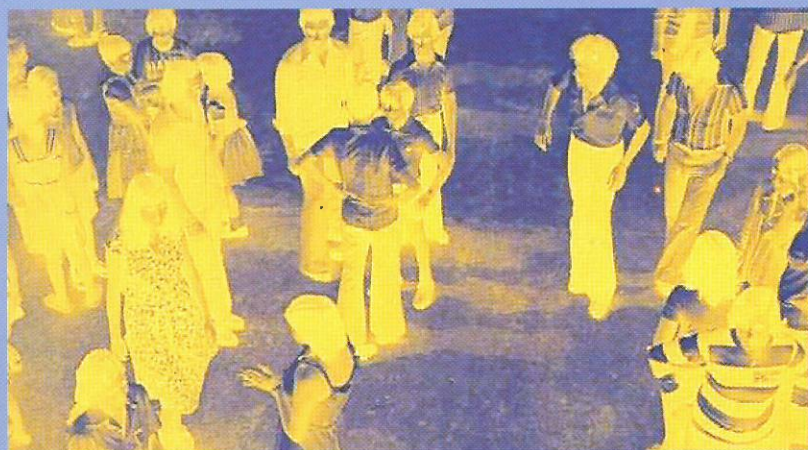




LA MORERA DE MONTSANT
FESTA MAJOR 2001
DEL 8 A L'11 DE SETEMBRE



PÒRTIC

Obrim la primera plana d'aquest llibre mentre comença a bategar amb força la Festa Major. Ja ha passat un any i sense temps de fer balanç cal tornar a posar idees, il·lusions, dedicació i esforços a peu d'escenari.

Si mirem enrere veurem un camí ple de petjades, petjades amb noms que algun dia escriuran la història, no només de la Festa Major sinó del dia a dia del nostre poble, de la lluita constant per tal d'aconseguir noves fites, de la constància, voluntat, lliurament d'alguns i de la ignorància i de la crítica d'altres, però tots els camins tenen una fi i llavors si que tindrem temps de fer balanç.

Per això cal que cadascú de nosaltres es pregunti si les seves petjades, per molt pedregós que sigui el camí, quedaran marcades en la història constructiva i positiva, pel bé del nostre poble.

Ara toca seure a taula amb les millors tovalles, i degustar els plats que mares, àvies, tietes, pares o oncles ens han preparat. Així, entre plat i plat, fem petar la xerrada, tot aixecant un bon got de vi i desitjant sentir les primeres notes de l'orquestra per engalanar-nos i trobar-nos amb la resta de la gent del poble, per tal de fer una taula molt gran.

Bona Festa Major!!!

Josep Miró i Sabaté
Batlle de La Morera de Montsant
Agost de 2001

DAVID PORQUERES

CANSALADERIA QUEVIURES

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

C O M E R C I A L

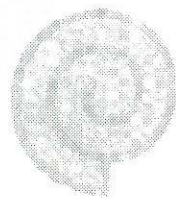


E L E C T R Ó N I C A

LL. PORQUERES
Dep. Comercial

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

CENTRO
ASISTENCIA
POSTVENTA



TELYCO
GRUPO TELEFÓNICA

ENTREVISTA A SIMEÓN NEBOT BORRULL.



En Simeón, fumant una cigarreta. (F. Ced.: Ma. Dolors Nebot)

Simeón Nebot Borrull va néixer a La Morera de Montsant el 7 d'agost de 1917. Aquells eren uns temps en els quals els habitants del poble conservaven d'una manera molt intensa les tradicions que havien rebut dels seus avantpassats i en el que, com ara, es cantaven i ballaven les cançons i balls de moda. L'única publicació que recorda en Simeón és el diari, que arribava al cafè de mans del carter.

EL MESTRE SASTRE, UNA BELLÍSSIMA PERSONA

-Quantes escoles, pare, vas arribar a veure al poble?

Tres. Al carrer de la Bassa hi havia l'escola de nens, al carrer Major la de les nenes, i ja més tard, les Escoles del Cantonxiro.

-I el teu mestre, qui va ser?

Es deia Sr. Sastre, i era de València. En conservo un gran record. Era una bellíssima persona. Mentre va estar destinat a La Morera, va viure a Cal Sixto.

En aquella època, l'escola estava ben poblada. Cinquanta nens i nenes hi assistien assíduament. Les classes es feien de les 8 del matí a les 12 del migdia i de 3 a 5 de la tarda. Quan tocaven les 5, tots els nens i nenes del poble sortien a jugar. Totes les assignatures estaven recollides en un sol llibre, publicat, evidentment, en llengua castellana.

El paper de l'Església responia també a aquells temps del "nacionalcatolicisme". En Simeón la defineix com "de dretes". La missa era sempre cantada en llatí.



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

- *Recordes els noms d'alguns dels capellans que van passar per La Morera?*
En aquests moments em vénen presents Mossèn Franquet i Mossèn Federico.
-I l'Abadia, quina funció tenia ?
Era la casa del capellà. Allà hi vivia, amb la seva majordoma.

UN POBLE QUE FA FESTA I QUE TREBALLA

La Morera ha estat sempre un poble festiu i treballador. Simeón recorda que, en els seus temps, com ara, era el jovent l'encarregat d'organitzar la Festa Major. Eren tres dies de balls, i també de celebracions religioses. També es feia molta festa per carnaval i el dia de la Mona, en que tot el poble baixava a Sant Blai per a menjar aquest postre tan exquisit. I cada diumenge, llevat dels de Quaresma, s'organitzava un ball al cafè.

- *Quantes botigues has vist, pare, al llarg de la teva vida?*
Recordo Cal Rosalí, al carrer Major, Ca la Rosita, al carrer de la Bassa, Cal Benito, també al mateix carrer, Cal Sixto, i ara l'Únic.
-I cafès?

El primer que recordo és el de casa nostra, al carrer Major. També el cafè del centre, i més tard el de la Plaça. Tornant a les botigues, també hi havia un forn de pa.

-I tu, a quina edat vas començar a treballar?
Als 14 anys.

-Quins eren, llavors, les cases riques del poble?
Cal Marc, Cal Ros, Cal Sardà i Cal Grau.

-Pujaves sovint al Montsant?
Sí, i coneixia els noms de tots els llocs.

-Quan vas fer el primer viatge a ciutat?
Hi vaig anar en carro, de molt jove.

-On vas veure el primer cotxe?
El vaig veure a Reus, uns anys més tard.

UN BALLARÍ DE MOLT D'ÈXIT AMB LES XIQUES

En efecte, en Simeón tenia molt d'èxit amb les dones, perquè ballava molt bé. Va arribar a tenir quatre núvies a la vegada, una a cadascun dels pobles on anaven a ballar per la Festa Major; les Vilelles, Ulidemolins, Scala Dei, Margalef, Cabassers. Hi anaven sempre a peu, amb unes espadenyes que, en arribar al poble en festes, amagaven sota un arbre, per canviar-se-les per unes sabates que duïen a la mà. Després, en acabar el ball, feien novament el canvi i se'n tornaven cap a casa. Però, evidentment, l'amor de la seva vida havia d'arribar. Es deia Pilar Nogués Vilà i era de Margalef. Allà es van casar el 12 de maig de 1944, a les 6 del matí, per poder agafar el cotxe de línia que sortia a les 7 cap a Tarragona.



-El viatge de nuvis va ser, doncs a Tarragona. Sí, i també a València, on vam anar convidats a casa del Mestre Sastre. Hi vam anar en tren, des de Tarragona.

-Què recordes d'aquell viatge?
Que ho vaig passar molt malament. Vaig agafar un mal d'estómac que em va durar tota la lluna de mel.

-On anaven a viure les parelles quan es casaven?

Normalment, a casa dels pares del nuvi, ja que no podien arribar a disposar d'una casa per a ells sols.

-Hi havia gent de pas, o forasters, al poble?

Sí, recordo que venien carboners, i també uns quants pastors.

*En Simeón passejant per la Raval Sta. Anna.
(F. Ced.: Ma Dolors Nebot).*

-Per què va haver de marxar la gent de La Morera?

Principalment pel fred, que va matar els olivers, i també per una pedregada que va fer malbé les vinyes.

-Quines eren les teves ambicions o somnis d'aquella època?

Ser músic i jugar a futbol.

EL VAN FER AVORRIR EL CONYAC

Però ni músic, ni futbolista. En Simeón va haver de fer de soldat. El van mobilitzar als 19 anys, quan encara no havia començat el servei militar. Va pertànyer, doncs, a l'anomenada "lleva del biberó". Va servir en diferents fronts i va arribar a estar empresonat.

-On vas servir, exactament, pare?

Als fronts de Bilbao i de Terol.

-I també a Madrid, no?

Sí, allà vam haver d'anar al Palau Reial a amagar els quadres, fins que em vaig posar malalt, em van ingressar en un hospital, i d'allà ja em van enviar cap a casa.

-Quins records tens d'aquells anys de guerra?

Doncs, que em van fer avorrir el conyac, ja que ens el donaven barrejat amb pólvora, per què tinguéssim més valor a l'hora d'anar al front. Des de llavors, odio el

conyac; només el puc beure barrejat amb el cafè.

-I mentrestant, al poble, passaven gana?

Jo era al front, però no ho crec, per què hi havia tot el menjar que es cultivava..

-La gent del poble no va haver de marxar, doncs, per causa de la guerra.

No, l'emigració va ser posterior, cap els anys 60.

UN POBLE SOLIDARI

-Quin era, en aquella època, el principal cultiu del poble?

El vi, l'ametlla, de tot una mica.

-On s'acostumava a vendre la collita?

Pujaven uns marxants a comprar. Crec recordar que eren de Cabassers.

-I del vi que se'n feia?

Normalment es quedava al poble, per beure'l a taula, a les cases..

-Hi havia mercat algun dia de la setmana?

No se'n podia dir mercat, però recordo que pujaven a vendre peix, i també un tal "Samarretes" que venia roba.

-Quines eren els productes que s'obtenien a casa nostra?

De tot una mica, però en cap gran quantitat.

-Vivíeu de les feines del camp, o bé entraven d'altres ingressos de jornal?

Si podies, vivies només de les feies del camp, però, si no arribaves, havies de treballar pels altres.

-Quines eren les feines del camp assignades, segons edat i sexe?

En això no hi havia edat ni sexe. Tothom havia de col·laborar en les feines que tocaven a cada moment. Al gener, tots a recollir olives, després a esporgar, a l'agost, batre les ametlles i després recollir-les. I, al setembre i octubre, la verema.

-Quines eines del camp utilitzàveu?

Aixades, rasclets, forques, falç, pics, arades, tisores de podar.

-Es fan servir actualment?

Algunes sí, però jo ja no en guardo cap.

-Has parlat abans dels pastors, hi havia molts ramats al poble?

Jo en recordo dos o tres.

-Pare: hem acabat l'entrevista. Vols afegir alguna cosa més?

Voldria donar les gràcies, perquè hagin pensat en mi, com ho ha fet la gent del poble, sempre que he estat malalt a l'hospital i m'han vingut a veure. En aquests moments, La Morera ha demostrat ser un poble solidari. Bona Festa Major a tots!

Ma. Dolors NEBOT

Transcripció: Gerard QUEVEDO

Agost de 2001

— Celler —
PASANAU



La Morera de Montsant

PRIORAT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

BAR RESTAURANT

Planelles

Especialitat en cuina casolana

Passeig de Prim, 8 • Tel. 977 33 16 77 • 43202 REUS

L'ARXIU DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA: UNA FONT CONTEMPORÀNIA DE CONEIXEMENT HISTÒRIC

Els programes de la Festa Major de La Morera de Montsant són una bona mostra de recopilació i de divulgació històrica, prenent com a fonts els documents escrits, però també, i especialment, les informacions orals i les imatges gràfiques o l'etnografia i l'etnologia. Afortunadament, la història ja no beu, exclusivament, en els abeuradors dels arxius, sinó que va a la cerca de múltiples fonts –per petites i insignificants que puguin semblar- per tal de disposar d'abundants i variats elements amb els quals conèixer i interpretar la història.

Per això admiro i respecto el gruix i la qualitat d'aquests programes d'actes que, any rere any, els bons amics de La Morera de Montsant treuen al carrer per les vigílies de la festa de la Mare de Déu de Setembre. M'interessa la història i per això valoro com es tracta pobles tan petits demogràficament -però amb tanta energia i il·lusió com demostra tenir aquest poble priorati-, la cerca del coneixement del passat de la terra i de la gent, de les seves lluites i dels seus signes identificatius, el treball de pagès o de ramader, l'expressió de la llengua, les tradicions i els costums i la literatura popular, la religiositat, les revoltes polítiques, etc. Puc dir, amb total rotunditat, que aquest programa és un model a tenir en compte, ja que amb l'excusa d'un programa d'actes de Festa Major, s'inclouen pàgines d'abundosa informació i investigació d'extraordinari valor i d'interès general. No es tracta d'una opinió gratuïta, sinó que es basa en l'observació regular de molts programes d'aquesta tipologia dels que s'editen en aquestes comarques. I això, no cal dir, és gràcies a l'esforç d'unes persones concretes, tossudes en la creença que l'estima pel poble va més enllà d'unes paraules de compromís i que per això cal cabussar-se en el passat i descobrir-ne les fonts, bé furgant en els papers, en la memòria col·lectiva i, en general, en tot allò que ens pot donar pistes de coneixement i de relació. No és possible l'estimació sense coneixement, així en les persones com en la història.

Conec, perquè jo mateix els he treballat a l'hora de preparar obres com la toponímia de la Morera de Montsant (1984), arxius d'una gran importància documental per al coneixement de la història dels pobles, de les institucions, de les persones, de l'economia o de la religiositat, com són els de la Corona d'Aragó, de Barcelona; l'Arxiu Ducal de Medinaceli, de Sevilla; l'Arxiu Històric Arxidiocesà de Tarragona; l'Archivo Histórico Nacional de Madrid, etc., però al costat d'aquestes grans fonts documentals en trobem d'altres igualment bàsiques, ja que ens forneixen els materials per a treballar l'època contemporània, com són els arxius locals i, més concretament, els de les diputacions.

Els arxius de la Diputació de Tarragona, per exemple, guarden materials força interessants sobre els pobles de la seva demarcació geogràfica, entre els quals es

troba La Morera de Montsant. Les sèries que poden donar-nos informació sobre la vila són els llibres d'Actes (1836), i els lligalls d'Agricultura (1880), de Beneficència (1858), del Cadastre (1952-1958), de Cens i Eleccions (1880), de Cultura (1860), de Fundacions (1946), de Governació (1834), d'Intervenció (1863), d'Obres Públiques (1857), de Presidència (1917), de Quintes (1885-1974), del "Servicio Nacional de Regiones Devastadas y Reparaciones" (1939-1950), d'Urbanisme (1883), etc.

El BOP (Butlletí Oficial de la Província) –editat des de 1857– és una altra font de notícies sobre qualsevol municipi –Jaume Sabaté, per exemple, l'ha utilitzada de manera sistemàtica en el seu darrer llibre *Bandolers, llops i vents al Priorat* (2000)–

Tot i que es tracti d'imatges d'actes protocolaris, els arxius de la Diputació de Tarragona també disposen d'una col·lecció d'imatges gràfiques –més de vint mil– que a vegades poden revelar-nos records inèdits de molts municipis d'aquesta demarcació.

L'Arxiu General de la Diputació també disposa d'una col·lecció d'impresos i de publicacions locals, amb materials que van del segle XIX fins l'actualitat, amb múltiples referències al poble montsantí.

Es tracta, en definitiva, d'un arxiu que pot ajudar a completar o aclarir molts punts de la història contemporània. Invito, doncs, des d'aquestes pàgines del programa de Festa Major, els investigadors a bussejar per aquesta altra font d'informació local tan rica i alhora tan desconeguda.

Eugeni PEREA SIMÓN
Agost 2001

ENTORN L'INICI DE BONREPÒS: EL PATRIMONI

Si en tota comunitat monàstica era important fer-se amb un patrimoni de terres, drets i senyories, molt més ho era per a les comunitats femenines, que aleshores — al contrari de les dels homes — havien d'observar una estricta clausura, la qual cosa limitava moltíssim els seus recursos econòmics i no feia possible l'autosuficiència de la comunitat, perquè depenia totalment de l'exterior. És per això que, en fundar-se el monestir, el 1210, l'arquebisbe Ramon de Rocabertí va imposar la condició de no passar el nombre de tretze monges sense la seva autorització. S'atenia, doncs, a les possibilitats que les rendes permetessin el manteniment de la comunitat; i és per això, també —encara que a un nivell general— que al cap de pocs anys de la fundació de Bonrepòs, hom arribés a prohibir que se'n fessin de noves.

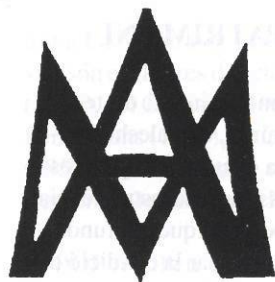
Sobre el patrimoni inicial de que va gaudir Bonrepòs, cal considerar, en primer lloc, el format per tots els béns heretats de l'anterior comunitat, és a dir, les terres compreses des de l'actual terme de Poboleda cap a Montsant fins a Fraguerau i l'ermita de Sant Bartomeu, així com les construccions de l'antic cenobi —que cap al 1210 devia estar a l'inici del procés de transformació— i les concessions que havia rebut de la Corona.

A banda de la donació inicial del rei Pere I a la primera comunitat i que no en coneixem el detall, el 9 d'agost de 1194 —uns deu dies després de la concessió reial de Poboleda a l'orde de Cartoixa— la reina Sança va fer una donació a Bonrepòs: li donà Ramon d'Obac amb tots els seus béns, tant a la Morera com a Siurana, amb els delmes que satisfesia i amb una dominicatura a la Morera que la reina li havia concedit de feia molt poc temps. Després, el rei Alfons I, al mes d'octubre, va confirmar aquesta donació i, més endavant, el 6 de desembre del mateix any, va ser el mateix Ramon d'Obac qui va donar les seves possessions al monestir¹.

En transformar-se en monestir femení sota el patronatge de Pere Balb i la seva esposa Guillema i, després de les concessions fundacionals atorgades per l'arquebisbe Ramon de Rocabertí, Pere Balb va aconseguir que el Papa confirmés la nova fundació: el 5 de juliol de 1213 el Papa Innocenci III va aprovar la constitució del monestir de Bonrepòs, el va fer franc de delmes i primícies, li va confirmar les possessions que llavors ja tenia i també les que més endavant podia tenir, a la vegada que excomunicava tots els invasors d'aquestes possessions i encara li va concedir d'altres immunitats².

De la mateixa manera, Pere Balb també va aconseguir que el rei Pere I, el 12 de novembre de 1212, li concedís franqueses per als béns que el monestir pogués adquirir en tots els seus dominis. Aquest mateix privilegi després va ser corroborat per Jaume I i posteriorment per d'altres reis³.

Aquest privilegi també incloïa la franquesa de tot dret reial. D'aquí que, el 15 de gener de 1311, les monges l'utilitzessin per protestar per les pretensions dels



**AGRÍCOLA
MONT SANT, 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 MONT SANT

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



VILÀ

MAQUINÀRIA AGRÍCOLA
I DE CONSTRUCCIÓ, S.L.

*Us desitgem una bona
Festa Major*

Vial de servei, Ctra. Alcolea, 11 · Telèfon/Fax 977 311 380 · 43206-Reus

col·lectors dels drets reials⁴.

Totes aquestes concessions anaven consolidant la nova fundació, a les quals també cal afegir les de la comtessa d'Urgell que, com a senyora de les muntanyes de Prades, el 19 d'octubre de 1212, va donar a Bonrepòs un home d'Ulldemolins, donant-lo com a vassall amb totes les seves possessions i, més endavant, el 15 de novembre de 1215, féu franc Bonrepòs de totes les contribucions reials i veïnals⁵.

El 16 d'octubre de 1215, Bonrepòs va fer la seva primera adquisició patrimonial per mitjà de compra: l'abadessa de Bonrepòs, Anglesa, va comprar, pel preu de tres mil sous, una bona partida de Montsant a l'abadessa de Vallbona, Ermessenda,⁶. Probablement es tractava del territori de l'ermita de Santa Maria de Montsant, sobre la qual Bonrepòs ja hi tenia alguns drets, concedits el 1210 per l'arquebisbe de Tarragona.

A tot això, encara cal sumar-li les donacions dels fundadors, Pere Balb i Guillemà, que van dotar generosament la fundació, amb diversos béns i drets a la zona de Lleida⁷:

—Un tros de terra a la partida de les Pardines, al terme de Lleida.

—Alguns censals a Benavarri, cedits el 27 de juny de 1229, per concessió de Guillemà, que havia heretat del seu pare.

—Uns molins amb les seves propietats, al riu Segre, al terme de Lleida, donats per Pere Balb el 18 d'octubre de 1213, el qual els havia rebut per donació d'Alfons I el 26 d'abril de 1194.

—Els Gimènells, que com l'anterior, va ser donat per Pere Balb el 18 d'octubre de 1213, el qual l'havia rebut per donació d'Alfons I el 26 d'abril de 1194.

—La tercera part de la lleuda i dels cussols, donats per Pere Balb el 18 d'octubre de 1213, el qual els havia rebut del comte d'Urgell el 19 de gener de 1190.

—Altres terres sense precisar, probablement també a les rodalies de Lleida.

Bonrepòs, doncs, va iniciar la seva vida com a comunitat cistercenca femenina amb un ampli patrimoni en béns i drets que n'havia d'assegurar no només la seva continuïtat sinó també el seu creixement, ja que més endavant va seguir adquirint nous béns i drets, de manera que les limitacions en el nombre de religioses que prudentment establia l'arquebisbe el 1210 molt aviat es van veure superades amb escreix i la comunitat es va poder consolidar i encara bastir, al llarg del segle XIII, el seu monestir d'acord amb els models constructius cistercencs.

Ezequiel GORTI i JUANPERE

Agost de 2001

¹ TRENCHS, Josep. "El Montsant y sus monasterios: colección diplomática (1164-1212)", doc. núm. 16, 17 i 18, dins *Historia medieval. Anales de la Universidad de Alicante*, 2 (1983).

² Archivo Histórico Nacional. Madrid (AHNM), "Códices", núm. 1234 B, fol. 49r.

³ Arxiu Reial de Barcelona, "Cancelleria", reg. 474, f. 172r.

⁴ AHNM, «Códices», n. 1234 B f. 48v.

⁵ *Ibidem*.

⁶ *Ibidem*. També Archivo Ducal de Medinaceli, Ms. Llobet, f. 191v, d.n. 543.

⁷ Fort, El senyoriu de Santes Creus, ps. 409-411.

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

CAMINS DE MONTSANT

Si es té la sort d'efectuar les primeres incursions a muntanya amb la companyia d'un bon guiador, i es procuren retenir els judicis que aquest pugui fer sobre qualsevulla singularitat remarcable de l'itinerari, a la vegada que es posa l'interès en l'observació amatent dels paranyes que durant una cursa es van succeint, no hi ha dubte que passat un temps s'hauran adquirit els coneixements bàsics que permetran de llençar-se a la muntanya amb la seguretat d'encertar el propòsit que hi porti. El pitjor mètode que el debutant pot usar és el de deixar-se conduir pel capdavanter i seguir-lo maquinalment, "anar de paquet", com diem, ja que això farà que no se li despertí el sentit de la responsabilitat i esdevingui un autòmat amb la conseqüència d'una incapacitat perpètua per valer-se així que s'encari. tot sol amb la muntanya.

El paràgraf, de validesa general en la pràctica de l'excursionisme, ve a compte, perquè el Montsant no és de les serres que doni facilitats per endavant. En aquest massís l'expeditesa no és norma, ja que el complex de senders, la manca de referències clarament destriables, comellars i barrancs molt semblants al primer cop d'ull, contratorsts que davallen suaument i que tot d'una s'encingleren, i la poca senyalització als llocs propers a desencaminar-se, constitueixen factors que hi compliquen la marxa, donant peu a situacions carregoses com la vaga pel llit d'una torrentera cercant de sortir-ne al capdamunt, d'abocar-se al balcó de les cingles per trobar el grau que permet franquejar-lo, o de desviar-se d'un camí que semblava fàcil de seguir. D'ací que les curses montsantines s'hagin de plantejar i escometre amb el major escrúpol, que no vol dir altra cosa que sabent anticipadament els topants que presenta l'itinerari escollit. La improvisació en aquesta terra no dóna mai resultats positius.

Al Montsant hi ha establerta una malla de senders que a la pràctica permet la unió entre la totalitat d'indrets del seu perímetre, o sigui, que des de qualsevol d'ells es poden assolir els altres, salvant el factor temps-distància. I contràriament al que es creu, aquesta xarxa de camins es manifesta sota la presidència d'un criteri tan tradicional com ordenat. Fixem-nos, sinó, amb els quatre camins bàsics —dos d'interiors i dos d'exterior— que hi ha a la serra: el de Capçada, d'Albarca a Cabacés; el que porta del Pla del Grau al Racó Gran del Franquet seguint el Barranc dels Pèlcs i continua estret fins al Racó dels Forats; el que seguint el curs del riu Montsant lliga Ulldemolins amb Margalef, i el que des de les ermites d'Ulldemolins passa per Albarca i La Morera de Montsant per acabar a Cabacés amb el nom de Camí dels Cartoixans. Aquestes sendes, que marxen virtualment paral·leles de NE a W.SW., excepte el tram fins a Albarca de la darrera que ho fa de N. a E., planegen la primera per sobre de les cotes més altes de la serralada; pel mig aire la segona; pels nivells del riu Montsant la tercera i arrapada sota l'alçada del cingle exterior la darrera.

