

Núm. 9 Primavera 2011



Parlem





2.- EDITORIAL

3.- Equip de redacció.

OPINIÓ

3.- Alumnes de 6è de les escoles Mn. Albert Vives i La Salle.

L'ENTREVISTA

4.- *Sra. Leonor Jiménez*, cistellera.

PARLEM DE SALUT

7.- La diabetis, per la *Dra. Elizabeth Aguirre*.

LES NOSTRES ACTIVITATS

9.- Carnestoltes.

L'ESPAI DEL VOLUNTARI

12.- Anna Maria Janer, fundadora de *l'Institut de Germanes de la Sagrada Família*.

LES NOSTRES RECEPTES I REMEIS CASOLANS

14.- Trinxat.
Colònia de l'àvia.

PARLEM AMB LA GENT GRAN

15.- *Sr. Josep Tarrés* i *Sra. Anna Maria Santos*, guarnicioners i tapissers.

RECORDEM

18.- Els oficis perduts.

OCI I CULTURA

21.- Mots de padrins.
22.- La tira còmica del Dani.
23.- Endevina on era.

Equip de redacció:

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

Han col·laborat en aquest número:

Alumnes de 6è dels Col·legis Mn. Albert Vives i La Salle, alumnes de primer cicle del Col·legi Pau Claris, Centre de recursos psicopedagògics de l'Alt Urgell, Elizabeth Aguirre, Sussi Boniquet, Teresa Esclusa, Montse Espinalt, Teresa Garcia, Núria Herreros, Dani Jiménez, Leonor Jiménez, Hna. Visitación Lorenzo, Isidre Noguera, Júlia Ramos, Josepa Travé.

Els nostres residents:

Carmen del Àguila, Vicenta Alises, Assumpta Antúnez, Pere Altimir, Conxita Auguet, Cristóbal Barea, Rosa Boix, Josep Bonet, Concepció Bosa, Alfonso García, Josefa Gázquez, Rosario Guitart, Felip Gurt, Dolores Julve, Carmen Millán, Primitiva Montserrat, Ramona Oliva, Celia Ribero, Ana M. Santos, Custodi Sulls, Josep Tarrés i Rosalia Viladrich.

Portada: *Dibuix de Yago Castiñeiras, 6 anys.*

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



Editorial

Esclata una altra primavera a la revista **Parlem**. En aquest novè exemplar tindrem una col·laboració intergeneracional molt especial dels alumnes de les escoles La Salle, Mn. Albert Vives i Pau Claris.

Ens endinsarem i recordarem els oficis que poc o molt estan en el record dels nostres padrins. Parlarem de l'ofici de cistellaire amb la Leonor Jiménez i del de guarnicioner amb el Josep Tarrés i l'Anna Maria Santos.

En l'espai del voluntari farem un recorregut per la vida de l'Anna Maria Janer. I, per últim, la Dra. Aguirre ens parlarà de la diabetis i ens donarà algunes recomanacions bàsiques.

Equip de redacció

Opinió

Alumnes de 6è de l'Escola Mn. Albert Vives

Quan vam anar a l'hospital, ens vam sentir afortunats de tenir l'oportunitat de fer passar una bona estona a la gent gran que estava allà. Uns dies abans d'anar-hi, vam preparar unes felicitacions de Nadal per a tota la gent de la residència fetes amb amor i afecte, però això sí, sempre pensant en ells. També vam preparar unes quantes nades, que ja sabíem d'altres anys, per cantar-les. Quan cantàvem ens florien un munt de sentiments: orgull, emoció i, al mateix temps, pena, per la gent que no es podia manejar sola. Alguns dels que hi havia allà escoltaven atentament, altres cantaven i alguns ploraven de l'emoció. Quan vam repartir les felicitacions va ser un moment molt especial ja que els hi va fer molta il·lusió. Fins i tot, algun ens va donar caramels.

El nostre millor desig complert: que passessin una bona estona i tinguessin un bon record per afrontar el Nadal.

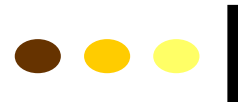


Alumnes de 6è de l'Escola La Salle

Un any més amb tots els alumnes de 6è de primària hem realitzat una visita als padrins de l'hospital. Els nens han amenitzat l'estona tocant unes melodies amb la flauta i després han lliurat a tots els padrins una felicitació de Nadal.

L'experiència sempre és molt positiva, el contacte directe dels nens amb els padrins els sensibilitza i fa treballar els valors del respecte, afecte i entrega vers la gent gran. També ens fa reflexionar sobre les diferents etapes de la vida, la importància de la relació i saber conviure amb persones de diferents edats.

