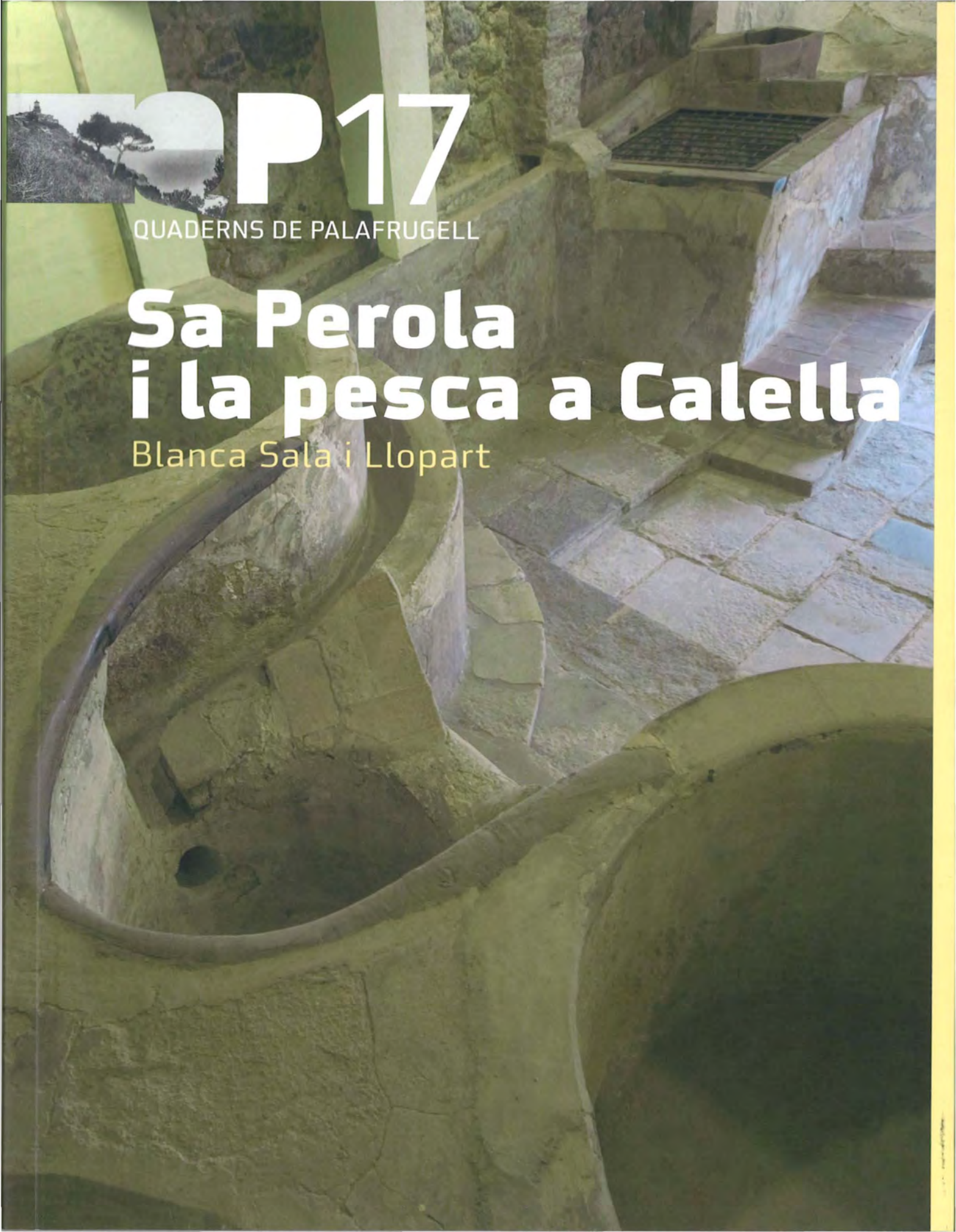




17

QUADERNS DE PALAFRUGELL

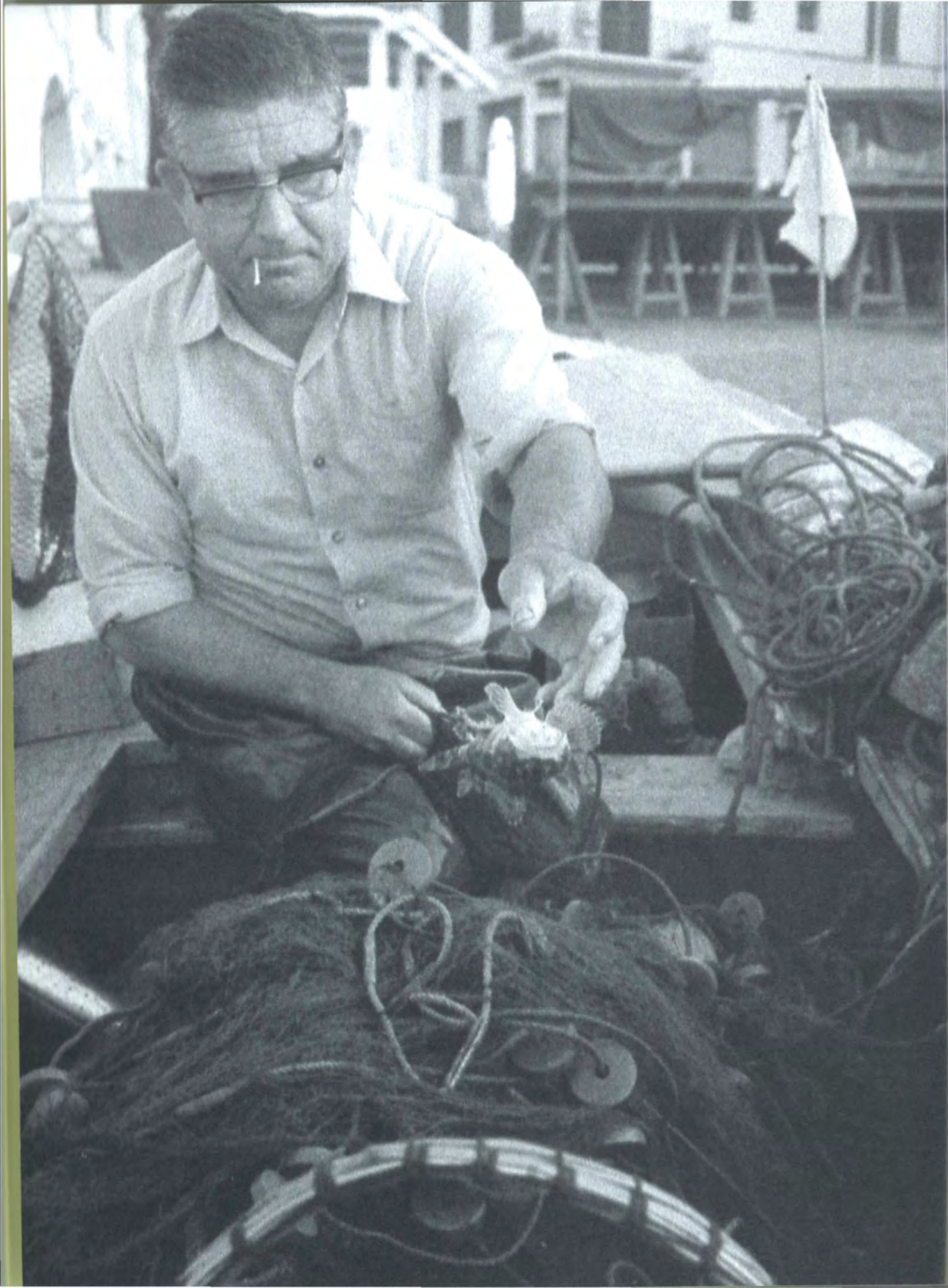
Sa Perola i la pesca a Calella

Blanca Sala i Llopart

Blanca Sala i Llopart (Barcelona 1968). Llicenciada en Antropologia sociocultural per la UB i doctora per la UPC a l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de Barcelona. Ha seguit cursos d'especialització a l'École d'Architecture de Paris-La Villette, i d'Antropologia, a l'Université de Paris-Nanterre. Ha impartit classes a l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura del Vallès-UPC i a l'Escola de Disseny Elisava, i és professora en un màster de la Fundació Politècnica-UPC.

Especialitzada en la disciplina de l'Antropologia de l'Espai Habitat, s'ha acostat a la relació entre espai i societat, a través de l'estudi dels costums i del patrimoni arquitectònic històric i tradicional en l'àmbit territorial català urbà i rural, així com de l'estudi dels hàbits i l'arquitectura contemporanis. En aquest sentit, ha participat en diferents equips de recerca interdisciplinaris i ha publicat diversos textos en llibres i revistes especialitzades.





DATA D'EDICIÓ

Abril 2008

TIRATGE

1.000 exemplars

EDICIÓ

Ajuntament de Palafrugell

Diputació de Girona

@ PELS TEXTOS

Blanca Sala Llopart i Alfons Garrido Escobar

@ FOTOGRAFIES

Els autors.

Imatge de portada: *pous o pouets de dall*. Enric Bruguera

@ IL·LUSTRACIONS

Els autors

CONSELL ASSESSOR

Mireia Costa-Pau, Gerard Prohias i M. Concepció Sauri

REDACCIÓ I ADMINISTRACIÓ

Ajuntament de Palafrugell

Unitat de Publicacions

CORRECCIÓ

Pilar Aldeguer

@ DISSENY

Lluís Pareras Disseny Gràfic

MAQUETACIÓ I IMPRESSIÓ

Impremta Palafrugell, SL

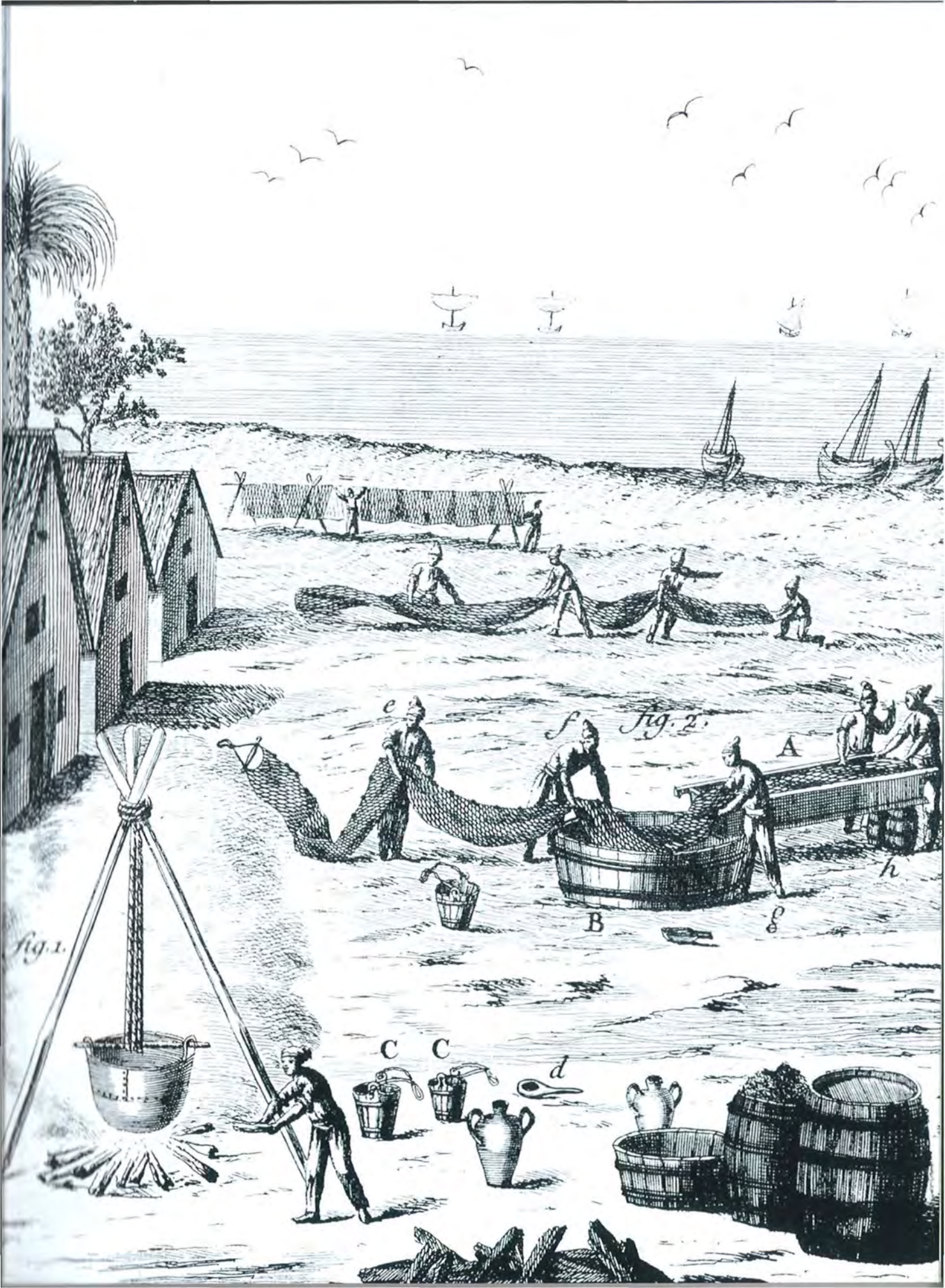
DIPÒSIT LEGAL

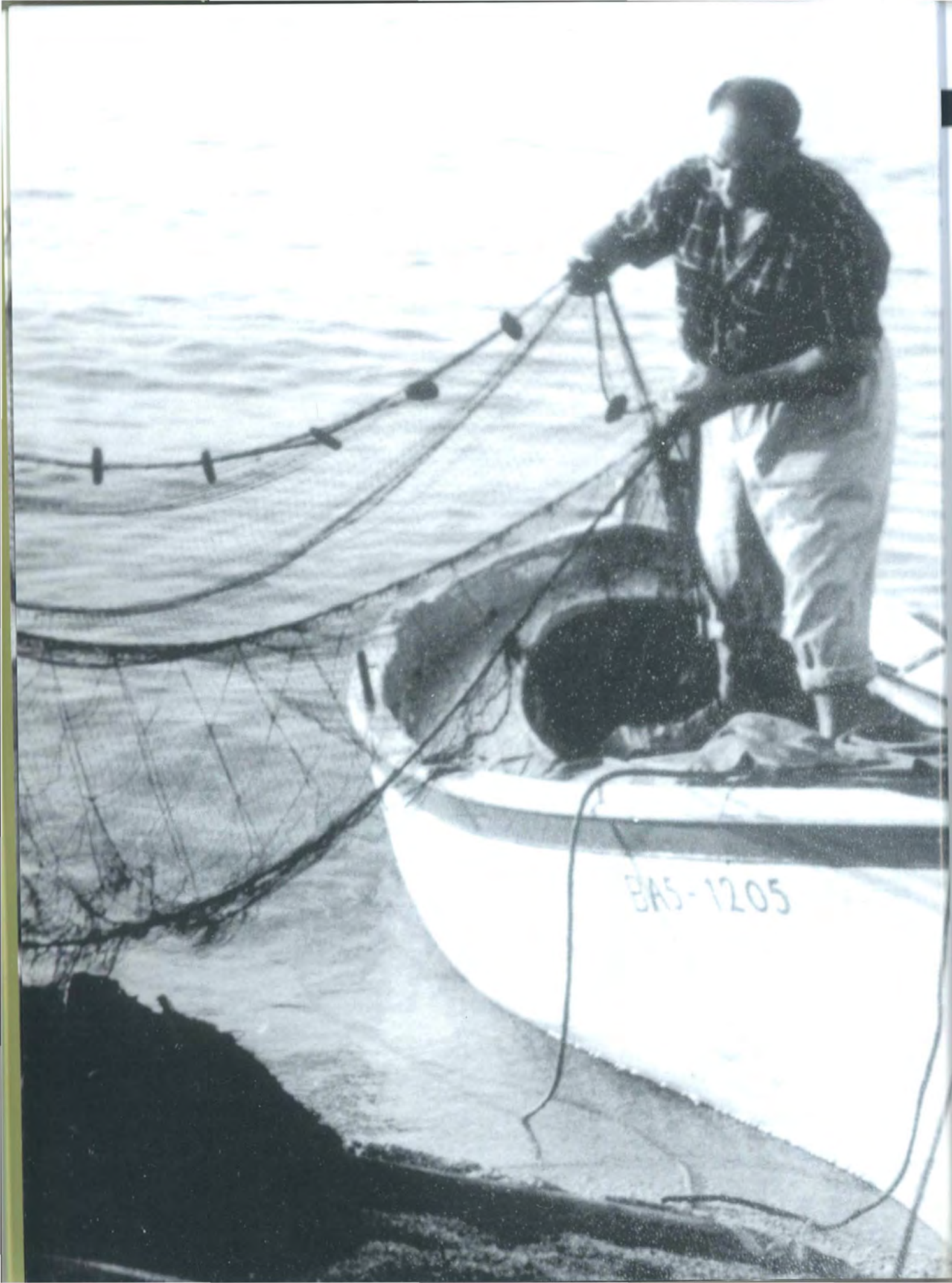
Gi-415-2008

ISBN

978-84-923432-8-7

Es prohibeix la reproducció total o parcial d'aquesta obra, en qualsevol de les seves formes, gràfica o audiovisual, sense l'autorització prèvia i escrita de l'editor, llevat de citacions de revistes, diaris o llibres, sempre que es faci esment de la seva procedència.





Sa Perola i la pesca a Calella

Blanca Sala i Llopart

DATA D'EDICIÓ

Abril 2008

TIRATGE

1.000 exemplars

EDICIÓ

Ajuntament de Palafrugell

Diputació de Girona

@ PELS TEXTOS

Blanca Sala Llopart i Alfons Garrido Escobar

@ FOTOGRAFIES

Els autors.

Imatge de portada: *pous o pouets de dalt*. Enric Bruguera

@ IL·LUSTRACIONS

Els autors

CONSELL ASSESSOR

Mireia Costa-Pau, Gerard Prohias i M. Concepció Sauri

REDACCIÓ I ADMINISTRACIÓ

Ajuntament de Palafrugell

Unitat de Publicacions

CORRECCIÓ

Pilar Aldeguer

@ DISSENY

Lluís Pareras Disseny Gràfic

MAQUETACIÓ I IMPRESSIÓ

Impremta Palafrugell, SL

DIPÒSIT LEGAL

Gi-415-2008

ISBN

978-84-923432-8-7

Es prohibeix la reproducció total o parcial d'aquesta obra,
en qualsevol de les seves formes, gràfica o audiovisual, sense l'autorització
prèvia i escrita de l'editor, llevat de citacions de revistes, diaris o llibres,
sempre que es faci esment de la seva procedència.



Forqueta.

DICCIONARIO HISTÓRICO DE LOS ARTES DE PESCA NACIONAL. (1791-1795). DOCUMARE

fig. 7

Pàg. 1

(Fragment)

Sa Perola i el Port Bo l'any 1933.

COL·LECCIÓ JOAQUIM GALLART, AMP

Pàg. 2

(Fragment)

En Fernando Ferrer al bot.

LLUÍS MAIMÍ

Pàg. 3

Tenyir a la platja al segle XVIII.

DICCIONARIO HISTÓRICO DE LOS ARTES DE PESCA NACIONAL. (1791-1795). DOCUMARE

Pàg. 4

(Fragment)

Artemio Ferrer i el Sr. Paco amb el tresmall, anys cinquanta del s. XX.

ARCADI GIL, AMP

Pàg. 7

(Fragment)

Martí Ferrer tirant el rall.

LLUÍS MAIMÍ

Pàg. 10

LLUÍS MAIMÍ

SIGLES

AHG Arxiu Històric de Girona

AMP Arxiu Municipal de Palafrugell

MMB - CDM Centre de Documentació Marítima. Museu Marítim de Barcelona

DOCUMARE Centre de Documentació de la Pesca i el Mar. Palamós

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



10 Sa Perola com a patrimoni històric, etnològic i cultural

16 Tenyir a Sa Perola

- Per què es tenyien les xarxes
- Quan es tenyia
- Els tipus de tints
- Les xarxes
- Descripció de Sa Perola
- Els estris de treball
- El procés de tenyir
 - Preparar
 - Tenyir
 - Assecar
 - Adobar
 - Netejar
 - Recollir
 - Les darreres tenyides
- Organització del treball
- Manteniment de Sa Perola

56 Els pescadors

- Activitats econòmiques
 - La pesca
 - La terra
- El treball de les dones
- El Gremi de Sant Pere
- Relacions socials
- La casa

68 Aspectes històrics de Sa Perola

- Orígens i evolució
- Els darrers temps
- Sa Perola, edifici públic

82 El poblament de Calella

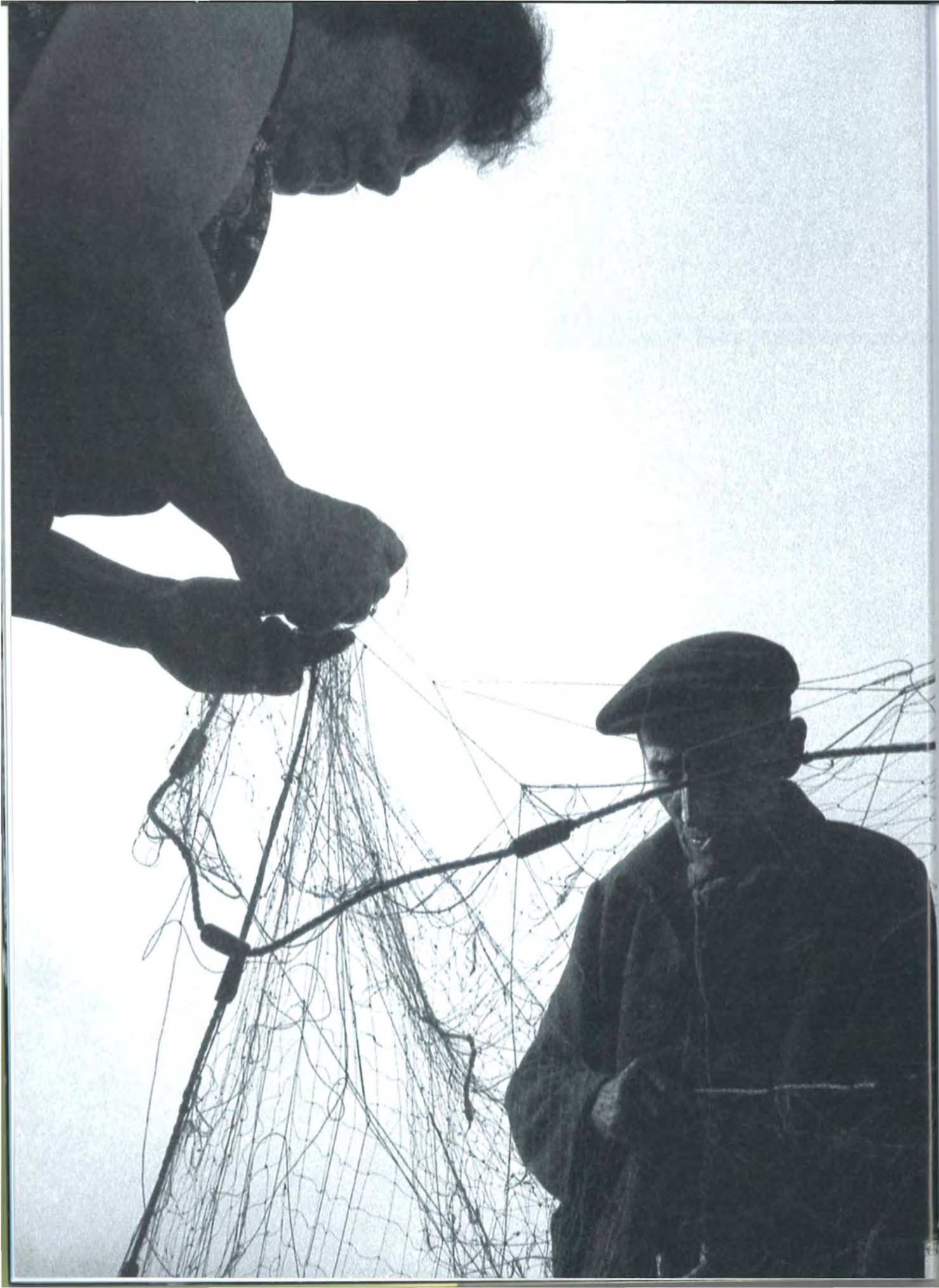
- Primer assentament
- Consolidació
- Creixement

102 Pescar a Calella en temps de Sa Perola

- A càrrec d'Alfons Garrido

130 Annex: entrevistes

182 Bibliografia



Introducció

Sa Perola com a patrimoni històric, etnològic i cultural

La història de Calella és inseparable de la història de la pesca. L'origen de Calella el trobem en l'ocupació dels terrenys arran de platja per part dels pescadors, on, al llarg dels segles, anaren alternant la seva residència amb els de la vila de Palafrugell, depenent del perill de desembarcaments pirates. Pensem que fins a la primera meitat del segle vint encara era habitada majoritàriament per famílies de pescadors.

Vinculada a una i altra cosa, a la història del nucli i a la pesca, trobem Sa Perola. Sa Perola era l'edifici que utilitzaven els pescadors de Calella per dur a terme de manera regular la tasca de tenyir les xarxes amb l'objecte de conservar-les el major temps possible, i el seu espai estava especialment pensat i distribuït per complir aquesta funció. Evidentment, tot això abans de l'aparició de les xarxes de niló als anys seixanta, que eximien els pescadors d'aquella àrdua feina.

De *perols* o *peroles*, també anomenats *tints*, n'hi havia a gairebé totes les viles de pescadors, ja que formaven part de la seva feina. Val a dir que, a tot Catalunya, actualment se'n conserven molt pocs de manera integral. A part del de Calella, hi ha el d'Arenys de Mar, situat al port, el qual està en bon estat de conservació, tot i que s'utilitza com a magatzem. A Vilanova i la Geltrú, al passeig Marítim, hi ha l'edifici del Pòsit de Pescadors, a la part del darrere del qual es conserva encara *El Tint*, tot i el seu mal estat. I al barri de pescadors de Lloret de Mar també es conserva *Es Tint*, originàriament privat i actualment propietat de la Confraria de Pescadors. Fins fa un parell d'anys encara podíem comptar amb els dos que hi havia al port de Sant Feliu de Guíxols, que malauradament s'han afegit a la llista de destruccions del patrimoni. Tot i que podria ser que en quedés algun altre sense documentar, podem afirmar, doncs, que es tracta d'un patrimoni gairebé desaparegut. Si a aquest fet afegim la molt bona conservació del de Calella i, per què no, també el seu encant, el valor de Sa Perola transcendeix les mateixes fronteres del poble.

Detall de Sa Perola.
ENRIC BRUGUERA



El present estudi també ens ajuda a veure com el patrimoni arquitectònic no forma part solament del que anomenem cultura material; és a dir, que no és només un cúmul de pedres ben col·locades i que fan bonic. El sentit dels edificis va més enllà de la seva pròpia materialitat: precisament, la seva raó de ser la trobem en la funció que compleixen. Aquesta funció dependrà dels casos, però en el de Sa Perola és molt concreta: tenyir les xarxes de pesca. I, d'altra banda, el fet mateix del seu ús implica un vincle de caràcter emocional per part de les persones que se n'han beneficiat en un moment o altre al llarg de la seva història: són moltes hores, molt de treball, molt d'esforç i moltes xerrades amb els companys durant la vida de generacions de pescadors calellencs. També hi ha implícita una significació social, tant per part dels antics usuaris de Sa Perola com per part de la resta d'habitants de Calella, perquè, encara que fos indirectament, tothom se'n beneficiava, ja que la pesca era una activitat fonamental per a la subsistència de tots ells. Sa Perola és un edifici significatiu més del poble, al costat de l'església, l'escola, la taverna o d'alguna botiga; la resta tot eren cases. Per tant, passa a formar part de la identitat col·lectiva, no només com a patrimoni arquitectònic sinó també com a patrimoni cultural del poble. Espai i societat són dues cares de la mateixa moneda, no es poden deslligar.

I, d'altra banda, pensem que en un món cada cop més globalitzat, on la informació i les persones circulen pertot arreu i amb una gran rapidesa, es fa especialment necessari el coneixement i reforç del món local. Amb l'enlluernament davant d'aquest nou món global, podríem córrer el perill de perdre la nostra pròpia identitat, que precisament és la que dóna més riquesa i color a aquest món global. Per tant, contràriament al que podríem pensar a primer cop d'ull, la potenciació del món local no està en absolut en contradicció amb la integració en el món global de la modernitat. En un món homogeni culturalment, tindria algun sentit el turisme, per exemple? Quin interès tindriem per visitar un lloc i una gent que són com nosaltres? I a la inversa: quin interès tindrien persones d'arreu per venir a veure Calella? A més, com més estructurada i cohesionada és una societat –i la identitat col·lectiva és un dels seus fonaments més importants–, més segura està d'ella mateixa i més preparada està



per rebre persones que procedeixen d'altres comunitats i cultures, sigui de manera temporal o permanent, sigui el turista o l'immigrant.

No podem oblidar, però, que l'activitat de tenyir els teixits –siguin de cotó, llana, lli o altres, sigui per protegir o amb criteris decoratius– no és específica del nostre territori, sinó que, amb diferents tècniques, la practiquen cultures i societats d'arreu del món. Els colorants vegetals, concretament, han estat d'ús comú en totes les civilitzacions mediterrànies: provinents del Pròxim Orient, van passar per Mesopotàmia, Síria, Egipte, Líbia i el Magreb, i a la banda nord, hi van arribar a través de Sicília i d'Itàlia. Però fins i tot les tècniques es basen en els mateixos principis: es tracta de fer bullir amb aigua les substàncies vegetals dins uns recipients fins a obtenir el tint, per després, en uns altres recipients, submergir la peça de teixit prou temps perquè s'impregni i el tint quedi fixat. Donant a conèixer el patrimoni calellenc, doncs, no només estem reforçant la identitat pròpia d'aquesta comunitat, sinó que també l'estem situant dins el mapa del Mediterrani.

Per entendre la importància de Sa Perola i l'activitat que s'hi duia a terme, en el llibre que es presenta –estructurat en cinc parts– se l'ha volgut contextualitzar, d'una banda, explicant una mica la vida que duïen els pescadors, i de l'altra, vinculant-la a la mateixa història urbana de Calella.

A la primera part, "Tenyir a Sa Perola", explicarem per què es duia a terme aquesta activitat, i descriurem de manera acurada tots els elements que formaven part del procés de tenyir: l'espai interior i les seves parts, les xarxes, els tints, els estris utilitzats, el procés que se seguia, com s'organitzava la feina i com el gremi dels pescadors s'ocupava de la gestió.

A la segona part, "Els pescadors", donarem una ullada a la vida quotidiana de les famílies pescadores de Calella. Veurem com aquesta població repartia el temps de treball per a la seva subsistència entre la pesca

← Estesa de xarxes al Canadell.
Al principi del s. XX.

BALDOMER GILI
COL·LECCIÓ FAMÍLIA GILI, AMP

Sa Perola avui.

ENRIC BRUGUERA

Antiga perola del tint de cal Campaner,
al Museu de l'Anxova i de la Sal de l'Escala.

FERRAN MAGRET, MASLE



i l'agricultura; veurem també la contribució de la dona a aquesta activitat econòmica, i el paper del Gremi de Pescadors de Sant Pere. I, a més, ens acostarem tant a l'espai domèstic com als espais on es desenvolupaven les relacions socials.

La tercera i la quarta part ens acostaran als aspectes històrics de Sa Perola i del mateix poble de Calella. Així, a "Aspectes històrics de Sa Perola", a través de diverses fonts documentals, es resseguiran els orígens i l'evolució de l'edifici, la seva propietat i el seu ús, fins als darrers anys de funcionament. I, atesa l'estreta vinculació de Sa Perola amb la història urbana del poble de pescadors que l'ha acollit, també es farà un recorregut a través de la formació i el creixement del nucli al capítol "El poblament de Calella".

Quan parlem d'una activitat de cultura tradicional, com és el cas de la pesca i el tint de xarxes, la millor font d'informació és l'experiència de les mateixes persones que la practicaren; en aquest cas, les darreres persones que van tenir a Sa Perola. És per aquesta raó que el present estudi ha estat el resultat –a banda d'una recerca documental– d'una sèrie d'entrevistes amb pescadors de Calella que havien tingut a Sa Perola, i amb algunes de les seves dones.

A l'annex, podrem trobar-hi un extracte de les transcripcions de les converses mantingudes amb les persones entrevistades, amb la idea que puguem sentir-nos-hi més propers i captar amb més intensitat l'esperit i la vivacitat d'una experiència viscuda en directe pels seus protagonistes.

Finalment, Alfons Garrido, a "Pescar a Calella en temps de Sa Perola", ofereix una radiografia dels canvis esdevinguts a la indústria pesquera de la zona, on es destaquen les espècies més rellevants d'aquell període i l'evolució històrica dels principals ormeigs i tècniques emprats pels pescadors de Calella: els arts de platja, els sardinals, la pesca amb llum, els arts menors i l'arrossegament.



Xarxa de cotó i de lli, tenyida,
per a la pesca del sardinal.

FRANÇOIS MAGRET, MASLE

Tenyir a Sa Perola

Per què es tenyien les xarxes

La raó per la qual al llarg del temps els pescadors de Calella –així com els pescadors d'arreu de la costa catalana– han tenyit les seves xarxes ha estat conservar-les el major temps possible. Tenyir té i ha tingut una funció preventiva.

Abans dels anys seixanta, és a dir, abans d'existir i d'utilitzar-se les xarxes de niló, les xarxes eren fetes de cotó (o anteriorment de lli), i aquest material es feia molt malbé fonamentalment per dues raons. La primera raó és que el greix o l'oli que deixava el peix a la xarxa (sobretot la sardina i l'anxova) feia que aquesta coés, especialment amb el sol i la calor. I, d'altra banda, només el fet que la xarxa es mullés cada dia amb l'aigua del mar feia que la sal cremés el cotó de què era feta.

Una xarxa de cotó, sense haver passat per cap procés de tenyida, podia durar a la vora d'un any o un any i mig. De bell nou, la xarxa es tenyia unes tres o quatre vegades seguides, perquè el tint agafés bé en el cotó, que aleshores era ben blanc. Després, si s'anava tenyint regularment, podia arribar a durar fins a tres anys. I si el cotó era bo (segons diuen els pescadors, era el que venia de fora d'Espanya), podia arribar fins i tot als quatre o cinc anys. Tenint en compte que l'economia del pescador era més aviat precària, la diferència és prou significativa. Realment, si –com més endavant s'explicarà– invertien tant d'esforç en el treball de tenyir, no era perquè sí, no era per aconseguir només un petit benefici.



ENRIC BRUGUERA

Ja ens ho explica Duhamél du Monceau en el seu *Traité Général des Pesches*, a mitjan segle XVIII:

És probable que el Tint no actuï sobre els filaments dels vegetals, tal com ho fa sobre les fibres de totes les classes que integren la pell dels animals. De tota manera és un fet reconegut que les cordes, les xarxes i les teles que s'han exposat a l'aigua duren molt més temps quan han estat tenyides que les que no han tingut aquesta preparació. Si l'experiència diària dels pescadors no els hagués persuadit, ells s'estalviarien una tasca que és feixuga i que els ocasiona un dispendi considerable. Però per tal que aquesta produeixi l'efecte positiu que se n'espera, cal fer-la amb les cures i atencions que són indispensablement necessàries, i que ens proposem detallar en aquest article.

[...]

Els catalans, pescadors de sardina, compren les seves xarxes del color natural del fil, que és lli; i les tenyeixen d'un color rogenc, fent-les bullir en grans calderes amb escorça de pi salvatge.

També ens ho explica Antonio Sáñez Reguart, en el seu *Diccionario histórico de los artes de la pesca nacional*, una mica més tard, al final del segle XVIII:

La reflexion y la economía han manifestado que todo texido ó composicion de lino o cáñamo que continuamente tiene que mojarse, padecerá en su permanencia quando no se halla bañado ó teñido de algun material ó substancia capaz de preverle.

Como en las redes y demás artes de hilo consiste regularmente el caudal de los pescadores, no descuidan los modos de conservarlos, sin embargo de la impresion que en ellos debe precisamente causar el continuo exercicio en que se emplean dentro de las aguas, especialmente las saladas.



AMP

Por la experiencia diaria que los convence de ciertos cocimientos duran mucho más tiempo que los que carecen de semejante precautivo, soportan con gusto el trabajo y expedio que les cuesta.

Alguns pescadors explicaven que el color blanc de les xarxes de cotó no era beneficiós per a la pesca, perquè allunyava els peixos. Creien que el color vermellós que quedava després de la tenyida feia més invisible la xarxa. Però es tracta tan sols d'un mite, i molts d'ells admeten que en realitat no és cert. Amb la posterior utilització de les xarxes de niló es va poder comprovar que el color no afectava el volum de pesca.

Quan es tenyia

En principi, aprofitaven per tenyir els dies de lluna plena, és a dir, els dies que no hi havia pesca. Antigament, per atraure el peix, les barques duïen uns llums, però eren poc potents. Per tant, calia un entorn de foscor, i amb lluna hi havia excés de llum. Així, doncs, si pensem que el cicle lunar és de vint-i-vuit dies, tenim que tenyien una vegada al mes.

Per això, que la tenyien generalment en clar de lluna, perquè en clar de lluna no sortien a pescar. El peix l'últim que vol és claror. (Narcís Cortey)

De tota manera, tal com m'han comentat diversos pescadors, encara que no hi hagués lluna, si veïen que la xarxa estava massa destenyida, segurament perquè s'havia utilitzat molt, aleshores la tenyien abans del mes. Moltes vegades podien ser quinze dies. D'altra banda, com que la capacitat de Sa Perola era reduïda, i els pescadors eren molts, si tothom havia de tenyir no es podia fer en els mateixos dies.

D'aquesta pràctica ens en dona testimoni la informació obtinguda de les entrevistes als darrers pescadors que van tenyir a Calella; però també sabem que és una activitat que es duia a terme des de feia moltes generacions enrere. Duhâmel de Monceau ens explica el cas concret de Catalunya:

Cada mes es passen els sardinals per aquest tint, i com que el color es va tornant cada cop més i més fosc, al final aquestes xarxes semblen tenyides de negre. Mitjançant aquestes atencions, duren diversos anys.

Però Sáñez Reguart afegeix una puntualització a aquest autor:

En esta parte padece excepciones la noticia, porque los pescadores que entienden del oficio, no se contraen al preciso espacio de tiempo de un mes, sino á necesidad del ejercicio de la red, segun la mas o ménos abundancia de pesca.

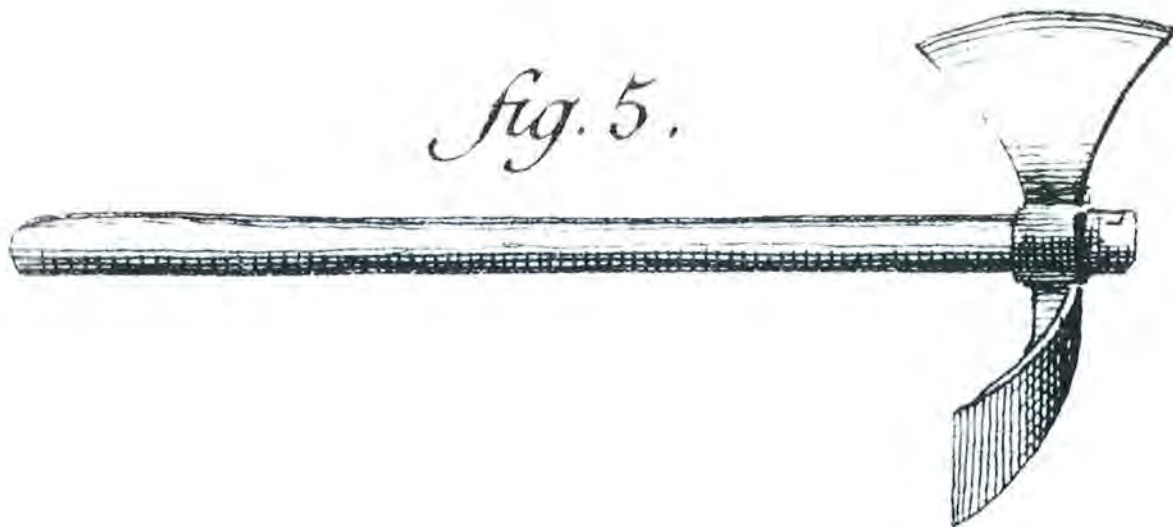
Per exemple, aquesta pràctica també variava segons l'època de l'any. Efectivament, els calellencs a l'hivern sortien molt menys a pescar i, per tant, la tenyida s'espaiava més en el temps. Si mirem el llibre de comptes del fons del gremi de pescadors, anomenat de Sant Pere (actualment dipositat a l'Arxiu Municipal de Palafrugell), podem observar com el nombre de tenyides s'acumula entre els mesos d'abril a setembre.

Quasi cada mes [es tenyia]. Si es treballava, cada mes. (Martí Ferrer)

Sí, no hi anaves tant... (Lola Figueres)

Bueno, començaves al mes d'abril. I plegaves al setembre, o a l'octubre, just. Ja venia mal temps, la nit era curta... (Martí Ferrer)

fig. 5.



Destral petita.

