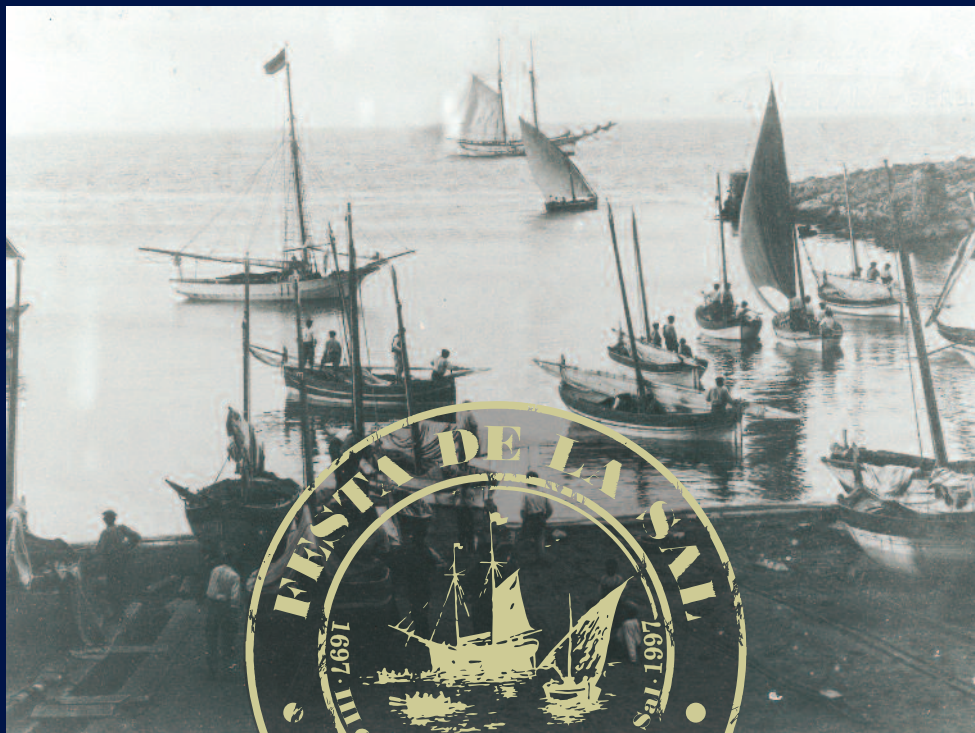




La memòria de la gent de mar



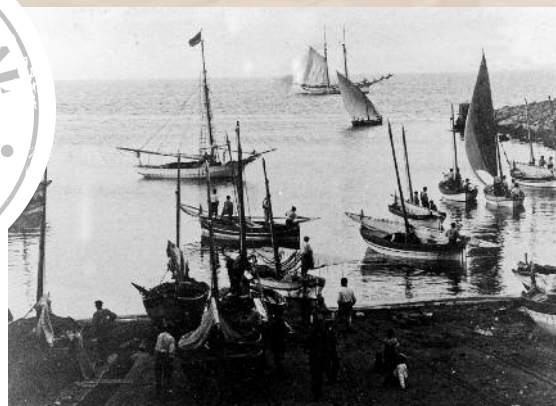
La memòria de la gent de mar

HISTORIA Y MEMORIA

LA SAL. Desde tiempo inmemorial llegaban a la playa del antiguo puerto de l'Escala grandes barcos cargados de sal de las salinas del delta del Ebro, Ibiza, Torrevieja y de otros lugares del Mediterráneo. Los pescadores cargaban los sacos de sal en sus barcas y los llevaban a la playa. Después se guardaban en el Alfolí, el almacén real de la sal, para distribuirla a los pueblos del interior y para las fábricas de salazón de pescado. Hasta principios del siglo XX los pescadores aún descargaban sal.

PESCA Y SALAZÓN. L'Escala era un pueblo eminentemente pescador. Más de cien barcas de sardinales se dedicaban a la pesca de pescado azul: sardina y anchoa, que generaba una serie de actividades relacionadas: salar pescado, remendar redes, construir barcas... Con la llegada del turismo de masas, a partir de 1970, empezó la desaparición de este mundo. Actualmente sólo quedan una veintena de barcos de pesca.

LA FIESTA DE LA SAL. En 1997, coincidiendo con los 300 años del Alfolí de la Sal, nació la Fiesta de la Sal para recordar los orígenes pescadores y saladores, la relación de todo un pueblo con el mar y para transmitir este mundo a las generaciones futuras. En el año 2016 la Generalitat la declaró Patrimonio Festivo de Cataluña. El año 2017, 20 años después, el Alfolí ha sido recuperado para la ciudadanía como Museo de l'Escala.



HISTOIRE ET MÉMOIRE

LE SEL. Depuis des temps immémoriaux, arrivaient à la plage de l'ancien port de l'Escala de grands navires chargés de sel des salines du delta de l'Ebre, Ibiza, Torrevieja et d'autres endroits de la Méditerranée. Les pêcheurs chargeaient les sacs de sel sur leurs bateaux et les emmenaient à la plage. Ensuite, il était stocké dans l'Alfolí, l'entrepôt du sel royal, afin de le distribuer aux villages de l'intérieur et aux usines de salaison de poisson. Jusqu'au début du 20ème siècle, les pêcheurs déchargeaient toujours du sel.

PÊCHE ET SALAISON. L'Escala était une ville éminemment pêcheuse. Plus qu'une centaine de catalans sardiniers pêchaient du poisson bleu: des sardines et des anchois; ce qui a engendré une série d'activités liées à la pêche: salaison de poisson, le ramendage de filets de pêche, construction de bateaux... Avec l'arrivée du tourisme de masse, au-delà de 1970, la disparition de ce monde commence. Actuellement il en reste plus qu'une vingtaine de bateaux de pêche.

LA FÊTE DU SEL. L'an 1997, coïncidant avec les 300 ans de l'Alfolí de la Sal (Entrepôt du Sel), la Fête du Sel fut née pour commémorer les origines pêcheurs et saleurs, la relation d'une ville entière avec la mer et pour transmettre ce monde aux générations futures. L'an 2016, la Generalitat la déclara Patrimoine Festive de Catalogne. L'an 2017, 20 ans plus tard, l'Alfolí a été récupéré pour la citoyenneté comme le Musée de l'Escala.

HISTORY AND MEMORY

SALT. Since time immemorial, large ships loaded with salt from the salt works in the Ebre Delta, Ibiza, Torrevieja and other parts of the Mediterranean arrived at the beach in the ancient port of l'Escala. Fishermen would load the salt sacks onto their boats and move them to the beach. Next, it would be stored at Alfollí, the royal salt warehouse, in order to distribute it to inland villages and to fish salting factories. Fishermen continued unloading salt until the beginning of the 20th century.

FISHING AND FISH-SALTERIES. L'Escala was eminently a fishing town. More than one hundred sardine boats were engaged in blue fish fishing: sardines and anchovies, which generated a series of related activities: salting fish, mending fishing nets, building boats... Upon the arrival of mass tourism, from 1970 onwards, this world began to disappear. There currently remain about twenty fishing boats only.

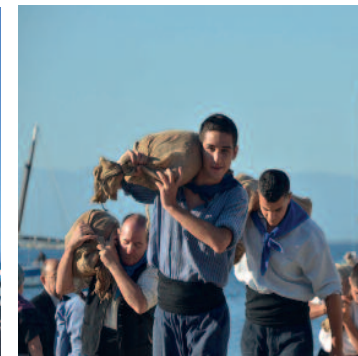
THE SALT FESTIVAL. It was first held in 1997 to commemorate 300 years of Alfollí de la Sal (The Salt Depot). The festival's aim is to recall our fishing and salting origins, the relationship of an entire village with the sea and to pass on this world to future generations. The Generalitat included the Salt Festival on Catalonia's Festive Heritage list in 2015. In 2017, 20 years after the first Salt Festival, Alfollí has been restored for the citizenship as l'Escala Museum.

Història i memòria

LA SAL. Des de temps immemorial arribaven a la platja de l'antic port de l'Escala grans vaixells carregats de sal de les salines del delta de l'Ebre, Eivissa, Torrevella i d'altres indrets de la Mediterrània. Els pescadors carregaven els sacs de sal a les seves barques i els portaven a la platja. Després es guardava a l'Alfolí, el magatzem reial de la sal, per distribuir-la als pobles de l'interior i per a les fàbriques de salaó de peix. Fins a principi del segle XX els pescadors encara descarregaven sal.

PESCA I SALAÓ. L'Escala era un poble eminentment pescador. Més de cent barques de sardinals es dedicaven a la pesca de peix blau: sardina i anxova, que generava tot un seguit d'activitats vinculades: salar peix, remendar xarxes, construir barques... Amb l'arribada del turisme massiu, a partir de 1970, començà la desaparició d'aquest món. Actualment només resten una vintena de barques de pesca recuperat com a espai cultural al servei de la ciutadania.

LA FIESTA DE LA SAL. L'any 1997, coincidint amb els 300 anys de l'Alfolí de la Sal, va néixer la Festa de la Sal per recordar els orígens pescadors i saladors, la relació de tot un poble amb la mar i per a transmetre aquest món a les generacions futures. L'any 2016 la Generalitat la va declarar Patrimoni Festiu de Catalunya. L'any 2017, 20 anys després, l'Alfolí s'ha recuperat per a la ciutadania com a Museu de l'Escala.





La memòria de la gent de mar

ORÍGEN

VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO. La Fiesta de la Sal formaba parte de un calendario de cuatro fiestas organizadas para conmemorar centenarios de monumentos y hechos históricos relevantes, con el objetivo de fomentar la implicación de la sociedad civil en la recuperación y valorización del patrimonio inmaterial y material de l'Escala. Los recuerdos de vida cotidiana que guardaba la gente mayor fue un factor clave.

LAS FIESTAS HISTÓRICAS

1995, FIESTA DE LA LUZ, I centenario de la llegada del alumbrado eléctrico (1895). Recuperación de antiguos objetos de iluminación. • **1996, FIESTA DEL AGUA,** II centenario de la fuente y lavadero público (1796). Restauración de estos elementos arquitectónicos. • **1997, FIESTA DE LA SAL,** III centenario del Alfolí de la Sal (1697). Reivindicación del uso social de este emblemático edificio que había estado en peligro de desaparecer. • **1998, FIESTA DEL FUEGO,** IV centenario de la torre de Montgó, de defensa contra la piratería (1598). Restauración de este monumento histórico en peligro de derribamiento.