Repetirem un cop més la visita l'any vinent!



Leonor Jiménez Pérez



CISTELLERA

La Leonor té 64 anys, és nascuda a Biescas i fa més de 40 anys que viu a la Seu. Ens explica que ve d'una llarga tradició familiar de cistellers i que va aprendre l'ofici dels seus pares.

Actualment encara ven els seus cistells al mercat de la Seu i en algunes fires que es celebren a la nostra ciutat. Comparteix aquesta tasca amb la d'ensenyar a petits i grans l'art de fer cistells a través de tallers que organitza l'escola d'art municipal. Per a ella és una gran satisfacció veure com, amb les mans i unes branques de vímet, hom pot aconseguir crear peces i estris de gran bellesa i utilitat.

Des de quan fa cistells i per què?

Tenia **12 anys** quan vaig **fer la meva primera cistella**. A la meva família **tots feien cistells**, els meus pares, els meus avis, els meus oncles... i els meus germans i jo ajudàvem.

Antigament algunes cases tenien camps amb vimeteres i eren els mateixos propietaris els que trucaven al cisteller i li feien la comanda. El cisteller treballava amb el vímet que li donaven i realitzava les peces que necessitava el propietari.

El meu pare sortia de casa pel matí i anava caminant de masia en masia a fer els cistells. Normalment el pagès li pagava una part de la feina amb monedes i l'altra part amb menjar, en aquella època no era estrany.



Ens pot explicar quines eines es necessiten per fer cistells i treballar el vímet?

Es necessita **una navalla, unes tisores de podar** per si el vímet és gruixut i, la més important, **les mans**. Per fer un cistell de mida mitjana utilitzo entre dos quilos i dos quilos i mig de vímet i, normalment, necessito **unes dues hores**.

D'on prové el vímet? Quina és la millor època de l'any per tallar-lo i recollir-lo?

La planta que s'utilitza per fer cistells s'anomena **vimetera** i és d'aquesta d'on surt el vímet. Fa uns anys **anava a collir-lo al costat del riu**, on hi havia abundants vimeteres, ara però, tot està molt més controlat i l'he de comprar.



El vímet es pot tallar durant tot l'any, el podem trobar amb dues tonalitats diferents, una de més clara i una altra de fosca. El primer vímet es talla a l'estiu i el fet de pelar-lo és el que fa que tingui aquest aspecte més blanc. El segon tipus, es talla a l'hivern i és una mica més resistent. Val a dir que tots els cistells, ja siguin fets amb un o altre vímet, són molt resistents i tenen una vida molt llarga si es conserven en bones condicions.

Quins aspectes s'han de tenir en compte a l'hora de conservar els cistells de vímet?

Crec que és important cuidar una mica la conservació del cistell perquè si aquest es fa bé pot arribar a durar més de 40 anys. El més important a tenir en compte és la humitat, **si hem de desmar els cistells, normalment es recomana penjar-los en un espai que estigui lluny d'humitats ambientals**.

Com s'ha de treballar amb el vímet per fer un cistell?

Si volem aconseguir una tonalitat clara, l'hem de pelar i deixar assecar. Després l'hem de posar unes hores en remull perquè sigui elàstic i poder-lo manejar sense que es trenqui. Es comença fent la base del cistell amb unes 6 branques de vímet, en 3 d'aquestes es fa un tall en el centre per on es passen les altres branques formant una creu i ja està llest per començar a teixir el cul del cabàs i després enfilar la cistella.



Quins objectes es poden fer amb vímet?

Antigament es feien una **gran varietat d'estrís** que hom necessitava fins que van ser substituïts per les bosses de plàstic. Les màquines agrícoles també en van fer desaparèixer bastants. A les masies es necessitaven **cistells** per a les patates, pels fems, **caragoleres**, **coves** pels ous, **polleres**, **cabassos** per anar a sembrar, coves de matança i les **alforges** per als animals.

Nosaltres també fem **objectes de casa**, com ara estalvis, cistells per a la roba, la llenya, recipients per posar-hi ampolles, fruïters, paneres, testos per a les plantes, etc. Aquests són els que antigament encarregava la gent més acomodada i que ara, junt amb els cistells per anar a buscar bolets, són els que venc.



Creu que la cistelleria és un art en vies d'extinció?

