

REVISTA DEL PATRIMONI I LA CULTURA MARÍTIMA

argo

NÚM. 9 • MARÇ 2011

La gastronomia com a patrimoni: la cuina del peix a la barca



mestredemarina

Nàtalia Budia Colom
Capità de marina mercant

reportatge

Antigues creences populars
de pescadors i mariners

deviatge

Camins de ronda
Noves funcions i nous reptes

PER A NOSALTRES ÉS UN ORGULL COL·LABORAR EN
LES OBRES DE RESTAURACIÓ DE LES

DRASSANES DE BARCELONA



100 ANYS REHABILITANT I CONSTRUINT
EDIFICIS EMBLEMÀTICS DE CATALUNYA



Editor

Museu Marítim de Barcelona
Avinguda de les Drassanes s/n
08001 Barcelona

Correu electrònic

argo.mmb@diba.cat

Consell editorial

Museu Marítim de Barcelona
Xarxa de Museus Marítims
de la Costa Catalana
Associació d'Amics del Museu
Marítim de Barcelona
Federació Catalana per la Cultura
i el Patrimoni Marítim i Fluvial
Federació Catalana de Vela

Consell de direcció

Roger Marcet
Elvira Mata
Miquel Martí
Manel Isnard
Santiago Alcolea

Consell de redacció

Camil Busquets
Javier Moreno
Joan Sol
Vicente García
Pere de Prada
Miquel Martí
Gerard Martí
Lurdes Boix
Enric Garcia
Olga López
Mireia Mayolas
Xavier Nieto
Eliseu Carbonell
Joan Miquel Llodrà
Antonio Roviras
Francesc de Haro

Director

Roger Marcet

Redactor en cap

Josep-Anton Trepast

Administració

Pere M. Comas

Comunicació

Susana Navarro

Secretaria i distribució

Miriam Vallbé
Isabel Díaz

Disseny i maquetació

Addenda

Impressió

Gràfiques del Foix

Dipòsit legal: 32515-2008
ISSN: 2013-0961

Amb el suport del Departament
de Cultura de la Generalitat de
Catalunya

Imprès en paper sense clor

sumari

4 noticiari activitats

36 museuafons

El Museu de l'Anxova i de la Sal
de l'Escala

38 fustadebonalluna

Balear, l'essència de la navegació
a la vela



40 mestredemarina

Nàtalia Budia Colom

46 recercaenmarxa

Les salines d'Eivissa al segle XVII

48 reportatge

Antigues creences populars del
món dels pescadors i mariners

51 caixademariner

Exvot del mariner J. Pujol

52 deviatge

Camins de ronda. Noves funcions
i nous reptes

54 rosadelsvents

L'art de la talla de fusta
a l'armada otomana

56 maquetisme

Associació d'Amics del
Museu Marítim de Barcelona

58 ratadepallol

El cistell dels avis / Llibres / Cuina



La gastronomia marítima, i més en concret la cuina dels pescadors —en aquest cas la que es fa damunt la barca—, és l'eix central d'aquest número d'Argo. Conscientment, es deixa per a altres ocasions parlar d'altres cuines, com la de la marina mercant, la de cabotatge, la dels grans transatlàntics, etc. Aquesta cuina relacionada amb el peix esdevé a Catalunya un element important i definidor de la nostra cultura. En aquest sentit, l'autor evoca els antics per buscar aquesta vocació catalana que ha fet que tinguem una de les cultures del peix més importants de la Mediterrània. Conscient de la importància del tema, el Museu Marítim de Barcelona ha volgut tenir-lo present en el seu futur discurs museogràfic i, al mateix temps, iniciar un procés de treball al voltant d'aquesta temàtica. És per aquest motiu que neix el «Projecte Norai. Un projecte cultural i de RSC al voltant de la gastronomia marítima».

Dins d'aquest procés de renovació profunda, un dels objectius és crear un espai en què es puguin experimentar emocions i vivències a partir de totes les disciplines i temàtiques que formen part de l'àmplia cultura marítima, i en aquest cas centrat en la gastronomia. D'altra banda, el MMB ha anat definint la seva política d'RSC i de proximitat. Aquest projecte és un punt de trobada entre les polítiques culturals i socials que, partint de la gastronomia com a eix vertebrador, vol incorporar-les al discurs museogràfic, conjuntament amb la formació i la inserció sociolaboral.

La missió d'aquest projecte és suscitar i transmetre emocions al visitant mitjançant la posada en valor de la dimensió gastronòmica de la cultura marítima. Alhora, es vol incidir en l'augment del benestar social de les persones amb risc d'exclusió social, promovent accions per formar-les en el sector de l'hostaleria i contribuir així a la seva inserció social.

La posada en pràctica del projecte implica la conversió del restaurant del MMB en un àmbit museístic, lligat a la gastronomia marítima, que esdevingui l'última sala del Museu. Aquest espai també es proposa involucrar-se en programes d'investigació i recuperació gastronòmica, i al mateix temps oferir cicles de conferències o tallers gastronòmics que contribueixin a posar en valor la gastronomia marítima.

Roger Marcet Director

MUSEU MARÍTIM BARCELONA

Exposició temporal «A favor dels taurons, un mar d'esperança»

El Museu Marítim de Barcelona acull l'exposició «A favor dels taurons, un mar d'esperança», organitzada pel Centre de Recuperació d'Animals Marins (CRAM), i que compta també amb la col·laboració de la Fundació Biodiversitat.



Andy Murch

La mostra s'estructura en quatre blocs: els taurons com a animals de gran bellesa, els taurons com a víctimes i no com a enemics, la importància dels taurons a l'ecosistema i com a recurs renovable, i, finalment, les accions que s'estan realitzant per a la seva conservació.

L'exposició incorpora reproduccions a mida real de diversos espècimens i moltes imatges de gran qualitat del fons marí i la vida marina. A més, la mostra es complementa també amb recursos audiovisuals.

Aquesta iniciativa forma part d'una campanya de sensibilització en favor de la biodiversitat marina amenaçada, que té com a objectiu fonamental la difusió dels perills per sobreviure que pateixen les diverses espècies marines i els projectes de conservació que s'estan duent a terme per tal de protegir-les.

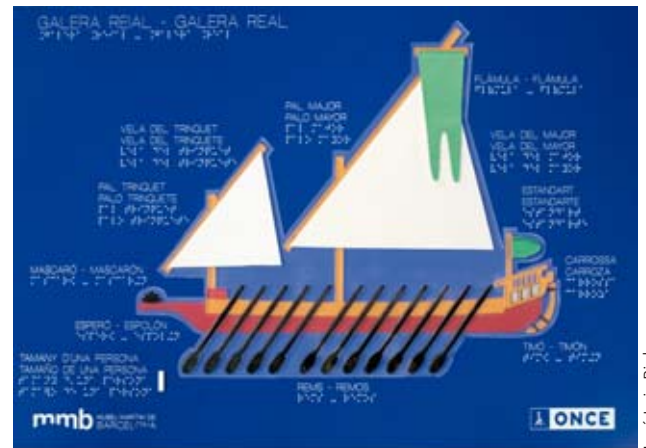
La finalitat de l'exposició és canviar la percepció del públic sobre els taurons, informar i sensibilitzar la població sobre els valors i la fragilitat de la biodiversitat marina, i promoure el compromís ciutadà amb la preservació del medi marí i amb les actituds ambientalment responsables.—MMB.

«Viatge mar enllà», una exposició pensada, també, per a les persones amb necessitats especials

El Museu Marítim de Barcelona (MMB) és conscient que les persones amb necessitats especials requereixen eines i recursos específics per poder gaudir de la seva oferta cultural, i és per això que procura adaptar les seves exposicions a les necessitats de totes aquelles persones que tenen mobilitat, comprensió intel·lectual, visió o audició reduïdes o nul·les. L'última exposició que ha inaugurat l'MMB, «Viatge mar enllà», n'és un bon exemple.

En aquesta exposició s'hi poden trobar recursos sonors i tàctils per a aquelles persones amb discapacitat sensorial. Els textos dels vinils de cadascun dels àmbits expositius es troben en *braille* i en macrocaràcter, de manera que les persones amb discapacitat visual tenen la possibilitat d'accedir a tota la informació de l'exposició. La mostra compta també amb relleus tàctils de la caravel·la *La Niña*, la *Galera Reial* i el transatlàntic *Infanta Isabel de Borbón*, recursos sensorials que permeten conèixer a fons aquestes embarcacions i les seves característiques.

Al voltant d'aquesta exposició, l'MMB també ha programat diverses activitats de grup adaptades a persones amb necessitats especials. Fins al final de l'any estan previstes les visites «Treballar, viure i sobreviure a bord» (diumenge, 3 de juliol, a les 10 h), «I en arribar, què?» (diumenge, 23 d'octubre, a les 10 h), els tallers «Corsaris a la Mediterrània» (dissabte, 17 de setembre, a les 10.30 h) i «Els moviments migratoris als segles XIX i XX» (dissabte, 5 de novembre, a les 10.30 h).—MMB.



José Luis Biel

Els museus marítims catalans visiten Liverpool

Una de les accions programades per la Xarxa de Museus Marítims de la Costa Catalana és la promoció de l'intercanvi d'experiències i bones pràctiques dels professionals dels museus que formen la Xarxa. Aquest any s'ha endegat la iniciativa d'organitzar una visita a un lloc d'interès per tal de conèixer projectes museogràfics de nova creació, més enllà del nostre territori. El mes de novembre un grup d'onze professionals dels museus marítims catalans varen fer un viatge curt a Liverpool per visitar el Merseyside Maritime Museum i la seva gran col·lecció d'arxius fotogràfics i documentals, el World Museum i el Moll històric de la ciutat. La visita a aquesta ciutat, caracteritzada històricament per la seva gran activitat marítima, ha estat molt enriquidora, ja que els conservadors anglesos dels museus ens han mostrat els seus programes pedagògics i les accions que duen a terme per vincular-se i apropar-se al territori en un context social i urbà. És força interessant analitzar les formes de col·laboració que manté aquest museu amb la resta de museus de la ciutat, ja que tots comparteixen serveis, com ara els de restauració de peces de col·lecció, optimitzant així esforços, treballant en col·laboració i millorant la seva oferta museística. —MMB.

Els nous centres d'interpretació i els museus d'avui, a debat a Sant Feliu de Guíxols

El proper 6 d'abril, a la sala d'actes del Club Nàutic de Sant Feliu de Guíxols tindrà lloc una important jornada tècnica, organitzada per la Xarxa de Museus Marítims de la Costa Catalana, el Museu Marítim de Barcelona i el Museu d'Història de Sant Feliu de Guíxols. S'hi reflexionarà sobre les relacions entre centres d'interpretació i museus, i sobre les formes de suport des de l'Administració a uns i altres centres. La jornada és gratuïta i la inscripció es pot fer al web del Museu Marítim de Barcelona (www.mmb.cat) Per introduir el marc general de la jornada es comptarà amb dues intervencions, una que se centrarà en la interpretació del patrimoni; i una altra que analitzarà els dife-

rents models dels centres d'interpretació. Acte seguit es presentaran experiències de centres d'interpretació localitzats en diferents indrets de Catalunya, i per acabar hi haurà una taula rodona. Els centres d'interpretació s'han estès arreu els darrers anys. Vinculats inicialment al patrimoni natural, a la necessitat de donar resposta a l'ús i gestió dels espais naturals, avui el seu camp abasta tots els béns patrimonials. La democratització del mateix concepte de patrimoni, que reconeix múltiples patrimonis (immaterial, natural, etc.) i també la necessitat d'introduir noves estratègies en la difusió del patrimoni, ha fet repensar els museus d'avui i els nous centres d'interpretació. —MMB.

El pailebot *Santa Eulàlia* amb els museus de la Xarxa

Des de l'any 2000, en què va començar a navegar de nou, el pailebot *Santa Eulàlia* ha visitat diverses poblacions costaneres, en especial les dels museus de la Xarxa de Museus Marítims de la Costa Catalana, atenent els propòsits de cooperació i de col·laboració mútua en la difusió del patrimoni marítim flotant. Enguany s'ha programat, d'acord amb dos dels museus de la Xarxa, el Museu del Port de Tarragona i el Museu de l'Anxova i de la Sal de l'Escala, visites a aquestes poblacions: Tarragona, una gran ciutat amb un dels més importants ports de la Mediterrània, i l'Escala, un municipi que té entorn de 10.000 habitants. Dues poblacions ben diferents però amb trets comuns: l'antiguitat dels seus assentaments com a grans urbs de les civilitzacions grega i romana, i la clara vinculació al mar de la seva activitat al llarg dels temps.

En ambdues poblacions, el *Santa Eulàlia* serà l'eina a partir de la qual s'articularen activitats educatives entorn de la navegació tradicional en grans velers, la història dels pailebots i el transport marítim de mercaderies, etc.

A Tarragona hi serà del 12 al 15 de maig, amb motiu de les celebracions de cloenda de la Commemoració dels 10 anys del Museu del Port de Tarragona. I a l'Escala, del 8 a l'11 de setembre, per participar un any més en la Festa de la Sal, que cada any rememora l'arribada del vaixell de la sal al poble per abastir la indústria local de la salaó. —MMB.



Montserrat Granollers

El *Santa Eulàlia* davant la ciutat de Barcelona. Novembre de 2009.

Metodologia de recerca etnològica

El Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional Catalana (CPCPTC) ha publicat recentment el volum *Metodologia de recerca etnològica*, que correspon al número 3 de la col·lecció «Materials d'Etnologia de Catalunya». La col·lecció vol ser un instrument de caràcter instrumental, tècnic i metodològic, complementari de la recerca que es desenvolupa en el marc de l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya. Podeu accedir a la publicació en PDF al web del CPCPTC: <http://ves.cat/aqyK>.

D'altra banda, ja es pot consultar el contingut complet del número 36 de la *Revista d'Etnologia de Catalunya* al reposador Revistes Catalanes amb Accés Obert (RACO): <http://www.raco.cat/index.php/Revista-Etnologia>. —MMB.

Revista Drassana (número 18)

Ha sortit el número 18 de la revista *Drassana* del MMB. En aquesta ocasió el dossier està dedicat a la marina mercant espanyola durant el franquisme (1936-1975).

Les pàgines centrals recullen articles de Xavier Moreno («El capitán Fernando Arranz»), Xosé Manuel Suárez («La tragedia del mar Cantábrico»), Dionisio Pereira («A represión franquista contra os mariñeiros galegos»), José Manuel Rua («Els sindicats durant l'època franquista»), Javier Sánchez Erauskin («La revista *Hombres de mar-Stella Maris*»), Alfonso Alonso («El sindicato libre de la marina mercante») i Joan Zamora («Historia de la Unión de Oficiales de la Marina Mercante Española»). En relació amb aquest tema, la revista inclou també un extens article de Luiza Iordach sobre els marins republicans presoners a l'URSS entre 1938 i 1956. A la miscel·lània hi trobem un article, «Els presidiaris, constructors del port de Tarragona», i completen la revista altres articles, ressenyes i l'àlbum de fotos. —MMB.



Alfonso Echegaray

Aquest Nadal ens deixava Alfonso Echegaray, un veritable home de mar que va despertar admiració i respecte professional en tot l'àmbit marítim. Volem manifestar el nostre més sentit dolor per aquesta trista i lamentable pèrdua. L'Alfonso va ser una persona extraordinària amb la qual vam tenir el privilegi de treballar i la fortuna de compartir nombroses experiències; ha estat durant molts anys col·laborador i amic del nostre museu, i ens va acompanyar de forma molt especial en tot el procés del projecte de recuperació del pailebot *Santa Eulàlia*, del qual va ser el primer capità. Fins sempre.—MMB.

Elvira Mata



L'Alfonso al timó del seu veler *Windekin*.

MUSEU D'HISTÒRIA DE CAMBRILS

S'inicia la Casa d'Oficis de Cambrils amb un mòdul de mestre d'aixa

La nova Casa d'Oficis de Cambrils s'inicià el passat 14 d'octubre de 2010. És un projecte d'un any de durada en el qual la formació s'alterna amb el treball i la pràctica professional en activitats relacionades amb els nous sectors i activitats de caràcter emergent, així com qualsevol altra activitat d'utilitat pública o so-

cial que permeti la inserció mitjançant la professionalització i l'adquisició d'experiència dels alumnes treballadors/es. Té prevista la finalització el 13 d'octubre de 2011. Aquesta és la primera Casa d'Oficis que es porta a terme a Cambrils, i és hereva de les desaparegudes escoles taller. Com totes les cases d'oficis, aquesta té una durada d'un any, amb la finalitat de donar formació i de millorar les possibilitats d'ocupació de 30 joves aturats menors de 25 anys, ensenyant-los un d'aquests tres oficis: jardineria, energies renovables solar tèrmica, i mestre d'aixa. Aquest projecte està cofinançat per l'Ajuntament de Cambrils, el Departament de Treball de la Generalitat de Catalunya i el Fons Social Europeu; a més, compta amb la col·laboració del Museu d'Història de Cambrils, ja que es treballarà amb tres embarcacions patrimonials.—Gerard Martí.

Així Museu d'Història de Cambrils



NOVES PUBLICACIONS

La cara humana dels fars

Ha estat publicat, amb el número 15 de la col·lecció «Estudis del Museu Marítim de Barcelona», el llibre *La vida en los faros de España. El Cuerpo de Torreros de Faros o de Técnicos Mecánicos de Señales Marítimas (1851-1992)*.

L'autor és David Moré Aguirre, arxiver, historiador i persona vinculada familiarment al món dels fars. Amb aquest treball ens posa a l'abast una visió totalment diferent de la tradicional sobre la vida i el treball en un far, amb una aproximació social i humana a un col·lectiu professional i a les seves famílies. Els fars han estat objecte d'atenció sovint com a estructures arquitectòniques, des del punt de vista tecnològic, o fins i tot com a elements simbòlics. Tantmateix, les persones vinculades al servei havien quedat només referenciades en unes poques anècdotes i tòpics. Aquesta és la primera ocasió en la qual homes i dones vinculats a un servei marítim han estat estudiats i, en certa forma, homenatjats.—MMB.



S'inicien els treballs de restauració de l'embarcació *Teresa*



Així Museu d'Història de Cambrils

L'Ajuntament i el Club Nàutic de Cambrils van signar el 21 d'octubre un acord de col·laboració marc en l'àmbit de la cultura i el patrimoni marítim. Un dels objectius principals del conveni serà establir una cooperació estable entre l'Ajuntament, a través del Museu d'Història de Cambrils, i el Club Nàutic, per potenciar la cultura marítima en totes les seves vessants. Per concretar, en un primer projecte, el conveni impulsa definitivament el procés de patrimonialització de l'embarcació històrica *Teresa*, per mitjà de la cessió dels espais i equipaments necessaris per a l'execució del Pla de restauració redactat conjuntament amb el Museu Marítim de Barcelona. Des del Museu d'Història de Cambrils, aquest passat desembre s'ha iniciat la primera fase dels treballs de restauració de l'embarcació amb una inversió de 37.321 euros. Des del 2010, el Club Nàutic de Cambrils gestiona l'Àrea Tècnica del Port de Cambrils amb l'escar. És, doncs, l'espai idoni per dur a terme la restauració d'una embarcació com la *Teresa*, finalitzada a Cambrils abans de l'any 1936 pel mestre d'aixa Julià Vives Castellví. —Gerard Martí.

Cambrils recorda les societats de la II República

Entre els mesos d'octubre i novembre dels darrers cinc anys, a Cambrils es fa memòria dels fets ocorreguts entre la proclamació de la II República i l'arribada del franquisme mitjançant d'un cicle d'activitats. Enguany els actes s'han titulat «Societats de Cambrils durant la II República» i ha comptat amb el suport de la Direcció General de la Memòria Democràtica de la Generalitat de Catalunya. Després d'exposicions, presentacions de llibres, xerrades, taules rodones..., el passat diumenge 7 de novembre, l'Arxiu Municipal de Cambrils, el Museu d'Història de Cambrils i la Biblioteca Pública Municipal de Cambrils van organitzar la ruta comentada «Del Moll al Pòsit», pel barri de la platja de Cambrils.

En aquesta activitat, urbanisme i història es van donar la mà amb l'objectiu de mostrar, d'una manera il·lustrada i didàctica, com es

vivia al barri en la dècada de 1930, època en què va experimentar grans transformacions, especialment activades amb la construcció del port de Cambrils. Molts d'aquests canvis van ser impulsats per les entitats de l'època, especialment el Pòsit de Pescadors.

El centenar d'assistents a la ruta van recórrer els carrers del barri de la Platja acompanyats d'explicacions, testimonis, documents, textos i objectes que els il·lustraren sobre els oficis, la vida quotidiana, les cases, la transformació del paisatge urbà... Un dels atractius de la ruta va ser que hi participaren activament les entitats de Cambrils: Confraria de Pescadors de Cambrils, Arjau Vela Llatina de Cambrils, Grup de Teatre «La Teca», Associació Club de Pensionistes de la Casa del Mar de Cambrils, Escola de Puntaires de Cambrils, Ateu Cambrilenc, Agrupament Escolta Gent de Mar, i Confraria Mare de Déu del Carme. —AMC.



Un disc ens apropa a la cultura popular dels pescadors cambrilencs

El passat 12 de desembre es va presentar al casal parroquial de Sant Pere de Cambrils el disc «Aquí queda aquesta gent», produït, realitzat, dirigit i compost per Carlos «Ventura» Rom i Mellau. Aquest pescador, patró d'una embarcació d'arrossegament i lligat a diferents projectes musicals des de fa molts anys, ha liderat un projecte ben singular.

A partir de les cançons, les frases fetes, les dites, les anècdotes i les expressions pròpies dels pescadors de Cambrils, Rom ha creat 12 temes musicals nous, amb ritmes que van del vals al rock, i del pas doble al *corrido* mexicà, sense solució de continuïtat i amb una voluntat diàfana de divertir tot fent memòria. Per poder materialitzar el projecte, els intèrprets de les cançons són amics i amigues del mateix Rom, la gran majoria músics cambrilencs *amateurs*, amb la col·laboració especial de vells pescadors que apareixen interpretant o recitant algun fragment dels temes proposats. Des d'aquestes festes de Nadal, el disc es pot adquirir al preu de 12 euros a les seus de les associacions de Cambrils i en diversos centres culturals locals, com al Museu d'Història de Cambrils. —MHC.



Un moment de la subhasta del peix a l'antiga.

MUSEU MUNICIPAL DE NÀUTICA DEL MASNOU

«La mirada tàtil»

Mòdul multisensorial al Museu Municipal de Nàutica del Masnou

«La mirada tàtil» és un espai sensorial retolat amb macrocaràcters i *braille* sobreimprès amb el qual es pot fer un viatge tàtil a través de la construcció, navegació i paisatge més mariner del Masnou. Aquest mòdul tàtil s'articula a partir de l'explicació del procés de construcció del mig buc de la pollastra *Modesta*, de la descripció del perfil costaner del Masnou i de la transcripció d'un breu relat extret del quadern de bitàcola del capità Salvador Maristany. Per a la construcció de la maqueta es disposava de les dades de registre de l'embarcació, una aquarel·la del reconegut pintor Pineda i un semibuc d'arsenal de l'època, que va cedir amablement Sara Masó. Per a la construcció de l'arboradura, així

com de tots els components de l'eixàrcia de les diferents maniobres per a la navegació s'han seguit els criteris històrics, i hi ha hagut una especial atenció a destacar no només les mides, sinó també els diferents materials: metalls, fusta, tela i cordatge, segons les indicacions de Lluís Rius, tècnic de la Diputació de Barcelona.

Al buc destaquem el tacte de les diferents taules del folre i la línia de flotació, els elements metàl·lics de subjecció dels pals, el mascaró de proa i la pala de timó funcional. A la coberta és fàcil diferenciar els diferents elements: bot salvavides, càmera de tripulació, dipòsit d'aigua potable (de coure), cuina, bomba de buidatge, molinet i ànceres. La bodega de càrrega és accessible, i



podem palpar les quadernes i les diferents mercaderies que transportaven. La disposició de l'aparell i les velles s'ha realitzat de manera que se'n pugui entendre la distribució i les formes.

Aquest projecte s'emmarca dins dels objectius del Museu de Nàutica del Masnou i de la Escola de Maquetisme Naval, que consisteixen a fer recerca històrica sobre el passat mariner de la vila, i s'ha dut a terme amb el suport de la Diputació de Barcelona. —Antoni Barata.

MUSEU DEL PORT DE TARRAGONA

Novetats en l'àmbit de la pesca del Museu del Port de Tarragona

El Museu ha incorporat nous objectes per a l'àmbit de la pesca, la qual cosa ha fet que es remodelés l'espai expositiu de les pesqueres de la costa tarragonina.

La combinació entre la incorporació d'una reproducció a escala 1:10 de les pesqueres de la llum —cinta i bot— realitzades per la modelista del Museu, Encarna Porcel, i la donació per part d'Albert Pedrol Aixà, pescador jubilat, d'unes portes de fusta de la pesca de l'arrossegament que van treballar l'any 1983, només durant 3 mesos, com a conseqüència de la instal·lació de portes de ferro a l'embarcació *Gema* —matrícula de Tarragona—, han estat els motius de la remodelació d'un espai que ara mostra als visitants els tres tipus d'embarcacions i estris de la pesca de la zona: arrossegament, encerclament i palangre. —MPT.



MPT

«Navegant pel Dinou»



1811:
tarragona
assetjada

El 28 de juny de 2011, Tarragona commemorarà els 200 anys del setge que patí la ciutat. Amb el lema «Tarragona assetjada, 1811-2011» es portarà a terme, des del mes de

febrer, un projecte de ciutat encapçalat des de l'Ajuntament de Tarragona per tal que institucions, entitats i associacions culturals tarragonines programin actes diversos entorn del Bicentenari de la Guerra del Francès.

El Museu del Port de Tarragona, institució col·laboradora del projecte, ha preparat una proposta pedagògica, «Navegant pel Dinou» —adreçada a alumnes de 4t de la ESO i de Batxillerat—, que es presentarà el dijous 12 de febrer a les instal·lacions del propi Museu.

L'activitat vol apropar als nois i noies, mitjançant una breu introducció històrica, la situació viscuda a Espanya durant el període de la Guerra del Francès. Seguint aquest fil argumental, ens acostarem primer a Catalunya i després a Tarragona per acabar vora el seu port i conèixer, de la mà dels patrons i capitans de l'època, les rutes comercials, els productes predominants, les seves aplicacions, i les curiositats sobre els seus orígens i/o les mesures utilitzades a l'època. Posteriorment, embarcaran en un bergantí per tal de conèixer la navegació clàssica i descobrir la vida d'aquesta gent de mar, els diferents oficis a bord i les seves tasques diàries. Experimentaran i s'aproparan a la desconeguda vida d'aquells que van iniciar i consolidar les grans rutes de la Mar Gran.—MPT.

Informació i reserves: museuport@porttarragona.cat.

Moll de Costa, 1986-2011, 25 anys al servei de la cultura



MPT

El mes de juny de l'any 1986, l'antiga Junta d'Obres del Port de Tarragona va donar un nou ús al moll més proper a la ciutat, el Moll de Costa. Aquest havia quedat apartat de l'activitat portuària atès el seu poc calat, la manca de condicions per als nous vaixells comercials i les noves infraestructures portuàries. Amb la deshabilitació portuària i l'obertura del moll a diferents activitats, els espais portuaris del moll es van anar restaurant i rehabilitant per tal d'acollir actes culturals, lúdics i ciutadans.

La programació d'exposicions als *tinglados*; la creació de l'Escola Taller del Port de Tarragona per tal de recuperar oficis de la mar; la recuperació del fons documental portuari amb la inauguració de l'Arxiu del Port; l'edició de llibres amb el Servei de Publicacions; la conservació i difusió del patrimoni marítim i portuari amb la creació del Museu del Port i la col·laboració amb diferents actes populars, esportius i culturals al llarg d'aquests 25 anys ens permetran, l'any 2011, dur a terme un programa commemoratiu d'un moll que va transformar-se, encara que conservant l'aspecte originari, d'un espai portuari a un espai cultural. —MPT.

Compartint la mar amb...

Al llarg de l'any 2010, aquesta ha estat l'activitat desenvolupada cada mes per tal de presentar, al Museu del Port de Tarragona, patrimoni marítim i portuari procedent de les diferents institucions culturals de la ciutat. Amb



Museu Diocesà de Tarragona

l'exposició els mesos de març, abril i maig del Museu Diocesà de Tarragona, l'Arxiu del Port de Tarragona i l'Arxiu Històric de la ciutat, respectivament, es clourà aquesta proposta realitzada per celebrar el 10è aniversari del Museu. Rajoles amb representacions de naus del segle XVII; documentació del Fons de Capitania Marítima de Tarragona, cedida recentment a l'Arxiu del Port de Tarragona; imatges de l'equip guanyador del Campionat del Club Nàutic de Tarragona, del fotògraf Hermenegild Vallvé, de l'any 1917, seran els objectes i documents exposats els darrers mesos de l'activitat commemorativa. —MPT.

MUSEU D'HISTÒRIA DE SANT FELIU DE GUÍXOLS

Donacions d'un protagonista del primer submarinisme

Enguany, el Museu d'Història de Sant Feliu de Guíxols (MHSFG) ha rebut diferents peces, entre elles algunes procedents del fons submarí dels entorns de Platja d'Aro i Sant Feliu de Guíxols, i una col·lecció dels exemplars de *CRIS* (Centre de Recuperació i Investigació Submarina), revista de la mar, dels anys 1959-1977.

L'autor d'aquesta acció generosa, Josep Nadal i Vellver, de Sant



Feliu de Guíxols, formà part del primer grup que entre 1955-1958 es formà a Sant Feliu i feia immersions, junt amb Albert Quintana (representant a la zona de la casa Nemrod), Lluís Albertí, Joan Ribas i Pere Carré. Soci de CRIS, és un testimoni d'excepció que ja ha col·laborat amb anterioritat tant amb el Museu com amb altres centres, com el Centre d'Arqueologia Subaquàtica de Catalunya.

La revista *CRIS* ha estat motiu d'un treball de recerca de batxillerat, i a partir d'ara se'n podran consultar els articles que ens donen informació sobre l'evolució dels mitjans per tal de realitzar immersions, els avenços en la medicina del busseig, les relacions entre el *CRIS* i els diferents museus catalans, o la fotografia i òptica submarines.—MHSFG.



Alumnes del *CRIS* de la primavera de 1959 (imatge extreta de la revista *CRIS*, núm. 5, de juny de 1959). Portada de la revista *CRIS* (núm. 1, febrer de 1959).

L'Arxiu Municipal de Sant Feliu de Guíxols presenta un llibre sobre les Drassanes Reials guixolenques del segle XVIII

El llibre *La reial fàbrica de vaixells de Sant Feliu de Guíxols (1715-1721)*, editat per l'Ajuntament de Sant Feliu de Guíxols en col·laboració amb la Diputació de Girona, és el darrer títol de la col·lecció «Urània - Estudis Guixolencs», que l'Ajuntament de Sant Feliu de Guíxols impulsa des de l'Arxiu Municipal des de fa més de vint anys.

El llibre ha estat escrit pels historiadors Marcel Pujol i Pablo de la Fuente, i és fruit de la recerca portada a terme en diversos arxius mitjançant la III Beca Lluís Esteva Cruaños de l'Ajuntament de Sant Feliu. Aquest llibre vol donar a conèixer un aspecte poc conegut de la història guixolencs durant el segle XVIII: la ubicació a la vila d'unes drassanes reials que s'ocuparen de la construcció de diversos vaixells de guerra per encàrrec del rei Fe-

lip V. Entre aquests vaixells hi hagué el *Sant Felip El Reial*, el primer navili de línia de tres ponts al servei de la marina espanyola. Els autors del llibre ens expliquen, de la mà dels protagonistes de l'època, les raons del naixement d'aquestes drassanes a la platja guixolencs i el perquè de la seva ràpida desaparició.

