

A group of six women are standing in a row on a paved surface in front of a building. From left to right: the first woman has short white hair and wears a brown quilted jacket and black pants; the second has curly brown hair and wears a maroon patterned blazer and black pants; the third has dark hair and wears a tan quilted jacket over a grey and white striped shirt and blue jeans; the fourth has brown hair and wears a bright red jacket over a grey turtleneck and black pants; the fifth has long brown hair and wears a black coat over a black turtleneck and black boots; the sixth has long dark hair and wears a black coat and black boots. The background features a large, arched wooden door and a window with a metal grille to the left. The scene is lit by warm, low-angle sunlight, casting long shadows.

Mont-rasencs vinguts de fora
El mas petit i l'últim pagès de Canyelles
Maria Rosa Oliveras Pou
Fitor

LA TORRE FERRERA

REVISTA CULTURAL DE MONT-RAS. NÚMERO 12 DESEMBRE 2013

PREU 3 €

VIU EL NADAL A MONT-RAS

DESEMBRE 2013

DIJOUS 5

A les 19 h a la Sala polivalent de l'Ajuntament
**INAUGURACIÓ X EXPOSICIÓ
 DE PESSEBRES I DIORAMES**
 (Organitza: Amics del Pessebre del Baix Empordà)

Inici **CONCURS "EL PESSEBRE DE JOAN AMADES"**
 (Organitza: Associació de comerços de Mont-ras)

DIUMENGE 15

A les 10 h al camp municipal d'Esports
TORNEIG DE NADAL DE BITLLES CATALANES
 (Organitza: Els cremats)

A les 17 h al pavelló Poliesportiu
FESTIVAL DE PATINATGE DE NADAL
 (Organitza: El Club Patí Mont-ras)

DIUMENGE 22

A les 12 h a l'església St. Esteve de Mont-ras.
CANTADA NADALENCA DE LA CORAL REFILETS
 de l'Escola Torres Jonama de Mont-ras.

A les 18 h al pavelló Poliesportiu.
GRAN QUINA DEL PAGÈS I LA PAGESA
 (Organitza: ACRM)

DIMARTS 24 **NOU HORARI!**

A les 20 h a l'església St. Esteve de Mont-ras.
**MISSA DEL GALL CANTADA PER LA CORAL
 PARROQUIAL DE SANT ESTEVE DE MONT-RAS.**

DISSABTE 28

De 17 a 19 h a la sala polivalent de l'Ajuntament.
**ARRIBADA DEL PATGE REIAL
 DE SS.MM. ELS REIS MAGS**

NOTES:

- Si algun nen està malalt podrà trucar a l'Ajuntament per rebre la visita dels Reis mags a casa seva.
- L'organització es reserva el dret de modificar qualsevol acte per causes alienes a la seva voluntat.
- A tots els actes hi haurà un punt de recollida d'aliments i joguines a favor de la Creu Roja.

GENER 2014

DIVENDRES 3

De 16 a 19 h a la Biblioteca municipal.
TALLER INFANTIL DE NADAL

DIUMENGE 5

A les 18 h a la plaça de l'Església.
**CAMPAMENT REIAL I ARRIBADA DE
 SS.MM. ELS REIS MAGS D'ORIENT**

DIUMENGE 19

A les 11:30 h a l'Església St. Esteve de Mont-ras.
BENEDICCIÓ D'ANIMALS DE SANT ANTONI

A les 19 h a la Sala Polivalent de l'Ajuntament.
**CLOENDA DE L'EXPOSICIÓ DE PESSEBRES
 I DIORAMES I ENTREGA DE PREMIS DEL
 CONCURS "EL PESSEBRE DE JOAN AMADES"**

NOVETAT 2014

2014 CONCURS FOTOGRÀFIC TEMA MONT-RAS.

Bases la primera setmana de gener 2014,
 a la web de l'Ajuntament de Mont-ras

ORGANITZA



COL·LABOREN



Edita:

Associació Sociocultural Mont-ras al Cor

Redacció i publicitat:

latorreferrera@gmail.com. Tel. 629.64.29.81

Director: Joan Grañén

Consell de redacció:

Mercè Català
 Patrícia Ferrer
 Irene Genís
 Martí Sabrià
 Anna Vigatà

Col·laboradors:

Isabel Antúnez
 Francesc Bellmunt
 Núria Clarà
 Isabel Corominola
 Ferran Cros
 Paco Dalmau
 Pilar Giménez
 Francesc Gomes
 Montse Llovera
 Francesc Mir
 Miquel Ros

Coordinació:

Anna Vigatà

Maquetació:

Mar Medir

Fotografia de portada:

Xavier Grañén

Publicitat:

Irene Genís
 Patrícia Ferrer

Impressió: Gràfiques Trema. Arbúcies

Dipòsit legal: GI.1386/2007

Amb la col·laboració de:

Diputació de Girona

Ajuntament de Mont-ras

SUMARI

EDITORIAL	3	NATURA L'arboç i aritjol	26
DOCUMENTS Un petit univers	5	LA BUTACA Cinema rural	28
NINOTAIRES	15	MÓN MENUT Ninot de neu	32
MASOS I INDRETS AMB HISTÒRIA Mas petit	17	LA VIA CATALANA	33
AMB NOM I COGNOMS Maria Rosa Oliveras	22	GASTRONOMIA Karakia	38
XINO-XANO Fitor	24		

Notes:

La revista es reparteix gratuïtament a tots els domicilis del Municipi. Si algun veí no la rep o algú no resident o organisme vol rebre-la habitualment pot posar-se en contacte amb la revista a través del següent e-mail: latorreferrera@gmail.com.

Aquesta publicació no comparteix necessàriament les opinions signades pels col·laboradors.

Prohibida la reproducció total o parcial d'aquesta revista, per qualsevol mitjà, sense autorització expressa.

EDITORIAL

Com es troben amb nosaltres

El Tema Central d'aquest número de la Revista està en la línia del que ja vam publicar al número 4 de desembre de 2009, en què ens fèiem ressò de les impressions que els immigrants espanyols sentien després d'uns anys de viure entre nosaltres com a mont-rasencs ja totalment adaptats a la vida del nostre poble.

En aquest número, ho preguntem a immigrants internacionals després d'uns anys de la seva acomodació al nostre ambient i ens plau constatar que en ambdós casos, espanyols i internacionals coincideixen a valorar positivament el seu nou estatus de mont-rasencs totalment integrats i, per altra banda, molt ben acceptats sense excepció, per la totalitat dels nostres antics vilatans.

Pel dret a decidir

Dèiem en el número de la revista de desembre de 2012, que ho teníem tot a favor per aconseguir una victòria històrica, amb el dret a decidir de com volem ser en l'esdevenidor. Reforçada aquesta opinió amb els gairebé dos milions d'assistents que va aplegar la Via Catalana, a la que vam participar en gran nombre els mont-rasencs, estem segurs que seguim en el bon camí per assolir més aviat o més endavant el nostre propòsit.

MONT-RASENC VINGUTS DE FORA



Text: Redacció
Fotografies: Xavier Grañén

Després d'uns anys de ser a Mont-ras, tots coincideixen a dir que aquest és un poble ideal per viure-hi.

La pau, el paisatge i la seva gent el fan especial, per això estan segurs d'haver escollit el poble adequat.

Yúlia Loginova

La Yúlia va arribar a l'Empordà l'any 2000, amb només 17 anys, poc després de cursar al seu país els estudis obligatoris.

Tenia l'afany de conèixer noves cultures i el món occidental, mític en un país que feia pocs anys havia viscut el desmantellament de l'antiga URSS (1991). Procedia d'una ciutat Kirovo, a la regió de Chepezk, a uns mil kilòmetres de Moscou, de 80.000 habitants, relativament petita en l'estructura demogràfica d'aquell país, dedicada bàsicament a la indústria química.

La seva primera residència a Catalunya fou a Calonge i la primera feina, vigilar nens. En una nit de festa va conèixer el seu marit, en Robert Xicoira i al cap de poc va decidir venir a viure a Mont-ras i casar-se. No ha tingut mai problemes de relació amb la gent del país, ni a Calonge ni a Mont-ras. Creu que el fet de ser tan jove quan va arribar ho va fer més fàcil, atès que ella tenia una actitud molt oberta. Tot era nou i tot era bo.

Del seu país enyora la diferència entre estiu i hivern, les acampades al bosc i la família.

Amb la llengua no ha tingut cap mena de problema. Primer va començar a parlar el castellà i ben aviat, el català; parlant-lo a casa sense gaire dificultat. Ara amb el nens el parla perfecte.

Entre les anècdotes de la llengua, explica que en veure el nom de "pachá" en el logo d'una coneguda discoteca, va pensar que era el nom de les dues cireres d'aquest logo. Un dia que va anar a comprar, va demanar un quilo de pachá, pensant que demanava cireres.

Tretze anys després de la seva vinguda es declara totalment satisfeta de la decisió presa, diu que se sent una més i que manté una relació veïnal d'absoluta normalitat. Li encanta la cuina catalana i reclama la independència de Catalunya amb tota convicció.

Josette Carlier Vaubourg

La Josette és parisenc, professora d'un col·legi públic francès, on donava classes a alumnes de secundària.

En un viatge a Mallorca es va enamorar del seu marit, el doctor Francesc Mir, es van casar i es van instal·lar a Barcelona el 1972. El seu marit va guanyar en unes oposicions la plaça de metge a Palafrugell i van venir-hi a viure.

Passat un temps van voler fer-se una casa, buscaven un lloc obert, poc urbà, voltat de natura, no massa poblat i prop de la feina. Van escollir l'opció de la Torre Simona, a Mont-ras, això fou l'any 1985. Tot i que el barri en aquell moment era principalment de segones residències, ben aviat van anar fent amistat amb la gent del poble. La Josette recorda que la botiga va ser el lloc de les presentacions i les coneixences. Tot i ser

Hem de fer mans i mànigues per preservar el poble tal com és ara i evitar que esdevingui una àrea industrial plena de naus i sense persones.

vistos com a gent de fora i tenir la sensació d'un tracte una mica distant, aquest va ser molt cordial des del primer dia.

Ara, passats els anys, té la sensació d'haver encertat el lloc. Li segueix agradant molt el lloc on viuen, el paisatge, la tranquil·litat i la qualitat de vida a Mont-ras i a l'Empordà en general. Gaudeix de la proximitat al món urbà i cosmopolita de la ciutat de Barcelona per quan convé.

A l'arribada a Barcelona parlava en castellà i en venir a Palafrugell va començar a parlar

en català, llengua que va aprendre sense dificultat.

De França enyora l'ambient cultural, troba a faltar una mica el cinema i gastronòmicament parlant, les carns vermelles ("le boeuf") que tant li agraden. També li agrada molt la cuina catalana, que practica i domina.

El que menys li agrada és que se la conegui com a senyora del doctor Mir i no per la Josette. Considera que hem de fer mans i mànigues per preservar el poble tal com és ara i evitar que esdevingui una àrea industrial plena de naus i sense persones.

Aurelia Alexandrica

L'Aurelia Alexandrica, cognom que va adquirir en casar-se amb el seu marit, l'Adrian, és originària de Oradia, Romania. Viu a Mont-ras amb el seu marit des de fa quatre anys.

Va deixar el seu país ara fa 5 anys, primer va venir el seu marit per buscar treball i després d'un temps va venir ella. Principalment per estar amb ell, però també li agradava la idea de conèixer un altre país. El seu marit aquí hi té tota la família, però ella ho va deixar tot allà.

Primer vivien en una casa amb els seus sogres, on hi residien set persones, fins que van decidir que volien estar sols. Després de buscar pisos per internet, van trobar aquest a Mont-ras i els va semblar que hi podrien estar molt bé i a més així el seu marit estava a prop de la feina. Troben que Mont-ras és un poble molt tranquil.

Comenta que hi van ser molt ben rebuts i que ara, amb la tranquil·litat que s'hi troben, no ho canviarien per res. Pensa que la gent de Mont-ras són persones amables i afectuoses. S'hi troben molt bé aquí.

L'Aurelia no parla català però l'entén bé. No li ha estat difícil d'entendre perquè troba que s'assembla una mica al romanès. Per vergonya, només diu aquelles paraules que sap que estan ben pronunciades. Per la



seva feina actual no li és imprescindible, però reconeix que en una ocasió va passar una entrevista per poder treballar de recepcionista en un hotel de Calella i que tot va anar molt bé fins que va dir que no sabia parlar català.

De moment no troba a faltar res del seu país. Dels costums que l'han sobtat més destacaria, sobretot, els horaris estrictes que la gent sol tenir a l'hora dels àpats i els horaris que es fan a les botigues, molt relacionat amb l'anterior. Li agrada que es respectin tant els horaris, perquè allà a Romania les botigues obren del matí fins a la nit i la gent menja quan pot.

També comenta que són molt diferents els costums religiosos. Troba que aquí la gent no segueix tant la religió, a Romania la gent hi sol estar molt més vinculada i segueixen més les tradicions religioses. Com a exemple, explica que allà es practica molt el POST. Un costum ortodox que consisteix a fer una mena de quarantena un mes abans de Pasqua i de Nadal. En aquest període no es pot menjar cap aliment procedent d'animals (com ara la carn, la llet, els ous ...) això es fa per purificar l'organisme. Altres costums molt diferents són els casaments o els bateigs, entre d'altres.

