

DE MONTSANT

LA MORERA
DE MONTSANT,

LA MORERA
DE MONTSANT

FESTA MAJOR
Del 8 a l'11 de Setembre
1984

FESTA MAJOR
2002
DEL 7 A L'11
DE SETEMBRE

1989
FESTA MAJOR

Festa
Major 1998

FI
MAJOR
2000

La Morera de Montsant
del 6 a l'11 de Setembre

La Morera
de
Montsant
del
Setembre

FESTA MAJOR 2000
DEL 8 AL 11

FESTA
MAJOR
1990
LA MORERA DE MONTSANT

Major 2005

LA MORERA DE MONTSANT

La Morera de Montsant
Escaladei
Festa Major
Setembre de 2009

LA MORERA DE MONTSANT
Del 8 a l'11 de setembre

FESTA MAJOR DEL 8 A L'11 DE SETEMBRE

MCMXXIV

LA MORERA DE MONTSANT
FESTA MAJOR 2001
DEL 8 A L'11 DE SETEMBRE

DE MONTSANT

FESTA MAJOR
del 6 a l'11 de Set
1986

LA MORERA DE MONTSANT

LA MORERA DE MONTSANT
ESCALADEI

FESTA MAJOR
del 5 a l'11 de Setembre
1987

FESTA MAJOR
SETEMBRE DE 2010

Hotel
Balcó del Priorat
Restaurant

**Habitacions reformades
amb magnífiques vistes.**

Cuina prioratina.

**Descans. Natura.
Vinyes i vins.**

Tot al peu de Montsant.

Passeu-vos-ho bé.

**Ctra. de Scala Dei, 2
43361 La Morera de Montsant**

Tel/Fax. 977 82 72 11

informacion@balsodelpriorat.com

www.balsodelpriorat.com

SALUTACIÓ

Quan diem que tots som poble vol dir que també tots tenim responsabilitats en la gestió del seu funcionament i administració. En aquest sentit el paper dels ajuntaments, de les associacions cíviques, culturals o esportives esdevé fonamental per aconseguir els objectius, tan del bon funcionament de l'administració pública com del civisme i responsabilitat en la vida comunitària. En la mesura en què tots plegats ens sabem implicar en aquesta coresponsabilitat, la vida als pobles és molt més agradable i productiva, de manera que aleshores tot és una veritable festa.

Festes com la que celebra la Morera de Montsant tenen aquesta doble finalitat: implicar tots els veïns en l'oci d'uns dies i, alhora, comprometre la comunitat en la construcció d'un poble exemplar, des de tots els camps i angles possibles.

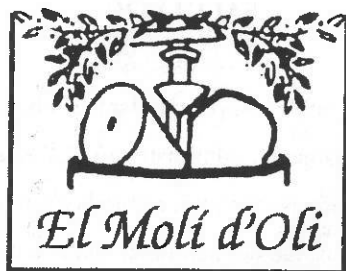
Conec la feina i les nombroses activitats i celebracions que es fan en aquest municipi de la comarca del Priorat. Aquest 2010 es commemora el 30è aniversari de l'edició del programa que es realitza amb motiu de la Festa Major. Per aquest motiu, us encoratjo a seguir treballant amb la mateixa empenta i dinamisme que us caracteritza.

Bona Festa Major!

Josep POBLET i TOUS
President de la Diputació de Tarragona



Diputació Tarragona



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

SALUTACIÓ

En motiu de celebrar-se la vostra Festa Major, i també, 30 anys després de la primera edició del programa de la festa, la vostra alcaldessa m'ha demanat que faci una petita salutació per al programa d'enguany.

I bé, fullejant els programes d'altres anys, t'adones que són molt més que els típics llibrets que informen la població de les activitats que es duran a terme durant els dies de Festa Major i que inclouen, a més, una mica de publicitat per ajudar econòmicament l'edició; sinó que també són ben bé el recull, any rere any, de les activitats culturals i una important eina de divulgació de la vostra vila.

Sou una petita població, riquíssima i gran culturalment, amarada per la immensitat de la serra de Montsant que us protegeix i us emmiralla, amb un valor històric incomparable: l'església de la Nativitat que conserva la portalada romànica de tres arquivoltes i la majestuosa Cartoixa d'Escaladei, a la pedania d'Escaladei, la joia de la corona com es diu familiarment al bé més preuat que hom té, i que a la nostra comarca, el Priorat, és aquest monument.

Us diria que sou l'enveja de molts municipis per la monumentalitat, però també per les activitats culturals que els morerencs i les morerenques dueu a terme i que es reflecteixen en aquest programa: poesia, narrativa, estudis d'investigació de la fauna i la flora de Montsant, recopil·lacions sobre Bonrepòs i Escaladei i un llarg etcètera.

Res més, doncs, només desitjar-vos que gaudiu d'aquesta Festa Major i us demano que no deixeu mai de sentir-vos orgullosos de la riquesa cultural amb la qual compteu i que enriqueix i fa universal el vostre municipi, La Morera de Montsant.

José Antonio ROBLES

President del Consell Comarcal del Priorat

Agost de 2010



AJUNTAMENT
DE
LA MORERA DE MONTSANT



Consell Comarcal del
PRIORAT

La Botiga de La Morera,

L'ABADIA

**Us desitja que passeu una
Bona Festa Major !!!**

Plaça del Priorat, 6

Tel 977 827 397

agrobotigalabadia@gmail.com

<http://agrobotigalabadia.blogspot.com/>

La Plaça

Bar-Llesqueria

Esmorzars, dinars i sopars

Obert tots els dies.

Menú i Llesques.

SCALA-DEI

Plaça del Priorat, 6 Tel. 977 82 73 27 43379 Scala Dei

PÒRTIC

Benvolguts/des,

Enguany tinc el goig de presentar-vos l'edició número 30 del nostre estimat llibret. Un programa de festes gens singular que pretén ser un recull de la nostra història, la nostra cultura, els nostres avantpassats i un espai on els especialistes en cada una de les matèries s'esforcen en embadalir-nos cada any amb un nou tema que han investigat, estudiat, treballat,.... Alhora també acaba sent un racó per la memòria popular de festes, trobades, amistats, de sentiments cap a un poble estimat, d'enyorança d'antics records.....

Tot plegat configura una dimensió artística i cultural de gran valor. Tan és així que molts cops els articles apareguts són l'únic referent escrit i documentat que tenim d'alguns fets ocorreguts al municipi; algunes fotografies ens ajuden a ser partíceps de les vivències passades i passen a ser els documents gràfics d'un poble.

Com ja sabeu cada any va adquirint una envergadura més gran gràcies a la infinitat de col·laboracions de tota mena. Fins i tot hem de descartar alguns escrits i fotografies que ens presenten o bé perquè no s'adiuen ben bé amb el caràcter del llibret o bé perquè són difícils de col·locar si arriben molt a última hora o bé perquè són queixes i suggeriments que tot i que tenen la seva motivació s'han de canalitzar per una altra via.

Enguany amb l'equip de redactors que van iniciar el llibret el 1981 i els habituals de fa anys vam pensar que calia fer una edició una mica especial, i vam començar a treballar-hi ja fa mesos per tal de fer-ho possible. Vam decidir que hi tornessin a escriure les persones que ho van fer l'any 1981; en alguns casos com ara l'Alfred Franquet (poeta de vocació i gran enamorat de La Morera) i l'Assumpció Peyra (dona ferma avançada als seus temps i lluitadora incansable per defensar Scala-dei i el vi del Priorat arreu) això no ha estat possible i hem intentat recollir algun testimoni seu. També hi trobareu un recull de totes les portades i un escrit de crida per a cercar les receptes de cuina pròpies de La Morera per tal d'editar-ne un llibre; aquesta és una altra de les idees que van sorgir per tal d'anar recollint amb publicacions separades els articles d'un mateix tema; i Començarem per la cuina!

En fi, queenguany ve molt carregat d'emoció, d'il·lusió i de ganes de continuar sent la revista cultural del municipi. Espero que us agradi.

No vull deixar de banda que també encetem la Festa Major i això sempre és un motiu d'alegria i de festeig. Tots ens reunim per celebrar plegats actes i compartir estones agradables fent festa i divertint-nos. És així com es fa la pinya necessària per a construir una identitat pròpia de poble i de sentiment de pertinença.

Molt bona festa major a tothom!

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



*A la Morera,
a vista de tronera
trobareu la joia
més preciosa:
La Pau*

FORT JOYERO

Plaça Prim, 3 - Tel. 977 34 34 53 - REUS

1803 - 2010 Seguim servint il·lusions i felicitat

Les nostres peces donen personalitat
Dissenys únics

Grans atencions. Vingui i comprovi-ho !

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

JA TINC TRENTA ANYS !

La veritat és que em fa il·lusió complir trenta anys i començar una nova dècada. Recordo que al principi es va generar el dubte que potser s'acabarien els temes i materials per tractar, però crec que no hi havia massa raó per a pensar-ho, ja que cada any s'ha aconseguit confeccionar un nou programa – llibret, amb una gran diversitat de temes.

Ara, i des d'aquesta alçada de trenta anys, les coses de vegades les veig petites i llunyanes, però, certament, entre totes han fet que hagi pogut arribar fins aquí. També m'imagino quina perspectiva es pot veure des de cinquanta o vuitanta anys d'alçada i no diguem ja des dels Cent, segurament els sistemes hauran canviat substancialment, però espero que l'esperit continuï.

Cada any pateixo angoixes d'última hora, però finalment tornem a aconseguir l'objectiu, fent un nou cim, gràcies al treball i esforç, desinteressat de persones que s'impliquen, per tal que jo pugui veure la llum, un any més, i arribar a les cases, en aquestes dates tan assenyalades de la nostra Festa Major. Veig l'interès de la gent, quan fa una ullada ràpida, per veure quins escrits hi ha aquest any, qui surt a les fotografies, i després mirar-ho, més detingudament, amb tranquil·litat.

Quan estem tots els programes junts i miro enrere, Déu n'hi do! la quantitat de coses que hi veig, n'hi ha per a tots els gustos, però totes són nostres, i si penso en les que encara s'hi poden posar, necessitarem moltes pàgines per descriure i retratar els fets, la gent, el poble, el paisatge. Només cal que mirem els papers antics que es troben als arxius particulars i públics, també els àlbums i caps de fotografies que es troben a les calaixeres que hi ha a les cases; no penseu que això no interessa a ningú, no és cert, sí que interessa i és interessant, tant de manera particular per a la família com per al conjunt del poble. Tots aquests petits tresors són complementaris i poden ajudar a enriquir i omplir, conjuntament, les pàgines del llibre de la nostra petita història.

Crec que encara hi ha corda per molt temps; de temes i materials no en falten, aquestes pàgines en blanc que encara s'han d'escriure resten obertes, són una finestra oberta per tal que tothom que vulgui hi pugui dir la seva, i així donar-ho a conèixer als altres. Nous escrits, imatges, records, vivències, anuncis, col·laboracions; alguns de llarga durada, altres intermitents o puntuals i les noves incorporacions, ompliran les futures pàgines que voldria que tothom se les fes seves, ni que sigui amb un petit granet de participació. Imagineu-vos el goig i satisfacció d'aquí una sèrie d'anys al fer balanç de totes les coses que hi han aparegut. Bé ho deixo a les vostres mans.

Però no voldria acabar sense que ens desitgem mútuament un fel·lç aniversari.

Per Molts Anys!

P. – L.

La Morera de Montsant, agost de 2010.

Sabí PERIS SERRADELL

Les primeres passes

Ara fa trenta edicions, sent jo alcalde, vaig tenir l'honor de presentar una publicació nova que havien estat gestant i treballant el Sabí Peris i el Joan Franquet. També s'hi va afegir de seguida la Neus Miró i altra gent a col·laborar però podríem dir que ells van ser els pares de la criatura. Una criatura que he vist amb orgull com naixia, aprenia a caminar i anava creixent i fent-se gran.

Crec que va ser un veritable encert i que vam ser dels primers pobles de la comarca a tenir un llibret-programa de festes. Després s'han anat editant publicacions de programes de festes arreu però sempre ens quedarà la satisfacció d'haver estat els primers i de ser un dels més complets. Així doncs felicitats, endavant i que per molts anys puguem seguir recollint aquest fruit.

Aprofito l'avinentsa per a desitjar-vos una molt Bona Festa Major.

Josep Manuel CRIVILLÉ VILÀ

Agost de 2010

CAN
P
ep

Obert tot l'any

PANTÀ SIURANA
Cornudella Montsant
Tel. 977 821 396

30 ANYS DEL LLIBRET PROGRAMA

Enguany celebrem una fita gairebé històrica: l'edició d'aquest llibret programa que ara mateix teniu a les vostres mans, compleix 30 anys.

Queda bastant lluny en el temps i a prop en la nostra memòria, aquella Festa Major de l'any 1981, que després de buscar patrocinadors, cases comercials, botigues, etc. que es volguessin anunciar, i col·laboradors per a escriure-hi i dir la seva, va arribar el moment en que va veure la llum per primera vegada aquest llibret que ens ha acompanyat cada Festa Major durant tres dècades.

Aquell any -1981- en feia tres que havíem començat a fer la ballada de sardanes (1979) de la qual gaudim des dels més petits als més grans ja sigui escoltant la música, ballant la nostra dansa Nacional i cantant «Els Segadors» com a cloenda de la ballada, amb l'acompanyament de les diverses colles que ens han delectat amb la seva música i que si a Déu plau enguany farem la 26a. Ballada de Sardanes a la Festa Major!!

La cinta catalana, en forma de record, que lluïm en cada ballada, vol ser també l'exteriorització dels nostres sentiments de Pàtria Catalana, que és ben segur, que tots portem dintre del nostre cor. Esperem que aquests mateixos sentiments ens menin pel Camí de la Llibertat vers la Independència de CATALUNYA.

Recordem també totes aquelles persones que ens van recolzar i ajudar al llarg de tots aquests anys i que ja no són entre nosaltres. Estic cert que també tenien aquests mateixos desitjos, anhels i il·lusions.

El Montsant majestuós i feréstec alhora, n'ha estat i en serà testimoni !!

El nostre més sincer agraïment a les Institucions, Ajuntament, Comissió de Festes, Col·laboradors i Col·laboradores, petits i grans.

Moltes gràcies a tots per la vostra col·laboració i bona acollida.

Joan FRANQUET I SERRADELL.

Agost del 2010.

La nostra terra, CATALUNYA.

La nostra parla, el CATALÀ.

La nostra dansa, la SARDANA.

El nostre desig, la LLIBERTAT.



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

Entrevista a Ricardo Albiñana



Ricardo Albiñana, el 8 de juny, durant l'entrevista
Foto cedida: Joan de Salas

Conec, per raons professionals, a Ricardo Albiñana des de fa més ja de 25 anys. Ell produeix/grava anuncis per la televisió, és un dels professionals més importants del sector, seguint les idees que li donen les Agències de Publicitat. Junts hem treballat, jo des de varies Agències per marques com Nesquick, Volkswagen, Friskies, Maggi.

Fa un parell d'anys li vaig comentar casualment la nostra reubicació familiar al Priorat, la gran sorpresa va ser veure com va situar ràpidament, fet insòlit fins aquell moment entre els meus amics, La Morera de Montsant al mapa. Més endavant vaig anar descobrint la profunda empremta, que les estades estiuenques al poble de la seva mare Laura (Laura Abella de la Caseta de La Laura ara Cal Carlos al Carrer Bon Repos) li havien deixat.

50 anys després recorda amb nostàlgia, persones, situacions, olors, sensacions, menjar i també és capaç de dibuixar un plànol del poble amb el nom de les cases i/o dels seus habitants... els d'aquell temps!.

Havíem acordat fer una entrevista, però arribat el moment, al engegar la gravadora,

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

el Ricard var començar a xerrar apassionadament sense pausa, fent impossible cap interrupció. Per aquesta raó he optat per transcriure les seves paraules i amb la pacient ajuda de la Juanita, una de les amigues d'aquells estius d'infantesa, ordenar-les i afegir cognoms i dades esclaridores.

"Recordo que quan arribava l'estiu la meva mare Laura (Abella) ens posava l'uniforme, al meu germà Paco i a mi, per anar junt amb el Jordi Gargallo, fill de la Sra. Isabel, a la Morera".

"Agafàvem el tren a l'Estació de França de Barcelona, i amb cotxes amb el seients de fusta, arribàvem a Reus. Després de dinar, cap a dos o tres quarts de tres, anàvem a l'estació d'autobusos".

"Recordo l'olor de les ametlles, de les avellanes, de les garrofes, d'algú que fumava Farias, tot barrejat amb l'olor de benzina".

"L'autobús després d'un viatge que durava 2 hores, ens deixava a Cornudella davant de l'església on hi havia una "Rubia", el taxi que finalment ens portava fins a La Morera".



Ricardo Albiñana, de petit a
La Morera
Foto cedida: Ricardo Albiñana

"Més endavant el meus pares es van comprar una Harley amb sidecar on anàvem els quatre de la família, després ho vàrem fer amb un Ford Canadà. Jo quan em vaig independitzar, venia amb un Mini Cooper".

"A La Morera no hi havia aigua corrent, la portava de la Font el Jaumet que vivia al Carrer Major a Cal Teixidor, era un gran amic meu com l'Isidre Porqueres, el Joaquim Figueres, el Daniel de Cal Joan Domingo, que vivia a prop del Castell, i el Martí de Cal Sereno".

"Recordo amb molta il·lusió els dinars que es feien a casa de la Sra. Lola de Cal Candia, era al Carrer de la Bassa al costat de l'escola. A l'entrada d'aquesta casa hi havia com una pedra rodona molt gran. Llavors al menjador es reunien els avis de la

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



Joan Figueres i Ricard Albiñana
Foto cedida Ricardo Albiñana

Juanita, la Sra. Càndida, la Lola, el seu marit, el Joan Figueres, els seus fills, el Joan, gran caçador, i el Josep, gran agricultor, la Lola, la Rosita, la Delfina“.

“Era un dinar molt maco, amb 15 o 20 persones, en un dia normal, ni festiu, ni de cap celebració. Allí vaig aprendre la importància de la convivència”-

“L’avi de la Juanita era un gran caçador; tenia fures, dos o tres, m’agradaven molt”.

“Recordo la tia Rosita, era una mica una Joana d’Arc, anava a Scala Dei, Cornudella, Reus. Pujava el menjar, va muntar una botiga de queviures.”

“Des de casa de la meva mare es dominava perfectament el Coll d’Alforja. A la nit veiem clarament quan el meu pare arribava des de Barcelona i al cap d’una estona l’anàvem a esperar a la Plaça”.

“Recordo els de Cal Peris que tenien el telèfon, ens avisaven quan teníem una trucada. Cal Peris era una casa amb misteri, molt gran, molt maca, amb una olor especial a vi, ametlles i figues que es deixaven assecar. Tenien un cavall tord o gris. Recordo que el Ramon tocava el trombó i el Pancràs la bateria, els diumenges a la tarda al bar per ballar”

“Recordo el Delfi Grau, un persona encantadora que tenia cabres i alguns bens, i les xerrades amb el Josep, que després va ser el marit de la Rosita, a qui li vaig vendre un 2 CV . Uns mesos després, al preguntar com li anava em va dir sàviament « no el faig servir, perquè llavors no veig com creixen les flors del camí, vaig a peu que és més maco».

“També recordo les misses dels diumenges, el Sr Mestre, la seva filla, el berenars amb pa, vi o oli i sucre, o quan anàvem a comprar caramels a Cal Rosalí que tenien un colmado al carrer Major, i després també a Ca la Rosita.”

“Al costat del Castell hi vivia La Maria de Cal Grau i davant el Josep de Cal Merlo a qui li comprava molt de vi. els de Cal Miró: el pare era el secretari de l’Ajuntament, el Jordi que també feia de barber i em tallava el cabell al zero, la Sra Miró i els seus fills el Josep Maria, Joan, Jordi i Ramon”

“Recordo el Pregoner el Federico Dosaigües que era parent de la meua mare i que avisava amb una trompeta, entre moltes altres coses, del tancament del Montsant per què es feien pràctiques d’artilleria amb les bateries des de Castillejos.”

“Hi havia gent que baixava ferralla del Montsant, de la Guerra civil.”



Juanita Figueres i Ricardo Albiñana
Foto cedida: Ricardo Albiñana

“Era molt maco poder anar a la Font amb la Neus, la Juanita amb el càntir, fèiem mitja parada a la Creu per xerrar, les càntires les portaven a casa el matxet o burret, es deixaven a l’entrada i tu les abocaves als dipòsits.”

“I fer finalitzar recordo anar a “alçar al ruc” que es tractava d’anar en grup pels cellers del poble i beure vi acompanyat de galetes. Tothom havia de beure, mig a les fosques, com ho feia el primer, un got darrera un altre, i normalment acabàvem bastant marejats. Sempre hi convidaven un estuejant nou o un convidat.”