La implantació d'aquesta important indústria a Sant Feliu de Guíxols tingué importants conseqüències econòmiques, urbanístiques i socials al municipi. Però al mateix temps, i malgrat el seu caràcter efímer com a centre productor naval, el període comprès entre 1715-1721 fa sobresortir Sant Feliu de Guíxols de l'àmbit de la història local convencional per situar-lo a primera línia de la història de Catalunya i d'Espanya.—MHSFG.



MUSEU DE LA MEDITERRÀNIA

Una exposició sobre les illes Medes

El Parc Natural del Montgrí, les illes Medes i el Baix Ter, amb la col·laboració del Museu de la Mediterrània i la Fundació Astres, estan treballant en una exposició sobre les illes Medes. En aquesta mostra es vol donar a conèixer la diversitat i la riquesa natural i cultural de l'arxipèlag més important de Catalunya. Es mostrarà la part terrestre, però també ens podrem submergir en les parts més ocultes de les illes. L'exposició s'està ideant pensant en els discapacitats, i es podrà gaudir amb els cinc sentits.—Gerard Cruset.

El Museu de la Mediterrània es converteix en antena del Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional Catalana

L'Observatori per a la Recerca Etnològica de Catalunya és un programa del Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional Catalana (CPCPTC). Des de l'any 2000, any de creació de l'Observatori, diferents museus i entitats en formen part com a antenes. A partir de la seva proximitat amb el territori, duen a terme una tasca de recerca, restitució i difusió dels elements culturals que formen el patrimoni etnològic català. El passat mes de setembre, el Museu de la Mediterrània fou acceptat com a nou membre de l'Observatori, i es convertí en una nova antena en el territori. Aquest nomenament és un reconeixement a la feina duta a terme els últims anys al Baix Ter en el camp de la recerca etnològica, amb la música com a punta de llança dels estudis duts a terme.—Gerard Cruset.

El Museu de la Mediterrània recupera la memòria oral dels músics

El testimoni directe de la gent ha esdevingut els darrers temps una de les fonts d'informació més valuoses per als investigadors socials. Des del Centre de Documentació del Museu de la Mediterrània s'ha iniciat un treball de recerca, coordinat pel músic Jordi Molina, que pretén recuperar i donar a conèixer la feina dels músics de les cobles orquestres. Ara, a través de l'Observatori per a la Recerca Etnològica de Catalunya, el Museu entra dins les terceres jornades de memòria oral.—Autor: Gerard Cruset.



Gerard Cruset

MUSEU DE LA PESCA DE PALAMÓS

El *Pepito*, una nova embarcació per al Museu de la Pesca

L'Ajuntament de Palamós, a través del Museu de la Pesca, ha rebut en donació el llagut *Pepito*, el qual, després d'estar uns mesos a la marina seca del Port Marina Palamós, el novembre passat va ser traslladat a les drassanes Classic Yacht de Palamós perquè s'hi fes, en primer lloc, el

procés de consolidació de l'estructura i posteriorment la seva restauració.

Aquest llagut, de cinc metres d'eslora i dos de mànega, va ser donat a l'Ajuntament de Palamós per una nissaga de pescadors del poble, els germans Ferrés Serrat, i va ser construït a la platja de Palamós el 1916 pel mestre d'aixa Jaume Costa Julià, amb roure i pi, la fusta més emprada en la construcció tradicional a la nostra costa.

El *Pepito* va començar a pescar a rem i vela, sense coberta, i amb els anys es va anar adaptant a les noves necessitats de l'ofici: motorització, elevadors, coberta... En l'actualitat el seu estat de conservació és força precari, per la qual cosa s'ha hagut de consolidar l'estructura per tal d'evitar moviments, i esperem començar la restauració,

canvi de costelles i llates de folre en una primera fase, com abans millor.

El *Pepito* és un supervivent d'una altra època i un cas força excepcional de durabilitat si tenim en compte els materials de construcció i, sobretot, la seva funcionalitat; aquesta embarcació ha estat prop de noranta anys desenvolupant tasques de pesca costanera.

La seva eslora, 25 pams, fa d'aquest bastiment una peça destacable en l'àmbit patrimonial, ja que hi ha molt poques unitats de les dimensions d'aquest llagut. El sistema constructiu, i especialment la vinculació al món de la pesca tradicional, fan del *Pepito* una peça que des del Museu de la Pesca pensem que cal recuperar, preservar i, tal vegada, fer-la navegar de nou.—MdP.



Raül Mata

S'inicia una recerca sobre la darrera drassana tradicional de Palamós

L'estudi de les Drassanes Tino recull més de 75 anys de funcionament vinculat al sector pesquer palamosí

Aquesta recerca, realitzada des de la Càtedra d'Estudis Marítims (Universitat de Girona - Ajuntament de Palamós) i el Museu de la Pesca, compta amb un ajut de l'Institut Ramon Muntaner.

«Drassanes Tino: la darrera nissaga de mestres d'aixa de Palamós» és un projecte de recerca etnològica que té com a objectiu principal estudiar i descobrir, a partir del testimoni oral i de les fonts documentals, l'evolució d'una drassana tradicional des dels seus inicis fins al cessament de la seva activitat en aquest 2010, i explicar els canvis que experimenta l'ofici i la figura del mestre d'aixa, el procés de construcció d'embarcacions, o les diferents tipologies d'embarcacions tradicionals i les seves evolucions, nomenclatura, etc.

Els mestres d'aixa que avui continuen presents al nostre litoral, i el cas de les Drassanes Tino no n'és una excepció, han hagut de desenvolupar les estratègies necessàries que els permetin subsistir en el nou context tècnic, econòmic i social que els envolta. La contínua desaparició d'embarcacions pesqueres de fusta, l'especialització temporal d'aquestes flotes al llarg de l'any, l'enorme increment d'embarcacions d'esbarjo, majoritàriament de fibra i que se solen utilitzar només a l'estiu, i, sobretot,



Raül Mata

la quasi total desaparició de les comandes per construir noves embarcacions de fusta, ja siguin de pesca o d'esbarjo, han dut als mestres d'aixa d'avui a haver de definir estratègies adaptatives adequades a aquestes noves circumstàncies de canvi i desenvolupament.

Aquesta recerca vol aprofundir en aquestes causes que marquen l'evolució d'una drassana tradicional com les Drassanes Tino de Palamós, i que exemplifica el periple d'aquest ofici tradicional en vies d'extinció. Creiem que ara és el moment, perquè Jaume Cusi, el mestre d'aixa de les Drassanes Tino, el darrer d'una nissaga arrelada a Palamós des del 1920, es jubila, i, com a conseqüència, la drassana cessa en la seva activitat.—MdP.

Noranta anys del Cau de la Costa Brava (Palamós): el naixement d'una visió pròpia del paisatge i del territori

S'escolen els anys, i ja en fa 90 de la notícia que, a Palamós, un grup de persones de diferents procedències i caràcters s'uniren per iniciar una societat, amb l'interès de promoure l'art i la cultura entre la resta de ciutadans. Al 1920 neix el Cau de la Costa Brava, un centre que va tenir com a impulsors personatges clau en l'esdevenir intel·lectual del Palamós de l'època: Hug Sanner, Lluís Barceló i Bou, Francesc Vidal Palmada, Joan Baptista Camós, Francesc Marull, Josep Ayesta, Antoni Plaja, Ramon Vidal i Artur Maria Montaner.

La gent del Cau foren els precursors de concursos de pintura a la comarca i van conformar una col·lecció artística que es conserva a la sala de reserva del Museu de la Pesca, però també crearen escola. De la mà de Francesc Vidal Palmada, vicepresident del Cau de la Costa Brava fins a la seva mort el 1956, es creà una verdadera escola de pintors a Pa-



Quadre d'Enric Llach de l'any 1896 que forma part del fons del Cau de la Costa Brava.

lamós: Josep Orihuela, Ezequiel Torroella, Josep Sarquella foren els primers alumnes avantatjats, i més endavant: Pere Coll, Martí Coll, Joaquim Comes, Albert Roca, Vicenç Burgell, que han seguit la producció artística, molts d'ells a través del Cercle Artístic.

Amb esperit conservacionista, però també emprenedor, preservant elements del passat, promovent la creació artística, fent exposicions

i motivant els ciutadans a participar en cultura, el Cau de la Costa Brava, amb una col·lecció, una exposició i una biblioteca, va ser un dels primers museus empordanesos reconeguts arreu de Catalunya.

El Museu de la Pesca, hereu i continuador del Cau de la Costa Brava, en ser el custodi del seu fons patrimonial i documental, en compartir el seu nom en el Registre de Museus de la Generalitat de Catalunya i el seu esperit emprenedor, commemora enguany aquests 90 anys.—MdP.

L'etnologia marítima, protagonista del cicle «Cultura viva» al Museu de la Pesca

Els sabers populars sobre el clima i els remeis tradicionals dels pescadors són els temes que es van tractar en el cicle

En el marc del programa «Cultura viva. La recerca etnològica a Catalunya», que organitza el Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional Catalana, els passats 19 i 26 de novembre, a les 7 de la tarda, el Museu de la Pesca va acollir les conferències «Els sabers populars sobre el clima i la relació del pescador amb la naturalesa», a càrrec d'Eliseu Carbonell, i «Remeis tradicionals als pobles de pescadors de la Costa Brava», a càrrec de Rosa Subirós, respectivament. Aquesta activitat va ser organitzada per la Càtedra d'Estudis Marítims i el Museu de la Pesca.

La conferència d'Eliseu Carbonell, antropòleg de l'Institut Català de Recerca en Patrimoni Cultural, es basà en una recerca realitzada du-

rant l'any 2008 del programa de l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya sobre «Etnoclimatologia marítima a l'Alt Maresme». La recerca va consistir inicialment a recopilar sabers populars sobre el clima entre pescadors d'aquesta comarca (predicció del clima a partir de l'aspecte de la superfície del mar, la forma dels núvols, la qualitat dels vents, el comportament d'aus i peixos, etc.).

En la segona sessió, a càrrec de la infermera i antropòloga Rosa Subirós, s'explicà com el fet d'afrontar patiments i malalties individuals i col·lectives preocupa tots els grups humans, els quals desenvolupen representacions i pràctiques. El contingut d'aquesta conferència versà sobre la recerca IPEC desenvolupada



Intervenció d'Eliseu Carbonell.

pada des del Museu d'Història de Sant Feliu de Guíxols realitzada durant l'any 2008 als pobles pescadors de la Costa Brava, i que ha permès obtenir informació rellevant sobre el pluralisme assistencial i les pràctiques d'autoatenció en aquestes poblacions, que s'han dedicat al treball de la pesca i on pateixen un tipus de patologies i accidents derivats del seu treball al mar.—MdP.

NOVA PUBLICACIÓ

Presentació del llibre *Els aparells dels velers*

És un tractat pioner que esdevindrà referència pel seu rigor científic i per la temàtica tractada

El darrer 18 de desembre es va presentar al Museu de la Pesca de Palamós el llibre d'en Quim Pla i Bartina *Els aparells dels velers. Dels grans velers i de les embarcacions*, editat conjuntament pel Museu Marítim de Barcelona i el Museu de la Pesca.

El nou llibre d'en Quim Pla ens apropa al món dels grans velers, més concretament als seus velams, aparells, pals i eixàrcies. Es tracta d'una obra exhaustiva, gairebé enciclopèdica, fruit d'anys de recerca i d'experiència en navegació, que descriu amb generositat els diferents tipus de veles i arboradures, així com la manera de maniobrar-les per tal de treure'n el màxim rendiment.

L'existència dels grans velers, a casa nostra, al igual de la resta del món, comença a declinar al principi del darrer segle, fins pràcticament la seva desaparició, i amb ells les pràctiques, els mots específics, les maniobres...

Cal remarcar la importància de l'obra pel que fa al recull terminològic, molt ric, variat i extremadament específic que fa referència a les diferents parts d'un vaixell, les veles, l'eixàrcia i les maniobres, recollides sovint en formes verbals de gran especificitat en llengua catalana. A més, la descripció d'aparells i maniobres es reforça amb un gran nombre de fotografies i il·lustracions de gran qualitat, que fan més entenedora aquesta obra que ens apropa i sovint recupera, amb gran encert i pedagogia, una part important de la història de la navegació, del nostre patrimoni marítim.—MdP.

MUSEU DEL MAR DE LLORET DE MAR

Es rehabilita «Es tint de ses xarxes», a Lloret de Mar

L'Ajuntament de Lloret de Mar i la Confraria de Pescadors han signat un conveni de col·laboració per a la rehabilitació de l'edifici d'Es tint de ses xarxes, que està situat al barri de Venècia, on vivien la major part dels pescadors de Lloret de Mar, i que és una petita construcció propietat de la Confraria de Pescadors.

Es tint de ses xarxes era originàriament un petit immoble on els pescadors del barri anaven a tenyir les xarxes i els ormeigs de pesca quan encara eren de cotó, abans de l'aparició del niló, durant la dècada de 1960, aproximadament. Després, la Confraria va utilitzar aquest espai com a magatzem, i posteriorment el va llogar a uns particulars.

Cap a l'any 2004, l'antic patró major de la Confraria, Joan Sala i Lloberas, juntament amb Agustí Blanch, col·laboradors habituals del nostre museu i especialment de tot el patrimoni marítim, van anar a veure en quina situació estava el local, i van descobrir que les antigues instal·lacions continuaven allà.

A partir d'aquell dia, Joan Sala, Agustí Blanch i altres lloretencs preocupats per la recuperació del patrimoni local han anat treballant per tirar endavant la rehabilitació d'aquesta petita indústria lligada estretament als pescadors lloretencs. Malaura-

dament, avui, en Joan Sala, que fou l'ànima que va iniciar la recuperació d'Es tint de sa xarxa, ja no és entre nosaltres. Actualment Toni Pujol, actual patró major de la Confraria, amb el suport d'Agustí Blanch i d'altres lloretencs, ha treballat per tal de fer realitat aquest projecte. L'arquitecta lloretenca Sandra Soliguer ha col·laborat de manera desinteressada en la seva redacció.

L'Ajuntament de Lloret de Mar, a través de la secció de patrimoni cultural, treballarà conjuntament amb la Confraria de Pescadors en l'estudi, la investigació, la salvaguarda i conservació, la interpretació i difusió del patrimoni mariner. L'objectiu és convertir Es tint de sa xarxa en un annex o antena del Museu del Mar que entrarà a formar part del Museu Obert de Lloret (MOLL).

Amb aquest projecte es vol crear un espai interpretatiu vinculat als pescadors de Lloret de Mar, especialment sobre l'ús que es feia del tenyidor (preservant les estructures originals), i fent una interpretació del patrimoni pesquer local per tal de seguir treballant en la seva difusió i preservant la memòria sentimental de moltes famílies d'un poble amb arrels marineres.

—Anna Fuentes.

S'ha restaurat la capella dels Sants Metges, nova seu de la Confraria de Sant Elm

Una llarga labor ha precedit la inauguració de la restauració de la capella dels Sants Metges des que la Confraria de Sant Elm va acceptar fer-se càrrec de la conservació i manteniment d'aquesta històrica capella lloretenca de l'any 1445, originàriament adossada a l'hospital vell.

Amb la transformació actual que s'ha fet a la capella hem pretès donar-li un caire mariner en honor de sant Elm, patró dels navegants, a la vegada que hem intentat recuperar l'aspecte i colors que havien tingut moltes de les cases lloretenques i les capelles marineres existents per les costes de la Mediterrània. A l'antiga talla restaurada de sant Elm que presidirà la nova seu li mancava el bàcul i el vaixell, els quals van ser restituïts pel soci Xavier Macià, president dels modelistes navals de Lloret. El nou vaixell, de deu centímetres, és la re-

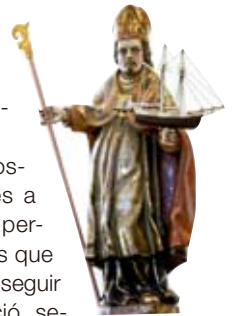
producció de la goleta *Far Barcelona*. Aquest vaixell va ser escollit en agraïment per haver-nos portat, en diferents viatges per Itàlia, a Gaeta a veure la tomba del sant, a l'Alguer (Sardenya) a visitar el seu consorci, i també a Bonifacio (Còrsega) a conèixer la confraria i capella del sant. També ens va portar al port italià de Santo Stefano per visitar, a la ciutat de Bolsena, la tomba de la patrona de Lloret, santa Cristina.

La dedicació de la capella als Sants Metges màrtirs continuarà com a prioritària, però a la vegada serà compartida per sant Elm, també màrtir, com els sants Cosme i Damià, i a la vegada patró dels qui pateixen malalties intestinals. Ja que la seva utilització i conservació no pot ser actualment d'ús exclusiu religiós, s'ha pensat, per mantenir-la ben conservada, de donar-li altres funcions culturals, tot això sense ex-

cloure que en algun moment determinat es puguin fer, esporàdicament, celebracions religioses.

Tot plegat ha estat possible, també, gràcies a un bon nombre de persones i professionals que ens han ajudat a aconseguir aquesta reconstrucció, seguint l'esperit de l'entitat lloretenca Xino Xano, que, gràcies a les aportacions rebudes, va fer una bona labor, en especial la més simpàtica, que va ser l'adquisició l'any 1989 d'una nova campana que porta el nom de Marina. La capella, ara restaurada, forma part del Museu Obert de Lloret.

—Agustí Blanch i Masferrer. Obrer major.



ANDALUSIA

Futur incert per a Astilleros Nereo

L'Administració està decidida a recuperar la concessió i ja ha iniciat els tràmits per fer-ho efectiu com abans millor. Fins i tot ha posat preu al rescat, tot xifrant la indemnització en

prop de vint mil euros. De res sembla valer que la Junta d'Andalusia inclogués la zona en el *Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz*, segons consta en una ordre datada el 19 de febrer de 2008 que diu, textualment: «se resuelve inscribir en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como bien de catalogación general, la

actividad de interés etnológico: carpintería de ribera en las playas de Pedregalejo, en Málaga».

L'espai on està ubicada la drassana està afectat pels plans urbanístics que vol dur a terme l'Ajuntament de Màlaga, amb la construcció, entre d'altres accions, d'un passeig marítim que no contempla la permanència d'aquesta dras-

sana tradicional. Astilleros Nereo, per la seva banda, ha posat en marxa tot un seguit d'accions legals a fi i efecte d'impedir-ho.

La documentació del cas i les accions que es duen a terme es poden consultar al web de la drassana:

www.astillerosnereo.es.

—Redacció.

CATALUNYA

Incert futur per a l'*Elvira*

Al principi d'aquest any, l'associació palamosina La Mar d'Amics feia una denúncia pública de l'estat en què es troba l'embarcació de pesca *Elvira*. Segons l'associació, l'Ajuntament de Sant Feliu de Guíxols signava el setembre de 2008 el conveni de cessió de la barca d'encerclament *Elvira* que havia recuperat l'associació. Aquesta barca ha estat amarrada durant mesos al costat de la grua del port guixolenc i no han continuat, per part de l'Administració local, els treballs necessaris per al seu manteniment i la finalització de la seva restauració. Finalment, s'enfonsà. Ara es troba «aparcada» al solar habilitat entre la carretera de Sant Pol i la de Palamós».

Oficialment, i fins a la data, i per més que s'ha buscat, sembla que no hi ha hagut cap pronunciament oficial per part de l'Ajuntament de Sant Feliu de Guíxols. Algunes persones de Sant Feliu, coneixedores del cas, han manifestat que creuen que el canvi de govern a l'Ajuntament, a causa d'una moció de censura a l'anterior equip municipal, ha endarrerit l'aplicació de solucions, ja que el nou consistori «ha heretat» uns compromisos per als quals, segons sembla, no hi ha una partida econòmica clara i, a més, cal afegir, per agreujar encara més el futur de l'*Elvira*, la retallada general de pressupost en temes culturals.

La barca de teranyina *Elvira* fou construïda l'any 1940 pel calafat Juan Gaseni a l'Ametlla de Mar. Tot i haver emprat les tècniques constructives més modernes per al moment, se li va haver de muntar un pal per poder navegar amb vela llatina a causa de la inexistència de motors marins després d'acabada la Guerra Civil, i es va registrar a la Capitania Marítima de Tortosa l'any 1942. Un any més tard, se li



La Mar d'Amics

muntà un motor Bolinder. La barca sempre ha estat dedicada a la pesca d'encerclament, llevat del període 1959-1963, en què es modifica per tal de dedicar-la a la pesca d'arrossegament. L'any 1970 es reforma, i se'n modifica bàsicament la popa, afegint-hi un pont i un motor Pegaso molt més potent. En aquesta dècada, la barca s'uneix a la immigració interior entre l'Ametlla de Mar i Palamós. A l'inici del mil·lenni, torna a canviar de propietaris fins a la seva retirada de la pesca l'any 2007, moment en què havia de ser desballestada, però, gràcies a les gestions fetes per l'associació La Mar d'Amics de Palamós, se n'aconsegueix la cessió i el canvi d'ús. Després d'uns intensos mesos de treball a l'escar del Port Marina, durant els quals se li van fer importants treballs de restauració del buc, el projecte pretenia retornar l'*Elvira* al seu estat de l'any 1970. Però, segons l'associació, «a causa d'importants dificultats legals amb les administracions, l'associació acaba cedint la propietat del vaixell a l'Ajuntament de Sant Feliu de Guíxols a través d'un contracte-conveni que els ha de permetre fer-ne ús els anys següents».

La situació actual, doncs, amb la barca en sec i sense unes línies clares d'actuació immediata, no sembla gaire favorable per a aquest projecte de recuperació de l'embarcació *Elvira* i que aquesta pugui tornar aviat a navegar.—Redacció.

Operació «Baptisme de mar», navegants per un dia

Durant el mes de novembre i dins del marc del Saló Nàutic Internacional de Barcelona, l'organització de la 49a edició del Saló, l'Armada i la Reial Assembla Espanyola de Capitans de Iot (RAECY) han col·laborat conjuntament a donar a conèixer el nostre Mediterrani a través de l'operació «Baptisme de mar». La patrullera d'altura *P-76 Infanta Elena* va ser l'encarregada d'iniciar els grups d'escolars en la nàutica i en el coneixement de les persones que tenen cura dels nostres mars. La dotació del vaixell i els capitans de Iot van mostrar les normes bàsiques de seguretat a la mar que s'han de tenir sempre presents, van observar la realització d'exercicis contra incendis i la utilitat dels diferents instruments per a una navegació segura i eficaç, i, per primera vegada, van participar-hi nens i nenes discapacitats.

El comandant Rafael Guerra i els coordinadors de l'operació «Baptisme de mar», Miguel Negre, Jaume Rabinad i Francisco Grau, es van congratular d'una iniciativa que es porta a terme a través dels anys i que pretén conscienciar les noves generacions de la importància del treball a la mar i de l'Armada.—RAECY.

L'àrea Marina Tradicional celebra el cinquè aniversari

Després de cinc anys seguits presents al Saló Nàutic de Barcelona, sembla ja confirmada la continuïtat de l'espai dedicat a la cultura i el patrimoni marítim que, al Saló, queda agrupat en el que s'anomena àrea Marina Tradicional. La darrera edició, celebrada el novembre passat, va servir un cop més com a punt de trobada d'entitats, associacions i empreses que tenen com a objectiu preservar i difondre el patrimoni marítim. Les especials característiques d'aquesta àrea, en la qual se succeeixen tots els dies diferents activitats a la vista del públic, la converteixen en la més animada del Saló i, segurament, de les que millor record s'enduen els visitants.—Redacció.

Nou «Viatge dels sardinals»

Els dies 18 i 19 de juny de 2011, els navegants d'embarcacions tradicionals tenen una cita a Calella de Palafrugell per gaudir de la navegació a les aigües del paratge de les illes Formigues, dins de les activitats de la 19a edició de la seva Trobada d'Embarcacions Tradicionals.

Aquest any, com darrerament es fa en anys alternatius, els quatre sardinals, *Notre Dame de Consolation*, *Espérance*, *Sant Elm* i *Santa Espina*, salparan del Port Bo l'endemà de la trobada, en una nova edició del «Viatge dels sardinals», rumb a Cambrils per assistir a la seva Trobada de Vela Llatina. La intenció d'aquestes activitats és potenciar la recuperació dinàmica del nostre patrimoni marítim per mitjà de l'establiment de rutes de navegació que facilitin la seva percepció al llarg de la costa mediterrània.

Qui vulgui participar en aquesta nova edició del viatge, ja sigui sortint des de Calella l'endemà de la trobada, o afegint-s'hi des de qualsevol punt del recorregut fins a Cambrils, cal que contacti prèviament amb l'organització, a l'adreça santaespina.pere@gmail.com.

—Pere de Prada. Associació Amics Vela Llatina, Calella de Palafrugell.

Pere de Prada



GALÍCIA

A Galícia es crea l'Arxiu Audiovisual del Mar

L'Arxiu Audiovisual del Mar de Galícia és una nova iniciativa del Museu del Mar de Galícia que vol recollir els testimonis de persones que han participat en treballs relacionats amb el seu patrimoni marítim.

El 26 de novembre es va presentar al Saló de Plens de Vilanova de Arousa un dels documentals que forma part d'aquest arxiu, titulat *Memorias da salazón*, que recull entrevistes amb persones que fins fa poc treballaven en la salaó de peix. Després d'aquest primer documental en seguirà un altre, titulat *Bueu, unha bota de altura*, sobre la fàbrica de botes que hi havia en aquesta ciutat de Bueu.

—Redacció.

Vint anys recuperant patrimoni

El Comitè Organitzador de la desena edició dels «Encontros», la trobada que se celebra cada dos anys a Galícia i que enguany tindrà lloc a Carril entre els dies 29 de juny i 3 de juliol, ha començat a dibuixar algunes de les novetats sobre les quals treballa per a aquesta edició. Una de les que segur sorprendran per la novetat, i sempre que es compleixen les normes de seguretat, és la possibilitat de participar en una navegació nocturna entre els pobles de Vilaxoan i Carril, separats poc més d'una milla i mitja. Novetat també ho serà que els punts de referència en les navegacions programades siguin les senyes tradicionals que fan servir els pescadors de la ria. A banda d'això, i atès que Carril és a tocar d'un parc natural, està prevista una visita guiada a l'illa de Cortegada i a les instal·lacions de cultius extensius de cloïsses de Carril.

Dins l'apartat audiovisual s'ha de destacar la presentació del documental commemoratiu dels vint anys de la *lanxa xeiteira Nova Marina*, i un altre sobre els *galeóns*, les embarcacions de cabotatge que van ser les encarregades de transportar les mercaderies amunt i avall per les rieres gallegues fins a mitjan segle XX.—Víctor Fernández.



Nova publicació sobre els mestres d'aixa abans del segle XX

Escrit pel professor José Manuel Vázquez Lijo, la Secretaria del Mar ha publicat el llibre *Labrando carballos á beira do mar. A carpintaría de ribeira na provincia marítima da Coruña a finais do Antigo Rexime*.

Aquest treball obre un camí inexplorat en la història de la construcció naval gallega abans del segle XX. Basat en un extens treball d'arxiu, estudia la construcció naval entre Eume i Tambre des del final del segle XVIII fins a mitjan segle XIX.

L'estudi mostra que gairebé tota la flota pesquera i una gran part de la petita de cabotatge es va construir localment, mentre que els vaixells de més de 100 tones es van comprar principalment a l'estranger, encara que alguns es van construir en drassanes privades de Ferrol o Muros. Gairebé no hi havia instal·lacions fixes, sinó que els mestres d'aixa treballaven a la platja i molts d'ells tenien un segon ofici com a mitjà de subsistència per a quan no hi havia vaixells a fer.

El llibre compta amb un extens apèndix de documents i arxius adjunts amb diverses llistes, per exemple, els vaixells matriculats a la província marítima de la Corunya el 1845, l'estat de les drassanes particulars de Galícia el 1859, o els contractes laborals dels mestres d'aixa als districtes de Corcubión, Sada i Malpica en el període d'estudi. El llibre també inclou informació sobre contractes de construcció de petites embarcacions d'esbarjo.—Redacció.



S'inaugura a Moreiras la restauració de les salaons dels «fomentadors» catalans Goday

La costa gallega va ser destinació de nombrosos empresaris catalans que, a mitjan segle XVIII, van decidir canviar la seva àrea de treball i influència. Bon exemple d'això és el cas dels Goday, una nissaga dedicada a la pesca i la salaó present en diversos ports de la ria d'Arousa.

A Punta Moreiras, O Grove, es troba la Salga de Goday, que en l'actualitat és el *Centro de Interpretación da Pesca e a Salga* (CI-PES), el projecte museístic de major importància desenvolupat per aquest ajuntament de Pontevedra, i que el passat 13 de novembre va celebrar la finalització d'una de les seves fases de restauració.

L'acte públic va comptar amb recepció per part de les autoritats locals, xerrades i visites guiades al llarg de la seva exposició permanent i les instal·lacions exteriors que recreen l'edificació i els dipòsits de salar.—Lino Prieto.



Vista exterior de la «Salga Goday» de punta Moreiras. A baix, el públic que va assistir a la inauguració d'aquest nou espai.



Miguel Muñiz

Miguel Muñiz

Finalitza l'inventari de les barques menors de Mallorca

El passat més de desembre es va entregar el resultat d'un nou inventari que ha consistit a censar les embarcacions menors de l'illa de Mallorca: bots cobertats, descobertats, gussis, pasteres i llaüts. Aquesta feina de cens d'embarcacions s'ha d'emmarcar en un pla estratègic més ample que ve analitzant les pèrdues de barques artesanes des del 1994. El precedent d'aquesta tasca el trobam en el recompte de pasteres que Manuel Gómez va fer l'any 1990, a partir del qual es desenvoluparen diversos inventaris posteriors: bots cobertats (Bernat Oliver, 1994); llaüts, bots, gussis i pasteres (Bernat Oliver, 1996); bots descobertats, gussis i pasteres (Bernat Oliver i Antoni Josep Munar, 2001). Els dos darrers foren comanats pel Consell de Mallorca i el del 2001 va comptar amb la col·laboració de l'Associació d'Amics del Museu Marítim de Mallorca.

Un inventari és una eina. És una feina de recompte necessària per poder entendre la situació del patrimoni marítim flotant. Aquesta eina, a banda d'altres informacions secundàries, ens facilita les següents dades: quantes barques hi ha, en quin estat es troben i on es localitzen. L'inventari no té una validesa indefinida, ja que les barques són béns mobles sotmesos a molts canvis: baraten de mans, baraten de lloc, es transformen i es destrueixen; per tot això s'ha de treballar amb informació fresca sobre l'estat de la qüestió, perquè d'aquesta manera ens estalviarem temps i doblers, i les diferents gestions guanyaran en eficàcia.

Els resultats: llaüts 653, bots cobertats 80, bots destapats 26, gussis 6, i pasteres 17. Tot plegat representa una pèrdua del 42,7% els darrers 14 anys.

Acabada la feina —desembre de 2010—,



Bernat Oliver

el Consell de Mallorca, per mitjà del seu departament de Patrimoni Històric, ha iniciat un procés de protecció jurídica d'algunes d'aquestes unitats, a través de la figura de bé moble catalogat, contemplada en la Llei de Patrimoni Històric de les Illes Balears de desembre de 1998. —Bernat Oliver.

La caseta de Comandància, nou centre de patrimoni marítim de Menorca

La desena edició de les trobades de vela llatina i clàssiques, que des de l'any 2002 organitza l'associació Amics de la Mar de Menorca, ha coincidit enguany amb la inauguració de la caseta de Comandància del port de Ciutadella, que passa ara a ser seu de l'associació i centre d'informació i documentació de l'art de la navegació a la vela llatina i patrimoni marítim.