LA FIESTA DE LA SAL. El gran éxito y acogida de las cuatro fiestas hizo que se planteara la posibilidad de celebrar una de ellas cada año. De forma asamblearia, en una reunión en el Ayuntamiento de l'Escala, los participantes escogieron por unanimidad la Fiesta de la Sal, ya que expresaba de una manera auténtica la identidad marinera del pueblo, transmitida de generación en generación.

ORIGINE

DÉVALUATION DU PATRIMOINE. La Fête du Sel faisait partie d'un calendrier de quatre festivals organisés pour commémorer les centennaires d'importants monuments et événements historiques pertinents, afin de promouvoir l'implication de la société civile dans la récupération et valorisation du patrimoine immatériel et matériel de l'Escala. Les souvenirs de la vie quotidienne des personnes les plus âgées furent un facteur clé.

LES FÊTES HISTORIQUES

1995, FÊTE DE LA LUMIÈRE, Ier centenaire de l'arrivée de l'éclairage électrique (1895). Récupération d'objets anciens d'éclairage. • **1996, FÊTE DE L'EAU,** IIe centenaire de la fontaine et lavoir publics (1796). Restauration de ces éléments architecturaux. • **1997, FÊTE DU SEL,** IIIe centenaire de l'Alfolí (entrepôt) du Sel (1697). Réclamation pour l'utilisation sociale de ce bâtiment emblématique qui avait été en danger de disparaître. • **1998, FÊTE DU FEU,** IVe centenaire de la tour de Montgó, pour défense contre la piraterie (1598). Restauration de ce monument historique en danger d'effondrement.

LA FÊTE DU SEL

Le grand succès et l'accueil des quatre fêtes on fait envisager la possibilité d'en célébrer une chaque année. En mode d'assemblée, lors d'une réunion à l'Hôtel de Ville de l'Escala, les participants choisirent à l'unanimité la Fête du Sel, car elle exprimait d'une manière authentique l'identité maritime de la ville, transmise de génération en génération.

ORIGIN

HERITAGE APPRECIATION. The Salt Festival was part of a calendar of four festivals organized to commemorate monuments' centenaries and relevant historical facts, with the aim to engage civil society's involvement in the recovery and appreciation of l'Escala's intangible and material heritage. Elderly people's memories of everyday life were a key factor.

THE HISTORIC FESTIVALS

1995, LIGHT FESTIVAL, 1st Centenary of the arrival of electrical lighting (1895). Restoration of ancient lighting implements. • **1996, WATER FESTIVAL,** public fountain and communal washing facilities' 2nd Centenary (1796). Restoration of these architectural features. • **1997, THE SALT FESTIVAL,** 3rd centenary of Alfolí de la Sal (1697). Claim for social use of this emblematic building which had been in danger of disappearing. • **1998, FIRE FESTIVAL,** 4th Centenary of Montgó tower, built for defense against piracy (1598). Refurbishment of this historical monument in danger of collapse.

THE SALT FESTIVAL. The enormous success and popularity of those four festivals gave reason to consider celebrating one every year. At an assembly held at l'Escala's Town Council, participants unanimously chose the Salt Festival, as it expressed authentically the town's marine identity, transmitted from generation to generation.



Origen

VALORITZACIÓ DEL PATRIMONI. La Festa de la Sal formava part d'un calendari de quatre festes organitzades per commemorar centenaris de monuments i fets històrics rellevants, amb l'objectiu de fomentar la implicació de la societat civil en la recuperació i valorització del patrimoni immaterial i material de l'Escala. Els records de vida quotidiana de la gent més gran va ser un factor clau.

LES FESTES HISTÒRIQUES

1995, FESTA DE LA LLUM, I centenari de l'arribada de l'enllumenat elèctric (1895). Recuperació d'antics objectes d'il·luminació.

1996, FESTA DE L'AIGUA, II centenari de la font i safareig públic (1796). Restauració d'aquests elements arquitectònics.

1997, FESTA DE LA SAL, III centenari de l'Alfolí de la Sal (1697). Reivindicació de l'ús social d'aquest emblemàtic edifici que havia estat en perill de desaparèixer.

1998, FESTA DEL FOC, IV centenari de la torre de Montgó, de defensa contra la pirateria (1598). Restauració d'aquest monument històric en perill d'esfondrament.

LA FESTA DE LA SAL. El gran èxit i acollida de les quatre festes feu que es plantegés la possibilitat de celebrar-ne una cada any. De forma assambleària, en una reunió a l'Ajuntament de l'Escala, els participants varen escollir per unanimitat la Festa de la Sal, ja que expressava d'una manera autèntica la identitat marinera del poble, transmesa de generació en generació.





La memòria de la gent de mar

ESENCIA

3^{ER} SÁBADO DE SEPTIEMBRE

La Fiesta de la Sal se celebra en la playa del antiguo puerto de l'Escala, cada tercer sábado de septiembre, alrededor del equinoccio de otoño, cuando terminaba la temporada de pesca de los sardinales, volvían las familias de pescadores que iban a acampar a otras playas de la costa y comenzaban los preparativos para la vendimia.

ELEMENTOS DE LA FIESTA

La fiesta muestra todos los elementos esenciales de la vida cotidiana de las familias de pescadores de l'Escala como son los oficios, las danzas, las canciones y la cocina. Los actos centrales comienzan a las 5 de la tarde, con una muestra de hasta 27 oficios marineros representados por más de doscientas personas de todas las generaciones, vestidas con indumentaria de principios del siglo XX y culminan con la llegada del barco de la sal y la Danza del Dragón. La fiesta termina a las 9h de la noche con el apagado de luz eléctrica para así dar entrada a las barcas con sus velas iluminadas como señal de buena pesca, en uno de los momentos más emotivos.



ESSENCE

3^E SAMEDI EN SEPTEMBRE

La Fête du Sel est célébrée à la plage de l'ancien port de l'Escala, tous les 3esamedis en septembre, autour de l'équinoxe d'automne, lorsque la saison de pêche de sardiniers avait presque finie, les familles de pêcheurs revenaient après avoir fait de bivouac dans d'autres plages de la côte et ils commençaient les préparatifs pour la vendange.

ÉLEMENTS DE LA FETE

La Fête présente tous les éléments essentiels de la vie quotidienne des familles des pêcheurs de l'Escala, comme les métiers, les danses, les chansons et la cuisine. Les événements les plus significatifs commencent à 5h de l'après-midi avec un échantillon de jusqu'à 27 métiers maritimes récrés par plus de deux cents personnes de toutes les générations, habillés en vêtements du début du 20^e siècle et culminant avec l'arrivée du navire du sel et la Danse du Dragon. La fête se termine à 9 heures du soir avec l'extinction de lumière électrique pour recevoir les bateaux avec des bougies allumées comme signe de bonne pêche, dans l'un des moments les plus touchantes.

ESSENCE

3rd SATURDAY IN SEPTEMBER

The Salt Festival is held at the ancient port on l'Escala beach, each third Saturday in September, around the Autumn equinox, which is when the sardine fishing season ended, fishermen's families who had been camping out on beaches along the coast returned and began wine harvest preparations.

FESTIVAL'S ELEMENTS

The Festival shows all essential daily life element related to l'Escala's fishermen's families. Namely jobs, dances, songs and cookery. The main events start at 5 p.m., showcasing as many as 27 mariner jobs recreated by more than two-hundred people of all ages, attired in early 20th century clothing; and culminating with the arrival of the salt ship and the Dragon Dance. The Festival ends at 9 p.m., electrical power turned off, to give way to boats with lit sails as sign of a good catch, constituting one of the most touching moments of the day.

L'essència de la Festa de la Sal

3r DISSABTE DE SETEMBRE. La Festa de la Sal se celebra a la platja de l'antic port de l'Escala, cada tercer dissabte de setembre, pels volts de l'equinocci de tardor, quan acabava la temporada de pesca del sardinal, tornaven les famílies de pescadors que anaven a fer tenda a altres platges de la costa i començaven els preparatius de la verema.

ELEMENTS DE LA FESTA

La festa mostra tots els elements essencials de la vida quotidiana de les famílies de pescadors de l'Escala com són els oficis, les danses, les cançons i la cuina. Els actes centrals comencen a les 5h de la tarda, amb una mostra de fins a 27 oficis mariners recreats per més de dues-centes persones de totes les generacions, vestides amb indumentària de principi del segle XX i culminen amb l'arribada del vaixell de la sal i el Ball del Drac. La festa acaba a les 9h de la nit amb l'apagada de la llum elèctrica per donar entrada a les barques amb les velas il·luminades com a senyal de bona pesca, en un dels moments més emotius.





La memòria de la gent de mar



VALORES

ESPIRITU DE RESPETO. La playa del antiguo puerto, situada en una de las bahías más bellas del mundo, según la UNESCO, es el escenario natural de la fiesta. El mar de Empúries, en pleno corazón de la Costa Brava, como telón de fondo, se ha mantenido inalterable a lo largo de los siglos, gracias a la protección del yacimiento arqueológico y la creación de los Parques Naturales de los Aiguamolls del Empordà y del Montgrí. Ello hace que espectadores y participantes disfruten de una vivencia integrada en un paisaje de gran belleza. Por estos motivos profesionales de la fotografía se citan cada año en este encuentro que tiene un gran eco en las redes sociales y medios de comunicación. Recientemente se ha recuperado el espacio de la playa para la ciudadanía, devolviéndole el papel protagonista que tuvo en el pasado.

COHESIÓN SOCIAL. La Fiesta de la Sal se ha ido consolidando como una vivencia arraigada en la identidad del conjunto de todo un pueblo, convirtiéndose en una fiesta emblemática del patrimonio inmaterial vinculado a la gente de mar. El público también participa activamente de la fiesta, ayudando en los oficios, cantando canciones, bailando la Farandola, acompañando la llegada de las barcas con la luz de las candelas y disfrutando del espíritu de hermandad de la fiesta.