Penso que **és un ofici que s'està perdent**, antigament hom utilitzava molts coves i cistells per treballar i transportar coses, actualment tot s'ha modernitzat més, la gent no sembla a mà, hi ha més maquinària, hi ha bosses de plàstic, etc. Fa uns anys, l'ofici de cisteller era un treball amb el que podies guanyar el suficient per menjar però poc més i això tampoc ha ajudat a mantenir-lo viu.



Parlem de salut...

La Diabetis

per la Dra. Elizabeth Aguirre



Què és la diabetis?

La diabetis és un augment dels nivells de glucosa (sucre) en sang per sobre del normal per una alteració de la secreció d'insulina. La **insulina** és una hormona fabricada pel pàncrees, la seva missió és facilitar el pas dels sucres de la sang a les cèl·lules de l'organisme.

La **glucosa** és un sucre que prové dels aliments que mengem, circula per la sang i és utilitzada per l'organisme per a obtenir l'energia necessària per a les activitats diàries.

La diabetis es detecta mitjançant una anàlisi de sang en dejú.

Els símptomes que poden aparèixer quan hi ha diabetis són: orinar molt, boca seca, augment de la set, beure molta aigua, augment de la gana, pèrdua de pes, afeccions de la vista, afeccions del ronyó i infeccions urinàries freqüents.

Si vostè presenta aquests símptomes ha de consultar amb el seu metge.

El Tractament de la diabetis es basa en **5** pilars:

1 **Cuidar la dieta**, aquesta ha de ser **rica en fibres** com el pa integral, la fruita natural (poma, préssec, pera, taronja, kiwi, maduixes, mandarina, prunes), verdures fresques o cuites (enciam, bledes, espinacs, tomàquets, pastanaga, cogombres, carbassó, ceba, xampinyons) i aliments **pobres en sucre**.

S'ha d'evitar prendre mel, melmelades, refrescs, gelatines, caramels, xocolata, fruites en conserva, pastissos, dolços, etc.

Es recomana menjar els aliments rics en proteïnes, com ara carns, peixos, formatge i llet. Moderar el consum de greixos (embotits) per a evitar l'elevació del colesterol en sang.



És important repartir la dieta en 4-5 àpats al dia per mantenir millor els nivells de glucosa (sucre) en sang: esmorzar, mig matí, dinar, berenar, sopar i un petit rессopó.

Evitar les begudes alcohòliques perquè tenen un alt contingut de sucre, com ara la cervesa, els vins dolços, els licors, etc.



- 2. Realitzar exercici físic**, passejos caminant ràpid, de 30 minuts a 1 hora, tres vegades per setmana com a mínim perquè ajuda a disminuir la glucosa (sucre) en sang i ajuda a perdre pes.
- 3. Autocontrol de la glucosa (sucre) en el domicili** (amb una màquina per mesurar la quantitat de sucre en sang, *glucòmetre*, i tires reactives).
- 4. Control amb medicaments**, antidiabètics orals (pastilles) o insulina.
- 5 Educació de la diabetis**, per l'equip de primària (el seu metge de capçalera i la infermera) i per l'endocrí.

Cura dels peus

Molts cops quan una persona té diabetis perd la sensibilitat en els peus i no percep les erosions, els fregaments o els talls produïts en la pell, aquests es poden infectar i comportar molts problemes greus.

Per tant, és molt important tenir una bona cura dels peus:



Realitzar una bona higiene dels peus amb aigua tèbia i assecar-los bé.

Observar si hi ha talls o canvis en el color de la pell.

Tallar les ungles en línia recta i després llimar les vores, tenint cura dels dits.

Utilitzar calçat còmode i ampli. Evitar les sabates estretes o que provoquin freds.

Procurar no caminar amb els peus descalços.

Evitar dur lligues o mitjons ajustats perquè dificulten la circulació de les cames.

Consultar amb el seu metge qualsevol signe o símptoma que aparegui.



Les nostres activitats

Triem la portada de la revista



Els dibuixos realitzats pels nens i nenes de primer i segon curs de l'escola Pau Claris per a la portada de la revista van deixar amb la boca oberta al nostre jurat. Finalment i després de molt deliberar els avis van escollir el dibuix del Yago. Felicitats a tots i totes pel treball que vau fer, sou uns artistes!

Decoració de Carnaval



Un any més el Carnaval ha arribat a la residència. Hem treballat de valent per guarnir la sala i crear els nostres propis antifàços!





Antifaços i disfresses



El passat 8 de març vam celebrar el Carnestoltes. Després de setmanes de treball vam poder lluir els nostres antifaços! No va faltar la desfilada de disfresses ni la gresca ni el bon humor que participants i avis van demostrar durant tota la tarda.