Els actes d'inauguració, celebrats el passat 15 de gener, van consistir en una jornada de portes obertes del nou local, diferents sortides a mar a bord del llaüt *Besitos* i la inauguració de l'exposició «El llaüt *Besitos* i la caseta de Comandància». Durant l'acte es va tenir un record per als mestres d'aixa que van construir el llaüt *Besitos*, Joan Cerdà i Jesús Melis, i es va lliurar als seus familiars una còpia dels plànols originals del llaüt dibuixats per Joan Cerdà l'any 1966 i dels plànols de línies trets per Cristòfol Allès l'any 1996, any en què va co-

mençar la restauració del llaüt. També es va fer un agraïment públic a Miquel Huguet, el mestre d'aixa que va realitzar els acabats de la restauració i va col·laborar en el procés de matriculació de l'embarcació, i a totes les persones voluntàries que van col·laborar de manera altruista en les tasques de la recuperació del llaüt. L'acte va acabar amb el lliurament dels diplomes dels cursos de vela llatina. Van ser vint-i-vuit els participants que van acabar, catorze el d'iniciació i catorze més el d'aprofundiment, la

qual cosa dóna idea que cada vegada hi ha més persones introduïdes en el món de la vela llatina. Al final dels actes es va projectar el reportatge *Trobada de vela llatina de Sant Antoni 2004*, de Joan Allès. El nostre soci i cantant Jordi Viola es va voler sumar a la festa i ens va cantar com a primícia la cançó *Besitos*, dedicada al nostre llaüt. —Josep Gornés. AMM.



AMM

Subscriu-te a la revista **argo**

Pot subscriure's a través del web <http://www.museumaritimbarcelona.cat/argo>

o bé trametent aquesta butlleta emplenada al Museu Marítim de Barcelona. Avda. de les Drassanes s/n · 08001 Barcelona

Dades personals					
Nom	Cognoms				
Adreça	Núm.	Pis	Porta	Esc./Bloc	
Codi postal	Població				
Telèfon					
E-mail					
Data naixement	DNI				

Signatura



La revista ARGO té una periodicitat quadrimestral. Si s'hi subscriu, rebrà al seu domicili els tres números que es publicaran l'any 2011 per un preu de 15 €, per despeses d'enviament.

Xarxa de Museus Marítims de la Costa Catalana

Per ampliar la informació de les activitats que aquí es relacionen i les seves condicions, es recomana contactar prèviament amb cada museu. Informeu-vos també de les activitats pedagògiques que organitzen.

Museu Comarcal del Montsià

VISITES, TALLERS, ITINERARIS I ACTIVITATS

El Museu posa a l'abast del món educatiu i del visitant un conjunt de propostes vinculades al patrimoni natural i cultural de les Terres de l'Ebre, que inclou tres modalitats: visites guiades (al Museu del Montsià i equipaments vinculats al Museu, a la població d'Ampostà, etc.), itineraris (pel Delta de l'Ebre, la serra de Montsià, rutes arqueològiques per la comarca, etc.) i tallers didàctics (sobre la fauna i la flora, els jocs tradicionals, pintures rupestres, etc.). Moltes d'aquestes activitats poden despertar l'interès de famílies o grups, així com d'altres entitats vinculades al món cultural, lúdic, recreatiu, etc. Més informació: www.museumontsia.org.

Museu d'Història de Cambrils - Torre del Port

EXPOSICIONS TEMPORALS

«1911: sobreviure a la tempesta»

Exposició que pretén fer memòria sobre els tristos fets ocorreguts a l'entorn de l'1 de febrer de 1911 i que afectaren la costa mediterrània des del Maresme fins a València. Gairebé un centenar de persones perderen la vida a causa d'un terrible temporal marítim que agafà desprevinguts pescadors i mariners. Cambrils va ser un dels pobles més afectats. Gràcies a la premsa de l'època, als objectes i a documents gràfics o audiovisuals, l'exposició permet acostar-nos a les dures condicions de vida i de treball de la gent de mar de fa un segle.

Observacions: fins al 12 d'abril de 2011.

VISITES, TALLERS, ITINERARIS I ACTIVITATS

Observacions: cal contactar prèviament amb el museu.

Itinerari «La memòria de la Pau»

Itinerari educatiu gratuït en motiu de les Jornades Europees del Patrimoni 2010 per descobrir el llegat patrimonial del Nucli Antic de Cambrils a través dels fets que s'hi han anat succeint durant la història.

Ruta dels espais de la Guerra Civil a Cambrils



Ruta turística per conèixer els indrets de la Guerra Civil que es conserven a Cambrils, i que ens expliquen aquell període convuls de la nostra història recent. La visita finalitza al refugi antiaeri del carrer Creus.

Museu del Port de Tarragona. Museu de Fars (extensió del Museu del Port)

VISITES, TALLERS, ITINERARIS I ACTIVITATS

«Vine a veure ocells! Biodiversitat al Port de Tarragona»

Descobrirem algunes de les espècies d'ocells que ens visiten i apren-

drem a identificar-les i observar quines característiques tenen. Les diferents gavines, els corbs marins, el falcó, el bernat pescaire, el blaüet... són aus que podem veure al Port mentre passegem amb «golondrina» després de rebre les explicacions a les instal·lacions del Museu.

Organitzat pel Departament de Medi Ambient i Sostenibilitat de l'Autoritat Portuària de Tarragona conjuntament amb el Museu del Port.

Destinatari: cicle superior de primària i 1r cicle d'ESO.

Data: curs escolar.

«Navegant pel XIX!»

Explicació de la situació històrica, el moviment comercial del Port de Tarragona i les rutes comercials al començament del segle XIX. Es complementa amb la sortida a navegar amb el bergantí *Cyrano*, per introduir els nois i noies en el món de la navegació clàssica.

Activitat que forma part dels actes de la celebració a Tarragona del bicentenari de la Guerra del Francès.

Destinatari: 4t d'ESO i batxillerat.

Data: a partir del mes de febrer.

ACTES DIVERSOS

«Compartint la mar amb...»

El Museu del Port de Tarragona celebra aquest any el 10è aniversari d'obertura al públic i, per aquest motiu, vol apropar als visitants del Museu les diverses entitats culturals de la ciutat que també són dipositàries del patrimoni marítim. Cada mes exposarà al Museu una entitat diferent.

Hi exposaran:

Febrer: Arxiu Històric Arxidiocesà de Tarragona.

Març: Museu Diocesà de Tarragona.

Abril: Arxiu del Port de Tarragona.

Museu Marítim de Barcelona

EXPOSICIONS TEMPORALS

«Viatge mar enllà»

Viatjar és una activitat intrínseca a les persones que des dels inicis de la història han marxat buscant nous horitzons on viure, on comerciar, per visitar. Viatjar per mar implica canvi, risc, sofriment i plaer, però, sobretot, evoca aventura, llibertat i oportunitat; d'aquí la fascinació que suggereix a tothom un viatge en vaixell.

L'exposició s'ha construït com un conjunt de pinzellades sobre tot allò que representa viatjar en vaixell en diferents èpoques i circumstàncies.

Observacions: fins al 31 de desembre de 2011.

«El Marítim entre bombes»

El 2009 el Museu Marítim va celebrar el 80è aniversari de la seva creació. Aquesta data coincideix amb els setanta anys de l'acabament de la Guerra Civil amb la victòria de les tropes franquistes.

Observacions: fins al final d'abril.

«Veus de la Mediterrània»

Exposició produïda pel Museu de la Mediterrània de Torroella de Montgrí que ens apropa a la realitat i la diversitat de l'espai mediterrani, on es retroben les diferents veus que conviuen en aquesta àrea humana, enteses com a veritable patrimoni immaterial de la Humanitat. La mostra posa de relleu la importància de les veus com a element imprescindible per a la construcció de la comunitat.

Observacions: exposició oberta del març fins a l'abril.

«A favor dels taurons. Un mar d'esperança»

L'exposició forma part d'una campanya de sensibilització a favor de

Xarxa de Museus Marítims de la Costa Catalana

El Museu Marítim de Barcelona va crear l'any 2007 la *Xarxa de Museus Marítims de la Costa Catalana*. Aquesta Xarxa és hereva de *La Mar de Museus*. Des de l'any 1999 diverses institucions vinculades amb la gestió i protecció del patrimoni marítim han estat cooperant i treballant de manera conjunta en la difusió, l'estudi, la preservació i la promoció del patrimoni marítim de la costa catalana.

Museu Comarcal del Montsià

Adreça: Gran Capità, 34

Telèfon: 977 702 954

Fax: 977 702 153

Horari: De dimarts a dissabte

d'11 a 14 h

Diumenges i festius

d'11 a 14 h. Dilluns tancat

Web: www.museumontsia.org

e-mail: info@museumontsia.org

Museu d'Història de Cambrils - Torre del Port

Adreça: Passeig Miramar, 31

43850 Cambrils

Telèfon: 977 794 528 / 977 361 141

Fax: 977 364 716

Web: www.cambrils.org

e-mail: mhc.cambrils@altanet.org

Horari: dissabte d'11 a 14 h i de 17 a

20 h. Diumenge d'11 a 14 h.

Museu del Port de Tarragona

Adreça: Refugi 2, Moll de Costa

Telèfon: 977 259 400

Fax: 977 259 446

Museu de Fars (extensió del Museu del Port)

Far de la Banya, dic de Llevant

Horari: D'octubre a maig: de

dimarts a dissabte de 10 a 14 h i de

16 a 19 h. Diumenges d'11 a 14 h.

De juny a octubre: de dimarts a

dissabte de 10 a 14 h i de 17 a 20 h.

Diumenges d'11 a 14 h.

www.porttarragona.cat

museuport@porttarragona.cat

la biodiversitat marina amenaçada. La mostra pretén fomentar el compromís ciutadà amb la preservació del medi marí i promoure actituds ambientalment responsables. Organitza la Fundació per a la Conservació i la Recuperació d'Animals Marins (CRAM). Amb la col·laboració de la Fundación Biodiversidad. **Observacions:** fins al final de març.

«Futurotextiles»

Exposició itinerant que relaciona ciència, tecnologia i art amb tèxtils i se centra en les aplicacions dels tèxtils de demà al món nàutic. **Observacions:** fins al 3 d'abril.

VISITES, TALLERS, ITINERARIS I ACTIVITATS

Programa d'activitats pedagògiques 2010-2011

El Museu Marítim de Barcelona ofereix diverses activitats per a alumnes dels diferents cicles escolars. Aquestes activitats es recullen en el quadern d'activitats pedagògiques que el Museu edita anualment. Per a més informació consulteu: www.mmb.cat.

Visita guiada a l'exposició «Viatge mar enllà»

Visita guiada a l'entorn d'aquesta exposició articulada com un conjunt de pinzellades sobre tot allò que representa viatjar en vaixell en diferents èpoques i circumstàncies. **Observacions:** activitat de diumenge, per a públic general.

«Detectius per un dia»

Aquesta nit ha desaparegut un objecte del Museu. Veniu a ajudar els investigadors a interpretar les pistes, descobrir el culpable del robatori i trobar la peça perduda. **Destinataris:** activitat per a famílies. **Data:** cada diumenge, de 12 a 13 h.

«Agafa la maleta»

Nova activitat teatralitzada destinada a grups familiars vinculada a l'exposició «Viatge mar enllà». **Destinataris:** activitat per a famílies. **Observacions:** a partir d'abril. **Data:** cada diumenge, de 12 a 13 h.

Viatge amb el Beagle: la selecció natural

Pel·lícula *full dome* sobre el viatge de Darwin i les seves investigacions a bord del *Beagle* projectada dins la Sphaera del Museu. **Destinataris:** activitat per a famílies. **Data:** cada tercer dissabte de mes de 17 a 18 h.

ACTIVITATS DE SETMANA BLANCA

«De museu en museu, vacances d'hivern urbanes»

Una setmana diferent per recórrer museus de tota mena, amb activitats específiques en cadascun. Una experiència lúdica original i un servei a les famílies amb valor educatiu afegit. És una iniciativa coorganitzada pel MACBA, el MNAC, el Museu Agbar de les Aigües, el Museu d'Arqueologia de Catalunya, el Museu d'Història de Catalunya, el Museu de Ciències Naturals de Barcelona, el Museu de la Música i l'Auditori, el Museu Marítim de Barcelona i la Fundació Pere Tarrés. **Destinataris:** nens i nenes de 8 a 12 anys. **Data:** 8, 9, 10 i 11 de març. **Preu:** 119 €. **Horari:** 9 a 17 h. **Informació i reserves:** 934 301 606 (Fundació Pere Tarrés).

«De travessia amb el Santa Eulàlia»

Aprofita aquesta setmana de festa per embarcar-te a bord del pailebot *Santa Eulàlia*, un antic veler mer-

cant propietat del Museu Marítim. Al llarg del trajecte, a més d'ajudar en les tasques de navegació, s'exploraran diferents conceptes vinculats a la història del vaixell i a la navegació a vela. **Destinataris:** nois i noies de 12 a 16 anys. **Data:** 8, 9, 10 i 11 de març. **Preu:** consulteu el web. **Horari:** 9 a 13.30 h.

ACTIVITATS DE SETMANA SANTA «Pirates a la vista!»



Al Museu Marítim s'hi ha instal·lat un pirata sense vaixell. D'històries de pirates en sap molt i potser podeu intentar fer realitat el seu somni: trobar un tresor! Però, per fer-ho, abans haureu de demostrar que us agrada l'aventura. Us voleu enrolar en la seva tripulació? **Observacions:** nens i nenes de 3 a 8 anys amb les famílies.

ACTIVITATS ACCESSIBLES

Visites guiades per a persones amb discapacitat visual. Reserves a: 933 429 929 / reserves.mmaritim@diba.cat. Activitat gratuïta. Places limitades.

Visita guiada «Viatge mar enllà: preparant-nos per viatjar»

En el transcurs d'aquesta visita guiada vinculada a l'exposició «Viatge mar enllà» podrem esbrinar tot el que suposa la preparació d'un viatge per mar, i a través de recursos sensorials podreu descobrir el més imprescindible per emprendre un viatge mar enllà. **Data:** diumenge 27 de març. **Horari:** 10 h.

Visita guiada adaptada a l'exposició temporal «Veus de la Mediterrània»

Es tracta d'una exposició que té molts elements sensorials, de manera que es podrà fer participi a les persones invidents de les diferents veus que conviuen actualment a la Mediterrània i que són un gran llegat immaterial de la humanitat. **Data:** final d'abril.

CONGRESSOS, CURSOS, JORNADES I SEMINARIS

«Navegant amb els primers instruments»

Aquest curs té com a objectiu donar a conèixer com es navegava amb els primers instruments, del compàs i la ballesta al quadrant i l'astrolabi. Les sessions combinaran explicacions teòriques amb tallers de construcció d'instruments i pràctiques per aprendre a utilitzar-los. **Dates:** 4, 11, 18 i 25 de febrer i 4 de març. Mètode d'inscripció: www.mmb.cat.

EDUCACIÓ I ACTIVITATS ON-LINE

XIV Jornades de Museus i Educació

Els museus ja no poden limitar-se a treballar per als visitants reals, i han de prendre consciència que el nombre d'usuaris virtuals és cada vegada més important. Aquest any les jornades estaran centrades a treballar entorn de les activitats en línia: tipologies, usos que se'n fa, incidència que tenen, línies de futur. **Data:** 24 i 25 de març. Més informació i inscripcions: www.mmb.cat



Ajuntament de Vilanova i la Geltrú

Departament de Cultura
Adreça: Plaça de la Vila, 8
Telèfon: 938 140 000
Web: www.vilanova.org

Museu Marítim de Barcelona

Adreça: Av. de les Drassanes s/n.
08001 Barcelona
Telèfon: 933 429 920
Fax: 933 187 876
Horari: Dilluns a diumenge
de 10 a 20 h
Web: www.mmb.cat
e-mail: m.maritim@diba.cat

Consorci el Far

Adreça: C/ Escar, 6-8.
08039 Barcelona
Telèfon: 932 217 457
Fax: 932 214 150
Horari: 8.30 a 21.30 h
Web: www.consorciefar.org
e-mail: informacio@consorciefar.org

Museu Municipal de Nàutica el Masnou

Adreça: C/ de Josep Pujadas Truch, 1
A. Edifici Centre. 08320 El Masnou
Telèfon: 935 405 002
Fax: 935 407 446
Horari:
De l'1 d'octubre al 31 de maig:
dimarts de 10 a 14 h i de 16 a 19 h.
Dimecres a divendres de 16 a 19 h.
Dissabte d'11 a 14 h.
Web: www.elmasnou.cat
e-mail: museu.nautica@elmasnou.cat

ALTRES ACTIVITATS

Astronomia per a navegants al planetari del Museu

Activitat per a públic interessat en l'astronomia i la navegació.

Una vegada al mes el Museu obre les portes del seu nou planetari digital per debatre entorn de l'astronomia i la navegació amb aquella gent interessada en el tema.

Dates: cada primer divendres de mes, de 19 a 20 h.
Cal reserva prèvia.

EXPOSICIONS ITINERANTS

«Pirates a la Mediterrània» Museu del Prat

Pl. de Pau Casals
08820 El Prat de Llobregat
Data: del 13 de gener al 10 d'abril.

«La pesca tradicional» Biblioteca Joan Coromines

Edifici Centre
Carrer de Josep Pujadas Truch, 1 A
08320 El Masnou
Data: del 25 de febrer al 21 de març.

«Sèrie Mediterrània: Mar de religions»

Museu d'Història de la Immigració
Plaça de la Vila, 12
08930 Sant Adrià de Besòs
Data: del 27 de gener al 30 de setembre.

ALTRES

«Pailebot Santa Eulàlia»

Vaixell històric del 1918, extensió a l'aigua de l'MMB. Amarrat al Port Vell, Moll de la Fusta (Bosch i Alsina).
Visites: de dimarts a divendres, de 12 a 17.30 h. Dissabtes, diumenges i festius: de 10 a 17.30 h. Dilluns tancat.

Observacions: a partir del 27 de març es canvien els horaris. Consulteu-los al nostre web.

Navegacions cada setmana

Vine a navegar amb el pailebot *Santa Eulàlia*, els dilluns de 10 a 13 h.
Informació i reserves: 933 429 929 i a reserves.mmaritim@diba.cat.



Consorci El Far

Consorci El Far Barcelona

EXPOSICIÓ PERMANENT

«Embarcacions de la Costa Catalana i de les Illes Balears (segles XIX-XX)»

El Consorci El Far vol recordar els seus orígens exposant al públic un patrimoni que va rebre de l'associació Barcelona fes-te a la mar, quan aquesta associació va finalitzar la seva activitat.

L'exposició és una mostra del treball realitzat pels alumnes de la primera promoció del Taller del Patrimoni Marítim de Barcelona, dut a terme per iniciativa d'aquesta associació, amb l'aportació del Fons Social Europeu, els anys 1992-1993. S'ha incorporat també la maqueta de recent construcció del Far Barcelona.

La mostra actual, que s'agrupa en tres àmbits: fluvial, pesquer i de cabotatge, ha estat possible gràcies al patrocini de Marina Port Vell.

Observacions: l'exposició és de lliure accés en horari d'obertura pública del Consorci El Far, de dilluns a divendres, de 9 a 20 h.

Programa d'activitats pedagògiques

El Consorci El Far ofereix tot un ventall d'activitats pedagògiques relacionades amb la mar, agrupades en quatre blocs temàtics: l'activitat comercial i marítima, el medi natural, la cultura i el patrimoni marítim, i la navegació.

Observacions: consulteu www.consorcielfar.org.

Museu de Mataró

EXPOSICIONS TEMPORALS

Ca l'Arenas, Centre d'Art del Museu de Mataró

«Les pintures al fresc de la capella del Sagrament de Santa Anna (1957-1960)»

Mostra dels treballs preparatoris que Jordi Arenas realitzà en el fresc de la capella del Sagrament de l'església de Santa Anna, amb motiu del cinquantè aniversari de les pintures.

Observacions: fins al 3 d'abril de 2011.

«Carlos Soriano. Tristes guerres» (en castellà)

Mostra de pintura de l'artista Carlos Soriano basada en els textos del poeta Miguel Hernández.

Observacions: fins al 3 d'abril de 2011.

VISITES, TALLERS, ITINERARIS I ACTIVITATS

Programa pedagògic del Museu de Mataró

Els tallers d'art programats a Ca l'Arenas per a la nova temporada «Art i Guerra (2009-2010)» tenen com a objectiu principal que l'alumne reflexioni sobre la pau i la guerra a partir del treball fet amb diferents materials i tècniques pictòriques.

Observacions: podeu consultar totes les activitats pedagògiques del Museu de Mataró a: www.mataro.cat.

Museu del Mar. Lloret de Mar

VISITES, TALLERS, ITINERARIS I ACTIVITATS

Observacions: cal contactar prèviament amb el Museu. La durada de totes les activitats és de 50 minuts.

«L'empremta modernista». Ruta pel nucli antic de Lloret

La visita s'inicia al Museu del Mar, antiga casa d'indians coneguda com a Can Garriga, i continua amb un recorregut guiat pel casc antic on es posa especial atenció a les construccions d'estil modernista que encara es conserven i a la seva vinculació amb les grans famílies indians de la vila. S'explica la rellevància de la participació indiana en la configuració del Lloret actual amb la creació d'una façana marítima, social i religiosa.



«Somnis, aventures i viatges». Visita guiada al Museu del Mar

Per als lloretencs, la mar ha estat sempre una important via de comunicació. Arribat el segle XVIII, els lloretencs amplien les rutes marítimes i abasten cada vegada més distàncies més llargues amb vaixells construïts a les drassanes de la platja. És el moment dels grans somnis, de les enormes aventures que us explicarem aquí, a Can Garriga.

«A l'estil indià. Visita teatralitzada al Museu del Mar»

Adreçada a tots els públics, la visita fa una immersió teatralitzada en la història de Josep Ball-llatinas, un noi de Lloret que volia ser indià.

Museu de la Marina de Vilassar - MMVM

Adreça: Av. Eduard Ferrés i Puig 31, edifici Sènia del Rellotge, 08340 Vilassar de Mar
Telèfon: 937 502 121
Fax: 937 593 001

Web: museudelamarina.net
e-mail: museumarina@vilassardemar.cat

Observacions: el Museu de la Marina romandrà tancat temporalment per realització de tasques internes.

Museu de Mataró

Can Serra - Museu de Mataró

El Carreró, 17-19. 08301 Mataró
Telèfon: 937 582 401
Fax: 937 582 402
Web: www.mataro.cat
e-mail: museum@ajmataro.cat

Ca l'Arenas, Centre d'Art del Museu de Mataró

Carrer d'Argentona, 64. 08302 Mataró
Telèfon: 937 412 930

Horari: De dimarts a divendres de 18 a 21 h. Dissabte, diumenge i festius d'11 a 14 h i de 18 a 21 h.

Museu del Mar. Lloret de Mar

Adreça: Pg. Camprodon i Arrieta, 1 17310 Lloret de Mar
Telèfon: 972 364 735
Fax: 972 360 540
Horari: De desembre a febrer: de dilluns a dissabte de 9 a 13.30 h i de 15.30 a 18 h. Diumenge de 10 a 15 h. De març a maig: de dilluns a dissabte de 9 a 13 h i de 16 a 19 h. Diumenge de 10 a 13 h i de 16 a 19 h. De juny a setembre: de dilluns a dissabte de 10 a 13 h i de 16 a 20 h. Diumenge de 10 a 13 h i de 16 a 19 h.
Web: www.lloret.cat
e-mail: rsanchez@lloret.cat

Museu d'Història de Sant Feliu de Guíxols

Seu principal:
Edifici Monestir
Pl. Monestir, s/n
Secció Salvament Marítim
Turó Guíxols, s/n
17220 Sant Feliu de Guíxols
Telèfon: 972 821 575
Fax: 972 821 574
Horari: de dimarts a dissabte, de 10 a 13 h i de 17 a 20 h.
Diumenges i festius, de 10 a 13 h
Web: www.guixols.cat
e-mail: museuhistoria@guixols.cat

Aquesta visita pretén acostar el visitant a un aspecte tan destacat de la història de Lloret com és el seu passat indià, a través d'una experiència lúdica i amena, fonamentada en fets reals documentats a l'arxiu del municipi.

«Uns jardins amb vistes al mar». Visita guiada als Jardins de Santa Clotilde

La visita ens descobreix aquest jardí històric d'època noucentista inspirat en els jardins renaixentistes italians on es fusiona la vegetació amb el mar. Hi predominen les espècies de clima mediterrani. També s'hi troben diferents punts d'interès que intenten trencar la uniformitat del jardí, com escultures de marbre i bronze, fonts i l'estany. Destaquen els busts en marbre d'estil neoclàssic i el grup de sirenes en bronze de l'escultora Maria Llimona.

«El tresor de Santa Clotilde» Visita teatralitzada als Jardins de Santa Clotilde

Santa Clotilde amaga un dels tresors més valuosos de Lloret: uns jardins de somni en un dels indrets més bells de la Costa Brava. Un tresor fruit de la passió d'un home únic, el marquès de Roviralta. En aquesta visita teatralitzada, coneixerem la història d'aquests jardins i dels personatges que hi han estat vinculats al llarg del temps, i que ens faran coneixedors de les anècdotes més divertides relacionades amb aquest espai tan emblemàtic.

Observacions: només del 20 de juny al 12 de setembre.



«La vida al Lloret medieval». Visita guiada al Castell de Sant Joan

Visita que explica un dels elements patrimonials més importants de la vila de Lloret de Mar. Coneixerem els orígens medievals del castell, les lluites de poder en època feudal, les guerres, les invasions marítimes, la vida quotidiana de la noblesa i els problemes als quals s'enfrontava el poble.

ACTIVITATS PEDAGÒGiques

Consulteu el 972 364 735, e-mail: lteira@lloret.cat.

Programa pedagògic Museu del Mar

- L'Agustí i els pirates.
- El tresor de Can Garriga.
- Can Garriga, un mar de sorpreses.

Programa pedagògic Jardins de Santa Clotilde

- La Cristina t'ensenya els jardins.
- Perduts als Jardins de Santa Clotilde.
- Descobreix els secrets de Santa Clotilde.

Programa pedagògic Castell de Sant Joan

- Descobreix el Castell de Sant Joan.

Museu d'Història de Sant Feliu de Guíxols

EXPOSICIONS TEMPORALS

«La Gran Guerra en imatges»

Exposició de 107 fotografies procedents de l'Oficina d'Informació de Guerra de la Creu Roja Internacional, organisme que va fer gestions en favor d'uns 136.000 presoners de guerra i va efectuar unes 4.000 visites d'inspecció humanitària a camps de presoners. La immensa majoria de les imatges procedeixen de l'agència alemanya Bildund-Film-Amt (BUFA), antecessora de la productora Universum Film AG (UFA); en alguns casos, de l'agència londinenca Associated Illustration Agencies Ltd, de la Sec-



tion Photographique de l'Armée i, en darrer lloc, de fotògrafs identificats com, per exemple, W. Braemer i A. Podobinsky.

Organitza: Obra Social Unnim i Ajuntament de Sant Feliu de Guíxols.

Observacions: fins al 27 de febrer de 2011.

«Retrats de mar»

Visions del paisatge humà i natural del litoral de la costa catalana, a partir d'obra pictòrica i dibuixada procedent del fons d'art dels museus de la costa catalana.

Observacions: De març a maig.

VISITES, TALLERS, ITINERARIS I ACTIVITATS

Observacions: activitats per a escolars i públic en general. Cal contactar prèviament amb el Museu.

«El monestir de Sant Feliu de Guíxols. Un monestir fortificat vora el mar»

Aquesta activitat consisteix en un petit recorregut per l'interior i l'exterior del monestir, al llarg del qual es van explicant les diferents evolucions i reformes que hi han tingut lloc. Com a complement de la visita a les restes del conjunt, podrem conèixer com s'hi vivia, tant en època medieval com moderna, i també les situacions viscudes i les relacions que hi va haver entre els monjos del monestir i els habitants de Sant Feliu.

«Un dia a la vida d'un monestir fortificat vora el mar»

Visita teatralitzada al monestir de Sant Feliu de Guíxols, de la mà de Jofre de Foixà, monjo, músic i trobador del segle XII. A través d'aquesta activitat, els alumnes es vestiran amb una capelina i entraran com a mon-

jos novells a descobrir els espais, treballs i horaris que a partir d'ara formaran part del seu dia a dia.

«Anatomia de la mirada»

En el marc de les activitats educatives de l'Espai del Metge i de la Salut Rural, s'ha desenvolupat un taller que pretén treballar l'ull i la visió en termes tant d'anatomia com de medicina, i finalitza amb la manipulació de diferents aparells d'oftalmologia com l'oftalmoscopi, amb el qual es pot observar el fons d'ull.

«Bot a mar!»

A través de la visita a la Caseta de Salvament de Naufrags i a l'exposició permanent del objectes que formaven part d'aquesta institució, s'explica el funcionament d'una estació de salvament marítim al final del segle XIX.

«Itinerari ciutat»

Itinerari que ens permet explicar l'evolució urbana al llarg del temps i alhora conèixer alguns dels elements patrimonials d'interès, que també expliquen l'evolució arquitectònica de Sant Feliu: el Monestir, la plaça del mercat, el passeig dels Guíxols, el Nou Casino La Constància, etc.

«El jardí melangiós»

Visita a l'actual cementiri, que data del 1833. Hi destaquen panteons modernistes i noucentistes, les tombes d'alguns membres de la lògia Gesòria, i la del president de la Generalitat de Catalunya a l'exili, Josep Irla i Bosch.

CONGRESSOS, CURSOS, JORNADES I SEMINARIS

Jornada tècnica sobre centres d'interpretació i museus

Aquesta Jornada pretén reflexionar sobre les relacions entre els centres d'interpretació i els museus, i sobre les formes de suport de l'Administració a uns i altres centres.

Data: 7 d'abril de 2011.

Informació: museuhistoria@guixols.cat.

Museu de la Pesca de Palamós

Adreça: Moll pesquer, s/n

17230 Palamós

Telèfon: 972 600 424

Fax: 972 316 686

Horaris:

A partir del 16 de setembre: de dimarts a dissabte, de 10 a 13.30 h i de 15 a 19 h. Diumenges i festius, de 10 a 14 h i de 16 a 19 h. Dilluns no festius tancat.

A partir del 15 de juny: de dilluns a diumenge de 10 a 21 h.

Web: www.museudelapesca.org

e-mail: museudelapesca@palamos.cat

Can Quintana, Museu de la Mediterrània. Torroella de Montgrí

Adreça: C/ Ullà, 31

Telèfon: 972 755 180

Fax: 972 755 182

Horari: Dilluns a dissabte de 10 a 14 h i de 17 a 20 h. Diumenges i festius de 10 a 14 h. Dimarts tancat

Web:

www.museudelamediterrania.org

e-mail:

info@museudelamediterrania.org

Museu de l'Anxova i la Sal de l'Escala

Adreça: Av. Francesc Macià, 1

Telèfon: 972 776 815

Fax: 972 773 268

Horari d'estiu (15/06 - 15/09):

De dimarts a divendres de 10 a 13 h i de 17 a 19 h. Dissabtes d'11 a 13 h i de 17 a 19 h. Diumenges i festius d'11 a 13 h.

Horari d'hivern (16/09 - 14/06):

De dimarts a divendres de 10 a 13 h. Dissabtes, diumenges i festius d'11 a 13 h.

Web: www.anxova-sal.cat

e-mail: info@anxova-sal.cat

Consell General dels Pirineus Orientals.

Castell Reial de Cotlliure

Chateau Royal de Collioure

66190 Cotlliure

Telèfon: (00 33) 04 68 82 06 43

Fax: (00 33) 04 68 82 23 55

www.cg66.fr

samuel.villeveille@cg66.fr

Paratge de Polilles

RD 914. 66660 Port-Vendres

Telèfon: (00 33) 04 689 523 40

Fax: (00 33) 04 68 82 23 55

www.cg66.fr/60-le-site-de-

paulilles.htm

marielaure.licari@cg66.fr

Horari: 9 a 19 h.

