

Festa

Major

2005

La Morera de Montsant

del 8 a l'11

de Setembre

25 a n v



MANAGEMENT
REPRESENTACIONS ARTÍSTIQUES
I CULTURALS, A.B.C

ESPECTACLES CATALUNYA

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

SALUTACIÓ DEL PRESIDENT DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



Alguns pobles demostren tenir una gran vitalitat, malgrat que la seva població es redueixi a uns pocs centenars d'habitants, com és el cas de La Morera de Montsant. Els seus veïns, i el mateix ajuntament tenen una especial preocupació per la sociabilitat, la cultura i les arrels d'aquest poble del Priorat on hi ha les ruïnes de la Cartoixa d'Scala Dei.

Els programes d'actes de la festa major de la Mare de Déu són una mostra d'aquesta preocupació per tot allò que ha significat, i significa, el poble i territori de La Morera de Montsant, ja que els seus editors han tingut cura d'anar aplegant articles sobre etnologia, història, religió, folklore o llegendes que avui esdevenen la base d'una història local.

Felicito l'ajuntament de La Morera, els seus veïns i tot el Priorat per aquestes activitats i, molt especialment, per haver arribat a l'edició número vint-i-cinc.

Que sigui per molts anys i endavant la festa major de La Morera!.

Joan AREGIO NAVARRO
President de la Diputació de Tarragona

— Celler —
PASANAU



La Morera de Montsant
PRIÓRAT
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

SALUTACIÓ DE LA PRESIDENTA DEL CONSELL COMARCAL

Com cada any en aquestes dates torna la Festa Major, i això és un revulsiu per a la nostra quotidianitat. Un altre cop hi ha ball, activitats extraordinàries per a les criatures, reunió d'amics i de familiars, presència de gent que ve de fora a gaudir amb nosaltres...

Enguany, però, tenim alguna cosa més per celebrar, i és que el llibret que ens informa de totes les activitats que recull la festa major compleix vint-i-cinc anys (que no són poca cosa). Les diferents edicions del llibret són com una petita història del vostre municipi, i hi ha l'empremta dels particulars, els comerços i les empreses que hi han volgut participar cada any, però també la de persones que han volgut compartir una opinió, un sentiment expressat en un poema, una visió plasmada en una fotografia, un quadre o qualsevol altra manifestació del desig humà de compartir amb una comunitat l'alegria de la festa.

Que tingueu tots una bona Festa Major i que per molts anys pugueu celebrar-la amb familiars i amics.

Maria SECALL i MASIP
Presidenta del Consell Comarcal del Priorat





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. 616 50 84 04

PÒRTIC

La celebració de les festes és sempre un motiu d'alegria i si a més a més es tracta de la Festa Major, significa que aquesta celebració la comparteix tot un poble i tots els seus veïns i amics.

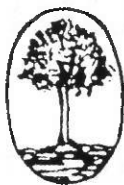
Aquest darrer any ha estat especialment trist i dolorós per la majoria de les famílies del nostre poble ja que hem perdut éssers estimats. Sempre ens quedarà la recança de no haver sabut aprofitar prou la convivència amb ells i haver-ne après més coses, però quedarà el seu record en la nostra memòria i les seves obres passaran a formar part de la nostra història.

En aquest món actual, tan competitiu, individualista i si m'ho permeteu, egoista, sovint passa que no apreciem el que tenim fins que ho perdem. És precisament en aquests moments difícils quan cal estar més vius i desperts, i s'ha d'aprendre a viure en positiu (com molts d'ells ens van ensenyar), aprofitant cada moment i sabent ser més generosos i més comprensius.

És per això que des d'aquí us emplaço a tots a gaudir d'una molt bona Festa Major!

Com heu pogut comprovar, aquest llibret enguany compleix un quart de segle (vint-i-cinc números) i un cop més s'ha pogut treure a la llum gràcies als esforços i la col·laboració desinteressada de moltes persones a les que hem d'agraïr sincerament la seva aportació personal (tant als habituals com als nouvinguts), un altruïsmes que sens dubte és una de les característiques que defineixen els habitants del nostre poble i que ens permet anar deixant constància de la història present i passada per tal de tenir referències escrites que més d'un cop ens ajuden a recordar esdeveniments que havien restat oblidats.

Que per molts anys pugui continuar editant-se!



Núria CRIVILLÉ i MIRÓ
Alcaldeessa de La Morera de Montsant-Scala Dei

AJUNTAMENT
DE
LA MORERA DE MONTSANT

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 CONRERIA D'SCALA DEI

CELLER D'ELABORACIÓ I CRIANÇA DE VINS
DOQ PRIORAT

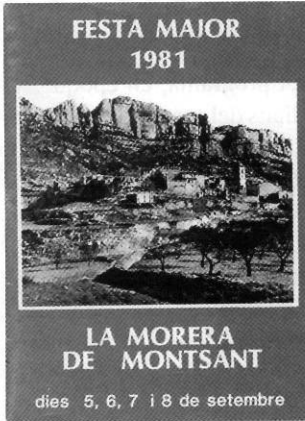
La Conreria d'Scala Dei S.L.
Mitja Galta, 32 • 43361 Scala Dei • Tel. 977 82 70 55
laconreria@scaladei.org • www.scaladei.org

VENTA D'EN PUBILL

MENJARS TÍPICS

Cuïlla
Poboleda - Cornudella
Tel. 977 82 10 77
TARRAGONA

JA EN TENIM 25!!!



Tot va començar amb una proposta feta en una reunió que el jovent varem tenir, en una de les taules del cafè, per tractar el tema dels actes de la Festa Major, era l'any 1981. La proposta va consistir en que es podria fer un tríptic o quatre pàgines, amb el programa d'actes de la Festa Major acompanyat amb alguns escrits sobre La Morera i Scala Dei. La resposta va ser que si no havia de costar res a la Comissió de Festes que es podia tirar endavant.

Així que ens vam posar mans a l'obra i ens plantejàrem que no havia de ser un simple paper, que després servís per embolicar el peix, sinó que s'havia de fer una cosa de cara i ulls. La idea de realitzar un programa d'aquestes característiques va sortir de fer, dintre de les nostres possibilitats, un estil de programa com el que feia la Colla Sardanista Rosa de Reus, cada any per l'Aplec Baix Camp, per les Festes de la Mare de Déu de Misericòrdia. I vet aquí que va sortir un programa prou reeixit, que feia goig de mostrar. El resultat va ser un programa de 36 pàgines. El tiratge va ser una mica just, i de seguida es va acabar. Els anys següents ja es va duplicar la quantitat de programes editats. Actualment se'n fan 750 exemplars.

El Joan i jo vam anar a buscar escrits, fotografies, anuncis, per tal de poder elaborar el programa, El primer escrit va tractar sobre la Carta de Població de La Morera, i el primer anunci que vam aconseguir va ser el de "Sumdeco S.A.", una casa de materials de construcció, aprofitant que el Joan hi havia d'anar a comprar materials, vam ensenyar-los un esborrany del programa i els varem demanar si volien posar un anunci i van dir que sí, de manera que aquest podríem dir que va ser el primer maó.

De seguida, des del primer programa, s'hi va incorporar la Neus, amb les seves col·laboracions i més endavant, fent-se càrrec de la realització del programa. També varem poder comptar amb els escrits del senyor Quadra i amb la seva aportació de fotografies.

Després nous relleus s'han encarregat de fer el programa, en èpoques de més o menys dedicació de cadascú, segons les possibilitats del moment, durant tots aquests anys s'han succeït una colla de gent amb noves idees. Per tal que aquesta continuïtat segueixi en el futur fan falta noves incorporacions que garanteixin aquests relleus, amb l'esforç, la col·laboració i la il·lusió de tots.

D'aquell primer programa - llibret voldríem extreure un paràgraf del Comiat – Agraïment que ve a ser una explicació de la finalitat del *“programa de la Festa Major, i que vol ser quelcom més que un seguit d'actes que s'han de realitzar”*, ... *“Els diferents escrits que hi ha en aquest programa, agafen un ventall molt divers, tant en la temàtica com en el temps. Hi haureu trobat una mica de tot, des d'escrits que són de caire purament històric, d'uns esdeveniments que cal recordar, a altres que són un recull de noms i fets que estan en la memòria d'alguns, perquè en donar-los a conèixer potser es podrà arribar a confirmar-los i també perfeccionar-los o ampliar-ne el seu coneixement. Bé, potser hi haureu trobat a faltar alguns escrits, com podrien ser Bonrepòs, el Priorat ... que per la seva importància mereixen tenir la seva pàgina en aquest programa, però que per motius diversos no s'hi han pogut incloure, tal com havia estat concebuda la idea original del programa”*.

Al llarg dels anys s'han anat incorporant nous apartats, noves seccions, ampliant considerablement la temàtica: història, natura, poesia, cuina, arxiu d'imatges, entreteniments, tradicions, entrevistes, arqueologia, contes, música, bibliografia, teatre, toponímia, estudis monogràfics, treballs d'investigació, les portalades i portes, els índexs temàtics.

No volem fer una història d'aquests 25 anys de programa, ni l'espai ni el temps ens ho permeten, però sí que en voldríem donar algunes pinzellades i tractar d'una manera més àmplia els seus inicis.

Les quatre línies bàsiques que s'han seguit en la confecció dels programes, són La Morera, Scala Dei, El Montsant i el Priorat.

Moltes vegades un cop iniciada una cosa, el que costa és mantenir-la, continuar-la, i en aquest cas ja portem 25 edicions gràcies a l'esforç, desinteressat, de molta gent. Quan s'han demanat fotografies per publicar al programa la gent n'ha portat per a poder triar i escollir. Igualment amb els escrits, poesies, ... anunciants,

FONDA EL RECÓ

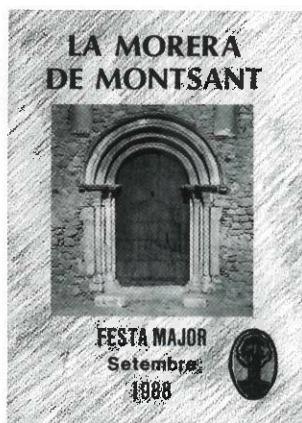
**CUINA CASOLANA
BANQUETS
HABITACIONS**

Plaça de la Vila, 10
Telèfon 977 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**



col·laboradors, la gent ha respost sempre amb generositat. Tampoc han faltat mai les presses d'última hora i el propòsit que l'any vinent, això no ens passarà, però una altra vegada passa tres quarts del mateix. L'any que ve, esperem que no ens passi, per anar bé, per Setmana Santa s'ha de començar a moure.

La primera fotografia en color va ser la portalada romànica de l'església de La Morera, a la portada del programa de l'any 1988.

Volem mostrar l'agraïment als anunciants i col·laboradors que són sobre els qui recau el pes crematístic de l'edició del programa i fan que es pugui repartir i donar a tothom.

Un comentari que després dels primers programes s'arribà a repetir era que potser s'acabarien els temes, però el temps ha demostrat que no, que cada vegada n'hi ha més i més variats i enriquidors, amb col·laboradors fixes i altres que ho fan de tant en tant, i si tenim en compte com va avui, penso que tenim corda per estona, per 25 més, i seguir sumant ...

Voldríem acabar donant les gràcies a tots els que hi han contribuït amb escrits, fotografies, anuncis, col·laboracions, ..., gràcies a tots ells s'ha pogut editar any darrera any, el programa – llibret de la nostra Festa Major de La Morera de Montsant, esperem continuar comptant amb aquesta col·laboració. GRÀCIES A TOTS!!!.

Sabí PERIS i Joan FRANQUET

NOTA

"Llibre de Baptismes y Desposoris de la Parroquia de la Morera en lo any 1718 y 1734"

Bona festa major i felicitats pels 25 números dels programes de festa major. Aquesta publicació anual és molt més que un simple programa d'actes de festa, amb tota solemnitat es pot dir que és un assaig de recull de la història, dels costums i tradicions de La Morera. Aquesta feina s'ha de felicitar i encoratjar perquè no minvi, ans al contrari, prengui nou impuls per no perdre mai de vista quines són les nostres arrels més fondes.

Per aquest motiu, m'ha semblat oportú, com a felicitació de la festa de la Nativitat de Santa Maria i dels 25 números d'aquesta publicació, reproduir un text ja conegut, i transcrit en part en números anteriors¹.

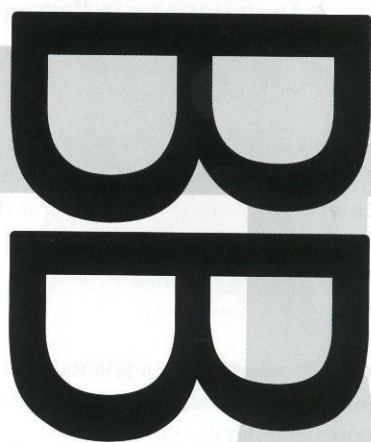
Enguany ens serveix per recordar l'antiguitat de la nostra parròquia, encara que sigui pels detalls donats en ocasió d'un moment trist i dolorós de la nostra història com va ser la guerra del francès.

A l'inici del núm. 1 del "*Llibre de Baptismes y Desposoris de la Parroquia de la Morera, comentsant en lo any 1718 y 1734, fins al any 1800*", que conservem a l'arxiu parroquial, hi trobem una curiosa "*Nota*" que no acostuma a encapçalar els llibres sacramentals.

Aquesta nota justifica que els llibres parroquials no comencin fins aquest any quan la parròquia és molt més antiga. Aquesta nota ve signada per "*Fr. Ramon Franquet, religios franciscano natural de la Morera y economo de la mateixa per enfermetat habitual del R d. Joseph Bonet prebere y vicari perpetuo de la Morera. Arquebisbat de Tarragona*".

El motiu d'aquesta nota signada i datada a La Morera el 22 d'octubre de 1814, "*por haverse extraviat ab motiu de la entrada dels enemich en esta Parroquia de la Morera lo dia dotze de desembre de l'any mil vuitcents y deu*", era la crema de l'arxiu parroquial i bona part de l'interior de la nostra església parroquial per part de les tropes franceses.

La nota és interessant per diversos motius: la signa un franciscà fill de La Morera que era el rector en funcions per malaltia del titular, ens situa en els orígens de la parròquia que fou la mare de totes les del voltant i també ens fa una relació a tall d'inventari del que hi havia a la nostra parròquia.



Suport per
als sentits

Òptica Martra & Sanromà S.L

Monterols, 28 - 43201 REUS



977 34 52 52

Fax: 977 34 33 66

Reproduïm la capçalera d'aquesta nota:

Nota.

Peraque consta en lo vinider lo antich, q.^e era lo Poble de la Morera, se ha de saber, que antes de fundarse lo Monastir de Scala Dei, q.^e fou en lo any 1163 lo Poble de la Morera ya existia, pero no hi havia Parròquia, o Parroco, y era en aquell temps dependent en lo espiritual de la Parròquia de Lluçana. Cerca los anys 1200 se posà Parroco en la Morera, y era Rector Primicià de la Morera, Povoleda, Torroja, Gratallops y Vil·la Alta; y después en la successió del temps, se posà Rector en Torroja, y se li condonà la Primicia de Torroja, Gratallops y Vil·la Alta; quedantli al Rector de la Morera, la Primicia de dit Poble y Povoleda. Poca después per Bulla del Sumo Pontifice los Primicias de Morera y Povoleda al R.^e Monastir de Scala Dei ~~en~~ any dia los percreben, quedant al Carrel de dit Monastir lo honor de donar als vicaris de Morera y Povoleda certa congrua sustentacio.

Després dels detalls històrics, la nota també fa una detallada relació de tot el que hi havia a la parròquia i que malauradament van cremar. Mirem-ho en positiu i malgrat ser una pèrdua irremparable, ens recorda el que érem i ens mostra com en un inventari parroquial tot el que la parròquia tenia.

Reproduïm també l'esmentada llista:

“Lo que cremaren los francesos lo dia 12 de desembre a 1810 en la Iglesia de la Morera, fou lo seguent

*Lo retaule majo,
lo retaule del nom de Jesús,
la portalada de la Iglesia
lo cancell,
las dos portas,
divuit casullas,
quatre capas,
quatre albas,
tres cordons,
sis corporals,
dotze purificadors,*

*faristol del cort,
dos coderns...
Dos misals,
La porta de la sagristia del vicari,
la calayxera,
los banchs dels batlle y regidors,
un confesionari,
quatre banch de Iglesia,
se perde la cortina,
las banderas
y menudencias de una y altra sagristia,*

las casullas totes eren de seda, y eran de
diferents colors,
dos misals y un codern de difunts,
ab los faristols,
frontals de altar de tot color;

un talem de domas carmesi per anar a
combregar;
un ritual Roma y un altre de Tarraconense,
lo drap dels morts".

Lo que cremaren los Franceses lo dia 12 de Decembre a 1810 en la Igle-
sia de la Morera, fou la següent.

de Retaul Major: la retaula al nom de Jesus: la portallada a la Iglesia:
lo Cantell: los dos portos, y faristol al cost: dos coderns q. lo P. J. Domingo Juan
Religios Deicals, natural de la Morera y fill a casa lo gran heria fet, q. conte-
nien lo ms. Tercia Vespres ab los salms diferents, Completas, himnes, y despres de
difunt: do altre contenia las matinas e vinals y entrefons de tercia y vespres de entre
any lo 2o neu. Dos misals: la porta de la sagristia del Vicari: la Calayerna: do vit
casullas: quatre lapes: quatre albs: tres cordons: sis corporals: dotze purificadors:
las casullas totes eren de seda, sols una, y eren de diferents colors: dos misals y un
codern a difunt: ab los faristols: frontals de altar de tot color: los banchs ab
Bastile y Legion. Un confessorari: quatre banchs de Iglesia: se perde la cortina:
las Banderetas y menutenues de una y altra sagristia: un talem de Domas car-
mesi per anar a combregar: un ritual Roma y un altre de Tarraconense: lo drap
dels morts. En lo altar major se creua també una Imatge de nostra senyora
intitulada ab la nom del Miratge q. enaba colocada a la part dreta del Sacram-
y havia en aquesta Santa Imatge molta devocio, puer antiquament estava
colocada sens titol algun damunt de la Portallada de la Iglesia a la part exterior,
y lo dia set de Patriol del any 1778. canjaue un temps en la Iglesia, y tira a
terra la Santa Imatge, y com la Iglesia hi havia perdut molta gent pera de-
moniar a Deu los castells en aquella tribulacio, ni la Santa Imatge ni ningú a
la gent rebren lo ms. mínim dany, y de aqui fou proclamada la Santa
Imatge bax lo titol del Miratge: ahont tots los anys se acostuma fer li una
festa.

En la Vicaria cremaren los Franceses en semblent dia tots los Pa-
pers o Escripuras del Arcio de la Parroquia sens quedarne resquera hu-
Jon molt los Papers o escripturas ques cremaren, perq. en síccents anys q. va
Parroquia, moltes Partidas de Baudemes, Desponsos, Obits, testaments, Actes a
juntacions: de Concils de la Vicaria, Legnats y Heretichs: actes a particulars, capi-
tols, Matrimonis, y domes escripturas hi podia haver: y peraq. conha en lo remder,
se nota, q. no te q. cancebre ningun vicari en tuncat ningun altre document
dels q. any en dia se han novament enreglat, perq. omí se cremaren, no se
encontraron.

El que més m'ha colpit d'aquesta nota, és com ens conta la devoció dels veïns de La Morera a una imatge de la Mare de Déu. Ho relata senzillament però expressa la devoció que hi havia vers aquesta imatge, i el lloc on estava situada:

"En lo altar major se cremà una imatge de Maria Santissima intitulada ab lo nom del miracle, que estava colocada a la part dreta del sacrari, y havia en aquesta santa imatge molta devocio, pues antiguament estava colocada sens titol algun damunt de la portalada de la Iglesia a la part exterior y lo dia set de juliol del any 1778 caygue un llamp en la Iglesia, y tira a terra la santa Imatge y com la Iglesia hi havia acudit molta gent per a demanar a Deu los asistis en aquella tribulacio, ni la santa Imatge, ni ninguna de la gent reberen lo minim dany, y de aqui fou proclamada la santa imatge baix lo titol del Miracle, ahont tots los anys se acostuma ferli una festa".

Després de llegir aquesta senzilla crònica, vaig pensar de seguida que era l'ocasió per restituir aquesta imatge de Santa Maria sota el títol del Miracle, i col·locar-la precisament al seu lloc original damunt la portalada de la nostra parròquia.

A partir de la festa major d'enguany proposo encetar una campanya per anar recollint fons per a fer una imatge nova de pedra de Santa Maria del Miracle que embelliria la recent restaurada façana de la parròquia. Tots els qui ho vulgueu podreu col·laborar amb la vostra aportació.

Demanem a Santa Maria la seva protecció, com ho van fer els nostres avantpassats amb aquesta imatge, sobre el nostre poble i especialment per tots els qui hi viviu i també pels qui us en sentiú fills, veïns o amics. Que des de la façana de la nostra parròquia protegeixi també el nostre estimat Montsant, riquesa natural, cultural i espiritual que envolta la vida del nostre poble. I amb paraules dels nostres goigs li diem: *Vigileu a la cinglera per la pau del Priorat.*

Mn. Amador CANALDAS
Rector de La Morera de Montsant
Agost de 2005

¹ S. Peris i J. Franquet, 12 de desembre de 1810, al programa de Festa major 1983.



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

ENTREVISTA A: RAMON PERIS VILÀ

EDAT: 81 ANYS

CASA: CAL PERIS



En Ramon i la seva senyora: La Marina

El meu oncle Ramon va néixer el 2 de febrer de 1924 a Barcelona. El seu pare era de la Vilella Baixa i la seva mare de Prades. Un dia el seu pare va llegir en un diari que es venia una finca a La Morera i va decidir comprar-la perquè era entremig de la Vilella i Prades. Així que la família Peris-Vilà es va desplaçar cap a La Morera. Ho va fer en dos viatges: El primer, el mes de gener el seu pare, l'Oncle i la Tia van pujar per veure la propietat i el segon, el mes de maig la seva mare i els 4 fills, l'Enric, el Sabí, el Ramon i el Pancràs.

L'oncle Ramon des de molt petit amb 13-14 anys va començar a treballar; va guanyar el seu primer sou partint pedra per reforçar el mur.

Li va tocar complir el servei militar a l'Àfrica.

Es va casar el 10 de juny de 1957 amb la Marina March. De viatge de noces van anar a Barcelona. Van tenir dos fills: la Maria Elvira, que va estudiar òptica i ara fa de professora a l'Institut d'Òptica de Terrassa i el Ramon que va estudiar a l'Institut Menéndez i Pelayo i va guanyar les oposicions per treballar a Banca Catalana. El Ramon també va estudiar a l'Institut del Teatre, d'allí va passar a TV3 fent el personatge de Petri en el programa del Club Super3, es va fer molt popular. Encara hi segueix treballant, de tot això els pares i familiars n'estem molt contents.

El meu oncle està content d'haver treballat molts anys, de ser feliç amb la família i desitja una vida tranquil·la.



En Ramon amb els seus germans Pancraç i Sabi

De la vida al camp:

Quins eren els principals cultius del poble?

Vinya, ametlla ,olives ,avellanes i cereals.

On s'acostumava a vendre la collita?

A uns corredors de fora, nosaltres el vi sempre el vam vendre als "Violets", (una agència de vins de França).

Quina quantitat de vi es feia al poble cada any?

Més o menys uns 20.000 litres.

Vivia de les feines del camp o bé entraven altres ingressos, jornals...?

Vivia del camp, no tenia altres entrades.

Les feines del camp variaven segons l'edat o el sexe?

L'edat no comptava, quan es volia es treballava. Homes i dones treballaven per igual, però les tasques més dures no les feien les dones.

Digui'm alguns noms d'eines del camp i quina utilitat tenien :

L'aixadó: Servia per treure els rebrots dels avellaners.