Els premis



Felicitats a les guanyadores del concurs!!

Per la seva originalitat i animació el jurat va decidir donar el primer premi al grup Happy Meal!



L'espai del voluntari



Anna Maria Janer Anglarill

Serà la primera dona beatificada des del segle XII a Catalunya

La Secretaria d'Estat del Vaticà ha autoritzat la beatificació d'Anna Maria Janer, fundadora de les Germanes de la Sagrada Família d'Urgell.

El Cardenal Angelo Amato, prefecte de la Congregació per les Causes dels Sants, presidirà la celebració en representació del Papa Benet XVI.

La catedral de la Seu d'Urgell acollirà aquesta beatificació el dissabte 8 d'octubre de 2011.

Una dona d'avantguarda en un segle molt convuls

Va néixer el 18 de desembre de 1800 a Cervera, en una família de profundes conviccions cristianes. Va ser la tercera de quatre germans. A causa de la Guerra del Francès i de les seves conseqüències es va familiaritzar des de petita amb el sofriment humà.

Als divuit anys, va entrar a formar part de la Germandat de Caritat de l'hospital de Castelltort de Cervera.

El 1833 va esclatar la primera guerra carlina i l'hospital de Castelltort es va convertir en hospital militar. El 1836, la junta de l'hospital va expulsar les germanes. Durant un curs va exercir de mestra al "Real Colegio de Educandas". Després de la batalla de Gra, va marxar cap a Solsona per a posar-se a disposició de la diòcesi. La seva arribada va coincidir amb la visita de Carles de Borbó que li va demanar que coordinés els hospitals de la zona carlina. Es va fer càrrec dels hospitals de campanya de Solsona, Berga, la Vall d'Ora i la Boixadera. Va ser reconeguda pels combatents dels dos bàndols com la "Mare". Acabada la primera guerra carlina, ella i tres germanes van ser fetes presoneres i van haver d'exiliar-se a l'hospital de San Josep de la Grave de Toulouse.

El 1844 va retornar a l'hospital de Cervera. Cinc anys després va passar com a directora a la Casa de Caritat o de Misericòrdia d'aquesta ciutat.



El 1859 va acceptar la petició del bisbe d'Urgell, Josep Caixal Estradé, i va establir una germandat de caritat a l'hospital de pobres malalts de la Seu d'Urgell. El 29 de juny de 1859 va fundar l'Institut de Germanes de la Sagrada Família d'Urgell.

El 1863 va fundar personalment el col·legi de Cervera i l'hospital de Tremp. Més endavant, entre altres, el col·legi d'Oliana

(1864), l'asil de Sant Andreu de Palomar (1866), i els col·legis de Llívia (1868) i de Les Avellaneres (1872).

Amb la revolució de 1868, nombroses comunitats van ser dissoltes i les germanes es van dispersar.

El 1880 es va celebrar a Talarn el primer capítol general que la va elegir canònicament com a superiora general. El 1883 va ser elegida vicària i primera consellera general. Va passar els darrers anys de la seva vida en aquest poble lleidatà on va morir l'11 de gener de 1885, les seves restes descasen a la residència de la Seu d'Urgell.

Un carisma engrescador

Anna Maria Janer dedica tota la seva vida a atendre els malalts pobres i incurables, els empestats, els ferits de guerra, els infants orfes, els ancians sols. L'amor a Déu i al proïsme és el que mou a aquesta dona a actuar, a sortir d'ella mateixa per atendre la necessitat concreta de l'altre.

Anna Maria Janer deixa per herència la dimensió universal de la caritat, la identificació amb la situació dels altres tot descobrint-hi Jesucrist, una actitud previsor que vetlla pel bé de tots i un amor estable, pacient, fidel i misericordiós que mai no es cansa de donar-se.

Una missió universal

En l'actualitat, l'Institut de Germanes de la Sagrada Família d'Urgell es troba present a onze països: Espanya, Andorra, Itàlia, Argentina, Paraguai, Uruguai, Xile, Colòmbia, Mèxic, Perú i Guinea Equatorial. Es tracta d'una presència que es desenvolupa en diversos camps d'acció, des d'escoles, hospitals i residències, missions, parròquies, temps lliure i altres apostolats compatibles amb el carisma.



