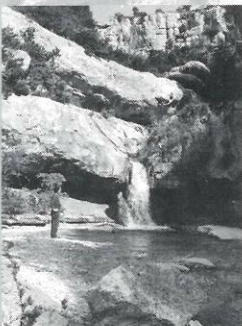
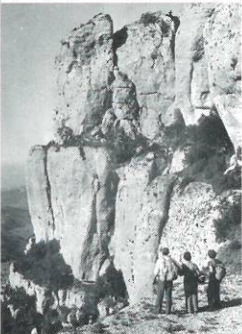
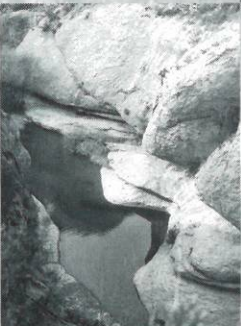


LA MORERA
DE
MONTSANT



FESTA MAJOR

2003



DEL 6

AL 14 DE



SETEMBR





BONA FESTA MAJOR!

Quan, forasters, ens arribem a la Morera de Montsant entrem en un reialme de tranquil·litat i en un espai on és possible la calma. No destorba aquesta qualitat el passar dels dies d'estiu, els que convoquen un nodrit grup d'estiuejants que o bé retroben el lloc de les seves arrels; o bé cerquen la bellesa esponerosa d'aquest paisatge, meitat mirador obert a totes les panoràmiques i meitat centre d'un amfiteatre fet de cingles i de l'austera, santa, grandiositat d'aquesta muntanya. Tampoc molesta aquest passar, dia rere dia, dels migdies calorosos als vespres frescos, benèvols i temperats per l'altura que ostenta el vostre nucli de població, tampoc molesta alguna tamborinada plujosa d'estiu; com tampoc ho fan els matiners muntanyencs que preparen l'excursió que els durà, grau amunt, a dalt de la Serra Major. Com deia, aquí dalt tot és aquella tranquil·litat, ben arrelada a la terra, i aquella calma, amarada d'aire net, que permeten que descansi l'esperit, que es relaxi el cos i s'assereni l'ànima.

Però als pobles com la Morera de Montsant hi ha uns dies a l'any en què aquest estat de coses es capgira: els jorns de la Festa Major. Hores de xivarri, de música, de remor de conversa festiva i, si voleu, com a totes les festes que es preuen al món, hores de multituds... (Digueu-me si no és una multitud la petita gernació que es congrega a l'hora convinguda davant de l'església, per exemple).

Per salutar aquests dies i per fer crida a participar a la festa, m'heu demanat aquest escrit: Si qualsevol excusa és bona per arribar-se a la Morera de Montsant, la de gaudir de la seva festa és immillorable. I, alhora, vull expressar-vos el meu desig de que, vilatans i forasters, visqueu uns dies de plena satisfacció. Un desig, per altra banda, que sé que s'esdevindrà del tot realitat. I que vull dir-vos que és del tot sincer, encara que només sigui per l'afecte i simpatia que neix de l'exercici diari de la nostra responsabilitat en la gestió de la Cartoixa d'Escaladei. La gent del nucli d'Escaladei i de la Morera de Montsant sempre ens heu acompanyat en aquesta tasca des d'una inquietud compartida i donant fe de qualitat cívica. Una experiència que fa que em senti molt proper a tots vosaltres en el moment de desitjar-vos una bona Festa Major.

Felip FONT DE RUBINAT GARCIA
Coordinador territorial de Cultura



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
Servei Territorial a Tarragona

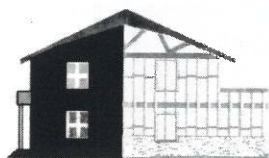
Tarragona, 28 de juliol de 2003



PLANXISTERIA - PINTURA

TOSET

CAMÍ DE VALLS, 76 TEL. 977 34 11 62
REUS



CONSTRUCCIONS

GAPIT 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

BENVINGUDA

Ha passat un any i ja tornem a estar de Festa Major, uns dies de festa, de trobada familiar, de ball i gresca, de viure la plenitud del poble, i de gaudir. Però també de retrobar l'origen i les arrels dels Morerencs.

Són dies de viure en comunitat i veure que gràcies a l'esforç de tots anem a més. Es veu canalla que creix i juga pels nostres carrers, jovent que fa pinya amb el seu grup i que ha decidit viure aquí tot l'any, avis que surten a fer petar la xerrada, tot prenent la fresca d'aquest estiu calorós; Partides de cartes i de domino al bar del poble, mentre turistes d'arreu aparquen a l'entrant de la vila per fer una passejada pel nostre poble o bé posar-se unes bones botes per anar d'excursió a Montsant. Podem observar la recuperació de moltes cases i també dels conreus. Tot això ens fa ser optimistes i veure el futur amb satisfacció.

Aquest ha estat un dels motius pel que vaig decidir de presentar-me de nou a l'alcaldia, però principalment per la petició de molts vilatans.

Us vull donar les gràcies de tot cor per la confiança i suport majoritari a tot l'equip de govern, amb cares noves, molt il·lusionades, i compromès amb el poble.

La tasca d'aquesta legislatura serà molt dura per poder tirar endavant, hi ha molts objectius de futur pel nostre poble: l'Abadia, el Castell, la recuperació de l'empedrat del Camí de Montsant, la Seu del Parc Natural, el local i la reconstrucció del Pont d'Scala-Dei i moltes altres coses.

Serà una gran satisfacció personal i un gran bé per al poble poder inaugurar i gaudir de les dependències municipals a Scala-Dei, que s'han pogut realitzar gràcies a la donació dels terrenys per part dels germans Peyra. Era una necessitat i ja és una realitat.

Les coses costen d'aconseguir però amb el treball constant i l'esforç de tots poden ser una realitat, un fet. Hem de ser positius i anar sempre a sumar. És bo i lògic que hi hagi diferents parers en un poble que vol ser viu, com el nostre, però el diàleg, la comprensió, el fet d'involucrar-se, tan personal de tots com a nivell d'institucions públiques i privades, ens auguren un futur ple de continguts que ens farà sentir orgullosos del lloc on vivim.

Jo, l'equip de govern i treballadors estem a la vostra disposició més que mai per aconseguir els nous reptes que tenim al davant.

Bona Festa Major!

Josep MIRÓ SABATÉ
Alcalde de La Morera de Montsant-Scala Dei
Agost 2003.

GOIGS DE SANTA EN LA SEVA

TITULAR DE LA
LA MORERA
EN EL

MARIA DE LA MORERA NATIVITAT

PARROQUIA DE
DE MONTSANT
PRIORAT



Vigileu a la cinglera
per la pau del Priorat:
*Senyora de la Morera,
Lluna plena de bondat.*

Heu florit, brosta gemada,
de la soca de Jesse,
i a la saba i la brancada
vostra troba el Fill l'alé.
Vers la Llum sou la drocera,
Vós porteu l'únic rescat...

Quin Nadal a l'establi!
Quin bressol el vostre si!
Tot el món en romeria
us durà cants de setí.
I us contempla a l'espillera
un cel clar tot estelat...

Heu plorat llàgrima viva,
quina nit escanya el cor!
Un foc d'odi, immens, s'abriva
contra el Fill que d'amor mor.
Trobareu una sàgrera
per guarir la soledat?...

Sol de Pasqua! Quina vida
nova brolla del carner!
I la terra redimida
dansa al grat d'immens plaer.
Tant de dol se us atempera
vorn el Crist ressuscitat...

Se us enfila la mirada
cap al cel seguint Jesús.
Cada vall, cada collada
són senyats d'un goig profús.
Llum i flama, anhel, senyera
que s'arbori al seu cosnit...

Pentecosta! Vida en flama,
terbolí del Paraclet.
Tot el món d'amor s'ablama,
i per ell du el millor asplet.
D'entre tots sou la primera
que els set dons han segellat...

Entre el cedre i l'orenet
delegueu aires de cel.
Oh l'agost! Quina secreta
malaltia us posa el vel?
Sou Assumpta, i la preguera
ha florit on heu passat...

Deu escalf a la Mongia,
redreueu cors i vinyets,
cada any bullin d'alegria
dins els caps millors esplets.
Revestiu vall i costera
de contres de llibertat...

Bon Repòs plora en requesta,
el seu clam no para mai!
Feu que senti aires de festa
encar ara per sant Blai.
Lloc de pau, lluny de quimera
que ens retorna el cos cansat...

Tot Montsant de vós profeta,
l'aguiló us trenca camins
i la vila arida i neça
se us enfila amor endins.
Venturós qui persevera
dins el vostre veïnat...

Mai perdem l'arrel primera
ni ja fe que hem professat:
*Senyora de la Morera,
Lluna plena de bondat.*



Vl. Preguem per nosaltres, Santa Maria Mare de Déu

R/. Perquè siguem dignes de les promeses de Jesucrist

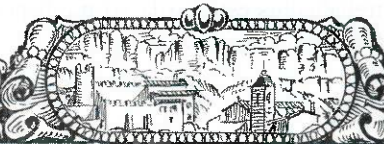
PREGUEM

*Senyor, feu que la vostra Església s'alegri amb goig de la Nativitat de Santa Maria, verge,
esperança de tot el món i albadia de la salvació. Per Crist Senyor nostre. R/. Amén.*

Lletra: Mn. Joan Roig i Montserrat

Melodia: Josep Enric Peris i Vidal

Dibuixos: Josep Riera i Güell



GOGISTES TARRAGONINS

Anvers de l'edició dels goigs.

SENYORA DE LA MORERA, LLUNA PLENA DE BONDAT!

La Festa Major marca la vida d'un poble, cada any l'esperem amb il·lusió renovada, amb aquella justa i equilibrada barreja de tradició i de novetat alhora. Tradició que ens apropa a les nostres arrels i allò que els que ens han precedit ens han deixat com a herència i noveat pels temps que vivim i als quals hem de poder donar resposta amb el que avui som.

La nostra Festa Major ens fa fixar en Maria, la mare de Jesús, Senyora de la Morera, Lluna plena de bondat. Enguany estrenarem els goigs dedicats a la Mare de Déu. Com bé expressa la paraula, en aquestes composicions poètiques i musicals, cantem a Maria pels goigs que ella ha tingut. Els nostres nous goigs, els primers que sapiguem que té La Morera dedicats a Santa Maria, precisament ressegueixen aquests goigs de la Mare de Déu referits al seu Fill. Així les estrofes estan pensades per cantar-les en les diverses solemnitats litúrgiques de l'any cristià.

La lletra l'ha escrita Mn. Joan Roig, rector d'Uldemolins i bon coneixedor del Priorat i els seus pobles. És autor de nombroses lletres de goigs d'arreu de Catalunya i n'és un dels millors experts, coneixedor i difusor d'aquestes composicions tan nostres. Li agraïm aquesta lletra, que no solament ens aproxima a la Mare de Déu i les festes més importants del calendari cristià, sinó que hi ha ben expressada una coneixença i una estimació del nostre poble. La música l'ha composta en Josep Enric Peris que ja de bon començament va oferir-se per fer-la i ens ha obsequiat amb aquesta melodia amb la qual ja cantem els nostres goigs.

Generalment els goigs es canten al final de l'Eucaristia, a més els nostres, tenen estrofes dedicades a diades importants. Ens parlen del Naixement de Maria, que és la festa titular de la nostra parròquia. El Nadal, el Naixement de Jesús. De Maria al peu de la creu, durant la quaresma contemplem més de prop la creu. La Pasqua, amb Maria ens alegrem de la resurrecció de Jesús. L'Ascensió del Senyor: La Pentecosta, Maria estava amb els apòstols pregant el dia de pentecosta quan reberen el do de l'Esperit Sant. I l'Assumpció, la gran festivitat de l'estiu en que celebrem la glòria de Maria. Les tres darreres estrofes fan referència a diversos trets característics de La Morera i del seu extens terme. Ens parlen de la vinya i el vi, de Scala Dei, de Bon Repòs i del Montsant.

Els goigs es publiquen per iniciativa de la parròquia amb la col·laboració dels Goigistes Tarragonins, associació que agrupa els col·leccionistes i aquells que difonen els goigs a les nostres comarques. Editats en dos formats, un amb paper corrent i un d'especial amb paper de fil i acolorits a mà. Els podreu adquirir per tenir un bon record de la Festa Major d'enguany.

Que per molts anys puguem cantar Santa Maria en la seva Nativitat i molt bona Festa major!

Amador CANALDAS SALVADÓ
Rector de La Morera de Montsant
Agost de 2003.



NOTA HISTÒRICA

Als peus dels cingles del Montsant es troba el poble de la Morera, envoltat de vinyes i ametllers en sòl de llicorella tan característic del nostre Priorat.

La Morera està estretament lligada a la muntanya santa; el nom de Montsant II prové de la llarga tradició d'ermitans dedicats a la pregària en vida solitària. Testimoni d'aquesta vida cremfíca són les nombroses ermites que hi ha en tot el massís. En la proximitat del poble trobem les ruïnes de la cartoixa de Scala Dei, sant Antoni de Montali i Sant Blai de Bonrepòs, antic monestir femení del Cister.

L'edifici més notable de la vila és l'església parroquial, dedicada a la Nativitat de la Mare de Déu. La primitiva església romànica es devia bastir a finals del segle XII, essent sufragània de la parròquia de Siurana, la mare de totes les de la zona. La primera notícia documental que en tenim és del 1218 quan passà a formar part del territori de Scala Dei. Sabem que al 1246 ja era parròquia amb rector propi i alhora tenia com a sufragànies les del voltant.

Tenim constància d'una visita pastoral que hi va fer l'arquebisbe Manuel de Samaniego el 24 de juliol de 1735. En la descripció que fa de la parròquia ens diu que hi havia: pila baptismal, cementiri, l'altar major dedicat a la Nativitat, i diversos altars laterals. L'antiga pila baptismal ara es troba a la creu de la carretera, col·locada allí durant la santa missió celebrada al 1944.

L'església actual, de factura barroca, és de planta de creu llatina amb un campanar a la dreta. Al 1810 fou cremada pels francesos junt amb l'arxiu parroquial, i també al 1936 fou buidada dels seus objectes que foren cremats. Conserva la primitiva portalada romànica formada per tres arquivoltes i dues columnes a cada brançal de la porta, amb capitell i fust llis.

La festa titular de la parròquia de la Morera és el vuit de setembre, solemnitat del naixement de Maria. Cada any els fills de la Morera s'hi apleguen per celebrar la seva Festa Major, fins i tot aquells que són fora durant l'any, miren de no faltar-hi.

Aquests són els primers goigs que té la Morera dedicats a Santa Maria i són fets per cantar-los en les diverses solemnitats litúrgiques de l'any cristià. Les primeres estrofes ressegueixen els "goigs" o alegries de la Mare de Déu, precisament aquest és l'origen d'aquestes composicions poètiques, i contemplem: el seu Naixement, el Naixement de Jesús, Maria al peu de la creu, la Resurrecció, l'Ascensió, la Pentecosta i l'Assumpció. Les tres darreres estrofes fan referència a aspectes del poble; la vinya i el vi, la cartoixa de Scala Dei, sant Blai de Bonrepòs o bé del nostre Montsant.

La lletra és de mossèn Joan Roig, rector d'Ulldemolins i bon coneixedor dels nostres pobles prioratins, i la música es d'en Josep Enric Peris amb arrels al nostre poble i que amb la generositat que el caracteritza es va brindar per compondre-la.

Amador Canals Salvadó, rector de la Morera de Montsant

**AQUESTS GOIGS A LLOANÇA DE SANTA MARIA DE LA MORERA DE MONTSANT
ES PUBLIQUEN EN PRIMERA EDICIÓ AMB MOTIU DE LA FESTA MAJOR D'ENGUANY
AMB LA COL·LABORACIÓ DELS GOGISTES TARRAGONINIS.**

LA MORERA DE MONTSANT, 8 DE SETEMBRE DE 2003

Tiratge
600 ex. en paper corrent
50 ex. en paper de fil acolorits a mà



Gogistes Tarragonins núm. 754
Goigs núm. 575

Impremta Roig - Compos (Mallorca)

Revers de l'edició dels Goigs

GOISG DE SANTA MARIA DE LA MORERA EN LA SEVA NATIVITAT

Vigileu a la cinglera
per la pau del Priorat;
Senyora de La Morera
Lluna plena de bondat.

Heu florit, brosta gemada,
de la soca de Jessè,
i a la saba i la brancada
vostra troba el Fill l'alè
Vers la Llum sou la dreuera,
Vós porteu l'únic rescat...

Quin Nadal a l'establia!
Quin bressol el vostre sí!
Tot el món en romeria
us durà cants de setí.
I us contempla a l'esptillera
un cel clar tot estelat...

Heu plorat llàgrima viva,
quina nit escanya el cor!
Un foc d'odi, immens, s'abriva
contra el Fill que d'amor mor.
Trobareu una sagra
per guarir la soledat?...

Sol de Pasqua! Quina vida
nova brolla del carner!
I la terra redimida
dansa al grat d'immens plaer.
Tant de dol se us atempera
vora el Crist ressucitat...

Se us enfila la mirada
cap al cel seguint Jesús.
Cada vall, cada collada
són senyals d'un goig profús
Llum i flama, anhel, senyera
que s'arbora al seu costat...

Pentecosta! Vida en flama,
terbolí del Paraclet.
Tot el món d'amor s'ablama,
i per ell du el millor esplet.
D'entre tots sou la primera
que els set dons han segellat...

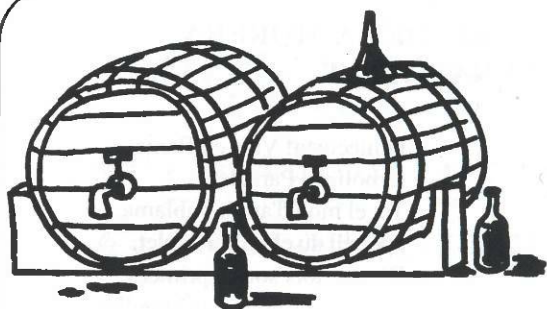
Entre el cedre i l'oreneta
delegeu aires de cel.
Oh l'agost! Quina secreta
malaltia us posa el vel?
Sou Assumpta, i la preguera
ha florit on heu passat...

Déu escalf a la Mongia,
redreceu cors i vinyests,
cada any bullin d'alegria
dins els cups millor esplets.
Revestiu vall i costera
de conreus de llibertat...

Bon Repòs plora en requesta,
el seu clam no para mai!
Feu que sentin aires de festa
encar ara per Sant Blai.
Lloc de pau, lluny de quimera
que ens retorna el cos cansat...

Tot Montsant de vós profeta,
l'aguiló us trena camins
i la vila ardida i neta
se us enfila amor endins.
Venturós qui persevera
dins el vostre veïnat...

Mai perdem l'arrel primera
ni la fe que hem professat:
Senyora de la Morera
Lluna plena de bondat.



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. 977 82 71 58 · 43361 SCALA DEI (Priorat)

ELS GOIGS EN EL PRIORAT



En les nostres latituds la majoria de gent sap què són uns goigs, moltes persones n'han vist o n'han tingut algun full a les mans. Qui no ha cantat els goigs de Siurana o de la Consolació en els respectius aplecs? Però també cal dir que molts no saben res de l'incidència dels goigs en la nostra cultura, en la nostra llengua, en la religiositat popular de Catalunya.

Aquestes composicions poètiques publicades a tots el Països Catalans en aquests característics fulls volanders ja des dels inicis de la impremta, tenen el seu origen en una advocació mariana avui, pràcticament, desconeguda: la Mare de Déu dels set Goigs. Si venerem la Mare de Déu dels Dolors o de l'Alegria, o de l'Esperança, per què no l'hem de venerar en els grans goigs o alegries que va tenir en aquesta vida mortal? O sigui, per l'Anunciació de l'Àngel., el Nadal, l'Adoració dels Reis, la Pasqua, la Pentecosta i la seva Assumpció al cel. A les acaballes del s. XVII encara trobem deixes testamentàries per tal de fer celebrar misses en honor de Santa Maria dels set Goigs. Però les modes capgiren tantes coses que, sovint, n'hi ha que desapareixen, i aquesta advocació de la Mare de Déu avui és totalment desconeguda, encara que també cal dir que una devoció ben arrelada al cor del poble no s'esborra ni s'esvaeix fàcilment. L'advocació desapareix dels missals i breviaris a tota l'església de tradició romana però a les terres de parla catalana i a molts llocs de la seva influència van romandre els goigs com una bella lloança nostrada a la Mare de Déu i amb el temps estesa també a les advocacions de Jesucrist i dels sants. L'estrofa usada tradicionalment en la majoria d'aquestes composicions és l'anomenada de Dansa, d'arrel occitana, literatura, d'alta banda, tan agermanada i lligada a la nostra.

— Celler —
PASANAU



La Morera de Montsant

PRIORAT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



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

Els goigs són un preciós i ric bagatge cultural que sortosament encara perviu i es prodiga en múltiples edicions, en els nostres temps continuen cantant-se goigs antiquíssims, però també se'n canten de nous escrits per a advocacions que no en tenien o per suplir-ne d'altres que eren molt pobres literàriament o històricament parlant.

Els fulls de goigs, en èpoques de decadència lingüística o de repressions polítiques de la nostra llengua, han estat un dels poquíssims vehicles del català escrit. Tot i que cal afegir que algunes vegades en les esmentades èpoques, a les capitals, els textos foren traduïts a d'altres llengües foranes.