ACTES DIVERSOS

Xerrades dins el cicle «Salut i Societat» que anualment celebra el Museu d'Història de Sant Feliu de Guíxols - Espai del Metge i de la Salut Rural, en col·laboració amb la Càtedra Dr. Martí Casals de Medicina en l'Àmbit Rural de la Universitat de Girona

Tema: Com prevenir el sobrepès en els nostres fills, a càrrec del Dr. Carles Casabona (pediatre de l'ABS Sant Feliu de Guíxols).

Data: 18 de març de 2011, de 19.30 a 21 h.

Tema: La filòloga Mita Casacuberta comenta l'obra *Un hombre afortunado*, de l'escriptor John Berger, diari literari de la tasca d'un metge rural a l'Anglaterra de la dècada de 1960. Amb la col·laboració especial del Club de Lectura de la Biblioteca Municipal.

Data: 15 d'abril de 2011, de 19.30 a 21 h.

Museu de la Pesca Palamós

EXPOSICIONS TEMPORALS

«Vida aquàtica. Exposició artística»

Aquesta exposició presenta escultures d'animals marins fetes a partir de peces metàl·liques de rebuig que es mouen davant la presència dels visitants i prenen «vida» de forma enigmàtica. Una reflexió entorn de la sostenibilitat dels nostres mars i la seva fragilitat.

Observacions: fins al 28 de febrer

VISITES, TALLERS, ITINERARIS I ACTIVITATS

Observacions: contactar prèviament amb el Museu. Tel.: 972 600 424.

Visites guiades a l'exposició permanent, a la subhasta del peix i al port de Palamós

Recorregut pels espais portuaris més significatius i per la llotja del peix i la seva subhasta. Es recomana fer la visita entre setmana i a la tarda. Visita guiada a l'exposició permanent del Museu de la Pesca.

Hi ha la possibilitat de combinar els recorreguts i fer una sola visita d'una hora i trenta minuts.



Visites guiades a la subhasta del peix i al Museu de la Pesca

Recorregut per la llotja del peix i la seva subhasta. Tot seguit es fa la visita guiada a l'exposició permanent del Museu de la Pesca.

Programa pedagògic «Viu la Mar»

Visites guiades a l'exposició permanent.

Itineraris pel port i la subhasta del peix.

Taller de salaó d'anxova.

Tallers mediambientals.

Tallers de navegació amb la barca de mitjana del 1915 *Rafael*.

Activitats al Centre de Documentació de la Pesca i el Mar.

Itinerari guiat pel nucli antic de la vila «Palamós vila medieval»

El port és l'origen de la vila de Palamós. Un recorregut pels indrets més emblemàtics ens mostrarà la vida dels homes i les dones d'aquesta vila marinera.

Visita guiada al poblat ibèric de Castell

El jaciment del poblat ibèric de Castell és en un promontori a la costa de llevant del municipi de Palamós, en un istme que s'endinsa en el mar. En aquest indret hi ha assentaments humans documentats des del segle VI aC. Castell és també un dels paratges més bells de la Costa Brava.

Ruta Marítima Josep Pla. Rutes i excursions marítimes

Ruta amb la barca de mitjana *Rafael* construïda el 1915.

Taller de pesca tradicional a bord del Rafael

A bord d'una barca de pesca del 1915 veurem on han pescat els homes a la nostra costa i com ho han fet. També aprendrem com localitzaven els caladors o llocs de pesca i amb quins ginys i ormeigs pescaven i encara pesquen. Intentarem fer també el nostre propi estri i aventurar-nos a pescar des del *Rafael*.

CONGRESSOS, CURSOS, JORNADES I SEMINARIS

Converses de taverna

Activitat pensada per apropar-nos els coneixements de la gent gran que ha tingut una relació directa amb la mar. Un cop al mes, de l'octubre al juny, tenim una cita a la taverna portuària Ca la Pepa Caneja de Palamós per parlar amb els protagonistes del nostre passat marítim. En cada edició un tema diferent conduirà la conversa.

Dates: 11 de març: «De la subhasta cantada a la subhasta electrònica». 8 d'abril: «Científics a la mar».

Horari: 19 a 20 h.

«Imatges que fan parlar. Ajuda'ns a rescatar de la memòria les imatges del nostre passat més immediat»

Disposem d'imatges que, gràcies al teu ajut, ens permetran documentar millor la nostra memòria històrica. Us convidem a participar en una trobada en què les fotografies antigues recollides durant anys pel Museu ens podran parlar, ens desvetllaran la seva història i ens resoldran molts dubtes gràcies a la participació de tots. La teva experiència i memòria ens serà molt útil.

Dates: 11 de febrer: «L'activitat comercial al port».

18 de març: «El Palamós d'abans».

Horari: 19 a 20 h.

Museu de la Mediterrània Torroella de Montgrí

EXPOSICIONS TEMPORALS ESPAI 1

«Josep Maria Mascort i el paisatge del Montgrí»

Un paisatge únic, retratat d'una manera molt especial per la mà d'una persona que estimava aquesta terra i que amb les seves teles l'omplia de bellesa i d'espiritualitat. Una mostra que ens ensenyarà els quadres pintats per Josep Maria Mascort provinents del Fons d'Art Municipal de l'Ajuntament de Torroella de Montgrí.

Observacions: fins al 2 de maig.

EXPOSICIONS TEMPORALS ESPAI 2

Cicle Ponts. «A l'ombra del temps», de Conxa Moreno

Conxa Moreno enceta la tercera temporada del cicle Ponts al Museu de la Mediterrània. El cicle Ponts és un projecte que desenvolupa un programa d'exposicions temporals d'artistes professionals emergents lligats al camp de les arts visuals.

Observacions: del 5 de març al 25 d'abril de 2011.

Cicle Ponts. «Gemma Noguerols»

Dins el cicle Ponts cada any es fa un intercanvi d'artistes amb Vallgrassa, Centre Experimental de les Arts. Tots aquests artistes tenen un mateix camí a seguir: generar ponts de comunicació a través a la Mediterrània per mitjà de l'art. Aquest any, en representació seva, exposarem obra de Gemma Noguerols.

Observacions: del 30 d'abril al 27 de juny de 2011.

CONGRESSOS, CURSOS, JORNADES I SEMINARIS

Jornada de Política Internacional

El dissabte 2 d'abril se celebrarà la Vena Jornada de Política Internacional, una jornada que té com a objectiu fer de Torroella de Montgrí un punt de referència on debatir aspectes rellevants de la política internacional que afecten i són d'interès dels ciutadans i ciutadanes del nostre país. Aquest any es debatrà sobre «El corredor mediterrani».

Trobades de Música Mediterrània

El cap de setmana de l'1 de maig se celebrarà al Museu de la Mediterrània les Vienes Trobades de Música Mediterrània que aquest any ens acostarà als sons d'Occitània. Unes trobades que volen posar en comú diferents experiències musicals d'arrel tradicional a la Mediterrània lligades al nostre país.

Sortida del trimestre. «Apropem-nos al Baix Ter»

Tema: «El paisatge retrobat». Sortida pels indrets on Josep Maria Mascort posava el cavallet des d'on dibuixar les magnífiques obres que es poden contemplar a l'exposició Mascort «El paisatge retrobat».

Data: diumenge 20 de març.

Museu de l'Anxova i de la Sal. L'Escala

EXPOSICIONS TEMPORALS

«El fotògraf Joan Lassús (1901-1996). Obra inèdita»

Fotògraf escalenc que documenta la història de l'Escala des del 1934 fins a la dècada de 1980, continuant la tasca que havia iniciat el també fotògraf Josep Esquirol. Esquirol va viure l'època de les barques de sardinals amb la vela llatina, però quan Joan Lassús comença a fer fotografies ja s'han introduït les barques de teranyina amb els primers motors, fet que podem dir que inicia la segona part de la història de l'antic port de l'Escala.

Observacions: fins al 29 de maig.

VISITES, TALLERS, ITINERARIS I ACTIVITATS

Totes les activitats d'aquesta secció tenen la següent informació pràctica: **Destinatari:** grups d'escolars i d'adults.

Dates: tot l'any.

Preu: a confirmar.

Nombre de participants: màxim 25 persones per grup.

Horari: a concertar.

Durada: 2 h aproximadament.

Visita guiada a l'exposició permanent

Història de la pesca i la salaó a l'Escala.

Ruta literària Víctor Català

Una passejada pel barri vell de l'Escala resseguint els indrets que van inspirar la gran escriptora d'aquesta població, Caterina Albert.

Ruta mariner: històries de pescadors, pirates i contrabandistes

Una passejada en barca per la costa del Montgrí que ens permetrà conèixer una mica més la història de l'Escala, la defensa contra la pirateria i mil i una anècdotes de pescadors sobre el contraban.

Escola de Pesca

Veniu a descobrir l'art de la pesca a l'única escola de pesca avalada per la Generalitat de Catalunya.

Visita a la Casa de pescadors can Cinto Xuà

La vida quotidiana dels pescadors als segles XVIII i XIX.

Sant Martí d'Empúries i la duna litoral

La fixació de les dunes d'Empúries.

Torres de guaita i defensa

La defensa de la costa contra la pirateria.

CONGRESSOS, CURSOS, JORNADES I SEMINARIS

II Jornades del Centre d'Estudis Escalencs. Curs sobre el patrimoni històric de l'Escala i de l'Empordà

El curs inclou unes sessions teòriques impartides per investigadors i

especialistes de cada període històric (època ibèrica, romana, antiguitat tardana i alta edat mitjana i baixa edat mitjana) que es complementaran amb sortides realitzades el cap de setmana per visitar els indrets esmentats a les classes.

El curs s'adreça al públic en general i als historiadors en particular.

Totes les conferències tenen lloc divendres al vespre i les sortides es programen el matí següent.

Divendres 4 de març a les 20 h

«El món iber», a càrrec d'Aurora Martín, directora del Museu d'Arqueologia de Catalunya - Girona.

Divendres 18 de març a les 20 h

«El món grec i romà», a càrrec de Xavier Aquilué, director del Museu d'Arqueologia de Catalunya - Empúries.

Divendres 1 d'abril a les 20 h

«El món a l'antiguitat tardana i durant el període alt medieval», a càrrec de Josep M. Nolla, catedràtic d'arqueologia de la Universitat de Girona i expert de l'Institut Català de Recerca en Patrimoni Cultural.

Divendres 29 d'abril a les 20 h

«El món baix medieval», a càrrec de Joan Badia i Homs, president dels Estudis del Baix Empordà.

Observacions: places limitades.

Informació i inscripció: Tel.: 972 776 815 o e-mail: info@anxova-sal.cat.

Consell General dels Pirineus Orientals Castell Reial de Cotlliure Paratge de Polilles

EXPOSICIONS TEMPORALS

«Els vaixells del mar Roig vistos per Henri de Monfreid»

Henri de Monfreid, escriptor, aventurer i contrabandista, ha viscut al llarg de la seva vida a bord de vaixells típics del mar Roig. Aquesta exposició, que recull els seus relats autobiogràfics, se centra en la vida marítima de Monfreid i els vaixells que va pilotar.

Observacions: fins al final de febrer.

«Poemes de Louis Bails»

Louis Bails narra en prosa el passat marítim de la Catalunya Nord. L'exposició, consagrada als seus poemes, il·lustrarà amb imatges els textos d'aquest narrador.

Observacions: de març a abril.



Calendari de trobades de vela llatina i embarcacions tradicionals de Catalunya i Balears 2011

ABRIL 2011

Dies 9-10

V Trobada d'Alcúdia

Organitza: Amics de n'Agustina.

<http://amicsdenagustina.blogspot.com>

Dies 23 i 24

III Trobada de Llaüts Clàssics - S'Escalella de Llucmajor

Organitza: Club Nàutic S'Estantol, Club Nàutic S'Arenal i Associació Vela Llatina. Mallorca.

www.associaciovelallatinamallorca.cat

MAIG 2011

Dies 14-15

I Trobada de Vela Llatina de Cala Galdana. Riu de Cala Galdana, Menorca

Organitza: Amics de la Mar de Menorca.

amicsdelamar@menorcaweb.net

AGOST 2011

Dia 13

XXII Baixada dels Raiers de Coll de Nargó

Organitza: Associació Raiers de Coll de Nargó.

www.raiersdecollndenargo.com

Dia 18

Regata de vela llatina. Club Vela Calella de Palafrugell (conjunta amb classe Laser)

Organitza: FCV i CVCP.

Dia 27

XXIV Trobada de Vela Llatina de Cadaqués.

Organitza: Amics de la Vela Llatina de Cadaqués.

quico.despuig@drassanesdespuig.com

JUNY 2011

Dies 18-19

XIX Trobada d'Embarcacions Tradicionals de Calella de Palafrugell

Organitza: Amics de la Vela Llatina de Calella de Palafrugell.

santaespina.pere@gmail.com

Dies 24 a 26

Trobada de Vela Llatina de Cambrils

Organitza: Arjau. Vela Llatina de Cambrils.

mhc.cambrils@altanet.org

Dia 25

V Trobada de Vela Llatina de Vilassar de Mar

Organitza: Associació Bricbarca.

www.bricbarca.org

SETEMBRE 2011

Dia 3

III Regata de Vela Llatina - Trofeu Ciutat de Cambrils

Organitza: Arjau i Club Nàutic de Cambrils. mhc.cambrils@altanet.org

Dia 3

II Regata de Vela Llatina l'Ametlla de Mar

Organitza: FCV i CN Ametlla de Mar.

Dia 10

XVI Trobada de Vela Llatina de l'Escala

Organitza: Amics de la Vela Llatina de l'Escala.

Dies 17-18

VI Trobada de Barques Clàssiques del Port d'Addaia. Menorca

Organitza: Amics de la Mar de Menorca.

amicsdelamar@menorcaweb.net

JULIOL 2011

Dies 30-3

XXXIII Diada dels Raiers - La Poble de Segur

Informació: www.elsraiars.cat

Dies 8 a 11

XXIII Trobada de Barques Clàssiques de Menorca. Fornells

Organitza: Amics de la Mar de Menorca.

amicsdelamar@menorcaweb.net



Paulilles

La cuina del peix a la barca

PER JAUME FÀBREGA





A les troballes de la prehistòria es pot veure que el consum de peix, mol·luscs, etc. és tan antic com la humanitat. El marisc es consumia en cru o cuit, ja que la dona, al neolític, inventa l'olla.

La Mediterrània –l'àmbit en què ens movem–, a més, ha creat una autèntica cultura del peix. No sempre la presència del mar origina aquesta cultura, com ho podem veure en algun país d'Amèrica, com l'Argentina. Aquesta cultura inclou el coneixement de les espècies i el seu aprofitament, especialment a la taula.

El gust del mar

A Girona el peix sempre ha arribat a l'interior, al rerepaís, a la muntanya. Des de les camionetes de peix fins a la cua de bou amb sèpia d'Olot o el lluç de la fonda Alcalà de Calaceit. En canvi, a la comarca valenciana de la Ribera, les «sardines» eren les arengades. O les regions del sud d'Alemanya, on no trobem cap peixateria, i els europeus continentals es decanten pel peix de riu o de llac. La religió o l'origen també marquen la diferència, com s'escau amb els jueus (normes *kasher*, que prohibeixen la major part de peixos i tot el marisc) i els islàmics, amb una cuina que tendeix a camuflar el gust propi del peix (afegit d'espècies, adobs, marinats, etc.).

D'altra banda, en països marins i plens d'illes podem veure una relativament escassa presència del peix, o una gastronomia sobre aquest producte més aviat migrada. A Atenes, fins fa pocs anys, no hi havia peixateries, i a Grècia el peix és car, i als simples xiringuitos de platja o als restaurants te'l fan –fins i tot un simple verat– a pes. Dins la Mediterrània i la cultura del peix, Catalunya ocupa un lloc prou important.

Diversos elements ho corroboren: la llengua, la cultura tradicional i la gastronomia. La cuina del peix, una cultura. Catalunya, que, segons els lingüistes, té una «llengua-pont», té també una cuina-pont, referencial, especialment en el camp de la cuina del peix, dins la Mediterrània.

Aquí parlarem, fonamentalment, de la cuina dels pescadors, especialment la que es fa a la barca. Però abans farem unes consideracions generals sobre la llengua del peix (noms i denominacions), l'origen de les espècies i la cuina del peix en altres cultures.

Deixem per una altra ocasió la cuina d'un altre tipus d'embarcacions, de les comercials a les de cabotatge, i fins i tot la dels grans transatlàntics turístics (tema, aquest darrer, en el qual he treballat). L'altra, en realitat, té un escàs interès gastronòmic –però sí documental i econòmic–, ja que simplement es basava en productes no peribles i fàcilment transportables, com el «bescuit», els cereals i les conserves de carn o peix. En la *Crònica de Jaume I*, al *Tirant lo Blanc*, aquesta qüestió és reflectida per l'esment del «forment» i la «cansalada». Igualment, hi ha l'alimentació dels velers i aventurers i, fins i tot, dels antics pirates, que ha donat nom a dues o tres begudes alcohòliques.

Un aspecte remarcable és el de l'alimentació dels vaixells de negrers, que es basava en carn de cavall seca (*tasajo* o *tasall*) i productes de la dieta africana com l'arròs i els fesols, o el plàtan mascle (*plátano macho* o *plantain*), que després van passar a l'alimentació general dels pobles antillans.

La llengua del peix

La llengua catalana ofereix un repertori molt ric de noms per al peix, tant pel que fa a variants per a una mateixa espècie com una clara distinció de noms per a espècies similars.

Les denominacions del peix, a les costes dels països de llengua catalana, ofereixen interessants aspectes:

- 1) **Noms únics en tots els ports i domini lingüístic.** És el cas de la sardina, invariable arreu.
- 2) **Noms dobles, segons la regió, país, tant per causes geo-**

La cuina del peix és una de les que ofereix més possibilitats.



La cuina de la gent de mar

Arreu de la Mediterrània i l'Atlàntic, a la Xina i arreu de les costes del món hi ha receptes superbes originades en la cuina dels pescadors que han passat a la restauració pública: de la bullabessa occitana a la *caldeirada* portuguesa, del *marmitako* basc al *pescado frito* andalús, passant pels molls a la grega o turca, el cuscús de peix de Tunísia o delicioses receptes italianes com el *cacciuccio* de Liorna, els *brudets* veneciano-grecs-dàlmates, etc. Però, com he dit, la cuina de referència és la catalana. Si el plat de peix més famós del món és la bullabessa, ho és perquè França l'ha difós. Però el seu parent català, el suquet, és més evolucionat i més ric en variants.

TRES MODELS CULINARIS

Dins la cuina dels pescadors podem considerar tres models culinaris:

1. La cuina feta pels mateixos pescadors.
2. La cuina casolana, de les dones, però també dels pescadors.
3. La cuina professional.

De totes, a parer meu, la menys interessant és aquesta darrera.

La podem classificar en dos models:

- Cuina de barca (de treball, funcional).
- Cuina de cala (lúdica, per plaer, social).

La cuina de barca –el «ranxo», com es diu en alguns ports– ha de tenir dos requeriments, com he explicat a la publicació sobre suquet publicada pel Museu de la Pesca de Palamós. D'una part, que sigui de fàcil execució i amb recipients adequats a la barca, i, de l'altra, que atipi, plantejat com a plat únic. Per a mi, els pescadors han creat la quinta essència de la cuina del peix. Un plat senzill però d'execució sofisticada que aconsegueix la perfecció dels requisits de facilitat i valors nutritius –ús de l'allioli i de les patates.

Recipients aptes: olla, cassola catalana. Tècnica: bullit.

Però no «dissipat» ni «disgustat»: es mesura la quantitat d'aigua, s'optimitza el lligat de la salsa (esqueixat de les patates) i se saboritza amb l'allioli (eventualment, el sofregit o la picada).

Cuina de cala: altres tècniques, com la brasa i el guisat. Arrossos, fideus, sopes, l'arròs de l'art de Lloret de Mar...



Casadevall-WASLE

Cuina de barraca: l'extrema sofisticació de la cuina del peix. Niu, mar i muntanya, una aportació excepcional dels pescadors catalans, amb la col·laboració de gent d'altres oficis, com els surers o els terrissaires de la Bisbal. Josep Pla en parla irònicament, dient, dels pescadors de Palafrugell, que saben menjar bé que no pas cantar.



MdP - Col·lecció Pepita Blanca

gràfiques com històriques: mero i anfós, emperador i peix espasa, seitó i aladroc (i anxova), verat i cavalla, llamàntol i llobregant, musclo i clòtxina, catxel i cloïssa, etc.

3) Noms diferents en diversos ports. Així, el cap-roig (nom oficial de la *Scorpaena scrofa*) i el seu parent l'escòrpora fosca (*Scorpaena porcus*) es poden dir, també, respectivament: capó, escorpa, escorpra, gallineta, polla, gallina, rascassa, rascla, rasclet, escòrpora de cap roig, escòrpora groga, polla d'alguer; o bé, el següent, escòrpena, escòrpera, escòrpora de roca o de roquer, escòrpora de terra, escòrpora morena, rufí... Més de 15 noms a escollir!

Tenim petxines, curculles o clòtxines, segons l'àmbit geogràfic on ens movem.

Passa el mateix amb d'altres peixos, com la lluernia rossa (*Trigla lucerna*), dita també juliola, juriola, julivia, jurivia, garneu, garranyeu, viret o biret, lluernia, oriol, oriola, rafet, rafet de verga negra i d'altres. També tenim les garotes, les anxoves, el llamàntol, la mòllera o capellà, la maire, mare del lluç o lluçà, etc. Ara, a més, tenim un problema de castellanització. La gent va a comprar *centollo*, no cabra o cranca! És el cas de la bruixa (confosa amb la «bruja»), retolada «gall» pel *gallo* castellà, devaluant el preciós «gall de Sant Pere» o les «cigales» (confoses amb els escamarlans, com podem veure en un llibre de l'Isma Prados i a les cartes dels restaurants), o els «boquerons»... o els «mejillons» (treball d'una alumna meua de la facultat), o el «bogavant» (llamàntol o «llamàntol», tal com diuen

a TV3), o l'*atún* dels barcelonins, la *japuta* (Roses), o castanyola. El castellà, per cert, manlleva noms del català, el basc i el gallec: *pagel*, *merluza*, *centollo*, *rape*, *cigala* (llagosta lluisa, bugia), *kabrarroka*... o té formes dialectals molt marcadetes, com *aguhapalá* (peix espasa) o pescada (lluç), *pixin*, *peje sapo* (rap)...

4) D'altres llengües, com el grec, fan servir un mateix nom per a espècies que els pescadors catalans diferencien. Per exemple, el nom de *capóni* val per al garneu, la lluernia rossa, el borratxo, el cap d'ase i la lluernia roja.

5) Hi ha encara més matisos sobre la procedència del peix (de roca, de fang, d'alguer, etc.) i d'altres característiques, que pregonen les seves qualitats. Sense oblidar els noms de les formes juvenils: rapet o rapinyol (rap), congret, fideu (congre), patoia (sardina), mollicada o rogeret (moll), cent-en-boca (seitó), llucet (lluç), peix sense sang (joell), pintat (llobarro), verderol (círvia), bogarró (boga), mabritjol (mabre), pargolí o pargotí (pagre), gallimó o guillem o guillemó (verat), golfàs (tonyina), calamari, o calamaset, o calamarsó (calamar o calamars), etc.

També els pescadors fan diverses distincions sobre la qualitat, procedència, alimentació, hàbitat, etc. del peix i el marisc –crustacis i «peix de clova» (o «bestiar d'esclòvia», com es diu humorísticament al Maresme) o petxines, fruita de mar, etc.

Mireu si és importat això: tenim llisses llobarreres i llisses petrolieres!



Amedée Ibáñez - Arxius Històrics de l'Escala

Els pescadors coneixen bé els peixos, les seves característiques i la manera de cuinar-los

Així, hi ha el «peix d'escata» (família dels espàrids), com l'orada, el pagre, el déntol, el sard, i el peix sense escata, com la bastina, o rajades, escrites, clavellades, etc.

El català ha aportat noms de peixos en altres llengües, des del maltès (*lampuki* o llampuga) fins al castellà (*luz*, *merluza*, *pagel*, *cigala*, *escorpena*, *tonina*, *sorra*...).

Una nota interessant és que no totes les contrades, països i ports donen la mateixa estima a diverses espècies. Així, a França es valora molt l'orada, considerada inferior per Josep Pla, que també situa en el seu ja clàssic *hit parade* dels millors peixos alguns a la frontera del molt bo o el regular, com el déntol. Els bascos no consumien rap, ni els britànics. A Mallorca hi ha preferència pel peix de bastina.

Tenim també l'aportació de Joaquim Ruyra o de Salvador Dalí, amb els seus «verats oberts per s'esquena», els suquets a la marinesca de la Lúdia o el peix fresc a l'abast que li portaven els mariners, ja que en paraules textuals em va dir que en podia haver, ja que la Gala «se'ls tirava». Molts pescadors no menjaven roger perquè «menja home», i d'altres evitaven el peix blau als suquets i guisats, i d'altres –a l'Ebre o a València– n'hi posaven.

També l'art s'ha fixat en el peix, des de Sorolla, que trobava que era molt car, fins a Dalí, amb les seves garotes, i Barceló, per no citar els bodegonistes més o menys brillants o més o menys *kitsch*.

La cultura tradicional: «Qui vol peix, que es mulli el cul»

La imbricació del peix –o, millor dit, dels pescadors– amb la cultura tradicional és profunda: en les arts de pesca, les barques, el lèxic... I, fonamentalment, la cuina.

Citem, per començar, algunes dites relacionades amb el peix: «Qui vol peix, que es mulli el cul», «El peix gros es menja el pe-

tit», «El peix per al qui se'l mereix», «L'hoste, i el peix menut, al cap de tres dies put», «El peix no s'agafa a pedrades», totes elles de significació prou evident. A Cadaqués diuen «dona i salpa, tot l'any se palpa», o «salpa i dona, tot l'any és bona», tot contradient la dita dels terrassans de «Al juliol, no dona ni cargol». Disculpin el sexisme de la cultura tradicional, que és així!

Els pobles mariners, segons la cançó, les dites, la tradició, etc. sovint s'associen a un peix estimat: així, el gerret només és apreciat, tradicionalment, a Mallorca i a Lloret («reget»), i el mateix s'escau amb la llampuga. Palafrugell és el poble del «peix fregit»; l'Escala de les «juliols a la brasa», les anxoves o l'escrita; Sant Feliu de Guíxols del peix blau; Begur del peix de roca; Sant Carles de la Ràpita, Sant Pere Pescador o Vinaròs, dels llagostins; Maó de les copinyes; el Cap de Creus de les llagostes i llongants o llamàntols; la costa de «la cala» de l'Ebre de les galeres, etc.

Productes menjats o apreciats en algun lloc, en d'altres no ho són: les garotes (garoines, eriços, orices, bogamarins, cas-soletes...), les espardenyes (llongos, «carajos»..., etc. El peix també té sexe: «carajo», «cigala», «almeja», «petxina», «bacallà», «sardina»... noms que, en sentit figurat, s'apliquen a similis sexuals. Sense deixar d'esmentar els serpentiformes, com les cintes, les angules, les morenes, els sabres...

Tenim les anemones, «fideus de mar» o ortigues –que apropen Cadis, l'Alguer, Provença i la Costa Brava–, que la càtedra gastronòmica de la Universitat de Barcelona va confondre amb les meduses (és evident que les dues piquen, però de meduses no n'hem penjat mai, tal com pretenien aquests savis, per avalar l'ús que n'havia de fer la Carme Rusalleda), tal com em va fer saber l'Abel Marín.

Hi ha peixos que tenen característiques tòxiques i verinoses, com el fugu o peix globus, les escòrpores o aranyes, algunes



Els consumidors, actualment, no sempre coneixen les diverses classes de peix i les seves possibilitats culinàries.

rajades, sense que podem deixar d'esmentar l'anisakis. Hi ha cuiners il·luminats que ens volen fer menjar peix cru tant si com no! I cuineres encantadores i no menys saberudes, com una àvia mediàtica, que proposa una salsa amb tinta crua de sèpia, un ingredient que, en aquest estat, no és recomanable per a la salut del nostre estómac, però també del nostre paladar, com fan també alguns cuiners.

Cal dir que els pescadors, que tenen més seny, mai no han menjat el peix cru, llevat d'alguna espècie molt concreta, com les garotes.

Ara desconexem espècies molt gustoses, l'anomenat «peix senzill», sovint comercialitzat com a peix de sopa: garneus, escorpinyots, rates, cintes... –sovint, com més lleig és el peix, i com més lleig el seu nom, més gustós és!-. I sovint, substituïts per espècies foranes, com la perca del Nil (comercialitzat com a «nero») o el panga, gens recomanables si en sabem l'origen o les condicions socioeconòmiques i d'impacte ecològic en què es produeixen, cosa que podem fer extensible a l'aqüicultura.

El peix: bo per menjar

Dins aquest context, els pescadors ens ofereixen pistes culinàries, amb les seves distincions sobre la tipologia del peix: peix blanc, amb escates blanques, groguenques o vermellores, ja que també es diu peix vermell o roig; peix blau, amb escates de color blavós i carn grassa (sardina, verat, alatxa, anxova, tonyina); peix de roca o roquer, que viu a les roques, de carn dura, apte per a suquets i sopes; peix fanguer o de fang, que viu en paratges fangosos, no tan fi; també hi ha el d'alguer, o de zones d'algues. El peix d'escata és el que presenta grosses escates (sarg, pagell...), mentre que el de bastina o bastinal és el sense escata, de la família de les rajades, taurons, etc. Els pescadors de Tossa eren tan espavilats que en

donaven als frares d'Amer —«a Tossa en són bastinals, en donen bastinals als frares», fa la corrandà.

El peix feixenc és el de sorra (Lloret de Mar); hi ha també el de sorra, el de fons, el de vora terra. Tenim el peix surant, que és a prop de la superfície de l'aigua (Eivissa). El peix de sopa és també, a Mallorca, peix de prémer, que s'oposa al peix de tall (tal com apareix als receptaris medievals, el golafrer eclesiàstic de Francesc Eiximenis, com a bon *gourmet*, només en vol d'aquest!).

Els restauradors parlen de peix de ració, ja que pel seu pes correspon a una ració individual. Per això els va tan bé el peix d'aqüicultura, mil·limetrats al detall: orades, rêmols i llobarros absolutament clònics. Diem, de passada, que l'aqüicultura, en molts casos, no és sostenible, per la quantitat de peix fresc que cal esmerçar-hi per a l'alimentació dels peixos de granja.

En el cas del rap, per exemple, es parla de rapets o rapinyols (d'uns 10 cm), raps de ració o peça (uns 25 cm) i raps grossos, de tall (més de 25 cm). Tenim els sipions, sepijones, sepijones... O els calamarins, calamarsets i, en honor dels bascos, els «txipirons».

Hi ha el peix petit, la cria de peix o morralla, reballa, etc., noms que n'indiquen les mides o bé que era, tradicionalment, una barreja de peixos de diverses classes i mides amb poc valor comercial. Normalment és el que es quedava el pescador per al propi consum.

Les arts de pesca, els caladors i el gust del peix

També hom distingeix el peix segons l'art de pesca, ja que té un gust diferent: d'arrossegament, de palangre, de batuda, de bolitx, de bou, d'ham, etc. Per exemple, el lluç, pescat segons l'un o l'altre sistema, té un gust, una textura i una qualitat ben diferents: la carn del peix es pot malmetre, macar o «beure» segons quin sigui el tracte que rep, i això repercuteix en el seu gust final.