L'aixada estreta: Servia per picar la terra molt dura i aixecar algunes pedres.

Els "espiocs": Servien per arrabassar l'hort i altres conreus.

Quines tasques s'havien de desenvolupar al camp segons l'època de l'any?

Entre agost i setembre s'havien de recollir ametlles i avellanes.

A l'octubre vermar.

Entre desembre i gener s'havien de collir olives i després ja venien les feines de esporgar i podar.

Hi havia molts ramats?

En un principi n'hi havia 4: El de ca la Maria Mateva, el de Cal Gorgori, el de Cal Peris i el del Conrado que el tancava a Sant Blai.

De la vida al poble

Quantes botigues al llarg de la seva vida ha vist al poble?

Cal Sardà, Cal Rosalí, Ca l'Estanc, Cal Jana, Ca la Rosita, Cal Sixto i ara últimament el Roman.

També recordo diferents llocs on ha estat el cafè: a Ca l'Estanc, a Ca la Salut, a Cal Capó i al Centre Republicà del carrer Major. La primera vegada que hi vaig entrar fou per cridar el meu pare. Aleshores no era costum anar cada dia al cafè, només obria els dissabtes i els diumenges. Hi beviem Plim, gasoses i una llatinadura anomenada "Bolado", era com un núvol que de vegades la gent desfeia amb aigua; era feta de sucre, amb gust a llimona o taronja.

Quins altres tipus de serveis hi havia al poble (fusteria, forn...)?

Un forn: A Cal Modesto.

Hi havia cases riques al poble?

Només s'anomenaven cases riques les que tenien jornalers: Cal Grau, Cal Franquet, Cal March, Cal Peris, Cal Ros i Sant Blai.

Quan havien de desplaçar-se cap a Reus o algun altre poble, com ho feien?

Quan havíem d'anar a Reus calia baixar a peu fins a Poboleda per agafar el cotxe de línia i si havíem d'anar a Cornudella ho fèiem a peu, amb la mula o a cavall.

Recorda el primer cotxe que va arribar al poble?

Sí, el Paneràs i l'Enric junt amb el xofer del cotxe van ser els que van pujar un cotxe a La Morera a nom de Ramon Peris. El cotxe era matriculat a Barcelona.

Quins són els noms dels mossens que han passat per La Morera?

Mossèn Marcel·lí, mossèn Lluís, (que a les vacances ens feia escola a l'abadia), mossèn Armengol, mossèn Joan, mossèn Frederic i mossèn Ramon.

Quina funció tenia antigament l'abadia?

Només hi vivien el capellà i la majordoma.

I del mes de Maria, que en recorda?

El mes de maig, al sortir de col·legi ens feien anar a l'església per passar el rosari. Es feia a la tarda.

A quins jocs jugaven els nens, i les nenes?

Als patacons: Posàvem els patacons en una rodona a terra i amb un palet els tiràvem. "RAS" per terra per guanyar els patacons que sortien fora de la rodona.

A pilota: Ens les fèiem nosaltres amb draps i cordills.

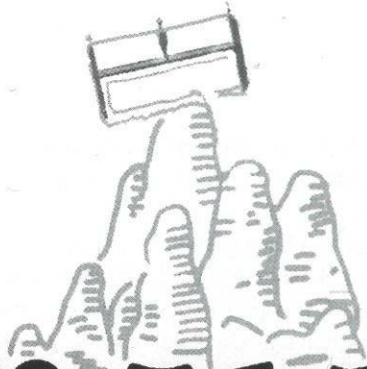
A la rodanxa: Agafàvem cercols de bota i amb un ferro els fèiem córrer.

A la retomba: Era fer una volta a les illes de les cases, un parava i anava "pillant" els que podia (com ara pica paret).

També tiràvem baldufes i fèiem altres jocs a la plaça.

Quin tipus d'entremaliadures feien?

Picar les portes d'altres cases i el dia dels innocents penjàvem la llufa i enredàvem a qui podíem.



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

Quina va ser la causa principal de què la gent marxés de la Morera?

L'any 1956 hi va haver una gran gelada que va matar moltes oliveres i la gent es va decidir a marxar

De la vida a casa

Es feien el pa?

I tant! Nosaltres havíem fet un forn a casa molt bufó. Moliem el blat i després de passar-lo pel sedàs, la mama pastava la farina en una pastera d'un torn molt gran que teníem, ara aquest torn està en desús, encara el conservem, però sense sedassos.

Que me'n podria dir de la fabricació del guix?

Nosaltres tenim un tros de nom "La guixera" on arplegàvem les pedres de guix i amb un forn improvisat en un marge de les Pedrenyeres fèiem el guix, el ficàvem a les saques i el portàvem cap a casa amb la mula. L'utilitzàvem per fer reparacions, per fer parets, envans i enrajolar. Les parets de casa nostra encara són les mateixes.

Tenien telèfon?

Vam tenir bastants anys el telèfon públic a la sabateria que era a la porta del cantó del carrer Major, La mama se n'ocupava i algunes vegades resultava difícil comunicar-se perquè depeníem d'altres centrals.

Què menjaven i bevien a casa?

Normalment les verdures que es cultivaven a l'hort, tall quan matàvem algun conill o també si alguna vegada compràvem carn de bé a les cases que tenien ramat. A les hores de menjar es bevia aigua i vi.

Parlem de les festes:

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

El jovent i el poble hi col·laborava com es fa ara, més o menys.

Com se celebrava la Festa Major?

Es va fer molts anys a la plaça de Dalt, es feia un envelat amb branques de teix cobert de borasses tot el voltant de la Placeta. Durava tres dies, dels quals dos es feia ball.

Quins altres dies eren dies de molta festa?

Sant Josep, Nadal, Pasqua i la festa de Corpus.

On anaven a menjar la mona?

Nosaltres a Sant Blai.

En altres ocasions hi havia ball al poble?

Concretament no ho sé. En un principi es feia amb el piano de manubri i després quan hi va haver orquestra es feia els diumenges a la tarda. Tocàvem amb el nostre grup de música, *Perfidia*, *Besame mucho*, *Dos gardenias para ti*, *Angelitos negros*, *Tiroliro*, *La raspa* i moltes més

La vida a l'escola:

Quantes escoles ha vist vostè al poble? On eren ubicades?

La de nois al carrer de la Bassa, (Ca l'Escalet). El mestre vivia a la mateixa escola.

La de noies al carrer Major (Cal Pepito Miró).

I la nova que ara està convertida en habitatge.

Quants nens i nenes assistien a l'escola?

Entre vint i cinc i trenta.

Quins mestres va tenir?

El primer mestre que vaig tenir va ser el Sr. Gil i després un altre que era valencià que es deia Julio Sastre i Sendra.

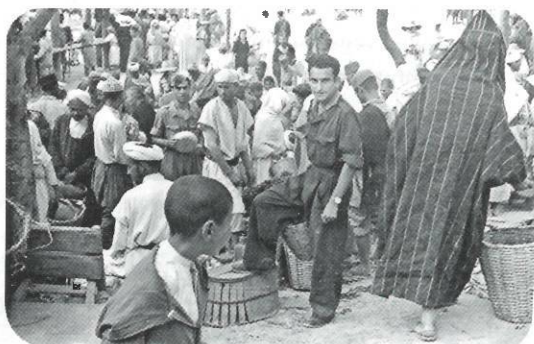
Com es vivia l'ensenyament durant la dictadura?

Fèiem classe normal de gramàtica, aritmètica, geografia, història sagrada...

Aleshores també van fer estudiar "Formación del Espiritu Nacional" i el català ens el van eliminar del tot.

Expliqui'm un dia d'anar a l'escola. Tot allò que es feia des de que s'aixecava del llit.

Ens aixecàvem, ens rentàvem la cara o ens la rentaven per despertar-nos millor, esmorzàvem i cap a col·legi. Un cop allà havíem de saludar el mestre dient: "Buenos días tenga usted" i abans de marxar cantàvem el "Cara al sol". A l'hora de "recreo" jugàvem amb la pilota que havíem fet i després tornàvem a classe i al sortir anaven a dinar i a la tarda tornàvem a l'escola.



En Ramon quan feia el servei militar al Marroc:

A l'esquerra vestit d'uniforme

A la dreta comprant al mercat marroquí: "Sojo"

Parlem de la Guerra:

Vostè va viure d'arop la Guerra Civil? Quants anys tenia?

Entre dotze i tretze anys.

Com s'hauria defensat La Morera d'algun atac?

La Morera no es podia defensar de cap manera perquè no hi havia personal per defensar res.

Vivien amb molta por o aquí el poble estaven tranquils?

- Amb la por que pot ocasionar un bombardeig.

Podien fer una vida normal? Els nens, podien sortir tranquils al carrer?

Sí mentre no volessin avions.

Com succeí la crema de l'església de La Morera?

Va arribar un grup de poca gent de fora del poble, van fer obrir l'església i després obligaren a la gent del poble a destruir-la. La crema de les imatges de fusta es va fer a l'era del Boronat.

Com va arribar la notícia de l'acabament de la guerra?

Per la ràdio.

Per acabar parlem de la gent del poble, dels costums, de Montsant...

Que me'n diu de Montsant?

El Montsant és magnífic. Jo hi he pujat moltes vegades. M'agrada repassar el munt de coves que s'hi poden trobar: La cova de l'Ós, que està al nostre tros, la Cova d'en Soronelles, la Cova del Teix, la Cova Santa, la Cova de la Taverna, la Cova del Clot d'en Guasch... També és molt bonic anar fins el Pont Natural, al Toll de l'Ou,...

Algun personatge popular?

La tieta Carmeta. Ella feia viatges a la font i les noies joves de La Morera l'esperaven a la carretera perquè els expliqués contes ja que era una persona que en sabia molts. Però curiosament quan eren a l'entrada del poble els hi deia a les noies que s'avancessin, que no volia que la veiessin explicant-los coses que després sempre la renyaven, dient que només feia que explicar contes.

Cèlia NADAL MARCH

Agost de 2005

(Fotos cedides: Ramon Peris)



Ramon, el polular "Petri" al poble del seu pare



*En Ramon Peris al terrat de casa seva
amb el seu "trombon de vares"*



*Propaganda de l'Orquestra Soris
que posaven davant de l'atril quan actuaven.*

EN RECORD DE L'ORQUESTRA SORIS

Els meus quatre germans i jo vam estudiar solfeig per influència del nostre pare que va ser músic. Sempre ens deia que era una afecció útil per passar millor el servei militar i a mi realment em va ser servir força, ja que vaig tenir un bon destí.

Ell ens va donar les primeres lliçons de solfeig: A mi la música m'agradava i vaig continuar les classes de solfeig a Cal Celestino junt amb altres joves de La Morera. El Celestino més tard va ser el director de l'orquestra que vam formar.

A La Morera ja hi havia hagut una banda de músics. Aquesta tradició va continuar en formar la nostra orquestra. La formació musical estava composta per un total de 9 músics. El Celestino que era el director i tocava el cornetí; el pare del Celestino que tocava la bateria; el Tomàs Porqueres, el clarinet; el Benito Porqueres el fiscorn, el Joan Franquet el saxo tenor. Tots aquest components de l'orquestra que he anomenat fins ara ens han deixat i els que encara quedem som: el Julio Solé, l'únic músic que encara està en actiu, que continua tocant el saxo i que va substituir en la direcció al Celestino; el David Porqueres que tocava la trompeta i el contrabaix; el meu germà Pancràs que va substituir el pare del Celestino a la bateria i jo que tocava el trombó de vares.

Com a orquestra fèiem actuacions a La Morera, primer a cal Celestino i després a cal Vilà, els diumenges a la tarda.. L'activitat més atractiva era tocar a les festes majors dels altres pobles, cosa que comportava també els desplaçaments. El lloc on vam fer més sortides va ser a la festa major de Siurana. En les primeres sortides els desplaçaments els fèiem a peu i els instruments els portàvem amb l'animal. Vam anar a La Febró amb carro. A La Mussara també hi vam anar amb animals. Per la festa major de Margalef hi vam anar per dalt a Montsant amb l'animal i recordo que ens vam aturar a l'ermita de Sant Salvador on vam acabar d'assajar una obra que després havíem de tocar en el concert. Un cop consolidats fer actuacions va resultar més senzill, ja que els desplaçaments els fèiem amb cotxe, com quan actuàrem a Juncosa i a Prades.

L'orquestra es va dir SORIS per la conjunció de la primera síl·laba del cognom Solé i l'última del cognom Peris.

Ramon PERIS i VILÀ
Agost de 2005.



MAS DOIX

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

Tel. 34 639 356 172
Fax 34 977 827 178
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

ESTUDI DELS PEIXOS DEL RIU MONTSANT

Començarem dient que, tradicionalment, els peixos del riu Montsant no havien generat mai gaire interès, ni a la gent del territori, ni tampoc des del punt de vista acadèmic o conservacionista. Tan sols els pocs pescadors esportius de la zona hi havien esmerçat temps i diners en la seva afecció. Els naturals del Montsant, bons pagesos i caçadors la majoria, seguien dues normes bàsiques pel que fa referència al riu: l'aigua servia per regar i els peixos, doncs eren peixos, bons per menjar i proud. De tant en tant se'ls pescava, bé amb xarxes, bé amb mètodes molt més expeditius com ara amb escopeta o ... amb dinamita. Aquesta petita dissertació inicial només vol constatar un fet: que fins ara no hi havia cap coneixement bàsic, ni tradicional ni científic, sobre les espècies presents, la seva distribució i ecologia. En aquest aspecte, els montsanencs han viscut sempre una mica "d'esquena" als peixos del riu, a diferència de la gran preocupació que han demostrat, d'una manera o altra, per la resta de vertebrats (amfibis, rèptils, aus i mamífers).

Aquesta circumstància s'ha vist reflectida també en la manca, pràcticament total, d'articles i llibres publicats, ja siguin científics o divulgatius, que facin referència als peixos del riu Montsant. Per tal de pal·liar aquest buit d'informació, i gràcies a l'ajut del Parc Natural de la Serra de Montsant i de la Fundació Territori i Paisatge, l'estiu passat vam engegar un estudi que donaria a conèixer per primera vegada la composició específica, la distribució, la biomassa i les propostes de gestió de la comunitat íctia del nostre riu.

La seva realització va demandar un intens treball en prospeccions de camp, certament minucioses, amb la finalitat de cobrir un espai geogràfic extens. Si volem traduir-ho a paraules més planeres us ho podem resumir així: patir fred, calor, pluja, gana, set, son, esgarrinxades, mullenes i moltes relliscades (Allò que es diu, "Qui vol peix, s'ha de mullar el cul"). Davant la impossibilitat de rastrejar pam a pam el riu, es van triar unes unitats de mostreig representatives de tota la seva longitud, segons el mètode anomenat de les **estacions permanents**. Amb aquest sistema es van escollir un total de vint-i-un punts de mostreig, des de les Cadolles Fondes d'Ulldemolins fins al Pont Vell de Cabacés, passant per l'Aiguabarreig, l'Engolidor, la presa de l'embassament de Margalef, la Cova del Filador, la Cova de l'Oliver, els Molins Vells, etc.

Per mostrejar, vam fer servir una tècnica de captura anomenada **pesca elèctrica**. La pesca elèctrica consisteix en aplicar un corrent d'intensitat moderada a la massa d'aigua objecte d'estudi. El nostre equip el formaven un motor generador de gasolina que subministrava corrent elèctric altern de 230 V de tensió a 50 Hz de freqüència amb una intensitat màxima de 5 A, així com una caixa reguladora, dotada de perxa d'aplicació, rotlle de cable de 105 m de longitud i reixeta de massa. L'anella subjecta



Preparats per la feina de bon mati.

a l'extrem de la perxa actuava com a elèctrode positiu (ànode), i la reixa metàl·lica fixada dins de l'aigua, com a elèctrode negatiu (càtode). El model de perxa emprat portava incorporat un interruptor que permet tancar el camp elèctric de manera discrecional. Quan les condicions massa abruptes del terreny van impedir de totes totes fer ús d'aquest equip, es va utilitzar un equip base de pesca elèctrica portàtil, de motxilla o back-pack shocker, que consta d'un generador, un motor de gasolina, i un transformador-rectificador, ubicats en un bastiment o arnès metàl·lic anatòmic que es col·loca a l'esquena de l'operador. Ambdós elèctrodes, ànode i càtode, es duïen a la mà i els dos tenien interruptors. L'ànode estava instal·lat al salabre i el càtode era mòbil, del tipus cua de rata.

Totes aquestes especificacions tècniques eren el guarniment de la crua realitat a efectes pràctics: que l'equip generador d'electricitat pesava com un mort, i que es necessitava un mínim quatre persones, amb un bon esmorzar fet, per moure'l. I, a més a més, quan entraves dins del riu, calia portar botes i guants de goma per estalviar-te divertides enrampades (recordeu que l'aigua estava electrificada i que el cos humà és un bon conductor).

El corrent elèctric provocava en els peixos una sèrie de contraccions i relaxacions musculars successives que els conduïa a un estat temporal de sopor o narcosi (el que nosaltres anomenàvem "flipada elèctrica"), durant el qual podíem capturar-los amb facilitat (això és un dir) mitjançant salabrets. Un cop pescats, els peixos eren dipositats en un gàbia o "piscina" d'emmagatzematge, restant a l'espera de ser manipulats. La manipulació va consistir en classificar, mesurar i pesar més de 12.000 peixos. Després, els animals eren retornats vius al riu, això sí, potser una mica marejats. Volem insistir en què eren vius, perquè penseu com de difícil va ser



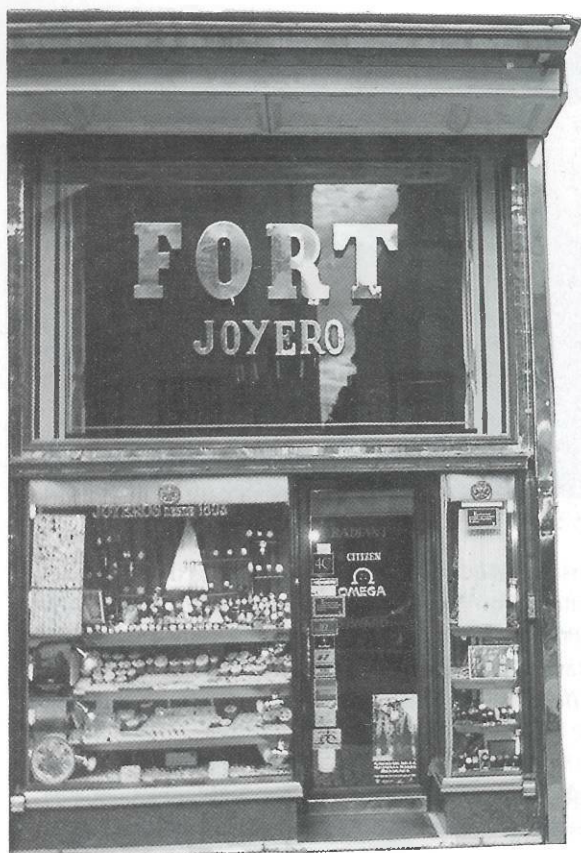
Treballant de valent

convèncer uns animals llefiscosos per tal que col·laboressin en la tasca d'ésser pesats i mesurats de viu en viu. Evidentment no paraven quietes. Cadascun dels membres de l'equip tenia la seva tàctica per aconseguir-ho: hi havia qui els cantava, o qui els parlava, o, fins i tot, qui els gratava la panxa. La paciència era el millor mètode; ja ho diuen "...la paciència és la mare de la ciència...", i aquest estudi en requeria molta, moltíssima.

Bromes a part, la fauna íctia trobada al riu Montsant és molt semblant a la que es pot trobar a qualsevol altra de les conques fluvials de Catalunya, condicionada pels



...i seguim treballant



*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

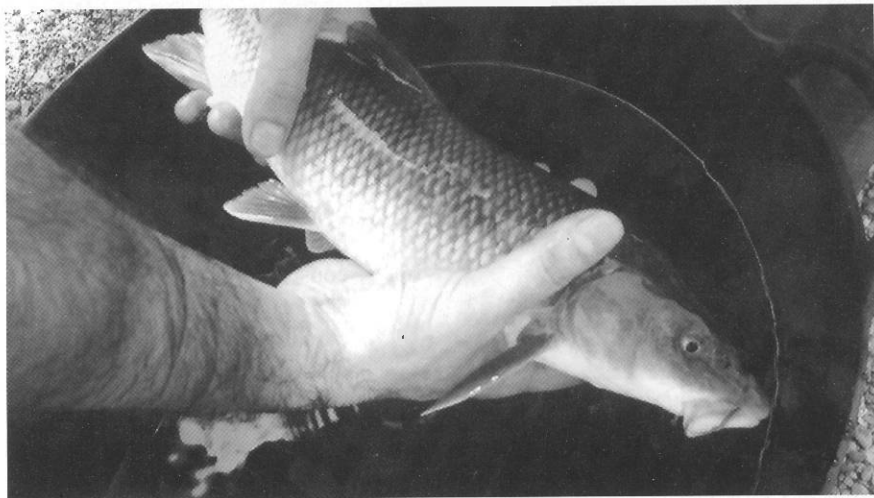
1803 - 2005 Seguim servint il·lusions i felicitat

Les nostres peces donen personalitat
Dissenys únics

Grans atencions. Vingui i comprovi-ho !

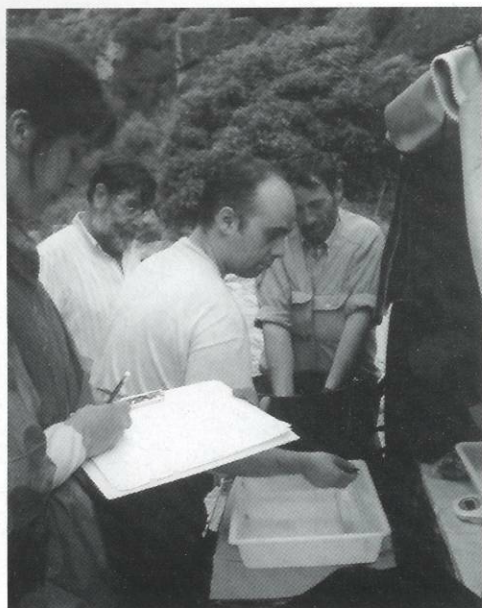
***Que tingueu tots Molt Bona
Festa Major!***

mateixos determinants físics, químics i biològics. Vuit espècies en total són les que hi viuen. Cinc d'aquestes hi són des de sempre: **barb comú** (*Barbus graellsii*), **barb cua-roig o roquerol** (*Barbus haasi*), **madrilla** (*Chondrostoma miegii*), **gobi** (*Gobio gobio*) i **anguila** (*Anguilla anguilla*); i les altres tres són espècies introduïdes, dues d'origen americà: la **perca americana o black-bass** (*Micropterus salmoides*) i la **truita irisada** (*Onchorhynchus mykiss*) i una d'origen ibèric: la **truita comuna** (*Salmo trutta*).



Els peixos eren tractats amb molta cura

Pel que fa referència a la distribució específica, en el riu Montsant no poden definir-se hàbitats en sentit estricte, però sí poden establir-se regions o zones de dominància d'una espècie en particular. Cada sector pot recollir diferents hàbitats en funció de la velocitat de l'aigua, del substrat, de la vegetació de ribera, del grau de cobertura, dels accidents naturals, i d'altres paràmetres que condicionen la distribució del peixos en la llera. En general, la distribució de les espècies en el riu Montsant està lluny de ser uniforme. Les comunitats de capçalera, es caracteritzen per la presència de truita irisada i barb cua-roig. Aigües avall, en la zona de transició entre la capçalera i els trams mitjans, els efectius de la truita irisada assoleixen progressivament menys densitat, però consten d'exemplars de major talla. El barb ateny importància fins a arribar a ser l'espècie dominant, a la vegada que apareixen les truites comunes. El pendent es va suavitzant, i l'amplada i profunditat de la llera augmenten, afavorint l'existència de trams encalmats i grans cadolles. És aquí on el barb comú i la madrilla prenen el relleu. A l'embassament de Margalef, força eutrofitzat, trobem truites, barbs, madrilles i black-bass. Passada la resclosa, en el tram mig, el barb i la madrilla són les espècies dominants pel que fa a efectius i biomassa, acompanyades de barb cua-roig i de gobi, i, més rarament, també de black-bass, truita irisada i anguila.



