

## EN RUTA HACIA EL SUR DE BARCELONA Y TARRAGONA

*Lluís Brullas Eneriz*

Altafulla, com altres municipis costaners, durant molts anys ha rebut, rep i possiblement rebrà en el futur, una munió de referències, d'informació, de la vida, del dia a dia, dels seus vilatans recollida i posada en paper pels mitjans de comunicació. No tenim constància de tot el que s'ha servat però sí coneixem un bon grapat, diguem *retalls*, notícies, cròniques o articles que han merescut l'atenció dels autors locals i forans, siguin periodistes, polítics, gent de lletres o autodidactes. El fons i la forma de presentar la notícia és tant diversa com l'observació del visitant o la vivència del vilatà. A tall d'exemple tenim constància de més de 300 cròniques i articles publicats al *Diario Español* de Tarragona entre 1969 i 1978, notícies de temàtica diversa de l'Altafulla contemporània<sup>1</sup> i del Baix Gaià. Es pot afirmar que cada mes, Altafulla fou i és notícia en la premsa, radio i TV de proximitat comarcal i a l'àmbit geogràfic de Catalunya.

En el cas que ens ocupa, el diari barcelonès *La Vanguardia* publicava el 20 i 22 d'agost de 1965 dos articles en castellà —el català estava prohibit pel règim franquista— titulats “En ruta hacia el sur de Barcelona y Tarragona” dels quals fou autor Sergio Vilar<sup>2</sup>. El cronista surt de la gran ciutat, Barcelona, prenent el camí cap el sud mediterrani aturant-se en diversos municipis costaners on observa, reflexiona, expli-

<sup>1</sup> Escrits per Isidre Virgili, Lluís Mezquida Jané (*Petrófilo*), Joan Carnicer, Josep M. Punsoda, Francesc Basco, David Castillo, Daniel de la Fuente Torró, J. M. Aleu; Joan F. Torné, Francesc Blanch, Salvador-J. Rovira, Jordi Calvet, Antoni Panadès, J. M. Llorens, Josep Manel Pàmies i G. Garcia Tura.

<sup>2</sup> Sergio José Vilar Báguena (València 1936 - Barcelona 1998) sociòleg, escriptor espanyol, doctor en ciències polítiques i sociologia per la Sorbona de París on va exercir de professor. Autor de nombrosos articles i col·laboracions, fou secretari de redacció de la revista *Destino* i *Papeles de Son Ardamán*, dirigida per Camilo José Cela. Va col·laborar en el diaris *La Vanguardia*, *El País*, *Mundo Diario* i *Diario 16*. Militant d'esquerres i antifranquista va treballar amb el Partit Socialista d'Euskadi, Partit Socialista Popular, Partit Socialista de Catalunya, Partit Socialista Unificat de Catalunya (PSUC) i Partit Comunista Espanyol (PCE). Autor de diverses publicacions de caire antifranquista va exiliar-se a França perseguit per la Dictadura (1969) quan publicà *La oposición a la dictadura, 1939-1969. El poder esta en la calle*. Crític amb la militància comunista es donà de baixa del PCE criticant al partit amb publicacions com *El disidente* (1981) i *Por qué se ha destruido el PCE* (1986)

ca i opina el que veu, el tarannà de la gent, costums, festes, gastronomia, monuments, etcètera, sempre de la mà dels “experts cronistes locals” que li fan de guia durant la seva estança pel terme, poblat o despoblat. Per altra banda, l'autor, en la seva ruta, és conscient del constant i regular creixement urbanístic per on passa, augurant, quan arriba a Torredembarra i Altafulla, que aviat restarien unides.

En el primer article, dedicat a la cuina del romesco, fa parada i fonda a Torredembarra, a la platja, on observa i gaudeix de la menja de viandes amb romesco, gràcies a la intervenció dels “mestres romescaires”. En el segon, el cronista aterra a Altafulla, fa una pinzellada ràpida dels orígens medievals de la vila per després abocar-se de cap i peus en la visita al veí castell de Tamarit, aleshores propietat dels successors del milionari i filantrop nord-americà Charles Deering.