MAPA DEL SUQUET

El suquet universal el retrobem a les costes toscanes –el *caciuccio*–, tan característic de Liorna (Livorno), la ciutat on volien fugir «fins al darrer blau» els xuetes mallorquins; a les vènetes –*brodetto*–; a les croates de Dalmàcia –*brudet*–; a Còrsega –*aziminu*–; a Grècia –*kavavia* (olla)–, o a les turques –*plaki*–, a vegades amb un nom que indica lloc geogràfic, com la *Balik çorbasi bodrumli* (sopa de peix de Bodrum). O, ja a l'Atlàntic nord, l'*Oostende Vissoeps*, sopa de peix d'Ostende, o la *Hamburger Aalssuppe*, la bullinada d'anguiles d'Hamburg. El nom d'origen turc *çorba* –sopa– es troba en tots els Balcans, de Croàcia a Romania –*ciorba de peste*, sopa de peix–, així com al Magrib, on a més hi trobem marka i diversos cuscús, la *Kousha* de Tunísia i d'altres. Noms de brou o de recipient, que també trobem al Magrib i fins i tot a les contrades d'aigua dolça: la *matelote* (marinera) francesa o la *halászlé* dels pescadors de l'estany Balaton o del Danubi, a Hongria (que inclou patates i, lògicament, *pa-prika* –bitxo).

Un cas a part és el barroc «Niu» dels pescadors de les costes de Palafrugell, al Baix Empordà: una autèntica proesa d'ingre-

dients, ja que inclou ocells (d'on vindria el nom), sépia, ous durs, peixopalo (estocafix), tripes de bacallà i bacallà, a més d'un sofregit i un allioli negat. No es queda enrere l'espardenyada o espardenyà valenciana, amb anguiles, pollastres, ànec, mongetes, o la llanda de Sueca, amb peix, marisc i ous estrellats. O, continuant amb la saga del «mar i muntanya», l'anfós amb porcella de Mallorca. Encara que sembli sorprenent, els pescadors ja hem dit que tenien una gran afeció als peixos secs o salats –incloent el pop, la tonyina, la sorra i el bull, les arengades, els capellans– i al bacallà: els pescadors catalans, un dia a la setmana, solien fer un bacallà amb patates, com els de Castelló feien el seu «sacsacollons», igual que els de Seta –*borrida*, com hem dit, de *bolhida*, bullida de peix o bacallà–. Alguns d'aquests plats, no obstant això, no són de barca, sinó de platja: els guisaven els pescadors en una cala, en els temps que s'estaven a les barques de pesca, o després d'aquesta. Aquí apareixen els arrossos: l'arròs a banda, l'arròs de l'art de Lloret de mar, l'arròs de vaca dels mallorquins, els fideus i el peix i marisc a la brasa, els gaspatxos murcians i valencians, les miques o *migas* andaluses i, fins i tot, els fregits i les grae-

lles, amb coccions sovint dites, pels pescadors catalans o balears, «a la bruta». Finalment, en podem distingir les següents classes:

1. Tot en cru.
2. Amb sofregit.
3. Monogràfic (d'escòrpora, de rap, de llamàntol, de sardines, de verats, de seitons, de peix variat amb tota mena de peix de roca i fins de marisc.

Per exemple, si bé ara és molt conegut el suquet de rap, abans, si més no els pescadors, s'estimaven més el d'escòrpora, de déntol, etc.

El suquet sense sofregit, cru o cruert (País Valencià), suquet a la marinesca (Costa Brava Nord), olla de peix (Sant Pere Pescador i altres indrets), bullit, caldera (Cadaqués), caldera i caldereta (Balears) es basa en un exacte equilibri entre el foc (rapidesa d'execució), la precisió dels ingredients (oli, tomàquet, allioli...) i la mesura de l'aigua.

El suquet amb sofregit es fa de dues maneres:

1. Amb un sofregit fet només amb alls i



JATA

I, afinant més, hi ha indrets precisos que tenen el millor peix o marisc: les garotes de s'Arenella, a Cadaqués; els congres de la Roca Major de Lloret; Veure el Darrer de Roses, amb gambes i escamarlans; la Gamba de Palamós; Padruell a Vilanova, amb escamarlans; el Sorral de Cambrils, amb raps i pops; els Alfacs, a Sant Carles de la Ràpita, amb llenguados, orades, llobarros, llisses, llagostins, etc.

Certs indrets tenen una denominació precisa: les corballetes o indrets de corballs; s'anava a la sardina, a la salpa; hi ha les barques sardinals: tot un lèxic tradicional, només en part encara vigent.

Noves tècniques, pesca insostenible

Les actuals tècniques de pesca, amb radars i tota mena de sofisticats aparells (incloent, en la pesca d'altura, l'ajut aeri, GPS, augment de potència dels motors) ha desplaçat bona part d'aquest tresor tradicional i dels ormeigs emprats: canya, palangre, arpó, fitora, volantí, salabret, canya per garotes i mirafons, ralls, xarxes, nanses.

Les distincions de les arts de la pesca es fan entre la de baixura, que es fa prop de la costa o sense perdre-la de vista (la pròpia d'aquí), o la d'altura, realitzada en alta mar. Aprofitant l'atracció del peix per la llum, es feia la pesca a l'encesa, amb teies, llums de petroli, etc., dita també a la llum, ara amb focus elèctrics.

També compta la pesca subaquàtica o submarina per espècies com el mero, les garotes, etc. i, de forma molt menys

tomàquet, que és el preferit pels pescadors.

2. Amb un sofregit convencional de ceba i tomàquet. Pot incloure alls, julivert, pebrot... És més aviat propi dels restaurants.
3. Amb un sofregit a base d'all (i a vegades bitxo o pebre vermell), tal com ho suggereixen noms com l'all cremat o l'allipebre.

El plat es pot completar amb una bona picada—pa fregit o galeta, ametlles, alls, julivert, vi, o bé nous, avellanes i pinyons, que s'adiuen molt amb el peix. S'hi pot posar el fetge de rap, dels molls o els ous o «rim» del marisc, i fins gemes de garota (com en l'*orsinada* provençal). Sovint s'hi fa servir fumet (nom d'origen francès, que vol dir «perfum»), caldo o brou de peix.

Cap a les costes tarragonines se sol carregar el gust amb l'afegit de vi (els pescadors de Mallorca, a l'aguiat, on abans posaven conyac, ara hi solen posar whisky!), una picada amb pa fregit, ametlles, etc. i espècies diverses, com pebre vermell, nyores, pebre negre, nou moscada. Hi ha les variants en què la picada es fa sofregir amb l'oli ben roent.

Elaboració del suquet

En una cassola de ferro, en fred, s'hi posen les patates pelades i esqueixades a daus, el peix net i fet a trossos, el pebrot (si en du) fet a trossos petits, els alls llescats i el tomàquet a trossos, sal, oli i aigua que a penes cobreixi. Es posa a foc viu, sense tapar, durant 20 minuts, aproximadament. En el moment d'apagar el foc s'hi tira una morterada d'allioli, tot sacsejant una mica la cassola a fi que es barregi tot plegat. Opcionalment hi ha qui hi posa, per donar-hi gust, crancs, cigales, escamarlans (no s'han de confondre aquest dos crustacis), galeres, gambes, sépia, etc. Per al bon resultat del plat, és important mesurar la quantitat d'aigua, que només ha de cobrir just el peix (o un plat soper per persona). L'allioli acaba de donar gust i lligar el suc. Un altre secret és la qualitat de les patates: no han de ser novelles (tenen massa líquid) i s'han d'«esqueixar», a fi que agafin el gust i ajudin també, amb el seu midó, a lligar el plat. Els pescadors d'altres països també tenen en compte aquesta tècnica. Els de Santander, per exemple, en diuen *triscar*, i també ho practiquen. El mateix podem dir dels pescadors bascos quan fan el seu *marmitako*, o dels portuguesos amb la seva *caldeirada*.



No ens hem de refiar de l'aspecte d'un peix... Un de molt lleig pot ser molt bo!

important que, per exemple, a Galícia—on és una indústria molt important—, la recollida de marisc de clova a la sorra (cloïsses o grúmols, catxels, tellerines, etc.).

L'extrema sofisticació de les tècniques actuals i la potència dels motors, però, poden ser arrasadores i fer perillar una pesca sostenible. Quan al segle XVIII varen aparèixer els bous catalans a Galícia, els autòctons creien que això era cosa de *meigas*, i ja es protestava—com ho fan ara els ecologistes—per les tècniques més sofisticades introduïdes pels catalans.

La història

L'origen d'aquesta vocació catalana de la cuina del peix, emparentada amb fenicis, grecs i romans, ha comportat el naixement d'una de les cultures del peix més importants de la Mediterrània (indústries de salaons, comerç). Tenim descripcions dels temps antics sobre les nostres espècies i la seva cuina—Plini, Arquestrat de Gela, etc.

Ja en aquells temps, el peix és considerat una cosa excel·lent, i, salat, —també a l'Edat Mitjana— és un dels queviures estratègics: «mel e mantega e molt peix», diu Muntaner a la seva *Crònica* (c. 85).

L'olla, cassola o suquet: plat universal dels pescadors

L'olla o cassola de peix—conegut tant sota aquests noms com amb el de suquet, aguiat (guisat) a les Balears, bullit de peix a

Eivissa—, és el plat universal dels pescadors tant de les costes de llengua catalana com de tota la Mediterrània i fins a l'Atlàntic. Un plat saborós i únic, alimentós i sa, i adequat a les condicions de treball a la barca. Una cuina d'olles i cassoles en la qual tots els aliments couen junts i no es desaprofita res. Fins i tot, ni calen plats ni coberts. Tothom menja i suca de l'olla o la cassola (dita també perol a Menorca o gibrella pels pescadors de Vilanova, entenant-ho també com a recipient de servei) o, fins i tot, pot fer servir una grossa llesca de pa com a recipient.

L'olla —o la cassola alta— és l'atuell més adequat per cuinar a la barca: en tenir les parets altes, no hi ha tant perill que el contingut sobreixi. En totes les cultures de pescadors, encara que després hi hagi hagut una adaptació a una cassola, aquesta, en general, és també de parets altes —és el cas del calder o de l'anomenada «cassola catalana»—, que gairebé recorda un wok xinès —l'atuell dels pescadors orientals.

L'altra qüestió és el material. El fang, és obvi, és massa fràgil. L'ideal és un material metàl·lic. Per això els pescadors orientals fan servir un wok —de ferro martellejat, com la paella valenciana—; els portuguesos i gallecs, la *caldeira*; els bascos i de Santander, la *marmita*; els balears, la caldera; els catalans, la cassola catalana de ferro fos, i els valencians, el calder. La cassola dita «catalana», molt pròpia de la cuina dels mariners, té una forma òptima per a la cocció, que la fa semblar, com dèiem suara, al wok xinès.



Col·lecció Maria Samarra - NdP

Els pescadors, a la barca, estan acostumats a cuinar i a menjar amb un utilatge mínim: cassola, morter, gibrella i llesca de pa.

Així doncs, els plats dels mariners duen el nom del recipient, o de la tècnica que s'hi aplica, del resultat més o menys caldós del plat o d'altres dades, com el seu color.

Ens evoquen el recipient les calderes i calderetes de les Balears –entre elles la caldera de peix de Mallorca i la famosa caldereta de llagosta de Menorca–, la *caldeirada* dels *fragateiros* gallecs o portuguesos, la *caldereta* dels pescadors asturians, el *marmitako* dels *arrantzales* bascos, la *marmita* dels *pejinos* de Cantàbria, la *kakavia* de Grècia, la cassola dels «pescarors» algueresos o dels balears, l'«olla de peix» dels pescadors catalans, i totes les sopes. Fins i tot la llanda o llauna dels pescadors dels encontorns de Dénia i de la Marina Baixa ens explica el recipient emprat, encara que ara s'hagi substituït per una paella o calder, nom proper al de caldereta.

La tècnica

La tècnica, o el resultat, també és evocat pel nom tradicional del plat: la bullinada dels pescaires del Rosselló, la *borrida* del Llenguadoc –i de les Balears (que cal escriure així, i no «avorrida», com es pot veure en algun llibre!)–, que també trobem a Sardenya, *burrida*. I a la Ligúria, *burrida alla genovese* –que seria una corrupció del mot occità *bolhida*, bullida–, l'aguiat (guisat) des pescadors mallorquins, el *caldo* dels pescadors canaris o tarragonins, o el *caldito* andalús, l'*estofado* d'Andalusia i Ceuta, el cruet (en posar-se tots els aliments en cru) dels castellonencs o de Calp, o el nogat –de nogar, lligar, perquè la salsa queda lligada–, el suquet de catalans i valencians, i fins i tot la *bolhabaissa* dels pescaires provençals de Marsella (bullabessa ve de l'expressió occitana *bolhir* i *abaissar*, en al·lusió a la cocció ràpida, en una expressió *contrario sensu*).

A vegades, el nom, al·ludint a la tècnica, és d'allò més expeditiu: els pescadors de Tossa de Mar anomenen «cimintomba» el seu suquet (que, en sacsejar-se l'olla amb allioli va

al cim i tomba), i els de la Plana de Castelló «sacsacollons» un cuinat de peix o bacallà que, en remenar-lo amunt i avall, produeix l'efecte al·ludit, ben gràficament, pel nom del plat. Un nom reprès pels pescadors de la Ligúria (*baccalà a la grand cajun*) o els del Maresme («bacallà a la grandi–brandi–colloni»). El mot «rossejat», igualment, fa referència a la tècnica (no a la presència d'arròs, com suggereixen els qui escriuen «arrossejat»). D'altres pescadors, més expeditius, ho anomenen simplement «ranxo» –sinònim de menjar casernari i de poca qualitat–. En algunes ocasions es prefereix el diminutiu «ranxet». Aquesta expressió la trobem a Vilanova i la Geltrú (Garraf) i en alguns llocs d'Andalusia: semblantment, el recipient de servei pot ésser anomenat «palangana», també nom de recipient culinari a Menorca.

Gust i color

Altres guisats mariners ofereixen curioses solucions onomàstiques o, simplement, se surten de l'olla o la cassola primigènia. La «nuadeta» (o «nogadeta»?) dels pescadors de Castelló, ja esmentada. Llavors ens trobem amb l'arròs a banda alacantí, el rossejat de fideus català –dit també fideus rossos a Cambrils–, el pistonat, el rossejat d'arròs, el pistonat de Vilanova, l'all cremat, l'allipebre, l'esmarri (d'on ve aquest nom, d'un plat tarragoní?), l'arròs a l'olla del Maresme, el *jilimoje* dels pescadors murcians (d'*ajilimójili*, salsa, nom del segle XVIII?).

El color, o l'ingredient, pot ser determinant –all cremat, allipebre, *pimentón* andalús, el guisat *en amarillo* d'aquesta comunitat, o «en blanc», de Mallorca, el «blanquillo» valencià o el «groguillo» tarragoní. A Venècia –i també a Corfú, Grècia– hi trobem el *bianco*.

Algunes denominacions fan referència a l'ingredient o el gust, com l'allipebre valencià o del delta de l'Ebre. D'altres noms se'ns n'escapa el significat, com el *ttoro* basc dels pescadors de Lapurdi, a l'Iparralde (Euskadi Nord), que, com molts d'a-

quests plats, és una sopa espessa i substanciosa o, simplement, un suc o suquet de peix, la *toquillja* dels pescadors maltesos, servida amb pa o *galletti* (pasta).

I el futur

Actualment, si més no aquí, la cuina dels pescadors és l'única que encara es transmet oralment i que, per tant, podem dir que és viva. Però davant l'avenç i concentració dels sistemes de pesca, així com els canvis socials, quin futur l'espera, ens podem preguntar?

Alguns fets o experiències recents em fan veure que aquest model culinari encara ha de tenir continuïtat. El primer ha tingut lloc a l'Escala: els pescadors d'aquest port es varen reunir amb alguns dels més grans cuiners actuals –de Ferran Adrià a Joan Roca– per ensenyar-los els seus secrets culinaris, com ja he explicat més amunt.

Jo mateix he estat no fa molt amb uns pescadors de Mallorca, de diverses generacions. Els més joves continuaven fets l'aguait (guisat o suquet, peix amb patates), però hi han introduït algun canvi, com l'afegit de whisky, un ingredient ben contemporani! I els de Menorca compartien amb mi el secrets de les seves «calderes» i fideus.

I encara més recentment he compartit una jornada amb uns pescadors de Bou Haroum, un important port pesquer d'Algèria. A la mateixa barca es menjava una *Chorba b'l'hout* (sopa de peix), que també anomenen *boullabaisse*, perquè en la cuina del peix, incloent la dels pescadors, a Algèria hi ha una forta influència francesa (en realitat occitana, i a Orà, valenciana i menorquina). Així, es crusprien aquest reconfortant bol de sopa no pas amb pa algerià rodó (*matlouh*), sinó amb una *baguette*. Després vàrem anar a un restaurant on els mateixos pescadors cuinaven: peix a la brasa (molls, capellans, gambes...), calamars en salsa, amanida de pop, peix espasa o tonyina i la mateixa sopa de la barca, però ara acompanyada amb una salsa dels pescadors provençals que solen afegir a la *bolhabaissa* o bullabessa, i que anomenen *rolha*, en occità (*rouille*; literalment, rovell, pel seu color), feta a base d'una mena d'allioli o maionesa amb safrà, bitxo, etc. Doncs bé, els pescadors feien el mateix, però l'havien adaptat al gust algerià, i hi afegien *harissa* (una pasta que, si bé és d'origen tunisenc, és molt popular a Algèria, a base de bitxo, oli d'oliva, comí,



Fons IPEP



Pere de Prada

La cuina dels pescadors ha passat a les cases i a la restauració pública: el Niu de Palafrugell i un plat de tonyina.

etc.). He viscut experiències similars al Grau de Gandia, a Llançà i l'Escala, a Palamós, a Blanes, a la regió de l'Ebre... Penso que la cuina dels pescadors encara es farà –i evolucionarà– durant un temps, a fi de servir-nos la millor cuina del peix. 🌟 **Jaume Fàbrega**

Jaume Fàbrega (Vilavenut, Girona, 1948)

Historiador, crític d'art i escriptor de gastronomia i assaig. Consultor gastronòmic. Professor d'Enogastronomia de l'Escola de Turisme i Direcció Hotelera de la Universitat Autònoma de Barcelona. Membre de l'Associació d'Escriptors en Llengua Catalana (AELC), de l'Associació Internacional de Crítics d'Art (AICA), de la Federació Internacional de Periodistes de Turisme (FIJET), entre d'altres. Col·labora en diversos mitjans (*Diari de Girona*, *El Temps*, *Notícies de Llengua i Treball*, *Empresarial Girona*, *Revista de Banyoles*...) i ha col·laborat, sovint amb seccions fixes de gastronomia, a *El Punt*, *Diari de Barcelona*, *Nou Diari*,

La Vanguardia, *El Observador*, *El País*, a més de diverses revistes generals, locals o especialitzades. És membre del Comitè Assessor del Museu de la Pesca de Palamós. Ha publicat més de 50 llibres d'art, gastronomia i assaig, amb 4 enciclopèdies considerades obres de referència. Ha estat traduït a l'espanyol, l'anglès, l'alemany i el francès. Premiat amb els Gourmand World Cookbook Awards en 7 ocasions, i amb altres premis de gastronomia, periodisme i assaig (*Chaîne des Rôtisseurs*, Robert de Nola, Andorra-Sant Joan d'Engolasters, C. Carthou-Xàtiva, Jaume Ciurana de Periodisme, Josep Vallverdú, Rovira i Virgili d'assaig, etc.). És considerat el primer escriptor

gastronòmic de la Mediterrània, com ho han escrit Joan Perucho, Manuel Vázquez Montalbán, Josep M. Terricabras, Salvador Cardús, Matthew Tree, Maria Mercè Roca, Ignasi Riera, Joan Francesc Mira, Joan Daniel Bezsonnoff, Narcís Comadira, Anton M. Espadaler, Pau Faner, Antoni Puigverd, Josep M. Fonolleras, Miquel Pairoli, Bartomeu Mestre, Quim Monsó, Xavier Mestres, Carme Ruscalleda, Joan Roca, Santi Santamaria, Ferran Adrià entre d'altres.

Blog Bona Vida:
<http://bloqs.mesvilaweb.cat/jaumefabrega>

Blog Gastronomia catalana:
<http://jaumefabrega.blogspot.com>

Hem anat a la Barceloneta a parlar amb un cuiner

Quim Marquès

«La història, la gana i la saviesa de les persones han originat una cuina meravellosa».



Josep-Antoni Trepast

Quim Marquès (Barcelona, 1964) pertany a la quarta generació de cuiners de la seva família i dirigeix el restaurant El suquet de l'Almirall, al barri barceloní de la Barceloneta. Va estudiar a la primera promoció de l'Escola d'Hostaleria de Barcelona i ha passat per restaurants com El Bulli (Roses), El Racó d'en Freixa (Barcelona), Casa Fermín (Oviedo) i La Cousine des Angés (Bèlgica), i ha estat xef de cuina a Barcelona dels restaurants Nostromo i Lola, aquest darrer ja desaparegut. Finalista del Campionat d'Espanya de Cuiners (Bocuse d'Or), va arribar a la final del Campionat Mundial Pierre Taittinger. Col·labora en programes de ràdio i ha escrit diverses publicacions.

Durant dos anys ha anat cercant, a les nostres costes, les arrels de la cuina marinera, les receptes que com a patrimoni familiar han anat heretant pescadors, cuiners i gent de casa. I, també, moltes de les històries que hi ha al voltant dels plats. Tot plegat integra el llibre que ha escrit, juntament amb en Manuel Marquès, i que du per títol: *Cuina marinera*. Ells dos –aclarim que no són germans–, per «cuinar el llibre» han recorregut més de quatre mil quilòmetres, han visitat 32 pobles, 12 llotges, 26 barques, han petat llargues xerrades amb 48 pescadors cuiners i han visitat 18 restaurants i 6 cases particulars. Per tal de recollir les cent receptes del llibre, han estat hores compartint passió amb gent que estima el que fa a la cuina, asseguts en taules de les més humils a les més senzilles, de les de petits «xiringuitos» a les de restaurants que encara mantenen viu a la cuina l'autèntic esperit tradicional de la cuina marinera.

Què heu descobert en aquests dos anys?

No es tractava de descobrir. Més aviat del que es tractava és de situar. Per exemple, la recepta de l'all cremat, que està feta de moltes maneres, i es fa en molts llocs. Et diuen que a Tarragona, però on de Tarragona? Vas preguntant, vas buscant i trobes l'origen. En aquest cas és Torredembarra. El que hem vist és que hi ha molta gent que l'apassiona tot això i que té moltes ganes d'explicar. Catalunya és un país molt ric i la cuina marinera reflecteix molt bé el pols del país.

I com a cuiner, què heu après?

Coses. T'adones que la cuina marinera és molt més sensible, molt fàcil i molt honesta, i a vegades nosaltres cuinant la compliquem amb excés. M'explico, en una barca duen quatre coses i depèn del mariner, de qui cuinava a la barca, amb un peix, una mica de brou, una nyora, un all i una ceba, feien un plat meravellos. No és una cosa on hi hagués molta teca, sinó que és la sensibilitat i el ben fer.

S'ha mistificat la cuina marinera?

S'ha perdut i s'ha fet malbé. Al nostre litoral s'ha convertit en un tema molt turístic. Cada cop hi ha més restaurants, i restaurants duts per gent que no és d'aquí. Que tenen poca arrel, i això dóna poc coneixement, i no és que es facin les coses de qualsevol manera, però sí sense gaire cor. I això fa que la cuina catalana marinera es vagi perdent com totes.

L'abundància de llocs on fan allò que diuen «paelles marineres» hi ha contribuït?

La paella és el plat més mal fet del món. És horrorós. És el plat amb el qual tothom s'atreveix, que tothom fa, que es fa arreu, però es fa malament. Sense criteri, sense saber el que es fa. Es fa amb peix congelat... En lloc de safrà s'hi posa colorant... Si hi poses una gamba congelada, l'enterres dins un arròs amb un sofregit i safrà i el poses vint minuts al foc, quedarà aquella gamba momificada.

És un exemple del que no hauria de ser la cuina marinera.

La paella d'Espanya és una paella molt humil de l'horta valenciana i feta amb zero peix. La paella valenciana és un arròs fet al camp, amb pollastre, conill, aigua i safrà i una mica d'all i tomàquet. Tothom se l'apropia, i es fa de moltes maneres. La paella és un estri, i amb això cuinem un arròs que es pot fer de moltes maneres, i aquí al mar, al litoral, sempre s'ha fet un arròs amb «paelló», i es pot fer un arròs mariner molt bo. Però no tan malament com es fa. Jo, que sóc molt paeller i arrossaire i rodo molt, fa poc vaig rebre tot un seguit de fotos de restaurants de Londres que fan paelles amb xoriço, paelles molt atrevides... I el que hi ha per allà és una màquina, un servidor d'aquells de tres pisos, on posant unes monedes pots comprar un entrepà, i un d'aquells entrepans és de paella. Ja hem arribat a triomfar... Fort, no?

No hi heu contribuït una mica tots els restaurants? Un restaurant mariner, per definició, ha de tenir una paella d'arròs.

Jo crec que no. En el nostre cas fa tan sols un any que tenim paella; arran de tot això, de la denúncia que fem nosaltres que la gent fa tan malament la paella, ens vam dir «farem la paella com Déu mana». No n'haviem tingut mai. Fèiem arrossos caldosos, mariners de tots tipus, més secs, més caldosos, amb més bitxo, amb menys... No vol dir que tots els restaurants mariners hagin de trair-la, però és molt turístic, a la gent li agrada, és molt nostre la paella.

Què hauríem d'entendre per una paella?

Que qualsevol entengui el que vulgui. La paella és un arròs sec, fet amb un «paelló», per això se'n diu paella, i pots fer-la del que vulguis, però el que es demana és que sigui digna i que sigui una cosa ben feta. No el que veiem *por ahí*, amb aquestes paelles de color groc, amb pèsols congelats pel damunt i tires de pebrot vermell... És horrorós. Ens fa malbé la feina, perquè a un turista que li diuen «vés a Barcelona, seu en qualsevol terrassa i menja't una paella», depèn d'on vagi no torna més.

A Barcelona sempre es diu «vés a la Barceloneta a fer una paella, a menjar un arròs».

Sí. Hi ha molta gent que confon arròs amb paella. A nosaltres ens diuen «quina paella puc menjar?». Una cosa són els arrossos i l'altra és fer una paella. I d'arrossos mariners aquí a la Barceloneta en fan molts i molt bons, en molts llocs. I la paella, llevat d'un parell o tres de llocs... Al barri hi ha molts restaurants de gent que no és d'aquí, i bé... Tot s'està deteriorant i no lluitem pel que és nostre.

El que és curiós és el canvi que hi ha hagut amb determinats peixos que ningú no en donava un ral fa una colla d'anys i ara són peixos preuats. S'ha passat del que era menjar de pobre, a un menjar de rics?

Sí. Justament són els peixos que a les barques es menjaven i que els pescadors sabien que eren els peixos bons. Són aquells que gairebé no arribaven al mercat. Per la seva estructura, amb molta punxa, molta escata, amb una cara molt primària, diuen que no són peixos de primera. En canvi com a bouquet, com a sabor... per menjar, són els peixos de primera. El que passa és que al mercat ens hem tornat molt còmodes i busquem llenguado, rap, lluç i no gaire cosa més. A la gent quan els dius un corball, et pregunten què és. I és un peix mediterrani del milloret que hi ha. El que passa és que ni al mercat arriba, per desgràcia.

No sabem menjar peix.

Sí que en sabem, a la nostra manera. Però pel preu o perquè fa mandra... Tot es va complicant, perquè abans la gent tenia temps per cuinar i ara cada cop en té menys. Jo no crec que tanquin moltes peixateries; el peix se segueix venent, però és una alternativa cara, costosa, complicada... No tenim temps, hem de treballar, el peix necessita una mica de dedicació. Si estem al Mediterrani, tenim uns

peixos fantàstics; hauríem de tenir una cuina més predisposada i dedicar-hi una mica més de temps. Però jo crec que qui sap menjar peix encara es defensa i es preocupa.

Com definiríes la cuina de barca?

Una cuina austera, molt bona, molt rica, molt saborosa, amb molt poc producte. Una cuina molt intel·ligent. Amb molt poques coses, però fixa't com la història, la gana i la saviesa de les persones han originat una cuina meravellosa. La cuina de barca encara hi ha molta gent al litoral català que la fa i la defensa molt bé.

En aquest viatge que heu fet, us l'heu anat trobant.

Sí. I tant. I m'he sorprès. Hem conegut molta gent que encara té un petit restaurant, que manté la tradició de pares a fills. I aquestes coses et sorprenen, perquè aquí a Barcelona tothom es baralla per tenir una estrella Michelin o el que sigui, i hi ha gent molt feliç en un raconet de poble fent una cuina que ha heretat dels pares, que l'ha millorat, i és una cuina tradicional molt bona.

Hi ha diferència segons el lloc? A l'Empordà fan una cosa, a les terres de l'Ebre...

Una diferència molt gran. Tot ho marca l'horta, i segons com és de rica canvia la recepta. L'horta alimentava la cassola de la barca i al mateix temps l'horta afavoria el canvi amb els pescadors, i la gent de pagès s'alimentava dels pescadors. Per exemple, una cosa molt típica al Tarragonès és que en tota caldera, tot peix que es feia al litoral, sempre s'hi posava una picada d'avellanes, alls, ametlles, i en lloc de patates feien servir mongetes blanques, que allà en diuen fesols. En canvi, al suquet de Girona s'hi posava ceba, patata i tomàquet, perquè hi havia molt conreu, i al suquet de Tarragona, ni ceba, ni patata ni tomàquet, i a la picadeta una mica de xocolata, que és molt tradicional de la cuina catalana. A la cuina del Tarragonès hi ha bastant safrà, perquè ens ve del sud. En canvi, al Gironès no en trobaràs ni una punta de safrà. Al Gironès trobaràs herbes fortes i una mica d'anisats, per la influència de França. Són dos plats de barca, però cadascun està alimentat d'allò que es conreava.

I a les Balears?

Hi ha una mica de tot. I també està molt marcada per la cuina italiana. Es cuina molt amb patata, amb pebrot, amb tomàquet... Això tan mediterrani... Són totes les barreges, les influències que te-

nim, on gairebé tot ha vingut per vaixell. El tombet mallorquí, que és un plat d'interior, però que potser s'acompanya amb una sardina, és un plat tan mediterrani, tan italià, i en canvi és un plat mallorquí de tota la vida.

En tot aquest periple segur que us heu trobat plats que ja no es poden fer.

La famosa tortuga. Abans els pescadors agafaven una tortuga que potser estava malferida, la pujaven i feien un guisat de tortuga. Ara aniries a la presó. A Barcelona, potser fa cinquanta anys, hi havia restaurants que a la carta hi tenien el consomé de tortuga. És una cosa molt marinera.

N'haureu rescatat o contribuït a descobrir-ne d'altres.

El «Niu» que es fa a l'Empordà. Quan hi havia mala mar els pescadors lligaven la barca en aquells refugis de costa i allà s'estaven fins que la mar era bona. Llavors havien de menjar i potser barrejaven un tros de peix sec que tenien amb uns tords que havien caçat, quatre olives... I van apareixent receptes apassionants. El «Niu» és un plat que es fa a l'Empordà el mes de febrer, es fa la quinzena del «Niu». És un plat mariner però d'interior.

Es fa amb un bacallà sec que es diu peixopalo, que ara no es fa servir gaire, i amb tords. Porta bacallà, porta mongetes, olives... tot està lligat amb allioli. És un plat potent d'aquells d'hivern. Si ho mengéssim ara, ens constaria aixecar-nos de la taula en dues o tres hores.

Diríeu que en l'àmbit de la cuina marinera, pel que fa a restaurants, ja està tot descobert?

Jo crec que sí. Això s'acabarà, perquè la tradició de pescar... Hi ha motors, vaixells ràpids, industrialització... La gent que està embarcada no és catalana d'origen. Abans s'estaven quinze o vint dies embarcats. Per això duïen a bord un sac de patates, un rast de nyores, una tira d'all... Duïen coses que no es feien malbé. Menjaven patates fins que s'acabaven. Llavors potser hi posaven gra, mongetes o cigrons, coses que no es fessin malbé. D'aquí aquesta simplicitat de la cuina marinera, i per això és tan bona. Ara els vaixells van i vénen.

