

Núm. 8 Hivern 2010



# Parlem





## EDITORIAL

3.– Equip de redacció

## OPINIÓ

3.– Els temps que empeny, per la *Lali Garcia*.

## L'ENTREVISTA

4.– *Sr. Fermí Tordesilla*, formatger.

## PARLEM DE SALUT

7.– El refredat i la grip, per la *Dra. Eva Heras*.

## LES NOSTRES ACTIVITATS

9.– Festa de la gent gran, visita de l'escola mare Janer d'Andorra, els panells, el pessebre, decoració d'hivern i de Nadal.

## L'ESPAI DEL VOLUNTARI

12.– Una resident molt especial, pel *Sr. Carles Dalmau*.

## LES NOSTRES RECEPTES I REMEIS CASOLANS

14.– Pollastre amb prunes i pinyons.  
Elaboració d'espelmes amb cera d'abelles.

## PARLEM AMB LA GENT GRAN

15.– *Srs. Pere Altimir i Custodi Suils*, la matança del porc.

## RECORDEM

18.– L'hivern. Coses de casa.

## OCI I CULTURA

21.– Poesies de Nadal de *Mn. Manuel Pal*.  
La tira còmica del Dani.

## AHIR I AVUI

22.– *Sra. Glòria Ojeda i Sra. Raquel Pacheco*.

## L'ESPAI VERD

23.– Les plantes de Nadal, pel *Sr. David Noguera*.

### **Equip de redacció:**

*Susanna Forné González, Lali Garcia Ràfols i Eva March Alvarez.*

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

*Sussí Boniquet, Montse Buera, Mireia Capdevila, Ramon Clotet, Carles Dalmau, Isidre Domenjó, Teresa Esclusa, Montse Espinalt, Montse Ferrer, Teresa Garcia, Jesus Guitart, Eva Heras, Núria Herreros, Dani Jiménez, Ricardo Lobo, Hna. Visitación Lorenzo, David Noguera, Raquel Pacheco, Mn. Manuel Pal, M. Rosa Planas, Lourdes Planavila, Fermí Tordesillas.*

### **Els nostres residents:**

*Carmen del Àguila, Bonaventura Alís, Vicenta Alises, Assumpta Antúnez, Pere Altimir, Cristóbal Barea, Rosa Boix, Nativitat Fondevila, Alfonso García, Josefa Gázquez, Rosario Guitart, Felip Gurt, Carmen Millán, Glòria Ojeda, Ramona Oliva, Celia Ribero, Ana M. Santos, Antonio Serra, Custodi Suils i Rosalia Viladrich.*

**Portada:** *pessebre elaborat pels padrins de la residència.*  
*fotografia Lali Garcia.*

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



## Editorial

Amb l'entrada de l'hivern tanquem el segon cicle estacional de la revista **Parlem** i encetem el vuitè número apropant-nos, com sempre, de forma càlida i propera als nostres lectors.

En aquesta nova edició el Carles Dalmau recordarà a una resident molt especial, reviurem la fira de Sant Ermengol a través del formatger Fermí Tordesillas i ens endinsarem de ple a l'hivern i en els costums típics d'aquesta època de l'any, tot parlant de la matança del porc amb el Custodi Suils i el Pere Altimir.

La Dra. Heras ens parlarà del constipat i de la grip i què hem de fer per prevenir-los. Finalment ens atansarem al Nadal a través de les activitats del nostres avis, parlarem de receptes de cuina, de coses casolanes i riurem amb l'humor del Dani.

**Equip de redacció**

## Opinió

### El temps que empeny

Aviat començarà un any nou i la tradició quasi bé ens obliga a omplir-nos de bons propòsits. M'agradaria, amb vosaltres, dedicar un moment a pensar en les presses de cada dia que ens empenyen la vida.

Passem la setmana esperant el diumenge. Passem els mesos esperant el Nadal i després les vacances d'estiu. Quan som joves diem que ja ho farem l'any que ve, després quan els fills creixin, després quan ens jubilem...

Deixem passar els dies i amb ells els anys, com si fossin gotes d'aigua que rellisquen entre les nostres mans, quan el més important de les nostres vides és el dia d'avui.

El dia, tant curt per a nosaltres, té per als nostres padrins una altra velocitat. Un dia està ple de minuts per recordar, per escoltar, per parlar... coses que nosaltres, entre tanta activitat, oblidem. Però, mentre el temps passa, hauríem de trobar un espai per encreuar els dos camins i aprendre, que passats els anys, el que realment perdura són les petites coses que ens donen els nostres.