He cregut interessant escollir aquests dos articles referits a Torredembarra i Altafulla-Tamarit per dues raons: La primera, perquè durant els anys seixantes del segle XX esclatà el fenomen del turisme de sol i platja, de l'estiuejant estranger i nacional, aquest darrer vingut de l'àrea metropolitana barcelonina a bord d'aquell petit i popular vehicle “el 600” on hi cabien o es feia cabre tota la família, sogra inclosa, el gos, cadires, taula, para-sol i la gàbia amb el canari. Una vegada arribats al mar assaltaven la platja com si fos el desembarcament de Normandia. Tot un espectacle multicolor de banyistes, propietaris, durant unes hores, d'un boci de sorra, mullant-se i jeien al sol, rostint-se, prenent color com gambes. Eren els inicis d'un fenomen social conegut com vacances, més endavant reblat com temps de lleure. La segona raó, perquè en els dos textos s'esmenten personatges, artesans de la fusta, la pintura, la literatura i la gastronomia, molt coneguts i compromesos amb les comunitats de Torredembarra i Altafulla. També són anys en què el sector industrial altafullenc donava feina a un nombre important d'homes i dones de la vila, IQUIRGA SA (química de la Roca del Gaià) (1947-1985); LICASA SA (fàbrica de cintes) (1942-1975), PLASTICEL SA (poliestirens) (1955-1983) i petits tallers de caire familiar, però cap va seguir l'activitat fabril més enllà de 1985. A Torredembarra l'activitat industrial es va allargar, en alguns casos, una mica més, SACE-Pirelli (1920-94); Cables Elèctrics Mercadé (CEMSA) (1925-86); Cintes Fité (1920-75); Ceràmica Llovet (1934-96); Cortassa, etc.

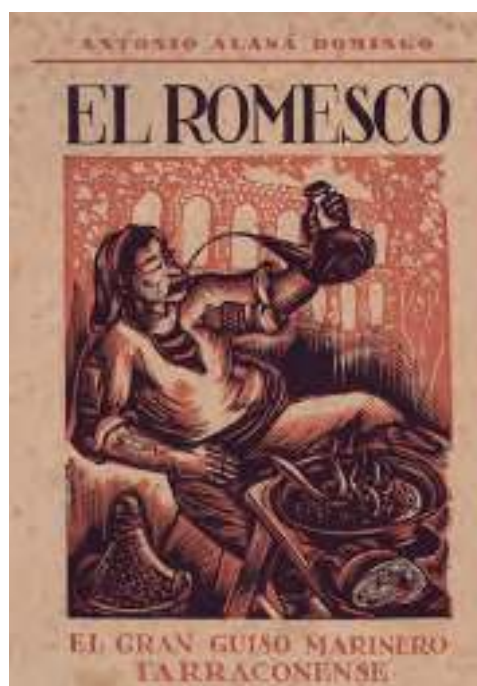


Rap, peix apreciat per posar al romesco

El sector serveis no assumia encara la força econòmica que li donaria el turisme nacional i estranger anys després, més aquest que el primer; un procés iniciat amb el desenvolupament econòmic i social espanyol anomenat “desarrollismo” sota la direcció i el control paternalista de la dictadura del règim franquista, una vegada reconegut internacionalment per l’ONU. Deixem aquí la cosa, no enredem més la troca amb qüestions de tipus polític i econòmic, i que sigui el lector qui faci les conclusions pertinents analitzant el que de cert o incert afirma l’autor dels dos articles, l’esmentat Sergio Vilar.

## Teorías y prácticas de los romescos

*Mucho se ha discutido sobre el guiso y la salsa del romesco y mucho más se ha degustado. Tanto las discusiones como las degustaciones manifiestan opiniones de contenidos positivos y negativos. La primera discrepancia de criterio es, según ya hemos sugerido, que por lo general la gente cree que el romesco se sirve como salsa, mientras que los entendidos se refieren a un guiso. Desde Villanueva y Geltrú hasta Torredembarra, que es la comarca de este típico manjar, hemos tenido diversas oportunidades de documentarnos acerca de las teorías y las prácticas del romesco. Si bien está lejos de nuestra intención contradecir a los entendidos, hemos de rendirnos ante la evidencia de que en todos los restaurantes preparan una salsa a la que le dan el nombre de romesco. Resulta curioso que se caiga en ese equívoco en las mismas tierras en las que el romesco se inventó. Aunque hay una minoría que sabe muy bien a qué atenerse, la mayoría incurre, intencionalmente o no, en confusión. La suerte nuestra ha sido, por último, hacer amistad con un “mestre romescaire” que nos merece mucho crédito, y que además ha sido refrendado por los*