DISTRIBUCIONS

Bonaigua



CTRA. N-240, Km. 42 - TEL. 977 87 12 86 - L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

 **STAEDTLER®**

**TODO LO NECESARIO PARA
LA ESCUELA Y LA OFICINA**

LAPICES CARBON
LAPICES COLOR
ROTULADORES COLOR
ROTULADORES INDELEBLES

MARCADORES FLUORESCENTES
BOLIGRAFOS
PLUMAS TECNICAS
PLUMAS PLOTTER



Camí del Montsant. (Foto cedida: Ramon Quadrada).

Aquestes quatre vies constitueixen les quatre línies principals de sortida o de recepció, i el desllorigador de la totalitat de viarany i corriols dibuixades a les falques o al llit dels comellars i barrancades. Aquesta evidència, que s'ha de tenir present, facilita de desprendre's del fals concepte que al Montsant, en matèria de camins hi regna un capriciós i desorientador anarquisme. Si això es té en compte, les probabilitats d'entendre clarament les comunicacions montsantines seran albirables després d'un curt termini d'aprenentatge.

Llevat d'aquests quatre camins fonamentals, al Montsant hi existeixen els que discorren pel solc dels torrents, per les vessants de les barrancades i pels estreps que les separen. Els primers tenien la finalitat de permetre el carreteig de la fusta i del carbó de les falques i fondalades fins a les sendes principals; els carreranys careners, no sempre destriables, s'amotllaren a força de passar repetidament per un mateix indret amb la finalitat d'accedir a alguna parcel·la conreada així com per donar moviment al pasturatge; el darrer fet és palesa en aquests camins que solen passar a ran d'una belma aprofitada com a pletiu i tocant a un fontiyol aparellat amb "bassis" per abeurar el bestiar. Com ja s'ha dit, tots ells són capaços d'ésser lligats els uns amb els altres i quan es té idea de llur possibilitat de connexió es disposa d'una mobilitat per la serra que, distàncies a part, facilita enormement d'aconseguir punts situats al veïnat o a la llunyania. L'únic que en el present s'hi oposa és que aquests senders es presenten negats o esborradissos a l'inici, a trams o tots sencers, però encara es poden transitar només amb un grau de destorb que

dependrà únicament de la impedimenta vegetal o inorgànica que els en dissimuli el traçat.

Finalment els senders que a través de la serra comuniquen els pobles escampats per les rodalies de Montsant no tenen diferència amb els que acabem d'esmentar. Prenent, per exemple, aquells que des de La Morera de Montsant porten cap a Margalef de Montsant i a Ulldemolins es pot constatar com el seu caire és idèntic, i amb els quals coincideixen i se solden en algun tram. Però cal remarcar que d'una manera sistemàtica aquestes comunicacions transcorren pels paranyes que fan més curta i menys desnivellada la distància, i sembla impossible que haguessin estat concebudes per una gent que no tenia altra noció tècnica que el propi instint i experiència.

Els camins de Montsant excursionísticament considerats complauen en tots els ordres les exigències de qui més pugui demanar.

Amb aquesta exposició només he volgut fer teòricament intel·ligible la contextura del xarxam caminer establert al Montsant. Teòricament, perquè una claredat pràctica sols s'assoleix sovintejant el recorregut de tots i cadascun dels fils que encreuen la malla; feina que si es fa posant-hi l'ànim ben despert hom no en sortirà defraudat.

Ramon QUADRADA i ORONOSA
Agost de 2001

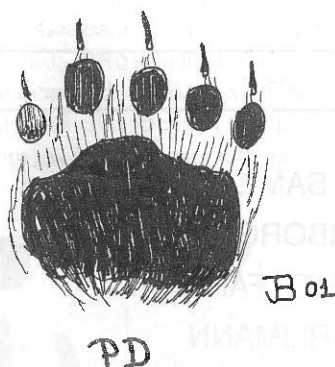
PINTURA I DECORACIÓ

Joan Alzamora Perpiñà

Sant Jaume, 10
Tel. 977 82 14 78
43360 CORNUDELLA

ANEM CONVIDATS A CASA D'UN AMIC

L'endemà de ploure sempre és interessant sortir a passejar pel camp o la muntanya. A nosaltres, aquella olor a terra mullada ens dona una sensació de pau i benestar molt gratificant. Un bon calçat, uns prismàtics i ganes de meravellar-se amb les petites coses que ens ofereix la natura són els requeriments imprescindibles per la caminada. Si voleu un consell, trieu els senders, viarany i pistes forestals. Un primer cop d'ull al terra ens mostrarà un conjunt nombrós de figures i formes amb un caire familiar. Fàcilment podrem reconèixer els dibuixos de les soles del calçat esportiu, de les botes de muntanya o d'alguna que altra sabata de tacó alt despistada. Si som observadors, i el motlle ha quedat ben imprès, podrem endevinar fins i tot el número de peu que calçava qui els va deixar. L'empremta del pas dels carros, tan íntimament lligats a la vida de pagès, ha estat substituïda per la cicatriu de roda del tractor, filla d'una inevitable i comprensiva mecanització dels camps. Ara també trobarem, i per desgràcia cada cop amb més freqüència, les roderes de cotxes tot terreny i motocicletes que, amb el seu soroll infernal, malmeten la pau de l'indret.



Però, no només aquests senyals són visibles. Una mica d'experiència i d'ull crític ens indicaran així mateix la presència d'empremtes d'animals, molt probablement de gossos, gats, mules i bens, animals coneguts i propers a la nostra vida quotidiana. I els més entenedors del tema també sabran llegir al terra el pas d'un porc senglar, d'una guineu, d'un gat mesquer, d'una geneta, d'una fagina, d'una mostela o d'un teixó.

Són precisament les del teixó (*Meles meles*), les més abundants. I no és gens estrany, ja que es tracta d'un animal de cos massís (entre 7 i 15 kg), amb una trepitjada forta, i, per tant, els detalls de les seves empremtes solen quedar molt ben fixats a la sorra i al fang. Mireu les del dibuix.



La Vernissícola

CASA FUNDADA EL 1943

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

Pintures

Decoració

Belles Arts

Manualitats

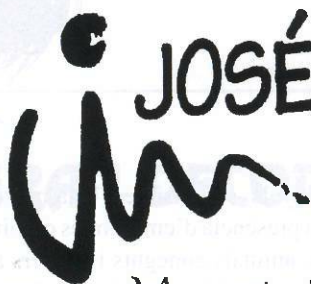
Restauració

Drogues

Productes Químics

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

El teixó és un animal difícil de veure, però fàcil de localitzar. A poc que ens ho proposem, ho podem aconseguir. Com fer-ho? Doncs amb l'ajut de les seves empremtes. Si seguim les petjades trobades als camins, aquestes ens portaran, més tard o més d'hora, a un viarany que entra dins d'un bosc o d'un terreny amb matoll alt. Aquestes senderes els camina cada dia, atapeint la terra amb els seus peus. Els caminets són tan clars i estan tan ben fets que podrien confondre's amb els camins oberts pels humans, si no fos perquè els delaten alguns detalls. Acostumen a tenir un traçat en ziga-zaga, totalment a caprici. Hi ha cops que passen per sota dels troncs d'arbres abatuts per les tempestes, o per sota d'una tanca de fusta o filferro. Però és aquest viarany de terra que serpenteja entre els arbres, el que ens conduirà a la teixonera del nostre amic, un lloc sempre tranquil i solemne.

Davant nostre, al costat d'un desnivell del terreny o sota el peu d'un arbre, hi ha la casa del teixó. Del teixó i de la seva família. La família defensa un territori comú, les dimensions del qual varien segons la dispersió de les fonts d'alimentació. El nombre de components del clan familiar depèn directament de la quantitat de menjar disponible. A la teixonera familiar hi han viscut moltes generacions de teixons, i cadascuna ha fet les seves pròpies excavacions, convertint la casa en una mena de "castell" subterrani d'estructura molt complicada, amb gran nombre de túnels, cambres, passadissos, més túnels, més cambres i més passadissos. La més petita de les teixoneres pot tenir dos o tres forats d'entrada i sortida. Però n'hi ha d'altres amb 20, 30 i fins i tot 70 sortides. Es tracta en aquests casos de veritables "pobles" de teixons; que serveixen d'aixopluc, no tan sols als seus constructors i familiars, sinó a tot tipus de llogaters, més o menys tolerats, com ara guineus, gats salvatges, i fins i tot conills.

Quina llàstima que no puguem reduir els nostres cossos a la mida d'un teixó (uns 80 cm) per visitar, amb l'ajut d'una llanterna, aquesta complicada obra d'enginyeria. Els túnels estan excavats a fondàries de fins a 4 metres. Tots els túnels, alguns d'ells fins a 12 metres de longitud, estan comunicats, o bé amb

passadissos, o bé amb xemeneies verticals. En alguns llocs les galeries s'ajunten formant una espaiosa cambra on hi viu la família: el teixó, la teixona i dos teixonets. Aquesta cambra està folrada de fulles, herbes i molses. Tot el material és sec i és renova cada any. Però bé, si no podem passar a dins de casa seva, haurem de romandre fora per tal de veure'l.





MAS DOIX

Celler Mas Doix S.L.
C/. Carme, 115 - 43376 Poboleda
D.O. Priorat. Espanya.

Tel. 34 639 356 172
Fax 34 977 827 040
masdoix@bsab.com

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

Ens caldrà esperar la nit, doncs és animal d'hàbits crepusculars i nocturns. Ens vestirem amb un parell de jerseis (car les nits són fresques), pantalons i gorra que ens facin confondre amb el paisatge. No cal semblar un "Rambo", però els colors discrets són aconsellables. Ara ja només ens quedarà cercar un lloc còmode i arrecerat des d'on observar-ho tot. Ah!, i això sí: cal situar-se contra el vent. Els teixons són miops, i no ens veuran a una distància de 2 metres si restem immòbils, però ens oloraran a 200 metres si el vent els és favorable.

Bé, és negra nit, i ja fa tres hores que esteu asseguts. Heu tingut prou temps per experimentar tot el món de sensacions que es descobreixen quan un es queda quiet i sense moure's en un racó del bosc. El trànsit és considerable. Els uns corren a buscar un recer per descansar, els altres amagatalls per tal de no ser menjats, alguns cerquen una presa per poder alimentar-se. Els nostres sentits han d'estar sempre alerta, i mai són prou per poder abastar-ho tot. Seguim asseguts, i, de cop i volta, en el forat de la sortida de la teixonera veiem un cap una mica aixafat amb dues bandes negres a cada costat, que resta immòbil. És el teixó. Molt lentament, olora al seu voltant. Un cop i un altre flaieja totes les branquetes i pedres de la porta de casa seva. Quin tipus més desconfiat....! Després d'uns minuts d'inspecció... oh!!!, se'n torna a dins. Això és que haurà notat la nostra presència. Millor pensar en canviar de posició, direu. Però no, no tan de pressa. Això ja va així. El teixó és especialista en falses retirades. Al cap de cinc minuts (que pot ser ben bé una mitja hora) tornarà a reaparèixer el cap, i tornarem a observar el mateix ritual. Ara olo, ara entro, ara surto. Fins que, a la fi, no tingui més remei que sortir. I ara sí, ja el tenim davant nostre, a pocs metres. Recordeu que amb el nostre vestit de camuflatge no ens distingim de la resta del paisatge. Però si ens movem o el vent canvia de direcció, ja hem begut oli. El teixó es ficarà a la teixonera i, ara si que no tornarà a reaparèixer.



Un cop tota la família fora del cau, hi ha una necessitat que urgeix. Dipositen les seves dejeccions a les latrines o petits clots situats prop de la teixonera, que marquen els límits del seu territori. Després es dediquen a les tasques d'higiene personal. Petits i grans es graten i netegen el pelatge.

Finalment, els petits es dedicaran de ple al joc, amb mossegades, corregudes, i enredar en general, que és el que fan tots els petits. El pares se'n van a tombar pels camps, amb l'esquena arquejada i el nas enganxat al terra, disposats a cruspigar-se tot

el que trobin: cucs de terra, cargols, llimacs, tot tipus d'insectes i les seves larves, granotes, gripaus, sargantanes, llangardaixos, escurçons, ous i pollets, talpons, conills (catxaps encara nus), carronya i una gran quantitat de bolets, aglans, fruits dels faigs, mores, cireres, avellanes, blat, civada, herba, etc. Com podeu veure la seva dieta és molt variada.

Els teixons s'aparien durant tot l'any, depenent de les condicions ambientals, però amb preferència del febrer al maig. Tenen parts de 2 a 4 cries, que s'esdevenen entre el gener i el març. Els petits són deslletats als tres mesos, i resten al costat de la mare fins la tardor, i fins i tot més tard. Entre adults i cries, poden arribar a constituir grups familiars de 12 individus.

Pel que podem observar, la nostra família és petita. Segurament la teixonera és nova d'enguany. Els petits no s'allunyen gaire. Entren i surten fent xisclets. Però ben segur que, al mínim senyal d'alerta s'amagaran dins el cau. Els pares passen tota la nit de cacera, i no tornaran fins a la matinada. Això és massa temps per esperar asseguts en el nostre racó. La son i el cansament ens van guanyant amb les hores. Potser ara és el moment de retirar-nos i enfilar cap a casa. Qualsevol cosa calenta i un bon llit ens esperen. Demà, amb forces renovades, podrem seguir la pista d'altres empremtes que ens portin, convidats, a la casa d'algun altre habitant del bosc.

Joan BARRULL i Isabel MATE

Biòlegs

Agost de 2001



CIRERS I ALTRES FRUITERS



*El Clot del Cirer a l'hivern, amb els actuals noguers sense fulles.
(Foto cedida: Cal Mateva)*

Els cirers han donat nom a un dels indrets més emblemàtics de Montsant, el Clot del Cirer. Són uns fruiters que, fins i tot, podem trobar subespontanis. Representen el paradigma de les fruites tendres que es menjaven abans de la comercialització de les fruites modernes.

Els humans al llarg de la seva existència han anat acumulant coneixements que els permeten distingir les espècies més adequades per a menjar d'aquelles altres, potser vistoses, però tòxiques o, si més no immenjables. Sens dubte les fruites van ser dels primers vegetals consumits pels humans recol·lectors, però no es podia subsistir massa temps a base de fruites. Per això quan els nostres avantpassats comencen a fer créixer al seu voltant unes plantes amb preferència a d'altres i la seva vida es transforma de nòmada a sedentària els primers vegetals conreats foren els cereals. Els fruiters van adquirir unes característiques de complement alimentari. L'activitat agrícola de la humanitat ha fet que les plantes conreades hagin seguit una progressiva transformació evolutiva. Així s'ha anat modificant el genotip de les plantes cultivades fins a multiplicar-ne les varietats, sovint tan diferents de les formes silvestres de les quals provenen que és quasi impossible de traçar-ne amb exactitud l'origen i l'evolució. El conreu dels fruiters tingué durant molt de temps un caràcter merament complementari d'uns altres productes agrícoles fonamentals, puix que hom destinava la fruita al consum familiar o, pel cap alt, al mercat rural o urbà més pròxim.

Ens ha costat més qued'altres vegades donar forma escrita a aquest text. Finalment ens hem decidit per una explicació alfabètica de les diferents fruites. Hem elaborat un gràfic amb la intenció de facilitar la visió cronològica de la collita dels fruits. El text final té una extensió que ha superat amb escreix les nostres intencions inicials.

Als lectors els volem agrair per endavant la seva comprensió. Als que ens han animat a continuar amb aquesta sèrie d'articles sobre els costums de La Morera els volem agrair el seu suport. Als que ens han ajudat de diversa manera els volem agrair molt especialment la seva col·laboració desinteressada.

FRUITA FRESCA

S'anomena fruita fresca o tendra la que es pot consumir, sobretot, de manera directa, sense preparació i, sovint, gairebé immediatament després de la collita. Els fruits carnosos són apreciats per la seva riquesa en sucres, olis, vitamines, etc. En una societat rural basada en una agricultura de subsistència molt dependent dels cicles vegetals, la collita dels fruits permetia una identificació molt més directa que l'actual dels cicles anuals.

Els avenços de l'agricultura al llarg del segle XX han aprofitat els descobriments de la genètica i, més recentment, de l'enginyeria genètica, per a l'obtenció de plantes amb una producció més elevada o amb millors qualitats alimentàries o de paladar. És en aquest moment que la fruticultura assoleix un desenvolupament autònom i un caràcter més industrial, alhora que el comerç de la fruita pren un caràcter com més va més internacional. Les principals causes d'aquesta transformació estan en un augment de la demanda, en una difusió més gran del consum de fruita, en els progressos haguts en la tècnica dels transports i en la constitució d'una àmplia indústria de conserves. A mitjan segle XX, les millores de la tecnologia i la consolidació de les indústries derivades en els climes més afavorits ha provocat grans increments en el rendiment per unitat d'explotació.

L'aparició de l'agricultura comercial, la facilitat del transport i la globalització de la producció ha comportat una profunda variació en els costums alimentaris. Així el consum de fruita fresca que era summament diversificat ara s'ha estandarditzat i ha perdut l'estacionalitat que el caracteritzava. El progrés ha comportat la paulatina desaparició de les varietats autòctones minusvalorant les locals enfront de les comercials més vistoses i productives. A més és molt probable que les noves varietats portades de fora hagin introduït malures que hagin afectat els exemplars locals que no estaven immunitzats i han emmalaltit amb facilitat.

També han variat i força els costums respecte de les fruites boscanes. El consum de les l·laminadures era antigament molt més limitat i la canalla que sempre ha apreciat els sabors dolços aprofitava molt més el que els proporcionava la natura, ja que encara que la concentració de sucres naturals sigui inferior al que puguin proporcionar les l·laminadures ensucrades el seu paladar no estava tan saturat com ho està en l'actualitat.

A La Morera la producció dels arbres fruiters estava destinada fonamentalment al consum humà per part de la família que tenia cura dels arbres. Els excedents que es podien produir i les peces que havien arribat a un punt passat de maduració o fins i tot que havien iniciat el procés de putrefacció eren destinats a l'alimentació del bestiar, especialment del "tocino" que s'acostumava a criar a cada casa.



*La Sort de Cal Jana amb diferents fruiters
(Foto cedida: Joan Ferran)*

“Aubercoc”: fruit en drupa, aromàtic, globós, de pell vellutada. Provenient de l’“aubercoquer” (*Prunus armeniaca*) arbre caducifoli de la família de les rosàcies de fulles arrodonides i de grans flors blanques.

D’aubercoquers se’n trobaven exemplars aïllats en llocs frescals: en força horts n’hi havia algun, d’altres estaven situats en llocs propers a algun aflorament d’aigua com el que es podia observar a la Vinya del Quimet. Havien d’estar arreglats com la majoria dels elements de l’hort: esporgats, cavats, afemats, etc. A part dels del país, que fan els aubercocs amb la pell groga per un costat i acolorida de vermell per la banda exposada al sol, no se’n coneixen altres varietats.

En ser una fruita de difícil conservació en estat natural i en madurar tots alhora es collien només els necessaris per menjar-los de manera immediata o per oferir-los als parents, veïns i coneguts. En temps de garbejar i batre era el moment de fer-se’n uns bons tips. Quan s’anava a treballar a prop d’on n’hi havia algun exemplar era costum d’anar a collir-ne una pitrurada pel consum in situ.

Cirera: fruit en drupa aromàtic. Provenient del cirer (*Prunus avium*) arbre caducifoli de la família de les rosàcies de fulles simples dentades i flors blanques o rosades. Les cireres, les primeres fruites fresques després del llarg hivern, començaven a vermellejar per Sant Isidre (15 de maig). Els cirers plantats expressament o subespontanis a partir d’algun brot o pinyol es trobaven escampats per diferents indrets des dels costers de Llicorell, que eren els primers que donaven fruit, fins les raconades de Montsant que acontentaven durant tot l’estiu sobretot els pastors que hi sovintejaven. La seva presència ha deixat constància en la toponímia, així el conegut Clot del Cirer, en prenia el nom, encara que en l’actualitat el que hi trobem són uns esponerosos noguers. Fins no fa gaire dalt a Montsant se’n trobaven magnífics exemplars als Bassis del Boter, al racó del Pep de les Cabres i en altres indrets. Els cirers demanen poques atencions, però sembla que els més grossos tenen dificultats per subsistir sense la interacció amb els humans.

Les primeres cireres que es podien menjar eren les brancales, esblanqueïdes i de conservació tan difícil que quasi només es podien consumir sota les seves fulles. També eren primerenques les de Sant Pere. Després venien les de pom, les de pom



Mas d'en Racó

Fruites i Verdures



bo i les de cor de colom (dites també de cor de sucre) totes elles de color més vermell. Aquestes últimes eren de tamany més gros. Les que venien més tard eren les negretes, petites i com indica el seu nom més fosques.

Les eines que s'empraven per collir les cireres eren molt limitades: unes bones cames per pujar a les branques cosa que acostumaven a fer els més joves de la casa, la clossa que ajudava a acostar les branques que no es podien abastar amb les mans i un cistell on col·locar la collita. Les branques més inaccessibles es trencaven en estirar-les i aquesta activitat que substituïa la d'esporgar sembla que era beneficiosa per la continuïtat de la planta.

Cirera d'arboç o de pastor: fruit en baia de color vermell fosc. Provenent de l'arboçer (*Arbutus unedo*) arbret perennifoli de la família de les ericàcies de fulles planes, amples i coriàcies. Les flors, d'un blanc groguenc, neixen en inflorescència al capdamunt de les branques i tenen forma d'esquellot. Fruita boscana esporàdica. Ingerides en una certa quantitat poden fer mal a causa del seu contingut en arbutina, un alcaloide tòxic. Com a advertiment que no és bo menjar-ne gaires, els romans d'aquest fruit en deien *unedo*, que vol dir "només un".

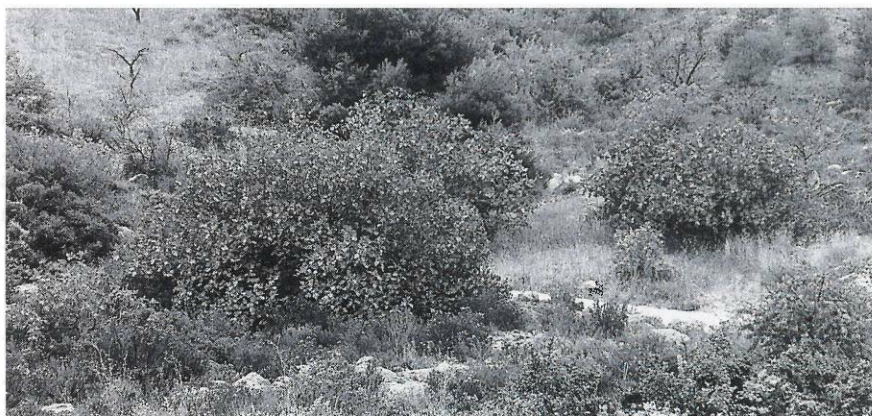
Els arbocers els podem trobar habitualment com arbustos espontanis en zones boscoses de Montsant o dels costers. Alguns exemplars arriben a atènyer el tamany d'un veritable arbre com el del Planàs del Ros. Les cireres d'arboç es menjaven en el mateix lloc quan venien de gust. Se'n podia collir un pessic per fer-los tastar de retorn cap a casa després d'un dia de treball o de cacera.

Codony: fruit en pom, gros, de color groc pàl·lid i molt aromàtic. Prové del codonyer (*Cydonia oblonga*) arbret caducifoli de la família de les rosàcies de fulles grans i ovalades i flors solitàries grosses i rosadenques. Poc utilitzat com a fruita crua pel seu gust aspre i els nuclis petris que conté la seva carn. Són coneguts els seus efectes molt astringents. Es feia servir, guardant-lo als armaris per a transmetre la seva fragància a la roba blanca. Convenientment preparats donen el codonyat, confitura sòlida.

Els codonyers creixen als horts en llocs propers a l'aigua. Sovint estan situats al costat dels recs. A cada casa no en podien faltar un o dos exemplars. Se'n tenia cura com de tots els elements de l'hort. Existeix una varietat que dona codonyes que es diferencien ben poc dels altres. Són una mica més allargats.

Es començaven a collir acabada la verema i s'anaven arplegant tal com anaven madurant i es guardaven en canyissos fins que arribava el moment de fer el codonyat. Se'n podien arplegar entre dos o tres cistelles de vermar. Un cop fet el codonyat es menjava com a postres i sobretot era un bon acompanyament pel pa del berenar. També hi havia el costum de menjar-ne algun de ben madur cuit al caliu, es posaven a la vora del foc a terra i s'anaven girant de tant en tant.

Figa. Infructescència de forma globosa o de pera amb un receptacle gairebé tancat ple de petits fruits immersos en una polpa dolça i carnosa. El conjunt constitueix un



Conjunt de figueres de les Robines de Cal Grau (Foto cedida: Joan Ferran)

fruit col·lectiu anomenat siconi. Prové de la figuera (*Ficus carica*) arbre caducifoli de la família de les moràcies de fulles grans i lobulades molt característiques.

A La Morera se'n poden trobar per tot arreu, sobretot en terres de secà. Les més esponeroses es troben en els comellars de Llicorell. Fora d'aquests indrets tenia bona fama la que es trobava a l'Hort del Portaler. No se'ls aplica cap atenció especial.

