





MANAGEMENT
REPRESENTACIONS ARTÍSTIQUES
I CULTURALS, A.B.C

ESPECTACLES CATALUNYA

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

PÒRTIC

Un altra vegada ens trobem a les portes de la Festa Major i un altre cop tinc la satisfacció de poder adreçar-vos unes paraules de benvinguda.

No obstant, penso que la Festa Major així com tota una sèrie d'actes que s'organitzen al llarg de l'any i el programa-llibret que ara es presenta són fruit d'una avinentesa i d'una col·laboració de tot el poble i no seria possible realitzar-ho sense la majoria de vosaltres. Per això és de justícia agrair a totes les persones que fan possible que surtin a la llum els fruits d'un treball constant i desinteressat i d'una inquietud per a seguir millorant les coses i fent aportacions novedoses.

Un cop dit això, també voldria fer una crida per tal que intentem preservar els costums i les tradicions que ens han deixat els nostres avantpassats (adaptant-les si cal als nostres temps) per tal de no perdre la nostra identitat com a poble i convidar a tots els nouvinguts a formar part d'aquest grup de persones que treballen per mantenir viu el caliu i els records del poble. És entre tots que hem de recollir la història passada i present i relançar-la cap a un futur pròxim que ens truca a la porta ràpidament i voraç i ens manté en una constant balança d'equilibri en els temps però que alhora ens ha de permetre recordar quin va ser el nostre punt d'inici i les passes que hem seguit fins arribar on som.

Segurament en els moments de festa i sobretot en els actes de la festa major és on ens retrobarem tots plegats i aprofitarem per a convida animadament, fent festa però també fent poble i acabant d'assaborir els últims sabors de l'estiu que gairebé ja està a punt de deixar-nos.

Aprofitem, doncs aquests moments i gaudim tots d'una molt bona FESTA MAJOR!

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



MAS DOIX

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

Un nom antic amb un rostre nou: Santa Maria del Miracle

La festa major ens disposa al cor de l'estiu a no tancar-nos a casa nostra ni en nosaltres mateixos i ens convida a sortir al carrer i a compartir la vida amb els altres: veïns, parents i amics. "Alegreu-vos i feu festa" ens diu l'Escriptura, també la nostra fe és festiva, alegre i esperançada. El naixement de Santa Maria és motiu de fer festa, Ella ens aglutina d'alguna manera, ens agermana i ens retorna a la història de la nostra terra.

Enguany un esdeveniment "especial" ens ajudarà encara a fer més festa. Una proposta de fa dos anys veurà per fi la llum: col·locar una imatge de la Mare de Déu a la façana de la nostra església parroquial. El nom de la Mare de Déu és Maria, la tradició cristiana de sempre que l'ha enriquit amb més noms i advocacions. Recordem que tots els títols i advocacions que donem a la Mare de Déu són per enriquir i fer proper a cada lloc l'única mare de Jesús, no hi ha moltes marededéus, és una de sola amb diversitat d'aproximacions. La nova imatge rebrà el bell títol del Miracle, potser avui m'hauríem triat un altre de més adient als nostres dies i a la sensibilitat actual, però ens devem a la nostra història i val la pena recuperar el mateix nom que els nostres avantpassats van donar-li.

Com ja vaig explicar l'any passat, el jove escultor de Barcelona Jorge Egea ha estat l'encarregat de donar vida i forma a un bloc de pedra arenisca tallant a la pedra una nova imatge de la Mare de Déu asseguda amb el nen. Aquest hivern hi ha treballat al seu taller, després de fer-ne un motlle en guix i de provar com quedava de bé a la fornícula de la portalada. No en teníem cap detall ni descripció de com podia ser aquesta imatge, solament del lloc on es trobava (a la façana de l'església) i del seu nom a causa del fet ocorregut. Per tant ha estat l'escultor qui li ha donat rostre i expressivitat, la primera decisió era si fer-la dempeus o asseguda, pel tipus de façana i la portalada romànica de seguida va decidir de fer-la asseguda. En la nova imatge Santa Maria té una mirada de dolcesa i d'obertura, sempre et mira quan tu la mires. Un rostre que inspira pau i serenor, un rostre de dona, de mare amb el fill, és Senyora i servidora, síntesi de senzillesa i d'algú que és gran alhora. L'infant Jesús és ja més gran que un nou nat, com en les icones orientals que Jesús infant té rostre d'adult, Ell és el fill de Déu fet home. Un Jesús que s'acarona a la seva mare i porta un ocell a les mans signe de pau i bona convivència. La imatge col·locada en el seu lloc sembla que sobresurti, treu fins i tot el seu peu dret fora de la fornícula, com volent arribar fins a nosaltres i li dóna realisme i vivesa. Quan passarem pel seu davant ens ajudarà a la pregària i a recordar que sempre vetlla amorosament per nosaltres.

També aquest hivern hem pogut recuperar uns goigs antics dedicats precisament a aquesta advocació, uns goigs cedits gentilmente per la Juanita Figueres que els ha conservat tot aquest temps i que va rebre de mans de la seva tia Rosita Porqueres. A ambdues els hem d'agrair el fet de guardar-los i d'oferir-los a tots nosaltres, si un dia no s'haguessin decidit a recollir-los, avui no els coneixeríem. Són uns goigs

— Celler —
PASANAU



La Morera de Montsant
PRIORAT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VILÀ

MAQUINÀRIA AGRÍCOLA
I DE CONSTRUCCIÓ, S.L.

*Us desitgem una bona
Festa Major*

Vial de servei, Ctra. Alcolea, 11 · Telèfon 977 311 380 · Fax 977 327 161 · 43206-Reus



antics, sense data ni lloc d'impressió, que no ens permeten situar-los en el temps, però com que són ben específics en el tema sabem que no són d'abans del 1778, data en que va ocórrer el miracle, podem dir que són del segle XVIII per la utilització de les "f" en lloc de "s", una característica d'impressió d'aquell època. Són uns goigs propis de La Morera, no són manlevats d'un altre lloc, escrits curiosament en castellà: ***"Gozos en alabanza de la Virgen del Milagro de la Morera, que se venera en la Iglesia Parroquial de dicha Villa"***. Pel títol de la capçalera i el contingut de les cobles sabem que fan referència al succés de la caiguda del llamp relatada en una nota introductòria del llibre de baptismes de l'arxiu parroquial: ***"De una Nube tenebrosa,/ que en el ayre se formo,/ un Rayo se desprendió,/ con furia muy***

horrorosa;/ dando de su ira dañosa/ el mas cierto argumento". Recordem que el set de juliol de 1778 un llamp caigué a l'església: ***"Los vestigios, que dexó/ son el mayor testimonio,/ que la mano del demonio/ aquel istrumento tiro;/ pues en el templo entro,/ causando gran sentimiento"***, el llamp va tirar a terra la imatge de la Mare de Déu, sense cap títol fins llavors. Molta gent es trobava a l'església i ningú va pendre mal: ***"Por vuestro brazo Dios quiso,/ Señora, que se guardase,/ que nadie daño tomase/ dentro vuestro paraíso;/ i se expuso de improviso/ el Santísimo Sacramento"***. El Miracle per tant es troba en que la imatge no es va trencar i sobretot que va protegir la gent de La Morera. Un nom i un fet antics, però amb una significació sempre actual, Maria asseguda, seu de la saviesa, ens oferix Jesucrist el Fill i vetlla per nosaltres com canten aquests goigs: ***"Pues en el Trono soberano/ sabemos estais de asiento:/ Dadnos, Señora, la Mano,/ con que obrastes el Portento"***.

El dia de la festa major, el vuit de setembre, acabada l'Eucaristia, aplegats tots davant la façana de la parròquia beneirem amb una pregària la nova imatge i junts entonarem els nostres goigs a la Mare de Déu (els actuals), amb dues noves estrofes fetes per Mn. Joan Roig, que fan referència a l'advocació del Miracle. Acabarem la festa amb el ball dels gegants i el toc dels grallers de la Morera de Montsant-Scaladei. Bona festa major.

Mn. Amador CANALDAS, rector de La Morera de Montsant
Agost 2007

Magdalena Sabaté Català

(Autoservei CECI)

VERDURES
I
QUEVIURES

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



NOVA AGROBOTIGA

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

Cruïlla
Poboleda - Cornudella
Tel. 977 82 10 77
TARRAGONA

LES HISTÒRIES DEL PADRÍ



L'Angel Grau i els seus nêts

El meu padrí es diu Àngel Grau i Cuadrat i va néixer el 2 d'agost de 1927 a la casa que tenim a La Morera. Quan sóc a casa dels avis i me'n vaig a dormir, sempre li dic al padrí que m'expliqui històries de quan era jove, i aquestes –encara que amb menys detalls– són les que voldria que ell us expliqués aquí.

EL TEU PARE ERA DE LA MORERA, I LA TEVA MARE?

De Cervià de les Garrigues, de Cal Valent. El meu pare per anar a festejar travessava a cavall tot el Montsant amb el seu mosso, que era el Miquel de la Isabeleta.

QUAN VAS MARXAR DE LA MORERA?

El meu pare era secretari d'ajuntament, i va aconseguir la plaça en propietat a Maspujols quan jo tenia 5 anys. Llavors vam marxar tota la família cap allà. Després vam estar a Solivella i altres pobles fins que vam fer cap a Tarragona.

RECORDES ALGUNA COSA D'ABANS DE MARXAR?

El record més antic que tinc és del bateig del meu germà, i com era costum tiràvem confits des de la finestra i jo els agafava de la panera i els amagava al “cuarto” on ara dorms tu. Recordo la Jovita de Cal Portaler que em va ensenyar a caminar, també el primer globus que vaig tenir, que me'l van pujar de Reus i quan anava pel carrer Major se'm va escapar i no vaig parar de plorar. Però pitjor va ser el cavall de cartró... que el vaig posar a abeurar a la nit i l'endemà s'havia desfet tot. Recordo també el Salvador i la Salut, avis de la Fina Nebot, que tenien el cafè del carrer Major i quan hi anava em donaven un “Volado”, que era semblant al carbó dels Reis però de color blanc i fet amb sucre i clara d'ou. El Salvador portava un balí clavat al braç. També ajudava a casa en el que podia, em carregaven dalt de l'animal i jo pujava i baixava de l'hort amb les sàrries plenes tot sol.

I L'ESCOLA?

Primer vaig anar a casa la Neus amb les nenes, doncs la mestra era molt amiga de la família i després a ca l'Escalet, que era l'escola de nens, amb Don Pedro. Recordo que al Joan Franquet el van castigar per caminar per damunt del bassot gelat, recordo tanta neu que havíem d'obrir caminets perquè era més alta que jo, i també una bola que van fer baixar del carrer del Sixto fins la plaça i va durar un munt de temps.

TENÍEU LLUM, AIGUA, TELÈFON...

El telèfon i la llum van arribar durant el govern de Primo de Rivera, els anys 1926 i 27, quan encara érem a La Morera, però nomès hi havia un telèfon per tot el poble. Els dinars d'inauguració es van fer a casa nostra. La carretera de Cornudella es va fer al voltant del 1940, quan ja érem fora. I saps per què hi ha aquell tomb tan dolent al Mas de la Serra? Perquè l'enginyer de la Diputació es va atipar que el propietari del mas de la Serra li demanés que la carretera passés tocant al mas i va decidir fer tot el contrari; per això és dels pocs trossos on la carretera no segueix el camí antic de Cornudella. L'aigua no va arribar al poble fins als anys 60, abans la gent anava a la font a buscar-la.

COM ARRIBAVEN LES NOTÍCIES A LA MORERA?

Les úniques notícies les portaven els diaris, i no existia aquesta psicosi de successos d'ara. A casa arribava La Vanguardia (suposo que un o dos dies després que sortís de Barcelona) i la portava des de Poboleda el correu, que era el Joan Xollat. Una vegada devien comentar que havien raptat un nen americà i això em va impactar tant que tenia por que de nit s'enfilessin per la galeria fins la meva habitació i em prenguessin.

I LA GUERRA CIVIL?

A nosaltres, que ja vivíem a Maspujols no ens va passar res i com que jo era un nen tinc els records positius dels jocs i de veure els avions que passaven pel Camp d'Aviació de Reus. Als germans del meu pare que vivien a Reus els ho van prendre tot, i a La Morera, quan va passar de retirada l'exèrcit roig, es va endur el ramat del meu oncle Delfi, tot i que la tia Narcisa, la seva dona, era republicana.

I LA HISTÒRIA DE LA GUERRA DEL FRANCÈS?

Als llibres de l'Església consta que quan va passar l'exèrcit francès pel poble va fer moltes maleses, matant gent i cremant cases. Entre elles en van cremar dues de cal Grau. Una és la que vivim ara i l'altra la de les Cases Noves, on ara hi ha l'Ajuntament. El meu padrí m'explicava que al seu besavi el van posar dins una bóta buida i amb un carro de torn se'l van endur amagat cap a Reus. Tota la família va fer cap allà i se'n van anar a viure a un pis de l'edifici on ara hi ha la farmàcia Ornosa, mentre es tornava a reconstruir la casa de La Morera.

I PER QUÈ HI POSA 1926 A LA FAÇANA SI LA CASA ÉS MES ANTIGA?
Van fer la façana nova l'any 1926, coincidint que es van casar els meus pares. A mi m'ha fet il·lusió restaurar-la mantenint-la igual que llavors.

I ALLÒ DE LA BOINA DELS CARLINS?

A casa, tots els avantpassats havien estat carlins, i fins i tot alguns llibres parlen dels Grau de La Morera com acèrrims defensors carlins de la Catalunya sud. L'any 1939, just quan va acabar la guerra, recordo haver anat a Reus amb el meu pare i el meu germà amb la boina vermella i la xapa de "Dios, patria y rey", típica dels carlistes, per tal d'apuntar-nos al partit i que en aquell moment vam pensar que podia tornar a sorgir.

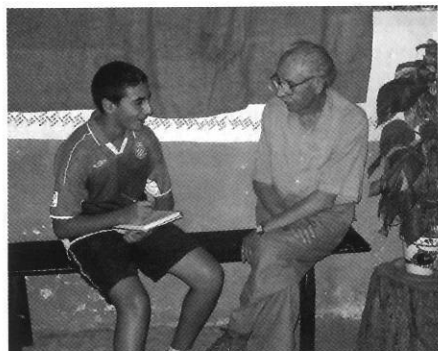
L'ANY 1957 COMPRES LA CASA I LES TERRES I TORNES A LA MORERA. QUÈ RECORDES D'AQUESTS PRIMERS ANYS?

Recordo molt les llargues xerrades que feia amb la gent gran de La Morera. L'Angeleta que vivia on ara hi ha cal Ganduxer, el Federico, avi de la Neus, l'Oncle Lluís i la tia Maria de Cal Mateva, el Celestino, el Serafi de cal Magí, l'Esperança de Cal Benito, el Simeon de Ca la Salut,... M'explicaven moltes històries de Cal Grau que jo no coneixia i els bons records que tenien dels meus avis, que sempre ajudaven la gent del poble.

Amb el Tomàs de Cal Sereno anàvem a caçar junts la guineu. Ell feia el xiscle del conill, i la guineu li venia fins els peus i llavors disparava. Era un dels millors caçadors que he conegut mai.

QUAN VA PUJAR L'ÀVIA PER PRIMERA VEGADA A LA MORERA?

