

**LA
MORERA
DE
MONTSANT**

**FESTA MAJOR
2 0 0 2
DEL 7 A L' 11
DE SETEMBRE**



PÒRTIC

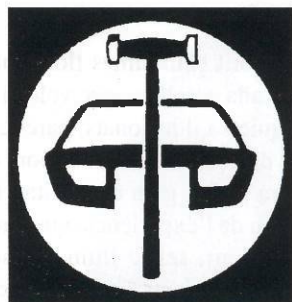
Un llarg camí; anys, massa anys encetant les pàgines d'aquest llibret – programa per encoratjar-vos a gaudir de la Festa Major, però una cosa no ha canviat, sempre us ho he desitjat de tot cor i amb sinceritat.

Any rera any hem plantat llavors en cada casa, on han florit bellíssimes flors que embelleixen i engalanen el nostre poble; criant una quitxalla sorollosa que voleteja per tot el poble; colles de joves participatius, actius, inquiets i il·lusionats; parelles de casats que no han oblidat les seves arrels, sempre disposats a donar suport a totes les iniciatives i noves propostes pel bé de la nostra petita, gran comunitat, i, tampoc no podem oblidar les flors més velles, les de la veu de l'experiència que han viscut èpoques passades anant a buscar l'aigua a la font, sense llum, sense calefacció, sense llibertats, però que ara observen joioses i pacients l'evolució del nostre poble i del nostre entorn.

Com és normal, en tots els jardins hi creixen males herbes, amb punxes a les tiges, saba verinosa i fulles prepotents que es volen apoderar del bon cor, la senzillesa, la fragilitat, la tendresa i el bon aroma de les flors del nostre jardí. Per això cal ensulfatar-les i tallar-les, tot i que, de vegades, ens quedem morfits i pansits, però després, l'oxigen pur de la nostra serra, una terra plena de vitamines i el treball constant del dia a dia ens permet gaudir d'aquest bell jardí. Tinguem-ne cura entre tots, adobem-lo sense descans, reguem-lo amb il·lusió, ja que estem en un període fructífer per la nostra zona, amb projectes engrescadors i gratificants pel nostre municipi, que són un crit d'esperança per un futur millor.

Us desitjo a tots una molt bona festa major.

Josep MIRÓ i SABATÉ
Batlle de La Morera de Montsant
Agost 2002



PLANXISTERIA - PINTURA

TOSET

CAMÍ DE VALLS, 76 Tel. 34 11 62
REUS



CONSTRUCCIONS

AGAPIT FRANQUET I SERRADELL
Construccions, reformes i rehabilitacions

C/ de la Ciutadella, 1
Tel. i Fax: 977 82 72 04 · Mòbil 629 909 266
E-mail: afranquets@wanadoo.es
43361 LA MORERA DE MONTSANT

CELEBREM AMB GOIG EL NAIXEMENT DE SANTA MARIA

Diferents espais i moments configuren la Festa Major d'un poble, la festa es fa principalment al carrer, entre la gresca i la convivència amb els amics i veïns. També són dies de caliu familiar que s'expressa sobretot al voltant d'una taula ben gran on s'apleguen grans i petits i que generalment culmina amb una llarga sobretaula. La festa és un aiguabarreig de musiques, jocs, gegants i gralles, missa i processó; són dies merescuts després del treball i les presses de tot l'any.

En la nostra Festa Major hi ha moments esperats, solemnes, emotius, que formen part ja de la tradició i que fan que ens puguem identificar com a poble. A l'arrel de la festa hi ha la nostra fe en Maria, cada any el vuit de setembre fem festa en honor de la Mare de Déu en la seva Nativitat, titular de la parròquia i patrona del poble. Com bé expressa el cant d'entrada del dia: "Celebrem amb goig el naixement de Santa Maria Verge. D'Ella ens ha vingut el Sol de justícia, Crist Déu nostre".

La frontera entre la celebració litúrgica i la festa al carrer és molt sovint el cant dels goigs. Són composicions poètiques amb la seva música per a ser cantades en honor de la Mare de Déu o dels sants patrons. Quasi bé tots els pobles i ermites del Priorat tenen els seus goigs, però no en tenim a la Morera. Per aquest motiu, si Déu vol, l'any vinent per la festa major estrenarem uns goigs dedicats a la Nativitat de la Mare de Déu, la lletra ja l'està fent Mn. Joan Roig rector d'Ulldemolins. Així al final de les nostres celebracions podrem fer aquest cant a la Mare de Déu arrelada al nostre poble en la festa del seu naixement.

Permeteu-me que acabi expressant en veu alta una inquietud que em volta pel cap. En altre temps s'anava a Sant Blai, antic monestir de Bonrepòs, potser seria bo recuperar aquesta anada un cop a l'any, podríem anomenar-lo aplec a Sant Blai. Certament que caldrà buscar el millor moment per fer-ho (el mes de febrer no convida a fer una trobada així) potser aprofitant l'estiu o bé abans de la Festa Major seria una bona època per fer-ho. Com tants altres pobles veïns que van a la seva ermita i fan un dia de festa popular, també podríem recuperar l'anada al mas, amb missa i berenar popular. Llenço aquesta idea i compteu amb mi si ens disposem a tirar-la endavant.

Que tingueu tots una molt bona festa major d'enguany.

Amador CANALDAS
Rector de La Morera de Montsant
Agost de 2002.



DISTRIBUCIONS

Bonaigua

*idesde sempre i per sempre
al vostre servei!*

E-MAIL: bonaigua@wanadoo.es

Carretera Nacional 240, km. 42

TELEF.: 977 87 12 86 - 654 36 11 39

43440 L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ



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

ENTREVISTA A TERESA VILÀ MANUEL (La Teresina de Cal Ros)



La Teresa va néixer a Juncosa de les Garrigues un 24 de desembre de 1923 cap a les 11h. de la nit, però ella matitza que el seu pare la va anotar al registre el dia 25 i així figura a tot arreu però ella insisteix que va néixer la nit de Nadal.

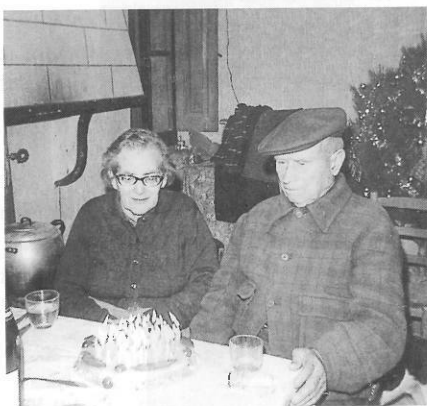
- Padrina, vostè, tot i que no hi va néixer ja fa molts anys que és de La Morera, oi?, Quants anys tenia quan va arribar?

Quinze, tenia una tia a la que li havia marxat la minyona i vaig venir a fer-ho jo. Havia de fregar, rentar plats, escombrar,...totes les feines.

- O sigui que cap al 1938, tot just al final de la Guerra Civil

Sí, jo tenia dotze anys per la guerra i allà a Juncosa els avions tiraven bombes i ho fumeien tot enlaire,... me'n recordo de veure soldats, de parar el plat,... jo i els meus tres germans, el Josep (que quan es va casar va marxar cap a França i va morir allà), el Ramon i la Josefina (que encara estan a Juncosa)

Quan vaig arribar aquí a La Morera hi havia festes a la Plaça



Els pares de la Teresina.

- Es passava gana en aquella època a La Morera?
No. Ens portava menjar a casa, l'oncle, de l'hort

- Què hi havia botiga?

Sí, a cal Rosalí i a cal Jana

Llavors érem uns 250 habitants. A cada casa hi havia gent gran que morien de vells, jo n'he vist morir més de 80 de persones aquí al poble. I molts van marxar a viure fora



A dalt: L'uncle Josep i la tia Llúcia de Cal Ros



Lo padrí iaio.



Teresina, Josefina i Ramon Vilà



Josep, el germà gran

*A la dreta en
Joan Crivillé,
marit de la
Teresina*



- Hi havia desavinences entre els veïns?

Sí hi havia els Comunistes i els Catòlics, i els comunistes no ens podien veure als que anàvem a Missa, jo sempre hi he anat a missa, i ara cada diumenge me la miro per la tele. Hi havia de tot.

L'Església l'havien cremada durant la Guerra, però jo no ho vaig veure. Després de la guerra va marxar molta gent i sobretot l'any que va matar els olivers que va fer unes glaçades que ho va matar tot (1956).

Llavors hi havia moltes cases que feien més de 80 quarteres d'olives. I recordo que aquell any nosaltres n'havíem fet 201 sacs.

Hi havia un molí que teníem entre naltros i Cal Sixto a sota de la casa vella (de Cal Ros: l'Ajuntament Vell). Allí ho moleien tot i treien l'oli, un oli boníssim, la gent venia a sucar les llesques de pa que havien torrat en un forn que hi havia...

- I, a part dels olivers quins altres conreus hi havia?

Ametlles, moltes. L'any 1938 vam fer 50 sacs de metlles llarguetes i les teníem en un graner que va quedar ple, a dalt a l'esgorfa. Allí n'hi havia tres de graners grandiosos i a baix (al quarto fosc) un altre on hi posaven tot l'ordi i tot el blat, i a l'estiu s'omplia tot de palometes,.....

Quan va morir el padrí iaio, deien que era la casa més rica del poble. Teníem tot l'any un home llogat (el Miquel de ca la Isabeleta, el pare de la Rosa) i la seva dona també venia quan venien les collites, oh i la Rosa quan era joveneta....

Lo pobret, el teu avi, anava a dalt (a Montsant) a buscar olives amb la mula (una quartera a cada cantó) i quan baixaven, algun any queien ell i la mula.

- Hi havia treballadors a dalt a Montsant?

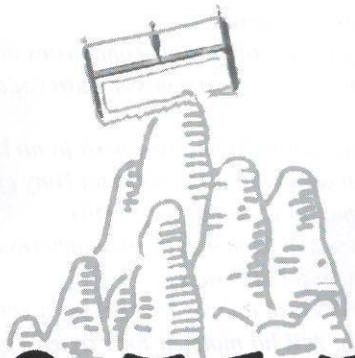
El teu altre avi de casa i algú més que es quedaven a dormir i a menjar, amb un fred que pelava l'ànima. Hi havia 365 olivers, tants com dies té l'any, i una feïnada per anar a llaurar amb les mules (la de casa i una altra) i a baixar-ho tot.

Ai, filleta si en vam passar de penes i treballs.

Aquell any, (1956)100 sacs n'havíem fet!

I molt vi també feiem. El tros nou estava tot ple de ceps i a tot arreu. Cada dia pujàvem més càrrigues. Lo teu pare un dia va caure al cup de Cal Ros i sort que el van poder estirar de seguida que sinó s'hauria afeïgat. A vora cent càrrigues havíem fet algun any (durant la dècada del 1950), però llavors, va anar de baixa.

Avellaners van plantar després a la vinya i al tros nou. Donava gust d'anar a plegar avellanes allí, tot pla. Jo, ja hi havia anat, ja. Los olivers, los van cremar tots (després de matar-los el fred) i allí hi van fer una carbonera i ho cremaven i allí es va acabar tot. Tothom va marxar cap a Reus i Barcelona



MONTSERRAT

Regals - Souvenirs

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



cotinsa

Construcciones de Tuberías Industriales, S.A.

Avda. Tarragona, 11, 1º. Tel. 977/84 04 75 - 43760 EL MORELL (Tarragona)

- I l'hort?

Al barranc de l'Horta el fred no ho matava i encara van anar collint. Però n'hi havia dos l'Hort prop que era aquí davall de la Font i l'Hort lluny que era al Barranc de l'Horta i hi feien de tot pel nostre gasto: per exemple patates a l'un i verdura a l'altre o una mica de cada cosa, tot barrejat, verdura, melons, síndries, maduixes...L'any que havia de néixer el teu papa estava ple de maduixes a l'hort prop i vinga collir maduixes...

Una vegada es va acabar l'aigua al poble i anàvem a rentar a l'Hort lluny i per beure l'anàvem a buscar en una fonteta que hi ha a prop de Sant Blai que sortia un rajolí...

Un any vam tenir al Corral de damunt de casa 100 conills havien criat molt, tant, que la padrina Llúcia deïa que no ho havia vist mai perquè hi havia conills que havien criat de les rates i tot i sortien entreveçats, una conillada que feia enternir i encabat no ho podien vendre perquè no en comprava ningú. Allí hi havia una sala amb conills i gallines i dos oques grosses. Jo, quan entrava allí tenia una por..., perquè una sempre se'm volia tirar damunt. I després hi havia un tocino, que ton pare i el Daniel quan eren petits van entrar dins i el tocino els va abornar i ells es van esverar tant que un es va posar dalt d'un marge.

- Quants cafès hi havia al poble?

Hi havia cafè, a la Plaça i a Cal Capó.

Quan jo era jove, uns feien ball a Cal Vilà i els altres al Cafè en una sala del pis de dalt on hi havia un piano i allà hi havia les noies que ballaven

- Estàveu separats nois i noies?

No, tots junts, hi havia dos grups.

Oh i teníem una orquestra, hi tocaven el Tomàs, el Benito, 3 de cal Peris (l'Enric, els platillos, el Pancraç i el Ramon), el Joan Morrobadat, el Julio, el David Rosalí, i ja no en ve ningú més.

La teva mare quan era jove recitava uns versos a la plaça, a dalt d'una cadira, que a tothom li agradava molt, ho feia molt bé, i jo també en sabia uns quants de versos,...(Recitant:Xauxa)

I això ho havia dit de joveneta, quan feiem teatre amb la Maria de cala Maleneta, la Teresa el Domingo, la Maria de l'Estanc i ja no me'n recordo qui més. En vam fer dos o tres vegades de teatre i pujaven de Scala dei a veure'l i de tot arreu. En vam fer una que va ser molt maca a la sala del cafè, una sala gran que estava tota plena de gent. Aquesta sala després va caure i al seu lloc hi van fer la teulada de baix. I encara me'n ve un altre de vers: (Recitant: Rossinyol)

Abans tenia memòria, però ara no me'n recordo de res. I encara en sé un altre: De la barca,.....(i la recita sencera). En sabia molts de versos, ara m'han marxat..Una altra que sabia era: ...Lo fill era fort i jove,....(i la recita sencera)....

XAUXA

Xauxa és un país molt gran / i bonic per excel·lència
allà es neda en opulència / i de pobres no n'hi ha
Allà no mana ningú/ i tothom creu i va recte
perquè s'acata i es respecta/ el pensar de cadascú.
Així tots viuen tranquils / en la més dolça harmonia
sense crims ni policia/ ni plets ni guerra civil.
No es fan quintes ni eleccions/ i com que no hi ha propietaris
no hi ha advocats ni notaris/ ni cal pagar contribucions.
Allà ningú té la dèria/ del treball per l'interès
perquè com que no ha diners/ no es coneix la misèria.
Tothom troba el que demana/ i per contentar qui es vol
cada dia sut el sol/ i plou set cops a la setmana:
el dilluns plouen cabrits/ el dimarts coloms rostits
el dimecres botifarra/ el dijous recs i cotilles
el divendres fruites i banos/ el dissabte pursos habanos
i el diumenge mandonguilles
Els arbres donen vestits/ les muntanyes perles riques
els jardins flors molt boniques/ i les fonts vins exquisits.
Així és que com que hi regna/ tanta alegria i quietud
s'hi disfruta d'una salut/ que els metges no hi tenen feina.
I quan ja s'és a la vora/ de les portes de la mort
vé una febre i un atac fort/ i bona nit i bona hora.
I amb això i sense disbauxa/ si us agrada això que es diu
aneu a passar un estiu/ allà a la terra de xauxa
I quan sigueu de tornada/ d'aquest país formós i gai
com que jo no hi he estat mai/ ja em contareu si us agrada.

ROSSINYOL

Rossinyol que nit serena/ cantaves tan dolçament
aquella secreta pena/ que ens dóna l'enyorament
Jo et vaig escoltar un dia/ i em vares commoure tant
que em semblava que sentia/ un sospir dintre el teu cant.
El teu cant avui alegre/ amb la joia del meu cor
que darrera la nit negra/ et riu l'alba de l'amor.
Rossinyol tes esposalles/ que boniques han de ser
el teu niu en quatre branques/ és la joia del teu ser.

(Totes les fotografies d'aquest article han estat cedides per Cal Ros)

- Es passava gana en aquella època a La Morera?

No. Ens portava menjar a casa, l'oncle, de l'hort

- Què hi havia botiga?

Sí, a cal Rosalí i a cal Jana

Llavors érem uns 250 habitants. A cada casa hi havia gent gran que morien de vells, jo n'he vist morir més de 80 de persones aquí al poble. I molts van marxar a viure fora

- Quin altre tipus de serveis hi havia al poble (fusteria, forn,...)?

Hi havia el forn al que hi anava tot el poble, era a la casa actual del Julio i la Dolores. Tenien un familiar que es carregava un sac de cent quilos de farina i el portava cap el forn. Els dissabtes feien coques, a més a més del pa i els altres dies de la setmana el pa. A casa la Teresa el Domingo hi havia hagut un ferrer però jo ja no ho vaig veure. Empresa no n'he vist mai cap. A Cal Franquet (actual cal Tuset) hi havia també un molí (on ara hi ha el xalet del Peyra) que era molt interessant i molt gran; hi feien de tot, però jo això ja no ho he vist. A cal Franquet hi havia tres nois, i el gran era de la meva edat.

- Quantes escoles ha vist vostè al poble?

Una a cal Pepito (la de Noies) i una davant de la Bassa (la de nois). La mestra es deia Margarita i era de Santander. Jo anava cada dia al repàs a la nit, perquè ja havia acabat el col·legi. Els noms dels mestres m'han marxat molt. La Maria Maleneta sabia molt i la Ramona i la Dolores de Cal Mestre també. Hi anàvem molta colla de nois i noies. Lo mestre es deia Gabriel.

Cada vespre a casa nostra venien el mestre, la mestra, el Secretari (que llavors era el Quimet de la Plaça) i el pare del Tomàs que era sord. Feien una reunió davant del foc i parlaven de tot.

- Quins són els Mossens que han passat per La Morera?

