



Núm. 18 Estiu 2013

Parlem





EDITORIAL

3.– Equip de Redacció.

OPINIÓ

3.– Un futur sense passat, present sense consciència, pel *Sr. Julio Quílez*.

L'ENTREVISTA

4.– *Sra. Teresa Grau i Sr. Ramon Moliné*, botiguers.

PARLEM DE SALUT

7.– L'alimentació en la gent gran, per la *Sra. Nica González*.

LES NOSTRES ACTIVITATS

9.– Feria de Abril. Sant Jordi. Ràdio Seu. Jardineria. Tots som joves, tots som grans.

HISTÒRIES O CONTES

13.– Quan jo servia, per la *Sra. Rosa Boix*.

LES NOSTRES RECEPTES I REMEIS CASOLANS

14.– Coca de Sant Joan.
Netejadors naturals.

PARLEM AMB LA GENT GRAN

15.– *Sr. Juan José Chinchilla*, secretari de la Cambra Agrícola local.

RECORDEM

18.– Anem a comprar menjar.

SENSACIONS

21.– Quin menjar us transporta a la vostra infància i joventut?

OCI I CULTURA

22.– Endevinalles.
Super sopa de lletres.
La tira còmica del Dani.

Equip de redacció:

Alba Escavias Vacas, Susanna Forné González, Lali Garcia Ràfols i Eva March Álvarez.

Han col·laborat en aquest número:

Sussí Boniquet, Núria Balletbó, Teresa Esclusa, Montse Espinalt, Teresa Garcia, Nica Gonzalez, Teresa Grau, Dani Jiménez, Hna. Visitación Lorenzo, Ramon Moliné i Julio Quílez.

Els nostres residents:

Carmen Aguilera, Antònia Albós, Rosa Boix, Josep Bonet, Pepita Coll, Núria Companys, Joan Corominas, Juan José Chinchilla, Rosario Guitart, Rosa Isern, Carmen Millán, Enriqueta Miquela, Lluís Moles, Francisca Pagés, Concepció Pernal, Carmen Sanchez, Lola Sánchez, Conxita Saña, Ramon Serrano i Rosalia Viladrich.

Foto portada: Hna. Visitación Lorenzo.

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



Editorial

"Anem a comprar menjar" ocupa aquest cop el Recordem i el Sr. Juan José Chinchilla ens explica què són les cambres agràries i quines tasques hi feia ell quan hi treballava.

Amb els nostres padrins hem buscat els canvis que ha sofert l'adquisició del menjar i hem fet el mateix amb la Teresa i el Ramon de Ca l'Armenter.

Finalment la Nica ens dóna consells per mantenir una alimentació correcta i moltes altres coses que esperem us facin passar una bona estona amb la companyia del nostres padrins.

Equip de redacció

Opinió

Un futur sense passat, present sense consciència

Com es pot explicitar un valor? Es poden crear indicadors quantitatius, mesurables i computables d'una actitud moral? es pot tipificar l'experiència?

Considero que aquestes preguntes revelen una part considerable de la problemàtica actual: tot allò que no pugui ser mesurable en termes de producció, d'eficàcia o de rendibilitat econòmica, no té cabuda en l'actual model de creixement i de conducta i, a més, és objecte de la crítica més mordaç. Reduir la realitat a indicadors implica, necessàriament, rebutjar altres aspectes més subtils que determinen la veritable riquesa sobre la que es basa la felicitat personal i el desenvolupament social.

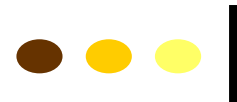
En aquest model, els valors adquireixen un paper secundari. És per aquest motiu, que és del tot necessària la revalorització de l'aportació de la gent gran en la transmissió d'una determinada visió del món basada en l'experiència, en l'esperit de superació davant les adversitats, en els valors i en la relativització sensata dels fets. Són els ambaixadors i els custodis dels nostres orígens des de la seva vivència i el seu coneixement i ens cedeixen el testimoni més preuat: la noció que la construcció del futur es fa des de l'aprenentatge viscut del passat. Construir un futur sense la noció del passat, és un present sense consciència, un

paratge estèril pel que fa a la reflexió, la crítica i, en definitiva, la llibertat.

I és que, ara més que mai, cal recollir el testimoni dels nostres padrins i col·laborar amb les institucions col·lectives de la memòria per a la seva preservació en el temps: els arxius. En aquest sentit, vull felicitar la iniciativa que ha donat origen a aquesta revista i a tots els que dia rere dia, la fan possible. Conservar la memòria és una tasca col·lectiva de la qual tots som directament responsables.