I vosaltres, com a cuiners, heu arribat al punt de dir que ja no podeu inventar res nou? No hi haurà una evolució?

No inventem. Es poden fer plats sobre

plats que ja s'estan fent, però coses noves, no. Nosaltres el que fem és partir d'una recepta antiga i posar-la al dia. I què vol dir posar-la al dia? En lloc de llard de porc, oli. En lloc d'un tipus de patata en poses d'una altra mena. Tot és més refinat. Avui en dia has de fer les coses més suaus, encara que la cuina marinera és molt bàsica i molt refinada... I la cuina marinera feta amb una tècnica de cuina molt moderna... Sí, es podria fer perfectament.

Com, per exemple? Escumes de paella?

No escumes de paella, però sí que es podria fer una escuma de suquet amb un peix fet a la planxa. Això és fàcil, però trencares tota aquella gràcia que té la cuina marinera a l'hora de fer-la. El peix en una cassola, que vagi sortint la fècula, que l'allioli lligui tota la salsa... Perdríes tota l'ànima que té aquesta cuina. Li trenques l'estructura. Es podria fer avui en dia perquè és fàcil, perquè hi ha mitjans tècnics, però perdria tota aquella màgia.

I com que de productes originals n'hi haurà pocs, i costaran diners, s'hauran de fer servir els congelats.

I tant! Això serà la gran diferència entre

El niu

El «Niu» de l'Empordà

El cuiner Quim Marquès, en el seu llibre Cuina marinera, proposa la que per a ell és la recepta original d'aquest plat que cuinaven els pescadors a les barraques de la Costa Brava que els servien de refugi. A Palafrugell, on cada any celebren la setmana gastronòmica dedicada al «Niu», diuen que era un plat de Quaresma i que els pescadors i els tapers de Palafrugell van anar enriquint. Us posem totes dues receptes.

Ingredients per a 4 persones

- 240 grams de peixopalo (10 dies en remull)
- 200 grams de tripa de bacallà
- 300 grams de bacallà salat
- 4 tords
- 8 patates grosses tallades a daus
- 4 pebrots verds
- 4 tomàquets madurs ratllats
- 1 cabeça d'all
- 1 litre de fumet blanc
- oli d'oliva
- sal i pebre
- julivert



Josep-Anton Trepapat

Preparació

En primer lloc remullem i escaldem en aigua bullint la tripa de bacallà per pelar-la (avui dia es pot trobar la tripa ja neta a les parades de pesca salada dels mercats).

Tallem els tords per la meitat, els salpebrem i, en una cassola amb un raig d'oli, els marquem volta i volta. Els reservem.

A la mateixa cassola preparem un sofregit amb els pebrots verds i els alls esmicolats petits. Quan observem que el pebrot és tou,

hi aboquem el tomàquet ratllat i el julivert esmicolat petit.

Amb el tomàquet ben sofregit ja podem incorporar les patates, el peixopalo, el bacallà, la tripa i els tords. Ho cobrim tot amb fumet, i quan arrenqui el bull, tapem la cassola i ho deixem coure durant 15 minuts, aproximadament, o fins que les patates siguin cuites.

És important rectificar de sal el plat al final de la cocció, si és necessari, ja que tant el peixopalo com el bacallà són ingredients molt salats que deixen anar prou sal a la resta del plat.

Cuina marinera

Quim Marquès i Manel Marquès
Columna Edicions
Barcelona 2010

un restaurant bo i un de dolent d'aquí a deu anys. Facis cuina marinera o no, la diferència serà que els cuiners hauran de buscar més. Nosaltres, per exemple, tenim cinc peixaters. I diràs que en podríem tenir un o dos. Sí, però un em busca això que està de conya. L'altre és de Palamós i em troba no sé què... I fa molts anys que remenem peixaters, però què passa?, que hi ha molt poc producte. I aquesta serà la diferència de les cuines. Avui els grans cuiners estan més pendents d'aconseguir bons productes que de cuinar.

Avui els avions et duen el que necessitis.

Els popets et poden venir d'on sigui, del Brasil, del Marroc... Però quan surten els popets d'aquí, és tan bo, tan fi i tan meravellós... Clar. Molts restaurants poden tenir popets de mig món, però si surten tres quilos de popets al dia, es reparteixen entre els quatre restaurants bons, i ja està. I això seguirà passant. Hi ha coses que pots tenir tot l'any, i vénen de mil llocs. Però com la llagosta de Menorca, per a nosaltres, no hi ha res, però té una època i una veda que cal respectar. Jo tan sols en tinc a l'estiu.

Per tant, al final, podrà menjar cuina marinera de debò qui la pugui pagar.

Qui s'ho pugui pagar, sí. Per desgràcia, aquests productes escassegen a vegades, són molt cars...

I la Barceloneta seguirà sent un referent en cuina marinera?

A mi m'agradaria molt que ho fos, el que passa és que em sembla que això cada vegada més a l'ajuntament se li ha escapat de la mà. Aquí, com que hi ha molta gent o en ve força quan fa bon temps, se n'hi ha instal·lat molta que no havia vist mai el mar, que fa cuina marinera perquè està enfront del mar, que té restaurants molt fluixos, i això farà que tinguem un deteriorament quant a clientela i quant a turisme. És un mal que paguem tots. No tenim cura d'allò que tenim. Però bé, sempre en quedarem quatre a la Barceloneta que defensarem el producte de mar.

En quedareu quatre per selecció natural o...

Per selecció natural. Perquè el més fàcil és vendre-li el restaurant a un pakistanès i jubilar-te. Siguem clars. A mi em fan ofertes. És increïble. No sé si després els

venen. Això seria el més fàcil, però és molt trist. Abans hi havia «xiringuitos», i sempre hi ha hagut restaurants bons. Hi havia tota la família Costa... Ara ha canviat tot. Aquí al passeig hi ha vint-i-cinc restaurants, dels quals disset o divuit estan en mans de gent de fora. Però clar, jo crec que aquí és l'ajuntament qui s'hi hauria de posar...

També hi ha un gremi, no?

Jo crec que hauria de ser l'ajuntament qui hauria de marcar una mica. Vas, no sé, vas a Roma, al centre, i no trobes ni un restaurant xinès ni un hindú. Hi ha restaurants romans, més bons, més dolents. Ja ho pagarem, ja. Jo crec que és culpa dels governadors nostres que haurien de dir: estem a la Barceloneta, que en lloc de cent restaurants n'hi hagi trenta, però que en aquests trenta que es cuini, que es faci barri culturalment mariner... En Joan Clos ja tenia aquesta idea, de fer un barri mariner, per als viants, que les botigues siguin de coses marineres. Això s'ha convertit en un «cat-xondeo».

☀ Josep-Anton Trepà

Segons la gent de Palafrugell

El «Niu» és un plat típicament palafrugellenc. En els seus orígens era un plat de Quaresma i, per tant, no s'hi posava carn. Es feia amb tripa de bacallà, ou dur, peixopalo i patata. Amb el temps es va anar enriquint, els pescadors van afegir-hi calamar, sèpia, i els surers el van completar amb aviram de cacera i fins i tot salsitxes. El «Niu» és, per tant, un plat que ha anat evolucionant amb el temps, i que permet amb una base semblant moltes variacions. La recepta que us presentem és una de les moltes possibilitats que tenim de fer un «Niu».

Ingredients per a 4 persones

- 4 talls de colom, 4 talls de guatlles
- 1 salsitxa
- 8 talls de calamar/sèpia
- sagí
- peixopalo (a talls). És un peix que s'ha de tenir tres o quatre dies en remull, canviant-li l'aigua dos cops al dia
- 2 ous durs
- 4 patates
- brou d'ossos de vedella
- tripes de bacallà



Fons IPEP

Sofregit

4 cebes petites, 4 grans d'all, una mica de tomata per fer el sofregit més compacte, no hi poseu julivert, així el color del sofregit serà una mica més que daurat.



Fons IPEP

Poseu oli i dues cullerades soperes de sagí en una paella. Aneu afegint els ingredients i deixeu-los fins que comencin a agafar color. El suc que queda el coleu per separar-ne el greix dels ingredients, i amb aquest mateix greix feu el sofregit a la mateixa cassola que servirà per fer aquest plat. Un cop fet el sofregit, afegiu-hi l'aigua que prèviament haurà bullit amb els ossos de vedella. Afegiu-hi els ingredients més durs de coure: els coloms, guatlles, calamar, sèpia, peixopalo i tripes de bacallà, tenint en compte que han de bullir amb les patates com a mínim un quart d'hora. En el moment de posar les patates, afegiu-hi les salsitxes, i durant els darrers cinc minuts col·loqueu per sobre els ous durs, que haureu d'anar mullant amb el suc de la cassola. Cal que tingueu brou dels ossos de vedella per anar afegint aigua a mesura que en vagi faltant. Aquest plat és preferible fer-lo abans i rescalfar-lo a l'hora de servir-lo. El podeu servir amb allioli a la mateixa cassola. —Institut de Promoció Econòmica de Palafrugell

Àmbit de la salaó: la pastera, el tinar i els barrils, a primer terme.

MASLE

El Museu de l'Anxova i de la Sal de l'Escala

PER LURDES BOIX I LLONCH

El Museu de l'Anxova i de la Sal es va inaugurar el juliol de 2006 com a institució dedicada a la recuperació, la conservació i la difusió del patrimoni material i immaterial de l'Escala, en especial de la important tradició saladora del poble. Situat a l'antic escorxador, l'edifici, del 1913, es va restaurar i ampliar amb una subvenció de la Unió Europea.

El Museu s'havia gestat molts anys abans i va ser fruit de la tasca de recuperació del patrimoni del poble portada a terme des de l'Arxiu Municipal i el Centre d'Estudis Escalencs, d'una banda, i de la sensibilitat de persones que varen cedir tot aquest patrimoni, de l'altra. A partir de l'any 2008, el Museu també és la seu de l'Arxiu Històric de l'Escala, que inclou els grans fons fotogràfics de Josep Esquirol, Joan Lassús, Vernon Richards i, recentment, de Miquel Bataller, gestionant prop de 50.000 imatges, del final del segle XIX fins a l'actualitat.

La visita al Museu comença amb un audiovisual introductori sobre la pesca i la salaó d'anxova i sardina, amb imatges del principi del segle XX. L'exposició permanent, situada a la part antiga de l'edifici, està dividida en cinc àmbits:

La sal

En aquesta sala s'explica com s'extreu la sal de la natura, la comercialització i com arribava a l'antic port de l'Escala carre-

gada en grans pallebots de cabotatge, procedent de les salines d'Eivissa o de Torrevella. Després es portava a l'Alfolí, el magatzem reial de la sal, per tal de distribuir-la als pobles de l'interior. L'Alfolí, actualment en curs de restauració, va propiciar el creixement demogràfic i urbanístic de l'Escala al segle XVIII. Un salpasse de plata cedit per la parròquia ens recorda el ritus de beneir les cases amb aigua i sal i el valor d'aquest element com a símbol universal de protecció contra el mal, a més de ser indispensable per a la conservació dels aliments.

La pesca amb els sardinals

Al final del segle XVI es té notícia a l'Escala de la introducció d'un nou art de pesca que va facilitar les captures de sardina i anxova. Els llaguts, anomenats sardinals, aparellats amb la vela llatina, sortien dues vegades al dia, a l'alba de prima i de matinada, i practicaven la pesca anomenada a la deriva. L'Escala va ser el poble de la província de Girona amb més barques

dedicades a aquest art. Antigues xarxes de sardinals, surades, brúixoles, boies de vidre, entre d'altres objectes, expliquen tot aquest procés.

La pesca amb les teranyines

Al principi del segle XX, es va introduir un nou sistema per capturar el peix blau: la pesca amb les teranyines, potents barques acompanyades pel bot de llums, que atreïen el peix i el capturaven per encerclament. De mica en mica es va anar mecanitzant tot el sistema fins arribar a l'actualitat, en què han quedat cinc teranyines de les cinquanta que hi havia hagut fins a l'arribada del turisme. En aquesta sala es conserva també l'antiga perola de tenyir les xarxes amb escorça de pi.

La subhasta

Un cop els pescadors arribaven a port, els saladors acudien a la platja per comprar el peix i portar-lo al salí o fàbrica de salaó. Baiards per transportar les caixes de peix, balances romanes i gorbos per

vendre i transportar el peix a la menuda són els objectes que podem trobar en aquesta sala acompanyats d'imatges i textos sobre la comercialització del peix.

La salaó

Finalment, la reproducció d'un antic salí amb les pasteres, els barrils, la màquina de tapar els pots d'olives farcides d'anxova, bulloles i tinars, permeten al visitant endinsar-se en una antiga tradició que es remunta a la factoria de salaó del jaciment arqueològic d'Empúries. La Unió de Saladors Històrics d'Anxova de l'Escala, que engloba les indústries actuals, ha dipositat al Museu les plaques de la Denominació de Qualitat i del Mèrit al Treball president Francesc Macià, atorgades per la Generalitat de Catalunya pel fet d'haver mantingut la tradició saladora ininterrompudament fins a l'actualitat.

Rutes del patrimoni

El Museu no es limita a l'interior de l'edifici, sinó que dóna a conèixer el patrimoni del poble a través de les visites guiades. Alguns d'aquests elements són de custòdia directa del Museu, com la casa de pescadors Can Cinto Xuà, del segle XVIII, que explica com era la vida quotidiana en aquesta època, i les torres del Pedró i de Montgó, de defensa contra la pirateria. La ruta Víctor Català s'acompanya de lectures de l'obra de la gran escriptora de l'Escala en espais que la varen inspirar: el safareig i la font, l'església parroquial, el jardí del Clos del Pastor i el Cementiri Mariner. Finalment, la Ruta Mariner, una passejada en barca per conèixer els penya-segats del recent creat Parc Natural del Montgrí amb històries i anècdotes sobre la pesca, la pirateria i el contraban marítim. La barca també ofereix la possibilitat de fer el Taller Escola de Pesca, on els escolars aprenen els valors de la pesca sostenible i a fer nusos mariners.

El fil de la memòria

A través del projecte «El Fil de la Memòria» es treballa per preservar i difondre la història oral de l'Escala a partir dels últims testimonis. S'editen regularment la revista *Fulls d'Història Local*, la col·lecció *Guies del Patrimoni*, el Butlletí d'Informació de l'Arxiu i el Museu, així com vídeos amb enregistraments de persones grans. Es fan també exposicions temporals del tema objecte de recerca: «Anar a fer tenda. Les acampades de pescadors escalencs a la Costa Brava», «L'any de la fred. La glaçada de 1956», i actualment s'està treballant en «El contraban marítim i la pesca del corall».



MASLE

La Festa de la Sal

El Museu també organitza la Festa de la Sal cada tercer dissabte de setembre. Començada l'any 1997, III centenari de l'Alfolí, la festa ha continuat per voluntat popular amb un gran èxit de públic i de participació. A l'escenari natural de la platja de l'antic port, el poble de l'Escala fa un homenatge als avantpassats pescadors i saladors amb una mostra d'oficis mariners per part de la gent més gran: boters, nansaires, mestre d'aixa i calafat, remendadores, esganyadores..., que arriba al punt àlgid amb l'arribada del vaixell de la sal anunciada amb el so de corns marins. Seguidament hi ha l'intercanvi de danses de la Mediterrània i del món amb l'ofrena de sal per part del grup convidat. Finalment, al vespre, arriben les barques amb les veles il·luminades. La festa acaba amb un sopar popular i ball a la platja. En un món cada vegada més globalitzat, els museus i les institucions dedicades al patrimoni van assumint el paper de dipositaris i transmissors de la memòria de la comunitat. Una memòria necessària per navegar sense perdre el rumb.

🌻 **Lurdes Boix i Llonch.** Directora del Museu de l'Anxova i de la Sal

Àmbit de la pesca amb els sardinals



Museu de l'Anxova i de la Sal

Av. Francesc Macià, 1
17130 L'Escala
Tel.: 972 77 68 15
Fax: 972 77 32 68
Correu electrònic:
info@anxova-sal.cat
Web: anxova-sal.cat

Balear, l'essència de la navegació a la vela

Des de fa més d'un lustre, les aigües de les Illes Balears i de gran part de la Mediterrània són l'escenari de la presència d'una de les veles llatines més grans de l'actual panorama marítim pel que fa a la navegació tradicional al *Mare Nostrum*. Es tracta de la barca de bou *Balear*, construïda a Palma el 1924, i que després d'un acurat procés de restauració solca majestuosa les aigües mallorquines recordant-nos a tots la necessitat de la conservació del patrimoni marítim del qual forma part.

TEXT JAUME ROSSELLÓ / FOTOGRAFIES: CONSELL DE MALLORCA

El vint-i-dos de setembre de 1924 és la data que figura a l'expedient de nova construcció, a les drassanes Ballester de Palma, d'una barca de bou de setanta pams d'eslora, vint-i-dos de mànega i un metre i mig de puntal, anomenada *Balear*. Després de més de setanta anys d'activitat pesquera, aquesta embarcació fou donada de baixa pel seu armador, qui tenia la intenció de fer-ne construir una altra de similars característiques. Així, a les primeries de l'any 1995, el llaüt queda amarrat al moll de pescadors de la localitat del Llevant de Mallorca de Portocolom, a mercè de la sort que pogués córrer. Segons la llei, les barques de pesca donades de baixa de la seva tasca havien de ser desballestades per fer-ne de noves, i aquest era el futur im-

mediat de la *Balear*. Només la concessió, per part de les institucions pertinents, d'alguna figura administrativa que en garantís la protecció podia salvar la barca del desballestament o la foguera. Així va ser com, aquell mateix any, l'Associació d'Amics del Museu Marítim de Mallorca (AAMMM) sol·licitava del Consell de Mallorca aquesta protecció, que arribava tres anys després en forma de declaració del vaixell com a bé d'interès cultural amb categoria de monument.

La sol·licitud de l'AAMMM es basava en tres fets fonamentals: es presentava a Mallorca una de les darreres oportunitats de conservar un bastiment tradicional de tonatge mitjà; des del moment de la seva construcció, la *Balear* no havia patit grans modificacions que desvirtuessin les for-

FITXA TÈCNICA BALEAR

Tipologia: llaüt mallorquí

Any i lloc de construcció: 1924.
Drassanes Ballester. Palma

Eslora total: 13,95 m.

Eslora entre perpendiculars: 15,85 m.

Mànega de traçat: 4,56 m.

Puntal de construcció: 1,52 m.

Aparell: vela llatina. Major i floc

mes originals; i, el més important, aquestes línies d'aigua, pensades per navegar exclusivament a vela, sortien de les planilles tradicionals dels mestres d'aixa mallorquins. Un tresor que no es podia deixar perdre. Així començava l'aventura de

la restauració de la *Balear*. Els tres anys d'espera de la declaració de BIC no feren cap bé a l'embarcació. El 1996 un temporal l'enfonsa a l'amarrador de Portocolom i se li han de fer reparacions urgents. Dos anys després, quan la barca estava avarada a terra, un «marrajero» li va propinar un cop des de la mar amb una de les seves perxes i li va arrabassar la roda de proa. Altra cop van ser necessàries reparacions d'emergència.

La restauració

La declaració de la *Balear* com a bé d'interès cultural condicionava les tasques de restauració, ja que la Llei de Patrimoni de les Illes Balears obligava a conservar el màxim possible de peces originals i també a emprar materials i tècniques tradicionals, a més de documentar de forma exhaustiva totes les passes a realitzar. A això se li ha de sumar el fet que aquest projecte de restauració era pioner: mai no s'havia intentat aplicar els criteris de la Llei de Patrimoni de les Illes Balears —adreçats a la restauració d'altres tipus de béns com és ara edificis, elements arquitectònics i altres obres d'art— a la recuperació d'una embarcació. Tot i amb les dificultats, en els darrers dies de l'any 1999 el Consell de Mallorca presenta en societat l'Escola Taller de Mestres d'Aixa, organisme especialment creat i destinat a la restauració de la *Balear*. L'equip humà de l'escola taller el formaven deu alumnes, un mestre d'ofici i un director.

L'empresa de restaurar una barca d'aquestes característiques oferia, a més, l'oportunitat de formar els joves alumnes en les tècniques tradicionals de la construcció de vaixells, i en l'ús de les eines originals, com és ara l'aixa, que dóna el nom a l'ofici i que actualment està ja en desús.

La llenya emprada que, com dèiem, per exigències de la Llei de Patrimoni ha-

via de ser la mateixa que l'original, es va poder trobar en la seva majoria a la mateixa illa. Només la quilla —per a la qual a Mallorca no es podien trobar alzines del gruix necessari—, el pal i l'antena es feren amb fusta forana. La resta de la llenya emprada fou mallorquina. La quilla fou construïda amb roure dut des de Navarra, i el pal i l'antena, amb pins del Parc Natural de Valsaín, a Segòvia. Es va emprar pi tort per a les quadernes, els baus; alzina per a les rodes, les bites, els cordons i els passamans; sapí per al folre i la coberta; nord vell per als interiors.

Ens caldria força espai per poder descriure amb detall tot el procés de restauració de la *Balear*, en el qual es van invertir més de cinc anys de feina a l'Escola Taller de Mestres d'Aixa del Consell de Mallorca. El responsable directe de la restauració fou el mestre d'aixa felanitxer Jaume Cifre, i el director de l'escola, el tècnic en patrimoni marítim del Consell Joan Manuel Pons, autor del recomanable llibre *Balear 1924. La restauració i recuperació d'una barca de bou mallorquina*, on s'hi pot trobar molta més informació.

Els objectius

Amb la restauració de la *Balear* no només es pretenia la recuperació d'un bastiment tradicional per tal de mostrar-lo com a peça de museu. Des del primer moment es tenia clar que el llaüt havia de tornar a navegar. Així doncs, la *Balear* navega. I ho fa de valent. D'aquesta manera, la barca ha participat en regates i trobades d'embarcacions tradicionals d'arreu de la Mediterrània: Stintino (Sardenya), Saint-Tropez (França) han rebut la visita de l'emblemàtica embarcació. També, com no pot ser d'altra manera, la *Balear* es fa anualment present en totes les concentracions, regates i trobades de vela llatina que es van celebrant a les Illes Balears.

Una altra interessant activitat a la qual es destina la barca són les visites guiades pels diferents parcs naturals de la costa mallorquina: Mondragó, Sa Dragonera, Parc de Llevant...

Totes aquestes activitats tenen l'objectiu principal de donar a conèixer l'embarcació a la població i, sobre tot, conscienciar a aquesta de la necessitat de preservar el patrimoni marítim illenc.

Un punt de polèmica

«La *Balear* se va restaurar amb uns criteris que, passats pel sedàs de la Llei de Patrimoni, jo crec que podrien induir a una multa. S'ha fet una barca sense cap criteri patrimonial. No és una barca de bou. Tu ara puges a la *Balear* i no te fas una idea, en absolut, del que era una barca de bou dels anys vint.» Amb aquestes paraules del periodista David Oliver, especialista en patrimoni marítim, es pot resumir el pensament d'un sector d'aquest món que no veu amb bons ulls el resultat del procés de restauració de la *Balear*. Argumenten que per a la restauració de la barca es va seguir com a model el *Sant Isidre*, llaüt de similars característiques construït també a Mallorca, un any més tard que la *Balear*, i restaurat durant la dècada de 1990 pel mestre d'aixa Quico Despuig, de Cadaqués. La restauració d'aquesta barca es va fer amb vista a l'ús recreatiu. La *Balear* és un bé d'interès cultural, un monument, i per ventura és cert que els criteris seguits per a la seva restauració no són, des del punt de vista patrimonial, els més encertats.

Deixant de banda la polèmica, el cert i segur és que, a dia d'avui, a Mallorca podem gaudir i presumir de tenir navegant per les nostres aigües, amb el seu majestuós aparell llatí, una barca de bou com la *Balear*.

☀ **Jaume Rosselló**



Alumnes de l'Escola Taller del Consell de Mallorca en plena tasca.
Moment de l'arribada de la barca a la Escola Taller de Mestres d'Aixa.

Natàlia Budia Colom

Josep-Anton Trepàt

Capità de la marina mercant

S'ha passat sis anys navegant en vaixells mercants carregats de derivats del petroli o de productes químics. Les mercaderies perilloses l'han dut a navegar un bon grapat de milles en vaixells de tota mena. Ara, des de fa poc més de dos anys, és a terra, al moll d'inflamables, supervisant les operacions de càrrega i descàrrega dels 244 tancs que hi té la terminal de TEPESA. Diu que no para mai, potser per això, durant els 365 dies de mar que s'han de completar en la carrera de Nàutica, va procurar embarcar-se en el màxim nombre de vaixells i de tipologies possible. I és de les primeres dones que va decidir que ser capità de la marina mercant no és un títol exclusivament per a homes.

De la gent que esteu a la marina mercant es diu que teniu els peus al moll i el cap a la mar. Oi?
Això diuen. Potser sí. Jo ara sóc a terra, però ho tinc present. A mi m'agradava molt navegar, i ho vaig deixar una mica forçada per les circumstàncies de la vida, però sempre ho tens present. Jo vaig demanar una excedència que encara tinc.

Hi ha gent que ho deixa per temes familiars.
En el meu cas va ser una decisió personal. No hi va influir ni la meua parella ni la meua família. A ells els encantava que navegues. Ho passaven malament, com jo, quan marxava, però els agradava. I de fet van venir a veure'm als vaixells, i alguna vegada els van deixar que s'hi quedessin. És un món bonic. Jo tenia clar que volia navegar una temporada i em vaig treure el títol de capità, però és molt difícil que et posin de seguida de capità: t'estàs a la mateixa companyia, amb títol de capità, però fent de primer oficial molt de temps. La companyia en què jo estava promocionava molt la gent, tant els homes com les dones, i no hi havia gaires problemes en aquest sentit.

I què va passar?

Algun amic que era capità em deia que seguis a la companyia, però mentre estava de vacances va

TEXT: JOSEP-ANTON TREPAT

sortir una plaça en una companyia propera, ho vaig provar i de seguida em van dir que sí, i em vaig haver de decidir. És difícil trobar una plaça a la mateixa ciutat on vius, perquè sovint, quan fas una oposició, t'envien a Canàries, a Tarragona o a Corunya, tot i que Barcelona tingui un port tan gran. Volia provar com em sentiria estant a terra, si trobava a faltar el mar i navegar o si hi estaria bé.

Quantes vegades t'has sentit a dir: «què fa una noia en un lloc com aquest?».

Uf! A totes les campanyes de navegació que he fet. Fins i tot aquí, al port de Barcelona, em diuen que el port no és un lloc per a noies.

Què recordes del primer dia que et vas embarcar?

Em feia molta il·lusió. Potser era una mica ingènua, però me'n feia molta, i em vaig trobar un vaixell amb gent molt maca. Bé, hi havia de tot, però el capità va ser qui més em va decebre, perquè era molt tibet, dels de l'antiga escola, i em mirava pensant això: què feia una noia en un lloc com aquell. De fet, poca relació vaig tenir amb ell, tot i que fèiem les guàrdies junts. Ens passàvem les quatre hores de guàrdia sense parlar. Bevia molt, això sí, com la majoria. Però el primer oficial, que era un home gran, em tractava com a una filla, i tampoc no et pensis que això ens agrada.

Per tenir el títol, la vostra carrera demana uns dies obligatoris de mar, oi?

Amb tres anys de carrera, tan sols tens opció a arribar fins a primer oficial, i amb cinc pots arribar a capità. Però tant si acabes els tres anys o els cinc, has de fer un any de pràctiques. Per a la diplomatura has de navegar tres mesos. I després, per tenir la llicenciatura n'has de navegar dos mesos. Per tant, quan acabes de la carrera ja tens cinc mesos fets. Després has de fer el que et resta fins a un any, els 365 dies de mar que diuen. Jo el que intentava era fer aquestes pràctiques en diferents tipus de vaixells. La gent surt de la facultat i els és igual un vaixell de creuer, un de contenidors, un petrolier... Jo vaig escollir un container, un «ro-ro», que són aquests vaixells on entren plataformes amb rodes, un «ro-ro» amb passatge, a la Transmediterrània, un petrolier de la companyia CLH i un «quimiquier» d'Empetrol, que és on vaig acabar. Després de les últimes pràctiques, em van trucar per si volia continuar-hi, i em vaig decidir a provar-ho i m'hi vaig quedar gairebé cinc anys.

En tots aquests vaixells que dius vas ser-hi en període de pràctiques?

Sí. Es navega un any de pràctiques i després et donen el títol de pilot de la marina mercant. I les empreses, segons els mesos que hagis navegat, fan que embarquis, normalment de tercer oficial. Tens la guàrdia més fàcil, que és la de vuit a dotze i de les vuit del vespre a les dotze de la nit. És l'horari que tothom està despert, el capità o el primer oficial estan al cas i si hi ha problemes, sempre

pots trucar-los. És l'horari per als qui acaben d'arribar. I fas coses molts fàcils: papers de bord... A mi, quan ja tenia diverses campanyes en què feia de tercer oficial, l'empresa em va dir si volia ascendir a segon oficial. Aleshores et dediques a fer el pla de navegació, les rutes, etc. T'encarregues de la farmaciola, tens un horari... Jo en dic d'aquest lloc «l'autista», perquè estàs des de migdia, quan tothom dina, a les quatre de la tarda, i de les dotze de la nit fins a les quatre del matí. A la nit no veus ningú, excepte al que està amb tu de guàrdia, i a migdia gairebé tampoc, perquè hi ha gent que fa la migdiada.

Com arribes a primer oficial?

Un cop has acabat les pràctiques, et donen el títol de professional: pilot de la marina mercant. Segons l'empresa, passes a segon oficial. Però si l'empresa té molta gent, tal vegada et passes molts anys fent de tercer oficial i no fas mai de segon. La meua empresa feia moltes promocions i de seguida em van posar de segon un any sencer, i així vaig aconseguir el títol de «Pilot de primera de la Marina Mercant». Per tenir el títol no s'ha de fer cap mena d'examen. Vas a Capitania, els ensenyes tots els dies que has fet, ho tramiten i et canvien el títol pel que diu: «Pilot de primera de la Marina Mercant». I amb aquest títol, ja pots navegar de primer oficial, o potser et posen de segon oficial, en un rang inferior, segons l'empresa. I si l'empresa et veu preparat, et passen a primer oficial. Aquest càrrec ja té molta responsabilitat i les companyies volen estar molt segures que vals per exercir-lo. T'encarregues de la càrrega, l'estabilitat, el manteniment...

Ets el substitut del capità.

És la millor feina. A mi és la feina que més m'agradava. Jo vaig navegar de primer, també. Quan anava com a alumne, ja veia que era un lloc que m'atreia. A més, estàs més amb la gent. És el que s'encarrega dels mariners, del contramestre... Fas la guàrdia de quatre del matí fins a les vuit i de quatre de la tarda fins a les vuit del vespre. I quan deixes la guàrdia al matí, parles amb el contramestre, li dones les novetats, la gent comença a fer els treballs i tu t'estàs amb ells. Coneixes molt bé el vaixell, els trucs... Per a mi és el millor. Quan arribes a un vaixell en què la tripulació està més o menys consolidada, amb una determinada manera de fer, ets com un bolet, i et planteges com t'ho faràs perquè t'obrin la porta, i només ho aconseguixes treballant amb ells. Jo no vaig tenir gaires problemes perquè sempre hi era. Per exemple, en un «quimiquier» sovint s'han de netejar els tancs, però abans d'entrar-hi s'han de mesurar els gasos. Jo sempre els deia que no hi havien d'entrar de cap manera si no m'avisaven abans, i els insistia que ho fessin encara que estigués dormint. Jo sempre hi era. I és veritat que hi ha gent amb la qual no pots, que no hi ha manera i no hi ha manera, però és la minoria. Hi ha qui fa molts anys que està embarcat, i hi ha capitans o maquinistes que es pensen que el vaixell és seu, i no els pots

«A totes les campanyes de navegació que he fet, fins i tot aquí, al port de Barcelona, em diuen que el port no és un lloc per a noies».