SOLIDARIDAD. La Fiesta de la Sal no olvida los sectores más desfavorecidos. Cada año, a la llegada de las barcas con las velas iluminadas, se reparten candelas y el donativo del público se destina a una ONG.

VALEURS

ESPRIT DE RESPECT. La plage du vieux port, située dans l'une des plus belles baies du monde, selon l'UNESCO, est le cadre naturel de la fête. La mer d'Empúries, au cœur de la Costa Brava, en toile de fond, est restée inchangée au cours des siècles grâce à la protection du site archéologique et à la création des parcs naturels des Aiguamolls de l'Empordà et del Montgrí. Cela rend les spectateurs autant que les participants à jouir d'une expérience intégrée dans un paysage de grande beauté. Pour cette raison, les professionnels de la photographie sont cités chaque année à cette réunion qui a un grand impact sur les réseaux sociaux et les médias. La plage a récemment été récupérée comme l'espace pour les citoyens, en reprenant le rôle de protagoniste qu'il avait dans le passé.

COHÉSION SOCIALE. La Fête du Sel a été consolidée comme une expérience enracinée dans l'identité de l'ensemble d'une ville entière, devenant ainsi une partie emblématique du patrimoine immatériel lié aux gens de mer. Le public participe activement à la célébration, à l'aide aux métiers, aux chants, à la danse du Farandola, accompagnant l'arrivée des bateaux à la lumière de bougies et en jouissant l'esprit de fraternité de la fête.

SOLIDARITÉ. La Fête du Sel n'oublie pas les secteurs les plus défavorisés. Chaque année, à l'arrivée des bateaux avec les voiles éclairées, des bougies sont distribuées et la donation du public est destinée à une ONG.

PRINCIPLES

SPIRIT OF RESPECT. The ancient harbour beach, located in one of the most beautiful bays in the world, according to UNESCO, is the natural setting for the festival. The sea of Empúries, at the heart of Costa Brava, has remained unaltered as a backdrop over centuries, thanks to the protection of the archaeological site and to the creation of Aiguamolls de l'Empordà and of Montgrí Natural Parks. This gives the opportunity to spectators and participants alike to enjoy an experience integrated in breathtakingly beautiful scenery. For this reason, photography professionals meet each year at this event, which enjoys enormous echoing on social networks and the media. The beach space has recently been restored for the people, thus returning to it the central stage role it had in the past.

SOCIAL COHESION. The Salt Festival has gradually consolidated itself as an experience rooted in an entire town's identity; becoming an emblematic festival which showcases the intangible heritage related to sea people. Festival goers also participate actively in the celebration by helping in tasks, singing songs, dancing the Farandole, accompanying the arrival of boats by lighting candles and enjoying the spirit of camaraderie brought by the festival.

SOLIDARITY. The Salt Festival does not forget the socially disadvantaged. Each year, upon the arrival of boats with their lit sails, candles are distributed and the public's donation is destined to an NGO.

Valors

ESPERIT DE RESPECTE

La platja de l'antic port, situada en una de les badies més belles del món, segons la UNESCO, és l'escenari natural de la festa. La mar d'Empúries, en ple cor de la Costa Brava, com a teló de fons, s'ha mantingut inalterable al llarg dels segles, gràcies a la protecció del jaciment arqueològic i la creació dels Parcs Naturals dels Aiguamolls de l'Empordà i del Montgrí. Això fa que tant espectadors com participants gaudeixin d'una vivència integrada en un paisatge de gran bellesa. Per aquest motiu professionals de la fotografia es citen cada any en aquesta trobada que té un gran ressó a les xarxes socials i mitjans de comunicació. Recentment s'ha recuperat l'espai de la platja per a la ciutadania, retornant-li el paper protagonista que va tenir en el passat.

COHESIÓ SOCIAL

La Festa de la Sal s'ha anat consolidant com una vivència arrelada a la identitat del conjunt de tot un poble, esdevenint una festa emblemàtica del patrimoni immaterial vinculat a la gent de mar. El públic també participa activament de la festa, ajudant en els oficis, cantant cançons, ballant la Farandola, acompanyant l'arribada de les barques amb la llum de les candelas i gaudint de l'esperit de germanor de la festa.

SOLIDARITAT

La Festa de la Sal no oblidia els sectors més desfavorits. Cada any, a l'arribada de les barques amb les velas il·luminades, es reparteixen candelas i el donatiu del públic es destina a una ONG.





La memòria de la gent de mar

EL BARCO DE LA SAL

LA MUESTRA DE OFICIOS MARINEROS

SONIDO DE CARACOLAS MARINAS

La Fiesta de la Sal se inicia con el sonido de caracolas marinas. Los pescadores de l'Escala tenían en la barca una caracola para hacer señales en caso de peligro, de niebla o de mal tiempo...

LOS BARCOS DE LA SAL. El sonido de las caracolas nos avisa de uno de los momentos más esperados: la llegada del buque o buques de la sal, representados por el pailebote Santa Eulàlia del Museo Marítimo de Barcelona (construido en 1918 en Torrevieja) y la barca de media Rafael (construida en 1915 en Palma de Mallorca). Ambos barcos habían transportado mercancías de cabotaje como la sal y nos recuerdan cuando estos grandes barcos fondeaban frente a la playa.

LA BOTADURA DE LAS BARCAS. Las barcas de vela latina inician la descargada de la sal mediante los botes que transportan los sacos hacia la playa y seguidamente al Alfolí. El hecho de no disponer de un muelle hacía que las barcas se tuvieran que botar y sacar cada día. Para la botadura, se empujaba la barca con la espalda. De ahí venía el mote "Esquenapelats" (espaldas peladas). Al grito de "Ouup vara vaaa!", desclavaban la barca de los palos untados de grasa y la empujaban para que deslizara. La barca se aceleraba a gran velocidad hasta que se adentraba en el agua.

LE BATEAU DU SEL

DÉMONSTRATION DE MÉTIERS MARINIERS

SON DES CONQUES. La Fête du Sel commence par le son de conques. Les pêcheurs de l'Escala avaient sur leur bateau une conque pour faire des signaux en cas de danger, de brouillard, du mauvais temps...

LE NAVIRE DU SEL. Le son des conques nous prévient d'un des moments les plus attendus: l'arrivée du navire ou des bateaux du sel, représentés par le pailebot Santa Eulàlia au Museu Marítim de Barcelone (construit en 1918 à Torrevieja) et le chébec Rafael (construit en 1915 à Palma de Majorque). Les deux navires avaient transporté des marchandises de cabotage comme le sel et ils nous rappellent de quand ces grands navires amarraient devant la plage.

LA MISE À L'EAU DES BARQUES. Ensuite, les voiliers latins commencent le déchargement du sel par moyen des canots qui transportaient les sacs vers la plage et plus tard vers les Alfolí. Comme qu'il n'y avait pas du quai les bateaux devaient être mis à l'eau et sortis tous les jours. Pour la mise à l'eau on les poussait à coups d'épaule. D'ici le sobriquet "Esquenapelats" (Dos pelés). Au cri de "Uup vara vaaa!", le bateau glissait sur les pieux badigeonnés de suif, prenait d'élan et il entraînait dans l'eau à grande vitesse.

THE SALT SHIP

FISHING TASKSSHOW

SOUND OF CONCH-SHELL HORNS. The Salt Festival begins with the sound of conch-shell horns. Fishermen would have a conch-shell horn on their boat to give out signals in case of danger, fog or bad weather.

THE SALT SHIP. The call of conch-shell horns alerts us of one of the most anticipated moments: the arrival of the ship or salt ships, represented by Santa Eulàlia pailebot from Barcelona's Museu Marítim (built in 1918 in Torrevieja) and the three sailed lute Rafael (built in Palma de Mallorca in 1915). Both ships had transported cabotage commodities such as salt, and they remind us of times when such large ships would moor close to the beach.

THE LAUNCHING OF BOATS. The Latin sail boats start to unload the salt sacks by means of row boats which transport those sacks towards the beach and then to Alfolí. The ubiquitous lack of a dock meant that boats had to be launched and hauled out of the water every day. To launch a boat, fishermen would press and push it with their backs. Hence the motto "Peeled backs". At the shout of "Ouup vara vaaa!", fishermen would unstick the boat off the greased timber beams and pushed it to make it slip. The boat would pick up great speed till its hulls lid into the water.



El vaixell de la sal

SO DE CORNS MARINS

La Festa de la Sal s'inicia amb el so de corns marins. Els pescadors tenien a la barca un corn per a fer senyals en cas de perill, de boira, de mal temps...

EL VAIXELL DE LA SAL. El so dels corns ens avisa d'un dels moments més esperats: l'arribada del vaixell o vaixells de la sal, representats pel pailebot Santa Eulàlia del Museu Marítim de Barcelona (construït el 1918 a Torrevella) i la barca de mitjana Rafael (construïda el 1915 a Palma de Mallorca). Tots dos vaixells havien transportat mercaderies de cabotatge com la sal i recorden quan aquests grans vaixells fondejaven davant de la platja

L'AVARADA DE LES BARQUES. Les barques de vela llatina inicien la descarregada de la sal mitjançant els bots que transporten els sacs cap a la platja i després a l'Alfolí. El fet de no disposar de moll feia que les barques s'haguessin d'avarar i treure cada dia. Per a avarar s'empenyia la barca amb l'esquena. D'aquí venia el motiu "Esquenapelats". Al crit de "Ouup vara vaaa!!!", desclavaven la barca dels pals untats de greix i l'empenyien perquè llisqués. La barca s'embalava a gran velocitat fins que s'endinsava a l'aigua.

LA MOSTRA D'OFICIS MARINERS





LA PESCA

LA MUESTRA DE OFICIOS MARINEROS

LA SALIDA DE LOS LAÚDES DE SARDINALES. Todo el pueblo acudía a ver la salida y la llegada de las barcas desde la Punta, más de cien velas izadas bolineaban al viento más allá del Cargol (roca del Caracol) para ir hacer la calada del crepúsculo. Las embarcaciones se dirigían al lugar donde cada patrón tenía pensado hacer la calada.

DESMALLAR Y PLEGAR LA RED DE SARDINAL. Una vez llegaban las barcas, todo el mundo ayudaba a desmallar el pescado. Después se recogían las redes. Las grandes redes de sardinales y anchoveras podían medir hasta 70 brazos de longitud y se cargaban en los carros para llevarlas a secar en los tendedores y remallar los agujeros que la habían dañado, en muchos casos por acción de los delfines.