Julio Quílez



Sra. Teresa Grau i Sr. Ramon Moliné

BOTIGUERS



En Ramon és nascut a Bescaran l'any 1949 i amb 24 anys es va quedar amb la botiga de queviures del carrer Canonges. La Teresa va néixer a Pont de Bar l'any 1953 i ens explica que era de casa de pagès fins que es va casar amb el Ramon.

Afirmen que s'han hagut d'adaptar als canvis, però que l'embotit que venen és el de tota la vida, fet per ells.

Quan temps fa que sou botiguers?

El Ramon amb 11 anys va baixar de Bescaran a treballar en una botiga on elaboraven i venien embotit, i hi va agafar l'ofici. Va haver de marxar a fer el servei militar i en tornar, amb 24 anys, es va quedar aquesta botiga d'alimentació que es traspassava. Un any després ens vam casar.

Ha canviat molt la botiga en aquests 40 anys?

Hem hagut d'adaptar-nos als canvis, la botiga era molt antiga, d'abans de la guerra, però hem fet poques reformes.

Entrant a mà esquerra hi teníem unes barriques de vi i l'aixeta de l'oli. Veníem moltes coses a granel: el vi, el vinagre, l'oli i les llegums. Després, per normes de sanitat, ho vam haver de deixar de fer i va ser quan vam treure les barriques i vam col·locar les prestatgeries per als queviures envasats.

Les neveres del mostrador tampoc hi eren. Al principi només teníem un taulell de marbre on col·locàvem la carn, la panxeta i el llom. Els pollastres i les botifarres els penjàvem. A la nit ho guardàvem tot en una càmera petita que hi havia al racó.



Abans era habitual donar la compra a fiar?

Abans molt, la gent tenia més paraula que ara i ens coneixíem tots. Per exemple, els pagesos dels pobles ens feien arribar en els camions de la llet del matí els botes de vi, fets amb la pell cosida d'un be, cargolats com un sac de patates buit. Nosaltres els omplíem de vi i a la tarda els portàvem a l'estació d'autobusos des d'on sortien els camions que marxaven als pobles, a Tuixent, Lles, Bescaran...

A finals de mes el pagès ens pagava tot el que li havíem enviat.



L'elaboració de l'embotit, ha canviat amb els anys?

L'elaboració no, el seguim fent nosaltres.

Cada dia fem embotit, un dia bull blanc, l'altre donja, l'altre pa de fetge... segons necessitats de la botiga.

El que sí ha canviat és la manera d'adquirir la carn per fer-lo. Abans compràvem els porcs de la comarca. Per exemple, una casa de pagès havia engreixat quatre porcs, en mataven 2 per a ells i els altres ens els venien. Es mataven aquí a l'escorxador i nosaltres pagàvem a unes senyores que ens netejaven la tripa i recollien la sang, a la botiga ens arribava el porc mort en canal, el desfèiem i elaboràvem els embotits. Després quan va tancar l'escorxador, tot això va canviar. Ara comprem el porc a trossos, ve cada dia des de Sant Joan de Vilatorrada (prop de Manresa). Per la tarda fem la comanda del que necessitem, tants litres de sang, tantes espatlles, costelles, panxetes... i l'endemà al matí ho tenim aquí.



Per què creu que valorem tant els productes artesans?

Abans hi havia moltes botigues com la nostra i també molta gent que es feia la matança i l'embotit a casa.

Ara, ja només en quedem quatre a tota la Seu. La gent aprecia molt el que fas com abans.



La resta de productes que venen a la botiga, són els mateixos? Creu que comprem de la mateixa manera?

Abans només veníem carn de porc i pollastre. Ara també tenim xai, vedella, conill... d'aquest últim abans no en veníem perquè quasi tothom engreixava els seus a casa, tampoc es venien aus. Tenim pagesos que ara venen a comprar la llet envasada i ells mateixos s'estranyen, ja que havien tingut vaques tota la vida.

El que també ha canviat molt és la manera de comprar pollastre. Abans les senyores compraven un pollastre i se l'enduien sencer a casa, ara et demanen només cuixes, o el pit a filets, acabes venent el pollastre sencer però mai a un mateixa persona.

Un altre canvi que hem fet és que ara venem menudalla: la tripa, el cor, la llengua, els ronyons... No ho havíem venut mai, però últimament ens ho demanen molt la gent de fora.

El que cada vegada venem menys són els productes envasats, la gent va als supermercats.

Què és el que més li agrada de la seva feina?

Tractar amb el públic, és molt distret. A vegades vens amb les teves cabòries a treballar i quan comença a entrar la gent te n'oblides de tot.

Recorda alguna anècdota?

