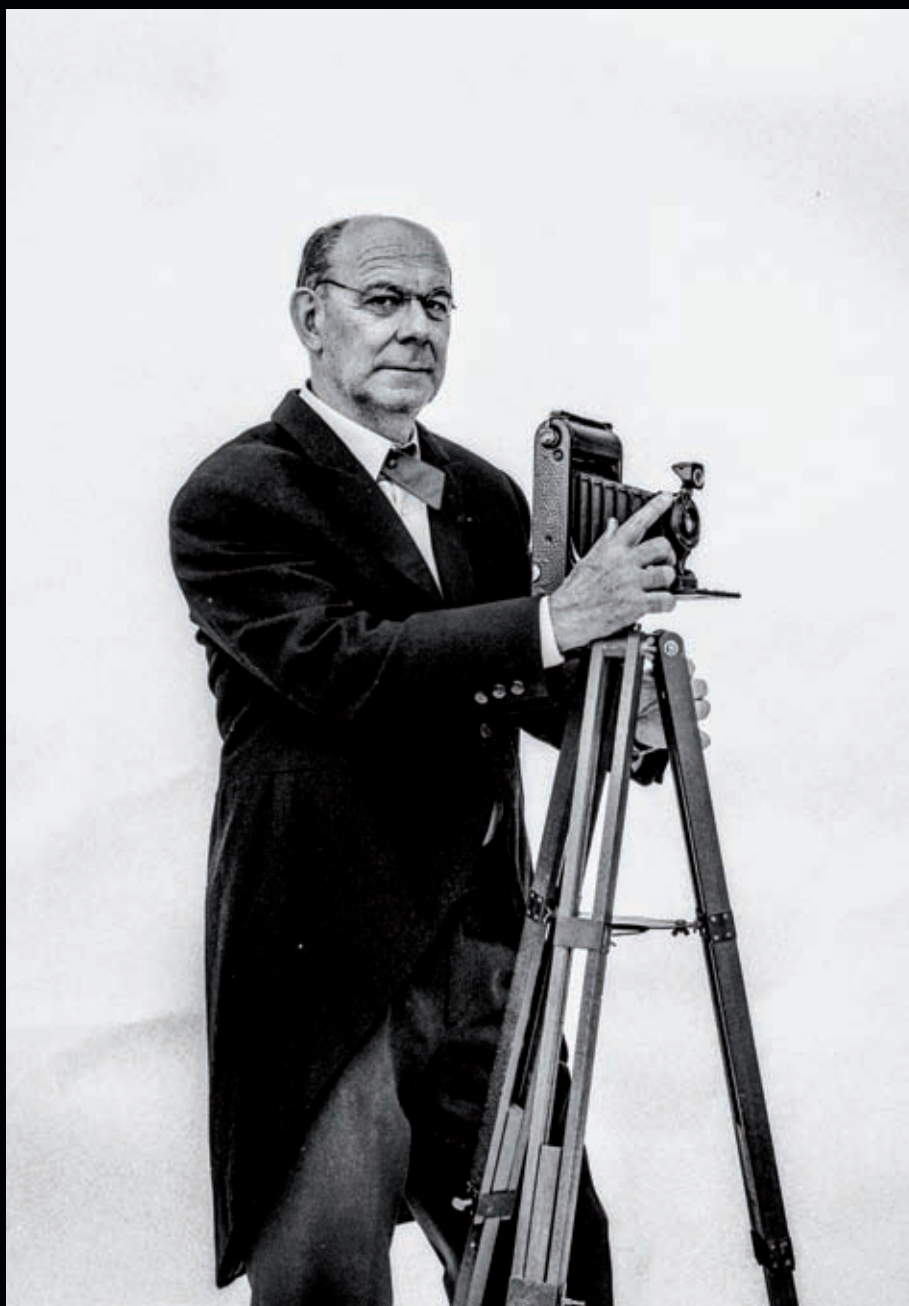


Festa de la sal



MARIA ABRAS > FOTOS I TEXT

La població de l'Escala està d'enhorabona ja que la Festa de la Sal ha estat inscrita en el Catàleg del Patrimoni Festiu de Catalunya.