Portada del llibre sobre el romesco  
d'Antoni Alasà

doctos juicios gastronómicos de un señor notario<sup>3</sup> y un señor ingeniero, a los que se suma un artista de la xilografía<sup>4</sup>.

## Los pescadores y los peces

*Gracias pues, a don Baldomero<sup>5</sup> a quien se le aplica el refrán “de la mar el mero y de la tierra... Baldomero” y a los eruditos textos de Antonio Gelabert, podemos hablar con autoridad de este plato sustancialmente marinero por los cuatro costados. Gelabert siente tal afición por el romesco que incluso le ha dedicado una excelente serie de xilografías. Ser un fervoroso catador del romesco supone, a la vez, sentir una gran simpatía por los pescadores, porque ellos son el origen de este guiso y quienes conservan en torno a él cierto arcano<sup>6</sup>. Si se le pregunta a un pescador cuáles son los mejores pescados para cocinar un romesco, no será capaz de eliminar de un modo absoluto ninguna especie. El pescador no pierde de vista que se trata de un guisado que se aviene a toda clase de pescados. Ahora bien, puestos a elegir peces, parece aconsejable inclinarse por el **pejesapo**<sup>7</sup>, de carne dura i sabor inconfundible y suave; o por la **lucerna**<sup>8</sup>, de sabor más acusado, con gusto de mar, y carne que se aprieta en la cocción, sin astillarse jamás aún cuando se desgaje en hojas compactas; o por la **rémora**<sup>9</sup>, de carne fina. Si se ponen pulpos o calamares, han de ser pequeños, no abundantes, a fin de impedir que su gusto domine todo el guiso.*

*El romescador sugiere que este plato no debe ser excesivamente fuerte y picante, La condimentación ha de respetar y realzar el aroma del pescado, nunca ahogarlo. Un guisado que sólo sea picante o que esté demasiado cargado de ajo, pimienta o alguna especia, nunca será un romesco, como tampoco lo será un jugo aguado por carencia de dichos ingredientes, o por haber*

<sup>3</sup> Manel Crehuet Julià (1918-1996), notari de Torredembarra, casat amb Maria Rosa Wemberg Ball-Llovera (1918). El 30 de març de 1974 uns quants amics van fer al matrimoni un homenatge pels 21 anys de residència a Torredembarra amb un dinar a Casa Morros. Antoni Gelabert, amic del matrimoni i gravador sobre fusta, els va regalar un gravat als homenatjats. CANYELLES VILAR, Núria. 2013. Recull de treballs núm. 14. Centre d'Estudis Sinibald de Mas. Torredembarra. pàg. 134-144. Viquipèdia.

<sup>4</sup> Antoni Gelabert Casas (Barcelona, 1911-1980), un excel·lent xilògraf, gravador sobre fusta, autor d'uns tres-cents ex-libris i de llibres de bibliòfil, bon mestre i pedagog creador de les escoles de gravat Xilofòrum d'Altafulla, i la Torre de l'Encenall de Torredembarra. Residia a Barcelona però gaudia d'un habitatge a la platja d'Altafulla, “Can Garlanda”.

<sup>5</sup> Baldomero Morros, era el “mestre romescaire”, restaurador i cuiner prou conegut a Torredembarra que va participar, conjuntament amb 13 cuineres, a la Diada del bull celebrada a Baix Mar, Cal Bofill, l'11 de setembre de 1999 organitzat pel Patronat Municipal de Turisme.

<sup>6</sup> Secret, misteri difícil de conèixer.

<sup>7</sup> Català: rap; castellà: rape

<sup>8</sup> Català: lluern escatosa, rosa, verda, rafel, rafelet, etc.; castellà: bejel, alfóndiga, rubio, perlón, bor-racho, arete aleron, cabete, garneo, etc.