Joan DE SALAS
Ca l’Escalalet
8 de Juliol de 2010

Què és el Montsant?

Recordo que fa anys el pare Agustí Altisent va escriure un article a la premsa on assegurava que fins i tot per anar a l'oftalmòleg calia saber grec. Ho argumentava en base a la denominació de les diferents parts del globus ocular i als aparells i instruments quirúrgics d'ús mèdic. És a dir, que les coses no són simples, sinó complexes i que en aquesta complexitat es troba la riquesa i el coneixement de la vida humana. Cal saber una mica de tot, per estimar i gaudir de veritat. Això és el que em va venir al magí fa uns anys quan, en el ritu iniciatiu d'ascensió al Montsant d'un amic alemany, aquest m'interrogava sobre què era aquell massís de pedra i, a la meua explicació geogràfica simple –composició del sòl, llargària de la serra o situació en el país–, ell m'anava arronsant la cella.

Erraria, doncs, qui volgués definir aquesta muntanya només amb una descripció física. Aleshores, què és el Montsant?

El Montsant és més que una geografia: és un paisatge en construcció, un conglomerat compost de moltes parts, unes d'humanes, altres de físiques, econòmiques, artístiques o lingüístiques i que en fondre's defineixen l'espai moral.

Certament, del Montsant cal conèixer alguns dels seus elements geogràfics, el tipus de roca, per exemple, els barrancs i rius que el solquen, la vegetació i la fauna que s'hi troba, perquè de tot plegat en derivarà la seva habitabilitat i recursos forestals i agrícoles en algunes èpoques i períodes històrics.

Tampoc no podem deixar de parlar de la influència o relació cartoixana d'Escaladei, amb tot el que significa d'ascetisme, espiritualitat, ensenyament i control social del Priorat. La viticultura ha estat i és la seva ensenya permanent i, de tot plegat, n'ha restat marca onomàstica. Els noms són molt més que una denominació!

La muntanya també apareix perfilada a la literatura, que cal conèixer, des dels autors antics fins als moderns –Artur Bladé, Miquel Arimany, Joan Perucho, Ramon Muntanyola, Xavier Carrera...–, sense oblidar el més gran de tots els poetes comarcals: Salvador Extrem i Fa. I recordem igualment els pintors que han immortalitzat La Morera, Laura Pinet, Lluís Puiggrós o Tomàs Olivar.

La història és com una malla que teixeixen successives generacions: els seus fils ho abasten tot i enllacen millor que res els temps, les persones, els pobles i els països, i retenen els fets, les dades i la cultura.

Un altre dels camps interessants de coneixement antropològic és allò que fa referència a l'etnologia, els oficis, els costums de pagès, els estris, els cançoners, el llegendari, la vida immaterial, les supersticions. Històries íntimes o comunes, en definitiva, que ajuden a entendre la història general.

A la pregunta, què és el Montsant, ara caldrà afegir el valor i significat dels mots d'una llengua que, tot i ser única, té dialectes, recursos i una riquesa que s'amplia

o confirma a través de les comarques o regions, i del temps. Tradició oral i documentació escrita són claus per aquesta comprensió i valoració.

A l'ombra de la muntanya s'alcen els pobles, cadascú amb la seva història i personalitat, units o enfrontats, però sempre amb la consciència de treballar per alguna causa comuna o general. La Morera de Montsant és la vila més propera a la serralada, gairebé al cor de la muntanya, acarada a sol ixent, vigia de la comarca, realment mimetitzada amb el massís, d'un ocre i òxid terrosos. Avui aquesta és la vila que defineix i representa els vint-i-tres pobles que fan la comarca.

Tot això són algunes de les respostes possibles a la pregunta, què és el Montsant. Ara bé, a la roca Corbatera de tot aquest discurs s'hi troba la persona. Al cap i a la fi els homes i les dones són els qui han construït aquest espai moral, els seus autors, els homenatjats. Per això a mi m'agrada recordar els amics de La Morera, per exemple, no de manera general, sinó pels cognoms: els Miró, Marc, Escoter, Peris, Barrull, Franquet, Grau, Sabaté, Nebot...

Això és el que explico quan algú, com aquell amic alemany, em pregunta, què és el Montsant.

Eugeni PEREA SIMÓN
Agost 2010

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

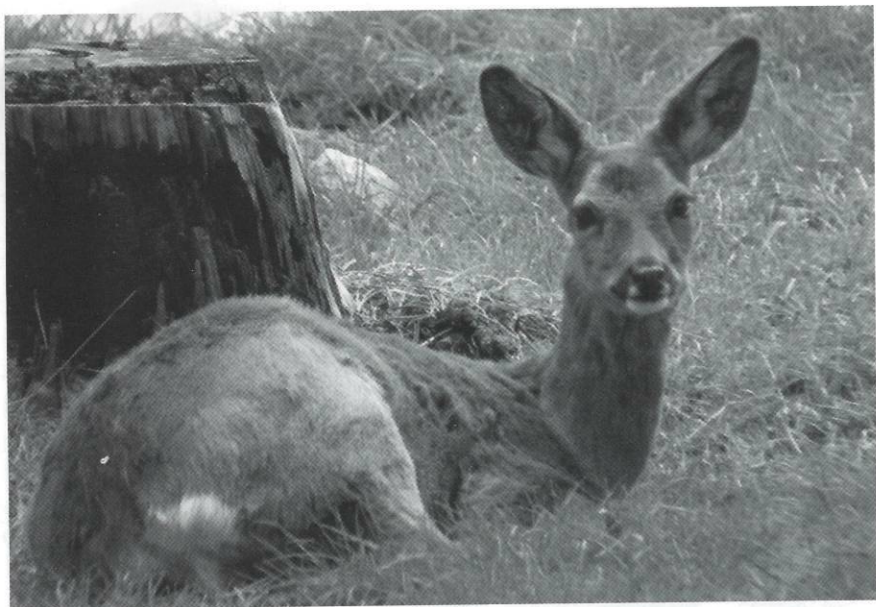
EL PETIT I MISTERIÓS CABIROL



Mascle de cabirol (Capcir, Catalunya Nord)

Als darrers temps, està en boca de tothom un animal que fins fa poc era un gran desconegut per a la gent de la Serra de Montsant i rodalies. Ens referim al cabirol (*Capreolus capreolus*). L'origen de les poblacions de Montsant s'ha de buscar en l'èxit i expansió dels exemplars introduïts als boscos de Poblet i Alforja, entre els anys 1995 i 1999. Directament, l'Administració no ha alliberat mai cabirols al Montsant. El cabirol és un membre de l'ordre dels Artiodactyla i pertany a la família dels Capreolidae; és a dir, el podríem considerar com un cosí petit dels cérvols. I veritablement, ho és de petit. De la punta de l'orella a la punta de la peül·la, no mesura més d'un metre, i pesa uns 25 kg. Amb aquestes dimensions pot esmunyir-se per qualsevol forat de la vegetació, per molt densa que sigui la malesa de boscos i matollars. Segurament ningú haurà apreciat la seva franja negra en el musell, les seves orelles grans i un escut anal de color blanc (en forma de cor en les femelles i en forma de fava en els mascles), ni la seva rudimentària cua, d'uns 2 cm. Els mascles tenen unes banyes rugoses, amb tres puntes, que es desenvolupen entre novembre i desembre. Cap al març-juny es desprenen del seu vellut perquè el freguen contra branques o troncs joves; una vegada arrancat aquest vellut, se'l mengen.

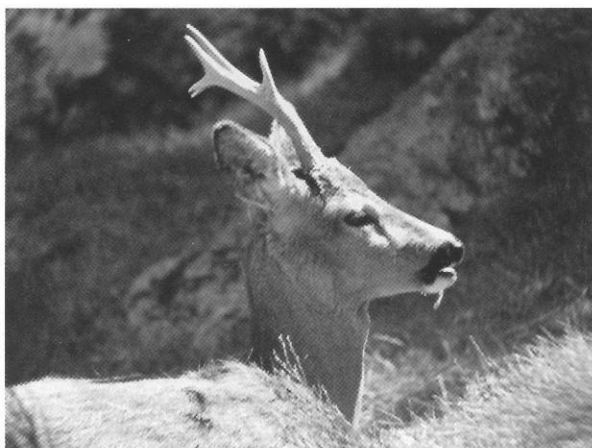
Si cal, per fugir és capaç de fer salts de fins a 2 m d'alçada i 6 m de longitud. Tot



Femella descansant a mitja tarda (Capcir, Catalunya Nord).

un atleta...!; ara, si no se'l molesta, s'ho pren amb calma. Passeja tranquil·lament, i pot fer uns 3 o 4 km per dia. Neda molt bé (hi ha registres que indiquen que ho ha fet durant 7 o 8 km). Ocupa àrees boscoses, que li ofereixen aixopluc i aliment. En les seves preferències destaquen la importància de l'estrat herbaci i arbustiu, així com la diversitat de plantes del medi. Com ja saben alguns dels pagesos de la zona, també pot explotar medis agrícoles. Menja fulles i brots de plantes, però és molt selectiu i només accepta la matèria vegetal d'alt valor nutritiu amb baix contingut en fibra. A la tardor també pot menjar aglans i bolets.

Els dos sexes són territorials durant gran part de l'any. Com a mitjana, un mascle pot dominar un territori d'unes 35 ha i una femella un d'unes 25 ha. En general, les femelles toleren bé les seves veïnes, perquè segurament són familiars. Diversos territoris de femelles coincideixen en part amb el d'un mascle, que no tolera la presència d'altres mascles. Les relacions de dominància entre els mascles s'estableixen en base a gestos, amenaces, salts, etc..., protocol que intenta impedir les lluites cruentes, tot i que no sempre les poden evitar. Quan dos mascles es troben es llancen un sobre l'altre amb la finalitat d'atacar-se a mort. Per protegir-se, cadascun intenta parar les banyes de l'altre, que es dirigeixen al ventre o al pit, amb les seves pròpies. La majoria dels cops la cosa queda així...però si un dels combatents cau al terra, l'altre intentarà rematar-lo amb un cop mortal a les costelles. El combat finalitza amb un mar de sang. Altres cops, mentre basculen les banyes dels enemics, pot succeir que l'ossament central s'enfonsi o bé que un perfori la base del crani de l'altre.



Mascle amb les banyes esmolades, durant l'època de zel (Capcir, Catalunya Nord).

Pels volts del juliol arriba el zel. Durant aquest temps, la femella deixa les seves cries de dos o tres mesos, desesparades, deambulant pel bosc. La femella, boja d'amor, oblidant els seus deures de mare, se'n va a una prat veí per veure si algun mascle se li declara. Quan un d'ells la detecta, hi acudeix amb el ventre fregant el terra.

Aleshores, la femella surt fugint. Quan para el mascle, para la femella.

Quan arrenca a córrer el mascle, també ho fa la femella...i així una llarga estona, fins que finalment la parella es deixa caure al terra esgotada. Al cap d'uns minuts, tornen a començar. La còpula no sempre és tranquil·la i el mascle sotraga i dona cops



El mascle i la femella només es poden veure junts durant l'època de reproducció (Capcir, Catalunya Nord).

a la femella. Després d'un dia junts, el mascle busca una altra parella, i la femella torna amb les seves cries, retrobant la vida familiar com si res no hagués succeït. Un dels trets més notables de la biologia reproductora del cabirol, és el fet de què presenta diapausa embrionaria, és a dir el zigot (òvul fecundat) es manté 170 dies en el cos de la femella sense que aquest es desenvolupi. El futur embrió està en estat latent fins que les condicions externes siguin les més propícies per al part i la cura de la descendència. Passada la diapausa, l'embrió continua el desenvolupament durant una gestació de 130 dies. La femella, normalment, pareix dues cries (un mascle i una femella), només un cop l'any. Les mares primerenques tenen tan sols una cria; el mateix succeeix si la femella ha passat gana. Si està ben alimentada, pot arribar a tenir fins i tot tres cries. Els naixements tenen lloc durant els mesos de maig i juny. El part dura dues o tres hores. Després d'una hora i mitja del naixement la cria es posa de quatre potes i ja camina; en quinze dies corre tan ràpid que una guineu no la pot atrapar. Però la principal estratègia de supervivència passa per deixar les cries allunyades uns trenta o quaranta metres una de l'altra. Aquestes, resten immòbils i soles tot el dia. Per passar més desapercebudes, les cries, que tenen una coloració vermellosa amb taques color crema, es recargolen com una pilota. La seva immobilitat és total, fins i tot quan són descobertes. Veient-les tan passives, la gent es creu que estan abandonades i les recull. Res més lluny de la realitat: la femella està a les rodalies observant els esdeveniments, a menys de 100 m de les cries. MAI, ABSOLUTAMENT MAI... s'ha d'agafar una cria de cabirol a la natura !!! MAI, ABSOLUTAMENT MAI... s'ha d'intentar adoptar-la com animal de companyia. Així que, si us trobeu una cria de cabirol, la podeu admirar discretament, a distància i força ràpidament per no deixar pistes per als seus enemics. Contràriament al que es

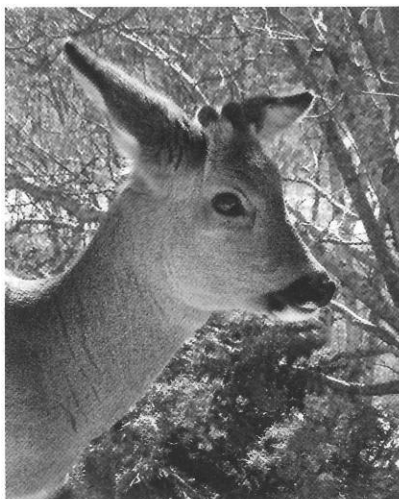


Cria de cabirol, immòbil, amagada dels depredadors entre la vegetació. Foto: A.Bird.

pensa, la femella de cabirol no abandona en absolut la seva cria després que l'hagi tocat una persona... però encara que són encantadores i que tothom té la temptació de fer-ho, millor abstenir-se'n.

Afortunadament, les cries creixen molt ràpid. La lactància dura fins a l'hivern. Quan neixen no pesen més de 1,5 kg, però vuit dies més tard, el seu pes s'ha duplicat. En una setmana més tornarà a duplicar-se. Aleshores ni una persona, ni una guineu les podran atrapar corrent. Ja a principis

de juliol, les cries acompanyen les mares a tot arreu i aprenen, per imitació, quines són les plantes que han de menjar. Les cries resten amb la mare fins al febrer o al març, que és quan es desfà la unitat familiar. No se sap amb exactitud, però la vida d'un cabirol ha de ser d'uns 10 o 12 anys. Hi ha una gran mortalitat el primer any, i una bona part de la població no ultrapassa dels dos anys de vida.



Jove mascle a l'hivern, amb els botons de les banyes en creixement (Alt Àneu).

De caràcter tímid, el cabirol pot estar actiu en qualsevol moment del dia, encara que és més nocturn que diürn. Mostra clars períodes d'activitat a la matinada i al capvespre, quan surten a zones obertes per alimentar-se. En general, aquí al Montsant és solitari, si bé en condicions d'hàbitats oberts es pot observar un comportament més gregari. El mascle estableix i defensa el seu territori mitjançant vocalitzacions similars a un lladruc de gos, a més d'un marcatge olfactiu a través de substàncies químiques alliberades per diverses glàndules odoríferes. El marcatge el realitza fregant-se el cap i les banyes contra la vegetació i gratant el terra. El llop és el seu depredador habitual, però al Montsant no hi ha arribat... encara. Així que, de moment, només les cries molt petites són sensibles a l'impacte

de gossos descontrolats, guineus, gats salvatges, fagines, etc.

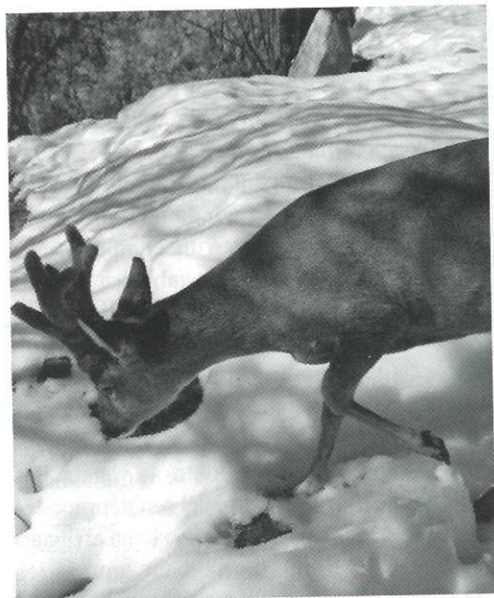
Actualment, és una espècie cinegètica que ha experimentat una certa revalorització com a trofeu de caça. Es pot caçar en batudes o a l'aguait. El nombre d'individus a abatre, determinat per l'Administració, pot variar en funció de la seva densitat de població.

Bé. Amb aquestes ratlles introductòries ja teniu una petita base per ampliar més coneixements sobre els cabirols, un dels animals més desconeguts del nostre territori.

Els seus costums solitaris i silenciosos a l'interior dels boscos, així com el caràcter tímid i malfiat, fan que la seva observació sigui un repte. Nosaltres ja havíem observat cabirols en altres indrets de Catalunya i de la Península, però... els de casa nostra, els del Montsant se'ns resistien. Sabíem de la seva existència i moviments pels rastres que deixaven, sobretot rascades,



Femella captada en una estació de trampeig fotogràfic (La Bisbal de Falset, Montsant).



empremtes i excrements. Però aquest estiu, no només els hem capturat perfectament amb les càmeres de trampeig fotogràfic, sinó que n'hem vist uns quants en directe. Vagi doncs el nostre homenatge a aquests senyors dels boscos que ens han permès gaudir de la seva visió... ni que sigui per uns instants.

Text i fotos:
Joan BARRULL & Isabel MATE
Biòlegs
Juliol 2010

Mascle adult amb banyes ben desenvolupades, mostrant encara el vellut (Alt Àneu).



Mascle captat en una estació de trampeig fotogràfic (Cabacés, Montsant).

Visita pastoral al Priorat, el 1449

Els bisbes cada any havien de fer una visita pastoral a les parròquies de la diòcesi, ja fos personalment o bé altri per delegació, tal com va escaure el cas de 1449.¹ La visita tenia per finalitat el manteniment de la doctrina, el culte, la disciplina del clergat, els bons costums, tant a l'església com entre els feligresos. El bisbe revisava tots els aspectes i, si calia, imposava les correccions que fessin al cas.

En aquesta ocasió, la visita al Priorat començà a Porrera el dilluns, dia 1 de desembre, i continuà a l'endemà, dia 2 a Gratallops i Torroja; el dia 3 era a Poboleda i el 4 a la Morera, per acabar el divendres, dia 5, a Bonrepòs, des d'on seguí el mateix dia cap a Cornudella.

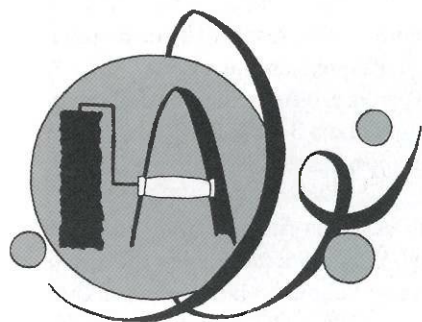
La visita sembla que arreu es féu d'acord amb la forma ritual. Cal suposar, per tant, que en entrar el bisbe visitador als temples, els rectors (de Porrera, Torroja i la Morera) o bé els vicaris perpetus (de Gratallops i Poboleda) li donaren a adorar la creu i a continuació l'aspersori d'aigua beneïda. Una vegada feta l'aspersió, arreu es devien cantar algunes antífones i oracions. En acabar, el visitador es dirigia cap al sagrari on comprovava l'estat del pany i les portes, si eren o no en bones condicions, la neteja dels corporals, moment que preguntava si el sagrament es renovava sovint, o no. Continuava la visita revisant el vas del sant Crisma —o dels sants olis— i preguntava també si s'havien renovat o no aquell any. Passava tot seguit a la font baptismal i comprovava si era neta. Des d'aquí, anava a l'altar major i com arreu, comprovava que tot fos correcte, amb ordre i neteja. Preguntava al rector si publicaven els diversos decrets i quantes vegades (habitualment es feia per Nadal, Pasqua i Pentacosta). Anava als altres altars, on n'hi havia, els revisava i preguntava si tenien rèdits i si disposaven de cap beneficiat. Sobre les rendes, el visitador s'interessava en quines hi havia i en què s'utilitzaven. Entrava a la sagristia i mirava els calces, patenes, incensers i d'altres ornaments. Preguntava per les relíquies, si és que n'hi havia, per la documentació i per qualsevol altre aspecte de la parròquia, que aprovava o corregia segons el cas.

