

sja

**La revista de la
gent de Sant Joan
de les Abadesses**

**Núm. 6
Desembre 2013**

Preu: 2 euros

De Sant Joan al món: Laura Fernández

Del món a Sant Joan: Viorica Burca-Demici

Can Tatxé, cent anys de comerç a Sant Joan

Grup Esplai Somnis, 20 anys de somnis

Cerveses artesanes

Gerard Costa, fer poble

Viatge recomanat: L'Índia

Revista Xsports

Un pastor cec santjoani, el seu gos pigall i un premi Nobel

Mil cent anys del reconeixement a l'abadessa Emma



Érem feliços amb ben poc

La ctra. de Camprodon i el Covilar

Marcel Miquel

Aquesta fotografia de V. Planesas per a una col·lecció de vistes de la casa Salvadó ens dona una perspectiva diferent que molts ja no han conegut de la carretera de Camprodon: les fileres d'arbres que vorejaven la carretera donaven un cert aire francès a aquesta entrada del poble. L'activitat agrícola de l'entorn, ja molt reduïda actualment per la presència del polígon a un cantó i de la urbanització a l'altre, la casa del Covilar, i la imatge del carro i del carreter completen un aspecte rural que conservava la vila en un temps no gaire llunyà.



Editorial

La gent gran, una lliçó per als nous temps.

El poble és un fil de continuïtat entre generacions. Allò que ara en diríem “memòria històrica”, i que fins fa poc havia passat d’una manera natural, de pares a fills. L’evolució de la societat contemporània ha debilitat aquesta cadena. En moltes famílies ja no conviuen tres generacions, com era habitual, i hi ha menys temps per escoltar i parlar. No cal lamentar-se, simplement constatar-ho. El reportatge de Leonor Pérez que encapçala aquest número de la revista SJA vol suplir, fins allà on sigui possible, aquest buit. Donar veu a aquells que ens parlen de la quotidianitat del poble en altres moments, no gaire llunyans. Les formes de transmissió poden ser diferents, però no es pot perdre el fet essencial, el de mantenir vius uns records que ja són història. Saber d’on venim.

Les vivències dels nostres avis ens parlen d’uns temps més austers, però no mancats de felicitat. La lliçó que en podem treure és tremendament actual: tornem a moments en què haurem de buscar la nostra realització en les petites coses, i en els pobles com el nostre això és potser més possible que en les ciutats. La relació humana i propera ho facilita.

Mai no insistirem prou en el reconeixement a les generacions precedents pel que van fer en circumstàncies no gens fàcils, construint el nostre futur, individual i col·lectiu. Diversos dels testimonis recollits en el reportatge són de persones usuàries de la Fundació Emma i dels seus serveis, en especial la Residència. Com a societat santjoanina, el nostre deure és que l’atenció a la gent gran facilitada des d’aquest servei públic continuï essent una prioritat, seguint el camí de millora dels darrers anys. És la millor forma d’agrair l’esforç dels nostres avis.

El Consell de Redacció

Índex

Abans / ara	2
Editorial	3
Els canalons de la meva iaia .	4
Érem feliços amb ben poc. ...	5
Nòtules.....	14
Nous comerços	18
Laura Fernández	20
Viorica Burca-Demici.....	22
Can Tatxé	24
Grup Esplai Somnis	26
Cerveces artesanes	28
El racó de l'arxiver	31
Gerard Costa, fer poble ...	32
Viatge: L'Índia	34
Sant Joan als llibres	36
Xsports, una nova revista ..	37
Un pastor cec santjoaní ...	38
Mil cent anys del reconeixement a l'abadessa Emma	40
Les mestresses del Casal ..	43

Amb la col·laboració de:



AJUNTAMENT DE
LA BARONAL VILA
DE SANT JOAN DE
LES ABADESSES



Consorci de Comerç,
Artesania i Moda
de Catalunya



Generalitat
de Catalunya



Diputació de Girona
221 municipis

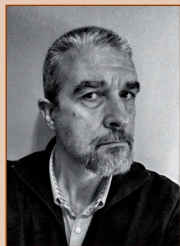
Punts de venda de la sja:

Oficina de Turisme
El Palmàs - Centre Cívic
Llibreria Salvat
Llibreria Garriga

Foto de la portada: Jaume Dial. Dipòsit Legal: GI-407-2011 / Impremta Garriga
sja no es fa responsable de les opinions dels col·laboradors en els articles publicats.

Els membres del Consell de Redacció de la revista són: Olga Camps, Jaume Dial, Joan Garcia, Jordi Garriga, Marcel Miquel, Leonor Pérez, Eusebi Puigdemunt, Trini Rafart, Montserrat Rius, Esther Rovira, Montserrat Tallant i Jordi Vilarrodà.

Els canelons de la meva iaia o la tecnologia recreativa



Jordi Caballeria

Empresari, traductor i apassionat de l'escriptura
<http://podole712.blogspot.com>

Fa seixanta-cinc milions d'anys, els dinosaures estaven a punt de deixar de dominar la terra, els continents no tenien ni de bon tros les formes actuals i encara que la meva iaia Pepeta deia que els canelons sempre s'havien fet com els que ella feia els dijous (en lloc de la clàssica paella) els registres històrics demostren a bastament que, en aquella època remota, de canelons no n'hi havia pas.

El llenguatge humà és subtilment imprecís i potser d'aquesta ambigüïtat que el fa inabastable inferim erròniament que és perfecte. Es veu que la memòria també falla, ja que la biologia, que en regeix el funcionament, també és traïdora i imperfecta.

Sovint, potser per defensar la nostra incapacitat (o voluntat) per fer tal cosa o tal altra, afirmem que allò que no ens surt s'ha fet tota la vida d'una altra manera i deixem entendre que aquesta altra manera (la nostra) és l'única forma vàlida de fer-ho.

A la meva joventut, la tecnologia que em fascinava superava àmpliament la tecnologia que la meva iaia dominava per fer canelons, posem. Recordo els de casa parlar dels seus ancestres i recordo que se sentien orgullosos de seguir fent les coses quotidianes de la vida tal com a ells els havien ensenyat a fer. Els pares, els avis, sempre tenien més experiència... i més raó. Ells, com molta altra gent, eren hereus d'una tradició camperola de masovers, ramaders, agricultors i oficis relacionats amb la terra, amb la supervivència, i tenien la visió que tot era, i havia de ser, igual com havia estat... sempre. La seva memòria, com la nostra, es remuntava a poques generacions enrere i, a més, la tecnologia era molt bàsica i els canvis tecnològics molt més lents que no ara.

La revolució industrial anglesa va dur, entre moltes altres coses, la tecnologia de la maquinària tèxtil que va dur, entre moltes altres coses, a la fabricació en sèrie i a establir els fonaments de la tecnologia informàtica que ara regeix les nostres vides a pas accelerat i davant de la qual sovint mostrem una hostilitat irracional.

Arthur C. Clarke, un prolífic autor de ciència ficció, afirmava que la tecnologia avançada era indistingible

de la màgia. Si pensem una mica en la nostra vida quotidiana veurem que desconeixem la major part dels màgics processos tecnològics que ens la regeixen. Així, poca gent entén el funcionament de cap dels mòduls electrònics que controlen el nostre vehicle, el nostre televisor, el nostre ordinador, el nostre telèfon mòbil, i poca gent és conscient de la xarxa invisible, però necessària, que els fa útils i possibles.

Així, sense els milers de quilòmetres de cables de coure conductors d'electrons estesos per tot el planeta, sense el munt d'estacions i subestacions elèctriques que ens els distribueixen, no tindríem a les nostres llars ni llum ni, com deien abans, força.

També, sense una àmplia xarxa d'estacions de servei distribuïnt combustible cada pocs quilòmetres, els nostres vehicles serien perfectament inútils.

A més, sense una vastíssima xarxa de repetidors telefònics entrellaçats per ones i cables, per centrals i subcentrals i gestionats per una tecnologia informàtica en constant ebullició, els nostres flamants *smartphones* serien menys útils que un còdol del Ter.

La tecnologia no és un fet aïllat, és un fet social, no hi podem renunciar ni com a individus ni com a societat. La tecnologia ens envolta, ens integra i ens atrapa en forma de màquines de tota mena, en forma xips que controlen les nostres cafeteres, regulen la nostra pressió sanguínia, els batecs dels nostres cors i permeten explorar els nostres cossos en una diagnosi per la imatge totalment impensable per al nostre amic Wilhelm Röntgen, el dels raigs X descoberts fa poc més d'un segle.

Estic fermament convençut que ben aviat la tecnologia que sovint odiam ens canviarà la vida de manera encara més extraordinària. Propugnar, com alguns desitgen, un retorn a un passat sense tecnologia, a banda de nostàlgic, és un procés abocat al fracàs. Res de les nostres vides és aïllat de la resta de vides, i ho comprovarem quan la simple supervivència es posi en perill qualsevol nit de tempesta en què no hi hagi corrent elèctric ni servei telefònic.

Desconec si la iaia de la iaia de la meva iaia feia canelons o, si en feia, si eren millors que els que em preparava ella cada dijous en lloc de paella, però de ben segur que aquesta regressió no ens duria gaire enllà ni gaire enllloc.

Cal contemplar la tecnologia amb ulls d'impaciència i millora, i no pas amb desesperació o nostàlgia. De tecnologia n'hi haurà més cada dia, més ràpida, més potent, més servicial, més accessible i més útil encara, però això sí, m'agradaria que fos invisible, indistingible de la màgia i que els canelons milloressin, si pot ser.

Érem felices amb ben poc



Leonor Pérez-Durand

L'arribada del tren, de la llum elèctrica, del telèfon, de l'aigua corrent a casa, del cine, de la Coca-cola i l'important creixement de la indústria, sobretot del tèxtil, són part de l'experiència de la gent gran de Sant Joan de les Abadesses. Cadascun dels avis amb què ens creuem pels carrers ha escrit una línia de la història, així com nosaltres escrivim la nostra. Per no perdre el que vam ser, només ens caldria escoltar-los, com ens agradaria que ens escoltessin quan els cabells blancs siguin els nostres.

Maria Picola: “Jo no vull arribar a 90 anys, si visc un any o dos més ja estaré contenta, sóc una dona alegre, independent, i no vull que m'hagin de donar el menjar”

La Maria Picola té 81 anys, és una

dona dinàmica, simpàtica, i els seus ulls brillen d'una manera especial quan parla de la seva feina: ella és representant del Consell de la Gent Gran de Catalunya a la comarca del Ripollès. L'any 2011, Picola va presentar una ponència davant del Parlament català: “La pobresa i l'exclusió social”, on – de manera contundent i molt propera - criticava les retallades en la sanitat, els serveis socials, les pensions i l'educació.

“Sóc santjoanina de tota la vida, la meua família és al poble des del 1609. Som d'origen italià, els meus avantpassats eren artesans i van ser portats fins aquí per fer de picapedrers i de vitrallers al Monestir”. La Maria atresora el passat familiar i també ens explica que, escapant de la pesta - que a mitjan segle XVII va tornar a assolir Catalunya i que també va arribar a Sant Joan - un dels Picola va anar a viure a Surroca.



Segons el GEANET, el servei de genealogia internacional, l'any 1600 a Catalunya, només hi havia 3 persones de cognom Picola, i totes aposentades a Girona. “Un cop passada la malaltia, els meus rebesavis van començar a fer de traginers portant carbó a Sant Joan, i de pujada portaven sal, vi i arengades. Tots aquests productes els venien a l'hostal

que tenien a Surroca, allà encara existeix can Picola”, diu la Maria.

L'arribada del tren a Sant Joan l'any 1880 va fer prosperar la família Picola. "Quan va arribar el tren, els besavis de Surroca van continuar baixant el carbó de les mines de Surroca, però també van comprar un terreny al costat de les vies i van fundar la primera fonda de la ruta. Aquest era el final de la línia i allà hi feien vida els treballadors, que s'encarregaven de les mercaderies que s'havien de transportar cap a Barcelona".

La Maria va néixer el 1932 a la fonda de l'estació. En aquell moment l'establiment era regentat pels seus avis, després se'n va fer càrrec sa mare. Allà, ella hi va créixer i va començar a treballar des de molt petita. "Hi havia dies que baixava 9 vegades al poble per buscar coses per a la fonda, portava 4 sifons en cada mà, fins que va haver-hi un repartidor; abans, als nens ens espavilaven molt d'hora".

Quan va esclatar la Guerra Civil, la Maria tan sols tenia 4 anys. "No tinc gaires records del començament de la guerra, jo era molt petita"; encara que el final del conflicte el recorda molt bé. "El 1939, l'estació estava en plena efervescència, allà hi havia emmagatzemat material de guerra, així que els republicans la van fer esclatar, les cases dels voltants van quedar desfetes i nosaltres vam quedar sense negoci i sense habitatge".

Acabada la guerra, Sant Joan es va convertir en un lloc molt estimat per tots aquells que volien escapar del país amb l'objectiu de salvar la vida. Així, molta gent anònima i molts soldats van passar pel poble camí de la frontera. L'exèrcit perdedor - el republicà - en la seva retirada, per tal d'evitar ser perseguit, va fer volar els ponts que permetien l'accés al poble i va destruir l'estació de tren; per a la Maria, aquesta experiència va ser molt dolorosa.

"Jo només tenia 7 anys i recordo que

vam quedar amb el que portàvem a sobre, els veïns ens van deixar llençols i roba; la Maria fornera -la fornera del poble- ens va deixar un pis. De les runes només vam poder salvar els nostres matalassos. Va ser horrorós, per això quan veig imatges de guerres ploro, no puc suportar-les perquè recordo el que vam patir la meva mare i jo. A més, estàvem soles, el meu pare - a causa d'una malaltia - ja era mort".

Quan va ser possible, la mare de la Maria va tornar a tirar endavant la família. "La mare, com va poder, va tornar a aixecar la fonda i amb les mateixes pedres trencades per l'explosió va refer la casa, però mai més no va tornar a ser la casa gran on vivíem, la mare només va poder reconstruir un habitatge petit, que encara es conserva al costat de l'estació. El tren va tornar, però al poble li va caldre gairebé una dècada per tornar a ser el que havia sigut".

La guerra, com sempre, porta molta desgràcia, però la postguerra no va ser menys dolorosa. "Després de la guerra hi havia molta misèria, no tots els homes van tornar, així que les cases de pagès eren portades per les dones, els nens i la gent gran; a més, no teníem ni abrics, passàvem els hiverns amb jerseis de llana que ens feien les iaies i tot l'any portàvem esclops, perquè no hi havia ni espartenyas".

Aquesta situació va durar gairebé fins als anys 47 o 48; després, a poc a poc, Sant Joan es va refer; malgrat això, molta gent ja havia marxat a la recerca de feina. "Un dels empresaris d'aquí, el senyor Espona, propietari de Tèxtil Abadesses, coneguda com l'Espona, va fer de mecenes del poble, ell va costejar la reconstrucció del Monestir, malmès per la guerra, i també va ajudar a trobar feina a fora, els joves que aquí no l'aconseguien".

Des de començaments del segle XX, Sant Joan va desenvolupar una forta activitat industrial en el sector del tèxtil, aquí es van instal·lar 2 empreses que van esdevenir molt importants:

Filatures Llaudet i Tèxtil Abadesses, coneguda com l'Espona. "El poble era ric, totes les dones i els homes treballaven al tèxtil o a pagès, es notava la bonança; cada colònia tenia la seva escola, la seva capella, una coral, tothom tenia estudis, tots sabíem escriure", explica la Maria.

Després de la guerra, els santjoanins van patir l'aiguat del 1940, però van lluitar i a poc a poc van refer la vila i les activitats socials. "Teníem diverses sales de cine" – diu la Maria, "el primer va ser el de la Cooperativa; després, el del Casino i el del Centre Catòlic, que estava situat a la rectoria i mossèn Planes, cada vegada que a la pel·lícula es feien un petó, tapava l'escena amb el barret. També hi havia el Santjoaní que era a can Pep, era el cine dels músics perquè tothom hi anava a tocar".

La Maria també recorda el cine Montserrat, que era davant de la residència Emma. "Es va estrenar amb la pel·lícula *Lo que el Viento se llevó*. Era un cine maco, i després de la funció, cap al Taga, la sala de ball ubicada al carrer Arxiver Mossèn Masdeu, on ara hi ha unes cotxeres. Hi venien molts grups a tocar i també molts nois que arribaven en cotxe i en autocar des de Torelló, Ripoll, Manlleu i Camprodon. També hi venia molta gent en tren, fins i tot penjant de les portes".

Segons la Maria, quan l'economia del país es va anar consolidant, a Sant Joan "començaren a arribar molts estiuejants de classe alta i mitjana, les famílies llogaven les habitacions dels seus pisos. Però tot ha canviat, a més, ara tenim un poble on no hi ha incentius perquè la canalla vulgui arrelar, ni tenen possibilitats de capacitar-se i ara ja no troben ni feina". Segons l'Institut d'Estadística de Catalunya, l'IDESCAT, el 9,62% dels santjoanins en edat laboral són a l'atur.

"He treballat molt i he estat molt feliç", confessa la Maria. "La família que tinc m'ha donat moltes alegries, són bones persones i això és el que

de veritat importa. Tinc un fill que viu aquí al poble, a més tinc 2 néts i 2 besnéts; també tinc molt bons amics. M'agrada xerrar i comentar els diaris. Malgrat les coses bones, trobo a faltar la relació humana que hi havia abans, la gent ja no s'atura a xerrar al carrer, l'únic que ens queda són les trobades del diumenge a la sortida de missa”.

Segons l'IDESCAT, Sant Joan de les Abadesses té una població de 3.469 habitants, 902 tenen entre els 65 i 85 anys o més, dels quals, 365 són homes i 537 són dones. Però no ens hem de sorprendre del fet que les santjoanines visquin més, ja que segons un estudi científic japonès, publicat en la revista especialitzada *Immunity & Ageing*, les femelles de totes les espècies són més longeves, perquè el seu sistema immunològic envelleix més a poc a poc.

