



La Morera de Montsant
Escaladei



Festa Major



setembre de 2009



Castro
Carburants

Distribució de Gas-Oils

**TRUCA I
ESTALVIA!**

☎ 977 86 83 54 • 655 681 878

PÒRTIC

És un goig poder tornar a saludar-vos des d'aquest llibret pels volts altra vegada de la Festa Major.

Ja hi tornem a ser. Sembla estrany com de ràpid passa el temps, sovint, sense que siguem prou conscients d'assimilar totes les vivències presents. És mirant enrere en el temps quan t'adones de tot el bagatge que hem anat emmagatzemant, de les experiències viscudes i del reguitzell d'espais que ocupen en la nostra memòria. Així ens trobem que aquest llibret, per exemple, ja compleix l'edició número 29, la qual cosa significa que l'any vinent serà la número 30. Aprofito per a fer una crida a totes aquelles persones que vulguin participar i/o col·laborar en l'edició especial que es farà per aquest motiu, per tal que es posin en contacte el més aviat possible, a través de l'ajuntament, per començar a treballar en aquest nou projecte.

Després d'un estiu intens, ple d'activitats amb molt d'èxit i una participació concorreguda organitzades per les entitats i associacions del municipi, de sentir un munt de canalla jugant pels carrers i moltes xerrameques de veïns i amics per totes les cantonades, arriba el setembre i la Festa Major i significa que per molts s'estan acabant les vacances i igual com començarà el curs escolar també es reprendran les rutines de la feina, i de les activitats diàries o setmanals que cadascú té programades. Molts de vosaltres, doncs, partireu cap als vostres llocs de residència habitual, deixant-nos aquella sensació de buidor que ens queda després d'haver passat l'estiu plegats. Altres continuarem presents i constants treballant perquè el nostre poble tingui una esperança de futur.

No hem d'oblidar que som un poble petit i que intenta, dia rere dia, amb l'aportació de tots plegats, superar noves fites i marcar nous objectius que tot i semblar impossibles acaben sent realitat. Indubtablement a tot això ens ajuda el fet que som en un paratge privilegiat, rodejats d'un patrimoni cultural i natural ancestral que fa que quan sembla que s'acaben les bateries es puguin tornar a carregar tan sols inspirant l'aire pur del Montsant i contemplant la meravella de paisatge que ens envolta.

Ara tan sols em resta encoratjar-vos a participar amb moltes ganes i molta il·lusió de tots els actes festius i a fer possible que aquesta la puguem recordar com la millor Festa Major.

Núria CRIVILLÉ i MIRÓ

Alcaldeessa de La Morera de Montsant-Escaladei

Agost de 2009

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

PETIT HOMENATGE ALS BUFONS DEL RIU MONTSANT (O PER QUÈ CAL TENIR EN COMPTE L'I.V.A. EN ESTUDIAR LA NATURA)

En l'actualitat, molts animals estan en perill d'extinció arreu del món. Qui no ha vist a la televisió algun reportatge que parlava de la greu situació en què es troben els rinoceronts asiàtics, els pandes gegants, els tigres o els orangutans? Tanmateix, sembla que això no ens ha de preocupar gaire, donat que aquests exemples, i d'altres, ens queden molt lluny... o potser no tant? Si parem a pensar una mica, ens adonem que algun dia també hem sentit informar als telenotícies que el linx ibèric està en perill d'extinció, i això ja ens queda més a tocar. Tot i així, aquest problema està



El bufó o rata d'aigua (Arvicola sapidus).

Foto: T.James

encara molt lluny de les terres que envolten el sud de l'Ebre. Però potser cal preguntar-se si a casa nostra hi ha algun animal prou vulnerable com per caure en el parany de l'extinció. Doncs la resposta és si: el bufó o rata d'aigua (*Arvicola sapidus*). I més propera no podria ser, ja que la tenim al riu Montsant. Molts pensaran com és que està en perill d'extinció, si sempre s'ha considerat una pesta. Encara recordem com els avis les mataven a cops d'aixada perquè els hi foradava els bassots fets de fang.

L'excès d'intervenció humana en la natura provoca sovint aquests daltabaixos. Fa unes desenes d'anys la mataven per les seves malifetes, o fins i tot la caçaven per menjar en alguns indrets, i ara es troba en clara regressió al llarg de la seva àrea de distribució, que és únicament la Península Ibèrica i gran part de França. En queden tan poques que l'espècie aviat passarà a ser considerada de vulnerable a en perill d'extinció. Davant d'aquest panorama desolador, el món de la ciència ha posat fil a l'agulla i s'ha proposat elaborar mesures de gestió per evitar la catàstrofe. Però és clar que, per tal d'elaborar mesures de gestió, cal tenir molta informació sobre l'espècie que vols protegir. I no pel fet de pensar que no és més que una rata (que de fet, certament, no ho és, perquè està més emparentada amb els talpons) de ben segur que ho sabem tot sobre la seva biologia i costums. No senyor! Més aviat en sabem poc, per no dir res. Se'n sap poc al Delta de l'Ebre, poc a Navarra, poc a

Doñana (que són els tres indrets on més s'ha estudiat), i res de res en un ecosistema mediterrani típic com la Serra de Montsant.

Certament disposem de moltes mesures descriptives sobre l'espècie. És un animal que fa entre 170 i 230 mm mesurats cap i cos, entre 100 i 170 mm de llargària de cua i que pesa de 140-310 g. El seu aspecte general és robust, rodanxó. A simple vista no es poden diferenciar mascles de femelles, tot i que aquestes últimes acostumen a ser més grans. La coloració del pelatge és marró fosc amb alguns pèls negres a la regió dorsal i la part ventral és gris marronosa amb tonalitats groguenques. Els dos sexes tenen a cada costat una glàndula odorífera ovalada, especialment desenvolupada durant l'època de reproducció.

Però...i de la seva biologia, què en sabem realment? Viu lligada sempre als cursos d'aigua permanents o pot trobar-se en trams estacionals? On va quan s'assequen els rius? Es veu afavorida per algun tipus de vegetació de la riba o tant li fa? Què li agrada més, el pendent suau o les parets verticals del talús? La llera de terra o de còdols? On està més a gust en espais ombrívols o més aviat oberts? L'aigua que l'interessa, ha de ser de velocitat ràpida o lenta? Bruta o neta? Per què abans n'hi havia als horts i ara no? Quan es reproduïx? Quantes cries té? Què menja? Només plantes? Quines? Pot incorporar proteïna animal a la seva dieta? N'hi ha moltes o poques, de rates d'aigua? En condicions òptimes, quantes rates pot haver-hi per cada 100 m de riba? Els afecten les crescudes o les sequeres? En què ocupen la major part del temps? Quan descansen, dormen o mengen? Competeixen amb altres espècies? Quins són els seus enemics?

Algunes qüestions d'aquestes han estat només parcialment respostes en altres indrets. Però, podem extrapolar aquests resultats al Montsant? Creieu que s'assemblen els ecosistemes del Delta de l'Ebre, de Navarra o de Doñana, als de casa nostra? Clarament, la resposta és no. Per tant, a efectes pràctics, de moment no en sabem res de res dels nostres bufons. Solució: per saber coses de les nostres rates d'aigua cal ficar-se en el riu Montsant...i és aquí quan s'ha de pagar l'I.V.A. de la natura.

Sempre hi ha qui pensa que això d'estudiar animals és bufar i fer ampolles. "Rates d'aigua, rates d'aigua....si l'altre dia en vaig veure una creuant el riu", pot exclamar algú. I nosaltres diem, "i...?" Amb aquesta visió fugaç d'un instant es pot respondre alguna de les preguntes abans plantejades? És obvi que no.

Els bufons són animals fugissers i fonedissos, i fan tot el possible per no deixar-se veure. Per saber quants n'hi ha en una zona del riu, primer has d'esbrinar si de debò hi són. I donat el seu caràcter esquiu, l'única manera d'assegurar la seva presència és la recerca d'indicis, ja siguin excrements, restes de menjar, senders, nius o caus, inspeccionant meticulosament ambdós marges de la riba. Principalment, cal trobar

el seus excrements, i en concret els acúmul·ls d'excrements frescos, és a dir les latrines. Un excrement fa 10 mm de llarg per 4 mm d'ample (com la meitat de la ungla del dit gros de la mà, per entendre'ns). A ningú se li escaparà que provar de



Latrina de bufó amb excrements frescos.



Els excrements tenen la mida de mitja ungla

trobar una cosa tan petita entre la selva de canyissars, canyars, bovars i esbarzeram del nostre riu Montsant, que tallen, punxen i barren el pas, no és una tasca fàcil. A la pròpia dificultat de la troballa, s'hauria d'afegir la d'aixecar les canyes, apartar els canyissos, vigilar no buidar-te un ull, procurar mantenir l'equilibri i no lliscar amb les pedres recobertes de senill, evitar enfonsar-te en els gorgs, apartar les pesades mosques de tota mida i color, treure't de sobre els mosquits i impedir que ves a saber quins altres insectes diminuts (que sembla que tinguin alguna qüestió personal amb tu) aterrin en pla okupa dins dels ulls, nas i orelles, i et piquin i et mosseguin. La desinteressada i turmentosa companyia d'aquests petits i entranyables monstres, i les hores posteriors dedicades a guarir el correctiu a que et sotmeten, deixen "agradables" records de la majoria de les sessions, moltes vegades en forma de cicatrius no gaire agraciades. Això és l'I.V.A. de la natura.



Trobar excrements a la riba és buscar l'agulla al paller



Treballar dins el canyar no és gens fàcil

— 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



Ferides de guerra: és l'I.V.A. de la natura



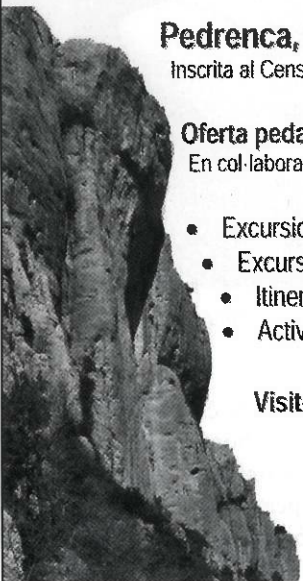
Recollint excrements

Una vegada trobada la latrina, que et diu que hi ha un bufó resident, és interessant agafar les caques, si és que vols saber què mengen, obrir-les al laboratori, tractar-les amb uns reactius i deixar-te els ulls al microscopi per esbrinar entre aquella barreja de pasta vegetal digerida i ja evacuada què és el que pertany a les mostres vegetals que prèviament has agafat de tota la vegetació de ribera, i que has triturat perquè s'assemblin a la rossegada que ha fet l'animal amb les seves boniques dents de color carbassa. Això també és l'I.V.A. de la natura.

Per saber coses sobre el seu estat de salut, maduresa sexual, reproducció i altres qüestions metabòliques, no pots anar i preguntar-li al bitxo: "Bones!...I tu com t'ho fas, "bufó"?". No estarà pel cas. No col·laborarà. Cal capturar-lo...i en això tampoc col·labora. Òbviament, s'ha d'agafar viu. Això t'obliga a anar amunt i avall del riu parant unes gàbies especials sense mort, no gens barates, per cert. Els antics investigadors paraven rateres, molt més econòmiques...però només treballaven amb cadàvers. Ara, donades les circumstàncies, no es qüestió d'anar matant els animals en perill d'extinció que volem protegir, així que no toca altre remei que les gàbies sense mort, de les cares, és clar. Una vegada instal·lats, els paranyes han de ser revisats cada poques hores, matinada i nit incloses. Per tant, les rates d'aigua descansen i dormen... però l'investigador no gaire. I de la dieta? Què me'n dieu de la dieta? Mentre els bufons s'atiparan de les exquisideses de l'esquer, tot bon investigador de camp haurà d'acostumar-se a



Bufó capturat amb gàbia sense mort



Pedrenca, Natura i cultura a Montsant

Inscrita al Cens General D'entitats d'Educació ambiental

Oferta pedagògica a Montsant:

En col·laboració amb el 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.

Visites guiades a llocs d'interès del Priorat: Pobles, ermites, cellers...



Telèfon: 690.25.12.95 / 977.82.73.46
www.pedrenca.com pedrenca@pedrenca.com
La Morera de Montsant - Escaladei

CASA PORQUERES

EMBOTITS ARTESANS

JOSEFINA PORQUERES BORRÀS

10.16833-T

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

una dieta a base d'entrepans freds, i, en ocasions excepcionals, de patates fregides i galetes farcides de xocolata, que es poden menjar, en una revolada, a qualsevol hora i en qualsevol lloc. Això és, igualment, l'I.V.A. de la natura.

Quan ja has aconseguit capturar l'animal, llavors l'has de manipular, i, ves per on, torna a tenir la santa mania de no col·laborar i de provar de mossegar...i renoi quines dents que té! Si vols facilitar la seva col·laboració a l'hora de deixar-se potinejar (mesurar-lo, pesar-lo, tallar-li una miqueta de pèl o un tros d'una ungla, remenar-li els baixos per sexar-lo, etc.), no hi ha més remei que adormir-lo un xic. Bé, mig endormiscar-lo més que res. Però això és com jugar al set i mig, no val passar-se ni quedar-se curt. Si et passes l'animal se'n va a l'altre barri, si et quedes curt és el teu dit que se'n va a l'altre barri. Així que més val calcular la dosi correcta i fer set i mig cada cop. Podeu creure que aquest tràngol ens genera una pujada d'adrenalina que riu-te'n d'aquella beguda isotònica que dona ales (...no es pot fer publicitat, així que no direm Red Bull). Això és, de nou, l'I.V.A. de la natura.



La manipulació es fa amb molta cura



Bufó "capturat" amb fototrampeig

D'altra banda, per poder esbrinar quina és l'activitat diària de les rates d'aigua, per on paren o es mouen, o si tenen territoris, o no, i de quina mena, cal conèixer on es troba cadascun dels membres de la colònia en cada moment, i, per fer-ho més extens, els membres de diferents colònies. Les càmeres de fototrampeig ajuden. Muntar càmeres al mig del no res en l'aigua té el seu què, i sempre estàs patint perquè l'aparell s'acabi tombant i resti inutilitzat. Tot i així, la informació obtinguda mitjançant aquest sistema és molt limitada. Però..., qui és el maco capaç de distingir i individualitzar dues, tres o quatre rates a distància?, Bé...ni a distància ni de prop. És per això, que la solució passa per posar-li al bufó un collaret amb un emissor i seguir-lo dia i nit, durant el màxim de temps possible. El cost en euros d'aquestes andròmines (emissors, receptor i antena) és molt elevat, però el cost en cansament i hores d'insomni del biòleg de camp també caldria computar-ho. Això torna a ser l'I.V.A. de la natura.

Aquests, i d'altres fets que no relatarem per no avorrir més el personal, són la part aventurera de la història. Passada aquesta etapa, n'arriba una altra encara més feixuga, ja que totes les dades obtingudes al camp han de ser tractades, mastegades i interpretades en el marc d'un mar de fórmules i de programes d'ordinador, i cal redactar els informes corresponents, preparar articles científics, i buscar finançament per un altre any de recerca. Això és un altre afegit de l'I.V.A. de la natura.