Mossèn Anton (fill d'Ulldemolins que quan parlava ho feia d'una manera que et feia plorar i tot, Mossèn Lluís,...Ens va casar un mossèn que tenia una germana a Poboleda: Ramon potser... no me'n recordo de cap nom. Mossèn Frederic vivia a l'Abadia amb la seva mare i el seu pare, però potser nomès hi va ser tres anys perquè estava delicat. Son pare ens demanava la somera i els argadells i se n'anava a buscar l'aigua a la font. Sa mare era la Rosalia una senyora molt grossa que venia a casa a cosir al terrat.

- A quins jocs jugaven els nens i les nenes?

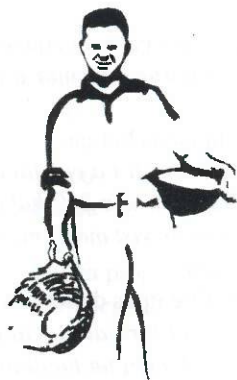
Als Callosos : assentats a terra jugaven amb els ossos de la carn i amb tres boles. A Rodes de ferro (fetes amb cercols de bóta) les feien rodar pel carrer acompanyats d'un ferro llarg amb una punta en ganxo i d'algun bastó.

A la pilota.

PASTISSERIA - FORN DE PA

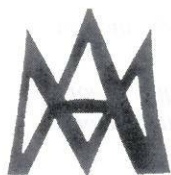


C/ Recó, 4 - Tel. 977 81 90 85
LA PALAMA D'EBRE



La Vinateria
del Boli

SCALA DEI



ESTACIÓ DE SERVEI

AGRÍCOLA
MONTSANT, SL.

TALLER DE REPARACIÓ DE
VEHICLES

DISTRIBUCIÓ A DOMICILI

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

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

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

RESTAURANT

El Rebost de la Cartoixa

*Rambla Cartoixa, 15
Tel. 977 82 71 49*

*www.paginas-amarillas.es/on/line/elrebost
43379 SCALA DEI (Priorat - Tarragona)*

COM ESCALADEI TRACTAVA ELS SEUS VASSALLS

Entre els manuscrits d'Escaladei, hi ha algun volum en el qual sense ser pròpiament una consuetat, els monjos anotaven el costum de la casa en un determinat tema i donaven consells per deixar-ne testimoni, per tal que els monjos esdevenidors els tinguessin presents per al bon regiment del monestir.

Un d'aquests aspectes fa referència al govern dels vasalls. Es tracta d'un tema molt important sobre el qual els monjos havien d'observar tothora una cura exquisida. Un tema així, sembla que hauria de ser motiu d'un extens comentari, però tanmateix el text que hem localitzat¹ resulta ser molt breu, però que malgrat això, constitueix tot un veritable manual de com els monjos s'havien de relacionar amb els vasalls, fet amb un llenguatge prou planer, viu i directe, dient les coses sense embuts, col·loquialment, un llenguatge que avui ens ajuda a penetrar una mica més en la manera de ser d'aquells monjos i en la vida diària del Priorat en el segle XVII.

El text, conservat a l'*Archivo Histórico Nacional*, de Madrid (Secció "Clero", ms. n. 6.782) és el següent:

"En lo que toca al govern dels vasalls, lo que apar millor, és no tractar-los sinó que sie menester, ni anar a ses cases sinó ab companyia del Santíssim Sagrament quant se ofereix; y a visitar algun malalt, y això ab companyia; y no tenir-los obligació de ninguna cosa, per a que quant no fassen lo que deuen los pugue castigar liberament; y voler-los bé de cor, però no que ells ho coneguen perquè no us perden lo respecte, que si teniu massa familiaritat ab ells los demás sempre estan sospitosos que ab los que tractau vos porten noves, y això és causa que fan mil sospites, y un dia vos infamaran. Lo millor, y més acertat és fugir de ells com del foch, ni descobrir-los vostres secrets, ni intents, que com ells veuen que no us poden descobrir vostres intents, sempre estan ab temor del que serà. Y sempre que tingau alguns presos, no donar lloch a dones vos parlen per ells; y quan això se hage de fer, que sie devant testimonis. Y si en altres ocasions se ofereix haver-les de tractar, sie en presència de altri, o en lloch públich que tothom ho vege".

Ezequiel GORT i JUANPERE

Agost de 2002.

¹ Dec la troballa a Anna Figueras, a qui agraeixo la col·laboració.

BAR JUNCOSA

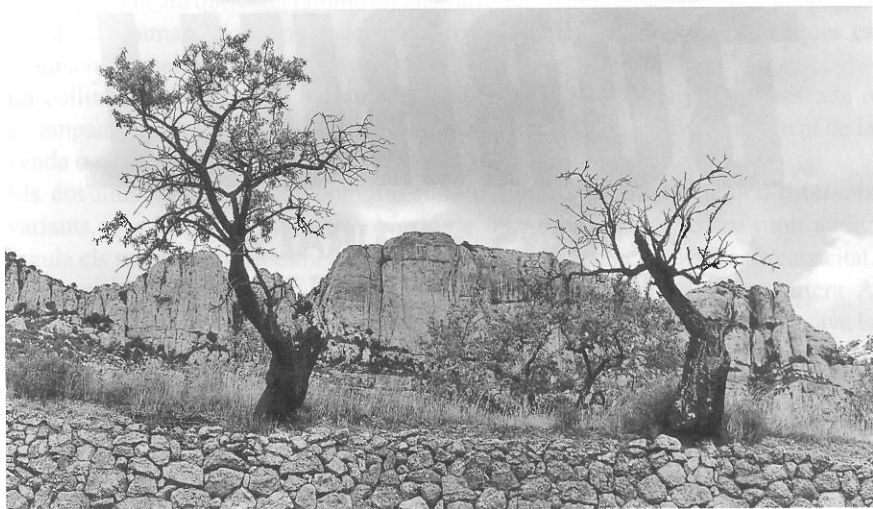
Josep Ma. Dols Argany

ENTREPANS I TAPES VARIADES



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

ANEM A BATRE METLLES



Metllers centenaris al marge nou.

Fer caure els fruits secs, per després poder-los arreplegar, és una de les feines tradicionals que demanava la implicació de bona part de la família

Us oferim aquest escrit que és continuació natural del de l'any passat. Hem volgut aprofundir una mica més en les tècniques de conreu dels fruits secs que tenien i encara tenen una destinació comercial explícita. Us demanem paciència si en alguns moments el text es fa pesat, però ens ha semblat convenient de donar la màxima informació possible.

Gràcies als que continueu esperant trobar aquests articles sobre els costums i les tradicions del nostre poble en el llibret de la Festa Major.

FRUITA SECA

Hom anomena fruita seca a la que no cal consumir immediatament després de la collita; tradicionalment hom hi considera les ametlles, les avellanes, les castanyes i les nous i els pinyons. De la fruita seca en consumim la llavor que acostuma a estar protegida per una closca més o menys dura i per una pell de color marró torrat. De la fruita dolça en canvi n'acostumem a consumir el pericarp que sol ser carnós i sucós. La llavor és l'òrgan vegetal que acostuma a ser més ric en reserves (olis, hidrats de carboni, proteïnes, etc.) perquè ha de nodrir l'embrió en les primeres fases del seu desenvolupament, lluny de la planta mare.

Fins al segle XVIII predominà l'estima de la fruita seca, de l'assecada (figues seques, panses, dàtils) o en conserva (codonyat).

Els procediments moderns de conservació de la fruita fresca han fet minvar gradualment el consum de fruita seca.

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

Merc. Central, 26 - Tel. 977 32 10 95 "POLLERIA"

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



REVISIONS PRE-ITV



A La Morera la destinació de la producció de les ametlles i les avellanes era sobretot comercial, encara que cada família en guardava una quantitat variable per al "gasto" anual, acostumava a ser una saca. La producció de les altres fruites seques es destinava primordialment a l'autoconsum.

La collita de fruita seca s'acostumava a guardar a les golfes ja fos ensacada o escampada per terra si es disposava del lloc adequat. Allí esperava el moment de la venda o el moment del consum.

Els costums comercials de compravenda d'aquests productes tenien diferents variants. Les ametlles, producte objecte de transacció des de temps molt antics seguia els mateixos procediments que el gra. Es venia a tant la mesura de capacitat. Encara que el producte es transportés en sacs, la unitat de mesura era la quartera. A nivell pràctic com que la quartera ocupava molt de volum per mesurar s'utilitzava la mesura de doble que corresponia a $\frac{1}{4}$ de quartera.

La manera concreta de mesurar exigia una dedicació específica que comptava amb la presència quasi sempre activa del venedor i opcional del comprador o del seu representant.

A cada casa hi acostumava a haver una mesura ben calibrada que és la que s'utilitzava en les transaccions i uns altres recipients que proporcionaven mesures aproximades que eren molt útils en la preparació de la mesura oficial. Així el cabàs de doble i el cabàs de faneca que era equivalent a dos de l'anterior.

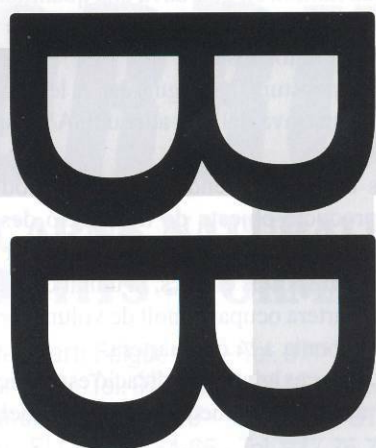
Per mesurar s'omplia en primer lloc el cabàs de doble, a continuació s'abocava el seu contingut en la mesura del doble. Per assegurar la mesura rasa es passava "lo raure" i després ja es podia abocar al sac que s'havia d'utilitzar per al transport.

Per a fer aquesta feina amb fluïdesa, i per tant amb el mínim temps, era necessària la presència activa de tres persones ben sincronitzades.

La venda de quantitats més grans d'avellanes va coincidir amb la introducció de les noves tècniques de mesura que n'exigien un control més racional. El producte es comercialitzava a tant el sac. Però aquest sac havia de tenir un pes estandarditzat 58 quilos i mig. Les avellanes s'ensacaven directament i el volum ja permetia fer-se una idea molt aproximada del seu pes. Però sempre s'exigia la comprovació del pes amb la romana. En aquesta mena de transacció el comprador es reservava sempre el dret de comprovar el pes total del producte en arribar aquest al seu destí i a fer també una comprovació de la qualitat del producte, prenent una sèrie de mostres a l'atzar.

En les avellanes ben aviat es van distingir a l'hora de fixar els preus les varietats més comercials: Així es diferenciaven les negretes que eren les més apreciades de la resta que rebien el nom de comunes. Semblantment va passar amb les ametlles a partir de la introducció de les marcones.

El transport es feia majoritàriament a bast fins a Cornudella de manera que en cada viatge es podien transportar entre dues i tres saques d'ametlles i només dos sacs d'avellanes. L'estat del camí de carro fins Cornudella només permetia el trànsit de carros lleugers, però en el poble n'hi havia molt pocs en propietat.



Suport per
als sentits

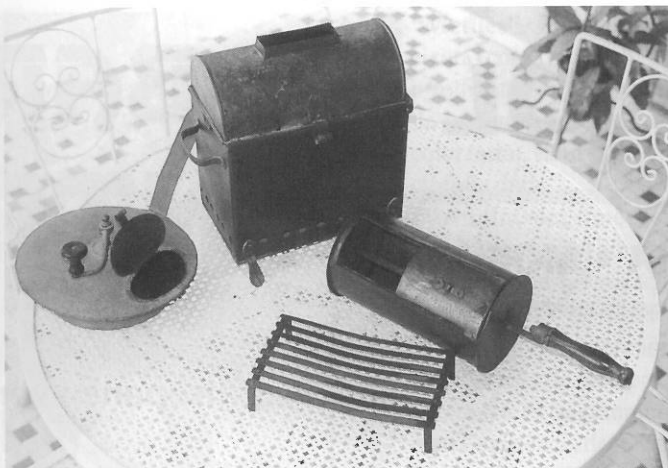
Òptica Martra & Sanromà S.L

Monterols, 28 - 43201 REUS



977 34 52 52

Fax: 977 34 33 66



Torradores de Cal Quadrada. A l'esquerra paella adaptada per torrar pinyons. A la dreta carcassa de la torradora, bombo obert, graelles per les brases.

L'operació de torrar les ametlles i les avellanes per al consum propi era una tasca delicada si es volia aconseguir un resultat satisfactori. Les avellanes es torraven amb closca i tot, en canvi de les ametlles es torrava només el gra. Per aconseguir l'energia calorífica s'utilitzaven les brases del foc a terra, si convenia es podia afegir carbó vegetal. A les graelles de la torradora s'hi col·locava una bona quantitat de brases que calia atiar de tant en tant. El bombo mig ple de fruites es feia rodar de manera seguida, però suau. Al cap d'un temps prudencial només l'olfacte, la vista i excepcionalment el gust permetien saber si s'havia arribat al punt desitjat. Les olors característiques i certs canvis de color que es podien detectar en obrir la torradora eren indicadors del punt de torrefacció. Com que el temps no tenia el mateix valor que en l'actualitat fer rodar una estona més el bombo no comportava cap preocupació especial.

Les castanyes es torraven seguint un altre procediment més simple. Quan només se'n volia menjar un grapat es posaven prop de les brases, a la vora del foc, damunt la planxa de ferro del foc a terra. Quan se n'havia de torrar més quantitat s'utilitzava una mena de paella amb el cul ple de forats, feta expressament per a l'ocasió que es podia distingir perquè tenia el mànec força més llarg que les altres. Primer de tot calia fer un petit tall a la pell de les castanyes per evitar que aquestes petessin en agafar temperatura. La incisió es podia fer amb el ganivet o fent una queixaladeta. La paella es posava damunt la mossa en contacte amb el foc amb "flam", s'esquitxaven amb aigua les castanyes i es tapaven amb una fulla de col per tal de fer-les reblanir. De tant en tant es bellugaven o fins i tot se sacsejaven per assegurar que quedaven ben torrades per tots cantons. Quan estaven cuites s'embolicaven amb sacs i es deixaven una estona dins d'un "covi" o un cabàs per tal que s'acabessin de covar.

PIÑOL

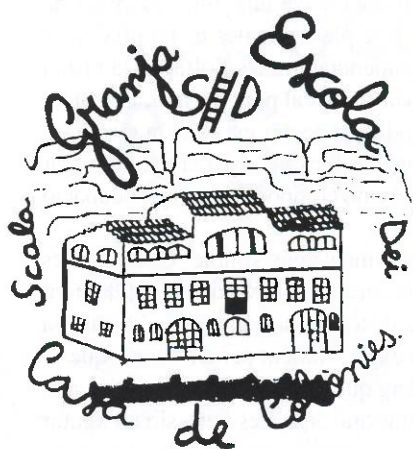
FUSTERIA ■ MOBLES

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

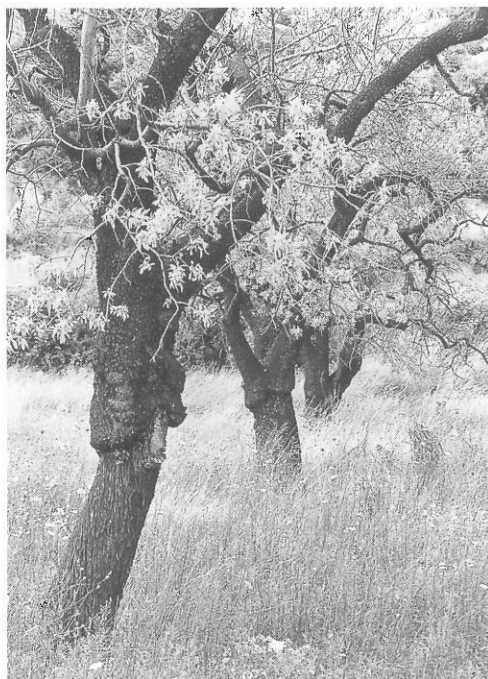


Mitja Galta, 30
Tel. 977 82 70 63 / 977 24 43 13
977 22 24 51
SCALA DEI.



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



Metllers de cal Sisco Porqueres amb els gorrns produïts pels empelts.

“Metlles”. Fruit en drupa de carn eixuta i corretjosa, l'ametlló pelló verd i vellutat. La part comestible és la llavor que està coberta d'una pell de color torrat. Es troba a l'interior d'una clofolla dura.

Provenint del “metller” (*Prunus dulcis* var. *dulcis*) arbre caducifoli de la família de les rosàcies de fulles lanceolades i de flors blanques o rosades molt primerenques.

La presència de metllers a les nostres contrades és segurament tant antic com l'existència del terreny agrícola. El tamany d'algunes de les soques que es poden veure encara per les parades conreades o fins i tot en les abandonades fan pensar en edats superiors al segle. Alguns exemplars com “el metller de les tres soques” o el “metller esperançó” amb soques que amb dificultats poden abraçar dues persones ens certifiquen el seu origen més que centenari.

La varietat més antiga i més abundant era la mollar i els metllers que les proporcionaven eren anomenats molls. La mollar redó proporcionava metlles més rodones i de dos grans. Una altra varietat d'ametlles de closca tova és la del rofes. Els metllers de la princesa proporcionaven unes metlles petites i tan molles que es podien trencar amb els dits, com els cacauets. La llarguet proporcionava les metlles més aptes per torrar. Les varietats esperançó i bisbalenques tenien la closca molt dura. Més cap aquí es va introduir la varietat marcona que és en l'actualitat la més apreciada pel mercat, ja que ofereix unes característiques que la fa molt apta per als processos mecanitzats de trencament de la closca i de torrat.

De metllers se'n poden trobar plantats a tot arreu. Qualsevol tipus de terreny els serveix. Alguns ocupaven costers sencers de llicorell. En alguns costers podien delimitar zones de vinya i més modernament es podien trobar barrejats amb els avellaners. Els plantats en llocs plans ho estaven de tal manera que permetessin els sembrats de cereals. En ocasions es plantaven en els límits del terreny conreat.