Un cop va entrar un matrimoni a comprar. Mentre el senyor feia la compra d'embotits la senyora s'ho mirava tot. Tot plegat, em va preguntar: "a que no sabria mai, el que jo em quedaria d'aquesta botiga?" Jo vaig pensar que amb el pernil, com tothom. "Doncs no, em va respondre, jo me'n duria el terra i sé el que em dic perquè sóc arquitecte".

Un cop vam conèixer el senyor que va posar aquest terra i ens va explicar que ho va fer cap als anys 30.



Parlem de salut...



L'ALIMENTACIÓ EN LA GENT GRAN

Per la Sra. Nica González

L'alimentació i l'estat nutricional condicionen la salut de les persones de manera important i mantenir el seu equilibri és essencial per evitar o disminuir les malalties cròniques.

La nutrició adequada en la persona gran, suposa una interacció entre les capacitats físiques d'autonomia i les condicions socials i econòmiques, moltes vegades desfavorables, tenint en compte les capacitats mentals, sensorials i els canvis propis per l'edat que poden predisposar la malnutrició.

A mesura que ens fem grans, és més difícil fer canvis en l'educació i en els hàbits alimentaris, donat que les persones de certa edat tenen costums més arrelats que són més complicats de modificar.

La dieta equilibrada és la que proporciona a l'organisme, els aliments necessaris per aconseguir una bona nutrició.

L'alimentació en les persones grans ha de seguir unes pautes bàsiques:

Els àpats no han de ser molt abundants, però sí de fàcil masticació i digestió.

El menjar ha d'entrar pels ulls: ha de ser atractiu a la vista, poc condimentat i sense abusar dels greixos saturats, aquells que es veuen a simple vista, com ara pell de pollastre, greix del pernil...

Les proteïnes de bona qualitat i fàcil digestió són les de la llet, el peix, el pollastre i de la clara d'ou.

S'ha de menjar una amanida de verdures crues al dia, sempre i quan no hi hagi problemes gàstrics o de masticació.

Les necessitats de vitamines no varien mai durant la vellesa ja que són les mateixes que en la joventut.



Consells pràctics:

Organitzar la compra setmanal, planificar-la i, si pot ser, acompanyada d'altres persones per tal d'establir, com a valor afegit, les relacions socials.



Fer cinc àpats al dia sense oblidar-se de l'esmorzar.

Reduir les calories de la dieta per compensar la falta d'activitat.

Vigilar l'estat de la dentadura i de la boca en general. Es podrien fer canvis de textura com ara passar de la carn en bistec a la carn picada per no deixar de menjar proteïnes.

Aconseguir l'aportació de fibra suficient per al bon funcionament intestinal i regular així el possible restrenyiment i, a més, ajudar a controlar malalties cròniques com ara la diabetis o les relacionades amb el cor i les vasculars.

Menjar carns blanques: pollastre, conill o gall dindi.

Consum moderat de cafè i de begudes alcohòliques.

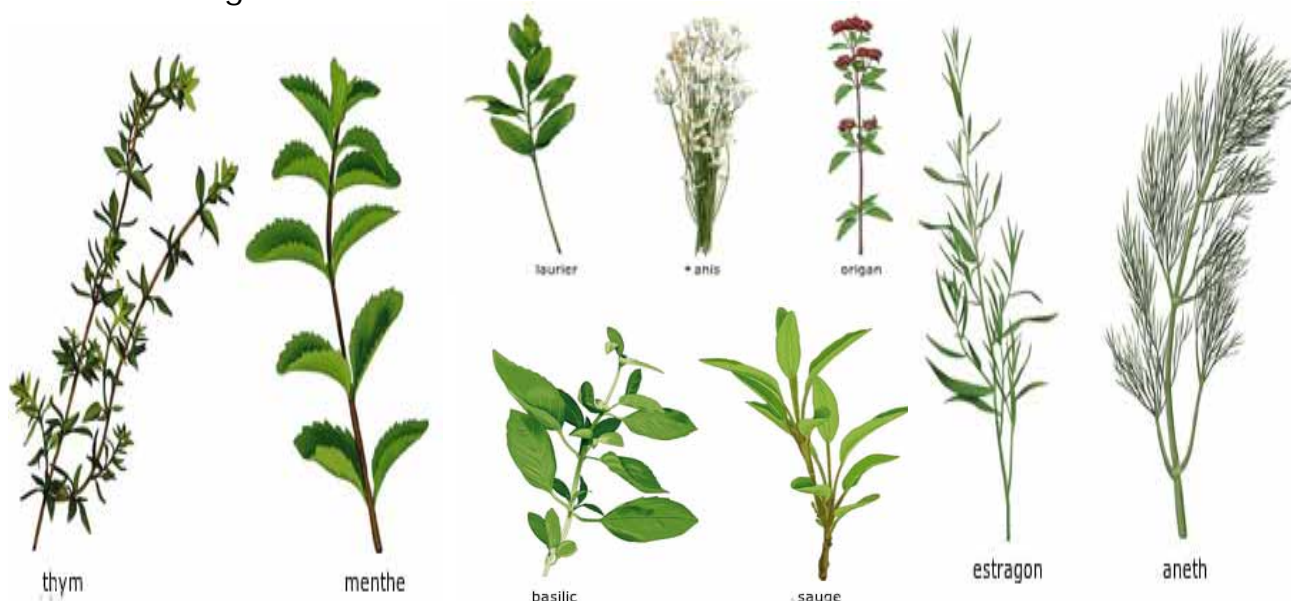
Disminuir el colesterol: evitar els fregits escollint coccions com el forn, la planxa, el vapor o en *papillote*.