PREPARAR EL PALANGRE. El palangre es un arte menor que consiste en un hilo de un centenar de metros de largo del que cuelgan una hilera de anzuelos. Como cebo se utilizaba pepino de mar, sepia o calamar y se pescaban breca, besugo, merluza...

ECHEAR EL ESPARAVEL. En la playa también se echaba el esparavel de buena mañana. Es una red circular de 6 brazos de perímetro, armada de plomos, que se debe echar con mucha precisión desde la orilla, directamente sobre los peces. Al tirar de la cuerda se recoge hacia el medio, capturando el pescado en una bolsa. Se pescaban lisas, herreras y salemas.

LA PÊCHE

DÉMONSTRATION DE MÉTIERS MARINIERS

LA SORTIE DES CATALANES DE SARDINIERS. Toute la ville allait en haut de La Punta pour voir le départ et l'arrivée des bateaux, plus d'une centaine de voiles hissées allaient trouver le vent au-delà du Cargol (escargot) pour aller poser leurs filets au coucher du soleil, la calée du soir. Les bateaux allaient vers l'endroit où chaque propriétaire avait prévu de faire la calée.

DÉMAILLER ET REPLIER LE FILET DE SARDINIER. Une fois que les bateaux étaient arrivés, chacun aidait à démailler le poisson. Ensuite, on repliait les filets. Les gros pièces de sardiniens et de rissoles pouvaient mesurer jusqu'à 70 bras et étaient chargés dans des chariots pour les sécher aux allongeurs et remailler les trous qui avaient endommagés les filets, dans de nombreux cas par l'action des dauphins.

PRÉPARER LA PALANGRE. La palangre est un art mineur qui se compose d'une ligne dormante d'environ 100 mètres de long dont on pend dizaines d'hameçons répartis tout au long de la ligne. Pour appât on utilisait du concombres de mer, de la seiche ou du calamar et on y pêche du pageot commun, du pageot rose, du merlu ...

LANCER L'EPERVIER. Sur la plage, aussi, l'épervier était lancé tôt le matin. C'est un filet circulaire de 6 bras de tour, fortement plombé à la base, qui doit être lancé depuis la berge ou bord de mer avec grande précision, directement sur le poisson. En tirant sur la corde du jet, elle est refermée, englobe les poissons et, en le relevant, ils sont au milieu capturés dans une bourse. On y pêchait des mulets à grosse tête, des marbrés et des saupes.

FISHING

FISHING TASKSSHOW

THE LAUNCHING OF SARDINE LUTES. The entire town would go to La Punta to watch the launching and arrival of boats; indeed, more than one hundred winding sails would tack into the wind beyond Cargol (Snail) to cast nets at sunset. Boats would steer towards the area where each skipper had chosen to cast their nets.

PICKING FISH FROM NETS AND FOLDING OF SARDINE NETS. Once boats had arrived, everyone helped to pick out fish from the nets. Next, nets were gathered and folded. Large pieces of sardine and anchovy nets could measure up to 64 fathoms in length. They were loaded onto carts and then taken to dry off onto spreading ground-sand to have any damage repaired; holes often caused by dolphins.

MAKING A LONGLINE READY. Longline is a minor fishing gear in which short lines carrying hooks hang from a hundred-metre longer main line at regular intervals.

Sea sausage, cuttlefish or squid were used as bait. Fish caught by this gear is pandora, blackspot sea bream and hake, mostly.

THROWING A CAST NET. Further, cast nets would be thrown in the early morning off the beach. A cast net is circular and has 7 fathoms in perimeter, weighted by leads; it must be thrown with great precision from the shore or the waterfront, directly over the fish. When pulling the rope, it is drawn towards the middle thus capturing fish in the bag. Throwers would catch flathead grey mullet, sand steenbras and dreamfish.



La pesca

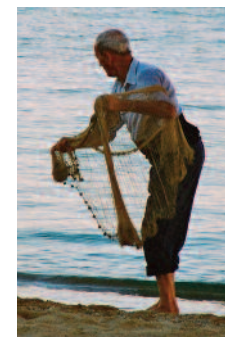
LA MOSTRA D'OFICIS MARINERS

LA SORTIDA DELS LLAGUTS DE SARDINALS. Tot el poble anava a veure la sortida i l'arribada de les barques des de la Punta, més de cent barques amb les veles hissades anaven a buscar el vent per anar a fer l'alba de prima, la calada del vespre. Les embarcacions es dirigien a l'espai on cada patró tenia pensat de fer la calada.

DESMALLAR I PLEGAR LA XARXA DE SARDINAL. Un cop arribaven les barques, tothom ajudava a desmallar el peix. Després es recollien les xarxes. Les grans peces de xarxa de sardinals i anchoveres podien fer fins a 70 braces de llargada i es carregaven en els carros per portar-les a eixugar als estenedors i remallar les xarxes que s'havien malmès, en molts casos per acció dels dofins.

ENLLESTIR PALANGRE. El palangre és un art menor que consisteix en un fil d'un centenar de metres de llarg del qual en pengen una renglera d'hams. D'esquer es feia servir botifarra de mar, sèpia o calamar i s'agafaven pagells, besucs, lluços...

TIRAR EL RALL. A la platja també es tirava el rall de bon matí. És una xarxa circular de 6 braces de volt, armada de ploms, que s'ha de tirar amb molta precisió des de la llongada o la riba, directament sobre els peixos. En estirar la corda es recull cap al mig capturant el peix en una bossa. S'hi agafaven llisses, marbres i saupes.





LA SALAZÓN DE PESCADO LA MUESTRA DE OFICIOS MARINEROS

Cuando llegaba el pescado todo el pueblo entraba en movimiento: los pescadores desmallando, las mujeres haciendo los canastos de contados que se transportaban a la fábrica y luego retornaban para llenarlos de nuevo, y toda una multitud de gente que ayudaba.

SUBASTA O ENCANTO DEL PESCADO. Cuando los saladores consideraban que la mayoría de las barcas ya habían regresado, se iniciaba la subasta del pescado y comenzaba la cantinela de los medios: 79, 78, 77... La oreja atenta para detenerse al primer "¡Yo!" que se oyera. Cada cien sardinas hacían un 'contado', el cual se llevaba inmediatamente al almacén de sal, donde continuaba la actividad hasta la madrugada.

LAS PESCADERAS. El pescado que no iba al almacén era vendido por las mismas mujeres en la plaza del Pescado cerca de la playa y algunos hombres, llamados Tracanet (mozos), agarraban a un carro o una bicicleta e iban a vender pescado a los pueblos cercanos.

EVISGERAR ANCHOAS. En las fábricas la actividad era total. Era un trabajo de gente especializada, las evisceradoras sacaban la cabeza y la tripa de las anchoas y las preparaban para la conservación en sal en barriles y tarros.

SARDINAS PASADAS POR SALMUERA. La salmuera se hacía con agua y una alta concentración de sal. Las sardinas se pasaban por el caldo, es decir, se dejaban en remojo unas horas en salmuera que potenciaba el sabor y se ponían dentro de cajitas de madera de pino, unas 30 sardinas, en dos capas separadas con papel de estraza, se cerraban y se conservaban un mes. También se conservaban arenques, sardinas saladas y prensadas.

LA SALAISON DE POISSON DÉMONSTRATION DE MÉTIRS MARINERS

Quand le poisson arrivait, toute la ville s'activait: les pêcheurs démaillant, les femmes faisant les paniers de comptés pour les transporter à l'atelier, puis elles sont revenues pour les remplir à nouveau et encore plein du monde qui aidait.

LA VENTE AUX ENCHÈRES OU VENTE À LA CRIÉE. Lorsque les saleurs considéraient que la plupart des bateaux étaient arrivés, la vente aux enchères s'initiait et la criée des moyens commençait: 79, 78, 77 ... L'oreille attentive pour s'arrêter au premier "moi" qu'on ressentait. Chaque cent sardines faisaient un compté qui était pris immédiatement au salin où l'activité continuait jusqu'à l'aube.

LES POISSARDES. Le poisson qui n'allait pas au salin était vendu par les poissardes dans la placette del Peix (du Poisson) près de la plage, et certains hommes, appelés tracanets (garçons), prenaient la voiture ou la bicyclette et allaient vendre du poisson dans les villes voisines.

ÉGOUTTER LES ANCHOIS. Dans les ateliers de salaisons, l'activité était totale. C'était un travail de personnes spécialisées, les fileteuses égouttaient et ététaient des anchois et les préparaient pour la conservation au sel dans des fûts et des pots.

SARDINES SAUMURÉES. Avec de l'eau avec une forte concentration de sel, on a fait de la brasse ou de la saumure. Les sardines étaient brassées, c'est-à-dire on les laissait tremper dans la saumure quelques heures ce qui n'améliorait la saveur et ont les plaçais dans des fûts en bois de pin, environ 30 sardines à deux couches séparées par un papier parchemin, fermées et conservées pendant un mois. Des harengs, des sardines, salées et pressées ont également été conservées.

FISH SALTING FISHING TASKSHOW

When fish arrived, the whole town would steer: fishermen hand-picking the catch from nets, women making up fishwife-creels known as comptats (counted), which were transported to salteries, and then would return to refill creels, surrounded by a swarm of people helping out.

FISH AUCTION OR BIDDING CHANT. When salters estimated that most boats had arrived, the fish auction would begin, started by a song of halves: 79, 78, 77... the ear attentive to stop at the first "!!" Each hundred sardines made a comptat (counted), which was immediately taken to the saltery, where activity continued till dawn.

FISHWIVES. Any fish not destined for the saltery would be sold by fishwives at Placeta del Peix (Fish Square) close to the beach; and some men, called tracanets (lads), would ride on a cart or a bicycle to go to sell fish in nearby towns.

ANCHOVY GUTTING. Factories bustled with speedy activity. It was highly skilled work. Gutters would snap off fish heads and guts, thus preparing anchovies to be preserved in salt in barrels and jars.

