



DOSSIER: ELS MENJARS CERDANS



PARC SCHIERBECK DE PUIGCERDA. F: FRANCESC ESTEBAN.



Grup de Recerca
de Cerdanya



Diputació de Girona

ÍNDEX

- PÀG. 04** Nosaltres, els pirinencs. Alfred Pérez-Bastardas
- PÀG. 07** A les telúries: Que les arrenquin totes!!!. Enric Quílez
- PÀG. 08** Ciència Ficció. Enric Quílez
- PÀG. 09** Poesia: Vicent Andrés Estellés
- PÀG. 10** Comprar llibres a Cerdanya. Guillem Sendred
- PÀG. 12** ARA COM FA DEU ANYS... Benvinguts al "País de l'Herba". Alfred Pérez-Bastardas
- PÀG. 14** Els cartells turístics suïssos: una aproximació. Laura Roig Equey
- PÀG. 22** PÀGINES LITERÀRIES PIRINENQUES / La Cerdanya: una olor. Anna Garcia Canals
- PÀG. 29** *La Cerdanya*, de Pau Vila: la construcció d'una "pedagogia del paisatge". Joan Tort i Donada
- PÀG. 32** Gent dels pobles: Arrauts i Rosells. Jordi Arraut Pelejà
- PÀG. 36** Un respecte per les banderes. Alfred Pérez-Bastardas
- PÀG. 38** Tres notes per conèixer qui són i què han investigat:
Jean Pierre Bénèzet: Núria Casamitjana
Pierre Riché (1921-2019), un gran savi que estimava Catalunya: Montserrat Pagès i Paretas
Christian Guilleré: Joaquim Nadal i Farreras
- PÀG. 42** Dificultats dels nous cerdans -3-. Solucions al problema de l'habitatge. Jordi Romeu Carol
- PÀG. 44** El cor mai serà de fora. Alfons Mills
- PÀG. 46** La vulnerabilitat del teatre. Jaume Pigullem
- PÀG. 48** La primera circumnavegació del món. Miquel Llimona
- PÀG. 51** Falcar el Baridà a l'imaginari cerdà. Guillem Lluch Torres
- PÀG. 52** Comunicat de premsa Premis Sebastià Bosom i Josep Egozcue. Enric Quílez

DOSSIER: ELS MENJARS CERDANS

- PÀG. 54** Antropologia de l'alimentació a la Cerdanya. M. Rosa Molins
- PÀG. 64** La tradició de la cuina a la Cerdanya. Assumpta Miralpeix Jubany
- PÀG. 68** La gastronomia i els productes de proximitat esdevenen un motor econòmic per a la Cerdanya.
David Isern.
- PÀG. 72** Cuina de bolets cerdana. Salvador Orriols
- PÀG. 74** Les "resten". Alfred Pérez-Bastardas

EDITORIAL

Arribem al número 25 de la revista cultural Querol. Tenim preparat un dossier sobre els menjars de Cerdanya, tant els tradicionals, com els més innovadors. També parlem de moltes més coses, com de la publicació del llibre de Pau Vila farà ara gairebé 100 anys, sobre la geografia de Cerdanya, o algun interessant article d'opinió sobre la identitat cerdana o sobre el medievalisme català vist per alguns historiadors francesos.

Esperem que en gaudiu!

AGRAÏMENTS

Director: Enric Quílez i Castro

Coordinador General: Alfred Pérez-Bastardas

Correcció ortogràfica: Enric Quílez i Castro

Maquetació: Anna Solans. www.creativadisseny.cat

Internet: Gael Piguillem i Boladeras

COL·LABORADORS HABITUALS

Albert Grau, Miquel Llimona, Guillem Lluch i Torres, Alfons Mills i Munt, Alfred Pérez-Bastardas, Gael Piguillem i Boladeras, Jaume Piguillem Pérez de Rozas, Enric Quílez i Castro, Marc Forga, Jordi Llaudó, Jordi Palomino, Àlex Rubio Quintana i Bernat Pous.



Grup de Recerca
de Cerdanya

Nosaltres, els pirinencs

ALFRED PÉREZ-BASTARDAS (*)



Confessaré una premissa que fa temps que em neguiteja: parlar de nosaltres els pirinencs no és fàcil, però cal intentar-ho. I ho vull fer. Per això, ja anuncio que potser l'examen que m'he proposat de passar acabi amb un suspens.



Foto: Arxiu Albert Bastardes



Foto: Arxiu Albert Bastardes

Què tenim els pirinencs que no tinguin els altres, els de la plana, els de marina, o els de l'interior? Probablement les mateixes necessitats, si no més, amb uns problemes comuns agreujats per les condicions econòmiques, per les servituds de les vies de comunicació poc adequades, per un trànsit dels caps de setmana molt dens, per unes condicions climàtiques que condicionen les relacions de tota mena, i per uns trajectes ferroviaris i viaris lents i -tret d'alguns túnels que

faciliten l'accés-, la resta és molt poc adequat per a les necessitats que tenim.

Si a tot això, hi afegim un sistema mèdic, que malgrat que ha anat millorant, encara no és prou eficient, ni tampoc el sistema educatiu, i viure en un aïllament permanent que fa que et sentis molt deixat de la mà en tots els àmbits de la informació (premsa, ràdio, televisió, telecomunicacions en general, etc.) i capacitat de gestionar municipis amb la frustrada Vegueria. A més cal comptar amb el país de la Val d'Aran, que ha de

poder ser un territori autònom del Pirineu, que gestiona una economia de competència turística forta que el fa territorialment ben competent, encara que no pas prou exitós de cara a un futur molt incert.

A tot aquest entorn hi cal comptar una problemàtica inseparable del seu desenvolupament: és la seva manera de guanyar-se la vida, la seva economia, o si voleu les seves variades maneres de treure'n rèdit d'un entorn cultural variat i mil·lenari, que ha donat i valorat el Pirineu. Ens referim a l'entorn cultural i patrimonial que ha contribuït a marcar tots els indrets pirinencs i donar-los patent de marca. Si la vall de Boí, ha aconseguit ser Patrimoni de la Humanitat, i la vall d'Ordesa i Mont Perdut, Parc Nacional, igual que el d'Aigüestortes i estany de Sant Maurici, no tenim encara comarques que siguin pel seu valor natural Reserves de la Biosfera del Pirineu, i Andorra ja s'hi ha apuntat.

I ens deixàvem encara un element clau que engloba tots els pirinencs i el muntanyam, l'entorn natural, la geografia, i per tant la fauna i flora, és a dir la riquesa natural que cal explicar, ensenyar, protegir i mantenir. Tot plegat amb metodologia de sostenibilitat, que no tothom ni entén ni valora com cal. Molts, es pensen que anar al Pirineu és anar al seu entorn privat, al seu jardí, sense tenir en compte que hi ha un problema afegit: aquests territoris són habitats per ciutadans pirinencs que hi viuen i que hi volen continuar vivint, gaudir-ne i encara que ha quedat força minvat en alguns punts, ens cal mantenir poblat amb totes les exigències de la vida moderna i que els seus pirinencs directes són els ocupants de sempre. Els que venen els caps de setmana tan sols són usuaris esporàdics... i han de comprendre que és entre tots que cal mantenir viu el Pirineu.

A tots aquests elements (i ens en deixem) amb substrat pirinenc directe cal afegir-hi els referents identitaris, que són varis en relació a les diverses valls, comarques, petits països dividits entre diverses administracions polítiques de diversos estats; el conjunt distribuït per tot el Pirineu, ens deixa molt desvinculats uns dels altres, ja de per si dividits per avatars his-

tòrics i per diversitat de llengües, costums, economies i geografies.

Els pirinencs d'arrel històrica han conviscut entre un aïllament continuat i una terra de pas; per això en molts llocs anomenen la muntanya "els colls". Les dues circumstàncies han portat costums, llengües i arrelaments diferents; la climatologia ha condicionat, i molt, viure a les seves valls. Resistir als hiverns freds i llargs, amb estius curts i secs, amb poc temps per millorar l'economia domèstica, sigui ramadera o pagesa i canviar els ritmes tradicionals davant l'arribada massiva d'un turisme d'allau en alguns llocs, mentre que en d'altres no hi passi quasi ningú. Els intercanvis culturals al llarg de tot el muntanyam han tingut fases d'entesa i de conflictes, per les pastures, pel pas dels ramats, per les aigües, llacs, camins, boscos, ponts i monestirs. Hem hagut de conviure diverses llengües pròpies: català, occità, francès, castellà, aragonès, euskera, amb una convivència a voltes complicada.

Ha calgut també conviure amb interessos comercials, polítics, religiosos i culturals de molt variada procedència al llarg de fa mil anys, però s'ha sabut moltes vegades lligar interessos entre els pirinencs pel sol fet de ser-ho. El Pirineu com a terra de refugi i d'aliances ha estat clau en la història del país català; també hi hem patit separacions inversemblants, enclavaments que ara amb la Unió Europea, ja no s'entenent; les valls han sigut històricament unitats culturals, i el Pirineu ha estat considerat la Nació dels seus habitants. La divisió administrativa de molts dels seus territoris ha repercutit en la seva economia i cada part ha desenvolupat formes culturals (folkloriques, gastronòmiques, costumistes, de llenguatge, de religiositat, de tradicions jurídiques, etc.), que també ha propiciat una manca de comunicació entre els pirinencs, fins i tot d'un mateix país. Les tres fronteres oficials (francesa, andorrana i espanyola) i la diversitat de fronteres naturals, ha fet dels pirinencs com a gent de muntanya uns habitants desconeguts entre nosaltres; no hi ha mitjans de comunicació que ajudin a conèixer-nos, ni pròpiament institucions culturals que ens facin ser germans coneguts del Pirineu.

Si durant segles el Pirineu i els pirinencs han sigut les arrels dels nostres països (catalans, occitans, andorrans, bascs, aragonesos, bearnesos, foixencs, etc.) lligats a la muntanya, en arribar al segle XIX i XX



hem patit llunyania i desmembrament dels corrents que lliguen cultura i potencialitat econòmica, encara que alguns se n'han salvat momentàniament (Aran, Andorra, País Basc), als altres caldrà relligar esforços per tal que es trobin els camins que els donin capacitat econòmica i cultural per suplir algunes mancances derivades dels temps més aïllacionistes que han patit i que encara es mantenen en molts indrets. Podem encara definir alguns trets essencials del Pirineu; la seva unitat territorial el fa subjecte de diverses visions transversals a partir de configuracions d'acord amb les carenes o a les valls. Que el Pirineu és un element que lliga als pirinencs sembla obvi, que ha sostingut arrels de països i que ha marcat essències nacionals prou importants i de les quals nosaltres en formem part. I ara tenim una inquietud pirinenca" que examina què fer i com fer del Pirineu una identitat comuna que vol renovar-se. I apareixen nous elements a l'entorn d'una cultura que es reclama d'identitat pirinenca. Ens han dit que érem gent rude, seriosa, seca, orca, adusta, poc comunicativa, intolerant a voltes, amb perfils de gent intransigent... però ningú no ha pensat que aquests trets són fruit d'una marca que han generat els anys



d'aïllament, de manteniment de costums pageses i ramaderes, d'un sentiment que reclama el seu rol en un país català que ha tingut menystingut sectors que ara volen assegurar-se, i amb raó, unes comarques amb vida pròpia i oportunitats per aquells que hi viuen sempre. Però com diu Isidre Domenjó, els pirinencs som encantadorament orcs" que, a part del parlat eixut, hi ha persones nobles, hospitalàries, treballadores, discretes, íntegres, comprensives... i que si es vol aprofundir un xic més, el que cal és parlar per conèixer, tenir-hi un tracte personal. És precisament el que ens recomana Domenjó en el seu nou llibre ORC, on explica que "Som de poc dir" i, en essència, és el Pirineu, mínimament explicat amb 100 monosíl·labs, per entendre millor com som els pirinencs.

Els pirinencs han despertat en pocs anys, culturalment, socialment i políticament, només cal llegir què escriuen, estar atents a què diuen i entendre'n el sentit. Nosaltres, els pirinencs, estem encara discernint, si ens convé per sobre de tot ser pirinencs amb un fons cultural i un sentit turístic que ens ajudi a superar una economia massa estancada i prou lligada als serveis.

Ara ens cal reflexionar com fa l'Isidre Domenjó, i com ha fet en Joan Obiols amb la gegantina anàlisi de les comarques pirinenques a través dels seus viatges, parlant amb la gent i analitzant cadascuna d'elles com a País de muntanya i del món; perquè el Viatge universal pel Pirineu", explicat en 10 llibres com si la muntanya fos el món" per millor comprendre els diversos vessants pirinencs d'aquest sentit muntanyenc que ens dona una visió cara endins i també enfora d'allò que podem interpretar com a pirinencs, nosaltres, els pirinencs, gent de muntanya. Quants projectes no s'han esbossat en pocs anys, quants llibres no hem escrit per intentar explicar les possibilitats d'un Pirineu solidari i amb ganes de col·laboració, malgrat ser pocs?; perquè s'ha dit i repetit que la gent del Pirineu som pocs, un 0,95% de la població de Catalunya, que viu però en el 20% del territori català. Per tot això, la força dels pirinencs és reduïda, cosa que no vol dir que no sigui important. Nosaltres, els pirinencs ara com ara volem ser iguals que tots els catalans i comptar com el primer en la realització d'una Catalunya de llibertat i democràcia. Que la Muntanya ens sigui plaent i plena de joia, com per als altres ho és la Ciutat, la Plana, i la Mar.

Foto de la Maladeta
i la seva gelera, CEC 1920



**Alfred Pérez-Bastardas, historiador, coordinador general de Querol i Ker, és autor de Bolvir, notes històriques i geogràfiques (1986), La Cerdanya, Quadern de notes (2010), Cerdanya, cap a on vas? (2014), i Frontals d'altar romànics de la Cerdanya (2016).*

A les telúries: Que les arrenquin totes!!!

ENRIC QUÍLEZ I CASTRO

Fa unes setmanes hi va haver un fenomen mediàtic a Catalunya que, curiosament, afectava el Pirineu, cosa que no sol passar si no hi ha desgràcies o cadàvers pel mig. Pel que sembla, el medis de comunicació radicats a Barcelona han descobert que al Pirineu hi ha... plantes tòxiques!!!

Concretament, han descobert que hi ha una planta extremadament verinosa i perillosa fins i tot al contacte que es diu "tora blava" (*Aconitum napellus*). La tora blava (i les seves variants grogues, *A. anthora* i *A. vulparia* o *A. lycoctonum*) són molt metzinoses. De fet es consideren les plantes més verinoses d'Europa i no en va se les coneix com arsènic vegetal.

La tora és coneguda de ben antic. Els caçadors la utilitzaven per emmetzinar les fletxes, cosa que tampoc és que sigui molt bona idea, perquè el verí després pot passar a la cadena alimentària humana, si consumeixes els animals caçats d'aquesta manera.

De fet, estan documentats casos d'aus que havien consumit tora (sembla ser que són immunes al seu verí) i que en ser caçades i consumides per humans, els van provocar la mort.

El verí de la tora pot produir per ingestió fàcilment la mort, en generar-se una arrítmia ventricular greu. El pitjor és que no hi ha antídote conegut. A més a més, el verí pot passar a través de la pell per contacte, fins i tot encara que no hi hagi ferides, per la qual cosa, no és bona idea fer-ne rams, tot i ser una planta força atractiva.

Un dels problemes que presenta aquesta planta és que de jove, abans de florir, té una certa similitud amb els coscolls (*Molopospermum peloponnesiacum*), excel·lents i comestibles i han provocat més d'una defunció en ser confosa amb aquesta planta.

El més estrany de tot això és que molts urbanites ara se n'assabenten que a la muntanya hi ha plantes tòxiques. I encara més xocant és la seva reacció: "Doncs que les arrenquin totes!". Com si tal cosa fos possible o ni tan sols desitjable. Tots som ecologistes, però de sofà, eh?

La tora, com totes les plantes d'un ecosistema, com-



pleixen una funció ecològica. No ens cal saber exactament quina. Hi ha un cas similar que ho exemplifica. Al Cadí hi ha una flor també extremadament tòxica anomenada esperó de muntanya (*Delphinium montanum*). És una flor protegida perquè gairebé totes les seves poblacions es troben al Pirineu en uns hàbitats força sensibles, com són les tarteres d'alta muntanya.

Doncs bé, les llavors d'aquesta flor, que són igualment metzinoses, formen part de la dieta habitual dels isards, que semblen ser-ne immunes. Qui sap quins descobriments se'n faran del seu estudi. Però en tot cas, podem veure que fins i tot les plantes més tòxiques, tenen la seva funció ecològica. Deixem-les tranquil·les i gaudim-ne... des de ben lluny.

EL CEMENTERIO SIN LÁPIDAS Y OTRAS HISTORIAS NEGRAS

NEIL GAIMAN
ROCA EDITORIAL
214 PÁGS. 2012



Estamos ante una interesante selección de relatos de Neil Gaiman, todos de corte fantástica y alguno con algún elemento de terror sobrenatural, aunque ninguno de los relatos da miedo de verdad. Más bien, forman parte del universo personal del autor: algunos remiten a su infancia y otros están más deslocalizados.

“El caso de los 24 mirlos” es un relato compuesto a partir de canciones infantiles inglesas, una especie de batiburrillo del imaginario de la infancia de un niño inglés supuestamente típico.

“El puente del Troll” sería un relato de terror si diese miedo (que no lo da) y trata sobre un niño que se encuentra un troll bajo un puente. Realmente trata sobre la infancia y la madurez, sobre los cambios producidos a lo largo de la vida y sobre la experiencia vital.

“No le preguntes a Jack” es un relato sin mayor trascendencia sobre un antiguo juguete abandonado en el desván de una casa.

“Cómo vender el puente de Ponti” es un original relato sobre un fraude típico similar a la historia de cómo venderle la torre Eiffel a un turista, sólo que éste está magníficamente ambientado en un mundo imaginario de corte medieval.

“La presidencia de octubre” es un diálogo imaginario entre los meses del año, homenaje a un relato de Ray Bradbury.

“Caballería” es un irónico relato sobre un caballero en busca del Santo Grial que, curiosamente acaba en manos de una ancianita inglesa que lo tiene en la repisa de su chimenea como elemento decorativo.

“El precio” es un relato sobre un gato negro capaz de mantener a raya al mismísimo diablo.

“Cómo hablar con las chicas en las fiestas”, mi favo-



rito, es un cuento

sobre un par de chicos que acuden a la fiesta equivocada en medio de unas curiosas y peculiares “chicas”. Trata sobre la adolescencia y los problemas de comunicación entre chicos y chicas.

“El pájaro del Sol” es una excéntrica narración de un club de sibaritas gastronómicos que viajan a Egipto para degustar lo último en ágapes fantásticos.

“La lápida de la bruja” es un bello relato sobre un chico que vive en un cementerio, cuidado y educado por los espíritus de los muertos y sobre una aventura que le sucede cuando sale del cementerio.

“Instrucciones” habla sobre cómo sobrevivir a un relato fantástico cuando casualmente se cae en él como protagonista. No deja de ser una boutade del autor, aunque tiene su gracia.

En general, una interesante selección de relatos, aunque no necesariamente los mejores del autor.

Poesia: Vicent Andrés Estellés



ELS AMANTS

La carn vol carn (Ausiàs March)

No hi havia a València dos amants com nosaltres.

Feroçment ens amàvem del matí a la nit.
Tot ho recorde mentre vas estenent la roba.
Han passat anys, molt anys; han passat moltes coses.
De sobte encara em pren aquell vent o l'amor
i rodolem per terra entre abraços i besos.
No comprenem l'amor com un costum amable,
com un costum pacífic de compliment i teles
(i que ens perdone el cast senyor López-Picó).
Es desperta, de sobte, com un vell huracà,
i ens tomba en terra els dos, ens ajunta, ens empeny.
Jo desitjava, a voltes, un amor educat
i en marxa el tocadiscos, negligentment besant-te,
ara un muscle i després el peçó d'una orella.
El nostre amor és un amor brusc i salvatge
i tenim l'enyorança amarga de la terra,
d'anar a rebolcons entre besos i arraps.
Què voleu que hi faça! Elemental, ja ho sé.
Ignorem el Petrarca i ignorem moltes coses.
Les Estances de Riba i les Rimas de Bécquer.
Després, tombats en terra de qualsevol manera,
compremem que som bàrbars, i que això no deu ser,
que no estem en l'edat, i tot això i allò.

No hi havia a València dos amants com nosaltres,
car d'amants com nosaltres en són parits ben pocs.

Horacianes

[I]

Res no m'agrada tant
com enramar-me d'oli cru
el pimentó torrat, tallat en tires.

cante llavors, distret, raone amb l'oli cru, amb els
productes de la terra.

m'agrada molt el pimentó torrat,
mes no massa torrat, que el desgracia,
sinó amb aquella carn mollar que té
en llevar-li la crosta socarrada.

l'expose dins el plat en tongades incitants,
l'enrame d'oli cru amb un pessic de sal
i suque molt de pa,
com fan els pobres,
en l'oli, que té sal i ha pres una sabor del pimentó
torrat.

després, en un pessic
del dit gros i el dit índex, amb un tros de pa,
agafe un tros de pimentó, l'enlaire àvidament,
eucarísticament,

me'l mire en l'aire.
de vegades arribe a l'èxtasi, a l'orgasme.

cloc els ulls i me'l fot.

Comprar llibres a Cerdanya

GUILLEM SENDRED*



Il·lustració: Maria Riu

Era una tarda plàcida i tranquil·la i jo m'estava estirat a l'herba del prat llegint el llibre que m'havien regalat el dia de sant Jordi en una de les parades que sortosament aquell matí hi havia a la gran plaça del campar. A mesura que el Sol s'anava ponent també s'acabaven les pàgines del llibre, i els darrers raigs de Sol, em donaven una il·luminació esplèndida a les pàgines meravelloses dels relats que aquell llibre m'oferia. *La Muntanya escrita* és només un llibre de relats sobre el Pirineu i particularment sobre la Cerdanya, i aquest me l'havien regalat com a col·laborador; però quan vaig intentar fer jo un regal a una amiga, em va costar déu i ajuda de trobar una llibreria per comprar-lo.

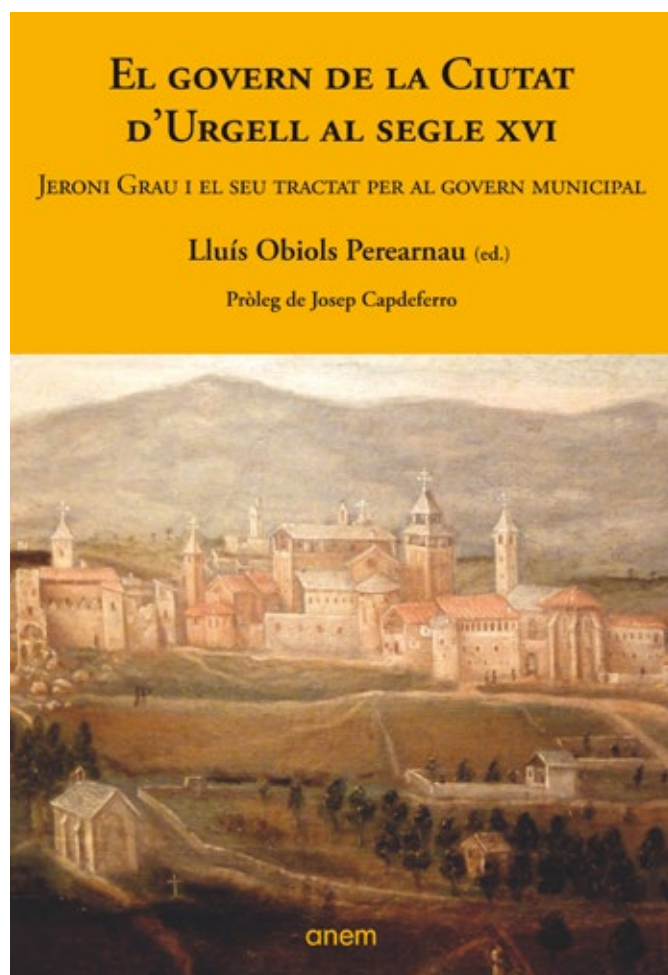
Hem tingut analistes prou contundents que han fet veure com diu Manel Figuera, -premi Egozcue 2018-, que “resulta una paradoxa que a les comarques de l'Alt Pirineu i Aran – Cerdanya, Alt Urgell, Pallars Sobirà i Jussà, Alta Ribagorça i Val d'Aran- hi visqui només un 1% de la població catalana i que el 2011 la mitjana de publicació de llibres superés el 15% del total de Catalunya”.

Això significa que “de cada 100 persones que viuen a l'Alt Pirineu i Aran n'hi ha una que escriu i li publiquen el que ha escrit”. Per tot això, resulta incomprendible que la xarxa de llibreries, comerços o botigues que venen llibres sigui tan minsa i calgui anar lluny per trobar els llibres que busquem.