Carmina Serrat: “Tot el poble anava a ballar a la sala del Taga, les mares i les que feien d'espelma vigilaven les nenes. Jo sempre vaig veure el ball des del taulell, perquè treballava i no hi podia participar; malgrat això m'ho passava bé.”

Allà on la Maria Picola i tot el poble anava a ballar, hi havia una altra noia que només podia mirar com els altres es divertien; era la Carmina Serrat. Ella era filla dels encarregats del bar del Taga. “Sóc filla única i tocava treballar per ajudar en el negoci familiar, per això des de 7 anys vaig estar darrere del taulell, però no em puc queixar, vaig tenir una infància feliç; abans en teníem prou de poder jugar al carrer, no demanàvem ni teníem grans coses i érem feliços”.

Segons explica la Carmina, a falta de ‘maquinetes’, els nens regnaven al carrer. “De petita passava hores jugant a fora, cada carrer tenia la seva colla de nens i sempre competíem en els jocs. També fèiem malifetes: per les festes de Sant Isidre, ens robàvem la llenya dels focs de celebració. Però

ara tot ha canviat, fins i tot en la religió, quan jo vaig fer la comunió, l'any 1948, érem 70 nens, ara ja ni se'ls bateja i la gent només va a missa per a una boda o pel funeral d'algú”.

La Carmina té 72 anys i és una altra de les dones vitals de Sant Joan. Fins fa quatre anys ella va continuar en activitat, a càrrec de La Rodona, un dels bars emblemàtics del poble. Ara és la presidenta de l'Associació de Jubilats i Pensionistes. “Vaig néixer a can Narat, que quedava on ara hi ha ca la Francesca, la botiga de roba de la plaça de l'Ajuntament. Després ens vam traslladar al Taga, la meua família va agafar el bar i vam treballar gairebé 20 anys, fins que van tancar l'establiment”.

La Carmina també ens explica com era anar a escola a la seva època. “Abans les nenes anàvem al col·legi de les monges, encara que elles no havien fet estudis de magisteri ni res, però era el que tocava, els nens anaven amb els capellans. Després va aparèixer l'escola pública, i allà hi anàvem tots”. Durant la República, es va imposar la coeducació, nens i nenes compartint escola, a més l'escola va ser laica, la religió només es veia des d'una perspectiva històrica.

Durant la Guerra Civil l'escola es va tancar. Acabat el conflicte, les classes van tornar, però res no va ser el mateix: els mestres van passar per un procés de purga, només van sobreviure els afins al nou règim; a més, l'escola franquista va liquidar els aspectes progressistes que l'educació havia adquirit durant la República, van anul·lar la democratització de les estructures educatives i en aquell procés es va tornar a imposar la religió catòlica com a filosofia de vida.

“L'escola va tornar a funcionar. Llavors els que volíem continuar els estudis havíem d'anar a ‘conferències’; jo hi vaig anar de 15 a 17 anys. Després vaig anar interna a Vic per preparar-me per a l'examen de batxillerat que es feia a Barcelona”. Poques dones feien el batxillerat, però eren menys les que arribaven a la universitat, sobretot perquè la Carmina va créixer en una època en què la dona era

mestressa de casa per excel·lència.

Entre els estudis i les obligacions, la Carmina va començar a festejar. “Al Taga vaig conèixer el meu marit. Ell era d'Olot i venia a ballar, després venia a fer-me companyia, i passat un any i mig de relació ens vam casar”. L'any 1963 la Carmina i el seu espòs inauguren la Rodona. Ella coneixia el negoci, ell l'estimava i en va aprendre, i sempre la va deixar fer. “Casada i ja amb tres nens vaig decidir estudiar mitjançant la universitat a distància, però no vaig poder acabar la carrera”.

Després de 16 anys d'estar junts, el marit de la Carmina va morir. “Vaig deixar els estudis. Ara estava jo sola amb tres criatures i havia de tirar endavant la nostra font d'ingressos. No podia aturar-me ni per patir. Sort que vaig comptar amb l'ajut de ma mare, sense ella no hauria pogut treballar i cuidar dels meus fills. Del bar, no em puc queixar, anava molt bé, tenia la clientela del poble i, gràcies a la ubicació del negoci, també tenia molta gent de pas, que s'aturava a fer un mos”.

La Carmina també recorda l'època daurada de Sant Joan, amb tres indústries tèxtils que anaven a tot gas i de les quals ara només queda el record. Una va ser la Colònia Jordana, o La Pierre, ubicada a Cal Gat. Aquesta empresa, que treballava la llana, va tancar als anys 50. Al costat havia començat a treballar la Fibran, que encara es dedica a la fabricació de la tripa artificial per a embotits. Amb el tancament de La



Pierre, la Fibran va quedar-se les seves instal·lacions.

La Llaudet i l'Espona eren les altres empreses tèxtils. Ambdues donaven molta feina al poble: "Només l'Espona contractava 800 persones; el propietari no tenia descendència i va fer una fundació per afavorir la gent, sobretot els que necessitaven ajuda sanitària. Ell tenia dues habitacions a l'Hospital de la Pau i les posava a disposició dels seus treballadors, o de qui ho necessités. En aquella època encara no hi havia seguretat social", diu la Carmina.

Abans que a Sant Joan l'activitat tèxtil fos potent, el poble també va ser conegut com a pioner en la fabricació de ciment. Can Benet, ubicat en el límit amb Ogassa, és l'empresa fundada per l'introduïdor d'aquest material a la península. "També hi havia petits tallers mecànics, metal·lúrgics i d'altres que feien components per a cotxes, així com la fàbrica de làmpades, tres fusteries, i una fàbrica d'ulleres", afegeix la Carmina amb nostàlgia.

'Tot temps passat va ser millor'. Per a l'exmestressa de la Rodona, aquesta frase és escaient. "Ara vivim del turisme, però fins i tot això s'ha perdut molt. Abans teníem tres hotels: l'Hostal Ter, Ca La Bonica i Can Janpere, ara només queda aquest últim, i tampoc és que tingui molt moviment de clients. Al començament de posar la Rodona nosaltres també teníem molta clientela, sobretot molt jove, perquè érem una parella jove i del poble".

La Carmina recorda que cada barri tenia les seves festes, que "eren molt lluïdes, fins i tot la del barri del Pla del Roser, que es va crear cap als anys 60, per encabir la forta immigració que des dels anys 50 arribà al poble per treballar a les empreses tèxtils. Aquestes fins i tot portaven la gent en autocars des dels seus llocs d'origen, tots venien del sud d'Espanya i no van aprendre el català, en part, per culpa nostra, perquè l'escola era en castellà i nosaltres al carrer no els parlàvem

mai en català".

Parlant de tot, la Carmina pateix perquè des dels anys 80 el tren ja no arriba a Sant Joan: "ens el vam deixar perdre perquè preferíem anar a Ripoll en autocar i agafar-lo allà, que no pas fer la pujada de l'estació". Tot i això, la raó principal perquè el tren deixés d'arribar al poble va ser el tancament de les mines de carbó d'Ogassa i de Sant Martí de Surroca. Aquesta línia de ferrocarril va ser creada per transportar aquest material cap a Barcelona.

La Carmina també recorda que dels anys 40 als 50 va haver-hi un destacament de l'exèrcit amb joves d'entre 21 i 22 anys. Molts d'ells es van casar amb noies de la vila i s'hi van quedar. "Moltes noies de Sant Joan també es van casar amb muntadors de maquinàries que les indústries portaven al poble". A part d'això, també recorda, amb menys alegria, que al poble hi havia una caserna de la Guardia Civil, i les botigues estaven obligades a vendre'ls més barat.

"A partir de 21 anys, els santjoanins necessitàvem un salconduit per moure'ns en transport públic". Aquest permís era emès per la Guardia Civil i la seva funció era controlar l'entrada i la sortida del país cap a França. "Aquest document va funcionar fins a 13 o 14 anys després d'acabada la guerra. Paradoxalment, als anys 70, a Sant Joan, no hi havia pas directe cap a França".

'Tot temps passat va ser millor', és el que ens tornen a dir les paraules de la Carmina. "Érem rics, aquest poble era tan atractiu econòmicament, que teníem l'agència número 23 de la Caixa, ara en canvi el jove ha de marxar, aquí no hi ha feina; el turisme s'ha incrementat molt, però no és el turisme d'abans, ara la gent només volta, no gasten gaire. Fins i tot la religió ha canviat, ara la gent només va a missa pels enterraments, perquè àdhuc per casar-se trien el matrimoni civil.

Joan Picart: "Tothom cantava, els pagesos cantaven per la collita, les dones cantaven al safareig, ara tothom té de tot, però abans, amb menys, érem més feliços"

"Vaig néixer al 1926, en una casa de pagès, a 'Caramelles', per això em diuen en Joan de Caramelles". Aquest veí de Sant Joan té 87 anys i mai no ha deixat el poble, des de ben petit ell i els seus 4 germans van treballar la terra. "Jo vaig començar a guardar el bestiar des que tenia 10 anys i jugava quan ho feia, estava lliure al mig de la muntanya, era un nen i els nens juguen, encara que els de la meua generació també havien d'ajudar a les feines de la casa i del camp".

En Joan de Caramelles va ser inscrit com en Joan Picart, fill de pagesos, ell va continuar l'activitat familiar fins a l'any 82, data en què es va jubilar. "La vida a pagès era molt diferent, no hi havia aigua corrent dintre de



les cases, l'havíem de pujar de la font, a vegades - depenent de la quantitat de bestiar que teníem – havíem d'anar a proveir-nos més d'un cop al dia. Jo recordo que anava a buscar l'aigua amb galledes i un pal que em penjava a l'esquena”.

En Joan Picart recorda la infància com una etapa de la seva vida en què res no era fàcil, però tots eren feliços. "A més de no tenir aigua, tampoc no teníem llum, quan era petit ens il·luminàvem amb espelmes; després en Baldomero - un llauner del poble - que tenia una mica d'enginy, va fer una màquina per fer llum amb gas. Era una campana que portava unes guies i pujava i baixava transportant carburo d'una banda a l'altra".

La cara d'en Joan s'il·lumina quan recorda l'invent. "Tot funcionava amb una campana controlada per unes guies, tota la base era d'aigua, i anava amb una línia de plom, la instal·lació s'obria amb una aixeta de plom. Aquí a Sant Joan aquesta instal·lació només la tenia el meu oncle, llavors ell en va fer una i ens la va portar a Caramelles. Al Mas Molí i les Llances també la tenien, després van tenir la llum amb un motor japonès i finalment, com tot el poble, vam tenir la llum normal”.

Escalfar-se era una altra de les necessitats dels santjoanins. Abans les temperatures eren més cruentes i no existia la calefacció centralitzada. "Per escalfar-nos fèiem foc a terra amb llenya, nosaltres havíem arribat a passar molt fred durant setmanes, 15 i 20 graus sota zero; a més, abans nevava molt, a vegades hi havia 3 pams de neu i nosaltres mateixos havíem de fer camí, i sempre anàvem a peu; jo per anar a col·legi, cada dia caminava 2 hores", diu en Joan.

Les dificultats econòmiques van fer que en Joan deixés l'escola. "Jo anava molt content al col·legi, m'agradava estudiar i els números m'encantaven. Quan va arribar la guerra tot va quedar parat, jo tenia tot just 10 anys i feia cinquè de primària, després de la guerra vaig reprendre els estudis, llavors em tocava anar a "conferències"; vaig anar-hi 2 anys, i

no vaig poder estudiar més perquè a casa no ho podien pagar, els que anaven a fer carrera eren els que tenien diners”.

A més d'haver tallat la vida normal d'arrel, la guerra va ocasionar molts perjudicis a Sant Joan. "Encara que som i érem un poble agrícola i ramader, durant la guerra també vam passar gana i malgrat que la gent va fer pinya, aquí – per venjança - van matar a 4 o 5 veïns. A més, tot i que el poble era dels republicans, venien els del comitè de Ripoll i de Vic a fer malifetes i quan es van veure perduts, en la seva fugida van fer petar tot el poble per evitar ser atrapats", explica en Joan.

La família d'en Joan vivien del que sembraven i venien els excedents, però el pa era una altra història. "Portàvem el blat a la farinera, després li deixàvem la farina al forn com a dipòsit. Quan necessitàvem pa l'anàvem a buscar i el forn anava apuntant en una llibreta el que gastàvem. Per 10 quilos de farina ens donava 12 quilos de pa, després ens donava tant de pa per tant de farina, més endavant havíem de pagar una mica, i al final ens van començar a comprar la farina”.

En Joan recorda que abans que el pa no es pagués, ells van haver de deixar d'anar a cal forn. "Després de la guerra, la farina la portàvem a casa la Maria Fornera, allà la padrina hi anava i feia unes coques de sucre boníssimes, que ens donava per sopar. A més allà ens feien el pa, fins que un dia la mestressa ens va dir que no podia fer-nos-el, perquè hi havia gent que tenia molt poca farina i dolenta i tenia enveja de la nostra, des de llavors, ens vam haver de fer el pa a casa”.

En Joan comparteix la vida amb la Maria Verdaguer, ella té 82 anys i d'incomoditats i privacions en va passar tantes com en Joan. Ella va néixer a la Colònia Llaudet, i va viure allà fins que va unir la seva vida a la del seu company de tota la vida. "En Joan i jo ens vam conèixer un diumenge ballant sardanes, en Joan

era molt bon ballador. Jo no el veia amb aspecte de pagès, anava vestit molt normal, ens vam enamorar i després festejàvem anant a ballar – com tocava - i al cine”.

La Maria recorda que a la seva època, les mares acompanyaven les noies a les festes. "Abans ens vigilaven molt i quan feien ball a la nit, les mares ens acompanyaven, sempre hi havia una carabina. Recordo que hi havia una dona que tenia diverses filles i a la més jove, quan una de les seves germanes ballava amb un noi, li deia: digues-li a la teva germana que no s'acosti tant; i precisament aquestes no eren de les noies més serioses del poble”.

En Joan i la Maria porten 57 anys casats. "Vam estar festejant durant 3 anys, després ens vam casar" -diu la Maria. "La boda va ser l'any 55" -afegeix en Joan- "vivíem a Caramelles amb la família; a vegades érem 10 o 12 vivint junts, per això a casa nostra li deien l'hotel de caramelles", ens ajuntàvem nosaltres i els 8 oncles, tots germans del pare; ens aveníem molt"; i la intimitat - li pregunto jo - , "la intimitat, com tots, com, quan i on es podia", contesta somrient.

En Joan i la Maria són una parella exemplar. Mentre em parlaven, pensava que ha de ser meravellós compartir tants anys de la teva vida amb una persona i continuar mirant-la amb tanta tendresa. "Vam voler tenir fills i no vam poder, em van operar però res, Déu no va voler, jo em desesperava" -diu la Maria, "però en Joan mai no m'ho va retreure". Per l'època en la qual aquesta parella va viure la infertilitat, el comportament d'en Joan va ser modèlic i encara ho és.

I la Maria afegeix: "Jo trobo que ara la qüestió de l'amor és horrorosa, jo mai no seria capaç de deixar al meu home, sóc incapaç ni tan sols de fer-li mala cara; ens discutim però al moment se'ns oblida, no ens demanem mai disculpes, no necessitem fer-ho perquè ens estimem". En Joan també desitjava descendència, "però no va poder ser,

la Maria és la meva dona i sempre l'he estimada, en comptes de fills vam tenir nebots i ens vam bolcar amb ells”.

Aquesta parella, com passa a altres coetanis, també coincideixen en què ‘tot temps passat va ser millor’. “Érem pobres, però tothom cantava, els pagesos, els paletes, les dones”. “Vam passar molta misèria a la guerra, però després tot va millorar, tots teníem feina, ara en canvi, hi ha tant jovent a l’atur i a més toleren la pobresa pitjor que nosaltres, perquè a diferència nostra, ells van del bo al dolent i aquest trànsit sempre és més dolorós”, afirma en Joan.

“Abans les noies amb un abric i un vestit de diumenge passàvem i els nois amb uns pantalons i un jersei ja estaven arreglats, ara en canvi tenen els armaris plens, el cotxe a la porta, la hipoteca”. A més havia arribat un punt en què tots vivien com rics i això havia de petar, però és molt trist veure com està la gent jove ara, sense feina i alguns sense cap ajut. El pitjor d’això és que molts no tenen ni per donar menjar a la canalla, això és terrible”, diu la Maria.

Catalunya viu un procés engrescador i tothom té alguna cosa a dir, en Joan i la Maria no són l’excepció. “Jo penso que la independència per Catalunya seria bona perquè som productius, però de la manera que ho fan no es pot anar bé, perquè són masses a manar i pocs a treballar”, diu en Joan i la Maria assenteix amb el cap i



afegeix que el que hagi de passar sigui sense violència i sense perjudicar a ningú, “que prou malament ja s’ho està passant molta gent”.

M^a. Àngels Mallarach: “De petita vaig passar molta gana, érem 6 germans i érem molt pobres, el pare no tenia salut i jo vaig haver de començar a treballar des de molt jove”

Mil nou-cents vint-i-vuit és l’any en el qual va néixer la Maria Àngels Mallarach Sala. Ella és filla de Vallfogona, però va créixer a Sant Joan. “A dos anys i mig, vam venir a Cal Manoi a prop de Sant Antoni, vam passar molta gana, i és que nosaltres érem el que ara es diu una ‘família nombrosa’ i per això mateix no vaig poder anar a l’escola, així que mai no vaig aprendre a llegir ni a escriure”.

La Maria Àngels va tenir una infància que a més de complicada per les circumstàncies històriques, va estar plena de privacions, tantes que a més de no poder anar a escola, va haver de començar a treballar molt aviat. “Des dels 7 anys guardava vaques; quan vaig tenir edat perquè em contractessin, vaig anar a treballar a l’Espona i quan em vaig casar, vaig deixar la fàbrica per tornar a viure a pagès”.

Després d’un temps, la Maria Àngels, el seu marit i el seu únic fill, van tornar a viure al poble. Ella va anar a treballar a can Pierre, que es dedicava a la producció de llana. “Quan van tancar la Pierre vaig anar a treballar uns mesos a la fàbrica can Nogué, que també era de filatura i estava ubicada entre Ripoll i Campdevàrol, fins allà ens portaven en cotxe; a can Nogué hi vaig estar uns mesos i després vaig anar a can Llaudet, però vam continuar vivint a Sant Joan.

