



Num. 43 Tardor/Hivern 2021

Parlem





EDITORIAL

3.- Equip de Redacció.

OPINIÓ

3.- Els encants dels cavalls, per la *Sra. Marta Rey*.

L'ENTREVISTA

4.- *Sra. Lluïsa Nadal*, Cal Caseta, la ramaderia de Montanisell.

PARLEM DE SALUT

7.- La disfàgia, per la *Sra. Jana Rosell*.

LES NOSTRES ACTIVITATS

9.- Equànima: equinoteràpia peu a terra.

HISTÒRIES O CONTES

13.- De la Molina a Pont de Suert, pel *Sr. Pere Altimir*.

LES NOSTRES RECEPTES I REMEIS CASOLANS

14.- Els calamars de Cal Nasi.
L'oliacà.

RECORDEM

15.- Els nostres animals.

ELS NOSTRES POBLES

20.- Mataró, pel *Sr. Pere Boltas*.

OCI I CULTURA

22.- Super sopa de lletres
Cada paraula amb la seva imatge

Equip de redacció:

Susanna Forné González, Lali Garcia Ràfols, Eva March Álvarez i Roser Maura Riera.

Han col·laborat en aquest número:

Lluïsa Nadal, Josep M Malé, Marta Rey, Jana Rosell i Ester Vilana.

Els nostres residents:

Pere Altimir, Pere Boltas, Maria Cominal, Maria Carbonell, Ramona Espuñes, Mercè Julià, Victòria Lizarte, Maria Ribes, Amparo Sanchez, Loli Sierra i Manel Valdimia

Fotografia de portada: Josep M Malé

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



Editorial

Ramats d'ovelles, gossos pastors, cavalls cavalcant... i al fons camps d'oliveres, alzinars i pins. Paisatges rurals des de Montanisell a la Molina, passant per Pont de Suert.

Natura, bestiar i feina s'entrellacen. Entorns fèrtils on la terra dona el seu fruit.

Esperem que la lectura d'aquesta edició us endinsi en l'escolta del silenci i el soroll de la Natura. Llarga vida al món rural!

Equip de redacció

Els encants dels cavalls

Vinc del món de la pagesia i de la petita ramaderia, a això es dedicaven humilment els meus avis de Castellciutat i d'Os de Civís, amb una economia gairebé de subsistència si no fos perquè ja feien el que molts pirinencs fem ara per fer bullir l'olla, això que els moderns en diuen, el *multitasking*.

Els pares, avui ancians, se'n van sortir d'aquest món i es van establir a La Seu d'Urgell i van fer camí, però a mi sempre m'ha tirat el camp, la natura, les bèsties i, en particular, els cavalls. Des d'un punt de vista, però, diferent al dels meus avantpassats, veig l'entorn i els animals amb l'afany de conèixer, respectar i compartir.

És per això que l'any 2012 vaig fer un parèntesi com advocada i vaig crear Equànima, una empresa que es dedica al coaching, l'ecoturisme i l'equinoteràpia peu a terra, treballant amb l'ajuda d'un ramat de cavalls que viu en llibertat.

Als humans estar amb cavalls, tenir-ne cura, poder-hi interactuar ens fa bé. Sigui per la seva bellesa, sigui per la seva força, sigui per la seva capacitat per captar les nostres emocions, al poc de compartir una estona amb un equí tothom es troba millor.

Els i les nostres avis/es no són una excepció, al contrari, molts d'ells encara hi poden vincular la seva biografia, perquè molts d'ells van néixer en entorns rurals i, pel sol fet de veure un cavall poden recordar mil i una vivències de la seva infància i joventut. Poden il·lustrar-nos sobre tasques i feines del passat oblidades i en desús, poden, en definitiva, activar la memòria i ensenyar-nos, fer-nos de mestres.

Cap de les persones grans que ens han visitat s'han resistit als encants dels cavalls. Totes en volen tenir cura. Raspallar cossos peluts i calents, pentinar cues i crineres mentre s'evocuen els records d'alguna festa, d'alguna fira, dona l'oportunitat de cuidar enlloc de ser cuidat, de sentir-se útil, de socialitzar, d'augmentar l'autoestima.

