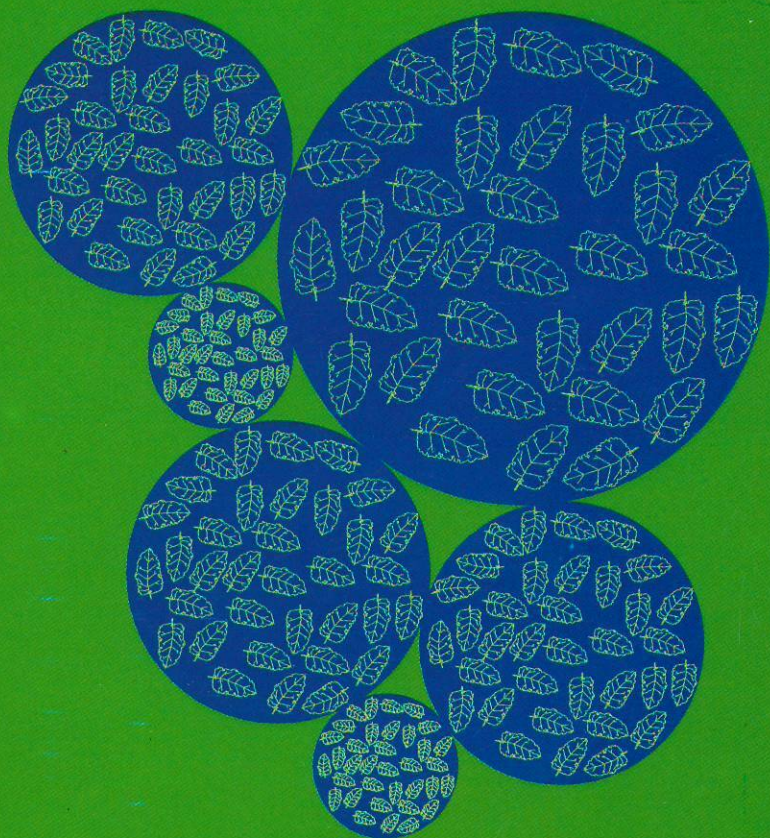




Festa Major 1 9 9 9

La Morera de Montsant

Estivill

assessors



Estivill·Palau·Roig
a s s o c i a t s

Passeig Prim, 6 • 43202 REUS

Telèfon *977 31 62 16 • Fax 977 31 82 15

Sta. Joaquina de Vedruna, 12 • 43850 CAMBRILS

Telèfon 977 79 10 22 • Fax 977 79 54 11

PÒRTIC

El temps passa, i hem arribat a la darrera edició del Mil·leni de la Festa Major. Queden enrera el típics balls d'envelat a la plaça, ja que l'acollida participativa de tots vosaltres i dels veïns dels pobles de l'entorn va fer necessària la construcció d'una sala adequada per poder gaudir de tots els actes de la Festa Major. Això significa que sempre s'ha mirat cap al futur amb empena i il·lusió i amb ganes de millorar, i que cal conservar les nostres tradicions, les nostres festes, la nostra forma de ser, però, això sí, adaptada al moment que ens toca viure.

La Morera de Montsant ha estat un referent emblemàtic de la fidelitat d'un poble, vers la seva Festa Major, tot donant cabuda a la participació de tota la gent en les diverses activitats programades, però darrera d'això hi ha individualitats que han hagut de treballar força per tal que, any rera any, la Festa Major esdevingui una realitat. A tots vosaltres sencillament gràcies per la vostra iniciativa, la vostra inquietud i la vostra empena que ha posat el llistó molt alt per les futures generacions.

Josep MIRÓ i SABATÉ
Batlle de La Morera de Montsant

AUTO - ESCOLA

MUNTANÉ

Tel. 31 13 16 - C. Ample, 39
REUS



c/ Saragossa, Edif. Alfonso I, Local 5 - Telf. 38 17 64
SALOU - Costa Dorada

ENTREVISTA A ROSA NOGUÉS FILLA DE MARGALEF, CASA: CAL MUNTANÉ



Rosa Nogués i el seu marit Josep Muntané. (Foto cedida: Rosa Nogués)

- Ja veuràs, jo et faré una explicació, vaig venir aquí a La Morera, de soltera, la meva sogra m'era tia. Primer vàrem venir pels volts de Sant Joan i ens va agradar molt la Morera ja que, allà a Margalef ja n'hi havia de bancals, però estaven tots fora del poble i aquí al saltar de dalt del pla dels «cudadells» vam veure la Morera tan maca! Estava tot el poble conreat, ja que llavors segaven, i ens va agradar molt. A mi que no em diguin mal de la Morera que me l'estimo molt i n'estic molt joiosa. En aquells temps la meva germana Pilar festejava amb lo Simeon. El meu home, Déu l'hagi perdonat, que també festejava amb una noia, hi va renyir, no perquè jo estigués aquí a casa sinó perquè va anar així. Jo també vaig renyir amb el nuvi que anava; estant aquí, em va fer una carta dient que lo nostre s'havia acabat. Em vaig quedar més parada!! Sense solta ni volta que t'escriguin una carta així!! Llavors, per Sant Salvador, el dia 6 d'agost, allà a Margalef hi ha una ermita i vam anar cap a Margalef per Festa Major, ell el meu home quan anàvem cap a l'ermita em va dir: «-Saps el que he pensat?» i li vaig dir que no, perquè vas amb colla i ves, que has de pensar, «- Mira que tu has renyit i jo també, podríem arreglar-ho tots dos» i jo vaig dir «Ai no!!». Jo tenia 27 anys i ja havia passat tota la joventut i li vaig dir: «No, no, no!». Però després, com que cap allà hi ha una font i hi ha un costum que la gent



Simeón Nebot, Pilar Nogués, Rosa Nogués i Josep Muntané, a l'ermita de Sant Salvadó
(Foto cedida: Rosa Nogués)

després de missa es fa l'esmorzar dalt, es fa foc i carn a la brasa, i llavors em vaig dir: «Mira, també sóc tonta, perquè a ell el conec i sé que és bona persona.». I llavors li vaig dir quan baixàvem cap el poble: «Mira saps del que hem parlat abans? Doncs mira, sí, perquè tu em coneixes bé a mi i jo també et conec a tu i conec l'oncle i la tia.».

I quan vam baixar de Sant Salvador ja ho va dir al pare i a la mare, i ells la mar de contents perquè essent parents, encara que el Josep i jo ja no érem res, perquè la mare a la sogra li representava tia, però com que eren de la mateixa edat no li deia

mai tia, només la Marina. Ah! i l'oncle es deia Tomàs. I després al desembre ens vam casar, perquè li vaig dir: «Mira, si hem de festejar massa, no! No en vull saber res. Tu voldràs venir, passaràs per dalt el Montsant, vindràs els dissabtes o els diumenges i t'hi pots trobar neu o el que sigui, i si ens hem de casar val més que ens casem i que no ens calgui haver d'esperar i patir.» Ell em va dir que sí i ho vam dir a la tia i l'oncle i ells encantats. I el pare i la mare ens van dir que fèiem bé..... Així és que jo de la Morera n'estic prendada. Jo, aquí, gràcies a Déu no m'he barallat amb ningú mai, ni a Scala-Dei.

- Vostè va estar treballant a baix a Scala-Dei?

- A Scala-Dei 27 anys hi vam ser, treballant a cal Rius, massa....

- Com a masovers?

- Sí, treballant la terra i encarregats de la casa.

- Vostès venien la collita o se la quedaven tota?

- Sí, la veníem a un que la comprava, no a la cooperativa, abans hi havia algú a cada poble que ens la comprava, nosaltres la veníem a un de baix a Poboleda, no sé com es deia, no m'en recordo. Per la verema veníem el vi, l'apiàvem, que es feia llavors als cups, i el veníem.

- Quin era el principal cultiu?

- Hi havia ametlles, avellanets, vi i oliva, que es feia molt d'oli llavors.

- Aquí hi havia algun dia mercat?

- No, cap dia ni a Scala-Dei tampoc.

- Com ho feien per anar a comprar?

- Hi havia botigues aquí al poble, una botiga era dels pares de la Pilar i a baix no n'hi havia, havíem d'anar a Poboleda o pujar a la Morera o anar a Cornudella.

- I com pujaven?

- A peu, pel camí de ferradura, que no hi havia carretera, no! Ja fèiem un bon sacrifici, ja!

- Quin producte predominava a casa seva?

- Doncs mira, deuria ser la verema, el vi.

- Que cantaven cançons quan anaven al tros?

- Hi havia vegades que sí i vegades que no, depèn amb qui s'hi anava, però vaja encara que hi anéssim colla tampoc no gaire, es parlava més.

- Vostè vivia de les feines del camp o li entraven altres ingressos?

- Només vivíem de les feines del camp, no entrava cap jornal.

- Em podria dir algunes feines del camp?

- Doncs mira, s'anava a esporgar els ceps, a collir olives, veremar i collir les ametlles i les avellanes. I per veremar es feien servir estisores i unes senalles, per collir ametlles uns cabassos i una canya per picar, no sé ara com ho deuen fer, suposo que igual.

- Quines eren les feines que es feien a cada època de l'any?

- A primers d'octubre es veremava, l'ametlla s'arplegava ara a l'agost i l'avellana al setembre i part del novembre perquè com que s'havia de deixar per anar a veremar llavors no s'acabava l'avellana fins encabat del vermar. L'oliva la fèiem al desembre, ara es fa més aviat perquè obren els molins més aviat però llavors no s'obrien tan aviat, llavors ens tocava pels volts de Nadal començar a collir olives.

- Hi havia molts ramats?

- A Scala-Dei hi havia l'oncle del Jordi «melic», que es deia Josep, el cognom no sé com era, perquè abans no es deien tant, es deien més els renoms de les cases.

- Quantes escoles hi havia a la Morera i a Scala-Dei?

- Una aquí i una a Scala-Dei. A Scala-Dei primer la van fer a cal Peyra i encabat de cal Peyra li van fer un pis amb una mica d'habitació pel mestre i encabat ja van fer l'escola que hi ha ara, va ser en tres llocs. Aquí dalt estava a les «escoles» i també en feien a ca l'Escalet. Aquí dalt hi havia un mestre que s'hi estava.

- Que hi anaven molts nens a l'escola?

- Oh! llavors sí que n'hi havia i a baix també. Hi anaven junts.

- Que s'enrecorda dels noms dels mestres?

- A baix en vam tenir una que es deia «Joaquina», encabat la Guadalupe i encabat un mestre de Tarragona que no recordo gairebé el nom.... no ho sé. I aquí dalt no ho sé perquè jo estava a Scala-Dei. El d'aquí també vivia a la mateixa escola, però l'escola de baix va durar molt més que la d'aquí, perquè aquí quan la van fer ja hi havia poca canalla. Ah!, i a Ca la Neus també es feia escola, el mestre vivia a prop de Ca la Raquel.

- Com era i que s'estudiava a l'escola?

- Doncs mira, llavors entràvem a les 9 i sortíem a les 12, i a la tarda entràvem a les



AGROBOTIGA BAR L'ÚNIC

ROMAN PORQUERES NEBOT

ESMORZARS

QUEVIURES

ENTREPANS

Us desitjem una molt bona Festa Major!

C/ La Font, núm. 7 - 43361 LA MORERA DE MONTSANT - Tel 977 82 71 80

3 i sortíem a les 5. I s'estudiava catecisme i les lliçons de....., no ho recordo. També ens ensenyaven a fer labors, punta de coixí, i feies, si te les havies de fer, unes calces, perquè llavors no se'n comprava d'això, ens ensenyaven a cosir, fèiem camises, perquè llavors tothom anava amb camisa. A Margalef, la mestra tenia un drap on hi havia dibuixos i quan no tenies feina per que a casa no te'n donaven, (però sempre n'hi havia de feina a casa) doncs la mestre te'l donava i escollies el dibuix i a l'endemà el tornaves i l'anaven passant. Els dos mestres que vaig tenir eren molt bona gent i t'ensenyaven molt bé.

- Recorda el nom d'algun mossèn?

- Sí, mira, a Scala-Dei vam tenir mossèn Ricard que es va matar a Reus, va tenir un accident, i encabat mossèn Isidro que era de Poboleda, mossèn Joaquim i després el mossèn d'aquí, mossèn Vicens.

- Que tenien majordomes?

- Sí, abans de la guerra es veu que sí que n'hi havia, però jo com que no hi era..... Allà Margalef sí que en tenien i suposo que aquí la Morera també.

- A baix a Scala-Dei també es feia Festa Major quan vostè va arribar?

- Sí, ja feia temps que en feien, i la gent hi col·laborava molt, tothom hi col·laborava perquè pocs que érem només hagués faltat que no ho féssim.

- Qui la portava la Festa Major?

- Mira, els quatre joves que hi havia, com ara. I durava llavors només el dia de la Verge i el dia següent era el dia dels dropos, però ara ja no que fan més festa, i no hi havia cap altre dia de festa en tot l'any!. Però hi havia un home de La Vilella Alta que venia al poble a vendre coses, i els diumenges ens venia a buscar els que volíem i anàvem al cine.

- On anaven a menjar la mona?

- Ai! a la Mongia o allà a la carretera, cap allà a la creueta. Llavors Scala-Dei era una altra cosa, era maco també llavors, hi havia un altre bar que el portava el Francisco. Abans fèiem los Reis, tots col·laboraven, es vestien a casa nostra, vaja, a cal Rius i llavors sortien pel detràs amb los matxos.

Ah! el meu marit va ser 13 anys alcalde d'Scala-Dei, fins que vam marxar, perquè llavors com que en Josep ja va ser gran, va dir que ja no ho volia ser i llavors vam marxar a Reus a un mas, que li diuen lo Mas Balanyà. I encabat d'allí vam anar a Alvinyana, a un mas que li diuen l'Alvinyaneta, i allí ens van venir a buscar els amos de Tarragona que volien que anéssim a baix a Scala-Dei i així és que en dues vegades vam ser-hi 27 anys, que ja són anys!

- Que se'n recorda de quantes botigues hi ha hagut aquí?

- A baix cap, havíem d'anar a buscar el pa a Poboleda i a comprar també, que era el lloc més a prop, com que hi havia matxos i mules, al mateix anar a ferrar a Poboleda ja compràvem.

- Quin va ser el seu primer sou?

- El meu primer sou?. El que vaig cobrar?. No cobrava res jo, perquè com que havíem de passar de la collita doncs no cobrava res. Ja es va passar ben malament perquè llavors eren les coses molt dures.

- Recorda algun esmolet al poble?

- Que hi fos allí al poble no, però que venia com ara a comprar com aquí si en ve algun, doncs igual passava a baix. Al poble no n'hi havia, tots érem treballadors de la terra.

- A quins jocs jugaven abans?

- Jugaven a les bitlles i jo quan era petita jugava a nines i per una nina fèiem servir una pedra i li posàvem un mocador i totes: «Mira que és bonica, mira que és maca!!». Oh llavors... ! A casa nostra érem 9 de colla: el padrí i la padrina, el pare i la mare i 5 germans. Doncs escolta, hi havia tela marinera!!

- Al bar, a baix a Scala-Dei, a què hi anaven?

- Al bar?. Anàvem a veure el televisor, ens ajuntàvem una colla i anàvem a veure el televisor, perquè abans a les cases no n'hi havia. Però abans no anàvem a fer el vermouh com ara els diumenges, allí si volies prendre alguna cosa la prenies, no t'obligaven a prendre res, era un jan que no deia res, tampoc no ens podia fer pagar per veure el televisor perquè ja hi havia prou feina. Ja vam passar les de Cain, ja!....Els homes jugaven a cartes i prenien cafè, i les dones anaven a passejar o a casa, nosaltres anàvem a una casa que hi havia allà on és ara el restaurant del José, hi havia dos matrimonis i allí jugàvem a cartes i...., jo la primera vegada que vaig jugar a cartes pensava que em tornava boja, com que no hi havia jugat mai, allò del set i mig, mare, quan vaig marxar!!... Hi anàvem, sí, però jo vaig dir que no volia jugar més.

- Quanta gent recorda al poble?

- Llavors?, ... , a baix érem més que ara, estaven totes les cases plenes!! . Ara ja no ho sé quanta n'hi ha. El segon cop que hi vam anar ja no hi havia tota la gent, alguns ja havien marxat.

- Si havien d'anar cap a Reus, com hi anaven?

- Amb el cotxe de línia, llavors passava cotxe cada dia. I al vespre tornaves a casa.

- Quan va sortir per primer cop de Margalef cap a la ciutat?

- El primer cop va ser quan tenia 12 anys, la mare em va prendre a les Borges a plegar avellanes, va ser la primera vegada que vaig anar amb cotxe i la primera que sortia de casa.

- Ha pujat mai al Montsant?

- No, no hi he pujat mai. Bé, quan vaig venir la primera vegada, com que resulta que es casava la meva germana, la tia ens va acompanyar i vam passar per dalt. Però si em dius que per quin lloc vam passar no t'ho sabia dir. Però allò de dir d'anar al Montsant per veure'l, no.

- A quina edat va començar a sortir de Festa Major?

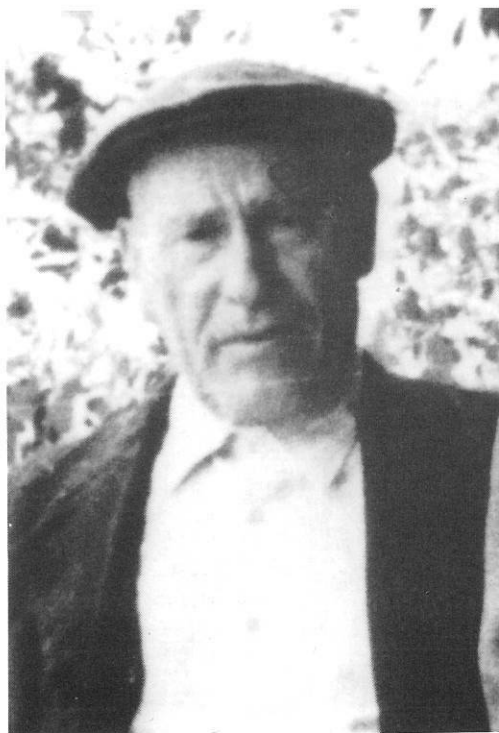
- Deuria tenir 15 anys.

- I quants nuvis va tenir?

- Els que em van deixar i el meu home.

- Quan feien ball, ballava amb altres persones o només tenia un ballador?

- No, no, només amb el nuvi. El nuvi de Margalef era músic, però hi havia un xicot



*En Tomàs Muntané Paradell de Cala Bòlia
Pare d'en Josep Muntané
(Foto cedida: Rosa Nogués)*

que ens aveníem molt a ballar, festejava aquell noi, i li deia a la núvia: «Vaig a buscar la meua balladora», perquè ella no en sabia de ballar i li deia: «Ah!, no, no, ja hi pots anar». Jo un dia li vaig dir si tenia gelos i em va respondre que no, com que ella no en sabia i a ell li agradava molt i ens aveníem molt.... I quan tocaven un tango, Mare de Déu, si ens haguéssis vist!! Jo era la seva balladora, ara, quan amb el que anava no tocava, llavors ballava amb ell. Però si no, amb aquest noi que li deien lo Tonarro sempre ballàvem.

- Quin és el seu somni de joventut?

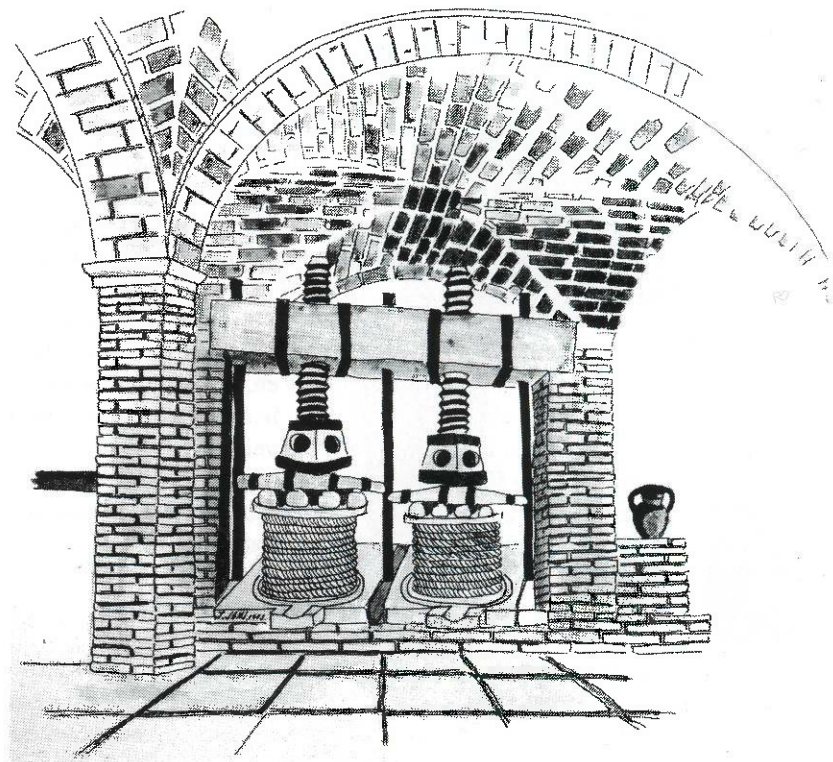
- Doncs mira, la veritat, com que jo anava amb aquell noi de Margalef, m'hagués agradat de casar-me amb ell. Però com que no va poder ser ho vaig deixar córrer. I amb el Josep ja feia molts anys que ens coneixíem, de tota la

vida.

Amb agraïment a Rosa Nogués per haver-nos cedit una miqueta del seu temps.
Moltes gràcies, Rosita.

(Nota: Aquesta text és una transcripció literal de l'entrevista oral)

Vanessa SÁNCHEZ i GROS.



PREMSA DOBLE

**MUSEU-CELLER,
JOAN PÀMIES**

TORROJA DEL PRIORAT

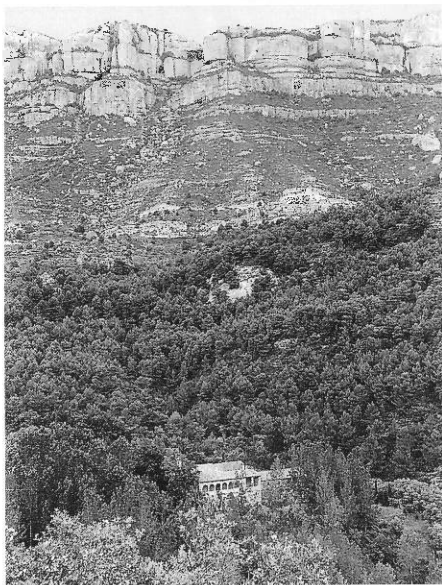
Tel. 977 83 92 13

ELS ENTENÇA A BONREPÒS

Els Entença eren senyors, des de mitjants del segle XIII, d'una àmplia baronia que s'estenia des de Falset fins a l'Ebre, i fins el mar pel coll de Balaguer, i comprenia llocs com Móra, Tivissa, Falset, Pratdip, García i Marçà.

És probable que tinguessin una certa predisposició cap el Cister ja que la nissaga sembla que es feia enterrar al monestir d'Escarp, i en algun cas, com és el d'Alamanda d'Entença, a Vallbona. Per altra banda, tant Santes Creus com Vallbona mantenien drets de pastures en algunes zones de la seva senyoria.

Altrament les vocacions religioses eren abundoses i trobem membres de la nissaga en diversos monestirs del país, com podrem veure una mostra tot seguit. I també a Bonrepòs. Santa Maria de Bonrepòs va acollir al llarg del temps les vocacions



Vista de Santa Maria de Bonrepòs.

(Foto cedida: Biel Roig)

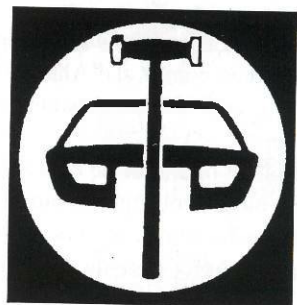
femenines de bona part de la petita noblesa de la rodalia, entre les que no faltaren tampoc una mostra dels grans llinatges, destaca molt particularment el cas de Margarida de Prades, la darrera reina catalana.

En el cas que ens interessa, trobem Teresa d'Entença. Era filla del baró, Berenguer, i de Galbors de Montcada. Tenia onze germans, entre els que cal remarcar les figures de Guillem, que fou l'hereu i successor a la baronia; i de Berenguer, que heretà les possessions familiars al regne de València i fou el cèlebre cabdill almogàver.