Mentre la Maria Àngels ens concedeix aquesta entrevista, juga una partida de Remy, amb altres companys del Casal de Jubilats del poble. “Cada dia ens reunim a jugar cartes, però no

apostem diners, només ens juguem l’honor i la glòria, així passem la tarda, fent servir el cervell”; i de debò s’exerciten, mentre la Maria Àngels parla amb mi, està alerta a totes les jugades i els torns dels seus companys, fins i tot en crida a un, que juga quan no li toca, “hem d’estar sempre al lloro”, diu.

“Aquí al casal ens ho passem bé, xerrem, i a més de les cartes i del dòmino, fem labors que després no sabem a qui donar, perquè moltes vegades els fills no les volen; els diumenges fem ball i a l’hivern fem arrossades, també tenim una coral que la integren 30 persones i alguna vegada sortim a cantar fora. Ara se’ns va morir en Gerard Costa l’expresident del casal, també va ser alcalde del poble, ell era de la coral i era molt estimat per tots, sentim molt la seva pèrdua”.

Dolors Vinyoles: “Jo sempre he sigut molt activa, m’agradava molt escriure i dibuixar, abans sempre que anava a passeig portava una llibreta i escrivia tot el que em passava pel cap, ara ja no ho faig, perquè cada dia és igual”

A Sant Joan, a més dels avis en ‘actiu’, tenim els que per la seva solitud o per les seves condicions físiques, des de fa algun temps, viuen a la Residencia Emma, amb ells també vam parlar, perquè també formen part del nostre poble i els hem de tenir ben presents. La Dolors Vinyoles té 88 anys i recorda el passat amb molta nostàlgia, des de fa gairebé 2 anys està internada en aquest centre, ella hi és, però la seva ànima preferiria continuar a casa seva, a la Colònia Llaudet.

“Vaig perdre 9 quilos, durant 3 mesos vaig estar molt malalta, primer vaig agafar un refredat, em van donar antibiòtics perquè vaig tenir una infecció i no podia menjar, vaig estar un més i mig a casa sense sortir. Fins aquell moment, l’any 2004, vivia sola

a la colònia Llaudet, però em vaig veure tan apurada que vaig demanar d'entrar a una residència. Primer vaig anar a viure a Ripoll a un pis compartit a la residència del Comte Guifré”.

A la residència de Ripoll la Dolors llogava un pis per 400 euros. Era una habitació, amb cuina, telèfon i a més li donaven una dona de fer feines, allà ella es cuidava sola i va haver de marxar quan ja no podia fer-ho més. “Vaig anar a casa de la meva filla aquí a Sant Joan, uns mesos, i vaig perdre la meva plaça a Ripoll, així que vaig ingressar a la Residència Emma. Em tracten bé, però és un lloc de malalts, aquí no puc portar ni la meva màquina de cosir ni el meu ordinador”.

L'any 1953 la Dolors va canviar l'Alt Empordà - comarca on va néixer l'any 1925 - per Sant Joan de les Abadesses. “A casa vivíem de la terra i de la pesca i encara que la guerra va portar molta misèria, a nosaltres no ens va faltar menjar. Érem 7 germans, l'hereu es va quedar amb la casa, a la resta ens va donar el que ens pertocava i ens vam haver de buscar la vida; en una matança de porc vaig conèixer a un noi de Sant Joan, em va parlar de matrimoni i em vaig casar”.

A Sant Joan, la Dolors i el seu marit van anar a viure a la Colònia Llaudet, “vam ser uns dels primers a inaugurar els pisos del ‘Xalet’. El primer any m'enyorava molt de la meva terra, però aquí teníem feina i aigua corrent; vaig començar treballant a les pentinadores i vaig acabar a les

màquines més modernes. El meu home treballava a les ‘nepadores’ i feia hores extres per guanyar més diners. Fa 34 anys, degut a una invalidesa, vaig haver de deixar de treballar”.

La Dolors també coincideix en què la vida al poble abans era molt diferent, “la gent sempre anava a peu, i a la muntanya anaven en burros i mules, a l'hivern hi havia molta neu, els diumenges que era el dia de mercat, la carretera anava plena, tots venien al poble a vendre i a comprar, també hi havia molta indústria. Aquí la gent vivia bé, als anys 60 van arribar els primers 600s i les motos, tothom es guanyava bé la vida i els treballadors començaven a obtenir els primers drets laborals”.

A la Colònia, la Dolors i la seva família van ser molt feliços, “allà hi van néixer els nostres dos fills, un nen i una nena, ho teníem tot, fonda, cafè, sala de ball, cooperativa, era un poble dintre de Sant Joan; també hi havia una pista de gel, un camp de futbol i una pista de tennis. Els fills de la Dolors també van treballar a la Colònia. “El nadal del 1992 el meu fill, Xavier Costal, que és així com es deia, va obrir el bar del Metro, un any després li van diagnosticar un càncer”.

La filla de la Dolors va anar a viure a pagès, ella i el seu marit van comprar el Mas Pedrer, “el meu home i jo ens vam mudar amb ells”, però després tot es va complicar, vaig tindre un limfoma, em van tallar una cama, el

meu fill va morir víctima de la malaltia l'any 1995, dos anys després jo patia una embòlia. El meu home després de 10 anys de patiment també va morir de càncer i des de llavors jo perdo l'equilibri”.

Com molts dels nens de la seva època, la Dolors no va poder accedir a una educació superior, entre la guerra civil i les vicissituds, això era el més normal entre els adolescents, fills de la gent de la classe treballadora. “A mi m'agradava molt estudiar, però només vaig poder anar a l'escola fins als 14 anys, hauria volgut estudiar més però no vaig poder, per pal·liar aquesta mancança em vaig dedicar a la lectura i ja de gran a la residència vaig aprendre a fer anar l'ordinador”.

La Dolors vol deixar un llegat a la seva família, no vol que la seva història es perdi i per això té les seves memòries escrites. “Sempre que anava a passeig acostumava portar una llibreta i un bolígraf i anava escrivint tot el que em passava pel cap. Ara ja no ho faig perquè cada dia és igual, malgrat això, sempre busco alguna cosa per fer, dibuixo coses que m'imagino, m'agrada estar ocupada i activa, no vull perdre facultats; ni que pensin que no puc fer res perquè sóc gran”.

Josep Bosch: “Abans les dones anaven molt tapades, era quasi impossible veure’ls les cuixes, ara en canvi els veus l'ànima i això dóna alegries”

Josep Bach Bosch té 89 anys. Des del 2010 viu a la residència Emma. Ell va néixer a Vallfogona, però des dels 10 mesos d'edat viu a Sant Joan. “La mare va venir amb feina a la Colònia Llaudet, el meu pare va morir als 40, ell era pagès i vivíem als singles, a dalt de Can Llaudet, la mare baixava a les 5 de la tarda i treballava fins a les 5 del matí, quan va començar la guerra vam venir a viure al poble”.

La infantesa d'en Josep també va estar plena de privacions, malgrat això, els



petits sempre troben com fugir del dolor i són capaços de treure el millor de tot, les sofisticacions lúdiques actuals, els han estat imposades, des de les modes, amb les que actualment són bombardejats diàriament. “Quan érem nens, ens entreteníem amb tot, el carrer era nostre, robàvem fruites dels horts, jugàvem a fer guerres llançant-nos pedres, i si ens “pillàvem”, ens estovaven. No teníem res però érem feliços”.

La conversació amb aquest home tan rialler i divertit va ser curta, ell amaga moltes històries i anècdotes, que penso, prefereix no revelar per no ser indiscret, però igualment deixa anar una frase darrera l'altra que confirmen les meves sospites. “No vaig saber que tenien les dones entre les cames fins als 27 anys i ho vaig aprendre la nit de noces amb la meva dona, jo només em dedicava a treballar, però m'he les he vist de tots colors per la companyia que freqüentava”.

Amadeu Canamassas: “No em puc queixar, he tingut molt bones dones, vaig estar molt ben acompanyat, però totes se m’han mort. Sempre he fet d’infermer”

Trobo molt a faltar a la meva Visitación, diu l'Amadeu Canamassas. “Vaig néixer el dia de Sant Antoni i tinc 92 anys, sóc fill de Balsareny - Manresa - i vaig venir a Sant Joan



quan tenia 34 anys, sóc mecànic tèxtil i em van portar per treballar a l'Espona, allà hi vaig estar fins a la meva jubilació. La feina a l'Espona era bona, jo era el cap de la secció d'acabats i sempre vaig manar. Vaig venir casat amb la meva primera dona, la Roser Sançada”.

La Roser es va morir d'esclerosis múltiple, “vam estar 32 anys junts, 16 dels quals la meva dona va estar malalta. De seguida em vaig casar amb la Maria Torrent i vam viure 26 anys junts, durant 20 vam estar molt bé, però els últims 6 va estar molt malalta del ronyó i l'havien de dialitzar. Quan la Maria va morir, cap dona no em volia, fins que vaig conèixer una viuda d'un mutilat de guerra, la Visitación Sánchez, fa gairebé un any que va morir i encara l'enyoro molt”.

Com diu l'Amadeu, sempre ha fet d'infermer, però ell no és una persona amargada per això, ell continua buscant una nova parella, no vol estar sol, no vol morir sol. “Amb la primera dona, jo me n'anava a treballar i quan tornava, ella estava estesa a terra; la segona dona era molt valenta, treballava la terra; i la tercera era molt feliç amb mi. El seu home i el seu fill la picaven i jo li vaig donar molt bona vida, vam estar junts durant 9 anys”.

L'Amadeu viu a la residència Emma des del 2012, hi va arribar amb la seva Visitación. “Vam venir perquè aquí estariem ben cuidats, jo havia agafat el tifus, em veia mort i no volia deixar sola a la meva dona, però va ser ella la que em va deixar”. Quan l'Amadeu parla de la Visitación, les llàgrimes i els somriures afluïren al seu rostre, home prim, de veu menuda i de dolces faccions, també és un home delicat en el tracte i llueix tan desvalgut, com un nen abandonat sota la pluja.

“Vaig conèixer a la meva dona en una excursió del IMSERSO. Ella li deia a les seves amigues: Ay! si encontrara a uno que me quisiera, l'endemà la vaig trobar al poble, tots dos anàvem a la compra, em vaig apropar i li vaig demanar 'la peça': he oïdo que buscas

a algú que te quiera, pues yo te querré si tu quieres –li vaig dir - i ella no va dir, ni sí, ni no, només va dir 'bueno'. Ens vam casar per l'església per no perdre la viudetat i ho vam fer de seguida, no teníem temps per perdre”.

L'Amadeu té ara una arrítmia, té el seu pis a l'antiga caserna de la Guardia Civil del poble, però ja no es veu en cor de viure sol, ell encara espera l'amor, anhela una nova parella i mentre li arriba, recorda la gran vida industrial i social del poble que es va desenvolupar a partir dels 50. “El poble abans era molt dinàmic, hi havia feina per a tothom, com jo, molts vam venir de fora i ens vam guanyar bé la vida, ara tot fa pena, hi ha molta gent a l'atur i així no anem enlloc”.

Anna Juncà: “De petita jugava al carrer a les boles i a la corda, les nits d'estiu, les dones treien les cadires fora per xerrar i cosir a la fresca, elles feien labors mentre els nens jugàvem”

Anna Juncà i Rosaus va néixer a Sant Joan de les Abadesses i va morir al mateix lloc a començaments d'aquest any. Quan la vaig conèixer tenia 84 anys i vivia a la residència Emma. Quan li vaig dir que volia parlar amb ella, perquè feia un reportatge sobre la gent gran per la SJA, em va dir que ella no tenia res a explicar, que la seva vida havia sigut molt normal, és



sobre aquesta normalitat que vull parlar, li vaig contestar; i vam començar a xerrar.

“Jo sóc filla d’una família de treballadors, de petita vivia mig a pagès, el meu pare era fill de can Naril, a ell i al meu germà petit se’ls van emportar a la guerra, en acabada van tornar, però res no era el mateix, érem més pobres; la guerra va escampar la misèria arreu. L’únic home de casa que no va anar al front va ser el meu germà gran, malgrat això ho va passar molt malament; es va escapar cap a França, però pel camí, el van agafar i el van ficar en un camp de concentració”.

L’Anna, la seva mare i la seva germana petita – a la que no va conèixer perquè va morir acabada de néixer – es van quedar al poble. “La meua mare treballava a l’Espona, era qui mantenia la casa mentre el meu pare era fora. Era una dona molt treballadora, va morir als 56 anys de ‘bovina’, una malaltia que feia que la gent es botís. Jo vaig començar a treballar als 14, també a l’Espona, a les metxeres, d’allà era d’on sortia el fil. Vaig ser a la fàbrica fins que em vaig casar”.

De la seva infància l’Anna recorda els jocs al carrer supervisats per les mares, que assegudes als portals de les cases, aprofitaven el temps cosint o teixint, però també recorda d’altres coses. “Abans, a l’hivern nevava molt i per anar a l’escola, ens fèiem camí amb les pales. Rentar la roba era tota una història, les dones des dels 12 anys, agafàvem el cubell i cap al safareig, l’aigua venia de la font d’en Roca, a l’hivern era tèbia i a l’estiu molt freda”.

A l’Anna els ulls li brillen quan ens parla de la seva adolescència. “Vaig començar a festejar als 13 anys, ell era d’Almeria, va venir al poble amb la seva família per treballar al tèxtil, després va anar al servei militar, va tornar de visita, jo estava malalta i no ens vam veure perquè ell es va dedicar a estar amb els amics, em va decebre molt i em ‘vaig arreglar’ amb un bon amic de tots dos, es deia

Antonio i també era d’Almeria, després de 3 anys de relació ens vam casar”.

Quan la Guerra Civil va esclatar l’Anna tenia tan sols 8 anys, “abans el poble anava bé, hi havia feina, després de la guerra vam haver d’esperar que tot es tornés a refer, aquí, al poble, teníem la sort de viure mig a pagès, a més tots ens coneixíem i ens ajudàvem, van haver-hi uns anys més de tristor, però a la dècada dels 50 tot va millorar molt. Així a la meua joventut va haver-hi molta feina, aquest era un poble petit però ens guanyàvem molt bé la vida”.

Després de casar-se l’Anna deixà la feina i treballà des de casa cosint. Ella va tenir un fill, que lamentablement li va portar la davantera en marxar d’aquí. “El meu nano es deia Joan Carrillo Juncà, l’any 1999 va anar a l’Everest, ell havia fet molts cims i sempre havia tornat, però d’aquesta aventura no ho va fer”. L’home de l’Anna fa 6 anys que també la va precedir. L’Anna tenia nets i sobretot 5 besnèts, als que va mencionar amb orgull durant la nostra conversa. Descansa en pau Anna i gràcies per explicar-me la teua vida ‘tan normal’.

Berta Font: “Jo era ben morena, sempre anava molt mudada, el meu home era ros, tots dos érem alts i a la pista de ball fèiem molt de goig”

Qui així parla és la Berta Font, té 96 anys i des del 2011 està a la residència Emma. “Vaig néixer a Ogassa, als 14 anys vaig començar a treballar a la Colònia Llaudet, les meves tietes hi treballaven i m’hi van col·locar. Allà jo treballava i jugava, al meu home el vaig conèixer ballant, anàvem al cine, ell es deia Ramon Bertran i era mestre de paletes, era molt guapo, ballàvem molt bé i fèiem molt de goig a la pista, tots dos érem molt eixerits”.

La Berta, coqueta i divertida, ens diu que de jove va tenir molts ‘sol·licitants’, “però no nuvis, jo només volia sortir, ballar i passar-m’ho bé

innocentment; l’únic nuvi que vaig tenir va ser el meu home. Quan en Ramon i jo vam començar a festejar, ell va haver d’anar a la guerra, un cop acabada va anar a fer el servei militar i quan va tornar al poble, em va dir que un amic seu m’havia escrit una carta, però era seva, no recordo que deia, però em va agradar i ens vam fer nuvis”.

Uns anys després la Berta i en Ramon es van casar i segons la Berta només van tenir una filla perquè “eren anys de post guerra, hi havia massa pobresa i no podíem donar-nos el gust de tenir més canalla per la por de no poder cuidar-los bé; després amb la reactivació del poble, en Ramón es va guanyar bé la vida i vam poder fer tot el que volíem. Lamentablement em va deixar fa uns anys i encara el trobo a faltar. El meu marit tenia 89 anys quan va marxar, jo encara sóc aquí”.

Totes aquestes històries, les tenim cada dia al nostre voltant. Les persones que amb tota cordialitat m’han permès furgar una mica en les seves vides, són gent amb les que gairebé ens creuem per tot arreu i a les que potser ni saludem, perquè lamentablement anem perdent el costum de fer-ho. Ells són el mirall del nostre futur. La frase ‘érem feliços amb ben poc’, és el lloc comú de tota la gent amb la qual vaig parlar i ressonarà per sempre més al meu cap. Gràcies a tots.



Nòtules

L'Institut Escola té una nova aula i un enllumenat més eficient

Aprofitant les vacances d'estiu s'han dut a terme unes actuacions i reformes a l'edifici del carrer Mestre Andreu de l'Institut Escola, a més de les operacions de manteniment habituals. S'han unit dues estances petites de l'ala de l'escola que toca al c. Pere Rovira per aconseguir una nova aula amb prou capacitat per fer-hi classes i activitats. També s'han substituït prop d'un 70% dels fluorescents per tubs LED que consumeixen un 60% menys. A l'Ajuntament també s'han canviat la meitat de fluorescents per tubs LED de baix consum. L'actuació s'ha fet gràcies a la subvenció del Pla a l'Acció 2013 de la Diputació de Girona.

Les Diabladesses, la colla de foc dels santjoanins

Després d'un temps de gestació, Les Diabladesses varen estrenar-se al setembre durant la Festa Major, acompanyats dels Àngels Diabòlics de Sant Vicenç dels Horts i del seu Mamut Venux. En aquets moments ja tenen més de 20 socis, alguns amb experiència d'haver participat en altres colles de foc. De moment faran dues actuacions a l'any, per Sant Joan i per la Festa Major. L'objectiu de la nova entitat és créixer, per això, animen a tothom qui ho vulgui a formar-ne part. Tenen previst formar una colla infantil de diables perquè els més petits i petites s'iniciïn en aquesta tradició, a més, no descarten participar en altres festes del poble.