A la terminal de TEPSA, al moll d'inflamables, la seguretat és màxima i la Natàlia ha de supervisar fins al més mínim detall de totes les operacions.



Josep-Anton Trepap



Companys d'estudis de la Natàlia, al vestíbul de la Facultat de Nàutica de Barcelona

fer canviar de manera de fer: et diuen allò tan tòpic de «sempre s'ha fet així». I si funciona bé, doncs, no ho toquem, però si no és així, fem per canviar-ho. Si el canvi ha de representar un problema de seguretat, no ho farem, però si hi ha coses que es poden millorar, cal fer-ho.

Hi ha la idea que l'oficial ha de mantenir les distàncies, que ha de ser l'ogre...

Jo no dic que fos amic d'ells; jo el que dic és que s'ha de treballar amb ells. Jo no he tingut mai problemes de jerarquia, que als vaixells està molt marcada i crec que una mica és necessària. No cal ser de l'antiga escola i mirar la gent amb mala cara, perquè s'ha de tenir respecte a tothom. El mariner, però, ha de saber que és mariner i que ha d'estar al seu lloc, i que per sobre té el contramestre, com per sobre hi ha el capità.

El tracte no s'ensenya a la facultat...

Això ho has d'aprendre a mesura que navegues. És molt difícil. De fet, hi havia una assignatura, que era optativa, de lliure elecció, que es deia «Exercici del comandament». La impartia un capità, en Ricard Rodríguez Martos, una persona encantadora. Nosaltres seiem i l'escoltàvem, per mi era

La Natàlia amb la Beatriz Porras, amigues inseparables, embarcades juntes en el mateix vaixell, en la seva etapa de pràctiques durant els estudis. La Beatriz també completaria els estudis de nàutica. Actualment és capità de port a Marinalbiza.



com estar amb un amic: t'explicava el que passava, els problemes que ell havia tingut, aquest tipus de coses. Jo em deia que sí, sí..., però que fins que no ho veiés jo mateixa, no m'ho creuria.

Segurament que el primer dia que t'embarques en un vaixell pensat per a homes, no és que els obliguis, però sí que canvia la dinàmica interna del vaixell.

A mi em deien que una dona a bord humanitzava els homes del vaixell. Això m'ho han dit molts companys de vaixells, que feiem la vida més real, perquè a la vida normal tant hi ha homes com dones. A la meua companyia sí que volien noies a bord, però n'hi ha que no en volen. I, de fet, algunes vegades érem més d'una a bord. I el nostre capità estava encantat, però a d'altres no els agrada que hi hagi noies. No per res, perquè tots coincideixen a dir-te que són més ordenades, més netes...

Això sembla una mica masclista, no?

Esclar, però és que és un món molt masclista. Però tant és. Jo els deia: busca la raó que vulguis, però jo vull navegar. Els meus amics capitans em deien que treballàvem més i millor, i era veritat. No és que sigui masclista, és que és així. De fet, moltes vegades treballàvem més que els nois.

Perquè havíeu de demostrar més coses?

Si. Això passava sovint, però a mi ja em sortia. Jo era molt nerviosa i m'agradava molt estar a les feines que feia el primer oficial. O quan estava de tercer oficial anava amb el segon oficial. M'agradava preguntar-li al capità si podia fer servir el sextant o com estàvem de llast... M'oferia per fer una revisió...

T'has trobat amb problemes de relació pel fet de ser dona?

I tant! He tingut problemes d'aquest tipus, problemes de veritat: d'haver de tancar la porta de la meua cabina perquè algú s'estava posant molt pesat.

Però amb el pesat has d'estar una colla de setmanes, oi?

Jo sí, però pot ser que ell s'hagi de desembarcar al cap d'un mes perquè ja ha cobert el seu torn. A mi no m'agradava que em tractessin com una filla, però tampoc que em tractessin malament pel fet de ser dona. Jo volia ser una més. Hi havia de tot, gent que tenia parella i et tractava bé i d'altres que bevien i totes les nits et venien a trucar a la porta. Quan hi ets com a alumne, la situació és més difícil que quan ja ets oficial. Si plantejes el problema al primer oficial, fan fora el pesat. I una pensa: va, no, espera, no el deixis sense feina. Però alguna vegada he hagut de fer coses d'aquest tipus i s'ha fet fora algú sense contemplacions.

I has hagut de fer de germana gran o de mamà, per pors personals, angoixes..., de gent que necessita parlar amb algú i recorren a tu?

Això sempre passava. Mariner o capità, eh! O un



maquinista. Sembla que pel fet de ser dona hagi d'entendre millor els problemes dels altres. Però tu no hi ets per a això. De fet, tot depèn de les relacions que tinguis amb la gent.

Sis anys navegant, amb mercaderies perilloses, segur que donen per a més d'un ensurt o d'un temporal

I per marejar-se, però jo no m'he marejat mai, i això que de petita em marejava al cotxe. La mare em deia que on anava jo amb aquesta feina!, que em marejaria! He vist saltar les onades per la proa més d'un cop, però por no n'he tingut mai. De vegades la sensació és estranya, perquè no controles el vaixell. Ets al pont de comandament, on es governa la nau, però ets incapaç de controlar el que passa. Aquest és el problema. Has de fer una maniobra per apartar-te d'un altre vaixell i és complicat perquè el timó no et respon. O et quedes sense timó... Pots intentar controlar el vaixell, però no la mar. He hagut de passar molts temporals. Sobretot a la costa atlàntica, i al Mediterrani també, eh! El Mediterrani, quan vol, deixa'l anar.

I al pont, atenta al timó i als instruments, però amb la verge del Carme al darrere, no?

Al pont sempre hi ha una verge del Carme. I tenim la sort que hi ha radars i és obligatori dur-los. Normalment sempre hi ha un mariner amb tu que està guaitant l'horitzó i vas atent al radar. Recordo que enmig d'un temporal fort de veritat, alguna vegada em deia «però què hi faig aquí!». En un viatge, pujant de Portugal a Amberes, en vam agafar una de bona. Jo anava al *Mar Adriana* d'oficial, crec que dúiem gasoil, vam passar Dover i el pas de Calais amb mar. Era un viatge d'un o dos dies i recordo que vam trigar molt més. El pràctic va haver d'embarcar des d'un helicòpter. Hi ha-

via un mar com jo no he vist mai... Però allà, al mar del Nord, hi estan més acostumats. Allà hi ha marins de tota la vida... Aquí també, però s'ha perdut una mica.

Aquí ja no n'hi ha?

No, perquè marxen a les terminals, com he fet jo!... (riu). Encara en queda algun.

Quan entrevistes capitans, gent gran sobretot, t'expliquen allò d'arribar a casa i veure el fill que surt corrents dient «mama, a la porta hi ha un senyor!»

Això és el que jo no volia. En el cas d'una dona és molt diferent. Jo no sóc gens feminista, tot i que he hagut de navegar i lluitar amb molts homes, i lluitar vol dir barallar-m'hi eh! Però no sóc gens feminista. No sóc ni masclista ni feminista. Tots som iguals, però evidentment les dones tenim limitacions. I també aquí a terra. Jo a la meua feina actual també les tinc. I mira que Tepsa no posa cap problema, perquè hi ha noies que han marxat i han tornat. A l'oficina, es pot estar fins als nous mesos d'embaràs gairebé, però en el tema d'operacions portuàries, on sóc ara, amb fills... o als vaixells... Et trenca la carrera totalment, perquè tu no pots marxar quatre mesos a casa i deixar un nen de quatre mesos amb el pare, encara que el pare no treballi. Crec que cap dona deixaria el seu fill amb quatre mesos només amb el pare. Normalment demanen l'excedència, però a mi no m'agrada molt la idea.

La tornada a casa després de mesos ha de ser difícil. Tothom vol tornar a casa?

Allò que dius que els marins arribaven a casa i el fill no els reconeixia els passa més als oficials que als mariners, que de vegades ni tan sols volen tor-

Coberta del *Mar Adriana*, batuda per les onades

«No m'agradava que em tractessin com una filla, però tampoc que em tractessin malament pel fet de ser dona. Jo volia ser una més».



Arxiu Natàlia Budia

Ja sigui al pont, o fent manteniment a la coberta del *Charo B*—el primer vaixell en què es va embarcar—, o preparant exercicis de salvament, la Natàlia reconeix que no para mai quieta.

nar a casa. Parlo de la gent que porta molts anys navegant. Estan al vaixell i són una persona, són capitans, són primers, són gent de màquines, el que sigui, però arriben a casa i són un estrany. Amb els fills imagino —perquè jo no en tinc— que te'ls guanyes si ets amb ells, jugant, i no hi ha prou amb anar-los a recollir a l'escola dos mesos de cada vuit. Un nen et necessita tothora. També es diu que hi ha marins que es trobaven la seva maleta a la porta quan tornaven de navegar. Parlant d'ells mateixos, arriben a dir: «espero que quan arribi a casa no em trobi la maleta a la porta». I és que la seva dona ja no volia aguantar més o tenia una altra parella. I això és el que jo no volia que em passés a mi.

Què et va cridar a fer aquesta carrera?

Sabia que m'ho preguntàreu! Jo no tenia pensat de fer nàutica. A mi sempre m'han agradat les carreres de ciències, i a la jornada de portes obertes que es feia a COU em vaig fixar en el pla d'assignatures. I em vaig dir que aquella era la meua carrera. Hi havia física, química, maniobra, astronomia, estabilitat, càrrega i estiba... També hi havia les típiques tècniques: informàtica, automàtica... Però la resta eren molt diferents entre elles. Després et deien que hauries d'embarcar-te, i com que jo sempre he estat molt aventurera, per a mi aquella carrera era perfecta. M'encantava el mar. Així que ja està.

No havies navegat mai?

No. A nivell esportiu he navegat poc. Ho vaig fer el primer curs amb el vaixell de l'escola, el *Barcelona*, que comandava en Ricard Jaime. I vam participar a la regata Cutty Shark. Em va agradar, però a mi m'agraden més els mercants. M'agraden els vaixells grans, de ferro.

La teua família no tenia cap antecedent de marins?

No. Són de secà. La meua mare és de prop de Castelló i el meu pare és de Granada. I jo vaig néi-



Arxiu Natàlia Budia

xer a l'Hospitalet. En començar els estudis, l'any 1997, ja els vaig dir que era una carrera per a ser marino mercant, però no em creien. I jo em vaig dir que jo aniria fent, que ja arribaria el dia que veurien que anava de debò. I tot i que la meua mare s'havia anat fent a la idea, el dia que tocava embarcar-se es va posar nerviosa, va plorar, un drama...

I ara què diuen?

Quan jo els vaig dir que deixava de navegar, i que volia treballar al port de Barcelona, aleshores tampoc no els va agradar. No es van enfadar. Quan estàs embarcat i, hi ha moltes coses que et perds, i quan tornes sembla que no hagi passat res, però sí que ha passat. I a la meua parella l'havia vist molt poc. Arriba un moment que et dius si el pas el fas per tu, per la teua gent, pels amics... I em vaig dir que ho faria més per mi. Vaig trucar la meua mare per explicar-li i no li va agradar la idea. Ella deia que jo tenia una feina fixa, que probablement aviat em posarien de capità... I al meu pare tampoc. Però vaig prendre la decisió, i em vaig quedar a terra.

Si et cridessin ara de la facultat demanant que hi anessis a explicar la teua professió per tal d'engrescar les noies, què els diries?

Tot el que diria seria positiu.

No hi ha ningú que es cregui que tot és de color de rosa.

No els diria això. Els diria coses positives. Per a mi és una feina enriquidora, aprens molt a tractar amb la gent...

Però això no ho pots aprendre també en una farmàcia?

No, ni molt menys! Són quatre mesos navegant! Això del «Gran Hermano» és una broma, comparat amb això nostre! Tu vas amb molta gent que normalment són gent gran i els has de manar. Normalment, no accepten les teves ordres, llevat que t'imposis d'alguna manera, i sense cridar, perquè

si crides no et fan ni cas, i després, en l'aspecte laboral, per exemple, fas una mica de tot. Jo vaig preguntar per què aquí a Tepsa, la meua empresa actual, agafaven gent de nàutica, i em van respondre que perquè som àgils i resollem les coses ràpidament. I sempre hem de resoldre molts imprevistos... Quan tens una via d'aigua o un petit incendi, l'has de resoldre ràpidament. Un vaixell és com una ciutat, una ciutat autònoma. Hi ha de tot en un espai molt reduït i t'has de treure les castanyes del foc. Depèn del tipus de noia o de noi que siguis, no t'agrada, evidentment. Però a mi m'encanta.

No és una professió per a solitaris?

No. Jo sempre dic que és un estil de vida. La carrera de Nàutica, qualsevol ofici marí, és un estil de vida diferent. Estàs molt de temps fora. No és una vida normal. A bord, mires el calendari i et dius que et queden quatre mesos. Estàs tot el dia ratllant dies. No és que sempre estiguis així, perquè hi ha dies que t'ho passes molt bé, però sempre penses: «em queden dos mesos», «un mes i mig»... Vas descomptant dies com si allò no formés part de la teua vida, com si la teua vida fos quan ets a casa. Però quan arribes a casa, tens dos mesos per gaudir, i llavors intentes fer en dos mesos el que no has pogut fer en sis. Per a mi no és una vida real. Imagino que la gent que ho fa durant molt de temps ja ho té interioritzat, però jo no.

I és un estil de vida que no tria molta gent.

Ara hi ha molts alumnes a la facultat, però quan nosaltres vam començar érem uns quaranta a classe, i a la llicenciatura potser érem cinc o sis. I ara crec que ja tots som a terra. Navega poca gent, i és una bona feina, però el problema és que implica que la teua vida canviï massa. Hi ha gent jove a qui li agrada. Conec un noi més gran que jo, que va arribar a capità abans que jo, que encara continua navegant; és dels pocs. Ell diu que aquell tipus de vida li encanta.

A la terminal on treballes, un cop arriba un vaixell i descarrega, li dius «passi-ho bé» i marxa.

Jo sempre pujo als vaixells i ho miro tot. No vull oblidar o deixar mai de saber com es navega, com es comanda un vaixell. A mi em sap greu, perquè m'hagués agradat continuar, i encara podria, de fet, però n'has d'estar convençuda. Al començament de deixar-ho, ho trobava a faltar. Ara, em fa pena, saps?

Quina part de tu se'n va amb cada vaixell?

La meitat del cor. Només la meitat, però, eh!

Al començament de l'entrevista et deia allò de: els peus al moll, però el cap i el cor se'n van.

Crec que et marxa més el cor que el cap. El cap es queda aquí. Jo tinc ganes de tornar a la vida d'allà, però el cap va ser el que em va dir que em quedés aquí i que ho provés. ☀

«Són quatre mesos navegant! Això del «Gran Hermano» és una broma, comparat amb això nostre!».

mmmb MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA


Ajuntament de Barcelona

 Diputació de Barcelona


Port de Barcelona

Empreses i institucions que aposten, decididament, per la preservació i la difusió de la cultura i el patrimoni marítim.

 **fundació**
museu marítim
Drassanes Reials de Barcelona

 Generalitat de Catalunya
Departament de Política Territorial i Obres Públiques

 Aerports de Catalunya

 Cambra Oficial de Comerç, Indústria i Navegació de Barcelona

 **acciona**
TRANSPEDIMENTARIA

 **Grupo Rebarsa**

 **MARITIMAS**

 Asociación d'Amics del Museu Marítim

 **TERCAT**
Terminal Catalunya

 **ATA LOGISTIL GRUP**

 **GRUP TCB**

 **Barcelona Turisme**

 **GRUP ROMEO**
TRANSPORTE Y LOGISTICA

 **HOLDING M. CONDEMINAS**

 **GRIMALDI Terres Prestige**
Les Antiquités del Mediterrani

 **MARMEDSA GROUP**

 **NADAL FORWARDING S.L.**

 **SPAIN-TR**
 **SCHENKER**

 **autoterminal BARCELONA**

 **Funespor**
Fundación Estudios Portuarios

 **HOLDING M. CONDEMINAS**

 **GRUP COMBALIA**

Les salines d'Eivissa al segle XVII. Estudi del *Llibre de la sal* (1639-1640)

XI Premi Josep Ricart i Giralt

Fins al moment, la sal d'Eivissa ha estat estudiada preferentment des de l'òptica mercantil, és a dir, com un article de primera importància en el comerç de la Mediterrània i, en ocasions, de l'Atlàntic. Els treballs de Jean-Claude Hocquet en són un bon exemple. Hi ha, tanmateix, altres aspectes que mereixen, en la nostra opinió, ser tractats amb enfocaments complementaris. Aquesta va ser la motivació que ens va empènyer a presentar el nostre projecte a l'XI Premi Josep Ricart i Giralt.

Carta esfèrica de les illes d'Eivissa i Formentera. 1807.



Des de la segona meitat del segle XIII, concretament des del 1267, les salines eivissenques varen ser administrades per la seva universitat o municipi. Això es degué a la concessió atorgada pels seus primers propietaris catalans a partir de la conquesta de l'illa el 1235.

Les fonts per al nostre estudi són els documents generats per la universitat o municipi illenc, que es conserven a l'Arxiu His-

tòric Municipal d'Eivissa. En especial, estem estudiant els llibres dels encarregats de dirigir el repartiment, extracció i venda de la sal, anomenats guardià de la sal i escrivà de la sal. Es tractava de càrrecs anuals, obligats a portar llibres amb el registre de les operacions realitzades. D'altres fonts per treballar són les *Ordinacions de la Universitat* (1663 i 1687), sobre el govern de l'illa, amb importants referències a l'administració de la sal.



Detall de les salines al Quarton de les Salines, en el document anterior.



El paper del comerç de la sal en l'economia mediterrània ha estat de gran importància fins a temps més recents. A la foto, un dels pailebots que feien aquest tràfic als anys vint.

Amb les dades procedents d'aquests llibres podrem millorar el coneixement de les circumstàncies en què l'illa d'Eivissa, durant segles, es va abastar de tot el que necessitava comprar fora gràcies a la venda de la sal.

Volem remarcar, així mateix, la doble vessant —agrària i marítima— de la producció de sal. En primer lloc: l'extracció del producte s'organitza com una collita agrícola i utilitza els camperols com a mà d'obra en un moment de l'any (mesos de juliol i agost) en què la baixada de l'activitat al camp deixa lliures a molts d'ells per participar en la recol·lecció de la sal. En segon lloc: la sal és un producte marítim, i en la seva exportació també hi participa la gent de mar.

Si posem l'accent en els aspectes marítics, podem obtenir impor-

tants avenços en el coneixement de la història de la gent de mar a l'Eivissa medieval i moderna, encara poc estudiada. Així, dedicarem especial atenció al treball dels barquers i mariners encarregats de portar la sal del carregador de les salines als vaixells exportadors, treball que es troba descrit, regulat i registrat dia a dia en les nostres fonts.

Finalment, volem exposar quins són els objectius del nostre treball:

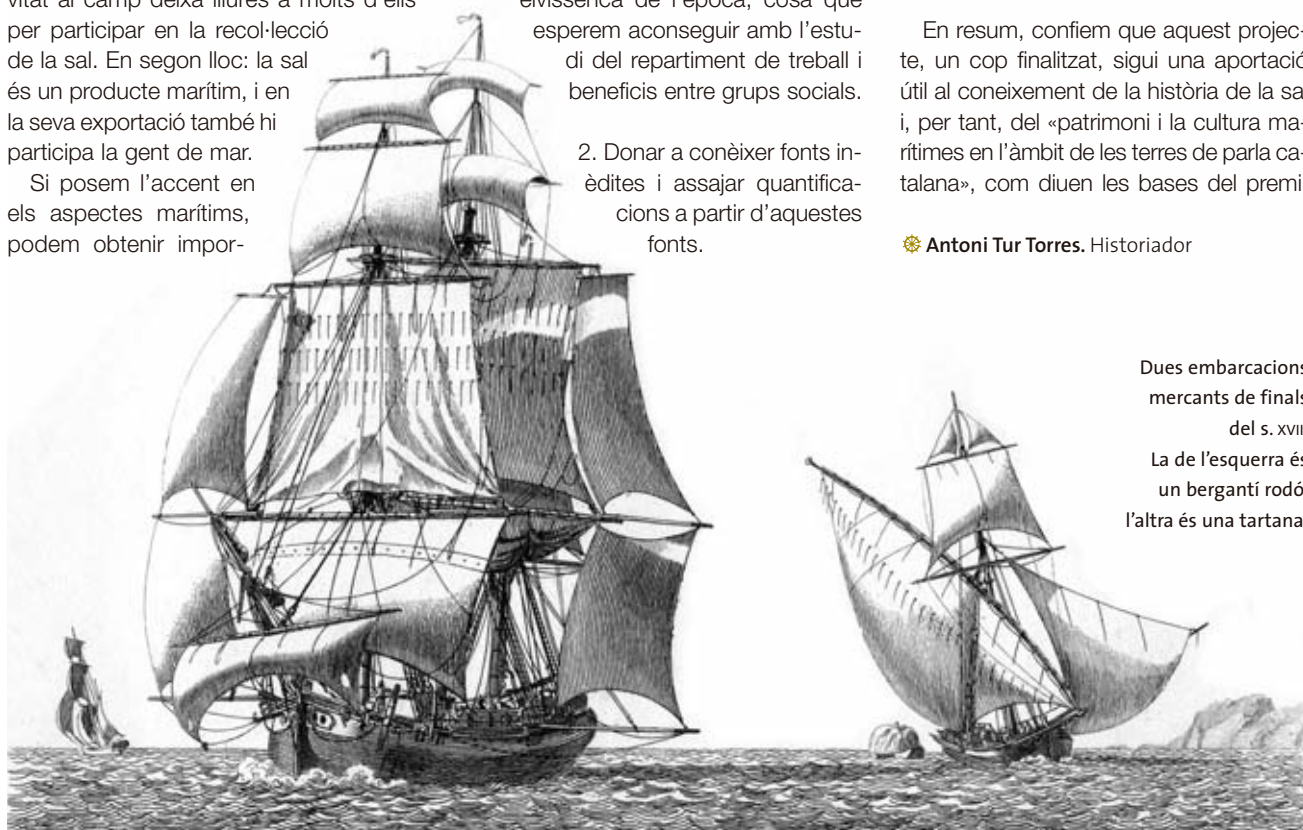
1. Millorar el coneixement de la societat eivissenca de l'època, cosa que esperem aconseguir amb l'estudi del repartiment de treball i beneficis entre grups socials.
2. Donar a conèixer fonts inèdites i assajar quantificacions a partir d'aquestes fonts.

3. Donar a conèixer el patrimoni marítim saliner de les Pitiüses, tant els aspectes materials, com són els elements constructius i les eines, com els immaterials, com és el lèxic que apareix als documents. Amb aquest objectiu també ens proposem ajudar a la divulgació, preservació i recuperació d'aquest patrimoni.

4. Contribuir, amb l'estudi del cas eivissenc, al coneixement de l'administració municipal a la Corona d'Aragó i de les relacions entre corona, senyoria i municipi.

En resum, confiem que aquest projecte, un cop finalitzat, sigui una aportació útil al coneixement de la història de la sal i, per tant, del «patrimoni i la cultura marítimes en l'àmbit de les terres de parla catalana», com diuen les bases del premi.

✿ Antoni Tur Torres. Historiador



Dues embarcacions mercants de finals del s. xvii.
La de l'esquerra és un bergantí rodó, l'altra és una tartana.

Antigues creences populars del món dels pescadors i mariners

Qui no sàpiga pregar, que vagi en mar i n'aprendrà

En aquest món conviuen, com si tot fos u, les tradicions més paganes i la religiositat. Aquí, els déus i Déu naveguen plegats.



L'estel a proa, símbol de protecció.

VG-D5

Amb l'arribada del cristianisme la protecció dels déus va ser substituïda per altres rituals, com el del diumenge de Rams, que era costum posar a les barques una fulla de llorer i una creu feta amb fulla de palma, com es fa encara avui dia als habitatges que es vol protegir de tot mal durant tot l'any.

Als vaixells es portava —i es porta—, en un lloc destacat, una figura religiosa i escapularis o estampetes sota la protecció del qual es volia sotmetre el creient. La utilització de medalles, petites creus, de vegades ocultes a sota la coberta i a la roda, o imatges, era com dur a bord la polissa d'assegurança.

Els sants

Per Sant Elm, el 14 d'abril, era costum a Barcelona que el capellà de Santa Maria del Mar beneís l'aigua d'un pou existent fora del portal de mar, a la platja antiga, on comença el passeig de la Barceloneta, i que portava el nom del sant. Aquella aigua s'utilitzava per fer asperges damunt de barques i ormeigs per tal de tenir una bona pesquera tot l'any. Feien servir, a manera d'hisop, una branca de romaní beneïda el diumenge de Rams. Després la branca es penjava al cim del pal fins que el temps la feia caure.

També els pescadors tenien una campana a l'església, anomenada de Sant Pere, perquè estava posada sota la seva protecció i que només repicava pels afers i negocis de la gent de mar i eren convocats al so d'aquesta campana. També la utilitzaven en moments de perill. I per Sant Pere era el moment d'emblanquinar el campanar de l'església, per tal que es veiés de lluny i així servís d'enfilació i de guia.

Curacions

Quan a un pescador li picava una aranya o una escòrpora, deia una oració amb propietats curatives, senyant-se a sobre de la ferida, resava tres parenostres o tres credos i la punxada deixava de fer mal. Qui deia l'oració l'havia d'haver après el Dijous o el Divendres Sant, amb la imatge de Jesús exposada en el monument. En el cas dels no creients, la pregària s'havia d'haver après la nit de Sant Joan, a les 12 en punt. Si la persona que la deia havia nascut en Dijous o Divendres Sant, o la nit de Nadal, el remei era d'una eficàcia superior. I si, a més, posava una mica de saliva a sobre de la ferida, la curació estava garantida. En aquest ritual no hi podia haver cap mena de frau, ja que els nascuts en aquests dies tan assenyalats acostumaven a tenir, segons deien, una creu al paladar.

Els no creients no ho tenien fàcil, però aconseguien els mateixos resultats posant sobre la ferida una mica de xocolata que, prèviament, havien de mastegar; i un cop embolicada la pasta, l'havien d'introduir en el sexe d'una dona. El problema era que les dones no sortien a pescar i calia tenir el preparat per endavant.

Els senyals

Els senyals fets al pal mestre era una creença que feia que els perills i tempestes s'allunyessin, però calia fer un ritual, normalment fet pel patró o el primogènit, que posseïen la fórmula per conjurar la tempesta, transmesa una nit de Nadal; el senyal consisteix a fer dos triangles sobreposats, coneguts com la creu de Salomó o l'estel de sis puntes. A Cotlliure i Banyuls l'estel es dibuixava a proa, encara que no sabem si com a reminiscència de l'ull protector o de l'estel de Salomó.



Era creença popular que l'agafar una peça de fusta d'altra embarcació portava bona sort.

A l'esquerra: Figura de la Verge del Carme presidint el balou d'un veler.

El clavar claus de forja en determinats llocs de la barca, com els claus de la crucifixió, l'amagar creus o trossos de fusta considerats miraculosos, o pintar el buc amb uns colors o símbols determinats i concrets, son també senyals establerts per preservar l'embarcació de tot perill.

Les oracions

Les oracions eren també una eina per conjurar els elements, tal com tallar un fibló o una mànega amb l'ajuda de dos ganivets encreuats amb el tall encarat vers l'indret on es veu el xuclador i obrint-los i tancant-los tres vegades mentre recita la següent oració, recollida per J. Tomás, segons diu Amades: «Jesús és nat, Jesús és viu, Jesús és mort, Jesús ha ressuscitat; tot això és tan veritat com la Santíssima Trinitat. I tot això és tan cert com aquesta mànega que jo he desfet; i tot això és tan veritat com aquesta mànega que jo he tallat; i tot això és tan cert com cert és, i és tan veritat com Déu va donar sa Santíssima Sang per salvar la Humanitat; i és tan cert i tan veritat com ho és la Santíssima Trinitat. Jesús és nat, Jesús és viu, Jesús és crucificat, com ho és aquesta mànega que jo he tallat».

Normalment, segons diu la tradició, i si tot s'ha fet correctament, la mànega es talla i es trenca immediatament. Aquesta oració calia ensenyar-la i aprendre-la just per Sant Joan i al bell punt del migdia, a la platja, davant la mar, i calia repetir-la com a màxim tres vegades; però atenció: si qui l'escolta no l'aprèn, o no la diu correctament, se li pot girar en contra a tot dos. Nosaltres, en aquest cas, ja hem trencat el sortilegi, perquè aquesta oració no es pot escriure i s'ha d'aprendre de cor.

Les supersticions

Les supersticions, consentides o tolerades per l'Església si la beneficiaven, tenien la seva importància econòmica a causa que, entre d'altres coses, aconsellaven, per motius diversos, no navegar uns 32 dies a l'any: el dia que Caïn va matar el seu germà (1 d'abril), o que Judes va delatar Jesucrist, quan Déu va castigar Sodoma i Gomorra el 2 d'agost, el Divendres Sant, en què van crucificar Jesucrist, etc.

En canvi, els dimecres era considerat bon dia per la pesca, ja que aquest dia representa *Wodin* (dimecres = *wednesday*, que prové de *Wodin's day* o dia de *Wodin*), que era un déu nòrdic de caràcter protector.

Per Sant Joan era costum que els pescadors es rentessin els peus de bon matí, primer el dret i després l'esquerre, per tal de tenir sort a la mar, ja que creien que si ho feien a l'inrevés tindrien mala sort, igual que per embarcar o desembarcar, que posaven primer el peu dret, pel costat d'estribord, sigui a la barca, sigui en terra, amb la creença que el camí del Paradís estava a la dreta del Pare i l'agafaven els elegits per Déu.

És creença per part de la gent de mar que calia que tot estigués de manera adequada, tant en direcció com en posició, perquè si no es feia així, podia tombar la barca, i amb la mateixa cura ho feien a la llar tots els seus familiars per la por que els feia ser responsables de l'enfonsament de la barca. Així, començant per l'escombra i finalitzant per una cadira, tot tenia el seu lloc i orientació.

Era creença que el fet de caure al mar un ganivet provocava a Neptú, i aquest, amb el seu trident desfermava una tem-

pesta. Si era així, el mariner a qui li havia caigut el ganivet era obligat a quedar-se a coberta.

A Mataró, per preguntar a la mar com els tractaria l'any vinent, posaven set carasses damunt de la sorra, arran del trenant de les onades, de manera que l'aigua les pogués fer bellugar, i segons com ho feia i l'empremta que deixaven damunt la sorra en ésser empeses o absorbides, interpretaven el grau i la intensitat de les marors, les xurries i les correnties durant l'any vinent.

Els senyals del cel eren importants per als vells pescadors, i si en rompre l'alba per Sant Joan es veia vers l'horitzó de llevant com una barca de mitjana navegant per davant del disc solar, de manera que tapés el sol, era un mal averany. En canvi era un bon senyal quan els raigs no la tocaven de ple.

Si Sant Joan queia en divendres era un dia venturós per a la pesca, perquè era el dia de la setmana en què foren creats els peixos, i es refiaven més i es feien de més bon agafar. Si queia en dimecres, també era un bon any per a les coses de la mar, ja que era el dia de la setmana en què va ésser creada la mar, per això era un bon moment per estrenar bastiments, no hi havia tants naufragis, i els temporals i marors minvaven respecte d'altres anys.

Agafar una escòrpora el mes d'octubre es considerava un senyal de mal averany, i calia tornar-la a mar de seguida, sense tocar-la, per tal d'esquivar tot perill.

Els pescadors no citaven mai tres paraules, ja que es pensaven que portaven la desgràcia i la mala sort a qui les pronunciés: dimoni, sabater i capellà, mentre que els mariners no pronunciaven la paraula gat, encara que era un animal molt comú als vaixells i a les cases dels pescadors i deien que assegurava el retorn del mariner o pescador.