Podreu dir que aquesta mancança és deguda al fet que el públic busca temes que no troba o que no s'acosta als llocs pertinents, que també venen diaris i revistes. Manel Figuera diu que “hem fet una anàlisi sobre el públic majoritari comprador del llibre pirinenc(...) i és el turisme qui més s'interessa per la producció pirinenca. I no només vol guies d'excursions: també demana contes, llegendes, estudis, monografies, novel·les, poesia, literatura infantil i juvenil, narrativa curta, etc.”. A més a més, l'Associació Llibre del Pirineu publica cada any un Catàleg gratuït que es reparteix a tots els establiments per anunciar les novetats dels llibres pirinencs. Ara ja n'hi ha una dotzena de publicats...

Un dia vam fer un recompte d'escriptors que han publicat llibres i han parlat del Pirineu i sobretot de la Cerdanya i ens en sortien més de cent trenta...

La realitat és que ens caldria ampliar la xarxa de llibreries i comerços que venen llibres a la Cerdanya. Fa



ARA COM FA DEU ANYS...

Benvinguts al “País de l’Herba”

ALFRED PÉREZ-BASTARDAS



Imaginava l'altre dia que quan hom entrava a aquest país de la Cerdanya per qualsevol punt de la seva delimitació, joves i vells de la comarca, repartien a tots els viatgers uns fulls a tot color i en cinc llengües (català, castellà, francès, occità i anglès), on se'ns convidava i se'ns comminava a tots nosaltres, turistes i visitants, a comportar-nos amb un respecte especial per a tot l'entorn natural, com a signe de civilització i de cultura.

I potser la gent que entrava pels passos fronterers, pels viaranyes de muntanya, per les rutes de carretera o ferrocarrils, podrien sentir-se un xic sorpresos per aquesta iniciativa institucional, que les entitats oficials i cíviques de la Cerdanya haurien començat a fer.

Un petit fulletó, -potser un tríptic- amb un mapa comarcal i unes breus normes de conducta ens indicaven quins són els comportaments que qualsevol viatger o estudiant de Cerdanya, tingués a bé respectar. Es tractava de breus normes de conducta, de veure el país i de conservar-lo a la manera que els cerdans han fet durant anys, sense menysprear els costums i les formes de vida que han estat i són tradició, com a elements del paisatge natural i del cerdanyisme. I tot plegat malgrat els canvis en l'estructura econòmica que la Cerdanya ha tingut en els darrers trenta anys, que han fet també canviar la seva fesomia.

I direu, quines eren aquestes normes bàsiques de comportament de què parlem? Doncs, les més simples

possibles, però també les més essencials, tot i no ser exhaustives, expressant però, el fet de sentir i el desig dels cerdans, que ens deien:

“Esteu a la Cerdanya, sigueu benvinguts! Us demanem que feu ús d'aquest decàleg com a norma general. És el respecte al país i a la gent, als usos i costums, al nostre patrimoni.

Primer: La Cerdanya és un país del Pirineu, que teniu a l'abast. I encara que mig partit per dos estats, forma part d'una unitat històrica, geogràfica i lingüística.

Segon: El turisme és molt important i forma part del desenvolupament integral i intensiu de la comarca. I entenem que aquesta font econòmica no ha d'estar en contradicció amb altres activitats importants.

Tercer: Trobareu també que esteu en una comarca que té especificitats agrícoles concretes que no podeu menysprear ni desvalorar, sinó respectar i encoratjar. Igualment hi ha una altra font de vida, que és la ramaderia (vacum i cavallar) que cal protegir i ajudar, amb tots els elements que això comporta: camps d'herba, farratge, pas dels animals pels camins i prats, sons de les esquesques que els identifiquen, i molts altres. Per això us demanem que respecteu els usos agrícoles i ramaders que trobareu en aquest País de l'Herba, precisament perquè formen part del paisatge que tant estimem, i perquè són el mitjà de viure de la pagesia.

Quart: Cuideu els boscos com si fossin jardins de casa vostra; no feu dels prats una carretera



innecessària; no destrosseu els arbustos per “arramassar” els seus fruits (gerds, nabius, groselles, etc.); no trepitgeu el neret i les orquídies ni la molsa per arribar millor als bolets; cuideu el sota bosc com ho feu amb la catifa del vostre menjador. Escolteu els sorolls del bosc i oloreu el perfum dels prats.

Cinquè: Penseu que vosaltres sou tanmateix els nous vinguts. Allà on sigueu, seguiu les tradicions del país.

Sisè: Col·laboreu amb les entitats cíviques i culturals de la Cerdanya.

Setè: No feu carreres de motocicletes dins dels pobles, ni de dia ni de nit. Procureu segar l’herba a hores que no molestin els veïns.

Vuitè: Preneu consciència del ric patrimoni arquitectònic que la Cerdanya té: ens cal protegir-lo.

Novè: No aneu sols a la muntanya i no abandoneu mai el vostre grup. No llenceu ampolles ni papers, deixalles o llaunes. El bosc no és una deixalleria i els arbres són fràgils, encara que no ho sembli. Admireu i respecteu les flors que trobareu i no les colliu. De la riquesa vegetal feu-ne fotografies.

Desè: Compreu i mengeu els productes que la comarca elabora. És l’artesania que reneix, amb el vostre suport.

Tot això i molt més forma part del nostre patrimoni cultural que volem conservar. Voldríem desitjar-vos, doncs, una bona estada, que gaudiu de la tranquil·litat que heu vingut a buscar, i deixeu-vos endur per aquest “País de l’Herba”, que us enamori i us faci feliços”.

I jo mentalment hi vaig afegir: amén!

Els cartells turístics suïssos: una aproximació

LAURA ROIG EQUEY

A finals del segle XIX, el turisme fa la seva aparició a Suïssa. El cartell esdevé l'instrument de promoció ideal per atreure l'atenció dels viatgers estrangers sobre aquesta nova destinació turística. Les muntanyes, les més vertiginoses, només accessibles, en el passat, a preu d'un molt dur esforç, passen a ser la gran atracció de les vacances estivals i dels esports d'hivern. La imatge dels Alps esdevé molt positiva, els Alps són sublims, són la muntanya per excel·lència, posseeixen els cims més prestigiosos, les glaceres més espectaculars, encanten o impressionen pels seus llacs, les seves cascades, les seves gorges, els seus boscos.

Aquesta nova era del cartellisme atrau nombrosos artistes que es recreen amb una nova forma de presentar les muntanyes i les destinacions turístiques suïsses. Quasi sobredimensionada, la muntanya dibuixada amb una gran simplicitat dels traços, amb colors càlids, eclipsada per la forta presència de paisatge ombrejat en primer pla. La sobrietat dels traços i el contrast dels colors fan néixer el típic estil del cartellisme suís.

Actualment, no és estrany trobar preciosos cartells originals emmarcats en la sala d'un restaurant gastronòmic o en el *hall* d'un hotel 4 estrelles. El cartell publicitari i turístic, la vella publicitat d'època, originàriament enganxada en una estació de trens o en les parets dels carrers, és avui en dia un producte excepcional a on l'estètica i la raresa justifiquen el seu valor.

La mostra de cartells que publiquem correspon als primers exemplars que es van fer famosos per la seva estètica, pintats a l'oli o amb tècniques diverses permeten explicar els punts claus a on els turistes els agradava d'arribar-hi, ja que la muntanya, en aquest cas els Alps i els seus cims més emblemàtics (Montblanc, Cervino, etc.) era per a ells l'essència pura de la naturalesa. Nosaltres hem triat aquests; els primers dibuixats pel xec Reckziegel (1865-1936), un dels pintors més coneguts amb una obra extensa sobretot dels cartells pintats a l'oli fent referència a paisatges suïssos que servien de cartells promocionals del turisme. També cal destacar el pintor Albert Muret

(1874-1955) amb una vasta obra pictòrica. Un altre cartellista és Willy Friedrich Burger (1882-1964), de semblant estil i tècnica que els altres.

El següent és de l'artista de Basilea Mangold Burkhard, (1873-1950) el qual té un estil en algunes traces d'art deco que s'assembla força al que a Catalunya es va donar com a noucentisme; el cartell forma part de cinc plafons on en cadascun d'ells hi ha una lletra de DAVOS, la zona suïssa on hi trobem els grans balnearis de salut, principalment de cures contra la tuberculosi. Un altre artista és Otto Ernst Leuenberger (1856-1937) que és un pintor expressionista, que usà diferents tècniques. El cartell reproduït sobre Wengen té una estètica modernista d'una vista de la Jungfrau. Els cartells de Emil Cardinaux (1877-1936), que és un altre dels grans dibuixants-pintors del paisatge suís bearnès a través de centenars de cartells turístics realitzats dins un estil modernista. El cartellista Otto Baumberger, (1889-1961) se'l considera un dels primers dissenyadors de cartells, amb un estil anomenat "suïssa", que podríem classificar de modern i de disseny estilitzat. Un altre és Hans Beat Wieland (1887-1945), dedicat a crear una pintura d'un gran realisme molt centrat en els Alps suïssos, amb tècnica a l'oli i aquarel·la. Els cartells han estat sempre molt valorats, i apreciats pels col·leccionistes. El darrer que volem comentar és el cartell de propaganda sobre la gran festa de la Gruyere i dels entorns de Friburg, quan se celebra el retorn de les vaques, a la fi de l'estiu: *La Poya*, (vol dir pujada) on el bestiar, sobretot vaques, carros i altres animals com cavalls i cabres, juntament amb els pastors que durant l'estiu han viscut a dalt dels prats fent els formatges, baixen amb processó laica i retornen a les seves cases i quadres per passar-hi la resta de l'any. Se'n diu *La désalpe; descente des troupeaux de l'alpage*. Quan en marxen a pasturar als prats alts del Moleson, les Dents de Broc, etc., n'hi diuen *la montée a l'alpage*. A les *Fermes* de les muntanyes properes als pobles de la Gruyere moltes portalades tenen pintat sobre la porta principal el dibuix de les vaques fent el recorregut de baixada de la muntanya. Aquest cartell



WENGEN
 SUISSE SWITZERLAND SCHWEIZ

SCHYNIGGE-FLATTE-BAHN

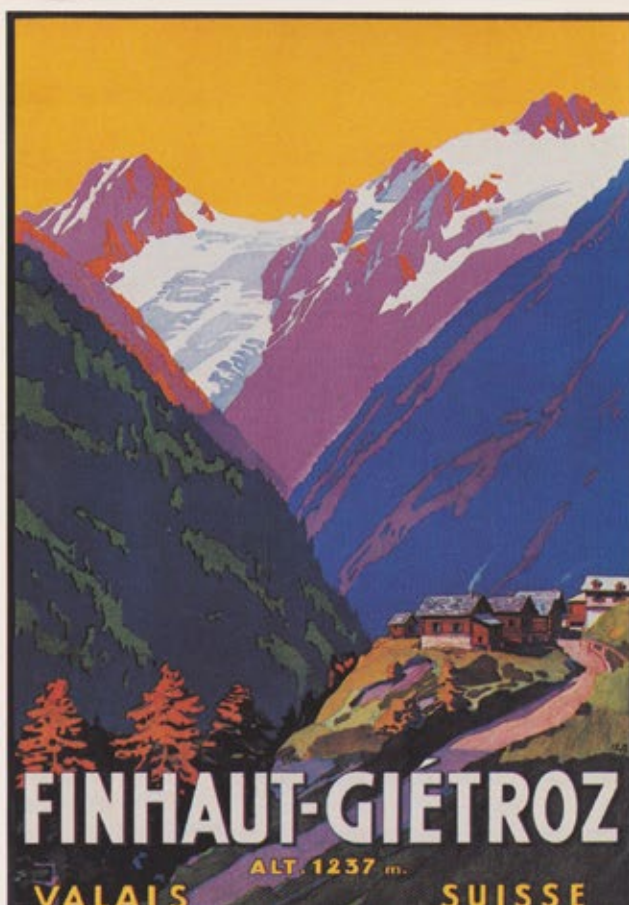


INTERLAKEN
 Schweiz - Suisse
 Switzerland



sonniges
 Ferienland

INTERLAKEN

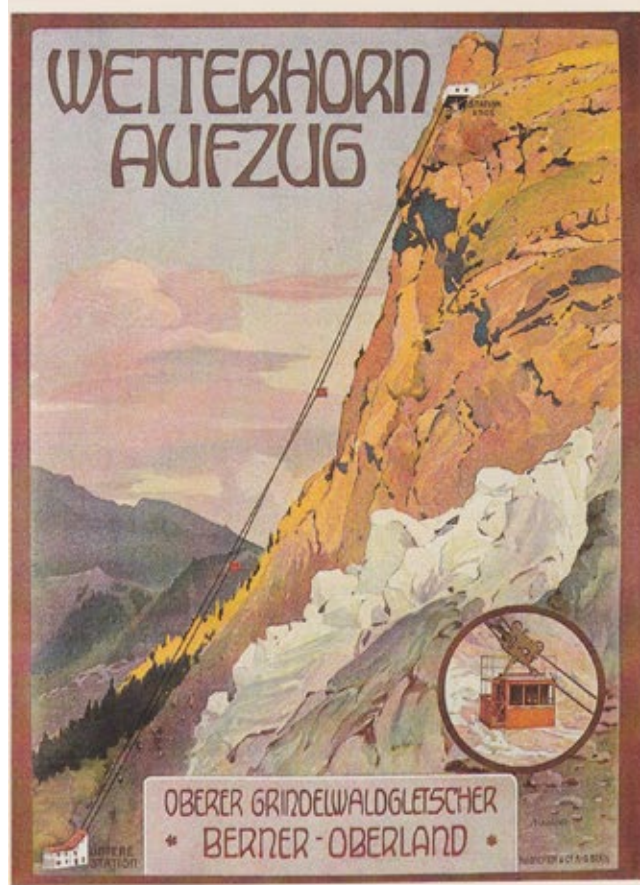


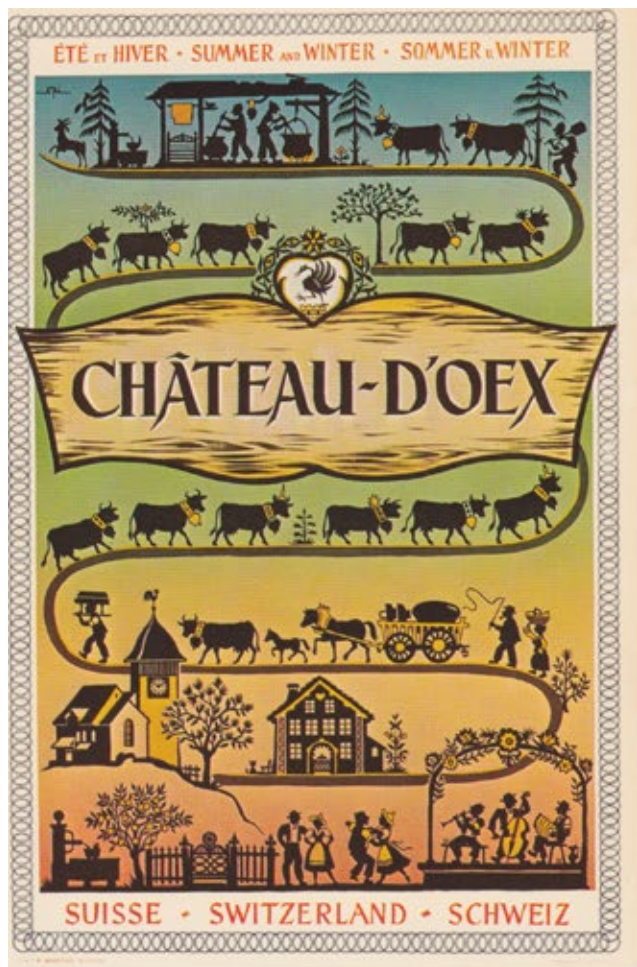
FINHAUT-GIETROZ

ALT. 1237 m.

VALAIS

SUISSE





LÖTSCHBERG-SIMPLONROUTE
SAISON APRIL- OKTOBER



obra de Titus Spinner, sense data, probablement dels anys seixanta, il·lustra bé aquesta corrua de la festa de les vaques guarnides amb els grans esquellots i collars pintats i plenes de flors. Sembla que s'han identificat prop de 350 il·lustracions d'aquestes característiques, de faisó naïf, a voltes de grans dimensions amb més de 3 o 4 metres de llarg. Aquest darrer cartell potser ve a recordar aquestes *Poyas de la región friburgoise*, més de cara als suïssos, que no pas al turisme estranger. Però que hi hagi algun cartell dedicat a aquestes festes dona a entendre la importància que tenen en aquests indrets. En el Museu Gruérien de Friburg tenen cura de mantenir en bon estat les pintures naïf fetes per camperols, ramaders, pagesos i formatgers de l'entorn; pintures fetes amb diverses tècniques i que daten de 1835 ençà. La considerada primera pintura d'aquestes fou feta per Silvestre Pidoux (1800-1871), d'ofici carboner, nascut a Vauvens (GR) i es creu que fou pintat entre 1835/1836. La peça té una llargada de 4,09 m i es conserva en el Museu Gruérien de Friburg.**

Ens plau donar-ne una mostra com a complement d'aquesta aproximació als cartells turístics de Suïssa, perquè tot i que no es tracta d'un cartell turístic n'és

un símptoma evident d'una tradició encaminada a valorar els treballs de la pagesia, ramaderia, i formatgeria que demostra com eren de valorats per les capes rurals la quotidianitat de les seves tradicions econòmiques més importants de l'època. Per expressar millor el significat i la temàtica de la il·lustració, posem el peu de les il·lustracions en francès, descrites pel Museu Gruérien on es descriu amb més exactitud els valors de les imatges.

*Referència: Alain Glauser: *Poyas de la Gruyère, Fontainemore, 1974* (Suïssa)

**Peu de la il·lustració

Sylvestre PIDOUX (1800 - 1871)

Poya (la montée à l'alpage)

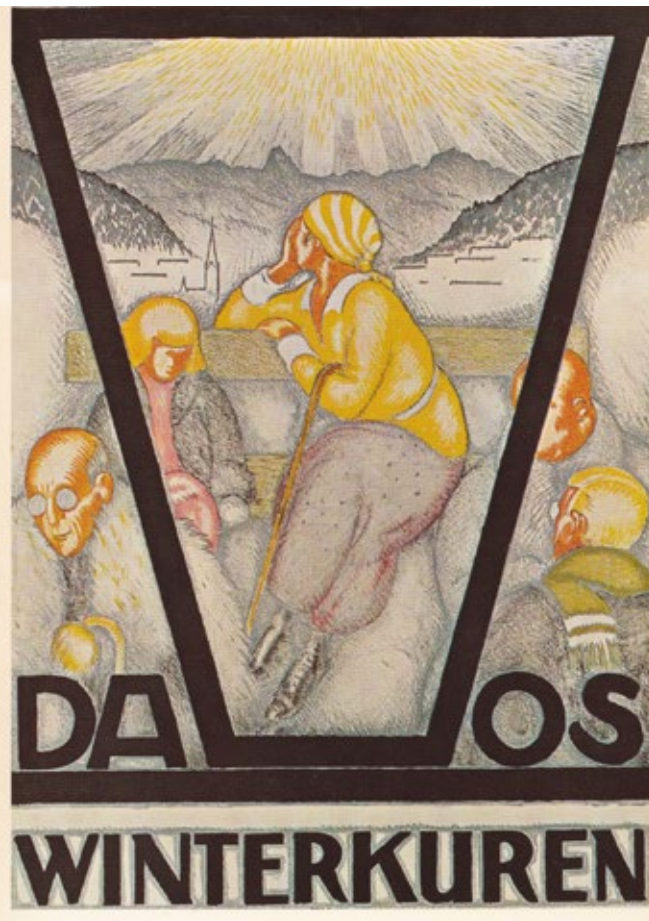
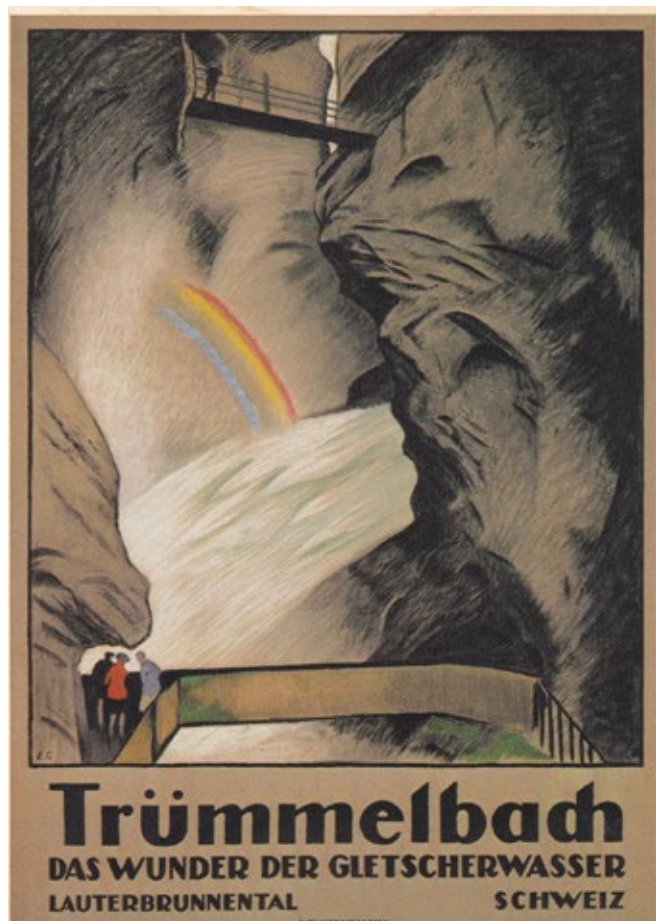
Peinture sur papier

50 x 411 cm

1850 - 1860

Musée gruérien Bulle (Suisse)

"Les premières poya - ou peintures de la montée à l'alpage - ont été dessinées sur papier par Sylvestre Pidoux, de Vuadens, au milieu du XIXe siècle. C'est une



époque marquée par d'importantes transformations dans l'agriculture, l'élevage du bétail et la production du fromage de Gruyère. Le motif est inspiré par la chanson Le Ranz des Vaches. Le format et la disposition du bétail évoquent des images antérieures réalisées à l'occasion de la Fête de Vignerons de Vevey: des rouleaux où l'on voit défiler les armailis et leur troupeau. Le motif remportera un grand succès et sera réutilisé jusqu'à nos jours sur de grands panneaux en bois

disposés à l'entrée des granges et des fermes, et plus tard sur des tableaux plus petits destinés à la décoration intérieure."



Peus dels cartells:

Wengernalp-Bahn, pintat per Anton Reckziegel, realitzat el 1895
 Zermatt, pintat per A Reckziegel el 1898
 Wengernalp.Bahn, de A. Reckziegel el 1905
 Suisse (C.F.F.) Schreckhorn (Oberland), pintat per A. Benteu 1909
 Wetterhorn aufzug, pintat per A Grugger el 1910
 Wetterhorn aufzug- station Enge, (muntatge fotogràfic) 1911
 Chemin-de-fer Martigny-Orsieres, pintat per Albert Muret, 1913
 Jungfraubahn, pintat per W.F. Burger, 1914
 Davos, Winterkuren, dibuixat i pintat per Mangold Burkhard, 1916
 WENGEN, Suisse, Switzerland, Schweiz. Pintat per Otto Ernst, 1920
 SOMMER SKIRENNEN auf dem JUNFRAUJOCH, signat per E.C. (Emil Cardinaux) 1921
 Trümmelbach; Das wunder der gletscherwasser, fet per Emil Cardinaux 1922
 INTERLAKEN; cartell d'autor desconegut, i no signat. 1925
 SPIEZ, cartell pintat per P. Colombi, 1925
 FINHAUT- GIÉTROZ, dibuixat per J.E. Müller 1934
 INTERLAKEN, pintat per Otto Baumberger, 1935
 SWITZERLAND, Alpine postal motor coaches, pintat per Han Beat Wieland, 1935
 CHÂTEAU-D'OEX, Sommer-winter, Suisse. Dibujat per Titus Spinner. (no porta data)



PIDOUX Sylvestre

1800-1871. Né et mort à Vuadens. Son père l'initie au métier de charbonnier. Malgré une vie misérable et, semble-t-il, menée en marge de la société (parallèle et comparable à bien des points à celle de Jean-Jacob Hauswirth (1808-1871), le maître des papiers découpés du Pays-d'En-Haut), son talent n'en a pas moins été reconnu par ses contemporains, puisque par exemple le couvent de la Part-Dieu ou le peintre genevois Albert Lugardon lui commandent des œuvres.

Oeuvres conservées :

1 p. : ferme de Perrausaz, Le Part-Dieu, commune de La Tour-de-Trême (Gr). Huile.

Poya : H. 0,54 m., L. 2,97 m. (peint sur une planche clouée). Texte : H. 0,39 m., L. 2,78 m. (peint directement sur la poutre). Conservation : assez bonne. Va être restaurée. Date de 1835. Il s'agit de la plus ancienne poya datée. Non signée. Inscription : Dom. François Antoine Jomini. Procureur 1835 - Lachat. Pieur. Joseph Conus. Maître Charpentier.

À la ferme de Perrausaz se trouve un autre fronton, peint directement sur la poutre. H. 0,43 m., L. 2,78 m. Date : probablement 1835 comme la peinture de montée à l'alpage. Auteur : Sylvestre Pidoux ? La tête inspirée du reliquaire de Sainte Victoire, de la Part-Dieu, conservée au Musée d'art et d'histoire de Fribourg. Inscription : La Comtesse De Guillemette 1307 Fondatrice de la Part-Dieu.

