

El museu de l'anxova i de la sal de l'Escala

Una immersió en el món de la salaó de peix blau a la Mediterrània

Lurdes Boix

L'Escala, pesca i sal

El comerç de la sal, la pesca i la salaó de peix blau (sardina i anxova) han tingut un paper determinant en el desenvolupament econòmic i social del poble de l'Escala, al llarg de la seva història. Gràcies al fet de posseir alfolí (magatzem de sal), el petit barri de pescadors de l'Escala dependent d'Empúries, originat al segle XVI, es va transformar en una pròspera vila que va quadruplicar la població, i va arribar als 1.330 habitants al llarg del segle XVIII. Fins al principi del segle XX encara arribaven a la platja de l'antic port grans vaixells de cabotatge carregats de sal i altres mercaderies que es descarregaven a l'Alfolí de la Sal, i des d'allà, a l'interior de Catalunya. Per altra banda s'exportaven grans quantitats de barrils d'anxova i de vi majoritàriament.

Més de cent llaguts de sardinals pesquen grans quantitats de peix blau que, un cop a port, es transportaven als diferents salins o fàbriques per a l'elaboració de les salaons. També a principis del segle XX es va substituir l'antic sistema de pesca dels sardinals pel de les teranyines, unes potents barques equipades amb motor que atreien el peix amb els llums i el capturaven per encerclament. Actualment en queden cinc de les cinquanta que hi havia fins a l'arribada del turisme.

Les vuit indústries actuals dedicades a la salaó, la creació de la Denominació de Qualitat Anxova de l'Escala, l'any 1987 i els diferents guardons atorgats per la Generalitat al gremi dels anxovers, avalen aquesta llarguíssima tradició ininterrompuda des del segle XVIII. No oblidem, a més, que en el jaciment arqueològic d'Empúries, en el terme municipal de l'Escala, es troba una de les factories de salaó més antigues de la península Ibèrica, del segle I dC.

Per tots aquests motius, a l'hora de crear un museu es va considerar que la pesca i la salaó de peix blau havia de ser el tema principal a desenvolupar i el que donés nom a la institució que ha de vetllar per la recuperació, la conservació i la difusió d'aquest valuós patrimoni. La pacient tasca prèvia de recuperació de la memòria oral des de l'any 1989 en què es va crear el servei d'Arxiu Municipal va permetre conservar un ric llegat de patrimoni material i immaterial, que si es volgués fer ara ja seria impossible després que hagi desaparegut l'última generació dels vells sardinalers i anxovers.

El Museu de l'Anxova i de la Sal es va inaugurar al juliol del 2006 i al cap d'un any i mig rebia un guardó de la Direcció General de Pesca de la Generalitat de Catalunya per haver recuperat un patrimoni pesquer i salador únics a Catalunya. Des de llavors ha rebut milers de visitants (uns 10.000 a l'any) i sobre-



La sala de la salaó de peix amb la pastera i els barrils d'anxoves. Foto Miquel Bataller.

tot i malgrat els escassos mitjans pressupostaris i de personal continua la recerca de la memòria vinculada a la identitat pesquera i saladora. Recentment s'ha signat un conveni d'adhesió a la xarxa de museus marítims de la costa catalana *La Mar de Museus* impulsada pel Museu Marítim de Barcelona, que agrupa quinze museus marítims de la costa catalana, i és a punt d'entrar al Registre de Museus de la Generalitat de Catalunya amb la voluntat d'integrar-se a la xarxa del Museu d'Etnologia o en el de la Ciència i la Tècnica de Catalunya.

Els espais del Museu

El Museu es va construir a l'edifici de l'antic escorxador municipal, que es va restaurar i ampliar amb una subvenció de la Unió Europea i consta de cinc àmbits:

I.— L'audiovisual introductori amb filmacions antigues i actuals de la pesca i la salaó (la més antiga de l'any 1929) i fotografies de principi del segle XX de l'important fons fotogràfic de l'Arxiu Municipal. La sala d'audiovisuals també serveix de sala de conferències i de concerts de petit format.