DICCIONARIO HISTÓRICO DE LOS ARTES DE PESCA NACIONAL
(1791-1795). DOCUMENTARE

Els tipus de tint

Antigament, a Catalunya, el tint s'extreia principalment de l'escorça de pi, la qual es triturava i es feia bullir amb aigua durant força hores. Eren els mateixos pescadors els qui l'anaven a buscar als boscos propers al poble, amb una petita destral. Tot i que a Calella cap dels pescadors entrevistats ho havia fet ni tampoc no tenia cap notícia d'aquesta activitat, alguns pescadors de Sant Feliu de Guíxols, per exemple, sí que encara ho recorden: pelaven la capa més externa del pi, fins a un metre del terra aproximadament, perquè més amunt l'escorça ja era massa prima i aleshores no se'n podia extreure tanta substància i, per tant, no era adequada per tenyir. A més, cal tenir en compte que també interessava la supervivència de l'arbre. En altres indrets, altrament, l'escorça utilitzada per elaborar el tint podia procedir d'arbres com el salze, el sumac, el vern i, sobretot, l'alzina.

Els catalans, pescadors de sardina compren les seves xarxes del color natural del fil, que és lli; i les tenyeixen d'un color rogenc, fent-les bullir en grans calderes amb escorça de pi salvatge (Pinus Maritima altera Matth.): de cap manera fan servir l'escorça del pi cultivat (Pinus Sativa C.B.P.). (DUHÁMEL DU MONCEAU, 1769-1782)

En algunos parages por no tener tan á mano semejantes árboles (sauce, zumaque, aliso, encina), usan el pino silvestre. Es comun en Cataluña teñir los Sardinales y otros artes con cocimiento de su corteza. (REGUART, 1791-1795)

Que en tinguem coneixement, a la costa empordanesa, en temps posteriors i fins l'any 1935, a molts indrets també es podia comprar l'escorça en sacs de cinquanta quilos, ja preparada i triturada. Calia picar l'escorça fins a convertir-la en una pols fina i aleshores l'abocaven a l'aigua i la feien bullir durant moltes hores, fins que havia deixat anar tota la substància. L'escorça provenia de Banyoles, vila on aquest tint s'utilitzava en gran quan-

fig. 2.



Saca d'escorça.

DICCIONARIO HISTÓRICO
DE LOS ARTES DE PESCA NACIONAL
(1791-1795). DOCUMENTARE

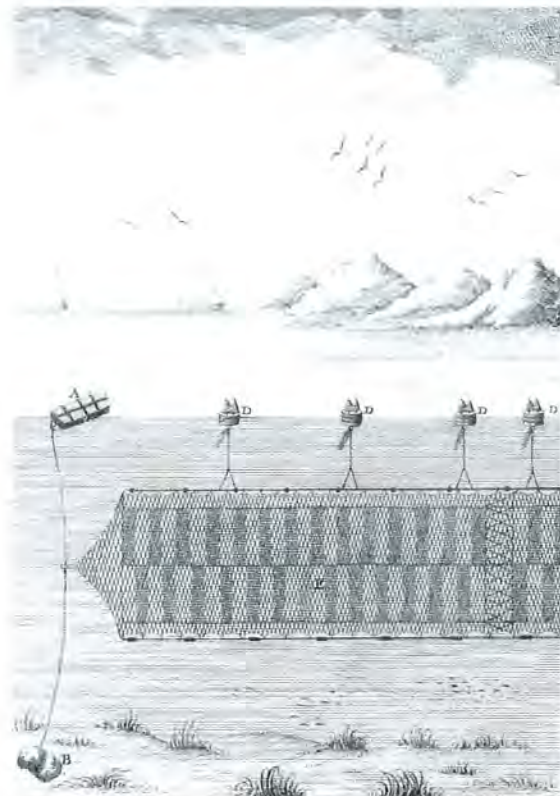
titat per a les fàbriques d'adobament, i era distribuïda per l'empresa Ararà i Cia. Suc. de Sant Feliu de Guixols. A Calella, de tant en tant, aquesta empresa l'enviava amb carro.

A partir de l'any trenta-cinc va sorgir el taní pur. Era un tint sintètic que venia de fàbrica (de Can Pagans, primer, i després, de l'empresa de Celrà Extractos Curtientes y Productos Químicos) i que també subministrava el magatzem Ararà. Els tanins, que també eren distribuïts pels pobles en carro, es venien en sacs de cinquanta quilos (tanins fets a partir d'escorça de pi, que es feia servir per tenyir cuir), en sacs de deu quilos (fets amb escorça d'alzina, destinada especialment per a les xarxes, i que venia de Grado de Santander), o en paquets de quilo. Els pescadors de Calella sembla que compraven i utilitzaven aquests últims. L'empresa de Manuel Segura Vila, d'Igualada, fabricava i proporcionava els sacs a Extractos Curtientes y Productos Químicos, tant a la fàbrica de Celrà com a la de Grado de Santander.

L'extracte venia en forma d'una pols fina, però ben premada, com una pastilla, i calia desgranar-lo abans de fer-lo servir, és a dir, abans d'afegir-lo a l'aigua calenta perquè es desfés. La proporció era d'aproximadament un quilo de tint per vint-i-cinc litres d'aigua.

Aquest tint era molt més còmode d'utilitzar i estalviava força temps en el bull (aproximadament només calia una hora), i, consegüentment, tampoc no es necessitava tanta llenya al forn per escalfar la perola. I, malgrat que no era un sistema tan eficaç com l'anterior (el tint no agafava tant), els pescadors el van adoptar ràpidament. En alguns llocs hi afegien una mica de quitrà durant el bull, perquè ajudava a enfortir i a impermeabilitzar les xarxes, i s'allargava, per tant, la vida del cotó.

De tota manera, no es va utilitzar durant gaire temps, ja que als anys seixanta, amb l'aparició de les xarxes de niló –que no es feien malbé– va deixar de tenir sentit continuar utilitzant les xarxes de cotó de tota la vida i, per tant, també es va deixar de tenyir.



Xarxa d'un sardinal.

DICCIONARIO HISTÓRICO
DE LOS ARTES DE PESCA NACIONAL
(1791-1795). DOCUMENTE

Les xarxes

Antigament, les xarxes eren fetes de lli, o de cànem, després; i calia tenyir-les amb escorça de pi perquè es conservessin el major temps possible. El cotó s'imposà a partir de l'any 1936, i tot i que les xarxes eren més fines, s'havien de tenyir igualment.

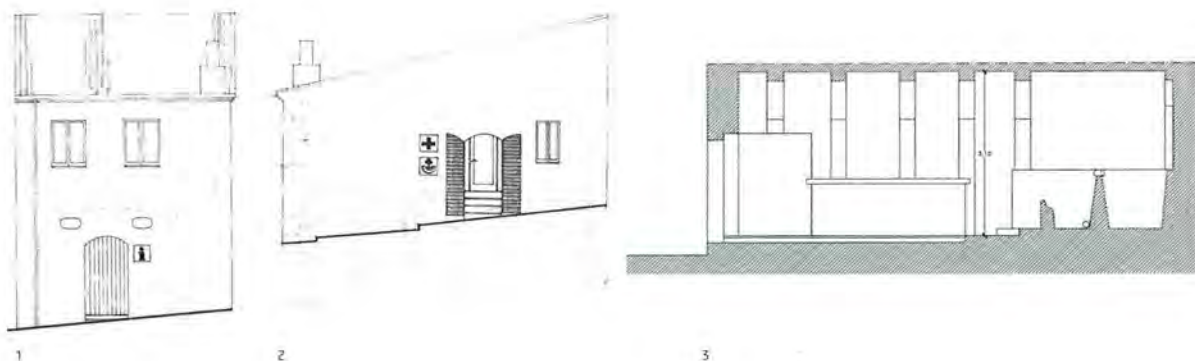
Per a cada tipus de pesca utilitzaven xarxes o arts diferents. Hi havia el palangre, l'artó, el tremall (o batuda), la moixonera, el bou, la xàvega, els sardinals, o la teranyina (en el capítol "Pescar a Calella en temps de Sa Perola" hi ha una descripció acurada de totes les arts de pesca emprades a Calella). Les més petites no haguessin necessitat una gran infraestructura com Sa Perola per tenyir-les, però sí que calia per a les més grans, sobretot per als sardinals, o les teranyines, que podien arribar a mesurar de 100 a 150 metres.

Tot i que tenyir-les era fonamental per a la seva conservació, al mateix temps s'havien d'anar reparant. Això era especialment important en el cas de xarxes grans, ja que com més material calia més despesa es generava. Així, acostumaven a retallar les parts més malmeses, i les afegien a una peça de xarxa nova que situaven a la part central, perquè era la que patia més. Com els altres estris i materials de pesca, els els subministrava l'empresa Ararà i Cia. Suc. de Sant Feliu de Guíxols.

Però no la podies fer tota nova cada any. (Lola Figueres)

A talls. (Martí Ferrer)

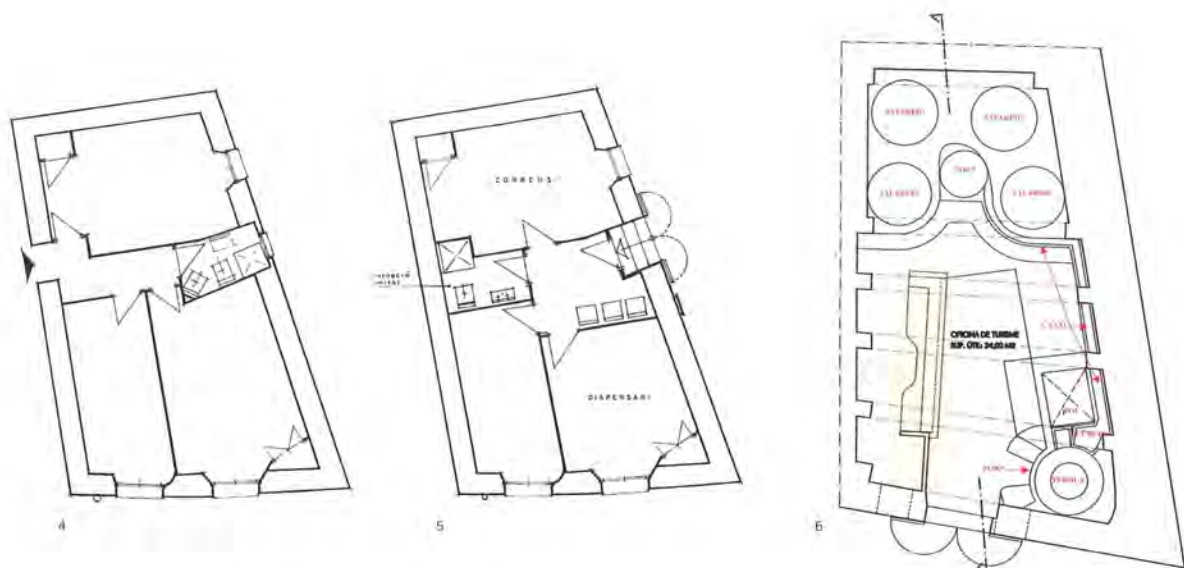
A talls. Combinaves, en compraves un tall, arreglaves [...]. El que era més vell el treies, i posaves el nou. [...] Poc que ho haguéssim pogut aguantar cada any, teranyines noves.
(Lola Figueres)



1. Alçat façana sud (1987).
2. Alçat façana est (1987).
3. Secció longitudinal (1987)

Feies canvis. Agafaves la xarxa nova, la posaves al mig de la peça –la teranyina, eh– i la mes vella la feies trincar cap a la punta. (Martí Ferrer)

Finalment, l'any 1960, va arribar la xarxa de niló, que amb poc temps es va acabar imposant. Aquest material era molt més resistent que el cotó i, a més, tenia l'avantatge que no calia assecar les xarxes i tampoc tenyir-les. De tota manera, al principi, els pescadors no se'n refiaven del tot, no s'acabaven de creure que no es fessin malbé, i eren reticents a comprar-ne. El magatzem de distribució Ararà n'havia regalat unes quantes a alguns pescadors, per anar-les introduint, i amb poc temps en quedà normalitzat l'ús. Ararà vengué la darrera xarxa de cotó l'any 1962.



4. Planta pis, a partir dels anys cinquanta del segle XX (1987).

5. Planta pis des de l'any 1987 (1987).

Ajuntament de Palafrugell, Àrea de Projectes i Obres

6. Planta baixa (2004).

ILANCA SALA

Descripció de Sa Perola

Edifici d'un cos, de planta aproximadament rectangular, format d'una planta baixa i una planta pis. Situat al carrer de les Voltes número 6, el terreny que ocupa mesura 9 metres de fondària mitjana per 5,30 metres d'amplada mitjana, i, per tant, té una superfície total de 47,70 metres quadrats. La coberta és de teula amb cairats de fusta, amb un únic pendent cap al carrer de les Voltes. L'accés a la planta baixa es troba a la façana del carrer de les Voltes, i l'accés a la planta pis, a la façana est, que correspon a un passatge sense nom.

La planta baixa actualment està ocupada per l'Oficina de Turisme, però anteriorment pertanyia al gremi de pescadors de Calella, i era on, amb el descriptiu nom de Sa Perola, es tenyien les xarxes. Aquest espai té una estructura de volta de canó, suportada per parets de pedra, amb uns nervis que fan de reforç. Damunt la porta hi ha dos forats ovalats per a la ventilació. L'espai interior conserva els elements que servien per a la funció que li era pròpia: foren construïts amb rajol i morter, després arrebossats i reforçats amb fusta a la part superior. Les obres de l'any 1987 comportaren l'eliminació de la xemeneia, la col·locació d'un nou paviment enllosat, i la col·locació també d'un taulell d'informació.

La planta pis ha acollit l'Oficina de Correus, un magatzem de l'Associació de Veïns i Amics de Calella, així com el local de primers auxilis de la Creu Roja. Anteriorment a la cessió a l'Ajuntament (1986) era un habitatge que el gremi de pescadors llogava a una família. L'estructura de l'espai interior ha anat patint diverses modificacions, però la distribució original en tres espais devia ser força similar. Antigament, les dues finestres que donen a la façana del carrer de les Voltes, eren dos balcons.



Elements

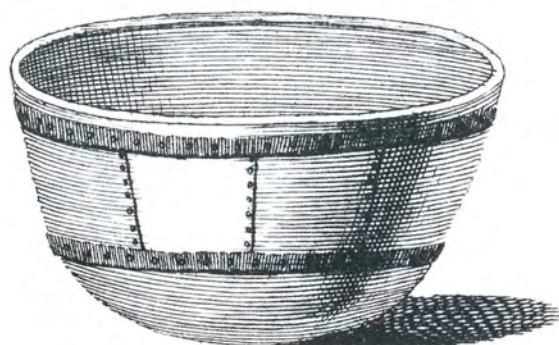
Entrant a Sa Perola, a mà dreta, trobem un conjunt fet d'obra format per la perola, el forn, una cubeta i un pou. És on es preparava el tint per després tenyir les xarxes.

Pou: pou d'aigua dolça d'on treien l'aigua amb una galleda mitjançant una corriola (que actualment ja no hi és) per tal d'omplir la perola. Un graó també d'obra hi facilita l'accés. D'estructura quadrada, la boca del pou fa 95 cm². Actualment, per una qüestió de seguretat, està tapat per una reixa.

Perol.

DICCIONARIO HISTÓRICO DE LOS ARTES DE PESCA NACIONAL. (1791-1795).
DOCUMARE

fig. 5.



Sáñez Reguart ens mostra el dibuix d'una d'aquestes peroles, que, com en el cas de Calella, s'incorporaven a una estructura fixa, que permetia col·locar el forn a sota.

A sota la perola, doncs, hi ha un forn, on es cremava la llenya per escalfar la perola i fer bullir l'aigua. L'obertura, que es troba arran de terra, havia quedat pràcticament tapada, atès que es va alçar el nivell del terra durant les obres de rehabilitació efectuades l'any 1987. Actualment s'ha recuperat. No tenia tapadora.



Perola o caldera: formada per diverses peces d'aram subjectades amb uns cargols i unes juntes d'amiant, i col·locada damunt d'un suport cúbic fet d'obra. Mesura 71 cm de diàmetre, fa 58 cm de fondària, i té una capacitat d'uns cent cinquanta o dos-cents litres aproximadament. Just damunt hi havia hagut una xemeneia per a la sortida del fum quan s'hi feia bullir el tint, que es va eliminar quan es feren les obres d'habilitació de l'Oficina de Turisme. També hi ha uns graons als costats per tal de poder-hi tenir fàcil accés.



Cubeta: petit receptacle d'obra adossat a aquesta mateixa estructura, a la banda esquerra de la perola, on anaven abocant el tint calent amb un cassó, i que anava a parar directament al pouet mitjançant una canal encastada al llarg de la paret lateral dreta i amb un lleuger pendent.

A la part del fons de Sa Perola, hi ha una estructura d'obra amb un pouet arran de terra i quatre pouets a la part superior. És on es tenyien les xarxes.



Pouet: receptacle de forma circular, arran de terra, on s'adobava la xarxa amb el tint. S'omplia a través del conducte que venia des de la perola. També hi entrava el tint sobrant de les xarxes, mitjançant quatre forats a l'interior que comuniquen amb els pouets o safareïjos de dalt. Mesura 90 cm de diàmetre i té una fondària de 70 cm.





Pous o pouets de dalt

(safaretjos): es tracta de quatre receptacles circulars en els quals s'escorrien les xarxes un cop sucades amb el tint. Fan 1,20 m de diàmetre i tenen una fondària de 80 cm. Al fons presenten un petit forat que va a parar al pouet de baix, i pel qual s'escolava el tint sobrant.

Desguàs: estava situat a fora l'edifici, just al davant. Per allí tiraven l'aigua i el tint que sobrava després d'haver acabat de tenyir.





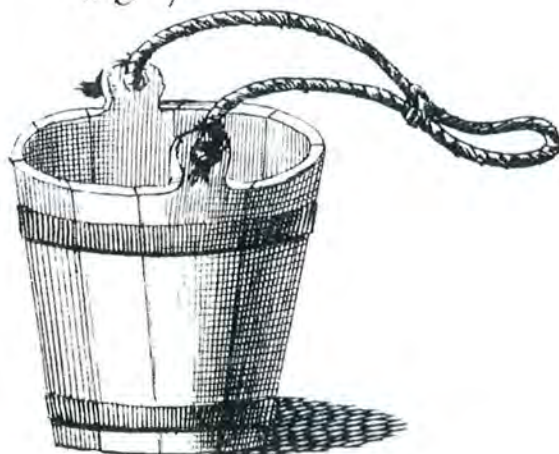
Els estris de treball

Els estris que els pescadors utilitzaven per tenyir no eren gaires, ja que es tractava d'una feina de caràcter molt manual. L'utilitatge emprat es quedava a Sa Perola i era fet servir per tots els membres de la Societat de Pescadors. Les referències que en tenim, però, es redueixen als testimonis dels pescadors que recorden haver utilitzat aquestes eines, ja que no se n'ha conservada gairebé cap. El que sí duia cadascú de casa seva per a cada tenyida eren els semals i els tendals, estris que també es feien servir per a altres funcions.

Recollidor: estri de ferro, de mànec llarg (uns 2 metres), amb una petita pala a la punta, que era utilitzat per introduir la llenya a dins el forn de la perola, així com per treure'n les cendres després. A Sa Perola no se n'ha trobat cap, però era gairebé igual que el que hi havia a Sant Feliu de Guixols.

Forqueta: estri de ferro, de mànec llarg (uns 2 metres), amb una petita forquilla de dos punxes a la punta, que era utilitzat per remenar la llenya de dins el forn. A Sa Perola tampoc no se n'ha trobada cap, però devia ser força similar a la del dibuix.

fig. 7.

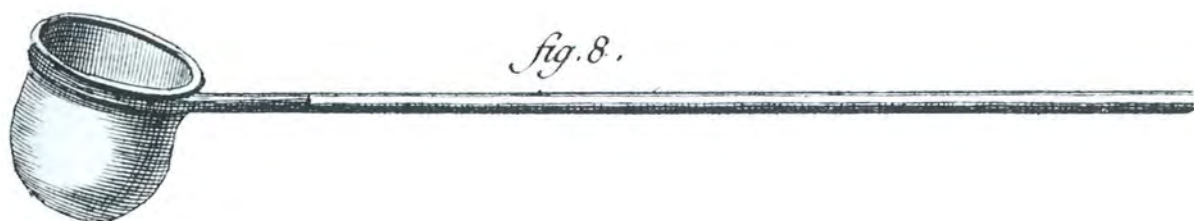


Galleda: s'emprava una galleda de fusta per treure l'aigua del pou i abocar-la a la perola. També s'omplia amb el tint que havia sobrat i, amb un pal, es transportava fins al desguàs per llençar-lo.

Pal: pal de fusta per remenar el suc de dins la perola, per tal que es desfés i es mesclés bé el tint amb l'aigua.

fig. 7.





Cassó o cassa: eren cassons grans amb uns llargs mànecs de fusta (d'uns 2 o 3 metres) que servien per abocar el tint del perol a la cubeta. Un cop acabada tota la feina de tenyir, també servien per retirar el tint ja fred del pouet. Era similar al de la il·lustració.

Tendals o tendols: fets a base de saques cosides. Habitualment els pescadors els feien servir per tapar les xarxes i la barca un cop acabada la pesca, però també els empraven per tapar les xarxes mentre s'escorrien als pouets, perquè fermentessin amb el tint.

A l'esquerra de la imatge, tendal que tapa una barca.

L. ROISIN. COL·LECCIÓ JOAN FRIGOLA, AMP





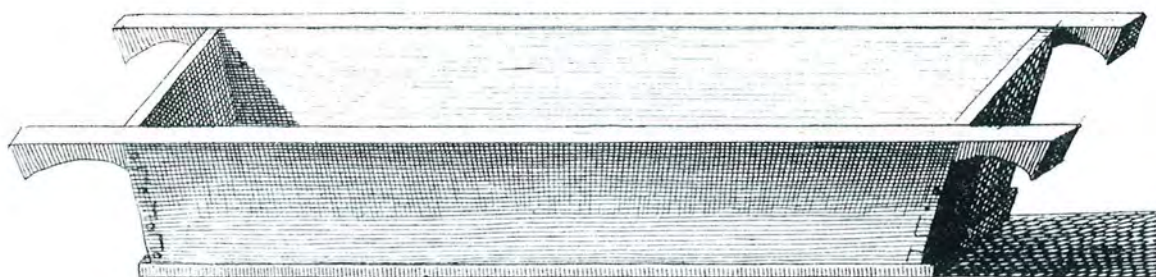
Pescadors posant peix als semals.
COL·LECCIÓ FAMÍLIA ESTEBA, AMP

Semal, semaler o semira: estri de transport, fet de fusta, amb dues barres per agafar, pensat per ser utilitzat per dues persones. Era el mateix que s'emprava per traslladar el raïm. També servia per dur el peix fins als salins, així com per traslladar les xarxes ja tenyides (les petites) fins a la platja per tal que s'assequessin. Però sovint també l'omplien amb cassons o galledes plens del tint sobrant, per llençar-

lo al mar. Els semals de què tenim constància d'ús fins no fa gaires anys a Calella tenien una forma més rectangular, amb unes nanses de corda a cada extrem.

Els que s'utilitzaven antigament a molts indrets podien assemblar-se al d'aquest dibuix.

fig. 1.



Semal.

DICCIONARIO HISTÓRICO DE LOS ARTES DE PESCA NACIONAL. (1791-1795). DOCUMENTARE



Semal propietat del pescador Fernando Ferrer.

BLANCA SALA

Semal, semaler o sibira: estri de transport, de fusta, amb dues barres llargues d'uns 2 m i amb quatre barres travesseres més curtes, d'uns 70 cm. Era emprat per traslladar les xarxes més grans ja tenyides fins a la platja perquè s'assequessin. La xarxa es col·locava damunt el semal, doblegada en forma d'essa. Cada un era pensat per ser utilitzat per dues persones: per a una teranyina, per exemple, calien uns cinc semals, i, per tant, eren necessaris deu homes per dur-los.

Cove: en uns coves no gaire grans, fets de vímet i de canya, era on posaven el carbó, la cendra i la brossa de la llenya utilitzada pel forn de la perola, així com l'escorça emprada per elaborar el tint. Del cove tot anava a parar directament a la mar.

fig. 8.



Cove.

DICCIONARIO HISTÓRICO DE LOS ARTES DE PESCA NACIONAL. (1791-1795). DOCUMARE



Escorça de pi.
FERRAN MAGRET. MASLE

El procés de tenyir

Preparar

El dia abans, previsorament, calia preparar el material necessari per tenyir l'endemà. En primer lloc, havien d'anar a buscar llenya per alimentar el foc del forn de la perola: antigament, gairebé cada dia, les dones anaven a cercar-ne al bosc que hi havia a Sant Roc, tocant a Calella, per escalfar la casa, per cuinar, i també per tenyir; però moltes vegades, els homes agafaven el bot i anaven a fer feixos al cap Roig, als Canyissos o a la cala Estreta.

També calia preparar l'escorça, la qual venia triturada en unes saques. Per fer-la bullir i que extragués ben bé la seva substància, abans calia picar-la fins a convertir-la en una pols fina. Això ho acostumaven a fer a les cases, en un safareig o damunt una fusta, i picant amb una maça.

L'endemà al matí, el primer que es feia era encendre el foc: ho feien dins el forn de sota la perola, amb canyes o feixines de pi, i el mantenien amb llenya de fusta també de pi. Com que la llenya no era de gaire bona qualitat, calia anar-la remenant sovint amb l'ajut d'una forqueta de ferro, de mànec llarg perquè arribés a tot el forn i per no cremar-se.

Aquí posàvem, per encendre-ho, canyes o feixines de pi o així. I una vegada ho teníem encès, llavors hi posàvem estelles de pi, i me'n recordo que el meu pare me deia "Ves Fernando, ves a mirar la perola a veure si bull". Au, jo cap aquí, a mirar; i a posar aquelles estelles a veure si encara pot anar cremant. El rato que hi estàvem ja no me'n recordo.
(Fernando Ferrer)

Aleshores omplien la perola amb l'aigua del pou que hi havia just al costat, amb una galleda lligada a una corda, que anaven pujant i baixant amb l'ajuda d'una corriola. A aquesta aigua afegien l'escorxa de pi triturada, i aquesta mescla s'havia d'anar deixant que bullís gairebé tot el dia, i l'havien d'anar remenant amb un pal de fusta: començaven a primera hora del matí i coïa fins cap a les sis de la tarda. Calia també que hi hagués algú que anés vigilant que el foc no s'apagués. La xemeneia no parava de treure fum. Finalment, quan l'escorxa havia tret tota la seva substància, el líquid quedava d'un color vermell fosc i gairebé reduït a la meitat respecte del que s'hi havia abocat inicialment.

Més endavant, en la darrera època, afegien el taní d'extracte de pi desgranat que venia en paquets de quilo (per a una tenyida n'hi posaven uns 2 quilos per 50 litres d'aigua), i aleshores el procés era molt més ràpid, ja que només de posar-lo en remull es desfeia, i amb una hora de bullida n'hi havia prou. S'estalviaven temps i llenya, tot i que sembla que el tint era menys eficaç i que, aleshores, havien de tenyir més sovint.

Quan el tint havia acabat de bullir, retiraven les cendres i el carbó de dins el forn amb un recollidor de ferro, de mànec llarg, i ho posaven tot dins una cistella, preparat per llençar.



Xarxes, cordes i surades.
FERRAN MAGRET, MASLE

Tenyir

Fins que el tint no estava preparat (entre cinc i sis de la tarda) no portaven les xarxes dins Sa Perola, les quals havien d'estar seques, ja que d'aquesta manera el tint impregnava ben bé el cotó, que era el que interessava. No hi havia cap taulell on col·locar-les, de manera que escombraven el terra, empedrat, i les deixaven allí, esperant torn.

En el cas que el tint fos massa calent, s'havia de deixar refredar una estona, fins que estigués temperat o fred, ja que si la xarxa cremava, a banda que no li era bo, tampoc no la podien agafar. Pensem que treballaven amb les mans nues, sense cap tipus de protecció. Doncs bé, quan la temperatura ja era adequada, col·locaven la xarxa en el pouet de baix. Amb un cassó de mànec llarg agafaven el tint de dins la perola, l'abocaven dins la cubeta que hi havia just al costat, i d'allí anava a parar al pouet on hi havia la xarxa, baixant a través d'una canal. En sortien unes vint-i-dues cassades. Aleshores, calia remenar la xarxa i anar-la prement perquè s'impregnés bé del suc, directament amb les mans. Una xarxa petita ocupava aproximadament la meitat del dipòsit, i una de gran l'omplia fent pila i tot. Amb les xarxes grans era una tasca feixuga, però, com que hi anaven diversos homes, s'hi estava una mica cadascun.

Quan la xarxa ja estava ben impregnada, aleshores la passaven directament dins un dels pouets de dalt, disposats al voltant per facilitar la tasca. El voraviu de damunt el pouet de baix era de fusta i seguia una línia corba, per evitar que la xarxa es malmetés. Calia que la xarxa fermentés amb el tint dins el pouet: la tapaven amb un tendal de saca, i la deixaven així durant un o dos dies. Al mateix temps, la xarxa s'escorria, de manera que el suc sobrant anava a parar altre cop al pouet de baix, a través del forat que hi havia a la part de sota del receptacle. En tot aquest procés, les xarxes no paraven de fumejar, és a dir, de deixar anar vapor i més vapor.

Felip Cornell Anglada
espolsant les xarxes en el Port Bo.
Anys 50 del s. XX.

COL·LECCIÓ FAMÍLIA ESTEBA, AMP



Joaquim Niell Gelpí
estenant xarxes al Port Bo.
Anys 50 del s. XX.

ARCADI GILI, AMP



Les xarxes petites no representaven cap dificultat, però sí les xarxes grans, com podien ser les teranyines, ja que el seu pes es multiplicava quan eren molles. En aquest darrer cas, un o dos homes es col·locaven damunt el replà, al costat dels pouets de dalt, i anaven estirant la xarxa que els anava passant un altre home col·locat tocant al pouet de baix. En altres poblacions de vegades col·locaven politges per tal de facilitar la feina, però en el cas de Sa Perola de Calella, es feia tot a mà.

La quantitat de tint estava ben calculada per a cada tenyida, de manera que acostumaven a fer just. Tanmateix, el tint que s'havia escorregut dels pouets de dalt i que tornava al pouet de baix era aprofitat per tenyir les xarxes petites i algunes cordes.

Assecar

Després d'un parell de dies d'anar-se adobant, calia treure les xarxes dels pouets i estendre-les a l'aire lliure perquè s'assequessin. S'acostumava a fer al matí, però de vegades era a la nit. Depenia del temps que feia i de l'època de l'any, però com a mínim eren necessàries quatre hores de sol, i almenys anaven un cop a espolsar-les mentre eren esteses, per tal que s'assequessin millor.

Les xarxes petites les carregaven en un semal i les podien estendre allí davant mateix de Sa Perola, al Port Bo, al costat de les barques.

Però les xarxes grans com les teranyines no hi cabien i s'havien de dur fins a la platja del Canadell. Al poble no hi havia cap carro, per la qual cosa calia portar les xarxes a mà fins allí, tot i el que arribaven a pesar.



Xarxes esteses al Port Pelegrí.

Any 1927.

MOISÉS DALMAU. COL·LECCIÓ ENRIC MARQUÉS, AMP



Xarxes esteses a la platja del Canadell.

Anys 1920-1940.

COL·LECCIÓ FAMÍLIA ESTEBA, AMP

Col·locaven la xarxa damunt quatre o cinc semals disposats en fila. Cada semal era portat per dues persones, una a cada extrem, de manera que en total eren necessaris uns vuit o deu homes, que acostumaven a ser els pescadors d'una mateixa tripulació. D'aquesta manera sortien de Sa Perola, al carrer de les Voltes, i seguien pel carrer de Bofill i Codina fins a la platja, tots plegats, en fila i mantenint la mateixa distància.

Allò que te deia que portàvem és això, veus: s'agafava d'aquí i d'allà [de cada extrem], la xarxa aquí al mig, un home aquí i un home allà [a cada banda]. Tot això era una corriolera d'aquests nou o deu homes. Perquè no podíem separar-nos, havíem d'anar seguint tots junts. (Fernando Ferrer)

Per allà on hi havia aquelles escales [carrer de Bofill i Codina]. Era el camí més recte: sorties de la Perola, pujaves les escales, pel carreró..., vora la varandilla del passeig del Canadell. I de sobre la varandilla, la tiràvem a baix, per no haver-la de tragar a mans. (Fernando Ferrer)

Així doncs, baixaven a la platja del Canadell i estiraven les xarxes directament damunt la sorra, de banda a banda de la platja, de manera que l'ocupaven gairebé tota, com es pot observar a les fotografies següents. Les teranyines eren tan llargues que moltes vegades s'havien de doblegar, i ocupaven més d'una tirada. Sembla que el fet d'estendre-les a la sorra contribuïa que les xarxes duressin més que no pas en altres poblacions on s'estenien penjades.



Ernestina Morató adobant xarxes.
Final dels anys 40 del s. XX.

(JOSEP GRANÉS HOSTENCH. COL·LECCIÓ CARME MORATÓ, AMP)



Maria Figueras i Cinteta Ferrer
adobant xarxes a la platja del Canadell.
Mitjan s. XX.

(COL·LECCIÓ FERNANDO FERRER, AMP)

Adobar

En tenir esteses les xarxes, fos al Port Bo o al Canadell, moltes vegades s'aprofitava per adobar-les, per reparar-ne els desperfectes i les parts malmeses, abans que les barques tornessin a sortir a pescar. Es feia mentre s'assecaven, de vegades abans de dur-les a tenyir i de vegades després. Eren les dones de la família —esposes, germanes, mares, tietes— les qui s'encarregaven de dur a terme aquesta feina, tant al matí com a la tarda. En els darrers temps, quan la pesca a Calella ja anava de baixa, llogaven tres o quatre dones perquè anessin a remendar: eren esposes d'altres pescadors o simplement dones que no tenien feina.

A casa de tota la vida, a remendar peces. [...] Oh, mira, a tothora: al matí, de vegades anaves a remendar al Canadell; allí hi havia moltes xarxes. Aquí a les barques també [al Port Bo]. I a la tarda n'hi ha que hi tornàvem. Cada dia hi havia feina.
(Lola Figueres)

Netejar

La neteja de Sa Perola formava part també del procés de tenyir. Cadascú s'havia de responsabilitzar de recollir tota la brossa que havia generat per tal que tot quedés igual com ho havia trobat, i que l'espai quedés preparat i en condicions per a qui volgués tenyir darrere seu.

El tint sobrant es llençava en un desguàs que hi havia a fora (que anava a parar a la claveguera), just davant de Sa Perola, amb l'ajut d'un pal i una galleda. La cendra i el carbó es treien del forn i els anaven a llençar al mar en uns coves. I finalment deixaven el terra ben escombrat, per tal que les xarxes que s'hi anaven deixant no s'embrutessin.



Carregant les xarxes a l'Anita, la teranyina de l'Artemio Ferrer. D'esquerra a dreta, Jaume Pareras; Fernando Ferrer; amagat darrere seu, Gerardo Ferrer; Quimet Niell; Eliseu Niell; Marcelino Niell; ja a la platja, Julio Pascual, Artemio Ferrer i Lluís Pareras. Anys quaranta del s. XX.

COL·LECCIÓ FAMÍLIA ESTEBA, AMP



Barca Anita. D'esquerra a dreta: Marcelino Niell, en Lino; Jaume Pareras, en Met; Fernando Ferrer, i Joaquim Niell Corredor. Anys 1940-1950.

COL·LECCIÓ FERNANDO FERRER, AMP

Que es tractava d'un tema important ens en deixen constància els Estatuts de la Societat d'Instrucció i Pesca:

Capítulo II. Derechos y obligaciones de los socios.

Art.6º. Es obligación de los socios: [...] 6º. Dejar limpia la casa del Gremio de San Pedro luego de haber teñido las redes.

Capítulo IX. Penalidades.

Art.43. VII. Los marineros que habiendo teñido sus redes no dejan la caldera y local limpios como se debe, pagarán cincuenta céntimos.

Recollir

Les xarxes quedaven esteses al Canadell fins que, cap al vespre, els pescadors les anaven a recollir directament amb les seves barques, per tornar-les a carregar abans de sortir a pescar. A l'estiu, però, quan el sol era fort, les anaven a buscar cap a les deu o les onze del matí, ja que massa sol podia acabar cremant el cotó. A la fotografia següent podem veure com carreguen una teranyina, a més de permetre que ens fem una idea del volum d'una xarxa com aquestes.

Les darreres tenyides

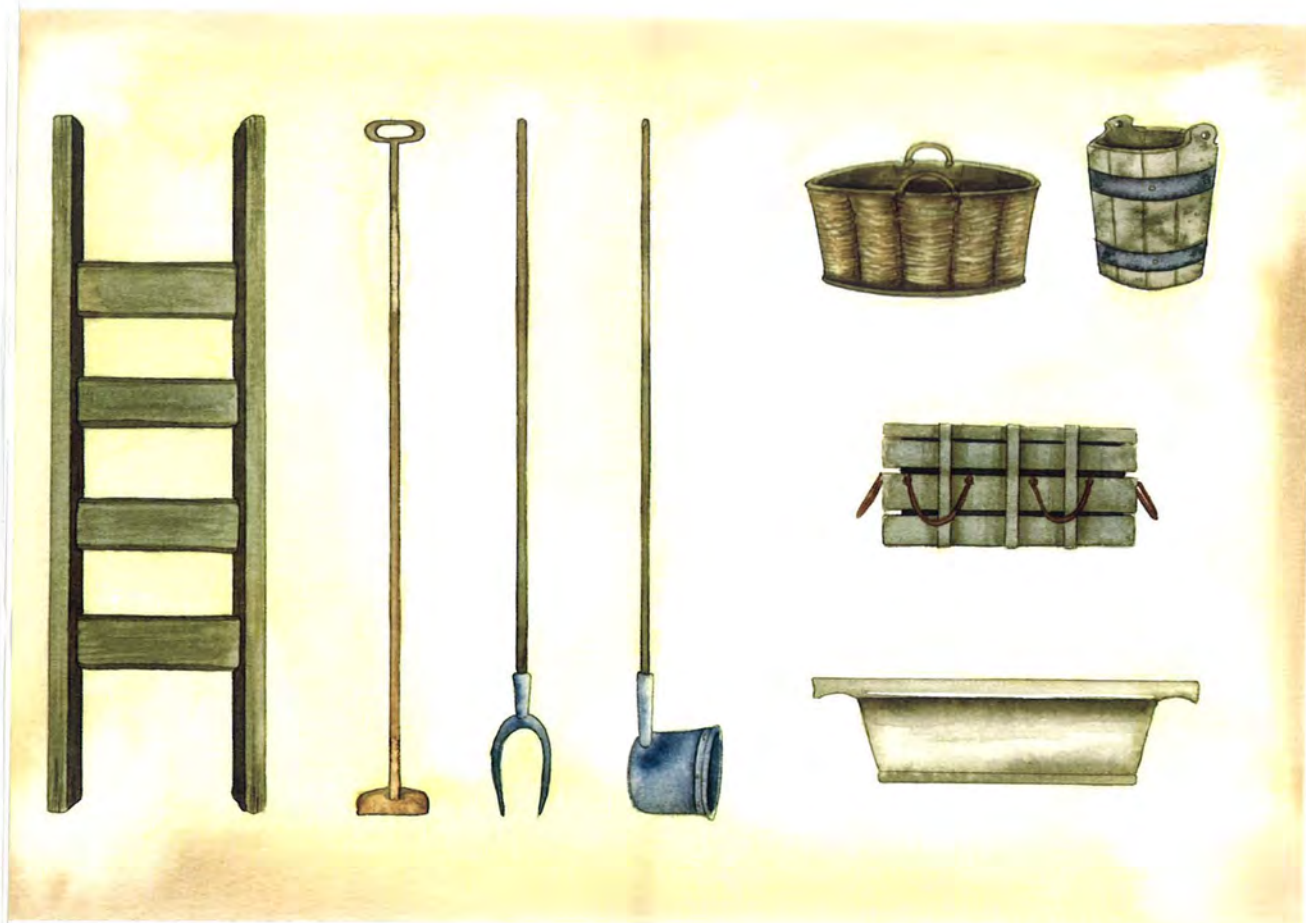
Va arribar un moment, quan la xarxa de niló es va generalitzar, que evidentment hi havia poques xarxes a tenyir, i si de cas aquestes eren petites. Aleshores cadascú ho feia a casa seva.

Però en Quim Niell continuà anant a Sa Perola durant un temps, amb la seva esposa Rosa Morató: varen ser els darrers a tenyir-hi. En una olla grossa desfeien el tint i el feien bullir al foc de la cuina de casa, ja que per a una persona sola i poques xarxes no valia la pena encendre el forn de la perola. Aleshores, duïen l'olla fins a Sa Perola, i llavors seguien el procés de sempre, això sí, amb una diferència: aquesta vegada hi participava una dona.



Procés del tenyit de xarxes a Sa Perola.

Il·lustracions: PEDRO OSUNA BERMÚDEZ



Estris:

Semal, semaler o *sibira*.

Recollidor.

Forqueta.

Cassó o cassa.

Cove.

Galleda.

Semal, semaler o *semira*.