Fotografia: Marc Cargol

Una mirada al passat miner d'Ogassa a través de les maquetes de Josep Ma Anglada

El santjoaní Josep M. Anglada ha decidit recrear l'activitat en certs punts de les mines d'Ogassa per donar a conèixer el passat de la zona i retre homenatge a tota aquella gent que va treballar-hi. Fins i tot ha utilitzat carbó que guardava d'aquella època a les maquetes.

A les tres maquetes exposades a l'entrada de l'Ajuntament s'hi pot veure l'Estació del Faig i l'Estació de Ca l'Ermengol. Ambdues estacions foren construïdes cap a l'any 1940 per facilitar el transport del carbó procedent del tall obert del Faig. L'altra maqueta representa la zona intermèdia de la mina de La Ramona, que coincidia amb el pla inclinat procedent de la mina de La Gallina, la via que provenia de la mina nova de la Juncadella i per on creuava, també, el cable aeri procedent del Faig. L'autor continua fent maquetes de les mines i calcula que amb prop de quinze maquetes podrà explicar tot el procés.



Restauració de la geganta Isaura

Durant la Trobada Gegantera del Poble de la Selva del mes de maig passat, una ràfega de vent va fer caure la geganta Isaura mentre els membres de la Colla Gegantera de Sant Joan preparaven el vehicle per guardar-la. La caiguda va obligar a restaurar-la, un procés que va acabar just a temps perquè en Gentil no hagués de ballar sol durant la Festa Major. Recordem que en Gentil i la Isaura varen ser construïts l'any 1980 per l'arquitecte i escultor santjoaní Francesc Fajula, i que els noms varen ser escollits per Mn. Esteve. Gentil és el nom d'un dels protagonistes de Canigó, de Verdager, i el nom d'Isaura prové d'una protectora dels Jocs Florals de l'Edat Mitjana a Montpeller. La restauració l'ha feta un ajudant de Francesc Fajula sota la seva supervisió.

Els Gentils, l'associació d'homes de Sant Joan



Al principi ho varen haver de repetir algunes vegades perquè se'ls prenguessin seriosament però, en el moment d'escriure aquesta notícia, ja tenen més de 80 socis. El seu president, Lluís Bassaganya, explicava durant la presentació del 5 d'octubre dels Gentils, l'associació d'homes de Sant Joan, que no han creat l'entitat per fer competència a la de les dones. Ho va deixar més clar quan va explicar que una de les activitats que tenen pensades és un sopar per a dones on elles no hagin de fer res de res. També volen fer una partida d'escacs humana a la pl. Major, amb els dos jugadors a dos balcons enfrontats i santjoanins i santjoanines com a peces. Han triat Gentils pel gegant i perquè volen potenciar els valors de generositat, cortesia i afectuositat. La nova entitat s'està plantejant que el gegant santjoaní sigui soci honorífic del gentils i tingui el seu propi carnet.



Vila Icària ha acollit 14 emprenedors en els seus primers 5 anys de vida

Cinc anys després de la seva inauguració, per les oficines de Vila Icària hi han passat, segons dades de la Fundació Eduard Soler, un total de 14 emprenedors que continuen en la seva totalitat la seva activitat professional. Ara mateix hi ha quatre dels sis despatxos



ocupats. Hi desenvolupen la seva activitat una assessoria, un projecte relacionat amb l'ensenyament d'anglès, Espectacles del Ripollès de Montserrat Vinyuelas, així com Njoy Up de Jordi Dorca. A finals de setembre es va fer un acte per celebrar l'efemèride i hi varen assistir el Conseller d'Empresa i Ocupació, Felip Puig; a més del president de la Fundació Eduard Soler, Ramon Vilardell; de l'alcalde de Sant Joan, Ramon Roqué; i d'una emprenedora que va poder iniciar el seu projecte gràcies a Vila Icària, Arminda Carbonell. Vila Icària és una vila d'emprenedors construïda per la Fundació Eduard Soler en un solar cedit per l'Ajuntament de Sant Joan.



La Festa del Grito reuneix palasiens, potosins i santjoanins

La Festa del Grito d'aquest any va reunir, per primera vegada, ciutadans de les dues ciutats agermanades amb Sant Joan: Le Palais-sur-Vienne i San Luís Potosí. Els mexicans eren al poble per viure la seva festa, pàtria i els francesos varen coincidir-hi pels actes del 20è aniversari del nostre agermanament. Per celebrar aquesta efemèride es va fer un sopar commemoratiu, una visita guiada, un concert de la Coral Jaume Nunó i l'acte oficial, on es va projectar un vídeo de Joan Guillaumet sobre aquests 20 anys.



Sant Joan participa en el 1er Festival Internacional de Ciutats Germanes a San Luis Potosí

L'alcalde de Sant Joan de les Abadesses, Ramon Roqué, i la regidora de Cultura, Montserrat Tallant, varen participar del 26 al 29 de setembre del 1er Festival Internacional de Ciudades Hermanas de San Luis Potosí, Mèxic. Es tracta d'un festival que va reunir la majoria de les 16 poblacions agermanades amb la ciutat mexicana i on es van dur a terme diversos actes culturals, socials i econòmics. A l'acte oficial d'obertura del festival, el dijous 26, l'Ajuntament de San Luis Potosí i l'Ajuntament de Sant Joan de les Abadesses varen signar l'acord per reafirmar l'agermanament amb la voluntat de treballar per enfortir les relacions entre els dos pobles a fi de facilitar acords de col·laboració estables i fructífers per a les dues parts.



En el marc del festival i com a acte important es va dur a terme la presentació del llibre de la biografia de *Jaume Nunó. Un santjoaní a Amèrica*. La presentació va anar a càrrec de l'alcalde de San Luis Potosí, el Sr. Mario García Valdés i de l'Alcalde i de la regidora de Cultura de l'Ajuntament de Sant Joan de les Abadesses. Aquesta es va fer a l'avinguda de Sant Joan de les Abadesses, just davant del monument inaugurat el 2005 amb motiu del 150 aniversari de l'himne mexicà.



Tràmits i serveis de l'Ajuntament, 24 hores al dia els 365 dies de l'any

A l'apartat Seu Electrònica de la pàgina web de l'Ajuntament de Sant Joan s'hi poden efectuar prop de 75 tràmits administratius online que permeten fer-los des de casa i sense horaris. Hi trobareu procediments relacionats amb activitats, medi ambient i deixalleria, padró d'habitants, via pública, llar d'infants municipal, El Molí Petit, llicències i certificats, tributs municipals, entitats... Per a fer els tràmits online necessitareu un certificat digital per autenticar-vos i, si no en teniu, podeu iniciar un tràmit i us explicarà com obtenir-lo. També podeu descarregar models d'instàncies i sol·licituds per omplir-los i entregar-los presencialment. L'objectiu d'aquest servei no és altre que apropar l'administració pública al ciutadà gràcies a través de les noves tecnologies.

Un joc per conèixer els secrets del poble

La Regidoria de Turisme de l'Ajuntament de Sant Joan ha impulsat una activitat en forma de joc que ofereix als usuaris i usuàries de l'Alberg Rural Ruta del Ferro per tal que aquests puguin conèixer millor el poble d'una forma més didàctica i entretinguda. L'objectiu d'aquesta iniciativa és que els visitants de l'alberg no només l'utilitzin per pernoctar i gaudir de l'entorn natural sinó que baixin al poble i coneguin els seus atractius i el seu patrimoni històric.

A través de diverses proves, com si es tractés d'una gimcana, els jugadors han d'anar a visitar racons que difícilment haguessin visitat si no fos pel joc, com ara refugis de la guerra, l'antic safareig, el passeig de l'Arçamala, la muralla... a més dels que ja poden trobar a les guies i mapes. Els responsables de l'alberg valoren i puntuen les respostes de la gimcana i s'elabora un rànquing que es pot consultar a la sala principal de l'alberg, on també es pot veure una col·lecció de fotografies dels participants d'aquest concurs.



Més de 350 santjoanins a la Via Catalana



Més de 350 santjoanins van participar el passat dia 11 de setembre en la Via Catalana, segons les dades de l'Assemblea Nacional Catalana de Sant Joan. Unes 250 persones es van desplaçar en els autobusos de l'organització, i la resta en vehicles particulars, als trams 666 i 667 de l'Alt Empordà, al terme municipal de Vilamalla. L'ANC local es va coordinar amb les de la Vall de Ribes, la Vall de Camprodon i Campdevàrol, en un desplaçament massiu que mai fins ara no s'havia produït al Ripollès. Un grup de vilatans també es va afegir als trams de l'Ebre, seguint la crida que els dies previs va fer l'organització. Els santjoanins que es van quedar al poble van sentir el repic de les campanes del monestir i de Sant Pol a les 5 i 14 minuts, hora en què començava la Via Catalana, en conjunt amb campanars de tot el país. Seguidament, a la plaça Major, va actuar l'Esbart de Sant Cugat, en una activitat organitzada per l'Ajuntament.

L'Ajuntament habilita un punt per a autocaravanes a les Cinc Fonts

L'Ajuntament de Sant Joan de les Abadesses ha creat una àrea adaptada per a autocaravanes com a reclam per potenciar i promocionar els atractius turístics, culturals i el comerç local del municipi entre els usuaris d'aquests vehicles. L'àrea queda ubicada al camp de petanca de les Cinc Fonts, que també s'utilitza actualment com a aparcament gratuït, i disposarà d'un punt perquè hi puguin buidar les aigües brutes, les aigües grises i d'una font d'aigua per abastar-se. Els usuaris d'aquest servei l'utilitzen per posar a punt l'autocaravana i després poden estacionar-la en aquesta zona amb la resta de turismes fet que els permet fer estades d'uns dies al nostre poble.



Inici de les obres d'ampliació del Parc de la Muralla i remodelació del c. Abat de Velmanya

Ja s'han iniciat les obres d'un dels projectes del Programa de Rehabilitació de la Vila Vella de Sant Joan de les Abadesses que ja estava prevista en el Pla General aprovat l'any 1987. El projecte s'ha pogut desencallar per la compra per part de l'Ajuntament, l'any 2011, d'uns horts que es trobaven al final del c. Abat de Velmanya. La primera part de l'actuació suposarà la creació d'un parc confrontant amb la muralla medieval, que també gaudirà d'una intervenció de restauració. Aquest parc tindrà un aspecte semblant al del parc de la Muralla. La segona part de l'actuació ha suposat una nova pavimentació pel carrer, a més de la millora de la xarxa de clavegueram i el soterrament dels cables d'electricitat, enllumenat i telefonia. Per últim, es construirà un túnel que connectarà el final del carrer amb la plaça dels Vinyal i que travessarà la finca com el que es va construir a la primera fase del parc de la Muralla.



Estrena de "Som Cantaires del Casal"

La Coral Jaume Nunó va celebrar l'acte del 20è aniversari, acompanyada de la Coral Jaume Terrades de Mataró, el passat dissabte 18 d'octubre. Primer va cantar la coral convidada, i després varen sortir a l'escenari els membres de la coral santjoanina que varen interpretar *Edelweiss*, del musical *Sonrisas y Lágrimas* de Richard Rogers, *Som gent d'aquí* del santjoaní Josep Ma Freixa i varen estrenar la cançó *Som cantaires del Casal*, amb lletra de Jordi Arrey i amb música de M. Teresa Monclús. Després d'una pausa hi va haver un concert d'oboè i piano i cant amb dues sopranos i, per finalitzar, les dues corals varen cantar conjuntament *El vestit d'en Pasqual*. Podeu veure'n un vídeo a www.youtube.com/canaldesantjoan.



Nous comerços

Nervis Bar

Diuen que totes les grans idees del món, ja siguin bones o dolentes, neixen durant algun àpat. El bar Nervis, com expliquen els joves que hi ha darrere, va néixer durant una mariscada a El Prat del Llobregat, “amb un plat de carxofes amb calamarsets i molta clofa per davant”, detallen.

Abans de tenir clar el local, la carta, els preus, què volien invertir-hi o tan sols la dedicació que feia falta per tirar-lo endavant van escollir el nom “Nervis”. “Què seria una vida sense nervis? I què hi ha millor que l'alcohol per mitigar-los”, diuen. Un cop varen escollir el local i quan varen tenir el nom clar, la resta simplement els va anar sobre rodes (malgrat els diversos problemes que sempre surten pel camí), i a través de Whatsapp.

De fet, el bar es va muntar gairebé íntegrament a través de converses amb aquest servei de missatgeria

instantània. La seva aposta era simple i directe: bar de copes, amb molta varietat de productes i, sobretot, de qualitat. I diuen que els va bé, que després de 4 mesos de funcionament, creuen que la gent prefereix un vodka bo, que ningú fa fàstics a ginebres cares i que les escopinyes com més bones millor.



El Nervis el podreu trobar obert cada dia (excepte dilluns) a partir de les 6 de la tarda i fins que tanquen (el cap de setmana ho fan més tard), i dissabtes i diumenges obren a partir de les 11 del matí. Sempre hi trobareu algun dels socis, ja sigui l'Albert, en Marc, en Josep o l'Aleix, disposats a escoltar les penes i alegries dels clients i amb ganes de muntar alguna festa grossa com ja ho van fer durant la inauguració amb Los Manolos o la festa de final d'estiu que varen acomiadar amb mojitos. Ara afronten l'hivern amb el lema "volti o no gent pels carrers, sempre hi haurà llaminers".



Forn Modern

En Gerard Tubau i la Libia Córdoba tenen només 23 i 20 anys respectivament, fa dos anys varen tenir en Brian, i fa quatre mesos que han reobert el Forn Modern, just el dia de l'aniversari d'en Gerard. Ell treballava a un forn de Campdevàrol des dels 16 anys i, quan la Libia es va quedar a l'atur, la parella va decidir carregar-se d'una nova responsabilitat, un negoci propi. Pocs joves tenen una capacitat de sacrifici com la que requereix portar un forn, però el jove és forner per desig propi i estima a l'ofici, que va aprendre a Ca la Carme de Campdevàrol i a l'Aula d'Hostaleria del Ripollès.

Explica que el pitjor de la feina són els horaris, però també que ell no pugui atendre els clients i parlar amb ells, ja que li agrada molt parlar. Però tot això ho compensa amb la satisfacció de treure la pala del forn i veure que el pa ha agafat aquell color, la textura i el gust que buscava.

Amb el temps que fa que acaba els matins amb les mans plenes de farina diu haver notat com el món

dels forns va canviant. Ara la gent compra menys pa, o pa més petit, i els joves busquen alternatives al pa tradicional: pa d'espelta, de cereals, de sègol... Això també els obliga a estar al dia i a reinventar-se i a oferir productes que no es trobaven als forns tradicionalment: *muffins*, pastes farcides, merengues, o la coca de crema amb fruita que fan dissabtes i diumenges. També fan, per encàrrec, pastes salades de paté, tonyina, formatge, sobrassada...

De la mateixa manera que fa el pa cada dia amb la massa mare que va regalar-li el seu antic amo de Ca la Carme, en Gerard també continuarà una tradició clàssica del Forn Modern, el pa de Reus. En Jaume Sala, de qui en Gerard en té un gran afecte i estima per l'ajuda i els ànims que els va donar per quedar-se el forn, va ensenyar-los com fer-lo a principis d'estiu i en Gerard encara recorda com va quedar-se emocionat a la primera fornada per vigilar i veure com anava agafant color.

Tenen obert cada dia i descansen els dimarts, si és que un forner pot descansar. També tenen obert la majoria de festius.





De Sant Joan al món:

Laura Fernández Alonso

Joan Basagañas

Edat i lloc de residència actual

Tinc 48 anys, estic casada amb en David i tenim dues filles: la Claudia, d'onze anys, i l'Alexia, de vuit. Vivim a Loughton des de fa disset anys.

Quants anys fa que ets fora de Sant Joan?

Vint-i-cinc! Realment han passat molt de pressa, massa!

Per què vas marxar i per què vas escollir Anglaterra? I per què Loughton?

Encara que vaig escollir ciències a BUP i COU, vaig estudiar Anglogermàniques a la Universitat Autònoma de Bellaterra (encara he d'entendre aquesta decisió!). El 31 de juliol de 1988, en acabar la carrera, vaig agafar un autobús de Barcelona a Londres plena d'il·lusió però també un xic espantada pel futur desconegut que m'esperava. Volia continuar estudiant i trobar alguna feina per poder ser independent econòmicament.

Al setembre vaig començar un curs d'estudis empresarials i màrqueting al mateix temps que començava a treballar a Marks & Spencer —per cert, encara hi treballo com a tecnòloga d'empaquetat d'alimentació. En aquella època vivia a Bushey, un poblet al nord-oest de Londres amb una família anglesa, els Newton, que em llogaven una habitació. Eren encantadors i no vaig marxar fins que em vaig casar amb en David, al monestir de Sant Joan, sis anys més tard. Després vàrem viure a Southampton un parell d'anys mentre en David era becari d'investigació a la Universitat i, finalment, a Loughton perquè estava a prop de la seva nova feina a la city.

Quina fou la primera sensació que tingueres un cop vas arribar a Anglaterra? Vas imaginar en aquell moment que et quedaries a viure allà? Ja havia estat a Anglaterra un parell de vegades estudiant anglès, primer

fent un curs i després com a *au-pair* i totes dues experiències varen ser molt positives. Realment em va encantar i, definitivament, hi volia tornar. (punt i seguit) Així que de seguida d'acabar la carrera, cap a Anglaterra altra volta amb la idea de passar-hi un parell d'anys. Un bon repte fer-ho sola i sense feina, però era jove, atrevida i molt tossuda. Vaig tenir sort que tot em va sortir rodó i vint-i-cinc anys després encara hi sóc!

Podries destacar-me les principals virtuts i defectes de la societat anglesa?

