

Amb la companyia d'aquests llibrets, caminar o passejar en bicicleta, millor que en cotxe, per Olot, Riudaura, la Vall de Bas i Santa Pau, i aviat per la Vall de Bianya i la Vall del Brugent, serà tot un plaer i molt saludable tant per al cos com per a l'esperit, ja que us permetrà de gaudir d'una gran quantitat de detalls i matisos dels camps, boscos, rius, volcans i muntanyes, igual com de les cases, masos, esglésies i castells que constitueixen la Garrotxa, amb les seves llegendes, històries, costums, festes i tradicions.

El llibre d'en Ramon Llongarriu té, com molts de llibres que es publiquen avui, dues lectures. Una primera i agradable visió de les fotografies en blanc i negre, procedents d'una quinzena d'arxius particulars, amb uns peus de foto breus però suficients. Ens permet fer-nos una idea força clara del pla de Baix i el pla de Dalt d'Olot, marc en el qual se situa la narració. També ens dona una visió de la manera com vestien, menjaven, jugaven, rentaven, llauraven, sembraven, mataven el porc, segaven, batiaven i com tractaven el bestiar la gent que hi habitava a la primera meitat d'aquest segle, abans que la mecanització de les feines del camp i l'emigració afectés, d'una manera definitiva, aquells verals. Els temes del vestit i de la matança del porc són els que, des del punt de vista gràfic, hi surten més ben representats.

Però el text que forneix el guió, al començament i al final de cada capítol i al peu de cada plana, va acompanyat d'un dibuixet al·lusiu a un motiu rellevant de la vida de cada mes de l'any agrícola, que comença el mes de novembre. Constitueix un record tan viu i complet del calendari del pagès olotí que la seva lectura és molt recomanable per a tothom que tingui un mínim interès per la memòria històrica i, molt especialment, per als escolars.

Més de 150 mots, ressaltats en negreta en el text i recollits al final en un vocabulari, palesen que és un treball fet amb el mateix amor i la mateixa cura amb què Pompeu Fabra, Antoni Maria Alcover i Francesc de Borja Moll confeccionaren els seus respectius diccionaris. No hi manquen molts dels dialectalismes que esmenta, però hi afegeix accepcions pròpies, sobretot en el tema del procés d'elaboració del pa, com batre, forniment i diversos tipus de pa.

Joan Fort i Olivella

La gastronomia dels volcans

MOLI, Domènec.

La cuina volcànica.

Associació d'Hostalatge de la Garrotxa. Olot, 1995, 175 pàg.

Amb una certa curiositat, hem començat la lectura del llibre que, amb el títol que encapçala aquestes ratlles, ha escrit el senyor Domènec Moli, un alt-empordanès –de Castelló d'Empúries, concretament– resident a la capital de la Garrotxa per motius laborals i familiars.

Com tants altres, Domènec Moli ha conegut la comarca, l'ha visitada i ha acabat estimant-la. És, en realitat, un garrotxí més, però dotat d'un esperit crític i d'un temperament d'aquells que no es casa amb ningú.

D'antuvi, Domènec Moli divideix el seu llibre en dues parts ben determinades: els productes, per una banda, i els restaurants, de l'altra, encara que, en aquests darrers, hi trobem inclòs el capítol de les receptes.

Entre els productes que l'autor considera bàsics per a l'elaboració d'una cuina garrotxina, tenim: el blat de moro, els cargols, les castanyes, els escarlots, el fajol, els fesols, els naps, la patata, el porc, el senglar i les tòfones. En principi, sembla que hi són tots, que no n'hi falta cap, encara que potser, filant molt prim, podria afegir-

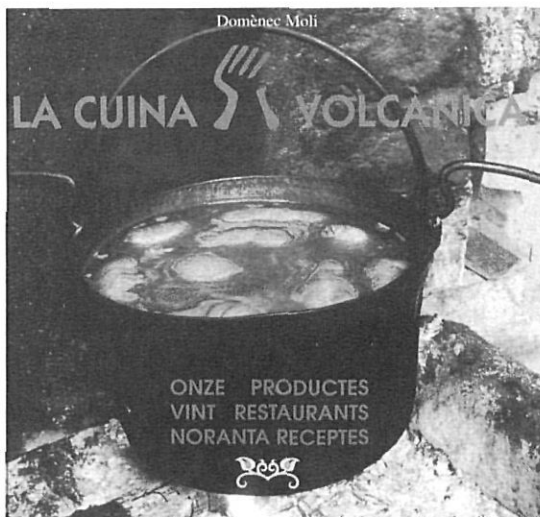
s'hi l'aviram domèstica de les pagesies (pollastres, gallines), o la caça –el senglar a part– com, per exemple, els conills, les perdius, les becades i altres volàtils, o la pesca –parlem concretament de les truites– en certs moments tan abundants en alguns rius i rieres de l'Alta Garrotxa.