La majoria de les figues es menjaven assecades, però menjar-ne de tendres és una temptació en la qual es fàcil caure-hi a causa de la seva dolçor. Menjar sota la figuera mateix un grapat de figues ben madures és el més habitual. També es manté el costum de portar-ne cap a casa una mocadorada en tornar de treballar al camp. En ser una fruita que resisteix molt malament el transport en fresc quan se'n volia collir una bona quantitat es protegia el cistell amb fulles de la mateixa figuera per fer tou. Diu la tradició que per collir figues de dalt les branques cal pujar amb els peus descalços. Les figues primerenques que venen en l'època de plegar avellanes són les de geniva de mort que tenen la pell molt fina i d'un color verd claret. Després venen les de la gota, les sajoles petites i amb la pell avinatxada, les perdigones amb la pell negra, les cendroses amb la pell d'un color verd fort. Les més tardanes que maduren a l'època del vermar són les de coll de dama.

Les figues per guardar assecades seguien un procés de preparació. S'arreplegaven del terra un cop n'havia caigut una bona quantitat, la majoria ja eren somaies, però un cop portades a casa s'estenien en canyissos per tal que s'acabessin d'eixugar. Un cop ben seques es triaven. Les més bones i grosses s'aplanaven una mica i s'hi s'havien de guardar soltes s'acostumaven a enfarinar. De les altres se n'acostumava a fer un pa de figa premsant-les en grups nombrosos. Les que no es consideraven prou aptes per al consum humà eren destinades al consum animal. Les figues seques s'anaven consumint al llarg de l'any i representaven una bona aportació de glucosa per a refer-se de les dures feines del camp. Un grapatet de figues seques acompanyat d'algun fruit sec no acostumava a faltar al civader o a les alforges quan s'anava cap

al tros. La màxima comunió entre les figues seques i els fruits secs s'aconseguia en posar una ametlla o un galló de nou dins d'una figa seca prèviament oberta. En l'època del batre per fer la "mañana" no hi havia res més bo que menjar dues o tres figues primerenques i fer un tragueta d'anís.

Lledó: petita drupa comestible. De tamany poc més gran que un pèsol, madura al llarg de l'estiu i a la tardor pren un color blavós, gairebé negre. Té un gust dolçenc i farinós. La polpa és més aviat escassa i embolcalla un pinyol globulós i grandet. Prové del "llidoner" (*Celtis australis*) arbre caducifoli de la família de les ulmàcies de fulles asimètriques i allargades.

Dels "llidoners" de les nostres contrades només alguns fan fruit. Eren aquests els preferits per la canalla. Un dels situats més a prop del poble es troba a l'era del mas de Sant Blai. Dels fruits el més apreciat era la part no comestible, el pinyol. Aquest element era utilitzat com a projectil dels canuts de canya que es feien, sobretot, els nois. Normalment es recollien els lledons que ja havien caigut al terra, ja que en ser secs es podien utilitzar quasi directament. Quan els de terra escassejaven es collien els de l'arbre. Per obtenir el projectil net se n'escurava la mica de carn que hi ha entre la pell i el pinyol.

Maduixa: fruit col·lectiu aromàtic. La part carnosa correspon al receptacle floral que creix considerablement al llarg de la maduració. A sobre seu, esparsos, duu els que són els vertaders fruitets, secs i molt menuts. Provenint de la maduixera (*Fragaria vesca*) herba de fulles trifoliades i flors blanques.

El conreu de les maduixeres es va introduir en èpoques molt properes a nosaltres i es donava de manera poc habitual en una part, dos o tres crestalls, d'algun hort. El seu rendiment era baix i els fruits que s'obtenien, a començament de l'estiu, estaven destinats al consum familiar.

En alguns indrets frescals hi havia localitzades algunes mates de maduixeres de bosc que feien les delícies dels més petits a finals d'estiu.

"Mangrana": fruit excepcional que s'anomena balaüista. És un fruit gros de forma globosa i indehiscent que es clivella i s'obre de manera irregular quan és ben madur. La coberta corretjosa està plena d'innombrables llavors envoltades cadascuna per una polpa molt sucosa, translúcida de color vermell o rosat. És, doncs, un fruit sec que conté llavors carneses. Prové del "mangraner" (*Punica granatum*) arbret caducifoli de la família de les punicàcies de fulles simples coriàcies i llustroses i de flors molt vistoses de color vermell.

La presència de mangraners era més aviat escassa, es coneix la seva existència a l'Hort de l'Escalet. Les anomenades bordes, molt properes a les que es troben en estat silvestre es distingien per un gust agre i uns pinyols molt grossos. Les més apreciades tenien els grans de color vermell i eren més dolces. Per fer-les més mengívols es desgranaven i s'amanien amb vi dolç i sucre.

Les arrels d'aquest arbret també eren apreciades per les seves qualitats remeieres,



Transports i material per a la construcció

C/ Comte de Rius, 1

Telèfon i Fax 82 10 08

43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

FUSTERIA PERE VINYES CABRÉ

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

sembla que ajudaven a superar els atacs d'asma.

Meló: fruit de gran tamany de forma ovoide que té l'estructura d'una baia però amb el pericarp endurit, amb abundants llavors. Prové de la melonera (*Cucumis melo*) planta anual de la família de les cucurbitàcies de tija ajaguda i de fulles lobulades. A part de conrear-se en els horts més assolellats, era costum d'aprofitar els procés de plantació de les vinyes noves per a sembrar-ne algunes llavors en terra nova. La realització del clot, l'aportació del formiguer, de mig cove de fems i de terra permetia el desenvolupament de la planta. Dels melons que havien sortit més bons se'n guardaven les llavors per a sembrar-les, com la resta d'hortalisses d'estiu, a finals d'abril. Segons la tradició de les llavors que es posaven, abans de sembrar-les, amb aigua i sucre acostumaven a sortir melons ben dolços.

Un cop consumits els que maduraven directament a la planta, els que quedaven es collien per fer-los madurar en canyissos a les esgorfes. D'aquesta manera el seu consum es podia allargar fins Nadal. Quan es volia accelerar la maduració d'alguna peça en concret era tradicional de posar-los uns quants dies al graner del blat o de l'ordi.

Móra d'abaltre: fruit col·lectiu carnós de forma globosa. Està format per petites drupes amb un pinyolet cadascuna disposades sobre un receptacle cònic. Prové de l'"abaltre", l'esbarzer, (*Rubus ulmifolius*) planta robusta de la família de les rosàcies dominant a les bardisses, de tiges amb agullons i flors blanques o lleugerament rosadenques.



En passar caminant a prop d'una bardissa i observar les móres ben madures es fa difícil de resistir la temptació de menjar-ne alguna. La canalla n'acostuma a arreplegar unes quantes, vista l'abundor. En l'actualitat també en cullen els adults que en volen fer confitures o fer-les intervenir en l'elaboració de dolços o gelats casolans.

A La Morera quan se'n volien collir unes quantes s'acostumava a fer un rast de móres. Les móres s'enrastaven pel peduncle que

Mores d'abaltre. (F. cedida: Joan Ferran)

l'uneix a la planta en un bri de pedrenca que té la qualitat de ser prim i resistent i que fins i tot té a la seva part final un engruiximent que fa de topall per evitar que les móres s'escorrin.

Móra: fruit col·lectiu, sucós i dolç, en forma d'infructescència globosa. Prové de la morera (*Morus nigra*) arbre caducifoli de la família de les moràcies de tamany considerable i de fulles grans i més o menys lobulades i relativament fosques, donen les mores negres que són les més saboroses.

El costum de menjar aquesta mena de fruit pràcticament s'ha perdut. Les actuals moreres són de les blanques i pràcticament no fan fruit. Les que en produïen eren les que abans hi havia a la Font i a prop de la Parada del Noguer. Per collir-les calia serollar el tronc, si el gruix ho permetia, o les branques un cop enfilats dalt de l'arbre. Es menjaven les que havien caigut a terra.

Palo-santo: fruit en baia que recorda una mica el tomàquet, més o menys esfèric amb la pell lluent, d'un groc vermellós i el pericarp polpós. Prové del palo-santo (caqui) (*Diospyros kaki*) arbre caducifoli de la família de les ebenàcies de fulles amples i ovades amb nervis molt sortints.

Els primers exemplars es van introduir als inicis de la segona meitat del segle XX i la seva presència era molt escassa. Considerada una fruita de taula exòtica, el seu consum era molt restringit.

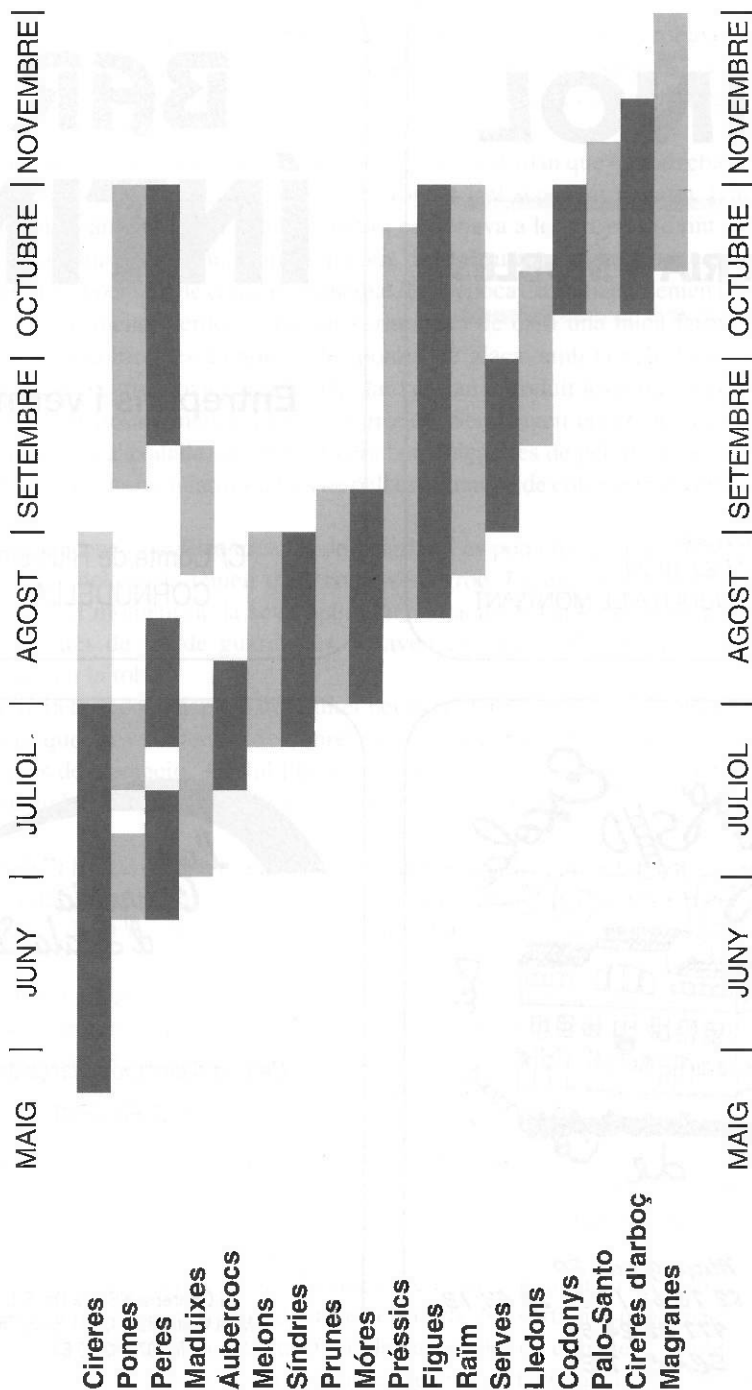
Pera: fruit en pom, mengívol, cobert d'una pell llisa que pren diferents tonalitats de verd o groc segons la varietat. Procedent de la perera (*Pyrus communis*) arbre caducifoli de la família de les rosàcies de fulla glabra i llargament peciolada i de flors d'un blanc pur.

Les més primerenques rebien el nom de sarmentes. El seu tamany més aviat petit les diferenciava d'altres varietats més tardanes. Les més madures coloraven una mica de groc i queien fàcilment al serollar l'arbre. La seva delicada conservació només les feia aptes pel seu consum immediat. Més avançat l'estiu es podien assaborir alguna de les peres tendres que es collien en els horts o en llocs frescos de les zones de secà. Més endavant venien les peres de la varietat mascarola del Mas de Sant Blai. Les de la varietat de cuixa de dona, més esteses, es collien a l'agost i es caracteritzaven per una pell groga bruta i una carn tova i sucosa.

Més tard, per Sant Miquel; es collien les peres de guardar o peres d'hivern. Al començament tenien la pell bruta i un color verd fort que s'anava tornant groc tal i com anaven madurant en els canyissos de les cases. El consum d'aquesta fruita de taula es limitava a l'àmbit familiar.

Poma: fruit en pom gros i mengívol, força aromàtic, cobert d'una pell llisa que pot prendre diferents coloracions segons la varietat. Provenint de la pomera (*Pyrus malus*) arbre caducifoli de la família de les rosàcies de fulles dentades i de flors grosses blanques o rosadenques.

Époques de maduració i collita de les diferents fruites a La Morena



Gràfic elaborat pels mateixos autors.

PIÑOL

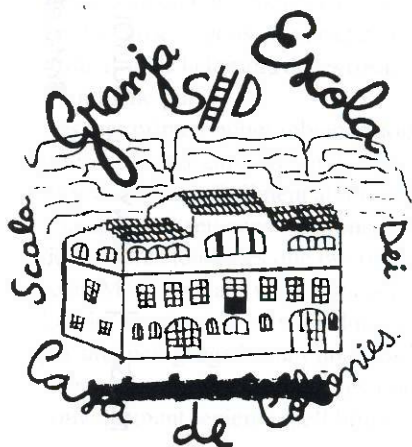
FUSTERIA ■ MOBLES

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

BAR ÍNTIM

Entrepans i vermut

C/ Comte de Rius s/n
CORNUDELLA



Mitja Galta, 30
Tel. 977 82 70 63 / 977 24 43 13
977 22 24 51
SCALA DEI



Celler d'elaboració i criança de vins
D.O. PRIORAT

La Conreria d'Scala Dei S.L.
Mitja Galta, 32 • 43361 Scala Dei
Tel. 977 82 70 63

Les pomeres estaven sobretot plantades en els horts, però se'n trobaven de ben aclimatades en llocs frescals de les vinyes i als sembrats. Les pomeres, a l'igual que les pereres i els altres arbres fruiters dels horts s'havien de treballar al llarg de l'any. Calia: afemar, esportar, cavar, aclarir, etc.

Les primeres pomes que es menjaven eren les de Sant Joan que també rebien el nom de nanes. Es caracteritzaven pel color groguet i el seu petit tamany. L'arbre en consonància amb el fruit també era petit i es trobava a les vinyes, sovint plantat al costat d'alguna pedra gran. Com la majoria de les fruites primerenques era de difícil conservació i per tant de consum immediat. En l'època de garbejar venien les pomes de Vallmoll, meitat verdoses, meitat vermelles i de carn una mica farinosa. Més endavant es collien les gamoses i les pomes de glaça, amb la pell d'un verd clar intens i d'una carn com a glaçada. Més tard es van introduir les reinetes amb la pell meitat vermellosa i meitat d'un verd grogós. Semblaven encerades i tenien una forma una mica axatada, la seva carn era ben dolça. Les de pell de dimoni de color vermellós i d'una carn farinosa i les de pell bruta també de color vermell eren les més tardanes.

Les últimes que es collien eren les de guardar. Les pomeres d'hivern tenien la pell groga i les del ciri la tenien d'un color verd-groc. En els canyissos de les cases esperaven el moment de la seva òptima maduració. A causa de la seva fragància unes quantes de les de guardar es posaven en algun dels armaris pel tal que perfumessin la roba.

La pomera té la consideració del fruiter per excel·lència per aquest motiu és un dels primers que es va intentar de conrear en els nostres indrets aplicant les noves tècniques de plantació. Així al Pla de les Pedrenyeres es va fer el primer intent de conreu amb finalitat comercial al voltant dels anys cinquanta.

“Préssic”: fruit en drupa fragant, carnós i molt sucós, de pell vellutada de coloració que va del groc fins al vermell. Provenent del presseguer (*Prunus persica*) arbret caducifoli de la família de les rosàcies de fulles lanceolades i de flors d'un rosat intens.

Els primers préssics, que es collien a finals d'agost, eren els “aubergins”. De petit tamany i de carn blanca es pelaven amb facilitat i se n'obtenia un pinyol net que s'obria deixant visible la llavor. Una altra varietat poc abundant era la que proporcionava els préssics gavatxos. Els més esperats i, per tant apreciats, eren els del país que ara anomenem de vinya. Alguns paladars encara els recorden amb enyorança per la seva carn dura i saborosa. La seva pell vellutada i d'un groc intens podia produir una carn ben groga o una de més clara que rebia el nom de blanca. S'anaven collint tal i com anaven madurant i era habitual portar-ne una mocadorada a casa quan es tornava del camp.

La majoria dels exemplars es localitzaven a les vinyes, és a dir en els indrets de secà, encara que se'n podien trobar alguns en els horts. No sortien espontàniament, com algú podria suposar. S'acostumaven a plantar, sovint en el mateix moment que es plantava la vinya, i calia regar-los al començament per facilitar el seu creixement. Es

deia que si se sembrava un pinyol de préssec amb carn i tot el presseguer que s'obtenia feia els préssecs més amagats, és a dir tapats per les fulles i el brancatge.

Pruna: fruit en drupa carnós i dolç. De pell llisa que pot prendre diferents coloracions. Prové de la prunera (*Prunus domestica*) arbret caducifoli de la família de les rosàcies de fulles lanceolades i flors blanques.

Fruita d'estiu dolça i sucosa era apta per al consum en qualsevol moment del dia, encara que tenien la fama que calentes per efecte del sol d'estiu acceleraven els seus efectes laxants. En quasi tots els horts es podia trobar algun exemplar de les diverses varietats conegudes. S'anaven consumint a mesura que anaven madurant. Es coneixien les varietats de pell i carn groga, vermella i verda; també anomenades claudies. Les més tradicionals del país, d'un color de pell entre verd i vermell i de forma més allargada, es coneixien amb el nom de prunes cagadores.

Modernament es va introduir el costum de deixar assecar algunes de les prunes claudies per a fer-les intervenir, més tard, com acompanyament de determinats rostits.

Raïm: fruit en baia. Prové del cep o la parra (*Vitis vinifera*) arbust/liana caducifoli de la família de les vitàcies que s'enfila mitjançant cirrells, de fulles esparses i grosses que tenen cinc lòbuls.

La gran majoria dels ceps que formaven les vinyes estaven destinats a la producció de vi. Era tradicional reservar alguns ceps per obtenir raïm per menjar. Sovint s'aprofitaven les baixes, es a dir els ceps que havien fallat en plantar-los o en empeltar-los, per a col·locar-hi algun cep de varietats més aptes per al consum de taula.

Menjar raïm no era cap fet extraordinari en un poble del Priorat. Quan arribava el moment de la verema tothom en podia quedar saturat. Per menjar al tros s'escollien els raïms que es veien més madurs. Es començaven a tastar els raïms blancs primerencs com la garnatxa blanca i el trepat que no són tan dolços com els tardans. La garnatxa roja i el moscatell es menjava en l'època de la verema. Alguns raïms de garnatxa negra no gaire espessos es guardaven als canyissos per poder-los menjar passada la verema. Més tard es collien els que tenen la pell més dura i es consideraven més aptes per guardar: pansals, blancs i no gaire dolços; gromets de color rosat i de grans més grossos; i l'alacantí de grans més llargaruts i de pell encara més doble. La majoria de raïm d'aquestes varietats més una mica de moscatell es guardava penjat fins que es menjava més endavant. Alguns fins i tot es guardaven per menjar-los al voltant de Nadal.

El raïm ben dolç és un magnífic complement de l'arengada. El costum de menjar arengada amb raïm, no és cap invent de les noves tendències gastronòmiques.

Amb el most sense fermentar hi havia el costum d'elaborar dolços. L'arrop es feia fent bullir lentament una olla de most amb carbassa i altres trossos de fruita fins que el suc quedava reduït aproximadament a la meitat. Com que aguantava força temps era costum d'anar menjant com a postres algun tros de la fruita acompanyada de cullerades del suc espès. El mustillo s'assemblava més a una melmelada. Es preparava

fent bullir en un calder most, una bresca de mel i farina fins reduir i obtenir una consistència pastosa. Una llesca de pa untada amb mustillo era un berenar típic de l'època de la verema.

“Sèndria”: fruit de gran tamany de forma esfèrica que té l'estructura d'una baia però amb el pericarp endurit, amb abundants llavors. Prové de la “sendrera” (*Citrullus lanatus*) planta anual de la família de les cucurbitàcies de tija ajaguda i de fulles lobulades.

El conreu d'aquesta fruita era menys abundant que la dels melons. La seva tècnica de producció era pràcticament idèntica.

Les berenades d'estiu tenien algunes tardes com a protagonistes principals aquests sucosos fruits.

Serva: fruit globós que de primer té consistència dura i pell groga. Prové de la servera (*Sorbus domestica*) arbre caducifoli de la família de les rosàcies de fulles imparipinnades.

Les serveres esteses de forma espontània gairebé tenien la consideració de fruiters

boscans. Encara que alguns exemplars podien haver-se plantat expressament era més corrent deixar créixer els llucs que havien aparegut espontàniament en els costers de secà. Requerien molt poques atencions, pràcticament només es tenia net l'espai de sota. Era força apreciada la fusta dels exemplars grossos per pilons de tallar carn. Actualment és una fruita poc coneguda a causa de la seva textura. Únicament es consumia com a fruita sobremadurada. Les serves collides quan eren ben grogues es guardaven en palla o es penjaven en poms fins que agafaven un color marronós ben fosc, la seva carn s'estovava i la pell prenia la textura d'un pergami. La seva polpa és torna farinosa i dolça.

La dita deia que si algú era capaç de menjar-se nou serves verdes canviava de sexe.



Detall d'una servera amb les serves encara verdes (F. ced.: Joan Ferran)

Fonda EL RECÓ

**CUINA CASOLANA
BANQUETS
HABITACIONS**

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

JASANS i JASANS

Electricitat i Calefacció

Plaça Sant Joan, 5 - Tel. 977 82 10 71
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

Vocabulari.

Abaltrer: nom local amb el qual es coneixen els esbarzers.

Canya esberlada: estri preparat en obrir l'extrem superior d'una canya llarga en tres parts o més i posar-hi una pedra que el mantingui obert. S'utilitza per collir les fruites situades a les parts més altes i inaccessibles, per exemple les peres o les figues.

Canyís: teixit, reixat fet de canyes que s'utilitzava per assecar o conservar la fruita. Permetia el pas de l'aire per dalt i per baix i així afavoria el procés de dessecació.

Mocadorada: mocador ple, quantitat de fruita que cabia a l'interior del mocador d'anar al tros en fer-ne un fardellet.

Pitrerada: allò que cap o es porta a la pitrera que és l'espai que hi ha entre el pit i la part anterior de la camisa que el cobreix. S'aplica a la quantitat de fruita que hi cabia. Aquesta mena de recipient era molt útil quant s'havia de collir la fruita de dalt d'un arbre i s'havien de menester les mans per agafar-se.

Pedrenca: mena d'herba que creix als terrenys erms i als ribassos.

Serollar: forma local de sacsejar, agitar bruscament alguna cosa.

Joan FERRAN i Ramon SABATÉ
Juliol-Agost 2001

Fusteria

Santiago Olivé Olivé

Venda de matalassos "Pikolin"

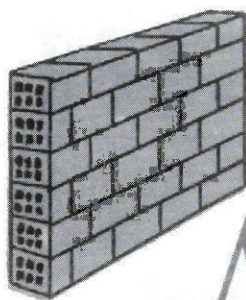
C/ Sant Francesc, 12 • Telèfon 977 82 12 86 • CORNUDELLA



PLANXISTERIA - PINTURA

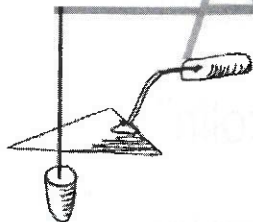
TOSET

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

LA MORERA, A LA PRIMERA GUERRA CARLINA

Rastrear notícies bèl·liques per a un programa de Festa Major pot semblar un contrasentit, en proposar el record de fets luctuosos uns dies en els quals l'esperit més aviat es troba empès a rememorar episodis de memòria agraïda. Tanmateix no pretenc tant remenar velles ferides com oferir unes pinzellades, forçosament breus, sobre les actituds ideològiques, el sentir predominant al poble en els anys crucials de la revolució liberal. Intentar captar amb quina proposta política se sentia més identificada la gent de segles passats és sempre un repte difícil per a l'historiador, més si l'anàlisi es vol circumscriure en una comunitat rural reduïda que ha deixat pocs o cap testimoni escrit, sobretot de caire personal, no burocràtic, ni oficiós. L'absència de dietaris o de correspondència consultable afegeix noves dificultats a la temptativa, per això, quan no hi ha informacions electorals democràtiques, cal recórrer a analitzar els moments d'enfrontaments armats, quan la mateixa força de les circumstàncies externes empeny a les persones a manifestar-se a favor d'un o altre dels bàndols en pugna. Amb tot, aquesta possibilitat tampoc no dóna mai una resposta afinada, entre altres coses, perquè l'opció pot estar hipotecada per la pressió immediata dels que controlen efèctivament el territori.

