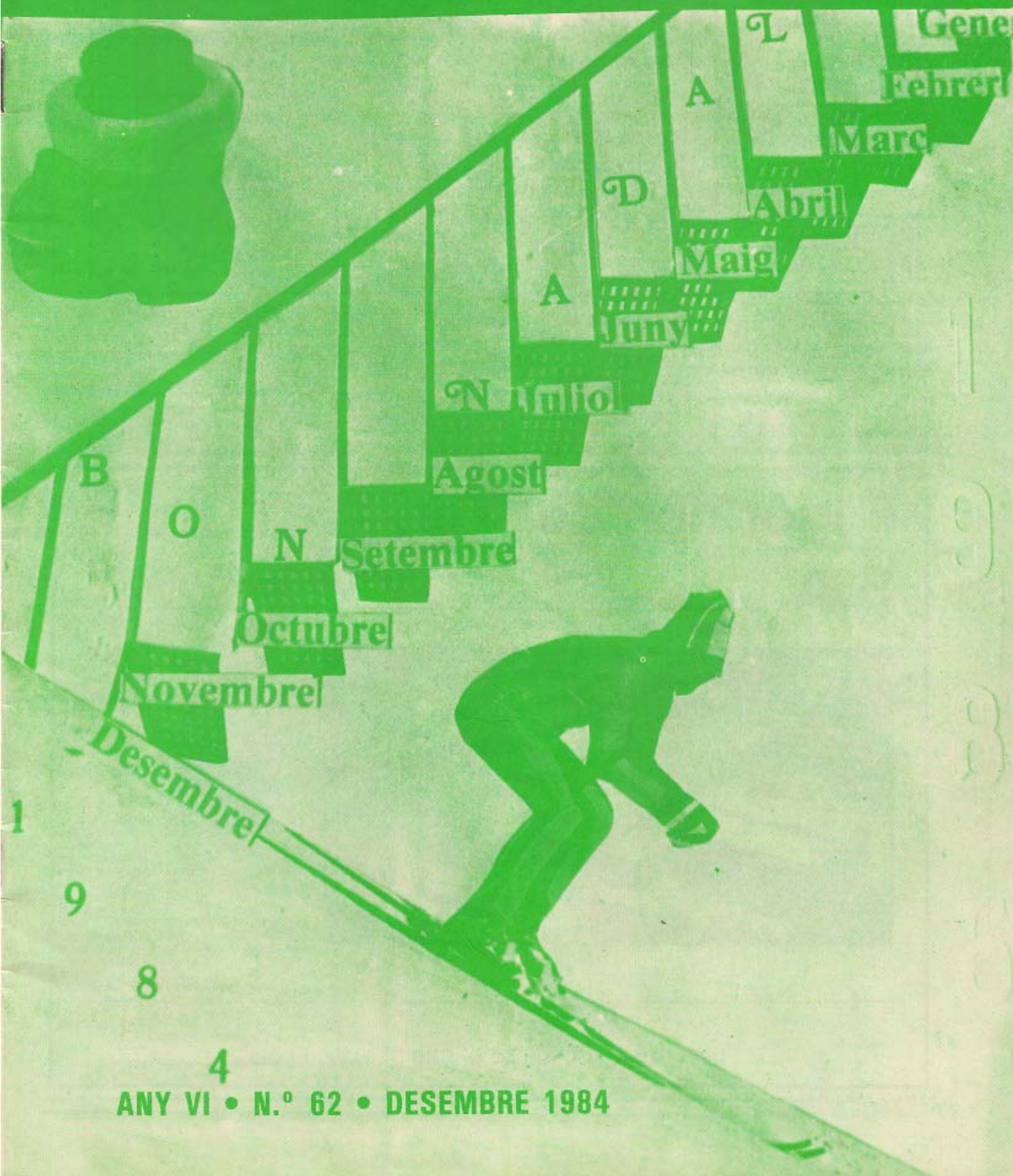


CASAL DE JUBILATS DE SALT

# la farga



1  
9  
8  
4  
ANY VI • N.º 62 • DESEMBRE 1984

## programació de dilluns a divendres

- 8.00 Bon dia Salt
- 8.05 Freqüència amiga
- 11.00 Amics col·leccionistes (dilluns)  
Pobles de Catalunya (dijous)  
Avui, mercat (divendres)
- 12.00 El Salt de l'Àngelus. L'agenda
- 12.15 Freqüència amiga
- 14.00 Salt II. L'informatiu  
Notícies verd (dijous)
- 14.15 Tardes
- 16.00 Catalunya Carta  
(dilluns, dimecres i divendres)
- 22.00 Salt X. L'informatiu
- 22.30 Musicofèria (dilluns)  
La Junta de la cloaca (dimarts)  
Rif Raf (dimecres)  
Silenci, s'estrena (dijous)  
La vida en sol fa (divendres)
- 24.00 Fi de les emissions

## dissabtes

- 8.00 Bon dia Salt
- 8.05 Ona lliure
- 9.30 El Salt del cap de setmana  
Un espai de Guillem Terribes
- 10.00 Ona lliure
- 12.00 La puça pallusa. L'infantil.
- 13.00 Tret de castella  
Els dos quarts del C. Bàsquet Salt
- 13.30 Temps de sardanes  
«Salt Sardanista» a la ràdio
- 15.00 Gent de Salt
- 16.00 De 4 a 6 Jove
- 18.00 De can Tona a can Pixera
- 22.00 Salt X. L'informatiu
- 22.30 Pop Roc
- 24.00 Fi de les emissions

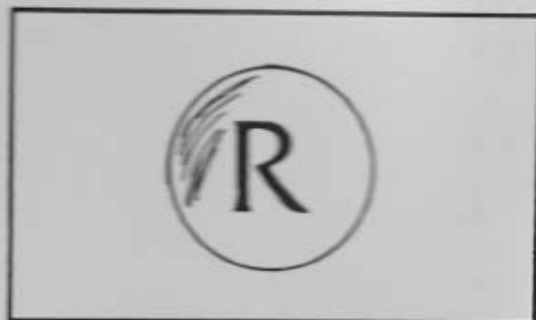
103... per escoltar  
16 hores per sintonitzar

## Bon Nadal normalitzat

Ja hem enllestit les activitats en el gremi de les merceries. Esperem que els mercers i les merceres **col·laborin amb nosaltres** en l'ús normal del català al comerç. Però recordem que això serà molt difícil si els clients no demanem (o exigim) tota la paperassa en la nostra llengua (factures, rebuts, albarans, comandes, carnets, etc.) Aquí teniu l'última sèrie d'entreteniments referits a la merceria. El mes vinent canviarem de gremi

1.— VOCABULARI DE NADAL  
RIFA DE NADAL • NIT DE NADAL  
• BONES FESTES • BON NADAL •  
ESTRENES («AGUINALDO») •  
CANÇONS DE NADAL O NADALES  
• CAP D'ANY • FELIÇ ANY NOU O  
BON ANY • FELICES FESTES • FE-  
LICITATS • PAU I PROSPERITAT •  
NEULES I TORRONS • TORTELL  
DE REIS • POLLASTRE • CAPÓ •  
PAÓ («PAVO») • GALL DINDI •  
XAMPANY O CAVA • REBAIXES •  
OPORTUNITATS • JOGUINES.

3.— ENDEVINA, ENDEVINETA  
Porto cinc habitacions  
per cada una un llogater,  
i a l'hiver, quan fred sol fer,  
tots hi estan ben calentons.



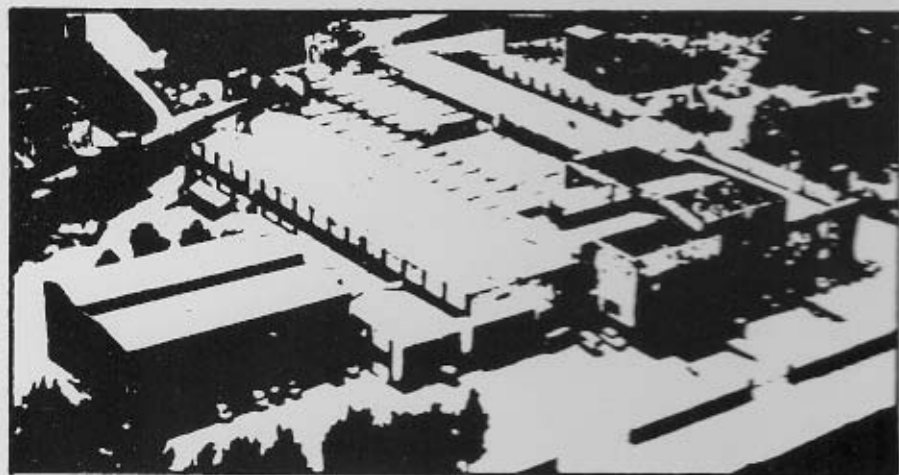
### 2.— Jeroglific

En aquest vestit, t'hi  
quedaria molt bé una \_\_\_\_\_

### Solucions

3.— EL GUANT  
2.— BORTA

# Frigorífics del Ter, S.A.



Escorxador  
General  
Frigorífic



Carrer Major, 419  
Apart. 239

SALT (Girona)

REPARTIMENT DIARI DE CARNS DE PORC I BOVI

«Desembre auster, de claredats extremes i d'extremes solituds!...  
(M. M. Pol)

### Nadala a un solitari

Contràriament al significat d'unitat que per a molts representen aquestes festes de Nadal, existeixes tu, que tems trobar-te molt sol quan arribi el meravellós dia en què, oblidant les diferències de tot tipus i abrigats sota un mantell de virtuts, trencadisses, desitgem retrobar-nos vora el primer caliu d'on fugirem poc a poc sense haver-ne gaudit totalment, encara que l'endemà tornem a ser els mateixos desconeguts, assedegats éssers infeliços i diferents, que any rera any, complim el típic ritual de segellar el full de les «missions completes».