Encara no érem casats i jo em vaig quedar la casa i les terres de La Morera, que llavors tenia el meu oncle Delfi. Vam pujar des de Tarragona tots dos amb Vespa i quan va veure la casa completament buida i amb les parets ensorrades, li va caure l'ànima als peus.



QUE ÉS EL QUE MÉS T'AGRADA ACTUALMENT?

Que els meus fills i néts s'estimin com els meus pares i jo La Morera. Que els agradi pujar, anar a plantar pins a la Devesa, anar d'excursió al Pi de la vinya... que la sàpiguen gaudir igual com l'àvia i jo ho hem fet.

Daniel GRAU
Agost 2007

En Daniel amb el seu pare

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**

A LA RECERCA DELS ESPERITS DE LA NIT: LA CAPTURA FOTOGRÀFICA DE MAMÍFERS CARNÍVORS A MONTSANT

Totes les persones que un bon dia surten a voltar pel Montsant amb la il·lusió de descobrir la natura, se n'adonen de que en aquest meravellós indret pots trobar de tot i força: plantes, bolets, papallones, amfibis, rèptils, aus, etc. Tot menys, potser, una cosa: mamífers. On són?, es pregunten. A tothom li venen a la memòria aquells entretinguts documentals d'havent dinat, on les genetes cacen a plena llum del dia o les fagines deambulen per un mur de pedra seca sota un sol de justícia. Aquí, en canvi, sembla que no donen senyals de vida. Fins i tot hi ha gent que arriba a qüestionar-se si de veritat existeixen els mamífers carnívors a casa nostra o bé si només estan a la imaginació del parell de folls per la natura que som els sotasignats, amb les neurones atapeïdes de reportatges del benvolgut Fèlix Rodríguez de la Fuente.

Doncs bé, caldria respondre afirmativament a ambdues coses. Si, hi ha mamífers carnívors al Montsant, i si, tenim les neurones saturades de reportatges. Però, parlant dels documentals, heu de saber que aquells on apareixen carnívors mediterranis amb una activitat frenètica durant el dia, la majoria són muntatges cinematogràfics d'animals ensinistrats que actuen sota les ordres d'un director com ho faria qualsevol artista de "Ventdelplà". Aquesta manera de mostrar-nos la natura és lícita, però del tot irreal i, per suposat, no reproduïble per una persona que passegi pels nostres camins.

La detecció dels mamífers carnívors salvatges és una tasca difícil, atès el caràcter esquiu i discret que tenen. A més, els seus costums, habitualment nocturns, no la faciliten gaire. És innegable que poder veure mamífers carnívors salvatges és un plaer i un privilegi, però a banda del factor lúdic també cal saber més coses respecte a aquests animals, ja que ningú amb una mica de seny discuteix el seu important paper ecològic com a dispersors de llavors o reguladors de les poblacions de les seves preses. Per tant, és òbvia la necessitat de conèixer l'estat de les poblacions dels mamífers carnívors per portar a terme una bona gestió, i encara més en els espais que gaudeixen d'alguna figura de protecció com és el nostre Parc Natural de la Serra de Montsant. Una forma d'assolir aquests coneixements és emprar l'anomenada tècnica de la captura fotogràfica.

L'ús de tècniques de trampeig fotogràfic per a la detecció d'animals ha estat experimentat des dels anys seixanta del segle passat i s'ha estès recentment amb interessants resultats, tant pel que fa a la localització d'espècies esquives, per a la fotoidentificació d'exemplars, per a la confirmació de l'ús de passos de fauna o per a l'estimació de la grandària de les poblacions. Nosaltres utilitzem càmeres

digitals BUSHNELL TRAIL SCOUT 2.1 per detectar, de manera remota, l'activitat de l'animal. Per cert, si les veieu al camp... són nostres; tracteu-les amb carinyo. Aquests aparells van muntats dins d'una caixa hermètica i, preferentment, les



instal·lem subjectes a la base del tronc d'un arbre en indrets convenientment triats per la seva orientació i pendent (si voleu que tinguem un record de la vostra cara... us haureu d'ajupir una mica!). Gràcies a un sensor de raigs infrarojos, es detecta el moviment dels cossos calents, és a dir dels animals, a uns 30 m de distància. De nit, el flash abasta uns 10 m. Les càmeres disposen d'un registre de la data i l'hora de l'exposició, i estan programades per realitzar fotografies cada 30 segons. Les imatges són emmagatzemades en una targeta de memòria SD. En cada estació de mostreig, els aparells queden al camp durant, aproximadament 21 dies, condicionats per l'autonomia de les piles.

Per atreure els animals cap a la càmera utilitzem un reclam olfactiu, que consisteix, principalment, en carn crua de pollastre, vedella, xai i porc, que ha passat per tots els controls sanitaris pertinents, i sardines en oli. Les estacions de mostreig estan ubicades a diferents altituds, copsant hàbitats d'interès especial, recopilant informació de l'ocupació i del temps d'activitat de les espècies. Això si..., us hem de recordar que la fotografia remota en espais protegits requereix d'uns permisos especials, que en el nostre cas expedeix amablement i puntual el Servei de Fauna del Departament de Medi Ambient i Habitatge de la Generalitat de Catalunya, sota l'aval del Parc.

Els resultats obtinguts

Durant el primer any de l'estudi hem obtingut 584 fotografies. La identificació de l'animal s'ha pogut fer en 287, de les que 166 corresponen a contactes amb carnívors, i 121 a altres espècies de vertebrats que no eren objecte de l'estudi. De les fotografies de carnívors obtingudes, 54 corresponen a carnívors domèstics i

112 a carnívors salvatges. En aquests números no s'inclou la gent del territori que ha estat enxampada involuntàriament (**Taules 1 i 2**).

Taula 1. Espècies de mamífers carnívors fotografiats i nombre de contactes obtinguts.

Espècie	Nombre fotografies	% de registres
Guineu (<i>Vulpes vulpes</i>)	81	48,80
Fagina (<i>Martes foina</i>)	19	11,44
Teixó (<i>Meles meles</i>)	4	2,41
Geneta (<i>Genetta genetta</i>)	7	4,22
Gat fer (<i>Felis silvestris</i>)	1	0,60
Gos (<i>Canis familiaris</i>)	47	28,31
Gat domèstic (<i>Felis silvestris</i>)	7	4,22

Taula 2.- Altres espècies de vertebrats fotografiats i nombre de contactes obtinguts

Espècie	Nombre fotografies	% de registres
Cabra domèstica (<i>Capra hircus</i>)	98	80,98
Senglar (<i>Sus scrofa</i>)	8	6,61
Estornell (<i>Sturnus</i>) sp.	5	4,13
Lluert (<i>Lacerta lepida</i>)	3	2,47
Gaig (<i>Garrulus glandarius</i>)	1	0,83
Botxi (<i>Lanius senator</i>)	1	0,83
Mosquiter (<i>Phylloscopus</i> sp.)	1	0,83
Tallarol (<i>Sylvia</i> sp.)	1	0,83
Merla (<i>Turdus merula</i>)	1	0,83
Ratolí de bosc (<i>Apodemus sylvaticus</i>)	1	0,83
Rat-penat (<i>Rhinolophus</i> sp.)	1	0,83

Val a dir, que de les imatges captades, en molts pocs casos l'exemplar fotografiat presentava una clara intenció de fugir. Un percentatge tan baix ens fa pensar que aquesta tècnica no altera significativament la conducta dels animals. És més, en la majoria dels casos, els individus fotografiats mostren una absoluta indiferència davant del flash. Fins i tot, alguns es van deixar fotografiar durant hores fins que es van fer un fart de menjar o es va acabar la carnassa. Tampoc ha estat rar obtenir imatges d'animals netejant-se el pèl durant la sessió fotogràfica. De fet, alguns individus han repetit la visita a l'esquer més d'un dia i més de dos.

La guineu (*Vulpes vulpes*)

La freqüència de captura fotogràfica de la intel·ligent guineu ha estat elevada. Això, pot apuntar cap un bon estat de conservació de l'espècie al Montsant. Els

ESTANC PASA

**TABACS
ARTICLES DE REGAL
PERFUMERIA**

C/ Església, 11
Tel. 659 478 202
Tel. 977 82 12 22
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



resultats indiquen que es distribueix al llarg de tot el rang altitudinal, encara que es fa més escassa en indrets elevats a partir dels 800 m. Ocupa tots els ambients estudiats, i prefereix els camps de conreu i les àrees humanitzades, que és on troba més menjar i possibilitats de fer un cau.

El teixó (*Meles meles*)

La freqüència de captura del teixó ha estat molt més baixa. Durant el primer any, aquest rabassut malfiat no va respondre bé a l'esquer, i en cap cas va menjar-se'l, tot i preparar-li exquisideses com carn, sardina, figues, blat de moro, fruita, ous, etc., per atraure'l. La

seva detecció va ser fruit de la casualitat, en col·locar les càmeres en la intersecció del seu recorregut nocturn. Aquest any sembla que hi ha una millor resposta. Segurament la temporada passada devíem empaitar uns païos molt murrís que no es volien deixar fotografiar... i els d'enguany estan més per la feina. Tot i



així, els nostres resultats indiquen que hi ha indicis d'un bon estat de conservació de la població dins del parc. Es pot trobar a tot arreu, però sembla que s'estima més els terrenys inclosos dins la franja entre els 200 i 500 m d'altitud. Podem

apuntar que no freqüenta les zones de més alçada de la serra, per l'escassa cobertura i poc aliment, i en canvi, si que té preferència pels matollars alternats amb conreus de les zones baixes, amb una bona disponibilitat de menjar durant tot l'any i terrenys tous per excavar. Tot i així, apuntarem que hem trobat una latrina a 1.100 m, a la Serra Major prop de la Cova Santa.

La fagina (*Martes foina*)



La fagina, follet de la nit, sembla gaudir d'una situació esperançadora. Tots els mètodes emprats en l'estudi apunten cap a una població abundant. Ocupa una àmplia franja altitudinal, sense mostrar diferències significatives de selecció, encara que la seva detectabilitat amb el trampeig fotogràfic indica que prefereix els boscos amb roquissars i balmes a partir del 500 m d'altitud. És present

doncs, en tots els hàbitats, i encara que no tingui costums antropòfils (no l'hem trobada mai dins de construccions humanes), és freqüent en les immediacions dels pobles, restant invisible per a nosaltres.

El gat fer (*Felis silvestris*)

Malauradament, la situació del gat fer és diferent. Mostra uns índexs d'abundància molt baixos, així com una freqüència de captura fotogràfica escassa. El seu costum d'enterrar parcialment els excrements en latrines dificulta la seva detecció, tot i que en el perímetre del seu territori els deixa al descobert com a fita olorosa. Les poques fotografies obtingudes podrien confirmar l'estat precari de conservació d'aquesta espècie al Montsant. Tot apunta doncs, que hi ha una població amb una baixa densitat, que podria solapar-se amb la dels gats domèstics incontrolats o assilvestrats. L'entrecreuament entre els gats fers i els seus parents casolans és, ara per ara, una de les amenaces més greus que afecta les poblacions salvatges d'aquesta espècie.

La geneta (*Genetta genetta*)

Les nostres dades del primer any mostren indicis del bon estat de conservació de la població, tot i ser menys freqüent que altres carnívors, no ho és fins el punt de considerar escassa la *bella matadora*. Per tant, ens aventurarem a ubicar-la dins de la categoria de moderadament abundant, més si tenim en compte els bons resultats que s'estan obtenint aquest segon any de trampeig. El patró d'ocupació



del tipus d'hàbitat i el rang altitudinal, a través de tots el mètodes, indica que selecciona molt positivament els terrenys agrícoles prop del riu Montsant i positivament els boscos i barrancs esquerps en un interval entre 800 i 1100 m d'altitud, que li ofereixen refugi i aliment durant tot l'any.

Algunes reflexions finals

L'ús de càmeres digitals dissenyades per detectar, de manera remota, l'activitat dels animals és un mètode no agressiu que ofereix interessants resultats. La tècnica és vàlida per l'estudi d'alguns dels nostres carnívors, però no per a tots. De les set espècies presents al Montsant, tan sols dues, la mostela (*Mustela nivalis*) i el turó (*Mustela putorius*), no foren detectades per aquesta tècnica, la qual cosa aconsella combinar-la amb d'altres per obtenir un reflex fidedigne de la composició faunística.



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 VIÑES S.C.P

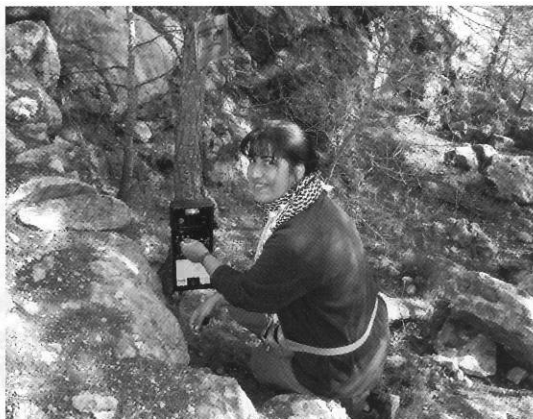
C/MAJOR, 32
TEL. 977 83 90 77
LA VILELLA ALTA



També us haureu adonat que el trampeig fotogràfic constata la presència, en percentatges gens menyspreables, de carnívors domèstics sense vigilància. Com que l'abundància relativa d'aquests personatges pot afectar els ecosistemes, és important minimitzar les seves interaccions. No ens enganem, els nostres gos-

sos i gats que surten de nit a caçar sols i sense cap control, poden representar un impacte molt negatiu sobre les poblacions de micromamífers, de moixons, de conills i de perdius. Aquest fet, hauria de valorar-se correctament en futurs estudis, de cara a la viabilitat de les repoblacions amb espècies cinegètiques, i tenir present que, en la majoria dels casos, els veritables culpables de la baixa eficiència d'aquests projectes, descansen plàcidament durant el dia en el portal de les nostres cases.

Joan BARRULL i Isabel MATE
 Biòlegs
 Agost de 2007





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

LES PROHIBICIONS -I L'OBLIGACIÓ- DE TENIR ARMES, AL PRIORAT, EN ELS SEGLES XVI I XVII

Catalunya era un país fortament armat des dels temps medievals, «un país —diu Hernández— on les armes formaven una part important de la cultura, i on el seu ús i maneig estava estimulat per les Constitucions».¹ Tothom tenia armes a casa seva que eren utilitzades en cas d'haver de sortir les hosts, ja fos per seguir al senyor a la guerra, per pròpia defensa de la localitat o bé per la persecució de malfactors. Ara bé, era prohibida l'ostentació pública de les armes i sovint apareixien a les baralles. D'aquí que abundessin les prohibicions de portar-ne.

Prohibicions que es feren més reiterades a partir del moment que hom va disposar d'armes de foc curtes —els pedrenyals— unes armes que es consideraven poc útils per a la guerra i que eren certament molt perilloses en distàncies curtes, que es podien portar amagades i aparèixer en qualsevol moment en una discussió de taverna, i que eren emprades sobretot pels bandolers.

Durant els segles XVI i XVII el Priorat, com tot el país, patí profundament l'acció dels bandolers. Per erradicar la violència i el bandolerisme, arreu va portar les autoritats a intentar limitar o controlar l'ús de les armes, especialment els pedrenyals, a la vegada que, en un aparent contrasentit, es fomentava la tinença d'arcabussos o escopetes a totes les cases.