<sup>9</sup> Es deu referir a la rêmora comuna i no al rêmol o rodaballo, remol, en castellà.

*incurrido en error al mezclarlos. A veces, si no se combina bien, se produce un guisado monstruoso en el que quedan destruidos todos los elementos, de forma que mientras el pescado resulta de una insipidez ofensiva, el jugo tiene la rabia endiablada que se acentúa con el contraste. Sin duda alguna es posible regular la fortaleza y el sabor picante al propio gusto, de acuerdo con las apetencias de cada cual. La fórmula que Gelabert propone, pese a que no es conveniente para todos, es que, a la primera cucharada, hay que experimentar en la boca la sensación de que está encendida; las tres o cuatro cucharadas siguientes vienen a ser una adaptación; en este punto aconseja echar un trago de vino para marcar la transición entre tales momentos rabiosos y el resto del ágape*



Elements del romesco

## Los concursos de romescaires

*Conforme a lo que se viene diciendo, el marco más natural y donde mejor se puede saborear un romesco, es en el rancho de los pescadores, en la barca o en la playa. En cualquier caso, tiene decisiva, importancia que el oficio —o devoción— del romescaire ande unido, o tenga íntimas vinculaciones con el de pescador. Cuando se celebra un concurso de romescaires en la playa de Torredembarra, es muy bello contemplar a los pescadores con sus fogones, cazuelas, aventadores, morteros y demás utensilios. Con los ingredientes y peces repartidos por igual comienza el concurso. Los espectadores pasan de un grupo a otro, más para gozar viendo la manipulación, que con la intención de atrapar sus secretos o sus formas inéditas. Ahora el romescador prepara los pimientos y los ajos. El pimiento ha de quedar reducido a una masa homogénea que se deshace en el jugo y que impregne el pescado. Se pican unas cuantas almendras tostadas. Se pone una rebanada de pan frito. Las operaciones son delicadas y lentas. El romescaire agudiza su imaginación ya que está en juego el título de maestro. Terminada la cocción se colocan en una mesa las cazuelas a disposición del jurado que va haciendo breves degustaciones discutiendo entre ellos. Los platos rechazados se retiran. Los que van quedando, son cada vez de una calidad más semejante. Tras sucesivas eliminatorias, basadas gradualmente en diferencias menos acentuadas, se separan todos hasta que queda el ganador. Las discusiones, los comentarios y los apasionamientos han constituido una lección de cocina*

*y una demostración de como algo al parecer tan irrisorio como guiso va involucrado en el vivir y en los sentimientos de los hombres.*

## **Variantes del romesco**

*Antonio Gelabert, que tan bien sabe observar todas estas cuestiones, nos apunta algunos guisados considerados como variantes del romesco. Entre ellos está el «asmarris», a base de sardinas, que es recomendable tomar inmediatamente después de la llegada de las barcas pescadoras, haciendo un succulento desayuno; el «all cremat», que nosotros tomamos para cenar; el «bull», que todavía no hemos probado porque se trata de un guiso propio para el tiempo frío. El «bull»<sup>10</sup>, otro de los platos peculiarmente torredembarrenses, se hace a base de tripa de atún secada como el bacalao, y sometiénolo a una larga ebullición; el «all i pebre», que nosotros encontramos exageradamente fuerte... Es obvio aclarar que todos estos guisos exigen que se tenga a mano un buen vino.*

## **Opiniones particulares**

*Las opiniones que el cronista tiene sobre los romescos que ha saboreado son diversas y contradictorias. El romesco-guiso, el romesco-romesco, el romesco de verdad, es un guiso que nos parece serenamente elogiabile y que quizá pueda suscitar más elogios a medida que se tome con cierta frecuencia y se calibren detalladamente sus cualidades. El romesco-salsa, el romesco de mentirijillas, eso que también suele llamarse «salsa vermella», tiene poco de apreciable, mucho menos si se la compara con la mahonesa y con el all-i-oli. De los otros romescos, el «asmarris» es francamente sabroso. Para conocer bien a los hombres y las tierras que se visitan es conveniente paladear su gastronomía. En un viaje por las playas y campo tarraconenses el romesco es la receta coquinaria indispensable a través de la cual se toma el pulso a sus gentes.*

Torredembarra 20 d'agost

<sup>10</sup> El bull, estomac de tonyina salada i seca, és un guisat fet amb patates, fesols cuits, oli d'oliva i sal. Per la salsa es posa polpa de pebrot de romesco, cabeces d'alls, escalivada, ametlles torrades i molla de pa xop de vi negre.