De nou, però, en el cas de La Morera el fet de tractar-se d'una població de cens reduït i en una posició geogràfica aïllada, molt més aïllada encara del que pugui resultar als nostres ulls actuals, ja que els camins d'accés eren pocs i part de l'any impracticables, afegeix dificultats per a conèixer la incidència de les guerres, sobretot de l'actitud davant les guerres, dels seus habitants. En el cas de la primera guerra carlina el fet de tractar-se d'un poble, considerat aleshores d'alta muntanya, dificulta el control del que feien els seus habitants al govern. Això explica la facilitat amb que els responsables municipals pogueren eludir el compliment de les ordres dels capitans generals isabelins de transmetre a Tarragona la llista de veïns incorporats a les partides carlistes, els quals sovint podien tenir una militància intermitent, compareixent a l'escamot quan hi eren cridats i reintegrant-se a casa en moments de dificultats o quan les tasques agrícoles els en reclamaven la presència. La mateixa situació d'aïllament justifica la facilitat amb que hi podien haver fet estada les partides carlistes per a reposar o reestructurar-se sense gaire por a ser sorpreses per l'enemic i la possibilitat d'aquests de reclutar homes del poble per als seus escamots. Per contra l'exèrcit liberal no hi tindria massa interès en fer-hi estada per les dificultats de subsistència i pel nul valor estratègic.

Parlo més en potencial que de manera taxativa perquè les informacions de què disposem són mínimes. A la revolta dels Malcontents de l'estiu i tardor de 1827, que constitueix el precedent immediat de la primera carlinada i que tingué un notable impacte al Camp i al Priorat, no es coneix la participació de cap home de la Morera, tot i que els revoltats rondaren pels seus entorns alguna vegada hi trobaren refugi. Un comerciant liberal ben informat podia escriure a un dels seus socis el 18 d'octubre que "segueixen algunas partidas a la part de La Morera", tot i que les faccions

principals feia dies que s'havien retut. La persistència no indica ni que els integrants de les partides, esmentades així, en plural, fossin tots del poble, ni molt menys que els seus membres fossin més irreductibles que els de la plana. El que sí posa en evidència és el fet que l'escabrositat del terreny facilitava les possibilitats de resistència en dificultar-ne la seva persecució per part de l'exèrcit.

Quina fou l'actitud del poble davant la primera carlinada? La documentació és molt escassa. Poques coses es poden afirmar amb rotunditat. L'abril de 1834, quan la primera eufòria de reclutament carlí provocada per l'entrada a Catalunya del capitost Carnicer, provinent de l'Aragó, alguns escamots, possiblement amb finalitats reclutadores, hi feren estada. Deuria ser un contingent important, perquè el mateix comerciant liberal que he citat abans comentava que "lo gros estan des de La Morera a San Blay". La frase és el·líptica i tant pot indicar que es trobaven dins el poble, com, més possiblement, acampats esparsos al llarg de terme. Hi feren una estada d'almenys una setmana que en part es pot justificar per la bona acollida que deurien trobar a la Cartoixa, que donava ple suport a la revolta contra els isabelins. Els motius del suport cartoixà al carlisme són prou coneguts i es poden sintetitzar en el temor que la implantació del liberalisme comportés la desamortització dels seus béns, com augurava la decretada durant el Trienni i en la voluntat d'evitar la pèrdua de la seva jurisdicció senyorial damunt dels pobles del Priorat.

El segon element, la pèrdua dels drets senyorials amb la liquidació de l'Antic Règim, no es limitava, com és ben sabut, a la macroconcepció jurídica que establia el canvi de relacions jurisdiccionals en benefici de l'estat per damunt dels senyors, sinó que contenia també un component que afectava directament als antics vassalls. Perdre la jurisdicció volia dir entre altres coses que, per exemple, la cartoixa deixaria de nomenar els batlles i regidors, que perdria els monopolis dels forns i molins o que el dret d'explotació dels boscos podria passar de ser monopoli del senyor per esdevenir comunal. Les disputes per l'aprofitament dels boscos havien provocat diversos fets sagnants en no vacil·lar els guardes dels cartoixans en matar els que hi entraven a fer llenya vulnerant els drets d'Scala-Dei. L'enfrontament amb el senyor feudal, eclesiàstic en aquest cas, i per tant arrenglerat sense embuts amb el carlisme explica en bona part la reacció de la gent de diversos pobles de la rodalia d'anar a saquejar Scala-Dei fins no deixar pedra sobre pedra tot just abandonat pels frares el 1835 en una resposta passional o la més ideologitzada de Porrera convertida en bastió del liberalisme. La presa de partit de Porrera era la lògica en haver descobert la possibilitat de girar-se, fins i tot de manera violenta, contra els que fins aleshores els havien fet sirgar sense gaires contemplacions i de poder-ho fer de manera legal. L'estrany hauria estat l'afilerar-se al costat dels antics senyors. Però lògica i història no sempre van de bracet, almenys la lògica amb que s'intenta analitzar els fets al cap del temps, perquè els elements en joc són tants que difícilment els arribem a conèixer tots.

Com reaccionà la gent de La Morera? Un mínim de quinze homes no van dubtar en apuntar-se a les files absolutistes, fos perquè actuessin atrets pels jornals promesos pels enroladors, perquè preferissin servir a les ordres de capitosts de la terra tot

esquivant el risc de ser enviats a combatre a terres llunyanes i de ser sotmesos a la fèrria disciplina de l'exèrcit, per pensar que a nivell personal els sortia més a compte continuar amb les relacions contractuals establertes amb la cartoixa o per qualsevol de les altres múltiples motivacions possibles. De fet en sabem molt poca cosa: quatre d'ells figuren en llistes oficials d'homes amb ordre de recerca i captura per formar part de les partides, vuit trobaren la mort en alguna topada amb les forces liberals, un s'acollí a indult a finals de la guerra. Els noms dels altres dos apareixen de forma tangencial en la documentació. Només un d'ells tingué una certa rellevància. Es tracta de Baptista Franquet, executat a Tarragona el 27 de setembre de 1835 després d'haver estat enxampat intentant comprar amb diners alguns dels membres de la legió estrangera francesa desembarcats a Tarragona per a combatre al costat dels isabelins. No en sabem res més d'ell, ni de cap dels altres. No ha de sorprendre a ningú. La gent dels estaments populars sol deixar un rastre documental molt estantís quan aconsegueix treure el nas a les pàgines de la història. La majoria dels carlins localitzats deuriem ser joves dedicats a les tasques agràries i amb poca lletra. Tampoc cal trencar-s'hi el cap, perquè representen més a la generalitat dels habitants, que no en són pas l'excepció. Potser l'excepció era Baptista Franquet que pel fet de ser enviat a captar soldats coneixedors del francès se li pot sospitar un cert coneixement d'aquesta llengua. Cap informació es refereix als hipotètics simpatitzants amb el liberalisme.

El que resulta més representatiu d'aquestes dades, malgrat ser molt fragmentàries, és el pes del carlisme damunt la societat que amb una informació més exhaustiva es veuria, sens dubte, incrementat. Segons les dades demogràfiques més properes als anys de la guerra quinze homes representen el 23,44% dels que estaven en edat de combatre. O dit d'una altra manera gairebé una quarta part dels veïns es manifestà, jugant-s'hi la vida, a favor dels absolutistes. El carlisme sociològic era encara més ampli, ja que hom pot deduir que almenys d'altres membres de la família dels combatents en compartien el compromís, fos per estricta simpatia ideològica o pel simple fet que algú dels seus en formava part. En definitiva que en els primers enfrontaments per implantar la revolució liberal La Morera s'hi decantà en contra. El que no sabem, possiblement ni ho podrem saber mai, és el per què.

Pere ANGUERA

Agost 2001

XAVIER NAVARRO CID

Successor de Sarobé
PINTURA I DECORACIÓ

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



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

ORDINACIONS DE LA CONFRARIA DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT DEL POBLE DE LA MORERA

Malauradament el Poble de La Morera ha patit la pèrdua de bona part de la seva documentació històrica, però es molt gratificant conèixer la troballa d'algun document que surt a la llum i que ve a omplir una mica més el buit històric que tenim per manca de documentació, i que serveixen per a escriure una pàgina més de la nostra història. El coneixement d'aquesta troballa és gràcies a la Maria Dolors de Cal Fuster, que l'any passat va facilitar-me uns documents, per a fer un escrit en el programa de Festa Major; documents que conserven a casa seva i que considero de gran valor històric i informatiu. Agraïxo des d'aquestes ratlles a Ma Dolors i la seva família, haver conservat i valorat aquests documents i les facilitats que m'han donat per a treballar-los.

En aquest escrit faig una transcripció íntegra d'un dels documents, el de les ordinacions de la Confraria del Santíssim Sagrament del Poble de La Morera de Montsant, de l'any 1749, que són una còpia de les antigues ordinacions de dita confraria, treta com ens diu el text, del *"modelo que ans tenian los majorals, per haver-se cremat lo original en la crema que feren los francesos dels llibres de est archiu."* La crema de l'arxiu parroquial, per les tropes franceses, fou un dels fets més lamentables, ja que bona part de la nostra història, del Poble de La Morera, es va convertir en cendra i fum. També durant els anys, altres fets han produït pèrdues de documentació.

Però quan ens falten les fonts documentals principals, la documentació que s'ha conservat, com pot ser un pergamí, un fotografia, un rebut, una carta, adquireixen una importància molt més gran, ja que la manca de testimonis de primer ordre, ressalta el valor informatiu i històric d'aquests documents solts i escadussers que s'han conservat a vegades de manera casual.

A continuació faig la transcripció del text de dites ordinacions:

"In nomine Christi Amen.

Còpia de las antiguas ordinacions de la confraria del S.S. Sagrament disposadas per los fadrins del poble de la Morera esent majorals Joseph Franquet y Pere Cabré, esent vicari lo Reverent Lluís Monsort y Ribera, Matheu March batlle, Sebastià Cabré y Francesh Ollé Regidors. Las quals forent fetas a honra y glòria de Déu per donar compliment als mandatos del Il·lustríssim y Reverendíssim Sor. D. Pere Copons y de Copons, per la gràcia de Déu Arquebisbe de Tarragona. En la Morera a dos de mars de 1749.

La qual còpia se ha tret del modelo que ans tenian los majorals, per haber-se cremat lo original en la crema que feren los francesos dels llibres de est Archiu y és del tenor següent:

Ordinació 1ª.- Que los majorals vells del compte acort de la major part dels fadrins hagen de haber eligit dos fadrins per majorals nous lo dia de la circumcisió del Sor. Los quals després de la missa major degan fora la porta de la iglesia en presència del Reverent Vicari y Magnífich Ajuntament pendrer lo jurament en poder del Sor, Alcalde de administrat bé y fielment dita Santa Confraria.

2ª.- Que los majorals nous dins lo espay de dos mesos hajan de pendrer los comptes de la administració de la confraria als majorals vells de totes las entradas especials y legals eixides conforme se ha manat en varios mandatos en acte de visita encarregant-se en primer lloch dels atrasos adversats en lo pasament dels comptes y que per asó tan uns com altres puguian ser compelits per los serveys necesaris.

3ª.- Que cualsevol fadrí un o molts de una mateixa o de diferent família en haber complert los catorse anys de edat hagen de asentar-se a la confraria pagan quiscun dos sous de entrada y consecutivament despues tots anys un sou y per conservació y augment de aquella; y així mateix estigian obligats a tots los demás carrecs com los restans confreres no poden emperò compeler als mosos forasters empleo algun dels expresats deixant asó a sa mera llibertat però volent éser confreres, degan en tot ser iguals als fills del Poble, menos en lo que-l perjudicial serà a sos amos.

4ª.- Que cualsevol fadrí que pugui anar decentement vestit hage de obehir al majoral, quant lo manarà anar a treurer acha en les diades o festivitats en pena de mitja lliura de cera, per la segona vegada que serà avisat; y si és desobedient fins a la tercera vegada pugui ser executat de la pena de una lliura de cera, y asó a la porta de la Iglesia, terminats los oficis divinals.

5ª.- Que los majorals tingan obligació de portar dos achas o designar qui las portia per acompanyar lo Santíssim Sagrament quant se administria per viatich a cualsevol malalt del poble natural o habitant, encara que no sia confrare. Però esent, lo degan treurer totes las achas de la confraria per dit efecte, mentres y hage fadrins confreres per portar-las.

6ª.- Que tenint necessitat algun confrare malalt de personas per veillar-lo los majorals degan dirigir dos fadrins per ordre per assistir al malalt podent-los obligar baix la pena de tres sous per quiscuna vegada que no voldran optemperar tant pio manament.

7ª.- Que en havent mort algun confrare quatre fadrins lo hagen de portar a la Iglésia fins que terminat lo dia obitus estiga sepultat en lo qual cas degan assistir

tots los fadrins se trobaran al Poble, en pena de tres sous, motivats de la pietat y caritat christiana pera que trobian qui tal fase en semblants necessitats.

8ª.- Que lo endemà del enterro de algun confrare a expensas de la confraria hagent de fer celebrar un aniversari per lo Reverent Vicari de la Parròquia en sufragi de aquell germà distribuint la caritat de divuit sous, confiant que Déu los donarà auments en la sua confraria.

9ª.- Que a la absolta y misa de cos present hajan de cremar quatre ciris de la confraria; y que acabat los majorals los degan recullir sens pretenció alguna ni repugnància del pàrroco de dita parròquia, com també que los majorals no pugan deixar lluminària alguna, sens consentiment y notícia de la major part dels fadrins.

10ª.- Que trobant-se algun confrare malalt en gran necessitat de aliments corporals pugan los majorals ab consentiment de la major part dels fadrins y vot del vicari subministrar-li segons la possibilitat de la confraria atenent las circumstàncies en lo cas present.

11ª.- Que trobant-se algunes treballades, feynes, obres o preufets a favor de la confraria en los dies de festa menos quant se trau la Vera Creu los majorals ho participant al Sor. Vicari perquè no perdian misa, y en tals ocasions obligaran a tots los fadrins a anar a treballar en pena del que correspondrà a quiscun per la feyna que-s farà.

12ª.- Que si resolent los fadrins plantar maig degan tots concòrrer a portar-lo en pena de un sou; y si los majorals no cuydan ni avisan als fadrins per tal empresa incorrian en la pena de un sou per tants fadrins com asitian a dita funció en expensas propias.

Per lo que se demana y suplica humilment al Molt Il·lustre Doctor Joseph Ferrusola, Vicari General del Il·lustríssim Sor. D. Pere Copons y de Copons, Arquebisbe de la Metropolitana Iglésia de Tarragona se digne aprobar-la y confirmar-las ab son decret.

Nos lo Doctor Juan Ferrusola, prebere en lo espiritual y temporal per lo Il·lustríssim y Reverendíssim Sor. Doctor. Pere Copons y de Copons per la gràcia de Déu y de la Santa Sede Apostòlica, Arquebisbe de la Santa Metropolitana Iglésia de Tarragona primat de las Españas En uso? del Consell de S. M. Enuso? vicari general y oficial las retro escritas dotze ordinacions fetas y firmadas per la confraria del S.S. Sagrament del lloch de la Morera del present Arquebisbat, en uso? Ilohem y aprobam, en uso? y en ellas nostra autoritat, Enuso? y decret . Enuso? és de nostre ofici interposam eo roboram la undècima de las ditas

ordinacions en quant al treballar en los dias de festa eo en atenció de haver-nos fet constar es que deu servir lo últim de dit treball per la il·luminació de la llàntia del S. S. Sagrament eo no tenint altre medi dita confraria per la dita illuminació.

*Dat en Tarragona a setse de febré del any 1750
Ferrusola vicari general y oficial.*

De manament del Il·lustrissim vicari general y oficial Ignasi Seguí, notari eo autori y escrivà del vicariat eclesiàstich de Tarragona.

És còpia al peu de la lletra de altra còpia conservada en lo archiu de la parroquial i glésia de Nostra Señora de la Morera.

(signa) Ramon Corbella Prebere y Ecònomo."

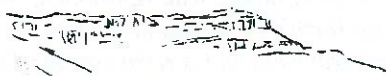
La finalitat d'aquest escrit és fer una crida a tots, per tal de mirar de conservar i valorar allò que tenim; en totes les cases hi poden haver documents, objectes, eines, que pot ser no els hi donem importància, ja que sempre els hem vist allí, i que tant mateix en tinguin molta; pot ser que sigui poca cosa, però com que desgraciadament, no en tenim moltes de coses, sobretot referint-nos a documentació antiga, la poca que tenim adquireix una gran importància i valor històric i pot servir per donar llum i per escriure més pàgines de la nostra història.

Sabí PERIS.
Agost de 2001



RESTAURANT

*Celler del
Montsant*



Comte de Rius, s/n
Tel. 977 82 13 50

43360 CORNUDELLA (Tarragona)

Presentació de les Actes del Congrés Internacional “Scala-Dei primera cartoixa de la Península Ibèrica, i l'orde cartoixà”

La Comissió de 8è Centenari de la Cartoixa d'Scala-Dei, que va organitzar diversos actes culturals a l'entorn de la cartoixa durant els anys 1994-1996, va culminar la seva tasca realitzant el Congrés Internacional sobre estudis cartoixans, sota el títol "Scala-Dei primera cartoixa de la Península Ibèrica i l'orde cartoixà" que es va dur a terme a la cartoixa d'Scala-Dei el mes de setembre de 1996. Tasca que es va materialitzar amb la publicació del llibre de les actes de dit Congrés, i la seva presentació el passat mes de març d'aquest any 2001.

La presentació del llibre va anar a càrrec del Dr. Josep Maria Sans i Travé, Director de l'Arxiu Nacional de Catalunya, i va estar presidida pel Conseller de Cultura, Hnble. Sr. Jordi Vilajoana, i per l'alcalde de l'Ajuntament de La Morera de Montsant i Scala-Dei, Exl.lm. Sr. Josep Miró, a l'antiga hostatgeria de la cartoixa.

El volum té més de 600 pàgines i conté les ponències i comunicacions, de 37 autors, que es van presentar en el decurs de dit congrés, agrupades en les següents àrees temàtiques:

- La cartoixa d'Scala-Dei.
- Les cartoixes a la Península Ibèrica.
- Les cartoixes a Europa i les seves relacions amb les de la Península Ibèrica.
- Espiritualitat cartoixana.

El llibre, com podem veure, està estructurant en tres parts, les ponències catalanes, les espanyoles i finalment els ponents internacionals. Dins d'aquesta estructura es pot parlar de set àmbits diferents que fan referència a la cartoixa d'Scala-Dei: - **L'espiritualitat:** on es presenta el primer exemple conegut a Scala-Dei d'una carta de germandat, també s'ha aprofundit en l'obra doctrinal d'Andreu Capella. - **La vida quotidiana i l'observància:** Aquí s'aprofundeix en el coneixement de les íntimes relacions existents entre les diverses cartoixes de la província de Catalunya, així com la relació d'Scala-Dei amb el Capítol general. - **L'economia:** Destaca aquí com aportació interessant la presència de l'eügada com a font econòmica important, així com pel que fa a la producció del paper. - **Les manifestacions artístiques:** Es dona a conèixer una àmplia visió dels manuscrits il·luminats d'Scala-Dei, llur procedència i l'escola que els va produir. També s'ha aprofundit en l'obra pictòrica dels nostres cartoixans i llur relació amb altres mestres i cartoixes. - **L'arquitectura:** Cal destacar en primer lloc l'aportació sobre els treballs arqueològics i la descoberta del què podrien ser les cel·les primitives, per bé que això resta per confirmar, a l'espera de noves excavacions. També és interessant el coneixement sobre els canvis estructurals del monestir durant els segles XVI, XVII i XVIII i el seu «color», és a dir, els esgrafiats i la policromia mural. També queda constància de les intervencions i projectes de

SCALA DEI

PRIMERA CARTOIXA DE LA PENÍNSULA
IBÈRICA I L'ORDE CARTOIXÀ



*CENOBIO SCALÆ DEI, Primæ Chartusianorum in
Hispania sedî, reliquorum Cœnobiorum. Protoparenti',
ab Hildephonso Aragoniæ Rege, eius nominis secundo, in montib.
extructo circa Comitatum Pratense Cataloniæ Principatu sita.*

ACTES DEL CONGRÉS INTERNACIONAL
SETEMBRE 1996

consolidació de les restes del monestir. - **Les possessions territorials:** centrades especialment amb Torrebesses i Barcelona. - **L'entorn:** Aquí es parla de la toponímia d'origen religiós, les consuetes parroquials i el llegendari encara avui viu a la comarca.

D'altra banda no cal oblidar les aportacions referides puntualment a altres cartoixes, ni tampoc les aportacions d'àmbit general. Perquè les primeres ens aporten detalls útils per aprofundir més en el coneixement d'Scala-Dei i perquè els segons, d'àmbit general, són també plenament aplicables al nostre cas concret d'Scala-Dei.

No cal dir que un llibre com aquest, que ens pertoca directament, que aporta molta informació, inèdita, sobre la cartoixa d'Scala-Dei i el seu entorn, més immediat, La Morera, el Priorat, no pot faltar a les prestatgeries de les nostres biblioteques particulars, ni públiques.

Volem agrair des d'aquestes ratlles, una vegada més, la resposta que la gent de La Morera - Scala-Dei, ha donat sempre a les activitats que hi han hagut, amb motiu del 8è Centenari de la Cartoixa d'Scala-Dei, i que van aplegar els esforços de tothom.

Comissió del 8è Centenari de la Cartoixa d'Scala-Dei

Agost 2001



El Dr. Josep M. Sans i Tavé, fa la presentació del llibre:

Actes del Congrés Internacional Scala-Dei.

(Foto cedida: Ajuntament)

LA MORERA

Festa M

DISSABTE 1 DE SETEMBRE

24'00h. Discoteca mòbil amb el Conjunt **REUS LIGHTS** al local social.

DIUMENGE 2 DE SETEMBRE

17'00h. A la Plaça del Priorat, Narració de Contes per a petits i grans a càrrec de **Lluís Ganduxé i Cosials**.

DISSABTE 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 cantada per la Coral **MONT SANT**. Seguidament Processó pel poble, acompanyats per la Colla Gegantera i Grallera.

13'30h. Actuació al local de l'**Esbart Dansaire Santa Llúcia** de Reus. Durant l'actuació es farà el popular vermuth.

20'00h. Ball de tarda amb l'Orquestra **MARINADA**.

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

F MONTSANT

ior 2001

DIUMENGE 9 DE SETEMBRE

10'30h. Santa Missa

17'30h a 19'30h. IIa. TROBADA DE PUNTAIRES DE LA MORERA

20'00h. Ball de tarda a càrrec de l'orquestra **BANDOR'S**. Elecció de la Pubilla i l'Hereu.

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

DILLUNS 10 DE SETEMBRE

11'00 a 13'30h. i de **16'30 a 18'30h.** Parc Infantil a la Pista Poliesportiva.

20'00h. Sessió contínua de ball, fins la matinada, amb el conjunt **DUENDE**. Al descans es repartirà pa amb tomàquet i pernil i cava per a tots els assistents.

DIMARTS 11 DE SETEMBRE

12'30h. XVIIa. Ballada de Sardanes amb la **COBLA PARE MANYANET**



*Presentació del llibre: Actes del Congrés Internacional Scala-Dei.
Taula presidencial
(Foto cedida: Ajuntament)*



*Presentació del llibre Actes Congrés Internacional Scala-Dei.
Públic assistent. (Foto cedida: Ajuntament)*

CONTINGUTS DELS LLIBRETS Ia. PART (1981-1992)

A qui no li ha passat mai que busqui un article que recorda que aparexia en un llibret i per trobar-lo els ha de fullejar tots un per un fins que el troba?...I qui diu un article diu una fotografia, una recepta de cuina, una poesia, o uns entreteniments.

A nosaltres sí que ens passa quan any rere any al fer una nova edició hem de comprovar que les fotografies no es repeteixin, que un article que tracta un mateix tema torni a aparèixer o bé coincideixin dos autors en un mateix tema (cosa que normalment no passa).

És per aquest motiu que vam decidir fer un extracte o un petit índex de totes aquelles informacions que havien aparegut al llarg dels llibrets.

A més a més, si feu memòria recordareu que l'any passat celebràvem l'edició número vint, un motiu més per a fer una recopilació de continguts.

No obstant, per motius d'extensió l'hem dividida en dues parts:

-La primera (que és la que ve a continuació) va de l'any 1981 a l'any 1992

-La segona va de l'any 1993 en endavant (la publicarem l'any vinent).

Com podreu comprovar s'ha procedit a fer un llistat de cadascun dels apartats més significatius per ordre d'aparició tant al llibret com en el temps:

- Portades
- Anunciants
- Escrips o articles
- Fotografies
- Dibuixos
- Programa d'actes
- Poesies
- Escrips poètics
- Obres de Teatre
- Receptes de cuina
- Entreteniments
- Col·laboradors

PORTADES

Com recordareu, l'any passat vam oferir una recopilació de totes les portades que havien sortit al llarg de les vint edicions. Així doncs, el que ara us detallem és la relació de les persones que varen confeccionar-les, així com les principals característiques.

LLIBRET 1981

Fotografia en blanc i negre («Vista de La Morera» per Ramon Quadrada).

Fons blau cel.

Lletres majúscules i blanques (*FESTA MAJOR 1981, LA MORERA DE MONTSANT*). Lletres minúscules i blanques (dies 5, 6, 7 i 8 de setembre).

LLIBRET 1982

Fotografia en blanc i negre(«Vista de La Morera» per Ramon Quadrada).

Fons verd poma.

Lletres majúscules i blanques (FESTA MAJOR 1982, LA MORERA DE MONTSANT).

Lletres minúscules i blanques(Del 4 al 8 de Setembre).