A Porrera, quan arribà el bisbe visitador, no hi havia el rector, Guillem Conesa, i el va rebre el vicari, Pere Ramon, en qualitat de regent. Visità el santíssim sagrament, que trobà correcte, guardat en una capsa de plata, el crisma i els sants olis ben guardats en un cofre de fusta i la font baptismal també bé. Trobà l'altar major, dedicat a sant Joan evangelista, ben ornamentat i amb els corporals, i finalment l'altar de santa Maria, que tenia un beneficiat, mossèn Francesc Cornador, que residia a Torroja, on disposava d'un altre benefici.

A Gratallops el va rebre el vicari perpetu, mossèn Pere Guasc. Com arreu, seguí el mateix ordre de visita, fins i tot l'altar major dedicat a sant Llorenç i l'altar de santa Maria. Ho trobà tot bé.

A Torroja trobà el rector, Bernat Roig, i el seu vicari, Antoni Puig. A més de l'altar major, dedicat a sant Miquel, hi havia els altars del Corpus Cristi i el de la Santíssima Trinitat, els beneficiats dels quals, respectivament, eren els preveres Bernat Codó i

PINTURA I DECORACIÓ

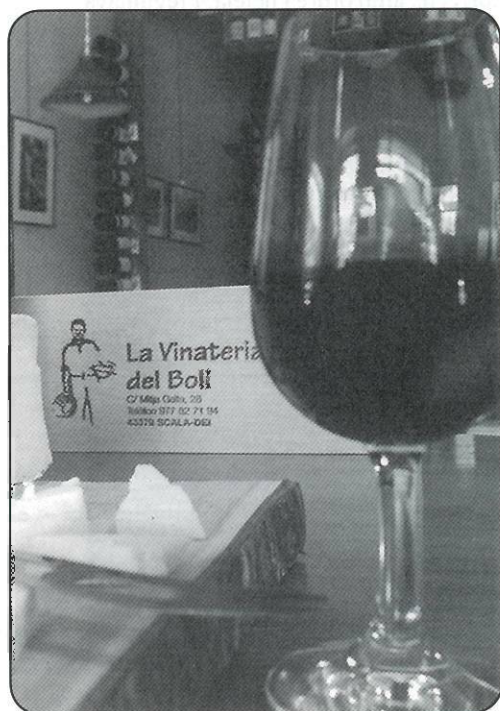


VICTOR ALZAMORA
tel. mòbil 659 32 71 78

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

Francesc Cornador. Una vegada més, el visitador ho trobà tot correcte.

A Poboleda, amb el temple dedicat a sant Pere, trobà el vicari perpetu, Antoni Cornador. Novament era tot correcte.

A la Morera, però, a diferència de la resta, descobrí algunes irregularitats que va caldre corregir. El va rebre el rector, Jaume Noguier.

Primer visità el santíssim sagrament i el troba bé, ben custodiat en la capsa d'argent tancada amb clau i guardat en un armari. Els olis, dins el seu cofre de fusta, i les canadelles, que també trobà bé. Però no la font baptismal, que era bruta i amb cucs a l'aigua.²

Després visità l'altar, on troba bé l'alba i el coopertori³ i malament els corporals, que eren desfilats i foradats, i manà no celebrar amb ells. També el missal sembla que estava en males condicions. L'evangeli, però, com l'epistolari i altres llibres, estaven bé, així com els ornaments, i el vestiment, complet. Manà fer un saltiri nou, així com una creu sobre l'altar.

Pel que fa l'edifici, devia tenir goteres, ja que baixava aigua per diversos llocs i manà arranjar-ho abans de la propera festa de Nadal.

El prelat no acabava la visita amb això, sinó que seguia inquirint en l'estat de la parròquia, ara interrogant al rector, a altres capellans i als feligresos. El que l'interessava era conèixer el comportament dels sacerdots, l'administració i el funcionament de la parròquia, així com la relació amb els feligresos. Calia determinar i corregir els vicis, si és que n'hi havia, tant pel que fa a l'observança religiosa com al comportament de les persones, com ara si el sacerdot era jugador, negociant, bevedor o faldiller. A diferència d'altres moments a la història, els sacerdots sovint ho eren no pas motivats per la fe, sinó imposats per la necessitat, per la pròpia seguretat o bé fins per qüestions familiars. No sempre estaven a l'alçada, ben preparats, i moltes vegades els seus interessos —com tothom— eren més humans que no pas espirituals. Però, en ser sacerdots, el comportament inadequat provocava l'escàndol entre els feligresos. Sembla que era el cas, com tants d'altres a la diòcesi, d'alguns dels capellans d'aquestes parròquies.

És per això que a continuació el visitador passava a interrogar els feligresos, normalment el batlles i els jurats de les viles, els quals declaraven dir la veritat per mitjà de jurament sobre els quatre evangelis. Les respostes, arreu no es limitaven a la pròpia parròquia, o només a les activitats dels capellans, sinó també sovint a les creences, costums o activitats dels feligresos. A més, les respostes anaven sovint més enllà del marc local i hom es feia ressò de la brama que corria per la comarca, tant si la fama la coneixien del cert com si només ho havien sentit a dir.

A Gratallops, el batlle i els jurats declararen que el vicari sovint jurava públicament per «lo cap de nostro senyor e lo cap de sant Joan e de sant Pere e altres sants». Era faldiller: «ha hoyt dir que lo dit vicari va tostems derrera les dones». Així, es deia que dit «vicari sovint va a Bonrepòs e que si està per alguns dies e han vist que una monge de Bonrepòs venia posar a casa sua, la qual monge havia nom Constança e una altre que n'i venia, que estech per una semmana, e que una fadrina havia dit

que havia vist com lo dit vicari la havia besada».

No només se l'acusava d'anar amb monges, sinó també amb dones casades, amb algun episodi quasi novel·lesc —com si no ho fossin prou les estades de les monges a casa seva—, amb la infidelitat d'una dona i la participació d'un jueu que donava cobertura a l'acció: «lo dit vicari per fama pública era difamat de una dona maridada e que ell, testimoni, vehí un dia en lo loch de Falset, que la dona ab qui era ell difamat entrà dins casa de un jueu e après darrera ella hi entrà lo dit vicari». Això el féu comprendre que hi anava per ella «car hi estigué una gran estona».

A Torroja, el batlle i els jurats declaren que mossèn Bernat Codó, prevere beneficiat a la parròquia es dedicava a fer negocis. Comprava xais que després donava a mig guany amb un veí de la vila, revenia cànters de terra i comprava delme. També se l'acusava de jugar a cartes a casa seva i que, com el rector, tenia un censal.

Una escena més fosca de mossèn Codó l'explicaven a Poboleda: hauria aconseguit de forma fraudulenta el benefici del Corpus Cristi que gaudia a la parròquia de Torroja. Amb anterioritat, el benefici era a mans de mossèn Arnau Olient, que aleshores devia ser d'edat avançada: «el feren anar a cartoxa a tracte del dit mossèn Codó e li donaren entenent e li prometeren que lo vestirien, el calsarien, el tindrien a vida e per aquella rahó lo dit prevere, que ja no havia gayre seny, el cambià ab lo dit Codó per un altre que no valia res de perxa». La presència i l'autoritat del prior d'Escaladei en aquesta ocasió —que no sabia res de l'engany— devia acabar de convèncer el vell sacerdot.

Encara a Poboleda deien que mossèn Codó anava rere na Bellona, maridada a Torroja, i que era difamat amb na Guiamona, també casada, «e que ella vé en casa del dit Codó».

A Poboleda, els testimonis reconeixien que el seu vicari servia bé la parròquia, la qual cosa no treia que a continuació en remarquessin la fama de jugador i faldiller. Així, es deia que a la plaça jugava a rifes, tal com també ho feien el rector de la Morera i el prevere Toda. Explicaren que un dia entrà a una casa amb una dona casada i «quan era gran hora de nit» arribà el marit i no va poder entrar «com fos tancada la porta». Al final aconseguí entrar i llavors, el capellà i el marit «hagueren gran debat» i «fonch massa de meravellar com no-y morí algú». Probablement fou per la intervenció del batlle.

Una història semblant, però sense arribar a escenes violentes, la contaren del rector de Torroja que, deien, un vespre entrà a una casa de la Morera on «lo marit no-y era sinó la muller».

A Poboleda, entre el veïnat, n'hi havia un, que es deia Bertomeu, que feia «conjurs del vent roig» i dues dones, na Dolça i na Palaua, que «són conjuradores» i deien que «ab conjures goren les gents».

El rector de la Morera no escapà de les denúncies dels de Poboleda: El peix arribava a la Morera de mà de Ramon Comte, pescater de Poboleda. Devia ser jugador i es diu que un dia es jugà el peix amb el rector i li va guanyar, de manera que, després, va ser el rector qui el va vendre, i «ne feya bon mercat». A banda, afirmaven que

l'havien vist ballar, així com el vicari, a festes i noces. També l'havien vist jugar «a daus, a pollastres e a carn» a la plaça de Poboleda, conjuntament amb els mossens Teixidor (vicari de Cornudella) i Codó. També jugava mossèn Toda. El joc, tot i ser una pràctica sovint prohibida, era un costum molt extès a l'època, del qual els sacerdots tampoc no escapaven, com veiem.

Els testimonis de Poboleda es feien ressò del què es deia d'altres capellans, com el vicari i el rector de Cornudella, així com mossèn Toda que, essent vedats, continuaven dient missa. En particular, sobre el darrer, remarcaven que essent vicari de Gratallops «lo tenia vedat lo rector de Torroja» i anava rere una dona. Tampoc se'n lliurava el rector de Gratallops, Pere Guasc, que juntament amb el rector de la Morera i altres, era acusat de renegaire: juraven «per lo cap de nostre Senyor e dels sants».

A la Morera, el rector denuncià al d'Ulldemolins per algunes pràctiques i que fins provocà un altercat durant la missa del divendres sant: «fonch una gran brega de paraules entre ell [el rector de la Morera] e lo dit Anella [rector d'Ulldemolins] en la esgléya de Ulldemolins, davant lo poble» i, per això, els feligresos «la devoció perden d'ell».

Al seu torn, el batlle i els jurats de la Morera denunciaven el seu rector per haver-lo vist jugar a daus i a carn a la plaça, així com a mossèn Peyró, que també jugava a daus. Era comerciant i es diu que donà bestiar, sembla que mig guany, als veïns Pasqual Comte i Ramon Franquet.

Com d'altres, anava rere les dones. Alguns testimonis el van veure sortir diverses vegades de casa d'una veïna (en alguna ocasió, de nit) i no era l'única. Era difamat d'altres dones de la Morera, així com d'una d'Ulldemolins i, especialment, d'una monja de les Franqueses,⁴ na Baldriga, de la qual es deia que havia tingut un fill.

Un episodi, qui sap si relacionat o no amb les seves aventures amoroses, el conta el batlle, dient com una nit el trobà portant una llança «e que ell, dit batlle, lo reptà perquè anava axí en lança en mà e que lo dit rector lo respós que no anava per mal fer, emperò que d'allí ençà no lo y ha més trobat anar ab armes».

Però sobre tot, les queixes dels feligresos venien a causa del mal servei que donava a la parròquia: «Item digueren que són molt mal servits de dit rector perquè fa moltes absències e que ja volien anar a Tarragona per fer-ne clamors al senyor, car el consell ne havien tengut per la dita rahó ben tres o quatre vegades, e que no té escolà dos anys ha, e que no han sinó dues misses, la una lo digmenge e l'altre lo diluns e que tantost se'n va e està tota la semmana defora que no han pus misses de tota la semana». Fins hi hagué dos casos de mort que, en cercar el rector no el trobaren.

En canvi hom el tenia com a hospitalari, ja que es diu que rebia tots els frares mendicants que passaven per la vila.

Acabada la visita, el bisbe va marxar cap al monestir de Santa Maria de Bonrepòs, on era el divendres dia 5. No es devia tractar de l'acurada visita que el ritual marcava pels cenobis femenins,⁵ de la qual en aquesta ocasió no en tenim cap notícia, sinó que, més bé, devia ser una visita tempestuosa, ja que hi arribà precedit de la mala fama

d'algunes monges i les suposades freqüents visites de capellans. I també d'algun altre escàndol, com el d'una missa a Santa Maria de Montsant —que pertanyia a Bonrepòs— celebrada per alguns capellans que eren vedats. Potser a rel de tot això, Violant des Guànecs hagué de renunciar a l'abadiat. Si més no, se sap que dos anys més tard, el 1452, l'abadessa era Sibil·la des Bru.

És possible també que l'abadessa i les monges difamades (na Tecla, na Joana, na Constança) haguessin de marxar de Bonrepòs. Almenys se sap que el 1452, el monestir només acollia quatre monges: Sibil·la Desbru, abadessa; Tecla Comuna, Beatriu de Socarrats i Constança de Montpaó. I només hi havia una novícia, Maria Gombau.⁶

El bisbe va romandre poques hores a Bonrepòs, i al mateix dia arribava a Cornudella per continuar la visita pastoral, tot rebent testimonis, aprovant o bé corregint, segons el cas.

Acabo amb una apreciació important: tot i les moltes denúncies contra alguns capellans i monges, en cap poble del Priorat i de la rodalia no se'n registrà cap contra els monjos o els frares d'Escaladei, pel que cal inferir que observarien en tot un bon comportament.

Ezequiel GORT
Agost de 2010

Notes

1 Arxiu Històric Arxidiocesà de Tarragona, *Llibre de Visita, 1449-1450*, fr. F. 26-53.

2 Les trobà «inmundas et cum cuchs intus dictam aquam».

3 Era la denominació medieval de les tovalles de l'altar. També es donava aquest nom a la caixa o bossa que servia per guardar els corporals (BRAUM, *Diccionari litúrgic*, Barcelona, 1925, p. 83).

4 Santa Maria de les Franqueses era un monestir cistercenc femení prop de Balaguer. Per una breu notícia, vegeu PIQUÉ, «Notícies sobre fundacions femenines cistercenques a Catalunya», dins *I Col·loqui d'història del monaquisme català*, v. I p. 239-242, Santes Creus, 1967.

5 El visitador, en presència de testimonis, preguntava a l'abadessa sobre les seves monges i les seves qualitats; després preguntava a les monges, una a una, sobre el bon govern i altres aspectes del monestir, així com el compliment de les regles. Revisava els llibres del cor i tots els ornaments. Preguntava si hi havia hagut simonia, si alguna monja ho era forçadament; veia tot el monestir, acompanyat per l'abadessa, la prioressa i les monges de més edat, si hi havia algun possible accés des de l'exterior (porta o finestra), si es guardaven bé les claus, si hi entrava algú fora de necessitat; també si portaven un hàbit honest, si usaven de pompes vanes, en quins exercicis s'ocupaven, si menjaven juntes, si es llegia a la taula, si dormien en un dormitori, si tenien familiaritat amb seglars o amb religiosos, fossin regulars o seculars o si escrivié papers sense necessitat, aspectes que si es donava el cas, castigava (LOBERA, *El porqué de todas las ceremonias de la iglesia y sus misterios*, París, 1856, p. 123-125).

6 Archivo Histórico Nacional. Madrid, «Clero» Carp. 2855 d.n. 19. Vegeu GORT, *Història de la cartoixa d'Escaladei*, Reus, 1998, p. 186.

PRIMER VOLT AL MONTSANT PINTORESC

Se m'ha demanat que com a col·laboració als 30 anys de publicació del llibret de la Festa Major, faci una crònica d'alguna excursió una mica especial que hàgim fet pel nostre estimat Montsant.

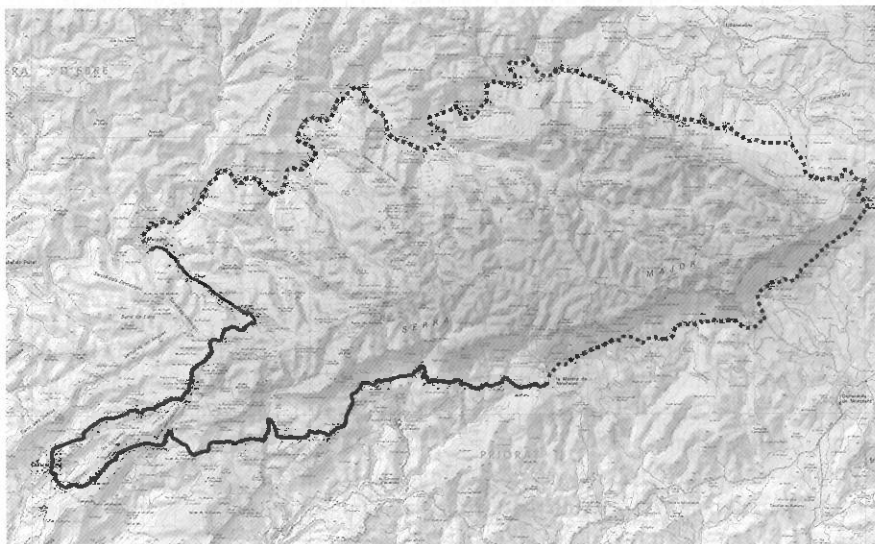
Penso que una de ben original va ser la que vam anomenar PRIMER VOLT AL MONTSANT PINTORESC.

Aquesta excursió la férem els dies 8 i 9 de març de 1986. Hi vam prendre part Ramon Sabaté, veí de La Morera, Jordi Càceres, Jordi Artigas, Àlex Auderset i Josep Artigas de la S.E.C. de F. Reddis, Pere Anton Palau, Montserrat Ràfols i Vicens Mestre del C. E. Baic Penedès, Àngels Solé, Josep M^a Pasqual, Joan A. Jiménez i Pere López de Agr. Exc. Reus i jo mateix. També ens van acompanyar, sense fer el volt sencer, Misericòrdia Sabaté, veïna de La Morera i Lluís Balsells, Montserrat Jordà, Anton Buquera, Esperança Hueso i Àngels Pagès de la Agr. Exc. Reus. Va fer possible el descans i l'alimentació dels excursionistes, abans, durant i després de la caminada, Juanita Figueres, de La Morera, que va posar en la seva desinteressada col·laboració tot el seny i l'interès més voluntariosos.

Incloc un mapa que descriu l'itinerari dels dos dies que van constituir la caminada.

Volt al Montsant pintoresc

Primer dia: _____ Segon dia:



En aquesta excursió es ressegueix tota la part baixa de Montsant on es troben totes les ermites arredossades a la falda de la muntanya. Així mateix hom s'endinsa al congost de Fraguerau, tot seguint el curs del riu, Montsant que presenta magnífics cops de vista.

El primer dia vam sortir de Margalef a les 8h. del matí. El temps era bo i els ànims dels caminadors encara millors, ja que un itinerari com aquest era la primera vegada que es feia i això de ser una mica pioners ens tenia il·lusionats a tots. A l'ermita de Sant Salvador ens proveïrem d'aigua en l'abundosa i acollidora font ja que el propòsit era d'esmorzar al Mas del Serrador i allí no se'n troba. Per contra, la vista que se'ns ofereix des d'aquest indret és magnífica sobre tota la part baixa occidental del massís.

Després vam anar baixant cap a Cabacés visitant les ermites de La Foia i Sant Roc, sempre pel caminet que, seguint el rec de l'aigua, les enllaçava i que ara ja està perdut. Val la pena anar-hi algun dia. A La Foia, per l'amplitud de l'entorn i l'abundància d'aigua; a Sant Roc, per la humilitat amagada sota la roca.

I altra vegada de cara amunt fins al coll de les Barraques on encara s'hi podien veure les restes dels pollegons preparats per a la caça d'ocells. A la font del Mas de Sant Antoni ens vam aturar a dinar i descansar una bona estona, que ja ens convenia. El dinar, com sempre passa, acompanyat d'un bon vinet, ens va alegrar els cors i ens va augmentar les ganes de seguir endavant. Coll dels Horts, Font Pregona, Plans de Coterris i ... ¡¡La Morera!!

Ens esperava el bon sopar de la Juanita, els comentaris de la jornada, el bon humor, una mica de gresca i el descans en còmodes llits de Cal Quadrada.

Però a quarts de 7 tocaven els despertadors per seguir la cursa fins a la fi.

Camí dels Fareus, camí de la Llisera, Sant Joan del Codolar. Semblava bon punt per esmorzar, però el trajecte era llarg i vam decidir proveir-nos d'aigua i seguir fins als Hostalets d'Albarca. Una bona mossada i endavant. Les ermites d'Ulldemolins, Sant Magdalena i Sant Antoni, tan acollidores, tan cuidades, tan bones de visitar i passar-hi un bon dia, les vam deixar aviat per seguir cap a la Font de la Gleva i endinsar-nos al Congost de Fraguerau amb la grandiositat de les grans pedres que l'envolten i seguir per la vora del riu que al maig fa goig de veure amb els verds de les fulles tendres i la remor de l'aigua que dóna sensació de pau i de frescor.

