



Núm. 4 Hivern 2009

# Parlem





## EDITORIAL

3.– Equip de redacció.

## OPINIÓ

3.– La vellesa, un do de Déu, per la *Sra. Sol Gasch*.

## L'ENTREVISTA

4.– *Sra. Celest Puy i Sr. Javier Galindo*, col·laboradors de ràdio Joventut.

## PARLEM DE SALUT

7.– Els grans oblidats, per la *Sra. Montse Dòria*.

## LES NOSTRES ACTIVITATS

9.– Setmana de la gent gran, panellets i castanyada.

## L'ESPAI DEL VOLUNTARI

12.– Entre bastidors, per la *Sra. Sylvia Regueiro*.

## LES NOSTRES RECEPTES I REMEIS CASOLANS

14.– Tortell de Reis, pel *Sr. Ángel Sánchez*  
i com saber si el bolets són bons.

## PARLEM AMB LA GENT GRAN

15.– *Sra. Rosalia Viladrich*, boletaire des de fa més de 70 anys.

## RECORDEM

18.– La fira de Sant Ermengol.

## OCI I CULTURA

21.– Com fer una felicitació de Nadal.

23.– La tira còmica del Dani, pel *Dani Jiménez*.

## LES NOSTRES ANÈCDOTES

23.– Anècdotes dels nostres avis, recopilades per la *Montse Abillar* i la *Silvia Barba*.

### **Equip de redacció:**

*Susanna Forné González, Lali Garcia Ràfols, Nica González Bonilla, Gemma Guàrdia Carbonell, Dani Jiménez González i Eva March Alvarez.*

### **Han col·laborat en aquest número:**

*Montse Abillar, Silvia Barba, Montse Dòria, Javier Galindo, Teresa Garcia, Sol Gasch, Celest Puy, Sylvia Regueiro i Ángel Sánchez (Patisserie CADÍ).*

### **Els nostres residents:**

Carmen del Àguila, Bonaventura Alís, Vicenta Alises, Pere Altimir, Rosa Boix, Maria Estragués, Isabel Garcés, Alfonso Garcia, Josefa Gázquez, Carme Giró, Rosario Guitart, Carme Millán, Ramona Oliva, Teresa Parramon, Celia Ribero, Josefa Solé, Custodi Sulls, Rosa Tarrés i Rosalia Viladrich.

**Fotografia tapa:** Adriana Rodríguez.

**Telèfon:** 973 35 24 11 **e-mail:** parlem@fsh.cat **Periodicitat:** trimestral.





## Editorial

Amb aquest quart número completem el primer cicle estacional de la revista **Parlem**. Lluny de cansar-nos, cada cop sorgeixen noves idees que garanteixen la seva continuïtat. Tenim revista per molt temps.

Les expectatives que teníem quan començàvem a parlar d'una revista s'han complert i, molts cops, gràcies a les diferents aportacions, s'han vist superades. Quan hem demanat col·laboració, mai hem obtingut un no per resposta. Ben al contrari, tothom ha sumat, amb molta il·lusió, el seu gra de sorra que ha anat definint la revista que tenim entre les mans.

En aquestes pàgines els nostres padrins treballen la tardor parlant-nos de bolets i rememorant la fira de Sant Ermengol i s'endinsen un xic a l'hivern amb unes pinzellades de Nadal. A més, conversem amb la Sra. Celest Puy i el Sr. Javier Galindo i comptem amb les excepcionals aportacions de la Sol Gasch, la Sylvia Regueiro i la Montse Dòria.