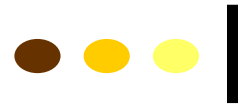
Posar les morralles als equins, estacar-hi un ramal, menar aquella bèstia tan meravellosa des de la fragilitat d'un cos envellit, motiva a moure's, a experimentar fins on es pot arribar, a gestionar la impressió i el respecte que causa un animal tan poderós. Un garbuix de sentiments, emocions i experiències d'aquells que ens fan sentir papallones a l'estómac, d'aquells que ens reconnecten a la vida i a les ganes de fer.

L'equinoteràpia peu a terra per a sèniors ofereix totes aquestes possibilitats a les persones grans, vetllem i treballem per a que se'n puguin servir.

Marta Rey

Coach amb cavalls, equinoterapeuta peu a terra, advocada





Sra. Lluïsa Nadal

CAL CASETA, LA RAMADERIA DE MONTANISELL

La Lluïsa va néixer al febrer de 1953 a les masies de Coll de Nargó, era la filla petita de la família. Tenia una germana gran. La Lluïsa va anar a viure a Montanisell, després de casar-se amb el Joan Vilana de Cal Caseta. La Lluïsa ens explica la seva experiència amb el sector de la ramaderia

Com va començar la ramaderia a Cal Caseta de Montanisell?

Vaig néixer a les masies de Coll de Nargó. A casa fèiem de pastors, podria dir que vaig aprendre a caminar darrera els corders. Quan em vaig casar vaig anar a viure a Montanisell. Ells també tenien ovelles i cabres i les cuidaven entre el meu home, el meu sogre i el tiet Manel.

El meu sogre era l'encarregat de cuidar la terra, el tiet treia el bestiar a pasturar i ajudava una mica en tot. El tiet va morir molt jove, als 59 anys. En aquell moment, vam contractar un pastor perquè ens ajudés, però al cap de poc van veure que el negoci no anava bé. Aleshores, vam decidir que aniria millor si ens ho fèiem nosaltres, i em vaig posar jo a treballar.

De seguida, el negoci va començar a millorar. Les ovelles estaven més ben cuidades, les deixava pasturar amb més llibertat i el gos no les rondava tant com abans. En sentir-se més lliures i relaxades menjaven més, feien més llet i hi havia menys pèrdues de corders durant els embarassos.

***El bon pastor
ton les ovelles,
no les escorxa.***

***Ovella ronyosa
embruta
tot el ramat.***



Haviem arribat a tenir 700 caps de bestiar. Ara en tenim 100, poc a poc anem reduint la mida de l'explotació. Fins a dia d'avui, sempre hem tingut cabres i ovelles. Sortien juntes a pasturar però les separàvem al corral. A vegades, quan una ovella no volia el seu corder o no tenia llet, el fèiem popar amb una cabra o amb una altra ovella.



On fèieu de pastors?

El bestiar pasturava a les terres de Cal Caseta i a les terres del poble. Hi havia boscos i camps comuns on hi pasturaven els ramats de la zona. Culles, Mundellit, Espoella, Coma la Vall,... així es diuen les zones on solíem anar. També anàvem cap a Cal Peral i a la Plana. La Plana era el lloc preferit de les ovelles i els corders, hi gaudien molt, és un bosc amb pins on també hi sortien rovellons i, a l'estiu, les bèsties hi *murrien* a l'ombra, és a dir, hi feien un sonet.

També llogàvem terres a gent del poble, teníem trossos arrendats.

*Des de maig fins a Sant Miquel,
pastor d'ovelles vull ser;
però de Sant Miquel a març,
que les meni l'amo del ramat.*

Ovelles ximples, on va una, van totes.

*Ni Carnestoltes sense lluna,
ni fira sense puta,
ni ramat sense ovella de cria esgarriada.*

Què en fèieu de la llana i de la llet?

Al juny, quan comença el bo, xollàvem els bens i així evitàvem que al pasturar no passessin tanta calor. Anys endarrere, a l'estiu, les dúiem a alta muntanya i les tornàvem a buscar a la tardor. Ara, ja sempre, estan per casa. La llana la veníem al Pito de la Seu d'Urgell que ho distribuïa a les fàbriques. Ultimament, també ho venem a d'altres comerciants.

La llet la fèiem servir per popar els corders. No la treballàvem pas per fer formatge o mantega.



Com heu viscut l'evolució de la ramaderia des dels seus inicis fins ara?

