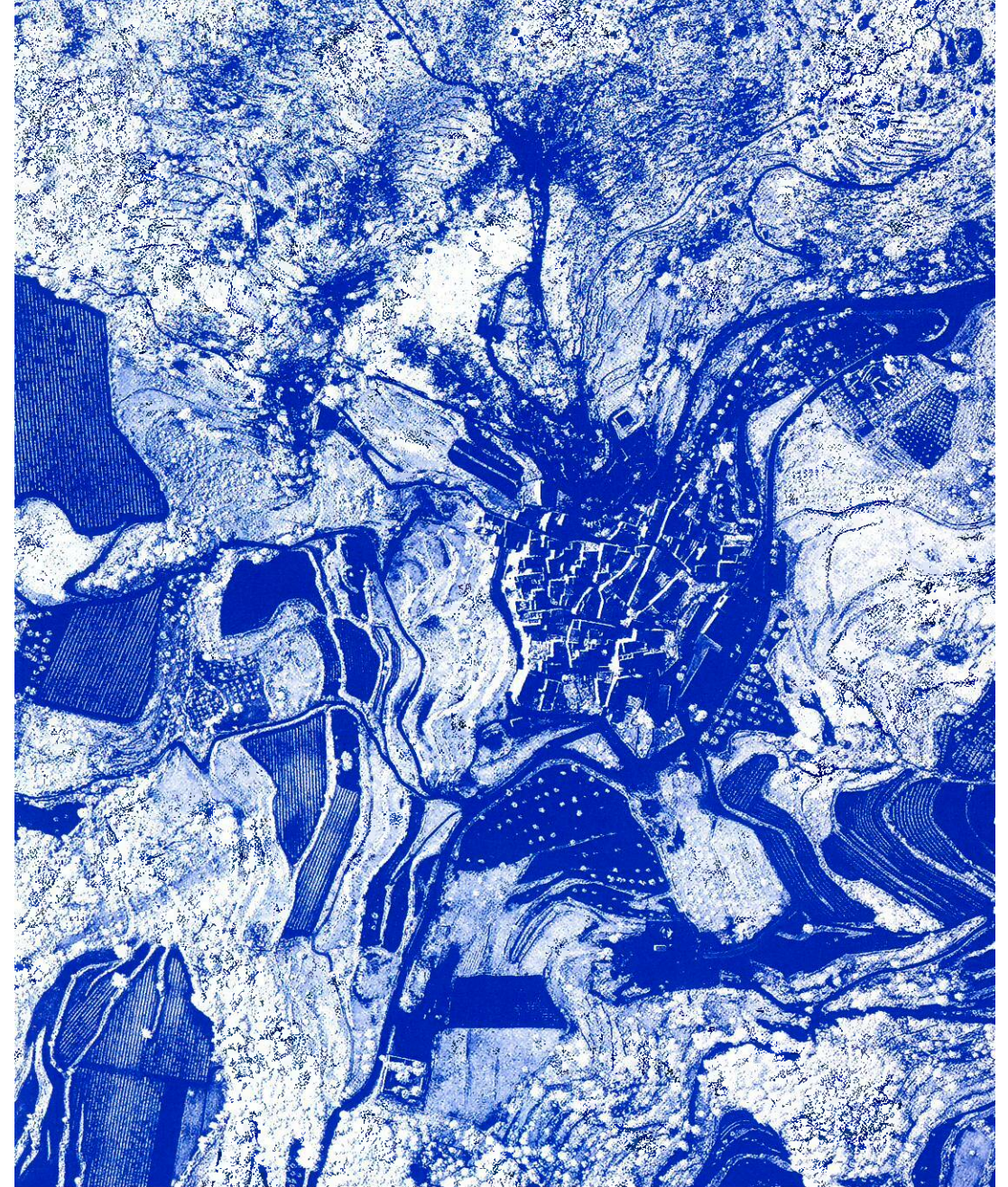


FESTA MAJOF

LA MORERA DE MONTSANT

SCALA-DEI



Hotel
Balcó del Priorat
Restaurant

**Habitacions
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 71 11
balcodelpriorat@hotmail.com
www.balcodelpriorat.com**

PÒRTIC

Tornem a ser a les portes de la Festa Major. Enguany després d'un estiu marcat per la calor i els bruscos canvis de temps, però malauradament sense ploure.

Ens toca viure moments difícils en un context de crisi econòmica i de reduccions pressupostàries "a dojo". A totes les famílies ens toca de més o menys apropar-nos a situacions complicades. Totes les administracions públiques patim, ara, una sèrie de restriccions (de vegades incomprensibles) a conseqüència dels excessos comesos anteriorment per uns quants responsables polítics contaminats per una inèrcia eufòrica i desmesurada d'un país i d'una societat immersos en un context de bonança econòmica progressiva que no semblava tenir fi. A més a més, arrel d'això s'ha generat una inquietud moral: han passat pel sedàs tant als que ho havien fet malament com als que ho havíem fet bé. I ara, ens trobem tots lligats de mans i peus i "supervisats" per altes instàncies de l'estat que sembla que cada cop ens deixen menys marge de maniobra per les decisions que, en teoria, teníem autonomia per a prendre.

Malgrat tot, encara hi ha esperança. Els que mai hem estirat més el braç que la màniga i la majoria de municipis, sobretot els petits, tenim la convicció que podrem continuar endavant, que no tot està perdut. Que aquells projectes que tenim ja aprovats a La Morera de Montsant-Scala Dei (com ara l'arranjament de carrers, la canalització de gas, les reformes de diferents edificis i infraestructures) i apunt de començar tan aviat com ens paguin tot allò que ens deuen i es regularitzi la nostra liquiditat de tesoreria.

També m'omple de satisfacció dir-vos que en l'avantprojecte de carreteres que ens va presentar la Diputació de Tarragona ja consta que es faran càrrec del camí de La Morera a Scala Dei que passarà a ser carretera local. Una fita que s'ha aconseguit després de molts anys d'insistència per part de diferents consistoris.

És en aquests moments quan més valor prenen les petites coses del dia a dia i poder seguir mantenint molts dels nostres hàbits o costums i treballar per aconseguir nous objectius. Per això és un goig poder tornar a tenir entre les mans aquest programa de festes que està fet mercès a la generositat d'aquells que hi aporten voluntària i gratuïtament la informació i totes aquelles persones i empreses que ajuden a finançar-lo.

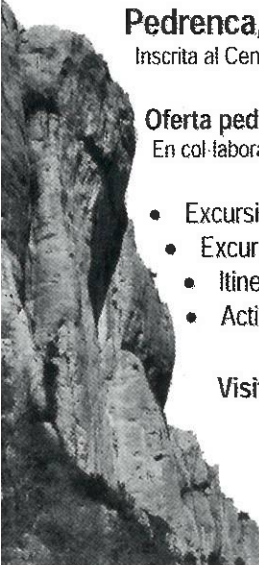
També és una satisfacció poder encetar una nova Festa Major que manté pràcticament els mateixos actes que les anteriors i que segurament portarem a bon terme amb la col·laboració de tots, perquè si anem rumiant la majoria, per no dir totes, de les coses que hem dut a terme al municipi, s'han fet amb la col·laboració desinteressada de tots vosaltres.

Ara més que mai molt bona Festa Major a tothom!

Núria CRIVILLÉ I MIRÓ

Alcaldessa de La Morera de Montsant-Scala Dei.

Agost de 2012



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

SALUTACIÓ DE LA PARRÒQUIA

Estimats tots:

La festa que celebrem avui, dia 8 de setembre, és compartida per les Esglésies d'Orient i Occident. La data del 8 de setembre és la de la dedicació de la basílica de Santa Anna a Jerusalem, construïda en el lloc on, d'acord amb una antiga tradició, havien residit Joaquim i Anna, els pares de Maria. En l'Església bizantina es diu de Maria que és la «terra del cel», és a dir la matriu oferta per la humanitat al Senyor. Allò que avui celebrem és un gran misteri. És el misteri de Maria, però també el misteri de tots nosaltres, millor dit, el mateix misteri de la història.

El dia 17 de setembre farà un any que vaig rebre el nomenament i presa de possessió de rector lliurat per mans del Sr. Arquebisbe en la seva visita a La Morera de Montsant. Va ser un dia que recordaré sempre i espero poder servir-vos molts anys.

Aquest any ja no s'enganxarà la roba al bancs de l'església, perquè aquest hivern hem tret tots els bancs a l'exterior i després de polir-los amb una màquina, se'ls donà una capa d'un producte anti-corcs, després un colorant i finalment l'envernissat. D'aquesta manera els bancs semblen nous i sobretot nets. També s'ha pintat la sagristia, el cancell i s'ha donat un repàs de pintura a les parets que ho necessitaven.

El dia 11 d'octubre de 2012 el Papa Benet XVI ha convocat un «Any de la fe» i ha escrit una carta apostòlica amb el títol «Porta fidei», «La porta de la Fe» amb motiu del 50è aniversari de l'obertura del Concili Vaticà II i el 20è de la publicació del Catecisme de l'Església Catòlica, i acabarà amb la solemnitat de Crist Rei, el 24 de novembre de 2013. En esmentar l'objectiu d'aquesta iniciativa, com altres vegades, el sant pare hi posa la litúrgia en un lloc central:

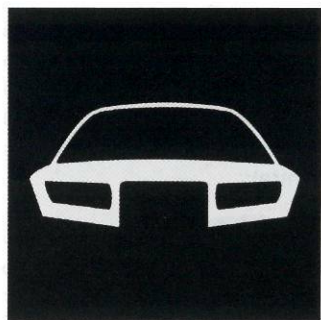
«Desitgem que aquest any susciti en tot creient l'aspiració a confessar la fe amb plenitud i renovada convicció, amb confiança i esperança. Serà també una ocasió propícia per intensificar la celebració de la fe en la litúrgia, i d'una manera particular en l'Eucaristia, que és el cim al qual tendeix l'actuació de l'Església i alhora la font d'on brolla tota la seva força. Al mateix temps esperem que el testimoniatge de vida dels creients sigui cada vegada més creïble. Redescobrir els continguts de la fe professada, celebrada, viscuda i pregada, i reflexionar sobre el mateix acte amb què es creu, és un compromís que tot creient ha de fer seu, sobretot en aquest any». I això perquè «sense la litúrgia i els sagraments, la professió de fe no tindria eficàcia, perquè li mancava la gràcia que sosté el testimoniatge dels cristians».

Jo us animo a celebrar aquest Any de la fe, perquè és Maria qui dona el seu fill al món perquè sigui llum per a tothom i ens convida a nosaltres a fer com Ell. A

viure de tal manera que mostrem Jesús com a llum del món, i no siguem barrera que amaga la llum de Jesús.

De tot cor, us desitjo una BONA FESTA MAJOR

Mn. Miquel CASTILLEJO
Rector



TOSET
PLANXISTERIA
PINTURA

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



L'OLLA AL FOC HI ESTÀ BÉ

Aquesta frase que pot semblar molt simple conté una gran quantitat d'informació fruit de l'acumulació del coneixement culinari que ve de molt antic.

El tipus de recipient.

Indirectament els condiments que pot contenir.

La temperatura de cocció.

El lloc. Olla penjada sobre el foc

Segurament el temps. El foc fort dura poc.

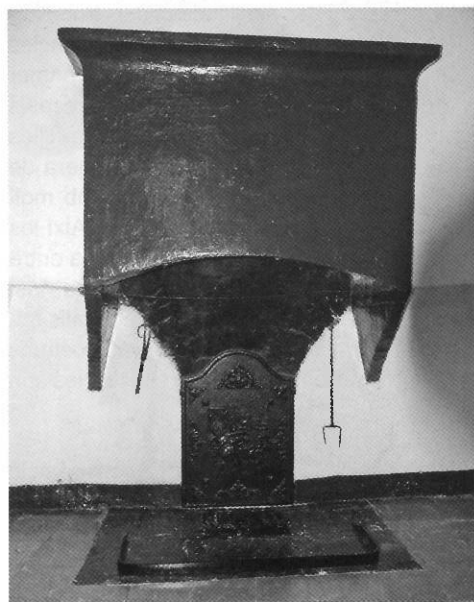
En les societats rurals l'especialització en les tasques era poc corrent, però en totes les cases hi havia una divisió del treball relacionada específicament amb el gènere: les tasques de la llar. Els homes realitzaven les feines agrícoles i ramaderes, la cuina estava al càrrec de la dona de la casa. La responsabilitat era gran i les activitats a realitzar eren molt diverses i complexes.

Els humans no només ens nodrim, per a nosaltres l'elaboració dels aliments forma part del nostre complex cultural. El conjunt dels trets culturals ens dona identitat i ens diferencia dels altres col·lectius socials. En l'alimentació del dia a dia poques variables es poden introduir si ens movem en l'ample context de la cultura mediterrània. Són les variacions estacionals i les celebracions festives que enliren

la preparació dels aliments a una ciència complexa qual és la gastronomia.

Se'ns dubte podem afirmar que les dones són les responsables del manteniment i de la transmissió d'un dels puntals fonamentals de la nostra cultura. La cultura es (cou) fa a la cuina.

La cuina i, sobretot el foc a terra, és un dels espais més concorreguts de la casa, un lloc de trobada, el lloc on es prenen les decisions familiars, on s'organitzen les tasques que impliquen tota la família. La cuina és també el lloc de la casa on es produeix la transmissió dels coneixements, especialment un dels més complexos: la correcta elaboració dels aliments. Les receptes que avui es fixen per



Foc a terra de cal Pepito Miró

escrit anaven passant de generació en generació gràcies a les observacions i als comentaris que es feien mentre es coïen, valorant-ne els sabors i les textures.

Després del parèntesi d'un any en l'elaboració dels articles destinats a recollir la manera de fer les coses en el passat a La Morera de Montsant que portem escrivint des de l'any 1996. Aquest any hem reprès les converses i el contrastar les informacions recollides amb els textos dels experts. A rel de l'edició del llibre de cuina de La Morera va sorgir la idea d'escriure aquest article que li podia servir de complement. Abans de començar semblava una tasca fàcil, però la quantitat d'informació recollida ha fet difícil trobar la forma definitiva de l'article.

Com en les altres ocasions he d'agrair les facilitats que m'han donat les persones que han col·laborat en fer memòria d'un passat relativament proper en el temps, però que resulta molt allunyat pels canvis tecnològics que s'han produït. En les llargues converses amb la Ramona Mestres i la Margarida Casals, la Lluïsa i la Neus Miró, el Josep Manuel i el Ramon Crivillé, el Ramon Sabaté i la Juanita Figueres, l'Àngel Grau i la Maria Bella, el Josep i la Marina March i el Ramon Peris; he descobert altre cop en tots ells la il·lusió per donar a conèixer el passat llunyà, però ben present en els records d'infantesa. M'he trobat acollit a les cases que he visitat i he trobat una especial predisposició a mostrar objectes i estances reservades a l'àmbit més familiar. Gràcies.

Espero i desitjo que en llegir el que ve a continuació gaudiu tant com jo fent aquesta capbussada en el passat de La Morera de Montsant.

En fer la recerca de seguida me'n vaig adonar que tot i les similituds que es trobaven en la manera de fer les coses en la majoria dels grups familiars, les diferències també eren moltes. La dita "cada casa és un món" es feia molt evident. Un primer condicionant era la forma de la casa i la distribució que es feia dels seus espais interiors. Un dels altres condicionants importants era com cadascuna de les famílies havia anat organitzant les tasques domèstiques. Molt sovint aquesta manera de fer quedava fixada i s'anava transmetent de generació en generació amb molt poques variacions. Només els canvis de casa les podien fer perceptibles. Així les joves que s'incorporaven a la casa del seu marit podien notar les diferències entre els costums de la casa materna i els que regien a la casa de la seva sogra. Vist de conjunt les semblances són moltes, però les particularitats d'alguns detalls fan molt remarcables les diferències. És impossible fer una enumeració dels costums que eren vigents en cadascun dels grups familiars, només quan les diferències són molt notables se'n fa esment en aquest article.

A totes les cases hi trobem un conjunt d'espais destinats a la preparació, conservació i al consum dels aliments. La modernitat va comportar l'aparició del concepte de funcionalitat relacionat amb l'aparició d'innovacions tecnològiques. La facilitat d'accés als combustibles fòssils (primer petroli i després gas) ha transformat radicalment el temps que s'ha de dedicar a la cocció dels aliments i ha alliberat les dones de la feixuga tasca del manteniment del foc. L'arribada de l'aigua corrent a

les cases va transformar radicalment els costums. L'elaboració del pa, en l'actualitat està en mans dels forners artesans o de les panificadoras industrials.

Els espais també s'han transformat. Tots els elements estan agrupats en un sol àmbit, la cuina. Fins i tot en algunes cases s'han integrat tots els elements en un únic espai: la cuina-menjador.

Foc a terra

El foc a terra complia una triple funció: era el lloc per cuinar, el lloc on escalfar-se i el lloc de trobada. A l'article "Anem a fer llenya!" publicat al Llibret de la Festa Major de l'any 2000 es va fer una descripció exhaustiva de les seves característiques.

De focs a terra en podem trobar tant a la planta baixa de les cases com al primer pis. En general estaven situats en un espai específic dedicat a aquesta exclusiva finalitat i ben a prop hi havia la cuina i el menjador.

Al llarg de la primera meitat del segle XX es van anar produint canvis en les característiques del foc a terra. De la fumera de campana ampla es va passar a la construcció de campanes més petites i en moltes cases es van incorporar les planxes de ferro forjat decorades com a protectors de les parets. En aquests moments a les cases de La Morera ja no queden focs a terra dels antics, l'únic que conserva la campana ampla és el de cal Grau, encara que d'una manera testimonial ja que en una reforma es va construir una campana de les petites en el seu interior.

El foc, que es mantenia actiu tot el dia, servia per cuinar els aliments que

consumien els habitants de la casa en les diferents menjades. També servia per preparar el menjar que es proporcionava als diversos aferams que acollia la casa.

Del foc s'aprofitava sobretot la flama que feia bullir les olles que penjaven dels cremallers o les paelles que s'aguantaven a la mossa. La flama podia ser més o menys forta en funció del tipus de llenya que s'utilitzava com a combustible. La flama de manteniment que proporcionaven els dos buscallers que s'anaven atansant per tal que estiguessin sempre en contacte, acostumava a ser de baixa intensitat. Si es necessitava un foc més viu s'afegien buscallers més petits al punt de contacte entre els dos buscallers principals. Amb la mateixa calor de la flama s'escalfava indirectament la tupina que estava



Foc a terra de cal Grau amb la campana ampla

situada al costat.

L'escalfor més moderada que proporcionaven les brases servia per escalivar o torrar algun dels aliments.

En moltes cases en la mateixa estança del foc a terra hi havia l'armari del foc que com a mínim guardava el pa per a les menjades, el porró i un paneret amb metlles i nous amb el seu trencanous. Sovint s'utilitzava la part de baix de l'armari per guardar-hi les paelles.



Banc de cal Ros i banc de cal Ros transformat en taula



Davant del foc a terra o al costat hi acostumava a haver el banc o escó. N'hi havia de petits que només tenien un respatller estret, però també n'hi havia de molt grans, alguns amb una taula incorporada a l'alt respatller que es despleguava a les menjades. A les fotografies hi podreu veure el que encara es conserva a cal Ros. El banc estava situat al frontal del foc a terra al mig de l'habitació. Per convertir-lo en taula es treia la post del seient més propera al respatller, així uns quants podien menjar asseguts a l'altra post, d'esquena al foc, amb les cames posades a l'espai que havia quedat buit. El respatller, partit en dues meitats es despleguava i uns cavallets que hi anaven incorporats el convertien en taula. En aquest costat

hi seien en unes cadires els que menjaven de cara al foc.

Manteniment del foc

Al vespre es preparava el foc per poder-lo encendre l'endemà al matí. Es picaven les parts enceses dels buscalls amb l'atiador per tal d'obtenir una bona quantitat de brases. Se'n triaven les que es colgaven amb cendra, d'aquesta manera quedarien somortes tota la nit. Al matí, un cop apartada la cendra s'avivaven i servien per encendre altre cop el foc. Les altres brases s'apagaven mullant-les o es posant-les dins d'una olla ben tapada, d'aquesta manera s'obtenia el carbó vegetal que serviria per als fogons de la cuina.

Tipus de coccions

El foc a terra permetia realitzar diverses menes de coccions.