El cant dels goigs sempre han estat un vehicle viu i estimat de religiositat popular, és una composició pròpia d'un poble, d'una comunitat. Durant els llargs segles de celebracions litúrgiques en llatí, al final de la missa o de les vespres, o la processó, el poble hi posava, com ara, el seu segell, en la seva llengua. Per això el poble frueix de cantar els seus goigs, els sent, els viu, no són un cant impersonal, són ben seus.

Amb motiu de la Festa Major d'enguany faré un breu recorregut gogístic pel Priorat. De bell antuvi vull remarcar que em limitaré al Priorat històric, als set pobles que van dependre del priorat de Scala Dei.

En primer lloc cal fer constar que els clàssics i bellíssims goigs de la Mare de Déu del Roser, text comú a totes les terres de parla catalana s'han cantat a tots els pobles del Priorat, arreu hi havia establert la seva confraria. Qui no ha sentit els bellíssims acords d'aquell

*Vostres goigs amb gran plaer
cantarem, Verge Maria,
puix la vostra senyoria
és la Verge del Roser.*

A part d'aquests i d'alguns altres comuns a molts pobles, com poden ser els de Sant Isidre, ressegueixo alfabèticament els set pobles.

BELLMUNT: L'any 1885 s'imprimien els goigs dels Sant Innocents que encara es canten i que amb el text degudament arranjat eren publicats en una bella edició l'any 1990. En el mateix 1885 es publicaven també els de Santa Llúcia amb un text comú a d'altres pobles i el 1990 se'n publicaven uns de propis que vaig escriure jo mateix. És molt probable que se n'haguessin cantats a Santa Bàrbara, patrona de minaires, però no en tinc constància.

GRATALLOPS, amb l'ermita de la Consolació és el poble amb més edicions de goigs, sempre del mateix text marià:

*Ja que molt gran és, Senyora,
la vostra intercessió:
Siau nostra protectora,
Verge de Consolació.*

En coneixem edicions dels del s. XVIII fins els notres dies. El 1987 se'n féu una de luxosa amb el text actualitzat ortogràficament i gramaticalment.

Amb motiu del Congrés Eucarístic de Barcelona es publicaren uns goigs al SS. Sagrament dedicats a les Santes Hòsties de Gratallops. Hom parla també d'uns goigs dedicats a les santes Relíquies, que no he pogut veure mai.

Deixo La Morera i Scala Dei per al final.

A POBOLEDA, cantaven uns goigs a sant Roc, avui en desús, en coneixem una edició de principis del s. XX. En la penúltima estroga s'hi llegeix.

*Poboleda amb molt d'amor
un altar vos ha adornat...*

És possible que es publicuessin amb motiu de la intronització, a la parròquia, d'una imatge del sant.

En els anys cinquanta se n'imprimiren uns dedicats a sant Domènec, obra de Mn. I. Saludes. I fa ben poques setmanes se'n publicaren uns de nous, dedicats al mateix sant, escrits per mi mateix.

L'ermita de l'Assumpta, dins el terme municipal de La Morera, també té els seus goigs escrits amb gràcia pel conegut Mn. Ramon Muntanyola, n'hi ha edicions dels anys 1986, 1987, 1989, i encara una altra publicada per Roger de Belfort, on en comptes de la imatge titular hi figura Santa Maria de Scala Dei.

A més, de Poboleda tenim un bell full amb un càstig de pelegrinatge d'aquesta parròquia per anar a Siurana, fou imprés a Tarragona el 1852.

PORRERA, té uns goigs de 1950 i reimpresos el 1969 dedicats a Sant Francesc, festa votada pel poble, l'autor de la lletra és Josep Massons, un conegut gogista barceloní d'aquells anys.

A més, l'ermita de Sant Antoni té uns goigs propis, escrits per J. Segarra, impresos el 1989, el que passa és que estan dedicats a Sant Antoni de Pàdua, quan el titular de l'ermita sembla que és Sant Antoni Abat, que és el representant en el gravat que acompanya els goigs.

De LA VILELLA ALTA hi ha una bella edició del s. XIX dels goigs a Santa Prisca, reeditats en un simple full a mitjan s.XX, que encara es canten. Publicats en el mateix full hi ha els de santa Llúcia amb aquella escaient rescobla.

*Guardeu-nos la vista clara
dels ulls com del pensament!*

A TORROJA, a l'estil de goigs, canten un himne a Sant Miquel compost per Mn., Joan Magí, que crec que no s'ha arribat a imprimir.

Cal que esmenti també les variades edicions de goigs dedicats a la Mare de Déu de Montsant, terme municipal de La Morera i parroquial d'Albarca, on clarament s'hi esmenta.

*En terreno cartoixà
és fundada la capella...*

L'any 1978, per a la mateixa ermita vaig escriure uns goigs a Sant Jordi, venerat per vot de poble en aquella ermita i que ja han vist diverses edicions.

De la Cartoixa de SCALA DEI no en coneixem cap goigs antics, però hi ha la possibilitat que s'haguessin publicat a iniciativa del monestir uns goigs a Sant Bru del s. XVIII, en una bellíssima i rara edició calcogràfica que a més contenen la partitura musical, cosa insòlita en aquell temps. L'any 1998 a iniciativa d'uns bons feligresos de Scala Dei, vaig escriure els goigs de Santa Maria, amb motiu de la reposició de la imatge, que es publicaren en una doble edició l'una ornada amb una calcografia gravada pel cartoixà P. Lluís Maria, i l'altra amb xilografies del monjo montserratí P. Oriol M. Diví.

De LA MORERA no en conec cap goigs antics. En una ocasió vaig tenir a les mans un full del s. XIX amb un text en castellà: Gozos a N. Sra. de La Morera, sense cap referència al poble i sense peu d'impremta, és molt possible que no fossin d'aquí. Però vet aquí que gràcies a la iniciativa del vostre rector ja teniu uns goigs en lloança de la titular de la vostra parròquia, la Mare de Déu en la seva Nativitat, el poble els ha acollit amb entusiasme i no dubto que serviran per fer més vives les celebracions litúrgiques i seran un granet més de sorra en la reconstrucció del nostre Priorat.

Joan ROIG i MONTSERRAT
Agost de 2003

Magdalena Sabaté Català

(Autoservei CECI)

VERDURES

I

QUEVIURES

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



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

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

ENTREVISTA A: JOAN MARCH AMENÓ
EDAT: 80 ANYS
FILL DE LA MORERA DE MONTSANT
CASA: CAL MERLO

Introducció

En Joan va néixer el 12 de setembre de 1922 a Cal Merlo de la Morera de Montsant.



Es va casar l'any 50 amb la Teresina Queraltó.

El viatge de noces el van fer a Barcelona, però en aquells temps era tota una odissea: un taxi els va venir a buscar a la Morera, els va portar cap a Reus i després van agafar el tren de vapor fins a Barcelona.

Anaven de visita a casa dels familiars i dormien en una pensió.

A Barcelona es desplaçaven amb tramvia i fins i tot van poder veure una pel·lícula: "*Lo que el viento se llevó*".

En Joan i la Teresina a Barcelona.

Cultura

- *Em podries dir un refrany d'aquell temps?*

- Al juliol ni dona ni cargol,
Cargol i dona tot l'any és bona.

- *Quines cançons tocaven i cantaven?*

- El ball típic que es ballava ací era la Jota.

- *Anaves a visitar sovint la Cartoixa d'Escaladei?*

- Baix a La Cartoixa sí que hi anava, però no molt, per la festa major d'Escaladei i per Pasqua.

Escola

- *Quantes escoles has vist al poble?*

- Dues escoles, la de nens i la de nenes, la dels nens estava a la Bassa i la de nenes a Cal Pepito Miró. Després, quan van fer les escoles noves anaven barrejats nens i nenes.

Es varen fer l'any 52 o 53.

- *On eren ubicades les escoles noves?*

- Estaven a l'entrada del poble, al "Cantó Chino" o "La Plasseta".

- *Quants nens i nenes assistien a l'escola?*

- Pot ser que entre tots els nens i nenes fossin 25 o 30.

- *Quants anys vas anar a l'escola?*

- Dels 6 als 14 anys.

- *Quins eren els noms dels mestres que et van donar classe?*

- Els noms dels mestres que vaig tenir eren el Sr. Gil i el Sr. Sastre.

- *On vivien els mestres?*

- El Sr. Gil vivia a la mateixa casa de les escoles. El Sr. Sastre menjava a dispesa a Cal Sixto.

- *Com es vivia l'ensenyament a la dictadura?*

- No s'hi parlava el català ni tampoc l'ensenyaven. Cada matí a l'arribar i quan marxaven havien de cantar el Cara al Sol.

- *Quines assignatures tenies?*

- Una enciclopèdia on anava tot junt: matemàtiques, llengua castellana, geografia i geometria.

Guerra

- *A la guerra quants anys tenies?*

- La guerra va passar quan tenia 15 anys.

- *On s'amagava la gent?*

- La gent s'amagava per les coves del Montsant.

- *Es passava gana, què s'acostumava a menjar?*

- Si força fam, menjàvem bunyols de moresc, patates...

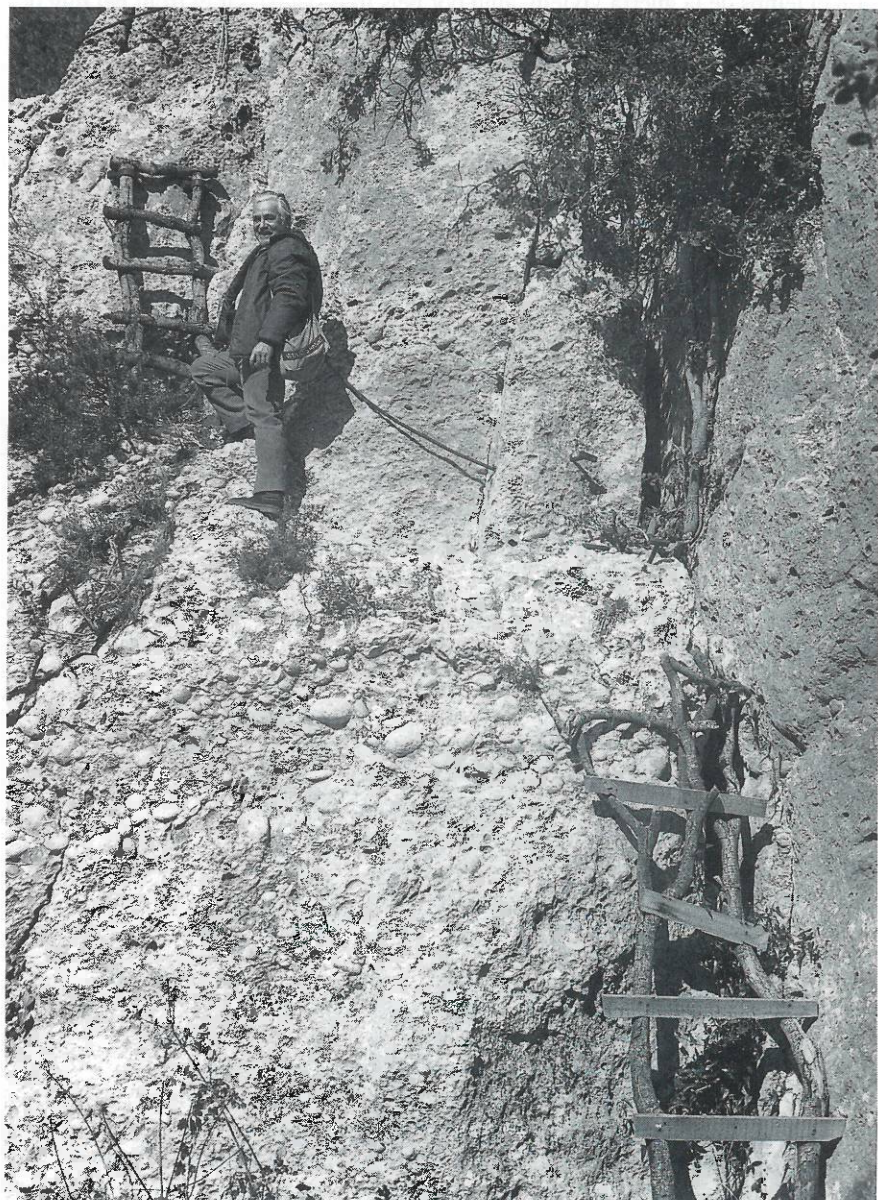


*En Joan, fent
el servei a Barbastro*

- *Vivien amb molta por o aquí al poble estaven tranquils?*
- En el temps de la guerra vivíem amb por pels trets, va passar el front pel mig del Montsant i veiem els avions com passaven bombardejant en direcció al riu Ebre.
- *Sortien al carrer sovint?*
- La gent sortia al carrer amb por.
- *Hi havia desavinences entre els veïns o tothom "passava" de la guerra?*
- Els veïns es relacionaven igual
- *Què era l'estraperlo?*
- La gent anava a buscar menjar i després el venien d'amagat per no pagar impostos.
- *Com succeí la crema de l'església de la Morera?*
- De l'església van treure els sants, l'altar etc... i els cremaren a baix en una era.
- *Com van rebre la notícia de l'acabament de la guerra?*
- Vàrem saber que s'havia acabat per la radio.
- *Després de la guerra la vida va ser més difícil al poble?*
- Va arribar la postguerra i tot va ser encara més difícil perquè no hi havia menjar i el que hi havia era molt car.



*En Joan, la seva dona Teresina,
les seves filles Ma. Teresa i Josefina
i la seva mare Serafina, a dalt del castell.*



En Joan al Grau del Carabassal, arreglant el camí.

Gent

- *A quins jocs jugàveu els nens i les nenes?*
- Jugàvem a patacons, a baldufa, fer córrer la rodanxa i córrer pel carrer.

- *Què menjàveu i bevíeu a casa?*
- Menjàvem coses de l'hort, aigua i vi.

- *A quina edat va començar a anar al cafè?*
- Vaig començar anar al cafè de Cal Capó als dotze/tretze anys, només s'hi anava el dissabte i el diumenge, entre setmana era tancat.

- *Què bevíeu al cafè?*
- Preníem cafè o unes begudes que s'anomenaven Plim i Bolados.

- *Hi havia dones que anaven al cafè o només hi anaven els homes?*
- Només hi anaven els homes i les dones només hi anaven el diumenge quan tocava el piano en Sisco de l'estanc.

- *Quanta gent hi havia al poble?*
- De gent del poble érem uns 300, les cases riques eren les del Cal Franquet, Cal Grau, Cal Ros, Cal Peris. Molta gent treballava per aquestes cases.

- *Quan havien de desplaçar-se cap a Reus o algun altre poble, com ho feieu?*
- Havíem d'anar a peu a Poboleda i agafar el cotxe de línia fins a Reus. Quan era menester d'anar a Cornudella o Ulldemolins anàvem a peu.

- *Quan vas fer el teu primer viatge a ciutat?*
- El primer viatge que vaig fer a Reus va ser quan tenia cinc anys, per visitar familiars i comprar roba.

- *Quan vas marxar del poble?*
- Vam marxar l'any 77, perquè ens va sortir feina en un col·legi de Barcelona.

- *Has pujat mai al Montsant?*
- Sí que he pujat al Montsant, moltes vegades, a rossegar pins, fer carbó i després amb els del Reus Deportiu. Pujaven a posar els cartells indicadors pels camins que encara hi son i fins i tot vam adequar la ruta coneguda com Els Barrots.

- *On anaves amb els amics d'excursió?*
- A menjar la mona a Sant Blai, a la Pietat i a Scala Dei.



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. 977 82 70 40

- A quina edat vas començar a fumar i a sortir?
- Quan tenia 18 anys vaig començar a fumar i sortíem a les festes majors dels pobles veïns més o menys per la mateixa edat .

- Hi havia algun tocadiscs al poble?

- Al poble no hi havia cap tocadiscs, per la Festa Major venia una orquestra que tocava música de l'època i la resta de l'any teníem el piano del cafè.

- Ballaves amb diferents persones o hi havia la parella de ball establerta?

- Si tenies la teva parella només ballaves amb la teva i si eres solter te n'havies de buscar una per ballar .

Església

- Quina funció tenia antigament l'abadia?

- A l'abadia vivien el capellà i la majordoma.

- Explica'm el mes de Maria

- Era el mes de maig i cada dia passàvem el rosari.



En Joan un dia de Festa Major al local.

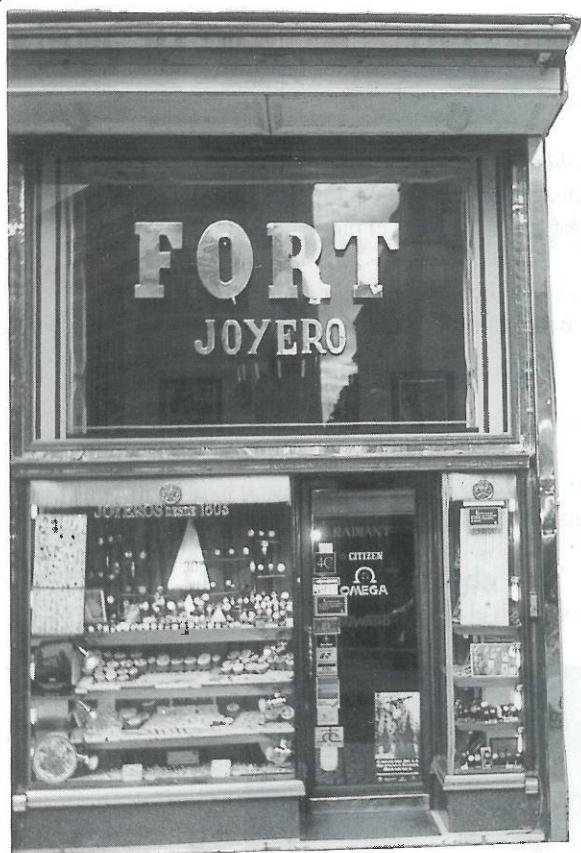
Festes

- Qui era l'encarregat d'organitzar la Festa Major?

- Eren els joves del poble.

- On se celebrava la Festa Major?

- Feien un envelat a la plaça i ballàvem ball de plaça, i el ball de les coques ...



*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

1803-2003 200 anys servint il·lusions i felicitat

Havent passat durant la nostra història per guerres, i per bons i mals moments, agraïm el suport a tots aquells que han estat, en tot moment, al nostre costat.

Grans atencions. Faci realitat les seves il·lusions. Vingui i comprovi-ho!

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

- *Quants dies de ball hi havia?*
- Durava 3 dies i hi havia 2 dies de ball.

Treball

- *Quin va ser el teu primer sou?*
- Va ser collint olives per Cal Grau. Tindria 13 o 14 anys i es treballava de sol a sol. Guanyava 2 ptes. al dia, les donava a la mare i ella em donava algun cèntim per anar a prendre cafè.
- Sempre he treballat a la feina de la terra, a l'hort.
- Quan ens vam casar cobrava un duro de jornal.

Camp

- *De què servia la Càmara Agrària?*
- La Càmara Agrària estava a l'ajuntament i jo vaig estar 12 anys passant per les cases pagant les pensions i cobrant els segells que servien per a cotitzar a la Seguretat Social. Era el corresponsal local.
- També vaig ser jutge de pau durant dotze anys. La meua funció era posar pau entre les persones quan de vegades es produïa un embolic o un robatori.



*En Joan signant al casament dels Srs. Ballarín,
els primers amos de Cal Fort.*

- *Quin era el principal cultiu del poble?*
- El principal cultiu era la vinya. Cadascú es feia el vi a casa pel consum de la família i també se'n venia a litres a la gent que venia a comprar-ne.

Jacob NADAL MARCH

Agost de 2003

(Fotos cedides: Joan March)



Transports i material per a la construcció

C/ Comte de Rius, 1
Telèfon i Fax 977 82 10 08

43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

FUSTERIA VINYES S.C.P

C/MAJOR, 32
TEL. 977 83 90 77
LA VILELLA ALTA

LA LLÚDRIGA, UN RETORN DESITJAT



Llúdriga mascle prenent el sol en un tronc prop de l'aigua.

(Foto cedida: Barrull & Mate)

La llúdriga és un animal estretament relacionat amb l'aigua, que havia estat comú a quasi tot el territori de Catalunya fins els anys seixanta. Des d'aleshores, el gran desenvolupament socioeconòmic i l'increment del turisme han contribuït a la desaparició de les maresmes i bosquets de ribera, a la canalització i la contaminació dels rius, i al malbaratament dels recursos hídrics. Aquests factors que afecten tan directament el seu hàbitat, juntament amb la caça, han portat a la pràctica desaparició de la llúdriga al nostre país. Recentment, s'ha tornat a determinar l'àrea de distribució d'aquest emblemàtic animal, i sembla que s'ha produït una certa recuperació en determinades zones, com ara el riu Matarranya, el riu Noguera-Ribagorçana o els Aiguamolls de l'Empordà. Malauradament, les poblacions de llúdrigues del Montsant, es consideren extingides des dels anys 1987-1989.