Le Musée Gruérien possède deux photographies de ces frontons de grange prises en 1934.

Un fronton de grange au Musée Gruérien. Huile sur bois de chêne. 1854. H. 0,50 m., L. 2,62 m. Achetée en 1967. Représente : à gauche, un troupeau de vaches, à droite, une scène de labourage et un char attelé. Inscription : Pierre Joseph Dumas, Maître Charpentier Sous le Nro 40 - A Jean Barbey Elevée le 24 Mai ; en haut : 1854 Armand Barbey.

Signature : Sylvestre Pidoux de Vuadens Pinxit. C'est la seule œuvre signée de Pidoux.

1 p. : Musée Gruérien. Gouache sur papier. H. 0,48 m., L. 4,09 m. Achetée en 1929 à Genève. Ni signée ni datée. 1 p. : collection M. Auguste Glasson, Bulle. Se trouve actuellement dans un chalet du Gros-Mont (Gr). Proviendrait d'une ferme de Vuadens (Gr) (achat vers 1890). Huile sur papier entoilé. H. 0,53 m., L. 3,52 m. Ni signé ni daté.

Noircie par la fumée. 1 peinture représentant le train du chalet tiré par trois chevaux et suivi par un taureau. Collection Mme Gilbert Cropt, Vevey. Gouache sur papier. Date 1866 (peinte sur le « loji »). Env. H. 0,36 m., L. 1,34 m. Un fronton de grange chez M. Henri Fahrni, Les Ponts-d'En-Haut, Vaulruz (Gr). Huile. Peint directement sur le fronton de la grange. H. minimum : 0,60 m., L. 2,76 m. Inscription : Les Frères fils de Ignace Ody - 1841 - Jacques Richoz Vauderens Mtre Charpentier. Le texte a été retouché. Peut être attribué à Sylvestre Pidoux.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Représente : scène de chasse, vaches, chevaux, cochon.

Oeuvres disparues :

La grande famille du Pâquier (ou famille Dupasquier ?) : père, mère et vingt quatre enfants. Oeuvre de jeunesse.

1 p. : ferme de la Favaulaz, à Broc, incendiée en 1932. Datée de 1835. Eugène Reichlen en a fait un relevé conservé au Musée Gruérien. 1 p. : qui se trouvait chez M. Jean Despond, Vuadens (Gr). La ferme a été incendiée en 1962. Le fronton de grange, d'après M. Jean Despond, était de Sylvestre Pidoux, peint directement sur la poutre. La poya et les armoires de la famille étaient accompagnées du texte suivant :

GILLER MAÎTRE CHARPENTIER SYLVESTRE PIDOUX 1857.

Une poya longtemps conservée au Musée cantonal de Fribourg, aujourd'hui disparue sans laisser de trace. Une peinture commandée

aujourd'hui disparue sans laisser de trace. Une peinture commandée

aujourd'hui disparue sans laisser de trace. Une peinture commandée

aujourd'hui disparue sans laisser de trace. Une peinture commandée

aujourd'hui disparue sans laisser de trace. Une peinture commandée

aujourd'hui disparue sans laisser de trace. Une peinture commandée



par Henri de Saussure de Genève. Plusieurs œuvres achetées par le peintre genevois Albert Lugardon.

Divers :

Le Musée Gruérien possède depuis 1968 une copie de la poya de Perrausaz exécutée en 1888 par Auguste Clavel ; à l'arrière-plan, le peintre a ajouté un paysage représentant la ville de Gruyères. Cette poya se trouvait à la ferme de Palud à Bulle. Huile sur bois, H. 1,06 m., L. 2,50 m. Inscription : A Jules Dupré notaire - Auguste Clavel 24 mai 1888. De plus un portrait de S. Pidoux par Joseph Reichlen.

PITTET Louis

Né en 1908 à Bulle. Agriculteur, d'abord à La Joux, puis à Sâles, à Sommentier, enfin à Auboranges, où il décède en 1971. N'a peint que des poyas, sur toile collée sur bois.

1 p. : M. Nestor Monnard, La Grande Part, Jongny (Vaud). 1939. Porte l'inscription : « Val et chalets des Belles Chaux - Pittet Louis, La Joux, 1939. » Cette poya se trouvait jusqu'en 1960 chez l'auteur à La Joux (GI). Un troupeau pie-rouge monte à l'alpage, un troupeau pie-noir est « en champ ». 1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

1 p. : M. Louis Pittet fils, Auboranges (GI). 1964. 1 p. : vendue vers 1945 par M. Félix Sciboz, Bulle, à un Anglais ou un Américain habitant Montreux. 1 p. : se trouvait chez feu M. Charles Baudère, Bulle. Vers 1945. 1 p. : M. Antoine Corboz, tea-room « Le Chalet », Gruyères. 1940. 1 p. : M. Germain Wicht, Montévrain (Sr).

REPOD Gabriel

Bulle. Né en 1925 à Treyvaux (Sr). Machiniste. A passé sa jeunesse à Rueyres-St-Laurent (Sr).

1 p. : M. Joseph Ducrest, Farvagny-Le-Grand (Sr). Vers 1942.

REUTELER Albert

Né en 1878 à Saanen d'où il est originaire. C'était le huitième des neuf enfants du cordonnier Johannes Reuteler. Vers 1890, les Reuteler quittent Saanen et s'installent à La-Tour-de-Trême où le père d'Albert travaille dans une parquetterie et parfois « lime » le violon dans les fêtes de village. Quant à Albert, il a également appris le métier de cordonnier, mais à cause de sa santé fragile et d'une malformation de naissance (il était petit et « méfait » ; on l'appelait « le petit Reuteler », « un pauvre petit diable »), il n'exerce pas sa profession, mais ne fait que de petits travaux, par exemple, sur commande, de la peinture ou de la sculpture. « Il faisait ces bricoles pour son tabac, son plaisir était la pipe ». « Il lisait beaucoup, était farseur et malin ». Comme il ne se déplace qu'avec difficulté, il ne sort que peu.

À la mort de ses parents, il prend pension (payée par sa parenté) à La



Sylvestre PIDOUX (1800 - 1871)

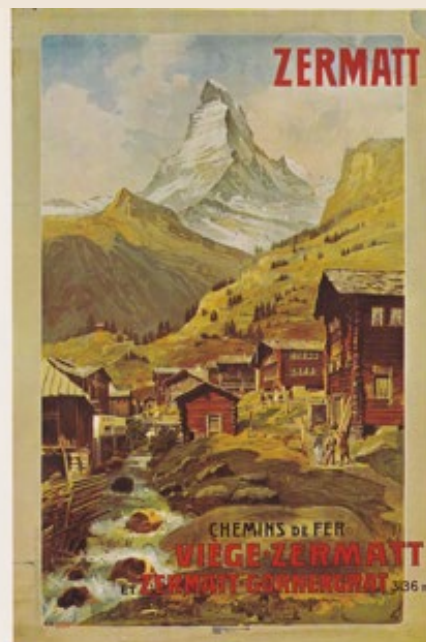
Poya (la montée à l'alpage)

Peinture sur papier

50 x 411 cm

1850 – 1860

Musée gruérien Bulle (Suisse)



La Cerdanya: una olor

ANNA GARCIA I CANALS*

Tot era nou per a mi. El viatge en cotxe. Les passes damunt l'empotissat. Les olors, sobretot les olors.

Aquell agost els pares havien decidit passar-lo a Martinet, lluny de la calor sufocant de Barcelona. Els sentia dir que aquella calor seca era més suportable, que de nit refrescava.

Estàs bé? Deia ell. Sí, sí, molt bé li responia ella, donant-se uns copets a la panxa que em removien una mica.

Era el meu primer estiu a la Cerdanya.

Van ser dies de novetats.

Descobria un món diferent. Les caminades pels



corriols i camins que els pares, muntanyencs, coneixien d'altres temps no massa llunyans, i ens portaven a prats com jardins, clapats de ginesta i rododendres. L'olor de la ginesta era més herbal, els rododendres desprenien una sentor de fusta. No hi havia perfums, només olors. Pels boscos se sentia el murmur del vent entre els arbres; em trasbalsava una mica aquesta remor. Aquí em semblava sentir la flaire dels pins, però hi havia nous matisos.

Quan passàvem pels camps, l'olor era de blat segat,

El Puigmal des de Err.



de rostolls d'herba, de fems, que els esquellots acompanyaven amb el seu so cansat i compassat amb els moviments lents de les vaques.

Una tarda, d'improvís, el pare va dir: fa vent de pluja. Jo només vaig sentir un fort espetec, seguit de molta aigua que queia. I nosaltres no ens vam moure de casa fins que tot es va asserenar. En sortir, quina fresca més agradable, va dir la mare, i jo vaig sentir per primera vegada l'olor de la terra mullada, que es mesclava amb la del bosc xop i el fenc amarant. Feia gust aquella passejada humida i refrescant.

Les tardes, quasi sempre, es reservaven al riu. Només se sentia el brogit de l'aigua sobre les pedres i sentor de mullat. Tot era humit, fresc, plaent, en calma. Gaudíem del silenci.

En tornar, m'arribaven rialles. Eren les dones del poble que es prenien un respir fent-la petar tot fent puntes al coixí o pelant les mongetes del sopar.

Vam pujar al cotxe.

Estàs bé? Va dir el pare. Sí, sí, molt bé: era la mare.

I vam marxar.

A finals de setembre vaig néixer.

Una mica engegada per la llum d'aquella sala inhòspita, després d'un fort plor, vaig respirar; es veu que després de nou mesos nedant i connectada a la mare, ara tocava fer això, respirar.

Buscava aquelles olors recents, en canvi només l'olor acre d'hospital fa ferir el meu petit nas. Però sí que vaig reconèixer l'olor de la mare i la del pare, mentre somreien sense deixar de mirar-me. Em sentia feliç.

En créixer, les olors es van multiplicar. La ciutat, la carbonera del bosc, el mar, els pins, les barques dels pescadors, els sembrats, els arbres fruiters, els avellaners, els ametllers, retrobava l'olor del blat segat, descobria altres rius que baixaven alegres, altres pluges. Algunes olors s'hi assemblaven, però no hi reconeixia aquella primera olor.

Ja adolescent, vaig decidir que volia esquiar.

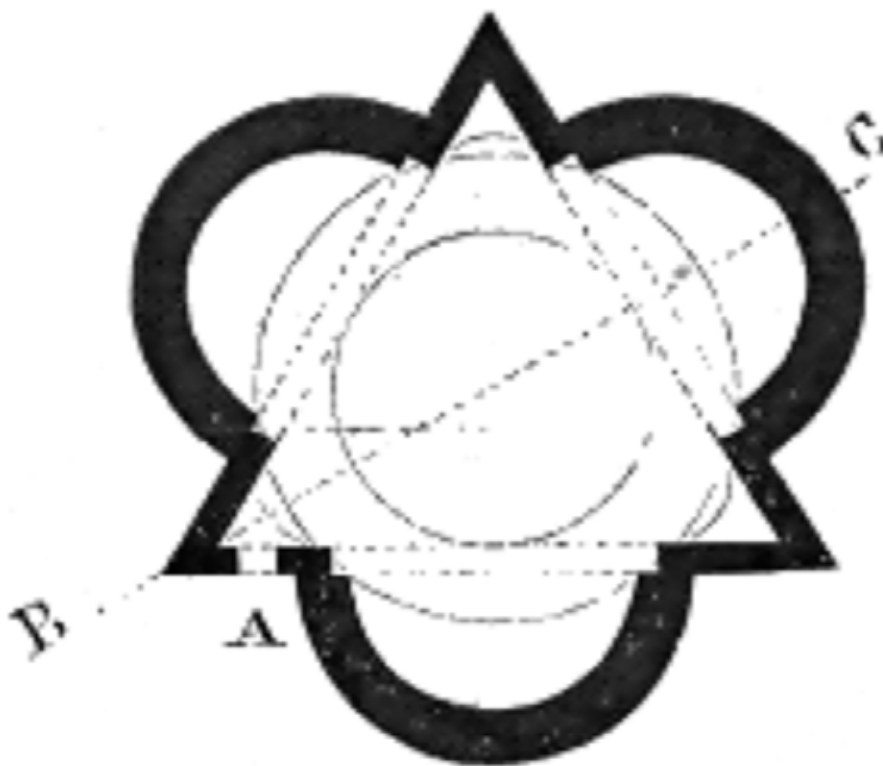
I un dia em vaig plantar a la Molina, després d'un viatge interminable amb aquell tren que sortia de plaça Catalunya pels volts de les 6 del matí, i arribava a la Molina pels volts de les 10.

A baix no hi havia neu.

El Carlit.



13



Només posar el peu a l'estació, de seguida em va colpir aquella olor que portava en el meu record. Aquesta era l'olor! Una mica esmorteïda pel fred, però aquesta era l'olor.

Em vaig enfilem en el Land Rover d'en Meno, i cap al Xalet del Centre Excursionista de Catalunya.

Ja he dit que no hi havia gaire neu: ni a la Pista Llarg, ni a Costa Rasa, ni al Torrent Negre, res de res.

Vam haver d'anar a la Tossa.

Hi pujàvem amb aquells telecabines -si se'n podia dir això- mig atrotinats, alguns sense porta, d'altres amb el terra reduït a límits simbòlics, i que al cap d'uns anys van caure, els van tancar, i no es va poder esquiar a la Tossa per molt de temps.

Allà vaig aprendre a esquiar, més sobre gel que sobre neu. Segurament, d'aquí em ve que sempre he preferit la neu dura... i el defecte de clavar els cantells dels esquís.

Al final del curset d'esquí, havíem fet una bona collita. Pujàvem a esquiar cada cap de setmana al Xalet del C.E.C, ara també tancat des de fa anys per un corrent de terres.

Recordo les nits a la discoteca de l'hotel Adserà, del Rigat, a la Molina, o a la Gatzara de Puigcerdà.

Molts matins ajudàvem a obrir pista, al costat dels monitors i de la Guàrdia Civil. Era un plaer lliscar per aquella neu acabada de caure durant la nit. I, per què no dir-ho, sentir el pessigolleig de saber que despertàvem una mica d'enveja en aquells que esperaven per començar a esquiar.

A l'estiu també ens trobàvem tots a Xalet. Organitzàvem de tot: excursions, gimcanes, i un munt d'altres activitats.

El temps va diluir aquella colla; cadascú va trobar el seu camí. Però van venir altres amics i la Molina seguia sent el destí de l'hivern.

Pel Xalet del C.E.C. hi passaven l'Antònia Simó i el seu marit, l'Agustí Jolis, grans excursionistes, ella pionera de l'escalada a Catalunya, i autors d'unes magnífiques guies dels Pirineus. També hi trobàvem l'Aureli Bisbe, gran esquiador, en Conrad Blanc, i tants d'altres.

Ens vam fer adults gaudint de la Cerdanya, estiu i hivern. Era la nostra passió, i la nostra vàlvula d'es-

Vall de la Llosa. Salt del Molí.



capament: tots ja érem professionals, sotmesos a no pocs deures i tensions.

El meu marit no el vaig conèixer per via de l'afició a l'esquí, ni de bon tros. Però va resultar que havia estat intern als Escolapis de Puigcerdà -Can Culapi. Ara l'escola és l'Institut de Puigcerdà.

Ell era bon esquiador, i millor amant de la Cerdanya.

Vam decidir comprar un apartament a la Cerdanya francesa. És llavors quan vaig conèixer la Cerdanya en la plenitud de totes les estacions de l'any: hivern, primavera, estiu, tardor, no sabia dir quina és més bonica.

A finals de la primavera, quan el desglaç ja quasi s'ha acabat i la muntanya deixa de ser un xip-xap, començàvem a recórrer-la. En vam conèixer gairebé tot el romànic. Recomano especialment l'esglesiola de la Mercè de Planes, al costat de Sant Pere dels Forcats. Del segle XI, la va promoure l'Abat Oliba. Té una planta força curiosa. És un cercle inclòs en un triangle equilàter, amb una absidiola a cadascun dels tres costats formant un trèvol. No us la perdeu, val la pena.

I l'estiu. Quantes excursions fèiem a l'estiu!

Confesso que nosaltres no érem muntanyencs com els meus pares, les excursions eren més modestes, però sempre d'una gran bellesa.

Una caminada molt curta és la de la vall de la Llosa fins al Salt del Molí; l'indret és molt bonic, tota l'estona se segueix el riu, embolcallats amb la seva frescor.

Des del llac de les Bulloses es puja als llacs del Carlit. No es pot descriure l'espectacle del recorregut, sempre sota la mirada vigilant del Carlit, i tota la Cerdanya als nostres peus. Per sota de les Bulloses hi trobem l'estany Negre, l'estany Llarg i l'estany de la Pradella. I des d'aquí resseguim els primers passos de la Tet, el riu de Perpinyà.

Podem anar a Llo per veure baixar del Puigmal un Segre jove i alegre. A Llo hi podem fer un bany en les seves aigües sulfuroses.

També podem anar a banyar-nos a les termes romanes de Dorres, encara en funcionament.

Seguint el Querol fins a Portè Pimorent, trenquem a la dreta fins a arribar a l'estany del Passet; i un cop aquí, a l'esquerra s'agafa un camí que porta a l'estany de la Font Viva, sempre vorejat de rododendres i ginesta.



Des de la Cerdanya ens podem endinsar en els territoris perduts amb el Tractat dels Pirineus.

El Conflent - ara unit a la Cerdanya pel Train Jaune, magnífica obra d'enginyeria impulsada pel ministre Emmanuel Brousse- amb Vilafranca i els monestirs de Cuixà i Sant Martí del Canigó, fets erigir per l'Abat Oliba. La fortificació de Montlluís, construïda per Vauban, l'enginyer de Lluís XIV, vigila el pas al Conflent; una mica abans es troba el monument a Emmanuel Brousse, el ministre mort pobre!

Si entrem en el Capcir, podem passejar pel bosc de la Mata, i recórrer el llac de Matamala.

A l'altre vessant del poble dels Angles, trobem l'estany de Vallsera, un racó petit i encantador. Si passem de llarg, remuntant el camí, arribem a les Iglesietes, un indret bucòlic, solcat per rierols.

Més enllà dels Angles, sortint de Formiguera en direcció a Puigvalador, arribarem a la vall del riu Galba, amb uns racons bellíssims.

Però jo volia anar amb la mare pels indrets que ella havia recorregut quan era una forta i jove excursionista; i encara ho era, als seus més de vuitanta anys!

resistia molt millor que jo, que sempre esbufegava!

Vam pujar a Malniu.

En una altra ocasió vam travessar el Segre a Martinet, per enfilars cap a Prat d'Aguiló. Des d'allà teníem a tocar les parets del Cadí, les seves canals, el Pas dels Gosolans.

La mare recordava una Setmana Santa, quan ella, la seva germana i una amiga havien fet el Cadí des de la Cerdanya, per després pujar al Pedraforca.

A Martinet, amb aquell brogit d'aigua, que m'era familiar, sota els peus -ara sabia que era el Segre- la mare em va dir tu vas conèixer això abans de néixer. I els nostres ulls líquids es van creuar amb una mirada còmplice i tendre. No ens calien paraules.

La Cerdanya, tot i que no és infinita, té infinites facetes, com un diamant que brilla amb mil llums, segons el dia, l'hora, la climatologia, les estacions.

Allà em retornen les olors d'aquell estiu a Martinet, emparada dins la mare.

Allà retrobo l'abraçada de la mare, i la seva olor m'embolcalla protectora.

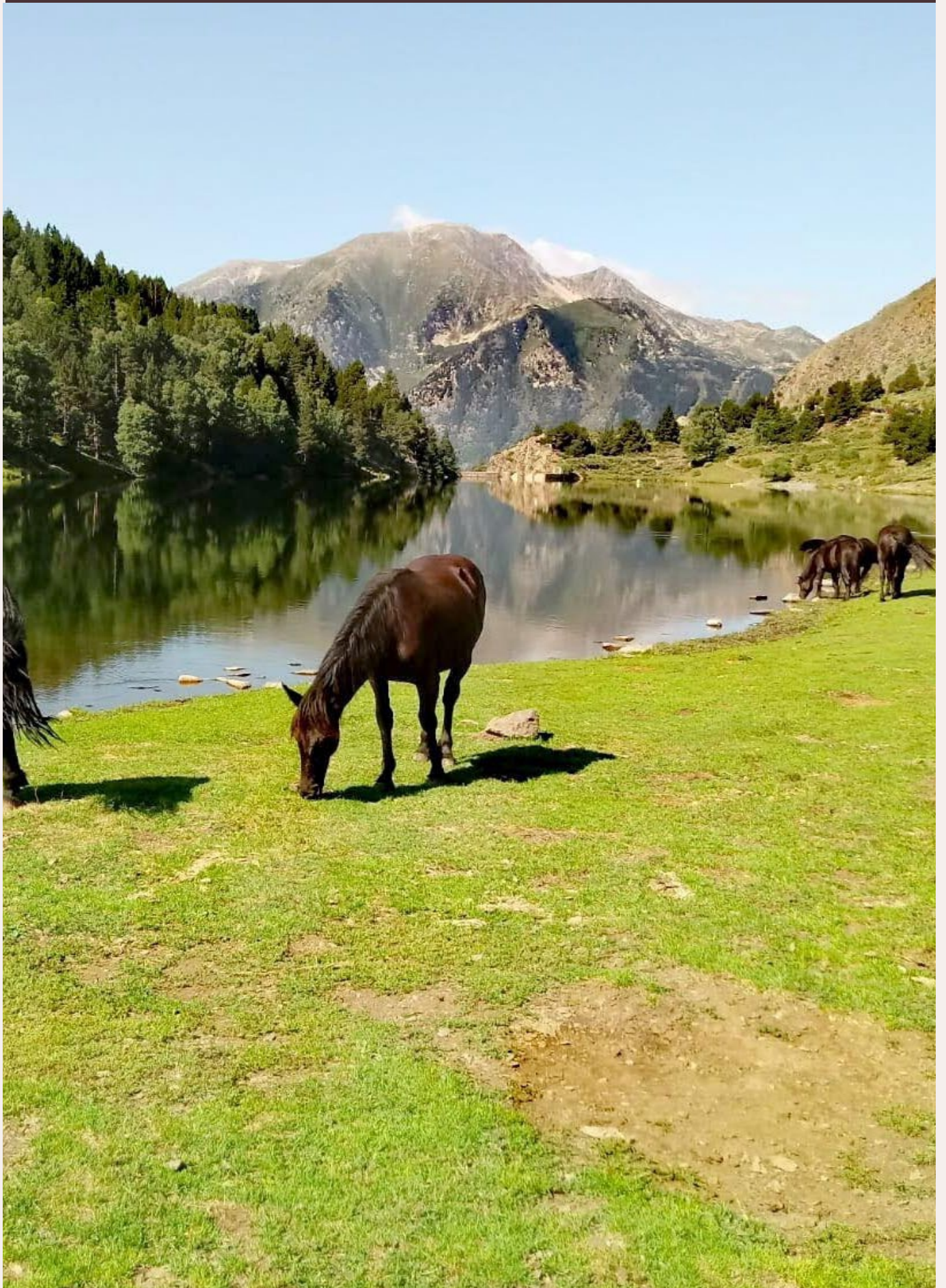
**Anna Garcia i Canals, és metge*

El riu Galba.



Err.





La Cerdanya, de Pau Vila: la construcció d'una “pedagogia del paisatge”

JOAN TORT I DONADA*

D'aquí a set anys, el 1926, es complirà el centenari de la publicació, per Editorial Barcino, d'una obra particularment significativa dins la literatura geogràfica catalana: la monografia *La Cerdanya*, a càrrec de qui és considerat avui dia el fundador de la geografia moderna a casa nostra: el geògraf vallesà Pau Vila i Dinàres (1881-1980). Amb aquesta obra, Vila portava a terme el primer assaig geogràfic concebut amb criteris innovadors i un profund sentit pedagògic, i dedicat específicament a l'estudi d'un àmbit comarcal. El mateix autor, autodidacte de formació, era conscient del repte que afrontava: “Iniciem amb aquest volum un nou gènere d'estudis a Catalunya. Ésser capdavanter és una bella posició, mes també és una posició molt feixuga i molt arriscada. (...) Sense la disciplina científica que caldria, hem hagut d'iniciar l'empresa bo i sofrint la deficiència personal amb la voluntat de reeixir en aquesta tasca, d'estudi i de civisme alhora.”

En emprendre la redacció de *La Cerdanya*, el nostre personatge és conscient de la necessitat de canviar, sobretot a l'escola però també a la societat en general, l'estat de coses imperant: “(...) Amb l'àrida visió escolar que hom té de la geografia bé sembla que hauria de ser [simplement] nomenclatura, estadística i, al més, descripció d'allò que hom veu o d'allò que hom sap superficialment de cada país.” A aquesta visió purament estàtica, anodina i supèrflua de l'entorn, Vila oposa, com a raó de ser veritable de la geografia, la recerca de les *connexions* entre els fenòmens naturals i els fets humans. I en aquesta tessitura es proposa, a través de la col·lecció que inaugura *La Cerdanya*, presentar “l'ambient físic de cada comarca a través de la seva evolució i, i com s'hi ha realitzat l'adaptació del treball i de la vida humana mitjançant l'esforç conscient o inconscient dels aplegaments socials per superar els obstacles que a llur desenrotllament oposa la naturalesa.”