Per plantar un metller s'acostumaven a seguir els següents passos: Després d'arreplegar un bon grapat de metlles amargues se sembraven una mica colgades en un lloc que disposés de bona terra. Al cap de dos o tres anys, a l'hivern, cada un

dels metllerets s'arrencava del planter i es plantava en el lloc que se l'hi havia destinat al tros. En fer aquesta operació se li escapçava la punta de manera que en créixer pogués tenir dues o tres branques. Al cap de l'any en tornar a brotar s'empeltava de canut amb la varietat desitjada.

Els metllers no requerien excessives atencions. Es treien els llucs no desitjats. S'esporgaven un any si i un any no, aprofitant l'any que el terreny s'havia deixat descansar i no estava sembrat. S'aclarien les branques per evitar que aquestes estiguessin massa espesses i per evitar també que l'alçada fos excessiva.

Amb la introducció de la varietat marcona es van coronar forces metllers per tal d'empeltar-los de nou.

Es conreaven ja fos cavant arreu o llaurant-los quan convenia. Els de les parades planes podien beneficiar-se d'alguna escampada de fems, més pensada pels cereals que no pas expressament per a ells.

La recol·lecció acostumava a començar a finals d'agost al llicorell. Les varietats molles manifestaven la seva maduresa pel fet de badar-se els clofolls. S'intentava acabar la collita abans de l'arribada de la "verma", però si això no podia ser les metlles de closca dura quedaven al terra fins l'arribada del moment oportú.

La collita començava amb l'operació de batre els metllers. Els homes més lleugers pujaven a les branques i picaven amb bastons per fer caure les metlles. Des de terra estant i amb una canya ben llarga es batien les que havien quedat a les puntes de les branques. La feina de les dones consistia en plegar a mà les metlles de terra. La majoria de plegadores eren de la mateixa casa, però també n'anaven a jornal si convenia. Quan els còvins estaven plens s'abocaven a les saques i es portaven amb l'animal cap a casa.

La feina de plegar s'havia de fer a consciència per tal d'assegurar que totes les metlles anaven a parar a bon recapte. Calia vigilar les que a causa de la batuda havien anat força lluny de la soca i les que quedaven mig camuflades entre els clofolls buits. Per això alguns propietaris organitzaven la feina de plegar de manera que es recollia tot les metlles i els clofolls i així en quedar el terra net es tenia la certesa que no havien quedat metlles despistades. De tota manera si es disposava de prou temps s'acostumava a espigolar un cop acabada del tot la collita.

Pelar les metlles es feia a casa. Una taula gran arcecerada a una paret servia per destriar les dues fraccions. Del contingut de les saques que s'abocava al mig de la taula s'anaven separant els clofolls que es tiraven al terra, de les metlles que es recollien en els còvins que s'aguantaven entre els genolls. Els clofolls podien servir més tard com aliment per als ramats de bous o cabres.

Les metlles s'havien d'estendre per treure'n la humitat que la closca pogués contenir. O bé s'escampaven en canyissos si eren de les molles o s'estenien al terra protegides per una borrasa si eren de les dures. Un cop estaven seques es guardaven per vendre als compradors interessats.

Un metller de la varietat marcona pot proporcionar una saca de metlles. Els de les altres varietats poden proporcionar-ne entre mitja i tres quarts de saca.



Metllers a la Sorteta.

El consum familiar de les metlles era moderat. De tant en tant se'n menjava un grapatet de crues si venien de gust. Quan s'havien de torrar no es feia en gran quantitat, un pot o dos com a màxim de metlles senceres; les que cabien en una torradora.

Quan calia trencar-ne moltes per a fer dolços se seguia un determinat costum: una pedra de riu llarga i de color negra servia de percutor, cada metlla s'agafava amb els dits i es disposava sobre un maó o sobre un soc de fusta que es posava a la falda el cop quedava d'aquesta manera esmorteït i s'obtenia així el gra sencer. El rebuig, els trossos de closca, era un bon combustible, força apte per revifar les brases.

Les metlles senceres tenien poques aplicacions gastronòmiques. Modernament es va introduir el costum de fer-les garrapinyades.

Les metlles fetes a bocins eren un dels ingredients fonamentals dels panerets, dolços fets a base de clara d'ou.

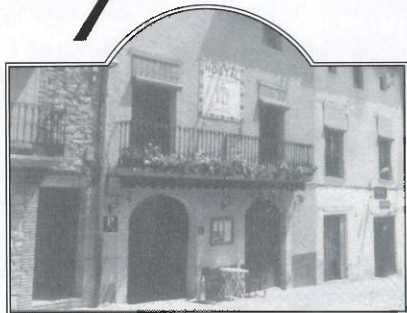
Les metlles moltes eren imprescindibles en l'elaboració dels panellets i dels torrons casolans de massapà i de crema. També podien completar els ingredients dels cocs. La picada de metlles acostumava a intervenir en l'elaboració de salses. Així la picada de metlles crues permetia elaborar la salsa verda. Les picades de metlles torrades servien per elaborar la salsa vinagreta que s'assembla molt a l'actual salsa dels calçots. També servia per a la salsa de romesco. Les picades s'utilitzaven i s'utilitzen encara per enriquir molts guisats.

La llet de metlles s'elaborava amb la finalitat de proporcionar un aliment lleuger i nutritiu per als malalts.

Els "aumellons" es podien menjar segons el costum popular abans de Sant Marc, el 25 d'abril. Els més apreciats són els de la varietat mollar més dolços i molt menys amargants que els de les varietats més esteses en l'actualitat.

Populetus

HOSTAL



RESTAURANT

C/ Raval, 16 - Tel. 977 82 70 10
43376 POBOLEDA (PRIORAT)
POPULETUS G mail.seric.es

Josep
Ferrando
Eañisà

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

“Vellanes”. Fruit de pericarp llenyós. La part comestible és la llavor que està coberta d’una pell de color torrat.

Provenint de l’avellaner (*Corylus avellana*) arbust caducifoli de la família de les betulàcies de branques flexibles i de fulles grans pubescents i doblement dentades. La presència dels avellaners a les nostres contrades també sembla venir de ben antic, encara que les característiques d’aquests arbusts fan més difícil de trobar-ne exemplars de llarga vida. La seva ubicació en els costers de llicorell sembla que és la que ve de més antic. En canvi els situats a les parades planes sembla que responen més a estratègies comercials recents propiciades per l’augment de preu d’aquest fruit respecte dels més tradicionals en aquestes terres: raïm, cereals o fins i tot ametlles.

La varietat amb més tradició i de la que se n’obtenia la major producció era les morelles, també es conreaven les de cul pla. Les de queixal de llop eren llargarudes i estretes, en canvi les rivetes tenien la closca molt prima. Les que finalment van concentrar la major producció van ser les negretes a causa de la seva sortida comercial.



Costers de llicorell amb avellaners i metllers.

Els avellaners, conreats en la seva forma d’arbust, exigien unes atencions més continuades que els altres arbres productors de fruits secs. Al llarg de l’hivern s’esporgaven amb l’aixadó. Aquesta era una feina complexa tant per la postura corporal necessària per arribar a les arrels com per l’atenció que exigia. Calia en primer lloc treure les branques seques i tallar els llucs. Després calia endreçar tot el conjunt d’arrels, traient la part de la soca que s’havia envellit o suprimint les que es consideraven innecessàries. Finalment es colgava la soca. Es conreaven cavant amb l’aixada quan convenia. A finals de juliol calia fer la preparació del terreny per la collita. Es replanava la terra de sota del vellaner amb un rasclet no gaire ample

específic per aquesta feina i es feia “la redona” que en facilitava la recol·lecció. Als costers s’acostumava a fer una vora a la part de baix del pendent per evitar que les vellanes rodolessin camp avall.

Segons la dita “Per Santa Madalena l’avellana és plena”, a finals de juliol el gra ja està format. Per començar la recol·lecció cal esperar que el fruit es desprengui del floc, això s’inicia a finals d’agost i es pot allargar tot el setembre.

Les vellanes es plegaven del terra un cop havien caigut per natural. De manera semblant a les metlles, s’organitzaven colles de plegadores que recollien carrassos i tot, excepte en els avellaners de varietat negrets en els quals es tenia la seguretat que només els fruits sans s’havien separat totalment del floc. S’utilitzaven els còvins de vímet, més endavant substituïts pels cabassos plans de bova. Després de ser transportades en saques fins la casa, s’utilitzava un porgador per separar els carrassos. Es repassaven amb els dits les avellanes que tenien els carrassos més persistents. Calia tenir una especial atenció en detectar les vellanes folles ja que a l’hora de la comercialització del producte la seva presència excessiva en feia baixar el preu. Fins abans de l’arribada de les noves exigències comercials les vellanes es plegaven arreu sense fer gaire distinció en separar-ne les varietats. S’estenien per tal de fer disminuir el seu grau d’humitat i preservar que es tornessin rànries en el procés emmagatzematge.

Un avellaner dels costers proporcionava de mitjana un covi d’avellanes. Els dels comellars en podien proporcionar fins a dos.

Les avellanes que es guardaven “per al gasto” s’acostumaven a consumir torrades en petites quantitats. Amb les avellanes i sucre s’elaboraven els torrons casolans de crocant.

Castanya. Fruit que es dona en grups de dos o tres tancats dins d’una cúpula. Aquest pèll coriàci, globulós cobert de llargs agullons punxents s’obre per l’àpex en quatre valves. De les fruites seques és la de conservació més curta ja que els fruits en assecar-se es tornen pràcticament immenjables.

Prové del castanyer (*Castanea sativa*) arbre caducifoli de la família de les fagàcies. Corpulent de fulles grans lanceolades i serrades i flors agrupades en aments erectes. La presència d’aquesta mena d’arbres era abundant a la zona del Barranc de l’Horta. En altres fondalades també es podien trobar exemplars dispersos. Alguns exemplars d’anomenada per la seva antigor estaven localitzats a la Vinya del Quimet. Les famílies que disposaven de terrenys en els indrets favorables miraven de comptar amb algun exemplar que els assegurés la provisió d’aquest fruit.

No se’n tenia una cura especial. Els exemplars adults acostumen a tenir un tronc molt gros i rabassut del qual en surt una bona quantitat de branques. Pràcticament només es vigilava que aquestes estiguessin sanes i que fossin abundants. Calia tenir net el terra per poder collir bé el fruit. En l’actualitat estan pràcticament perduts sembla que la manca d’atencions per part dels humans n’hagi propiciat la seva desaparició.

La recol·lecció es produïa a partir de la segona quinzena d'octubre.

El fruit cau amb pelló i tot. Es trepitjaven les pinyes punxoses per tal de facilitar-ne la dispersió i la sortida. Després es plegaven les castanyes amb els dits. Es feien varies passades ja que la caiguda dels fruits madurs no es realitzava tota alhora, s'anaven arreplegant tal i com anaven caient per natural.

A La Morera es menjaven crues, bullides o torrades. Quan es volien menjar crues s'acostumaven a triar les més somaies. Aquestes permeten de treure més fàcilment la pell interior que les embolcalla. Es podien consumir un cop bullides. Però cuites d'aquesta manera s'utilitzaven en els acompanyaments dels rostits i guisats de tardor. Eren pràcticament imprescindibles en el plats de caça.

El consum de les castanyes torrades tenia el seu moment d'esplendor amb la Festa de la Castanyada que se celebrava el vespre de la diada de Tots Sants. Després de sopar es reunien en algunes de les cases del poble unes quantes famílies properes. Un moment de solemnitat iniciava la celebració, tots els assistents passaven el rosari. Després es menjaven les castanyes torrades, alguns panellots i s'encetava el vin blanc.



Detall d'un noguer amb nous encara verdes.

Nou. Fruit en drupa. El pericarp de cada drupa verd i poc sucós acaba per ennegrir-se i clivellar-se i deixa al descobert el pinyol que és la nou seca, el que l'embolcalla és el que coneixem com a closca. La llavor de forma característica es pot considerar dividida per profundes endidures en 4 gallons.

Prové de la noguera (*Juglans regia*) arbre caducifoli de la família de les juglandàcies plantat o subespontani de fulles grans imparipinnades.

La majoria dels noguers que es podien trobar a La Morera estaven situats als comellars i fondalades en llocs on les arrels tenien més

fàcil l'absorció de l'aigua com els que estaven localitzats al Racó de les Falles, prop del Mas d'en Recó, al clot del Cirer. Exemplars notables d'aquests arbres han donat nom a indrets com la parada del Noguer que es troba una mica més enllà de la

Fonda EL RECÓ

**CUINA CASOLANA
BANQUETS
HABITACIONS**

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

JASANS i JASANS

**Electricitat, Calefacció
Fontaneria, Climatització
i Serralleria**

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

Creveta, només en queda el nom perquè del noguer en qüestió només en resta el record. Cada casa del poble mirava de tenir algun exemplar de noguer adult que li proporcionés una provisió generosa d'aquest fruit pel gasto anual. Per això en algunes de les parades es reservava un espai per aquest arbre que per altra part exigia molt poques atencions. Alguns dels exemplars desapareguts es van vendre per a fusta al voltant dels anys 50. Però no tots s'han perdut pel mateix motiu. Sembla que la poca presència d'aquests arbres en l'actualitat és en part per la falta d'atencions, que pràcticament es limitaven al conreu, que els humans han deixat de dedicar als que es trobaven en els llocs menys favorables. De noguers se'n coneixien de dues classes. Uns proporcionaven nous allargades i amb la closca prima. Els altres donaven fruits més arrodonits i amb la closca rugosa.



*Estris de plegar i batre:
d'esquerra a dreta:
cove, cabàs, canya de batre.*

La recol·lecció coincidia amb l'època de la "verma". El primer que es feia era batre el noguer amb canyes llargues per acabar de fer caure les nous que encara no ho havien fet per natural. Un cop a terra es procedia a treure la pell que encara recobria la closca. Es rebutjaven les que tenien la pell massa enganxada ja que acostumaven a no ser del tot sanes. Un noguer dels grossos podia proporcionar una bona saca de nous.

Un cop transportades fins la casa s'acostumaven a estendre una mica al terrat per assecar la humitat que els havia proporcionat la pell enganxada a la closca.

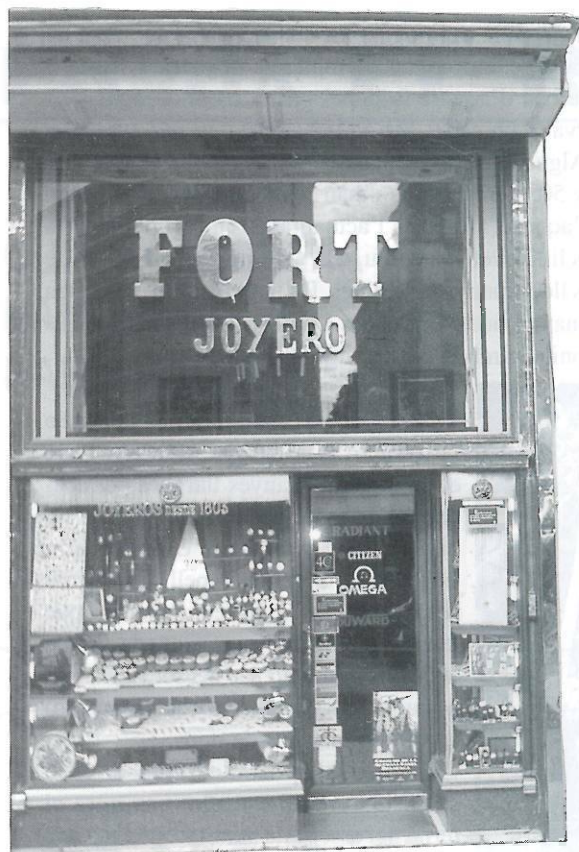
Quan es consideraven prou eixutes es guardaven en sacs.

S'anaven menjant com a postres d'hivern i acostumaven a fer bona companyia amb les figues seques. Sovint es trobaven al sarró o les alforges amb la funció d'acontertar el cuc de la gana quan es feia una parada en les feines

d'hivern al tros. Servien amb les figues seques i les ametlles per recuperar les energies consumides en les dures feines del camp o del bosc.

Tenien la categoria "guilandos" i s'oferien a la canalla en dates senyalades.

Intervenien molt poc en la cuina. Tenien força acceptació en forma de picada per acompanyar una sopa de pa bullida.



*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.

Ens plau comunicar-vos que amb cap joia, al pagar amb euros, ha augmentat de preu.

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

Pinyó. Llavor del pi, especialment del pi pinyoner. De forma el·lipsoidal i de clofolla molt dura. Els pinyons es troben en les pinyes, òrgans fructífers dels pins. Les pinyes dels pins pinyoners triguen tres anys a madurar i són grosses i arrodonides. Prové del pi pinyoner (*Pinus pinea*), arbre resinós de la família de les pinàcies de fulles perennes i aciculars.

A La Morera no hi havia massa tradició de recol·lecció de pinyons. Segurament es pot explicar per la poca presència de pins pinyoners en el terme. Només se'n trobaven de molt clars. Hi ha exemplars molt macos al pla del Tomaset o del Moloner a la dreta del camí que puja de Cornudella. N'hi ha també a l'ermita de La Pietat damunt de la mongia.

Se'n menjaven alguns de torrats i altres de crus.

VOCABULARI

Aixadó: eina tallant que es dedicava especialment a esporgar els avellaners, en altres indrets rep el nom d'esporgavellaners.

Cabàs: receptacle amb dues nanses fet de llata d'espart, de palma o de boya.

Carràs: floc, penjoll. Localment s'aplica al conjunt d'embolcalls de les avellanes. Quan hi havia una abundància de carrassos d'una sola avellana s'aplicava la dita: hi ha moltes campaneres”.

Cavar arreu: cavar tot un tros amb el càvec. S'acostumava a fer en els costers on era difícil llaurar amb l'animal.

Clofolla: embolcall llenyós de certs fruits

Clofolls: vocable local que s'aplica a les pells que embolcallen les metlles.

Còvins: receptacles amb dues nanses fets de vímets, s'utilitzaven per a plegar. Per distingir-lo dels altres se l'acostumava a nomenar cove terrorol.

Cremull: localisme que equival a curull, part d'una mesura generosa que sobresurt del recipient.