Fer servir oli d'oliva.

Beure dos litres d'aigua al dia o bé en forma d'infusions, sopes, cremes, gelatines, brous o sucs, tot i que no es tingui set, una necessitat que es perd amb l'edat.

Disminuir l'aportació de sal: substituir-la per herbes aromàtiques o per llimona.

Verdures, llegums, peix i làctics tenen un paper important en la dieta diària per la seva aportació en fibra, proteïnes de fàcil digestió i vitamines.





Les nostres activitats

F
E
R
I
A

D
E

A
B
R
I
L

2
0
1
3



Aquest mes de maig es va celebrar el tradicional dinar de la Feria d'Abril, posteriorment les balladores del grup ens van fer una demostració de Sevillanes.



Sant Jordi



Aquest any el temps hauria permès que féssim parada, si no fos per l'èxit que van tenir les llibretes i les roses que vam confeccionar. Just el dia anterior ens vam quedar sense cap exemplar. Així que vam dedicar el dia a voltar per les parades i gaudir del temps.

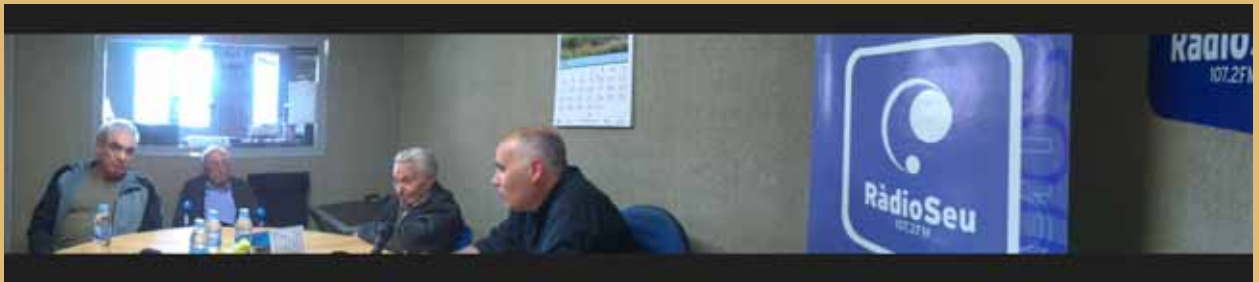


Durant la mateixa setmana de Sant Jordi, vam rebre la visita de la Coral de l'Esplai, que enguany estrenaven repertori, i dels alumnes de l'escola Pau Claris que també van venir a animar-nos una miqueta la tarda amb uns jocs de Bingo.



Ràdio Seu

El dilluns dia 29 de maig els Srs. Josep, Ramon i Pere del Centre de Dia, van participar en la cloenda de l'espai de Ràdio Seu "Gent gran, gent activa". Aquest espai va servir per a que expliquessin de manera molt distesa el que és un dia a la unitat, les activitats que realitzen, les vivències, etc. Una experiència nova i gratificant per als usuaris.



Jardineria



Aquest mes de Maig hem arreglat la terrassa; l'hem omplert de color, d'olor i d'aliment...

Hem plantat surfinies, bledes, carbassons, timó, espígol, orenga, alfàbrega,...

Tot va creixent, i pel proper número veurem què tal ens han anat les collites!

Agraïm la col·laboració desinteressada dels voluntaris:

**Angeleta, Encarna, Marina, Mossèn Mas,
Pepita, Ramon, Veronica i l'escola de ball d'Isabel Donfel.**



Tots som joves, tots som grans



El divendres 14 de juny va tenir lloc la tercera i darrera experiència d'aprenentatge – servei d'aquest curs, entre alumnes de 4rt d'ESO de la Salle i els avis de la residència.

A cada trobada, s'han plantejat una sèrie d'objectius, en aquesta era conscienciar de les limitacions físiques i arquitectòniques amb les quals es pot trobar qualsevol persona. Vam triar el dèficit visual i la mobilitat reduïda. Tampoc es va deixar de banda els acompanyants d'aquestes persones i les seves dificultats.



Històries o contes

QUAN JO SERVIA

Durant 15 anys, vaig estar treballant servint a Cal Porredon. En la mateixa escala hi havia altres dones que també servien en diferents famílies, sempre ens ajuntàvem quan acabàvem el treball per a xerrar. Rèiem molt.

Tinc molts records d'aquella època, encara que treballàvem força, també teníem estones molt divertides. Per exemple, com que no hi havia aigua a les cases, havíem d'anar a rentar la roba al safareig, que estava on ara hi ha el Parc del Cadí, darrere de la Catedral. Després, havíem d'estendre-la a la terrassa de dalt de la casa.

Aquesta terrassa era compartida, hi anàvem totes les dones que treballàvem a l'edifici. A Cal Monros hi servia una monja que sempre deixava tots els envasos de sabó "Libel" llençats pel terra. Un dia, per a donar-li un escarment, se'ns va ocórrer agafar-los i posar-los tots estesos a les cordes de la roba, vam utilitzar les seves pinces que tenia marcades, encara que mai les utilitzava perquè sempre ens prenia les nostres.

També recordo un dia que ens vam posar els pantalons de Cal Monros, en aquella època les dones sempre anàvem vestides amb faldilles, vam estar passejant-nos per la terrassa d'un costat a l'altre. Va ser molt divertit.

ROSA BOIX



Les nostres receptes

Coca de Sant Joan

Per les Sres. Carmen Aguilera i Conxita Saña

Ingredients:

- 1kg de farina
- 8 ous
- Ratlladura de llimona o de taronja
- Oli
- Sucre (dues tasses petites)
- Una punta de mantega
- 2 sobres de llevat
- Fruita confitada i pinyons

Elaboració:

Amassem la farina junt amb els rovells d'ou, el sucre, els dos sobres de llevat i la ratlladura de llimona (o de taronja). Un cop ben amassat hi afegim la clara dels ous, prèviament muntada, i ho barregem amb molta cura.

En una safata de forn untada de mantega i empolsada de farina, hi estenem la massa.

Ho adornem amb fruita confitada, o bé amb pinyons, hi tirem per sobre el sucre i ho posem al forn uns $\frac{3}{4}$ d'hora a 180°.



i coses casolanes

Netejadors naturals



Per les Sres. Rosario Guitart, Francisca Pagès, Antònia Albós i el Sr. Josep Bonet

- Llimona: amb el suc de la llimona amarem un drap i netegem el coure.
- Vinagre: pot substituir els productes anticl. S'ha de deixar actuar durant unes hores.
- Vinagre: per netejar vidres.
- El pa sec: per netejar la màquina de picar carn. Després de picar la carn, hi posem pa sec i el triturarem, així evitarem que quedi carn picada dins la màquina.
- Oli de llinosa: per reparar els marcs de fusta.

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

Juan José Chinchilla

SECRETARI DE LA CAMBRA AGRÍCOLA LOCAL



El Juan José té 84 anys i va néixer a Yeste, Albacete. A l'edat de 3 anys va anar a viure a Andorra on hi va residir durant 13 anys. Després de la Guerra Civil, ell i els seus pares es van traslladar a Bellver de Cerdanya on s'hi van establir i van muntar un negoci familiar relacionat amb la fusta. Anys més tard va conèixer la Maria amb qui es va casar i van tenir dos fills, el Juanjo i la Maite. El Juan José va dedicar part de la seva vida

professional al sector agrari com a secretari de la Cambra Agrícola

Quina formació va fer i com es va dedicar a la secretaria d'una cambra agrícola?

Jo vaig estudiar batxillerat a la Seu i quan vaig acabar els meus estudis em vaig dedicar al negoci familiar, explotacions de boscos i comerç de fusta. Després em va sorgir la possibilitat de treballar com a corresponsal de *l'Obra Sindical de Previsió Social* i secretari de la *Hermandad Sindical de Labradores*. Per cert, que per aquesta feina cobrava pocs diners i per això l'havia de complementar amb el negoci familiar. La meua dona també m'ajudava molt i tenia molt bon caràcter amb la gent, hi havia un inspector de Lleida que l'anomenava "la corresponsala".



Anys més tard, es van crear les cambres agràries i vaig haver d'opositar per aconseguir-hi la plaça de secretari. Al cap de poc temps vaig haver d'assimilar 4 cambres agràries de tota la baixa Cerdanya.

A la cambra local jo era l'única persona que hi treballava, la majoria de la feina la podia fer des del despatx però n'hi havia alguna que requeria que em desplaçés.