Però els productes més utilitzats en la cuina volcànica, sí que hi són, com es demostra en l'índex de receptes: 11 d'escarlots, 10 de fesols, 10 de naps i 24 de porc, totes amb diverses variants. Com a mostra d'aquesta cuina volcànica, citarem la Carbonada «Cruscat» i per la seva originalitat el «Formatge de la Garrotxa amb mel de castanyer», dos plats que tan sols anomenar-los ens fan sospirar de gana.

I com aquests, tants d'altres: el «Saltat de bolets (escarlots) i botifarra esparracada», les «Mongetes de Santa Pau amb cansalada i carn de perol», l'«Ànec amb salsafins», el «Paupetó de llom amb verdures de la Garrotxa», el «Senglar amb naps i castanyes», el «Rel·lom amb tòfones de la Garrotxa i escarlots»... i altres delícies culinàries insuperables la relació de les quals no s'acabaria mai.

El llibre s'acaba amb una extensa relació de restaurants garrotxins –vint, en total–, amb les receptes dels plats bàsics de llurs cartes. No hi són tots els que hi ha, ni hi ha tots els que són. No direm pas que n'hi sobren, però sí que podem assegurar que n'hi falten. Donem-hi, si voleu, un cop d'ull.

Per raons que ens són desconegudes, no trobem en el text cap restaurant de l'Alta Garrotxa. No es parla enlloc de Rocabrúna que, malgrat que pertany al municipi de Ripoll –per qüestions purament administratives–, és una població tan garrotxina com



poden ser-ho Mieres o les Preses. Ni d'Oix, on es menja magníficament en un antic i ara recuperat restaurant de vella tradició gastronòmica. I no es diu ni una paraula d'un establiment de tanta fama i anomenada com el de la gran pairalia de Colldecarrera, successors directes de l'hostal de Santa Bàrbara de Pruneres, del desaparegut terme d'Oix, famós per la qualitat dels seus embotits casolans i pels plats en els quals l'ànec és protagonista principal.

D'altra banda, només se cita un restaurant de la Vall de Bianya, havent-n'hi, com n'hi ha, en abundància. I així tenim, com a mostra, un nou però ja acreditat restaurant a Sant Salvador de Bianya, amb una carta original en la qual s'apleguen plats tradicionals i moderns de gran sabor i presentació. A la mateixa vall, existeixen altres restaurants amb tots els mèrits per figurar en el llibre. En alguns d'ells hem menjat plats literalment excel·sos: mongetes de Santa Pau amb cansalada, estofat de senglar i altres especialitats per a llepar-se els dits.

Pel que fa a la ciutat d'Olot, algun altre restaurant –el nom del qual no citarem– no hi seria de més. I el mateix direm

de Santa Pau i de la seva rodalia i de les valls de Bas i d'Hostoles. En relació amb la Vall de Bas, i en un altre ordre de coses, cal felicitar al senyor Domènec Moli per la grafia utilitzada. És un home intel·ligent i sap que Bas és un nom de lloc i no de persona. Gràcies, amic Moli.

En la meua opinió –una opinió personal, evidentment–, jo crec que un llibre tan interessant com aquest hauria de fer referència, més llarga o més curta, a tots els restaurants de la comarca. Si més no, per a evitar discriminacions, protestes i maldecaps.

El volum és magnífic de presentació i de contingut, i es fa llegidor perquè Domènec Moli escriu molt bé, està en possessió d'un extens vocabulari i diu el que ha de dir sense embolicar-se en disquisicions estranyes. Si un dia es fa una nova edició i es reparen les mancances que acabem d'esmentar, el llibre esdevindrà, de ben segur, un clàssic de la gastronomia catalana, d'acord amb els mèrits i la categoria del seu autor.