A l'Aiguabarreig del riu Montsant amb el Barranc dels Pèlags hi fèrem l'estada per dinar. El lloc és deliciós i val la pena arribar-se, barranc amunt, fins a l'Engolidor per contemplar l'estret que formen les carenes del Pont Natural i Els Ventadors a l'enfonsar-se fins al fons del barranc. Un bon descans ben merescut, ja que aquest segon dia, encara que no hi ha grans desnivells, és més llarg que la primera etapa. Havent dinat seguirem riu avall passant pel Mas de Soleràs, la Cova de la Columna tocant mateix al riu, el Mas del Caime, el Molí del Vilar i ... finalment!! arribada altra volta a Margalef.

Cansats, evidentment, però contents i animats ens vam tornar a enfil·lar als vehicles que havíem deixat el dia abans per tornar cadascú a casa seva.

Ara no es pot repetir l'excursió exactament igual, molts caminets han desaparegut emportats pels nous conreus, com passa al Mas de Forçans que ha ampliat la vinya cap al sud, trencant el Camí dels Cartoixans, per on s'anava, però sobretot a causa de l'embassament del riu Montsant, que barra el pas de l'últim tram per la vora del riu. Caldria, si de cas, seguir el camí nou que empalma els barrancs de l'Auferí i la Taverna i potser seguir per la pista fins a Margalef.

Per si mai algú s'interessés per fer-la de nou, afegeixo els horaris parcials de les dues etapes:

MARGALEF Sant Salvador:	1 h.
Sant Salvador Mas del Serrador:	30 min.
Mas del Serrador La Foia Sant Roc Cabacés:	1 h 20 min.
Cabacés Font de Sant Antoni:	2 h.
Font de Sant Antoni LA MORERA:	1 h 15 min.
TOTAL:	6 - 7 h. efectives
DESNIVELLS:	800 m. aproximadament
KM:	20 Km. aproximadament

LA MORERA Mas d'en Racó:	45 min.
Mas d'en Racó Sant Joan:	1 h 15 min.
Sant Joan Els Hostalets:	1 h.
Els Hostalets Sant Antoni:	1 h 15 min.
Sant Antoni Aiguabarreig:	1 h 30 min.
Aiguabarreig MARGALEF:	2h.
TOTAL:	7 h 45 min - 8h. efectives
DESNIVELLS:	200 m. aproximadament
KM:	30 Km. aproximadament

I això és tot. Aquesta és la petita crònica d'una excursió memorable que, com totes les que hem fet per Montsant, em porten els records més bons de la vida d'excursionista i em fan enyorar aquells dies de tanta plenitud corporal i espiritual.

Us desitjo, a tots els qui ho llegiu, que pugueu arribar a gaudir del Montsant tant com jo n'he pogut fruit.

Ramon QUADRADA i ORNOSA
Juliol de 2010

— Celler —
PASANAU



La Morera de Montsant

PRIORAT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Tel. 977 82 72 02 www.cellerpasanau.com



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

Plantar vinya

A La Morera les vinyes estaven situades majoritàriament en els costers de llicorell. Els terrenys plans (de panal o de terra blana) de la part propera al poble s'acostumaven a reservar per al conreu dels cereals. L'excepció la constituïen els terrenys de terra gravosa de cododells i els trossos poc productius dels plans.

Només l'època d'esplendor del conreu de la vinya, prèvia a l'arribada de la fil·loxera, va fer que s'hi dediqués més extensió. Sovint van ser els costers de llicorell poc aptes per a l'agricultura i que abans havien estat ocupats pels boscos els que es van arrabassar, amargenar en alguns casos excepcionals i plantar de vinya. D'aquesta època encara en queden els marges mig caiguts en els pendents dels costers de Montsant.

Al poble les extensions dedicades al conreu de la vinya eren majoritàriament de mides reduïdes i la producció es destinava al propi consum. Només les grans propietats dedicaven aquest conreu a la producció amb finalitats comercials. Nosaltres hem volgut reflectir la manera com es desenvolupava l'activitat tradicional a les diferents cases del poble que només comptaven amb els propis mitjans d'eines i de mà d'obra. El "Llibret de la Festa Major" ha arribat a la seva 30a edició. N'estem molt satisfets. Al llarg d'aquests anys ens hem pogut nodrir amb les informacions que s'hi han publicat.

Nosaltres hi contribuïm des de l'any 1996. El que va començar com un article esporàdic sobre la feina de segar i batre s'ha acabat convertint en un seguit d'articles sobre l'etnografia de La Morera de Montsant.

Aquest any ens ha semblat de completar la informació sobre el treball tradicional a la vinya, una activitat fonamental en el passat, que s'ha vist transformada en part per l'aplicació de les noves tècniques enològiques i sobretot per l'arribada del mitjans mecànics motoritzats. Part del tema tractat ha estat objecte d'escrits en edicions d'altres anys. Volem esmentar especialment l'article "El procés d'elaboració del vi" de l'Albert Crivillé publicat al llibret l'any 1994.

Com sempre hem d'agrair les aportacions fruit de les converses informals que hem mantingut amb el Josep March de cal Merlo i amb el Joan Barrull de cal Sereno i les facilitats que ens ha donat l'Àngel Grau per fotografiar alguns aparells antics.

Plantació tradicional de la vinya.

La dificultat que comporta el fort pendent dels costers de llicorell, situats a la part baixa del terme, va fer que en molts cassos quedessin abandonats després de la crisi de la fil·loxera. Alguns d'aquests van ser recuperats a mitjans del segle xx.

Per una família plantejar-se la recuperació d'una vinya era un repte, ja que aquesta activitat significava una forta inversió de temps. Aquest s'obtenia reduint la dedicació a altres activitats agrícoles imprescindibles per a la subsistència del grup familiar. Per aquest motiu, la plantació de la nova vinya acostumava a durar més d'un any. El propietari es dedicava a aquesta dura tasca només a l'hivern, acabada la collita de

les olives. En el cas de voler-ho fer tot de cop s'havien de contractar homes a jornal. Prèviament s'arrencaven els arbres que hi havien crescut de manera espontània, en general alzines de mida mitjana o petita i arbustos de mida gran (mata, ginebró, coscoll).

Per començar s'arrabassava el terreny que es preveia que es podria plantar aquell any. Es començava per la part de baix del coster i s'anava pujant coster amunt. Es cavava tota la superfície destinada a ser plantada de manera que la terra quedés ben remenada.

El primer renc de ceps (camada) es plantava seguint la línia de nivell de la part de baix del coster. Per plantar els ceps es feia un clot de 5-6 pams de llarg per 2 d'ample per 2 i mig de fons. S'utilitzava l'aixada estreta ja que en aquestes contrades no es coneixien els pics. Aquests forats s'anaven realitzant de manera intermitent en el pendent del coster per tal de no haver de cavar a fons tota la línia del renc. Als extrems de cada clot es plantaven els ceps i a l'espai d'entremig s'hi posava un formiguer sense cremar (el botjar, és a dir la brossa que s'havia acumulat en el moment d'arrabassar) o fems si se'n tenien.

El marc de plantació s'establia deixant entre camada i camada una separació de 8



Aixada estreta de Cal Mateva

o 9 pams que equivalia a l'espai necessari per poder fer entre 7 o 8 solcs llaurant. De cep a cep es deixava una distància d'uns 6 pams. Per aixecar les camades i marcar la separació entre els ceps s'utilitzaven unes canyes tallades a la mida del marc que es volia utilitzar. En les vinyes dels plans es vigilava de conservar el marc de plantació per poder llaurar amb facilitat també de través.

Una tasca a banda era la preparació de les estaques que eren emprades com a peus. Les cases que es volien estalviar la despesa de la seva compra en els vivers especialitzats preparaven els relats (amb arrel) a partir dels sarments que s'obtenien de ceps bords. L'hivern anterior es plantaven a l'hort les estaques inclinades. Tenien una mida d'uns dos

pams i es preparaven aprofitant el començament d'un sarment que s'havia tallat prop d'un nus per la part que s'havia d'enterrar. Si tot anava bé d'aquest nus en creixien les arrels.

Un cop plantats i arribada la primavera es deixaven brotar com més millor. Si tot havia anat bé s'esperava al mes d'agost per empeltar d'escudet els peus amb la

varietat desitjada que acostumava a ser la garnatxa. En els costers gairebé sempre s'empeltava d'escudet ja que pel fet d'estar en pendent amb poca terra n'hi havia prou per cobrir-lo. L'empelt s'apegava i el cep quedava quiet, no s'hi feia res. A l'any següent s'anava a mirar si els empelts estaven "apresos". En cas que haguessin fallat es provava de tornar a empeltar utilitzant el sistema d'agulla. En canvi en els plans s'acostumava a empeltar d'agulla l'any següent, a finals de febrer o primers de març just abans de brotar. Al costat del cep s'hi posava una canya per facilitar la seva localització.

El següent pas era donar forma al cep. El primer any es podava l'únic sarment que s'havia format amb l'empelt. La poda del segon any es feia de manera que es poguessin formar dos o tres braços en funció del vigor que es preveia que podia tenir el cep. Els sarments que brotaven ja podien fer algun raïm. A partir d'aquest moment la vinya passava a ser conreada i tractada com les vinyes que estaven en plena producció.

Procés tradicional del treball a la vinya al llarg de l'any.

El cicle anual del treball a la vinya començava després de la verema amb la poda dels ceps. Aquesta era una de les feines pròpies de l'hivern. Segons la tradició com més aviat es podava més aviat brotaven els nous sarments i és per aquest motiu que els que podien començaven a l'advent. Com sempre la mateixa tradició relativitza els costums i trobem la dita que proposa exactament el contrari "Sembra primerenc i poda tardà".

La poda mantenia la forma primigènia del cep i només afectava els sarments que havien fructificat l'any anterior. S'aprofitava aquest moment per tallar els rabassons morts amb el "xorrac". La poda era curta i s'acostumava a deixar una brocada per cada braç, és a dir un tros de sarment amb dos nusos i el braguer (nus petit que acostuma a trobar-se en la unió amb el braç llenyós). En els ceps més vigorosos, en alguns del braços es podia deixar a més de la brocada un capmallol, és a dir un segon sarment.

Per realitzar aquesta tasca s'empraven les tisores de podar que tenien afegida a la fulla que fa de topall un escarpell. Servia per escapçar els rebrots de la soca sense haver de recórrer a una altra eina de tall.



Tisores de podar de Cal Mateva

No hi havia el costum d'adobar la vinya, fonamentalment per la manca de fem disponible. Només quan n'havia sobrat del destinat a l'hort se n'escampava en

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



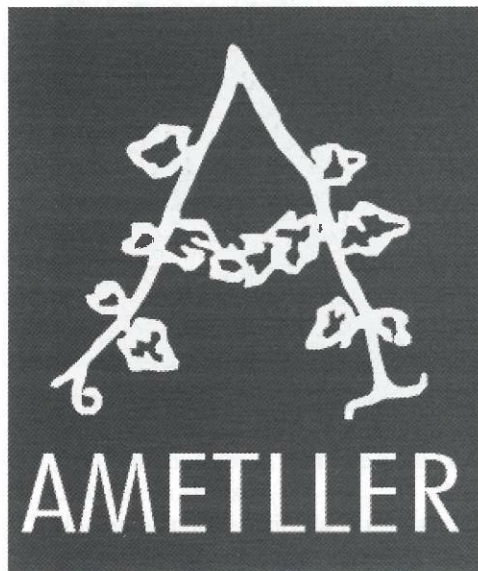
Parc Natural
de la Serra
de Montsant



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

algunes de les camades que havien donat menys rendiment els anys anteriors. Les vinyes es mantenien ben netes d'herbes i amb el terra ben esponjat. A començament de març, si el pendent del coster ho permetia es llaurava amb l'animal terra cap baix. En les vinyes més costerudes "es cavava arreu o espès" amb el càvec començant per la part de baix del terreny. També s'utilitzava el càvec per cavar l'espai on no hi havia pogut arribar l'arada. Al llarg de l'any es podia realitzar alguna altra llaurada en els terrenys plans per evitar el creixement de l'herba després de les pluges.(o per estovar el terreny després d'una tronada d'estiu).



Càvec de Cal Mateva

s'anomena a aquesta tasca espollar o escabellar. S'aprofitava l'ocasió per treure algunes de les pampes que es trobaven per sota del raïm.

El cicle vegetatiu del cep començava amb el creixement del borro. Segons la dita de La Morera "Per Sant Josep lo borronet al cep". A partir d'aquest moment la vinya demanava una atenció constant per part del pagès.

Poc després apareixen els brots que tenen en germen, però ja visibles els sarments, les fulles i els petits raïms.

Immediatament després de la brotada es feia l'operació d'"anar a treure el de la soca", és a dir arrencar els brots que havien sortit directament de la soca i que no acostumaven a produir raïm.

Abans de la florida s'anava a "esporgar els ceps". Aquesta operació consistia en treure els cavallets que són els brots sense flor que surten d'algunes de les unions de les fulles amb el sarment. En altres indrets

Les flors del raïm ja apareixen immadures en el moment de la brotada. Costen de distingir perquè formen una mena d'engruiximent entremig de les fulles incipients. La florida es produeix en el moment que es poden diferenciar de manera individual cadascuna de les flors. La part femenina, el pistil, és un puntet vermell. La part masculina està formada per cinc estams que sobresurten per sobre del pistil.

Després de la pol·linització i fecundació de les flors cauen tots els estams junts deixant una espècie de mini corona. Aquest procés es coneix amb el nom de despullat. En aquest moment els raïms han escarrat, és a dir, s'han format i consolidat completament els petits fruits rodons i verds. Quan els raïms "escarren espès" hi ha el perill que alguns dels grans sobretot els del mig no arribin a madurar bé. En el passat quan alguns productors valoraven més la quantitat que la qualitat

s'escapçaven les puntes dels sarments, es deia que aquesta pràctica ajudava a que els ceps escarressin bé. El "brimat" és l'efecte que es perdi una gran quantitat de grans de raïm, sobretot per causes meteorològiques, i que en resultin raïms amb molts pocs grans.

Es tornava a repetir l'operació d'esporgar els ceps, tenint en aquesta ocasió especial cura en deixar els raïms visibles. Es treien els cavallets que havien sortit de nou i les pampes que cobrien els raïms, per aquest motiu algunes persones en deien espampolar.

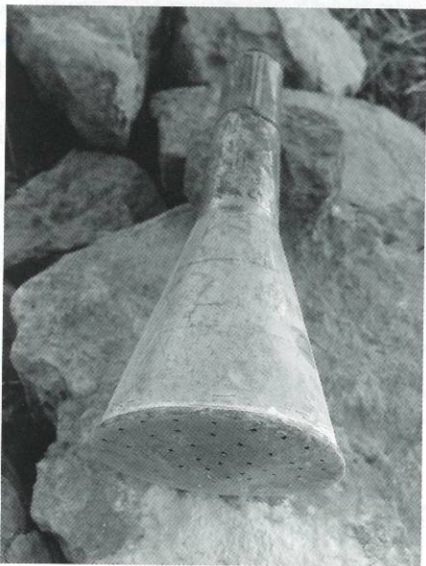
A La Morera el procés de canvi de color del raïm es coneix amb el nom de tintar. En les anyades normals es produeix entre Sant Jaume i la Mare de Déu d'Agost.

Tractaments contra les malures.

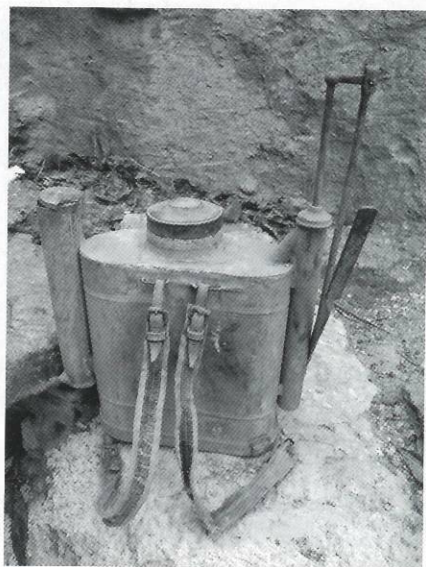
Ensofrar contra la cendrosa.

La primera ensofrada es feia quan els nous brots tenien la mida d' un pam. Amb el canut d'ensofrar s'escampava, brot per brot, una bona quantitat de sofre en pols. Es feia una segona ensofrada a l'agost que només s'aplicava al raïm ja ben format.

Més modernament a part del canut es va utilitzar una màquina semblant a



Canut d'ensofrar



la d'ensofatar que permetia accedir als brots o als raïms sense haver-se d'acotxar tant.

"Ensofatar" per prevenir el mildiu.

Aquesta tasca s'acostumava a fer en dues ocasions quan els grans tenien la mida d'un perdigó, al voltant de Sant Joan, i a

l'agost, quan ja havien tintat, i sempre abans d'ensofrar. L'aplicació de la clàssica barreja d'una part de sulfat de coure dissolta en aigua es feia amb la màquina d'ensofatar que polvoritzava el líquid resultant gràcies a la pressió que provocava el pistó a l'interior del recipient hermètic.

Els productes per fer els tractaments s'acostumaven a comprar a Cornudella.

Així la vinya quedava a punt per la verema.

JOAN FERRAN i RAMON SABATÉ

Juliol i agost de 2010

Fotos: Joan Ferran



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



l'Angel Grau, Josep M^a i Javier Bella de cal Grau
i la Maria Musté de Cal Mateva



Família Grau pujant al Montsant

MÉS DE MIG SEGLE

Aquesta Setmana Santa vaig tenir oportunitat de visitar el castell convertit en seu del museu de la vida cartoixana. Al pujar al segon pis i contemplar la vista, em va passar tota una pel·lícula de quan jo hi vaig venir per primera vegada, i vaig anar recordant les impressions, sensacions, records, emocions, enyorances, que he viscut en tots aquests anys. Vaig retrocedir 52 anys fins a la primera visita a La Morera.

Quan penso que fa tants anys que vinc a La Morera, fins i tot a mi em sorpren, el munt de temps que aixó vol dir i el munt de coses que he fet.

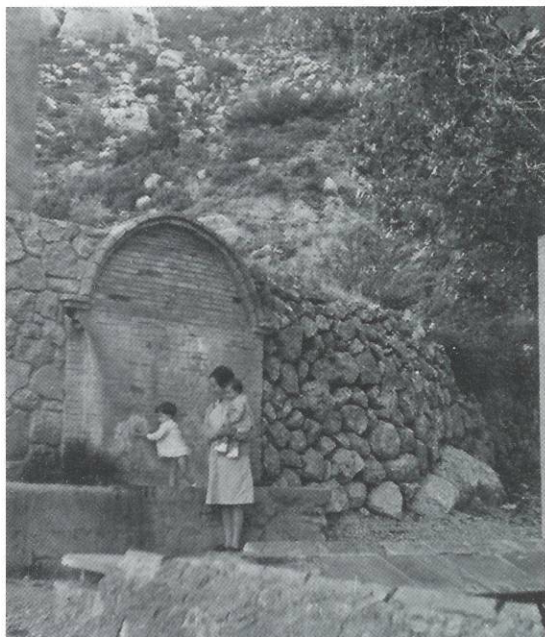
Us ho voldria explicar fent un petit resum. Us parlaré de la primera vegada que vaig venir. De com era el poble. De la vista des del castell. De les botigues que hi havia. Del cafè, de la Festa Major, de les bones estones que hi he passat. Si ho hagués de contar tot, fil per randa, necessitaria tot el llibret i més.