**Equip de redacció.**

## Opinió

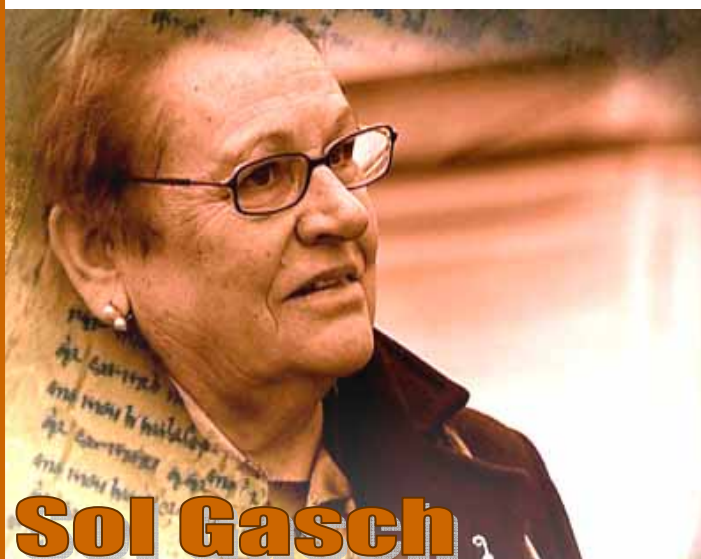
### La Vellesa, un do de Déu

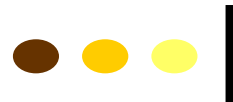
Un dia em van telefonar per proposar-me col·laborar en la revista **Parlem**, editada per la unitat sociosanitària de la Fundació Sant Hospital de la Seu. Aquesta trucada em va fer aflorar una bona colla de records, tots amb vibracions molt positives del temps en què els dimarts al matí amb les companyes, Pilarín Ausàs i Teresa Fiter, acudia a la residència de l'hospital per explicar contes. Va ser una experiència molt gratificant, on vaig rebre molt més del poquet que vaig donar, ja que explicar contes m'agrada molt. Els meus oïdors a canvi em van regalar el seu afecte i la seva estimació.

Vull donar les gràcies a totes les persones que fan possible la revista **Parlem**, em sembla una bona idea, que es reflecteixin tant les activitats, com els sentiments que generen la convivència en la unitat sociosanitària del nostre hospital.

Arribar a ser una persona gran, sense eufemismes vell o vella, és el millor regal que ens dona la vida. Vol dir que hem tingut la sort de no morir joves, de viure i convida

molts anys. De sentir sobre la pell les carícies del sol, el fibló del vent i la humitat de la pluja. I, el més important, estimar i ser estimats, perdonar i ser perdonats. Certament que els anys no passen en debades i el nostre organisme es desgasta i es deforma, no solament per l'edat sinó per les malalties. Ens acompanya el dolor físic del nostre cos i sentim les nostres mancances; així com el sofriment moral que la vida ens porta. Tot plegat però, ens fa ser més humans, més agraits, més comprensius i el nostre cor agraeix un copet a l'espatlla, una encaixada de mans, un petó i ho retorna amb un somriure.





## *Celest Puy i Javier Galindo*

### GRANS COL·LABORADORS DE L'EMISSORA RÀDIO JOVENTUT DE LA SEU D'URGELL

La Celest té 78 anys, va néixer a Organyà i a l'edat de 3 anys va venir a viure a la Seu. Va ser cofundadora de l'assemblea local de la Creu Roja a la Seu i durant molts anys, va ser la veu de l'emissora de ràdio de la ciutat. El Javier té 73 anys, va néixer a la Seu i va col·laborar en molts dels programes que es retransmetien a la ràdio: esports, música, notícies... Tant la Celest com el Javier es van involucrar plenament en l'emissora des de la seva posada en marxa, cap a principis dels anys 50, fins a l'any 1965 moment en què l'emissora va tancar.

**Ens podeu explicar com eren els preparatius i de quina manera es vivia el Nadal a la Seu?**

A la nostra joventut els preparatius de Nadal eren molt diferents. Abans hi havia molta més consciència de les festes i **es respirava el Nadal per tot arreu**. Probablement també hi havia més religiositat que ara i aquest aspecte hi jugava un paper important.

Fa uns anys els recursos eren més limitats i això es notava, **l'ornamentació dels carrers** n'és un clar exemple. Un altre canvi prou significatiu és la venda de postals, en aquella època la gent es felicitava les festes mitjançant **les postals de Nadal**. Ara, les noves tecnologies han pres el relleu i han substituït parcialment aquesta tradició.

Una altra característica a destacar era l'activitat que hi havia a la Seu al voltant dels pessebres. Cap als anys 50 i principis dels 60 **l'associació de pessebristes organitzava un concurs de pessebres**, els veïns de la Seu s'inscrivien i un jurat anava casa per casa a valorar-los.



## Com es feia la missa del gall? S'havia retransmès alguna vegada per l'emissora?

La litúrgia de **la missa del gall mai s'havia retransmès i es celebrava amb més solemnitat** que en l'actualitat. El fet que hi hagués més capellans a la Seu ajudava a que actes com aquests tinguessin més ressò i es celebressin amb més pompositat. Aquell dia es deien misses a diferents llocs.



Sortint de la missa del gall en Lluís Portella, conegut com **"el Maravilla"**, **encenia unes graelles** que estaven situades a Cal Sort i a Cal Rovelló, que il·luminaven i acompanyaven a la gent al seu pas cap a casa.