Els més vells de La Morera recordaven encara quant abundant era aquest animal cap els anys vint del segle passat, sobretot al Congost de Fraguerau i al Barranc dels Pèlcs. L'havien vist en grups familiars de tres i quatre individus, prenent el sol a les roques o bé jugant pels marges del riu o dins de l'aigua. També evocaven com eren d'espantadissos, que tan bon punt et veien, et sentien o t'oloraven, s'amagaven dins de la vegetació de la ribera o desapareixien sota l'aigua. Malgrat no haver hagut mai una tradició de caça de llúdrigues a les nostres contrades, acabada la Guerra Civil, varen ser activament perseguides pel valor de la seva pell. Un

JOSEP CARRÉ PÀMIES

*Servei de retro i
Excavacions*

C/ del Pilar, s/n
Tel. 977 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.**

Electromèstics Casanovas, S.A.
Galanes, 2
Tels. 977 34 02 47 - 977 34 23 70
REUS

intermediari de Torroja pagava uns bons diners per cada exemplar, que alhora era rebut a un comerciant de Reus. Un dels darrers animals, del que en tenim notícia, va ser abatut els anys cinquanta pel Joan de cal Sereno, als darreres del Castell del poble, després d'haver estat vist a la bassa de Sant Blai i a la de l'hort d'en March.

L'alimentació de les llúdrigues en el riu Montsant es basava, majoritàriament, en peixos com la truita (*Salmo trutta*), el barb comú (*Barbus graellsii*), el barb cua-roig (*Barbus haasi*), la madrilla (*Chondrostoma miegii*), la bagra (*Squalius cephalus*) i l'anguila (*Anguilla anguilla*). També depredava sobre el cranc de riu ibèric (*Austropotamobius pallipes*), la serp d'aigua (*Natrix maura*), les granotes (*Rana perezi*), els gripaus (Bufo bufo, Bufo calamita) i, ocasionalment, aus, mamífers i insectes. La llúdriga és una espècie que es pot reproduir durant tot l'any en funció de la disponibilitat de recursos del medi. La seva gestació acostuma a durar entre 61 i 63 dies, a la fi de la qual neixen entre 1 i 4 cries. Aquestes resten amb les seves mares fins l'any d'edat. L'esperança de vida és de tres a quatre anys, encara que hi ha animals que poden arribar a viure fins a setze anys. La major mortalitat es produeix durant el període de dispersió, quan tenen entre dos i tres anys de vida. És un animal solitari, exceptuant el període d'aparellament i l'època de cria.



Als excrements de llúdriga llueixen les restes d'escates de peix.
(Foto cedida: Barrull & Mate)

Sobre la desaparició de la llúdriga al Montsant, caldria, potser, que ens questionèssim algunes coses. La primera gran pregunta que ens hauríem de fer seria: **Per què no hi ha llúdrigues actualment al riu Montsant?** La resposta no és fàcil, però podríem apuntar alguna hipòtesi, amb varis factors causals interrelacionats. Les poblacions

petites d'èssers vius estan subjectes a l'extinció ràpida per tres raons principals: la pèrdua de variabilitat genètica i conseqüent depressió endogàmica, les fluctuacions demogràfiques, i la variació ambiental, incloent-hi les catàstrofes naturals.

Els efectes combinats d'aquests factors han portat, molt probablement, a la desaparició de la llúdriga del Montsant. L'aïllament reproductor ha pogut causar una consanguinitat molt desfavorable per a la seva eficàcia biològica. La caça ha anat restant efectius a la seva població de mica a mica, al llarg dels anys. La creació de l'embassament de Margalef, a més d'aïllar les poblacions, impedit l'intercanvi genètic, ha tallat els fluxos migradors de l'anguila, el seu recurs tròfic per excel·lència. Les reiterades sequeres, que poden haver minvat les comunitats de peixos i crancs fins a la pràctica desaparició, haurien obligat les llúdrigues a emigrar. D'altra banda, la manca d'altres poblacions importants properes ha impedit la recolonització natural del riu Montsant després de qualsevol desfeta.

La segona gran pregunta seria: **Ha desaparegut completament la llúdriga al Montsant?** Tot fa pensar que sí, i així ha quedat reflectit en el darrer cens estatal. Ara, potser un estudi més minuciós i detallat, escorcollant pam a pam el riu i els barrancs amb aigua permanent, podria donar-nos alguna agradable sorpresa. Conseqüentment, seria prioritari comprovar si la llúdriga ha desaparegut totalment de la conca del Montsant. Per això, i a l'espera d'un possible futur estudi al respecte, hem volgut il·lustrar el nostre petit escrit amb els rastres i les petjades d'aquest animal, per si algú d'entre vosaltres troba indicis de la seva presència.

Si és així, us agraïrém que ho comunicéssiu als tècnics del Parc Natural, ja que ells sabran com treure el millor profit de la vostra valuosa informació.

Seria de molta importància poder determinar el dia, l'hora, i el lloc precís de la troballa.



Petjades de llúdriga deixades al fang del marge d'un embassament.

(Foto cedida: Barrull & Mate)

La tercera gran pregunta seria: **Ens interessa recuperar la llúdriga a les nostres aigües?** La resposta és clara: evidentment sí. La llúdriga és un **indicador biològic**, una espècie indicadora de baixos nivells de contaminació, d'estabilitat a llarg termini de les comunitats ecològiques del riu, i també, per què no, de tots els ecosistemes del massís del Montsant. La presència de la llúdriga a les nostres aigües significaria també que hem assolit un elevat grau de maduresa com a humans, capaços de gaudir, respectar i aprofitar la natura d'una manera assenyada.

Però, si la vessant filosòfica no ens és suficient argument, sempre podem veure la qüestió des d'un punt de vista purament pragmàtic o econòmic: la conservació i recuperació d'aquesta espècie permet aconseguir fites relacionades amb la qualitat de vida dels ciutadans, com ara l'augment de la qualitat de les aigües dels rius, l'increment de les poblacions piscícoles, la freqüentació d'un turisme ecològic respectuós i de qualitat a les zones amb presència de llúdrigues, o el benefici dels ajuts destinats al món rural com a compensació per la persistència d'aquesta espècie en el medi.

La quarta gran pregunta seria: **I què podem fer?** La resposta és també clara: reintroduir i conservar. D'acord amb les recomanacions fetes per la Unió Internacional per a la Conservació de la Natura (UICN) en materia de reintroduccions, caldria comprovar primerament si les causes que van provocar la desaparició de la llúdriga encara persisteixen. La mentalitat dels caçadors ha canviat actualment, i és molt més positiva i respectuosa enfront les espècies no cinegètiques. D'altra banda, sembla que les ribes, vores i lleres del riu Montsant i dels seus barrancs subsidiaris es troben en molt bones condicions, i no hi ha signes aparents de contaminació a les aigües (dielldrin, PCBs, metalls pesats, etc.). Pel que fa referència a l'alteració de l'hàbitat, la construcció de l'embassament pot haver afectat el subministrament d'aliment, però se sap que la llúdriga pot viure en qualsevol tipus de medi aquàtic (rius, rierols, embassaments, maresmes, vora del mar, etc.) mentre hi hagi una certa riquesa piscícola, i gaudeixi de tranquil·litat i de ribes no canalitzades amb força vegetació, condició indispensable per poder fer refugis i caus de cria.

La construcció d'escales per peixos a la resclosa de l'embassament de Margalef podria solventar el flux migrador de la fauna ictia, alhora que augmentaria el recurs tròfic.

Encara que és ben sabut que l'abundància de peixos en els embassaments permet viure a la llúdriga exclusivament d'aquests animals a mesura que es van fent més escassos als rius i afluents durant la sequera estival. L'únic factor limitador el trobaríem si no hi hagués prou aliment en el riu Montsant. El metabolisme basal de les llúdrigues adultes és un 20% més alt del que s'esperaria per la seva mida, i per aquesta raó necessiten una ració diària de menjar igual al 12,5% del seu pes. Això fa que els calgui una quantitat relativament alta d'aliment (uns 800 g diaris), la qual cosa dificulta la seva presència en els trams alts dels rius, com ara el Montsant, on la productivitat és menor. Malgrat tot, el pensar que si antany podien mantenir-se,

BAR RESTAURANT

Planelles

Especialitat en cuina casolana

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

XAVIER NAVARRO CID

Successor de Sarobé

PINTURA I DECORACIÓ

Av. d'Andorra, 11 - baixos - 8

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

TARRAGONA

ara també ho podrien fer, ens fa ser optimistes.

La preservació de l'hàbitat, el control de la contaminació de les aigües així com una correcta gestió, el manteniment de les poblacions de les seves preses (ja sigui amb la instal·lació de mecanismes que permetin els fluxos migratoris, ja sigui incrementant-les amb repoblacions autòctones), l'existència d'uns corredors biològics que posin en contacte les llúdrigues del Montsant, Prades i la Llena, amb les poblacions de Lleida, Osca, Saragossa, Terol i Castelló, o l'establiment de passos per tal d'evitar atropellaments, són les eines bàsiques per a la seva conservació. L'experiència ens diu que, avui dia, moltes espècies no poden persistir per elles mateixes si no actuem favorablement sobre les comunitats i els ecosistemes que les acullen. El riu Montsant, el Siurana, tota la conca del riu Ebre, i, en definitiva, la política general de les aigües del Principat i de l'Estat Espanyol hauria d'estar adreçada a una gestió eficaç per al manteniment d'aquesta espècie.

Pel sol fet de que la llúdriga constitueix un immillorable indicador de la qualitat dels ecosistemes aquàtics, ja hauria d'ésser present al nostre Parc Natural. Caldria, doncs, crear un clima favorable a la seva reintroducció i posterior conservació. La consciència col·lectiva, la gent del Montsant en definitiva, no ens podem permetre privar-nos d'un tresor faunístic que és de tots, que ens va ser arrabassat en el passat i que d'una manera o altra ens pertany i ens beneficiaria en un futur proper. Hem de fer nostre el retorn de la llúdriga al Montsant.

Joan BARULL & Isabel MATE
Biòlegs





ENTREVISTA A LA SRA. NEUS MIRÓ i MIRÓ. DIRECTORA DEL PARC NATURAL DEL MONTSANT.

Benvolguda senyora, ens agradaria en primer lloc donar-li l'enhorabona pel seu nomenament.

Per tal d'apropar més la feina del dia a dia del Parc Natural del Montsant als veïns i amics de La Morera ens agradaria formular-li unes quantes preguntes.

Antecedents

-Segons vostè, quin va ser el punt de partida de la declaració del Parc Natural?
Sens dubte l'aprovació del mapa eòlic de Catalunya, va afavorir la declaració de Parc Natural de forma més àgil tot i que la majoria d'Ajuntaments estaven treballant per coordinar conjuntament les dues actuacions.

-Per què creu que s'ha tardat tant a prendre consciència de la importància del Montsant com a element mediambiental?

Bé, la consciència qui primer l'ha de tenir és la gent del territori, les coses imposades no arriben mai en lloc

-Què va pesar més a l'hora de la declaració, el clam popular o bé la voluntat de l'Administració?

M'agradaria poder dir que el clam popular però de ben segur que les portades dels diaris van ajudar bastant

Creació

-Quina és la data de creació del Parc?

El decret 131/2002 de 30 d'abril de 2002 anuncia la declaració del Parc Natural de la Serra del Montsant

-Expliqui'ns una mica quina és la delimitació del Parc Natural, quins municipis comprèn...

El Parc Natural de la Serra del Montsant engloba nou municipis de la Comarca del Priorat que són els que voregen el massís del Montsant, tota la part urbana queda exclosa del Parc Natural i els termes municipals que el formen són: La Morera de Montsant amb 3.460,85 ha., Ulldemolins amb 1.619 ha., Margalef amb 1.610 ha.,



Especialitat en:

- Cuina catalana
- Arrossos

Menú econòmic i variat

Sopars amb gran assortit de coques,
pizzes i llesques

Bodes i Comunions

Local climatitzat

c/ Priorat, 12 bis. - 43374 La Vilella Baixa
Tel. 977 839 454

RESTAURANT

El Rebost de la Cartoixa

Rambla Cartoixa, 15

Tel. 977 82 71 49

www.paginas-amarillas.es/on/line/elrebot
43379 SCALA DEL (Priorat - Tarragona)

PASTISSERIA - FORN DE PA



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

PINTURA

|

DECORACIÓ

Joan Alzamora Perpiñà

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

Cabacés amb 1.517,52 ha., Cornudella de Montsant amb 463,76 ha., La Vilella Alta amb 235,59 ha., La Vilella Baixa amb 193,58 ha., La Bisbal de Falset amb 90 ha., i La Figuera amb 29,39 ha.. El 90% de la superfície és de titularitat privada

-I quins són els òrgans de govern, membres que formen la Junta o bé tenen capacitat de decisió?

Membres de la Junta Rectora:

-Sr. Pere Maluquer i Ferrer, representant del Departament de Medi Ambient de la Generalitat de Catalunya.

-Sr. Josep Ma de Eguia i Acordagoicoechea, representant del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

-Sra. Montserrat Candini Puig, representant del Departament de Política Territorial i Obres Públiques

-Sr. Miquel Gomis i Pàmies, representant del Departament de Treball, Indústria, Comerç i Turisme.

-Sr. Felip Font de Rubinat i Garcia, representant del Departament de Cultura.

-Sr. Jordi Ciuraneta i Riu, representant de la Diputació de Tarragona.

-Sr. Jordi Argilés i Serres, representant del Consell Comarcal del Priorat

-Sr. Josep A. Robles Cerezo, representant de l'Ajuntament de Cabacés

-Sr. Ramon Vila Brú, representant de l'Ajuntament de Margalef

-Sr. Josep Miró i Sabaté, representant de l'Ajuntament de La Morera de Montsant

-Sra. Misericòrdia Montlleó Domènech, representant de l'Ajuntament d'Ulldemolins

-Sr. Jordi Blanch i Masip, representant dels propietaris particulars en nom de l'Associació de Propietaris Forestals de la Serra del Montsant

-Sr. Joan Francesc Asens Masdeu, representant dels propietaris particulars en nom del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat i del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Montsant.

-Sr. Lluís Masip Sans, representant dels propietaris particulars en nom de la Comunitat de Regants del riu Montsant

-Sr. Roger Pascual i Garsaball, representant de les Entitats de protecció i defensa de la natura

-Sr. Josep M. Porta i Turdiu, representant de la Federació Catalana de Caça.

-Sra. Neus Miró i Miró, que actua com a secretaria de la Junta rectora

D'altra banda hi ha un Consell de cooperació que de moment no està constituït per què hi ha institucions que encara no han designat les persones. Aquest estarà format per:

Tres representants del Departament de Medi Ambient, Un del Departament d'Agricultura Ramaderia i Pesca, Un del Departament d'Indústria, Comerç i Turisme,

-Un del Departament d'Interior, Un del Departament de Política Territorial i Obres

Públiques, Un de la Diputació de Tarragona, Un del Consell Comarcal del Priorat, Una persona representant de cada un dels ajuntaments en l'àmbit dels quals se situa el parc natural, quatre persones de les organitzacions professionals agràries, quatre persones propietàries particulars designades per l'entitat o associació a qui representin, Tres persones dels moviments excursionistes, conservacionistes o de centres d'estudis de la zona, Una persona de l'Institut d'Estudis Catalans, Una de les Universitats Catalanes, Una de l'organització administrativa encarregada de la gestió dels parcs naturals, Un tècnic forestal responsable de la gestió pública de l'àrea del Parc i la directora que actuarà de secretària.

-Quan va ser nomenada Directora?

El 27 de març de 2003 es va procedir a la resolució del nomenament i l'1 d'abril vaig començar a treballar.

-I quan a la Seu, què en pot dir?

Bé, segons un acord anterior al funcionament de la gestió del Parc, la seu s'ubicarà a La Morera de Montsant. Actualment i de forma provisional estem situats als baixos de l'Ajuntament de La Morera i s'està treballant i tramitant tota la documentació per a poder realitzar el projecte de la futura seu, que si tot segueix pel bon camí iniciat es construirà a les parades superiors de la Bassa del poble.

Repercussió en l'entorn

-Des del punt de vista dels que sempre hem viscut a la Serra del Montsant, que significarà per nosaltres ara la declaració de Parc Natural? Quins canvis comportarà aquesta denominació?

És tindrà més ressò, més aflluència, i ajudarà a dinamitzar la zona, però cal que la gent del territori s'ho cregui, aposti en aquesta direcció conjuntament amb els Ajuntaments, empreses privades i l'equip del Parc. L'equip de gestió està treballant en l'elaboració del document de propostes i criteris de gestió (que ha d'aprovar la junta rectora). D'altra banda la nostra obligació i objectius és donar suport a totes aquelles inquietuds i iniciatives que sorgeixin al territori.

- Com es veuen afectats els propietaris de terres dins del Parc Natural de Montsant?

Personalment considero que més ben representats, ara disposen d'una institució que els pot donar suport, assessorament i possibilitat d'obtenir ajuts, però cal treballar de forma coordinada.

- Hem vist, des de fa un temps que s'han efectuat unes actuacions sorprenents dins del Parc Natural, arrencant boscos i convertint-los en conreus (principalment vinya) Això es pot tornar a repetir?

Tal com assenyala el decret de creació del Parc els usos i aprofitaments agrícoles, forestals, ramaders extensius, cinegètics, artesanals i recreatius tradicionals es continuaran desenvolupant de manera ordenada i de forma compatible amb la protecció de l'espai. Així mateix quan un propietari vol portar a terme una actuació d'aquest tipus ha de demanar el permís corresponent als Departaments d'Agricultura i de Medi Ambient els quals sol·liciten a l'equip de gestió del Parc un informe. Nosaltres realitzem un informe perceptiu al respecte.

- A partir d'ara quines actuacions es podran seguir realitzant i quines no dins del Parc Natural?

Les mateixes. La creació del Parc Natural no prohibeix res, només assenyala que resta prohibida la implantació d'obres i instal·lacions que no estiguin vinculades amb els usos agrícoles, forestals, ramaders extensiu, cinegètics, artesanals i recreatius tradicionals. Ara bé, hi ha tota una legislació que afecta els espais naturals i que cal aplicar. D'altra banda cal assenyalar que s'està treballant en la regulació de les activitats esportives. Tothom ha de conèixer allò que es pot fer i allò que no, però cal que es decideixi entre tots a través del diàleg i el consens de la gent del territori. El Parc cal gestionar-lo de baix cap a dalt. Fer el cim sempre requereix un esforç.

-Quins avantatges i quins beneficis creu que tindrà La Morera i la resta de poblacions de l'entorn, amb la declaració de Parc Natural?

Tot dependrà del que s'involucri la gent del territori, dels ajuntaments, de les institucions i de saber portar a terme una política de coordinació conjunta, establint una estratègia vers un mateix objectiu.

-Creu que el valor del terreny situat dins del Parc Natural es modificarà?
No.

-Sovint hom té la sensació que aquestes Entitats que generen tantes expectatives en la seva creació, després no ténen ni la finalitat, ni el pressupost, ni el suficient recolzament de les administracions per a realitzar les funcions per a les quals es varen crear. Creu que això també pot succeir-li al Parc Natural del Montsant? Com es podria evitar?

Ja he comentat abans que considero que l'administració no pot assumir tota la responsabilitat, per això és molt important entrar en dinàmiques de cooperació amb entitats, de convenis amb empreses, de donar suport a iniciatives privades, de cercar voluntariat, de contactar amb universitats per obtenir estudiants en practiques, de que els Ajuntaments duguin a terme una política vers aquest objectiu, que l'equip de gestió busqui altres formes de finançament privat i involucrar plenament tota la gent d'aquí i de la Comarca.



Gestió

-En general com enfoca i/o enfocarà la seva gestió del Parc? (quan a l'equip que hi treballarà, la infraestructura, ...?)

Actualment disposem d'una tècnica Enginyer forestal que es diu Cristina Martí, Una administrativa que es diu Berta Navarro i jo mateixa com a directora que sóc la Neus Miró. Aquest equip mínim està a la disposició de tothom i estem aquí per treballar pel bé del territori.

Personalment considero que pel bon funcionament del Parc caldria tenir sis àrees cobertes 1.- Àrea administrativa, 2.- Àrea de Millora Rural (xarxa viària, construccions, obres, seguiment de projectes, execució d'obres...) 3.- Àrea de Patrimoni Natural (gestió gea, gestió agrícola, gestió forestal, gestió de la fauna, gestió de la caça i pesca, gestió dels sistemes naturals...) 4.- Àrea d'educació ambiental i divulgació i ús públic (gestió de visitants, gestió d'escolars, formació, divulgació, publicacions, senyalització...) 5.- Àrea de vigilància i manteniment (Suport àrees de gestió, control i vigilància, manteniment d'equipament i espais) 6.- Centre de documentació (catalogació i gestió de la documentació, gestió de la web...) totes elles coordinades per la direcció

-¿Quin termini de temps creu que necessita el Parc Natural per a funcionar al 100% de les seves possibilitats?. Un mínim de cinc anys

-Com es contempla la protecció de la Fauna i la Flora autòctones, del Patrimoni arqueològic del Parc o zones properes, -I les balnes, coves, avencs i altres elements naturals? -Està prevista també la protecció de les construccions fetes per l'home, al llarg del temps, com són les coves, marges de pedra seca i altres? - La promoció d' estudis geològics, de fauna, flora i històrics com es preveu? -Es contempla dins les actuacions un Pla Preventiu de Mesures contra incendis?