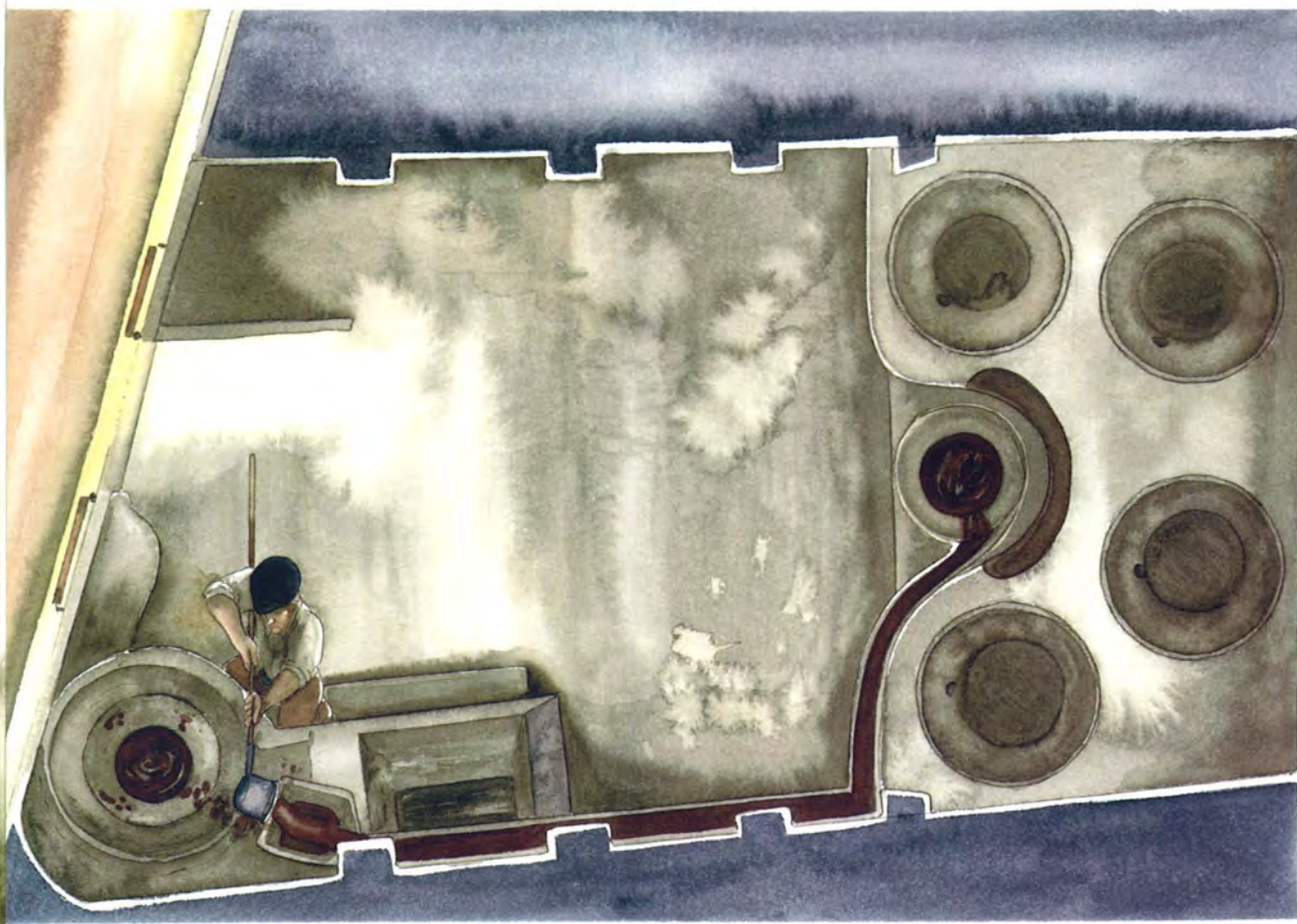
Dones que recullen llenya i escorça de pi. L'escorça era triturada abans de fer-la servir.



El primer pas era encendre el foc de sota la perola.



La perola s'omplia d'aigua del pou i s'hi afegia l'escorça de pi.



Quan el tint estava preparat, es tirava per la canal i anava a parar fins al pouet, on s'impregnaven les xarxes.



Les xarxes es col·locaven dins els safareigs de dalt, i es tapaven amb tendals perquè fermentessin tota la nit. Les teranyines, perquè pesaven molt, demanaven la col·laboració de diversos homes.



Les teranyines les transportaven entre nou o deu homes amb uns semals.



Les xarxes s'estenien a la platja i s'espolsaven de tant en tant, perquè s'eixuguessin millor.



S'aprofitava que les xarxes estaven esteses per adobar-les.



Un cop seques, es recollien i es col·locaven a les barques, llestes per tornar-les a fer servir.



Al final s'havia de recollir Sa Perola. Els estris es desaven, i les deixalles, les cendres i el tint que sobrava es llençaven al mar.



Feliciano Rocas Matas, en Balano, tornant del Canadell al principi dels anys 50 del s. XX.

MANEL JOANOLA REIXACH.
COL·LECCIÓ FAMÍLIA ROCAS NIELL, AMP

Año 1942				sta	nte
Cobro para tener					
Enero	11	José Esteba	1		
Febrero	1	Martín Cortez	1		
"	1	Juan Sabat	1	30	
"	1	Aténio Ferrer	1		
"	3	Sebastián Parera	1		
"	3	Feliciano Rocas	1		
"	17	José Esteva	3		
Marzo	15	José Parera	2		
"	20	Martín Cortez	2		
Abril	1	José Esteba	9		
"	7	Sebastián Parera	2		
"	15	Luis Parera	2		
"	25	Martín Cortez	2		
"	30	Juan Sabat	5		
"	1	Por tres meses de alquiler casa y luz	33	30	

Relació d'ingressos de l'any 1942 (llibre de comptes 1940-1974).

FONS DEL GREMÍ DE PESCADORS DE SANT PERE DE CALELLA DE PALAFRUGELL, AMP

Organització del treball

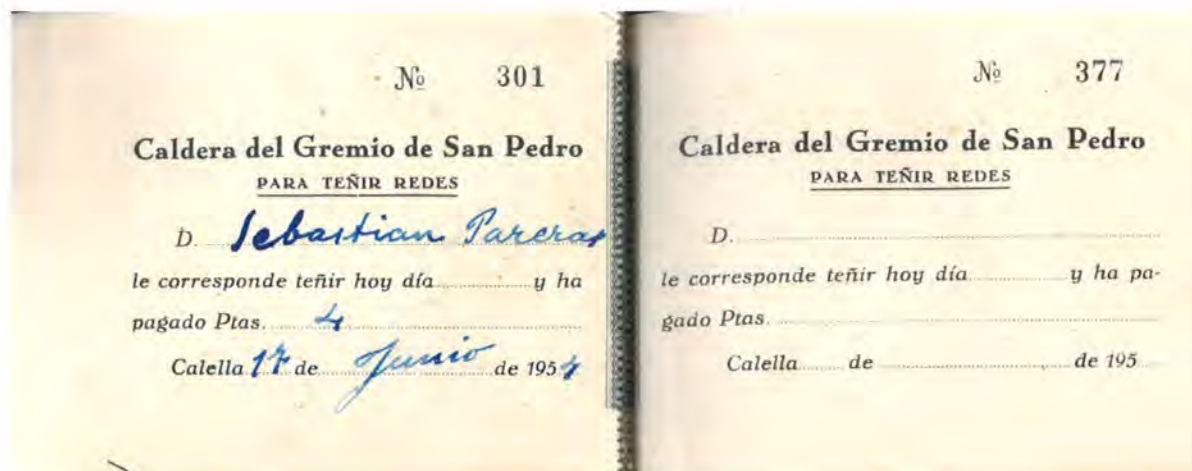
Un cop al mes tots els pescadors volien tenyir, la qual cosa representa que, amb la quantitat de barques que hi havia a Calella, a Sa Perola es tenyia cada dia. Per tant, encara que fos el dia abans, s'havia d'avisar i posar-se d'acord amb els altres pescadors que també ho volien fer, per establir uns torns. A més, sobretot les barques grosses, les teranyines, tenien molta xarxa per tenyir, i hi anava tota la tripulació, per anar-se repartint la feina. Com que el procés era llarg i Sa Perola petita, en un dia només es podien fer quatre tenyides, sobretot quan tenyien amb l'escorxa de pi.

D'organitzar els torns i de cobrar unes quotes, se n'ocupava un dels pescadors del Gremi de Sant Pere, que anualment canviava. Era ell qui guardava la clau de Sa Perola.

Mira, només anaves allà, que n'hi havia un que se'n cuidava, sense ser de la junta, i llavors mira..., un que s'encarregava de cobrar i prou, perquè com que no hi havia res, ni secretari ni res..., un que se'n cuidava de pescador. Se li deia "Demà puc tenyir?" I et deia "sí" o "no", perquè hi havia "aquell altre que també m'ho ha demanat". Eren coses de germanor. I ja està. (Martí Ferrer)

Els Estatuts de la Societat d'Instrucció i Pesca ho establien així, tot i que d'una manera molt més formal: l'Administrador del qual parla el text següent, a la pràctica, era el pescador del relat d'en Martí Ferrer.

Art.11. El marinero que desee tener sus redes, pagará una peseta al pedir dia y la llave al Administrador y otra peseta si debe algo por atrasos; y en el caso de tener varios á la vez, cada uno pagará una peseta por atrasos.



Talonari, 1954-1963.

FONS DEL GREMÍ DE PESCADORS DE SANT PERE DE CALELLA DE PALAFRUGELL, AMP

Art. 12. Los individuos que no pertenezcan á esta Sociedad pagarán el cincuenta por ciento de recargo en los casos señalados en los artículos nueve y once.

Art. 22. El Administrador [...]. Guardará la llave de la casa del Gremio, señalará día al que lo pida para teñir sus redes y no entregará la llave sin haber recibido la cuota correspondiente.

Cada cop que es tenyia, doncs, es pagava una petita quota al Gremi –del qual tots formaven part–, que gestionava Sa Perola, alhora que n'era el propietari. Fins i tot hi havia un talonari de rebuts per tenir constància de qui havia tenyit, quin dia i quina quantitat de diners havia pagat. A partir del llibre de comptes tenim aquestes dades, però només des de l'any 1940 fins al 1964, moment en què a Sa Perola es deixà de tenyir: als anys 1940-41 es pagava 1 pesseta (la mateixa quantitat que establien ja els Estatuts de 1912), l'any 1942 ja es pagaven 2 ptes., i a partir del 1950 ja es va passar a pagar 4 ptes.

En el cas dels pescadors petits funcionava una mica diferent: com que tenien poques xarxes i petites, moltes vegades aprofitaven el tint sobrant dels pescadors de barques més grans. Aleshores no pagaven la despesa a l'altre pescador, sinó que pagaven una petita quota directament al fons de la Societat.

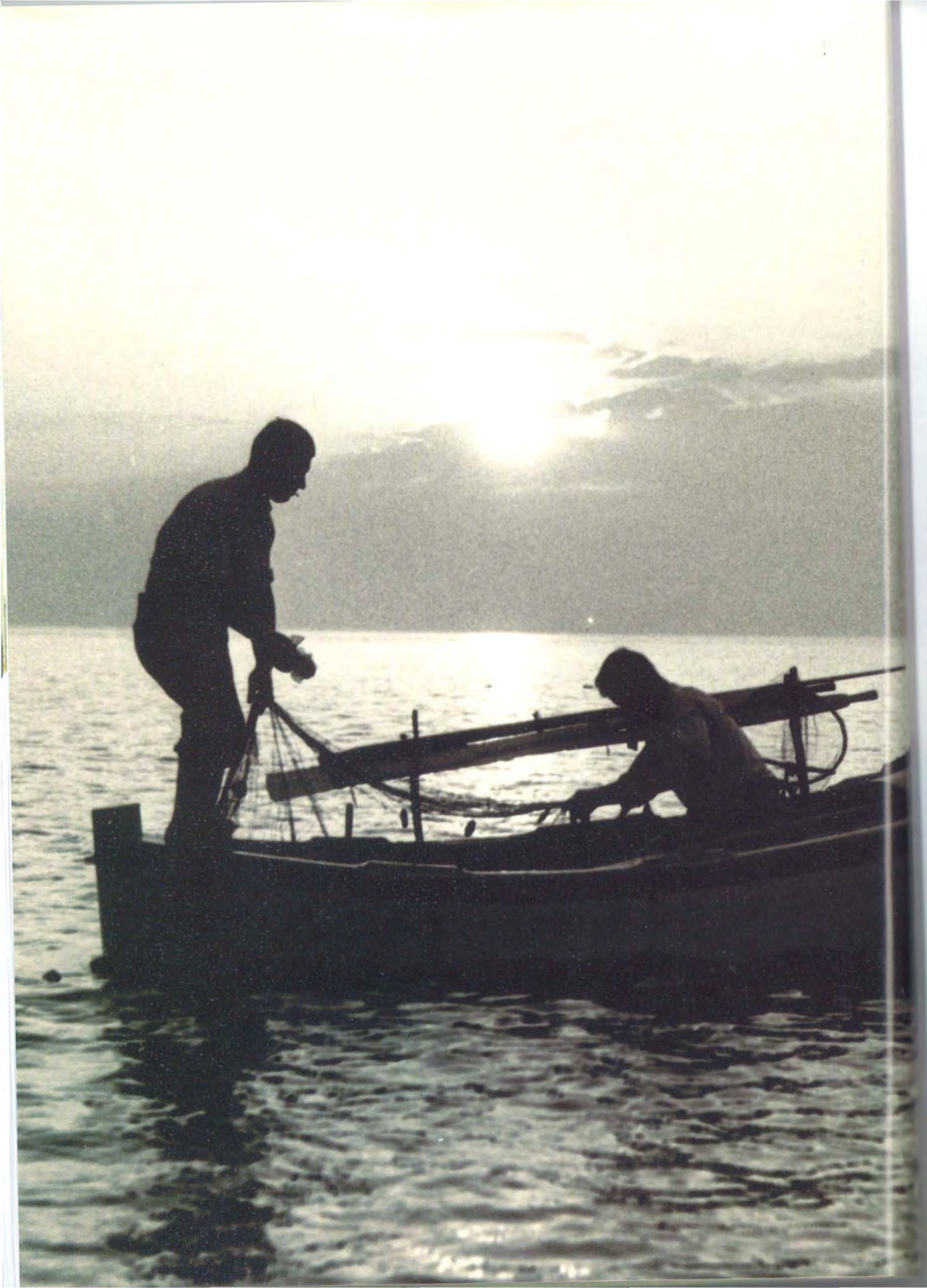
En principi, tots els pescadors que hi tenyien eren de Calella. Sa Perola no tenia capacitat per acollir gaires pescadors més. I, d'altra banda, cada població tenia el seu lloc on tenyir, fos una perola comuna d'una societat de pescadors, o una perola privada, o a les cases mateix.

Quan algú tenyia, sempre hi havia de quatre a sis pescadors que s'hi afegien, però no pas per treballar, sinó per passar l'estona i xerrar una mica, sobretot a l'hivern, quan feia fred i a dins Sa Perola s'estava calent, gràcies a l'escalfor que generava el forn. De manera que entre els uns i els altres, devia acumular-s'hi força gent allí dins. I sovint també hi anaven a mirar els nens.

Factura per arreglar la perola. Any 1948.

Tenyíem la xarxa, i prou. I a l'hivern, si algú tenyia, pujaves a fer petar la xerrada, un rato, per escalfar-te. Sí, hi estàvem bé, hi estàvem bé. (Narcís Cortey)

Sabem, per exemple, que l'actual perola data del mes d'octubre de l'any 1942, any en què es va haver de substituir la vella, i que va costar 725 ptes. De tota manera, com que s'anaven substituint fragments de xapa, cargols, juntes i discs d'amiant, de la perola de 1942 poca cosa deu quedar. La perola era l'element que més patia, en haver d'aguantar moltes hores el tint mentre bullia i, per tant, s'havia de fer arreglar regularment. De tant en tant també calia reparar les portes i algun element d'obra, com podien ser els recs o les canals per on passava el tint calent.



← A contrallum, Artemio i Fernando Ferrer.

Anys 50 del s. XX.

ARCADI GILI, AMP



Barques de vela llatina sortint del Port Bo al principi del s. XX.

HERIBERT FELIU PUJADAS. COL·LECCIÓ CARME MORATÓ, AMP

Els pescadors

Activitats econòmiques

La pesca

A Calella tothom es dedicava a la pesca, era una cosa que passava de pares a fills. Fins als dotze anys els nens anaven a escola, o a estudi, tal com deien. Però molts dies, sortint d'escola, acompanyaven els seus pares i els seus avis a pescar. D'aquesta manera n'aprenien: observant i ajudant. La mateixa Societat de Pescadors era la propietària de l'escola, i els seus Estatuts en regulaven l'obligatorietat d'estudiar-hi fins a aquella edat.

Les modalitats de pesca eren variades (n'hi ha una explicació detallada al capítol "Pescar a Calella en temps de Sa Perola"). El bou, el sardinal i la teranyina es practicaven en embarcacions grosses, amb una capacitat per a deu o dotze homes. En canvi, per al palangre, l'artó, el tremall (o batuda), la xàvega o les nanses, era suficient una embarcació més petita. Aquestes acostumaven a pertànyer a una mateixa família, i hi anaven dues o tres persones, tot i que sovint el pescador sortia a pescar sol, sobretot en els darrers temps.

La vida del pescador era dura. No hi havia motors, i les barques anaven a rem o a vela. I l'horari de feina depenia del tipus de pesca que havien de fer i del temps. De nit sortien amb les teranyines, i de dia anaven a la pesca de la llagosta, del tremall, del palangre. I tot i que pescaven durant la temporada que anava d'abril a octubre, a l'hivern, a banda de la pesca del bou, si feia bon temps les barques petites també sortien.



Calella, entre mar i terra.

ÀNGEL TOLDRÀ VIAZO, AMP

La terra

El pescador no només vivia de la pesca, sinó també de la terra. Com diu en Fernando: “Vivíem entre mar i terra”. Era molt difícil viure només dels guanys econòmics que treien de la pesca. Així que a Calella tothom tenia un hort, i molts també tenien una vinya. Aprofitaven per dedicar-s’hi durant les hores que no anaven a pescar, fos al matí o a la tarda, o totes dues coses. O també quan no podien sortir a pescar perquè feia fred, mal temps o hi havia temporals, sobretot a l’hivern.

Cultivaven verdures i hortalisses, que eren bàsicament per a consum propi, i del raïm en feien vi per a tot l’any. A més, també criaven una mica d’aviram, principalment conills i gallines.

La vinya la teníem per plaer. Per tenir-ne tot l’any. Se’n feia vi. I llavors tenies el beure per menjar per l’hivern. (Lola Figueres)

Tot quedava a casa. (Martí Ferrer)

Me’n recordo, que els primers cèntims que l’àvia, pobreta..., deia: “mira, aquests cèntims seran per pagar el senyor Quintana, el metge [...]. Llavors, lo que feies era comprar-te una miqueta de xarxa, una mica de lo que te faltava per coses, per poder anar a mar. (Lola Figueres)

I per menjar. (Martí Ferrer)

Però per menjar teníem una gran ventatge, i és que amb l’hort ja teníem coses. Tenies patates per l’any, tenies tomates, tenies alls, cigrons... Mira, coses d’aquestes. Hi tenies molta cosa aquí. Llavors, anaves en mar, i entre lo de terra i el peix del mar, mira, ja vivies. (Lola Figueres)

Ens trobem davant un sistema econòmic d’autosuficiència. S’alimentaven del que produïen, i disposaven dels pocs diners en metàl·lic obtinguts amb la venda del peix, els quals servien per comprar pa, oli, sabó, roba...; per al metge, i per comprar xarxes i altres estris de pesca. En aquest context, les botigues i els proveïdors fiaven als pescadors, ja que sabien que a l’estiu, quan la pesca tornés a ser abundant, pagarien el deute.



Dones adobant a la platja del Port Bo.

COL·LECCIÓ FAMÍLIA ESTEBA, AMP

El treball de les dones

Les dones no anaven a pescar, i tampoc tenien, però participaven de la pesca fent altres feines que també eren essencials. Tal com hem vist, una d'aquestes feines era adobar les xarxes mentre eren esteses a la platja per assecar-se. De la mateixa manera que la tenyida servia per allargar la vida de la xarxa, reparar les parts malmeses durant la pesca tenia el mateix objectiu.

També eren les dones les que de bon matí anaven a vendre el peix que havien pescat els seus pares, els seus germans o els seus marits. Calella, des dels seus inicis, fou el port de Palafrugell, i era allí on s'anava a vendre el peix, al mercat. Antigament carregaven elles mateixes les cistelles plenes de peix, i hi anaven caminant, per la carretera vella: eren uns tres quilòmetres de distància i hi tenien a la vora de tres quarts d'hora.

Llavors hi havia carros. O sigui, si agafaves molt de peix, agafaves un cistell de peix, i el donaves en el carreter que anava a Palafrugell. Aquest cavall sortia d'aquí a les set, i a les vuit arribava a la vila, o abans de les vuit. I a voltar la plaça. Llavors l'havies d'agafar i vendre'l. (Martí Ferrer)

Més endavant, es pagava un carreter perquè transportés les cistelles. El carro empès per un cavall sortia de Calella a les set del matí per arribar a Palafrugell una mica abans de les vuit. Moltes vegades, però, el carro ja havia sortit (ja que s'aprofitava el viatge per fer altres encàrrecs que la gent havia encomanat), i havien de carregar elles amb el peix. I en els darrers temps, si s'havia pescat molt, anaven a vendre a Palamós, o fins i tot a l'Escala, però ja en camió.



Rosa Guri, davant del salí d'en Guri,
al carrer de Miramar, l'any 1922.

COL·LECCIÓ ALBERT GURI, AMP

Ja t'ho dic, ara en aquest temps [a l'estiu], sortíem a les set de la matinada, les set de la matinada que són les cinc d'ara. Doncs sortíem i arribàvem aquí a les nou, quarts de deu... I hi havia la meua àvia o la meua mare que ens esperaven, i que portaven el peix a Palafrugell a vendre'l, a peu. [...] De carro n'hi havia un, però el carro ja havia sortit, perquè feia recados; a portar el peix del dia abans, o si tenia encàrrecs se n'anava més aviat. (Narcís Cortey)

Una altra feina important eren els salins (FEBRÉS, 1989), és a dir, el procés de salaó del peix que en permetia la conservació; aquest peix era disposat en caixes de fusta, en barrils o en pots de vidre. A Calella, fins als anys trenta, hi van haver fins a set locals que s'hi dedicaven, amb una desena de dones aproximadament treballant a cadascun. Econòmicament era una activitat que permetia rendibilitzar les grans captures de peix blau de l'estiu –concretament, de sardina, d'anxova i d'arengada–, que es venia per distribuir-lo pertot Catalunya. El salaó era una activitat practicada des de feia segles a Calella i que era regulada mitjançant el que s'anomenava l'arrendament de gabella, una mena de concessió del dret sobre la compravenda del peix salat de Palafrugell:

Qualsevol persona que vulla antendres en Arrendar per temps de Dos anys que començaran a correr lo Dia primer del mes de Janer del any mil set cents cincuenta y dos y finiran lo dia ultim del mes de Desembre del any mil set cents cincuenta y tres La Gavella del Peix Salat del Castell de Palafrugell. [...]

Primerament sapia lo qui arrendera que haura de tenir ben proveida dita Gabella de verats, sardina salada confita, Bacallá, Pexopalo, sarra, tonyina, Arengada y de tot ge-



Desempescar les xarxes.

SEBASTIÀ JORDI. COL·LECCIÓ CARMÉ MORATÓ, AMP

nero de Peix Salat que es necessari per tenir en Gavella, y així be de claus de tot genero, sabó, ordi, sivada, favas y arròs blanch y net y donaran a tothom que volia comprar.

Arrendament de Gabella. Desembre 1751. Actes del Ple 1732-1761. Fons de l'Ajuntament de Palafrugell (AMP)

Hi havia una feina que sí que, sovint, feien conjuntament homes i dones: desempescar les xarxes, és a dir, treure el peix de la xarxa i posar-lo dins els semals.

Veus, tot això és peix que penja, era una xarxa: homes i dones, traient, desempescant de la xarxa, i en ves de posar-lo en caixes, el posaven en semals; veus els semals? I llavors això, anava al salí. Ho portàvem al salí això, i allà els agafaven en quantitat, i és clar. Dèiem: "haurem de llogar cadires", perquè com que per desempescar, perquè la xarxa aguantés, posaves cadires. (Fernando Ferrer)

I, d'altra banda, evidentment, la dona desenvolupava un paper fonamental de suport a nivell de les tasques domèstiques, que en aquell moment eren força dures. Estem davant d'una economia de tipus familiar, on tots els seus membres treballen en les mateixes activitats, però amb una clara divisió sexista de les feines, tant pel que fa a la pesca com al cultiu de la terra. Aquest fet respon a una organització social tradicional, de caràcter patriarcal, en què el treball de la dona és vist més com una ajuda que no pas com una feina pròpiament dita. Per tant, en aquest sentit, almenys oficialment, no tenien ni veu ni vot, tal com podem veure de forma ben explícita als Estatuts de la Societat d'Instrucció i Pesca:

Capítulo II. Derechos y obligaciones de los socios.

Art. 6º. Es obligación de los socios: [...] 7º Aceptar y cumplir el cargo que la sociedad confiera. Las mujeres no podrán tener cargo alguno ni asistir a las Juntas.



Barraca de cala Estreta.

DOCUMARE

El Gremi de Sant Pere

El Gremi de Sant Pere agrupava tots els pescadors de Calella. Era l'herència dels antics gremis, els quals s'encarregaven de regular els drets i deures en els oficis: a Calella hi havia hagut el Gremio de Mareantes. Al principi del segle XX, els gremis de pescadors de tot Espanya i, per tant, també de Catalunya, hagueren de legalitzar la seva situació creant una societat, que en aquest cas anomenaren d'"Instrucción y Pesca", i elaborant-ne uns estatuts. Cal dir, però, que tant els seus continguts com l'estructura organitzativa i burocràtica que proposava no s'aproximaven gaire, per no dir gairebé gens, a la realitat quotidiana de Calella: els pescadors continuaren funcionant com sempre havien fet, de manera senzilla i informal.

En el cas de Calella, el Gremi s'encarregava de gestionar l'edifici de la seva propietat: Sa Perola, a la planta baixa, i un habitatge al primer pis, que es llogava a alguna família de pescadors (fins a l'any 1986). Així, els ingressos provenien de la quota que pagaven els pescadors cada vegada que volien tenyir, i del lloguer del pis. Els guanys obtinguts servien per al manteniment i la conservació de l'edifici i les seves instal·lacions, per a les despeses d'aigua i d'electricitat, i per a les generades pels impostos.

A més, cada soci pagava una quota semestralment, una al mes de gener i l'altra al mes de juliol. L'any 1912, en el moment de la constitució de la Societat, cadascú havia de pagar una pesseta amb vint-i-cinc cèntims, quantitat que als anys quaranta es va convertir en dotze pessetes. Una part d'aquests diners es va destinar a la construcció d'una barraca a la cala Estreta del terme de Palamós, que serví perquè els pescadors s'hi poguessin refugiar en cas de tramuntana, i per guardar l'imprescindible per mantenir-se i els palanquins per treure les embarcacions. (ESTEBA, 2001)



1 2



3

1. Caixa de fusta amb dos panys i reforç de ferro procedent del Gremi de Sant Pere de Calella. Es conserva al Museu del Suro de Palafrugell.

AMP

2. Alumnes de l'escola de Calella i Mn. Rafael Duran com a professor. Final dels anys 40 del s. XX. D'esquerra a dreta: 1.ª fila, asseguts, Francesc Garcia, Xico; Lluís Ferrer Codorní (de can Maciu); Josep Rovira (bar Leon de Llafranc); Quim de ca la Pauleta (bar a la platja de Pals); Florenci Berta; Francisco Berta, en Titus. 2.ª fila, desconegut, Antonio Davan Pérez, Jordi Davan, Carrascal (fill de guàrdia civil). 3.ª fila, desconegut, desconegut, Josep Garcia, Epifani Davan, Francisco Pareras (de la Custòdia), Carlos Muñoz (de la font d'en Xeco), Josep Rovira, Pere Buixeda.

COL·LECCIÓ EPIFANI DAVAN, AMP

3. Escola de Calella, professora Anna Riera, al principi del s. XX.

COL·LECCIÓ ALBERT GURI, AMP

Cada any hi havia algun soci que s'encarregava d'aquestes tasques de gestió. Així, s'anaven passant una antiga caixa de fusta (18,5 cm d'alçada, 40 cm d'ample, 25,5 cm de fons) en la qual es guardava tota la documentació del Gremi i les seves propietats: els llibres de comptes, les factures i els rebuts, els talonaris..., tot. Actualment està dipositada al Museu del Suro de Palafrugell.

Teníem una caixa on guardàvem els diners que pagàvem, lo que recaudàvem, i tot això. [...] La teníem una temporada cadascú. Cada any ho portava un. Ens ho anàvem passant. No la carga per a un de sol. Cada any tocava a un. (Narcís Cortey)

D'altra banda, el Gremi també es feia càrrec de l'educació dels fills dels pescadors de Calella a l'escola pública. L'obligatorietat d'anar a escola fins als dotze anys implicava que els nens no treballessin tan aviat, tal com passava en moltes altres poblacions dedicades a la pesca en les quals començaven a anar a la mar a partir de l'edat de vuit anys.

Capítulo I. Constitución de la Sociedad

Artículo 1º. Sobre la base de las escrituras públicas de las casa del Gremio de San Pedro y Escuela pública de Calella de Palafrugell, costeadas por los vecinos de las mismas, se funda con autorización y beneplácito de los firmantes de dichas escrituras, una Sociedad titulada "Instrucción y Pesca" con el fin de atender debidamente á la educación, instrucción y moralidad de los niños y á las necesidades de protección de los marineros y sus familias.

Capítulo II. Derechos y obligaciones de los socios.

Art. 6º. Es obligación de los socios: [...] 5º. Mandar á la Escuela de la Sociedad á sus hijos o encomendados mayores de cuatro años y menores de doce.



Davant de l'entrada de Can Batlle (de dalt), durant una festa major, al principi dels anys 30 del s. XX. Asseguts, d'esquerra a dreta: Lluís Borràs; Lluís Niell, en Bocoies; Joaquim Planas, en Quiment de na Balbina; Sebastià Sàbat; Gerardo Ferrer; Felip Cornell; Artemio Ferrer; Francisco Arnau, es Ganxo; Feliciano Rocas, en Balano; Benet Boé; Fortunat Jutge; desconegut; Martí Cortey; Martí Paret; desconegut. Drets, d'esquerra a dreta: Josep Palet, Pere Ferrer, Joan Casanovas (de can Massoni).

COL·LECCIÓ MONTSERRAT NIELL, AMP

Relacions socials

A banda de treballar, el pescador també ocupava part del seu temps a la taverna, on acostumava a anar a la tarda, sobretot a l'hivern, que era quan hi havia menys feina, per trobar-se amb la resta de companys: feien un cafè o un got de vi, xerraven i, si estaven prou animats, cantaven havaneres i cançons de taverna. I així devia haver estat durant generacions, ja que les dues tavernes on es reunien ens remunten fins a la fi del segle dinou (ESTEBA, 2001). Es tractava de Cal Noi Menut i Can Batlle, que precisament es trobaven just a tocar de Sa Perola, al mateix carrer de les Voltes: a la casa adjacent, a mà esquerra, hi havia Cal Noi Menut, i a la següent, Can Batlle.

Teníem dues tavernes aquí: Can Batlle d'aquí dalt, al costat... Al costat n'hi havia dues. I mira, a passar la tarda. (Narcís Cortey)

Hi havia dues tavernes. Hi havia pescadors que es decantaven per una taverna, altres per l'altra, a vegades tots barrejats. I aleshores és quan començàvem a cantar les havaneres aquestes. Anaves a fer un cafè, un got de vi o el que sigui, un començava a cantar, i els altres el seguien. [...] És que parlo de molts anys de tot això, eh..., d'antes de la guerra. (Fernando Ferrer)

I quan no es trobaven a la taverna, es trobaven a la platja, on s'alternava la feina, la xerrada i el descans. En aquest cas, però, s'hi reunien tant els homes, com les dones, com els nens. Vaja, tothom. Gairebé podríem dir que era l'espai quotidià de relació dels calellencs. Eren els dos llocs on els pescadors sabien que sempre s'hi podia trobar algú.



Na Ernestina, amb un infant als braços, al costat de les tavernes de Cal Noi Menut, en primer terme, i de Can Batlle, a continuació, al principi del s. XX.

COL·LECCIÓ RAQUEL GIFRE, AMP



Sota les voltes també s'hi feia tertúlia, al principi del s. XX.

BALDOMER GILI. COL·LECCIÓ FAMÍLIA GILI, AMP

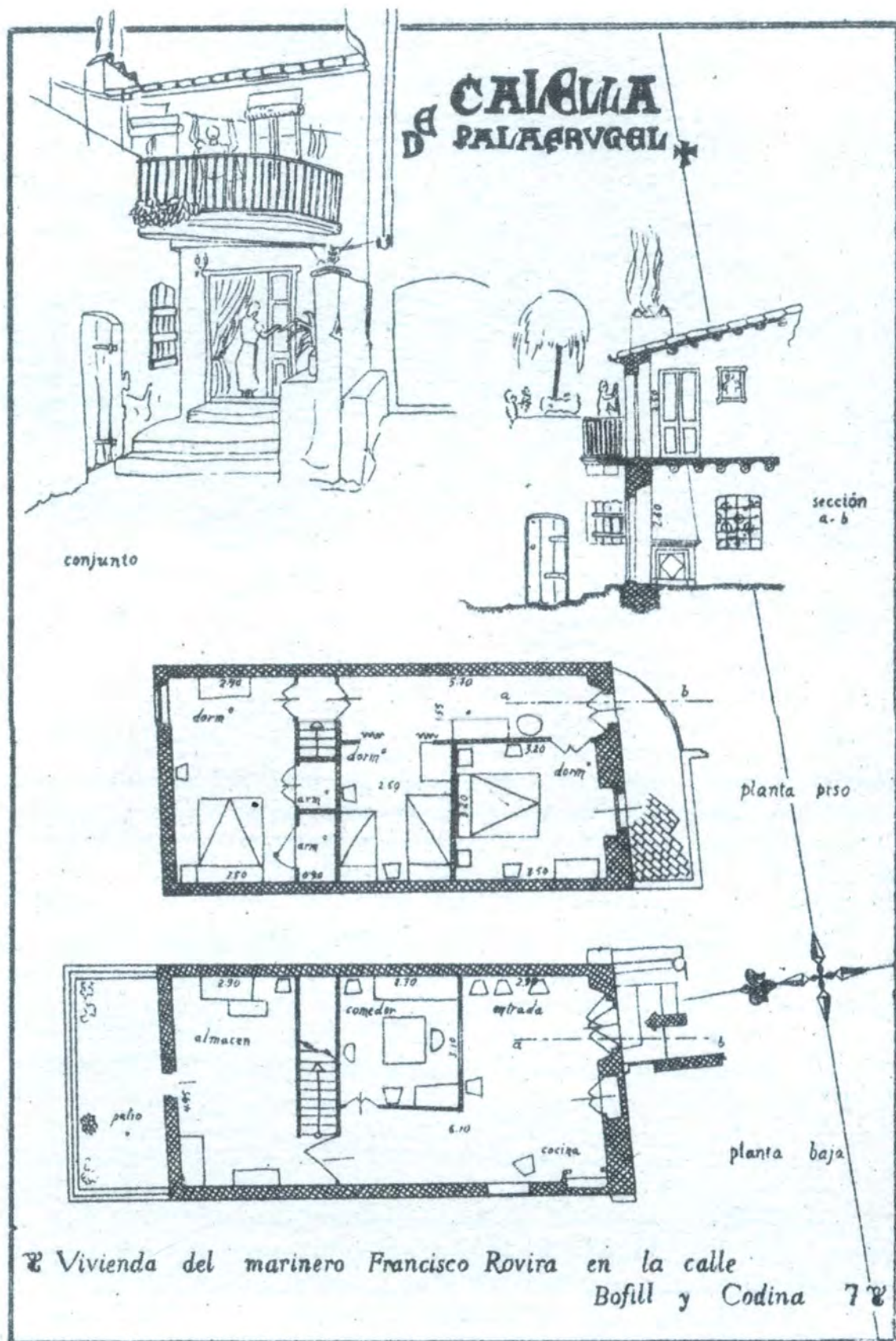
Te trobaves allà a la platja, i ja parlaves d'això, de lo altre. [...] Esmorzaves, baixaves, i així planejaves per l'endemà o demà passat. I si no, a agafar coses del barco. Sempre hi havia gent a la platja. I com que hi havia gent que treballava en mar, sempre hi havia feina. (Lola Figueres)

Bàsicament, les relacions socials eren força endogàmiques, és a dir, que quedaven dins Calella mateix, ja que en aquella època (parlem sobretot de l'època anterior a la Guerra Civil), la comunicació per terra s'havia de fer a peu, atès que no tenien cap mitjà de transport. Moure's, doncs, requeria temps i energia, i tant d'una cosa com de l'altra no els en quedava gaire després de treballar. En tot cas, les que més es relacionaven amb persones de fora de Calella eren les dones, que eren les que es desplaçaven tot sovint a Palafrugell per vendre el peix a plaça.

Es relacionaven amb pescadors d'altres pobles?

—No. (Martí Ferrer)

—Home, sí, però poc, perquè la gent no es movia gaire del poble perquè no hi havia res per anar [mitjà de transport]. (Lola Figueres)



La casa

L'habitatge tradicional de pescadors a Calella era una casa de murs paredats, de dues plantes sobre crugia simple de 3,60 metres d'amplada, i amb una coberta d'acabat de teula tipus àrab.

A la planta baixa se centrava la vida familiar entorn de la cuina i d'una sala situades a la part del davant. També s'hi duïen a terme moltes de les tasques domèstiques, així com les relacionades amb la pesca o amb l'elaboració del vi, centrades a l'entorn del magatzem i d'un petit pati que quedaven situats a la part del darrere. És per aquesta raó que antigament aquestes edificacions eren anomenades *botigues*. Al primer pis, al qual s'accedia per una escala interior, hi havia els dormitoris, que podien ser dos o tres, amb un o dos balcons que donaven a la façana principal. En algunes cases, però, en què la planta baixa només estava destinada a magatzem, l'escala d'accés al pis es trobava a l'exterior.



Aspectes històrics de Sa Perola

Orígens i evolució

Pròpiament, la primera referència documental de l'existència de Sa Perola la trobem el juny de l'any 1865, quan José Bofill y Prats i José Marqués y Lloret, com a representants de l'antic gremi de pescadors, inscriuen l'edifici al Registre de la Propietat. Però això no vol dir que l'edifici fos construït en aquella data, sinó que el van registrar perquè era la condició prèvia que establia la llei per tal de poder-lo vendre a altri. El mateix text ens informa que aquest edifici havia estat construït molt temps abans pel Gremio de Mareantes, tot i que no concreta exactament quan.

José Bofill y Prats y José Marques y Lloret ambos casados patrones vecinos y de la matrícula de Palafrugell el primero de cuarenta y tres años de edad y el segundo de cuarenta y nueve, comisionados liquidadores y representantes de la matricula de dicha villa acudieron al Juez de Paz de la misma solicitando acreditar la posesion en que se hallaba de dicha casa desde tiempo muy remoto el estinguido Gremio de mareantes de la propia villa por haberla este construido con fondos propios [...] la casa de que se trata se construyó de fondos del propio Gremio en terreno que iba dejando el mar, cuya posesion disfrutaba de tiempo antiguo sin contradiccion alguna.

Registre de la Propietat: Finca n.º 552. La Bisbal, 6 de juny de 1865. (Fons del Gremi de Sant Pere. AMP)

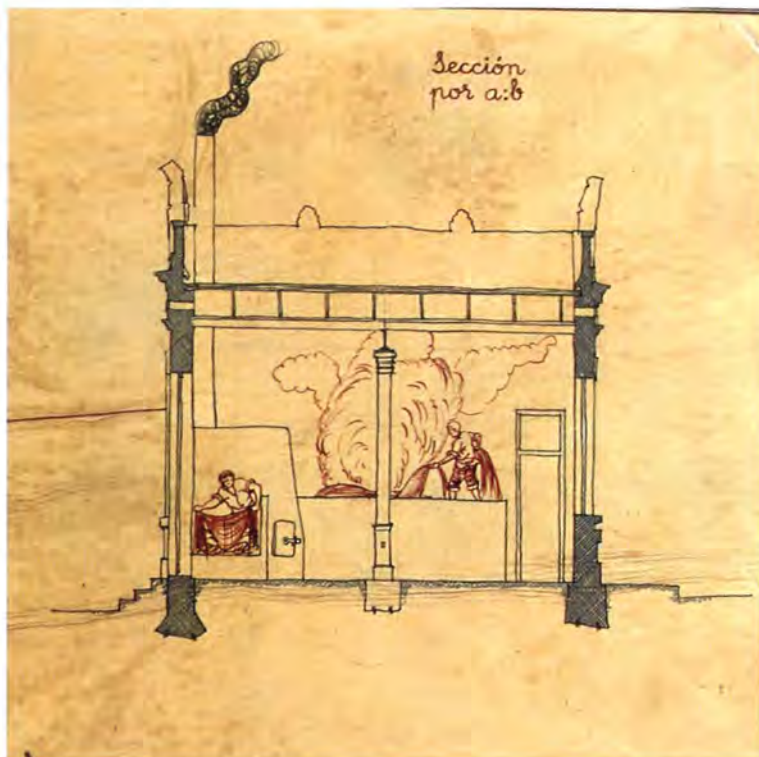


D'aquí es desprèn que l'edifici de Sa Perola es podria remuntar al segle anterior, és a dir, al segle XVIII, com és el cas d'altres edificis de característiques similars de pobles de pescadors. Amb les expressions "de tiempo antiguo" o "desde tiempo muy remoto" el text ens indica que, en aquell moment, aquestes persones no tenen cap referència exacta sobre l'antiguitat de l'edifici, com seria si la construcció hagués estat viscuda per ells directament o pels seus pares. Tinguem en compte que un dels membres del gremi esmentats té més de seixanta anys.

El Cadastre tampoc no ens permet recular més enllà, ja que la primera referència trobada data també de 1865, i hi consta com a contribuent la Casa del Gremio de Mareantes.