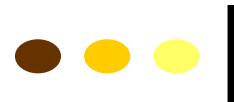
Parlar amb els nostres, sobretot amb els nostres grans, ens enriqueix, ens col·loca en un punt del temps i de l'espai que dóna sentit a la nostra vida. Al mateix temps, els nostres grans, necessiten transmetre'ns la seva experiència i els seus records. Records que hem de guardar curosament per no descobrir, massa tard, que hem perdut alguna cosa.

Seiem, doncs, i **Parlem** una estona amb qui estimem, però, si-us-plau, avui, abans que el temps s'endugui la memòria i l'oportunitat.

**Lali Garcia**







## *Fermí Tordesillas Casals*

### FORMATGER

En el 16è concurs de formatges artesans de la Fira de Sant Ermengol:

- Medalla d'or en la categoria de formatge de cabra i quallada enzimàtica
- Medalla de Plata en la categoria de formatge fresc
- Medalla de bronze en la categoria de formatge de tupí.

El Fermí té 63 anys va néixer a Solsona i va treballar fins els 27 anys en el sector de la restauració. Va decidir canviar d'entorn i de

feina i es va traslladar a Peramola, a la masia La Penella on es va iniciar en el món de la pagesia i de l'elaboració artesanal de formatges de cabra. Reconeix que és un amant del formatge i juntament amb la seva parella elaboren i comercialitzen els formatges que produeixen. En reconeixement a la qualitat de la seva producció han obtingut diverses medalles en el concurs que es celebra des de fa 16 anys a la Fira de Sant Ermengol de la nostra ciutat.

**Ens pot explicar quin tipus de formatge fa? Com és el procés d'elaboració i les condicions que ha de tenir el formatge per al seu manteniment?**

Nosaltres utilitzem **llet de cabra i produïm formatge fresc, madurat amb llet pasteuritzada, crua i formatge de tupí**, un formatge mil·lenari que es feia a les masies de la zona.

En el procés d'elaboració del formatge amb llet crua, aquesta ha d'agafar una temperatura de 34°C, seguidament s'hi ha d'afegir el quall i els ferments làctics. Quan està a punt de quallar, amb una lira es va tallant la pasta fins que s'aconsegueix un gra de la mida d'un cigronet. Es deixa escórrer i es va posant en motlles que s'han de premsar durant 16 hores aproximadament. Un cop premsats, els formatges es passen per sal morra i han de quedar coberts durant 14-15 hores. Seguidament es deixen airejar unes 24-48 hores i es posen a la cava de maduració on es van girant cada dia.

El procés d'elaboració del formatge amb llet pasteuritzada és el mateix amb la diferència que la llet es pasteuritza, és a dir, la llet ha de pujar a una temperatura de 75°C i després ha de baixar a 34°C.

Les condicions de conservació són diferents pels formatges madurats i pels frescos. Els primers els posem en una cava natural amb una temperatura de 16°C i una humitat relativa del 80-85 % i els segons els conservem en una nevera a -4°C.

### **D'on ve el nom del seu formatge "Castell-Llebre"?**

El formatge porta el nom d'una ermita que hi ha a Peramola, Santa Maria de Castell-Llebre.

### **La Fira dels formatges Artesans del Pirineu s'ha convertit en un esdeveniment molt important per a la nostra ciutat. Com viu vostè aquesta fira?**

La **fira dels formatges és important per a La Seu** i per als productors artesans del Pirineu. És un esdeveniment que **cada cop té més pes en el sector**, es fa a casa nostra i ens permet donar a conèixer els nostres productes i comercialitzar-los.

El volum de formatges que produïm nosaltres és limitat, treballem uns 200 litres de llet de cabra al dia, i sempre hem procurat donar prioritat a la venda a l'Alt Urgell i part de la Cerdanya.

### **Quan va assistir com a formatger per primera vegada a la fira?**

**Vaig començar a participar-hi des dels seus inicis.** En aquella època hi havia una associació de formatgers del Pirineu que treballàvem juntament amb el Salvador Maura, representant d'agricultura, per organitzar la fira de Sant Ermengol.



**Al seu parer, què fa que la fira dels formatges artesans tingui tant volum d'assistents i de participants?**

**Des del principi la fira s'ha encaminat molt bé,** ha volgut

ser una fira específica de formatgers del Pirineu, aragonès, francès, del País Basc i Catalunya. Té una gran

autenticitat, doncs els formatgers i ramaders petits han donat un caire de qualitat al món del formatge. Bàsicament destacaria dos punts, **l'especialització de la Fira de Sant Ermengol en el formatge i la qualitat** que dona la **producció artesanal del Pirineu**. Crec que la gent ho valora molt tot això.