La més estesa era l'ebullició. A les diverses menes d'olles i calders l'ebullició forta sota la flama servia per elaborar l'escudella, la verdura i els caldos. Amb els tupins l'ebullició era més suau s'hi preparaven algunes verdures, l'arròs blanc i fonamentalment els fesols. La textura i el sabor que els fesols cuits tenien encara es recordada amb nostàlgia. La cocció dels fesols seguia tot un ritual: per determinar la quantitat se situava el tupí en posició horitzontal i s'omplia fins a la meitat amb els fesols en sec, es posava el tupí dret, es cobrien els fesols amb aigua i es posava el tupí al costat de les brases. Es llançava l'aigua de la primera bullida, es tornaven a cobrir amb poca aigua els fesols de manera que "pateixin en bullir" i s'hi posava la sal; mentre bullien suaument se sacsejaven de tant en tant.

Per als rostits i els guisats s'utilitzava la cassola situada sobre la moassa. També a la moassa s'hi posaven les paelles per fregir.

La carn de bé es feia a les graelles situades sobre les brases. Aquestes també servien per escalivar pebrots i aubergínies.

Al caliu entre les brases i la cendra es coïen patates, cebes i ous.

A la vora del foc, allunyats de la flama, es torraven codonys fent-los rodar perquè es fessin de tots els costats.

Amb les torradores, sobretot a l'hivern es preparaven les torrades dels berenars.

Al voltant del foc a terra es trobaven i s'utilitzaven els següents estris: cremallers, llévens, moassa, moassa amb forquilla, graelles, torradores, molls, atiador, ferro de guardar el foc, ferro dels tupins, bufador, pala, neulers.

Cuina

A la cuina s'hi desenvolupaven diverses funcions entre elles manipular els aliments i rentar els plats i els tinells. En els temps més propers la cuina era una estança independent del foc a terra. No ens podem imaginar una cuina sense el taulell i la pica.

El taulell és l'espai de treball de la cuinera. Era una superfície plana enrajolada que es podia netejar amb facilitat. En el taulell de moltes cuines també hi podiem trobar un o dos fogons de ferro, segurament fruit d'alguna innovació de finals del segle XIX, que s'utilitzaven sobretot per a coure aliments amb la cassola. Aquest fogons

FONDA El Recó

Fundada el 1794

Plaça de la Vila, 10
Tel. i Fax 977 82 10 32
43360 CORNUDELLA
www.fondaelreco.com

CASA ESTIVILL

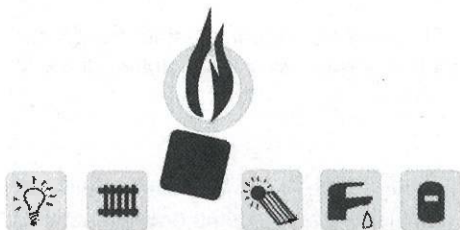
Allotjament Rural

Casa pairal S.XIX

Capacitat
11 places

Plaça de la Vila, 15
Tel. i Fax 977 82 10 32
43360 CORNUDELLA
www.casaestivill.com

- ELECTRICITAT
- FONTANERIA
- CALEFACCIÓ
- ENERGIA SOLAR
- GAS (ESPECIALISTA)
- BUTLLETINS OFICIALS
- REPARACIÓ DE CALDERES



JASANS i JASANS, SCP

C/ Gritella, 13 - Tel. 977 82 11 71/977 82 10 71
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT (Tarragona)

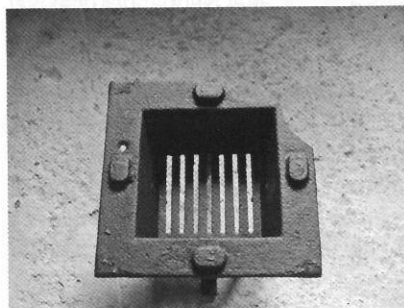
escalfaven gràcies a les brases enceses que s'arreglegaven del foc a terra amb la pala. Per mantenir actius els fogons s'hi anaven afegint les brases apagades que s'havien guardat del foc a terra. Alguns del fogons tenien una portella per evitar que caigués la cendra. Sota del taulell i prop dels fogons hi havia el cendrer, gran caixa on s'arreglegava la cendra dels fogons i del foc a terra. La cendra es guardava i s'utilitzava com a adob als horts, era especialment indicada per a les cebes.

La pica permet utilitzar l'aigua com a element de neteja. Amb fregalls d'espart i

sabó del fet a casa es rentaven els plats a la pica i s'esbandien al gibrell. L'aigua que queia de la pica es recollia en una ferrada que s'anava a buidar a l'avenc, al corral o a les afores del poble. Prop de la pica es trobava el rasteller. En algunes cases es trobaven en posició vertical enganxat a la paret i en d'altres en posició horitzontal penjat damunt de la pica.

A les lleixes i als armaris és on trobem la gran majoria dels estris utilitzats a la cuina del dia a dia.

A les cuines com als focs a terra s'hi van fer reformes que van canviar algunes de les seves característiques. Les piques que



Fogó de ferro conservat a cal Grau

abans eren de pedra van ser canviades per piques vermelles de ceràmica. Es van utilitzar rajoles vidriades per cobrir el taulell i la part de la paret que hi estava en contacte. Es va deixar el taulell obert de sota. Una de les últimes incorporacions tecnològiques, d'abans de l'arribada dels combustibles fòssils, va ser la substitució dels fogons per la cuina econòmica.

A la cuina hi podiem trobar tota mena d'estrís. Entre els dedicats a coure els aliments: olles de test, olles de ferro, cassoles, tupins de diferents mides, tupins d'anar al tros, tupinets per fer infusions o xocolata desfeta, paelles, calderes d'aram, calderons. Entre els altres estris és de destacar el porronet del vinagre, el paneret dels coberts, el tallador que era una post de fusta d'uns quatre pams de llarg per dos d'ample acompanyat gairebé sempre del trinxador, gros tallant en forma de mitja lluna amb dos mànecs verticals.

Proveïment d'aigua

La utilització de l'aigua a la cuina era constant, per aquest motiu era important de disposar d'una reserva permanent en el mateix espai o ben a prop. Abans que les cases disposessin d'aigua corrent calia anar a buscar l'aigua a la font.

L'aigua de la cuina es guardava en una gran gerra situada a terra en un dels racons o sota el taulell. Un pot destinat exclusivament a aquest ús servia per treure l'aigua de la gerra. Una segona reserva d'aigua la trobàvem al cantirer on estaven situades un nombre d'entre 2 a 6 càn tires, de les d'anar a la font, i sovint també el càn tir de beure. El dia d'anar a buscar aigua a la font era habitualment el diumenge al matí i era una

de les poques tasques domèstiques a càrrec dels homes de la casa. S'utilitzaven els argadells que es carregaven a llocs de l'animal. En el primer viatge s'omplia la gerra de la cuina i en el segon es deixaven les càn tires plenes al cantirer. Un de les activitats rellevants de la Festa Major era anar a omplir les càn tires al matí per tal de tenir aigua disponible en abundància. Els homes que s'aplegaven a la font aprofitaven per fer petar la xerrada mentre esperaven tanda.

Una altra cosa era el proveïment de l'aigua per a beure. Aquesta era una tasca diària que estava reservada a la gent jove de la casa o a les dones. En funció de la demanada s'hi anava al matí i al vespre o només abans d'anar a sopar per disposar d'aigua fresca. Per aprofitar el viatge es portaven tres recipients: un càn tir a cada mà i una cantireta. La cantireta s'aguantava amb el braç que portava el càn tir petit, un coixinet lligat a la cintura ajudava a suavitzar el contacte amb els ossos del maluc. De l'aigua per a beure se'n tenia una cura especial. A l'estiu una preocupació important era mantenir l'aigua fresca. En aquesta època s'utilitzaven els càn tires negres de Verdú que traspuaven i feien l'aigua fresca. En tornar de la font el càn tir que no s'utilitzava per sopar es deixava al celler. A les nits d'estiu s'acostumava a deixar a la finestra. En alguna de les cases hi havia un lloc específic per a situar el càn tir a l'habitació del foc a terra, una mena de capelleta lateral a redós del foc.

El "minjador".

És l'espai que té la funció específica de consumir els aliments que s'han preparat a la cuina i s'han cuit al foc. Acostuma a ser de reduïdes dimensions i està situat ben a prop de la cuina i del foc a terra. Conté la taula, les cadires, algun armari i poca cosa més.

En les èpoques de fred més intens podia quedar en desús, ja que ben sovint es consumien els aliments al voltant del foc a terra amb el plat a la mà.

Pastador

Les cases que tenien terres dedicades a la producció de cereals elaboraven el seu propi pa que coïen al forn del poble.

En aquestes cases hi havia una habitació dedicada a contenir tots els elements necessaris per pastar el pa. Acostumava a estar situada ben a prop de la cuina i, tot i no ser gaire gran, era prou àmplia per poder desenvolupar la feina de pastar allí mateix.

La pastera és una caixa de fusta de grans dimensions (6 o 7 pams de llargada per 3 d'amplada) sovint recoberta per una altra caixa (aquest tipus s'anomenava pastera de tomba, ja que recordava una caixa de morts). La pastera acostumava a estar col·locada damunt d'una mena de taula per poder manejar-la.

La feina de pastar es feia cada quinze dies.

El dia abans de pastar es preparava el llevat que s'havia conservat de l'última pastada. De la massa se'n guardava una bola de la mida d'un panet ben embolicada en draps en un plat.

Aquesta bola es feia a bocins i s'escampava per la pastera. El dia de pastat la primera operació que calia fer era passar la farina pel sedàs que estava incorporat a les

escaletes. D'aquesta manera se separava la farina del segó. La farina venia bruta del molí. S'anava a moldre als molins del riu Siurana i el gasto de moldre es pagava amb gra. El que havia quedat al sedàs de les escaletes es tornava a passar per una sedàs més gruixut per tal de separar el segó del segonet. El segó es donava com a menjar als aferams i el segonet podia servir per allargar més la farina de fer el pa. Es passava una bona estona pastant dins la pastera. Per rascar la pasta que havia quedat enganxada a les parets s'utilitzava l'arpetà que era una petita paleta de ferro. Després es deixava reposar la pasta entre una hora a l'estiu i dues hores a l'hivern. Es treia de la pastera i es portava al forn; bé en una panera o bé en una pastera petita. Al mateix forn i utilitzant el tallador s'apanaven els tnyols i es deixaven reposar una mica sobre una roba de sac blanca col·locada sobre el taulell del forn i arrugada de manera que els pans no es toquessin entre ells.

Passat un temps i quan es comprovava que els panets ja havien fet l'augment se'ls donava la forma definitiva fent un monyo (o cargol) damunt el panet. Com que



Pasteró d'anar al forn conservat a cal Grau

acostumaven a enforar dues cases alhora la primera que havia arribat triava la forma que se li donava a la punta del tnyol uns més prims i els altres més gruixuts. La darrera feina era responsabilitat del forner que coneixia les característiques del seu forn.

S'aprofitava la calor residual que quedava al forn per coure cocs i coques. També per torrar llaunes de metlles i vellanes. Les coques eren rodones i acostumaven a fer-se amb pasta adobada. En canvi els cocs tenien una forma allargada i sobre una base de la pasta de fer el pa s'hi afegien al damunt ben oliats espinacs, ceba, i pebrot en funció de la temporada.

Per coure el pa al forn calia portar 2 feixos de pi. Com a dret de coure el pa al forner li corresponia un de cada 12 tnyols. Cada tnyol venia a pesar unes tres unces.

(Una dotzena de tnyols pesa un quilogram aproximadament)

El forner, per a vendre, feia pans rodons que venien a pesar al voltant d'un quilo. Les cases que en compraven ho feien un cop a la setmana i les quantitats es comptaven en arroves. La pesada habitual a les grosses balances que hi havia al forn era d'una arrova (uns 10 quilos). També es podia comprar mitja arrova.

En algunes cases el pa es guardava a la pastera tapada embolicat amb una roba de sac blanca.

Rebost

A la majoria de les cases més o menys a prop de la cuina hi podíem trobar una o més habitacions especialment dedicades a guardar aliments. En alguna de les cases aquest lloc s'anomenava rebost en d'altres rebia el nom de quarto fosc. Aquesta última denominació ens indica que era un espai poc transitat situat a l'interior de l'edifici, poc sensible als canvis de temperatura que haurien pogut alterar les condicions de conservació dels aliments. Per alguns infants era un espai carregat de misteri i més si se'ls amenaçava de tancar-los-hi si feien alguna malifeta. Ben segur que era una de les argücies que els més grans de la casa utilitzaven per evitar les visites no desitjades a la reserva d'aliments.

Pel que fa als productes de llarga durada tenim uns quants protagonistes: l'oli, els llegums, les carns confitades del tocino, les olives, els fruits perdurables.

Les gerres de l'oli tapades amb un plat tenien un lloc de protagonisme al rebost, però fins i tot podien servir de suport a una post on es col·locaven altres elements. En algunes cases les situaven al celler per evitar que es gelessin a l'hivern.

En lleixes podríem trobar els sacs que contenien els fesols i cigrons. Quan el poder adquisitiu ho permetia també es podia guardar arròs en sacs de roba. El graner servia per contenir el blat necessari per fer el pa. En altres cases es guardava la farina ja mòlta en sacs blancs.

No gaire lluny de les gerres de l'oli es trobaven les gerretes de les olives que les conservaven en salmorra i les gerretes o tupines del tocino confitat amb oli. També hi podíem trobar una gerreta que contenia ous submergits en aigua amb calç. Més modernament s'hi van afegir les ampolles amb la conserva de les tomaques.

En un canyís hi trobàvem esteses les fruites de guardar: pomes, peres, préssecs, melons, raïm per fer panses. Una altra manera de conservar els melons i els préssecs era tenir-los colgats entremig del gra a les golfes.

També hi podíem trobar les tomaques i tomacons de penjar, així com raïms blancs que aguantaven força temps. En algunes cases els tomacons es penjaven a l'habitació del foc a terra, fins i tot sota mateix de la campana ampla. De tant en tant algun que havia madurat més del compte impactava sobre algú que estava embadocat contemplant el foc.

Un altre aliment que requeria una especial conservació eren les patates, a La Morera conegudes amb el nom de truffes. Per a la seva conservació es requeria un lloc fosc i fresc; per aquest motiu a la majoria de les cases es guardaven al celler, però en d'altres tenien un lloc especialment destinat a l'anomenada cambra de les truffes. També al rebost s'acostumava a situar la panistra, una mena de gran cistell que contenia el pa que havia de consumir la família d'una fornada a l'altra.



Panistra de vímens conservada a cal Grau

Una excepció dels espais destinats a conservar els aliments prop de la cuina la trobem al salador, situat a les golfes on es guardaven els pernills salats i les cansalades provinents de la matança del porc. També i durant els mesos més freds s'hi trobava el penjador de les botifarres.

Diferents eren les maneres de guardar els aliments de curta durada, abans de l'arribada dels sistemes de conservació en fred de les neveres i dels congeladors. La gran majoria de les cases disposava d'un armariet de tela metàl·lica, en altres llocs anomenat fresquera o viander, que permetia mantenir la carn fresca aïllada de les mosques.

Sala

La sala era un espai reservat per a les grans ocasions i només en diades molt assenyalades com la Festa Major s'utilitzava la sala per a menjar. Amb tot i això en aquest espai és on hi havia l'armari amb els elements de luxe que s'utilitzaven exclusivament en els grans àpats com les copes, els plats fins o les soperes. En un dels laterals de la sala hi havia la taula envoltada de bancs amb respatller o de cadires.

Joan FERRAN MERCADÉ

Juliol i agost de 2012

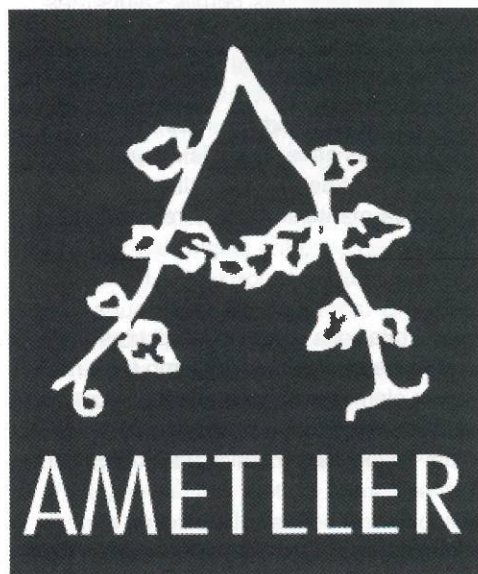
FUSTERIA RAUL VIÑES VERGE

c. Major, 26

43375 LA VILELLA ALTA

Tel: 977 839 077

Mòbil: 686 987 873



Bodegues Joan Ametller, S.L.

*Us desitgem molt
bona Festa Major*

Finca Mas d'en Mustardo
43361 La Morera de Montsant
Tel. 933 208 439 / 690 823 650
e-mail: ametller@ametller.com

OPORTUNITATS I REPTES PER A LA CONSERVACIÓ DELS CARNÍVORS

Un clàssic paradigma del món de l'ecologia posa èmfasi a l'estabilitat i assumeix que els sistemes naturals han de ser tancats i auto-regulats, i que s'han de mantenir estables en absència de factors de perturbació d'origen humà. Però, cal anar considerant canviar aquesta manera de pensar i actuar. En repetides ocasions, s'ha demostrat que els sistemes naturals són entitats obertes, subjectes a la regulació de molts factors que varien en el temps i en l'espai, fins i tot sense les influències de l'ésser humà. Aquesta visió es tradueix en una conservació més realista i en una estratègia de planificació més eficaç. En aquest nou escrit per al llibre de la Festa Major, intentarem fer entendre que per ser eficaç la conservació no només s'ha de basar en la comprensió dels processos dels sistemes ecològics, sinó que també ha d'incorporar els seus contextos espacials i socials. Ho intentarem il·lustrar amb l'heterogeneïtat espacial i temporal que es troba avui a Montsant i com aquests afecten els mamífers carnívors i la seva persistència a llarg termini en el nostre territori.

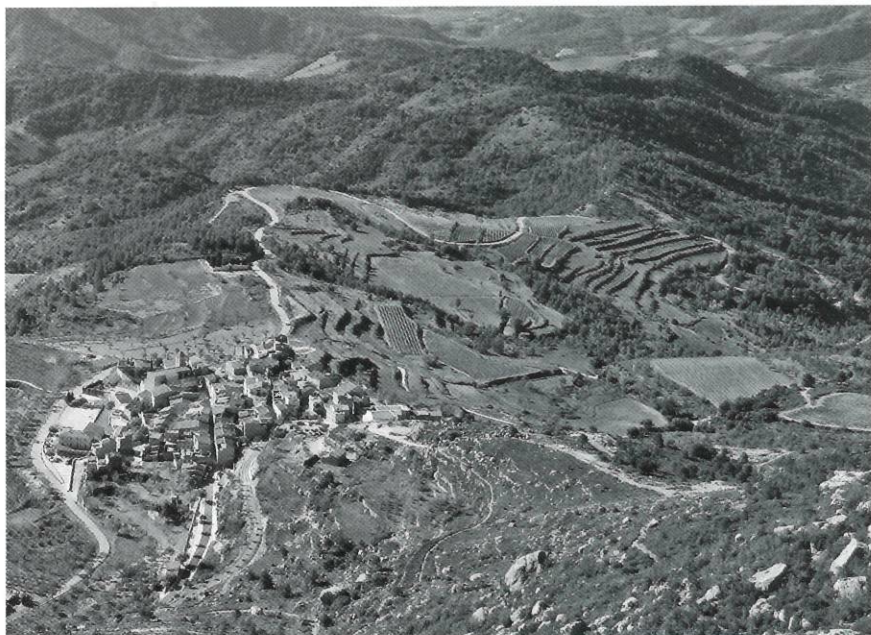
El paisatge

Des de sempre s'ha destacat el paper històric de l'home com un dels factors determinants de l'alta diversitat dels paisatges mediterranis, però el seu paper actual com a inductor de nous factors de perturbació que alteren dràsticament i de manera irreversible el paisatge, representa un dels grans desafiaments per als biòlegs conservacionistes.

Els paisatges, definits com a àrees espacialment heterogènies en almenys un factor d'interès, per exemple, tipus d'hàbitat, es caracteritzen no només pel seu nivell de complexitat i el grau de canvi, sinó també per l'escala d'anàlisi. Tradicionalment es pensava que els processos ecològics més importants, per exemple, la riquesa d'espècies i abundància de les poblacions, operaven a escala local i depenien de la disponibilitat de recursos o de l'estructura de la vegetació. No obstant això, la variació es produeix en diferents escales espacials i temporals i la seva rellevància depèn dels organismes i els processos ecològics sota anàlisi.

L'escala d'observació dels processos ecològics i l'escala de percepció que tenen els organismes del medi ambient que els envolta avui en dia són conceptes fonamentals en ecologia del paisatge i en la planificació de la conservació. Com perceben els animals el paisatge, com es comporten davant els seus diferents components i com responen als canvis són qüestions de creixent interès per als investigadors. Les dades mostren que les barreres de percepció poden afectar els moviments i el ritme de l'ús tant o més que barreres físiques, independentment de la seva mida corporal i tàxons de l'animal.

Causes i conseqüències de l'heterogeneïtat del paisatge a diferents escales, i la forma natural de l'heterogeneïtat (en funció de factors biòtics i abiòtics) s'han vist impulsades per les activitats humanes induïdes per les perturbacions, canviant el curs i la intensitat dels processos naturals i s'han convertit en una preocupació important per als gestors i els biòlegs de la conservació.



Paisatge en mosaic d'una matriu agrícola

L'hàbitat representa la necessitat més bàsica per a la supervivència dels animals. La seva pèrdua o degradació representa una preocupació en les societats modernes, i tots nosaltres procurem centrar esforços en la seva preservació, la mitigació dels impactes negatius i fomentar les iniciatives de recuperació. L'èxit d'aquestes iniciatives depèn però de com som capaços d'aplicar el concepte d'hàbitat, una vegada que les relacions entre l'hàbitat i les espècies s'han establert en diferents nivells. De fet, aquestes diferents relacions es poden entendre si considerem les àrees de distribució de les espècies, l'estructura espacial de les poblacions i els territoris individuals o distribució dels recursos dins del seus espais vitals.

Els mamífers carnívors és un grup que ens pot ser útil per il·lustrar com la heterogeneïtat natural i induïda per l'home, es troba en els paisatges mediterranis occidentals i per extensió a Montsant. Pot ser útil per observar com afecta a la persistència d'aquests animals a llarg termini i com poden beneficiar-se d'un hàbitat de múltiples escales, amb la definició d'estratègies efectives per a la conservació. Els paisatges actuals de Montsant són un producte combinat de l'evolució de les condicions ambientals i de pràctiques d'ús històric i actual de la terra. Es van desenvolupar sota un clima caracteritzat per hiverns suaus i plujosos i estius calorosos i secs, amb una cobertura de vegetació sempre verda de matollar rabassut i arbre dominant. La condició de profunds canvis dels paisatges actuals, amb una alta història de la influència humana, fa difícil la restauració de la virginitat del paisatge. No obstant això, la informació recollida pels investigadors suggereix que encara que les zones boscoses (roures i pins) eren l'element més comú del paisatge, les àrees obertes o d'arbres dispersos també hi eren presents. D'altra

banda, durant el període quaternari, els boscos densos van aconseguir la seva màxima expansió durant els períodes interglacials, mentre que els boscos oberts i les espècies d'estepes dominaven durant les fases glacials.

La composició i estructura de la vegetació actual presents en el paisatge mediterrani



*La mostela es troba prop dels pobles i en
ambients riparis*

són una conseqüència directa dels factors biòtics, abiòtics, i d'origen humà (remunta al Neolític). La geomorfologia (litologia i topografia) i les fluctuacions climàtiques (règims tèrmics i hidrològics) ocorreguts des de l'últim període glacial han determinat l'evolució i l'establiment d'una vegetació de fulla perenne arbustiva i arbòria amb una àmplia cobertura al nostre territori. No obstant això, l'explosió demogràfica

de les civilitzacions neolítiques, i les activitats agrícola i ramadera de cria que van seguir, van alterar profundament el panorama causant la fragmentació de les àrees boscoses originals a causa de la desforestació o la conversió de boscos monoespecífics cosa que condueix a la creació d'un nou i fràgil equilibri, dependent de l'ús de la terra. Aquest ús tradicional de la terra va continuar durant segles a Montsant, però canvis socioeconòmics van portar a la migració de persones cap als centres urbans, l'abandonament a gran escala de l'agricultura i la silvicultura, i la disminució de les activitats pastorals. Això al seu torn va donar lloc a una recuperació i expansió dels arbustos i boscos principalment influenciades per una alteració natural, per exemple, els incendis.

Avui dia tot això es defineix com un paisatge «cultural». El nostre paisatge és, sens dubte, un complex panorama que combina un grau inusual de l'heterogeneïtat espacial, hàbitats en mosaic o en parcel·les, amb una diversitat d'elements florístics i faunístics que es van desenvolupar localment o són el resultat de colonitzacions successives, originades a partir de regions biogeogràfiques diferents. El patró de mosaic del paisatge que en tot moment es troba a la zona de Montsant contrasta amb els paisatges més homogenis que es produeixen en les zones temperades del nord d'Europa i té profundes conseqüències per a les poblacions d'animals, carnívors inclosos. El paper històric de l'home com un dels factors determinants de l'alta diversitat en el paisatge mediterrani montsantí és clar, però l'actual activitat de l'ésser humà s'ha traduït en nous factors de pertorbació que han alterat dràsticament el paisatge i possiblement de manera irreversible, i representen un dels principals reptes als biòlegs de la conservació avui en dia.

— 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



La fagina és abundant en els ambients forestals

Els carnívors

La diversitat actual dels mamífers de la conca mediterrània, i per extensió de Montsant, és el resultat d'una confluència de factors. En primer lloc la geografia, és a dir, la ubicació en una cruïlla de les rutes a causa de la proximitat de les diferents masses continentals, que va promoure la colonització per espècies amb diferent origen biogeogràfic. En segon lloc el clima, és a dir, la influència de la variabilitat climàtica en èpoques pretèrites va causar repetits intercanvis intercontinentals. En tercer lloc la història humana, és a dir, la interacció home-natura des del Paleolític. Encara que la sensibilitat a les barreres físiques és la causa de clares diferències en la composició específica de mamífers en les diferents parts de la conca mediterrània, les poblacions de carnívors, per la seva capacitat de dispersió i la relació amb els éssers humans, no reflecteixen aquestes diferències. A causa d'això, a la part occidental de la conca de la Mediterrània ens trobem amb una comunitat rica i diversa de carnívors causada per la convergència de les espècies natives, amb altres espècies originàries de qualsevol de les regions afro-tropical o les regions de l'Europa del Nord. Vuit espècies de carnívors, de les 26 que habiten a Europa, actualment ocupen la zona de Montsant en diverses extensions espacials i nivells d'abundància. La comunitat està dominada pels carnívors de mida petita / mitjana (mesocarnívors) sovint ignorats per la ciència i la conservació. Els grans carnívors: ós bru (*Ursus arctos*), llop (*Canis lupus*) i linx ibèric (*Lynx pardinus*), ja fa temps que van desaparèixer del nostre territori, i recentment cal afegir a aquesta llista negra el turó (*M. putorius*). Els mustèlids natius, la mostela (*Mustela nivalis*), la fagina (*M. foina*), el teixó (*Meles meles*) i la llúdriga (*Lutra lutra*), representen la meitat de la resta de mesocarnívors del territori, que varien en la mida del cos, les estratègies de vida i els requeriments ecològics. La guineu (*Vulpes vulpes*) i el gat fer (*Felis silvestris*) són dos carnívors natius i que mostren situacions contrastades, el primer sent pròsper



El teixó viu sobretot en creus i matollars

en l'absència de depredadors més grans i el segon en disminució, a causa de les activitats humanes. Els carnívors no nadius estan representats per la geneta (*Genetta genetta*) establerta de fa temps, i per tant naturalitzada, i un mustèlid invasor recent i en expansió, el visó americà (*Neovison vison*). La composició de la comunitat de carnívors de Montsant, i la seva interacció amb els hàbitats disponibles, il·lustra molt bé les característiques i mecanismes causals (la mida del cos, la morfologia i el desenvolupament, el comportament, el solapament del nínxol, etc.) que comporten a la variabilitat interespecífica observada en la resposta als canvis del paisatge i la utilitat del concepte d'hàbitat multi-escala en la definició d'estratègies eficaces de conservació en paisatges humanitzats.

En contrast amb molts altres vertebrats i mamífers en el seu conjunt, tenint en compte la seva història evolutiva, els mamífers carnívors no van patir grans fluctuacions en la seva diversitat i taxes d'extinció. La causalitat darrere d'aquesta capacitat de recuperació sembla estar relacionada amb la flexibilitat del comportament i l'alta variabilitat intra i interespecífiques en relació a la seva història de vida, per exemple, la mida del cos, el potencial reproductiu, l'estructura social, el nínxol tròfic i les preferències d'hàbitat. No obstant això, la situació actual de moltes espècies de carnívors, en particular la dels grans depredadors, revela una alta vulnerabilitat a factors d'estrès naturals i provocats per l'home, i com a resultat de la seva persistència a llarg termini és reconeguda com una prioritat de conservació a nivell mundial. D'altra banda, el seu paper com a espècies clau o indicador es tradueix en el seu ús com focus de la conservació, donat el cas que les accions dirigides a la seva conservació tindrà els efectes de dalt a baix (efecte paraigües de protecció) per a una multiplicitat d'espècies de nivells tròfics més baixos.

El paper dels carnívors com instruments de conservació és motiu de controvèrsia, ja que sovint no té en compte els efectes d'escala. Per exemple, ja que les

espècies tenen diferents nivells de percepció del paisatge, les mesures dirigides a la gestió poden no ser beneficioses, i fins i tot poden ser perjudicials per a les altres espècies. En viure en baixes densitats i amb alta demanda energètica i espacial, els mamífers carnívors responen normalment a grans extensions del paisatge. La seva conservació eficaç requereix un enfocament a gran escala, especialment per als grans depredadors. No obstant això, algunes espècies de carnívors també responen a canvis en l'hàbitat a petita escala, que mostra que les espècies perceben el medi ambient a resolucions d'escala diferents.

Per utilitzar l'escala adequadament, cal entendre que les interaccions que s'estableixen entre diferents espècies i el seu hàbitat són específiques de l'espècie i que això influeix en l'especificitat dels processos ecològics i, finalment, en la dinàmica de l'hàbitat. A més de l'escala, la forma en què influeixen els canvis en el paisatge i en la viabilitat de la població de carnívors, depèn del temps i l'abast d'aquests canvis i en l'adaptabilitat de les espècies i les conseqüències de les adaptacions en la seva biologia. Els canvis significatius de paisatge interfereixen en l'abundància de recursos i la seva dispersió, i afecten particularment les espècies especialitzades, com les que depenen d'una sola presa de tipus, però també poden tenir un efecte sobre el nínxol tròfic dels omnívors (espècies generalistes) que depenen de recursos temporalment canviants i fluctuants.



La llúdriga està lligada al bosc de ribera i al riu.

La composició i la fisonomia dels diferents components del paisatge, a més de la mida corporal i la capacitat d'utilitzar l'espai tridimensional, ajuden a determinar l'ocupació de les parcel·les i per tant influir en la dinàmica de població i viabilitat. Les espècies que depenen d'un tipus particular d'hàbitat en general, poden respondre a

canvis a petita escala, mentre que les espècies generalistes són més resistents al canvi, i fins i tot es poden beneficiar dels nivells intermedis de la fragmentació. Les espècies poden respondre positivament als efectes de vora, com ara un augment dels recursos alimentaris suplementaris derivats de la proximitat als components d'hàbitat diferents, o fins i tot a la proximitat a emplaçaments humans. Els paisatges heterogenis i en constant canvi que actuen de forma sinèrgica amb l'extinció dels grans depredadors o competidors, afavorint la proliferació d'altres espècies de mesocarnívors que controlaven.

La història

El panorama actual a Montsant pot ser descrit com un mosaic d'hàbitats de bosc i matollar distribuïts com illes dins d'una matriu agrícola poc poblada. Representa un sistema de múltiples usos que s'ha modificat a poc a poc al llarg de la història, creant continuament oportunitats i desafiaments (conflictes), en cohabitació amb els mamífers carnívors. Al principi com a caçador/ recol·lector, l'home primitiu probablement es comportava amb la naturalesa de manera similar als mamífers predadors en l'actualitat, és a dir, establint una relació basada en alimentar-se, i que no va causar grans canvis en l'hàbitat. La disponibilitat d'aliments i la capacitat d'obtenir o transformar aquests recursos van ser els principals factors limitants de la densitat de població, que era significativament baixa. L'existència d'espais oberts dins d'una matriu densa de boscos, i les vores resultants, proveeixen sempre recursos diversos d'aliments que afavoreixen l'home i els mamífers carnívors, que en aquell moment es van comportar com a competidors i, de vegades com a depredadors. L'aprenentatge, l'augment progressiu de la recollida d'aliments, la captura i l'emmagatzematge i la capacitat transformadora del foc comporten un canvi radical en la interacció home-natura mitjançant la creació de l'expansió de les àrees no boscoses que afavoria els grans herbívors i la persecució activa dels depredadors. Li seguia l'augment demogràfic, la domesticació dels animals, el sedentarisme, i un major control del paisatge.

L'establiment de les societats agràries porta com a resultat la reducció o extirpació d'espècies no útils o competidores. Molts carnívors van ser reemplaçats per altres espècies més productives i més fàcils d'explotar (plantes cultivades i animals domèstics). Un paisatge d'usos múltiples va ser establert. Tot i la persecució humana dels carnívors (que representa una clara limitació), la producció alternativa i localment més abundant de recursos d'aliments ofereix una clara oportunitat per a la comunitat actual de carnívors generalistes que avui dia es beneficia de la diversitat i abundància de fruites naturals i cultivades que es troben al paisatge de Montsant. Tot i que hagin estat estrictament carnívors en el passat, la majoria dels carnívors d'avui dia tenen una dieta omnívora (mixta) o en gran part vegetariana. Això és particularment cert en els ecosistemes de tipus mediterrani, pobres en recursos, on les espècies han adaptat els seus trets conductuals i ecològics per respondre a llarg termini a la presència antròpica.

No tots els productes es van introduir a la vegada, ni tots eren igualment atractius per als membres de la comunitat de carnívors. Però, està ben documentat que, en

termes tròfics, els mamífers carnívors es beneficien, directament o indirectament, de la presència humana i que els nivells moderats de la conversió del paisatge els són favorables. Si en termes tròfics, un paisatge d'ús múltiple pot ser beneficiós per als carnívors, de la mateixa manera pot no ser útil com a element de refugi o de connectivitat. Les zones obertes es poden evitar, encara que això depèn de la mida de la zona, la mida del cos de les espècies, el context del paisatge, i l'activitat de l'espècie.

La conservació

En termes de conservació, els efectes directes de les propietats de la coberta vegetal i de refugi al paisatge de Montsant no es poden dissociar dels seus efectes indirectes com a font de recursos alimentaris, i aquests varien en funció del grau d'humanització



La guineu és capaç d'ocupar tot tipus d'hàbitats

del paisatge al llarg d'un gradient entre les àrees naturals i àrees urbanes amb una disminució de la connectivitat. La destrucció de l'hàbitat a gran escala ha estat implicada com la principal amenaça per a la diversitat biològica a nivell mundial i en les regions altament humanitzades, com la Mediterrània occidental, és pràcticament inevitable. L'addició

de forma acumulativa als efectes negatius de la pèrdua d'hàbitat, la construcció de les infraestructures fetes per l'home per respondre a les creixents demandes de les societats humanes representen nous problemes. L'expansió de la xarxa de carreteres, en particular la de les autopistes, la construcció de preses mitjanes i grans, clarianes per a línies d'alta tensió, i més recentment, l'establiment de molins de vent per a la producció d'electricitat al cim de moltes muntanyes és, com a mínim, problemàtic. Tot i que les conseqüències d'aquestes infraestructures relativament noves encara no es coneixen, ja s'han reunit proves que suggereixen un efecte pertorbador de l'harmonia precària establerta entre l'home i la natura al llarg de la història de les civilitzacions mediterrànies i montsantines.

Després d'haver demostrat que les àrees protegides, especialment aquelles amb zones per sota de la mida de la reserva crítica, no són totalment segures per als carnívors, a causa dels seus grans requeriments d'espai i el contacte humà als marges de la reserva, la millor opció en l'escenari actual sembla ser l'augment de la connectivitat del paisatge. En termes efectius, això significa un augment de la mida de les zones adequades per a les espècies d'interès. Les opcions de recerca



El gat fer busca taques boscoses i matollars poc humanitzats

i gestió, per tant, haurien de centrar-se en els atributs espacials de les espècies, que varien profundament entre els membres dels carnívors, i en els aspectes del comportament relacionats amb la subsistència i els moviments al llarg de paisatges heterogenis i complexos.

Conservar els carnívors és un repte, tant per raons ecològiques com socials. Les raons ecològiques es deriven de les característiques físiques, fisiològiques i de comportament d'una comunitat tan diversa com la dels mamífers carnívors. Les raons socials es refereixen a la falsa percepció de l'amenaça que representen els carnívors als éssers humans i als seus recursos i productes. Els conflictes entre la gent i els carnívors al nostre territori s'associen sobretot amb la depredació d'espècies de caça, tot i la manca de quantificació. Per tant, en les estratègies de conservació dels paisatges humanitzats cal tenir en compte les interaccions diverses i complexes, entre éssers humans i animals. Per aconseguir això, els gestors de la conservació han d'integrar tots els factors biològics, socials i econòmics que influeixen en la integritat ecològica dels recursos paisatgístics i concentrar, sovint limitar, en els llocs les activitats, i els períodes amb major impacte en l'estructura i funcionament del sistema. Des d'aquesta perspectiva, els mamífers carnívors de Montsant són un model adequat per il·lustrar com els requeriments de paisatge de les espècies sovint tenen un impacte significatiu en l'estructura i funció dels ecosistemes naturals.

Joan BARRULL & Isabel MATE

Biòlegs

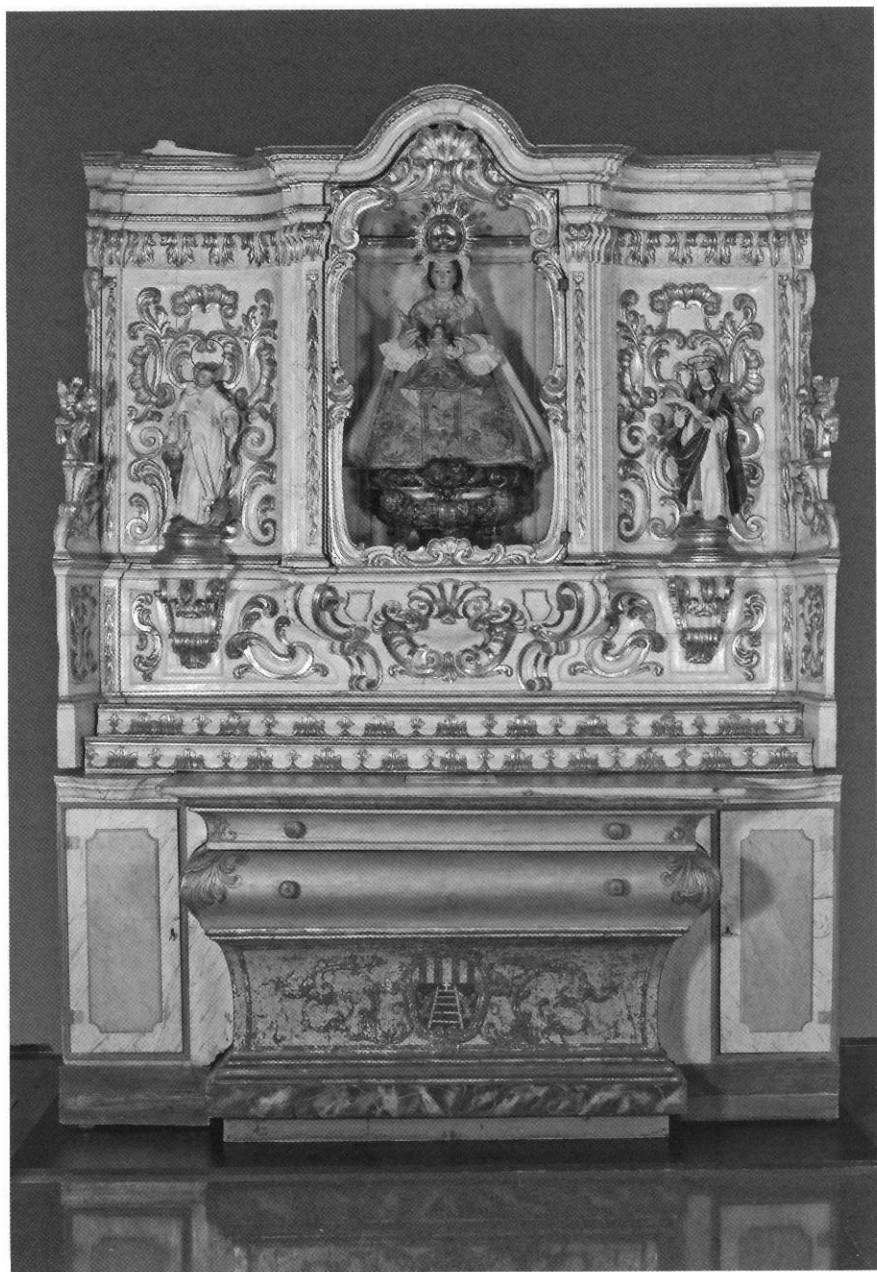
Juliol 2012



La geneta és molt versàtil i s'adapta bé a qualsevol tipus d'hàbitat



El visó americana està fortament lligat al riu



Retaule de la casa procura d'Scala Dei a Barcelona.
Foto cedida pel Museu d'Història de Catalunya ©CRBM Carles Aymerich

El retaule de la Casa Procura d'Scala Dei a Barcelona exposat al Museu d'Història de Catalunya

El disset de maig d'enguany, a la tarda, es va presentar en una de les sales del Museu d'Història de Catalunya l'altar i retaule que els monjos d'Scala Dei tenien a la seva casa de procura de Barcelona. Aquesta casa, situada al carrer Banys Nous era una més de les possessions que els cartoixans tenien arreu i els servia com a residència en els seus desplaçaments i relacions institucionals.

En la primera desamortització dels bens d'Scala Dei, a l'any 1820, la casa amb tots els seus béns va passar a l'«Acadèmia Médico Práctica» de Barcelona, avui anomenada Reial Acadèmia de Medicina de Barcelona. Els cartoixans la van recuperar acabat el trienni lliberal. Però a la segona i definitiva desamortització dels béns d'Scala Dei, al 1835, la casa va tornar a ser propietat de l'Acadèmia, que l'ha mantinguda fins recentment.

En el segle XX la casa va quedar petita i l'Acadèmia es va traslladar, el 1929, a un nou edifici al carrer del Carme. Com ens diuen en Jacint Corbella i n'Edelmira Domènech en la ponència que varen presentar en el Congrés internacional fet a Scala Dei en motiu del VIII Centenari l'any 1996: «A la casa nova es van traslladar totes les pertinences de l'Acadèmia. I entre elles la capella del vell edifici, que sembla que era la mateixa que ja hi tenien els monjos d'Scala Dei».

Recentment el retaule va ser deixat en dipòsit al Museu d'Història de Catalunya, ha estat restaurat i ara s'exposa en una de les dependències del Museu.

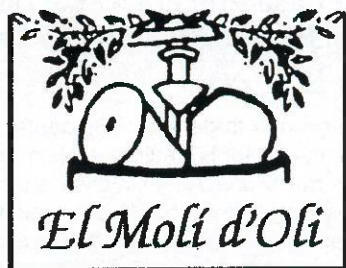
Segons va explicar la seva restauradora, l'Anna Maria Claverol, el retaule va patir algunes petites modificacions per poder adaptar-lo a l'habitació de la nova casa del carrer del Carme. Al ser més estreta varen retallar els extrems i van afegir uns nous acabaments. Segons ella va manifestar no va voler refer aquesta part perquè la peça ja mantenia la seva unitat.

La descripció que fa el Museu d'Història del retaule és:

«Retaule oratori, amb vitrina i altar tipus sarcòfag, d'estil barroc format per una taula altar amb dos calaixos, dos armaris a banda i banda, dues grades i un bancal sobre l'altar, i un cos principal amb fornícula tipus vitrina tancada amb vidre on es troba la imatge de la Marede Déu i el Nen. En els laterals, dues escultures de terracota policromada que representen sant Bru, fundador de l'orde, i santa Roseline de Villeneuve (Provença. França), monja cartoixana. A la part frontal de l'altar i a la peanya que sustenta la Marede Déu hi ha pintat l'escut de la cartoixa d'Escaladei. Realitzat amb fusta, tela i terracota, és una obra del segle XVIII d'autor anònim.»

La Mare de Déu és la de la Mercè. No sabem el motiu, però cal suposar que era per ser una de les patrones de Barcelona. Potser aquest fet també explicaria que la festa major d'Scala Dei sigui el 24 de setembre, celebració de la Mare de Déu de La Mercè. Caldrà esperar noves dades que ratifiquin aquesta suposició..

D'ara endavant aquest retaule ja és part del nostre patrimoni recuperat i que ha merescut ser exposat dins del Museu d'Història de Catalunya. És un petit testimoni més de la gran importància que la Cartoixa d'Scala Dei va representar pel país i que



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

e-mail: j.navarrocid@hotmail.com

TARRAGONA

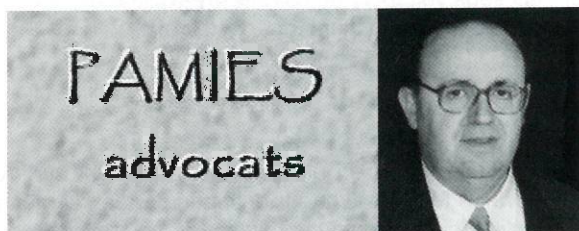
seguirem comprovant l'any vinent quan s'obri al públic la part restaurada del claustre menor, el refetor i els seus voltants , tal com es va explicar en l'extens article que va sortir a La Vanguardia el passat diumenge 12 d'agost.*

Ricard PASANAU
Agost de 2012

* Va ser un oblit, suposo, que ni en el mapa de la zona ni al llarg de l'article s'anomenés La Morera de Montsant, municipi al que pertany el monument. I més que oblit sembla negligència que alguns mitjans de comunicació orals o escrits diguin o escriguin Montsant amb article (el), quan mai ho fan quan es tracta de (el?) Montserrat.



Detall de l'escut d'Scala Dei que figura al retaule.
* Foto cedida Ricard Pasanau



RAMON PÀMIES

c. Església 9 - Tel. 619 940 884

CORNUDELLA DE MONT SANT

www.pamies.eu

Advocats - Assessoria - Tramitacions - Gestió immobiliària - Assegurances
Despatx a Cornudella, Reus, Montbrió i Pratdip.



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

Els tresors d'Escaladei

«Per tot el Priorat podreu escoltar la llegenda de les meravelloses riqueses amuntegades pels frares. Els vells han de dir-vos d'on ve el patrimoni de les famílies més cabaloses dels pobles veïns de Scala Dei. Hom conta d'unes sàrries d'or que va treure de la cartoixa un hisendat; de la creu curulla per dins de moneda que n'hagué un altre; de la campana plena d'argent que va desenterrar un tercer.»

Josep Iglésies, Scala-Dei (1935)

Encara avui, en el segle XXI de les llegendes urbanes que es divulguen per les xarxes socials, podeu escoltar, parlant amb gent gran i no tan gran del Priorat, contalles i narracions que tenen com a protagonistes els frares d'Escaladei. I més d'una persona us explicarà com, a casa seva, un avi, o un rebesavi, va perdre dies cercant una gerra plena de monedes d'or que hi havia amagada en una cova de Montsant que un altre parent més remot coneixia. El llegendari sobre els tresors que hi havia a Cartoixa i que no van ser espoliats amb la destrucció del monestir perviu encara a la memòria.

D'altra banda, la destrucció de tombes o l'excavació salvatge de recintes conventuals fou prou comuna després de la desamortització de 1835. És fàcil entendre, doncs, que a mitjan segle XIX, quan feia poc més d'una dècada de l'exclaustració, els rumors sobre tresors ocults i troballes de riqueses fossin constants. Uns rumors alimentats per una realitat: sovint s'amagaven a les cases, en temps de conflicte, monedes i objectes de valor que eren retrobats, anys després, amb motiu d'obres de reforma o per casualitat. No cal dir que la convulsa història del nostre país, amb constants períodes d'enfrontaments, saqueigs i actuació de faccions, més o menys irregulars, al món rural, afavorí aquesta situació.

En aquest context, cap al 1850, la cartoixa d'Escaladei va patir una intensa campanya d'excavacions a la recerca de grans quantitats de diners que hom suposava que hi havia amagats. Ho recollia la Gaceta de Madrid l'actual BOE quan el 19 de juny publicava:

«Ayer se ha dado principio a las excavaciones que [se] anunció días atrás iban a practicarse en las ruinas de la antigua cartuja de Scala-Dei.

Parece que dos son los puntos en los que se presume están escondidos los tesoros de los frailes, y se evalúa la cantidad en metálico hasta algunos millones. Para regularizar los trabajos y proteger los codenunciadores hay allí una compañía de tropa, guardias civiles, carabineros, mozos de la escuadra, y según dicen hasta

el juez de primera instancia de Falcet con sus alguaciles y un escribano para dar fe del hallazgo e inventariar el dinero. Hoy han hecho correr la voz de que pasará a dicho punto el Gobernador de la provincia, el Comandante general y hasta el Capitán general de Cataluña.»

De fet, feia mesos o anys, d'ençà la desamortització que, de forma més o menys organitzada, o clandestina, la gent buscava tresors entre les runes de Cartoixa. En una crònica literària d'una visita a Cartoixa d'octubre de 1846, l'autor es dol de la destrucció dels edificis: «las riquezas han desaparecido en la última revolución de 1835, los relieves han sido mutilados minuciosamente, y el local está lleno de pozos abiertos por la codicia ansiosa de tesoros imaginarios»; i l'abril de 1850 un diari de Madrid comentava:

«Otra de las tonterías que quizás trae algun misterio es la porfiada tarea en que han dado unos fulanos de esta en buscar los escondites monacales de Poblet y de Scala-dei, ponderando su riqueza, que dicen que es de algunos millones de duros. Lo cierto es que cuesta no cortos disgustos en ésta la pesquisa, y más ahora que tratan de explotar la mina de oro que presumen existió en la sierra de Prades.»¹

Aquell any segurament per alguna troballa concreta es va disparar la febre de la recerca. Aquest cop es tractava d'una espoliació organitzada, amb el concurs de les autoritats, que havien de vetllar per la legalitat de l'operació i mantenir l'ordre davant la possibilitat que les descobertes motivessin l'assalt descontrolat al conjunt per part de la població. Al maig, informava El Observador, de Madrid, s'havia constituït una societat d'explotació com una societat minera integrada per un centenar de persones, convençudes que anava a obrir-se la cova d'Alí-Babà.

A començaments de juny, el diari El Áncora, de Barcelona, donava la notícia del mal temps aquella primavera va pedregar i fins i tot va caure algun floc de neu a Prades i urgia l'inici dels treballs. Començades les excavacions, la premsa comentava que «para regularizar los trabajos y proteger a los codenunciadores, hay allí una compañía de tropa, guardias civiles, carabineros, mozos de escuadra, y según dicen, hasta el juez de primera instancia de Falcet con sus alguaciles, un escribano para dar fe del hallazgo e inventariar el dinero».²

L'expectació era gran, però ben aviat es va veure que no es trobava massa cosa. Des de Cornudella es comentava que, després de dues setmanes,

«Durante estos días la sociedad ha estado allí en sesión permanente: el uno hacía socavar en la capilla del Cristo, el otro en la sacristía; quien en un punto, cual en otro; completa anarquía de soñadores en demanda del tesoro. La compañía estaba ayer para cesar en sus trabajos, cuando he aquí llega otra caterva de fulanos que dicen son ellos los que saben el secreto del escondite. Al momento se amalgaman

ambas societats y continúan los trabajos por otros días hasta que se acabe el dinero o hasta que vuelva el poco juicio a los acalorados inquisidores.»

El corresponsal feia broma del paper ridícul de les autoritats:

«Como que apenas los peones descubren un acueducto, algún cadáver o la menor piedra labrada, al momento se suspenden los trabajos, corren allí los comisionados, el juez con su vara, el de Hacienda con los carabineros y el escribano con los chismes de dar fe, parten desde luego cuatro o cinco oficios a las autoridades superiores y cunde la alarma por la comarca.»³

La frustrada recerca fou també objecte de burla en cobles i romanços. Però els rumors continuaven i ben aviat s'inicià, a finals de juliol, una nova campanya d'excavacions, que tampoc sembla que aportà res, si més no, legalment, sota el control de les autoritats, i per al coneixement del públic:

«Después de un desengaño tan público como lleno de ridículo que recibieron algunos necios de ésta que estuvieron buscando un tesoro escondido en las ruinas de la antigua cartuja de Scala Dei, ayer encontramos en aquel mismo punto a otros ávidos de oro, que están haciendo varias excavaciones con el mismo objeto. Las autoridades abundan de buena fe que es un contento, y otra vez tenemos al juez del partido, comisionado de hacienda, escribano y fuerza armada para proteger el millón o millones que, según la simpleza de los nuevos inquisidores, han de encontrarse en el exconvento.»⁴

De ben segur que, de forma organitzada o espontània, legal o clandestina, els intents de trobar les riqueses amagades dels cartoixans van continuar durant anys. Avui, a la recerca d'un tresor més real - el del coneixement històric -, els treballs arqueològics han posat al descobert els fonaments de la cartoixa. Les gerres plenes d'or dels cartoixans resten a la narrativa popular.

Salvador PALOMAR

(Peus de nota)

¹La España, 24/04/1850. La premsa de Madrid i Barcelona ha estat consultada a l'hemeroteca digital de la Biblioteca Nacional Española (<http://www.bne.es>).

²El Observador, 19/6/1850.

³El Observador, 27/6/1850.

⁴El Observador, 24/7/1850.

ESTANC ESPASA

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



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

LES FERRERIES DEL PRIORAT D'ESCALADEI

Al món medieval, les ferreries, com els forns de pa o els molins, constituïen els serveis bàsics per a les comunitats i per això eren monopoli de la senyoria, de manera que així els vassalls venien obligats a usar d'aquests serveis i pagar-ne els drets corresponents. La senyoria, és clar, tenia cura de proveir arreu la plaça de ferrer, en garantia el servei i la seva qualitat. Amb el temps, en molts casos, la senyoria acabà venent-les als municipis, tot i que en conservava el domini directe. És així també en el cas del priorat d'Escaladei, on arreu disposava de les ferreries o fàbriques, dels forns de pa, dels molins (fariners, drapers, d'oli).

De ferreries i de forns n'hi havia a totes les poblacions, tot i que aquí ens centrarem més en la ferreria de La Morera de Montsant, sense deixar de banda, però, la resta de poblacions del priorat cartoixà.¹

Arreu, el convent el prior i la comunitat de monjos establia la ferreria als ferrers amb algunes condicions: cartoixa rebia la tercera part del llòssol i es retenia el domini directe, la fadiga i el lluïsmen com a drets propis de la senyoria. Al seu torn, el ferrer venia obligat a llossar la ferramenta necessària per als habitants de la vila conforme era el costum, mentre que el convent s'obligava a mantenir els instruments necessaris (manxes, enclusa i martell o mall major), també segons el costum. Així es feia a La Morera de Montsant, a Torroja o Gratallops.

El llòssol era el tribut que es cobrava pel dret de llossar les eines a la ferreria i que arreu al llarg dels temps portà alguns problemes. A la Morera, el 1263, el monestir imposà una taxa pel llòssol que els veïns no acceptaren i es negaren a pagar, si més no alguns, i això comportà un plet, resolt el gener de 1264, en virtut del qual aquests veïns foren condemnats a pagar la taxa al ferrer. Normalment no es pagava amb diners sinó amb els productes del camp: cap a 1551, el llòssol a La Morera consistia a lliurar anualment cada veí, vint fanegues de blat i deu d'ordi. Semblantment passava als altres llocs, com ara a Pobolada el 1273, quan establiren un ferrer amb la condició que pagués al monestir «la tercera part dels blats que aplegarà de dita ferreria».

Un altre plet que es coneix a causa del llòssol, va ser el 1394 entre la universitat de La Morera i Bernat Noguer, i el seu fill Guillem, del mas de l'Obac. El 9 de desembre els Noguer van perdre el plet i foren obligats a pagar la taxa.

De vegades, la senyoria arribava a fer, o a facilitar, acords amb els veïns de les poblacions, ja que el servei de la ferreria afectava tohom, com a La Morera, on sabem que els homes de la vila feren una concòrdia amb Escaladei el 1295, malgrat que se'n desconeix el detall del contingut. O bé el cas de Porrera, el 1333 on, mercès la mediació del prior i del conrer de cartoixa, el ferrer i la vila arribaren a una concòrdia sobre el què havia de pagar cada casa.²

A diferència d'altres establiments, fossin de terres o de cases, els de la ferreria solien ser per un període de temps determinat, passat el qual calia fer-lo de nou. Venia a ser un mecanisme de seguretat pel que fa al bon servei del ferrer.³

Als primers temps al segle XII o la primera meitat del XIII, quan es fixaren els cognoms de les persones, molts empraren els de l'ofici que exercien. Així, com en tants altres casos, hi ha el de Ferrer. No era estrany en aquest moment, doncs,

trobar ferrers que s'ho diguessin i així ho veiem a La Morera, on s'observa com el 1265 na Maria Ferrer i el seu fill, Ramon Ferrer, tenien la ferreria («ferrer» aplicat a la dona confirma que en aquest cas no designava ofici, sinó que ja era cognom). El 1295 el monestir hi establia Guillem Ferrer, potser de la mateixa família que els anteriors. Un altre cas és a Pobleda, on el 1273 estableixen Pere Ferrer, o bé a La Vilella Alta el 1306, on el ferrer es deia Ramon Fàbrega, un altre cognom totalment relacionat amb l'ofici.

Més endavant trobarem ferrers amb altres cognoms, com el 1485 a Porrera, que era Joan Figuerola, o el 1495 a La Morera, dit Bartomeu Noguer, o bé el 1582, també a La Morera, Bartomeu Tamarit. Un mateix ferrer podia donar servei a més d'una població, com seria el cas de Torroja, quan el 1572 Escaladei hi va establir el ferrer Jaume Montlleó, de Masmorells, amb l'obligació de fer la ferramenta als habitants de Torroja i de La Vilella Alta «conforme és costum».

Com en qualsevol altre establiment, hom podia vendre la ferreria, sempre però, conservant els pactes i càrrecs, reconeixent la senyoria d'Escaladei. Se'n coneix un cas a Gratallops, quan el 24 d'abril de 1631 Pere Barberà va vendre la ferreria a Joan Pedrenyen, de Riudecols, pel preu de quaranta lliures.

La universitat de La Morera l'Ajuntament va tenir la ferreria el 1584 a partir de l'establiment quelí féu Escaladei, amb la condició, entre altres, que la vila li hauria de lliurar quatre fanegues de forment de cens, i dues-centes cinquanta lliures en diner en concepte d'entrada. A banda que Escaladei es retenia una tercera part del llòssol, també determinava que el monestir seria franc de pagar-lo per les terres que tenia dins el terme.⁴ En aquest moment sembla que s'ampliaven també els ingressos de la ferreria, per quant al terme de La Morera es pai on s'aplicava en aquest cas el llòssol se'n sumava un altre terme que trobem esmentat com «les terres del fitat nou», i que probablement serien les que havien estat de Bonrepòs i que ara haurien de pagar la taxa a La Morera.

Però es donà el cas que la universitat de la Morera no disposava de les dues-centes cinquanta lliures que els demanava el monestir, de manera que, per poder aconseguir tants diners hagueren de vendre un censal (que era la fórmula de l'època, en certa manera equivalent a la hipoteca d'avui) per aquesta mateixa quantitat que, el 15 de maig, va comprar el mateix monestir. Cartoixa, doncs, els aportà els diners necessaris perquè a continuació els morerencs li poguessin pagar l'entrada que demanava per la ferreria. Escaladei recuperava així els diners invertits i a més guanyava una pensió anual, perquè el censal comportava el pagament de dotze lliures i deu sous anuals que a partir d'aquest moment, i durant molts anys, la Morera hagué de pagar al monestir.