2.— Les cinc sales de l'exposició permanent: la sal, la pesca amb els sardinals, la pesca amb les teranyines, la subhasta o encant del peix i la salaó de peix blau, expliquen tot el procés històric i temàtic que condueix a les anxoves i sardines conservades en sal. Estris antics com barrils d'anxoves, cascots d'arengades, bulloles i tinars per al brou o salmorra o l'antiga màquina de tapar els pots d'olives farcides d'anxova, acompanyats de fotografies de les diferents èpoques i textos conformen el gruix de l'exposició permanent i ajuden a entendre l'aportació de l'Escala al món de les primitives indústries de salaó de Catalunya.

3.— La sala d'exposicions temporals. Una gran sala amb claraboies de llum natural que permet fer exposicions de tot tipus, tant de producció pròpia com les proporcionades per altres institucions, entitats o persones.

4.— El patrimoni cultural i natural de l'Escala. Una foto aèria de grans dimensions del terme municipal amb tots els elements del patrimoni cultural i natural senyalitzats acompanyada d'una pantalla tàctil que conté prop de mil fotografies i fitxes històriques amb informació de cada un d'aquests elements.

5.— L'Arxiu Històric de l'Escala i Centre de Documentació amb el fons documental municipal i l'arxiu d'imatges amb 40.000 negatius i biblioteca auxiliar dedicada a la història de l'Escala i a la salaó de peix a la Mediterrània.

El fil de la memòria.

La recerca

Portes endins el Museu té un programa de recerca titulat *El Fil de la Memòria*, basat en la recuperació de la memòria oral a partir d'entrevistes a persones grans que permeten accedir a documents i objectes familiars i rescatar la història de la vida quotidiana de l'Escala.



Barca de vela llatina a la sala de l'exposició permanent. Al fons, un antic llagut de sardinals fotografiat per Josep Esquirol a principis del segle XX. Foto Miquel Bataller.

la. Les entrevistes es publiquen mensualment a la revista local *L'Escalenc* com a històries de vida, acompanyades de fotografies. Paral·lelament, quan un tema comú ho requereix, s'edita un monogràfic a la revista de l'Arxiu municipal *Fulls d'Història Local*, a la col·lecció de llibres del Museu *Guies del Patrimoni* o en format vídeo. D'aquesta manera es recupera la història en tots els suports (oral, textual, imatges i objectes) i es difon també en el màxim possible de mitjans (revistes, llibres, vídeos i programes de ràdio o de televisió local). Una vegada a l'any s'edita el But-

lletí d'Informació de l'Arxiu i el Museu titulat precisament *El Fil de la Memòria*. Fins a la data s'han treballat dos temes en profunditat: *Anar a fer tenda. Les acampades de pescadors escalencs a la Costa Brava* i *El contraban marítim*, que s'està desenvolupant en l'actualitat a partir dels testimonis dels últims pescadors que havien practicat aquestes activitats.

Les rutes culturals.

La difusió del patrimoni

El Museu no es limita a les quatre parets de la seu central, sinó que, en con-



Festa de la Sal.

sonància amb la nova museologia, abraça tot el patrimoni del poble. A través de les rutes culturals que ofereix el Museu es pot visitar l'interior d'edificis històrics o monuments que són municipals: l'Alfolí de la Sal, del segle XVII; el cementiri mariner, joia de l'arquitectura popular mediterrània, del segle XIX; la casa de pescadors de can Cinto Xuà, del segle XVIII; l'ermita preromànica de Santa Reparada de Cinclaus; la casa del pintor Rafel Ramis i altres espais d'interès històric a l'aire lliure com el safareig i la font del 1796.