I tu, tems trobar-te sol!

Potser, inconscientment, sense massa ganes de llegir, tinguem la sort de caure a les teves mans, i sense cap fita concreta cerquis —qui sap?— la campana més bonica que hem dibuixat i potser et trobis algun bri de palla o punxis amb alguna fulla de galleran que no hem polit prou, o ara de mudar els escrits, i potser no endevinem que el que més cerques és retrobar-te amb els teus records, contemplant la cara serena d'una Verge que et transporti amb un mig somriure els colors d'aquell primer fanal fet amb desfici que va guanyar el millor premi, o recordis les primeres ratlles d'una redacció que situava la berenada dels pastors dins una nit poruga-fosca i de Joan Maragall après per als volants de Santa Llúcia, i entre gestos amagats murmuris:

«Caieu fulles. Caieu fulles, que ja s'acosta Nadal...

I llavors encara temis trobar-te més sol...

Per això t'adrecem —especialment a tu— aquesta Nadala amb un xic d'esperança (d'aquella que hom té sense haver-la comprat amb diners i que hem hagut de fer-nos necessària per a viure i fer menys dura la realitat). Deixa'ns acompanyar -te!!

Et trobaràs menys sol i ens faràs sentir una mica més útils.

### Sumari

Ràdio	
Programació de dilluns a dissabte	2
Farga Làctica	
Bon Nadal normalitzat	2
Editorial	
Nadala a un solitari	3
Vida del Casal	
Vermut de Sant Esteve	5
Esports	
Calendari de competició de Petanca 84/85	7
La gallineta	
La normalització del català encara en som molt lluny	8
L'espia	
En logotip Municipal i Modern	9
Gastronomia de Nadal: del ritu al plaer	Nadal 1,2,3,4 i 5
La tribana	
Les golfes del Poble vell	10
Teva/Meva	
Josep Casals, atleta	12
Imatges	
«El cinema és més important que la vida...»	15
La vida amb humor	
Canço de Nadal	17
Cagaferro	
L'acudit foll	17

Edita: Casal de Jubilats de Salt.  
Consell de Redacció: Lluís Mateu, Quim Pla, Miquel Casellas, Narcís Burch, Guillem Terribas, Martí Fita, Joan Boada, Ventura Pau, Jaume Bosch, Joan Ros, Josep M. Macias, Francesca Laguarda, Emili Gispert, Joan Torres, Josep M. Oliveres i Manuel Lladó (fotograf).  
Publicitat: Marta Vilagrà.  
Compaginació i Disseny: Manel Mesquita.  
Correcció: Antoni Ruscalleda.  
Administració: Miquel Casellas, Josep Cebrían.  
Distribució: Josep Gassiot, Pitu Geli i Josep Cebrían.  
Tiratge: 1.300 exemplars.  
Redacció: Casal de Jubilats.  
Passeig Verdaguer, 1 — Tel. 23 04 98 Salt.  
Impressió: Pagès Impremta-Anglès.  
Tel. 42 01 07  
Dipòsit Legal: GI 356/79

La Farga no es fa responsable dels articles signats que apareixen en la revista, responsabilitat que recau en els seus autors.



## Vermut de Sant Esteve

**Dia 7 de novembre.— Matança del porc a Ogassa.**

Al matí vàrem parar a esmorzar a Ripoll, on poguérem visitar distingudament el Monestir, el Museu i Sala d'Armes, al voltant de migdia vàrem pujar cap a Ogassa, on tres dels participants varen endevinar la juguesca del pes del porc amb 105 quilos (l'experiència és un gran, cada vegada filen més prim). Seguidament vàrem fruitir d'un bon dinar, com és costum a can Tal.lara, acabat amb un animat ball. A la tarda vàrem fer una visita a Sant Joan de les Abadesses.

**Dia 21 de novembre.— BANYOLES-STA PAU i OLOT.**

Vàrem parar a Sta. Pau per esmorzar-hi i fer un volt pel poble, després vàrem parar a Olot per veure una mica el mercat i a dinar a Cala Nàsia de Clotalou, on vàrem donar compte d'unes farcides plates de cabrit d'allò més bo. Paràrem a Banyoles, però se'ns va fer fosc i vàrem continuar cap a casa.

### Ajudes al Casal.

Fruit de les gestions i interès personal del nostre soci, col.laborador i



bon amic, l'Alfons Moré, la Diputació de Girona ens ha concedit una subvenció per al CASAL de 150.000 Ptes. que vindran a alleugerir la pesada càrrega de la tresoreria, permetent-nos fer alguna reforma urgent.

### Vermut de Sant Esteve.

Aprofitem aquestes planes per desitjar a tots els socis i amics del Casal unes Bones Festes Nadalenques, a l'hora que us convidem al Vermut de Germanor que, com cada any, tindrà lloc al pati del Casal el dia de Sant Esteve. El programa començarà al matí amb un concurs de Petanca, seguidament, amb la col.laboració de Salt Sardanista, una ballada de Sardanies i a continuació el Vermut de Germanor.

### Assemblea de socis

El proper dia 29 de desembre a les 5 de la tarda hi haurà l'Assemblea Ordinària de Socis, i seguidament, a les 6 de la tarda Assemblea Extraordinària, amb motiu de la renovació de la Junta; ja en rebreu la convocatòria i l'ordre del dia particularment.

### Excursió a París per l'estiu del 1985.

Com ja haureu vist per la informació que us hem fet arribar, el Casal ha programat una Excursió a París pel mes d'agost del 85; les persones que hi estiguin interessades els preguem que no demorin la seva inscripció, ja que les places són limitades.

**TORCOT**

**CONSTRUCTORS, S.A.**

**UNA EMPRESA JOVE  
AL SERVEI DEL POBLE**

Processó, 57  
Tels. 23 43 59 - 23 88 94 - 23 86 02  
**SALT**

**RADIO  
ANGELATS**

TELEVISIÓ  
ALTA FIDELITAT  
AMPLIFICACIÓ  
ELECTRODOMÈSTICS  
PETITS DOMÈSTICS  
DISCS I CASSETTES

DISTRIBUIDOR DE:

TVC  
HI-FI  
CAMARES TVC  
PANTALLES GEGANTS TVC  
MATERIAL PROFESSIONAL

**SONY**

Carrer Àngel Guimerà, 63  
Tel. 23 62 15  
**SALT** (Girona)

## Calendari de competició de Petanca 84/85

(17-11-84)  
(22-12-84)

A. Ros — S. Oliveira  
S. Cabezas — A. Curt  
D. Ros — J. Anglada  
M. Peruga — P. Martin  
Ll. Noguier — N. Ros.

(17-11-84)  
(29-11-84)

A. Roca — S. Cabezas  
Ll. Noguier — S. Oliveira  
D. Ros — A. Curt  
M. Peruga — N. Ros  
P. Martin — J. Anglada.

(24-11-84)  
(29-11-84)

A. Roca — Ll. Noguier  
D. Ros — S. Cabezas  
M. Peruga — S. Oliveira  
P. Martin — A. Curt  
J. Anglada — N. Ros

(24-11-84)  
(12-1-85)

A. Ros — D. Ros  
M. Peruga — Ll. Noguier  
P. Martin — S. Cabezas  
J. Anglada — S. Oliveira  
N. Ros — A. Curt.

(1-12-84)  
(2-1-85)

A. Roca — M. Peruga  
P. Martin — D. Ros  
J. Anglada — Ll. Noguier  
N. Ros — S. Cabezas  
A. Curt — S. Oliveira

(1-12-84)  
(19-1-85)

A. Roca — M. Martin  
J. Anglada — M. Peruga  
N. Ros — D. Ros  
A. Curt — Ll. Noguier  
S. Oliveira — S. Cabezas

(15-12-84)  
(19-1-85)

A. Roca — J. Anglada  
N. Ros — P. Martin  
A. Curt — M. Peruga  
S. Oliveira — D. Ros  
S. Cabezas — Ll. Noguier

(15-12-84)  
(26-1-85)

A. Roca — N. Ros  
A. Curt — J. Anglada  
S. Oliveira — P. Martin  
S. Cabezas — M. Peruga  
Ll. Noguier — D. Ros.

(26-12-84)  
(26-1-85)

A. Roca — A. Curt  
S. Oliveira — N. Ros  
S. Cabezas — J. Anglada  
Ll. Noguier — P. Martin  
D. Ros — M. Peruga

### Resultats de la 1.ª jornada

A. Roca — S. Oliveira (4-13)  
S. Cabezas — A. Curt (13-3)  
D. Ros — J. Anglada (7-137)  
M. Peruga — P. Martin (5-13)  
Ll. Noguier — N. Ros (6-13)

A. Roca — S. Cabezas (13-3)  
Ll. Noguier — S. Oliveira (1-13)  
D. Ros — A. Curt (13-1)  
M. Peruga — N. Ros (7-13)  
P. Martin — J. Anglada (13-6)

### Classificació després de la 1.ª jornada

1.ª.— S. Oliveira, 2 punts; 2.ª.— P. Martin, 2 punts; 3.ª.— N. Ros, 2 punts; 4.ª.— D. Ros, 1 punt; 5.ª.— E. Cabezas, 1 punt; 6.ª.— J. Anglada, 1 punt; 7.ª.— A. Roca, 1 punt; 8.ª.— M. Peruga, 0 punts; 9.ª.— Ll. Noguier, 0 punts; 10.ª.— A. Curt, 0 punts. ■

**AQUÍ  
US PODEU  
ANUNCIAR**



**FOTOCÒPIES  
CÒPIES DE PLÀNOLS**

**PAPERERIA  
TÈCNICA  
MATERIAL  
PER A DIBUIX  
I OFICINES**



**A GIRONA**

Avda. Francesc, 4 — Tel. 20 39 44  
Migdia, 11 — Tel. 21 35 65

**A SALT:**

Passaig d'Olot, 166  
Tel. 23 27 08

## La normalització del català... encara en som molt lluny!

Després de 5 anys de l'aprovació de l'Estatut, encara som lluny, més lluny del que ens pensem, de la normalització de la nostra llengua.