Increïblement patriòtics, força reservats (sempre parlen del temps per iniciar converses amb



desconeguts), fan cua per a tot i qualsevol excusa és bona per prendre un tassa de te. M'encanta l'humor angles, tan irònic (Monty Python, Mr Bean, entre altres) encara que he de confessar que no em va ser fàcil entendre'l al principi.

Actualment Escòcia s'ha convertit, per aquells que defensen la necessitat que hi hagi una consulta, en un mirall per a Catalunya. Quines similituds i quines diferències observes entre el cas català i l'escocès?

Són dos països que busquen la independència, però Catalunya no és una versió assolellada d'Escòcia. El nostre desig d'independència és una barreja històrica, cultural, lingüística i econòmica completament única.

Escòcia no es pot comparar amb el poder econòmic de Catalunya, un poder que Madrid està esprement a poc a poc. En l'aspecte polític, l'Assemblea Escocesa és una creació moderna, mentre que les institucions polítiques i culturals catalanes compten amb segles d'història. El govern britànic ha atorgat a Escòcia el dret a referèndum l'any vinent, però no pas Madrid. Espanya no tracta Catalunya justament o democràticament, en canvi Londres ha adoptat una posició equilibrada amb la qüestió escocesa. Catalunya ha de ser lliure per decidir la seva independència i així poder obrir el potencial oprimit durant tantes generacions.

Com tracta la premsa britànica la qüestió catalana? Els britànics estan més capficats, en aquests moments, amb la qüestió gibraltarenya que amb la catalana.

Creus que el Regne Unit

acabarà sortint de la Unió Europea?

Sembla que hi haurà un referèndum aviat. Personalment, crec que seria una bogeria sortir de la Unió Europea i la raó principal no és per la pèrdua de poder polític, sinó perquè podria ser un suïcidi econòmic. Quan els economistes diuen que seria un desastre per a la City que representa el deu per cent de l'economia total, cal escoltar-los.

Com és Loughton? Hi ha més catalans vivint en aquest municipi?

Loughton és un poble a dotze milles de Londres, al final de la línia central del metro en direcció nord-est. Està envoltat de bosc, l'Epping Forest, i és un compromís ideal per estar a prop de la feina i la bul·licia londinenca, però també per gaudir de la natura i poder desconnectar els caps de setmana. De moment, sembla que sóc l'única catalana.

Et plantejes la tornada a Catalunya? Amb quina freqüència vens a Sant Joan i què enyores més del poble? Tornaré a Catalunya definitivament... un cop estiguem

jubilats!

Venim a Sant Joan per Nadal, Setmana Santa i a l'estiu, sempre que podem. Sant Joan és encara el meu poble i on torno a casa. Enyoro la família, els amics i la truita de patates del pare... boníssima! Seriosament, cada cop es fa més difícil marxar.

Com t'informes de tot allò que passa al nostre poble?

Parlant amb el pare. Cada diumenge a la nit, sens falta, ens truquem i em posa al dia de les notícies de la setmana. I amb WhatsApp mantinc el contacte amb la resta de familiars i amics.





Del món a Sant Joan:

Viorica

Burca - Demici

Joan Basagañas

Quant temps fa que vius a Sant Joan?

4 anys

D'on vén's? Explica'ns una mica com és la teva ciutat i què feies allí.

Vinc de Chisináu, la capital de la República de Moldàvia. Moldàvia és un país petit, amb tres milions i mig d'habitants, dels quals dos milions viuen a la capital. És un país molt verd, amb molts rius i parcs naturals. Chisinau és una ciutat bastant industrial. Hi ha fàbriques de xocolata i tèxtils. Té un centre històric gran, on sobresurt la catedral i un petit arc de triomf.

A Chisináu vaig estudiar les carreres de psicologia i pedagogia, i posteriorment vaig treballar com a mestra en una escola de primària.

Per què vas venir a viure a Sant Joan?

El responsable que estigui avui aquí és en Gaspar. Vaig venir a Sant Joan per amor.

Quines diferències trobes entre els catalans i els moldaus?

Els moldaus són més oberts que els catalans. Són més amants de la festa. A Moldàvia les festes s'acostumen a fer molt a l'engròs. Són treballadors, però no tant com els catalans. I vosaltres sou més estalviadors.

Quins creus que són els principals avantatges i inconvenients de viure al nostre poble?

M'agrada molt Sant Joan. És un poble molt bonic, amb un entorn que m'encanta. Valoro molt que l'aire sigui net i que l'aigua es pugui beure tranquil·lament. I respecte



"Els moldaus són més oberts que els catalans. Són més amants de la festa"

a la gent, trobo que Sant Joan és com una gran família. Tothom es coneix i, si pot, s'ajuda. La gent és molt amable. M'agrada molt parlar amb la gent gran que ve a comprar a Ca la Irene.

El principal inconvenient d'aquest poble és que és un xic avorrit. A l'estiu trobo a faltar algun lloc on poder anar a prendre alguna cosa al vespre.

Segueixes l'actualitat del teu país? Com el veus?

No gaire. La meva germana m'informa de les notícies més importants. Actualment Moldàvia és una democràcia que està prou tranquil·la. Els temps de protestes i disturbis ja han passat. Hi ha molta desigualtat entre les regions, i els sous són molt baixos. Això fa que molta gent faci com jo i emigri.

Creus que algun dia hi tornaràs?

No, no veig el meu futur a Moldàvia.

Durant uns anys de la teva vida, la República Moldava formava part de la URSS. Com recordes aquells anys?

Moldàvia va aconseguir la independència l'any 1991. D'aquella etapa recordo sobretot el meu pas per l'escola. Estava

molt jerarquitzada, gairebé militaritzada. Si treies bones notes i avançaves cursos et premiaven amb símbols, com l'estrella roja. Recordo que a nivell econòmic es vivia bé. La gent tenia menjar i guardava diners a casa. Tot va canviar amb la *Perestroika*. A partir d'aquest moment van començar els problemes de proveïment. Es repartien un cupons que no tenien cap valor.

A nivell polític era diferent. La gent creia que havia d'amagar els símbols religiosos. Hi havia molta policia. Tothom estava més controlat. Però també recordo que la gent jove tenia més respecte cap als grans que avui en dia.





Jordi Vilarrodà

La Remei Marcer, la Remei de Can Tatxé, sempre ha sentit dir que el seu avi era un home intel·ligent. I devia ser-ho, perquè es va espavilar molt. Ara ha fet just cent anys que l'Isidre Costa i Coma, un dels 13 germans d'una família de Beget que havia vingut a Sant Joan per treballar de mosso al molí de Ca l'Espona, es va plantar pel seu compte i va muntar un comerç. El 30 de setembre de 1913, l'Ajuntament l'autoritzava oficialment a obrir el seu establiment de "vinos al por mayor" a l'antiga carretera de Camprodon, avui carrer de Ramon d'Urg. Quedava gairebé als afores del poble, llavors, era una de les últimes cases... però l'Isidre Costa ja deia que "algun dia el carrer arribarà al cementiri". I també en això la va encertar.

El negoci d'Isidre Costa va arrencar de mica en mica i amb esforç. Ell i el seu germà Joan van comprar la casa amb esforç, però també els va ajudar un cop de sort. Els van tocar "dotze cents duros" (6.000 pessetes) a la rifa, la mateixa que fins i tot va donar nom a una casa de Sant Joan, Can 18, al Pla del Roser. Amb aquests diners van poder pagar els deutes a gent que els havia fiat els primers bocois per al vi. Com que també venien grans, Isidre Costa va començar a anar a la Llotja, el mercat del gra de Barcelona. Emprenedor com era, havia anat a classes per preparar-se, i entremig s'havia casat amb la Remei Coll, que va continuar el negoci a la seva mort, l'any 1939.

Can Tatxé era ja llavors una casa reconeguda, un comerç de referència al poble i a la comarca. Un lloc on tothom anava a proveir-

se de productes bàsics. Els matxos i els rucs s'aliniaven a la façana del carrer Ramon de la Bisbal, on encara avui es veuen les anelles per fermar-los, a punt de ser carregats amb sacs de gra o bóts de vi. També es venia a la menuda, des de sardines fins a pastilles de sabó per a les dones que anaven a rentar al canal. Una mica de tot. Sense oblidar que Can Tatxé era també una taverna, el lloc per anar a fer un got de vi o un resoli —una mena de ratafia- a la mitja part del cine.

La guerra civil, poc abans de la mort del fundador, va ser un sotrac, però la casa es va refer. Era el temps del racionament i a Can Tatxé servien l'oli que la gent anava a buscar amb els cupons, al Corral. Fins i tot hi havia gent que anava a collir glans i els portava perquè els venguessin. No hi havia diners: "Fèiem una mica de

banquers, es fiava als clients i la gent venia a pagar un cop l'any", explica la Remei. Però el producte del moment, el més buscat i el més comercial, eren sens dubte les patates. A Can Tatxé compraven les patates als pagesos de tota la comarca i les venien: "Fins i tot havia vingut gent de Barcelona a buscar-ne, la cua arribava a Cal Nino". L'abastiment de les ciutats era més problemàtic que el dels pobles, i fer molts quilòmetres per proveir-se no era estrany.

Tot el gènere el movia en tren. Les patates que marxaven cap a Barcelona, i el vi que venia d'Artés o de Vilafranca. O també la polpa de remolatxa, que servia per preparar pinso per al bestiar. Amb els llibres d'entrades i sortides a la mà, es comprova que als anys 40 havien arribat a pujar 80 vagons d'aquesta matèria en un sol any.

Era tant el moviment que van comprar magatzems a la vora de l'estació, on baixaven els camions de Can Güell de Camprodon i d'altres transportistes –fins i tot de la Garrotxa– a carregar. El negoci continuava, ja en mans de la filla dels fundadors, la Concepció (la Sion, com tothom la coneixia) i del seu home, en Pere Marcer, amb qui s'havia casat després de la guerra.

Amb el pas del temps, el negoci va anar canviant i adaptant-se. Des de l'any 1930, a Can Tatxé s'hi venia petroli (van ser els primers distribuïdors autoritzats a les comarques de Girona). De preparar pinso pel bestiar es va passar a comprar-ne d'industrial i distribuir-lo, primer el Ganador i ara Nutrex. Fins a finals dels anys 90, a Can Tatxé van continuar anant setmanalment a Barcelona, a negociar les compres de gra. La

tercera generació ja era al capdavant del negoci, la Remei Marcer i en Jaume Formatgé. Ells han viscut els moments d'adaptació del negoci als nous temps, i han donat el relleu a la quarta generació, la dels seus fills, en Pere i la Roser, que cent anys després donen continuïtat a Can Tatxé. Algunes coses no han canviat tant des dels temps del besavi: es continua venent a l'engròs gra de sembra i pinso (també per al bestiar domèstic), oli i sal, sucre, vi, licors i caves, i aquests últims productes també són a la botiga, junt amb altres d'alimentació.

Can Tatxé conserva aquell aire a mig camí de botiga i magatzem, net i endreçat, un lloc de tota la vida. Al cap de cent anys, la proximitat torna a ser un valor. I també en el comerç, resistir és vèncer.



La Remei, en Jaume, en Pere i la Roser, tercera i quarta generació de Can Tatxé.

Grup Esplai Somnis



Anna Julvé

El passat mes de juliol el Grup d'Esplai Somnis de Sant Joan va celebrar els 20 anys de la seva constitució com a entitat juvenil dedicada a l'oci i el lleure dels infants i joves de la vila. Els actuals membres de l'associació van organitzar una jornada festiva amb més de 20 hores d'activitats adreçades als més petits, i als no tan menuts, per celebrar aquesta efemèride: pallassos, inflables, cercavila, enlairada de globus i, per acabar la festa, un sopar popular i concerts al pavelló. Un dia farcit d'actes per fer partícip tothom d'un aniversari més que merescut.

La idea de fundar un esplai a Sant Joan va sorgir entre un grup de joves inquiets que l'any 1993 van posar-se en marxa per materialitzar aquesta iniciativa. Aquell mateix any van registrar els estatuts, de manera que

l'entitat quedava constituïda oficialment. El president fundador va ser en Xevi Sala, que recorda així els primers passos del Grup d'Esplai Somnis: "Volíem cobrir una mancança que detectàvem a Sant Joan i per això vam iniciar el projecte. Estic molt content que la gent jove hagi agafat el relleu per tirar l'entitat endavant, perquè

és complicat que la gent s'impliqui i tingui ganes de construir coses per al poble". En referència al nom de l'entitat, en Xevi explica que a un dels membres fundadors li agradava molt dormir: "A l'hora d'escollir el nom que li posaríem, vam pensar que aquest somni profund que ell tenia també el compartíem nosaltres, en el sentit



Una de les cites més importants de l'esplai, el Pla d'Estràngol

que imaginàvem una llarga vida per a l'esplai”.

Quan la primera junta va decidir fer el relleu a un altre grup de joves monitors, en Sergi Albrich es va posar al capdavant de l'entitat com a nou president. En Sergi valora molt positivament la continuïtat de l'esplai: “És molt important que després de 20 anys l'entitat continuï viva tot i els alts i baixos que hi ha hagut, com sol passar a totes les associacions, i és un goig veure que hi ha il·lusió per seguir fent somiar els infants de Sant Joan”.

Actualment la presidenta és la Laia Capdevila, que juntament amb l'Anna Palmerola, la Lúcia Pous i la Laura Pérez formen la nova junta directiva del Grup d'Esplai Somnis. Amb l'ajuda de la resta de monitors i col·laboradors realitzen activitats mensuals per als infants i joves de Sant Joan, com ara sortides a la muntanya, tallers i



El Grup Esplai Somnis porta 20 anys treballant per als infants

celebracions de festes com la castanyada o el carnestoltes, entre altres.

A més, organitzen l'acampada al Pla d'Estràngol el mes d'agost, un camp de treball adreçat a joves de tot Catalunya durant el juliol i el parc de Nadal “Jovenàlia”, una de les activitats més

concorregudes. Amb moltes ganes i il·lusió, el principal objectiu dels actuals membres de l'entitat és donar continuïtat a les activitats més arrelades i també idear-ne de noves, a més d'augmentar el nombre d'infants i monitors per poder fer créixer, encara més, la “família” de l'esplai.



Cerveses artesanes



Els ingredients de la Minera, una nova cervesa artesana feta a Sant Joan

Montserrat Rius

Probablement la cervesa és la beguda alcohòlica més antiga del món. Està documentat que els sumeris ja en fabricaven, així com els egipcis i ibers, fins avui dia i a tot el món tot i que, en el nostre cas, Roma va introduir i afermar el vi a la conca mediterrània i la cervesa es va estendre més pel centre i nord d'Europa. Tot i això, però, la cervesa és una de les begudes més consumides a casa nostra.

Ordi, llúpul i aigua serien els elements bàsics de la cervesa. Ara bé, el que fa que hi hagi diferents gustos i varietats és la introducció d'altres productes i les seves proporcions. Podem parlar de dos productes que arriben al got molt diferenciats, la cervesa industrial, que pot ser molt artificial, i l'artesana, que ofereix una gran varietat de gustos i és natural. A Sant Joan de les Abadesses, aquest any s'han obert dues fàbriques de cervesa artesana, totes dues ubicades al polígon industrial de Cal Gat. Tothom les ha pogudes tastar en qualsevol dels

nostres bars aquest estiu passat; estem parlant de La Calavera i Minera.

Són empreses petites, de moment dos socis que pràcticament ho fan tot entre ells. Ens explica Josep Maria Anglada, de l'empresa Minera que, "als EUA i al Canadà, tothom té la seva pròpia cerveseria. Pel que fa a Europa, Itàlia és el país capdavanter en producció de cervesa artesana (700 microcerveseries), i a Espanya no arriben a 200, 100 de les quals, a Catalunya".

Com es fa

La cervesa té vida pròpia, i propi és el camí que segueix des de les matèries primeres fins al producte elaborat. En general el procés segueix aquestes pautes: es barreja l'ordi, blat o malt (alguns d'especials, malts caramel·litzats, torrefactes). Es passa pel molí i es trenca sense que mai agafi la textura d'una farina mòlta. Un cop trinxada es passa a un tanc amb aigua calenta i allà hi roman entre mitja i dues hores. Ja tenim el most, que es fa bullir. Després arriba el

moment d'afegir-hi el llúpul, el responsable d'aquest gust amarg de la beguda i necessari per a la conservació. Es refreda, sense deixar reposar per no donar temps als bacteris a reproduir-se i s'hi afegeix el llevat, que activarà la fermentació durant una setmana aproximadament i a una temperatura de 20°C. Finalment durant un parell de dies es redueix la temperatura a 4°C perquè les partícules de llevat decantin al fons del fermentador i la cervesa sigui més clara. Finalment es pot procedir a l'envasat. En total, tot el procés pot necessitar uns quinze dies. L'envasat és manual, d'una en una; després, a la capsa, al magatzem i que s'acabi de fer per assolir el punt òptim de maduració. Les condicions de conservació han de ser fresques, preferiblement per sota de 15°C, i en un lloc fosc.

Un producte amb data de caducitat

Aquestes cerveses requereixen un tractament una mica acurat, no poden estar al sol molt de temps, necessiten

una temperatura més aviat fresca i estable, i és millor no xarbotar-les. Hi posen una data de caducitat, dos anys, però sempre depèn de com se la tracti i el camí recorregut fins que ens la bevem.

És un producte bio; per tant, s'ha d'anar amb molt de compte amb el seu cicle de vida: si fa molta calor es pot fer malbé, per això es tendeix a vendre al mercat local. Anar més lluny és un risc perquè no es pot controlar el procés de transport i conservació. No és pasteuritzada, i això vol dir que el llevat és ben viu. El problema de transportar-la a una distància llarga és econòmic, si es fa s'ha de garantir que la cadena de fred no es trenca, que el producte sempre viatjarà per sota de 20° de temperatura.