El sector ha canviat molt. Abans no es sanejava. Actualment es sanejen un cop a l'any. També es vacunen les ovelles i les cabres, ara tot just fa 15 dies que les hem vacunat a totes. Una altra cosa que ha canviat, és el tema dels papers, ara es necessiten més documents per tenir tot el ramat identificat. Porten una xapa a l'orella amb el número de l'explotació, així el veterinari les identifica. Ara el bestiar porta xip, abans no.



Abril mullat, creix l'herba per al ramat.

Ovelles sense pastor, el llop se les menja.

Ara me'n recordo d'una anècdota. A la primavera per controlar la Brucel·losi, es sanejaven totes les besties i si en sortia alguna de contaminada s'havia de matar. Un cop, vam rebre una carta on ens informaven que teníem 10 ovelles malaltes i les havíem de matar a casa. Les vaig buscar durant mesos i no les trobava. Finalment, la meva filla va veure a la carta que es tractava de les ovelles d'una altra explotació de Montferrer. Quin patir!

Quin era el vostre estil de vida?

Estàvem molt lligats a l'explotació. Tot i així, sortíem a ballar a les festes majors, però sempre l'endemà ens alçàvem ben d'hora i anàvem a controlar el bestiar. Si era l'època de criar, encara havíem d'estar més atents i tenir més cura. S'ha d'estar sempre molt atent, per exemple, quan estan a un tros d'alfals s'ha de vigilar que no s'arreventin. Quan veia que estaven molt plens, els hi donava un líquid que les ajudava a treure-ho i, sinó funcionava, els hi punxava la panxa amb un punxó per treure tot el suc gàstric acumulat.

Què us ha ensenyat la ramaderia?

Dedicant-me a la ramaderia he après que el negoci rendeix si s'està molt pendent de les ovelles i de les cabres. A casa les teníem tan ben cuidades que semblaven vaques, eren ben grosses i sempre anaven ben tipes. No els hi va faltar mai de res. Cada setembre, trèiem les ovelles velles i les dúiem a l'escorxador.

Algun consell per als joves ramaders o pagesos d'avui en dia?



S'ha d'entendre del tema, s'ha de saber què és una ovella i la feina que dona. És una feina molt lligada. És un negoci rentable i hi ha ajudes dels diferents departaments.

Ara tot està més automatitzat i hi ha maquinària que facilita la feina. Abans donàvem de menjar amb un cabàs en un carretó.

Als joves, els hi diria que practicant se n'aprèn i que els hi ha d'agradar molt aquest sector.

Parlem de salut...

La disfàgia

Per la Sra. Jana Rosell
Logopeda de la FSH



La disfàgia és la dificultat per empassar, és a dir, per transportar l'aliment des de la boca fins a l'estómac de manera segura i eficaç. Aquesta patologia pot estar causada per diversos motius, entre els quals hi trobem: alteracions estructurals com serien la falta de peces dentàries, el baix to muscular, els problemes en la mobilitat dels músculs orofacials i, per altra banda, tenim les alteracions funcionals com ara el retard en el reflex deglutori o les alteracions en la sensibilitat que ens dificulten la formació del bolus dins de la boca.

La disfàgia augmenta amb l'edat, normalment entre un 10-30% dels majors de 65 anys presenten algun tipus de dificultat en la seva deglució. La disfàgia, està present entre un 55% i un 68% de població envellida institucionalitzada. Aquestes xifres són molt alertants, per tant, hem de tenir presents quins són els símptomes per fer una correcta detecció precoç, així com un tractament el més personalitzat possible.

Els símptomes que ens haurien de posar en alerta són:

- Sensació d'ofegament amb o sense tos abans, durant o després d'empassar.
- Canvis en la veu un cop hem empassat.
- Baveig.
- Pèrdua de pes.
- Infeccions respiratòries de repetició.
- Canvis en els hàbits alimentaris.
- Pics de febre inexplicables.

Aquests poden ser alguns dels símptomes que hem de comentar al nostre metge de capçalera si apareixen freqüentment.





És important saber que la tos apareix com a reflex de defensa abans d'una alteració en la deglució, aquest mecanisme s'activa per evitar que l'aliment passi a les vies respiratòries i així impedir una broncoaspiració. Tot i així, existeix la disfàgia silent, que no acostuma a presentar tos però sí la resta de símptomes que ens avisaran.

A part d'aquests símptomes, hi ha diferents proves que ens ajuden a detectar si hi ha o no alteracions en la deglució, com ara una videofluoroscòpia de la deglució o bé una fibroendoscòpia. També existeixen una varietat de tests que permeten observar les dificultats descrites a través de la funció de deglució.