Una cosa que també li va sobtar molt és que en anar a comprar i demanar les coses en anglès (perquè no sabia català) no l'entenguessin. Es pensava que més gent sabia aquesta llengua.

Ella és de l'opinió que quan vas a un altre país t'has d'adaptar als seus costums, ja que cadascú té la seva forma de fer i de ser.

Diu que coneixia el país per alguna amistat i per televisió. Es pensava que l'adaptació aquí seria més fàcil. Va quedar una mica decebuda sobretot perquè la seva arribada va coincidir amb l'època d'inici de la crisi i li ha estat molt difícil a l'hora de trobar feina.

Una de les anècdotes que recorda relacionades amb l'idioma és que quan feia poc temps que estaven aquí van anar a prendre alguna cosa en un bar i en comptes de demanar "cervesa" van pronunciar "cabeza".

A L'EMPORDÀ NO HI HA UN RESTAURANT TAN A PROP DEL CEL



MENÚS TEMÀTICS:

JUNY: peix blau / **JULIOL:** musclos de roca / **AGOST:** "Festa Major" / **SETEMBRE:** arròs
OCTUBRE: bolets i aviram / **NOVEMBRE:** "Niu" (plat tradicional) / **DESEMBRE:** foie i tòfona



Com cada any, el Restaurant El Far presenta els seus deliciosos menús temàtics de temporada per només 34 euros. Gaudeixi, de dia o de nit, de les millors vistes al mar, d'un ambient íntim i elegant i d'una cuina excel·lent. També vostè es sentirà a prop del cel.

Al costat de Llafranc. Palafrugell - Reserves al: 972 301 639 - restaurant@elfar.net - www.elfar.net



Rachid Mouden Kasmill

En Rachid més que emigrar va venir procedent de Ksar el Kebir a retrobar-se amb els pares, ja que ells ja eren aquí. L'avi i l'àvia eren una família de militars que exercien aquesta funció en el temps de les colònies espanyoles al nord d'Àfrica. En deixar d'estar sota el poder del govern espanyol, el Cònsol d'Espanya al Marroc (germà de llet del seu pare), va concedir a la família d'en Rachid certs favors, un d'ells era un treball a Espanya. Cosa que va fer que el pare acceptés la proposta de bon grat. Juntament amb això li va facilitar aconseguir la nacionalitat espanyola. Això va obrir la porta a en Rachid per poder venir, ho va fer als 4 anys, mentrestant havia viscut amb els avis al Marroc. Tot i que va venir tan petit, va fer els estudis primaris al Marroc i el batxillerat el va fer aquí, continuant la seva formació en el camp sanitari (encara que no s'hi ha dedicat definitivament).

Ha viscut a Sant Vicenç dels Horts i a Palafrugell abans de venir aquí. Mont-ras va ser per a ell i la seva família un lloc on podia viure al camp, tranquil i sentint que està a pagès. A més va ser molt ben rebut, creu que un poble petit que té tots els serveis municipals centralitzats facilita les coses. A més són gent molt amable i simpàtica. A nivell familiar tenen molt contacte amb els veïns gràcies a les activitats tradicionals organitzades per l'escola i per l'AMPA.

En Rachid parla català, el va aprendre, sense dificultats, quan estudiava i al carrer el fa servir de manera habitual. Però procura ensenyar i transmetre la seva pròpia llengua als fills. Ell, tot rient, assegura que li és més difícil el castellà que el català.

Li agradaria involucrar-se en temes de política, però matisa dient que es refereix a política com a fet social, fer la seva aportació



contribuint a fer que la integració de les cultures fos una realitat que es portés a terme amb major fluïdesa. Es defineix com una persona molt compromesa, prova d'això és que col·labora amb Creu Roja de manera habitual.

No li agrada veure com a la nostra cultura els fills es desenten dels pares, no els cuiden quan es fan grans. Això per a ell és un fet inacceptable.

Tot i que no és qui va decidir emprendre el primer viatge i per tant no tenia unes expectatives creades, creu que amb el que s'està vivint al nord d'Àfrica i amb tota la informació que circula a través de les xarxes socials, no és d'estranyar que la gent vulgui venir. Creu que la gent que vol viure en pau, no pot evitar el fet de pensar en Europa com a destí; els resulta atractiu, tot i que de vegades nosaltres en puguem dubtar.

Alícia Holguín Vélez

L'Alícia, natural de El Empalme, província de Guayas a l'Equador va venir amb la seva família per qüestions econòmiques, allà es vivia en una situació límit, igual que el que s'està vivint aquí ara.

Van començar a viure a Barcelona amb el seu marit, i posteriorment, un cop els va parlar de la possibilitat d'accedir a una feina a Mont-ras. Així que van emprendre novament l'aventura i no n'estan penedit. Aquí van poder portar els fills i viure en família amb una mica més de calma que a Barcelona.

Es va sentir molt ben acollida, per la seva veïna, que li va fer de mare, per l'escola, l'Alcalde, el pare Miquel i el pare Joan. Va tenir la sensació de ser estimada, cosa que feia temps que no li passava en l'anonimat de Barcelona.

La gent és molt amable i acollidora. No en pot dir res més que coses bones. Recorda com les mestres i la directora, al principi d'arribar, els van anar a veure a casa i li van portar nines de la seva filla per a les nenes. També, com la seva veïna la va ajudar per obtenir la nacionalitat, o la Maribel trucant al seu marit perquè vingués a recollir-los amb el cotxe gros, traginant tota una pila de maletes i la família a la tornada d'un viatge en què tots es van trobar a l'estació. Tots són encantadors.

Va aprendre català a l'aula d'adults. No el parla, però l'entén. Mira la televisió per anar practicant. No li va costar gens aprendre'l, de fet li encanta la sonoritat, les paraules ... tot. No el pot practicar perquè tothom li parla en castellà.

amb el que s'està vivint al nord d'Àfrica i amb tota la informació que circula a través de les xarxes socials, no és d'estranyar que la gent vulgui venir. Creu que la gent que vol viure en pau, no pot evitar el fet de pensar en Europa com a destí; els resulta atractiu, tot i que de vegades nosaltres en puguem dubtar

Al principi, a Barcelona, va tenir una anècdota amb el català. La senyora li va demanar que fes carn empanada i ella anava a preparar una empanada de carn. No sabia com preparar-la quan va veure els in-

gredients. No sabia com amassar aquella petita quantitat de farina perquè sortís una gran empanada. Per sort, en arribar la senyora, es va desfer el malentès.

S'ha trobat molt bé al nostre poble, està molt agraïda pel que ha rebut. No creu que li deguin res, més aviat al contrari. L'ha sobtada el sentit d'estalvi, d'aprofitament, de com fer servir els productes a la cuina. Ha après a valorar l'economia. Li agradaria que el seu país copiés una part de tot el que fem nosaltres, segur que això els ajudaria a millorar. També la té

fascinada el ritme que portem, té la sensació que tot el dia correm.

No canviaria absolutament res dels nostres costums, ha après molt. Ara, veient que està a punt de marxar, té la sensació d'haver emprès la vida dues vegades i no ha tingut dret de poder-la acabar. Quan va deixar Equador sentia enyor del seu país. Ara, que veu que ha de marxar, ja comença a enyorar el nostre poble (no pot evitar mostrar els seus sentiments).

Venia a provar sort, amb els ulls tapats. S'ha després en dues ocasions de família i amics. Trobarà a faltar això, la nostra forma de fer i de viure, s'ho emporta com a aprenentatge i com a excel·lent record.

Àtika Nainaa Hasan

L'Àtika va néixer a Marràqueix, una ciutat del sud-est del Marroc, propera a la costa atlàntica amb més d'un milió d'habitants. Va arribar a Catalunya l'any 1998 molt jove, però ja casada. Vivía amb el seu primer marit a Palafrugell, on va romandre més de 10 anys.

Després d'aquest temps a la vila del peix fregit, va venir a viure a Mont-ras a causa del seu aparellament amb una persona del poble, que ja hi vivia.

Des del primer moment d'arribar Catalunya es va sentir còmoda amb la manera de viure a l'Empordà i sobretot amb l'ambient tranquil i relaxat de Mont-ras.

El que menys li agrada, són els dies de tramuntana forta; tampoc li agrada gens que durant molts mesos a l'any, a les sis de la tarda, ja no hi hagi gent al carrer.

La seva adaptació a la nostra llengua ha estat progressiva. Quan va arribar parlava el francès, que havia après a l'escola, però amb poc temps va parlar el castellà i ara parla amb total normalitat el català,

que diu que no li ha costat gaire d'aprendre i que ara el parla quotidianament.

La gastronomia de casa nostra li agrada molt. Diu que hi troba molts trets en comú amb la seva cuina materna, tot i no ser de l'àrea mediterrània.

Explica que quan va venir pensava que anava a Espanya, que coneixia d'alguns viatges a Andalusia, però que després d'aquests anys de viure aquí, s'ha adonat que Espanya i Catalunya en termes d'estil de vida, de cultura i fins i tot de gastronomia tenen ben poc a veure.

Jània Marzec Massot

Nascuda a Hemel Hempstead (Anglaterra), de pare polonès i mare catalana. De petita cada estiu l'ha passat a Mont-ras amb els pares i la família materna. Els pares i les germanes fa anys que van venir a viure aquí i des de llavors que sempre va pensar que ella també acabaria deixant Anglaterra per venir a Mont-ras.

El 2001 va marxar d'Anglaterra, una vegada instal·lada a Mont-ras la mateixa empresa per a la qual havia treballat a Londres li va proposar de treballar a Madrid i va acceptar. Després d'un any va voler estar més a prop i es va traslladar a Barcelona, així podia venir cada cap de setmana i finalment es va traslladar a Girona i podia viure a Mont-ras.

Venir a viure a Mont-ras no li ha suposat cap problema perquè ja coneix els veïns de fa molts anys. Pel que fa a la llengua, va aprendre el català de petita jugant amb els seus cosins i les amigues. Amb els pares sempre ha parlat anglès.

El que menys li agrada d'aquí és la revetlla de sant Joan, correfocs, carnavals i carrosses. Detesta el soroll i els petards, no hi està acostumada, i no entén perquè s'ha de fer tant soroll per una festa.

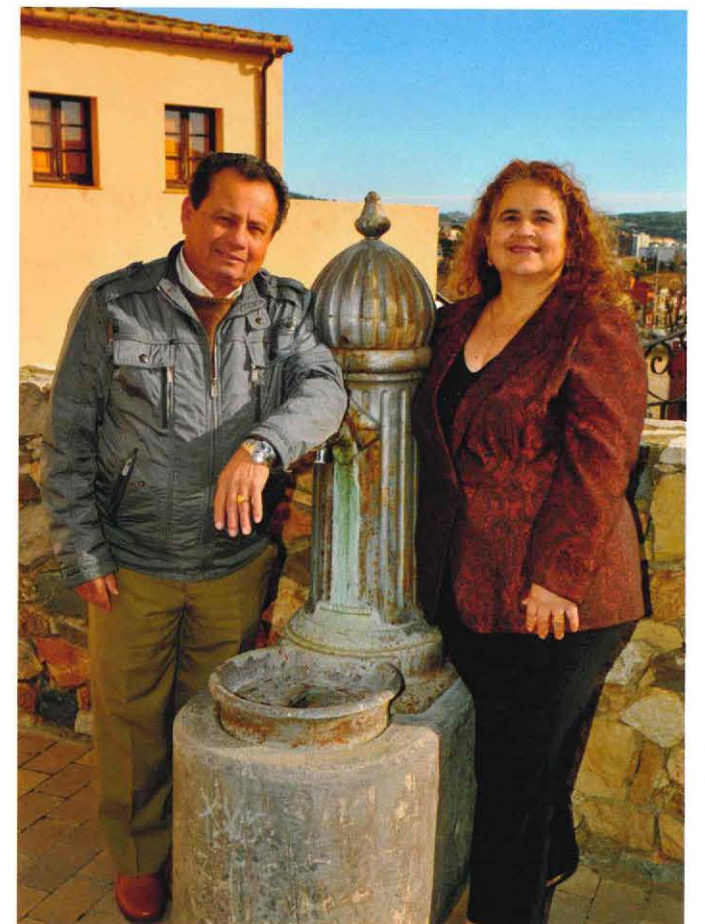
Tampoc li agrada la paperassa administrativa, troba molt complicat que per fer qualsevol gestió es necessitin tants papers i tràmits. A Anglaterra amb un sol tràmit d'una transacció ja n'hi ha prou, tots els organismes el reben de manera automàtica. Una de les coses que canviaria és l'horari laboral, prefereix la jornada intensiva i acabar més aviat, així es té més temps per gaudir de la família, la lectura ...

El que més li agrada de Mont-ras és la vida de poble, el paisatge, la gent, la varietat i qualitat dels productes que tenim, s'hi sent molt bé.

Marina Esmeralda Mejía Padilla

És d'Hondures, del poble d'Orica situat prop de Tegucigalpa. Va venir a Mont-ras fa vuit anys per treballar.

Entén el català perquè d'ençà que va arribar ha treballat sempre amb gent que només parlen català



L'Alicia no canviaria absolutament res dels nostres costums, ha après molt. Ara, veient que està a punt de marxar, té la sensació d'haver emprès la vida dues vegades i no ha tingut dret de poder-la acabar. Quan va deixar Equador sentia enyor del seu país. Ara, que veu que ha de marxar, ja comença a enyorar el nostre poble

També es va sentir molt ben acollida, per la seva veïna, que li va fer de mare, per l'escola, l'Alcalde, el pare Miquel i el pare Joan. Va tenir la sensació de ser estimada, cosa que feia temps que no li passava en l'anonimat de Barcelona.

entre ells; encara que a ella al principi sempre li anaven traduïnt al castellà, però no el parla perquè li fa vergonya.

A Mont-ras, diu que s'hi va sentir bé des que va arribar i no ha tingut mai cap problema amb ningú, al contrari. Aquí ha trobat sempre molt bona gent.

En arribar, el que més va trobar a faltar va ser la seva família i sobretot els seus fills.

Al principi la va sorprendre molt que la gent es felicités pel seu sant, a Hondures no en tenen el costum. Una altra cosa que li ha costat és tractar a la gent de tu, acostumada a tractar a tothom de vostè, tant si es tracta d'una persona jove, com gran, tant si és coneguda com si no.

L'anècdota que recorda respecte de la llengua és que quan va arribar sentia molt la paraula "dinar" i no sabia què volia dir i no gosava preguntar-ho fins que va entendre que es tractava de l'àpat del migdia.

A Mont-ras hi està molt bé i s'hi sent molt ben acollida. Per altra banda està contenta perquè diu que ha tingut molta sort. Ara recordant quan va prendre la decisió de marxar d'Hondures per anar a buscar feina a un altre país, s'adona dels riscos que va córrer, marxant sense saber on anava, ni què es trobaria. Ara reflexiona i diu que és molt arriscat fer maletes i marxar sense saber on vas.

Li agrada la cultura catalana perquè la troba molt familiar i acollidora.

Aldo Amadei

Nascut a Lecco - Itàlia

L'Aldo abans d'arribar a Mont-ras va viure en dos altres països: Brasil i Alemanya. Ja a Catalunya, va ser xef del Castell de Peratallada des d'on, després de renunciar-hi per motius laborals, es va instal·lar a Palafrugell on va muntar el seu propi negoci. Aquí es va casar amb la Carmina Xicoira, i des de llavors viu a Mont-ras.

L'Aldo explica que a tots els països que ha anat sempre ha estat molt ben rebut. Per ell, Mont-ras és un poble molt tranquil i de bona gent, tot i que al poble hi passa poques estones. El fet de regentar negoci propi a Palafrugell, fa que allí hi passi moltes més hores.

L'Aldo es troba molt bé al nostre poble, parla bé el català i no li va costar gens aprendre'l, perquè és molt semblant al dialecte que parlen al seu poble natal.

Troba a faltar organització, ha detectat la

seva manca en moltes coses, sobretot en aspectes municipals com ara la recollida selectiva d'escombraries.

Un dels costums que el va sobtar de la nostra terra va ser el primer cop que va veure ballar una sardana. També el sorprèn molt el fet que quan es truca algú sempre sigui per demanar alguna cosa. En canvi, veu que ens costa una mica trucar els altres per interessar-nos per ells. Creu que molta gent viu de cara a la galeria i pendent d'allò que diran.

De la nostra forma de fer comenta que potser canviaria algunes coses d'organització, sobretot els horaris que aquí s'estilen, com per exemple que les botigues no facin els mateixos horaris que les escoles per poder-se dedicar una mica més a la vida familiar.

Isabel Mena Cubilla

Nascuda a Aguaray Seco - Paraguai, un poble prop de la selva.

A la seva família són 14 germans; els pares es dediquen a l'agricultura i la ramaderia. Allà, per ajudar l'economia familiar cuidava una senyora gran que té una germana a Girona. En saber-ho, va decidir venir a Catalunya per poder treballar i ajudar més la seva família. Es va instal·lar a Girona on feia de cangur; als matins anava a l'acadèmia de perruqueria i a la tarda treballava de perruquera i cuidava la mainada de la família per a la qual treballava.

De Girona va anar a viure a Palafrugell i quan es va casar amb en Joan Palé va ser una de les primeres famílies que van anar a viure a la urbanització Mas Soley, quan en Joaquim Puig hi va fer les primeres casetes de protecció oficial.

Ens explica que s'ha sentit molt ben rebuda a Catalunya i que Mont-ras és un petit poble molt tranquil i de molt bona gent.

Parla i entén molt bé el català, té un establiment propi de perruqueria a Palafrugell on indistintament fa servir els dos idiomes, encara que té una mica de dificultat en mantenir una conversa molt llarga en català.

Del seu país només troba a faltar dues coses, el clima i la família.

Quan va decidir venir cap aquí ja sabia que el que trobaria era millor que allò que en aquell moment tenia al seu país.

No canviaria res de la manera de ser dels catalans, i li agradaria veure ben aviat que la seva Catalunya (perquè ella parla de la seva Catalunya) fos independent i que els seus dos néts no haguessin de parlar castellà obligats a



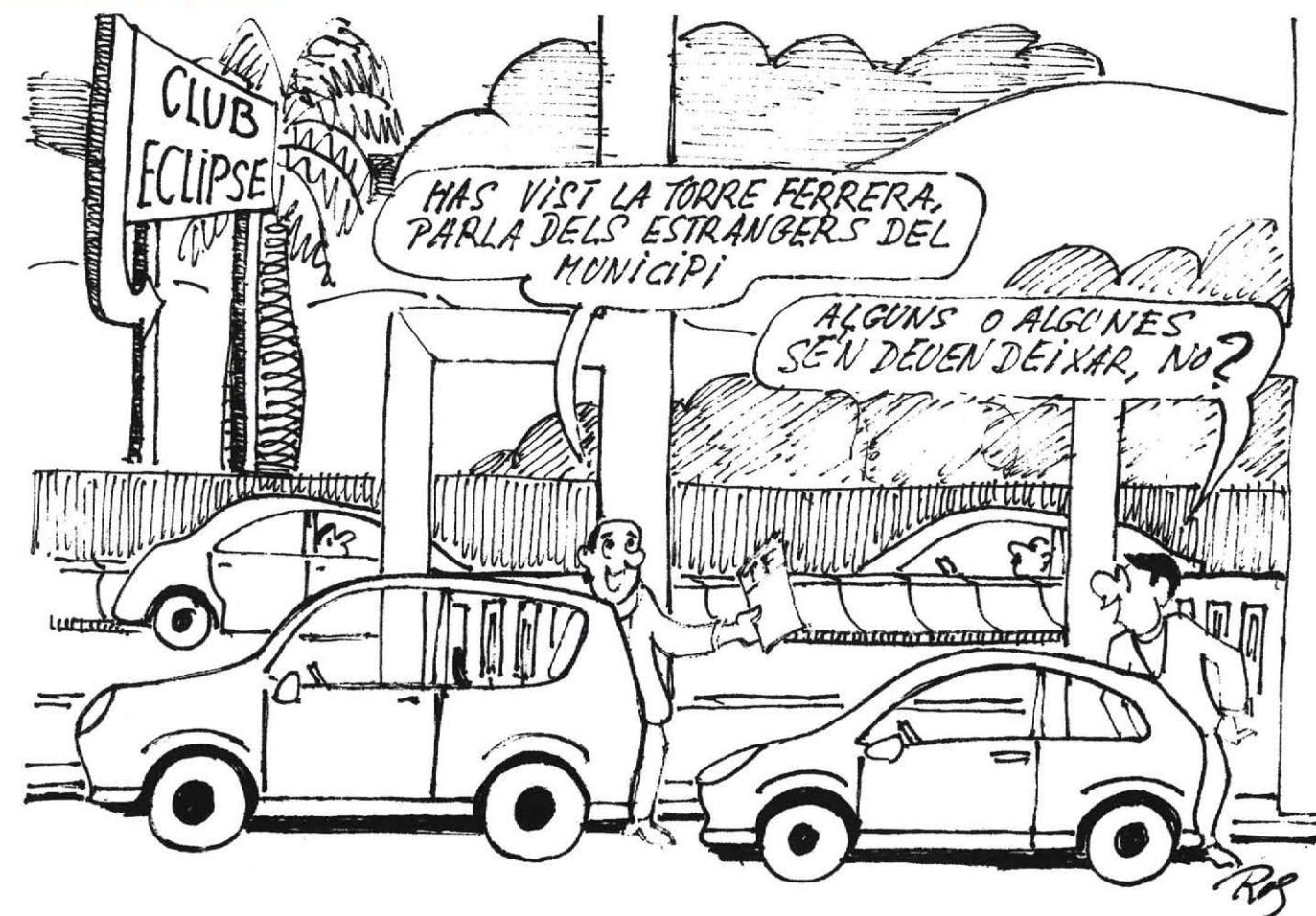


MONT-RAS Bar Restaurant

Cuina tradicional empordanesa
Esmorzar de forquilla
C/Torres Jonama, 19
Tel. 629 010 358
17253, Mont-Ras - Girona



NINOTAIRES





EL MAS PETIT I L'ÚLTIM PAGÈS DE CANYELLES

MASOS I INDRETS AMB HISTÒRIA EL MAS PETIT

Isabel Corominola
Fotografies Núria Clara

Un trencall arrenca del Camí Ral, travessa la llera de l'Aubi, i s'enfila enmig d'una pleta verda cap a un mas assentat al peu d'un turó. Un ramat, el pastor i dos gossos d'atura omplen aquest espai bucòlic. Aquesta estampa digna d'una novel·la d'en Folch i Torres pertany a la realitat paisatgística d'un racó mont-rasenc presidit pel Mas Petit.

Els últims contraforts de la Gavarra Oriental, esberlats pel pas de l'autovia C-31, davallen fins la depressió de l'Aubi. Dos pujols de poca pretensió custodien la riba dreta d'aquesta riera. Són el Puig del Mas Valentí (55 m.) i el Puig del Mas Mortera (58 m.). Entremig d'aquests pujols s'obre un corredor natural batejat com a "Connector Puig del Migdia-Puig d'en Gotes" i definit en el "Catàleg d'Espais d'Interès Natural i Paisatgístic de la Costa Brava" com una zona amb encant: "... la singularitat topogràfica que presenta la zona dels petits turons en trencar la plana cultivada, provoquen un paisatge agroforestal de gran bellesa".

Tres cases ornamenten una part d'aquest paisatge i escriuen la història d'un espai que a poca distància tanca el termenal de Mont-ras. El Mas Petit, enclavat a tramuntana del Puig del Mas Valentí, capitaneja aquesta trinitat veïnal completada amb el Mas Banyuls, situat a la vessant de llevant i, amb la Granja del Mas Petit, alçada al bell mig del corredor. Formant, entre tots, una única heretat menada per l'Emili Cornellà, en "Míliu del Mas Petit", l'últim pagès del barri de Canyelles.

L'aventura diària d'anar a engegar.

A les acaballes d'una tarda grisa de març trobo en **Míliu del Mas Petit** engegant el seu ramat en un quadró situat arran de la riera de Canyelles, a prop del vell Hort d'en Pipa. Les *voies* arranen les glevs d'herba amb un afany desmesurat. Hi ha pronòstic de pluges. Segons m'apunta el pastor, els animals pressenten l'estabulació que imposarà el mal temps i ell, condescendent, els deixa atipar abans de reprendre el camí cap a jóc.

Pastor i ramat acaben de bair de Roques d'Ase. Al matí en Míliu ha decidit tirar cap a bosc. A finals d'hivern les pastures escassegen. La fred ha deixat l'herba escarransida. També és temps de ruixar els sembrats amb herbicides i cal evitar que el ramat s'enfili pels marges dels camps fumigats. Tals inconvenients fan del bosc una bona alternativa als desavantatges del pla.

Avui al pastor se'l veu amoïnat. M'ha explicat que ha tingut un dia accidentat. De bon matí ha trobat una ovella morta al corral. El dia abans l'havia medicada però no ha servit de res. Més tard, ja de camí cap a Roques d'Ase, una *voia* ha xaiat. En Míliu ha trucat a la Llu-

iça, la seva muller, que de seguida ha acudit amb la furgoneta i s'ha endut l'ovella i l'anyell cap al corral.

Ara, en Míliu té un mal pressentiment, ha sentit belar una ovella cap a bosc i tem que sigui alguna *voia* esgarriada. *"És massa tard per refer el camí i buscar la voia amb el gruix del ramat. Si cap gos no la borda i no es desorienta, potser tornarà tota sola cap al mas"* em diu el pastor amb un deix de preocupació.

Amb l'afany de donar-li un cop de mà, m'arribo fins a les pinedes. Tinc sort, no gaire lluny enfilades a la vessant del Puig Gavatx hi ha dues *voies* entretingudes endrapant el sotabosc. Casualment, un jove corredor s'apropa pel sender de les pinedes de Canyelles. El noi, amatent, s'ofereix a donar avís al pastor mentre em quedo atenta als moviments dels dos ovins.

En Míliu decideix acostar-se amb el ramat custodiat pels dos gossos d'atura, en *Pelut* i en *Pirata*. Les dues *voies* al sentir el reclam del pastor baixen puig avall i s'incorporen mansament a la comitiva. La tarda ja decanta i, per fortuna ja tots aplegats, fan via de tornada cap al mas. Per a en Míliu ha estat un mal dia; per a mi, una tarda excepcional que m'ha obsequiat

amb reminiscències del vell veïnat de Canyelles: amb la pastura, avui en dia una estampa escadussera; i amb l'exhibició d'un ofici, el de pastor, en vies d'extinció en aquestes contrades.

De Sant Feliu de Boada a Mont-ras. En Míliu, fill de l'Ezequiel Cornell Vilà, pagès de Sant Feliu de Boada, i de la Maria Cornellà Morató, nascuda al Mas Petit, de Mont-ras, ha donat continuïtat a l'activitat agrícola i ramadera d'aquest mas que des de fa més d'un segle ha estat la casa pairal dels Cornellà.

A l'oncle d'en Míliu, el seu padrí i homònim, l'Emili Cornellà Morató, hereu solter del Mas Petit, li calia ajuda per menar les terres i el bestiar. A mitjans dels anys setanta, el nebot que des de petit havia freqüentat el mas, es va avenir a traslladar-se a ca l'oncle. D'aquell temps en Míliu recorda alguns passavolants que feien dreuera pel camí del Mas Petit per anar a l'antiga Estació de Vall-llobrega. Té ben presents passant per davant del mas, a la Rosa M. Mont, la pubilla de Can Ferriol i també en Joan Plana, "l'avi Juanola" que sempre duia una *puntorra* (bossa feta de malla de cordill) recolzada sobre l'espatlla.

En Míliu ha fet arrels a Canyelles. El 1979 es va casar amb la Lluïsa Regualta Llorens, de Mont-ras. El matrimoni es va establir en una casa granja de nova construcció, a pocs metres del Mas Petit. La parella ha tingut tres fills, la Sílvia, l'Albert i en Carles i són avis de dos néts, en Josep M. i la Bruna.

El primer ramat que van tenir en Míliu i la Lluïsa comptava amb 50 cabres. Ara, el ramat té uns 250 caps amb predomini d'ovelles. A més dels conreus del Mas Petit, en Míliu també mena alguns camps d'altres masos de Canyelles.

Amb els anys la fesomia del mas ha anat canviant. A l'exterior, es pot apreciar com el conjunt edificat està format per dos cossos amb teulades a diferent nivell que corresponen a la casa primitiva i a les corts afe-



Foto: el Mas Petit enguany

gides posteriorment. En una de les corts hi tenien el toro. No a tots els masos hi havia semental. Alguns veïns duïen a cobrir les vaques al Mas Petit. "Dur les vaques a toro" era l'expressió popular per esmentar el procés reproductiu del bestiar boví abans de la implantació generalitzada de la inseminació artificial.

Temps enllà. Els Cornellà van arribar a Mont-ras a finals del segle XIX provinents de Calonge. En Josep Cornellà Vila i la seva muller l'Anna Porrà Xifró van comprar el Mas Banyuls i s'hi van establir amb el seu fill Emili (Calonge, 1860).

En aquella època, el mas veí, el Mas Mortera, era propietat d'un tal Riera, un terratinent dedicat a la política. Encapritxat de l'entorn, aquest polític va fer construir un *masot* situat entre les dues finques existents. Un mas senzill que seria batejat com el Mas Petit.

Anys després, circumstàncies adverses obligaren al terratinent a vendre les seves propietats, donant l'oportunitat als Cornellà d'adquirir el Mas Petit, mas on aquesta família arrelaria definitivament.

El 1889 naixia al Mas Petit en Joan Cornellà Teixidor, fill de l'Emili i de la Maria Teixidor, nascuda a Llofríu. La Maria era recordada per l'oncle d'en Míliu com l'àvia que engegava un ramat de cabres pels rodals del mas. Els altres fills van ser en Félix, que va emigrar a Amèrica, i la Lluïsa, que va restar soltera, era modista i tenia el cosidor a l'entrada del mas.

Seguint la línia successòria, en Joan Cornellà va ser l'hereu de la propietat i va formar família amb l'Adelaida Morató Bonet, filla de Can Gelabert de Mont-ras. La

parella s'havia casat el 1918 i va tenir dos fills l'Emili i la Maria (l'oncle i la mare d'en Míliu).

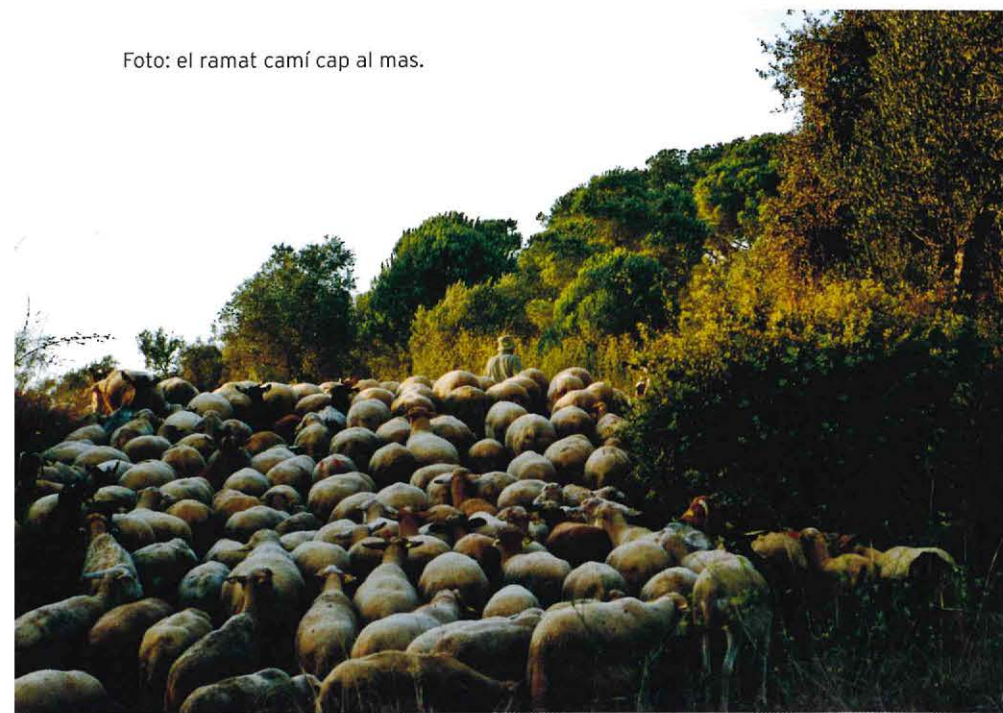


El Mas Petit. Imatge datada entre 1928/1930. A l'esquerra: el nen Emili Cornellà Morató, la Maria Teixidor Plana, la Montserrat Plana de Can Juanola, la Lluïsa Cornellà Teixidor; davant seu, la nena Maria Cornellà Morató al mig, Emili Cornellà Porrà; en Joan Plana de Can Juanola, en Joan Cornellà Teixidor i l'Adelaida Morató. A la dreta: una parella no identificada. Foto: Col·lecció Família Cornell-Regualta.

Les trifulques de la guerra. Durant la Guerra Civil aquest matrimoni va acollir la família de Lluís Camós, empresari palamosí vinculat al món del suro. Mentre la vila costanera era castigada amb persistents bombardeigs, l'esposa d'en Camós, l'Hermínia Provençal, amb els seus fills es van refugiar al Mas Petit. La Teresa, una de les filles, encara ara, recorda aquella estada a Mont-ras, i sempre que troba en Míliu no deixa de rememorar amb simpatia les anècdotes d'aquells dies d'infantesa al mas, com les corredisses que havia de fer per esquivar les oques sempre disposades a prémer el bec amb una bona pessigada als forasters.

A la postguerra, als pagesos se'ls tenia en gran

Foto: el ramat camí cap al mas.



impacteRÈT^{LS}.com

diseny

logotips
papereria
cartelleria

retolació

adhesius
lluminosos
lletres massisses

impressió digital

impressió gran format
interior/exterior
exposicions, fires, decoració:

Pol. Ind. Riera d'Esclanyà

C/ Mas Resplandis, 17 - Nau B

BEGUR

Tel. 972 30 43 24

TM
TANCAMENTS
MONT-RAS
pvc i alumini



Miquel Planas Rocas
M. 687 550 222



C/ Torres i Jonama, 54 · 17253 Mont-ras (Girona)
T/F 972 301 492 info@tancamentsmont-ras.cat
www.tancamentsmont-ras.cat

ENS DEDIQUEM: TANCAMENTS PVC I ALUMINI, OBRA NOVA, REFORMES D'OBERTURES (SUBSTITUÏNT MARCS DE FUSTA, PERSIANES, PERSIANES MOTCRITZADES, PERSIANES ALICANTINES, PORTICONS, MALLORQUINES, MOSQUITERES, BALLESTES), PORTES D'ENTRADA, MAMPARIS DE BANY, MIRALLS, VIDRES, TREBALLS DE SERRALLERIA, FERRO I INOX. DISPOSEM D'ESPECIALISTES EN FUSTA, PARQUETS, TARIMES DE FUSTA, PERGOLES, PORTES D'INTERIOR, ARMARIS, PORTICONS

JABONES TER, S.L.
productes químics de neteja

C/Mas Resplandis, 7
Esclanyà (Girona)

jabonester@xarxacontrol.es

T. 972 612 426 - F. 972 612 462

Promediter, s.l.

PROMOCIONS I CONSTRUCCIONS

Carrer Torroella, 116
Telèfon 972 30 51 54
promediter@telefonica.net

consideració, disposaven dels aliments bàsics quan aquests més escassejaven. Qui més qui menys procurava fer bona amistat amb algun pagès. En aquells anys, el Mas Petit va ser freqüentat per un personatge de certa rellevància; es tractava de Luí Urquijo, Marqués de Amurrio, un aristòcrata que pertanyia al col·lectiu del primer turisme de la Costa Brava, un turisme d'elit encapritxat dels espais més verges d'aquesta costa.

L'any 1941, en plena postguerra, el Marqués d'Amurrio estrenava la Casa Senià situada entre la platja de Castell i Cala Estreta.

Luis Urquijo, durant aquell temps d'escassetats, es va garantir la intenció mitjançant en Joan del Mas Petit i, agraït al pagès pels favors obtinguts, el va obsequiar d'una manera ben peculiar. El va convocar a la finca de Sanià on li va oferir un tros de pineda. En Joan veient la bona predisposició del marquès, va insinuar la seva predilecció per un bocí de terreny arran de mar, el just i suficient per fer-hi una barraca per avarar el bot, encara que fos un tros molt més petit que el proposat dalt la pineda. La família del Mas Petit, encara ara, gaudeixen a la Cala dels Canyons d'una barraca petita situada a trenc d'aigua.

Un mas a la plana, una barraca arran de mar, i les arrels a muntanya (tal com es veurà més endavant, no més falta una sardana perquè aquesta família reuneixi l'essència més pura de l'Empordà.

I vet aquí com apareix la dansa més bella al Mas Petit: "*Dolça Sílvia*", una sardana del compositor Lluís Duran Massaguer dedicada a la pubilla del Mas Petit, la Sílvia Cornell Regualta -la Dama d'Honor en la "Proclamació de la Pubilla de la Sardana, Palamós 1996". Aquesta peça va ser estrenada per la Cobla Baix Empordà durant la celebració d'aquest acte.

Del Pirineu a l'Empordà. En Míliu havia sentit explicar al seu oncle que un avantpassat havia baixat d'alta muntanya. Al segle XIX, quan la cruesa de l'hivern feia de mal feinejar a muntanya, baixaven jornalers cerdans i ripollesos a fer temporada als boscos gavarrens. Ha calgut resseguir l'arbre dels Cornellà fins a

200 anys enrere. Amagat en una branca materna dels avantpassats d'en Míliu, ha aparegut en Josep Porrà, pare de l'Anna Porrà (1824), rebesàvia d'en Míliu. En Josep Porrà va baixar del Pirineu per fincar-se a Les Gavarres, a Romanyà de la Selva; era nascut a Dòrria, un poblet del municipi de Toses, el de més altitud de la comarca del Ripollès (1550 m.), envoltat de pastures i travessat pel camí ral que unia les valls del Ter amb la Cerdanya, -anomenat també Camí dels Carlins i convertit ara en el GR-11-, Dòrria està declarat Bé Cultural d'Interès Nacional.

El progrés ha arribat més embalat a la costa que a l'alta muntanya i s'ha cobrat amb espècies els avantatges que ens proporciona. La depuradora mancomunada per a quatre municipis, situada en la confluència termenal de Mont-ras, Vall-llobrega i Palamós, ha envaït una porció del bell espai mont-rasenc queixalant alguns camps que en altre temps havien estat del Mas Petit.

Amb el pas del temps i sobretot a causa de l'increment demogràfic i turístic de la zona, aquest complex hidràulic no dóna l'abast i les seves instal·lacions van quedant desfasades i també insuficients. Circumstàncies que fan planejar la clara amenaça d'un projecte expansiu i, molt probablement, invasor de les pastures confrontants de Canyelles. En un futur pròxim, tal expansió podria deixar sense sentit l'apologia del lloc que, amb frases afalagadores, omple el pròleg d'aquest escrit.

Cal gaudir, doncs, dels bells retalls paisatgístics que ens ofereix el present, i retenir les afinitats electives que encara convergeixen entre el poblet muntanyenc de Dòrria i l'humil veïnat del Mas Petit. Aquests dos llogarrets tan distants llueixen similituds en encants i privilegis com estar en espais d'interès, ser travessats per un vell camí ral i perseverar la seva gent en l'ofici de la pastura.

Trets que acompanyen als Cornellà mentre van esculpint el seu destí en un mas on encara la tradició d'una família i l'activitat més autèntica d'un poble es manté vigent gràcies a l'últim pagès de Canyelles.



La Casa Senià

La Casa Senià feta construir, els anys 30, per l'armador anglès Lord Inskape mitjançant els Woevodski, propietaris dels Jardins i Castell de Cap Roig.

El Lord anglès no va poder estrenar la casa a causa de la Guerra Civil.

Senià es faria famosa als anys 60 amb l'estada de l'escriptor americà Truman Capote on hi va escriure bona part de l'obra "A Sang Freda"

AMB NOM I COGNOMS



MARIA ROSA OLIVERAS POU

Anna Vigatà

Fotografia: Xavier Grañén

La Maria Rosa va néixer l'any 1938 a Sant Antoni de Vilamajor, quan tenia tres anys i mig van anar a viure a Riells de Montseny fins als tretze i mig, durant aquest temps va anar a l'escola de mossèn Pere Ribot.

La seva família era formada pels pares, quatre noies i dos nois, i, en aquells temps ja se sap que tantes boques per alimentar era més aviat un problema. La seva germana, la segona, va venir a Calella, per una mestra que reclamava que la deixessin venir. Aquí es van assabentar que a can Pipes necessitaven una noia per fer les feines de la casa. És en aquest moment que la Maria Rosa es trasllada a viure a Mont-ras.

La seva primera experiència laboral va resultar un xic dura, ja que havia de treballar de valent, i ella no hi estava acostumada. Tot i així hi va estar més d'un any, després del qual va trobar la seva segona feina i fins i tot casa seva. Va ser tornant d'una festa a Llafranc, amb les seves amigues, que van passar per Ca la Maria Agneta de Mont-ras i la Maria Canadés (per molta gent coneguda com a Maria Mercadal), li va preguntar si li interessaria anar a treballar a casa seva. Va acceptar aquesta segona feina en què s'hi va trobar més a gust, tant per les tasques que se li encomanaven com pel tracte que hi rebia. De feina en tenia força: la casa, el dinar i, sobretot, els nens, l'Enric de nou anys i en Josep Maria de cinc.

Considera que la Maria va ser i encara és com la seva mare. Va assistir al seu casament, als 24 anys amb en Josep Genís, i la va ajudar i assistir en el moment de tenir els seus dos fills, l'Enric i la Irene que sempre l'han anomenada "Tia Maria". Va estar més de trenta anys en aquella casa. I, encara ara, acostuma a anar a visitar-la tan sovint com pot, per passar

A Mont-ras hi ha estat sempre molt bé, ha tingut i té molt bona relació amb tota la gent del poble. Estar a la botiga l'ha ajudat a conèixer i poder ajudar molta gent; encara ara la saluden nois i homes de més de trenta anys que, de nens, veia cada dia a la botiga.

L'endemà de la festa major, s'anava a Castell. Amb tot el que els homes pescaven en feien l'arròs. Llavors, com que tots estaven morts de gana, quan s'aplegava tota la colla al voltant de la cassola l'havien d'aguantar per evitar que se'ls tombés.

una bona estona i fer la xerrada. La Maria Rosa té, també, molt bona relació amb la resta de la família, que ha anat creixent i ja hi ha els besnéts, dos dels quals viuen a Mont-ras.

Com s'ha trobat al nostre poble

A Mont-ras hi ha estat sempre molt bé, ha tingut i té molt bona relació amb tota la gent del poble. Estar a la botiga l'ha ajudat a conèixer i poder ajudar molta gent; encara ara la saluden nois i homes de més de trenta anys que, de nens, veia cada dia a la botiga.

Anècdotes

Com que era molt mainadera, sempre portava colles de nens i nenes. Té fotos del seus fills amb els nens de la Maria amb els quals anaven sovint a berenar a la Font del Rei.

Abans, la gent no podia pagar cada dia quan anava a comprar. Recorda que hi havia una senyora que quan hi anava i li feia la suma de tot el que tenia pendent, li sortia una tira ben llarga, i ella s'ho agafava amb humor i cantava "ai mi tirilla, ai mi tirilla". Això sí, sempre pagaven tan aviat com podien.

Recorda que l'endemà de la festa major, s'anava a Castell. Amb tot el que els homes pescaven en feien l'arròs. Llavors, com que tots estaven morts de gana, quan s'aplegava tota la colla al voltant de la cassola l'havien d'aguantar per evitar que se'ls tombés.

Durant un temps, un noi deia al petit de la Maria: - "si tu em portes xocolata, jo et deixaré la garlopa del pare". El nen, no s'ho rumiava gens, agafava tres pastilles de xocolata i els hi portava. D'entrada no s'havien adonat de la manca de pastilles, però es donava la casualitat que hi havia un únic client que volia una bicicleta per al seu fill a partir dels embolcalls de xocolata i va arribar un moment que es van trobar que el que s'havia venut, no coincidía amb els embolcalls que ell tenia. És així que ho van descobrir, i

lamentablement es va quedar sense bicicleta.

A la botiga se solien vendre uns caramels amb què donaven un regal. Un dia, a una noia li va tocar una nina anomenada "Pepa maca". Un nen en veure-la sortir de la botiga amb el regal, suposem que per la ràbia, va dir: - "mira! Una Pepa maca per a una pepa lletja".

Algunes vivències especials

Destaca el sentiment d'ajuda i de gratitud cap a la família de ca La Maria Agneta, aquesta família, que ella tant ha estimat i estima. Quan l'Enric (fill de la Maria Rosa) tenia dos mesos, la Maria la va fer avisar perquè l'anés a ajudar ja que el seu fill petit s'havia posat malalt, La Maria Rosa cada dia posava el seu fill Enric dins del cotxet, amb una ampolla d'aigua calenta i anava de can Tauler fins a ca la Maria Agneta on els pares de la Maria cuidaven l'Enric. Aquesta oportunitat va ser per a ells com revivre un altre cop.

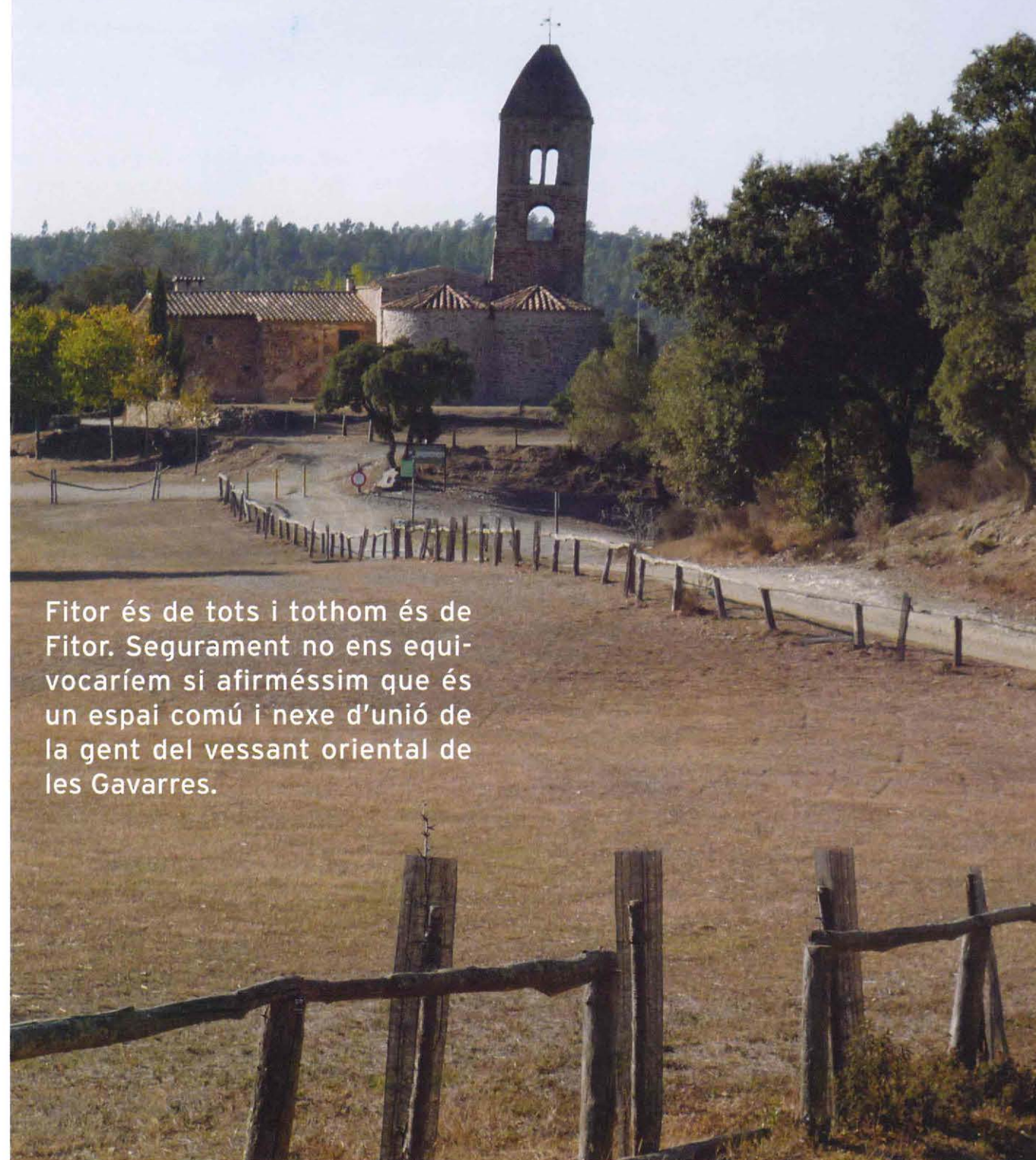
Hi havia molta complicitat amb els membres de la família de ca la Maria Agneta, de vegades quan "l'àvia Agneta" li deia que anés a buscar els ous, o qualsevol altra feina, la Maria, per no sobrecarregar-la, sempre deia que es podia esperar, que primer havia d'acabar el que estava fent. Tot i que la Maria l'ajudava molt, la Maria Rosa no sortia mai a ajudar-la quan la sentia xisclar, perquè ja sabia que era la Maria atemorida pels ratinyols que trobava enmig de la grana al magatzem de la botiga.

Sobretot recorda la por que tenia de perdre la memòria quan l'havien d'operar, amb una intervenció molt seriosa al cap. En despertar, després d'operada a Bellvitge, el primer que va fer va ser repassar telèfons, dates senyalades de naixements, i d'altres coses i tot el que podia per tal de comprovar que no havia oblidat res. Les primeres paraules que va dir a la seva filla, en veure-la, van ser: - "me'n recordo de tot!". I, és ben cert, la Maria Rosa té una memòria prodigiosa.

XINO-XANO FITOR

CAP A FITOR

Text i fotografies: Francesc Gomes



Fitor és de tots i tothom és de Fitor. Segurament no ens equivocariem si afirméssim que és un espai comú i nexa d'unió de la gent del vessant oriental de les Gavarres.

Si bé Fitor pertany administrativament a Fonteta, o millor dit a aquest ens virtual anomenat Forallac, també podríem dir que és d'aquells indrets que tothom de les nostres contrades se l'ha fet seu. Fitor és de tots i tothom és de Fitor. Segurament no ens equivocariem si afirméssim que és un espai comú i nexa d'unió de la gent del vessant oriental de les Gavarres. La majoria dels masos del seu voltant estan ara deshabitats o en ruïnes, però no s'ha d'oblidar que Fitor està situat al bell mig del camí més curt i històricament més segur entre La Bisbal i el port de Palamós. Aquest fet va donar molta vida als seus habitants en èpoques passades.

Des de La Bisbal fins a Calonge, passant per Fonteta, Torrent, Llofriu, Vall-llobrega, Palamós i, per descomptat, Mont-ras, molts són els camins que hi pugen. De Mont-ras en surt un dels més utilitzats per accedir-hi en vehicle, però també molt usat habitualment pels assidus al ciclisme de muntanya. No és en va que s'anomena camí de Fitor, amb inici al Mas de la Torre, asfaltat fins a la Mina Petita i convertint-se a partir d'aquí en una pista ampla de terra. Si triem aquesta opció passarem prop de la mina Pepita, pel restaurat i luxós Mas Torroella també conegut com la Casona, per Cal Carrony, per Ca l'Estanyet i per la Barraca d'en Torroella fins arribar finalment a la parròquia de Santa Coloma de Fitor.

Però si volem accedir-hi a peu i defugir les pistes principals, tenim molts corriols i camins secundaris que ens faran més agradable l'excursió fins a Fitor. En la nostra proposta hem triat el camí que surt de la urbanització de Can Burjacs cap a Can Molines i el Mas Burjacs, i d'aquí cap a la Font del Rei, bonic paratge amb font i torrent que porten aigua molt ocasionalment i que fou testimoni fa pocs anys del casament d'en Robert Xicoira, mont-rasenc de soca-rel, amb la nouvinguda, però ara no menys mont-rasenc, Yúlia

Loginova. D'aquí agafarem el corriol que, entre suros pins i alzines, ens portarà fins a Can Bolorda, mas en ruïnes, ja a dins del terme de Fonteta però molt vinculat amb Mont-ras per raó de proximitat. Agafarem un camí ample cap a Ca l'Estanyet, passant primer prop del dolmen de l'Estanyet, que podrem visitar fent una petita desviació, i les Planes d'en Torroella, arribant després al Coll de Vicenç o de Vint-cents segons en Miquel Torroella a "Cuentos que son historias". Girarem cap a ponent seguint una pista que, passant primer per les Basses del Mas Petit, ens menarà fins al Mas Plaja i el seu forn d'argila. Des d'aquí, el camí més ràpid cap a la parròquia de Fitor seria continuar cap a l'oest per un camí pedregós per on hi arribaríem al cap de pocs minuts. Però, si tenim temps i ganes de caminar, podrem seguir en direcció nord fins el Camp de la Cadena, on enfilarem cap al Puig d'en Calç visitant, tot fent camí, els dólmens dels Tres Caires, de la Serra d'en Calç i dels Tres Peus, gaudint d'unes impressionants vistes del Montgrí, les illes Medes i la plana empordanesa. Seguirem, ara en direcció sud, fins arribar a l'imponent i majestuós Mas Cals, amb els seus prats ben segats per les voies que hi pasturen i on trobarem un magnífic pou de glaç. Com pot semblar, aquest mas no deu el seu nom a la calç, sinó als petits sortints i promontoris de roca nua i llisa que trobem en el paratge anomenats calbs. Continuarem la ruta per un costerut i pedregós camí que ens portarà fins al Mas Marinas. En Miquel Torroella explica a "Cuentos que son historias" que en aquest mas s'hi feia al segle XIX moneda falsa, concretament peces de sis, que circulaven pels pobles veïns. Potser no és casualitat que hi hagi una font propera al mas anomenada Font de la Moneda. Estem ara en el tram final de l'excursió, caminant per una pista de suau pendent que ens portarà fins al nostre objectiu, la parròquia de Santa Coloma de Fitor, testimoni de més de mil anys d'història

Fotografies: a l'esquerra Santa Coloma de Fitor. A sota, can Calç



NATURA L'ARBOÇ I L'ARITJOL

L'ARBOÇ I L'ARITJOL, DOS FRUITS VERMELLS DE TARDOR A LA SUREDA

Text i fotografies Montserrat Llovera

Mont-ras compta amb el privilegi de tenir suredes al seu municipi, un tipus de bosc molt poc abundant a la Terra i localitzat en indrets molt característics i únics. Els arbres són especials, però les plantes i animals que hi viuen, també.

Començarem per descriure dues espècies vegetals de tardor molt conegudes que il·luminen el bosc amb els seus fruits d'un roig intens: l'arboç o arbocer i l'aritjol. Fixar-se en les plantes i animals en concret ens permetrà comprendre la complexitat de les relacions que s'estableixen a dins de la sureda.

L'ARBOÇ

L'arboç és un arbust que pot arribar a ser un arbre de 10 m d'alçada que es reconeix per la seva escorça rogenca, per les fulles dures, verdes tot l'any i amb les vores com petites serretes, però sobretot, pels seus fruits vermells madurs a la tardor, les cireretes d'arboç. Entre setembre i desembre, comencen sent diminutes i de color ataronjat i necessiten tot un any per arribar a ser brillants, ufanoses, granelludes per fora i toves per dintre. Aquesta explosió de color coincideix amb l'aparició de les flors, blanques, petites i en forma de gerreta, precisament també cap al setembre-octubre. I tornem a començar: de les flors en sortiran les petites cireretes que tardaran un any a madurar i seran vermelles quan surtin les noves flors. I així anar fent. A la tardor, fan goig els arboços!! Vermells, blancs i verds! Tot un espectacle. Passegeu-vos aquests dies pels boscos de Mont-ras i ho veureu!! La cirereta d'arboç és comestible però no agrada a tothom. Es diu que si se'n

mengen massa pot emborratxar perquè conté alcohol. D'aquí ve el nom científic, *Arbutus Unedo* que significa "arbust del que només se'n menja un sol fruit". Suposo que per aquesta raó costa tant de trobar-ne al mercat.

A gran part de la Mediterrània i especialment a Itàlia, amb les cireretes se'n fa una beguda semblant a la sidra i també vinagre, melmelada i confitura. I fins fa uns anys, es penjava a les portes de les cases una vareta d'arbós per espantar els malefics. Les infusions fetes amb les fulles serveixen per guarir la diarrea i la disenteria. Segons la mitologia grega, de la sang del gegant Gerió en sorgí el primer arbocer. Aquest origen ja ens assenyalava la facilitat que té l'arbre de rebrotar passat un incendi o una tala. I aquesta vitalitat i les seves fulles verdes, el van fer el símbol de la immortalitat.

Nom científic: *Arbutus unedo*, arboç, arbocer i simplement cireretes per al fruit.

L'ARITJOL

És una planta enfiladissa amb branques que poden arribar a 30 m entortolligant-se pertot arreu. Omplen el bosc lligant arbres, arbusts i petites mates entre elles i pot fer impenetrables l'alzinar i la sureda. Les fulles tenen forma de cor i espines poc visibles sobre la fulla i el marge.

L'aritjol és una espècie dioica, és a dir que té plantes femenines i plantes masculines. Les flors surten a principi de tardor i fan la olor dolça i potent de la mel que atrau les abelles. A finals d'estiu i principis de tardor apareixen els fruits només als exemplars femenins. Són vermellencs, de gust aspre, rodons i agrupats en gotims. Encara que sovint apareixen en alguns llibres com a comestibles, acostumen a provocar dolors intensos d'estómac. Al mateix temps, se suposa que aquests fruits poden actuar d'antiverí i, per això, diuen que els emperadors romans Claudi i Calígula en prenen per prevenir un possible enverinament.

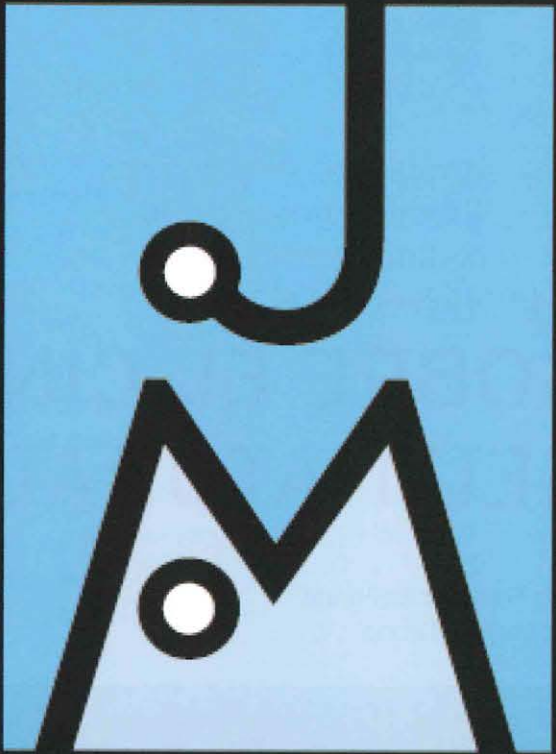
Davant de tanta incertesa, la Comissió Europea considera que els usos dels fruits i fulles de l'aritjol no estan provats i desaconsella utilitzar-los.

No és així per a totes les parts de la planta. Els brots tendres ens els podem menjar cuinats com si fossin espàrrecs, tant si són de les plantes masculines com femenines. L'arrel, que és diürètica i depurativa, s'utilitza per guarir la dermatitis, fer desaparèixer les berrugues i resoldre altres problemes de la pell. Tal com diu la dita, "l'aritjol per a la pell és un remei molt vell".

I als anys seixanta del segle passat, es va comercialitzar una beguda amb extracte de l'arrel d'una de les varietats americanes, la zarzaparrilla molt semblant a la Coca Cola, però aquesta darrera, va acaparar el mercat i ja poc es parla de la sarsaparilla com a beguda.

En tot cas, ningú no ens prendrà la possibilitat de passejar pel bosc i enlairant la mirada, contemplar el recorregut de l'aritjol per abraçar arbres i arbusts.

Nom científic: *Smilax aspera*, aritjol, sarsaparilla, banya de bou, heura del diable, matavelles.

PEIXOS

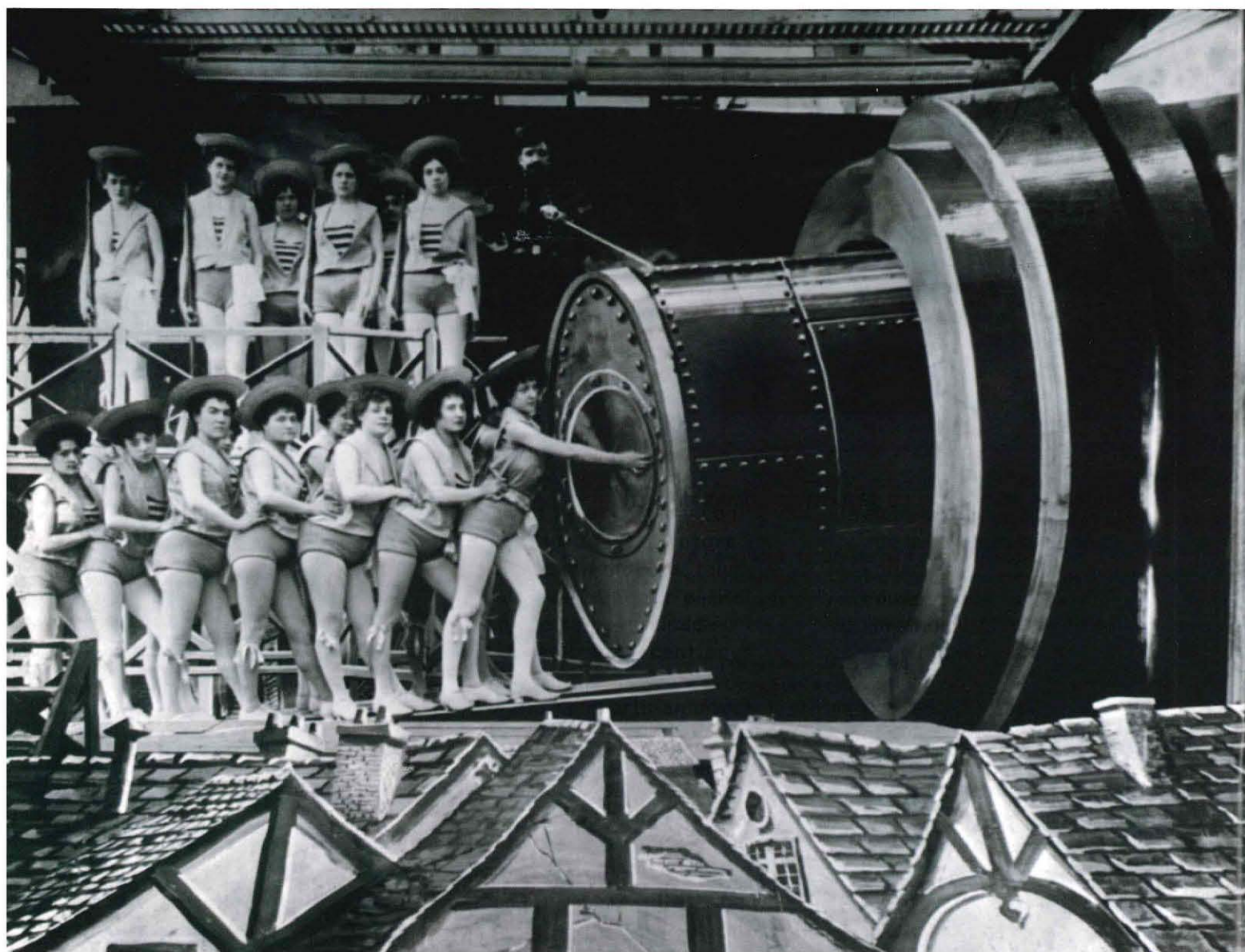
JOAN

MIQUEL

C/Torres Jonama, 53. Mont-ras
Mercat Municipal de Palafrugell
 Tot tipus de peix de costa i marisc
 per encàrrec. T. 686.41.53.97
 Obert matí i tarda

SOBRE EL CINEMA RURAL I EL SEU NATURALISME

Text: Francesc Bellmunt
Fotografies d'arxiu



El cinema va néixer a la ciutat com a conseqüència de la revolució industrial del segle XIX i en aquest àmbit urbà es van filmar les primeres pel·lícules de Lumière i Méliès. El primer va rodar, com tothom sap, la sortida dels obrers d'una fàbrica i el segon es va inventar un viatge a la lluna. Però el cinema nou nat, parent de la pintura, no va tardar gaire a viatjar al camp, a la natura, per captar-ne l'impuls primigeni i retornar amb les imatges robades, a la ciutat. Les càmeres captaven els espais naturals i els costums de la gent de pagès per mostrar-ho després als espectadors urbans, per captivar-los, atès que molts d'ells havien abandonat el poblet rural per millorar les seves condicions de vida a la metròpoli. La visió en una pantalla dels paisatges perduts provocava emocions; era un bon ganxo comercial.

Europa/Amèrica

Amèrica i Europa van adaptar-se al cinema de manera paral·lela; no en un ordre rigorós però sí mantenint, per exemple, un intercanvi sistemàtic de professionals. Molts creadors creuen l'Atlàntic per aportar nous continguts. Cert que Europa envia més individualitats creatives atès que la indústria del cinema dels Estats Units és capdavantera mundial i ofereix més possibilitat de triomfar, però de fet al llarg d'aquesta història competitiva comprovem que és el vell continent el que molt sovint renova les fórmules comercials americanes revifant gèneres que no han tingut èxit o que allà han entrat en declivi. Els casos més espectaculars són els de la reinterpretació de les sèries B americanes per part dels cineastes francesos els quals van posar en valor

films negres que eren menystinguts per la crítica americana i l'**spaghetti western** italià que va propiciar el ressorgiment del western.

El nou continent

El **western**, també anomenat cinema de cowboys o simplement cinema de l'oest és un clar tribut que el cinema fa a la natura, a la terra. El naturalisme del western és exemplar i evidentment no només pels valors paisatgístics sinó per la integració de trames i conflictes, sovint tràgics, amb el territori cosa que fa que aquest gènere sigui el parent modern de la ficció grega.

Els conflictes del western són rurals al cent per cent: Les vaques dels poderosos ramaders van contra els xais dels pastors transhumants perquè segons ells desertitzen les pastures; els trets a traïció perquè el cacic vol l'aigua de l'humil ranxer; les tràgiques confrontacions territorials dels colons amb les tribus indiamericanes; els dramàtics enfrontaments per qüestions de llimdars, el robatori de bestiar, especialment de cavalls, la pugna sagnant que genera la propietat de terra cultivable on s'hi troba petroli, l'apropiació violenta del poder local pel fet de l'arribada del tren i tangencialment, els conflictes que generen les mines i els minaires.

Aquest catàleg de conflictes locals ha donat fruits de valor universal, pel·lícules que quedaran per sempre gravades en l'imaginari col·lectiu. Relats on els valors es radicalitzen i on els personatges assoleixen cotes èpiques on les pel·lícules urbanes rarament arriben.

El vell continent

Les pel·lícules rurals europees tenen en general un suport literari que les fa diferents. Europa no és un territori a colonitzar sinó una civilització secular que centra la ma-

És el vell continent el que molt sovint renova les fórmules comercials americanes revifant gèneres que no han tingut èxit

LAMPISTERIA



JORDI MAYOLAS

C/Torres Jonama, 7
Telèfon 972 30 38 81

17253 Mont-ras
(GIRONA)



PLANXISTERIA I PINTURA
LES GAVARRES

REPARACIÓ DE PLANXA I PINTURA
DE TOT TIPUS DE VEHICLES

Ctra. C31 Girona a Palamós
C/ Pontiró, 24 - 17253 Mont-ras
E-mail: plxgavarres@gmail.com

Tel.: 972 61 14 02
Fax: 972 30 19 75
Mòbil: 615 543 761

CERÀMIQUES



Ctra. Palamós a la Bisbal C-31 Km.330 17253 MONT-RAS
teif i fax 972302571 email ceramiqueslaciutadella@gmail.com



TINTORERIA I WET CLEANING

MARIA CINTA CUGAT

Travessia de la Riera, 1 - MONT-RAS
Tel 972 30 36 26 - Mòbil 696 340 060

TECOMAC

Venda, reparació i lloguer
de maquinària.
Jardineria, forestal i de l'horta

Marc Ribot i Roqué

Tel. 972 30 78 03
Mòbil 629 75 75 80

C/ Sant Pere, 57
17200 Palafrugell

HONDA

Husqvarna

ECHO

pasquali

La Plaga

Mar Medir

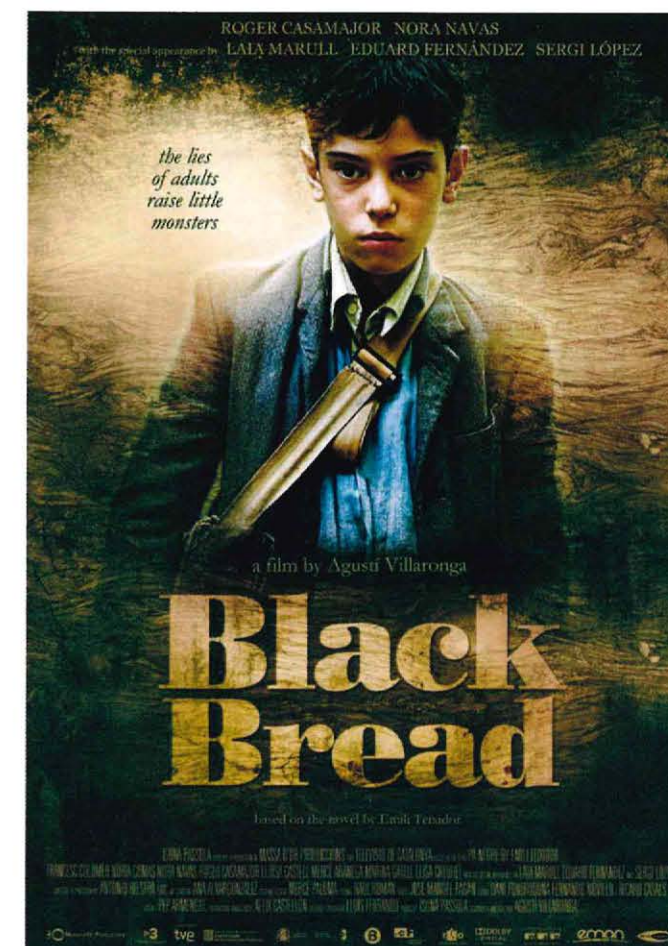
Entre ficció i documental, el documental La Plaga, dirigit per la catalana Neus Ballús, és un exemple de film rural de plena actualitat. La pel·lícula parla de les últimes zones de resistència de l'estil de vida rural a Gallecs, un espai a cavall de les comarques del Vallès Oriental i el Vallès Occidental, rodejat d'autopistes i zones industrials.

La Plaga és una pel·lícula d'històries creuades, que ofereix un sorprenent retrat de la vida a la perifèria de Barcelona. El Raul, un pagès que intenta fer producció ecològica i contracta al Iurie, un lluitador de lluita lliure moldau. La Maria, una anciana que ha de deixar la casa pairal per anar-se'n a una residència de gent gran; la Rose, una infermera filipina; i la Maribel, una prostituta que cada cop té menys clients.

Els protagonistes no són actors, sinó que s'interpreten a sí mateixos, després d'un treball conjunt amb la directora de més de quatre anys. Aquest llarg procés li ha servit a Ballús per mostrar la incertesa i l'esperit de rebel·lia que caracteritza l'Espanya de la crisi.

Tal i com descriu el crític especialitzat de cinema: "utilitzant com a pretext la plaga de mosca blanca que arruïna les collites durant un estiu, la pel·lícula reuneix un grup heterogeni de personatges que s'interpreten a si mateixos en el que funciona com un extraordinari western líric. El film planteja la possibilitat d'una comunitat entre aquests personatges dispersats a través de gestos subtils de comunicació i afecte que assoleixen ressonàncies aclaparadores".

El documental ha participat al Festival Internacional de Berlin i el de San Sebastián, entre altres. Al moment de tancar la redacció d'aquesta revista el documental de Neus Ballús està nominat als prestigiosos European Film Awards.



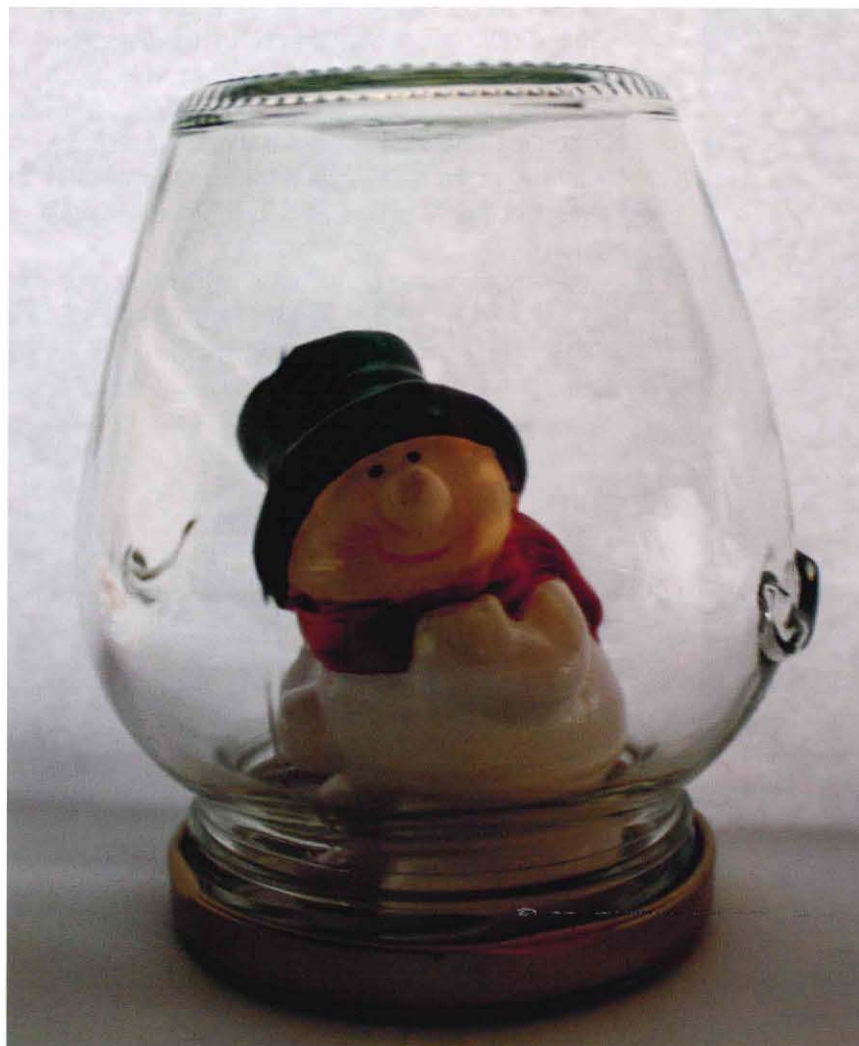
joria dels seus conflictes en conflictes de classe. Rics propietaris, terratinents, cacics enfrontats o explotant pobres camperols sotmesos a lleis atàviques. El cinema rural com a gènere europeu no és ni de lluny tan important com el western i els altres gèneres rurals americans però si no a escala de quantitat sí a escala de qualitat és innegable que Europa ha creat grans obres mestres cinematogràfiques d'intens valor social. N'exposo una petita llista de fàcil accés en DVD. Des d'Ordet, magistral pel·lícula mística del danès Carl Theodor Dreyer a L'arbre dels esclops (L'albero degli zoccoli) d'Ermanno Olmi, un detallat retrat de la Itàlia rural interpretada per camperols. Enmig hi podem posar Los Santos Inocentes de l'espanyol Mario Camús, Pa negre del mallorquí Agustí Villaronga, Padre padrone dels germans Taviani o les dues obres mestres franceses Jean de Florette i Manon des sources basades en la novel·la "L'eau des Collines" de Marcel Pagnol i dirigides per Claude Berry i on el conflicte de l'aigua n'és un dels temes centrals.

En definitiva, en el cinema rural s'hi troben un seguit de conflictes relacionats amb la naturalesa "real", amb un naturalisme proper a la terra que ens permeten, sobretot als ciutadans tancats en àmbits urbans grans però també als ciutadans rurals urbanitzats, refer alguns vells i honorables criteris que el progrés industrial malauradament han eclipsat.



MÓN MENUT LA NEU

BOLA DE NEU



1 MATERIALS

Un pot de vidre
 Purpurina platejada o blanca, també va bé un CD vell, rasqueu-lo amb una tisora o ganivet.
 Cola resistent a l'aigua.
 Glicerina líquida (una mica per fer que caigui la purpurina més a poc a poc).
 Aigua (millor destil·lada perquè dura més).
 Ninots diversos, si són fets de plastilina cal bullir-los perquè s'endureixin

2 COM HO PODEM FER?

Enganxem la figura a la tapa del pot de vidre.
 Emplenem el recipient d'aigua i posem una mica de glicerina i per últim la purpurina
 Tanquem bé el pot, sacsegem i ja tenim una bola de neu!!



JOANA RASPALL

Aquest ha estat l'any commemoratiu de l'escriptora i poetessa santfeliuencs Joana Raspall, que va néixer el 1913 i ens ha deixat la matinada del 4 de desembre als cent anys d'edat.

Voldria compartir amb vosaltres aquesta bonica poesia que va escriure i que m'ha inspirat a proposar-vos aquest treball manual, com sempre, relacionat amb l'estació de l'any.

És fàcil i el resultat final encanta els nens.

La neu

Prendré un bon grapat
 de la neu més blanca
 i la guardaré
 dintre d'una capsa.
 Quan vingui l'estiu,
 que fa calorassa,
 la neu em podrà
 refrescar la cara!
 El meu amic diu
 que la neu no es guarda,
 que sols trobaré
 la capsa mullada.
 Això no m'ho crec!
 Ves, com s'ho faria!
 Tancant bé la capsa,
 com s'escaparia?

MONT-RAS A LA VIA CATALANA PER LA INDEPENDÈNCIA

Fotografies: Paco Dalmau





MONT-RAS A LA VIA CATALANA PER LA INDEPENDÈNCIA

Text: Martí Sabrià

Fotografia: Paco Dalmau

El dimarts 6 d'agost es constituïa formalment la delegació territorial de Mont-ras de l'Assemblea Nacional de Catalunya, entitat que presideix des d'aquell històric moment el Sr. Francesc Mir.

Molt pocs dies després, l'entitat iniciava la seva primera acció, una anada a la Jonquera per reforçar un dels trams de la Via Catalana per la independència que l'ANC va organitzar de nord a sud del país, on semblava que seria difícil poder enllaçar prou gent per no deixar forat a la gran Via.

A migdia sortia de Mont-ras un autocar ple fins a la bandera, 56 persones de totes les edats (entre 6 i 93 anys) i carregades d'un entusiasme que va anar creixent exponencialment, a mesura que anàvem trobant, camí del tram 714 de la via, més i més persones amb el mateix objectiu: Mostrar al món la voluntat d'un poble per decidir el seu futur i esdevenir, tres-cents anys després, novament sobirà.

Segurament pocs podien pensar abans de la manifestació del 10 de juliol de 2010, organitzada per Òmnium Cultural, sota el lema "Som una nació. Nosaltres decidim", en contra de la resolució del recurs d'inconstitucionalitat efectuat pel Tribunal Constitucional

sobre el text de l'Estatut de Catalunya, que s'assolirien aquests alts nivells de participació popular en la manifestació de la diada de 2012 i sobretot en aquesta memorable Via Catalana del passat 11 de setembre de 2013.

Ha estat certament important que Mont-ras hagi tingut una participació activa en aquesta transcendent manifestació històrica.

LA VIA CATALANA EN XIFRES

La Via Catalana va seguir el traçat de l'antiga Via Augusta, des del Pertús (Vallespir) fins a Alcanar, cobrint més de 400 quilòmetres de cap a cap de Catalunya.

Es va aconseguir la participació d'un milió sis-cents mil persones, 500.000 de les quals van ocupar els carrers de la ciutat de Barcelona.

Es van mobilitzar 1.500 autocars i fins a 30.000 voluntaris, entre els quals 800 fotògrafs que van immortalitzar l'acte.




gasgironamanteniment


gasNatural

PALAFRUGELL

Del Vilar, 37.17200 Palafrugell
T. 972 31 84 68 • F. 972 31 37 19
palafrugell@gasgirona.com



Ctra. Palafrugell-Regencós, Km 1 - 17255 Begur
Apartat de correus 3 - 17200 PALAFRUGELL
Tel. 972 30 43 00
Tel. 972 30 02 92 (cont. aut.) - Fax 972 61 09 66
e-mail: info@avicolamaria.com

Llavia i Serra 26 Tel. 972 61 12 60
Palafrugell
WWW.distronic.tv

DIGITAL+

PELOKERO@S

Estilista
Perruquera **SANDRA**

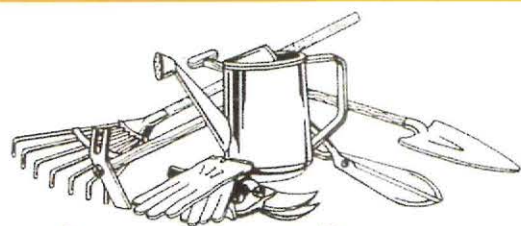
C/ Torres Jonama, 21 - MONT-RAS - Tel. 972 11 36 45

Narcís Gaviña
PINTURES



Mòbil 609415101

C/ Pujada Cucala, 22 17253 MONT-RAS



Josep Serra
TREBALLS DE JARDINERIA

C/ Del Suro, 12 - 17253 MONT-RAS (Girona)
Tel. 972 30 46 43 - (Mòbil) 637 11 73 84

**ELECTRICITAT - FONTANERIA
CALEFACCIÓ - AIRE CONDICIONAT
ENERGIA SOLAR**

toni peniza

TEL. 619 071 370

C/ RAMON MUNTANER, 22 - RESIDENCIAL BEGUR
tonipeniza@telefonica.net

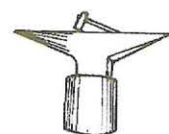
taxis, microbuses i autocars
maype taxis
maype

M. 633 281 465

M. 644 405 326

C/Lluís Companys, 4
Local 1 - PALAFRUGELL

T. 972 963 322



**SERRALLERIA
ALSINA**

C/ Torres Jonama, 60
Tel. + Fax: 972 30 29 96

17253 MONT-RAS



HISSADA DE L'ESTELADA A MONT-RAS

Text: Francesc Mir

Fotografia: Xavier Grañén

El diumenge dia 1 de desembre a les dotze del migdia es va hissar en un dels pals de l'enllumenat públic de la cruïlla de l'avinguda Catalunya i el carrer Torres Jonama, l'esperada estelada de Mont-ras, a l'estil de les moltes que ja fa mesos que llueixen a molts pobles de Catalunya. L'honor de l'hissada inicial va correspondre al Sr. Joan Grañén.

L'acte organitzat per la delegació territorial de Mont-ras de l'Assemblea Nacional de Catalunya, amb el suport de l'Ajuntament va reunir més de dues-centes persones, entre els quals hi havia, a banda del consistori en ple, diputats del parlament català, regidors de pobles veïns, membres d'altres delegacions territorials de l'ANC i molts veïns de Mont-ras de totes les edats.

El Sr. Francesc Mir president de l'ANC Mont-ras, va dirigir als assistents unes paraules d'agraïment a

tota la gent que va col·laborar a l'acte com el Grup Patitis, els grallers de Palafrugell i la coral Refilets de Mont-ras, els membres de l'ANC local i a la gent que va col·laborar en l'aperitiu que va tenir lloc al pavelló municipal.

Va acabar el seu discurs recitant un poema de Joan Maragall que reproduïm.

*"...esforça't en el teu quefer
com si de cada detall que penses,
de cada paraula que dius,
de cada peça que poses,
de cada cop de martell que dones,
en depengués la salvació de la humanitat,
perquè en depèn, creu-me"*

FE D'ERRADES

El passat núm 11, a la pàgina 31, on es parla del llentiscle de Torrent, on diu: L'exemplar és un dels més grans de Catalunya de 5 metres d'alçada, amb un tronc de gairebé 2 m de diàmetre... Ha de dir ... amb un tronc de 2 metres de perímetre.

GASTRONOMIA KARAKIA



BOU A LA BORGONYESA

Josette Carlier (França)

En aquesta edició publiquem informació i receptes facilitades per les nostres entrevistades.

El bou a la borgonyesa o, en francès, boeuf bourguignon, és un plat típic de la regió francesa de la Borgonya, coneguda pel seu vi negre. Es un plat molt conegut a França i, a alguns altres països en què, entre els anys 60 i 80 hi estava de moda la nova cuina francesa. Aquest estofat té com a ingredient principal el bou marinat en vi. El marinat s'acostuma a aromatitzar amb alls, cebes o escalunyes i un farcellet d'herbes. També s'hi afegeixen bolets picolats.

1 kg de bou tallat a daus d'uns 5 cm, prèviament marinat durant 12 hores en un bon vi negre i posat a la nevera.
 180 g de cansalada
 2 cullerades (soperes) d'oli d'oliva
 1 pastanaga
 2 cebes grans
 1 cullerada (cafè) de pebre negre
 2 cullerades (soperes) de farina
 3 tasses (llet) del vi negre recuperat del marinat
 2 tasses (llet) de brou de carn, fosc
 1 cullerada (sopera) de concentrat de tomàquet
 2 alls esmicolats
 1 branca, "bouquet", de farigola, julivert, llorer i dos claus d'olor
 250 g de xampinyons
 20 cebetes franceses
 2 patates
 2 cullerades de mantega
 1/2 got de vi ranci

Treurem la pell de la cansalada i la tallarem a tiretes que bullirem en aigua uns 10 minuts. La pell també es bull, tallada a dauets. Escorrerem i assecarem amb paper de cuina. En una cassola hi posarem l'oli d'oliva i fregirem la cansalada i la pell fins que quedin enrossits. Reservarem. En la mateixa cassola hi daurarem la carn per tots costats. Tinguem en compte d'eixugar-la amb paper de cuina abans de fregir-la. La reservarem amb la cansalada.
 A la cassola farem un sofregit suau amb la pastanaga i la ceba. Tot seguit ja hi podrem afegir la carn i la cansalada. Salpebrem i posem la farina i els alls. És recomanable que no barregem els ingredients amb la cullera, sinó que ho fem movent la cassola a mà, perquè així la farina s'enganxa millor a la carn.
 Ara ja podrem abocar el vi, el concentrat de tomàquet, el brou i el bouquet d'herbes. També hi posarem la pell de la cansalada. El vi només ha de cobrir justet la carn.
 Deixarem el foc baix, amb poca vida, durant unes tres hores. Comprovarem que la carn estigui tendra i la reservarem.
 Passarem la resta dels ingredients per un colador i anirem passant la mà de morter per desfer-ho tot. Si queda massa líquid ho reduïrem a foc fort. Això ha de ser al gust de cadascú.
 Les cebes i els xampinyons els passarem per la paella amb mantega i vi ranci. Normalment se serveix amb patates al vapor, cebetes glacejades i xampinyons.

GALL DINDI FARCIT

Alícia Holguín (Equador)

2 gots de llet
 1 paquet de galetes Maria
 10 llesques de pa de motlle
 mig got de moscatell
 mitja tassa de panses
 mitja tassa de prunes seques
 mig pot d'olives desossades
 2 cullerades de farina
 8 ous durs
 1 pollastre
 1 ceba
 3 grans d'all
 gall dindi
 sal
 pebre
 comí i orenga
 1 sobre d'anís estrellat
 1 sobre de clau
 mitja lliura de mantega

FARCIT

Remulleu el pa i les galetes amb la llet. Tal·leu o piqueu els ous durs. Bulliu el pollastre amb una mica de ceba, sal i all. Esmicoleu-lo quan sigui fred. En una mica del brou fet pel pollastre poseu-hi el pa i les galetes anteriors, una mica de vi, condimenteu amb clau i anís, afegiu la farina i remeneu-ho bé.

Afegiu a aquesta pasta el pollastre esmicolat, les olives, els ous tallats, les panses i les prunes.

Quan sigui ben fred, farciu el gall dindi.

ELABORACIÓ

Farciu el gall dindi un cop macerat durant una nit (amb la barreja feta amb comí, orenga, alls, sal, pebre). Greixeu-lo amb mantega i ruixeu-lo amb el vi.

Rostiu-lo al forn.

ANGLATERRA

A Anglaterra és tradició anar a la missa del gall el dia 24 de desembre i el dia de Nadal, al migdia, el menjar més típic és un paó farcit amb castanyes i carn picada, cuit al forn, acompanyat de patates i amb salsa d'aranya; per acompanyar aquest àpat es serveix vi, Oporto i cava. De postres es menja el Christmas pudding (que diu que només agrada als anglesos). L'elaboració comença 2 mesos abans de Nadal, es tracta de tota una barreja de fruits com panses, orellanes, prunes, canyella i altres espècies que es posen a macerar amb licor i el mateix dia de Nadal es cou al vapor.

El 26 és el boxing day, per tal de passar un dia més amb la família, se sol menjar el que ha quedat del dia de Nadal i es recullen els regals que hi ha en unes caixes que s'han deixat el dia anterior, aquest és un costum molt antic.

HONDURES

Per les festes de Nadal a Hondures celebren la nit del 24 de desembre amb un sopar on el plat més corrent és el *nacatamal*; es tracta d'un guisat de carn de porc o de pollastre embolicat en una massa feta amb farina de blat de moro i fulles de plataner i se sol acompanyar amb un licor de flor de canya i cervesa Imperial elaborada a Hondures. Per postres solen menjar rosquilles amb mel i ayote (una mena de cogombre cuit), i coques de blat de moro.

El dia 25 de desembre es reparteixen els regals.

TORRONS

Per tal de fer esment a un dels dolços més típics de Nadal, direm que la majoria de científics afirma que els torrons procedeixen de la península aràbiga. L'ametlla i la mel eren emprats a Al-Àndalus per a la fabricació de nombrosos dolços, detall que s'ha mantingut tant a bona part del sud d'Espanya com del nord d'Àfrica.

Els àrabs van portar aquestes postres a les costes mediterrànies, tant espanyoles com italianes, i es van anar adaptant a cada territori en funció dels fruits secs de cada zona, a Catalunya es feien servir preferiblement les avellanes, per la seva abundància per damunt de les ametlles i les nous. Cap al segle XV el torró ja s'havia convertit en una menja apreciada i, amb el pas del temps, el seu consum s'ha reservat a les festes de Nadal.

*Des que neixes, que penses:
Què deurà ser allò que em farà gran?
Potser seran els anys, els èxits, els aplaudiments.
Tenir un cognom o bé un altre.
O haver nascut més al nord o més al sud.
Pensaràs que la joventut, la bellesa o els diners
són el que et farà gran.
Que s'és tan gran com tot allò que es posseeix.
Res més allunyat de la veritat.
Perquè només hi ha una cosa en aquest món
que et farà gran:
Ser fidel a tu mateix.*

**Ser fidel a tu mateix
és el que et fa gran**

A CaixaBank, fa més de cent anys que som fidels als nostres valors. I avui continuem compromesos amb les persones i amb el desenvolupament social i econòmic del nostre entorn. I això ens ha fet grans.

- El primer banc d'Espanya
- 1a Obra Social del país
- Més de 13 milions de clients
- Més de 6.000 oficines

Perquè no som només un banc. Som CaixaBank.

www.CaixaBank.com