Les crides contra l'ús dels pedrenyals van ser abundoses. A nivell general hom recorda que n'hi hagué els anys 1575, 1581, 1584, 1585, 1588, 1595, 1602, 1606 o 1613,² i com es concretava a les Corts de 1585, «specialment los petits vulgarment anomenats pistolets [...] com a arma proditòria, falsa y no utilosa per a la guerra, maligna e indigna de nom de arma».³ També al Priorat es van fer crides contra l'ús dels pedrenyals, que aquí anaren a càrrec del prior de cartoixa i de les quals se'n coneix una bona mostra, recollides al llibre de la Cort de la Vilella Alta:⁴

«Ara hoiats que us notifiquen y fan a saber a ttot hom hieneralment per manament de la senyoria que no sie deguna persona de qual grau o condició que sie que no gose aportar pedrenyal larch ni curt per la vila de nit ni de dia, palesament ni amagat ni desparar aquells de dintre la vila, en pena de sent sous y les armes perdudes y guart si qui gordar sia, que amor ni gràcies non aurà».

«Ara ojats que us fem a saber per manament del molt reverent pare don prior que no sie ninguna persona de qualsevol grau o condesió sie que a tota hora en avant gose portà ninguna manera de armes en pena de deu liures y les armes perdudes».

Aquestes dues crides, indatades, són de cap a 1600 i la segona és probable que sigui de 1601. Es pot observar com a la primera la prohibició es concretava als

pedrenyals, mentre que la segona s'ampliava a qualsevol tipus d'arma i, a més, es duplicava la quantia de la pena,⁵ el que ve a dir que la primera crida no devia ser gaire efectiva i que en tot cas només canviaren el tipus d'arma que portarien més o menys a la vista.

En ser una senyoria eclesiàstica, en alguna ocasió la prohibició de l'ús de les armes es complementava amb altres mesures amb la finalitat d'assegurar la celebració dels actes litúrgics, tal com mostra la crida que féu el prior Lluís Telm, el 27 de desembre de 1586:

«Item mana sa senyoria que mentres se celebra la missa, vespres o altres qualsevol ofisi divinal, nengú gose desparar pedrenyals, ni sonar guitares o altres instrumens de música fora de la iglésia, ni fer albiges, ni ballar, o de qualsevol altra manera inquietar o destorbar lo ofisi divinal, sos pena de star deu dies a la presó y quiscuna vegada les armes y instruments perduts».

Mentre es deia missa, doncs, no només es prohibia l'ús dels pedrenyals, sinó també la música, el ball i qualsevol tipus de celebració al carrer. Les crides per impedir el ball —particularment davant l'església o de nit pel carrer— o el joc —a l'hora de missa, de la processó, o quan fos— són també freqüents i cal relacionar-les amb les creences de l'època que els consideraven pecaminosos. Un altre exemple de crida contra el joc és la següent:

«Vuy qui contam a xi de agost del any 1599, mane lo senyor don Juan Vallero, prior del monestir d'Escala Dei, en pena de xv sous, que ningú no sie que gos gugar en ninguna manera de goch en dies fanyés. v sous pera al senyor y altres v sous per al balle y altres v sous per a l'acusador, y si lo senyor o execute, los x sous per a el. U garde si qui a guarda sia, que no na auran remesió ninguna [...]».

O bé la que veurem més endavant, de 1615. Les crides per les armes continuaren. N'hi hagué, almenys, el 1608, 1612 (dues), 1615, 1629 i 1633:

«Vuy qui contam a viii de gun any 1608, mane fra Pere Carbonel, balle general del priorat [...]. Y més lo matex loch, dia y any sobredit, pose pena lo matex balle general que ningú no gose portà de nit ninguna manera de armes de nit, en pena de tres liures, y ningú no gose desparà ninguna manera de armes, en pena de tres liures y les armes perdudes».

«Ara ojats vos fem a saber a totom en generalment que nin no gose portà pedrenyal armat de nit ni de dia, per la villa armat, ni gose

desparà en lo clos de la villa, ni gosen portà dages larges que no sien de la mida, en pena de tres liures y trenta dies a la presó, y asò mane fra Jaume Molleó balle general del priorat. Y guarit qui guardar sia. Feta la crida a 24 de guny del any 1612».

«Vuy qui contam a 14 de setembre del any 1612 se son fetes les crides del nostre senyor rey don Felip en la plasa del loch de la Vilella d'Amunt y per manament de fra Jaume Molleó balle general del present loch que ningú no gose tenir pedrenyal ni pistola ni pistolet en la mateixa pena questà en la crida del senyor rey està de sinch sentes liures los plebos y deu any de galera y lo que no, les tindrà galera perpétua. Fan testimoni tot lo sobredit en Pere Masip y en Miquel Espills, tots del loch de la Villela d'Amunt feta de mà de mi Miquel Bonet notari del loch de la Villela d'Amunt».

Si a la darrerria del segle ^{xvi} Montsant era el centre de les activitats d'en Gassió — un bandit natural d'Ulldemolins, mort el 1592—, a l'inici del segle ^{xvi} hi actuava un altre bandoler prou conegut, Miquel Morell, d'Alcover. D'ell, el 3 de maig de 1605 el virrei, duc de Monteleón, escrivia al rei informant-lo del perill que suposava, i deia que «entrado de Aragón y puniéndose después debaxo de tierra, vaga inquietando aquella y a los frailes de Scaladey». Aquest mateix any Morell actuava si més no a la zona de Prades i es diu que llavors portava una quadrilla formada per uns seixanta o setanta homes, el que el feia molt terrible. Va actuar fins el 1613.⁶

És possible que aquestes crides hi estiguin relacionades, sobretot la darrera, de procedència reial, i que pel que fa les penes contrasta fortament amb les que imposaven els priors de cartoixa. Altrament, no és cap excepció dins el que s'estilava a les crides reials. Però sí pel que fa al Priorat, acostumats a la benignitat dels cartoixans.

La següent crida és del prior Jeroni Tristany, de 1615, on novament barreja la prohibició de les armes —pedrenyals i dagues— i la dels jocs entre setmana i la festa a la nit:

«[...] que ningú no gose presuma dins lo clos de nostres villes de nit desparar armes de foch que no sie ab companyia de la justicia, ni fer albades post lo sol, ni portar dages fora de la mida dins les villes, ni gugar a cartes de qualsevol manera de goch, ni gugar a pilota los dies fanyes, en pena de tres sous y lo ters per al acusador y [tatxat: trenta dies de presó] y mersé del senyor. Guade si qui guardar si aurà [...]».



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: agapit.franquet@gmail.com
43361 LA MORERA DE MONTSANT

Assenyala una excepció per a l'ús de les armes: es podien disparar si era en «companyia de la justícia». Es pot referir a les partides de gent armada de la germandat o «Unió». Com deien a Ulldemolins el 1606, «dita Unió és ab varios pobles per perseguir y fer pérdrer los **bandolers**».⁷

Les darrers crides que coneixem són prou més tardanes, tot i que segueixen insistint en termes ben similars a les anteriors:

«Vuy als 4 de abril any 1629, per manament de Pere Vinya de la para del loc de Povollada, com a lochtinent de balle general del priorat d'Escaladei, a fet fer crida per Juan Audier, nunsio de dit priorat, que nigura presona gose portar nigura manera de armes per la vila de nit ni de dia, so en pena 3 lliures, tres mesos de presó [...]».

«Avui, al primer de maix any 1633 [...], se féu crida per manament del senyor balle que ninguna persona de allí al devant no gosàs tirar en ninguna arma de foch dintre la vila de nit sos pena de sinch sous, dich 5 sous».

La primera ens mostra la presència d'un lloctinent de batlle general, un càrrec que en aquesta ocasió no era a les mans d'un cartoixà; i també la del nunci del priorat. El batlle general disposava d'un oficial que recorria les viles de la senyoria fent les crides o bé executant els manaments del batlle general. En aquest cas, Joan Audier, era veí de Gratallops.

La segona crida, a diferència de les anteriors, sembla més de caràcter local, ja que la fa el batlle de la Vilella Alta i no concreta que la faci en nom del batlle general o bé en nom del prior. Altrament, la pena que imposa és molt baixa. És possible que en aquest cas la crida només s'hagués fet a la Vilella i per atendre un problema d'ordre intern a la vila.

I contràriament a les prohibicions, hi havia l'obligació que tothom disposés d'armament a les seves cases. No és tractava però de pedrenyals sinó d'arcabussos o escopetes. També en aquest cas la senyoria feia crides i imposava penes als infractors:

«Ara ojats que us fem a saber per manament de fra March Brescanet, per lo molt reberent pare don Antoni Miret, prior del monestir d'Escaladey, senyor del present loch de la Villela d'Amunt, vol y mane a tots generalment a tots los caps de cases del present loch que dins lo termini de quinze dies de vuy avant comtadós, agen de tenir ca hu en sa casa una escopeta o arcabús molt bé y a punt com si avian de pelear, ab una liura pólvora, una liura de mecha y una liura de pilotes de plom, y estés an tenir aparelades sempre que ls seran demanades per lo dit senyor o sos offesials, y qui lo contrari

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

farà, en pena de xeyxanta sous y a la mersè del senyor, y guarí qui sia de guardà».

Aquesta crida és de cap a 1601 o 1602. La següent, però, és més ben datada. Assenyala la mateixa obligació —i la mateixa pena per als infractors— no només de tenir armes, sinó de tenir-les a punt i a disposició de la senyoria:

«Vuy qui contam a 14 de giner de 1613, posam pena yo, en Pere Yvora y en Fransesch Oró, jurats del present any per manament de fra Jaume Molleó, balle general del priorat, en pena de tres liures, an Escoda y an Criveler y an Ardèvol y an Seres y an Espills y an Bonet y a na Revulla y an Labaria del perche y an Racamora y an Pere Masip y an Barsaló y an Juan Revul y an Guilem Labaria, que dins un mes tingin escopetes o arcabús y provesió de pòlvora y de pilotes».

Les armes havien d'estar a disposició de la senyoria, i sortir quan així fos manat, com mostra la següent crida de 1633, amb la qual tanco aquesta breu nota: «Als 21 de agost 1633 an comensat a exir al sometent los senyors de jurats per rao de un manament que vingué de fra Miquel Piquer, balle jeneral del priorat».

Ezequiel GORT i JUANPERE
Agost de 2007

¹ HERNÁNDEZ, Xavier. *Història militar de Catalunya*, v. III, p. 175.

² HERNÁNDEZ, Xavier, Op. cit., v. III, p. 174. SALES, Núria. *Història de Catalunya*, v. IV, p. 98.

³ SALES, Núria. *Ibidem*.

⁴ *Llibre de la Cort de la Vilella d'Amunt*. 1578, pàssim. Ms. de 1578-1847, inèdit. Tots els textos que segueixen corresponen a aquesta font.

⁵ En el primer cas la pena era de cent sous, és a dir, cinc lliures, mentre que en el segon assenyalen deu lliures, que eren dos-cents sous.

⁶ CAVALLÉ, Joan. «Entre la guerra civil del s. xv i la guerra dels Segadors», dins DDAA, *Alcover, una història*, p. 153.

⁷ ESTELLA, Jaime. *Apuntes útiles de hechos antiguos y modernos de Ulldemolins*, ms. de 1881, inèdit, p. 53.



Pedrenca, Natura i cultura a Montsant

Inscrita al Cens General d'entitats d'Educació ambiental

Oferta pedagògica al Parc Natural de la Serra de Montsant:

- Excursions guiades de tot el dia.
- Excursions familiars de migdia.
- Itineraris interpretatius:
Flora, Fauna, Geologia, Cultura i Història.
- Activitats d'Educació ambiental.



www.pedrenca.com / pedrenca@pedrenca.com

Telèfon. 690.25.12.95

carrer de la Font, 2 43361 La Morera de Montsant PRIORAT

CASA PORQUERES

EMBOTITS ARTESANS

JOSEFINA PORQUERES BORRÀS

10.16833-T

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

Diari d'un casal d'estiu...



 L'estiu ja s'acaba, quin rotllo, ara torna cap a Reus, trigaré a veure els col·legues del poble. Aquest any ens hem portat força bé entre nosaltres, hi ha hagut bon rotllo tio!



Bons esmorzars i nous llocs a explorar.



Això sí, el que no aguanto són els quaderns d'estiu!!!



 A mi el que més m'agrada de l'estiu és l'olor de les flors, el piu dels ocells i els colors de les papallones!

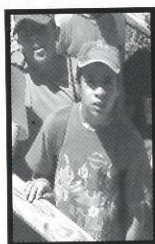
Quins paisatges més bonics que hem vist!





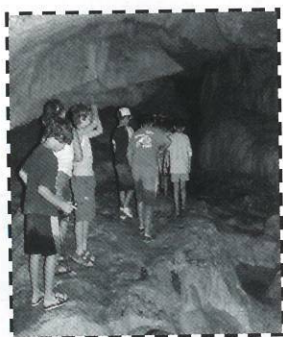
 Doncs sabeu què? Jo a l'estiu me punxo !
I... Me cansooo !

Quin fart de córrer amunt i avall !!



 Miauuuuu

¡Lo mejor la Cova
de la Taverna! Que
pasada! ¡Estaba
habitada!!!



♂ Mahabul! Homes de plàstic d'Ulldemolins i La
Morera, sense mi, Skjorghi, perdre's a la cova...