Bufó fotografiat a l'aguait

Bé. Quina conclusió es pot treure de tot plegat? Que no us hem pogut explicar res de la vida de la rata d'aigua a Montsant, perquè encara ens trobem a les beceroles del seu coneixement. Ho deixarem per més endavant... és una promesa (o una amenaça, depèn de com es miri). Per què un títol tan llarg per a un escrit tan curt? Aquestes quatre ratlles que subscrivim volen ser un homenatge al nostre petit bufó, perquè no cal anar a països llunyans per haver d'estudiar animals en perill d'extinció. A casa nostra, al riu Montsant, encara hi són. I n'hem d'estar orgullosos i fer tot el possible perquè no s'extingeixin, com s'han extingit en altres indrets de la Península Ibèrica. Però perquè això sigui així cal informació. Per a les espècies, l'extinció té el mateix estigma que la mort per als individus: és per sempre. Mai una espècie, tinguís una visió del món creacionista o evolucionista, ha tornat a aparèixer després de la seva extinció. El títol també és una homenatge al riu Montsant, mediterrani, salvatge, estacional, a cops tranquil i a cops enfurismat, a cops pregó i a cops superficial,

és així, i és el que tenim; no es pot extrapolar, no es pot comparar ... és el nostre i ja està. I també és un sarcàstic homenatge a l'I.V.A., l'Impost del Valor Afegit, i a tota una sèrie de tributs que s'han d'incloure obligatòriament en un projecte quan vols estudiar animals. Perquè observar els animals és fàcil, però estudiar-los no ho és tant. Qui comenci a treballar en aquests temes ho hauria de tenir present; no tot són flors i violes. I, finalment, per què ho fem? La resposta és clara: perquè ens agrada i punt. El sol fet de poder esbrinar el funcionament d'una de les peces de la natura, en directe, per a nosaltres ja és prou recompensa.

La tradició de la història natural és la recerca de l'ordre de la natura. L'objectiu de la tradició és, i sempre ha estat, formular conceptes que ens permetin percebre aquest ordre. Les eines per arribar a aconseguir-ho tant són les equacions i els ordinadors com els prismàtics i els quaderns de camp. Els naturalistes no estan en vies d'extinció. Si en el teu cap està trobar l'ordre a la natura, tu ets un naturalista i formes part d'una tradició naturalista que arrenca des de la pols dels temps. Així que no t'espantis per l'escrit i endavant. Paga la pena (+ I.V.A. inclòs) !!!

Text i fotos:

Isabel Mate & Joan Barrull

Biòlegs

Juliol 2009

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



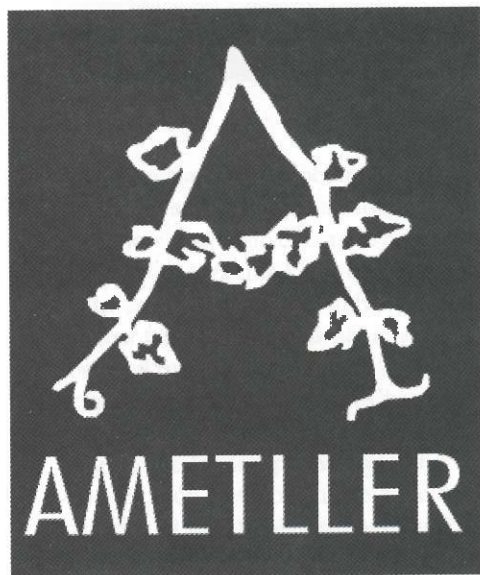
Parc Natural
de la Serra
de Montsant



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 - Ap. de correus 76 - 43730 Falset - 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

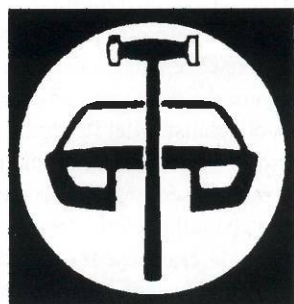
L'ARQUEBISBE ARNAU CESCOTES I ESCALADEI

L'arquebisbe, patriarca d'Alexandria, i benefactor d'Escaladei, Joan d'Aragó, va morir el 19 d'agost de 1334 a Pobo —a la diòcesi de Saragossa— i, en agraïment per tot el que havia fet per cartoixa, el Capítol general de l'orde va permetre una magna celebració litúrgica en sufragi de la seva ànima. Entre altres coses, havia deixat un important llegat testamentari per doblar el nombre de monjos del monestir mercès la construcció d'un nou claustre, el que seria conegut com el «claustre del Patriarca». En pocs dies fou nomenat el seu successor a la mitra tarragonina: el nou arquebisbe va ser el que fins aleshores havia estat bisbe de Lleida, Arnau Cescotes. De manera que quan el 28 d'agost, Joan d'Aragó va ser sepultat a una capella del presbiteri de l'altar major de la catedral de Tarragona, Arnau Cescotes hi era present i, aquest primer dia i, per tant, una de les primeres coses que féu com a nou arquebisbe, fou signar un document a favor d'Escaladei¹. No sabem què és el que deia aquest document, però cal suposar que s'havia de referir a la qüestió del testament de Joan d'Aragó.

En qualsevol cas, les disposicions testamentàries es començaren a complir immediatament. Joan d'Aragó havia disposat que les rendes que rebia del lloc de Saidí (al Baix Cinca) del qual en tenia la senyoria, s'invertissin en les obres del claustre i és per això que ja poc després del seu traspàs, l'11 de setembre, els seus marmessors (entre els quals figurava Arnau Cescotes), i des de Tarragona, lliuraven una lletra dirigida als homes de Saidí manant-los prestar l'homenatge i obeir al prior d'Escaladei com a nou senyor d'aquella localitat². A continuació, el prior mateix o bé un procurador per ell, devia anar a Saidí a fer efectiva la possessió del lloc.

En aquests casos, el costum de l'època era, en rebre una nova senyoria, d'anar-hi a prendre'n possessió «corporal». Es tractava d'una cerimònia que, en síntesi, consistia en la presència física del nou senyor (o d'un delegat que actuava en nom seu) a dit lloc, acompanyat d'un notari i d'un representant del senyor anterior, el qual manava reunir el veïnat a la plaça del poble i allí els deslliurava del jurament de fidelitat que tenien fet, a la vegada que els manava fer de nou el jurament a favor del nou senyor. Després, fos a la plaça mateix o bé a l'altar major de la parròquia, els representants de la vila (normalment els jurats o bé uns síndics), sobre l'evangeli, juraven fidelitat al nou senyor i el notari alçava acta de la cerimònia. A banda, hi podia haver altres cerimònies rituals que la complementaven a nivell simbòlic i que la feien «visible» més enllà del jurament, perquè consistien en escenificar actes que comportaven ple domini, com ara obrir i tancar la porta del castell, o de la presó, retirar i retornar el bastó —és a dir, el senyal de la seva autoritat— al batlle, etc.

És possible que la nova fàbrica ja hagués començat en vida de Joan d'Aragó, però devia ser en aquest moment, en rebre les rendes de Saidí, quan l'obra devia prendre l'impuls definitiu. Però amb Saidí no n'hi hagué prou per costejar les elevades despeses que produïen les obres, la qual cosa va fer que Arnau Cescotes intervingués de



PLANXISTERIA - PINTURA

ToSET

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



CONSTRUCCIONS

AGAPIT FRANQUET I SERRADELL
Construccions, reformes i rehabilitacions

C/ de la Ciutadella, 1

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

E-mail: afranquets@wanadoo.es

43361 LA MORERA DE MONTSANT

nou i al 1339 encara hi destinés la suma de vuit-mil tres-cents sous³. Una quantitat que també procedia del llegat de Joan d'Aragó, però per aconseguir-la l'arquebisbe va haver de desviar cap a l'obra d'Escaladei uns llegats que eren destinats per a altres causes pies. L'operació era lleítima, ja que Joan d'Aragó havia disposat la preferència de l'obra de cartoixa per davant de qualsevol altra. Amb tot, encara va fer falta invertir-hi tres mil sous més el 1370, ja en temps de l'arquebisbe Pere de Clasquerí.

Arnau Cescomes si més no per la seva qualitat de marmessor del llegat de Joan d'Aragó devia mantenir un contacte prou sovintejat amb els pares cartoixans, i sabem que en alguna ocasió, com el seu antecessor, també s'hostatjà al monestir, com ara el juny de 1338, que sabem que hi passà almenys els dies 10 al 12, en una etapa d'un viatge de Lleida a Tarragona:⁴

El 29 de maig el localitzem a Lleida i, uns dies després, el 9 de juny, passava per Cornudella. Potser fou aquest mateix dia, o bé a l'endemà, que arribà a cartoixa, des d'on sabem que va atendre alguns assumptes de govern de l'arxidiòcesi, ja que redactà, almenys, quatre cartes, dirigides una al rector de Cornudella, Joan Bos; una altra al capítol de Tarragona, sobre la mort d'un capellà comensal i la provisió de la seva plaça vacant; una altra provisió i finalment una de relativa a Prades.

El dia 12 anà a Alforja on, a l'església parròquial va tonsurar, mercès el ritus corresponent, a sis estudiants. És a dir, els va conferir la condició de pertinença a l'estament eclesiàstic. Eren de diverses poblacions: hi havia dos germans d'Alforja; dos més que eren de Porrera (Bernat i Joan Ferrer); i finalment un de Cornudella i un altre de Siurana.

Aquest mateix dia, potser tornant cap al monestir, també va passar per Poboleda on novament, a l'església, va repetir el sacramental de tonsura a tres estudiants més: Ramon Obac, Jaume Alembós i Arnau Alarey.

A l'endemà, dia 13 tornava a ser a Alforja i al dia següent, 14, era a l'Aleixar on va fer la visita pastoral —com cal suposar que també faria a la resta de llocs— i encara hi va tonsurar quatre estudiants més.

El dia 15, finalment, Arnau Cescomes ja era de nou a Tarragona.

A banda, encara que fos indirectament i no pretès per l'arquebisbe, alguns anys després de la seva mort, el seu pas repercutí durant segles a Escaladei: no res menys que els drets sobre la lleuda del Camp de Tarragona que el monestir va posseir des del 1370 i que van constituir una font molt important d'ingressos des d'aquest moment. L'origen d'aquests drets cal cercar-lo el desembre de l'any 1342, quan l'arquebisbe Arnau Cescomes va comprar al rei per quaranta mil sous, a Tarragona i per mitjà del tresorer reial, Bernat d'Olzinelles, un censal que donava una renda anual de dos-mil cinc-cents sous,⁵ tot sobre les rendes reials de Tarragona, Valls i Cambrils. Poc abans de morir, Arnau Cescomes donà mil cinc-cents sous, d'aquells dos-mil cinc-cents, al seu nebot Pere Cescomes, de Cardona.⁶ De manera que més endavant aquest ho passà al seu fill Ramon i aquest al seu torn, al seu fill Romeu.⁷ A banda, també devien rebre els mil sous restants.

Ramon Pàmies - Advocat

Tel. 619 940 884 consultes i cita prèvia

www.pamies.eu

PÀMIES assessors

Oficina de Cornudella: C/ Església, 9

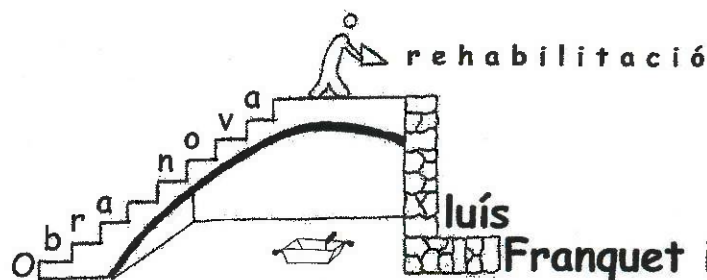
Tel. 619 940 884

info@pamies-assessors.com

Tramitacions - Assessoria

Gestió Immobiliària

Assegurances AXA



luís

Franquet i Serradell

Telèfon i Fax: 977 05 40 40

Mòbil 659 688 665

E-Mail: lluijud@avired.com

La Morera de Montsant

El 1370 Ramon Cescomes, jurispert i ciutadà de Lleida, comprà el lloc de Saidí a Escaladei per noranta mil sous «en preu dels quals lo dit prior i monestir li prenguen 2500 sous censals de Barcelona que'l dit Ramon, el dit Romeu Çescomes, ciutadà de Tarragona, reben quiscun any per certes pagues sobre les rendes e drets que'l senyor rey ha en la ciutat de Tarragona e en los lochs de Valls e de Cambrils».⁸ Aquesta venda es va fer a Escaladei mateix, el 14 d'octubre de dit 1370. Dos dies més tard, el 16, Ramon Cescomes donava al prior els mil sous que ell tenia sobre les rendes reials⁹ i, al mateix dia, el seu fill Romeu també feia donació dels mil cinc-cents sous restants.¹⁰ Escaladei ho féu per assegurar-se unes rendes en uns temps difícils com eren aquells, i li aportà molts beneficis, però també molts problemes, perquè li comportà un seguit de plets al llarg del temps.

Ezequiel GORT
Agost 2009

1 MORERA, *Tarragona cristiana*, v. II p. 363.

2 *Archivo Histórico Nacional Madrid*, «Sellos» Arm. 5 ca. 78 n. 6.

3 BLANC, *Arxiepiscopologi...*, v. II p. 38.

4 *Arxiu Històric Arxidiocesà de Tarragona, Registre de negocis*, vol. 2, f. 62 i ss.

5 AHNM, "Códices" n. 978 B, f. 20r.

6 AHNM, "Clero" Carp. 2852 d.n. 13; AHNM, "Códices" n. 978 B f. 23r.

7 AHNM, "Códices" n. 978 B f. 22r.

8 *Id.*, f. 23v. També es van signar uns extensos capítols entre les dues parts, sobre el lloc de Saidí (AHNM, "Clero" Carp. 2853 d.n. 2).

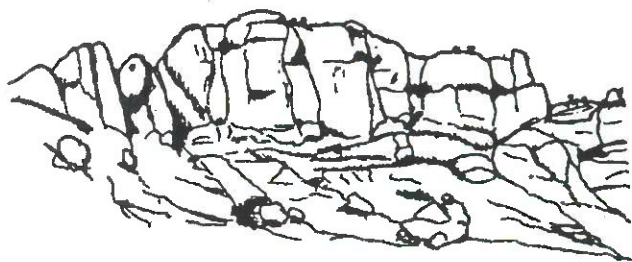
9 AHNM, "Clero" Carp. 2853 d.n. 3.

10 *Id.*, d.n. 1.



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

ESCURÇONS A MONTSANT

Ara que molts excursionistes trien Montsant no serà de més que intemtem recordar aquestes serps per si algú pot aprofitar aquestes dades.

L'escurçó que viu a les nostres terres és l'ibèric (*Vipera latasti*), un rèptil perillós capaç de produir molt dany. Caminadors i excursionistes n'han sentit a parlar però ignoren com és, quins són els seus costums, respecte a d'altres serps verinoses. Tot i això, no hem sentit dir mai que a la vila de La Morera, que és a mig aire de Montsant hi hagi vipèrids, segons consta pels habitants del poble. Estigueu tranquils.