Tot plegat encapçalat per un pròleg del senyor Llorenç Torrado, el conegut especialista gastronòmic de TV3, que

escriu coses tan endevinades com: «La Cuina Volcànica té un contingut rigorós perquè no es refereix, com és obvi, al foc dels volcans, que és el primer que se'n acut, sinó a la terra dels volcans, un espai únic, diferent, amb unes personalitats geogràfica, climàtica i històrica pròpies». I també: «Bo per a llegir, tant per l'estil com pel contingut; els dos d'alta qualitat; un receptari per practicar la cuina a casa i una guia per anar a restaurants si el de casa ens fa nosa. S'aprenen altres coses llegint, sobretot les fitxes dels productes; coses d'aquests i de la seva terra, d'història i costums, de preferències i harmonies, tractats amb la saviesa que supera l'erudició llegida i que només pot expressar aquell que hi viu a prop i cada dia, i que se l'estima perquè li són propis com ho són els seus pobles, les seves muntanyes, la seva gent i els seus volcans».

En una paraula, un llibre totalment recomanable, l'ampliació o la continuació del qual –un segon volum, volem dir– esperem delerosament tots els qui ens sentim identificats amb la Garrotxa.

Narcís Puigdevall i Diumé

novelats – novelats – novelats – novelats

Annals de l'Institut d'Estudis Gironins, XXXV (1995), 561 pàg.

Baix Empordà. Guia de municipis. Textos: Josep Matas. Fotografies: Quim Tor. Consell Comarcal del Baix Empordà, 1996, 95 pàg.

BASSO, Enrico. «Ferro, fame ac peste oppressa: l'ammiraglio Bernat de Vilamarí e il blocco navale di Genova (1456-1458)», dins Anuario de Estudios Medievales, 24 (1994), pàg. 539-555.

BERNILS i MACH, J. M. Cent anys d'electricitat a l'Alt Empordà. Girona, Hidroelèctrica de l'Empordà, 1995, 120 pàg.

BOSCK, Bel. Polaroid. Tarragona, El Mèdol, 1996, 95 pàg.

Cultures i medi de la Prehistòria a l'Edat Mitjana. 20 anys d'arqueologia pirinenca. Homenatge al professor Jean Guilaïne. Puigcerdà i Osseja, 1994. Ripoll, Institut d'Estudis Ceretans, 1995, 745 pàg.

DARNACULLETA i GARDELLA, Mercè. «Realitat i problemàtica jurídica de la Costa Brava», dins Autonomies, 20 (desembre, 1995), pàg. 353-358.

EGEA i CODINA, A.; ROIG i SIMON, M. Capmany. Girona, Diputació i Caixa de Girona, 1995, 96 pàg. (Quaderns de la Revista de Girona, 61).

Epistolari de Joaquim Ruyra. A cura de Lluïsa Julià i Capdevila. Barcelona, Curial, 1995, 357 pàg.

ESTEVA i CRUANAS, Lluís; PALLÍ i BUXÓ, Lluís. Els llocs de la Vall d'Aro, Gissalis i el monestir guixolenc (881-1199). Sant Feliu de Guíxols, Amics del Museu Municipal, 1995, 160 pàg.

FAÑANÀS, Miquel. La pedra màgica. Barcelona, Columna, 1996, 107 pàg.

FONALLERAS, Josep M. El mag del frac. Barcelona, Columna, 1996, 62 pàg.

FREIXAS i SOLER, Carme; RAMS i RIERA, Emili. Anglès, 700 anys de mercat. Girona, Palahí Arts Gràfiques, 1996, 53 pàg.

GARCÍA i CORNELLÀ, Dolors. Els carrers d'en Bru. Barcelona, Cruïlla, 1996, 134 pàg.

MALLOL i ORIOL, Josep (Valentí). Records de la infantesa. El Port de la Selva. Olot, Alzamora, 1996, 77 pàg.

MARQUÈS, Enric. L'art, la ciutat i el món. Introducció i selecció de Narcís-Jordi Aragó i Josep Clara. Girona, Diputació, 1996, 220 pàg.

MORENO CHACÓN, Manolo. Viatgers a Figueres. Segles XV-XIX. Figueres, Ajuntament i Diputació, 1995, 128 pàg.

MURLÀ, Josep. La Vall de Bianya. Girona, Diputació i Caixa de Girona, 1995, 96 pàg. (Quaderns de la Revista de Girona, 60).