Minera

En Jordi Marcé Cubí i en Josep Maria Anglada Segovia, nascuts tots dos a Sant Joan, fa anys que són amics i sovint es deien: "Algun dia hem de fer alguna cosa..." La crisi hi va ajudar, ja que un d'ells, en Jordi, es va quedar sense feina, i van començar a fer una pluja d'idees, i d'aquesta va sorgir la idea de muntar una fàbrica de cervesa. Recorden exactament quan va ser, en un sopar de la festa major de l'any 2012, concretament l'11 de setembre. A en Josep Maria ja feia anys que l'interessava el tema. Primer havien d'aprendre a fer-ne, de setembre de 2012 fins a Nadal del mateix any s'hi van posar i van fer proves. De Nadal fins a la primavera de 2013 les proves van fer el seu fruit, naixia la cervesa que ja tastem ara. Pel febrer d'enguany es van posar en contacte amb una assessoria per a la creació d'empreses de Barcelona. Només se'ls van creure una mica quan van tastar la cervesa. El mes d'abril ja constituïen l'empresa a cal notari i començaven a moure's: buscar nau, comprar maquinària, fer proves definitives... El més pesat, lent i feixuc ha estat, sense cap mena de dubte, la paperassa que els han

demanat des de diferents administracions i organismes. Per Sant Jaume, el 25 de juliol, va sortir el primer lot que ja es va començar a vendre el passat mes d'agost a Sant Joan.

Però no tot han estat flors i violes. L'aprenentatge autodidacte necessita el seu temps, les proves no sempre són reeixides i trobar les proporcions exactes i fer una bona cervesa resulta una inversió en temps molt considerable. L'èxit, però, és en la perseverança. I ells ho han sabut fer.

Minera, el gust de la terra

La cervesa Minera té una característica important que li dona un saborós gust agredolç molt peculiar, és la resina d'avet. Feta amb ordi, aquesta cervesa està batejada amb el nom d'Avet Swai, i en comercialitzaran ben aviat una altra de negra que s'anomenarà Carbó, totes dues amb una graduació de 5,7. Totes són de 50 cl, una mida que espanta el primer cop però que, després, es veu i beu molt efectiva i més econòmica, gairebé com dues pel preu d'una. La intenció és fer-ne de tres tipus i una de temporada. Aquesta és una idea del tot original; per exemple, la cervesa de tardor de la qual ja en fan proves serà de carbassa. De carbassa? Doncs, sí, en èpoques de males collites, al segle passat, ja se n'havia fet.

La cervesa es comercialitza des del

passat 16 d'agost; l'acollida ha estat tan bona que, dels 500 litres setmanals de producció van haver de passar ben aviat a 1.000 litres.

A Sant Joan de les Abadesses i a Ogassa ja la podem trobar a tot arreu, a Ripoll s'hi està introduint i des de Barcelona han començat a arribar ja les primeres comandes.

El record de les mines de Surroca

El nom de Minera ve perquè van començar a fer la cervesa a Ogassa, els avis i el pare d'en Josep Maria eren de can Bosch, un xic més amunt i per sobre del Prat del Pinter. Van començar a fer la cervesa allà perquè no molestaven ningú. El repòs de la beguda el feien a la mina Juncadella, que és a prop de la casa, amb una temperatura estable de 12°. És evident que el nom Minera té molt a veure amb la nostra història, de Sant Joan i d'Ogassa, les mines, el carbó, el ferrocarril...

El logotip és la reproducció d'una acció de la Compañía Veterano, que volia fer arribar el tren cap a mitjan segle XIX, cosa que no van aconseguir, encara que van arribar a explotar les mines una temporada.

Les etiquetes de Minera són representatives de la vida i festivitats d'Ogassa i Sant Joan de les Abadesses. Al marge de les que ja circulen en el



Josep Maria Anglada (esquerra) i Jordi Marcé (dreta) a la nau de Cal Gat

mercat, Minera es presenta també festejant l'aire i el temps que respira. Per la Festa Major de Sant Joan d'enguany, ens la vam poder beure amb un logotip que homenatjava els Pabordes, i no va faltar tampoc l'aportació de Minera a la Via Catalana. És molt possible que, per la Festa de santa Bàrbara, a Surroca, la tornem a trobar. Segons Josep M. Anglada, “volem que la gent del poble ens associï com una marca del poble i per aquest motiu vam pensar que, de tant en tant, personalitzar etiquetes segons les activitats principals del poble estaria bé.”

Acaben de signar un conveni amb l'Ajuntament d'Ogassa per poder utilitzar la mina per fer-hi fermentar la cervesa destinada a edicions especials, una mena de gran reserva. Així, si tot va bé, l'empresa farà la seva producció a Sant Joan de les Abadesses i a Ogassa.

La Calavera

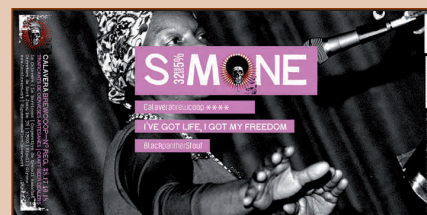
Abans de posar-s'hi en ferm, Mikel Mendizábal, un basc que ja fa uns

quants anys que va arribar a Catalunya i s'hi va quedar; i Marc Baulida, de Barcelona, van començar a produir cervesa en instal·lacions llogades.

La crisi i la manca de perspectives laborals els va empènyer a engegar el negoci. S'hi han posat de cap i de peus i, des de principis de setembre, a la fàbrica ubicada a Cal Gat les màquines treuen fum. En règim de cooperativa amb el restaurant La Barriconna, de Ripoll, que pretén maridar cervesa amb menjars, ja comercialitzen cinc tipus de cervesa diferents:

EPA, una English Pale Ale de 5,8 ABV; Jingo, una Amber Ale de 6,2 ABV; Simone, una Stout de 5 ABV i Rossa, una Belgian White de 5 ABV.

Es poden trobar en bars, cellers, botigues de Camprodon, Ribes, Vic, diferents bars de la comarca... Ja comencen a vendre molt per Barcelona en bars especialitzats, alguns, en cerveses artesanes i botigues especialitzades en productes delicatessen. A Sant Joan de les Abadesses aquest estiu l'hem pogut tastar amb nom propi, la cervesa L'Abadia.



Etiquetes de diferents tipus de cervesa La Calavera

Però si algun client demana alguna cervesa en exclusiva, especial, diferent, també la fabriquen. És a dir, fan, si convé, servei a la carta. Si parlem de la producció, de moment elaboren aproximadament uns 1500 litres mensuals de cervesa. La previsió, però, és anar a més.

Coincidències entre La Calavera i Minera

Totes dues coincideixen en espai i temps. Les dues han començat a fer cervesa des de Sant Joan aquest estiu i tenen una acceptació, de moment, molt bona. Cada dia hi ha més adeptes a consumir productes de proximitat, fets a casa nostra, i artesanals; l'aposta per la qualitat que fan totes dues és, segurament, l'única arma que tenen per plantar cara a les grans multinacionals.

La inversió inicial frega o passa un xic dels cent mil euros. La maquinària costa diners perquè ha de ser d'acer inoxidable i això ho encareix, encara que té l'avantatge que és “per tota la vida” i és fàcil de netejar. Les dues empreses han coincidit també amb el finançament, res de préstecs bancaris, sinó estirar dels estalvis, de la família...

No reciclen les ampolles, fer-ho seria complicadíssim i no és a l'abast de cap de les dues empreses. La llei obliga cada empresa a controlar els residus i això vol dir que s'han de subscriure a una empresa de reciclatge i pagar un cànon.

Per comprar-la com a minorista, fins que no es comercialitzin en botigues (La Calavera ja la trobem en algunes), es poden comprar, en el cas de La Calavera, al restaurant La Barriconna, ctra. de Sant Joan núm. 6, Ripoll; www.labarriconna.cat i www.lacalavera.cat; i en el cas de la Minera, directament a ells; es poden fer les comandes al correu electrònic minera@minera.cat o a la pàgina web www.minera.cat.

El racó de l'arxiver

El nom de la plaça Clavé

Jordi Roca

La dècada dels anys 20 del segle passat a Sant Joan va ser prodigiosa pel que fa a la transformació urbanística, social, higiènica i educativa. S'arreglaren fonts com la dels Vermells o els accessos a la font de la Puda, es construïren les escoles públiques amb un edifici per a "pabellones de maestros, juzgado municipal i oficina de telégrafos", es construeix un nou "matadero" i es planifica el futur creixement de la vila amb unes "nuevas alineaciones". També va ser una dècada prodigiosa pels deutes...

Les noves alineacions, projectades per Jeroni Martorell, feien créixer el poble en direcció a

Camprodon, obrien carrers més amples i construïen una nova plaça just a la capçalera de l'església de Sant Pol.

Aquesta plaça no tenia nom assignat. L'any 1921 una comissió havia posat noms a tots els carrers existents en aquell moment però com que la plaça no existia llavors, calia trobar-ne un. Si tenim en compte que el nou grup escolar fou batejat amb l'educatiu nom de General Barrera i l'actual carrer Mestre Andreu amb el d'Alfons XIII, la plaça tenia moltes possibilitats de prendre un nom proper a la Dictadura o als militars. Però no va ser així!

La plaça va rebre el nom de "plaza de José Anselmo Clavé" ja que l'Ajuntament va prendre en consideració la petició feta per la

secció "la juventud Abadesense" de la cooperativa la Constància Santjoanina per tal que la plaça portés aquesta denominació. Plaça de Josep Anselm Clavé "para honrar y perpetuar la memoria de aquel gran músico catalán que tanto supo honrar a España con sus composiciones y fundando coros que hoy todavía existen".

El nom de la plaça no s'ha canviat més d'ençà de la inauguració el 12 de setembre de 1926, dia de Festa Major; i avui gràcies a aquella coral homenatge un dels impulsors de la música popular i del catalanisme obrer.

Podeu escoltar la secció de l'arxiu del Magazin de La Veu, els dijous a les 10h o a la carta a <http://magazin.santjoandedesabadesses.cat>



Plànol del projecte de noves alineacions. Jeroni Martorell 1925. La Plaça Clavé rep el nom de "PLAZA A" en el plànol.



Gerard Costa, fer poble

Jordi Vilarrodà

Hi ha persones que formen part del paisatge humà del poble d'una manera remarcable, que passen per la vida santjoanina deixant petja i que, fins i tot, fan de la condició de santjoaní un dels eixos de la seva vida. Hi ha persones que sembla impossible no trobar quan sortim al carrer. El passat mes d'agost ens deixava un d'ells, en Gerard Costa i Albrich. Limitar el seu record al pas per l'Ajuntament seria reduir-lo en excés. Va ser una de les moltes formes en què es va manifestar el seu *santjoanisme*. Gerard Costa era sobretot això, un santjoaní de cap a peus, que va fer poble de moltes formes. Una d'aquelles persones que, possiblement, no haurien concebut la seva vida

desarrelada de Sant Joan. Potser per això s'hi va implicar a fons. En les entitats, en les festes, en la política i en el govern. No és casual que el Ball dels Pabordes fos un dels fills conductors de la seva vida. Era un símbol, el més significatiu, de la seva vinculació al poble. Ballador de jove, el va tornar a interpretar l'any 1984, amb motiu del cinquantenari de la restauració de la dansa, i encara va repetir el 2009, quan se'n va celebrar el 75è aniversari. Gairebé tants anys com els que tenia ell en aquell moment. "Forma part de mi, crea un sentiment de poble", explicava en una entrevista a El 9 Nou en aquella ocasió. En els afers públics també toca, tot sovint, acompanyar el moviment al so. Però Gerard Costa, en això, era de conviccions fermes i va actuar sempre com

tal li dictava la seva consciència, sense atendre a l'oportunitat o l'oportunisme, a les verdes i a les madures. La seva presència a la vida municipal ha estat la més llarga de la història de la democràcia a Sant Joan. Des del 1987, quan va entrar com a regidor d'Hisenda en l'equip de l'alcalde Lluís Grabulosa fins al 2011, quan va decidir abandonar la política activa. Sempre fidel a unes sigles, les de Convergència, el seu partit. Va entrar a l'Ajuntament en una època tensa, amb una divisió que anava més enllà de l'Ajuntament i traspassava a la societat. En unes declaracions públiques, en aquell moment, admetia (i lamentava, possiblement) que calia vigilar al costat de qui t'asseies al cafè. L'any 1991 va prendre el relleu i va encapçalar la llista de Convergència i Unió que va



Acte de signatura de l'agermanament amb Le Palais Sur-Vienne. Any 1993

guanyar les eleccions. Gerard Costa seria alcalde durant quatre anys, en els quals va projectar i va començar les obres del nou Ajuntament i van començar les obres, va peatonalitzar el carrer del Beat Miró i va impulsar la creació del polígon de la Coromina del Bac. L'any 1995, va perdre les eleccions i es va quedar a l'oposició, i va tornar a intentar-ho encara l'any 1999, quan Convergència i Unió es van dividir i van presentar candidatures per separat. Una polèmica decisió del partit deixava les sigles de CiU en mans d'Unió, i Gerard Costa va decidir articular una candidatura independent sota el nom de Convergència Santjoanina, amb la que deixava clara la seva discrepància amb la decisió de la coalició i, a la vegada, la seva fidelitat amb el partit al qual sempre va pertànyer. Els resultats no van ser òptims ni per als uns ni per als altres, però lluny d'abandonar, va assumir-ne les conseqüències i va continuar a l'Ajuntament des de l'oposició. Només en va estar al marge entre 2003 i 2007, quan els resultats electorals el van deixar fora de la corporació. Però aquest any, el

partit el va tornar a necessitar, i va acceptar tornar a encapçalar la llista, en un darrer acte de servei. Amb la seva veterania, va donar consells a alcaldes molt més joves que el van succeir en el càrrec. No era home de claudicar en les seves idees si n'estava convençut, expliquen tots els que el van tractar, però era lleial al poble per damunt de tot. En el seu darrer mandat com a regidor, i ja preveient potser la retirada de la política, va acceptar la presidència del Casal de Jubilats i Pensionistes, que va ocupar fins al 2011, en una darrera mostra d'implicació en la

vida cívica.

Al marge de la vida pública, Gerard Costa va crear i va tirar endavant la seva petita empresa.

Mecàniques Costa, un dels nombrosos tallers escampats per la nostra comarca on l'empresari no deixa de ser un treballador més. Ha sobreviscut a totes les crisis i continua en mans del seu fill. Jubilat ja, Gerard Costa possiblement no passava un dia sense posar-hi els peus.

Al capdavant, donar feina també era una forma de fer poble.

Hi ha ocasions, com aquesta, en què se'n va algun dels nostres convilatans i sembla impossible, encara, sortir al carrer i no trobar-te'l. En Gerard Costa, amb l'etern caliquenyo als llavis, el posat seriós que canviava tot d'una i esclatava en una riallada, sovint per alguna broma que ell mateix havia fet, els seus comentaris sobre el present del poble i un futur que no havia deixat mai d'imaginar. El trobem a faltar. I la millor manera que tenim de recordar-lo és continuar fent poble, cadascú des del seu tarannà i les seves conviccions, però buscant el punt de trobada que ens fa avançar units.



Inauguració del Casal de Jubilats i Pensionistes del carrer Manigosta

Un viatge recomanat:



Delhi

Clarobscur d'un viatge a l'Índia

Joan Suriñach

Bé, per començar i per ser més exactes, cal dir que l'Índia és un veritable continent i la seva gran extensió obliga escollir la zona: els visitants solen optar per Delhi, el Taj Mahal i l'Estat del Rajastan, que concentra un 45% del turisme exterior: és el que vàrem fer nosaltres. D'altra banda va ser un viatge programat amb una colla d'amics i organitzat ja des d'aquí, amb tot el que de bo i de no tan bo que això comporta.

És ja un tòpic dir que l'Índia és un país que pot deixar fascinat el viatger des d'un primer moment i aquesta atracció pot durar per sempre, o també que pot produir un autèntic refús que ja no se superarà. És un país ple de contrastos.

L'Índia és una democràcia superpoblada, en realitat és la democràcia més poblada del món. El que més sobta és la seva exuberant demografia: mil dos-cents milions d'habitants (segons cens del 2011). A l'any 2000 es va arribar a la xifra de mil milions, o sigui que amb onze anys la població ha augmentat en l'exorbitant xifra de dos-cents milions!

La capital **Delhi** és una ciutat cosmopolita que concentra la riquesa històrica, artística i cultural d'un país on conviuen distints grups socials, llengües i religions. **Delhi** també sobresurt per les seves cotes de contaminació, però també pels amplis espais verds i la grandiositat de les seves mesquites i palaus. A més de ser la seu administrativa del país, és un destacat nucli comercial i cultural. Al costat d'això és frapant i molt descoratjador veure la gran quantitat de gent que viu i dorm al carrer, en no tenir habitatge ni recursos. I els més "afortunats" ho fan sota els ponts de les autopistes, ja que allà estan una mica més arrecerats i no es mullen quan plou!

Aquesta pobresa material crec que és un dels aspectes més conflictius per als occidentals que visiten l'Índia. És tremendament habitual veure captaires en els carrers, en l'estacions o en els barris perifèrics. La pobresa és un fenomen que és inclús acceptat, però moltes vegades aquest problema sorgeix de la pressió de la desbordant demografia, a més d'una deficient distribució dels recursos i de l'analfabetisme, sobretot en l'àmbit rural. Recomanen no donar diners a aquests captaires, ja que això pot enriquir les màfies que els exploten i és més convenient donar roba o

menjar. Resulta curiós, i depriment alhora, veure com els nens et demanen xampú i sabó.

Des del punt de vista del viatge, la nostra ruta, després de **Delhi**, va seguir per gairebé tot l'estat del Rajastan, la zona més turística de l'Índia, i que té una població d'uns quaranta-quatre milions d'habitants. Fins fa poc era un dels estats més endarrerits industrialment, però actualment està recuperant el temps perdut. La seva capital **Jaipur** és una de les ciutats amb major creixement de l'Índia. Però la seva economia encara es basa sobretot en el conreu dels camps, ja que aproximadament un 80% de la seva població viu en zones rurals. Rajastan ha adoptat una política econòmica favorable a l'agricultura i així la construcció del canal Indira Gandhi, en el nord-oest de l'estat, ha permès de guanyar terreny al desert. De totes maneres també s'està desenvolupant la indústria amb fàbriques de ciment, fertilitzants, tèxtils i productes químics.