## Ens heu comentat que l'emissora organitzava moltes activitats per Nadal. El Tió n'era una d'elles?

Sí, des de l'emissora es va organitzar al Parc del Cadí un **Tió de Nadal obert a tothom**. La mainada feia cua i, quan arribava el seu torn, amb un bastó picava ben fort tot cantant-li diverses cançons. Tot d'una el Tió els "cagava" unes bosses amb petis obsequis i amb algunes llaminadures. Un pastor i les seves ovelles acompanyava aquell dia el tronc màgic i amenitzava aquesta tradició tan arrelada al nostre país.

Quan l'emissora va desaparèixer el sindicat d'iniciativa i turisme, que tenia molt bona relació amb la ràdio, va agafar de ple el relleu i va continuar realitzant moltes de les activitats i actes que organitzava la ràdio.



## Com eren els preparatius i com es vivia l'arribada dels reis?

L'emissora de la Seu, ubicada al primer pis de Cal Batalla, era tota una institució a la nostra ciutat i des d'allà es realitzaven diferents programes, s'informava de tot el que passava a la Seu i s'organitzaven molts actes. Era un espai d'esbarjo permanent, on hi havia un ambient de germanor i col·laboració i on tothom hi podia participar.



Cap a **finals dels anys 50 l'emissora de ràdio va ser la impulsora de la Cavalcada dels Reis a la Seu**. Tres o quatre dies abans de la Festivitat de Reis, el patge "Ben Biel" acudia a l'emissora i recollia les cartes que els nens li portaven. La vigília de Reis, Melcior, Gaspar i Baltasar, arribaven a l'emissora i, allà mateix, anaven rebent a tots els nens i nenes que els lliuraven llurs cartes.



Al cap d'uns anys, i per raons d'espai, la recepció dels Reis d'Orient va canviar la seva ubicació de la ràdio a la casa de la vila. Els Reis i els seus patges es preparaven a l'asil, amb un parell o tres de cotxes feien un breu recorregut per la Seu i es dirigien directament cap a l'ajuntament. A diferència del que passa actualment, la cavalcada era molt minsa i no hi havia camions, carros ni carrosses. **Les famílies omplien la plaça dels Oms esperant l'entrada dels Reis Mags al consistori**. Allà, l'alcalde els donava la benvinguda i seguidament els Reis rebien a tota la mainada que els esperava amb gran neguit i il·lusió.

Amb l'objectiu que aquest dia de màgia arribés a tots els nens i nenes de la Seu, també s'organitzaven els Reis per a famílies necessitades amb els donatius, joguines i regals que arribaven a l'emissora.

### **Què era habitual que demanessin els nens a les seves cartes?**

En aquella època els regals que els infants volien s'allunyaven bastant dels que reben avui en dia. Molt sovint, **els nens demanaven camions, cavalls de cartró, material d'escola i les nenes normalment demanaven nines**.



**Segur que amb tants anys a l'emissora teniu alguna anècdota de Nadal per compartir amb nosaltres.**

Alguna vegada ens havia passat que venien alguns pares a l'emissora demanant que busquéssim la carta del seu fill o filla, doncs, la criatura havia escrit als Reis, havia entregat la carta i no havia volgut ensenyar als pares allò que havia demanat. Ja us podeu imaginar l'estona que passàvem cercant la carta de la criatura en un sac amb més de tres-centes cartes. Amb paciència finalment aconseguíem trobar-la!



# Parlem de salut...

## Els grans oblidats

per la Montse Dòria, podòloga



**E**ls peus són un element insubstituïble per a caminar i mantenir l'equilibri. Estan sotmesos a una gran quantitat de forces dinàmiques en el dia a dia. Els peus s'adapten a malalties congènites o a problemes que amb el temps anem adquirint, també s'adapten a l'envelliment i a les activitats que duem a terme al llarg de la nostra vida.

**L**es anomalies en la marxa comencen a aparèixer cap als 70 anys d'edat. Tenim menys equilibri, caminem més lent, els passos són més curts, es tendeix a arrossegat els peus i s'inclina el cos cap endavant. A més a més, les nostres articulacions tenen menys moviment, el greix de la planta del peu (que ens protegia) desapareix i sovint tenim mal de peus.

**P**erò, no tot és negatiu, tenim a l'abast un gran ventall de possibilitats per a vèncer aquesta inèrcia negativa. M'agradaria, en aquest sentit, destacar el paper fonamental del calçat, que s'ha desenvolupat molt. Actualment, tenim calçats molt lleugers, amb soles microporoses, toves, antilliscants, amb càmera d'aire, subjectes i amb pales extensibles (per a peus amples o dits deformats). No hem d'oblidar que el calçat cal que s'adapti a les necessitats de cadascú i sobretot un consell, especialment dedicat a les padrines, les sabates són pels peus i no per a la vista, si no voleu patir deixeu-vos de lluir.