El Museu té vuit rutes programades per a públic escolar i adult: la visita guiada a l'interior del Museu; la Ruta Víctor Català, que fa una passejada pel barri vell amb lectura de textos en els indrets que varen inspirar la gran escriptora de l'Escala; la visita a la casa de pescadors de can Cinto Xuà, per conèixer la vida quotidiana als segles XVIII i XIX; la Ruta de les torres de defensa, amb visita a l'interior de les torres del Pedró i de Montgó de defensa contra la pirateria,

i els masos fortificats; la Ruta de la duna litoral i Sant Martí d'Empúries, un itinerari pel passeig de vianants d'Empúries explicant el procés de fixació de les dunes a final del segle XIX i acabant al barri de Sant Martí d'Empúries amb visita a l'interior de l'església.

El conveni amb l'empresa privada Creuers Mare Nostrum, dedicada a les excursions marítimes, permet fer dues rutes marineres en barca: "L'Escala: pescadors, pirates i contrabandistes" per conèixer la història de la pesca, la defensa contra la pirateria i mil i una anècdotes de pescadors sobre el contraban, tot contemplant les meravelles geològiques de la costa del Montgrí amb noms tan suggeridors com la cova de les Cambres, la cova del Sabó, el salt de la Déua, Miladones, Papananses, fins a cala Ferriol i la Foradada. I, finalment, el taller Escola de Pesca, on els alumnes poden pescar amb canya i aprendre a fer nusos mariners.

La Festa de la Sal. La representació del patrimoni immaterial

Des de l'any 1997, i organitzada en un principi des de l'Arxiu Municipal, se celebra a l'Escala una festa commemorativa que ha esdevingut amb el temps una de les més emblemàtiques. Tot va començar l'any 1995 quan es va commemorar el centenari de l'enllumenat elèctric amb la Festa de la Llum; l'any següent, el segon centenari de la font i el safareig públics amb la Festa de l'Aigua; el 1997, el tercer centenari de l'Alfolí de la Sal amb la Festa de la Sal, i el 1998 el quart centenari de la torre de Montgó amb la Festa del Foc. La resposta popular va ser majoritària. Totes les generacions varen voler celebrar els seus orígens o els esdeveniments històrics importants per a la vila. Per unanimitat popular es va triar la Festa de la Sal per representar-la cada any a la

platja de l'antic port de l'Escala. La darrera edició, al mes de setembre d'enguany, va ser inaugurada pel president de la Generalitat i va atraure més de deu mil visitants. Ara ja s'organitza des del Museu amb la col·laboració del Centre d'Estudis Escalencs i altres entitats locals.

L'esquema és sempre el mateix i van variant els continguts. A les cinc de la tarda comença la representació d'oficis mariners amb participació de gent gran que ensenya els oficis a la gent més jove: remendadores, esganyadores d'anxova, barrillers, mestres d'aixa i calafats, la feina de tirar el rall... i l'arribada d'un vaixell de vela carregat de sal (pailebot *Santa Eulàlia* del Museu Marítim de Barcelona) amb so de corns marins i la descarregada de sal per transportar-la a l'Alfolí. A les set hi ha l'ofrena de sal per part d'un país convidat i l'intercanvi de danses. Fins ara han vingut grups de Grècia, Hongria, Turquia, Eivissa, el País Basc... El grup de danses local ha recuperat danses catalanes i de l'Escala com el ball del drac i la farandola, i un ball de pescadors de la badia de Roses: les nyacres. A les nou arriben les barques amb les veles il·luminades en un dels moments de més expectació. A les deu de la nit hi ha la trobada de cançons vora mar amb participació espontània de la gent gran i finalment un ball per a tothom.

En aquests tres anys de funcionament el Museu de l'Anxova i de la Sal ha esdevingut en el municipi un punt de referència obligada per a qualsevol visitant i un espai on es recupera, conserva i difon el llegat històric de la comunitat, tot enriquint la museologia catalana amb la salvaguarda del patrimoni material i immaterial vinculat a la salaó de peix blau.