SARDINES IN BRINE. Brine would be made with water and a high salt concentration. Sardines were passed through dampened sea-salt, that is to say, they were left to soak in brine for a number of hours to enhance their flavour. Next, they were placed in wooden pine boxes; about 30 sardines in two layers separated by parch paper. They were sealed and thence would keep a month. Herrings, salted and pressed sardines were also preserved.



La salaó de peix

LA MOSTRA D'OFICIS MARINERS

Quan arribava el peix tot el poble es bellugava: els pescadors desmallant, les dones fent els coves de comptats que es transportaven a la fàbrica i després retornaven per a tornar-los a omplir i tota una munió de gent que ajudava.

SUBHASTA O ENCANT DEL PEIX. Quan els saladors consideraven que la majoria de les barques havien arribat, s'iniciava la subhasta del peix i començava la cantarella dels mitjos: 79, 78, 77... L'orella atenta per a aturar-se al primer "Jo!" que es sentís. Cada cent sardines feien un comptat que es portava immediatament al salí on continuava l'activitat fins a la matinada.

LES PEIXATERES. El peix que no anava al salí el venien les mateixes dones a la placeta del Peix prop de la platja i alguns homes, anomenats tracanets, agafaven el carro o la bicicleta i anaven a vendre peix als pobles propers.

ESGANYAR ANXOVES. A les fàbriques l'activitat era total. Era un treball de gent especialitzada, les esganyadores treien el cap i la tripa de les anxoves i les preparaven per a la conservació amb la sal en barrils i pots.

SARDINES PASSADES PEL BROU. Amb aigua amb una alta concentració de sal es feia el brou o salmorra. Les sardines es passaven pel brou, és a dir, es deixaven en remull unes hores en salmorra que potenciava el sabor i es posaven dins de caixetes de fusta de pi, unes 30 sardines, en dues capes separades amb paper d'estrassa, es tancaven i es conservaven un mes. També es feien sardines salades i premsades, anomenades arengades.





APAREJOS DE PESCA Y SALAZÓN

LA MUESTRA DE OFICIOS MARINEROS

MAESTRO DE AIXA Y CALAFAT

Como todas las poblaciones marineras la figura del maestro de ribera y del calafate era básica. Ellos eran los encargados de construir las embarcaciones de madera y garantizar su mantenimiento.

BOTEROS Y BARRILEROS

Boteros y Barrileros suministraban al pueblo los recipientes para contener los productos que debían conservar o exportar: las botas y portaderas para el vino, los barriles y los cascos para las anchoas y los arenques. La madera de los barriles era de castaño.

ARTESANOS DE NASAS

Con cañas y juncos los propios pescadores se hacían las nasas y nasas redondas en las que se ponía galcerán para atraer la sepia hembra a desovar.

CESTEROS

Con mimbre y caña hacían las cestas que las mujeres se ponían en la cabeza para transportar el pescado, las cestas de palangres, espueñas, cuévanos y cestos.

Cordelero hacían los cabos o cuerdas para el aparejo y las velas de la embarcación con cáñamo y esparto. Las cuerdas habían de trenzarse con mucha precisión para que se ajustasen a la malla de la red.

GRÉEMENT DE PÊCHE ET SALAISON DÉMONSTRATION DE MÉTIERS MARINIERS

CALFAT ET CHARPENTIER

Comme dans toutes les villes marinières, la figure du maître constructeur de navires et le charpentier était primordiale. Ils étaient chargés de construire des bateaux en bois et garantissaient leur maintenance.

FÔTEURS ET BARILEURS

Les bariliers fournissaient la ville avec des récipients pour contenir les produits qui devaient être conservés ou exportés: des fûts et brantes pour le vin, les barils et les boîtes rondes pour les anchois et les sardines pressées. Le bois des barils était de châtaigner.

VANNIERS

Avec des cannes et des joncs, les pêcheurs eux-mêmes faisaient les nasses et les casiers où ils y mettaient du fragon faux houx pour y attirer des seiches femelles à frayer.

PANNASEURS

Avec d'osier et des roseaux, ils faisaient les corbeilles que les femmes portaient sur leurs têtes pour transporter du poisson; aussi des corbeilles à palangres, des panières, des bannetons et des couffins.

CORDIERS

Les cordiers faisaient des longues ou des cordes pour le matériel et voilure d'embarcation avec du chanvre et du spart. Les cordes devaient être renforcées très précisément pour les adapter au maillage du filet.

FISHING UTENSILS AND SALTING INDUSTRY FISHING TASKSSHOW

SHIPBUILDER AND SHIPWRIGHT

As in all seaworthy towns, the figures of the shipbuilder and the shipwright were essential. They were the ones in charge of building wooden boats and guaranteeing their maintenance.

TUN CRAFTERS AND COOPERS

Tun crafters and coopers supplied the village with containers for packing those products that were to be preserved or exported: tuns and carriers for wine, barrels and round boxes for anchovies and herrings. Barrels were made out of chestnut wood.

FISHTRAP WEAVERS

Fishermen themselves made fish basket-traps out of cane and reed. Inside, they would put butcher's-broom to attract female cuttlefish to lay its eggs.

BASKET WEAVERS

Wicker and rushes were used to make the hampers fishwives would balance on their heads for transporting fish. Weavers also made long line baskets, murlins, creels, and other baskets.

ROPERS

They made lines or ropes for fishing gears as well as boats' sails with hemp and jute. Ropes had to be wrapped with utmost precision for them to fit into the mesh net.



Estris de pesca i salaó

MESTRE D'AIXA I CALAFAT

Com a la majoria de poblacions marineres la figura del mestre d'aixa i del calafat era bàsica.

Ells eren els encarregats de construir les embarcacions de fusta i garantir el seu manteniment.

BOTERS I BARRILERS

Boters i barrilers subministraven al poble els recipients per a contenir els productes que s'havien de conservar o exportar: les bótes i semals per al vi, els barrils i els cascos per a les anxoves i les arengades. La fusta dels barrils era de castanyer.

NANSAIRES

Amb canyes i joncs els mateixos pescadors es feien les nanses i jombines on s'hi posaven gallerans o boix marí per a atreure la sèpia femella a pondre.

CISTELLERS

Amb vímet i canya feien les gorbes que les dones es posaven al cap per transportar el peix, i també les cofes dels palangres, paneres, coves i cistells.

CORDERS

Els corders feien els caps o cordes per a l'ormeig i el velam de l'embarcació amb cànem i espart. Les cordes s'havien de trenar amb molta precisió per ajustar-se a la malla de la xarxa.

LA MOSTRA D'OFICIS MARINERS





VIDA EN LA PLAYA LA MUESTRA DE OFICIOS MARINEROS

LAS TABERNAS. Todo alrededor del antiguo puerto estaba poblado de tabernas donde los pescadores esperaban para salir a la mar o a que llegaran de la pesca. También eran lugares de reunión en días y noches de temporal, donde se jugaban largas partidas de cartas como la manilla o la butifarra (variante catalana). Dentro se servían porrones de vino, minguetes (mezcla de aguardiente y moscatel), raciones de pescado o carne y se formaba el clima necesario para entonar y cantar. Allí nacieron las primeras canciones de taberna y los marineros que llegaban de Cuba enseñaban las habaneras.

VENDEDORAS DE FRUTOS SECOS. En la playa se podían ver vendedoras de piñones tostados y otros frutos secos, con sus canastitos a diez céntimos la medida. Ir pelando piñones ayudaba a pasar el rato tanto a los pescadores como a los desempleados de la playa que esperaban nuevas de la pesca.

ENCAJE DE BOLILLOS Y COSTURERAS. El encaje de bolillos era una de las actividades de la mujer marinera. En el siglo XVIII l'Escala exportaba encaje de bolillos entre otros productos como el vino y el pescado salado. La ropa se iba pasando de generación en generación y esto hacía que siempre hubiera algún calcetín para zurcir o alguna prenda de ropa para apedazar.

EL BOTE SALVALVIDAS. La gran cantidad de naufragios y pérdida de vidas, causada por la fragilidad de las embarcaciones, hizo que las autoridades locales solicitaran un bote salvavidas en 1911, el cual no llegó hasta 1925. Construido en Barcelona y bautizado como German Castro, estaba recubierto de corcho para que se aderezase en caso de que volcara y se guardaba en la casita de Salvamento en la Punta.

VIE À LA PLAGE DÉMONSTRATION DE MÈTIERS MARINIERS

LES TAVERNES. Tout autour du vieux port il y avait plein de tavernes où les pêcheurs attendaient pour aller en mer ou bien quand ils rentraient de la pêche.

Elles étaient aussi lieux de rencontre aux jours et nuits d'orage où on y jouait des longs jeux de cartes comme la manille ou sa variante catalane 'botifarra'. À l'intérieur, on y servait des pourus de vin, des 'minguets' (cocktail d'eau-de-vie et de muscat), des portions de poisson ou de viande tout créait la chaleur nécessaire pour entonner et chanter. Là, les premières chansons de taverne étaient nées et les marins arrivés de Cuba y apprenaient havanaises.

VENDEUSES DE FRUITS SECS. À la plage, on y pourrait voir des vendeuses de pignons rôtis et d'autres noix avec leurs petits paniers à dix cents la mesure. L'écorage de pignons aidait les pêcheurs et les chômeurs de la plage à attendre nouvelles de la pêche.

DENTELLES AUS FUSEAUX ET COUTURIÈRES. La dentelle aux fuseaux était l'une des activités de la femme mari-nière. Au XVIIIe siècle, l'Escala exportait de la dentellerie parmi d'autres produits tels que le vin et du poisson salé. Les vêtements passaient de génération en génération, cela voulait dire qu'il y eût toujours une chaussette pour repriser ou un vêtement pour rapiécer.

LE CANOT DE SAUVETAGE. La grand quantité de naufrages et perte de vies, à cause de la fragilité des embarcations, fut que les autorités locales commandassent un canot de sauvetage en 1911. Bâti à Barcelona, et baptisé sous le nom de German Castro, il était recouvert de liège pour qu'il se redressât au cas où il chavirait et on le gardait dans la petite maison de Sauvement à la Punta.

FISHING UTENSILS AND SALTING INDUSTRY FISHING TASKSSHOW

SHIPBUILDER AND SHIPWRIGHT

As in all seaworthy towns, the figures of the shipbuilder and the shipwright were essential. They were the ones in charge of building wooden boats and guaranteeing their maintenance.