Els dos germans, doncs, foren dos dels grans personatges del seu temps que en algun moment devien passar per Bonrepòs; però encara va tenir una relació prou propera amb una altra gran protagonista: era cunyada de l'almirall

Roger de Lloria, casat en segones núpcies amb Saurina d'Entença, germana de Teresa. Entre els altres germans també hi hagué religiosos, com Iussuana, monja de Sexena; Margarida, monja (no se'ns concreta a on); i Gombau, a l'ordre de Sant Joan de Jerusalem i Calatrava¹.

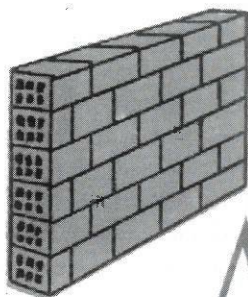
No sabem per ara en quin moment -probablement el darrer terç del segle XIII- Teresa va professar a Bonrepòs, i de fet només sabem que a la primeria del segle XIV -també en una data per ara indeterminada, però posterior a 1303- va ser elegida abadessa. En tot cas sabem que el 1307 ja ho era. Aleshores ja devia tenir més de quaranta anys d'edat².



PLANXISTERIA - PINTURA

TOSET

CAMÍ DE VALLS, 76 Tel. 34 11 62
REUS



CONSTRUCCIONS

GAPIT FRANQUET I SERRADELL

Construccions, reparacions i
tota classe d'obres en general

C/ de la Ciutadella, 1 ■ Tel. 977 82 72 04

Tel. mòbil: 629 90 92 66

LA MORERA DE MONTSANT



*Cuina de l'actual Mas de Sant Blai
(Foto cedida: Biel Roig)*

Dels seus temps al monestir, es coneix una anècdota de 1292 que va afectar al llavors ja cunyat (des de 1291), Roger de Lloria: a prec de l'abadessa, el rei Jaume II va manar a Galcerà de Montoliu que transportés al monestir un blat que aquest guardava i que resulta que era propietat de l'almirall, el qual devia protestar per això, perquè més endavant el rei va manar reintegrar-li el blat³.

La primera notícia que es coneix del seu abadiat és del dia 28 de juliol de 1307, que, d'acord amb el convent, va fer una concessió espiritual al mestre Pere de Perpinyà, al que se li garantia que després de la seva mort se li farien els aniversaris tal com era costum de fer-los als membres de l'ordre⁴.

Teresa també figura com abadessa en una notícia relativa al capbreu de

Lleida fet l'1 de setembre de 1310⁵: "Any MCCCX. Los plaers y altres homes de Lleyda confessan a Guillem Balb, com a procurador y ecònomo de Dona Theresa, abadessa del monestir de Bonrepòs y a son convent, tots els drets que dit monestir tenia en la ciutat de Lleyda. *Actum Kal. Septembris dicti anni*".

Apareix aquí el nom del membre d'un llinatge prou lligat a Bonrepòs, els Balb que, com podem comprovar per aquesta notícia, un centenar d'anys després de la fundació del monestir, seguien tenint un paper destacat per a la comunitat cistercenca. Guillem Balb, ciutadà de Lleida, que va morir el 1315, va ser enterrat a Bonrepòs⁶, semblantment que els fundadors i d'altres membres de la seva família.

Quan va caldre, l'abadessa va saber defensar els interessos de la seva comunitat i senyoria, presentant les seves queixes davant el rei i fent valdre els seus drets, com és el cas de 1312⁷.

El monestir gaudia de diversos privilegis, entre els quals el que el lliurava de pagar qualsevol tipus d'exaccions reials i qualsevol tipus de servituds.

Sembla, però, que durant el seu abadiat va tenir alguns problemes amb els oficis reials, que l'obligaven a pagar les quèsties i d'altres exaccions tant reials com comunals, la qual cosa ho considerà un agravi per a la comunitat, ja que es contradeien manifestament els seu privilegis.

Per tal de solucionar-ho, l'abadessa va portar la qüestió davant el rei Jaume II el

qual li va donar la raó, ja que s'havia vulnerat un privilegi concedit al monestir pels seus antecessors i confirmat per ell mateix, i que per la qual cosa, era plenament vigent. De manera que el rei, des de Vilafranca del Penedès, el 23 de maig de 1312, manà respectar els referits privilegis, no molestar per aquesta causa el monestir, ni els seus homes, i finalment manà restituir tot el que havien hagut de pagar. Teresa d'Entença va morir sent abadessa el 5 de novembre de 1314⁸. És possible que llavors deixés al convent tres-cents sous, per tal que la comunitat disposés d'una renda de quinze sous per pitança⁹.

Ezequiel GORT i JUANPERE



Capella del Mas de Sant Blai (Foto cedida: Biel Roig)

¹ ROMERO, *Documents de la baronia d'Entença*, Ps. 33 i ss.

² PIQUÉ, *Etapas progresivas de la vida cisterciense*, p. 27

³ FORT, *El rey de Aragón don Jaime el Justo y el monasterio de Bonrepós del Montsant*, ps.2-3

⁴ PASQUAL, *Sacra Cathaloniae Antiquitatis Monumenta*, v. IX, p. 334.

⁵ PASQUAL, *Sacra Cathaloniae Antiquitatis Monumenta*, v. IX, p. 536

⁶ DOMÍNGUEZ BORDONA, *El escritorio y la primitiva biblioteca de Santes Creus*, p.145. Sobre els Balb, vegeu GORT, *Els Balb, el Cister i Bonrepòs*.

⁷ FORT, *Op. Cit.*, ps. 6-7

⁸ PASQUAL, *Sacra Cathaloniae Antiquitatis Monumenta*, v. IX, p. 536. També DOMÍNGUEZ BORDONA. *Op. Cit.*, p.146.

⁹ PASQUAL, *Sacra Cathaloniae Antiquitatis Monumenta*, v. IX, p. 334.

EL CONTE DE L'ABELLA REGINA

(UNA PETITA HISTÒRIA SOBRE LA VIDA DE LES ABELLES)

Aquell primer dia de tardor havia despuntat fresc i núvol al peu de la Serra de Montsant. Regina, l'anciana reina del rusc, sabia que l'arribada de l'hivern no trigaria gaire. Podia sentir el fred a cadascun dels pocs pèls que encara li restaven al cos, i cada dia li feien més mal les articulacions de les seves potes. Ja tenia quatre anys, i havia viscut moltes experiències. Potser aviat arribaria la fi de la seva vida... Les seves filles, molt enfeinades, anaven amunt i avall de l'arna.

"Avui no aconseguirem gaires provisions", va pensar Regina mentre anava ací i enllà, envoltada de la seva cort d'obreres. Estava cansada, i el caliu especial del rusc feia que s'endormisqués de tant en tant, tot recordant de bon grat els vells temps, quan ella encara era jove i forta, i capaç de pondre més de 1800 ous diaris.

En sentir el brunzit d'una abelleta jove, que encara conservava els seus pèls blancs i el seu caminar vacil·lant, va recordar la seva infantesa i la fundació de la colònia. Regina havia nascut un bonic dia de primavera, dins d'un vell roure. Quan va sortir de la cel·la reial, la seva mare ja no hi era. Per tal d'acomplir la tradició: "una reina, un regne", havia marxat en busca d'un altre cau, amb la meitat de les obreres del rusc, i havia deixat a la nova reineta el govern de la vella colònia. La seva primera tasca va ser assegurar-se que no hi hagués cap més princesa reial a palau. Després, va passar uns quants dies explorant tots els racons de la seva llar. Les seves germanes, les obreres, van tenir cura d'ella, alimentant-la molt bé fins que va estar preparada per fer el vol de fecundació, el pas cap a la maduresa.

Les reines només són fecundades una vegada a la vida, per això tenen una mena de saquet, l'espermateca, on guarden l'esperma que ha de fecundar els ous durant tota la seva existència. Com que ha de quedar ben plena, durant el vol de fecundació, la reina ha d'aparellar-se amb el major nombre d'abellots possible. Aquests són individus rabassuts i amb uns grans ulls compostos. Regina recordava com el dia del vol se sentia lleugera i li agradava fer cabrioles enlaire, perseguida per una cohort de mascles bufats i taujans. Mai no es va divertir tant. Finalment, escollí els nou o deu més atractius per a la fecundació.

A partir d'aquest moment, va haver de dir adéu a la bona vida. Van començar el dur treball i les responsabilitats. Havia de pondre ous cada dia. Les obreres l'ajudaven a introduir l'engruixit abdomen dins de les cel·les destinades a la cria. No totes les cel·les d'una bresca són iguals ni tenen idèntiques funcions: unes serveixen per emmagatzemar provisions, i les altres per a pondre els ous. Les cel·les per als ous d'obreres són estretetes; les cel·les per als ous dels mascles són amples, i les cel·les

DAVID PORQUERES

CANSALADERIA QUEVIURES

C/ Església, 19 • Tel. 82 10 83
CORNUDELLA

C O M E R C I A L

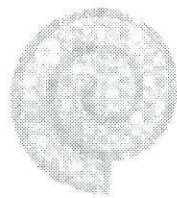


E L E C T R Ó N I C A

LL. PORQUERES
Dep. Comercial

Cr. Mossèn Ritort i Faus, 23
Tel. 977/ 218714 Fax. 977/ 24 37 22
43002 TARRAGONA

CENTRO
ASISTENCIA
POSTVENTA



T E L Y C O
GRUPO TELEFÓNICA

per a les princeses reials tenen forma de didal. Doncs bé, Regina dipositava un sol ou dins de cada cel·la: fecundat en les estretetes o no fecundat en les amples. Amb la pràctica, aconseguí fer unes postes circulars molt maques, de fins a 1800 i 2000 ous diaris!

Als tres dies de la posta, dels ous surten unes larvetes que són nodrides amb gelea reial durant 48 hores. Després aquesta alimentació varia en funció de la categoria de cada larva: les d'obra i de mascle prenen unes farinetes de pol·len i mel, i les de reina segueixen prenent gelea reial fins a sortir de la cel·la. Sigui com sigui, als nou dies de la posta, totes les larvetes han crescut moltíssim i estan a punt per fer la metamorfosi que les convertirà en adultes.



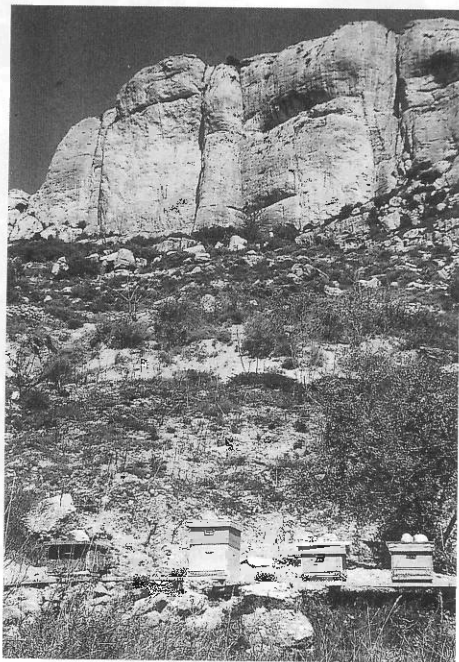
Abelles treballant al rusc. (F. cedida: J. Barrull i I. Mate)

Això només serà possible si les abelles mainaderes tanquen amb cera les cel·les. Una futura reina neixerà als setze dies de la posta, una obrera als vint-i-un, i un abellot als vint-i-quatre. Serà llavors quan s'integraran realment en la societat, fent els papers que els pertoqueu.

Cada individu, a la colònia, té el seu treball. Tots han de fer alguna feina, i ningú pot viure pel seu compte massa temps. L'ocupació de la reina és la de pondre els ous i mantenir en ordre tota l'organització; és una tasca molt feixuga que pot durar tota la vida, fins a cinc anys... La funció dels abellots és només la de fecundar la reina...i dropejar. Hi ha algú que diu haver vist algun d'aquests dropos col·laborant en les tasques de refrigeració del rusc. Neixen a la primavera, i si no són capaços d'acomplir el paper biològic al qual estan destinats, no viuen més enllà de l'estiu, car són

expulsats de la colònia. Les obreres tenen moltes professions diferents al llarg de la seva curta vida. Els primers dies han de fer de mainaderes, nodrint les larvetes i netejant-les. Després aprenen a construir i mantenir les bresques de cera, a més de dedicar-se a la ventilació i la vigilància del rusc. Quan ja són més grans, es dediquen a fer feines de camp, molt importants per l'aprovisionament del regne. Les obreres de primavera tenen una vida més curta que les de tardor, ja que estan molt més enfeinades i envelleixen abans...

Ah!..., la primavera!... Regina podia sentir encara les olors d'aquella primavera en la que es va produir la fundació de la nova colònia. El vell roure havia esdevingut petit per tanta abella, i Regina, tal i com va fer sa mare, va decidir buscar una nova llar i deixar la vella a una altra princesa reial. Un matí assoleiat va reunir un exèrcit de deu mil obreres i provisions per al llarg viatge, i van començar la marxa: van fer un eixam. Un grupet d'exploradores anava al davant, tot informant dels millors indrets per descansar. Van recórrer quilòmetres i quilòmetres, fins arribar a les rodalies d'un pantà, el pantà de Siurana. Allà, es van deturar sobre una branca de pollancre. El lloc semblava bonic i comfortable: hi havia ombra, aigua, i l'aire feia molt bona olor. Segurament trobarien un cau on instal·lar-se, allà a la vora. Però, de sobte, la llum del sol es va apagar, i tot començà a moure's com en un terratrèmol. Les obreres estaven furioses i molt guerreres dins de la foscor, lluitant contra el desconegut. A prop, se sentien sorolls estranys i misteriosos. Van caure en un vell tronc buit de surera i durant un llarg espai de temps van ser sacsejades amunt i avall, amb una ensordidora vibració de fons. Quan ja s'havien acostumat a la foscor i al soroll, uns cops sords i uns moviments bruscos les van fer fora del tronc, tot caient sobre un tros de roba blanca, al peu d'una caixa de fusta. Hi havia fum per tot arreu, i l'instint va fer que Regina pensés que el més prudent era buscar recer dins la caixa. Les seves obreres la van seguir. Dins tot era fosc, però hi havia una olor coneguda: feia olor a cera! Les abelles van ser molt cauteloses al començament, pensant que potser el cau ja estaria ocupat per altres companyes, però no van trobar ningú. Semblava, doncs el lloc perfecte per poder instal·lar-s'hi: parets de fusta, làmines de cera per construir bresques, una àmplia



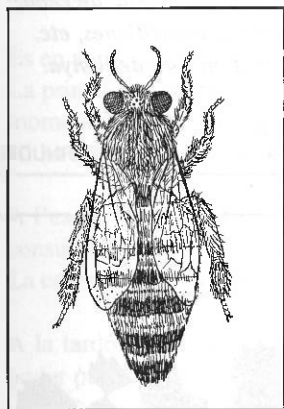
*Casetes per les abelles
(Foto cedida: J. Barull i I. Mate)*

prudent era buscar recer dins la caixa. Les seves obreres la van seguir. Dins tot era fosc, però hi havia una olor coneguda: feia olor a cera! Les abelles van ser molt cauteloses al començament, pensant que potser el cau ja estaria ocupat per altres companyes, però no van trobar ningú. Semblava, doncs el lloc perfecte per poder instal·lar-s'hi: parets de fusta, làmines de cera per construir bresques, una àmplia

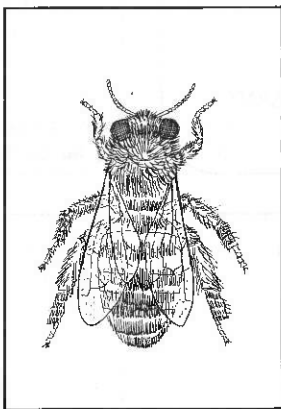
entrada dirigida cap al sud, bona temperatura, bona humitat...i bones provisions de nèctar i pol·len de romaní a les rodalies. A més, el panorama, al peu del cingle de La Falconera, era fantàstic. Es podia demanar més?

De seguida van posar potes a l'obra. Van construir noves cel·les, van recollir moltes provisions, tot volant per la Devesa i pels voltants de Sant Blai, i Regina va fer unes postes maquíssimes. Les primeres fundadores van treballar de valent. En poc temps van crear una nova colònia, on havien nascut, viscut, i desaparegut moltes generacions d'abelles fidels, durant aquests anys.

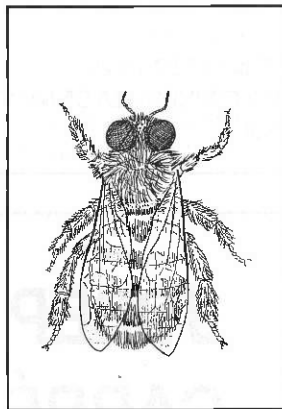
El flaïre del fum, ja conegut després de tant de temps, tornà a Regina a la realitat. Aquí venia de nou l'home emmascarat. Ell va ser qui les va dur fins on eren ara. Des que van fundar la nova colònia, a prop del camí de les Robines, mai havien tornat a tenir la necessitat de buscar un nou indret per traslladar el regne. El culpa-



Abella Reina



Abella Obrera



Abella Mascle

(Dibuixos ceditos: J. Barrull i I.Mate)

ble havia estat l'home emmascarat. Sempre que la població augmentava massa i ja no quedava espai per pondre més ous, arribava ell amb el seu pot de fum, i s'emportava part de les provisions i de les abelles, deixant noves làmines de cera per endreçar. Així que, Regina, havia de començar de nou la seva feina, i tenir cura del seu poble, o el que quedava d'ell. Any rera any, havia de romandre a la casa de fusta i havia de tirar endavant la colònia.

Estava convençuda que seria aquí on acabarien els seus dies... Malgrat tot, no estava gaire molesta amb l'home emmascarat. Els seus mètodes eren una mica expeditius, però havia de reconèixer que havia ajudat el seu regne en més d'una ocasió. A canvi d'una mica de la seva collita, els donava menjar en èpoques de carestia, tenia cura de la caseta de fusta quan estava malmesa, i les deslliurava d'enemics i malalties.

PIÑOL

FUSTERIA ■ MOBLES

Ctra. de Reus s/n
Tel i Fax 977 82 10 29
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT
-Priorat-

Forn de Pa



EDUARD

*Elaboració i venda de pa i
patisserie rústica
Coques de cabell d'àngel,
de pinyons, de crema, de ceba,
pastissots, magdalenes, etc.
Tot cuit en forn de llenya.*

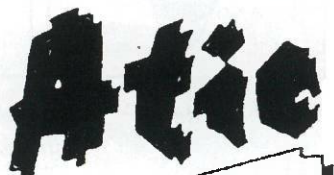
C/. Església, 2
Tel. 82 10 68

43360 CORNUDELLA

JOSEP CARRÉ PÀMIES

*Servei de retro i
Excavacions*

C/ del Pilar, s/n
Tel. 82 10 15
CORNUDELLA



**BAR MUSICAL
CORNUDELLA**

No era un mal home, malgrat el seu aspecte estrany. Ella ja estava acostumada a la seva presència. Fins i tot, s'havia deixat marcar el tòrax amb un puntet de color, un tret identificatiu de les reines als ruscós creats pels humans. Les seves filles, però, no havien aconseguit mai acceptar-lo, potser perquè la seva vida era massa curta, i cada vegada que apareixia, l'atacaven amb el seu fibló, deixant la vida en l'intent defensiu.

Si no hagués estat per ell, el seu poble hauria desaparegut un parell de vegades...I és que no totes les èpoques són igual de bones al llarg de l'any, aquí al Montsant.

A l'hivern, les temperatures baixen molt, i el clima és molt dolent: neva, plou i fa vent, i les abelles han de romandre a casa, totes plegades fent pinya per tal de mantenir la calor de la llar. Hi ha poques obreres a la colònia i la reina gairebé no pon ous. Els cingles estan blancs i les plantes no tenen flors. És un període d'estalvi de provisions, ja que s'ha de sobreviure fins a la primavera. Només alguns dies assolats les obreres aprofiten per sortir a estirar les potes.

És en aquesta època quan l'home emmascarat mostra la seva imatge benefactora. La primavera arriba amb l'augment de la temperatura i les primeres floracions. És moment de neteja, construcció i reparació de cel·les, de posta, i d'aprovisionament. Hi ha abundància d'aliment, i és quan moltes colònies eixamenen.

A l'estiu, força càlid i eixut, cal deturar la posta. La colònia passa aquesta època consumint les reserves i ventilant el rusc, per tal d'evitar que la cera es pugui fondre. La calor és una veritable enemiga per les abelles.

A la tardor, les pluges fan brotar una segona floració que donarà provisions per poder passar un nou hivern.

Ara, a la porta de la tardor, el rebost estava curull. Això faria que l'hivern no fos tan dur. A les portes del seu regne la vella reina somniava ja amb l'arribada d'una nova primavera. Potser seria la darrera?

Al cel, el sol li va fer un tímid ullet abans de desaparèixer darrere de la silueta de La Morera de Montsant.

Isabel MATE & Joan BARRULL
Biòlegs.

QUEVIURES TERESA PALLEJÀ

VENDA de vi del PRIORAT

**C/ L'ARC de SANT BERNAT, 2 • TEL. 23 92 20
TARRAGONA**



CONSTRUCCIONS DE TUBERIES INDUSTRIALS SA

OFICINA

C/ Sant Jaume, 2 1r 2a

Tel. 977/ 84 04 75

Fax 977/ 84 09 11

43760 EL MORELL

(Tarragona)

Apartat de correus, 648

43080 TARRAGONA

TALLERS

Ctra. N-240, Km.8

Tel. 977/ 62 54 05

43152 PERAFORT

ANEM A L'HORT

La dieta mediterrània està de moda. Quan aquest concepte surt com a tema de conversa, s'associa quasi automàticament amb la trilogia mediterrània aplicada a la cuina. L'ordre amb que se sol formular ve donat per la importància que actualment es dona als seus productes: oli d'oliva, vi i cereals en forma de pa o pasta. Només quan s'aprofundeix una mica més en aquesta saludable dieta apareixen com a elements imprescindibles les verdures i la fruita que també la componen.

El clima mediterrani es caracteritza, entre d'altres coses, per la gran quantitat de dies assolellats de que frueix. Aquest factor tan apreciat pels turistes del centre i nord d'Europa ens pot polaritzar excessivament. L'aigua ha esdevingut gràcies als avenços tecnològics un element banal. L'obtenim massa fàcilment donant un gir a una aixeta. Només ens adonem de la seva importància

quan arriben les restriccions. Cal anar una mica enrere en el temps per recordar la visió de l'aigua indispensable per a la cuina i per a la higiene transportada en càn tires des de la font. L'aigua, un bé escàs també per a l'agricultura, podia provocar seriosos enfrontaments entre veïns.

En les terres seques mediterrànies els afloraments naturals d'aquest líquid element eren aprofitats pel conreu dels llegums i de les verdures necessàries per a una equilibrada alimentació humana. Els horts han estat i estan presents en tots els nuclis de població i han donat origen a nombrosos topònims. El conreu de les terres de regadiu, encara que de molt poca extensió en la nostra contrada, exigia una dedicació intensiva per part del pagès per tal d'assegurar a la seva família els productes frescos de temporada.

Ens ha semblat que escriure sobre els horts de La Morera era la manera lògica de donar continuïtat al conjunt dels tres articles dels anys anteriors sobre la trilogia mediterrània. Hem continuat amb el mateix mètode de treball, encara que en aquesta ocasió la localització dels diferents horts s'ha emportat una part important del temps que hi hem dedicat. Volem agrair les col·laboracions espontànies o sol·licitades, però sempre desinteressades, d'aquelles persones que han sabut que tractàvem aquest tema. Us volem demanar disculpes per les mancances o imperfeccions que hi pogueu descobrir. Desitgem que la lectura d'aquest text us sigui profitosa.

1. SITUACIÓ DELS HORTS.



*Crestalls a l'hort de Cal Ros
(Foto cedida: Pere Bonet)*

Hem fet una enumeració dels horts que es trobaven al voltant del nucli de població de La Morera i que estaven conreats pels seus habitants. La gran majoria d'ells han quedat en desús. Només se'n mantenen de manera quasi testimonial aquells que els seus propietaris continuen conreant o alguns que han estat cedits a d'altres persones que els poden treballar.

Hem fet l'enumeració començant pels que estaven situats a l'extrem est del terme, és a dir a la zona més propera al terme de Cornudella, i hem anat seguint en direcció a l'oest fins arribar als voltants de la conreria d'Scala-Dei. Dins de cada una de les ubicacions que englobaven un conjunt d'hortos l'enumeració, en general, comença pels situats més propers al naixement de l'aigua. Pel que fa a l'obtenció de l'aigua de reg hem aplicat el següent criteri: hem considerat que l'hort s'alimentava d'una font quan era possible, sense dificultat, omplir del raig un cànir o un recipient anàleg en poc temps. Ben segur que per poder regar amb facilitat calia i cal encara acumular l'aigua que raja en una bassa. Hem utilitzat el terme bassa per indicar la manera de recollir l'aigua en els horts que no disposaven d'una font; però feien que s'entollés en una superfície impermeable l'aigua que brollava o s'escolava de manera natural.