L'escurçó és poiquilotherm, que vol dir de "sang freda". És diürn i nocturn. El tamany és d'un a dos pams aproximadament. El cos gruixut i la cua breu. El cap triangular amb excés. Les parpelles verticals i els ulls no es clouen. Té al dors una sèrie d'escates que formen un dibuix en forma romboïdal. El color gris fosc. Quan el veus a distància pareix que "faci el mort" quan t'hi apropes més, et mossega, però això no vol dir que a cada pas haguem de trobar el rèptil. Jo n'he vist un per cada 100 caminades que he fet per Montsant. Quan a la biologia no cal fer-ne esment ja que en aquest treball el que interessa és el que ens pot representar trobar-nos-el amb motiu d'una passejada o d'una excursió.

Però com t'ho fas a muntanya si et mossega l'escurçó? Malament rai! El meu con-



Escurçó ibèric (Vipera latasti)

*Foto extreta del volum 13 de la Història
Natural dels Països Catalans publicada per
Enciclopèdia Catalana*

sell és que agafis el primer viarany i cap a l'hospital ja que hi ha unes quantes hores per posar el sèrum. El verí de l'escurçó és neurotòxic i neurolèptic, afecta les funcions respiratòries i et pots col·lapsar. És clar que depèn d'allà on et mossegui i de la quantitat de centímetres cúbics que t'inoculi.

Al cap i sobre el mussell i a l'orifici bucal té dues dents superiors anomenades quelícers que al mossegar les retira; tot això veloçment. És en aquest òrgan on hi ha el verí.

Fins aquí hem donat unes observacions. Si algú hi té interès que en prengui nota.

Anecdolari:

Volent ascendir a la Punta Peligana de Montsant vaig posar els dits sobre una serp, la serp ent em va tocar el dit, afortunadament no era un escurçó.

A la carena de Les Tosses és on hi ha un bon nombre d'escurçons. La roca pelada i calenta encarada al nord-oest amb el sol que hi bat dona una temperatura atemperada i és per això que s'hi arrossega l'escurçó i en cap lloc de Montsant he vist una cosa igual: a mi se me'n va aixecar un de ben dret barrant-me el pas.

Vam aturar-nos a l'inici del Comellar de la Cova de l'Ós per esmorzar. Un company va moure una roca per seure però mentre la feia bellugar amb els dits amb molt de compte, guaitava a veure si hi havia l'escurçó i l'escurçó hi era. Experiència de l'amic.

I una advertència: quan l'escurçó "fa el mort" no el cregueu, és viu i ben viu. Aquesta actitud és una defensa, no el toqueu.

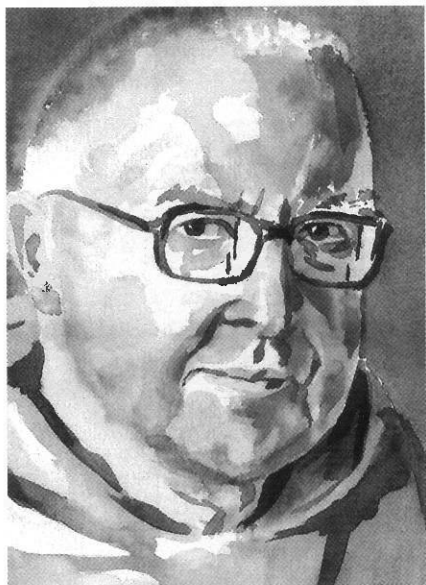
El rèptil més petit és el que pot causar major estrall. Recordeu-ho.

Ramon QUADRADA i ORNOSA.

Agost de 2009



DOM LLUÍS M. DE PONT UN ARTISTA CARTOIXÀ CONTEMPORANI



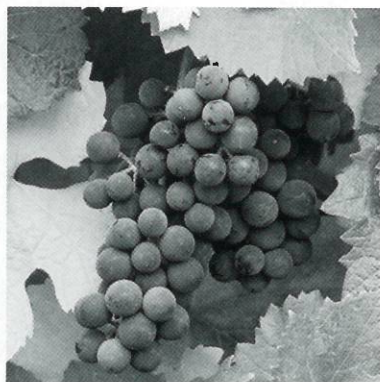
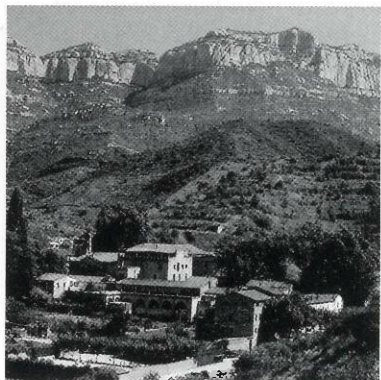
Retrat del Pare Lluís

L'orde cartoixà, amb el seu característic clima de silenci forjat en la solitud, que és tan propici a la pau, des dels seus inicis ha donat sempre ubèrrims fruits de santedat, i alhora, lògicament, ha estat molt adient per a desenvolupar, exposar i transmetre el pensament espiritual. En l'edat mitjana tenen un lloc molt especial i influent en el camp de la teologia i en la vida espiritual de l'església distints autors amb el sobrenom de "cartoixà", esmento només el cèlebre Lodulf de Saxònia, i també els catalans Andreu Capella i Bonifaci Ferrer. Però la mateixa cartoixa també ha estat mare d'artistes com els nostres Lluís Pasqual (Vilafranca del Penedès, 1556), Joaquim Juncosa (Cornudella, 1631) i Salvador Illa (Polinyà, 1664), per citar els més representatius d'entre els propers a nosaltres.

Aquesta tradició no s'ha interromput, en tenim un bon exemple en un monjo singular que tinc el goig de conèixer ja fa anys: Dom. Lluís M. de Pont i Pujades. Però de bon principi vull remarcar que Dom. Lluís és primer que res un monjo, per vocació i per convicció, viu molt particularment el carisma cartoixà de la solitud en Déu que, entre altres coses, ha sabut fer fecunda amb els seus profunds estudis sobre l'espiritualitat i la vocació de santa Teresa de Lisieux, obres traduïdes a l'anglès i al francès. Però en la mateixa solitud, de vegades, dins la nit, "per vèncer el pes de la son" ha recorregut també a la creació artística, en projectes concebuts en aquelles hores fecundes, i realitzats durant la jornada, en les hores de treball cartoixà. Tot un programa i un repte.

Dom. Lluís va néixer a Girona l'any 1931, i després d'estudiar batxillerat, amb un interès especial per les classes de dibuix, entrà a la cartoixa de Montalegre el 1952, on al llarg dels anys desenvoluparà tots els càrrecs del monestir i les més altes responsabilitats de l'orde en la casa mare, sovint en situacions conflictives, que superarà amb el puntal de la fe; en tres ocasions va haver de deixar el seu monestir d'origen, Montalegre, on havia ingressat, i les tres vegades fou acollit a la cartoixa anglesa de Parkminster on viu fins al dia d'avui. Resseguim breument la seva trajectòria

CELLERS SCALA DEI SA



D.O.Q. PRIORAT

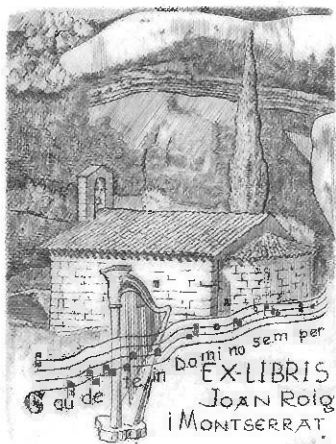


VINS DEL PRIORAT CRIATS I EMBOTELLATS A LA PROPIETAT

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

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

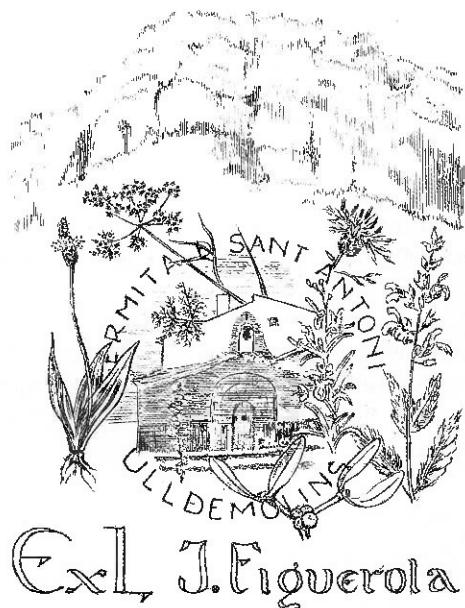
artística, lligada íntimament a l'espiritual: al cap d'uns anys, de vida cartoixana, el 1957 es proposa de reconstruir el rostre viu de Crist a partir de la Santa Faç, i el seu treball dura uns set anys; aquest episodi me n'evoca un altre de semblant de la famosa novel·la cristiana de Nikos Katzanaki: EL CRIST DE NOU CRUCIFICAT, quan Manòlios, un dels protagonistes, per preparar-se a "fer" de Crist en una representació de la Passió, comença a esculpir i treballar el rostre del Senyor en una fusta, acabarà d'enllestir l'obra a l'hora de la crua i cruent representació... L'any 1968 ja va fer modelatge d'alguna imatge religiosa, i el 76 comença a treballar aquarel·les i pinta paisatges, monestirs, i, especialment retrats, tota una especialitat del seu art, com exemple incloc el seu mateix entre aquestes notes. Avui porta pintades més de dues mil aquarel·les, en destacaria els paisatges de la Grande Chartreuse per il·lustrar les dotze primeres estrofes del Càntic Espiritual de sant Joan de la Creu i les que va fer l'any 1994 amb motiu del VIIIè Centenari de la fundació de Scala Dei, que eren a la venda a la botiga i que foren l'ocasió que m'interessés per l'autor i féssim ben aviat una bona coneixença.



Ex-libris de L'Ermita de Sant Bartomeu

Però a més de tot això ha tallat imatges en fusta, i autèntic artesà argenter, ha fet calzes i patenes a base d'incansables copets de martell, seguint l'antiquíssima tradició, m'agrada comentar, per la seva singularitat, que en aquesta mateixa tècnica, va realitzar una obra excepcional, el sumptuós sagrari per a la Grande Chartreuse, que és l'admiració de tots els qui hem tingut la sort de veure'l. Per tal de gravar inscripcions per a completar els treballs de calzes i patenes començà a gravar amb burí damunt la plata, i a partir del 1991 comença a fer gravat amb el mateix procediment (C2) i desenvolupa plenament una altra facultat artística, latent fins aleshores; realitza uns preciosos gravats de sant Bru, de monjos al cor, de Santa Maria de Scala Dei, i un llarguissim etcètera. Però també em plau retreure en la línia d'aquesta tècnica, per la gran afecció

que hi tinc, els seus encertats, nítids i perfilats ex-libris, aquestes singulars i belles marques de propietat d'un llibre que són valorades i col·leccionades arreu del món; des de l'any 1994 n'ha realitzat una vintena, i són totes un bell exponent de la seva gràcia i alhora reflecteixen la seva espiritualitat; fa uns anys que en vaig reproduir en aquesta mateixa publicació un de meu, que gravà en ocasió de l'esmentat centenari de la nostra cartoixa, i avui en presento dos més ben lligats al nostre Montsant: l'ermita de sant Bartomeu, com un paisatge de salm ambientat d'aire gregorià, i la de sant Antoni d'Ulldemolins, sota la Punta de la Galera, envoltada d'herbes remeieres, ja que el posseïdor és herbolari.



Ex-libris de l'ermita de Sant Antoni

Aquesta és, a grans trets, la densa trajectòria d'aquest monjo cartoixà, artista i artesà, que no dona cap importància al resultat brillant del seu treball. En la solitud de la cel·la, sempre vetllant, treballa i es treballa sense parar, forjant la pau de l'esperit i enriquint la humanitat amb la llum espiritual que aboca en les seves obres, llum pouada en les profunditats d'una contemplació viscuda en l'amor de tot el creat.

Tex: Joan ROIG i MONTSERRAT

Retrat i ex-libris: Dom. Lluís M. de Pont i Pujades

Ulldemolins, agost de 2009

PRIORITAT

NEIX L'ASSOCIACIÓ PER IMPULSAR LA CANDIDATURA DEL PRIORAT A PAISATGE CULTURAL PATRIMONI DE LA HUMANITAT

El **paisatge** és una suma permanent de memòries, de coneixements i de pràctiques. És la materialització de la sedimentació i l'evolució, de vegades brutalment perceptibles, de vegades imperceptibles, per la seva lentitud.

El **paisatge cultural** és aquell que il·lustra la relació de l'acció humana amb un entorn determinat al llarg de la història.

Paisatge cultural patrimoni mundial és la figura creada per la UNESCO per reconèixer els valors dels espais que, d'una manera excepcional i singular exemplifiquen una tradició cultural, la utilització tradicional del territori, etc. i per això es consideren **patrimoni de la humanitat**.

La inclusió en la llista del **patrimoni mundial** implica fer conèixer, prestigiar i revaloritzar els recursos, tant els productes com els serveis, del territori reconegut. I implica el compromís del territori en la gestió respectuosa del patrimoni paisatgístic.

La comarca del **PRIORAT** concentra uns valors patrimonials singulars i molt importants en un espai geogràfic reduït i ben delimitat.

L'estreta relació entre l'activitat humana i el territori que la sustenta i la condiciona, al llarg dels segles, ha forjat un paisatge rural i urbà que és un mosaic representatiu de primer ordre de la nostra història col·lectiva.

Durant els darrers anys, al Priorat s'ha consolidat una consciència, cada cop més forta, de la importància que té el territori i el paisatge, no sols com part de la identitat dels prioratins, sinó com una estratègia fonamental per afrontar el futur. Els esforços per desenvolupar eines que ajudin a gestionar el nostre patrimoni paisatgístic col·lectiu —com ara la **carta del paisatge**— en són un exemple clar.

La candidatura del Priorat a ser declarat **paisatge cultural patrimoni de la humanitat** per la UNESCO, és una gran oportunitat per refermar els valors d'aquest territori i projectar-los internacionalment.

PRIORITAT és una associació que neix de la iniciativa de les entitats de la comarca per impulsar la candidatura del Priorat a ser declarat **paisatge cultural patrimoni de la humanitat** per la UNESCO.

PRIORITAT té la voluntat d'**aglutinar totes les persones, entitats i administracions de la nostra comarca** interessades en aquesta empresa col·lectiva.

PRIORITAT assumeix la coordinació dels treballs necessaris per presentar la candidatura als organismes catalans, espanyols i mundials. Per a dur-la a terme i per poder disposar de les eines i els mecanismes adients per a l'objectiu que ens hem proposat, **l'adhesió de tots els estaments dels diferents àmbits és indispensable.**

Tots i totes podem aportar el nostre gra d'arena en aquest projecte.

PER A MÉS INFORMACIÓ - FER-SE SOCI :

coord@prioritat.org - apartat de correus 98 – 43730 FALSET

n. de compte: 2013 0446 29 0200488023 de la Caixa de Catalunya

Socis fundadors:

DOQ Priorat - DO Montsant

Associació d'oleïcultors del Priorat (AOP)

Unió de Pagesos del Priorat

Associació de cases de pagès del Priorat

Agrupació per a la restauració i el turisme rural al Priorat

Centre Quim Soler, la literatura i el vi

Centre d'estudis del Priorat (CEP)

Centre de documentació del patrimoni i la memòria (Carrutxa)

Prior-Art.

Socis a títol personal

**Escaladei en el “Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico
de España y sus posesiones de ultramar “ per. en Pascual
Madoz, editat a Madrid l'any 1845.**

D'aquest diccionari popularment conegut amb el nom de Madoz (pel cognom de l'autor) l'any passat vàrem reproduir en el llibret la descripció de La Morera. Aquest any li toca el torn a Escaladei, tan al monestir com al nucli habitat.