Durant la nostra estada al Rajastan ens vam allotjar en havelis o antics palaus bastits en els segles XVII – XIX per maharajàs o per aristòcrates o rics comerciants, i que han estat reconvertits en hotels amb força

encant. Alguns estan impecablement conservats i ofereixen un munt de serveis. Altres en canvi presenten un estat un punt decadent. Jo recordo sobretot com a excel·lents el Mandir Palace de **Jaisalmer** i l'Ajt Brawan de **Jodhpur**, aquest amb una piscina rococó, i tot!

Segurament que l'Índia és un país únic en matèria religiosa. Hi ha un politeisme lliure de condicions. Les seves nombroses divinitats neixen d'uns mites recollits en escriptures mil·lenàries. La religió dominant és l'hinduisme i altres religions que s'hi practiquen són sobretot l'islam, a més del cristianisme, el sikhisme, el budisme i el jainisme. Guardo un especial record, per la seva bellesa, del temple jainista de **Ranakpur** i també del temple hindú d'**Udaipur**, en el que vam poder seguir una celebració dels fidels i veure una processó formada per innombrables pelegrins. També cal destacar el temple de Brahma de **Pushkar** (l'únic temple dedicat a aquesta important divinitat en tot el país): encara que la pregrària a micròfon obert i a tot volum no ens va deixar dormir gairebé en tota la nit. Com a data curiosa prop de **Bikaner** hi ha el temple de Kani Mata, en el que hi volten lliurement una gran quantitat de rates sagrades. Alguns ens vam atrevir d'entrar-hi, amb una mica d'aprensió, cal dir-ho!

Les ciutats més importants del Rajastan són **Jaipur**, la capital, coneguda com la ciutat rosa, pel color dominant dels seus habitatges, amb el City Palace i el Palau dels Vents, espectacular edifici de cinc plantes i 953 finestres. Prop de la ciutat hi ha

l'Amber Palace, una fortalesa que domina una muntanya de gran valor estratègic. Seguint les pautes turístiques vam fer l'últim tram d'accés al palau sobre un elefant.

Jodhpur és coneguda com la ciutat blava (per suposat la majoria dels seus edificis és d'aquest color). Aquí és obligat visitar la fortalesa, que acull varis palaus i ofereix unes vistes impressionants de la ciutat i dels seus entorns. **Bikaner**, al nord de l'estat, és una ciutat-fortalesa construïda a base d'arena vermella i envoltada de muralles medievals. **Jaisalmer** és una ciutat fortificada medieval, en ple desert del Thar, i on hi vàrem fer un passeig pel desert sobre un camell.

Udaipur, al sud del Rajastan, està situada en una zona muntanyosa i boscosa, que contrasta vivament amb els deserts del nord-oest. És una ciutat molt pintoresca, amb els seus llacs i els seus esplèndids palaus. La ciutat vella està envoltada també de muralles fortificades, con gairebé totes les ciutats medievals del Rajastan. **Pushkar** és un dels llocs més sagrats del Rajastan i el seu temple de Brahma és un important centre de pelegrinatge. Com a dada curiosa està prohibit servir cap tipus de beguda alcohòlica en tres kilòmetres a la rodona.

Vàrem acabar el nostre viatge a **Agra**, ja en l'estat d'Uttar Pradesh, amb la visita obligada al Taj Mahal i al Fort Vermell. El Taj Mahal està considerat com una de les grans meravelles artístiques del món i el gran poeta hindú Rabindranath Tagore el va definir com "una llàgrima en el rostre de l'eternitat". Està enmarcat per quatre minarets exents, que subratllen la seva simetria. I en el seu interior

hi ha una cambra funerària voltada d'una gelosia de marbre. El dia que hi vàrem anar era festiu a l'Índia (la festa de la Independència) i estava tot el recinte ple de visitants: va ser una veritable odisea poder entrar-hi.

De ben segur que podria explicar moltes més anèctodes i vivències: els nombrosos pelegrins caminant per les carreteres, els bigarrats mercats a l'aire lliure de les seves poblacions, els barbers de carrer (en podies veure a tots els pobles), les carreteres plenes d'enormes tolls d'aigua (estàvem en època dels monsons) i sobretot les inevitables vaques: les trobes per tot arreu, inclús passejant o jaient tranquil·lament al mig de les carreteres i autopistes!

Per acabar puc dir que aquest viatge a l'Índia m'ha deixat un sentiment ambivalent: la vaig trobar un punt fascinant i un punt incomprensible. Fascinant perquè hi pots copsar una cultura ben viva, amb una de les civilitzacions més antigues del planeta, sense que tingui res a envejar d'Occident a nivell filosòfic i artístic. I incomprensible perquè t'intriga i et desconcerta degut a les fortes paradoxes que et presenta: està desenvolupant la més moderna tecnologia, però alhora veus un munt de llocs sense els mínims serveis bàsics, una desigual distribució de la riquesa i unes infraestructures de comunicació ben deficientes!

Hi ha qui diu que l'Índia s'ha de visitar almenys un cop a la vida, encara que només sigui perquè ens obliga a enfrontar-nos a moltes de les nostres contradiccions. Hi estic d'acord!



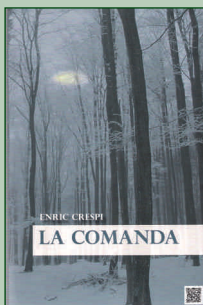
Delhi



Bikaner

Sant Joan als llibres

Marcel Miquel



Enric Crespi:

La comanda

Ed. Nautilus comunicació
i cultura, 2013
609 pp.

Ambientada a finals del s.XIII, el títol de la novel·la es refereix la comanda que fa l'abat del monestir de Sant Pere de Rodes a un monjo d'aquell monestir d'investigar l'aparició d'unes llums blavoses aparegudes Vallfogona. Aquest començarà un viatge ple d'aventures a la recerca d'informació, viatge que acabarà essent iniciàtic, ja que la narració bascula cap a la ciència ficció. Aquesta és la principal originalitat d'un llibre ambientat en l'edat mitjana. Bona part del llibre transcorre pel Ripollès, i un parell de capítols concretament a Sant Joan, on els protagonistes -el monjo Carolus i el seu acompanyant Perot- s'hostatgen un parell de dies. El relat queda interromput molt sovint per la inclusió de nombroses llegendes locals, però sap mantenir l'interès del lector tot mantenint l'intriga sobre el misteri de les llums.



Diversos autors

**Escolta... Sant Joan
et parla**

Ed. Neurosi, 2013
57 pp.

Aquest llibre en format digital és el producte de la iniciativa del SAT-Teatre Centre, que va encarregar a catorze santjoanins un text literari curt per tal de confegir amb tots ells un espectacle propi amb catorze actors que en feien la seva pròpia interpretació. La col·laboració dels autors fou total, i el resultat es va poder veure el 28 d'abril; va resultar tot un èxit. El llibre resultant ens permet assaborir encara més aquells textos, unes mirades diferents i complementàries sobre la nostra vila. De tant en tant, per a augmentar l'autoestima, també és saludable mirar-se el melic.



Diversos autors

Cartes d'amor

Ed. Neurosi, 2013
97 pp.

Les millors idees a vegades són les més senzilles. I la d'en Jose Aguacil va tenir la virtut de saber tocar el punt sensible amb un punt de romanticisme no només amorós sinó del gust de l'escriptura, i més encara, de l'escriptura a mà. Tots els astres es van alinear al voltant per crear un autèntic fenomen mediàtic que durant un temps ha posat Sant Joan en un centre d'interès de l'opinió pública gràcies a aquesta iniciativa. L'èxit no només fou quantitatiu quant a la participació sinó també de qualitat, que es pot observar amb les obres finalistes ara publicades. Quim Monzó va assenyalar en un article a "La Vanguardia" la contradicció que aquestes es publicuessin en format digital, però sembla que aviat també hi haurà també una edició en paper. Benvingudes siguin les dues.



Xsports, una nova revista per als amants de l'activitat esportiva

Esther Rovira

Ja fa 10 anys que en Jordi Boixaderas i la Blanca Ruiz van crear l'empresa Dissenys BR, especialitzada en l'elaboració de marxandatge de tot tipus. Al llarg d'aquests anys, han treballat tant per a particulars com per a empreses, estampant dissenys sobre diferents materials. Un dels serveis que ofereixen són els petits regals de Nadal amb els quals les empreses obsequien els seus clients. Ja fa temps, però, sobretot amb l'arribada de la crisi, que la petició d'aquests obsequis ha disminuït i, per això, van decidir buscar altres línies de negoci. Com que treballen molt en l'àmbit esportiu, bàsicament fent samarretes, trofeus, pòsters i *flyers* de les moltes curses i proves que es fan a casa nostra al llarg de l'any, i constatant que cada vegada hi ha més afició per l'esport, van decidir crear una revista, on els esportistes fossin els protagonistes. És l'*Xsports*, una publicació gratuïta amb una tirada de 15.000 exemplars i de periodicitat mensual, que reparteixen al Ripollès, Osona, la Garrotxa, el Pla de l'Estany i el Gironès. En Jordi explica que van veure que hi havia un buit a l'hora de parlar dels esportistes: "Els diaris donen els resultats que aconsegueixen però no dediquen gaire espai a les persones i a les seves trajectòries, i això és el que volem fer nosaltres. A més a més, no només parlarem dels millors esportistes, sinó que donarem veu a tothom, com en el primer número quan vam entrevistar l'últim *finisher* de l'Emmona".

Els anunciants, els altres protagonistes

La primera revista va sortir al mes d'agost i Dissenys BR va escollir el nom d'*Xsports* perquè volien deixar clar que no s'hi tractaria només un esport concret, sinó que intentarien donar veu a tot tipus d'activitats esportives. D'aquí, la lletra x, que és la imatge de la portada de la publicació, per il·lustrar aquesta idea. Els responsables de la revista són en Jordi, que és qui busca els esportistes i qui fa de comercial, la Judit Ruiz, que també treballa a Dissenys BR i que s'encarrega del disseny, la redacció i el muntatge de les pàgines, i la Mònica Ortega, que els ajuda amb els anunciants,

els altres protagonistes de la revista. "Busquem empreses que vulguin promocionar la història d'un esportista i els donem exclusivitat. És a dir, que en aquell número no sortirà cap altra empresa del mateix sector, almenys a la seva comarca", explica Boixaderas. I és que els anunciants no només són empreses del món de l'esport, sinó de qualsevol àmbit.

De la nutrició a l'exercici de la ment

Les històries personals dels esportistes són la base de la revista i, per això, les que ocupen més espai, però també hi ha seccions fixes que signen diferents empreses i persones a títol individual. Aquest és el cas de Pirinat, que col·labora a l'*Espai Nutrició*, on dona consells nutricionals relacionats directament amb l'esport però aplicables a qualsevol estil de vida; La Teuleria, que proposa alguna recepta culinària a l'*Espai Gastronomia*, o la fisioterapeuta Anna Capdevila, que explica com tenir cura del cos, tant si es fa esport com si no, a la secció *Espai Fisio*. A *Xsports*, també s'hi pot trobar cada mes una ruta per fer una caminada a peu, un còmic i la secció *Esports Mentals*, per acabar la lectura amb sudokus i mots encreuats.

Sense oblidar les samarretes

L'acceptació de la nova publicació ha estat molt bona, tant entre els esportistes que s'hi entrevisten i que valoren la difusió que fa dels seus èxits, com entre els lectors. "Hi ha molta gent que ens pregunta si és gratuïta perquè veuen que hi ha una feina darrere", diu en Jordi. La revista es pot trobar a diferents establiments, com són bars, restaurants, benzineres, gimnasos i botigues diverses.

De moment, l'*Xsports* ja té cinc edicions que han cobert les despeses d'impressió. En Jordi creu que fins al cap de mig any no podran valorar si és un projecte viable a nivell econòmic però, en tot cas, deixa clar que és un complement de la seva activitat empresarial: "Buscàvem noves línies de negoci i també projectes nous per no estancar-nos; però no volem deixar de banda la samarreta, que és la base de Dissenys BR".





Si t'agrada córrer món,
algún dia, s'ense pressa,
emprèn la llarga travessa
de Ribes a Camprodón,

passant per Caralps i Núria,
per Nou Creus, per Ull de Ter
i Setcases, el primer
llogarret de la planúria.

Un pastor cec santjoani, el seu gos pigall i un premi Nobel

L'Auca-Guia de Núria, en la qual s'inspirà Cela.

Marcel Miquel

Camilo José Cela va ser tota la vida un personatge controvertit. Li agradava conrear una imatge sempre envoltada de polèmica exhibint el seu punt provocador. Ningú no dubta, però, del seu talent literari (malgrat algun esquitx de plagi), que el va dur a ser premiat amb el Nobel de literatura l'any 1989. Pocs santjoanins saben que Sant Joan de les Abadesses té també un petit, minúscul, espai en l'obra de Cela. Un pastor cec santjoani i el seu gos pigall són els protagonistes d'un deliciós conte de l'escriptor gallec: *Pequeña parábola de Chindo, perro de ciego*. No el reproduïrem complet, perquè es troba molt fàcilment a Internet, però sí que en donarem quatre pinzellades. El protagonista real del conte és el gos pigall "Chindo". Cela ens explica que "el primer amo de

"Chindo", siendo "Chindo" un cachorro, fue un coplero barbudo y sin ojos, andariego y decidor, que se llamaba Josep, y era, según decía, del caserío de Soley Avall, en San Juan de las Abadesas y a orillas de un río Ter niño todavía". Seria interessant poder arribar a saber si aquest pastor cec i rondallaire, anomenat Josep, va arribar a existir o si és només - com creiem - una llicència de l'escriptor. L'esment al "caserío" de Solell Avall té evidentment una certa versemblança santjoanina, encara que és massa inconcret com per a assenyalar una casa de pagès de la zona.

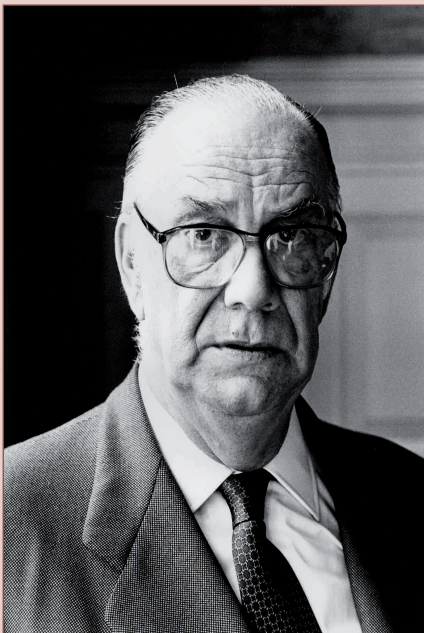
El conte continua així:

"Josep, con su porte de capitán en desgracia, se pasó la vida cantando por el Ampurdán y la Cerdaña, con su voz de barítono montaraz, un romance andarín que empezaba diciendo:
*Si t'agrada córrer món,
algún dia, sense pressa,*

*emprèn la llarga travessa
de Ribes a Camprodón,
passant per Caralps i Núria,
per Nou Creus, per Ull de Ter
i Setcases, el primer
llogarret de la planúria.*"

En aquest fragment, la llicència literària de Cela és total: aquest presumpte romanç de cec no és pas una composició popular, ni pensat per a ser cantat. Es tracta del fragment introductori de *l'Auca-guia de Núria*, editada cap als anys trenta del segle passat, signada per "A.B.T.", que correspon a les inicials d'Antoni Bulbena i Tosell (1854-1946), traductor, lexicògraf, bibliòfil i editor.

La paràbola prossegueix amb la mort del pastor santjoani: "Un día Josep, que era ya muy viejo, quedó dormido y ya no se despertó más. Fue en la "font de Sant Gil", la que está "sota un capelló gentil". Aquí tornem a veure l'ús de l'auca: en la vinyeta



Camilo José Cela (1916-2002)

21, el rodolí diu: “Sota un *capelló gentil* raja la font de sant Gil”. Ubicar la mort del pastor precisament a la font del patró dels pastors és significatiu i denota el bon coneixement de Núria per part de Cela.

El gos, plorant la mort del seu amo, vagarà de La Seu a Figueres: “probó de vivir entre los hombres con ojos en la cara , pero pronto adivinó que los hobres con ojos en la cara miraban de través, siniestramente, y no tenían sosiego en el mirar del alma”. Finalment , Chindo mor dolçament, enmig d’una visió de tres nenes cegues -Maria, Núria i Montserrat- a qui demana si les pot ajudar, “y a cambio de mis artes, no pido más que un poco de conversación”, mentre que sent aquella veu amiga que cantava: “si t’agrada córrer món, algun dia, sense pressa...”

Aquest conte es va publicar a La Vanguardia, diari en el qual Cela va col·laborar durant un temps, el 3 de març de 1950, i posteriorment va ser inclòs en diverses antologies de contes de l’escriptor.

Hi ha gent a qui pot sobtar l’ús

del català en un conte de Cela en plena postguerra, però és cert que la relació de l’autor amb Catalunya fou força intensa: hi va viure de petit, i en coneixia bé la llengua. Ell va escriure: “Hablo de Barcelona, donde un día, ya lejano, viví, y donde otro día, tan lejano, usé del catalán de mis cinco años, tan perfecto como mis tres lenguas nativas”. Amb Josep M. Espinàs va recórrer el Pirineu lleidatà, i varen plasmar el viatge en sengles llibres, que es consideren uns clàssics de la literatura de viatges. Cela va defensar sempre el català, i fou qui aconseguí que el diccionari de la RAE el definís com a llengua, per comptes de l’imprecís i pejoratiu “lenguaje”. També són paraules seves: “la gente no se ha parado a pensar que desde que España es España, siempre fue más peligroso el separatismo de Burgos

o de Valladolid que el periférico, o dicho de otra manera: siempre fueron más nocivos los separadores que los separatistas”. Per totes aquestes raons, i d’altres, la Generalitat li atorgà la Creu de Sant Jordi l’any 1996.