Uff... no correu tant. Tal com assenyala l'ecòleg Jaume Terrades: «Només a partir d'un bon diagnòstic es poden trobar les bones solucions» Sens dubte tots aquests elements que assenyalau que formen part del patrimoni històric, natural, cultural i etnogràfic del nostre Parc, són objectius prioritaris de protecció, d'estudi, d'inventariar, de donar-se a conèixer alguns, d'altres no, de treballar-hi,.... Bé, tot això quedarà contemplat en el document de propostes i criteris de gestió del Parc Natural de la Serra del Montsant

-S'ha parlat de la creació d'un Centre de Documentació quines serien les seves funcions i les seves línies d'actuació?

De moment no tenim la capacitat humana per poder fer front aquest repte tan important, però això no impedeix que comencem a portar a terme una tasca de recopilació de tota la informació existent sobre el Montsant i els seus municipis, en tots els seus vessants. Aquesta és la primera feina iniciada que a poc a poc ens ha

de permetre poder disposar d'un centre amb un fons documental generat al llarg de la història, que sigui un lloc especialitzat per a la recerca

-¿Hi ha prevista alguna línia d'actuació per a mantenir un punt de contacte i d'informació amb els habitants de l'entorn?.

Bé, actualment els contactes directes del territori amb l'equip de gestió són els Ajuntaments, ells poden col·laborar en difondre el programa d'actuació, i els membres de la Junta Rectora també. L'oficina del Parc és oberta cada dia de dilluns a divendres per a qualsevol consulta, dubte, informació... El telèfon és: 977-82 73 10, fax: 977-82 71 05 i el correu elèctronic aj.morera@altanet.org. quan la cosa comenci a rutllar voldríem editar un butlletí anual d'informació i en la pàgina web del Parc Natural s'inclouran totes les actuacions i un correu de consultes.

-Veu l'Administració particularment interessada en el Parc Natural del Montsant? O bé podem dir que és un més d'entre molts?.

És un més però és el NOSTRE. Des de l'administració especialment des del Servei de Parcs, reberm tot el suport logístic, tècnic i de gestió a través dels seus coneixements d'altres Parcs, absolutament necessari pel bon funcionament del nostre. Però la Junta Rectora i el consell de Cooperació tenen un paper clau en la dinàmica del Parc.

-I la població de l'entorn creu que donarà el seu suport al Parc?

N'estic completament convençuda, que quan la gent vagi observant la gestió en benefici del territori, a poc a poc anirem sumant esforços i suports.

El Parc Natural com a reclam potencial

-Quins considera que són els principals reclams del Parc per a la gent?

Crec que tots els vessants s'han de potenciar, tenim un espai suficientment ampli per poder desenvolupar totes les activitats i el Montsant ha de continuar essent aquest espai verge on poder-se perdre, oferint sempre una imatge de Qualitat.

-Quines millores dels camins i comunicacions hi ha previstes?

Actualment la brigada del Parc està procedint a la neteja de senders que donen accés a la Serra de Montsant des dels diferents municipis. D'altra banda la Delegació Territorial de Medi Ambient a Tarragona ha presentat el projecte de Perímetre de Protecció Prioritaria Priorat-Serra de Montsant en el qual es preveu l'arranjament i adequació de 50 km de camins, la realització de franges de baixa densitat a la vora de pistes principals o carreteres amb un total de 56,2 ha. L'aclarida de pinedes joves amb un total de 30,5 ha. I Dotació a la zona d'un punt d'aigua per als vehicles d'extinció d'incendis.

Valoració de treball fet fins ara.

-En el poc temps que fa que funciona el Parc Natural quina avaluació i/o valoració en faria?

-Fins el moment, està d'acord amb l'afirmació que s'ha treballat més sobre el paper (atesa la burocràcia de l'inici i la posada en marxa) que sobre el terreny?

Iniciar un repte sense haver pogut realitzar una avaluació, un diagnòstic del territori és bastant complicat però amb els mitjans i eines que hem disposat crec que s'ha treballat de valent. Hem pogut presentar un programa d'actuació i pressupost potser agosarat però del qual la major part d'actuacions ja s'estan portant a terme o ja bé són un fet. Jo destacaria aconseguir la infraestructura mínima de treball a nivell d'oficina, el personal que ja hi treballa, la creació d'una brigada de manteniment de camins i senders, la Col·laboració amb la Diputació de Tarragona de la creació de la casa d'oficis, l'edició d'un tríptic, la tramitació d'ajuts als propietaris, Les xerrades als pobles, els contactes amb empreses i institucions de la zona, la coordinació i suport dels agents rurals... L'administració és una màquina ferragosa i burocràtica, lenta però segura.

-¿Quin/s ha/n estat fins ara l'els àmbit/s d'actuació prioritari/s?

Tots. Crec que a la resposta anterior ja he explicat que el dia a dia d'un Parc és complicat i que són molts temes alhora i que tots tenen el mateix valor per tractar, però puc continuar afegint coses com reunions amb escaladors, excursionistes, motoristes, alcaldes... realitzant informes de rompudes, autoritzant activitats puntuals al Montsant, coneixent millor el territori, preparant propostes, cercant diners, buscant sponsors...

-Què es tindrà més en compte en un futur immediat?

El Document de Propostes i criteris de gestió

El Parc és una zona de gran interès natural digna de ser preservada, i que es protegeix amb l'objectiu d'aconseguir fer compatible la seva conservació amb l'aprofitament ordenat dels recursos naturals, culturals, així com les activitats dels seus habitants.

El desenvolupament i la conservació no són dos conceptes incompatibles. El Parc Natural ha de promoure un desenvolupament econòmic equilibrat d'acord amb la dinàmica dels sistemes naturals i la qualitat dels paisatges que mereixen ser protegits, però sobretot que mereixen ser eficaçment gestionats. Aquesta gestió és portada a terme pels Òrgans Rectors del Parc Natural, que no s'apropien del territori sinó que s'encarreguen d'aconsellar i orientar la propietat a fi d'aconseguir la compatibilització dels usos i de les explotacions tradicionals (agricultura, ramaderia, caça, pesca, silvicultura, cultura, lleure...) amb la preservació dels valors naturals. En l'àmbit del



BAR
L'ÚNIC
ROMAN PORQUERES NEBOT

ESMORZARS

ENTREPANS

Us desitjem una molt bona Festa Major!

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

Parc Natural, govern, ajuntaments i particulars conserven les seves atribucions i responsabilitats mentre que els òrgans gestors estableixen plans, orienten i faciliten les actuacions i les visites. Els costos de la no artificialització no han d'impedir la millora de la qualitat de vida dels habitants del Parc, ja que la protecció no pot significar per als estadants una càrrega addicional sinó que, ben al contrari, ha de comportar una millora de les condicions de vida.

-Voldria afegir-hi alguna altra cosa?.

Sí, donar-vos les gràcies per haver optat per a realitzar aquesta entrevista, encoratjar-vos a continuar realitzant aquests llibret amb l'estructura documental i històrica que aporta i agrair el suport rebut des de tots els Ajuntaments, Consell Comarcal i gent del territori per animar-me en aquesta tasca de gestió i de dinamització en la que cal que ens involucrem TOTS.

Moltes gràcies per la seva atenció i sobretot, pel seu temps.

Núria CRIVILLÉ, Ricard PASANAU, Sabí PERIS

La Morera de Montsant, Agost de 2003

Fotos cedides : Parc Natural del Montsant .

(Foto 1: Toll de l'Ou, Foto 2: Barranc dels Pèlags)

PIÑOL

FUSTERIA ■ MOBLES

Ctra. de Reus s/n

Tel i Fax 977 82 10 29

43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

-Priorat-

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

 **TRACTONIN, S.L.**
Maquinària Agrícola i Jardineria

 **SAME**

 *Lamborghini*

agria

TORO

PARTNER

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

ELS RECULLS D'ETNOGRAFIA I FOLKLORE ALS POBLES DE MONTSANT (1)

Més d'un cop s'ha apuntat la manca d'estudis sobre el patrimoni etnològic sobre les comarques de la Catalunya Nova. És ben cert que els folkloristes i etnògrafs que van interessar-se —entre la segona meitat del segle XIX i la primera del XX— per les formes de vida tradicionals i la literatura popular, es van centrar majoritàriament en les comarques de la Catalunya Vella. Aquest dèficit fa especialment valuoses les aportacions dels excursionistes i investigadors que es van apropar en el passat al Priorat per estudiar les seves tradicions i costums.

La sèrie d'articles que ara comença vol abastar cronològicament un segle —entre el 1884 i el 1983— amb l'objectiu de conèixer els treballs de recerca que es van fer sobre els pobles de Montsant i, més específicament, sobre La Morera. Afortunadament, aquests últims vint anys han estat especialment prolífics pel que fa a la investigació i a la publicació d'estudis sobre el patrimoni etnològic del Priorat.

Al darrer quart del segle XIX neix a Catalunya un moviment associatiu, l'excursionisme, que integra l'activitat a l'aire lliure amb l'interès científic pel medi natural, la història o l'etnografia. A Barcelona es crea l'Associació Catalanista d'Excursions Científiques, el 1876 i, poc temps després, escindint-se d'aquesta, l'Associació d'Excursions Catalana. Ambdues entitats es reuniran per a fundar, a les acaballes del segle, el Centre Excursionista de Catalunya.

L'Associació d'Excursions Catalana, creada el 1878, efectua una excursió al Priorat el 1884. Fruit d'aquesta sortida són treballs com *Cançons populars del Priorat d'Escaladei* o l'article de Josep Bru Santclement, *Variants de paraules catalanes recullides en una excursió al Priorat de Scala Dei*, publicat el 1887.¹ I encara, altres materials folklòrics com una interessant versió oral de la llegenda del salt de la reina mora².

El començament de l'article esmentat reflecteix prou bé l'òptica, urbana i barcelonina, de l'autor: "senzillament nos hem limitat á recullir aquellas paraulas que presentan diferència més notable ab las usadas comunment en Barcelona y establir la comparació". Hi apareixen, doncs, mots com argadells, aubèrgens, badejo, bajoca, còdol, moixó, pauma, pigota, rabosa...

Un altre exemple d'aquestes inquietuds excursionistes seria la petita monografia del 1896 *Capsanes y sos encontorns*³ de Francesc Nogué de Miquel, que reuneix dades geogràfiques, demogràfiques, històriques i folklòriques.

Passat el 1900, Mossèn Higini Anglès, tot sol primer, i després amb Ventura Gassol, fa recerca de camp al Priorat. En els primers anys d'aquest segle, mossèn Higini Anglès recull cançons populars pel Baix Camp. El 1916 publica «*Els cants populars religiosos i el Novenari d'ànimes*» amb melodies recollides a Ulldemolins o Vilanova de Prades. Juntament amb Ventura Gassol, segueix entre 1919 i 1920 algunes poblacions del Priorat a la recerca de cançons de pandero, romanços i melodies religioses⁴. Sabem, per exemple, del seu pas per Albarca i Ulldemolins, on hi tenia parents.

El 1928 pronuncia una conferència, organitzada per les seccions excursionista i de música del Centre de Lectura de Reus, titulada «*Cançons del Camp i el Montsant*» on divulga els materials aplegats.

Aquell mateix any, Ventura Gassol escriu la peça teatral «*La dolorosa*» ambientada a Ulldemolins en el segle XVIII. L'obra, que s'estrena amb èxit, inclou materials folklòrics –com les cançons de pandero de les majores del Roser– aplegats per l'autor i motiva l'interès per les manifestacions folklòriques d'aquesta població. El folklorista Joan Rigall, per encàrrec de Ventura Gassol, recull i estableix la coreografia del ball de majores d'Ulldemolins, en una recerca que efectua el 1931, acompanyat de Josep M. Castells i Francisco Parella.

A l'any següent Xavier Gols i Antoni Brunet, en una missió de recerca de l'Obra del Cançoner Popular de Catalunya (OCPC) visiten les poblacions d'Albarca, Ulldemolins, Margalef de Montsant, La Bisbal de Falset i Poboleda, entre el 6 d'agost i el 4 de setembre de 1932. En el fons de l'OCPC⁵ es conserva una memòria de la missió de recerca, un índex de cantaires i lletra i música del material recollit, a més d'algunes fotografies.

El 1933 Xavier Gols i Joan Gols enceten una nova missió de recerca de l'Obra del Cançoner Popular que els portarà a diverses poblacions del Camp i el Priorat. Entre el 23 de juliol i el 10 de setembre d'aquell any visiten Prades, la Febró, Capafonts, Vilanova de Prades, Siurana, Cornudella de Montsant, Escaladei, la Vilella Alta, la Vilella Baixa, la Figuera, Torroja del Priorat, Gratallops, El Lloar i Capçanes. Una còpia de part dels materials aplegats en aquesta investigació –lletres mecanografiades de les cançons– va ser donada a Carrutxa, el 1986, per Jaume Arnella. Entre aquests, hi ha, doncs, els referents a La Morera. A tall d'exemple, vegem aquesta balada aplegada per Xavier i Joan Gols, tot just fa ara setanta anys:

- Ara vé lo mes de maig, regalada primavera,
2 floriran els ametllers, farán flors blanca i vermella,
i adéu,
adéu, Roseta Ferrera,
adéu.
- 4 Una cançó en vull cantar d'un fadrí i una donzella
que se'n porten amistat de petits a la grandesa.
6 Son pare diu que no ho vol, sa mare contenta i ella
ja en lleguen quatre fadrins, quatre de la bandolera:
8 - Fadrins, si voleu venir a robar una donzella,
que en serem molt ben pagats, pagats en bona moneda,
10 en pessetes de nou sous, que ara corren per la terra.
A les dotze de la nit truquen a la porta seva:
12 - Joan Ferrer, baixa a obrir que he de lluciar la rella
i n'he de ferrà el cavall de les potes del darrera.
14 Joan Ferrer baixa a obrir; tres punyalades n'hi pega.
la una li pega al pit, l'altra li pega a l'esquena,
16 l'altra a la boca del cor, la que li dona més pena.
- Justícia baixeu del cel, déu-me la raó si és meva,
18 m'han matat el meu marit, m'han robat la filla meva.

En una propera entrega d'aquest treball entrarem en detall en aquesta visita dels germans Gols a La Morera, per saber qui foren les persones que van cantar i quins els materials aplegats. No cal dir que, mentrestant, qualsevol notífeia o aportació sobre el tema sera benvinguda.

Salvador PALOMAR

Agost 2003

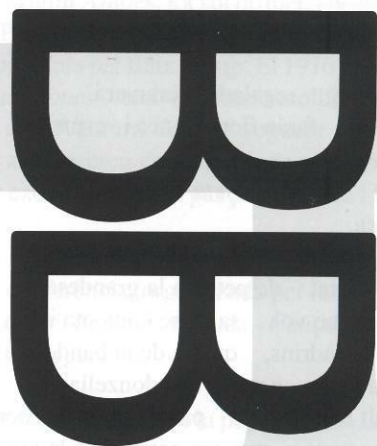
¹ A «Miscelánea folk-lórica». Biblioteca popular de l'Associació d'Excursions Catalana. Vol. IV. Barcelona, 1887, pp. 152-160.

² Que es troba entre els papers personals de Cels Gomis. Vegeu Salvador Palomar, "Llegendes del Priorat: el salt de la reina mora" a La Carxana, núm. 7-8, 2002.

³ Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya, núm.19. Barcelona, 1896.

⁴ Segons consta a la correspondència de Pere Bohigas amb Menéndez Pidal. Veg. Cançoner Tradicional del Baix Camp i el Montsant. Ed Alta Fulla, 1988, p. 14.

⁵ Aquests materials actualment es poden consultar al CPCPTC. Generalitat de Catalunya i a la Biblioteca de Catalunya.



Suport per
als sentits

Òptica Martra & Sanromà S.L

Monterols, 28 - 43201 REUS



977 34 52 52

Fax: 977 34 33 66

DE L'EGUASSERIA D'ESCALADEI

Almenys des del segle xv —potser des de que Escaladei va tenir extenses possessions a les Garrigues—, l'eguasseria va ser una font d'ingressos molt important pel monestir, tant que hom ha afirmat que sense ella la cartoixa no hauria sobreviscut al trasbals de la guerra de Separació, a mitjan segle xvii, i s'ha dit també que en aquesta darrera època disposava de la millor eguada del regne, tal com reflecteix el següent text, fet per un pare cartoixà del monestir de la Puríssima Concepció —a l'Aragó—, a la segona meitat del segle xvii: *la cartuxa de Scala Dei en sus maiores apreturas y trabajos que ha tenido en el tiempo de las guerras de Cataluña, sino fuera por la ieguaceria hubiera perecido aquella Cassa por ser lo mejor que tiene, y fundamento de muchos dias, pues habrá mas de docientos años tiene la posesion de las iegas con grandes logros, y su principio fue comenzar con diez iegas y un cavallo, como consta por papeles de aquella Casa y contin han venido a tener las mas lucida ieguada de Cataluña, Aragón y Valencia.*

De la cura que en tenia Escaladei de la seva eguasseria, de com tractava el bestiar i de la pràctica que observava a l'hora de vendre els pollins, s'ha conservat un text que, malgrat sigui breu, ens informa prou bé del costum, així com dels consells que els pares donaven als eguassers.

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

De la eguassada

En quant al govern de les egües, procurar tingan recapte, que si elles estan bones, crian, y los pollins són bons; que si pateixen, no crian, y los pollins són dolents. Y que procuren fer-les pujar a la muntanya. Y sempre que al temps pujan las eguas a la muntanya per esta terra hi haurà penúria de aygües y herbes, fassen pujar los mulats a la muntanya, perquè ací se gastarien y de allà ne baixan bons, y bon pèl, y vistosos per a vèndrer; y quant los fassen restar ací de estiu, advertesquen al pastor los pasture de nits, y en ser vuyt hores de matinada los pose a la sombra, y fins a les quatre, o sinch hores de vesprada no ls trague, que si no miran ab això se cremen lo pèl, y los fa mal vèurer; y procurar estiguen grassos, que així dels mulats, com del bestiar menut no hi ha cosa se vengue millor, que lo greix, que si estan flachs, fan fàstich a tothom; y sempre puguen no ls venguen les mules fins a dos anys y mitg, y los matxos any y mitg, y açò per a fira de Prades.

Y lo que allí se ha de advertir, és, que se informen si los de la Ribera han venuts los matxos regalats a fira de Ulldecona, y per açò veure si han pujats molts matxos, y si ni ha molts, és señal no han venut, y saber si han tinguda cullita de seda, que si han tinguda cullita de seda, sempre se venen. Y sempre pueg vèndrer los matxos lo primer dia, no aguarde lo segon, que per experiència tinch, que los matxos sempre se venen millor lo primer dia, que lo segon. De les mules no-y importe; que tot lo any ne és bo.

Y per a saber si tindrà tirada la averia,¹ serà bé lo dejuni de la fira arribar allí de dos hores de sol, y donar per allí alguna passada, y lo endemà a escusa de alguna cosa, donar alguna passada per la fira, veure lo corrent, y quina averia, si és bona, o molta, y qui-ns pot fer contrari a la venda, si hi ha mules de tal o no, y si ni ha algunes de bones per a cotxe de bon pèl, veure qui ni té, o si falte alguna, saber a hont se trobarà, y estar molt en si, y assegurar-se del que-s ven, que com hi ha molta averia, no pèndrer una averia per altra, que en algunes ocasions tot ho atreueixen, que faran lo preu ab una, y al pendrer-la diran és altra; y en haver fet lo preu, que la traguen de allí; y no los engañen en donar-los señal, que com ells compren vista, y mirada, si no la-ls féu traure de allí, ells se'n van per la fira, y troben altra cosa millor, o més barata, venen després, y diuhen que no-ls agrada perdut la ocasió, y posen-vos tatxa ab la averia que no ni ha.

En lo de tenir bon cavall, y eguarans importa molt, que si lo cavall és dolent fa dolenta cria, y una egua dolenta may farie bons pollins. Fer que lo cavall sie de bon pèl, y bons señals, y que no tinga accidents que los fills los puguén heretar.

Los eguarans que sien grans, y grossos, y de bon pèl, si-s pot fer, y que sie ben fet, que per gran que sie si és mal fet, los pollins li semblan, y una mula gran, y mal tallada ningú la vol, y si és ben feta, per xica que sie se trobe qui la compre.

Y sempre puguén, vagen los mulats triats de les eguas, y no-ls engañe lo gasto, que tenint lo monastir tantas eguas, y molts anys hi ha penúria de aygua en les Garrigues pateixen tanta averia; y a més de això se pose alguns anys una malaltia, que-s diu *simora*,² y les egües ni ha que-n curen, dels mulats ningun; y és malaltia contagiosa, que lo millor remey en conèxer-ho matar-los, perquè no-n cura ningun. Jo ho he vist, y he fet juntes de menescals, y no-n poguí restaurar ningú, lo millor és apartar-los, y los malalts matar-los. En los llibres de menescalia se tracte de aqueixa malaltia. Als demés los comença coxejant de les cames de darrera.

Lo que se ha de advertir als eguassers, y mulaters, que sempre hi hage egües, o mulats tinguen sospita tinguen aqueixa malaltia, o altra, los donen la sal a part; y que en les pedres la donaran als que estan malalts les giren demunt davall, perquè com les malaltes fan una aygua groga per los nassos, untan les pedres, y si los sans venen a llepar-les se apegan lo mal.

També se ha de advertir, que sempre hi hage algunes egües estiguen tocades de aquell mal les fassen acavalcar del cavall, perquè del gorà³ tots los pollins se-ls moririan, que del cavall no tant.