Les nostres receptes

Trinxat

per la Sra. Conxita Bosa

Ingredients

- 1 col i mitja arrissada o verda
- 2 patates grossetes
- 1 tros de bròquil (si agrada)
- Cansalada al gust
- Aigua, oli i sal



Posar aigua amb sal al foc, quan arrenqui el bull afegir-hi la col tallada i les patates.

Un cop la verdura està cuïta, s'ha d'escórrer, picar amb una escassadora i reservar.

Tallar part de la cansalada a trossets petits. Posar un rajolí d'oli en una paella al foc i fregir-hi tota la cansalada. Reservar els talls sencers. Afegir la verdura, barrejar-ho tot i remenar fins que es desenganxi de la paella, com si fos una truita.

Servir amb els talls de cansalada com a guarniment.



i coses casolanes



Colònia de l'àvia

per la Sra. Primitiva Montserrat

Collir flors de lilar, malva, espígol, etc.

Tallar les flors a trossets (les de malva no cal).

Omplir amb les flors un pot de vidre fosc fins a dalt.

Afegir-hi alcohol, fins que les flors quedin colgades. Deixar el pot quaranta dies a "sol i serena".

Colar-lo i ja es pot utilitzar.

Um, quin perfum tan delicat!

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. Josep Tarrés i
Sra. Anna M. Santos*

GUARNICIONERS I TAPISSERS



El Josep i l'Anna Maria són matrimoni des de fa 52 anys, ella és natural de la Seu i té 75 anys, el Josep en té 80 i va néixer a Sisquer (La Vansa). Ens expliquen que van treballar tota la vida com a guarnicioners i posteriorment com a tapissers.

El Josep va començar a treballar com a guarnicioner per compte propi a Cal Tarrés, una botigueta que hi havia al carrer Santa Maria. Més tard, a causa del desenvolupament de les noves tecnologies,

maquinària, etc. van haver de deixar l'ofici de guarnicioners i es van traslladar al carrer Sant Ermengol on van regentar una tapisseria fins a la seva jubilació.

Què o qui us va impulsar cap a l'ofici de guarnicioner? Ens podeu explicar quina feina fèieu?

El Josep va treballar amb un guarnicioner que hi havia al carrer Major gairebé durant 5 anys i va ser allà on va aprendre l'ofici i tot allò que s'havia de saber per a treballar la pell.

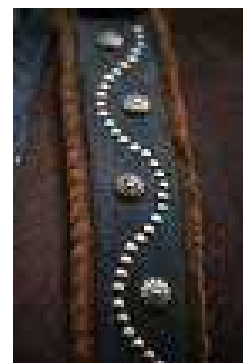
La feina dels guarnicioners és totalment artesana i de treball amb les mans.

En funció de la peça que s'hagués de fer o la pell amb la que s'hagués de treballar, el tipus d'agulla que utilitzava era diferent. Els guarnicioners disposàvem d'uns suports de fusta que aguantàvem amb els genolls, al mig hi col·locàvem la peça de pell i l'anàvem cosint a mà o puntualment amb l'ajuda d'una màquina. Abans però, ens asseguràvem d'encerar bé el fil que havíem d'utilitzar per a cosir la pell, d'aquesta manera s'aconseguia que llisqués millor a l'hora de cosir-la.



Quines peces elaboràveu?

Bàsicament realitzàvem **complements i objectes per al bestiar fets amb pell**: collars, brides, boços, seients que es posaven damunt dels cavalls, etc.



Agulla de guarnicioner. És una agulla semblant a la que s'utilitza per a cosir llana, però amb la punta arrodonida, i serveix per cosir amb fil.

Agulla per a cosir amb tireta de cuir. Hi ha de dues classes: una amb la tireta subjectada amb uns pinxos que tenen l'agulla, i l'altre se subjecta la tireta enroscant-la en l'interior del cap de l'agulla.

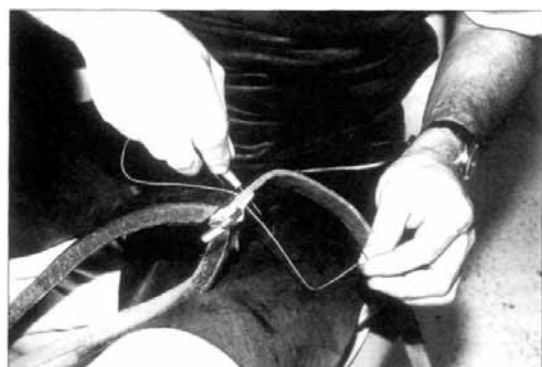


D'on rebíeu la majoria de comandes de feina?