Quan pedregava fort i es produïen pèrdues en les collites o danys materials, havia d'acompanyar al tècnic de Lleida al terreny per analitzar i corroborar que allò del que s'informava era cert perquè l'assegurança agrària ho cobrés.



Què és una cambra agrària? Quines tasques realitzava?

Durant els anys que jo vaig treballar-hi era el lloc, per exemple, on es feien les afiliacions de la seguretat social agrària dels pagesos. Una de les feines que havia de realitzar era la revisió de la documentació aportada pels pagesos. En el moment que algú es volia donar d'alta s'havia de verificar que tot el que tenia i declarava era correcte; extensió del terreny, característiques, maquinària disponible,... També ajudava els pagesos en temes burocràtics, els hi proporcionava certificats que necessitaven per a la feina i recaptava les quotes de la Seguretat Social dels pagesos. Moltes vegades la Cambra provincial de Lleida em demanava dades estadístiques de cultius que hi havia a la zona i els hi havia de facilitar.

Un aspecte que vaig treballar i que va ser molt important en aquell moment van ser les gestions per donar d'alta a la Seguretat Social els comerciants i els autònoms. La gent de 65 anys que tenia un comerç va poder cobrar ràpidament la seva pensió.

Aquesta feina m'agradava molt però al final també vaig quedar bastant esgotat sobretot pels desplaçaments que havia de fer. Moltes reunions que es programaven eren fora de l'horari laboral i a hores intempestives, algun cop havia acabat reunions a les dues de la matinada!





Actualment encara funcionen les cambres agràries?

En l'actualitat estan estructurades d'una altra manera, un any abans de la meua jubilació es va traspasar a la Generalitat de Catalunya i aquesta va eliminar les cambres locals i les va reestructurar en provincials.

Recordo que el pressupost de la Cambra agrària era de 130.000 o 140.000 pessetes/any i amb

aquests diners s'havia de pagar tot, el telèfon, el material d'oficina, etc. Val a dir que cada cambra tenia un pressupost diferent en funció de les seves característiques.

Creu que són importants?

Crec que és important que hi hagi cambres perquè a través d'elles es poden regular les organitzacions professionals agràries i vetllar pels seus interessos. Ara a Bellver també hi ha l'oficina DARP del (Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca) que té uns serveis per als pagesos.

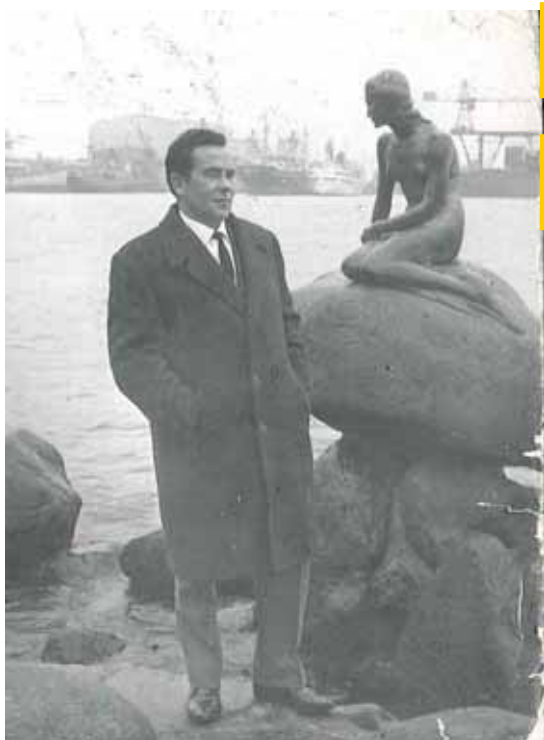
Quins canvis creu que ha patit el sector agrari?

Crec que abans tot era una mica més fàcil però penso que potser estaven més desprotegits. Avui en dia hi ha més control de tot, i malgrat haver-hi molta burocràcia que moltes vegades fa que tot sigui més lent i pesat, permet que les coses estiguin més regulades. Pensa que la pagesia i l'agricultura és un dels sectors que més pateix.

Recordo quan la tuberculosi va afectar les vaques, moltes d'elles van acabar en els escorxadors. Molts pagesos vivien de la llet i això va afectar seriosament la producció. Vam haver d'anar a comprar vaques a Dinamarca, 18 dies comprant vaques, dos pagesos i jo mateix. Ens pensàvem que allò seria bufar i fer ampolles però no va ser tan fàcil. Vam portar-ne 115 de Dinamarca però vam haver de recórrer tota la península visitant les granges del país.

Recorda alguna anècdota?

Quan tramitava les jubilacions, va haver-hi un pagès que va fer 65 anys i ja podia cobrar. Jo li vaig dir que vingués a l'oficina per signar uns papers i per desconfiança em va dir que no. Va estar tot un any sense cobrar, no va ser fins 3 o 4 mesos més tard que un noi de l'ajuntament amb el que tenia confiança li va demanar si ja havia tramitat la jubilació. Va ser arrel d'aquesta trobada que va venir a l'oficina per signar els papers, si no hagués estat així no sé quant temps hagués trigat!



Recordem

Anem a comprar menjar

*O lai, la, la masovera, la masovera,
O lai, la, la masovera, la masovera,
la masovera se'n va al mercat
El mercat és el dissabte,
El dissabte tot s'ho gasta.
Llums, naps, nespres, nous, faves
tendres, tot s'ho gasta!*

L'activitat comercial té els seus orígens fa milers d'anys, cap a finals del neolític, i va venir condicionada sobretot pels excedents que es produïen en les collites agrícoles. Aquest excedent va promoure que sorgís un comerç primitiu basat en l'intercanvi d'aliments, d'objectes, etc.

Des d'aquests primers orígens fins a l'època dels nostres avis o fins a l'actualitat han passat molts anys i s'han produït canvis graduals i significatius en la societat.

Les botigues

Els nostres avis recorden que antigament tot era més reduït i l'activitat comercial era més propera. Als pobles petits no hi havia gaire cosa, normalment hi venien els productes de primera necessitat, oli, sucre, arròs, sal, etc. Als llocs més grans sí que hi havia més varietat, però res a veure amb el gran nombre de botigues especialitzades i centres comercials que existeixen actualment.

La comparació més propera a un centre comercial seria la botiga "d'ultramarins" que era una espècie de supermercat on podies trobar-hi una mica de tot.

Pel que fa als horaris de venda, no recorden que hi hagi hagut grans canvis, comenten que no estaven tan regulats com ara i que es feia de més i de menys. Expliquen que van haver-hi uns anys en què les botigues també obrien els diumenges al matí.



La paraula "ultramarins" ve dels productes que s'hi venien en aquestes tendes, que acostumaven a venir de territoris d'ultramar, indicant d'aquesta manera que eren productes d'importació.

Per a ells el mercat de la Seu era el lloc de referència per al comerç alimentari del moment. Allà es reunien els pagesos i oferien els productes de temporada, un cop havien acabat de vendre aprofitaven per comprar el que necessitaven abans de tornar cap a casa.



Els productes

Destaquen que la presentació dels productes que es posaven a la venda era molt natural. Era freqüent comprar a granel els aliments com ara fruits secs, oli, llegums, sucre, farina,... El botiguer pesava la quantitat en una balança i la servia en una paperina de paper, les bosses van arribar molt més tard!

Amb els anys els aliments envasats han canviat i s'han adaptat a les necessitats del moment. Els padrins recorden que la majoria dels aliments que compraven eren frescos i els havien de conservar en un lloc adequat, al celler, al rebost o al balcó. D'altres com per exemple el sabó o el pa, es feien artesanalment i la llet es comprava a la cooperativa o directament als pagesos que tenien vaques.

La paperina

Peça de paper cargolada o plegada de manera que constitueix un cilindre proveït de fons o bé un con, i destinada a contenir diversos productes tals com caramels, llegums, farina, sucre, etc.

El diccionari d'Enciclopèdia Catalana data la primera aparició del mot paperina el 1782.

Avui només la utilitzem per als xurros de la festa major i les castanyes a l'hivern...

Però abans, dins d'una paperina s'hi posaven els caramels, els cigrons, els macarrons, el sofre a ca l'adroguer i, evidentment, el safrà d'en Patufet.



La bossa de plàstic és un objecte quotidià utilitzat per a transportar petites quantitats de mercaderies. Introduïdes en els anys setanta, les bosses de plàstic ràpidament es van fer molt populars, especialment a través de la seva distribució gratuïta en supermercats i altres botigues, fins a convertir-se en un problema mediambiental.

Consum de bosses de plàstic a Catalunya*:
2007: 45 milions de bosses per setmana
2011: 26 milions de bosses per setmana

* Dades de gencat.cat



Els diners i la compra

Un altre canvi que recorden ha estat la moneda, els preus i la forma de pagament. Expliquen que no fa tants anys que anaven a comprar i pagaven amb rals, pessetes i ara amb euros. Segons ells, aquests canvis en la moneda també han comportat un augment significatiu en els preus dels aliments, abans amb pocs diners compraven molt i encara els hi tornaven canvi. També era freqüent anar a comprar i deixar a fiar a la botiga on s'anava habitualment.

Molts dels nostres padrins expliquen històries de vida on l'aliment de primera necessitat era un bé molt escàs i que s'havia de racionalitzar molt bé. Del menjar se n'aprofitava tot i es llençava ben poc. Del pa sec i de l'aigua de la verdura se'n feien sopes, la verdura de la nit s'escalfava per esmorzar i les peles o allò que la persona no podia menjar es donava al bestiar.

Alguns avis que vivien en pobles allunyats de la Seu diuen que compraven a l'engròs fent previsió del que podrien necessitar, caixes de fruita, sacs de patates... sobretot durant els mesos d'hivern quan el desplaçament era més difícil a conseqüència de les nevades. Els que vivien a pagès comenten que sempre havien tingut alguna cosa per menjar i la compra es limitava més als productes que no produïen a casa. Molta de la carn que consumien provenia de la matança del porc i servia per alimentar a la família durant tot l'any.



Sensacions...

Quin menjar us transporta a la vostra infància i joventut?

Costella de porc: em recorda quan la meva mare preparava la confitura de la costella de porc. Matàvem molts porcs i era la manera de conservar-los.

Francisca Pagès



Tomàquet: em recorda quan la meva mare preparava la confitura

Carmen Sanchez



Xurros: em recorda el poble quan jo era petita. Passava un home que venia xurros i cridava: "Churros calientes!"

Olives: em recorden quan havíem d'anar a plegar-les i la meva mare les arreglava per poder menjar tot l'any.

Rosario Guitart



Faves: em recorden un viatge que vam fer a Santiago de Compostela.

Hna Visitación

Oli fregit: em recorda a casa meva quan fèiem el confit d'estiu.

Josep Bonet

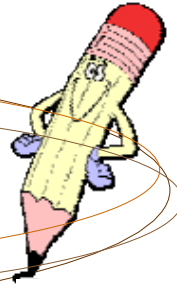
Codonyat: em recorda a la meva mare. Sempre en feia.

Rosa Boix

Formatge: em recorda a la postguerra quan no teníem pa, sort en vam tenir del formatge!

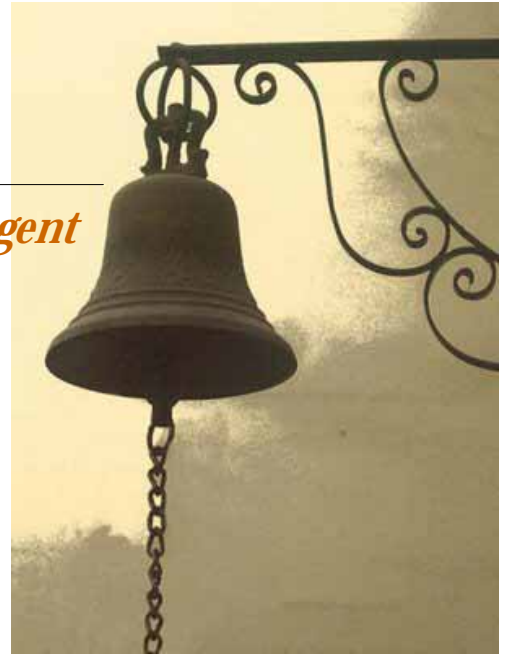
Enriqueta Miquela

Oci i Cultura

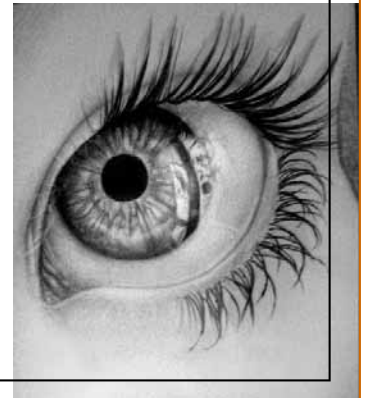


Endevinalles

Té una dent i fa córrer a tota la gent



*Pelet sobre
pelet
i lo
belluguet
al mig*



*Pelut per fora,
Pelut per dins,
Aixeca la cama
I posa't a dins*

Una caixeta xica i rodoneta

Plena de muntanyes bones per a menjar

Si no ho endevines ves-ho a preguntar



*Larga, larga como una soga
Y tiene dientes como una loba*

Solucions: la campana, el mitjó, la nou, l'ull, la zatzamora.

Super sopa de lletres

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

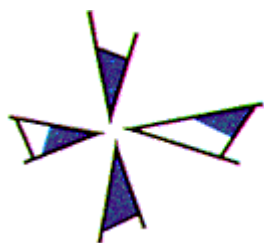
Peixateria
Cansalederia
Carnisseria

Ferreteria
Floristeria
Fruiteria

Llibreria
Sabateria
Tripaire

La tira còmica del Dani





fundació
sant hospital
la seu d'urgell