 *M'han molat les gimcanes amb la màquina del temps. Hem estat al futur, a la revolució industrial, a l'edat mitjana, a l'origen de les primeres civilitzacions, a la prehistòria i fins i tot hem vist com es van formar la Terra i l'univers.*



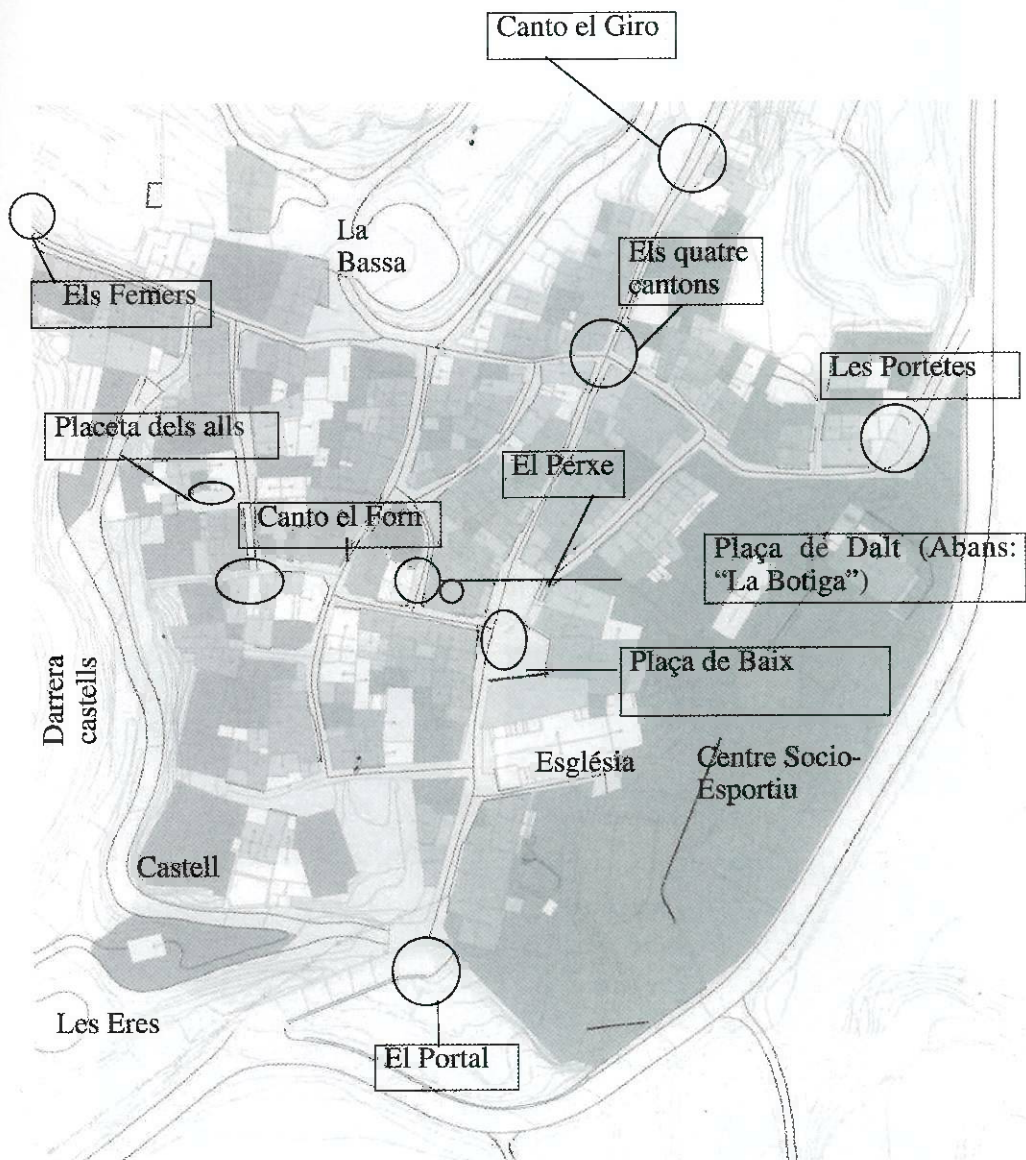
 *A mi el que més m'ha agradat és anar d'acampada! Oh... però no vaig poder prendre els gats.*



Quina sooon, l'endemà al matí, sort que vam anar a banyar-nos al riu!



 *Ssss ssss, pareu de xerrar que fan el pregó, comença la Festa Major!*



Plànol de La Morera indicant el nom de cada lloc

EL TEMPS HO CANVIA TOT

En tota població, per a situar les cases i els edificis, s'ha donat nom als carrers i a les places. Són els noms oficials, aquests poden haver variat al llarg del temps per circumstàncies diverses. A La Morera de Montsant, tenim cinc noms de carrers i dos de plaça: Major, La Font, Bonrepòs, Obach, La Bassa, Ciutadella, Plaça de La Font i Plaça del Priorat. Tots ells responen a una lògica: Major perquè passa per l'església, l'Ajuntament i la plaça, La Font perquè és el camí a la Font; Bonrepòs perquè va en direcció a Sant Blai, antic Monestir de Bonrepòs; La Bassa perquè envolta La Bassa; Obach per ser estret i ombrívol i Ciutadella per estar a la part alta del poble.

Però també, en tota la població hi ha uns noms que indiquen llocs que no estan en cap registre. Són noms que la gent ha anat dient al llarg del temps i que el poble els ha fet seus. Són els noms populars que no canvien al llarg del temps. El pitjor que pot passar és que s'oblidin, i perquè això no passi hem preguntat al Ramon Sabaté quins són aquests noms populars, aquells que ell recorda i els hem escrit tal i com ens ho ha dit.

En el plànol adjunt del nucli de La Morera de Montsant, hem indicat la situació amb una fletxa i el nom de cada lloc. Hem afegit els nom dels edificis i llocs més representatius del poble per facilitar la seva ubicació

Ricard PASANAU i PAIRÓ
Agost 2007.



Fotografia de la Bassa a l'hivern

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: santiagovila@wanadoo.es
Carretera Nacional 240, km. 42
TELEF.: 977 87 12 86

43440 L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

SALVEM EL CRANC DE RIU AUTÒCTON

El Parc Natural de la Serra de Montsant està realitzant molts esforços per conèixer millor els ecosistemes, les espècies que ens caracteritzen i què és el que cal protegir. Un dels estudis al que més atenció s'està dedicant actualment és el del cranc de riu autòcton (*Austropotamobius pallipes*).

Aquests darrers anys, les poblacions de cranc de riu autòcton s'han vist reduïdes, i, fins i tot, han arribat a desaparèixer a gran part de la Península Ibèrica.

El cranc és un element molt important en els ecosistemes que ocupa, ja que és el principal reciclador de matèria orgànica i un recurs energètic per altres animals. Així doncs, la pèrdua d'aquesta espècie, a més de ser una amenaça per la biodiversitat, causa problemes a l'ecosistema.

És per aquests motius que gaudeix de diferents figures de protecció:

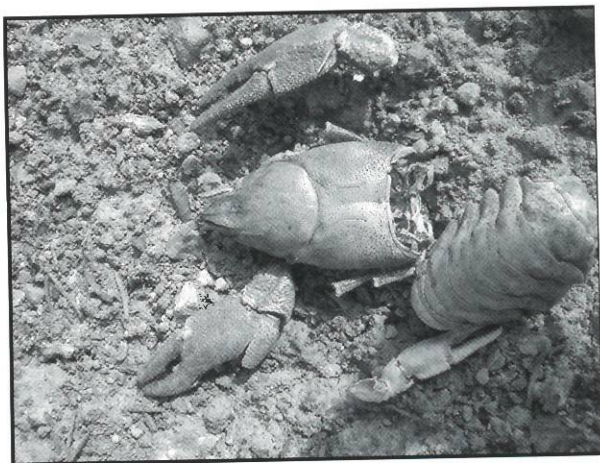
-La Llei 12/2006, de 27 de juliol, de mesures en matèria de medi ambient i modificació de les lleis 3/1998 i 22/2003, relatives a la protecció dels animals de la Generalitat de Catalunya, inclou el cranc de riu autòcton en la relació d'espècies protegides de la fauna salvatge autòctona. "Se'n prohibeix la caça, la captura, la tinença, el tràfic o el comerç, la importació i l'exhibició pública, tant dels exemplars adults com dels ous o les cries, i també de les parts o restes, llevat dels supòsits especificats per reglament. Aquesta prohibició afecta tant les espècies vives com les dissecades i tant l'espècie com els taxons inferiors."

-A nivell internacional, el cranc de riu autòcton és una espècie inclosa a l'annex II i V de la Directiva Hàbitat (92/43/CEE del Consell, de 22 de maig de 1992) relativa a la conservació dels hàbitats naturals i de la fauna i la flora silvestres. Aquesta espècie també es troba inclosa als annexos 2 i 3 del Conveni de Berna.

Les causes de la davallada de les poblacions de cranc de riu autòcton són, entre altres, la forta expansió del cranc de riu americà (*Procambarus clarkii*), la captura d'exemplars per part de caçadors furtius, la contaminació de les aigües i els períodes de sequera.

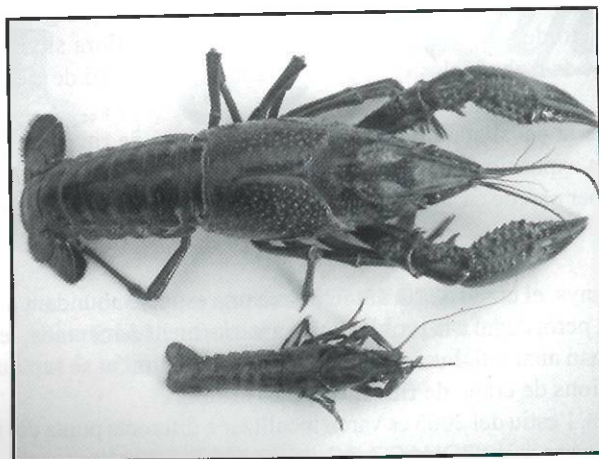
Fins fa pocs anys, el cranc de riu autòcton era una espècie abundant a la Conca del riu Montsant; però, degut a la problemàtica anteriorment esmentada, les poblacions que hi havia han anat reduint-se i desapareixent. Actualment se sap que la situació de les poblacions de cranc de riu autòcton és crítica.

Per altra banda, l'estiu del 2005 es varen localitzar a diferents punts del riu Montsant individus de cranc roig americà.



Restes de cranc de riu autòcton trobades a Montsant

A la Península Ibèrica ja s'han comprovat els efectes de la introducció del cranc roig americà. Just després de la introducció, el cranc roig americà comença a créixer ràpidament i provoca efectes negatius a la comunitat degut a la seva voracitat. Pot produir canvis a la xarxa tròfica i, fins i tot, pot eliminar els recursos tròfics, afectant a la productivitat de la zona (reducció de la biomassa vegetal i la regressió d'algunes espècies d'animals, com per exemple els mol·luscs). Per altra banda, és el vector de l'afanomicosi, una malaltia infecciosa causada pel fong *Aphanomices astaci* que és mortal pel cranc de riu autòcton. Així doncs, el cranc de roig americà és una amenaça per la biodiversitat. A més, de tenir efectes negatius sobre l'estructura física del terreny degut a la seva activitat excavadora durant l'època reproductora, i produir danys als cultius que hi ha a les vores dels rius.



Exemplars de cranc roig americà trobats al riu Montsant

Per aquest motiu, el Parc Natural de la Serra de Montsant, conjuntament amb La Diputació de Tarragona i l'Obra Social "La Caixa", estem duent a terme un projecte per tal de controlar les poblacions de cranc roig americà i afavorir les poblacions del cranc de riu autòcton que, actualment, es troba en perill d'extinció.

La vostra ajuda és fonamental! En el cas que vegeu un cranc, tant si és roig americà com si és autòcton, és molt important que ho comuniquem a l'equip de gestió del Parc Natural de la Serra de Montsant trucant al 977 82 73 10 o bé enviant un correu electrònic al pnmontsant.dmah@gencat.net.

Balbina Gelonch García
Agost 2007



**Parc Natural
de la Serra
de Montsant**



DIPUTACIÓ DE
TARRAGONA

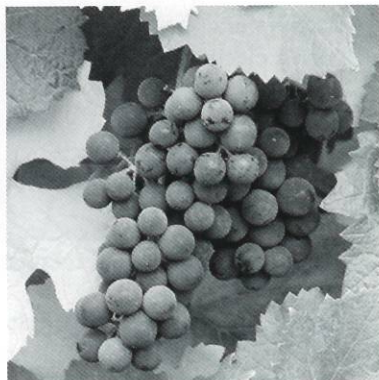
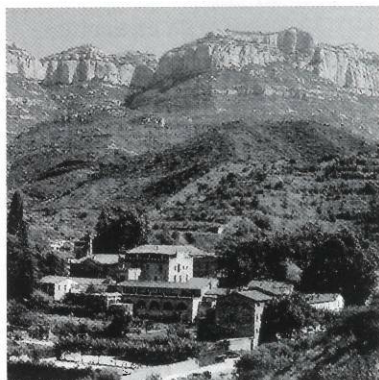


Obra Social
Fundació "la Caixa"

Cranc de riu autòcton



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

EL PUNT SOBRE LA I

Mirant el cingle des del camí dels Fareus, que és el que va al Grau del Carabassal, més enllà de la Roca del Xollat, s'hi divisa com una mena de capella de color groc de regulars proporcions esberlada a la roca que quan plou molt, s'hi forma un saltant d'aigua que corre de cara avall seguint una lleu depressió. El sender del Grau del Carabassal hi passa pel mig. D'aquesta depressió se'n diu el "Sac del Portaler" però hom té els seus dubtes per dilucidar si d'allò se'n diu "sac" o "salt". He consultat diversos mapes antics i moderns però no m'aclareixen el dubte.

Penso que als mapes del Montsant n'hi ha bastants de noms equivocats. Igual va passar amb el "Bidobar" en lloc de "Vidaubar" com l'anomenaven la gent de La Morera. Els habitants de la zona quan veien un element singular del terreny o de la roca ho expressaven d'una manera simple, directe, clara i elemental, però sempre encertada.

També a l'occident de La Morera seguint l'ample sender que es dirigeix a Cabassers, al cap de mitja hora més o menys, es troba, a l'esquerra, el camí ara convertit en pista, que condueix a les Coves Roiges i a la Mongia. Allí s'inicia una lleu torrentera sense pretensions que més avall i damunt d'un revolt molt pronunciat del camí es converteix en un vertader salt de regulars proporcions. Als mapes de Montsant en diuen "Barranc del Cel" i no "Barranc del Salt" com sembla que hauria de ser.

Com aquests exemples en trobaríem d'altres que potser caldria corregir per mantenir la fidelitat als avantpassats que tan encertadament els van posar els noms. Aquesta és la nostra opinió.

Ramon CUADRADA i ORNOSA

Agost de 2007

LA MORERA DE MONTSANT

DISSABTE DIA 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 DEL.**

12'00h. Eucaristia de Festa Major en Honor a la Mare de Déu a l'església parroquial. A continuació, davant de la façana, benedicció de la imatge de la Mare de Déu del Miracle i actuació de la **COLLA GEGANTERA I GRALLERA.**

13'15h. A la sala de l'Ajuntament inauguració de l'Exposició "Mapes Excursionistes de la Serra de Montsant (1963-2007)" a càrrec de Biel Roig

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

20'00h. Ball de tarda amb el conjunt **DOBLE R.** Elecció de la Pubilla i l'Hereu, ball del ram i del fanalet.

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

DIUMENGE DIA 9 DE SETEMBRE

18'00h. Espectacle infantil amb el grup **ARLEQUÍ**

21'00h. Sopar popular al local social. Concurs de truites.

A continuació ball tradicional amb el grup **TRENCASONS** i per acabar la vetllada festa disco.

DILLUNS DIA 10 DE SETEMBRE

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

24'00h. Engrescarem la nit amb la mateixa orquestra.

DIMARTS DIA 11 DE SETEMBRE

13'00h. XXIIIa. Ballada de Sardanes al local social amb la Cobla **PARE MANYANET de Reus**

OR 2007

SCALA DEI

DIVENDRES DIA 21 DE SETEMBRE

22'00h. Inici de Festes

22'15h. Festa de disfresses "**El món medieval**" acompanyada de sopar pels participants. A continuació, Ball Disco

DISSABTE DIA 22 DE SETEMBRE

9'00h. Itinerari al voltant de la Cartoixa d'Escaladei (Pietat, Pregona i Coves Roges). Esmorzar popular pels participants a la mateixa Pietat.

18'00h. Torneig de futbol entre solters i casats

20'00h. Ball de tarda amb el grup **MALAMBO'S**

24'00h. Ball de nit amb el mateix grup

DIUMENGE DIA 23 DE SETEMBRE

11'30h. Jocs per la mainada

17'00h. Tradicional concurs de bitlles

19'00h. Concurs de pastissos i xocolatada popular

23'00h. Bingo

23'30h. Karaoke

DILLUNS DIA 24 DE SETEMBRE

9'30h. Matinades i cercavila a càrrec de la **COLLA GEGANTERA I GRALLERA DE LA MORERA DE MONTSANT-SCALA DEI**

12'00h. Missa Solemne en honor a la patrona del poble, la Mare de Déu de la Mercè.