Les comandes ens les feien els **pagesos que tenien bestiar**, de la Seu, d'Adrall, de Martinet i d'Andorra.



Filetejador. Instrument que serveix per a marcar línies a determinada distància de les vores del cuir, que serveixen per a guiar-nos a l'hora de cosir, o inclús com a ornament. N'hi ha que fan la línia a una distància fixa de la vora del cuir i d'altres que són regulables i que permeten escollir la distància.



Com va influir la mecanització del món agrícola en la vostra professió?

Des del moment en què es va començar a introduir el tractor i tota la maquinària agrícola el treball que es feia amb el bestiar va anar disminuint i com a conseqüència els artesans que treballàvem en l'elaboració de complements pels animals vam notar una davallada important.

A mesura que van anar disminuint les demandes d'objectes per al bestiar van augmentar-ne algunes per a la maquinària. Durant un temps vam estar fent coixins pels tractors però evidentment això no era suficient i ens vam veure obligats a fer un canvi, va ser llavors quan vam muntar la tapisseria.

El treball que fèiem a la tapisseria també era artesà, cosíem a mà i a màquina cadascuna de les comandes que ens feien els clients. Amb les eines bàsiques: centímetres, tisores, guixos de marcar, agulles de cap de tapisser, ... elaboràvem coixins, cortines, entapissàvem cadires, butaques, etc. Aleshores amb pell hi treballàvem poc, les comandes eren més per fer entapissats amb robes de diferents colors i textures.

Ruleta de guarnicioner. La seva finalitat és marcar, per sobre de la línia efectuada amb el filetejador, els punts en els quals s'han de donar les puntades. Amb aquests dos instruments s'aconsegueix una costura recta i amb les puntades a la mateixa distància entre si.

Lezna. Imprescindible per a fer els orificis en el cuir, per a després passar el fil per ells.



Avui en dia hi ha molts guarnicioners o creieu que és un ofici en vies d'extinció?

A la Seu, creiem que avui en dia no n'hi ha cap, ens hauríem de desplaçar als pobles dels voltants per trobar-ne algun. En alguns llocs les feines senzilles amb pell que podia realitzar el guarnicioner actualment les fan alguns sabaters. Malauradament creiem que **és un dels tants oficis artesans que s'ha perdut o s'està perdent a causa de la modernització, del pas del temps i de les noves tecnologies.**



Recordem

*"Home de pocs oficis,
home de pocs beneficis"*

Oficis perduts

El repartidor de gel

Fa uns anys quan no hi havia neveres elèctriques i molt menys congeladors, la manera de conservar els aliments frescos era mitjançant unes neveres que s'alimentaven de blocs de gel. El gel es feia en una fàbrica ubicada a l'avinguda Salòria, allà hi havia un pou de gel on es posaven uns motlles i s'omplia d'aigua. En gelar es treien unes barres de gel i allí mateix es tallaven. En un carro tirat per un burret blanc, que es deia Carquinyoli, es duïen a una botiga del carrer Major i la gent del poble hi anava amb cubells a comprar els trossos de gel que necessitaven. A més, hi havia un altre senyor que amb un ase repartia el gel per les cases, fins hi tot en pujava als càmpings d'Andorra!



*"Qui té el cul llogat,
no seu quan vol"*



El terrissaire

Es dedicaven a treballar amb fang, segons els avis, a la Seu n'hi havia un parell o tres. Realitzaven tot tipus de peces: maons, cassoles, tupins, plats, cànirs, etc. Aquest ofici, juntament amb el de cisteller, és l'artesanía més antiga que hom practica.



El matalasser

Era l'ofici de fer matalassos a mà amb la llana de les ovelles. Els avis expliquen que el matalasser venia a casa directament a fer el matalàs o a refer-lo segons el temps que tingués aquest. Per fer-lo emprava la llana de les ovelles, la picava amb dos bastons, l'envoltava d'un parell de teles i les cosia. Expliquen que normalment trigava menys d'un dia a fer el matalàs.

El cobrador

Fa anys era freqüent trobar-nos una persona que anava per les cases cobrant les factures o altres rebuts.



El carreter

És l'ofici de fer carretes, carros i rodes per a aquests. Els avis en recorden un parell a tota la ciutat, era una època en la que l'entorn rural i l'economia molt centrada en la pagesia i l'agricultura feien necessari la figura d'aquest professional.

L'estanyer

Era l'ofici de treballar l'estany, els padrins recorden que aquesta figura passava per les contrades oferint el seu servei a la gent del poble. Normalment s'encarregava de donar lluentor als coberts, arreglar alguna caldera o olla que estava foradada i fins i tot posar mànecs a alguns pots de conserva que moltes famílies volien aprofitar per a ús domèstic.