**Per acabar uns consells de cura diària perquè els vostres peus deixin d'ésser els grans oblidats:**





Rentar cada dia els peus amb aigua tèbia i sabó suau neutre. Com a màxim el rentat ha de durar

10 minuts, cal eixugar-los bé, especialment entre els dits.



Inspeccionar cada dia els peus, (demanar ajuda si no podeu). Cal buscar butllofes, tocadures, talls, zones envermellides o inflades.

No utilitzar agents agressius com: callicides, objectes tallants i punxants, alcohol, aigua salada. Els esparadraps millor que siguin hipoal·lèrgics.



Evitar els peus massa humits o massa secs.

Hidratar-los a diari amb una crema específica per a peus.



Llimar setmanalment les ungles (millor no tallar-les) en forma recta, emprant una llima de cartró.



Protegir els peus del fred i de la calor. No caminar descalç. Dormir amb mitjons si té fred.

No fer servir bosses d'aigua calenta, ni mantes elèctriques.

Calçar correctament dins i fora de casa. Els mitjons no han d'oprimir i han d'ésser de fibres naturals, preferentment de cotó.



Caminar diàriament (si és possible una hora). Elevar les cames i els peus en estar assegut, com a mínim 5 minuts 2 o 3 cops al dia.



Consultar, el metge o el podòleg, si s'observa alguna lesió.





# Les nostres activitats

## Setmana de la gent gran

### Concurs de cançons populars



El passat mes d'octubre vam celebrar la setmana de la gent gran. El concurs de cançons populars, el dinar al restaurant la Glorieta o el cant coral van ser algunes de les activitats que vam organitzar per als nostres padrins a la residència i al centre de dia.

### Cant Coral



### Dinar de la gent gran





## Fent panellets

S'apropa la Castanyada i, com marca la tradició, és temps de menjar castanyes i panellets. Com que som molt llaminers, vam decidir preparar els dolços nosaltres mateixos. Va ser una tarda molt divertida i creativa!



## La Castanyada

I per fi arriba la Castanyada! El menjador del centre de dia estava ple de gom a gom. Ningú es volia perdre aquell berenar! Vam menjar-nos les castanyes i els panellets que dies abans havíem estat preparant.







## Preparant el Nadal



Com cada any, a la residència dediquem part del nostre temps d'oci a decorar el menjador del centre i a fer postals de Nadal. Tot plegat suposa moltes hores de feina. Per tal que tot estigui preparat per a les festes de Nadal, alguns padrins dediquen el seu temps a realitzar aquestes activitats.





# L'espai del voluntari

per la Sra. Sylvia Regueiro



## Entre bastidors

*Voluntari: persona que es presta a fer alguna cosa per voluntat pròpia.*

D'aquesta forma tan simple ens defineix el diccionari aquesta paraula tan complexa. Complexa per que quan aquest mot pren cos en un entramat de relacions personals, implica molt més que un senzill acte de voluntat. És el que vaig descobrir fa uns cinc anys, quan vaig començar el voluntariat a la unitat sociosanitària de la Fundació Sant Hospital.

Com en qualsevol altre departament, el del voluntariat té una estructura ben establerta i un equip que coordina i programa tallers i activitats diverses que tenen lloc en consonància al ritme de les festivitats estacionals. Per tant, en aquestes dates de tardor ja s'ha gaudit de la fira de Sant Ermengol, de la festivitat de Tots Sants amb els seus panells i, properament, tindran lloc les activitats de Nadal. Precisament va ser l'any passat en aquestes dates nadalenques quan el taller de ball de la unitat va prendre tot el seu esplendor.

Familiars, amics, personal, voluntaris, tots vam compartir una tarda de ball i diversió amb els usuaris i residents de l'hospital. Fins i tot va haver-hi un concurs de ball, recordo que ho vam passar molt bé tots plegats.





Però, darrere de tots aquests esdeveniments socials tan necessaris com sorollosos i cridaners, s'oculta la vida diària d'alguns dels nostres avis i és llavors, quan es baixa el teló de l'escenari i s'apaguen els projectors, quan els voluntaris amagats entre bastidors comencen a centellejar com estels en la nit.