**Què suposa per a un formatger guanyar una medalla a la Fira dels formatges?**

Suposa una gran satisfacció, **és un reconeixement públic a la feina feta durant anys i a la qualitat dels nostres formatges**. Hem guanyat diverses medalles; amb el tupí, el mató... però aquest any ha estat la primera vegada que ho hem fet amb el formatge de llet crua.

**Quin és el formatge que més li agrada? Quines qualitats ha de tenir per a vostè un bon formatge?**

A mi m'agrada molt el formatge i no podria triar-ne un en concret. Crec que segons com et trobes, en funció del moment o de la situació et ve més de gust menjar-te'n un o un altre.



**Té alguna anècdota per explicar?**

Fa més de 27 anys, quan vam arribar a la masia no teníem cap tipus de coneixement sobre com fer formatges o mató. Ens vam adonar que una veïna de Peramola feia mató i l'anava a vendre per les cases. Vam decidir anar-la a veure per demanar-li consell, molt amablement ens va orientar i gràcies a ella vam poder fer el primer mató amb llet de cabra.





# Parlem de salut...

## El refredat i la grip

per la Dra. Eva Heras



**El refredat** és una infecció lleu d'origen víric, que afecta generalment les vies respiratòries altes com el nas i el coll. Hi ha unes èpoques de l'any en les quals és més fàcil constipar-se: a l'inici de la tardor, a l'hivern i a la primavera.

**Els símptomes** que causa són: esternuts, mocs, tos, mal de coll i de cap, i ulls plorosos. En principi, un refredat no presenta més complicacions, dura entre tres i set dies, i es cura sense tractament.

**La grip** també és una infecció aguda de les vies respiratòries causada per un virus anomenat virus *influenza*. Apareix com una epidèmia a l'hivern, coincidint amb els mesos de fred. El quadre clínic habitual sol començar de cop, amb febre alta i calfreds, acompanyats de congestió nasal, mal de cap i de coll, dolors musculars i malestar general. La febre que provoca la grip dura 4 o 5 dies, la tos i el cansament poden durar fins a 3 setmanes. Les complicacions de la grip són respiratòries: bronquitis, pneumònies, sinusitis i otitis.

### Com podem tractar el constipat o la grip?

**E**l millor que es pot fer és triar un tractament que millori o faci desaparèixer els símptomes. En funció dels símptomes que es tinguin alguns preparats són útils per alleugerar-los. Els analgèsics milloren el dolor i la febre (ex: paracetamol), els antihistamínics milloren la congestió nasal i els antitussígens milloren la tos.

**E**ls antibiòtics no curen ni el refredat ni la grip perquè no tenen efecte sobre els virus. També és important el descans, beure aigua, suc de fruita natural, brous o infusions, i no fumar. Posar-se sovint sèrum fisiològic o aigua amb sal al nas. Per a la irritació de la gola van bé els caramels sense sucre. Sobretot, no s'ha de deixar cap tractament que prengui de forma habitual davant d'un refredat o la grip.



## Com podem prevenir el refredat i la grip ?

**E**l refredat i la grip s'encomanen amb molta facilitat per vies tan corrents com l'aire, a partir de la tos i els esternuts, o per contacte físic, com ara els mocadors, les tovalloles, etc. Si teniu la grip o conviuu amb algú que la té o que està refredat, podeu seguir aquests consells: renteu-vos sovint les mans, feu servir mocadors de paper d'un sol ús i ventileu l'habitació on hi ha algú amb la grip. També és important evitar ambients freds i canvis bruscs de temperatures, evitar llocs tancats plens de gent. És important prendre aliments amb vitamina C (taronges, kiwis, mandarines, maduixes, mango i verdures).



**P**er lluitar contra la grip és important l'administració sistemàtica de la vacunació antigripal a la població considerada de risc durant els mesos d'octubre a novembre. La població d'alt risc són les persones majors de 65 anys, residents en institucions tancades (residències, internats, presons, etcètera), pacients (adults o infants) amb malalties cròniques. També s'haurien de vacunar les persones amb capacitat de transmissió de la grip a població d'alt risc com són el personal sanitari o familiars en contacte amb pacients de risc.