Els números que apareixen entre parèntesi serveixen per permetre la localització dels horts en el mapa que acompanya el text. En les ocasions que els horts estaven agrupats i molt propers entre ells un sol número serveix per representar tot el conjunt.

- Horts del Barranc del Mas d'en Racó.

En aquesta contrada es troba un conjunt nombrós d'hortos que aprofiten les diferents aflüències d'aigua que sorgeixen en el fons d'aquesta barrancada o en els seus costers. Estan situats a uns tres quarts d'hora a peu del nucli del poble i molts d'ells són relativament plans. La seva extensió és variable amb predominança dels que poden tenir una superfície propera al jornal.

L'hort del Jaumó(1), situat als costers del cingle, es rega amb l'aigua de la font del Jaumó.

L'hort del Serafi (2), situat en els costers de sota del Mas d'en Racó, acumula l'aigua de la font que té el mateix nom que el mas. L'extensió actual dels horts és superior a la que tenia en l'època que el mas encara estava en peu.

L'hort de cal Mateva (3), situat a la capçalera del barranc, es rega amb l'aigua que s'acumula a la bassa que es pot veure des de la carretera de Cornudella.

Els horts del Forn, del Quimet de la Plaça, de l'Agnet, del Roig i del Goiat (3) també situats a la plana que es troba a la capçalera del barranc del Mas d'en Racó es regaven, i alguns encara es reguen, amb l'aigua acumulada a la bassa que comparteixen.

L'hort del Rosendo(4), situat una mica més avall a la dreta del barranc, rega amb l'aigua de la bassa de l'antic Mas del Mostardó.

• Els horts del Mas d'en Porqueres(5), situats a l'esquerra del barranc sota mateix del mas, s'alimentaven de l'aigua que brollava de la font del mateix nom.

- L'hort de Tarragona(6) situat en els costers de la dreta del Barranc del Mas d'en Racó també regava gràcies a l'aigua que s'acumulava en una bassa.
- L'hort de la Rossita(7) forma un unitat independent que s'alimenta de l'aigua provinent de la font del Mas del Fraret.
- Els horts de Farena(8) també formen una unitat independent. Es regaven abundantment amb l'aigua que raja de la font que porta el mateix nom que el mas.
- Molt més avall del Mas de Farena, sota del cinglet que el separava dels horts del Coll de la Coma es trobava l'hort de cal Mestre(8b) que també es coneixia com l'hort de Farena. Obtenia l'aigua d'una bassa.
- Horts del Coll de la Coma(9).

Més propers al poble, situats a menys de mitja hora a peu, es trobava un conjunt d'hortos que ocupaven el fons del barranc que té l'origen en el Racó del Coll de la Coma. El relleu abrupte no permetia l'existència de grans extensions, només els més baixos aprofitaven l'eixamplament de la vall per condicionar parades més grans. L'hort de l'Angeleta, el més proper a la carretera, regava amb l'aigua que s'acumulava a la bassa.

De la Font de l'Estanislau s'abastien l'hort de l'Estanislau i l'hort del Rosalí.

L'hort del Mateva regava gràcies a l'aigua que s'acumulava a la bassa.

Els horts del Sardà, del Rosset, del Figueres i del Morrobadat compartien l'aigua que s'arregljava a la bassa situada immediatament a sota de l'hort del Mateva.

- L'hort de l'Estanc(10) es trobava a la partida de les Rovines, proper al camí de Sant Blai.

- Els Horts de Sant Blai(11) s'alimentaven de l'abundosa i constant font del mateix nom i s'estenien a sota de l'edificació principal. El reg es regulava amb la gran bassa que servia per emmagatzemar l'aigua.

- L'hort de les Monges(12), situat molt més avall, aprofita les aigües que s'escolen



*Hort del Federico a la Primavera
(Foto cedida: Salvadó Dosaigües)*

pel Barranc de Sant Blai. La construcció d'un petit embassament permet l'acumulació i la regulació d'aquestes aigües per tal d'aprofitar-les millor per al reg.

- L'hort del Federico(13) estava situat sota dels cingles que envolten el Grau dels Barrots una mica al damunt de la carretera. L'aigua es recull encara actualment en una bassa. Aquest hort, així com els que vindran a continuació, estan situats molt a prop del poble, al voltant d'un quart d' hora a peu.

Horts de sota la Font(14).

A redós dels costers que baixen de la Font del Poble es troba aquest conjunt d'hortets,

alguns d'ells encara en actiu. Dificilment visibles des dels llocs més transitats s'abasteixen de l'aigua que s'acumula a les basses.

Formen el conjunt els horts del Quadrada, del Grau, del Ros, de cal Capó, del Sardà i de l'Espanxat.

- Horts de la Costeta del Rector(15).

També situats en els costers de la banda sud del poble es troba un altre conjunt d'hortos de mida reduïda. Uns quants es reguen amb l'aigua que acumulen a les basses: l'hort de cal Sixto, de cal Compte i de cal Sardà.

Els horts del Toribio i del Genís aprofiten conjuntament l'aigua d'una fonteta.

- Horts de la Bassa del Racó(16).

Molt propers a l'antic camí de Sant Blai i també amagats al peu del coster hi ha els horts del Merlo i del Sixto que reguen amb l'aigua que es va acumulant en una bassa. Els que aprofiten l'aigua de la font de la Bassa del Racó són els horts del Peris, de l'Estanc, del Figueres i del Fusté.

- Horts del Fontanal(17).

A l'altra banda del poble i en direcció a Scala-Dei estan situats també una bona quantitat d'hortos que aprofiten les aigües que afloren a les fondalades dels costeruts barrancs d'aquesta banda del Montsant.

Els del Fontanal són els més propers al poble, encara no a un quart d'hora a peu. L'hortet del Boli, tancat per una paret de pedra, obtenia l'aigua d'una mineta. Situats una mica més avall de l'altra font del poble que dona nom a aquest conjunt trobem els horts del Melic, del Climent i del March, tots ells d'una extensió propera al jornal i que reguen l'aigua amb respectives basses.

A la mateixa zona, però a la banda esquerra del barranc dels Roures i en front dels anteriors es trobaven dos horts(18) que s'abastien també de l'aigua amb basses : l'hort dels Roures del Peris i l'hort del Pessetó.

- Horts del Barranc dels Diumenges(19).

Una mica més avall en el pendent, més propers al llit del barranc, i com una continuació natural dels anteriors es trobaven els horts del Xollat, del Palom i de la Sisca Espanxat. Aconseguien l'acumulació de l'aigua per mitjà de basses.

- Horts de la Roca Grossa(20).

Continuant pels costers i el fons del mateix Barranc dels Diumenges, però situats ara a la banda esquerra del seu curs es trobava un conjunt d'hortos de mida reduïda. Quatre compartien l'aigua que s'arregljava en una bassa: l'hort de l'Estanc, del Merlo, del Candio i el dels Xops de la Maria Mateva. Altres dos, situats més avall, l'hort del Jana i l'hort de l'Obac de L'Estanislau compartien una altra bassa.

- Els Horts(21).

Aquest és l'indret que aplega l'acumulació més gran de parcel·les amb possibilitat de reg. Està situat a una mitja hora a peu del poble. Alguns es poden veure, encara, baixant per la carretera d'Scala-dei a l'altre costat del barranc. Situats també al coster i abancalats gràcies a la construcció de sòlids i alts marges de pedra. Alguns d'ells d'extensió propera al jornal com l'hort del Joan Domingo i el de cal Ros que compartien la barraca. El primer es regava de l'aigua recollida en una bassa i el



Hort de Cal Ros (Foto cedida: Pere Bonet)

segon es rega, encara actualment, de l'aigua d'una font que raja uns metres per damunt de l'hort. A continuació es trobava l'hort del Miró que regava d'una bassa. Una mica més avall compartien l'aigua de la mateixa font els horts de l'Agnet, de cal Sereno, del Portaler, del Tomàs, del Patorret i del Llorenç.

- Horts dels Seguers(22).

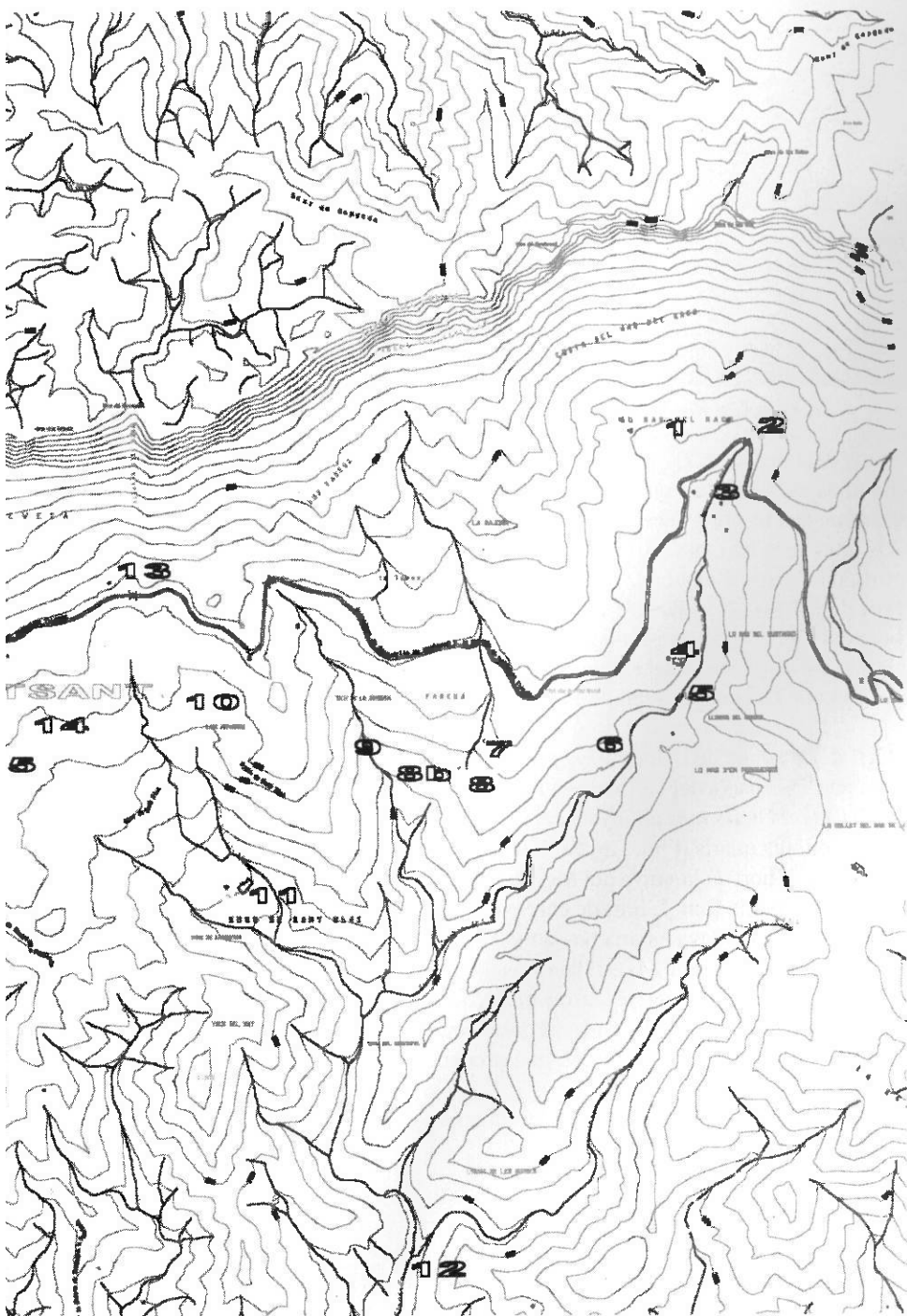
Una mica més enlairats que els anteriors i a una distància semblant del poble hi havia uns quants horts que aprofitaven les aigües que sorgien en els costers de les parts altes dels barrancs. Així en els costers del Barranc de l'Hort de l'Escalet i aprofitant l'aigua d'una font situada sota el cingle es trobaven l'hort de l'Escalet, l'hort de cal Rosalf i l'hort de cal Sixto. Damunt mateix del barranc del Seguers l'hort del Coix aprofitava l'aigua que es podia recollir en un bassa. Encara més enlairat, damunt mateix del cingle, l'hort del Salt del Candio es podia regar gràcies a l'aigua que s'acumulava també en una bassa.

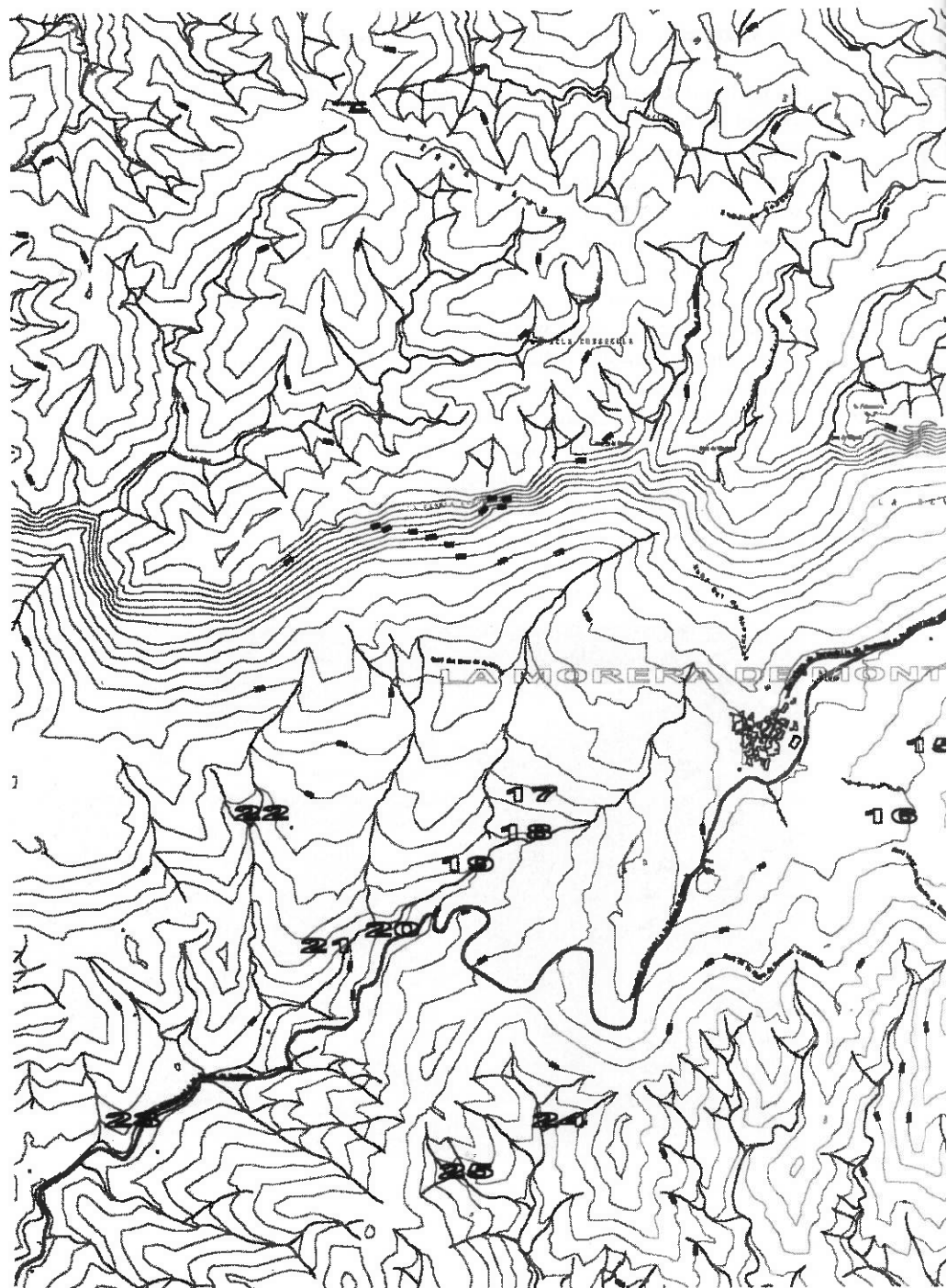
- Horts del Barranc de l'Horta(23).

Ja a la part més baixa del barranc i gairebé a les envistes de la Conreria d'Scala-dei es trobaven els horts més allunyats del poble en aquesta direcció, estaven situats a poc més de tres quarts d'hora a peu. L'hort del Fusté aprofitava l'aigua provinent d'una mina. L'hort de la vinya del Mestre regava les terres més properes al barranc gràcies a una petita font. L'hort de cal Sereno, que era l'últim, es regava gràcies a l'aigua que s'acumulava en una bassa molt propera al barranc.

- Els horts de la Mangrera(24) estaven situats a les parts més baixes de les propietats que algunes cases tenien en les terres de llicorell situades en direcció a Poboleda. En aquesta zona es trobaven en indrets separats l'hort de la vinya del Simeon i l'hort de la vinya del Ramon Diego que procuraven acumular l'aigua en sengles basses.

- També aïllat de la resta es trobava a Les Salanques, més enllà del Coll Roig, l'hort del Jana(25) que es regava d'una bassa.





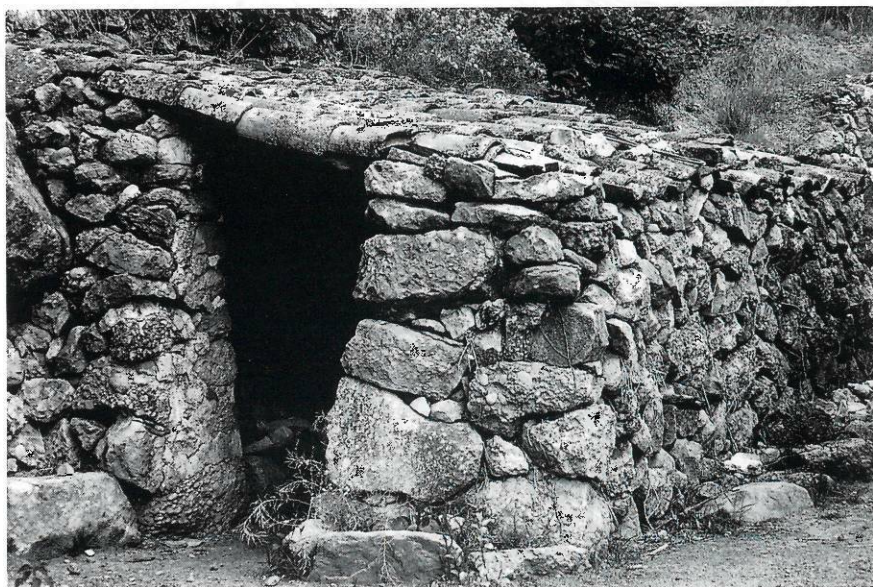
1.2. Característiques generals dels horts de La Morera.

Es fa difícil d'establir semblances entre la gran diversitat d'horts que existien al voltant del poble.

Si ens fixem en la distància respecte del nucli de població podem distingir dos grans grups. El conjunt dels situats molt a prop de l'habitatge correspon als que estaven ubicats al costat mateix de la font que també proveïa d'aigua potable els masos. L'altre conjunt, el més nombrós, està format pels horts de les cases del poble. La característica d'aquest últim és la llunyania respecte del nucli de població, accentuada pel desnivell que calia superar en el desplaçament. Així per exemple el conjunt d'horts que dona nom al Barranc de l'Horta estaven situats a més de dos quilòmetres del poble i calia superar un desnivell de més de dos-cents metres.

Com a conseqüència d'aquest fet el desplaçament fins a l'hort era molt més còmode si es disposava d'un animal de càrrega que servís per tragar les eines o el necessari per dinar en el viatge d'anada i la collita en el de tornada. La imatge que encara podem veure avui en dia del ruquet que porta alguna cosa a la sàrria quan el Josep Merlo torna de l'hort ens serveix per imaginar l'anada o la tornada dels homes que conreaven els horts.

La distància també ens permet explicar en molts dels horts l'existència d'un refugi a cobert ja sigui per a protegir les persones en cas de mal temps, per a guardar les



*Barraca d'hort que compartien Cal Ros amb en Joan Domingo.
(Foto cedida: Pere Bonet)*

eines d'ús més comú que no es volien transportar cada vegada que s'anava a l'hort o per guardar part de la collita si no es podia transportat en un sol viatge. Podem trobar dues menes de refugi. La barraca feta expressament amb paret de pedra i amb sostre de teules o la barraca de pedra que es feia aprofitant alguna de les cavitats naturals que deixaven les roques per tal d'acabar-les de cobrir amb alguna paret de pedra.

Respecte de l'extensió que ocupaven els terrenys dedicats al conreu de regadiu també es fa difícil trobar unes característiques comunes. El que és evident, donades les condicions del pendent dels terrenys, és que no es poden trobar grans extensions planes. L'aixecament de marges es fa imprescindible per poder abancalar els horts i aconseguir així les superfícies planes indispensables per poder aprofitar correctament l'aigua de reg. En general, dominen els horts de superfície petita d'entre els cent i els tres-cents metres quadrats. En alguns indrets, quan el cabal d'aigua ho permetia, les parades no acostumaven a superar les mides indicades anteriorment; però la suma de vàries d'elles permetia arribar a horts que en conjunt podien fer un jornal de terra. Generalment, els horts de superfícies més petites es dedicaven al conreu de productes de temporada. En canvi, els horts de mides més grans permetien el conreu de productes que s'emmagatzemaven per al seu consum al llarg de l'any. Respecte de l'ubicació cal enunciar en primer lloc allò que pot semblar una evidència: els horts estaven situats molt a prop del lloc on neixia o on s'arreglava l'aigua. No es coneixen canalitzacions de més de cinquanta metres, segurament l'escassetat del líquid element no permetia el transport a distància quan les filtracions eren generalitzades. En contra del què a molts els podria semblar lògic, la majoria dels horts no estan situats al fons de les barrancades ja que aquestes estan habitualment seques; és als costers on es troben les fonts o els llocs on brolla l'aigua.

2. ACTIVITATS TRADICIONALS ALS HORTS AL LLARG DE L'ANY.

En aquest apartat ens limitarem a exposar les feines relacionades directament amb les plantes conreades als horts. És de tots conegut que a aquestes feines del pagès caldria afegir-ne moltes més relacionades amb els conreus dels cereals, de la vinya, de les oliveres i d'altres. Enumerarem els conreus de regadiu que eren tradicionals a La Morera abans de la incorporació a l'agricultura de les modernes tècniques que han permès i permeten avui en dia l'existència d'una uniformitat quasi general. La facilitat amb que trobem qualsevol tipus de producte en el mercat ens pot haver fet perdre una mica el sentit de l'estacionalitat d'aquest tipus de conreus. Ens hem d'imaginar una cuina adaptada a preparar només els productes en aquell lloc i en aquell moment determinat i per tant molt més monòtona de la que coneixem avui en dia: la cuina de subsistència en front de la cuina de mercat.

Advent.

El calendari de les feines agrícoles comença tradicionalment a l'advent amb la preparació de la terra per als conreus de tipus herbaci. La lluna vella d'advent és la

***CoAliment* Reus S.A.**

Urb. Rodríguez Hnos.

(darrera del Barri Fortuny)

Telèfon 31 18 40

REUS

Distribuidor de:

CONGELATS



GELATS



que segons la tradició marca l'inici del procés de preparació de la terra. Les principals feines de l'hort cal fer-les en la lluna correcta. Segons sembla la lluna vella no fa créixer tant; però fa que els fruits siguin millors. Ben segur que les pluges de tardor ja han caigut i d'aquesta manera la terra té suficient saor(humitat) per permetre el seu conreu amb el mínim esforç. La primera feina consisteix en remoure, orejar i assolellar la terra. En els horts prou grans aquesta tasca s'aconsegueix llaurant amb l'animal. En les parcel·les més petites o dedicades a un policonreu hortícolà cal fer-ho de manera manual, cal arrabassar la terra amb els arpiocs. A continuació adobar i cavar amb l'aixada el terreny.

Just abans de sembrar o de plantar s'ha de procurar que la terra quedi ben plana per poder fer a continuació els crestalls o les eres. Normalment les eres, que es feien en menys quantitat, es reservaven per al conreu de les plantes que se sembren com els espinacs i els fesols. Per al conreu de les altres plantes el més comú era repartir el terreny en crestalls.