D'altra banda, el text ens explica, encara que sigui mínimament, la funció específica que desenvolupa aquesta Casa del Gremio de Mareantes: queda clar que l'hàbit de tenyir les xarxes era una pràctica molt important per als pescadors. No era en absolut un costum qualsevol, sinó un dret heretat *de temps immemorial*, és a dir, d'un temps on la memòria ni arriba, que és com dir *de sempre*. Aquesta concepció porta a considerar aquesta pràctica gairebé com a inherent a la pesca. El que sí sabem del cert és que on hi havia un pescador i una xarxa, es tenyia.

Juan Bofill i Codina de cincuenta i siete años, casado, marinero, natural i vecino de esta villa; habiendo comprado la casa que se dirá, con el fin de tener en ella los enseres i utensilios necesarios para poder teñir los arcos i aparejos de pescar él y otras varias personas segun de tiempo inmemorial venía practicandose por el suprimido gremio de mareantes del lugar i playa de Calella del término de esta villa; i queriendo continuar



en semejante costumbre i derecho, ha determinado con la reserva que constará, haciendo partícipes a varios otros sujetos.

Registre de la Propietat: Finca n.º 552. La Bisbal, 11 de novembre de 1868. (Fons del Gremi de Sant Pere. AMP)

També sabem segur que vint-i-tres anys abans els pescadors de Calella tenien les seves xarxes, i és lògic pensar que ho feien a Sa Perola. Joaquim Fina, terratinent propietari del mas Borrull, era afeccionat a la pesca en el seu temps lliure, i passava moltes hores amb els pescadors de Calella. L'any 1842, en un dels seus dietaris escriu:

Avuy habem anat a Calella ab Anton Plaja y han donat la primera capa de tint als sardinals.

24-VIII-1842. Joaquim Fina. Anada a Calella. E. PRAT-P.VILA, 1998.

Lo dia 2 ha fet molt bon dia y molta calena. Abuy habem anat a buscà la muxunera a Calella, que Pau la ha teñida.

2-X-1842. Joaquim Fina. E. PRAT-P.VILA, 1998.

Tot i que no ens expliqui el cas concret de Calella, ja al segle XVIII, Antonio Sáñez Reguart, en el seu diccionari històric sobre els arts de pesca, descriu extensament i detallada tot el que envolta la pràctica de tenyir a la península Ibèrica, sense oblidar la costa catalana. Podem reconèixer-hi tant els estris utilitzats com la tècnica d'elaboració del tint, o el procés de tenyir, o les instal·lacions per tenyir, o l'organització gremial.



Con todos los significados instrumentos proceden los pescadores á la maniobra de teñir sus redes y aparejos. Muchos Gremios ó Comunidades tienen destinadamente su gran 'Caldera' para semejante efecto; y á fin de conservarla exigen una corta cantidad á cada Patron, ya sea por año, ó ya quando la necesitan, y así se verifica en algunos parages de Cataluña, pues que el que tiene barca de Sardinales y arte, contribuye á beneficio de la 'Caldera' comun con 20 reales de vellon al año: el que solo tenga Sardinales, no paga mas de la mitad, pero si es Patron forastero, le cobran 4 reales cada vez que ocupa.

Les imatges dels exemples d'indrets en els quals es tenyia que Reguart mostra en aquesta obra no són exactament iguals a les de Sa Perola de Calella. Si bé els elements són els mateixos (forn, perola, receptacle per adobar, receptacle per escórrer), en varia la disposició. Però, realment, no hi ha cap perola igual a una altra: fins i tot dins una mateixa àrea geogràfica són diferents. Pensem que les comunicacions no eren com ara i que, per tant, sobretot les poblacions petites vivien força aïllades. I, d'altra banda, també hi havia diferències segons la quantitat de pescadors que l'haguessin de compartir.

L'únic dibuix que ens mostra l'activitat a Catalunya data de 1946, i reproduïx esquemàticament com es tenyia a l'edifici de la perola del port de la ciutat de Barcelona. Està inclòs en un informe que l'Estat va elaborar sobre la situació de les poblacions dedicades a la pesca: era el Plan nacional de mejoramiento de la vivienda en los poblados de pescadores.

Quan hi havia algun lloc amb pocs pescadors, es podien produir dues situacions diferents. Una possibilitat era tenyir als patis de les cases, cadascú a la seva (hi ha constància que molts pescadors de la costa catalana ho feien d'aquesta manera), però això devia ser gairebé impossible amb les xarxes grans. En aquest cas, una altra possibilitat era dur a terme el mateix procés de tenyir, però a l'aire lliure, a la mateixa platja, davant les cases, amb elements mòbils que posaven i treien cada vegada.

A Calella, la població permanent de pescadors comença a consolidar-se al segle XVIII; per tant, i si considerem també els altres indicis esmentats, el més probable és que l'edifici de Sa Perola dati d'aquella època.

D'altra banda, del text del registre de Sa Perola de Calella, també se'n desprèn que es va construir a primera línia de mar, dins els límits de l'àrea considerada com a marítima, i concretament en terrenys guanyats al mar, ja que sembla que l'aigua s'havia anat enretirant uns metres. De fet, tots aquests tipus d'edificacions es construïen arran de mar, per una qüestió lògica respecte de la funció que desenvolupaven: calia tenir a prop les embarcacions per poder traslladar-hi les xarxes cada mes per tenyir-les (i molles, sobretot les teranyines, pesaven, i suposava una feina moure-les), i calia també tenir a prop la platja per estendre-les per tal que s'assequessin un cop tenyides.

fué construida de fondos del referido Gremio en la zona marítima ó sea en terreno que iba dejando vacío el mar.

Registre de la Propietat: Finca n.º 552. La Bisbal, 6 de juny de 1865. (Fons del Gremi de Sant Pere. AMP)

Igualment, se'n dona la localització exacta, com també de les afrontacions, que són coincidents amb les actuals. Sabem que el carrer de les Voltes no tenia nom, cosa normal en aquella època, ja que de carrers n'hi havia pocs i la gent s'hi referia generalment a partir de criteris topogràfics o de situació. El passatge lateral, però, encara ara no té nom. I com en molts altres casos, les propietats han anat passant de pares a fills, i continuen pertanyent a les mateixes famílies: han estat moltes generacions de pescadors.



Toda aquella casa de planta baja y un piso de un cuerpo, señalada de número noventa y dos, de venticuatro palmos de latitud i cuarenta i cuatro de longitud, componentes cuarenta y seis metros superficiales aproximadamente, sita en el vecindario y playa de Calella término de esta villa, que linda a oriente o izquierda con un callejón sin nombre, a mediodía o frente con calle pública, también sin nombre, a poniente o derecha, con Sebastián Girbal y a cierzo o espalda con Martín Niell, ambos de esta villa.

Registre de la Propietat: Finca n.º 552. La Bisbal, 11 de novembre de 1868. (Fons del Gremi de Sant Pere. AMP)

Pel que fa a l'edifici pròpiament, ens en dona una descripció que ens permet saber que, fonamentalment, la seva estructura era la mateixa que l'actual, i que constava d'una planta baixa i d'una altra planta a sobre. A través de les fotografies podem observar, però, que originalment el primer pis tenia dos balcons que donaven al carrer de les Voltes, i que posteriorment es varen transformar en dues finestres, probablement quan aquest espai va ser llogat per l'hotel Batlle. I també aleshores s'hi va anul·lar l'accés a través d'una porta que hi havia al passatge.

El més probable és que, en el seu origen, la casa ja s'hagués construït amb la planta baixa més el pis, amb la intenció primera de destinar la planta baixa a la perola i el pis a habitatge. Pensem que les edificacions tradicionals d'aquella època estaven formades per una botiga a baix destinada a usos laborals, i un espai per viure a la part de dalt. En aquest cas, la botiga es va destinar a un ús comú: tenyir les xarxes.

L'any 1865, el mateix dia que es registra la propietat, es procedeix a la venda pública de Sa Perola, per subhasta, i la compra per 3.500 *reales vellón* Joan Bofill Codina, un altre pescador de Calella.



José Bofill y Prats de cuarenta y tres años de edad y José Marques y Lloret de cuarenta y nueve años ambos casados patrones y vecinos de la matrícula de la villa de Palafrugell poseían como representantes de la matrícula y estinguido Gremio de mareantes de la misma villa la referida casa, [...] para proceder á la venta en pública subasta de dicha casa los sobredichos José Bofill y José Marqués formaron el correspondiente pliego de condiciones y anunciada la subasta fué rematada con licencia de dicho señor Ayudante de marina á favor de Juan Bofill Codina de cincuenta y tres años casado de la lista de hábiles vecino y de la matrícula de dicha villa de Palafrugell como mejor postor en aquella á cuyo favor venden perpetuamente la propia los precitados José Bofill y José Marqués en dicho nombre, por el precio del remate o sea tres mil quinientos reales vellon que confiesan haber recibido del comprador antes de la otorgacion de la escritura de venta que se calendará, por cuya confeccion han sido oportunamente advertidos los contrayentes por el notario autorizante.

Registre de la Propietat: Finca n.º 552. La Bisbal, 6 de juny de 1865. (Fons del Gremi de Sant Pere. AMP)

Al cap de tres anys, Joan Bofill i Codina es torna a vendre la propietat, aquest cop per 175 duros o 350 escudos. La ven a un grup de setze pescadors, membres del gremi de pescadors, amb la condició de poder seguir emprant Sa Perola per tenyir-hi els seus arreus i aparells de pescar.

En la Villa de Palafrugell Provincia de Gerona a once del mes de noviembre del año de mil ocho cientos sesenta i ocho: Juan Bofill i Codina de cincuenta i siete años, casado,



marinero, natural i vecino de esta villa [...] vende perpetuamente á los señores Eugenio Pi Roig i Granés, de cuarenta i siete años, José Riera i Gich, de treinta i nueve años, Francisco Vidal Pi i Roig de cuarenta i un años, José Gelpi i Poch, de veintiseis, Gil Gelpi i Bataller, de veintinueve años, Martin Bofill i Codina, de cincuenta y seis años, Flonis Frigola i Forment, de treinta i nueve años, Francisco Alberti i Roger, de sesenta años, Martín Niell i Ros, de cincuenta y nueve años, Juan Bas i Mateu, de treinta y ocho años, Tomás Rovira y Ferrer, de treinta años, José Rovira y Ferrer, de treinta i tres años, José Niell i Gelpi, de treinta i cuatro años, naturales de esta villa; Francisco Pla i Augé, de cuarenta i tres años, natural de Blanes, Ignacio Campeny i Talamás, de cuarenta i nueve años, natural de Sant Pol de Mar i a Miguel Romañach i Marés, de treinta y cinco años, natural de Rosas, marineros todos i vecinos de esta villa, presentes i a quienes su respectivo derecho tuviere; asegurando i apareciendo tener todos la capacidad legal necesaria para celebrar este contrato. [...] Esta venta perpetua otorga con todas cláusulas de estracción y traslación de dominio y con la del constituto, a fin que los compradores puedan posesionarse y libremente disponer de la mencionada casa en los términos que se dirá y por el precio de 175 duros o 350 escudos, que confiesa haber recibido en metálico y moneda de buena ley antes de esta otorgación i de ellos firma a su favor la correspondiente [...]. Queda pactado que el vendedor se reserve por él y los suyos el derecho de poder teñir los arreos y aparejos de pescar de su propiedad en la expresada casa.

Registre de la Propietat: Finca n.º 552. La Bisbal, 11 de novembre de 1868. (Fons del Gremi de Sant Pere. AMP)

A partir d'aquell moment, l'antic Gremio de Mareantes fou reemplaçat pel que més tard anomenarien Gremi de Sant Pere. En realitat no hi havia gaire diferència: estava format per la mateixa gent i complia les mateixes funcions, però quedava legalment formalitzat, la qual cosa implicava la regulació de la seva organització interna. D'aquesta manera, s'establí que cada dos anys una junta havia de votar i nomenar un administrador per gestionar Sa Perola. Aquesta situació s'acabarà de formalitzar de manera més detallada l'any 1912, en els Estatuts de la Societat que s'anomenarà d'"Instrucción y Pesca".

Que entre los otorgantes y de quienes respectivamente les represente en lo sucesivo deba cada dos años de elegirse por mayoría absoluta los votos un Administrador por ellos mismos, para regir i gobernar i administrar dicha casa y sus intereses, de que al cesar en su destino dará cuenta i razón al que le reemplace, con dos adjuntos que se titularán oidores para aquel acto, tan solo elegidos en la forma expresada.

Registre de la Propietat: Finca n.º 552. La Bisbal, 11 de novembre de 1868. (Fons del Gremi de Sant Pere. AMP)

A continuació, es mostren les fotografies que s'han trobat on apareix Sa Perola. De moltes no en sabem la data, però s'ha intentat establir un ordre si més no cronològic.

Els darrers temps

A partir de les dades extretes del Llibre de Comptes del gremi de pescadors, podem fer un seguiment de la utilització de Sa Perola per tenyir els darrers vint anys. Hi apareixen registrades acuradament totes les vegades que es va tenyir al llarg de l'any, amb especificació del mes i el dia, així com el nom de la persona que va pagar la quota.

Any	Total de tenyides	Pescadors que han tenyit	Pta per tenyir
1941	47	14	1
1942	60	14	2
1943	62	15	2
1944	50	15	2
1950	38	9	4
1951	21	8	4
1952	19	9	4
1953	16	6	4
1954	20	5	4
1956	13	6	4
1957	9	2	4
1958	9	2	4
1959	9	2	4
1960	9	2	4
1961	9	2	4
1962	2	1	4
1963	4	1	4
1964	0	0	0

Dades obtingudes a partir del Llibre de Comptes del Gremi de Sant Pere. AMP,



José Bofill, Pepet Gilet.
ARCADI GILI, AMP



Artemio Ferrer.
ARCADI GILI, AMP



Federico Ferrer.
ARCADI GILI, AMP

<u>Lista de Socis</u>									
El que no es apuntado aqui no tiene derecho a tener nada si no paga 12 ptas.					Francisco Ferrer	Bofill	pago	12	ptas
Martin Cortes	pago	12	ptas		Joaquin Niell		"	12	"
Feliciano Rocas	"	12	"		Fortunade Guiti		"	12	"
Arturo Roisach	"	12	"		Marcelo Castello		"	12	"
Diego Parals	"	12	"		Sebastian Pascual		"	12	"
José Pareras	"	12	"		Jaime Berta		"	12	"
Luis Pareras	"	12	"		Flora Niell		"	12	"
Guintín Niell	"	12	"						
Pédro Alborns	"	12	"						
Federico Ferrer	"	12	"						
Artemio Ferrer	"	12	"						
Nicolas Ferrer	"	12	"						
Luis Pascual	"	12	"						
Pédro Ferrer Castello	"	12	"						
Pédro Berta Castello	"	12	"						
Juan Sabat	"	12	"						
José Esteve	"	12	"						
Jaime Gelpi	"	12	"						
Sebastian Pareras	"	12	"						
Pédro Ferrer Figueras	"	12	"						
Florencio Mayola	"	12	"						
Luis Niell	"	12	"						
José Bofill	"	12	"						
Sebastian Sabat	"	12	"						

Llista de socis.

FONS DEL GREMI DE PESCADORS DE SANT PERE DE CALELLA DE PALAFRUGELL, AMP



Nicolau Ferrer.
ARCADI GILI, AMP



Jaume Gelpí.
ARCADI GILI, AMP



Florenci Mayola.
ARCADI GILI, AMP

Comencem a veure un descens a partir de 1950, any des del qual la quota per a cada tenyida es duplica: els 14-15 usuaris es van convertir en 9-6, però les despeses de l'edifici continuaven essent pràcticament les mateixes i, per tant, aquests usuaris havien de pagar més per mantenir Sa Perola i poder continuar tenyint les seves xarxes. De tota manera, pensem que molts d'aquests usuaris pertanyien a la mateixa embarcació, i la majoria, a la mateixa família.

No disposem de les mateixes dades abans de l'any quaranta, però segurament el descens començà ja un temps abans, als anys trenta, sembla que per un declivi de la pesca i a causa d'un tema logístic: així com a molts altres ports les embarcacions incorporaren el motor, a Calella no es pogueren adaptar a aquesta modernització perquè les platges eren massa petites per tenir-les-hi. Després de la Guerra Civil, per exemple, quedaren tan sols tres teranyines, la d'Artemio Ferrer, la de Guillemo Rocas i Martí Ferrer, i la d'en Lladó (ESTEBA, 2001).

Tot i no estar datada, segurament l'única llista completa de socis del Gremi correspon a aquesta època.

Però la baixada més forta, la qual va desembocar en el tancament definitiu de Sa Perola, fou a partir de l'any 1957, quan passaren a tenyir-hi només dues persones, l'Artemio Ferrer i en Joaquim Niell, i l'any 1964, que ja ni tan sols ells. Fou quan s'imposava l'ús de la xarxa de niló, que no calia tenyir, i, d'altra banda, les teranyines desapareixien perquè ja no eren rendibles. La pesca a Calella fou substituïda pel turisme. L'únic ingrés que continuà tenint el Gremi fins al 1986 fou el del lloguer de l'habitatge del primer pis.



Lluís Pareras.
ARCADI GILI, AMP



Lluís Pascual, Lluís Domingo.
ARCADI GILI, AMP

Sa Perola, edifici públic

L'any 1986 Sa Perola passà a ser propietat municipal: els descendents dels mateixos pescadors que la compraren l'any 1868, membres i exmembres del Gremi de Pescadors de Sant Pere, la cediren gratuïtament a l'Ajuntament de Palafrugell per tal que pogués destinar-se a un ús públic.

D'aquesta manera, des del 1987 a la planta baixa de l'edifici hi ha instal·lada l'Oficina de Turisme de Calella, i el primer pis ha acollit l'Oficina de Correus, el magatzem de l'Associació de Veïns i Amics de Calella, així com el local de primers auxilis de la Creu Roja durant la temporada d'estiu.

En el futur es preveu que l'edifici aculli un centre d'interpretació sobre Sa Perola i el Gremi de Sant Pere de Calella.



ENRIC BRUGUERA

2 - Palafrugell.—Calella

L. Roisin, fot. Barcelona



El poblament de Calella

Sa Perola de Calella, com hem pogut veure fins ara, està intimament lligada a l'activitat dels pescadors. Per tant, el seu origen també està vinculat a l'origen del municipi i al seu poblament per part d'aquests pescadors. Tinguem en compte, a més, que la seva localització a primera línia de mar ("en los terrenos ganados al mar"), la situa en un dels espais que probablement havien estat ocupats i construïts en una fase inicial. Anem a buscar, doncs, abans de res, les primeres referències a Calella.

Primer assentament

La primera notícia de l'existència d'edificacions a Calella l'hem trobat al segle XIV –és concretament de l'any 1329–, en un capbreu de l'aleshores priorat de Santa Anna. Calella era anomenada *Port de Calella*, i les edificacions que hi havia eren anomenades *botigas*, igual que en altres poblacions de la costa. Les *botigas* eren petites construccions situades arran de mar (concretament, a les plantes baixes d'aquestes construccions), les quals eren utilitzades pels pescadors com a refugi, per treballar-hi i per a guardar-hi les xarxes i altres estris de pesca, fins i tot les mateixes embarcacions, sobretot quan la platja quedava allunyada del nucli urbà (CORREDOR, 1998). Amb el temps, els mateixos pescadors van acabar convertint la primera planta en els seus habitatges, tot i conservar el nom antic per referir-se a l'edifici en general.

Item, té per dit Sr, en lo Port de Calella de dit castell, tota aquella botiga que afronta a solixent ab la botiga del Dr. Francisco Vergonjós, que fou de Damià Andreu, a migdia ab la arena del mar, a ponent ab la entrada de dit Port de Calella i a tramontana, ab lo



Fragment del capbreu
del priorat de Santa Anna
1728/1769.

(FONS NOTARIAL. DISTRICTE DE LA BISBAL.
PALAFRUGELL, 287. 90 VERSO)

carrer o camí per la qual botiga. Fa tots anys de cens a dit Priorat, un cantí de aigua, segons la capbreuació feta per Joan Carreras, mercader de dit castell, als 19 octubre 1329. La qual botiga, per Miquel Carreras i Bertran, ciutadà honrat de Barsalona, hereu i successor de dit Joan Carreras, fou venuda a Esteve Mascort, son besavi, ab instrumento en la present notaria, als 13 abril 1679. Domini racione, firma, etcètera. (Transcripció de Jordi Cama Rivas).

Capbreu del Priorat de Santa Anna 1728/1769. (AHG. Fons notarial. Districte de la Bisbal. Palafrugell, 287. 90 verso)

Així, doncs, sabem, a partir d'aquest escrit, que de cases n'hi havia diverses situades seguint la línia de la platja, amb una façana de cara al mar i una façana posterior que donava a un carrer. La botiga a la qual el text fa referència devia estar situada a la cantonada entre el camí que venia de Palafrugell i que desembocava al Port Bo, i l'actual carrer de Gravina; segurament, amb els darreres donant a l'actual carrer de Pirroig. Sabem, pel que diu el registre de la propietat de Sa Perola, que aquella es construí al carrer de les Voltes "en terreno que iba dejando vacío el mar" (Registre de la Propietat, la Bisbal, 6 de juny de 1865. Fons del Gremi de Sant Pere. AMP). Això vol dir que, anteriorment, les construccions que quedaven situades arran de mar devien estar una mica més enretirades que les actuals, en una línia inferior a la de l'actual carrer de Lladó, que, si seguim, s'encreua amb el camí a la plaça de la Font i continua pel carrer de Pirroig. I és possible que a la part superior d'aquesta línia també hi haguessin més construccions. (Vegeu el plànol de Calella de 1946.)

No tornem a trobar més referències a l'edifici fins al segle XVI. El mateix capbreu ens parla d'una altra botiga; però amb una diferència important respecte del fragment anterior, ens indica que en aquest port de Calella hi ha habitants. En un document oficial, quan s'especificava el terme *habitant*, volia dir que aquella persona era més que un propietari: vivia en aquella propietat.

Defunció d'Antoni Bras.

ENRIC BRUGUERA.

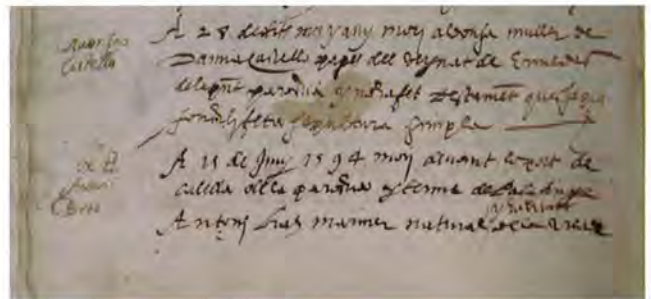
PARRÒQUIA DE SANT MARTÍ DE PALAFRUGELL.



Defunció d'Antoni Bras.

ENRIC BRUGUERA.

PARRÒQUIA DE SANT MARTÍ DE PALAFRUGELL.

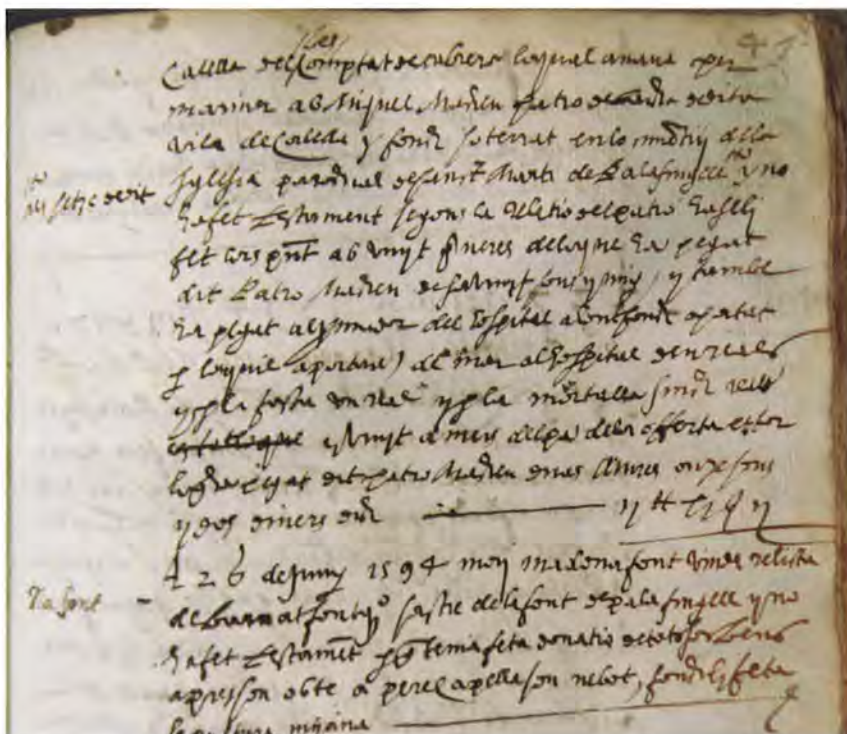


Item te per dit Priorat tota aquella Botiga sita en lo Port de Calella de dit Castell que afronta a Solixent en honor de Abundo Jofra pescador habitant en dit Port, a Migdia ab lo carrer publich, a Ponent en honor de Salví Bonet treballador habitant en dit Port [...]. Segons la Capbreuació feta per Antich Brugarol not. de dit Castell ab 15 juliol 1529.

Capbreu del priorat de Santa Anna 1728/1769. (AHG. Fons notarial. Districte de la Bisbal. Palafrugell, 287. 387)

El registre d'enterrament del mariner Antoni Bras constata que a Calella no només hi vivia gent, sinó que ja devia fer temps que hi estava instal·lada, ja que parla de *natural* i *d'habitant*. I és significatiu el fet que no es refereixi a Calella com a port (com fan molts altres textos), sinó com a *vila*, la qual cosa vol dir que hi ha més habitants a banda del mariner Bras.

A 25 de Juny 1594 morí devant lo port de Calella, de la parochia y terme de Palafrugell Antoni Bras, mariner, natural y habitant de la vila de Calella, del bescomptat de Cabrera, lo qual anava per mariner ab Miquel Matheu, patró de barcha de dita vila de Calella i fonch soterrat en lo cementiri de la iglesia parochial de Sant Martí de Palafrugell i no ha fet testament, segons la relació del patró. Ha-se-li fet cors present, ab vuit preveres, de los que ne ha pegat dit patró Matheu desavuit sous i mig i també ha pegat al procurador de l'hospital a hont fonch aportat, per los qu'il aportan del mar a l'hospital, deu reals i per la fossa, un real i per la mortalla, sinch reals i vuit, a més,



Defunció d'Antoni Bras.

ENRIC BRUGUERA,
PARRÒQUIA DE SANT MARTÍ DE PALAFRUGELL

del pa de la oferta, et per lo q'ha pegat dit patró Matheu duas lliures, onze sous i dos diners. Dich. ----- 2 ll.11 s. 2 d. (Transcripció de Jordi Cama Rivas)

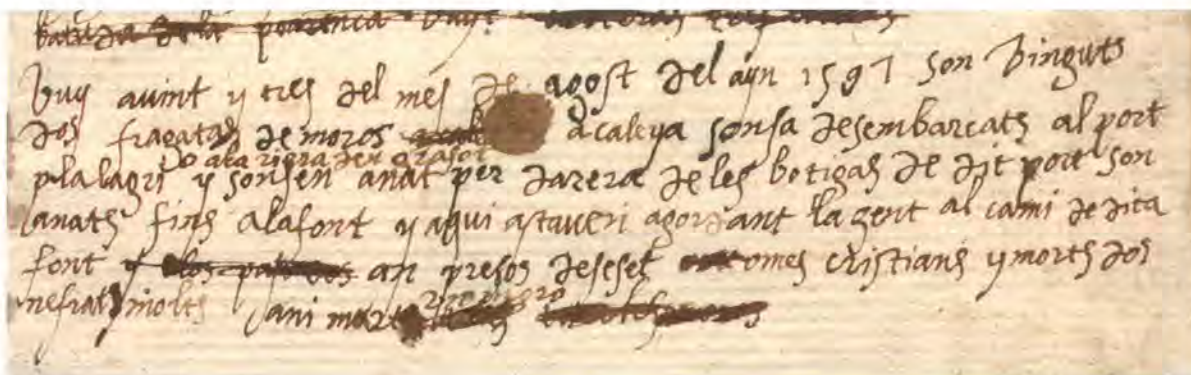
Registre de l'enterrament, l'any 1594, del mariner Antoni Bras. (Parròquia de Sant Martí de Palafrugell. AMP)

Al segle setze, època en què es produïen constants i violentes incursions corsàries a la costa catalana, trobem alguna petita referència que ens permet intuir com podia ser aleshores Calella:

Vuy a 20 de octubre los de Begur feren avís açí que havían vistos tres o quatre hòmens pels boschs devés Fornells, y que temían no fossen moros qui fossen restats en terra lo vespres que saquejaren la casa d'en Geli, y que tothom desàs los remes de las botigas. Avis de perill corsari. Llibres del Clavari, 1555. Fons Ajuntament de Palafrugell. AMP. (NOGUER-ALCOBERRO, 1998)

Vuy, a vint-y-tres del mes de agost de l'any 1597, són vinguts dos fragatas de moros a Caleyá; són-sa desembarcats al port Palagrí, a la riera d'en Grassot y són-se'n anat per darrera de les botigues de dit port; són anats fins a la font; y aquí astan[t] exí agoitant la gent al camí de dita font an presos deseset omes cristians, y morts dos, nefrats molts. Descripció d'incursió corsària a Calella el 23 d'agost de 1597. Dietari "Memòria 1597-1605". Fons Fina. AMP. (NOGUER-ALCOBERRO, 1998)

A banda de constatar la situació de perill a causa dels atacs corsaris, aquests documents constaten l'existència de botigas a Calella, i que la gent d'aquestes botigues eren els primers a rebre, ja que sovint eren



Descripció d'incursió corsària a Calella el 23 d'agost de 1597.

FONS FINA, AMP

saquejats, ferits, morts o capturats. El text ens indica que les edificacions estaven situades a la part inferior del camí que anava cap a la font des del port Pelegrí, és a dir, que a partir del que dèiem anteriorment, devia tractar-se de l'actual carrer de Lladó.

Dels Llibres del Clavari de Palafrugell, se n'han pogut extreure dades sobre els albiraments o desembarcaments de naus enemigues. Al segle XV ja n'hi ha constància, però fou sobretot el segle XVI l'època de major intensitat: podien produir-se de 27 a 38 avisos anuals. És a dir que el perill per als habitants de la zona era important. Tant és així que a tota la costa empordanesa es començaren a construir torres de guaita i de defensa, tant d'iniciativa pública com privada (NOGUER- ALCOBERRÓ, 1998). Una d'aquestes fou la torre de Calella.

La vila de Palafrugell estava protegida per una muralla, però no els petits nuclis pesquers com Calella o Llafranc. A banda de la possibilitat que els atacs arribessin fins al mateix Palafrugell, entre pescadors i mariners, l'activitat i el moviment de gent al port havia de ser força important. Cada dia, els pescadors que feinejaven al port o que sortien a la mar s'exposaven al perill dels pirates. Atès el perill constant que suposen aquests atacs, se sol·licita la construcció a Calella d'una torre de defensa per poder albirar les naus que s'hi apropin i protegir la població acollint-la al seu interior.

L'autorització per a la construcció de la torre es concedí l'any 1597; fou acabada l'any 1599, i s'hi va destinar permanentment un guarda, que pagava la vila de Palafrugell.

Atesa explicació de paraula a nós feta per part dels fabels y amats de la Real Magestat, los jurats de la vila y universitat de Palafrugell, bisbat de Girona, contenint en effecte que attès lo any pus prop passat alguns pirates lladres enemichs de dita real magestat se sien atrevits de nits y a hora bastada entrar dins los ports de Calella y de Llafranch, y



La torre de Calella,
amb la construcció
que s'hi va adossar al segle XIX.
AMP

Vista de Calella
amb la torre al fons. →
JAUME FERRER MASSANET, AMP

de aquells aportar-se'n alguns vexells, persones y mercaderies eren en aquells, captivant set persones; e troben dins d'aquells de cada dia; la causa, per no estar dits ports ab aquella deffensa y ayud que convé y deu; fóssem servits, per posar dits ports de sobre mencionats en la ajuda y deffensa convenient y evitar que semblants danys en avant no-s seguesquen; y particularment en les persones que bixen de cada die de dita vila y ports y entren en mar per a pescar, com bé ténan costum; de concedir-vos llicència y plena facultat y permís que, sens incorriment de pena alguna, poguéssau, e axí fos lícit y permès, ateses les causes tan justes, de poder construir y edificar entre los dits ports de Calella y Llafranch y en aquella part de dits ports a vós ben vista, una torra rodona, eo fortaleza o altre a ells ben vista, per la tuyció y deffensa de dits ports e expulsió de dits pirates, lladres e mals hòmens. [...] Y perquè ab més facilitat puguau deffensar los vexells, ab les mercaderies, aportaran que aportar[an], que entraran en aquells ports, de dits moros, pirates, lladres y altres enemichs, que los mariners, pescadors y altres que per allí se troberan se puguén retirar y enclòurer dins dita torra y allí salvar ses persones.

Autorització de construcció de la torre de Calella (28 de juny de 1597) copiada en el Llibre de Privilegis de Palafrugell, al s. XVII. (AMP)

Tot i els perills que assetjaven els pescadors, en aquella època la pesca era considerada una activitat molt important. L'any 1570 se signa la concòrdia entre el priorat de Santa Anna i el municipi de Palafrugell, que regula els drets del prior sobre el peix i el corall. D'aquesta manera, cada pescador havia d'entregar un 4% de tot el que havia pescat en un dia a l'anomenat batlle arrendador o a alguna altra persona autoritzada com a representant del prior del monestir.



E Primerament es transigit, convingut e concordat entre dites parts posants per limit cert ordre en lo pagar del dret se havien a pagar del dret a dit Peix y Coral lo que fins vuy no hera so es acom ni de quan se mania apagar que de aqui abdevant qualsevol persona qui pescara y pendra o treura Peix o Coral de las mars de dit terma de Palafrugell en qualsevol modo art o ingeni en qualsevol temps del any de qualsevol genero o especie que sie, hage o seha obligat a los dits homes e syngulars en nom llur e de dita Universitat e singulars de Aquella presents e esdevenidors prometen donar e pagar a dit señor Prior de monastir o al batlle Arrendador o altra persona que ho sera per dit señor deputada lo dret de dit Peix o Coral en Aquesta manera so es de Vint y cinh hu axi que lo Pescador o altre persona qui pescara o treura peix rebra Vint y quatre partidors e lo vint y cinh pendra o rebra lo señor Prior desputada.

Concordia entre el Prior de la Casa de Santa Anna y la Universidad de Palafrugell sobre lo dret del peix y del coral. Llibre de Privilegis de Palafrugell. (TORROELLA, 1924-29)

Les normes eren molt estrictes en el sentit d'evitar qualsevol frau. El batlle arrendador era cada dia al port de Calella esperant l'arribada dels pescadors, per controlar i comptabilitzar la pesca tan bon punt desembarcaven, i cobrar en espècies la part corresponent. En el cas que en aquell moment no hi fos, els pescadors tenien l'obligació de cridar-lo tres vegades, i d'esperar-lo durant una hora sense tocar el peix. En cas que finalment no arribés, un cop haguessin venut el peix, i sota el testimoni d'altres persones, havien de pagar més tard amb monedes. Qualsevol infracció comportava el pagament de deu lliures com a multa, i si es produïa frau en aquest pagament, es podia procedir amb mesures més dràstiques.



Plànol militar que descriu bona part de l'Empordà, el Gironès i la Selva. Un dels llocs destacats és Calella.

Va ser elaborat per Nicholas de Fer per a l'obra *L'introduction a la fortification* (1693).

COL·LECCIÓ FRANCESC ALSIUS, AMP

Aquesta norma, però, tenia una excepció: quedava justificat que els pescadors marxessin directament cap a Palafrugell després d'haver arribat a port en cas d'existir perill per la proximitat de pirates, perill real i força corrent en aquella època, tal com hem vist anteriorment. És clar que, així que arribaven a la vila, havien d'avisar el batlle arrendador.

Item es transigit, pactat e concordat entre dites pars que si los pescadors per temor de moros y cas urgen y perillos hauran prontament llevat lo peix y portarlo en la vila aso pogan fer empresencia empero de persones dignes de fe que tingan compta quan peix y aura sens incorriment de pena pus empero clarament conste del parill de moros y de la necessitat urgent.

Concordia entre el Prior de la Casa de Santa Anna y la Universidad de Palafrugell sobre lo dret del peix y del coral. Llibre de privilegis de Palafrugell (TORROELLA, 1924-29)

Al llarg del segle XVII es continuaren produint avisos d'albiraments de naus corsàries; concretament, de dotze a quinze avisos anuals, tot i que el perill era menor en volum que en el segle anterior (NOGUER-ALCOBERRO, 1998). Durant aquests dos segles la majoria de pescadors i mariners residien a la vila de Palafrugell, on estaven més protegits: vivien agrupats entorn dels veïnats de la Caritat, les Botines, la Tarongeta, la Font, el Pedró Gran, el Pedró Petit, o Vilaseca.

Conservaven, però, les seves botigues a Calella, per guardar els estris i arreus de pesca. I és molt possible que hi restessin alguns dies, o fins i tot alguna temporada, ja que anar i venir cada dia a peu de Palafrugell al port de Calella, tenint en compte la distància que separava els dos nuclis, era un altre element més que s'afegia a la dura vida del pescador.

El que sí podem afirmar és que Calella ja sortia al mapa: en el plànol que varen fer els militars francesos l'any 1693 del territori del Baix Empordà, apareixen els noms de Palafrugell i de Calella.

Consolidació

Al segle XVIII, tot i que encara es produïren algunes incursions i alguns combats a la primera meitat, el perill anà disminuint. És lògic pensar que fou a partir d'aleshores quan molts dels pescadors i mariners residents a Palafrugell s'anaren atrevint a tornar a instal·lar-se a primera línia de la costa –evidentment, era la situació més còmoda per a ells–, i així Calella esdevenia un assentament estable i s'anava consolidant com a poble. Aquesta tranquil·litat també afavorí una reactivació de l'activitat del port. I a tot això hem d'afegir una conjuntura de prosperitat en l'àmbit comercial, agrícola i manufacturer.

És significatiu el fet que, al principi de segle, foren els mateixos pescadors els qui finançaren una part de la construcció de l'ermita de Sant Sebastià a Sa Guarda, on hi havia una torre del segle XV construïda per l'ermità Corbera. En principi, estava establert que cap pescador podia sortir amb la barca per treballar durant els dies corresponents a les festes principals, és a dir, per Nadal, Cap d'Any, Reis, Pasqua de Resurrecció, l'Ascensió, Sincogesma, Corpus, Nostra Senyora d'Agost, Sant Pere i Tots Sants.

En atenció que en la [...] Parroquia [...] temps passat. Notablement se observaba de [...] los Arts en dias de festa, Me de alguns ans, a, esta part no reparaban alguns de exercitar dita pesca encara en fesas Principals, Perso tenint Comissio del Illm. Sr. Dn. Baltazar de Bastero, y havent comunicat ab los Patrons dels Arts, no ab totes, ab molts de ells; Determino, en que los que pescaran ab dits Arts en dias de festas en que nos pot treballar, pagaran a la obra la dezena part de tot lo peix, trauran del Mar y axo en qualsevol hora estigan ocupats en algun treball dins la festa, tant de nit, com de dia.

Item en las Festas següents, ço es Nadal, cap de any, Reys, Pasqua de Resurrecció, Ascensió, Sincogesma, Corpus, nostra Sra. de Agost, Sant Pere, y tots los sants no pescaran



7 - Palafrugell.—La Ermita de S. Sebastián

L. Rolsin, fot. Barcelona

ab dits Arts en manera alguna durant las vint y quatre hores, ni pagant, ni sens pagant, Pero si passada la festa podran anar a pescar Alba del endema sens pagar cosa.

En las festas rellevadas, que seran las deu escritas no correra la venda dels Arts.

Poso en consideració de tots los Pescadors que asso que se ha convingut en ordre als Arts raho se guarda tambe en las demes pescas de Nansas, Palangres, pero dexant apart las xavegas que ya observan altres reglas. Y Perque conste ho noto vuy dia 4 Janer 1743.

Josep Pi Obrer y Sacrista. "Los Arts en dias de festa", 4 Gener 1743. (Fons de l'Ajuntament de Palafrugell. AMP)

S'establí, però, una excepció: podien sortir a pescar durant aquests dies, amb la condició d'entregar la meitat del que havien pescat per a l'obra del santuari, el qual s'inicià l'any 1707. Pensem l'esforç que això suposava per a aquella gent si tenim en compte la duresa del treball del pescadors. Al santuari conflueixen dues formes de protecció que es consideraven de gran importància: la de vigilància, ja que era la funció de la torre allí ubicada ja des del segle XV, i la de protecció espiritual, que ofería el mateix santuari.

Nora dels dies rellavats en que no se pot pescar, si que poden ab llicencia dels Administradors per averlos concedit sa Ilma. De Gerona y cedit per la Hermita de Snt. Sebastiá maytat per maytat del peix.

Po Lo die 15 Agost die de la Asumpció de Maria Santíssima entrant y eixint Y com sia maytat per maytat del peix, se á practicat algunas vegadas donar als patrons de las xavegas y Arts dos parts y una á St. Sebastiá.

Item Pasqua de Resurrecció entrant y eixint.

Item La Asenció del Sr. entrant so es la vigilia.

Item Pasqua de Esperit sant ó Pentacostes, entrant y eixint.

Item Corpus-entrant.

Item Nostra Sra. de 7bre, entrant.