Característiques	Grip	Refredat
Començament	De cop i volta	A poc a poc
Febre	38°C – 41°C	A vegades
Dolor muscular	Sí	No
Mal de cap	Molt fort	A vegades
Mal d'esquena	Sí	No
Eternuts	Pocs	Sí
Mal quan s'empassa menjar	A vegades	Sí
Picor als ulls	A vegades	Sí
Molts mocs	A vegades	Sí
Tos	A vegades	Sí



*Dibuixos d'aquest apartat: Dra. Heras*





# Les nostres activitats

## Festa de la Gent Gran



Enguany a la residència hem celebrat la setmana de la Gent Gran del 27 de setembre fins a l'1 d'octubre. En el marc d'aquesta festa vam acollir el tradicional concurs de cançons populars i el cant coral a càrrec de "La coral de l'Esplai". Per últim, vam anar a dinar tots plegats al restaurant Guimar de Montferrer.

## Visita de l'escola Mare Janer d'Andorra

Des de fa diversos anys els nens del Col·legi Mare Janer d'Andorra venen a cantar unes cançons als nostres padrins i coneixen les diferents obres que ha fet la fundadora de la seva escola.





## Preparant els panellets



No hi ha res millor com el menjar que et pots fer tu mateix, així que vam decidir posar-nos a treballar per preparar els nostres propis panellets. Vam fer-ne de pinyons, de xocolata, de coco, etc. Van ser tot un èxit!!



## Decoració d'hivern



L'hivern ja ha arribat, fins hi tot a la residència. Els arbres han perdut les seves fulles de colors vermells i taronges, deixant al descobert les seves branques que són acariciades pels flocs de neu.





## El nostre pessebre

Aquesta tardor, vam estar fent tallers de nines de palla i d'aquí va sorgir la idea per crear el nostre propi pessebre.



## Decoració de Nadal



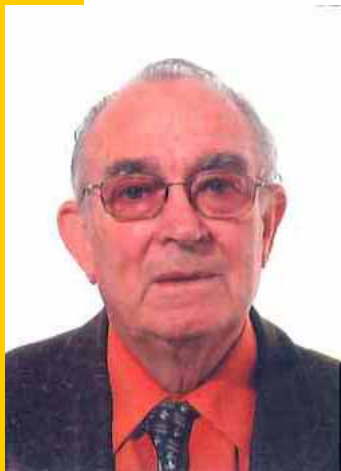
Aquest any per a fer la decoració de la residència hem utilitzat tot tipus de materials reciclats, contribuint amb el medi ambient i a la vegada abaratint costos.

Vam fer mòbils per les portes, cortines, el pessebre, l'arbre de Nadal...





pel Sr. Carles Dalmau



## Una resident molt especial

Si anomeno la senyora Josefa Porta Ribera, filla de la Seu, que va viure més de vint anys a la residència del Sant Hospital, on hi morí el 22 d'agost de 1993, gairebé ningú, fins i tot els qui ja portem molts anys a l'esquena, no sabran a qui em refereixo.

Ara bé, si en lloc de citar-la pels seus nom i cognoms, dic que tothom sap – i ella mateixa així s'hi entenia – que era la *Pepeta*, la cosa canvia totalment.

Fou una dona un xic especial, havia nascut el 22 de setembre de 1907 a la mateixa casa on va viure sempre, menys els darrers vint anys de la seva vida. Casa seva era el número 6 del carrer de la Palma, que va de Capdevila al carrer de les Eres, i en deien cal Gual, o també "ca la Manca".

Tota la vida havia patit una disminució psíquica important, però com que no hi havia cap institució a la ciutat per a aquestes persones, vivia a casa amb la seva mare, portant una vida ben precària. La casa era dels seus pares, anaven a jornal del que sortís, i ....poca cosa més. Ni la més mínima comoditat, poca higiene, i... més gana que son.

Morts els pares, vivia sola i l'any 1972, en complir els seixanta cinc anys, algú en deuria parlar amb mossèn Aleix, administrador i ànima del Sant Hospital durant els llargs anys de la dictadura, i aquest, amb el millor esperit cristià –que demostrà infinitat de vegades- l'arreglegà a l'Hospital, i fou una més quan la residència geriàtrica començà a funcionar segons les normes de la Generalitat.

Com que no estava malalta, tenia una certa llibertat per sortir a l'exterior. Voltava, sense rumb, pels carrers de la ciutat, on era ben coneguda. A l'Hospital només hi anava a les hores de menjar i de dormir.

Els últims anys s'havia mal acostumat a fumar, demanava un cigarret o un puret al primer que trobava. Els clients dels bars del passeig, la convidaven a algun gotet de vi. S'hi va avesar, i a mig matí quasi sempre per la part alta del passeig, ja en portava més al cap que als peus. Xerrava molt i no hi havia manera de fer-la tornar a la residència.