En aquesta època de tardor calia plantar hortalisses que s'havien de collir a la primavera així enciam per la quaresma, cebes primerenques, tiribecs, pèsols, alls i faves. Tal i com diu la dita « Si vols tenir un bon favor, t'has de deixar un dia de vermar». Immediatament després de plantar o de sembrar calia regar la terra per tal d'afavorir-ne la implantació.

Mentrestant calia fer el seguiment que consistia fonamentalment en dues feines: en el cas de les verdures que feia poc que s'havien sembrat calia cavar suaument per tal de desfer la crosta que s'hagués pogut formar en regar; en el cas de les verdures que feia més temps que estaven plantades calia treure les males herbes entrecavant-les o birbant amb les mans. També s'havia de regar quan calia. La freqüència del reg depenia de les condicions meteorològiques i de les necessitats de les plantes. La collita de les plantes d'hivern s'anava fent de forma esglaonada segons permetia el seu creixement i la seva maduració. Són pròpies d'aquesta època de l'any les bledes, les cols, els espinacs, els bròquils, els enciams i les escaroles. Al voltant de Nadal era més abundant la collita dels «àpits».



*Plantant les verdures d'estiu
(Foto cedida: Salvadó Dosaigües)*

Finals d'hivern i primavera.

Quan s'albiraven els últims dies de febrer s'iniciava la preparació de la terra pels productes que es collirien a l'estiu o als inicis de la tardor. Les trufes s'havien de sembrar tal i com manava la tradició de La Morera en algun dels tres dies del mes de març acabats en nou, el nou, el dinou o el vint-i-nou. També per aquesta època se sembraven les remolatxes.

Calia fer també els processos de reg i de seguiment que hem explicat a l'advent. L'arribada de la primavera marcava el moment oportú per plantar o sembrar les menges d'estiu. A finals de març calia plantar els «ravens», les cebes i els enciams, i sembrar els fesols de menjar bajoques. Les favorables condicions climàtiques de la primavera i de l'estiu feien accelerar el ritme de creixement de les plantes. Aquesta circumstància obligava al pagès a ser previsor per tal d'obtenir una collita esglaonada d'aquells productes de difícil conservació. Així la plantació o la sembra d'un mateix producte s'havia de fer també de manera esglaonada al llarg d'aquesta època. Calia fer especial atenció als enciams, «ravens», bledes i cols si se'n volien menjar al llarg de tot l'estiu.

A mitjans d'abril calia començar a plantar les tomaqueres, «preboters» i alguns bitxers, «auberginieres» i carbasseres. Com ja hem dit anteriorment calia fer tot el procés de seguiment. Especial atenció calia dedicar, en aquests mesos al reg.

Al voltant de la Segona Pasqua la collita de les lleguminoses tendres està en el seu punt àlgid: les faves, els tiribecs i els pèsols estan presents a totes les cuines. També es collien les cebes primerenques i els alls tendres.

Estiu.

És en aquesta època de l'any quan els horts estan més concorreguts. La diversitat i l'abundor de les verdures, la necessitat de vigilar atentament el procés de maduració dels fruits i d'intensificar les atencions a les plantes feien necessària la presència sovintejada del pagès.



*La collita d'estiu
(Foto: Salvadó Dosaigües)*

A l'inici de l'estiu, pels volts de Sant Joan es produïa la primera collita de guardar. S'arrencaven els alls i després de deixar-los assecar s'enforcaven.

A primers de juliol, abans de l'arribada massiva dels fruits de l'hort calia sembrar els fesols que s'havien de deixar assecar per poder-ne assegurar el consum al llarg de l'any.

Entre mitjans de juliol i principis d'agost calia sembrar o plantar les verdures de tardor i d'hivern : enciams, escaroles, bledes, cols, bròquils, espinacs, «àpits». La dita reflecteix aquesta obligació: «Si vols bona col, planta-la al juliol».

En aquesta estació el regar bé es fa imprescindible ja que és el moment que «la terra beu més». També cal fer el seguiment de tot el que està plantat.

La collita de les bajoques, enciams, «rabens», tomàques, «prebots», «aubergínies» i carbassons es fa cada dia per altre. També és cull la verdura d'estiu, fonamentalment bledes i cols.

En el mes d'agost s'arrenquen les trumfes i d'aquesta manera s'assegura una de les reserves alimentàries més importants de l'any.

A finals d'estiu, els últims dies de setembre es cullen les cebes de guardar. S'han de posar en un lloc sec, ja sigui esteses sobre un canyís o penjades a manacs.

Pels volts de la «verma» s'assegura l'altra reserva alimentària. Es cullen els fesols, després de deixar-los assecar. També per aquesta època, abans dels primers freds, s'arrencaven les remolatxes.

Alguns conreus extraordinaris superaven el cicle anual. El julivert, imprescindible per a la cuina, estava present en un racó de l'hort i se n'anaven arrecant brots quan convenia. Les mates de carxofes creixien en llocs assolellats i protegits del fred, sovint davall dels marges. A la primavera es tallaven els tronxos que acollien en el seus extrems aquestes flors comestibles.

El conreu dels horts grans.

Quan les condicions d'extensió ho permetien i per tal d'obtenir collites més abundants s'establia una rotació de conreus bianual. Com és sabut aquesta tècnica permetia un lleuger descans a la terra i un aprofitament de la fertilitat natural que el conreu de les lleguminoses proporciona. Eren necessàries com a mínim dues parades grans que permetessin la llaurada còmoda amb l'animal. Els conreus es feien simultàniament en les dues parades, però cadascuna d'elles seguia un cicle de dos anys.

Parada A.

A l'octubre, després d'haver llaurat el terreny, es procedeix a la sembra de l'ordi. Aquest cereal, com els que se sembren en els altres camps no necessita cap atenció especial. A mitjans de juny se sega.

L'endemà mateix s'inicia el conreu del segon producte. Es rega abundantment el rostoll amb la finalitat que el terreny quedi ben blanós. Aquesta terra fresca i humida es llaura i es prepara per la sembra. Se sembren els fesols d'assecar a eres. Al llarg de l'estiu es fa el seguiment i es reguen per assegurar-ne la ufana.

La collita es produeix quan estan ben secs al començament de la tardor, en l'època de la verema. A partir d'aquí el terreny es manté en guaret.

Parada B.

A l'advent la terra es llaura una primera vegada a fons per tal de rompre el terreny. Al llarg de l'hivern es repeteixen les llaurades per tal de trencar la crosta que es pugui haver format després de les pluges.

A finals de març cal afemar i llaurar altre cop. Es preparen els crestalls i se sembren les trumfes. Després de regar es caven per treure les males herbes. A l'estiu es reguen només quan convé i es continua fent el seguiment. A l'agost s'arrenquen les trumfes. A partir d'aquest moment es reprèn el cicle amb el que s'ha indicat a la parada A.

En aquests camps es van produir algunes novetats amb la incorporació de nous productes així el moresc i «aufals», conreus també de regadiu, es van afegir als productes que tradicionalment es destinaven a assegurar la nutrició del bestiar i



Les verdures d'hivern, acabades de plantar
(Foto cedida: Pere Bonet)



Aflorament d'aigua al Barranc de l'Horta
(Foto cedida: Pere Bonet)

dels animals de càrrega.

3. TÈCNIQUES DE CONREU.

El regadiu exigeix molta dedicació per part del pagès i el domini d'un conjunt de tècniques que poden semblar senzilles i rutinàries. Com hem anat veient al llarg d'aquest escrit la cadència amb què s'havien de realitzar les diferents feines exigia una capacitat de previsió gens menyspreable. Explicarem amb més deteniment algunes de les tècniques que han caigut en desús per l'aparició de noves o d'altres que ens han semblat més pròpies de La Morera.

Preparació del terreny.

El conreu dels horts exigeix una atenció intensiva del terreny. Les terres han de ser de qualitat, lliures sempre que és possible de pedruscall. Per mantenir-les en condicions òptimes el pagès hi té una gran dedicació, especialment abans del moment de la sembra o de la plantació de cada grup de plantes.

Les tècniques que fan referència a la preparació i al manteniment del terreny ja les hem explicat en l'apartat anterior en el temps de l'advent.

Fertilització del terreny.

Per millorar la fertilitat de la terra dels horts, que és baixa a causa de l'explotació intensiva pròpia d'aquest tipus de conreus, cal adobar-los. A continuació anem a explicar els sistemes tradicionals que gairebé han quedat en desús amb l'aparició dels adobs químics.

«Els formiguers»

Un dels sistemes més antics d'adobar la terra és el de cremar-la per mitjà dels formiguers. Va ser dels primers en perdre's, però es podia utilitzar com alternatiu en cas de manca de fems. Es feien diversos munts de brossa vegetal obtinguda amb el conreu de l'hort o de llenya lleugera obtinguda amb la neteja del propi terreny, per exemple les feixines de podar els ceps, o del bosc proper. Després amb el rascle de puntes largues es cobria amb terrossos. Aquests havien d'estar premuts i compactes per tal de la brossa quedés ben tapada i no sortís ni flama ni fum per enlloc. S'encenia per la part inferior, on s'havia deixat un boca que després es també es tapava. Es vigilava, tapant els forats que es poguessin formar, per tal que anés cremant lentament. La combustió podia durar més d'un dia. Un cop cremada la terra s'escampava per tot l'hort.

«Afemar».

La fertilització s'aconseguia aportant fems al terreny. Aquets podien ser d'origen animal o d'origen humà. Els fems d'origen animal prodien provenir dels corral·ls on s'aplegaven els ramats de cabres o bous, o dels estables on es recollien les mules o les someres. Després d'escurar el corral·l o l'estable els fems es deixaven fermentar per que poguessin ser útils com adob. Amb el cove femeter es carregava el fem en saques o en sàrries grans i es transportava fins a l'hort a bast. Un cop allí s'escampava per la parada també amb el cove femeter i es cavava amb l'aixada per tal que quedés colgat.

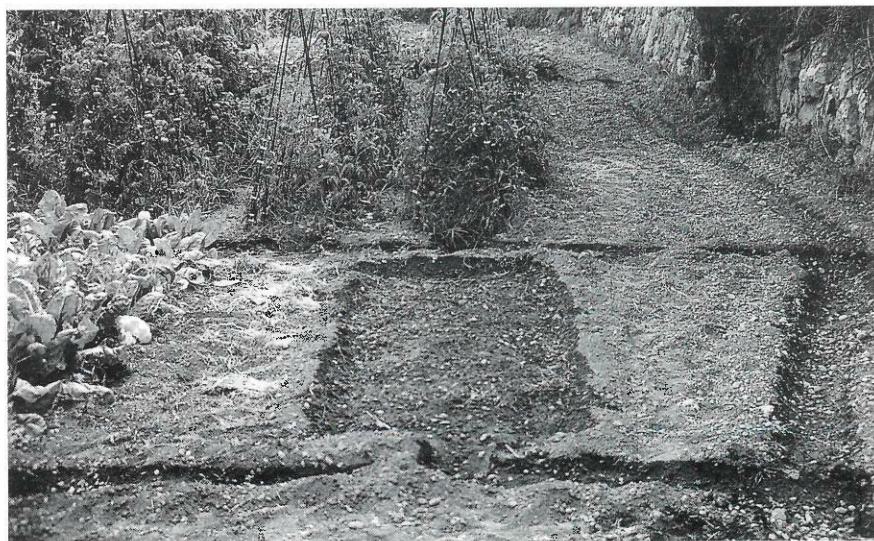
Els adobs d'origen humà s'obtenien en escurar la comuna i s'utilitzaven tal qual. També es traginaven a bast, però en tenir una textura líquida aquest es feia amb unes gerres semblants a les de transportar l'aigua i amb uns argadells que es reservaven per a l'ocasió. S'abocaven en uns solcs preparats prèviament i es colgaven amb terra l'endemà.

Fer el planter.

Si tirem enrere en el temps i ens imaginem la precarietat de les comunicacions, es pot entendre que en una economia de quasi subsistència s'intentés dependre el mínim de l'exterior. Fer-se el propi planter es justificava també en un sistema agrícola amb poques malures ja que les varietats que es conreaven eren les més adaptades a les condicions ambientals.

D'entre les plantes de bona classe que s'han conreat se'n deixen algunes que acabin el seu cicle complet. Així, per exemple, es deixen espigar els enciams o els espinacs per tal de que floreixin i facin llavor. En d'altres ocasions es recullen les llavors de l'interior d'alguns fruits madurs com la tomaca o el pebrot. Amb temps suficient se sembren les llavors així obtingudes en espais reduïts situats sovint a la mateixa casa(per exemple en un cossi vell amb terra) en llocs assolellats o protegits del fred. Quan la llavor creix i la planta té una mida adequada, aquest planter es porta a l'hort i es planta en el lloc adient.

Amb les remolatxes se seguia una tècnica mixta. Després d'haver-les posat en remull, se sembraven dues o tres llavors juntes amb l'estaca de plantar. Un cop havien germinat es deixava una sola planta en el lloc d'origen i les altres es plantaven en un altre lloc.



*Era preparada per sembrar llegums
(Foto cedida: Pere Bonet)*

Sembrar.

Els alls se sembren a partir dels grans que s'han guardat de la collita anterior. Les trumfes se sembren també a partir de les que s'han guardat de l'última collita. Les destinades a la sembra es triaven d'una mida mitjana i es guardaven en un lloc adient perquè grillessin en el moment oportú. En el moment de sembrar-les es partien en dos o tres trossos. Una part, que podia arribar a la meitat, era llavor nova que s'havia anat a comprar per tal d'assegurar la qualitat de la collita.

Regar.

S'utilitza el sistema d'inundació dels crestalls i de les eres. Aquests permeten que l'aigua s'entolli i penetri suament cap al sòl. L'aigua corre des de la bassa fins al terreny a regar a través de recs a cel obert o d'«aubellons». Es desvia cap al lloc que es vol regar per mitjà de l'estellador i ja un cop a la parada es condueix cap els solcs fent «la girada».

Quan hi havia horts que compartien la mateixa bassa calia organitzar un sistema que regulés la seva utilització. El més habitual consistia en poder utilitzar l'aigua que s'embassava en un dia sencer dues vegades cada setmana. Quan la concentració de bancals per a una sola bassa era alta alguns dels propietaris s'havien de conformar amb només migdia dues vegades a la setmana.



Bassa de l'hort del Joan Domingo (Foto cedida: Pere Bonet)

Aplicar tractaments.

Les malures de les plantes no eren tan comunes com avui en dia. El fet de no aplicar gairebé productes químics feia que les plagues no s'haguessin tornat encara resistents als tractaments. La precarietat de les comunicacions tampoc facilitava l'extensió dels organismes nocius i en els pobles es continuaven conreant les varietats més adaptades a les seves condicions climàtiques i ambientals.

Per prevenció s'ensofraven les tomaqueres i les fesoleres quan eren petites. S'«ensofatava» quan semblava que les plantes ho necessitaven.

BAR RESTAURANT

Planelles

Especialitat en cuina casolana

Passeig de Prim, 8
Tel. 33 16 77
43202 REUS

Escarar les basses.

No és pròpiament una tècnica de conreu, però sense un acurat manteniment dels elements que permeten la recollida i la conducció de l'aigua no es pot assegurar un bon rendiment de les terres de regadiu. Aquestes feines de manteniment no tenen un moment específic assignat però es convenient fer-ho en lluna vella. L'activitat que requereix més atenció és la neteja de la bassa de tot allò que s'ha anat acumulant amb el temps: pedres, fulles, llac i senill.

4. EINES UTILIZADES.



Eines: Aixadeta, Aixada ampla, "Arpiocs", Cove femeter. (F. ced.: Pere Bonet)

El pagès té un conjunt d'eines, en general lleugeres, que no són específiques per a l'hort. Les més utilitzades s'acostumen a guardar a la barraca o refugi. Les altres es traginaven, només quan eren necessàries, a l'espalla o a l'interior de la sàrria. La font d'energia fonamental era la muscular, provinent la gran majoria de les vegades del propi pagès, ja que havia de ser aplicada amb delicadesa i precisió i dels animals de càrrega quan la feina ho permetia.

Les eines de conrear l'hort, específiques per remenar la terra eren l'arada quan calia o es podia llaurar amb l'animal; sinó s'utilitzaven els arpiocs per arrabassar. Per cavar la terra i per fer els crestalls i les eres s'empra l'aixada ampla. Per replanar el terreny es pot utilitzar la rascla o els rasclets. Una funció específica tenia la rascla de fer formiguers.

Les eines d'afemar, s'utilitzaven fonamentalment per al transport. Així les grapes servien per cavar els fems i omplir el cove femeter, la sàrria o les saques per transportar els fems sòlids. Per transportar els fems líquids calien les càn tires, la cassa i l'embut de carabassa.

Per plantar s'utilitza l'estaca que permet fer forats prims i estrets en la terra flonja o l'aixada petita que fa forats menys precisos.

Per cavar i eliminar les males herbes s'utilitza l'aixadeta de mida mitjana.

Pels tractaments s'empra l'ensofrador i la màquina d'«ensofatar».

Per a la part final, la collita, només calien recipients on poder arregar i transportar els productes obtinguts com el cistell, la cistella de «vermar» o la sàrria si la quantitat era més gran. Cas a part és l'arrencada de les trumfes que exigeix de remenar la terra amb precaució per a no malmetre-les, per això s'utilitzen els arpiocs.

5. FINALITAT DEL CONREU. PRODUCCIÓ.

A La Morera la finalitat primordial del conreu dels horts era per satisfer les necessitats de l'alimentació humana o animal. L'existència d'excedents només s'acostumava a donar en els productes que es podien conservar i transportar amb facilitat, com els fesols. Ens hem d'imaginar una societat d'economia de subsistència gairebé autosuficient pel que fa als productes frescos. L'aportació a l'alimentació humana es donava en dos tipus de productes. La verdura de temporada que proporciona les vitamines pròpies dels productes frescos característics de cada estació climàtica i la fibra necessària per a una correcta digestió.

Els productes de consum al llarg de l'any eren els que aguantaven la seva conservació sense perdre'n les propietats. Fonamentalment trobem els fesols, en una casa se'n podien arribar a consumir mitja quartera (entre 25 i 30 quilos). De conservació més delicada, per tal d'evitar que grillin, trobem les trumfes; en una casa se'n podien arribar a necessitar entre 40 i 50 arroves(uns 450 kilos). Les cebes, els alls i les tomaques de penjar també es guardaven per assegurar una condimentació més saborosa de les menges de tot l'any. Les cases que collien quantitats més grans d'aquests productes de llarga conservació, sovint venien part de la seva producció a les cases que n'eren deficitàries.

L'alimentació animal no es produïa únicament amb els productes provinents dels horts, però en la seva nutrició hi tenien un protagonisme important els productes que no resultaven comestibles o no venien de gust als humans. Els conills, a més d'herba es menjaven fulles de col o parts vegetals difícilment digeribles com els tronxos. Per a les gallines se solia preparar una calderada de bullit al matí compost de pells de trumfes o trumfes petites, fulles de col i farineta de segó. Aquest bullit que tenia una textura pastosa es donava en calent. També es preparava una calderada bullida per al tocino a base de trumfes, remolatxes, carbassa i segó. A més se'ls donaven els fruits passats, poc aptes per al consum humà. Per a la mula es preparava al vespre la pellada que se li donava just abans d'anar a dormir. En un calder d'aram que es deixava bullir als cremallers del foc a terra s'hi posava palla de fesol, carbassa, remolatxa, trumfes petites i segó.

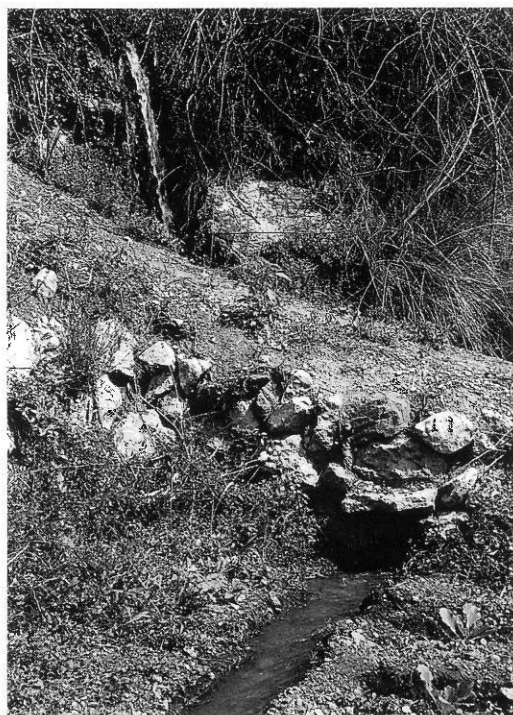
Vocabulari:

Advent: època de l'any litúrgic que precedeix la festa de Nadal. Antigament comprenia les cinc setmanes anteriors al Nadal, és a dir finals de novembre i quasi tot el desembre. L'inici de l'any agrícola acostumava a coincidir amb l'inici de l'advent.

Aixada ampla: aixada de pala quadrangular que s'utilitza per cavar.

Aixadeta: aixada petita de fulla estreta usada per arrencar herbes, plantar hortalisses, etc.

«**Arpiocs**»: eina metàl·lica en forma de forca de dues punxes llargues i paral·leles adaptada transversalment a un mànec de fusta amb el qual forma un angle agut. Servia per cavar amb profunditat la terra.



*L'aigua de reg passa a través de l' "aubelló"
(F. cedida: Pere Bonet)*

Arrabassar: preparar un terreny per conrear-lo, cavant-lo en profunditat.

"**Aubelló**": conducció subterrània d'aigua formada per llit, parets i sostre de lloses que permetien evitar la deformació de la seva secció rectangular. S'utilitzava per permetre l'arribada de l'aigua de reg a través de zones de pas conflictives com els camins.

Birbar: arrencar les herbes, generalment amb les mans, que acompanyen les plantes dels horts o conreus.

Cove femeter: recipient fet de vímet amb dues anses que servia per contenir sòlids. El femeter específic per contenir fems, menys densos que altres materials, era més gran que els altres coves. En les ocasions que

calia comprar fem aquest es pagava a tant el cove.



US DESITGEM BONA FESTA MAJOR

FORN ARTESÀ

JOAN PERE CAMPIÑA

Plaça de la Vila, 13 • Tel. 977 82 10 80
CORNUDELLA DE MONTSANT
PRIORAT - TARRAGONA

CAFÈ DE LA PLAÇA

Assortiment d'entrepans

Tapes variades

Plats combinats i planxa

Pl. de la Vila, 12
Tel. 82 13 03

43360 CORNUDELLA DE MONTSANT
(Priorat) TARRAGONA



Crestall: llom de terra entre dos solcs.

«*Ensofatar*»: sulfatar, aplicar a les plantes una dissolució de sulfat de coure en aigua. S'afegia una petita quantitat de calç que servia per «fer blau», és a dir que afavoria que el sulfat de coure diluït s'aguantés a les fulles. La seva aplicació es fa modernament amb una màquina-bomba que permet l'aspersió del líquid a un certa distància.

Ensofrar: empolverar les plantes amb sofre. S'utilitza un aparell específic.

Eres: espai petit de terra delimitat per crestalls baixos destinat a la sembra de llegums o hortalisses.

Estaca de plantar: pal curt amb punta en un extrem i mànec corvat a l'altre, fet de fusta d'olivera o d'una altre fusta dura que permet fàcilment fer forats al terra.

Estellador: llosa de pedra que s'utilitza com a comporta per a distribuir l'aigua dins una sèquia.

Forc: trena de joncs o d'espart on se subjecten per les cues una partida d'all.

«*Prebots*»: pebrot. Forma específica del llenguatge parlat que utilitzen alguns habitants de La Morera.

Sàrria: bossa molt gran oberta de llarg a llarg a la part superior. Teixida de palmeta o de palma trenada. La sàrria gran s'acostumava a utilitzar per tragar fem, en canvi la mitjana o la petita servia per tragar trufes, fruits i altres coses de la terra. Per al seu ús s'esten de boca enlaire travessera damunt l'albarda, albardó o bast, com una caputxa badocant a cada costat de l'animal.

Segó: pellofa de cereals, especialment blat, mòlta que se separa de la farina i es dona com aliment al bestiar.

«*Tiribecs*»(*Tirabecs*): raça de pèsols de gra molt petit del qual se'n menja la tavella tendra.

Joan FERRAN i Ramon SABATÉ



L'ENCANTERI DE LES VINYES



Moments del relat del conte (Foto cedida: Núria Crivillé)

La història que us explicaré ara, amics i amiguets meus, s'escapa fins i tot de la memòria dels nostres avis i revesavis. Es remonta a principis del segle XX, fa gairebé cent anys.