Llibre de comptes de la obra de St. Sebastià de la Guarda de 1709. 1887-1894. (Fons de l'Ajuntament de Palafrugell. AMP)

Els registres d'enterrament ens donen més indicis de residència a Calella: l'any 1725 mor el pescador Jacinto Bofill, "habitant en lo port de Calella"; i no és fins l'any 1746 que trobem un nadó, fill de Pere Prats i d'Anna Maria Puig del port de Calella, que "mori en una botiga de Calella" (registre d'enterrament de la parròquia de Sant Martí de Palafrugell, 1481-1800. AMP). A partir d'aquesta data es comencen a succeir les defuncions, sobretot les infantils. En aquella època, però, els enterraments s'havien de fer al cementiri de l'església parroquial de Palafrugell.

L'any 1734, en un document de venda d'una *botiga* del port de Calella (segurament situada a primera línia de mar, amb els darreres donant a l'actual carrer de Bofill i Codina), s'esmenta literalment la "villa de Calella" (Document de venda d'una botiga, 25 de març de 1734. Arxiu de la família Cortey). No tindria massa sentit qualificar-la de vila si no hi visqués ningú.

Dades generals una mica més concretes no les trobem fins a la segona meitat del segle divuit. El cadastre de 1755 registra 9 propietaris inclosos en un apartat que fins en aquell moment no havia aparegut en cap altre document d'aquest tipus: "Calella" (fins aleshores sempre havien constatat a l'apartat de Santa Margarida). No gaire temps després, l'any 1790, arran de la visita del funcionari del govern Francisco de Zamora, el notari de Palafrugell Joaquim Vergonyós ens diu que a Calella hi viuen unes 15 famílies:

El uno (puerto) llamado Calella en que las embarcaciones de tráfico hazen su embarco de granos y otros frutos del Pabís para la Capital del Principado y su Costa, Reynos de Valencia, Murcia y Andalucía y por Levante, de Francia e Italia y desembarcan los distintos géneros que llevan; en cuyo puerto habitan unas quince familias.

Biblioteca del Palau Reial de Madrid. (ESTIBA, 2001)

Això no vol dir que Calella només estigués formada per les cases d'aquestes famílies, o que només elles es dediquessin al mar. A través dels registres d'enterraments de la parròquia de Sant Martí de Palafrugell veiem com, al llarg del segle XVIII, la major part dels pescadors i mariners encara tenien el domicili a la vila de Palafrugell. Per les dades del cadastre sabem que l'any 1758 a Palafrugell hi havia comptabilitzats 40 pescadors i 11 mariners. El mateix Francisco de Zamora, en el seu *Diario de los viajes hechos en Cataluña*, informa, l'any 1790, de l'existència de dotze embarcacions i trenta embarcacions de pescadors a Palafrugell; i la majoria devien ser de Calella, ja que els nuclis de Llafranc i Tamariu eren molt petits. Calella era considerada com el port de Palafrugell.

Com en èpoques anteriors, molts dels pescadors de Palafrugell tenien la botiga a Calella, per guardar-hi tots els estris i el material de pesca, així com per tenir un lloc on resguardar-se, tal com havien fet els seus antecessors.

Segurament, fou al llarg d'aquell segle que s'anaren construint noves edificacions a Calella, "en terreno que iba dejando vacío el mar", segons el registre de la propietat de Sa Perola (Registre de la Propietat, la Bisbal, 6 de juny de 1865. Fons del Gremi de Sant Pere. AMP), és a dir, ja en la línia dels actuals carrers de Calau, de les Voltes, de Bofill i Codina, i de Miramar.

Antoni Ferrer Casa, una peça a Calella & 1 Va. vinya & 2^a citada
adís P. Borrull i quart. Altre peça a Calella & 2 Va.
vinya & 2^a citada a quart adís P. Borrull.

Jaime Ferrer Casa & un cor. Una peça al Canadell & 1 Va. la vinya
vinya & 2^a y borestans cult. & 3^a. Altre peça a Jac
na & 2 Va. vinya & 2^a. citada a quart alt. Borrull.
1^a citada a la casa & bixerre y b. piena & cens
8a 899.

Miguel Morero Una casa & un cor. Una peça a Calella & 3 Va. 1^a vinya
& 2^a y borestans heren, citada a l'ovio del Bruga
rot. a quart.

Jaime Morero Casa & un cor. Una peça a Calella & 2 Va. vinya de 3^a
citada a quart a casa Borrull. Altre a Lafronca
& 1 Va. cult. & 3^a citada a Ferrer de S^a Margarida

Creixement

Al principi del segle XIX Calella no havia canviat gaire des d'aquell informe de Joaquim Vergonyós en què comptabilitzava quinze famílies que habitaven a Calella. Al padró de l'any 1817 (*Compendi de todas las casas y terras dels vehins de esta vila y terratinents fet en lo any 1817 y copiat en 1844*. Fons de l'Ajuntament de Palafrugell. AMP) trobem aproximadament aquest mateix nombre de propietaris, els quals juntament amb la casa posseïen una peça de terra que era destinada a hort, o també, en molts casos, una vinya. Depenien del veïnat de Santa Margarida, i concretament del mas Borrull, propietari des de feia segles de terres que, des d'allí, arribaven fins a la costa. A canvi del pagament d'un cens, va cedir moltes de les seves terres per tal que la gent es pogués instal·lar a Calella. Curiosament, el document diferencia entre les propietats situades en el territori de Calella i les del territori del Canadell.

Amb gairebé vint anys, Calella duplicà el nombre de cases i, segurament, el d'habitants: tenint en compte que a cada casa hi vivien entre quatre i cinc persones, l'any 1834 el padró registra 32 cases i 117 habitants al "vecindario de Calella". I a partir d'aquí la població continuà augmentant: l'any 1854 es registren 147 habitants; el 1860 (FEBRÉS, 1989) ja són 288 habitants; el 1865 es compten 66 cases a "la playa de Calella" (MARTÍNEZ QUINTANILLA, 1865), i el 1877 al padró d'habitants hi ha registrades 78 cases i 356 habitants. Molts d'aquests habitants provenien del mateix Palafrugell o d'altres poblacions com Montras, Roses o Begur. Segons el padró de l'any 1842, en aquell moment hi havia persones originàries d'aquestes poblacions que residien a Calella des de feia vint o trenta anys.



El creixement del nucli s'estengué a l'entorn dels carrers Lladó, Pirroig, Calau, Voltes, Bofill i Codina, i Miramar, i entorn del camí de Palafrugell (vegeu el plànol de Calella de l'any 1946). I a banda de les cases dels habitants de Calella, que en la seva gran majoria eren gent de mar, a mitjan segle la burgesia benestant de Palafrugell començà a construir-se cases d'estiueig al Canadell.

És a dir que Calella anà creixent i, com a tal, a la fi de segle anà incorporant els edificis civils i religiosos que tot poble havia de tenir: l'església de Sant Pere s'inaugurà l'any 1887, el cementiri es construí el 1894, i el 1888 l'Ajuntament va donar el permís per a la construcció d'una escola, que pagaren els pescadors de Calella (l'acabaren gestionant a través de la Sociedad de Instrucción y Pesca depenent del Gremi de Pescadors de Sant Pere). Es cobrien així les necessitats espirituals i educatives dels calellencs. Però com en tota comunitat, hi havia també unes necessitats més quotidianes: d'aquesta època també daten moltes de les tavernes i nombrosos cafès i botigues.

Juntament amb l'activitat pesquera, el port era un centre d'importació i exportació de productes i mercaderies, amb una duana fins al començament del segle XX (VILÀ, 1998). P. Martínez Quintanilla, l'any 1865, compta, a Palafrugell, 50 embarcacions de rem, amb 150 tripulants, i 2 embarcacions de vela, amb 10 tripulants; i podem considerar aquesta xifra més o menys vigent fins al principi del segle XX.

Però la pesca començà a decreïxer als anys trenta quan, amb la incorporació del motor a les embarcacions, a Calella això no fou possible a causa de les reduïdes dimensions de les seves platges (ESTEBA, 2001). Després de la Guerra Civil continuà la davallada, i quedaren més que res barques petites i tres teranyines, que en pocs anys acabaren també per desaparèixer: fou la darrera generació de pescadors. La pesca anà essent substituïda pel turisme.

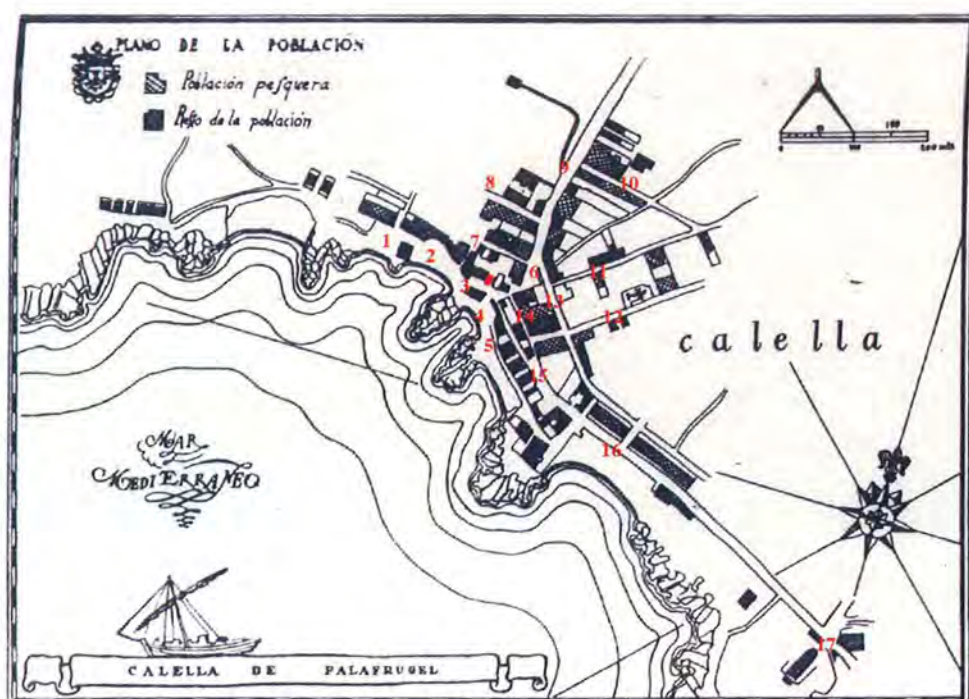
A la primera meitat del segle vint continuà encara el procés de creixement urbà del segle anterior –cap a 1910 es comptabilitzen 338 habitants i 145 “edificis y alberchs” (CARRERAS CANDI, 1910-1920)–, amb una petita davallada a partir dels anys vint, i amb una població de 361 habitants i 142 habitatges, segons el padró d'habitants de l'any 1955. L'any 1946, el Govern elabora un informe sobre l'estat dels pobles de pescadors, i diu sobre Calella:

Casi la totalidad de sus habitantes se dedican a la pesca, pues de los 375 que forman su población, 300 son pescadores.

La flotilla pesquera está formada por 45 embarcaciones y pescan al arrastre, traína, nansas, fitora, palangre y sardinales un promedio de 150.000 kilogramos anuales por un valor de 300.000 pesetas y son sus consumidores Barcelona, Palafrugell, Gerona y La Bisbal.

La belleza de este rincón de la costa brava ha atraído en número considerable a los veraneantes, como lo demuestra el hecho de que sus 192 casas, los pescadores ocupan sólo 60.

Plan Nacional de mejoramiento de la vivienda en los poblados de pescadores. Tomo III. Ministerio de la Gobernación. Dirección General de Arquitectura, Madrid, 1946. (MMB-CDM)



Arran d'aquest informe es va elaborar un plànol de Calella, que de moment és l'únic testimoni de com era el nucli just abans de la fi de l'activitat pesquera i l'adveniment del boom turístic. Fou a partir dels anys cinquanta quan realment el turisme prengué el protagonisme a Calella, amb el consegüent impacte urbanístic, que ha derivat en el nucli actual.

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. C. de Francesc Estrabau. | 10. C. del Gelpí. |
| 2. C. d'en Calau. | 11. C. de Tarrús. |
| 3. C. de les Voltes. | 12. C. de Codina. |
| 4. Pl. del Port Bo. | 13. C. de Pirroig. |
| 5. C. de Miramar. | 14. C. de Gravina. |
| 6. Pl. Sant Pere. | 15. C. de Bofill i Codina. |
| 7. C. de Lladó. | 16. Passeig del Canadell. |
| 8. C. de Lepant. | 17. Torre de Calella. |
| 9. C. de Chopitea (abans carretera o camí de Palafrugell). | |

Les fotografies següents, a manera de visita pels antics carrers de Calella, poden ajudar a fer-nos una idea de l'aspecte que devia tenir el poble en èpoques passades.

← Plànol de Calella,
elaborat pel Ministeri de la Governació
l'any 1946.

MMB-CDM

Sortida de l'església de Calella,
carrer de Pirroig en direcció al Canadell.
Any 1915.

SEBASTIÀ JORDI. COL·LECCIÓ JOAN FRIGOLA, AMP



Un Port Bo plenament pesquer.

COL·LECCIÓ JOAN FRIGOLA, AMP



Final del carrer d'en Calau i la pujada
del carrer de Francesc Estrabau.

COL·LECCIÓ FAMÍLIA ESTEBA, AMP





Carrer de Lladó.
COL·LECCIÓ FAMÍLIA ESTEBA, AMP



Davant de l'estanc del carrer
de les Voltes, als anys 50 del s. XX.
COL·LECCIÓ FAMÍLIA ESTEBA, AMP



Port de Malespina i carrer de
Miramar.
Ed. Archivo Artístico de Barcelona.
COL·LECCIÓ ENRIC MARQUÈS, AMP



Port d'en Calau, l'any 1952.
COL·LECCIÓ YVETTE ZURBRÜGG, AMP

Margarida Ponsatí
davant de l'hotel de Can Batlle,
al carrer de les Voltes.

COL·LECCIÓ MONTSERRAT NIELL, AMP



Raquel Gifre a la plaça de Sant Pere,
davant la font.

COL·LECCIÓ RAQUEL GIFRE, AMP



Elvira Ferrer i el seu fill Joaquim Gallart,
en el racó de Can Mineu
(carrer de Bofill i Codina), l'any 1929.

COL·LECCIÓ JOAQUIM GALLART, AMP





Pescar a Calella en temps de Sa Perola

Alfons Garrido Escobar

DOCUMARE: Centre de Documentació de la Pesca i el Mar

Avui ens agrada recordar la imatge romàntica, nostàlgica i seductora del vell llop de mar amb les calces arremangades i la gorra al cap, amb la pell colrada pel sol mediterrani, descalç per la platja de Calella, que adoba una xarxa mentre conversa amb la colla, a peu de la barca, sense presses, sense preocupacions. Com diuen els més vells pescadors, qui provava la pesca de ben jovenet, als 14 o 15 anys, difícilment ho podia deixar: la sensació d'aventura, de sorpresa, de llibertat i d'independència l'atrapava indefectiblement per tota la seva vida. Un estil de vida tradicional que es perpetuà durant generacions a la Costa Brava fins que el progrés, en les seves diverses manifestacions, canvià radicalment aquell panorama a partir de la segona meitat del segle XX.

El pescador tradicional podia ser feliç vivint i gaudint del mar, però la història transmet la sensació que viure de la pesca no va ser mai fàcil. Escrigué Amades sobre això que "El gat de mar, per a procurar-se el sant pa de cada dia, ha de posar continuament la seva vida en perill. Cada vegada que s'embarca llença i abandona el seu cos a un abisme infinit i insondable i es lliura a la fúria dels elements, que de la mateixa manera li poden ésser benèvolos i manyancs que irats i esquerps, i, quan embarca, no sap pas mai si desembarcarà". Efectivament, el pescador restava, indefectiblement, sota la tirania de la incertesa, de la imprevisió d'un mar ingovernable, previsible però incontrolable. A diferència del pagès que treballa el seu tros de terra la producció del qual, en anys normals, coneix al detall, el pescador havia de fer front a l'aleatorietat d'un recurs difícilment apropiable abans de ser capturat, defensar-se dels competidors en un mateix espai sovint saturat o enfrontar-se gratuïtament al risc del resultat final: tornar amb les xarxes buides. El peix, a més, és un producte perible, difícilment acumulable i amb què no es pot especular. Calia fer-lo circular ràpidament, fos al mercat local o en mercats més llunyans, amb els conseqüents perjudicis per al preu final. Molt sovint restaven subjectes a les vel·leïtats dels intermediaris.



Francisco Arnau, es Ganxo, amb dos neros.

Malgrat la imatge idíl·lica que sovint es té del món pesquer, la vida d'un pescador com el de la foto ha estat fins fa pocs dies ben difícil, perillosa i, sovint, ingrata. La majoria, per complementar el guany diari, combinaven diferents pesqueres alhora amb poc temps per poder descansar. Patien el fred i la humitat del mar, que els provocava nombroses malalties pulmonars i reumàtiques. L'ofici era perillós, tant pel fet de treballar a coberta -cops, talls, relliscades- com pel risc que l'embarcació fes aigua. Restaven subjectes a la incertesa de la pesquera, i un cop a terra, molts queien a les xarxes de l'alcoholisme. Però, malgrat tot, hom diu que qui provava de ser pescador no ho podia deixar mai més: el sentiment de llibertat era total.

COL·LECCIÓ ALBERT GURI, AMP

Davant d'aquest panorama, gaudir d'un tros de terra, unes vinyes i oliveres, un hort, algun cap de bestiar o animals de corral, treballar la pluriactivitat en resum, era freqüent, quasi imprescindible entre el col·lectiu pesquer per assegurar la subsistència de la unitat familiar. El pescador era pescador i moltes altres coses més: un agricultor, un caçador, un recol·lector, un artesà. L'autoexplotació personal i familiar -fills, dones, parents- era una norma. La debilitat de les bases econòmiques, els ingressos escassos i fluctuants, l'aïllament físic, l'analfabetisme, el fet de viure el dia a dia eren algunes de les causes de la seva proverbial pobresa i marginació. Arreu formaven un col·lectiu molt sensible als canvis en l'entorn polític i social. Per això s'observa que la intensitat amb què es pesca, el gruix de gent que s'hi dedica o els beneficis que se n'extreuen fluctuen d'una manera important al llarg del temps, com ritmes cíclics: si la situació del terror empitjorava -una guerra, una mala collita, una pesta, la crisi a la indústria-, hom es feia pescador; quan s'obrien expectatives de futur, es podia abandonar un ofici a voltes dur i ingrat.

Sa Perola centralitzà a Calella aquell estil de vida en esdevenir punt neuràlgic de la comunitat pesquera local. Constituï un espai en què, a més de tenyir i adobar les seves xarxes, els pescadors discutien afers comuns, intercanviaven opinions, xafarderies, exageracions, riures i tristeses. Mai, però, no desvetllarien allà ni enlloc els secrets que els feien únics: els seus coneixements dels millors llocs de pesca, de la forma més idònia de calar un ormeig, del comportament dels peixos, dels corrents, de les senyes d'un calador inesgotable, de la lectura dels núvols i el vent o de la forma més ràpida de navegar. En mar esdevenia la competició i el pescador era zelós d'allò que sabia, que llegava com la millor herència als seus fills, i aquests als seus fills, etcètera. Els mitjans intel·lectuals conservats mitjançant el secret constituïen els principals actius del seu ofici.

En aquest context, volem donar una ullada a les característiques de l'activitat pesquera a Palafrugell en temps de Sa Perola: què i com es pescava; tenint present que aquest període constituï un veritable salt quantitatiu i qualitatiu per a l'activitat. Els ormeigs tradicionals donaren pas a una sèrie d'innovacions tècniques que posaren la pesca en el sender de la industrialització i la capitalització i, de passada, suposaren el principi i la fi del tenyidor calellenc i tot un model de vida.



**Pescadors conversant,
anys cinquanta del s. XX.**

Les estones d'oci eren el moment en què els homes de mar s'agrupaven per xerrar sobre l'ofici i cultivar les relacions socials. El col·lectiu pesquer s'ha caracteritzat tradicionalment per la dualitat entre la fraternitat i la solidaritat dels seus membres –manifestada en les nombroses confraries religioses i associacions laiques de pescadors que es crearen a la Mediterrània– i la fèrria competència a mar per pescar més i esdevenir un pescador admirat i respectat. Per això, malgrat les fanfarroneries pròpies de l'ofici, era tan important per a ells mantenir en secret les virtuts i els coneixements que els distingirien sobre la resta de companys, i que transmetrien de pares a fills com la més valuosa herència.

ARCADI GILI, AMP



**Adobant xarxes a la platja del Canadell,
al principi del s. XX.**

Malgrat que hagi restat en silenci molt de temps, no es pot oblidar que la dimensió femenina va ser una peça clau en l'entramat de l'economia pesquera tradicional catalana. Les dones tenien diferents tasques assignades dins l'explotació familiar, com la de vendre el peix pescat per marits i fills o, com s'observa a la fotografia, adobar les xarxes i armar els arts. La tasca d'adobar a la llarga es professionalitzà. Les dones treballaven organitzades en colles al servei d'un o diversos armadors, i es traslladaven d'un port a l'altre. La dona també tenia un rol social molt important gràcies a l'absència continuada de l'home a la llar familiar: era administradora de l'economia domèstica, mare i, sovint, pare dels fills, treballadora i agent de relació social entre els marits i la comunitat. A Palafrugell es recorden algunes dones que es van fer a la mar, tot i l'oposició de la comunitat masculina.

FONS FAMÍLIA BASSA-ROCAS, AMP



La costa rocallosa de Palafrugell i el cap de Begur s'ha caracteritzat sempre per acollir una gran diversitat de peixos, mol·luscs i crustacis.

A la imatge es veuen exemples de peixos de roca capturats amb arts tradicionals i de gran qualitat gastronòmica: rogers vermells i saborosos, verinosos escòrpores i llises col·locades sobre un tresmall. Eren abundants també les llagostes, els nerros, els congres i les morenes. Avui dia la sobrepesca i la contaminació estan posant en perill l'ecosistema costaner empordanès, l'hàbitat tradicional d'aquests animals. Algunes espècies han minvat dramàticament i ja és tot un luxe menjar-ne de "salvatges". Els vells pescadors es queixen que la voracitat d'alguns ha acabat amb una riquesa marina antigament extraordinària.

LLUÍS MAIMÍ

Els recursos pesquers

La costa de Palafrugell es caracteritza per, com diuen els experts, tenir un alt grau d'articulació. La sinuositat de la línia costanera forma alts penya-segats, cales arrecerades, caps prominents, esculls rocallosos i coves profundes. La comunicació entre els nuclis de població de Palafrugell i Begur amb aquesta costa era fàcil i agradable, la qual cosa feia possible, salvada la perillositat de la presència piràtica a la zona, l'establiment de població estable a partir de mitjan segle XVIII. Les primigènies comunitats de pescadors hagueren d'aprofitar les cales més accessibles i més ben condicionades: Calella, la badia de Llafranc, la més distant i pesquera platja de Tamariu, o Fornells. Aquells espais adquiriren renovada vitalitat gràcies a la pesca i el transport marítim. Això no obstant, fins temps recents foren comunitats demogràficament poc importants, superades sovint pels turistes forans que hi sojornaven a l'època estival. La pesca, en qualsevol cas, fou a Palafrugell un ofici antic, motor de poblament costaner, practicat per col·lectius de pescadors més o menys sedentaris almenys des de l'alta edat mitjana i fins cap a la dècada de 1960.

L'orografia submarina i les condicions climàtiques condicionen el nínxol ecològic del litoral de Palafrugell. La fauna i els pescadors s'adaptaren a viure i treballar en un espai rocallós, de fondals profunds, una riquesa biològica extraordinària i potencialitats enormes. El tarannà de la costa permeté pescar-hi una nòmina important de peixos, mol·luscs i crustacis. En aquest sentit, una llista elaborada per l'Ajuntament de Palafrugell en resposta a un qüestionari sobre les dades econòmiques del municipi i conservada a l'arxiu de la localitat ens pot donar una idea de la magnitud d'aquesta indústria a mitjan segle XIX.

La pesca a Palafrugell en dades, 1865

Nom	Època en què es pesquen	Captures declarades	Salaó	Aplicació en conserva	Consum en fresc	Exportats
Anxova	Maig-octubre	80		80		80 @
Aranya	Octubre-març	2			2	1
Agulla	Octubre-març	8			8	5
Besuc	Octubre-març	4			4	3
Boga	Tot l'any	12			12	4
Congre	Tot l'any	100			100	80
Calamar	Gener-juny	6			6	5
Reget	Maig-octubre	20			20	10
Bis i Verat	Maig-octubre	1300			1300	700
Càntera	Tot l'any	4			4	3
Gamba	Tot l'any	1			1	
Caria	Juny-agost	12			12	7
Caputxó	Tot l'any	8			8	4
Déntol	Abril-octubre	15			15	11
Oblada	Tot l'any	6			6	3
Jalubia	Tot l'any	3			3	
Espursim	Tot l'any	16			16	10
Sèpia	Tot l'any	7			7	4
Sorell	Tot l'any	700			700	300
Gerla	Gener-juny	6			6	3
Gall	Octubre-maig	2			2	1
Gall tabanc	Tot l'any	2			2	1
Grèvia	Tot l'any	3			3	2
Gat vaire	Tot l'any	4			4	3
Llagosta	Tot l'any	25			25	20
Llissa	Octubre-maig	12			12	9
Llobarro	Octubre-maig	3			3	2
Llenguado	Octubre-maig	2			2	1
Llobregant	Tot l'any	2			2	1
Morena	Tot l'any	22			22	16
Nero	Marc-octubre	15			15	12
Molla	Tot l'any	12			12	9
Malarmat	Octubre-maig	1			1	
Moixó	Tot l'any	3			3	
Gat	Octubre-març	18			18	14
Lluc	Gener-agost	10			10	9
Pop	Tot l'any	10			10	6
Pagell	Octubre-març	12			12	9
Porc mari	Tot l'any	1			1	
Escrita	Octubre-març	16			16	12
Rap	Octubre-març	10			10	7
Escórpora	Tot l'any	25			25	19
Rata	Octubre-març	2			2	1
Raig	Octubre-març	16			16	13
Rom	Octubre-març	2			2	1
Sardina	Marc-octubre	8000	6500		1500	6500
Roger	Tot l'any	12			12	8
Saupa	Tot l'any	10			10	7
Sard	Tot l'any	6			6	4
Serrà	Tot l'any	6			6	2
Cigala	Tot l'any	1			1	
Serrà paragal	Tot l'any	1			1	
Sonso	Maig-octubre	2			2	
Tord	Tot l'any	3			3	2

FONT: ARXIU MUNICIPAL DE PALAFRUGELL. FONS DE L'AJUNTAMENT.

Les quantitats són expressades en arroves (símbol @), unitat de mesura que equival a 10,4 quilograms (Diccionari Alcover-Moll).



Josep Bofill, Pepet Gilet, amb un nero, als anys vint del s. XX.

El nero o anfós, *Epinephelus marginatus* (Linnaeus, 1758), era un peix abundant i molt preuat pels pescadors calellencs. Es pescava entre la primavera i els primers mesos de tardor en llocs poc profunds i rocallosos emprant palangres, tresmallis o nanses. El nero té la particularitat que és hermafrodita: durant la primera part de la vida és femella i després, mascle. A la fotografia se'n veu un magnífic exemplar de prop d'un metre.

COL·LECCIÓ JOSEP NIELL, AMP

Com es pot constatar a la llista anterior, a mitjan segle XIX el pescador local estava especialitzat en la pesca de peix blau, grup que inclou aquelles espècies de to blavós, comportament pelàgic, carn greixosa i menys fina al gust que el peix roig: sardines, verats, sorells i anxoves. Els mars propers al cap de Begur en foren especialment rics. A l'època, se'l coneixia com a *peix de passa*, transitori, perquè el peix, aplegat en bancs, alhora que es desplaçava apareixia i desapareixia en intervals més o menys regulars però inestables. A un any d'abundància el podia seguir un altre d'escassetat absoluta en funció de paràmetres com la temperatura, la quantitat de pluja o els vents. Com testimoniaven uns pescadors, la migració de les sardines es presentava "annual, però en algun modo és adventícia; uns anys dura més, altres menos, ab major o menor abundància conforme és fret o calorós lo temps. Y mai passa ab un sol vol o dia, sino ab distincs, admetent intermedis de varios días, de manera que per esta rahó durant la passa no se agafa diàriament sino ab intermissió de días. En aquesta ocasió y temporada se pesca la sardina y anchoba sens distinció de días, ara sien festius o no, per ser ingruent en esta costa, de modo que vuy se-n agafa molta y lo endemà ninguna o molt rara." (Testimoni de 1776, AHG). Des d'època immemorial s'ha pescat la sardina en grandíssima quantitat. Era un recurs abundant i presentava la particularitat que, en presentar un teixit greixós –un 5% aproximadament– es prestava fàcilment a ser conservada amb sal. Similars característiques tenien sorells, verats i anxoves, que podien trobar-se en relació també molt variable. L'anxova, per exemple, tant podia ser molt abundant com desaparèixer d'un dia per l'altre. Atenent, doncs, a l'estacionalitat d'aquesta productiva pesca, els pescadors aprofitarien el màxim de dies de treball, contravenint sovint les prohibicions imposades per l'església o posant en perill la vida davant d'un inesperat temporal.

Però la pesca de peix blau no era pas l'única. Lluitant contra la son i el rellotge, els pescadors la solien combinar al llarg del dia amb la captura d'altres espècies relativament menys abundants però més sedentàries i de gust més agradable, sovint amb un "cara a cara" entre presa i pescador. De nou entrava en joc el coneixement exhaustiu del paratge, cada racó del coster, cada roca, sortint, ganxo o herbei. Alguns peixos hi romanien



Desemmallant el peix al Port Bo, any 1965.

La comunitat de pescadors de Calella va anar disminuint a mesura que el progrés econòmic obria noves oportunitats de negoci més lucratiu i transformava els estils de vida de la població local. La imatge és el reflex d'un ofici, d'unes pràctiques quotidianes i d'unes actituds marineres avui ja pràcticament extingides. En arribar a la platja, després de llevar les peces, i a peu de barca, hom dedicava el temps a xerrar amb els companys sobre la sort del dia mentre es desemmallava la captura, sense les presses que avui dictamina l'horari de la subhasta a la llotja.

COL·LECCIÓ FERNANDO FERRER, AMP

tot l'any: congres, escórpores, morenes, espursims o bogues; altres mostraven una presència més estacional, que era aprofitada pels pescadors locals quan les sardines minvaven: gats, escrites, raigs o déntols, entre les més habituals. La pesca de la llagosta amb nansa fou especialment fructífera i àmpliament practicada. Aquella diversificació permetia, en resum, mantenir la producció tot l'any, amb cicles de major i menor intensitat. Malgrat que a l'hivern, a causa del mal temps, l'activitat declinava. Hom es dedicava llavors a arranjat la barca, arreglar arts i ormeigs o fabricar-ne de nous.

Productivitat de la pesca a Palafrugell

No hi ha cosa més incerta que una estadística de pesca. Fer càlculs sobre produccions i altres variables amb les dades oficials esdevé una acció sovint infructuosa i defraudant. El sector pesquer ha tendit sempre al frau i l'ocultació, i l'administració, sense mitjans, va poder arribar a uns pocs racons, de manera que la major part de la història de la pesca, el muntant total de captures, ha restat en silenci. Rodríguez Santamaría considerava el 1923 que almenys se subestimava un 20% del total: possiblement estiguem parlant d'una proporció molt més important. Només a partir de la segona meitat de segle XX les estadístiques començaren a tenir certa versemblança, però encara s'han de mantenir les reserves, car, com se sap, no tot el peix passa per la llotja.

Si les estadístiques oficials no ens serveixen, o són només aproximacions a una realitat molt més complexa, hem de cercar fonts alternatives. Per sort, per parlar de la indústria pesquera a Calella podem utilitzar diversos testimonis contemporanis, que, tot i que fragmentaris i no exempts de riscos, ens han llegat alguna dada sobre aquest tema, i que permeten copsar la rellevància de la pesca al Palafrugell d'entresigles. Un primer testimoni és, precisament, el que aporta la taula anterior, per la qual sabem que el 1865 –any d'obertura de Sa Perola– s'hi pescaren en un sol any no menys de 8.000 arroves de sardines –més de 80.000 quilos–; seguien



Jaume Ferrer Massanet:
Salí de Tamariu, c. 1920,
oli sobre tela, 69,5 x 84 cm,
signat, col·lecció particular.
Fins a la construcció dels primers
ferrocarrils a l'Empordà, que permetien
una tramesa molt més ràpida del peix
fresc cap a l'interior, la major part de la
producció de peix blau requeria un procés
de transformació en conserves i salaons
per poder ser distribuït més enllà de
l'àmbit local. Des de temps immemorials,
la pesca i els salins han mantingut una
mútua necessitat. Al costat de les grans
companyies salaoneres, que tenien salins
repartits per diversos pobles i barris,
es va mantenir una producció familiar
destinada a l'autoconsum. A la imatge,
un salí de Tamariu –una de les platges
més actives de principi del segle XX–,
regentat segurament per una companyia
que també disposava de barques
i tripulants per assegurar-se la matèria
primera.

UNA VISIÓ ARTÍSTICA DE L'EMPORDANET (2006)

la sardina, a molta distància, els verats, amb 1.300 arroves; els sorells, amb 700, i els congres, amb unes 100 arroves. La resta de peixos tenien un pes molt menor en l'estadística, menys del 3% del total, cosa que ens dóna una primera idea de l'abundància del peix blau i l'especialització de la indústria local en aquest peix.

El testimoni d'un industrial de la zona que col·laborà amb les autoritats de Marina ajuda a corroborar aquesta idea. El 1884 proporcionà les dades sobre les enceses del barri de Calella. Comptabilitzà 28 companyies, que empraven 56 embarcacions i 336 pescadors –dada respectable per l'època–, la producció de les quals permetia que 45 treballadors més es dediquessin a la salaó; 6, a fabricar tonells, i 10, a fer de traguers; a més de donar feina a corders, xarxaires, mestres d'aixa, calafats i altres especialistes del ram del mar, amb un fort component femení. Una encesa capturava uns 800.000 peixos a l'any: 22.400.000 peixos entre totes, dels quals 80%, sardina i altres, i 20%, anxova. Com que el 70% de la producció se salava i era destinada al mercats exteriors, els salins, al barri i a tot el municipi, eren nombrosos: 4 a Calella, 3 a Llafranc, 6 a Tamariu i 2 a Fornells –tots en mans de 3 grans companyies–, que plegats produïen 4.500 cascs de salaó de sardina i 1.000 barrils, amb un valor total de 285.000 pessetes a l'any. El premsatge de la sardina generava, a més, 135 barrils d'oli, és a dir, 13.500 pessetes extres a la producció.

Tot plegat posa de relleu que el terme marítim de Palafrugell, especialment Calella i Tamariu, era un dels enclaus pesquers més importants del litoral gironí al tombant del segle XX, especialitzat en la pesca i manufactura de sardines i anxoves destinades a l'exportació. Per posar un exemple, si a Tamariu es pescaven més de 633 tones de sardina el 1920, segons dades oficials, a tot Palamós no s'arribava a les 136, quasi un 80% més (Lleó, 1923). Cal recordar, però, que la indústria restava a mercè de l'aleatorietat de les captures, de manera que podia manifestar alts i baixos molt considerables d'un any per altre. És possible que la pesca de peix de fons fos més regular: tenien un volum molt menor i un circuit comercialitzador més reduït, però el seu preu als mercats locals era més elevat.



Estirant l'art de platja a Tamariu.

Tamariu, a la imatge, va ser sempre una cala amb condicions molt bones per pescar a l'art i al bolitx a l'encesa: arrecerada i de fons net. La dimensió de l'art i les condicions de la cala per treballar determinaven el nombre de persones necessàries per estirar-lo. El patró era l'encarregat de dirigir l'operació i comptava amb una tripulació fixa encarregada de remar i calar l'art. Un cop el cap arribava a terra, una munió de gent es congregava a la platja disposada a participar-hi a canvi d'una part proporcional de la pesca. La història demostra que com pitjors eren les condicions econòmiques de la població més gent hi acudia. Els més pobres trobaven en les xàvegues un recurs complementari a les seves migrades economies, tasca que freqüentment combinaven amb captar pels carrers o fer de brasers al camp.

DOCUMARE

Els arts de platja: la xàvega i el bolitx

Evidentment, encara que concentrats en el peix blau, no tots els pescadors treballarien de la mateixa manera, ni pescarien les mateixes espècies. Com s'ha comprovat, la llista és llarga i diversa. Per això, d'ormeigs a la Mediterrània se n'inventaren un munt. Però la pesca no era cap ciència exacta, sinó que deixava molt camp per córrer a la inventiva i l'experiència de cada pescador. No s'ha de caure, doncs, en la rigidesa d'una simple definició, ja que molts ormeigs els armaven els mateixos pescadors i, d'acord amb el coneixement profund de l'ofici, els usaven i modificaven segons les necessitats puntuals, depenent del lloc a treballar, de les espècies a pescar, de l'estat de la mar, dels corrents, etc.

L'il·lustre Ernest Morató ens llegà una breu estadística sobre el terme entre 1920 i 1930: 8 teranyines, 5 parrelles de bous, 7 palangres, 7 nansaires, 8 artons i un nombre indeterminat d'altres ormeigs menors: tot plegat produïa quasi 4 tones de peix al dia. Cal dir, però, que la pesca *marítima*, la que requereix desplaçaments importants, és una invenció relativament recent. Fins a la difusió del sardinal al segle XVII a l'Empordà i l'expansió del palangre, hom havia pescat des de terra estant, limitant al màxim els moviments necessaris sobre l'aigua. La insuficiència tecnològica, la productivitat de les aigües costaneres i sobretot la perillositat del mar obert ajudaren que el pescador català es resistís a pescar més enllà d'uns pocs centenars de metres. Reminiscència d'aquella pesca són els arts de platja, tipologia d'art que es caracteritzava principalment perquè eren arrossegats des de la sorra després d'un breu trajecte en semicercle sobre el mar, cercant la mola de peix, l'origen de la teranyina moderna.

A les cales de Palafrugell s'empraren principalment dos arts de platja que podríem anomenar cosins: la xàvega i el bolitx, malgrat que entre ells hi hagués diverses variants en mida i armadura. El més gran i possiblement



Detall de llum de teranyina, anys cinquanta del s. XX.

Utilitzar llum per atraure els peixos és un dels artificis més antics que es coneixen a la Mediterrània. De fet, els clàssics ens diuen que grecs i romans ja la usaven a bastament en les seves pesqueres. Durant molts segles el combustible per generar la llum fou el bruc, si es pescava a peu i amb fitora, o la teia resinosa de pi sobre un fester, si es feia des de l'embarcació. Però successives innovacions tècniques han permès anar augmentant la intensitat lumínica, reduir costos d'explotació i millorar l'eficàcia de la tècnica: l'acetilè, el petroli, la gasolina, el butà i, finalment, l'electricitat. A la imatge es pot veure el detall d'un llum de carbur, típic de mitjan segle XX. Avui la llei limita la intensitat lumínica a un màxim de 6.000 W.

ARCADI GILI, AMP



Estirant la xàvega, s. XVIII.

Amb tota probabilitat, no van existir mai dos arts de platja iguals a tot el litoral català. En principi, tot art estava confeccionat amb 6 peces de malla que formaven una gran bossa, però els ploms inferiors, els suros superiors i les cordes s'armaven d'acord amb les condicions del lloc on s'havia d'anar a fer servir: en una platja més o menys tancada, profunda; amb un pendent pronunciat o suau i una calada a més o menys distància... L'autor del gravat reproduït a la imatge, del final del segle XVIII, afirmava que a la província marítima de Palamós un art de platja tenia, calat, una extensió total de 654 brases de llargada (1.092 metres), molt més que un bolitx, i que, per tant, recollia més peix que aquest. En molts indrets fou necessari redactar reglaments per fixar els torns i les normes que havien de complir els patrons de xàvega.

DICCIONARIO HISTÓRICO DE LOS ARTES DE PESCA NACIONAL.
(1791-1795). DOCUMENTARE

antic de tots fou la xàvega, també coneguda com l'art a la zona de Palafrugell. Curt i ras, la xàvega o art era un ormeig de grans dimensions –més d'un quilòmetre entre xarxes i cordes per estirar-les– i molt pesat –uns 300 quilograms–, format per dos bandes laterals de malla de diverses mides que culminen en un cóp o corona en forma de bossa o sac, de 10 brases de llarg i de malla molt densa, “que aún no cabe el dedo meñique”, segons el descriví Sáñez Reguart. La fila de suros a la part superior i la de ploms a la inferior depenien de si es volia que arrossegues més o menys pel fons, segons l'espècie, el lloc i la manera en què es volgués usar. Les seves dimensions i el pes obligaven que fos transportada de la platja al tenyidor per un bon nombre de pescadors, sobre les espatlles, formant una ziga-zaga que marxava al mateix pas.

El seu ús podia ser diürn o nocturn, amb o sense llum. Per calar la xàvega es deixava un cap a terra i l'embarcació que la transportava –generalment un caró a rem– feia un recorregut en semicercle a una distància que podia variar segons la platja, les condicions del mar i el temps, a vegades més d'un quilòmetre, distància que es mesurava en cordes. Arribat l'altre cap a la sorra, una munió de gent l'estirava des de la riba de la platja. L'operació la guiava el patró de l'art, atent que no s'estirés més d'un costat que de l'altre. Un cop l'art a terra, s'obria la bossa i es recollia la captura.

Era aquella una pesca *indiscriminada*, amb què es podia pescar de tot, fins i tot tonyines si hi havia sort, però principalment peix blau. La seva presència destaca no obstant per la funció d'auxili social que complia en períodes de carestia, ja que la xàvega requeria, per raó del pes de tota l'armadura –xarxes, ploms, suros, cordes, etc.– una bona dosi de mà d'obra, de força bruta. Com es deia tradicionalment: “a l'art tothom hi té part”, de manera que al seu voltant es congregava un bon nombre d'homes, dones i nens, molts d'ells pobres solemnes o pidolaires que rebien a canvi del seu esforç alguns peixos per menjar o vendre. Fins i tot hi acudien regularment alguns temporers. Era l'art dels pobres.