A què ve escriure sobre la Pepeta en *l'espai del voluntari*? Puc contestar que, exercint com a tal, el Patronat de la Fundació Sant Hospital em va demanar si volia acceptar el nomenament oficial de tutor de la Pepeta. No m'hi vaig negar, i segons disposició judicial em vaig convertir en representant legal d'aquesta veïna de la ciutat, fins la seva mort el 22 d'agost de 1993.

Redacto aquestes notes el dia 2 de novembre de 2010, dia dedicat a la memòria dels difunts. Flors al cementiri, molts records, alguna pregària. Personalment hi he pensat, en tot això, i m'ha vingut al cap que de la meva tutelada Pepeta poca gent se'n recordaria. Li he resat un Parenostre.

L'any 1993 es va publicar un llibre: "La Seu d'Urgell imatges i reflexions (1982-1992) amb textos de l'Isidre Domenjó i fotografies del Ricard Lobo, amb autorització expressa dels autors, no em puc estar de reproduir text i foto del capítol: "passeig"

*<< (...) Ha deturat el pas curt de passeig; mira i medita. Potser és un descans que es pren, tal vegada és només un alentiment de la marxa, com si de fet no fos més que una pausa subtil, gairebé imperceptible.*

*S'intueix que ve de casa, de la residència que li fa de casa. On vagi és cosa seva, ningú no n'ha de fer res, no cal explicar ni veritats ni mentides. És, en tot cas, el sortir de cada dia, el respirar l'aire del carrer i l'anar a buscar quelcom de trobable. És la Pepeta, personatge senzill d'aquesta ciutat composta.*



*Com cada dia, s'ha pintat les ungles d'un vermell viu, intens, que hem de figurar-nos, en ser la fotografia en blanc i negre. Els dits, semblaria que llargs i molsuts, més que repenjar-se en el mànec del bastó, l'abracen, l'acaronen. Els cabells blancs i també una mica grisos, i pentinats de joves, li donen l'aspecte que la fa destacable entre passejants i gent atrafegada que segur que es troba en sortir del marc rígid de la foto que nosaltres veiem.*

*Expressió pròpia, en el rostre que dibuixen les seves faccions marcades. Roba d'hivern, encara que potser no abrigo gaire. Les botes potser sí, que són de pell per dintre.*

*Rere seu, en un gris tènue i borrós. l'escenari urbà ens mostra arbres despallats i cotxes proveïts de lloc on posar els esquís quan el dia lliure permet d'anar a la neu. Cap més figura. (...) >>*

# Les nostres receptes

## Pollastre amb prunes i pinyons

pel Sr. Ramon Clotet

### Ingredients

pollastre de pagès trossejat  
2 cebes tallades a daus petits  
150 gr. de pinyons  
250 gr. de prunes seques  
1 got d'Oporto (o vi similar)

sal
pebre
oli d'oliva



Salpebrar el pollastre i fregir-lo en una cassola amb oli d'oliva, fins que agafi un color daurat.

Afegir la ceba a daus i deixar que agafi color.

Tirar els pinyons i, poc després, el got d'Oporto. Deixar reduir.

Afegir les prunes seques i cobrir el pollastre i les prunes amb aigua. També es pot cobrir amb un brou de pollastre.

Deixar coure tot junt durant 30 minuts (si és pollastre ecològic 45 minuts).

Servir en els plats de cada comensal, el pollastre amb les prunes i pinyons i napar amb la salsa.

## i coses casolanes



### Elaboració d'espelmes amb cera d'abelles

per la Sra. Nativitat Fondevila

Fondre la bresca de les abelles i col·locar-la en un pot.

Agafar un menat de fils i sucarr-los a la bresca que hem desfet. Un cop sucats i impregnats amb la primera capa de cera, deixar que aquesta es refredi i repetir el mateix procediment fins que

aconseguim una capa de cera ben gruixuda.

Quan tinguem la mida de l'espelma que volem, amb molta cura estirem una mica els fils per una de les puntes, li donem una mica de forma i ja està llesta per cremar.

Els remeis casolans recollits provenen de l'experiència dels padrins i de la cultura popular. Cal recordar que no tenen una base mèdica o científica comprovada.