TUN CRAFTERS AND COOPERS

Tun crafters and coopers supplied the village with containers for packing those products that were to be preserved or exported: tuns and carriers for wine, barrels and round boxes for anchovies and herrings. Barrels were made out of chestnut wood.

FISHTRAP WEAVERS

Fishermen themselves made fish basket-traps out of cane and reed. Inside, they would put butcher's-broom to attract female cuttlefish to lay its eggs.

BASKET WEAVERS

Wicker and rushes were used to make the hampers fishwives would balance on their heads for transporting fish. Weavers also made long line baskets, murlins, creels, and other baskets.

ROPERS

They made lines or ropes for fishing gears as well as boats' sails with hemp and jute. Ropes had to be wrapped with utmost precision for them to fit into the mesh net.



Vida a la platja

LES TAVERNES. Tot al voltant de l'antic port era ple de tavernes on els pescadors s'esperaven per sortir en mar o quan arribaven de pescar. També eren llocs de reunió en dies i nits de temporal on es jugaven llargues partides de jocs de cartes com la manilla o la botifarra. A dins es servien porrons de vi, minguetes (barreja d'aiguardent i moscatell), porcions de peix o carn i s'hi feia el caliu necessari per entonar i cantar. Allà varen néixer les primeres cançons de taverna i els marineros que arribaven de Cuba hi ensenyaven les havaneres.

VENEDORES DE FRUITS SECS. A la platja s'hi podien veure venedores de pinyons torrats i altres fruits secs amb els seus cabassets a deu céntims la mesura. Anar pelant pinyons ajudava a passar l'estona tant als pescadors com als desocupats de la platja que esperaven noves de la pesca.

PUNTES DE COIXÍ I COSIDORES. Les puntes de coixí era una de les activitats de la dona marinera. Al segle XVIII l'Escala exportava puntes de coixí entre d'altres productes com el vi i el peix salat. La roba s'anava passant de generació en generació i això feia que sempre hi hagués algun mitjó per a sargir o alguna peça de roba per apedazar.

EL BOT SALVAVIDES. La gran quantitat de naufragis i pèrdua de vides, provocada per la fragilitat de les embarcacions, va fer que les autoritats locals demanessin un bot salvavides el 1911, que no va arribar fins el 1925. Construït a Barcelona i batejat amb el nom de German Castro, era recobert de suro per redreçar-se en cas de bolcar i es guardava a la caseta del Salvament de la Punta.

LA MOSTRA D'OFICIS MARINERS



VIDA EN LA PLAYA

LA MUESTRA DE OFICIOS MARINEROS

ACAMPADAS

Algunas familias de l'Escala durante años tuvieron la costumbre de coger, llegado el buen tiempo, barca, familia y redes y desplazarse por diferentes puntos de la costa. Solían elegir las pequeñas calas que disponen de agua dulce, cercanas más o menos a los núcleos de población. Allí vivían pescando hasta principios de septiembre, cuando volvían a casa para la Fiesta Mayor.

LAS REMENDADORAS

Pensando en la próxima calada debían remallar todos los agujeros de la red. Esta tarea era encomendada a las manos hábiles de las remendadoras, que aguja en mano remallaban los agujeros para dejarla lista para la próxima calada.

JUEGOS DE INFANCIA

Desde siempre, la playa era el centro de los juegos de los niños del pueblo: jugar a saltar y parar, a velita, a hacer puntería, a hacer barquitos de corcho y hacerlos navegar... eran las aficiones preferidas de los pequeños antes de integrarse en los oficios de los grandes.

VIE À LA PLAGE DÉMONSTRATION DE MÈTIERS MARINIERS

FAIRE DU BIVOUAC

Au bon temps, quelques familles de l'Escala avaient l'habitude de prendre le bateau, la famille et les filets et se déplacer sur différents emplacements de la côte. Ils choisissaient des petites criques où il y avait de l'eau douce, et proches des centres de population. Là, ils vivaient de la pêche jusqu'au début de septembre, quand ils rentraient chez eux pour la Fête de la Ville.

LES RAPETASSEUSES

En ce qui concerne la calée suivante, tous les trous du réseau devaient être refaites. Cette tâche a été confiée aux mains intelligentes des rapetasseuses, qui, aiguille en main, remailaient les trous pour la préparer pour la calée suivante.

JEUX D'ENFANTS

Depuis toujours, la plage était le centre des jeux des enfants du village: jouer à la marelle, au chat, aux frondes, à lancer des boulettes, faire des bateaux en liège ... ils étaient les loisirs préférés des enfants avant s'intégrer aux métiers des aînés.

LIFE AT THE BEACH FISHING TASKSSHOW

ENCAMPING

Once the warm season arrived, some families from l'Escala had, for years, the custom of taking boat, family and fishing nets and travelling to encamp at choice spots along the coast. They would choose small coves close to fresh water and of varying distances to towns. They encamped there, fishing until the beginning of September, when they returned home for the Town's Festival.

MENDERS

Thinking of next cast, all holes in the fishing nets had to be repaired. This task was entrusted to the menders' skilled hands; who, shuttle in hand, remade the mesh to leave it ready for the next cast.

CHILDREN'S GAMES

The beach had always been the central spot for the village children's games: skipping games and tag, batting games, aiming games, making cork boats and sailing them... those were kids' favourite pass-times before transitioning into adults' jobs.



La memòria de la gent de mar



LA MOSTRA D'OFICIS MARINERS

Vida a la platja

ANAR A FER TENDA

Algunes famílies de l'Escala durant anys tingueren el costum d'agafar, arribat el bon temps, la barca, la família i les xarxes i desplaçar-se per diferents punts de la costa. Solien triar les petites cales que disposessin d'aigua dolça, properes més o menys als nuclis de població. Allí vivien pescant fins a principi de setembre quan tornaven a casa per la Festa Major.

LES REMENDADORES

Pensant en la propera calada s'havien de remallar tots els forats de la xarxa. Aquesta tasca era encomanada a les mans hàbils de les remendadores, que agulla en mà, remallaven la xarxa per a deixar-la a punt per la propera calada.

JOCOS DE LA MAINADA

Des de sempre, la platja era el centre dels jocs de la mainada del poble: jugar a saltar i parar, a vèlit, a llerons, a fer barquetes de suro i fer-les navegar... eren les aficions preferides dels menuts abans d'integrar-se en els oficis dels grans.





LA COCINA MARINERA

COCINA DE PESCADO

La cocina tradicional de los pescadores es un elemento importante de la fiesta. Desde las tabernas se sirven platos recuperados de la tradición marinera: pan con tomate y anchoas, sardinas pasadas por caldo a la brasa, fideuà con sepia, sepia con albóndigas, mejillones a la marinera, sardinas escabechadas, canana con salsa, garbanzos con bacalao..., todo regado con vino del Empordà. Cada año se incluyen nuevas recetas que se van recuperando de la memoria popular de los escalenses.

EL SUQUET DE PESCADO

Uno de los platos de más renombre en l'Escaló, además de las anchoas, es el suquet (caldereta) de pescado a la marinera que los pescadores hacían en la misma barca, sobre todo los pescadores de embarcaciones llamadas parejas de buey, con el pescado que no se podía vender, una buena ración de patatas y un allioli. Se hacía con pescado de roca como pez escorpión, tragaluz o rata que da buen gusto, a pesar de tener mucha espina, y merluza o escrita.

EL CREMAT

Los marineros que llegaban de Cuba traían ron, azúcar de caña, canela y café, que mezclados con aguardiente y limón originaron esta tradicional bebida.

CUISINE MARINIÈRE

CUISINE DE LA MER

La cuisine traditionnelle des pêcheurs est une partie importante de la fête. Des tavernes on sert des plats retrouvés de la tradition marinière: pain à la tomate et aux anchois, sardines saumurées au grill, nouilles à la seiche, seiche avec des boules de viande, moules marinière, sardines en escabèche, encornets en sauce, pois chiches à la morue..., tout arrosé avec du vin de l'Empordà. Chaque année, de nouvelles recettes y sont incluses, récupérées de la mémoire populaire des escaleniens.

SUQUET DE POISSONS

L'un des plats les plus populaires de l'Escaló, en plus des anchois, est le suquet de poissons à la marinère que les pêcheurs préparaient directement sur le bateau, en particulier les pêcheurs de chalutiers en bœufs, avec le poisson qui ne pouvait pas être vendu, une bonne portion de pommes de terre et du allioli neigé. Ils y mettaient des poissons rocheux comme la rascasse rouge, le grondin - perlon ou un uranoscope qui donne du bon goût, malgré les nombreuses arêtes, et merlu ou raie étoilée.

LE CREMAT

Les marinières qui arrivaient de Cuba emmenaient du rhum, du sucre de canne, de la cannelle et du café; lesquels mélangeaient avec de l'eau-de-vie et du citron; et delà provint cette boisson traditionnelle.

FISHERMEN'S COOKERY

Traditional fishermen's recipes are an important element at this festival. Taverns serve ancient recipes recovered from mariner tradition: tomato-rubbed bread and anchovies, grilled brined sardines, noodle and cuttlefish stew, cuttlefish and meatballs, mussels in rich tomato sauce, pickled sardines, flying squid in sauce, cod and chickpeas..., all washed down with Empordà wine. Traditional recipes retrieved from escalencs' reservoir of collective memory are newly added each year.

FISH STEW

One of the most popular dishes in l'Escaló, beside anchovies, is the seafood fish-stew fishermen would make right on their boats, namely trawlers' fishermen; with fish of low market value, a good serving of potatoes and split allioli (garlic and oil). Choice ingredients were rock fish such as scorpion fish, tub gurnard or stargazer which give wonderful flavour, despite being bony; and hake or skate.

CREMAT

Sailors who returned from Cuba brought rum, cane sugar, cinnamon and coffee; mixed with spirits and lemon, gave origin to this traditional beverage.



La cuina marinera

CUINA DEL PEIX

La cuina tradicional dels pescadors és un element important de la festa. Des de les tavernes es serveixen plats recuperats de la tradició marinera: pa amb tomata i anxoves, sardines passades pel brou a la brasa, fideuà amb sípia, sípia amb mandogüilles, musclos a la marinera, sardines escabetchades, canana amb salsa, cigrons amb bacallà..., tot regat amb vi de l'Empordà. Cada any s'inclouen noves receptes que es van recuperant de la memòria popular dels escalencs.