13'00h. Ball de Vermouth amb el duet **ELEGANTS**

17'00h. Entrega de premis de tots els concursos

18'00h. Fi de festes



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

Amb dos tiros tres perdius; dos a terra i una al vol

Les converses entre caçadors acaben tenint totes un moment en que s'expliquen els uns als altres les proeses que recorden amb més intensitat. Quan del que es parla és de la caça de la perdiu gairebé sempre s'acaba escoltant alguna frase que fa referència a la perícia que comporta haver aconseguit un bon nombre de peces amb una mínima quantitat de trets.

L'article d'aquest any reprèn la temàtica de la cacera de les aus que vam començar l'any 2005. En aquella ocasió ens van centrar sobretot en la captura de les aus de mida mitjana i petita. Vam deixar per més endavant escriure sobre la cacera dels ocells de mida gran destinats a l'alimentació humana. I aquesta ha estat la tasca d'enguany.

Amb els anys l'activitat ha canviat encara que no ho ha fet de manera substancial. La caça amb l'escopeta és en l'actualitat l'única que es practica, però ja s'emprava força a la primera meitat del segle XX. S'han abandonat pràcticament del tot les altres tècniques i recollir-les ha estat la nostra ocupació fonamental.

Diverses han estat les persones que han fet aportacions que ens han permès complementar l'escrit: el Joaquim Figueres, el Joan Barrull i la Isabel Mate ens han proporcionat fotografies. El Ramon de cal Mestre i l'Àngel de cal Grau ens han cedit objectes per al reportatge fotogràfic. La Juanita Figueres ens ha ajudat en les receptes. Volem agrair el suport i els comentaris de les persones que saben de l'elaboració d'aquests articles i que esperen la seva publicació.



Perdiu roja. (Foto cedida Joan Barrull i Isabel Mate)

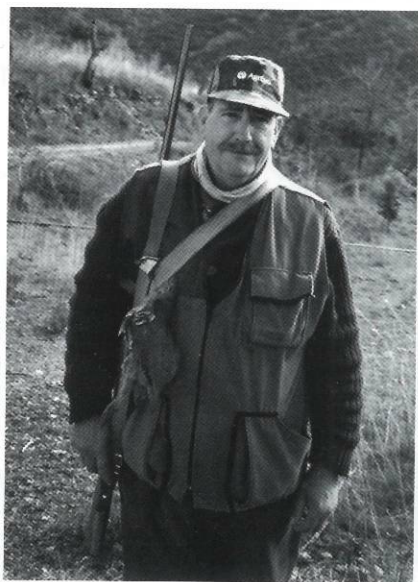
CAÇA DE LA PERDIU

La perdiu pel gener busca el joquer;
pel febrer, el niu a fer;
pel març tres ous nats;
per l'abril tot el dia al niu;
pel maig piu piu per les mates;
pel juny ja són com el puny,
i per l'agost no les agafa qui vol.

Les diverses dites que recullen les fases de la vida de la perdiu denoten l'observació a que està sotmesa aquesta espècie cinegètica molt preuada a causa de la seva mida, pel tipus de carn semblant a les gallinàcies i per la seva abundància. La dita que hem recollit del Costumari Català de Joan Amades s'ha d'adequar al cicle de vida de les perdus del nostre territori: una mica més tardà a La Morera per les condicions climàtiques que s'hi donen. Abans d'aparellar-se les perdus van en ramat. Els mesos de gener i febrer és quan s'aparellen. Fan el niu a terra en una aclofeta allunyada de les altres parelles que també nien. Tenen un territori propi que els perdigots es preocupen de defensar barallant-se amb els altres mascles. Acostumen a fer el niu quasi sempre al mateix lloc. Al llarg del més d'abril ponen dia per altre fins acumular entre 12 o 15 ous. Per Sant Isidre estan covant i al voltant de Sant Joan esclaten els ous. A meitat del més de juliol les perdiganetes ja fan voladetes. És en aquesta època quan són més febles i moltes de les cries són

víctimes dels diversos depredadors: garses; alguns mamífers, especialment les guineus; i les rapinyaires. Per defensar les perdiganes la mare fa veure que està ferida i fa una volada curta per enganyar els depredadors. Les cries que segueixen la mare es dispersen s'amaguen i s'aplanen per tal de quedar ben camuflades fins que passa el perill. La mare les crida i les torna a reunir. Tot i així els ramadets tenen moltes baixes.

Les perdus surten a menjar a punta de dia. A les hores fortes de sol s'estan a sota de les vinyes o al bosc prenent l'ombra. Mengen tota mena de gra, (blat, ordi, civada) "a les garbes es fotien grosses en quinze dies". L'herba tendra i els vegetals dels horts els proporcionen la hidratació necessària.



Joaquim Figueres en una jornada de caça. (Foto cedida Joaquim Figueres)

També mengen raïmets, enciam, alfals i lleguminoses dels horts com cigrons i pèsols. A la tardor consumeixen aglans, olives, gra de mata o de púdol. En la seva alimentació també s'inclouen cucs (tartanys) i llangostes. Els agrada rebolcar-se a la terra fresca especialment per desaparassar-se i en l'època de canviar la ploma. A la nit s'ajoenen davall dels marges i fan una maniobra de distracció per tal de despistar els possibles depredadors. En l'últim moment, just abans de posar-se a dormir, fan una volada i s'ajoenen en un lloc diferent del que havien estat fins llavors.

Després de la Guerra Civil hi havia molta abundància de perdius i de conills. És possible que la causa es pugui trobar en el fet que durant la guerra i els primers anys de la postguerra les escopetes van ser requisades i només es podien capturar pels mètodes tradicionals. En l'actualitat és patent l'escassetat d'aquesta mena d'ocells. La disminució notable del nombre d'exemplars pot tenir la seva explicació en dos fets que gairebé van coincidir en el temps: la generalització de la possessió d'armes de foc que es va produir amb la regularització del permís d'armes a mitjans dels anys 50 i els canvis en les pràctiques agrícoles que van comportar l'arribada de l'economia de mercat al nostre país. La desaparició progressiva dels sembrats va limitar molt les possibilitats d'alimentació de les aus granívores. La generalització de la utilització de productes fitosanitaris també ha fet reduir el nombre d'efectius.

Últimament el Parc Natural de la Serra de Montsant està impulsant la recuperació del conreu dels cereals per tal d'afavorir el reviscolament de les poblacions d'aquestes aus i del conjunt de la cadena tròfica que en depèn. S'han concedit subvencions a les associacions de caçadors per tal de que alguns dels terrenys que antigament estaven sembrats tornin a ser productius.

La caça de la perdiu està regulada per la veda. (Al voltant de la pilarica ja es poden començar a caçar). Antigament es podia caçar qualsevol dia de la setmana, però en l'actualitat només està permès fer-ho els dijous i els diumenges. La veda s'acaba a començaments de febrer.

Abans la veda es respectava de manera estricta en els terrenys que quedaven exposats a la vista dels altres habitants del poble, però en indrets més allunyats el compliment disminuïa.



Llacera parada pel Joan «Seren».
(Foto Joan Ferran)

Caça amb llaceres.

Sembla que l'ús de les llaceres es va introduir a La Morera a partir del costum de Poboleda i era utilitzat només en algunes cases. L'últim que escampava



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 13 03
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT
(Priorat) TARRAGONA



Detall del mecanisme de la llacera.
(Foto Joan Ferran)

llaceres sobretot per les terres de llicorell era el Joan “Merlo”.

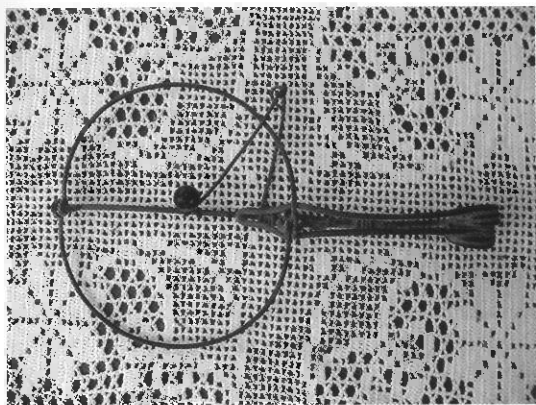
La llacera era un parany en tensió que aprofitava la flexibilitat d'un lluc corbat d'avellaner d'aproximadament un metre de llargada clavat al terra i que es mantenia en tensió subjectat per un mecanisme inestable. A l'extrem superior se li lligava un llaç, fet últimament de fil d'empalomar. El mecanisme de subjecció consistia en un arquet clavat al terra fet també amb un lluc prim d'avellaner, una pedra més o menys plana col·locada sota l'arquet i un bastonet lligat a la part superior del lluc. El bastonet amb un dels extrems tallat al biaix servia per fixar l'esquer, que acostumava a ser una oliva madura, a la pedra. En activar-se el mecanisme el lluc es redreçava, el llaç s'estrenyia i l'animal

quedava penjat pel coll fins que s'asfixiava.

De llaceres se'n paraven al voltant d'una dotzena i cada dia es resseguien. Amb les llaceres s'atrapaven sobretot perdius i també els tords i les merles.

Caça amb rateres i lloses.

Antigament, i més modernament per tal estalviar-se la possible pèrdua de les rateres metàl·liques, s'utilitzava per atrapar perdius la llosa que ja s'ha descrit en l'article de l'any 2005.



Ratera amb cua, per a perdius, de cal Mestre.
(Foto Joan Ferran)

Les rateres destinades a la captura de les perdius s'utilitzaven preferentment en dues èpoques de l'any: després de segar i en l'època de collir olives. S'utilitzaven les rateres de cua que tenen un diàmetre de més de 10 cm i prou força per colpejar les aus de mida gran. Les rateres que es paraven en els sembrats acabats de segar es col·locaven prop de les garbes que “es coïen al sol” esperant el moment de ser

transportades a les eres, a un pam o dos de distància. Com esquer s'utilitzava una espigueta de blat. El Pepito Miró en parava a les Solanes. A l'època de les olives, que anava d'abans de Nadal fins finals de febrer, les rateres es col·locaven sota les branques dels olivers situats a les vores dels boscos. L'esquer era una oliva madura. Es paraven entre 10 i 12 rateres sense canviar-les de lloc durant una setmana. Cada dia es resseguien al matí i al vespre. En aquesta mena de paranys també es capturaven tords, merles, pinsans, pitalls, pitallets, capinegres, estornells i tudons entre d'altres.



Escopetes de caça. A l'esquerra amb gallets i a la dreta motxa.

(Foto Joan Ferran)

Caça amb escopeta.

La utilització de l'escopeta permet aconseguir les preses amb molta més facilitat que les altres menes de pràctiques. Les armes de foc permeten matar les preses a distància. Les escopetes s'han anat perfeccionant amb el temps i han millorat l'abast dels projectils i l'eficàcia pel que fa a la punteria.

Les primeres escopetes eren de pistó i es carregaven per dalt. Després van aparèixer les d'agulla. Poc abans de l'aparició de les anomenades "motxes" que van ser les més esteses se'n van veure algunes amb gallets. Després del final de la guerra del 1936-39 alguns dels caçadors van utilitzar fusells que havien quedat abandonats en la retirada de l'exèrcit republicà.

La despesa que comportava l'adquisició de l'escopeta feia que se n'intentés treure el

màxim profit i que les usades passessin de mà en mà tot i que no fossin les més actuals.

Per tal que la caça d'aus amb escopeta sigui profitosa són imprescindibles una sèrie de condicionants per part del caçador: ha de ser un molt bon observador del paisatge proper que l'envolta, ha de tenir un bon coneixement dels costums i de les maneres de reaccionar de les espècies que vol capturar i ha de tenir destresa amb l'arma i bona punteria.

Caçar a la guaita.

La despesa que comportava la compra o la fabricació dels "tiros" feia que s'intentés aprofitar-los al màxim. Al voltant d'aquest aprofitament hi ha una sèrie de dites que els caçadors s'expliquen els uns als altres. Així es diu que s'ha fet carambola quan amb dos "tiros" d'una escopeta motxa s'ha aconseguit matar dues perdius abans de tornar a carregar. També compta que amb un sol tret es pugui matar més d'un exemplar. Entre els caçadors també es valora el fet d'aconseguir una bona quantitat d'exemplars amb el mínim de temps.



Perdiu entremig de l'escopeta automàtica i la canana. (Foto cedida Joaquim Figueres)

La caça a la guaita podia permetre als caçadors experts aconseguir una bona quantitat d'exemplars. Per un cantó calia conèixer els costums de les perdius i per l'altre tenir la paciència d'engegar el tret en el moment més oportú. El tirador es feia una barraqueta amb pedres, un mena de paret arrodonida que li permetés restar amagat al darrera assegut còmodament. Calia deixar uns forats per poder col·locar l'escopeta i apuntar. Hem recollit que es practicava força al Clot del Cirer, lloc al qual acudien les perdius a pasturar el picatge que hi creixia i que encara hi creix. La frase que dona títol a aquest article recull precisament un episodi de caça del Joan de cal Sereno en aquest indret.

També es feien barraquetes molt més lleugeres i provisionals per caçar les perdius en el moment que s'alimentaven en els espais conreats ja fossin

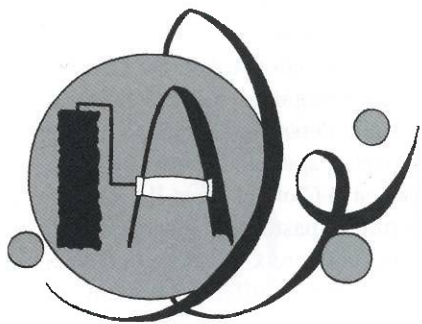
els sembrats o els olivers. Per triar el lloc on construir la barraqueta calia tenir els indicis suficients per no fer la feina endebades. El caçador s'havia fixat si en l'indret hi havia cagaradetes o si en altres ocasions se n'havien aixecat exemplars. Per fer l'amagatall s'aprofitava una mata que es buidava per dintre de manera que quedés espai suficient per poder seure amb tranquil·litat i esperar que arribés el moment oportú. Per acabar de completar el camuflatge s'afegia alguna branca que fes més espessa la cobertura i es tenia especial cura en tapar la part del darrera per evitar que els contrallums que es poguessin formar delatessin el caçador. Per tal d'aprofitar al màxim el tret s'escampaven unes quantes olives al terra fent una mena de regatera que atragués més d'una perdiu. Aquesta tècnica s'acostumava a practicar a partir de les dues de la tarda.

Reclam amb el perdigot.

En l'època d'aparellament (el mes de febrer) s'utilitzava un exemplar mascle, el perdigot, per atraure les perdius que buscaven parella. Aquesta tècnica l'acostumaven a practicar la gent més gran que no podia seguir el ritme d'activitat que comporta la cacera itinerant.

En un indret adequat del bosc es preparava un muntet de pedres que quedés ben visible a tot el voltant. Al capdamunt es posava la gàbia que contenia el perdigot. La part de baix de la gàbia estava mig tapada amb vegetació per tal d'estalviar al perdigot la visió de la mort dels seus congèneres. Les perdius atretes pel reclam que feia un cant característic s'acostaven i esperonades pel zel reproductiu feien sovint la dansa nupcial per aconseguir el favor del mascle. D'altres s'hi acostaven per tal de demostrar a les possibles competidores que aquell era el seu territori. El caçador esperava a l'aguait en alguna mena de barraqueta de les que s'han explicat més amunt i tirava quan s'havien aplegat uns quants exemplars.