Bé, en alguns camps hem avançat, això sens dubte: l'ensenyament a les escoles (encara que molt desigual) l'ús en l'administració municipal, i autonòmica, TV3, etc..

El que passa és que el tema de la llengua, és molt complex, i no és igual la normalització als pobles de l'Empordà, que als del cinturó industrial de Barcelona. A pobles amb un percentatge molt alt de catalanoparlants, o a municipis amb un índex elevadíssim d'immigrants, on la presència del català és força reduïda i sentir parlar en català és gairebé un fet testimonial i simbòlic.

Sincerament, els que es pensaven o ens pensàvem que, després de tenir l'Estatut i la Generalitat, la normalització del català seria un fet assumit de seguida per la majoria dels catalans, i que la normalització avançaria d'una manera més progressiva que la que s'està produïnt, confesso que estàvem equivocats i que, encara que sembli el contrari, hem avançat molt poc.

La conclusió és que la normalització serà molt lenta, molt difícil i trigarà molts anys... si és que aquesta normalització arriba.

Les raons que sostenen aquesta opinió són diverses: la complexitat socio-cultural de Catalunya, la pressió dels mitjans d'informació, l'apatia de gran part dels catalans envers la pròpia normalització de la llengua.

### Catalunya és diferent i és diversa

Catalunya és diversa, i no només a nivell geogràfic i urbà, sinó sobretot a nivell socio-cultural... La realitat lingüística i de normalització dels pobles de la Garrotxa, Empordà o Osona, són per essència més assumibles/menys contradictoris que els del Baix Llobregat o el Barcelonès, on les contradiccions entre l'ús regular i oficial entre la llengua catalana i la castellana, entren sovint en



conflicte, conflictes latents o reals... I no cal oblidar que a Barcelona i a la seva Àrea Metropolitana hi viuen el 80% dels ciutadans de Catalunya.. I la gran majoria dels seus habitants parlen en castellà i molts dels seus fills, nascuts aquí pensen i parlen habitualment en castellà, encara que potser sàpiguen llegir i escriure el Català. El català, però no és la seva llengua materna, perquè, com han demostrat estudis sociolingüístics, els immigrants en general (sempre hi han excepcions) no s'integren amb la normalitat i naturalitat que es produïa abans de la guerra civil, i als primers anys de postguerra.

### Les relacions comercials són en castellà o en anglès.

Malgrat l'esperit de comerciant, botiguer i negociant que sempre s'ha atribuït als catalans, a l'hora de la pràctica la llengua escrita dels negocis és el

castellà... I ho és només per adreçar-se a empreses fora de Catalunya, que potser seria lògic, sinó per a fer negocis entre empreses de dintre mateix de Catalunya i entre empresaris que entre ells parlen sempre en català.

Es té por de perdre clients, i per complex d'inferioritat o per prudència comercial («el negoci és el negoci») no es gosa fer l'esforç de tenir la correspondència en català (els impresos, els albarans, i factures, els rètols...) caient en molts casos en un ambigüilingüisme que fa més mal que bé. (Client/clientes Albarà/Albaran... Impres/Impreso...)

En canvi, quan cal exportar, tot-hom té experts en anglès que ben segur assessoraran l'empresari per a una correcta traducció.

Tant es té por a l'ús comercial i publicitari de la llengua catalana que pràcticament no s'usa (amb honroses excepcions) en el 90% de les tanques publicitàries dels carrers... ni tampoc el català

ha arribat a la gran majoria dels anuncis o programes que editen com a propaganda les sales d'espectacles, discoteques, sales de festa o de joc... Gairebé sempre els veureu en castellà o fins i tot en anglès, perquè això sí, és més internacional.

### La falta de consciència sobre la llengua

Això que han dit alguns lingüistes que el català està perdut i que pot desaparèixer cada vegada estic convençut que és veritat, si bé en una primera impressió a un li pot semblar una gran ximpleria! Però si s'editen més llibres que mai, però si ara els nens de Catalunya han de saber obligatòriament escriure i llegir el català, però si ara tenim un Canal de Televisió propi que mai no havia existit... ara es diu que el català no pot trigar a desaparèixer?

Doncs crec que sí! Per la pròpia inèrcia de molts catalans que creuen que tenint la Generalitat ja n'hi ha prou, i que aquesta ja farà la normalització de la llengua per si mateixa.

El problema de fons és el de crear una llengua només a nivell estructural o de coneixença. O sigui una llengua que si bé pot ser coneguda per molta gent i que els nans la sàpiguen escriure, que els rètols siguin en català i la gent l'entengui... en la realitat quotidiana els nascuts o no a Catalunya, però que viuen aquí, continuïn parlant entre ells en castellà, i pensin en castellà, tot i que dominin molt bé el català. Aleshores el català, el seu aprenentatge, es converteix en el mateix sentit que l'aprendre una llengua estrangera (el francès, anglès, alemany, etc.) Sabem francès o alemany, però no hi pensem. Pensem en català o castellà, i traduïm les nostres paraules.

El fet és que els nostres avis no sabien llegir el català però hi vivien i hi pensaven. I quin llenguatge tan ric i tan viu feien. Avui la mainada juga als carrers utilitzant conceptes, jocs i frases en castellà. En un parell de generacions el fet vivencial del català ha canviat molt.

I si no en som conscient, no només no es produirà la normalització (ús normal del català a tots els nivells), sinó que potser en un temps proper la nostra llengua desapareixerà com algun erudit ja ha anticipat.

Com va? Bé? Ja tornem a ser aquí! Haureu vist que no ens vam trobar el mes passat! És que vam anar de Cementiris. Parlem-ne. N'heu vist les plaques? La del Cementiri, dels morts de la Guerra Civil i la del llinar de la porta de l'església de Sant Cugat, canviades?

La del Cementiri Municipal amb un vers d'en Salvador i tot, no en Sunyer, l'Espriu.

Ara tinc ganes de parlar-vos del logotip Municipal.

Va néixer a l'àrea del Govern Local (Xavier Coromines) i l'aprovaren en Sessió Plenària el 8 de juny de l'estiu passat. El guanyador del concurs del qual s'emportà cent mil pessetes com a Premi, fou en Ramon Bergha, Grafista Barceloní. Possiblement on l'hagiu vist més és en els cotxes Patrulla de la nostra Policia Municipal. És previst també que el marquin a tots els vehicles de propietat Municipal.

També l'han marcat les amarelletes de l'Equip de Futbol. Ah!, no ho sabieu, que l'Ajuntament tenia un equip de Futbol? Sí, home! han jugat algun partit i tot. Tot seguit us en donem els resultats:

Ajuntament de Salt 3 — Punt Diari 4  
Bar Benjumea 1 — Ajuntam. de Salt 1  
INEM 6 — Ajuntament de Salt 5  
Correus 3 — Ajuntament de Salt 5  
Déu n'hi dó!

Continuem però amb el Logotip.

I també en els Anoraks dels Agutzils. I parlant dels Agutzils, bona història hi ha. Qui no recorda «El Nunci», en Lluís Fontané, amb la bici i la trompeta que feia la publicitat particular de la vila en català (peix fresc a ca la Ramona...Carn de cavall a Can Rigau) i els



Bans oficials de l'Ajuntament en castellà, i que fins i tot s'inventà una crida que tocava amb la trompeta i deia una cosa així com: «L'Alcalde nassional de Salt us llama a escutchar TIIIIIT!

I ara, l'Àngel, l'agutzil, un home amb poc cabell i amb cara vermella, de menjar bé i molt. Clar que ara va amb Motoreta, i no s'ha de parar en les cruïlles, a llegir els Bans. I com que el poble puja ha hagut de menester més ajudants, un noi jove, en Lluís també, i en Güell, que no ha pas de menester cap vehicle, que per això té bones cames! Ara tots tres, amb el nou Uniforme blau marí, cosa seriosa. Nomé els hi falta la gorra de plat.

També us portarem cada mes (si el temps no ho impedeix i l'autoritat ho permet) unes dades que ens vénen del Departament d'Estadística Municipal. Els habitants que som a Salt. Segons l'última dada, el 30 d'octubre passat, 21.559. 10.700 dones i 10.789 homes. Diguem també que hi ha 34 «Contribuents» més que el mes de setembre, i aquest 32 més que l'agost.