El que més em va impactar la primera vegada que vaig venir va ser el Montsant, la Falconera i tot el cingle, el poble assegut a la seva falda, com si volgués protegir-lo. Sempre m'ha agradat el camp, els diferents colors de cada època, les postes de sol, els colors de la terra,.. però el Priorat era completament diferent als

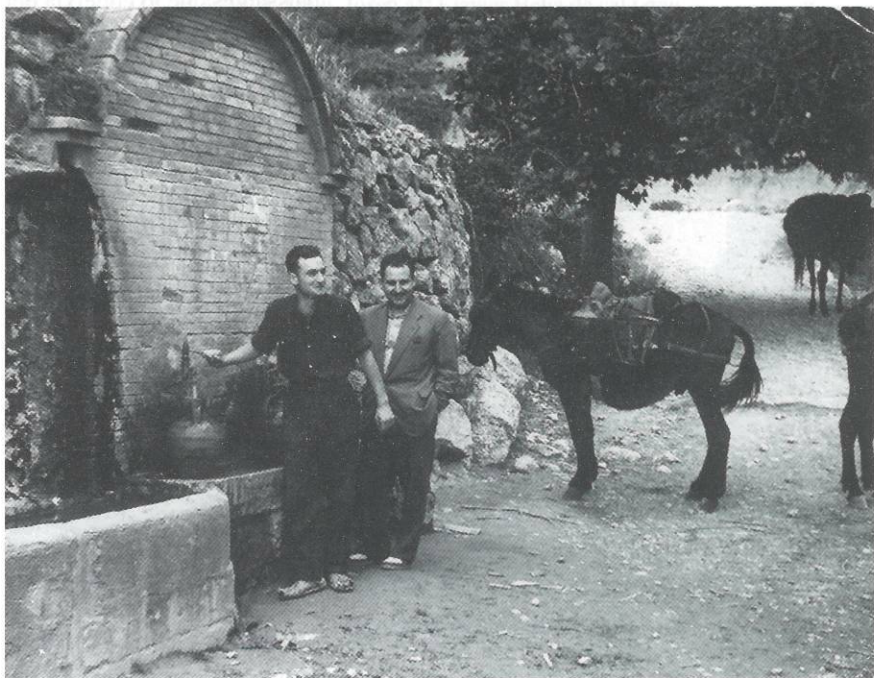


Angel i Josep M^a Grau, Maria Bella i
Montserrat Sirvent al Montsant

paissatges que jo coneixia del Camp de Tarragona. La vista des del castell era immensa. Algu nes estones hi pujava i no em cansava de mirar la gran extensió de terres, boscos, pobles. Uns pobles més propers com Poboleda i Gratallops, i altres lluny com la Figuera o ja lluny del tot, els pobles de la Ribera d'Ebre. Al darrera sempre els cingles de Monsant. Quan venien a veure'ns els meus pares i germans o amics de Tarragona, pujar al castell era un visita obligada. Tan obligada com pujar al Montsant. Vam començar a fer-hi excursions acompanyats del Ramon Mateva o el Tomàs Sereno. Anàvem al Clot del



Maria Bella amb la Blanca i la
Claustre Grau a la Font



Anant a buscat aigua a la Font. Angel Grau i Ramon Sabaté (foto cedida per Ramon Sabaté)

Cirer, al Toll de l'Ou, al Piló dels Senyalets,... Vam anar-hi moltes vegades, amb el temps vam començar a portar-hi la canalla des que eren ben petits, però ens han quedat encara molts racons per conèixer.

Els primers anys, pujàvem a La Morera amb la Vespa. La carretera no estava asfaltada. Hi trobaves de tot, pedres, clots, escòrrecs,... La moto feia cada salt que hauria estat molt fàcil caure sense un bon conductor. Era una Odissea. El viatge des de Tarragona es feia realment llarg, però nosaltres cap a La Morera, valia la pena.

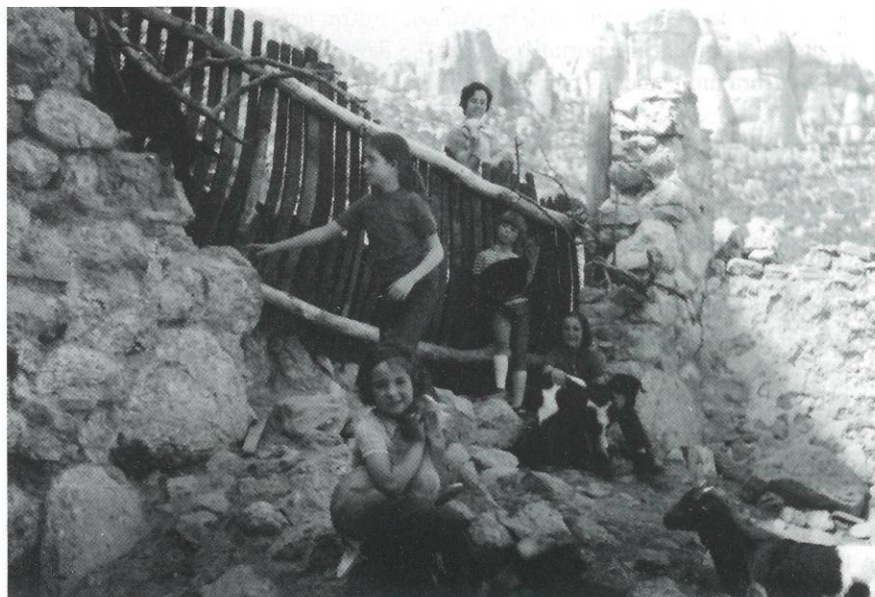
Tot i ser un poble molt petit, fa uns 50 anys hi havia dues botigues i un forn. Al carrer de la Bassa en tenia una l'Agripina. El seu germà Benito, amb el camió, tant li portava les comandes com feia de taxi per pujar de Reus, ja que no hi havia gaires cotxes. L'altra botiga estava al carrer Major, a cal Rosalí, però aviat van marxar de La Morera. El Modesto i el Julio eren els forners, feien un pa molt bo, dels que ja no se'n troben. Després va venir la tenda de la Rosita, a dalt, al primer pis de casa seva.

A la plaça hi havia el cafè de cal Capó. Era un cafè típic de poble, la Dolores n'era la mestressa i el portava amb l'ajuda del seu fill Pio i la seva jove, la Dolores de Cal Mestre.

El telèfon era públic, realment ho va ser fins fa uns 20 anys. Al començament de ser a La Morera el tenien a cal Perís i després a cal Pepito Miró. Quan et trucaven, venien a casa a avisar-te. Era un servei que amablement van fer les dues famílies.

Les cases també han canviat molt. Fa 50 anys no tenien aigua corrent, ni bany. L'aigua s'havia d'anar a buscar a la font i allí, en uns rentadors comunitaris, s'hi rentava la roba. La solució del bany eren les comunes. A casa nostra la comuna estava a fora la galeria. Realment una incomoditat. El seient tenia dos forats, un de gran i un altre de més petit, que no deixa de ser ben curiós. Les cuines també han canviat molt. La majoria tenien cuina econòmica i foc a terra, que escalfava i on també s'hi cuinava. La vida es feia al voltant del foc, a poc a poc i sense presses. La tia Maria de cal Mateva em va ensenyar a coure els fesols dins d'un tupí a la vora del foc, i encara ho faig de tant en tant, tot i que és una bona estona.

Mica a mica, cada vegada vam anar pujant més a La Morera. Primer sense fills i després amb la canalla. Quan els nens eren petits, podien jugar tranquil·lament a la plaça i s'ho passaven molt bé. La Dolores del cafè sempre estava a punt per vigilar-los. A la tarda, quan tornava el Ramiro, un pastor de la Vilella que tancava els bous al corral de casa, sempre estaven a punt per anar a "ajudar-lo". Com a paga els donava llet de cabra, que no els agradava gaire i havia de disfressar fent flam o crema.



Germans Grau al corral de casa

Després de la Vespa, i augmentant la família vam començar a venir en cotxe. El viatge també es feia llarg, però més còmode. Podria explicar moltes històries dels viatges, des de biberons preparats amb aigua d'algun hort perquè no teníem temps d'arribar a casa, fins a la vegada que pujàvem un tocinet per una família de La Morera, i com que anava en una caixa sobre la baca, passant la riera de Maspujols es va escapar, i ja tens a tots empaitant el tocino. S'hauria pogut filmar una pel·lícula.

La Festa Major, s'ha viscut sempre amb molta il·lusió. Tant el ball com tots els altres actes han anat canviant amb els anys. Jo vaig conèixer el ball a la sala del cafè, que al quedar-se petita va passar a celebrar-se a la plaça, i que després d'alguna Festa Major passada per aigua s'hi va fer un envelat. L'envelat es va fer entre tota la gent del poble, sota la direcció del Ginés de cal Budí que es va encarregar de portar la roba i totes les eines necessàries. Quan la plaça va quedar també petita i amb la construcció del local social, el ball i molts altres actes van desplaçar-se una altra vegada.

El poble de La Morera ha estat sempre molt acollidor. Els anys 60 passaven l'estiu a l'abadia Mossèn Perfecte Cabré i els nens de la Casa Tutelar de Tarragona. Els anys 70 hi pujaven les nenes del col·legi Immaculada de Reus. Els dos grups es van integrar molt a la vida del poble. També hi ha hagut ermitans, com Sor Clara, la M^a Dolores o el Pare Jesús, que després d'una primera estada al poble es van



Mossèn Perfecte Cabré fent jocs a la plaça amb els nens de "l'assilo"

instal·lar en cases aïllades del terme. Aquesta atracció eremítica ja és històrica al Montsant i el seu nom ens ho recorda continuament, expressant espiritualitat, pregària i recolliment.

Tot ha canviat molt. El més important és saber-nos adaptar a cada època i saber treure la part positiva que hi ha, enriquint-nos de tota la bellesa que ens envolta i gaudint del que ens és proper. Per nosaltres ha estat molt important La Morera i hem transmès als fills i als néts, l'afecte per aquest poble.

MIG SEGLE, una frase tan curta i tan plena de contingut.

Maria BELLA VENTOSA

Cal Grau

Juny de 2010



D'esquerra a dreta: Nati Gabriel, Ricardo Martí, Pilar Borràs, Maria Sabaté, Pilar Borrull, Màxim Munté, Teresina Borrull, Elisa Lorient, i el seu marit.

Foto cedida: Nati Gabriel



CENTRES D'AUTOMOCIÓ
MANS EXPERTES

Una dolça abraçada

El 2009 i després de molts entrebancs, per fi el dia 30 de setembre ens vam reunir les quatre amigues de l'adolescència (Pilar Borràs, Pilar Borrull, Maria Sabaté i Nati Grabiell) amb la nostra mestra, la senyoreta Elisa Lorient, a Riudoms on al voltant de la taula van sortir tots els records que cadascuna de nosaltres guardava molt presents.

Va ser una retrobada molt emotiva per moltes raons, en especial, pel fet de poder comptar amb la presència de la nostra estimada i sempre recordada senyora mestra.

La Teresina de Cal Sereno hi va voler ser; ella també tenia records per explicar. Vam visitar el poble i vam tastar el vi de la casa del Màxim i la Pilar.

Ara ha quedat decidit que farem una paella a la Morera. Serà quan totes tinguem un "dia lliure" per fer-la al tros de la Pilar Borràs.

Fins aviat i bona festa major.

Nati GRABIEL
Agost 2010



D'esquerra a dreta: Pilar Borrull, Maria Sabaté, Pilar Borràs, Elisa Lorient, Nati Grabiell. Foto cedida: Nati Grabiell

FESTA MA

LA MORERA DE MONTSANT

DISSABTE DIA 4 DE SETEMBRE

11:00h. Gimcana popular.

24:00h. Nit Jove. Actuació de la **SOUL MACHINE** i de **HAND-SOLO**, al local social

DIMECRES 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 grup **MONTSANT**

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

DIVENDRES DIA 10 DE SETEMBRE

22'00h. Al local social sopar popular i concurs de cuina

24:00h. Ball folk amb el grup **ASSOCIACIÓ FAKTORIA FOLK**

DISSABTE DIA 11 DE SETEMBRE

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

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

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

DISSABTE DIA 18 DE SETEMBRE

Inauguració del nou ajuntament a càrrec del Conseller de Governació de la Generalitat i resta d'autoritats.

JOR 2010

SCALA DEI

DIVENDRES DIA 24 DE SETEMBRE

10:00h Inici de Festes

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

13:00h. Ball de Vermouth amb l'orquestra **MONTSANT**.

17:00h. Torneig de Bitlles

19:30h. Ball de tarda amb la mateixa orquestra

24:00h. Nit jove: Concert de rock-pop a càrrec de **NEVAN**

DISSABTE DIA 25 DE SETEMBRE

09:00h. Cercavila a càrrec de la **COLLA GEGANTERA I GRALLERA DE LA MORERA DE MONTSANT-SCALA DEI**. Seguidament, esmorzar per la colla.

12:30h. Jocs de cucanya per la mainada.

17:00h. Torneig de ping-pong.

18:00h. Partit de futbol solters contra casats.

20:00h. Ball de tarda amb l'orquestra **MALANBO'S**

24:00h. Ball de nit amb el mateix grup, i durant la mitja part, **BINGO**

DIUMENGE DIA 26 DE SETEMBRE

09:00h. Excursió i esmorzar popular a la Pietat

18:00h. Concurs de pastissos i xocolatada popular.

19:00h. Fi de festes

novar qualsevol acte, si les circumstàncies ho requereixen



En Florenci i l'Eloisa



L'Enric i la Lola

CAL CAPÓ: Els nostres avis

Els nostres avis, Florenci (nascut el març de 1881) i Enric Musté Porqueres/as, eren fills de Cal Capó de La Morera de Montsant, els seus pares eren Joan Musté Cabré i Teresa Porqueres/as Abella.

Cap dels dos era l'hereu, així que varen emigrar a Barcelona, per fer "carrera". En Florenci es va dedicar a la restauració (com diuen ara), però per nosaltres era cuiner, primer va passar uns anys a París per aprendre be l'ofici i segons ens explicava, quan els diners i el temps li permetien anava a l'Òpera. Va cuinar per gent important, com ara el Rei Alfons XIII (guardem ressenyes dels diaris de l'època fent menció del seu nom com a responsable dels menús). Al final de la seva "carrera" va exercir de xef de cuina de l'Hotel Ritz (ara amb el nom de Palace). Es va casar amb l'Eloisa i varen tenir dues filles, la Carme i l'Herminia. Una cosa tenia clara i que sempre li sentíem dir: el millor vi del món és del Priorat.

L'Enric es va dedicar més al negoci, també relacionat amb la restauració. Va ser el propietari del Gran Cafè Restaurant Tibidabo, i posteriorment de la Font del Lleó. Es va casar amb la Lola i també ells van tenir dues filles, la Lolita i l'Adelina

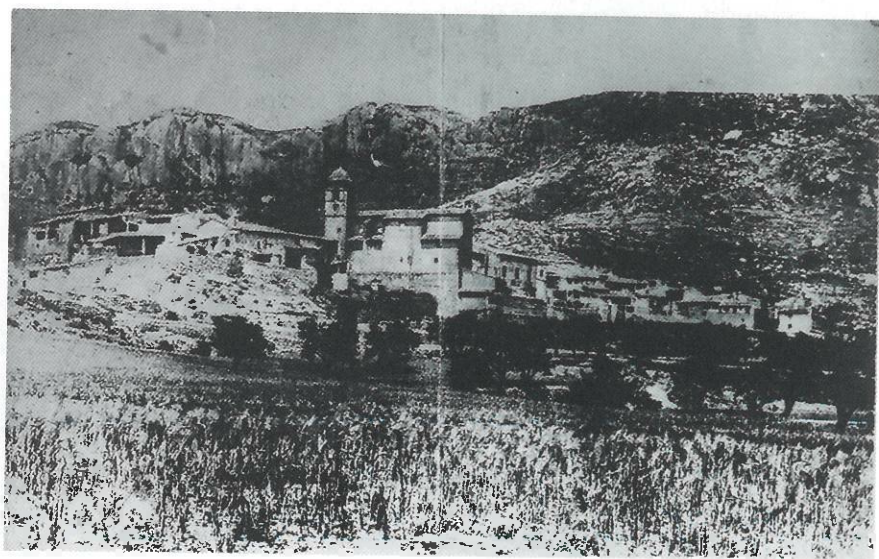
El record que podem tenir de La Morera, com a nétes i nét de les dues parelles, és més aviat minso. Aquestes famílies vivien a Barcelona i pujaven al poble a l'estiu acompanyats de les filles, explicaven que l'últim tram (des de Poboleda o Cornudella) el feien en ruc, aquests pobres animals es convertien, més endavant, en diversió per les nostres mares (feien servir la cua com a telèfon).

Parlaven molt de les festes de La Morera, ja que Cal Capó era una fonda i com a tal s'hi hostatjaven els "músics" que animaven la Festa Major, imaginem que per la seva edat (de 12 a 14 anys més o menys) i vivint com vivien al mateix Hostal les feia sentir molt importants.

Carme TORNIS MUSTÉ
Antonio i Ma. Dolors CAMINAL MUSTÉ
Juny 2010



Cal capó el 17 de març de 1967



Vista de La Morera



D'esquerra a dreta i en segon terme: la segona (vestida de negre) Lola (dona de l'Enric Musté Porqueres), la 4a. Eloisa (dona d'en Florenci Musté Porqueres). Primer terme: la tercera i la sexta la Carme i l'Herminia respectivament, filles d'en Florenci i la 4a. la Lolita (filla de l'Enric)



La 2a. la Lola (dona de l'Enric), al seu costat l'Adelina, la filla petita, les que porten una ombrel·la són: la Carme, la Lolita, l'Herminia i per últim, la del vestit ratllat l'Eloisa. La resta segurament família i el lloc algú indret de La Morera.



El Senyor del bigoti era un cunyat de l'avi Florenci que va morir aquí a La Morera, i el nen, el seu fill Alfredo Comes. A la foto de dalt al seu costat hi ha l'àvia Eloisa i al darrera la Lola, i amb el cap tallat l'Enric. A la foto de sota hi ha la Carme, l'Herminia, i la Lolita i el pare amb el nen. Els altres si ho esbrineu ja m'ho direu.





Fotos que varem fer a Cal Capó amb la Dolores i el seu fill Manel amb la seva parella l'Alicia en la penúltima visita que havíem fet a La Morera quan encara vivien les ties Lolita i Herminia (la mare de la Carme ja no hi era).



Ramon Pàmies - Advocat

Tel. 619 940 884 consultes i cita prèvia

www.pamies.eu

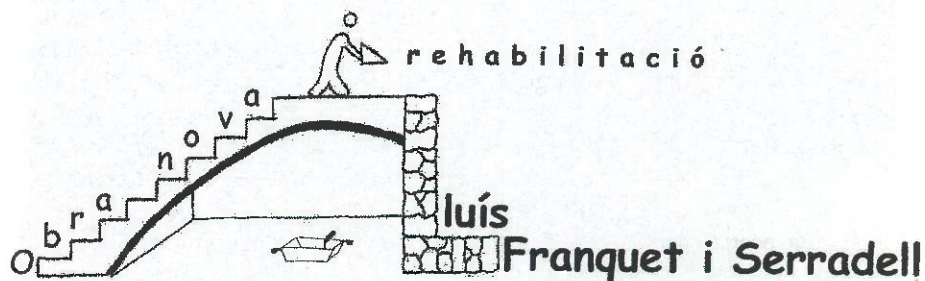
PÀMIES assessors

Oficina de Cornudella: C/ Església, 9

Tel. 619 940 884

info@pamies-assessors.com

Tramitacions - Assessoria
Gestió Immobiliària
Assegurances AXA



Telèfon i Fax: 977 05 40 40

Mòbil 659 688 665

E-Mail: lluijud@avired.com

La Morera de Montsant

Quan jo era molt joveneta vaig fer algunes excursions amb un grup de noies guies que anàvem acomboiades per l'Edelmira Domènech, professora i metgessa, que tenia família a Poboleda. Amb aquest petit grup vaig tenir la primera trobada amb Montsant i la seva meravella. La nostra excursió va ser força llarga, ja que des de Poboleda vam anar a Scala Dei, ens vam banyar a la bassa de la Font Pregona, era l'estiu i la frescor de l'aigua s'agraïa molt. Vam tornar per La Morera, sota els cingles que impressionen tant. Aquesta va ser una empremta que encara tinc present, com un record d'un paisatge que et deixa petjada a dins.

Després, en el nostre afany de conèixer el país i la gent, hem anat d'excursió al Priorat moltes vegades, admirant sempre la serra de Montsant des de totes bandes. Diverses circumstàncies han fet que la nostra relació amb aquest indret de Catalunya hagi estat una mica especial. El meu marit té vincles familiars amb un casal de Scala Dei. La Cartoixa la vam visitar quan encara era una runa plena de vegetació... Moltes excursions per Montsant ens han continuat deixant aquell pòsit d'un lloc singular en el qual et sents dins d'una natura i un esperit que et penetra.

Però la sorpresa sobre la nostra vinculació a La Morera va venir molt més tard. El meu pare, Miquel Coll i Alentorn, a més de les responsabilitats polítiques que va tenir, com a conseller i després President del Parlament de Catalunya, va dedicar-se a la història, especialment sobre la d'època medieval, i a la historiografia. També li va agradar d'esbrinar les arrels familiars i va furgar els orígens històrics de les diferents branques de la família fins tant lluny com li va ser possible. La història de la família la va acabar quan ja estava retirat i havia perdut la vista per una malaltia. Aquestes recerques sobre els orígens familiars el van portar a descobrir que els Alentorn havien estat molt arrelats des de l'edat mitjana a diverses poblacions del Priorat. Molt probablement, venien d'una branca d'aquesta família procedent del poble d'Alentorn, a la Noguera, que es va dispersar cap al sud, a les muntanyes del Priorat, potser buscant refugi per haver estat perseguits com a heretges càtars. En aquesta recerca històrica va tenir l'ajuda molt important del senyor Sabí Peris, fill de La Morera i arxiver de Reus, que va investigar els Alentorn de la zona. Finalment, va poder comprovar que el pare del seu rebesavi matern, Francesc Alentorn, havia nascut a La Morera cap al 1740, es va casar amb Florentina Franquet, del mateix poble, i van tenir un fill de nom Miquel, que va néixer també a La Morera. Aquest Miquel Alentorn i Franquet es va casar amb Maria Solà, de Juncosa de les Garrigues i s'establí en aquesta població. Van tenir un fill, anomenat Ramon, que va néixer el 13 de desembre del 1810, en plena guerra contra la invasió napoleònica. Fixeu-vos que va néixer l'endemà de l'incendi de La Morera pels francesos.