La detecció o el diagnòstic de la disfàgia la realitzaran els professionals sanitaris. Pel que fa a la rehabilitació de les dificultats alimentàries hi haurà d'intervenir el logopeda juntament amb el nutricionista. El logopeda farà la valoració de les dificultats així com també elaborarà una intervenció personalitzada segons el tipus d'afectació. El nutricionista serà l'encarregat de fer un balanç nutricional i vetllar perquè la persona estigui ben nodrida i hidratada.

És important remarcar que hi ha tot un seguit d'hàbits que podem dur a terme per tal de vetllar per una alimentació i nutrició segures. Aquests serien:

Menjar sense distraccions.

Mantenir una postura adequada, sempre conservant una posició de 90°.

Realitzar una masticació correcta i tranquil·la.

No posar-nos menjar a la boca si no ens hem empassat el que tenim.

Tenir una correcta hidratació.

Fer una bona higiene bucal després de cada àpat, evitant que quedin restes de menjar dins de la boca.

Seguir les pautes indicades pels especialistes en cas que haguem de fer una adaptació de la nostra dieta.

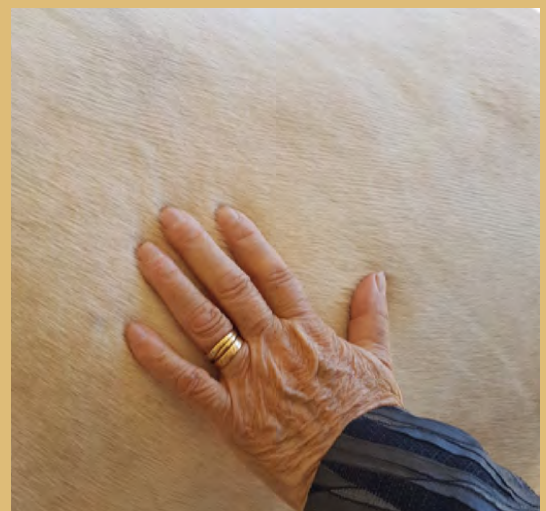
Per últim saber quines són les causes i conèixer els símptomes que ens poden provocar una alteració en la deglució ens ajudarà a buscar solucions, evitant així un deteriorament físic i seguir gaudint d'un dels plaers més grans en aquesta vida com és el menjar.





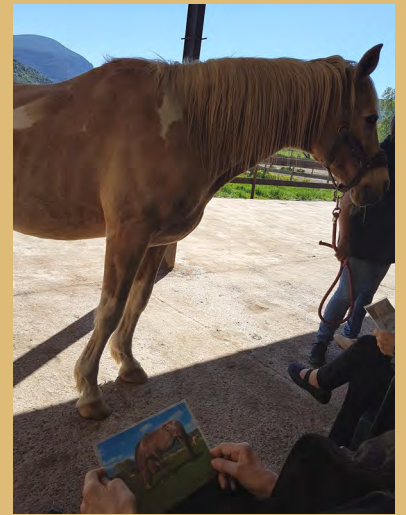
Les nostres activitats

Equànima: Equinoteràpia peu a terra





Estimulació cognitiva



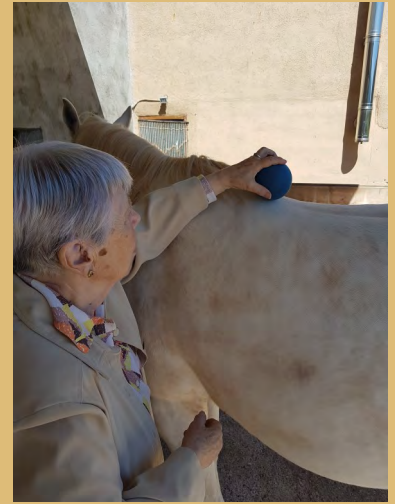
Preparació i cura del cavall







Activitat física



Històries o contes

De la Molina a Pont de Suert

Tenia 19 anys quan em vaig presentar voluntari per anar a fer el servei militar. Vaig estar 3 mesos als campaments de la Molina, esperant a jurar bandera. Esquiàvem i ens preparàvem físicament. Vivíem en barracons. Després de jurar bandera em van destinar a Pont de Suert. Allà vaig estar-hi 28 mesos.