## ALTAFULLA - TAMARIT Y SU CASTILLO VEDADO

La següent parada, camí cap el sud, és fa a Altafulla<sup>11</sup> el 22 d'agost, acompanyat d'en Josep Gual de Torredembarra que li segueix fent de guia, ara per Altafulla i Tamarit. Per tal que el lector tingui constància del seu pas per la vila altafullenca fa a tota presa un resum històric, *suí genèris*, de l'ancestral origen, per després llançar-se de ple a la visita al castell de Tamarit.

El cronista no s'entreté massa en contemplar les belleses naturals i arquitectòniques d'Altafulla i Tamarit, potser presoner de les normes de redacció i extensió que l'imposa el diari.

*Altafulla y Tamarit suman a sus muchas bellezas una larga retahíla de acontecimientos históricos. Cuando los romanos andaban por aquí, dicen que construyeron una espléndida mansión de descanso a la que llamaban «Palfuriana». El nombre de Altafulla proviene de cuando construyeron el «Castrum Altifuli», es decir, el primer castillo de Altafulla. Cerca de la playa se encostraron hace años las ruinas de la antigua población romana de «Senna», vestigios que propios y foráneos no han sabido cuidar y cuyas excavaciones iniciales han vuelto a ser rellenadas de tierra y piedra. Emilio Morera, en su «Geografía General de Cataluña», dice que aunque no es conocido con precisión el origen de Altafulla, consta ya su existencia en el siglo XII, pues su nombre figura en el documento de donación por parte del conde de Barcelona, Ramón Berenguer en 1066, del lugar de «Puigperdiguers». En el siglo catorce, el castillo feudal y la villa formaban parte de la baronía de Entenza, que pasó luego al rey don Juan II, éste la cedió a su hijo y quedó incorporada al Condado de Prades. En el siglo XV hubo otro traspaso a favor de la familia Requesens. Y de señor feudal en señor feudal y de éste a aquel imperialista, vamos a parar a Carlos II, que es quien concede el título de Marqués de Tamarit a los nobles Montserrat<sup>12</sup>. El feudalismo dejó profunda huella en estas tierras, tanto que llega, de variadas formas, hasta nuestros días, hasta la misma reciente experiencia del cronista.*

<sup>11</sup> L'any 1965 Altafulla tenia 1000 habitants dels quals el 25.7% tenien entre 0-14 anys; el 64.8% corresponia als de 15-64 anys i el 9.5 % als majors de 65 anys. CASADEVALL CAMPS, Robert. (1991) "Aproximació a la població d'Altafulla 1960-1986", *Estudis Altafullencs*, 15 (1991), p. 75-88.

<sup>12</sup> Francesc de Montserrat i Vives (1617-1688), primer marquès de Tamarit (1681). Des de 2005 el propietari és Juan José de Suelves i de Figueroa (Lima, 1956), XII marquès de Tamarit. Casat amb Maria Osorio i Bertran de Lis, XV condesa de Villaumbrosa, tenen tres fills. Resideixen a Madrid, no deixen visitar el recinte.

## Feudalismo teñido de imperialismo

*José Gual<sup>13</sup> un inteligente autodidacta torredembarrense, carpintero de profesión, viajero por Europa, residente un año en Suecia y ex teniente de alcalde de su villa natal, quiso acompañarnos en esta excursión. Altafulla está rodeada de un paisaje ideal, y tanto el castillo propio como el de Tamarit son joyas arqueológicas, maravillas arquitectónicas. Altafulla está muy cerca de Torredembarra, y a poco que crezcan las urbanizaciones de por estos pagos, llegarán a confundirse los dos pueblos.*

*—Primero iremos a visitar el castillo de Tamarit —continúa diciendo Gual— y después podemos ir a tomar el aperitivo con dos amigos altafullenses que son las cabezas más claras del lugar<sup>14</sup>.*