Vista en la perspectiva dels gairebé cent anys transcorreguts des de la seva publicació, podem afir-

mar que *La Cerdanya* de Pau Vila marca, sens dubte, un “abans” i un “després” en la història de la geografia catalana. No pas en el sentit de constituir un model d'estudi i de recerca que es pogués considerar com a definitiu; però sí en el d'haver capgirat de manera radical l'estat de coses existent, tot passant d'una geografia de base memorística, descriptiva i ancorada en el passat, a una geografia que posa l'atenció en els mecanismes de canvi i d'adaptació de l'individu i de la societat als respectius medis on l'un i l'altra s'insereixen. I, en aquest context, emergeix un concepte (que no és nou del tot, però que sí que apareix en Vila amb una força renovada) que esdevindrà, literalment, protagonista de l'obra: el *paisatge*. Un concepte extraordinàriament útil per als seus propòsits, per la qualitat de “síntesi” entre fets físics i fets humans que pressuposa i pel seu mateix potencial creatiu —especialment en el cas d'un geògraf com Pau Vila, que és, també, un escriptor de primera línia.

Llegit a dia d'avui, no costa trobar en el treball de Vila múltiples exemples que il·lustren, en els diferents capítols de l'obra, aquest capteniment geogràfic del nostre autor que s'acaba projectant, d'una manera vívida i eloqüent, en les seves “visions paisatgístiques”. Observem-ho, sense anar més lluny, en la caracterització que fa dels dos àmbits físics clau del territori cerdà, la *Baga* i la *Solana*, a partir de l'observació dels seus matisos: “A la Baga el pendent és ràpid, i les roques silúriques fosquegen, i les boscúries davallen fins al cinturó de turons terciaris, quasi a tocar la plana. Aquesta disposició i composició del terreny, sumada a un assolellament desfavorable, ha aturat els poblat en la zona de contacte entre el pla i la muntanya. (...) En canvi, a la Solana, on els vessants més suaus, més estesos, coincideixen amb una exposició solar immillorable, els pobles s'enfilen amunt i d'un cap a l'altre (...), fins als 1600 m d'altitud. Aquestes avançades humanes, amb llurs conreus i llurs prats, han fet recular la vegetació forestal per damunt d'aquesta cota.”



La Cerdanya. Foto: Joan Tort

En canvi, quan l'autor presenta els sectors muntanyencs més septentrionals de la comarca, al factor topogràfic i altitudinal s'hi ha de sumar l'empremta del glaç –amb una transcendència fonamental a nivell paisatgístic. Vegem en aquest sentit, en el fragment que hem seleccionat, el grau d'expressivitat que Vila assoleix: “En aquesta altiplanície [la regió lacustre del Carlit] s'originaven, en els temps glaciars, les grans geleres que en totes direccions davallaven, aparentment immòbils, vers les planes. Dels vessants del Carlit baixaven els rius de gel que excavaren i modelaren les valls del Querol i d'Angostrina. Dalt del planell els gels ribotejaren la superfície, i ara hi resten els circs afaïçonats per les antigues congestes i els clots enfondits pels corrents de glaç, els quals avui, omplerts per les aigües, formen el rosari d'estanys que embelleixen el massís amb el miralleig de llurs aigües cristallines. (...) La cubeta del Ilac [de Lanós] anguileja entre els vessants muntanyosos que l'enclouen pertot menys pel sud, per on les aigües salten en meravellosos jocs per mor de ruptures de pendent, bo i originant el riu Querol.”

Però el paisatge, a la Cerdanya com en qualsevol altre lloc del món, no és només medi físic “inert”: hi intervenen també, en la seva conformació, components més subtils, com el clima, o de base genuïna –biòtica, com la vegetació. Heus aquí, a manera d'exemple, com resol Vila la qüestió en el primer cas: “Així, la boira no jeu mai damunt la Plana, a diferència del que s'esdevé a la vall del Rigart i especialment en la de la Tet. Les nuvolades que cobreixen aquestes valls sovint treuen el cap per damunt de les carenes sense traspasar-les, perquè l'aire s'escalfa en davallar cap al fons de la Plana i això fa pujar el seu grau de saturació de vapor aquós, contribuint per tant, aquesta disposició del terreny, a fer que la humitat mediterrània no enterboleixi gaire l'atmosfera a Cerdanya.” I en relació amb la vegetació, apunta en un moment donat: “Aquesta franja forestal no és pas seguida, sinó que està clapada de clarianes més o menys extenses. Així, al costat de la vella boscúria de Fontromeu, d'esplèndids pins negres que rodegen l'ermitatge, les devastacions (sobretot en els segles XVII i XVIII), facilitades per la construcció de la fortalesa

de Mont-lluís i la facilitat de transport riu avall, han deixat pelada bona part de la muntanya. Davant per davant, a la Baga, els boscos baixen pels estreps del Puigmal, gairebé fins als pobles.”

Dèiem més amunt que, en la visió geogràfica de Pau Vila, hi ha un èmfasi deliberat en la recerca de *connexions*, com a manera idònia d'explicar com es relacionen els factors naturals amb els fets humans. En aquest sentit, un fragment com el que anotem a continuació, relatiu a la disposició dels assentaments humans, pensem que és eloqüent per si mateix: “El lloc propici per als establiments humans és l'indret on la ruptura del pendent posa en contacte terres de produccions diferents i complementàries, i facilita la sortida de les aigües subterrànies en forma de fonts. Per això, on el fort pendent de la muntanya es confon amb el declivi suau de les terrasses altes, hom troba els poblets i veïnats que volten la Plana; i aquests són tan a prop els uns dels altres, que semblen formar un rotlle al voltant de la cubeta cerdana. Generalment estan a la vora d'un corrent d'aigua, que converteix en prats les terres baixes. Boscos i pasturatges són dalt de les muntanyes, i els camps de blat al voltant del poble.”

I, encara, un darrer apunt, complementari de l'anterior. Aquest vegada amb la *casa* com a element protagonista. Un element, en tot cas, especialment significatiu en una comarca de perfil netament rural i muntanyenc com la Cerdanya de 1926: “Aquell que, des de qualsevol indret de les terres catalanes, ve per primera vegada a Cerdanya, serà sorprès per l'aspecte de la casa cerdana, perquè és quelcom diferent de les cases pageses de la resta de Catalunya. Un gran tancat, constituït pels estables –que, a sobre, tenen porxades grandioses, obertes o tancades, que fan de pallers–, enclou l'era, generalment enllosada. I, al costat nord, l'habitació s'aixeca dos pisos sobre els baixos, però no és més alta que els porxos del voltant. Generalment una gran portalada comunica el tancat amb l'exterior, permetent amb la seva grandària l'entrada de les voluminoses carretades d'herba.”

Pel múltiples motius, doncs, podem considerar que *La Cerdanya* de Pau Vila és un assaig geogràfic que va tenir una rellevància gran en el moment de la seva aparició i que avui, malgrat el temps transcorregut –i les grans transformacions esdevingudes–, continua sent una obra que mereix ésser recordada i

exalçada. En ella, a més d'una imatge *real* del territori cerdà a la tercera dècada del segle XX, pensem que hi ha alguna cosa més que una primeríssima mostra del nou “gènere d'estudis” que Vila propugnava; hi ha, també, una manera de veure, d'entendre i d'explicar el *paisatge*, concretada en la Cerdanya, que té el valor d'un model i d'un referent. I que, per tant, no es desvirtua amb el pas del temps.

*Universitat de Barcelona



Il·lustració Maria Rius.

Gent dels pobles: Arrauts i Rosells

JORDI ARRAUT PELEJÀ



Josep Arraut Rosell

El meu pare es deia Josep Arraut Rosell. Els Arrauts són de Das i els Rosells (pronunciat amb “s” sorda) són de Martinet- si més no, aquesta branca dels Rosell. El naixement del meu avi, Mateu Arraut, es va produir en circumstàncies tràgiques. Era l’hivern i la meva besàvia es va posar de part a la matinada. El seu marit va anar a buscar a la llevadora amb temperatures gèlides, va agafar una pulmonia i al cap de poc era mort. En aquella època per sobreviure a la Cerdanya s’havia de ser d’una fusta especial.

Hi ha una història que durant un temps em va in-

trigar. A la família hi havia dos germans amb el mateix nom. Durant molt temps vaig pensar que algun parent estava tocat del bolet. Resulta que un germà es deia José Arraut (Mayor) i l’altre José Arraut (Menor), així es distingien. Però el disbarat no era atribuïble a ningú de la família sinó al capellà de la parròquia que es va equivocar en fer el registre i que no li va donar la gana de rectificar.

El meu avi va baixar a Barcelona i es va posar a treballar de saltataulells i, més tard, de viatjant de comerç, a una botiga de robes del carrer de Portaferriça cantonada Duc de la Victòria. La botiga es deia, justament, “La Victòria”, i últimament era propietat d’Agustí Rosell Tuset, el meu besavi, a qui sempre havia sentit que ens referíem com a l’avi Agustí.

El meu pare m’havia relatat que el besavi explicava sovint com una vegada, prop de Martinet, el va aturar un escamot de carlins: “Hay buenos caballos en este pueblo, muchacho?”, li va preguntar qui comandava. “No, todos son como este”, va contestar seriós i li va ensenyar un cavall amb mitja cara cremada.

En Mateu Arraut es va casar amb la Pilar Rosell, la filla de l’amo, però no tenia la perseverança ni la visió comercial del seu sogre i la botiga es va anar fonent, entre altres coses perquè no s’havien sabut renovar i posar al dia. Els temps havien canviat i durant la postguerra va haver d’espavilar-se a buscar-se la vida d’una manera poc clara, en el negoci que coneixia, que era el dels teixits. Recordo que sempre portava a la butxaca de l’americana, una lupa i unes estisoretetes. De fet, el que més li agradava al meu avi cerdà era la música i, concretament, l’òpera. No es perdia cap representació del Liceu.

Tornant a “l’avi Agustí” he de dir que era un home molt catòlic, però la família per a ell estava sempre per damunt de la religió. Això, sí, era persona de fe i, potser, fins i tot, una mica pietós. El meu pare m’explicava com, quan va decidir comprar un “arco-cueva” al cementiri de Montjuïc, algun amic irònic i més pro-saic li deia: “Millor que et compressis un cotxe, home”. Durant la guerra algun clergue va trucar a la porta del



Mateu Arraut Pineda



Mateu Arraut Pineda



Agustí Rosell Tuset



Sogra Agustí

pis de l'Eixample on vivia amb la família, però, com deia, no va voler posar en risc allò que ell més valorava. Políticament era de la Lliga i, crec, que del sometent. En els últims anys de la seva vida mirava el seu net, el meu pare, com preguntant-se què seria d'aquell nen, que jugant pel pis se sentia observat sense acabar d'entendre la mirada de l'avi.

A començaments del '80 vam fer una visita a Das i Martinet. A Das ens va rebre molt amablement en Ricard Arraut i la seva dona que ens va convidar a un cafè. Encara tinc unes imatges d'aquell moment fetes en Super-8. A Martinet ens va acollir la vídua d'un



Pilar Rosell Pujol

Rosell, propietària d'un famós restaurant del poble. Crec recordar que es deia Lola. El que sí que recordo del cert és que quan va veure el meu pare li va dir que no calia que ensenyés el carnet d'identitat, tanta era la semblança familiar. Els cavalls joves eren pollins, ella sempre els hi deia pollins. Sempre me'n recordaré dels mots d'aquella dona, que havia d'haver estat força bonica de jove, quan explicava les emocions de l'espera dels resultats de l'atzar, ni que fos per persona interposada. Poc després va haver-hi el desbordament catastròfic del Segre de començaments dels '80, el meu pare li va trametre una targeta oferint-se en allò que fos de menester.



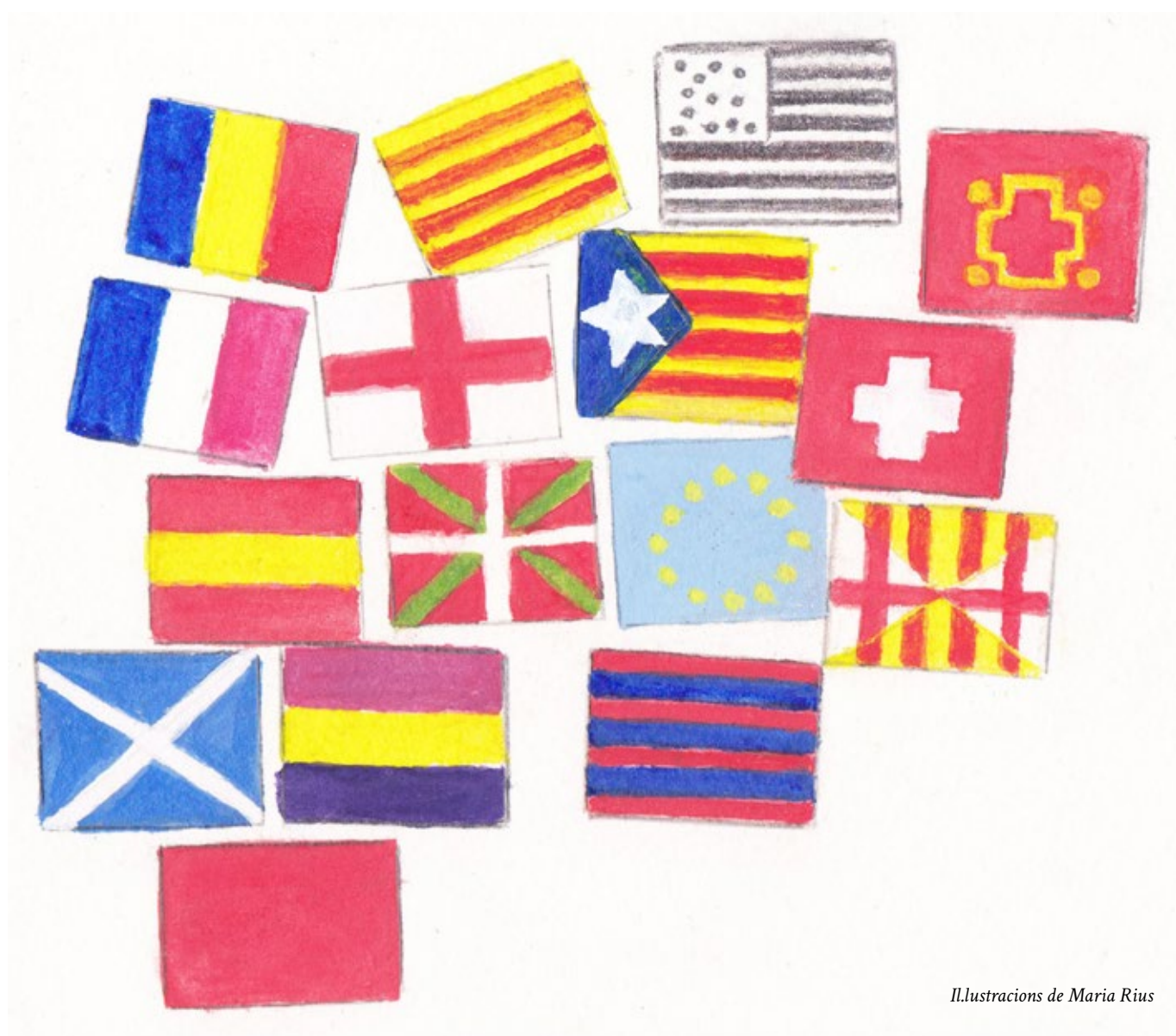
Josep Arraut Rosell



*Agustí amb la seva dona
Pilar de Pujol i de Martín Cortés Salutaci*

Un respecte per les banderes

ALFRED PÉREZ-BASTARDAS



Il·lustracions de Maria Rius

Jo de petit, -quan prohibien la bandera i la llengua catalana i això va passar durant molts anys, sobretot durant la dictadura franquista-, m'agradava en els dibuixos que feia posar-hi alguna bandera. Per exemple, si pintava un vaixell, no hi podia deixar de banda una ensenya o bandera, (la pirata) que no representava ni cap país, ni cap estat, i menys encara cap nació. Però volia representar que aquell barco pertanyia a algun indret concret.

De més gran, el dibuix de les banderes ja era més precís, la barrada, per exemple, era la meua per excel·lència, perquè jo soc de Catalunya. I també hi havia la de Barcelona, tal com ara es torna a exhibir, amb les dues creus de Sant Jordi i les dues barrades verti-

cals. Però encara recordo unes altres banderes, la que jo m'inventava i que volia ser la meua, la particular, la que m'hauria agradat de posar al balcó en dies de festa era, és clar, de colors i un símbol que podia variar, segons en quin moment la dibuixés i pintés. Tot això barrejat amb escuts de lluita entre els bons i els dolents, o entre els indis i els cowboys, o entre els detectius i els lladres, entre els honrats i els que fan trampes en tot. I quan vàrem ser a Andorra, començava els dibuixos pintant la bandera andorrana, i la meua mare em deia, que com que a Andorra el català és llengua oficial, podíem sentir-nos com andorrans...

De més gran, pintava encara una bandera groga que al mig hi havia un disseny d'un cargol de color

de les roselles, que havia fet Rafel Bastardes; era la bandera i l'escut d'una agrupació familiar que es deia *Colla Cargol*, formada per la família Bastardas-Parera, és a dir: la meva mare i els seus sis germans amb tots els fills, i que vers els anys cinquanta ja eren gairebé trenta persones. I com que fèiem titelles, pallassos, teatre, ballets, etc., van voler deixar-ne constància en una revista que es deia *El Cargol*, feta tota a mà (amb una màquina d'escriure) i com que eren set germans li van dir "setgermanari", el que també volia dir que se'n feien 7 còpies, iguals, dibuixades i pintades una a una. El logo o la marca d'aquesta Colla Cargol era, doncs, aquest cargol dissenyat com una bola de formatge holandès de color vermell sobre un groc brillant, com si fos una rosella enmig d'un camp de blat abans de segar. Així doncs, teníem una bandera pròpia i un senyal que anava a cada pàgina de la revista, que "editada" en català, representava la nostra contribució dins l'àmbit familiar a la defensa de les tradicions i la llengua catalana, en un moment (que ja durava des de l'any 1939!), en què la cultura catalana era perseguida amb intenció de genocidi.

I alguna vegada havia sentit explicar en aquestes trobades familiars, com el meu avi Albert Bastardas, republicà i catalanista, que havia estat Alcalde Popular de Barcelona entre 1908-1909, que sentint-se com alcalde democràtic de la Ciutat, s'havia discutit amb el governador civil Ángel Ossorio y Gallardo, arran del sant del rei, perquè no havia guarnit amb domassos i llumenetes la façana de l'ajuntament barceloní. Bastardas entenia que tan sols la bandera espanyola, onejaria en aquella data, però sense "colgaduras y luces". Assabentat el governador li va telefonar i li va dir què faria si fos ell mateix qui li ordenés penjar els domassos; Bastardas li va contestar que ja hi era la bandera espanyola, però que les lluminàries i domassos no estaven reglamentades. Arribats a aquest punt el governador li va dir: "¿Y si yo se lo mando?". I el meu avi va contestar: "Si usted me lo

manda, yo convocaré al Consistorio y le daré cuenta de lo que me exige, para que sea el Ayuntamiento quien decida esta cuestión". Ossorio y Gallardo, enrabiat, li va contestar: "pero, no cree usted señor Alcalde que esto es un desacato a la autoridad?". "No!, No!, si la Autoridad soy yo!", li va respondre l'alcalde Bastardas. Aquest incident entre alcalde i governador va anar a discussió i debat al Congrés dels Diputats i al Senat... i *El Diario Militar* (del 28-VII-1906) va fer un article injuriós titulat "Los Bastardas de Barcelona", acusant-lo de no posar la bandera espanyola... Immediatament el Govern va fer un decret perquè fos obligat posar els domassos i les llumenetes!

Anys després, Albert Bastardas explicava que les



banderes s'han de respectar perquè representen un país; així nosaltres hauríem de tenir tots els respectes per les banderes dels països del nostre entorn, i de fet doncs, hauríem de posar-les com a senyal d'aquest respecte, i amb la bandera catalana, col·locar-hi la francesa, l'andorrana, l'espanyola, i la basca que són els països que tenim al nostre entorn, i dels quals cal guardar-ne bones relacions. Tanmateix, ara la de la Unió Europea, ja forma part també d'aquest entorn. Si a més a més, el poble, la vila o la ciutat té una bandera pròpia, també hi ha d'onejar, així, doncs, per banderes respectades que no quedi... com també actualment l'estelada de les nostres reivindicacions.

Tres notes per conèixer qui són i què han investigat

NÚRIA CASAMITJANA, JOAQUIM NADAL I FARRERAS*, MONTSERRAT PAGÈS I PARETAS*

Voldríem, amb aquests tres retrats intel·lectuals, fer conèixer aquests historiadors que han treballat sobretot la història medieval i moderna de territoris catalans, i als quals els devem la coneixença profunda d'aquestes èpoques.

D'historiadors francesos que han guiat les seves investigacions vers Catalunya, n'hi ha molts; Pierre Vilar, amb la seva tesi sobre *Catalunya dins l'Espanya moderna*, Pierre Bonnassie, amb la *Catalunya mil anys enrere*, com d'altres menys coneguts com Claude Carrère amb *Barcelona 1380-1462 un centre econòmic en època de crisi*, com també P.A. Février, J. Calmette, M. Durliat, J.A. Brutails, i molt d'altres que aquí no podem ressenyar. Ara però no volem deixar sense mencionar aquests tres historiadors menys coneguts, els quals volem mencionar: Jean Pierre Bénézet, Pierre Riché i Christian Guilleré.

JEAN PIERRE BÉNÉZET

Jean Pierre Bénézet nascut el 1942 a Millau, al Departament francès d'Avairon, és farmacèutic i historiador. La formació sanitària la realitzà a la Facultat de Farmàcia de Montpellier i la humanística a la Facultat de Lletres de París X, Nanterre.

Ha estat responsable del laboratori de biologia mèdica del Centre Hélió-Marin de Vallauris, alhora que és un especialista en la història de la farmàcia mediterrània de l'època medieval, tema sobre el qual va realitzar la tesi doctoral el 1996, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la méditerranée (XIIIe - XVIe siècles)*.

Jean Pierre Bénézet ha estudiat l'evolució de la farmàcia des de l'edat mitjana, i en concret la preparació dels primers medicaments cap a formulacions més complexes, l'aprenentatge de l'art de l'apotecaria, en diversos llocs de l'entorn mediterrani. A través d'inventaris d'apotecaris n'avalua els interessos i coneixements, els llibres que configuren les seves biblioteques tant de matèries mèdiques com religioses i el

seu nivell social pels objectes que posseïen i que s'hi descriuen. Aprofundeix en les dinasties d'apotecaris que passaren de pares a fills durant diverses generacions, en particular en la zona de Millau i Rodés capital del Departament, ja que les petites poblacions pràcticament no van tenir ni metge ni apotecari fins a finals del segle XVIII.

L'any 1997 pronuncià la conferència d'obertura de les III Jornades d'Història de la Farmàcia Catalana celebrades a Barcelona amb el tema *La farmacia de los siglos XIII-XVI en el área mediterránea occidental. Resultado de diez años de investigación*.

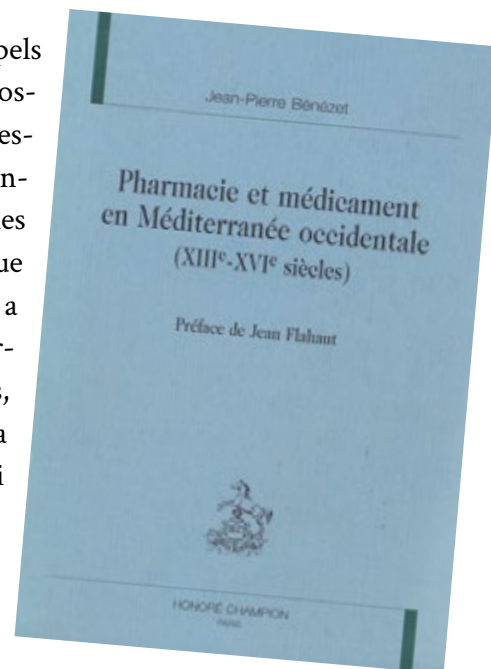
La seva relació amb Catalunya van fer que la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya el nomenés acadèmic corresponent a l'estranger. El discurs d'ingrés llegit en l'acte de la seva recepció el 29 de juny de 1998 portà per títol *Cultura Material de los Boticarios Catalanes y Distinción a Fines del Medioevo*.

També ha publicat entre d'altres *La thériaque de Montpellier* dins l'obra col·lectiva *Le Jardin des plantes de Montpellier quatre siècles d'histoire*, dirigida pel professor JA Rioux. Ed. Odyssee, Graulhet. 1994.

Les juifs et la pharmacie, au Moyen Âge et à la Renaissance, dans les pays d'Europe du sud. Korot, *The Israel Journal of the History of Medicine and Science*, 11 (1995) p. 90-104.