Li vaig caure en gràcia al capità de Pont de Suert, en part, per què ell festejava amb una noia d'Anserall, poble on he viscut des de petit. Als pocs dies d'arribar, ja em va fer el seu assistent. Ell tenia un cavall i a mi me'n va donar un altre.

Vam ser el batalló que va fer fora els maquis de Vielha. El dia abans de les sortides, el capità em deia el poble on aniríem l'endemà. Acostumàvem a anar sempre a la Vall d'Aran. Jo, acompanyava el capità en totes les rutes i m'encarregava de preparar els cavalls, els raspallava. En arribar al poble de destí, el capità ens convidava a dinar. Erem com una patrulla.

Cada 15 dies em donava una setmana de permís. Hi havia companys que en dos anys no els hi havia donat cap dia de permís per anar a veure la família. Recordo que em deia "Ja sé que allà tots sou contrabandistes, que hi ha estraperlo". En aquells temps tot estava racionat. Em demanava un quilo de tabac i em deia "si t'agafen, ja diré que estàs fent la mili i que jo soc el teu capità. Aquí es fa el que mano jo."

PERE ALTIMIR



Les nostres receptes

Els calamars de Cal Nasi

Per la Sra. Maria Carbonell

Ingredients:

4 calamars mitjans
280 grams de farina
300 ml de cervesa
Oli per fregir
Sal al gust



Aquesta recepta de la tieta Pepeta té un secret que fa que durant molt temps, aquests hagin estat els millors calamars de la Seu.

La clau: el dia abans de cuinar els calamars s'han de netejar, rentar i tallar en rodanxes. Aleshores, en un recipient hi posem la farina i la cervesa de barril i hi afegim els calamars. Ho deixem reposar a la nevera fins l'endemà.

Quan hagin passat unes 12 hores i ja tinguem els calamars estovats, agafem una paella ben plena d'oli, quan estigui ben calent comencem a fregir els calamars.

Remeis Casolans

L'Oliacà

Per la Sra. Ramona Espuñes



L'Oliacà és molt bona per a l'estómac. Recordo que un dia, la meva jove tenia molt mal d'estómac i havia d'anar a un sopar que no hi podia faltar. Li vaig fer una aigüeta d'oliacà i li va anar com oli en un llum. Des d'aleshores, la meva jove en diu "l'herbeta de l'àvia".

Creix a les zones de secà, a Noves de Segre n'hi ha moltíssima. Un cop collida, s'ha de posar cap per avall i quan està seca ja es pot guardar en un pot de vidre. Fa una flor blanca preciosa i té un gust i una olor forta. Se n'ha de posar molt poca a la infusió.

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.



Recordem



Els nostres animals

Els animals sempre han format part del dia a dia del món rural. A través de recordar experiències i connectar amb vivències viscudes a la joventut, compartim en aquest apartat relats breus que permeten entreveure la connexió que s'establia entre la natura, els animals i la vida.

Mercè Julià

Ai, el que m'arribaven a agradar a mi els animals!

Recordo especialment a l'euga i a la ruca que teníem. De l'euga en podíem treure més profit perquè no s'esverava i, amb ella carregada, anàvem on volíem. Li posàvem l'albarda i anàvem a la Vansa, a Tuixent o a Fòrnols. La carregàvem amb el blat que recollíem a la Vansa i el dúiem a casa per a les gallines i els conills.

De l'euga en tinc molt bons records. Va néixer a la casa vella. L'he vist créixer. No feia falta pegar-la per ensenyar-la, la teníem tots per mansa. Era de color negre, preciosa. Era molt dolça.

Recordo que a la ruca no li agradaven les mosques i la posàvem a la seva bora per acostumar-la. La ruca no caminava gaire, la fèiem servir per recollir patates o anar al bosc a buscar llenya.

A les dues els hi donàvem alfals.

Mai ens havien mossegat.



Maria Caminal

Vinc d'una casa de pagès d'Arfa. Els meus pares tenien gallines, conills i pollets al terrat. També tenien dos o tres porcs a sota casa, a la quadra. Quan tornava de l'escola pujava a la terrassa i em passava molta estona amb ells. Sobretot m'agradava acaronar els conills, ja que les gallines em picaven quan les volia tocar.

Recordo també que teníem un gat, pujava i baixava del terrat a la quadra. El teníem per caçar els ratolins. Un dia fèiem cansalada al foc a terra i va pujar en sentir-ne l'olor, tot decidit va posar el morro a la paella amb l'oli calent. Va quedar ben socarrimat. Això sí que ho recordo bé, quins crits que feia!