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

Allianz



Gavaldà - Gisbert, S.L.

Sociedad de Agencia de Seguros

Avda. 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

Els reclams, que s'havien capturat prèviament, es tenien a casa en vàries gàbies metàl·liques i se'ls alimentava amb gra, fulles d'enciam i altres menges.



Gàbia del perdigot de Cal Grau.

(Foto Joan Ferran)

Reclam amb la perdiu.

Quan la perdiu covava (abril-maig) s'invertien els papers i el reclam utilitzat era el femení per tal d'intentar enredar els perdigots que estan solts a causa de l'ocupació de les femelles. El fet que aquesta pràctica coincidís amb l'època de veda comportava molta més discreció per part del caçador.

Caça a la rameta.

Aquest sistema es practicava a Ulldemolins i també es va utilitzar en alguna ocasió a les vinyes i els sembrats de Les Feixes Grans, de les Solanes del Pepito Miró i de les parades del Camí de Poboleda de cal Mateva. La finalitat de la pràctica era apropar-se el màxim possible als ramadets de perdius mentre pasturaven i així assegurar el tret. Amb aquesta pràctica es podia

aconseguir matar-ne més d'una amb un sol tret. Els caçadors de rameta quedaven amagats del cap fins a mitja cama darrera d'un ram format per 2 o 3 branques de mata amb els lluquets alts a les quals se n'afegien d'altres més petites per tal de completar el camuflatge. Al mig es deixava un espai buit per passar l'escopeta i poder apuntar.

En els mesos d'estiu, agost i primers de setembre, les colles de perdius amb les perdiganes ja grossetes acudien a menjar el gra que havia quedat en els sembrats després de retirar les garbes. Els caçadors aprofitaven els dies de vent per simular l'existència d'un arbust que se'ls anava acostant. Les fulles i els branquillons es bellugaven sense aixecar sospites entre les perdius. Quan estava lluny de l'objectiu el caçador es desplaçava agafant les branques de costat. En apropar-se més i tenir les perdius a la vista es tapava darrera la "rameta" i anava avançant mig ajupit amb l'escopeta a punt de disparar a la mà dreta. Amb la mà esquerra continuava sostenint la "rameta" al mateix temps que aguantava el canó de l'escopeta.

Caça amb el gos.

Aquesta és una tècnica itinerant de cacera. El caçador sol o en companyia i sempre amb l'ajut del gos que va a la recerca de la possible presa. És l'única tècnica que es practica en l'actualitat.

La compenetració entre el gos perdiguer i el seu amo ha de ser gairebé absoluta. Després d'un temps d'aprenentatge el gos, que generalment és molt dòcil, segueix ben de prop el seu amo i està atent al que aquest fa. El gos va seguint el rastre que



Fruits d'una jornada de caça.
(Foto cedida Joaquim Figueres)

ha deixat la perdiu i quan la té a prop es queda quiet i mirant en la direcció del lloc on està amagada. A partir d'aquest moment comença la feina del caçador. Després que el gos hagi aixecat la perdiu cal mirar atentament per veure l'indret on s'ha posat. És qüestió d'anar-li al darrera i acostar-se cautament amb l'escopeta preparada. El caçador espera el moment que la o les perdus es tornen a aixecar per engegar el tret. Un cop capturada la peça el gos la porta fins al seu amo.

Quan aquesta mena de cacera es fa en grup els caçadors avancen esglaonadament separats una distància d'entre 25 i 30 metres. Cal que els membres de la colla estiguin ben avinguts per tal d'evitar possibles accidents. La perdiu es pot aixecar en qualsevol direcció i el caçador en tirar instintivament pot ferir els companys de batuda. Entre els companys ha d'existir un llenguatge no explícit que indiqui als altres l'acció que té intenció de realitzar. Per altre part i com a mesura de precaució cal procurar situar-se sempre de manera que se sigui ben visible als ulls dels altres companys vigilant de no quedar tapat pels arbres baixos i les mates.

Consum.

Els plats preparats amb les perdus formaven part del règim alimentari habitual. Es menjaven pel gasto de la casa. A moltes de les cases aquestes aus sovint substituïen a la cuina les gallines i pollastres.

Hi havia força costum de menjar-les rostides fetes a meitats o a quarts segons la seva mida. Al rostit se li afegien patates escantonades i fregides. Amb les perdus també es preparaven succulents arrossos. Quan es menjaven al tros també es feien a la brasa.

Amb les perdus i també amb altres aus de mida mitjana com tords, merles i grives es prepara encara ara un caldo molt apreciat per la seva finesa. La mida de les llunetes que hi suren així ho indica. Als ingredients habituals per preparar el caldo s'hi afegeix una o dues perdus senceres. De la carn del bullit se'n poden preparar unes delicioses croquetes. Una altra opció és preparar una escudella amb patates escantonadetes, ceba i arròs.

El plat estrella en que intervé la perdiu com a protagonista és acompanyada amb farcellet de col". L'exquisidesa d'aquesta menja feia que en algunes cases es preparés especialment per Nadal. Recollim la recepta que ens ha proporcionat la Juanita Figueres: Les perdus fetes a quarts juntament amb els altres ingredients habituals es rosteixen amb oli. Per un altre cantó es bullen les fulles de col senceres.

Després s'escorren i es preparen els farcellets plegant convenientment les fulles, les petites senceres i les més grans a meitats. Els farcellets s'enfarinen i es fregeixen fins que queden ben rossets. Un cop llestos s'afegeixen a la cassola on s'han rostit les perdius. Es prepara una picada de metlles amb el suc del rostit, els fetgets de les perdius, all cru i pa fregit. Si convé s'afegeix una mica d'aigua i es posa a la cassola fins cobrir els talls. Després que faci xup-xup una estona ja es pot menjar.



Joaquim Figueres amb dues becardes. (Foto cedida Joaquim Figueres)

CAÇA DE BECADES I TUDONS

La cacera amb escopeta també es practicava per tal d'aconseguir altres aus que tenien prou carn com per compensar la despesa que comportava el tret. Quan se sortia a caçar no es tirava amb alegria. S'anava amb els "tiros" comptats: entre la mitja dotzena i la dotzena sencera. Així no s'acostumava a tirar ni als tords, ni a les grives ni a les tòtores en canvi si que eren objecte de cacera les becardes, els tudons i les xixelles.

Caça de la becada.

La becada és una au de pas que s'acosta a les nostres terres a l'hivern. Com més fred fa més venen. Es posen als llocs on hi ha una mica d'aigua així al barranc de l'Horta i al de Sant Blai en aquests indrets agafen els tartanys. A partir de mitja tardor, en el temps d'anar a la griva, també es poden trobar als alzinars de Montsant on picotegen per sota de les fulles i agafen cuquets i larves d'insectes. Van d'una

en una i es cacen al vol quan s'aixequen. Amb el fred estan ajocades al terra on no són visibles a causa de la coloració del seu plomatge. Tarden en aixecar-se i ho fan petant fort les ales. Després d'una volada curta en ziga-zaga es tornen a posar. Semblantment a la manera de caçar les perdius el caçador segueix el vol, mira on s'ha posat i es prepara per tirar-li quan torni a aixecar el vol. Es mengen de la mateixa manera que les perdius. Amb elles es pot preparar un bon caldo ja que tenen més greix que les altres aus.

Caça de tudons.

Havien estat objecte de captura amb les rateres. Més cap aquí van passar a ser caçats amb l'escopeta.

Fan els nius ben senzills al bosc a les branques altes dels pins i de les alzines. Crien de març a octubre i ponen un o dos ous. Mengen tota classe de gra de sembrat. Els agraden les veces, l'erp, les olives i les aglans. També s'alimenten de grans de raïm, de grana de púdol i del fruit de l'heura. El costum que tenen d'arreglar-se les plomes de bon matí prop de l'aigua fa que hagin estat objecte d'una modalitat

GUETA-LUPIA

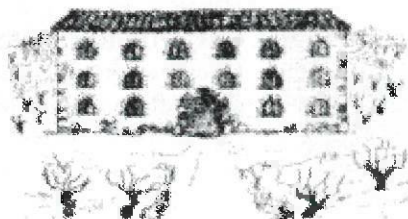
Negre de guarda

Fra. Fort

Semicriança



Bodegas



EL SI DEL MOLÍ
Criança

ELABORAT, CRIAT I EMBOTELLAT PER

BODEGAS BORDALÁS GARCÍA
Gratallops-Priorat-Spain

C/Consolació, 30
43737 Gratallops
Tel/Fax: 977 83 94 34
e-mail: bodegasbg@yahoo.es

Crta. T-710 Km9,5
43737 Gratallops
Tel: 977 83 95 13



Especialitat en:

- Cuina catalana
- Arrossos

Menú econòmic i variat

Bodes i Comunions

Local climatitzat

• 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/on/line/elrebot
43379 SCALA DEL (Priorat - Tarragona)



*Joaquim Figueres, Ramon Miralles i
Antonio Porcel amb les peces
capturades.*

(Foto cedida Joaquim Figueres)

també són objecte de cacera sovint com a complement d'altres objectius de caça quan es va dalt a Montsant, ja que nien als forats de les roques de la serra i als cingles de la costa.

moderna de caça a l'abeurada. De bon matí el caçador s'amagava en una barraqueta prop del lloc d'aigua i quan s'hi acostaven els engegava el tret. Esperava que la concentració d'exemplars fos gran per aprofitar el tret al màxim. L'època de màxima captura era el temps de plegar les avellanes.

La manera habitual de caçar-los és al vol. El caçador es passeja pel bosc i quan veu que s'aixequen espera mig amagat que tornin al lloc d'on s'han enlairat. En passar-li a prop engega el tret i espera que caiguin. Al començament de l'hivern acostumen a passar volades grans de 30 o 40 exemplars, aquest és un bon moment per provar d'encertar-ne uns quants. La manera més habitual de menjar-los és fregits.

Semblants als tudons, les xixelles

Vocabulari:

Erp: Lleguminosa que es cultivava com a farratge pels animals de tir. Molt fort i reforçant es donava als animals en poca quantitat "només un grapatet amb el puny estret" en una de les menjades.

Mata: Nom com es coneix en el territori el llentiscle (*Pistacia lentiscus*).

Becada (*Scolopax rusticola*): Ocell limícola de bosc d'uns 38 cm. Hivernant a les nostres terres. De plomatge de tons terrosos amb franges fosques, ulls grossos i bec llarg i tou.

Perdiu (*Alectoris rufa*): Perdiu roja, perdigot (mascle), perdigana (juvenil). Ocells semblants a pollastres d'uns 35 cm. Plomatge bastant fosc, amb dibuixos del cap

i la gorja distintius. Grassonets i pesats, amb el bec i les potes vermelles sense plomes i hàbits terrestres; nien a terra. Caminen i corren. Quan fugen volant ho fan ràpid i a poca alçària, alternant sèries de cops d'ala vibrants amb planatges una mica inestables, com les gallinàcies.

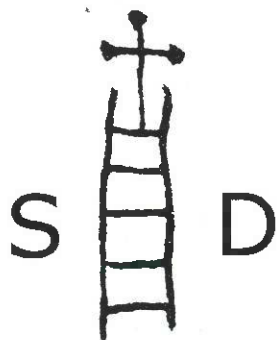
Picatge: Prat format per un conjunt d'herbes perennes que es mantenen verdes bona part de l'any. Es troba en indrets frescals abans freqüentats pels ramats.

Tudó (Columba palumbus): Ocell d'uns 40 cm de llarg, de plomatge gris blavós, moradenc en el pit. És el més gran i comú dels coloms europeus.

Veça (Vicia sativa): Planta papilionàcia cultivada com a farratge. El fruit un llegum que conté grana globulosa i bruna.

Xixella (Columba oenas): Ocell de la família dels coloms de 33 cm. De plomatge semblant als tudons tret de la franja blanca inexistent.

Joan FERRAN, Joan BARRULL i Ramon SABATÉ
Juliol i agost de 2007



CELLER PEYRA

VINS D.O.Q. PRIORAT

OLIS D.O. SIURANA

VINS A DOLL I OLIVES ARBEQUINES

Plaça Priorat, 3 43379 SCALA DEI
Tel. 977 82 71 73 Fax 977 82 722 88

RECORDS DE LA MORERA



Fotografia a la porta de Cal Escalet on hi havia l'escola.

A Dalt: Francesc Grabiell Punsola, la seva sra. i els fills. Al mig: Jordi Gargallo, Ricard Albinyana, Lluís Vinyes, Paco Albinyana, Isidre Borràs, Martí Borrull. Davant: Josep Mel., Ma. Rosa i Manel Criville, Joan Ma. Compte

El 15 de maig de 1953 el meu pare, el mestre Francesc Grabiell i Punsola, va ser nomenat per a l'Escola de La Morera de Montsant.

Fins aquell dia, la seva carrera docent havia transcorregut pel Pallars Sobirà, pels pobles dels seus orígens i de tots els seus avantpassats.

Va ser un salt molt important i, primer, va voler venir sol per conèixer l'Escola, la gent, el poble i el camí per arribar-hi.

Va estar-se a pensió a cal Figueres i a l'estiu va tornar a Espot. Llavors vam empaquetar les coses per emprendre junts el viatge.

Arribàvem el mes de setembre, uns dies abans de la Festa Major i, enguany en aquesta data, com homenatge, vull recordar els meus pares i tots els que en aquell moment ens van rebre a les seves cases i van esdevenir els nostres amics.

Alguns ja no hi són, altres éreu molt petits i anàveu a escola amb el meu pare i ja us heu fet grans. D'alguns de vosaltres conservo les postals que vàreu enviar al meu pare pel seu sant i que la mare va guardar en una capsa amb les fotos i els records de la seva vida.

L'any 1969 va deixar La Morera per anar a l'Escola de Vilaplana, on es va jubilar l'any següent, als 70 anys d'edat.



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. 648 80 33 72



*Benito Porqueres Piñol, Joaquim Franquet
Bargalló, Josep March i Nati Grabiél*

El meu germà i jo n'havíem marxat abans, en acabar Magisteri, però mai no he oblidat els anys viscuts aquí i sempre he tingut la convicció de ser de dues comarques, del Pallars, on vaig néixer, i del Priorat, on em vaig fer gran. No em faria res tornar a viure aquells dies que, malgrat totes les mancances, jo vaig gaudir molt.



*La Nati amb el pare i la mare venint de buscar
aigua a La Font*

Recordo les amigues i les passejades per la carretera, la festa de Sant Blai, la festa de Siurana, l'anada a la font a buscar aigua i a rentar al safareig, el ball dels diumenges amb l'orquestra del poble, l'Escola,... tantes coses.

Avui, amb aquestes ratlles, comparteixo la Festa i els records d'aquest poble que tots estimem.