Xarxes esteses a la platja de Tamarit, mitjan s. XX.

La platja no sempre ha estat observada i sentida de la mateixa manera. Abans de l'aparició del turisme, l'opinió col·lectiva d'interior la considerava un espai marginal poblat per personatges sovint desconeguts, llibertins, salvatges i indòmits. Les cròniques dels viatgers descrivien el pescador com un ésser rude de tracte, ignorant, tossut, fornicador, salvatge, embaucador i inaccessible a tot sentiment cristià. De fet, la platja, com la de Tamarit –a la imatge–, ha estat tradicionalment l'espai social exclusiu de les comunitats pesqueres. L'aïllament físic i econòmic i l'escassa interacció amb la resta de sectors socials aixecà un mur d'incomprensió mutu, que reduí els pescadors a una societat força tancada en si mateixa. D'aquesta manera, fou possible l'aparició d'unes pràctiques culturals pròpies que encara avui conformen la idiosincràsia singular del món pesquer.

JOSEP GRANÉS HOSTENCH, AMP

Una versió reduïda de la xàvega era el bolitx. L'homonímia en el camp de la tecnologia pesquera ha provocat diversos maldecaps als historiadors del ram, i aquest cas n'és un. La impossibilitat de distingir-los clarament –car la diferència principal és només de mida i sovint s'usaven indistintament– i el fet d'utilitzar-los tant de dia com de nit provocà que sovint es confonguessin i se'n barreguessin els noms. Precisament a Palafrugell el bolitx fou conegut com a xàvega; al cap de Creus, quelcom més estret i curt, fou sempre bolitx. En qualsevol cas, des de temps remots l'orografia costanera de Palafrugell i el cap de Begur permeté utilitzar aquest art de platja reduït i de malla molt cega per capturar sardines i anxoves mitjançant la tècnica coneguda com a *pesca a l'encesa*, una tècnica que aprofitava la fascinació que senten el peixos per la llum. Només podia practicar-se a cales profundes, netes i tancades, en condicions de calma i durant les anomenades *fosques*, l'absència de lluna. Per a l'encesa es requerien generalment dos embarcacions: el llagut gros –que portava la xarxa o bolitx– i el llagut de foc, mentre un tercer podia portar la fusta per cremar. El llagut de foc duia a proa un fester amb escorça de pi cremant, la llum del qual atreïa els peixos, mentre l'altra embarcació, en el degut i precís moment, rodejava la mola congregada sota el fester. La resta, com la xàvega: arrossegar l'art des de la platja o *eixugador* –amb menys gent, atès que l'art era més petit.

La pesca del peix blau inicià el seu particular procés de canvi quan la intensitat del llum de l'encesa augmentà de manera ostensible. El 1902 es feien a Roses els primers assaigs per substituir el llum d'escorça de pi pel de gas acetilè, molt més eficaç en la seva tasca d'atraure el peix. Ràpidament s'anaren instal·lant noves làmpades pertot arreu, si bé va caldre superar alguns contratemps inicials: "Según dice La Crónica de Palafrugell, días pasados explotó uno de los aparatos de gas acetileno que los pescadores emplean ahora en la pesca de «la encesa» sin que afortunadamente ocurrieran desgracias personales; parece que los aparatos que usan no reúnen las debidas condiciones de seguridad." Finalment, la llum artificial s'acabà imposant a tota la flota. L'acetilè estalviava a l'armador els mil quintars de teia que consumia una encesa de mitjana a l'any, és a dir, les 1.250 pessetes que costava en aquell temps. Posteriorment, es provà el petroli –conegut com a *Petromax*–, el butà, i, finalment, l'electricitat.



Desemmallant peix d'un sardinal, principi s. XX.

Emerçià Roig afirmava al principi del segle XX que a les costes catalanes gairebé el vuitanta per cent de les embarcacions de pesca eren sardinals. Certament, fou un ormeig productiu i exitós, que va aguantar la pressió de les innovacions tecnològiques fins als anys cinquanta, en desaparèixer, substituït per la teranyina. La pesquera de sardina i anxova, sempre nocturna, solia ser abundant. Com s'observa a la imatge, en arribar el sardinal a la platja mariners i familiars desclavaven el peix emmallat per les guanyes i el col·locaven en panes i semals per dur-lo als mercats. La tasca de desemmallar, que requeria destresa i cura perquè el peix no es trenqués, sovint era duta a terme per especialistes. La producció de sardines i anxoves sostenia tota una indústria derivada d'obraders propers, dedicats a salaons i conserves per als mercats exteriors.

L. ROISIN, AMP

El sardinal

Un ormeig dedicat també al peix blau i que va causar autèntic furor entre els pescadors catalans va ser el sardinal. Era un art de deriva format per diversos panys de xarxa de fins a 100 metres de llarg i 2 o 3 d'alt que s'unien pels laterals per formar una llarga xarxa, amb uns suros a la part superior i uns ploms a la inferior per mantenir-la vertical. La mida de la malla podia variar d'entre 1,5 i 2 cm de costat, i sempre s'usava tenyida. Als extrems es col·locaven uns senyals o banderes anomenats galls per controlar la direcció del moviment, o se'n lligava un extrem a la popa de l'embarcació. Col·locat sempre a favor del corrent, la sardina hi quedava emmallada en voler travessar la malla. Coneixent el comportament d'aquesta espècie, es feien dues calades nocturnes: de prima, o a última hora del vespre, i a l'alba, de matinada i a més profunditat. També se'n podien calar més d'un alhora, en trams successius, de manera que calat l'últim s'anava a recollir el primer, i així successivament. La tècnica era complexa, i requeria molta destresa del patró i força física dels remitgers per llevar sardinal i captura a coberta. Però els resultats eren força bons, cosa que afavorí que des de la seva introducció al segle XVII en proliferés l'ús a tota la costa catalana, fins ben entrada la dècada de 1940, en què fou substituït definitivament pel cercol modern.

El pescador de sardinal podia aprofitar i endur-se també algun palangre per compaginar el treball. El palangre és un dels sistemes de pesca més antics que es coneix. A Palafrugell n'hi havia almenys 7 a mitjan 1920, possiblement més i tot. Consta d'un fil mare del qual surten a distància regular altres fils més menuts a l'extrem dels quals es posa un ham amb un esquer. Pesca simple per definició, però no pas senzilla, ja que el lloc –mar endins– i la forma de calar el palangre – el punt exacte, la direcció, al fons o més a la superfície, etc.– condiciona l'èxit final. El coneixement i la perícia del patró, doncs, jugaven de nou un paper fonamental. Cert és que tenia diversos inconvenients: necessitava esquer –no sempre era fàcil trobar-ne– i era poc productiva, però es podia fàcilment combinar amb altres pesqueres: com deia un comentarista de l'època, que "ademas de quanto se ha dicho sobre la pesca del sardinal, conviene advertir que los mismos pescadores van prevenidos de cierto número de palangres, para en caso de hallar poca sardina no perder el viaje, pues con la que pueden conger ceban los anzuelos y ejerciendo á un tiempo dos pesqueras, logran muchas veces colmada recompensa". (Sáñez Reguart, 1795)

Família de pescadors a Tamariu.

Josep Rocas Giró; Flora Pagès; als seus braços, Rosa Rocas Pujol; Carme Rocas Pagès; Carme Giró (l'àvia); Maria Rocas Pagès, i el gos Mustela. Principi s. XX.

L'economia pesquera catalana tradicionalment s'ha recolzat en la família i en les aportacions, amb treball i recursos, de cada un dels seus membres. Era habitual que el mitjans de producció –arts, embarcacions, coneixements– es transmetessin de pares a fills o es lleguessin als gendres després d'un període d'aprenentatge. A Palafrugell i a Palamós es coneixen grans nissagues de pescadors que es remunten als segles XVI i XVII. El treball femení era igualment important perquè les dones s'encarregaven de les feines auxiliars a l'explotació pesquera: adobar, armar, desemmallar, vendre el peix, etc. L'economia litoral estava definida per la pluriactivitat familiar: la pesca es compaginava amb el conreu de la vinya i l'olivera, l'hort, la cria d'aviram, petits ramats, la caça i la recol·lecció, feines artesanals, jornals al camp, la navegació comercial..., tot el que estigués a l'abast per aconseguir productes bàsics i incrementar així la renda domèstica.

JAUME FERRER MASSANET, AMP



Platja del Port Bo, principi s. XX.

Els llaguts de sardinals aparellats amb vela llatina sobre la platja constituïen una imatge habitual de molts racons de l'Empordà al principi del segle passat. El llagut era una embarcació simètrica: la proa i la popa eren iguals, característica que facilitava al mestre d'aixa la seva construcció, i als pescadors, la varada diària a la platja. La imatge mostra un típic aparell de treure les embarcacions de l'aigua amb bossells de tres ulls.

Al fons també s'observa una embarcació mig enfonsada expressament. Aquella era una pràctica usual per aconseguir l'estanquitat del bastiment: quan l'embarcació es ressecava per efecte del sol s'enfonsava per tal que la fusta es remullés i es botís de nou, per aconseguir que tornés a ser estanca. Llavors un noi amb una galleda poava l'aigua i l'embarcació tornava a surar.

FONS FAMÍLIA BASSA-ROCA, AMP





**L'Artemio Ferrer i el seu fill Fernando
llevant la xarxa, anys cinquanta del s. XX.**

La pesca artesanal és el subsector que menys ha evolucionat durant l'últim segle. Encara és possible veure aquesta imatge: un pescador llevant un tresmall, en alguns racons de la Costa Brava, gràcies a la qualitat dels productes que extreu i la selectivitat de les tècniques emprades, les quals permeten una més eficaç gestió i conservació dels recursos marins. La lògica artesanal és molt diferent de la de la pesca industrial. Es caracteritza per uns mitjans d'explotació modestos, selectivitat de la pesquera, baix cost d'explotació i preus elevats als mercats. D'aquesta manera, el pescador pot guanyar més tot pescant menys.

ARCADI GILI, AMP

Arts menors

La jornada laboral del pescador, sobretot a l'estiu, sovint no acabava en deixar el sardinal, la xàvega o la teranyina, sinó que es dedicava llavors a altres activitats pesqueres amb arts menors. Eren ormeigs selectius, l'ús dels quals requeria un coneixement quasi mil·limètric de la localització i batimetria de l'indret i molta perícia per calar i llevar. Tot i que segurament no n'existissin dos d'iguals, exactes, l'anàlisi tipològica ens porta a parlar dels més usuals al litoral de Palafrugell a l'inici del segle XX: tresmall, soltes, bogueres i nanses, entre d'altres. Els tresmall, per exemple, estaven formats per tres xarxes –dos més amples i la del mig més estreta– on els animals que vivien permanentment en contacte amb el fons o entre les roques quedaven emmallats: llenguados, rogers, molls, pagells o sipies: “peixos de bona qualitat i molt estimats com aliment”, segons E. Roig. Alguns d'aquelles peixos servien només per escar les nanses, aquelles trampes cilíndriques fabricades de vímet o jonc pels mateixos pescadors durant les estones d'oci hivernals: llagostes, sipies, meros o congres, atrets per l'esquer, hi podien entrar però no sortir-ne. En deixar la teranyina a terra, el pescador sortia a llevar les nanses. La solta, al seu torn, era una xarxa d'uns 200 metres de llarg que es podia utilitzar emprant diferents tècniques, com la de batre l'aigua amb pedres i remos perquè els peixos, en espantar-se, s'hi emmallessin. La relació podria incloure petits i senzills instruments barats i accessibles a extenses capes de la població –com el rall o la fitora–, l'ús dels quals fàcilment es podia alternar amb altres pesqueres o, si el temps ho impedia, amb les activitats agrícoles i de caça.

Detall de nansa, anys 50 del s. XX.

La nansa és un dels ormeigs de pesca més senzills i més freqüentment utilitzat pels pescadors de Calella. Això no obstant, aconseguir unes bones captures i de qualitat exigia al pescador un llarg procés d'aprenentatge, que incloïa des de saber llegir l'estat del mar i el lloc on calar, fins a comprendre al detall el comportament de les espècies per capturar o utilitzar l'esquer més adequat. La nomenclatura ha estat sempre variable, ja que, segons la mida, la malla i el lloc, l'ormeig prenia un nom o un altre. A les costes de Palafrugell i Begur, la temporada començava al març, per pescar serrans, i s'allargava fins al final de setembre, quan més es pescaven les preuades llagostes. Llavors la pesca minvava. A la imatge es veu una nansa per pescar llagostes que combina l'olivera i el jonc com a elements constructius.

ARCADI GILI, AMP



Dalmaci Ferrer, l'Avi Massiu, treballant amb una nansa a la platja del Port Bo. Principi s.XX.

Dins el món de les nanses no existeix una tipologia ni una classificació definida segons la mida o el volum de l'ormeig. A cada port rebien noms diferents en funció de particularismes costaners, manifestació del ric vocabulari marítim català. El resultat de la pesquera de nanses depenia principalment de l'esquer emprat. Es podia fer servir peix blau o bé peix dur pescat amb tresmall o al volantí, etc. El material per confeccionar la nansa –recol·lectat pels voltants o comprat– i la destresa del pescador determinaven l'aspecte final de l'ormeig: amb l'olivera borda la nansa era molt més arrodonida, com la de la imatge; jonc de qualitat, murtra o canya es combinaven en diferent relació per fer nanses més còniques i allargassades. A partir dels anys seixanta es començaren a fer nanses de plàstic, més duradores i resistents al pas dels anys.

JAUME FERRER MASSANET, AMP





L'oncle Lluç fent una nansa.

Habitualment el col·lectiu de pescadors aprofitava el període hivernal i d'oci per confeccionar nanses per a la temporada següent. Durant la campanya calia reposar-les molt sovint, fins a dos o tres vegades a l'any, perquè es perdien, es feien malbé o simplement es gastaven pel seu ús continuat. Aquesta condició permetia treure's un sobresou als pescadors jubilats, que construïen nanses per als pescadors en actiu, a més d'armar xarxes, adobar palangres o dur a terme tasques de manteniment habituals dels arreu de pesca. De fet, desenvolupant feines auxiliars els jubilats aconseguïen complementar la seva precària economia domèstica. Per això, sovint els armadors pagaven la seva feina amb peix del dia, i així s'asseguraven, almenys, poder menjar alguna cosa.

COL·LECCIÓ JOSEP VERGONYÓS, AMP



Artemio Ferrer i el Sr. Paco amb el tresmall, anys cinquanta del s. XX.

El tresmall, com el que es veu a la imatge, és un dels ormeigs més freqüents dins la família dels arts artesanals, que avui encara s'usa a les costes de l'Empordà. Es compon de tres malles superposades d'un metre d'altura: les exteriors més amples i la central més cega, on l'animal queda clavat. Se sol calar a profunditats que oscil·len entre 10 i 80 brases, per pescar-hi les espècies que es mouen en contacte directe amb el fons: peix d'escata, sèpies o crustacis, tots de bona qualitat i preuats als mercats. Cada espècie i les condicions meteorològiques requereixen armar el tresmall d'una manera particular, per la qual cosa hom sap sovint què és el que pescarà. A Palamós, el tresmall rep el nom d'armellada, i els seus usuaris, armelladers.

ARCADI GILI, AMP



Bou mediterrani, s. XVIII.

La història de la pesca catalana no ha conegut art més polèmic ni que generés tants plets judicials ni revoltes obertes com el bou. Deia Sáñez Reguart que "todo lo que en el momento coopera á la mayor ganancia del que usa de ella, perjudica sucesivamente á la prosperidad y fomento general de la pesca y de las demás clases de pescadores." Efectivament, des de mitjan segle XVII l'arrossegament va ser perseguit per les autoritats a petició de nansaires, palangrers, sardinalers i xaveguers, perquè afirmaven que els trencaven els seus arts i ormeigs i que amb l'acció d'arrossegar "aniquilaven les cries". En realitat, molt sovint les queixes amagaven la impossibilitat de competir en els mercats amb els preus del peix aconseguit amb l'arrossegament. A la imatge es veu una parella arrossegant el bou i sis palangrers esperant que acabi la calada per aconseguir peix fresc i poder escar els seus palangres.

DICCIONARIO HISTÓRICO DE LOS ARTES DE PESCA NACIONAL. (1791-1795). DOCUMENTA

Conflictes entre els arts

Diversos arts, destinats a pescar diferents espècies, sovint havien de compartir un únic espai a les mateixes hores. Per aquest motiu, els conflictes entre arts i ormeigs foren molt habituals durant la història de la pesca catalana, enfrontaments sovint resoltos en pactes salomònics. Per exemple, en alguns indrets, les xàvegues, gràcies a la funció social que tenien per a la comunitat, gaudien d'avantatges respecte de sardinals i palangres. En altres casos, xàvegues i bolitxs havien d'establir uns torns de pesca a les cales del terme mitjançant un sorteig. Sovint els sardinals gaudien de privilegis respecte dels palangres, que es veien obligats a calar *al penjat* o més al fons. Les nanses, generalment, estaven obligades a calar allà on no dificultessin la tasca de xàvegues i sardinals.

Però no sempre la qüestió era tan evident. El 1884 esclatà un conflicte entre els sardinals i les enceses de Palafrugell justament per l'ús de l'espai. Els sardinalers, per justificar la seva preeminència, acusaren l'encesa de "matar les cries i despoblar els mars" i demanaren la seva prohibició. Però el cert és que aquell era un conflicte amb un clar rerefons polític. Els observadors de l'època demostraren que en realitat hom podia arribar a pescar amb bolitx i sardinal alhora, "usando indistintamente unos ú otros, segun presumen que la sardina y anchoa podran pasar más cerca ó más lejos de la costa, bien por los vientos reinantes ó contrarios", perquè, de fet, "por la práctica constante y por la tradición se sabe que nada más incierto que la marcha de esos peces, y que algunos años son más fructíferos los sardinales que las encesas y otros es abundantísima la anchoa cogida por las encesas [...]; no solo hay variedad en los años, sino en los días en las localidades vecinas." (Memoria sobre la industria i legislación de pesca, 1885)



Teranyina Alada al Port Bo, amb el seu armador, l'Artemio Ferrer, als anys seixanta del s. XX.

Les modificacions introduïdes durant el primer quart del segle XX en la pesca de cèrcol –intensitat de la llum, xarxa giratòria i corredissa, pesca a alta mar, motorització de l'embarcació– van fer millorar notablement l'eficàcia de la pesquera de peix blau respecte de l'antiga pesca a l'encesa. La consolidació de l'ús de la teranyina, no obstant això, no va ser fàcil, pel rebuig inicial que despertà entre molts pescadors, que pensaven que acabaria amb tot el peix o que veien que la captura de la teranyina esfondrava els preus. A més, tenien por de perdre el control sobre els mitjans de producció, ja que la majoria no tenia diners suficients per comprar una teranyina i quedava a mercè del capital, sovint de "gent acomodada" i no relacionada amb la pesca. La teranyina, com la de tota la relacionada amb el peix blau, ha estat sempre incerta i irregular, però en general ha generat rendibilitats elevades que expliquen la seva extensió. L'actual crisi del peix blau ha provocat el descens de la flota de cèrcol arreu.

COL·LECCIÓ FERNANDO FERRER, AMP



Pescadors al Port Bo adobant palangres al principi del s. XX.

El palangre és un dels ormeigs més àmpliament utilitzat a la costa mediterrània. Malgrat que era un sistema senzill, hom inventà nombroses variants per capturar diferents espècies: amb el palangre de fons es pesquen congres i molls; amb el de semifons, escòrpores i pagells; amb el palangre al penjat, principalment lluç; amb el de superfície, bonítols i tonyina; amb els palangrons, llobarro i orades. Cada sistema empra un tipus d'esquer: sardina, verats o pops, animals vius o morts, etc. A la imatge es veuen els pescadors de Calella preparant els hams dels palangres a la cofa. Avui dia la pesca al palangre pateix un procés d'industrialització, promogut per l'alt preu de les captures als mercats, que genera greus conseqüències ambientals. A banda de la sobreexplotació, moltes espècies amenaçades són presa dels palangrers: tortugues, taurons o aus marines.

COL·LECCIÓ LLUÍS MAIMÍ, AMP

Pesca amb dinamita

Una pesca destructiva i poc escrupolosa amb el medi fou la practicada amb explosius, principalment dinamita, i sembla, a tenor dels testimonis dels més vells, que els calellencs la practicaren assiduament. L'onada expansiva provocada per l'explosió dels cartutxos matava el peixos i els feia aflorar a la superfície, mentre el pescador els anava recollint amb un salabret. Pesca d'efectes perversos sobre la fauna marina i sobre els mateixos pescadors. L'opinió que causava un perjudici estava força estesa, com es pot llegir a la premsa de l'època: "Los pescadores de Calella (Palafrugell) que forman la mayoría de la población de dicha barriada, están con razón indignados de las consecuencia del abuso que en las aguas cercanas a aquellas playas se hace de los petardos destructores de la pesca que es su exclusivo elemento de vida. [...] A la sombra del favoritismo y de las condescendencias crece el mal de manera que amenaza destruir por completo en aquella costa el abundante pescado que no ha mucho tiempo, era su principal riqueza y el mas barato alimento para los pobres" (*Diario de Gerona* de 1898). I no només per als peixos, sinó també per als pescadors: es perderen molts braços i cames per manipular erròniament els cartutxos, com és el cas d'aquell que acompanyà Josep Pla en la història "Un de Begur": "de jove s'havia dedicat reiteradament a la pesca amb explosius, i un dia, al Farelló de Fitor, per voler matar massa llobarros, aguantà una dècima de segon de massa l'explosiu amb la mà i l'artefacte li seccionà el canell com li l'haguessin tallat amb una destrat". Una catàstrofe sembla que bastant habitual. Malgrat que es prohibí expressament el 1907 i que fou perseguida per les autoritats, molts pescadors encara recorden com es va pescar amb dinamita fins ben entrat el segle XX. De fet, al Magrib, encara s'hi pesca.



Barques de vela llatina a la platja del Port Bo.

Les platges de Palafrugell eren ocupades la major part del dia per les embarcacions de pesca locals. A la imatge es veu en primer terme un petit llagut a rem; fondejat, un llagut més gran amb la vela estesa sobre la coberta. La classificació en diferents categories d'aquest tipus d'embarcacions de treball és una tasca infructuosa, perquè dins l'àmbit marítim els bastiments eren polivalents i molt versàtils. Una mateixa embarcació s'usava per a diferents treballs, segons l'època de l'any o l'abundància puntual d'una espècie: sardinal, palangre, bou, tresmall o petit comerç de cabotatge. Fins i tot en diverses èpoques de la història de l'Empordà van estar al servei del contraban.

BALDOMER GILI. COL·LECCIÓ FAMÍLIA GILI, AMP



Calella abans del boom turístic, mitjan s. XX.

A partir de la segona meitat de segle XX el turisme va revolucionar les economies litorals, també la dels barris marítims de Palafrugell. Alguns dels efectes positius per al món de la pesca van ser l'obertura de noves oportunitats econòmiques i un increment important del preu del peix derivat de la demanda creixent per part d'hotels i restaurants. El primer turisme coincideix, doncs, amb els anys d'expansió del sector. Això no obstant, el turisme també va significar per a molts municipis la desaparició de l'estampa típica marinera. Barques i xarxes, com les que es veuen a la fotografia, van anar desapareixent de les platges substituïdes per tovalloles i banyistes.

JOSEP GRANÉS HOSTENCH, AMP

La modernització de la pesca

S'ha comentat que el segle XX suposà una autèntica revolució en el camp de la pesca marítima: en la tecnologia pesquera, en els arts i ormeigs emprats, en els materials, en els sistemes de propulsió, en les formes de vida dels pescadors de Calella. No fou una revolució instantània sinó un tendència gradual, però inexorable. Molts pescadors, aclaparats per les evidències, decidiren adoptar tècniques molt més intensives i productives a costa d'exercir un major esforç i una pressió cada vegada més gran sobre els recursos i sobre l'espai de pesca. Aquest fet no deixà indiferent ningú, i la pesca moderna, en forma d'arrossegament i teranyina, generà una forta polèmica i més d'una baralla amb els vells pescadors tradicionals. Podem dir que la primera meitat del segle XX esdevé una frontera entre dues maneres d'entendre la pesca i el món que la rodeja.

Només les mans expertes dels pescadors més experimentats i les dones especialitzades en aquesta feina podien adobar i armar una xarxa de teranyina com la que es veu a la imatge. Fou un art introduït a Catalunya a partir de l'inici del segle XX per pescar peix blau, que es compon de la suma de tels de diferent llum de malla, units segons la força que cada part ha d'aguantar durant la pesca. Les considerables dimensions de l'art, tota la malla que emprava i l'aigua que absorbia feien de la teranyina una xarxa molt pesada i feixuga de moure i manipular. Per exemple, en dies de bones pesqueres, els remitgers, a mà, havien d'hissar a coberta un pes equivalent a diverses tones.

LLUÍS MAIMÍ



L'evolució de la teranyina

"Ha quedat la idea de que foren les barques a motor les que van acabar amb la pesca a Calella." Miquel Esteba (Esteba, 2001) resumia així les conseqüències que tingué sobre el barri el procés d'innovació tècnica iniciat al principi de segle: una mort anunciada, perquè no fou immediata, instantània, però sí constant, gestionada sovint a base d'assaig i error, amb alts i baixos però amb decisió. Després de la llum, la motorització de les embarcacions fou potser el gran pas endavant en la configuració d'una flota de cercol moderna i amb major capacitat operativa. Segons les dades conservades a la Capitania Marítima de Palamós, poc abans de 1925 es registrava a la província la instal·lació del primer motor d'explosió. No obstant això, anteriorment ja havien existit diverses embarcacions amb motor. Entre 1925 i 1938 se n'instal·laren un total de 84 en tot el districte, d'una potència mitjana de 18,4 CV, molt sovint aprofitats de cotxes i camions i adaptats a la funció naval amb imaginació per mestres d'aixa locals, que, tot s'ha de dir, n'aprenien també sobre la marxa (Soler, 1999).

No només canvià la forma de propulsió: les embarcacions es feren més quillades, més robustes, més pesades. A la llarga, el motor i l'augment del tonatge dels bastiments desembocaren en l'abandonament progressiu de la vela; una marcada des-estacionalització de l'activitat, al no dependre tant de les condicions del vent o el mar; un increment del territori de pesca, dels caladors accessibles, dels dies en mar, i un increment final de les captures bastant significatiu.

El motor va permetre també maniobrar l'embarcació com no s'havia pogut fer fins llavors, de forma més ràpida i segura, fet que afavorí l'expansió d'un nou art associat a una tècnica molt més productiva adoptada a Catalunya poc anys abans, a la dècada de 1910: la teranyina, derivació de la gallega *traíña*, per a la pesca de peix blau. A Calella se n'arribaren a comptabilitzar 8 entorn de 1920, en què treballarien uns 80 homes. La pesca es



Desembarcant de la teranyina.

Les teranyines van mantenir-se a les cales de Calella fins ben entrat els anys seixanta del segle XX. La manca de port segur va obligar a conservar les escues –peces de fusta horitzontals col·locades a la part inferior del bastiment per mantenir-los drets– per poder avarar les embarcacions a la platja, i que no poguessin ser barques molt grans ni pesades. Les teranyines eren panxudes, i tenien les cobertes molt amples per poder encabir-hi les caixes de peix, la xarxa i els mariners. A la imatge es veu com arriben a la platja, a punt de descarregar les caixes després d'una nit de pesca.

COL·LECCIÓ MARIA GIRBAL, AMP



Bot amb llum a la platja de Llafranc, a mitjan s. XX.

Tradicionalment, per dur el llum la teranyina utilitzava un bot auxiliar de la família dels llaguts anomenat gussi, una petita i lleugera embarcació de 12 a 20 pams, fàcil de fer navegar a rem o a vela. Diàriament, la teranyina remolcava el gussi per la popa fins a arribar al calador. Llavors els tripulants del bot de llum encenien els fanals i esperaven pacientment que s'hi congregués el peix. La perícia del patró del gussi permetia saber el tipus, la quantitat i la profunditat del peix només veient les bombolles que ascendien a la superfície. Quan judicava haver-ne suficient, feia un senyal a la tripulació de la teranyina perquè es disposessin a calar la xarxa. Amb la sofisticació de la pesca de cèrcol, els gussis van ser substituïts per altres tipus d'embarcacions més especialitzades. La imatge és interessant també perquè al fons es veuen les primeres embarcacions d'esbarjo convivint amb les de pesca, manifestació de l'inici de l'ocupació de l'espai marítim per les activitats turístiques.

LLUÍS MAIMÍ. COL·LECCIÓ SALVI SERRA, AMP



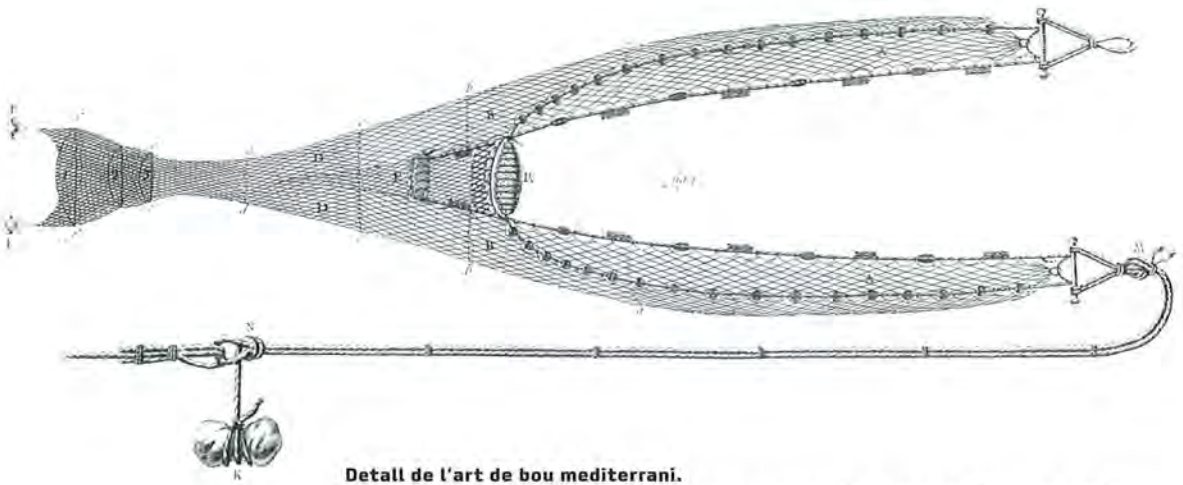
Homes fent girar el cabrestant per pujar una barca de pesca, platja del Port Bo.

Avarar -posar a l'aigua- i treure les embarcacions era una de les tasques diàries de la tripulació d'una embarcació de pesca. Dos cops al dia els remitgers feien girar el cabrestant per moure l'embarcació. En altres indrets s'empraven sistemes diferents: a l'Escala s'hi lligaven dos bous o cavalls que tiraven amb força; a moltes platges del Maresme existia la figura del paler, encarregat de dirigir les tasques d'avarar el bastiment. A partir dels anys 30 es mecanitzaren molts cabrestants.

BALDOMER GILI. COL·LECCIÓ FAMÍLIA GILI, AMP

realitzava no ja sobre terra ferma sinó a mar obert: l'embarcació amb el llum d'acetilè atreia els peixos, mentre l'altra embarcació encerclava amb una gran i pesada xarxa de diversos centenars de metres i amb gran celeritat el peix que aquell havia congregat. Llavors s'estirava una corda situada a la part inferior, anomenada sàgola, que servia per convertir tot l'art en una gran bossa de la qual el peix no podia escapar. El pescador només havia d'hissar-la a coberta o anar pescant el peix amb un salabre.

S'inventaren aquí i allà sistemes alternatius derivats del principi d'encerclar el peix. Per exemple, si la pesca havia estat molt abundant i hi havia perill de trencar l'art en pujar-lo a coberta, es tirava un explosiu per matar el peix. Un altre sistema menys eficaç consistí a fer el cercol amb un sardinal i, en comptes de tancar-lo per sota, batre l'aigua perquè el peix, en fugir, s'hi emmallés.



Detall de l'art de bou mediterrani.

L'art de bou mediterrani, com el que mostra el gravat, és el resultat d'un llarg procés d'evolució tècnica originat a les costes catalanes en l'art de platja. L'operació d'arrossegar l'art en forma de bossa des del mar i pel fons, capturant les espècies que hi habiten, va conèixer diverses fases. Als segles XVI i XVII aparegueren els arts anomenats gànguil i tartana, però eren sistemes de pesca complexos, cars i poc eficaços. Al segle XVIII aparegué el bou, un ormeig preparat per ser arrossegat per dos embarcacions a vela que navegaven a una certa distància per aconseguir mantenir la boca de l'art oberta. Aquest enginyós sistema perdurà durant els dos segles posteriors fins que, després de diverses innovacions, a l'inici del segle XX, s'introduïren les portes -peces metàl·liques rectangulars que ajudaven a obrir la xarxa- i el bou passà a ser una vaca, un art arrossegat per una sola embarcació. La pesquera d'arrossegament ha estat molt productiva, però la sobreexplotació dels caladors l'ha fet entrar en una fase de rendiments decreixents: major capacitat no significa sempre més captures.

DICCIONARIO HISTÓRICO DE LAS ARTES DE PESCA NACIONAL. (1791-1795). DOÇUMARE

L'arrossegament

L'arrossegament modern, tal com es coneix ara, és el resultat d'un llarg procés d'innovació l'inici del qual podem remuntar al segle XVI. La tècnica, una derivació de la primitiva xàvega, és molt senzilla: calar una gran xarxa en forma de bossa allargada i arrossegar-la amb una barca pel fons del mar per capturar els peixos que hi viuen. L'operació de mantenir la boca de l'art oberta ha passat tècnicament per distintes fases, començant pel gànguil, arrossegat per una sola embarcació que es movia lateralment: enginy poc pràctic i ràpidament abandonat. Després de la tartana, un salt exponencial en aquesta tècnica fou la parella: dos embarcacions similars, i a la vela que arrossegaven cada una, un dels caps de la xarxa. Aquesta tècnica, i per extensió la xarxa emprada -en forma de tub i amb un còp a l'extrem de malla més estreta-, rebé el nom de per la semblança amb la manera d'estirar algú un carro.

El bou causà furor per la seva rendibilitat: des de la seva aparició, a mitjan segle XVIII -enmig d'un creixement demogràfic important i de l'increment de la demanda de peix-, els gremis demanaren poder-hi pescar; es concediren privilegis, els pescadors invertiren i l'arrossegament es generalitzà sense remei, malgrat les traves legals i l'opinió de tots aquells que consideraven que l'art de bou, com s'havia denunciat en moltes altres ocasions, acabaria amb tot el peix. Certament, la polèmica fou important i els pescadors artesanals clamaren i denunciaren repetidament els atropellaments dels bous, ja que no es respectaven les zones on els artesanals acostumaven a calar sardinals o nanses. La legislació relacionada fou sempre ambigua i poc clara, amb repetides prohibicions que posaven de manifest la seva indefectible expansió arreu. En diaris i revistes hom clamà contra el bou, però sense gaire èxit.

**Dues grans barques de vela llatina
al peu de les voltes de Calella.**

Calella va ser pionera al litoral de l'Empordà en l'ús de la parella per pescar a l'arrossegament. Mentre foren de tonatge modest, les embarcacions es van poder treure a la platja cada dia. Però a partir de 1930 s'inicià arreu un transvasament gradual de pescadors i d'embarcacions més grans i modernes cap a ports més segurs. Per exemple, les embarcacions quillades necessitaven una mínima infraestructura portuària de què Calella, Llafranc i Tamariu no disposaven, i van anar a Palamós. A més, l'existència del ferrocarril i la possibilitat de trametre el peix ràpidament vers l'interior –Girona, Barcelona– va ser un factor decisiu perquè molts pescadors calellencs es traslladessin a viure a Palamós amb les seves barques o per treballar de patrons a les vaques dels caleros –malgrat els problemes inicials.

BALDOMER GILI. COL·LECCIÓ FAMÍLIA GILI, AMP



Poc a poc el bou o parella es va anar estenent pel litoral català, i arribà fins a Calella. Esteba comenta que els calellencs obtingueren llicència per pescar a l'arrossegament el 1878 –potser començaren a pescar-hi en realitat alguns anys més tard– i que en total en corregueren uns 8 per aigües de Palafrugell: en Calau, en Tianet Lladó, en Gil, en Narcís de l'Escala o l'Alsina foren alguns dels seus armadors. Gent amb recursos, sens dubte, que podia fer front a la despesa inicial que suposava armar una parella. Segons el mateix Morató, el bou pescava de mitjana uns 80 quilos de peix al dia.

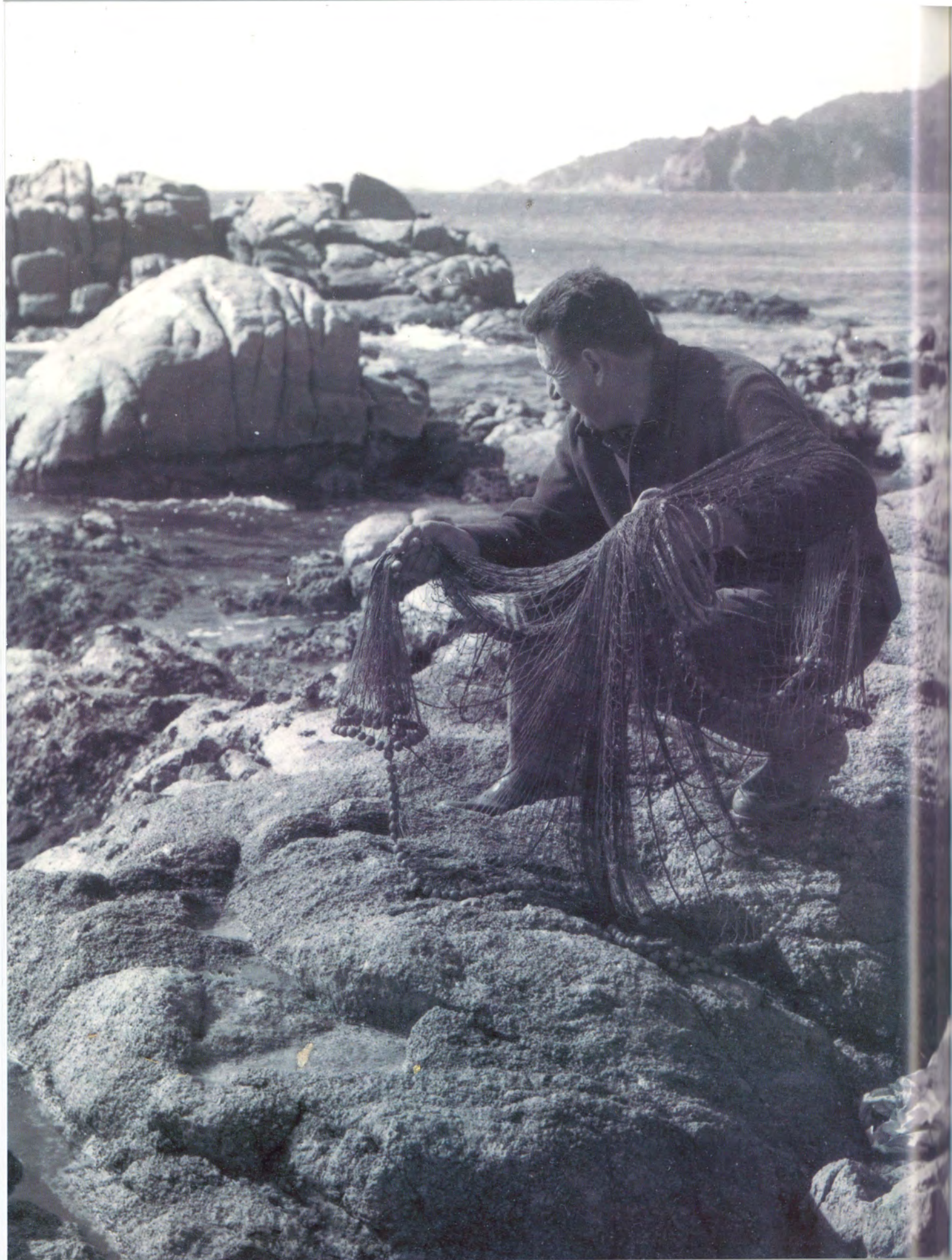
Però l'arrossegament seguí evolucionant, i després de diversos experiments una nova innovació el féu encara més eficaç: les portes, peces metàl·liques rectangulars que col·locades entre l'embarcació i la xarxa, sobre les cordes que l'estiraven, obrien la boca de l'art per un efecte hidrodinàmic. El bou es convertí en una vaca: una sola embarcació servia per arrossegar l'art pel fons, innovació introduïda a la Costa Brava vers el 1920 per pescadors procedents del sud de Catalunya. Aquesta forma de pescar, amb algunes petites modificacions, ha arribat fins als nostres dies i constitueix el gruix de la flota pesquera catalana.

A Calella, això no obstant, no se n'arribaren a veure, de vaques. Les característiques tècniques necessàries impedièren mantenir les embarcacions fondejades a les cales de Palafrugell amb seguretat. Es concentraren preferentment a Palamós. Precisament allà, a Palamós, els pescadors calellencs i els armadors de les vaques s'apallissaren copiosament perquè les captures de l'arrossegament suposaven una competència en el mercat del peix difícil d'assumir pels pescadors locals. Ara bé, molts armadors de vaques, forasters i inexperts en la pesca per la plataforma de Palafrugell, Begur i Palamós, acabaren per contractar patrons de bou de Calella com a exploradors, amb la intenció que els introduïssin a la zona i els ensenyessin a pescar en aquells mars. D'aquesta manera, les vaques van absorbir una part de la comunitat pesquera de Palafrugell, ja com a patrons, ja com a remitgers.