Les plantes et la douleur au Moyen-Âge et à la Renaissance. Nunc Monspelliensis Hippocrates, 1 (1993) p. 17-22.

Douleur et consommation de médicaments au Moyen Âge et à la Renaissance dans les pays du Bassin occidental de la



Méditerranée. Actes del col·loqui Corpus dolens, les représentations du corps souffrant du Moyen Âge au XVIIe siècle. Montpellier 1994. Universitat Paul Valéry

L'apothecairie du Monastère de Lérins au XVIIe siècle. Bul. de liaison de l'Assoc des Amis du Musée H.Prades, Lattes, 1992, p.127-143.

Le concept de douleur au Moyen Âge. Synapse, 134 (1997) p 53-54.

Ex-voto figurés et apothicaires du XIII au XVIIe siècle sur le pourtour du Bassin occidental de la Méditerranée. Catàleg de l'Exposició Dieux guérisseurs en Gaule romaine. Musée H.Prades, Lattes 1992, p.127-134.

Les apothicaires de Riez. Rev. Hist. Pharm. 292 (1992) p. 14-18.

Les fonds d'un apothicaire montpelliérain vendu aux enchères (1666), Rev. Hist. Pharm. 285 (1990) p.169-184.

Propos à batons rompus sur les inventaires d'apothicaires. Butlletí de la Societat d'amics de la Història i de la Ciència Farmacèutica Catalana, 1 (1992) p. 8-10.

Mortiers et alambics dans les apothecairies. Des limites parfois floues entre culture domestique et professionnelle. Butlletí de la Societat d'Amics de la Història i de la Ciència Farmacèutica Catalana, 4 (1993) p. 44-48.

Thérapeutique et peste a la fin du XVIe siècle. Provence Historique, 1987. Fascicle 189. p. 413-426.

Blessés et malades de l'armée du Duc de Rohan lors du siège de Creissels en 1627. Revue de Rouergue, 1998. núm. 53 p. 39-61

Pharmaciens et découverte d'Amerique

Inventari d'Arnau Bertran, apotecari valencià 21 gener 1423

Qualité et monde sanitaire au Moyen Âge

Enfants d'apothicaires et culture matérielle dans les pays méditerranéens XIII-XVIe siècle

Amb la seva esposa Marie-Claude ha estudiat la vida sanitària del departament en diverses àrees, demografia dels professionals de l'àmbit de la salut, assistència sanitària, alhora que l'economia sanitària del segle XIX i el començament de les assegurances socials i van publicar conjuntament el 2013 *Naître en Rouergue, de l'ostal à l'hôpital: des sages-femmes et matrones à la médicalisation de la naissance (XVIIe-XXe siècles).*

Rouergue és una regió històrica d'Occitània que limitava al nord amb Alvèrnia, al sud i sud-oest amb Llenguadoc, a l'est amb Gavalda i a l'oest amb Carci, i que transformada en departament de la República

Francesa el 1790, s'anomenà Avairon, a causa del nom del riu que la travessa.

Així mateix i en ocasió del centenari del final de la primera guerra mundial, van presentar el llibre *L'Église du Rouergue en 1914-1918 séminaristes, prêtres, religieux et religieuses dans la guerre* que descriu les tasques d'ajuda que es van fer a ferits i també a hospitals, a partir de la revisió de documents en arxius diocesans de la Provença i Catalunya durant 10 anys, i a través de testimonis.



CHRISTIAN GUILLERÉ

Els estudis d'Història de Catalunya tenen a la historiografia francesa una llarga tradició, a l'empara de La Sorbona i de d'altres universitats franceses s'han produït un conjunt ben remarcable de tesis doctorals dedicades específicament a diversos aspectes de la història del nostre país. Pierre Vilar, Pierre Bonnassie, Claude Carrère, Charles E. Dufourq, Michel Zimmerman són alguns dels noms, només a títol d'exemple que enriqueixen el nostre bagatge historiogràfic amb una mirada des de França. Des dels anys 90 del segle XX podem afegir-hi Christian Guilleré i els seus deixebles.

L'any 1990, aviat farà trenta anys, un grup reduït de gironins ens vam trobar a París en una sala de la Sorbona per assistir a l'acte de la lectura i defensa de la tesi doctoral d'en Christian Guilleré. Quatre anys més tard aquella tesi esdevindria l'obra clàssica de Guilleré: *Girona al segle XIV* (2 vols, publicacions de l'abadia de Montserrat-Ajuntament de Girona, 1993-1994. Guilleré seguia així les petjades de Pierre Bonnassie i semblaria pel futur un camp que conrearia

intensament ell mateix i que continuaria la professora Sandrine Victor, deixeble de Guilleré, també amb una tesi sobre Girona.

Amb anterioritat i al fil de les seves recerques Guilleré ens havia mostrat ja les seves capacitats d'investigador amb un conjunt de treballs que li editaria l'Ajuntament de Girona: *Diner, poder i societat a la Girona del segle XIV* (Girona, 1984), i amb dos volums dels Quaderns de la Revista de Girona: *Girona medieval. L'etapa d'apogeu.1285-1360* (Girona, 1991) i *Girona medieval. Crisi i desenvolupament 1360-1460* (Girona, 1992).

Fent honor a la seva familiaritat amb les fonts documentals Guilleré després de la tesi encara nodriria la seva bibliografia gironina amb l'edició del *Llibre Verd de la ciutat de Girona (1144-1533)* (Barcelona-Girona, Fundació Noguera-Ajuntament de Girona, 2000).

Després de la seva etapa catalana Guilleré desenvoluparia la seva carrera acadèmica a Chambéry a la Universitat de Savoia-Mont Blanc on exploraria nous camins sobre el Principat de Savoia, el poder, el castell, els intercanvis, els drets fiscals. Sense abandonar mai la via catalana Guilleré desenvoluparia un camp d'estudi sobre el món medieval del principat alpi que el portaria a mostrar les seves especificitats i alhora a establir les comparacions i els referents més generalitzadors pel que fa a les societats medievals. Els treballs sobre la vinya i el vi a Savoia (2015), sobre el castell dels ducs de Savoia (2011), sobre el regne de Borgonya a l'any mil (2008) se situen entre les seves obres més rellevants. Més enllà dels seus treballs monogràfics hem d'esmentar també la coordinació de col·loquis i seminaris especialment el que es va dedicar al tractat de Corbeil (1258), crucial en el regnat de Jaume I i pel futur de la política catalana (2009) o sobre el paisatge rural a l'època medieval molt en la línia del camí que li havia mostrat un altre dels seus mestres, George Duby (2012).

Precisament aquest mateix any amb Flocel Sabaté va editar un volum miscel·lani amb múltiples col·laboracions sobre la morfologia i la identitat social al món urbà hispànic medieval:

Morphologie et identité sociale dans la ville médiévale hispanique (Universitat de Savoia, 2012).

Ara aquell jove investigador que va arribar a Girona en els darrers anys setanta i que va esdevenir doctor el 1990 a la Sorbona s'ha jubilat. I és amb motiu de la seva jubilació que escric aquest article per

posar de manifest tota una trajectòria molt profundament marcada per les seves recerques al voltant de la història de Girona. La nostra ciutat pot sentir un legítim orgull de tenir un ambaixador rellevant en el medievalisme francès, conegut i reconegut pels seus col·legues.

Amb motiu d'aquesta jubilació els seus companys de recerques, i els seus deixebles, li han dedicat dos volums d'homenatge sota el títol general de "Mélanges offerts à Christian Guilleré" (Universitat de Savoie Mont Blanc, 2017). Encapçalen tots dos volums una bibliografia raonada de Guilleré on podem veure el pes i el paper que hi tenen les recerques sobre Girona i Catalunya en l'obra del medievalista francès. El primer volum s'ha editat a cura de Guido Castelnuovo i de Sandrine Victor i es dedica preferentment a la Història des de les fonts i específicament a Catalunya, Savoia i Itàlia: *L'Histoire à la source: acter, compter, enregistrer (Catalogne, Savoie, Italie, XII^e XV^e siècle)*. El segon volum ha estat editat a cura de Laurent Ripart i de Dominique Lagorgette i té un contingut d'abast cronològic més ampli, des de l'antiguitat fins al món contemporani i alguns fets del segle XX: *Les bons comptes font les bons amis*. Els editors subratllen la faceta arxivística i emprenedora de Christian Guilleré.

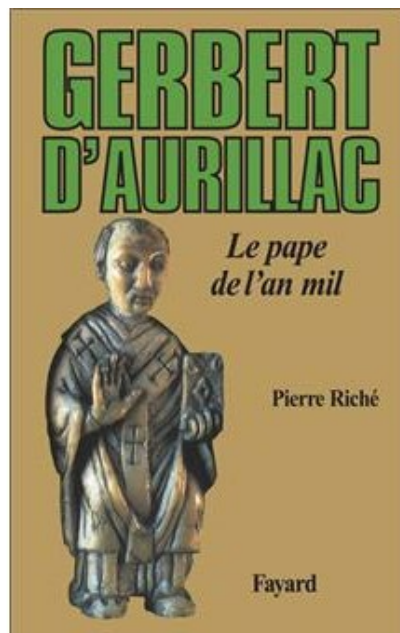
Tot plegat un bell compendi de treballs en homenatge a Christian Guilleré que tracten la diversitat de temàtiques que són objecte de les seves recerques més rellevants.

La fusió de Savoia i de Catalunya en el repertori de treballs d'un sol investigador és una mostra de la interacció que permet i estimula la història comparada i la historiografia dels territoris i de les societats.

**Institut Català de Recerca en Patrimoni Cultural
i Universitat de Girona.*

PIERRE RICHÉ

Gairebé centenari, el passat 6 d'agost moria a París Pierre Riché, un savi i il·lustre historiador francès que estimava Catalunya. La seva especialitat era l'estudi del llegat de la cultura antiga en el món medieval i l'educació a l'alta Edat Mitjana. Això el portà a aprofundir en el coneixement de textos antics i medievals i, així mateix, a estudiar algunes de les figures més destacades de l'Alta Edat Mitjana, com Gerbert d'Orlhac, el papa



de l'any mil, Gregori el Gran, Abbó de Fleury i Bernat de Claravall. Una cosa i l'altra, com veurem, el portà a estimar Catalunya.

El seu descobriment i estima pel nostre país, però, era anterior. Concretament datava del 1951, de quan hi conegué Helène, la seva futura muller, francesa com

ell i, com ell, participant d'un viatge organitzat pels estudiants catòlics francesos a les esglésies romàniques del Pirineu, de la Grassa a Vic, completat amb una visita a Mallorca, rere les passes de Chopin i de George Sand. Sempre deia que era a Barcelona que s'havien conegut i enamorat.

Pierre Riché és un dels grans historiadors francesos del segle XX. Rigorós i de ploma àgil, té una bibliografia immensa. Dels seus llibres, alguns d'ells reeditats diverses vegades, destacaríem: *La vie quotidienne dans l'Empire carolingien* (1973); *Les Écoles et l'enseignement dans l'Occident chrétien : de la fin du Ve siècle au milieu du XIe siècle* (1979); *Les Carolingiens. Une famille qui fit l'Europe* (1983); *L'Europe barbare de 476 a 774* (1989), *Les grandeurs de l'an Mille* (1989) i *Cesaire d'Arles* (1989); *Éducation et culture dans l'Occident barbare; s. VI^e – VIII^e* (1995); *Abbon de Fleury, un moine savant et combatif* (2004); *Des nains sur les épaules des géants: maître et élèves au Moyen Âge* (2006). El també important, *Grandeur et faiblesse de l'Église au Moyen Âge. I* del 2013, *Les lumières de l'an mille*.

Home honest i amb un fi sentit de la ironia, Riché escriví les seves memòries, *C'était un autre millénaire, souvenir d'un professeur, de la communale à Nanterre* (2008). Nascut a París al si d'una família socialista, per oposició al pare es feu militant de la drete catòlica, però els horrors de la guerra li feren obrir els ulls i el cor. Sempre més practicà un catolicisme obert i crític, amb posicionaments d'esquerra i cada cop més en desacord amb la jerarquia eclesiàstica. Es posicionà també a favor de la independència d'Algèria, que vis-

qué essent professor de la universitat de Tunis, on es posicionà contra la revolta militar. I, des de la de Nanterre, visqué el maig francès, que començà justament en aquesta universitat, on es mostrà comprensiu amb les reivindicacions dels estudiants i lluità per la renovació de la universitat francesa. Jubilat des del 1989, seguí escrivint i publicant, i participant activament en col·loquis i congressos.

Les seves obres més directament relacionades amb el nostre país, són *Gerbert d'Aurillac, le pape de l'an mille* (1987), que encara no ha estat traduïda al català. Gerbert, que esdevingué papa amb el nom de Silvestre II (999-1003), conservà, fins i tot aleshores, el contacte amb els amics que havia fet a Vic i a Ripoll, quan hi havia estudiat de jove, sota la guia del bisbe Ató de Vic. En aquest sentit, són importants també per a nosaltres els dos volums de la correspondència de Gerbert d'Orlhac que Pierre Riché, en col·laboració amb Jean Pierre Callu, publicà el 1993.

També té interès per al nostre país, *Manuel pour mon fils* (1991), el *Liber manualis* o manual d'educació que Duoda, comtessa de Barcelona i de Septimània, adreçà al seu fill Guillem (1991) i del qual hi ha una també magnífica versió catalana deguda a Mercè Otero. El descobriment d'un nou manuscrit del text havia suscitat una edició i l'altra. Pierre Riché, que l'introduí i anotà, n'estava especialment orgullós.

Vaig tenir l'oportunitat de conèixer Pierre Riché a Cuixà l'any 1991 i i el privilegi d'establir-hi amistat. Hi havíem estat convidats per Pierre Ponsich, també de grata memòria, a participar a les *Journées Romanes* que aquell any eren dedicades a l'art i la societat en època carolíngia. El recordo a l'església de Sant Pere, a Prada de Conflent, preguntant-me si era català la llengua amb què em sentí parlar amb una vilatana. Volia saber si a Prada encara es parlava català.

El 1999, als seus setanta-vuit anys, vingué per darer cop a Catalunya, amb un doble motiu. Per participar en el congrés sobre Gerbert d'Orlhac i el seu temps, celebrat a Vic i a Ripoll, on impartí la lliçó inaugural, i per visitar l'exposició *Catalunya a l'època carolíngia. Art i cultura abans del romànic (segles IX i X)*, del MNAC, en el catàleg de la qual també havia col·laborat. En el darrer decenni, en soc testimoni, seguia amb molta atenció les reivindicacions i procés de la seva estimada Catalunya.

Dificultats dels nous cerdans -3- Solucions al problema de l'habitatge

JORDI ROMEU CAROL



Foto: Jordi Romeu

Reprenem el fil de l'article publicat al Querol número 24* en què parlàvem de la dificultat de trobar una casa digna on viure per als nous cerdans. Després de constatar que en aquests temps les circumstàncies immobiliàries de Cerdanya no han canviat a millor, és el moment d'intentar proposar solucions per mitigar l'efecte que té un mercat immobiliari embogit per l'afany de diners fàcils.

En l'anterior article parlàvem de preus prohibitius de compra de cases per a un treballador de classe mitjana. És ben cert. Un sou mitjà no pot assumir la compra d'un habitatge amb unes condicions mínimes si no és d'acord amb hipotecar-se per tota la vida amb unes quotes no pas fàcilment assumibles. Els preus de

Cerdanya estan a l'abast, només, de sous alts perquè la demanda així ho provoca. La solució no implica deixar que el mercat es reguli sol com alguns diuen. La solució passa per l'assumpció de responsabilitats per part de l'administració pública local. Això vol dir, entre altres accions i només com a exemple, activar promocions públiques de sòl i d'habitatge imposant condicions especials.

A Cerdanya Nord són força els ajuntaments que han posat a disposició de compradors particulars sòl públic a uns preus molt baixos per evitar la despoblació dels municipis. Quines són les condicions que imposen? Cal demostrar residència a la comarca, tenir fills a càrrec, compromís de residir en la casa que es

construirà cadascú i compromís a no vendre's l'habitatge en els següents anys.

La promoció d'habitatge públic també es pot fer amb edificis plurifamiliars. Així, per exemple, a Llívia, ja s'ha fet més d'una d'aquestes actuacions. El resultat és que són dels pocs edificis del poble amb famílies residents tot l'any a la comarca. Aquest és un altre camí que ja s'ha demostrat eficient. Que costa temps i diners és evident. Que els resultats són bons, també.

Pel que fa al lloguer d'habitatge, també hi ha actuacions públiques possibles. Vist que la regulació per part d'administracions superiors s'ha demostrat ineficient i de vegades fins i tot contraproduent, les entitats supramunicipals com el Consell Comarcal també poden actuar. En altres comarques ha funcionat, per exemple, la creació d'una borsa d'habitatge de lloguer. En aquests casos, l'administració fa un recull d'habi-

tatges de propietaris disposats a llogar-los i fa la feina d'immobiliària marcant uns preus màxims per metres quadrats i fent de garant d'impagaments i altres problemes. Sí, treu feina a immobiliàries, però és l'única manera de garantir uns preus assumibles per a famílies residents a la comarca.

Com està demostrat, doncs, les solucions existeixen i són eficaces. Demanen un compromís i un esforç per part de l'administració, és clar. Cal aplicar-les, però, si no volem que Cerdanya es converteixi en una comarca exclusiva de segona residència. Si volem que Cerdanya sigui una comarca activa.

* Les dificultats dels nous cerdans -2- Espai laboral



Foto: Jordi Romeu

El cor mai serà de fora

ALFONS MILLS

Sempre m'he sentit de Cerdanya. Vaig néixer a la capital de l'Alt Urgell perquè la meva mare és nascuda al Baridà i, ja se sap, hi tenen més tirada. I vaig créixer al cor de la Cerdanya, al singular poble d'Estoll.

Sempre me n'he sentit molt orgullós i ho he pregonat competint amb l'il·lustre Pep. Tot i que porto 20 anys fora del dia a dia, he passat en aquest temps períodes estivals sencers treballant en diverses empreses i he



sigut un dels penitents que ha agafat durant anys el tren religiosament per tornar a casa cada cap de setmana. Des de fa uns anys he canviat la processó de lloc i segueixo sovint el curs del riu Llobregat. Col·laboro en tot allò que em demanen dintre la comarca: en una entitat cultural, en una altra esportiva i en una tercera lúdica, organitzant una tirada al plat, un correbars o ensenyant muntanyes als urbanites de la vila de Puigcerdà. He fet un estudi que s'ha convertit en una publicació innovadora sobre el camp d'aviació existent a prop de casa. I m'enorgulleixo d'haver ajudat a crear el grup més descarat i divertit de la Festa de l'Estany de Puigcerdà. Encara hi contribueixo amb tot el que puc quan el temps m'ho permet.

De més jove, havia vist trifulgues nocturnes pel simple fet de no ser una cara coneguda de la zona. En alguna ocasió havia salvat del conflicte a algun client del golf on feia hores per pagar-me les festes. I sempre que coneixies algú que no havies vist abans, de seguida hi tenies algunes persones en comú que ajudaven a agafar confiança ràpidament.

Però per primera vegada començo a sentir com algunes persones em veuen diferent. És una sensació que mai abans havia tingut i m'encurioseix molt. Certament, el meu entorn més directe, aquell que veu com inverteixo més hores que altres cerdans residents de forma permanent a la comarca, no li noto cap diferència. Però en aquells que fa anys que no veig, sí que he detectat un no sé què que em fa somriure. Fa uns dies al mig del carrer major de la capital, un vell conegut em deia: "tu ja ets més de fora que no pas d'aquí". La veritat és que no em sento gens "de fora" però em va fer reflexionar i animar a escriure aquest petit article.

Els dissabtes al matí acostumo a anar a controlar les egues. A casa ja no eren ramaders quan vaig néixer. Però aquesta barreja d'arrels i activitat lúdica fa més de 15 anys que em té enganxat. I d'un temps cap aquí, més del que imaginava. I és precisament fent de petit ramader on he experimentat aquest tracte diferencial cap als "de fora". Tot va venir per voler adequar un terreny familiar d'una hectàrea per l'activitat ramadera. Tot i comptar amb innumbrables exemples de formigó no massa lluny, se'm va negar la possibilitat de fer un petit refugi pels animals i el seu benestar, tot i que la llei en teoria no impedeix que ho faci. He topat amb la burocràcia i tossuderia local,

però darrere detecto aquella actitud de qüestionar allò que he decidit fer i qui soc jo per demanar-ho. En definitiva: "què vol fer aquest pijo amb els cavalls. No té ni idea de què fa, si no viu ni aquí". Allò que segurament no hi comptava ningú és que la tossuderia pròpia dels cerdans no l'he perduda pel fet de no viure entre setmana entre muntanyes.

Sempre ho havia vist en altres persones i ara em toca viure-ho en primera persona del singular. I potser sí que quan passes molt temps a l'altra banda del túnel veus les coses de diferent forma. Va molt bé conèixer altres realitats i caminar en l'anonimat més absolut. Aprens a valorar més la qualitat de vida que hi ha a Cerdanya i els petits detalls que són alhora motiu per tornar o per fugir corrent. Alguna vegada hem parlat de com valoren la natura que ens envolta estudiosos vinguts de més enllà dels dominis cerdans.

Espero que la mateixa evolució de les formes de treballar aturi la fuga de joves que veiem cada any, quan marxen a estudiar a fora de la comarca i ja no tornen si no és per les vacances. Un primer pas potser sigui oblidar-nos de maneres de fer més dictatorials i passem a tractar igual la gent, independentment del seu origen. Amb sorpresa veurem que, si facilitem les coses, potser és més atractiu establir-se al Pirineu.



Foto: Alfred Perez Bastardas

La vulnerabilitat del teatre

JAUME PIGUILLEM



El teatre i la societat van sempre lligats. Pràcticament podem dir que són el mateix. Les llavors del teatre es planten en societats que són terrenys fèrtils per a la creativitat. Com més s'adoben aquests camps fèrtils més vida teatral prospera. Les plantes i el terreny on creixen tenen molta relació. Cada sòl permet créixer un tipus de planta, de la mateixa manera que cada societat produeix teatre d'una forma diferent.

Si parlem del teatre com a concepte universal, probablement la major part del món coincidirà en respondre coses similars a les preguntes transcendents que sempre envolten aquest art: quins són els seus objectius? Què aporten en l'àmbit social?, etc. Tot i això, les característiques socials sempre defineixen la creativitat de cada societat.

El teatre és un art social. Profundament social. I com a tal, no està exempt dels efectes que determinats fets històrics produeixen en els grups d'individus. Quan la societat avança a través de moments intensos, que són com terratrèmols que afecten tots els éssers

que comparteixen uns trets d'identitat, el teatre (i l'art en general) també travessa aquests moments i queda marcat per ells.

Com dèiem, el teatre és social i, com a tal, és un "art viu", que respira i pateix aquests moments històrics per si mateix. La característica que val la pena subratllar és que, en el seu cas, viu aquests moments a dues velocitats històriques.

Una primera velocitat que provoca un efecte relativament immediat, a curt termini i que es tradueix en l'actitud del públic durant aquests moments tumultuosos. La forma de relacionar-se i consumir el teatre que té la societat en moments convulsos muta i l'expressió teatral intenta adaptar-se, conscientment o no, a aquesta nova actitud de la gent. El públic, la societat, mana.

La segona velocitat històrica, més a llarg termini, és la que es traduirà en un tipus de producció teatral concreta, amb un denominador comú fàcilment identificable. El moment històric inspira els artistes a



explicar la situació des del seu punt de vista particular. Aquesta inspiració té l'arrel en el fet històric en si mateix i aquest haurà canviat per sempre les motivacions creatives dels artistes teatrals.

Si bé el consum teatral és relativament efímer, els fets històrics rellevants que els artistes plasmen en les seves creacions sobreviuen en el temps i, tot i que l'èxit d'aquests productes teatrals pot estar circumscrit al mateix moment històric complex on s'han generat i representat, sempre seran instruments per explicar la situació en què es trobava la societat quan van ser escrits. Això els dona un nou valor afegit per explicar la història: el teatre manté el poder d'explicar la societat. No només explicant històries dalt de l'escenari, sinó també a posteriori, recuperant aquests textos i fent-ne una lectura històrica, que donarà pistes sobre com

vivia i pensava aquella societat en concret.

Per tot això, el teatre és un art vulnerable. És vulnerable en el millor sentit del terme. Les coses que passen l'afecten, el modifiquen i el fan reinventar-se, però també és vulnerable perquè, si no es cuida i es cultiva, podria acabar morint i aquesta seria una situació extraordinàriament dramàtica. Una societat que perd el teatre és òrfena d'autocriticar-se, repensar-se i sacsejar consciències. Una societat sense teatre és una terra erma on és molt difícil que creixi la vida (teatral).