En el silenci i la solitud del dia a dia, el voluntari es converteix per una estona en el fill que mai van tenir, o potser en aquell que sí van tenir però que mai veuen; en el germà que ja no hi és o qui sap, en aquell company o amiga a qui fa molts anys explicaven els seus secrets. Potser només busquen el contacte càlid d'una mà o la presència d'algú quan es desperten. En realitat no importa el lloc que ocupem, el més important és ser-hi.

Sóc voluntària per convicció però també per egoisme. Necessito veure'ls somriure, ballar, gaudir i contemplar com se'ls il·lumina el ulls quan estem amb ells.



I segurament, en algun lloc del meu cor vull creure que quan ens toqui a nosaltres estar al damunt d'aquell escenari puguem, al nostre torn, veure centellejar entre bastidors aquestes persones anomenades voluntaris.

*Centellejar: brillar llençant intermitentment raigs de llum d'una intensitat i coloració variables.*



# Les nostres receptes



## Tortell de Reis

pel Sr. Àngel Sánchez,  
Pastisseria CADÍ.

### MASSAPÀ (per a 4 tortells):

½ kg de sucre                      1 ou                      ½ kg d'ametlla en pols

Barrejar molt bé tots els ingredients fins obtenir una pasta ben fina.  
Reservar.

### BRIOIX (per a 4 tortells):

½ litre de llet                      85 g de mantega  
200 g de sucre                      5 ous sencers  
20 g de sal                      100 g de llevat fresc  
85 g de sagí                      1250 g de farina

Barrejar tots els ingredients reservant la farina que s'ha d'afegir al final. Quan tot està ben barrejat afegir-hi la farina i pastar aproximadament durant una hora, fent treball manual fins que quedi una pasta ben fina.

Amb aquesta pasta fer quatre boles, de cada bola en sortirà un tortell. Amb ajuda d'un rodet, estirar cada bola formant coques. A sobre posar el massapà, prèviament elaborat, i les sorpreses (el rei i la fava). Enrotllar per donar-li forma de tortell.

Col·locar, per sobre, les fruites confitades i deixar fermentar dins d'un armari que no es pot obrir, al menys durant una hora i mitja. Durant aquest temps augmenten en 3 o 4 cops el seu volum inicial. Escalfar el forn a 200°C i col·locar-hi els tortells durant 8 minuts.

Si es vol, s'hi pot afegir per sobre ametlla picada i crema pastissera. Pintar amb gelatina de poma per donar-li color.

A la pastisseria CADÍ ens expliquen que tradicionalment qui troba la fava en el tortell de Reis ha de pagar el tortell de Sant Antoni pel dia 17 de gener.

## i remeis casolans

### La Sra. Rosalia Viladrich ens explica com saber si els bolets són bons per menjar.

Es posen a bullir els bolets en aigua amb una ceba i unes dents d'all.

Si la ceba i els alls es tornen negres és que els bolets no són bons per menjar.





# Parlem amb la gent gran

## *Sra. Rosalia Viladrich*

**BOLETAIRE DES DE FA MÉS DE 70 ANYS**



**La Rosalia té 84 anys, va néixer a Six i va passar tota la seva joventut a Santa Creu. Sempre ha estat envoltada de natura i coneix en primera persona el que és viure i treballar al món rural. Tota una vida dedicada a la pagesia li ha servit per ser una gran entesa en tot allò que està relacionat amb la muntanya i en concret amb l'espai que ens ocupa, els bolets. La Rosalia, gran experta i aficionada al món de la micologia, comparteix amb nosaltres una de les seves passions.**

### **Rosalia ens pot explicar com va néixer el seu interès pels bolets?**

De ben joveneta treballava a casa ajudant els pares amb els animals, les feines de casa... Recordo que quan era el temps d'anar a aviar el bestiar agafava una bossa de roba, marxava cap al bosc i collia tots els bolets que trobava, tant si els coneixia com si no. Després els ensenyava als pares o a un veí que era boletaire i ells em deien quins eren comestibles. **Sempre m'havia agradat molt anar a collir bolets**, em llevava dues o tres hores abans per fer les feines que em tocaven i fugia cap al bosc tan ràpid com podia. Quan en plegava molts, els venia i els diners que aconseguia ens els partíem amb la meva germana.

### **Quan em vaig casar vaig fer ruqueries molt grosses per plegar bolets! A**

les cinc del matí, amb un lot a la mà m'endinsava al bosc atreta per la calma i l'olor de terra humida a la recerca de rovellons, rossinyols, llenegues... Coneixia un punt on n'hi havia molts i de vegades en mitja hora ja n'havia collit tota una cistella! Amb l'anhel que sentim els boletaires per aquesta activitat, **quan aconseguia omplir la cistella, la buidava i amagava tot el que duia en un punt que només sabia jo**. Tapava tota la collita amb molsa i branques i això em permetia continuar buscant més bolets fins l'hora de tornar cap a casa.