LLIBRET 1983

Fotografia en blanc i negre(«Vista de La Morera» per Ramon Quadrada).

Fons marró-vi.

Lletres majúscules i blanques (FESTA MAJOR 1983, LA MORERA DE MONTSANT).

Lletres minúscules i blanques(Del 8 a l'11 de setembre).

LLIBRET 1984

Fotografia en blanc i negre(«Vista de La Morera» per Ramon Quadrada).

Fons Carbassa.

Lletres majúscules i blanques (LA MORERA DE MONTSANT. FESTA MAJOR. 1984).

Lletres minúscules i blanques(Del 8 a l'11 de setembre).

LLIBRET 1985

Fotografia en to vi d'una Vista aèria de La Morera.

Lletres majúscules i blanques (LA MORERA DE MONTSANT. FESTA MAJOR. 1985).

Lletres minúscules i blanques(del 7 a l'11 de setembre).

LLIBRET 1986

Fotografia en blanc i negre(«La Morera des del Camí dels Fareus, en passar pel Còdol Badat» per Ramon Quadrada).

Fons Blau Marí.

Lletres majúscules i blanques (LA MORERA DE MONTSANT. FESTA MAJOR. 1986).

Lletres minúscules i blanques(del 6 a l'11 de Setembre).

LLIBRET 1987

Fotografia en blanc i negre(«Vista de La Morera des dels Esclots» per Ramon Quadrada).

Fons Vermell.

Lletres majúscules i blanques (LA MORERA DE MONTSANT. FESTA MAJOR. 1987).

Lletres minúscules i blanques(del 5 a l'11 de Setembre).

LLIBRET 1988

Fotografia en colors («Portalada Romànica de l'Església de la Parròquia de La Morera de Montsant» i «Escut de La Morera tret d'una placa dels carrers» per Eduard Nadal).

Fons Blanc i Gris.

Lletres majúscules i vermelles (LA MORERA DE MONTSANT. FESTA MAJOR. 1988).

Lletres minúscules i vermelles (Setembre).

LLIBRET 1989

Aquarel·la de colors sobre fons blanc titulada Sensacions per Maria Àngels Grau Bella.

Sobreportada de paper vegetal llisa on hi figura amb lletres majúscules i blaves LA MORERA DE MONTSANT. FESTA MAJOR. 1989.

LLIBRET 1990

Realitzada per en Jordi Porqueres i Almuzara present un fons llis i de color groc mate. Per sobre espirals de color vermell, blau i verd, repartides per tota la pàgina. En negre una trompeta cap per avall que ocupa gairebé tres quartes parts de la pàgina. Lletres majúscules i negres FESTA MAJOR 1990 LA MORERA DE MONTSANT.

LLIBRET 1991

Reproducció, en colors del quadre «La Morera de Montsant» (oli sobre tela), del pintor d'Alforja M. S. Jassans. Lletres majúscules i negres LA MORERA DE MONTSANT FESTA MAJOR 1991. Lletres mínuscles i negres: Del 6 a l'11 de setembre.

LLIBRET 1992

A càrrec de Ma. Àngels Grau Bella. Disseny d'estrelles (de colors grocs i blaus) superposades en tamany de més gran a més petit, disposades en tres fileres en ordre descendent, sobre un fons groc pal·lid. Lletres majúscules i blaves LA MORERA DE MONTSANT FESTA MAJOR 1992.

ANUNCIANTS

NÚM.	ANUNCIANT	MODEL	ANY
A01.	Planxisteria i Pintura TOSET	(1/2)	1981-92
A02.	RAFEL BERNAD, Fruites i Hortalisses	(1/2)	1981-88
A03.	BAR CENTRAL Esmorzars, Dinars	(1/2)	1981
A04.	DAVID PORQUERES Cansaladeria-Queviures	(1/2)	1981-84,86-92
A05.	Objectes Regal MONTSERRAT	(1/2)	1981-92
A06.	Taller Reparacions OLEGUER ARAGONÈS	(1/2)	1981,85
A07.	COOP. AGRÍCOLA I CAIXA RURAL PRIORAT	(1/2)	1981
A08.	Ràdio Bamo	(1/4)	1981
A09.	Teixit a mà Tapissos Macramé MARIA BELLA	(1/2)	1981
A10.	PRODUCTES VIRGINIAS	(1/2)	1981
A11.	SUMDECO, Materials per a la Construcció	(1/2)	1981
A12.	TALLER SENTÍS Maquinària Agrícola	(1/2)	1981-88
A13.	Josep Carré Pàmies, RETRO-EXCAVADORA	(1/2)	1981-82,84
A14.	FOTO-RADIO Música, Fotografia, Reparacions	(1/2)	1981
A15.	CELLERS SCALA DEI CRIA I EMBOTELLAT	(1/2,1,1/2)	1981,85-86,88,90-91
A16.	HOSTAL ANTIC PRIORAT	(1/2)	1981,84-89, 91
A17.	UNIÓ AGRÀRIA COOPERATIVA	(1)	1981
A18.	FARMÀCIA M ^a M. MONTEVERDE	(1/2)	1981,83-84,86
A19.	LA PICA ESPORTS Materials de prestigi	(1/2)	1981
A20.	COTINSA Construccions de tuberies industrials	(1/2)	1981-88
A21.	COTEMA Construccions terrestres i marítimes	(1/2)	1981-83
A22.	CAIXA RURAL PROVINCIAL	(1)	1981
A23.	REDDIS Societat D'Assegurances Mútues	(1,1/2)	1981,83,88
A24.	CONSTRUCCIONS JOAN FRANQUET	(1/2)	1981,83-84
A25.	GINÉS Tapisseria i Decoració	(1/2)	1981-84
A26.	CAIXA DE PENSIONS «LA CAIXA»	(1,1,1/2)	1981-83
A27.	CAIXA PROVINCIAL DE TARRAGONA	(1)	1981-92
A28.	COMERCIAL ELECTRÒNICA LL. PORQUERES	(1/2)	1982-92
A29.	AUTO-ESCOLA MUNTANÉ	(1/2)	1982,84-92
A30.	TALLER FUSTERIA SALVADOR DOSAIGÜES	(1/2)	1982,84-89
A31.	TRANSPORTS ROCAMORA	(1/2)	1982-84, 92
A32.	PLANCHISTERIA SALVAT-FORT	(1/2)	1982,85
A33.	FONDA EL RACÓ	(1/2)	1982-91
A34.	COMERCIAL CASANOVAS	(1/2)	1982-85,88,90
A35.	GAVALDÀ-GISBERT, Assegurances	(1/2)	1983-92
A36.	RADIO MAR, CADENA 13	(1/2)	1984
A37.	TRANSPORTS GARGORI (GERMANS VALL)	(1/2)	1984-85
A38.	ELS CUPS DE MONTBRÍO DEL CAMP	(1/2,1,...)	1984-91

Magdalena Sabaté Català

(Autoservei CECI)

VERDURES

I

QUEVIURES

C/ de l'Església · Tel. 977 821 289
43360 Cornudella de Montsant (Priorat)

C. *Aragonès*

**Perruqueria
i
estètica**

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

La Nova Botiga

Plaça 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

A39.BONAIGUA EL BON SERVEI	(1/2)	1984-88, 92
A40.VENTA D'EN PUBILL, MENJARS TÍPICS	(1/2)	1984-89
A41.TOTS ARTICLES FM	(1/2)	1984-85,88-89
A42.FORN SERGI	(1/2)	1984-85, 92
A43.BARNICÍCOLA REUSENSE	(1)	1985-91
A44.J. LLURBA I LLURBA.Pintura Estucats Decoració	(1/2)	1985
A45.JAUME PRÍncep VERNET. Fruïtes i Verdures	(1/2)	1985
A46.ARCADI JUNCOSA. Fusteria	(1/2)	1985
A47.SEGURIDAD EXPRES.Alarmas Robo-Incendio	(1/2)	1985
A48.BANCO CENTRAL. El seu banc amic	(1/2)	1985-86,88-91
A49.PALAU CATALÀ. Alta Costura	(1/2)	1985
A50.COMERCIAL VILLALBA, S.A.Materials Construc.	(1/2)	1985, 90-91
A51.DE LA GUARDIA GESTOR	(1/2)	1985, 90-91
A52.ALMENDRINA	(1)	1985-92
A53.FRUITES BALANÀ, S.C.P.	(1/2)	1985
A54.ELECTRODOMÈSTICS BUTANREUS	(1/2)	1985
A55.MUSEU-CELLER JOAN PÀMIES	(1)	1985-92
A56.COALIMENT REUS S.A. DISTRIB. FRIGO-IGLO	(1)	1986-92
A57.FORT Joier	(1/2)	1987-92
A58.CISTELLERIA FILLA DE MARIA MADUELL	(1/2)	1988, 91-92
A59.COMERCIAL FONT	(1/2)	1988-91
A60.QUEVIURES MERCÈ CABRÉ	(1/2)	1988-92
A61.RESTAURANT ELS ABELLARS	(1/2)	1988
A62.BAR NEBRASKA	(1/2)	1988-92
A63.FONDA TOLDRA	(1/2)	1988-89,91
A64.RESTAURANT LA MORERA	(1/2)	1989, 91-92
A70.ÀTIC Bar Musical	(1/2)	1990
A71.JOSEP NIN, S.A. Maquinària Agrícola	(1)	1990-92
A72.JAUME NOGUÉS. Pintura i Estucats	(1/2)	1990
A73.GUVERNÀU, S.R.C. Disseny d'interiors oficines	(1/2)	1990-91
A74.MATALASSERIA JANSÀ	(1/2)	1990,92
A75.MUSEU DEL BAST. LLABERIA	(1)	1991
A76.CAJA DE MADRID	(1)	1991-92
A77.LL. ALSINA, S.A.	(1/2)	1991
A78.LA CREU BLANCA NEBOT ÒPTICS	(1/2)	1991-92
A79.AGRÍCOLA MONTSANT	(1/2)	1992
A80.CAL CENTRO. JAUME SABATÉ	(1/2)	1992
A81.PNEUMÀTICS FERRER MICHELÍN	(1/2)	1992
A82.E. VILÀ GRAELL	(1/2)	1992
A83.CARME ARAGONÈS. PERRUQUERIA	(1/4)	1992
A84.QUEVIURES PAPIÓ	(1/4)	1992
A85.BAR LA RENAIXENÇA	(1/4)	1992
A86.BAR JUNCOSA	(1/4)	1992

ESCRITS O ARTICLES

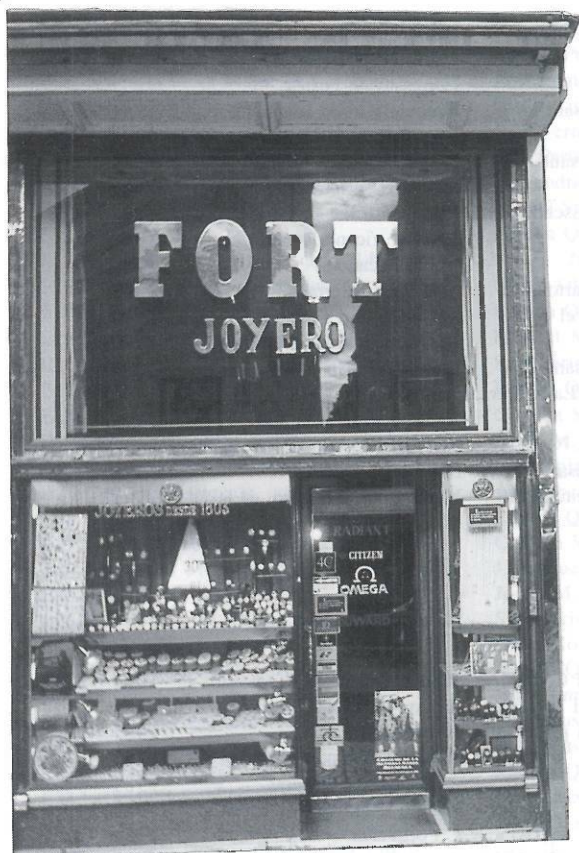
NUM.	TÍTOL	AUTOR	ANY
E01.	La carta de població de La Morera.	Sabí Peris i Serradell	1981
E02.	La Morera de Montsant.	Ramon Quadrada i Ornosa	1981
E03.	Scala- Dei - Cartoixa.	Assumpció Peyra	1981

E04. El Montsant.	Ramon Quadrada i Ornosa	1981
E05. Toponímia de La Morera de Montsant.	Eugeni Perea Simón	1981
E06. Sobre la Festa Major de La Morera.	Joan Franquet i Sabí Peris	1981
E07. Sobre l'església de La Morera.	Sabí Peris i Joan Franquet	1982
E08. La Barcarola.	Joan Fernández, Vice-president	1982
E09. 12 de desembre de 1810. (més de 6 segles...de la nostra història convertits en cendra i fum)	Sabí Peris i Joan Franquet	1983
E10. La Cista del tancat.	Miquel S. Jassans	1983
E11. Boira i vent.	Ramon Quadrada i Ornosa	1983
E12. Caps de casa de L. M., anys 1497,1515,1553	Josep Iglésies	1984
E13. Carta oberta als morenencs.	Glòria Olivé	1984
E14. Balada.	Ramon Quadrada i Ornosa	1984
E15. L'enigma del Mas de Sant Blai.	Modest Montlleó	1984
E16. Llibre: La Morera i terme...Toponímia.	Sabí Peris i Joan Franquet	1984
E17. Himne al Montsant; lletra i música.	Ramon Quadrada i Ornosa	1984
E18. Montsant i La Morera; lletra i música.	Conxita Salvi i Pla	1984
E19. Cartoixa i pobles del Priorat històric.	Josep M. Mitjans	1985
E20. Cartoixa Monument Hist.Art.	Fotocòpia B.O. E.	1985
E21. Cartoixa Estimada.	Assumpció Peyra	1985
E22. Als volts de Nadal.	Ramon Quadrada i Ornosa	1985
E23. Un raig de sol a la Grallera.	Conxita Salvi i Pla	1985
E24. Comiat al Montsant.	J. Porqueres	1985
E25. Escalada de la Falconera.	Josep M. Toret	1985
E26. Sobre llibre "El Priorat de la Cartoixa".	Sabí Peris i Joan Franquet	1985
E27. Les Vinyes del Priorat.	Grup Moixera	1985
E28. Els camins del Montsant.	Ramon Quadrada i Ornosa	1986
E29. La veu de la consciència.	Josep-Enric Peris i Vidal	1986
E30. En una nit estelada.	Ma. Neus Miró i Miró	1986
E31. A un amic especial.	Ma. Neus Miró i Miró	1986
E32. Si m'hi perdo que no m'hi busquin.	Ramon Quadrada i Ornosa	1987
E33. La festa del naixement de la Mare de Déu.	Josep Maria Font	1987
E34. Curiositats.	Josep Maria Font	1987
E35. Coneguem les aus dels nostres camps.	Joan Barrull i Ventura	1987
E36. A una amiga especial.	Sabí Peris i Serradell	1987
E37. Com la sardana.	Josep Enric Peris i Vidal	1987
E38. Molt interessant.	Ramon Quadrada i Ornosa	1988
E39. Excursió Botànica al Priorat y Montsant.	R. Quadrada, R. Pasqual, S. Peris	1988
E40. Poble que tots estimem celebra Festa Major.	Josep Maria Font	1988
E41. Comentaris d'un aficionat a les lletres.	Amadeu Ventura i Bartí	1988
E42. Rèptils i amfibis de les nostres contrades.	Joan Barrull i Ventura	1988
E43. Més que una afició.	Maria Bella i Ventosa	1988
E44. La Fil·loxera, una gran tragèdia.	Maria Bella i Ventosa	1989
E45. Els mamífers del Montsant.	Joan Barrull i Ventura	1989
E46. Barrancs del Montsant.	Ramon Quadrada i Ornosa	1989
E47. Entorn la creació de parròquies del Priorat.	Ezequiel Gort i Joanpere	1989
E48. La Morera de Montsant.	Mireia Vilamala Requena	1990
E49. Preservem la nostra història.	Sabí Peris i Serradell	1990
E50. El castella de La Morera al segle XVII.	Ezequiel Gort i Joanpera	1990
E51. Tracció en l'agricultura a través dels segles.	Rita Brügger Donau	1990
E52. Ictiofauna del riu Montsant.	Joan Barrull i Ventura	1990
E53. Conte: "El clot de les avellanès".	Marga Balcells	1990
E54. Brown Sugar.	Jordi Mena i Aguadé	1990
E55. En homenatge a la nostra àvia centenària.	Comissió de festes	1990

E56. Entrevista amb el Sr. Batlle.	Neus Miró i Sabí Peris	1991
E57. La Morera.	Maria Bella i Ventosa	1991
E58. Un llibre sobre Escaladei.	Comissió de Festes	1991
E59. Escaladei i La Morera de Montsant.	Ezequiel Gort i Joanpere	1991
E60. Una mica d'ecologia.	Joan Barrull i Ventura	1991
E61. La vegetació rupícola del Montsant.	Roger Pascual	1991
E62. La portada d'enguany.	Sabí Peris i Serradell	1991
E63. Diada en Honor de Cartoixa d'Escala-Dei.	Prior Cartoixa de Montalegre	1992
E64. Festa Major.	Mossèn Vicenç Ribas	1992
E65. Bíblia Sacra d'Escala-Dei.	Isabel Escandell	1992
E66. Sobre el llibre «Història de la Cartoixa d'...».	Sabí Peris i Serradell	1992
E67. Algunes notes sobre La Morera el 1740.	Ezequiel Gort i Juanpere	1992
E68. Una aventura Montsant-Alps.	Ramon Quadrada i Ornosa	1992
E69. Què hi ha més enllà del Montsant.	Carles Olmedo	1992
E70. Bibliografia arqueològica terme La Morera.	Jaume Massó	1992
E71. Ha estat vista per nosaltres...?	Joan Barrull i Ventura	1992
E72. La Morera bressol d'esportistes.	Pere Bonet i Nebot	1992
E73. Recuperem els jocs de la infantesa.	Neus Miró i Miró	1992
E74. Ciutadans de La Morera: Ja la tenim aquí!!	Núria Crivillé i Miró	1992

FOTOGRAFIES

NÚMERO	TÍTOL	CEDIDA PER	LLIBRET
F01.	Vista La Morera des del camí del Codinal.	Ramon Quadrada i Ornosa.	1981
F02.	Vista La Morera des del camí del Perelloné.	Ramon Quadrada i Ornosa.	1981
F03.	La Cartoixa d'Scala Dei. Façana principal.	Assumpció Peyra.	1981
F04.	Montsant: Els Ventadors.	Ramon Quadrada i Ornosa.	1981
F05.	Festes a La Morera.	Àngel Grau i Quadrat.	1981
F06.	Vista de La Morera?	Ramon Quadrada i Ornosa	1982
F07.	Altar major de La Morera abans de 1936.	J. Porqueres	1982
F08.	Carrer Major de La Morera abans del 1915.	Àngel Grau i Quadrat	1982
F09.	Membres del la Coral La Barcarola.	La Barcarola	1982
F10.	El poble des de damunt de l'antiga bassa.	Ramon Quadrada i Ornosa.	1983
F11.	Cista del Tancat.	Sabí Peris i Serradell	1983
F12.	Boira.	Ramon Quadrada i Ornosa	1983
F13.	Boira II.	Ramon Quadrada i Ornosa	1983
F14.	«Crestes dels Ventadors».	Ramon Quadrada i Ornosa.	1983
F15.	Mas de Sant Blai (vista lateral).	Modest Montlleó	1984
F16.	Claustre posterior de Santes Creus.	Modest Montlleó	1984
F17.	La Morera d Montsant i el seu terme. Top.	Eugeni Perea Simón	1984
F18.	«Montsant a l'hivern».	Ramon Quadrada i Ornosa	1984
F19.	«El Cap de Gos, al Barranc de la Bruixa».	Ramon Quadrada i Ornosa	1984
F20.	Vista aèria de La Morera.		1985
F21.	Miquel Coll i Alentorn.	Parlament de Catalunya	1985
F22.	Josep Gomis i Martí.	Diputació de Tarragona	1985
F23.	Josep Miró i Sabaté.	Ajuntament de La Morera	1985
F24.	Façana neoclàssica de Cartoixa d'Scala Dei.	Assumpció Peyra	1985
F25.	Ruïnes del convent de Cartoixa d'Scala Dei.	Llibre: Geografia G.d.Catalunya	1985
F26.	«Montsant nevats».	Ramon Quadrada i Ornosa	1985
F27.	«El Clot del Cirer».	Ramon Quadrada i Ornosa	1985
F28.	Escalant I.	Josep Ma. Tuset	1985



*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.

***Que tingueu tots Molt Bona
Festa Major!***

F29.Escalant II.	Josep Ma. Tuset	1985
F30.»El Priorat de la Cartoixa d'Escaladei».	Pere Anguera i M. Aragonès	1985
F31.Les Vinyes del Priorat (Cartell Teatre).	Grup Moixera	1985
F32.La Morera des del Camí dels Fareus, ...	Ramon Quadrada i Ornosa	1986
F33.Camí del Pont Natural i de l'Aiguabarreig, ...	Ramon Quadrada i Ornosa	1986
F34.G. Inf. Teatre LA GRALLERA Estiu 1986.	Pere Bonet i Boqué	1986
F35.La Font.	Conxa Lausaca de Morón	1986
F36.Vista de La Morera des dels Esclots.	Ramon Quadrada i Ornosa	1987
F37.Clot del Moloner, des de capçada Montsant.	Ramon Quadrada i Ornosa	1987
F38.Falcó Pelegrí (Falcó peregrinus).(Fotocòpia)	Ha Natural dels Països Cat.V.12	1987
F39.Grup Teatre «LA GRALLERA» Estiu 1987.	Pere Bonet i Boqué	1987
F40.Sant Blai, antic monestir cister. de Bonrepòs	Ramon Quadrada i Ornosa	1987
F41.Portada Romànica d'Església de La Morera.	Eduard Nadal	1988
F42.El barranc dels Pèlags a la part baixa	Ramon Quadrada	1988
F43.Els ventadors (sense títol al llibret).	Ramon Quadrada i Ornosa	1988
F44.Acoplament d'una parella de gripaus	R. Antor	1988
F45.Sargantana ibèrica comuna.	Joan Barrull i Ventura	1988
F46.Tapis realitzat per Maria Bella.	Adolf Alcañiz	1988
F47.Representació de L'Amor venia amb taxi.	Pere Bonet i Boqué	1988
F48.Al pagès del Priorat	Ramon Quadrada i Ornosa	1988
F49.Vinya del Priorat.	Família Grau Bella	1989
F50.Conill.	Joan Barrull i Ventura	1989
F51.Teixó.	Joan Barrull i Ventura	1989
F52.Grup de teatre La Grallera 1988.	Pere Bonet i Boqué	1989
F53.Representació de «Reus, París i Londres».	Pere Bonet i Boqué	1989
F54.Final de l'obra «Reus, París i Londres».	Pere Bonet i Boqué	1989
F55.Representació d'»Un plat de crema».	Pere Bonet i Boqué	1989
F56.Final de l'obra «Un plat de crema».	Pere Bonet i Boqué	1989
F57.Banda Municipal de La Morera. Reis 1925.	Joan Miró i Vellvé	1990
F58.Equip de Futbol de La Morera. Any 1925.	Joan Miró i Vellvé	1990
F59.Futbol, Festa Major 1964. Equip casats.	Sixte Miró	1990
F60.Futbol, Festa Major 1964. Equip solters.	Sixte Miró	1990
F61 La Morera amb restes del castell. (1928).	Cal Fuster	1990
F62.Batre a l'era.	Sixte Miró	1990
F63.Mosaic de l'Estendard d'Ur (Fragment).	Rita Brügger Donau	1990
F64.»Hiposandàlia» o Sabata per a caballs.	Rita Brügger Donau	1990
F65.Ferradura de Cavall I.	Rita Brügger Donau	1990
F66.Ferradura de Cavall II.	Rita Brügger Donau	1990
F67.Ferradura de Cavall III.	Rita Brügger Donau	1990
F68.Introducció motor de vapor a l'agricultura.	Rita Brügger Donau	1990
F69.Barb.	Joan Barrull i Ventura	1990
F70.Play-backs del Grup de Teatre La Grallera.	Comissió de Festes	1990
F71.Entreteniments Grup de Teatre La Grallera.	Comissió de Festes	1990
F72.Representació de l'obra FORS I BOMBONS.	Comissió de Festes	1990
F73.Sra. Teresina Español.	Comissió de Festes	1990
F74.La Morera de Montsant. (Reprod. quadre).	M. S. Jassans	1991
F75.Josep Miró Batlle de Morera de Montsant.	Comissió de Festes	1991
F76.Parlant amb la Tia Maria de Cal Mateva.	Família Grau-Bella	1991
F77.Parlant amb la Consuelo de Cal Benito.	Família Grau-Bella	1991
F78.»Ccenobio Scalae Dei» (Fotocop. Llibre:	J. Valls	1991
F79.Cartoixa d'Escaladei.	Ezequiel Gort Joanpere	1991
F80.Guineu (vulpes, vulpes).	Joan Barrull i Ventura	1991
F81.Malva roquera (lavatera marítima).	Roger Pascual	1991

F82.Grup de Teatre La Grallera, 1991.	Comissió de Festes	1991
F83.Entreteniments G.Teatre La Grallera.1987.	Comissió de Festes	1991
F84.Grau dels Barrots.	Ramon Quadrada Ornosa	1991
F85.Missa de concelebració Cartoixa d'Escala...	Pere Bonet i Boqué	1992
F86.Benedicció Creu Claustre, prior Montalegre.	Sabí Peris i Serradell	1992
F87.Processó.	Joan Miró	
F88.Processó II	Joan Miró	
F89.Bíblia Sacra de Scala Dei,...	Isabel Escandell	1992
F90.Història de Cartoixa de Scala Dei (Fotocop.)	Ezequiel Gort i Juanpere	1992
F91.Presentació llibre Ha. Cartoixa de Scala Dei.	Pere Bonet i Boqué	1992
F92.L'autor signant exemplars.	Pere Bonet i Boqué	1992
F93.Clot del Cirer.	Sabí Peris i Serradell	1992
F94.Panoràmica de Montblanc.	Ramon Quadrada i Ornosa	1992
F95.Samuel Franquet, primer dret de l'esquerra.	Adela Franquet	1992
F96.Jugant a parxís al tros.	Sixte Miró	1992
F97.Nens amb un tricicle.	Sixte Miró	1992
F98-F101. Construcció de la piscina.	Joan Fochs	1992
F102-F106. Construcció de la piscina.	Pere Bonet i Boqué	1992
F107.Roca de les Onze.	Pere Bonet	1992
F108.Nens amb el mestre d'escola.	Agripina i Esperança Porqueres	1992
F109.Conjunt de La Morera de Montsant.	Agripina i Esperança Porqueres	1992
F110.Equip de Futbol de La Morera de Montsant	Agripina i Esperança Porqueres	1992
F111.Ajuntament de La Morera a l'església.	Joan Miró Vellvè	1992

DIBUIXOS

NÚMERO/TÍTOL	CEDIDA PER	ANY
D1.Família vora el foc.	Costumari Català I: Joan Amades	1984
D2.Llenyataire.		1984
D3.Façana l'Església des del c. Obach.	Laura Pinet	1985
D4.Paret de la Falconera.	Josep Ma Tuset	1985
D5.Cingle del Montsant.	Misericòrdia Sabaté i Figueres	1987
D6.Vista de la Morera des de la Creu.	Misericòrdia Sabaté i Figueres	1988
D7.Retrat Sr. Batlle Josep Miró i Sabaté.	Misericòrdia Sabaté i Figueres	1989
D8.Decorat de l'obra EL PATI BLAU.	Misericòrdia Sabaté i Figueres	1990
D9.Façana Cartoixa d'Es.foto de 1889.	Francesc Massip	1992
D10.Esboç d'un plànol de Montsant.	Carles Olmedo	1992
D11.Sílex del Coll de La Coma.	Jaume Massó	1992
D12-D15. Petjades de guineu.	Joan Barrull i Ventura	1992
D16.Ploma.	Joan Barrull i Ventura	1992
D17.Excrements de guineu.	Joan Barrull i Ventura	1992

PROGRAMA D'ACTES

LLIBRET 1981

Dissabte dia 5 :

-7 Tarda i 11Nit, Gran ball amb el Conjunt GRUP NOU.