*"Fent i desfent
aprèn l'aprenent"*

*"Qui de jove no treballa,
de vell dorm a la palla"*

L'esmolador

Els avis recorden aquell so inconfusible cridant o informant de la seva arribada al poble, vestit amb el seu davantal de cuir i la pedra per esmolador tota classe d'eines metàl·liques: ganivets, navalles, estisores, etc. De tant en tant, encara es pot trobar aquest personatge ambulat als carrers de la nostra ciutat.

"Feina feta no fa destorb"



El xollador

S'encarregava de xollar la llana de les ovelles, les lligaven per les potes i amb unes tisores de mà els hi tallava tota la llana. Ens diuen que normalment xollaven les ovelles abans de portar-les cap a la muntanya, d'aquesta manera la llana ja els havia crescut una mica i no perillava que el sol els fes mal a la pell. Expliquen que rentaven la llana, la deixaven eixugar bé i la filaven. Després aquesta els servia per a fer mitjons, samarretes, matalassos, coixins, etc.



*"Ves a dormir d'hora i llevat de matí,
si riquesa i salut vols tenir"*

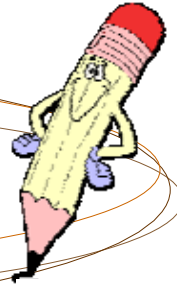
El botxí

Els avis recorden de forma molt llunyana la figura del botxí a la Seu. Aquest personatge era l'encarregat de castigar i executar les penes de mort. Era una persona que sempre anava tapada, ningú el coneixia i que vivia al carrer dels Canonges de la nostra ciutat.

Al portal de casa seva hi ha una cara de pedra (fotografia) per assenyalar on vivia.



Oci i Cultura



Mots de padrins



Xollar: esquil·lar, tallar el pèl o la llana d'un animal arran de pell.



Bot: és un objecte fet de cuir en forma de sac amb una obertura que serveix per a contenir vi i altres líquids.



Sàrria: és un recipient en forma de bossa a cadascun dels seus extrems, normalment es posa damunt de l'animal i serveix per a transportar coses.



Pitral: és una corretja de l'ensellament que passa pel pit dels animals.





Rabasta: és una banda de cuir que té la funció de subjectar la sella o el bast per darrere passant per sota la cua de l'animal.



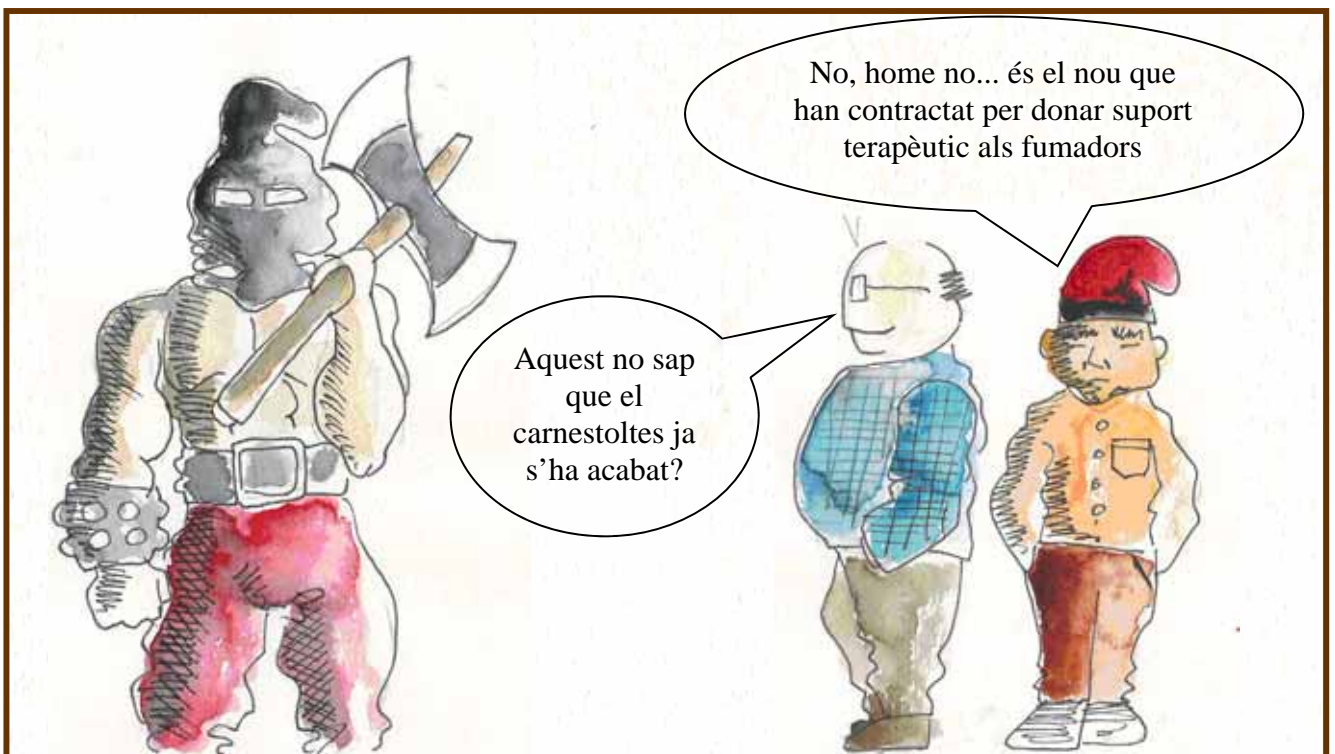
Trit: eren les restes del blat esmicolat que quedaven quan el moliner feia la farina.