Doble: nom popular que es dona al “Dobledecàlitr”, recipient de mesura de capacitat de 20 litres. Va ser ben acceptat al poble perquè és equivalent a ¼ de quartera que era la mesura tradicional de capacitat per al gra.

Faneca: mesura tradicional de capacitat equivalent a mitja quartera.

Mesura rasa: mesura sense curull.

Raure: verb, passar un instrument per la superfície per llevar-li el que sobra. A La Morera “lo raure” és la barra arrodonida que es passava per sobre de la mesura per tal d'obtenir la mesura rasa.

Vellanes folles: localisme que correspon a avellanes fallades, és a dir, sense gra dins la closca.

Joan FERRAN i Ramon SABATÉ

Juliol i agost del 2002

(Fotos cedides: Joan Ferran)

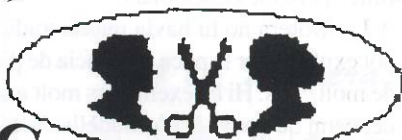
Magdalena Sabaté Català

(Autoservei CECI)

VERDURES
I
QUEVIURES

C/ de l'Església · Tel. 977 821 022
43360 Cornudella de Montsant (Priorat)

Perruqueria unisex



Carme Aragones

Pl. de la Vila, 1 - Tel. 977 82 11 55

CORNUDELLA DE MONTSANT

La
Nova
Botiga

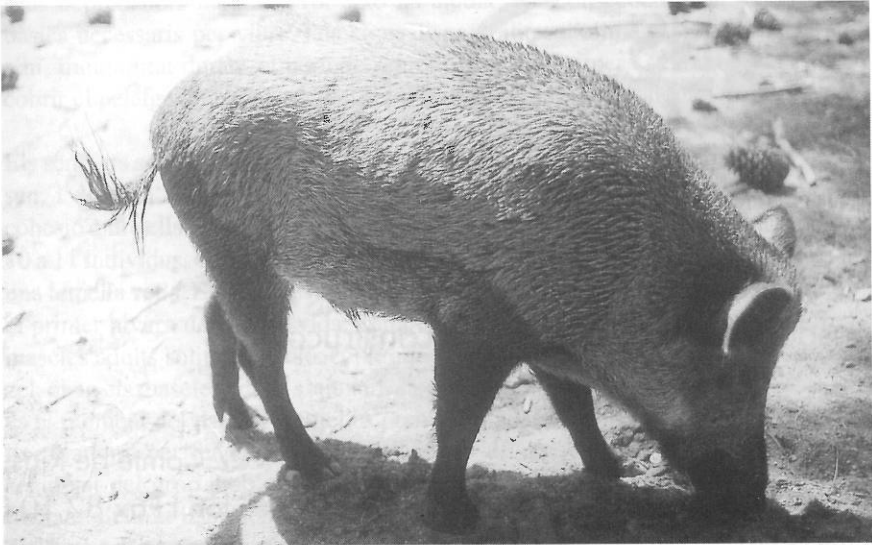
Pla de l'Església, 1
CORNUDELLA DE MONTSANT
(Tarragona)

VENTA
D'EN
PUBILL

MENJARS TÍPICS

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

LA FERA DEL MONTSANT



Porc senglar, Sus Scrofa, buscant menjar. (Foto cedida: J. Barrull & I. Mate)

El porc senglar (*Sus scrofa*) és la darrera de les feres que encara viu al recent estrenat Parc Natural de la Serra de Montsant. Aquest animal, de físic poderós i complexió forta, presenta un cap molt voluminós, del que destaquen el morro acabat en un musell mòbil i uns ullals molt desenvolupats. Pot assolir un metre d'alçada i dos de llargada, sense tenir en compte la cua, d'uns trenta centímetres. Alguns mascles, capturats pels caçadors de la zona, han superat amb freqüència els cent quilograms; encara que les femelles sempre han estat quelcom més petites. Tot el cos està recobert de forts pèls, que poden eriçar-se quan l'animal està excitat. Les potes són curtes i acabades en peülles. El senglar hi veu poc i malament, però el seu olfacte està força desenvolupat. També té molt fi el sentit de l'oïda.

El caràcter oportunista d'aquesta espècie, i la seva extraordinària capacitat d'expansió i de supervivència sembla que estan en relació amb tota una sèrie de trets anatòmics primitius i la manca d'especialització general, que li permeten emmotllar-se a una gran varietat d'hàbitats i d'aliments. Al Montsant colonitza la major part del territori, essent més abundant a les zones de vegetació tancada del bosc de Sant Blai, el barranc de l'Horta, la costa de la Grallera, el Racó de Missa, les Basselles, el Toll de l'Ou o el Racó dels Forats. En aquestes zones boscoses pot passar desapercebut, tot i que se'l pot trobar en un gran varietat d'ambients.

Darrerament, hem pogut notar l'increment significatiu de la població dels senglars que volten pels nostres camps. Tres són els factors que influencien en la seva progressió. El primer, l'augment de la superfície forestal. El segon, la disminució de



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

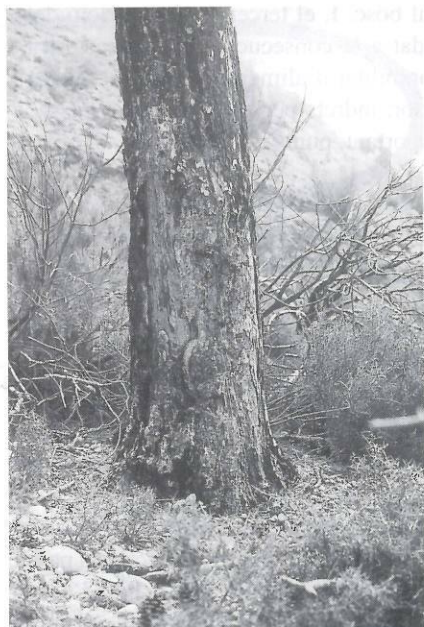
certes activitats humanes de gran impacte al bosc. I, el tercer, la desaparició dels seus depredadors naturals. Tot això ha ajudat a la consecució dels requeriments bàsics necessaris per viure, tals com: disponibilitat d'aliments, recers per ajaçar-s'hi, tranquil·litat durant el període reproductor, indrets per esterrear-se a l'estiu i cobrir el pelatge de fang i, un factor molt important, punts d'aigua.

Els senglars són animals socials. Els membres del grup mengen, es banyen, descansen, i dormen tots junts. Un variat repertori de sons manté la comunicació i la cohesió entre ells. L'estructura social és, bàsicament, matriarcal. El nucli familiar, de 10 a 11 individus, està compost per femelles amb cries i joves subadults, liderats per una femella vella. Els mascles deixen la família tan aviat com arriben a la pubertat, en el primer hivern de la seva vida. També es troben petits nuclis de mascles joves o mascles adults solitaris. Molts cops, aquestes configuracions s'alteren a l'època de zel, quan els mascles adults s'ajunten als nuclis matriarcal i fan fora els joves. Quan és el moment del part, les femelles prenyades abandonen el grup a la recerca d'un lloc tranquil per fer el jaç de cria. Després de dues o tres setmanes tornen a la seguretat del grup amb els garrinets. El ritme d'activitat augmenta durant la nit, tractant d'eludir la presència humana. A les nostres terres es mostren actius a partir de les sis o les set de la tarda a l'hivern, i des de les nou o les deu de la nit a l'estiu. En totes les estacions, però, la mobilitat s'atura a la matinada. Un cop espavilats, al capvespre, inicien el camí cap als menjadors al trot, ja que tan sols galopen quan es veuen perseguits. Utilitzen quasi totes les hores d'activitat en menjar, en netejar-se i en banyar-se.

Els senglars poden ser descoberts seguint les seves pistes, com ara les "furgades", que són aixecaments irregulars del terreny pel moviment de terra, troncs, pedres, etc. amb el morro, o els "rascadors", que són troncs d'arbres, normalment pins, que



Grup familiar en un rebolcador de fang (F.c.: Barrull & Mate)



Rastre de senglars: rascador.



Rastres de senglar: excrements



Rastres de senglar: llits



Rastres de senglar: petjada

resten sense escorça pel fregament, fet a consciència, amb el cos de l'animal, i on és freqüent trobar-hi pèls enganxats. Els pals de la llum també s'utilitzen com rascadors perquè tenen quitrà a la seva base i els fan servir per desparasitar-se dels polls. Els "esmoladors", són troncs fets servir pels mascles per esmolar els ullals. Molts cops s'empren com a esmoladors les parts altes dels rascadors. Els "rebolcadors", són depressions del terreny, amb aigua o sense, on apareixen pèls o petjades. La pràctica d'arrebossar-se amb fang permet que tinguin la pell en perfecte estat de salut i, també, desempallegar-se dels nombrosos paràsits externs. Els "llits" són semblants als rebolcadors però no tan profunds, sense aigua i molt amagats. Altres marques ben característiques que ens permeten descobrir els senglars són les "petjades", que fan de nou a dotze centímetres de llarg per cinc o sis d'ample. Quan caminen, marquen les peülles secundàries en forma de petites concavitats, quasi puntuals que ultrapassen clarament l'amplada de les peülles principals. També són fàcils de reconèixer els "excrements", que formen grossos paquets allargats, d'un tres centímetres de gruix i de cinc a deu centímetres de longitud, de coloració variable segons l'alimentació.

Per bé que existeixen variacions d'aquest esquema general, el cicle reproductor del senglar, en les contrades de La Morera de Montsant, es desenvolupa de la següent manera: la femella entra en zel a la tardor i aquest dura una vintena de dies (amb un màxim de dos o tres dies d'estre o període de màxima fertilitat). Aleshores, els mascles realitzen desplaçaments quilomètrics per trobar les seves consorts. El primer que arriba es queda amb la família i expulsa els mascles subadults. Si es troben dos mascles d'igual fortalesa lluiten aferrissadament. Poden produir-se greus ferides, que no van a més perquè disposen, en l'època de zel, d'un notable engruiximent de la pell en els costats que actua a mode d'escut, protegint el cos dels perillous ullals.



Femella amb raions. (F.C.: Barrull & Mate)

DAVID PORQUERES

CANSALADERIA QUEVIURES

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



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

D'aquesta manera s'estableixen les jerarquies socials i cada mascle disposa de dos o tres femelles per aparellar-se. Els mascles mostren les cicatrius de les ferides i una reducció del 20 % del seu pes per l'esforç físic. El festeig es basa en unes maniobres tosques de persecució i empentes, i quan la femella està disposada per la còpula, ho demostra quedant-se absolutament immòbil. Tan bon punt ha finalitzat el període de còpules, els mascles adults, prims i cansats, abandonen les femelles per tornar a la seva vida solitària. Després d'un període de gestació de quatre mesos, a la primavera, la femella pareix un nombre de 3 a 5 lletons (depenent de l'edat de la mare). En el moment del part, la garrina busca un lloc amagat entre els matolls o prepara un "niu" cavant el terra i reomplint el clot amb branquetes i fulles. Els lletons mamen durant dos o tres mesos, però ja poden menjar alguns aliments sòlids a les dues setmanes. Els petits s'esbatussen per aconseguir els mugrons davanters, que són els que donen més llet. Fins els tres mesos, els garrins tenen un pelatge castany groguenc, amb un llistat més clar característic. Després, cap els cinc o sis mesos, el pèl es torna marró-vermellós. Assoleixen la maduresa sexual entre el primer i el segon any de la seva vida, segons el nodriment. Pels voltants del nostre poble, no és rar que les femelles tinguin dos parts anuals, en funció del bon estat físic, i que es produeixin naixements en qualsevol època de l'any. La capacitat prolífica del senglar és un element fonamental per comprendre l'estructura de les poblacions de l'espècie i explica l'elevada proporció d'individus de menys d'un any. Un senglar pot viure entre sis i deu anys, però només un 22% dels individus supera els dos anys de vida. Però, quin és potser el factor intrínsec que fa que aquests animals siguin capaços d'una gran expansió quan les condicions ambientals són favorables? Segurament el fet de que siguin generalistes pel que fa a l'alimentació: el senglar menja de tot. Aquests animals obtenen gran part de l'aliment del subsòl, després de localitzar-lo amb l'olfacte. Llauren aleshores el terreny amb el musell, apoderant-se de tot el que puguin desenterrar. Del 80 al 90% de la seva dieta és d'origen vegetal, complementant-se amb cucs, cargols, larves d'escarabats, micromamífers, amfibis, rèptils, ous i pollets, o carronya. Tanmateix, hi ha dos grans grups d'aliments que constitueixen la base de la seva alimentació: d'una banda les glans, les arrels i els bulbs i, de l'altre, sobretot en períodes de manca, els productes agrícoles. La gent de La Morera de Montsant ha estat sovint víctima de la golafreria dels porcs, patint danys diversos en els seus camps de conreu. Ametlles, avellanets, préssecs, cireres, figues, raïms, enciams, faves, cigrons, blat, civada i ordi, són una petita mostra de les exquisiteses que agraden al senglar. S'han capturat animals amb tres quilograms de glans a l'estómac, o d'altres que s'havien menjat dos quilograms de patates. Molt cops no és tant el que menja com el que fa malbé: tomba espigues, desenterra les patates o esventa les arrels. Això provoca les conseqüents protestes de la pagesia, i llavors, si és convenient, es permet ocasionalment la seva caça fora de l'època de veda. Però no hem d'oblidar, tanmateix, tots els efectes beneficiosos de la seva activitat. El senglar destrueix insectes i larves perjudicials per l'agricultura, desenterra i consumeix rosegadors, aireja i remou el sòl del bosc, enterra les llavors caigudes dels arbres, i facilita la successió de les comunitats vegetals actuant com



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

a dispersor d'espècies.

Per tot això, sembla oportuna la seva acurada gestió. El senglar és un dels animals més impressionants de la nostra fauna, i una peça molt cobejada per les colles de caçadors locals. S'han de controlar els efectius per tal que no ocasionin perjudicis en els conreus allà on la densitat és molt alta. A manca de depredadors naturals, l'activitat cinegètica ha de substituir-los com a instrument de gestió, sempre tenint en compte les característiques de cada població i sobretot dels efectes d'aquesta activitat en l'estructura social de l'animal. Pel que fa concretament a la caça al Montsant, el sistema més emprat és la batuda, i això determina que els caçadors s'organitzin en colles compostes per un nombre variable, de no gaire més de deu persones. Durant la cacera, els participants se situen en llocs distribuïts al voltant de la zona on se suposa que es troben els animals, ja que abans s'ha detectat la seva presència per determinats senyals, dels quals ja hem parlat abans. Els gossos de rastre s'encarreguen de localitzar-los i obligar-los a sortir dels jaços a camp obert o per indrets de pas obligat per les característiques del terreny, on són abatuts pels caçadors apostats. El període de cacera va des del dia 12 d'octubre al primer diumenge de febrer, ambdós inclosos, i és prohibit de caçar les femelles acompanyades de les cries, i també les cries, considerant com a cries els individus ratllats, denominats lletons, porcells o raions.

Joan BARULL i Isabel MATE
Biòlegs



*Partida de caçadors de senglar al Montsant.
(F.c.: Barrull & Mate)*

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

Gavaldá - 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

D'ENCÀRREGS AL LLOAR



He arribat de matinada al Lloar per tornar uns documents al Sr Jaume Sabaté que s'havien de consultar a la biblioteca de la Mongia i, de pas, fer-li unes consultes històriques.

He passat per la Rectoria i mossèn Pelegrí Martí, ecònom de la Parròquia, anava al temple a celebrar l'Eucaristia. Hi he assistit i després d'esmorzar he anat a casa del Sr Jaume, molt a prop de la Parròquia, al Pla Moré.

El mestre Sabaté i Alentorn és un escriptor, historiador i costumista de les nostres terres. Ha publicat nombrosos llibres i és un dels assessors del Sr Prior quant a dades del Priorat i rodalies. M'ha atès molt amablement i hem tingut, com sempre que ens veiem, plàtiques força interessants. Se'ns ha fet migdia i mossèn Pelegrí m'ha vingut a buscar. Tot passant per la plaça uns grupet de nens i nenes jugaven fent xivarri i han deixat els jocs per saludar el Sr Rector, besant-li la mà. Un d'ells també ha besat la meua i m'ha dit: "d'on ets mossèn tu? com et dius? jo em dic Albert i aquesta (senyalant una nena moreneta, d'ulls preciosos) és una amigueta meua de Móra que es diu Maria Rosa". Li he contestat: "sóc un monjo de Scala Dei i em dic Josep Enric; encara no sóc mossèn".

Al capvespre torno cap a la Cartoixa. Fa fred i avui hi arribaré tard perquè vaig amb el carro i la somereta.

JOSEP ENRIC, Monjo de la Cartoixa de Scala Dei
15 de Novembre de 1830

LA MORERA D

Festa M

DISSABTE 31 D'AGOST

17:00h. IIIa. Trobada de puntaires de La Morera de Montsant, al local social.

24:00h. Discoteca mòbil amb el Conjunt **REUS LIGHTS**.

DIUMENGE 1 DE SETEMBRE

17:00h. Al local social, Narració de Contes per a petits i grans a càrrec de **Lluís Ganduxé i Cosiells**.

19:00h. Literatura en viu protagonitzada per artistes locals.

DISSABTE 7 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**.

12:00 Inauguració de l'exposició "**Entreteniments**" de quadres fets a mà per **Teresa Pallejà**.

11:00 a 14:00h. i de **16:00 a 19:00h.** Parc Infantil a la Pista Poliesportiva.

20:00h. Ball de tarda a càrrec de l'orquestra **VENUS**.

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

La Comissió de Festes es reserva el dret de canviar, suspendre

E MONTSANT

or 2002

DIUMENGE 8 DE SETEMBRE

12'00h. Eucaristia de Festa Major a l'església parroquial, cantada per la Coral **VILA DE FALSET**. Seguidament processó pel poble, acompanyats per la Colla Gegantera i Grallera.

13'00h. Concert a l'església de la Coral **VILA DE FALSET**.

14:00h. Al local social es farà el popular Ball de Vermut amenitzat per **MONTSE & JOE TRANSFER**.

20'00h. Ball de tarda amb el cojunt **MONTSE & JOE TRANSFER**. Elecció de la Pubilla i l'Hereu.