Conta la llegenda que en aquella època, pels voltants de La Morera i Scala Dei hi rondava una vella bruixa que no suportava l'alegria; rondinaire i xaruga, malhumorada, geperuda, berrugosa, bigotuda, bruta, pudent, de pits grossos, cul sortit i mirada profunda. Cap rostre alegre rialla o somriure li passava desapercebut i s'empescava les mil i una perquè, sota els efectes d'algun poderós i diàbolic encanteri, aquelles cares sempre contentes i rialleres esdevinguessin tristes i desolades.

És ben cert que la tasca que volia dur a terme la nostra bruixa era realment difícil, ja que sempre hi havia nens i nenes com vosaltres disposats a jugar, saltar, cantar, ballar i a riure.

Aquesta malèfica dona era coneguda pels habitants d'aquells temps com: la Maria Llonga. I no tan sols era temuda i odiada al nostre poble no, sinó arreu de tota la comarca del Priorat.

ALMENDRINA

Aplicacions i formes d'usar-la

L'aplicació més usual d'«ALMENDRINA» és la preparació de la «Llet d'Ametlles». Per obtenir-la, n'hi ha prou amb una o dues cullerades sopes d'«ALMENDRINA» amb deu cullerades d'aigua natural o calenta.

Si fem servir aigua freda, obtindrem un refresc

moit agradable, alhora que nutritiu. També s'hi pot afegir cafè, te, malt o cafès solubles.

Per la seva textura, pot utilitzar-se també directament, com una melmelada, o en la preparació de receptes de rebosteria: pastissos, gelats, púdings, cremes, flams, etc.



Composició

«ALMENDRINA» és una crema concentrada elaborada amb la mescla d'ametlles dolces seleccionades i sucres naturals de primera qualitat (sacarosa i glucosa), sense afegir-hi cap mena d'additiu ni conservants, per tot això se la pot considerar un producte natural i fresc.

La seva producció es realitza sota control farmacèutic, mitjançant sistemes automatitzats i sense cap procés de manipulació humana en el preparat.

Les partícules que la integren són de 1 a 10 micres de tamany, per això el producte és d'una textura extraordinàriament fina.

El procés d'esterilització es fa a baixa temperatura, evitant-se així la destrucció dels principis nutritius de l'ametlla. Per això «ALMENDRINA» conserva íntegrament els següents components: Vitamines: A, B1, B2, C, PP, E; Minerals: Calcio, Magnesio, Ferro, Còrre, Manganès, Fòsfor i Sòfre; Proteïnes, Hidrats de Carboni i Greix vegetal.

Des de feia molt i molt temps aquesta espantosa dona s'havia instal·lat a l'antiga bassa de La Morera, situada al capdamunt del poble, sí nois, encara que semblí increïble, vivia al fons d'aquelles turbulents i pestilents aigües, en companyia de milers de granotes les quals estaven sotmeses a la seva voluntat a causa del seu mal geni i la seva tossuderia.

Sort en tenia la gent del poble de l'Arnau Salfores, home de gran voluntat i generositat que estava sempre disposat a donar un cop de mà...

... La nostra vella i malvada amiga no es podia creure la grandesa del paisatge que contemplaven els seus ulls, les verdes i riques vinyes, les majestuoses muntanyes i l'harmonia i puresa de la Cartoixa.

En veure tanta bellesa als seus peus, es van apoderar del seu cos, la malícia, l'enveja i l'avarícia. El cor li batejava de pressa, les venes se li varen inflar, els ulls se li van obrir com a dues taronges, en adonar-se de la sort que tenia la gent de poder gaudir de la tranquil·litat que oferia el paisatge i la fertilitat de la terra...

... fent un gran brogit va sortir de les profundes aigües de la bassa tot alçant les mans, va reunir tots els seus llefiscosos súbdits i tot mullant-los amb l'encanteri que havia preparat, va convertir les granotes en fosques i esfereïdores papellones, tot dient: «Voleu lluny escampeu la pobresa i la misèria, que la terra es torni àrida i que les arrels dels arbres que li donen fruit es marceixin»...

... Una freda foscor va envair tot el poble, la lluna i els astres celestes, es trobaven coberts d'una cortina de negres insectes, tan sols la tènue llum dels fanalets il·luminava la terrorífica expressió dels rostres dels vells, les salades llàgrimes dels infants i els angoixants crits de les dones...

... Una terrible maledicció estava a punt d'assetjar-los...

Fragments de conte realitzat per la colla gegantera i grallera amb la col·laboració de M^a Carme Roig i Lluís Ganduxé, que serà publicat pròximament.

Volem aprofitar l'avinentesa per mostrar el nostre profund agraïment a totes aquelles persones que ens han ajudat de manera desinteressada. Sense elles el nostre propòsit de fer una trobada realment especial no hauria estat possible. A hores d'ara podem dir amb satisfacció que tan els nostres pobles com les colles convidades varen gaudir d'un gran dia de festa.

Colla Gegantera i Grallera de la Morera de Montsant - Scala Dei
Agost de 1999

FUSTERIA
PERE VINYES
CABRÉ

C/ MAJOR, 32
TEL. 83 90 77
LA VILELLA ALTA

J. DOIX - MAT, S.L.

INSTAL·LACIONS ELÈCTRIQUES
FONTANERIA, CALEFACCIÓ, TV,
SERRALLERIA I REPARACIÓ DE
MOTORS I MAQUINÀRIA

Raval, 10 • 43376 POBOLEDA (Priorat)
Tel. 82 70 40

EL C.I.T. ES CONTINUA MOVENT.

A principis del mes de novembre de 1998 i en ocasió del 25è. Aniversari de la Fundació de C.I.T.P., es va fer un homenatge a un dels fundadors i promotors, ànima durant molts anys del mateix, el Jaume Sabater Alentorn, del Lloar. Va ser un acte senzill però molt emotiu, al qual van assistir un nombrós grup de socis actuals, i persones que anys enrera van formar part d'alguna Junta.



Homenatge a Jaume Sabater i Alentorn (F. cedida: Ma.del Carme Simó)

Altres activitats que s'han fet durant aquest any han estat samarretes amb alegories al nostre entorn. El benefici de la seva venda serà destinat a fer opuscles i una guia de socis en tres idiomes, català, castellà i anglès, i la reedició de la "Ruta del vi" en català i anglès. Els primers opuscles es van presentar i repartir el mes de març, els segons es faran a la tardor.

També, hem continuat repartint, en col·laboració d'institucions turístiques públiques i privades, opuscles i informació amplia dels nostres pobles, vins, gastronomia...

Ma. del Carme SIMÓ
Agost de 1999

La Morera

----- FESTA M

DISSABTE 28 D'AGOST

17'00h. Gimkana popular

24'00h. Festa Discoteca fins la matinada amb **DISCOMÒBIL REUS LIGHTS**

DISSABTE 4 DE SETEMBRE

19'00h. Secció infantil del Grup de Teatre **LA GRALLERA** presenta:
MANS ENLAIRE! d'en Ramon Folch i Camarasa, i, tot seguit, **PLAYBACKS**.

DIUMENGE 5 DE SETEMBRE

17'00h. Jocs de Cucanya a la Plaça del Priorat.

DIMECRES 8 DE SETEMBRE

9'00h. Despertar popular a càrrec de la **Colla Gegantera i Grallera de La Morera de Montsant - Scala-Dei**, i cercavila pels carrers del poble amb el nostre Gegant **Arnau** i els Caps Grossos: **Espinguet, Fredolic i Maria Llonga**.

12'00h. Santa Missa a l'església parroquial. Seguidament Processó pel poble, acompanyats per l'orquestra **BANDOR'S** i la Colla Gegantera i Grallera.

14'00h. Ball de Vermouth, al local social, amb l'orquestra **BANDOR'S**.

20'00h. Ball de tarda amb la mateixa orquestra. Elecció de la Pubilla i l'Hereu.

24'00h. Ball de nit amb la mateixa orquestra. Ball del Ram i del Fanalet.

e Montsant

AJOR 1999 -----

DIJOUS 9 DE SETEMBRE

11'00h. a **13'30h.** i de **16'00h.** a **18'00h.** Parc infantil a la pista polisportiva.

18'00h. Actuació dels Pallassos **SHOW ARLEQUÍ** al local social.

20'00h. Al local *Indrets del Montsant*, *Audiovisual "Montsant 1963"*, a càrrec de Rafel Ferré i Francesc Estivill. Amb la col·laboració del Centre Excursionista Reus Deportiú.

23'30h. Al local, Havaneres i rom cremat amb el grup **LES VEUS DE REUS**.

DIVENDRES 10 DE SETEMBRE

20'00h. Sessió contínua de ball, tarda-nit i fins la matinada, amb l'orquestra **TORNS**. Al descans pa amb tomàquet, pernil i cava per a tots els assistents.

DISSABTE 11 DE SETEMBRE

12'00h. XVa. Ballada de Sardanes, amb la **COBLA PARE MANYANET** de Reus.

20'00h. Ball de tarda amb l'orquestra **PENNSYLVANIA**.

24'00h. Ball de nit amb la mateixa orquestra.

ESPECTACLES CATALUNYA

FOLCH I BARGALLÓ

Tel. (977) 82 50 14

Fax (977) 82 54 18

Tel. mòbil 908 - 83 56 90

EL MASROIG (Priorat)

HISTÒRIA DELS CASAMENTS CIVILS A LA MORERA

La forma civil, o exclusivament civil del matrimoni, no és gens corrent a La Morera de Montsant, com tampoc ho és a la resta del Priorat. Els morenecs i les morenques, com també els prioratins i les prioratines opten majoritàriament, a l'hora de "donar el sí", per passar per l'altar i per la vicaria. De tota manera, en els darrers deu anys, l'Alcalde Josep Miró ha celebrat a l'Ajuntament de La Morera de Montsant, seu del Jutjat de Pau, un total de quatre casaments civils i, és molt probable que, segons les nostres investigacions, el 12 d'abril de 1936 tingués lloc a La Morera de Montsant el primer casament exclusivament civil de la història del nostre poble i municipi. Passem a explicar-ho.

57 anys de matrimonis exclusivament canònics.

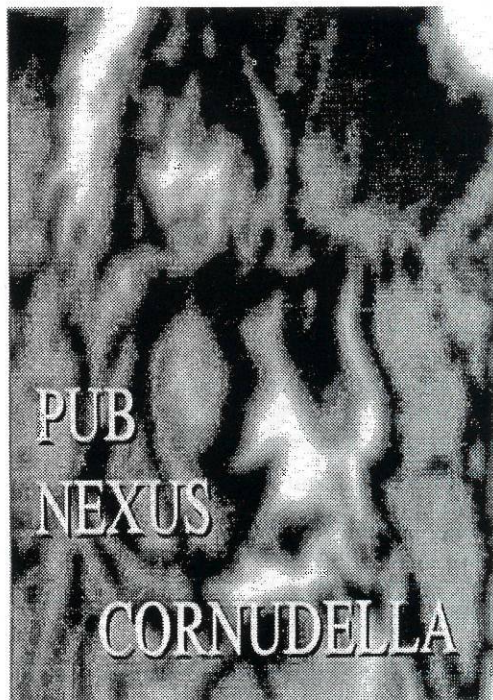
Entre els anys 1875 i 1932, la forma normal, i pràcticament exclusiva per a la celebració del matrimoni era la canònica. Així ho havien establert, primer el Decret de 9 de febrer de 1875, que derogava la Llei del matrimoni civil obligatori de 18 de juny de 1870 i, més endavant, el Codi Civil espanyol de 1889, que sancionava el matrimoni canònic com a forma normal i, amb caràcter subsidiari i certament excepcional, el matrimoni civil pels no catòlics.

Els llibres de matrimonis del Registre Civil de La Morera de Montsant responen clarament a aquest marc legal. Els tres primers toms que hi podem trobar -els de números 2, 3 i 4, puix el tom número 1 es va perdre- contenen, respectivament, 59, 101 i 10 inscripcions de matrimonis, tots ells canònics. Fins i tot, ens els toms número 2, que va de 1880 a 1888, i número 4, de 1893 a 1927, paraules com "matrimonio canónico, iglesia y presbítero" hi figuren impreses a les actes corresponents. En el tom número 3 no es produeix aquesta circumstància, ja que les actes s'hi estenien a mà, en la seva totalitat.

L'època del matrimoni civil obligatori i el primer casament civil a La Morera

El 28 de juny de 1932 tornen a canviar les coses, per la llei que instaura novament el matrimoni civil obligatori. I els llibres del Registre Civil de La Morera de Montsant s'adapten, ells també, a aquesta nova situació. Els toms número 5 (1933-1934) i 6 (1935-1936), contenen cadascun d'ells tres inscripcions, totes elles, evidentment, de matrimonis civils. Però el que és ben segur és que després, tots aquests recent casats, passaven per l'església, per tal de donar forma sacramental al seu enllaç. Una visita als llibres eclesiàstics que es troben a la sagristia de l'Església Parroquial de La Morera de Montsant, ens va permetre de confirmar aquesta hipòtesi, en tots els casos, llevat d'un.

Efectivament, el 12 d'abril de 1936, va tenir lloc al Jutjat de Pau de La Morera de Montsant un casament civil que no apareix reflectit en els llibres eclesiàstics. Ens podem trobar, doncs, davant del primer casament civil de la història de La Morera de Montsant. El varen contraure Alejandro Mendoza Zapata, de 25 anys, llaurador, nascut a Ambel (Saragossa), i veí d'Scala-Dei, amb Maria Rosa Franquet Ripoll,



BAR ÍNTIM

Entrepans i vermut

C/ Comte de Rius s/n
CORNUDELLA



CATALINA CARRASCO

*TABACS
MERCERIA
PERFUMERIA
MATERIAL ESCOLAR*

C/ Major, 7
43360 CORNUDELLA



ESTABLECIMIENTOS
FÈLIX GASULL, S.A.

OLIS D'OLIVA

SANT JOAN, 29
43201 REUS
TEL. 977/ 31 54 14
FAX 977/ 31 87 94

de 44 anys, serventa, nascuda a Torroja i veïna, també, d'Scala-Dei. El Jutge de Pau, que va donar caire legal a aquesta unió fou Sabí Peris Capdevila, i el Secretari, Joaquim Porqueres Franquet. Aquesta inscripció conté una nota marginal, suposem que d'una inspecció, que indica "visitado 30 de junio 1937 -Fiscal popular-Domingo Sabaté".

Els quatre casaments civils de l'Alcalde Miró

El 12 de juny de 1938 es produeix una nova modificació legislativa, motivada, evidentment, per la caiguda de la República i l'adveniment del Franquisme. La llei d'aquella data torna al sistema del Codi Civil, és a dir, a l'obligatorietat del matrimoni canònic i l'excepcionalitat del matrimoni civil, reservat únicament als que acreditaven no professar la religió catòlica. I el tom número 7 del Registre Civil de La Morera de Montsant torna a reflectir aquest nou canvi de llei i de regulació. Les seves 24 inscripcions, que van de 1939 a 1969, contenen, ja impreses, les paraules "matrimonio canónico, iglesia y presbítero" a que abans hem fet referència.

I arribem al tom actual, el número 8, que va ser iniciat l'any 1969 i que arriba fins als nostres dies. Durant la seva vigència, va tenir lloc la fins ara darrera modificació legislativa, concretament la de 7 de juliol de 1981, que va reformar per complet el Títol IV del Codi Civil, relatiu al matrimoni, va introduir la regulació del divorci i va reconèixer a qualsevol espanyol el dret a contraure matrimoni, ja fos en forma civil o religiosa, sense haver d'acreditar, ni tan sols manifestar la no confessionalitat catòlica. En aquest tom número 8 hi figuren un total de 35 inscripcions de matrimonis, quatre d'ells celebrats en forma civil al Jutjat de Pau de La Morera de Montsant per l'Alcalde Josep Miró i Sabaté.

El primer d'aquests quatre matrimonis civils -el segon de la història de La Morera de Montsant, d'acord amb la nostra tesi- és el que varen contraure el 30 de juny de 1990 a les 13 hores, Víctor Pareras Rius i Maria Dolors Fernández Ubach, ambdós naturals de Barcelona. Catorze mesos més tard, concretament el 31 d'agost de 1991, es van casar a les 12 del migdia, Roger Pascual Garsaball i Laura Porqueres Almuzara, tots dos també de Barcelona. El 2 d'octubre de 1992, a les 7 de la tarda, va tenir lloc el casament civil d'Ignasi de Sangenís Piñol, de Barcelona, amb Teresita Aragonès Boqué, de Poboleta, tots dos residents, però, a Scala-Dei. La inscripció d'aquest matrimoni conté com a dada d'interès que, en l'apartat de "nacionalitat" dels nuvis hi figuren dues paraules "catalana espanyola", quan en tota la resta d'inscripcions hi consta només "espanyola".

Finalment, el 29 de maig de 1999, va tenir lloc el matrimoni civil de Pere Bonet Nebot i Maria Pilar Alberich Forns, ambdós de Reus. Aquest casament, que es va celebrar a dos quarts de set de la tarda, va tenir com a marc la plaça exterior de l'Ajuntament i va comptar amb la intervenció d'una coral.

Precisament, val la pena destacar que tan Pere Bonet i Maria Pilar Alberich, com Roger Pascual i Laura Porqueres, i també Alejandro Mendoza i Maria Rosa Franquet, eren solters en el moment de contraure matrimoni i podien haver triat, per tant, una

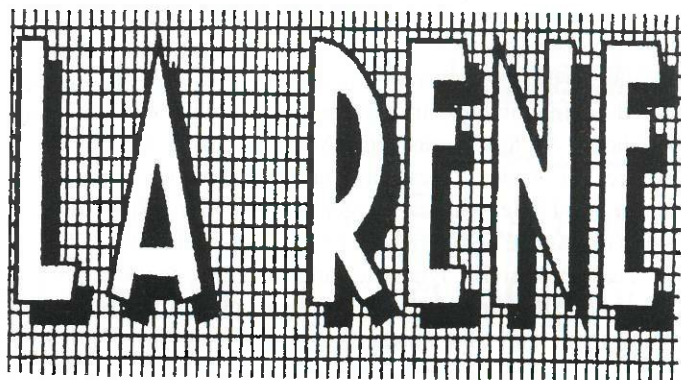


Transports i material per a la construcció

C/ Comte de Rius, 1

Telèfon i Fax 82 10 08

43360 CORNUDELLA DE MONTSANT



bar cafè

LA RENAIXENÇA

c/ Compte de Rius, 9 • Tel. 977 82 10 54
CORNUDELLA DE MONTSANT



Pere i Pilar (Foto cedida: Família Bonet Alberich)

altra forma de celebració. El matrimoni civil deixa de ser, doncs, només una necessitat atesa a la situació familiar dels nuvis i es transforma en una opció, una tria efectuada amb total i completa llibertat.

El Priorat, una comarca poc donada als casaments civils

En els darrers 10 anys, hi ha hagut, doncs, a La Morera de Montsant, un total de setze casaments, 12 d'ells canònics i només quatre civils (un 25%, per tant). I hem pogut veure com aquests darrers havien tingut lloc entre persones residents, o almenys nascudes fora de La Morera de Montsant. Güendolina Vallès, funcionària del Registre Civil del Jutjat de Falset, ens ha dit que aquests són dos fets habituals a la nostra comarca. Els prioratins i les prioratines es casen majoritàriament per l'església. Aquesta circumstància es produeix especialment a l'Alt Priorat mentre que, en alguns pobles del Baix Priorat, com Marçà, Porrera i, sobretot, La Vilella Alta, el percentatge de matrimonis civils, especialment entre la gent jove, és major. Finalment a pobles com Cabassers, La Bisbal de Falset o Poboleda, no s'ha produït mai cap casament civil, sempre segons fonts del Jutjat de Falset. I en comarques com La Ribera d'Ebre i poblacions com Flix i Móra la Nova, que depenen judicialment de Falset, l'índex de matrimonis civils és també molt més elevat.

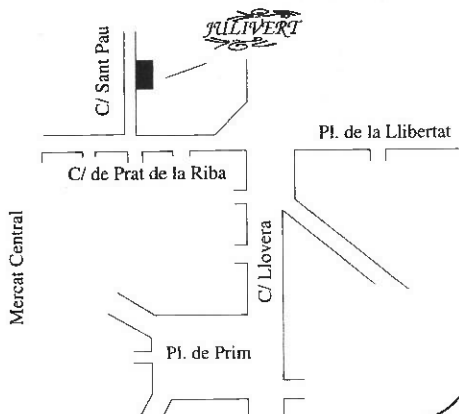
El fet que els nuvis siguin d'altres poblacions és també una constant en els casaments civils de la comarca del Priorat. "Es tracte d'estiuejants, que els agrada el poble, i s'hi volen casar", ens diu també Güendolina. Això fa que els Registres Civils de les seves poblacions de residència siguin els encarregats de tramitar els corresponents expedients, que després seran tramesos al poble on hagi de tenir lloc el matrimoni, excepte els de Reus que, encara que la Llei no ho requereixi, primer els envien al Jutjat de Falset, com a encarregat del Registre del Jutjat de Primera Instància.

Gerard QUEVEDO
Agost 1999

JULIVERT

- Bon menjar
- Bon vi
- Bon cava
- Bon cafè
- Bona música
- Bona gent
- Especialitat en cargol a la llauna

Carrer de Sant Pau, 3 - Tel. 977 33 17 09
REUS



PNEUMÀTICS Ferrer

Av. Països Catalans, 1-3 • Tel. 977 31 31 35 • Fax 977 31 29 05 • 43202 REUS

- ✓ PNEUMÀTICS
- ✓ ALINIACIÓ DE DIRECCIÓ
- ✓ EQUILIBRAT ELECTRÒNIC
- ✓ CANVIS D'OLI
- ✓ AMORTIDORS

- ✓ ACCESSORIS EN GENERAL
- ✓ TUBS D'ESCAPAMENT
- ✓ BATERIES
- ✓ LLANTES
- ✓ FRENS

*Servei
immediat*

MICHELIN



REVISIONS PRE-ITV

Nº1
EN PNEUMÀTICS
+ QUALITAT
PREU

EL MONTSANT I L'AIGUA

Durant molts anys, el Montsant ha estat un lloc habitual de les meves excursions, però en els últims cinc anys hi he pujat dissabte rera dissabte, per tal de poder posar a punt la guia i el mapa excursionista de la serra de Montsant.

Ara ja acabada la feina i publicada, he fet un repàs, gairebé per tots els llocs on he fet excursions, ja que quan es fa aquest tipus de treball, veus la muntanya d'una altra manera, i, et fixes en detalls que habitualment, anant d'excursió et passen desapercebuts.

El Montsant és una terra on hi plou poc. Podem dir que hi escasseja l'aigua; les fonts no són abundoses, però hi ha detalls curiosos que voldria comentar.

La serra la podríem dividir en dues parts on l'aigua es comporta de manera diferent:

1.L'oriental, o sigui de la Cogulla fins a Albarca, que és on escassegen les fonts. Hi trobem entre d'altres, la font de la Mare de Déu, situada al bell mig del barranc dels Pèlags, que sempre brolla aigua, encara que en poca quantitat; la font del Manyano, situada a la capçalera del barranc de les Pletes, també d'aigua constant però molt prima; al barranc del Vidalbar i prop del Pont Natural, hi ha la font de Canaletes (he llegit que mai s'estronca, però en aquests últims anys, l'he vista seca un parell de vegades).

Després trobem una colla de coves, on en èpoques d'humitat, és constant el degoteig d'aigua del sostre i que en molts llocs és recollida per un bassi. Podem destacar entre moltes, les Coves Fredes, al cingle de la Carraguima; la de la cova del Meloner on hi ha un petit dipòsit que emmagatzema l'aigua; la del Serret al vessant dret del Barranc de la Bruixa, una petita pica recull l'aigua; la del Pedret, força gran, aquesta al vessant esquerra del mateix barranc, aquí cau l'aigua per moltes de les clivelles que hi ha al sostre, també és segurament la que té l'aigua més abundant; la de les Falles, a la part més alta del Barranc del mateix nom, i que fa temps que no raja; la de la Pleta, al capdavant del cingle, just on el camí està a punt de passar del barranc del Pèlags al Vidalbar, d'aigua prima, però segura; la de la Cova Soronellas, al mig del barranc del Vidalbar, força insegura, però la cova està en un lloc deliciós; a la capçalera del barranc de la Taverna hi ha la cova del Teix, l'aigua és recollida en un bassi fet d'un tronc d'arbre i que es conserva força bé, un dels pocs que encara hi ha a Montsant; i, per últim, el Clot del Cirer on l'aigua surt d'una esclatxa que hi ha al cingle i es despenja uns pocs metres, essent recollida en un bassi, abans de fusta, i àra de llauna, una llàstima.