La primera circumnavegació del món

MIQUEL LLIMONA



Devem a un estudiant i aventurer italià, originari de Venècia, la crònica del primer viatge documentat que aconseguí encerclar l'esfera de la terra. Navegar cap a occident i tornar per orient, en paraules del Capità General de la Flota de les Moluques, Fernando de Magallanes. Antonio Pigaffeta, un dels divuit homes

d'una tripulació total de dos-cents cinquanta i escaig, que aconseguí tornar al port de partida, dugué durant els tres anys que dura la travessia, un diari acurat dels fets que ocorregueren, dels odis, les traïcions, les morts i també un reportatge de les terres i els mars que creuaren. Dels animals que pogueren veure, dels costums dels diversos pobles i tribus amb els quals es trobaren. I un extens vocabulari de les diferents parles dels nadius de les illes on recalaren. Gràcies a ell, hem pogut saber amb molt detall què va succeir en aquella travessia. Sense el seu llibre, la gesta de Magallanes i les seves tripulacions hauria quedat sumida en l'obscuritat o explicada parcialment i interessadament.

Pigaffeta sentí des del principi una gran admiració per Magallanes. Tal vegada fou l'únic que mai deixà de creure en la grandesa del personatge ni confongué la seva gosadia i la seva determinació amb orgull.

S'han complert enguany cinc-cents anys de la gesta de Fernando de Magallanes, a qui el destí va obligar a compartir la glòria amb el mariner originari de la villa de Guetaria, Juan Sebastian Elkano. Entre els dos van completar la primera volta a la rodonesa de la Terra de què es guarda memòria. Navegar cap a occident i tornar per orient, demostrant així que els camins de la navegació es podien beneficiar de la forma de taronja que té el nostre planeta. La seva gesta compar-

tida va canviar per sempre les rutes de la navegació i del comerç.

De la crònica de l'aventura de Magallanes i Elkano el primer que sorprèn és la gosadia, l'empeny i el coratge dels personatges. La seva obstinació; ofuscamment fins i tot es podria dir. Magallanes devia haver sentit parlar d'un pas entre els oceans Atlàntic i Pacífic -. Potser en una conversa de mariners animats pel vi. Tal vegada ho havia vist en algun planell dels que la Cort portuguesa guardava gelosament, condemnant a mort a qui el divulgues. Les rutes de la navegació eren per la Corona portuguesa un secret d'estat. Aquell pas, en la creença que la Terra era rodona, obria una via de navegació molt més ràpida cap a les illes Moluques o les Illes de les Espècies, com es coneixien llavors, i en definitiva cap al comerç de la canella, el clau, la nou moscada, tot allò que en aquella època valia tant o més que l'or. Magallanes comptava entrar a la glòria descobrint aquesta ruta marítima.

Ningú hi hauria arribat sense la cega obstinació del portuguès. El pas estava molt més al sud d'allò que Magallanes pensava. La navegació, tot seguint la costa glacial de la Patagònia, suportant les seves tempestes i la conjunció de tots els elements, el fred, la nuesa de la terra, el desemparament, la pluja gèlida i la neu, acabà amb un motí promogut pels capitans de la flota contra la tirania de Magallanes, entre ells, qui seria el capità de la resta de l'expedició que arribà a Sevilla tres anys després: Juan Sebastian Elkano. La rebel·lió fou apagada amb molta crueltat per Magallanes, fent morir sota turment els cabdills i abandonant els instigadors en una illa deserta de la Patagònia, on la mort era qüestió de temps i de sofriment. Amb la flota disminuïda i un dels vaixells fugats tornant a Espanya, Magallanes s'endinsà pels camins desconeguts de l'estret que hauria de dur el seu nom, però que ell va anomenar de les onze mil verges. No se sap si era el primer de passar-hi i veure una terra glacial, un mar on suraven els icebergs i on desembocaven enormes glaceres. En el pas, el va acompanyar la sort i les aigües, el retrobament de les aigües dels dos oceans,





normalment creador de tempestes i corrents endimoniats es conjuraren per quedar un temps en calma, fins que els vaixells desembocaren a l'oceà Pacífic.

Si havien pensat que allí acabava el sofriment estaven ben equivocats. Magallanes havia comès un altre error: no havia comptat que l'oceà Pacífic era la massa d'aigua més immensa del planeta i que navegar-lo exigia molt de temps i un vent favorable que mai no acabava d'arribar. Durant tres mesos, els vaixells de la flota navegaren sense albirar terra. Més de trenta mariners moriren a causa de l'èscorbut; l'alimentació a bord es reduïa a galeta podrida i plena de cucs remullada en aigua de mar, cuir i amb molta sort, alguna rata.

Però la bogeria il·luminada d'aquell home i la fèrria i cruel disciplina que imposà a les tripulacions, mantingué entre aquells homes vençuts, malalts i plens d'odi cap al seu capità, aquella febre que fa que els homes no es donin per vençuts. I així, després de tres mesos de navegació sense tocar port, al límit de les seves forces, la flota arribà a les costes de les illes Filipines com una visió fantasmagòrica. Com una ombra d'allò que havia sigut.

Després de tots els sofriments, Magallanes morí absurdament en una batalla contra nadius filipins a què es prestà en nom de la fe i en la qual els seus, cansats de la seva crueltat i de la seva tirania, el traïren i el deixaren sol, amb un grapat d'homes lluitant contra milers de guerrers. Morí, després d'haver burlat moltes morts: el motí, les tempestats, el fred, la fam. Va ser una mort immerescuda, perquè l'obligà a compartir la grandesa de la seva gesta amb Elcano. Elcano va completar la travessia, trobant les illes Moluques i tornant a Sevilla, amb una sola de les embarcacions de les cinc que havien partit feia tres anys, i divuit homes del dos-cents seixanta que iniciaren l'aventura.

Un món ja descobert com ho és el dels nostres dies fa difícil imaginar una gesta com la de Magallanes i Elcano i tots els mariners, pilots, fusters, capitans i timoners que participaren en l'expedició i la majoria dels quals hi trobà la mort. Per sort per la història i la veritat, Pigaffeta estava entre la tripulació que completà la travessia i en feu la crònica.

Falcar el Baridà a l'imaginari cerdà

GUILLEM LLUCH

La subcomarca del Baridà ha estat històricament lligada a Cerdanya. Actualment, la meitat oest dels seus municipis pertanyen a l'Alt Urgell i només Lles i Montellà i Martinet es mantenen a la comarca cerdana. L'equidistància física entre Puigcerdà i la Seu d'Urgell, la pertinença administrativa compartida a la província de Lleida i la potència comercial, educativa, cultural i d'altra índole que ha tingut des de fa temps la capital de l'Alt Urgell han fet que la part més occidental de Cerdanya hagi tendit tradicionalment a anar més a la Seu que a Puigcerdà.

Això ha fet que, sovint, des de la Vila i rodalia s'hagin associat Lles i Montellà i Martinet més a l'Alt Urgell que no pas a Cerdanya. Sens dubte, una visió limitadora i que empetiteix encara més una comarca gran en dimensió física, però que la història s'ha encarregat de trossejar. Sembla que sigui incompatible el sentiment de pertinença cerdà amb el fet de tenir més tendència a anar a la Seu d'Urgell que a Puigcerdà per satisfer les necessitats del dia a dia. Un fet que, si es trepitgen els pobles d'aquesta part del Baridà i es parla amb la seva gent, es comprova que és fals.

Aquesta és una qüestió que fa temps que s'arrossega i sembla complicat canviar la concepció que força gent



del'estret d'Isòvol en amunt té de la comarca. Tot i això, les darreres setmanes s'ha produït un fet que podria ajudar a posar el Baridà al mapa i a l'ideari cerdà. Per primera vegada, la presidència del Consell Comarcal de Cerdanya l'ostenta una persona del Baridà, i és que la montellanenca Roser Bombardó serà presidenta de l'ens la primera meitat del mandat 2019-2022. Aquesta hauria de ser una bona oportunitat per tal que la part occidental de la comarca exerceixi de contrapès a la plana central, perquè es doni a conèixer una mica més la realitat baridana i per fer veure a molts que Cerdanya no s'acaba a Sant Martí dels Castells.



Premis Sebastià Bosom i Josep Egozcue

AMADOR MARQUÉS ATÉS

Dilluns, 12 d'agost del 2019, a l'**Arxiu Comarcal de Puigcerdà**, es va reunir el **Jurat** dels **Premis Sebastià Bosom i Josep Egozcue – Vila de Puigcerdà**, format per:

Albert Piñeira, alcalde de **Puigcerdà**, **Àlex Rubio**, regidor de **Cultura** de **Puigcerdà**, **Enric Quílez**, president del **Grup de Recerca de Cerdanya**, **Erola Simon**, cap de l'**Arxiu Comarcal de Cerdanya**, **Francesc Esteban**, secretari del **GRC**, que actuà com a **Secretari**,

I van decidir per unanimitat, després d'una acurada deliberació, concedir:

- El **premi Sebastià Bosom 2019 – Vila de Puigcerdà**, a la **Cristina Bautista Gómez**, pel seu treball "**Estudi de la Séquia de Puigcerdà**".
- El **premi Josep Egozcue 2019 – Vila de Puigcerdà**, al **Dr. Enric Subirats Bayego**, pels seus estudis sobre **Medicina de muntanya**.

Els premis seran atorgats al **Sopar de Gala del GRC**, que tindrà lloc dissabte, 7 de setembre, a les 21,30h, a l'**Hotel Muntanya de Prullans**.



*Cristina Bautista, guanyadora del Premi Sebastià Bosom 2019.
(Foto: Francesc Esteban)*



Enric Subirats, guanyador del Premi Josep Egozcue 2019.



DOSSIER:
ELS MENJARS
CERDANS

Antropologia de l'alimentació a la Cerdanya

M. ROSA MOLINS*



Per poder fer una aproximació a l'alimentació dels habitants de la Cerdanya en temps passats és imprescindible tenir en compte l'alt grau d'aïllament d'aquesta comarca fins a la primera meitat del segle XX, a causa de la seva situació geogràfica envoltada de muntanyes i de les males comunicacions existents (el tren arriba a Puigcerdà l'any 1920). El clima, molt fred, s'allargava ben bé d'octubre-novembre a abril-maig, i incidia directament sobre el tipus de productes que era possible cultivar.

Sobre aquesta qüestió concreta existeix una informació molt interessant de finals del segle XVIII que va elaborar Francisco de Zamora, escriptor, viatger i funcionari. Utilitzant unes enquestes molt completes que va enviar a diverses poblacions catalanes, va elaborar una mena de "mapa" de la realitat de la vida quotidiana a la Cerdanya (entre d'altres) amb referència a la seva agricultura, oficis, costums, alimentació, indústria, comerç, vies de comunicació,... Així doncs, pot ser útil recordar el que queda recollit en el llibre de S. Vigo i X. Puig **La Cerdanya de finals del segle XVIII vista per Francisco de Zamora**: "... Desde la

Cerdaña a la Seo de Urgel hay de ocho a nueve horas de distancia de caminos muy quebrados y en que se tiene por imposible hacer carreteras.... "

Se sap que, en temps molt antics, des de la calçada romana que anava des de Narbona a Empúries i Girona, direcció Tarraco, existia una via que remuntava la vall del riu Tet (Via Conflentana) i accedia als pobles de l'interior a través dels colls pirinencs i després seguia la vall del Segre. Aquesta via es va mantenir viva durant molts anys per al transport de mercaderies i de bestiar entre la Cerdanya i el Rosselló. A l'edat mitjana, la Cerdanya exportava llana, bestiar, sègol, i importava vi, oli i sal.

Segons es recull en el **Dietari d'Ortodó** (document elaborat pel notari Ortodó, que va exercir a Puigcerdà en el segle XVI), ja antigament es conreava el blat a la Cerdanya: "... és terra molt abundosa de blats que s'hi cullen més de setanta mil càrregues de blat cada any comunament". Al voltant de 1600, és una època de gran intercanvi econòmic amb el Conflent, el Rosselló i l'Empordà.

Per constatar el tipus de productes que es conrea-

ven en els horts al segle XVIII, també és interessant la informació continguda en el llibre **La Toponímia i Onomàstica d'Éller, al Pirineu Lleidatà, segons un Cadastre de 1716**, de Josep Trenchs, en el qual, per definir les propietats de cada habitant es fa constatar, entre altres dades, la producció de cols que permet l'hort de cadascuna de les cases que componen el poble d'Éller, o si en ell hi ha cultiu de cànem.

Al voltant del 1700 arriba a la Cerdanya l'arròs, les castanyes, el cafè i les llenties (fins a l'arribada de l'arròs, la base de l'alimentació era el "blat escairat", en aquest cas, els grans de blat es piquen en un morter perquè perdin la closca). A partir del 1800 arriba la xocolata, la canyella i les avellanes, i es comença a trobar en la bibliografia referències al que actualment s'anomenen "plats típics".

En les últimes dècades del segle XIX, apareix una nova realitat: les persones que arriben a la Cerdanya per passar-hi l'època d'estiueig. Aquesta població, que prové sobretot de Barcelona, fan construir les seves cases als voltants de Puigcerdà. Era un turisme d'un nivell econòmic i cultural alt: industrials, polítics i personalitats del món cultural, que va propiciar l'aparició del Casino ceretà, la Festa del Llac, el Cercle Agrícola Mercantil, els Jocs Florals, i la premsa local. Però pel que fa al tema d'aquest article és important considerar que aquestes persones desitjaven mantenir en la seva residència d'estiueig les comoditats a les quals estaven habituats, i això va ocasionar l'aparició de nous costums, com l'obtenció i comercialització del gel, fos del llac de Puigcerdà o de l'estany de Lanós, a les muntanyes properes (el qual es guardava en un pou de gel molt proper al llac), o la introducció de noves receptes de cuina amb més varietat de productes.

El blat va seguir sent un cultiu important fins al segle XX de manera que en el llibre **La Cerdanya. Estudio geográfico – Histórico – Lingüístico**, de Josep Xandri Pich (Madrid 1917) s'hi recull que els traguers carreguen blat i tornen amb vi del Conflent, i que el sobrant de blat s'envia a Tolosa, Llemotges i Bordeus.

A principis del segle XX hi ha una millora important de les comunicacions: el 1914 finalitza la construcció de la carretera N-152, que uneix Barcelona i Puigcerdà per Ribes de Freser; el 1915, la que uneix La Seu d'Urgell i Puigcerdà; el 1912 s'obre la línia de ferrocarril que uneix Prades amb Bourg-madame; el 1922, el tren arriba a Puigcerdà des de Ripoll (i Barcelona).

Quins eren els aliments dels quals es disposava?

Els aliments que arribaven a la cuina cerdana fins a meitats del segle XX estaven estretament lligats als productes propis del temps, és a dir, a allò que es cultivava als horts, al que es podia obtenir a muntanya, i a la carn dels animals criats a la mateixa casa, sobretot el porc i el xai, i també els ous.

De fet, les trumfes i la col, junt amb els productes que s'obtenien del porc i també els ous, varen ser la base de l'alimentació gairebé fins que va arribar el tren a Puigcerdà, acompanyat dels naps, pèsols, cebes, i del pa. Per cuinar s'utilitzava llard de manera habitual.

En els horts, propers a la casa, es conreaven verdures i llegums (bàsicament cols, pèsols, cebes, llenties i mongetes) però en poques quantitats i sense gran varietat. A causa del fred intens i durador, era molt difícil canviar la producció, la qual a l'hivern era gairebé nul·la.

La presència del porc mereix una menció especial en relació a l'alimentació de la població cerdana, ja que d'aquest animal s'aprofitava tot. La matança del porc solia ser en l'època de més fred, des de gener fins al març, però si alguna casa començava a tenir el rebost sota mínims, s'avançava a desembre.

El dia de la matança es considerava una gran festa, però també una jornada de dur treball. Per això es convidava als veïns, ja que es necessitava tota la col·laboració possible. Hi havia alguns plats típics del dia de la matança, a més de la botifarra i de la carn de porc: Allioli de codony (untat en pa o acompanyant la carn), Bunyols de cervell de porc (farina, ou, llet i cervell), Croquetes de cervell (com els bunyols, però afegint sucre, i donant-li forma cilíndrica amb les mans, abans de fregir), i el Freginat (sang del porc fregida junt amb el fetge, tallat a trossets, i ceba).

Es pot dir que, en general, els habitants de Cerdanya eren uns experts en la obtenció de bons productes derivats del porc. En la publicació **La Cerdanya**, de Pau Vila (1926) s'hi pot llegir: *"Dels 400 tocinaires que hi ha a Barcelona, unes tres quartes parts són d'origen Cerdà..."*

És prou significatiu el refrany: **Sense dona, hort, ni porc, val més ésser mort.**

El cultiu de la trumfa (patata) va créixer de forma considerable a Cerdanya durant el segle XIX (recorrem que aquest producte es va importar d'Amèrica el segle XVI, però inicialment no va tenir bona acollida,

i fins al segle XVIII no es va començar a consumir de manera generalitzada). Segons marca la tradició, a Cerdanya la recollida s'ha de fer abans de la festivitat de Sant Miquel (finals de setembre), ja que *si no, es podrien gelar*.

A principis del segle XX es cultivaven per al consum de la casa, però més tard es van sembrar camps de major extensió i es va iniciar la comercialització a més gran escala, ja que les trumfes d'aquesta comarca varen tenir molt bona acceptació pel seu sabor. Segons queda recollit en el llibre ja esmentat de Josep Xandri, el 1917 el comerç d'aquest producte arribava fins a Perpinyà, Tolosa i a Barcelona.

A la Cerdanya, al costat de les cols, la trumfa es va convertir en la base de l'alimentació de la població cerdana, i encara actualment és la base d'un dels plats més emblemàtics d'aquesta comarca, **el Trinxat**, el qual no deixa de ser un bullit de col i patata, que també es troba entre els plats habituals d'altres zones pirinenques, però que, per alguna raó, en aquesta comarca se li ha atorgat un lloc especial en la seva gastronomia, potser pel sabor dels seus ingredients a causa del clima i de la composició de les terres de cultiu, o potser per la tècnica d'elaboració específica.

Els mercats setmanals també varen tenir un paper molt important en relació a l'alimentació, especialment els de Puigcerdà i de Bellver, ja que permetien adquirir hortalisses i altres productes (tomàquets, pebrots, albergínies,...) que en bona proporció provenien de la Seu d'Urgell (amb un clima no tan dur com el de la Cerdanya). Cal tenir en compte que les mestresses de casa havien integrat al llarg dels anys diverses tècniques casolanes de conservació dels aliments; d'aquesta manera l'ús del llard i l'oli, la sal, el vinagre, l'assecat, el bullit i l'escaldat, i més tardanament el sucre, es van convertir en uns bons aliats en unes èpoques en què calia conservar els aliments per a molt de temps, sense disposar de nevera ni congelador.

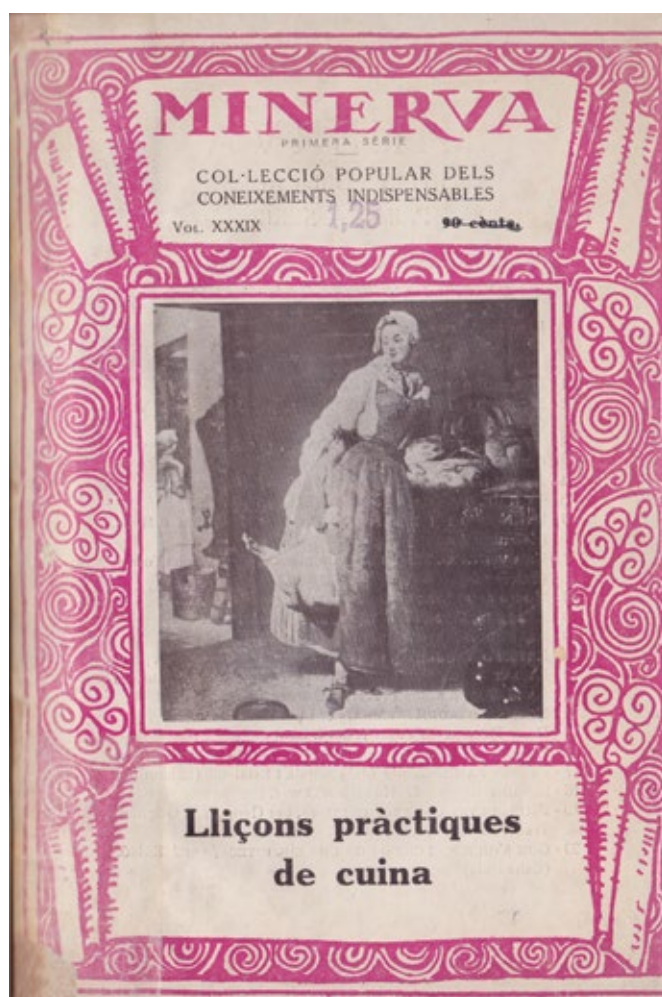
El consum de peix era molt escàs a causa de la dificultat en el seu transport quan encara no hi havia camions ni cambres frigorífiques, i es limitava a la truita de riu (que es pescava en els rius, o en alguns llacs), el bacallà i les sardines (tots dos es comercialitzaven en salaó), i el congre (sobretot en temps de quaresma).

Pel que fa a la salut pública és interessant recordar que l'elevat consum de cols i naps, com a base d'una

l'alimentació que era poc variada, possiblement va ser un factor determinant per a l'existència dels elevats índexs de goll (augment en el volum de la glàndula tiroide, a causa d'un dèficit de iode) entre la població cerdana (per altra banda, incidència habitual en les zones de muntanya fins a meitats del segle XX), ja que aquests aliments contenen unes substàncies gollíferes naturals (interfereixen la captació i el metabolisme del iode), en una societat en la qual el consum de peix (aliment que aporta iode) era molt poc significatiu.

També a causa del clima extremadament fred, no existia molta varietat de fruites. Es recollien, per al consum de la casa, les poques varietats de fruita dels arbres que creixien als marges dels camps de cultiu encara que no necessàriament es consumien com a plat final del menjar: pomes, cireres, prunes i nous, i els fruits del bosc: maduixes, mores, nabius,... Algunes de les varietats de pera autòctones de la Cerdanya són: "Camosa", "del Ciri", "cul de truja" (àcides, similars a les "reineta").

Van adquirir especial renom les anomenades peres d'hivern (anomenades "peres de Puigcerdà"), les quals



Lliçons pràctiques de cuina.

es comercialitzaven ja en el segle XIX tal com recull l'Himne Cerdà, que data de 1897.

Aquesta pera correspon a la varietat "Doyenne de Comisse", probablement introduïda des de França, on era molt apreciada. Les primeres referències a aquesta varietat estan datades el 1849, a la regió francesa d'Angers (Loire). Es tracta d'una pera grossa, de tacte fi, i gust dolç. Els perers floreixen d'abril a maig, i la collita es realitza entre els mesos d'octubre a novembre, fet que permetia el seu cultiu en un clima com el de la Cerdanya. Segons queda recollit en el llibre ja esmentat de Josep Xandri Pich, el 1917 la producció de peres anava, en gran part, a París.

A partir dels testimonis recollits de persones nascudes en el primer quart del segle XX, en molts casos les taronges i les mandarines les rebien els infants com a regal del dia de Reis (6 de gener). Això dona idea de la poca facilitat existent per a la seva obtenció, i de la seva qualitat de "producte extraordinari".

En alguns casos es confitaven fruites, però no se solien elaborar melmelades, possiblement a causa de la poca varietat i quantitat de fruita existent, però també per ser el sucre un recurs car d'obtenir. Es pot dir que, en els àpats, no era habitual menjar postres. Era en els dies festius especials, quan les postres tenien el seu lloc: bàsicament es preparava crema i flam.

Algunes cases tenien ruscs d'abelles per a l'obtenció de mel, acompanyament habitual d'alguns plats propis d'aquesta comarca: fetge amb mel, pernil amb mel, ous cuits amb mel, mató amb mel, ...

Per obtenir-la, s'utilitzava fum per a retirar la bresca del rusc (es contractava a persones especialitzades en aquesta tasca), s'envoltaven els trossos de bresca en un drap de fil i el deixaven penjat durant uns dies, d'aquesta manera la calor del sol permetia una certa liquació de la mel, i es recollia en un pot de vidre. La mel obtinguda era de color groc, i la textura era espessa. Una vegada recollida aquesta primera mel, s'escalfaven els trossos de bresca amb unes gotes d'aigua. D'aquesta manera s'obtenia la resta de mel que quedava a l'interior de les cel·les, i es guardava en un pot de vidre. Aquesta mel tenia un color groc-ataronjat, més fosc que l'anterior, i de textura més líquida que la mel recollida en la primera extracció.

El panell que quedava, net ja de mel, se solia vendre a algunes cereries de Barcelona.

FOTO - ruscos de mel



El carnet de cuina de l'excursionista

Sembla que a l'edat mitjana existien vinyes a la Cerdanya, fet que es reafirma per la toponomàstica encara existent avui dia en diversos paratges: *Font de les Vinyes*, documentat a Puigcerdà el 1289; *Camp dels Vinyals*, en un document del poble d'Age, del 1702.

Segons consta en la bibliografia el vi que es produïa a la Cerdanya era de molt baixa qualitat, i a mesura que les vies de comunicació van anar millorant, els agricultors van arrencar els ceps, els van substituir per farratges o blat, i varen comprar el vi en altres províncies. A finals d'estiu, era habitual que grups de persones cerdanes anessin a treballar a la verema al Rosselló (França).

El 1926 només quedaven vinyes al poble de Músser, a l'extrem occidental de la Cerdanya. A causa del clima, calia fer la verema a finals d'octubre, però la producció era molt escassa.