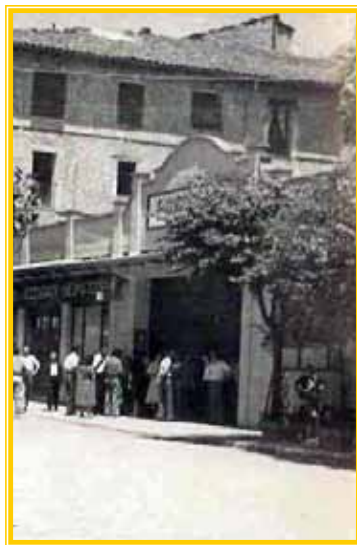
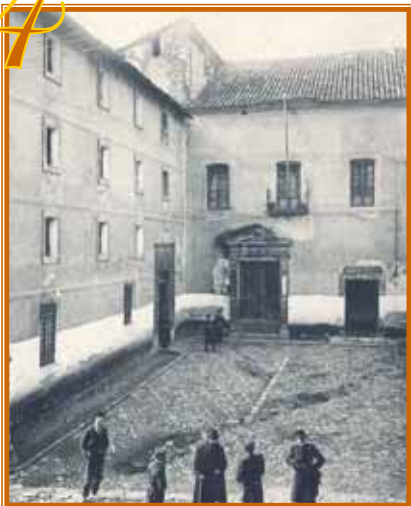
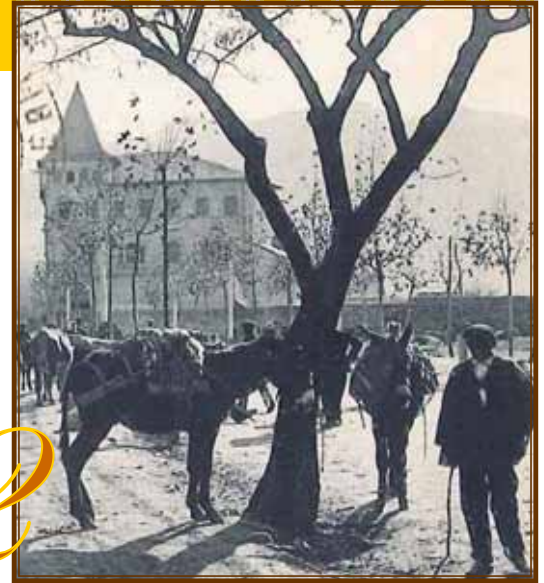
Tupí: olla feta de terrissa, amb una base plana i una sola ansa per a ús domèstic.



La tira còmica del Dani



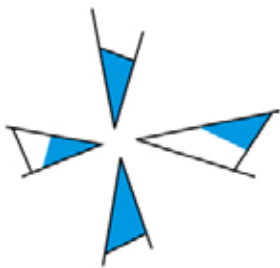
Endevina on era:



Solucions:

- 6.- Cases dels militars al passeig Joan Brudieu
- 5.- Carrer Sant Oí
- 4.- Plaça Soldevila i Centre Cívic

- 1.- Hospital des del carrer Sant Agustí
- 2.- Passeig Joan Brudieu i Sagrada Família al fons
- 3.- Plaça Patallín



fundació
sant hospital
la seu d'urgell