La Vernissícola

CASA FUNDADA EL 1943

Pintures

Decoració

Belles Arts

Manualitats

Restauració

Drogues

Productes Químics

Prat de la Riba, 35
Tel. (977) 31 63 64
43201 REUS

SAME
LAMBORGHINI
DEUTZ FAHR
HÜRLIMANN
AGRIA
TORO
MAKATO
ECHO
PARTNER

APEROS
AGRICOLAS

JOSÉ NIN, S.L.

Maquinària Agrícola
i Jardineria

Dr. Domènech, 12 • 43203 **REUS**
Tel. 31 38 62 - Fax 32 05 18

2. En l'altra part, de la Cogulla cap a ponent, no es troben tantes coves, per tant menys llocs amb la possibilitat de trobar aigua, però sí hi ha unes quantes fonts molt abundoses.

Prop de l'ermita de Sant Salvador es troba la font, molt abundosa i l'aigua és fresquíssima, pels voltants hi ha diversos llocs on neix aigua; a la part oposada i dins el barranc de la Martorella, localitzarem el bassi del Boter, d'aigua segura però menys abundosa; just al peu del gran cingle que forma el racó de Missa, trobem la font de Pregona força abundant; més endavant i prop del mas de Sant Antoni, i al costat del camí hi ha la font que raja força.

Quan el Montsant comença a perdre alçada, prop de les Pallisseres i a cinc minuts del collet de l'Armengol, neix la font de Cavaloca, una deu amb una gran quantitat d'aigua que serveix per regar els conreus que hi ha en aquesta petita raconada; aigües avall i dins la propietat del Mas Roger hi ha una cabalosa font, diuen que fa molt temps hi va haver una forta seca que va deixar eixutes totes les fonts de la contrada, l'única que continuava rajant era la de mas Roger, i els pobles dels voltants hi anaven a proveir-se d'aigua; a l'ermita Foia neix una font, amb tota seguretat la més abundosa de totes les del Montsant, que abasteix Cabacés.

Se'n troben d'altres, tant de coves com de fonts, totes amb poca aigua. A les fonts, moltes estroncades, possiblement per l'abandó de la muntanya, si es fes una restauració tornarien a rajar.

Al peu del Montsant trobem altres fonts, i destaco algunes per la seva importància; la de la Gleva, prop de les Cadolles Fondes, molt abundant, que abasteix Ulldemolins, però que en èpoques de secada, baixa el seu cabal; a les ermites de Sant Antoni i Santa Magdalena s'hi troben unes bones fonts, la del mas d'en Racó i la de Sant Blai, sempre constants.

Al terme d'Albarca, gairebé no hi ha aigua, i aquesta possiblement fou una de les causes del seu abandó, en canvi prop d'allí i dins el cingle de les Obagues trobem la Fontalba, que en temps de fortes pluges, té la particularitat que l'aigua brolla per uns forats que hi ha al cingle.

És una hipòtesi, però crec que l'aigua que nodreix aquestes fonts tant abundoses que hem comentat, no prové del Montsant, és possible que siguin corrents que vinguin dels Pirineus, si hom es fixa, veurà que en èpoques de secada aquestes deus gairebé no disminueixen de cabal, en canvi les petites fonts de les coves i altres que hi ha escampades per la serra, sí que queden eixutes.

No obstant la serra de Montsant, amb aigua o sense, és molt bonica, anem-hi d'excursió i procurem protegir-la.

Rafel FARRÉ i MASIP



Allà on *va*, Triomfa

GRUP

®

DISBESA

DISERTA, S.A.

Tel. (977) 54 85 44 - Fax (977) 55 03 05
Polígon Riucclar, parcel·la 156 - 157
Apt. núm. 692 - 43080 TARRAGONA

EL RELLOTGE DE ROCA DEL MONTSANT

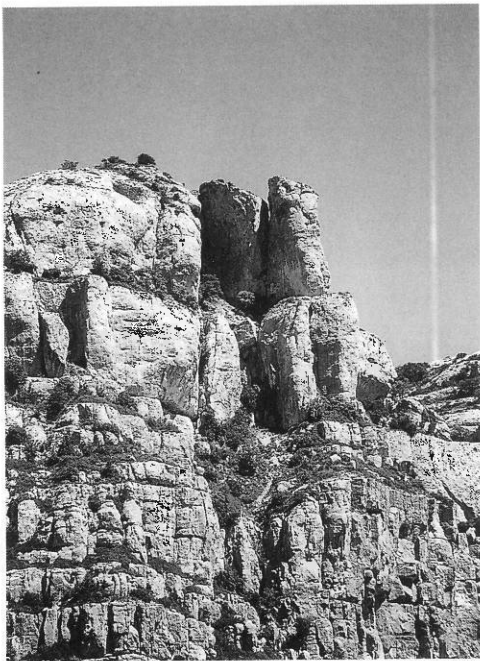
La Morera, diuen, és el poble del Priorat que veu sortir el sol primer que cap. Gràcies al teló de fons que l'empara, els cingles de Montsant, també gaudeix del privilegi de tenir al seu abast un gran rellotge que amb el sol i la roca marca diferents hores del dia.

Antigament, abans d'inventar el rellotge de canell, els pagesos i homes de camp, es deixaven el rellotge de butxaca a casa perquè no se'ls omplís de polsim i es guiaven per les ombres que la posició de l'astre projectava sobre el Montsant.

A la part solana de la serra, entre Albarca i Cabassers, amb La Morera al mig, les roques imponents i solemnes amb les seves ombres són comparables a un gran rellotge de sol. No es pot afirmar que sigui un rellotge gaire exacte ja que la posició del sol respecte a les roques varia al llarg de l'any, però tampoc ho són gaire els rellotges de sol, la busca dels quals ha de ser sempre paral·lela a l'eix de la terra perquè la declinació, angle que formen el Nord geogràfic i el Nord magnètic, és variable al llarg de l'any. Però això no tenia massa importància per als qui treballaven al camp i menys encara en una època en què el temps no era l'amo de les nostres vides com massa sovint ens passa ara.

És per això que moltes d'aquestes grans roques, i en funció de la seva posició respecte al sol, han adoptat un nom referent a les hores del dia. Així, al sector de La Morera, i mirant d'occident a orient trobem el Forat de l'Àliga, als cingles que hi ha damunt de la Font Pregona on es dibuixen les deu. Pròxima al mateix Forat de l'Àliga i fàcilment visible pujant pel Grau de Salfors hi ha la Capella de les Dues.

Sota el camí del Grau dels Barrots, enmig del cingle, s'hi troba El Frare, una roca dreta i punxeguda que, segons la posició de les ombres, es treu o es posa el capell (o sigui té la punta enllumenada o no) i marca l'hora de l'esmorzar.



*La Roca de les Onze, quan salta l'estel.
(Foto cedida: Ramon Quadrada)*

Fonda EL RECÓ

**CUINA CASOLANA
BANQUETS
HABITACIONS**

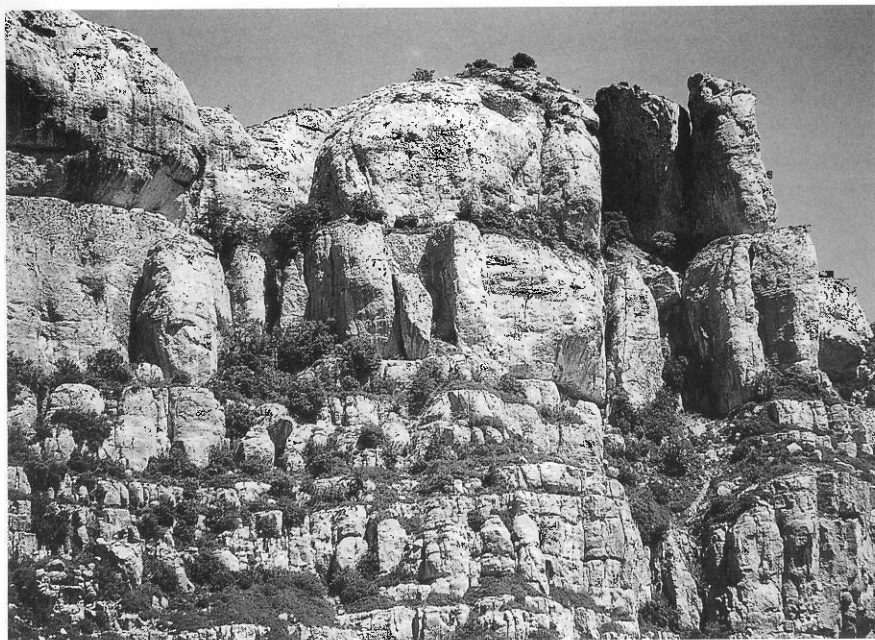
Plaça de la Vila, 10
Telèfon 82 10 32
43360 CORNUDELLA

JASANS i JASANS

Electricitai i fontaneria

Plaça Sant Joan - Tel. 82 10 71 - CORNUDELLA

Molt pròxima al Frare, però pel damunt del camí del Grau dels Barrots, es veu la coneguda Roca de les Onze on, a les onze, «salta l'estel» un punt lluminós que es forma a la meitat de la roca.



La Roca de les Onze, quan salta l'estel. (Foto cedida: Ramon Quadrada)

I també es pot saber quan són les cinc veient com l'ombra acaricia el peu de la Roca de les Cinc, una gran roca en forma de dau, a peu de cingle, damunt del Mas d'en Racó.

Des d'altres pobles de la rodalia també es llegeixen hores a la Serra de Montsant, per exemple, des de La Vilella Alta, a les roques allargassades que allí coneixen com Els Sacs, a prop del Racó Devisa (o Demissa) i des de La Vilella Baixa, el Puntal de les Onze al Grau del Caragol. Des de Cornudella i encara mirant al Montsant es veu, a dalt de tot del cingle, la Roca de les Dotze, que té una forma com un llibre obert i, segurament, en deuríem trobar d'altres preguntant als altres pobles.

És clar que, el rellotge del Montsant no compta amb tota la franja horària de la jornada, però n'hi havia suficient perquè anys enera la gent s'hi pogués guiar. Ara, modernament, els rellotges van amb piles, piles finites, que contrasten amb les roques eternes del Montsant.

Ramon QUADRADA i ORNOSA
Agost del 1999.

HOSTAL-RESTAURANT



Populetus

C. Raval, 16 - Tel. 977 82 70 10

43376 POBOLEDA (PRIORAT)

POPULETUS G mail.seric.es

Josep
Ferrando
Gañisà

PINTOR - DECORADOR



C. Carme, 15 - Tel. 977 82 70 45 - 43376 POBOLEDA

*Instal.lacions
tècniques*

MONTMAR

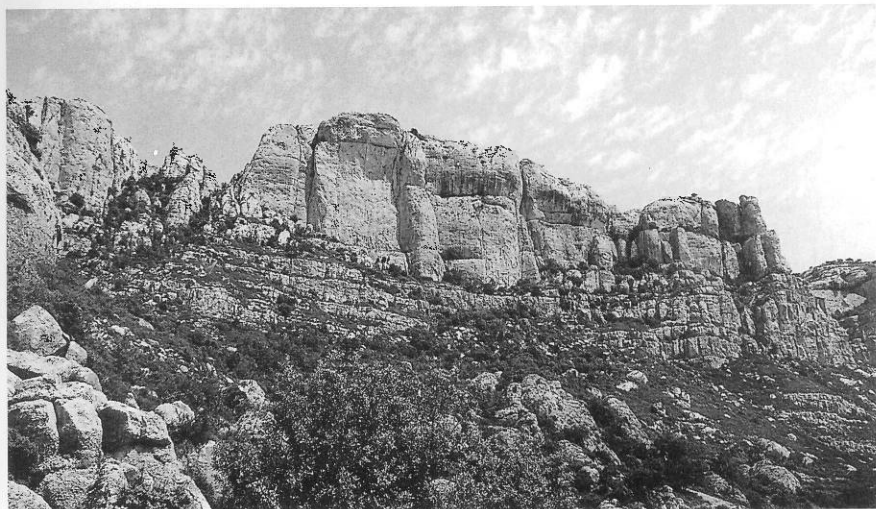


Lluís Peña i Josep Ferrando

*Instal.lacions elèctriques • Instal.lacions d'aire condicionat
Instal.lacions de calefacció • Instal.lacions de fontaneria • Instal.lacions de gas*

C. Gral. Moragues, 113 - Tel./Fax. 977 31 41 02 Reus
Mòbil Lluís: 609 74 87 12 - Mòbil Josep: 629 71 12 26

EXCURSIÓ RECOMANADA

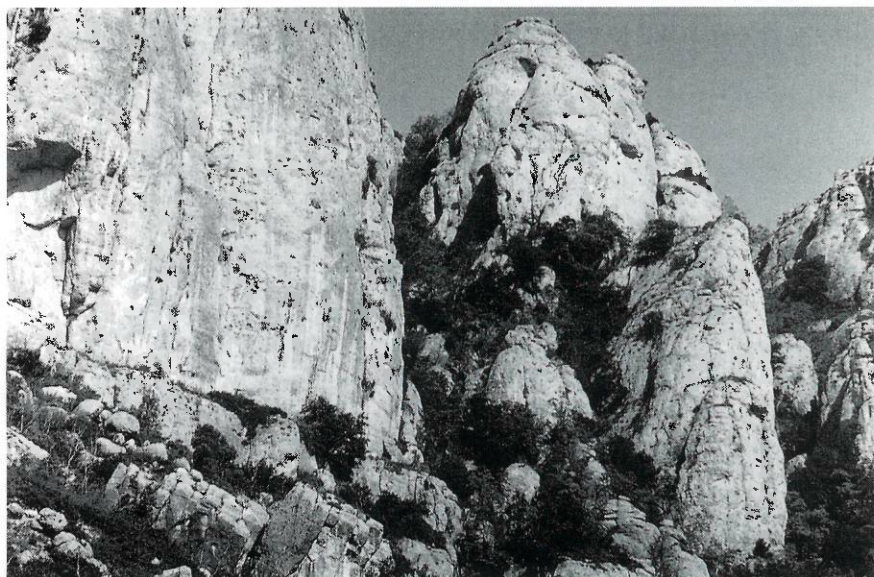


Vista del Montsant. (Foto cedida: J.M. Jansà)

Són les vuit del matí, sona el despertador, m'hauria de llevar. La Neus m'ha demanat que faci un escrit explicant una excursió pel Montsant i abans de posar-me a escriure voldria fer l'excursió jo mateix; com veieu, teniu davant vostre un reporter complidor. Aconsegueixo sortir del llit, son dos quarts de nou. Esmorzo i marxo, són dos quarts de deu quan surto de casa. Us preguntareu què carai he fet durant una hora, no ho sé, la reconstrucció dels fets em porta a la conclusió que m'he quedat mitja hora encantat amb la galeta a la mà, llegint una novel·la de l'Stephen King, són coses de l'edat. Ara sí que marxo, agafo tres peres, una ampolla d'Aquarius, les ulleres de sol i costa amunt.

Pujaré per l'Agnet. Em sembla un grau raonable, va directe per feina i fa de bon pujar. La vista de la Falconera abans d'arribar al pla de les alzines és remarcable. El camí està marcat de blanc i vermell, és difícil trobar un grau que no estigui pintat d'un color o d'un altre i de vegades de diferents colors superposats. Algun dia la Generalitat traurà una normativa que reguli la pintura dels camins de forma que hi hagi camins que sigui obligatori pintar-los i d'altres que estigui prohibit. De fet crec que volen crear una Direcció General de Marcatge de camins, corriols i senders; si no està ja creada, és, perquè no es posen d'acord si el Director General ha de ser de Convergència o d'Unió.

Són les deu tocases quan arribo dalt la Falconera. Bona vista, a fe de Déu. M'acosto al cingle per pixar des de dalt, m'adono que això és més difícil del que semblava:



Grau Agnet. (Foto cedida: j.M. Jansà)

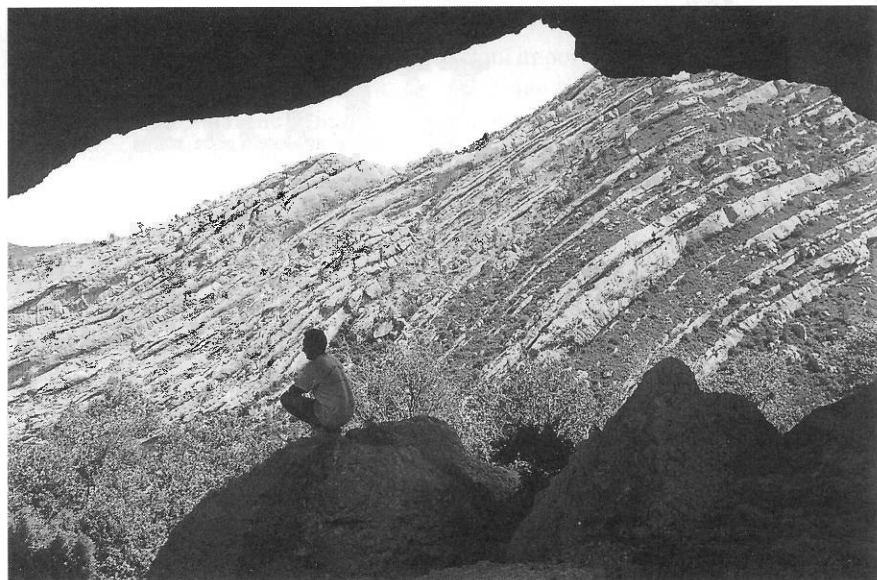
la pròstata no perdona i m'he d'acostar un pèl massa a la vora; si això continua així d'aquí a deu anys ja no ho podré fer. Menjo una pera (en queden dues) tot recordant la moguda de la senyera. Per si algú no ho sap, fa uns anys vàrem penjar una senyera de 50 metres de llarg i no sé quants d'ample de la Falconera. Recordant-ho no tinc cap dubte de la Mare de Déu del Montsant o la d'Scala Dei, o les dues, es varen ocupar, personalment, que ningú prengués mal. És clar, que estirar la pota penjant una senyera al Montsant per celebrar el vuitè centenari de la Cartoixa, sens dubte, dóna accés directe al panteó de fills il·lustres de Catalunya. La gent que s'ho mirava va dir que va quedar molt bonic. Va coincidir, per casualitat, que la senyera pujava quan el Conseller de no sé què sortia de la Cartoixa. El Conseller de torn va dir: oh!! que bonic! i ja està. Va quedar clar que no tenia experiència en penjar senyeres d'aquestes dimensions. Si l'hagués tinguda, sens dubte hagués quedat molt impressionat, sempre és bo tenir un Conseller molt impressionat, potser resulta que negocia subvencions europees per les argelagues. No rieu, sembla ser que el llí és tan útil com l'argelaga i ja veieu el què passa.

Se m'ha acabat la pera, potser que continui: En poc més de deu minuts sóc a la Serra Major. No té pèrdua, podeu seguir les marques blanques i vermelles o be les cagarades de cabra, com vulgueu. Jo prefereixo les cagarades per allò de l'ecologia.

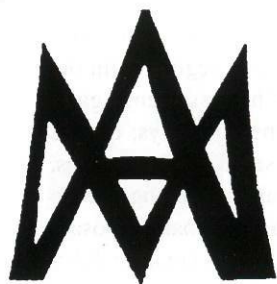
Ja sóc a la Serra Major. En comptes d'anar al pal pintat, com no, de blanc i vermell, que assenyala el camí normal del Toll de l'Ou us proposo una variant je..je!. Aneu al pal del Reus Deportiu, i seguiu l'indicador de l'Eixaragall. Es tracta d'un barranc

que surt de la Serra en direcció nord (més o menys, no feu gaire cas de les indicacions geogràfiques). No hi ha camí, que jo sàpiga, però es pot passar si seguís el llit del barranc. En alguns moments els boixos tapen el pas, però s'hi passa sense gaire dificultats. Arribarà un moment, al cap d'una mitja hora, més o menys, que us quedareu penjats. No podreu continuar, teniu davant vostre un salt d'uns tres metres, si no sabeu volar, o no ho feu prou bé, ja que l'aterratge és complicat, us suggereixo un arbre que trobareu just al davant. Us agafeu d'ell amorosament i baixeu posant els peus a les enforcadures de les branques, i ja està. Com a comentari marginal dir-vos que teniu raó, que si caieu i us feu mal, la probabilitat que us trobin és molt i molt baixa, si confieu en el mòbil, vosaltres mateixos, us jugo una Voll-Damm que un mòbil allà baix és menys útil que una pera. Un cop a baix de l'arbre veureu una balma bastant maqueta, tot plegat és un racó bastant acollidor i romàntic. De fet, hi viu una fada, però per veure-la, s'han de dir unes frases màgiques que pel que cobro no em sento obligat a explicar-vos. Si ja en teniu prou de barrancs salvatges sense camí i per on no hi passa ningú, tireu avall sempre pel llit del Barranc, en poc temps trobareu un camí transversal que ve de la Mare de Déu i va cap el toll de l'Ou. Jo el continuo cap a l'esquerra en direcció al Toll de l'Ou. Cadascú que s'espavili per arribar al Toll de l'Ou, els últims metres són difícils de descriure però finalment s'hi arriba.

Sóc al Toll de l'Ou, aquest any va justet d'aigua. Diu la Tocino "que es uno de los dos años más secos desde 1947", oi que es una manera curiosa d'identificar l'any?. Menjo una pera, ja només m'en queda una; faig un glop d'Aquarius i continuo.



Vista dels Ventadors des del pont Natural. (Foto cedida: Lluís Franquet)



**AGRÍCOLA
MONTSANT, SL**

ESTACIÓ DE SERVEI

TALLER DE REPARACIÓ DE
VEHICLES

DISTRIBUCIÓ A DOMICILI

- gas-oil de locomoció
- gas-oil de calefacció

Comte de Rius, s/n - Tels 977/ 82 14 76 -77
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

Ctra. Espluga de Francolí, s/n - Tel. 977/ 86 83 54
43364 PRADES



VILÀ

**TOT EN MAQUINÀRIA I
EINES PER L'AGRICULTURA
I LA CONSTRUCCIÓ**

Ctra. Alcolea - N-420 - no, 11
43206 **REUS**
Telèfon i Fax 977 31 13 80

Com a segona part de l'excursió us proposo baixar tot el que queda del Barranc dels Pèlacs. És força bonic, es tracta d'anar saltant de pedra en pedra i mirar de no posar els peus a l'aigua. Això és més difícil quan hi ha més aigua i com més avall estàs; de fet en anar baixant cada cop hi ha més aigua, té lògica, oi? Tingueu fe, sempre hi ha pas sense grans dificultats, alguns cops costa una mica trobar-lo, però hi és. En anar baixant progressivament anireu trobant més llocs per banyar-vos, alguns d'ells molt bonics. Jo no sóc qui per dir a la gent on s'ha de banyar, però si us puc dir, que jo m'he esperat una mica. Encara no feia una hora que m'havia menjat la pera i no se sap mai!. En una hora i quart, sempre més o menys, arribareu a un estret on, per passar de costat a costat cal ajudar-se amb un tronc. En arribar a l'altra banda del tronc, segur que veieu clar, com ho he vist jo, cal despullar-se i ficar-se a l'aigua. Això he fet, un suggeriment gratuït: posar la roba i les botes dins la motxilla i aquesta damunt del cap. Un cop a l'altra banda, deixeu els estris i aprofiteu per banyar-vos en pilotes sota la cascada, oi que és bonic.... Ja sé que esteu pensant en la fada.....De fet jo també hi pensava. (Nota: en cas de fer l'excursió a l'hivern modifiqueu l'últim paràgraf).

Ah! me n'oblidava: he aprofitat per menjar la pera que em quedava i acabar-me l'Aquarius. He tornat a omplir l'ampolla al riu, però no puc garantir a ningú la qualitat de l'aigua, des de que hi ha cabres a "punta pala" pel Montsant m'he tornat més mirat en qüestions aquàtiques. Segueixo riu avall direcció la Cova Fumada i quina casualitat! trobo un cadàver de cabra sencer una mica més avall. En deu minuts arribo a un pal indicador del Reus Deportiu.

Des d'aquí remunto el barranc del Bidobar (si us plau no entreu en discussions toponímiques, jo sóc músic!). Aquest és un camí important al Montsant i convindria que "la penya" l'agafés més sovint, cada cop que hi passo el trobo més brut de vegetació. Aquest barranc és més llarg que un dia sense pa però no fa massa pujada. Em començo a inquietar pel dinar, segur que la sogra ha fet arròs i faré tard. Normalment quan fas tard sempre hi ha arròs, és una constant que vinc comprovant des que tenia quinze anys, i no porta camí de modificar-se, ja se sap, les constants ho són per que no canvien. Una hora i mitja més tard, sempre més o menys, arribo dalt de la Serra just davant de la Grallera. Accelero en un desesperat intent de no fer massa tard. Arribo a casa, són les tres, tothom és a taula. Què hi ha per dinar ? Ho heu endevinat: arròs!.