Aquesta ampliació va portar problemes tant amb els veïns de La Morera amb terres al «fitat nou» com amb els terratinents (veïns d'altres poblacions que també hi tenien terres), perquè no acceptaren pagar la taxa. Es mogué un plet per aquesta causa i finalment, per sentència publicada el 17 de juny de 1588, es condemnà els masovers i els terratinents del nou fitat a pagar el llòssol de La Morera.

Lavors era la vila qui tenia cura de cercar un bon ferrer. Se'n coneix el cas de 1616, quan l'1 de novembre la vila venia la ferreria a Joan Blanc, ferrer, i al seu fill Gabriel, els quals la van tenir almenys fins el 1623 i més endavant tornà novament a mans del municipi. Pel que fa la mecànica de l'elecció del ferrer per part dels

municipis, es coneix l'exemple proper de Cornudella el 1400:⁵ els jurats de la vila van proposar un nou ferrer, Bernat Martorell, cosa que el consell general de la vila va acceptar per un espai de temps de deu anys, a començar a comptar des del dia de sant Joan de juny primer vinent, i amb algunes condicions, ja que se li cedia una casa de deu lliures i se l'enfranquia de totes imposicions durant tots aquests anys i, a canvi, el ferrer es comprometia a servir els cornudellencs durant tot el període de temps estipulat, perquè en cas contrari hauria de tornar la casa o el seu valor de deu lliures, així com també es comprometia a pagar l'import de les quèsties corresponents a tot el temps que hagués transcorregut a la vila. Era una manera d'assegurar-se el bon servei del ferrer.

Escaladei hi va mantenir els drets fins els darrers temps del monestir.

Ezequiel GORT

Agost de 2012

(Peus de nota)

¹ Si no es diu una altra cosa, cal entendre que tota la informació inèdita del present article s'extret del còdex 1234B de l'Archivo Histórico Nacional, de Madrid. Pel que fa al form de pa de la Morera, la primera notícia que se'n coneix és de l'agost de 1233, quan Escaladei hi va establir un forner dit Martorell no en sabem el nom i la seva dona. A canvi, els formers havien de pagar al monestir tretze fanegues de forment cada any, el dia de Santa Maria d'agost. El 1287 el forner es deia Pere Martorell.

² Un cas ben explícit d'acord entre la senyoria i una vila, ens el mostra, la carta de població de Reus, del 1186, quan concreta que els ferrers s'havien d'establir «amb el consell i la voluntat dels homes» i, en el cas que no l'lossessin bé, els farien millorar «amb el consell dels homes». GORT, Ezequiel «Reus medieval» dins *Història General de Reus*, v. I p. 102.

³ Com per exemple a Riudoms, on si més no al segle XII era per períodes de cinc anys. De tota manera no sempre i arreu era així, com ara a Falset a la mateixa època, que era vitalici.

⁴ És una condició que també trobem a altres llocs, com a Falset el 1189: «Emperò, retenim en la dita fàbrega que vós, els vostres jaciats, calcets e loceets a nos e als nostres, ab ferre nostre, la rella de la lauro nostra de Falset demunt dit, sens tot lòcol», però afegia a continuació que «com farets o calçarets aquella, darem a vós a menjar en casa nostra» PASQUAL, *Sacrae Cathaloniae antiquitatis monumenta*, v. IV f. 333v; GORT, El «Llibre Vermell» de Falset, p. 66-68; També els cartoixans pagaven la feina del ferrer quan treballava per al monestir, com ara és documentat a Poboleda el 1273, quan s'assenyalava que el ferrer era obligat de fer la ferramenta necessària al monestir i a les seves granges, treball pel qual li donarien cinc diners cada dia i la despesa.

⁵ Arxiu Històric Arxidiocesà de Tarragona, Man. Not. 1399, f. 17v. GORT, *Història de Cornudella de Montsant*, p. 118-119.

FESTA MA

LA MORERA DE MONTSANT

DISSABTE 8 DE SETEMBRE

9.00h Despertar popular, a càrrec de la Colla gegantera i grallera de La Morera de Montsant Scala Dei

12.00h Missa en Honor a la Mare de Déu a l'església parroquial i **Processó** acompanyant la Patrona pel poble amb la Colla Gegantera i Grallera. A continuació concert a càrrec dels Grallers a la Plaça.

14.00h Ball de Vermut, al local social a càrrec del grup **DUO ELEGANCE**.

20.00h Ball de tarda al local social amb l'orquestra **NOMADES**.

24.00h Ball de nit al local social amb la mateixa orquestra.

DIUMENGE 9 DE SETEMBRE

19.00h. Festa pels petits (jocs de cucanya, gimcana)

24.00h. Festa Disco al local social

DILLUNS 10 DE SETEMBRE

20.30h Concurs de cuina. Enguany el tema serà: «**La pasta**». A continuació **Sopar de germanor al local social.** (cadascú se'l porta)

23.00h Ball de nit a càrrec del conjunt «**EL VENTILADOR**».

DIMARTS 11 DE SETEMBRE

13.00h. XXVIIIa. Ballada de Sardanes, al local social, a càrrec de la **COBLA PARE MANYANET**.

FOR 2012

SCALA-DEI

DILLUNS 24 DE SETEMBRE

10:30h Inici de festes i despertar popular a càrrec de **la Colla Geganterera i Grallera de la Morera de Montsant- Scaladei.**

12:00h Missa i processó en honor a la patrona, la Mare de Déu de la Mercè

13:00h Ball Vermut amb l'orquestra **MONT SANT**

18:30h Ball de tarda amb la mateixa orquestra

DIVENDRES 28 DE SETEMBRE

21:00h Sopar popular + gimcana adults. (10€ adults, 5€ nens a partir dels 5 anys). Cal confirmar assistència al 646652150

23:30h Concert dels **SANT ROCK** i tot seguit **DJ PASFERJO**

DISSABTE 29 DE SETEMBRE

10:00h Excursió a la Pietat i esmorzar per a tots els participants. Cal confirmar assistència 646652150

12:00h Torneig de pingpong a la pista esportiva

16:30h Torneig de bitlles

18:00h Triangular de futbol

20:00h Ball de tarda (orquestra per concretar)

00:00h concert de **HAND SOLO**

DIUMENGE 30 DE SETEMBRE

11:00h Jocs per la mainada

17:00h Concurs de pastissos

18:00h Lliurament de premis de les activitats realitzades durant la festa

19:00h Fi de festes

ACTES DE TARDOR

SEDETUR

Activitats diverses

Data a determinar. Refrescament del Ball de la Jota de La Morera. Al local social.

Data a determinar. Ballada de la Jota de La Morera

El dissabte 3 de novembre. Festa del Vin Blanc i Castanyada Popular (cal apuntar-se abans)

CARTOIXA D'SCALA DEI

Espiritualitat i natura

El dissabte 29 de setembre a la Cartoixa d'Scala Dei, «III Jornada de natura i espiritualitat a la Cartoixa d'Scala Dei»

Visita guiada «L'entorn Natural de la Cartoixa», a càrrec del Parc Natural de Montsant i de PEDRENCA.

Meditació: «El Silenci com a vivència de l'espiritualitat», a càrrec de Miriam Subirana

Conferència: «L'espiritualitat del silenci», a càrrec de Francesc Torralba

PARC NATURAL DE MONTSANT

DESCOBREIX EL PARC 2012

Excursionisme Interpretatiu

El dissabte 6 d'octubre, «Roques que ens parlen: La Llibreria». Preu: 5,00 €. Informació i Inscripcions: Pedrenca 690251295

El dissabte 27 d'octubre, «Arbres centenaris i mil·lenaris». Preu: 5,00 €. Informació i Inscripcions: Pedrenca 690251295

El dissabte 10 de novembre, «Camí dels Cartoixans». Preu: 3,00 €. Informació i Inscripcions: Pedrenca 690251295

El dissabte 24 de novembre, «Roques que ens parlen: L'Escambell». Preu: 5,00 €. Informació i Inscripcions: Pedrenca 690251295

Concurs

I Concurs de Fotos de Natura al Parc Natural de Montsant. El 30 d'octubre resolució dels guanyadors. La Data de lliurament de les fotografies és durant el mes de setembre. Bases a la WEB del Parc Natural.

AJUNTAMENT DE LA MORERA DE MONTSANT

Jornades Europees del Patrimoni

El dissabte 29 de setembre, a les 10h, a les 11h, a les 12h, a les 13h, a les 16h i a les 17h, visita gratuïta al castell: Centre d'interpretació «Petjades Cartoixanes» i a continuació recorregut pels llocs d'interès de la població, «Una passejada per la nostra història».

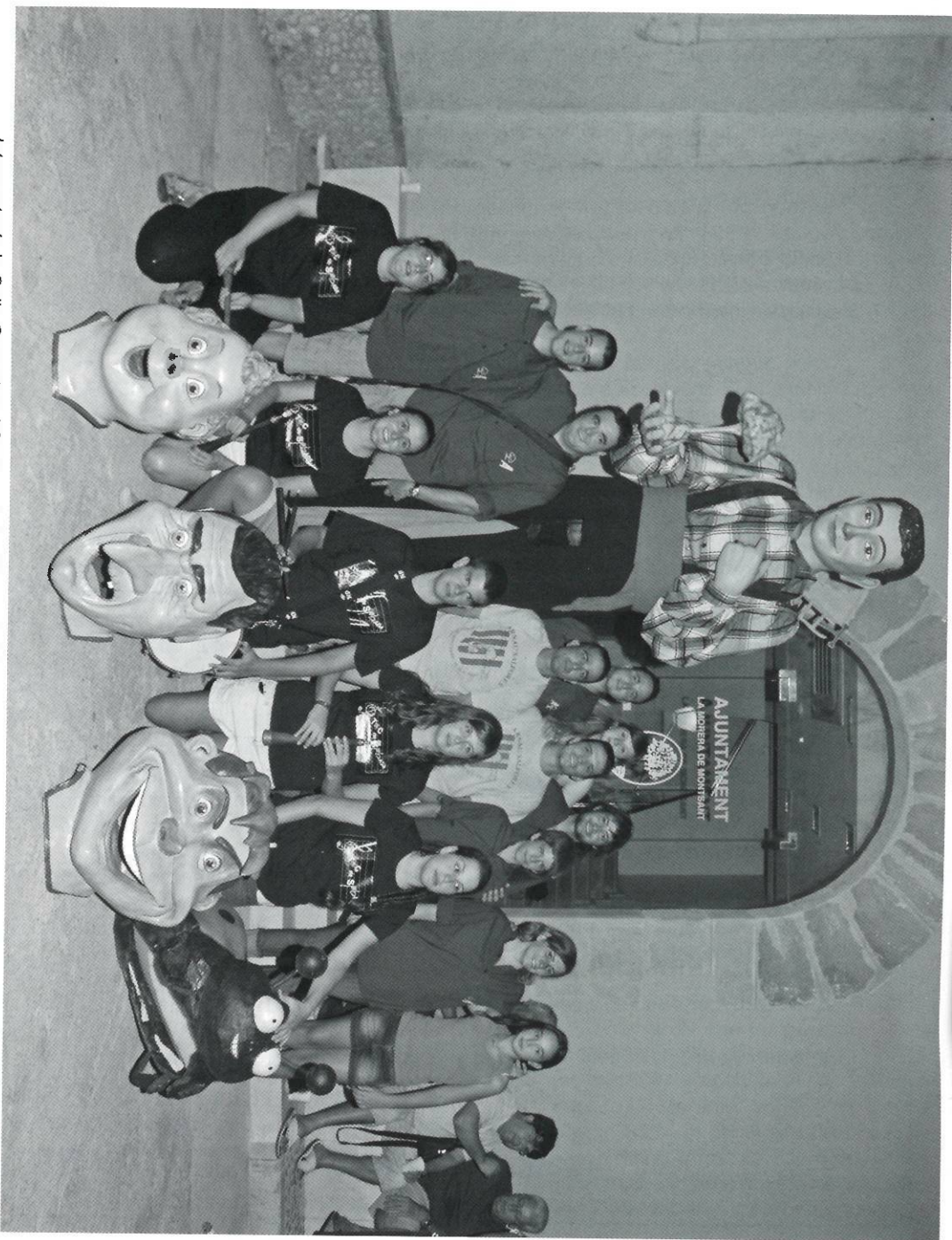
El diumenge 30 de setembre, a les 10h, a les 11h, a les 12h i a les 13h, visita gratuïta al castell: Centre d'interpretació «Petjades Cartoixanes» i a continuació recorregut pels llocs d'interès de la població, «Una passejada per la nostra història».



Transports i material per a la construcció

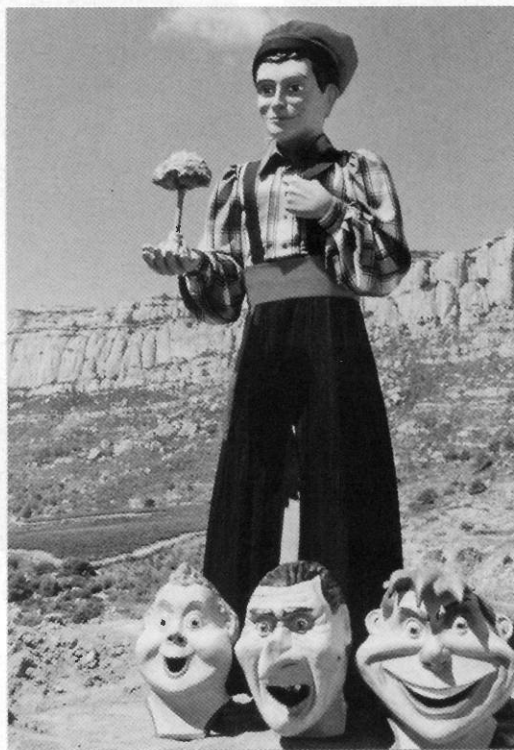
C/ Comte de Rius, 1
Telèfon i Fax 977 82 13 04
609 62 32 80

43360 CORNUDELLA DE MONTSANT



Integrants de la Colla Gegantera i Grallera de La Mojerina de Montsaït. S'ha fet el 2013. Foto: Miquel Riera.

N'HEM FET 15!!!!



*Amau Salfores, Fredolic, Maria Llonga i Espinguet.
Foto cedida Biel Roig*

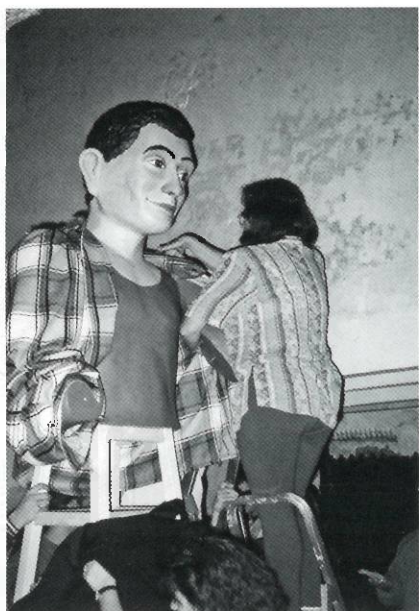
Ara fa 15 anys, una colla de somiatruïtes va enredar l'ajuntament per tirar endavant una il·lusió que feia temps que els rondava pel cap. Volien muntar una Colla Gegantera! Gràcies a la implicació de l'Ajuntament, a l'esforç de la gent del poble, ja fos: col·laborant en la confecció del vestuari, ocupant el seu temps en ajudar-los, deixant casa seva per poder muntar el gegant d'amagat per a que ningú el veiés i fos una sorpresa per la resta del poble, regalant-los-hi roba per vestir els caps, o inclús fent aportacions econòmiques, junt amb la empenta i les ganes, van poder fer que aquell somni es fes realitat.

Ara per ara el somni continua, pot ser no amb la mateixa força i intensitat que teníem fa 15 anys, però les noves generacions han fet revifar la il·lusió dels que aquell dia varen poder iniciar aquesta aventura.

Per tant només ens queda dir:

MOLTES GRÀCIES A TOTS ELS QUE HO HEU FET POSSIBLE!!!

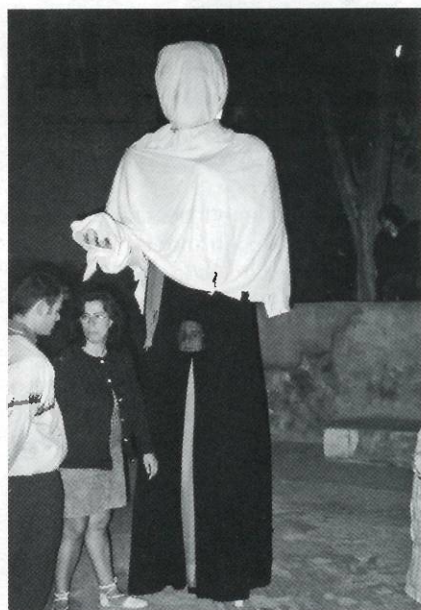
Colla Gegantera i Grallera La Morera de Montsant Scala Dei
Agost de 2012



Vestint a l'Arnau
Foto cedida Antònia Solé



Detall de l'esquena de l'Arnau.
Foto cedida Antònia Solé



Assajos a la nit amb l'Arnau.
Foto cedida Antònia Solé



Els padrins: Ramón Quadrada i Pilar de Rialp. Foto cedida Biel Roig



*Gegants de Torroja del Priorat i Gegants de Porrera, padrins de l'Arnau Salfores.
Foto cedida Biel Roig*



*Parlament de Josep Miró, Alcalde de La Morera de Montsant-Scala Dei l'any 1997
Fofa cedida Vanessa Sánchez*



Integrants de la Colla Gegantera i Grallera de La Morena de Montsant Scala Dei, any 1997. Foto cedida Biel Roig

La cova dels cups

Sortim de La Morera a les vuit del matí. Anem el Ramon Mateva, la Magdalena i jo. Vam quedar per tercera vegada d'anar a buscar la «cova dels cups», com en diuen ara. Els excursionistes n'han sentit parlar però no saben on és. Després de sobrepassar La Cogulla ens esfondrem cap baix. Com que no hi ha camí el terreny és brut, ple de ramotes que no volen cedir i això significa que hem de moure braços i cames. Fa calor i humitat, hi ha força núvols i la xafogor és intensa; el cansament es fa present i ens mou a marxar més a poc a poc.

Mentre avancem, un escurçó apareix a l'esquerra del Ramon, mig tapat per la fullaraca.

-»Em sembla que veig un escurçó», diu el Ramon i la Magdalena li fa fotos. Els escurçons, quan apareix una amenaça, fan el mort com a defensa.

Així que avancem de cara als cingles ens despleguem. El Ramon va per l'esquerra, la Magdalena pel mig i jo per la dreta. El Ramon mira a dalt de la gran rocassa sense trobar la cova. Pujem a dalt del cingle, la terra és fina i rellesca i, com més ens elevem, pitjor.

Un crit :

-»Ja tenim la cova!!» diu el Ramon assenyalant cap a un cingle característic i tots tres hi pugem a l'ample. L'hem trobada -per fi !- després de tres dies de recerca infructuosa.

Ramon QUADRADA I ORNOSA

Excursió d'entre finals de la dècada dels 70 i principis dels 80 del segle XX
Agost de 2012



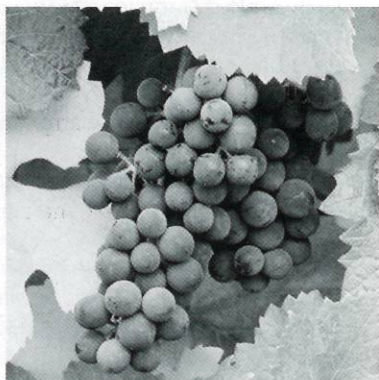
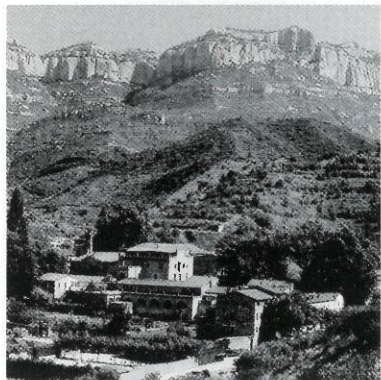
RESTAURANTE

AL Toll

Joan Ma. Rocamora Dolcet
Gerent

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

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

Incendi a Montalts

El vespre del 27 de juny de 2012 es va iniciar un incendi al Parc Natural de Montsant a la zona coneguda com a Montalts com a conseqüència d'un llamp. La superfície total afectada és de 115,9 hectàrees de les quals el 90% pertanyen al municipi de Cabacés i la resta a La Vilella Alta (7,0 ha) i a La Morera de Montsant (5,2 ha). L'incendi ha afectat 35,4 ha de la finca Mas Roger, forest de la Generalitat declarada d'Utilitat Pública l'any 2010. La resta de terrenys incendiats (70%) són de titularitat privada. Tenint en compte que la superfície del Parc de Montsant és de 9.242 ha, l'àrea cremada suposa un 1,25% del total de la mateixa.

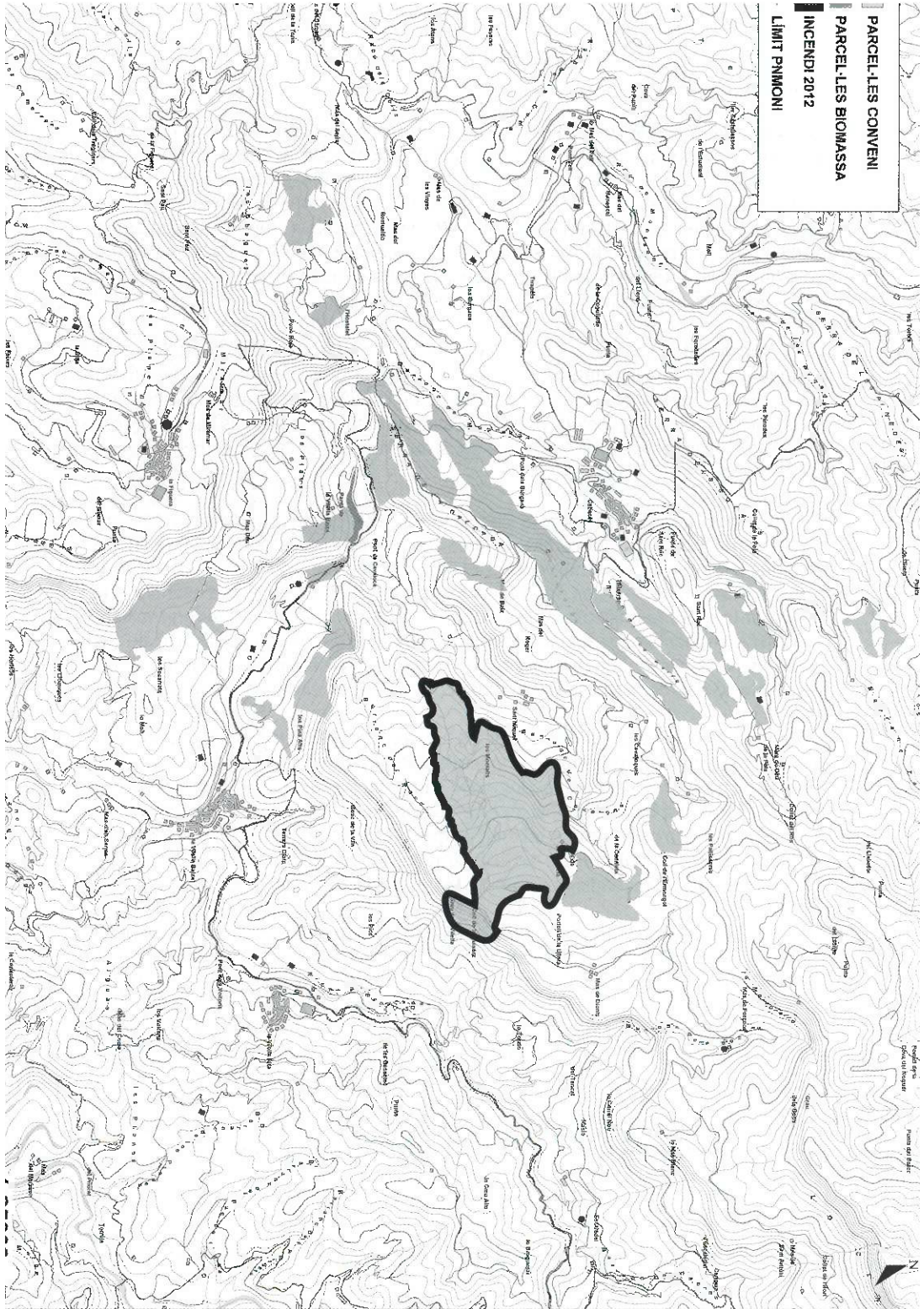
La zona afectada feia 30 anys que s'havia cremat i que s'havia regenerat de forma natural. Els hàbitats afectats per l'incendi foren majoritàriament: bosquines de pi blanc (*Pinus halepensis*), procedents de colonització, pinedes de pi blanc amb sotabosc de brolles calcícoles i poques hectàrees d'alzinar (*Quercus ilex*), així com petites extensions de llistonars (prats secs de *Brachypodium retusum*) i cingles i penyals calcaris.

Des de l'equip de gestió del parc ja s'havia treballat en aquesta zona amb l'obertura d'espais (recuperació de pastures), cremes controlades, franja de protecció a banda i banda de les pistes, construcció de punts d'aigua, hidrants, connexió i obertura de pistes per accés de vehicles, fet que va facilitar la tasca als mitjans d'extinció. Cal remarcar que per les dificultats de l'indret i la climatologia existent varen realitzar una tasca impecable per tal de fer front al foc amb una bona coordinació de les diferents parts implicades (bombers, ADFS, voluntaris, personal del parc) i difusió de l'evolució del foc, a través del punt de comandament situat a La Vilella Alta.

Un fet natural com és un llamp va tenir als habitants del parc de Montsant pendants d'un foc que podia haver tingut conseqüències molt més negatives. El que és evident és que cal posar més recursos en la prevenció dels incendis, però per això cal disposar d'una bona diagnosi tècnica que ens ha de determinar les actuacions a realitzar per a la prevenció. A tal efecte i gràcies al suport de la Mancomunitat de municipis del Parc i la Diputació de Tarragona, disposarem a finals d'aquest any del Pla de Prevenció d'Incendis del Parc de Montsant amb els objectius de:

- La protecció del territori i del paisatge davant els incendis forestals en l'àmbit establert mitjançant la determinació de regions d'incendi sobre les quals s'establiran infraestructures estratègiques i zones de gestió de combustible per minimitzar l'efecte d'aquesta perturbació i dotar d'oportunitats a l'extinció per tal de que aquests incendis no esdevinguin Grans Incendis Forestals (GIF).
- Integrar el mosaic agrícola-forestal a escala de paisatge dins l'àmbit del Parc com a eina de gestió de combustible, tant en la seva distribució com en la càrrega, per tal de disminuir la vulnerabilitat del territori.

PARCEL-LES CONVENI
PARCEL-LES BIOMASSA
INCENDI 2012
LIMIT PIMONI

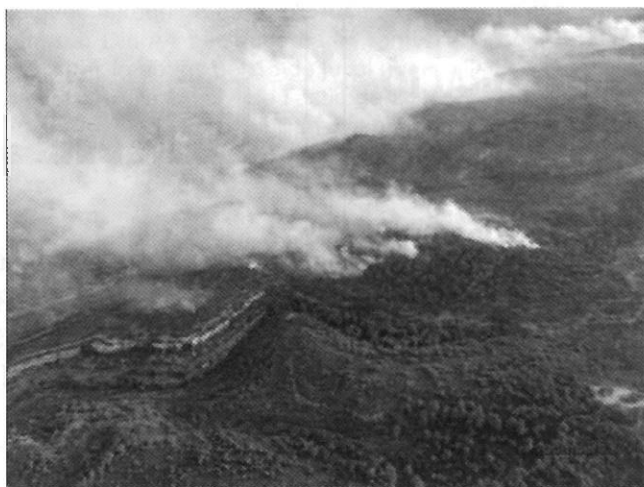


Analitza el perill d'incendi forestal i avalua la vulnerabilitat del territori front als incendis forestals per tal de establir mesures per garantir al màxim la seguretat de les persones, els béns i el medi ambient.

Fruit d'aquest document que s'està elaborant, ja s'han extret algunes conclusions que ens marquen les línies de treball que portaran a terme les colles de manteniment contractades a través del conveni de la Fundació La Caixa amb Diputació de Tarragona i el DAAM pel 2012 i s'iniciaran els treballs de **tractament silvícola per a la prevenció d'incendis forestals** a diverses finques, la majoria de propietat privada, incloses dins l'àmbit del Parc Natural de la Serra de Montsant.

Les actuacions silvícoles se centraran en boscos majoritàriament de pi blanc per reduir la densitat d'arbres i així limitar la continuïtat horitzontal i vertical de la vegetació, fent que aquestes zones estratègiques puguin actuar, en cas d'un incendi forestal, com a zones on els mitjans d'extinció puguin atacar el foc.

Parc natural de Montsant.
Agost de 2012



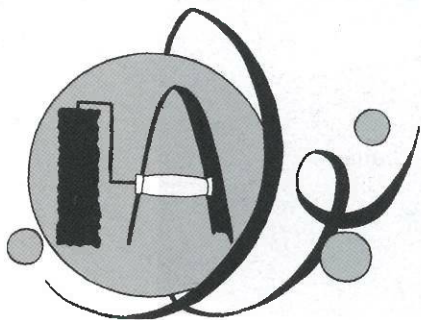
A la Plaça de la Morera,

LABADIA

agrobotiga

Plaça del Priorat, 6
Tel. 977 827 397
agrobotigalabadia@gmail.com

PINTURA I DECORACIÓ



VICTOR ALZAMORA
tel. mòbil 659 32 71 78

MILAR

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

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

UN REPTE AMB FINAL INESPERAT

El 17 d'agost de 2011 es va posar en evidència un fet singular:

Durant la tradicional caminada de cada 17 d'agost des de La Morera fins a la Mare de Déu de Montsant, el grup d'una vintena de participants morerencs va coincidir, al cim de la Roca Corbatera, amb un muntanyenc d'uns 40 anys, 1.70 d'alçada, morè, cabells lleugerament llargs, calçat esportiu, pantalons llargs i samarreta.

Tres dels participants en aquesta tradicional peregrinació vàrem comentar que ja havíem vist aquest excursionista fent el mateix recorregut aquell mateix estiu! Aquest fet fortuit va despertar una lògica curiositat, que va augmentar pocs dies després quan jo mateix vaig tornar a coincidir amb ell en circumstàncies semblants.

En pocs dies, per tant, aquell misteriós muntanyenc havia estat vist quatre vegades, a la mateixa hora, pujant des de Cornudella a la Roca Corbatera, pel Grau dels Tres Esglaons, a gran velocitat, controlant el temps, passant pel cim de la Roca Corbatera entre les 10:30 i les 11:00.

A partir d'aquests singulars fets es va proposar, a la trobada del club de lectura d'aquell estiu, escriure contes curts suposant que l'home en qüestió fes aquest trajecte cada dia.

El conte hauria d'explicar quins podien ser els seus motius i tot allò que l'autor del conte vulgués introduir a partir d'aquestes poques dades. Hauria d'ocupar, com a màxim, un Din A4 per dues cares, amb lletra cos 12, ser signat amb pseudònim i lliurar-lo abans del 15 de juliol per ser llegit o comentat en una de les trobades del club de lectura de l'estiu de 2012.

També es va deixar oberta la possibilitat d'esbrinar qui podia ser aquesta persona i fins i tot convidar-la a la lectura d'aquests relats.

El 28 de juliol de 2012 vaig venir amb la família a La Morera per començar les vacances d'aquest estiu.

L'endemà mateix vaig començar la recerca de «l'home dels Tres Esglaons».

El primer que se'm va ocórrer va ser anar a parlar amb la Montserrat de St. Joan del Codolar. Pensava que una persona que l'estiu anterior hagués passat per allà amb tanta periodicitat difícilment podria fer-ho sense el coneixement de l'ermitana. Si aquest pla fallava no em quedaria més remei que plantar-me uns quants dies seguits, a les 10 del matí, a St. Joan del Codolar, amb l'esperança de tornar a coincidir amb el nostre home.

Un any després, però, tenia el dubte si encara el reconeixeria: sóc poc fisonomista i l'havia vist poques vegades, durant poc temps, feia un any!

Dit i fet: La Montserrat ens va rebre amb la seva acollidora presència i, amb les primeres dades que li vaig donar, ja es va aixecar a buscar un llibre per ensenyar-me la fotografia del seu autor i preguntar-me si podia ser ell.

El vaig reconèixer a l'instant!

Es tracta d'en Miquel Capdevila, expert muntanyenc i professor reusenc amb orígens, casa, hort i tros a Cornudella, que precisament va obrir fa uns anys el Grau dels Tres Esclaons: la via d'ascens més directa i exigent al cim del Montsant, amb 625m de desnivell continu des de St. Joan de Codolar.

El fet que aquest llibre expliqués les ascensions a diversos cims de 3.000m del Pirineu en molt pocs dies, va confirmar que es tractava d'un muntanyenc amb reptes singulars.

Al cap de pocs dies ens varem trobar a Reus i, tot berenant, li vaig explicar la iniciativa que s'havia engegat a La Morera a partir de les seves ràpides i periòdiques ascensions a la Roca Corbatera i li vaig oferir que hi participés.

Varem quedar que vindria a la lectura dels contes i que n'incorporariem un més a partir de la seva història real.

Un any menys un dia després de la coincidència al cim de La Roca Corbatera entre els morerencs i en Miquel varem llegir les 8 històries (7 contes i la història real) i ell mateix es va presentar. Els assistents a la lectura varen valorar cadascun dels contes i van triar el que més els va agradar.

El repte inicial d'en Miquel de pujar 100 vegades un mateix any a La Roca Corbatera s'ha transformat en 305 ascensions i una divertida i singular vetllada de lectura de contes al club de lectors de La Morera de Montsant.

Aquesta crònica inclou dos dels vuit relats: La història real i la que va agradar més als assistents a la sessió de lectura.

Lluís DALMAU i ARBÓS

La Morera de Montsant

Agost de 2012



300 CORBATERES

1 de gener de 2011

Són les nou del matí i no tinc més son.

Aprofito que no vaig anar a dormir massa tard la nit de cap d'Any per anar a Cornudella i estrenar l'Any Nou amb una Corbatera.

Al voltant de les 10 del matí enfilo el camí que du de Cornudella a Sant Joan del Codolar. Un rètol a la porta, amb la inscripció «Sóc a Cornudella», m'indica que la Montserrat no hi és. Ompló la cantimplora i començo a tirar amunt pel Grau dels Tres Esclaons.

Cada vegada que pujo pel grau, aprofito per col·locar alguna fita que el vent ha fet caure i per arreplegar algun paper que la gent poc assenyada tira a terra pensant que desapareixerà al cap d'uns dies.

Quan passen pocs minuts de les onze del matí arribo a la Corbatera amb bon temps. El primer que faig és signar al llibre de l'AEC i m'adono que sóc el primer muntanyenc a pujar a la Roca Corbatera el 2011, cosa que em posa molt content. Des que vaig obrir el Grau del Tres Esclaons acostumo a fer cada any entre 20 i 30 ascensions a la Corbatera.

El Grau dels Tres Esclaons és un dels graus més durs de Montsant: 625 metres de desnivell des de Cornudella, cosa que el converteix en un bon entrenament per anar al Pirineu a l'estiu a fer 3000s.

Aquest matí m'he proposat que aquest any faré 50 ascensions a la Corbatera.

Mitjans de gener

Com que em trobo fort de pujar tan sovint a la Corbatera començo a fer el recorregut dues vegades seguides.

Finals de gener

Ja porto 25 Corbateres.

Em plantejo un nou objectiu: pujar 100 vegades a la Corbatera en un mateix any.

Finals del maig

Van passant els mesos i ja he arribat a la cota de les 100 Corbateres.

Com que m'adono que faig Corbateres amb relativa facilitat em proposo arribar a les 200, tot i saber que els mesos de juliol i agost fa molta calor per anar al Montsant i és quan acostumo a anar a fer muntanya als Pirineus amb la meua filla.

30 de setembre

Com que no he pogut anar als Pirineus i no ha fet una calor exagerada, he seguit anant a la Corbatera assíduament i ja he completat les 200 Corbateres.

Em queden 3 mesos i porto una mitjana de 22 Corbateres al mes. Calculo que puc acabar l'any entre 250 i 260 Corbateres com a màxim. Començo el nou curs i no disposaré de tant de temps. Tot i així em proposo arribar a les 300 Corbateres en un any. Això suposarà trepitjar més de 30 Corbateres al mes. Confio en les vacances de Nadal.

Sant Esteve

Han estat uns mesos molt durs però ja he completat 300 Corbateres.

31 de desembre

He acabat l'any amb 305 Corbateres.

Miquel CAPDEVILA

L'home dels reptes que estima el Montsant

Agost de 2012

MUNTSABAT

Aquest és l'anunci que un diari d'àmbit nacional oferia als seus lectors a principis d'abril de 2010.

MUNTSABAT

Busquem la millor sabata de muntanya de la història.

Interessats trucar al 900828282

1000 parells de prova us esperen.

En XXX, caminador empedernit, però poc conegut a la contrada va respondre a la crida i va trucar al telèfon de contacte.

La resposta, evidentment gravada, a càrrec d'una veu massa mel·líflua i que convidava poc a inscriure't era:

- Ha trucat a Muntsabat, si vostè vol conèixer les condicions d'inscripció visiti el següent web: www.muntsabat_corbatera@gmail.com

El nostre protagonista, home poc afeccionat a navegar per la xarxa, va rondinar una mica. Mig parlant per ell mateix va engegar l'ordinador; encara remugava quan li apareix en pantalla una magnífica fotografia de la Roca Corbatera. Aquella imatge li va esborrar tota la sensació de mala espina amb què havia iniciat la cerca.

Va clicar per continuar.

INSCRIPCIONS A MUNTSABAT

Bases

1. Es poden inscriure totes les persones majors d'edat que vulguin provar unes sabates de muntanya.
2. El nombre màxim de participants serà de 1000.

3. Data de la prova 1 de juliol de 2010
4. Data límit d'inscripció 31 de maig de 2010
5. Horari: Inici a les 7 del matí des de Cornudella de Montsant.
6. Recorregut: Cornudella, St Joan del Codolar, Grau dels Tres Esclaons, Roca Corbatera, Collet de Miragüelos, Camí de la Llisera, St Joan del Codolar, Cornudella
7. Les sabates les estrenarà cada participant i cada parell serà d'un model diferent de les existents al mercat.
8. Es comprovarà l'estat de les sabates acabat el recorregut.
9. Cada participant es compromet a lliurar una enquesta extensa facilitada per l'organització sobre les sabates provades.
10. Lliurada i verificada l'enquesta les sabates quedaran en poder del participant.

Dades personals

Nom:

DNI:

Edat:

Telèfon o e-mail de contacte:

Nº habitual de sabates de muntanya:

"Ostres, favor que em farien unes sabates noves!"

En XXX ràpid es va inscriure.

L'endemà rebia un e-mail de conformitat i imatges de diferents models de sabates ja que l'organització com a deferència per ser el primer inscrit el deixava triar el model a provar.

Romanços, va pensar. A la inscripció nº1, li correspon el model nº1.

L'1 de juliol va clarejar a ¼ de 7, la temperatura exterior aquesta hora era de 14°C. En XXX, home com ja heu pogut apreciar, de poques fantasies va esmorzar com sempre, es va vestir com sempre i també com sempre sense motxilla i ni tan sols aigua es va dirigir cap el lloc de concentració.

Dir que l'embargava una certa emoció estaria ben lluny de la realitat.

Ja de lluny unes pancartes i un punt d'avituallament li van facilitar la identificació del lloc de sortida.

Molta gent acreditada com a organització, però a ¾ de 7 ell era l'únic participant.

La presència d'altres caminants continuava sent nul·la a les 7 i per molt que els tècnics de control de sabates van decidir endarrerir la sortida fins les 8, era en XXX l'únic que semblava disposat al repte.

Aleshores un encorbatat, que semblava un peix gros de les finances se li acosta amb la següent proposta:

- Vist que vostè és l'únic interessat en aquesta prova, s'avindria a signar un contracte i provar tots els parells?

Després d'acordar la lletra petita i per suposat el sou, el nostre sorrut protagonista va signar. Tenia des de l'1 de juliol 1000 parells de sabates per estrenar, una per cada dia i sobre el mateix recorregut, a ser possible invertint el mateix temps.

I vet aquí que ja fa més de dos anys que cada dia se'l veu a la mateixa hora a la Roca Corbatera provocant la sorpresa de forans i assidus al lloc que no entenen quina força l'empeny, ni que es proposa el veloç caminant solitari que aviat esdevé comellars avall una petita formiga rodejada d'una certa aureola de follia.

Una cronista de La Morera
Juliol de 2012

AUTOSERVEI



AIMAR

Coaliment

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 14 17

HOMENATGE AL SR. RAMON QUADRADA I ORNOSA



El Ramon i la Magdalena
Foto cedida: Misericòrdia Sabaté

El 27 d'agost de l'any passat al local social de La Morera es va retre homenatge al Sr. Ramon Quadrada i Ornosa. Hem reproduït els discursos i alguna fotografia per tal que quedi constància de l'acte, ja que al llibret de l'any passat no vam ser-hi a temps.

Discurs de la Ilma. Sra. Núria Crivillé i Miró Alcaldessa de La Morera de Montsant

Bon dia i benvinguts. Moltes gràcies per la vostra assistència.

M'acompanyen en aquesta taula el Sr. Josep Maria Zapater, el Sr. Ramon Ferré, el Sr. Ramon Quadrada i Ornosa, la seva esposa Sra. Magdalena Monteverde, el seu fill Ramon, el Sr. Ramon Sabaté i la Sra. Juanita Figueres.

Avui som aquí per a homenatjar el Sr. Ramon Quadrada i Ornosa. El Ramon ja fa molts anys que és una persona vinculada a La Morera i sobretot a Montsant.

A La Morera perquè com és sabut hi té una casa des de fa molts anys. Sempre ha estat un més de nosaltres i ha col·laborat junt amb la seva família en tot allò que s'ha organitzat.

Al Montsant no cal que ho expliqui, la majoria dels que som aquí presents vam acompanyar-lo d'excursió a Montsant en alguna o altra ocasió, perquè al Ramon



D'esquerra a dreta: Josep Ma. Zapater, Ramon Ferré, Núria Crivillé, Ramon Quadrada fill, Ramon Quadrada Orrosa, Magdalena Monteverde, Juanita Figueres i Ramon Sabaté. Foto cedida: Misericòrdia Sabaté

no li importava anar a Montsant acompanyat sinó tot el contrari ell provocava la inquietud dins nostre per tal que féssim camí junts.

Ell va obrir o ajudar a reobrir alguns dels accessos i graus que s'utilitzen avui en dia i va col·laborar en l'edició de mapes de Montsant.

Hi ha, també, una altra passió, potser més desconeguda per molta gent fins no fa massa, que ha acompanyat el Ramon durant la seva vida: la fotografia. M'atreveiria a dir que era una persona obsessionada en deixar constància de com canviaven les coses durant el temps. És a dir que fotografiava un mateix objectiu any rera any per comprovar com evolucionava. Ho puc corroborar perquè vaig ser conillet d'índies en aquest aspecte. El Ramon càmera en mà (per cert encara recordo una càmera penjada al coll, amb una espècie de maneta que feia giravoltar) pels volts de festa major ens feia com a mínim a tres dels aquí presents a la sala una fotografia any rera any fins que vam ser ben granadets.

Prova d'aquesta passió del Ramon i també de la seva esposa, la Magdalena, per la fotografia és l'exposició "Horitzons de Muntanya" que es va inaugurar al Mas Iglésies de Reus el juny de 2009 i que també va estar exposada a la Seu del Parc Natural de Montsant aquí a La Morera el dia de la seva inauguració el 9 de juliol de 2010.

El poble de La Morera, Ramon i Magdalena, us està agraït per tota la dedicació i atenció que hi heu tingut i amb aquest acte d'avui ho volem posar de manifest.

Ara tot seguit el Sr. Josep Maria Zapater parlarà en nom de la colla d'excursionistes que sempre han acompanyat el Ramon i la Magdalena. El Ramon Sabaté parlarà en nom propi i de la seva família per expressar l'amistat i els vincles que sempre han tingut amb la família Quadrada-Monteverde i per últim el Ramon Quadrada fill ens adreçarà unes paraules en nom de la família.

Després dels discursos farem lliurament d'un obsequi, un quadre de la Serra de Montsant amb La Morera als seus peus pintat per la Maria Teresa Serres de Poboleda, jove del Sr. Joan "Torrada" amic també del Ramon Quadrada i que malauradament ja no es troba entre nosaltres.

Discurs del Sr. Josep Ma. Zapater en representació del grup d'amics excursionistes.

Bon dia a tothom!

Sóc el Josep M^a Zapater, un component més d'un grup d'amics excursionistes que durant anys vam tenir el mestratge del Ramon Quadrada, a la Serra de Montsant.

Avui dissabte, com altres caps de setmana de l'any, ens hem trobat una colla de companys a les 7h. del matí al Campanaret de Reus, tal com hem fet durant pràcticament mitja vida.

Teníem dues boniques tasques per endavant. Per un costat, hi havia l'homenatge al Ramon Quadrada i, per l'altre, una matinal pel Montsant per arribar a les 12h a La Morera. Parlo amb el Manel i ja té dissenyada una circular pujant pel grau de Sanfores, serra Major, Piló dels Senyalets i baixar pel grau de la Grallera, amb un petit mos a mig matí.

De moment l'esforç de pujar a la Serra Major ha estat gratificant i alhora hem aprofitat per fer un compendi d'impressions de les excursions empreses aquest estiu per tots nosaltres.

El Ramon, pels volts de l'any 1984, va col·laborar -com a gran coneixedor de la muntanya- en l'edició d'un dels primers mapes de la Serra de Montsant, que es va fer amb el patrocini d'una entitat bancària. En un costat hi havia el mapa a escala 1/25000 i a l'altre una descripció d'itineraris, uns versos i unes fotos fetes pel Ramon. El més d'octubre del mateix any al cim de la Mola d'Estat o dels Quatre Termes me'n va donar un exemplar dedicat a mi. De la colla que anàvem aleshores només quedem tu, Ramon i jo.

Gràcies a gent com nosaltres, amants de la Serra i a editorials properes, en els últims anys han aparegut llibres, mapes i reculls d'itineraris de la Serra de Montsant que la fan més propera i alhora menys desconeguda, fins al punt que no fa gaire, a la zona on es pot escalar vam parlar amb uns joves de Polònia que venien a practicar l'esport.

En el llibre El Montsant en blanc i negre del Ramon Quadrada editat l'any 2000, en el seu editorial comenta.....Ara, hi ha notícies que el Montsant s'ha de convertir en

parc natural o parc eòlic. Jo, però, només espero i desitjo que el Montsant continuï amb la seva presència majestàtica, lluny d'iniciatives que n'esborrin la bellesa i el misteri que reserva per a tots els qui l'estimen. Han passat anys i, de moment la Serra de Montsant continua sent un alberg de pau de moltes persones que ens agrada la muntanya amb la serenor que transmet.

Amb el pas dels anys i a la recerca de nous indrets pel Montsant, el Ramon ens va portar per barrancs, racons i carenes molt feréstegues i boniques. Alguna vegada, en el transcurs de la jornada, ens quedàvem a mig camí de netejar algun indret o de connectar un tram conegut amb un de nou, el Ramon ens comentava, demà (diumenge) pujaré amb la Magdalena i mirarem d'acabar-ho. L'afecció per la Serra era compartida pel matrimoni.

De totes les sortides a muntanya, el Ramon, que és molt metòdic en feia una fitxa, amb el recorregut, el temps emprat, les dades climàtiques i les persones que l'acompanyàvem. A mesura que han anat passat els anys, la colla s'ha anat engrandint i ha acabat aplegant un gran grup d'amics amb el mateix interès, compartir les sortides i fruit d'aquest espectacle natural que és la muntanya i tot el que l'envolta. A mesura que transcorrien els anys, a banda de pujar a Montsant, amb el Ramon vam fer sortides als Ports de Tortosa, a Montserrat, al Penya Golosa, als Pirineus, etc.

Una de tantes curiositats del Ramon i Montsant era que tenia comptabilitzades les vegades que havia pujat a la Serra. El cap de setmana que tocava celebrar les 500 o 600 vegades, després d'esmorzar treia una ampolla de cava de la motxilla i llavors els assidus ja sabíem de què anava, tot i que, de vegades, alguns dels presents quedaven perplexos. Ens el bevíem i a l'interior de l'ampolla, en un paper, deixàvem constància dels que anàvem i de la data de l'efemèride. A continuació cercàvem un lloc per allotjar-la.

Diria que deixem a les generacions més joves la Serra de Montsant en bon estat de salut i que esperem que l'auge del vi de la comarca vagi acompanyat de la millora en el coneixement de la serra, de les ermites i dels pobles i la gent que l'envolten.

Moltes gràcies, Ramon, per totes les vivències que plegats vam viure a la muntanya.

Discurs del Senyor Ramon Sabaté Musté amic del Sr. Quadrada

Al 10 d'octubre de 1966, em van nomenar alcalde de La Morera. Com a tal, a finals d'any em van convocar a la Celebració del Dia de la Província, acte al qual la Diputació convocava tots els alcaldes de la província de Tarragona per tal de passar balanç de tot l'any i acabar amb un dinar, aquell any al nou Hotel Gaudí. Anant a la reunió em vaig trobar amb el Joan "Torrada" (el llavors alcalde de Pobolada). Al pujar les escales vam trobar un senyor, que el Joan ja coneixia, el Sr. Ramon Quadrada. El Joan ens va presentar i va comentar que jo era de La Morera, ens vam saludar

i jo em vaig oferir que si algun dia pujava per La Morera i li convenia alguna cosa preguntés per mi.

A l'arribar a casa vaig comentar el viatge i al dir que havia saludat un senyor que es deia Ramon Quadrada la meua mare ja va començar a rumiar i explicava que de jove ella havia estat servint al Laboratori Serra que era a la carretera de Castellvell; més que servint, feia companyia a una senyora gran. Ella recordava que algun dia pujava un jove de Reus amb moto a veure la núvia, aquell jove es deia Ramon Quadrada. El primer o el segon dia que el Ramon i la Magdalena, la seva dona, van pujar al Montsant d'excursió, a la tornada van passar per casa i aquí ja vam lligar tota la història de ma mare, perquè resulta que el Ramon que anava a veure la núvia al Laboratori Serra era el pare del Ramon i la núvia la seva mare.

Com tothom ja sap el Ramon i la Magdalena són uns enamorats de Montsant i van fer moltes excursions amb molts amics entre els quals m'incloc jo. També he de dir que el Ramon, la Magdalena i jo en vam fer bastantes d'excursions, moltes, per buscar itineraris, com per exemple els grauets del Mateva i d'altres. I així va començar la gran amistat que tenim amb tota la família.

Un bon dia passejant pel poble vam veure un escrit en una porta que deia "es ven casa i terra" i vet aquí que aquesta casa era Cal Boronat i avui dia és Cal Quadrada.

Discurs del Sr. Ramon Quadrada Monteverde en representació de la família Quadrada-Monteverde

L'any 1973, després d'uns quants de frequentar La Morera per motius excursionístics i d'amistat amb Cal Mateva, els meus pares, rendits irremeiablement i per sempre als encants d'aquest poble, van comprar la casa del carrer Major nº 16, coneguda com Cal Boronat. Una de les primeres experiències que recordo com a vilatà ocasional de La Morera, va ser un petit aldarull que vam tenir amb una dona que vivia davant per davant de casa, coneguda al poble com La Sorda. Ella guaitava sempre per una finestreta petita que donava just al davant de casa nostra. En dir-li "Bon dia", immediatament i sense motiu aparent ens va deixar anar a crits :

-Fora d'aquí! Al Passeig de Gràcia hauríeu d'anar!

I va seguir immediatament amb un sonor:

-Com els gitanos, sou com els gitanos!

Ufff!, vaig pensar jo des de la ignorància de la meua adolescència, on ens hem ficat. Si el primer dia ens reben així...què passarà més endavant.

Més tard, a mitja tarda, la mare del Ramon Mateva, la Maria Musté –coneguda pels meus avantpassats de Cal Serra on va treballar cap a principis dels anys 20 com la Maria Petita- ens va convidar a pujar a casa seva a xerrar una estona. En menys de 5 minuts, érem asseguts a la taula bona del menjador gran i al nostre abast hi havia un bé de Déu de coses boníssimes, una botella de vi ranci, una de vin blanc, un cóc enorme, flonjo i ensucrat, ametlles torrades, els orellons -o encenalls- de la Juanita, insuperables i sempre igual de bons d'una vegada a l'altra...Déu meu quin vi ranci !...i quin cóc...!! En 30 segons, tota aquella mala estrugança que m'havia aclaparat

al matí, es va transformar en el que des de llavors fins avui mateix ha anat essent una constant a la vida de la nostra família: L'estimació que tenim per aquest poble, alimentada constantment per l'estimació i la generositat amb la que vam ser rebuts per la gent d'aquí dalt des del primer moment que vam arribar fins al dia d'avui.

I és que el patrimoni número u de La Morera és, per a mi, la seva gent. Aquí vam aprendre o refermar valors com l'hospitalitat, la generositat, l'honorabilitat, el valor de la paraula donada i un munt més d'altres valors que potser avui dia ja no estan tant de moda. Personalment, puc dir amb sinceritat i orgull que, a la infància i la joventut, de qui més vaig aprendre -família a part-, és del Ramon Mateva i del Joan Torrada de Poboleda.

I després, el Montsant. L'altre gran patrimoni de La Morera. Per al meu pare, segurament, la muntanya més bonica de la terra. Un home que havia fet no sé quants cims del Pirineu, i fins i tot el Montblanc, sempre tornava, cada cap de setmana indefectiblement, amb la motxila i la Rolleiflex a coll a enfilat cap dalt a la bassa per pujar a explorar, a gaudir i a retratar un cop més -i així fins a 700 i escaig vegades- el seu estimat Montsant. Amb la meva mare sempre, moltes vegades amb el Ramon, i amb tota una cua de velles i noves generacions d'excursionistes entre els quals -sens dubte-, va crear escola. No em toca a mi destacar les seves aportacions a la difusió del coneixement d'aquesta muntanya tan nostra, però el que si que haig de dir és que el seu amor -i el de la meva mare- pel Montsant, ratllava de vegades la obsessió quasi malaltissa d'aquell que, estimant bojament una cosa, no para fins a posseir-la, encara que en aquest cas fos potser només, mitjançant les fotografies -en blanc i negre les d'ell i en diapositives les d'ella- que després vèiem a Reus i que ens transportaven des de la duresa encimentada de la ciutat fins al fons salvatge, florit i olorós de qualsevol barranc de Montsant. Per al meu pare, el Montsant va ser més que un lloc bonic on anar d'excursió. El Montsant va arribar a ser una manera de viure, en temps que aquesta expressió, tan grollerament grapejada avui dia, encara volia dir alguna cosa. Ell pensava tota la setmana en la sortida del diumenge, se li feia la boca aigua dissenyant l'itinerari i després, el divendres, encara l'afinava una mica :

-I si en lloc de tornar per la Cova de l'Ós pugéssim pels Grauets del Mateva...així podríem baixar per l'Agnet que és més directe i més bonic...

Ell sempre ha dit que el grau de l'Agnet era el seu preferit, tan obert, tan aeri... I dels barrancs, la Taverna, tan fonda, tan salvatge...

Tant estimava el Montsant que, sense haver-m'ho de dir mai, va aconseguir que, encara ara, el meu racó de món, on quan hi torno em sento a casa, sigui també el Montsant. Casa meva, casa de tots.

I, finalment, el poble. La Morera per a mi és llum i color. Color groc. Groc de sol, de l'argila, del color de les cases velles, de les flors de l'argilaga florida. Per a ell, home terriblement apassionat sota la seva volguda aparença mesurada, és una barreja multicolor en moviment perpetu, des d'aquells reflexos morats i rosats que projecten els cingles grisos i vermells de la Grallera després de ploure, al vermell granatós del Coll Roig o des del blanc al beix dels colls del mateix nom. I el groc, és clar. Un garbuix de colors, de perfums d'herbes oloroses i a la tardor, d'olor de

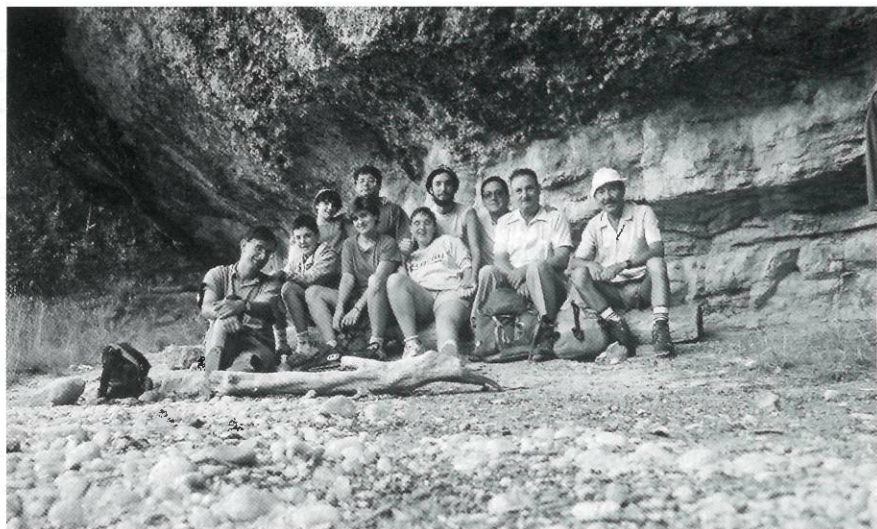
rovelló. Ara bé, no crec que m'equivoqui si dic que, per damunt de tot, el que ell n'ha estimat més sempre, és la seva situació. La Morera és, de manera natural, el mirador privilegiat del Priorat. Alt, obert al cel i a tres dels quatre vents, amb el Montsant just al darrere, protegint-la de tot mal. La Morera respira. Exhala llibertat, serenor i amplitud de mires i et transmet, només per ser-hi, aquestes mateixes qualitats directament fins al fons de l'esperit.

Acabo, però permeteu-me dir en nom dels meus pares, de tots dos en aquest cas, només quatre paraules finals. És veritat que potser en algun moment ells han donat alguna cosa a la gent de La Morera, al Montsant o al poble mateix. Però també estic molt segur que mai arribarà a compensar tot el que n'han rebut. Cuidem La Morera, cuidem el Montsant i sobretot, cuideu-vos vosaltres i seguiu essent com sou. Al meu pare, aquest és el millor homenatge que li podeu fer.

Moltes gràcies, La Morera.

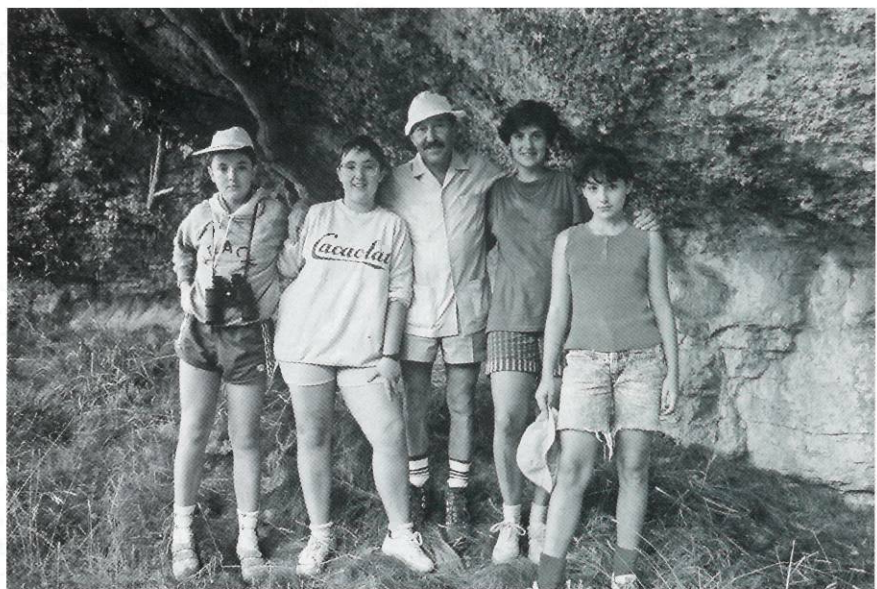


Imatge de l'entrega del quadre. Foto cedida Misericòrdia Sabaté



D'esquerra a dreta i de dalt a baix: Mireia Vilamala, Ramon Manuel Vilamala, Joan Barrull, Manel Fernández, Ramon Sabaté, Ramon Quadrada, un veí de La Morera, Albert Crivillé, Misericòrdia Sabaté i Núria Crivillé en una excursió a Montsant el 1989.

Foto cedida: Manel Fernández



D'esquerra a dreta Albert Crivillé, Núria Crivillé, Ramon Quadrada, Misericòrdia Sabaté i Mireia Vilamala en una excursió a Montsant el 1989.

Foto cedida: Manel Fernández

El calendari 2012: "Montsant: la mirada del fotògraf."

Ramon Quadrada i Ornosà

Una aportació a la divulgació del patrimoni del Parc Natural de Montsant

2 0 1 2



MONT SANT: la mirada del fotògraf

Ramon Quadrada i Ornosà



Consorci de Cultura
Organisme de Cultura
Còdex de Promoció de la Cultura
Popular i Tradicional Catalana

Departament de Cultura
Departament d'Indústria, Comerç i
Turisme

Parc Natural
de la Serra
de Montsant

Diputació Tarragona

Portada del calendari 2012.

Imatge cedida Parc Natural de Montsant

El Parc Natural de Montsant té per objectiu el coneixement i divulgació dels valors naturals, culturals i paisatgístics de la serra de Montsant. L'orografia i la rica biodiversitat que caracteritza Montsant ha condicionat el desenvolupament de l'activitat humana a la muntanya, i, alhora, el paisatge ha registrat i és testimoni d'aquesta humanització del medi des de temps prehistòrics. Des de la creació del Parc Natural, aquesta observació cultural del paisatge de Montsant s'ha traduït en una aposta, en termes de gestió i planificació, per la creació d'àrees tècniques que treballin de manera integradora el patrimoni natural i cultural de Montsant.

Malgrat les dificultats de recursos econòmics i humans del Parc durant l'any 2012, aquest objectiu s'ha pogut tanmateix concretar en una nova edició del calendari de fotografies que des de fa anys s'edita conjuntament amb Carrutxa, entitat que des de 2004 col·labora amb el Parc, pel seu coneixement i estudi de la memòria històrica i patrimoni cultural de la comarca del Priorat. A l'igual que ho són les fonts orals i la documentació, la tasca de recollida de fotografies, la seva digitalització i conservació ha estat una de les metodologies de treball de l'associació Carrutxa, a partir de l'organització de tallers de recuperació i documentació d'imatges antigues que ha realitzat en alguns dels pobles de Montsant.

És evident que la fotografia capta i fixa un instant concret, però les fotografies aporten una informació molt més extensa que aquest retrat estàtic i estètic de la realitat que aparentment comporten. Les fotografies permeten una interpretació que tot sovint complementa les informacions que s'obtenen a partir d'altres fonts i permeten la reconstrucció d'allò que anomenem memòria col·lectiva, registren l'evolució del paisatge de Montsant i donen testimoni de les formes de vida dels pobles que envolten la serra i de les activitats humanes.

Des del Parc s'ha donat suport a aquesta línia de treball a partir de l'edició i divulgació del calendari anual. Si en les edicions anteriors el calendari recorria a imatges provinents de fons domèstics, el d'enguany ha volgut ser un calendari d'autor i dedicat a la figura de Ramon Quadrada i Ornosa (Reus 1926) excursionista apassionat de Montsant. El calendari que heu pogut gaudir durant aquests mesos titulat: "Montsant: la mirada del fotògraf. Ramon Quadrada i Ornosa" ha volgut ser un homenatge a una de les persones que des de la Morera estant, ha pujat a Montsant centenars d'ocasions. Ramon Quadrada ha recorregut la serra principalment acompanyat de la seva dona M. Magdalena Monteverde i els seus fills; la descoberta de molts camins i racons de Montsant ha estat gràcies als veïns i amics del poble de la Morera de Montsant o d'altres persones del territori, i aquest coneixement en Ramon Quadrada l'ha posat en valor i traduït en unes imatges que ens apropen a aquest paisatge a través de l'objectiu de la seva càmera.

El calendari és una selecció d'imatges de la seva obra gràfica, a partir justament de la mirada etnogràfica de Ramon Quadrada i que ens ha permès conèixer l'activitat humana que encara no fa ni mig segle era evident a Montsant. El retrat d'un mas —ara ja enrunat—, un ermita sota una balma, un antic molí fariner, una pedra amb nom propi, retrats de pastors que feien estada dalt de Montsant durant l'estiu o de les nombroses persones que han redescobert el territori fent de Montsant una muntanya de referència excursionista, ens descriuen no només les activitats econòmiques que s'hi han desenvolupat (agricultura, ramaderia, carboneig...) sinó que també ens remet a la memòria de les manifestacions festives i de religiositat popular, les creences o llegendes vinculades a determinats indrets o fets que van ocórrer en aquest paisatge.

Així doncs, aquestes fotografies són un document valuós, que a mesura que passem a un nou full del calendari rescaten de la memòria els records i desperten

les emocions que evoquen els fets, els llocs, les persones que hi han viscut, treballat o simplement caminat. Però, a més, la força estètica de les fotografies de Ramon Quadrada també copsa d'altres valors molt més intangibles, com ara la bellesa, la tranquil·litat, el silenci... i ens trasllada a l'origen transcendental de Montsant com a muntanya santa on hom hi ha cercat tranquil·litat i contemplació al llarg dels segles: des dels antics eremites fins a l'excursionista intrèpid, valors que han esdevingut la singularitat d'aquest Parc Natural de Montsant.

L'any 2002, Montsant va ser declarat Parc Natural i fou un dels primers parcs en incorporar en la seva declaració la protecció dels seus valors culturals. Així doncs, una de les tasques i objectius de l'equip de gestió del parc ha estat posar de relleu aquest trets diferencials que acull Montsant, fet que ens ha permès formar part de l'equip de treball de l'edició del manual: *El patrimonio inmaterial: valores culturales y espirituales*. Aquest manual marca les directrius per a la incorporació del patrimoni cultural en els instruments de gestió i planificació de les àrees protegides de l'Estat Espanyol, on el Parc Natural de Montsant ha tingut un paper pioner i rellevant, precisament per adoptar aquest enfocament integral que inclou tant la dimensió natural com cultural i espiritual de l'espai natural protegit. Des del Parc Natural volem continuar treballant des d'aquesta perspectiva, convençuts que és un benefici cara la conservació, sobretot perquè genera adhesió social a partir de sentiments, d'identitat, d'estima, pertinença, etc., fet que és bàsic per a garantir unes bones pràctiques de conservació i protecció de l'espai natural, però és que a més, aquest patrimoni pot constituir una oportunitat de dinamització social, econòmica i turística del territori pel valor afegit que representa.

Montserrat SOLÀ
Tècnica del Parc Natural de Montsant
Agost de 2012

Si algú està interessat a tenir-ne un, el pot adquirir a l'Ajuntament de La Morera de Montsant al preu simbòlic d'1€.

EXCURSIONISTES DE BARCELONA

(Del Diari d'un monjo imaginari de la Cartoixa de Scala-Dei)

Tot passant per la Foia, com és habitual en el meu camí cap a Cabacés, avui he trobat l'ermita oberta una munió de persones dintre. Portaven motxilles carregades que m'han fet pensar que venien de lluny o lluny anaven. De fet, en sentir-los la parla, ja he notat que eren de Barcelona. Tres matrimonis i set infants que s'han sobtat de la meua presència. Venien de Flix i havien seguit per La Palma, La Bisbal i Margalef. Quina moral!! Després m'han dit que no els lligava un monjo cartoixà en una ermita. És que estic de pas.

-»Vaig a Cabacés, que és el meu poble, on tinc la meua mare i la meua germana. Avui, en missió de part del Sr. Prior».

Reso la Salve que tinc costum en passar per aquí. Avui he tingut companyia en el res. M'han convidat a esmorzar amb ells junt a la font i he estat envoltat tota l'estona pels infants, entre els quals, una nena, la Neus, de nou anys, m'ha cosit a preguntes. Li estranyava l'hàbit, la tonsura i m'ha explicat la seva vida i la dels seus avantpassats: que els seus avis paterns (abuelos) són de Cartagena, l'avi és militar, que viu a Barcelona, però que ha estat a Cuba i que canta unes cançons molt boniques d'allà. Els avis materns són d'Ascó. i...m'ha recitat amb molta gràcia una poesia marinera, sobre un avi i la seva pipa.....un encant.

Els pares li deien que em deixés tranquil, però jo desitjava que no parés.

A l'hora del comiat m'ha volgut fer un petó, cosa que ha estat imitada pels seu germà i amiguets.

Quina dolcesa d'infants i quin goig de trobar per la muntanya gent que estima la natura.

Em quedo a dormir a Cabacés i intento recordar els versos que m'ha recitat la Neus: « *un avi, llop de mar, es passeja, contemplant la nit serena* »...no me'n surto.

Scala-Dei, 12 de febrer de 1835

Josep-Enric PERIS I VIDAL

LA MORERA SCALA DEI

La Morera vola ardida
enfilant-se al roquissar:
cada escletxa li és drecera,
cada còdol, un replà.

Scala Dei, porta oberta
vessant pau de monestir:
a frec de salms de matines,
als cups cantusseja el vi.

La Morera, al vent hissada,
irradia llibertat,
manté enlaire la Senyera
que els anhels han estelat.

Scala Dei vetlla l'alba,
i serva ufana l'arrel,
somia en perfils de monjos,
n'albira un en cada estel.

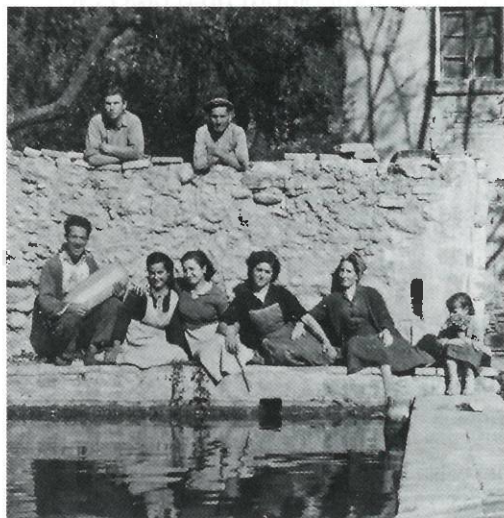
La Morera dansa airosa
entre els grèvols de Montsant,
i s'encisa a la cinglera
sota un cel llampeguejant..

Scala Dei riu i salta
al remoreig de les fonts,
dins la buidor, en cada cel·la
neix l'art sublim de mil tons.

Pubilles de la muntanya,
La Morera, Scala Dei:
cisellada una a la roca,
l'altra gravada en l'herbei.

Joan ROIG I MONTSERRAT
Ulldemolins, agost de 2012

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



*Treballadors del Mas de Sant Blai
davant la bassa.*

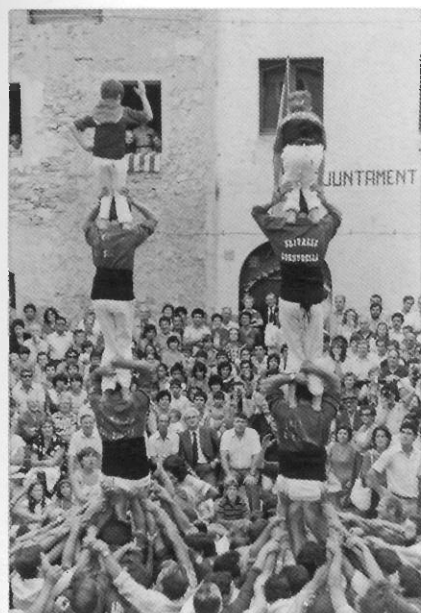
*D'esquerra a dreta i de dalt baix:
Josep Viñes, Conrado, Tomàs
Porqueres, Maria Serradell, Maria
del Carme Viñes, Pilar Porqueres,
Maria Cabré i Maria del Carme
Bley. Foto cedida: Lluís Viñes (Cal
Teixidor)*



*Orquestra de La Morera: Tomàs Porqueres (clarinet), Julio Solé (saxo), Joan Franquet
(saxo), Pancràs Peris (bateria), David Porqueres (trompeta), Celestino Porqueres (trom-
peta), Ramon Peris (trombó), Benito Porqueres (fiscorn). Foto cedida: Lluís Viñes (Cal
Teixidor)*

RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU

LA HISTÒRIA DE LA MORERA



Dos aspectes de la Festa del Vi del Priorat, any 1981 - Actuació de la Colla Casteller Brivalls de Comudella i actuació d'un grup de dansa. Foto Cedida: Cal Miró



Ramon Miró Vellvé davant del punt provisional de l'arribada de l'aigua al poble, davant de Cal Figueres. Foto cedida: Cal Miró



D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE

LA HISTÒRIA DE LA MORERA



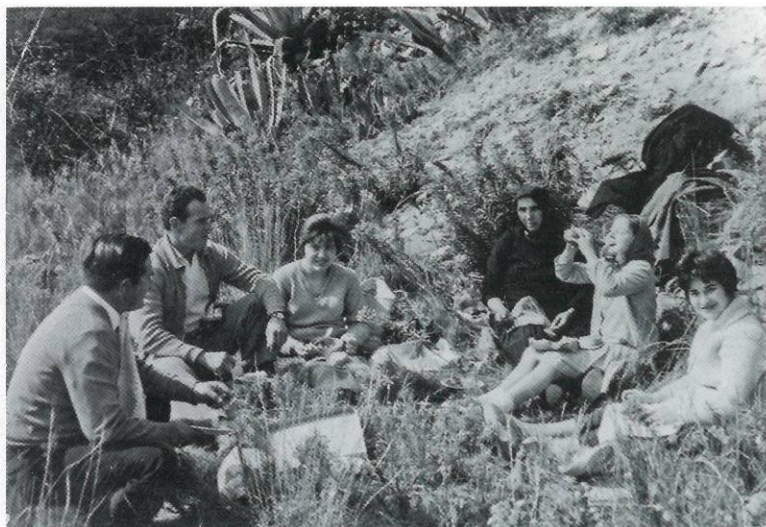
Família Miró Vellvé: Ramon Miró i Esperança Vellvé amb els seus fills Ramon, Jordi, Josep Ma i Joan Foto cedida: Cal Miró



En Ramon Miró Vellvé amb un colla de nens dins del forat del dipòsit de l'aigua del Poble al Pla del Torro. Foto Cedida: Cal Miró

D'IMATGES DEL NOSTRE POBLE

IL·LUSTRACIONS GRÀFIQUES DE



Dia de la mona- D'esquerra a Dreta: Ricardo Martí, Ramon Borràs, Teresa Pallejà, Laieta Vellvé, Lourdes Pallejà i Josefina Martí. Foto Cedida: Cal Mestre



Francisco Pallejà, Laieta Vellvé, Claudio, Albert i Josep Ramon Borràs, Isidro Borràs i Leonor Porqueres. Foto cedida: Cal Mestre

RECULL DE FOTOGRAFIES PER A L'ARXIU

BAR L'ÚNIC

**ESMORZARS
ENTREPANS
PLATS COMBINATS**

Us desitjem una molt bona Festa Major!

C/ La Font, núm. 7
43361 LA MORERA DE MONTSANT
Tel. 626 883 976

Fusteria SANTI

**Matalassos
"PIKOLIN"**

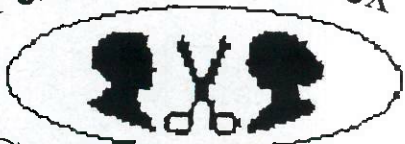
Carrer Major, 12
Tel. 977 821 286
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

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



Maria Sabaté, Pilar Borràs, Nati Grabiell i Pilar Borrull al Castell.

Foto cedida: Nati Grabiell

El dilluns de Pasqua era tradició d'anar tot el poble a la masia de Sant Blai a menjar la mona que també es feia a cada casa amb ous durs clavats al seu voltant. Aquest era un dia molt esperat per la canalla i jovent. La mare preparava el dinar i el portàvem en un cistell camí avall fins al Mas. Allí ens esperaven els masovers (Bernarda i Ramon Blei) que ens obrien les portes de la casa, del celler i del celleret de vi ranci. Tothom hi podia fer un tragueta de bon vi (la canalla també). Hi havia porrons per tot arreu i després de dinar en grups per famílies, els joves corriem per l'era perseguint-nos per xafar els ous de les mones al cap de qui estava distret. De vegades, feien mal de veritat i no valia a badar. Rèiem molt i corriem més.

Ara ho veig amb uns altres ulls, però llavors ho disfrutàvem al màxim.

A la caiguda del sol tornàvem a pujar la costa cap al poble i, després de rentar-nos i canviar-nos de roba, anàvem al ball fins l'hora de sopar. Ja s'havia acabat la Quaresma i ja es tornava a fer ball amb l'orquestra del poble.

Aquest costum era un dels molts que encara m'agrada rememorar cada any quan veig les mones actuals als aparadors de les pastisseries. Em quedo amb les primeres. Eren autèntiques.

Un any més, bona Festa Major a totes i tots.

Nati GRABIEL
Juliol de 2012

La serralada de Montsant



Serra de Montsant. Foto cedida Nati Grabiell

El cingle de Montsant té una màgia especial per a qui ha nascut al poble de La Morera i també per a qui hi ha passat una part de la seva vida i, si aquesta ha estat la seva adolescència, com és el meu cas, fa que no s'oblidi mai ni la roca Falconera ni la Grallera ni les roques anomenades el Rei i la Reina, ni les Tres Roques... ni tots els costums que ens han quedat dins el cor.

El temps cada vegada corre més de pressa i, si mirem enrere, ens adonem que hem acumulat molts records. Per sort guardem les fotos que ens ajuden a reviure'ls. Jo passo estones mirant-les i recordant.

Les fotos ens porten el record del temps viscut amb totes les alegries que en aquella època podíem tenir. Ens recorden les modes en el vestir, els costums de la gent, i... les olors de les flors que anàvem a buscar a Sant Blai per fer les catifes del dia de Corpus i també els sabors de les orelletes, el coc ràpid, les avellanes i ametlles torrades, el vi de missa, el vi ranci (de la bóta del racó)... tot un seguit de coses bones i molt dolces fetes a casa.

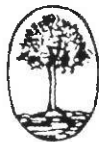
N'hi ha una en la què estic dreta a la porta del que abans era l'ajuntament, mirant com passa la processó que feien el dia de la Festa Major. Havíem acabat d'arribar del Pallars Sobirà i encara no coneixia ningú. Als pocs dies ja tenia amigues i vaig aprendre els costums i tradicions del poble.

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

Nativitat Gabriel
Ramon i Teresa de Cal Mestre
Cal Portaler
Cal Fuster
Carmen Segura de Cal Xela
Família Sabaté Figueres
Cal Grau
Josep March
Armando Cruz
Ferran Caso i Rosa Ma. March
Ramon Peris i Marina March
Cal Compte
Família Borràs Borràs
Cal Quadrada
Família Budi
Família Miró Andreu
Família Mas Magrané
Família Blanch Miró

Família Barrull Ventura
Família Peris Cabré
Esteve i Paquita
Ca l'Escalet (De Salas/Saballs)
Família Ferran Roig
Família Garcia Muntané
Família Crivillé Miró
Família Antich (Cal Ros)
Família Sardà Miró
Isidre Borràs Sabaté i Família
Ma. Carmen i Ramona Bley
Família Prats Miró
Família March Queraltó
Família Ganduxé Cosials
Lluïsa Massó Roig
Família Cervantes Grau (Cal Cinto)
Família Bonet Nebot



AJUNTAMENT
DE
LA MORERA DE MONTSANT

Portada: Misericòrdia Sabaté
Edició i Composició: Núria Crivillé, Sabí Peris
Imprimeix: Arts Gràfiques Octavi, S.A.
Dipòsit Legal: T-1086-2012



Diputació Tarragona