EL SUQUET DE PEIX

Un dels plats de més anomenada a l'Escaló, a més de les anxoves, és el suquet de peix a la marinesca que els pescadors feien a la barca mateix, sobretot els pescadors de les parelles de bou, amb el peix que no es podia vendre, una bona ració de patates i un allioli negat. Es feia amb peix de roca com escorpa, lluernia o rata que dona bon gust, tot i tenir molta espina, i lluç o escrita.

EL CREMAT

Els mariners que arribaven de Cuba portaven rom, sucre de canya, canyella i cafè, que barrejats amb aiguardent i llimona originà aquesta tradicional beguda.



LAS CANCIONES TRADICIONALES

LA MÚSICA TRADICIONAL

Con el paso de los años la música se ha convertido en un componente imprescindible de la fiesta, ya que se inicia con un concierto del Coro Indika y termina con un baile popular de fin de fiesta.

En cada edición se hace la lectura de un poema o canción, cada año diferente, en relación a la sal o creado expresamente para la fiesta. La música popular está presente con habaneras, canciones de taberna, canciones para niños...

EL ENCUENTRO DE CANCIONES A LA ORILLA DEL MAR

La muestra de oficios marineros se acompaña de canciones interpretadas por grupos de música tradicional y, por la noche, tiene lugar el Encuentro de canciones junto al mar con la participación de personas del público, sobretodo de personas mayores que interpretan canciones de tradición oral. La coral ha incluido en su repertorio parte de estas canciones recogidas en los últimos años.

LAS CANCIONES POPULARES

A la llegada del barco de la sal los participantes cantan la canción "La Fiesta de la Sal". Cuando llegan las barcas con las velas iluminadas se reparten velas y es todo el público quien canta la popular canción, "Cuando yo tenía 4 años", también llamada "La calma del mar" en uno de los momentos más emotivos de la fiesta.

LES CHANSONS TRADITIONNELLES

LA MUSIQUE TRADITIONNELLE

Au fil des années, la musique est devenue une composante indispensable de la Fête, puisque cette-ci commence par un Concert de la chorale Indika et se termine par une danse populaire de fin de fête.

Dans chaque édition, il y a la lecture d'un poème ou d'une chanson, qui est différent chaque an, lié au sel ou créé expressément pour la Fête. La musique populaire y est présente avec des Havanaises, des chansons de tavernes, chansons des jeux d'enfants...

LA TROUVÉE DE CHANSONS AU BORD DE LA MER

La démonstration de métiers marinières est accompagnée de chansons interprétées par des groupes de musique traditionnelle, et le soir, la Rencontre des chansons au bord de la mer a lieu avec la participation du public, en particulier des personnes âgées qui interprètent les chants de la tradition orale. La chorale a inclus dans son répertoire une partie de ces chansons recueillies ces dernières années.

LES CHANSONS POPULAIRES

À l'arrivée du bateau du sel, les participants chantent la chanson "La Festa de la Sal". Lorsque les bateaux arrivent avec les bougies allumées, les bougies sont distribuées et le public chante la chanson populaire, «Quand j'avais 4 ans», également appelé «Le calme de la mer» dans l'un des moments les plus émotionnels de la fête.

TRADITIONAL SONGS

L'ESCALA'S FOLK MUSIC

Overtime, music has become an indispensable component of the festival, as it opens with a concert by Indika Choir, and ends with a local folk dance to close the festival.

At each edition, there is the reading of a poem or a song, varying from year to year, its subject relating to salt and, on some occasions, specially created for the festival. Local music is present in the expression of Habaneras (Havana songs), tavern songs, children's songs, and so on.

SEASIDE SONGS MEETING

The show of fishing tasks and skills is accompanied by songs performed by traditional music groups, and in the evening, the Seaside Songs Meeting takes place with, onlookers' participation, especially of elderly people who sing traditional songs. In recent years, Indika Choir has included some of these collected songs in its repertoire.

LOCAL FOLKS' SONGS

Upon the arrival of the salt ship participants sing the song "La Festa de la Sal". When boats arrive with their sails lit, candles are distributed and onlookers sing the popular song, "When I was 4 years old", also called "The calm of the sea", it being one of the most moving moments of the festival.



La memòria de la gent de mar



Les cançons tradicionals

LA MÚSICA TRADICIONAL

Amb el pas dels anys la música ha esdevingut un component imprescindible de la festa, ja que s'inicia amb un concert del Cor Indika i acaba amb un ball popular de fi de festa. En cada edició hi ha la lectura d'un poema o cançó, cada any diferent, en relació a la sal o creat expressament per a la festa. La música popular hi és present amb havaneres, cançons de taverna, cançons dels jocs de la mainada...

LA TROBADA DE CANÇONS VORA MAR

La mostra d'oficis mariners s'acompanya de cançons interpretades per grups de música tradicional, i al vespre, té lloc la Trobada de cançons vora mar amb la participació de gent del públic, sobretot de persones grans que interpreten cançons de tradició oral. La coral ha inclòs en el seu repertori una part d'aquestes cançons recollides en els darrers anys.

LES CANÇONS POPULARS

A l'arribada del vaixell de la sal els participants canten la cançó "La Festa de la Sal". Quan arriben les barques amb les velas il·luminades es reparteixen les candeles i és tot el públic qui canta la popular cançó, "Quan jo en tenia 4 anys", també anomenada "La calma de la mar" en un dels moments més emotius de la festa.





DANZAS ANCESTRALES

La Fiesta de la Sal ha recuperado y dado un especial protagonismo a tres danzas de pescadores muy ligadas a l'Escala y la Costa Brava:

EL BAILE DE NYACRES

Originario de la bahía de Roses, se bailaba alrededor de la barca para celebrar la buena pesca y se utilizaban castañuelas de conchas marinas llamadas nyacres.

LA FARANDOLA

Se baila en l'Escala desde tiempo inmemorial asociada al Carnaval. Es un baile de participación donde destaca la gran cantidad de bailarines que cogidos de la mano van dando saltos al compás de la música al tiempo que siguiendo los giros de quien encabeza la danza.

EL BAILE DEL DRAGÓN

Antiguamente era bailado por los pescadores para propiciar una buena pesca, el Baile del Dragón es documentado por el folclorista Joan Amades que situó su origen en l'Escala. Se baila de noche porque quien encabeza la danza sostiene en su boca una tea encendida de fuego por ambos extremos y debe quemar la cola del último danzante imitando los movimientos de un dragón. El momento más mágico es el apagado del fuego, como ofrenda al mar, con la inmersión de todos los danzantes.



LES DANSES ANCESTRALES

La Fête du Sel s'est rétablie et a joué un rôle spécial à trois danses de pêche étroitement liées à L'Escala et à la Costa Brava:

LA DANSE DE NYACRES

Originaire de la baie de Roses, était dansée autour du bateau pour célébrer une bonne pêche et les coquillages appelés nyacres (castagnettes de coquille) ont été utilisés comme castagnettes.

LA FARANDOLE

Elle a été dansée à l'Escala depuis des temps immémoriaux. Elle est associée au Carnaval. C'est une danse de participation qui est remarquable pour la grande quantité de danseurs qui, donnés de la main sautillent et suivent les virages conduits par l'abbat-mage.

LA DANSE DU DRAGON

Autrefois, elle était dansée par les pêcheurs pour promouvoir la bonne pêche, le Ball du Dragon est documenté par le folkloriste Joan Amades et il a placé son origine à l'Escala. On la dansé la nuit pour que le meneur fasse un bâton du feu brûlant aux deux extrémités, tenu dans sa bouche; avec lequel il brûle la queue du dernier danseur, imitant les mouvements d'un dragon. Le moment le plus magique est la quand la lumière s'éteint, comme une offrande à la mer, avec l'immersion de tous les danseurs.

ANCESTRAL DANCES

The Salt Festival has brought back and given special relevance to three fishermen's dances closely linked to l'Escala and to Costa Brava:

SEASHELL CASTANETS' DANCE

Originally from the Bay of Roses, it was danced around the boat to celebrate a good catch. Shells called "nyacres" were used as castanets.

THE FARANDOLE

It has been danced in l'Escala since time immemorial, associated to Carnival. It is a group participation dance which stands out for its large number of dancers, who holding hands skip and snake following the leader's twists.

THE DRAGON DANCE

Formerly danced by fishermen to foster a good catch, the Dragon Dance was registered by folklorist Joan Amades, who placed its origin in l'Escala. It is danced at night as the dance leader holds in his mouth a kindle lit on both ends. He must burn last dancer's tail, whilst mimicking a dragon's moves. The most magical moment is the putting out of the fire, as an offering to the sea, with the immersion of all dancers.

Danses ancestrals

La Festa de la Sal ha recuperat i donat un especial protagonisme a tres danses de pescadors

molt lligades a l'Escala i a la Costa Brava:

EL BALL DE NYACRES

Originari de la badia de Roses, es ballava al voltant de la barca per celebrar la bona pesca i s'utilitzen petxines anomenades nyacres a manera de castanyoles.

LA FARANDOLA

La Farandola: es balla a l'Escala, des de temps immemorial, per Carnaval. És un ball de participació on destaca la gran quantitat de dansaires que agafats de la mà van saltant i seguint les giragonses del capdanser.

EL BALL DEL DRAC

Antigament era ballat pels pescadors per a propiciar una bona pesca. El Ball del Drac és documentat pel folklorista Joan Amades que situa el seu origen a l'Escala. Es balla de nit perquè el capdanser aguanta amb la boca una teia encesa de foc en els dos extrems i ha de cremar la cua de l'últim dansaire imitant els moviments d'un drac. El moment més màgic és l'apagada del foc, com a ofrena a la mar, amb la immersió de tots els dansaires.





DANZAS DEL MUNDO

INTERCAMBIO DE DANZAS

En 2004 la Fiesta de la Sal participó en el Foro de las Culturas de Barcelona y desde ese año la fiesta incorporó grupos de danzas de diferentes países.