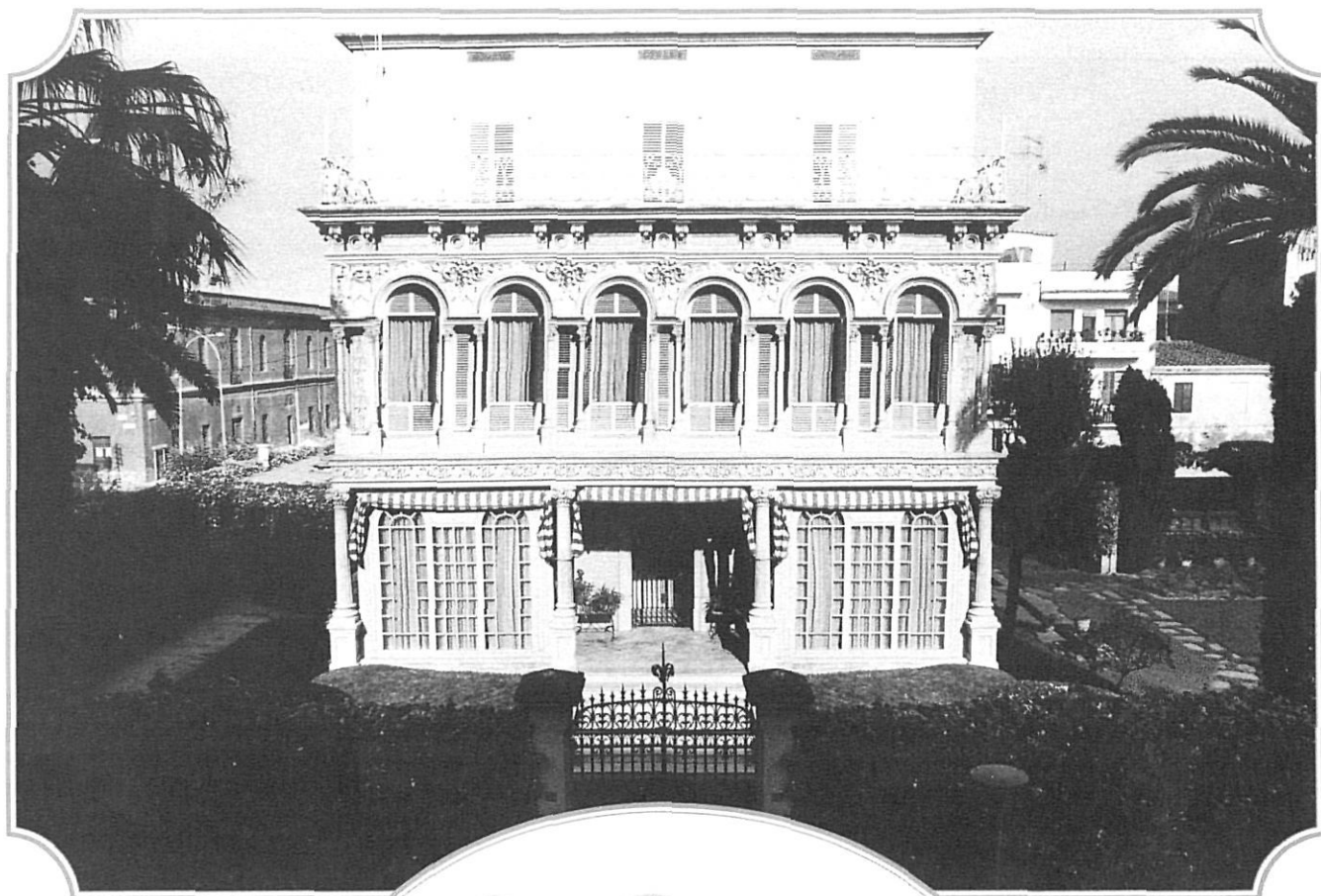
PLA, Josep. Cartes a Pere. Edició a cura de Xavier Pla. Barcelona, Edicions Destino, 1996, 364 pàg.

PUJOL i COLL, Josep. L'estratègia del cucut. Barcelona, Columna, 1996, 85 pàg.

RABASEDA i MATAS, Joaquim. La parròquia de Sant Josep de Girona. Art i història. Girona, Parròquia de Sant Josep, 1996, 124 pàg.

SERRA, Ricard. Comarques i subcomarques de Catalunya. Volum 6.4. Gironès. Mollerussa, Agrupació Catalana Colldejou, 1996, 228 pàg.

UNLAND, Annie. Llafranc entre la tradició i la modernitat. Palafrugell, Ajuntament i Diputació, 1996, 144 pàg.



La Casa Vincke de Palamós

Rosa M. Medir

Fotos: Jordi S. Carrera

Lavui anomenada Casa Vincke ocupa una illa de l'eixample palamosina, entre l'avinguda President Macià –popularment carretera de Sant Feliu–, el carrer López Puigcerver –el vell carrer dels Aliats i, per alguns, carrer del mig; «el mig» –perquè es troba entre la carretera i el passeig–, el carrer Avió i el carrer que porta el nom del personatge que tractarem: Enric Vincke.