També han de advertir que les egües maten los pollins del gorà de llet fort les donen al cavall, y criaran, que del gorà tots se-ls moriran.

Y encara han de advertir, y açò secretament, que sempre puguen donar la sal a les eguas, o mulats si és possible les saleres sien noves, ço és, pedres que no-ls ne hagen donada altres vegades, o que sien ben rentades, y després de haver menjada la sal les llueñen, o giren les saleres, que en alguna ocasió me han advertit, que algunas persones poc temerosas de Déu volian emmetsinar les nostres egües ab lo lloch a hont se-ls donave la sal; y un any se mos ne espollinà trenta-quatre al temps.

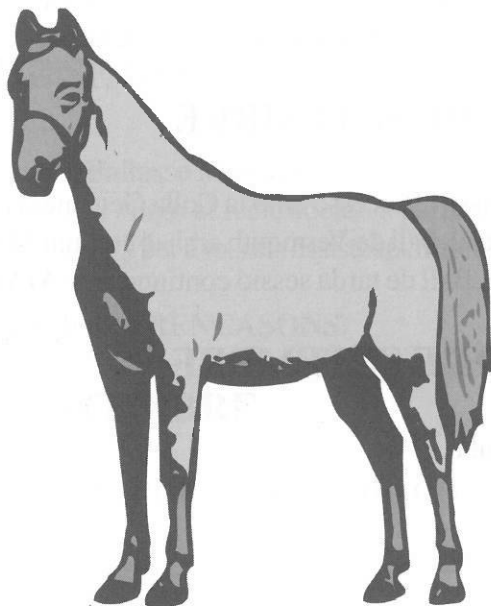
Ezequiel GORT JUANPERE

Agost 2003

¹ Eren els animals domèstics, en general. En alguns llocs se'n deia així dels animals de peu rodó, i també de la bèstia de treball, fos cavallina o bovina (Diccionari Català-Valencià-Balear).

² La cimorra és un "cadarn nasal de les bèsties cavallines" (Id.).

³ Gorà: "ase de llavor, destinat a cobrir les someres i egües" (Id.).



LA MORERA I

Festa M

DISSABTE 6 de SETEMBRE

9'00h.Despertar Popular, Matinades i Cercavila pels carrers del poble amb la **COLLA GEGANTERA I GRALLERA DE LA MORERA DE MONTSANT - SCALA DEL.**

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

24'00h.Ball de nit amb l'Orquestra **VENUS.**

DIUMENGE 7 DE SETEMBRE

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

17'30h. IVa. Trobada de Puntaires al local social.

DILLUNS 8 DE SETEMBRE

12'00h. Santa Missa i Processó amb la Colla Geganterera i Grallera.

13'30 Al local social, ball de Vermouth amb el conjunt **MALAMBO'S.**

20'00h. a 23'00h. Ball de tarda sessió contínua amb **MALAMBO'S.**

DIMARTS 9 DE SETEMBRE

Campionats de taula

E MONTSANT

or 2003

DIMECRES 10 DE SETEMBRE

inals dels campionats de taula.

2'00h. Revetlla popular a la FONT. Cadascú es porta el sopar. S'ofereix coc ràpid
cava.

DIJOUS 11 DE SETEMBRE

2'00h. Sardanes amb la **COBLA PARE MANYANET**.

3'30h. Projecció de l'Audiovisual "**El Crist de la Solitud**" basat en el poema de
Salvador Estrem i Fa. Montatge de l'Agrupació Fotogràfica Cultural de Falset.

DIVENDRES 12 DE SETEMBRE

3'00h. Animació infantil amb el **Pallasso Muniatto**.

1'00h. Nit de gresca, disfresses i bingo al local social. a partir de les 22'00h. es
partirà pa amb tomaca, pernil i cava per a tots els assistents. Imprescindible baixar
sfressat.

1'00h. Actuació del Grup de Folk **TRENCASONS**.

DISSABTE 13 DE SETEMBRE

1'00h. Nit Jove amb la **SOUL MACHINE** i **FESTA DISCO**.

innovar qualsevol acte, si les circumstàncies ho requereixen



US DESITGEM BONA FESTA MAJOR

FORN ARTESÀ

JOAN PERE CAMPIÑA

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

CAFÈ DE LA PLAÇA



Entrepans freds i calents
Tapes variades

Pl. de la Vila, 12
Tel. 977 82 10 03 - 686 98 45 00
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT
(Priorat) TARRAGONA

EXCURSIONISTA PROVIDENCIAL

(Del Diari d'un monjo imaginari de la Cartoixa de Scaladei)

(de Josep Enric Peris i Vidal)



Dibuix de Francesc Masip

És més de mitja nit i anem dotze membres de la Comunitat cap a La Morera per posar-nos a les ordres del Sr. Alcalde i sortir a la recerca d'un noi que s'ha perdut. Hi ha una colla de joves que estan de convivència a la Rectoria. Ahir havien sortit d'excursió. Del Poble anem cap al Montsant. Som una cinquantena i ens distribueixen per camins i valls. Sempre que ha passat quelcom així ha resultat exitós. Esperem-ho ara.

S'ha fet de dia i seguim cridant i escorcollant. De sobte, ens contesten. Correm. Trobem el noi embolcallat amb una manta, dormint. El vetlla un jove que ens ha explicat que vé sovint al Montsant i que avui havia matinat molt. Ha trobat el noi espantat i tremolant. Havia encès foc i l'havia confortat. Aquest jove excursionista és en Ramon Móra, expert en la muntanya, amant de la natura. Té estudis de medecina. L'Efren, al despertar-se ens ha dit que ha vist el cel obert quan ha aparegut el seu salvador.

En Ramon ens acompanya fins a La Moera, hem canviat impressions. Em fa l'efecte que és un gran psicòleg. L'arribada ha estat festiva i tots contents. El Sr. Prior ens esperava i ell i l'Alcalde han felicitat el Ramon i li han agraït el seu altruisme. És cert que ha salvat la vida d'aquest noi de Tarragona.

JOSEP ENRIC, Monjo de la Cartoixa de Scala Dei

19 de Juliol de 1829

ESTANC PASA

**TABACS
ARTICLES DE REGAL
PERFUMERIA**

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

Fusteria SANTI

**Matalassos
"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

Perruqueria unisex



Carme Aragones

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

ANAR A DONAR MENJAR ALS AFERAMS

En l'actualitat l'avicultura i la ramaderia industrial ens permeten aconseguir amb facilitat allò que abans requeria tantes atencions. Molts de nosaltres hem deixat de tenir contacte habitual amb els animals de corral. Els més petits ni tan sols els han vist vius, només en tenen referència a través dels llibres o dels audiovisuals.

El règim alimentari es fonamentava en les aportacions que proporcionaven els aliments d'origen vegetal. D'aquests n'hem parlat abastament en els escrits dels anys anteriors. Les aportacions de proteïnes i greixos d'origen animal essencials en l'alimentació humana provenien bàsicament del consum de les carns dels animals domesticats. En la divisió del treball la cura d'aquests estava encomanada prioritàriament a les dones de casa i per aquest motiu la seva existència estava íntimament relacionada amb l'habitatge.

Aquest any volem deixar constància de les tasques que s'havien d'exercir de manera rutinària, dedicant una part important del temps de cada dia a assegurar el bon estat de la reserva de carn viva. Altres tasques com la matança del tossino tenien un caràcter extraordinari i festiu i donaven a entendre la importància que tenien les reserves de carn per a la subsistència familiar en les contrades rurals.

Per a nosaltres ha estat un esforç recopilar la informació d'unes activitats que fa molts anys que han perdut la seva vigència en la vida quotidiana.

Volem agrair les aportacions de totes les persones amb les que hem comentat la realització d'aquestes recopilacions i especialment a Josep Manuel Crivillé que ens ha proporcionat la recepta del brossat. Esperem que continueu perdonant els oblitats i les deficiències que pugueu trobar.

CORRALS

Les cases grans que tenien prou espai al seu interior o en els seus costats acostumaven a tenir un pati a l'aire lliure. En aquest lloc estaven ubicats els animals de corral. Aquest mateix espai també acostumava a ser el femer on anaven a parlar les deixalles de les activitats domèstiques, les deposicions dels mateixos animals i les aigües brutes. El femer constituïa una reserva d'adob per a l'hort i s'escurava com a mínim una vegada a l'any, sovint el mes de gener.

A les altres cases els animals es tenien en corrals independents situats en zones amb menys densitat d'habitatges com els voltants de l'antiga bassa o prop del castell, també en espais de l'interior del poble reservats per aquesta finalitat. Disposaven d'una zona a l'aire lliure i d'un petit espai protegit de la pluja.

Les gorfes també s'havien utilitzat per a tenir-hi el bestiar. Vist que els animals no es tenien engabiats la situació en aquest espai comportava més inconvenients que avantatges sobretot per a la conservació de la casa. Per exemple, els conills en la seva obsessió per fer-se llodrigueres perjudicaven el trebol i les gallines ho esgarapaven tot.

CONILLS

A la conillera de cada casa es podia trobar un mascle i dues o tres femelles adultes destinades a la cria així com els 7 o 8 conills petits nascuts en l'última lludrigada.

La conilla acostumava a criar a les tres setmanes de ser coberta. És un animal molt prolífic que pot parir entre 4 i 8 cops a l'any. Els conills més abundants eren de colors foscos: grisos, bruns, negres. N'hi havia algun de blanc.

Tombaven al seu aire pel terra del corral i si podien acostumaven a fer caus per tenir més intimitat. Les femelles que havien de parir buscaven llocs arrecerats o se'ls preparaven gàbies separades de la resta dels animals. De la seva alimentació en tenia cura la dona de casa que anava a fer herba cada dos o tres dies. Eren necessaris l'aixadella, el davantal com a recipient provisional de l'herba tallada i una saca per al transport de tot el recapte. Als conreus i a les marjades es podien tallar cobripeus de fulla ampla i de fulla estreta, llicsons, corritjoles, rèboles, mastagueres i altres herbes tendrals. L'herba es deixava estesa per que quedés somaia abans de donar-la als conills. També se'ls proporcionaven verdures de l'hort, poc aptes pel consum humà, com alguna fulla de col massa feta, fulles d'enciam i fruites. Per rosegar era habitual deixar a més d'algun tronxo de col, salades i buscallets d'oliver i de pi escampats pel corral. Als conills no se'ls donava aigua, segons la tradició n'hi havia prou amb la humitat de l'herba.

Els conills servien com a reserva de carn fresca. El ritme habitual de consum es pot situar al voltant d'un cap per setmana. També se'n mataven quan sorgia una necessitat per exemple per la presència de familiars o coneguts. Qui els matava, espellava i trossejava era alguna de les dones de casa que en tenia experiència.

GALLINES

A les cases que en tenien s'acostumava a comptar amb un o dos gall i una dotzena de gallines. Les gallines més abundants eren les rosses, entre les quals n'hi havia amb la pota fosca i unes altres amb la pota groga. També n'hi havia de negres que tenien la pota del mateix color. Més escasses eren les gallines blanques que ara són les més abundants. En algunes cases se'n tenien de quiquetes per aprofitar la facilitat que tenen de posar-se lloques.

En el corral disposaven de llocs específics destinats a la posta dels ous i de bases de fusta per ajocar-se. Normalment no sortien pels carrers i es mantenien a l'interior del pati. Només després de batre se'n podia veure alguna colla tombant per les eres per tal d'aprofitar els grans que havien quedat escampats. De l'alimentació de l'aviram també en tenia cura la mestressa de casa. Al matí preparava una calderada composta de fulles de col, pells de trufes i algunes trufes no aptes per al consum humà. A aquest bullit s'hi afegia ben barrejat segó i trits per tal que fos més alimentós i tinguéssim una textura més farinosa. A la tarda s'acostumava a escampar pel corral algun grapat de gra dels sembrats ja fos ordi o blat. Per als pollets s'elaborava una

menja més selecta consistent en molletes de pa remullat barrejat amb trits. Les gallines disposaven de petits abeuradors de terrissa per poder satisfer la seva



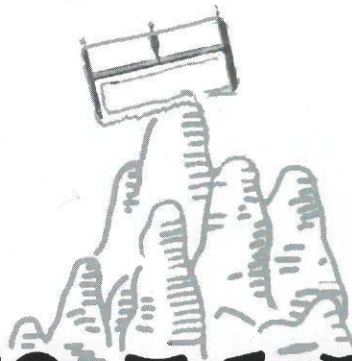
Ponedors de cal Mateva situats en una de les parets del corral

necessitat d'aigua.

En el moment que alguna de les gallines es posava lloca se l'acostumava a col·locar en un lloc exprés i fosc separada de la resta del bestiar. Les lloques covaven durant 21 dies els ous (al voltant d'una dotzena) que la mestressa de casa li col·locava en funció dels que li cabien a sota quan s'aclofava. En aquest temps calia estar a l'aguait de que no abandonessin la llocada i d'alimentar-les amb una cura especial, fins i tot donant-los el menjar a la boca. En el cas d'una lloca massa moguda se la tapava amb un cove per forçar la immobilitat. S'utilitzava l'expressió "ou d'aigua-poll" pels ous que un cop covats no havien proporcionat pollets.

De l'aviram se n'obtenia la carn i els ous. Els polls (pollastres) i les polles eren una reserva de carn fresca que es reservava per a les festes senyalades, per les grans diades relacionades amb el règim de treball com el final de la sega i per a ocasions imprevistes. Quan un poll començava a tenir cresta se li aplicava l'expressió "ja és matador" i la fi de la seva vida era propera. De matar i plomar l'aferam en tenia cura alguna de les dones de la casa. Les gallines tenien una vida més llarga per la seva aportació d'ous, es tenia especial cura de matar-ne alguna "per la partera" ja que la sopa que es podia elaborar ajudava a la seva recuperació. Les sanguetes de les gallines i conills es menjaven fregides.

L'època de l'any en que hi havia més posta era a la primavera. Els ous es consumien de formes diverses: en tota mena de truites, aferrats, durs servien per allargar el tall de la cassola. Els "ous blans" es coïen a la vora del foc a terra i se sabia que estaven al punt quan la closca suava. També se'n menjaven força de crus. Un ou ben batut



MONTSERRAT

Regals - Souvenirs

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

CASA PORQUERES

EMBOTITS ARTESANS

JOSEFINA PORQUERES BORRÀS

10.16833-T

C/ ESGLÉSIA, 19 - TEL. 977 82 10 83
CORNUDELLA DE MONTSANT

amb vi ranci és considerat encara un bon reforçant i s'acostumava a prendre al matí abans de sortir de casa. En el règim alimentari diari del pagès era un element força habitual en la menjada de les deu-hores un ou begut acompanyat d'una mica de pa i bon tragueta de vi. Els "ous de partera" es preparaven fent-los esclafar en un pot que contenia aigua bullent.

TOSSINO

En singular ja que en les cases del poble que en tenien la seva única finalitat era l'engreix d'un exemplar per al consum familiar.

Es comprava a Reus un garrí, si podia ser ben abans de l'estiu. També es podia esperar a comprar-lo a la fira de Prades que se celebrava a mitjans d'agost. Els garrins mascles s'acostumaven a comprar capats, ja que s'engreixaven més bé i proporcionaven una carn més apreciada. S'allotjava en el corral del tossino, un espai reduït dins del dedicat a ubicar els animals, es buscava que estigués en roquera o s'intentava impermeabilitzar el terra per tal de poder mantenir-lo net. Es tenia cura d'enretirar sistemàticament el suc que produïen les deposicions. De tant en tant s'escampava un jaç de palla i sovint es rentava el tossino i el corral amb aigua.

Per tal d'assegurar-se una bona quantitat de carn en el moment de la matança calia tenir-lo ben alimentat. Cada matí se li donava una bona calderada composta de patates poc aptes per al consum humà, remolatxa, carbassa i un grapat de segó. Al llarg del dia se li donaven les deixalles comestibles que s'anaven generant a la cuina: fulles d'enciam, peles diverses, fruites o verdures passades. També es reservaven per al porc les fruites mig podrides que provenien de l'hort i les que no es podien consumir quan es produïa una collita massa abundant, per exemple les figues. A la tarda se li proporcionava un grapat de gra i algunes glans arreplegades. Es procurava que l'aigua per beure també tingués un contingut alimentari i per aquest motiu se li donava "aigua bruta", és a dir l'aigua de bullir la verdura o aigua amb trits.

La matança.

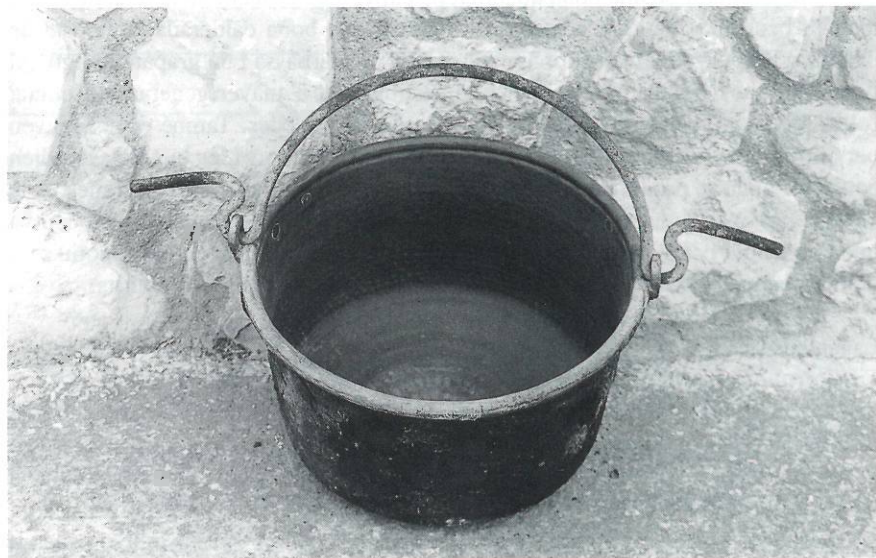
Finalment quan es considerava que "el tossino ja era matador" arribava el moment de sacrificar-lo. Acostumava a ser a l'advent. Era un dia especial que esperava amb un cert delit tota la família. Els més petits com un dia d'alegria per la novetat que comportava i per la gent que aplegava. Els més grans per poder veure que donava de si aquella dedicació de més de mig any i pel trasbals que reportava tressar tota una llarga jornada en la preparació de les carns i els embotits. Fins i tot els que no eren de casa s'afegien a la gresca fent juguesques sobre el pes que faria el tossino un cop mort.

La diada tenia unes connotacions sensorials especials que s'anaven repetint any rera any. La ferum pròpia de la matança que era una combinació de fums de socarrimar la pell, de l'olor de la sang fresca i del baf penetrant que anava sortint de la caldera en ebullició. Els efectes visuals de veure rajar carrer avall l'aigua de rentar el porc.

Els xiscles de l'animal que sentia propera la seva hora final, mig ofegats per la cridòria dels més petits que contemplaven l'escena. La xerrameca continuada de les dones que s'havien aplegat a les ordres de la mandonguera.

Dos eren els protagonistes del dia: El matador de tossinos i la mandonguera. La principal funció del matador era aconseguir la mort del tossino de la manera més ràpida i eficaç, per evitar el patiment de l'animal i per facilitar al màxim la feina de les diverses persones que hi intervenien. A La Morera qui va assumir aquesta funció durant molt de temps fou "el Quimet de la Plaça" més endavant van venir persones de fora del poble. El matador disposava dels diversos estris específics necessaris per a la primera part del procés. La mandonguera era l'encarregada de tot el procés de "fer el mandongo", és a dir de l'elaboració dels embotits. Acostumava a ser una dona entrada en anys amb prou experiència en el procés. Hi havia la tradició que les dones que intervenien en l'elaboració del mandongo no havien d'estar en el període menstrual. A La Morera tenim record de dues dones que havien assumit aquesta funció la Maria Mateva i la Pepa de cal Xollat.

La jornada començava ben aviat a les 5 del matí quan s'encenia amb buscallis mitjans un bon foc a la llar i es penjava als cremallers una grossa caldera plena d'aigua. Abans de començar la matança era tradicional "fer la torrada" que consumien



Caldera de cal Mateva.

La forma de la nansa facilitava que es pogués agafar entre dues persones.

acompanyada d'un bon tragueta de vi el matador i els qui l'ajudaven.

El sacrifici es feia al carrer en un espai prou ample prop de la casa on s'havia engreixat l'animal. El tossino es portava lligat per una de les potes del darrera amb

una corda fins la banca on se sacrificava. Entre quatre homes ajeien l'animal de manera que el cap sobresortís de la banca i el sostenien ben fort. El matador clavava el ganivet una sola vegada per la part dreta del coll amb tal destresa que la fulla arribés fins el cor. Sense enretirar el ganivet l'animal es començava a dessagnar abundantment. En aquest moment la mandonguera parava el ribell a sota per tal de recollir la sang que rajava. Ella mateixa remenava la sang així obtinguda per evitar que s'agrumollés i es pengüés.

Un cop escorreguda tota la sang el matador rostia el pel i la pell amb argilagues enceses que es passaven per damunt del tossino. Al mateix temps es rascava amb ganivets vells per tal de treure la pell cremada. Un cop rostit un costat se li donava la volta i es continuava el procés per l'altre. Tot seguit s'escaldava la pell amb aigua ben calenta i al mateix temps es fregava ben fort amb les pedres "tosques". Després i amb uns ganivets ben esmolats s'afaitava la part del pel que havia sobreviscut al foc.