La fi de la pesca a Calella

La millora dels bastiments i de les formes de propulsió van permetre la introducció de tècniques molt més productives, que posaren la pesca catalana en un nou estadi de desenvolupament, vers la industrialització de l'activitat. Aquest pas requeria noves i millors infraestructures per resguardar la flota i donar sortida al peix, i Calella no estava preparada per donar-hi resposta. La motorització, en concret, dificultava un operació essencial per a una embarcació: la seva avarada a la platja en cas de mal temps. Hom hagué de buscar un refugi quotidià més segur que les cales de Palafrugell. A partir de 1930 Palamós i el seu port van exercir de focus d'atracció no solament d'un important corrent migratori procedent del sud de Catalunya, sinó també de les flotes d'arrossegament de les viles veïnes i de molts patrons de pesca. A poc a poc Palafrugell i Begur van quedar restringides a una pesca artesanal de petites dimensions.

Després de la Guerra Civil la pesca a Calella i Tamariu reviscolà com a conseqüència de la penúria econòmica del primer franquisme. Quan les coses van mal dades hom tendeix a mirar el mar com a font de recursos alternativa. Fins i tot es calaren alguns arts de platja abandonats feia dècades. Sa Perola visqué una segona joventut. Però havia de ser un moviment transitori, ja que la contínua evolució tècnica de les unitats de pesca –bastiments cada vegada majors, més motors, complexos sistemes de teledetecció– feien quasi impossible mantenir-hi una flota de certes dimensions. Concloquem que tres fenòmens varen deixar finalment sense sentit el tenyidor de Sa Perola: la irrupció del turisme, l'abandó progressiu de l'ofici per part dels pocs pescadors que a la dècada dels seixanta encara hi quedaven i la introducció del niló com a material per fabricar les xarxes en detriment del cotó, material sintètic més lleuger, resistent i barat, i que ja no requeria ésser tenyit. El progrés s'empassà el tenyidor i, de passada, tota una manera d'entendre la relació de l'home amb el mar. Ara tot és molt diferent.



Annex: entrevistes

Llista de persones entrevistades

- **Fernando Ferrer**. Pescador jubilat de Calella. Nascut l'any 1923. (Juliol 2003)
- **Narcís Cortey**. Pescador jubilat de Calella. Nascut l'any 1923. (Juliol 2003)
- **Martí Ferrer**. Pescador jubilat de Calella. Nascut l'any 1922. (Juliol 2003)
- **Lola Figueres**. Esposa de Martí Ferrer, de Calella. Nascuda l'any 1929. (Juliol 2003)
- **Joaquim Niell**. Pescador jubilat de Calella. Nascut l'any 1929. (Octubre 2003)
- **Rosa Morató**. Esposa de Joaquim Niell. Nascuda a Palafrugell l'any 1935. (Octubre 2003)
- **Joan Ararà**. Ararà i Cia. Suc. Antiga distribuïdora de material de pesca. (Juliol 2000)

A continuació hi ha recollides les transcripcions d'alguns fragments de les entrevistes realitzades, tot respectant la manera de parlar dels entrevistats. Representen un testimoni directe de Sa Perola i la vida dels pescadors de Calella.



Fernando Ferrer, març de 2007.
LLUÍS MAIMÍ, AMP

Fernando Ferrer

[A l'interior de Sa Perola]:

—Aquí s'hi feia el foc. Ara, això ha pujat això, era fondo. Això era empedrat [part central del terra de l'interior de l'edifici]. I ara això s'ha empostissat. Era com allò [com la part que es veu i que era situada a més alçada].

I aquí s'hi feia foc [forn], aquí s'hi tirava l'aigua [perola], i s'hi tiraven saques de tenyina d'escorxa de pi. Venia un carro que la portava, i la compràvem. I tiràvem la saca aquí dins de la perola.

Aquesta és l'original, la que hi havia?

—Sí, sí. Suposo que no l'han pas canviada. I ho tiràvem aquí: havia un clos, i mira, anar bullint l'escorxa fins que tenies el suc adequat per la xarxa; com que era de cotó, llavors havíem d'estendre-la cada dos dies. No era com ara el nilon, que no ho necessiten mai, que com més humitat millor.

Quanta estona ho feien bullir?

—Ui, mira. Aquí posàvem, per encendre-ho, canyes o feixines de pi o així. I una vegada ho teníem encès, llavors hi posàvem estelles de pi, i me'n recordo que el meu pare me deia "Vés Fernando, vés a mirar la perola a veure si bull", au, jo cap aquí, a mirar; i a posar aquelles estelles a veure si encara pot anar cremant. El rato que hi estàvem ja no me'n recordo.

Les teníeu aquí dins les estelles?

—No, les anaven portant, i les anàvem posant.

Ho preparaven una mica el dia abans o...?

—Sí, home. Dèiem, per exemple: "demà tenyirem". Doncs mira, ho preparaves. Ara, la xarxa no la portàvem fins que no teníem el suc fet.

La xarxa l'esbandien abans amb aigua dolça?

—No, no. Venia del mar. Un cop seca la posàvem aquí dins [safareig]. Llavors tiràvem el suc...; aquí teníem un pal, una cassa que en dèiem, que és com una galleda, i tiràvem el suc d'aquí a aquí, en aquest pouet; baixava el suc per allà [canal]..., el suc passava per aquí, venia aquí el suc i venia fins aquí dins [safareig]. I llavors teníem la xarxa, seca, aquí. Amb les teranyines hi havia més quantitat de xarxa, i de les més petites en dèiem xarxes petites. Llavors anava un home aquí dalt, i un altre aquí, i un altre que donava la xarxa i l'anaven tirant aquí dins, i el de dalt l'anava tirant, i la posaven en aquests sots. I en aquests sots, una vegada, doncs, tenyida, llavors, la teníem tapada un parell de dies.

Amb què la tapaven?

—Amb tendons d'això..., de saca, saques cosides; com un toldo, diguéssim. Eren els toldos amb què tapàvem la barca. I llavors tapàvem, i esperàvem un parell de dies, i s'escorria, s'anava escorrent, i una vegada seca, ja la podíem treure.

Quantes xarxes hi cabien?

—Ui, aquí només n'hi cabia una, i encara feia pila. Si era una xarxa petita amb mig dipòsit n'hi havia prou.

Es protegien les mans d'alguna manera?

—No, no, què va.



Perquè devia cremar...?

—Sí, si cremava massa s'havia d'esperar un moment, perquè el que era allà dalt, doncs..., el que tirava de la xarxa a dalt es cremava, i el que tirava aquí també. Havíem d'esperar que es temperés el suc.

Cadascú tenia la seva barca?

—Sí, cadascú tenia la seva barca, i llavors veníem, mira: “nosaltres ho farem avui”, “nosaltres ho farem demà, o demà passat”. Això ho fèiem un dia al mes. Si havíem treballat molt, perquè això aprofitàvem la fosca, i si aquella fosca, o sigui, de lluna a lluna, s'havia treballat molt, doncs llavors teníem un cop al mes, quan venia la lluna. Quan no hi havia lluna, no hi havia pesca, o molt poca. I llavors, quan tornava a venir la fosca, tornàvem a anar a pescar. I si no havíem treballat molt aquella fosca, que només haguéssim treballat vuit dies o deu, doncs a lo millor ens ho saltàvem i no ho fèiem cada mes.

Del tint que quedava què se'n feia?

—Mira, allí hi havia un pouet allà fora, allà on ara hi ha aquell banc, allà era la cloaca; i d'aquí, del suc mateix que es sucava allà [pouet de dins] el tiràvem. [...] Amb pal i una galleda, llavors ho tiràvem en aquell pouet d'allà i d'aquell pouet anava a la cloaca. I llavors, tota la brossa de la llenya, l'agafàvem amb uns coves i l'anàvem a tirar al mar. [...] I mira, fins que ho teníem tot net, i ho deixàvem preparat tot per l'altre que vinguéss, que volgués...

És a dir que cadascú es netejava...

—Exacte.



En Quimet Niell,
en Fernando Ferrer
i en Martí Ferrer
desmallant peix en el Port Bo.
LLUÍS MAIMÍ

Els torns com funcionaven?

—Mira això: “nosaltres ho volem fer avui” i “nosaltres ho farem d’aquí dos dies o d’aquí tres, o...”, o a vegades un darrere l’altre.

Perquè igual es podia aprofitar el suc per a un altre.

—És clar, és que llavors hi havia aquests pescadors petits que deïem, que tenien una xarxa més petita i deien “mira, jo tinc una xarxa, que me la deixaries tenyir?” i sí, clar, la tenyia. Però en ves d’ingressar-ho el que havia fet el gasto de tot això, allò s’ingressava, et feien pagar una quota, i aquesta quota anava ingressada a la caixa on hi havia els papers de la Perola. Llavors podé eren el que sigui, un o dos rals. En ves de donar-ho en el propietari que havia fet tot el gasto de tot això, allò anava en fondo de dipòsit de la Perola.

La propietat de la Perola de qui era?

—Era dels pescadors, és clar.

I fins a quin any es va tenyir?

—Ui, ni idea. Ja feia molts anys que no es feia servir. Quan es van acabar les teranyines. Nosaltres vàrem ser els últims. [...] Podé a l’any cinquanta o seixanta.

Perquè a dalt hi havia...

—A dalt hi havia una vivenda, hi havia una família que ho tenia llogat a la Perola, als pescadors. [...] I aquesta família s’hi va estar fins que es van morir.

Això sempre havia estat així?

—Sí, sí. Es llogava a qui sigui.



Què eren, pescadors?

—Sí, sí, pescadors. I el que es guanyava anava ingressat a la Perola.

I si volia venir a tenyir algú que no era de Calella?

—Podé sí venia algú, però em penso que... tothom era de Calella.

Aquí per exemple només s'hi venia a tenyir, o també s'aprofitava...?

—Home, el dia que tenyíem, el dia que hi havia una barca que tenyia, per exemple, clar sempre se n'acollien tres o quatre homes, o sis a vegades, allò, com que hi havia escalfor, per venir a passar el rato, allò, però no per venir a treballar: a discutir de la jugada.

En un dia quanta gent podia tenyir?

—Oh, això, un parell, un parell al matí i a la tarda. Havies d'estar moltes hores amb allò bullint.

A part de les xarxes, es tenyia alguna altra cosa, cordes...?

—Sí, de cordes també se'n tenyien, però això era una altra classe de pesca. Era un altre tipus de pesca que havien de menester cordes, i aquelles cordes també es tenyien. Era un altre tipus de xarxa, no era teranyina.

Així, en principi es tenyia tot.

—Sí, sí.

Quants tipus de xarxa hi havia?

—Hi havia el que en deien artó, que era un art petit..., com una vaca.



Aleshores quants pescadors hi havia?

—*Antes érem tots pescadors. Després hi havia salins: el peix que agafaven les teranyines era anxova o així, i se salava. Els xavals ho posaven en caixes, ho posaven en unes semales.*

Perquè, a vostè ja li venia de família això de pescar?

—*Sí sí. Mira, jo anava fent lo que em deien ells.*

I sempre s'havia tenyit aquí?

—*Sí, sí.*

La vida quotidiana del pescador com era?

—*La vida del pescador, mira, n'hi havia que es guanyava la vida una mica a base d'anar a embarc, i molta gent o molts teníem l'hort, o un camp, o una vinya. Vull dir que vivíem entre mar i terra, m'entens?*

Perquè no es podia viure només de la pesca?

—*S'havia de fer una mica de tot. Inclús, hi havia botigues que et feien una mica de d'això..., de deixar... Anaven apuntant a la llibreta, i el que tenia una mica de bona fe o el que sigui, doncs aquell anava a pagar-ho, i aixís.*

Si algú es posava malalt, què passava?

—*Si algú es posava malalt, doncs malament per ell.*

Els altres l'ajudaven?

—*No, no. Mira, ajudar, si eren família sí, però...*



En Fernando Ferrer al bot.
LLUÍS MAIMÍ

Les dones ajudaven en alguna cosa?

—Sí, sí. Remendaven les xarxes, anaven a vendre peix a Palafrugell. I si les teranyines agafaven poc peix, anaven aquestes dones a vendre'l a Palafrugell. Si se n'agafava força doncs l'anaven a vendre a Palamós. O últimament també l'havien anat a vendre a l'Escala. A l'Escala hi havia salins. A l'Escala anaves amb un camió, anaves allà, i allí venies.

I els nanos, a partir de quina edat...?

—Mira, jo vaig començar a catorze anys.

Era lo habitual?

—Sí, sí. Primer hi havia l'estudi.

La relació entre els pescadors...

—Sempre n'hi havia que tenien més relació els uns amb els altres per alguna raó, però, normalment, bé.

Hi havia llocs on es trobessin? Tavernes, o...

—Ah, això sí, això de les havaneres i tot això, hi havia dues tavernes: hi havia pescadors que es decantaven per una taverna, altres per l'altra, a vegades tots barrejats. I aleshores és quan començàvem a cantar les havaneres aquestes. Anaves a fer un cafè, un got de vi o el que sigui, un començava a cantar, i els altres el seguien.

Vostè havia anat a cantar?

—No, jo no. Jo no cantava mai. [...] És que parlo de molts anys de tot això, eh. D'antes de la guerra.

Com eren les cases dels pescadors?

—*Clar, eren cases velles.*

Hi havia alguna celebració especial per a vostès?

—*La festa de Sant Pere. El patró dels pescadors és sant Pere. Érem el Gremi de Sant Pere.*

Tenien contacte amb pescadors d'altres llocs?

—*Sí, clar que sí. Ara que, ara van molt lluny, però aleshores no ens desplaçàvem tan lluny.*

A quina hora començaven?

—*Això depenia de la pesca que havies de fer. Per cada tipus de pesca era diferent. Ara, la teranyina era a la nit. Però de dia hi havia la pesca de la llagosta, del tresmall, del..., varies pesques, la palangre i aquestes coses.*

Té alguna anècdota per explicar d'aquí la Perola?

—*Mira, ja te les he explicat les anècdotes. Mira, que amb el meu pare venia aquí a posar estelles perquè el foc anés cremant.*

I no li agradava?

—*Home, si ell m'ho deia, ho havia de fer-ho, no. Què havia de dir, jo? No podia pas dir que no.*

El manteniment de l'edifici [de la Perola], com anava?

—*En sí, com que era tot vell... O sigui, que això ara ho van retocar.*



Això era arrebossat [les parets interiors], no?

—Sí, sí. I aquí encara hi ha els forats de la perola. Però hi havia un xemeneia, eh. Lo que bullia desprenia un fum quatre dies. Sortia per aquest forat.

Devia fer-hi molta calor.

—Home, sí, és clar, si es feia a l'estiu tenies calor. Si es feia a l'hivern, veníem quatre, cinc o sis a fer la discutida, si és que es tenyia.

No hi havia algun sistema de politges per aguantar les xarxes?

—No, no. Es feia tot a mà.

S'havia d'estar fort.

—Oh, mira, sí, és clar, depèn del qui havia de remenar-ho..., bueno, de remenar-ho entre tots, perquè nosaltres anàvem nou o deu homes aquí, és clar. Uns feien una cosa, els altres feien l'altra, i... ara et toca a tu, i ara et toca una mica a tu, i...

I mentre es feia broma, s'explicaven anècdotes?

—Sí, és clar, si havia passat alguna cosa, el que pescaves, o explicaves alguna altra cosa que t'havia passat.

D'on treien l'escorxa de pi? L'anaven a buscar directament al bosc, o...?

—No, un carro venia i portava les saques. No sé d'on venia, però últimament ja venia amb unes capsas que feien un quilo, o dos, o tres; eren com una pasta. I llavors, en ves de tirar-hi la saca, tiraves la consideraves la que necessitaves per la tenyida.

On es comprava?

—Això, deien que venia de Celrà. De'n Pagans, deien.



Perquè les xarxes també les compraven allà?

—No, a Palamós, o passava un viatjant de Palamós. A vegades de Sant Feliu: venia un noi, que es deia Ernesto [de Ca l'Ararà], ara és mort, i ell venia aquí, i et feia els pedidos de lo que necessitaves tu: quina classe de xarxa, de la malla tal, de la malla qual, segons lo que havies de fer o lo que havies de menester. Si necessitaves cordes, quatre malletes...

Fins a quina edat va pescar vostè?

—Vaja, fins que em vaig retirar.

On estenien les xarxes, aquí davant?

—No, al Canadell. Anàvem al Canadell.

Com les portaven, amb carro?

—A mans les havíem de portar! Hi havia una cosa que en deïem sibires. Encara a casa n'hi ha una. I anàvem dos homes: un agafava d'aquí, un agafava d'allà, i la xarxa al mig. Fèiem com un corraló, i anàvem seguint tots. La portàvem vuit o nou homes. La mateixa xarxa la portàvem entre tots.

Perquè devia pesar molt.

—Tu diràs si pesava!

Així, no les estenien aquí davant?

—No, aquí davant què va, si aquí davant no hi ha platja per les teranyines. Teníem unes barques, i amb les barques, mira, per exemple, a la nit anàvem a deixar-les allà al Canadell per estendre-les. I si un dia era a ple estiu, allà a les deu del matí, o a les onze anàvem amb la barca aquí a recollir-les.



Aleshores, la xarxa s'arreglava abans o després de tenyir?

—*Home, bueno, la podies fer antes de tenyir o després de tenyir, però normalment primer la remendaves i llavors la tenyies.*

Ho feien vostès mateixos?

—*No, les dones. Hi havia dones que anaven a remendar. A casa hi havia la meua mare i la meua tia, i la meua àvia. I llavors, mira, llogàvem un parell o tres de dones.*

Què eren, dones d'altres pescadors?

—*Sí, sí. O que no tenien feina, o el que sigui. I llavors, per poques hores que guanyaven, guanyaven molt. Es guanyava poc. Inclús els pescadors, quan pescàvem guanyàvem poc.*

Vostè tenia un hort?

—*Sí, l'hort.*

I també venien el que en treien?

—*No, només havia de ser per nosaltres. Nosaltres el teníem allà darrere l'església.*

[A casa seva]:

[Davant una fotografia] *Aquesta barca la vàrem comprar a l'any quaranta, al quaranta-un, o una cosa així.*

[Davant una fotografia] *Veus?, tot això és peix que penja, era una xarxa: homes i dones, traient, desempescant de la xarxa, i en ves de posar-lo en caixes, el posaven en semals, veus els semals? I llavors això, anava al salí. Ho portàvem al salí, i allà els agafaven en quantitat, i és clar. Dèiem: "haurem de llogar cadires", perquè com que per desempescar,*

En Fernando i el seu pare,
l'Artemio, llevant les xarxes.

ARCADI GILI. AMP



perquè la xarxa aguantés, posaves cadires.

[Davant d'un semall] Allò que te deia que portàvem és això, veus?: s'agafava d'aquí i d'allà [de cada extrem], la xarxa aquí al mig, un home aquí i un home allà [a cada banda]. Tot això era una corriolera d'aquests nou o deu homes. Perquè no podíem separar-nos, havíem d'anar seguint tots junts. [...] Mira, és l'única que tinc, i encara no sé per què la tinc. La tinc penjada aquí, i aquí va quedar. [...] La galleda també la teníem allà, per pouar l'aigua del pou.

Per passar l'aigua de la perola als pouets, què feien servir?

—Sí, una cosa com ara això [foto]. Hi havia una galleda: antes a les cases es feia servir molt, perquè a les cases en aquell temps no hi havia comoditats com ara que hi ha aigua al lavabo i tot això, i amb allò es traspassava la caca d'una banda a l'altra, i allò era per córrer el tint, diguéssim. El colliem d'allà dins, el que anava en aquell lloc de dins, en aquell dipòsit, i s'escorria. Però era una espècie d'això. Amb un mànec així, sí, un parell de metres.

Llavors hi havia una cosa, que era com un bastó que el fèiem córrer a dins, a la perola... Sí, feia com una pala: un bastó, i a baix feia com una pala. Sí, era una cosa així.

De punxons per estirar, en feien servir per no tocar la xarxa amb les mans?

—No, no. Ho fèiem tot a mà.

El forn tenia alguna tapadora?

—No, no. Quedava obert.

Tenien punxons per remenar la llenya?

—Bueno, per remenar la llenya, sí. Per remenar la llenya hi havia un mànec ben allargat,

així, de ferro, i feia una boca així, i allò ajustava molt bé. Era tot de ferro. [...] Llavors agafàvem la brossa de dins i l'anàvem a tirar a l'aigua: el carbó, la cendra. En aquell temps no et deien pas res per fer això. Ara sí que et dirien alguna cosa.

Així, les xarxes les estenien al Canadell. I per on les passaven?

—Per allà on hi havia aquelles escales [carrer de Bofill i Codina]. Era el camí més recte: sorties de la Perola, pujaves les escales, pel carreró..., vora la varandilla del passeig del Canadell. I de sobre la varandilla, la tiràvem a baix, per no haver-la de tragar a mans.



Narcís Cortey, març de 2007.
LLUÍS MAIMÍ, AMP

Narcís Cortey

—Això [Sa Perola] ho vàrem donar a l'Ajuntament. Érem un grup de pescadors, i és clar que anàvem a menos, anàvem a menos, i vàrem decidir donar-ho a l'asilo, però a l'asilo no ho volen això. Llavors vàrem tenir una reunió entre tots i vàrem dir d'aportar-ho a l'Ajuntament. Ja vuit anys, o deu o dotze.

Cada quant temps feien servir Sa Perola?

—Mira, o cada mes, o cada quinze dies, depèn de si la xarxa estava destenyida, si feia falta tenyir-la.

Com s'organitzaven?

—Un a darrere l'altre.

I amb quant de temps...?

—Mira, no sé, com que havíem de fer-ho bullir-ho, abans la llenya es preparava. Pues lo que es tardava per bullir, perquè escorxa de pi era.

L'anaven a buscar vostès?

—No, no, la compràvem, a saques. Era escorxa de pi triturada. I després de l'escorxa de pi va venir el taní... Eren unes pastilles així, d'extracte de pi, i n'hi posaves un quilo, o n'hi posaves dos: lo que consideraves més o menos lo que necessitaves. I és clar, fèiem bullir-ho, llavors trèiem la deixòs [el caldo del tint], la tiràvem d'allà de la caldera, passava per un rec petit [...] i anava a un pouet petit. I en aquell pouet petit tiràvem les xarxes. Anàvem posant la xarxa, anàvem posant la xarxa. I en aquells dipòsits



Narcís Cortey
preparant la xarxa.
LLUÍS MAIMÍ

grossos que hi ha, posàvem la xarxa a dins, i hi estava un dia. I l'endemà i l'altre dia, i a assecar, i...

Perquè devia pesar molt la xarxa.

—No, depèn, depèn de la xarxa que era. La teranyina sí que pesava molt.

I per estirar-la?

—A mà, a mà.

No es cremaven?

—No, no. La deixàvem refredar un xic.

Quan vostè tenia, quants pescadors tenien habitualment?

—Varios, varios. Vuit, o deu, o dotze.

I el manteniment?

—Home, havia de pagar un xic tothom.

Què era el que s'espatllava?

—La caldera. O alguna cosa que feia malbé l'obra. Els recs es podien fer malbé.

Del tint que sobrava, què en feien?

—El llençàvem. Tentem un forat aquí, en aquella part d'aquí, era la cloaca.

I aleshores, per dur-les a assecar?

—L'agafaves amb dos pals, i ho posaves aixís, aixís a sobre els pals, i anaves a fer el camí d'aquí el Canadell, i les estenies allà.

Per on passaven?

—*Per aquí darrere mateix [carrer de Bofill i Codina], com en una camilla, posaves la xarxa aquí, feies tres piles, dos, quatre, sis, sis homes, dos a cada d'aixòs, i passaves per aquí darrere, i baixaves a la platja del Canadell i allà ho assecàvem, ho estiràvem. I llavors hi anava el Campans a recollir-ho. I allà hi havíem d'anar a la nit, per a la nit sortir. Per això, que ells la tenyien generalment en clar de lluna, perquè en clar de lluna no sortien a pescar. El peix l'últim que vol és claror.*

El seu pare i el seu avi, ja pescaven?

—*Sí, sí.*

Sap si l'edifici de la Perola devia ser gaire antic?

—*Molt, molt. [...] El meu pare era nascut a l'any 1890 o 1892, i el pare del meu pare devia ser..., almenys de vint anys abans o més.*

Teníem una caixa on guardàvem els diners que pagàvem, lo que recaudàvem, i tot això. [...] La teníem una temporada cadascú. Cada any ho portava un. Ens ho anàvem passant. No la carga per a un de sol. Cada any tocava a un.

Cap al final hi havia molt poca gent que tenyís.

—*Sí, és clar, quan va començar a venir el nilon ja es va plegar. Ja no n'hi havia necessitat.*

Les dones col·laboraven en alguna cosa?

—*No, no. Elles només remendaven.*



Narcís Cortey en el seu bot.
LLUÍS MAIMÍ

Quan ho feien, abans o després de tnyir les xarxes?

—*Era lo mateix.*

Hi havia un bon tracte entre els pescadors?

—*Sí, sí.*

Hi havia sistemes d'ajudar-se els uns als altres, si hi havia alguna malaltia, potser, o...?

—*No, no.*

Fins a quina edat va pescar?

—*Vaig plegar quan en tenia 65.*

L'ofici li va ensenyar el seu pare?

—*Hi anava molt, molt. I després, un cop mort el meu pare, anava sol, he anat molt de temps sol. Moltes hores m'hi passava, moltes hores. Tant me feia aixecar-me a les dotze, com...*

I només pescava?

—*Teníem un hort, el meu pare, el meu avi i jo..., i el meu avi tenia vinyes. I quan feia mal temps cuidàvem la vinya. I a l'hivern, pues mira, això depèn de lo que feies: a l'hivern feies perxes, feies les nanses, anàvem a buscar jonc a Sant Pere Pescador, o a l'Escala. Hi havia gent que feia jonc pel riu, pel Fluvià o pel Ter, zones on hi ha jonques. A l'estiu, ara aquest mes era el mes de recollir-lo. [...] A l'hivern quan no podies anar a la mar, doncs a casa fent nanses.*

El pis de dalt de Sa Perola es llogava.

—*Sí, es llogava a algun pescador.*

Narcís Cortey
feinejant amb les arts de pesca.
COL·LECCIÓ FAMÍLIA CORTEY, AMP



Podien tenir a Sa Perola pescadors que no fossin de Calella?

—Sí, jo diria que sí. L'hem usat poc nosaltres, poc. No l'hem usat molt, saps el que vull dir?

Tenien on trobar-se els pescadors?

—Sí, bueno, teníem dues tavernes aquí: Can Batlle d'aquí dalt, al costat..., al costat n'hi havia dues. I mira, a passar la tarda.

A quines hores pescaven?

—Ja t'ho dic, ara en aquest temps [a l'estiu], pues sortíem a les set de la matinada, les set de la matinada que són les cinc d'ara. Doncs sortíem i arribàvem aquí a les nou, quarts de deu... I hi havia la meua àvia o la meua mare que ens esperaven, i que portaven el peix a Palafrugell a vendre'l, a peu.

No hi havia ningú que tingués carro?

—De carro n'hi havia un, però el carro ja havia sortit, perquè feia recados; a portar el peix del dia abans, o si tenia encàrrecs, se n'anava més aviat.

Hi havia alguna celebració especial?

—Sant Pere. Era el patró.

I què feien?

—Feien més que ara. Llavors hi havia una orquestra, feien concerts aquí en un bar que li deien El Miramar, i sí, i xerraves. I ball, a la sala d'aquí dalt, i bé, bé.

Les cases en què vivien dels pescadors estaven localitzades en alguns carrers especials?

—No, no. Generalment, tot això ho eren.

A primera línia de mar?

—Sí, tot això ho era. Podé una mica més endarrere, una altra més endarrere [...]. I al final hi havia la carnisseria, d'això me'n recordo. I a baix hi havia una botiga que venien coses de menjar, i lla-minadures per nosaltres, i coses així. Però a l'altra, ja hi havia pescadors, a l'altra també n'hi havia una de pescadors, i anar seguint.

I així no hi ha tornat a entrar a Sa Perola?

—No, perquè són coses que no són meves, doncs ja no me diu res...

S'hi devia passar moltes hores allà.

—No, no, teníem la xarxa, i prou. I a l'hivern, si algú tenia, pujaves a fer petar la xerrada, un rato, per escalfar-te. Sí, hi estàvem bé, hi estàvem bé.



Martí Ferrer, març de 2007.

LLUÍS MAIMÍ, AMP

Martí Ferrer i Lola Figueres

Així que vostè havia tenyit a Sa Perola. Com funcionava allò?

M.F.: Mira, feies foc allà, llavors hi posàvem tint, el fèiem bullir, i ja estava. I llavors posàvem la xarxa allà dintre.

Quanta estona bullia?

MF.: Bullia moltes hores. Començaves de matí, i fins a les sis de la tarda que no. O, perquè era escorxa! Era escorxa, no era tint. El tint era diferent. Llavors va venir aquest tint d'aquí a Celrà, i llavors es feia més de pressa. Llavors ho deixaves en remull, i llavors mira, bullia també, igual.

L.F.: I llavors hi posaves la xarxa.

M.F.: Allò era diferent, i ja estava. Llavors hi posàvem més foc aleshores: més foc per més rato.

L.F.: Al principi era un tint diferent.

M.F.: Sí, perquè llavors és, diguéssim, allò que posàvem en remull, era com un..., i es desfeia. Amb una bossa, amb un sarró, l'aixecaves i d'això..., i anaves fent. Llavors tenyies en fred.

A quin any varen sortir aquests tints?

M.F.: No ho sé, no me'n recordo..., a la vora el seixanta. Quan vaig deixar de tenyir, una cosa aixís. Bueno, quasi l'any seixanta ja es va plegar de Sa Perola. [...]

Llavors [abans] quasi se tenyia cada dia.

Cada dia?

L.F.: Home, hi havia molts pescadors.

Quants eren?

L.F.: Ui, no sé pas.

M.F.: Érem colla. Perquè hi havia arts, hi havia teranyines, hi havia peces de sardinals, hi havia xoveres.

Per tenyir, s'havia de demanar permís?

M.F.: Mira, escolta, només anaves allà, que n'hi havia un que se'n cuidava, sense ser de la junta, i llavors mira..., un que s'encarregava de cobrar i prou, perquè com que no hi havia res, ni secretari ni res..., un que se'n cuidava, de pescador. Se li deia "Mira, demà puc tenyir?" I et deia "sí" o "no", perquè hi havia "aquell altre que també m'ho ha demanat". Eren coses de germanor. I ja està.

Es pagava un tant?

M.F.: Pues sí, però un tant molt petit. Per conservar-la.

Hi havia reparacions de tant en tant?

M.F.: No, no, era una cosa que durava molt. Hi havia un pou allà al costat, trèiem l'aigua d'allà mateix, i au. I llavors hi havia una pouada, que passava d'allí al forn, i ja està. Era una cosa molt senzilla.

A vostè ja li venia de família això de pescar?

M.F.: Sí, ja venia dels meus avis.

Així l'ofici el va aprendre del seu pare?

M.F.: No, jo no aprenia res.

De qui ho va aprendre?

M.F.: Dels avis.



A quina edat va començar a pescar?

M.F.: Home, a quinze, setze o divuit anys. Sí, al fi d'estudis. No com el cuento que hi ha ara. Llavors n'hi havia molts de pescadors. Ara no.

Li havia explicat històries de feia temps?

M.F.: No, històries no.

Perquè no sap de quan es va fer Sa Perola?

M.F.: Això no ho sé, això és de fa molts anys. [...] Era una cosa del poble.

Aleshores, les xarxes les remendaven les dones?

L.F.: Sí.

Vostè ho havia fet?

L.F.: Sí. A casa, de tota la vida. A casa ho érem de pescadors de tota la vida.

M.F.: I cada casa ho era de pescadors.

L.F.: A casa de tota la vida, i a remendar peces.

A quines estones ho feien?

L.F.: Oh, mira, a tothora: al matí, de vegades anaves a remendar al Canadell, allí hi havia moltes xarxes, aquí a les barques també [al Port Bo]. I a la tarda n'hi ha que hi tornàvem. Cada dia hi havia feina.

Es cobrava?

L.F.: No.

M.F.: Si haguéssim hagut de pagar jornal no hi hauria hagut negoci.

A vegades no es llogaven dones?

L.F.: Bueno, sí, llavors va venir que la cosa ja va anar de baixa, i hi havia tres o quatre



done, que aleshores les llogaven a la tarda o al matí. Perquè després es pogués anar en barca altra vegada. I cada dia el mateix.

Les dones només feien això?

L.F.: No, mira, la feina de la casa, i això, però llavors anaven a remendar.

També anaven a vendre el peix?

L.F.: A Palafrugell. A peu.

Quanta estona era caminant?

L.F.: Tres quarts. [...] Jo anar amb el peix no ho he conegut, però vaja, alguna cosa devien fer [abans].

M.F.: Llavors hi havia carros. O sigui, si agafaves molt de peix, agafaves un cistell de peix, i el donaves a [n]el carreter que anava a Palafrugell. Aquest cavall sortia d'aquí a les set, i a les vuit arribava a la vila, o abans de les vuit. I a voltar la plaça. Llavors l'havies d'agafar i vendre'l.

Els nens ajudaven?

L.F.: Oh, anaven a estudi. Llavors, quan acabaven d'estudi sí que venien cap allà. Bé havien de treballar d'una manera o una altra.

A part de pescar, tenien algun hort o feien alguna altra cosa?

M.F.: Sí, sí. Tothom tenia un hort.

Què era, per a consum de la família?

L.F.: Quan no eren endins al mar, treballaven en terra. Tenies terra, un camp, o un hort, o el que sigui, i tenies coses que menjar: patates, i cebes, i cols..., el que podies.



Hi havia una època que no es pesqués?

L.F.: Home, a l'hivern és molt dur.

M.F.: Era molt dur.

L.F.: Era molt dur l'hivern, feia fred, i mal temps, temporals, i de tot.

A quins mesos més o menys?

L.F.: A l'hivern, a l'hivern. A la primavera, ja al mes de març i maig... Però bueno, sempre que hi havia bon temps, la gent anava en mar, encara que fes fred.

M.F.: Hi anaves al rem.

L.F.: No hi havia motor en aquell temps.

M.F.: No hi havia res.

L.F.: Tot ho fèiem a mà i caminar.

A la barca qui hi anava?

M.F.: Dos, o tres.

Amb algú de la família?

M.F.: Home, de vegades venia el meu tiet.

L.F.: O el teu pare.

M.F.: Segons com anava. Era de la família. I si de cas no era de la família, si aquell home era gran i el seu noi no hi era, aleshores tenia un mariner, però anava a la mar,

Quan un es posava malalt, què passava?

L.F.: Un o altre, en acabar, l'anava a ajudar. Era molt familiar tot.

Es relacionaven amb pescadors d'altres pobles?

M.F.: No.

L.F.: Home, sí, però poc, perquè la gent no es movia gaire del poble perquè no hi havia gaires..., no hi havia res per anar [mitjà de transport]...



No venia, a vegades, gent d'altres llocs a tenyir?

L.F.: No, no. Tothom tenia casa seva. A cada poble hi havia coses d'aquestes. Tothom tenyia a casa seva.

M.F.: No vull dir que vingués un dia una barca, allò que dius..., de l'Escala cap aquí, al mes d'agost..., que en vingués una, eh.

De vegades s'hi feien xerrades potser, allí a Sa Perola?

M.F.: No.

L.F.: No. Quan acabaves de la feina tancaves. Xerraves de la feina allà a la taverna, o allà a...

M.F.: La xerrada a la taverna.

L.F.: Al costat. Allà.

M.F.: Oh, n'hi havia dues o tres.

L.F.: Te trobaves allà a la platja, i ja parlaves d'això, de lo altre. [...] Esmorzaves, baixaves, i així planejaves per l'endemà o demà passat. I si no, a agafar coses del barco. Sempre hi havia gent a la platja. I com que hi havia gent que treballava en mar, sempre hi havia feina. Llavors tot eren gent..., pescadors. Tot allò on hi ha tot això de baix a mar, començant d'aquí al Port Bo, tot això del Canadell, tot això de cap aquí [segona i tercera línia de mar], tot eren pescadors. I horts. Tothom tenia hort. I quan feia mal temps per anar en barca...

M.F.: Llavors ho fèiem llavors.

I la vinya? On venien el raïm?

L.F.: La vinya la teníem per plaer. Per tenir-ne tot l'any. Se'n feia vi. I llavors tenies el beure per menjar per a l'hivern.



M.F.: Tot quedava a casa.

L.F.: Tot quedava a casa. Tant podies menjar fesols, cigrons i patates, i tot això.

Vostè també treballava a l'hort?

L.F.: Sí, sí. [...] La vida del pescador era aquesta.

M.F.: La vida del pescador era bohèmia. T'aixecaves a les quatre... Era una vida molt diferent.

L.F.: En aquell temps dormies amb les portes obertes.

M.F.: Tot era obert.

L.F.: Quan arribaven els homes, a les set de la matinada, per dir-ho, que havien anat a agafar peces en mar, poc que tancàvem: "Mos en anem", "Aneu, aneu". Portes obertes, tu dormies...

M.F.: Sí, era la vida de Calella.

Vivien aquí mateix, vostès?

L.F.: Sí, sí, de tota la vida. Hi vàrem néixer i ens hi hem de morir, si no passa res.

M.F.: Això d'aquí davant era un hort. Cap avall també era un hort. [...] D'aquí en avall no hi havia cases.

L.F.: Hi havia un altre hort. I hi venien a plantar, patates, cebes i de tot. I els de Can Batlle, aquí hi mataven porcs a l'hivern. Cada any hi mataven dos o més porcs. Aquí al costat de l'església, que ara hi ha apartaments, era un hort. Eren dels pescadors, tothom tenia un hort, i maco que el tenien..., i a l'hivern.

Feien servir alguns estris o eines per a Sa Perola?

L.F.: Bueno, sí, un pal i avall, per remenar.



Eren del Gremi?

L.F.: Sí, però poc que hi havia gaires eines.

M.F.: Perquè quan cremàvem llenya era dolenta. L'havies de remenar. Com una forquilla no, era com una forqueta, diguéssim. I anaves remenant. Quan deies "ara ja ha acabat de bullir", feia com una cullera aixís, com un resgló, feies que vingués el caliu endavant, i au, s'anava apagant.

Perquè per passar el suc de la perola cap al cubet aquell, què feien servir, una galleda?

L.F.: Com una galleda amb un...

M.F.: Amb un bastó.

L.F.: L'hi anaves passant i s'hi anava escorrent, i tornava a quedar allà mateix el tint.

L.F.: Sí, com això, però amb un pal més llarg.

M.F.: Hi havia un mànec de fusta. Feia tres metres i mig, tres. Era com ara això però en gros. I anaves omplint galledes d'aigua, eren vint-i-dues...

L.F.: I l'anaven passant d'una banda a l'altra.

Quan havien tenyit les xarxes, que les havien de portar a assecar...

M.F.: Sí, al Canadell.

Com les duien?

M.F.: Amb semalers. O semires.

L.F.: Una cosa de fusta, ampla. Posaves la xarxa allà i llavors a dur al Canadell.

Cadascú portava la seva?

L.F.: Sí, la seva.

M.F.: Feies viatges.



Martí Ferrer fent una nansa.
LLUÍS MAIMÍ

Devien pesar força.

M.F.: No, aleshores no, perquè les duïes escorregudes.

Perquè les teranyines eren grans, no?

M.F.: Sí, però és clar...

L.F.: Eren deu o dotze homes aleshores.

M.F.: Hi havia deu homes per barca, i la teranyina doncs la portaves bé. Bueno, i les posaves, que era una cosa de bon portar.

Per on les passaven?

M.F.: Per carrer, pel carrer. Cap al Canadell.

L.F.: Sorties d'aquí la Perola, pujaves aquell camí amunt...

M.F.: Res, era molt a prop.

L.F.: I anaves directe al Canadell.

M.F.: Agafes aquelles escales, i baixes al Canadell. [...] Tot això era així. Llavors esteníem.

No s'esbandien amb aigua dolça les xarxes?

M.F.: No, no, res. Del mar, i de la barca anaven a tenyir. [...] Hi havia quatre dipòsits, i un pouet que en deïen, una cosa petita..., allí tot s'escorria. Els pouets [dipòsits] eren a dalt, i el pouet era a baix. I res, hi havia un forat, i s'escorria.

El que sobrava l'aprofitava algú altre que venia darrere?

M.F.: Fèiem just. Home, sempre en sobrava perquè s'escorria [...]. I a vegades havies d'aprofitar-lo. A vegades hi havia gent fent cua, i llavors, si en comptes de posar-hi deu galledes, n'hi posaves nou, aquella galleda feia nosa.



Martí Ferrer
i Fernando Ferrer
en el Port Bo.
LLUÍS MAIMÍ

Quant durava una xarxa?

M.F.: Ah, durava i no durava.

Aquestes xarxes tenyides què duraven, un any, o...?

M.F.: Un any, sí, un any just.

La mateixa xarxa?

M.F.: És que sempre... feies canvis. Agafaves... La xarxa nova la posaves al mig de la peça –la teranyina, eh– i la mes vella la feies trincar cap a la punta.

I per què es tenyien les xarxes?

M.F.: Perquè es conservin. Quan agafaves anxova... Porten oli, i amb el sol queda cuit.

Així, si no les haguessin tenyit, quant hagués durat una xarxa?

M.F.: Poc.

L.F.: Totes les xarxes es tenyien.

M.F.: Perquè eren blanques.

L.F.: Home, era de cotó, era blanca.

M.F.: I aquesta per pescar anava malament.

M.F.: Home, quan va venir el nylon, doncs res.

