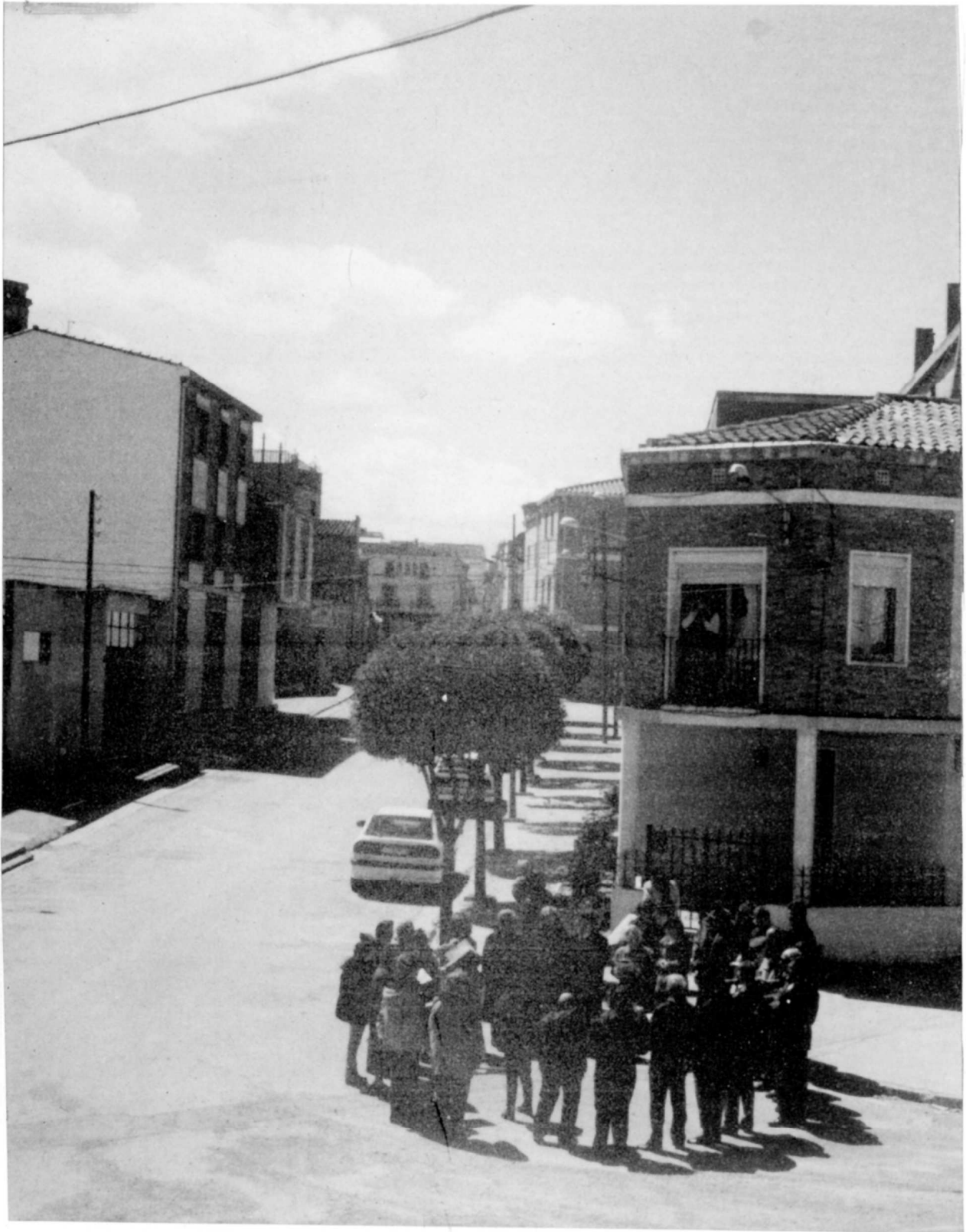


núm. 173

La Femosa

Revista d'opinió i informació local

ARTESA DE LLEIDA, març-abril 1998



La Femosa

Març-Abril
[173, 1998]

Edita l'Agrupació Cultural
La Femosa,
carrer dels Gallarts, 7. 25150.
Artesa de Lleida.

*

*Aquesta
publicació local
rep el suport de:*



Generalitat de
Catalunya
(Dept. de Cultura).



Diputació de Lleida
(Institut d'Estudis Ilerdencs).



Ajuntament
d'Artesa de Lleida.

Els articles que apareixen a les
planes de *La Femosa*
reflecteixen únicament l'opinió
de llurs signants.

2a. època.
Dipòsit Legal:
L-264-1981.

PÒRTIC

Ens queixem cada dia que els joves no participen en els actes culturals que s'organitzen en el nostre entorn, que viuen despreocupadament, interessant-se només per les seves coses: cotxes, motos, música sorollosa, roba de marca i poca cosa més. Tendim a creure que als joves no els interessa la cultura o això que nosaltres entenem com a cultura i aquest fet ens preocupa. Segurament no és ben bé així o, almenys, no és ben bé així en tots els joves. Ens sembla que nosaltres de joves participàvem més en els actes culturals, que ens interessava més la literatura, la història i tot allò que enriqueix el nostre intel·lecte. Potser llavors tampoc no era ben bé així o no ho era com a norma de la majoria.

Segurament que la societat que ens va tocar de viure no era tan competitiva com la d'ara, els individus no estaven tan preocupats (o és el que ara ens sembla) per la seva imatge personal, pel seu triomf immediat a costa del que fos, per la ostentació de la seva riquesa o del seu estatus etc. No sabriem dir si tot el que ha canviat en pocs anys en el nostre entorn més immediat, és real o només en fa l'efecte. Sigui com sigui, sí que han canviat moltes coses; coses que ens han arrossegat cap a un materialisme desafortat que, de ben segur (si les coses segueixen per aquest camí), poden tenir unes conseqüències desastroses i imprevisibles per a la nostra societat.

Quan ens queixem que els joves no s'interessen per la cultura, potser el que hauríem de fer primer, és preguntar-nos el que fem nosaltres per als joves. Quins exemples els donem, quins estímuls els oferim. Realment creiem que la cultura és tan important per arribar on som ara?

Acaben de celebrar la dinovena Setmana Cultural amb més pena que glòria. Veient el full del programa d'actes elaborat per l'Ajuntament, hom pot adonar-se del poc engrescament i recursos que s'hi han esmerçat. Amb una setmana cultural d'aquesta mena, no ens estranya que els joves passin de la cultura. No entenem perquè es segueix fent la Setmana Cultural si d'entrada ja no es vol fer servir (ho palesa el programa) com un mitjà eficaç per potenciar la cultura al nostre poble. Ens sembla que a la setmana Cultural, si és que es vol seguir fent, no se l'hauria de plànyer esforços d'organització ni recursos econòmics per omplir-la de contingut. Només un programa d'actes ben triats i de bona qualitat, pot ser capaç de fer sortir la gent de casa, ja que, en definitiva, la cultura és això: QUALITAT.

LA FEMOSA CUINA

CANAPÉS

INGREDIENTS

1/4 de maionesa
Una llauna de tonyina
2 filets d'anxoves
6 olives sense pinyol
Pa de motlle

Tots els ingredients es barregen amb el minipimer. Tallarem el pa de motlle a triangles i els anirem untant amb aquesta crema. També es poden untar amb margarina o «foie-gras».

Els podem guarnir amb trossos d'ou dur tallats a rodanxes, olives verdes i negres, pebrot roig, cogombre, tireses d'anxoves, enciam picat etc.

CARGOLS DE VERMUT

INGREDIENTS PER A 6 PERSONES:

Un quilo i mig de caragols
Mig quilo de tomates
Un quart de litre d'oli
Un got de vi negre
Un got de brandi
Sal, «sterlux» i pebre

Els caragols, després de deixar-los treure la banya, es renten bé (solament amb aigua) dues o tres vegades. Després es posen, juntament amb l'oli, en una cassola o paella a un foc mitjà.

Quan ja s'han begut l'aigua que porten, es tira la sal, la tomata ben trinxada i mitja pastilla d'«starlux». Es deixa que es vagin coent. S'hi afegeix el vi, el brandi i es tapen. Quan tornin a bullir, s'hi tira el pebre. Es deixa bullir uns instants més i es treuen.

Compte al remenar. És bo de fer-ho amb una cullera de fusta, ja que es trenca la closca amb facilitat i llavors la salsa no es pot aprofitar.

Si es vol, es poden acompanyar amb vinagreta o all i oli. Sols, però, ja estan per a llepar-se els dits.

ÍNDEX

PÒRTIC	3
LA FEMOSA CUINA	4
NOTES I NOTÍCIES	6
ARTESA, NI MÉS NI MENYS	
<i>Per Cèlia A. A.</i>	9
QUAN LA BOTIFARRA NO ÉS CARN	
<i>Per Pere Arnau</i>	11
L'AULA DEL VI	
<i>Per Xavi</i>	13
GRANS VINS PAR A GRANS MENÚS	
<i>Per Xavi P</i>	14
MOTS ENCREUATS	
<i>Per M. A. N.</i>	16
VISITES CULTURALS (Procœmium)	
<i>Per Josep Gallart i Fernández</i>	17
AM POQUES PARAULES (Sergi T.)	
<i>Per Felip Gallart i Fernández</i>	21
HISTÒRIA GRÀFICA DE L'ENLLUMENAT	
<i>Per Ramon Serra</i>	22
EL MOLÍ NOU, PER EXEMPLE	
<i>Per A. Costafreda</i>	24
COSES DEL FOLKLORE (cançons per fer cagar el tió)	
<i>Per A. C.</i>	25



PORTADA:
La Coral cantant caramelles

NOTES I NOTÍCIES

CARNAVAL 98

(22 de febrer)

Tot i el poc èxit que té aquesta festa al nostre poble, on el seu arrelament cada cop va a menys, el diumenge de carnaval va celebrar-se amb el tradicional ball de disfresses, on només la quitxalla (i encara no tota) es va disfressar.

El dissabte el grup d'esplai també va voler celebrar el carnestoltes i ho van fer amb un cercavila.

NOU TRAÇAT DE L'AVE

El tren d'alta velocitat que l'Estat vol dur a terme i que enllaça Saragossa amb Barcelona, entre altres poblacions passa per dins el terme municipal del nostre poble.

Les primeres propostes que es van presentar situaven el traçat de la línia a tan sols 150 metres del casc urbà creuant pels Plans de Lleida, direcció al camí de les Hortes, i que va ser motiu d'al·legació per part de l'Ajuntament.

Durant el passat mes de març s'ha rebut un nou document i s'ha exposat a Casa la Vila, l'estudi d'un nou traçat que tot i afectar plenament el nostre terme el situa més lluny del casc urbà (a uns 700 m.), vorejant la sèquia de La Femosa.



Assemblea dels afectats pel traçat de l'AVE

Aquest nou traçat entra al terme municipal per la partida de Montlleu, creua la carretera L-702 a l'altura de la torre Llobet, i continua pròxima a sèquia La Femosa fins a creuar l'actual via del tren al pont del Molí.

Aquest estudi està actualment en període d'exposició pública, i per tant pot ser encara objecte de modificacions.

Convocatòria pública per a cobrir la plaça de jutge de Pau titular i substitut

El ple de l'Ajuntament del dia 27 de març va acordar convocar les vacants dels càrrecs de jutge de Pau titular i substitut, ja que els actuals nomenaments acaben el proper dia 3 de juny.

La normativa reguladora estableix que cada quatre anys caldrà convocar i anunciar públicament aquestes vacants, per tal que els interessats puguin presentar les seves propostes, i sigui el ple de l'Ajuntament qui els esculli, si bé el nomenament l'atorga el tribunal Superior de Justícia.

Aprovació del Reglament dels serveis funeraris.

El dia 27 de març, el Ple de l'Ajuntament va aprovar inicialment un reglament per tal de regular els serveis funeraris.

Aquesta reglamentació és necessària, ja que els serveis funeraris han estat liberalitzats, cosa que importa que en els municipis i pugui haver més d'una empresa funerària que presti els seus serveis. Es trenca per tant amb el monopoli que hi havia fins a l'actualitat, i s'entra en el camp de la lliure concurrència on totes les empreses que hagin obtingut la llicència municipal corresponent poden prestar aquest servei.

Amb el reglament el que es fa es establir una sèrie de pautes que l'Ajuntament vol que compleixin les empreses funeràries que vulguin treballar en el poble.

ANIVERSARI DE L'AJALL (28 de març)

Una gran festa, amb sopar de germanor, foren els actes que l'associació de joves d'Artesa de Lleida (AJALL) varen organitzar per commemorar l'aniversari de la seva creació.

La festa va continuar amb música per a ballar a càrrec dels grups : De Noche, i Blues Machine.



SETMANA CULTURAL



El dia 29 de març va començar la Setmana Cultural del 98, amb la representació de l'obra de teatre «Lo doctor a garrotades» de Molière, a càrrec del grup de teatre d'Albelda.

El dia 30 de març, es va fer una xerrada a Casa la Vila, amb Josep Presseguer, president del comitè econòmic de la fruita dolça, qui va parlar de la fruita del segle vinent.

El dia 31, Lúdia Salas, de la unitat d'atenció a l'usuari de l'hospital universitari Arnau de Vilanova, va parlar de «Drets de l'usuari».

**Representació de l'obra de Molière:
Lo doctor a garrotades**



El dia 2 d'abril el nens i nenes de primària del col·legi van fer una sortida cultural, i van visitar el Castell de Florejats, i el poble de Guissona. Pels més petits es va fer un taller de contacontes al col·legi.

I per acabar la setmana cultural, la darrera xerrada que hi havia fou suspesa i al seu lloc es va parlar de Futbol i esport, amb Sergi Tor, locutor d'esports a Ràdio Lleida i dos jugadors del Lleida

LA CORAL A MONTSERRAT

(29 de març)



La Coral artesenca «La primavera», va participar a la peregrinació de la Federació d'Entitats Corals a Montserrat en motiu de celebrar el cinquantè aniversari de l'entronització de la Mare de Déu. I el també cinquantè aniversari de l'Assemblea de la Germanor dels Orfeons de Catalunya en la que van participar unes seixanta corals.

ARTESA

(Ni més ni menys)

La publicació dels darrers articles a la revista «La Femosa» sobre la reflexió entorn del nom del nostre poble, m'ha mogut a voler participar en aquesta dialèctica la qual em sembla força interessant.

Al meu entendre, la problemàtica que genera l'existència dins de la província de Lleida de dos municipi encapçalats pel mot Artesa (de Segre i de Lleida), genera problemes únicament a un dels dos municipis; en aquest cas, ens ha tocat a nosaltres.

Dubto que els artesencs i artesenques d'Artesa de Segre s'hagin plantejat mai la possibilitat, no dic ja la necessitat, de canviar el nom del seu poble pel fet que els comporti problemes i confusions la similitud amb el nom del nostre poble.

Aquest fet penso que està lligat amb la superioritat d'un municipi sobre l'altre; superioritat que cal entendre de dues maneres: - d'una part Artesa de Segre, és més gran en quant a nombre d'habitants (uns 3500), i - d'altra part, és un lloc de pas de molta més gent que es trasllada a altres indrets: al país Andorrà, a la Seu d'Urgell, a Puigcerdà... i per tant gaudeix d'un ressò molt més ampli.

Ja se sap que el peix gran es menja el petit, i en aquest sentit lògicament tenim les de perdre, per més que cada cop que ens confonguin ens dolgui i ens escarrassem que rectifiquin l'errada i ens diguin pel nom que toca. Molt pròxims a nosaltres en tenim un exemple prou evident. Puigverd de Lleida, que també porta el nom de la província no té, amb el municipi de Puigverd d'Agramunt (també de la mateixa província de Lleida), els problemes que tenim els artesencs i artesenques, senzillament perquè Puigverd d'Agramunt

és molt més petit i desconegut.

L'article publicat a la revista «La Femosa», número 171, de l'Adolf proposava el nom d'*Artesa del Pla*, al·legant que la causa de la confusió està en el mot *de Lleida*, per coincidir amb el nom que té la mateixa Província. En aquest argument hi veig part de raó, però no hi veig en ell la solució, la contradicció continuarà existint ja que la confusió deriva en la majoria de casos del mot *Artesa*. Ningú de nosaltres quan ens pregunten on vivim o d'on som donem la resposta: *Artesa de Lleida*, sinó que diem: som d'*Artesa*, no matisem si és de Segre o de Lleida fins que l'altre interlocutor ens diu ah! d'*Artesa de Segre*, i llavors una mica emprenyats rectificuem: No!, *Artesa de Lleida*.

Si per l'Adolf el problema està en el servei de correus, en els toms que fan les cartes i paquets, això s'ha solucionat amb el codi postal que aconseguix (si s'hi posa) que el correu arribi al seu lloc de destí sense haver d'escriure el nom de la vila a la qual s'adreça, amb una sola expressió numèrica n'hi ha prou.

Però aquest no és l'únic entrebanc que ocasiona dues «*Arteses*» en una mateixa província. N'hi ha un altre que em toca viure diàriament i que em serveix per reforçar la meva postura: el servei telefònic, on en aquest cas, vés per on, sempre s'equivoquen a favor nostre.

M'explico, quan algú de fora vila demana al servei d'informació de la telefònica el telèfon d'alguna entitat pública (col·legi, Ajuntament, casa del metge, llar de jubilats...) gairebé sempre se'ls dona el telèfon del nostre poble en lloc del corresponent d'*Artesa de Segre*, ja que per ordre alfabètic és primer *Artesa de Lleida* que *Artesa de Segre*, i la gent es guia

només pel nom d'Artesa sense mirar el complement que du a continuació.

Amb això vull dir que tant si és Artesa de Lleida, com Artesa de Segre, com Artesa del Pla, com Artesa del Segrià, o Artesa del més enllà ... els «problemes» es mantindran.

Personalment, el nom d'Artesa m'agrada, el que em sobra és *de Lleida*. Ja de petita no entenia que un poble pogués ser «*de*» un altre poble, em semblava que perdiem autonomia, identitat i estavem supeditats a Lleida. Creia que el nom del meu poble era Artesa i creia, quan sentia els meus pares dir a algú de fora vila que érem d'Artesa de Lleida, que ho deien en el sentit que Artesa és a la província de Lleida. No va ser fins molt més tard quan vaig descobrir que oficialment el nom era Artesa de Lleida. Recordo que em va costar voler admetre aquest fet.

Em resisteixo encara ara a dir que sóc d'Artesa de Lleida, i no perquè el nom em sembli massa llarg i per comoditat el retalli, sinó perquè encara hi ha dins meu alguna cosa que m'enpeny a no voler reconèixer aquest nom tot sencer. Jo sóc *artesenca*, no *artesenca de Lleida*.

D'altra banda la imposició de l'invent de la divisió territorial de l'Estat espanyol en províncies, enteses aquestes com a circumscripcions administratives de l'Estat, no és tan vella, data de 1833. Desconec quin nom tenia abans d'aquesta data el poble d'Artesa, però possiblement l'expressió *de Lleida* s'hi afegí durant el segle XIX, cosa que comportaria que el

nom actual no fos el de l'origen de la creació del nostre municipi, i que per tant ja hauríem modificat el nom en altres ocasions.

Així doncs, si hem de fer diferent el nom del poble mantenint el mot d'Artesa, no ens cal posar res de nou, sinó només suprimir el complement, i el nom serà senzillament el que realment utilitzem **ARTESA**. Evidentment que continuarà existint fruit de la ignorància la confusió amb el municipi d'Artesa de Segre.

Si, per altra banda, el que volem és que no se'ns confongui, gens ni mica, hem de donar-li un nom nou, però «nou de trinca» on desapareguin les dues expressions que conformen el mot Artesa de Lleida. D'entrada canviar totalment el nom serà difícil d'assimilar, tindrem la sensació que es perden les nostres arrels, la nostra personalitat, però amb el temps també ens hi avindrem, tal i com ha passat en molts altres indrets.

Això sí, cal mirar que el nom que s'acordi no coincideixi amb cap altre, ja que el nom que proposa el Xavi, basat en una argumentació que trobo correcta, a l'article publicat a la revista de la femosa número 172 també portaria confusions. Si el nom fos El Pla d'Artesa, nosaltres seguint la llei del mínim esforç, sempre diríem que som *del Pla*, a la qual cosa la gent diria acte seguit ah! sou del Pla de Santa Maria. NOooo!

Crec doncs, que si hem de canviar el nom del nostre poble, ha de ser un canvi total, i sinó que sigui tan sols el que en el fons és realment:

ARTESA

Cèlia A.A.

QUAN LA BOTIFARRA NO ÉS CARN

Ara resulta que el joc de cartes anomenar «la botifarra», ha esdevingut el joc nacional per antonomàsia. Qui ho havia de dir! És evident que «la botifarra» és el joc de cartes més popular que hi ha a les nostres comarques. Tan popular que se'n fan, fins si tot, campionats en molts pobles. A Artesa, per exemple, l'Agrupació Cultural «La Femosa» ja en va organitzar un al seu local de cal Tomàs l'any 1974: va estar el primer que es va fer al poble, però d'aquella data ja se n'han fet d'altres i se'n segueix fent cada any, organitzats per algun bar o des del Casal d'Avis.

Encara que ningú ha no fet una història del naixement (on i com es va originar) el joc de la botifarra i de com ha esdevingut tan popular, hom creu que és un joc molt recent, el qual va començar als anys cinquanta d'aquest segle, com una varietat de la «manilla». Jo no ho puc discutir, tot i que em fa l'efecte que ha de ser més vell. Sigui com sigui, el cas és que amb molt poc temps, s'ha fet popular arreu del país: tan popular que ara la Generalitat de Catalunya des del Departament de Cultura i Centre de Promoció de la Cultura Popular, juntament amb el F. C. Barcelona, ha instaurat el Primer Campionat Nacional del Joc de la Botifarra. L'ha instaurat amb tant d'optimisme que es calcula que hi haurà una participació d'entre 10 i 15 mil participants d'arreu de les comarques catalanes. Déu n'hi do!

Com a joc genuïnament català, està molt bé que se'l potenciï amb l'organització d'un campionat d'aquesta mena, però, si he de ser sincer, no veig gaire clar els seus resultats. Un campionat de botifarra d'aquesta magnitud, agençat avui per demà, fa més aviat l'efecte de ser la convocatòria per a batre un rècord i entrar al «Llibre Guines» que cap altra cosa.

Pot passar una mica com a les «bitlles», que de campionats se'n fan arreu amb una

nombrosa participació, però el que no ha fet encara ningú a favor de les bitlles (si no vaig equivocat) és trobar la manera de regular aquests campionats amb unes bases sòlides. Una reglamentació que regulés el nombre de jugadors de cada equip i els equips (un mínim i un màxim) que hi ha d'haver en cada campionat (una altra cosa són les tirades de festa major on tothom espera convocar un gran nombre de participants). Fer categories de jugadors i organitzar campionats (lligues) on cada equip pogués demostrar la seua vàlua i així anar pujant de categoria fins arribar, com si diguéssim, a primera divisió, i des d'aquí, intentar assolir el campionat nacional. És evident que per aconseguir això, tots els equips haurien estat donats d'alta en algun registre i els seus respectius jugadors i jugadores haurien d'estar federats (així mateix s'hauria de regular el nombre màxim de jugadors de què podria disposar cada equip) i tenir la fitxa del seu club. Només d'aquesta manera es podria començar a fer campionats amb cara i ulls, per arribar, finalment, a un hipotètic Campionat Nacional de les diferents categories de bitlles.

En aquest Campionat Nacional del joc de la Botifarra, s'espera que primer s'inscriguin els participants, llavors els faran fer eliminatòries locals, comarcals i provincials (provincials?, en quin país som?) per fer la final a Barcelona. Fins ara jo no he llegit en lloc amb quins criteris o bases hauran de ser regulats els jugadors. Per exemple: ¿hi haurà àrbitres que vigilin que els jugadors no facin senyals amb els ulls o amb la boca (com en el truc o la descambrilla) per assabentar l'altre company de les cartes de que disposa? Les finals, seran a una, dos o tres partides? i com aquests en podríem afegir d'altres d'interrogants, perquè el que no sabem és, si al joc de la botifarra, a tot arreu predominen els mateixos criteris.

Penso que, per no voler córrer massa,

primer s'haurien d'haver publicat les bases o els criteris amb què es regularà el joc de la botifarra en tot el país, perquè com passa sovint en els jocs populars, acostuma ha haver-hi diferències d'uns lloc als altres, encara que en aquest cas, si n'hi ha, segurament que són mínimes, però tot i així, els criteris reguladors hi haurien de ser i tots els futurs competidors n'haurien d'estar assabentats.

A part de tot això que qüestiono (que ja he dit que no sé ben bé si ja estan previstes) fa una certa il·lusió veure la realització d'aquest Campionat Nacional del Joc de la Botifarra, perquè aquest joc tan nostre, en el que tots o quasi tots, hi hem jugat alguna vegada, assoleixi una categoria rellevant dins de tots els altres jocs de cartes que es fan i es desfan.

El joc de la botifarra, com tots els altres jocs de cartes, té molt d'atzarós, però aquest potser menys que els altres, ja que a

més a més de les bones cartes de què pot disposar el jugador (en aquest cas és la sort o l'atzar allò que ho determina), és també la traça o la intuïció de cada jugador i, sobretot, és la compenetració amb l'altre jugador o jugadora allò que pot fer acumular o perdre punts perquè, subratllem-ho, al joc de la botifarra és un joc de companys (dos a dos) i no es resolt res amb una única partida.

En definitiva, el joc de la botifarra és un joc molt interessant i distret. Té tots els elements necessaris per ser un joc d'esbarjo, però també de competició. No m'estranyaria gens que, després del primer Campionat Nacional, aquest joc tan nostre, es comencés a exportar més enllà de les nostres fronteres. Seria interessant que a tot arreu, algun dia, poguéssim sentir: «Contro» i «recontro» o bé: «sortida de cavall, és sortida d'animal!».