ESCALA-DEI: ex-monasterio real de la Cartuja, bajo el título de Ntra. Sra. de Escala-Dei. en la prov. y dióc. de Tar-ragona (6 leg.), part. Jud. de Falset (3), aud. terr. y c. g. de Barcelona. (18): SIT. a la parte S. y al pie del famoso monte llamado Monte-Santo, en un ameno y profundo valle rodeado de bosques que impiden divisar el magnifico edificio que vamos a describir, hasta llegar casi á tocar-lo; este paraje sombrío y solitario, fué elegido por el rey D. Alonso II de Aragon, y primero de Cataluña, para la fundacion de este monasterio que dedicó á Maria Santísima, bajo el mencionado título, dotándolo con la propiedad de los dilatados términos que se conocen con el nombre de Priorato, y concediéndole la jurisd. de 6 pueblos; á imitación del rey fundador, prodigaron sus piadosas liberalidades sobre dicha Cartuja, los reyes D. Pedro y D. Jaime el Conquistador, hijo y nieto del mismo, y siguieron su ejemplo algunos mas de sus sucesores; fué fundado en 1163, siendo primer prior D. Pedro de Monte-Santo; en un principio solo se construyeron 12 celdas y una casa con las oficinas necesarias para las dependencias de la órden, y despues la igl., que fue dedicada al misterio de la Asuncion; el com. tiene 3 claustros: el primero á la parte N. contiene las mencionadas 12 celdas que circuyen el cementerio; el segundo al mediodia, con otras 12 celdas, lo fundó en 1333 el Sr. D. Juan, hijo menor del rey D. Jaime de Aragon, arz. de Toledo y despues de Tarragona; y el tercero con 6 celdas, fué fundado en 1403 por Berenger Gallart, ciudadano de Lérida; cada una de estas celdas se componia de varias habitaciones, una para estudio, sitio de recreo, un pasadizo con emparrado para pasearse, una fuente de agua potable y cristalina y un jardinito, todo lo que adornaba, cada monje segun su gusto; el monast. se hallaba circundo de un elevado muro, con una puerta á la parte S., y frente á la cual habia, hasta algunos años despues de la esclaustracion, 4 lineas de hermosos cipreses; á la entrada existia un grande edificio destinado á hospederia, para toda clase de gentes de ambos sexos; á la der. se veia un espacioso huerto, un jardín botánico, la botica, una igl. y las cuadras con la carpinteria y otras oficinas para varias artes; seguia despues una gran plaza con una buena fuente á uno de sus lados; al frente existe aun un frontis de piedra labrada con una hermosa y colosal estatua de piedra, de la Virgen, hasta cuyo sitio se permitia la entrada á las mujeres; continuaba la porteria, á cuya der. estaban las cocinas, y por esta se entraba á otra plaza, en que se hallaba una copiosa fuente, otra hospederia para



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

las personas de distincion que visitaban este célebre monast., y á quienes se les daba espléndido y completo hospedaje, y la igl. principal de una sola nave con su pavimento de jaspe pardo y negro, adornada con magnificas pinturas, muchas de ellas de sobresaliente mérito; las dos sacristrias estaban llenas de ricos ornamentos, y mucha plata para el culto divino; la silleria del coro de los monjes era de roble de Flandes; más lo que escitaba la admiracion de nacionales y extranjeros, era la grandiosa obra del sagrario, que se hallaba á espaldas del altar mayor, dentro de una espaciosa capilla, toda de jaspe pardo y negro; consistia aquella en un cuerpo de arquitectura de piedra de mármol negro jaspeado, de unos 25 palmos de altura por 12 de diámetro, que contenia el altar donde se celebraba, sobre el que se veian infinitos relieves y cuadros de mármol blanco, primorosamente trabajados, que formaban la base del sagrario: entre ellos era de extraordinario mérito artístico, uno de 5 palmos de largo por 1 de alto que representaba la cena del Señor: sobre este cuadro se elevaba el tabernáculo de 8 palmos de elevacion sin la cúpula, cuyo interior estaba guarnecido de follages, frutas, pájaros y figuras de ángeles, y coronada con una estatua de mármol blanco de mucho precio; en los 4 ángulos interiores del sagrario habia otras tantas estatuas de precioso alabastro, que representaban 4 serafines tañendo sus instrumentos de cuerda, todo trabajado con un primor y perfeccion inimitables; rodeaban el sagrario 12 hermosas estatuas, tambien de mármol blanco, de 5 palmos de altura, é infinitos adornos lindísimos de la misma materia, colocados con el mayor gusto y simetria: ademas de esta igl. principal se hallaban á sus inmediaciones muchas capillas separadas unas de otras, adornadas decentemente, y aun algunas con riqueza, donde celebraban el santo sacrificio todos los sacerdotes a la vez, concluida la misa conventual; al fin de la crujia donde estaban sit., habia dos puertas, una á la der. y otra á la izq.: por la primera se entraba á un hermoso aunque pequeño claustro llamado Recordationis, adornada con pinturas que representaban la historia de la órden, y en medio una fuente ó surtidor de esquisito gusto; alli estaba la sala de capitulo, algunas capillas y el rectorio; y la segunda daba entrada á una estensa pieza, donde se hallaba, entre otras capillas, la de un Sto. Cristo, tenido por muy milagroso: sobre cada una de dichas puertas habia un epitafio que indicaba que en este sitio se encerraban los restos de dos insignes caballeros, bienhechores de la Cartuja: el uno era D. Pedro de Aragon, hijo de los condes de Prades, viznieto del rey D. Jaime el II, y el padre de la reina Dona Margarita, y el otro un general muy querido de los reyes de Aragon, que peleó en la reconquista de las montañas de Prades á los moros; tambien estaba aqui sepultado D. Francisco de Córdoba, hijo de Don Fernando, y habia otros muchos sepulcros de personas ilustres, cuyos epitafios desaparecieron cuando se renovó el templo.

Este grandioso edificio fue saqueado, quemado y destruido por infinitas personas despues de. abandonado por los monges en julio dec 1835, época de su estincion: solo existen en el dia los muros, los claustros, la fachada de la porteria y algunas



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

capillas sin adornos, entre los cuales se cuenta la que encerraba el precioso sagrario, que aun se conservo intacto despues de la quema del monast. y de la igl., aunque algo calcinadas y ennegrecidas las estatuas; mas el abandono en que estuvo todo esto durante los 10 años de la ultima guerra Civil, fue causa de que se destruyera este célebre monumento, y cuanto existia de algun merito se redujo á escombros y ruínas, que todavia demuestran la magnificencia de a obra.

A dist. de $\frac{1}{4}$ de leg. al E. del referido monast., se conserva la casa de procuracion, donde asistia de continuo el procurador mayor del mismo con algunos frailes y donados: es una especie de palacio cómodo y capaz para el objeto á que estaba destinado; á su frente tiene una espaciosa plaza; se entraba en él por una magnifica puerta custodiada por los frailes porteros que tenian alli sus aposentos, y se pasaba á un estenso patio, á cuyo frente estaba la gran casa del procurador mayor, y a uno y otro lado grandes cuadras para toda clase de animales, con habitaciones para los guardas; seguian grandes lagares, bodegas magnificas, molinos de aceite y casa habitacion para muchos artesanos, de los que necesitaba el convento, como herreros. carpinteros, albañiles etc.; mas adentro se hallaba una igl. hermosa y capaz, y otra menor reservada, para celebrar misa el procurador, y contiguo un ameno jardin, muchas fuentes, grandes aljibes, una cisterna, hornos de pan cocer, fáb. de aguardiente y otras oficinas y estancias con un huerto cerrado y espacioso que circuia la casa por los tres lados. Este edificio ha variado completamente de aspecto: D. Antonio Niubó que compro los bienes del monasterio en 1843 por unos 6.000,000 de reales, ha reedificado la casa habitacion del procurador, y fijado en ella su residencia y la de su familia; ha habilitado de nuevo la igl. y varias celdas y estancias para sus dependientes; ha dotado al capellan que celebra en ella misa diaria y hace las veces de párroco de esta pequeña colonia, y está formando un pueblo con el titulo de Union de Escala Dei: al efecto ha conseguido se denomine asi, y que tenga un alc. p. como ald. aneja al l. de la Morera, ha concedido el aprovechamiento á medias de los bosques, á los vec. que alli se han querido establecer, dándoles ademas la leña, y 2 rs. diarios a los trabajadores, y les ha construido á su costa casas muy capaces para habitar, á un lado y otro de la plaza, donde se cuentan ya en el dia 36, sin las renovadas; mucha parte de los bosques ha sido plantada de viñedo, cuyo producto se calcula en 8,000 cargas de vino cuando llegue á la edad de su total desarrollo: en el ailo de 1846 se celebró con mucha solemnidad la fiesta de Nuestra Señora de la Merced, erigida por patrona, y hubo sermon, musica, dazas y fuegos artificiales; el punto que ocupa esta nueva pobl. es ventilado y sano, tiene un horizonte mas desdejado y alegre, y ofrece mayores comodidades que el que ocupa el monast., en el cual se trata de establecer una gran fáb. por tener próximo un manantial de agua de cerca de una muela, ue brota en raudal, de un enorme peñsco al pie del Monte-Santo $\frac{1}{4}$ de leg. al N. del conv., cuyas aguas riegan un hermoso jardin y hacen fertilísimo este paraje. Tenia el monast. en el terr. que poseia diferentes ermitas: tales eran la llamada del Obispo, por haberla



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

mandado edificar el Ilmo. Sr. D. Andrés Capilla, ob. que fué de Urgel á últimos del siglo XVI; la de Montalto sit. hácia el O., en donde el comprador de los bienes ha construido varias casas para los labradores, aparceros, bien que antes ya los monges, aprovechando la amenidad del sitio, lo habian convertido en una hermosa granja ó casa de labranza, con muchas fuentes y comodidades; la nombrada de Montian al extremo oriental del Monte Santo, goza de una vista deliciosa por su prolongado horizonte: desde ella se descubre la c. de Lérida, la de Tarragona, su campo y marina, y los Pirineos; al E. tiene los montes de Prades y al O. el r. Ebro; á la parte de mediodia subiendo á esta ermita, se ve un hermoso bosque de robles de Flandes, lleno de yerbas medicinales, que no solo abastecia la botica del conv., sino las c. y l. vecinos; otra ermita titulada de San Bartolomé, sit. hacia el O. en terreno muy fragoso, y 1 hora dist. del camino de esta, se halla la de Sta. Bárbara, en para- je alegre y templado; la nombrada de San Salvador tiene una igl. capaz y un buen retablo, y un ermitano cuida de su culto y de unos fuertecitos contiguos. Las riquezas de este monast. eran inmensas; solo las rentas de las posesiones que le circuian eran suficientes para sostenerse con esplendidez los monges, y sus dependientes y trabajadores que ascendian al numero de 200 personas diarias; tenian ademas el diezmo de los frutos de las 6 v. del Priorato en cada una de las cuales poseian una gran casa á propósito para colocar el diezmo de todo el término; en Tarragona, en Reus y otras capitales, tenian casas de hospedaje y apeadero para cuando viajaban; en Castellidesens, eran dueños de inmensas posesiones que les producian sobre 3,000 cuarteras de trigo, y de muchos censos, cuyos réditos pueden calcularse en 200,000 rs. anuales. El territorio contiguo al monasterio, y de su propiedad, que hoy es de la nueva pobl. mencionada, confina con el de Ulldemolins, Margalef, Poboleda, la Morera, Torroja y Vilella Alta. Se recibe el correo de Poboleda, los domingos, martes y viernes, y se despacha los lunes, jueves y sábados.

Joan De SALAS
Ca l'Escalet
Agost de 2009

Qualquier que villa sin y entendiéndose en arrendar.
la del mayor y flica al present 1881 de la Mayor que
comentara la dia primera de Enero de 1882 y fura la
dia ultimo de Diciembre de diciembre, abien pñeto de la
villa.

9. Sopia lo arrendatari: que tendrá obligacion de ven-
der los coros expresados en la present villa 10 es.
Pa, vi, sal, oli, 18 dajo, aring, Ber, rabi, rama, arvi,
ali, fiteur, cora de blero, fero, peltre negro y algun:
deat: adueta, que al di ve si de marzo 1883 per tar.
rega, al 13 de 150 por quar terra, al 11 390 por arda
y al aguas dent 740 por cora: et, y lo demás a con-
guda del Ayuntamiento, y lo aguarient que fassera la
provia de Olinda.

2. Sopia lo arrendatari: que tendrá obligacion de ven-
der todos los coros expresados, tanto al furostar con
ab de la villa en pena de 10 q per cada vegada que li
faltaren los coros expresados, y que los degetta ven-
der con esta delta expresat.

3. Sopia lo arrendatari: que ninguno de la villa podra
vender ninguno cora expresado en esta villa a la
matando, adueta, si la comara en pena de 10 q per
cada vegada, y si algun delta de: et, a la repuda
de la villa, deua a auar: a fizar: los meruos a
a cora del 10 Negidri: cada semana en pena de 10 q.

4. Sopia lo arrendatari: que deua a auar: a buacar toda la
sal que consumia en la villa, y entrego: los recibidos

ab el Ayuntamiento, y no podra vender sal de
la villa en pena de 30 q per cada vegada, y acunt al
Ayuntamiento de la villa.

5. Sopia lo arrendatari: que no los furostar: no podran
vender: los coros expresados, sino un dia la semana.

6. Sopia lo arrendatari: que ninguno podra vender pa de
un cora en avall en pena de 10 q per cada vegada.

7. Sopia lo arrendatari: que los coros expresados, lo deua
pagar: ab Mayor de la villa de Regio elegit per la Ayuntamiento:
en el mes igual pagas, la primera per: la villa de Jany.
y la otra per: la villa de la villa.

8. Sopia lo arrendatari: que ninguno de la villa podra
vender: a de cur: blanch: al 10 Negidri: la villa.

9. Sopia lo arrendatari: que deua a auar: a buacar
toda la sal que consumia en la villa, y entrego: los recibidos
en el mes igual pagas, la primera per: la villa de Jany.
y la otra per: la villa de la villa.

10. Sopia lo arrendatari: que deua a auar: a buacar
toda la sal que consumia en la villa, y entrego: los recibidos
en el mes igual pagas, la primera per: la villa de Jany.
y la otra per: la villa de la villa.

11. Sopia lo arrendatari: que deua a auar: a buacar
toda la sal que consumia en la villa, y entrego: los recibidos
en el mes igual pagas, la primera per: la villa de Jany.
y la otra per: la villa de la villa.

TABERNA I FLECA DE 1827

Atès que enguany s'ha fet públic el concurs per a explotar l'agrobotiga municipal us reproduïm un document manuscrit que hem trobat que fa referència a l'arrendament que feia l'Ajuntament el 1827 de la taberna i la fleca que hi havia a La Morera.