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

DIMARTS 10 DE SETEMBRE

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

DIMECRES 11 DE SETEMBRE

13'00h. XVIIIa. Ballada de Sardanes amb la **COBLA PARE MANYANET**.

o innovar qualsevol acte, si les circumstàncies ho requereixen

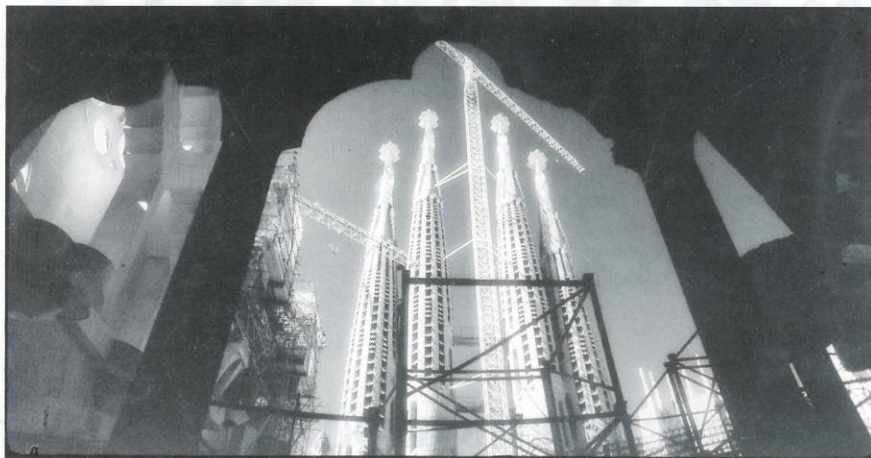


Foto: Llorenç Herrera Altès. Fototeca Municipal de Reus. IMAC

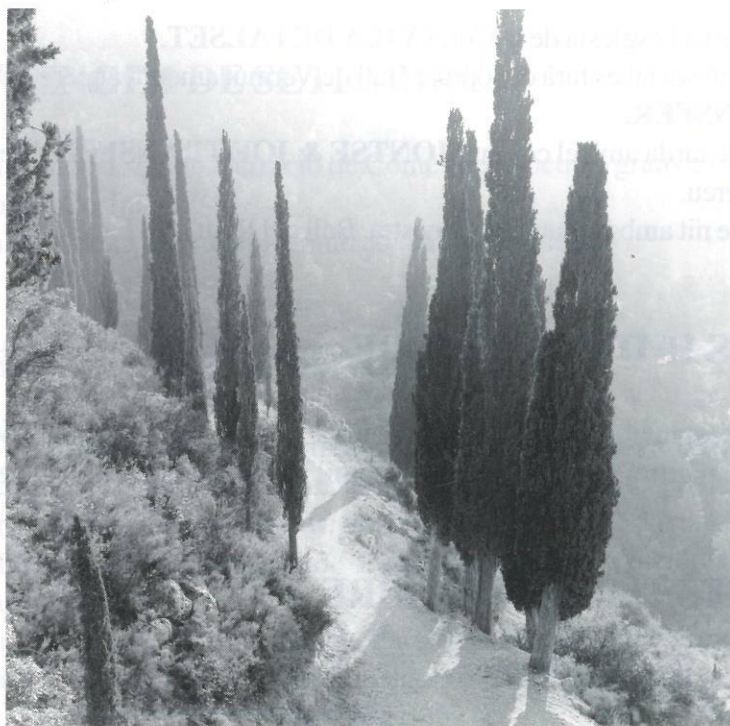


Foto: Josep Massó Vidal. Fototeca Municipal de Reus. IMAC

GAUDÍ I LA NATURA

Gaudí i la Natura és una mostra fotogràfica que ha organitzat la Fototeca Municipal de Reus amb motiu del 150è aniversari del naixement del genial arquitecte reusenc Antoni Gaudí i forma part de la programació d'activitats de l'Ajuntament de Reus en motiu d'aquest esdeveniment. L'exposició mostra una cinquantena d'imatges que formen part del fons de la Fototeca Municipal de Reus i que provenen de diversos treballs de recerca que ha dut a terme l'Agrupació fotogràfica de Reus (AFR), així com de les diferents edicions dels Premis Ciutat de Reus de Fotografia que convoca l'IMAC amb la col·laboració de l'AFR.

La idea al voltant de la qual va néixer l'exposició va ser mostrar la inspiració de l'arquitecte en les formes naturals del seu entorn més proper en els processos creatius de les seves obres.

A través de l'observació de les diferents imatges de la Carpeta sobre Gaudí, editada per l'AFR l'any 1999, apareixien tota una sèrie de paral·lelismes amb les col·leccions d'imatges de natura i paisatges del fons de la Fototeca Municipal; això va fer que s'iniciés una recerca exhaustiva per tal d'intentar trobar altres coincidències i similituds. A les roques de les muntanyes del Montsant hi veïem les xemeneies i els sostres de la Pedrera; els Arenys de Mont-roig es convertien en les parets de la Cripta Güell; les dunes del Delta de l'Ebre ens recordaven la teulada de la Casa Batlló; al Barranc dels Pèlags hi endevinàvem les xemeneies del Parc Güell i els xiprers de les ermites del Montsant es presentaven com les torres de la Sagrada Família... A partir d'aquí, el treball era cada cop en més apassionant, sobretot a mesura que les mateixes paraules de Gaudí confirmaven aquesta estreta relació entre les seves obres i les formes de la natura i els paisatges del seu entorn.

“Al món no s'ha inventat res. La fortuna d'un invent consisteix a veure el que Déu ha posat davant dels ulls de tota la humanitat. Fa milers d'anys que les mosques volen; els homes no hem construït els aeroplans fins ara.”

Consultant bibliografia sobre el genial arquitecte afloraven cada cop més referències i cites textuais de Gaudí en les quals ell expressava la seva cosmovisió i ratificava amb contundència com la llum, la morfologia dels paisatges i en general tota la Natura haurien d'influir en la seva obra. L'aventura de la forma neix en el pensament de l'arquitecte a partir d'un únic protagonista, un únic llibre, font d'infinita saviesa.

“El gran llibre sempre obert i que cal esforçar-se a llegir, és el de la Naturalesa; els altres llibres estan extrets d'aquest i a més contenen les equivocacions i les interpretacions dels homes.”

Antoni Gaudí parla molt sovint del seu caràcter eminentment mediterrani i descriu com la llum d'aquestes latituds dona un especial relleu a les formes naturals; una



Foto: Llorenç Herrera Altès. Fototeca Municipal de Reus. IMAC

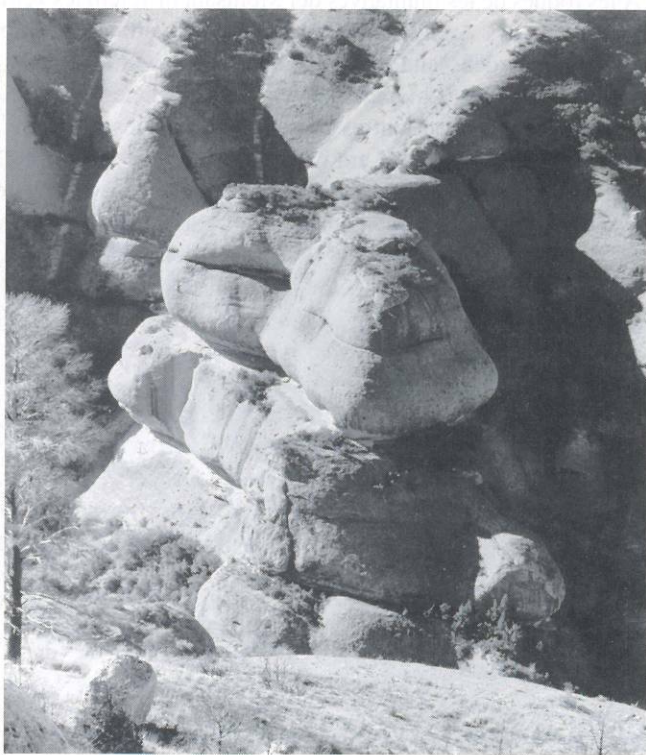
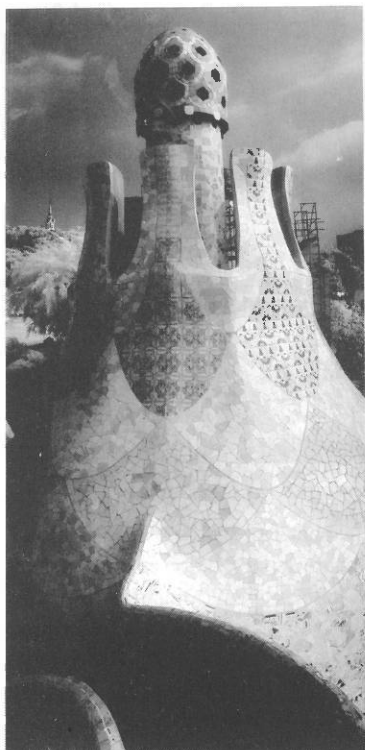


Foto: Llorenç Herrera Altès. Fototeca Municipal de Reus. IMAC

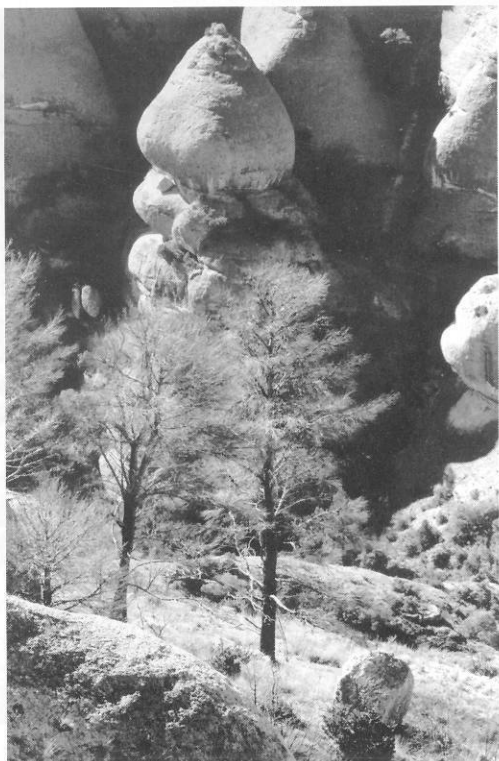


*Foto: Llorenç Herrera Altès.
Fototeca Municipal de Reus. IMAC*

"...la visió és la immensitat,
veu el que hi ha i el que no hi ha..."

"...L'originalitat consisteix
a tornar a l'origen..."

*Foto: Llorenç Herrera Altès.
Fotot. Municipal de Reus. IMAC*



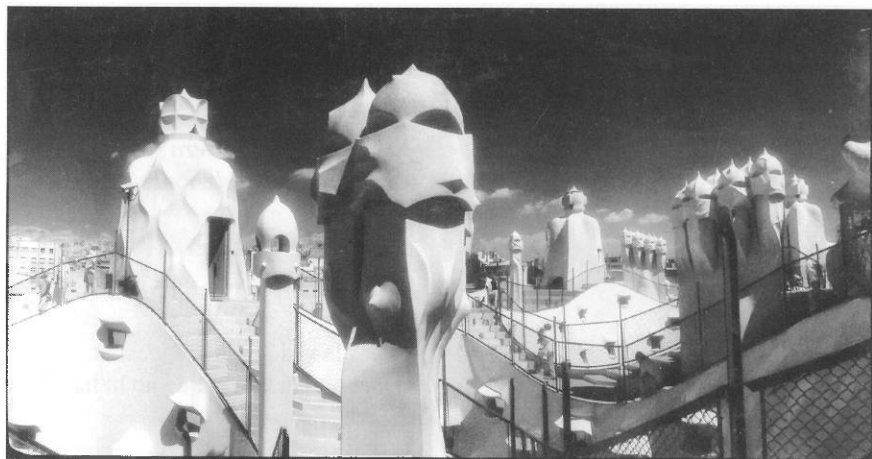


Foto: Llorenç Herrera Altès. Fototeca Municipal de Reus. IMAC

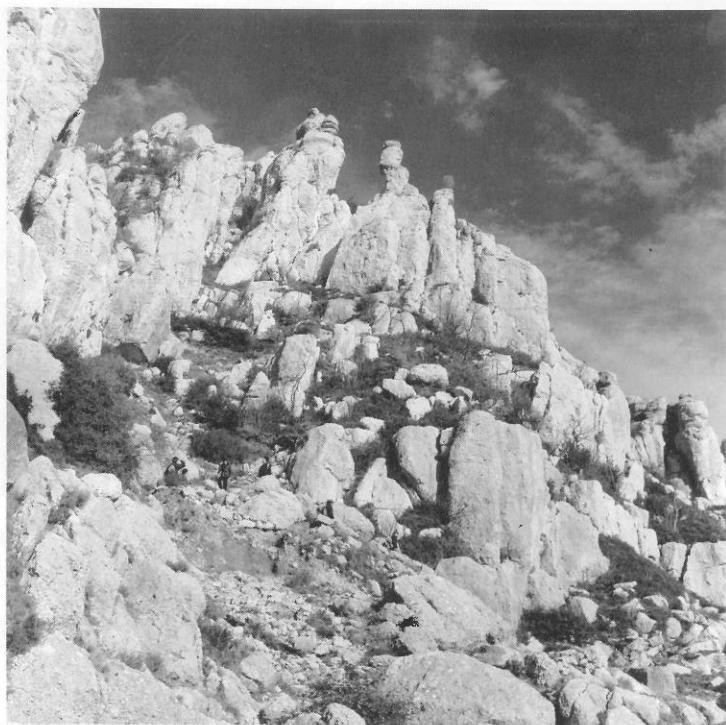


Foto: Josep Massó Vidal. Fototeca Municipal de Reus. IMAC

morfologia que es fixa en paisatges plens de simbolisme, un cromatisme mediterrani que desperta l'interès de molts artistes...

"La llum que assoleix la màxima harmonia és la inclinada a 45°, la qual no incideix sobre els cossos ni perpendicularment ni horitzontalment; aquesta llum, que és la llum mitjana, dóna la més perfecta visió dels cossos i la més matisada valoració. Aquesta llum és la mediterrània; els pobles de la Mediterrània són veritables dipositaris de la plasticitat(....) L'arquitectura és, doncs, mediterrània, perquè és harmonia de la llum, i aquesta no existeix ni en els pobles del Nord, que tenen la llum trista horitzontal, ni en els càlids, on és vertical."

... i que fa entrar en joc els cinc sentits d'un espectador actiu.

"La vista és el sentit de la llum, de l'espai de la plasticitat; la visió és la immensitat, veu el que hi ha i el que no hi ha."

La mostra pretén donar pistes per trobar aquests lligams, de vegades molt evidents, però que altres cops es mostren amb tal subtilesa que conviden al joc de la descoberta i de la imaginació. Paisatges del sud de Catalunya, entre els quals el Montsant, han captivat molts objectius fotogràfics i que aconsegueixen centrar l'atenció de l'espectador i endur-se'l cap a un univers que es pot considerar propi de l'espai Gaudí.

"La Bellesa és el resplendor de la Veritat; com que l'art és Bellesa, sense Veritat no hi ha art. Per trobar la Veritat cal conèixer bé els éssers de la Creació."

La qualitat excepcional de les fotografies de Llorenç Herrera, Josep Massó i Manuel Cuadrada ens conviden a entrar en aquest joc apassionant de la descoberta, de la mateixa manera que ho va fer l'arquitecte.

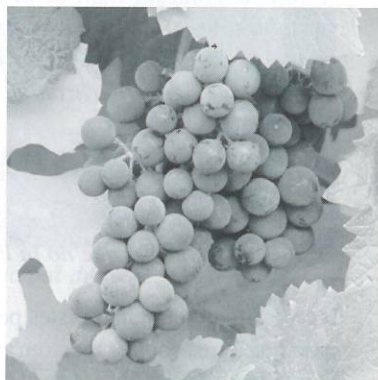
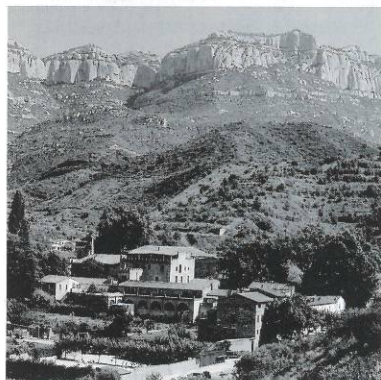
"La creació continua incessantment per mitjà dels homes; l'home no crea; troba i parteix de la troballa. Els que cerquen les lleis de la Naturalesa per a conformar-hi noves obres col·laboren amb el Creador. Els copistes no col·laboren. L'originalitat consisteix a tornar a l'origen"

I són aquests orígens de Gaudí els que hem volgut reivindicar, vinculant algunes de les seves obres als paisatges de la seva infantesa i joventut; amb la certesa que van influir en el disseny de les seves construccions, que ens recorden les textures, les formes i la lluminositat de les terres que el van veure néixer.

Coia DOMINGO

Directora de la Fototeca Municipal de Reus

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

VI BO DEL PRIORAT

“TABBA DEL ARRIENDO DEL VIFORASTER AL MENUDEO PER LO ANY 1828”

“TABBA PER LO ARRIENDO dels tres rals de velló per càrrega de VIDEL PRIORAT y demás foraster de consum, que entria en la present Vila (de Reus), en lo any 1828”

El vi i les vinyes del Priorat es troben en un moment d'esplendor, d'expansió i prosperitat, aprofitant aquesta avinentesa voldria endarrerir-me en el temps, concretament en els anys 1828 i 1829, a la Vila de Reus.

A l'Arxiu Històric Comarcal de Reus, dins del Fons Municipal de Reus, hi trobem la sèrie de llibres de les “tabes” d'arrendaments de Propis i Arbitris, en els quals concretament en el dels anys 1825 – 1829, hi trobem, l'any 1828 dues “tabes” que fan referència al VIDEL PRIORAT; les mateixes “tabes” d'arrendament es repeteixen gairebé sense variacions amb els mateixos pactes i condicions l'any següent, el 1829. Encara que dits arrendaments són de la Vila de Reus, un dels productes arrendats, de forma destacada, és el Vi del Priorat. Cal tenir en compte les dates, doncs són uns anys abans de la desamortització de Mendizábal, del 1836, i l'exclaustració de la Cartoixa d'Scala-Dei, és a dir, fan referència al terme del Priorat de la Cartoixa d'Scala-Dei.