Nati GRABIEL i FARRÉ
Agost de 2007



*Amb les amigues i un grup de noies a la Coronació
de la Mare de Déu del Patrocini a Cornudella*

CATSUD Oci, natura i cultura a la Catalunya Sud

Excursions i rutes culturals www.catalunyasud.net - Serveis de guia www.catsud.com
Excursions temàtiques pel Parc Natural de la Serra de Montsant



CAT
sud



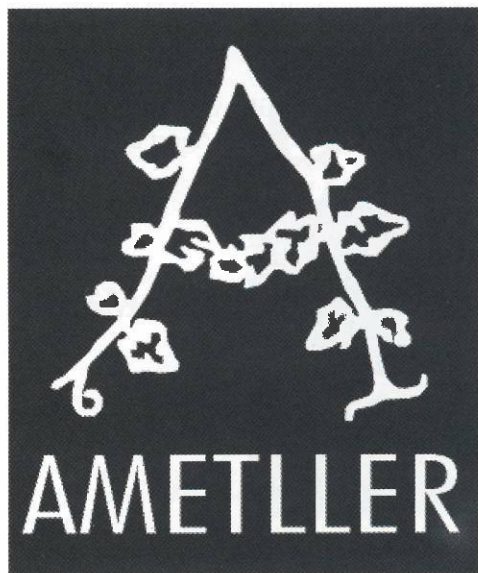
Parc Natural
de la Serra
de Montsant



Generalitat de Catalunya
Departament de Medi Ambient
i Habitatge

CATSUD és una entitat col·laboradora del
Parc Natural de la Serra de Montsant

CATSUD - Tel. 636 16 24 26 - info@catsud.com - Pl. de la Vila 16 - 43736 El Masroig - Priorat



Bodegues Joan Ametller, S.L.

*Us desitgem molt
bona Festa Major*

Finca Mas d'en Mustardo
43361 La Morera de Montsant
Tel. 902 181 711 / 690 823 650

TALLER DE SABONS

Saponificació és la reacció d'un greix més una base alcalina (hidròxid)

ÀCIDS GRASSOS + SOLUCIÓ ALCALINA = SABÓ + GLICERINA

Així és com barrejar els àcids grassos (principals components dels greixos animals i dels olis vegetals) amb una solució alcalina feta a partir d'una mescla d'aigua i un àlcali, com per exemple la sosa, **s'obté el sabó** (que serà realment suau, perquè a més l'altre subproducte que s'obté d'aquesta reacció és la **glicerina**). Els sabons artesanals són de millor qualitat que els sabons comprats a les botigues a causa de la glicerina natural. La glicerina és un subproducte natural del procés de la fabricació del sabó. Els fabricants comercials eliminen dels sabons la glicerina per utilitzar-la en productes més rendibles com les locions i cremes.

El nom d'àlcals prové dels grec al-kali, que vol dir "cendra". De fet, les substàncies com l'hidròxid de sodi s'anomenen àlcals que són òxids, hidròxids i carbonats d'amoni, originàriament són carbonats obtinguts de les cendres vegetals. Són corrosius i són solubles en aigua.

L'àlcali és imprescindible perquè es produeixi aquesta reacció, però s'ha de tenir en compte que per sí sol és un element càustic molt perillós, la manipulació del qual implica prendre una sèrie de precaucions molt importants per manipular-lo amb seguretat. Els alcalins més utilitzats en la fabricació del sabó són la sosa (hidròxid sòdic, NaOH - pastilla) i la potassa (hidròxid potàsic, KOH- líquid).

Això no significa que la saponificació sigui un procés perillós, sinó més bé delicat de realitzar: Així, per exemple, si en la reacció anterior hi ha un excés de sosa, el producte resultant serà una massa càustica inservible (sabó massa agressiu per la pell), dins del sabó hi haurà partícules de sosa; mentre que si pel contrari, la quantitat de sosa és insuficient, el producte resultant serà una mescla grumollosa d'olis, que de res semblarà sabó. Si hi posem massa aigua, quedarà un sabó molt tou, la proporció de l'aigua ha de ser l'adequada.

És per aquesta raó que per realitzar un bon sabó, perfectament saponificat, i amb excel·lents qualitats netejadores i emol·lients, a part és necessari de conèixer també una sèrie de taules amb paràmetres i proporcions molt concretes de cadascun dels elements que constitueixen la reacció, així com la seva correcta formulació. El conjunt d'aquestes taules és imprescindible per l'elaboració de qualsevol tipus de sabó, és el que es coneix com «TAULES DE SAPONIFICACIÓ».

El sabó neteja, l'estructura cap formada pel greix que actua contra la brutícia i la cua alcalí que arrossega amb l'aigua aquesta brutícia.

PROCEDIMENT PER FABRICAR SABÓ EN PASTILLA

Conèixer el procés de saponificació és poder innovar i realitzar canvis que ajudin a millorar els sabons.

1.Com volem que sigui el nostre sabó: la textura (el volem dur, amb escuma, per pells greixoses) i quines propietats (restauradors del teixit cutani, ...).

2.Quin tipus d'oli volem utilitzar en l'elaboració del nostre sabó, diferents olis i greixos ens donen propietats diferents.

- 900 g d'oli de coco / oliva / palma / gira sol / etc..

3.Calculer la quantitat de sosa càustica necessària (taula de saponificació) i multiplicar cada quantitat d'oli pel seu coeficient en la taula de saponificació; sumar cada quantitat de sosa necessària per saponificar amb cada oli.

Grams de sosa = grams d'oli x coeficient de saponificació

P. Ex: 900×0.190 (coeficient per oli de coco) = 171g de sosa.

4.Calculer la quantitat d'aigua destil·lada necessària: ha de ser sempre una tercera part dels olis totals. Pesar l'aigua i posar-la en un recipient de plàstic dur (mai metàl·lic).

- Per exemple: $900\text{g}/3 = 300\text{g}$

- Pesarem la sosa i l'aigua.

5.Afegirem la sosa amb molt de compte dins de l'aigua destil·lada per diluir-la (la sosa és molt corrosiva i s'ha de treballar amb guants i si us esquitxeu us heu de netejar amb aigua abundant). La reacció de la sosa en contacte amb l'aigua provoca que s'escalfi molt i produeixi vapor (per això és recomanable no fer-ho amb recipients metàl·lics, perquè reacciona)

6.Pesar els olis i fondre a foc lent els que siguin necessaris (oli de coco); si els olis són líquids es poden escalfar una mica a foc lent o al "bany maria" (en el cas d'utilitzar mantegues, oli de coco, cera), perquè no hi hagi molta diferència amb la sosa. Mai han d'arribar a l'ebullició.

7.Posar els olis en un recipient no metàl·lic (millor de plàstic) i fàcil de remenar (cullera de fusta).

8.Quan la sosa hagi baixat de temperatura, l'anireu tirant a poc a poc a dins dels olis fent la mescla, amb un rajolí fi i uniforme al centre del recipient mentre no deixeu de remenar.

9.Seguireu remenant fins que la pasta estigui semisòlida (textura de crema catalana).

10. Ara és el moment d'**afegir els additius**; infusions, plantes, minerals, olis de qualitat, etc. Les fulles seques ja que aquesta pasta de crema, és una pasta encara corrosiva, si les fulles no estan seques s'oxiden molt ràpidament. Aquest és el moment de crear. Remenem la pasta.

a) Per exemple: el pebre negre va molt bé per aportar-li propietats rubescents i exfoliants.

b) També podem afegir en forma d'infusió 1/3 part de l'aigua total que la restarem de l'aigua destil·lada que hem posat al principi. Ex: 200gr d'aigua destil·lada = 140gr aigua destil·lada + 60gr d'infusió.

c) S'hi poden posar diferents suc: de pastanaga, fruites fresques ratllades, però que no tinguin massa contingut d'aigua. Els cítrics i les pomes no, perquè s'oxiden molt ràpidament.

d) Espècies en molt petita quantitat rebolcaments: els picants (estimulen la circulació), canyella, pebre, nou moscada, etc..

e) La mel aporta nutrients a la pell.

f) Farines de cereals: segó d'avena, blat, etc..

g) Tintures (extreuen molt els principis actius de les plantes).

Tintura: 1l d'alcohol i 200 gr. de planta (romaní, farigola, espígol, etc.), es guarda el líquid unes tres setmanes, (només posar dues cullerades de postres.)

h) Sals o minerals: pedra tosca, argiles (treuen les taques de la pell, tenen propietats blanquejadores), posar una cullerada i mitja de postres.

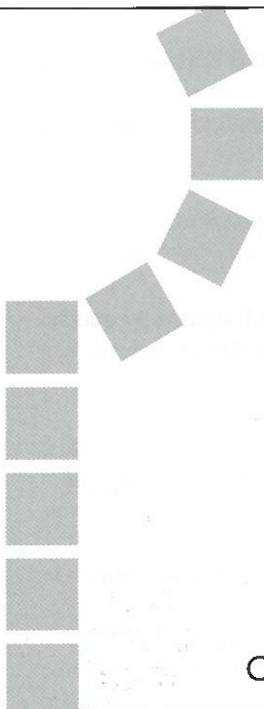
11. Posarem els **olis essencials** per donar-li la **fragància** i acabar d'aportar les propietats terapèutiques que són molt importants. Remenem tota la pasta amb suavitat, per que quedi l'oli uniforme.

Els olis essencials són molt volàtils, els afegirem al final sense oblidar de remenar per acabar. Els olis essencials s'obtenen per destil·lació.

Per triar els olis essencials hem de tenir en compte la classificació en nota: Alta, Mitja, Baixa.

a) Ols de nota alta: fragàncies fresques (mentes).

b) Ols de nota mitja: no es volatilitzen tant, tenen reacció sobre el metabolisme.



PÀMIES

assessors

Tel. 619 940 884

Tramitacions - Assessoria
Gestió Immobiliària

info@pamies-assessors.com
Església, 9 - CORNUDELLA
Oficines a Reus, Montbrió, Pratdip



Telèfon i Fax: 977 05 40 40
Mòbil 659 688 665
E-Mail: lluijud@avired.com

La Morera de Montsant

■ c)Olis de nota baixa: són més densos, no es volatilitzen (pàtxuli, resines, etc..).

Per exemple: oli essencial de menta com astringent, antisèptic, antiinflamatori, cefàlic, estimulant.

12.Tirem ràpidament la pasta als motlles que vulguem utilitzar, abans cal untar amb oli o margarina el motlle (no fer-ho en motlles metàl·lics, i procurar que permetin treure fàcilment la pasta del motlle).

13.Deixar reposar de 2 a 3 dies dins dels motlles.

14.Deixar reposar el sabó 15 dies en un lloc sec i fresc abans d'utilitzar-lo.

DIFERENTS TIPUS D'OLIS MÉS UTILITZATS

A. Oli de coco: pastilla dura; escuma abundant; propietats netejadores molt bones; acció sobre la pell ressecant. S'utilitza molt perquè quan se saponifica (es converteix en sabó) fa molta escuma.

L'oli de coco també té propietats netejadores, dona com resultat un sabó de molta duresa (pot ser astringent i secant).

B. Oli d'oliva: pastilla mig tova; escuma cremosa i oliosa; propietats netejadores bones. L'oli d'oliva te moltes vitamines, minerals i proteïnes (queden modificades en el procés). La saponificació fa un sabó molt suavitzant.

La característica que fa diferent l'oli d'oliva dels diferents greixos i altres olis vegetals és que l'oli d'oliva verge és un suc natural mentre que els altres olis s'obtenen per extracció de dissolvents químics.

La composició de l'oli d'oliva te substàncies que posseeixen un efecte terapèutic com els antioxidants naturals, la vitamina E i els polifenols, que tenen un efecte protector sobre els processos d'envelliment de l'organisme.

El sabó d'oli d'olives no solament té la funció de remoure la brutícia i el greix de la pell, sinó que neteja, nodreix i suavitza.

C. Oli d'ametlles: pastilla mig dura; bombolles petites; propietats netejadores bones; acció sobre la pell suau.

D. Oli de gira-sol: pastilla mig tova (combinat amb altres); propietats netejadores bones; escuma mitjana; acció sobre la pell normal.

E. Oli de palma: pastilla dura; propietats netejadores bones; bombolles petites; acció sobre la pell suau.

Aromateràpia

Els olis essencials destaquen per les seves propietats antisèptiques i la seva capacitat per restablir l'equilibri del cos i de la ment.

Alguns olis essencials:

1.Espígol: té propietats calmants, antisèptiques i analgèsiques. S'aplica sobre picadures d'insectes, cremades, etc. També va bé en casos de mal de cap, insomni, estrès, depressió, dolors musculars i de la menstruació.

2.Menta: estimulant mental.

3.Romaní: activa el mecanisme de la capa externa de la pell i estimula la regeneració cel·lular.

4.Farigola: posseeix propietats antimicrobianes, combat infeccions de la pell. No el poden emprar dones embarassades ni persones amb hipertensió arterial.

5.Camamilla: reductor d'inflamacions de la pell, alleuja símptomes de l'estrès, l'insomni i la depressió .

TAULA DE SAPONIFICACIÓ

0,190	OLI DE COCO
0,136	OLI D'ATMELLES
0,134	OLI D'OLIVES
0,069	CERA D'ABELLES
0,141	OLI DE PALMA
0,135	OLI DE SOJA
0,134	OLI DE GIRASOL
0,133	OLI DE LLAVORS DE SÈSAM
0,136	MARGARINA
0,137	MANTEGA DE CACAU

RECEPTES DE SABONS

El sabó de l'àvia per posar a la rentadora:

- 5 litres d'aigua
- 5 litres d'oli reciclat
- 500gr de sosa.

Sabó de l'àvia.

- 5 litres d'aigua
- 5 litres d'oli reciclat
- 1 kg de sosa
- quatre grapats de sal
- quatre grapats de farina

Sabó amb cera d'abelles

- 448 gr. d'oli d'oliva
- 28 gr. de cera d'abelles
- 26 gr. d'oli de palma
- 59 gr. de sosa càustica
- 240 gr. d'aigua gelada

Fondre la cera de les abelles en els olis al bany maria. Temperatura, 65.5 C
12 min. Es millor treballar-lo amb cullera solament. Treure del motlle després de
48 h. Temps de cura de 6-8 setmanes.

Sabó de mel i ametlles:

- 600gr d'oli de coco
- 200gr d'oli d'ametlles
- 100gr cera d'abelles
- 150gr sosa càustica
- 300gr d'aigua destil·lada
- 2 cullerades de postres d'ametlles picades
- 2 cullerades grans de mel
- 2 cullerades de postres d'oli essencial de taronja

Sabó per esportistes:(estimulant del sistema nerviós, aclarir-lo molt)

- 600gr d'oli de coco
- 200gr d'aigua destil·lada
- 114gr de sosa càustica
- una cullerada de postres d'essència de menta
- una mica de pebre

Sabó per pell delicada:

- 200gr d'oli d'oliva
- 200gr d'oli de coco
- 200gr d'oli de gira sol
- 200gr d'aigua
- 91,6gr sosa càustica.
- una cullerada de postres d'oli essencial de llimona
- avena

Sabó pells delicades, infantils: (suavitza, sedant per problemes de la pell)

- 300gr d'oli d'oliva
- 300gr d'oli de gira sol
- 200gr d'aigua destil·lada
- 80,4gr de sosa càustica
- una cullerada gran de mel
- 50gr de cera

Sabons d'us quotidià:

- 250gr oli de sèsam
- 250gr oli de gira sol
- 100gr oli de coco
- 200gr d'aigua destil·lada
- 85,75gr de sosa càustica
- dues cullerades de postres de fragància d'espígol.