Tamarit (1916)

*Desde lejos, el castillo de Tamarit es impresionante y de gran belleza, que su situación junto al mar aún realza. El bosque que se extiende a sus espaldas contribuye a darle un ambiente de original castellanía. Sólo el «camping»<sup>15</sup> emplazado a los pies de su suave colina pone una nota discordante en el paisaje. Pero visto a cierta distancia, el «camping» puede*

<sup>13</sup> Josep Gual Gallofré (1926-2015), fuster, gravador, cofundador i tresorer del Centre d'Iniciatives Turístiques de Torredembarra de 1965 a 1971 (CIT: 1965-1994). Casat amb Rosalia Torredadell Llobet (1956). La seva amistat amb Antoni Gelabert prové de quan aquest cercava la fusta més adient pels seus gravats; una amistat que perduraria tota la vida i origen d'un nou deixeble gravador sobre fusta. 1r Fill Predilecte de la vila de Torredembarra.

<sup>14</sup> El torrenc Josep Gual es veu que no coneixia gaire als altafullencs quan de forma “brillant” minimitza, en aquells anys, la manca de ments brillants de la vil·la.

<sup>15</sup> Càmping “Tamarit Park” obert l'any 1962 per Joan Dexeus Trias de Bes (1926-2016), president de la societat, advocat, economista i cònsol general honorari de Luxemburg a Barcelona.

*estimular la fantasia de un campamento de guerreros vasallos del castillo. Tamarit representó un papel muy importante en la reconquista del Campo de Tarragona. En los siglos XII, XIII y XIV formó parte de muchos y muy distintos patrimonios señoriales, por lo que su historia aparece con hojas de colores muy diversos. Unas veces fue el regio alcázar que cobijó a los condes de Barcelona y soberanos de Aragón; en tiempos bélicos se distinguió por su fortaleza y por el valor de sus castellanos; en tiempos de paz es fácil asegurar que quienes fuesen los señores feudales que viviesen aquí lo pasarían estupendamente.*

*Los actuales propietarios del castillo son los descendientes del famoso Mr. Deering<sup>16</sup>, quien en sus días restauró los edificios e instaló un museo de objetos antiguos. Pero los descendientes de Mr. Deering se presentan con un tono feudal.*

*—La verdad es que - apostilla Gual— suelen ser muy reacios a dejar visitar el castillo.*

*—En todo caso, creo que no pueden negarse a permitir que hagamos una información sobre un tesoro artístico que pertenece a nuestra Historia.*

*A medida que vamos adentrándonos en el recinto del castillo comprobamos la majestuosa*