Diumenge dia 6:

-2/4 de 12 matí SANTA MISSA.

-2/4 d'1 Ballada de Sardanes amb la COBLA REUS (hi consta repertori).

-7 Tarda i 11 Nit, Grans Saraus amb el Conjunt SLALOM.

Dilluns 7 a les 5 Tarda:

-Concurs de ping-pong, jocs per als infants i concurs de disfresses.

-Importants premis per als guanyadors.

Dimarts dia 8:

-12 Matí MISSA SOLEMNE. Seguidament Ball de Vermut.

-7 Tarda i 11 it ball amb el conjunt ANNA MARI I ELS GALANS.

LLIBRET 1982

Dissabte dia 4:

-7 Tarda i 11 Nit Gran Ball amb el Conjunt GRUP NOU.

Diumenge dia 5:

-10 Matí, Inauguració Exposició Monogràfica Fotografia sobre FESTA DEL VI.

-11 Cercavila pel grup de Cornetes i Tambors de la S.C.R. LA BARCAROLA.

-12 Matí, SANTA MISSA.

-1 Matí, CONCERT CORAL a l'Església per la Societat Coral Recreativa LA BARCAROLA adherida a la Federació de Cors de Clavé, sota la direcció del mestre Ignasi Vilajuana.

-7 Tarda i 11 Nit, Grans Saraus amb la famosa Orquestra EUROPA.

Dilluns dia 6:

-5 Tarda Campionat Local de Ping-Pong.

Dimarts dia 7:

-5 Tarda Jocs pels infants i el jovent.

-8 Tarda Finals del Campionat Local de Ping-Pong.

Dimecres dia 8:

-12 Matí MISSA SOLEMNE en honor a la Verge Maria Patrona del poble.

-1 Migdia, Ball de Vermut i Elecció de la PUBILLA 1982 i DAMES D'HONOR.

-7 Tarda gran ball de DISFRESSES de final de festa amb els BANDOR'S.

LLIBRET 1983

Dijous dia 8:

-12 Matí MISSA i Processó a llaor de la Verge Maria Patrona del Poble.

-A continuació, inauguració a l'Abadia d'una exposició fotogràfica (amb els títols «Visions de Catalunya» i «Vistes de La Morera i el Montsant», cedides pel Sr. Emili Boada i el Sr. Ramon Quadrada, respectivament) i una exposició de Tapissos cedits per la Sra. Maria Bella.

-Seguidament Ball de Vermut, elecció de la PUBILLA i les DAMES D'HONOR.

-A les 7 de la tarda i 11 de la nit Grans Saraus amb el Conjunt ELS GALANS.

Divendres dia 9:

-Campionat local de ping-pong i jocs per als infants i el jovent.

Dissabte dia 10:

-A les 7 tarda i les 11 de la nit, sessions de ball amb el Conjunt ALAZAN.

Diumenge dia 11:

-11 Matí SANTA MISSA

-Seguidament actuació de l'Esbart Dansaire PAU CASALS del Vendrell a la Plaça del Priorat, amb la interpretació de les següents danses: (se citen les 7 danses).

-7 tarda, Gran Ball de FINAL DE FESTA, amb DISFRESSES i molta gresca, amenitzat per l'extraordinari GRUP NOU.

LLIBRET 1984

Dissabte dia 8 :

- 12 Matí MISSASolemne i Processó en honor a la Patrona del poble.
- Seguïdament Ball de Vermut i Elecció de la Pubilla i les Dames d'Honor.
- 7 Tarda i 11 Nit, Grans Saraus amb el Magnífic Conjunt: ELS GALANS.

Diumenge dia 9:

- 11 matí SANTA MISSA.
- 12 matí, Ballada de Sardanes amb la COBLA REUS (hi consta repertori).
- 7 Tarda i 11 Nit, Magnífiques Sessions de ball amb l'orquesra CRISTAL.

Dilluns dia 10:

- Al matí i fins a mitja tarda Campionats locals de ping-pong, escacs i dames.
- 7 Tarda i 11 Nit gran ball amb disfresses i molta gresca, amb el GRUP NOU.

Dimarts dia 11:

- 11 Matí Gran peonada popular.
- A les 6 de la tarda, Gimkana i Jocs per la canalla i el jovent.

LLIBRET 1985

Dissabte dia 7 :

- A les 4 de la tarda: TIR AL PLAT amb importants premis.
- 7 Tarda i 11 Nit, Grans Saraus amb el Magnífic Conjunt: ÀNGELS BLAUS.

Diumenge dia 8:

- 11 matí : MISSA CANTADA i Processó en Honor i Glòria de la Patrona.
- Tot seguit, a la mateixa església, actuació de l'ORFEO REUSENC i un recital de poesies sobre La Morera, Scala-Dei, la Cartoixa, el Montsant, el Priorat...
- A la 1 del matí, Inauguració de la pista Poliesportiva pel M. H. Sr. Miquel Coll i Alentorn, President del Parlament de Catalunya.
- Seguïdament, visita de les autoritats pel poble, a Scala Dei i a la Cartoixa.
- 7 Tarda, al Local: Representació de l'obra LES VINYES DEL PRIORAT de J. M. de SEGARRA, pel Grup MOIXERA de la Defensa Agrària de la Selva del Camp.
- A les 11 de la nit:Gran Ball amb l'extraordinari Conjunt ELS GALANS.

Dilluns dia 9:

- Campionats locals de PING-PONG, ESCACS I DAMES.

Dimarts dia 10:

- A les 5 de la tarda: Partit de Futbol Sala- Trofeu de l'Exma. Diputació.
- A les 8 de la tarda: Llarga Sessió de Ball amb disfresses i molta gresca, fins a desgastar les soles de les sabates, am el sensacional GRUP NOU.

Dimecres dia 11: DIADA NACIONAL DE CATALUNYA

- A les 12 del matí: Ballada de Sardanes.
- A la tarda: Jocs per la canalla i el jovent.

LLIBRET 1986

Dissabte dia 6 :

- 5 Tarda, Representació de «El Hombre de los pájaros» de José González Torrices i el conte «La capa del rei», a càrrec del Grup Infantil de Teatre LA GRALLERA.
- 7 Tarda i 11 Nit, Gran Ball amb el Magnífic Conjunt: TELSTAR.

Diumenge dia 7:

- 12 matí Santa Missa. Tot seguit Sardanes amb Cobla REUS (hi consta repertori).
- A les 4 de la tarda, TIRADA GENERAL AL PLAT, amb importants premis.
- A les 7 Tarda i 11 Nit, Grans Saraus amb el Grup Orquestral EXPLOSION.

Dilluns dia 8:

- A les 12 del migdia, SANTA MISSA i PROCESSÓ en honor de la Mare de Déu.
- Seguidament, Ball de Vermut i elecció de la PUBILLA i les DAMES d'HONOR.
- 7 Tarda i 11 Nit Lluït Ball a càrrec del Sensacional Conjunt ELS GALANS.

Dimarts dia 9:

- Campionats locals de PING-PONG, ESCACS i DAMES.
 - A les 5 de la tarda, GRAN PARTIT DE FUTBOL, entre Solters i Casats.
- Dimecres dia 10:

- 8 Tarda, llarga sessió de ball amb disfresses i molta gresca, amb ELS GALANS
- Dijous dia 11 DIADA NACIONAL DE CATALUNYA:
- Al matí, GRAN XOCOLATADA i JOCS per la Canalla i el Jovent.

LLIBRET 1987

Dissabte, dia 5:

- 7 Tarda i 11 Nit, grans saraus, amb el Conjunt Orquestral EXPLOSION.

Diumenge, dia 6:

- A les 10 del matí Tirada general al Plat amb Importants Premis.
- 11 matí Santa Missa. Tot seguit Sardanes amb la Cobla REUS (repertori).
- A 2/4 de 4 Representació de les Obres «PER NO SABER EL CASTELLÀ» i «L'AMOR VENIA AMB TAXI», a càrrec del Grup LA GRALLERA.
- 7 Tarda i 11 Nit, Ball amb la Meravellosa i Sensacional Orquestra CARNAVAL.

Dilluns dia 7:

- Campionats de PING-PONG; ESCACS i DAMES.
- A les 5 de la tarda, PARTIT DE FUTBOL entre Solters i Casats.

Dimarts dia 8:

- A les 12 del migdia Santa Missa i Processó en honor de la Patrona del Poble.
- Seguidament Ball de Vermut i Elecció de la Pubilla i les Dames d'Honor.
- A les 7 de la tarda i a les 11 de la nit, Ball a càrrec del Conjunt ELS GALANS.

Dimecres dia 9:

- Dia dels dropes despertar silencis vàlid les vint-i-quatre hores.

Dijous dia 10:

- 8 Tarda, llarga sessió de ball amb disfresses i molta gresca, amb ELS GALANS.
- Divendres dia 11 DIADA NACIONAL DE CATALUNYA:
- Al matí GRAN XOCOLATADA I JOCS per la Canalla i el Jovent.

LLIBRET 1988

Dissabte dia 3:

- A les 11 de la nit ball amenitzat pel Conjunt SUPER COMBO SHOW.

Dijous dia 8:

- A les 12 del matí Santa Missa i Processó.
- Seguidament Ball de Vermut i Elecció de la Pubilla.
- 7 tarda i 11 nit, Sensacional Ball amb el Conjunt ELS GALANS.

Divendres, dia 9:

- 7 tarda «PALLASSOS» per a grans i petits.
- 11 nit: Representació de les obres: «Un plat de crema» i «Reus, París i Londres» pel grup de teatre LA GRALLERA.

Dissabte dia 10:

- 9 Tarda llarga sessió de ball amb disfresses, molta gresca i sorpreses...!, amb l'Espectacular

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

PNEUMÀTICS Ferrer

Av. Països Catalans, 1-3 • Tel. 977 31 31 35 • Fax 977 31 29 04 • 43202 REUS
Sta. Joaquina de Vedruna, 11 • Tel. 977 36 08 85 • 43850 Cambrils

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

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

*Servei
immediat*

MICHELIN



kleber

REVISIONS PRE-ITV



Conjunt EUROMUSIC.

Diument dia 11: DIADA NACIONAL DE CATALUNYA

-A les 10 matí gran xocolatada.

-A les 11 Santa Missa.

-Seguidament Ballada de Sardanes amb la cobla REUS (repertori).

-A les 5 tarda TIR AL PLAT.

LLIBRET 1989

Divendres dia 8:

-10 Matí Repic de campanes.

-12 Migdia Missa Solemne en Honor a la Patrona del Poble.

-Seguidament Ball de Vermut i Elecció de la Pubilla.

-7 Tarda i 11 Nit: Ball de Festa Major amb ELS GALANTS.

Dissabte dia 9:

-Matí Campionats de Ping-Pong, Escacs i Billar.

-5 Tarda Teatre amb el Grup LA GRALLERA que oferirà l'obra «Flors i Bombons», així com entreteniments per a petits i grans.

-11 Nit Ball amb la Sensacional Orquestra MONTJUÏCH.

Diumenge dia 10:

-12 Matí Missa Solemne.

-Seguidament Ballada de Sardanes amb la Cobla REUS.

-4 Tarda TIR AL PLAT amb importants premis.

-7 Tarda llarga sessió de Ball, fins a la matinada, amb sorpreses i molta gresca amb el conegut grup ALAZAN.

Dilluns dia 11: DIADA NACIONAL DE CATALUNYA

-Lluït esmorzar amb xocolata per a tothom que s'hi apunti.

-5 Tarda Jocs de Cucanya i entreteniments per a grans i petits.

LLIBRET 1990

Divendres dia 7:

-11h. Teatre amb el grup LA GRALLERA oferirà l'obra EL PATI BLAU, i també PLAYBACKS per a petits i grans.

Dissabte dia 8:

-9 Matí. Despertada matineria.

-12 Matí Missa solemne en honor a la nostra patrona . Tot seguit Processó.

-Seguidament ballada de Sardanes amb la BANDA DE FALSET.

-Balls de tarda (7h.) i nit (12h.) amenitzats pel conjunt EUROMUSIC.

Diumenge dia 9:

-1h. Matí Missa solemne.

-4 h. Tarda, TIR AL PLAT amb «Deliciosos» Premis.

-8 Tarda i 12 Nit Ball amb la Sensacional Orquestra de JAIME PALACIOS.

Dilluns dia 10:

-Matí: Campionats de Ping. Pong, Escacs i d'altres.

-8 Tarda i 12 Nit Grans Sessions de Ball amb el Grup ALAZAN. No marxeu entre sessió i sessió doncs us esperen sorpreses i molta gresca.

Dimarts dia 11: DIADA NACIONAL DE CATALUNYA

JOSEP CARRÉ PÀMIES

*Servei de retro i
Excavacions*

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

Forn de Pa



EDUARD

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

C/. Església, 2
Tel. 82 10 68

43360 CORNUDELLA

Allianz

Gavaldà - Pedrola, S.L.
Sociedad de Agencia de Seguros

Avgda. Jocs Olímpics, local 13
43202 Reus (Tarragona)
Tel. i Fax 977 319 095

Allianz Seguros
Registro 195/0416

MILAR

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

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

- Xocolatada per aquells que tot i amb son tinguin ànims a poder obrir la boca.
- 5 Tarda GINKAMA, jocs de Cucanya i Entreteniments per a grans i petits.
- 7 Tarda. Si queden forces, partit de FUTBOL entre morenecs/morenenques.
- Per finalitzar Sopar popular i lliurament de Premis.

LLIBRET 1991

Divendres dia 6:

- 23 h. Teatre amb LA GRALLERA que representà: «QUAN ELL ERA ELL...I ELLA» i altres entreteniments.

Dissabte dia 7:

- 20h. i 24h. Ball amb el fabulós grup LOS CLAN.

Diumenge dia 8:

- 9 Matí, silenci obligatori per descans dels habitants.
- 12 Migdia Santa Missa en honor a la Patrona i Processó amb BANDOR'S.
- 14h. Ball de Vermuth amb el conjunt BANDOR'S i fer gana per dinar.
- 17h. Tir al plat o a l'aire.
- 19h. i 24 Ball amenitzat pel conjunt BANDOR'S i després pujada al Montsant per veure sortir el sol.

Dilluns dia 9:

- Matí: neteja general.
- Tarda: Campionat de Ping-pong, Escacs i Partit de Futbol.

Dimarts dia 10:

- 20h. i 24h. Grans Sessions de Ball amb l'animat grup ALAZAN i no cal marxar entre sessió i sessió, doncs hi haurà tot el que faci falta per tenir la panxa plena. Tampoc hi faltarà el divertiment, l'alegria i el cava.

Dimecres dia 11 DIADA NACIONAL DE CATALUNYA

- Matí: Xocolatada popular. L'hora depèn de la son dels cuiners.
- 17h. Tarda Gimkana per a tothom. Jocs de cucanya i més animalades
- 19h. Futbol.
- Nit: Sopar de germanor per tots aquells que quedin. No hi falteu.

LLIBRET 1992

Dimarts dia 8:

- 10 Matí. Cercavila pels carrers del poble amb els trempats GRALLERS DE CORNUDELLA.
- 12 Matí. Missa Solemne en Honor de La Mare de Déu. A continuació Processó pels carrers del poble. Seguidament inauguració de L'EXPOSICIÓ DE TAPISSOS I AQUAREL·LES DE MARIA BELLA. S'oferirà copa de cava. (Explicació dels horaris de visita de l'exposició).
- Al mateix temps a la plaça del poble s'iniciarà el Popular Ball de Vermut, amb el conjunt LOS DEL EBRO
- 7h. Tarda. Ball amb el conegut conjunt LOS DEL EBRO.
- 11h. Nit. Es realitzarà l'elecció de La Pubilla i El Pubill. Es recuperaran els balls del Ram, Fanalet i Pensament.

Dimecres dia 9:

-Matí de repòs i silenci obligatori, fins les 11h. que començaran els Campionats de Ping-pong, Escacs i Dames.

-5h. Tarda. Olimpíada La Morera 92'. Competicions de Natació (Podran participar-hi tots aquells que s'inscriguin prèviament i que l'edat estigui entre 0 i 100 anys).

Dijous dia 10:

-Matí. Necessari agafar forces per la tarda i nit que ens espera.

-8h. Tarda i 12 h. Nit. Ball amb l'Orquestra LOS CLAN.

Divendres dia 11 DIADA NACIONAL DE CATALUNYA.

-A l'1 del migdia Els petits del Grup de Teatre LA GRALLERA ens presentaran l'obra: EN EL BOSC, i play-backs.

-5h. Tarda. Pallassos per als petits a la plaça del poble, amb el Grup ARLEQUÍN.

-7h. Tarda. Enfrontat encontre de Futbol entre Solters i Casats.

-12h. Nit. Ball amb la sensacional orquestra CENTAURO.

Dissabte dia 12

-8h. Tarda i fins la matinada, Gran Sessió de Ball amb el Conjunt ALAZAN (Hi haurà pa amb tomaca i cava per tothom que pagui l'entrada).

Diumenge dia 13

-5h. Tarda. Com a acte de cloenda i festa popular on es troben des dels més grans als més petits.

Ginkama. Us hi esperem!!!

POESIES

NUM	TÍTOL	AUTOR	VERSETS/ESTROFES	LLIBRET
P01.	La Festa Major de La Morera.	Alfred Franquet i Bargalló	28/07	1981
P02.	No cal pensar en temps passats.	Coia (Misericòrdia Miró i Miró)	26/03	1981
P03.	Hàs dit: me n'aniré a una altra terra	Neus (Ma.Neus Miró i Miró)	21/03	1981
P04.	El meu poble.	Conxa Lausaca de Morón	50/13	1982
P05.	El Montsant pot ser el teu amic...!	Ma. Neus Miró i Miró	31/05	1983
P06.	La Morera.	Fina March i Queraltó	24/06	1983
P07.	A un poble.	Jordi Porqueres i Almuzara	37/08	1983
P08.	La Morera de Montsant.	Alfred Franquet i Bargalló	28/07	1983
P09.	El llibret-programa.	Alfred Franquet i Bargalló	20/05	1983
P10.	El Llenyataire.	Alfred Franquet i Bargalló	28/07	1984
P11.	Les Muntanyes del Montsant.	Josep Enric Peris i Vidal	32/08	1985
P12.	Excursió al Montsant.	Alfred Franquet i Bargalló	36/09	1985
P13I.	La Cartoixa: Abans-ara, Abans.	Josep M. Anglada	28/04	1985
P13II.	La Cartoixa: Abans-ara, Ara.	Josep M. Anglada	12/03	1985
P14.	Priorat.	Mariona Quadrada i Monteverde	08/01	1985
P15.	Tanqueu la porta que no hi entri la..	Ma. Neus Miró i Miró	13/06	1985
P16.	El meu poble.	Núria Crivillé i Miró	54/12	1986
P17.	A La Morera de Montsant.	Josep Serra i Millan	26/07	1986
P18.	La Font de baix.	Josep Enric Peris i Vidal	36/09	1986
P19.	La Cartoixa d'Scala Dei.	Alfred Franquet i Bargalló	40/10	1986
P20.	Montsant.	Núria Crivillé i Miró	20/05	1987
P21.	Monestir de Bonrepòs.	Alfred Franquet i Bargalló	36/09	1987
P22.	Mare nostra, Catalunya.	Núria Crivillé i Miró	24/06	1988
P23.	Escriu un vers foraster.	Amadeu Ventura i Bartí	25/05	1988
P24.	Al pagès del Priorat.	Josep-Enric Peris i Vidal	40/10	1988
P25.	Fins a la Serra.	Alfred Franquet i Bargalló	32/08	1988
P26.	Què és l'amor?	Amadeu Ventura i Bartí	94/30	1989

P27.El lloc que ens ha vist créixer.	Núria Crivillé i Miró	24/06	1989
P28.Glosa al Montsant.	Alfred Franquet i Bargalló	60/15	1989
P29.Homenatge a La Morera de Mont.	Josep Enric Peris i Vidal	64/16	1989
P30.Pas a la joventut!	Amadeu Ventura i Bartí	60/15	1990
P31.El piló.	Alfred Franquet i Bargalló	32/08	1990
P32.L'estel de ponent.	Josep-Enric Peris i Vidal	40/10	1990
P33.L'amor.	Núria Crivillé i Miró	24/06	1990
P34.La Morera de Montsant.	Vanessa Sánchez i Gros	48/14	1991
P35.Sol, Aire i Sarau.	Amadeu Ventura i Bartí	68/17	1991
P36.El Grau dels Barrots	Alfred Franquet i Bargalló	28/07	1991
P37.Amor al'art.	Amadeu Ventura i Bartí	68/17	1991
P38.Oda a la Piscina.	Gerard Quevedo	32/08	1992
P39.Les Muntanyes de Montsant.	Conxa Lausaca de Morón	44/11	1992
P40.Els nuvis volen ballar.	Amadeu Ventura i Bartí	68/17	1992
P41.La Roca les Onze.	Alfred Franquet i Bargalló	28/07	1992

ESCRITS POÈTICS

NUM/TÍTOL	AUTOR	ANY
EP1.Dins el cor sempre hi ha una espur.	M ^a Neus Miró i Miró	1984
EP2.Un antic espai retrobat.	Marga Balcells	1989

OBRES DE TEATRE.

L'any 1986 es va crear un Grup Infantil de Teatre a La Morera de Montsant anomenat LA GRALLERA. Dirigit per Ma. Neus Miró i Miró, estava compostat per la canalla del poble. Al llarg dels anys han anat representant pels vols de la Festa Major les obres de teatre que havien assajat durant tot l'estiu.

És per aquest motiu que a cada llibret trobarem la presentació de les obres que es representaran dins la Festa Major. Normalment s'hi explica el contingut de l'obra, el repartiment i qui s'ha fet càrrec de la direcció, l'atrezzo, la il·luminació,...