La casa de Miquel Gubert

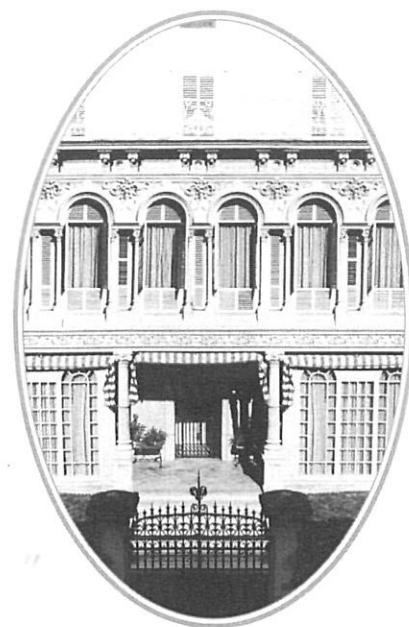
L'eixample o barri de la platja, amb carrers paral·lels i perpendiculars a mar va obrir-se lentament durant la segona meitat del segle XIX de la mà de l'arquitecte Martí Sureda i Deulovol, formant-se illes amples, suficients per cobrir les necessitats d'instal·lacions industrials i de construcció d'habitatges. En una d'aquestes illes, l'anteriorment esmentada, l'industrial surer Miquel Gubert i Llenàs va fer construir, a principis de segle, la casa de la qual volem parlar. Inicialment, la casa tenia

només planta baixa i primer pis, i s'acabava amb una teulada de pissarra. Si bé havien existit fotografies d'aquest primer aspecte de la casa, no han pogut ser localitzades. Segons una anècdota trans-

mesa fins avui, la casa va ser considerada ben petita per un altre industrial surer de la vila, Martí Montaner i Coris, el qual era el propietari de la magnífica Torre Montaner situada al passeig i que podem imaginar-nos a través de les fotos de l'època.

L'aspecte actual de la casa, amb els dos pisos, ha de datar entre els anys 1910 i 1912. Ben aviat, doncs, sembla que l'opinió del senyor Montaner va prevaler; a la família hi havia nens, els fills de Zoilo Costart Calvet i Joana Gubert Garrell, la filla de Miquel Gubert, i l'espai es va fer escàs. Els Costart van ser els amos de la casa fins després de la guerra. L'any 1940, la propietat va ser venuda a Enric Vincke Wischmeyer, industrial de la vila, la casa de la qual havia estat totalment destruïda pels bombardeigs durant la guerra. És per això, doncs, que avui es coneix com la Casa Vincke.

CASES AMB PROTAGONISTA



La família Vincke

El fundador de la fàbrica Vincke era alemany, nascut a Osnabrück, el 28 de febrer de 1871. De ben jove, l'any 1890, va arribar a Sant Feliu de Guíxols com a representant i viatjant de l'empresa surera Bender instal·lada en aquesta localitat i propietat d'una família alemanya. Conjuntament amb un altre jove alemany, Pau Meyer, i un palafrugellenc, Joan Miquel, van separar-se de l'empresa alemanya i van crear la indústria surera Miquel, Vincke i

Meyer, pels volts de 1900, amb despatx a Sant Feliu de Guíxols i fàbrica a Palafrugell. L'agost de 1912 va entrar a treballar a l'empresa un enginyer procedent de Barcelona, Josep Ma. Manich, el qual tenia la llicència, adquirida a París, per fabricar una novetat a Espanya: els tubs metàl·lics flexibles. Dins els locals de l'empresa surera, doncs, van començar les activitats metal·lúrgiques que han arribat fins els nostres dies. El petit taller del senyor Manich va separar-se de la fàbrica de suro l'any 1916 i s'instal·là encara a Palafrugell, al carrer Sant Sebastià.



A partir de 1929, aproximadament, el senyor Vincke va traslladar-se a viure definitivament a Palamós. Des de feia uns tres o quatre anys era el director de la fàbrica que l'empresa americana Amstronng tenia a Palamós, la qual s'havia instal·lat a Palafrugell i Palamós després de comprar Manufacturas de Corcho SA, propietat de Miquel i Vincke, a Palafrugell i de la Corchera Internacional, a Palamós. Per compatibilitzar les dues feines, doncs, li va ser més fàcil traslladar el petit taller de tubs metàl·lics flexibles; la qual cosa va ocórrer el febrer de 1930.