Penso que aquests documents mereixen un tractament i un estudi més aprofundit, cosa que per raons d'espai i de temps no podem fer aquí, malgrat no poder-los reproduir en la seva totalitat, sí que en transcriuré els capítols més destacats que fan referència al Vi del Priorat; també faré un breu resum dels altres capítols amb la informació que donen, més o menys detallada, de les condicions de dit arrendament.

L'encapçalament de la primera taula d'arrendament és **“Tabba del arriendo del Vi Foraster al menudeo per lo any 1828”**, i compren 16 capítols a més d'un d'addicional i altres quatre sota l'epígraf *“En paper separat”*, escrits en la mateixa taula.

En el primer capítol es diu que l'arrendament es fa seguint l'ordre del Sr. Intendant del Principat de l'any 1771; segons la qual els arrendaments s'han de posar a la subhasta tres mesos abans de finalitzar el de l'any anterior. Els arrendaments eren anuals.

En el segon capítol ens diu quantes tavernes haurà de tenir l'arrendatari, la seva distribució, classes de vins, mesures, benefici que se li concedeix, ..., aquest capítol el transcrivim íntegrament i és com segueix:

“Sàpia: que estará obligat a tenir dotze casas una en cada un dels set barris antics, altra en lo del Roser, extra muros de la Vila, y las restants quatre en los llocs o parages ahont disposará lo Magnífich Ajuntament, en todas las quals deurà vender VI BO DEL PRIORAT a la menuda, desde un corté inclusive, en

avall, tenint-ne sempre de eixut y de dols, com i també malvesia, vi ranci i granacha, divent ser totas las expresadas begudas bonas y de recibo y quedant obligat lo arrendatari a donar los noms dels subgetes y de las casas de las primeras vuit tabernas al Sor. Alcalde Major i al Magnífich Ajuntament, a coneguda dels quals y no altrament podran ser empleats aquells y los de las altrás quatre tabernas, advertint que los preus dels vins se li arreglaran als que los comercians pàguian en lo PRIORAT, cada mes per afinar-li las mesuras, ab los deu rals per càrrega, que se li concedeixen de benefici sobre lo preu, gastos y drets: tot baix pena de deu lliuras, per cada vegada que contravinga a qualsevol cosa de las contingudas en lo present capítol, aplicadora segons estil”.

Tal com hem dit penso que caldria aprofundir més en l'estudi del tema, per tal de veure quines eren aquestes dotze tavernes, la seva localització i també saber quines eren les persones que les portaven. Cosa que requereix continuar, encara més, en la tasca d'investigació.

En el tercer es manifesta el que no s'ha de considerar vi Foraster i diu, *“que és el que els veïns de la Vila de Reus han collit en les seves pròpies terres y termes comarcans al de ells y estibat en sos casas de camp allí establert-as”* i ens diu també que els veïns estan obligats a donar a l'arrendatari els *“manifetos justificatius”* de les existències que tenen.

En el capítol següent fa l'aclariment del que cal entendre per masos comarcans, *“per masos comarcans se enten tots aquells que estan en la circumferència de la present Vila (de Reus), fins a la distància de hora y mitja de ella, que sian propis de sos vehins y que estos pàguian en la mateixa totas las contribucions ordinàries y extraordinàries ab que contribueix la generalitat de sos habitants”.*

En els quatre següents ens diu que també serà vi foraster el que resultarà de la verema forastera que s'introdueixi a la Vila. Que per evitat frauds dels que fan lo tràfic o venen vi del país per menor, *“barrejant-hi y venent mesclat ab ell vi foraster”*, s'estableix que cap traficant, en la venda per menor, pugui tenir o vendre a un temps ni en una mateixa casa vi de les dues classes, sota pena de 25 lliures i el comís. També els particulars que contravinguin els pactes de l'arrendament incorreran en la mateixa pena. L'Ajuntament es reserva la facultat i llibertat de donar permís per a vendre vi foraster durant els mesos d'agost a octubre de dit any 1828.

Destaquem també el capítol 9, pel qual veiem l'obligació que té l'arrendatari de tenir Vi del Priorat en cada taverna, que diu, *“Sàpia: que a més del VI DEL PRIORAT, que lo arrendatari té obligació de tenir en cada taverna podrà tenir-ni també, ab estiba separada, dels pobles de Riudecañes, Vilanova de Escornalbou, Dosaigües Mombrió y Arboser”.*

En el capítol que segueix manifesta que l'Ajuntament, cas d'autoritzar la venda de vi Foraster en els mesos que es reserva, sera preferit l'arrendatari, però que només podrà carregar sobre el cost i costes 10 sous per càrrega, en lloc de 10 rals; també podrà vendre vi foraster encara que no sigui dels pobles esmentats en la “taba”.

En el capítol 11, ens trobem amb una altra obligació de l'arrendatari, que podríem

considerar com a curiosa o sorprenent, que és la de tenir neu, i que diu “*Sàpia: que desde primer de maig fins al últim de setembre de mil vuit cents vint y vuit, deurà tenir per vendre al públich de esta Vila, neu y en son defecte gel, en dos punts diferents per la major comoditat dels vehins de la mateixa, baix pena de una peseta per cada hora que faltarà en facilitar aquest subministro o abast.*”

En els punts següents tracta del pagament del preu de dit arrendament que es farà “*ab plasos mensuals anticipats y en moneda española y sonant de or o plata y no vales reals ni altre espècie de paper amonedat*”. També haurà de donar “*dos idonis fianzas*” que haurà de presentar a l’acte mateix de remat per a la seva aprovació. Un altre pacte és que haurà de pagar als administradors del Pio Hospital de pobres de dita Vila, 60 lliures en metàl·lic corresponent al dret de parades. Així com també pagar al notari del comú i al porter o corredor per la seva tasca.

El darrer capítol, el 16, referent al públic, diu que no s’admetrà altra postura que no sigui la de la quarta part, dintre dels 90 dies després de la celebració de l’arrendament. El document està datat a Reus el 15 de novembre de 1827.

Hi ha un capítol addicional que estableix que l’arrendatari prendrà possessió el primer de gener de 1828, i “*en cas de oferir-se desde aquell dia en avant una o mes quartas pujas a son preu y que no vulla usar del dret de prelació o fadiga, deurà donar compte y rahó, baix jurament, de tot lo cobrat durant los dias que lo haurà tingut y entregar lo import al subgete per qui quèdia lo arrendament*”.

Segueix l’epígraf “En paper separat”, amb quatre condicions més per a l’arrendatari: la primera diu que haurà de posar a disposició de l’Ajuntament cada un dels dos dies de Corpus i Sant Pere del any 1828, el valor de dos-cents gots d’“*orchata, cañella y llimó*”. També haurà de donar als obrers de la Parroquial, el primer dia de gener del mateix any, dues càrregues de garnatxa, de bon gust i qualitat “per lo abast de las misas extraordinàries”. També haurà de donar, dit dia, a dits obrers de la Parroquial o a la persona que l’Ajuntament disposarà la quantitat de 80 lliures en metàl·lic per a la cera de la Parròquia. Així com també haurà d’entregar, el mateix dia i en metàl·lic, als administradors de Misericòrdia 5 lliures a benefici d’aquella ermita.

Els pactes d’aquest arrendament es repeteixen per a l’any 1929, són gairebé una còpia dels de l’any 1828. Hi ha algunes petites variacions de les quals en destaquem una, i és que en el pacte de l’obligació de l’arrendatari de tenir neu, s’hi afegeix que els cafeters estan obligats a comprar-li la neu i el gel.

En el mateix llibre d’arrendaments hi trobem a l’any 1828, una altra “*taba*” que fa referència al Vi del Priorat, compren 14 capítols o pactes a més d’un capítol addicional, l’encapçalament d’aquesta segona “*taba*” és, “*Tabba per lo arriendo dels tres rals de velló per càrrega de VI DEL PRIORAT y demés foraster de consum, que entria en la present Vila (de Reus), en lo any 1828*”.

En primer lloc es preveu a l’arrendatari que “est arriendo se fa en virtud de Real orde de 24 de agost de 1826 ab aprobació del Sor. Intendent de est Principat” de 15 de



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

novembre del mateix any.

En el segon capítol diu "*Sàpia: que podrà cobrar tres rals de velló per cada càrrega de dit vi (del Priorat y demás foraster), ecseptuant de esta contribució aquellas partidas que los vehins de la present Vila hauran cullit de sas pròpias terras, en los termes comarcans a est, y estivat en sas casas de camp allí establertias; però estaran obligats los amos de ditas casas de Camp a presentar al arrendatari, sempre y quant ell ho demània, manifestos justificatius de las ecsistèncias que allí tingan; y si rehusan donar-los, o se encontran falsificats, deuran subjectar-se al pago del referit dret*".

En el tercer es declara que s'entén per masos comarcans, tal com ja hem esmentat a la "taba" anterior; i també diu quins masos en queden exclosos, tal com segueix: "*ab la intel·ligència que si dins la referida distància se encontra algun mas que no ia de individuo, vehí o habitant la major part del any en ella de las circumstàncias expresadas, e igualment tot mitger foraster de mas de qualsevol vehí de esta compres en la demarcació referida, deurà pagar los tres rals de velló per càrrega com lo vi foraster, en cas de voler-lo introduhir per consumir en est Poble; però lo Magnífich Ajuntamnet se reserva la facultat de introduhir a ell quatrecentas càrregas per las refaccions que tingan lloch*".

També haurà de pagar el dret de tres rals de velló per càrrega, el vi que es calculi que pot resultar de la verema forastera que s'ha introduït a la Vila, "*baix pena de 25 lliures y lo comís, aplicadora un ters al Sor. Alcalde Major, altre a benefici del equipo del Batalló de Voluntaris Realistas y altre al acusador al qual se li guardará secret en tot temps*".

Ningú podrà introduir al "*Poble vi foraster*", no exceptuat, sense satisfer a l'arrendatari el tal dret, ni tampoc cap traficant podrà dipositar vi foraster a "*casa de comerciant ni en altra de particular que's venguia per lo consum*". En cas de sospita l'arrendatari podrà passar a mesurar-lo.

En el capítol 7è. Tracta del vi foraster destinat a embarcar, i ens diu "*Sàpia: que comerciant algú ni traficant ab vins forasters, que los cómpria per embarcar, tindrà facultat de vendre-ne ni endresar-ne a persona alguna particular del Poble per lo consum de sa casa*", és aquest un aspecte que també cal aprofundir, poder saber les quantitats de Vi del Priorat es destinaven per embarcar i quines eren les seves destinacions.

En el capítol següent ens diu que podrà cobrar dels comerciants "*que se expresan en la nota adjunta, lo dret de tres rals de velló per càrrega corresponents a las respectius cantitats que se'ls señala y se calcula prudencialment que consum la sua família*". No tenim la nota adjunta esmentada amb la llista de comerciants, no cal dir que seria interessant saber-ho.

En el capítol 9è. Ens parla de l'obligació que tenen els taverners y demás individus, no compresos en la llista dels comerciants, de manifestar a l'arrendatari el Vi Foraster que entrin per embarcar, fondre o destil·lar.

Els dos capítols que segueixen tracten de la forma de pagament de l'arrendament i

també de què només s'admeti la supressió del pagament o la reclamació per part de l'arrendatari, en cas de pesta de la Vila. El segon d'aquests capítols diu així: "*Sàpia: que per ningún motiu ni pretext previst ni imprevist de qualsevol naturalesa que sia, podrà suspender lo pago en las èpocas estipuladas en lo article precedent, a no ser que sols en esta Vila se experimentas y declaras lo asot de la peste, y que después de verificat lo pago y no antes, seran atesas las suas reclamacions y fetas las compensacions que sian justas, advertint que no se li farà cap rebaixa, encara que lo Ajuntament permetia o privia, en qualsevol temps del any, lo vendre per foraster que no sia del PRIORAT*".

En els capítols que segueixen es diu que l'arrendatari haurà de donar dues idònies fiances, que haurà de pagar al notari del comú el salari de l'acte, i al porter o corredor pel seu treball d'"encantar". I que un cop verificat el remat no s'admetrà altra postura que no sigui la de la quarta part.

El document està datat a Reus, el 28 de agost de 1827, i acaba amb un capítol addicional que diu que l'arrendatari haurà de prendre possessió el dia 1 de gener de 1828, i en cas d'haver-hi quarts puges al preu de l'arrendament i no vulgui fer servir el dret de "*prelació o fadiga*", és a dir, igualar l'oferta, haurà de donar comptes i raó, sota jurament, del que haurà cobrat durant els dies que ha tingut l'arrendament i passar-lo al nou arrendatari.

El pactes d'aquest arrendament es repeteixen per a l'any 1829, són gairebé els mateixos que els de 1828, hi ha algunes petites variacions, una d'elles és que no hi ha el capítol addicional.

Tal com ja hem dit el tema mereix un tractament i estudi més aprofundit, però les limitacions d'espai i temps ens condicionen i fan que haguem de deixar-ho per a una altra ocasió.

Crec que és un bon moment, ara que el PRIORAT viu una època d'eufòria en la producció de vins i de l'augment del conreu de les seves vinyes, tractar en el present escrit d'aquestes quatre "tabes" d'arrendament de la Vila de Reus, dels anys 1828 – 1829, que fan referència al VI DEL PRIORAT, cosa que demostra el bon apreci que tenia, vist per la seva distribució, i per la seva qualitat, tal com veiem en la Denominació d'Origen que se li donava "**VIBO DEL PRIORAT**".

Sabí PERIS i SERRADELL

Agost de 2002

PORTALADES I PORTES

El següent reportatge va sorgir pensant què canviades que trobem les coses i les persones quan les veiem en alguna fotografia de fa vint anys.

Així doncs, podem entreveure que d'aquí uns quants anys el que ara ens sembla habitual, normal i que, sovint, passa desapercebut, serà motiu de comentaris i de recuperació de moments passats.

Val a dir que s'enceta una tasca que no es pot pas acabar enguany, doncs són moltes les portalades i portes de totes les cases del poble. Així que s'aniran mostrant de mica en mica, en funció, també, de l'espai disponible als llibrets de la Festa Major.

Enguany començarem amb el Carrer Major, la Plaça del Priorat i la Plaça de la Font. Són en total 32 portalades i/o portes. Com podreu observar, entre elles n'hi ha de tota mida, de noves i d'antigues, algunes de reformades i d'altres que conserven el format original.

No obstant, la pedra, tan característica en la construcció de les cases del nostre poble, figura en la major part d'elles.

Lluís FRANQUET i SERRADELL

Agost de 2002



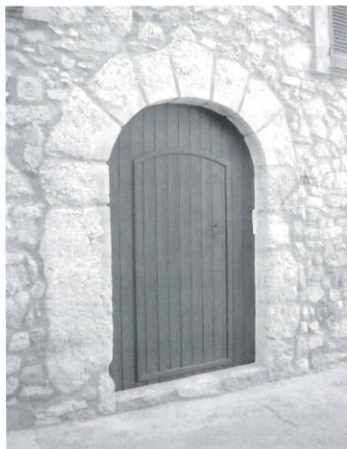
Ajuntament Nou



Església



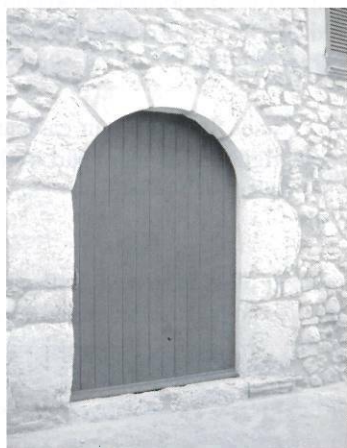
Xalet del Peyra



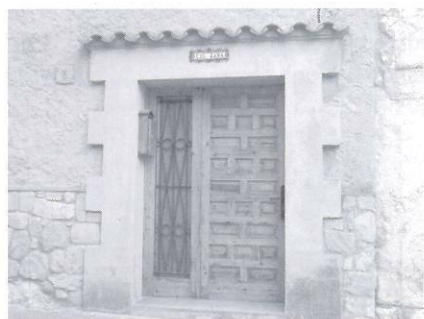
Cal Toset



Cal Melic



Cup de Cal Melic



Cal Jana



Cal Quimet de la Plaça



Ajuntament Vell



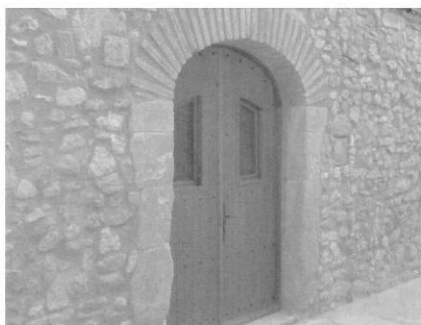
Cal Ros



Ca la Mari



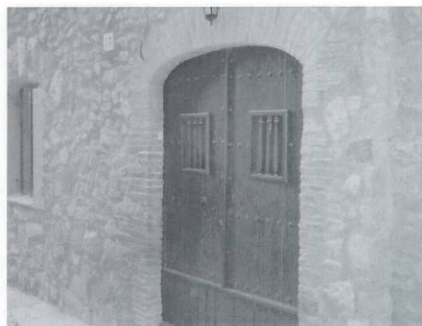
Garatge del Miralles



Ca l'Estenislao



Cal Salvadó



Cal Teixidó



Cal Fusté



Cal Xenxa



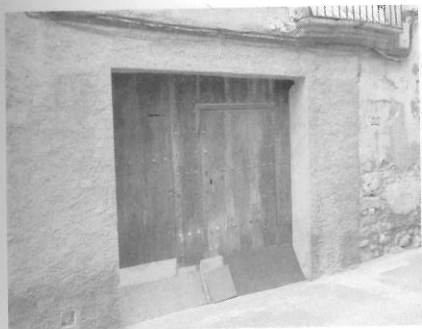
Cal Quadrada



Magatzem de Cal Quadrada



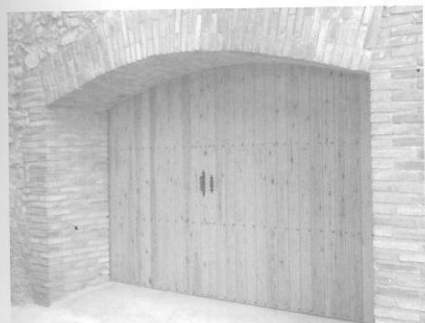
Cala Salut



Cal Vilà



Cal Rosalí



Garatge de Cal Rosalí



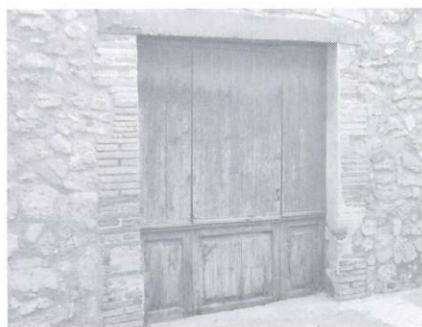
Cal Pessetó



Magatzem Franquet Serradell



Cal Peris



Cal Peris



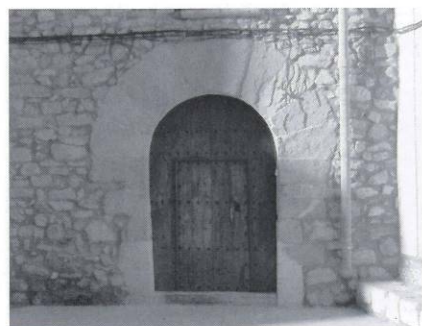
Cal Roget



L'Abadia



Cal Grau



Cal Capó



"El Perxe"