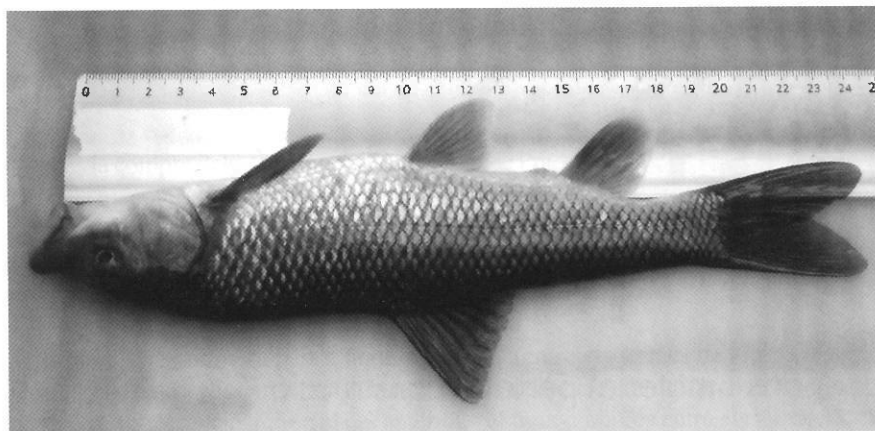
El moment dels mesuraments

Els valors de biomassa estimada, és a dir, la massa total de peix mesurada per metre quadrat de riu, obtinguts a l'estudi fan pensar que la salut del riu Montsant és bastant bona. La pesca elèctrica ens va proporcionar uns resultats força significatius i esclaridors, amb màxims de $184,04 \text{ g/m}^2$.

En la nostra modesta opinió, i per tal de mantenir i millorar la comunitat de peixos del riu Montsant, i fer compatibles la conservació de la biodiversitat i l'aprofitament sostenible dels recursos, es poden tenir en compte una sèrie de recomanacions, a l'hora de la seva gestió.

Aquestes serien:

- a) Impedir l'entrada de qualsevol espècie o varietat exòtica de peix, bé sigui nova o de les ja presents. Caldria valorar en profunditat els avantatges que representen les alliberacions de truites forànies per a l'economia de la zona, en front dels desavantatges ecològics que provoquen en el medi aquàtic.
- b) Intentar erradicar la presència de black-bass, espècie depredadora d'origen americà, que arriba a ser localment abundant a l'embassament de Margalef i en alguns trams aigües avall de la presa, sobretot on hi ha gorges i el riu està més encalmat.
- c) Intentar establir l'origen de les malalties epidèmiques -possiblement fúngiques- que afecten els barbs i les madrilles, i que periòdicament són causa d'una gran mortalitat.
- d) Gestionar les àrees de pesca controlada de manera sostenible, així com promoure la creació de Refugis de Pesca en els trams de més valor ecològic.
- e) Reduir al màxim la utilització de productes fitosanitaris i fertilitzants, que retornen al riu i als aqüífers des dels camps de conreu, alterant de manera desfavorable la seva qualitat.



Barb comú sobre l'ictiòmetre

f) Establir uns cabals ecològics per a cada tram de riu, en especial aigües avall de l'embassament de Margalef. Aquest cabal hauria d'intentar mantenir el model de fluctuació natural característica dels rius mediterranis, amb alternança de períodes torrencials i d'estiatge.

g) Elaborar un catàleg de tots els obstacles artificials presents al riu, tant en ús com en desús, així com una proposta de solució per a cadascun d'ells (escales per peixos).

h) Intentar ajudar, de manera artificial, a tancar el cicle biològic de les espècies migradores com l'anguila.

i) Mantenir en bon estat el bosc de ribera.

j) Fomentar la investigació sobre biologia, ecologia i genètica de poblacions dels peixos del Montsant, així com de la resta d'organismes que constitueixen l'ecosistema fluvial.

k) Fomentar l'educació ambiental i la conscienciació de la gent del territori de que el riu Montsant és un valor intrínsec de biodiversitat natural i que el seu propi futur econòmic, sociològic i cultural passa per la conservació de l'ecosistema fluvial.

Des d'aquestes línies volem agrair molt sincerament a Josep Palet, Miguel Garcia, Pere Llopart, Ricard Barrull, Mario Carrascal, Gemma Ferré i José Luis Sal que s'impliquessin per "amor a l'art" en aquest projecte. Els vam fer mullar, enrampar, suar, relliscar, i, en definitiva, esgotar d'una manera o altra. Gràcies per tot, amics.

Joan BARRULL & Isabel MATE
Biòlegs



Transports i material per a la construcció

C/ Comte de Rius, 1
Telèfon i Fax 977 82 10 08
609 62 32 80

43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

FUSTERIA VINYES S.C.P

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

EL FITAMENT DE 1628 I ELS TERMES DE LA MORERA, MARGALEF I CABASSERS

Mercès la compra dels drets que tenia el comte de Prades sobre el priorat d'Escaladei, el 1628, el monestir es féu amb la totalitat de la senyoria del territori en poder sumar definitivament l'alta i la baixa jurisdicció, el mer i el mixt imperi.

Una compra d'aquestes característiques exigia delimitar molt bé el terme en qüestió, cosa que es va fer a partir del 20 de març d'aquest mateix any.¹

Ja vam veure la primera part d'aquest fitament, entre els termes de la Morera i de Cornudella.² Ara passem a l'altra banda de Montsant i seguirem, amb els mateixos criteris de transcripció que en el cas anterior,³ el tram comprés entre els termes de la Morera, Margalef i de Cabassers.

Cada part portava els seus pèrits: per la part del comtat era Gaspar de Torrella, que era doctor en Dret, governador i assessor general de les baronies d'Arbeca, Juneda i Oriola, acompanyat de Bartomeu Todà de Cornudella i d'Antoni Tolrà d'Ulldemolins, que eren, respectivament, el batlle i el tresorer general del comtat. Per la banda del priorat, el pèrit era el monjo Andreu Peris, que era el conrer i el síndic del monestir, acompanyat de Pere Joan Grau, també monjo cartoixà.

Però com que el fitament, a més de les senyories, també afectava les confrontacions dels pobles, tant els de la part del comtat com els de la part del priorat, també hi anaven els representants de cada població per tal que cadascú —en el tram que li corresponia— pogués defensar la rodalia del seu terme. A tots ells, a més, els acompanyava un mestre de cases que, en el recorregut que ara ens interessa, va ser Jacint Franquet, de la Morera,⁴ que anava acompanyat d'un cert nombre de persones que l'ajudaven. La funció d'aquest mestre era la de fer, o refer, segons el cas, els mollons, les fites i les filloles que al llarg del recorregut anaven delimitant els termes. Els fitadors resseguiren el terme durant cinc dies —del 20 al 24 de març— fins a completar el terme d'Ulldemolins amb el de Fraguerau:

"[...] e per quant [...] en dit coll de la Xixella acabava de afrontar ab dita quadra de Fra Guerau lo terme de Ulldemolins y per consegüent se'n avien de tornar los prohòmens de Ulldemolins y era vigilia de la festa de la Annunciatió de nostra Senyora, y les parts y demés gent desitjàs tornar-se'n a ses cases per preparar-se per a celebrar la dita festa, per tant, de consentiment de les dites parts, no's pasà avant aquell dia en lo dit fitament y tots se'n anaren ab molta alegria a ses cases".

Els fitadors van haver de deixar passar llargament la festa, perquè no van poder reprendre el treball fins dos mesos més tard, el dilluns 29 de maig. El retard va ser

causat pel duc de Cardona, que aquells dies era al comtat i havia requerit la presència dels seus oficials:

“Ço és que per quant lo dit excelentíssim senyor duch de Cardona arribà, en lo temps se feya la sobre continuada fitació, en lo condat de Prades per coses a sa excelència convenients, y avent-se de valer dels dits senyors governador, balle general y thesorier, que per part de sa excelència assistien en dit fitament, fonch parat lo continuar aquell fins la present jornada, los quals, per nou mandato per sa excelència a ells fet, continuen dit fitament, juntament ab lo molt reverent pare don Andreu Periz, monjo conrer, síndich y procurador del dit monastir y convent de Scala Dei, ab assistència del molt reverent pare don Pere Joan Guerau, monjo de dit monastir y convent, assistint a estes coses ab expressa commissió y ordre del molt reverent pare don Hierònim Martí, prior de dit monastir y convent, y així bé les dites y sobre nomenades parts, partint des del dit últim y prop designat molló que està al cap del coll de la Xixella [...]”.

En arribar al terme de Margalef, una vegada fitada la Devesa del comte,⁵ es trobaren amb els representants de la baronia de Cabassers, encapçalats pel batlle general de la baronia, Joan Vall de Cabassers, així com un representant de Margalef.

A l'endemà, 30 de maig, seguiren el fitament entre els termes de Montsant i de Margalef i, en arribar a la serra Major i tornar a confrontar amb la Morera, és a dir:

“[...]al molló y tres fites dexades en la summitat de la serra Major de Monsant en dret de la serra del tosal de na Gual, en lo qual lloch se fan les tres divissions de termes, ço és del priorat de Scala Dei eo terme de la Morera, baronia de Cabacés y Monsant [...]”.

Entraren novament els representants de la Morera —que eren els jurats de la vila, Gabriel Cabrer i Francesc Miró— al temps que en sortien els de la baronia i de Margalef. Llavors, acabaren de fitar la rodalia de Montsant tot seguint la serra Major i, una vegada enllestit aquest sector, el mateix dia, els fitadors recularen per trobar-los altre cop i seguir, aquest cop per a fitar els termes de la Morera amb Margalef i Cabassers:

“E més avant, dit dia, mes y any, volent les dites parts y prohòmens continuar dita divisió y fitament a effecte de dividir lo priorat de Scala Dei eo terme de la Morera, del terme de Margaleff, altre dels llochs de la baronia de Cabacés, se'n tornaren per la dita serra Major de Montsant envers sol ponent per lo camí qui va de la vila de Albarca a la vila de Cabacés y quant foren en un tosal alt dit la cogulla de Cabacés, allí trobaren lo sobre dit balle general de la baronia de Cabacés, y del lloch de Margaleff, per confrontar allí lo terme de la Morera ab lo de Margaleff, altre de los llochs de dita baronia, és a saber, que tot lo aygua

vesant de la summitat de la serra Major de Montsant a la part de mig jorn és del terme de la Morera y a la part de tremuntana és del terme de Margaleff, així que en dit lloch de la dita cogulla de Cabacés atrobaren les dites parts y prohòmens en la summitat de aquella, un montó de pedres ab una creu de fusta que servia per senyal de dita divissió y perquè en lo esdevenidor millor pugue aparèixer senyal de divissió, manaren les dites parts y prohòmens al dit mestre, Jacinto Franquet, fes y fabricàs en dit lloch, a ont estava lo dit montó de pedres, un molló nou y al costat de aquell posàs y plantàs una fita ab ses filloles, lo qual encontinent obtemperant a dit mandato, ab ajuda de altres persones, en lo lloch a ont estava lo montó de pedres féu y fabricà un molló de pedra y guix de alçària de uns deu palms poc més o menys, possant al cap de aquell la mateixa creu de fusta y a dotze passes del dit molló, poc més o menys, a la part de sol hixent, plantà y possà una fita ab ses filloles de pedra de la mateixa montanya si y conforme li era estat manat, dextant en lo fonament del dit molló y de dita fita vidre, carbó y cagaferro [...]”.

A continuació,

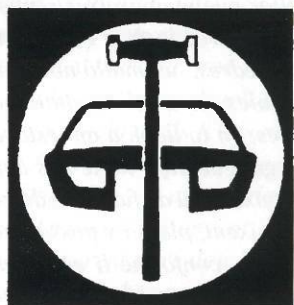
“[...] baixant per summitat de la dita serra Major y anant envers sol ponent, seguint los revolts de aquella, arribaren a un tossal que està al cap dels comellars de la Fexeda y de la Martorella, y allí per millor divissió de dit fitament, manaren [...] al dit mestre [...] que de sobre del dit tossal plantàs y ficàs una fita ab es filloles, y per a més perpetuïtat, que en dita roca esculpís una creu [...] y en una roca del dit tosal a la part de tremuntana, a tres pases de dita fita, esculpí una creu ab un escarpre y maseta, dextant-la de amplària de un palm poc més o manco y de un dit de fondo”.

Aquesta fita tenia correspondència amb la que havien deixat a la cogulla de Cabassers. Encara al mateix dia,

“baixant per la summitat de la dita serra Maior arribaren a una serra que està demunt la aygua de la font de la Martorella, en lo qual lloch per millor divissió [...] posar una fita ab ses filloles [...]”.

A continuació,

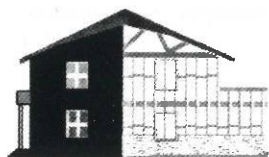
“[...] baixant tota serra avall per la summitat de la dita serra Maior, arribaren al tosal o serra de les Baselles dextant a sol hixent lo monastir de Scala Dei, en lo qual lloc per millor divissió [...] manaren [...] al dit mestre [...] edificàs un molló y al costat de aquell posàs una fita [...] y per a més clarícia y perpetuïtat manaren [...] que en una roca que està a la vora del dit tosal se esculpís una creu [...]”.



PLANXISTERIA - PINTURA

TOSET

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



CONSTRUCCIONS

AGAPIT FRANQUET I SERRADELL
Construccions, reformes i rehabilitacions

C/ de la Ciutadella, 1

Tel. i Fax: 977 82 72 04 · Mòbil 629 909 266

E-mail: afranquets@wanadoo.es

43361 LA MORERA DE MONTSANT

Després,

“[...] baixant tota serra avall y arribant al sòl de la pròxim dita serra de les Baselles [...] manaren [...] que en dit lloch posàs una fita ab ses filloles [...]”

Com era el costum, el mestre Jacint Franquet, sota la fita de pedra de la mateixa muntanya, hi posà vidre, carbó i cagaferro, per, tot seguit, continuar la fitació i arribar a la fi del terme de Margalef i entrar al de Cabassers, moment que s’hi afegí el representant d’aquesta població:

“[...] baxant per la summitat de la dita serra avall y arribant a la serra del Pla del Portell, en lo qual lloch per acabar de afrontar lo terme de Margaleff ab lo de Monsant y començar a afrontar ab lo dit terme de Monsant lo terme de la vila de Cabacés, altre dels llocs de dita baronia, després de ésser estada cerciorada la universitat de aquella per lo interès li podie tocar en rahó de dit fitament, assistí lo honorable Joan Macip, dit del portal, prohom per est effecte per dita universitat nomenat y elegit, lo qual juntament ab totes les dites parts y prohòmens tingut entre ells madur consell, determinaren que en dit lloch convenia fer y fabricar un molló nou y juntament posar dos fites ab ses filloles, la una de les quals que tinga correspondència seguint los revolts de la dita serra a la prop designada fita posada al sòl de la serra de les Baselles y la altra fita que designe per hont se ha de continuar lo dit fitament, la qual mire a la part entre ponent y migjorn, e així manaren [...] fès y fabricàs un molló y juntament posàs les dites dos fites ab ses filloles [...] e més determinaren [...] que al costat de dit molló, a la part de migjorn, en la roca se esculpís una creu [...]”

Més endavant, el mateix dia,

“volent les dites parts y prohòmens de la dita baronia y prohome de Cabacés y los de la Morera continuar [...], baxant tota serra avall seguint los revolts de la dita montanya sempre aygua vesant a la una part y a l’altra arribaren a un serrallet de la Freixa dita de Jaume Amorós de Cabacés [...]”

Seguia llavors pel pendent o vessant sobre els cingles de la cova Terrosa i el racó d’en Francoy. I aleshores anava vers el pla del cap de la Freixa de Jaume Amorós, per dirigir-se a continuació vers el cap de la serra dita d’en Massip de l’Església, de Cabassers, i al grau del Caixer, prop del camí que va de Margalef a Escaladei. Després, aquest mateix dia,

“baixant tota serra avall y arribant al grau dit del Cayxer, en lo qual grau pasa un camí que va de Margaleff al monastir de Scala Dei, a unes sinquant pases del dit camí poc més o menys, per lo cap de dita serra envers ponent en lo cap de dit

grau per a perpètua memòria y per divissió de dit fitament [...] que en dit lloch fes y fabricàs un molló de pedra y guix y per a més perpetuïtat de dit fitament al peu de la rocha que avia [...] a la part de migjorn esculpís una creu [...] lo qual molló y creu tenen attendència y correspondència a la prop designada y posada fita al cap de la serra dita d'en Macip de la yglésia, de la vila de Cabacés, y en lo dit lloch a ont se ha assentat lo molló y creu feneix lo priorat de Scala Dei quant a la part de sol ponent y va tirant y discorrent envers migjorn sempre affrontant ab lo terme de Cabacés, altre lloch de la dita baronia, restant lo dit terme de Cabacés a part de sol ponent”.

Però en aquest punt del recorregut hagueren de deixar de manera prou sobtada la fitació per aquell dia:

“Y per quant en dit lloch fonch lo Senyor servit de donar-nos aygua tant desitjada en abundància, fonch necessari caminar a tota pressa y posar les fites a ont avian de estar y baixaren les dites parts y prohòmens molt ben mullats a la Vilella devall [...]”.

A l'endemà, 31 de maig, un cop refets de la remullada, van continuar des del mateix punt on ho havien hagut de deixar:

“[...] constituïts personalment les dites parts y prohòmens de les viles de la More-ra y Cabacés en lo dit grau del Caixer, abaxant de aquell tota serra avall envers migjorn, arribaren a un tosalet lo més prop de dit grau, en lo qual lloch per millor divissió [...] manaren [...] posàs en mig de dit lloch una fita ab ses filloles [...], la qual fita té correspondència y attendència al prop designat y fabricat de nou molló y creu dexats sobre lo grau del Caixer, restant sempre lo ayguavesant a la una part y altra, és a saber, a la part de sol hixent lo terme del priorat de Scala Dei y a la part de sol ponent lo terme de la vila de Cabacés a bé que la terra que està allí contigua és del monastir eo de la massia vulgarment dita lo Masdèu”.

Continuaren el mateix dia,

“baixant tota serra avall y passant per un tossalet que està un poc més avall envers migjorn, arribaren a un altre tosalet que immediatament se segueix y en lo mig de dit tosalet [...] manaren ficàs y plantàs una fita ab ses filloles [...] posà la dita fita [...] en lo mig del més alt del dit tosalet [...]”.

Més endavant, el mateix dia,

“[...] anant tot serrallet enllà arribaren a un tosal dit de la Hubaga, dexant a la part de sol ponent lo pla dit del Bisbe, terra pròpia de dit monastir de Scala Dei

y terme de Cabacés, y en la summitat de dit tosal manaren [...] posar una fita ab ses filloles [...], restant sempre lo ayguavesant a una part y altra, és a saber; lo vesant de sol hixent al priorat de Scala Dei y lo vesant de sol ponent al terme de la vila de Cabacés [...]".

Després continuaren, al mateix dia,

"[...] partint del prop dit tosal de la Obaga y anant pujant devés lo tosal dit d'en Valentí, entre sol ponent y migjorn, a la que foren a un planet de terra abans de entrat en lo dit tosal, sota de una roca, se trobà una fita ab ses filloles de pedra de la mateixa montanya, la qual per estar ben posada y forta, y tenir correspondència a la prop designada y posada fita en la summitat del tosal de la Obaga, de consentiment y voluntat de les dites parts y prohòmens no-s tocà dexant-la de la pròpia manera que se avia trobat".

I seguiren, el mateix dia,

"[...] pujant tota serra amunt per lo dit tosal d'en Valentí, entre sol ponent y migjorn, arribaren a la summitat de aquell y allí atrobaren un molló fabricat de pedra y guix cassi dirruit y descarnat, de alçària de sinch a sis palms poc més o menys, y així [...] manaren [...] que rehedificàs y posas a tota perfecció lo dit molló [...] de pedra y guix, dexant-lo de alçària de uns deu palms, poc més o manco, lo qual molló té attendència y correspondència a la prop designada y trobada fita sota de una roca ans de comensar a entrar en lo dit tosal, seguint sempre los revolts del dit tosal y restant sempre lo ayguavesant a una part y altra".

Des d'allí, a continuació, s'encaraven cap els Montalts:

"[...] baixant per lo dit tosal d'en Valentí avall, entre migjorn y ponent, a la que foren a uns planets de terra cultiva dits los Montalts y arribant al cap de una feixa. Per a que millor constàs de dita divissió y fitament, determinaren les dites parts y prohòmens posar, en lo cap y fi de dita feixa, una fita gran ab ses filloles a la part de migjorn [...] y altra fita al costat de aquella ab sa fillola, la qual tiràs envers sol ponent, la qual designàs per a ont se ha de continuar la dita divissió y fitament [...]".

Finalment arribaren a la fi de la confrontació entre els termes de la Morera i de Cabassers:

"[...] pujant tota serra amunt, dita dels Muntals, y arribant a la summitat de aquella, manaren [...] que en la summitat de dita serra fes y fabricàs un molló de

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

pedra y guix, y juntament posàs una fita y contrafita, la qual contrafita servís de estronch, y miràs envers migjorn així que la fita tingués correspondència a la prop designada y posada fita en lo cap de dita feixa dels Montals y la contrafita, que serveix de estronch, designés que en dit lloch, o en la montanya, a ont se ha de ficar lo dit molló, feneixen los tèrmens de les viles de la Morera, priorat de Scala Dei, a la part de sol hixent, y de la vila de Cabacés, altre dels llochs de dita baronia, a la part de sol ponent, y baix, al peu de dita montanya envers migjorn, comensen a afrontar los tèrmens de la Vilella damunt, priorat de Scala Dei, y de la Vilella davall, de la dita baronia, y que la dita contrafita servís y denotés també la part per a ont se té de continuar també la dita divissió y fitament del dit priorat de Scala Dei y baronia de Cabacés [...]”.

Llavors els representants de la Morera i de Cabassers van deixar el fitament i s’incorporaren els de les dues Vilelles i així van seguir, fitant el seu terme.

Ezequiel GORT JUANPERE

Agost de 2005

¹ Arxiu Casa Ducal de Medinaceli a Catalunya. Fons Prades, d.n. 534: *Generale fitamentum totius prioratus Scalae Dei et termini Montis sancti. Actum anno Domini mdcxxviii*. Totes les transcripcions que segueixen pertanyen a aquesta font. Per un resum i una visió general del context, vegeu GORT, *Història d’Escaladei*, p. 275-291.

² GORT, Ezequiel. “El fitament de 1628 i els termes de la Morera i Cornudella”, dins *Festa Major* (la Morera de Montsant, 2004), p. 15-25.

³ La transcripció no és completa perquè l’escrivà que ho va redactar emprava de manera reiterada una sèrie de fórmules en la descripció de cada fitament, com posem per cas el dels començaments, que sempre diu:” e més avant e cassi en continent, dit dia, mes y any, continuant les dites parts y prohòmens la dita divissió y fitament, de la pròxim dita fita pujaren...” i altres, que aquí, per fer la lectura més planera, s’han suprimit —i substituït per claudàtors— sense perdre el contingut bàsic.

⁴ En canvi, en el primer tram, és a dir, en la fitació del terme entre la Morera i Cornudella, el mestre de cases va ser Joan Franquet, de Garcia.

⁵ La “devesa del comte” era un ampli territori —avui al terme de Margalef— comprès dins el triangle format pel coll de Mònecs, l’aiguabarreig i les cadolles del Comte.



Balcó del Priorat

RESTAURANT

Cuina casolana d'horta i muntanya

HABITACIONS

Amb cambra de bany, calefacció i magnífiques vistes

DESCANS, VINS I NATURA

Bona festa major!

Ctra. a Scala Dei

43361 La Morera de Montsant (Priorat)

☎ 977 82 72 11

balcopriorat@eresmas.net

PORTALADES I PORTES IV

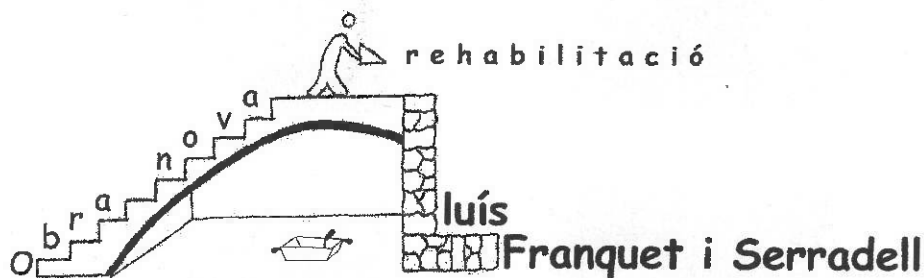
Enguany per finalitzar el recorregut de portalades que hem fet durant els darrers quatre anys seguirem les portalades del carrer La Bassa i del carrer Ciutadella.

Són en total 26 portalades i/o portes del carrer La Bassa i 22 del carrer Ciutadella.

Val a dir, com a "fe d'errates" que en l'article de l'any passat les portes del Restaurant i del Cellar de Cal Figueres que vam ubicar al carrer Obach, en realitat eren del carrer La Bassa.

Lluís FRANQUET i SERRADELL

Agost de 2005



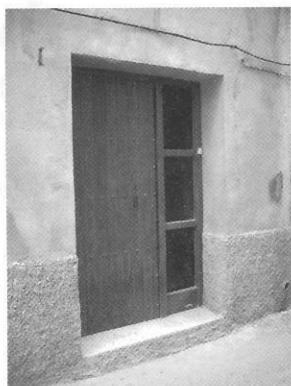
Telèfon i Fax: 977 82 71 32

Mòbil 659 688 665

E-Mail: lluijud@avired.com

La Morera de Montsant

CARRER LA BASSA



Cala Rosita



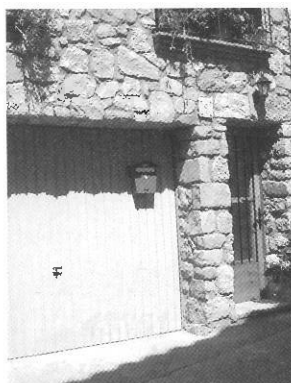
Cala Teresina



Cal Mateva



Cal Pere Diego



Cal Pere i Cala Fina



Garatge de Ca l'Estanc

CARRER LA BASSA



Pisos de Cal Sixto



Corral de l'Estanc



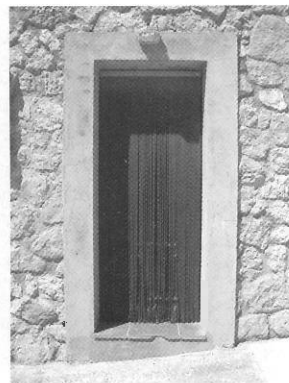
Cal Cinto



Cal Figueres

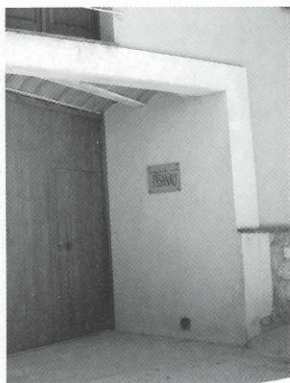


Cal Celestino

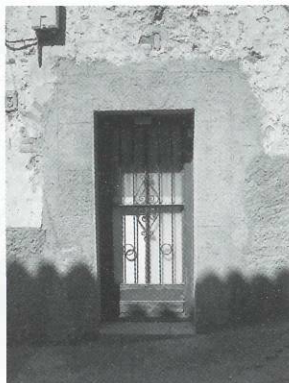


Cal Carlos i Cala Carme

CARRER LA BASSA



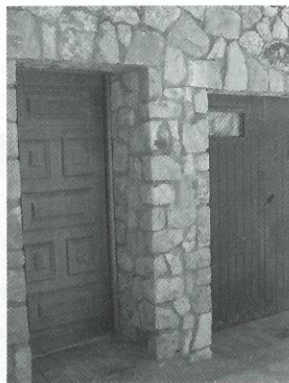
Celler Pasanau



Ca l'Estanc



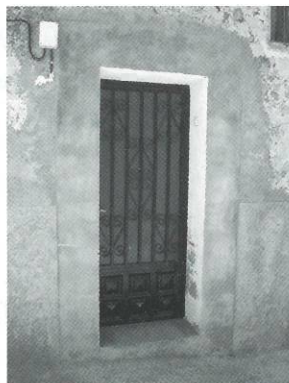
Pati de Cal Mateva



Cal Bargalló



Ca l'Escalet



Cal Candio

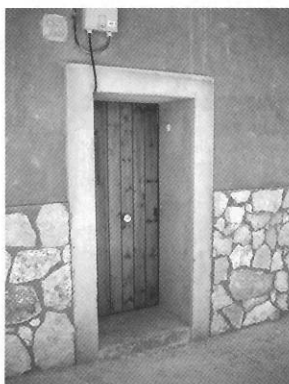
CARRER LA BASSA



Els Pisos



Cal Cisco Fracisquet



Cal Cossialls



Cal Saqueta

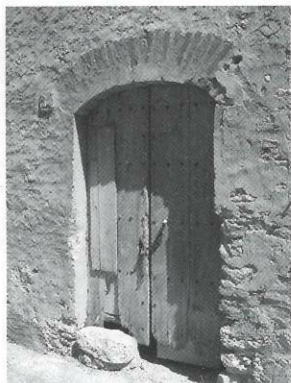


Cal Carles i Cala Sofia

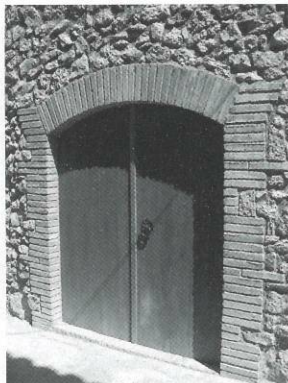


Cala Eulàlia

CARRER LA BASSA

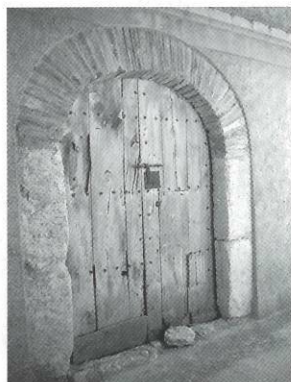


Cal Senyor Mestre

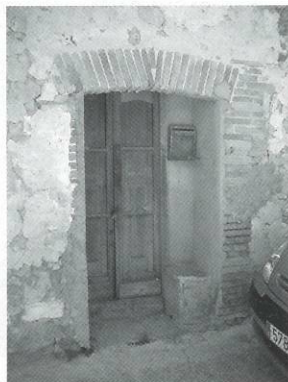


ARI Pasanau

CARRER CIUTADELLA



Els Pisos



Ca l'Escalet



Ca l'Escalet

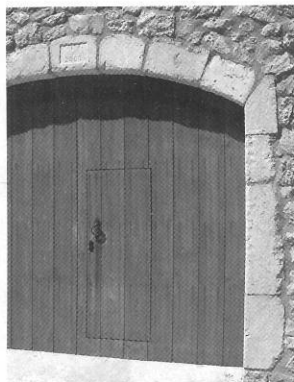
CARRER CIUTADELLA



Cal Brun, els de Salou



Cal Sardà



Cal Biel i Cala Fina



Cal Teodoro

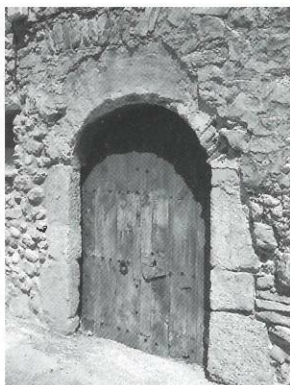


Cal Climent

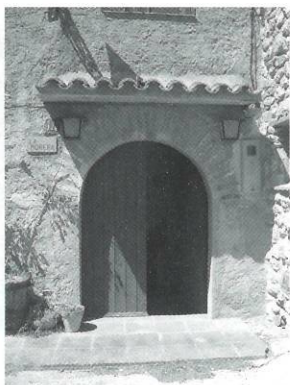


Cal Manolo i Cala Maria

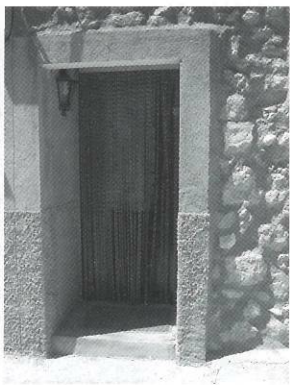
CARRER CIUTADELLA



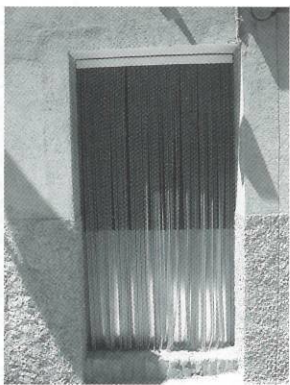
Ca l'Andreu



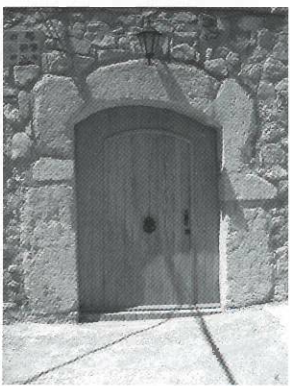
Cal Fochs, Cala Duran



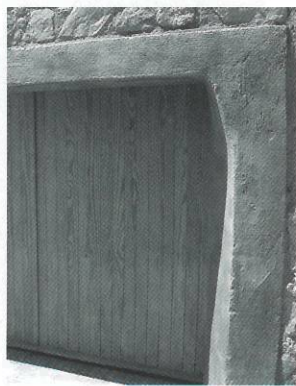
Cal Torivio



Cal Frasquet

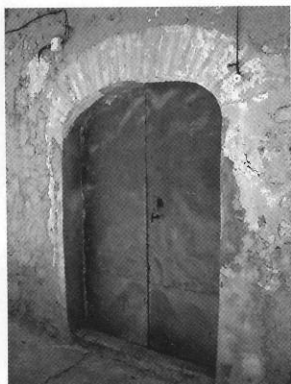


Cal Pla



Garatge de Cal Pla

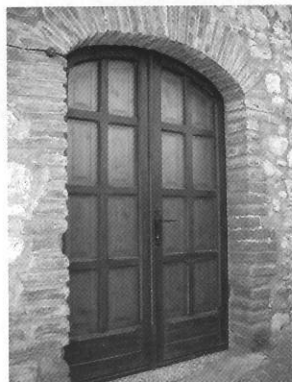
CARRER CIUTADELLA



Cal Magí



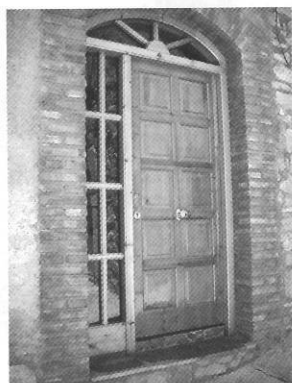
Pati de Cal Mateva



Cal Dosaigües



Cals Joves de Vilaseca

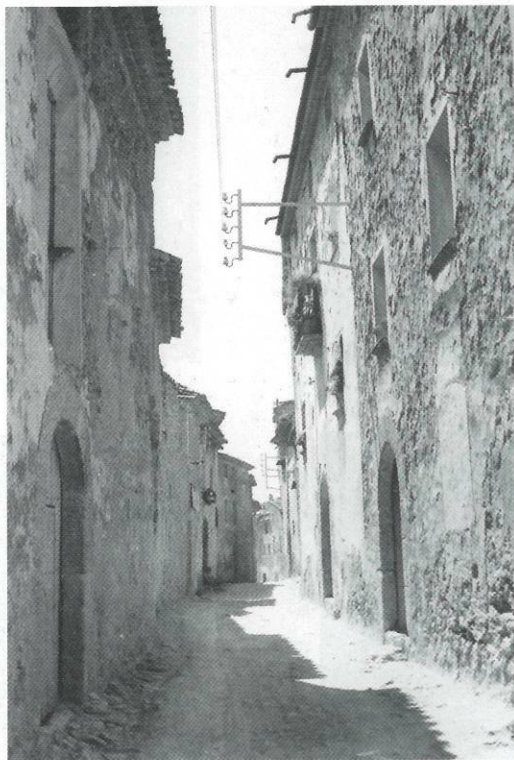


Cals Joves de Vilaseca



Cal Palom

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



*Carrer La Font. Principis dels anys 70
(Foto cedida: Ma. Lluïsa Miró Dosaigües)*



*Jordi, Carmen i Esther Porqueres, Montse i Alfredo Cosialls
(F. ced: Jordi Porqueres)*

RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU

LA HISTÒRIA DE LA MORERA



*Ramon Miró i Esperança Vellvè
Ramon, Josep M i Joan Miró Vellvè
Neus Miró Dosaigües
al Castell
(F. ced.: Cal Miró)*

*Joan Barrull, Ramon Borràs,
Josep March
(Foto cedida: Cal Mestre)*



*Simeon Porqueres Cabré
fen de barber
Maig de 1957
(F. c.: Jordi Porqueres)*

D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE

LA MORERA D

Resum Festes d'Estiu 2005

DIVENDRES 5 D'AGOST

19'45h. Presentació de l'audiovisual "**L'aigua és vida**" elaborat per Pedrenca i els infants del casal.

20'00h. Xerrada "**Territori de Montsant, termes, jurisdiccions i llegendes**" per **Salvador Palomar, Montserrat Flores i Ezequiel Gort**, organitzada conjuntament amb el **Parc Natural del Montsant**.

DISSABTE DIA 13 D'AGOST

11'00h. Jocs tradicionals per als nens a La Morera de Montsant

19'00h. **IXa. Trobada de Gegants** a La Morera, organitzada per la Colla Geganteria i Grallera de La Morera de Montsant-Scala Dei

DIVENDRES DIA 19 D'AGOST

12'00h.-14'00h. Al Pla de l'Església, demostració de "**picapedrers**" a càrrec del **Taller Ocupacional del Parc Natural del Montsant**.

DIUMENGE DIA 28 D'AGOST

10'00h. Al local social **VIa Trobada de Puntaires** de La Morera de Montsant

18'00h Al local social representació de l'obra de teatre "**El Mètode Grönholm**" de Jordi Galceran a càrrec de la companyia **Bravium Teatre de Reus**

DISSABTE DIA 3 DE SETEMBRE

18'00h. A la Plaça del Priorat, gimcana apta per a tots els públics.

21'00h. Sopar de germanor al local social (cadascú es baixa el sopar), l'organització posa les taules i cadires i la música.

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

E MONTSANT

Festa Major 2005

DIJOUS 8 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 DEI**

12'00h. Santa Missa en Honor a la Mare de Déu a l'església parroquial cantada per la **CORAL DE LA PALMA D'EBRE**. A continuació Processó acompanyant la Patrona pel nostre poble amb la **COLLA GEGANTERA I GRALLERA**.

14'00h Al local social, "Ball de Vermouth" amb el conjunt **MONTSANT**.

19'00h. Sessió continua de ball amb el conjunt **MONTSANT** (hi haurà elecció de la Pubilla i l'Hereu, ball del ram i del fanalet)

DIVENDRES 9 DE SETEMBRE

23'30h. Festa de disfresses al local social amb ambientació musical

DISSABTE 10 DE SETEMBRE

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

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

DIUMENGE DIA 11 DE SETEMBRE

13'00h.XXIa. Ballada de Sardanes al local social amb la **COBLA PARE MANYANET**.

10var qualsevol acte, si les circumstàncies ho requereixen

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)

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

DEIXEU-ME QUE VAIG A LA GRIVA

“Deixeu-me que vaig a la griva”, contén que no parava de cridar desesperadament, negra nit encara, un griveraire de les contrades de Montsant que pujava sol amb les gàbies carregades al coll. Notava que algú li estirava les gàbies i no el deixava avançar. Segurament pel seu cap no paraven de desfilar les malifetes que havia fet al llarg de la seva vida abans d'encomanar la seva ànima a tots els sants. Les cames li feien figa i més després de l'esforç d'estirar les gàbies una vegada i una altra sense poder desempallegar-se de la força, segurament d'ultratomba, que el retenia. La por el bloquejava i no gosava a mirar endarrera pel temor del que hi podia albirar.

El misteri va quedar resolt quan els altres griveraires que pujaven darrera seu van arribar ben de pressa al lloc on feia estona que cridava. Les dues gàbies que portava penjades a l'esquena s'havien quedat encallades en un pas estret entre dues roques. La por i la imaginació havien fet la resta. Un cop resolt l'enigma tots van continuar camí amunt. Serà per això que els que anaven a la griva s'esperaven els uns als altres abans d'iniciar l'ascens col·lectiu.

La captura d'aferams és una activitat practicada des de molt antic. Ens porta cap al passat, als orígens de la humanitat, quan els humans obtenien els aliments necessaris sense cultivar la terra o sense guardar el bestiar.

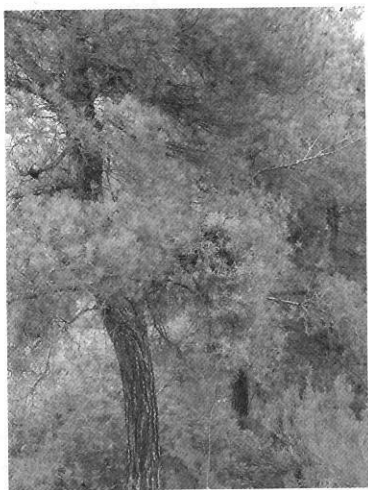
Més endavant la caça es va convertir en una activitat regulada i reservada a les classes privilegiades. Aquestes la practicaven més per al gaudi que per necessitat. La gent del poble sí que la considerava com un complement imprescindible per la seva economia alimentària i és per aquest motiu que s'exercia al marge de les normatives oficials. Era una activitat clandestina. Coneguda per tothom, practicada per la majoria de la població i consentida per les autoritats locals. Una altra cosa era el coneixement que poguessin tenir els agents de l'autoritat, sovint forans, de les pràctiques furtives.

Aquest any hem començat un cicle d'articles dedicats a la cacera. En un primer moment pensàvem poder-ho enllestir en un de sol, però l'extensió de la informació que hem recopilat ens ha fet variar el plantejament inicial i limitar l'escrit d'aquest any a la captura dels moixons de mida mitjana i petita. Enguany s'ha incorporat a l'equip que prepara aquests reculls el Joan “Serenó” reconegut coneixedor i practicant d'aquest tipus d'activitat.

Us agraïm un cop més l'acollida que fins ara han tingut els articles que portem escrivint des de l'any 1996 i l'expectació que genera la seva publicació. Volem agrair especialment al Carles Segarra la seva contribució a la realització del reportatge fotogràfic. Gràcies també als que ens han deixat els elements que s'utilitzaven en aquestes pràctiques, així les gàbies i els xiulets de cal Pepito i les rateres de cal Miró.

CAÇA AMB VESC.

El vesc és l'element essencial per poder atrapar vius els moixons. La substància apegalosa, d'origen natural, servia per untar les canyes, els esparts, les pues de vímens que es posaven en llocs estratègics on es plantaven els moixons. Aquests quedaven enganxats per les potes en els pollegons i en intentar emprendre el vol



*Mata de vesc paràsita d'un pi.
(Foto: Joan Ferran)*

també per les plomes de les ales i del pit.

Abans de l'època de caça, a començaments d'octubre, s'anava a tallar el vesc. Hi havia indrets com els boscos propers a Mas de Forçans que tenien fama per la qualitat del producte que s'obtenia.

Un cop recollit i transportat en saques es partia la part més gruixuda, la menys ramificada en trossos petits. Aquests bocins es picaven sobre una superfície dura amb una maça de fusta fins formar una pasta espessa. Aquesta pasta es rentava amb aigua molt freda per tal de separar les arestes de fusta de l'aglomerat de pells. A La Morera qui tenia més traça en la preparació del vesc era el Joan de l'Espardenyera. A la pasta obtinguda se li donava forma de pilota i es conservava en un recipient més o menys tancat. El vesc es

guardava d'un any per l'altre només calia afegir-ne una part del nou que barrejat amb el vell en millorava l'adherència.

El vesc també era objecte de comerç i els que en necessitaven el compraven en funció de la qualitat i del preu en diferents localitats, principalment a Reus i a La Palma d'Ebre.

Envescar: Aquesta operació consistia en untar amb vesc les busques o les canyes que havien de servir per capturar ocells. De l'olleta que contenia el vesc se n'agafava un pilotet que cabés a la mà i amb els dits s'untaven les diverses menes de branquillons. Per poder manejar el vesc sense quedar amb les mans totalment untades calia mullar els dits prèviament amb aigua.

Desenvescar: El vesc es reaprofitava al màxim després de cada operació. Així calia recuperar-lo per afegir-lo al recipient principal. La millor manera de netejar les pues o les canyes era passar un fil d'empalomar ben tibet amb els dits, de manera que rasqués la superfície de les pues o de les canyes per aconseguir unes penques de vesc que finalment es tornaven a convertir en una piloteta. Sovint en aquesta acció a més de la pega s'arreglaven plomes dels moixons capturats. Vista la impossibilitat de separar-les s'optava per integrar-les al conjunt.

Utilitzant un reclam.

Anar al parany.

Mètode emprat per caçar a les parts altes de Montsant moixons d'una certa mida en època de pas. Els paranyes es preparaven per tal de capturar la griva, el tord, el merlot o merlacaix; i també però amb menys intensitat per la merla i el griveret. L'inici de la tardor marca l'aparició d'aquesta mena d'ocells que en bandades anaven passant del Camp cap a l'interior de la Península. Els moments de més intensitat de pas eren de la "Pilarica" fins passat Tots Sants. D'aquí ve el costum d'anomenar a la setmana de Tots Sants com a "setmana moixonera".

Els paranyes es muntaven en llocs situats a la carena de la Serra Major. En les baixestes



Collet de la Cova de l'Os a la carena de la Serra Major

Foto: Joan Ferran

dels collets, indrets on els moixons passaven molt a ran de terra. Els de cal Miró es posaven a La Bassella, als collets del Franquet s'hi posaven els de cal Franquet, Tomàs "Serenó" a la Cova de l'Os, Pepito Miró al Piló dels Senyalets i el Joan de l'Espadenyera a l'AubertJust. Per parar el parany es demanava permís al propietari del terreny escollit, a canvi aquest rebia mitja dotzena de moixons dues o tres vegades al llarg de la temporada.

Preparació del parany.

La preparació dels paranyes es feia amb temps. En l'indret escollit es muntava per un cantó la barraca o l'amagatall on es posava el caçador de manera que no el veiessin les possibles preses i de l'altre el conjunt de paranyes.

La barraca s'acostumava a guarnir aprofitant una sabina que permetés en el seu interior la ubicació d'una o dues persones ajupides. L'estructura arbustiva de la sabina s'acabava de cobrir amb branques d'altres arbustos per fer-la més grossa de manera que les persones quedessin totalment camuflades. Part del brancatge inte-

JOSEP CARRÉ PÀMIES

*Servei de retro i
Excavacions*

C/ del Pilar
Tel. 977 82 10 15
CORNUDELLA



AGRÍCOLA
MONT SANT, SL.
TALLER OLEGUER
ESTACIÓ DE SERVEI

TALLER DE REPARACIÓ DE
VEHICLES

DISTRIBUCIÓ A DOMICILI
-gas-oil de locomoció
-gas-oil de calefacció

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

Allianz



Gavaldá - Gisbert, 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

rior es buidava de manera que quedés “guarnida de dins”. Es deixava una espitllera per guaitar i una mena de porta per entrar.

El conjunt de paranys format per entre deu i dotze estructures en forma d'arbre es disposava al llarg de la carena, prop de la barraca. Els elements que servien per fer els paranys s'utilitzaven d'un any per l'altre. Cada parany estava format per una part fixa feta amb branques de pi o peus de carrasques ben plantades a terra i per la part mòbil que s'envescava. Per plantar cada arbre artificial es feia una forat a la roquera, es falcava i es calçava amb pedres. Els que havien quedat dels altres anys es guarnien amb branques verdes de carrasca, corniguer i sabina. La part superior, mòbil per tal de poder-la preparar cada dia de cacera, estava formada per un pollegó de pi que s'inseria de cap per avall a la part fixa. Amb aquesta finalitat es deixaven a l'extrem del pollegó dos o tres estaloquets, que servien per penjar-lo amb facilitat. En el pollegó es feien uns forats amb la barrina. Una mica inclinats i repartits de dos en dos un damunt de l'altre separats per 4 o 5 dits de distància (aquesta separació feia que els moixons en posar-s'hi quedessin envescats per les potes i per les plomes del pit o de les ales). Els tres parells de forats estaven disposats al voltant del tronc separats entre si per angles de 120 graus. Aquests forats allotjaven les pues del pollegó fetes de vímens d'un pam de llarg. Aquestes sis pues són les que s'envescaven. Els pollegons també servien d'un any per l'altre i s'acostumaven a guardar a recer de la pluja en una balma propera.

Manera de caçar

Els dies que feia vent o que estava mullat no se sortia. La mullena fa que el vesc no s'enganxi a les pues.

La jornada començava ben aviat. Se sortia del poble a negra nit, a les 5 de sol, de manera que els preparatius estiguessin acabats a punta del dia. Els que havien d'anar a la griva s'esperaven els uns als altres al collet de la Bassa. Pujaven tots junts pel camí de Montsant, cadascú amb dues o tres gàbies. Normalment es portaven lligades de tal manera que dues penjaven cap al darrere i la tercera anava al davant. Tot i l'embalum es podia caminar sense massa dificultat. Quasi tothom pujava a peu, només els que tenien més dificultats per avançar ho feien amb l'animal. Per poder suportar millor el fred i tenir més claror per envescar els pollegons s'acostumava a

encendre una mica de foc. Les temperatures que augmentaven a partir de la sortida del sol provocaven que el vesc es regalés i que les pues del pollegó perdessin part de la seva adherència.



*Xiulets d'anar a la griva
del Pepito Miró
Foto: Carles Segarra*

Per començar la temporada calia “anar a xiular”, és a dir anar a capturar els moixons que després haurien de servir de reclam. Per aconseguir-los s'utilitzava un xiulet especial de llautó. El caçador anava xiulant a discreció, imitant el cant dels que volia capturar, fins a provocar que alguns d'ells s'acostessin i caiguessin als paranys. D'aquests se'n guardaven dos o tres per utilitzar-los com reclam. Es netejaven amb oli i després es posaven en gàbies de vímens pròpies per aquesta funció. Eren unes gàbies bombades, semblants a una caragolera. Acostumaven a ser els mateixos interessats qui es fabricaven les gàbies. Els reclams engabiats s'alimentaven amb tartrany, tota altra mena de cucs, grans de raïm i figues tallades a bocins.

Un cop aconseguits els reclams aquests s'utilitzaven per atraure els seus congèneres. S'utilitzaven sobretot els griverets i els merlots. Les grives eren menys emprades ja que sovint piulaven donant el crit d'alarma tal manera que en comptes d'atraure



*Gàbies d'anar a la griva del Pepito Miró
Del merlot a la dreia i del griveret a
l'esquerra. Foto: Joan Ferran*

allunyaven els altres moixons. Les gàbies amb els reclams es col·locaven estratègicament entremig dels paranys. Es penjaven a mitja alçada en una sabina de manera que els moixons engabiats poguessin veure els altres que anaven de pas i així engeguessin els crits de reclam. La piuladissa dels moixons engabiats feia que altres moixons s'apropessin als paranys i s'envesquessin. El caçador sortia del seu amagatall quan alguns havien quedat enganxats a les pues i maldaven per reemprendre el vol. baixava el pollegó, arreplegava els moixons envescats i els tirava a terra amb força per tal de matar-los. Ràpidament tornava a la barraca a esperar unes altres víctimes. Poc a poc el terra es cobria de moixons envescats. A mig matí tots els ocells capturats es recollien en un civader o en una saca. Després

de desenvescar, feina que requeria una hora aproximadament, baixaven al poble. Al voltant de 2/4 de 12 de sol tothom havia tornat. Pel camí de baixada s'anaven fent grups i es comentaven els resultats de la jornada.

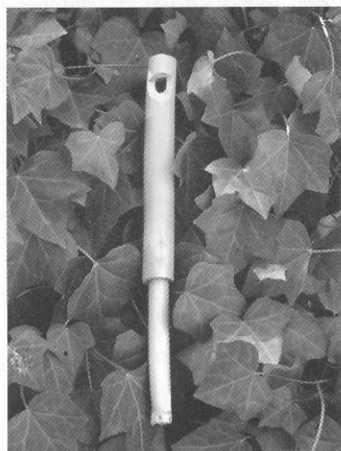
Anar al mussol.

El mussol lligat per les potes mou les ales i intenta aixecar el vol i amb aquest moviment ja en té prou per atraure tota mena de moixons al seu entorn.

El mussol es feia servir com a reclam per a caçar tota mena de moixons, però especialment s'aconseguien fumades, pitalls, ullets de bou i també algun tord. Aquesta activitat es practicava a la tardor en indrets propers al poble la majoria en espais situats per damunt de la Font: a la Murtra, al racó del Capó, al racó de la Devesa, al Colomer. S'hi dedicava sobretot la gent que no tenia l'obligació d'anar a treballar així els nois abans d'anar a l'escola i també algun home gran.

Agafar el mussol.

El primer que s'havia d'aconseguir era el mussol. Molt més abundants que en l'actualitat, als voltants del poble es coneixien indrets on niaven (sovint en mig dels forats de les grans pedres que formaven els marges) o es podien localitzar. El millor temps per agafar el mussol és pel setembre quan la lluna fa el ple. Es preparaven



*Xut per caçar mussols fet pel
"Joan Sereno".*

Foto: Joan Ferran

tres o quatre pollancs amb les pues envescades. El lloc escollit per plantar-los era una roca grossa envoltada de vegetació de manera que sobresortissin. S'aguantaven amb pedres grosses, a la part alta se n'afegien unes quantes de petites que servien per fer notar que el mussol s'havia envescat, ja que feien soroll en caure. La manera d'atraure la presa era xutar la flauta imitant la veu del mussol. Per fer aquesta operació s'acostumava a anar en colla. Tothom restava amagat darrera d'algun arbre, roca o marget, mentre el sonador imitava el cant del mussol. En sentir caure les pedretes els amagats sortien per atrapar-lo.

Després es portava a casa per netejar-li el vesc i per calçar-lo, és a dir emmanillar les dues potes amb una tira de cuir cosida amb fil d'empalomar. També se li afegia un cordill de dos o tres pams. Es criava a casa en una gàbia gran donant-li com

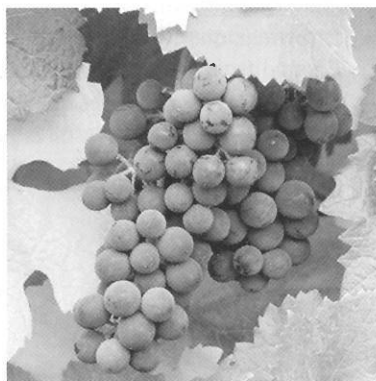
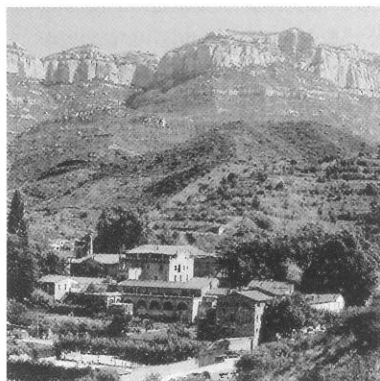
aliment: grills, sargantilles, ratolinets, "llangostos", moixons petits com el ullets de bou i les restes de netejar les fumades: tripes, caps, etc.

Manera de caçar

Per sortir a la fumada calia anar a punta del dia, a les 7 de sol. Se sortia de casa amb el mussol a la sina, la ferradura a la cintura i amb dues canyes entrecreuades a la mà. Les canyes havien de tenir el gruix d'un dit i dos metres de llargada, es preniën de casa ja envescades en la seva part superior. En transportar-les calia tenir cura per evitar que s'enganxessin entre elles.

Es plantava el mussol damunt una pedra plana envoltada de coscolls i argilagues. Al final del cordill de l'emmanillat es lligava una ferradura damunt de la qual es posava una pedra per evitar que es desplaçés. A banda i banda del mussol es clavaven a terra, entre els matolls, les dues canyes envescades inclinades cap a fora. Ara només calia esperar que els moixons atrets pel mussol hi quedessin atrapats. El

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

caçador amagat quan veia que hi havia dos o tres moixons sortia els agafava i prement sota les ales els matava. Els anava guardant en un civader petit que portava penjat. Per poder caçar el màxim de moixons possibles el mussol s'anava canviant de lloc al llarg del matí. En poc temps, al voltant d'una hora, si el dia era apropiat, es podien aconseguir entre 25 o 30 captures.

D'aquesta mena de pràctica n'ha quedat l'expressió popular "fer el mussol" en referència al comportament de les persones poc espavilades, aturades...

Caça a l'abeurada.

Aquesta mena de pràctica no s'utilitzava en temps recents, però se'n tenia notícia i és per aquest motiu que la recollim.

Es muntava en indrets on s'acumula aigua i on els ocells de tota mena hi van a abeurar-se: petites cadolles, bassis, fontetes. Una bona part de l'espai es cobria amb branques de manera que els ocells només poguessin accedir a l'aigua per la part on s'havien col·locat vímens prims i jonquets ben untats de vesc. En plantar-se per beure els ocells quedaven envescats per les potes. Es passava de tant en tant a recollir-los.

CAÇA AMB ESQUER.

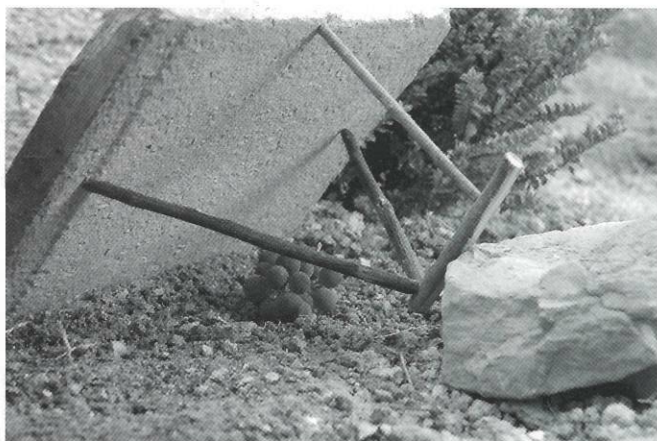
En aquest tipus de caça s'utilitzava per atrapar l'animal algun aliment que se sabia que li era atractiu. En aquest cas la presència humana no era necessària en el moment de la captura ja que s'utilitzaven paranyes d'aixafament o de cop que deixaven la presa directament morta o mal ferida.

La llosa.

Era una mena de parany que va entrar en desús a partir del moment que apareixen les rateres fetes de filferro. La seva utilització havia de ser molt extensa ja que en molts indrets aquesta trampa va donar nom a la extensa gamma de mecanismes de molla que servien per capturar ocells. El nom li ve donat per la utilització d'una pedra plana prima, de com a màxim 3 cm de gruix i d'unes dimensions aproximades de 30 x 30 cm. El material més adequat eren les lloses de llicorell de color més fosc i les de saldó. Més endavant aquestes pedres d'origen natural van ser substituïdes per rajoles.

A La Morera s'utilitzava excepcionalment per a caçar les grives endarrerides que es quedaven en el territori després de l'època de pas. La llosa es parava amb la finalitat de capturar un aferam en concret que prèviament s'havia localitzat. En primer lloc calia ubicar la zona on habitava observant el lloc on s'havia aixecat o veient on havia menjat, també trobant les seves deposicions.

En un espai pla es plantava la llosa sostinguda per quatre bastonets tres d'horizontals i un de mig inclinat que aguantava els altres. Aquest recolza tot el pes en una altra pedra, amb la separació justa perquè en caure la plana no topin les dues. La llosa inclinada de manera que permetia el pas de l'ocell s'aguantava en una situació



Llosa parada pel Joan "Seren". Foto de Carles Segarra

d'equilibri inestable que es perdia en el moment que el moixò tocava algun dels bastonets horitzontals inferiors. En un instant tot el mecanisme es desmuntava, saltaven els bastonets i la llosa queia damunt la víctima. Per atraure l'ocell a l'interior de la llosa es col·locava un pegadet d'espigues de blat o s'escampava un grapatet d'olives madures.

A Ulldemolins aquest sistema també s'utilitzava en època de la sega per atrapar perdius. S'acostumaven a situar prop de les garbes i es feia una aclofeta sota la llosa per evitar que la perdiu morís aixafada, així mig enterrada era recuperada viva pel caçador que només passava de tant en tant per comprovar l'eficàcia del parany.

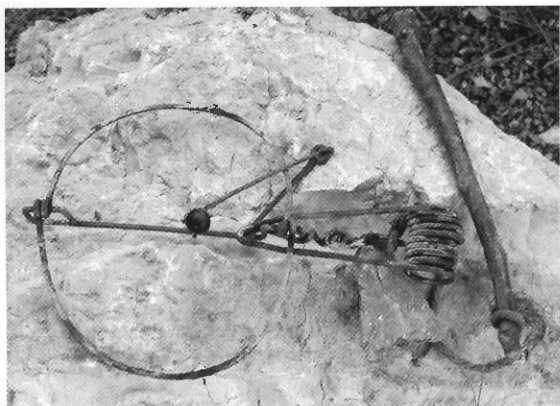
La ratera.

És una mena de trampa que té un mecanisme amb molla que en tancar-se ràpidament colpeja i atrapa la presa.

Les rateres tenen diferents mides en funció del tipus de moixó que es vol capturar. La finalitat de la ratera és enganxar el moixó pel coll i així escanyar-lo d'aquí ve que el diàmetre del cercol sigui proporcional a la mida de l'ocell. Per poder-lo atrapar cal que quan l'ocell està plantat i amb el cap on hi ha l'esquer les potes quedin per fora del cercol de filferro.

Les més grosses anomenades ratera amb cua s'utilitzaven per capturar tords, merles i grives en l'època de l'oliva. Es posaven a les parades d'olivers i l'esquer acostumava a ser una oliva madura.

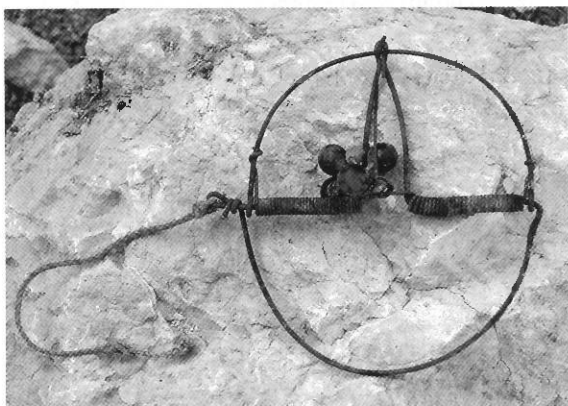
Les destinades a caçar ocells més petits tenen el diàmetre reduït i són totalment rodones. La molla està feta del mateix filferro enrotllat a la part central. Aquest mecanisme dona un cop a l'ocell, normalment a l'alçada del cap i el mata. S'utilitzaven per capturar tallaretes, pinsans, cadernerres, capinegres, rossinyols, etc. Es plantaven en els indrets en els que se sabia que hi habitaven aquesta mena de



Ratera amb cua armada. S'aprecia l'estaca i el cordill que la lligava. Foto de Carles Segarra

al vespre per veure si hi havia caigut alguna presa. Així s'evitava que a la nit la pogués prendre la guineu. Després d'una setmana es canviaven a un altre indret, ja que els moixons havien escarmentat de veure com els seus congèneres havien caigut en el parany i en sentir-los el piular que feien abans de morir. També es paraven rateres petites tot l'any en els horts per caçar els ocells que picaven la verdura. Com esquer s'utilitzaven diferents aliments que se sabia que els apeties. cuquets, olives madures en l'època de la collita (de desembre a febrer) i les formigues alades que era el que tenia més èxit. Els bons aficionats a aquesta mena de captura aprofitaven l'aparició d'aquests insectes per fer-ne un arreplec i guardar-les vives en una càntera amb segó per tenir assegurat l'èxit de la captura.

Per parar la ratera s'escarbotava una mica el terra i es preparava una placeta d'uns dos pams de diàmetre. La terra remoguda ja atreia de per sí els ocells. La meitat més propera al refugi dels ocells es deixava plana. En canvi a l'altra meitat se li donava una inclinació. La ratera es col·locava en la part que feia pendent amb la molla situada en la mateixa direcció d'on havia de provenir l'ocell. S'armava el mecanisme i es posava l'esquer. Després es colgava tota la ratera tapant-la amb terra molt fina, sense pedretes que entorpiessin el



Ratera petita armada. Foto de Carles Segarra

moixons, habitualment en els conreus prop de les bardisses que són el seu refugi vegetal.

Aquests moixons s'arrisquen poc per por que els cacin els ocells rapinyaires. És per aquest motiu que els humans posen l'esquer en els espais més immediats al lloc d'on surten del seu refugi. S'escampaven deu o dotze rateres en una mateixa parada. S'anaven a reconèixer



Conjunt de rateres de Cal Miró. Foto de Carles Segarra

seu tancament, de manera que l'esquer fos ben visible. La majoria de les rateres es fermaven clavant a terra una estaca o bastó que estaven lligats amb un cordill a un dels extrems.

El moixó quan veia l'esquer es plantava a la part plana de la placeta i s'hi acostava, en picar-lo saltava el mecanisme i els dos semicercles de filferro el colpejaven al coll al mateix temps que l'atrapaven. Finalment l'ocell després d'intentar desempallegar-se d'allò que el tenia atrapat, defallia i moria asfixiat, no sense abans haver donat avís al seus congèneres piulant desesperadament.

El mes de setembre també es paraven rateres a les branques baixes dels púdols. Es preparava una espècie de niu pla amb brins de fenàs i pedrenca. Amb la mateixa herba es camuflava la ratera.

Consum.

El costum més estès era menjar-los fregits. Després de "llimpiar-los", és a dir plomar-los, treure'ls la tripa, tallar-los cap i potes; i de partir-los per la meitat, de dalt a baix, si eren prou grans; es posaven en una paella ben plena d'oli i es fregien. Els més petits es fregien sencers, amb cap i tot.

Els que es caçaven al tros es podien coure a la brasa, oberts i torradets dels dos costats.

També es preparaven a la cassola amb un sofregit i acompanyats de trufes, fesols, espinacs.

A l'estiu es menjaven amb samfaina.

Els més grossos, quan se'n disposava d'una quantitat important es guardaven a la gerreta després de fregir-los per meitats amb oli abundant. Es cobrien amb l'oli de fregir.

A Margalef es confegia un plat típic de la caça al parany: Moixons amb castanyes estofades.

Vocabulari:

Aclofeta: Petita concavitat feta en el terra. Lloc que s'ha abaixat.

Baixestes: Nom que es dona a La Morera a la part més baixa d'un collet de muntanya. Llocs on acostumaven a passar amb més abundància els moixons que travessaven la Serra Major.

Capinegre (Sylvia atricapilla): Ocell insectívor d'una mida de 14 cm., de la família dels tallarols. Es distingeix pel casquet que té sobre l'ull, negre el mascle i rogenca la femella.

Estaloquet: Tros que resta d'una branca en tallar-la quan no es talla ran del tronc.

Fumada (Phoenicurus ochruros): Ocell de la família dels túrdids d'una mida de 14 cm que es distingeix pel color rovellós de la seva cua i pel color gris o negre de la seva part superior.

Griva (Turdus pilaris) / (Turdus viscivorus): Ocell de la família dels túrdids que ateny una llargada d'un 25 cm. Són els més grans i tenen la part superior de tonalitats brunes.

Griveret (Turdus iliacus): És el més petit dels tords vulgars, fa uns 21 cm. Les parts superiors del plomatge de color marró fosc contrasta amb la part inferior bàsicament blanc trencat per les franges rogenques dels flancs i de sota les ales.

Llosa amb pitral: Segons Ramon Violant i Simorra, nom que rebia a Margalef la llosa que hem explicat més amunt. El "pitral" és la pedra que sosté el bastonet mig inclinat verticalment, anomenat "llengueta", on es recolza el "puntal" o bastonet horitzontal superior, i els dos "costals" o bastonets horitzontals inferiors.

Merla (Turdus merula): És l'ocell més estès de la família dels túrdids d'una mida de 25 cm. El mascle és tot negre amb el bec i el voltant de l'ull de color groc. La femella de color marró fosc.

Merlot o merlacaix (Turdus torquatus): Ocell de la família dels túrdids d'una mida de 24 cm. El mascle és de color negre amb una taca blanca al pit. La femella és de color marró fosc.

Pitall o pit roig (Erithacus rubecula): Ocell de la família dels túrdids d'una mida de 14 cm., més aviat rodanxó. Força estès i de comportament confiat, té la part anterior de la cara i del pit de color taronja vermellós.

Pollanc: Brot vigorós nascut a la soca o en una branca vella. Aplicat a un lluc d'ametller al que se li han deixat tres pues ben obertes a la part superior, utilitzat per capturar el mussol. Un cop tallats s'enterraven de cap per avall amb pedres al damunt per fer que els estalocs s'obriessin encara més.

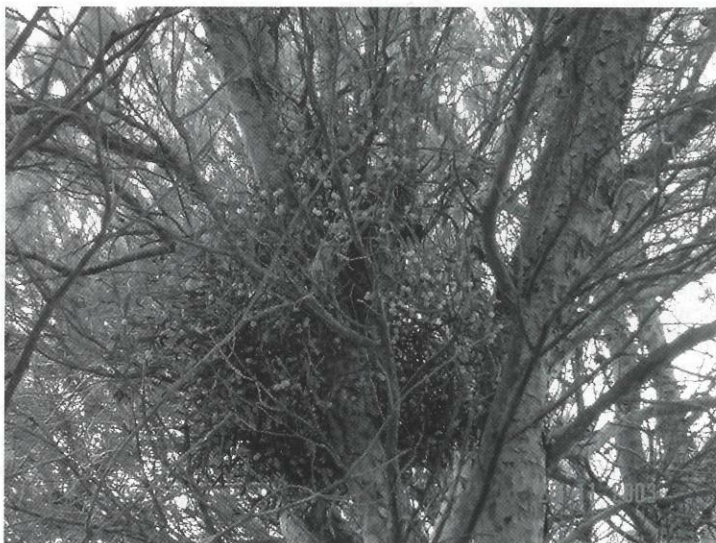
Pollegó: Extrem superior d'un pi tallat al qual se li han deixat les branques en forma en forma de forquilla.

Púdol (Pistacia terebinthus): Arbust caducifoli de la mateixa família del llentiscle que es dona en zones de muntanya mitjana.

Tartanyes: Cucs de terra semblants a les sangonelles.

Tord (Turdus philomelos): Ocell de la família dels túrdids de mida mitjana, uns 22 cm. Té la cua curta i la part superior és de color marró.

Ullets de bou (Phylloscopus collybita): Ocell insectívor d'una mida d'11 cm. També conegut amb el nom de mosquiter.



Detall del vesc. Foto de Mireia Vilamala

Vesc: Matèria apegalosa treta de la planta del mateix nom (*Viscum album*).

Vimens: Vímet, branca de la vimenera. Les vimeneres són arbusts de la família de les salicàcies (sargues, salzes) que es troben espontanis als cursos permanents d'aigua al fons dels barrancs del terme. Antigament es plantaven als horts. Els rebrots que sortien cada any eren utilitzats sobretot per a fer cistells, però tenien moltes altres utilitats, per exemple, la pell servia per lligar les tomaqueres.

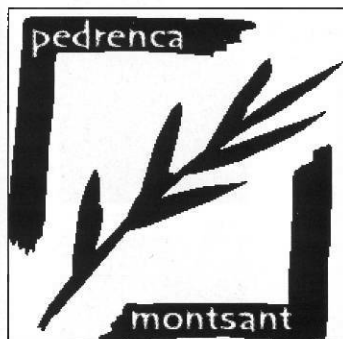
Xut de canya: Flauta per caçar mussols que es feia amb un tub de canya de l'any. Havia de fer un pam, aproximadament. Dintre seu una maneta de canya servia per modular el xiulet. La maneta a manera d'èmbol es podia maniobrar amunt i avall com si fos un trombó de vares.

Joan FERRAN, Joan BARRULL i Ramon SABATÉ
Juliol i agost de 2005

Aquest estiu, Pedrenca, Pedagogia ambiental hem repetit l'experiència de realitzar tallers de sensibilització ambiental i cultural pels nens i nenes del nostre poble, durant el mes de juliol i la primera quinzena d'agost. Hem tingut de nou l'oportunitat de participar en el procés educatiu de les generacions futures de La Morera amb l'objectiu que es mostrin cada cop més sensibles i properes al seu entorn immediat. Creiem que el resultat ha estat positiu tant pels participants com pels educadors, fet que ens encoratja a continuar treballant per aquesta finalitat. Gràcies a tots els que heu confiat en aquest projecte i heu ajudat a tirar-lo endavant:

Ajuntament de La Morera de Montsant, Parc Natural de la Serra de Montsant, Eva Crivillé, Mònica Ganduxé, Maria del Carme Roig, Anna Ferran, Jacob Nadal i Pau Ferran i sobretot, a les famílies dels participants i..... a les tiretes i al Betadine.

PEDRENCA, NATURA I CULTURA A MONTSANT



Pedrenca, natura i cultura a Montsant

Inscrita al Cens d'Entitats d'Educació Ambiental

OFERTA PEDAGÒGICA

Excursions guiades de tot el dia.
Excursions familiars de migdia.
Itineraris d'interpretació ambiental per diferents indrets del Parc Natural.
Xerrades a establiments turístics i entitats.
Programa d'activitats escolars específiques per a cada cicle.

carrer de la Font, 2. La Morera de Montsant 43361
Tel. 690251295 pedrenca@correu.vilaweb.com
www.pedrenca.com



Cançó dels tallers d'estiu.

Fa una nit clara i tranquil·la
hi ha una lluna que fa llum.
Els convidats van arribant i
van omplint tot el local
de colors i de perfums.



Ve l'Enric amb en Francesc
i l'Ivan l'Espiderman.
La Marta DJ ve amb la Montsant
i l'Arnau va arribant,
el local farem més gran.



Oh Benvinguts, passeu passeu
de les tristos en farem fum,
que casa meva és casa vostra
si és que hi ha cases d'algú.



El Nil culé i els germans Grau,
la Clàudia en Carlos i en Max.
En Juanki i l'Alba ja son aquí
i en Joel ve de camí.
Tant de bo sempre fos així.



AUCA DELS TALLERS D'ESTIU



L'estiu ha arribat
i l'Aixeca't ha començat

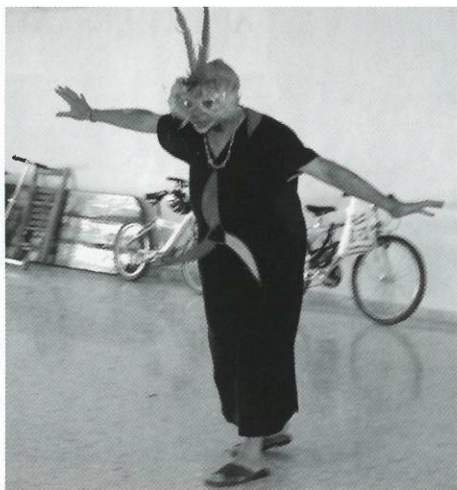


Ja tornem a gaudir
passejant-nos per allà i per aquí.



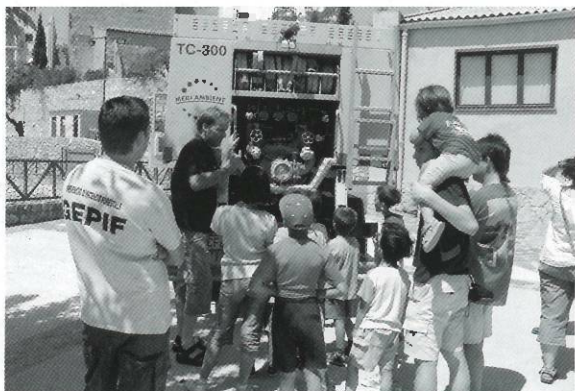
Aigua, terra, foc i aire
quatre visites que no ens
esperàvem gaire

Quatre elements per dominar
si la mare natura volem ajudar.



Si el foc volem evitar
el bosc net haurem de
deixar.

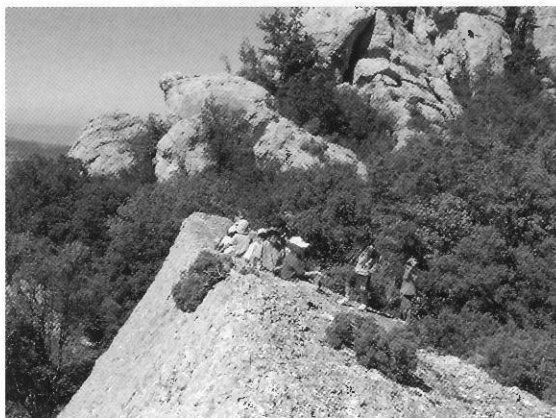
Per saber-ne més
vam decidir avisar els
bombers.





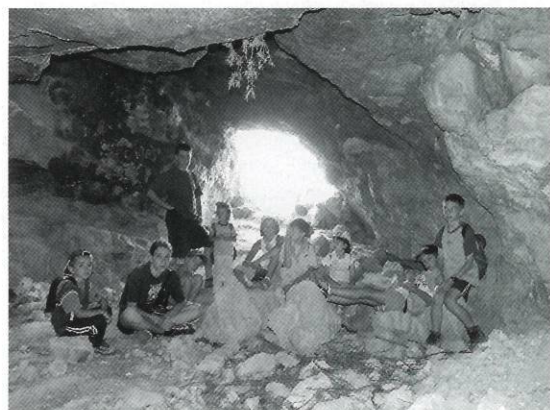
A l'aigua ens vam submergir
pels seus misteris descobrir.

Buscant buscant....
la vida a l'aigua acabàrem trobant.



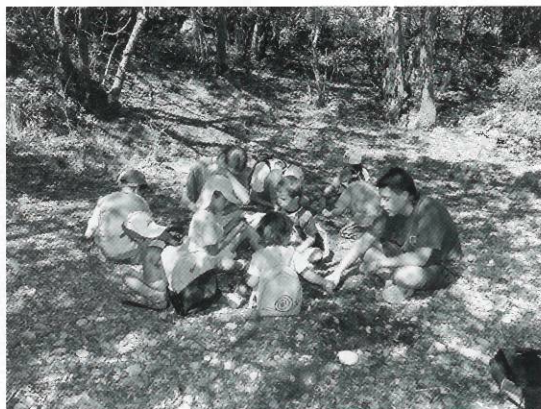
Vola que volaràs i...
l'aire tocaràs.

Perquè els ocells es puguin
enlairar
primer els haurem de pintar.



Vam passar pel forat
abans de saber el que la
terra ens tenia preparat.

Buscàrem llavors i minerals
tot seguint l'empremta dels
animals.



Quan tot ja s'ha acabat una bons naturalistes ens hem tornat.

MARXA DEL PRIORAT

Que bonic és el Priorat!
Que bonic és el Priorat!
Vinyes noves, vinyes velles,
vinyes noves, vinyes velles als costers.
Vi ardit, vi vermell.

Que bonic és el Priorat!
Terra de llicorella, terra aspra i generosa,
terra de lleu plugim.
Boscós obacs i secans.

A l'hivern colors daurats,
a la primavera esclata,
a la tardor rogenca,
a l'estiu tot s'aclareix.

Que bonic és el Priorat!
Perdiu, conills i rovellons difícils.
Fred, calor i boirina fan màgia
tornant la terra en vi.
Que bonic és el Priorat!

Lletra i música de Ramon QUADRADA i ORNOSA
Arranjament de Ramon QUADRADA i MONTEVERDE
Agost de 2000.

MARXA DEL PRIORAT

Ramon Cuadrada Ormosa

$\text{♩} = 96$

Piano

Que bo - nic

7

és el Pri - o rat Que bo - nic és el Pri - o rat Vi - nyes

14

no - ves vi - nyes ve - e - lles Vi - nyes no - ves vi - nyes ve - lles als cos - ters Vi ar

21

-dit Vi ven mell Que bo - nic és el Pri - o rat Te - rra

28

de lli - co re - lla te - rra as - prei ge - ne ro - sa Te - rra de lleu plu - jiu

35

Bos-cos o-baga-se-cans A l'hi-vern co-lors dau-rats

42

A la pri-i-ma-ve-raes-cla-ta A la tar-dor ro-jer-ca

50

A l'es-tiu tot s'a-cla-reix Quebo-nic és el Pri-o-

57

-rat Per-dius co-nills i ro-ve-llons di-fi-cils

64

Fred ca-lor i boi-ri na-fan mà-gia tor-nant la te-rra

71

vi Quebo-nic és el Pri-o-rat

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 DEL (Priorat)

PIÑOL

FUSTERIA ■ MOBLES

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

LES RECERQUES ETNOGRÀFIQUES SOBRE MONTSANT: RAMON VIOLANT I SIMORRA



Ramon Violant.

Fot Ced: Ecomuseu de les Valls d'Àneu

Ramon Violant i Simorra és una figura cabdal en l'estudi del patrimoni etnològic a Catalunya i a altres indrets de l'Estat, sobretot al Pirineu.

Nascut a Sarroca de Bellera (Pallars) el 1903, és autor d'una importantíssima obra a l'entorn d'una cultura popular que, a la meitat del segle xx, desapareixia o es transformava.

Els treballs de Violant es caracteritzen pel rigor en la consulta de fonts documentals i bibliogràfiques, però també per ser resultat d'un treball de camp acurat.

Entre les seves obres podem esmentar, a tall d'exemple, els articles monogràfics dedicats a la seva comarca nadiua —com *L'elaboració del cànem i la llana al Pallars*, *La caça i la pesca*, *Costums de la crià i la matança del porc*, *La indústria casolana del pa al Pallars Sobirà...*— o

importantes obres de síntesi com *El Pirineo Español*, *Art popular decoratiu a Catalunya*, *El llibre de Nadal* o *La rosa segons la tradició popular*.

Amb Agustí Duran i Sempere i Joan Amades, va impulsar la secció etnogràfica, de la qual fou conservador, del Museu d'Indústries i Arts Populars del Poble Espanyol de Barcelona. Com a museòleg va realitzar nombroses campanyes de recerca amb l'objectiu de recollir objectes per aquest museu i per documentar costums i tècniques de treball. A diferència dels folkloristes interessats només en la tradició oral i els costums singulars, Violant es preocupa de la cultura material i la vida quotidiana de les persones.

Ramon Violant va treballar sobre terres prioratines al final de la seva vida. La seva amistat amb un reusenc, Gaietà Vilella, propicià l'encàrrec d'una obra, *l'Etnografia de Reus i la seva comarca*, que fou publicada per l'Associació d'Estudis Reusencs. Aquest és un treball fonamental per apropar-nos a les formes de vida tradicionals

BAR RESTAURANT

Planelles

Especialitat en cuina casolana

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



DISTRIBUCIONS

Bonaigua

Fax comandes: 977 87 03 23

E-MAIL: santiagovilabonaigua@wanadoo.es

Carretera Nacional 240, km. 42

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

43440 L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

dels pobles del Camp, la Conca i el Priorat.

Ben documentada pel que fa a la bibliografia existent, el treball de camp de Violant resta condicionat per la disponibilitat de transport. Com a suport per la seva feina de camp, Gaietà Vilella li va donar un passí per a poder utilitzar gratuïtament les línies d'autobus de la companyia reusenca "La Hispania". Cal apuntar també que en tractar-se d'una obra pòstuma, que s'anà editant per volums, el text restà tal com l'havia redactat inicialment l'autor. De no haver estat per la seva mort, el 1956, potser hauria pogut ampliar notes a mesura que s'anava publicant.

Pel que fa a les terres de Montsant, a banda d'altres exemples, hi ha dues poblacions molt ben representades: Margalef i Ulldemolins. Certament, però, el treball realitzat en aquests dos pobles, en els quals feu estada, li serveix per a obtenir una visió general que ens serveix per al conjunt del territori.

Un altre factor que va influir en el treball de Violant fou la col·laboració de Salvador Vilaseca. Per exemple, l'ulldemolinenc Josep M. Figueres, "*Panto*", nascut el 1922 i habitual col·laborador en les recerques arqueològiques del doctor Vilaseca per la zona, acompanyà Ramon Violant en la seva estada a Ulldemolins, el 1953. En el seu record, Violant arriba al poble explícitament recomanat pel doctor Vilaseca.¹

El seu testimoni és important perquè de la relació entre Salvador Vilaseca i Ramon Violant, prou evident, no n'ha quedat correspondència. La redacció de l'Etnografia coincideix en el temps amb la formació de les col·leccions del museu municipal de la plaça de la Llibertat (de Reus) i són diversos els objectes descrits per Violant que, més tard, entren a formar part del fons del museu.

El febrer de 1954, Ramon Violant va tornar a Ulldemolins per entrevistar un seguit de persones que li van comunicar cançons i altres mostres de literatura popular, a més d'abundants notícies sobre costums populars de la contrada. De nou el va acompanyar Josep M. Figueres

Aquest cop anava acompanyat del dibuixant amb el que habitualment treballava al museu de Barcelona, Ramon Noé. En la seva estada a Ulldemolins, va dibuixar del natural peces, com un antic molí manual. O també un antic collar de gos amb punxes per defensar-se, de l'època en què encara hi havia llops a Montsant, de cal Roig. Aquest collar va fer cap més tard, donat per la família a Salvador Vilaseca, a les col·leccions del museu de Reus. I diverses peces i detalls arquitectònics de diverses cases, entre els que destaca el dibuix de l'estança del foc a terra de cal Borrull.² De fet, cal Monlleó i cal Roig, com a exemples de cases importants de la població, van servir de model a descriure elements arquitectònics exteriors —ràfecs de teulada, llindars de porta— i les estances: les alcoves, la cuina... fins a l'*arnella* de balda de cal Roig, datada el 1799. També aplegà algunes fotografies.

Violant anota també nombroses informacions referents a l'ús de diverses eines i estris domèstics i del camp. Entre els dibuixos de Ramon Noé hi veiem una típica pastera amb la seva escaleta, o el banc amb taula llevadissa pera menjar-hi a l'hivern, de cal Monlleó, les escaletes i la triadora per a la collita de les olives, una tirassa per a arrossegar pedres —que probablement correspon a la recollida per Salvador Vilaseca per al museu reusenc— i altres objectes d'ús quotidià.

A banda dels testimonis que va recollir directament, a cal Roig trobà encara un material valuós, aplegat per Joan Franquet i Pàmies³, que havia estat col·laborador de l'Obra del Cançoner Popular de Catalunya i que, el 1932, va acompanyar Xavier Gols i Antoni Brunet en la seva recerca a la població. Es tractava d'un recull de corrandes, cançons de pandero i romanços que il·lustren el capítol dedicat al cançoner del volum sobre folklore de l'*Etnografia*.

A més d'Ulldemolins, Ramon Violant i Simorra va anotar costums referents a d'altres poblacions de la zona. A l'*Etnografia* hi apareix esmentada diverses vegades Albarca –Violant n'hi diu l'Albarca– que, a mitjan segle xx, es trobava en un clar procés de despoblament i d'on Salvador Vilaseca va obtenir no poques peces per a les col·leccions etnogràfiques del museu de Reus:

*"L'Albarca (popular L'Aubarca), encimbellada en un turó a mig aire del Montsant, al peu de la collada del seu nom, el seu emplaçament enlairat és ben evocador del dels poblats ibèrics. Desgraciadament, ja que això ens demostra l'abandó del poble per part dels seus fills que n'emigren, s'hi veuen moltes cases ensorrades."*⁴

Tantmateix no hi ha enquesta oral referent a la població. També hi ha algunes anotacions referents a Cornudella –"riallera vila" que "ostenta un aire un xic ciutadà, degut al comerç local", observa– però tampoc ens consta que hi consultés cap persona.

Margalef és una altra població en què Ramon Violant concentra el seu treball de camp. A l'agost de 1953, hi entrevista diverses persones i recull notícies de pastors



*Pagès de Margalef
Ec.:Ecomuseu de les Valls d'Àneu*

i de pràctiques agrícoles i no pocs exemples de folklore oral – cançons de pandero, llegendes, dites...–, els costums festius del cicle de l'any –Nadal i el tió, Setmana Santa, Sant Joan, Sant Miquel...–, la gastronomia...

Cal dir que, a banda de l'esmentada *Etnografia de Reus i la seva comarca*, trobem referències als pobles de Montsant en altres articles i monografies, com *La rosa a la tradició popular*, publicats en els últims anys de la seva vida o pòstumament.

L'antropòleg Llorenç Prats, des del seu coneixement de la història de la investigació etnològica a Catalunya, afirma que Ramon

Violant i Simorra assenyalen la transició del folklore cap a l'etnologia. Certament Violant comparteix amb altres folkloristes de la seva època determinades característiques—algú diria que defectes—com una excessiva tendència a la descripció dels costums ancestrals i singulars. Violant no fa tant una etnografia del present com un recull d'aquelles pràctiques culturals més antigues que només es recorden o, encara vigents, es troben en curs de desaparició. Però, alhora, s'interessa àmpliament per la cultura material i pel treball quotidià. També evidencia un gran respecte a les variants lingüístiques i als localismes en el parlar, que intenta anotar, com a part del patrimoni cultural.

El seu mètode de treball i el rigor que caracteritzen les observacions etnogràfiques de Ramon Violant atorguen un especial valor a aquest conjunt de descripcions que són fruit del contacte directe amb el territori i les persones.. Amb la mort de Ramon Violant i Simorra el 1956—o Joan Amades, el 1959—es tancà una etapa en la història dels estudis etnogràfics i folklòrics a Catalunya. Aquells que, a partir de la dècada de 1980 hem treballat —des de la perspectiva de l'antropologia, la història o el folklore— sobre el patrimoni etnològic del Camp o el Priorat, veiem en Ramon Violant una figura cabdal que cal donar a conèixer per reivindicar la validesa del treball científic com a etnògraf. Trenta anys separen la recerca de Ramon Violant als pobles de Montsant i les efectuades per membres de l'associació Carrutxa, a començaments de la dècada de 1980. Però aquest és tema per a un altre article.

Salvador PALOMAR (Carrutxa)

¹ Josep M. Figueres, pagès i bon coneixedor de les troballes prehistòriques, ha estat informant nostre en diversos treballs de recerca entre 1986 i l'actualitat. Violant l'esmenta a l'introducció de *Etnografia com a "jove pagès i abellaire d'Ulldemolins, on m'acompanyà i explica diverses coses"*

² *Al carrer de la Saltadora.*

³ Nascut el 1874 i mort el 1942, fou músic —organista—, compositor, entre altres peces, de caramelles que s'interpretaven a la població. Fou també col·lector de melodies populars. Vegeu les referències a l'*Obra del Cançoner Popular en els articles publicats en anys anteriors en aquest mateix programa.*

⁴ Violant, *Etnografia...* p. 135

BIBLIOGRAFIA Bàsica

El llegat de Ramon Violant i Simorra. Tremp: Garsineu ed., 2005

ABELLA, Jordi i altres, *Ramon Violant i Simorra, la memòria d'un etnògraf.* Tremp: Garsineu edicions, 1996.

PALOMAR, Salvador. "Ramon Violant i Simorra: la recerca prioratina d'un etnògraf del Pallars" a *La Carxana*, 9 (2003).

VIOLANT I SIMORRA, Ramon. *El càntir per aigua.* Reus: Arxiu municipal i Carrutxa, 2003 (1ª ed. particular, 1951)

— *Etnografia de Reus i la seva comarca. El Camp, la Conca de Barberà, el Priorat.* Barcelona: Ed. Alta Fulla, 1990 (1ª ed. Reus: Associació d'Estudis Reusencs, 1955-1959).

— "Panes rituales, infantiles y juveniles en el nordeste y levante español", a *Obra oberta*, 1. Barcelona: Ed. Alta Fulla. 1978 (1ª ed. CSIC, 1956)

— *La Rosa a la tradició popular.* Tremp: Editorial Garsineu, 1992 (1ª ed. Barcelona: Ed. Barcino, 1956)



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

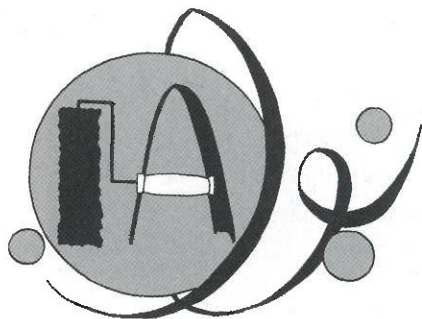
El Rebot de la Cartoixa

Rambla Cartoixa, 15

Tel. 977 82 71 49

www.paginas-amarillas.es/online/ebrebot
43379 SCALA DEL (Priorat - Tarragona)

PINTURA I DECORACIÓ



VICTOR ALZAMORA
tel. mòbil 659 32 71 78

PINTURA I DECORACIÓ

Joan Alzamora Perpiñà

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

REBESAVIS – AVIS - NÉTS

Els nostres avis parlen dels seus avis amb els seus néts.

Amb aquesta idea comencem una nova sèrie, tot presentant tres entrevistes, que tres nétes han fet als seus avis, per tal que els expliquin coses dels seus rebesavis. És a dir ens remuntem a cinc generacions endarrere. Hem volgut que els protagonistes fossin, primordialment, els avis dels nostres avis, i per això hem buscat avis que ens puguin parlar dels seus avis per mediació dels seus néts, amb l'objectiu d'endinsar-nos, el màxim possible, en el temps dels nostres avantpassats. Remuntar-se a èpoques tan llunyanes requereix un esforç afegit, el treball de camp i el d'investigació que han realitzat els protagonistes d'aquests escrits, -avis i néts-, ha estat considerable i per tant doblement meritos.

Quan tenim molta informació sobre una cosa, una informació més, pot ser relativa, però quan tenim poca, o molt poca, informació d'una època, d'un temps, més o menys llunyà, qualsevol petita informació adquireix molta més importància i és molt més significativa.