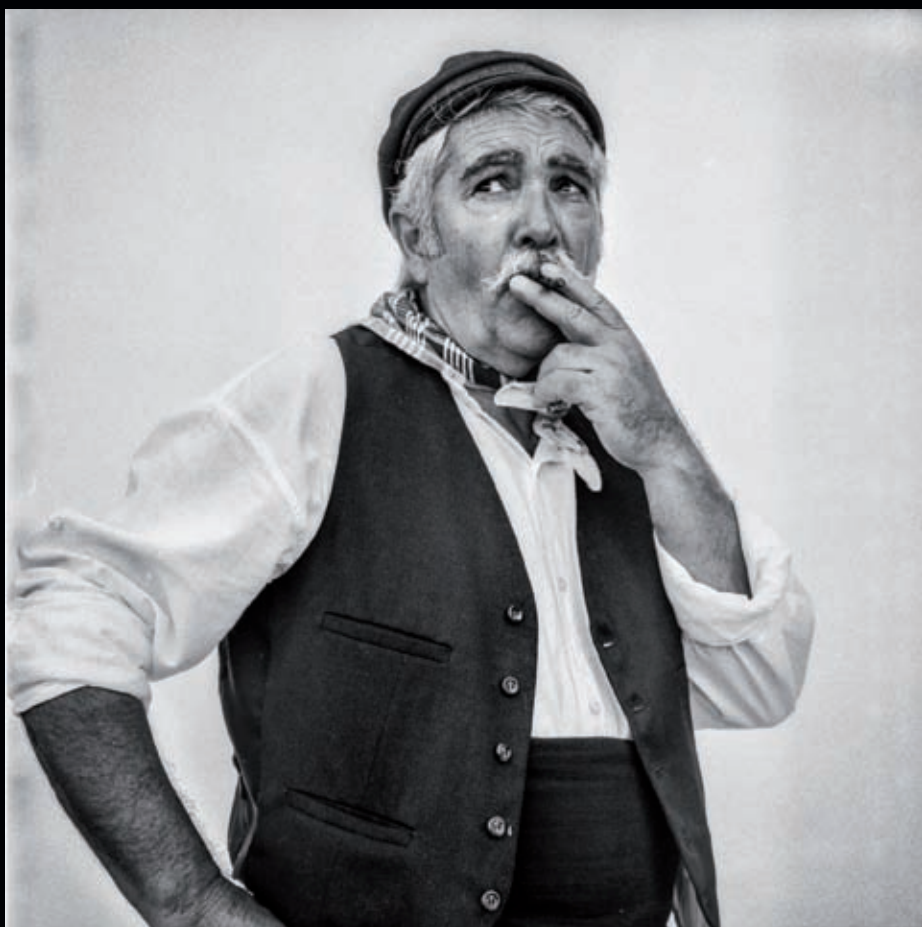
La Festa de la Sal es va començar a celebrar l'any 1997, amb motiu del III Centenari de l'Alfolí de la Sal, l'antic dipòsit reial de la sal i altres mercaderies que arribaven per mar a l'antic port de l'Escala. L'objectiu de la celebració era rememorar els orígens pescadors i saladors d'aquesta vila d'una manera lúdica i participativa.

La memòria històrica es va anar recuperant gràcies a l'Arxiu Municipal de l'Escala i també a partir de la memòria oral de la seva



població, amb entrevistes a la gent més gran del poble, molts d'ells pescadors que encara havien navegat amb els antics llaguts de sardinals al rem i a la vela.

La Festa de la Sal formava part d'un programa de quatre festes organitzades des de l'Arxiu Històric per commemorar centenaris importants per a la vila. El 1995, centenari de l'enllumenat elèctric, es va organitzar la Festa de la Llum; el 1996, segon centenari del safareig i la font, es va organitzar la Festa de l'Aigua; el 1997, tercer centenari de l'Alfolí, es va organitzar la Festa de la Sal; i el 1998, quart centenari de la torre de Montgó, de defensa contra la pirateria, es va celebrar la Festa del Foc. El grau de participació i d'implicació de la gent del poble amb la seva història i la massiva assistència de públic va fer que es valorés la possibilitat de celebrar-les d'una manera continuada, i







de les quatre festes es va decidir per votació popular continuar amb la Festa de la Sal, atès que era la que millor representava els orígens pesquers i saladors del poble de l'Escala.

Els actes centrals comencen a la platja de l'antic port amb el so de corns marins i el lliurament de les plaques d'homenatge a dues persones grans. Tot seguit comença la mostra d'antics oficis mariners. Tots els participants a la mostra, unes dues-centes persones, van vestits d'època. Hi podem trobar les anxoveres, puntaires, cistellers, nansaires, remendadores, peixateres, cosidores, taverners...

La cuina tradicional dels pescadors esdevé un element important de la festa, juntament amb la música i les danses. Els dansaires interpreten el ball de Nyacres, el ball de Pescadors de la Badia de



Roses, el ball del Drac de l'Escala i el ball de la Farandola, el qual va ser prohibit els primers anys de dictadura franquista i recuperat el 1976 pel mestre de danses Josep Clos.

L'any 2006 s'inaugurava el Museu de l'Anxova i la Sal, i des de llavors la festa s'organitza des del Museu amb la seva directora, Lurdes Boix.

Des d'aleshores, ha esdevingut la festa amb més participació de les que se celebren al municipi, i acull un nombre creixent públic, que, en les darreres edicions, es calcula que arriba a unes deu mil persones.

MARIA ABRAS