El matador obria el tossino en canal i el primer que feia era separar la tripa que la mandonguera recollia en una panera per poder-la netejar. El matador esquarterava l'animal separant primer les parts que s'havien de coure a la caldera com són les freixures, el cap, el sagí i les carns sangonoses. Després se separaven les peces de carn que es destinaven a l'elaboració de les llangonisses i de les botifarres blanques i les parts que estaven destinades a les diferents formes de conserva: els pernills, les costelles, el llomillo, les cansalades.

Amb l'esmorzar acabava la primera part de l'activitat. A partir d'aquest moment marxaven el matador i els que l'havien ajudat. Es componia d'una paellada de xulla, fetge i ronyons amb un bon acompanyament de fesols fregits. El vi acompanyava abundantment aquest primer tast de la carn de l'animal.

Elaboració dels embotits.

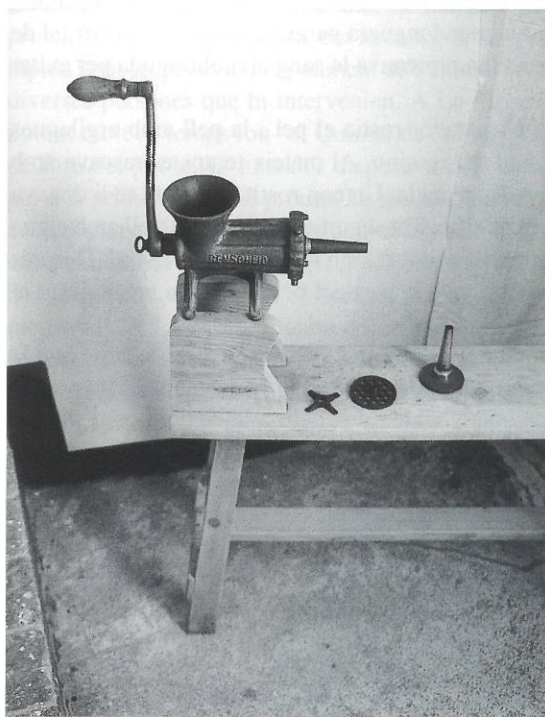
La feina continuava, la mandonguera vigilava la neteja de les tripes i de les diferents pells que després s'haurien de farcir. Al mateix temps destriava les peces que la gent de la casa anava desossant i esbocinant per poder preparar les diferents pastes de farcir els budells.

Per elaborar la pasta de la botifarra negra es trinxaven les carns que havien bullit a la caldera. Després s'afegia la sang i tallirons de cansalada, es barrejava i es condimentava amb sal i pebre abans d'embotir-ho dins dels budells. Es feien botifarres tombades i també botifarrons que es bullien en la mateixa aigua de la caldera. D'aquesta classe era de la que se'n feia més quantitat.

La pasta de la botifarra blanca s'elaborava amb els bocins cuits de carn que tenien un important contingut de greix i els tallirons de cansalada. Es trinxava, es condimentava i s'hi podia afegir clara d'ou. Un cop embotides es bullien a part de les negres.

Alguns dels embotits típics eren la culana resultat de farcir l'última part del budell de

la pasta de botifarra blanca, la bisbessa resultat de farcir amb pasta de botifarra negra el budell gruixut lobulat. També es farcia de pasta negra i trossos de la llengua la bufa a la que es donava forma de carbasseta.



*Màquina de trinxar i embotir
de cal Mateva.*

Amb la carn magra crua trinxada i condimentada amb sal i pebre s'elaboraven les llangonisses.

De les persones alienes a la casa l'última que marxava era la mandonguera que participava del sopar amb la resta de la família un cop havia finalitzat el llarg procés d'elaboració dels embotits. Aquell dia es menjaven sopes de pa ofegades amb el brou de coure el mandongo i es tastaven per primer cop les botifarres (se'n consumia alguna de les que havia tingut algun accident en la seva elaboració).

El suc que quedava després de tots els bullits era el "brou". Era costum que d'aquest "brou" en participessin també les altres cases del poble. Així la mestressa de la casa

"donava un tupinet de brou" al veïnat que anava a buscar-ne. Del brou que acostumava a sobrar se'n feia l'endemà per dinar una bona ollada d'arròs.

El matador i la mandonguera cobraven una quantitat estipulada per la seva dedicació i rebien a més el "present" que també es feia arribar a alguns familiars i coneguts.

Conservació.

La gran quantitat de carn que s'obtenia, un tossino del grossos podia pesar entre 100 i 120 quilos, representava una important reserva de proteïnes que s'havia d'anar consumint amb moderació al llarg de l'any. Les tècniques de conservació eren ben diferents a les d'avui, no existien ni els congeladors ni les neveres elèctriques. La temperatura constant del rebost i el baix grau d'humitat de l'aire de les gorfes eren uns condicionants naturals que afavorien la bona aplicació de les pràctiques de conservació tradicionals.

Al salador es guardaven aprofitant les propietats de la sal les peces que es mantenien sense coure. Algunes per poc temps com els trossos del morro, l'orella i els peus. Les peces que havien d'aguantar més temps, els pernills i la cansalada, eren les que exigien un tracte especial. Primer havien de deixar anar el líquid que contenien. Després es col·locaven a la taula del salador d'una manera determinada i es cobrien de sal. Es vigilava que el grau d'humitat que genera la mateixa sal fos el mínim eixugant amb draps l'aigüera que s'anava formant i els suc que regalimaven de la peça de carn. També se salaven els ossos del corp i de la "paletilla". Al mateix salador es paraven unes canyissoles que servien per estendre les botifarres un parell o tres de dies abans de col·locar-les al penjador de les botifarres que estava

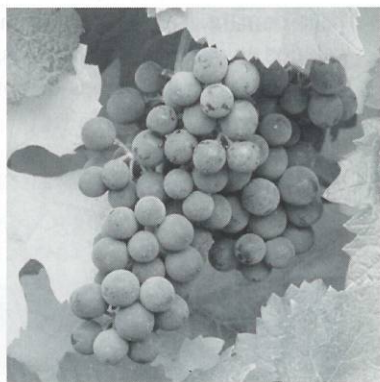
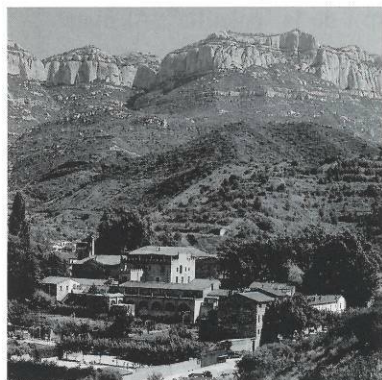


Olletes i tupina de guardar el tossino confitat.

situat en el mateix indret. Al salador es deixava a assecar una tirada de llangonissa. Al rebost es guardaven les gerretes, les olletes i les tupines que contenien confitades amb oli les costelles trossejades, els tallets de llomillo i la llangonissa a talls. Totes aquestes viandes es passaven prèviament per la paella per tal de fregir-les una mica. També es guardaven a talls algunes de les botifarres negres. Després de posar-les a la gerreta s'acabaven de cobrir amb oli cru.

De carn de tossino se'n feia un consum moderat al llarg de l'any. Intervenia en l'alimentació diària en petites quantitats. Així trossets de cansalada i de costella servien per condimentar l'olla barrejada. Les botifarres, el porc confitat de la gerreta i també les cansalades aportaven el complement proteic als dinars i sopars. El millor

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

del rebost es guardava per les pesades feines del segar i del batre. Només en alguna festa senyalada com el Nadal o el dijous gras el consum es podia fer una mica més sense mesura. Al dinar de Nadal es menjaven en forma de carn d'olla les viandes que s'havien reservat en semi-conserva. Per carnaval es feien truites de botifarra.

CABRES

La ramaderia a l'antiga, és a dir amb llargues estades a les zones de pastura i amb una vida més o menys nòmada, era una activitat que en aquestes contrades havia pràcticament desaparegut amb l'expansió del conreu de la vinya lligada a la fabricació d'aiguardents. D'aquesta època passada en resten vestigis com les parets mig enrunades de diversos "corralots" totalment en desús. A començaments dels anys cinquanta van fer cap per aquestes contrades pastors tortosins que aprofitaven a l'estiu les pastures de Montsant i que van refer o endreçar algunes de les infraestructures que encara restaven de les èpoques anteriors com bassis i coves aparetades.

A mitjans del segle XX algunes de les cases del poble es dedicaven fonamentalment a la pastura del bestiar cabrum i oví. Així el Pep de les cabres, el Delfi Grau, el Manyo, el Gorgori Pelat i el Conrado pasturaven els ramats des del poble al qual retornaven cada nit. Els pastors conduïen ramats d'entre cent i cent cinquanta caps fonamentalment de cabres, encara que alguns es complementaven amb ovelles. Algunes cases eren propietàries d'un parell de cabres que s'afegien cada matí al gruix del ramat propietat del pastor i retornaven al vespre a la casa d'origen, sovint sense cap necessitat de guia ja que coneixien perfectament el camí. La casa s'assegurava d'aquesta manera l'obtenció d'un cabrit a l'any i de llet fresca durant un període de temps i el pastor podia obtenir a canvi el permís per pasturar en les terres dels amos de les cabres.

Els ramats pasturaven als botjars, als rostolls (conreus no sembrats mentre estaven en repòs), a les vinyes un cop feta la verma de les quals aprofitaven els pàmpols i els gatolls que quedaven, als trossos plantats de metllers i olivers quan hi havia herba. Habitualment els pastors només accedien als terrenys de les cases que d'alguna manera havien explicat el permís per pasturar, però de tant en tant es podien produir situacions de certa tensió si algunes de les cabres accedien als horts, buscant la frescor de les verdures, o a terrenys que no els estaven permesos. Els pastors tenien cura de protegir de la voracitat de les cabres les branques baixes dels metllers i dels olivers aspergint-les amb mates de romer i farigola d'un suc que havien preparat a base de merda de gos. A l'estiu quan la jornada solar era força llarga i l'herba escassejava als costers s'acostumava a anar dos o tres cops per setmana a pasturar a Montsant. Quan feia mal temps i no es podia sortir el pastor proporcionava al ramat que havia quedat al corral fulles d'oliver, (que obtenia després de batre els feixos que havia guardat en el moment d'esporgar-los), herba seca (salzilles i carrabrúna) que menjaven als rastells i aigua. La palla s'utilitzava com aliment i com

a jaç. També se'ls podia donar algun grapat d'ordi.

De les cabres se n'obtenia llet fresca i carn. El pastor deixava que el boc muntés les femelles del ramat de tal manera que pogués tenir sempre llet. La llet s'obtenia de munyir les cabres després de cabridar. Els cabrits naixien després de cinc mesos de gestació. Els primers vint dies la llet es reservava tota per als cabrits, ja que tenia



Detall d'una planta d'herba-col.

unes característiques que no la feia apta per al consum humà. Després es procurava munyir la cabra abans de deixar-la anar amb el cabrit. Al voltant dels tres mesos se'ls prenien els cabrits i es procurava continuar la producció de llet 5 o 6 mesos més. A cada munyida es podia obtenir entre 1 i 3 litres de llet. Les cases que en volien anaven a comprar la llet a casa del pastor. Del ramat el pastor en separava cada vespre les cabres que havia de munyir que s'emportava cap a casa seva, la resta passava la nit al corral. Les cases propietàries d'alguna cabra aprofitaven la llet mentre podien munyir la cabra que havien deixat ben aviat sense cabrit.

No es tenen referències de la fabricació local de formatges, tot i que els pastors de Tortosa i

Rasquera que feien estada a Montsant sí que en feien per al seu consum. Sí que es tenia costum de preparar brossat. Segons la recepta de la padrina Llúcia es reservava la llet de la meitat d'una munyida. En primer lloc calia preparar el quall a base de fer arrencar el bull a un potet d'aigua al qual s'havia afegit un pessic d'herba-col. El líquid marronós obtingut s'afegia a la llet i es feia bullir fins que apareixia una bromera característica. Es deixava reposar i s'obtenia a parts iguals la quallada i el líquid aquós (xerigot). El brossat es posava en un drap de bri i es deixava escórrer. S'acostumava a consumir ben aviat untant-lo damunt d'una llesca de pa o a cullerades després d'afegir-hi sucre o mel.

La carn comestible era la que s'obtenia de matar els cabrits de tres mesos. El pastor matava un cabrit o dos a la setmana i en venia la carn a trossos a les diferents cases. El pastor proporcionava a pes una barreja de talls de les diferents peces amb la corresponent torna que podia ser un tros de braó o una pelleringa per bullir. Aquesta carn es consumia molt sovint a les graelles feta amb les brases de la llar de foc.

També se'n menjaven les sangs fregides. El pastor també s'encarregava de matar els cabrits de les cases que tenien cabres pròpies. El cabrit un cop mort es guardava uns quants dies al celler ben embolicat amb draps per evitar que "s'hi cagués la mosca". La producció grossa de cabrits que havien nascut entre els mesos de desembre i gener es produïa per Pasqua i el pastor els anava a vendre a Reus o a d'altres pobles de la comarca.

El lloguer dels llocs de pastura o de l'ús del corral l'acostumava a pagar el pastor en forma de carn, sovint a canvi d'un cabrit sencer o una part proporcional per alguna festa assenyalada.

Un producte complementari que també es valorava eren fems. El femer era propietat de l'amo del corral i per anar bé s'escurava amb lluna vella un o dos cops a l'any, un d'ells al gener. Uns quants còvins femeters o algunes saques de fems les podia reservar el pastor per utilitzar-les com a pagament dels drets de pastura o com a indemnització de les malifetes de les cabres.

Vocabulari:

Aferams: Feram, tota mena d'animals silvestres. A La Morera s'aplica específicament a l'aviram de corral.

Aixadella: Aixada petita de fulla estreta i mànec curt usada per arrencar herbes i fer alguns treballs en els horts, es feia servir amb una sola mà.

Banca: Estri de fusta amb quatre petges semblant a una taula baixa. La banca específica per a la matança del tossino tenia forma rectangular (llargada 1,5 m; amplada 1 m). La part superior estava feta d'unes llates intermitents de manera que s'assemblava a una gran graella de fusta.

Brossat: Sinònim de mató.

Brou: Suc espès i greixós molt fort de gust i de molt aliment que resta a la caldera després de cuites les botifarres.

Deu-hores: Menjada lleugera que feia el pagès entre l'esmorzar i el dinar.

Freixures: Entranyes d'un animal, especialment els pulmons.

Herba-col: Flòsculs (cada una de les floretes d'una planta composta) de card (*Cynara Cardunculus*) utilitzats per quallar la llet. Es tenia cura a l'hort de conservar-ne alguna planta i de guardar els plomalls de les "carxofes" per poder elaborar el brossat.

Rastells: Estri que es posa damunt la menjadora o es penja del sostre, on la palla o l'herba destinada a les bèsties es sostinguda per una sèrie de barrots paral·lels.

Salador: Lloc destinat a salar carns. Habitació situada a les gorfes o a la part alta de la casa on es guardaven els embotits i les carns salades. És on estava situada la salera.

Salera o salador: Taula amb galze de forma rectangular acabada per semi-hexàgons en els extrems on es disposaven les carns i ossos que s'havien de conservar en sal. Sovint tenia unes petites canaletes per on s'escorrien els líquids.

Trits: Triturat, esmicolat. S'aplicava a les pells de blat mòltes de mida més petita.

Xulla: Retalls que sobren de les peces de carn.

Joan FERRAN i Ramon SABATÉ

Juliol i agost de 2003

Fotos cedides: Joan Ferran

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

PORTALADES I PORTES II

El següent reportatge és la continuació del que es va començar l'any passat. Si feu memòria recordareu que s'intenten mostrar en diferents anys les portalades de totes les cases del poble.

Enguany recorerem el carrer Bonrepòs i el carrer La Font.

Són en total 30 portalades i/o portes. Potser n'hem deixat alguna que per motius tècnics no eren fotografiables (obres, bastides,...), o no eren ben bé portalades. Si us hi fixeu cadascuna té la seva particularitat que la distingeix de la resta i que configura un estil visual molt variat en el conjunt del poble, on predomina la pedra i el "totxo".

Lluís FRANQUET i SERRADELL
Agost de 2003

BAR JUNCOSA

Josep Ma. Dols Argany

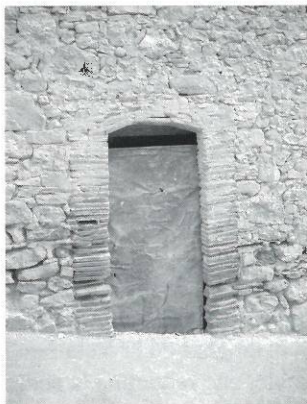


ENTREPANS
I
TAPES VARIADES

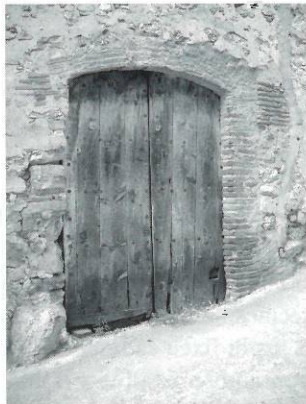


Pla de l'Església, 5 · Telèfon 977 82 10 38
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT (Priorat)

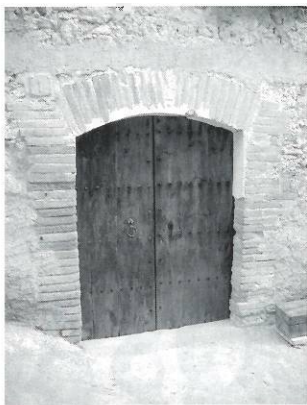
CARRER BON REPÒS



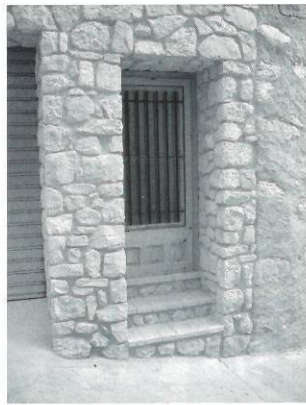
L'Hogar



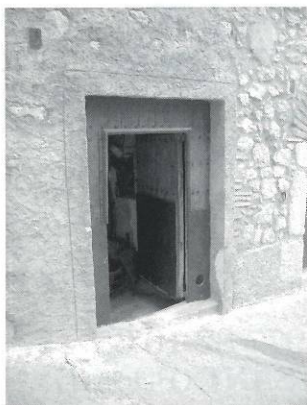
Celler de Cal Peris



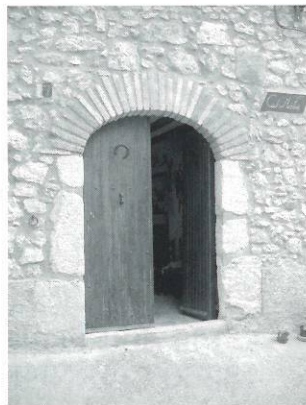
Cala Maleneta



Casa Nova dels Franquet



Cup de Cal Mestre



Cal Mestre



Cala Teresa Sarroca



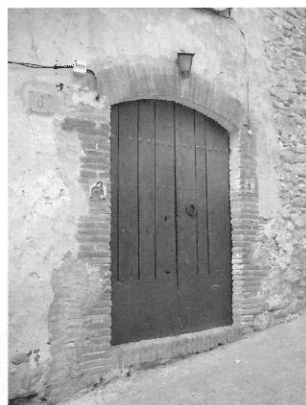
Cal Laliena



Cal Chela



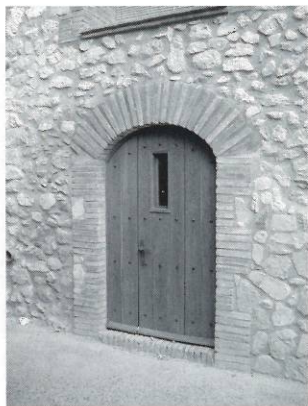
Cal Joan de la Caseta



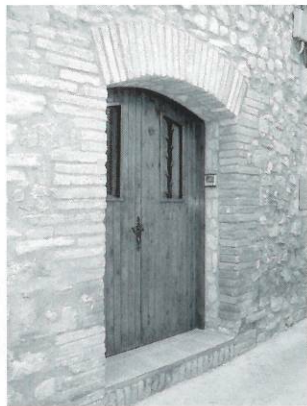
Cal Carlos



Ca l'Estenislao



Ca l'Estenislao



CalCapó



Cal Ganduxé



Cala Maria



Cal Carlos



Cal Budí

CARRER LA FONT



Garatge Benito



Garatge Xavier



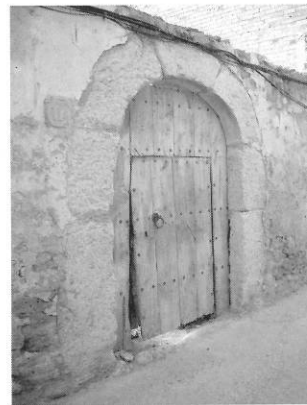
La Caseta



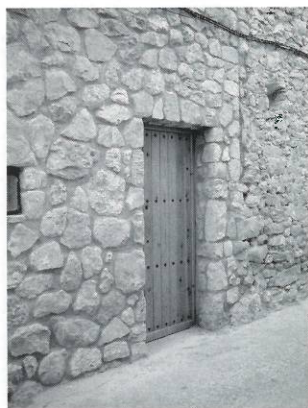
Bar l'Únic



Cal Salvadó



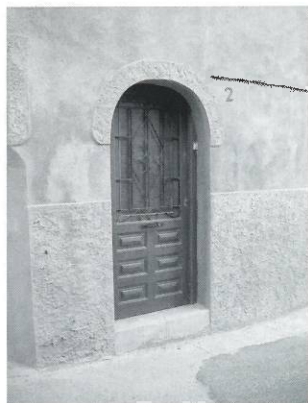
Forn del Grau



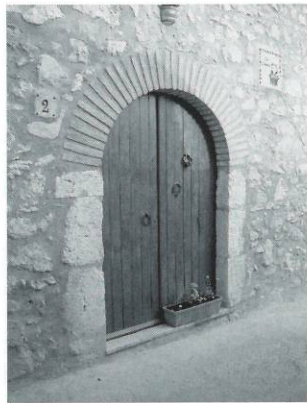
Magatzem Ajuntament



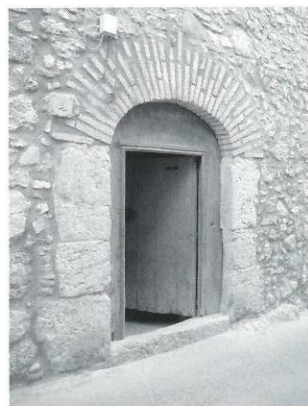
L'Hogar



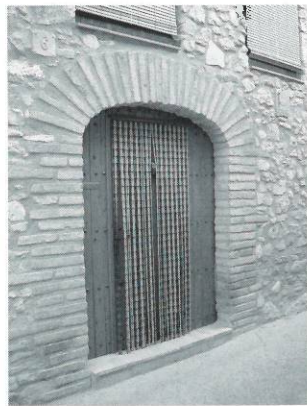
Cal Julià



Cal Compte



Cala Neus



Cal Portaler

CAMINS

En primer lloc voldria felicitar la festa major a tothom, no sempre s'escau una bona manera de fer-ho com aquesta.

Fent punt i a part, parlem una mica del tema que ens ocupa "camins, senders, o al meu modest entendre camins de ferradura".

Em sembla bo de dir ferradura perquè al principi la recerca d'aquests camins era recuperar-los per la pràctica de l'equitació, tot i que després passen a ser compartits per afeccionats al trial – excursionisme. Vull aclarir que la derivació cap aquesta segona activitat va ser totalment positiva pel fet que s'amplia el camp d'actuació i també la colla de gent a treballar.

Un dels primers que es va recuperar va ser el que surt pels voltants del quilòmetre i mig (direcció a Cornudella) creua per la pista dels "fareus" i torna a sortir a la carretera als revolts d'abans del "mas del racó", torna a creuar la carretera i passa pel "tros del Rosendo" i el podríem ajuntar amb el camí dels "cartoixans" direcció a Cornudella. Actualment es pot reconèixer, tot i que ja torna a estar bastant brut.

Un altre del que podem estar molt cofois una bona colla (si més no de la seva neteja) és el "el camí ral de Sant Blai a Poboleda" en el seu primer tram, abans totalment impracticable. Aquest camí surt just abans d'arribar a "Sant Blai" gira a la dret per damunt de l'alzina, tira avall i creua el barranc que baixa de la "font de l'espanyà" i continua pel marge dret del barranc aproximadament un quilòmetre i es desvia a l'esquerra a buscar el que nosaltres coneixem i anomenen "camí del forn", fins trobar un antic forn d'obra, i continua fins a creuar el "barranc del mas del racó" i arribar a la presa de Sant Blai.

Tot i que penso que la llista de camins és llarga, us he de dir que la deixarem per una altra vegada, per allò de la gana, la son i les ganes d'anar a dormir, però sense deixar oblidats un parell de camins que penso que fora bonic de netejar : El camí de la Cingla Closa fins a la via ferrada "la Morera", i el camí de la cisterna de l'Agapito que s'uneix amb el camí del grau de Salfores.

Jordi
Agost 2003



Detall d'un coixí mentre s'està fent una punta

LES PUNTES DE COIXÍ, UN AL·LICIENT MÉS A LES TARDES D'ESTIU A LA MORERA

Des de fa quatre estius, la Plaça del Priorat de La Morera s'omple de coixins i de puntaires. Cada tarda del mes d'agost, entre les sis i les vuit, més de vint persones de diferents edats s'hi reuneixen per a practicar la que, amb el temps, ha esdevingut la seva afició preferida: les puntes de coixí. I fins i tot assisteixen, en nom de La Morera de Montsant, a nombroses trobades a diferents punts de les comarques de Tarragona i Barcelona. I acullen, també, les companyes i companys de totes aquestes poblacions, en la seva pròpia trobada local, que, des de llavors, se celebra cada any per la Festa Major.

En realitat, tot va començar ara fa cinc estius. La Pepita Andreu i la Raquel Abelló van tenir la idea de crear un grup de puntaires i van passar pel poble, per veure qui s'hi volia afegir. Aquell primer any, es van reunir a la plaça de l'Ajuntament nou, per passar, ja l'any següent, a la Plaça del Priorat. La crida va ser un èxit. Des que va començar, 22 persones han anat passant pel grup de puntaires de La Morera. La major part són dones de mitjana edat, però també hi ha criatures - sis infants de menys de dotze anys - i, entre aquests darrers, hi trobem, fins i tot, dos nens. Per la punta de coixí, no hi ha sexe ni edat.

22 puntaires representen, com a mínim, 22 coixins, perquè, cada integrant del grup té, com a mínim, un coixí a casa. Algunes en tenen més d'un: n'hi ha de rodons i d'allargats, i també de mides diferents, i, fins i tot, coixins portàtils o de viatge. Un coixí pot costar entre 30 i 70 euros, és a dir, de 5.000 a 12.000 pessetes d'abans. Es tracta d'una inversió que cada puntaire fa molt a gust, perquè sap que, a la llarga, li reportarà moltes satisfaccions.

La Pepita i la Raquel són les qui ensenyen les altres puntaires. Elles utilitzen la tècnica anomenada de l'Arbós. Algunes de les integrants del grup ja van aprendre a fer puntes de coixí aquí, al poble mateix, quan eren petites, però ho havien deixat. Altres, ho han après ara, per primera vegada. A aquestes darreres, els ensenyen els punts bàsics. Les que ja en saben, aprenen la punta estreteta. I practiquen dues hores diàries, les tardes d'agost a la plaça del poble i, la qui té temps i ganes, pot continuar després a casa seva.

Una afició, amb múltiples aplicacions

Des que han començat, o han tornat a fer puntes de coixí, les puntaires de La Morera han fet jocs de llit, algun can-can, (una combinació per sota la faldilla, amb puntes a baix de tot), ventalls per emmarcar, pitets, suports per a rotlles de paper higiènic, estoigs per a mocadors de paper i també mocadors, guants, lliga-cames de núvia i un llarg etcètera. La punta de coixí ofereix moltes possibilitats. Fins i tot, a l'Arbós han fet vestits molt bonics, confeccionats, tots ells, amb aquesta tècnica. I els més



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

petits, tenen coixinets a la seva mida i aprenen el punt bàsic: el mig punt i el punt sencer. Les puntaires més avesades, poden iniciar-se en la punta ampla, que és molt més difícil que l'estreta, perquè hi entren molts més boxets.

A partir del segon any d'existència del grup, les Puntaires de la Morera van començar a participar en trobades a poblacions com Vilosell, Corbera d'Ebre, la Palma d'Ebre, Móra d'Ebre, Reus, Cornudella de Montsant, Falset, Riba-roja d'Ebre, Abrera, Torelló, el Masroig i Ulldemolins. I també van organitzar, per primera vegada, la Trobada de



*IIIa. Trobada de puntaires
al local de La Morera*

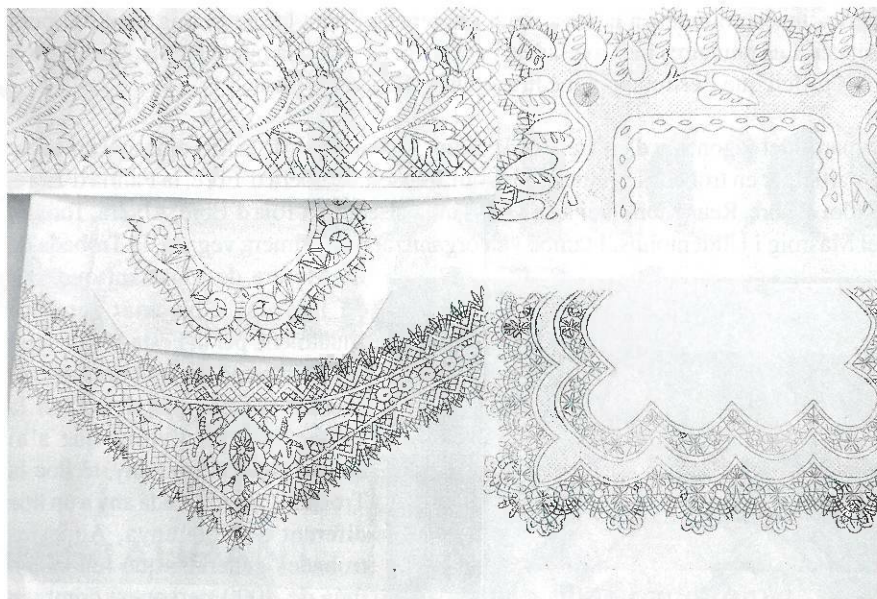
La Morera de Montsant que, des de llavors, s'ha anat repetint anualment, per la Festa Major, amb la participació de puntaires de tots aquests pobles, que els tornen la visita, i també d'altres que s'hi afegeixen. Un cop l'any, té lloc la Trobada General, cada any a un lloc diferent de Catalunya. Aquestes trobades generals, que reuneixen més de 4000 persones, compten amb botigues, on hom hi pot trobar autèntiques joies fetes en punta de coixí, i vingudes de Portugal, Anglaterra, França i d'altres països. A les trobades locals, cada puntaire rep un petit obsequi per la seva participació, a més de l'esmorzar, o el berenar, segons si la trobada ha tingut lloc al matí o a la tarda.

La creació del grup de Puntaires de la Morera va coincidir, en el

temps, amb la recuperació o revifalla de la punta de coixí. I aquests darrers anys, ha arribat el «boom» que ha fet sortir dissenys en diverses publicacions, i ha fet crear, fins i tot, revistes especialitzades en aquesta pràctica, que ha esdevingut també un autèntic art. I, a la vegada, una teràpia molt relaxant, ja que et fa concentrar i oblidar-te de les cabòries de la vida. I és, també, un exercici molt beneficiós per a les articulacions dels dits i de les mans, un bon antídoto contra l'artritis, sempre i quan cadascú sàpiga trobar la positura adient, per tal que la seva esquena no pateixi.

Gerard QUEVEDO

Fotos cedides: Pere BONET



Patrons de Cal Grau

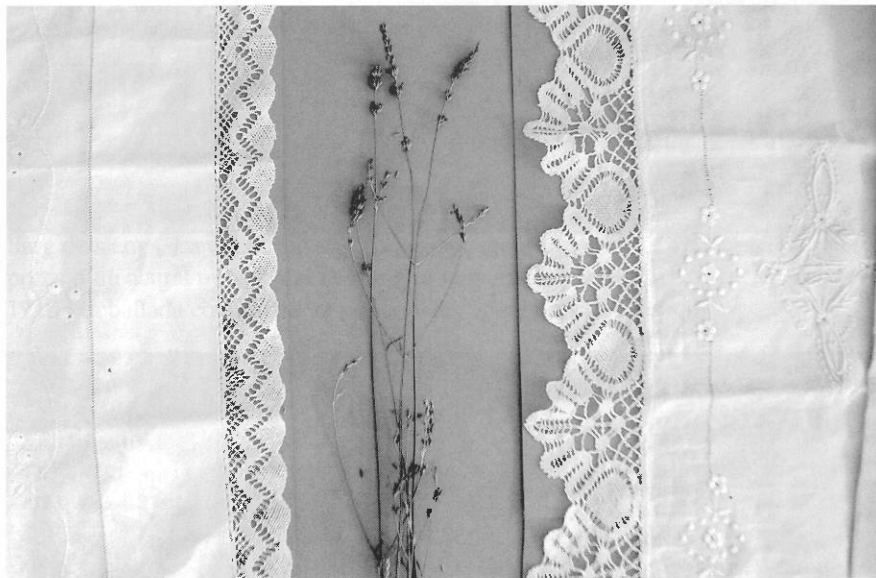


Patrons de Juanita Figueres

PUNTES AL COIXÍ

La punta de coixí és una tècnica artesanal molt antiga. Pels que no n'hagin fet mai, sembla una cosa senzilla i fàcil de fer. Doncs no és així, comporta moltes hores d'aprenentatge i molta dedicació.

Els estris són: fil, boxets, agulles, un patró, naturalment un coixí, i apa a començar una punta ben bonica, i per descomptat cada vegada més complicada. En el repte d'anar-se superant està una de les gràcies de fer puntes de coixí.



Puntes de coixí de Ma.Neus Miró Dosaigües

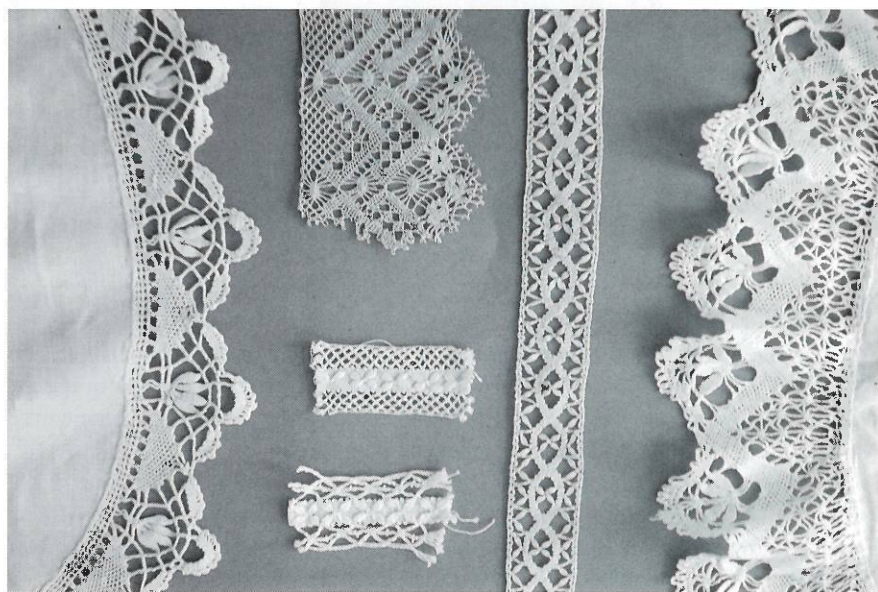
Actualment, arreu del món, es practica amb diverses tècniques. Cada país té el seu estil propi, i dins d'un mateix país hi solen haver escoles amb tendències diferents. Així tenim les puntes de Bruges, Flandes, Binche, Cluny, Burano, Lille, Valenciennes, Malta, Idrija, Chantilly, Malines, Peniche, i un llarg etcètera.

A Europa (d'on són les puntes abans esmentades) en fan a molts països amb més o menys antiguitat. A alguns llocs es troben referències del segle XVI. Així Itàlia, Espanya, França i Països Baixos, sembla que van ser capdavanters. No es pot donar constància d'on van començar, encara que hi ha moltes teories.

A l'estat espanyol, on es treballen des de molt antic, són famoses les puntes de Camariñas, amb un important comerç. També les de Almagro, que han creat escola i



Puntes de Cal Grau



Puntes de Juanita Figueres

n'imparteixen classes a la Universitat Popular.

A tota la regió valenciana hi ha molta activitat en diversos centres. També es publica la revista "La Encajera". I arreu de l'estat són moltíssims més els llocs on es fan puntes de coixí.

A Catalunya on hi ha una gran tradició, tenim les escoles de: Barcelona, l'Arboç del Penedès, Arenys de Mar i molts d'altres pobles on es continua practicant, amb una gran revifalla aquests últims anys.

A molts pobles es fan trobades que reuneixen una munió de puntaires. Cal destacar la Trobada General que es fa cada any a un poble diferent, on es concentren puntaires d'arreu del món.

El nostre país compta amb museus on es conserven importants col·leccions gràcies a les donacions de famílies i particulars. Tenim el Museu Marès d'Arenys de Mar, fundat per Frederic Marès que féu donació de la seva magnífica col·lecció. També la família Castells hi va fer una important donació, i d'altres particulars, que el converteixen en un dels museus més coneguts arreu del món.

El Museu de l'Arboç és un clar exponent de les puntes que s'han fet a l'escola al llarg dels anys. La col·lecció són donacions de les alumnes i formen un conjunt de peces d'un acurat treball. Cal destacar la senyera de l'Orfeó Arborenc, estrenada el 1910 i treballada conjuntament per coristes i puntaires de l'Arboç.

També tenim la col·lecció de puntes de l'Associació Catalana de Puntaires; el Museu Tèxtil d'indumentària de Barcelona; el Museu Tèxtil de Terrassa, on les puntes formen part de l'ornamentació dels vestits d'època; la col·lecció de puntes "Amics de Concepció Moré", d'Argentona; i altres col·leccions particulars, que mostren tot l'art que s'ha fet durant anys a la nostra terra.

Des del 1988 funciona a Catalunya "l'Associació Catalana de Puntaires" amb seu, actualment, a Barcelona. Compta amb una gran quantitat d'associats, imparteix cursos de diverses tècniques i a més edita un butlletí trimestral, amb comentaris sobre les puntes, patrons, calendari de trobades, etcètera.

A La Morera es diu, que antigament se'n va fer molta de punta, i bona mostra són els patrons i puntes que encara es conserven en algunes cases. Malauradament, com a tot arreu, s'ha perdut molt de material. Els patrons que encara es poden trobar són treballs de qualitat, i gairebé tots han estat molt usats, prova fonamental que les àvies i besàvies en sabien molt, eren mans expertes.

Pepita de Cal Miró
Agost 2003



MANAGEMENT
REPRESENTACIONS ARTÍSTIQUES
I CULTURALS, A.B.C

ESPECTACLES CATALUNYA

TEL. 977 82 50 14
FAX 977 82 54 18
EL MASROIG (PRIORAT)

NO ÉS ADIENT

Un amic meu el Ferran, em digué:

-Cada cop, al atansar-se la Festa Major de La Morera, quan fas un article pel programa, parles del mateix, del Montsant....A veure si enguany el fas sobre un altre tema...

-Home, del mateix, no, alguna vegada faig una altra cosa. Però hem de reconèixer que escriure sobre Montsant és més adient que no parlar d'un altre motiu. A més el Montsant el tenim aquí mateix, al costat...I què vols ara, que em posi a escriure sobre un altre tema? No!!!

L'amic va fer veure com si no se n'adonés.

-Mira, a propòsit, per què no escrius sobre aquell vals que m'agrada tant? Com es diu ara...? Ah! si!, allò del Danubi.

-Un vals? Què vols dir, allò del Danubi Blau? I què hi té a veure en un programa de Festa Major d'un poble? Vaja, que no s'escau.

L'amic va fer tot de disquisicions i a la fi tornà a allò del Danubi Blau.

-Està bé, està bé, tu guanyes. Aquí va:

Johan Strauss II el rei del vals, era fill de Johan Strauss "el vell", autor de multitud de valsos i de l'aplaudida Marxa de Radetzky, op. 228, escrita el 1848. Tenia dos germans, Joseph i Eduard, més petits que ell. El primer, a més de compositor inspiradíssim, era arquitecte i enginyer i el segon, en els seus començaments, diplomàtic.

L'origen del vals és incert. Mozart, a les darreries del segle XVII ja l'apuntava, sobretot, en els ländler. Igualment Schubert en els Valsos nobles i Valsos sentimentals. però, el cert és que va ser Karl Maria von Weber (1786-1826), el primer que li donà forma en el Rondó en re bemoll major, op. 65, o dit amb l'apel·lació més coneguda, Invitació al vals o Invitació a la dansa.

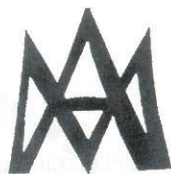
Johan Strauss II va compondre valsos, polques, massurques, operetes i alguna marxa. Hem triat, per fer aquest breu comentari, el seu vals més universal, el que coneix tothom. Se'n va dir Al bell Danubi Blau, en alemany, An der schönen, blauen Donau. Op. 314.

Johan Herbeck, personatge de l'antiga Viena, va ser nomenat director d'un cor de veus masculines, la Wiener Männergesangverein, molt famós a Viena, on sempre hi ha hagut gran afecció a la música coral. Aquest director, convençut que la seriositat de les grans corals de Bach, Beethoven, Mendelssohn i altres compositors, no s'avenia amb el caràcter alegre dels vienesos, va encarregar a Strauss la composició d'un vals cantat que expressés l'esperit de Viena. Ell mateix li va proporcionar la lletra, obra d'un poeta mediocre, fins al punt que els mateixos cantaires es negaven

BAR ÍNTIM

Entrepans i vermut

C/ Comte de Rius s/n
CORNUDELLA



AGRÍCOLA
MONTSANT, SL.