Des de llavors i fins la data de la seva mort, el 10 de desembre de 1958, Enric Vincke va residir a Palamós, exceptuant uns mesos d'estada a Niça al final de la guerra civil espanyola. La torre on havia viscut des que s'havia traslladat, situada aproximadament entre els actuals carrers 11 de Setembre, Nou i Bateria va ser totalment destruïda durant la guerra, el novembre de 1937. Un cop reestablerta la normalitat, la família Vincke necessitava una casa suficientment àmplia i d'acord amb el seu rang social, i la va trobar.



Així doncs, a partir de 1940, la que era una de les poques cases grans de Palamós i que s'havia conservat miraculosament intacta va passar a mans de la família Vincke. Enric Vincke era vidu en aquells moments i havia tingut quatre fills: Marcial, Heini, Ma. Lluïsa i Grau. El primer havia mort ja per aquelles dates, i la resta van criar-se bàsicament a Barcelona. Enric Vincke va fer sempre constants estades de cap de setmana a Barcelona. El seu fill Grau, continuador de l'empresa, va viure a la casa fins la seva mort, l'any 1978, tenint, però també, sempre domicili a Barcelona.

La planta baixa

L'entrada principal de la casa és pel carrer López Puigcerver, a través d'un portal de ferro. Però és i ha estat una entrada poc utilitzada; la petita porta de l'avinguda President

Macià, als darreres de la casa, ha estat i és el veritable punt d'entrades i sortides. Però, per una vegada, utilitzem la porta principal. Després de pujar set escalons de marbre entrem a la casa. Tot just entrar, a mà dreta, trobem el menjador, una de les peces principals de la casa. Una petita taula ovalada, cadires amb el respall de reixeta, la xemeneia de marbre blanc, la làmpada d'aranya i a la lluminosa galeria, una tauleta policromada, un dels mobles més interessants de la casa.

Just a l'altra banda de l'entrada, la sala d'estar, una habitació, arreglada segons les necessitats de l'actual propietària, on desenvolupa la vida. Una llar de foc, aquesta de marbre fosc, a sobre un quadre del pintor Baldomero Galofre amb una pintura figurativa d'un paisatge llunyà: la Pampa Argentina. A banda i banda, en uns prestatges tancats amb vidres, records, i una petita col·lecció de vanos. A l'altra paret, els retrats d'Enric Vincke i del seu fill Grau, marit de l'actual propietària

de la casa. El sostre és un dels diversos decorats de la casa amb artesonat de guix. I també un tallet de galeria, tancada per vidres, amb sortida directa al jardí, per on entra un bon raig de llum. Antigament, la galeria de la planta baixa no era tancada, sinó directament a l'aire lliure, sense la vidriera actual.

Escala, barana i vitrall

A continuació del petit rebedor per on hem entrat, trobem l'ampli repartidor on s'obre l'escala que puja al primer pis. L'escala és de marbre blanc, coberta per una catifa vermella. La barana és, sens dubte el més espectacular, de ferro i passamà de fusta, s'acaba en el primer replà amb uns caps de dragons, la cua dels quals constitueix la barana del primer tram. No coneixem res del seu origen, només sabem que la barana és així des que existeix la casa. Al replà, en canvi, hi ha l'empremta més palpable del pas del senyor Vincke per la casa: el vitrall que ell mateix va encarregar a un artesà de Barcelona, segons la signatura del vitrall: Camaló, del carrer Ausiàs March, núm. 3. El vitrall de colors verds, marrons, blaus i grocs és la peça d'un suro; és, per tant, la més clara mostra de l'origen industrial d'Enric Vincke i, curiosament, també del primitiu constructor de la casa. A la galeria de la sala d'estar podem observar unes quantes fotos de suros i de la peça, fotos que molt possiblement podia haver utilitzat l'artesà del vitrall.

Abans de pujar al primer pis, a l'altra banda de l'escala i del repartidor, trobem dues estances més: la cuina i una habitació, ara amb armari, planxador, sala d'estar, utilitzada bàsicament pel servei. I tot seguit l'entrada del darrere, per la carretera de Sant Feliu.

Primer i segon pis

Pugem al primer pis; després del replà del vitrall, l'escala es parteix en dos trams, i arribem a un ampli repartidor. A la banda nord, de la carretera, hi trobem dues habitacions senzilles, una de les quals té també un escalfapanxes, de marbre blanc. Al mig, una cambra de bany. A la banda de mar, les dues habitacions més bones, totes dues donen a l'allargada galeria que hom pot observar des del carrer López Puigcerver.