# Parlem amb la gent gran

## *Sr. Pere Altimir i Sr. Custodi Suils*

### LA MATANÇA DEL PORC



**El Pere té 85 anys, va néixer a Calvinyà i va treballar durant molts anys com a carter i pagès.**

**El Custodi té 85 anys, va néixer a Montull (Osca) i també es va dedicar professionalment al món de la pagesia.**

**Tots dos són bons coneixedors d'una tradició que tant ells com moltes famílies que vivien en entorns rurals celebraven anualment i que suposava molt més que el sacrifici d'un animal. D'aquest costum que començava cap al mes d'octubre ens en parlaran tots dos i ens explicaran com vivien i què feien aquest dia.**

**Tradicionalment quina era la millor època del l'any per fer la matança del porc?**

Començava cap al mes d'octubre fins al febrer. Tot i així era freqüent fer-la pels voltants de Nadal. "Per Nadal posa el porc en sal".



*<<A cada porc li arriba el seu Sant Martí>>*



## Quina edat i pes havia de fer l'animal abans de matar-lo?

Normalment **el porc es matava quan tenia dos anys**, era el temps que es necessitava perquè l'animal s'engreixés i tingués un bon pes. Ara, en canvi, amb tres o quatre mesos l'animal ja ha crescut. La diferència de pes rau en l'alimentació, abans els hi **donàvem menjar de l'hort** (carbasses, patates, cols, naps, farina d'ordi, etc.), **faves i glans**, ara s'alimenten majoritàriament de pinso.

El pes del porc que matàvem normalment **feia entre 100 i 150 kg**.

## Quantes famílies hi participaven? Com es vivia aquest dia?

Normalment **hi participava tota la família i els veïns del poble**. La matança del porc era un costum molt arrelat en la majoria de pobles, **era un dia de treball intens però a la vegada de reunió i de festa**, en gaudien menuts i grans. La matança durava tot el dia, es parava per dinar i per la tarda es continuava embotint. Un cop finalitzada tota la feina, s'aprofitava per fer tertúlia amb la família i amb els veïns.

## Com es feia la matança del porc?

El dia començava d'hora i s'encetava agafant forces menjant alguna cosa; torrades amb all i oli, llonganissa, coca, etc. Cap a les 8 del matí un grup d'homes anaven a la cort a buscar el porc per matar-lo. Al costat del matador hi havia una dona que recollia la sang del porc remenant-la perquè no fes qualls. Després es cobria l'animal d'argelagues i se li posava foc perquè es cremés tot el pèl. Seguidament es posava el porc en una pastera, se li tirava aigua bullint i amb una pedra o un tros de teula s'anava rasant fins que s'aconseguia treure tot el pèl. Quedava més blanc que la neu!

Un cop net, s'obria el porc, es treia la tripa per netejar-la i el matador el descarnava i seleccionava les carns per fer els embotits.

Homes i dones es posaven al voltant de la taula i començava la feina amb la màquina d'embotir. Era moment de fer les botifarres, salsitxes, llonganisses, bulls, etc.

Un cop fetes les botifarres, es posaven a bullir en una fogaina que hi havia encesa i finalment es guardaven al rebost.





## Quins embotits i peces es produïen? Quant de temps duraven els productes al rebost?

**Del porc se n'aprofita tot!** Conservàvem **la donja, els pernils i la careta** amb sal, **les costelles** amb oli i de la carn se'n feien diferents embotits. El filet es guardava per fer **les llonganisses**, amb ceba, sal, cotnes i la sang del porc en fèiem **la botifarra negra** i amb cotnes, una mica de carn, ous, pa i/o arròs obteníem **la botifarra de cotnes**.

Nosaltres **matàvem dos porcs per casa**, la durada dels aliments depenia de la gent que hi hagués a la família i del consum que se'n fes, però normalment es podia allargar fins a la propera matança.



## Quines tasques feien homes i dones?

Normalment els homes s'encarregaven de matar el porc, netejar-lo, descarnar-lo i embotir. Les dones s'encarregaven de preparar el menjar, recollien la sang del porc, netejaven les tripes i ajudaven a embotir.

## Creieu que aquesta tradició típica de moltes zones rurals tindrà continuïtat?

Com es feia antigament, no. Ara hi ha menys gent vivint als pobles i avui en dia tot està més modernitzat, les màquines són elèctriques i la cria i l'engreix dels porcs és diferent. El porc s'engreixa amb farines i pinso, el gust de la carn i dels productes que se'n deriven no és el mateix que quan ho fèiem a casa.