Excursió: La Morera, Grau de l'Agnet, Falconera, Serra Major, Barranc de l'Eixaragall, Toll de l'Ou, Barranc dels Pèlags, Engollidor, Barranc del Bidobar, Grallera, La Morera

Horari: Total, amb parades no gaire llargues, bany inclòs 5 hores i mitja. Horari efectiu 4 hores i tres quarts.

Ramon (el pare del Pau i el Nil)

Centre Hípic Montsant

Escola d'equitació • Rutes eqüestres

Coneix el Priorat a Cavall

Per a més informació:

C. Darrera Castell, s/n - 43361 La Morera de Montsant

Tel. 82 72 50 - 82 72 61

<http://neus.pontsoft.es>

Casa
BORRULL

CARNS NATURALS
EMBOTITS - FORMATGES

Raval Martí Folguera, 4 - Tel. 977 34 25 96
Sant Jaume, 8 - Tel. 977 31 26 24 "Chacinera Reus"

Merc. Central, 18-19 - Tel. 977 31 31 72

Merc. El Carrilet, 64-65 - Tel. 977 75 73 45

REUS

SERVEI A DOMICILI GRATUÏT

MONTSANT PARC EÒLIC

Estem a l'últim any del mil·leni i de cara al nou segle, el nombre d'habitants augmenta constantment; vivim més anys i sobretot consumim més i més, però els recursos del planeta són limitats i cada vegada necessitem més energia per poder viure i gaudir dels beneficis que ens aporta el progrés.

Les fonts d'energia es renoven contínuament. Fa més de cent anys solament hi havia la força animal, després el vapor i la combustió de combustibles fòssils, (carbó, petroli i gas) però la que més s'utilitza i té el futur garantit és l'energia elèctrica que s'obté per diversos procediments que també han evolucionat; primer va ser l'aprofitament dels rius i embassaments, després les centrals tèrmiques, a partir dels seixanta, les nuclears i ara, les eòliques.

De totes les fonts d'energia, la que no contamina, és renovable, no té residus de cap tipus, és il·limitada i la més barata d'aconseguir, és l'energia eòlica, l'energia del futur.

Per sort els nostres governants, ho han vist, i tenen clar cap on s'ha d'anar als inicis del nou mil·leni, així ho manen d'Europa, ja que Catalunya és dels països més endarrerits en l'obtenció d'energies netes i il·limitades. Pel que fa a les hidroelèctriques estem quasi saturats; les tèrmiques es tancaran quan acabin el seu cicle productiu i no se'n faran més, atés que contaminen molt. S'està subvencionant fortament les químiques perquè facin plantes de cogeneració (que és obtenir electricitat a partir de les deixalles dels processos químics) i de moment s'ha tancat una central nuclear i hi ha una moratòria per a la construcció de noves. És clar, les eòliques són avui per avui la solució.

Els pobles de muntanya, sense platges, sense aigua, sense bones terres per a conrear, sense cap mena d'indústria per manca de comunicacions, van desapareixent. La C.E.E. ens ajuda a través dels programes Leader i 5B, però això no és suficient per garantir el futur d'aquests municipis. Ara a principis del mil·leni veiem la llum, el progrés ens porta que del vent se'n pot treure profit gràcies a l'energia eòlica, l'energia més neta.

El Montsant és el patrimoni més gran del municipi i quasi totes les cases del poble hi tenen finques; per això, pels ingressos que repercutiran directament sobre els propietaris i sobre el Municipi hem de defensar el parc eòlic. ¿Us imagineu el què pot fer l'Ajuntament recentment reelegit amb uns cinquanta milions d'ingressos per la present legislatura gràcies al parc eòlic?



CERERIA

*Salvador
Salvadó*

FUNDADA EN 1835

- Àmplia varietat d'espelmes de fantasia
- Espelmes perfumades anti-tabac
- Canelobres
- Complements nadalencs
- Tota classe d'espelmes d'aniversari

Plaça Castell, 5

Tel. 34 12 40

43201 REUS

Però no tot és de color de rosa, ja han sortit les primeres veus en contra, i ves per on, totes són dels municipis de les valls, els que no tenen vent, però sí tenen els rius i l'aigua, les bones terres amb vinya i sovint bones comunicacions. Les muntanyes que tenen si no les han aplanat, pel treball de les excavadores, els han canviat l'aspecte totalment sense deixar-hi cap planta ni animallet vivent i per si n'hi hagués algun, tiren insecticides i herbicides.

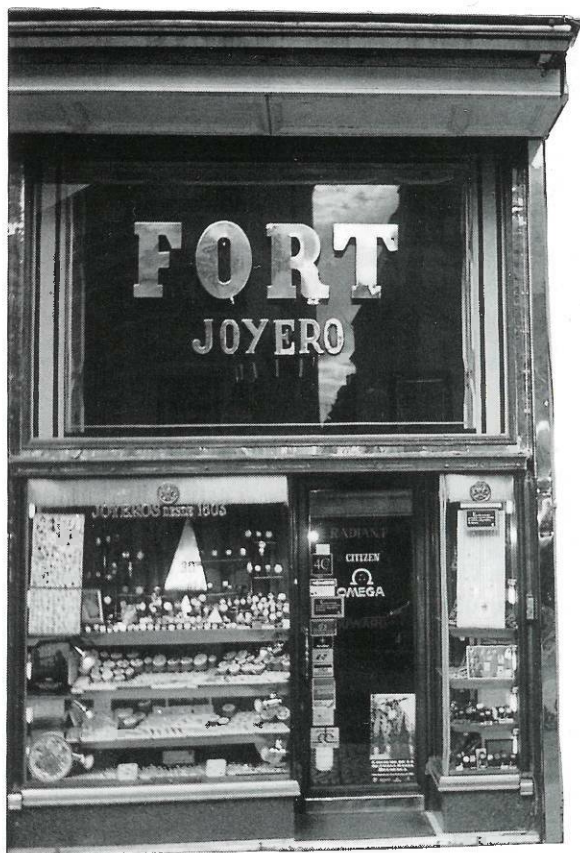
Ha publicat la premsa que hi ha alcaldes del Priorat que estan totalment en contra dels parcs eòlics, però que si toquen diners hi estaran a favor. A aquests pobles de la comarca els demanem solidaritat, la mateixa que tenim al Priorat amb el tema de l'aigua, focus de conflicte entre pobles, comarques i regions des de sempre ja que l'aigua que és vida, és escassa.

Els tres embassaments que tenim a la comarca s'han fet per portar l'aigua cap altres zones i fins fa ben poc, els pobles prioratins no han començat a gaudir-ne. (No entrem a valorar els delictes ecològics que això comporta).

Els ecologistes també hi estan en contra. Creuen que les muntanyes són seves, i del Montsant en fan el seu cap i casal. Diuen que estan a favor dels parcs eòlics, però si es fan dins del mar, a les esculleres del port, o a les autopistes com ho fan als Països Baixos. El que sembla que no saben és que allí estan per sota del nivell del mar i que el vent com més amunt més bufa, per això els posen als punts més alts que tenen. I de les autopistes ¿que més voldríem no tan sols al poble sinó a la comarca que tenir-ne una?. En definitiva ¿què podem esperar d'uns "gamberros" que se n'orgulleixen públicament d'haver fet caure dues vegades les torres de medicació instal·lades a la Serra Major?, per contra, la ferralla van deixar-la allí mateix, aquests que diuen estimar-se el Montsant, i van haver de ser els propietaris els qui van haver de baixar-la.

Per tot això, voldria que el parc eòlic, fos una realitat, però un parc ben fet, atès que el Montsant és un espai emblemàtic. Voldria un parc modèlic, amb pocs generadors i dels més moderns, agrupats i concentrats, que es vegin només des de dalt de la Serra Major, que no es malmeti ni es tapi cap camí, senda o senderó; que les pedres que es treguin per fer la base dels generadors no es llancin cingle avall sinó que es concentrin en un lloc per tal de fer-hi un refugi i una zona d'acampada. També m'agradaria que es reforestessin totes les zones afectades i es diposités una fiança o un aval per tal que un cop acabada l'explotació es treguin els generadors i es retorni l'espai al seu estat natural.

Francesc PRATS i ABELLÓ



*A la Morera,
a vista de tronera
trobareu la joia
més preciosa:
La Pau*

FORT JOYERO

Plaça Prim, 3 - Tel. 977 34 34 53 - REUS

Després de quatre generacions de joiers, i a prop de complir els dos-cents anys, havent passat durant la seva història per guerres, per bons i mals moments, agraeix el seu suport a tots aquells que han estat, en tot moment, al seu costat.

També ens plau comunicar que s'ofereix un 30% de descompte, en cada una de les seves peces.

Bona Festa Major!

ELS MÚSICS DE LA MORERA DE MONTSANT

(Del diari d'un monjo imaginari de la Cartoixa d'Scala-Dei)

Després de dinar he anat a La Morera de Montsant. Havia de lliurar uns documents a l'Ajuntament. El Secretari i l'Alcalde ja m'esperaven a la Casa de la Vila. M'han dit que a les dues hores hi tornés per a recollir la resposta que m'havia d'emportar a la Cartoixa.

Com que havia vist l'església oberta hi he entrat. Normalment, quan pujo al poble demano la clau. M'he trobat amb una grata sorpresa. Junt amb el Sr. Rector hi havia Mossèn Frederic, que havia estat a la cura de la Parròquia fa uns vint anys. Jo vaig ser escolanet per primera vegada amb ell. Hem estat parlant d'aquells temps força estona. Ara està de secretari amb el Bisbe d'Urgell. Després he anat a veure la família. Passant per la plaça he sentit música a Cal Capó i m'ha estranyat, ja que ara, per Quaresma, els músics no fan cap activitat: el ball és prohibit.

He trobat el padrí al terrat que jugava a cartes amb el Boronat i el Quimet. La padrina era a la font i l'he anat a esperar. El padrinet i els tiets assajaven per les processons de Setmana Santa. Vet aquí la música.

He entrat a Cal Capó, i m'he trobat tota l'Orquestra en ple: El Julio i el Tomàs amb els clarinets, L'Alfredo de Cal Morrobadat amb els platets i el seu germà Joan amb el saxo tenor, el David amb la trompeta, l'Enric (el meu padrinet) i el Josep de Cal Merlo amb un timbal cadascú, el Benito amb el fiscorn, el tiet Pancràs amb la caixa i el tiet Ramon amb el trombó, que en aquell moment estava fent un solo de Tannhäuser de Wagner. Per cert, magistral. El Celestino, antic membre i fundador de l'Orquestrina, els escoltava amb molta atenció. Quan m'han vist, han parat. "T'hi vols afegir?" - m'han dit. Amb una rialla els he contestat: "Ara no puc. Prou m'agradaria." Ells ho saben bé."

M'hi he estat una estona i fins i tot m'han deixat posar la cullerada.

M'acomio i passo per la Casa de la Vila. Encara m'he hagut d'esperar. Amb els documents, torno cap a Scala-Dei.

14 de març de 1829

Josep Enric

Monjo de la Cartoixa d'Scala-Dei.

BAR JUNCOSA

Josep Ma. Dols

**ENTREPANS
TAPES VARIEDADES
i
PLATS COMBINATS**

Pla de l'Església, 5
CORNUDELLA DE MONTSANT

C. *Aragonès*

**Perruqueria
i
estètica**

Plaça de la vila, 1 - Tel. 82 11 55
CORNUDELLA DE MONTSANT

La Nova Botiga

Pla de l'Església, 1
Tel. 977 - 82 13 21
CORNUDELLA DE MONTSANT
(Tarragona)

VENTA D'EN PUBILL

MENJARS TÍPICS

Cruïlla
Poboleda - Cornudella
Tel. 977 / 82 10 77
TARRAGONA

MANS ENLAIRE!

Mans Enlaire! És una deliciosa farsa on uns lladregots que entren en una torre es veuen obligats a jugar a nines, a fer dinars, a ballar... amb unes nenes terribles que acabaran jugant a robar-los!

Repartiment:

Presentació	Cristina Franquet, Ernest i Sílvia García
Senyor Marquès	Pau Alcubilla Prats
Senyora Marquesa	Clara Ferran Roig
Miss Bàrbara	Sara Porqueres Ramos
Miss Paula	Pili Ortiz González
Berta	Natàlia Ortiz González
Rosina	Alba Milla Ganduxé
El Pigat	Pau Ferran Roig
El Nàpia	Tània Blanch Miró
El Marmota	Aleix Duran Solé
Direcció: Núria Crivillé i Neus Miró	

PLAYBACKS

TALIA

Alba Milla
Cèlia Nadal
Cristina Franquet
Natàlia Ortiz
Pili Ortiz
Lorena Milla
Laura

SKA-P

Cristina Franquet
Esteve Bayé
Sílvia García
Aleix Duran
Ernest García
Cèlia Nadal
Pau Ferran

CHAVALE DE LA PECA

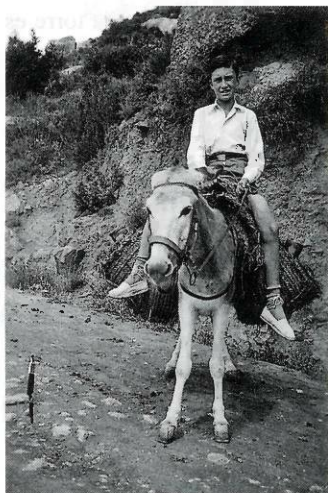
Cèlia Nadal
Esteve Bayé
Ernest García
Clara Ferran
Pau Ferran
Aleix Duran
Sílvia García

Direcció: Mònica Ganduxé

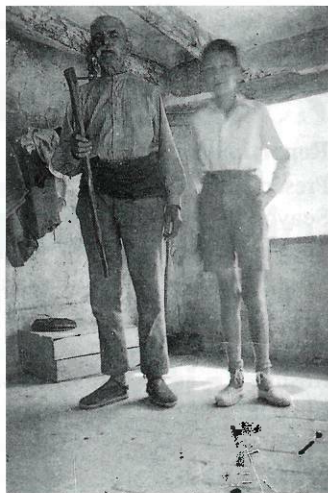


*Grup de Teatre
LA GRALLERA
(Foto cedida: N. Crivillé)*

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE

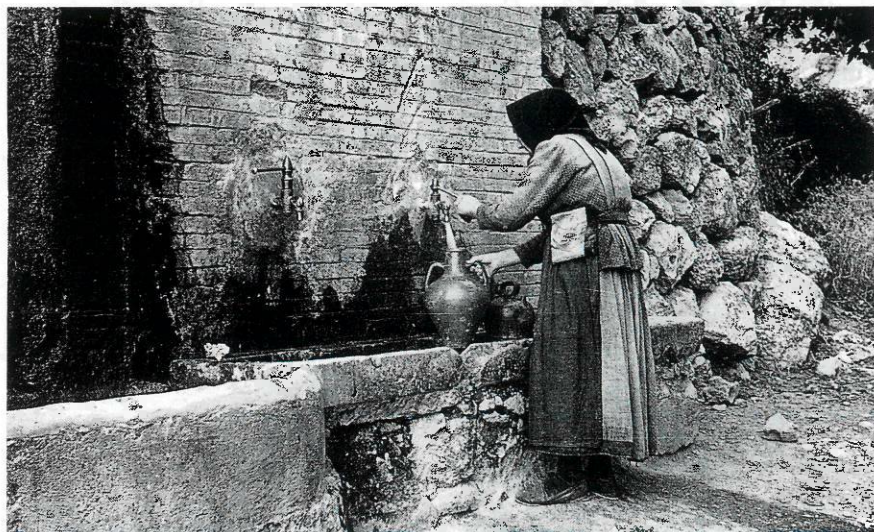


*Josep Cabré de Cal Xela, amb
el ruquet de casa seva.*
(Foto cedida: Carme Segura)



*Josep Cabré, amb el seu oncle,
i la famosa "pipa bastó" a la
terrassa de casa seva.*
(Foto cedida: Carme Segura)

RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU



Dolores Figueres recollint aigua a la Font
(Foto cedida: Salvador Dosaigües)

LA HISTÒRIA DE LA MORERA



Processó de la Festa Major de l'any 1952

(Foto cedida: Julià Garcia i Anna Muntané)

D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE

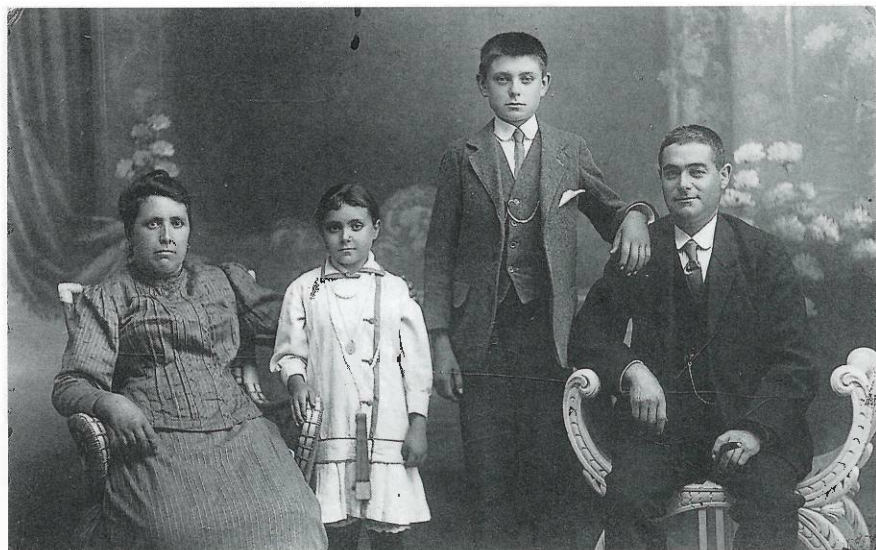


Josefina Martí, Concepció Porqueres, Anna Pallejà, Maria Abella, Josep Millera, Montserrat Barrull, Pepita Vidal, Juanita Figueres i Anna Muntané.

El dia de la Festa Major de 1956

(Foto cedida Julià Garcia i Anna Muntané)

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



*Dolores Figueres, Lluïsa Dosaigües, Salvador Dosaigües i Federico Dosaigües
(Foto cedida: Neus Miró Dosaigües)*

RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU



Esperança Vellvè, Maria Vellvè, Ma. Lluïsa Miró, Neus Miró, Jaume Vellvè, Joan Miró, Ramon Miró i Lola Miró. (Foto cedida: Neus Miró Dosaigües)

LA HISTÒRIA DE LA MORERA



*Dalt al castell
(Foto cedida: Neus Miró Dosaigües)*

D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE

*Dia de cacera: Manel Crivillé, Ramon Sabaté, Joan Figueres, Martí Barrull, Joaquim Figueres i d'altres
(F. ced.: Joan Barrull de Cal Sereno)*



*Ramon i Pepito Miró plegant rovellons
al Montsant
(Foto cedida: Neus Miró Dosaigües)*

XAVIER NAVARRO CID

Successor de Sarobé
PINTURA I DECORACIÓ

ARMANYÀ, 7
Tels: Magatzem: 977 23 69 31 • Particular: 977 23 17 47
TARRAGONA



TAPICERIA
Ma Dolores
CONTINUADORA DE GINES

-  CORTINAJES
-  FUNDAS
-  COLCHAS
-  EDREDONES

TAPICERIA EN GENERAL

Maria Auxiliadora, 19

08017 BARCELONA

Tel. 93 203 05 36

A LA NOSTRA ESTIMADA MORERA

L'any 1965 vaig arribar, junt amb el meu marit a un poblet anomenat La Morera de Montsant, acompanyada d'uns bons amics.

A mi, en aquell moment, em va semblar un poble molt petit i gairebé sense habitants, i el meu marit el va trobar meravellós, tant, que de seguida, es va il·lusionar per tenir-hi una caseta, encara que fos petita i vella. Al cap d'un temps vam trobar una casa ruïnosa que mai vam edificar. Però un any més tard, per la Festa Major, ens van oferir una casa, la qual anomenaven "Cal Salvadoret". Va ser la il·lusió més gran que va tenir el meu estimat marit, poder tenir una casa a La Morera de Montsant. Aquí, va trobar la pau interior, la tranquil·litat i la felicitat. Cada dia ens enamoràvem més d'aquest poble, de les seves muntanyes, del seu cel tan blau de dia i tan ple d'estels a la nit, i sobretot, de la seva gent tan acollidora, per la qual ens hem sentit molt estimats.

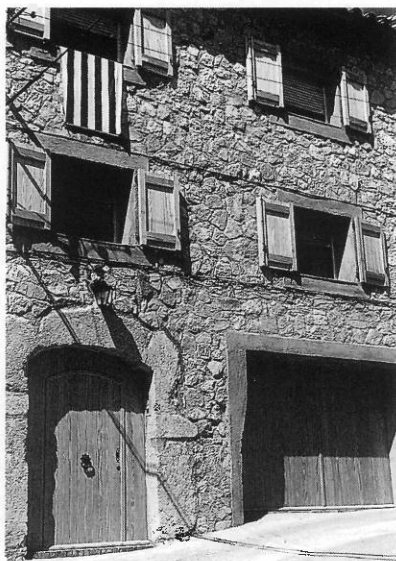
Anys més tard, va néixer i créixer la meva filla i va poder gaudir de la millor infantesa que li podíem haver donat. I ara, la meva néta podrà créixer i viure la seva infantesa entre les parets de la nostra estimada Morera.

Amb aquestes modestes paraules, vull donar les gràcies a tota la gent de La Morera de Montsant, en nom del meu difunt espòs i en el meu propi, de l'afecte que sempre ens han demostrat.

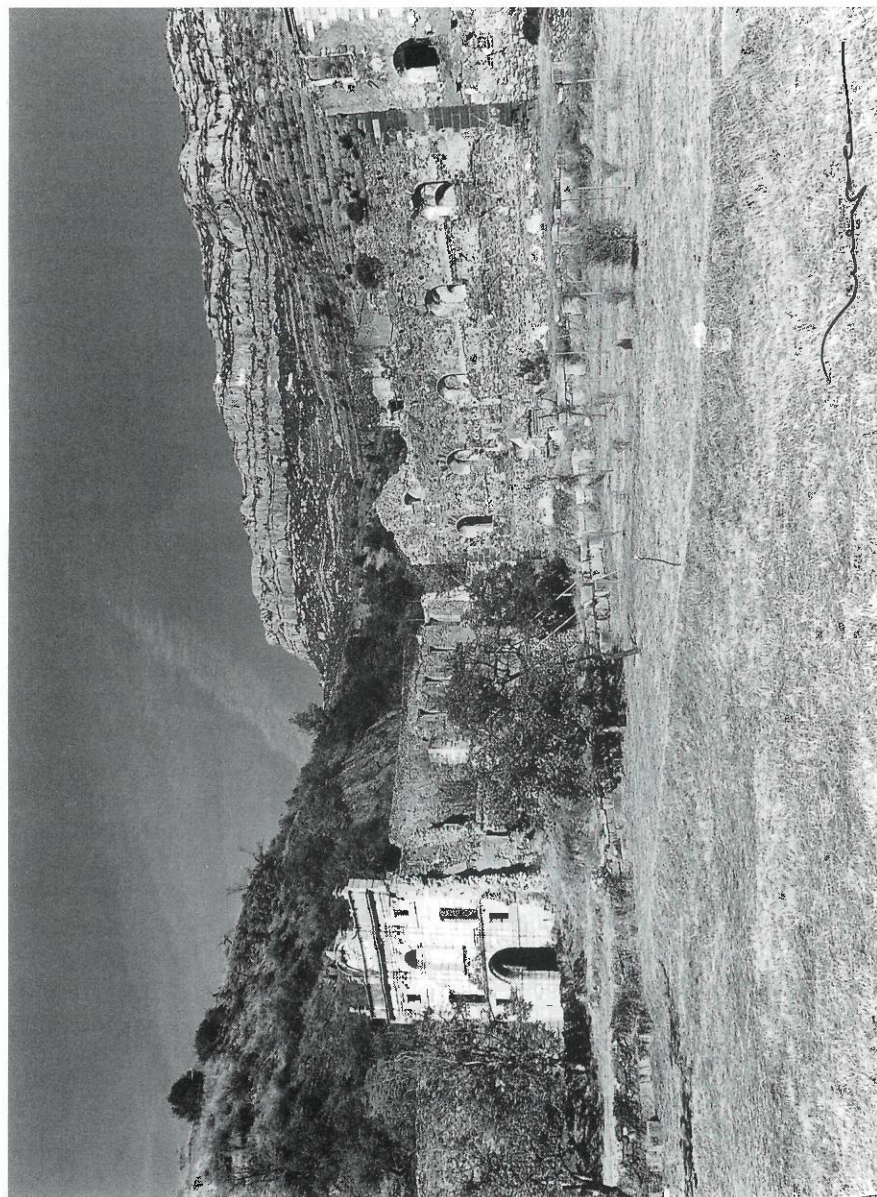
Pilar AGUADÉ i GÓMEZ



Cal Salvadoret.
(Foto cedida: Pilar Aguadé)



Cal Plà.
(Foto cedida: Pilar Aguadé)



Vista general de la Cartoixa (Foto Cedida: Ajuntament de La Morera de Montsant)

GOIGS EN LLOANÇA DE SANTA MARIA DE SCALA DEI

Clara Albada en la sendera
vers Jesús, Sol radiant:
Entre el cep i la falguera,
sou la perla de Montsant!