Així, la vida de la xarxa tenyida...?

L.F.: Un any.

M.F.: La bona durava un any.

L.F.: Però no la podies fer tota nova cada any.

M.F.: A talls.

L.F.: A talls. Combinaves, en compraves un tall, arreglaves...

M.F.: A les teranyines hi havia tres matadors, tres peus, de tres anaves a cinc, i de cinc anaves a sis. Aquells cent metres els tallaves i d'això...

L.F.: El que era més vell el treies, i posaves el nou. [...] Poc que ho haguéssim pogut aguantar cada any, cada any, teranyines noves.

I les cordes?

M.F.: Les cordes duraven molt. La corda de cànem durava molt. Era la xarxa. Home, la xarxa patia molt. Perquè la xarxa, a bord d'una barca, que està allà, amb aquesta calor que fa, el suc de la sardina, o d'altra classe de peix, cou.

L.F.: Cou, cou, es feia malbé.

Cada quant temps tenyien?

M.F.: Quasi cada mes. Si es treballava, cada mes.

L.F.: Si no hi anaves tant...

M.F.: Bueno, començaves al mes d'abril. I plegaves al setembre, o a l'octubre, just. Ja venia mal temps, la nit era curta...

L.F.: Era diferent. Cada mes tenia la seva...

M.F.: Això anava així.

M.F.: Aleshores poc que hi havia motor. I era cansat, eh!

L.F.: I anaven allà baix, i les barques anaven a rem o a la vela. I si no feia bon temps, no hi anàvem.

M.F.: Home, ara seria diferent. Per això no hi ha pescadors a Calella.

L.F.: S'ha anat perdent. [...] Els fills dels pescadors n'hi ha que ja no ho han seguit, se



n'han anat fora, els seus pares es fan vells, es moren. És molt diferent.

Quantes barques devia haver-hi quan vostè pescava?

M.F.: Moltes.

L.F.: Moltes, i grosses.

M.F.: Hi havia de teranyines!, i llavors s'anava a l'hivern a sardinals, que anaves a Sa Fosca. Mira tu.

El que ja no hi és, a Sa Perola, és la xemeneia.

L.F.: Sí, perquè a sobre Sa Perola hi vivien pescadors, s'hi estaven pescadors.

Sempre s'havia llogat perquè hi visquessin pescadors?

M.F.: Sí. Perquè aquesta casa, la teníem com una casa. Com un terrabastall [construcció rural que conté una planta baixa per a ús de treball, amb un pis al damunt] i ja estava. Cases d'aquell temps.

L.F.: Tenia dues habitacions i una entrada, i au...

M.F.: La mateixa entrada, la porta que hi ha ara quan vas a l'hotel de can Batlle, diguéssim, aquell carreró que puja amunt, doncs la mateixa porta era allà mateix.

L.F.: També hi havia una família que hi vivia.

M.F.: L'Emília.

L.F.: Això. [...] A baix hi havia els pescadors que tenyien les xarxes, i els pescadors que vivien a dalt.

I no els molestava tenir la Perola a baix?

L.F.: No.

Potser el fum?

Lola Figueres, al centre de la imatge.
També hi veiem Lucita Esteva
i Guillermo Figueras.
El Canadell, als anys cinquanta
del s. XX.

COL·LECCIÓ LOLA FIGUERES, AMP



L.F.: Poc que n'hi havia de fum, ja sortia per la xemeneia que hi havia. És ara que tot molesta, però abans no molestava pas.

M.F.: Abans, quan feies foc, feies, i si hi coïes sardines al caliu, no feia pudor.

L.F.: Quan va venir el nilon tot va ser diferent.

M.F.: Es va plegar.

L.F.: Sí, és clar.

L.F.: Des del Port Bo, fins allà al Canadell, tot eren pescadors.

M.F.: Sí el poble arribava fins aquí. El poble, metro més, metro menos, arribava aquí, cap allà baix.

L.F.: De l'església per amunt tot era nou.

M.F.: Menjaves de lo que tenies.

L.F.: El viure era diferent.

M.F.: Era diferent.

L.F.: Mira, estàvem més bé que no pas ara. Ara hi ha molts de milions i molt de tot... Llavors no teníem tants cèntims, i fèiem la festa major de Sant Pere amb tres o quatre orquestres bones, hi havia envelat.

M.F.: I ara no es fa res.

Així, en aquella època, vivien bé?

L.F.: Sí, vivíem bé. Anàvem al mar...

M.F.: I si de cas vèiem que hi havia mal temps, llavors te fiaven.

L.F.: Llavors te fiaven, les botigues.

L.F.: Llavors, poc que hi havia bancs ni caixes per la gent. Poc que ho tenien en caixes, els pescadors.

M.F.: No, no, i a pertot.

L.F.: Me'n recordo que els primers cèntims que l'àvia, pobreta..., deia: "mira, aquests cèntims seran per pagar el senyor Quintana, el metge [...]. Llavors, lo que feies era comprar-te una miqueta de xarxa, una mica de lo que te faltava per a coses, per poder anar a mar.

M.F.: I per menjar.

L.F.: Però per menjar teníem una gran ventatge, i és que amb l'hort ja teníem coses. Tenies patates per l'any, tenies tomates, tenies alls, cigrons... Mira, coses d'aquestes. Hi tenies molta cosa aquí. Llavors, anaves en mar, i entre lo de terra i el peix del mar, mira, ja vivies.

Aviram, també en tenien?

L.F.: Sí, gallines i conills, en criaven. [...] Nosaltres, a l'altre carrer, teníem dues feixes, i allà hi teníem gallines i hi teníem conills. Mare de Déu, ara que de pollastre se'n menja cada dia! Llavors matàvem un pollastre o un conill si era festa. Ara no.

M.F.: Veus [davant una fotografia], això són armallades, que s'estenien així, una a sobre l'altra.

L.F.: I llavors, veus aquest home?, la va espolsant, perquè es netegin.

M.F.: Això, amb aquests semalers.

L.F.: Això, amb aquests semalers. Això que te dic, aquests semalers, un a cada costat. I Això, aleshores, baixaves i l'espolsaves. Agafaves aixís, aixecaves la xarxa... i s'assecava.

M.F.: Veus si n'hi havia de bots aquí! Els bots petits anaven aquí. I aquí és el Port Bo.

L.F.: Tota aquesta banda de Calella era ple de barcos, ple de barcos.



Joaquim Niell, març de 2007.
LLUÍS MAIMÍ, AMP

Joaquim Niell i Rosa Morató

Quin era el procés de tenyir les xarxes?

J.N.: Es feia foc, un foc a baix, [...] i a sobre hi havia la perola. Es posava l'aigua. Allí al costat hi ha un pou. Es pouava a la galleda d'aigua a la perola, i el foc encès, i s'hi posava tanín, el tint.

I d'on el treien?

J.N.: Els de Celrà. Bueno, es comprava a les botigues, però sortia de Celrà.

R.M.: La botiga de Calella no en tenia de tot això.

Perquè no sap si antigament anaven a buscar l'escorxa al bosc?

J.N.: No, mai. Ja venia fet. [...] Venia en uns paquets de quilo, uns paquets així... Feia una espècie de... S'havia de fondre a l'aigua, i remenar.

Quanta estona bullia?

J.N.: Una horeta. Sí, una hora, sí.

R.M.: Es desfeia com el caramel del sucre, igual.

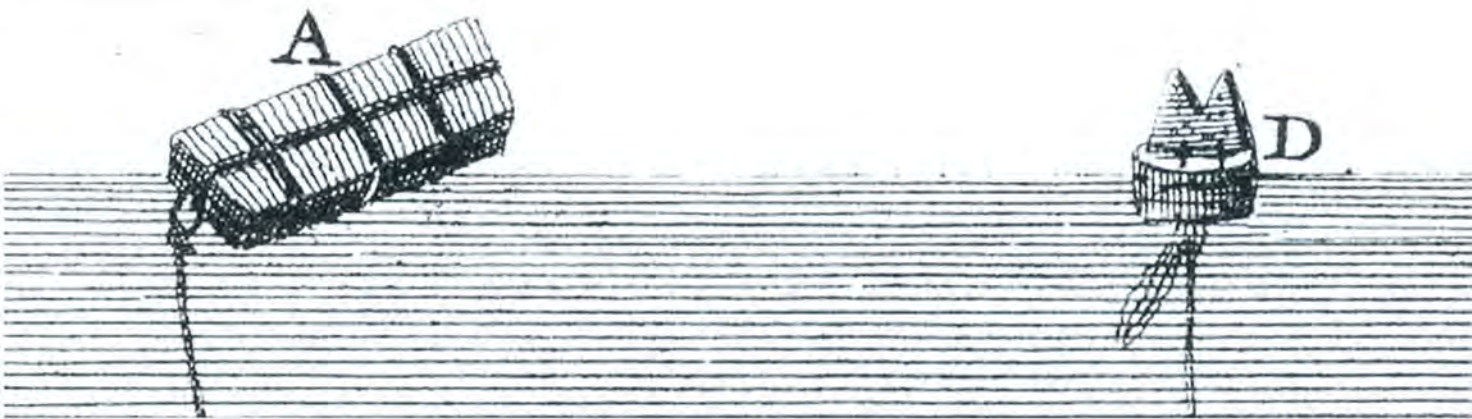
J.N.: Llavors l'escalfor, l'aigua calenta, l'aigua bullent, i amb un pal es remenava.

El pal de què era?

J.N.: De fusta. Agafàvem un pal de fusta i remenàvem, i remenàvem, fins que el tanín quedava dissolt. Llavors, això, amb un cassó.

Amb un cassó?

J.N.: Com una galleda amb un mànec.



També de fusta?

J.N.: De fusta. S'agafava el tanín i es tirava, i amb un canal anava a parar al pouet. El pouet era allà on posaves tanín i la xarxa. El tint entrava en el pouet, i aleshores posaves la xarxa. I llavors, amb la xarxa allà, l'havies d'anar remenant.

R.M.: Havies d'anar remenant perquè agafés tot.

J.N.: No.

R.M.: Ah, no!

J.N.: Pitjaves abans.

R.M.: Oh pitjar, perquè apretés.

Amb les mans?

J.N.: Sí, sí.

Però devia cremar molt això.

J.N.: No, no. Seria de tebi a fred. Llavors agafaves la xarxa i la posaves en una perola gran d'aquelles que hi ha. Posaves la xarxa allà, escorrent.

Devien pesar.

J.N.: No, no, tiraves així i ja està.

Per pujar la xarxa...?

R.M.: Mira, ho fèiem tots dos.

Vostè l'ajudava?

R.M.: Nosaltres vàrem ser els únics. [...] Vàrem ser els únics que ho fèiem. Els altres no sé si ho feien a casa seva o com ho feien. Nosaltres vàrem ser els únics que vam aguantar Sa Perola.



Fins a quin any van tenyir?

J.N.: No ho sé, no me'n recordo.

Així, el tint s'anava escorrent?

J.N.: S'escorria en el pouet. Dels pous grossos, que posaves la xarxa, s'escorria amb un forat així, petitó.

R.M.: I llavors a estendre.

Però aleshores no ho deixaven allà...?

J.N.: Sí, sí, ho deixàvem un dia.

R.M.: Bueno, és clar. Escorregut i llavors a estendre-les.

J.N.: Les teranyines a assecar.

Estenien al llarg de tota la platja?

J.N.: Sí.

Allà al Canadell?

J.N.: Sí, al Canadell.

R.M.: Al Canadell. I a última hora, les més petites, aquí on fa aquesta rampa, aquí davant, per anar amunt i avall.

Quines xarxes tenien?

J.N.: Hi ha les batudes, moixoneres...

Així, vostè [la dona] l'ajudava a tenyir?

J.N.: Sí, sí.

R.M.: Jo quan havia sortit no havia fet res de tot això. Havia sortit de Palafrugell, havia fet taps, havia fet camises, havia cosit tota la vida, i d'això no en sabia res.

Així s'hi va posar?

R.M.: Sí. Ara, n'hi va haver que no, eh! [...] N'hi havia que van venir a Calella, i de tot això, no res. Moltes dones van anar a remendar. Jo no, jo no he remendat mai, perquè jo tenia altres feines. Però n'hi va haver moltes que els va costar molt adaptar-se a aquestes coses, però molt, eh. [...] Les que vàrem venir en aquell temps, totes érem de fora. Unes havien servit, unes eren de Palafrugell, i de fora. Però els hi va costar molt d'acostumar-se. Jo no.

Perquè vostès [els homes] com ho veien això que les dones ajudessin a fer la feina?

J.N.: Home, és normal, s'ha d'ajudar.

R.M.: Bueno, en aquell temps també ja era diferent. Però anys enrere, les dones d'aquell temps...

La seva mare, també havia ajudat? Quin tipus de feina feia?

R.M.: Ella, mira, a la tarda a bregar la moixonera, vosaltres al mar [els homes], i ella a buscar la moixonera a la platja. La teva mare, quantes vegades...

I a tenyir també havien ajudat?

J.N.: També, també, igual.

I com s'establien els torns?

J.N.: No hi havia torns, no. Un deia: "jo vull tenyir", i hi havia un home encarregat de Sa Perola...

R.M.: Però ja en aquell temps, això ja era... Ja no es tenyia quan tu hi vas ser. Sí, però ja no, ja no.



Rosa Morató,
a l'inici dels anys 80 del s. XX.
COL·LECCIÓ ROSA MORATÓ, AMP

J.N.: Hi havia un home encarregat de Sa Perola, que portava els papers i portava els comptes –jo ho havia fet, ho vaig tenir molts anys.

La Societat de Pescadors, què regulava?

J.N.: Regulava els drets de Sa Perola. Vaja, tenyir i prou. No era cap entitat recreativa, no, no.

Perquè no sap pas quan va ser feta Sa Perola?

J.N.: Que l'edifici és fet, ha de fer molts anys. Perquè a baix hi havia Sa Perola, i a dalt hi havia un pis que es llogava per viure.

Com es decidia a qui es llogava?

J.N.: Es llogava de tota de la vida.

Quina era la vida quotidiana del pescador?

J.N.: A casa, a la taverna i pescar..., pescar, pescar.

R.M.: A la taverna a discutir: que si jo he anat aquí, que si jo he agafat això. I la terra.

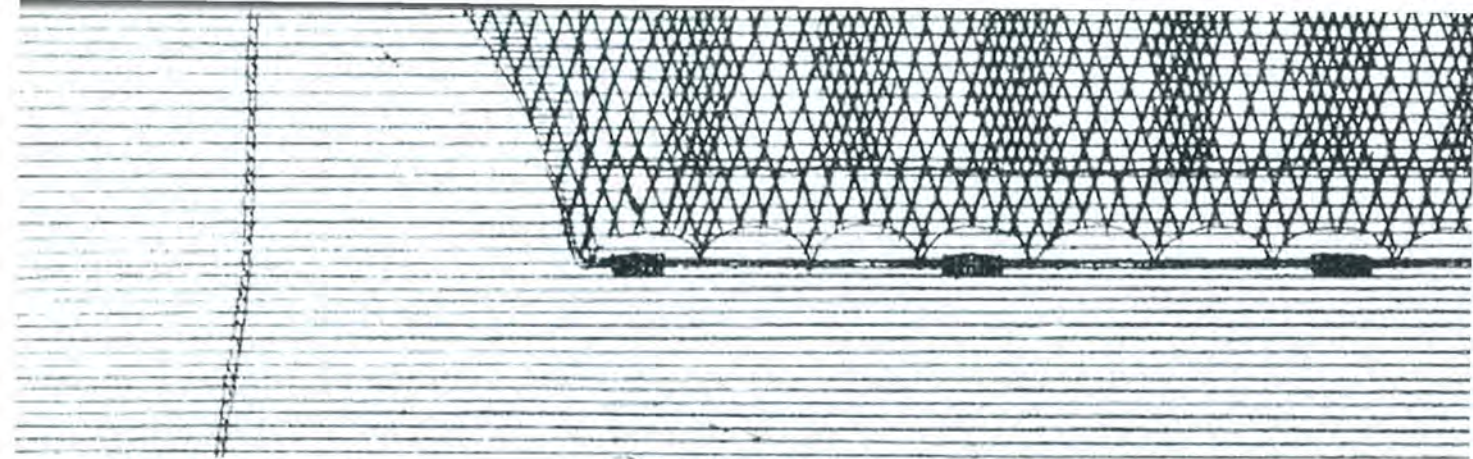
Tenien un hort?

J.N.: Quasi tothom tenia hort i tenien vinya.

R.M.: I gallines i conills, tothom.

Què era, per al consum propi?

J.N.: Sí, sí, per al consum propi. O sigui, que així quasi no s'havia de comprar res: pa i oli.



Aleshores, anaven a mercat a Palafrugell o...?

J.N.: Sí, o aquí mateix.

R.M.: Però antigament devien anar a Palafrugell.

També per anar a vendre el peix.

R.M.: Això sempre.

Com hi anaven?

J.N.: A peu. Hi havia un home, amb carro i cavall, que pujava el peix a Palafrugell, al matí. [...] I tornar a peu, tornar a peu. Anar i venir a peu.

Quanta estona...?

J.N.: Tres quarts. Tres quilòmetres. Tres quarts, compta.

R.M.: Això passant per la carretera vella. És lo que hi havia llavors.

Perquè a Sa Perola només hi tenyien i prou o...?

J.N.: Sí. Això no vol dir que fos un punt de reunió. Si venia un a la tarda —es tenyia a la tarda— aleshores normalment era un punt de reunió.

Cap a quina hora?

J.N.: A les cinc, a les quatre, a les cinc, a les sis. Depèn de si era estiu o era hivern.

Aleshores l'estenien la mateixa tarda, la xarxa?

J.N.: No, no, l'endemà. S'hi passava sempre una nit.

La deixaven sempre allà...

J.N.: A coar. La xarxa aleshores era de cotó. Necessitava unes hores per a la impregnació.

Per què les tenyien?

J.N.: Perquè les xarxes aguantessin més fortes. Perquè l'aigua de mar... O sigui, el cotó, amb l'aigua, s'aflluixa. I perquè és de cotó, es tenyeix.

Si l'anava tenyint, la xarxa quina vida tenia?

J.N.: La xarxa, en temps bo, pues es filava amb un cotó bo..., un cotó que no era espanyol —perquè el cotó espanyol mai ha sigut de qualitat—, quatre o cinc anys.

Si no s'hagués tenyit, quant hagués durat?

J.N.: Hagués durat dos anys, o tres. El tanino aquest portava una goma, un material sintètic que engomava, és a dir, que feia forta la xarxa, la reforçava.

Aleshores quan la deixaven assecar?

J.N.: Al matí. Hasta que quedava tot sec.

R.M.: [...] Nosaltres perquè teníem xàvega, però llavors hi havia les teranyines, que eren peces grosses i necessitaven...

J.N.: [...] Quatre hores, quatre hores al sol.

Aleshores les anaven a recollir o anaven directament a la barca?

J.N.: Directament a la barca. Amb la barca anaves al Canadell i l'agafaves allà.

Com triaven els dies de tenyir?

J.N.: Amb la lluna, quan feia lluna. Quan feia lluna plena, tenyir.

Per què?

J.N.: Perquè no es pescava. En dies de lluna o de lluna plena no es pescava.

Llavors es devien acumular tots a tenyir el mateix dia?

J.N.: Sí, és clar. És que en un mateix dia tenyíem tots, érem tres o quatre.

Quants pescadors eren que tenyien?

J.N.: Podé vint.

A vostè qui n'hi va ensenyar?

J.N.: Home, jo anava allà de petit, amb la gent gran, a veure-ho.

A quina edat va començar a anar a pescar?

J.N.: Uh, a l'edat de catorze anys.

I abans, anava a escola?

R.M.: Anava a escola al vespre. O a les hores que podies.

Vostè feia un tipus de pesca determinada?

J.N.: La pesca de moixó.

Expliqui-m'ho una mica això.

J.N.: La pesca del moixó vol dir pesca de poc fons. [...] Pescaves variades, pescaves batusdes, pescaves amb moixonera...

R.M.: Aleshores tot això té diferents hores.

Aleshores què feien, diverses sortides al dia?

J.N.: Sí, hi havia dies que sorties al matí, hi havia dies que sorties a la tarda, depèn de com anava el temps.



Però vostè amb la barca anava sol o...?

J.N.: Jo ara, a última hora, quan el pare va plegar de pescar, anava sol. Vaig anar molts anys sol.

R.M.: Hasta que no vas anar a la teranyina, i...

J.N.: Això, a pescar a la teranyina.

A la teranyina hi anaven diversos, no?

J.N.: A la teranyina anàvem deu.

R.M.: A Calella n'hi havia haguda, però ell hi anava fora de Calella.

A tenyir s'hi acostaven pescadors d'altres llocs?

R.M.: Cada u devia tenyir... Perquè cada u devia tenir no sé... No? On anaven a tenyir?

J.N.: A casa seu.

R.M.: És lo que t'he dit, que nosaltres vàrem ser els últims a anar a tenyir a Sa Perola, perquè no en venia pas cap més. Tots s'havien afanyat a...

Per molt poques xarxes que es gastava, cadascú ho feia a casa seu.

I aleshores on ho feien, a la cuina mateix o...?

R.M.: Mira, una ollada d'aigua que fins fa no massa temps era a casa. Una ollada d'aigua, i hi posaves el paquet a dintre, i s'anava desfent, i aleshores la portàvem a Sa Perola. No l'escalfàvem com antes es feia, al foc. Perquè el foc es feia quan ho havies de fer per molta gent. Per un sol no pagava la pena. Havies de tenyir molt perquè... Per fer foc per tenyir molt, bueno, però per poca cosa, fer molt de foc allà. Perquè fer foc a sota d'una cosa, i escalfar allò, i escalfar l'aigua, ah!



I la resta de la gent què feien, que deien que no hi anaven?

R.M.: Devien fer el mateix, però ho devien fer a casa seva.

Què és una semal?

J.N.: Un semal és...

R.M.: És com allò dels raïms.

J.N.: És on s'hi posa el raïm.

Era el mateix que utilitzaven a les vinyes?

J.N.: Sí.

I quina és la vida que recorda que feien les famílies de pescadors?

J.N.: Oh, la vida era normal. Anar a estudi de petits. Ja et dic, jo vaig començar a anar en barca a catorze anys, vaig plegar d'estudi a catorze anys... I treballar la terra i anar a pescar. Al matí anaves al camp, a la tarda anaves al camp, i al vespre a pescar. Ara, treballar la terra tot el dia, i en acabat anar a pescar, era molt cansat.

Quanta gent hi vivien aquí [a la casa]?

R.M.: Poca. Llavors éreu tu, els pares i l'àvia. [...] Bueno, hi havia cases que sí que hi havia molta gent, però aquí no.

J.N.: Jo sempre he viscut aquí.

A la casa s'hi vivia bé?

J.N.: Era una casa antiga. No és com ara: aquesta casa és nova. Hi havia la casa aquí, però aquesta és nova. La van tirar a terra i vàrem fer-la nova.

I això potser ha passat...



J.N.: A totes.

No en queda cap, d'antiga?

J.N.: No.

R.M.: No, em sembla que no. Cap paret és igual. Bueno, arreglada o acondicionada, o el que sigui..., però vull dir, la casa en si és igual. Ara, les cases han canviat, és clar. Per dintre s'han fet noves. L'estructura de casa és la mateixa, però per dins s'ha modificat.

A la casa devia haver-hi algun lloc perquè vostès guardessin els estris de pescar i tot això, no?

J.N.: Sí, és clar, és clar. Hi havia un quarto.

On era, a la part del darrere o...?

J.N.: Sí, a la part del darrere hi havia un quarto. Destinaves una habitació pels or-meigs.

A dins mateix o a fora?

J.N.: A fora, o al costat. També hi havia cases que tenien una estància, un local, destinat a la pesca.

R.M.: És que hi havia molt d'enredo, eh! [...] En aquesta casa, abans van fer una cosa al pati. I quan el vam haver de desembarassar, tela! De les xarxes que hi havia, i de les coses que hi anaves posant, quan ho vam voler desembarassar...

Així, cadascú amb les seves coses...

R.M.: Això mateix. Cada u tenia lo seu.

Abans, quan un pescador es posava malalt, els altres l'ajudaven?

R.M.: L'ajudaven molt, però hi va haver un moment que no. Hi va haver un moment, que ni per la venda. Si es posava malalta la dona, un anava en mar igual, i un anava a vendre igual lo seu i lo dels altres. Però nosaltres ens hi hem trobat, que jo vaig estar malalta i no anava a vendre, i no va pas venir ningú a di'ns-e "ja t'ho vendré".

I abans, la societat de pescadors, no tenia alguna mena de...?

J.N.: No. Era molt propi.

Anaven improvisant? S'ajudaven...

J.N.: Quan feia falta.

Del tint que quedava, què en feien? Com el treien?

J.N.: En els semals.

Ho agafaven amb uns cassons?

J.N.: Amb un cassó amb un semal, i llavors els homes, amb uns semalers, ho tiraves a mar.

El terra com era abans?

J.N.: Llosa.

Portaven algun tipus de taulell per posar-hi les xarxes?

J.N.: No, no. La llosa era vella, i escombraves una mica.

Perquè ho havien de mantenir net vostès?

J.N.: És clar.



Quimet Niell
pescant amb el rall sota la Torre.

FREDERIC MARTÍ CARRERAS.
COL·LECCIÓ ROSA MORATÓ, AMP

I quan eren molts, què anaven, l'un darrere l'altre?

J.N.: Bueno, un darrere l'altre escombrava. Hi havia una escombra i una pala.

Perquè el que hi havia a Sa Perola es feia gaire malbé?

J.N.: No.

No calien gaires reparacions?

J.N.: No... Obres.

Hi tenien llum elèctrica?

J.N.: Sí, sí.

R.M.: Però com que s'hi anava de dia.

J.N.: Quan l'avi podé no, o podé sí. De seguida s'hi va posar llum.

La casa de dalt, per on s'hi entrava?

J.N.: Pel carrer, per aquell carrer que hi ha allà, per allà.

Qui hi vivia, una família?

J.N.: Sí. Una família de tres o quatre.

El més normal era que si el pare havia sigut pescador, el fill també ho fos?

J.N.: Exactament.

Els pescadors d'abans, a nivell de diners, tothom estava igual, o n'hi havia uns amb més diners que els altres?

J.N.: Sí. [...], si tenien una barca grossa...

R.M.: Aleshores perquè érem dos o tres a casa. Hi havia cases que hi havia tres i quatre homes, no.

Perquè aleshores hi havia el que en deien els patrons?

J.N.: No, normalment, no. De més antic, sí, però de més cap aquí, no. Aquí, després del bou, tots... una barca...

A nivell de relació, tenia alguna importància això de tenir més o menys diners?

J.N.: No.

I a nivell de relacionar-se amb gent de fora de Calella, amb gent de Palafrugell, o amb gent de pobles dels voltants?

J.N.: No.

Era molt la vida d'aquí?

J.N.: Sí.

Però bé es casaven amb noies de fora d'aquí Calella?

J.N.: Ara, ara.

R.M.: Els pedregaven. Quan venien noies de fora —perquè aquí hi havia dos balls, no— i d'allò, els apedregaven. Perquè ens deixessin.



Una imatge actual de Joan Ararà.
FOL·LECCIÓ JOAN ARARÀ, AMP

Joan Ararà

[Entrevista realitzada per l'autora, acompanyada per Josep M. Vicens, per al treball de recerca "Els Perols de Sant Feliu de Guíxols l'any 2000" (Generalitat de Catalunya)].

—*El lli era abans del cànem. [...] Després del trenta-sis ja va venir el cotó. El cotó va durar fins l'any..., encara seria seixanta, sí, el seixanta, seria cap al seixanta. Llavors ja va venir el niló, el niló que encara existeix i encara es fa servir. I després del niló, després ja va venir el monofilament.*

El que és anecdòtic, ell m'ho ha explicat moltes vegades, és que quan va sortir el niló, els pescadors no el volien, i deien: "no, no". Inclús n'havia regalat peces, regalades, eh. (Vicens)

—*Sí, regalades al principi, per introduir-ho.*

I per què no ho volien?

—*Perquè estaven acostumats al cotó. [...] El tenyir, al principi, es feia amb escorxa de pi. L'escorxa de pi, com dius tu, es feia aquí, però normalment tota de Banyoles. Perquè a Banyoles hi havien fàbriques de curtits, i feien servir el tint aquest per...*

Com venia?

—*Triturat. En forma de pols. Bueno, triturat, triturat. Te diré, com farina.*

Com venia?

—*A sacs, d'uns cinquanta quilos. [...] Llavors, els pescadors que eren cuidadosos, sempre, des que va haver-hi el cotó, varen tenyir amb escorxa. I a última hora, hi po-*

saven el tint, diguéssim, el de Can Pagans. Va ser Can Pagans al principi, però després va ser una fàbrica *Estractos Curtientes y Productos Químicos*, de Celrà. [...] I això ho feien en sacs; era una cosa com si fos vidre, saps. Feien sacs de cinquanta quilos, de deu quilos, i d'unes pastilles d'un quilo. Però això, llavors ho feien ben bé els últims tints. No sé què us han dit, però per anar bé, una xarxa de cotó, perquè durés molt, els hi feien quasi vint tints, de nou en nou. Posaven les xarxes en el perol [...], doncs ho posaven una vintena de dies. I a última hora, ho posaven al Passeig, que s'estenia al Passeig. [...] Perquè les teranyines, no era com ara, diguéssim..., tot l'any es pesca. Per allà el setembre o octubre, cap allà la Festa Major, per Sant Narcís, ja es plegava, aquesta pesca es plegava..., ja estava. [...] Llavors ja ho preparaven de l'any que ve, diguéssim. I esclar, tenien temps per preparar-ho. Les teranyines, abans, si eren cent-cinquanta metres, llavors, els tals eren de cent metres... [...] I a última hora, hi posaven el tint aquest. Perquè molts, o varis, els patrons que no..., ho feien així, amb molt de tint, i llavors si feien massa tint, tint d'aquest d'escorxa, podria la xarxa, la cremava. I hasta a última hora n'hi havia, que els últims tenyits amb tint i tot això, hi posaven quitrà. Hi posaven un xic de quitrà per això, perquè li donés una mica de fortalesa, perquè li donés consistència a la xarxa, perquè quedés més rígida. Això era el procés que es feia. [...]

Lo curiós és que també hi havia zones, per exemple..., llocs que les xarxes duraven més. Com per exemple Tossa i Lloret, els hi duraven més les xarxes perquè les estenien a la sorra. No les estenien en una carreta, no, no. [...] I a més, a Tossa i molts llocs, la xarxa durava més també, perquè a Tossa, com que hi havia el riu, o riera, abans de desar la xarxa, l'esbandien amb aigua dolça, la deixaven assecar, i la treien. [...]



Joan Ararà
quan anava a Calella
a vendre xarxes,
als anys 50 del s. XX.
COL·LECCIÓ JOAN ARARÀ, AMP

El lli, abans del cànem, al menos a mi em sembla, no es va fer mai a màquina, es teixia a mà. Perquè jo, el meu besavi, que era Planelles, doncs, rebien el lli i el feien... feien fer les xarxes a mà. [...]

És clar, abans del turisme, a les poblacions de pesquers, vivien de la pesca, de la vinya, potser de l'olivera, i del suro. [...] Eren pobres, eren pobres. [...] Tot era d'un any per l'altre. O sigui, venia final d'agost, final de temporada, principi de setembre, i llavors te venien i et deien: "Escolta, per la temporada que ve necessito, tal, tal, tal". T'ho apuntaves, els hi feies fabricar, i si ho tenien ho portaven. Llavors, t'esperaves fins la temporada que ve, fins l'any que ve. I no fallaven [a pagar]. [...]

Perquè aquí, aquí els tapers, eh, la gent del suro, n'hi havia molts que anaven a mar: de dies treballaven a la fàbrica, i de nits anaven a mar. [...] Perquè clar, la indústria del suro pagava poc. [...]

Calella

- ANTON, Mn. "Apunts sobre l'església de Sant Pere de Calella". *Es Codal*, n.10, juny 1995.
- BADIA I HOMS, Joan. "Un vell local de tenyir xarxes de pesca fa d'oficina de turisme". *Avui*, 1 d'agost de 1987.
- BURDEUS, A. *Una dama barcelonesa del 800*. Llibreria Salesiana, Barcelona, 1962.
- CARRERAS CANDI, Francesc. *Geografia General de Catalunya*. BOTET I SISÓ: Província de Girona. Ed. Albert Martin, Barcelona, 1910-20?
- ESTEBA, Miquel. *Calella de la pesca al turisme*. "Quaderns de Palafrugell". Ajuntament de Palafrugell - Diputació de Girona, 2001.
- FEBRÉS, Xavier. *Palafrugell*. "Quaderns de la Revista de Girona", n. 25. Diputació de Girona - Caixa de Girona, 1989.
- MARTÍNEZ QUINTANILLA, Pedro. *La Provincia de Gerona. Datos estadísticos*. Imp. F.Dorca, Gerona, 1865.
- MEDIR, Ramiro. "Sobre los orígenes de Calella de Palafrugell". *Revista de Palafrugell*, 1963.
- MEDIR, Ramiro. "Datos estadísticos de la villa de Palafrugell a fines del siglo XVIII". *Revista de Palafrugell*, n.3, 1966.
- NOGUER, Jaume; ALCOBERRÓ, Agustí. *Pirates, corsaris i torres de moros. Passat i present de les torres de Palafrugell i de Mont-ras*. "Quaderns de Palafrugell". Ajuntament de Palafrugell - Diputació de Girona, 1998.
- PLA, Josep. "Tres guies de la Costa Brava". *Obra Completa*, Vol.30. Destino, Barcelona, 1976.
- PRAT, Enric; VILA, Pep. *Notes i dietaris de la família Fina (1561-1878)*. Ajuntament de Palafrugell, 1998.
- SAURÍ, M.Concepció. "El Far de Sant Sebastià". M.TORROELLA-V.P.TOSSETTI. *Sant Sebastià de la Guarda*. Ajuntament de Palafrugell - Hotel Restaurant El Far, Palafrugell, 2000.
- SOLANA, Miquel. *La gent de Palafrugell. Població i migració del segle XV al segle XX*. "Quaderns de Palafrugell". Ajuntament de Palafrugell - Diputació de Girona, 2003.
- TORROELLA y PLAJA, Miguel. *Història de Palafrugell i la seva comarca*. Fitor, Barcelona, 1924-1929.
- TORROELLA y PLAJA, Miguel; PIERA de TOSSETTI, Vicente. *El santuario de San Sebastián. Reseña histórico-escritiva original*. Imp. y Est. de Paciano Torres, Gerona, 1881 (2ª edició).
- VILÀ, Agustí. "El tràfic de cabotatge al port de Palafrugell". *Estudis del Baix Empordà*, n.17, 1998.
- ZAMORA, Francisco de. *Diario de los viajes hechos en Cataluña*. Ed. Ramon Boixareu, Curial, Barcelona, 1973 (1790)

La pesca

- BARBAZA, Ivet. *El paisatge humà de la Costa Brava*. Vol.1. Edicions 62, Barcelona, 1988 (1966).
- CORREDOR PLAJA, Anna-Maria. "Temps de pescadors i comerciants a la platja de Pals (s.XVIII)". *Estudis del Baix Empordà*. Publicacions de l'Institut d'Estudis del Baix Empordà, n. 17, 1988.
- GRAU, Josep M.T.; PUIG, Roser. *El corall a la costa de l'Empordà (Begur, s. XVIII-XIX)*. "Episodis de la Història", n. 298. Rafael Dalmau, Barcelona, 1993.
- LLEONART, Jordi; CAMARASSA, Josep M. *La pesca a Catalunya el 1722 segons el manuscrit de Joan Salvador Riera*. Museu Marítim de Barcelona.
- PLA CARGOL, Joaquín. "El mar y los pescadores". *Tradiciones, santuarios y tipismo de las comarcas gerundenses*. Dalmau Carles, Pla, S.A. Editores, Gerona-Madrid, 1957 (4ª edició).
- Plan Nacional de mejoramiento de la vivienda en los poblados de pescadores. Tomo III. Ministerio de la Gobernación. Dirección General de Arquitectura, Madrid, 1946.

Els tenyidors

DUHAMÉL DU MONCEAU, M. "Du Tange & de la Conservation des Filets", *Traité Général des Pêches*, Saillant & Nylon Libraires et Dessaint Libraire, Paris, 1769-1782.

SALA LLOPART, Blanca. "Els Perols de Sant Feliu de Guíxols". Treball de recerca. Ports de La Generalitat, 2000.

SALA, J. - DOMÈNECH, J. "Els tints". La pesca. "Quaderns de la Revista de Girona", n.49. Diputació de Girona - Caixa de Girona.

SAÑEZ REGUART, Antonio. *Diccionario histórico de los artes de la pesca nacional*. Madrid 1791. Tomo Segundo. Imprenta de la Viuda de Don Joaquín Ibarra, V vols, 1791-1795.

VICENS I BATET, Josep M. "Les xarxes i els perols de tenyir". *Revista de Girona*, n.171, juliol-agost 1995.

VICENS I BATET, Josep M. "Història de la pesca a Sant Feliu". *Àncora*, 19 desembre 1991.

Pescar a Calella en temps de Sa Perola

ESTEVE, M. *Calella: de la pesca al turisme*. Palafrugell: Ajuntament de Palafrugell. Diputació de Girona, 2001

FEBRÉS, X. *Palafrugell*. Girona: Diputació de Girona, 1994

LLEÓ, J.M. *La pesca marítima en España 1920*. Madrid: Boletín de Pesca, 1923

Memoria sobre la industria y legislación de pesca que comprende desde el año 1879 al 1884. Madrid: Imprenta de Fuentenebro, 1885

RODRÍGUEZ SANTAMARIA, B. *Diccionario de artes de pesca de España y sus posesiones*. Madrid: Rivadeneyra, 1923. [Ed. facs. Santiago: Xunta de Galicia, 2001.]

ROIG, E. *La pesca a Catalunya*. Barcelona: Noray, 1996

SALA, J.; DOMÈNECH, J. *La pesca*. Girona: Diputació de Girona, 1994

SAÑEZ REGUART, A. *Diccionario histórico de los artes de pesca nacional*. Madrid: Vda. Joaquín Ibarra, 1791-1795. [Ed. facs. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1988.]

SOLER, G. "La Pesca". Dins *El Port de Palamós: memòria d'un centenari (1902-2002)*. Barcelona: Ports de la Generalitat, 2003, p. 169-271

SOLER, G. *La pesca d'arrossegament: del bou a la vaca (1865-1936)*. Girona: Universitat de Girona, 1999. [Treball de recerca de doctorat.]

La premsa històrica ha estat consultada a través de l'hemeroteca digital del Servei de Gestió Documental, Arxius i Publicacions de l'Ajuntament de Girona. Disponible a: <http://www.ajuntament.gi/sgdap/cat/premsa.php#pandora>.

Col·lecció

Quaderns de Palafrugell

1.
Busquets, Joan; Molero, Josep
L'ensenyament a Palafrugell.
1993.
2.
Febrés, Xavier
Grans hores de la Costa Brava.
Les finques d'Aiguablava, Cap Roig i Mas Juny.
1994.
3.
Baguê, Enric
El Palafrugell popular. Tavernes, cafès, fondes, hostals, casinos, colles i cinemes.
1995.
4.
Unland, Annie
Llafranc entre la tradició i la modernitat.
1996.
5.
Grau, Dolors
Els artesans de la imatge.
Fotografia i cinema amateur a Palafrugell (1860-1985).
1997.
6.
Noguer, Jaume; Alcobarro, Agustí
Pirates, corsaris i torres de moros.
Passat i present de les torres de Palafrugell i de Mont-ras.
1998.
7.
Xargay, Xavier
Escriptors a Palafrugell o ruta planera per les seves vides, obres i miracles, de 1880 a 1936.
1999.
8.
Massaguer, Santi
20 anys de democràcia a can Bech.
Crònica política de Palafrugell (1979-1999).
1999.
9.
Busquets, Joan
L'Escola Torres Jonama i el seu temps.
75 anys d'escola pública.
2000.
10.
Esteba, Miquel
Calella de la pesca al turisme.
2001.
11.
Hernández, Santiago
Palafrugell i el suro.
Feina i gent dels inicis de la indústria a la postguerra.
2002.
12.
Solana, Miguel
La gent de Palafrugell.
Població i migració del segle XV al segle XX.
2003.
13.
Bartí, Amèrica; Plana, Rosa; Tremoleda, Joaquim
Llafranc romà.
2004.
14.
Lledó, Diana; Roqué, Carles
El medi natural de Palafrugell.
2005.
15.
Seguranyes, Mariona
Una visió artística de l'Empordanet.
La pintura a Palafrugell entre els segles XIX i XX.
2006.
16.
Pérez, Aurora
L'art religiós a Palafrugell.
2007.

Sa Perola i la pesca a Calella

Vinculada a la història de Calella i a la història de la pesca, trobem Sa Perola, l'edifici que els pescadors de Calella utilitzaven per dur a terme la tasca de tnyir regularment les xarxes amb l'objecte de conservar-les el major temps possible.

Blanca Sala, per mitjà de les diverses fonts documentals que s'han conservat, ressegueix els orígens i l'evolució de Sa Perola, la seva propietat i el seu ús, fins a l'actualitat. I atesa l'estreta vinculació de l'edifici amb la història urbana de Calella, també ens ofereix un recorregut a través de la formació i el creixement d'aquest poble de pescadors, i un retrat de la vida quotidiana de les famílies que hi han habitat, mitjançant el testimoni directe d'algunes d'elles. El llibre es completa amb la descripció dels ormeigs i les tècniques de pesca més característiques emprades al llarg del temps a Calella, una col·laboració d'Alfons Garrido, tècnic de Documare: Centre de Documentació de la Pesca i el Mar, de Palamós.