Parlant de ratolins, un dia estava a casa i per una finestra va entrar una rata, tan gran com un conill. Jo era petita, deuria tenir uns 7 o 8 anys. Tenia molta por i em vaig enfilem a la barana de fusta del balcó. La meva mare era a l'hort i els veïns del poble la van avisar en sentir els meus crits. Quan va arribar, va matar la rata.



Victoria Lizarte

Recordo amb molta estima, els canaris i els lloros que tenia a Badalona. Sempre he pensat que les bèsties són com les persones, necessiten molta atenció i cura. Jo ho faig tot a correu, no tinc paciència i els animals són molt especials.

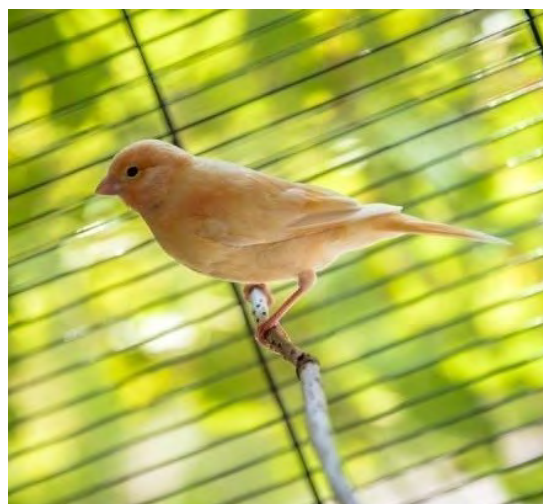
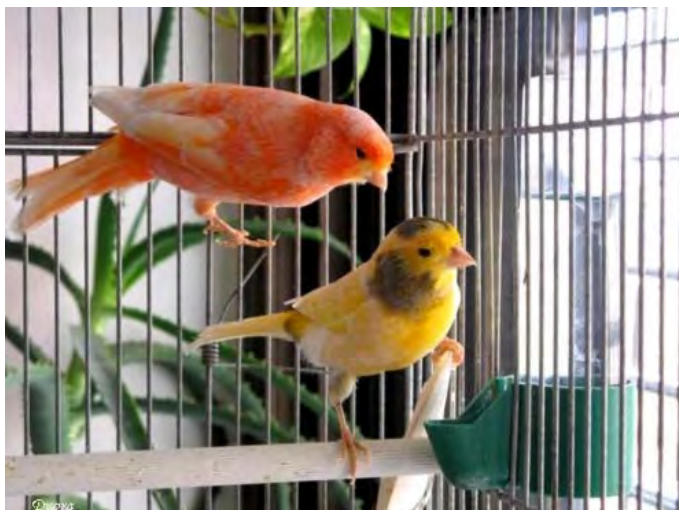
Recordo que tenia un canari de molts colors, estava en una gàbia amb d'altres. Un dia vaig prémer massa un filferro de la gàbia i els barrots es van ajuntar més del compte, el canari es va escapar pel forat que es va fer. Vaig agafar un disgust tan gran que no he volgut tenir mai més cap bèstia. A més a més, els animals són bruts, tenia la casa petita i feien cada merder... El que sí que m'agradava molt era la companyia que feien els cants dels canaris i dels lloros.



Loli Sierra

Me crie en Casablanca con mis padres, en la época de los 40. En esos tiempos, en la ciudad vivían los europeos, sobre todo los franceses, y los marroquíes vivían en las zonas rurales. Por eso, nunca tuve mucho contacto con los animales y el mundo rural. Los rebaños solían estar en los pueblos.

En Casablanca conocí a mi marido que le gustaban mucho los canarios. Empezamos con un pájaro y, poco a poco, llegamos a tener más de una docena. Teníamos una jaula grande, de entre dos y tres pisos, con 4 o 5 parejas de canarios de todos los colores. Cantaban mucho y creaban un ambiente muy alegre. No nos molestaban para dormir, ya que nos habíamos acostumbrado a sus cantos. Nunca les pusimos nombre, eran muchos.



Maria Ribes

Sóc filla de Soses i vivíem en una casa de pagès, érem llogaters. Teníem gallines, conills, ànecs i vaques. De vaques en teníem dues o tres, les munyien i ens bevíem la llet. No fèiem formatge ni mantega.