ORDRE D'OBRES REPRESENTADES

NÚMERO	TÍTOL	AUTOR	NÚM. ACTES	LLIBRET
01.El Hombre de los pájaros.		José González Torices	-	1986
02.La capa del Rei.			-	1986
03.Per no saber el castellà.		Josep Bordes i Flaquer	-	1987
04.L'amor venia amb taxi.		Rafel Anglada	03	1987
05.Un plat de crema.			01	1988
06.Reus, París i Londres				1988
07.Flors i bombons.		Ramon Casas i Gamell		1989
08.El Pati blau.		Santiago Russiñol	02	1990
09.Quan ell era ell i.....ella.		Nicasi Camps i Pinós		1991
10.Distret..., però no tant!		Joaquim Puigbò i Mayol		1992
11.En el bosc.				1992



CERERIA

*Salvador
Saladó*

FUNDADA AL 1835

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

Plaça Castell, 5

Tel. 977 341 240

43201 Reus

PASTISSERIA - FORN DE PA



C/ Recó, 4 - Tel. 977 81 90 85

LA PALMA D'EBRE

RECEPTES DE CUINA

NÚMERO	TÍTOL	CEDIDA PER	LLIBRET
01.	Encenalls de Sant Josep.	Joana Figueres i Porqueres	1988
02.	Orellons.	Cal Ros	1988
03.	Panellets.	Ma. Neus Miró i Dosaigüies	1989
04.	Truita amb suc.	Dolors Borràs i Porqueres	1989
05.	Estofat de corder amb vi del Priorat.	Josep March i Amenó	1990
06.	Salsa de romesco.	Lluïsa Colomé i Pàmies	1990
07.	Braç de gitano.	Ramona Borràs i Porqueres	1991
08.	Avellanat.	Llibre de cuina de Scala Dei	1992
09.	Amellat.	Llibre de cuina de Scala Dei	1992

ENTRETENIMENTS

L'any 1987 es va crear una nova secció dins del llibret: ELS ENTRETENIMENTS, que al llarg de les successives edicions han volgut donar una mica d'alleugeriment visual i mental després d'haver llegit tants escrits, entrevistes, poesies,...

Aquests passatemps són confeccionats per persones habitants o veïnes del poble que ens cedeixen també una mica del seu temps per col·laborar en el llibret.

Sempre s'hi intenta posar algun motiu del poble o dels voltants perquè al mateix temps que passem una estona anem fent memòria de petites referències històriques, culturals, geogràfiques,...

ENTRETENIMENTS PER ORDRE D'APARICIÓ

TIPUS	MOTIU	AUTOR	ANY EDICIÓ
01.	Mots Encreuats	Graus del Montsant	Carles Sardà i Miró 1987
02.	Sopa de lletres	Carrers de La Morera	Pere Bonet i Nebot 1987
03.	Tires còmiques	Diversos	Pere Bonet i Nebot 1987
04.	Columnes mòbils	Viatge al Priorat, J.M.Espinàs	Claustre Grau i Bella 1988
05.	Jeroglífic	On anem de Festa Major?	Joan Barrull i Ventura 1989
06.	Damer	Chapterhouse: Dune d'en Frank Herbert	Jordi Mena i Aguadé 1989
07.	Sopa de lletres	Arbres i arbusts del poble	Joan Barrull/Jordi Mena 1989
08.	Trencaclosques	Frase dels autors	Jordi Mena i Aguadé 1990
09.	Sopa de lletres	Aus rapinyaires	Joan Barrull/Jordi Mena 1990
10.	Trencaclosques	Efectes Secundaris:Woody Allen	Jordi Mena i Aguadé 1991
11.	Trencaclosques	Graus del Montsant	Albert Crivillé i Miró 1992
12.	Sopa de lletres	Orquestres que han tocat a La Morera	" 1992

COL-LABORACIONS

L'any 1985, va iniciar-se una nova forma de contribuir a l'edició del llibret que consistia en permetre l'aparició de col·laboracions no ordinàries; és a dir, que no eren anunciants, ni feien cap escrit o poesia. La seva contribució podia anar des de retribucions econòmiques (en la mesura de les possibilitats de cadascú), que podien haver arribat tard a realitzar-se en forma d'anunci, o bé facilitant material o infraestructures per a la realització del llibret o d'algun altre acte de la Festa Major.

COGNOMS I NOM	LOCALITAT	ANY
01.Ajuntament de La Morera de Montsant	La Morera	1985-92
02.ABELLÓ David		1985-91
03.CARRÉ PÀMIES Josep - Servei de Retro-excavadora	Cornudella	1985-91
04.FRANQUET Joan - Construccions	La Morera	1985-91
05.GARCÍA Ginés - Tapisseria i Decoració	Barcelona	1985-91
06.MIRÓ I SABATÉ Josep	La Morera	1985-92
07.MONTEVERDE Maria Magdalena - Farmàcia	Reus	1985,87-91
08.PORQUERES David - Cansaladeria i Queviures	Cornudella	1985
09.ROCAMORA Santiago - Transports	Cornudella	1985,88-91
10.VILÀ Enric		1985-91
11.BLANCH Jordi	La Morera	1986-92
12.CAPMANY Trini	Barcelona	1986, 89-91
13.FERRANDO Josep	Poboleda	1986-87
14.FONT- Transports	Ulldemolins	1986-87
15.GARGORI Germans	Poboleda	1986-87
16.JUNCOSA Arcadi	Cornudella	1986-87
17.PERIS SERRADELL	La Morera	1986-92
18.FORN SERGI	Cornudella	1986-91
19.ARAGONÈS Oleguer	Cornudella	1987-88
20.Família GRAU BELLA	La Morera	1988-91
21.PERRUQUERIA GIRAL	Cornudella	1988
22.MARTRA i COLOMÉS Jacint-Albert	La Morera	1988
23.ANÒNIM	La Morera	1988
24.CONSELL COMARCAL DEL PRIORAT	Falset	1989-92
25.BALAÑÀ, Fruites	Reus	1989-91
26.CARRERES Maria	Barcelona	1989-92
27.VENTA D'EN PUBILL	Cornudella	1990-91
28.GISBERT-MÍNGUEZ	Barcelona	1992
29.Família SOLÉ VILÀ	Mataró	1992
30.GRAU BUIXAREU Manel (Cal Cinto)	Barcelona	1992
31.COMPTE Ma. Teresa i Montserrat	Barcelona	1992
32.CRIVILLÉ i VILÀ Josep Manuel	La Morera	1992
33.Família MIRÓ ANDREU	Reus	1992
34.Família MARCH-AMENÓ	Barcelona	1992
35.BLEY Ramon i CABRÉ Maria	Reus	1992
36 BLEY Maria	Reus	1992
37.PLA TARRÉ Lluís	Barcelona	1992
38.MUNTANÉ MARCH Josep	La Morera	1992
39.SABATÉ Joan Domingo	La Morera	1992
40.CARRASCO Caterina (Tabacs, Cornudella)	Cornudella	1992
41.Família PORQUERES HOYOS	Barcelona	1992
42.BANC BANKINTER	Reus	1992
43.PERIS VILÀ Ramon	Barcelona	1992

Bé, doncs fins aquí la primera part. Us emplacem l'any vinent a llegir la segona part i poder, a la vegada tenir un índex particular de tots els llibrets.

Núria CRIVILLÉ i MIRÓ
Agost de 2001

LES AVENTURES D'EN DÍDAC

Un viatge al fons del mar

Hola amics i amigues!

Us recordeu d'en Dídac i els seus amics? Aquest any us explicaré una nova aventura, un viatge fascinant.

Eren les 7'00h de la tarda i en Dídac va sortir a passejar amb els seus pares. Es van parar a prendre un gelat en una terrassa i mentre en Dídac n'assaboria un de xocolata va sentir un xiulet que procedia de darrere d'uns arbres. En Dídac s'hi va acostar i es va trobar el seu amic Minu, el ratolí.

-Hola Dídac! Com estàs?

-Hola Minu! Tenia moltes ganes de veure't. I en Nano el mico, on és?

-Està a casa seva, però aquesta nit hem quedat per fer un viatge molt emocionant, vols venir?

-I tant que sí!!!! A quina hora heu quedat?

-Ens trobarem al port a les 10'00h de la nit, ja veuràs quina sorpresa et tenim preparada.

-Molt bé! Ens veiem a la nit.

En Dídac, va tornar amb els seus pares i els va explicar que estava molt cansat i que tenia ganes d'anar cap a casa seva a sopar i a dormir. Els seus pares molt estranyats li pregunten:

-Què no et trobes bé, Dídac?

-Sí que em trobo bé, però estic molt cansat! Tinc ganes d'anar a dormir d'hora.

Els pares d'en Dídac molt sorpresos decideixen anar cap a casa, això de que en Dídac vulgui anar a dormir d'hora no acostuma a passar i s'ha d'aprofitar.

En Dídac es menja tot el sopar que li prepara la seva mare i en un tres i no res, se'n va a dormir.

-Bona nit mama!!! Bona nit papa! – una abraçada i un petó.

-Bona nit Dídac – els seus pares encara no s'ho creuen.

Un cop al llit, en Dídac s'assegura que els seus pares estan al patí sopant. Obre la finestra, i baixa per l'arbre que hi ha al davant.

Se'n va corrent cap al port, que està al costat de casa seva i on hi arriba en un moment.

-Hola Minu i Nano! Com esteu? Ja ho teniu tot a punt?
-Hola Dídac! Tot preparat! Anem!
-Sí, però a on anem? – pregunta en Dídac tot intrigat.
-Tanca els ulls, i t'ensenyarem el que hem construït aquest any.

En Dídac tanca els ulls i es deixa portar pels seus amics. Caminen una estona, en Dídac comença a tenir fred, es nota la roba un pèl humida, On deuen ser?, es pregunta en Dídac que està una mica nerviós, però molt emocionat-.

-Ja pots obrir els ulls – li diu en Nano.
-Ohhhhhh!! – exclama en Dídac.
-T'agrada Dídac? – pregunta en Minu.
-Sí, però, què és?
-És un submarí construït per nosaltres. Hem trigat tot l'hivern a construir-lo, però ha valgut la pena. Què t'agrada?
-I tant que sí, és fantàstic!!!!
-Doncs entrem i començarem el viatge - proposa en Nano.

Entren tots tres dins del submarí, i s'asseuen en uns tamborets fets amb caps de cartró. En Nano lleva l'àncora i el submarí comença a navegar mar endins. Al cap d'una estona, en Minu toca uns quants botons de colors i el submarí comença a enfonsar-se.

-Dídac, mira per la finestra, estem al fons del mar. Què et sembla? – pregunta en Nano.
-És increïble!!!! És tan bonic!!!! – exclama en Dídac.
-Tenia moltes ganes de fer aquest viatge i conèixer el món submarí.

Van passar les hores mentre en Dídac i els seus amics estaven descobrint un món meravellós. Van veure peixos de molts colors, dofins, estrelles de mar, pops, ... De cop i volta, un peix de colors molt vius va trucar a la finestra del submarí i els va fer un senyal perquè el seguisin. Els nostres amics molt sorpresos van conduir el submarí cap a on els indicava el peix. Així doncs, van arribar a una cova molt gran, van amarrar el submarí i van baixar molt intrigats per saber què voldria el peix.

-Hola – va saludar en Minu.
-Hola – va respondre el peix – Sóc el peix Colorets, em diuen així perquè tinc molts colors. Vosaltres com us dieu?
-Jo sóc en Minu i aquests són els meus amics, en Dídac i en Nano. Per què ens has cridat ?
-Tenim un problema i he pensat que vosaltres potser ens podríeu ajudar.

-Digues, de què es tracta? - va preguntar en Dídac.

-El meu amic Pop està molt malalt i no sé com ajudar-lo, m'han parlat d'una tortuga molt gran i molt sàvia que es diu Tortuga Tula. Sap moltes coses i potser té un remei per curar el meu amic pop. Aquesta tortuga viu molt lluny i jo sóc tan petit que trigaria molt en arribar-hi tot sol. Em podeu ajudar a buscar-la?

-I tant que sí – respon en Dídac – què us sembla amics?

-Molt bé! Pugem al submarí i anem a buscar la Tortuga Tula.

-Moltes gràcies amics!!!!!! – va respondre en Colorets.

Van pujar tots al submarí i van posar els motors a tota marxa. El peix Colorets els va dir que la Tortuga vivia en un castell d'algues de colors. Al cap de molta estona es van trobar un castell d'algues marines, van parar el submarí i van trucar a la porta del castell. Els va obrir la porta un cavallet de mar vestit amb "smoking", semblava el majordom.

-Què voleu? - va preguntar el cavallet de mar.

-Hola, volem parlar amb la Tortuga Tula, necessitem que ens ajudi a curar el nostre amic pop – va explicar en Colorets.

-Molt bé, seguiu-me.

Van entrar dins del castell, van passar per passadissos plens d'algues de tots colors fins que van arribar a una gran sala. Al mig hi havia la Tortuga Tula a sobre d'uns coixins daurats.

-Hola Tortuga Tula! – van saludar els nostres amics.

-Què puc fer per vosaltres?

-El meu amic pop està malalt i venim a demanar-te ajuda.

-Heu de buscar una planta que creix a sota les roques del fons del mar. La reconeixereu perquè té una flor de dos pètals, l'un blanc i l'altre vermell. Agafeu unes fulles d'aquesta planta i les doneu al vostre amic, ja veureu com es curarà.

-Moltes gràcies!! – van respondre alhora els nostres amics.

Van acomiadar-se de la Tortuga Tula i del cavallet de mar i se'n van anar tot seguit a cercar la planta.

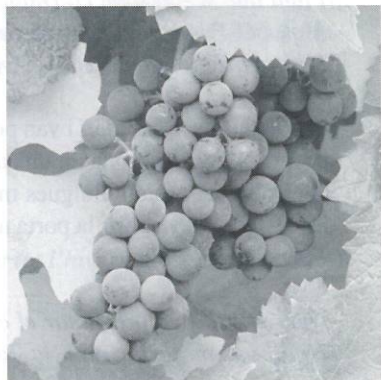
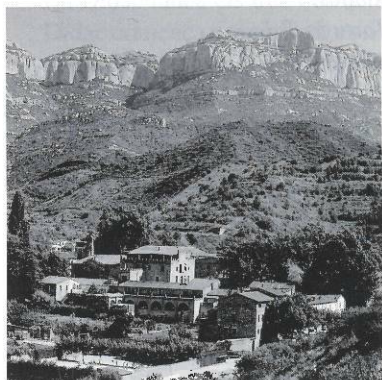
La van estar buscant durant moltes hores. Una darrere l'altra anaven inspeccionant totes les roques que trobaven.

-Mireu! Em sembla que l'he trobada! – va cridar en Dídac.

Tots varen acostar-se corrent fins on era.

-I tant que ho és. Agafarem unes quantes fulles sense fer malbé la planta i anirem

CELLERS SCALA DEI SA



D.O.Q. PRIORAT



VINS DEL PRIORAT CRIATS I EMBOTELLATS A LA PROPIETAT

Rambla Cartoixa, s/n 43379 Scala Dei (Tarragona - Spain)

Telf. 34-977 82 70 27 Fax 34-977 82 70 44

a veure el pop – va dir en Minu.
-Som-hi doncs!! – va exclamar en Nano.

I així ho van fer. Van pujar al submarí i van dirigir-se cap a la cova del pop. Quan van arribar el pop feia mala cara, tenia molt de fred i no es trobava gens bé. Van preparar les fulles de la planta i les hi van donar. Al cap d'una estona el pop va començar-se a trobar-se més bé.

-Moltes gràcies amics, ja em trobo bé. –va dir el pop.
-Estem molt contents d'haver-te ajudat.- va contestar en Dídac.
-Per agrair-vos tot el que heu fet per mi us vull regalar aquesta alga de color blau que brilla a la foscor.
-És molt bonica –van exclamar els nostres amics.
-Moltes gràcies - va dir en Dídac. – La guardaré com un gran tresor, és un record molt bonic d'aquesta nit tan màgica.
-Estic molt content de que us agradi, espero que em vingueu a veure ben aviat.
-Ja hi pots comptar - va dir en Minu.
-Molt bé, doncs fins aviat!! – es va acomiadar el pop.
-Moltes gràcies! – va afegir en Colorets.
-A reveure!!! – van exclamar en Dídac, en Minu i en Nano.

Van pujar al submarí, i es van dirigir cap a casa a tota marxa perquè ja s'estava fent de dia.

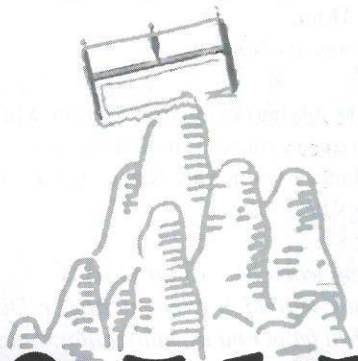
Quan ja despuntava el sol per l'horitzó van arribar al port. En Dídac va dir adéu als seus amics.

-Bé amics, me'n vaig cap a casa. Ha estat un viatge molt emocionant. Espero que aviat en podem fer algun altre. – va dir en Dídac.
-Segur que sí. Ara és hora d'anar cap a casa. Fins aviat Dídac! – va dir en Minu.
-A reveure!!!! – va dir en Nano.

En Dídac va tornar a casa seva molt content i desitjós de tornar a viatjar amb els seus nous amics.

Amics i amigues, aquesta història ja s'ha acabat, espero que les aventures d'en Dídac us hagin agradat. Fins aviat!!

Marta PLÀ i AGUADÉ
Agost 2001



MONTSERRAT

Regals - Souvenirs

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



cotinsa

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

UNA CASA DEL PRIORAT, AL SEGLE XVII

Una de les fonts per resseguir la vida quotidiana de la població, és el coneixement dels hàbitats on hom es movia. I aquí té un paper molt destacat l'habitatge personal. Saber on hom va, que tenia, a què dedicava, són aspectes fonamentals pel coneixement del nostre passat.

Centrem-nos en un habitatge del segle XVII i anem a veure un exemple de com eren aquests habitatges i de què hi havia al seu interior.

Cal dir, però, que en aquest tema, com en tants d'altres, no sempre es pot generalitzar, dependrà de si observem una casa rural o bé una d'urbana, i encara en cada cas, dependrà de si es tracta d'una casa rural de muntanya o de plana, rica o pobre. I aquest darrer aspecte també caldrà tenir-lo present si es tracta d'una casa de ciutat. Encara cal matisar la zona o el país on situem la casa que es vol estudiar.

Situem doncs la casa que passarem a veure amb detall. Es tracta d'una casa situada en una vila de muntanya. En concret, a La Morera de Montsant.

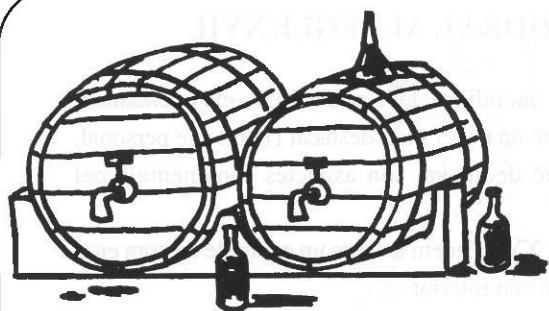
L'exemple correspon a la casa d'en Ramon Boronat, pagès, veí de La Morera de Montsant, que va morir el 1655, moment en el qual es va fer un inventari dels seus béns¹.

La casa que posseïa, semblava que era més aviat petita, amb dos pisos —planta baixa i pis— i un corral. A la planta baixa hi havia una habitació que donava directament a l'exterior i a un celler. Al pis hi havia una sala, dues cambretes i un recambró.

L'habitació que hi havia a la planta baixa i que donava directament al carrer, la vull suposar relativament gran ja que era on Ramon Boronat i els seus devien fer la vida diària, perquè era aquí on hi havia la llar, alhora cuina, menjador i sala d'estar. Aquí, entorn la llar, es reunia la família en les menjades i en les llargues hores d'hivern.

En aquesta habitació hi havia, el 1655, “en la entrada un banch escorn, més en lo foch uns cremalles, més dos ferros de tres peus, més unes stenalles de foch, més un banch llarch, més dos calderons».

Aquesta habitació devia comunicar amb el celler que més que ser un lloc d'elaboració o bé d'emmagatzematge de vi, era en aquest cas un lloc en es guardava una mica de tot, particularment els estris del pagès, així com també alguns estris de cuina, i fins i tot una arma de foc. En concret, hi havia “un pedrenyal, més unes alforges, més dues exatimas, més dues eyxetes de cup, més un flascó, més un plat blanch, més una sinta, inés tres cayxes, més uns argadells, més una gaveta, més tres dasteretes, més dues portadoras, més un aladre tot armat, més un escambell, més una normaneta, més quatre pots, més un carretellet, més una bota grossa, més dos xarres, més un



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)

bast, més un canastró, més un casol, més dos tribas, més una podadora, més dues eixadelles, més uns llenens, més una taça y una paella, més un pot de vidre”.

Al pis sembla que només hi havia una cambreta que s'utilitzava com a dormitori, mentre que la resta, una sala i una altra cambreta, més aviat fa l'efecte que aleshores no eren utilitzades, malgrat que en un altre temps s'hi havia dormit, ja que hi havia dos llits més.

El dormitori que s'utilitzava era pobre i només hi havia l'imprescindible: “més en la cambreta, un llit de posts amb una màrrega, més dos llansols, més una flasada, més dues tovalloles redones, més dos draps de forn, més dos abrigalls, lo un vert y l'altre morat, més un sach”. Probablement en aquesta mateixa cambreta hi havia un recambró: “més dos caixes en lo segret”. En aquest pis encara hi havia la sala: “més en la sala dos cofres, més duas pasteras, més dos llits de posts”. Aquí no hi devia dormir ningú, ja que no hi havia ni tan sols màrregues. Finalment, sembla que a l'altra cambreta no hi havia res: “més en la cambreta una porta en pany y clau”.

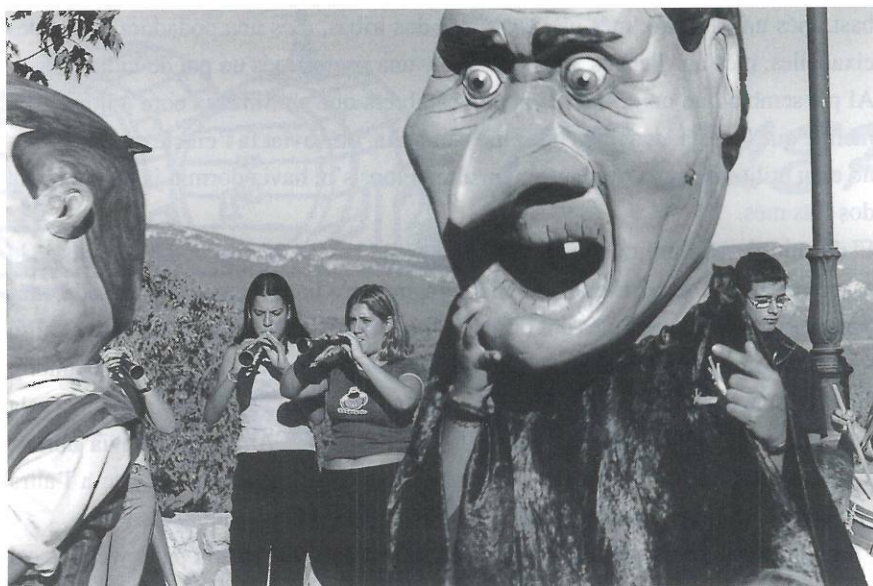
I fora de la casa, el corral, del qual només sabem que era “en son pany y clau”; cal suposar, doncs, que no hi havia bestiar.

Sobten alguns detalls, com la manca de roba de vestir (era a les caixes i cofres ?), la presència d'un sol llit parat, i sobretot la manca d'elements femenins, fa pensar que aquest pagès en els seus darrers anys de vida vivia sol. Tanmateix, però, sabem que tenia pubills.

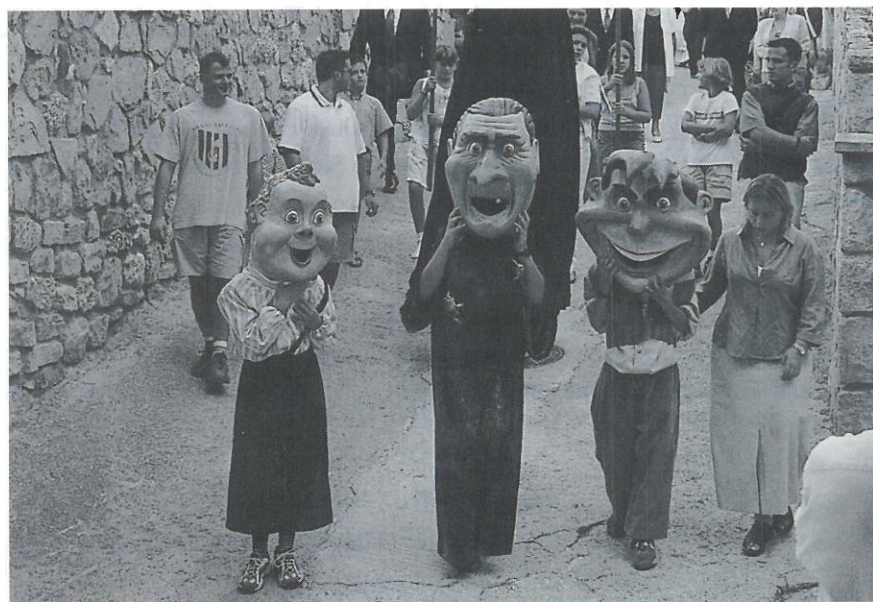
Sobta també que no hi figurin els animals. Alguns dels elements que hi havia al celler suposen la seva presència: l'arganell (argadells), el bast, l'arada (aladre),... potser era que en Boronat ja era massa gran i que l'edat no li permetia treballar la terra, i d'aquí la manca d'animals. O bé potser era que, en morir, els familiars se'ls van emportar sense esperar inventariar-los. De tota manera l'arada era a punt (“aladre tot arnat”) i hi havia d'altres eines del camp (“aixadelles”,...).

Pel que fa al seu treball a la terra, doncs, sembla clar que devia posseir vinya i també cereals. De fet, aquest pagès posseïa algunes terres al terme de La Morera de Montsant, sense que es coneguin, però, ni el detall del seu conreu ni les seves dimensions.

Del llibre “El treball i la festa” de l'Ezequiel Gort
Text facilitat per Manel Fernández (Cal Fuster).