<sup>16</sup> Charles Deering (Maine, 1852 - Miami, 1927), empresari i filàntrop col·leccionista d'art nord-americà que residí alguns anys a Catalunya (Barcelona, Sitges i Altafulla). La seva immensa fortuna li venia de les rendes que li proporcionaven les empreses dedicades a la construcció de maquinària agrícola fundades pel seu pare, com per exemple la *Deering Harvester Company* (1874). L'any 1902 es fusiona amb Cyrus McCormick fundador de la *McCormick Harvester Machine Company*, fabricant de tractors. D'aquesta unió neix la Internacional Harvester (IH) de la que Charles Deering fou el primer president. La multinacional fabricava maquinària agrícola, motors diesels, camions comercials, tractors, sitges metàl·lics per ensitjar cereals secs o humits, equips per la construcció, productes per a la llar i pel comerç, etc. L'any 1985 la divisió agrícola de la IH es venuda a *Case Corporation* i canvià el nom de la companyia per *Navistar International Corporation*. Charles Deering va conèixer a Ramon Casas (1866-1932) a Barcelona, probablement a Els Quatre Gats. Casas era un pintor prou conegut pels retrats, caricatures i pintures de la elit social, intel·lectual, econòmica i política de Barcelona, Madrid i París. Fou dissenyador gràfic i els seus cartells i postals van contribuir a perfilar el concepte de modernisme català. En 1908, Casas i Mr. Deering, que se havia convertit en el seu mecenes, realitzen viatges junts per Catalunya. En 1910 Charles Deering de la mà de Ramon Casas coneix a Sitges a l'enginyer, pintor, decorador, crític d'art i promotor artístic, Miquel Utrillo Morlius (1862-1934), a qui li encarregarà la construcció d'un palau que portarà el nom de Maricel (1910-1919) en homenatge al dramaturg, polític i poeta canari, Àngel Guimerà (1845-1924), autor de la tragèdia romàntica en vers, *Mar i Cel* (1888) i on s'haurien de servir les seves col·leccions d'art. Mr. Deering va comprar els habitatges situats a ambdós costats del carrer arranant la del costat del mar per la seva residència. Durant les corrieres per Catalunya de Charles Deering i Ramon Casas arriben a Tamarit i Casas el convenç perquè compri el recinte emmurallat deshabitat i en ruïnes de Tamarit a l'arquebisbat de Tarragona aleshores regit per l'arquebisbe Antolín López Peláez (1913-1918). Rehabilità el recinte reconstruint les muralles i alguns habitatges, un com a residència pròpia. Ramón Casas i Joan Ruiz Porta (arxiver i escriptor tarragoní, 1876-1934), foren els encarregats de dirigir les obres de rehabilitació i el mestre d'obres de la Riera de Gaià, Joan Sumoy i fills d'executar-les. L'any 1921 Mr. Deering abandonà Sitges i amb ell la col·lecció d'art, per no tornar mai més, per desavinences amb Miguel Utrillo, segons diuen. El *Diari de Tarragona* de 10 de setembre de 1921 es feia ressò de la seva marxa publicant una forta crítica a Mr. Deering per emportar-se els tresors artístics acumulats a Sitges i Tamarit als EE.UU. L'any 1992 els seus successors van vendre la propietat a la Societat Inmobiliaria Betren SA que l'utilitzen per a casaments, concerts i espots comercials. ROVIRA GÓMEZ, Salvador-J. (1999) *Tamarit*. Centre d'Estudis d'Altafulla / Viquipedia

*hermosura de sus muros vetustos. Un perro ladra cada vez más coléricamente. Al dar la vuelta a un edificio y entrar en una especie de plazoleta, dos hombres con aspecto de labriegos nos detienen. Decimos quiénes somos y rogamos que hagan pasar nuestra tarjeta al propietario del castillo. Los dos criados ponen cara de poquísimos amigos.*



Camping “Tamarit” inundat per la riuada del Gaià (1963)

*—Como ustedes quieran, pero no les enseñaré el castillo— dice uno de ellos regocijándose con tal posible decisión.*

*—Yo de ustedes me marcharía.*

*Mientras esperamos la decisión del castellano, el perro no cesa de ladrar insistentemente. De nuevo reflexionamos que estamos en una propiedad particular, y que, por tanto, el dueño puede hacer en ella lo que le venga en gana, pero nos preguntamos hasta qué límite está permitido guardar dentro de las murallas de lo privado un pedazo importante de nuestro patrimonio histórico. El perro ladra más y más. Vuelve el criado y devolviéndonos la tarjeta nos apremia a que desaparezcamos. Gual se atreve a protestar serenamente y entonces el otro criado, más joven y corpulento, viene hacia nosotros en son hostil. Uno piensa que para emociones fuertes en plena placidez de la Costa Dorada ya está bien y le dice a Gual que los deje en paz. Quedamos muy desagradablemente sorprendidos del espíritu áspero y guerrero que sopla por aquel admirable paraje*

### *Sosegando los ánimos.*

*Los amigos de Gual suavizaron nuestros ánimos. En casa de Martín Royo<sup>17</sup>, pequeño industrial confeccionista y erudito local, nos reunimos con el señor Muntaner<sup>18</sup>, químico, concejal del Ayuntamiento y años atrás concursante con voto en el Premio Nadal, y con José Buyreu<sup>19</sup> secretario del Ateneo Barcelonés y pintor bien conocido.*

*—Es una lástima que no hayan podido visitar —comenta Buyreu— la notable iglesia románica, conservada en toda su integridad. Podrían pedir a la Asociación de Amigos de los Castillos, a ver si con su gestión...*