Es dona la circumstància que el meu pare, en una de les seves visites a La Morera,



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**

el 5 d'octubre de 1980, amb motiu d'unes inauguracions, va ser acollit a la vila amb una gran cordialitat. En aquella ocasió, feia pocs anys que encara vivia a La Morera una senyora que es deia Llúcia Sardà i Alentorn, filla de Josep Sardà i Rosa Alentorn. En una altra visita, el 8 de setembre de 1985, el poble li va retre un afectuós homenatge del qual es va sentir molt honorat i agraït. De La Morera, doncs, havia sortit un avantpassat nostre directe i ben documentat.

En els darrers anys, la nostra relació amb Montsant s'ha fet més intensa. El meu marit, Francesc Vallhonrat, és un estudiós de les papallones i pertany a la Societat Catalana de Lepidopterologia. Quan es va crear el parc natural, de seguida ens vam posar en contacte amb la Neus Miró, la impulsora i ànima d'aquest espai protegit des del començament. Ens vam oferir, amb altres companys lepidopteròlegs, per fer un estudi de les papallones de Montsant, que eren gairebé desconegudes. Ella va acollir la idea amb entusiasme i això ha comportat que durant uns anys hem estat al parc nombroses vegades, recorrent els seus espais més bonics i interessants, investigant la fauna de papallones de cada racó, especialment de nit, ja que les papallones nocturnes són les més nombroses i menys conegudes. S'ha pogut registrar, en un estudi molt complet, que al parc de Montsant hi viuen prop de 700 espècies de papallones, algunes molt interessants, una riquesa ben notable del patrimoni natural.

A més de conèixer les papallones, les nostres estades a Montsant ens han enriquit amb l'amistat de moltes persones que ens han ajudat i ens han ofert la seva estimació i coneixement de la natura, del paisatge i de tota la vida que hi ha a Montsant. En les nostres recerques de papallones nocturnes, hem pogut gaudir de la celèstia potent i clara de les nits de Montsant, sovint amb la companyia d'aquests amics, que estimen i viuen intensament aquest espai natural tan ben preservat. Totes aquestes persones han posat el seu esforç, treball i saviesa per aconseguir que continuï tenint l'encant que ha tingut al llarg dels segles.

Carmina COLL ALEMANY
Juny de 2010

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. 618 32 07 96



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

NOU EDIFICI PER A LA SEU DEL PARC NATURAL DE MONTSANT

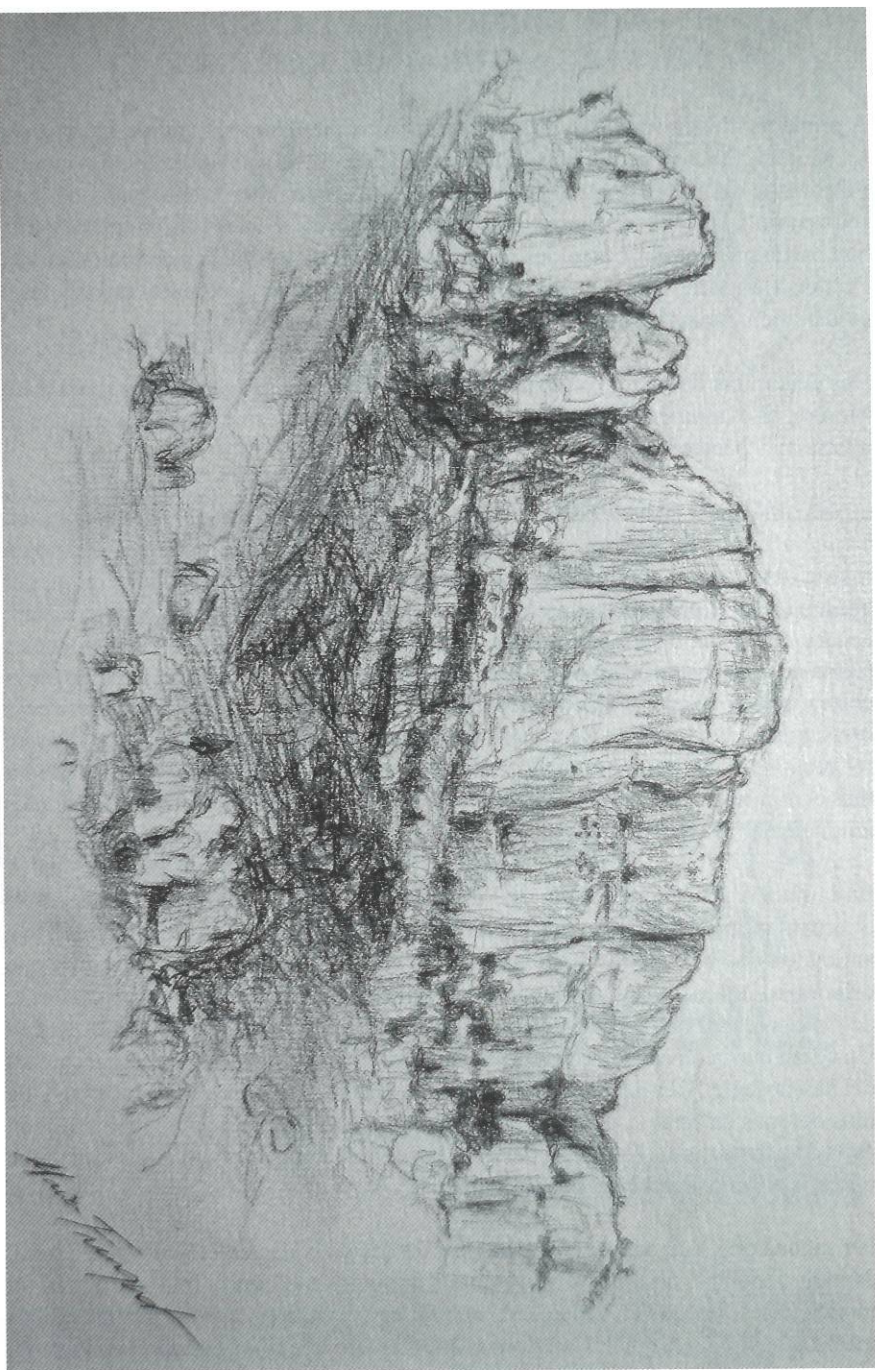
A principis d'estiu vam inaugurar la seu definitiva del Parc Natural de Montsant a La Morera. Ens van acompanyar en l'acte l'Hble. Sr. Conseller de Medi Ambient i Habitatge amb la majoria dels càrrecs del Departament de Medi Ambient de la seu central i dels Serveis Territorials a Tarragona, els tècnics i els industrials que han participat en l'obra, alcaldes i regidors dels municipis de la mancomunitat del Parc de Montsant, representants del Consell Comarcal de la comarca del Priorat i, evidentment, veïns i amics de La Morera. El nostre agraïment a tots.

Des dels inicis del parc, en Junta Rectora, s'havia decidit que la seu estaria a La Morera; és el municipi, dels nou que tenen part del seu terme dins del parc, que hi aporta més hectàrees.

És un edifici que està perfectament integrat a la població, amb unes vistes a Montsant i a la vall del riu Siurana envejables. Ha estat pensat i equipat amb tecnologia respectuosa amb el medi, calefacció per geotèrmia, recollida d'aigua de pluja per abastar les aigües brutes, forts aïllaments tèrmics, etc. Té una curiositat interessant: encara que hi ha dues plantes no té cap esglaó, fent que totes les dependències siguin accessibles per a tothom. Bé, en aquesta mateixa publicació, però de dos anys enrera, podeu veure els plànols de l'edifici i una descripció detallada de les seves característiques. La Junta Rectora i l'equip de gestió agraeix a La Morera l'esforç fet per a realitzar aquest equipament i desitja que serveixi per consolidar encara més el municipi, com a reclam per atraure nous visitants i donar-lo a conèixer més àmpliament.

En la línia d'actuació del Parc, està anar desenvolupant nous equipaments en els diferents municipis. Últimament s'ha inaugurat el Molí d'Oli de Margalef. Un antic molí que ha estat restaurat i on es pot veure tota la maquinària i estris de que disposava, i on es tracten, també, les economies productives de Montsant. Al terme de Cabacés, està en fase de projecte, la consolidació i restauració del mas Roger. Una gran masia dins del Parc que va estar activa fins ben avançada la segona meitat del passat segle. Més de 90 ha. de terreny i aigua abundant. Una important troballa dins del mas ha estat la pianola i els centenars de rotllos musicals trobats en bon estat de conservació. Ara es pot veure a la seu juntament amb un audiovisual que remarca el seu valor històric i patrimonial.

Per segons què, vuit anys, els que han passat des de la declaració de Parc Natural, és molt de temps, però per a Montsant és un temps molt curt. Tot i així s'han fet moltes coses, les que es veuen i les que no es veuen, i en queden per fer moltes més. La gestió no té final. Cal, doncs, que l'esforç que tots hem aportat, i que ha



fet del Parc Natural de Montsant un exemple i un referent, es mantingui i, si és possible, augmenti en un futur.
Gràcies a tots els que directa o indirectament heu participat o participeu en què Montsant sigui un valor per a tots.

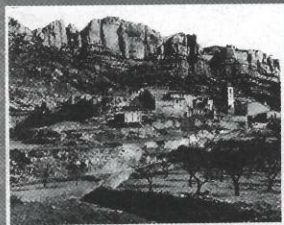
Ricard PASANAU

President de la Junta Rectora del Parc Natural de Montsant.



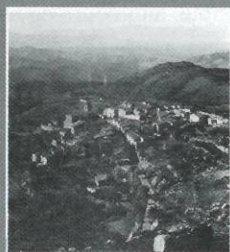
Autoritats fent els parlaments el dia de la inauguració
Foto cedida per: Joan de Salas

**FESTA MAJOR
1981**



**LA MORERA
DE MONTSANT**

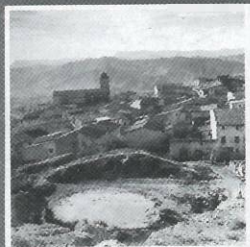
des 5, 6, 7 i 8 de setembre



**FESTA MAJOR 1982
LA MORERA DE MONTSANT**

Del 4 al 8 de Setembre

**FESTA MAJOR
1983**



LA MORERA DE MONTSANT

Del 8 a l'11 de setembre

FELIÇ

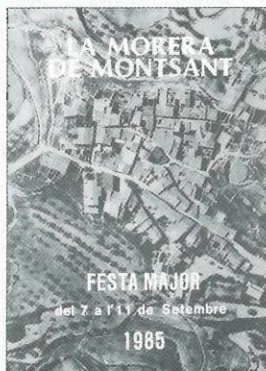
XXXè.

ANIVERSARI

**LA MORERA
DE MONTSANT**



**FESTA MAJOR
Del 8 a l'11 de Setembre
1984**



**FESTA MAJOR
del 7 a l'11 de Setembre
1985**

**LA MORERA
DE MONTSANT**



FESTA MAJOR
del 6 a l'11 de Setembre
1986

**LA MORERA
DE MONTSANT**



FESTA MAJOR
del 5 a l'11 de Setembre
1987

RECOPILACIÓ

PORTADES

(1981 - 2010)

**LA MORERA
DE MONTSANT**



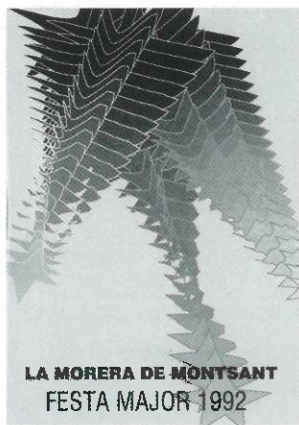
FESTA MAJOR
Setembre
1988



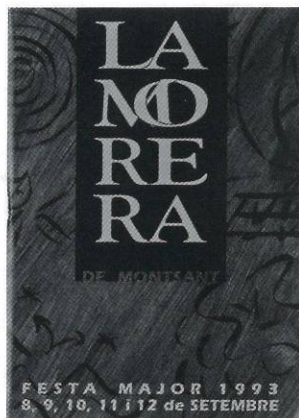
LA MORERA DE MONTSANT



FESTA MAJOR
Del 6 a l'11 de setembre
1991



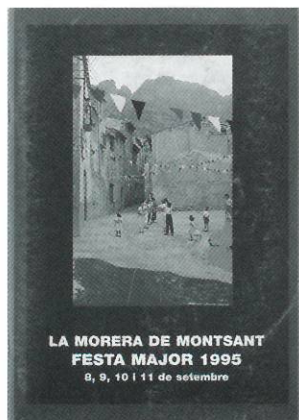
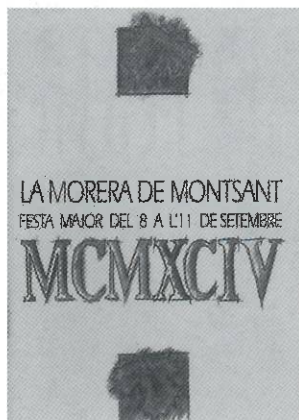
LA MORERA DE MONTSANT
FESTA MAJOR 1992



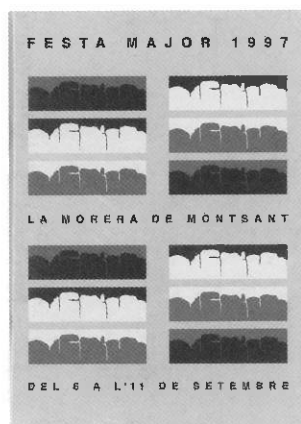
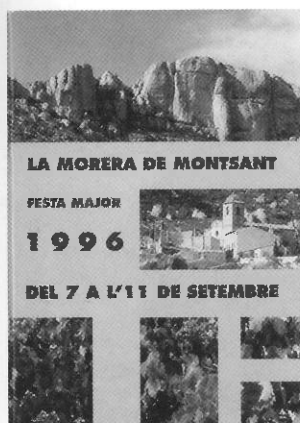
FELIÇ

XXXè.

ANIVERSARI



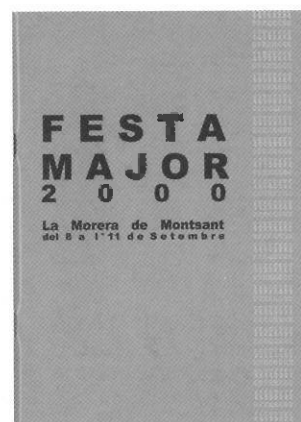
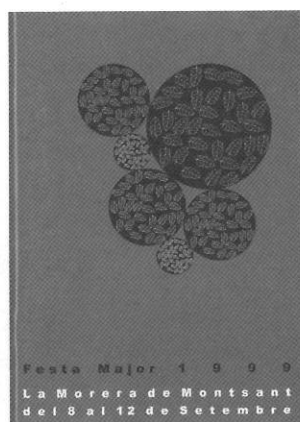
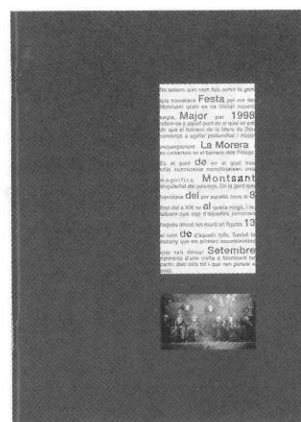
LA MORERA DE MONTSANT
FESTA MAJOR 1995
8, 9, 10 i 11 de setembre

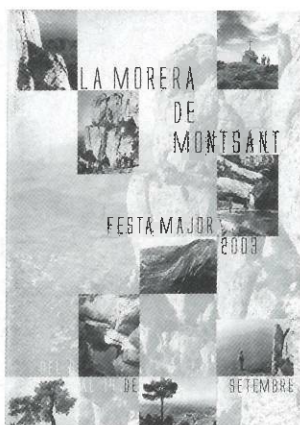
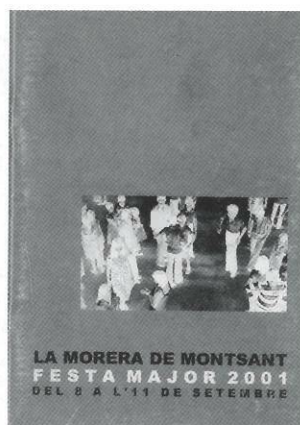


RECOPILACIÓ

PORTADES

(1981 - 2010)

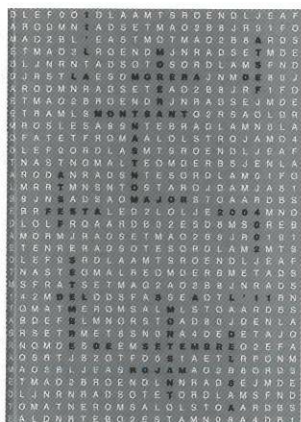


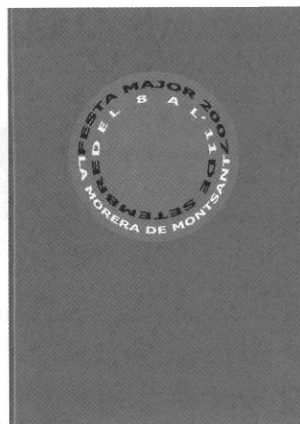
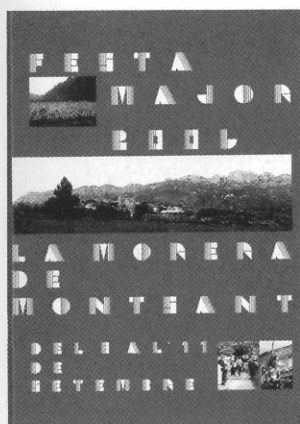


FELIÇ

XXXè.

ANIVERSARI

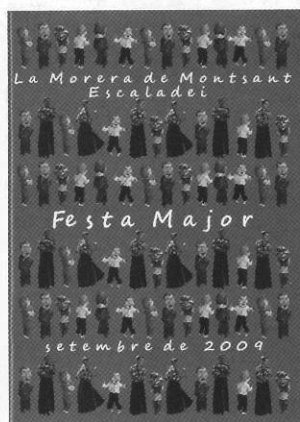


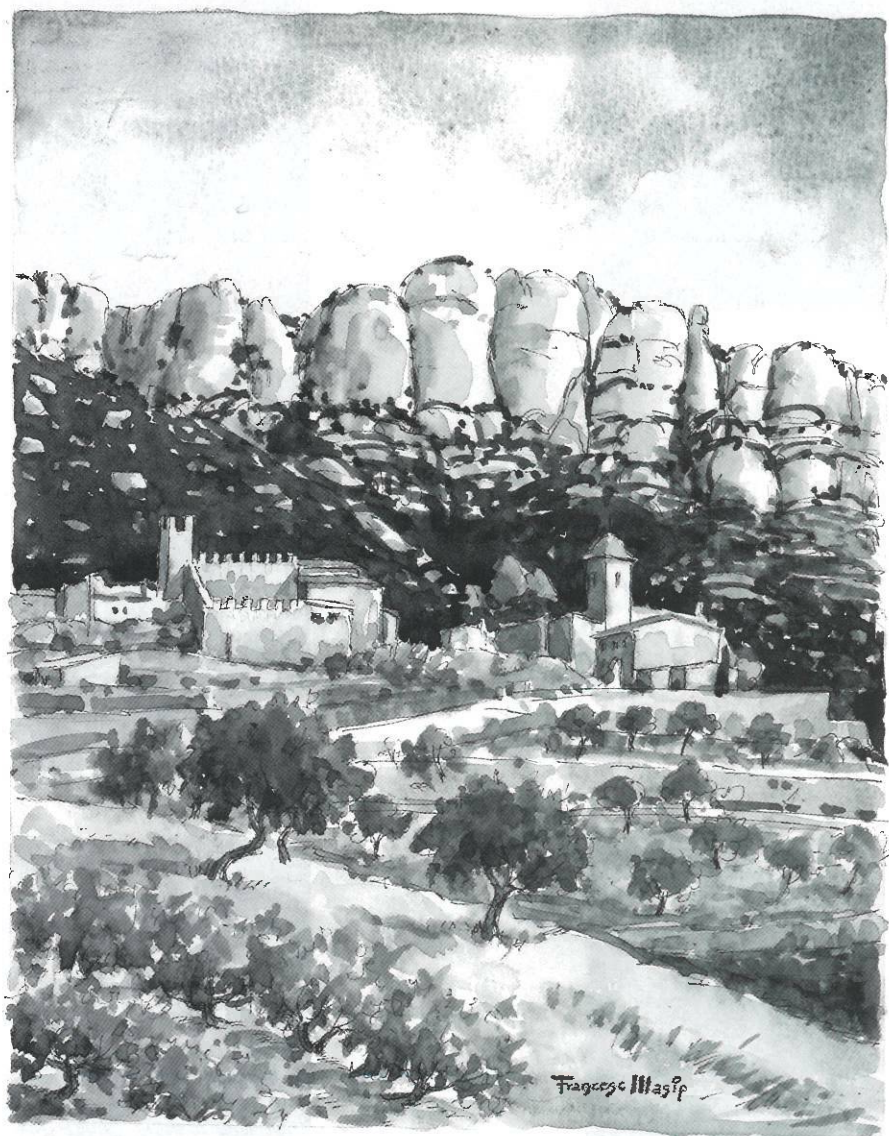


RECOPILACIÓ

PORTADES

(1981 - 2010)





Dibuix cedit per Francesc Masip

LA MORERA DE MONTSANT

Aquest bell poble per mi ha tingut un encant especial, convidat moltes vegades pel seu Sr. Alcalde Josep Miró, parlo ja d'anys i panys, vaig fer unes fotografies de la Festa Major, una d'elles exposada al Museu del Vi, és la dansa de la Bona Collita per uns dansaires del Vendrell en la que casualment un visitant va reconèixer la seva neboda, atzars del camí de la vida, fa exactament dos dissabtes.