<<Qualsevol que vulla dir y entendre en arrendar la taberna y fleca del present poble de la Morera que comensara lo dia primer de Gener de 1827 y finirà lo dia ultim de Desembre, ab los pactes de la taba

1. Sapia lo arrendatari que tindrà obligació de vendre les coses expresades en la present taba, so es pa, vi, sal, oli, badejo, arengades, sabó, toïna, arros, alls, fideus, cotó de blens, fesols, pebre negre y aiguardent; advertin que al vi se li donará 1899 per carrega, al blat 159 per quartera, al oli 399 per cortà y al aiguardent 196 per canteret, y lo demes á coneguda del Ajuntam, y la ayguardent que pasia là prova de Olanda,

2. Sapia lo arrendatari que tindrà obligació de vendre totes les coses expresades tambe als forasters com als de la vila en pena de 109 pes. cada vegada que li faltarán les coses expresades , y que les deguia vendre com está dalt expressat.

3. Sapia lo arrendatari que ningun de la vila podrá vendre ninguna cosa expresada en dita taba á la menuda, sino un dia la semana, en pena de 109 pes. cada vegada, y si algu vol vendre vi á la menuda de la sua collita, deurá anar a finar las medidas á cada del Sr. Regidor cada semana en pena de 109

4. Sapia lo arrendatari que deurá anar á buscar tota la sal que consumia en Tarragona, y entregar los recibos als Srs. Del Ajuntament y no podrá vendre sal de fian en pena de 309 pes. cada vegada, y acusat al Administrador de Tarragona.

5. Sapia lo arrendatari que tots los forasters no podrán vendre les coses expresades, sino un dia la semana

6. Sapia lo arrendatari que ningu podrá vendre pa de un costró en avall en pena de 109 per cada vegada.

7. Sapia lo arrendatari que lo preu oferirá lo deurá pagar al Mayordom de Propis elegit per lo Ajuntament en dos iguals pagas, la primera per St. Joan de Juny i la altra per Nadal del mateix any.

8. Sapia lo arrendatari que ames del preu oferirá deurá entregar 5 de ciris blanchs als Srs. Regidors la Vigilia de St. Jph. per dita festa, com y tambe dos palmes de les millors que se trauran en lo mercat de Reus per lo Diumenge dels Rams, entregades als Srs. Regidors la Vigilia y que sino son bones se li executarà la pena de 10 rals.

9. Sapia lo arrendatari que deurá donar dos fianzas per lo preu oferirá als Srs. Regidors, com tambe per la bona seguretat, y que sempre que lo Ajuntament se autorise copia per lo Notari de la Curia deguia pagar lo arrendador los gastos.

10. Sapia lo arrendatari que tendrá obligació de entregar copia de la taba als Srs. Regidors per lo dia de Cap de any en pena de 10 rals.

Sapian tots que no se admetran guartas sino fins las 9 horas del dia 8, y que lo

Se da copia de la Tabla al Sr. Negidors por lo que
de copiar en pena de lo tal.

Supian todo que no se admitian guaritas sino
hino ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las
milla ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las
través, y que lo ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las
la Villa de los tres á las guastre por reber.
las guaritas.

Copia lo arrendó: que amos del puen oferia
de una paga: al ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las
y al mes ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las
Tabla. ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las
Morena ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las
de 1829.

Per. Diposio del Ayuntamiento.

Joseph Gueraldo Secretario

~~La Tabla que se da en la Tabla de las~~

~~La Tabla que se da en la Tabla de las~~

Copia: lo arrendado que ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las
de las ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las
la ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las
la ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las ~~de las~~ de las

Tabla de la Mesa.
La Tabla de la Mesa.
Joseph Gueraldo

Ajuntament estarà en la casa de la vila de las tres â las quatre per rebre las quartas.
Sapia lo arrendatari que ames del preu oferirà deura pagar al corredor per son treball
109 y al mes donan se lliurarà ab los pactes de la taba.

Morera 6 de Jene de 1827
Per disposio del Ajuntament
Joseph Queraltó Secretari

Sapia lo arrendatari que podrà coba dels forasters que vindran a vendre en la present
vila 393 per cada un que vendrà

Taba de la Fleca
La taberna ha quedat a favor de Joseph Guiamet per lo preu de 24 duros>>

Família Crivillé Vilà
Cal Ros
Agost de 2009

CAN
P
ep

Obert tot l'any

PANTÀ SIURANA
Cornudella Montsant
Tel. 977 821 396

FESTA MA

LA MORERA DE MONTSANT

DISSABTE DIA 5 DE SETEMBRE

24:00h. Nit Jove, Festa Disco al local social.

DIUMENGE DIA 6 DE SETEMBRE

12'00h. Actuació del **COR MESTRAL** a l'església parroquial

DIMARTS 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 DEI.**

12:00h. Eucaristia de Festa Major en Honor a la Mare de Déu a l'església parroquial. A continuació processó pels carrers del poble amb la **COLLA GEGANTERA I GRALLERA DE LA MORERA DE MONTSANT-SCALA DEI**

14:00h Al local social, "Ball de Vermut" amb el conjunt **MONTSANT**

20'00h. Ball de tarda llarg amb el mateix conjunt

DIVENDRES DIA 11 DE SETEMBRE

12:00h. XXVa. Ballada de Sardanes al local social amb la **Cobla PARE MANYANET** de Reus

18:00h. Espectacle de Pallasos per a la mainada al local social a càrrec d'**STRUC**

22:00h. Sopar popular, concurs de cuina i tot seguit sessió de balls "country" al local social

DISSABTE DIA 12 DE SETEMBRE

20:00h. Ball de tarda amb l'orquestra **MELODIA** al local social

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

JOR 2009

SCALA-DEI

DIJOUS DIA 24 DE SETEMBRE

11:00h Inici de Festes

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

13:30h. Ball de Vermouth amb **OASIS**

20:00h. Ball de tarda amb el mateix grup

DIVENDRES DIA 25 DE SETEMBRE

10:00h. Excursió a l'ermita de la Pietat i a la Font de Pregona. Esmorzar per a tots els participants.

18:00h. Torneig de "Ping Pong"

21:00h. Nit Jove Ball de disfresses "Gansters i Mafiosos". Sopar per a tots els participants i a continuació **Festa Disco**

DISSABTE DIA 26 DE SETEMBRE

9:00h. Cercavila a càrrec de la **COLLA GEGANTERA I GRALLERA DE LA MORERA DE MONTSANT-SCALA DEI**. Seguidament, esmorzar per la colla.

16:30h. Torneig de bitlles.

18:00h. Partit de futbol

18:30h. Xerrada "Les Festes tradicionals als pobles de Montsant" a càrrec de Carrutxa

20:00h. Ball de tarda amb el grup **MONTSANZ**

24:00h. Ball de nit amb el mateix grup. A la mitja part **Bingo**

DIUMENGE DIA 27 DE SETEMBRE

12:00h. Jocs Infantils

13:00h. Lliurament de premis dels diferents torneigs

17:30h. Concurs de pastissos

18:30h. Fi de festes

GUETA-LUPIA

Negre de guarda

Fra Fort

Semicriança



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

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

*El Rebost de
la Cartoixa*

Rambla Cartoixa, 15
T. 977 827 149
elrebost_@hotmail.com
43379 SCALA DEL (Priorat-Tarragona)

RESTAURANT

HEM ESCOLTAT QUATRE SAVIS DEL POBLE

Durant el juliol de 200, el casal d'estiu, va tenir el privilegi d'anar a visitar quatre savis del poble per tal de saber com era la vida fa uns quants anys a La Morera, les feines que s'hi feien i la manera com han evolucionat. Així doncs vam fer cap a la pallissa del Pep Merlo on també hi vam trobar el Joan Barrull, a casa del Jordi i el Simeon Porqueres i a la vinya del Josep Manuel Crivillé.

El Pep i el Joan, durant molts anys han fet tot tipus de feines a Montsant com construir carboneres, tallar llenya i baixar-la amb l'ajuda de mules, cuidar de l'hort i de la vinya, construir trapes per caçar diferents animals,... de tot aquest repertori d'activitats en surten un munt d'experiències per explicar i eines i tècniques per ensenyar. Vam poder veure una infinitat d'eines i instruments com aixades de tot tipus, trapes per animals, arreus per la somera, i vam construir un reclam per a mussols!



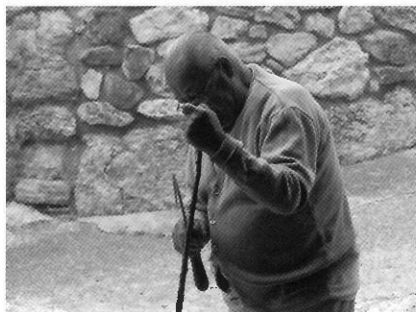
Vam veure de tot: aixades, aixadelles, aixadons...



Amb el Joan vam fer llenya amb el tascó i la massa de fusta



Fins i tot vam fer saltar una trampa!



El Pep prepara un bastó pel reclam...



I ja està llest!

També vam visitar el Jordi Porqueres, expert en l'obtenció de mel i sobretot en la preparació i ús de cremes, sabons i altres ungüents. Amb la col·laboració del Simeon, que fa molts anys que es dedica al món de les abelles, va explicar-nos des de la vida i l'organització de les abelles fins a l'obtenció de mel a partir d'un rusc d'abelles artificial deixant-nos col·laborar en el procés d'extracció de la cera de damunt del quadre de mel i el funcionament de la centrifugadora. Va donar-nos una porció de sabó d'oli miraculós que no s'acaba mai i fins i tot vam poder fabricar-nos cadascú una espelma de cera!



Ja som uns experts en treure la cera de damunt de la mel!



Cap a la centrifugadora!



mmm...



Comencem a fer l'espelma...



Mira que xula que ha quedat!



Semblo un astronauta!

Per últim vam acostar-nos fins a una de les vinyes del Josep Manuel Crivillé, bon coneixedor de la vida a la vinya i del procés de fabricació del vi, perquè ens expliqués la feina i les tècniques i processos que s'apliquen a la vinya durant tot l'any, els diferents tipus de raïm, la normativa,... fins i tot vam pujar fins a la premsa i vam piar el raïm amb els peus, tal com mana la tradició, i vam posar en funcionament la premsa fins a obtenir un got de suc de raïm per cadascú.

En tots els casos els nens vam fer preguntes sobre les diverses activitats realitzades però el que més ens interessava era la diferencia entre les tècniques d'abans i les d'ara, el canvi i l'evolució en la manera de fer les coses.



Ja sabem diferenciar la garnatxa de la carinyena, el cabernet sauvignon i el merlot a la perfecció!



Ningú més s'anima a piar?



Arriben reforços



Ja està piat! I ara què?



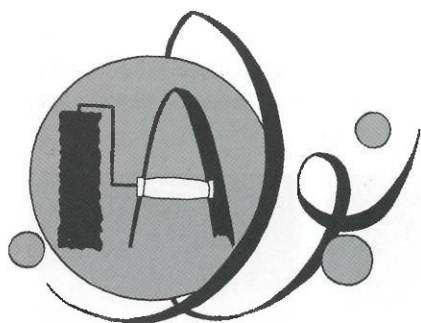
Preparem la premsa...



I a treballar!



PINTURA I DECORACIÓ

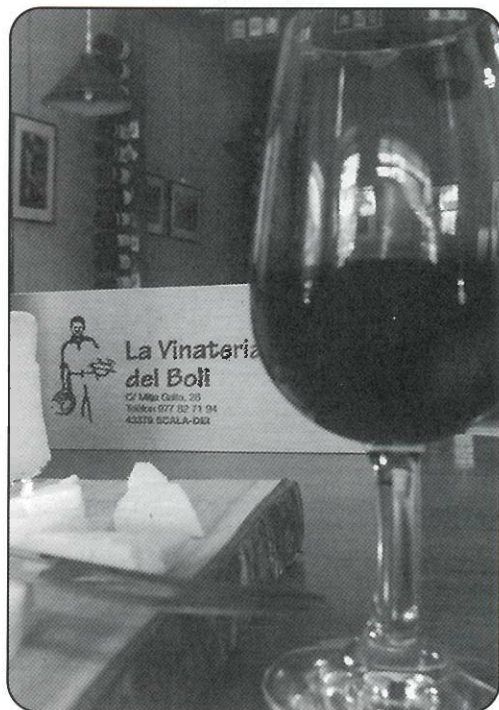


VICTOR ALZAMORA
tel. mòbil 659 32 71 78

PINTURA I DECORACIÓ

Joan Alzamora Perpiñà

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



MILAR

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

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

El que més destaca és l'aparició de la maquinària. En el cas de la vida de pagès, es nota amb l'ús del tractor i altres màquines en lloc de fer-ho manualment o amb l'ajuda dels animals (tots recordem la somera Terminator del Pep). A la vinya ara hi ha màquines d'espampolar, d'ensofrar, d'ensofatar,...i al procés de l'obtenció de mel la centrifugadora és automàtica, fins i tot existeixen unes tècniques amb descàrregues elèctriques que permeten extreure la mel directament del rusc. L'ús de la maquinària ha permès reduir molt el temps de treball: el que ara es fa en dues hores abans es feia durant tot un dia.

Finalment agraïm la col·laboració del Pep, el Joan, el Jordi, el Simeon, i el Josep Manuel per dedicar-nos una estona del seu temps i per compartir amb nosaltres una petita part de la seva saviesa. Gràcies!

Clara i Tània
Pedrenca
Agost 2009



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



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 72 88

ANEM A AIXECAR EL RUC

En diverses ocasions hem parlat amb la Carme Nebot, segurament una de les últimes practicants del costum d'aixecar el ruc, de la necessitat de deixar-ne constància escrita. A les festes majors de la seva adolescència una bona colla de nois i noies anaven a diferents cellers del poble on els oferien els vins generosos que hi tenien guardats. Ella recorda amb especial afecte la visita al celler de cal Merlo on el seu oncle Josep li deixava tastar el ranci de la bóta del racó. En aquelles èpoques encara no era gaire habitual que a les noies els agradessin els vins secs. Feia pocs anys, a finals dels anys 60, que aquesta pràctica ancestral s'havia modernitzat una mica i s'havia obert a les dones.

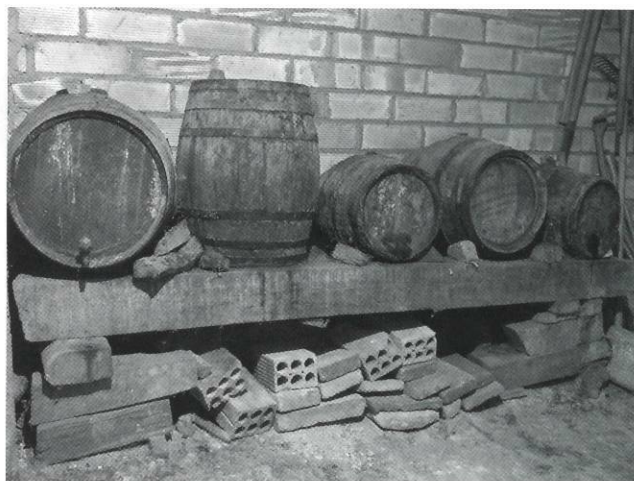
En la línia de recollir els costums i les tradicions del poble aquest article s'hauria hagut d'escriure més endavant, però s'escau que a iniciativa del Patronat de Turisme Rural del nostre municipi està prevista la realització a començaments de desembre d'una diada de promoció dels nostres vins de la DOQ Priorat. En el seu moment es va pensar que una de les maneres de singularitzar-la era afegir a les mostres de cada celler un tastet de vim blanc. El secret de l'elaboració d'aquest tipus de vi generós no s'havia recollit encara de manera formal. A instància del Ricard Pasanau i dels altres enòlegs dels cellers del municipi em vaig proposar de donar sortida a aquesta demanda d'informació. Llargues estones de conversa amb el Ramon Sabaté, coautor dels articles que vinc escrivint des de l'any 1996, han permès donar forma al que ara esteu llegint. Mentre l'anava escrivint em va semblar que calia posar-lo en el context de l'elaboració i el consum dels vins generosos al nostre poble.