*<<A casa de l'hortelà sempre és més gras el marrà>>*





# Recordem

## L'HIVERN

*(...) L'hivern és el silenci,  
és el poble en silenci,  
és el silenci de les cases  
i el de les cambres  
i el de la gent que mira,  
rera els vidres,  
com la neu unifica els horitzons  
i ho torna tot  
colpidorament pròxim i assequible. (...)*

Miquel Martí i Pol

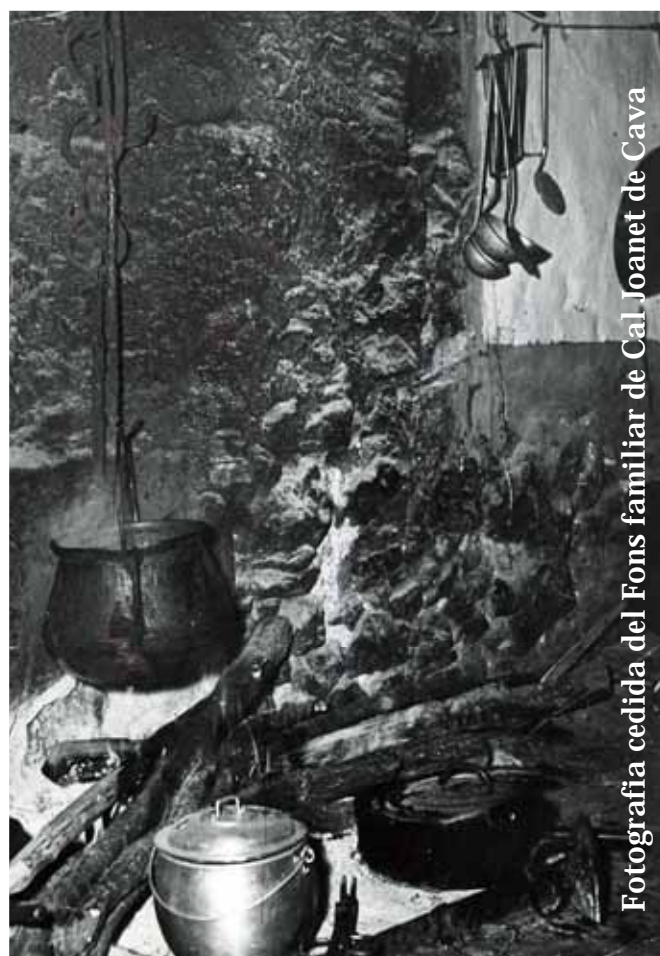
## Coses de casa

*"A primers de novembre  
el teu foc ja el pots encendre"*

*"Pel desembre, gelades  
i sopes escaldades"*

### Olla de coure o de ferro colat

Els padrins expliquen que era típic trobar-la penjada dels cremalls a la llar de foc de les cases de pagès. Es feia servir per escalfar aigua o coure-hi el menjar.



Fotografia cedida del Fons familiar de Cal Joanet de Cava

*"A l'hivern  
bona sopa  
i vi calent"*

*"Les coses clares  
i la xocolata espessa"*



## La xocolatera

Aquest estri no es trobava a totes les cases, més aviat al contrari. Normalment la xocolata es feia en un tupí de nansa llarga i es posava damunt dels tres peus a la llar de foc. Era típic prendre'n durant alguna celebració; per Nadal, sortint de la missa del gall, per festa major...

## Màquina d'embotir

Aquest estri típic de les cases de pagès era molt útil i es feia servir per embotir la carn el dia de la matança del porc. Els avis ens expliquen que n'hi havia de diferents mides. Entre les seves parts destaquen el colador que servia perquè la carn sortís més prima o més gruixuda segons l'ús que se'n volgués fer. També hi havia diferents embuts i s'hi col·locava la tripa en funció del producte que es volgués aconseguir; bulls, botifarres, llonganisses, salsitxes...



*"Quan el dia  
creix  
el fred neix"*

## Llum d'oli

Antigament hom utilitzava aquest objecte per fer llum i il·luminar els espais pels quals s'havia de passar. Els avis expliquen que normalment es col·locava una mica de cotó dins l'oli i s'encenia per tal que cremés.



## La planxa

Recorden que n'hi havia de dos tipus, les que escalfaven la base de ferro deixant-les al costat del foc i les que tenien un espai per posar-hi el carbó i permetien planxar la roba directament.



## Teula o maó massís

Aquests dos objectes de la construcció servien perquè els padrins escalfessin el llit. Recorden que els posaven al foc i quan eren prou calents els agafaven, els embolicaven bé i els deixaven dins del llit per tal que aquest agafés una temperatura agradable.