Un gran record, uns grans i perdurables records d'aquest indret de la nostra terra; de la qual tinc la bona amistat dels germans Franquet i la Neus Miró.

Bona i perdurable Festa Major.

Emili de ca la Mercè Jacinta de Montbrió del Camp
Agost del 2010.



La Dansa de la Bona Collita. Esbart Pau Casals del Vendrell.

Foto: Emili Boada i Rovira



Transports i material per a la construcció

C/ Comte de Rius, 1
Telèfon i Fax 977 82 13 04
609 62 32 80

43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

FUSTERIA VIÑES S.C.P

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

Un home del segle XXI

Benvinguts a la festa major 2010!

Aquest any és molt especial, celebrem 30 anys de llibrets fets de Festa (la publicació que per aquestes dates rebem tots i totes).

Jo no en diria llibret, sinó «font de riquesa històrica i cultural» molt interessant de conèixer.

El 1981, essent batlle de La Morera Josep Manuel Crivillé, va va sortir a la llum el primer número. S'hi parlava de naturalesa, fets i tradicions del Priorat històric i del poble. Llavors em vaig començar a interessar i a estimar La Morera.

El 1983 el batlle de La Morera era Josep Miró. En el llibret d'aquell any podem notar la seva il·lusió i alegria per poder celebrar la nostra Festa Major al nou local. M'agradaria compartir en aquest escrit unes paraules seves en les que ens demanava que seguíssim «fent pinya, tots junts, entorn d'aquest poble i d'aquesta muntanya» i que aixequéssim «cada cop més amunt la torre, el castell de la nostra història, sostinguda per cinc pilars que són: EL MONTSANT, SCALA DEI, BONREPÒS, LA CONRERIA I LA MORERA. Fem doncs, que aquests cinc pilars es vegin cada vegada de més lluny, que els noms que els representen resplandeixin amb més força cada vegada, i que siguin més fermes i més forts.»¹

Any rere any hem anat semblant entre tots i totes, petites llavors que Déu n'hi do els fruits que han donat. Durant el govern d'en Josep Miró es van fer els dispensaris mèdics d'Scala Dei i de La Morera, que feien molta falta; es va inaugurar la pista poliesportiva i l'ajuntament nou; des de Pregona es va fer una baixada d'aigua a Scala Dei i també se'n va pujar del Barranc de l'Horta cap a La Morera. Jo crec que es pot considerar una de les obres més importants de la seva legislatura. També es va asfaltar el camí de La Morera a Scala Dei, es va canviar l'enllumenat dels dos nuclis urbans i, amb l'ajuda de tothom, es va aconseguir una piscina pel poble.

L'alcalde Josep Miró deia: «Si el Montsant es pogués convertir, no sols en un espai d'interès cultural, sinó també en Parc Natural...» Quina gran visió de futur!

Ara tots i totes volem lluitar perquè ens visiti més turisme, i lleigeixo que el batlle de La Morera ja tenia aleshores el mateix desig.

Jo diria que el poble com a balcó del Priorat i Scala Dei com a punt d'origen tenen moltes possibilitats turístiques.

Cal tirar endavant les iniciatives previstes, no defallir, ens ho recorda en Josep en els seus missatges, ell ens deia que entre tots i totes tenim l'obligació de fer-les realitat. Voldria recomanar-vos la lectura dels pòrtics de Festa Major, hi trobareu escrits d'un gran home, d'una persona que encomanava vitalitat, força i estimació per La Morera i Scala Dei.

No vull acabar aquest petit homenatge sense uns mots de record:

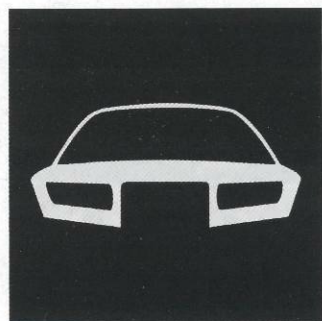
Ara ens torna a la memòria
el record del teu adéu tan trist.
Reconeixem, no ens fa vergonya,
haver-te plorat, bon amic.

L'any 2005, una jove alcaldessa, la Núria Crivillé agafa el relleu. Desitjo que la seva il·lusió i el seu esperit jove ens aportin aires nous d'entusiasme renovat, de col·laboració continuada entre l'administració i el veïnat, de treball pel futur del nostre poble.

Bona Festa Major!

Amàlia COSIALLS SALA
Juliol de 2010

¹ Extret del llibret de programació de la Festa Major de La Morera de Montsant de l'any 1984.



**PLANXISTERIA
PINTURA**

TOSET

Camí de Valls, 76 - 43204 REUS
Tel. 977341162 - Fax 977752770
toset@planxapintoset.com



EN MEMÒRIA DE LA DOLORES



Fa prop d'un any no va ser una bona festa major per nosaltres ja que la Dolores va patir una caiguda i a conseqüència ens va deixar al cap d'uns dies. Només us puc dir que vaig aprendre bastantes coses d'ella. La meva família i jo la recordarem sempre. El temps passa molt de pressa i em sap greu. La veritat, hi ha moments que em poso nostàlgica recordant que a La Morera hi falta tanta gent que sempre recordarem.

Família Crivillé Piñol
Agost de 2010



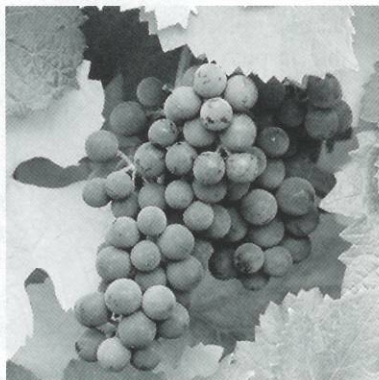
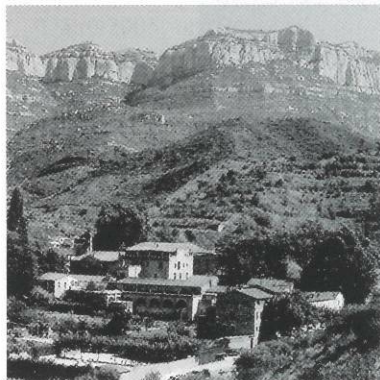
RESTAURANTE

AL Toll

Joan Ma. Rocamora Dolcet
Gerent

c/ Compte de Rius, 8
Tel. 636 108 235
Cornudella del Montsant
43360 Tarragona

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

EN MEMÒRIA DE L'ASSUMPCIÓ PEYRA



En el llibret de l'any 1981 l'Assumpció Peyra va escriure un article titulat "Scala-Dei-Cartoixa".

Aquest any que el nostre llibret arriba a la seva 30a edició no hi podia faltar un escrit seu. A l'equip de redacció ens ha semblat que transcriure l'entrevista que José Antonio Labordeta li va fer per al capítol de la sèrie de TVE "Un país en la mochila" dedicat al Priorat l'any 1993 és una manera de fer-la present entre nosaltres poc després de la seva absència.

Joan de Salas ha fet la feina de la recerca de la documentació audiovisual i de la transcripció de l'entrevista.

Entrevista efectuada per J.A. Labordeta a Asunción Peyra, el 1993, en el capítol dedicat al Priorat de la seva Sèrie de TVE « Un país en la Mochila».

J. A. Labordeta : Asunción, cuales son las cepas tradicionales de esta zona ?

Asunción Peyra : Son las que trajeron en el año 1153 los cartujos de La Grande Chartreuse desde Grenoble.

Las viñas eran de la variedad garnacha, que dieron aquí una calidad muy superior a la de Francia debido a la tierra que tenemos, la pizarra. Ahora continuamos con la garnacha, aceptada por el Consejo Regulador que también admite para los tintos la cariñena en un tanto por ciento menor a la garnacha.

En Scala Dei se utiliza únicamente la garnacha que tiene mucha glucosa y recientemente, después de hacer experiencias con muchas cepas, hemos llegado a la conclusión que hay una que da un aroma superior a nuestros vinos, es el Cabernet Sauvignon, que puede utilizarse en un 12,15 y 17 por ciento.

J.A.Labordeta: Cuales son la cualidades de los vinos de Scala Dei ?

Asunción Peyra Si oís a un catador serán unas, si oís a Asunción serán distintas completamente, porque Asunción quiere a los vinos, los ama y le gustan, sino no estaría en Scala Dei.

Si empezamos por las cepas, si un agricultor pasa por las viñas, que son muy hermosas y me pregunta, que les haces a las viñas ? yo les contesto que las quiero, pero también quiero al Priorato y Scala Dei y lógicamente me gusta el vino.





El vino para Asunción es un vino potente, estamos en el Priorat, es un vino equilibrado, es un vino que tiene unos aromas exquisitos y que al mismo tiempo sabe a frutos secos unas veces, y otros a frambuesas, depende de las ocasiones, de qué comidas, como esté mi forma de ser o con quien esté.

J.A.Labordeta: Asunción, como es que una mujer como tú se mete en un tinglado como este ?

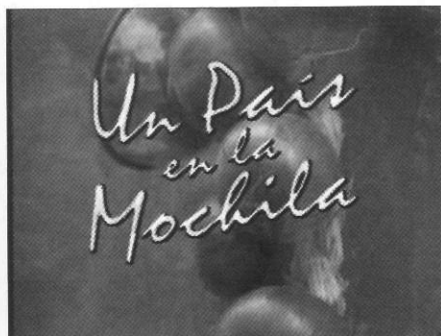
Asunción Peyra: Empieza de jovencita a luchar en un sitio que es alta montaña que parece muy difícil la agricultura, con el tiempo esta mujer viaja y ve otros países donde hay terrazas, donde la gente vive bien o mejor que aquí. Entonces introduce unos cultivos nuevos para que se pueda practicar dentro de las viñas todas la labores con tractor. A partir de aquí una sola persona puede hacer la misma faena que anteriormente hacían muchas, ello le permite vivir en una situación socioeconómica mejor que antiguamente. Esto es lo que se busca para el Priorato y para las personas que están en el Priorato,

J.A.Labordeta: Y tu eres esperanzadora con el futuro del Priorato ?

Asunción Peyra: Totalmente, lo digo de todo corazón, los resultados son positivos cien por cien. Lo que hace falta es organizarse, quererlo y aprender a aceptar las cosas lo mejor posible.

J.A.Labordeta: Entonces vamos a levantar la copa y a brindar por ese Priorato

Asunción Peyra: Con este buen vino !



Transcripció i adaptació:
Joan DE SALAS
Agost 2010

Un nou estel ens il·lumina des de Montsant

Mentre es tanca la porta de la seva llum només em resta reviure records de moments viscuts.

La seva imatge a la meva infantesa em provocava temor per les seves faccions serioses, pel seu pas decidit i la seva veu imponent. Vaig créixer i vaig descobrir, tot allunyant-me de les meves primeres impressions, la dona que s'amagava sota aquell aspecte seriós.

Una dona compromesa, amiga dels seus amics, batalladora incansable per tirar endavant reptes i il·lusions.

Una dona que s'havia posat els pantalons abans que fos moda, a qui li agradava manar però que no li queien els anells per treballar.

Una dona enamorada de la terra, de la seva Cartoixa, de la seva comarca. Que va obrir camí en el món del vi i del Priorat, anhelant nous horitzons.

Vaig poder compartir el seu saber fer, el seu saber donar i saber rebre, la seva saviesa i els seus coneixements.

Una dona entre homes que es va saber imposar, que va saber destacar, que va saber dirigir, que va saber orientar i que amb ulls d'actualitat és símbol a admirar i envejar.

Sé que les meves paraules no podran reflectir ni definir plenament la figura de l'Assumpció Peyra i que es podrien escriure encara moltes pàgines sobre la seva vitalitat. Crec que la seva persona i la seva trajectòria es mereixen aquest petit reconeixement pel que ha significat per La Morera de Montsant - Scala Dei i pel Priorat.

Neus MIRÓ MIRÓ
Agost 2010

TERESA DOSAIGÜES ABELLA

Una donant de vida



Teresa Dosaigües Abella el dia del seu 112è aniversari

Aquest passat 25 de febrer ens va deixar la Teresa Dosaigües Abella, als seus 112 anys, essent la dona més vella de Catalunya i de l'Estat Espanyol i havent viscut tres segles. Tota una vida plena d'anècdotes i de vivències que ella mantenia vius en el seu record.

Amb una fortalesa física envejable i una serenor mental i espiritual innata que feia que al seu costat hi trobessis la calma per molt neguitós o enfadat que estiguessis (almenys això corroboren els nebots que vivien amb ella).

Descendent de La Morera però des de feia ja molts anys vivint a Reus, la tia Teresa com l'anomenàvem els seus parents d'aquí a La Morera, va ser fins a l'últim sospir una donant de vida.

I va ser així literalment, doncs moments abans de morir va fer un últim esforç per donar sang que servirà per analitzar el seu genoma i estudiar si la peculiaritat de la seva longevitat es deu a algun factor biològic/genètic que pugui ser d'aplicació per a la ciència.

Esperem que trobi el seu merescut descans.

Núria CRIVILLÉ i MIRÓ
Agost de 2010

NO CAL PENSAR EN TEMPS PASSATS

No cal pensar en temps passats,
per saber que en aquest poble petit,
envoltat pel majestuós Montsant,
encara hi ha fantasia d'estels
en les nits d'hivern,
irosada fresca en els matins d'estiu.

Els seus carrers rocosos,
les seves vinyes, en un temps resplendents,
ara perdudes,
ens parlen amb llàgrimes,
i ens demanen les rialles,
que van omplir aquelles vides,
tot i deixant petjades
en el llarg camí,
que es deixa veure
enmig de cada un de nosaltres,
descobrint més fermament
el destí, que a tots ens uneix
amb fermesa a aquesta nostra terra,
que estimem, perquè ens ha vist créixer,
jugar, viure i ens veurà arribar
a la porta platejada de la fi.

Així, tots junts et cantem
un himne joiós,
perquè t'estimem, i ens sentim
part teva, Morera Nostra.

COIA.
La Morera de Montsant, agost 1981

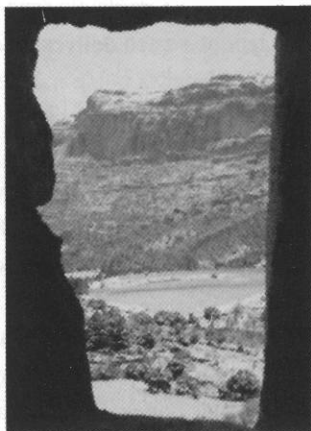
Reproducció del poema editat al llibret de l'any 1981

Festa major 1981-2010

No cal pensar en temps passats a vista d'espitllera.

A vista d'espitlleres des del Castell, he pogut gaudir de més d'un dia d'hivern, amb neu i vinyes abans perdudes i ara resplendents. Cada espitllera és la vista del Montsant i de la terra conrreada des d'una òptica diferent, en el fons és la visió de tots i cada un de nosaltres d'aquesta serra, aquesta terra, aquest poble, que tots estimem, que en formem part com una roca, un arbre, una flor o un cep més, un sentiment que ens uneix i ens fa forts. I ara, amb trenta anys més a les espatlles, i sense haver perdut encara la il·lusió, continuo pensant i dient el mateix: "encara hi ha fantasia d'estels en les nits d'hivern, i rosada fresca en els matins d'estiu, perquè t'estimem, i ens sentim part teva, Morera nostra".

Coia MIRÓ
Agost 2010



PRIORAT

Els passos em porten per camins
que es perden en l'infinit,
i a mida que vaig arribant
em batega el cor fort dins el pit.

El cel amb el seu color blau
guarda les muntanyes d'aquesta terra
i guia els homes que estan a la serra
quan hi ha perill, cap un bon cau.

La terra treballada amb esforç
dóna agraïda els seus fruits
que surten del ventre de la mare
per fer el poble més feliç.

Així és el Priorat
terra d'homes de fe i valents
que tots junts i amb Déu
poden sentir-se més contents

Només és això el Priorat
però ni és més ni menys
i les bones gentes que aquí viuen,
treballen i pensen amb tot el seny.

El Priorat és la terra amada
per molta gent volguda
per tots els pobles venerada.

Poema d'autor desconegut cedit per Cal Teixidó

Alfred Franquet i Bargalló va escriure l'any 1981, en el primer dels nostres librets un poema titulat "La Festa Major de La Morera". A l'última estrofa va saber reflectir un dels sentiments que ens caracteritza i ens fa grans:

"Veni, doncs, a La Morera
estadants de l'Univers
que nostre poble us espera
amb els braços ben oberts."

Aquest any que el nostre llibret arriba a la seva 30a. edició no hi podia faltar un dels seus poemes. A l'equip de redacció ens ha semblat de tornar a publicar el poema que va escriure l'any 1981 i que va ser publicat l'any 1983 dedicat al nostre benvolgut llibret.

El llibret – programa

L'any passat si bé us recorda
un llibret fou publicat,
que parlà del nostre poble,
del Montsant i el Priorat.

Cadascú dels que va escriure
va quedar il·lusionat,
de veure que el nostre llibre
fou de tots ben acceptat.

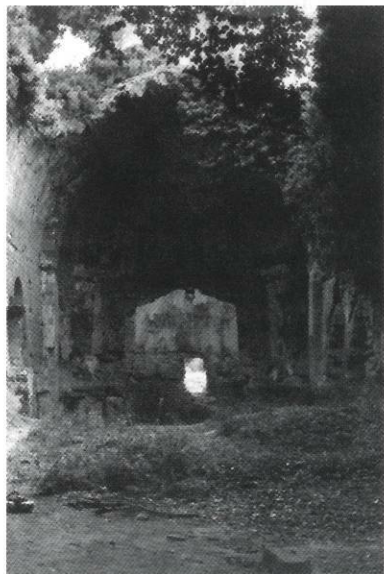
Sigui el llibre una estrella
que il·lumini els morerencs,
i serveixi com d'anella
per fer-nos més fraters.

Esperant si plau a Déu
que aquest llibre publicat,
sigui guia i portaveu
del Montsant i el Priorat.

Fent saber que a La Morera,
altra volta amb il·lusió
se us convida, i se us espera
a nostra Festa Major.

Alfred FRANQUET i BARGALLÓ
Setembre de 1981.

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



Cartoixa d'Escaladei l'any 1967. Fotos cedides Cal Fusté



RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU

LA HISTÒRIA DE LA MORERA



Colònies d'estiu amb Mossèn Perfecte. (F. ced.: Cal Fusté)



Colònies d'estiu amb Mossèn Perfecte
(F. ced.: Cal Fusté)



Ermita de Santa Maria de Montsant
l'any 2001.
(F. ced. Cal Fusté)

D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE

TALLERS DE SENSIBILITZACIÓ AMBIENTAL I CULTURAL:

Fem un jardí sensorial!

Com cada any, des d'en fa uns quants, Pedrenca ha organitzat un casal d'estiu per als nens del poble. El d'aquest any ha consistit en fer un jardí sensorial.

Què és un jardí sensorial? Un jardí dividit en zones que reflecteixin els cinc sentits del nostre cos: olfacte, tacte, gust, vista i oïda.



Quina feinada no? Ja ho podeu ben dir. Per començar vam haver de condicionar el terreny que ens havien cedit, que era tot un camp de males herbes!

Per sort, la brigada del Parc Natural ens va ajudar força, i en un parell d'hores totes les males herbes ja eren a terra.