Vull agrair especialment al Josep March de cal Merlo la seva disponibilitat a obrir-me el celler per poder fer les fotografies que acompanyen l'escrit. A ell mateix i a les persones que com el Josep Manuel Crivillé, l'Àngel Grau, el Benito Porqueres i d'altres han contestat preguntes o han fet aportacions que han contribuït a completar la informació recollida, moltes gràcies.

AIXECAR EL RUC

Anar a aixecar el ruc era el nom que a La Morera es donava al tradicional costum d'anar a fer una ronda de tast dels vins generosos pels cellers del poble. Tot i que en les últimes èpoques aquest costum estava lligat a la festa major i el protagonitzava el jovent d'ambdós sexes, en un passat no massa llunyà aquesta pràctica seguia una espècie de ritual no escrit que més o menys la reglamentava.

Els que feien les rondes eren únicament els homes i segurament en trobaríem l'origen en el tast del vi nou i en el fet de donar parer els uns i els altres sobre les qualitats



Renc de carretells del celler de cal Merlo, situats sobre els setials.

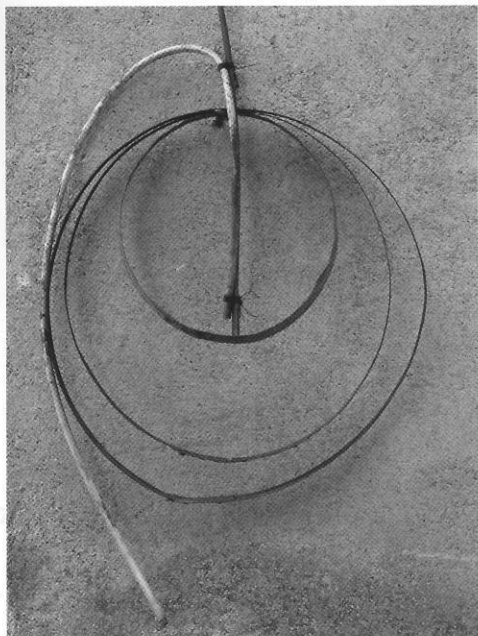
que havia aconseguit cada productor.

Passada la diada de Tots Sants, ja estava disponible el vim blanc de l'any, i podien començar les rondes de tast. Es repetien al llarg de l'any, el més habitual era amb motiu de les festes senyalades, especialment per Sant Joan i Sant Pere, així els propietaris dels cellers que celebraven la seva onomàstica

obsequiaven els parents i coneguts, en aquestes ocasions s'acostumava a acompanyar el beure amb encenalls i bunyols.

Sovint, sense necessitat de que fos per festes, era la manera d'acabar de passar les nits del dissabte o les tardes d'algun diumenge. En aquest cas la colla d'homes joves, que no solia passar de la mitja dotzena, s'acostumava a formar de manera espontània en els "quatre cantons". Un cop posats d'acord anaven a buscar l'acompanyament del beure: dolços, avellanes i metlles torrades, figues seques, nous,... S'anava als cellers de les cases que acceptaven amb bona disposició aquesta pràctica o en cas d'haver-ho de fer de manera clandestina s'escollien les que tenien el celler fora de la casa o fins i tot aquelles que tenien les habitacions de dormir ben lluny del celler. En les èpoques recents s'anava a aixecar el ruc a la mitja part o al final del ball de nit de la festa major. En les diades senyalades s'acostumava a convidar als forasters que aquest dia s'havien afegit a la celebració de la festa. S'intentava de manera encoberta fer que aquests acabessin ben beguts. Aquesta circumstància acostumava a comportar que els bevedors habituals aquests dies anessin també una mica més carregats del compte tot i tenir més resistència que els forasters. Una de les mostres de gran consum està recollida en el record popular, es conta que un home amb un tinyol torrat es va arribar a beure 28 gots de vim blanc. Ben bé podria ser que el nom d'aixecar el ruc provinguí del fet d'haver de portar entre uns quants el què a causa dels excessos no podia arribar a casa seva.

Els recipients que de manera tradicional eren utilitzats per extreure el vi dels carretells eren els provadors que s'introduïen pel forat del tap i s'omplien per immersió. Els més simple d'aquestes contrades era un estri fet d'un tros de canya amb els nusos ben separats al que s'havia fet un forat que permetés l'entrada del líquid. També s'utilitzava una mena d'ampolleta allargada en forma d'àmfora que



Goma de trasbalsar els carretells

tenia el cul acabat en punta i força gruixut per facilitar la immersió. Un cop ple el provador s'extreia del carretell i s'abocava a cadascun dels gots. Més endavant els provadors es van substituir per una goma que s'introduïa dins el carretell lligada a un bastó, després d'encebar-la xuclant, rajava el líquid i d'aquesta manera s'anaven omplint els gots. Com que el més habitual era fer més d'una ronda, la goma no es desencebava i es tapava amb el dit gros que de manera provisional interrompia el subministrament del vi. Tots els participants de la colla bevien utilitzant els mateixos gots que acostumaven a ser dos: un pel vim blanc i l'altre pel ranci.

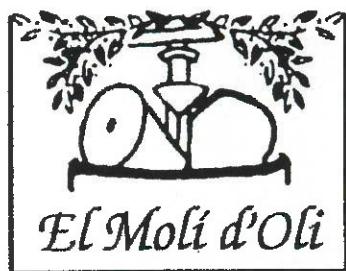
de tota mena, però en el repertori dominaven les de caire alegre i burlesc. Quan els ànims estaven més aixecats fins i tot es feien cantúries en els mateixos cellers.

En el trajecte d'un celler a l'altre s'acostumaven a cantar cançons

VIM BLANC

En els llibres que recullen el costumari català no paren d'aparèixer referències al consum de vi blanc i d'altres vins generosos relacionant-ho amb les celebracions de les festivitats del cicle anual. Que els etnògrafs anotin aquesta singularitat ens ha de fer pensar en una realitat diferent de l'actual. Que es parli de beure vi blanc com un consum específic de vi ens ve a indicar que no es tracta de vi blanc corrent, del destinat al consum diari. De fet en l'article sobre el procés de l'elaboració del vi de l'any 1997 ja fèiem referència a aquest tipus especial de vi i la importància que els testimonis recollits donaven a aquesta beguda ens feia entreveure la rellevància que se li havia donat en el passat. El vi blanc que surt citat en els textos és sinònim de vi bo i és sens dubte el que a La Morera s'anomena "vim blanc", vi generós que segueix un procés específic d'elaboració que en aquesta ocasió volem donar a conèixer especialment.

Tot i que cada casa produïa la quantitat de vim blanc que creia convenient per al seu consum anual, la seva elaboració en les nostres contrades ha caigut en desús.



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

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

Era el vi destinat al consum familiar i s'associava la seva dolçor a les preferències femenines. A La Morera sabem que en els últims anys només el Josep Manuel Crivillé i l'Àngel Grau n'elaboren, tot i que han introduït algunes modificacions respecte al mètode tradicional. Ben segur que la difusió de les begudes refrescants i l'extensió del consum de licors ha fet pràcticament desaparèixer el seu consum. En canvi en altres contrades vinícoles com és el cas de la Toscana a Itàlia mantenen viva la producció i el consum entre els seus habitants d'un producte semblant, el vin santo. A Vinebre algun productor testimonial continua l'elaboració d'un vim blanc que com els de la Toscana es fa a base de fer pansir el raïm abans de fer-lo fermentar en carretells.

La diferència entre el vim blanc i el vi verge és que aquest últim fa la bullida (és a dir la fermentació) sencera a l'interior de la bóta que d'aquesta manera fa l'ofici de cup. Algunes persones elaboraven aquest tipus de vi per considerar que era menys fort que el normal. Ja que conservava un poc de dolçor que no tenien els vins provinents del cup. Era habitual que elaboressin vi verge les cases que tenien poques terres dedicades a la vinya i que no disposaven de cup.

Elaboració.

El vim blanc s'elaborava amb raïm de granatxa negra. S'escollien els raïms més dolços i madurs que produïen les vinyes dels costers de llicorell. Aquestes eren les primeres que maduraven ja que estaven a menor alçada que les de panal i acostumaven a donar el vi de més grau. La verma començava en aquests terrenys i aquests eren els primers raïms que s'introduïen al cup.

Una mica abans de la verma s'havia fet l'acció d'arreglar els carretells. Entre d'altres feines s'havia buidat el carretell del vim blanc i el contingut que encara quedava de

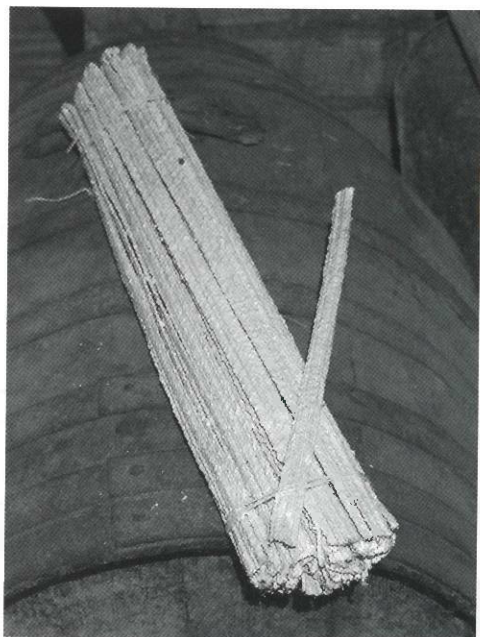
l'any anterior s'havia trasbalsat a un altre carretell, sovint més petit, que en molts dels cellers antics estava situat al costat del gros i que servia per fer envellir el vim blanc. Un cop buit es llimpiava.

Al cap d'un parell o tres de dies d'haver piat el primer raïm s'extreia part del suc (most) que hi havia dins el cup i que encara no havia



Cantirets de mesurar el vi.

començat a fer la bullida. D'aquesta manera el suc encara no havia començat a agafar color, es mantenia de color clar i s'evitava l'aspror que la rapa proporciona al most. (No havia transcorregut prou temps per produir-se la maceració que és la que dona color al vi negre). El temps que es tardava en extreure el most del cup per a fer el vim blanc estava relacionat amb el color que es volia obtenir al final del procés, quantes menys hores de maceració més clar era el vi obtingut. Se n'agafava com a màxim mitja càrrega a través del forat del cup que està a la part baixa. Per a una casa n'hi havia prou amb 7 o 8 cantirets, és a dir al voltant de mitja càrrega.



Lluquets d'ensofrar

El suc que havia rajat a la triola es transportava amb una portadora i s'abocava al carretell que cada casa tenia destinat a aquesta finalitat. En omplir-lo calia tenir cura que no se sobreexís. Es tapava fluix de manera que pogués sortir el baf provocat per la fermentació.

Al cap de poc temps començava a bullir. De tant en tant es controlava el procés de la bullida i al cap d'uns quants dies, entre 8 i 10 es trasbalsava amb cura el contingut del carretell. El control del temps de la bullida servia per establir la dolçor del vi, els més dolços eren els que es deixaven bullir menys dies. Calia trasbalsar el vi provisionalment a una portadora en època de lluna vella i vigilant que el cel estigués ras. Es tenia cura d'extreure el vi més clar utilitzant una goma que

lligada a un bastó s'introduïa a través del forat de manera que no arribés al fons del carretell. Allí quedava el solatge que s'havia format en el procés de clarificació del vi. Aquest líquid tèrbol s'acabava d'extreure i es llançava.

Es rentava el carretell amb aigua i es feia una esbandida final amb vi. Es feia l'ensofrada del carretell cremant un lluquet que servia per matar la bullida, és a dir per aturar el procés de fermentació. Després se li tornava a posar el vim blanc prèviament trasbalsat i es tapava ara sí de manera hermètica i es deixava reposar.

Variante de l'elaboració del vim blanc recollida del Benito Porqueres d' Scala Dei: S'escollia una mica més de mitja càrrega de granatxa ben madura i dolça. Al cossiòl es piava amb els peus i el piot i el suc s'introduïa al carretell destinat a la producció del vim blanc passant el most a través d'un colador. Per aprofitar al màxim el



Carretells del vim blanc de Cal Merlo. El de la dreta és el d'envelliment

raïm, la bria i la rapa resultants es posaven a l'interior d'una roba de sac que s'estrenyia ben fort entortolligant-la amb les mans per acabar de d'extreure el suc que quedava. Un cop ple el carretell es tapava fluix, o fins i tot es deixava sense tapar, però ben cobert amb un sac, i es deixava que anés fent la bullida fins al final.

El vim blanc és un vi poc estable, a vegades els canvis de lluna reiniciaven la bullida. Quan arribava la primavera amb la brostada dels ceps el vim blanc veia alterada la seva calma i començava a evolucionar. Sembla que a l'estiu ja havia perdut bona part de la seva dolçor característica i començava a ranciejar. Per aquest motiu es deia que beure'l a l'estiu feia coragror. En el segon carretell el vim blanc acabava esdevenint vi ranci de vim blanc, i conservava un punt de dolçor que no tenia mai el vi ranci, ranci. Aquest vi es podia utilitzar com a vi de missa.

Consum.

Era el primer vi que s'encetava després de la verma i el costum era tastar-lo la vetlla de Tot Sants amb les castanyes torrades. Del vim blanc nou se n'acostumava a fer obsequi d'una ampolla als familiars i coneguts que no n'elaboraven. En família, després de resar el rosari en record dels difunts, es menjaven les castanyes torrades a la paella foradada acompanyades de traguets del vim blanc nou encara una mica tèrbol. Les castanyes resultaven més mengivoles si es tapava la paella amb fulles de col. Per assegurar-ne la provisió, la gran majoria de les cases del poble tenia algun castanyer plantat en els costers de llicorell. Diu la saviesa popular que calia plantar-los en un indret que estigués situat d'esquena al mar.

De vim blanc sempre n'hi havia una ampolla al rebost per al consum habitual. Al llarg de la tardor i de l'hivern, a les tardes, es feia la torrada amb vim blanc que era una de les maneres de berenar. De la mateixa manera també podia acompanyar la torrada que de bon matí es prenia abans d'anar a treballar. També se n'anava fent el consum a taula, especialment en els dies festius, acompanyant els dolços tradicionals. Se'n bevia a les rondes de tast que alguns dels homes del poble feien a les tardes o als vespres dels diumenges.

ESTANC PASA

AGENT BBVA ESPASA

**TABACS
ARTICLES DE REGAL
PERFUMERIA
MERCERIA**

C/ de les Bodegues, 3

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

JOSEP CARRÉ PÀMIES

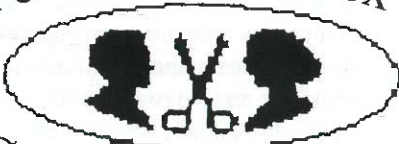
Servei de retro i Excavacions

C/ del Pilar

Tel. 977 82 10 15

CORNUDELLA

Perruqueria unisex



Carme Aragones

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

CORNUDELLA DE MONTSANT

VI RANCI

S'obtenia a partir del vi sobrant del que s'havia destinat al consum domèstic anual. De bótes destinades a produir vi ranci n'hi acostumava a haver unes quantes a cada celler formant el renc de carretells. Arrenglerats l'un al costat de l'altre hi havia els carretells de vi ranci del més nou fins al més vell. L'últim acostumava a rebre el nom de la bota del racó i el consum del seu contingut estava reservat només per a les grans ocasions. Podia contenir sis o set cantirets. En algunes cases tenien els primers carretells de vi ranci a les esgorfes amb la finalitat d'accelerar el procés d'envelliment.