Una d'elles és la que va ocupar Enric Vincke els darrers anys de la seva vida, senzilla, també amb xemeneia de marbre blanc. Al mig, una habitació d'armari i l'altre costat, la cambra del matrimoni del senyor Grau i la senyora Hildegard, aquesta darrera, l'actual propietària.

Fins aquí hem resseguit les habitacions de la primitiva casa, l'estructura de la qual data des de la construcció inicial, el 1900, aproximadament. El més característic són tres elements: l'escala descrita, les abundants xemeneies, envoltades de marbre importat d'Anglaterra per la família Gubert i els sostres teginats de la sala d'estar, menjador i de la galeria de dalt.

El segon pis és ben diferent, absolutament senzill. La seva finalitat inicial, habitacions per nens i pel servei, és ben palesa. A la banda de mar, consta de tres habitacions, les quals donen a un balcó sobre de la galeria del primer pis. En una d'aquestes habitacions es conserven els trofeus de caça de

Grau Vincke i la seva esposa, bons afeccionats a la caça, els quals es traslladaven sovint a una finca rústica de la seva propietat a la província d'Osca. Completen el segon pis tres cambres de dormir més una cambra amb armari i llibreries i un bany.

El jardí

I la casa no seria completa si no descrivíssim el jardí que l'envolta, estenent-se cap al carrer Aviò, habitat quotidià dels dos gossos de tipus caçador que ens recorden també l'afeció preferida de Grau Vincke. Diferents tipus de palmeres són els arbres més abundants; al mig una oli-

vera, diversos xiprers, una zona de rocalla, un banquet blanc i una petita bassa amb peixos vermells. La cura del jardí va ser sempre una preocupació dels dos senyors Vincke, pare i fill, tant que, aquest darrer, per exemple, va fer arribar fins a la casa aigua a través de canalitzacions des de la finca de la Pietat, als afores de Palamós, on ara hi ha la moderna fàbrica; a la Pietat, l'aigua sempre ha estat abundant i força anys enrere, als estius, l'aigua no era assegurada sempre al centre de la vila. El jardí i anècdotes com l'anterior formen part també, com tota la casa, d'una altra època, potser no ben definida, però, sens dubte, d'altres formes quotidianes de vida, diferents de les actuals.