El següent pas va ser llaurar. No us penseu que ho vam fer nosaltres solets!! Vam anar a demanar





ajuda al Quim, que molt amablement ens va deixar el terreny a punt per començar el projecte del jardí.

Primer de tot calia netejar una mica el terreny, perquè feia molts anys que no s'hi feia res, i a banda de totes les males herbes tallades hi havia un bon munt de brossa.

La primera zona que vam crear va ser la zona de l'olfacte, a banda i banda de l'entrada al jardí, amb totes les plantes aromàtiques que hi vam saber posar: farigola, romaní, sàlvia, espernallac, maçanella, sabonera, sajolida, timó groc, alfàbrega i tarongina.



Tota una barreja d'olors per començar bé la visita al jardí.

Després d'això, per canviar una mica de zona, ens en vam anar al final de tot del jardí i vam treballar el gust. I, entre les plantes que ja hi eren i les que hi vam plantar, ens va quedar un molt bon gust de boca. En aquesta zona

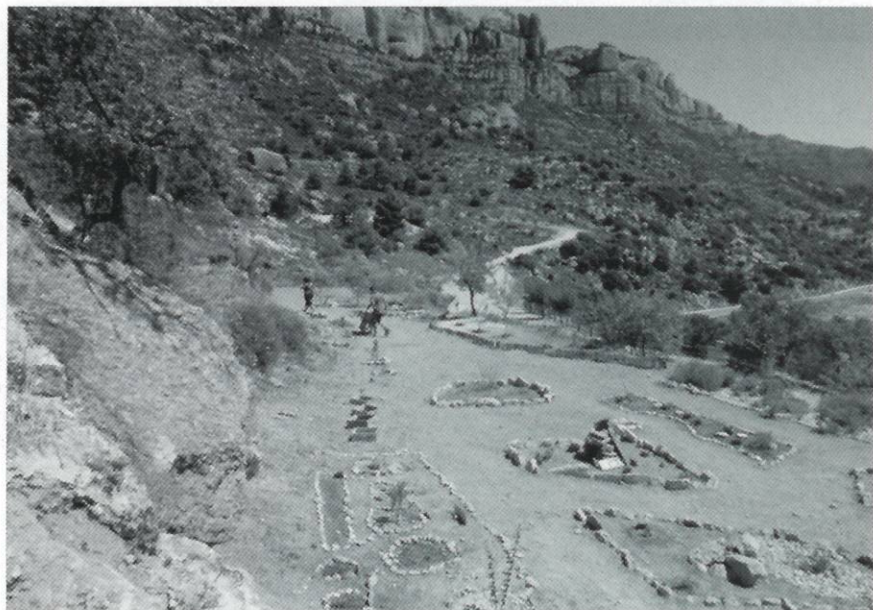
hi podem trobar: una pomera, un cirerer, aranyoners, julivert, maduixeres, un esbarzer, una esparreguera, un ametller, una alzina, un cirerer d'arboç, una servera i un pi blanc.

La vista la vam afegir enmig de la zona d'aromàtiques, perquè només entrar al jardí ja us semblés que fa molta patxoca. Hi vam posar plantes ben vistoses, com ara el bruc d'hivern, l'estepa blanca, els pinzells o l'arç blanc.

I així més o menys és com va quedar l'entrada del jardí:

El tacte és el passadís que ens porta des de l'entrada fins a la zona del gust. En aquesta zona hi ha: alzina, roure de fulla petita, auró o blada de fulla petita, marfull i boix. Tots ells amb fulles ben diferents al tacte.

Finalment només ens faltava l'oïda, la més difícil de totes les zones. Quines plantes ens podien ajudar a estimular aquest sentit? Doncs de planta només en vam trobar una: la guitarreta. Per això vam buscar una alternativa a les plantes: vam construir menjadores pels ocells i caixes niu, perquè així els ocells vinguessin al



jardí a cantar mentre hi passejàvem.

Aquest és el resultat d'un mes de treballar dur:

No us penseu que això és el final. Entre tantes plantes encara vam tenir temps per continuar amb un projecte que vam iniciar l'any passat. L'any passat vam anar a visitar els avis del poble, perquè ens transmetessin part de la seva saviesa, per això enguany hem anat a visitar algunes àvies. N'hem visitades tres: l'Amàlia, la Maruja i la Neus. L'Amàlia i la Maruja ens van explicar el secret de la bona

cuina i vam fer una recepta amb cadascuna. En canvi la Neus ens va ensenyar les propietats d'algunes plantes, i ara ja les sabem fer servir per a curar-nos les ferides o el mal de panxa.

L'Amàlia ens va ensenyar a fer pasta fresca.

Mireu-nos aquí, tots concentrats treballant la massa. Que bona

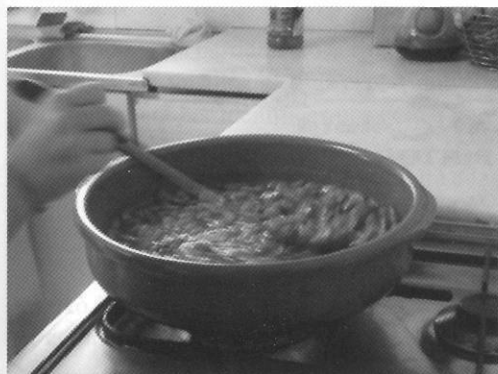
que ens va quedar! No us n'explicarem mai el secret!

Amb la Maruja vam aprendre a fer unes postres: ametlles garapinyades! Ja sabem fer el menú complet!



I, com ja hem dit abans, la Neus ens va ensenyar les propietats d'algunes plantes. Ara ja sabem que si fem bullir esfernallac ens podem netejar les ferides amb l'aigua; o que si tenim mal de panxa una infusió de farigola va d'allò més bé! També en sabem d'altres, com per exemple que la maçanella atreu les mosques i que per això n'hi ha de seca a moltes cases, o també que l'alfàbrega és un repel·lent natural dels mosquits!

I encara no és tot! A més a més de tota la feina de plantar el jardí i d'anar a visitar les àvies, no em vam tenir prou; per això vam voler fer unes jardineres ben boniques amb pedra i també un marge decoratiu abans d'entrar a la zona del gust.



El Jordi va venir a ensenyar-nos com es fa un "marge de doble cara", però amb tanta feinada no li vam fer gaire cas i vam fer el que ens va semblar!

Finalment, ens agradaria agrair la col·laboració de tots els que ens han ajudat a fer possible aquest projecte. Gràcies: Amàlia, Neus,

Maruja i Jordi. També gràcies al Parc Natural, que ens va aconseguir el terreny i ens va ajudar en tot el que va poder.

BONA FESTA MAJOR!!

Clara i Tània

Pedrenca

Agost 2010



El llibre de Cuina de La Morera?

Enguany amb l'edició del llibret número trenta se'ns presentava l'oportunitat d'intentar fer un recull més o menys ordenat i classificat per temàtiques dels molts articles que han anat sortint any rere any, amb la pretensió de donar-hi forma de quadern o llibre en fascicles,...etc.

Vàrem pensar que seria interessant i enriquidor començar per les receptes de cuina i això ens hauria de permetre tenir un llibre de cuina propi de La Morera, amb receptes d'abans i de tota la vida, amb diferents formes de cuinar que la tecnologia ha anat modificant, amb els productes de temporada,....

Se'ns girava molta feina i teníem poca experiència en el camp de publicar llibres i fer que aquests tinguessin un mínim interès (entre els molts que ja hi ha) i sobretot que alguna editorial s'embarqués en el projecte.

Vam posar-nos en contacte amb la Mariona Quadrada, persona que té un experiència dilatada en la difusió de la cuina al nostre territori i que ha publicat diferents llibres i alhora ja havia col·laborat amb el llibret de festa major anteriorment, a banda de ser com una veïna més quan la feina li permet.

Ella es va interessar pel projecte i va començar a donar-li una mica més de forma, aconsellant que primer de tot calia recollir totes les receptes que es poguessin abans que a les mestresses de casa se'ls hi comencés a oblidar com es cuinava abans. És per això que ens ha passat aquest escrit per tal de donar uniformitat a la informació que s'ha d'arreglar.

Crida a tots els morerenes i morerenques!!!

Des de l'Ajuntament fem una crida a tot el poble a participar en un projecte nou, divertit i original que ens engresca molt i que és de tots:

Us proposem una participació activa en la recerca de receptes d'abans i d'ara i, per descomptat, de tot allò que lliga el plat amb el seu entorn. A gaudir d'un trosset més de coneixement per identificar-nos com a poble i estimar-lo encara més.

Pensem que és una bona iniciativa de cara a la promoció turística del poble i que, a més, els visitants es podran endur un regal ple de gustos, costums i particularitats de La Morera.

Per això és imprescindible que cadascú hi posi la seva cullerada perquè és un projecte per compartir entre tots.

Us convidem, doncs, a tots els que us hi sentiu lligats per les vivències i les emocions i en vulgueu ser partíceps, que pregunteu, busqueu i remeneu en les memòries del passat i del present per tal de poder editar un llibre del qual tots serem autors.

Per fer la feina més fàcil hem elaborat aquesta petita fitxa com a guia, amb la intenció que tots els participants ens fixem, amb més o menys fidelitat en les mateixes qüestions. Això ajudarà a la construcció, coherència i cohesió del llibre.

Fitxa

- 1) Títol del plat
- 2) Ingredients (si poden ser amb quantitats per a 4 persones, millor, si no, el nom i prou)
- 3) Preparació (si pot ser en la persona del plural: posem, fem...)

Altres qüestions tant o més importants

1) Sobre els productes:

Si és de conreu, de recol·lecció, de compra, si és una conserva o producte de rebost. Època de recollida natural. En cas de producte animal: caça, matança, ramat, corral... Com es feia o com es fa...

2) Sobre el plat:

Si és primer plat, segon o únic. Si és de diari o de festa. Època de l'any. Quina festa: Nadal, Pasqua, casament, festa major, funeral... Si és plat de tros o de trobada o relacionat amb una collita. Si era o és de dinar o de sopar. Si encara és vigent o ja no es fa. Incorporacions de receptes més modernes que han arrelat

3) Sobre la cuina i les cuines de La Morera en general

Descripcions de les cuines de les cases, com eren, com són. Estris i aparells, com eren com són. Anècdotes personals, familiars, entre amics, a casa, al tros, a la vinya...

4) La importància de la vinya: especialitats vinícoles, específiques de La Morera

Vins, licors, aiguardents...

Anècdotes en relació al vi, per exemple: "anar a aixecar el ruc"... i d'altres

5) Refranys, dites, frases fetes, relacionades amb a cuina i els productes.

I tot allò que se'ns pugui acudir per tal de fer un llibre savi i suculent.

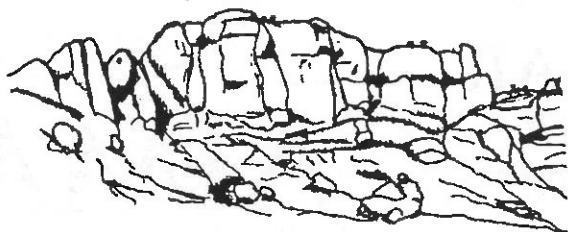
Tota la informació la podeu fer arribar a l'ajuntament via correu ordinari, fax o correu electrònic a la següent adreça:

Ajuntament de La Morera
Carrer Major, núm. 4
43361 La Morera de Montsant
Fax: 977827112
e-mail: aj.morera@altanet.org

Mariona QUADRADA
Agost de 2010

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

JUBILATS

Un cop més aquest any els jubilats de La Morera ens hem trobat per compartir taula i gresca.

Déu n'hi do els anys que fa que ens reunim!!

Ara bé, tant de bo que l'any que ve poguéssim explicar-vos que hem començat a fer noves activitats, l'Amàlia Cosials va donar un munt d'idees i poc a poc podríem anar fent-les realitat.

I posats a somniari, perquè no una Associació de Jubilats?

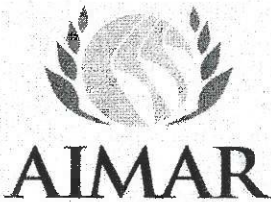
BONA FESTA MAJOR

Un jubilat amb ganes de fer coses

Cal Fusté

Agost 2010

AUTOSERVEI



C/ de les Bodegues, 1
Cornudella de Montsant
Tel. 977 82 14 17

C/ Ravel, 34 baixos
Poboleda
Tel. 977 82 73 93



AIMAR
FORN DE PA · PASTISSERIA

C/ de les Bodegues, 1
Cornudella de Montsant
Tel. 977 82 12 15

Truita amb trampa amb romesco

Un d'aquells dies que no tenia res especial a fer i m'avorria per casa, vaig mirar la prestatgeria i en vaig agafar un llibre per llegir. El vaig triar de cuina, perquè els de toponímia ja me'ls sé quasi de memòria. Qui em coneixeu bé sabeu que aquesta és una altra de les meves aficions. Les mans se'm paren en un petit llibret de color verd que fa temps que no em miro. El títol és "El Romesco" d'Antoni Adserà i Martorell, editat per la Llibreria Adserà, l'any 1983. Obrint la portada veig la dedicatòria que em va fer la Fina quan me'l va regalar pel Sant Jordi de 1987. El subtítol del llibre "Plats de romesco i romesquets de les comarques tarragonines" em porta inevitablement a pensar en la cuina de casa meva quan jo era petit i és que el meu pare, bon amant de la cuina, hi tenia la ma trencada en fer el que ell també anomenava "romesquets" i els feia amb quatre coses que trobava a la nevera. No sé si això es porta a la sang però el cert és que es tracta d'un tipus de plats que a mi també m'encanten, tant fer-los com menjar-los.

El llibre fa un recull de receptes de diferents cuiners i pobles de les nostres comarques i, tot llegint, quina sorpresa! Hi trobo un plat que a casa en dèiem cassoleta de truita amb trampa i que, avui en dia, jo encara cuino. El que em crida l'atenció és que la recepta és exactament la mateixa que jo vaig aprendre a casa, però el més curiós és que fa referència a La Morera de Montsant. La primera idea que em ve al cap és que m'agradaria compartir-la amb la gent del poble però, com que no podeu venir tots a casa a llegir-la o a degustar el plat, he pensat que seria més pràctic transcriure-ho en aquest llibret. Aquí la teniu. Es tracta d'una transcripció literal.

TRUITA AMB TRAMPA AMB ROMESCO

La "truita amb trampa" era un plat de la cuina d'abans que reflecteix l'esperit estalviador català. No sols es condimentava al Tarragonès, sinó també a altres llocs de les nostres comarques. M'han dit que encara s'elabora a la Morera de Montsant, que pertany a l'Alt Priorat.

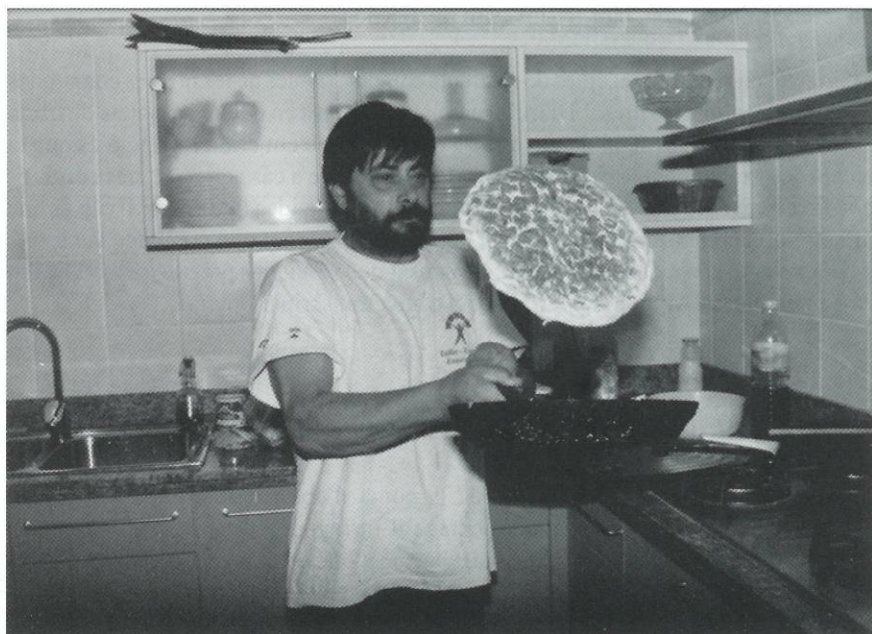
Consisteix en fer una truita; però, per tal d'estalviar ou, i fer-la més lligada, s'hi afegia farina i aigua. Es tracta, doncs, d'una truita de farina que es prepara amb un suquet. Jo recordo, de petit, que la meva mare la feia, i molt bona per cert.

Per a preparar un menú per a quatre persones es baten tres ous, als que se'ls afegiran dues cullerades plenes de farina diluïdes amb aigua o llet freda, i sal; si resulta la preparació una mica clara podem posar-hi més farina, i es fregeix com qualsevol altra truita.

A una cassola s'hi posa oli i s'hi sofregeix una ceba mitjana. Quan comença a prendre color s'hi afegeix el tomàquet, dos tomàquets madurs, als que haurem tret la pell,

escaldant-los. Un cop fet el sofregit s'hi posa la picada de "romesco", es remena una mica, i s'hi tiren tres cullerots d'aigua i un xic de sal. Quan bull se li adjunta la truita trossejada prèviament, i amb foc suau es deixa coure durant uns quinze minuts. També s'hi pot afegir fesols cuits i bacallà esqueixat. Això de posar-hi el bacallà esqueixat es sol fer a la Morera de Montsant, segons em deia un vell del lloc. La picada es prepara matxucant al morter dos alls, un pebrot de "romesco", una branqueta de julivert, deu ametlles i deu avellanes torrades, i una llesqueta de pa fregit.

Biel ROIG
Agost 2010



En Biel fent la truita. Foto cedida: Biel Roig

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

Albert i Vanessa
Biel i Fina
Cal Fusté
Cal Nou
Carmen Segura (cal Xela)
Família Alcubilla Prats
Família Barrull Ventura
Família Borràs Borràs
Família Crivillé Hurtado
Família Crivillé Piñol (cal Capó)
Família de Salas (ca l'Escalet)
Família Ferran Roig
Família Franquet Raduà
Família García Àguila
Família Laliena Castillo
Família Mas Magrané
Família Peris Cabré
Ramon López i família
Família Segarra Nebot
Família Viñes Pla
Jordi Brun i Mari Luz
Josep March Amenó
Pere Ganduxé i Amàlia Cossials
Ramon i Teresa de Cal Mestre
Xavier i Gemma
Cal Jana

Armando Cruz Averó
Cal Compte
Cal Grau
Cal Pessetó
Família Esteve Farrera
Família Antich García
Família Bonet Nebot
Família Cervantes Grau (cal Cinto)
Família Crivillé i Miró
Família Crivillé Vilà
Família Escalera Pujolà
Família Franquet Ferré
Família Frasquet Solé
Família García Muntané
Família March Queraltó
Família Miró Andreu
Família Prats Miró
Família Sabaté Figueres
Victor García i família
Ferran Caso i Ma. Rosa March
Josep Millera i Sra.
Lluïsa Massó
Queraltó Nogués i Família
Ramón Peris i Marina March
Xavier i Pepita
Anònims

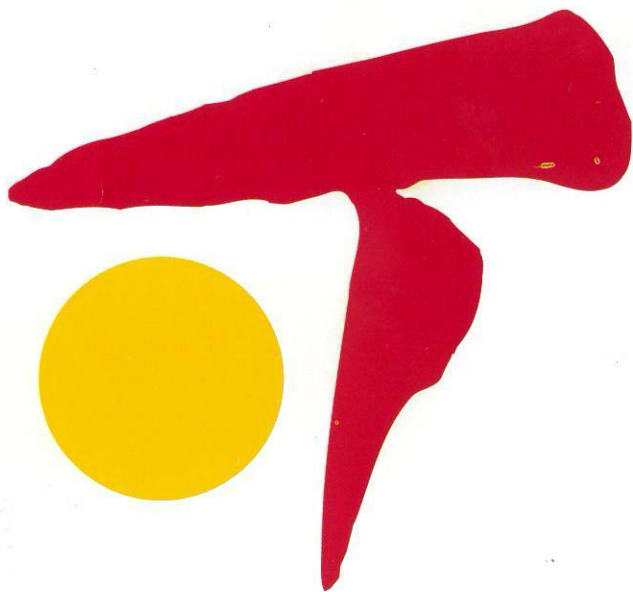
Portada: Misericòrdia Sabaté

Edició i Composició: Núria Crivillé, Sabí Peris, Joan Ferran, Joan Franquet,
Neus Miró

Col·laboradors: M. del Carme Roig, Anna Ferran, Judith H.

Imprimeix: Arts Gràfiques Octavi, S.A.

Dipòsit Legal: T-1430/10



Caixa Tarragona