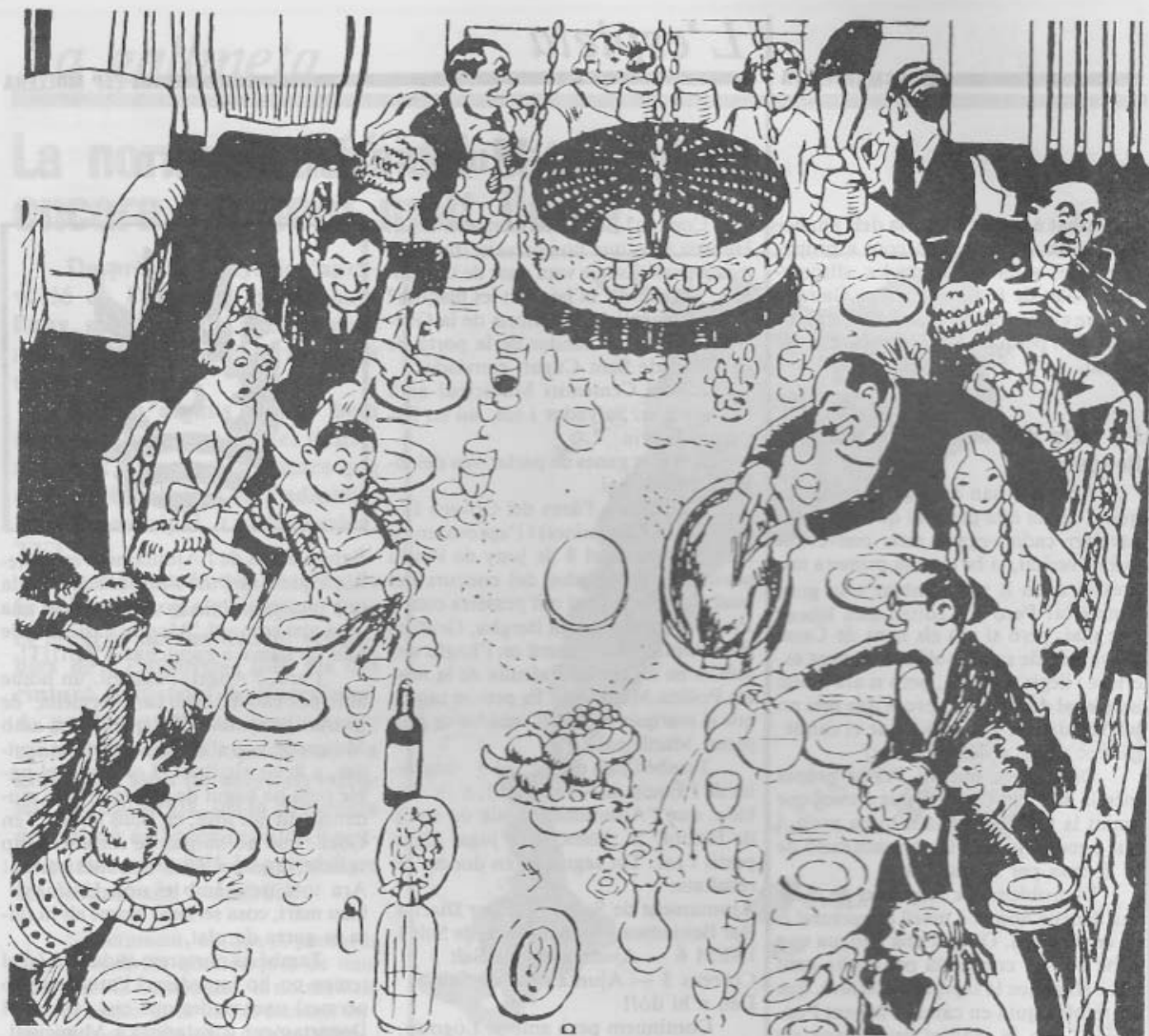
**SERRALLERIA I FUSTERIA METÀL·LICA  
EN FERRO I ACER INOXIDABLE**

**MOBRA, S.A**

Canals per a la construcció i lampisteria  
Doblat de xapes i talls

TALLER: Camí Antic de Salt a Vilablareix s/n.  
Tel. 23 53 17

PER A CORRESPONDÈNCIA: MOBRA, S.A.  
C/. Esteve Vila, 10-5.º-2.ª SALT



## Gastronomia de Nadal: del ritu al plaer

JAUME FÀBREGA

Festa i cuina, dos mots indissolublement lligats. No hi ha, en efecte, una festa popular sense que no tingui la seva projecció culinària, —la celebració del paladar. I les festes tradicionals, la més important de totes Nadal— té, per descomptat, el seu reflex gastronòmic.

### La cuina, és a dir, la festa

Si demanem a algú quina es l'associació culinària que li suggereix la festa de Nadal contestarà, sense ni pensar-s'ho: «Escudella i carn d'olla! I, més endavant, es recordarà, també de l'au farcida (indiota, capó...) i, sobretot si és barceloní, els canelons.

Tot això és cert, i ho associem a una tradició, sovint esdevinguda una mera evocació nostàlgica (actualment, per xemple, de canalons, pre-cuits, o congelats, fets a casa o al restaurant, en podem menjar cada dia, i formen part del menú habitual dels self-services).

Però, en aquestes matèries, tendim

a simplificar i a elaborar unes estandaritzacions que no sempre corresponen a la multifacètica realitat de la cultura popular.

En primer lloc, els costums culinaris d'aquestes diades canviaven segons la classe o estament social: l'antiga noblesa, després la burgesia, consumia el gall, però el poble, sovint s'havia d'accontentar amb productes més humils. A muntanya, com a mínim era el xai allò que es menjava per Nadal, com diu una de les versions de la cantarella popular:

Ara ve Nadal,  
matarem el xai.

Un altre element a tenir en compte és que la noció de la importància i presència del menjar, amb la societat industrial primer, i la de l'abundància (i ara de la crisi) després, ha canviat d'arrel. Tothom sap que el pollastre d'ara — com els canelons, ja esmentats— no són com els d'abans. I d'altra banda, en una societat sortosament laica, la dimensió religiosa de la festa ja ha perdut el seu sentit, encara que, de forma més o menys sensiblement hipòcrita, continui evocant-se.

No obstant això, posats a acceptar, pel que fa a aquesta festa, la trilogia de l'Escudella i carn d'olla, l'au farcida i els canelons, passarem a comentar l'origen i les circumstàncies dels més importants d'aquests plats.

### Plat de cada dia, plat d'un dia.

Sorpren comprovar com el més típic plat de Nadal, a tots els Països Ca-



talans, és a dir l'Olla, era també a Catalunya el plat quotidià de pagesos i menestrals, i això encara —almenys pel que fa al camp— fins ben recentment.

Però per descomptat, l'Escudella i carn d'olla de Nadal era especial, solemne, més rica que mai.

Tornant entera, parlem una mica de l'origen del plat. La recepta bàsica —bullit de llegums, verdures i carns— era ja comuna en la nostra Edat Mitja —com ho proven entre d'altres textos, els de Robert de Nola que en el seu **Libre delh** hi apareix documentada.

El frare gironí del segle XIV, Francesc Eiximenis, dins el mateix context, ens en parla com, juntament amb la carni a l'ast, el plat més comú, tot informant-nos, però, que els catalans de l'època menjaven l'olla després de l'ast, és a dir de la carn rostida. Val a dir que el costum de menjar la sopa en darrer Terme —com fan en certes regions xineses— és un costum que s'ha mantingut a Catalunya en alguna zona, com m'ha estat dit a través d'informacions orals procedents de gent de pagès.

De totes maneres, l'Escudella i carn d'olla tal com la coneixem ara, amb el seu element vegetal més essencial —les trufes o patates— és relativament recent, ja que es tracta d'un producte d'origen americà que, de fet, no va començar a popularitzar-se, per al consum humà, fins al segle XIX.

Com a tocs especials d'aquesta Escudella i carn d'olla de Nadal hi ha el fet de la seva riquesa en carns —de quatre tipus: porc, (fresc i salat, —«per nadal posa el porc en sal»—, diu el refrany), gallina (o pollastre, o una altra au, eventualment), xai i vedella. A l'àrea de Barcelona l'escudella es fa, tradicionalment, amb grossos galets o colzes de pasta i en d'altres zones amb qualsevol mena de pasta grossa o també pilotilles de carn picada, sense oblidar la presència del perfum i el color del deliciós safrà.



### L'au farcida

També associem l'àpat de Nadal amb l'indià (o pioc, com es diu a l'Empordà i gall dindi, a Barcelona) fracit. Però, a part que aquest curiós animal, com indica el nom, prové d'Amèrica i per tant és d'introducció relativament recent, no ha estat el seu consum en aquesta diada, ni molt menys un costum, ni antic ni generalitzat.

Ja hem dit que a muntanya hom preferia un xai. En d'altres llocs, com a molts països europeus, era el porc l'animal triat, com s'escau per exemple a Mallorca.

Cal acceptar això, no obstant, que l'animal de ploma —gall, capó, pollastre o gall dindi—, modernament, i sobretot en les societats urbanes, ha estat la cosa més general.

En canvi, segons ens informen Amades, Víctor Balaguer i altres folkloristes, el costum de menjar un gall per Nadal procedia de la noblesa i constituïa tot un ritual, carregat de simbolismes i solemnitat.

L'au farcida de Nadal no és pas exclusiva de Catalunya, però és indubtable que ja hi compta amb tradició. Tots els tractats de cuina popular dels diversos països catalans hi contenen receptes.

I, com s'escau en la cuina tradicional, cada contrada, cada poble i fins cada casa, tenia la seva pròpia.

Sovint seguint una tendència molt marcada de la nostra cuina, que barrejava dolç i salat, el farciment era a base de

fruits secs i fruita: prunes, orellanes, panses, etc.

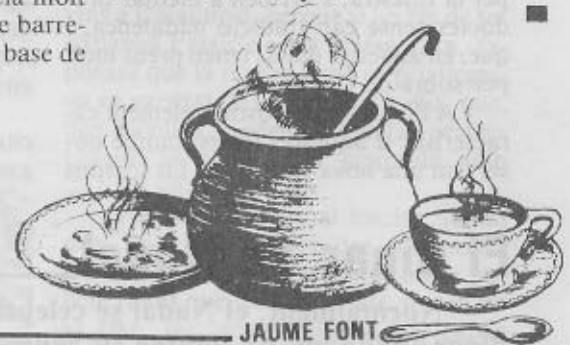
També es fan barreges amb aquests fruits —així com pinyons, castanyes, etc.— i salsitxes o botifarres crues.

A les comarques de Girona el farcit amb botifarres i fins llom de porc, era molt típic.

### Per acabar

Per acabar als postres, ningú no ho dubtaria: torrons i a Catalunya neules. Els torrons, amb tota seguretat, i amb les diverses menes de coques dins un altre ordre, constitueixen el dolç més típic i estès a tots els Països Catalans.

Torrons d'Alacant o de Xixona —però també de Catí, preciosa població de l'Alt Maestrat—, d'Agramunt, d'Amer o de Barcelona —però també de Perpinyà, de Menorca i de Mallorca— Sense oblidar, per acompanyar-hi, algun dels excel·lents caves (popularment «xampanyes») catalans, de tanta popularitat al nostre país.



## Gastronomia Nadalenc

Com tota gran solemnitat del calendari, Nadal posa solemnitat a la taula. La gastronomia ha estat, fins fa uns anys, un senyal nadalenc. És clar que parlar de Nadal equival a dir totes les diades que van de Nadal fins al dia de Reis, fent possible l'existència d'una gastronomia nadalenc, uns usos a la taula, uns ritus culinaris i una influència de l'eix central de les festes —el religiós— en el com, el què i el quan es menjava.

Aquest eix central ha minvat en intensitat i els mitjans de transport han contribuït a les vacances de Nadal, perdent-se molts dels costums tradicionals en torn a la taula i al menjar. No obstant això, podem afirmar que en cada regió de l'Estat Espanyol, es manté un receptari propi d'aquestes festes, encara que moltes famílies prefereixen menjar fora de casa.

També cal dir que les preferències de la gent, els mètodes alimentaris, la dietètica i l'actual forma de vida, han contribuït a canviar els usos culinaris.

De tota manera podem dir que existeixen uns plats típics de les festes nadalencs, tals com l'escudella i carn d'olla, el gall dindi farcit, el filet de vedella rostit, el pollastre o millor el capó. Aquests plats són vigents, ja que la preparació actual és molt menys pesada que la que podien fer les nostres àvies. Altres com els escaldums o la carn amb salsa, possiblement no serien ac-

ceptats pels estòmacs actuals. Aquesta circumstància es dona arreu del món, però també és cert que a cada país i a cada regió hi ha uns costums propis segons la seva idiosincràsia. Per exemple, en els Països Escandinaus la festa comença a la nit de la Missa del Gall i acaba el dia de Sant Canuto (el 7 de gener) tot convertint aquestes diades en un vertader festival del la Gula. En canvi, a Catalunya, a diferència de la resta d'Espanya, celebrem la Festa de Sant Esteve, en què cases particulars no pot faltar-hi una bona escudella.

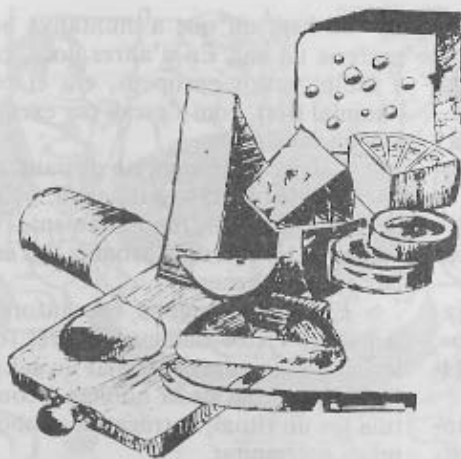


Particularment, el que més trobo a faltar d'aquestes festes és el ressopó de la Missa del Gall. Hi havien dues opcions, una cuina, un menú específic o bé un «buffet» fred i unes excel·lents postres; tant en una opció com en l'altra no hi faltava cap mena de torró, dolços, i les neules eren el principal protagonista. Això s'acompanyava amb xocolata, vins dolços o xampany, que en aquells temps solia ésser dolç, o semi. Ara seria un excel·lent brut. Ja dèiem que el temps i els gustos canvien.

Hi ha famílies que encara mantenen la tradició gastronòmica, però han preferit instaurar nous plats a casa seva, aspecte aquest que em sembla prou interessant, sempre i quan no es caigui en la temptació de preparar menjars de luxe, ostentosos i cars, com si aquests dies calgués menjar i beure com més millor.

Tampoc són normals els àpats de la nit de Cap d'Any, que tirant la casa per la finestra, s'arriben a menjar productes sense cap tradició nadalenca, i que, en aquestes dates, tenen preus molt per sobre de l'habitual.

A l'hora de les postres, element característic d'aquestes festes, també observem una nova tendència. Els torrons



han vist augmentada la seva oferta d'especialitats amb l'aportació de veritables creacions de pastissers que estimen el seu ofici, però possiblement les neules són encara les protagonistes de les festes nadalenques, pel que fa a les postres.

De tota manera, encara que m'expressi entre la nostàlgia i el que encara ens queda, s'ha de reconèixer que, cada dia més, la gastronomia nadalenca local, típica, succulenta i inoblidable, és en franca regressió.

Diferents factors, alguns d'ells ja citats, han ajudat a desvirtuar el Nadal gastronòmic. El que va representar la vi-

da familiar durant els segle XIX i principis del XX s'ha acabat, i la gent, cada vegada menys sedentària, vol viatjar i no es volen quedar a casa seva. D'aquesta manera ens trobem davant d'unes festes menys familiars i més unificades gastronòmicament. Els restaurants de pas, turístics, no podran conservar amb l'afluència de gent, les tradicions pròpies de cada lloc, i una carn guisada amb pèsols congelats, serà pràcticament la mateixa aquí que als Estats Units.

Cal esperar que alguns restaurants de reconegut prestigi gastronòmic conservin la tradició, missatge que també cal que arribi als que fan menjars per encàrrec, que a França, per exemple, els anomenats «traiteurs» marquen una pauta en l'alimentació quotidiana i també dels dies festius.

No obstant les esmentades circumstàncies, crec que aquest Nadal encara tindrà algunes bones connotacions gastronòmiques en bastants llars de les nostres comarques. Quant a plats per elaborar, trobareu en aquestes mateixes pàgines algun menú i receptes prou interessants per mantenir la tradició gastronòmica nadalenca adequada al sistema de vida actual. Bones Festes.

## El dinar de Nadal

Normalment, el Nadal se celebra encara a casa nostra amb un dinar abundant, on figuren els canelons, pollastres, capons, neules, torrons i xampany, seguint així amb el vell costum gastronòmic que consisteix a assimilar les festes als àpats descomunals. Aquesta pràctica tenia un sentit en èpoques anteriors, en què el menjar de cada dia era repetitiu i més aviat escàs, però entenem que avui dia, amb

els canvis en la manera de viure i en l'elaboració de menús que tot i respectar el propi d'aquests dies, ofereixin novetats, hem preparat el següent Nadal, que consisteix en:

### Pudding d'escòrpora

**Ingredients:** 1/2 kgs. d'escòrpora crua, sense cap; 8 ous, 1/4 de litre de nata líquida; 1/4 de litre de salsa de tomata; una pastanaga, un porro, julivert, sal i pebre.

**Preparació:** Es cou l'escòrpora amb el porro, la pastanaga i la sal. Quan és prou cuita se li treuen les espines i la pell i se'n fan engrunes. A part es debaten els ous a punt de truita i s'hi afegeix la nata, la salsa de tomata i el peix. Es posa en un motlle de litre i mig, tipus «tefal» rectangular, prèviament untat amb mantega i pa ratllat. Es cou al bany-maria al forn (temperatura: 225°) durant una hora i quart. Un cop fred, es desmotlla i se serveix acompanyat d'una salsa maionesa feta de la següent manera: 1 litre d'oli de cacauet, 2 ous sencers, una cullerada de vinagre de xerès i sal. Es posen en un recipient adequat els ous amb el vinagre i la sal. Es bat i s'hi va afegint l'oli perquè s'emulsioni. S'obté una maionesa d'un tó més clar que la normal.

### Pollastre farcit Menagère (per a 4 ó 6 persones)

**Ingredients:** 1 pollastre d'1 kg i 1/2; 6 salsitxes, 1 llimona, 50 gr. de foie gras; 250 gr. de prunes confitades; 200 gr. de xampinyons; 400 gr. de patates, 1/2 litre de brou; 1 rovell d'ou; 20 gr. de mantega; 50 gr. de pinyons; 1 ceba; 2 pastanagues; 1 cullerada de fècula; Una mica de formatge ratllat; 1 ramet (llorer, farigola i julivert).

**Preparació:** Es prepara el pollastre per farcir-lo. Un cop socarrimat net, es rega amb un suc de llimona i es deixa escórrer bé. Es reparteix el foie gras per dins el pollastre, i es farceix amb les salsitxes, les prunes i els pinyons. Es cus i es lliga deixant-lo ben subjecte. En una cassola amb una mica d'oli es daura el pollastre a foc viu, s'hi posa sal i pebre, trossos de ceba i pastanaga gruixuts i el ramet lligat, i es fica al forn, ja calent i bastant fort uns 60 minuts. A mitja cocció s'hi van tirant miques de brou, sobretot a la ceba, perquè no es cremi.

Un cop ja separat el pollastre, es desgreixa bé i s'hi afegeix el brou i el tomàquet concentrat, es lliga lleugerament amb la fècula i es passa pel colador xinès.

En servir-lo s'hi col·loca tot al voltant prunes bullides, xampinyons saltats i muntanyetes de patates duquessa, gratinades amb formatge. Es posa damunt del pollastre un xic del suquet, i el que quedi es serveix en la salsera.



Les condicions d'una bona taula, sobretot en diades extraordinàries, són, entre d'altres, la d'estar ben posada i a ser possible adornada —cal pensar que es menja tant pels ulls com per la boca—, que els menjars a servir estiguin ben condimentats i propis de la festa, i molt important és que els vins siguin escollits i adequats a cada plat. El peix vol un vi blanc, suau, sec i ben fresc, sense ésser massa gelat. I les carns s'han d'acompanyar dels «rouges», com diuen els francesos, o «tintos» en castellà, procurant servir-los a la mateixa temperatura de l'ambient i mai guardats a la nevera, ja que a més de rebaixar el grau, perden aroma.

La nació veïna és famosa per la seva gastronomia, amb plats succulents i vins provinents de vinyes de molta qualitat. Si jo fos molt ric, per aquestes festes nadalenques confeccionaria uns menús amb ostres «almejas» naturals i altra varietat de marisc. Tot això acompanyat de vi blanc sec del Rin o del Mosela, com el Sylvaner, Riesling, un Chablis o un Sauternes. La llagosta o el be-

sug, com a plat de peix, l'ajudaria a baixar gola avall amb un blanc sec ben fresc com el Pouilly fuissé, o un Côtes de Provence, o un claret de Bordeaux o un Bergerac sec. El plat fort, tant si es tractés d'un indiots, faisà o pintada, el regaria amb un «rouge» Saint Emilion, un Hermitage, un Medoc o un Chateaufort du pape. I si en lloc del rostit, em portessin un bon civet de llebre o d'isard, beuria la mateixa classe de vi negre amb què hagués estat cuita la menja. I si a tot això que he posat fins ara, ho acabéssim de ruixar amb una pa de xampany brut per a ajudar no a

la bona digestió, hauríem aconseguit celebrar un senyor àpat de Nadal o Cap d'Any.

No totes les butxaques poden arribar a posar a la taula uns menús tan costosos, i a moltes llars faran festa major amb un plat d'arròs a la cassola, o una escudella de Jesús i un rostit de segon plat, i postres amb «polvorones» o torrons i neules, i el vi serà del corrent que produeixen les vinyes de la Manxa, del Penedès, de la Rioja o de l'Ebre.

Els nostres vins no tenen el renom dels francesos; però quant a qualitat no els queden pas enrera. I penso que totes les regions espanyoles són vinateres tant en el sentit de producció com de consum. Exemples ho són les maneres de representar el caràcter de la gent mitjançant dibuixos humorístics o cançons, amb una bota o un porró a la mà. Limitant-me solament a la producció de vins a Catalunya, perquè si ho fes de tot Espanya l'article seria massa llarg, exposaré que la nostra regió és privilegiada en varietat de vins de tota mena, que, ben escollits, poden completar perfectament la bona taula guarnida amb menjes nadalenques.

Per acompanyar al marisc, tenim una tira de pobles, des d'Espolla, Campmany, fins a Perelada, on es cullem raïms que, ben premsats, donen un vi clar, sec, com el Pescador, capaç d'accontentar les exigències d'un bon paladar. I més avall, en el Maresme els pobles d'Alella, Teià, i Masnou amb el Blanc Marfil, ens recorda els vins del Rin. Fent referència als vins d'Alella, hi ha qui manté que les primeres vinyes foren importades fa més de dos mil anys pels fenicis, procedents de l'illa de Lesbos.

El camp de Tarragona produeix dues classes de vins. Per les zones de Reus i Valls, el raïm que s'hi cull, panxal, macabeo, cartoixa, moscatell i esquinatxo, donen un vi blanc més aviat dolç; i quan el raïm prové de ceps de picapoll, garnatxa o carinyena, el vi és negre i també d'una certa dolçor.

I per fi, una altra comarca privilegiada per la producció vinícola és la de Vilafranca del Penedès i de les riberes de l'Anoia, amb la capitalitat a Vilanova i La Geltrú, caracteritzades pels vins blancs de poca graduació i per la producció del xampany i vins escumosos que donen els ceps de xarel·lo i macabeo.

De tota aquesta enumeració de comarques vinícoles, trieu i remeneu, i que el bon vi català presideixi les taules de Nadal i Cap d'Any.



HELENA PAGANS

en els hàbits alimentaris, s'imposa respectant les tradicions i l'ambient vetat i siguin lleugers. Amb aquest menú per un possible dinar de



da meitat torneu a partir-la també horitzontalment, en quedaran 4 trossos.

El primer tros regueu-lo, amb l'ajuda d'una cullera, amb una part de l'almívar i escampeu-hi, també, una quarta part de la pasta d'avellana; col·loqueu al damunt el segon tros de pa de pessic i repetiu l'operació fins al quart tros, que també acabareu amb la pasta d'avellana; aleshores afineu amb pasta també els costats, escampeu-hi per sobre les altres avellanes pelades, i per acabar, cobriu-lo del tot amb la xocolata, desfeta al bany maria amb unes 5 ó 6 cullerades d'aigua; procureu que us en vagin caient alguns regalims pels costats.

Poseu-lo a la nevera —millor que l'hi tingueu 24 hores o més—, perquè us agafarà més consistència i és més bó. L'heu de servir ben fred.

## Pastís de turró (per a 8 persones)

Pa de pessic: 4 ous, 125 gr. de sucre; 125 gr. de farina; 1 cullerada de llevat en pols.

200 grs. de mantega; 1 ou; 125 gr. de sucre; 250 gr. d'avellanes torrades; 100 gr. de xocolata de vainilla; 6 galetes torrades; 1 tasseteta de cafè; 1 tasseteta de conyac; 1 tasseteta de llet.

**Preparació:** Feu una pasta de pa de pessic i coeu-lo en un motlle rectangular d'uns 23 x 28 cms.

Prepareu una pasta de mantega amb avellanes, de la manera següent: trebal·leu el rovell d'ou amb 75 grde sucre; després afegiu-hi la mantega reblanida; quant tot això ho tingueu com una crema fina, afegiu-hi 100 grs. d'avellanes i les galetes ratllades, i per fi la clara a punt de merenga.

Prepareu també un almívar amb una tasseteta de cafè, la llet, el conyac i el sucre ben desfet.

El pa de pessic —millor si l'heu fet la vigília— partiu-lo per la meitat, i ca-

Hi ha gent que «menja amb els ulls». Heu provat mai de «menjar amb el cap?». Podem triar el nostre menjar pel gust, per l'olor o per l'aspecte, però què i com podem penjar per mantenir-nos sans i forts? La resposta ens la pot donar el naturisme. I què és això del naturisme?

El naturisme és una forma de viure que intenta respectar al màxim les lleis de la natura, fent totes les coses d'una manera que ens beneficiï a nosaltres i el nostre entorn.

A partir d'aquesta idea, podem anar veient quins punts constitueixen les bases d'aquesta manera de cuinar: la cuina naturista.

Nosaltres mengem, principalment per alimentar-nos, encara que tot sovint ens n'oblidem. Si mengem d'una forma adequada al nostre cos, aconseguirem anar ben alimentats, no donarem feina als ronyons, ja que hauran d'eliminar poques substàncies tòxiques, i el nostre entorn serà tal i com el necessitem: verd i ple de vida.

ser tòxiques si es donen en grans quantitats. Fins i tot, ens podem trobar a la sang àcid úric, que és el que produeix la gota, infermetat de grans carnívors.

Fins aquí us he parlat de què és el que cal menjar, però amb això no n'hi ha prou. Cal cuinar aquests aliments de la forma més sana possible. Podem fer ho a la brasa, a la planxa, al forn, bullit, al vapor i també, no ho oblidem, CRU.

La millor cosa que podem fer, si volem que els aliments perdin les vitamines i que la digestió se'ns faci lenta i carregosa, és fregir i guisar. Però això és una cosa que ben segur que el nostre cos ja ens ho ha dit moltes vegades!

És important que els aliments no siguin tractats amb productes químics. És fàcil evitar els conservants i els additius si mengem aliments frescos, però ja és més difícil evitar els sulfats, els adobs químics i les hormones que han pres els animals.

Com es pot veure, cuinar d'una forma naturista no és res de l'altre món,



canviar els costums de la nit al dia, i per això no crec convenient donar una recepta naturista per aquestes festes de Nadal, però potser fora bo, que de mica en mica anéssim pensant si la nostra forma de cuinar és prou bona per al cos, si ens alimenta o si ens intoxica.

Tractar aquest tema tan esquemàticament pot fer pensar que la cuina naturista és una cuina insulsa, com de règim, però no ho és pas. Per a condimentar els plats, podem fer servir oli, vinagre, llimona, all, julivert i tota mena d'herbes aromàtiques com l'oregan, l'alfàbrega, el romaní, la farigola, el llor, el marduix, l'anís... Només cal un xic d'imaginació i un paladar disposat a tastar nous sabors.



Per menjar d'una forma natural hem de tenir en compte algunes coses: en primer lloc és molt millor menjar aliments crus que cuits, ja que, al coure'ls, destruïm les vitamines, i en part, també les proteïnes. Les fruites i verdures del temps, que no han de passar per processos de conservació ni tractaments químics, seran molt millors que les fruites i verdures fora de temporada. El mateix passa amb els aliments que són cultivats a prop d'on vivim i que, per tant, no cal transportar-los des de lluny.



Si tenim compte a evitar aliments exòtics o de fora de temporada, el menjar ens sortirà, també, més econòmic. Aquesta és una idea important en la filosofia naturista, atès que «no cal matar-se treballant per a poder viure».

Pel que fa a la carn, és convenient no abusar-ne: no cal menjar-ne cada dia (alguns pensen que no cal menjar-ne mai). Si bé porta moltes proteïnes i alguna vitamina (vit. B12' que es troba a poques verdures), la seva digestió produeix substàncies que, per eliminar-les, els ronyons han de treballar molt, i d'altra banda, aquestes substàncies poden

i, a la llarga, en podem treure un gran profit: la salut.

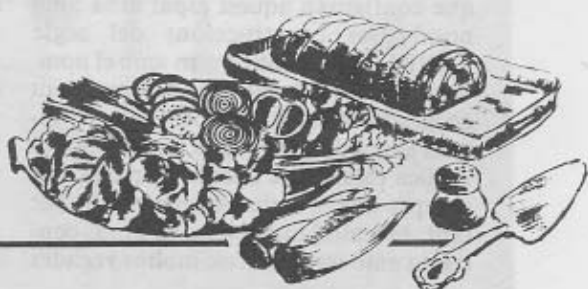
Només cal tenir en compte unes quantes normes:

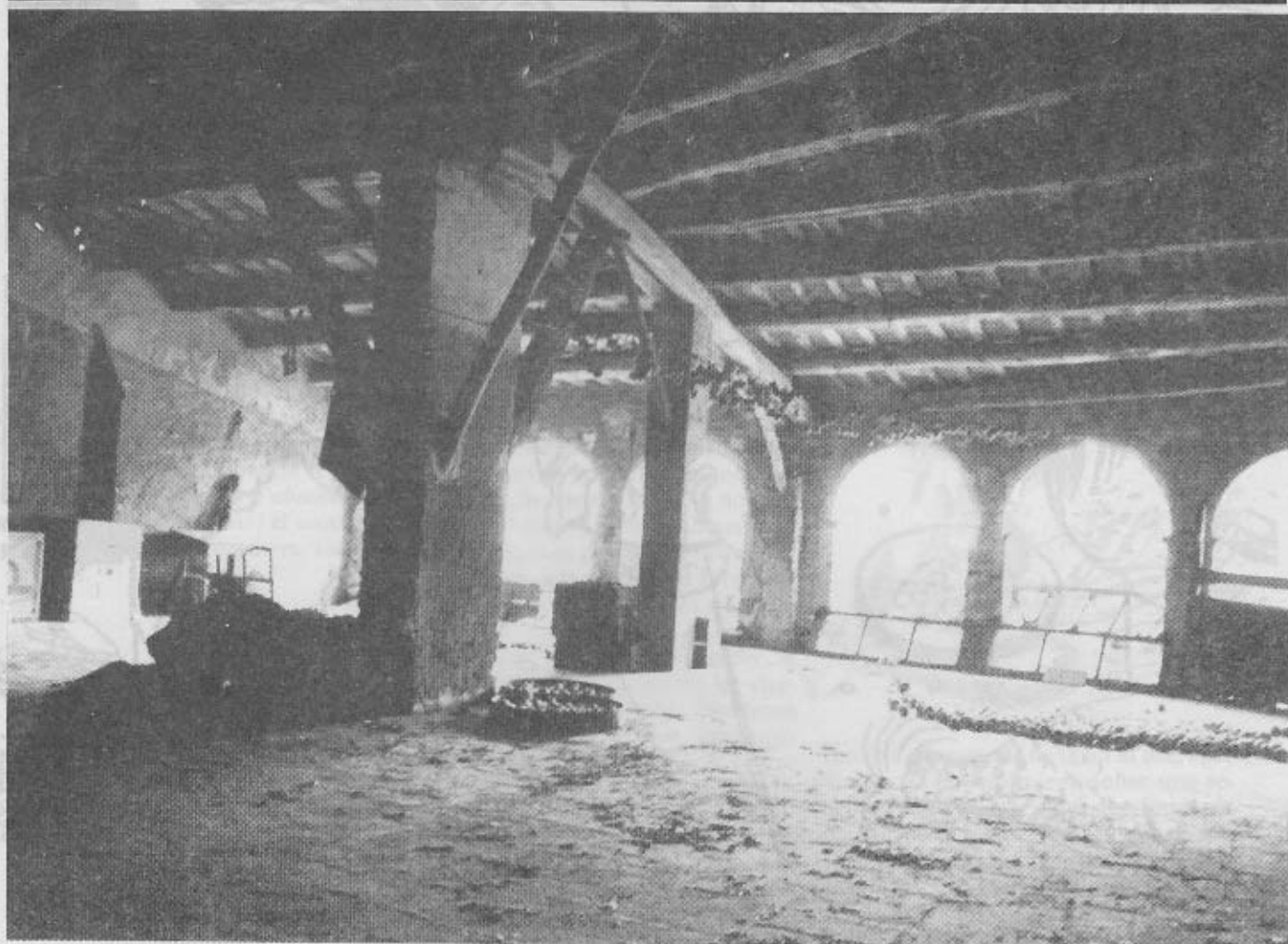
Menjar molta verdura del temps, de la terra, fresca, poca carn i peix i evitar els fregits. Pot ser el començament d'una nova forma de viure: el naturisme. Però, no ens enganyem! És difícil





**El consell de redacció de  
La Farga  
us desitja un feliç  
Salt d'Any**





*Les golfes de Can Torres, al Carrer Llarg, són un bon exemple d'aquesta estanca que sota la teulada complia la seva funció d'assecador i graner.*

*Avui aquest espai tant ben resolt, estèticament ens suggereix un immillorable escenari per a ambientar-hi escenes del nostre passat medieval.*

## Les golfes del Poble vell

**Entre la teulada i l'últim sostre, a les cases més velles del Poble, sobretot les d'ús agrícola, hi ha l'espai de les golfes. En les construccions modernes se n'ha reduït l'alçada i han perdut la seva funció de desembarràs o graner-pallissa, que era, en la majoria dels casos, el motiu pel qual van ser construïdes. Les golfes d'avui només serveixen per aïllar els últims sostres de les temperatures exteriors.**

Les típiques golfes de les nostres cases de pagès urbanes amb una o més obertures, molt sovint arquejades, i amb una corriola per a pujar-hi els sacs de gra o els farratges per a l'hivern, les podem veure encara passejant pels carrers que configuren aquest espai urbà amb nombroses construccions del segle

XVIII, i que identifiquem amb el nom de casc antic o Poble vell. Expressament encarades a solei per aprofitar, a l'hivern la màxima insolació, les golfes són l'única estança de la casa de pagès que compta amb obertures generoses i, per tant, ben airejada i plena de llum, contrasta amb les finestres, moltes vegades

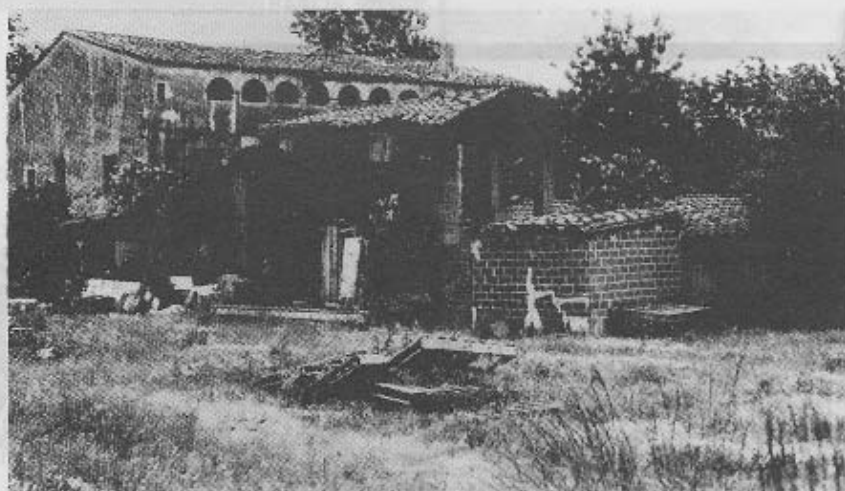
esquifides de les altres habitacions.

Can Torres, al Carrer Llarg, pot ser un bon exemple de golfes àmplies i estèticament molt ben resoltes, amb una tipologia que es repeteix en moltes cases de pagès de la nostra Comarca: les arcades de les obertures, el ràfec i la barana de maons en dent de serra fan d'aquesta golfa una de les més boniques del Poble vell, si ens la mirem des de la façana, i no cal dir si analitzem l'espai interior o la coberta amb jàsseres tornapuntades des de les columnes, i el teixit de cairats i cabirons que amb simetria suporten la teulada.

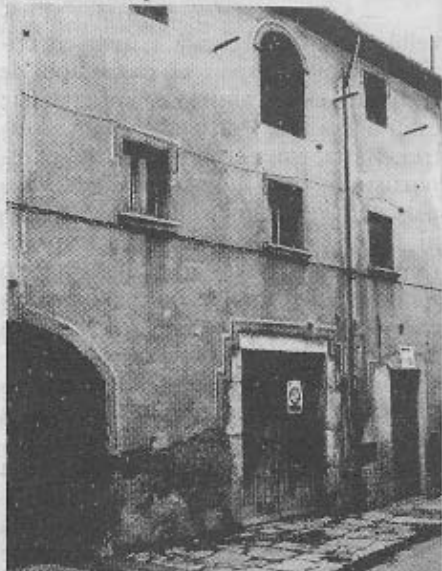
També «La Rectoria», en el mateix



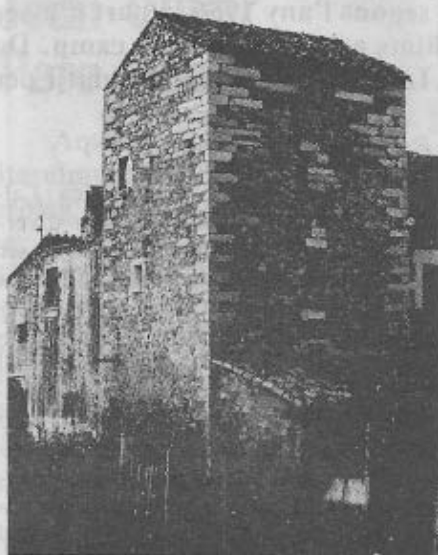
carrer, amb la golfa ja característica de les masies anomenades basilicals, ens mostra una altra forma de concebre aquest espai que, per a una mateixa funció, s'adapta al conjunt arquitectònic de la casa. El ràfec ben acabat i arcuat amb les teules en doble filera ens fa pensar, més que mai, en l'origen romànic d'aquesta tipologia basilical.