Camilo José Cela: un personatge polièdric, estimat i odiat a la vegada, bast fins arribar a l’exabrupte i l’obsenitat, però també delicat amb la ploma quan convenia. Un gran escriptor que, qui sap si per haver visitat la nostra vila, la va escollir per a un dels seus contes més refinats. La qualitat de la seva escriptura queda palesa en la impressionant frase final del conte, després de la mort del gos fidelíssim:

“Alguien oyó sonar por el cielo las ingenuas trompetas de los ángeles más jóvenes”.



21.—Sota un capelló gentil,
raja la Font de Sant Gil.



Mil cent anys del reconeixement a l'abadessa Emma (913-2013)

Joan Ferrer i Godoy

El passat dia 24 de setembre, a la tarda, va tenir lloc al Palau de l'Abadia un senzill acte per inaugurar una petita exposició commemorativa a l'onzè centenari d'un dels fets més transcendents de la història de Sant Joan de les Abadesses. Efectivament, enguany s'escauen els mil cents anys de la celebració d'un judici a la nostra vall en el qual, i en essència, els seus habitants van reconèixer que les terres que conreaven i els béns que disposaven ho feien en nom i per a l'abadessa, la primera que va ostentar-ne la dignitat, anomenada Emma, filla dels comtes fundadors del cenobi santjoaní, Guifré I, sobrenomenat el Pilós, i la seva esposa Guinedella.

L'objectiu d'aquestes ratlles és fer una reflexió a l'entorn de les possibles causes que van motivar que el dia 15 de juny de l'any 913 se celebrés aquest judici i del procés o seqüència de redacció d'aquest document.

El document original es conserva a l'Arxiu de la Corona d'Aragó —fou

traslladat l'any 1577 primer a Girona, juntament amb altres documents, i a principis de la següent centúria a l'Arxiu Reial de Barcelona— i és una part d'un procediment judicial; en conseqüència hem de considerar que, prèviament, va existir un conflicte entre unes parts i que la seva resolució va motivar la celebració d'un judici. Aquest va seguir, per força, tots i cadascun dels requeriments imprescindibles perquè la justícia del segle X s'administrés amb tota la legalitat. Aquesta legalitat, al segle X, era pautaada pel Llibre Jutge o Llibre dels Judicis: aquests textos jurídics són la compilació del dret que, des d'època visigoda, era coneguda i genèricament aplicada a tota la Marca Carolíngia, denominació geogràfica de la qual en formaven part les terres de Sant Joan des de l'organització del comte Guifré I de finals del segle novè.

El judici de l'any 913 de Sant Joan és presidit per set jutges —Teuderic, Trasobad, Narbonès, Goltred, Guntirig, Centuri i Sendred, una representació considerable per a l'època— que ens dona a entendre

la transcendència dels fets jutjats; a més hi assisteixen deu clergues, disset bons homes i un saig que vetllava perquè la sessió se celebrés amb l'ordre i el rigor necessaris. Des d'un punt de vista procedimental es va complir plenament amb la legalitat de l'època i el que establien els codis jurídics vigents.

Què va passar fa mil cent anys a la vall de Sant Joan perquè fos necessari celebrar aquest judici? Per respondre aquesta pregunta amb una mínima coherència, més i tot quan només conservem dos dels documents que formaven part de tot el procés, els historiadors ens veiem obligats a interpretar, contextualitzar i, sobretot, a llegir entre les línies d'aquests documents per desenvolupar un discurs amb el màxim de rigor però, per força, hipotètic.

Tradicionalment, s'ha considerat el document del 913 com un acte voluntari en el qual unes desenes de caps de casa de la vall de Sant Joan, juntament amb la resta dels habitants establerts en llurs cases, reconeixien que les terres i les seves possessions les disposaven en nom i per a

l'abadessa Emma. Els habitants manifestaven aquest reconeixement en presència dels comtes de Barcelona i Cerdanya, Sunyer i Miró, respectivament. Al meu entendre, una part significativa d'aquesta generosa voluntat dels pobladors de la vall es va complir amb la sentència que els jutges van emetre i que les parts van acceptar. Però si intentem anar una mica més enllà en la interpretació del document, podem suggerir que l'origen i la justificació del problema que motivà la celebració del judici va ser:

a) la normalització del sistema fiscal d'unes terres que havien estat donades pel comte Guifré a la seva filla i al monestir que governava i que li reclamaven els germans de l'abadessa —Sunyer i Miró.

b) la pretensió —altrament ben normal— dels dos comtes esmentats perquè els habitants de la vall els prestessin serveis —host, bagatge, cavalcada...— i paguessin els impostos al titular fiscal dels respectius comtats, o sigui, a ells.

No cal interpretar, necessàriament, la reclamació i la pretensió dels dos comtes com un acte de mala fe o de violència; tampoc és equànime no suggerir-la. Tanmateix, durant els segles IX i X són freqüents els conflictes entre els senyors per interpretar els preceptes d'immunitat carolingis de què gaudien els monestirs i altres organismes de poder. El buit interpretatiu d'aquests preceptes i del seu abast "protector" pot molt ben ser la causa inicial del conflicte que ens ocupa. El monestir de Sant Joan, des de pocs anys abans del judici del 913 ja disposava d'aquests preceptes d'immunitat—concretament un emès a l'any 899 i un altre el 907. I el conflicte sovint s'ocasiona quan aquests preceptes són considerats, en l'ordenament jurídic, de rang superior o inferior a les atribucions que tenien els comtes dins dels seus territoris.

Però podem aportar una altra interpretació, potser més simple i no mancada d'una certa lògica, lligada al fet que, poc més enllà del 913, s'acabava el termini de trenta anys que les lleis establien per a l'exempció de les servituds senyorials.

Efectivament: aquesta previsió legal establí que qui havia arrabassat de l'erm unes terres o les treballava, o havia edificat cases, horts, corts i altres elements lligats a la producció i, en el període de trenta anys, el senyor no els havia reclamat cap prestació, ni cap servei, ni el pagès n'havia fet cap dins d'aquest termini, ningú podia reclamar-li que, a partir dels trenta anys, prestés els serveis al senyor. Són nombrosos els conflictes judicials durant els segles alt medievals per les conseqüències d'aquesta via que sovint es va utilitzar per fer-se escàpol del fisc.

Més enllà de les causes d'aquest conflicte, crec interessant plantejar unes qüestions que les poden complementar, contextualitzar i, probablement, ajudar a inserir aquest procés judicial dins la història altmedieval del monestir santjoaní:

a) Quan es funda el monestir a la dècada dels anys vuitanta del segle novè els habitants de la vall de Sant Joan, probablement, van rebre algun tipus de compensació o tracte amb "màniga ample" perquè s'establissin a la vall; potser amb anterioritat a l'organització de Guifré I hi havia pobladors a la vall que conreaven les terres i van acceptar la nova estructura amb la finalitat de proveir amb les rendes que necessitava el nou cenobi per al seu funcionament. ¿Són aquests habitants de la vall que l'any 913 veuen perillar les prerrogatives i, en definitiva, el seu "status" fiscal, lliure d'intromissions comtals i de reclamacions d'uns serveis que no havien realitzat fins aleshores, els que reclamen l'ajuda i la protecció de l'abadessa Emma?

b) ¿Són Sunyer i Miró, els dos

comtes, els que reclamen la prestació d'unes serveis que els habitants de la vall ja feien, però al monestir, i que, probablement, aquests preferien continuar-los fent a l'abadessa i al seu cenobi en lloc dels comtes?

c) ¿És l'abadessa Emma la que vol deixar clar, davant dels seus dos germans, que és la propietària absoluta d'un territori, el qual es delimita amb molta més precisió que en l'acta de dedicació del 887, i que és a ella que li pertoca de rebre uns serveis que li presten els habitants de la vall?

d) ¿És l'abadessa la que necessita dels gairebé cinc-cents habitants perquè donin fe d'una situació fiscal, potser confusa, mal interpretada i no prou definida des de la fundació del monestir?

e) ¿Són els dos comtes els que promouen el judici, perquè es consideren titulars d'uns drets i d'uns béns dins dels seus respectius comtats i que obliga a l'abadessa de defensar-se?

La motivació exacta del judici és difícil d'esbrinar. El que és cert és que un dels dos comtes, el de Cerdanya, malgrat que en l'encapçalament del document consti com a present, en realitat no va assistir-hi: no consta la seva signatura, ni la del seu vescomte. En un altre document del mateix procés judicial, del mateix dia 15 de juny del 913, el més antic que es conserva en original a l'Arxiu del Monestir de Sant Joan, s'exposa la renúncia del comte Miró de Cerdanya, per mitjà del seu procurador Oliba, en els mateixos termes i sobre els mateixos masos i cases que figuren en el document de les gairebé cinc-centes firmes.

A tall de conclusió, podem proposar una seqüència hipotètica de les motivacions i dels fets ocorreguts:

I. Davant d'un conflicte de

prestació d'uns serveis dels habitants de la vall i d'indefinició quant a la delimitació territorial del monestir de Sant Joan, conflicte que probablement és motivat per la reclamació dels seus germans, l'abadessa Emma encarrega al seu procurador Híctor que la representi i que, lògicament, defensi els drets del monestir.

2. Híctor atén les reclamacions dels comtes amb els quals probablement negocia una solució, la qual, sobretot per la banda de Miró de Cerdanya, s'encalla per l'actitud intransigent del comte, postura dura que ja havia experimentat l'abadessa amb motiu del judici, nou anys abans, en la disputa per la possessió de la vila d'Estèguel, a la vall de Ribes.

3. Per compensar al comte Miró, Híctor o l'abadessa convenen de fer una excepció a les seves pretensions: el territori de Cavallera queda fora del règim fiscal aplicat als habitants de la vall de Sant Joan, tal com consta a

l'acta del judici.

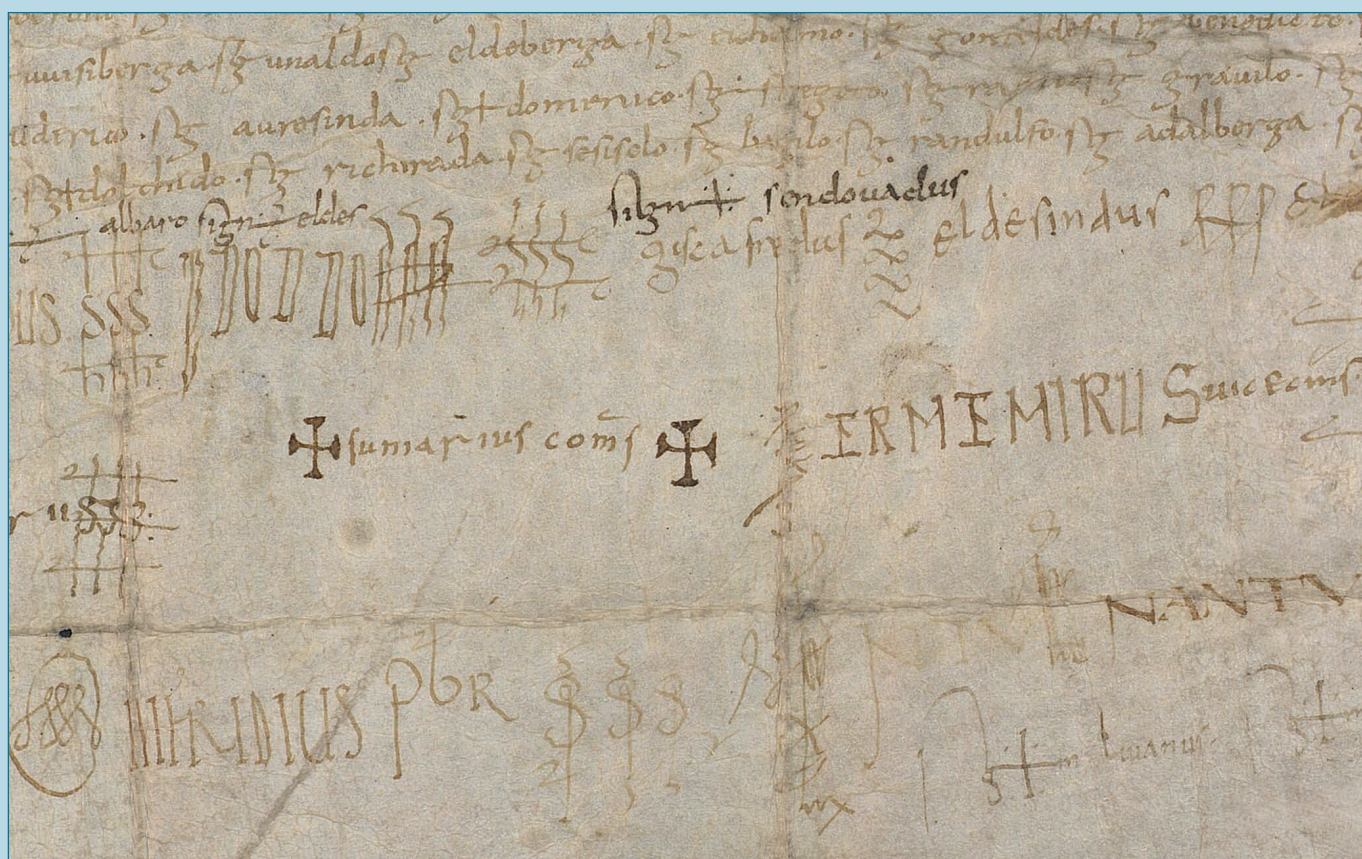
4. Híctor o l'abadessa promouen la celebració del judici per donar una solució a les causes del conflicte i per delimitar amb precisió el territori de la vall que integrarà el domini total del monestir. L'organització d'un judici d'aquestes característiques no és fàcil. La redacció i preparació del document havia de preveure les persones que hi assistirien i que signarien —en la relació d'habitants després del nom de cada casa consten 467 noms, però firmen 487. Això demostra un procés d'elaboració previ a la data del judici.

5. El judici va tenir lloc en un espai públic prop del monestir, potser fins i tot al seu interior. Sunyer, comte de Barcelona i el seu vescomte Ermemir hi són presents i accepten els termes de la sentència, una sentència pactada mínimament, si més no, gràcies a les gestions del procurador d'Emma. Miró no s'hi presenta, ni el seu vescomte Unifred. Hi envia

un procurador —Oliba—, el qual tampoc firma el document diguem-ne principal de renúncia i de reconeixement, sinó que, seguint el procediment judicial establert, se sotmet a les preguntes dels jutges i escolta la declaració d'Híctor. Potser seguint les instruccions directes rebudes de Miró, Oliba proposa de redactar-ne un altre, que segueix gairebé mimèticament el document principal, en el qual fa constar la renúncia a les pretensions del comte i l'acceptació dels drets exposats per Híctor en nom de l'abadessa.

Una de les finalitats de la història és obrir i tancar interrogants; aquestes breus reflexions potser n'obren masses, i no se'n tanca cap. Probablement alguns no es podran tancar mai, perquè haurem espremut tot el suc que ens aporten els documents conservats.

He intentat, si més no, ampliar el ventall interpretatiu del què va succeir fa mil cent anys.



Les mestresses del Casal

Les Mestresses del Casal hem anat fent reunions que anomenem "Xerrades, Receptes i Tastets", que com bé diu, són explicacions de les receptes que més ens agraden, després les fem i les degustem. TOTS ELS DIVENDRES DE FINAL DE MES, FEM ELS TASTETS. Tot seguit, n'expliquem dues:

Vichyssoise - Crema de verdures

Recepta de Marina Gombau

Ingredients: 1 porro, oli d'oliva, 1 ceba, mantega, 3 patates, sal, pebre blanc, 1 llauna d'espàrrecs, 1 grapat d'arròs i 1 pastilla de brou.



Elaboració:

Renteu el porro, la ceba, les patates i els espàrrecs. Talleu-ho tot petit i feu un sofregit ofegat, a foc lent, amb oli d'oliva i una mica de mantega.

Afegiu-hi la sal, la pastilla de brou i aigua just a cobrir i quan arrenqui el bull, tireu-hi l'arròs remenant perquè no s'enganxi. Bulliu-ho 20 minuts.

Aparteu una mica de caldo perquè si al final ha quedat massa espès, es pugui aclarir. Si ha quedat massa clar, poseu-hi espessant. Tritureu-ho i coleu-ho.

Vichyssoise:

Quan la crema de verdures estigui freda, afegiu-hi una ampolleta de crema de llet per espasseir i una mica de pebre blanc al gust. Podeu guardar-ho a la nevera.

Brunyols de Sant Feliu de Guíxols

Recepta de Josep Miquel

Ingredients: 6 ous, 1 sobre de llevat, 1 cullerada sopera de matafaluga en pols, 50 grams de mantega, 250 grams de sucre, 1 kg. de farina i una mica més per treballar i oli vegetal per fregir.



Elaboració:

Deixatem els ous i hi barregem bé el llevat, la matafaluga i la mantega calenta. Hi posem sucre i ho batem fins que els grans no es notin a la llengua. Ho rectificuem d'aroma i de dolçor.

Afegim-hi la farina passada pel sedàs fins aconseguir una massa que s'ha de treballar a fons. Ens enfarinem les mans i també la taula perquè no s'hi enganxi la massa.

Deixem reposar la massa dues o tres hores.

Tallem trossos de la massa i els aplanem amb el corró fins aconseguir tires primes com una galeta. Tallem aquestes tires en triangles, que són la seva forma distintiva.

Els fregim, daurats pels dos costats.



ASSOCIACIÓ DE
JUBILATS I PENSIONISTES
SANT JOAN DE LES ABADESSES

CASAL JAUME NUNÓ



Mestresses
del Casal



movem l'aire per tu,
seguim aquí amb tu

Casals
WE CONTROL AIR

CASALS VENTILACIÓN IND, S.L.

Ctra. Camprodon, s/n - 17860 Sant Joan de les Abadesses - Girona - SPAIN

Tel. (+34) 972 720 150 - e-mail: ventilacion@casals.tv - internet: www.casals.tv



Tripas de colágeno
Collagen casing

www.fibran.net



FIBRAN, S.A.

Pol. Ind. Cal Gat, P.29 - 17860 Sant Joan de les Abadesses - Girona - SPAIN

Tel. (+34) 972 720 025 - Fax (+34) 972 721 021
e-mail: fibran@fibran.net - internet: www.fibran.net