És un clàssic la dita que les dones a bord portaven mala sort, perquè deien que atrauen les tempestes, però la mateixa fama tenien el mossèn, el xiular a bord i escoltar com entrava en reverberació una copa de vidre, ja que de segur que produïa la mort d'un mariner en algun lloc.

El domini del vent

Per combatre les fúries dels vents, els de Cadaqués tenien un sistema molt curiós, ja que encenien una gran foguera a la platja i llençaven al foc uns quants peixos, diuen que per atipar i fer content a Joan de Narbona, que no és ni més ni menys que l'antic Èol, la divinitat del vent, que antigament, a causa de l'important vent de tramuntana que de vegades bu-



Destrucció d'una barca utilitzant el foc (Cotlliure 1968).

Antigament, portar flors a bord també estava mal vist, ja que les flors eren per als déus.

fava amb força, tenia un temple dedicat a ell a Narbona. Amb l'arribada del cristianisme, varen convertir el vell temple en una església dedicada a Sant Joan; d'aquí ve el conegut nom de Joan de Narbona, dit popularment pel poble i que representa el vent del nord.

Les dones dels pescadors anaven a escombrar l'església, ja que hi havia la creença que així s'asseguraven un bon vent per llurs familiars durant tot l'any. Per aconseguir-ho, calia decantar la brossa vers el costat d'on havia de venir el vent que més els convenia. Bona jugada per tenir sempre l'església neta, però en la seva defensa cal dir que aquesta creença ve de molt lluny i es feia en diversos pobles costaners. D'altres anaven a la Catedral de Barcelona o a un santuari per veure l'orientació del vent que faria durant el dia segons l'orientació dels models de vaixell que hi havia penjats.

Si volien controlar cap on bufaria el vent, una altra solució era decantar el bàcul o les claus de les imatges de sant Pere vers la direcció que més convenia.

A bord, si no arribava el vent propici, es lligava la imatge del sant a l'arbre mestre, i cada dia sense vent se li donava una volta més i se'n feien burletes, fins que el vent arribava, tard o d'hora.

Els creients deien que sant Antoni de Pàdua governa el vent, i era costum, entre mariners estrangers, que si el temps i el vent no anaven bé per a la navegació, sense cap mirament lligaven la imatge del sant amb un cap i el tiraven a l'aigua, on la tenien en remull fins que el vent o el temps eren favorables. També es creia que xiulant es podia atraure el vent.

Si no hi havia vent, la solució era igualment una mica salvatge: consistia a fer fuetejar els pobres vailets de la barca o

l'aprenent de mariner, fent-los voltar per la nau mentre un mariner els perseguia i fuetejava a la vegada.

Si feia massa vent la solució era despullar-se completament, ja que era creença popular que la nuesa enutjava i avergonyia el vent, fins a tal punt que parava al moment de bufar, però es corria el perill que no bufés mai més.

Una altra forma per fer pujar el vent era amb l'anomenada «corda d'aixecar el vent» o «corda de girar el vent», feta amb les restes d'espart d'una drissa vella, d'un metre i mig de llargada, on es feien set entolladures o set nusos equidistants. Aquestes cordes les preparaven i encisaven bruixes i fetillers enteses en coses de la mar. La corda es feia girar amb força per damunt la testa; la remor i l'aire que aixecaven en brunzir despertaven el vent i el feien moure. Quan hom volia fer canviar la direcció del vent feia giravoltar el tros de cap en el sentit contrari d'on vinqués el vent.

Aquests caps eren molt apreciats i costaven molts diners —unces d'or en aquest cas—, i qui en tenia un tan sols se'n despenia quan deixava de navegar. Els nostrosos sempre portaven un cap de girar vent, i en cas de calma absoluta, afluixaven un nus. Al cap de poca estona s'aixecava un ventijol que inflava les velles i feia caminar el bastiment. Si calia un vent més fort, desfeien el nus del tot. Quan havien desfet tots els nusos del cap, equivalia a haver gastat tot el vent que duïen de reserva, i calia adquirir un altre cap. A Catalunya, durant un temps, el ritual es feia amb la barretina, i per això se la feia girar decantant el niu de la barretina vers la direcció que convenia, i s'aconseguia que bufés fort o flux ensorrant-la més o menys.

La mort dels mariners

Per amortallar un mort se li col·locava un llast perquè se n'anés al fons directament i no sortís, ja que donava mala sort, i a més, amb les últimes puntades per tancar la mortalla se li entravessava el nas del difunt per tal que el fantasma no seguís el vaixell.

A Cadaqués hi havia els anomenats «panets dels ofegats», que, una vegada beneïts, normalment per Sant Pere, servien per trobar els cossos dels qui morien negats en mar.

Aquest mètode consistia a posar clavat en un panet —que duia una creu gravada al damunt feta abans de la cocció— una candela també beneïda. Un cop encesa l'espelma, es llançava a l'aigua el panet i el corrent se l'enduïa mar endins, i es creia que anava fins a trobar el cos de l'ofegat. En realitat, el panet s'amarava d'aigua i anava al fons o es desfeia.

El dia dels difunts, els pescadors no acostumaven a sortir a pescar, perquè no volien ofendre les ànimes dels negats en mar, i es deia que aquell dia es pescaven testes de mort, i a més deien que quan s'agafava un cadàver amb la xarxa acostumava a mirar en direcció a la barca, com demanant que el recollissin. A banda de l'ensurt, uns creien que portava mala sort i d'altres creien que, si els mirava, de segur que moriria qualsevol familiar.

A les barques també els arribava el final, si no s'havien enfonsat abans. Els pescadors guardaven les barques velles al sec, li treien tot el que es podia aprofitar per després cremar les restes durant la festa de Sant Joan, com si fos un ritual de purificació, i fins i tot amics i familiars ballaven amb molta cridòria.

Exvot del mariner J. Pujol

Peça
Exvot

Autor
Desconegut

Data:
Mitjan segle xx

Material:
Setí

Número de registre:
5.038

Col·lecció:
Museu d'Història de Cambrils. Donació
Parròquia de Santa Maria de Cambrils



Joan Marín

Un exvot és un objecte que s'ofereix a una imatge religiosa a canvi d'una petició concreta o bé donant les gràcies per una pregària satisfeta. Aquesta presentalla o prometença ha estat present en diverses cultures i en molts períodes de la història de la humanitat. Actualment, en moltes ermites, esglésies i capelles cristianes trobem una gran varietat de representacions d'aquest tipus. Podem trobar, en un altar o en un espai dedicat especialment a aquest tipus d'objectes, tauletes pintades representant un miracle, cintes o estatuetes representant un animal o parts del cos humà, segons el caràcter de la petició.

En comunitats unides històricament al mar, aquest costum també es va practicar, i van aparèixer exvots de caràcter mariner. Alguns eren per obtenir una protecció abans de sortir a la mar, d'altres eren per donar gràcies per la superació d'un perill o per agrair haver sobreviscut a una malaltia. D'aquests tipus d'exvots els més elaborats són, sens dubte, les maquetes de vaixells que s'identifiquen amb un mal tràngol superat.

A Cambrils aquesta pràctica religiosa popular de la gent de mar s'ha conser-

vat a l'entorn de la devoció a la Mare de Déu del Camí, patrona de tots els cambrilencs. Per exemple, durant una tempesta, a bord de les embarcacions i en terra s'invoca a l'esmentada marededéu com a ritual de protecció. Una vegada superat el perill, fins més o menys la dècada de 1960, algunes de les famílies de pescadors agraïen amb un exvot el fet d'haver aconseguit evitar la desgràcia. Avui encara és tradició, en casos similars, portar un ciri a la Mare de Déu del Camí.

La cinta que es presenta aquí correspon a un agraïment del mariner J. Pujol per haver aconseguit amb èxit el servei militar a la marina, tal i com ho indica el fet que hi hagi pintat un vaixell de guerra a la part superior. Aquest exvot, fet en català (J. Pujol a la Verge del Camí), és part d'un petit conjunt d'exvots tots posteriors a la guerra civil, procedents del Santuari de la Mare de Déu del Camí, edifici construït al segle XVIII amb l'esforç de pagesos i pescadors. Aquests exvots estaven situats al costat del cambril on es venera la imatge, però més tard van ser traslladats i oblidats al cor del santuari, d'on foren rescatats a l'inici d'unes obres. **Mònica Guerra / Gerard Martí**

Joan Marín





1

Camins de ronda

Noves funcions i nous reptes

TEXT I FOTOGRAFIES: RAFAEL LÓPEZ-MONNÉ

El dia 27 juliol de l'any del Senyor de 1576 va ser fatídic per a fra Miquel d'Aradiga. Només feia tres dies que havia estat nomenat nou prior del castell de Sant Jordi d'Alfama, bastit a tocar de la costa sud del coll de Balaguer, en els mars de Tortosa, per tal de procurar combatre els continus desembarcament de corsaris barbarescs. El mateix emperador Carles I havia recriminat als mestres de les ordes de Sant Jordi d'Alfama i de Santa Maria de Montesa la manca de vigilància, i els deia: «habéis de tener guardas en la fortaleza para que de día con humo y de noche con fuego dar aviso [...] porque dicen que los vaxeles de cristianos que andan en la mar y los caminantes por la tierra, viendo que la fortaleza no señala, pen-

sando que la costa está segura, pasan sin recelo alguno y los moros salen y los toman al descuido...».

Aquell malaurat dia, fra Miquel d'Aradiga i tretze persones més, sembla que havien sortit de la fortalesa amb intenció d'inspeccionar la costa quan van ser assaltats i capturats per corsaris sarraïns. Fra Miquel el van portar a Alger i allí el va comprar un moro anomenat Caxeta. Sembla que no era gaire amic dels cristians, perquè les cròniques parlen que el va martiritzar i que va acabar per cremar-lo viu el 28 de març de l'any següent.

Els camins de vora mar que ressegueixen les costes de Sant Jordi d'Alfama —i les de tot el litoral català— guarden aquesta i moltes altres històries de quan la gent no feia cua per estirar-se a la

platja i bronzear-se. Guarden històries que expliquen que els camins de ronda servien precisament per a això, per fer la ronda i vigilar un mar temut d'on arribaven perills i desgràcies. Prova d'això és que els camins importants que connectaven poblacions —els camins rals— sempre que podien s'allunyaven de la costa. Sovint, els camins de ronda no han passat de ser simples corriols, senderes per on podien transitar persones, però no cavalleries.

Dos segles després, pels volts del 1775, prop del castell de Sant Jordi d'Alfama, a la deserta cala de l'Ametlla, van arribar Joan Baptista Gallart i la seva família, pescadors valencians. A ells els van seguir d'altres que van anar aixecant el poblet de l'Ametlla de Mar. Els ca-



1. Camí de ronda de Calella de Palafrugell. 2. Castell i platja de Sant Jordi d'Alfama. 3. Camí de ronda del cap de Santes Creus, a l'Ametlla de Mar. 4. Camí de ronda de S'Agaró. 5. Camí de ronda de la cala de l'Ametller, a Sant Feliu de Guíxols.

mins de ronda que seguien soldats i pirates ara els utilitzaven els «caleros» per anar, per exemple, al port de l'Estany, un port natural on deixaven les embarcacions. Anant a vela o a rem, era important tenir les barques prop dels caladers i, a més, no sempre es podia tornar al port d'on havies sortit. Els canvis de vent, les tempestes obligaven sovint a buscar refugi en alguna cala i, llavors, es retornava al poble seguint els camins de ronda. I és que, abans que per vigilar, des de temps prehistòrics, els camins vora el mar han servit als habitants de la costa per anar a pescar i trobar aliment.

Els pirates barbarescs van deixar d'arribar a les nostres costes, però la necessitat de vigilar el mar continuava. Calia, per exemple, vigilar el compliment de les quarantenes en els vaixells on s'havia declarat alguna epidèmia. Així, trobem camins de ronda anomenats camins de sanitat, com el de Cambrils. Fins a la darrera guerra civil i la postguerra, l'horitzó ha estat vigilat des de la costa per línies defensives, búnquers i canons, i quan no ha estat per dividir l'enemic ha estat —i continua— per tal de vigilar el contraban. No fa tants anys, els carrabi-

ners o guàrdies civils hi tenien barraques o cabanes i encara feien la ronda.

Tanmateix, a partir del segle XVIII i especialment durant el segle XIX, els europeus vam aprendre a veure paisatges on abans només hi havia territori, vam educar els ulls per descobrir les dimensions estètiques i emocionals dels paratges que contemplem, i la percepció de la costa va transformar-se radicalment. Les platges ermes, els aiguamolls insalubres plens de malària, els violents penya-segats que provaven irrefutablement l'existència del Diluvi Universal, tot plegat va deixar pas a les postes de sol, a la bellesa del mar embravint, a les passions romàntiques, al gaudi de la tranquil·litat, de la solitud... I vam convertir la costa en un dels espais més desitjats, més valorats probablement per la seva condició d'espai frontera, d'espai d'encontre entre la terra i el mar.

La construcció del camí de ronda de S'Agaró, començat al primer terç del segle XX, constata clarament la nova funció sorgida d'aquest canvi de percepció de la costa. Rafael Massó va dissenyar-lo específicament per passejar a peu al costat del mar. Tal com defensen nom-

brosos experts, la percepció i el gaudi del paisatge és més el fruit d'un recorregut que d'una instantània, és més una experiència que una idea, i caminar prop del mar s'ha convertit en una experiència molt valorada a hores d'ara. És a dir, els camins de ronda ens ajuden ara a sentir-nos bé, a gaudir de la naturalesa, del patrimoni, a ser una mica més feliços.

Els humans, però, som especialistes a devorar allò que tan desitgem i quedar-nos-en sense. Prova d'això són els processos d'urbanització, transformació radical que ha patit bona part del nostre litoral. Ens cal protegir els camins de ronda que tenim. Tanmateix, cada cop es fa més urgent abordar seriosament el debat sobre quin caràcter volem que tinguin, quin grau de transformació estem disposats a acceptar... Sembla evident que les decisions haurien de tenir en compte el paper evocador dels camins de ronda pel que fa als espais naturals i el patrimoni. Els serà difícil explicar la trista història de fra Miquel d'Aradiga entre fanals, ciment i formigó. Aquest cop l'absència és plena de significats. 🌻 **Rafael López-Monné.** Geògraf i fotògraf, professor de l'Escola de Turisme i Oci de la Universitat Rovira i Virgili

L'art de la talla de fusta a l'armada otomana

L'exposició del Museu Naval d'Istanbul «L'art de la talla de fusta a l'Armada otomana» (The Art of Wood Carving in the Ottoman Navy) presenta una mostra d'obres úniques de talla de fusta que pertanyien a l'Armada otomana. Aquesta valuosa col·lecció sobre l'art de la talla de fusta produït a les Drassanes Imperials inclou mascarons de proa, monogrames del sultà, plaques d'identificació dels vaixells, escuts d'armes, espills, decoracions i altres objectes de fusta. L'exposició aplega un total de 113 obres d'art, entre les quals figuren l'escut d'armes del cuirassat *Orhaniye*, que és l'escut d'armes més gran del món (14,5 metres) i l'escut d'armes del cuirassat *Aziziye*, de 8 metres de llarg.

Les Drassanes Imperials, creades per ordre del sultà Mehmet el Conqueridor després de la conquesta d'Istanbul, constituïen el centre administratiu de l'Armada otomana, així com la principal font de construcció naval. El personal de l'Armada otomana es dividia en dos grups: el primer grup estava format per les tropes combatents anomenades *azab*, i el segon es componia d'oficials de carrera com ara els capitans, els mestres d'obra, els calafats, els fusters i els artesans, anomenats *personal de drassana*. Avui dia sabem que els models, les fotografies, les pintures, les pertinences i algunes de les peces dels diferents tipus de vaixells que s'exposen al Museu Naval d'Istanbul, van ésser realitzats pel «personal de drassana» de les Drassanes Imperials.

Pertanyien al «personal de drassana» els fusters, anomenats *neccar*, que feien escuts d'armes de proa i popa per als vaixells, plaques d'identificació, monogrames del sultà i els objectes decoratius de fusta per als caïcs imperials que actualment s'exposen al Museu Naval d'Istanbul, els muralistes, que feien les pintures i els brodats dels caïcs i les galeres imperials, així com els cal·lígrafs i els gravadors que feien els ornaments d'aquestes decoracions.

Si examinem els llibres d'inventaris del Museu Naval d'Istanbul, queda ben palès que les peces de fusta com els espills, els escuts d'armes, els monogrames, els mascarons de proa i les plaques d'identificació es fabricaven als tallers de les Drassanes Imperials com els de Tav an Ma azası, Oymacı Ma azası i Burgucu Ma azası. Per exemple, els artesans dels tallers de Tav an i Burgucu s'encarregaven de la fusteria decorativa dels caïcs imperials.



Caic imperial.



Espill del veler *Ertuğrul*, principis del s. xx.



Espill del galió *Fethiye*, segle XIX.

Al taller de Tav an també es fabricaven els mobles per a les cabines dels vaixells que es construïen a les Drassanes Imperials. Els objectes del taller de Tav an, com per exemple els escriptoris i les llibreries, eren molt elogiats a les exposicions d'Europa i Amèrica.

La característica comuna dels escuts d'armes de proa i de popa, les plaques d'identificació, els monogrames del sultà i les peces decoratives dels caïcs imperials, és que tots els confeccionaven els artesans dels tallers de Tav an, Burgucu i Oymaci de les Drassanes Imperials. El fet d'incloure aquestes obres d'art als vaixells de guerra i als edificis navals otomans, no només els confereixen un valor estètic, sinó que a més, revelen una especialitat desconeguda de les Drassanes Imperials.

Els objectes de fusta confeccionats als tallers de les Drassanes Imperials es poden dividir en quatre grups: escuts d'armes, monogrames, plaques d'identificació i mascarons de proa.

L'escut d'armes és el tret distintiu que pertany a un emperador, una ciutat o un estat. Durant molt de temps, l'Imperi otomà utilitzà els monogrames com a escut d'armes. A causa de l'estructura complicada dels monogrames, en comparació amb els escuts d'armes occidentals, sorgí la necessitat d'utilitzar aquests últims. El tret més característic dels escuts d'armes otomans concebuts a finals del s. XVIII, és el seu aspecte militar. L'ús de múltiples armes i símbols alhora era una mostra que l'Imperi otomà tenia una armada potent i tradicional. A l'Armada, l'escut d'armes otomà es col·locava a la proa, a la popa o a les cabines dels vaixells de guerra, als quioscs dels caïcs imperials, a les portes de les agències del govern i a les decoracions interiors com a símbol de l'Imperi otomà.

Un altre símbol que representa l'Imperi otomà és el monograma, que és com el distintiu i la signatura del sultà. Al monograma, hi figuren el nom del sultà i el del seu pare. Les formes d'aquests escuts d'armes es desenvoluparen al llarg del s. XVI, i a finals del s. XVII es començà a utilitzar el símbol d'una flor o d'una bandera a la banda dreta dels monogrames. Les col·leccions del Museu Naval d'Istanbul inclouen monogrames del sultà Selim III, el sultà Mahmut II, el sultà Abdülmecit, el sultà Abdülaziz i el sultà Abdülhamit II, i els monogrames que s'utilitzaven en els edificis de l'Armada i els vaixells de guerra que representaven el sultà i l'Imperi otomà.



Mascaró de proa del cuirassat *Asar-i Tevfik*.



Castell de popa.

Un altre grup d'objectes de fusta del Museu Naval d'Istanbul són les plaques d'identificació on s'inscriuen els noms dels vaixells que pertanyien a l'Armada otomana. Durant el període de les galeeres i els galions, els otomans anomenaven i registraven els seus vaixells al diari de navegació amb el nom del capità. A partir de l'inici del s. XVIII, començaren a batejar els galions basant-se en els mascarons de proa i de popa, tot donant-los noms familiars.

Els mascarons de proa no eren exclusius dels vaixells de l'Armada otomana, sinó que també en duïen els vaixells de nombroses nacions marítimes. Però a diferència d'altres països, l'Imperi otomà emprava figures d'animals forts, depredadors, temibles, però també animals estètics com l'àguila, el lleó, el tigre, el cavall i el drac.

A banda de les exposicions permanents, el Museu Naval d'Istanbul organitza contínuament exposicions temporals amb la finalitat de presentar de manera clara la història naval a través de les seves magnífiques col·leccions. Una de les exposicions temporals que es pot visitar actualment és l'exposició «L'art de la talla de fusta a l'Armada otomana», que presenta aquestes obres tan valuoses i úniques, i que atrauen un gran nombre de visitants.—Traducció: Argo

🌟 **Ece Cetin Irmak.** Tècnic del Museu



Museu Naval d'Istanbul

Hayrettin Iskelesi Sokak
34330 Besiktas
Turquia

Tel. (+90) 212 327 43 45
Fax (+90) 212 236 68 93
<http://www.denizmuzeleri.tsk.tr/en/>

Associació d'Amics del Museu Marítim de Barcelona

Sopar de Nadal

Amb motiu de les tradicionals festes nadalenques, va tenir lloc un sopar al restaurant del mateix Museu Marítim, com una manera més d'enriquir els coneixements que tenim de l'Associació i de les persones que la formen.

Estava molt ben organitzat: en arribar, cada comensal trobava al seu lloc un exemplar del llibre de pintures *Rusia, siglo XX*, col·lecció Dolores Tomás, fruit de la col·laboració entre el Museu Marítim, la Fundació Surikov i la Diputació de Barcelona, amb el suport de la Presidència Espanyola de la UE i la Fundació Pushkin.

L'acte, al qual va assistir un gran nombre d'associats i simpatitzants, va comp-

tar amb la presència de la direcció en ple del Museu. Al principi del sopar van ser honorats, per primera vegada des de la fundació de l'Associació, tres membres veterans que s'han distingit, cadascun dintre del seu camp —cultura naval, maquetisme i administració— d'una manera especial al llarg de aquests vint anys de tasca desinteressada per difondre la cultura marítima més enllà de l'edifici de les Drassanes Reials.

Les distincions consistien en elegants plaques. Amb el nomenament de Socis d'Honor, foren lliurades a Albert Campanera i Rovira, pel president de l'Associació Antoni Barata; a Lluís Rovira Carbonell, per l'expresident Manuel Isnard, i a

Antoni Casals de Nadal, també pel president. Els tres guardonats no necessiten cap mena de presentació, atès que la seva tasca és de tots ben coneguda.

Com a cloenda, es presentà el llibre *Arboladura y Jarcia Española de la Segunda Mitad del siglo XVIII*, i un compendi compost per la *Cartilla Marítima*, el *Tratado Instructivo y Práctico de Maniobras Navales*, de Santiago Zuloaga, i el *Reglamento de Jarcia* del marquès de Castejón (transcripció i notes per Isidro Rivera, pròleg a càrrec d'Albert Campanera), una interessant obra que aclarirà tota mena de dubtes que l'arboladura del vaixell pugui presentar a qualsevol maquetista. 🌟 AAMMB



AAMMB



AAMMB



AAMMB

Lliurament de les plaques als socis d'honor. A dalt, Albert Campanera i Rovira; a la dreta, Antoni Casals i de Nadal. A baix a l'esquerra, Lluís Rovira i Carbonell.



AAMMB

Nova ubicació del taller de l'Associació



AAMMB

Amb motiu de les obres que s'estan duent a terme al Museu Marítim, el taller de l'Associació d'Amics del Museu Marítim ha estat traslladat temporalment a un local, prop del museu, del carrer Peracamps, concretament al número 11. El local ha estat condicionat pels mateixos socis per tal de continuar gaudint de les mateixes prestacions que tenien al local anterior. Des d'aquestes pàgines convidem els socis que comparteixen l'afició pel maquetisme naval a fer-lo servir i, també, a visitar-lo, convertint-lo d'aquesta manera en lloc de trobada. 🌟 AAMMB

EL CISTELL DELS AVIS

Pesca amb rall



Font

Inventari del Patrimoni Marítim
i Pesquer de la Costa Brava.

Espècie objectiu

Salpa (*Sarpa salpa*), Llissa (*Mugil cephalus*) Llobarro (*Dicentrarchus*

labrax), Sard (*Diplodus sargus*), Galtarroig (*Liza aurata*), Boga (*Boops boops*), i altres espècies que viuen arran d'aigua.

Tecnologia emprada

Rall.

Temporada

Tot l'any.

Horari

Quan fa bon temps i bona mar.

Àmbit de treball

Zona batuda per les ones, des de la platja estant o molt a prop de la costa sobre un bot.

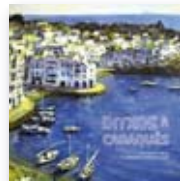
Descripció

Estri senzill armat de xarxa, ploms i sirga, la manipulació del qual requereix d'habilitat, destresa i experiència. Sobre una roca, prop del trenc de l'onada, el pes-

cador espera que aparegui el peix amb el rall plegat sobre l'espatlla i agafat amb una mà. En veure la presa el llança ràpidament i en rodó amb l'ajut del pes dels ploms, de forma que li cau a sobre completament desplegat. El peix queda atrapat quan el pescador tifa les guies i tanca el rall com si fos una bossa. Finalment l'hissa a la superfície i desemmalla la captura.

El rall era una pesquera complementària que es duia a terme mentre el pescador s'esperava per llevar altres ormeigs o en temps d'oci. Va ser una de les més habituals arreu de les costes mediterrànies. Es podia practicar als rius, sobre un bot en mar o des de la costa, generalment en indrets de poca profunditat on el peix va a alimentar-se. —MdP.

NOVETAT EDITORIAL



Ditxos a Cadaqués

Montserrat Contos

Edició Bar Boia

Selecció de «ditxos» —que és com en diuen a Cadaqués de les dites i frases fetes— referits a la mar, la pesca i el temps atmosfèric. L'autora n'ha fet una selecció entre els quatre mil que ha recollit durant anys, que «mos transporten a un Cadaqués ja llunyà que està desapareixent de la nostra memòria col·lectiva», i van acompanyats de les fotografies d'època de Ricard Martí Aguiló, que permeten fer un recorregut pel Cadaqués d'altres temps, i les il·lustracions de l'artista Ramon Moscardó.

M mullor

A su servicio desde 1941
Delegaciones en toda Cataluña

**LIMPIEZA Y
SERVICIOS AUXILIARES**

A su servicio desde 1941
Delegaciones en toda Cataluña

**DISEÑAMOS SOLUCIONES
PARA SU EMPRESA**

C/ Marqués de Sentmenat, 74 bajo

902 504 405

www.mullor.com

CUINA

Cigrons amb galeres

Ingredients per a 4 persones:

- 400 grams de cigrons cuits
- 500 grams de galeres
- 2 cebes de Figueres
- 2 pebrots verds
- 2 tomàquets de pera madurs
- 2 grans d'all

Per a la picada:

- 50 grams d'avellanes
- la polpa d'una nyora
- julivert picat
- 2 grans d'all
- 1 got de brandi
- oli d'oliva
- sal
- l'aigua de bullir els cigrons

Preparació:

En una cassola amb un bon raig d'oli d'oliva calent, saltem les galeres fins que agafin un color vermellós.

Esmicolem la ceba i els pebrots ben petits, com també els grans d'all.

A la mateixa cassola de saltar les galeres, fem un sofregit amb la ceba i els alls.

Quan aquests siguin rossos hi afegim els pebrots verds i esperem que s'enrosseixin. Hi afegim els tomàquets tallats a daus petits i deixem que es concentri el sofregit.

Un cop sigui concentrat, ho mullem amb l'aigua de coure els cigrons i deixem que arrenqui el bull.

Hi afegim les galeres i els cigrons cuits i ho deixem coure cinc minuts a foc ben suau. Mentrestant, en un morter preparam una picada amb les avellanes, els alls, el julivert, la polpa de nyora i el brandi. Aboquem la barreja a la cassola. Rectifiquem el punt de sal i esperem que la picada es mescli bé a la cassola abans de servir.

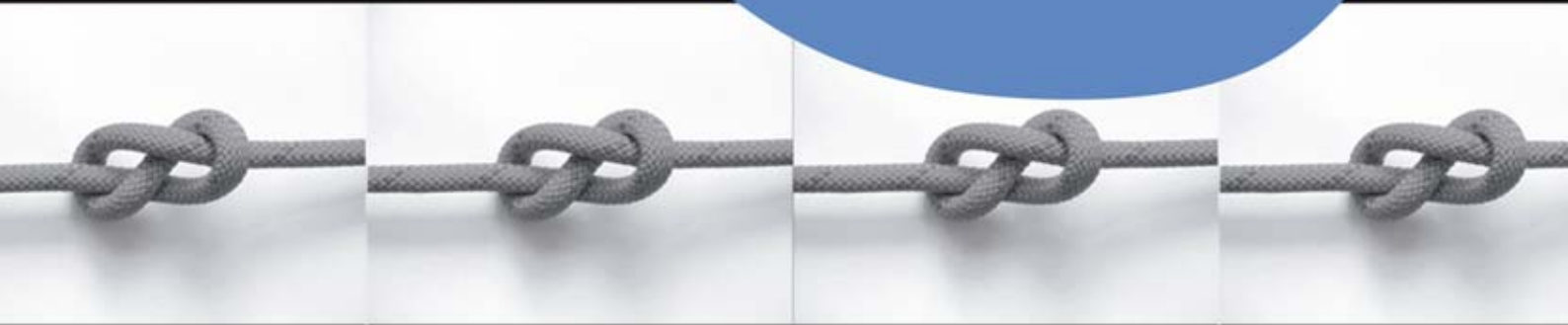
Tal com Néstor Luján afirma a *20 siglos de cocina en Barcelona*, la ciutat comtal no va donar origen a una veritable tradició de cuina marinera. Al llarg dels segles la ciutat va viure i créixer d'esquena al mar i al port, que només veia com un important centre de comerç. Tot i això, hi ha plats que deriven de la cuina de pescadors barcelonins, històricament gent d'escassos recursos econòmics, com es reflecteix en aquest plat.

Els cigrons en són els protagonistes. Al final del segle XIX i principi del XX aquest llegum era absolutament menyspreat per la burgesia barcelonina. I els acompanyen les galeres, un crustaci només utilitzat per fer brous i que se solia donar en la part dels pescadors. De nou veiem la utilització del brandi, com en el cas de la sarsuela.

Cuina marinera
Quim Marqués
i Manel Marqués
Columna Edicions
Barcelona 2010



Fes-te amic de la Xarxa d'Amics de la Mar (**xam**)



Invitació a les inauguracions,
entrades gratuïtes,
visites guiades exclusives,
descomptes i molt més...

Per a més informació consulteu el
nostre web: **www.mmb.cat**



mmb MUSEU MARÍTIM DE
BARCELONA

DRASSANES REIALS
Av. de les Drassanes, s/n. 08001 Barcelona
www.mmb.cat m.maritim@diba.cat

xam XARXA D'AMICS DE
LA MAR

Amb el patrocini de:

elCONSORCI
barcelona ZONA FRANCA

Xarxa de Museus Marítims de la Costa Catalana

15 museus i entitats de Catalunya

al servei de la preservació del patrimoni marítim català

Collioure
Château Royal de Collioure

L'Escala
Museu de l'Anxova i de la Sal

Torroella de Montgrí
Can Quintana Museu de la Mediterrània

Palamós
Museu de la Pesca

Sant Feliu de Guíxols
Museu d'Història de la Ciutat

Mataró
Museu de Mataró

Lloret de Mar
Museu del Mar de Lloret

El Masnou
Museu Municipal de Nàutica del Masnou

Vilassar
Museu de la Marina de Vilassar de Mar

Barcelona
Museu Marítim de Barcelona

Barcelona
Consorti el Far

Vilanova i la Geltrú
Ajuntament

Tarragona
Museu del Port de Tarragona

Cambrils
Museu d'Història

Ampostà
Museu Comarcal del Montsià

mmb MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA



Consorti de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona



Xarxa
museus marítims
costa catalana

Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació