



Parlem





EDITORIAL

3.- Equip de redacció.

OPINIÓ

3.- Històries o contes, per la Sra. *Lourdes Esteve*.

L'ENTREVISTA

4.- Sr. *Josep Cortés*, pessebrista.

PARLEM DE SALUT

7.- El restrenyiment, pel Dr. *José Maria Palacín*.

LES NOSTRES ACTIVITATS

9.- La castanyada, preparació del Nadal, dinar de tardor i visita de l'escola Mare Janer de Santa Coloma.

HISTÒRIES O CONTES

13.- Melangia, pel Sr. *Alfons Brosa*.

LES NOSTRES RECEPTES I REMEIS CASOLANS

14.- Sopa de galets.
Remeis per a l'afonia.

PARLEM AMB LA GENT GRAN

15.- Sra. *Mercè Masfarné*, botiguera i modista.

RECORDEM

18.- El Nadal.

SENSACIONS

21.- Què recorda del Nadal?

OCI I CULTURA

22.- Endequina qui s'ha colat.
Sopa de lletres.

Equip de redacció:

Susanna Forné González, Alba Escavias Vacas, Lali Garcia Ràfols, Gemma Guàrdia Carbonell i Eva March Alvarez.

Han col·laborat en aquest número:

Sussí Boniquet, Núria Balletbó, Alfons Brosa, Montse Buera, Josep Cortés, Teresa Esclusa, Lourdes Esteve, Montse Espinalt, Teresa Garcia, Maribel Garlaza, Bety Martínez i Josep Maria Palacín.

Els nostres residents:

Carmen del Àguila, Antònia Albós, Vicenta Alises, Pere Altimir, Conxita Auguet, Concepció Baró, Rosa Boix, Josep Bonet, Teresa España, Francisco Fernandez, Alfonso García, Cecília González, Rosario Guitart, Felip Gurt, Mercè Masfarné, Carmen Millán, Antònio Moles, Ramona Oliva, Conxita Pallarés, Gervasi Piñol, Joan Piñol, Consol Porta, Joana Queixalós, Casilda Reyes, Celia Ribero, Dolors Sala, Josefa Santesmases, Ramon Serrano, Custodi Sulls i Rosalia Viladrich.

Fotografia portada: Sana Aarab.

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



Editorial

Amb aquest exemplar en fem la dotzena i, a més, Parlem compleix tres anys de vida. Ara podríem dir allò que el temps passa volant, i és cert, però no hem d'oblidar que rere aquestes pàgines hi ha molta feina.

Des de l'Equip de redacció, hem demanat ajuda a molta gent, tant a companys de l'Hospital com a veïns de la Seu i sempre ens ha estat donada. El *no* ha estat pura anècdota. Vosaltres feu possible Parlem, gràcies.

Tots junts ens hem de felicitar per aquests tres anys i desitjar-nos en puguem celebrar molts més de plegats.

Esperem que gaudiu d'aquest exemplar dedicat al Nadal.

Equip de redacció

Opinió

Històries o contes

La vida no passa en va, ens deixa històries per explicar. Siguin més o menys bones, són la nostra vida i els nostres nens i joves les han de conèixer. Per això, és important fomentar les relacions intergeneracionals.

La vida en família, l'escola, la feina, la guerra, la fam... són situacions que vareu patir i heu de donar a conèixer.

Hi ha moltes maneres de fer-ho, sempre tenint en compte l'edat.

Un bon punt de partida són els contes, sí, també n'hi ha que parlen de les dificultats de la vida. No tot són prínceps i princeses!

Poc a poc, els nostres infants van creixent, poden comprendre vivències més complexes i a l'escola ja cursen l'assignatura d'història, o bé fan petites referències a fets destacats.

Una altra manera és escriure, no cal que sigui una biografia, ni unes memòries, amb un full de paper i un bolígraf n'hi ha prou. Relats curts, però plens de vida, és el que avui necessiten els nens i nenes i els nois i noies.

El que avui necessitem és conservar la memòria de les petites coses, de les nostres experiències.

Els besavis, les besàvies, els avis i les àvies sou les persones més indicades per portar a terme aquesta tasca.

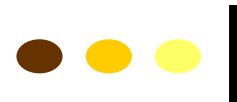
Tots tenim una història excepcional per explicar, atreviu-vos a fer-ho!



Lourdes Esteve Arnau



Biblioteca
Sant Agustí



Sr. Josep Cortés



PESSEBRISTA

El Josep Cortés, va néixer a Badalona l'any 1940, però ha viscut tota la vida a la Seu. Durant un mes a l'any es dedica a fer coves, pobles i fonts per a pessebres. Per a ell és una afició, ho fa perquè a casa, des de xic, havia fet pessebres i en gaudeix fent-ho. El Nadal és una època de l'any que li agrada molt.



Com li va sorgir la idea de fer pessebres?

La meua mare tenia la llibreria i quan va començar a portar pessebres, algunes peces arribaven deteriorades pel transport, trencades o espatllades. D'altres, com que les compraves mirant fotografies, després en veure-les no ens agradaven com eren fetes. Així doncs, vaig començar a arreglar-les perquè quedessin millor i a reparar les trencades.

Després vaig començar a fer algun poblet amb una o dues casetes, alguna cova, a posar-hi llum i així, a poc a poc, fins a fer coves i fonts. **Sense dedicar-m'hi, només com a afició.**

D'on treu la idea per fer una cova? Les repeteix?

M'ho imagino. Cada any vaig a la Fira de Santa Llúcia i allí m'hi inspiro. També vaig als tallers per comprar les coses de Nadal per a la botiga, m'expliquen coses i agafo idees. Per últim, hi poso el gust personal. **Principalment m'ha d'agradar a mi**, si quan acabo no n'estic satisfet, ho desfaig i torno a començar.

Les coves les faig amb el material que trobo, poden semblar iguals, però **no n'hi ha dues d'idèntiques**, ja sigui perquè el suro és diferent o perquè en una hi poses una pedra que has trobat i a l'altra no.



Quins materials utilitza?

Utilitzo suro, pedres, fustes, branques... **ho arreblego tot al bosc**. L'únic que compro és el suro, en peces grans, i la molsa que és de viver. El material no té valor, només les hores que hi dedico.

Ara hi ha moltes coses per fer pessebres, és tot més fàcil. Abans per posar llum o aigua havies de fer molts invents. Actualment hi ha bombes petites per fer pujar l'aigua i, fins i tot, hi ha aparells que il·luminen imitant primer el dia i després la nit.

Quan temps necessita per fer una cova?

Per fer una cova tardo bastant perquè ho faig tot jo; però, és difícil de dir perquè m'hi dedico a estones. Depèn molt de la mida de la cova. Per una cova petita hi puc estar 3 o 4 hores, per una gran molt més.



Quan començo una cova l'he d'acabar, si no en tindria moltes de començades i cap d'acabada. Primer faig l'esquelet, l'armadura i després el vaig cobrint, posant la molsa, una mica de neu... guarnint-la fins l'últim detall. Si no m'acaba d'agradar, ho deixo i, quan trobo el que crec que li pot anar bé, l'arreglo. Si ho fes per guanyar-me la vida, seria diferent, ho faria en cadena com en una fàbrica, primer tallaria totes les peces iguals, després les enganxaria...

És una feina ben pagada?

No. Les venc al preu que les compro, però si els tallers hi dediquen dues hores en fer una cova, jo n'hi estic quatre. No ho faig pel que guanyo, **ho faig perquè durant el temps que m'hi dedico m'ho passo molt bé.**

Què es ven més?

El que més es ven és el naixement. Les famílies primer compren una cova petita i un naixement de plàstic per a la canalla. Després, amb el temps, compren la cova gran i el pessebre de pedra, que és el que guarden tota la vida.



La tradició de fer pessebres ha canviat al llarg dels anys?

Va haver-hi uns anys que la venda de pessebres va baixar molt. La gent va començar amb els arbres de Nadal i el Pare Noel. Però des de fa 8 o 10 anys hem tornat a la nostra tradició. **Ens hem adonat que a casa sempre s'havien fet pessebres i els volem tornar a fer.**

Ha presentat algun dels seus pessebres en algun concurs?

Abans a la Seu, quan era més poble, quasi tothom en feia un a casa, s'anava a mirar el dels amics i veïns i es feien concursos. Jo quan tenia 14 o 15 anys m'hi vaig presentar diversos cops. Un any vaig guanyar i em van donar una figura de pessebre com a premi, un altre any vaig quedar el segon. **Gaudia fent-ho i que vinguessin a veure'l.**

Encara fa pessebre a casa seva?

No, només faig el de la botiga.



Parlem de salut...

El restrenyiment

pel Dr. José María Palacín



Què és el restrenyiment?

És quan una persona té problemes per a buidar el ventre, amb l'expulsió difícil o poc freqüent de la femta. Aquesta pot ser dura, la qual cosa dificulta l'expulsió i fa que s'hagi de fer molt esforç per a poder expulsar-la.

La freqüència normal pot variar d'una persona a una altra. Un terme mitjà normal és de tres vegades al dia a tres vegades a la setmana. També es pot considerar restrenyiment quan una persona passa d'una freqüència major a una de menor.

Quines poden ser les causes del restrenyiment?

- No beure suficients líquids.
- La inactivitat física. Romandre al llit.
- No menjar suficient fibra.
- El consum d'alguns medicaments.
- No anar al bany en tenir ganes.
- L'ús de laxants.

El restrenyiment és molt freqüent durant l'embaràs, en persones d'edat avançada, quan es produeixen canvis en els costums (viatges, aliments, horaris, etc.) i en situacions de cansament, nerviosisme o poca activitat física.



Consells per evitar el restrenyiment

Prendre tots els dies verdures (preferentment crues), fruita amb pell (si és possible), hortalisses i pa integral. Aquesta alimentació és rica en fibra i ajuda a retenir aigua, fent la femta més fluida.

Beure abundants líquids (aigua, suc, sopa, te...) almenys 1,5 litres (8 gots) al dia.

Menjar a poc a poc i mastegar bé els aliments. Procurar menjar a hores regulars.



Educar l'intestí: no reprimir mai la necessitat d'evacuació, acostumar-se a anar al lavabo a la mateixa hora, procurant anar amb temps i sense presses.

Evitar els esforços excessius en l'evacuació. L'intestí ja s'encarrega, per ell mateix, d'aquesta tasca.

Fer exercici físic diàriament.

Evitar els laxants irritants, la seva utilització repetida pot conduir a alteracions intestinals i crear hàbit.

Què s'ha de menjar?

Cal menjar força fibra: de 2 a 4 porcions de fruites i de 3 a 5 porcions de verdures al dia. Afegir més fibra a la dieta menjant cereals integrals. Si s'afegeix fibra a la dieta, es comença lentament i s'augmenta la quantitat gradualment, això ajuda a reduir els gasos i la inflor abdominal. Cal beure també molta aigua.



Aliments rics en fibra

- Verdures (crues o cuinades).
- Llegums com ara mongetes, cigrons, llenties, faves...
- Fruites fresques (millor amb pell).
- Fruites seques com les prunes, les panses, els préssecs i les figues.
- Cereals integrals per esmorzar, tipus All-Bran.
- Pa i farines de blat, sègol o altres cereals integrals.
- Segó de blat.

Es poden utilitzar laxants?

Els laxants s'han d'evitar. Es podrien utilitzar en situacions especials (com ara viatges). Mai a llarg termini.

Una excepció, però, són els laxants de volum. Aquests treballen afegint volum i aigua a la matèria fecal, perquè es pugui moure més fàcilment a través dels intestins. Els laxants de volum es poden prendre tots els dies.



Ha d'anar al metge si observa:

- Que el restrenyiment és nou o fora de l'habitual per a vostè.
- Qualsevol quantitat de sang en la femta.
- Que perd pes no estant a dieta.
- Que el restrenyiment dura més de 3 setmanes.
- Si té algun dolor cada cop que defeca.



Les nostres activitats

Per la tardor: castanyes i panellets



Les bones costums no poden perdre's, així que un any més hem celebrat la castanyada. Aquesta vegada no només ens hem animat a fer els nostres propis panellets, sinó que, a més a més, vam amenitzar la festa amb una dansa popular: "El ball de la castanya", tradicional de Coll de Nargó.

També hem tingut molta feina amb la decoració de tardor. El resultat, mereixia l'esforç!



Preparem el Nadal

El temps passa volant, i a la Residència ens hem de donar pressa pels preparatius de Nadal: les postals, aquest any fetes amb paper reciclat, i la decoració de la sala del centre de dia, amb gots de plàstic reciclats.



Per fer el paper reciclat, primer vam haver de tallar en trossos molt petits paper de diari.



Un cop feta la pasta, vam fer unes làmines que després vam tallar en trossos més petits per fer les postals de Nadal.



Finalment, només faltava decorar les postals tal i com nosaltres volíem.

Pel que fa al concurs de decoració nadalenca, nosaltres hem decidit aquest any fer uns mòbils penjants amb gots de plàstic reciclats, pintats de color vermell. El resultat, unes campanes de Nadal! Original, oi?



El dinar de tardor

Aquesta tardor, el tradicional dinar que organitzem fora de l'Hospital vam decidir que fos a l'Hotel Avenida. Tothom s'ho va passar d'allò més bé!



Vam poder gaudir d'un dia diferent, fora de l'entorn més quotidià. Per a tots va ser un dia divertit.



Fotografia presa durant el trajecte de tornada del restaurant.



Visita de l'escola Mare Janer de Santa Coloma (Andorra)

El dia 22 de novembre vam rebre la visita d'uns quants alumnes de l'Escola Mare Janer de Santa Coloma. Ens van interpretar algunes cançons, que els avis van reconèixer de seguida. Els més agosarats, fins i tot, van animar-se a cantar.



A dalt, moment en el qual una de les nostres residents es va animar a cantar. A la dreta, una altra imatge on es pot veure l'entusiasme que van despertar els alumnes.



Històries o contes

MELANGIA

En Joan Alsina, en veure caure les últimes fulles que es desprenien dels plataners que envoltaven el passeig del llac de Puigcerdà, donava voltes al cap pensant com de ràpid li havia passat la vida. Com aquell que diu, tot just somniava que era jove i ja s'havia convertit en una persona gran, en una persona vella.

Tot passejant per damunt de la catifa de fulles, que en caure havien deixat els arbres dels passeigs despulats, escoltava les rialles dels nens que passaven alegrement pel seu costat. Corrien amunt i avall xisclant, rient, com si al món no hi hagués cap problema important, com si la seva vida no s'hagués d'acabar mai.

Feia quatre dies, ell també passejava rialler per aquell passeig, amb la motxilla a l'esquena, plena de llibres. Però el temps havia passat i ara els genolls li feien mal, l'esquena li feia mal, gairebé tot li feia mal. Per això, en Joan va seure en aquell banc, per donar una mica de descans al seu cos, però també per descansar una mica la seva ànima, que semblava s'anés apagant a poc a poc.

Assegut allà, tot sol, en un raconet d'aquell banc, aquests pensaments el van entendre i no va poder evitar que algunes llàgrimes li regalimessin galtes avall. Ho volia evitar, però no va ser possible. La malenconia s'havia apoderat d'ell. El seu estat d'ànim estava molt baix, sota mínims. Malgrat tot, sota l'escalf dels últims raigs de sol d'aquell mes de tardor, en Joan es va anar tranquil·litzant de mica en mica i al cap d'una estona una mandra dolça, suau, el va portar a un son profund i tranquil.

El van despertar els copets que li donava al braç una noia jove. En obrir els ulls va veure el seu rostre lluminós, a tocar la seva cara. Ja era negra nit, i en moure's va sentir com un calfred li recorria tot el cos.

- Escolti senyor, que es troba bé? Es que l'he vist aquí arraulit i no sé...vol que l'acompanyi a casa seva? –va dir la noia amb un somriure dibuixat a la cara.
- No cal, joveneta – va contestar en Joan, encara mig endormiscat - Només m'havia adormit, però em trobo perfectament.
- Així no vol que l'acompanyi a casa? –va insistir la jove.
- No, gràcies. A casa ja no hi viu ningú.

En Joan va donar les gràcies novament a aquella noia tant simpàtica i, en mirar-la, va veure a la seva cara, la cara del fill que hagués volgut tenir. Va començar a caminar, arrossegant els peus, en direcció a la Residència de Puigcerdà. Quan hi va arribar, ja estaven començant a servir els sopars. Va anar saludant a alguns dels amics, avis com ell, que s'anava trobant al seu pas, i es va dirigir cap a l'habitació, on hi havia, postrada en un llit, la seva dona, la seva estimada Rosa.

En veure'l, la Rosa va aixecar el cap i el va fitar, amb la mirada perduda. Aquell dia tampoc el va reconèixer, com tants d'altres.

Mentre tornava pels llargs passadissos de la residència amb les safates que contenien els sopars per a tots dos, el Josep es deia a ell mateix que havia de ser un home fort, un home sencer. Es va prometre que no tindria cap més dia melangiós, cap més dia estaria amb la moral baixa. No, mentre la seva dona depengués de la seva companyia. No, mentre la Rosa el necessités. Encara l'estimava com el primer dia i encara tenia coses a fer en aquesta vida que li havia tocat viure.

ALFONS BROSEL



Les nostres receptes

Sopa de galets

pel Sr. Josep Bonet i
les Sres. Ramona Oliva i Conxita Pallarés

Ingredients

1 tros de gallina	2 o 3 patates
1 pit i 1 cuixa de pollastre	1 porro
Carn picada barrejada	1 carrota
1 grapat de cigrons	1 nap
Botifarra negra i blanca	Col
1 orella de porc	Sal
1 tall de cansalada	Galets



Elaboració:

Primer de tot fem el caldo. Posem en una olla aigua amb la carn i les verdures (la gallina, el pit i la cuixa de pollastre, la cansalada, la botifarra, l'orella, les patates, els cigrons i les verdures). Hi afegim una mica de sal. Ho deixem bullir tot entre tres i quatre hores.

Mentrestant, agafem la carn picada barrejada i en fem pilotes ben petites.

Passades les quatre hores, colem el brou i el posem al foc perquè arrenqui el bull. Un cop ho faci, hi afegim la pilota i, més tard, els galets. Ho deixem bullir tot fins que la pasta estigui al punt. Afegim més sal, en cas que sigui necessari.

i coses casolanes

Remeis per a l'afonia

per les Sres. Rosa Boix,
Josefa Gázquez i Rosalia Viladrich



1 Agafem un drap ben calent i el suquem amb mel. A continuació ens el col·loquem al voltant del coll i hi dormim tota la nit.

2 Mullem segó amb vinagre calent. El posem dins d'una mitja o d'un drap i ens el col·loquem al voltant del coll durant tota la nit.

3 Tallem un tros de llimona i el suquem amb mel o sucre. Ho anem llepant i xuclant durant una bona estona fins que ens ho acabem.

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

Sra. Mercè Masfarné

MODISTA I BOTIGUERA



La Mercè Masfarné va néixer a Éller ara fa 83 anys. Amb els seus pares va venir cap a la Seu de joveneta on va combinar la seva professió de modista amb la de botiguera d'un comerç de queviures. Anys més tard, es va casar amb el Celestino Guàrdia i tots dos van muntar la botiga de comestibles i fruites Cal Celestino, antigament "Cal Pinxe", que estava ubicada al carrer Major. D'aquell temps com a botiguera en té molts bons records, li agradava molt el tracte amb la gent, despatxar i negociar.

Ara la Mercè dedica part del seu temps lliure a cosir, fer labors, sortir a passejar i, el que més la motiva, relacionar-se i fer tertúlies amb les seves amistats.

Ens ha explicat que abans de fer de botiguera havia treballat com a modista. Per què va decidir deixar de cosir?

Senzillament per què **amb la botiga em guanyava millor la vida**. No és que cosint no guanyés diners, però ho trobava més pesat i em va semblar que la botiga era la millor opció.

També he de dir que **la feina a la botiga** m'agradava molt i la feia molt a gust, crec que **era vocacional**. Cosint també gaudia força, però era més dur i vaig triar l'ofici que més em va convenir.





Durant quants anys va ser botiguera?

Com aquell que diu **durant tota la vida**, vaig començar de molt jove, vaig posar una botiga i combinava aquesta tasca amb la de modista a casa. Anys més tard em vaig casar i **amb el meu marit vam obrir la botiga de comestibles Cal Celestino**.

Com recorda l'època de Nadal a la botiga?

Pels voltants de la Puríssima i **durant les festes de Nadal**, la feina a la botiga pujava bastant. Era un període de l'any en el qual **la gent comprava molt, nosaltres havíem de fer més comandes i tenir preparats els**

articles que més es venien: torrons, pastes seques, embotits, ous... També veníem algun pollastre o conill, però sempre es feia sota comanda perquè habitualment no en veníem. **La nostra botiga era molt familiar**, els clients, ens havien agafat molta confiança i ens obligava a tenir una mica de tot.

Quan s'acostava Nadal, obríem a primera hora del matí i ja no tancàvem fins a última hora del dia. Els horaris sempre els havíem adaptat i ajustat a la demanda dels nostres clients. Durant els dies de més feina o bé quan necessitàvem un cop de mà ens ajudava un noi o algú de la família.

Passat reis les vendes afluixaven, sobretot durant el mes de gener. Després l'activitat es tornava a recuperar.



Ara és freqüent que les botigues facin lots de Nadal o promocions especials, vosaltres en fèieu?

Nosaltres no teníem prou temps per dedicar-nos-hi, sempre deixàvem preparats els productes de Nadal, però lots com ara se'n fan, no i tampoc ens en demanaven. Ofertes de Nadal tampoc en fèiem, si hi havia algun producte que s'havia de fer malbé el deixàvem més bé de preu, però no preparàvem res especial.

Creu que el Nadal es vivia de forma diferent?

Qui més qui menys tothom celebrava el Nadal, a la botiga per les festes de Nadal era quan més veníem, rebíem molta gent dels pobles i aquestes festes **tothom tenia tendència a comprar més**.

Moltes vegades la gent estirava molt més el braç que la màniga i gastava més del que podia, això ha passat sempre.

Recorda algun Nadal peculiar?

Recordo algun any que pels voltants del Nadal havia nevat molt i llavors les vendes també afluixaven una mica. És clar, la nostra botiga era molt rural i una part important de la clientela venia dels pobles propers a la Seu. Amb les inclemències del temps tampoc podien baixar a comprar quan volien, les carretes i el transport que hi havia abans tampoc facilitaven els desplaçaments.

Quina relació teníeu amb els altres botiguers?

Pel que jo recordo nosaltres ens fèiem amb tothom, tant el meu marit com jo havíem treballat de botiguers tota la vida i ens coneixíem amb la resta de comerciants.



Recordem

El Nadal

*“Per Nadal a casa i
prop de la brasa”*

*“A Nadal neu a la serra
i pau a la terra”*



La missa del gall

Era el primer acte de les festes de Nadal. Els avis expliquen que als voltants de mitjanit, molts d'ells després de fer un sopar senzill amb la família, anaven cap a l'església per assistir a la missa del gall per commemorar el naixement de Jesús.

Expliquen que un cop acabada la missa, es reunien de nou amb la família, alguns amics o veïns per fer una mica de ressorpó, xocolata desfeta amb pa torrat o melindros i feien tertúlia fins a les dues o les tres de la matinada.



El dia de Nadal

És un altre dels records que estan ben palesos entre els nostres padrins. D'entrada ens expliquen que era un dels dies per excel·lència de retrobament i celebració amb la família. El dinar que la mare havia preparat la nit abans o durant el matí a base de sopa de galets, carn d'olla i pollastre farcit era ben esperat i valorat. El dinar s'allargava amb la sobretaula menjant dolços; torrons, neules, polvorons, bevent i cantant nades.



*“Pasqua i Nadal,
s'esperen amb alegria
i passen com altre dia”*

El Tió de Nadal o Caga Tió

Seguint la tradició de casa nostra, els avis comenten com eren els preparatius per fer cagar el tió. Dies abans de Nadal, els pares els hi preparaven un tió que havien agafat del bosc, que podia ser més o menys gran, l'embolicaven amb una manta, per tal que no es refredés i el deixaven al menjador o a la cuina de casa. Els més menuts eren els encarregats de donar-li de menjar per tal d'anar-lo engreixant. La vigília de Nadal, abans o després de la missa del gall, expliquen que el feien cagar tot donant cops i cantant alguna cançó. Els avis ho vivien amb molta il·lusió, picaven molt fort amb un pal per tal que el tió fos ben generós. A diferència d'ara, el tió "cagava" torrons, caramels, bulls i llonganisses, etc. bàsicament coses de menjar.



*“Per santa Llúcia un pas de puça
per Nadal un pas de pardal,
per Sant Esteve un pas de llebre
i per l’Any nou un pas de bou”*

*“De Nadal
a Nadal
un any va”*



L'arbre de Nadal i el pessebre

Els avis recorden que l'arbre es va començar a fer després de la guerra civil. Moltes famílies passaven estones guarnint-lo amb galetes, caramels, alguna que altra gormanderia i paper de plata per simular l'efecte dels llums.

El pessebre era molt freqüent i es començava a preparar una setmana abans de Nadal, es buscava un lloc de casa on ubicar-lo i un cop es disposava de tot el necessari: molsa, branquetes de pi o de boix, trossos de suro, s'anaven col·locant les figuretes que hom tenia i que normalment eren fetes de terrissa. En alguns llocs era típic visitar les cases on hi hagués muntats els pessebres, es feien alguns concursos i es cantaven nadeses al voltant d'aquests.



Cap d'any

La nit de cap d'any era bastant diferent a com la vivim actualment. Els avis comenten que per sopar no és feia res especial, pa amb tomata i una mica d'embotit i les campanades per donar la benvinguda a l'any nou s'escoltaven per la ràdio tot menjant raim o panses.

*“Ara ve Nadal, menjarem torrons,
i amb una guitarra cantarem cançons”*

El dia de Reis

El dia de Reis també era màgic per als nostres avis, expliquen que malgrat els anys que van viure, amb més precarietat que bonança, en gaudien d'allò més.

Per la nit, deixaven preparada per als Reis alguna cosa de menjar; torrons, neules, pa, etc. perquè quan arribessin a casa i després de fer un llarg camí, poguessin refer-se una mica amb el menjar i el beure. Els regals que portaven depenien de les possibilitats que tenia cada família, i en molts casos, no rebien allò que els menuts havien demanat. Coincideixen que alguns dels regals més freqüents eren les nines de cartró, els llapis de colors, roba, sabates i, per als més grans, alguna cosa de menjar i alguna botella de cava o moscatell.

*“Nadal duu l'hivern dins d'una panera;
si no el duu davant el porta al darrera”*



Sensacions...

Què recorda del Nadal?

De vegades érem una vintena a casa. Per dinar fèiem macarrons o sopa i pollastre o conill a la cassola, per postres torrons i flam o crema. També el cafè. En acabar, havíem d'arreglar el bestiar. Com cada any, per a esmorzar no podia faltar la xocolata desfeta.

Rosalia Viladrich

Paràvem el sol amb la resta de jovent d'Aubet i Castellbó. Ens ajuntàvem amb els veïns i fèiem el dinar de Nadal. Es menjava més a gust perquè era molt important, ja que la resta de l'any no n'hi havia tant. Després de dinar sempre jugàvem a cartes.

Joan Piñol

Agafava conills amb llaços i els baixava a vendre a la Seu. Me'ls pagaven a set pessetes a "ca l'espardanyeret". Ens ajuntàvem tota la família i fèiem un dinar especial. Com les nous anaven molt buscades, eren un bon regal per als més xics.

Antonio Moles

Com que teníem molt de bestiar, el Nadal era com qualsevol altre dia, només que la festa es feia a taula amb el menjar típic i després a treballar.

Rosa Boix

De petita no hi havia torrons, la mare feia bunyols. Arreplegàvem borraines a la vora del camí, aquesta herba l'arrebossàvem i l'hi afegíem sucre o mel.

Sempre fèiem el pessebre i encara tinc algunes figures guardades. A taula érem unes 30 persones. Era una taula molt llarga. Per dinar escudella i pollastre farcit.

Joana Queixalós

Per Nadal sempre fèiem cagar el tió, mandarines, neules, torrons, cava i moscatell. Fèiem el pessebre al menjador. La gent del poble i el mossèn passaven per les cases que feien pessebre i cantaven nadales. Acabàvem la festa ballant.

Rosario Guitart

Cada dia al matí, havíem de netejar el camí perquè hi pogués arribar el camió de la llet o si venia algun cotxe. Menjàvem guisat de llebre i torrons. Qui perdia la partida de cartes pagava la festa.

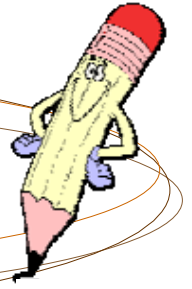
Gervasi Piñol

A casa érem sis fills, el padrí, l'oncle, el pare i la mare. Matàvem un pollastre que intentàvem que durés totes les festes. Tot i les mancances, em sentia molt feliç.

Antònia Albòs



Oci i Cultura



Endevina qui s'ha colat

El 25 de desembre

El vint-i-cinc de desembre,
fum, fum, fum. (2)

Ha nascut un minyonet
ros i blanquet, ros i blanquet,
Fill de la Santa Verge,
n'és nat en una establia.
fum, fum, fum

Aquí dalt de la torreta
fum, fum, fum. (2)

Si n'hi ha vint-i-tres pastorets
abrigadets, abrigadets;
amb la pell i la samarra,
mengen ous i cansalada.
fum, fum, fum

El noi de la mare

Què li darem a n'el Noi de la Maria?
Què li darem que li sàpiga bo?
Li darem panses amb unes cistelles,
li darem figues amb un paneró.

Què li darem al cosí de Maria?
Què li darem al formós Infantó?
Panses i figues i nous i olives,
panses i figues i mel i mató.

Meumarrameu que les figues són verdes,
Meumarrameu que ja maduraran.
Si no maduren el dia de Pasqua,
maduraran en el dia del Ram.

Les 12 van tocant

Les onze van tocant;
ja és nat el Déu Infant
fill de Maria. (2)

El cel és estrellat,
el món és tot glaçat,
plou i venteja. (2)

La mare i el petit
estan mig morts de fred
i el vell tremola. (2)

Josep, a poc a poc,
encén allà un gran foc;
els àngels ploren.



FÉNT wx Äxäxá

Cercar:



- Nadala
- Pessebre
- Neula
- Torró
- Tortell
- Tió
- Panera
- Felicítació

I	T	F	B	F	E	A	M
P	E	S	S	E	B	R	E
N	N	E	U	L	A	Z	Q
A	T	V	M	I	O	N	T
D	B	A	B	C	U	L	O
A	O	X	T	I	D	U	R
L	C	E	H	T	I	O	T
A	P	F	O	A	M	A	E
H	G	R	D	C	E	R	L
T	R	C	Q	I	N	L	L
O	U	P	G	O	L	I	B
Q	G	A	R	E	N	A	P

Bon Nadal i Felicitat 2012

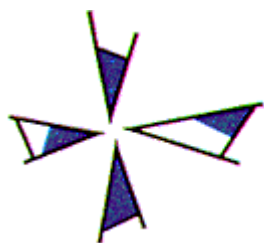


Aquarel·la: Bety Martínez

Solucions:

- EL NOI DE LA MARE: Al noi de Maria: Al noi de la Mare
- Cistelles: balances
- Cost: fillet
- Meumarremeu: Tapatatamtam
- 12 VAN TOCANT
- Onze: dotze
- Piu i venta: neva i venta
- Ploren: canten
- 25 DE DESEMBRE: Santa Verge: Verge Maria
- Torreta: muntanya
- Vint-i-tres pastorets: Dos pastorets
- Cansalada: Botifarra

I
P
T
F
E
B
S
E
L
A
Z
O
N
T
O
R
E
L
O
T
L
L
B
P
A
M



fundació
sant hospital
la seu d'urgell