Volem continuar aquesta tasca de recopilació de la nostra memòria col·lectiva, d'una manera sistemàtica a través d'entrevistes o de xerrades conjuntes sobre algun tema o època per reforçar aquesta memòria, amb la participació de totes les generacions, però ara hem dedicat els esforços a refer els records de la cinquena generació i que serveixi com a base de recuperació de la memòria dels nostres avantpassats, abans que se'n perdin massa pàgines i el text de la nostra història resulti massa incomplet i poc entenedor.

Un dels motius pels quals he volgut iniciar aquesta tasca de recuperació de la memòria de temps passats, és la d'haver deixat passar l'oportunitat de fer-ho, quan a casa encara hi havia l'avi i els pares.

Segurament tots podem recordar un programa de la televisió que es deia "El meu Avi", però aquí volem arribar fins als avis dels nostres avis, i continuar fent el camí invers, és a dir des de les generacions més llunyanes a les presents, i així poder recuperar fragments d'aquesta història individual i arribar a una millor comprensió de la col·lectiva.

Un altre objectiu seria aconseguir crear un arxiu amb les gravacions fetes, sense excloure altres materials com podrien ser imatges, documents, ... , que podrien servir com a futura eina d'estudi i investigació.

En les entrevistes que segueixen hi podem trobar múltiples punts d'interès, com pot

ser retrobar una paraula pretèrita que se n'havia perdut el record o que ha canviat el seu significat; detalls de la vida quotidiana, que ens mostren la duresa de com vivien en aquella època; aspectes sociològics, històrics, culturals, costums, tradicions, festes, menjars, i també el reforç del coneixement dels lligams genealògics.

Voldria fer esment de les paraules padrins, padrí i padrina que surten, com podreu veure, en totes les entrevistes referint-se als avis, que no vol dir que també ho siguin, però és el tractament que se'ls dona en algunes contrades, com la nostra.

Vull agrair a l'Eva, a la Marta i a la Mireia, l'esforç i dedicació que han hagut de fer per tal de realitzar aquestes entrevistes amb els seus avis i àvies, la Dolores, el Benito i la Maria Teresa, respectivament. També vull agrair als avis l'esforç que han hagut de fer per tal de buscar en la memòria de temps passats.

Aquestes entrevistes han donat peu i han estat un bon motiu i una oportunitat per parlar entre avis i néts, de manera que els avis han fet l'esforç de recordar coses sobre els seus avis per tal d'explicar-ho als seus néts, que s'han interessat i valorat aquests records, fent-los sortir d'aquell bagul, i que els demés també els puguin conèixer i apreciar. Són una invitació perquè aquelles persones interessades aprofitin les oportunitats que encara tenen davant i no haguem després de lamentar-ho i perquè aquest ric patrimoni de la memòria no es perdi en l'oblit.

Un objectiu final vol ser fer desvetllar un interès, entre els avis i els nets, ampliant-lo als pares i fills, per tal que a través d'aquestes trobades, uns explicant els seus records i els altres escoltant-los, puguin anar passant de generació en generació i quedin fixats en la memòria individual i col·lectiva del nostre Poble.

Sabi PERIS I SERRADELL
Agost de 2005

ENTREVISTEM ELS NOSTRES AVIS SOBRE ELS SEUS AVIS DOLORES BORRÀS PORQUERES (80 anys)



Qui eren els teus avis?

Els avis per part del meu pare eren l'Isidro Borràs Osó de Ca l'Aiguadé de Poboleda, que es va casar a La Morera amb la Raimunda Vinyes de Cal Teixidó i vivien a Sant Blai. Van tenir sis fills i una filla: el Josep, l'Isidro, l'Estanislau, en Joaquim, en Blai, el Rafel i la Raimunda. El Josep i el Blai es van casar i van viure a Gratallops, en Rafel va casar-se i va anar a viure a Poboleda, en Joaquim va anar a fer el servei militar a l'Àfrica i va morir amb 22 anys per culpa d'unes febres molt altes, la Raimunda va morir quan tenia dos mesos de vida, l'Estanislau és va casar amb l'Enriqueta a La Morera i per últim el meu pare, l'Isidro que es va casar amb la meva mare, la Leonor de Cal Mestre.

Els avis per part de la meva mare es deien Ramon Porqueres Nebot, hereu de la casa de Cal Mestre i l'àvia es deia Dolores Nogués de Cal Queraltó. Es van casar a La Morera i van tenir sis fills: alguns d'ells van morir quan tenien poc temps de vida i només van fer-se grans tres: en Ramon, un gran músic que tocava el saxofon i que va morir a l'edat de 22 o 23 anys fent el servei militar a l'Àfrica. Es veu que va anar a banyar-se a un riu i es va ofegar en un xuclador; La Dolores es va casar amb el Simeon Tomàs però també va morir amb 20 i pocs anys d'un atac de meningitis, però van tenir un fill, el Tomàs; i la meva mare la Leonor, la filla petita que es va casar amb l'Isidro i van anar a viure a Cal Mestre ja que era l'única filla que es va quedar i havia de cuidar fins als últims dies els meus avis. Els meus pares van tenir tres fills: la Ramona, el Ramon i jo servidora.

La casa es deia Cal Mestre perquè es deia que en els temps antics hi vivia un mestre de cases, o sigui, un paleta i recordo que explicava la meua mare que un dia va venir una forastera al poble i li va preguntar si era la mestra del poble pel renom que tenia la casa.

A què es dedicaven els avis?

Els avis Isidro i Raimunda van anar a viure al Mas de Sant Blai. En aquella època era una finca molt important amb moltes terres i ells dos van passar tota la seva joventut fent de masovers i criant els seus fills. L'avi s'encarregava de l'organització de la finca i dels treballadors i l'àvia de les feines domèstiques i de fer grans els fills. A Sant Blai hi havia olivers, vinyes, ametllers...hi havia molta aigua i per això també es feia molt d'hort on es conreaven fesols, patates...fins i tot hi havia arrendataris que cuidaven de les terres com era el tros de l'Agnet, el tros de Cal Morrut..."També hi havia una premsa on es feia vi i una caldera on feien alcohol de varies qualitats i es considerava el vi de Sant Blai com a molt bo.

A l'època d'estiu venien els amos de Sant Blai, gent valenciana i rica, mira si eren rics que tenien minyones i fins i tot es portaven el capellà, ja que a Sant Blai hi havia una capella on feien missa. Els amos vivien a la primera planta de la finca i els meus avis a planta baixa. Recordo que quan arribaven els amos i veien que els meus avis havien tingut un altre fill els hi deien "otro chico, otro demonio". Els amos feien codonyat i totes les deixes se les quedava l'àvia per fer-ne per la canalla. Una vegada els fills varen fer-se grans i es van anar casant, van decidir comprar terres i una casa a La Morera, Ca l'Isidro de Sant Blai, on van anar a viure amb el seu fill Estanislau i la seva dona Enriqueta fins que varen morir.

Els avis materns es dedicaven a fer de pagesos, feines del camp, feines domèstiques de la casa

Quins records en tens dels avis o alguna anècdota?

Jo vaig viure tota la meua joventut a Cal Mestre amb els avis de part de la mare. De qui puc tenir més records és de l'avi Ramon que vivia amb nosaltres i també de l'àvia Raimunda ja que l'àvia Dolores de Cal Mestre va morir l'any 1927 quan jo tenia 2 anys i l'avi Isidro vuit anys més tard, l'any 1935.

L'avi Isidro era molt catòlic i sempre passava el rosari i l'àvia Raimunda sabia cosir molt i feia camises i calçotets. Recordo de l'àvia Raimunda que s'asseia en una cadira al carrer o a l'entrada i que quan el meu fill Manel era petitó i el Pio i jo teníem el bar, quan teníem molta feina els diumenges a la tarda li portàvem el nen perquè s'entretingués i ella estava molt contenta.

Els avis eren molt de casa, no acostumaven a anar a cap lloc, els homes anaven a fer la partideta de cartes i domino al cafè i les dones es quedaven a casa, fins i tot al cafè del poble es feia una cafetera perquè les dones anessin a buscar el cafè i se l'emportessin cap a casa

Els avis de casa, l'àvia Dolores no la vaig conèixer però sí que recordo que deien que era una persona molt caritativa, quan hi havia algun malalt al poble o alguna necessitat, ella acudia a ajudar. Sempre vestia de negre i amb mantellina. En canvi l'avi Ramon es va morir passada la guerra, tenia més o menys uns 80 anys. Sempre ens explicava que ell havia fet la mili a Madrid, en aquells temps el servei militar durava 3 anys. A Madrid hi tenia un oncle que era militar i ell va fer-li d'assistent. L'oncle portava una jaqueta plena de medalles.

Un altre record que em ve a la memòria és que com he explicat, un dels seus fills, el Ramon va morir a l'Àfrica fent el servei militar. Mentre ell feia la mili enviava cartes a casa. L'avi va guardar sempre aquelles cartes a la calaixera de la seva habitació i quan l'avi es va anar fent gran i no podia caminar es distreia tornant a llegir les cartes del seu fill, en una d'elles hi deia "pare, feu un carretell de vi blanc per quan vingui, per celebrar-ho amb els amics". Aquell carretell era una bota petita i en vida del padrí Ramon no es va tocar.

L'avi Ramon vivia amb els meus pares i amb els seus tres néts, era un més de la casa. Era un home dedicat sempre a la pagesia, seriós, me'n recordo com si fos ara quan venia del tros i començaven a madurar les cireres que venia a casa i se les amagava sota la gorra i ens deia: "us porto una cosa" llavors li regiràvem les butxaques per si hi trobàvem alguna cosa i com que no trobàvem res ens treia les cireres de la gorra. Teníem molta terra i vivíem de la collita pròpia, arbres fruiters, verdures, patates, fesols, cigrons i guixes, una mena de fesols de la grandària d'una ungla que treien la calç dels ossos. També teníem blat i farina i el padrí amb el matxo anava a moldre al molí que estava situat on ara hi ha l'actual pantà de Siurana. Amb la farina ens fèiem el pa. Es feia la pasta a casa i després es portava a coure al forn del poble. Es feien tinyols, un panet moreno rodonet amb punta que era molt gustós i bo. En aquell temps les cases feien pa per 3 o 6 mesos, depenent de les terres que es tenien. El pa que es coïa al forn podia durar fins a 15 dies, encara que fos dur, en aquells temps es menjava el que es tenia. A més a més, també es feia menjar pels animals, l'ordi o el segó, pell de blat per donar menjar a les gallines que teníem a casa, fins i tot teníem un tossinet petit que el fèiem gros i a l'hivern es matava i d'allí se'n feien botifarres, cansalada pel manteniment de la casa.

Quan tenia 14 anys i vaig acabar l'escola, aleshores els meus germans i jo vam començar a anar amb el padrí Ramon i el pare al tros. Quan tornàvem del tros anàvem a fer una hora de repàs: sumar, restar, multiplicar, dividir o fer una carta.

Es deia que les dones només calia que sabessin escriure el seu nom. Abans de sopar jugàvem a la tomba o retomba com una mena de "pilla-pilla" i quan es feia fosc el campanar tocava el toc d'oració que volia dir que calia anar cap a casa. Hi havia un refrany que deia "l'oració tocada, la mossa retirada, aquell que no retirarà, el llop se la menjarà". El padrí s'asseia vora el foc esperant l'hora de sopar. Durant els mesos de novembre, desembre, gener després de sopar resàvem cada dia el rosari a la vora del foc tota la família i quan s'acabava el rosari havia de besar la mà del padrí i els pares i ell et deien "Déu et faci bona"

En aquella època sempre hi havia un hereu de la casa que era el fill que s'encarregava de les terres de la família i era qui cuidava els pares, en el cas dels avis paterns va ser l'Estanislau i en el cas dels avis materns va ser la meua mare Leonor que va ser l'única filla viva.

No hi havia el costum de reunir-se les dues famílies, s'estilava anar a felicitar a les cases i es treien orelletes i vi ranci, però no s'hi anava a dinar. Els meus germans i jo anàvem a fer cagar el tió a casa dels avis Isidro i Raimunda i com que no hi havia cèntims, el tió ens cagava un tros de torró de crocant. Els meus padrins van ser l'Isidro i la Dolores, però com que la padrina va morir només tenia mona del padrí, que em donava una coca amb ous que feien al forn del poble. Després la mona es menjava per colles d'amics, anàvem al mas de Sant Blai i el Celestino que tocava l'acordió tocava i fèiem balls. Els avis no sortien gaire de casa, sobretot les dones, hi havia un refrany que deia "gats i dones a casa". Algunes tardes recordo que l'oncle Candio i el Basilio baixaven a Cal Mestre a fer companyia al padrí o com ells ho deien "passar vetlla" i parlaven de les collites i els conreus. El meu avi Ramon va ser padrí al Joan Porqueres de Cal Candio que a l'edat de 60 anys encara va anar a buscar la mona.

Aquests són alguns dels records que guardo, sobretot dir que els avis tenien una vida tranquil·la i molt rutinària.

Eva CRIVILLÉ PIÑOL.

EL MEU AVI BENITO

BENITO PORQUERES ARTIGUES (77 anys)



El meu àvi és en Benito Porqueres Artigues. Va néixer a Escaladei el 7 de febrer de 1928. Aquí és on va créixer i on, després, va formar la seva pròpia família. De la seva unió amb l'Assumpció Anglès Abella, nascuda a Albarca el 9 de juny de 1927, en nasqueren dues nenes, el 1956 la Rosa Maria (la meva mare) i el 1961, la Montserrat.

Aquests dies, he estat parlant amb ell tot intentant que m'expliqui com eren els seus avis i quin record en conserva.

Qui eren els teus avis?

En Josep Porqueres i la Rosa Vilà eren els meus avis paterns, tots dos de Margalef. Per qüestions de feina, les corresponents famílies, van anar a viure a La Morera. Allí es van fer grans i es van casar. Anys més tard, la parella habità al mas de Sant Antoni i, finalment, al mateix nucli d'Escaladei, a cal Boli.

Tingueren dos fills, en Josep, el meu pare, (nascut el 1900 que se'l recordarà sempre amb el nom de "El Boli") i l'Úrsula (que es quedà soltera). De la tieta Úrsula només recordo que era sorda com el meu pare i la imatge que en tinc és de veure-la escombrant l'escala de casa.

Com recordes els teus avis?

El padrí Josep era molt bon home, pacífic i reservat. No acostumava a parlar de les seves coses. El millor record que conservo d'ell és vora el foc, a l'hivern, quan ens explicava contes que sempre estaven relacionats amb els llops.

A vegades ens explicava com el pastisser de La Morera, amb el ruc, repartia el pa pels diferents masos de la zona.

Morí abans de la guerra a La Morera.

De la padrina Rosa, no me'n recordo. No puc dir ni com era!

Van ser pagesos, treballant primer pels de cal Rius i després pels de cal Peyra.

I, per part de mare?

En Josep Anton Artigues Balanya i la Teresa Estivill Estivill, els meus avis materns, eren de Poboleda. Nascuts els dos l'any 1860 (segons consta al registre civil de Poboleda al batejar la seva filla).

Es casaren el 1885 i marxaren a viure al mas Blanc, Escaladei, fins que, anys més tard, s'instal·laren al poble.

Vingueren amb el renom de la casa de Poboleda i aquí el conservaren: Ca l'Espanyol. Ells tingueren cinc fills: l'octubre de 1885, nasqué en Joan; el 1890 l'Ildefons; el 1892, en Jaume; l'Anton el 1895; i, finalment, l'Escolàstica, el 7 d'abril de 1899, la meva mare.

Al fer-se grans tots marxaren del poble: en Joan es casà a Reus; l'Anton a Cabassers; en Jaume a Torroja i l'Ildefons a Santa Coloma.

L'Escolàstica, però, es casà amb el pare, "el Boli", i es quedà a viure a Escaladei. I d'aquest matrimoni, nasqué la Maria Teresa que morí amb 20 anys; el Cisco, jo, en Josep Maria, l'Antonio i l'Assumpció. T'ho he dit per ordre de naixement.

I, d'ells, quin record en conserves?

La Teresa era una dona alta, grossa, molt forta i sorda! Molt bona cuinera. Mireu si era bona a la cuina, que els caçadors li feien coure les llebres i venien tots a menjar a casa! Ara, que el record que tinc d'ella és un altre. A mi m'agradava "assustar-la", com que era sorda! Ella, mig enfadada, sempre em deia "Carnús! Quin espant m'has donat!".

Va morir el 14 de maig de 1944 a casa.

L'avi Antonio em parlava de l'aigua que tenien al mas i de la verdura que conreaven. Sé que es dedicava a recollir els fems que els animals deixaven pel camí.

Tenia les mans molt grans. Recordo que quan arribava del tros i em trobava a casa, m'agafava el cap amb aquella mà i em deia "entre vessat, ets un entre vessat". És que jo era una mica tremendo!. Llavors s'asseia vora el foc.

Tenia les mans tan grans i endurides que no li feien falta els guants per agafar els esbarzers!

Morí després de la guerra civil.

I, al poble, què explicaven ells del poble?

Abans a Escaladei hi havia molta gent. Una mateixa casa era habitada per varies famílies. Una al pis de dalt i l'altra al pis de baix. Això sí! Tots eren pagesos. Les dones, però, anaven a jornal en èpoques senyalades com quan tocava veremar. Després normalment, s'encarregaven de netejar les avellanes i les ametlles.

Cada amo, tenia el seu celler o molí. Quan s'acabava la jornada tots els treballadors anaven a "cobrar". Això volia dir que anaves a ca l'amo i et donaven un litre de vi. Els que s'encarregaven dels animals, tenien dret a dos litres perquè representava que tenien més feina.

Hi havia escola situada a l'abadia. El mossèn era el professor i de la finestra de l'abadia tocava les campanes per anar a missa.

També hi havia una botiga que es deia "Ca la Roseta". Era de comestibles tot i que, a més a més, era el bar. Allí s'hi podia comprar safrà, sal, etc.

No es vivia malament. Bé! Si compares amb tot el que tenim ara, sí! Però de misèria no se'n passava.

Alguna vegada veia preocupats els més grans?

Doncs no!

Alguna vegada senties que "fulanito" se n'havia anat a la guerra de Cuba i pel to de les seves paraules, t'adonaves que allò era important. Però normalment, no se'n parlava.

El mateix amb la Guerra Mundial de la qual ningú feia cap mena de comentari.

I dels cartoixans, algú en feia alusió?

No, jo recordo sentir parlar dels frares.

Alguna vegada, els grans deien "quan hi havia els frares es conreava tota la terra, fins dalt de tot". Però, ells no en parlaven.

Marta DE RIALP PORQUERES

PARLANT AMB L'ÀVIA MARIA TERESA COMPTE PARERES (76 anys)



Qui eren els teus avis i d'on eren?

El meu avi era de Torroja, on va néixer l'any 1867, es deia Francisco Compte Siscar i la Pàdrina, nascuda l'any 1868, era d'aquí de La Morera i es deia Maria Sardà Vilà, i era de Ca l'Espardenyera situada al carrer Obach, la casa on avui viuen els Miralles. Ella era filla única i quan es van casar van anar a viure a La Morera, a casa de la padrina.

Quants fills van tenir i on van anar?

Aquest matrimoni va tenir set fills i el gran que es deia Joan, és el que es va quedar aquí a La Morera a Ca l'Espardenyera, es va casar amb una noia de Cabacés que es deia Teresa Miró i van tenir quatre fills en Joan, casat amb la Maria Porqueres de Cal Jana, en Teodoro, el Paco i la Nuri. Tots fills de La Morera. L'oncle Joan era l'alcalde quan va esclatar la guerra i el jutge era el pare de la Marineta.

La tieta Llúcia vivia amb l'oncle Joan i va marxar de La Morera als vint anys a treballar de majordoma per Mossèn Joan, quan el van traslladar de La Morera a l'Albi. L'oncle Cinto, es va casar amb una noia de Cornudella i va anar a viure a Porrera. I el meu pare, en Ramon Compte, que era el petit, va marxar de La Morera als tretze anys, després d'estar uns quants anys a Reus es va traslladar a Barcelona, quan hi va estar instal·lat va prendre la tieta Teresa i la tieta Mercè. De les noies la més gran era la tieta Maria que es va casar i va anar a viure a Scala Dei a una de les cases dels jornalers.

D'on creus que venia el renom de la casa de la teva àvia, Ca Espardenyera?

El renom de Ca l'Espardenyera, podria ser degut a uns avantpassats que feien espardenyes, ja que llavors a La Morera hi havia molta gent perquè els ceps donaven molta feina, si tu has anat al Montsant ja veus que hi ha trossos de marge, estava tot conreat, per allà on vagis, encara que siguin precipicis veuràs trossets de marge. Però quan va venir aquella plaga tan forta de la fil·loxera, llavors se'n va anar molta gent. Jo crec que ella allò no ho va viure, quan ella vivia era a base d'empeltar, i encara hi havia força gent al poble, saps quantes botigues hi havia?, hi havia Cal Rosali, Ca l'Estanc, Cal Jana, aquestes tres jo les he vistes i tenien de tot, tenien espardenyes, mongetes, fideus, tenien de tot. Després hi havia un forn, al carrer Obach, al forn feien el pa i a més a més quan collien el blat els pagesos els portaven la farina i ells els donaven el pa i sinó era així pagaven al forn perquè els l'enfornessin. Feien coca de recapte i també feien uns panets molt bons que es deien tinyols.

A què es dedicaven els teus avis i com vivien?

A Ca l'Espardenyera, tenien molt poc terreny i anaven a jornal. Treballaven per Cal Franquet, que era una casa que tenia moltes terres. El padrí treballava a jornal segons la feina que toqués, collir olives, veremar ... A més a més els de Cal Franquet eren una gent rica i la padrina anava cada dilluns a rentar-los la roba a la Font. Era com una empleada. Ells li portaven el dinar a la Font i ella prenia els seus fills més petits, el meu pare i la tieta Mercè, i els repartia el dinar també per ells. La mare vivia pels fills, ella és menjava el guarniment i donava la carn als petits. Els mes grans anaven amb el pare a treballar la terra.

Feien la bugada en unes gerres grosses de ceràmica on posaven cendra de cremar les closques d'ametlles i avellanes, la roba i llavors hi tiraven aigua calenta, la gerra tenia uns forats per on sortia l'aigua bruta. Després ja van fer els safareigs i les dones feien el sabó a casa amb oli i morca, que és el solatge que quedava de l'oli.

La padrina era una dona molt de casa, i ella anava a l'hort, però no a regar, sinó a collir. Portaven un hort, el Mas d'en Flaret, això jo ho he vist. Aquest hort és aquell que tenia la Rosita, amb els anys la Rosita ho va comprar als amos. Venia amb un sac al cap que se'l lligava enrotllant un davantal que duia. No els queia no, així tenien les mans lliures. Això era molt típic era molt maco. L'hort era d'una altra persona, llavors anaven a partir, o sigui quan collien patates tres per mi i una per tu, amb el propietari. I d'això vivien ells, de pagesos. Però la padrina era una persona a qui li agradava molt la labor i cosia tota la roba dels nens, feia cobrellits com ara és el "Patchburg", feia cobrellits de retalls. Dels conills que matava per menjar, la pell la penjava i la passava per la cendra perquè s'aguantés, i de tant en tant passava un carro que deia. Pell de conill!! Compró pell de conill!!!. I llavors els compraven les pells de

conill, i ella comprava retalls de roba de diferents colors a altres que passaven venent retalls. Feia cobrellits, coixins ... Sortien al carrer amb la cadira i es posaven a fer labors, feien els mitjons de mitja per anar a treballar, i quan es foradaven sabien desfer-ho i fer les puntes i els talons. I al temps de la guerra la meva padrina anava a Scala Dei on hi havia tots els amos, i a cal Rius, hi havia una tinenta, i allà els portaven roba, que es veu que la requisaven d'alguna fàbrica, i la padrina anava a treballar pels soldats i els feia mitjons i coses d'aquestes i la tinenta li donava el fil ... Aquesta senyora pagava a la padrina. I ella ens portava a Scala Dei on triàvem roba per fer-nos un vestit.