## Quan comença l'època dels bolets? Quin ritual o preparació seguia abans de sortir al bosc?



Depèn del temps i del tipus de bolet, però **normalment el seu moment és a la tardor**. En aquesta època de l'any podem collir pinetells, ceps, potes de perdiu, moixernons, camagroc... tot i així, hi ha hagut algun any que he collit carreretes al mes d'abril. **El secret més important que fa que tinguem una bona temporada és el temps, la pluja i les temperatures suaus.**

Jo sempre feia el mateix, em llevava ben d'hora, em vestia amb uns pantalons, unes botes i una jaqueta o impermeable. Agafava un lot, un ganivet o navalla per tallar els bolets i una bona cistella per anar dipositant-los un cop els anava collint.

## Com s'han de collir els bolets? Què hem de fer per conservar-los?

La manera de collir-los ha canviat una mica, fa uns anys els rovellons s'agafaven amb terra, és a dir, els posaves a la cistella sense tallar-los el peu. Quan els collíem amb la intenció de vendre'ls ni tan sols els hi espolsàvem la terra, d'aquesta manera pesaven una mica més i això era bo pel venedor. Darrerament s'aconsella que es netegin al mateix bosc.

Jo conec diverses maneres de conservar-los, **podem congelar-los, assecar-los o guardar-los amb aigua i sal o amb una mica d'oli i vinagre**. El tipus de bolet

que vulguem guardar farà que els conservem d'una manera o d'una altra. Els rovellons o les llenegues, per exemple, és bo que es mengin frescos, en canvi el cep manté tot el seu sabor quan l'assequem. Val a dir que tots els bolets poden beneficiar-se de la conservació tradicional, el pot de vidre amb aigua i sal o amb vinagre. La conservació en vinagre s'utilitza molt quan es vol menjar el bolet com a aperitiu.

*<< fixar-nos per on passem i quin camí hem d'agafar per tornar cap al cotxe >>*

## Actualment tothom s'atreveix a anar al bosc a collir bolets. Quins consells pràctics ens donaria?

És molt important **anar ben equipats** i amb les eines necessàries (ganivet i cistella), **conèixer bé el lloc on anem**, fixar-nos per on passem i quin camí hem d'agafar per tornar cap al cotxe. Potser la recomanació més important és la de **no menjar-nos els bolets que no coneixem**, sempre hem de preguntar a la gent experta perquè d'aquesta manera evitarem que ens facin mal.







**Els propietaris dels boscos demanen que es faci pagar als boletaires un preu per accedir al bosc. Com ho veu vostè això?**

A mi em sembla bé que es faci pagar uns diners per anar al bosc, però a la gent que ve de fora. També penso que d'aquesta manera es regularia tot una mica més, doncs hi ha molta gent que fa malbé el bosc i no respecta res.

**Quins són els bolets que podem trobar amb més freqüència als nostres boscos? Quin creu que és el bolet per excel·lència?**

En funció de la zona on anem trobarem uns bolets o uns altres. Per les nostres contrades en podem trobar una gran varietat, rovellons, ceps, rossinyols, moixernons, llenegues, fredolics... Diuen que el bolet per excel·lència és el rovelló, ha agafat molta fama, potser perquè s'identifica més fàcilment. **Per a mi, el millor bolet amb diferència és el cep!**

*<< hi ha molta gent que fa malbé el bosc i no respecta res >>*

**És cert que un bon boletaire mai diu el lloc on va a collir bolets?**

Sí que és veritat! Als boletaires se'ns apodera un sentiment que va en augment a mesura que avança la temporada dels bolets. No sé com dir-te, **és com una addicció i aquest anhel pels bolets augmenta com més vas al bosc i més en trobes**. A més n'hi ha alguns que només es fan en llocs concrets (les rovelloneres o les llenegueres), surten cada any en el mateix punt i només ho saps tu, imagina't què pot suposar per a un boletaire compartir això!

Quan era època de bolets jo deixava totes les feines de casa, l'hort, les bèsties i passava tot el dia al bosc. El dia que no hi podia anar era terrible! Jo crec que aquesta dèria que tenim els boletaires és quelcom que només nosaltres podem arribar a entendre plenament.