ESTACIÓ DE SERVEI

TALLER DE REPARACIÓ DE
VEHICLES

DISTRIBUCIÓ A DOMICILI

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

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



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

a cantar-la. Tot i així Strauss va acceptar l'encàrrec i Al bell Danubi Blau es va estrenar a al sala de l'Escola Imperial d'Equitació, el 13 de febrer de 1867, amb molt poc èxit.

Però no va passar gaire temps fins que a l'estiu del 1867, a París, interpretat a l'orquestra i amb els versos del poeta totalment oblidats, tingué un triomf clamorós. La princesa de Metternich, amb motiu de l'Exposició Internacional, va organitzar un gran ball als seus salons on tocaren Strauss II i la seva orquestra. Foren moltes les personalitats que hi assistiren: el príncep de Gales, la duquesa de Manchester, Alexandre Dumas, fill, Hortensia Schneider, cantant que interpretava un important paper en l'opereta d'Offenbach La gran duquesa de Gérolstein, i molts altres personatges. Entre aquests hi havia Henri de Villemessant, propietari del periòdic més influent de París. Va quedar tan impressionat que es va convertir en el més entusiasta dels seus admiradors i el millor agent de publicitat que Strauss podia trobar.

I fou així com al bell Danubi Blau se li obriren les portes del món i el vals compost per Strauss II es va convertir en un vals universal.

Com a curiositat donem la lletra en alemany i en català i l'estructura formal del vals per si algú té cura de servir-lo tal com era.

Wiener, seid froh!

Oho, wieso?

Ein Schimmer des Lichts...

Wir seh'n noch nichts...

Der Fasching ist da....

Ach, so, na ja!

Was hilft das Trauem

Und dar Bedauen?

D'rum froh und heiter seid!

Viena, alegra't

Per què implorar

Un resplandir lluminós...

Amb nosaltres és la nit...

Heus aquí el carnaval...

Oh amor, oh amor!

Per què anar darrera la tristesa?

Encara és el matí.

Riu i alegra't!

Al bell Danubi Blau, Op. 314. Tonalitat: Re major.

Estructura formal: Introducció, cinc sèries de valsos de dues melodies cada un, ponts per enllaçar-los i coda final. Duració: 9-10 m. Cadascun dels valsos porta causa de l'altre i així aconsegueix una unitat melòdica.

-Veus? Estàs content, ara, Ferran?

-Sí home, sí. Jo amb la música hi gaudeixo molt.

I, jo, per la part que em toca, demano disculpes als senyors del programa i l'any que ve tornarem a parlar...del Montsant, naturalment.

Ramon QUADRADA i ORNOSA

Agost de 2003.

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



*Dolores Porqueres, Amor,
Victorino, Tomàs Porqueres,
Fina Nebot i Roman Porqueres
al Piló dels senyalets.*

(Foto cedida: Ramona Nebot)



*Tomàs Porqueres i el seu nét Jordi fent foc
per esmorçar al tros després de recollir
avellanes.*

(Foto cedida: Ramona Nebot)

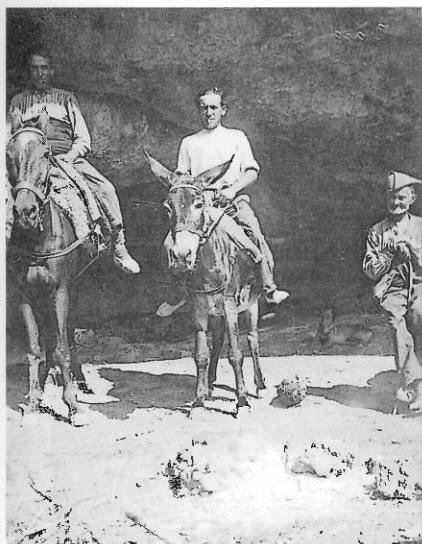
RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU



*Sabí Peris, Dolores Porqueres, Pere Enric Franquet, Joan Franquet, Ramon
Peris Serradell, Bernabé, Maria i Roman Porqueres jugant a l'antiga Bassa.*

(Foto cedida: Ramona Nebot)

LA HISTÒRIA DE LA MORERA

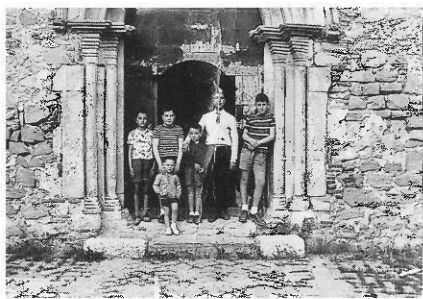


*Josep de Cal Xela, Tomàs Porqueres
("a cavall") i un altre.
(Foto cedida: Ramona Nebot)*



*Fotografia del Carrer Major,
quan el bar era a Cal Vilà
(Foto cedida: Ramona Nebot)*

D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE



*Salvador Nebot, Salut Borrull,
Ramona Nebot i amics de Tarragona
omplint aigua a la Font de Farena
(Foto cedida: Ramona Nebot)*

*Roman Porqueres, Manel Crivillé, Sabí
Peris, Josep Manuel Crivillé, un Amic i
Ramon Borràs Borràs.
(F. c.: Ramona Nebot)*

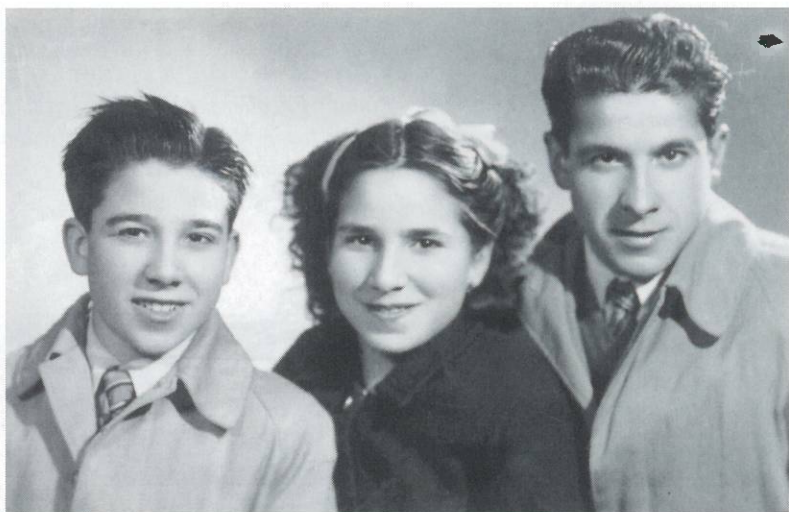


IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



Simeon Porqueres i Maria Holgado el 1957. (Foto cedida: Cal Jana)

RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU



Joan, Maria i Simeon Porqueres Cabré. Any 1948.

(Foto cedida: Cal Jana)

LA HISTÒRIA DE LA MORERA



*Simeon Porqueres Cabré, Carmen i Jordi Porqueres Holgado
i Maria Holgado Robalo. Any 1965.
(Foto cedida: Cal Jana)*

D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE

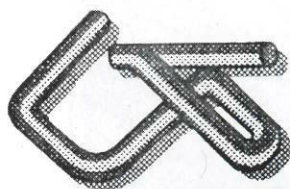


*Montserrat Borrull, Montserrat Compte, Pilar Borrull, Josefina Martí,
Màxim Munté, Ma. Neus Miró Dosaigües, Matilde Franquet,
Lluïsa Massó, Salvadó Dosaigües
Festa Major de 1960. (F. c.: Salvadó Dosaigües)*

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



cotinsa

Construcciones de Tuberías Industriales, S.A.

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

HOMENATGE A UN BON MORERENC

M'agradaria fer quatre ratlles en memòria d'en Feliu Canet Sala, que ens deixà el passat 19 de juny en un accident de trànsit, al qual, a part de lligams familiars, m'hi unia una gran amistat.

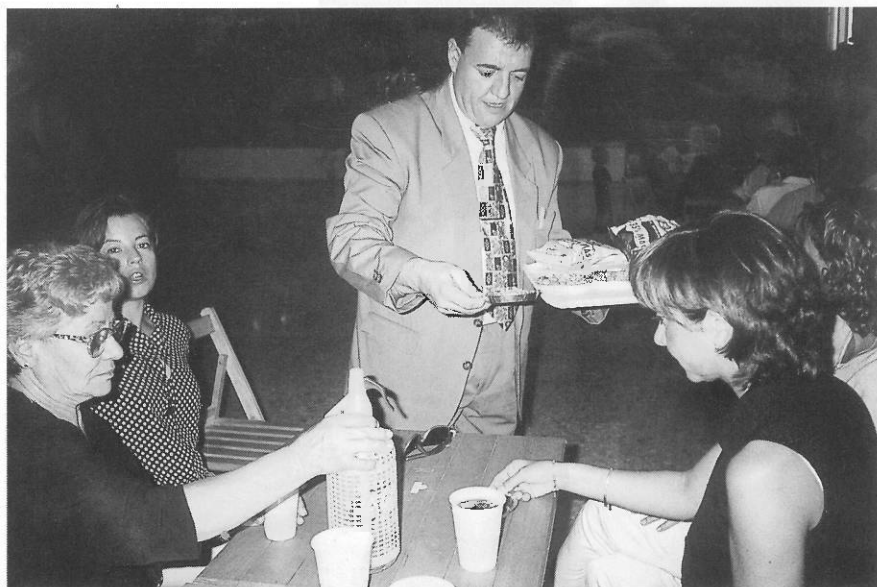
Crec que en la memòria del nostre poble es recordarà com una persona que va participar desinteressadament i de manera altruïsta en molts projectes per millorar i defensar el nostre patrimoni.

Va col·laborar amb el jovent posant molt d'entusiasme i força empenta en l'organització de Festes Populars, i va ser un membre actiu de l'ADF, exercint també el càrrec de secretari durant uns anys..

Vull doncs acomiadar-me d'aquesta persona que tant s'ha estimat el nostre poble, amb aquest particular homenatge.

Jordi PORQUERES HOLGADO

Agost de 2003



*En Feliu de cambrer el dia 8 de setembre de 1999
durant el ball de vermouth.*

REPORTATGE FOTOGRÀFIC. 1983

Fotos cedides: Lluís Franquet



CONSTRUCCIÓ DEL LOCAL DE LA MORERA.

Fotos cedides: Lluís Franquet



REPORTATGE FOTOGRÀFIC. 1983

Foto cedida: Pere Bonet

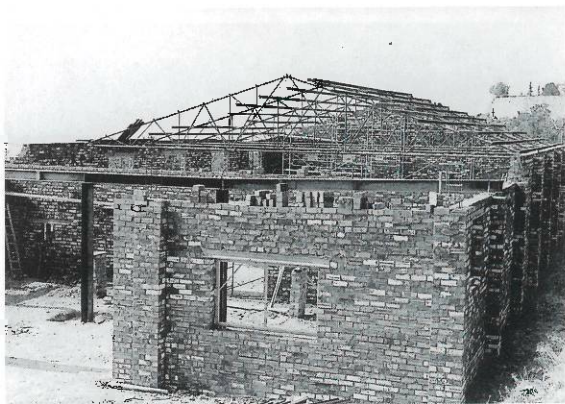
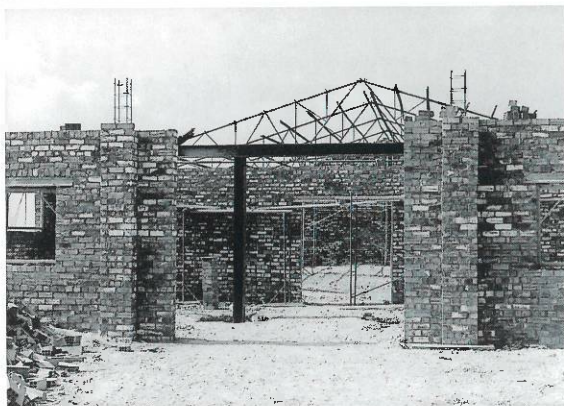
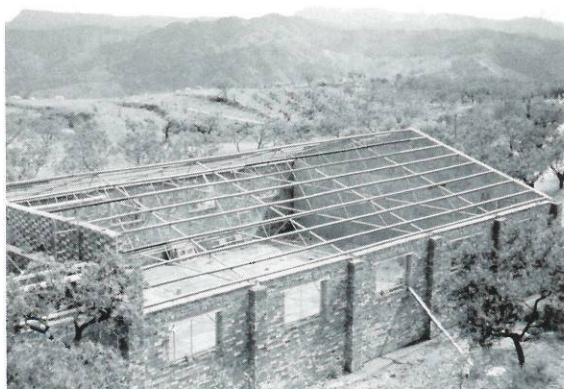


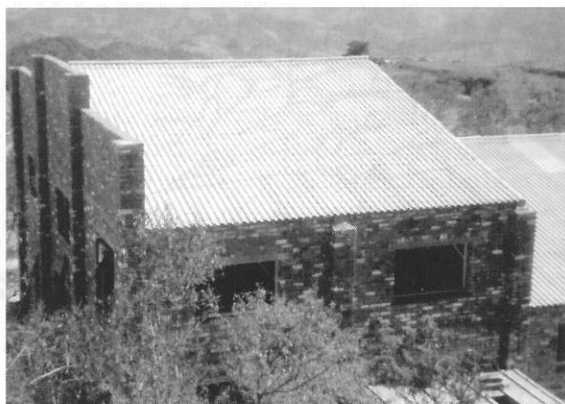
Foto cedida: Pere Bonet

Foto ced.: Lluís Franquet



CONSTRUCCIÓ DEL LOCAL DE LA MORERA.

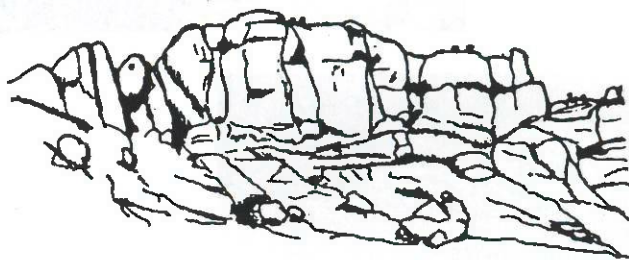
Fotos cedides: Lluís Franquet





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

ESPATLLA DE PORC CREMADA

INGREDIENTS:

- 3 taronges
- 1 ou
- 1 pot de gelea de gerds o la mermelada passada pel xino
- 50g de panses
- 1 copa de Cointreau
- 1 got de xerèç sec
- 1 got de vi ranci
- 200g de sucre
- 1 espatlla de porc desossada i ben plana
- ½ kg de carn picada
- 1kg o ¾ de kg de cebes
- sal, pebre i oli d'oliva

PREPARACIÓ:

Es fa un farciment amb l'ou batut, la carn picada, les panses, la copa de Cointreau i la ratlladura d'una taronja. Es farceix l'espatlla, es lliga i es posa al forn una hora per quilogram de carn; primer el forn molt calent una mitja hora i la resta amb el forn lent. Quan es treu es deixa que es refredi per tal de poder-la cremar.

LA SALSA:

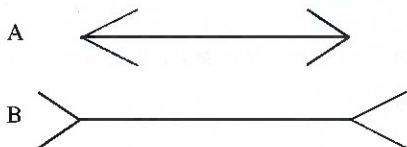
La ceba ben trinxadeta es fregeix, quan està transparent amb el sucre es fa un almívar amb un litre i mig d'aigua, segons la quantitat que es vulgui fer, ja que la salsa es pot guardar a la nevera molt de temps. El suc de les dues taronges, el got de vi ranci, el got de xerèç i el pot de gelea de gerds es deixen bullir molt a poc a poc durant una hora o més, fins que quedi com una mermelada, s'hi afegeix, si cal, una mica de "Maizena".

Per finalitzar, quan el tall està una mica fred es treu el fil, s'ensucra ben ensucrat per tal de poder-lo cremar. Es talla rodó a talls de mig centímetre, es posa al plat cobert de salsa. Amb la taronja que hem ratllat es fan unes rodanxetes ben fines per decorar.

Ma Lluïsa COLOMÉS i PÀMIES
Restaurant LA MORERA
Agost de 2003

ENTRETENIMENTS PER ALS MÉS PETITS per Marta PLA

1.- Quina de les dues línies és més llarga? Agafa un regle, comprova-ho i et sorprendràs!!!



2.- Escribe les paraules, observa bé els números i completa la frase.

· Punt més elevat d'una muntanya.

1	2	3

· Cadena de muntanyes.

4	5			6

· Planta que neix lliure a la muntanya.

	7			8	

· Nom del planeta en el que vivim.

	9				

· Animal molt petit de cos llarg, prim i tou, que viu a la terra.

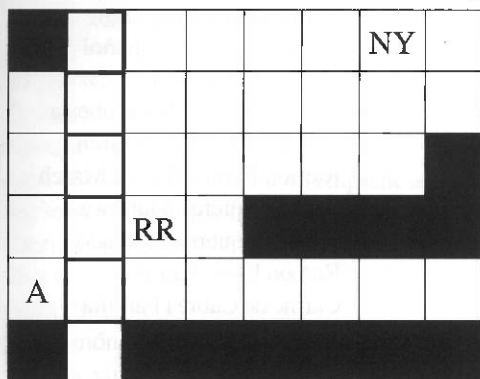
	10	

			D					L								
1	10	2		5	3		5		3	7	8	9	4	6	8	9

3.- Dibuixa la figura que continua. Observa bé cada figura i descobreix quina lògica s'hi amaga.



4.- Col·loca les paraules i descobreix la paraula incògnita de dins el recuadre.



MUNTANYA
PRIORAT
CINGLERA
SERRA
MONTSANT



SOPA DE LLETRES per Josep Lluís MIRÓ

A	R	E	L	M	O	N	A	S
L	T	O	S	A	N	S	T	O
L	E	N	J	B	S	L	A	P
E	N	O	C	A	I	N	R	E
D	L	E	B	G	M	I	R	R
A	E	A	R	A	O	A	M	N
T	L	O	F	R	C	N	Q	O
U	U	A	A	O	D	H	R	B
I	A	T	D	A	N	O	R	N
C	O	S	A	R	E	T	U	S

Heu de descobrir els carrers de La Morera de Montsant que s'han barrejat amb les altres lletres, i tot plegat podreu conèixer un magnífic llibre de fotografies, així com el seu autor i la ciutat on va nèixer.

La Solució?

Doneu-vos un agraït passeig pel nostre poble...

COL-LABORACIONS

Família Porqueres Hoyos
Família Dosaigüies Massó
Família Franquet Viñes
Família Bayé Ferrera
Família Cid Quintano
Família Barrull Ventura
Família Miró Andreu
Família Espada March
Família March Queraltó
Família Pujolà Escalera
Família García Muntané
Família Cuadrada
Família Ferran Roig
Família Duran Solé
Família Prats Miró
Família Correig Fraga
Família Bonet Nebot
Família Crivillé Miró
Família Sabaté Figueres
Família Pla Aguadé
Família López
Família Porqueres Holgado
Família Cervantes Grau
Família Peris Cabré
Família Franquet Ferré

Maria Ventura Español
Ignasia Ventura Español
Marga i Armando
Rafel Cantarell Fontcuberta
Ferran i Ma. Rosa March
Ramon Peris i Marina March
Ivan Porqueres Martínez
Jordi Porqueres Holgado
Ramon Bley i Família
Carme de Cabré i Família
Jordi Borràs i Família
Cal Compte
Cal Mestre
Cal Grau
Cal Pessetó
Cal Ganduxé
Cal Sixto
Cal Portaler
Cal Fuster
Peixateria Ma. Dolors
Rosa Ma. Tombas
Anònims

Portada: Misericòrdia Sabaté
Fotos portada: Ramon Cuadrada
Composició: Núria
Col·laboradors: Ma. Carme, Mònica, Eva i Pep
Imprimeix: Arts Gràfiques Octavi, S.A.
Dipòsit Legal: T-1124/03



AJUNTAMENT
DE
LA MORERA DE MONTSANT



CONSELL COMARCAL
DEL PRIORAT

COMIAT

Moltes gràcies per acompanyar-me en el meu treballós camí.

Sé que molts dels que ara m'esteu llegint feu un generós esforç per donar-me a llum. Conec l'essència de cadascuna de les vostres aportacions i sóc conscient que faig de missatger arreu d'una valuosa càrrega cultural i, sovint, també personal. És per això que cada any, voluntàriament, emprenc aquest viatge fins les vostres llars, coneixedor del tortuós camí que m'espera davant.

Com que ja he complert amb escriure la majoria d'edat cada cop se m'exigeix més i això m'obliga a ser més responsable i més adult, la qual cosa em provoca, també, més esclavitut.

En un món en què cada vegada domina més l'economia i la professionalització, els treballs voluntaris esdevenen més escasos però alhora adquireixen un valor més humanitari i dignificador per la persona que els realitza. Amb això vull dir que té més mèrit que en un poble com el nostre la solidaritat i el compromís encara, avui siguin predominants. Però tot valor s'alimenta de la seva pròpia transmissió de generació a generació i si no tenim cura de preservar i vetllar perquè així succeeixi, en podríem romandre mancats en un futur pròxim. Així, doncs, convé posar fil a l'agulla i no deixar perdre allò de bo que tenim.

Sincerament, vull agrair a totes aquelles persones que fan possible la meua existència i encoratjar-les a seguir treballant cada cop més i millor.

Molt bona Festa Major a tothom!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!



DISTRIBUCIONS

Bonaigua

**¡desde 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



Caixa Tarragona