*Para consolarnos, el pintor nos da a leer un recorte de un reportaje*



Charles Deering pintat per Ramon Casas (1914)

<sup>17</sup> Es refereix a Martí Royo Sendra (Cal Palillo) pare del ceramista i escultor altafullenc Martí Royo Tàrraga (1947-1997). La família Royo-Tàrraga tenia instal·lat als baixos de la vivenda del carrer Marquès de Tamarit, 20 (actual 36) un taller de confecció de roba infantil; el pare feia de comercial i distribuïa la producció. Núria Canyelles Vilar. 2013. Recull de treballs núm. 14. Centre d'Estudis Sinibald de Mas. Torredembarra, pàg. 134-144.

<sup>18</sup> Narcís Muntaner Bosch (1924-2009), químic, professor de Formació Professional a l'Escola de Mestria Industrial "Comte de Rius" de Tarragona (1968); accionista de la *Industrial Química Roca de Gayà* (1947-1963) que instal·lada al litoral de Tamarit (Tarragona) fabricava carbonat de magnèsia a partir de l'aigua del mar i carbonat de calç; director de la fàbrica (1978) per reconversió de l'empresa en una nova societat, *Industria Química Roca de Gayà SA* (IQUIRGA S.A.) fins que va cessar l'activitat industrial (1985); ex regidor de l'Ajuntament d'Altafulla. Amb Agustín Pérez Botella va publicar cinc llibres de física i química de Formació Professional editats per Marfil S.A. d'Alcoi. *La Vanguardia* 10-12-1968, pàg. 25.

<sup>19</sup> AA.DD. Buyreu. 1995. Ed. Amics de Buyreu. Col·lecció "Gent de Bulla" núm. 1 Altafulla. Josep Buyreu (1914-2007) fou un pintor i periodista deixeble de Joan Vila i Joaquín Mir. Treballà especialment la figura del moviment en temes de ballet i teatre. Feu portades al *Correo Catalan* (1876-1985) amb temes de festa popular i religiosa, dibuixos a ploma o pinzell en negre en primer terme i fons d'un sol color o trama; feu retrats, cartells de festa major d'Altafulla, castellers d'Altafulla i Vilafranca del Penedès, agulla del Mèdol; temes mariners i paisatges, etc. Vivia a Barcelona però tenia residència a Altafulla on fou nomenat Fill Adoptiu de la Vil·la l'any 1994.

*publicado en la «Estampa»<sup>20</sup>, en 1934, a cuyo autor, José D. Benavides<sup>21</sup>, le ocurrió algo parecido a nuestra aventura. Benavides cuenta que le dijeron; «Sin tarjeta del señor administrador no pueden ver el castillo ni recorrer el pueblo. ¡Eh! ¡Antonioooo! ¡Jordiii! – llamaron a rebato. Corriendo cada uno por su lado aparecieron dos campesinos, robustos, de mirada hosca y gestos vacilantes...» Total que lo enviaron, como a nosotros, con cajas destempladas. Por el mismo reportaje nos enteramos que Tamarit le costó a Mr. Deering tan sólo dos mil pesetas y que para que los campesinos se decidieran a vender sus propiedades, hizo correr el rumor de que en el castillo había fantasmas. Pero, debe tratarse de una leyenda...*

*Refrescados con la charla de estos amigos nos vamos con la música, ya más armoniosa, a otra parte.*

Altafulla-Tamarit 22 de noviembre

<sup>20</sup> *Estampa* es presentava com “*Revista gráfica, literaria de la actualidad española y mundial*” de tirada setmanal, de la qual el primer número fou publicat el 3 de gener de 1928. Estèticament atractiva i popular va constituir una autèntica innovació pel seu suport a la presència de la dona a la societat espanyola, per l’absència inicial d’ideologia i per l’abundant material gràfic en la línia d’altres revistes europees contemporànies com la francesa *Vu*. Nascuda sota la censura prèvia de la dictadura de Primo de Rivera, després de deu anys d’existència, desapareix el 1938, en plena guerra civil espanyola. Compartí període i públic amb altre revista germana *Crónica* (1929-1938). Viquipèdia.

<sup>21</sup> José Domínguez de Benavides, periodista republicà espanyol d’esquerres.