Jordi PORQUERES HOLGADO
Agost de 2007

IN MEMORIAM



Aviat farà 2 anys te'n vas anar, vas començar el teu últim viatge i ens vas deixar.

Vas obrir els ulls a la vora de la mare però un cop vas conèixer La Morera vas quedar tan encisat per les seves muntanyes, per les seves olors, per la seva gent i per tot el que significa aquest poblet que vas començar a estimar-lo i vas decidir quedar-t'hi per sempre.

Doncs bé, ja t'has integrat a la terra, ja ets part d'ella i aquí pots descansar després d'haver caminat 82 anys per la vida.

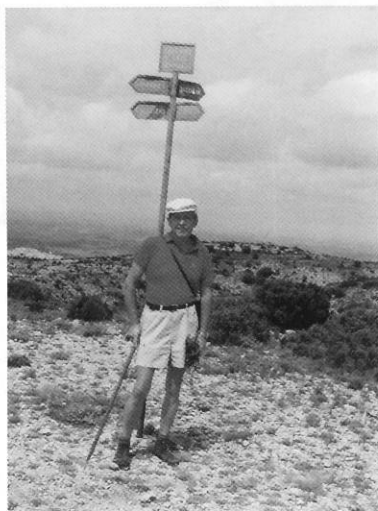
Vas ser un gran home, un exemple per a tots, un home savi, un home com cal. Però també els éssers extraordinaris se n'han d'anar i tu vas marxar un 12 d'octubre agafat del braç de la Verge del Pilar.

Diuen que una persona viu mentre hi ha algú que el recordi. Doncs bé, la Família de Cal Fuster voldríem demanar a totes i cadascuna de les persones que vàreu conèixer el Manel que el tingueu present a la vostra memòria, que no l'oblideu.

Mereix continuar vivint en el record de tots nosaltres.

Descansa en pau.

Cal Fuster
Agost de 2007



IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



*Cabalgata de reis a la plaça. Principis del segle XX
(Foto cedida per Ramona Nebot)*



*Vista actual i antiga de Cal Ganduxé
(Fotos cedides per Pere Ganduxé)*

RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU

LA HISTÒRIA DE LA MORERA



*Jordi Miró Vellvè i Ramona
Miró Sabaté
(Foto cedida per Coia i Neus
Miró i Miró)*



*Sixte Miró, Salome Sabaté, i els seus
fills Josep i Ramona
(Fc. Coia i Neus Miró i Miró)*



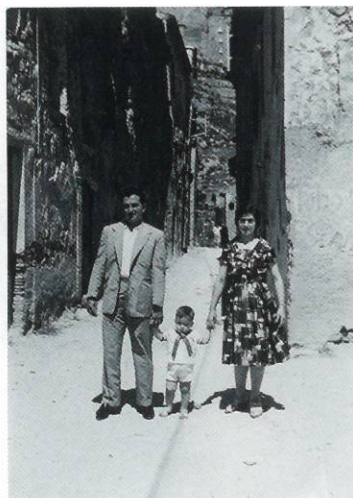
*Josep Ma., Neus i Jordi
Miró Vellvè. Fills de Ramon
Miró i Esperança Vellvè de
Cal Miró. Any 1935
(Foto cedida per Coia i
Neus Miró i Miró)*

D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



Darrera: Josep Miró, Pilar Porqueres, Ramona Miró, Dulia Borràs, David Porqueres Davant: Concepció Porqueres, Isidre i Pilar Borràs. Comunió d'Isidre. 18 de juliol de 1954. Exposició de labors de l'escola (F.c.: Coia i Neus Miró i Miró)



Josep Miró i Pilar Porqueres i el seu fill Ramon (Foto cedida: Coia i Neus Miró i Miró)



Concepció Porqueres Mas amb Ramon Miró Porqueres en braços, al costat: Lluís i Ma. Montserrat Porqueres Maella (F.c. Coia i Neus Miró i Miró)

RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU

LA HISTÒRIA DE LA MORERA



Fila darrera d'esquerra a dreta:

*Antonia Solé, Joaquim Figueres, Manel Crivillé, Ma. Rosa Crivillé, Ma. Teresa March, Misericòrdia Miró, Conxita Solé, desconeguda, Jordi Miró
Davant: Ramon Miró Vellvé, Juan Blanco, Enric Peris
Pati de Cal Ballarín. Casament de la filla
(F.c. Coia i Neus Miró i Miró)*

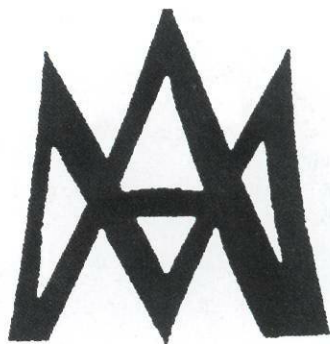


*Pilar Porqueres Mas.
16 de maig de 1949
(Foto cedida: Coia i
Neus Miró i Miró)*



*Darrera: Pilar Borràs, Maria Sabaté, Pepita,
Pilar Porqueres, Josep Miró i Pilar Borrull
Davant: Ma Carme i Conchi, Antonio i Ramon
Miró. (Foto Cedida: Coia i Neus Miró i Miró)*

D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE



AGRÍCOLA MONTSANT, SL

Estació de Servei

Distribució a domicili

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

Comte de Rius, s/n - Tels 977 82 14 76 / 977 82 14 77
43360 Cornudella de Montsant

LA MORERA LA MORERA

Hi ha un altre món entre les muntanyes.
una terra de colors verds i ceps
que hipnotitza tots aquells que en parlen,
camins enfilant-se cap amunt dels rocs.
Fins allí on pot arribar el cor.
Frares il·luminats buscaven un recó
en el passat
fent la veritable vida de l'home ermità
trobant-se amb Nostre Senyor.
Déu meu, afaga'ns la mà.

A dalt la muntanya, per uns segons,
et fiques de peus a terra i crides al món
que la vida seria una merda sense això.
Que ser lliure no és política,
és viure a La Morera de Montsant
de forma pacífica
i fent un petit esforç.

Perquè hi ha un conjunt de cases,
un petit racó,
població catalana de sang,
La Morera de Montsant,
camins que s'enfilen per graus i passadissos.

El cos de La Morera es confon
amb la boira que ho pinta tot de grisos,
ets la mare prenyada de camins i rierols
els bardarols també somnien sense permisos
a la falda de la muntanya
on La Morera, estranya companyia,
li diu adéu al dia, hola a la alliberació.

Que ésser lliures de debò
a La Morera no és cap fantasia:
pots cridar sense por de què diran,
ni de què dirien,
pots lluitar contra la por, contra la ira,
només cal sentir amor.
A La Morera, mai un pas enrera,
un petó al cel, un altre a terra.

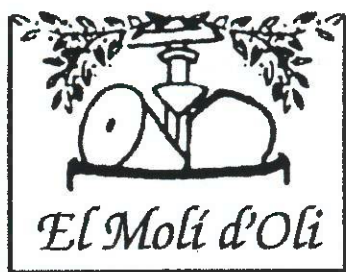
Carles GARCÍA PUJOL
Agost de 2007

HOSTAL ELS TRONCS

ESPECIALITATS

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

Rambla, 30 · Tel. 977 82 71 58 · 43361 SCALA DEI (Priorat)



CARTOIXA D'SCALA DEI

Museu de l'Oli i Productes Artesans

Venda d'Olis D.O. Siurana Zona Montsant

Melmelades, olives, olivades, orelletes, pastissets i pastes d'elaboració pròpia

Plaça Priorat, 1 SCALA DEI Tels. 977 839 399 - 977 827 260
www.molideloli.com

JORNADA MUNDIAL DE...

No voldria donar idees perquè després sempre hi ha algú que les pot agafar, publicar-les com a seves, endur-se'n la fama i, a més a més, cobrar.

Però tant de...dia mundial de la fam (?), dia mundial del nen escolaritzat (?), jornada internacional de la dona(?), dia global del medi ambient (?), jornada mundial dels cultius de maduixa (?), diada europea del frigorífic espatllat (?)...de les canyes doblegades pel vent (?)...dels fabricants d'envasos de detergents biodactrílics (?)...del amics del «Quijote» (?) de la gent gran...dels mestres... dels defenses laterals de futbol traspassats a un altre equip...dels àrbitres solters sub-25...Per què les Nacions Unides (o les Nacions Separades) no institueixen una jornada mundial sense rondinar?

És que...xiquets de Déu, el rondinaire abunda i molt: si fa calor, perquè fa calor; si fa fred, perquè en fa; al camp, mosques a l'estiu; a la ciutat, fums i pol·lució; maleït vent que ens despena; el semàfor, vermell; si no plou, poca collita; si plou, ens mullem i s'embruten les sabates; no fan res de bo a la tele (ho sabem perquè sempre, sempre la tenim connectada)... vaja. Els altres criden (nosaltres, no), corren massa i molesten (nosaltres, no).

Donat que, qui més qui menys té el «seu» dia; que quasi totes les causes tenen la «seva» jornada; que totes les bones intencions tenen la «seva» proclama...es pot demanar oficialment un dia (UN) a l'any sense rondinar per res? Que ningú es queixi de res?

Es podria dir «DIADA MUNDIAL SENSE RONDINAR».

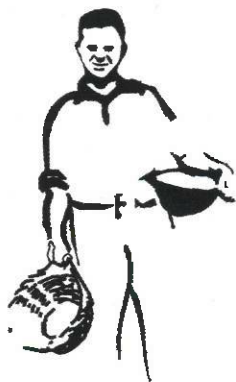
Josep Enric PERIS i VIDAL

Agost de 2007

JOSEP CARRÉ PÀMIES

Servei de retro i Excavacions

C/ del Pilar
Tel. 977 82 10 15
CORNUDELLA



La Vinateria del Boli

• Scala-Dei •

Tel. 34-977 82 71 94
www.vinateria-boli.com



Consell Comarcal del
PRIORAT



AJUNTAMENT
DE
LA MORERA DE MONTSANT

SUDOKU A LA CATALANA

Les normes d'un Sudoku més o menys les haureu llegit ja, i consisteix en un quadre de 9x9 (tot i que les mides poden variar) on posar-hi les xifres de l'1 al 9 fent que no se'n trobin mai dues d'iguals en la mateixa línia tan en diagonal com en horitzontal, i on el grau de dificultat dependrà del nombre de xifres que ja trobeu a la plantilla. Però aquí la dificultat resideix en que res de xifres, sinó una paraula per a cada Sudoku, i ja teniu les nou lletres que heu de posar als quadres.

Josep Lluís MIRÓ i ANDREU

Agost de 2007

MENUDISTA

FÀCIL

	A		N		S		I	
		N				T		
D			A		I			S
	N			I			S	
I		E				U		M
	S			U			T	
A			I		M			N
		D				E		
	E		U		D		M	

PROJECTIU

MITJA

U		C			P			J
I				E	C		T	R
E		U			T	I		
				U				
		R	O			J		T
P	R		I	C				U
J			R			C		I

SECTORIAL

MITJA

			T	O				
		C			I		T	
		T	E				R	
	R		S			L		A
		E		I		T		
O	A			T		I		
	L				C	R		
	A		L			S		
			S	R				

EXORCISTA

DIFÍCIL

	T			O				
O			X					A
S					I		C	
						T	I	C
C				E				O
T	S	I						
	R		A					T
A					X			R
			S				O	



R	T	X	C	A	O	I	E	S
O	I	C	X	S	E	R	T	A
S	E	A	T	R	I	O	C	X
E	A	O	R	X	S	T	I	C
C	X	R	I	E	T	S	A	O
T	S	I	O	C	A	X	R	I
I	R	S	A	O	C	E	X	T
A	O	T	E	I	X	C	S	H
X	C	E	S	T	R	A	O	I

R	I	L	T	O	S	C	A	E
S	E	C	A	R	I	O	T	L
A	O	T	E	C	L	I	R	S
L	C	E	R	I	A	T	S	O
O	S	A	C	L	T	E	I	R
I	L	S	O	A	C	R	E	T
G	A	R	L	T	E	S	O	I
E	T	O	I	S	R	A	L	C

P	R	J	P	J	O	C	E	
U	E	C	T	R	P	O	I	J
I	J	O	U	E	C	P	T	R
E	O	U	P	J	T	R	C	P
O	P	R	O	I	E	J	U	T
P	R	E	I	C	J	T	O	U
J	U	T	R	P	O	C	E	I
O	C	I	E	T	U	R	J	P

E	A	T	N	D	S	M	I	U
S	I	N	E	M	U	T	D	A
T	N	U	M	A	T	I	N	S
I	D	E	T	S	A	U	N	M
M	S	A	D	U	N	I	T	E
A	T	S	I	E	M	D	U	N
U	M	D	S	N	T	E	A	I
N	E	I	U	A	D	S	M	T

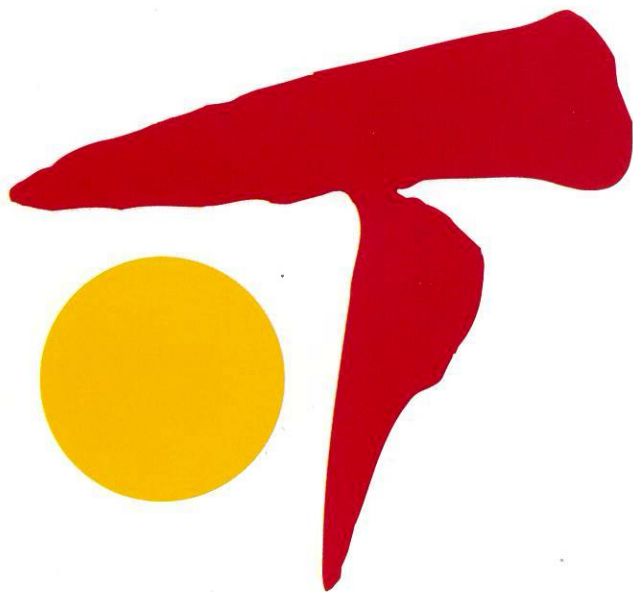
MENDISIA

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

Lluisa Massó	Família Peris Cabré
Família Pujolà	Família Escalera
Família Crivillé Miró	Família Borràs Borràs
Família Miró Andreu	Família López Garcia
Cal Grau	Biel i Fina
Cal Compte	Família Mas Magrané
Família Garcia Muntané	Família Sabaté Figueres
Família Porqueres Holgado (Cal Jana)	Ivan Porqueres Martínez
Jordi Porqueres Holgado	Ramón Peris i Marina March
Cal Pessetó	Ferran de Casso i Ma Rosa March
Josep March Amenó	Família Ganduxé Cossialls
Família March Queraltó	Família Ferran Roig
Família Bonet Nebot	Carme de Cabré i Família
Ramon Borràs (Cal Mestre)	Família Prats Miró
Armando Cruz Averó	Família Cervantes Grau (Cal Cinto)
Família Franquet Ferré	Família Millera
Cal Fuster	Cal Cuadrada
Família Barrull Ventura	Família Porqueres Hoyos
Família Queraltó Ossó	Família Queraltó Nogués
Família Antich García	Família Frasquet Medina
Família Frasquet Solé	Anònims

Portada: Misericòrdia Sabaté
Edició i Composició: Núria Crivillé
Col·laboradors: Ma.del Carme Roig, Sabí Peris
Imprimeix: Arts Gráficas Octavi, S.A.
Dipòsit Legal: T-1730/07



Caixa Tarragona