Mai vam perdre cap animal, els vigilàvem molt i el meu pare els anava matant per menjar. Algun se'ns havia mort, aleshores no ens el menjàvem sinó que el dúiem al bosc i el cremàvem.



Manuel Valdivia

Tinc records amb el bestiar, des que podia caminar fins als 16 anys que vaig venir a la Seu. Ajudava molt al meu oncle a guardar el ramat d'unes 1.000 o 1.500 ovelles. Aleshores vivíem a Andalusia, a prop de Jerez de la Frontera, al poble de l'Hermita del Bimbral. En aquesta zona, hi havia molts ranxos. El meu oncle treballava per a un general de la divisió que cada mes ens donava una "cabañeria" (ració de pa, oli, vinagre i sal que es donava als pastors).

Teníem un parell de mansos, "haz la vuelta allí", els hi deia el meu oncle, i els gossos feien anar les ovelles pel camí. Si els mansos no feien cas, els cridàvem i els hi donàvem bellotes o olives que sempre dúiem a la butxaca. El *Pajarito*, el manso més vell, era el primer a girar-se. Les ovelles, en sentir-lo bordar, venien totes, eren molt obedients. Jo pujava a cavall del gos, era un crió, tenia uns 7 anys. Quins records amb el *Pajarito*!

A l'estiu, les ovelles sortien de bon matí i pujaven soles a la torre de l'Àliga, que estava al costat d'un pantà, on hi anaven a beure aigua. Ja es coneixien el camí. Els corders més petits no sortien, es quedaven al corralet i quan les mares tornaven ja se n'encarregaven d'atipar-los. Munyíem i la resta de la llet ens la bevíem nosaltres i ens fèiem formatge. Les ovelles velles i els corders els veníem per carn.

A l'època d'esquilar-les, cada dia en baixàvem 30 o 40 a un *cortijo* d'Ubrique de las Petacas. Amb uns 15 o 20 dies ja les teníem totes esquilades i la llana venuda a la fàbrica Santa Maria que feia mantes.

Algun dia ens havien robat ovelles, aleshores la guàrdia civil les buscava pels ranxos de la zona i sovint les trobaven. Els llops i les guineus també eren un problema, ja que atacaven el ramat. Amb el meu oncle, per la nit posàvem xoriços enverinats pels caminets i de dia els recollíem abans de treure el ramat, perquè sinó se'ns haguessin mort les nostres ovelles.



Amparo Sánchez

Teníem un ramat de 20 o 30 ovelles i cabres. Els meus pares les cuidaven, el pare en feia formatge i la llet que sobrava la bevíem. A mi sempre m'han agradat molt les bèsties, tenen coses molt maques, però també em fan pena perquè només tenen allò que els hi donem.

Recordo els corders petits, com anaven corrent darrera les mares i quan volien mamar s'hi paraven al davant. M'agradava mirar-los. N'hi havia que els hi costava parir i tenien complicacions.

També recordo que alguna cabra es va morir, a vegades els hi picaven animals com els escorpins i se'ls hi inflaven les cames. El meu pare tenia una vara ben llisa, amb la qual els hi picava a les cames per fer-los baixar la inflamació.

No he oblidat mai quan vam perdre una gossa pastora, la Morilla. D'un dia per l'altre ja no hi era. Va estar bastants dies desapareguda i la vam trobar a l'altra banda del Segre, cap amunt a la muntanya. Crec que se'n va anar perquè li agradava molt la marxa, es deuria voler aparellar. Per sort, la vam trobar sana i ja no es va tornar a escapar.

Més tard, jo encara anava a l'escola, vam vendre el ramat per construir dues cases, una a la Seu i l'altra a Organyà. En vendre el ramat, els gossos també hi anaven inclosos. Jo l'estimava molt a la Morilla.



Maria Carbonell

Els meus padrins vivien a la Seu d'Urgell, a una de les cases del carrer Major. A la terrassa hi tenien conills, gallines i pollastres i a l'entrada de casa els porcs. En aquells temps, a les cases, els porcs estaven a les corralines de l'entrada.

Més endavant, al costat de la caserna dels militars, els de Cal Mallol van posar unes corralines molt grans i la gent va començar a dur-los-hi els seus porcs i així els van treure de sota casa. Els meus padrins van ampliar l'entrada de casa.