Rosa M. Medir

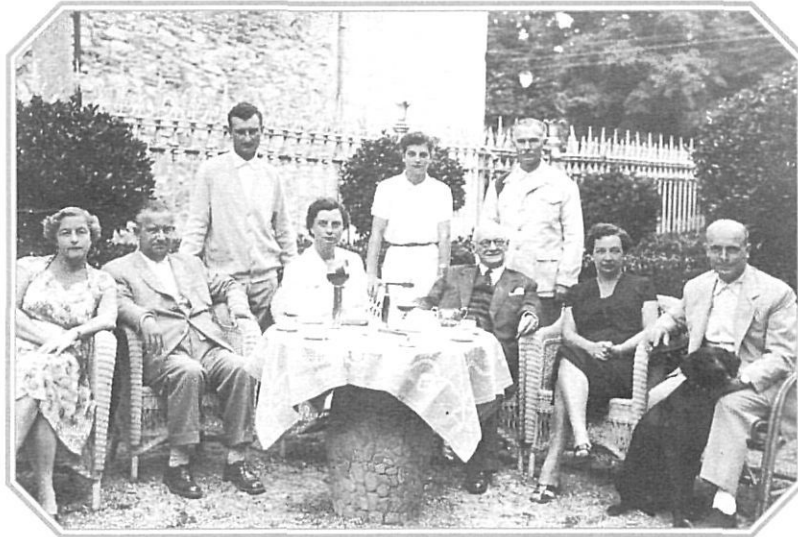
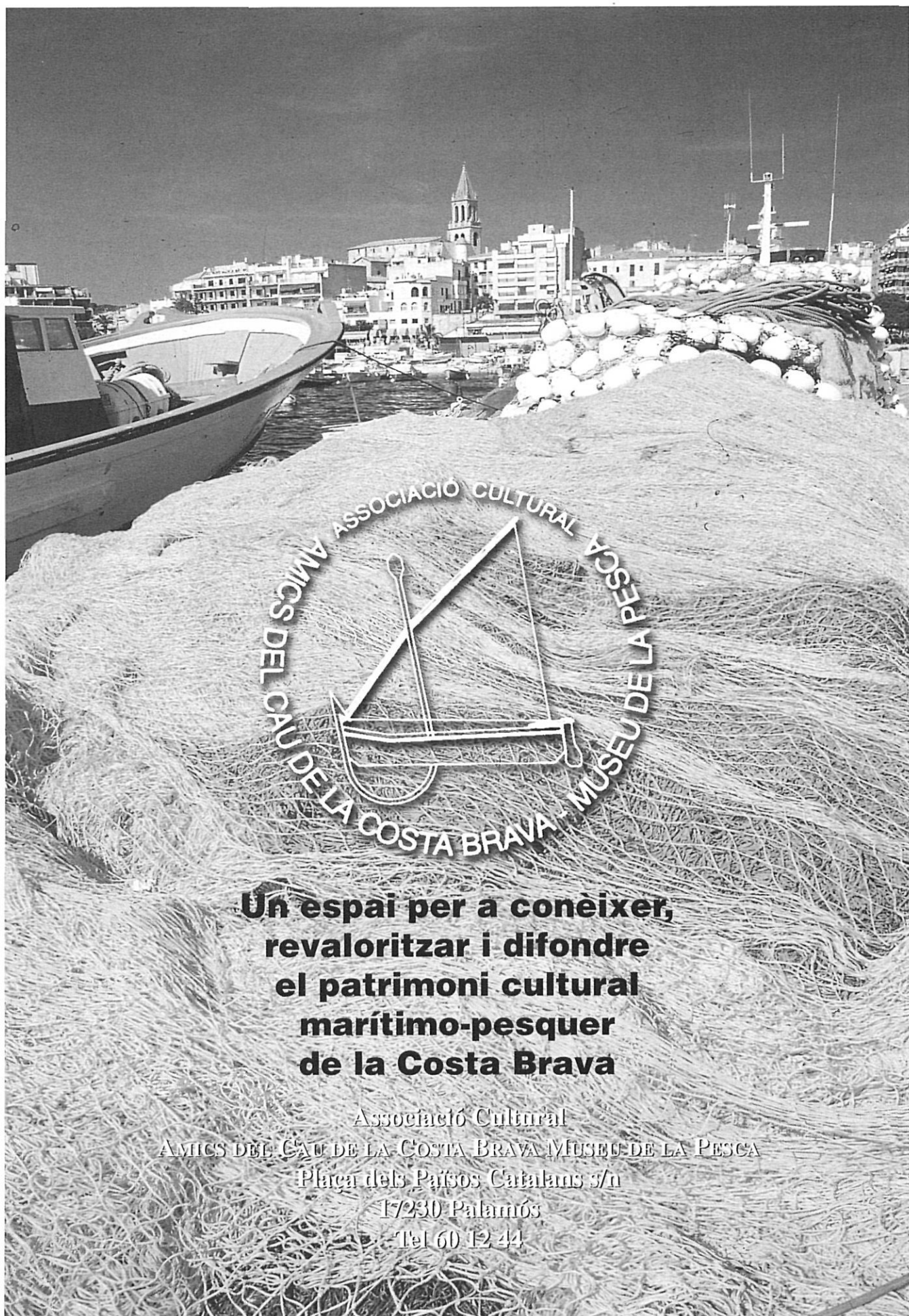


Foto de bona part de la família Vincke. Asseguts, començant per l'esquerra: Emi Brandt, dona de Marcial Vincke, un dels fills, i ja vídua en el moment de la foto; Esteve Galofre, marit de Ma. Lluïsa Vincke, la qual és la següent a la dreta; a continuació Enric Vincke, Edith, dona de Heini Vincke el qual és el darrer assegut. Drets, començant per l'esquerra, Jordi Galofre, fill de Ma. Lluïsa i d'Esteve; al mig, Vera Vincke, filla de Heini i d'Edith; per últim, Grau Vincke, l'altre fill, el qual va viure a la casa; la seva vídua n'és l'actual propietària.



ASSOCIACIÓ CULTURAL
AMICS DEL CAU DE LA COSTA BRAVA
MUSEU DE LA PESCA

**Un espai per a conèixer,
revaloritzar i difondre
el patrimoni cultural
marítimo-pesquer
de la Costa Brava**

Associació Cultural
AMICS DEL CAU DE LA COSTA BRAVA MUSEU DE LA PESCA
Plaça dels Països Catalans s/n
17230 Palamós
Tel 60 12 44