La ramaderia ha estat, des de sempre, una activitat complementària de l'agricultura. Segons cita Pau Vila a la seva publicació **La Cerdanya**, l'any 1926 la producció d'aquesta comarca se centrava en la cria del bestiar oví, porcí, boví i el cavall, i en menys proporció, cabres i ases. La cria del bestiar equí va tenir molta impor-



Pel que fa a la manera de cocció, abunden les sopes, els guisats i els bullits.

En molts dels plats que es poden considerar “propis” d’aquesta comarca l’aportació de calories és elevada, però s’ha de tenir en compte el gran desgast calòric que havien de cobrir els habitants de la Cerdanya, els quals es dedicaven en la seva majoria a les tasques del camp, o treballaven com artesans, en un clima amb temperatures habitualment baixes (simplement per encendre el foc de la cuina

tància a la comarca i els cavalls s’enviaven al Rosselló, però la producció va anar disminuint de manera paral·lela a l’increment de l’explotació de la vaca lletera.

A principis del segle XX (1915) es va introduir la vaca suïssa, bona productora de llet, per a la comercialització de llet i derivats (formatge i mantega), productes que fins aquell moment s’elaboraven per al consum particular de cada casa, o en algun cas per vendre’l, però a molt petita escala. Davant aquesta nova situació, la Cerdanya passa del binomi cereal/oví, a boví/pastures.

Per tal que els productes derivats de la llet (formatge i mantega) poguessin ser explotats industrialment, calia disposar de mitjans de transport ràpids i econòmics, els quals facilitessin el seu enviament a grans ciutats, principalment Barcelona i Perpinyà, i aquest era realment un factor limitant per a les petites empreses que inicialment hi varen apostar.

A partir de la segona meitat del segle XX, amb la millora de les comunicacions i de la possibilitat de conservació dels aliments, s’incorporen productes que aporten major variabilitat, nous sabors, nous colors, nous plats.

Aliments i productes que es poden considerar propis de Cerdanya

De l’estudi dels plats que eren habituals entre els segles XIX i principis del segle XX s’observa que aquests presenten poca variabilitat en els aliments que els conformen per les causes ja exposades fins ara, però es pot dir que són plats saludables, ja que es basen en la combinació de patates o carn, amb verdures.

econòmica o de la llar de foc ja es produïa una important despesa d’energia: carregar la llenya, encendre el foc,...).

Si ens fixem en el consum de greixos, només modificant a la cuina la utilització de llard per oli d’oliva (com és habitual en l’actualitat), ja s’aconsegueix una millora de l’aportació calòrica i del perfil lipídic, adequada a les necessitats i als criteris actuals de dieta saludable.

En la gastronomia de la Cerdanya hi ha uns determinats **productes significatius** que no es poden passar per alt, entre d’altres:

- Alloli de codony

Aquest plat s’emmarca en el que es podria anomenar “influència pirinenca”, ja que es troba en una àmplia àrea que abasta tot el Pirineu, des de la zona de la Vall d’Aran fins a la Cerdanya.

Es prepara afegint uns trossets de codonyat a l’emulsió base d’alloli. El codony ha de ser madur, prèviament bullit, pelat, i al qual se li ha tret les llavors. Es va remenant a mà fins que l’emulsió queda lligada, afegint oli d’oliva a mesura que la mateixa salsa el “reclama”. Té un gust una mica dolç, i una mica més de capacitat de conservació en relació al que es prepara amb ou. També es pot elaborar substituint el codony per poma.

Se solia utilitzar per untar torrades de pa fetes sobre el foc de la llar, i el dia de la matança del porc, per acompanyar el menjar.

- Nap de Talltendre

Aquests naps corresponen genèricament a

l'espècie *Brassica napus*, però pertanyen a un microclima i un sòl que li reporten unes qualitats de gust i finesa molt particulars. És una planta de la família de les crucíferes, d'arrels carneses i flors grogues. L'arrel del nap de Talltendre, que presenta forma allargada, té una coloració marronosa que el fa característic.

Tenen denominació d'origen i es replanten en el camp de blat ja segat, a partir de llavors obtindudes en collites anteriors. Tot i que s'admet que qualsevol nap conreat a la comarca sigui identificat amb aquest nom, els que es cultiven a Talltendre tenen un sabor molt particular, probablement perquè el seu sòl és ric en manganès. Se solen plantar durant la segona quinzena de juliol, i se solen recollir des de principis de setembre fins a mitjan desembre, encara que la millor època és al voltant de la festivitat de Tots Sants.

També hi ha un refrany específic pels naps:

Per haver-hi un bon napar, per Sant Jaume s'han de plantar

Està especialment recomanat per acompanyar l'ànec i els peus de porc.

- Pa de fetge

Aquest producte pot ser considerat la versió catalana del "paté de campanya" francès, i se li pot atribuir una certa influència francesa, fet que està en consonància amb l'obertura natural de la Cerdanya en temps antics cap a la Vall de Conflent, a través del camí que porta a Vilafranca del Conflent i les terres del Rosselló.

S'elabora amb carn i fetge de porc, cansalada, i a més porta ou, sal, pebre, all, orenga, tòfona i julivert. És a dir, els mateixos ingredients del Bull, però s'introdueixen en la *mantellina* (tela que envolta la mantega) i es cou al forn.

A continuació us presento una petita tria dels **plats significatius** (plats habituals) en la gastronomia cerdana fins a meitats del segle XX. Tanmateix, entre aquests plats n'hi ha alguns que no són estrictament propis d'aquesta comarca però que hi han mantingut un paper important. Un exemple d'això el tenim en l'escudella, plat habitual en l'alimentació de tota Catalunya, que assenyala una

*La cuina pirinenca de Cerdanya
anomenada Poala.*

menja diferent de la "sopa". El nom d'escudella, de fet, anomena el petit plat fons en el qual se servia aquest menjar i que ha passat a designar el plat en si. L'escudella, un bullit acompanyat de carn, llegums i pasta, formava part de la dieta gairebé diària de la gent que treballava al camp, ja que, entre altres qualitats, aquest tipus de cocció era una bona tècnica de conservació casolana.

- PRIMERS PLATS

Amanida de xicoies i pernil
Escudella barrejada i carn d'olla
Patates amb sagí
Sopes escaldades, Sopes d'all, Sopes de farigola (se solien menjar en un tupí)
Trinxat
Trumfes vídues amb rostillons

- SEGONS PLATS

Bacallà amb panses i ous durs
Blanqueta de xai
Fetge amb agredolç
Llom amb llet
Pernil fregit amb mel i vinagre
Peus de porc amb naps de Talltendre (o amb all i julivert)
Tiró (Ànec) amb naps de Talltendre
Truita de cremalloles, de fredolics,...

I a l'hora de berenar la mainada, no ens podem pas oblidar de:

- Pa amb vi i sucre

S'agafa una llesca de pa i es rega amb vi negre. Quan ja està ben xop, s'aboca sucre, empolvorant amb una cullera.

- Pa amb capada i mel

S'agafa una llesca de pa fina. Amb una escumadora s'agafa la nata que ha quedat de bullir la llet acabada de munyir, i s'unta sobre el pa. Es reparteix mel per sobre, o sucre, segons el gust.

I per qui s'anima a cuinar, unes receptes....

(La relació d'ingredients està indicada per a quatre persones)

1 - Amanida confitada de col i pebrots

Es tracta d'una amanida que es preparava a finals de

l'estiu i a la tardor i es conservava al rebost per acompanyar els plats a l'hivern. La col que s'utilitzava antigament era "de paperina".

Ingredients:

- Col blanca
- Pebrot vermell
- Vinagre

Preparació:

En aquesta preparació s'utilitza col blanca ("de paperina"). Una vegada netes les fulles, s'introdueixen en un recipient de vidre, fent una capa sobre la qual es posa una altra capa de pebrots vermells tallats a tires, i així successivament. S'afegeix vinagre fins a cobrir-ho tot (si el vinagre és massa fort, es rebaixa amb aigua). Es deixa al rebost entre 2 i 3 mesos.

Quan ha passat el temps suficient i la conservació ja està feta, s'utilitzen trossos de pebrot i de col, com a acompanyament d'altres plats.

2 - Trinxat de Cerdanya

Aquest plat, a base de col i patata amanida amb cansalada fregida en oli, identifica com cap altre a la Cerdanya, però de fet no és exclusiu d'ella, ja que sota el concepte genèric de "bullit de col i patata", amb diverses modificacions d'ingredients i nom, hi ha plats a tota la franja del Pirineu i del Pre-pirineu. El trinxat autèntic és el que s'elabora amb "col d'hivern". Aquesta col es presenta en dues varietats: llisa o arrissada, depenent de la forma de les seves fulles. És una col molt alta, amb les fulles de color verd intens. Aquestes fulles es va recollint per donar menjar als animals, bullides per als porcs i per a les gallines. Al lloc on s'arrenca la fulla gran, naixeran unes fulles més petites: aquestes són les que s'utilitzen per fer el "trinxat". Segons expliquen les padrines, el mes de juliol (Festa del Roser) les cols d'hivern han d'estar "entrecavades" (al mig de les mates de patates, es planten les cols).

La seva principal característica és que té una gran resistència al fred i, de fet, perquè aquesta col sigui bona, han d'haver passat les primeres gelades, ja que si no és així, el seu sabor serà massa fort o intens. A partir de les primeres gelades, el sabor és més suau i cremós. La collita es realitza des de mitjans de desem-

bre fins a finals d'hivern.

Hi ha un refrany que ho explica bé:

Si vols bé el marit teu, dona-li cols per Sant Andreu.

I si li vols mal, dona'ls-hi per Sant Joan

(Festivitat de sant Andreu: 30 de novembre)

El trinxat se solia menjar a l'hora de sopar, però si en sobrava es podia utilitzar d'esmorzar per al dia següent. En aquest cas, es fregia lleugerament en una paella amb una mica d'oli.

Ingredients:

- 600 gr. de trumfes
- 400 gr. de col d'hivern
- Quatre talls de cansalada a llesques.
- Cansalada tallada a daus petits (*rostillons*)
- Aigua, sal i oli

Preparació:

En primer lloc cal escaldar la col, i després es posa a bullir en una olla amb aigua i sal, durant 30 min. A continuació s'afegeixen les patates pelades, netes i tallades, fins a la seva cocció.

En una paella amb unes gotes d'oli, es dauren els trossets de cansalada, a foc lent, perquè deixin anar el greix.

La patata i la col s'escorren i es **trinxen** dins de l'olla amb una escrassadora, se li afegeix els rostillons i el greix que ha quedat de fregir-lo, i tot plegat es barreja i es col·loca en una safata per servir.

Cada plat s'acompanya d'un tall de cansalada fregida.

3 - Bacallà amb panses i ous esternats

Antigament, plat típic del temps de Quaresma

Ingredients:

- 400gr. de bacallà dessalat
- 4 ous esternats (durs)
- 100 gr. panses.
- Ceba, tomàquet, all i julivert

Elaboració:

En una cassola es fa un sofregit amb la cebra, l'all, el julivert i el tomàquet ratllat. Quan està a punt, s'introdueixen les panses. El bacallà es passa per farina blanca i es fregeix en una paella. S'afegeix al sofregit. Es deixa a foc lent, afegint una mica d'aigua.



Foto: Miquel Perez Rius.

S'afegeixen els ous cuits (a Cerdanya, *esternats*) tallats per la meitat, ben repartits a la cassola i es deixa coure durant cinc minuts més.

4 - **Blanqueta de xai**

Aquest plat rep el nom de "Blanqueta", perquè la salsa té un color clar pel fet que la ceba del sofregit no es deixa daurar.

Ingredients:

- Coll, pit i espatlla de xai.
- 1 ceba, all i julivert
- farina

Elaboració:

Es talla el xai a trossos i es posa a coure en una cassola amb una mica d'oli, sense que quedi daurat. S'afegeix una ceba petita tallada, vigilant també que no quedi daurada, i seguidament l'all i el julivert i una mica de farina. Es remou, s'incorporen petites quantitats d'aigua i sal al gust, i es deixa coure fins que la carn està al punt.

5 - **Pernil fregit amb mel i vinagre**

Ingredients:

- 4 talls de pernil salat, a llesques gruixudes
- mel
- vinagre

Elaboració:

En una paella amb oli, es posa una llesca de pernil (gruixut), i se li dóna volta i volta. Es disposa en un plat, i en una paella a part es desfà la mel, amb unes gotes de vinagre. Aquesta barreja es posa per sobre del pernil i el plat ja està llest per ser menjat.



6 - Tiró amb naps de Tallendre

Aquest és un dels plats més genuïns de la Cerdanya. Estava íntimament relacionat amb el calendari: el seu consum era típic de la festivitat de Tots Sants (1 de novembre), època en què els ànecs estaven ja ben engreixats, i s'acabaven de recollir els naps.

Ingredients:

- 1 tiró
- 4 naps de Tallendre
- 1 ceba
- 2 alls
- 1 tomàquet
- oli, sal
- pebre
- aigua
- 50 g de farina

Elaboració:

Es trosseja el tiró i es col·loca en una *cocota* (cassola de ferro colat) amb una mica d'oli i una mica de mantega, i es fregeix.

S'afegeix la ceba petita tallada i els alls tallats. Quan la ceba està fregida, s'hi afegeix el tomàquet ratllat, i a foc lent es fa un sofregit. A cap d'una estona, s'afegeix una mica de vi ranci i es deixa coure.

A part, haurem pelat i bullit els naps de manera que quedin cuits però no desfets. Els escorrem, els deixem refredar i, amb una mica de farina els fregim en una paella amb oli.

Quan el tiró està quasi a punt, s'incorporen els naps a la cassola amb el tiró, s'afegeix una mica d'aigua i, a foc lent i tapat, es deixa coure durant uns vint minuts.

7 - Crema

Ingredients:

- 1 l. de llet
- 9 rovells d'ou
- 125 g. de sucre (9 cullerades soperes)
- 20 g. de midó en flor
- canella en rama
- pell de llimona
- 1 cullerada sopera de conyac
- 1 cullerada sopera de licor d'herbes

En una cassola es remenen els rovells d'ou. S'afe-

geix una mica de llet i el midó, i les nou cullerades de sucre. S'afegeixen el conyac i el licor.

En una olla a part es fa bullir la resta de llet, amb la branca de canyella i la pell de la llimona. Quan bull la llet, aquesta s'aboca a poc a poc en l'altra cassola, primer a foc lent i després a foc més fort, remenant fins que comença a espessir, evitant que arribi al punt d'ebullició. Es cola, i es deixa refredar per servir-la.



Bibliografia referenciada:

1- Vigo, Salvador; Puig, Xavier. **La Cerdanya de finals del segle XVIII vista per Francisco de Zamora**. Ed. Garsineu. Tremp 1999

2 - Trenchs, Josep. **La Toponímia i Onomàstica d'Éller, al Pirineu Lleidatà, segons un cadastre de 1716**. Instituto de Estudios Ilerdenses. Exma. Diputació Provincial de Lérida. Artis EstudisGràfics. Lleida 1976.

3 - Xandri, J. **Estudio Geográfico-Histórico-Lingüístico**. Imp. del Asilo de Huérfanos del S.C. de Jesús. Madrid 1917

4 - Vila, Pau. **La Cerdanya**. Enciclopedia de Catalunya. Vol. 3 (I de la secció de geografia). Ed. Barcino. Barcelona 1926

* M. Rosa Molins, és farmacèutica; ha publicat *La Cuina de Cerdanya*, (receptes i àpats), Farell 2011.

**Farmacèutica*



La tradició de la cuina a la Cerdanya

ASSUMPTA MIRALPEIX JUBANY*



Il·lustració: Maria Rius

Quan em van fer la proposta d'escriure un article gastronòmic sobre la Cerdanya, no baix dubtar en dir que sí, perquè ha sigut un lloc que m'ha encuriós pel seu paisatge, la seva cultura i també per la seva gastronomia.

Sempre m'he considerat de terra endins. Vaig viure molt anys en una casa de pagès del Baix Montseny, compartint la pagesia amb els pares, germans, mossos i persones que ens ajudaven; aquesta experiència conviscuda ha fet que tingui una estimació especial pels conreus i la pagesia en general, sigui d'on sigui. La primera vegada que vaig venir a la Cerdanya la pagesia va ser el que més en va cridar l'atenció; tot i que sens dubte era diferent de la que jo estava acostumada a veure, no vaig poder evitar fer-ne una comparació. Les vaques anaven tranquil·lament pel carrer cap a la quadra, no hi havia cotxes ni motos que les espantesin, les cases de pagès tenien les pallisses farcides de bales d'herba seca, i evidentment no hi havia ni tantes cases boniques ni tanta circulació rodada. Tot i que encara queden alguns prats, ara és difícil de veure vaques de llet; s'hi veuen més cavalls o vedells de carn.

En aquells temps les vaques eren una part important de la riquesa per la llet i la pagesia era el que sostenia tota la comarca. Ara la Cerdanya s'ha convertit en zona de serveis perquè ha canviat molt. En els prats on pasturaven les vaques ara hi ha les cases de la gent que

ve sobretot perquè és un lloc tranquil, amb una natura generosa, que ajuda a desconnectar de les ciutats estressants, com Barcelona i rodalies; i els agrada per totes aquestes excel·lències que ofereix: les estacions d'esquí, el senderisme... i la gastronomia.

La gastronomia sempre ha estat integrada a l'entorn. Com que la Cerdanya fins a començaments del segle XX va estar allunyada de les grans ciutats per manca d'unes infraestructures de comunicació adequades, va quedar molt condicionada al que conreava i produïda per ella mateixa.

Per aquesta raó hi havia una gran diferència entre la cuina d'hivern i la d'estiu. Per exemple, a la d'estiu hi havia més varietat de verdures i hortalisses; a la d'hivern hi havia més trufes (patates), llegums, cols (cremades pel fred) o peres d'hivern (ara es comercialitzen com a peres de Puigcerdà). La caça també hi tenia una consideració rellevant, així com les carns de porc, moltó, aviram i vedella; més tard també s'ha potenciat la comercialització de la carn de cavall. Crec que és la cuina d'hivern la que té unes característiques més diferenciades i personalitzades pels seus xup-xups de les cassoles, les olles i els tupins.

No es pot obviar la situació de les fronteres polítiques, que no tenen res a veure amb les fronteres culturals; i aquestes fronteres culturals fan evident que hi ha una gran similitud amb la gastronomia francesa



més propera a la frontera. De les aus, com els ànecs (tirons) es mantenen una gran varietat de receptes, tant a un costat de la frontera com a l'altre; un dels plats més reconeguts de la Cerdanya és el tiró amb naps o amb peres. El pa de fetge té una gran similitud al paté de campanya francès. I també es cuinen el conill o la caça, sense oblidar el porc. Per que fa als peixos, la truita de riu i les arengades van ser pioneres a l'hora de cuinar-les; el bacallà va arribar molt més tard. Com arreu del Principat la pasta es va introduir fàcilment i no va faltar a començaments del segle XX un fideuer a Puigcerdà. Tampoc es pot deixar de banda l'aprofitament del porc, que era i és un dels animals que permet fer amb la seva carn una gran varietat de productes. Ja sigui en forma d'embotit o posant-la en conserva amb llard, es podia menjar carn de porc tot l'any. A finals d'estiu i començaments de la tardor, quan encara no fa molt fred, es poden trobar molts bolets. Per als boletaires la Cerdanya té un interès afegit, que són els bolets i la gastronomia a l'entorn dels bolets.

El que és més interessant de la cuina tradicional és que a cada contrada es pot fer el mateix plat, però amb matisos diferents, i aquests matisos cada família els personalitza. Això és molt interessant, perquè un plat tan senzill com és "el trinxat amb rosta" m'han explicat com fer-lo de maneres ben diferents, no pel que fa als ingredients, però sí pel que fa al procés de

com cuinar-lo. Es fa difícil de dir quina de les receptes és l'autèntica, perquè cada família el fa a la seva manera totalment personalitzada i totes són autèntiques. No seré jo que en aquest article expliqui la recepta, no sigui cas que no l'expliqui prou bé. Però sí que em permeto explicar una anècdota. Quan vaig anar a estudiar a Barcelona sentia a parlar molt d'un plat típic de la Cerdanya que se'n deia el trinxat amb rosta. La primera vegada que em vaig interessar per la recepta vaig pensar que no l'havia entesa bé, i vaig torna a preguntar què era el trinxat, vaja quina decepció, era allò que ens feia la mare per aprofitar la col i la patata que havia sobrat del dia anterior i que a mi no m'agradava gens, tot i que amb el temps es canvia i ara m'agrada molt.

Si aquest és un article gastronòmic, és normal que hi hagi algunes receptes. M'han interessat les receptes que són similars a les que fèiem a casa, com les arengades amb casaca, i que ara ben poca gent les coneix, o bé productes com les xicoies, que creixen en llocs de fred, o la capada, que ara es molt difícil de menjar perquè no es pot comprar llet fresca, i que és boníssima.

(ARENGADES) CIVILS AMB CASACA

Les arengades han sigut sempre un peix econòmic i de llarga conservació. Es per aquest motiu que a les zones de Catalunya on era difícil que arribés peix fresc de la costa, les arengades i el bacallà –juntament amb els ous– eren una bona solució per mantenir els preceptes de l'Església catòlica de no menjar carn tots els divendres de l'any (amb alguna excepció) sense posar en perill l'economia familiar. Quan vaig saber que a la cuina tradicional de la Cerdanya hi havia les arengades o *civils* amb casaca vaig quedar agradablement sorpresa, perquè a casa a l'hivern la mare també les feia alguna vegada per sopar. Com deia abans, les cuinava amb uns matisos diferents: ella hi posava all i julivert, mentre que a la bibliografia que he consultat hi posen panses. Crec que és fàcil d'entendre aquesta diferència: a la Cerdanya els hivern eren molt més freds que el Baix Montseny i segurament era més fàcil tenir panses que julivert.

Ingredients:

- 2 arengades per persona
- 100 g de farina
- 1 ou
- 1 tasseta de llet

- 1 gra d'all pelat i picat amb unes branques de julivert o un grapat de panses
- oli d'oliva refinat

Preparació:

1- Es treu l'espina de les arengades, procurant que quedin senceres. Les arengades es deixen una bona estona (com una hora) en aigua tèbia perquè treguin sal. Quan ja s'han esponjat, s'escorren bé i s'escaten les escames.

2- Es prepara la pasta amb la farina, l'ou batut, l'all i julivert o les panses i la llet que calgui perquè quedi una pasta lligada una mica espessa (sense posar-hi sal).

3- S'eixuguen les arengades i es passen per la pasta preparada. S'ha de procurar que quedin ben cobertes per la pasta.

4- A part, en una paella es posa oli abundant, i quan està calent s'hi van posant les arengades perquè s'enrosseixin dels dos costats. La cocció ha de ser ràpida, perquè si es couen més del compte podrien quedar molt salades. Una vegada es retiren de la paella, s'han de posar damunt d'una escorredora perquè deixin l'oli que hagin pogut absorbir.

LES XICOIES

Les xicoies -conegudes també en altres llocs per noms diferents com el de dent de lleó- surten a finals de la primavera i creixen als prats, on també s'hi poden trobar moixernons i cama-secs. A la gastronomia francesa són molt apreciades, tenen un gust un punt amarg, la fulla té una textura una mica semblant a l'escarola i amb ella es poden fer una gran varietat d'amanides.

Ingredients:

- un grapat de xicoies netes i escorregudes
- 2 pastanagues pelades i ratllades
- 1 ou per persona (pot ser de guatlla)
- 1 rosta de cansalada viada per persona

Per amanir:

- 6 cullerades d'oli d'oliva verge
- 3 cullerades de vinagre de poma
- 1 cullerada de mostassa
- sal i pebre molt



Preparació:

1. En una paella es posen a coure les rostes a foc fluix i també tapades. Es deixen coure una bona estona fins que comencin a estar cruixents, es retiren i es tallen petites.

2. Els ous queden molt bons cuits al vapor. Es fan de la següent manera: a la mateixa paella, es posen a coure els ous. Quan el greix que han deixat les rostres està una mica calent, s'hi tiren els ous, que prèviament s'han trencat en una tassa, es tapa la paella i es deixen coure un parell de minuts (segons com agradin de cuits).

3. A part es prepara la salsa posant tots els ingredients en un recipient que tapi hermèticament, se sacseja i ja està llesta per amanir.

4. Es col·loquen a cada plat un grapatet de xicoies al damunt un ou i s'empolsinen amb les rostres tallades petites. La salsa se serveix a part.

CAPADA

També em va fer una gran il·lusió poder comprovar que hi havia una altre similitud amb els meus records, i és la *capada*. Nosaltres em dèiem *la nata de la llet*. De ben segur que alguns es preguntaran: *i que és això?*. Això és una delicadesa. Abans tothom anava a buscar la llet a la casa de pagès més propera o a la cuinat a les vaqueries. La llet fresca que no s'ha pasteuritzat, quan es bull i es deixa reposar, la concentració de matèria grassa de la llet puja i fa una capa espessa. Aquesta capa, si es retira i s'estén damunt d'una torrada i per sobre s'empolsina amb una mica de sucre,

és com ja he dit un menjar deliciós. Hi poden haver persones que ho trobin embafador, però els que hem tingut la sort de poder beure la llet de les vaques sense cap tipus de manipulació, ens agrada molt la “capada”. També era un esmorzar equilibrat, perquè amb el pa tenies els carbohidrats d’assimilació lenta, amb el sucre els carbohidrats d’assimilació ràpida, i amb la capada tenies les proteïnes de procedència animal i els greixos (la majoria saturats) que es necessitaven per ajudar a passar el fred i a fer llargues caminades per anar a l’escola.