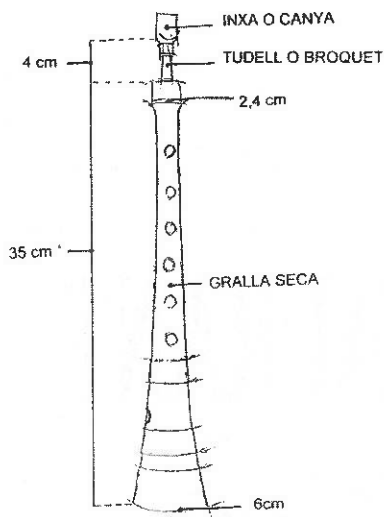
LA GRALLA

Antecedents i parentiu

La gralla és un instrument musical de la família dels aeròfons de tipus oboè popular, de llengüeta doble. Encara que la gralla és un instrument molt antic, amb el seu nom no la trobem documentada fins a la segona meitat del segle XIX. Els instruments més directament relacionats amb la gralla són “dolçaina valenciana”, “la dulzaina aragonesa” i “el graile occità”.

Consisteix en un tub de forma troncocònica d'uns 35 cm de llargada, fet de fusta i reforçat amb dues o més argolles metàl·liques. La gralla amplifica el so produït per una inxa o llengüeta de doble canya. Aquest so es transmet de la canya al tub sonor a través d'una petita peça metàl·lica anomenada broquet o tudell.

D'aquest instrument se'n coneixen dos tipus: la *gralla seca o curta*, el model més primitiu que consisteix en un tub de fusta on hi ha nou forats, dels quals set són



melòdics i els dos restants, que corresponen als extrems, són forats de sonoritat. La seva tessitura comprèn del Sol 3 al Sol 5, tot i que no es gaire habitual tocar més enllà d'una octava i mitja.

La *gralla dolça, llarga o de claus*, és un model més modern que implica l'allargament del tub de fusta i permet afegir forats que el graller tapa i destapa amb l'ajut de claus metàl·liques. Aquest tipus de gralla amplia la seva tessitura greu, hi ha models de gralla llarga de dos, tres, quatre i fins a cinc claus.

Ja des d'èpoques molt antigues, com les cultures hel·lènica i egípcia, es tenen referències d'instruments semblants a la gralla. Resulta difícil datar amb precisió

el moment de la seva gènesi, segons sembla, les primeres notícies de l'instrument són anteriors al segon mil·leni abans de Crist. Aquest instrument el trobem escampat arreu del món tot i que l'evolució ha estat diferent en cada indret i cultura. D'aleshores ençà, han passat molt anys, i a gairebé tot el món podem trobar instruments parents de la gralla, malgrat la diferència de forma, construcció, timbre i repertori de cada indret i sobretot, malgrat que tinguin funcions i papers diferents.

A Egipte, per exemple, era conegut amb el nom de *SIBS IABA*. En el món hel·lènic es conserva una descripció específica de l'instrument atribuïda a Aristòtil, inventor de diferents tipus, dels quals el més comú fou l'*AULOS PÍTIC*, utilitzat en les orgies dedicades al déu Dionís. L'*AULOS* donà pas a la *TIBIA ROMANA* que va influir poderosament en l'aparició d'un nombre important d'instruments de llengüeta do-

— 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

ble en l'edat mitjana. La *TIBIA* era emprada al teatre i en determinats rituals públics de caire profà i religiós. Els primers cristians van deixar, ben aviat al marge aquest instrument segurament per les seves anteriors connotacions.

Molt aviat fou coneguda a tot el pròxim orient i al nord d'Àfrica, però més tard la seva ona expansiva va arribar al mitjà i extrem orient, a les cultures del centre d'Àfrica i també a les latituds que configuren el món anomenat cèltic, el centre europeu i el mediterrani.

En determinats moments de la història de la gralla apareix amb el nom de *xeremies* i de *tarotes* segons l'aplicació que se'n feia; *xeremies* en els rituals religiosos i *tarotes* en les manifestacions profanes.

A tot el Principat trobem altres instruments de la família de la gralla, sobretot a la Catalunya Nova on hi va tenir un paper destacat. A la resta dels Països Catalans les referències més abundants són d'altres instruments com la dolçaina i la tarota entre d'altres. No és fins al principi del segle XIX que es troben referències de la denominació "gralla".

Actualment, els canvis produïts en la societat han modificat el caràcter de la festa tant en el sentit religiós com en les formes de diversió, i per tant, la funció de la gralla ha canviat. Fins i tot el graller ha passat a desenvolupar un paper molt diferent: abans acostumava a ser un pagès que es guanyava uns diners extra tocant la gralla, i la tècnica interpretativa era gairebé un secret professional que passava de pares a fills; avui en dia, ni els grallers són majoritàriament pagesos ni l'ofici es transmet de pares a fills.

Efectivament, un ball del segle passat podia tocar-lo un grup de grallers com un fet ben natural, en canvi ara, parlem de "ball de gralles" com un esdeveniment ritual, i fins a un cert punt, de moda en determinats sectors de la societat.

El repertori per a gralla pot provenir de diverses fonts, ja siguin aquestes tradicionals com adaptacions per a gralla o com també músiques composades expressament per a gralla. Tradicionalment, ha estat transmès en la seva majoria de forma oral, però cal destacar els reculls i publicacions que diferents estudiosos i particulars afeccionats han realitzat. La transmissió oral del repertori provoca la diversitat de versions sobre una mateixa composició, trobant-nos doncs grans diferències en mateixos títols. Les comarques amb més repertori tradicional són el Penedès i el Tarragonès. Els compositors han estat o bé els mateixos grallers o bé músics que per encàrrec han escrit allò que una colla de grallers els demanava.

Aquest repertori té diverses funcions:

-**TOCS:** són un seguit de tonades molt concretes per ser tocades en moments molt determinats d'una festa o acte, com ara el toc de matinades, toc de castells, toc de processó...

-**BALLS I ENTREMESOS FOLKLÒRICS:** aquests balls consisteixen en fer dansar dracs, gegants, cap grossos, àligues, cavallets i també molts balls parlats com

Serrallonga, moros i cristians, etc. A part de la gralla, també s'ha utilitzat com acompanyament musical el flabiol i el sac de gemecs.

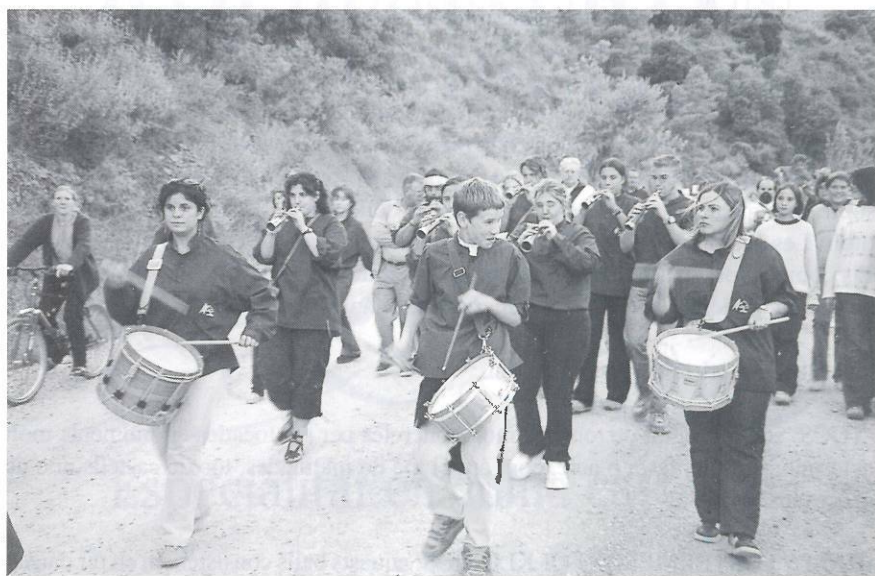
-BALLS DE PARELLES: són anomenats, en aquest cas, ball de gralles i antigament era l'únic ball de festa major que es feia en alguns pobles. Com a ball de gralles considerem: valsos, polques, mazurques, xotis, pas dobles,...

-CONCERT: és aquí on el grallers han de demostrar el més selecte del repertori. S'han interpretat amb grallers algunes partitures de fantasies i simfonies vuitcentistes, sardanes de gran prestigi i obres per a concert dins les noves tendències.

-CERCAVILES: la música que acompanya aquests actes sol ser pasdobles, marxes i en menys mesura vals ràpids, vals jotai tocs.

-COMBINACIONS DE GRALLA I ALTRES INSTRUMENTS: antigament la gralla no es barrejava en res més que no fossin timbals o gralles. Últimament s'ha combinat la gralla amb instruments de banda, piano, orquestra i coral, instruments tradicionals, etc.

Colla Gegantera i Grallera de la Morera de Montsant - Scala Dei
Agost de 2002



Via Trobada de Gegants 10 d'Agost de 2002. (Foto cedida per Albert Crivillé).

EL PA AMB TOMACA, UN ACTE ESPONTANI QUE HA FET HISTÒRIA I HA CREAT PRECEDENTS

Dins els actes de la Festa Major, n'hi ha un que va néixer, ja fa uns quants anys, de manera ben espontània i que ha anat consolidant-se, no només a La Morera, sinó també a altres pobles del voltant. Es tracta del Pa amb Tomaca i consisteix en repartir uns entrepans de pernil i unes ampolles de cava, el darrer dia de ball de la Festa, entre les sessions de tarda i nit.

Aquest costum de distribuir algun aliment sòlid, i també cava, va començar quan el ball es feia dins el cafè de la plaça. Primer van ser galetes, i després coca i cava. Es va triar el darrer dia de la Festa Major, perquè només quedaven ja els habituals del poble. Era el que hom anomenava "el dia dels dropos".

Dos pernils tallats a mà

Va ser a principis dels anys 80 quan va començar a compartir-se el pa amb tomaca pròpiament dit. El ball ja tenia lloc a l'exterior, a la mateixa plaça i els matrimonis, llavors joves, del poble, van comprar dos pernils, que van tallar a mà, i uns 20 ó 25 quilos de pa. Joana Figueres recorda que, el primer any, va tallar, ella tota sola, els dos pernils. L'any següent ja va comptar amb la col·laboració de Ramon Crivillé, de Cal Ros.

La preparació del Pa amb Tomaca, que consistia, evidentment, en sucar el pa i tallar el pernil, tenia lloc, els primers anys, a l'Abadia, i, partir del 1988, en construir-se l'ajuntament nou, va passar a fer-se a l'antiga casa consistorial. El pa el duïen de Cornudella, i el pernil, de Reus, i la preparació va anar sempre a càrrec de la mateixa colla de matrimonis, ara ja de mitjana edat.

El "boom" del Pa amb Tomaca

Ens ha semblat curiós que aquest acte tan especial i característic de la Festa Major de La Morera trigués molts anys en tenir publicitat. El motiu d'aquest "silenci" el podríem trobar, precisament, en la intimitat que els morenencs i les morenques volien donar a la celebració del darrer ball de la seva Festa. I no és fins l'any 1991, quan el llibret anuncia, tímidament, que "entre sessió i sessió de ball, no caldrà marxar, perquè sortiran amb la panxa plena." I, a partir del 1994, el Pa amb Tomaca queda ja incorporat, com un acte més del programa oficial de la Festa Major de La Morera de Montsant.

Però l'autèntic "boom" del Pa amb Tomaca va començar uns anys abans, a la segona meitat dels 80, i es va estendre fins a mitjans dels 90. Des del 1983, el poble de La Morera disposava del nou Local d'obra i cobert, i això va fer que el nombre de visitants a la seva Festa Major s'incrementés, any rere any, en tots els actes de la Festa i, òbviament, també en el dia del Pa amb Tomaca, que tenia l'atractiu de poder

ESTANC PASA

**TABACS
ARTICLES DE REGAL
PERFUMERIA**

C/ Església, 11
Tel. 659 478 202
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

Fusteria SANTI

Venda de matalssos
"PIKOLIN"

Carrer Major, 12
Tel. 977 821 286
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

QUEVIURES
I
VERDURES

GENOVEVA

Sant Antoni, 19
Tel. 977 82 11 69
CORNUDELLA DE MONTSANT



**BAR MUSICAL
CORNUDELLA**

obsequiar els convidats sense haver d'encendre el foc de les cuines de les cases, ni de fregar els plats. Tothom sortia del ball sopat, i ben content. A tot això cal afegir que La Morera havia estat el primer poble de la seva contrada en instaurar aquest costum festiu i molts prioratins i, fins i tot, habitants d'altres comarques tarragonines i barcelonines es dirigien al nostre poble, per tal de compartir l'alegria de la Festa. Era l'època, per exemple, dels autocars de jubilats.

Aquest increment de visitants va fer evolucionar, també, l'elaboració del Pa amb Tomaca en ella mateixa. Del pa a llesques es va passar als entrepans, que eren més còmodes a l'hora de sucra la tomaca i també de distribuir-los. I el pernil, que darrerament es tallava amb una màquina petita, de la botiga, va ser comprat ja tallat. Això va evitar "una feina molt lenta i feixuga, que durava tota la nit anterior al dia del ball", com recorda Pere Bonet, autor de les fotos d'aquest reportatge. Ara, la tasca de sucra els entrepans i omplir-los de pernil es fa el mateix dia 10 de setembre, ja instaurat com el del Pa amb Tomaca, al matí.

En aquells anys del "boom" del Pa amb Tomaca es van arribar a sucra uns 70 quilos de pa. Actualment se n'utilitzen uns 50 ó 55. Fina Nebot ens ofereix dades concretes de l'any 1990: es van gastar 1100 entrepans i 12 pernills.

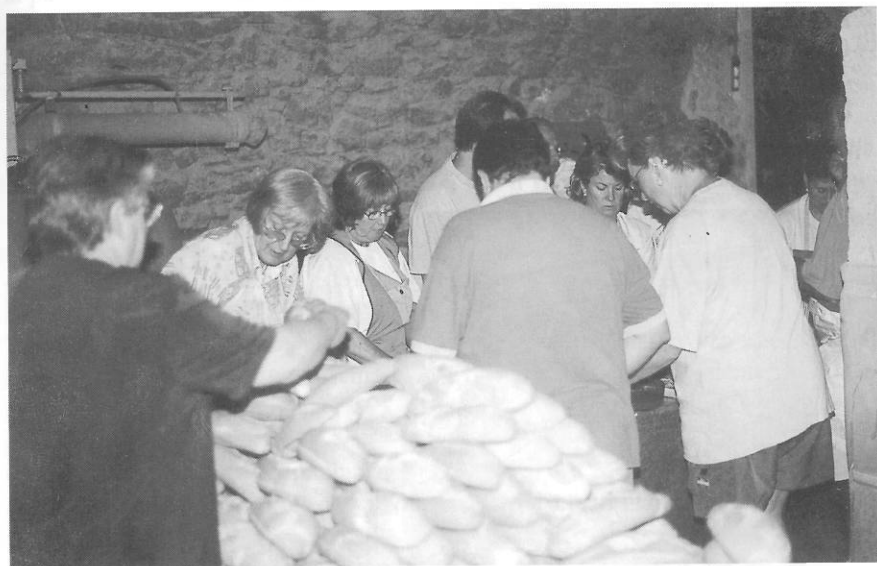


Foto d'una perspectiva de l'elaboració del pa amb tomaca. (F. c.: Pere Bonet)

Els músics i el Pa amb Tomaca

La tradició del Pa amb Tomaca és compartida, també, pels músics de les orquestres que vénen a tocar als balls de la Festa Major. Avui en dia, els seus components

solen sopar en algun dels restaurants de la població. Però, quan no n'hi havia, els músics sopaven a les cases, amb les famílies del poble. I, el dia del Pa amb Tomaca, s'afegien, i encara s'afegeixen a la festa i comparteixen també els entrepans i el cava, a baix, al local.

La mateixa Fina ens diu que això no és gens estrany, ja que sempre solen venir els mateixos conjunts i els músics són ja "com de casa".

Pa amb Tomaca: raons?

L'augment de visitants i de convidats de la gent del poble el dia del Pa amb Tomaca va fer que, en alguns moments, s'associés aquest acte de la Festa amb raons o discussions. Ramon Sabaté que, des de fa 15 anys s'encarrega de la reserva i distribució de les taules pel ball, ens diu que, en certa manera, és lògic que el dia del Pa amb Tomaca comporti una major complicació en la seva tasca, perquè "tothom vol seure i el poder col·locar i contentar a tots es fa molt difícil".