Al voltant de Sant Martí, època d'encetar el vi nou, i amb lluna vella s'arreglaven els carretells de vi ranci. Reomplir-los suposava tot un cerimonial. Just abans de començar per la bóta més jove, es reomplia la segona aprofitant el que ja tenia un any d'envelliment i així successivament fins a la bóta del racó. Al llarg de l'any en cada una de les botes s'havia produït una minva del contingut provocada pel consum que se'n podia haver fet i pel procés d'evaporació que el vi anava experimentant, tot i que de tan amerades que estaven no perdien gaire. Així el ranci de la bóta del racó era el que tenia l'aspecte més transparent, el grau alcohòlic més elevat i el sabor més sec característic del ranci.

Als carretells de vi ranci no se'ls feia cap manteniment i en tot cas només es netejava el primer cada dos o tres anys, ja que en el procés de clarificació era el que acumulava més pòsit.

Uns dels rancis que tenien més anomenada a La Morera eren els de Sant Blai. Només els més escollits tenien el privilegi d'aixecar el ruc al celleret de Sant Blai que guardava exclusivament les botes i carretells de vi ranci.

MISTELA

El procés és similar al de l'elaboració del vim blanc pel que fa a l'obtenció del most. Per evitar la bullida s'afegeix esperit de vi en una proporció de 7 parts de most per una d'alcohol de vinificació. En el cas que tot i l'alcohol es produeixi un inici de fermentació (suau i lenta), se sacseja el carretell per aturar-la i així el vi obtingut conserva la dolçor característica que proporcionen els sucres del most.

Joan FERRAN

Juliol i agost de 2009

Fotos: Joan FERRAN



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

DES DE LA FINESTRA

Sota el títol Des de la finestra s'aplega un recull de textos elaborats al taller d'expressió escrita que ha organitzat l'Associació de dones La Falconera.

La proposta de treball consistia en sortir a la finestra, terrat, balcó,... de casa i descriure les imatges o sensacions que ens provocava el que vèiem. Són textos curts, escrits amb dedicació i voluntat i també amb l'esperança que siguem cada vegada més els que gaudim de parlar i escriure cada dia millor la nostra llengua.

El que veig des de casa

La professora de català, que és encantadora i té molta paciència, ens va suggerir fer una redacció. Avui quan he regat les flors que tinc a la finestra del menjador, he mirat la plaça amb molt d'interès, pensant el que podria escriure.

En aquests moments, la plaça ha perdut tot el seu encant per les obres del nou edifici. No és la plaça d'uns anys enrere. Passada la festa Major les portes que hi donen estaran tancades, no hi haurà ningú. Quan jo vaig venir, ja fa uns anys, davant de casa hi havia l'ajuntament, ara hi viu la família Mas que hi dona molta vida amb les finestres amb flors i el moviment de gent. Al costat, a la dreta la casa de la Dolores. Quantes estones fent xerrades i quin moviment que hi havia! La Dolores tenia el cafè, sempre la porta oberta i era un seguit d'entrar-hi gent. Ara de velleta asseguda al banc o passejant per fer una mica d'exercici, sortia al carrer i em trucava a la porta perquè li fes una estona de companyia. Després quan ja li costava baixar les escales em deia:

- Quan puguis truca'm.

Aleshores, lligava la clau amb un cordill i me la tirava per la finestra. Jo obria la porta i la Dolores l'estirava amunt. Agraïa molt la companyia. Els caps de setmana just arribàvem, sortia a la finestra i deia tota contenta:

- Ja són aquí els veïns!

Des de que està en una residència a Reus ja m'és difícil anar-la a veure.

Dolores, t'enyorem molt.

Els de cal Jana són els únics que viuen a la plaça tot l'any. Entren, surten, ve el noi, la filla, els néts,... El típic moviment d'una família.

El nou edifici que tenim a l'esquerra té grans finestral i portalades. Al meu parer és una construcció massa moderna per un poble tan rústic al peu de la Serralada de Montsant.

Quan estigui tot acabat potser m'agradarà tot i sent tan diferent de l'estil de les altres cases i la plaça tornarà a tenir vida com quan jo la vaig conèixer.

Maria BELLA VENTOSA

El que veig des de la meva habitació

Quan surto a la terrassa de la meva habitació són moltes les coses que veig, però tan sols una m'agrada mirar-la sempre: al matí, al migdia, a la tarda i com no, a la nit, és la muntanya de Montsant.

Contemplar-la em produeix sempre una gran tranquil·litat, em passo estones mirant-la i li faig moltes preguntes. Em contestarà algun dia?

La primera vegada que vaig tenir la sort de veure-la, era jo molt joveneta i va ser des de l'ermita de la Verge de la Consolació. Aleshores ja em va impressionar molt aquesta gran mola de pedra, amb les seves formes singulars. Després he sabut que cada una d'elles té el seu nom.

Jo no sabia aquell dia, que anys després podria mirar-la sovint i d'a prop i últimament dia sí i dia també durant els mesos d'estiu, embadalir-me en la seva contemplació i recrear-me la vista amb els seus colors: groc, gris, blau, lila, segons que sigui primavera, estiu, tardor, hivern, estigui núvol, plougui o faci sol.

I què diré quan darrera seu s'aixequen uns núvols molt alts, blancs i de mil formes? Sembla com si ella no els deixés passar.

El seu nom ho diu tot: Montsant, muntanya santa.

Mercè CERVELLÓ BORONAT.

Des de la terrassa

De quina vista gaudim des de la casa on vivim!

Molt clar us ho diré. Al davant una vista impressionant: Siurana, Sant Blai, el Coll d'Alforja, vinyes, espais verds,...No acabaria mai de tants elogis com en voldria fer. A la meva esquerra tot és un encant. Les muntanyes de Montsant, quina joia!

Ennegrides, més grogues o tot barrejat depèn del dia que fa.

Faci el que faci del Montsant m'he enamorat.

I a la dreta, què veig? El que no voldria recordar, però la memòria no la podem esborrar. És per mi un fill que em van deixar per poder-lo aixecar. Quan amb penes i treballs el vaig vestir i alimentar, quin goig feia! Ja el fill solet podia anar, però sempre amb els pares al costat.

- Quina pena fill meu que t'he de deixar per problemes que no puc ni explicar. Tu no et preocupis que uns nous pares trobaràs. Ja sé que no ha estat així: vas emmalaltir, agonitzar i jo diria que una mica de cara de mort fas.

Espero que se solucioni i puguis ressuscitar.

Amàlia COSSIALLS SALA

Foscor màgica

És de nit, és tard i potser ja és l'hora d'anar a dormir. Així doncs escales amunt, però abans d'arribar a la cambra no sé pas què és, hi ha quelcom que em crida en silenci cap al terrat.

Només obrir la porta una pau immensa m'embolcalla i tot dins meu es trasbalsa. Per què? Què veig?

És fosc, molt fosc, amb aquella foscor d'estiu tan suau, tan càlida i acollidora que convida a la reflexió.

Només uns pocs núvols ballen per sobre meu fent que els estels juguin a fet i amagar. A poc a poc entremig de la foscor va apareixent la silueta imponent, ferma i poderosa de les meves estimades muntanyes. Ara sí, de cop, tot s'ha tornat màgic. L'esperit està preparat i només cal deixar-se anar i gaudir del moment. Notar com l'alè de misteri de la nit t'acarona i demanar un desig a aquell estel que cau.

No tan sols és important el que es veu des del meu terrat sinó el que em fa sentir el que veig.

50 i més

La parada de Cal Miró

Ben bé a l'entrada del camí de Montsant, observava cada matí una parada d'ametllers. A l'hivern lluien esquelètiques branques retorçades que bellugaven com una batuta dirigint una orquestra per produir mil sons davant la presència d'espectadors de primera categoria: la Falconera, les Tres Roques, els Barrots, els Cinc Dits, la Roca de les Onze i tants d'altres que es mantenien majestuosos davant del so de la natura que es movia als seus peus.

Avui miro la parada de cal Miró i veig un gran edifici, és la futura seu del parc de Montsant, que amb una estructura allargada i poc morenca llueix els colors granats del vi en les seves canals i persianes. La teulada àrab, d'un sol vessant, està guarnida amb plaques solars; les façanes tenen grans vidrieres i finestres allargassades i hi ha una plaça que és un bon mirador.

Potser l'edifici no agrada, potser no és funcional, potser ens hi falta pedra i vida, però en el conjunt del municipi està ben integrat i el que cal esperar és que doni vida al poble, més moviment i activitat.

Estic segura que aquells que vetllen més amunt de Montsant pensen que és una oportunitat

Espero que ben aviat l'energia li arribi i pugui funcionar, que el seu entorn s'adeqüi al que l'entrada al parc de Montsant vol i ha de significar i que l'equip de gestió s'hi

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

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)

VENTA D'EN PUBILL

MENJARS TÍPICS

Cruïlla
Poboleda - Cornudella
Tel. 977 82 10 77
TARRAGONA

pugui instal·lar i pugui oferir els seus coneixements a un territori que cal preservar. A la parada encara hi resta un ametller que esforços a algú ha costat i que a la primavera ben segur florirà i mil sensacions d'olors i colors ens brindarà.

Neus MIRÓ MIRÓ

Des de la finestra o crònica de la vida breu d'una paperera

Un dia eres allà, just davant meu a la cantonada de la bassa. Passaves discretament entre el paisatge, sis o set moreres escarransides i un terreny argilós. Situada al lloc exacte on t'havien encomanat. Formaves part d'un espai, aquell aparcament útil per tota la gent que anava a Montsant, llües orgullosa i eres gairebé important, formaves part del mobiliari urbà i estaves situada en un lloc estratègic, quasi privilegiat.

Van passar els dies i tu sempre estaves al teu lloc, impassible, fent la teva feina. Quan estaves plena de brossa, se't buidava i ja estaves preparada per seguir fent allò pel que havies nascut. No sé qui va trancar el teu destí, ni qui va decidir la teva vida útil. El fet de dependre d'algú per a desenvolupar la teva feina, no et va ajudar en el teu destí. Tu no et buidaves sola, ni desintegraves la brossa per art d'encanteri.

Vas desaparèixer més ràpid que el teu contingut, un bon dia ja no eres allà, en aquell lloc on se t'havia destinat. No van deixar cap rastre de la teva existència, l'únic recordatori que va quedar de tu, van ser restes de brossa que van perdurar en el temps desafiant la necessitat de la teva presència. Et trobo a faltar, però tinc l'esperança que a la nova plaça, marc de la nova seu del Parc Natural apareguis discreta i subtil tornant a formar part d'aquell paisatge on les coses útils tenien un lloc important.

Carme NEBOT QUERALTÓ

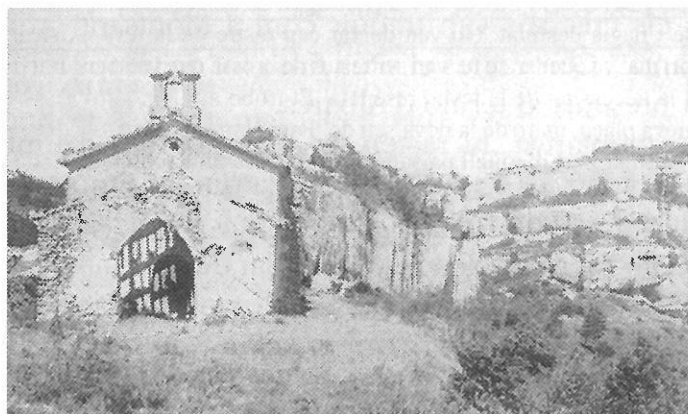
Cada matí

Cada matí en despertar-me la meva primera visita és al petit terrat de casa per quedar-me una bona estona embadalida mirant la Serra de Montsant.

Primer la Falconera, que a les entranyes del seu llibre obert guarda tota la història de La Morera. Anant seguint la carena, la Roca de les Onze i penso: Quants dels meus avantpassats l'hauran mirada mentre eren al tros, esperant veure caure l'estel a les 11 de sol?. Era el moment de posar a coure el tupinet que junt amb el pa i la bóta de vi eren el seu dinar. Miro més avall i em trobo amb les Tres Roques, guardianes del Montsant. Allargo la vista i més enllà observo altres muntanyes i masies i al fons Siurana, majestuosa, amb el seu campanar que sobresurt de la roca.

També miro al meu voltant esperant veure alguna porta oberta i trobar-me un any més amb els veïns i fer petar la xerrada mentre passem per la carretera. Plena de pau, tanco la porta del terrat i començo un nou dia.

Una besàvia



*Fotografia de l'Ermita de la Mare de Déu de Montsant als anys seixanta.
Publicada a la Carxana núm. 4 Albarca. Estiu de 1998*

SANTA MARIA DE MONTSANT

L'any passat van quedar sense resposta unes quantes preguntes que em feia a mi mateixa tot veient l'ermita de la Mare de Déu de Montsant i que vaig deixar en l'aire al final de l'escrit titulat "67 anys enrere" publicat al llibret de la Festa Major 2008.

Quan ja desesperava de trobar informació va arribar a les meves mans de forma providencial el llibret nº 4 de "LA CARXANA" estiu 1998 on hi ha un article magníficament documentat que parlava de les ermites de Montsant fruit d'un treball de recerca elaborat per Montsant Fonts, Ezequiel Gort, Salvador Palomar i Montserrat Solà.

A continuació i amb autorització dels autors reproduïxo una part d'aquest treball.

<<L'ermita és situada a poc més de mil metres d'alçada, damunt el cingle obert a la vall d'Ulldemolins i sota la roca corbatera –topònim habitualment emprat en l'actualitat, però que sembla fruit d'una confusió relativament recent-. La punta més alta de la Serra Major (1.166m) és, efectivament, coneguda com a roca de Santa Maria a la documentació antiga.

A l'ermita, s'hi accedeix, a peu, per l'antic camí de ferraduraque puja a Montsant des dels Hostalets d'Albarca....

....L'ermita de la Mare de Déu de Montsant o Santa Maria de Montsant, com es va conèixer històricament, té els seus orígens en fundacions eremitiques a l segle XII. En temps medievals va comptar amb una important devoció per part de les poblacions de la rodalia: Albarca, Cornudella de Montsant, La Morera de Montsant i Ulldemolins, principalment....

...Amb el pas del temps, el santuari va anar perdent importància.

...Cap el 1450 es construeix un nou edifici, l'actual, prop del cingle que assenyala el límit del terme d'Escaladei –en l'actualitat, de La Morera de Montsant- amb el d'Ulldemolins. Prop de l'ermita es poden observar encara les runes del que se suposa fou la primitiva capella o eremitori. És en aquest moment quan apareix una de la Mare de Déu que, segons la llegenda, va ser trobada per un bou.

Com diuen els goigs antics:

*És per certa declarada
la causa que estau aquí,
pues un bou vos descobrí
ya desjuntit de la arada
y prop de alsinas trovada
per qui estave llaurant.*

Siau de tots Advocada...