Maria LLonga (Foto cedida: Josep Maria Jansà)



*Arnau, Maria Llonga, Espinguet i Fredolic a la Processó de l'any passat.
(Foto cedida: Josep Maria Jansà)*

IL·LUSIONS

Voleu que us digui un secret? Aquest any la colla gegantera ha fet 5 anys!! Buf! 5 anys ben intensos de ballarugues, cercaviles, corredisses, nervis, alegries...

Sí! Fills meus, alegries. Aquest any m'han fet padrina. A mi, la Maria Llonga, que sempre m'he caracteritzat per fer por a la canalla, a qui tantes vegades l'Espinguet i el Fredolic han pres el pèl, a mi, que ja estava avorrida de tant esperar l'estiu per sortir al carrer, i de cop em diuen: Què li semblaria Llonga ser la padrina de dos vailets de Pradell de la Teixeta?

Ai redéu! Quina il·lusió! Per què les sorpreses vénen quan menys t'ho esperes? De fet si no, no serien sorpreses! Ens pensem que pel fet de fer-nos grans, ja no ens poden tremolar les cames d'il·lusió, o se'ns passen les ganes de fer un crit d'entusiasme, però i tant que podem!... això ens demostra que estem vius. El fet de ser padrina per primer cop a la meva vida m'ha fet pensar...

No cal que us digui que quan vaig veure els dos vailets de Pradell, el Teix i la Teixeta, em vaig esglaiar! On anirem a parar! Redéu quines pintes! A la meva època no m'haurien deixat pintar-me els cabells vermells o fer-me un "plinxing", o com recoi es digui, a la llengua. Quina moda és aquesta de posar-se arrecades a tot arreu?

Però... és ben cert que els temps canvien i que ens hem d'anar acostumant, és qüestió de no perdre el tren i d'escoltar els nostres joves, que de fet, són ells qui ens ensenyen i expliquen noves coses que serien impensables per mi. Hem de donar-los la nostra confiança ja que el jovent té la força i l'empenta per tirar endavant les coses. Mireu sinó aquesta colla de Pradell, tot és jovent, i quin goig que fan!

Hem de lluitar perquè tradicions com aquesta mai no morin, i per això cal l'aportació de la joventut que alhora ha d'engrescar les generacions més petites. Perquè,... amics,... nosaltres, els més grans som el present, però el jovent és el futur.

Així doncs, desitjo a tothom molta sort i que no s'acabi mai la gresca i sobretot,... LA IL·LUSIÓ!!!!!!

Colla Gegantera i Grallera de La Morera de Montsant-Scala Dei.
Agost de 2001



Puntaires de La Morera
(Foto cedida: Pere Bonet)



Fent punta a la Ia. Trobada de Puntaires de La Morera.
(Foto cedida: Pere Bonet)

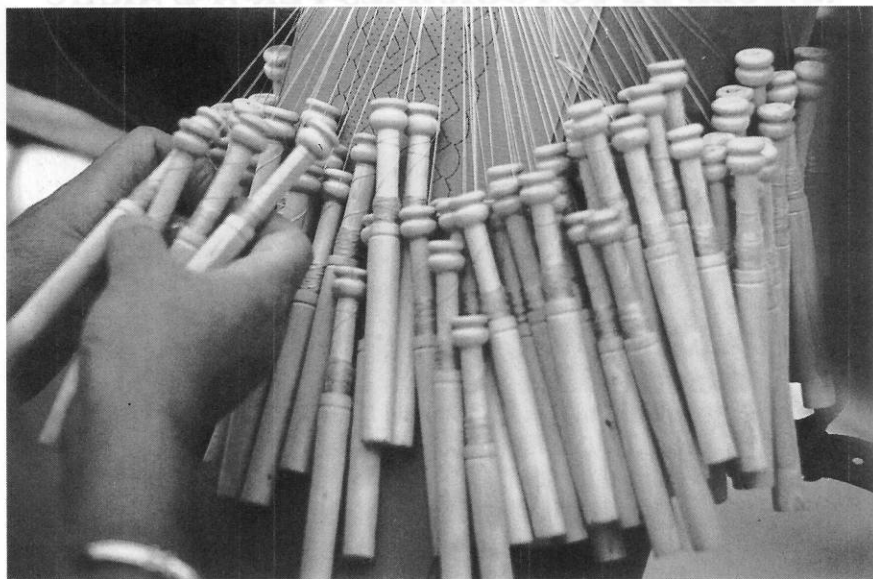
IIa. TROBADA DE PUNTAIRES

A la Morera fem coses: Un bon dia, amb la frescor de la tarda, vàrem sortir unes quantes dones al carrer, carregades amb coixins (aquells vells i estimats coixins), i de cop i volta ens vàrem trobar fent rotllana a la plaça de l'Ajuntament. Així va començar tot: dos boixets a cada mà, volta i creuar anant fent puntes i mocadors, amb molta il·lusió. I tal vegada el que ens va omplir més fou que de seguida s'hi va afegir la mainada amb gran entusiasme.

D'això ja fa dos anys i continuem... Però el que va ser realment extraordinari fou la trobada de puntaires que es va fer per la Festa Major passada. Amb molta il·lusió vam organitzar la I Trobada (bé, volia ser només un assaig de trobada), Però, quina sorpresa, quan tot el poble es va moure a col·laborar per tal que la festa fos reeixida, i és que a La Morera es fan les coses ben fetes.

Aquest any volem continuar, ja amb més seguretat i confiança que sortirà una molt bona II Trobada. Us hi esperem!

Puntaires de La Morera
Agost 2001.



Detall dels boixets d'un coixí. (Foto cedida: Pere Bonet)

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



*Processó de la Festa Major de l'any 1948, amb nenes vestides de comunió
(Foto cedida: Cal Fusté)*

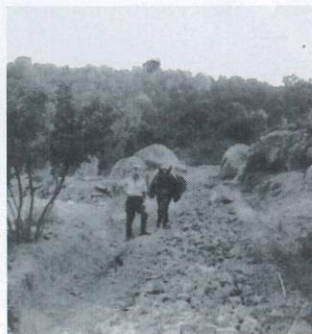
RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU



*Josep Viñes a l'antiga
carretera de St. Blai.
Anys 50.
(F. c.: Fam. Franquet Viñes)*

*Drets, d'esquerra a dreta: Agapito, Nicolau i
Joan Franquet. Sota: Dolors Porqueres i
Angelina Franquet.*

(Foto cedida: Família Franquet Viñes)



LA HISTÒRIA DE LA MORERA



*Esbart dansaire actuant el dia de la Festa Major de l'any 1952.
(Foto cedida: Cal Fusté)*

D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE



*Ball de bastons a la plaça per la Festa Major
(Foto cedida: Família Franquet Viñes)*

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



*D'esquerra a dreta: Roman Porqueres, Pastor?, Blanco,
Manel Fernández, Bernabé*

Al fons: Els Bandors (Foto cedida: Cal Fusté)

RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU



*Orquestra de La Morera: Tomàs Porqueres,
Julio Solé, Joan Franquet, Pancraç Peris
(Bateria), David Porqueres, Celestino
Porqueres, Ramon Peris i Benito Porqueres.
(Foto cedida: Família Franquet Viñes)*

*Manel Fernández
i Àntonia Solé*

(Foto cedida: Cal Fusté)



LA HISTÒRIA DE LA MORERA



*Josep Ma. Miró, Sr. Mestre, Jordi Miró, Joaquim Franquet, David Porqueres, Alfred Franquet, tres noies de fora i Carme Abella
(Foto cedida: Família Franquet Viñes)*

D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE



Era de Cal Ros, drets davant: Amiga de l'Agripina, Agripina Porqueres, Joaquim Franquet, Benito Porqueres, Josep Millera i canalla

(Foto cedida: Família Franquet Viñes)

*Vermant amb portadores i cistells a les Robines del Chela: Josep Cabré i Sra., i l'Alfred Franquet.
(F. c.: Fam. Franquet Viñes)*



BAR JUNCOSA

Josep Ma. Dols Argany

ENTREPANS I TAPES VARIADES



Pla de l'Església, 5 · Telèfon 977 82 10 38
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT
(Priorat)

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES



Simeón Porqueres Nebot
(Foto cedida: Cal Jana)

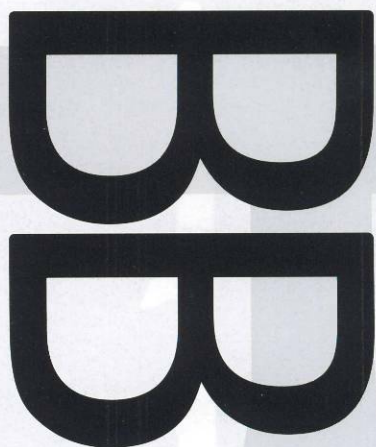


Carme Cabré Nogués
(Foto cedida: Cal Jana)

RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU



D'esquerra a dreta: Simeón Porqueres Cabré, Carmen Porqueres Nebot, Carmen Cabré Nogués, Maria Holgado Robalo. Camp del Barranc de l'Horta
(Foto cedida: Cal Jana)



Suport per
als sentits

Òptica Martra & Sanromà S.L

Monterols, 28 - 43201 REUS



977 34 52 52

Fax: 977 34 33 66

ESTIMADA MORERA

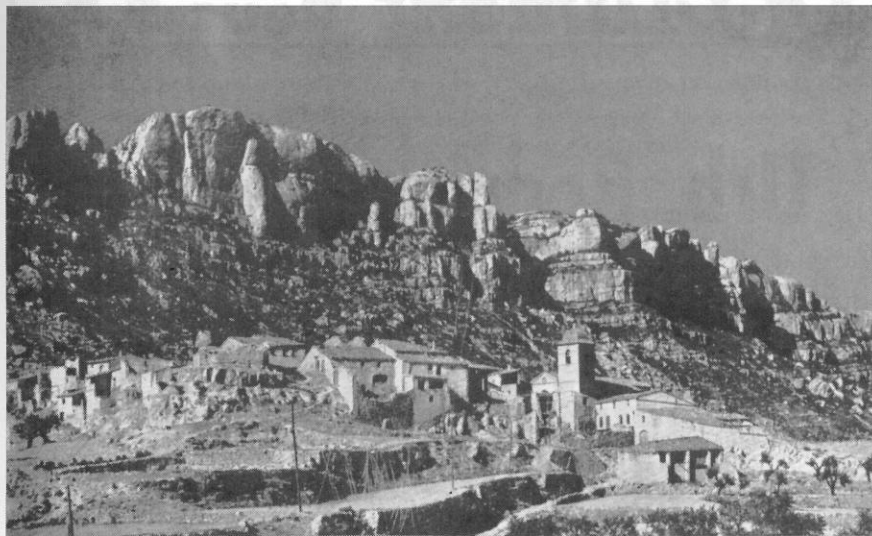


Foto de La Morera de Montsant, en una Felicitació de Nadal de 1963

Era l'agost de 1961 quan vam arribar a La Morera amb uns amics. Veníem d'excursió, per primera vegada. No coneixíem aquesta comarca. El meu pare sí, ja que gràcies al seu amic, en Segura, va recuperar la salut a un mas que ells tenien a l'altra banda del Montsant.

L'excursió va ser preciosa. La carretera tant sols era una "pista" de terra però no importava. Un poble bonic, gent amable i amb ganes de que ens apuntaléssim aquí. Ens van vendre una casa en runes perquè la reconstruïssim i vinguéssim sovint a compartir amb ells la pau que es respira en aquest poble. I així ho vam fer.

A l'any següent vam començar a venir per vacances i algun cap de setmana per anar restaurant de mica en mica, la nostra casa. Aquell mateix any vam felicitar les festes del Nadal a tota la nostra clientela de la botiga de modes que teníem amb aquesta fotografia del Montsant.

Des de les hores hem portat a conèixer La Morera a totes les nostres amistats i a la nostra "colla". Al principi tots recorden l'arròs que ens feia la Sra. Dolors en el seu bar de la plaça. Més tard ens ha atès la Lluïsa al "Restaurant de La Morera" o bé, amb la mateixa cortesia, "El Balcó del Priorat".

Avui la nostra filla, el gendre i les nostres nêtes segueixen gaudint d'aquest poble que tant estimem nosaltres.

Família PUJOLÀ ELIES
Agost de 2001

CoAliment Reus S.A.

Urb. Rodríguez Hnos.

(darrera del Barri Fortuny)

Telèfon 31 18 40

REUS

Distribuidor de:

CONGELATS



GELATS



ETS TU!!!

De jovenet jo et mirava;
m'agradaves d'allò més,
molts entrebancs trobava
perquè apropar-me pogués.

T'havia bastit un temple
molt gran, grandios dintre el cor
i volia, per exemple,
oferir-te plata i or.

Diferència entre les vides
teva i meva veia jo,
eren llagues i ferides
de difícil curació.

Pensava que no et veuria
ja mai més, i resignat
allunyar records volia:
no era apte pel combat.

Ahir va ser quan plorava
tot ho veia fosc i brut,
la cara amb les mans tapava
com si fossin un escut.

Alçava els ulls de vegades;
no era somni: pel camí
tu vas venir, les petjades
t'adreçaven cap a mi.

Et vaig abraçar, quin dia!
(no ho entenia ningú)
el meu cor amb alegria
et tenia i ...eres tú!!

De tu em donaven missatges,
arbres, rius me n'han parlat;
d'aquelles velles imatges
en restava enamorat.

Et diré amb veu candorosa
tot mirant-te fit a fit
que t'he trobat més formosa
de tot quan m'havien dit.

He vist possible una via
que plegats podem seguir
refermant-nos dia a dia
per un nou camí gaudir.

Beneïda sigui l'hora
perquè d'ençà aquell instant
noto que et tinc a la vora
i no estic pas somniant.

Josep Enric Peris i Vidal
Agost de 2001



Especialitat en:

Peus de porc, cargols, conill a la vinagreta, truita amb suc, arròs a la cassola, estofats, caça "temporada", carns a la brasa, escalivades, llom amb salsa de vi ranci i ametlles...



Restaurant LA MORERA

Tel. 977 82 70 31

LA MORERA DE MONTSANT

CRESPELLS O BUNYOLS

Ingredients:

Aigua
Anís en gra
Pell de taronja
Anís sol
Oli d'oliva
Ous
Sucre
Farina
Gasosa
1 Sobre de Royal

Preparació:

Es posen a bullir, amb aigua, l'anís en gra i la pell de la taronja i es deixa refredar. A part, es baten tres o quatre ous, s'hi posa la sal i l'oli corresponents i es tira a l'aigua que teníem preparada anteriorment, deixant-t'ho bullir i afegint el sucre segons el gust. Es bat tot i s'hi afegeix una mica d'anís d'ampolla.

Tot això s'incorpora al foc en una cassola, afegint-hi a poc a poc farina fins que estigui feta una massa bastant compacta; quan aquesta massa ja està ben espessa, s'hi tira un sobre de gasosa per cada un dels ous posats en la preparació de la massa, o bé un sobre de Royal o de llevat per tota la massa.

A continuació es deixa reposar la massa durant una bona estona, i en una paella amb oli ben calent se n'hi van posant miques deixant que s'enrosseixin al gust.

BON PROFIT I MOLT BONA FESTA MAJOR!

Restaurant La Morera
Ma. Lluïsa Colomé Pàmies
Agost 2001



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

ARRÒS A BANDA

Ingredients per a 4 persones:

- 1300 grams de peix variat (nero, rap, gallineta de mar)
- 4 llagostins.
- 4 escamarlans.
- 400 grams de musclos o cloïsses.
- 400 grams d'arròs.
- 1/2 ceba de mida mitjana.
- Un all.
- Farigola, llorer, oli sal i pebre en gra.

Elaboració:

Preparem un recipient amb aigua, sal, els grans de pebre, la farigola i el llorer, que ens servirà per bullir el peix. Cal bullir-lo suaument per tal que no se'ns desfaci. Al mateix temps fem els musclos o cloïsses al vapor, d'aquesta manera s'obriran i podrem treure'ls la closca. També en una paella o en una cassola amb un raig d'oli fem fregir la ceba molt ben picada i l'all. Després hi afegirem l'arròs per fregir-lo una mica. Seguidament hi aboquem el brou de peix. Quan tinguem l'arròs gairebé cuit el posarem destapat al forn que ja haurà d'estar calent per tal de daurar-lo. L'arròs ha de quedar sec i amb la superfície daurada. A l'hora de servir-lo es presentarà l'arròs a banda del peix i d'aquí ve el seu nom. És millor que el peix es presenti sense espina i amb una mica d'allioli.

És un plat bo i complet ja que conté el primer plat i el segon. Jo personalment prefereixo servir primer l'arròs i després el peix, encara que no hi ha cap ordre concret més que el que proposi el cuiner o la cuinera.

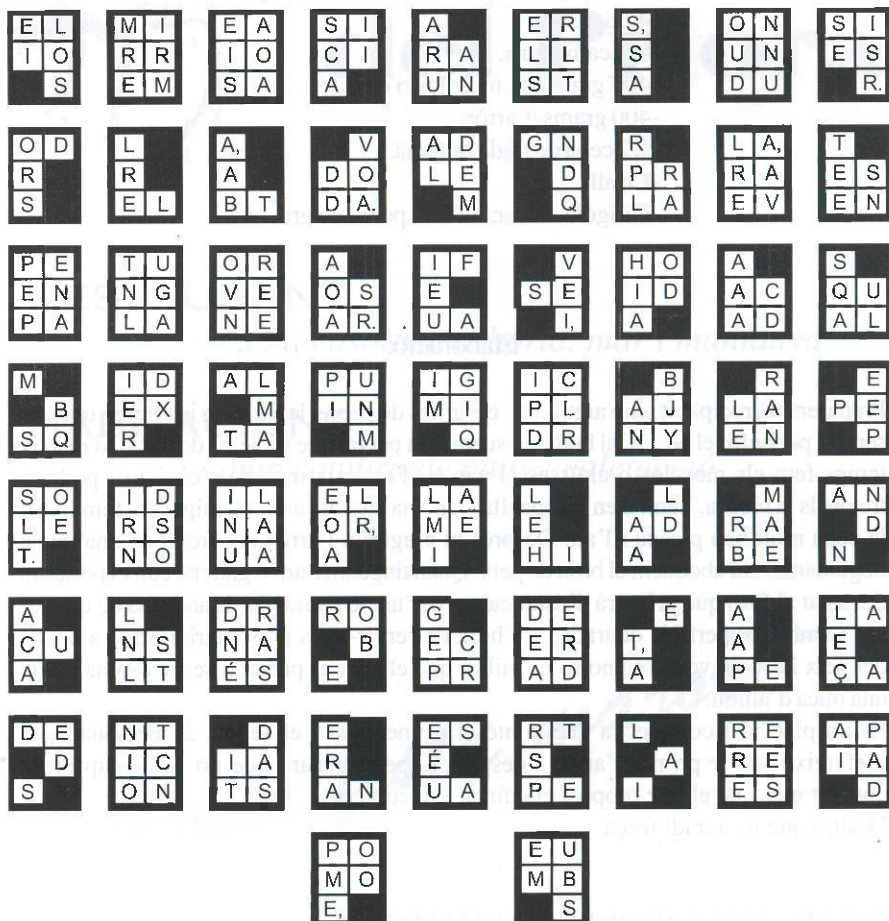
Desitjo que us agradi força.

BON PROFIT I A GAUDIR DE LA FESTA MAJOR!!

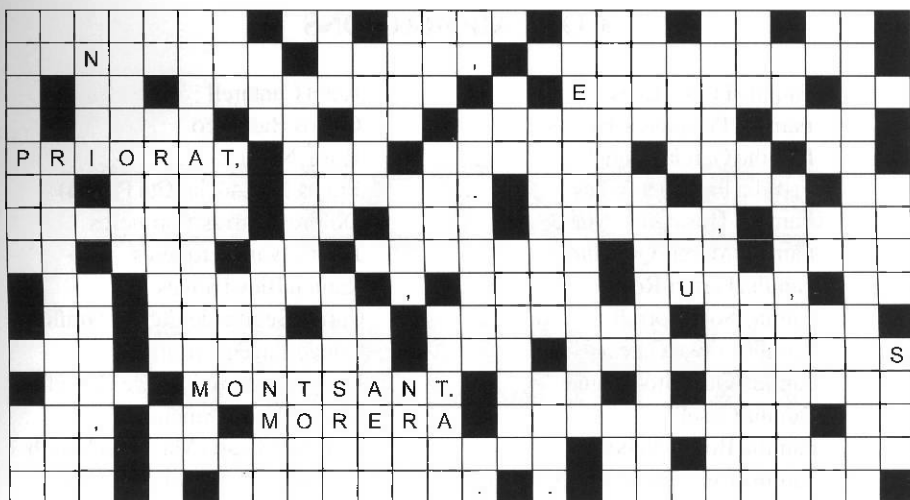
Amàlia Cosialls Sala
Hostal-Restaurant Balcó del Priorat
Agost de 2001

ENRAJOLADA

Poseu cada rajola al seu lloc corresponent i podreu llegir-hi un escrit sobre la Morera de Montsant, que apareix al llibre de "El Montsant en blanc i negre", seguit del nom de l'autor.



Josep Lluís Miró i Andreu
Agost 2001.

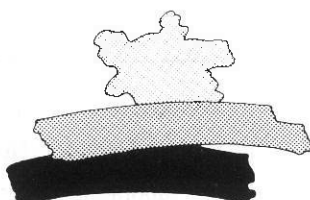


Solució:

"Situada al bell mig de la cinglera major, arrezerada a la muntanya i emprada per ella, és la vigília del Priorat, que domina des de la seva alçada. Quan ens hi apropem es veu rodona, podria ben bé semblar una mola de pasqua i sens dubte és el punt de sortida ideal per iniciar les excursions pel Montsant. Per a nosaltres, La Morera significa hores meravelloses de plaidesa i benestar. R. Quadradà"



AJUNTAMENT
DE
LA MORERA DE MONTSANT



CONSELL COMARCAL
DEL PRIORAT

COL-LABORACIONS

Família Pujolà-Elies	Rafel Cantarell
Família Porqueres-Hoyos	Carlos Barrueco
Família García-Muntané	Rosa Nogués
Família Franquet-Viñes	Francesc i Llúcia (Cal Palom)
Família Dosaigüies-Masó	Dolores Borràs Porqueres
Família March-Queraltó	Jordi i Ivan Porqueres
Família Ferran-Roig	Ramon Bley Pàmies
Família Solé-Borrull	Carme Segura de Cabré i família
Família López-García	Esteve Bayé i família
Família Queraltó-Nogués	Josep Ma. Miró i Mercè Cervelló
Família Gasull	Josep March Amenó
Família Bonet-Nebot	Ferran de Caso i Ma. Rosa March
Família Cervantes-Grau (CAI Cinto)	Ramon Peris i Marina March
Família Miró-Andreu	Maria Ventura
Família Correig-Fraga	Jordi Blanch Masip
Família Alcubilla-Prats	Cal Fuster
Família Prats-Abelló	Cal Teixidor
Família Sabaté-Figueres	Cal Sixto
Família Borràs-Pallejà	Cal Grau
Família Borràs-Borràs	Mas d'En Racó
Família Peris-Cabré	Genoveva García
Família Crivillé-Miró	Bar La Renaixença
Família Plà-Aguadé	Perruqueria Giralt
Família Mínguez	Rosa Maria Tombas
Família Gisbert	Carnisseria Ferran
Família Roman-Ventura	Estanc Espasa
Família Frasquet Solé	Peixateria Ma. Dolors
Família Barrull-Ventura	

Portada:	Misericòrdia Sabaté
Composició:	Núria
Col·laboradors:	Ma. Carme, Sabí, Mònica i Mireia
Imprimeix:	Arts Gràfiques Octavi, SA
Dipòsit legal:	T-1247/01

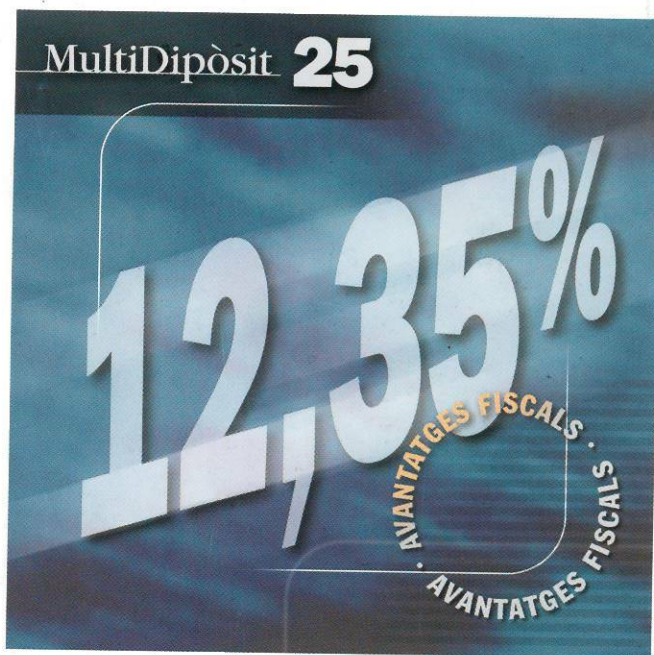
ESPECTACLES CATALUNYA

FOLCH I BARGALLÓ

**Tel. (977) 82 50 14
Fax (977) 82 54 18
EL MASROIG (Priorat)**

MultiDipòsit 25

**Guanyeu
el **12,35 %**
en 25 mesos**
[TAE 5,75 %]



**i estalvieu
impostos**



Informeu-vos-en a qualsevol oficina de

Caixa Tarragona