Cada año se invita a un grupo de danzas de todo el mundo (Grecia, Turquía, Hungría, Argelia, Ibiza, Francia, Senegal, Guinea Conakry ...) con quien el Grupo de Danzas La Farandola hace un intercambio de danzas. Primero baila el grupo de niños y luego se van intercalando danzas de Cataluña con las del país del grupo invitado. Al final los dos grupos bailan la Farandola junto con la gente que se quiere añadir, convirtiéndose en un verdadero vínculo entre pueblos y culturas.

OFRENDA DE LA SAL

El grupo de danzas invitado hace la ofrenda de sal de su país, como símbolo de amistad, en el pebetero que durante todo el año se guarda en el Museo de la Anchoa y de la Sal y que contiene la sal mezclada de todos los pueblos y países que han sido invitados.



DANSES DU MONDE

ÉCHANGE DE DANSES

L'an 2004, la Fête du Sel a participé au Forum des Cultures de Barcelone et depuis celle année, le festival a intégré des groupes de danse de différents pays.

Un groupe de danse d'autour du monde (Grèce, Turquie, Hongrie, Algérie, Ibiza, France, Sénégal, Guinée Conakry ...) est invité chaque année; avec qui le Group de Danse La Farandola effectue un échange de danses. D'abord, c'est le groupe des enfants qui danse, et en suite s'intercalent des danses de la Catalogne avec celles du pays du groupe invité. À la fin, les deux groupes dansent la Farandole avec les personnes qui veulent s'y ajouter, devenant un véritable lien entre les peuples et les cultures.

OFFRANDE DE SEL

Le groupe de danse invité fait l'offrande de sel de son pays, symbole de l'amitié, dans la vasque, qui est conservée tout au long de l'année au Musée de l'Anchois et du Sel, qui contient du sel mélangé de tous les pays et pays qui ont été invités.

WORLD DANCES

EXCHANGING DANCES

The Salt Festival took part at the Forum of Cultures in Barcelona In 2004; and, since that year, the festival has included dance groups from different countries.

An overseas dance group (Greece, Turkey, Hungary, Algeria, Ibiza, France, Senegal, Guinea Conakry ...) is invited every year, and dance performances are taken in turns with Dance Group La Farandola. The first to dance is the children's group, next Catalan dances with those of the country's invited group alternate. At the end both groups dance the Farandola along with anyone who wishes to join in, thus becoming an authentic bond between peoples and cultures.

SALT OFFERING

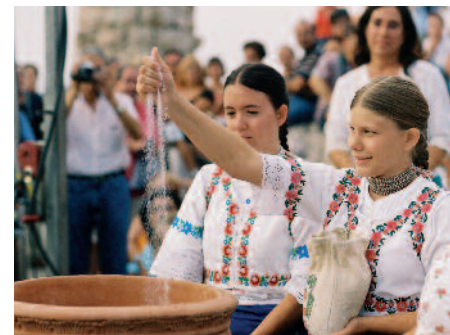
The guest dance-ensemble makes an offering of salt from their country, as a symbol of friendship, in the salt basin that is kept throughout the year at the Anchovy and Salt Museum, and which contains mixed salt from all the peoples and countries invited to the festival's previous editions.



Danses d'arreu del món

INTERCANVI DE DANSES

L'any 2004 la Festa de la Sal va participar en el Fòrum de les Cultures de Barcelona i des d'aquell any la festa va incorporar grups de danses de diferents països. Cada any es convida un grup dansaire d'arreu del món (Grècia, Turquia, Hongria, Algèria, Eivissa, França, Senegal, Guinea Conakry...) amb qui el Grup de Danses La Farandola fa un intercanvi de danses. Primer balla el grup infantil i després es van intercalant danses de Catalunya amb les del país del grup convidat. Al final els dos grups ballen la Farandola juntament amb la gent que s'hi vol afegir, esdevenint un veritable vincle entre pobles i cultures.



OFRENA DE LA SAL

El grup de danses convidat fa l'ofrena de sal del seu país, en el pebeter que durant tot l'any es guarda en el Museu de l'Anxova i de la Sal i que conté la sal barrejada de tots els pobles i països que han estat convidats com a símbol d'amistat.



LAS BARCAS DE VELA

EMBARCACIONES HISTÓRICAS

La participación de barcas históricas como el pailebote Santa Eulàlia del Museo Marítimo de Barcelona y la barca de media Rafael, barcas de vela latina de l'Escala y de los Países Catalanes, como la Santa Espina, refuerzan la recreación de l'Escala tradicional y marinera. Otras embarcaciones emblemáticas que han participado en la fiesta son las goletas Sadko y Pretel. La asociación Vela latina l'Escala organiza cada año el Encuentro, concentración de embarcaciones emparejadas con este tipo de vela que se utiliza en el Mediterráneo desde hace más de dos mil años, con la voluntad de promover y conservar las artes tradicionales de navegación.

LA LLEGADA DE LAS BARCAS CON LAS VELAS ILUMINADAS

Otro de los momentos principales de la fiesta es cuando oscurece, se apagan el alumbrado público de la playa y llegan las barcas con las velas iluminadas para recordar cuando se encendían las luces de barca como señal de buena pesca. Todo el mundo participa de este momento mágico, encendiendo candelas y cantando a coro la popular canción, "Cuando yo tenía 4 años". El silencio de la noche sólo roto por el rumor del agua contra las barcas y las canciones crea una atmósfera de gran belleza para los sentidos y es un espectáculo único en Cataluña.

LES BATEAUX À VOILE

BATEAUX HISTORIQUES

La participation de bateaux historiques tels que le paquebot Santa Eulàlia du Musée maritime de Barcelone et le chébec Rafael, les catalans de voile latine de l'Escala et de tous les Pays Catalans, comme le Santa Espina, renforcent la récréation de l'Escala traditionnelle et maritime. D'autres bateaux emblématiques qui ont participé à la fête sont les goélettes Sadko et Pretel. L'association L'Escala Voile Latine organise chaque année la Rencontre, une concentration de bateaux gréés avec ce type de voile qui a été utilisé dans la Méditerranée depuis plus de deux mille ans, avec volonté de promouvoir et de conserver les outils traditionnels de navigation.

L'ARRIVÉE DES BATEAUX AVEC LEURS BOUGIES ILLUMINES

Un autre des moments principaux de la fête est quand il fait nuit, l'éclairage public de la plage s'éteint et les bateaux arrivent avec les voiles éclairées pour nous rappeler quand ils allumaient les lanternes de bateau comme signe de bonne pêche. Tout le monde participe à ce moment magique, allume des bougies et chante la chanson populaire, "Quand j'avais 4 ans". Le silence de la nuit brisé par le bruit de l'eau contre les bateaux et les chansons crée une atmosphère de grande beauté pour les sens et est un spectacle unique en Catalogne.

SAIL BOATS

HISTORIC SHIPS

The participation of historic sea crafts such as Santa Eulàlia pailebot at the Maritime Museum of Barcelona and the three sailed lute Rafael, lateen sailing boats from l'Escala and from all around Catalan Countries, such as Santa Espina, reinforce the recreation of traditional and seafaring l'Escala. Other emblematic boats that have participated at the festival are the schooners Sadko and Pretel. L'Escala Lateen Sail Society organizes every year a social rally for boats appareled with this kind of sail, which has been used in the Mediterranean for over two thousand years; their will being to promote and conserve traditional arts of navigation.

THE ARRIVAL OF BOATS WITH LIT SAILS

Another special festival moment is at dusk. Public lighting around the beach is turned off and boats arrive with their sails lit, to remind us of times past when boat lanterns were lit to signal a good catch. Everyone participates in this magical moment, lighting candles and joining in the singing of the traditional song, "When I was 4 years old". The silence of the night broken only by the sound of water on boats and the singing creates an atmosphere of great sensual beauty. It is a unique performance in Catalonia.



Les barques de vela

BARQUES HISTÒRIQUES

La participació de barques històriques com el pailebot Santa Eulàlia del Museu Marítim de Barcelona i la barca de mitjana Rafael, barques de vela llatina de l'Escala i d'arreu dels Països Catalans, com la Santa Espina, reforcen la recreació de l'Escala tradicional i marinera. Altres embarcacions emblemàtiques que han participat a la festa són les goletes Sadko i Pretel. L'associació Vela llatina l'Escala organitza cada any la Trobada, concentració d'embarcacions aparellades amb aquest tipus de vela que s'utilitza a la Mediterrània des de fa més de dos mil anys, amb la voluntat de promoure i conservar les arts tradicionals de navegació.

L'ARRIBADA DE LES BARQUES AMB LES VELES IL·LUMINADES

Un altre dels moments principals de la festa és quan es fa fosc, s'apaguen l'enllumenat públic de la platja i arriben les barques amb les veles il·luminades per recordar quan encenien els fanals de barca com a senyal de bona pesca. Tothom participa d'aquest moment màgic, encenent candelas i cantant a cor la popular cançó, "Quan jo en tenia 4 anys". El silenci de la nit només trencat per la remor de l'aigua a les barques i les cançons crea una atmosfera de gran bellesa i és un espectacle únic a Catalunya.



CRÈDITS

ALCALDE: Víctor Puga

REGIDOR DE CULTURA: Rafel López

DIRECCIÓ I TEXTOS: Lurdes Boix

COMISSARIAT I TEXTOS: Eulàlia Badia, Jaume Badias i Mariona Font

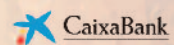
FOTOGRAFIES: Miquel Bataller, Xavier Bataller, Susanna Batlle, Joan Capella, Robert Carmona, Ildefons Clos, Sergi Corral, Carles Domínguez, Eloi Domínguez, Laia Domínguez, Pau Domínguez, David Falgàs, Pili Garcia, Foto Gildo, Basili Gironès, Dolors Gibert, Natalia Gómez, Carles Gorbs, Amedee Ibañez, Joan Ibañez, Miquel Lavado, Quico Lluch, Ferran Magret, Neri Martínez, Jordi Mestre, Joan Parès, Ramon Puig, Reynés, Jaume Salvat, Tino Soriano, Francesc Targa, Joan Sureda, Quim Teixidor, Francesc Tur, Joan Vehi, Francesc Villegas

DISSENY I IMPRESSIÓ PLAFONS: Roger SL - Figueres

ORGANITZA:



PATROCINA:



COL·LABORA:

