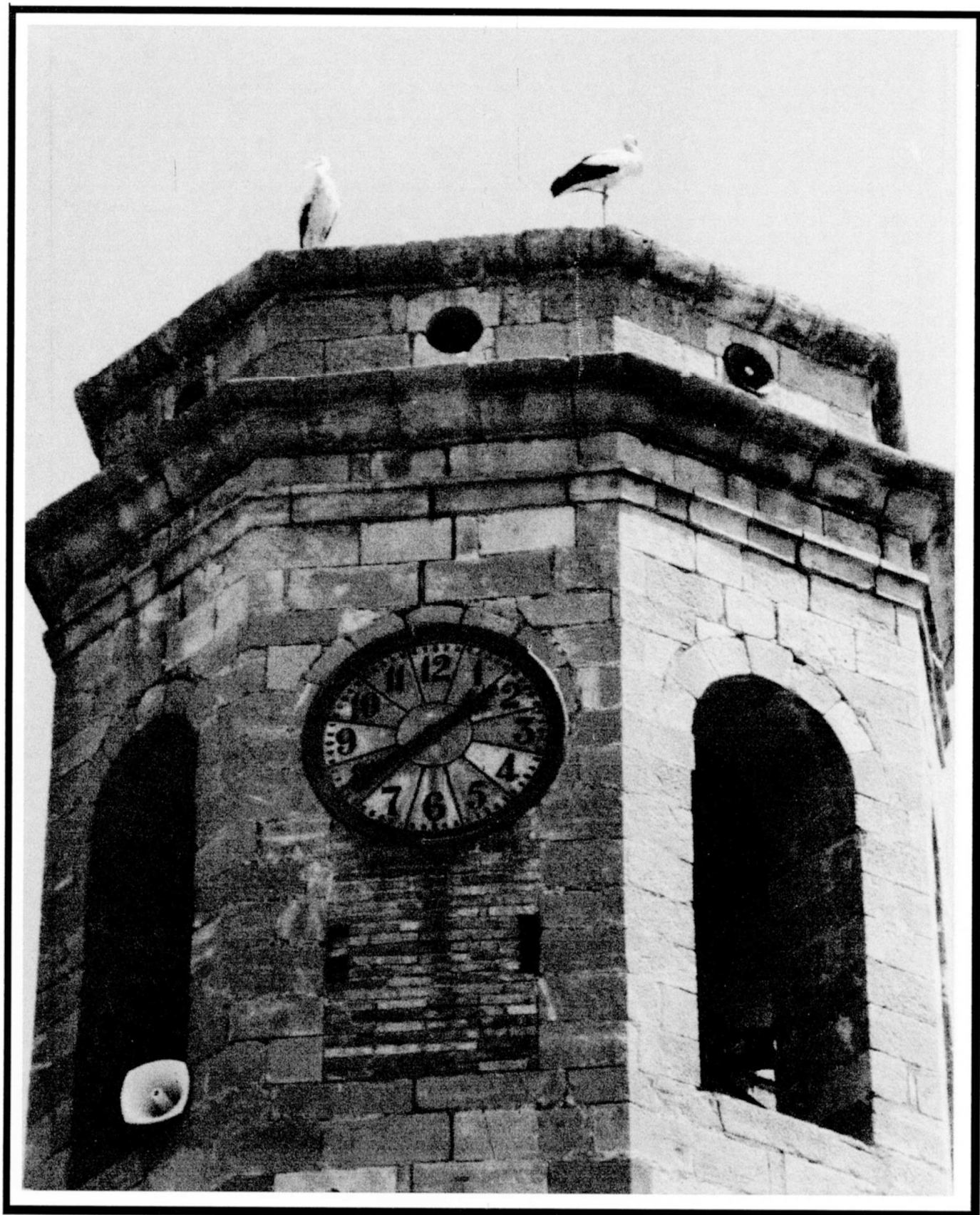


núm. 174

La Femosa

Revista d'opinió i informació local

ARTESA DE LLEIDA, maig - juny 1998



La Femosa

Maig-Juny
[174, 1998]

Edita l'Agrupació Cultural
La Femosa,
carrer dels Gallart, 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

Tot sovint, parant col·loquialment, surt a la conversa coses que alguna vegada ens han engrescat a moure'ns, a sortir de casa, a col·laborar per aconseguir fer realitat uns objectius comuns... coses que han quedat dins del nostre record, però que ara ens semblen molt llunyanes, tant en el temps com en les nostres inquietuds. No saben el per què, però és un fet real que, d'alguna manera, tots tendim al relaxament i allò que ens feia moure, encara que molts cops ho tinguem present, ja no ens sembla tant important. La comoditat de quedar-se a casa i ser només uns espectadors muts del que passa al nostre entorn, no sembla pas que ens inquieti gaire. Ens hi trobem bé en aquest relaxament...

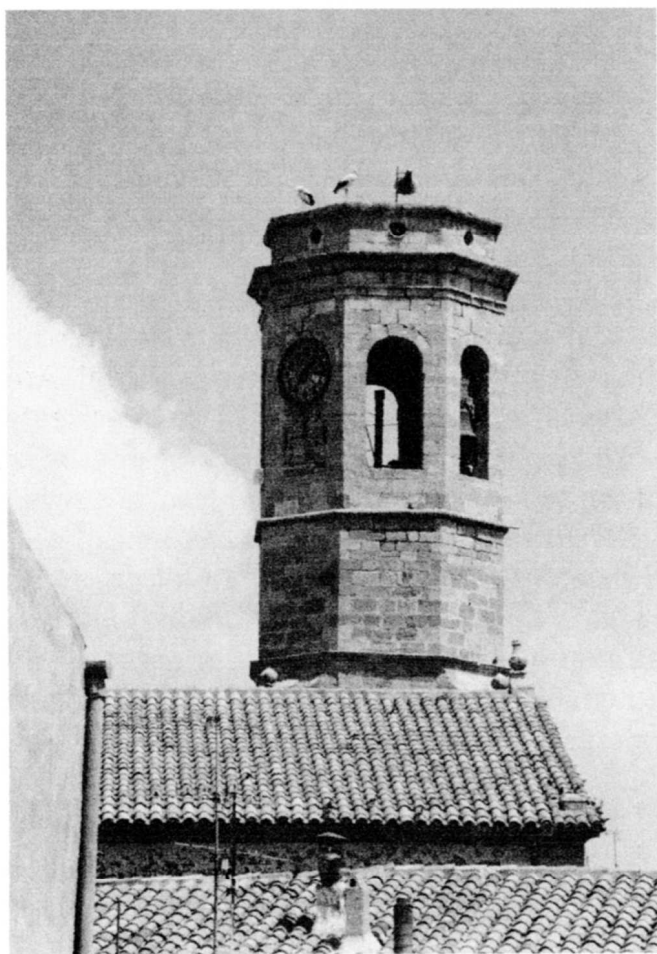
A vegades sembla que el que ens falla és la memòria o, potser és que, l'un per l'altre, no gosem a encetar un tema que en uns altres moments ens havia preocupat. Ara tot rutlla al voltant de la política i dels polítics i quan aquests s'equivoquen (o ens sembla que s'equivoquen) posem el crit al cel i critiquem la seva actuació, però, per si decàs, aquest crit i aquesta crítica la fem des de casa estant o, a tot estirar, dins del cercle d'amic que, com nosaltres, s'han sentit atrets pels cans de sirena de la comoditat de la llar.

Prou que sabem que Catalunya no se'n sortirà amb les seves reivindicacions per molt que els polítics, des del nostre Parlament, dictin lleis en protecció de la llengua catalana, o en defensa de la nostra personalitat, si els ciutadans i ciutadanes, com nosaltres, ens quedem de braços plegats sense recolzar una miqueta amb la nostra presència al carrer, o donant la nostra opinió allí on calgui manifestar-la. Sabem prou bé que aquestes lleis que ens són vitals per la nostra supervivència com a poble, seran contestades des de tots els angles, per sectors castellano-parlans (sempre molt més agressius i bel·ligerants que nosaltres), però tot i saber-ho, ens arronsem d'espatlles...

També sabem que al nostre poble s'hi fan cada cop menys activitats i que la gent li costa més de sortir de casa a participar a les poques coses que s'hi fan. De què ens queixem?. És clar, de què ens podem queixar?.

LES CIGONYES

A la portada d'aquesta revista podem veure una parella de cigonyes aturades al campanar d'Artesa. Veure cigonyes al nostre campanar no és pas cap notícia, però pel fet que aquestes visites són tan esporàdiques, sempre desperten la curiositat de la gent. Per les notícies que en tenim, als anys cinquanta, quan la colònia de cigonyes als pobles de vora el Segre era estable; aquestes visites es repetien cada primavera, però després (segurament que pels efectes dels pesticides) aquestes aus van tenir una gran davallada en la seva població. Les visites al nostre



campanar van cessar durant molts anys.

Segons Joaquim Maluquer i Sostres (vegeu ELS OCELLS DE LES TERRES CATALANES, Editorial Barcino, Barcelona 1987) l'any 1972 la colònia de cigonyes ja havia tornar a augmentar, hi havia nius als campanars de Sudanell, Soses, Seròs, Aitona, Massalcoreig i a la Granja d'Escarp i, a més a més, hi havia nius desocupats a Torres de Segre i a Montoliu de Lleida. Fa pocs, anys els diaris de la ciutat de Lleida, donaven la notícia en portada que les cigonyes, després de molts anys, havien tornar a fer niu en un campanar de la catedral nova. Enguany, només a la ciutat de Lleida, hi ha més de quinze nius d'aquestes aus, la qual cosa indica clarament que és un ocell que està en expansió.

Aquest augment espectacular de la població de cigonyes en els darrers deu anys, ha fet possible que les seves visites al nostre campanar tornin a produir-se cada primavera. No obstant aquestes visites, no tenim constància que mai hi hagin fet niu. Segurament que Artesa queda una mica massa allunyada dels camps de pastura d'aquests moixons que, ara per ara, a les nostres comarques, només crien als pobles que toquen al riu Segre.

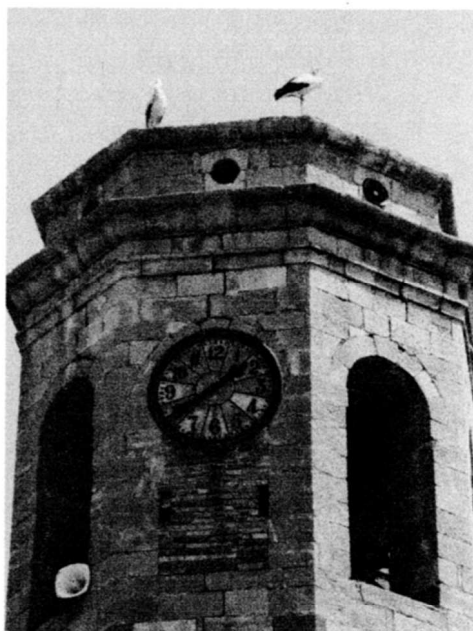
Alguna vegada s'ha parlat (i fins i tot d'una manera seriosa) de posar al nostre campanar un niu artificial com a reclam o incitació a aquests camallargs a criar-hi. Aquest és un tema que no tothom hi està d'acord, ja que, fet i fet, les cigonyes embruten l'entorn del seu niu tan amb brossa com amb excrements i, per aquesta qüestió (amb l'exemple dels coloms, hom ja en té ben bé prou) els que tenen cura del temple no hi volen saber res.

Amb aquest panorama, és gairebé segur que si les cigonyes es decideixen a fer niu al nostre campanar, s'hauran d'espavilar totes soles, i sinó, temps al temps.

Pere Arnau

ÍNDEX

PÒRTIC	3
LES CIGONYES	
<i>Der Arna.</i>	4
NOTES I NOTICIES	6
GRANS VINS PER A GRANS MENÚS	
<i>Der Xavi.</i>	10
PLA D'ARTESA? SIMPLEMENT ARTESA?	
<i>Der A. Costafrada</i>	13
MOTS ENCREUATS	
<i>Der M. A. N.</i>	16
VISITES CULTURALS (Museu de Montblanc)	
<i>Der Josep Gallart i Fernández</i>	17
CONVERSES A LA FEMOSA (Salvador Jové)	
<i>Der Felip Domènch i Ramon Serra</i>	22
VORA MAR (L'arbre dels ocells que no volen)	
<i>Der Adriana Costa Mestre.</i>	26
COSES DEL FOLKLORE (...i a Artesa la flor del ram))	
<i>Der A. C.</i>	28



PORTADA:
Cigonyes al campanar

NOTES I NOTÍCIES

SETMANA SANTA

(del 3 al 13 d'abril)

Aquests dies caracteritzats per actes religiosos se segueixen al nostre municipi sense tenir cap aspecte a destacar que els faci característics però sí continuadors, i així any rera any, tenen lloc al nostre poble les diferents processons i viacrucis que durant la Setmana Santa dur a terme l'església catòlica.

SANT JORDI 98

(25 d'abril)

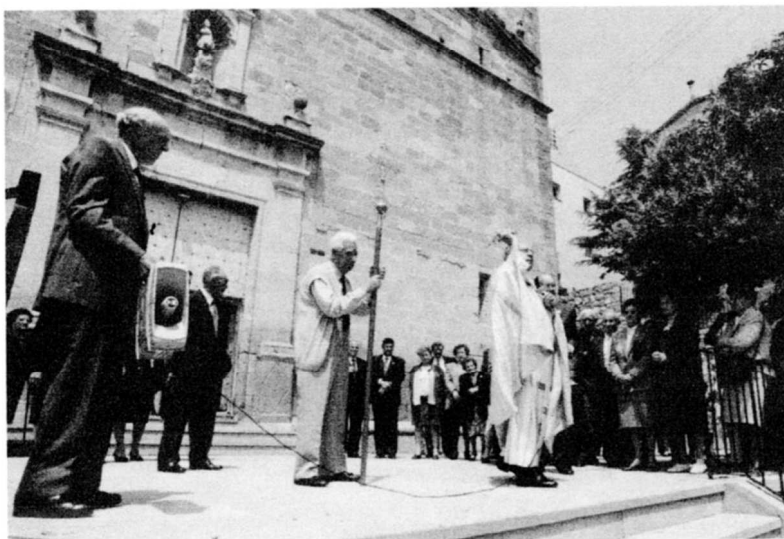
Un altre any l'Agrupació cultural la Femosa va organitzar la parada de llibre en català i de venda de plantes i flors. El mal temps va fer endarrerir l'esdeveniment que en un principi havia estat anunciat pel diumenge anterior abans del dia de Sant Jordi. Els artesencs i artesenes de totes les edats van anar acudint a la parada per tal de cercar aquell llibre que volien regalar a algú altre o a sí mateixos.

Es va comptar amb la col·laboració del grup de grallers de La Femosa, que van amenitzar i animar la diada.



HOMENATGE A LA PERSONA JUBILADA

15 de maig



La festa de Sant Isidre, patró dels pagesos i pageses, està arrelada al nostre municipi des de fa temps i s'ha convertit en el dia de trobada de tots els jubilats i jubilades d'Artesa a qui es ret un petit homenatge.

Els actes es varen iniciar a 2/4 d'1 amb la celebració d'una santa Mis-sa, seguida de la benedicció del terme. Posteriorment les autoritats i membres de la junta de la Llar dels jubilats van lliurar, casa per casa, un petit obsequi a aquells padrins i padrines que per impediment no poden ser presents a la festa. A les 2 del migdia es va servir un

dinar de germanor a la Sala de la Llar del poble, i es va comptar amb l'actuació de la Coral La Primavera del nostre municipi. En tots aquests actes hi va estar present la delegada del departament de Benestar social a Lleida, Sra. Teresa Ribes. La diada va cloure amb un ball de germanor a les 7 de la tarda.

TALLEM LA CARRETERA

17 de maig

El Ple dels Ajuntaments d'Aspa, el Cogul, l'Albagés, Castellans, Puigverd de Lleida i Artesa de Lleida, van acordar una moció per tal de sol·licitar l'arranjament immediat de la carretera que uneix aquestes poblacions amb la ciutat de Lleida.

La carretera, anomenada L-702, presenta un greu estat de deteriorament a més de ser força estreta per la gran quantitat de vehicles que hi circulen, davant la inactivitat de la Generalitat de Catalunya, aquests ajuntaments varen decidir convocar als seus veïns per tal de tallar la circulació de la carretera el dia 17 de maig.

Els veïns d'Aspa, El Cogul i Artesa vàrem sortir amb direcció cap a Puigverd de Lleida, i els veïns de Puigverd de Lleida, Castellans i Albagés varen sortir en direcció cap a Artesa de Lleida, el punt en el qual vàrem coincidir tots plegats va servir per poder fer un badall d'arengada i un tragueta de vi, comentar la jugada entre tots els afectats per aquesta carretera, i per poder escoltar per part de les autoritats locals (en aquest cas el Sr. Batlle alcalde de Puigverd de Lleida en va ser el protagonista) el camí seguit amb l'administració abans d'haver d'arribar a aquest pas de tallar la carretera.

ASSEMBLEA DE POBLE

17 de maig

Cada any, l'Ajuntament convoca a tots els veïns i veïnes a una reunió que té lloc a la Sala del poble, tipus assembleari, és a dir, on l'Ajuntament fa un resum dels pressupostos municipals, exposa la línia seguida al llarg del darrer any i dona compte de les obres realitzades i les que es preveu realitzar en breu termini, i on els veïns i veïnes manifesten les seves preocupacions, les seves crítiques vers l'actuació de govern i els dubtes que al respecte puguin tenir.

APROVACIÓ DELS COMPTES DE L'ANY 97

(29 de maig)

El Ple de l'Ajuntament va aprovar els comptes corresponents a l'exercici 1997 que presenten el següent resum:

Existències inicials a la tresoreria	15.960.820.-	ptes.
Cobraments exercici corrent	66.736.766.-	ptes.
Cobraments exercicis tancats	4.911.527.-	ptes.
Cobraments operacions no pressupostàries.....	4.655.971.-	ptes.
Cobraments pendents d'aplicació.....	12.990.-	ptes.
TOTAL COBRAMENTS	76.317.254.-	ptes.
Pagaments exercici corrent	57.423.200 .-	ptes.
Pagaments exercicis tancats	3.595.034 .-	ptes.
Pagaments operacions no pressupostàries ..	3.456.458.-	ptes.
TOTAL PAGAMENTS	64.474.692 .-	ptes.
Existències finals a 31-12-1997	27.803.382 .-	ptes.
Deutors pendent de cobrar exercici corrent	10.706.971 .-	ptes.

Deutors pendent de cobrar exercicis tancats	2.677.410 .-	ptes.
D'operacions no pressupostàries	984.361 .-	ptes.
DEUTORS PENDENT COBRAR FINAL EXERCICI	14.355.752.-	ptes.
Creditors pendent pagar exercici corrent ..	23.660.907 .-	ptes.
Creditors pendent pagar exercicis tancats.....	2.123.059 .-	ptes.
D'altres operacions no pressupostàries	2.961.195 .-	ptes.
CREDITORS PENDENT PAGAR FINAL EXERCICI	28.745.161 .-	ptes.
Fons líquids a tresoreria final exercici.-	27.803.382.-	ptes.
ROMANENT DE TRESORERIA A 31-12-1997	13.413.973.-	ptes.

RENOVACIÓ DEL CÀRREC DE JUTGE DE PAU

29 de maig

La Llei orgànica del poder judicial i el Reglament dels jutges de Pau estableixen que cada 4 anys caldrà procedir a renovar els càrrecs de jutge de Pau titular i substitut.

El Ple de l'Ajuntament, després d'haver obert un període de 15 dies per tal que tots els interessats presentessin la seva instància, va aprovar nomenar com a nou jutge de pau titular a la Sra. Rosa Divina Iglesias Olomí i com a substitut al Sr. Camil Bonet Besora.

Aquests nomenament són una proposta que serà tramesa al Jutjat de Primera instància i instrucció per al seu nomenament definitiu si és el cas.

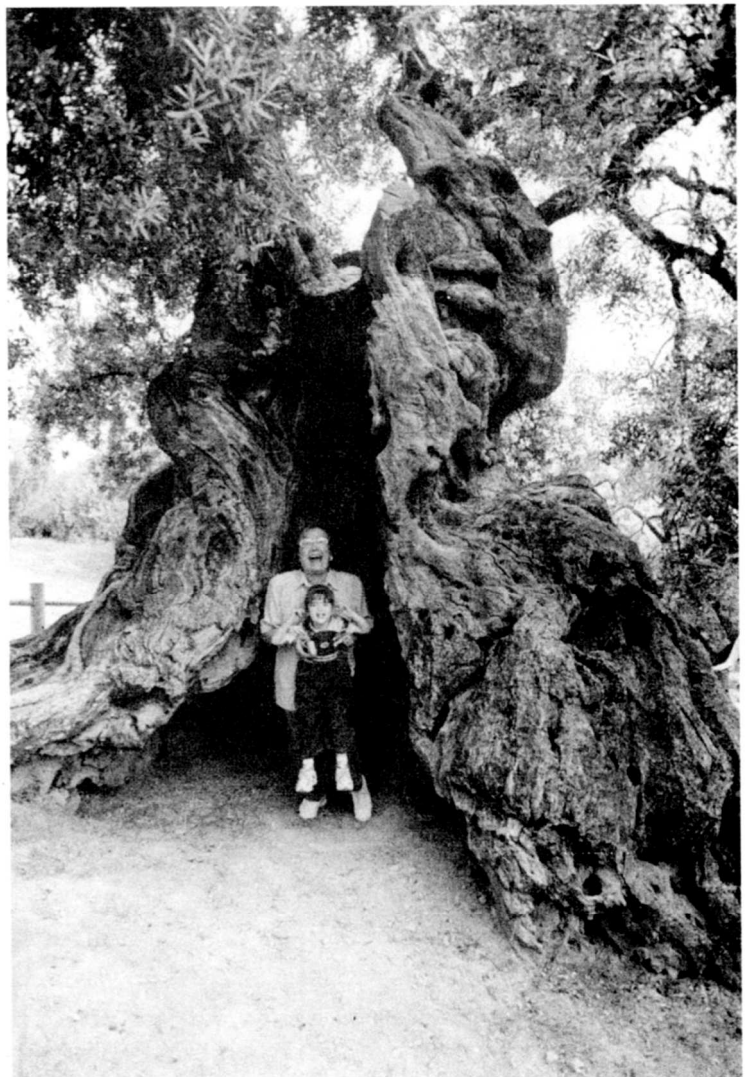
VIATGEM AL MATARRANYA

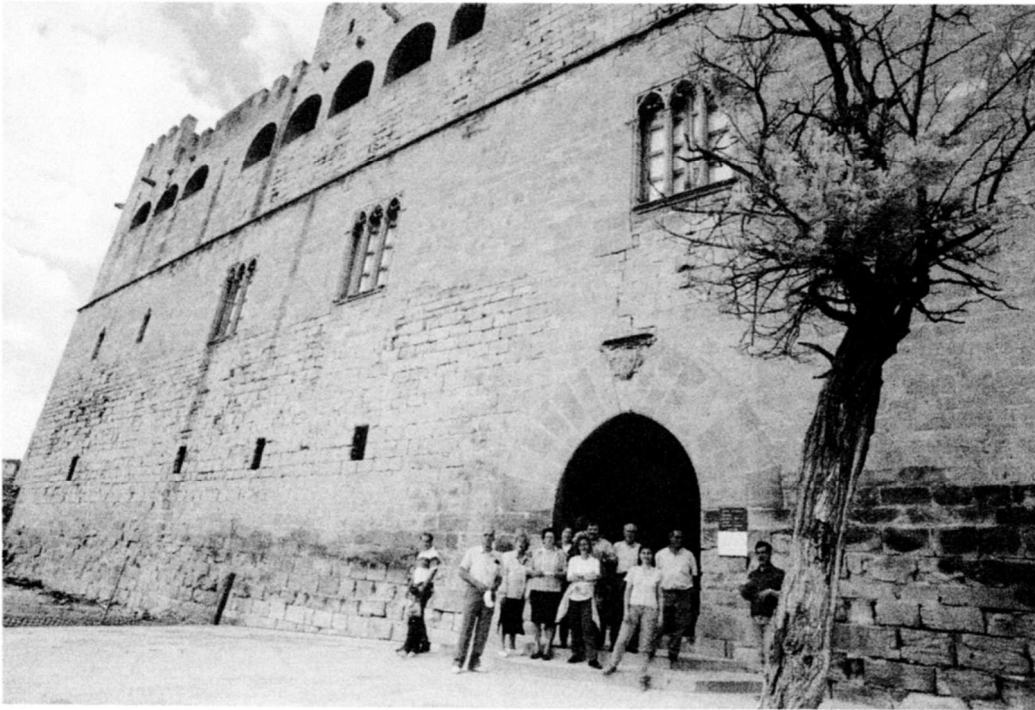
7 de juny

L'agrupació Cultural La Femosa va organitzar una sortida cultural que va celebrar-se el diumenge dia 7 de juny i que va tenir com a lloc protagonista la zona del Matarranya. Aquesta zona que s'estén a cavall entre Catalunya i Aragó presenta una gran riquesa arquitectònica per molts desconeguda.

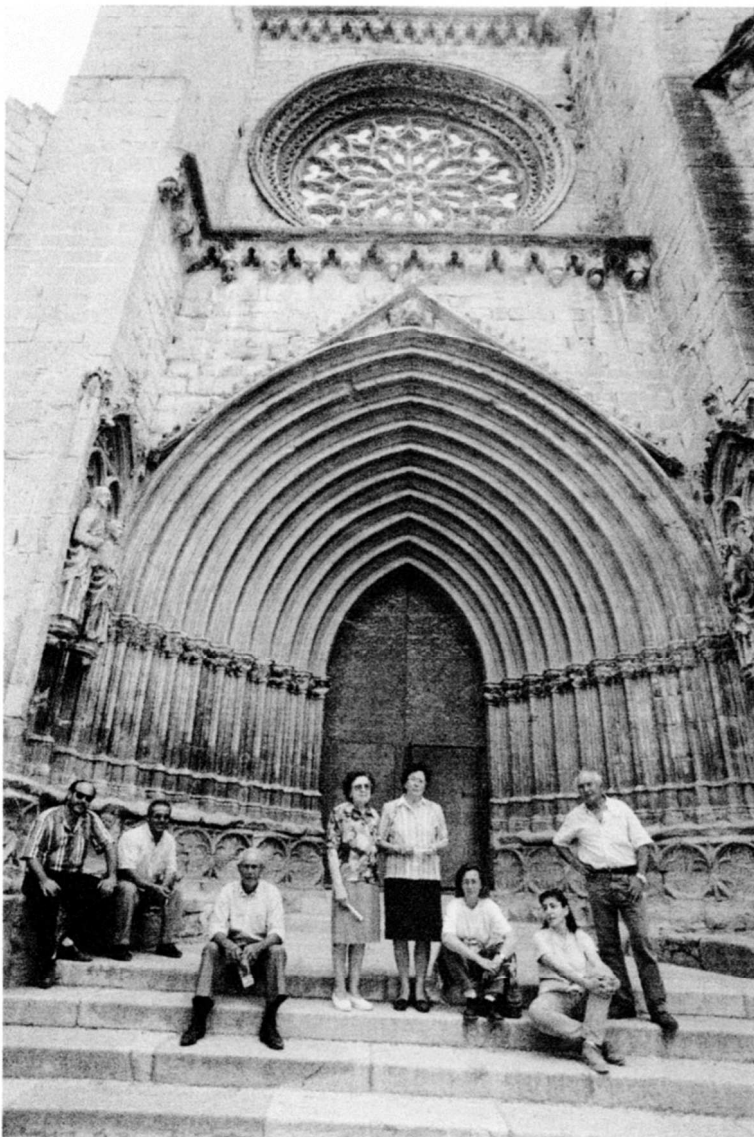
Es va sortir a les 7 del matí i el primer lloc de parada fou Corbera on es va poder visitar el poble vell, actualment en fase de restauració, i es va esmorzar a la cooperativa d'aquest municipi.

El proper lloc de parada fou Horta de Sant Joan, on abans d'arribar al municipi hom pot gaudir de la bellesa i majestuositat d'una olivera mil·lenària. La visita al poble d'Horta de Sant Joan és altament recomanable així com veure el museu ubicat a l'antic Hospital en homenatge a Picasso, gran amic de Manuel Pallarès, un veí d'Horta de Sant Joan, que el va convidar a passar-hi llargues temporades que li van servir de font d'inspiració de moltes de les seves obres.





Castell i església de Vall-de-rooures



Després d'un agradable dinar de germanor es va seguir el viatge fins arribar a Vall-de-rooures, on es va visitar el Castell, i el poble creuat pel riu del Matarranya que dona nom a aquella contrada «La Vall del Matarranya».

Cretes, va ser el següent poble, extremadament bonic pels seus carrerons presidits per tot un

seguici de cases de pedra. I ja per finalitzar la intensa jornada, Calaceit, va ser el darrer poble visitat. Calaceit també té l'encant de disposar d'un nucli antic molt gran on es conserven molts habitatges construïts amb pedra, i on destaca la façana de la seva església i el campanar per la laboriositat i treball que en la mateixa es pot contemplar.

ELS JUBILATS A LA POBLA

13 de juny

La Llar de jubilats va organitzar un viatge a la Pobla de Segur, aprofitant l'oferta turística que al respecte fa la Diputació de Lleida per mitjà del seu Patronat de Turisme.

El dia previst era el dia 12 de juny però una vaga en els trens va obligar a canviar el dia del viatge. Una seixantena de jubilats i jubilades d'Artesa van recórrer i visitar La Pobla de Segur.



GRANS VINS PER A GRANS MENÚS

TALLARINES AMB AMETLLES

Per a quatre persones. Temps necessari: 15 minuts Ingredients:

350 gr. De tallarines
25 gr d'ametlles blanquejades i tallades a juliana.
50 gr. De pa ratllat fresc.
50 gr de mantega.
Pebre negre acabat de moldre i sal.

S'han de coure els tallarines amb molta aigua salada fins que estiguin fets, "al dente". Això serà de 10 a 20 minuts. S'han d'escórrer al colador. Fiqueu-los en una font fonda de servir i manteniu-los calents.

Mentre es couen els tallarines, cal fondre la mantega a una paella i saltejar amb aquesta paella les ametlles i el pa ratllat fins que sigui cruixent i daurat.

Cobriu els tallarines amb aquesta barreja de pa ratllat, ametlles i mantega. Assaoneu (amaniu) al vostre gust. Al moment de servir, remoguem amb cura els tallarines per distribuir la barreja d'ametlles i pa ratllat.

Consell pràctic

Els vins blancs més àcids poden acompanyar perfectament les receptes en els quals dominen els sabors àcids. Però les salses greixoses exigeixen molt d'equilibri dels vins. Hauran de tenir suficient acidesa fruital (sense ser acídul) per navegar amb elegància enmig de la mantega, l'oli o la crema de llet.

El vi perfecte.- *Chardonnay*

**Bodega Ball i Gran, Penedès, Preu: 800 ptes.
Aprox.**

Aquest vi fruital ofereix moltes alternatives per acompanyar diferents primers plats: des d'els peixos en diferents salses, fins les aus. Té la frescor necessària per enfrontar-se a les salses greixoses, a força de crema de llet o, com el dels nostres tallarines, elaborats amb mantega. Però el detall final, que m'ha fet escollir com un maridatge perfecte, és la seva elegant aroma que ens recorda els fruits secs (avellanes, ametlles torrades). Per això s'uneix als tallarines amb les ametlles a una aliança senzilla, gens sofisticada i deliciosa. Dins de les qualitats d'aquest vi en de destacar, a més, la seva valent i fresca amplitud en boca. Inclús el mesurat toc final de pebre que li va tan bé a aquesta i és conjugada perfectament amb l'estructura del CHARDONNAY de Ball i Gran.



Altres vins.- *Castell de Montblanc*
 Concavins S.A, La Conca de Barberà, Preu:
 950 Ptes. Aprox.

Encara que sembli fàcil, no hi ha gaires vins capaços d'acompanyar amb delicadesa una recepta tan simple i equilibrada com poden ser els nostres tallarines amb ametlles. Molt sovint és més fàcil de trobar acompanyament per un plat més sofisticat. Però aquest blanc de Castell de Montblanc ens ofereix delicades virtuts: notes fruitoses madures i uns fons fumats que s'uneixen perfectament a la mantega i les ametlles. El millor del vi és la seva frescor i el seu paladar sec, vivaç, molt net. Els nostres tallarines ja no necessiten de res més.



L'AULA DEL VI «JO AMB VI»

El maridatge dins de la combinació a la cuina, és molt important senyalar que la majoria dels àpats es poden acompanyar feliçment amb diferents classes de vins.

La tradicional fórmula dels colors (*vi negre amb la carn vermella, vi blanc amb carn blanca i peix i vins dolços amb els postres*) pot ser una bona aliada quan volem oferir un sopar o un dinar i preferim jugar sobre segur.

No obstant, la complicació de la gastronomia actual recomana que tinguem present uns altres factors com poden ser el pes, la intensitat de sabor, el nivell d'àcid, sal i sucre, i la textura dels plats de què volem gaudir.

Encara que tots aquests aspectes els anirem desenvolupant amb més profunditat en successius números, a continuació us comentaré algunes pistes per sortir airosos de qualsevol situació compromesa:

MENJARS

VINS RECOMENATS

Aperitius	Generosos, Espumosos i Bruts.
Mariscs	Blancs joves molt secs, Espumosos secs, i Bruts.
Sopes i Cremes	Blancs amb molt cos.
Pastes	Negres lleugers, Rosats, Blancs amb cos.
Verdures	Negres lleugers, Rosats i "Clarets".
Llegums	Negres joves amb cos.
Ous	Blancs amb cos, Rosats i Clarets.
Arròs	Negres amb cos.
Peix poc fet	Blancs joves secs, generosos secs, espumosos secs i Bruts.
Peix saltejat	Blancs amb cos, Negres joves i lleugers.
Carns poc fetes	Negres lleugers i Rosats.
Guisats	Negres amb cos.
Formatges frescos	Blancs amb cos.
Dolços	Vins dolços, generosos vells, espumosos semiseccs, i Dolços.
Plats elaborats amb vi	El mateix vi que s'ha utilitzat per cuinar.

Un tema a part són els vins matiners negres i els vins blancs joves. Els primers són aquells que ja són a l'ampolla unes setmanes després de ser raïm.

Els vins negres matiners són vins molt agradables i fàcils de beure, sobre tot a la temperatura que ofereixen les seves millors prestacions (*frescos però no freds, de 13° a 15°C*). Són perfectes per a plats típics d'estiu, com arrossos, pastes amb salses fortes i carns lleugeres. Són vins per menjar campestres, amb la clàssica paella o carns i peixos a la brasa. Bons amb tot tipus de peix blau (tonyina fresca, sardina...).

Retingueu el nom d'aquests tres vins, considerats dels millors al mercat dels vins joves.

ARTADI: D.O Rioja Alavesa. Cosecheros Alaveses.

CARCHELO: D.O Jumilla Viñedos Agapito Rico

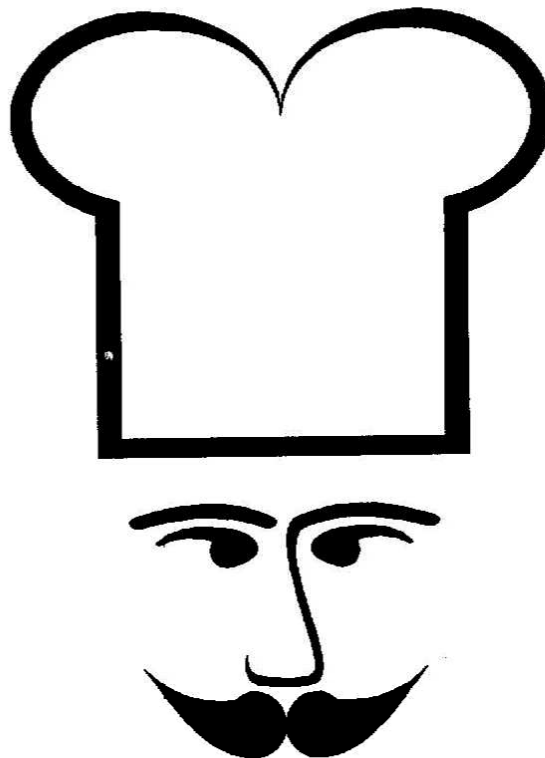
VINO PRIMERO: D.O Toro Bodegas Fariña.

Els vins blancs joves, frescos, més o meyns lleugers, van molt bé amb aperitius i entrants, com pot ser el marisc, preferentment de la família de les gambes i, en el cas dels Moscatells secs, per preparacions un xic dolcenca, tipus còctel de marisc.

La gamma de nou dolços Moscatell són una bona opció de mitja tarda o poden ser de bona companyia per elaboracions que requereixen vins lleugerament dolços, com pot ser el *foi-grass* de tan difícil combinació vinícola.

Heu provat alguna vegada la combinació del PERNIL SALAT (de Terol Serrà, Jabugo...) amb un bon vi de «JEREZ»? , proveu-lo, i digeu-me que us ha semblat aquesta nova sensació degustativa en acompanyar un bon pernil amb un vi de «Jerez» Sec en comptes del clàssic vi de Rioja, de Ribera, o de casa nostra, com és costum.

XAVI



PLA D'ARTESA? SIMPLEMENT ARTESA?

Vull agrair, d'entrada, tant al Xavi com a la Cèlia, l'haver volgut opinar en quant a la necessitat de canviar el nom afegit al nom del nostre poble perquè aquest no sigui confós en cap moment amb el d'Artesa de Segre. Els ho agreixo perquè això em permet tornar a insistir en el mateix tema.

El Xavi proposa el nom de «Pla d'Artesa» i la Cèlia diu que el nom hauria de ser el d'ARTESA, pelat. Cap de les dues propostes em semblen les adequades: el «Pla d'Artesa» podria ser qualsevol pla del terme d'Artesa de Segre, de la mateixa manera que al nostre tenim «els Plans de Lleida». El que proposa la Cèlia el trobo més encertat, però així i tot no ens ajudaria gaire a desfer la confusió amb Artesa de Segre, ja que la gent d'Artesa de Segre, també col·loquialment, només fan servir el nom d'Artesa.

Penso que en el nostre cas, substituir el nom de «Lleida» per un altre, sí que desferia aquest desori. Per exemple: quan algú diu que és de Sant Feliu de Llobregat o de Sant Feliu de Codines, de Sant Feliu de Guíxols o de Sant Feliu de Pallerols (entre altres sant felius menys coneguts) ens adonem prou bé que no es tracta

del mateix poble encara que algun ens soni més que els altres, però pels forasters no passa el mateix amb Artesa de Segre i Artesa de Lleida, i el perquè d'això ja ho sabem: Artesa de Lleida vol, dir pels geògrafs, que és un poble prop de la ciutat de Lleida i li van afegir aquest nom per diferenciar-lo d'Artesa de Segre (que en un principi també devia ser «simplement» Artesa). Però ai!, Lleida es també el nom de la província i aquí és on rau la confusió, ja que l'altra Artesa també és dins d'aquest mateix territori i, per dissort nostra, situada en un nus de camins importants que la fa, per tots els efectes, més coneguda.

Bona part d'aquest desconcert la té (en el nostre cas) la premsa de la mateixa ciutat de Lleida, ja que fa un ús i abús (del tot xovinista) del nom de Lleida per indicar com de «Lleida» tot el que passa a la província que porta el seu nom. Només cal fixar-nos amb la propaganda turística que fa la Diputació: *ARA, LLEIDA!*. Però, per reblar el clau encara amb més exemples, m'he permès retallar algun titular del diari Segre en què tots fan referència a la província, però sense esmentar-la:

Les farratgeres de Lleida temen perdre set-cents milions al superar la quota
Lleida tindrà una universitat d'estiu a Vielha per promocionar l'aranès

La Guàrdia Civil reforçarà Lleida amb 150 agents més a partir del juny

La meitat del romànic que va restaurar l'any passat la Generalitat era de Lleida

Homologar els tancs de gasoil de Lleida costarà uns 3.000 milions

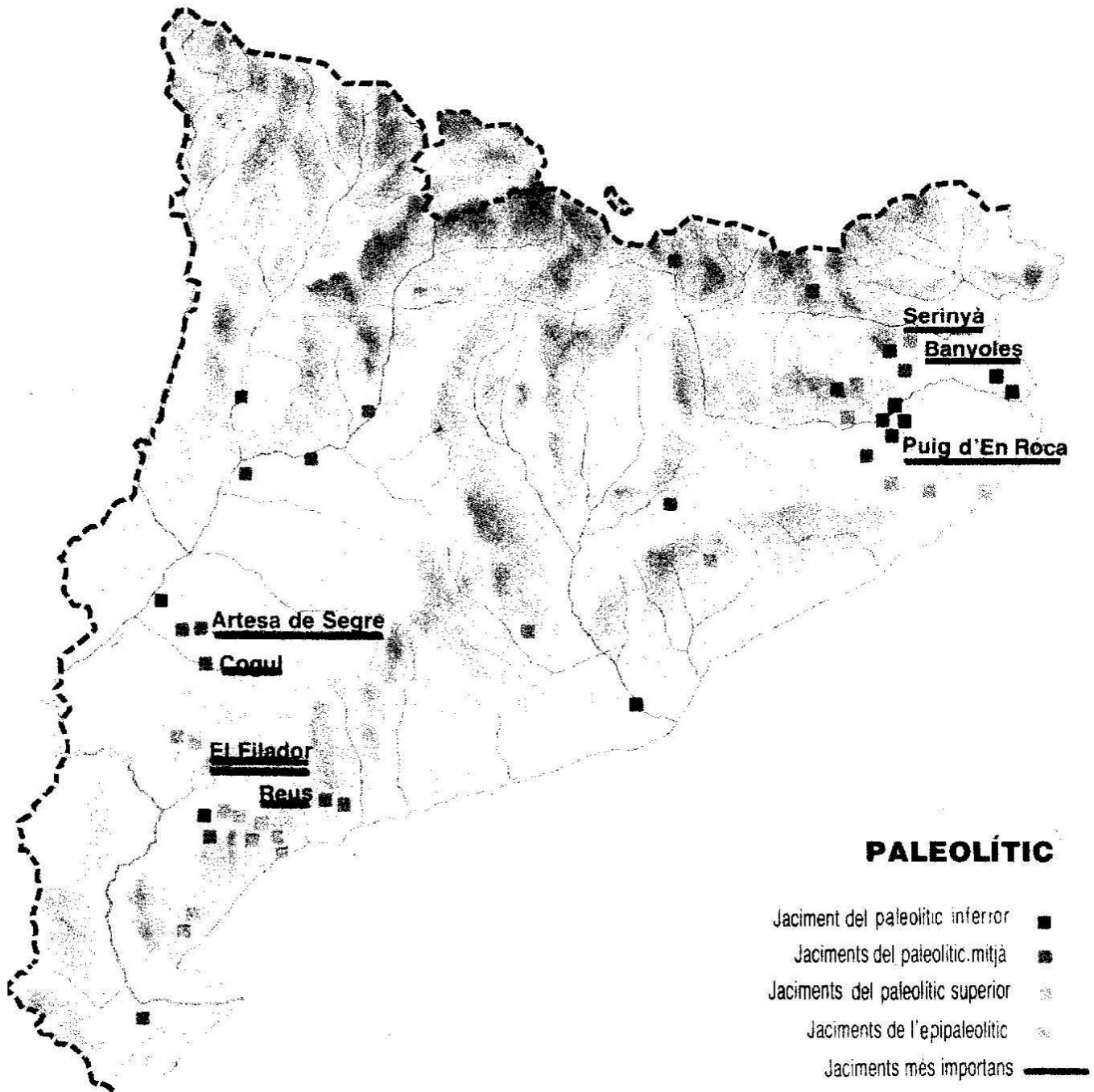
Trànsit intens i col·lapse al centre de Lleida en l'operació retorn Els productors perden 3.000 pessetes per porc a Lleida

Si tant acostumats estan a parlar de «Lleida» com un tot, no es pas d'estranyar que, pels forasters, Artesa de Segre (Artesa de la província de Lleida) sigui en realitat Artesa de Lleida. Perdoneu que insisteixi, però per tots els efectes, només hi ha una Artesa. És una mica allò de *«tanto monta, monta tanto...»*, encara que nosaltres sempre hi sortim perdent.

Quan l'equivoc es produeix per telèfon, no costa gaire de desfer el malentès, però quan és en algun titular d'un diari la cosa ja és més emprenyadora, però així i tot, pot ser esmenat a l'endemà si els d'aquí els fem notar l'error. El que és més greu i realment preocupant és quan el disbarat (aquesta confusió de noms) surt en un llibre. En el meu darrer article sobre aquest tema subratllava dos errors importants d'aquesta mena observats al volum XXIV de CATALUNYA

ROMÀNICA que edita Enciclopèdia Catalana (vegeu LA FEMOSA núm. 171). En aquest llibre sí que no hi ha manera d'esmenar-los sinó és en una hipotètica reedició.

Darrerament he trobat un error semblant i fins si tot més greu, al NOU ATLAS DE CATALUNYA, de l'Editorial Ibis, Barcelona 1992. Tot i tractar-se d'un atlas, en el mapa il·lustratiu de la distribució dels jaciments paleolítics a Catalunya (pàgina 74), situa Artesa i els jaciments paleolítics descoberts pel «Grup de Recerques Arqueològiques de La Femosa» al lloc que els correspon, però, és clar, el nom és Artesa de Segre. Al mapa ja es veu prou bé (almenys per nosaltres) que Artesa de Segre no es troba prop del Cogul, sinó uns 50 quilòmetres més al Nord. Com es pot esmenar això? ¿com podem evitar que aquest problema es vagi repetint una i una



altra vegada si no és canviant-li en nom?.

Per a mi és clar, ja ho he dit i hi torno a insistir: canviar el nom «Lleida» afegit al d'Artesa per un altre que no tingui res a veure amb la província. Si els pobles que es diuen Sant Feliu no es confonen entre ells gràcies al nom afegit prou diferenciador, tampoc Artesa del Pla es confondria amb Artesa de Segre. I voldria deixar clar, una vegada més, que encara que jo proposi Artesa del Pla com a recurs,

no necessàriament hauria de ser aquest. Podria ser, per exemple: Artesa de la Femosa, Artesa del Temple o de l'Hospital (ordres militars als quals va pertànyer el nostre poble), Artesa de Sant Miquel o simplement Artesa del Sud. El que sí que és clar (si no som masoquistes) és que hauríem de fer alguna cosa per no ser confosos, tantes i tantes vegades (i molts cops d'una manera tan greu), amb Artesa de Segre. No sé si cal insistir-hi més...

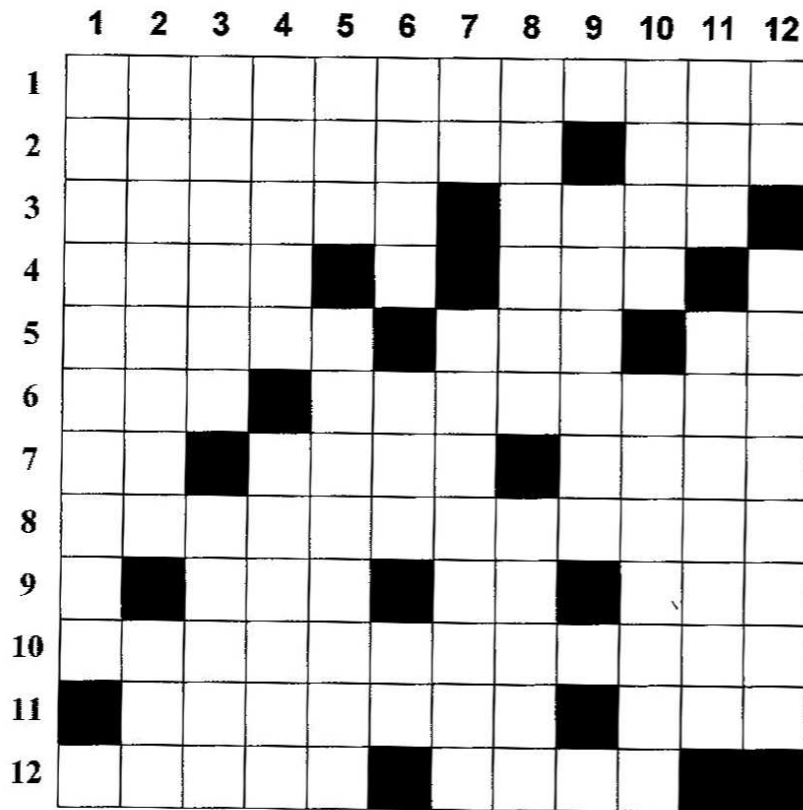
A. Costafreda

MOTS ENCREUATS

(solucions a la pàgina 30)

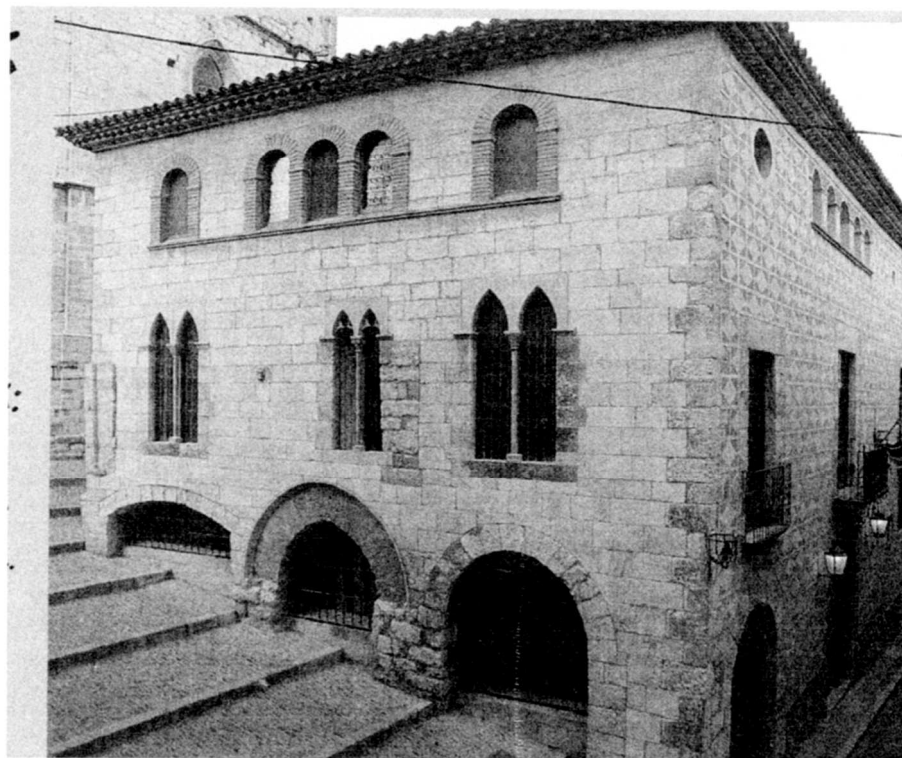
HORITZONTALS

1. Relativa a la ramaderia i a l'agricultura. 2. Antiga capital de la Frígia. Acetilè. 3. Que no té la certesa. Cognom de l'alemany que fou Premo Nobel de Física l'any 1914. 4. Escultor neoclàssic aragonès que treballà a la Seu Nova de Lleida. La rodona. Abans. La primera. 5. Al revés, executaran, crearan. Nom en suec de Turku (capital de Finlàndia fins el 1827). Pronom. 6. Tres lletres romanes. Relativa o pertanyen a l'audició. 7. Quaranta-nou. Part davantera del buc. Al revés, sac gros. 8. Ordre dels amfibis. 9. Consonant. Ventet suau i agradable. Interjecció per demanar confirmació. Germana del pare o de la mare. 10. Posarien en un racó. 11. Al revés, avanceu a passes. Consonants consecutives. 12. Pot ésser de sucre, de pescar etc. Prudent.



VERTICALS

1. Partidari d'una aliança. Cent. 2. Planta herbàcia de les resedàcies. Colla, corrua. 3. Michel polític socialista francès, primer ministre entre (1988-1991). Cognom d'una actriu italiana. 4. Municipi de l'Anoia. Trampa, ratera. 5 Prefix grec que significa «foc». Apotecaria. 6. Un altre prefix grec «de fora, extern». Tres vocals. Arbre de les ulmàcies. 7. Nom de consonant. Al revés, canalera, conducció. 8. Mamífer semblant al cangur. Eclesiàstic previ al sacerdot. 9. La primera. Apuntar, glossar. Aquesta i la següent fan el ruteni. 10. Capital del Baix Camp. Al revés, relatiu al blat o bé que té aquest glúcid. 11. Antecessor de l'IVA. Eludies, evitaves. 12. Normalment denota dolor. Tot fent massa.



Seu del museu comarcal

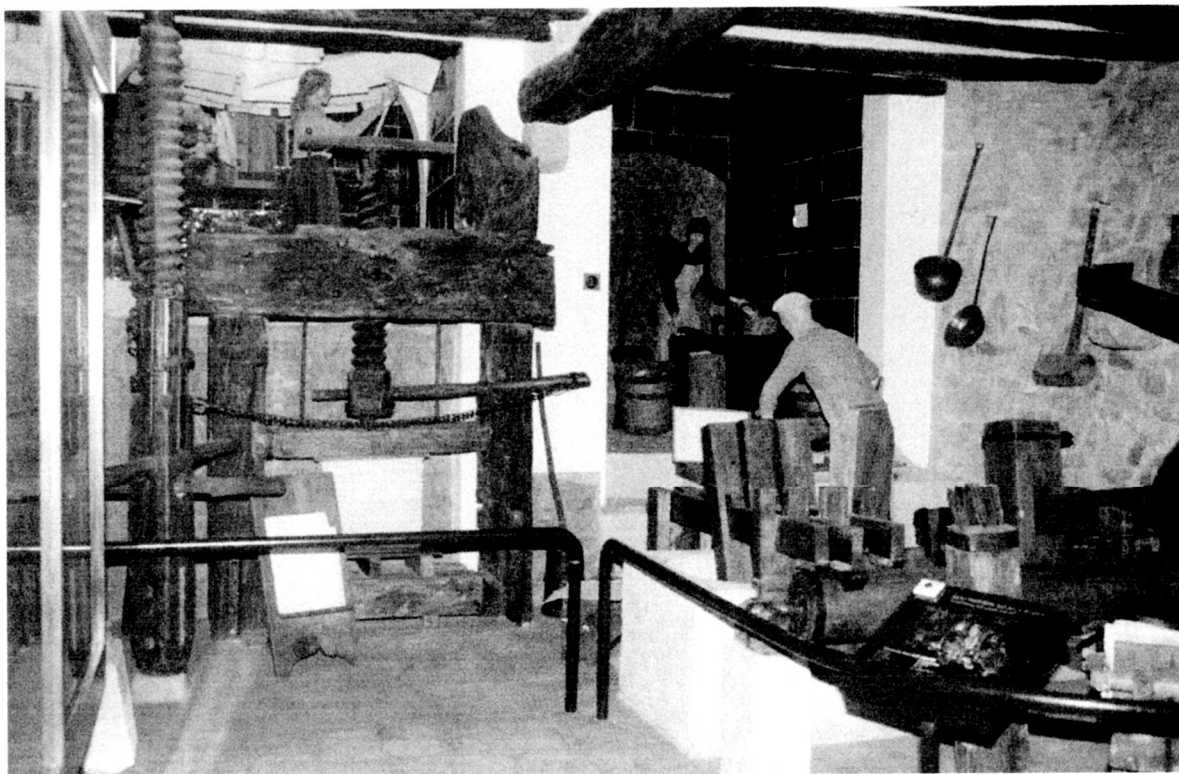
EL MUSEU COMARCAL DE LA CONCA DE BARBERÀ

El Museu Comarcal de la Conca de Barberà està constituït per una seu central situada a Montblanc en la qual hi són presents els àmbits d'història, art i etnografia de la comarca i diverses seccions monogràfiques com són el Museu d'Art, el Museu de Ciències Naturals i els Molins Hidràulics ubicats a la mateixa vila i el Museu del Vidre situat a la població de Vimbodí, del qual us en parlarem en un pròxim butlletí. Tota aquesta sèrie de seccions museístiques configuren una bona mostra de com es pot estructurar un museu d'àmbit comarcal i la infinitat de propostes que pot reunir i oferir als visitants un equipament d'aquest tipus. En definitiva una proposta museística d'àmbit comarcal pot revaloritzar molts elements patrimonials de la comarca i esdevenir un dinamitzador cultural de primera magnitud pel territori.

L'origen del Museu Comarcal cal situar-lo a l'any 1958 en què es va fundar l'Associació Museu-Arxiu de Montblanc i Comarca, que era de caire privat i que tenia com a objectius fonamentals la recuperació, preservació i difusió de la cultura i del

patrimoni cultural de Montblanc i la Conca, estructurant-se en diverses seccions com les d'Arqueologia, Història, Folklore, etc.. Des d'un primer moment la seva seu s'ubicà en un antic casal construït al segle XIII, rehabilitat per la família Josa al segle XVIII i cedit com al museu per la família Alfonso-Andreu. Aquest magnífic casal, que avui forma la seu central del Museu Comarcal, es troba situat entre els carrers Josa i Hortolans, en ple casc antic de Montblanc, dins l'àrea medieval de la vila, prop de la Plaça Major i al costat de l'església de Santa Maria la Major.

Al llarg dels anys seixanta i setanta el Museu Comarcal s'anà engrandint consolidant fins als anys vuitanta, en concret fins a l'any 1982 en què es signà un conveni amb el Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya pel qual va quedar integrat a la Xarxa de Museus Comarcals i Locals de Catalunya fet que va suposar un impuls definitiu en la vida de l'entitat, constituint-se un Patronat que és el que el gestiona. A partir d'aleshores s'iniciaren diverses fases d'instal·lacions



Molí Paperer

d'exposicions i serveis i ampliacions fins a finals de la dècada dels vuitanta en què es redactà un nou projecte museogràfic d'àmbit comarcal, el qual es concreta l'any 1992 amb la inauguració del nou

muntatge de la seu central al Palau Josa ja esmentat i que es continuarà a partir d'aleshores amb la instal·lació de tots els altres àmbits del Museu Comarcal, la qual a hores d'ara no està finalitzada, ja



Eines de pastor



Ofici de boter

que el Museu de Ciències Naturals està en fase de muntatge i el Museu d'Art en fase de remodelació.

La seu central del Museu Comarcal de la Conca de Barberà, situat com hem dit al Palau Josa, consta de tres plantes en les quals s'hi troben les exposicions permanents de les seccions d'història, art i etnografia de la comarca, al mateix temps que conté tots els altres serveis necessaris en un equipament museístic de tipus comarcal, com són els magatzems, el taller de restauració i classificació de materials, els tallers didàctics, la biblioteca, la sala d'actes, la sala d'exposicions temporals, etc., tots ells destinats a donar servei a investigadors i públic en general. A més en aquesta seu hi estan ubicades les diverses seccions del Museu com el Centre d'Estudis de la Conca de Barberà, El Centre d'Història Natural de la Conca de Barberà i el Grup

Sardanista.

A la planta baixa de la seu central del Museu Comarcal de la Conca de Barberà s'hi troba el vestíbul, la sala d'actes i la part dedicada a



El ferrer



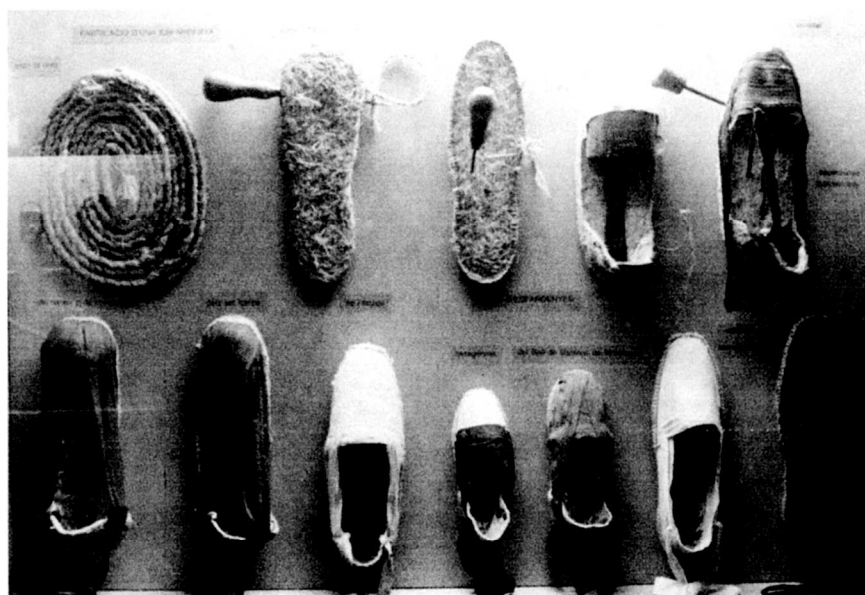
El guarnicioner

l'etnografia de la comarca, amb una interessant i completa mostra dels diversos oficis antics de la Conca desapareguts en l'actualitat. Es tracta d'un ampli espai en el qual hi trobem explicats d'una forma concisa i alhora exhaustiva, didàctica i molt entenedora tots els oficis tradicionals de la Conca de Barberà i la seva història. Cada un d'ells compta amb una bona documentació a tots els nivells dels processos i de les tècniques emprades i el testimoni dels productes finals, així com amb el suport de la presència de les eines i instruments emprats originalment.

El primer apartat d'aquesta mostra etnogràfica està dedicada a oficis relacionats amb la indústria del ferro, com el ferrer, la forja o la fabricació de rellotges. Un altre apartat està dedicat als oficis relacionats amb la construcció, com el guixer o el picapedrer, amb detallada explicació de tot el procés des de l'extracció de la pedra fins al producte final i el seu ús, amb la presència de les diverses

eines emprades en tot el procés; en aquest apartat hi trobem també el treball de l'alabastre, pedra molt abundant a la comarca. Altres oficis també presents en aquesta planta són els de l'espardenyer, pastor, xollador, llenyataire, carboner, baster, carreter, boter i destaca la part dedicada a la fabricació artesana del paper, documentada a la Conca de Barberà a partir del segle XIII. Essent el darrer àmbit d'aquesta planta el dedicat a les mides, mesures i pesos utilitzats antigament a la comarca.

La primera planta està destinada a l'exposició sobre la història de la Conca de Barberà, on destaca l'acurada selecció de tots els materials il·lustratius de les diverses fases i períodes, així com la magnífica presentació de textos i il·lustracions, les quals tenen un alt contingut didàctic, que fan perfectament entenedor el fil cronològic de la història de la comarca. A la primera part s'explica la Conca Antiga que va des de les arrels paleolítiques més remotes fins a l'època romana, amb una bon estat de la qüestió dels diversos períodes prehistòrics, protohistòrics i del món antic, fruit del treball de la Secció d'Arqueologia del museu. A la segona part s'explica l'època medieval a la Conca, des de les etapes de transició dels segles V a X fins al segle XV. Amb un repàs pel món feudal, els repobladors, els cistercencs (no hem d'oblidar la proximitat del monestir de Poblet), els senyors feudals, la noblesa, els templers i hospitalers, la burgesia, amb els mercaders, artesans i artistes, la sanitat, els pagesos, les creences, els jueus, amb un apartat dedicat a la ciutat medieval de Montblanc; tots aquests apartats,



Espardenyes

que compten amb una selecta tria de materials i una curiosa selecció de textos i il·lustracions explicatives, són una bona mostra del bon nivell d'investigació històrica desenvolupat a la comarca.

A la segona planta s'hi explica el desenvolupament de la Conca de Barberà durant l'Època Moderna i Contemporània, amb l'inici a la Guerra dels Segadors, per seguir amb el bandolerisme a la Serra de Prades i a tota la comarca, destacant sobretot el bandoler Rocaguinarda que actuà a la zona, segueixen després les diverses guerres que patí la zona, com les de Successió, del Francès i Carlines, en aquest apartat és de destacar una carta autògrafa de Napoleó, durant el setge de Lleida, en què reconeix al general Suchet, que tenia la intenció d'annexionar Catalunya a l'Estat francès. També altres apartats dedicats al redreçament econòmic, la vinya a la Conca, el cooperativisme agrari, en el qual destaca la primera societat cooperativa de tota Catalunya que es va constituir a la comarca, la fil·loxera, els inicis de la industrialització i un apartat molt interessant sobre la producció de safrà, la qual està documentada a la zona a partir del segle XIV i un àmbit en què s'expliquen els costums, i festes populars, per acabar en un espai dedicat als escriptors, poetes i artistes comarcals. A més en aquesta planta, a la sala d'exposicions temporals, s'hi troba una exposició d'art contemporani, amb els fons de la col·lecció del museu procedents de les Bienals d'Art de Montblanc.

Actualment es poden visitar també els Molins de la Vila, que formen part del mateix Museu Comarcal. Es tracta de dos molins fariners hidràulics construïts entre els segles XIII al XIV, que foren recuperats de l'abandonament en què es trobaven i que degudament restaurats i reequipats amb els elements originals han estat posats a l'abast del públic, per tal de poder explicar l'evolució dels molins fariners, el seu funcionament i el procés de fabricació de farines en els molins antics moguts per la força de l'aigua, molt nombrosos i en funcionament en els diversos rius de la comarca fins pràcticament als anys vint, avui molts d'ells desapareguts o en estat de ruïna.

Les visites es poden fer durant l'estiu de dimarts a dissabte de 10 a 14 h. i de 17 a 20 h. i els diumenges i festius de 10 a 14 h. i durant l'hivern de dimarts a dissabte de 10 a 13 h. i de 16 a 19 h. i els diumenges i festius de 10 a 14 h. Per més

informació o visites concertades es pot demanar al telèfon 977 86 03 49. Així mateix el Museu disposa un servei de guies i monitors per a visites comentades en grups a l'interessant centre històric de Montblanc, amb diversos itineraris, segons el temps disponible i els interessos del grup i també a la Seu central del Museu i als Molins de la Vila. I la Secció Pedagògica ha confeccionat per als grups escolars interessants dossiers de treball complementaris a les visites del centre històric de Montblanc i als diferents àmbits de la seu central, tots ells adaptats a diversos nivells educatius, els quals fan més aprofitable la visita. També el museu col·labora amb grups de gent gran amb l'organització d'itineraris i visites per diversos indrets de Montblanc i la Conca, segons interessos del grup i temps disponible, amb suggeriments, fins i tot, de llocs per menjar. Col·laboració que també s'ofereix a tot el públic en general.

Josep Gallart i Fernàndez

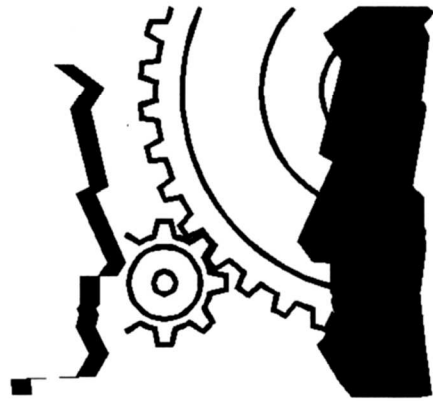


Ofici d'espardenyer

Converses de *La Femosa* Salvador Jové

*Si m'haguessis fer néixer gra de blat,
que seria senzill d'arribar a ser una espiga!
llucar, creixer, florir en l'aire assolejat,
entre olivers, en una terra antiga.*

Màrius Torres



Divendres de passió. Dos quarts de cinc de la tarda. El temps aquesta Primavera està esbojarrat. Tot just ara amenaça tempesta, llampega. Quan entrem a Cal Jové cauen les primeres gotes. Definitivament , té raó el Joan del Galano, quan diu que ara els de dalt ja van com els de baix. A l'hora convinguda ens obre la porta el Salvador, resignat a perdre una tarda d'aquestes curtes vacances, sens dubte merescudes, després de l'exitós enrenou, que ha provocat de forma positiva, l'aprovament per part del Parlament Europeu de l'anomenat informe Jové sobre l'oli d'oliva. Al treball extraordinàriament complex que va suposar la seva elaboració, consensuat en allò fonamental amb tots els països productors, i beneficiós



sens dubte pels interessos dels productors de l'estat Espanyol, va seguir la ressaca de multitud d'entrevistes i programes especials, àdhuc algun de biogràfic sobre la seva persona emesos per les televisions estatals. Tot plegat una activitat de vertigen, que va provocar un ensurt a la seva salut, afortunadament sense conseqüències. Després de les salutacions de rigor, en Ramon, prepara els estris, comença a fer fotos i nosaltres comencem per preguntar:

Vist des del punt de vista d'un pagès, com es pot entendre aquesta Unió Europea mercantil, partint de la premissa que els invertors del comerç, van ser els Fenicis, que bescanviaven coses que es produïen en abundància en un lloc per altres que es produïen en un altre lloc, i despertant l'interès i la cobdícia, construïen factories, per a produir allò que ells sabien que podrien vendre en llocs on feia falta. Ara un vaqué Català veu que aquí ens falta llet, però ens multen si en produïm més. Un pagès que fa fruita veu, que encara que en sobri com a conseqüència dels acords del GATT, la Unió Europea com a mínim, ha d'importar un 5 per cent del seu consum anual, de països tercers i nosaltres hem de llençar la nostra producció. Què punyeta és aquest mercat ?.

No és fàcil contestar. Aquest mes de maig es ficarà en marxa de forma solemne el tema de l'Euro. Però el que es fica en marxa realment és un gran mercat. Un mercat però, amb una determinada correlació

de forces i amb una determinada situació fàctica de poder econòmic. Un mercat fet una mica al dictat dels alemanys. Per algunes coses molt desregularitzat i cada vegada o estarà més. I per altres molt protegit. Del que m'he adonat és que Brussel·les, és un joc brutal d'interessos, de "lobbis" de pressió, d'una munió de gent perquè els seus interessos puguin sortir beneficiats. Podem dir que teòricament és un mercat, però en mans de poders fàctics molt poderosos. És un mercat, però la PAC és una cosa molt dirigista i planificada gairebé estalinista, perquè es planifiquen les quotes de producció, amb penalitzacions i multes. Hem fet un gran mercat, subordinat a la unió monetària, amb avantatge certe per a alguns (els que estan més organitzats) i desavantatges clars per a altres, perquè el peix gros sempre acaba menjant-se al petit. Pensa que el 80 per cent del gran potencial industrial i d'investigació europeu, es troba en l'anomenat plàtan d'or, Nord de França, Benelux, Alemanya fins al Nord d'Itàlia, si a la resta no se'ns ajuda de forma decidida, imaginat els grans desequilibris que es poden produir.

Per això es van crear el fons estructurals i de cohesió, perquè els petits puguin seguir el ritme dels grans. Així a Itàlia durant molts anys se li va tolerar fer frau en la política Agrària, pensada per a beneficiar sobretot a França, i Alemanya se la va afavorir amb la política Industrial. Després entra Espanya, amb una mala negociació, amb un calendari d'incorporació per productes massa llarg, obligats a fer un ajust pressupostari brutal per a poderr estar en la línia de sortida de l'Euro, i ara que ja



hi som ens diuen que les ajudes de la PAC estan en qüestió, que els fons de cohesió i els estructurals també. Tot allò pensat per ajudar els països més dèbils a no perdre el pas està qüestionat. Quedarà, que sectors i regions determinades, no podran fer front a la competitivitat brutal que s'establirà a partir d'ara i que com és obvi afectarà els països més dèbils.

I per acabar-ho d'adobar ara ens ve l'agenda 2000, que apunta cap a una important retallada pressupostaria cap als productes de l'agricultura Mediterrània, Quina és la teva opinió?.

Amb l'Euro, ja no es podran fer determinades operacions monetàries, com les devaluacions, que han anat molt bé, per a recuperar poder d'exportació. Si ja no pots utilitzar aquestes estratègies, un ramader Espanyol del Nord, que té de mitjana 5 vaques, amb menys matèria grassa i sense cooperatives per a comercialitzar, no podrà competir de cap manera amb un Francès, que té de mitjana 25 vaques, amb més matèria grassa i que comercialitza la seva llet per mitja de la seva Cooperativa i haurà de plegar. Nosaltres creiem que necessitàvem més temps i fons estructurals per adaptar-nos en condicions. Es vol justificar l'agenda 2000, dient que la major part del Pressupost comunitari se l'enduu l'Agricultura, i es necessiten diners per al problema de l'atur i altres prioritats, i per tant s'ha de retallar la despesa en Agricultura, sense dir que el Pressupost de l'U.E. és només un raquític 1,27 per cent de PIB, que no garantitza ni molt menys una distribució solidària. El que s'havia de fer era augmentar el Pressupost Comunitari, donar més ajuts als Països més pobres perquè es desenvolupin més depressa i, finalment, anar a la unió monetària. Ara ens embarquem en una ampliació comunitària cap als països de l'Est, sense augmentar el Pressupost, que queda bloquejat. Ara amb l'Euro, els xocs

que s'evitaven amb les respectives polítiques nacionals, en no ser possible, les diferents estructures productives xocaran, i provocaran en molts llocs més atur i més desequilibris. L'agenda 2000 és una excusa per a fer pagar l'ampliació als pagesos, i anar a l'Euro sense aprofundir els mecanismes de cohesió. I haurem d'anar amb cara de gos, perquè no et prenguin els diners que vénen de la U.E. per l'agricultura. Però a més, en carn i llet hi ha un increment fins als 2006 de més del 60 per cent, en cereals del 12 per cent i en canvi en produccions mediterrànies, fruites i hortalisses, vi, i oli, hi ha retallades molt importants. Amb la reforma de l'OCM de fruites, s'ha trencat el principi de solidaritat financera i se'ls diu a les Organitzacions de Productors que es paguin la meitat del cost de funcionament del mercat, i es fa servir aquest sector com a conillet d'índies per a provar la liberalització del comerç



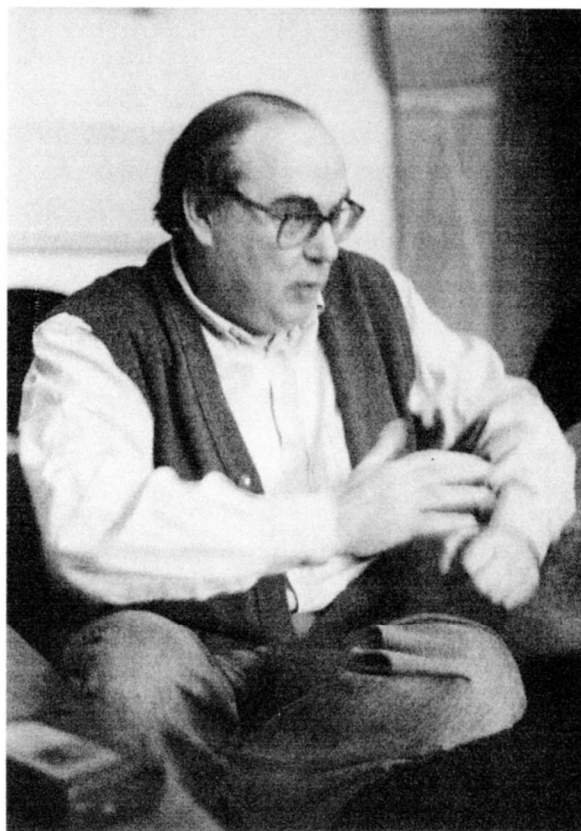
internacional, amb l'excusa del desenvolupament del tercer món, però el que passa és que grans productors europeus, aprofitant que en aquests països, hi ha baixos salaris, no hi ha Seguretat Social i en molts d'ells no hi ha llibertats, produeixen allí més barat saben que tenen una quota del mercat segura a la U.E. i s'estan fent d'or sense que aquests països millorin l'economia global.. I això es justifica des del Parlament europeu, amb una falsa política d'esquerres, dient, per què hem de protegir els pagesos i no els

treballadors, quan hi ha tant atur ?. Quan això és fals, les subvencions agràries tenen els seus resultats socials, l'autonomia alimentària, l'equilibri del territori i tot un seguit de coses que no es volen tenir en compte. Els diputats més nombrosos de la comissió d'agricultura, són els laboristes Britànics i cap d'ells no és pagès ni hi plega res. I s'hi han posat precisament per acabar amb les ajudes agràries alegant que aquests diners s'han de destinar a garantir el desenvolupament del tercer món. I el que passa, és que s'aprova per exemple que al Perú es subvenciona el cultiu dels espàrrecs, se'ls compra la producció lliure d'aranzels, perquè deixin de fer coca, i vas al Perú i a la zona de la coca els pagesos volen seguir produint-la i els espàrrecs es fan en grans plantacions litorals propietat de multinacionals nordamericanes. Devall de tot això el que hi ha és una gran desregularització al dictat de les grans multinacionals que controlen el comerç mundial. Una agricultura europea que havia estat molt subvencionada no es desmantellarà així com així, s'anirà fent poc a poc de forma metòdica.

No podem deixar de preguntar, com creus tu que quedarà finalment el tema de l'oli, ja que ets una autoritat reconeguda en el tema. I també quin és el futur de la pagesia del nostre poble i entorn, tenint en compte, que estem en una zona molt minifundista i on la qualitat de la terra deixa en part molt que desitjar i des de l'entrada a la U.E. hem patit una sangüia de pagesos brutal, fins al punt que al començament doblàvem la mitjana europea i ara estem justament per sota de la meitat. La setmana passada el President de la Generalitat, a la cloenda de l'Assemblea de la Federació de Cooperatives va dir, que en el futur i hauria molts menys pagesos, però que viurien molt millor. Quin és el teu parer ?. Tenint en compte també que a Catalunya només es destina l'ú per cent del Pressupost a l'Agricultura i que ens deixem perdre 5.400 milions de pessetes cada anys d'ajuts cofinançats, perquè el nostre Govern no hi destina la part corresponent.

En el tema de l'oli, el Govern central no ha aconseguit res. I tinc seriosos dubtes, que tingui cap

estratègia clara en el tema. Som els primers productors mundials d'oli del món, i la U.E., elabora una reforma, en contra del país líder del sector, cosa inèdita, que no s'havia vist mai. A l'estructura funcional i política del sector de greixos de la Comissió -Govern- de la U.E., Espanya no hi té ningú, bàsicament tots són italians. Com és possible aquesta deixadesa, quan sabem que si no tens cap "lobby" que pressioni en defensa d'uns interessos concrets, mai no aconseguixes res. Llavors és clar, qui fa la reforma de l'oli són uns altres, amb uns altres interessos. I per tant no tens la iniciativa, vas a remolc i només et queda el recurs a la protesta. Aquesta situació, ens ha passat en tots els temes agraris. Entrem tard a la U.E., en període de vaques magres, i sense el pes específic necessari per a defensar les nostres produccions. I això explica molt bé les nostres misèries i com s'han fet les coses en aquest País. El nostre oli, que és el millor del món, el comercialitzen per tot arreu, els italians i el valor afegit és per a ells. I el tema ve de lluny, ja en temps dels romans, es feia a la Península un tipus d'oli extraordinari amb denominació, que es deia Melissa, que els romans duïen massivament cap a Roma. I allí, hi ha un tossal el mont Pestatxo, que està fet de les anfores que duïen aquest oli i que després trencaven en aquest indret. En definitiva, és una gran contradicció, que un producte que no genera excedents (tots els estudis diuen que el mercat mundial d'oli creixerà molt, més del 400 per cent). La producció està situada al Sud d'Europa, en zones moltes vegades de monocultiu, absorbeix una quantitat de mà d'obra increïble, en forma de jornals. Resumint, si el producte té futur, és ecològic, preserva el medi ambient, dóna feina a milers i milers de persones en zones on hi ha un trenta per cent d'atur, és el producte essencial de la dieta Mediterrània...Com es pot anar en contra de l'oli?. Qui hi ha darrera d'aquestes mesures?. Doncs és evident que grups econòmics, que volen evitar, que el sector es desenvolupi, controlï ell mateix el valor afegit de la comercialització, via Cooperatives i per la seva expansió no entri en competició amb la resta d'olis vegetals, que controlen grups amb interessos molt obscurs, ja m'entens. En definitiva passarem dos anys molt dolents, intentaran frenar la producció, però per aquells interessos obscurs, no prohibiran la barreja d'olis. Li demanem al comissari que faci un informe sobre el frau i no vol fer-la. Hi ha una mena de tabú a analitzar el que passa amb l'oli. El Comissari Ficzler, ajornarà tres anys la reforma, establirà cupos per països de producció. suprimirà els mecanismes d'intervenció, suprimirà les ajudes als petits productors, que són una font de frau, seguirà deixant barrejar olis i ajudarà a l'emmagatzematge privat, que serà una altra font de corrupció. Serà una reforma parcial encoberta, amb un cupo per Itàlia extraordinària i aïllarà Espanya de la resta de la U.E. Em quant a la situació de l'agricultura, cada any perdem a Europa dues-centes mil explotacions, el 13 per cent del total. I la disminució de la mà d'obra a l'Agricultura ha estat d'un 22 per cent. Llavors ens diuen que augmenta la renda agrària, és clar com que dividim per menys gent!. Segons els números d'en Jordi Pujol, en el futur potser el pagès serà un senyor, que guanyarà moltíssim, però seran quatre. Ho sigui que es repartiran entre quatre tota la renda del sector inclosa l'Agroindústria. Ja ara el 20 per cent de les explotacions, s'enduen el 80 per cent de les subvencions europees de la PAC..



(Continuarà al proper número) Ramon Serra i Felip Domènech.

Aquest relat fou premiat a l'Adriana Costa Mestres el passat 23 d'abril de 1998 en el concurs literari de Sant Jordi de l'IES Màrius Torres.

VORA MAR

(L'arbre dels ocells que no volen)

El vent eixuga les llàgrimes ardents i així els seu cos, amb les aspres embats de la nit oceànica, prengué la textura de la fusta. S'endurí, com el roure de coberta. S'acostà a la barana i l'esquitx de l'aigua en marxar tan ràpida li rentà els ulls. S'estimava la mar, perquè era un home lliure.

Olga Xirinacs

En Marc tancà la porta enfurismat; no volia sentir parlar mai més de l'Iria doncs ella havia decidit tornar al seu país.

En Marc i l'Iria es conegueren aquell mateix estiu a Barcelona; fou un d'aquells amors que se'n diuen a primera vista. Ella era estrangera, exactament de Txecoslovàquia, nedadora professional, que havia vingut a passar tot l'estiu a Barcelona, amb el seu equip, per participar en uns campionats. En Marc era estudiant de telecomunicacions, criat en un poblet de la costa mediterrània i per tant enamorat profundament del mar. Era un noi molt ben plantat i molt agradable, de pell fosca, igual que els seus cabells que contrastaven en harmonia amb els seus ulls verds com el fons del mar. Mentre durava el curs vivia en una residència d'estudiants i tots els estius tornava al seu poble a visitar la família però aquest decidí quedar-se a treballar de cambrer en un bar de les rambles.

En Marc feia la seva feina com sempre i com de costum llençava malediccions al seu



cap en veu baixa; però els seus ulls s'il·luminaven en veure entrar per la porta un grup de noies, totes estrangeres.

S'assegueren i en Marc tot decidit anà a preguntar què volien. Dominava perfectament l'anglès, i se'n sortí sense cap dificultat. Les noies començaren a riure's d'en marc, però a ell li era igual, la seva mirada estava centrada en una noia de l'equip, rossa, ulls blaus, cos d'atleta, imatge innocent i anomenada Iria. Al cap d'una estona les noies decidiren marxar, s'acomiadaren d'en marc dient-li que quan poguessin el passarien a veure.

Al cap d'una estona en Marc tornava a estar de mala lluna per culpa del seu cap, però se li passaren totes les boires quan per la porta begué entrar l'Iria. Ella plorava i semblava molt nerviosa, s'havia perdut del grup. En Marc anà a consolar-la però ella parlava massa de pressa i, en aquells moments, sols se li ocorria dir: «speak slowly, please». Quan la noia es calmà, començaren a parlar amistosament, poc a poc es

conegueren més i a en Marc cada cop li agradava més l'Iria. Les altres noies, espantades, tornaren al cap d'una estona a buscar l'Iria. Els dos nois es quedaren mirant i l'Iria es llança als braços d'en Marc donant-li les gràcies amb un efusiu petó. Aquella nit es tornaren a veure.

Passaren els mesos d'estiu junts hi ha mesura que transcorrien els dies s'enamoraven més l'un de l'altre. En Marc assistia a totes les competicions en què participava l'Iria, l'animava amb totes les seves forces, també l'acompanyava als entrenaments; feia tots els possibles per estar amb ella. L'Iria combinava els entrenaments amb visites al bar d'en Marc on ja era coneguda per tot el personal. Estaven enamorats; ell era capaç de qualsevol cosa per retenir-la al seu costat. Però tot el bo s'acaba i l'estiu arribava a la seva fi, s'aproximava el setembre i l'Iria havia de tornar al seu país amb el seu equip. En Marc no volia saber res d'aquest tema i cada cop que l'Iria en parlava en Marc s'omplia de fosc, el verd dels seus ulls es tornava gris i intentava canviar de tema sense voler acceptar la realitat.

Faltaven dos dies per la marxa de l'Iria, ell no podia suportar la idea que marxés. Un dia quan estaven els dos sols a l'habitació de l'hotel, li proposà que es quedés amb ell a Barcelona. L'Iria es quedà pensativa uns segons sobtada per la reacció d'en Marc; el cridà i li digué de tot, després se li llençà als braços, entre llàgrimes li feia veure que era una bogeria i que no podia abandonar la seva brillant carrera ni el seu brillant futur per un amor d'estiu. En Marc saltà i la tirà a terra dient-li que no tenia dret a tractar-lo com un drap brut després de tot el que li havia donat.

Es tancà la porta d'un cop, l'habitació estava en silenci sols es podien sentir les llàgrimes que lliscaven per la cara de l'Iria; ella l'estimava però no volia abandonar el seu somni per res, ni tan sols pel Marc

Era un matí, càlid, ni massa fred ni massa calor, propi dels matins de setembre. Avui a les 7:00 sortia l'avió de l'Iria. En Marc anà a l'hotel però no la trobà i cregué que el millor lloc on podia estar era a la platja, corregué i

la trobà al moll observant els ocells com volaven. L'abraçà i li digué que no la volia perdre, que la desitjava més que res en el món i que l'estimava; insistí en la seva proposta: «queda't amb mi Iria, serem feliços, estarem molt bé els dos... Ella feu que no amb el cap.

Li digué que havia de dir-li quelcom que ell no sabia i que considerava que era important que ho sabés. Estava promesa i s'anava a casar només tornar al seu país natal, que la relació mantinguda era millor oblidar-la. En Marc baixà el cap i marxà corrents deixava l'Iria amb els ulls plens de llàgrimes.

A les 6:00 en Marc es presentà a l'hotel, però l'equip de natació ja havia partit cap a l'avió.

Desesperat cridà un taxi i el féu anar el més ràpid possible cap a l'avió. Eren les 6:30, un cop allí en Marc arrencà a córrer, divisà les noies de l'equip i enmig d'elles l'Iria. Ella en veure'l s'alegrà i obrí els braços decidida a abraçar-lo per donar-li l'últim peó. Quan estigueren un davant de l'altre es sentí un tret, l'Iria caigué a terra sagnant del pit, l'aeroport es submergí en un silenci aterrador i en mig d'un trist somriure, en Marc, s'agenollà al cantó de l'Iria i li feu l'últim petó.

PD: Estimada Iria, estic mirant el mar des de la finestra de la presó, entre reixes el mar es veu més bonic i la teva imatge es reflecteix en la seva calma. He decidit tirar aquestes quatre ratlles al mar així sabràs que l'únic motiu que va incitar-me a cometre el crim va ser la sensació de saber que te n'anaves lluny de mi i jo no podia fer res al respecte; suposo que fou enveja, amor i egoisme tot barrejat.

Els meus ulls ja no són verds, s'han entristit amb la teva marxa, ara que no et poden veure s'han tornat grisos; però a estones recobren aquella espurna que sols tu sabies com encendre, sols quan sé que vaig ser l'última persona que et vaig tenir.

Marc

COSES DEL FOLKLORE

(... i a Artesa, la flor del ram)

Dins del folklore artesenc hi ha una cançoneta popularíssima, encastada dins la memòria col·lectiva, que la canalla del meu temps la cantàvem sempre quan estàvem contents i anàvem en colles a «enterrar la sardina o a «menjar la mona», per exemple. Ens agradava perquè feia quedar malament la gent de Puigverd. La cobla és aquesta:

A les Borges xiques guapes,
a Juneda no en són tant.
A Puigverd les rabosetes
i a Artesa, la flor del ram.

El fet que les Borges Blanques, Juneda i Puigverd de Lleida siguin tres pobles de filera de la vall de la Femosa i progressivament més a prop del nostre, pot fer suposar que aquesta cobla se la van empescar, al temps de la picor, gent d'Artesa per mortificar els de Puigverd, poble a dos quilòmetres i mig del nostre i amb el qual sempre hi ha hagut un antagonisme (antipatia dirien els nostres avis) d'allò més bel·ligerant.

El cas és, però, que aquesta mateixa cançoneta (no sé si amb la mateixa música o cantarella) la podem trobar en qualsevol poble del nostre entorn cultural més proper, sempre, però, adaptada a les necessitats de cadascú. A tots els llocs on es cantava (segurament no hi havia cap llogaret on no la tinguessin) anomenaven tres pobles de filera (els més propers al seu) i sempre al de més rivalitat trobem les noies més «lletges» i al poble propi «la flor del ram».

Encara que no he pogut trobar cap constància escrita que m'ho confirmes, he sentit dir, d'una manera col·loquial, que aquesta cobla (i d'altres de semblants) era divulgada per les petites orquestres que anaven pels pobles a animar les festes majors. Els components de l'orquestra, en arribar a un poble determinat, s'assabentaven del nom del poble més antagònic del qual tocaven i així amaniaven la cançoneta al gust dels qui els pagaven. Tant si això és cert com si no ho és, el cas és que la cançoneta que els artesencs coneixem com a nostra, la podem trobar arreu, com tot seguim veurem:

A Granyena de la Segarra:

A Bellpuig les nenes maques
a Tàrraga ja no ho són tant.
a Cervera les desfargades
i a Granyena la flor del ram

A la Guardiola (Segarra):

A Montoliu són les negres
a l'Ametlla ja no ho són tant.
A Mas Bondia els lladres
i a la Guardia la flor del ram

A Fullella:

A Fullada són les maques
a Tarrés notant,
a Vinaixa les lletges
i a Montblanc la flor del camp

A Araós

De Tírvia en són les guapes
a Ainet ja no en són tant
a Alís les serafines
i a Arós la flor del ram.

A Golmés:

A Preixana són negres
a Bellpuig ja no ho són tant
a Vilanova són les guapes
i a Golmés la flor del ram.

A Rialb:

Noies maques a la Pobla
les del Gerri no ho són tant
les de Sort les rovellades
i a Rialb la flor del ram.

A Miralcamp:

Al Palau les xiques guapes
a Fondarella no tant
a Miralcamp les passadores
a Torregrossa el remussall

A Montroig:

A les Pellargues les boniques
a Pelagalls no ho són tant
a Bellvis les perfumades
i a Montroig la flor del ram.

A les Pellargues:

Les noies d'Ossó són molt maques
a Bellver ja no ho són tant
a Montroig remenen l'oli
i a les Pellargues la flor del ram.

Quan anava fent aquest recull espigolant en tots els llibres que tenia a l'abast (sobretot llibres d'història de diferents pobles on també hi ha un apartat de costums, però sobretot en els llibres de la col·lecció *Fets, Costums i Llegendes* de Joan Bellmunt que publica Pagès Editor), m'ha caigut a les mans l'interessant llibret d'Elvira Farràs i Muntó, *Ribera amunt són les boniques* (Refranys i dites de l'Alt Pirineu Català) de l'editorial Garsineu (Trempt 1998), on entre altres coses he trobat una colla de variants d'aquesta cançó. Ja no he cercat més perquè amb les que he trobat en aquest llibre he cregut que, com exemple del que parlava més amunt, ja n'hi havia ben bé prou. Vegem-ne unes quantes d'aquestes darreres que he seleccionat:

A Altron són les boniques
a Surri ja no ho són tant
a Enviny les presumides
i a Llessui la flor del ram.

A Arisal són les boniques
a la Massana ja no ho són tant
a Escaldes les pubilles
a Andorra la flor del ram.

A Aristot són goluts
a Cassanet ja no ho són tant
a Sobetx la ponzelleta
a Musa la flor del ram.

A Aristot són goludes
a Pont ja no ho són tant
a Toloriu les més boniques
i a Bar la flor del ram.

Als Castells hi ha morrudes
a Taús la flor del ram
a la Guardia les gitanes
perquè els cau lo davantal.

A Tornafort les escabellades
a Soriguera ja no ho són tant
a Llagunes les rovellades
i a Vilamur la flor del ram.

A Vilar són boniques
a Cabó ja no ho són tant
a Senyús les carboneres
i a Favà la flor del ram.

I bé, si s'escau, al proper número parlarem d'una altra cobla semblant, que també al nostre poble era popularíssima i que es cantava amb la mateixa tonada. A reveure.

A. C.



SOLUCIONS DELS MOTS ENCREUATS

HORITZONTALS 1. Agropecuària. 2. Laodicea. Etí. 3. Incert. Laue. 4. Adan. O. Ans. A. 5. Faran. Abo. Em. 6. CLD. Auditiva. 7. IL. Proa. Saca. 8. Salamandrids. 9. T. Orà. Oi. Tia. 10. Arraconarien. 11. Camineu. Rst. 12. Canya. Caut.

VERTICALS 1. Aliancista. C. 2. Gandalla. Rua. 3. Rocard. Loren. 4. Òdena. Parany. 5. Pir. Farmàcia. 6. Ecto. Uoa. Om. 7. Ce. Canonada. 8. Ualabi. Diaca. 9. A. Anotar. R. U. 10. Reus. Triticí. 11. Ite. Evadies. 12. Ai. Amassant.