*Después de haver-vos trobat,
fôreu molt solemnement
portada al Real Convent
Escaladei anomenat;
però la vostra pietat
volguer ser aquí habitant.
Siau de tots Advocada...*

*En terreno cartuyxà
es fundada la capella,
que essent xica ans, y vella
se fou nova, y transmudà;
però en vos lo amparà
és ya cosa antigua, y gran.
Siau de tots Advocada...*

Prop de l'ermita, s'hi troben també les runes de la casa dels ermitans amb que l'ermita va comptar fins ben entrat el segle XX.

Al segle XIX, amb la desamortització dels béns de la Cartoixa, el santuari va ser abandonat i esdevingué un corral de bestiar. La imatge de la Mare de Déu, gòtica, va ser baixada a la parròquia d'Albarca. A començaments del segle XX, el 1909, va ser recuperada per al culte com a ermita adscrita a la parròquia d'aquesta població. Aquesta imatge va ser destruïda el 1936.>>

Per últim, us explicaré que la campana de l'ermita va ser una donació dels nostres estimats veïns de Cal Quadrada.

La campana era a l'anomenat "Mas de l'Àvia", a prop de Reus, i quan aquest mas va ser venut, a finals dels anys seixanta, la varen fer portar a ca la Sra. Filomena d'Albarca amb l'encàrrec de que s'instal·lés a l'ermita.

Encara queden, però, moltes preguntes per contestar. Haurem d'esperar fins l'any que ve.

Lola de Cal Fuster
Agost de 2009

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



Dinar de comiat d'estiu, Any 2004.

Drets d'esquerra a dreta i del fons al davant: Ramon Peris, Juan Miró, Juanito Martra, Salvador Dosaigües, Ramon Compte, Ma. Teresa Compte, Josepa Andreu, Rosa, Josep Miró, Carme Segura, Marina March, Maria Maella, Ramon López, Manel Fernández, Ma. Dolors Fernández, José Ma. Laliena, Lluïsa Colomés, Lluïsa Massó, Dolores Borràs, Pilar Porqueres, Ana, Ana Maria Castillo, Ma. Dolors Ubach (Foto cedida: Cal Fusté)



Rentadors de La Morera de Montsant (Foto cedida: Cal Fusté)

RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU

LA HISTÒRIA DE LA MORERA



*Laieta i Esperança Vellvé
(Cal Miró)
(Foto cedida: Cal Mestre)*



*Teresina de Cal Mestre
i Pilar Borràs
(Foto cedida: Cal Mestre)*



*Ramon Manuel Vilamala Compte, Montserrat
Compte Pareras, Montserrat Vilaseca Ubach,
Xavier Sánchez Florencia, Ma. Dolors Fran-
quet i Manel Fernández Ubach a Sant Blai (F.
ced.: Cal Compte)*



*Simeon Porqueres Nebot i
Carme Cabré Nogués el dia
del seu casament
(Foto cedida: Cal Jana)*

D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



*Joan Miró Vellvè comprant a la botiga de Cal Benito.
Despatxa l'Agripina Porqueres (F. Ced.: Cal Miró)*



*Joan Miró Vellvè i Josepa Andreu. Festa Major de La Morera any 1959
(Foto Cedida: Cal Miró)*



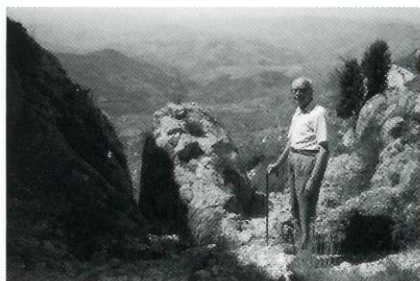
*Teresa Pallejà,
Joan Miró i Josepa Andreu.
Festa Major 8-09-1959 (F. c.: Cal Miró)*



*Joan Miró Vellvè llaurant la parada on ac-
tualment hi ha la seu nova del Parc Natural
(F.c.: Cal Miró)*

RECUILL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU

LA HISTÒRIA DE LA MORERA



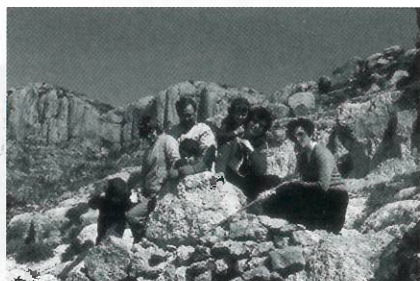
*Manel Grau arribant
a la Serra de Montsant.
(F.c.: Cal Cinto Cervantes Grau)*



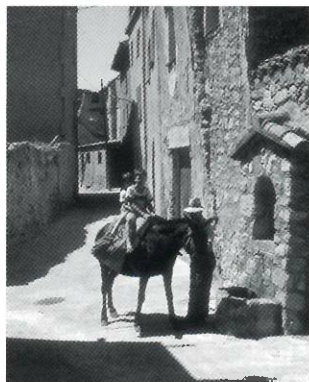
*Manel Grau, Maria Dosaigües, Albert
Grau i Norma Balcells a prop de les
tres roques. (F.c.: Cal Cinto)*



*Manel Grau, Maria Dosaigües i Elvira
a l'antiga cruïlla d'Escaladei
(F.c.: Cal Cinto Cervantes Grau)*



*D'esquerra a Dreta: Mireia Cervantes,
Núria Grau, Jaume Cervantes, Oriol i
Eloi Cervantes, Montserrat Grau, i Norma
Balcells pujant a Montsant
(F.c.: Cal Cinto Cervantes Grau)*



*Eloi i Mireia Cervantes
sobre la mula de Cal
Mateva subjectada pel
Ramon Sabaté. (F.c. Cal
Cinto Cervantes Grau)*



*Núria Grau i els seus
fills, Oriol, Bernat,
Eloi i Mireia Cervantes
Grau. (F.c.: Cal Cinto)*

D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE



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



MAS PERINET

D.O.Q. PRIORAT - D.O. MONTSANT

Finca Mas Perinet, s/n - Ctra. Poboleda T-702
LA MORERA DE MONTSANT 977 - 82.71.13 www.masperinet.com

PUNTAIRE

Puntaire
boixets en l'aire
de dits suaus,
que mires
amb alegria
el punt perfecte
que acaronen
les teves mans.

Puntaire
teixint la punta
en un patró
molt ben "picat"
comptes,
recordes punts
vigiles
aquell nou punt
tan complicat.

El teu coixí
és com la vida
que dança i juga
amb tots nosaltres
i de vegades
com els boixets
anem cap aquí i cap allà.

I tu segueixes
a les Trobades
cercant companyes
que van trenant
en armonia
punts i dibuixos
tot oferint-nos
un bell mosaic.

Quan acaba la jornada
i el coixí reposa
molt ben tapat
si tu l'escoltes
amb molt de silenci
parla en veu baixa
i et diu, gràcies
per a donar-me
en fer la punta
les teves mans.

Maria VALL CABRÉ
Cal Miró

ENCÍS CATALÀ

En el aire dolces paraules,
transporta danses el vent,
elles són un gran bàlsam
pels nostres atormentats pensaments.

Espera, no corris, tot altre cop tornarà
a ser una delícia i fruità la risa,
ingènua i dolça, com d'un infant,
quan és petit i no és encara gran.

Prompte, nostra terra, trepitjarem
tan volguda i estimada
que anyorança i sofriment
estan lluny de tu, tenint Catalunya aimada.

Les làgrimes, ens rodolaven
per nostres galtes, fins els llavis,
que sentíem la gran amargor
d'estar lluny de tu, terra somiada.

Quan sentíem tocar una sardana
quina emoció tan gran i sentiment
sentíem dintre nostres cors,
que no eren alegries i goig.

Per sentir el crit de la terra que s'estima,
plena de cultura, treball, amor i germanor,
per tot un poble que avança, tots germans
donant-se les mans, petits i grans.

Mentre ens sentim catalans
tots cantarem i treballarem, i estarem contents
i també alegres d'aquests pasatges tan formosos,
bonics i variats i les nostres platges.

Les muntanyes, ¡què en són de boniques!,
misterioses, altives, orgulloses i majestuoses,
mentre corren ses aigües, cristal·lines i transparents,
fresques i juganeres, elles cap el mar van corrent.

Mentre en la Muntanya Santa, la Mare de Déu de
Montserrat,
junt amb la Mare de Déu de Núria
i també la Verge de la Mercè
vetllen per tots els catalans, petits i grans.

Que n'és d'encisadora i formosa,
dolça Catalunya, pàtria del nostre cor
que estant molt lluny de tu, d'anyorança,
pena i sofriment, un és mort.

Per tot el món ets coneguda
pels teus grans músics, pintors,
escultors, inventors, actors i cantors,
que fan conèixer el teu món per tot arreu,
els teus il·lustres fills internacionals.

Neus SALA CAELLES

MARE AMOROSA

La mare és la dona amorosa
com totes les mares són
pels seus fills són
la cosa més tendra i carinyosa
que es pot trobar en aquest món.

Ens estima amb gran desfici,
cap esforç no ha escatimat,
i no li és mai un sacrifici,
si pot lograr un benefici,
per el seu fill estimat.

Mai ningú no podrà superar,
el seu amor tan poderós,
i estimar com ella estima,
quan amb el seu petó amorós,
que al rostre del fill apropa
dolç, delicat i carinyós.

Els seus sentiments i il·lusions,
ens els tramet amb petons,
quan estem absents ens anyora,
per què el seu amor és tan viu,
que amb nostres alegries somriu,
i amb nostres desgràcies plora.

Quan tan sols comencem a viure,
ella ens agombola dolçament,
amb el seu etern somriure,
la mare sempre està present
i donant-nos il·lusions per viure,
alleugerint nostre sufriment.

Neus SALA CAELLES
30 de març de 2009

PENSAMENTS

1

Voldria cercar el camí
que en la nit,
en la fosca
des del meu llit
que mot llarg seria.

2

Els pensaments
corren més que el vent,
cerquen somnis,
que corrent icorrent
sens parar un moment,
i en somnis
ja sols es queden
que se'ls emporta
molt lluny el vent

3

Cerco un respit
i el cor em bota dins el pit,
sento esgarrifances de fred,
però el meu cor està encès
com lluns de fogueres,
que d'amor sols aniran
¡sense saber per qui eren!

4

No sé si primer naixeres
papallona o dona,
ja que com ella bella eres,
extraus el néctar de les flors,
i d'una en una,
no les vols quan néctar
no poden donar-te,
ja més ¡una flor!
i el de l'home el seu amor

Neus SALA CAELLES

VISIÓ DE FUTUR

Tot endreçant calaixos he trobat aquests apunts del meu pare el Manel Grau de (Cal Cinto) que estan fets sobre l'any 1980-1981

¡Quina visió de futur!

Idees de coses que falten a La Morera

Resoldre el pou de la carretera per evitar que algú nen atrevit pugui caure dintre (en poc temps de diferència han succeït dos casos, l'últim el porta el diari d'avui)

Fer saltar les teules de la primera casa al entrar al poble, que està en ruïnes i les teules que s'aguanten per casualitat sobre la paret del carrer major; sembla que poden caure al carrer.

Uns bancs i una o dues taules d'obra a laombra dels platans de la font

El lloc per tirar les escombreries està molt brut, doncs quant fa vent tots els papers van enlaire i les escombreries s'escampen. Si es fes un tub amb bidons de quitrà buits, tal com tenen a Ciurana i una brana que obligués a tirarlos per el tub, els papers no volarien i les escombreries quedarien apilades i fàcils de cremar de quant en quant.

Tantes cases en ruïna, fa pena de veureles.

Un sistema per estimular als propietaris perquè les venguin o les arreglin podria ser aplicarlos l'ajuntament un arbitri especial lo més elevat possible per "Casa en Ruïna" i al mateix temps la recaudació permetria dedicar-ho a millores del poble.

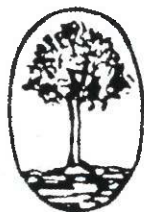
Seria molt interessant que els cotxes poguessin sortir cap a la carretera d'Escaladei per l'altre extrem del poble. Aixís pasarien més visitants per dintre el poble i seria un motiu de propaganda economic.

Per tal de captar la joventud seria interesant començar a pensar en una piscina, are que sembla que ja no faltarà aigua.

Núria GRAU
Cal Cinto
Agost 2009



DIPUTACIÓ DE
TARRAGONA



AJUNTAMENT
DE
LA MORERA DE MONTSANT



Consell Comarcal del
PRIORAT

COL·LABORACIONS

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

Família Cervantes Grau de Cal Cinto

Família Queraltó Domínguez

Carme de Cabré i Família

Armando Cruz Avero

Josep March Ameno

Cal Fuster

Família Crivillé Miró

Família Crivillé Vilà

Lluïsa Massó

Família Bayé Ferrera

Família Escalera Pujolà

Família García Muntané

Casa Cal Compte

Ricard i Teresa (Cal Nou)

Famílies Ferraté i Aribau de Cal Candio

Família Borràs Borràs

Cal Grau

Ramon Peris i Marina March

Fernando Caso i Ma. Rosa March

Família Gil Alcázar

Cal Portalé

Família Borràs Pallejà (Cal Mestre)

Família Sabaté Figueres

Família Bonet Nebot

Família Ferran Roig

Família López García

Família García Ruiz de Zarate

Família Ganduxé Cossials

Família Barrull Ventura

Família March Queraltó

Xavier i Gemma

Cal Jana

Família Mas Magrané

Jordi Brun i Mari Luz

Cal Pessetó

Família Antich García

Família Miró Andreu

Margarita Ramos Rebullida

Família Segarra Nebot

Família Peris Cabré

Família Frasquet Solé

Família de Salas (Cal l'Escaleit)

Família Millera Mas

Anònim

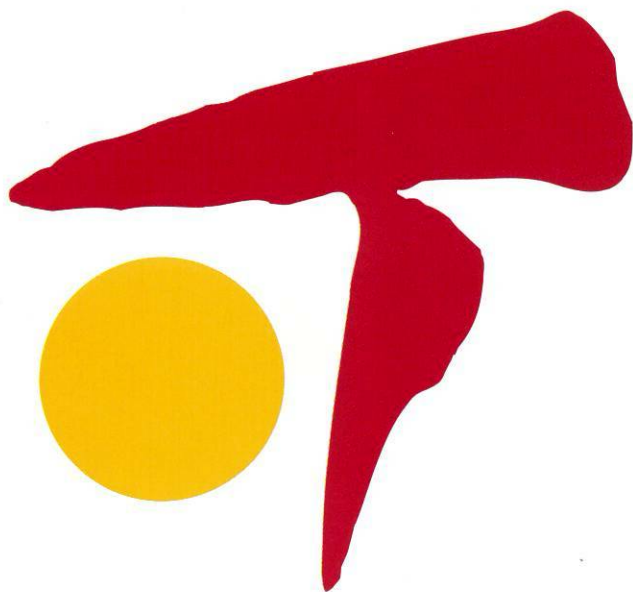
Portada: Misericòrdia Sabaté

Edició i Composició: Núria Crivillé

Col·laboradors: Ma. del Carme Roig, Sabí Peris, Marta Pla, Jordi Vinyes,
Clara Ferran

Imprimeix: Arts Gràfiques Octavi, S.A.

Dipòsit Legal: T-1374/09



Caixa Tarragona