Pere Arnau



Campionat de butifarra al Casal d'Avis

L'AULA DEL VI

LA TÈCNICA DE LA DECANTACIÓ

Quan es convenient la decantació?:

No tothom és partidari de decantar els vins, perquè es corre el perill, sobretot amb aquells vins molt vells, de perjudicar-los en exposar-los a l'aire violentament. De vosaltres és la decisió de decantar amb els següents casos:

- a) Vins negres que portin uns quants anys en ampolla i que poden haver desenvolupat aromes molt intensos de tipus animal: cuir, caça, etc...en decantar-los desapareixen aquests aromes que es diuen tècnicament «fumet de reducció».
- b) Vins que presenten dipòsits o sediments que enterboleixen el seu aspecte. Amb la pràctica aprendreu a distingir els sediments i la seva textura. Quan formen una massa colorada es diu que es tracta de pigments. Quan són com petits cristalls de sucre, es tracta de tartratos. Uns i uns altres són substàncies naturals del vi, que no poden causar cap trastorn a la salut. Però enlletgeixen la presentació, i poden ser eliminats per la decantació.
- 1) Dipositar l'ampolla, amb molta cura, en una cistella especial per decantar el vi. Obrir-la com feu habitualment amb neteja i atenció. Eviteu sotragades brusques, que podrien enterbor-lo. No oblideu que la majoria de les vegades el vi es decanta per eliminar pòsits i sediments.
- 2) Disposeu a la taula una espelma i una gerra per decantar. La palmeta i l'espelma no poden estar a una alçada excessiva per no dificultar l'operació. Mereix també la pena invertir unes pessetes en una gerra decantadora que sigui bonica, perquè després aquest utensili serà part de la decoració de la taula.
- 3) Aboqueu el vi molt lentament (però amb decisió) a la gerra decantadora. Mantingueu sempre l'espelma encesa en mig, per veure a contrallum el coll de l'ampolla. Es convenient que el raig surti sense interrupcions. Així es limitarà el risc que s'enterboleixi i els pòsits vagin a parar a la gerra. Deixeu de decantar al precís moment en què el vi net cessi de caure i els sediments (un fons tèrbol i sòlid, en forma de fletxa, corren per les parets cap al coll de l'ampolla.
- 4) La gerra decantadora, que conté ja sols el vi net i sense sediments, es porta a taula, però sempre acompanyat de l'ampolla original (perquè els comensals puguin veure-la i llegir les dades de les etiquetes) i el tap de suro (per si algú vol comprovar el seu estat).

XAVI.

GRANS VINS PER A GRANA MENÚS

GUATLLES SALTEJADES AMB RAÏM

Per 6 persones. Temps necessari: 50 minuts

Ingredients: 6 guatlles.

75 gr. de farina.

100 gr. de mantega.

6 llesques de pa d'uns 15 mm, sense crosta.

5ml (1 cullereta de té) de sal.

Pebre acabat de moldre.

Per la salsa al raïm:

250 gr. de raïm blanc sense llavors.

100 gr. de mantega.

125 ml(1/2 d'Oporto).

1 pessic de claus molts.

100 gr. de xampinyons.

Escalfeu el forn a 170°C. Obriu les guatlles trenqueu-les pel pit al llarg de l'estèrnum i enfarineu-les per tots els costats.

Per fer els canapès, talleu les llesques de pa amb cura d'obtenir rectangles una mica més grans que les guatlles. Retalleu els costats de cada rectangle, donant-li forma oval i unteu-los de mantega tova pels dos costats. Ara haveu de ficar-los en una plata de forn i els mantindreu al forn uns 20 minuts o fins que el pa estigui ben daurat.

Heu de fondre la mantega restant dins d'un pot una mica gran: pot ser una cassola refractària i una paella. Saltegeu cada guatlla a foc moderat durant 15 minuts o fins que estigui ben daurada. Salpebreu i col·loqueu-les sobre els canapès, a la font de servir i mantendeu-la a la calor.

Per fer la salsa, bulliu el raïm en 250 ml d'aigua. Escorreu i poseu-lo en un pot amb la mantega, l'Oporto i el clau molt. Tapeu i poseu a coure a foc lent 6 minuts o fins que el raïm estigui ben tendre. Incorporeu, remenant, els xampinyons tallats i poseu-ho a coure uns altres 5 minuts.

Buideu la salsa en una salsera calenta i serviu-la amb les guatlles.

El vi Perfecte

«Clos Mogador 1995»

René Barbier

Priorat

Preu: 4.500 Ptes. Aprox.

El Priorat va ser, des de molt antic, una comarca molt famosa pels seus vins negres molt intensos, profunds, de gran caràcter. A la tradició es va sumar el magnífic treball d'alguns botellers que estan convertint els negres del Priorat en una de les més interessants troballes d'aquest final de segle. El Clos Mogador és un aliat perfecte de les guatlles al raïm, a les quals respondrà amb el seu cos vellutat i els seus delicats aromes fruiters. El raïm de Garnacha(Macabeo), reporta delicades notes de fruits secs i espècies que lliguen excepcionalment amb el clau, el pebre i el raïm, fins i tot l'Oporto (utilitzeu un Oporto amb categoria, com pot ser el DOWS RUBY per la recepta). S'incorpora a aquesta festa, i aporta les seves notes de confitura a les guatlles.

ALTRES OPCIONS

«Gran Sangre de Toro 1995»

Celler de Miquel Torres

El Penedès

Preu: 900 ptes aprox.

Un vi molt clàssic, encara que no sempre ben conegut (molta gent el confon amb el Sangre de Toro, mes intens i menys sofisticat). Les guatlles al raïm demanen un vi ben armat, amb bons tanins fruiters. És l'oportunitat perfecta per al Gran Sangre de Toro. Fins i tot les notes de roure, tan espanyoles i tan pròpies d'aquest noble negre de Reserva, s'harmonitza meravellosament amb la caça de plomes. Però són les espècies (sobretot el clau) les que treuen tota la força del vi, i que respon fins i tot amb notes de pebre i nou moscada. Per arrodonir l'orquestra, els aromes de la reducció del vi (tòfona) troben el seu equilibri amb els xampinyons de la salsa. Es convenient servir aquest vi a 17°C per evitar que sobresurti l'alcohol.

«VIÑA BERCEO CRIANZA DEL 1994»

BODEGAS BERCEO

RIOJA

Preu: 900 Ptes aprox.

Un vi envellutat, fruita, suau. La família Gurpegui elabora als seus cellers de Haro i de San Adrià uns vins negres i rosats d'inconfusible personalitat, d'estil molt madur. Aquest Viña Berceo ofereix una sensual harmonia amb les guatlles al raïm. El vi respon a la caça amb un cos envellutat, amb els seus aromes de fruita (una mica evolucionats i pacificats, amb unes notes dolces de confitura). Com a fons apareixen aromes de roure (vainilla) i espècies (pebre, nou moscada) que s'uneixen molt bé amb la salsa enriquida pel vi d'Oporto.

EL MEU CONSELL PRÀCTIC:

A l'hora de cuinar no fa falta d'utilitzar els millor vins de reserva; però sí bones marques. En coure's el vi perd algunes de les seves i més subtils característiques, encara que mantingui el seu equilibri entre àcids, amargs i dolços, així com el seu cos. Un vi dolent pot espatllar una recepta de cuina. Utilitzeu en aquest cas un bon vi d'Oporto, com pot ser un Dows (jo us recomano el Dows Ruby).

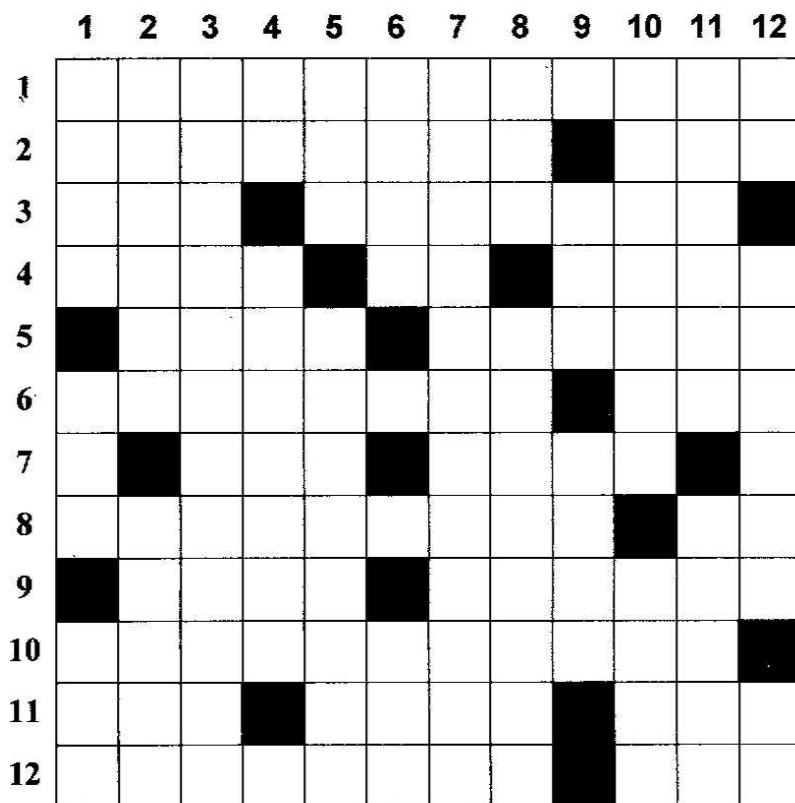
XAVI

MOTS ENCREUATS

(solucions a la pàgina 30)

HORIZONTALS

1. Península del Nord d'Europa. 2. Riber, fruit d'aquest arbust. Ruc, guarà. 3. Al revés, culpable, convicte. Cotxe tirat per un sol cavall. 4. Al revés, municipi de Mallorca. Nom de consonant. Consonant repetida. 5. Al revés, escoltaven, percebien. Satisfà, sàcia. 6. Tornar a cobrir. Moneda de Bulgària. 7. Mil. Tres consonants molt diverses. Municipi de la vall d'Albaida. Preposició. 8. Al revés, que fa ninots. Mil cinquanta. 9. Al revés, una ria gallega però sense la societat anònima. Apel·latiu de Jacob que donà nom a aquesta tribu. 10. De moment, durant. 11. Muntanya de Creta, lloc de culte de Zeus. Instint, aptesa. Prolongació d'una neurona. 12. Confusió, error, equivocació. Molts noms geogràfics porten aquest adjectiu al davant.



VERTICALS

1. La mare del ruc o guarà d'abans. Registre Mercantil Espanyol. Pantomim, que practica la mimesi. 2. Al revés, sencers, que tenen totes les seves parts. Lope de (1510-1565) autor teatral andalús. 3. Establiment penitenciari que emmena l'educació. 4. El número ú. Al revés, màquina, giny, sobretot en teatre. Est. 5. Sense taques, sense brutícia, Feren obstacle, barraren el pas. 6. Quatre xifres romanes. Divuitena lletra. Vocal. Orient. 7. Màgia blanca que no segueix la llei natural. 8. Al revés, disposició, ordre de l'autoritat. Familiarment persona hàbil, molt manyosa. 9. La primera. Unió de Demòcrates Tècnics. Al revés, riu italià. 10. En plural, poble pre-romà establert al nord de la península Ibèrica. Sacerdot jueu. 11. Al revés, sant del quinze de maig. Ble, cordó. 12. Dues vocals. Sota, dessota. Vocal repetida.

PROÆMIUM

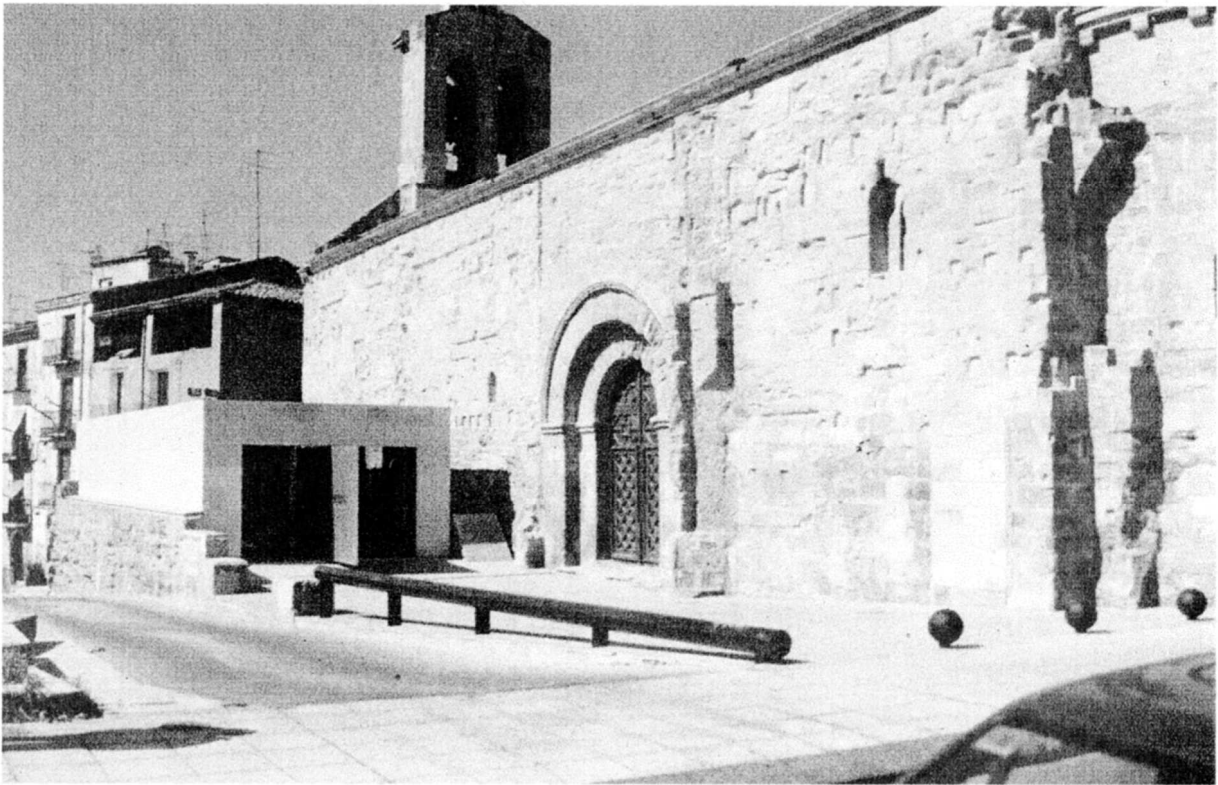
PROÆMIUM O L'INICI DEL MUSEU DE LLEIDA DIOCESÀ I COMARCAL"

El 21 de desembre passat a l'església romànica de Sant Martí de Lleida es va obrir l'exposició permanent *Proæmium*, que té la pretensió de constituir l'inici del que en breu serà el *Museu de Lleida Diocesà i Comarcal*, motiu pel qual es va triar aquest nom per a l'exposició. En síntesi es tracta d'una exposició permanent que reuneix les millors obres d'art del *Museu Diocesà de Lleida*. En el seu muntatge hi han col·laborat el Bisbat de Lleida, el Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya, ladeLleida, l'Ajuntament de Lleida i el Consell Comarcal del Segrià. De fet la decisiva intervenció de totes aquestes institucions han portat a bon port l'inici del que, esperem que en un futur no molt llunyà, esdevindrà desitjat *Museu de Lleida Diocesà i Comarcal*.

El marc escollit per aquestes institucions per Consell Comarcal del Segrià. De fet la decisiva intervenció de totes aquestes institucions han portat a bon port l'inici del que, esperem que en un futur no molt llunyà, esdevindrà desitjat *Museu de Lleida Diocesà i Comarcal*. El marc escollit per aquestes institucions per ubicar l'exposició ha estat l'antiga església romànica de Sant Martí de Lleida, que des dels anys setanta conservava els fons d'escultura en pedra del *Museu Diocesà de Lleida*, però abans aquest temple ha estat objecte d'intenses obres de restauració i a



Assumpta (1679-1680) Església parroquial de Torres de Segre.



Vista del mur lateral sud, amb la primitiva porta romànica i el nou edifici de serveis

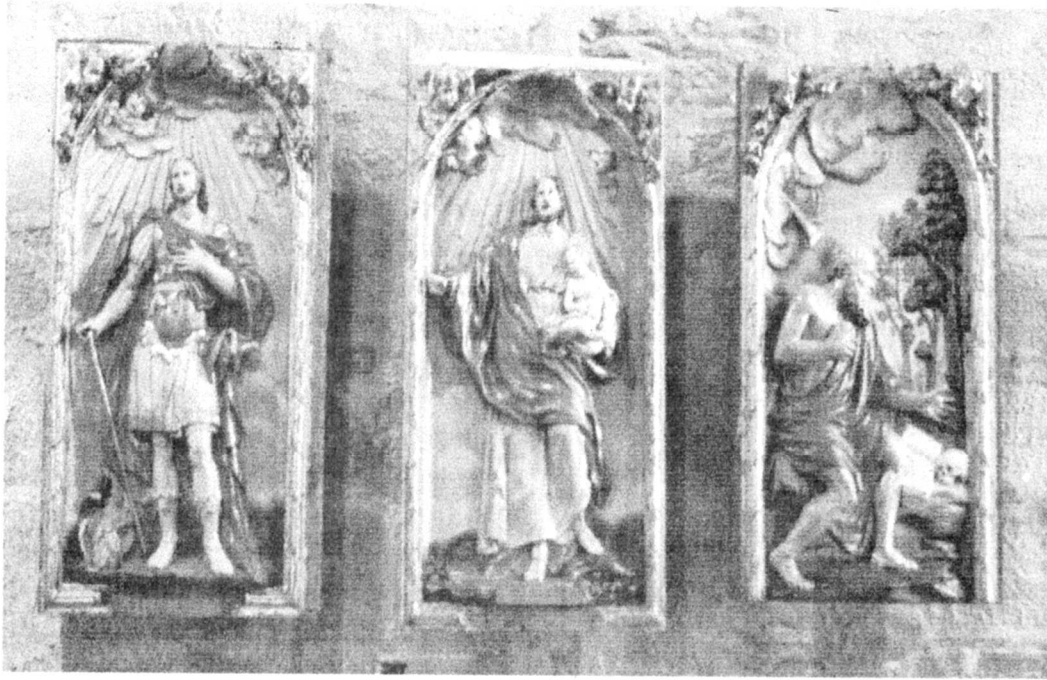
Porta de la façana de ponent de l'església

condicionament, així com el seu interior ha estat adequat convenientment per aquesta comesa. també s'ha construït de nova planta un petit edifici de serveis junt a la façana sud de l'església, des del qual s'accedeix a l'exposició i serveix, al mateix temps, de preàmbul de la mateixa.

La construcció de l'església romànica de Sant Martí cal situar-la en el darrer quart del segle XII, en l'etapa posterior a la conquesta feudal de Lleida, en el moment de creació dels diferents barris de la ciutat i quan es bastiren totes les altres esglésies romàniques, les quals segons la historiografia local ocuparen antigues mesquites musulmanes, notícia que en el cas de Sant Martí les excavacions arqueològiques efectuades l'any 1983 al costat nord semblen no corroborar.

En època medieval aquesta església aconseguí la seva etapa de màxim esplèn-





Sant Anastasi, Sant Josep amb el Nen i Sant Jeroni (1776-1782)

dor, ja que en ella s'hi efectuava l'elecció de rector de l'Estudi General de Lleida cada any la vigília de la Candelera i s'hi construïren algunes capelles gòtiques adossades a les parets laterals de la nau romànica, de les quals només en queda un exemplar al costat nord del temple. A partir de la Guerra dels Segadors aquesta església inicia la seva decadència. el Setge de 1644 efectua per les forces de Felip IV i els de 1646 i 1647 per les tropes franceses arruïnaren l'església i devastaren el barri de Sant Martí que ja no es recuperà fins a final del segle passat . Durant aquest interval de temps es convertí en una part del Portal de Sant Martí i en caserna de l'exercit. en el segle XIX va ser transformada en presó, fins que el 1890 el bisbe J. Messeguer va demanar a l'Estat la seva devolució a l'Església, fet que es va fer efectiu l'any 1892, iniciant-se tot seguit les obres de restauració i obrint-se al culte l'any 1893, funció cultural que va durar fins a la construcció de la nova església situada uns pocs metres al nord.

L'església de Sant Martí és un edifici romànic d'una sola nau coberta amb volta apuntada i reforçada per tres arcs torals també puntats. Aquests arcs estan suportats per columnes semicirculars llises, adossades als murs laterals de la nau, emplaçades sobre sòcols

rectangulars i rematades per capitells decorats per motius vegetals. La nau està rematada al costat de llevant per un absis semicircular cobert per una volta de quart d'esfera, obert a la nau amb un arc ressaltat de perfil apuntat, recolzat per pilastres similars als de la nau, el qual presenta la part baixa decorada per set petits arcs de mig punt recolzats sobre pilastres del mateix tipus que la resta de l'edifici i per capitells amb motius vegetals i zoomòrfics. Sobre la línia dels arcs, a la part central de l'absis, hi ha una petita finestra ogival que il·luminava antigament la nau.

Exteriorment les parets són llises i només la part alta, a sota mateix de la coberta, es troba ornamentada per un fris de mènsules sense decorar. De les capelles gòtiques, edificades durant els segles XIV i XV, només en resta una, que es troba adossada a la paret nord, junt a l'absis, la qual presenta planta quadrada i està coberta amb volta d'aresta amb un medalló central amb la imatge de la Verge i una rosassa circular situada a la paret nord. La porta original d'entrada és situada al costat sud de la nau i al mur de ponent n'hi trobem un altra, que no és original, ja que hi fou traslladada des de l'església del Tormillo (Osca) a finals del segle passat quan es realitzaren les obres de restauració i recuperació de l'església, moment



Crist flagelat (Segle XVII)

en que també es restaura el campanar d'espadanya que corona aquesta façana.

L'edifici té un notable interès artístic, motiu pel qual trobem un encert la ubicació en el seu interior de l'exposició *Prooemium* malgrat les dificultats que presenta convertir un edifici d'aquest tipus en el marc d'una exposició. L'altre encert de l'exposició és la tria d'obres que la configuren, així el visitant pot contemplar una mostra de les millors obres d'art d'època medieval i moderna del fons del *Museu Diocesà de Lleida*.

Un museu que va ser fundat pel bisbe Josep Messeguer a finals del segle passat i instal·lat en un principi al Seminari Conciliar, on romangueren els seus fons fins al 1970, en que una part varen passar a l'església de Sant Martí i la resta a diverses dependències del Palau Episcopal on encara es conserven. Un museu que compta amb un importantíssim fons artístic procedent de les diverses parròquies que configuraven el Bisbat de Lleida, el qual en l'actualitat ha perdut les parròquies de la

franja i d'Aragó que han passat al Bisbat de Barbastro-Montçó.

Les obres que integren l'exposició són les més destacades d'època medieval i moderna i les més representatives de les diferents tècniques i estils de la producció artística religiosa d'aquests períodes. En ella es troben agrupades per criteris cronològics, tècnics i estilístics, en un recorregut que s'inicia amb obres gòtiques al costat nord de la nau de l'església i obres del renaixement i Barroc a la part afrontada de la nau. A l'absis hi trobem les obres del Romànic i alguna de més antiga i a la capella gòtica del costat nord de la nau s'hi exposa una selecció d'obres medievals i modernes procedents de la Seu Vella de Lleida. Tot plegat representa una bona selecció d'art sacre d'època medieval i moderna que us aconsellem visitar. Una visita que podeu fer en aquests horaris: de dimarts a dissabte de 10 a 2/4 de 2 del matí i de 6 a 8 de la tarda. Diumenigs i festius de 10 a 2/4 de 2 del matí. Els dimarts és gratuït i els dilluns tancat.

Josep Gallart i Fernández



Verge nena (Segle XVIII)

AMB POQUES PARAULES

SERGI T.

Sergi Talamonte representa, al meu entendre, el millor de la joventut. Sergi Talamonte avui, 18 d'abril de 1998, porta ja 13 dies penjat al campanar de la Seu Vella en protesta per l'incompliment de la llei per part del govern central en el tema del 0'7 per ajudar els països pobres i subdesenvolupats. La seva protesta és absolutament desinteressada, no demana res per a ell, per a la seva família, ni tan sols per algun conegut o company. Demana per als més necessitats. Demana a una societat que li sobre de tot. Demana a una societat, la nostra, podrida pel consumisme i l'afany de lucre. Una societat, i societat ho som tots, que neda en l'abundància, que consum molt més del que necessita, una societat envanida, superficial i mesquina que pels vols de Nadal s'omple la boca de solidaritat amb embafadors programes de llagrimeta per despistar la consciència. Terrible paradoxa la certesa que amb el que sobra a uns pocs es podrien arreglar els grans problemes del món.

No sé els dies que Sergi T. aguantarà. Ni sé, a hores d'ara, si la seva demanda serà correctament atesa. Però el que sé és que som molts també els que admirem el seu gest, la seva valentia. Som molts els qui li donem tot el suport i ens considerem penjats amb ell. La seva for-

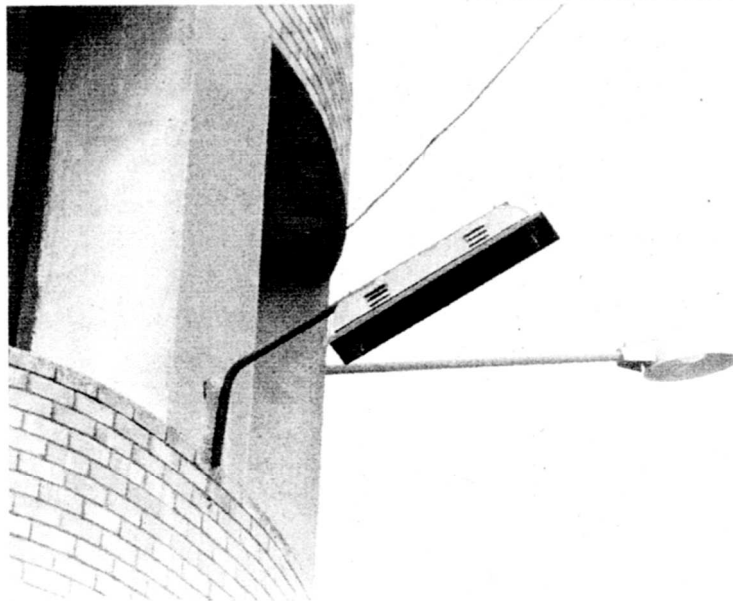
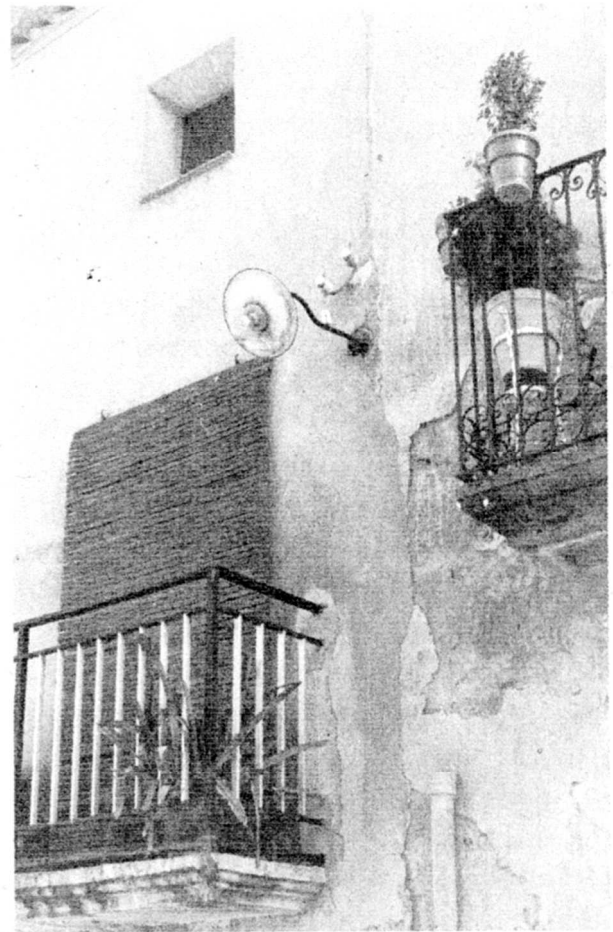
ma de protesta és pacífica i no atempta contra ningú; només contra la mala consciència dels polítics que no compleixen les lleis, la mala consciència d'una societat superficial i insolidària, d'un sistema econòmic que només fomenta desigualtat i injustícies. Els Mossos d'Esquadra diuen que atempta contra el patrimoni. La Seu Vella està declarada monument nacional i qualsevol acció que s'hi faci ha d'obtenir el permís de la direcció general del Patrimoni de la Generalitat. Vàlga'm Déu. El jutge serà ara qui determinarà els passos que s'han de seguir o si s'ordena, diuen, la detenció del jove. Atemptar contra el Patrimoni? Felip Vè i tota la rècula de *jerifaltes* que el seguiren si que van atemptar contra el nostre patrimoni i ens els posen a les monedes com a grans personatges. Endavant Sergi! Endavant tots els joves que creuen en causes justes. Endavant totes aquelles persones que creuen que som al món per moltes altres coses que per anar a esquiar, tenir un 4x4 i una casetta adossada. A mi no m'hi fa cap nosa que el Sergi es pengi del campanar de la Seu Vella. Més aviat em fan nosa aquests polítics miserables i els seus gossos que sempre equivoquen la direcció del dit quan assenyalen.

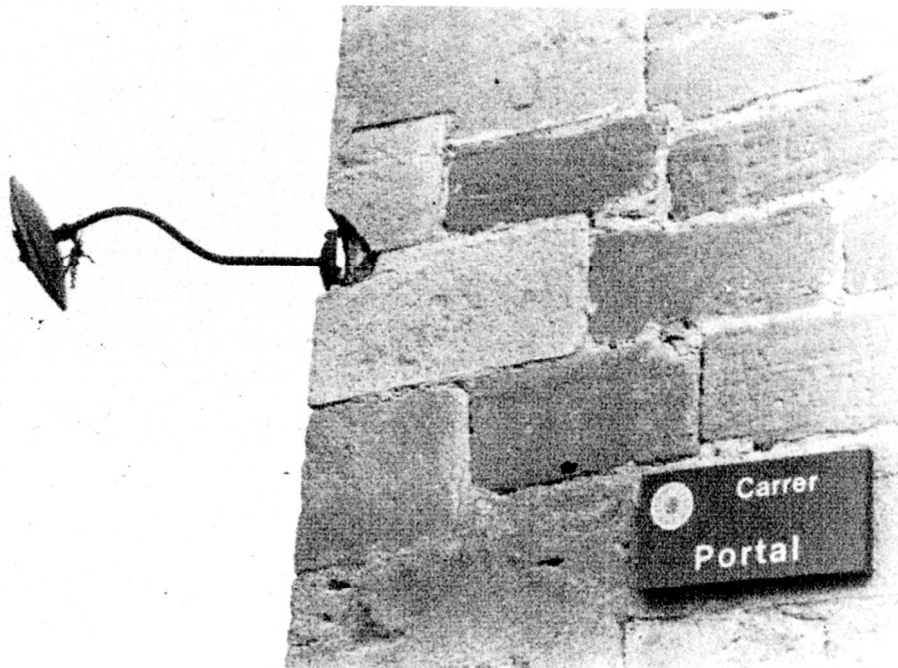
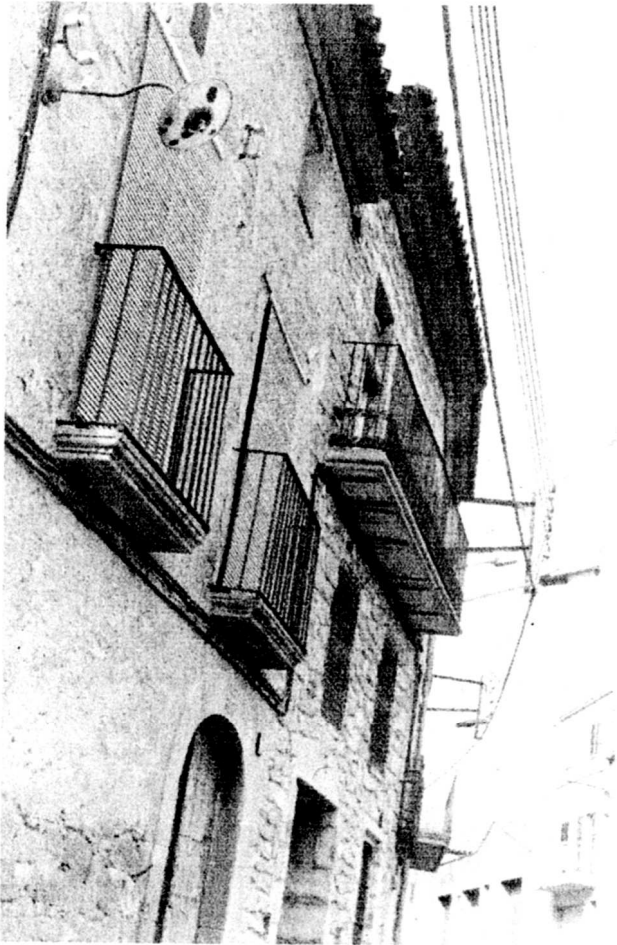
Felip Gallart

EL REPORTATGE

LLUMS I FANALS

En aquest reportatge volem il·lustrar, una mica, les diferents formes de llums i fanals que hi hagut al nostre poble en el transcurs dels anys. Deixem que cadascú endvini el lloc en estrobaven.





EL MOLÍ NOU, PER EXEMPLE

Al número passat d'aquesta revista, a l'apartat **NOTES I NOTÍCIES**, hi lleigeixo la informació que ve encapçalada per: **NOVA DENOMINACIÓ DE NOMS DE CARRERS**. Em vaig quedar tan perplex que em va venir a la memòria aquell paisatge bíblia que diu: «...i el setè dia Descançà!» o més ben dit: «i quin descans que els ha quedat!». Llegir a la nomenclatura dels carrers d'Artesa noms com de Pompeu Fabra o de Jacint Verdaguer, no deixa de sobtar: què hi fan aquí tan desemparadets?. És potser que al nostre Consistori li fa l'aefecte que mudent molt?. Ja sabem que el nom no fa la cosa, però amb noms de carrers com aquests i els del Segrià, de les Garrigues, de la Noguera, de la Segarra, del Pla d'Urgell, del Solsonès i encara amb els del Nord i el d'Europa, podria fer creure al foraster que es troba en una gran ciutat i no en un poblet de pagès (de pagès, però cada vegada menys, és clar). No costa gaire d'adonar-se que aquesta nova nomenclatura, comparada amb la vella (*carrer Nou, de la Vileta, del Castell, del Portal, de la Bassa, del Fossar Vell, dels Gallart, del Mestre Ginera, de les Hortes, de la «Primavera», de la Raval de la Senyora Victòria, de Sant Ramon* entre algun altre) s'allunya molt del vell costum de pouar noms de l'entorn més immediat.

De fet, no és que tingui res en contra d'aquests noms. És només que m'hauria agradat, per exemple, que el topònim popular ja existent de **LES CASES NOVES**, perquè no es perdi, figurés com a nom d'algun carrer: carre de Les Cases Noves, hauria estat un nom ben escaient, com també, al meu parer, hauria estat més escaïnet posar noms més immediats com dels Plans de Lleida (*carrer dels Plans de Lleida, que bonic, eh?*), de les Fonts, del Vinyar Nou, del Cabello, de la Dragona, de la Femosa, del Secanet o de Motlleu... i així com tenim el carrer de Castellidans, podríem tenir el de Torregrossa, el dels Alamús o el de Puigverd...

Sobta també que en la nova nomenclatura hi surti una «Travessera de carer de Sant Ramon», *una altra travessera?* i per què no el nom d'una altra comarca? posats a fer...

De tots els noms, però, el que m'ha sabut més greu, és que es triés el nom de «La Ginesta» en detriment del de **MOLÍ NOU**. La Cooperativa Artesenca «La Ginesta», va crear-se l'any 1980, és per tant un nom força nou, i encara que perquè és viu és més conegut, no té la força o el pes històric del Molí Nou, ja desaparegut del tot. El Molí Nou pels nostres avis era un punt de referència obligat, no només perquè el lloc tradicional on es feia el ball als hiverns (sobretot el de la festa major de la Candelera), sinó també perquè en aquest lloc és on es van fondre les noves campanes a darreries del segle passat. És, per tant, el lloc on va néixer la frasse artesenca «ja tenim campana!» que tots hem sentit i, fins i tot, hem emprat més d'una vegada. El nom del Molí Nou s'hauria hagut de tenir en compte almenys per tot això que he dit.

Crear una nova nomenclatura és un fet cultural que deixa pòsit i per això mateix no s'hauria hagut de fer a la babalà.

A. Costafreda

COSES DEL FOLKLORE

CANÇONS PER FER CAGAR EL TIÓ

A la darrera revista, dins d'aquests pàgines dedicades al folklore, parlava de les diferents cançonetes que hi havia als pobles de les nostres comarques per a cantar «el Cap d'Any». Com, en un costum com aquest, hi podia haver tantes variants.

Ara parlaré d'un altre costum ancestral (aneu a saber els seus orígens) com és el de fer cagar el tió, tronc, soca o soc de Nadal (noms que anirem trobant en aquest article). A diferència del costum de cantar el Cap d'Any que ja s'ha perdut, aquest del tió, almenys al nostre poble, sembla que està en procés de recuperació, però ara no volia parlar del costum en sí, sinó de la cançó o cançons que acompanyava aquest costum. No tindria cap solta recuperar el costum sense cantar una cançó o cançoneta.

Als pobles de les nostres comarques hi ha almenys tres menes de cançons per fer cagar el tió, i totes amb les seues variants més o menys acostades unes de les altres. Una (segurament la més populars) comença per «Caga tió de Nadal», l'altra «Per Nadal posarem el porc amb sal» (les dues variants presents a Artesa) i la tercera és el «Parenostre del tió». Aquest grup té moltes variants i, fins i tot, hi ha cançons que barregen elements dels tres, com veurem més endavant.

Per a parlar-ne començarem per les que es canten al nostre poble, primer per la més popular:

Caga tio de Nadal,
no cagos arengades
que són salades,
caga torrons
que són molt bons.

A aquesta cançoneta, segons qui la canta (a Artesa mateix), la fa més llarga:

Caga tio de Nadal,
caga torrons,
pixa vi blanc.
No cagos arengades
que són salades,
caga torrons
que són molt bons.

A Sudanell (Segrià):

Tronc de Nadal,
caga torrons i pixa vi blanc.
No cagos arengades
que són salades.
Caga torrons que són molt bons.
Si no cagues bé
te mataré.

A Aitona (Segrià):

Tronc de Nadal,
caga figues, caga figues.
Tronc de Nadal,
caga figues i vi blanc.
No cagos arengades
que són salades,
caga torrons
que són molt bons.

A Almatret (Segrià):

Tronc de Nadal,
caga figues, caga figues.
Tronc de Nadal,
Caga figues i vi blanc.

A Almacelles (Segrià):

Tronc de Nadal,
caga fideus i vi blanc.
No cagos arengades
que són salades,
caga torronets
que són dolcets.

A Barruera (Alta Ribagorça):

Tronc de Nadal,
caga negre i pixa blanc.
No caguis arengades
perquè són massa salades.

A Corroncui (Alta Ribagorça):

Tronc de Nadal,
per la virtut de Déu s'ha donat,
dóna torrons
i raja vi blanc.

A Vallbona de les Monges (Urgell):

Caga tió,
pixa vi blanc,
caga torrons
el dia de Nadal

A Brics (el Solsonès)

Tió, caga torró
d'avellanes i pinyó
si no me'n cagues un bon munt
garrotares al damunt.

A Altés (el Solsonès):

Tió, caga torró

d'avellanes i de pinyó
si no ens en vols dar
la garrotada et caurà.

A Tarroja de Segarra (la Segarra):

Caga tió, caga torró
d'avellana i de pinyó
d'esclopet serà millor
Caga tió
que són festes d'alegria,
pixa vi blanc
que són festes de Nadal.
Tió, tió, caga torró.
Si no vols cagar
no et daré menjar.

A Tarrés (les garrigues):

Caga tió
d'ametlles i torró,
si no me'n cagues de valent
d'un cop et trenco una dent.

L'altra cançoneta per fer cagar el tió que trobem a Artesa és aquesta:

Per Nadal
posarem lo porc amb sal
la gallina a la pastera
lo pollí a dalt del pi.
Toca, toca Valentí.
Ara baixen bous i vaques
les gallines amb sabates
los gallinots amb sabatons.
Lo vicari en fa torróns
la guineu los ha tastat
per si eren dolços o salats.
Marieta posa-hi sucre
que seran un poc millor

A Àreu (Pallars Sobirà):

Per Nadal el porc amb sal
la somera a la pastera
o pollí al cap del pi.
Canta canta Valentí.
allí passen bous i vaques
i gallines amb sabates
i capons amb sabatons
correu, correu minyons
que el vicari fa torróns,

els ha fet un poc salats.
Ai lo lladre, ai lo porc
ai el cap de borinot.

A Puiggròs (les garrigues):

Per Nadal lo porc amb sal
la gallina a la tupina
lo pollí al cap del pi,
toca toca Valentí
ara passen bous i vaques
les gallines amb sabates
los capons amb esperons
el vicari en fa torrons
la guineu los ha tastat
si eren dolços o salats
Caga tió.

A Montfalcó (la Segarra):

Per Nadal el porc amb sal
la gallina a la pastera
el pollí al cap del pi.
Toca toca Valentí.
Ara passen bous i vaques
les gallines amb sabates
els capons amb bons mitjons
el vicari fa torrons
la guineu els ha tastat
diu que els troba un poc salats.
Ai el brut, ai el porc
ai els morros de pebrot.

«El Parenostre del tió», que és el tercer grup de cançons de fer cagar el tió, el trobem en alguns pobles:

A Puigverd de Lleida (Segrià):

Pare nostre del tió,
bon Nadal que Déu nos do.
Ara venen festes, festes precioses.
Què menjarem?
Coses fabuloses!
Pollastres, conills, carn de moltó
Caga tió!
Jo no vull arengades
perquè són massa salades.
Jesús de Natzaret porta capeta
capeta nova.
Calçons amb botons
Caga torrons!
Tió de Nadal,
caga torrons i pixa vi blanc.

A els Arcs (Pla d'Urgell):

Pare nostre de Nadal
ara s'acosten festes
festes precioses
que en menjarem de coses bones
torrons d'avellana
torrons de pinyó
caga tió.

A Vallbona de les Monges (l'Urgell):

Pare nostre del tió.
benjarem gallina
torrons d'avellana
torrons de pinyó
caga tió.
si no cagues
et daré cop de bastó.

A Montoliu (Segrià):

Ara venen festes,
festes precioses
les dones brutes
es tornen curioses.
Soca de Nadal
caga torrons si pixa vi blanc.

I finalment, unes quantes cançonetes que tenen alguns elements barrejats i d'altres que tenen algun element nou.

A la Granadella (les Garrigues):

Tronc de Nadal,
caga torrons
pixa vi blanc per tot l'any
les gallines amb sabates
els capons amb sabatons
el vicari fa torrons
la Marieta els ha tastat,
diu que són un poc salats.
Marieta posa-hi sucre
que seran un poc millor
caga tió, sinó et foto
un cop de bastó.

A el Soleràs (les Garrigues):

Tronc de Nadal,
que fas aquí dalt
tan llarg i tan estirat.
Un bony a cada costat,
no cagos arengades,
que són salades

caga torrons
que són molt bons.

A Espot (Pallars Sobirà):

Tronc de Nadal
per la virtut que Déu t'ha donat
dóna torrons i pixa vi blanc.

A Estaís (Pallars Sobirà):

Tió, tió, dóna torro
pel naixement de Nostre Senyor.
Tronc de Nadal,
per la virtut que Déu t'ha donat
dóna torrons i raja vi blanc.

A Isabarre (Pallars Sobirà):

Tió, tió, dóna torró
pel naixement de Nostre Senyor.
Tronc de Nadal
dóna torrons, raja vi blanc.

Naturalment, podríem continuar amb més cançonetes que presenten altres petites variants, però em sembla que no cal insistir-hi. La cultura popular és així de rica, a tot arreu es semblant, però a la vegada diferent.

A. C.

NOTA:

Al número passat, deia que no havia pogut esbrinar en quin dia s'esqueia Sant Nicolau. La senyora Mercè Olomí m'ha fet saber que Sant Nicolau s'escau el dia 6 de desembre. Moltes gràcies.



SOLUCIONS DELS MOTS ENCREUATS

Horizontals: 1. Escandinavia. 2. Grosella. Ase. 3. Reu. Tilburi. 4. Artà. Cu. Dddd. 5. Oien. Satura. 6. Recobrir. Lev. 7. M. Cms. Otos. A. 8. Ninotaire. Ml. 9. Arou. Israel. 10. Mentrestant. 11. Ida. Esma. Axo. 12. Malentes. Sao.

Verticals: 1. Egua. Rme. Mim. 2. Enters. Rueda. 3. Correccional. 4. As. tramoia. E. 5. Net. Obstaren. 6. DLIC. R. O. Est. 7. Il·lusionisme. 8. Ban. Artistàs. 9. A. Udt. Arno. 10. Varduls. Anas. 11. Isidre. Metxa. 12. Ae. Davall. Oo.

