



• **Se n'ha de saber de fer foc o ho pot fer qualsevol?**

Sí, també és un ofici. Abans hi havia uns homes quan jo era petit que no feien res més que fer foc. Era el seu sistema de vida. El meu oncle n'era, d'aquests. Avui ja no hi ha homes que vagin d'un lloc a l'altre a fer foc. Si hi ha un excés de foc les peces se't reventen i això no pot ser. És trist que el tradicional s'hagi d'anar perdent però el món es transforma.

• **A Quart hi ha molta varietat de peces?**

Recordo que el nostre poble abans havia sigut dels més importants d'Espanya per la gran quantitat de peces, per la seva varietat. En lloc més tenien la varietat que tenia Quart.

• **Així, tenim molta diversitat de peces.**

La diversitat de peces que hi ha a Quart a cap més poble hi és. N'hi ha per un museu, n'hi ha moltes. Les peces que més es feien eren el càntir, el poal, la gerra de salar olives, el cossi per la matança del porc... A l'estiu es feien conques. Hi havia la conca de rajoler per fer totxos. El cossi i el càntir eren el més tradicional que hi havia. També a l'hivern hi havia el maridet que es posava a dins el «burro».

El burro era una peça de fusta alta, vestida a dins de dues planxes de llauna amb dues banyes que alçaven els llençols i el foc que hi havia dins (el maridet o escalfeta) escalfava els llençols.

• **Quan hi ha hagut més terrissers a Quart?**

Quan jo era petit n'hi havia 9 ó 10. En total en documents que jo tinc trets de la Catedral de Girona n'hi havia 30. Si es vol trobar informació sobre la terrissa antiga de Quart s'ha d'anar a la Catedral de Girona. Jo havia tret molts documents de la Catedral per mediació de Mossèn Jesús Prats.

• **Per què creu que la Bisbal ha tingut sempre més importància que Quart?**

La Bisbal sempre ha tingut gènere de més valor que Quart. Els terrissers de Quart anaven sempre amb gènere bast. Ells s'han dedicat més a la decoració i a gènere envernissat. I al mateix temps han sigut gent que ja de temps enrera s'han

gastat molts cèntims en propaganda, cosa que Quart no ha fet. Quart, però, és més antiga que La Bisbal, molt més. Però Quart no s'ha gastat mai ni cinc en propaganda. Ara sí, ara es va aprofitant. Les fires també ajuden, i les exposicions. Ha costat promocionar Quart però s'està logrant. I ara amb la mostra que es fa al Maig serà un gran més, ja que serà la primera de Catalunya, també els ajudarà. Si es tracta de col·laborar-hi jo sempre hi sóc per un cap. Mentre pugui sempre hi sóc. M'agrada ser-hi carai!



Col·lecció particular de cantirs fets al llarg de la seva trajectòria professional, dels quals no n'hi ha cap d'igual.

• **Què li sembla que s'hagin associat els terrissers?**

Home, pels joves que hi ha ara associats és més gran l'avantatge més que res econòmica perquè si els hi convé cèntims per l'ampliació de la seva indústria la Generalitat a un baix preu o a quasi sense interessos els hi dona. Molts d'ells, si no hagés sigut per les avantatges que té l'associació potser no podrien ser on són a hores d'ara. Perquè si hi haguessin hagut aquestes ventatges quan jo era jove, altra cosa hagué sigut.

L'associació ha sigut molt bona per ells. Potser a algun no li interessarà però en general interessa a tots. I és allò de que la unió fa la força. Tots units sempre tenen més força. Ara, cadascú per ell és

una misèria. Perquè abans els terrissers havien de compaginar la terrissa amb el camp i això no podia ser. S'ha de viure o d'una cosa o de l'altre. I per mi els de l'associació viuen més bé que mai. Això no vol dir que els cèntims sempre s'han de tornar, però són barats i és una millora.

• **De terrissa negra només n'hi ha a Quart?**

Tot el que hi ha per l'Alt Empordà de terrissa negra és de Quart o de Girona, únics llocs on es feia. Els terrissers de Girona eren al Carrer Hospital però em penso que el Carrer ja no existeix.

La gent s'interessa més per la terrissa negra que per les altres perquè no hi ha gent que la sàpiga fer.

• **Com es fa la terrissa negra?**

La diferència és el forn amb què es couen les peces. El forn per fer la peça negra té la volta amb 40 cm. de terra refractària a sobre, és a dir, terra cuita, cendra. I després hi ha la paret que aguanta el forn amb 30 cm. de terra d'aquesta. I la paret de darrera igual. Un cop el forn el tenim tapat el tapem també amb terra d'aquesta i és allò el que fa produir el negre. Es carrega la càmera de foc de llenya i llavors la terra de sobre es posa amb unes arpelles, ben apretada amb el peu i mullada primer. I un cop s'ha tapat també amb terra la boca, es passa una espelma a tot el forn per comprobar que no hi ha cap escape de gas. Si hi ha un escape de gas, llavors l'obra no queda negra. A l'emplenar la càmera de foc de llenya, aquesta llenya es va carbonitzant i dona un gas que és el que fa el negre.

• **Vostè deu tenir moltes peces de terrissa**

Sí, a casa de Quart en tinc moltes. Són peces de museu. El que em fa por és que m'entrin i ho trobi tot estavellat perquè allà en tinc moltes més que aquí a Banyoles. També m'empipa vendre-ho perquè és malaguanyat i és meu de tota la vida per haver-ho recopilat. A més del valor que té això és que no es faran mai més aquests colors.

• **Són uns colors especials?**

Quan es cou amb llenya el fum transforma els colors.

Són colors naturals amb ben poca cosa de química.

Abans d'obrir el forn era una sor-