Salve, ESCALA al cel dreçada
per on Déu baixava al món,
Arc del cel en maltempsada,
Foc d'amor que els odis fon.
Sou l'Estel de la cinglera
que orienta el cor errant...

Porta closa us contemplava
ja el profeta Ezequiel,
ara, en dir que sou l'esclava
de Déu, sou PORTA del cel.
Verger místic i Sagrera
de refugi en el foscant...

Cel-la viva, Santuari
que manté viva la pau,
i acollíu qui vol entrar-hi
regalant-ne a tots la clau.
AULA santa on es tempera
qui pateix de desencant...

Encenser, Copa sagrada,
Taula d'or, l'ARA de Crist!
Sou la mística rosada
que revifa aquest món trist.
Sou l'altívola Palmera
que enarbora el nostre cant...

Caminal de benaurança,
bàlsam fi de xuclamel,
corriol de delactança,
VIADUCTE cap al cel.
Cap de colla en la drecera,
lluna plena rutilant...

Oh MUNTANYA d'alegria,
Palau sant, xiprer estelat,
preciosa melodia
que complau la Trinitat.
Font frescal que ens regenera
de cabal sempre abundant...

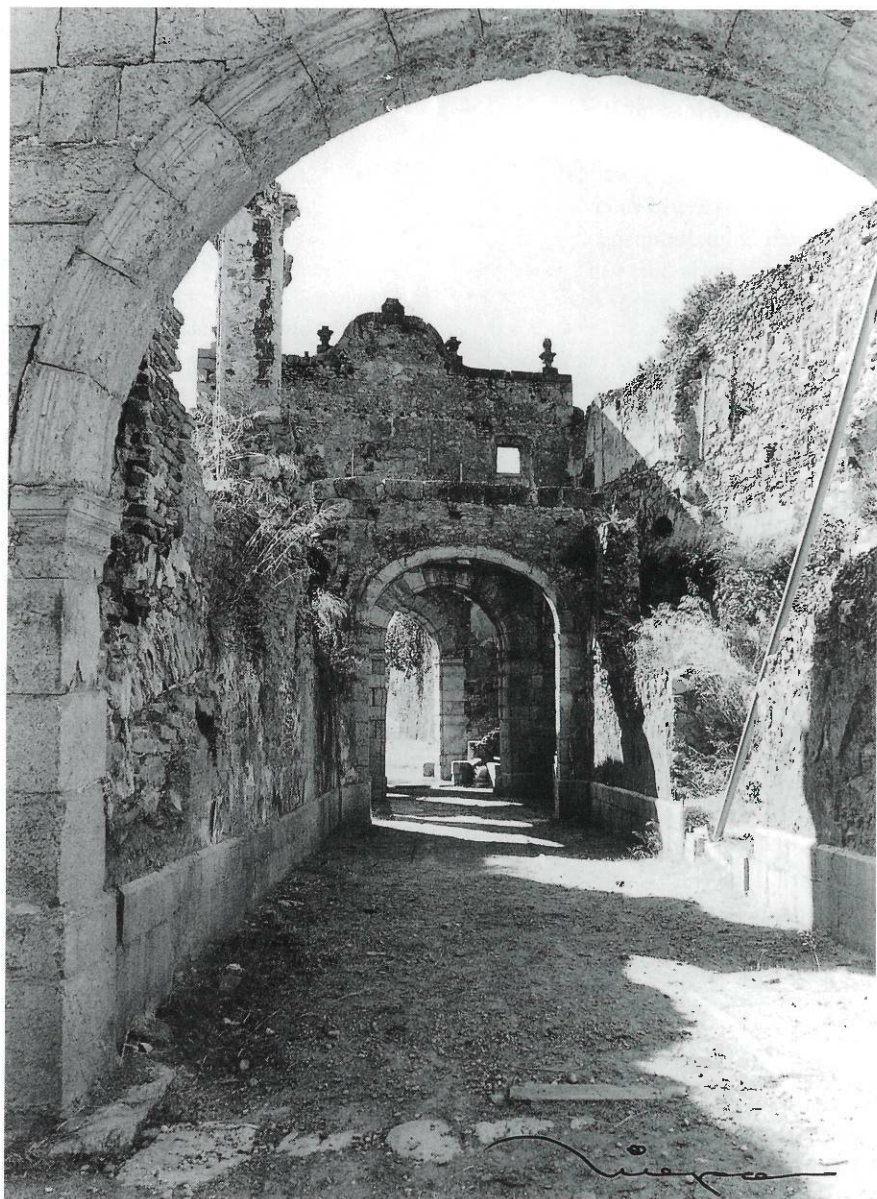
Catalunya, primerenca,
rebé aquí els fills de sant Bru,
i, amb costum que mai no es trenca,
fins aquí amb ells us van dur:
Quin perfum de rosa vera
s'escampava pel voltant...

Us dreceu gràcil, amiga
dels vinyets i de l'herbei,
sou de Déu la millor artiga
sou el goig de Scala Dei!
Qui us ha vist té la delera
per l'ull vostre confortant...

Ressorgiu d'entre la runa
rutilant del monestir,
vestit blanc, mirada bruna
gomboldeu tot pelegrí:
Cartoixana primicera
romaneu aquí constant...

Esguardeu la Conreria,
La Morera, el Priorat...
sense vós, com floriria
tota aquesta soledat?
Brosti arreu una preguera,
bulli als cups most abundant ...

Beneïu qui persevera
rel endins, veu incessant:
Entre el cep i la falguera,
sou la perla de Montsant!



Arcades de la Cartoixa (Foto cedida: Ajuntament de La Morera de Montsant)

V/. Pregueu per nosaltres santa Mare de Déu
R/. Perquè siguem dignes de les promeses de Crist.

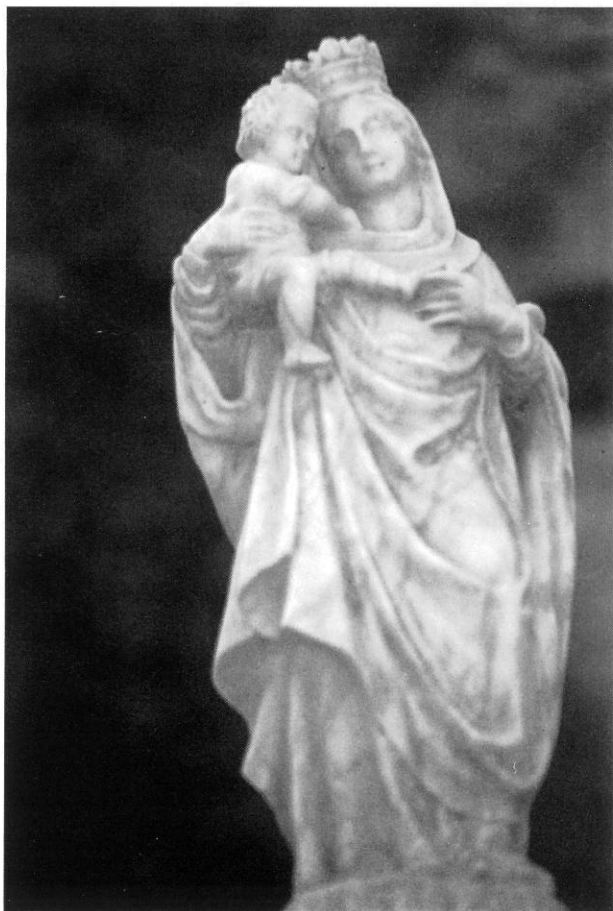
PREGUEM

Concediu, Senyor, als vostres servents de fruir sempre de salut en el cos i en l'esperit;
i per la gloriosa intercessió de la sempre Verge Maria, allivereu-nos de la tristesa de
la vida present i doneu-nos l'alegria de la vida futura.

Per Crist, Senyor nostre.

R/. Amén.

Mn. Joan Roig i Montserrat, pvre.
(Text cedit per Fernando Faria)



Mare de Déu d'Scala-Dei
(Foto cedida: Ajuntament de La Morera de Montsant)

AMOR AL POBLE

Un visitant, que fa turisme,
va a La Morera de Montsant i troba
un antic amic que és historiador.

El visitant:

- Creu-me no em puc explicar
perquè la gent de "carrera"
vagí sempre amb la falera
d'anar al poble a estiuajar.

"Si es tractés de Hong Kong
Canàries, Roma, París...
Un viatge, un paradís,
Però un poble ? No té nom !

"Què tenen les Festes Majors ?
Unes distraccions senzilles
sense les meravelles
que alegria els nostres cors ?

La resposta de l'historiador:
- Començarem per la història
dels nostres avantpassats
i exprimirem la memòria
d'uns fets fa temps oblidats.

Així va començar:
Finals de l'Edat de Pedra,
la caça ja és escassa
i la planta boscana passa
pel rigor d'una sequera.

Un vell de la tribu mostra
uns grans daurats i lluent:
- Si els plantéssim a prop nostre
ens sentiríem valents

- Sembla una idea bona -
digué el cap del grup tribal,
- Farem reunió general,
on intervindrà la dona.

Resultat de la reunió,
amb tot el coneixement,
al vell donen la raó
acceptada totalment.

- Comprens - digué el visitant -
va néixer l'AGRICULTURA.
Molt content em sentiria ...
i què la RAMADERIA ?

Tot ho hem d'imaginar,
tal volta uns fets casuals
els caçadors contra els llops
salvaren alguns animals ...

Vaques, ovelles, cadells,
i les cries d'alletament
que els llops, amb gran
preferència,
es llençaven damunt d'ells.

Per evitar "competències"
la tribu els llops va allunyar,
però a l'hora de matar
va trobar "interferències".

- No els mateu ! Us ho diré -
cridà una dona molt brava
que la tribu acompanyava
- En la reunió parlaré!.

El resultat ja es comprèn:
les dones sempre s'imposen
quan la raó demostren
i s'expliquen clarament.

El visitant molt animat:
- Ben entès qui ho diria ?
Nasqué la RAMADERIA !

L'historiador:
Sembla fàcil explicar,
però aquella Humanitat
es va haver d'espavilar
davant la necessitat.

Després de tants sacrificis,
d'esbarjo i meditació,
sorgiren les arts i oficis
i alguna professió.

Permutant els ramaders
amb altres tribus locals
inventaren el comerç
traficant amb animals.

I la història encara dura
la humanitat viu pendent
que la vida de molta gent
depèn de l'AGRICULTURA.

Resumint: l'historiador aixeca la veu:

Nosaltres, els de "carrera"
acabem aquest relat
cridant, amb braços estesos:
"GLÒRIA I HONOR ALS PAGESOS
DE TOTA LA HUMANITAT !!

Amadeu VENTURA i BARTÍ

DESPERTAR

Clara alba
rosada blanca
glaçat vent
que porta enyorança.

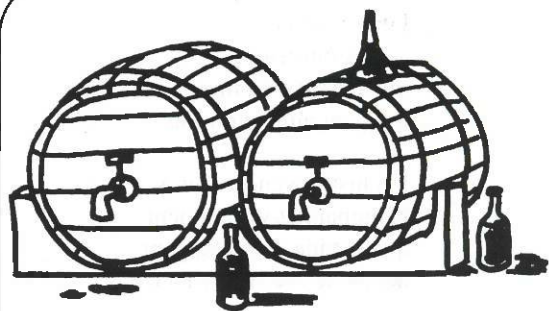
S'endevina el sol
l'estel escampa
guanya la llum
la força no acompanya.

Dolça hora
pau, tendresa
en veu baixa un adéu
s'escolta amb recança.

S'encaua la fosca
la claror avança
suaument la lluna
acaba la dansa.

Un crit al cel
qui parla?
qui és que gosa?
-un gall canta!

Núria CRIVILLÉ i MIRÓ
Agost de 1999



CELLER

peyra

Venda de vins • Plaça Priorat, 3 • SCALA-DEI

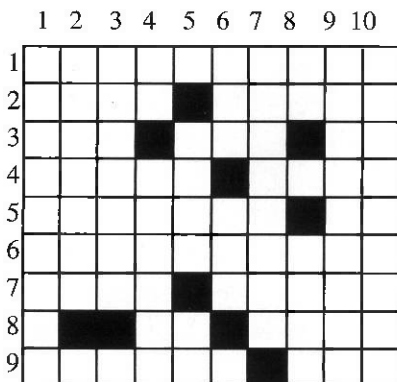
HOSTAL ELS TRONCS

ESPECIALITATS

- Escudella
- Cargols
- Entremesos
- Carn a la brasa
- Conill amb salsa
- Paella
- Espardenya

Rambla, 30 • Tel. 82 71 58 • 43361 SCALA-DEI (Priorat)

MOTS ENCREUATS



HORIZONTALS

1. Expedició per camins, a poder ser del Montsant. 2. Mot grec que significa oli. Al revés, perdi sang. 3. Algú se'n recorda del nom de pila del primer propietari del pub de la sèrie "Gent del barri"? Al revés, d'aquesta, d'aquella, de semblant manera. També al revés, Cesi. 4. Que té absolutament tot en comú amb un individu o altra cosa. N'hi ha tres de juntes prop de La Morera de Montsant. 5. Membre femení de la màfia russa. Alumini. 6. Que enardeix, femení. 7. Entre dues i tres peres, agafa la primera que trobis i treu-li una "e". Al revés, mal. 8. Tauriton. Al revés, afirmació. Nom del Sr. Pons, qui guanyà carreres de motos. 9. Impedir la respiració causant la mor. De Rússia, el rei, sense t.

VERTICALS

1. Acció en primera persona de sedimentar. 2. Que presenta una distinció en les maneres de vestir, etc. Feliç?. 3. Planta aquàtica de la família de les nimfeàcies. Est. 4. Nota musical. Acció d'airejar o airejar-se. 5. Cap a l'Est altre cop. Nina anglesa, al revés. Campió, també al revés. 6. Riu a la gallega. Tractament molt anglès. Res. 7. Part inferior d'un perfil o d'una ala, o cara inferior d'una volta d'un arc. 8. Societat General. Oest. Residus de l'acció d'espremer les olives. 9. Màscara grotesca. 10. Persona més agosarada que qui només va pels camins del Montsant, i s'atreveix a pujar per les roques pel seu costat més inclinat, normalment amb ajuda de cordes.

Josep Lluís MIRÓ i ANDREU

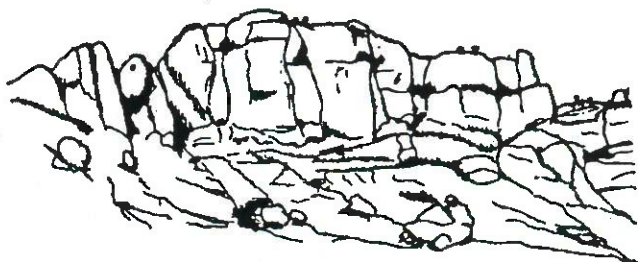
9. RAS#RAGEFO. 8. OTIS#SI#T. 7. DOLOR#ERTN. 6. ARODIDRANE. 5. LA#ASOIFAM. 4. ACOR#LAUGI. 3. CS#TAL#NED. 2. SAGNI#OELE. 1. EMSIREDNES

SOLUCIONS (en horitzontals, començant per la línia 9 i al revés)



Especialitat en:

*PEUS DE PORC, CARGOLS, VINAGRETA, TRUITA AMB
SUC, ARRÒS A LA CASSOLA, ESTOFATS,
CAÇA "TEMPORADA"...*



Restaurant LA MORERA

Tel. 977 82 70 31

LA MORERA DE MONTSANT

PLAT TÍPIC



LLOM AMB MEL

Ingredients (per a 4 persones):

- 12 talls de llom
- 2 cullerades de mel de *Cal Jana*
- 6 cullerades de vinagre de La Morera
- 100gr. d'oli verge d'oliva arbequina

Temps de preparació: 20 minuts

Elaboració:

Fregiu el llom amb l'oli d'oliva. Un cop fregit, retireu el llom i al suquet que queda hi afegiu les 2 cullerades de mel. Veureu que treurà escuma. Llavors, afegir-hi el vinagre i remenar-ho fins que es redueixi i quedi la salsa lligada.

I ja està a punt per a servir! Poseu el llom al plat amb la salsa per sobre.

Molt bon profit!



Ma. Lluïsa COLOMÉS i PÀMIES
Restaurant LA MORERA



Balcó del Priorat

RESTAURANT

cuina casolana d'horta, mar i muntanya

HABITACIONS

amb cambra de bany i calefacció

Bona festa major!

**Crta. a Scala Dei - Zona Poliesportiva
43361 La Morera de Montsant (Priorat)**

☎ 977 82 70 88

PLAT TÍPIC



BACALLÀ A LA LLAUNA

Ingredients (per a sis persones):

- 1'2 Kg de Bacallà
- 1 got de vi blanc
- 6 grans d'all
- 200 gr. d'oli
- 30 gr. de pebre vermell
- 200 gr. de farina
- uns ramets de julivert.

Elaboració:

Primerament es talla el bacallà a trossets d'una mida mitjana i es deixa en remull fins que es dessali, canviant l'aigua les vegades que sigui necessari. Una vegada el tenim llest, posem oli en una paella i fregim el bacallà ben enfarinat. Quan ja estigui gairebé cuit el col·loquem a la llauna que després utilitzarem per posar-lo al forn. Amb l'oli de la paella fregim tres grans d'all tallats a tires i seguidament hi afegim el pebre vermell i el vi, evitant d'aquesta manera que el pebre es cremi. Deixem que bulli uns minuts i ho disposem damunt del bacallà.

Amb un ganivet piquem els tres alls que ens queden i el julivert de manera que quedi tot a trossos molt petits i ho distribuïm sobre el bacallà.

Finalment només ens resta ficar el bacallà al forn uns minuts, i ja el tindrem llest.

L... Bon profit !



Amàlia COSIALLS i SALA
Hostal EL BALCÓ DEL PRIORAT



- ELECTRICITAT
- GAS
- CALEFACCIÓ
- REPARACIONS EN GENERAL
- PRESSUPOSTOS
SENSE COMPROMIS

JOAQUIM SALVADÓ LLADÓ

Av. Verge de l'Abellera, 8
43364 PRADES (Tarragona)
Tel. 977 86 82 34
Tel. 656 85 03 03



MILAR

**FRIGORÍFICS,
RENTADORES
RENTAPLATS, TV
VIDEOS, CÀMARES
ETC.**

Electrodomèstics Casanovas, S.A.
Galanes, 2
Tels. 34 02 47 - 34 23 70
REUS

PASTISSERIA - FORN DE PA



C/ Recó, 4 - Tel. 977 81 90 85

LA PALMA D'EBRE

COL-LABORACIONS LLIBRET 1999

Famílies:

Miró-Andreu
 Blanch-Miró
 Pujolà-Elies
 Barrull-Ventura
 Roman-Ventura
 Franquet-Viñes
 Bonet-Nebot
 Pla-Aguadé
 Dosaigües-Massó
 López
 López García
 Porqueres-Hoyos
 García-Muntané
 Porqueres-Holgado
 Crivillé-Vilà
 Duran-Solé
 Ferran-Roig
 Borràs-Borràs
 Gisbert-Mínguez
 Sabaté-Figueres
 Crivillé-Miró
 Peris-Cabré
 Grau-Dosaigües (Cal Cinto)
 Germans Martra
 Anònim

Josefina Queraltó i família
 Rosa Queraltó i família
 Julio Solé i família
 Joan March i família
 Jaume Gasull Baches i família
 Cal Grau
 Cal Portaler
 Cal Compte
 Cal Sixto
 Ferran de Caso i Ma. Rosa March
 Ramon Peris i Marina March
 Biel Roig i Fina Palomar
 Josep Esteve Bayé Regidor
 Carlos Barrueco
 Rafael Cantarell
 Rosa Nogués
 Armando Cruz
 Amadeu Ventura Bartí
 Maria Ventura
 Carme Segura (Vda. de Cabré)
 Rosa Ma. Tombas
 Autoservei Ceci
 Queviures Glòria
 Carnisseria (antic Cal Guerxo)
 Perruqueria Giralt
 Peixateria Ma. Dolors



AJUNTAMENT
 DE
 LA MORERA DE MONTSANT



COMIAT

Esperem que com cada any gaudiu de la nostra Festa Major que amb tanta il·lusió i esforç ha estat preparada. Uns dies abans de començar és quan els nervis i les presses surten a flor de pell i després vénen els nostres dies de gran festa, però també de gran treball, i el més bonic de tot és que tot el poble participa d'ambdues coses, i per això que any rera any donem les gràcies a totes aquelles persones que col·laboren amb tots nosaltres per tal que cada Festa Major sigui inoblidable.

Des d'aquí volem fer una crida a tot el jovent de La Morera de Montsant i a les noves generacions que pugen per tal que no es perdin mai les ganes de treballar i que això faci del nostre poble un exemple d'unió i progrés.

Moltes Gràcies a tots.

COMISSIÓ DE FESTES DE LA MORERA DE MONTSANT

Portada:	Misericòrdia Sabaté
Composició:	Núria i Neus
Col·laboradors:	Ma. Carme, Albert i Mònica
Imprimeix:	Arts Gràfiques Octavi, S.A.
Dipòsit legal:	T-1532/99



RESTAURANT

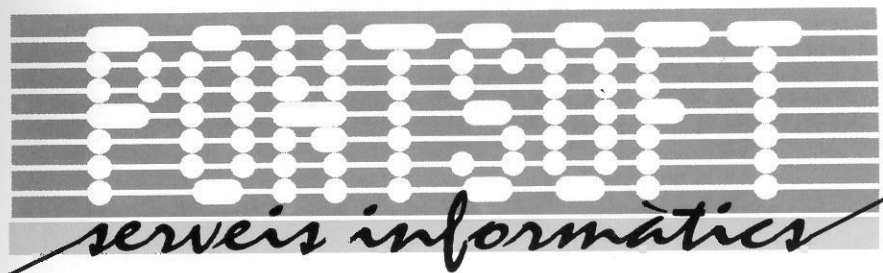
*Celler del
Montsant*



Comte de Rius, s/n

Tel. 977 82 13 50

43360 CORNUDELLA (Tarragona)

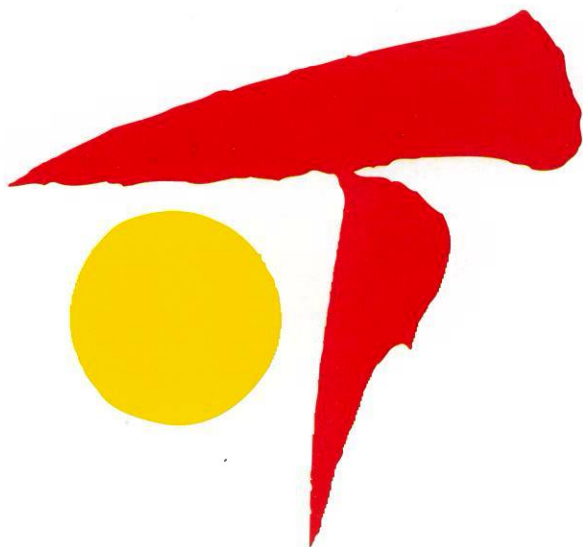


Programació a mida
Software sectorial
Conexions i aplicacions a Internet
Mòdems i adaptadors RDSI
Xarxes Windows NT i Novell Netware
<http://www.pontsoft.com>
E-mail: pontsoft@pontsoft.com

Bona Festa Major

C. ALCALDE JOAN BERTRÀN 5, BAIXOS • 43202 REUS

TELÈFONS: 977 33 09 50 - 33 10 35 • FAX: 33 80 32



Caixa Tarragona

La nostra força !