El cert és que, amb raons o sense, el Pa amb Tomaca ha arrelat fort dins els actes festius de La Morera, fins al punt que, quan l'any 2000 hom va decidir, en una reunió, que es deixaria de fer, aquella resolució va haver de ser revocada gairebé a l'instant, perquè la gent del poble va demanar que continués.

El proper dia 10 hi tornarem, doncs. Que vagi de gust!

Gerard QUEVEDO
Agost de 2002



Colla d'alguns dels elaboradors del pa amb tomaca (Foto cedida: Pere Bonet)

LES AVENTURES D'EN DÍDAC

Un viatge pel temps

Hola amics i amigues!!!

Com van les vacances? Aviat hem de tornar a l'escola, però abans us vull explicar una nova aventura d'en Dídac i els seus amics.

Feia dies que en Dídac no veia als seus amics, en Minu i en Nano. ¿Quina en deuen està fent? Es preguntava. Finalment, va decidir anar a veure'ls, estava molt intrigat.

- Hola Nano ¿com va tot? Fa molts dies que no us veig.
- És que hem estat molt enfeinats. Hem inventat una bicicleta molt original.
- ¿Què pot tenir d'original una bicicleta? ¿què, pot volar com aquella de la pel·lícula d' E.T? - va preguntar en Dídac.
- No encara és més especial. Pot moure's pel temps.
- Què em dius ara!!!! Una vegada vaig veure una pel·lícula en la que un noi viatjava al passat i al futur en un cotxe.
- Sí, però això era ficció. La nostra bicicleta ens portarà al dia que nosaltres vulguem. Demà estarà tot a punt per posar-la en marxa ¿voldràs venir?
- I tant que sí!!!!

A l'endemà en Dídac ho tenia tot preparat. A la motxilla hi va ficar una botella d'aigua, unes galetes i un bocí de xocolata i se'n va anar corrent a buscar els seus amics.

- Atenció, atenció !! Tot està a punt.

L'habitació d'en Nano estava tota a fosques però tot d'una es van encendre un munt de llums de colors, era fascinant. A la bicicleta hi havia tres seients, tot estava a punt per iniciar el gran viatge.

- On t'agradaria anar? —va preguntar en Nano.
- Podríem anar fins dimecres passat, era el meu aniversari i la meua mare va fer un pastís boníssim.
- Doncs som hi!

En Dídac i els seus amics van pujar a la bicicleta i van introduir les dades del dia a dins de l'ordinador. De sobte, tot es va fer fosc, un vent molt fort els feia trontollar, s'havien d'agafar ben fort a la bicicleta, fins que al cap d'uns instants van veure una llum molt intensa que els va fer tancar els ulls. Quan els van obrir eren al mateix lloc.



Maquinària Agrícola i Jardineria



agria



PARTNER

C. Dr. Domènech, 12 - 43203 Reus
Tel. 977 313 862 - Fax 977 320 518
e-mail: tr@ctonin.infonegocio.com

XAVIER NAVARRO CID

Successor de Sarobé

PINTURA I DECORACIÓ

ARMANYÀ, 7

Tels: Magatzem: 977 23 69 31 • Particular: 977 23 17 47

TARRAGONA

- Però, si no ens hem mogut del mateix lloc? – va preguntar en Dídac.
- Estem al mateix lloc, però avui és dimecres, ens hem mogut pel temps. Anem a casa teva per comprovar-ho.

I així ho van fer. Quan van arribar a casa d'en Dídac, van mirar per la finestra de la cuina i...

- Mireu, la meva mare m'està preparant el pastís!!
- Ho veus com sí que funciona la nostra bicicleta!
- I tant que sí, però hem retrocedit massa, ara ens haurem d'esperar a que el pastís estigui acabat per poder menjar un bon tros.
- Cap problema – va dir en Minu – podem tornar a la bicicleta i avançar unes hores en el temps, i així el pastís estarà a punt.
- Doncs som hi, no perdem temps! – va exclamar en Dídac.

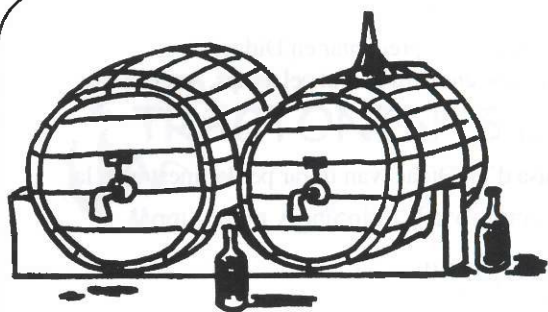
Van pujar ràpidament a la bicicleta van introduir les dades a l'ordinador i ... tot just quan es posava en marxa la bicicleta en Minu va caure a sobre del teclat de l'ordinador i en va modificar les dades sense adonar-se'n.

El vent era molt més intens que en el viatge anterior, van haver d'agafar-se molt fort perquè les sotragades eren cada cop més fortes. Al cap d'una estona van veure la llum intensa i tot es va parar.

- Però, on som? – va preguntar en Dídac molt estranyat.
- No ho sé – va dir en Nano.
- Estem en mig d'uns edificis molt alts, tot es molt fosc i fa molta pudor – va comentar en Minu.
- La bicicleta només ens havia de transportar unes hores més tard del dimecres, vaig a comprovar les dades de l'ordinador –va explicar en Nano.

Mentre en Nano treballava amb l'ordinador en Minu i en Dídac van donar una volta per aquell món tant estrany, on devien ser es preguntaven. Les cases eren immensament altes i sense finestres, tot era gris, sense cap color. En el cel es veien unes boles gegants que es movien entre els edificis, tot era molt trist i lleig.

- Escolteu, he descobert el que ha passat! – va exclamar en Nano.
- Això és horrorós!!! On som? –va preguntar en Dídac.
- Estem al mateix lloc, però 200 anys més tard.
- QUÈ???? – van exclamar en Minu i en Dídac alhora.
- Doncs sí. Quan en Minu ha caigut a sobre de l'ordinador s'han modificat les dades i ens ha transportat al dia 16 d'Agost de 2.202.
- Quina passada!!! Així doncs estem al futur. Però no m'agrada aquest futur. No hi ha



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)

plantes ni animals i la gent viu en unes cases fosques i tancades, no hi cap finestra.
- Doncs sí, recordeu que en Cirne ens va ensenyar el planeta Terra des de Mart i ens va dir : "... vosaltres els humans no teniu gens de cura del vostre planeta. Els rius i els mars estan bruts i plens de contaminació, els animals no hi poden viure, d'arbres quasi ja no en queden, perquè els feu servir tots i no recicleu el que ja heu fet servir, en definitiva, que d'aquí uns quants anys ja no podreu viure al vostre planeta." – va explicar en Minu.

- Tenia molta raó, hem destruït el nostre planeta. Les tecnologies han evolucionat molt de presa però la natura i molta part de vida ha desaparegut. – va comentar en Nano.

- Hem de tenir més cura del nostre planeta – va dir en Dídac.

- Però que podem fer nosaltres?

- Doncs moltes coses. Podem reciclar paper, plàstics i vidres; tenir cura de les plantes i els animals que tenim al nostre costat; no tirar brossa als boscos ni al mar; ... si volem podem ajudar a que el nostre planeta no desaparegui. Tots junts ho aconseguirem.

- Hem de començar ara mateix, tornem a casa – va dir en Minu.

I així ho van fer. Van pujar a la bicicleta i en Nano va introduir les dades a l'ordinador perquè els transportés al mateix dia i hora en el que havien començat aquest viatge tan emocionant.

- Bé amics, ja hem arribat –va dir en Nano.

- Estic molt cansat, però m'ho he passat molt bé. –va comentar en Dídac.

- Aviat farem un altre viatge, què us sembla?

- Fantàstic, ja m'avisareu. Ara me'n vaig a sopar que els pares ja em deuen estar esperant.

- Fins aviat, Dídac.

- Fins aviat amics.

En Dídac va tornar a casa seva molt content.

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 2002

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



*Joan Cabré de l'Estanc
a la Font de Sant Blai.
(F. c.: Maria Porqueres Cabré)*



*Ramon Borràs, Josep March, Mossèn, Josep
Miró, Tomàs Porqueres, Josep Vinyes, Alfredo
Franquet, Jaumet Vinyes, Josep Abella, Joan
i Ramon Miró
(Foto cedida: Cal Mestre)*

RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU



*Una de les primeres propagandes del Conjunt Los Bander's
(F.c.: Cal Ros)*

LA HISTÒRIA DE LA MORERA



*Record de la Inauguració i Bendicció de
l'altar i Imatge de la Verge dels Dolors.
Ofrena d'Enric Ubach i Dolors Blasco.
(Cedida per Cal Fusté)*



*Verge dels Dolors portada per Ramona Miró, Lola Miró, Agripina Porqueres,
i.... Al costat els padrins de benedicció: Joaquim Vilaseca i Maria Dolors
Fernández. (Foto ced: Cal Fusté)*

D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE



*Durant aquesta Santa Missió va
col·locar-se la pica baptismal a l'actual
Creu de la Carretera.
(Recordatori cedit: Cal Fusté)*

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



*Arribada dels Reis
a La Morera.
(F. ced.: Cal Mestre)*

*Ramon Miró i Isidre Borràs
amb el Manel de Cal Capó.
(F. Ced.: Cal Mestre)*



RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU



*Pio Crivillé, Ramon Borràs i Joan
Candio, de caçera al Montsant.
(F. Ced.: Cal Mestre)*

*Ma. Neus Miró, Serafina March
i Josep Enric Peris.
Verema 1963.
(F.Ced.: J.E. Peris)*



LA HISTÒRIA DE LA MORERA



*Ramon i Ma. Rosa Crivillé,
Ma. Dolors Fernández
i Maria Porqueres.
(F. Ced.: Cal Ros)*

*Lluís Franquet, Misericòrdia Miró
i Jordi Crivillé
el dia de la Primera Comunió.
Darrera Agapit Franquet i
al fons a l'esquerra Julio Solé
(F. ced.: Cal Ros)*



D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE

*Sebastià Sardà, Julio Solé, Jordi
Crivillé, Joaquim Franquet, Albert
Borràs i Lluís Franquet, fent carreres
de sacs a la Plaça.
Festa Major de 1968
(F. ced.: Cal Ros)*



*Ma. Teresa March, Antònia Solé,
Ma. Rosa Crivillé, Conxita Solé,
Dolores Porqueres, Coia i Neus
Miró, Jordi Crivillé i Fina March.
(F. ced.: Cal Ros)*

PINTURA I DECORACIÓ

Joan Alzamora Perpiñà

C/ de la vinyeta s/n
Tel. 977 82 14 78
43360 CORNUDELLA



Crèdits a socis i venda de
productes fitosanitaris, adobs, etc

 **Camí de Reus s.a.**
Promocions immobiliàries

Camí de Reus, 2 local 2
43760 EL MORELL

☎ 977 84 10 92
Fax 977 84 26 04
e-mail: camider@teleline.es

Agrairíem qualsevol informació en relació al cognom Dosaiguas.
Finques familiars, etc.

Contactar amb albert Dosaiguas i Jové (977 82 72 26)

DITES POPULARS I REFRANYS

del Iaio Sixto

"Noies de Gratallops, no us caseu a la Morera que us faran servir de ruc i de sumera".

"No us caseu a la Morera que us faran menjar bajoques i flors de carabassera".

"La Figuera n'és molt alta, Cabassers molt amagat, la Bisbal entre dos roques i Margalef en un forat".

"A Torroja la gent boja, a Poboleda no tant. A la Morera les Gralles. A Cornudella els guapos. I a Alforja la flor del camp".

"Les noies de la Morera no es volen casar per ara. Mare, mare badejo que la tonyina va massa cara".

"El dia 1 del mes dos de l'any tres, entre quatre i cinc de la tarda érem sis i teníem set, el càntir era vuit perquè era nou i encara es deu, entre onze el vam comprar al carrer d'Alfons dotze número tretze".

"En arribar a Tots Sants, tots els dies no són germans".

"Per Tots Sants capes i mocadors grans".

"Santa Llúcia de la Bisbal 13 dies abans de Nadal".

"Si la candelera plora l'hivern és fora i si riu l'hivern és viu, però tant si plora com si riu l'hivern és viu".

"A dinar he estat convidat. Prop de taula i lluny del plat. Lluny del plat i prop del vent. Per secula seculorum amén".

"Al juny la falç al puny"

"Qui no bat al juliol no bat quan vol"

"A l'agost a les 7 ja és fosc"

"Al febrer de cap o de cua l'ha de fer, sinó tot sencer".

"A l'any de traspàs, no sembris que no colliràs"

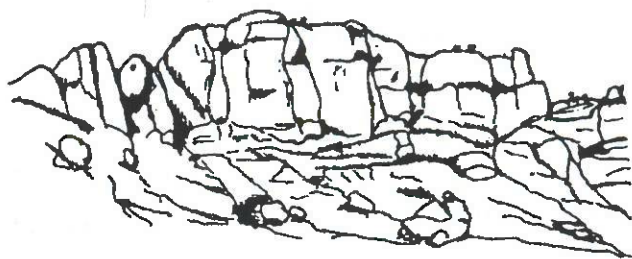
"Març, marsot mata la vella vora el foc i a la jove si pot".

Neus MIRÓ i MIRÓ
Agost 2002



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

PERDIU A LA VINAGRETA A L'ESTIL DE L'ÀVIA

INGREDIENTS:

Perdius
Aigua
Oli d'oliva
Vinagre
Ceba
Canyella
Pebre
1 Fulla de llorer
Sucre

PREPARACIÓ:

Es neteja la perdiu i es talla per la meitat. A continuació es posa a coure en una cassola de terra amb una tassa d'aigua, una d'oli i una mica de vinagre (tot en fred), a més a més s'hi posa la cebeta tallada a trossos mitjans, una mica de canyella, el llorer i una cullerada (mida cafè) de sucre.

Es deixa coure fins al seu punt.

Es pot servir amb una farcell de col.

BON PROFIT I MOLT BONA FESTA MAJOR!

Reataurant La Morera
Ma. Lluïsa COLOMÉS PÀMIES
Agost 2002



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**

BACALLÀ A LA LLAUNA

INGREDIENTS:

Bacallà dessalat
Alls
Pebre vermell dolç
Oli d'oliva
Farina

ELABORACIÓ:

Primerament, i després d'haver dessalat el bacallà, l'enfarinarem per a fregir-lo. Seguidament tallarem els alls a làmines i els fregirem en una paella, després hi afegirem el pebre vermell dolç. Un cop tinguem l'oli amb l'all i el pebre preparat, posarem el bacallà en una safata i li abocarem amb una cullera la barreja feta anteriorment. Per últim només ens quedarà gratinar-lo durant 2 minuts i ja el tenim llest per a menjar.

BON PROFIT I BONA FESTA MAJOR!!!

Esperanza RIVERO
Hostal Restaurant Balcó del Priorat
Agost 2002

ESPECTACLES CATALUNYA

FOLCH I BARGALLÓ

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

Portada:	Misericòrdia Sabaté
Composició:	Núria i Mònica
Col·laboradors:	Eva i Ma. Carme
Imprimeix:	Arts Gràfiques Octavi, SA
Dipòsit legal:	T-1193/02

COL-LABORACIONS

Família Dosaigües Masó
Família Porqueres Hoyos
Família Ganduxé Cosialls
Família Mínguez Gisbert
Família Gasull
Família Ferran Roig
Família Franquet Viñes
Família Duran Solé
Família Frasquet Solé
Família Miró Andreu
Família Borràs Pallejà
Família Prats Abelló
Família Alcubilla Prats
Família Correig Fraga
Família Prats Miró
Família Nebot Queraltó
Família Sabaté Figueres
Família Pla Aguadé
Família March Queraltó
Família Bonet Nebot
Família Peris Cabré
Família Crivillé Miró
Família García Muntané
Família Cid Quintano
Família López García
Família Queraltó Nogués
Família Miró Cervelló

Biel i Fina
Armando Cruz Averó
Rafel Cantarell
Carlos Berrueco
Esteve Bayé Regidor
Joaquim Oliva
Rosa Nogués Vilà
Ma. Rosa March i Ferran Casso
Ramon Peris i Marina March
Ivan Porqueres Hoyos
Jordi Blanch Masip
Rosa Ma. Tombas
Perruqueria Giral
Bar La Renaixença
Peixateria Ma. Dolors
Restaurant Celler del Montsant
Ramon Bley i Família
Carme de Cabré i Família
Cal Compte
Cal Cinto (Cervantes-Grau)
Cal Grau
Cal Sixto
Mas d'en Racó
Anònims



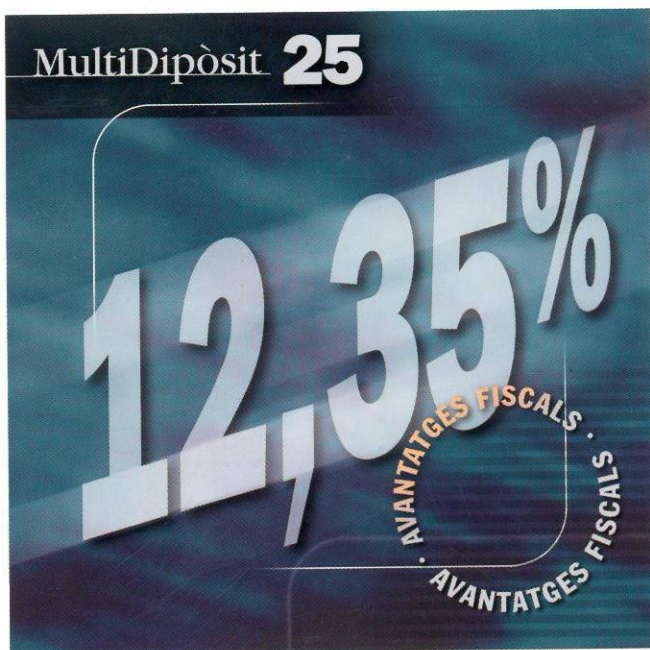
AJUNTAMENT
DE
LA MORERA DE MONTSANT



CONSELL COMARCAL
DEL 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