A dalt a Cal Cinto, hi tenien gallines, conills, estenien les olives i ho feien servir de magatzem, per les ametlles, les avellanes ... allò no era d'ells però tenien ocupades totes les habitacions. I a dalt a ca l'oncle Mateu, que li deien així, allà on hi vivia el Joan Domingo hi tenien un "tocino pel gasto" de la casa. Quan mataben el "tocino" era un esdeveniment, ho feien de bon matí al carrer, els posaven de quatre potes i una reixa a sobre i allà el sublimaven, li cremaven els pèls, el tallaven i el conservaven. Aquell dia tenien molta gent, que venien amb uns davantals blancs, que els tenien expressament per això, i allà amb l'olla al foc feien les botifarres, després es convidava tota la gent que els havia vingut a ajudar. Cadascú ho feia quan volia, quan tocava, i s'ajudaven els uns als altres. Igual que quan veremaven o quan batien allà a les eres.

Les dones no podien anar al Montsant, perquè deien que hi havia escurçons, guineus llops, no era un lloc per les dones, elles només collien el que els homes sembraven.

Hi va haver una època, no sé dir exactament quan, els padrins tenien tots els fills encara petits, que van anar a viure a Scala Dei, al Mas Blanc. Suposo que va ser per proximitat a les terres que portaven. La meva padrina sempre explicava que van tornar a Ca l'Espardenyera perquè els fills sempre els ho deien, i sobretot la meva tieta Mercè, mama això no és casa meva!, jo vull tornar a La Morera a casa nostra!. I varen tornar cap aquí.

Quins records en tens dels padrins?

Quan va esclatar la guerra civil, va ser quan el meu pare va tornar cap a La Morera i va llogar una casa, dos anys després d'acabar la guerra va comprar la casa i les terres de Cal Mano, on estem avui. La meva mare, jo i el Paquito, -la Montserrat encara no havia nascut-, vam venir a viure aquí durant el temps que va durar la guerra. Va ser el temps que vam viure més pròxims als padrins i l'època més feliç de la meva vida. La padrina era alta, era molt maca, en canvi el padrí era molt baixet. Jo al padrí no l'he conegut gaire perquè vaig venir aquí els tres anys de guerra i entremig -el 1937- es va morir, jo calculo que devia tenir uns 70 anys, quan jo en tenia

nou. I la padrina va morir el 1950 als 82 anys, quan va néixer la Montserrat, i ella i jo ens portem vint anys.

Llavors la vida era molt diferent, teníem molt respecte per la gent gran, no hi havia la comunicació que hi ha ara entre avis i néts. Ens estimaven molt però transmetien serietat i respecte cap als més petits. La padrina sempre estava cosint i molt enfeïnada. Cada matí abans de sortir al carrer a jugar anàvem a fer-li un petó, llavors es feia a la mà, respectant la distància, ella ens acaritava la cara i ens donava consells, vigileu, no aneu a la bassa que sortirà la Maria Llonga, no correu pels carrers, no jugueu amb pedres ... Llavors no era com ara, no hi havia cotxes però hi havia més perills pels nens. Els carrers eren irregulars no estaven asfaltats hi havia marges i forats per tot arreu. Els grans sempre donaven recomanacions i participaven en l'educació dels petits però no donaven mai peu a que se'ls fessin preguntes ni parlaven de temes que ells consideraven de gent adulta.

Quan vivíem a Barcelona rebíem la mona en un cistell, la feia ella, hi posava ous de gallina i sucre per damunt, i també ens enviava verdura de l'hort. I quan jo vaig estar malalta, que em van operar de la pleura, abans de la guerra, m'enviava una carta a la clínica i a dintre m'hi posava violetes, això em feia molta il·lusió, deia a la carta que quan estigués bona pujaria a La Morera, que tot aniria molt bé i em posava les violetes d'aquí dalt, llavors n'hi devien haver, feia una olor quan obries la carta!. Abans es feien servir molt les cartes i quan hi havia dol en una casa les cartes anaven amb una ratlla negra. Això s'ha perdut. I el paper de dintre també tenia tot un ribet negre. Quan s'havia mort algú portaven quatre anys dol. La gent i sobretot les dones anaven molt negres.

Què va passar amb Ca l'Espardenyera?

L'oncle Joan aquí a La Morera, feia de carboner a Montsant, construïen carboneres, cremaven la fusta cobrint-la amb terra i deixaven un foradet perquè sortís el fum. Ho havien de vigilar tota la nit en parelles de dos. Sortien unes barres de carbó molt maques i allò ho venien. L'oncle també anava a empeltar ceps, ja que era un bon empeltador, doncs tothom no serveix, i llavors es buscaven els especialistes, perquè així no hi havia baixes de ceps.

Uns quants anys després de morir la padrina l'oncle Joan, la dona i els seus fills van marxar a viure a Cabacés i es van vendre la casa dels padrins i alguna altra possessió que devien tenir. Aquí cada cop hi havia menys gent, no hi havia futur, ni noies per casar els fills. Van marxar tots excepte el fill gran que es deia també Joan, casat amb la Marieta de cal Jana, que va anar a viure a Reus.

Mireia VILAMALA REQUENA.

RECORDANT LA DOLORS



Aquest darrer cap de setmana vam dormir al peu del Montsant... Des de La Morera vam sentir els trons i vam gaudir d'uns ruixats que van amaranar el camp que envolta aquest poble tan estimat per tots: per fi plovia!

Quan va sortir el sol, l'endemà, vaig pensar durant una llarga estona en la Dolors. mentre mirava amb respecte aquelles pedres gegantines, cada esquerra, cada pendent, cada còdol... em venien al pensament, perquè recordava com la DOLORS admirava i venerava les roques que conformen la MUNTANYA SANTA, el majestuós MONTSANT!

Jo pensava: segur que la Dolors coneix tots els noms de les barrancades, dels camins, i les fonts que la van veure córrer per les contrades. I vaig comprendre que la seva valentia, la seva constància i tossuderia en fer tan bé les coses i en COMPLIR fins el final, segur que li provenien de la magnífica perpetuitat que infonen les pedres, aquells gegants que testimonien els VALORS ETERNS.

Jo crec que hem compartit uns quants anys de camí al costat d'una DONA excepcional, que ens deixa com a penyora fins el retrobament, cada racó d'una preciosa muntanya, perquè confiem en què els camins terrenals ens menen sense cap dubte vers una ETERNITAT que ens espera a tots, pacientment.

Una abraçada forta, forta.

Jaqueline MARINÉ
18 de maig de 2005.

JOSEP MIRÓ, UN MOLT BON ALCALDE

Carta al Director publicada, en part, al Diari de Tarragona el 15-11-04

Aquest diumenge (7-11-04) no ha començat gens bé. Hem conegut la mort de Josep Miró Sabaté, Alcalde de La Morera de Montsant. Un excel·lent amic i, també un molt bon alcalde pel seu poble, del qual ha regit els destins en els darrers vint-i-un anys. Josep Miró era un enamorat de La Morera, un home amb idees, amb iniciativa, amb decisió i amb seny que va canviar per complet la imatge de la població prioratina, i que estava disposat a continuar-la millorant, mentre Déu li donés forces. Ara, aquestes forces, li han fallat quan, probablement, tots més el necessitàvem.

En aquests 21 anys, La Morera i els seus habitants han vist construir el mur de la carretera, el local social, el nou Ajuntament, la piscina, la pista poliesportiva, l'hostal, el bar i l'agrobotiga, millorar la xarxa d'abastiment d'aigua potable i instal·lar les línies telefòniques a totes les cases, i tantes i tantes realitats que han fet de La Morera un poble admirat i envejat. Un poblet de només una cinquantena de residents a l'hivern amb aquesta munió d'infraestructures i de font de riquesa!

Tot això ha fet de Josep Miró un home molt estimat per la gent de La Morera, i també controvertit a la resta del Priorat. A casa, va guanyar totes les eleccions per majoria absoluta i, llevat de les dues darreres, amb llista única. Fora de casa, molts van voler frenar les seves iniciatives i il·lusions, tal vegada amb la por que La Morera prenguéss massa volada i recuperés una voluntat de capitalitat que molts dels seus vilatans mai no havien perdut.

A aquestes "agressions" al desenvolupament del seu poble, Josep Miró hi va oposar sempre la seva única arma: el diàleg. Un dia m'ho explicava tot fent un cafè, al bar de la població: "a casa, les coses les parlem a taula, a l'hora de sopar". Ell sempre escoltava tothom, però era, també, un home ferm en les seves conviccions i decisions, les quals poques vegades hom aconseguia fer-li canviar.

Josep Miró, el "Pep Sixto", era també un morerenc que fruïa amb la festa i amb les alegries del seu poble. Tots el recordarem com xiulava, tot ballant, totes les melodies que les orquestres interpretaven per la Festa Major. En Josep, tot un pal de pallar per a la seva família i els seus amics. Ara, tots el trobarem a faltar i tenim davant nostre, la gran incògnita: Com serà La Morera sense ell? Caldrà que fem pinya i que el nou Alcalde o la nova Alcaldessa compti, des del primer moment, amb el suport de tots, sense cap excepció.

Aquesta mateixa tarda, o a tot trigar demà al matí, Josep Miró entrarà, una vegada més, a l'església del seu poble. I ho farà damunt les espatlles dels seus convilatans, per tal d'ocupar-hi, com cada Festa Major, el lloc preeminent. I l'hauré d'acomiar per sempre. Però ens quedarà la seva obra, la que ell va dur a terme amb tanta il·lusió, i amb tanta fermesa. Descansi en pau, aquest home de bé.

Gerard QUEVEDO i FONT
de Ca La Salut

RECORDANT ELS NOSTRES ÉSSERS ESTIMATS

Veïns i amics de La Morera.

Com cada any arriba la nostra Festa Major. Sempre l'esperem amb alegria, però aquest any per moltes famílies també amb tristor, ja que en pocs mesos ens han deixat els nostres estimats familiars.

És per això que us voldria demanar que en un dia tan ple de joia tinguéssiu un especial record pel Joan March, el Josep Miró, l'Antonia March, la Lluïsa Colomé, la Maria Dolors Nebot, el Josep Maria Miró, la Teresa Vilà, el Pere Bonet, el Joaquim Franquet i la Rosa Nogués.

Tots ells veïns nostres els quals des d'on siguin ara, vetllaran per nosaltres i malgrat la pena que puguem tenir, com tots ells desitjarien:

TINGUEU UNA BONA FESTA MAJOR!

Maria Rosa CRIVILLÉ i VILÀ

PNEUMÀTICS **Ferrer**

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

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

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

*Servei
immediat*

MICHELIN



REVISIONS PRE-ITV



SALVAT D'UN NAUFRAGI

(extret de "El meu àngel" de Josep-Enric Peris Vidal)

La meva barca és petita i porta un rem adobat; no em puc permetre el luxe de canviar-lo per un de nou. Però és la meva eina de treball i fins i tot alguna vegada em serveix d'esbarjo. Puc donar una volta tot passejant no allunyant-me gaire de la platja.

Ahir a la tarda em vaig endinsar, potser una mica massa, i, tot d'una es va aixecar un vent fort que no permetia que jo pogués dominar la barca. Vaig perdre el rumb, la posició; cada vegada m'allunyava més de la costa; ja no la veia. Estava núvol i no em podia orientar. Es feia fosc i el vent, cada vegada més enfurismat aixecava onades, cada cop més altes. Estava xop i no podia amb els remes. Els vaig recollir i em vaig abandonar a la Providència. No sé quant de temps vaig estar lluitant per no caure a l'aigua però, de sobte, vaig albirar una llum llunyana. Era la llum d'un far. Amb totes les meves forces vaig remar vers ella. Em va semblar veure roques i un poblet pescador: no ho sé amb certesa. I vaig arribar a una cala. Arrossegant la barca fins la sorra, vaig caure, suposo que esmoreït de fred i cansat. Em vaig despertar quan unes mans amb dolcesa em posaven una manta a les espatlles. No vaig veure la cara perquè uns nois uniformats em van dur a un hospital que és on ara sóc. Encara no sé què ha passat.

Qui va encendre el far? Qui em va posar la manta a l'esquena? Has estat tú? És clar.

Jospe Enric PERIS i VIDAL

Juliol de 2005.

Jospe
Ferrando
Cañisà

PINTOR - DECORADOR



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

JOTAMBÉ ERAAL CENACLE

I

Jo també era al cenacle
quan d'amor parlà Jesús;
no em va ser pas cap obstacle
per entrar-hi com intrús.

II

Els parlà de missió nova,
els donà un nou manament
enviant-los la gran prova
d'estimar tota la gent.

III

Agafant un drap a destre
als presents rentava els peus
i ho feia Ell, Ell, el Mestre;
a qui són deixebles seus.

IV

Prengué el pa i beneint-lo
s'adreçà al cel (és molt gros)
que el mengessin, repartint-lo
perquè allò era el seu cos.

V

Jo pensava: mira i calla;
no em veuran aquí al recull
més Jesús feia rialla;
m'havia vist de reüll.

VI

I un d'ells (Tadeu crec que era)
sense que ho veiés ningú
amb veu dolça i falaguera
em diu: pren-ne: per a tu

VII

Amb pregària molt sincera
pels que seran i ara hi són
la seva sang va dir que era
a la copa, en bé del món.

VIII

Tremolant i no aguantant-me,
sentint-me feble i de fang
corro al Senyor i postrant-me
em diu: beu la meua sang.

IX

Es produeix un miracle
cada cop que puc gaudir
del memorial del Cenacle
i que amb tots vull compartir.

Josep Enric PERIS i VIDAL
Setembre de 2004

A LA MORERA DE MONTSANT

La celístia et besava
quan naixies del Montsant,
i et banyà amb mirada blava
i et cobrí d'un vel d'encant.

Tens un nom de primavera,
seda fina, mil secrets,
i has forjat ran de cinglera
esperances de vinyets.

De vuit mares ets la mare,
i agombol del monestir.
Vella història t'empara,
nous anhels et fan glatir.

Arrapada a la muntaya
fas dansar la soledat,
i et basties la cabanya
dalt del grau de la bondat.

Ets cruïlla cobejada
de vols d'àguila i volor,
i a la teva llum es bada
de vermell l'arç i l'auró.

Caminal a les altures.
Bon Repòs al teu replà,
amb Scala Dei fulgures
i a Montalt doneu la mà.

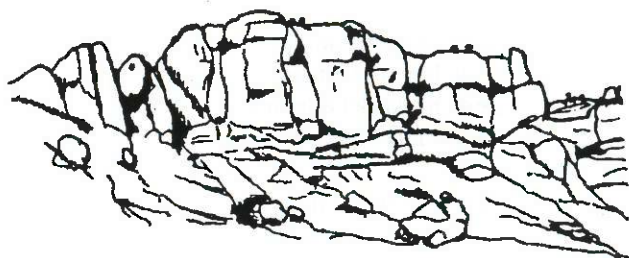
Viu estel de la sagrera,
rel pairal del Priorat,
venturós qui s'arrecera
a la pau que has coronat!

Joan ROIG i MONTSERRAT
Ulldemolins, estiu de 2005



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

COL SORPRESA

Ingredients per a 8 persones:

4 pits de pollastre o 1Kg. de carn trinxada
8 fulles de col
1 fulla d'api
1 ceba
molla de pa
1/2 tassa de llet
1 rovell d'ou
75g. de formatge ratllat
25g. de mantega
julivert
sal
pebre

Preparació:

Posem en una cassola aigua i sal, esperem que bulli i escaldem les 8 fulles de col. Un cop es treuen de l'aigua s'estenen i es deixen refredar.

En una altra cassola hem posat a rostir els pits o el trinxat, amb l'api i mitja ceba; quan és cuït es tritura, es barreja amb la molla de pa mullada amb llet, el rovell d'ou, el julivert picat, la sal i el pebre.

Repartim el picat per vuit racions i omplim les vuit fulles de col, les posem a gratinar amb el formatge i la mantega a forn mig durant 30 minuts.

BON PROFIT I MOLT BONA FESTA MAJOR!

Restaurant La Morera
Ma. Lluïsa COLOMÉS PÀMIES
Agost 2004

NOTA: Hem reproduït aquesta recepta que l'any passat ens va cedir amablement la Lluïsa junt amb les dues que ja vam publicar en el llibret anterior.

CUINES DEL PRIORAT

De les primeres estades al Priorat a les darreres, el paisatge s'ha mudat amb molta rapidesa. Si Jesucrist feia miracles amb els pans i els peixos, el Priorat els ha fet amb el vi. No crec que hi hagi cap comarca que en tan poc temps hagi passat de l'oblit més espès a la clarividència del negoci del suc del raïm. El que fa una portada o una contraportada en una revista amb certa tirada, no ho aconsegueixen ni la bona fe, ni la bona voluntat en cent anys.

D'acord que quatre han tirat del carro, però també la paraula de Crist es va propagar gràcies als quatre apòstols, després tothom en va fer doctrina.

El vi del Priorat avui en dia és un fenomen, un ressort que ha desvetllat tota la comarca i ha fet que gent de fora hi veiés possibilitats de fer negoci.

Aquesta acceleració sobtada, aquest procés, porta avantatges i porta inconvenients. Té de bo que obre les portes a l'il·lusió, dóna feina i treball però per altra banda esmola l'instint depredador. Desitgem que triomfin dues coses: la qualitat del vi i la condició humana de la gent del Priorat.

Les cuines del Priorat han restat amagades, però això no vol dir que no siguin suculentos. Cal afegir que fins fa poc no havien estat massa contaminades, però avui en dia cap cuina autòctona està lliure de la modernitat. Si fem cas dels àpats del monjos en el "Llibre de Cuina de Scala- Dei", he de confessar que es un clar homenatge a la bona vida, amb una colla de dispenses i permisos concedits al consum de la carn i dels vins més estimulants, que mostren que la vida dels cartoixans era un retrat aproximat del que podria ser el paradís celestial.

No són tan gratificants els receptaris que fan referència al poble ras i curt.

Evidentment moltes de les receptes de la gent del Priorat passaven de boca en boca i quan es va prendre la decisió de fer un receptari escrit, moltes de les fórmules havien desaparegut entre la pols del temps. Crec que les cuines del Priorat eren de recurs, d'aprofitament del que donava la terra, de festa en circumstàncies extraordinàries com la Festa Major i tiraven molt del rebost. I dic eren perquè actualment en alguns dels restaurants de renom de la comarca hem trobat a les seves cartes: peix del dia, "foie" i fruites tropicals.

És a dir que en aquest moment hem de parlar de cuines del Priorat.

L'atracció que exerceix el vi, les visites de gent de fora, el nivell de vida, la comunicació, tot plegat ha obligat a reciclar el receptari tradicional: bajoques, patates, bacallà, ganyims, conill, romescos, que o bé han quedat arrambats o s'han hagut de posar al dia, mentre que un allau de productes nous han conquerit els fogons del Priorat.

Guardo en el meu rebost de sabors, la textura ensucrada, ametllada, dura i pura de tot un seguit de postres i dolços, que fa anys vaig tenir el goig de provar i que recentment quan he estat al Priorat m'ha semblat no trobar. Espero que sigui culpa meva. Tinc inscrit en el registre del gust del Priorat, el tast d'uns excel·lents cocs ràpids, unes ensaginades, pa de figa, rosquilles, canyes o unes confitures com els mostillos, els codonyats, els enfarinats, tot un reguitzell de postres, dolços i conserves que al meu entendre són l'ànima i la llum del Priorat. No m'agradaria que la pastisseria industrial, arrambés tota aquesta riquesa, tot aquest estol de divinitats, senzilles i sublims.

La Festa Major és una bona oportunitat per fer un tast d'aquestes complaences, per oferir-ne una mostra, per fer un repàs a aquest patrimoni llaminer, per retre homenatge a l'estol de gent que des de casa seva i a alguns professionals que des dels seus establiments banyen els dies i les nits del Priorat, amb aquests dolços tan personals i arrelats a la terra.

Amb aquestes coses sí que no hem de baixar la guàrdia, hem de ser intransigents. Cal guardar les formes i els pastissos del Priorat, com guardem els nom dels vents que de tant en tant esbaldeixen el cel i la terra de tots els mals.

Pere TAPIAS
Agost de 2005

Populetus

HOSTAL



RESTAURANT

C/ Raval, 16 - Tel. 977 82 70 10
43376 POBOLEDA (PRIORAT)

**FOTOGRAFIA DE L'ENTREVISTA
A MARIA TERESA COMPTE PARERAS**



La Tia Maria de Cal Domingo, la tia Tereseta Miró, l'oncle Joan Compte Sardà, la padrina Maria Sardà Vilà , el pare Ramon Compte Sardà i els dos nens cosins de l'àvia i fills d'en Joan: el Paco i la Nuri Compte Miró.

Fotografia feta davant de Cala Espardenyera al Cup de Cal Rosali. Foto cedida: Paco Compte

COL·LABORACIONS

L'agraïment més sincer per a les següents persones i/o famílies, i a tots aquells que també col·laboraran però que arriben quan la impressió ja està tancada:

Família Dosaigües Massó

Família Pujolà Escalera

Jordi Borràs i Família

Família Miró Andreu

Família López i Garcia

Rafael Cantarell Fontcuberta

Cal Grau

Cal Compte

Família Pla Aguadé

Família Garcia Muntané

Simenon Porqueres i Maruja Holgado

Cal Pessetó

Jordi Porqueres Holgado

Ivan Porqueres Martínez

Cal Ganduxé

Família March Queraltó

Cal Xenxa

Família Bonet Nebot

Carme de Cabré i Família

Ramon Borràs (Cal Mestre)

Família Prats Abelló

Família Duran Solé

Família Barrull Ventura

Maria Ventura Español

Família Franquet Viñes

Família Bayé Ferrera

Família Peris Cabré

Família Crivillé Miró

Família Porqueres Hoyos

Carlos Berrueco Quintanilla

Família Mas-Magrané

Família Sabaté Figueres

Ramón Peris i Marina March

Ferran Casso i Ma Rosa March

Josep March

Biel Roig i Fina Palomar

Dolores Borràs

Família Ferran Roig

Jordi Blanch Masip

Família Alcubilla Prats

Basília Almuzara Birbe

Cal Sardà

Anònims

Marga i Armando

Portada: Misericòrdia Sabaté

Composició: Núria Crivillé

Edició: Sabí Peris i Núria Crivillé

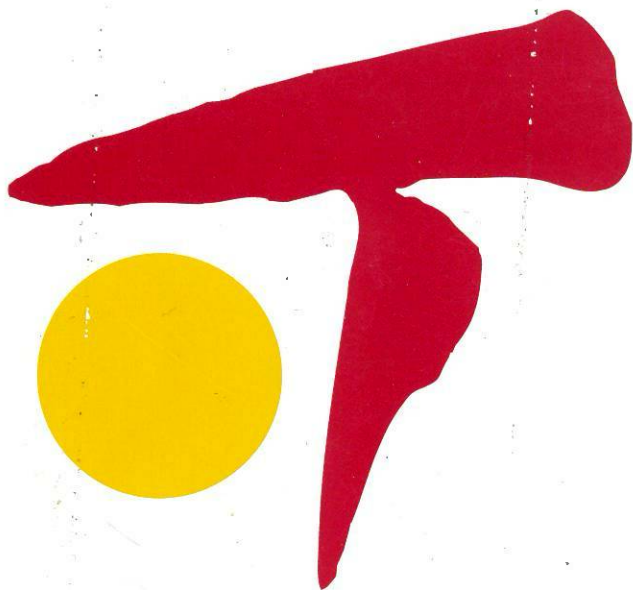
Col·laboradors: Ma.del Carme Roig, Mònica Ganduxé, Pau Ferran, Cèlia Nadal,

Marta Peris

Imprimeix: Arts Gràfiques Octavi, S.A.

Dipòsit Legal: T-1322/05





Caixa Tarragona