*"De bona casa,  
bona brasa"*

*"Per Nadal  
fred com cal"*

## Cuina econòmica, estufes, brasers i esmolles

Bona part d'aquests objectes servien per escalfar-se durant els dies de fred. La cuina econòmica també permetia aprofitar l'escalfor de la llenya per cuinar. De les estufes en destaquen de dos tipus, la de llenya i la de serradures, totes dues molt utilitzades durant la seva joventut.

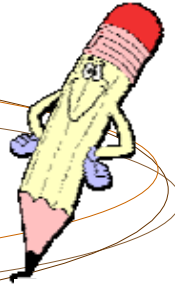
Els dies de més fred, quan havien d'anar a l'escola, alguns dels nostres padrins expliquen que portaven una caixeta de ferro foradada on els pares hi col·locaven brases de carbó, com si fos un braser, d'aquesta manera s'escalfaven els peus a l'escola.

Els esmolles s'empraven per moure la llenya i agafar les brases del foc. Avui en dia encara són d'ús comú.





# Oci i Cultura



## *Ofrena a Maria*

*Mare, trieu  
els que vulgueu.  
Enguany, mancat poeta,  
us porto una cistella  
de versos lleus.  
Minça és l'ofrena,  
però d'amor és plena  
i els versos són ben meus.*

*Mn. Manuel Pal*

## *La cova sola*

*Voldria un Nadal enguany  
que m'estalviés l'engany  
de les llums i l'espectacle.  
Íntim Nadal, ben endins,  
que esborri tots els camins  
i adori sols el miracle.*

*Mn. Manuel Pal*

La tira còmica del Dani



# A hir i avui.

**Glòria Ojeda**

**S'ha dedicat molts anys a cosir.**

**Va néixer a Segura de la Sierra (Jaén) fa 89 anys.**

**Una nadala**

**Vamos niños a Belén.**

**Un dolç**

**polvorons.**

**Un record**

**el dinar de Nadal amb la família.**

**Un regal**

**durant la meva infància gairebé no en vaig rebre cap i de gran me n'han fet bastants; roba, anells, colònies, etc.**



**Raquel Pacheco**

**Auxiliar de clínica**

**Va néixer a Barcelona fa 32 anys.**

**Una nadala**

**Fum, fum, fum.**

**Un dolç**

**carbassa confitada, dolç típic de Nadal al barri de Sant Martí a Barcelona.**

**Un record**

**el dia de reis amb tota la meva família.**

**Un regal**

**l'anell de compromís que em va regalar el meu marit el Nadal del 2006.**





# L'espai verd

## Les plantes de Nadal

pel David Noguera,  
jardiner

**Durant les festes de Nadal és freqüent guarnir les nostres llars amb diferents plantes naturals; la Poinsettia, el Boix Grèvol i el Vesc.**



**La Poinsettia:** és una planta procedent d'Estats Units, es caracteritza per tenir unes fulles vermelles molt vistoses i una flor central petita i groga. És una planta molt delicada pel que fa a la humitat ambiental i al reg, no tolera el fred i per això s'ha de tenir en espais d'interior amb humitat ambiental alta. Quan la terra està seca s'ha de regar força i no s'ha de tornar a fer fins que la terra torni a estar ben seca. Si es rega massa sovint, les arrels es podreixen. Per aconseguir que el color de les seves fulles passi de verd a vermell, és necessari reduir progressivament les hores de llum a partir del mes de setembre.

**El Boix Grèvol:** és un arbust perenne, punxent, de fruits rodons, petits i vermells. És una de les poques plantes de Nadal que es pot trobar en els nostres boscos però degut a l'ús abusiu que se n'ha fet, està protegida i només es pot adquirir com a planta de cultiu. El seu fruit és l'aliment de molts animals del bosc durant l'època d'hivern.

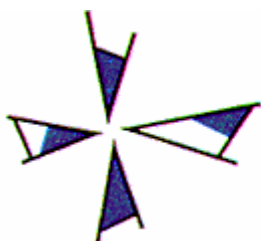
L'ús que se'n fa del Boix Grèvol és bàsicament decoratiu, les seves branques serveixen per fer centres de Nadal, corones, etc.



**El Vesc:** és una planta de fulla caduca amb un fruit tòxic de color verd o blanc rosat. Aquesta planta viu de forma parasitària xuclant la saba d'alguns arbres grans; pomeres, roures, til·lers, etc. Se li atribueixen qualitats de que porta bona sort i fertilitat a la parella. Encara que a la nostra zona no hi ha molta tradició cada vegada és més habitual veure-la penjada de les portes de les cases seguint les tradicions anglosaxones.



# Bones festes



fundació  
sant hospital  
la seu d'urgell