Els nostres pobles

Mataró

Pel Sr. Pere Boltas

El que més m'agradava de Mataró era la feina que feia. Treballava de viatjant per a les fàbriques de roba i de mobles. Viatjava molt i només estava els dissabtes i els diumenges a Mataró.

A vegades el diumenge a la tarda anava al cinema Monumental, que al cap d'un temps es va convertir en teatre. D'altres diumenges, anàvem a dinar amb els amics al restaurant Mundial, un dels més antics i fermes de Mataró s'hi dinava molt bé.

Mataró té molta història, és una ciutat molt bonica al costat del mar.



Nau industrial pel blanqueig del cotó. Mataró.
Un dels primers projectes d'en Gaudí

A Mataró hi havia molta tradició d'indústria tèxtil, principalment perquè tenia mar i al port hi descarregaven el material per fabricar. També hi va haver una de les primeres estacions de ferrocarrils d'Espanya. També és molt important, la fàbrica de vidre que hi havia, feien làmpades, plats, ampolles... En aquell moment era una potència en l'àmbit del vidre.

Abans de treballar de viatjant havia estat a les fàbriques tèxtils de Mataró, a la fàbrica de gènere de punt treballava a la secció dels acabats de tintoreria. Ens encarregàvem de barrejar colors i estudiàvem fórmules per trobar diferents colors i tonalitats. Vaig treballar en aquest sector dels 14 als 19. Més tard vaig estudiar química.

El 27 de juliol se celebra el dia de les santes patrones de Mataró. És una setmana de festes a la ciutat. Surten al carrer els gegants i els cap grossos. També recordo la fira de Tot Sants, on s'exposava roba i maquinària de confecció tèxtil.

Una altra festa que recordo és l'homenatge cada any a la vellesa organitzat per la Caixa Laietana, se celebrava a l'estiu i es convidava a tots els clients d'edat avançada a participar en diverses activitats com anar al cinema Monumental o anar a dinar. Jo hi vaig portar la meva àvia uns anys, recordo que era una festa molt maca.



Un centre de referència a Mataró és el Club de Natació, situat davant la platja, on em vaig treure el títol de natació.

També hi ha un velòdrom, amb un circuit de ciclisme on s'hi feien competicions d'atletisme i combats de boxa.

Mataró va néixer cap a l'any 80 aC, quan es va fundar la ciutat romana d'Iluro. Es va edificar sobre una petita elevació a la plana litoral, on avui dia trobem el nucli antic de la ciutat. Iluro va arribar a ser una de les ciutats més importants de la Catalunya romana

No és fins al 801 que es torna a trobar documentada l'existència de Mataró, sota el topònim d'Alarona. Era un petit nucli poblacional que més endavant es va anomenar Civitas Fractai i que va ser la llavor del Mataró medieval.

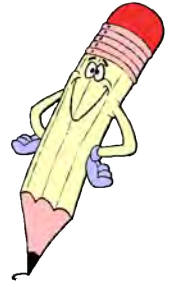
La segona meitat del segle XIX i el primer quart del XX estan marcats històricament per la Revolució Industrial. A Mataró, com a d'altres ciutats catalanes, la indústria tèxtil experimentà importants transformacions gràcies a la incorporació de les novetats en maquinària, primer, de vapor i, més tard, elèctrica.

Població al 2020: 129.662 habitants.

Font: /www.mataro.cat i Idescat.cat



Oci i Cultura



Super sopa de lletres

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

Estruç
Burro
Vaca

Ànec
Gall
Truja
Euga

Corder
Mula
Gallina
Porc

Conill
Cavall
Cabra



Cada paraula amb la seva imatge

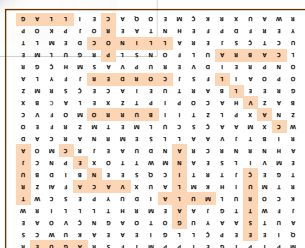
A: Estríjol
E: Albada



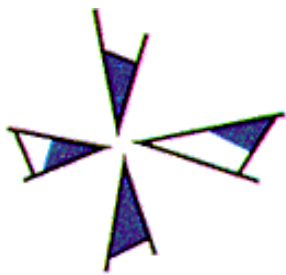
B: Jou
F: Alforges

C: Filet
G: Colleró

D: Ramal
H: Brida



Solucions:
A-7
B-2
C-5
D-6
E-4
F-1
G-3
H-8



fundació
sant hospital
la seu d'urgell