TIRÓ AMB NAPS

A tota casa de pagès hi havia i encara hi ha aviram. Els pollastres només es cuinaven per ocasions especials, com la Festa Major o el sant del cap de casa, i poca cosa més. Les gallines eren més importants perquè proporcionaven a la mestressa de casa petits ingressos que ajudaven a l’economia domèstica: no solament feien ous, sinó que també covaven els ous i es podien vendre els pollets o els pollastres. En canvi, abans els ànecs i les oques eren unes de les carns que més es menjaven, sense oblidar els conills. És per aquesta raó que a la Cerdanya hi ha una varietat de receptes molt interessant, tant de tirons com d’oques, que traspassen les fronteres i s’enriqueixen a la Cerdanya francesa. Una de les més representatives és el tiró amb naps. La gràcia del plat són els naps llargs, prims i de pell negra que li donen al plat un gust molt especial. Aquests naps, que es cultiven als Pirineus des del segle XIV, s’arrenquen a l’hivern i els més preuats a nivell gastronòmic són els del poble de Talltendre.

Ingredients: 4 a 5 persones

- 1 ànec que sigui gros
- 1 quilo de naps tendres
- 1 ceba
- 1 tomàquet vermell petit
- 150 cc de vi blanc sec
- 400 cc de caldo fluix de verdures o de pollastre
- 4 cullerades d’oli d’oliva
- sal i pebre molt

Picada:

- 2 grans d’all pelats
- 15 ametlles torrades i pelades
- 2 galetes maries

Preparació:

1. Es poleix l’ànec, se socarrima, es talla a trossos no gaire grossos i se salpebra. Després es posa en una cassola amb l’oli calent i es fregeix fins que sigui ros; es retira del foc i es posa a sofregir lentament la ceba pelada i picada petita. Quan la ceba ja s’ha enrossit, s’hi afegeix el tomàquet ratllat i es deixa coure uns 5 minuts més.

2. Quan ja està fet el sofregit, s’hi tira la meitat del caldo, ja calent, i es deixa que faci xup-xup uns 15 minuts. Tot seguit s’hi posa l’ànec i el vi. L’ànec ha de quedar quasi cobert de suc. Es tapa i es deixa coure lentament uns 60 minuts, millor al forn, ja calent, a 180° C.

3. Es pelen els naps, es tallen a trossos allargats, s’escalden en aigua bullent i s’escorren. Si es vol, un cop escorreguts es poden fregir. Es posen a la cassola uns 30 minuts abans d’acabar-se la cocció. Si cal s’hi pot afegir una mica més de caldo calent.

4. Es prepara la picada amb els alls, les ametlles i les maries. Quan la picada està ben fina, s’hi afegeix una mica de caldo o aigua freda per desfer-la i es tira a la cassola juntament amb els naps.

NOTA: Aquest plat millora si es fa d’un dia per altre.

**Professora de cuina i nutrició.*



Gravat de Rafel Bastardes 1969

La gastronomia i els productes de proximitat esdevenen un motor econòmic per a la Cerdanya

DAVID ISERN*



agroalimentaris i a una tradició gastronòmica que es pot trobar des de les llars cerdanes fins a la gran oferta de restauració que hi ha a la nostra vall.

Un segon factor important que deixa petjada en la majoria d'aspectes és la seva posició transfronterera que ha fet que malgrat el seu aïllament geogràfic, hagi estat una zona de contacte de diferents cultures i tradicions que dins el marc de la cuina catalana, li han donat un accent molt particular a la gastronomia cerdana.

Aquesta combinació d'accent propi marcat per l'orografia i el clima i el fet de ser zona de frontera, ha configurat des de sempre

El sector agroalimentari de Cerdanya està reorganitzant-se per a crear noves oportunitats econòmiques fusionant tradició amb innovació.

A la Cerdanya, per trobar l'explicació a qualsevol tema, cal fixar-se primer en la seva particular orografia amb el seu altiplà envoltat d'altres muntanyes i una orientació Est-Oest que li confereixen una climatologia molt especial que donen lloc a una gran pluralitat d'ecosistemes, a una gran biodiversitat i un caràcter molt especial als seus habitants que evidentment es tradueix també en un accent propi en la gastronomia.

Dins el marc dels Pirineus, la Cerdanya és com un oasi que dona lloc a una gran diversitat de productes

una manera de fer i uns productes de primeríssima qualitat. Si fem un salt en la història, doncs trobarem ja referències dels pernils ceretans a l'època romana en citacions d'escriptors com Marcial o Polibi. La tradició també diu que el darrer tsar rus, es delia per les peres de Puigcerdà o que els millors xarcuters de Barcelona venien de terres cerdanes.

A la Cerdanya tenim molts productes que de manera tradicional s'hi han cultivat, recol·lectat o criat i que formen part de la nostra tradició culinària. En destaquem per exemple dins les hortalisses: les trumfes, els naps de Talltendre, les cols d'hivern o les mongetes d'afartapobres; dins els fruits: les peres de Puigcerdà o Doyenne de Comice, les pomes, els fruits silvestres o els bolets; la carn de caça i la de ramaderia



com la vedella, el pollí, els xais, els cabrits o l'aviram; i els seus derivats com els formatges, mantega, mel i els embotits dels quals destaquem els pans de fetge, bulls o la llingonissa.

I que trobarem en els plats més tradicionals com ara el Trinxat, el Cuinat, el Tiró amb naps, l'Oca amb peres, el fetge o el pernill a l'agredolç, el llapí amb bolets, les bolilles amb naps, la verdura de Cerdanya feta amb naps, pera i trufes bullides, les escorredisses a la llosa, els cócs o els cerdans. I que avui podem regar amb vins, licors i cerveses elaborades a la nostra comarca de manera artesanal.

Durant l'any tenen lloc un seguit de mercats i esdeveniments consolidats que realcen aquests productes amb fires com la de Sant Llorenç de Bellver, Jornades gastronòmiques com la de la xicoia i els bolets de primavera de Cuina Pirinenca o grans esdeveniments com la Mostra de cuina popular amb naps de Cerdanya a Ger, la festa del Trinxat a Puigcerdà, les jornades sobre els fruits i les herbes oblidades de Prullans o les escudellades populars de Sant Antoni.

Malgrataquesta singularitat i aquest reconeixement per certs productes de qualitat, el sector primari de Cerdanya ha tingut veritables problemes per adaptar-se a les polítiques comunitàries de la Unió Europea i ha portat a situacions insostenibles i llastimoses

com per exemple que la majoria de restaurants de Cerdanya no utilitzin productes de proximitat, o que els supermercats venguin trufes d'importació o vedella d'altres indrets quan nosaltres en som uns grans productors. A vegades cal tocar fons per tal d'adonar-se d'allò que tenim i en aquests moments, el sector agroalimentari de Cerdanya està vivint una veritable revolució a partir de la unió dels productes locals amb la gastronomia i de la tradició amb la innovació.

I és que el binomi: productes locals + gastronomia pot ser la millor carta de presentació d'un territori que és eminentment turístic. Ha de ser un orgull per a qualsevol cerdà presentar els productes fruit de l'esforç i dedicació dels habitants de Cerdanya. Cada vegada hi ha una necessitat més gran del món urbà de conèixer l'origen dels aliments. Fins no fa gaires anys, gairebé tothom qui vivia a ciutat tenia algun vincle amb el món rural però ara mateix això ja no està passant. La producció industrialitzada d'aliments està portant a l'esgotament del nostre planeta, a la destrucció dels ecosistemes i que sorgeixin noves malalties. És per això que està sorgint una necessitat de descobrir d'on provenen els aliments i això és una gran oportunitat per al nostre territori de produir i vendre aliments saludables, de confiança i donar-los a conèixer fomentant l'agroturisme.



Els nous reptes que ha posat damunt la taula el sector agroalimentari de Cerdanya són:

- Trobar noves varietats que ens permetin oferir un ventall més ampli de productes.

- Fomentar la qualitat davant la quantitat. No té sentit que les nostres vaques que pasturen en la vall amb més biodiversitat floral d'Europa, que es passen mesos a l'alta muntanya, que tenen un benestar i porten una vida saludable i respectuosa amb el medi ambient, passin a la cadena alimentària com qualsevol vedella criada en una granja intensiva que no haurà vist mai el Sol i que estarà plena d'antibiòtics.

- Treballar l'estacionalitat. Cada època de l'any la terra ens dona aquells aliments que el nostre cos necessita i no és necessari importar aliments de l'altra punta del planeta amb el cost mediambiental que això suposa. Hi ha un seguit de restauradors que estan treballant amb els pagesos per tal d'elaborar unes cartes estacionals valorant allò que la terra produeix en cada moment.

- Treballar tots els productes i plats des del punt

de vista saludable. Innovar en obtenir superaliments, noves tècniques de cultiu i d'elaboració que siguin més saludables.

- Però el més gran dels reptes és el d'impulsar un nou model de transició agroecològica que respecti a la terra i el benestar dels animals.

I com que el sector ha vist que això no es pot aconseguir des de l'individualisme i que tampoc podem esperar que l'administració ens resolgui els problemes, s'ha anat organitzant en els darrers anys amb el sorgiment de diferents associacions:

- Cuina Pirinenca de Cerdanya - Va sorgir ja fa uns anys com un col·lectiu de restaurants per a potenciar la gastronomia i els productes locals.

- Proeco Cerdanya- Alt Urgell - Per a potenciar la producció ecològica

- L'associació Agroalimentària de Cerdanya - amb la missió de crear una xarxa de productors, elaboradors, restauradors, comerciants, hostalers, associacions i particulars de Cerdanya que tenen la voluntat de valorar el producte i gastronomia locals de qualitat. I

fomentar el desenvolupament la comarca sota criteris de sostenibilitat econòmica, social i mediambiental; mitjançant la implicació personal i l'establiment de llaços de confiança mútua.

- El Cluster transfronterer el Sol dels Pirineus - Per impulsar noves línies de negoci i la innovació en la salut i fer-ho a partir de l'alimentació, la sostenibilitat, l'esport i el turisme.

Tots aquests agents han sorgit en els darrers anys veient el potencial de treballar conjuntament en la promoció dels productes i de la cuina de Cerdanya però aquí hi ha una pota molt important que és l'apoderament de la societat cerdana per tal de decidir tots plegats el model alimentari que volem. És un pas de gegant el que ha fet el sector per a organitzar-se però cal també que ho facin totes les consumidores i consumidors i en aquest sentit va sorgir el 2018 un moviment popular per a la Sobirania Alimentària de Cerdanya.

Sens dubte, la millor carta de presentació del nostre territori és allò que la terra produeix i que els humans sabem transformar en les nostres cuines però

el més important és que això ens ho creiem ara tots i que anem a la una. Si som el que mengem, és molt important que seguim avançant en aquesta direcció!



Cuina de bolets cerdana

SALVADOR ORRIOLS

M'han proposat fer un article sobre cuina de bolets, intentaré fer-lo el més interessant que pugui.



Encara que estem a la primavera per mi quan parlem de bolets és sinònim de tardor, els bolets de primavera també els trobo bons, però, com que m'agrada anar a buscar els que després cuinaré i em menjaré, amb les tonalitats del bosc i la diversitat d'espècies que hi ha a la tardor ho trobo més divertit.

Per la mateixa raó una de les maneres de cuinar-los que em sembla més agraïda és fent una barreja. Així a la vegada que puc aprofitar moltes de les espècies que recullo, gaudeixo d'uns sabors i textures riquíssims.

Per fer una barreja en primer lloc hem de prendre una precaució prèvia. Els bolets recol·lectats han de ser perfectament identificats com a comestibles. És important remarcar-ho pel fet que si no ens podem equivocar mai, en aquest cas menys, si tenim una barreja i hi ha algun bolet metzinós o indigest per trobar la causa d'aquest trastorn el personal sanitari ho tindria molt més difícil.

A casa meva moltes vegades fem la barreja amb les següents espècies:

Mocoses (*Hygrophorus gliocyclus*), cames de perdiu (*Chroogomphus rutilus*) i rovellons (*Lactarius sanguifluus* o *Lactarius deliciosus*)

La recepta que fem és cuinar-los amb ceba.

Les quantitats les hem de fer en proporció dels comensals que serem, com que aquest plat és bàsicament un acompanyament, en funció de la quantitat de bolets hi posarem més o menys quantitat dels altres ingredients, si després ens sobra barreja, no ens preocupem a la nevera: es conserva molt bé. A casa ens agrada com acompanyament d'una sossissa, però qualsevol peça de carn a la brasa o planxa si adiu molt.

Per tant anem a la recepta:

Agafem 4 cebes mitjanes i les tallem a la Juliana primeta.

Les posem al foc a fer en una paella que sigui una mica fonda, hi posem sal i deixem que es vagi fent no massa de pressa fins que vingui transparent.

Mentrestant hem de netejar els bolets, primer les mocoses que són les més entretingudes perquè sempre porten brossa del bosc. Com que són també les que triguen més a fer-se les posem a la paella amb una

mica més de sal, no ens passem. Tapem la paella perquè els bolets comencin a treure aigua.

Continuem netejant les cames de perdiu i fem la mateixa operació que abans.

Acabem posant els rovellons ben nets i tot tapat durant uns minuts perquè quedi tot ben confitat amb un foc que no sigui massa fort.

Per acabar destapem, piquem dos grans d'all ben petits i esperem que la barreja es begui tota l'aigua i els bolets estiguin ben fets, si hem de corregir de sal, fem-ho ara.

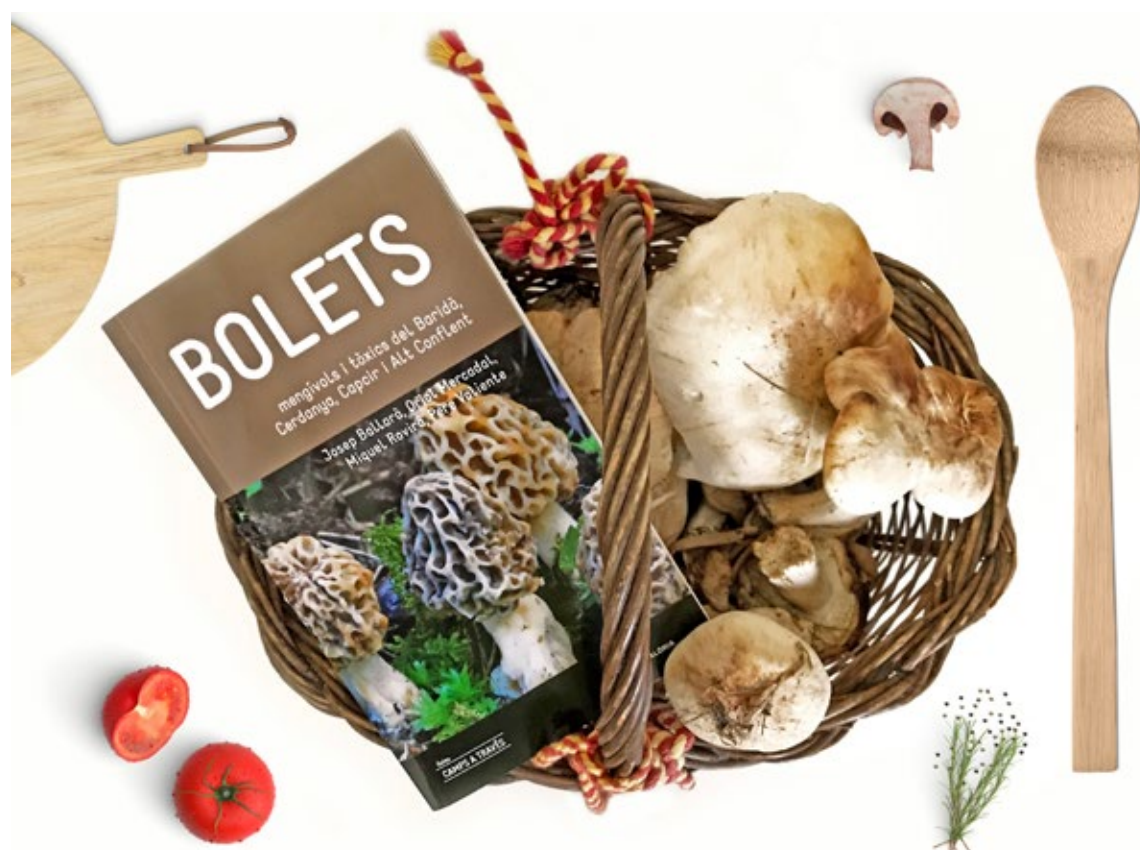
No cal que hi posem espècies aromàtiques amagarien el gust dels bolets.

Quan contemplem el plat veurem el blanc trencat de les mocoses i la ceba, el vermell dels rovellons i el morat de les cames de perdiu.

Quan el tastem trobarem el gustet de la ceba, el sabor de les mocoses que recorda una mica l'avellana, el perfume més fort que donen els rovellons i les cames de perdiu que, així com soles no els hi trobo gens de gràcia, barrejades donen un aroma especial.

Si els temps de cocció de cada espècie l'hem controlat bé també notarem les diferents textures de les espècies emprades.

Desitjo que us agradi i us divertiui anant a collir els bolets, preparar-los i cruspir-los.



Les “resten”

ALFRED PÉREZ-BASTARDAS



Convindreu amb mi que llençar el menjar no deixa de ser un element d'íncivilitat a no ser que estigui fet malbé. És per això que en les societats equilibrades el menjar que ha quedat sobrer es guarda en lloc fresc per recuinar-lo com a plats gustosos i menjar-los a la nit o un altre dia.

I de totes aquestes sobres, a casa meva en diem “les Resten”, és a dir, el menjar que per falta de gana o per haver-ne fet massa, ha sobrat i el guardem per un altre dia. I és d'interès saber que tot aquell menjar que ha sobrat en àpats anteriors, pot resultar mengívol un o dos dies després amb un gust molt millor i fins i tot tractada amb una paella amb oli d'oliva i un allet se'ns presenta al paladar molt més aromàtic i gustós. Per tot això, és bo de fer algunes reflexions per donar a conèixer menges sorprenentment enriquides un cop tractades com a “resten” de dies abans, i cuinades amb salses o passades per una nova cocció a foc lent...

Així, doncs, les “Resten” són restes o sobrants de menjars anteriors que després guardarem a la nevera o a la fresquera, per quan passats un o dos dies les

tornem a recuinar per menjar-les.

I és que normalment qualsevol menjar que ens ha sobrat, menjada un dia o dos després de ser cuinada (no dic pas fregida) té un gust millor, sempre que es tractin adequadament.

Les “Resten” a casa meva van de l'arròs del dia abans a la patata i mongetes tendres de la nit anterior que passades per la paella lentament i aixafades (com aquell que fa un trinxat) acaben com si fos una espècia de truita sense ous. I si

ho deixem coure a foc lent, amb un allet tallat petit, fins a rossejar el condiment per donar-hi més gust és francament un acompanyament ideal o encara que sigui menjat sol. També cal insistir que qualsevol vianada ja cuinada en dies anteriors o escalfada a la nit o en dies posteriors a foc lent, amb una mica d'oli d'oliva, reviu el gust i és millor.

Respecte de la pasta, macarrons, tallarines, afegint-hi oli d'oliva o foie són exquisits; igualment el *roast beef* que amb la salsa feta dels mateixos acompanyaments (tomàtec, ceba, pastanaga, all, etc.) renova el sabor; i com que a l'hora de la cocció li hem afegit una copeta de vi sec, i un cop fet i colat el passem pel túrmix, la salsa resultant dona a aquella carn rosada una millora substancial; encara en terres del nord-europeu hi acompanyen una salsa de pomes dita *apple mousse* que es pot menjar freda o tèbia.

Dels macarrons, fideus a la cassola, *spaguettis*, tallarines o qualsevol altre pasta relativament fina, no cal ni explicar que passada per la paella amb oli d'oliva

verge reviu en el paladar. En canvi no valen res, pel meu gust, els canelons rescalfats, ni tampoc les faves, i discutible seria la carn d'olla, si no la tractem com un plat trinxat. Un extra són les sopes, que en aquest cas ja no es tracta de menjars sobrats, ja que es poden cuinar al dia, però per simples que sigui els ingredients per donar sabor i gust al caldo, són les tractades amb farigola i pa torrat rascat amb un all i escaldats, tenen per la seva aroma un gust exquisit.

En definitiva diríem que tot menjar deixat reposar un temps (no pas gaire l'arròs), però si les carns amb salsa, resulten molt més bones que a correuita.

I potser direu, que d'aquests temes no hi ha ningú que en parli; però no és veritat, ja que justament en el llibre de Ferran Agulló (Girona, 1863-1933), *Llibre de la cuina catalana* hi té un apartat titulat *Aprofitaments* on escriu que "el talent de la cuinera pot fer-hi molt en l'aprofitament de deixalles no tocades o no servides", o és que una part del gran plat, ara de moda, que és el *Trinxat*, no es cuina sinó a partir de les restes de l'hort d'hivern...

Agulló doncs, esmenta que *si queda arròs del dinar, és molt bo servir-lo en el sopar o per esmorzar (amb forquilla), ben fregit a la paella, i també van bé, fregits, els macarrons i els fideus a la cassola.*

Podríem esmentar les classes de cuina que feia l'Institut de Cultura i Biblioteca Popular de la Dona, amb les ensenyances que hi donava el cuiner Josep Rondinssoni, amb els plats de cuina "internacional". I no pot ser altre que Llorenç Torrado (amic que fou i experts en menjars mediterranis) qui digui en el pròleg del "llibre -d'Agulló- no és sols un clàssic de la nostra gastronomia tradicional, sinó un llibre ple d'atractius, per als amants de la bona taula, especialment per a aquells que, una mica cansats de provatures prefabricades o sofisticades, desitgen un *retorn als orígens*, també en l'art culinària."

I si hi afegim les raons humanes, tant econòmiques com educatives i pedagògiques que expliquen que llençar el menjar no deixa de ser un acte d'incivisme i insolidaritat, i que recollir les restes i aprofitar-les ensenya als infants a apreciar l'alimentació, pensant sempre que molts no ho poden fer perquè no en tenen. És una manera d'educar i de prestigiar la cuina que es fa a casa amb paciència, lentament, explicant les menses i els productes de l'hort i del camp que es fan servir. I cal recordar aquí que en regions fredes

d'Europa es condimenta la col lentament per fer-la conservar en bidons de fusta amb sal morra, perquè fermenti i anar gastant a mesura que l'hort d'hivern ja s'ha gelat i cobert de neu; d'aquesta menja se'n diu Sauerkraut i se serveix sola, o com acompanyant de carns rostides, o botifarres fumades, i de tot el que creieu que una menja de gust fort li pugui anar bé com a contrast. Així, les cols fermentades s'escorren i es renten amb aigua i se'ls dona un bull i se serveixen amb les viandes fumades.

Visquin doncs, les sobres, les Restes, ben tractades i assaborides amb un bon vi i si hi ha bona companyonia molt millor.

I posats a fer no vull deixar d'esmentar encara que no acompanyi a cap restes, però que segur que ho acollirien els seus autors, els llibres de cuina que ens donen bons plats i bones viandes.

Parlar i tenir en compte Josep Pla i el seu llibre sobre *El que em menjat*, és essencial, i també *El carnet de cuina de l'excursionista* d'Ignasi Domènech, pensant sempre amb el seu *La Teca*, o els llibres *La cuina tradicional de Cerdanya* de Semproniana, o bé *La cuina del Pirineu català* de Pep Palau, i també *La cuina de Cerdanya* de M. Rosa Molins Pons.

I no podríem deixar de banda la cuinera i professora Eliana Thibaut Comalada nascuda a Vernet (Rosselló 1928), que ha donat valor a les cuines tradicionals amb llibres com *La cuina tradicional de la Catalunya Nord*, o bé *La cuina del Pirineu català*, i molts d'altres; també voldríem referir-nos al gran llibre de *L'art del menjar a Catalunya*, de Manuel Vazquez Montalbán i els de Nèstor Luján. No volem deixar de mencionar-los perquè la cuina a Catalunya és considerada com de les millors del món i més que mai ens cal ara llegir i publicar la cuina medieval com ja s'està fent, en una col·lecció publicada per *Les 7 portes- Cuina medieval* que també es recull en molts plats del Pirineu. Com diu, Llorenç Torrado, en l'article sobre el "Notari de la memòria del gust" tot comentant el llibre de Josep Pla: "també és difícil però no impossible, trobar avui qui cuini seguint els principis de la cuina familiar tradicional i les seves fusions i contrastos, tret d'algunes dones grans fora de les ciutats". Que li preguntin doncs a Eliana Thibaut, mestre de cuiners i de cuina del Pirineu.

Querol

_REVISTA
CULTURAL
DE Cerdanya

NÚM. 25
TARDOR 2019



Grup de Recerca
de Cerdanya