# Recordem



*“Per Sant Ermengol,  
festa si Déu vol”*

A finals del mes d'octubre té lloc a la nostra ciutat la coneguda i cada vegada més celebrada Fira de Sant Ermengol, una de les fires més antigues de Catalunya.

Els nostres padrins han pogut viure la gran transformació que ha tingut aquesta celebració al llarg dels anys, una època on el nucli de la fira es centrava en el món agrícola amb la venda de bestiar, eines del camp, menjar de l'hort... fins l'actualitat, on el desenvolupament, els canvis generacionals i l'entorn rural han fet que la fira adopti un caire diferent, mantenint però l'essència d'una llarga tradició de productes artesans i de qualitat.



Els padrins ens expliquen que **antigament la fira tenia lloc durant el dia 3 i 4 de novembre**, dia en què es celebra l'onomàstica de Sant Ermengol. Els pagesos de la Seu, de l'Alt Urgell i comarques veïnes (Vilamitjana, Castellbó, la Cerdanya, Andorra...) es desplaçaven fins aquí per vendre i comprar tota classe de productes. **L'eix central era el bestiar** (porcs, vaques, conills, pollastres...), tampoc hi faltaven els productes d'alimentació (fruita, verdura, bitxos, alls, ous, formatges, torrons...) o les típiques parades que venien lots amb mantes de llana.





El recinte firal es distribuïa en diferents punts de la ciutat, el carrer Major acollia les parades d'alimentació i de mantes que també compartien la seva ubicació amb la zona de l'hotel Mundial. Al peu del passeig hi havia les vaques i animals de càrrega i l'altra part del bestiar tenia el seu lloc al carrer del Seminari. **Els padrins recorden les peripècies que havien de fer per baixar el bestiar a peu fins a la Seu**, carregaven els mamellons dins dels arganells que posaven a sobre d'un matxo, els lligaven bé i cap a la fira!

Durant l'activitat de compra venda **els homes i les dones tenien un paper diferenciat**. Els primers normalment s'encarregaven de fer tractes amb el bestiar de càrrega, les vaques i les eines... les dones, en canvi, els feien amb els animals més petits, com ara porcs i conills.





*"Per Sant Ermengol  
la fira es mou"*



A la fira tampoc hi podien faltar l'oli de ginebre, la trementina i **"les dones de la pega"** hom coneixia així a unes senyores que venien de Tuixent i la Vansa i oferien trossos d'un material que s'escalfava i servia als ramaders per marcar el bestiar.

Actualment la fira de Sant Ermengol ha fet un gir important i ha centrat una part important de la seva activitat en

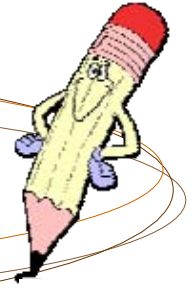
l'apassionant món del formatge. La fira artesana de formatges del Pirineu va agafant força i, any rere any, ens convida a gaudir de la gran varietat i qualitat del sector formatger artesà del Pirineu.

En aquest sentit els padrins tenen consciència que **el formatge també era un producte present a la fira ramadera**. Comenten que molts dels pagesos venien els formatges que ells mateixos havien elaborat amb la llet dels seus ramats.





# Oci i Cultura



En aquest número us proposem que feu vosaltres mateixos la felicitació nadalenca. Només us farà falta una mica de temps i el següent material:

- 1 foli de plàstic verd (els mateixos que s'utilitzen per enquadrar).
- 1 plantilla d'un arbre de Nadal.
- Retolador permanent de color plata.
- Cartró o cartolina.
- Pintura plàstica de color blau i blanc.
- Un tros d'esponja tradicional.
- Cola, tisores, cinta adhesiva de doble cara.
- Lluentons de color vermell.
- Veta de ras vermella.
- Cordó no elàstic daurat.
- Veta daurada.
- Roba de sac.
- 1 foli blau.
- Màquina de fer forats dobles.

El resultat final és aquest, però no us preocupeu que a continuació us ensenyarem pas per pas el què heu de fer.





Pintem la part davantera del cartró mitjançant la tècnica de l'esponja.



Pintem la part posterior del cartró mitjançant la tècnica de l'esponja.



Donem la forma desitjada al cartró.



Dobleguem el cartró per la meitat.



Amb la perforadora fem dos forats per agafar les dues fulles del cartró.



Dibuixem sobre els folis de plàstic verd la silueta de l'arbre de Nadal.



Retallem dues plantilles de l'arbre.



Enganxem de manera superposada les dues plantilles de l'arbre.



Enganxem l'arbre a la part davantera del cartró i posem un tros de roba de sac.



Sobre de l'arbre enganxem lluentons al nostre gust.



Amb la cinta de ras fem un llacet.



Enganxem el llacet a la part superior de l'arbre.



A la part interior de la postal enganxem la poesia que més ens agradi.



Passem la cinta daurada pels dos foradets que hem fet anteriorment.



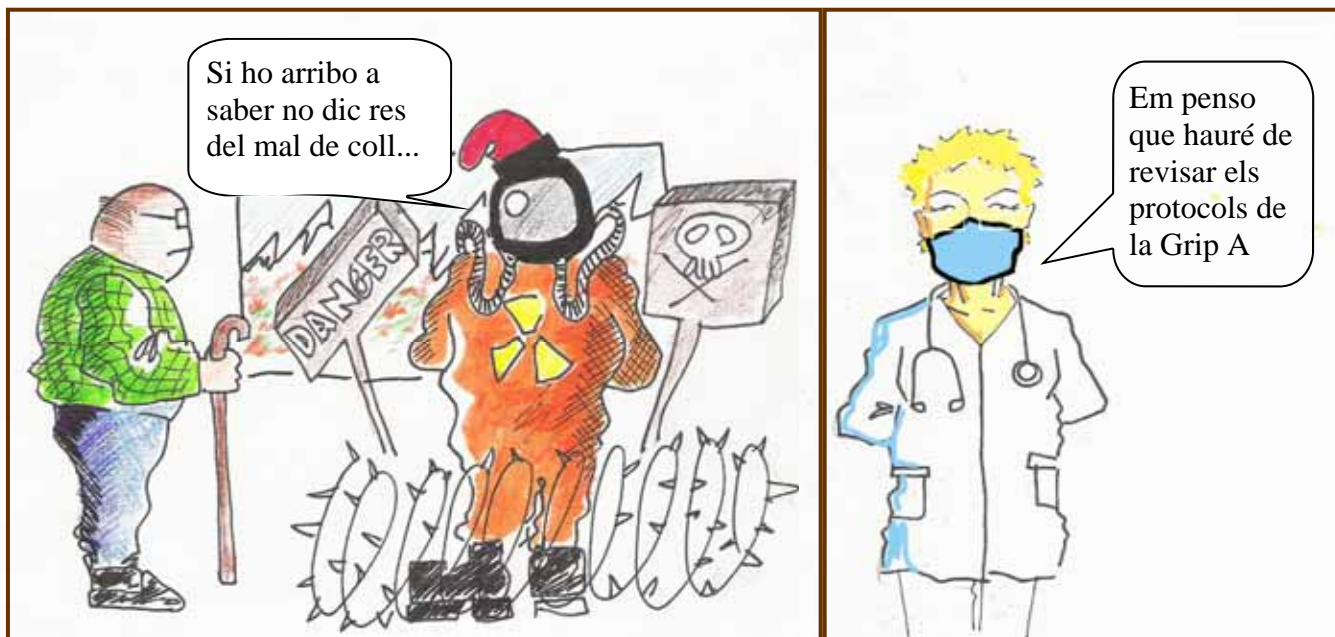
Amb la cinta daurada fem un llaç a la part davantera de la postal.



Ja tenim la postal llesta per enviar.  
Bona feina!!!

i bon Nadal





## Les nostres anècdotes:

### Anècdotes del nostres avis

*recopilades per la Montse Abillar i la Silvia Barba*

Una padrina truca al servei d'Urgències demanant atenció mèdica.

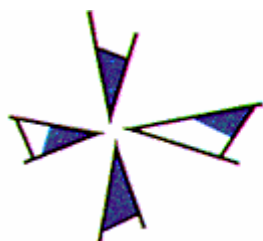
- Perdoni, què truco a l'hospital?
- Sí, està trucant al servei d'Urgències, què necessita?
- Estic en un hotel de la Seu i no em trobo bé, voldria que vingúes un metge a visitar-me.
- I sap com es diu l'hotel on es troba?
- No ho sé, però crec que està a prop del passeig.
- Potser és l'hotel Andria, l'hotel Avinguda...
- Espera, espera... ara ho llegeixo als llençols. L'hotel es diu Fundació Sant Hospital.

Com cada dia cap a les onze del matí les auxiliars comencen a repartir algunes begudes als padrins de la residència.

- Elvira, què voleu prendre avui? Un suc, una camamilla, una til·la...
- No gràcies, jo vull un Martini amb gel i una tapeta d'olives.



**Bon Nadal i  
feliç any nou.**



fundació  
sant hospital  
la seu d'urgell