Les de Can Caselles (Mas Gifre), a tocar el terme municipal de Bescanó, són un altre estil de golfes àmplies amb repetició de finestres, també arcuades, al llarg de les dues façanes principals. Aquest és un dels masos aïllats que té millor tractament de l'espai de les golfes. Segurament que, si poguéssim veure el repartiment d'obertures, abans de les diferents modificacions que s'hi han fet, podríem creure que en aquest darrer pis s'hi van situar la major part de les finestres del mas, la qual cosa dóna a aquestes façanes una solemnitat que no s'adiu amb la resta de l'edifici, que amb coberta a dues aigües no té exteriorment cap interès remarcable.



La solució de Can Sinia, al Carrer de la Processó, es repeteix en la majoria de cases de pagès urbanes de la Vila: una finestra amb arc de mitja punta al centre de la façana, indispensable per a entrar sacs o les garbes, i dues obertures més per aconseguir una bona circulació d'aire, en aquest cas concret és de destacar els recerclats acolorits de totes les obertures de la façana, inclosa la «volta» que per sota la casa dóna accés al pati interior des del carrer, transformant-la en casa-pont. La Torre Mirona amb les obertures de la golfa de



cara a migdia, no té en canvi cap mena de floritura, com sembla que hauria de correspondre a una masia amb torre de guaita d'origen medieval, tal i com el seu mateix nom indica.

Així podria seguir citant gairebé totes les cases de pagès del Poble, perquè



*En el mateix Carrer Llarg, hi trobem un altre tipus de golfa, també amb obertures àmplies, que no és gaire habitual a la nostra comarca. En un dels pilars que suporten la teulada hi distingim, no pas en la fotografia, un veíl cellotge de sol.*

per una o altra cosa mereixerien de fer-ne un comentari. Avui, però, he volgut només cridar la vostra atenció per aquesta estança que, per a mi, és la més alegre de les nostres masies.

L'última golfa que he visitat ha estat la de Ca la Campanera, després de recórrer totes les de l'Església Parroquial de Sant Cugat; la cambra que havia servit també de presó ens apareix ordenada, jo diria decorada, amb objectes evocadors del superrealisme Dalinià: una guirnalda de rams de tomàquets de penjar és la imatge tardoral que engalana el sostre. El terra de rajola queda encatifat per les mongetes d'esclovel·lar, que davant la porta, recullen el darrer raig de sol del dia. Al fons, com presidint la cambra, una imatge de Sant Sebastià i al costat la de Santa Teresa, totes dues de proporcions naturals, imposen respecte al qui entra per primera vegada, encara que sigui de dia.

M'agradaria, un altre dia, escriure un article que podríem titular: «Viatge per les golfes del nostre Poble», i de segur que hi descobriríem paisatges i andròmines, dates, com he vist en una casa del Carrer de Sant Antoni, al Veinat, o els dibuixos a la paret de les golfes de Can Ramis, al Carrer Llarg, que en la seva infantesa havia esgrafiat el pintor Josep Ramis, (c.p.d.). Saltenc de naixement i ciutadà del món.

Pot semblar que parlar de les cases velles del Poble, començant per les golfes, sigui com començar la casa per la teulada, però tot i així, com que només es tractaria de conservar les nostres velles construccions i no pas construir-les de nou, tant se val començar-ne a parlar per les golfes, que en tenim més, que no pas del seu antípoda, el sotarrià humit i fosc. ■

## Josep Casals i Blanquera, atleta

La zona esportiva de Salt és un projecte ambiciós que aviat serà una realitat, però li manca una cosa essencial perquè la zona esportiva sigui quasi completa, i això no és res més que unes pistes d'atletisme. A Salt, amb els seus vint mil habitants i amb un bon planter de nois i noies que practiquen tot tipus d'esport, sigui al col·legi o en el club, si algú vol dedicar-se a fer alguna de les diverses modalitats d'atletisme ha d'anar cap a Girona, i s'ha de tenir en compte que aquest és la base de tots els esports.

Aquesta manca d'instal·lacions va fer que l'atleta de més prestigi i renom que ha tingut Salt hagués de córrer per un Club Gironí, estem parlant, sens dubte, d'en Josep Casals i Blanquera, mecànic de professió, ben conegut entre nosaltres. Ell va conquerir el rècord nacional de 110 metres tanques en 15 segons l'any 1956, a part d'ésser campió Provincial en altres modalitats en aquest mateix camp. De tot això, que fa quasi trenta anys, La Farga no ho ha oblidat i per això parlem amb ell.

— Hola, Josep, primer voldria que ens féssis cinc cèntims del motiu que et va impulsar a practicar l'atletisme.

— Jo treballava de mecànic a Girona i un company de treball, l'Esteve Turon, que practicava aquest esport, en va introduir en el G.E. i E.G. ja que jo volia també practicar-lo. Llavors tenia uns divuit anys i moltes ganes de córrer, vaig començar a entrenar-me, tenint la gran sort que molt aviat ja vaig poder participar oficialment. La continuïtat de participacions s'anaven creant, i entusiasmat a base d'entrenament i sacrifici, els bons resultats i les marques anaven caient.

— Però, tu has participat en diverses modalitats, quines són i quines mar-

ques vares aconseguir?

— Bé, la meua condició física i l'alçada feien que pogués practicar diverses modalitats; la millor de totes va ser sens dubte la de 110 metres tanques, que vaig ésser record nacional, amb 15 segons, a l'any 1956. També feia salt d'alçada, on vaig quedar campió provincial amb 1'81 metres; en llançament de javalot, també campió provincial amb una llargada de 56'70 metres; en llançament de pes només vaig poder igualar amb 11'81 metres; i també feia triple salt, però aquí em superaven. No cal dir que, al costat del que es fa ara és poc, però vint-i-cinc anys enrera no estava pas malament.

— Tu, Josep, has estat seleccionat



moltes vegades, has fet competicions internacionals i nacionals representant l'equip espanyol; però, segons tinc entès, et varen fer una mala passada, no?

— Sí, jo he defensat primer al pavelló provincial, el català, i, quan em cridaven, també l'espanyol, en tot tipus de confrontacions, amistoses i oficials; he estat a França, Portugal, Suïssa, Àustria, Itàlia, etc. però l'alegria de tot esportista és, sens dubte, uns Jocs Olímpics, o llavors també els del Mediterrani, on un esportista pot veure de manera més real les seves possibilitats. Però quan va ser l'hora de participar en els Jocs del Mediterrani que aquell any es feien a Beirut, la Federació em va enviar un telegrama demanant-me les mides del coll, sabates, cintura, etc. jo vaig anar a cal sastre, i també per telegrama, les vaig enviar. Quina no seria la meua sorpresa quan, després de tants sacrificis i hores i hores d'entrenament, el dia de convocar-me no m'avisen, i això que de totes les modalitats hi anaven dos representants, en 110 tanques només n'hi va anar un. Això em va saber molt greu, quan jo era el rècord nacional. Vaig dir que mai més no córreria per la Selecció Espanyola, això va passar l'any 1958 i el següent. Em van tornar a escriure per si volia anar a Madrid, a entrenar-me per així participar l'any 1960 a les Olimpíades de Roma. De l'enrabiada, que encara durava i que per motius de feina em posava a treballar per mi, estava muntant el taller, els vaig dir que no, no va ser fàcil, però així em vaig treure l'espina.

### CONSTRUCCIONS RUBAU, S.A.

Contractista d'Obres Públiques

Domicili social: C/ Comerç, 42 FLASSÀ



DELEGACIÓ:  
BARCELONA Parets del Vallès  
C/ Evaristo Juncosa s/n  
Tel. 562 08 52 - 562 09 98.

CENTRAL: GIRONA Pont Major, s. n.  
Oficina i Tallers: Tel. 21 45 50  
Pedreres i plantes: 20 96 62



— Ja que parlem de les Federacions, com estaven llavors les ajudes?

— Més malament que ara, crec; ni tan sols ens donaven xandals, i només quan sortíem ens pagaven l'hotel i el viatge, però amb el menjar de l'hotel, fent esport, quedàvem en gana i havíem de comprar-nos entrepans de la nostra butxaca. Més tard vàrem aconseguir que ens donessin dos dòlars diaris per aquestes despeses, i també ens van comprar un xandal a cada un.

— Els esports individuals són més importants que els d'equip?

— Jo sempre he fet esport individual i certament que no és el mateix lluitar sol que acompanyat. Un de sol és més sacrificat, però també a l'hora de fer una marca o conquerir un primer lloc, la satisfacció també crec que és més forta.

— Als teus anys, tu, Josep, encara segueixes fent esport, no?

— Sí, però no de competició ni d'atletisme; jo ja tinc 48 anys, i el que practico ara és el tennis i el muntanyisme els caps de setmana si puc; els dos són molt bonics, principalment la muntanya, la natura és una meravella.

— Si no recordo malament, tu vares ser anomenat també el millor esportista provincial, no sé quin any.

— Sí, el 56, també quan vaig batre el rècord dels 110 tanques. Aquesta iniciativa era del setmanari «Gerona Deportiva» i la Diputació Provincial, em varen elegir a mi millor esportista d'aquell any, seguit de la Montserrat Tresseres, d'Olot, un detall simpàtic.

— Josep, el nostre poble té una zona esportiva ambiciosa i ara sembla que de veritat tindrem el pabelló, però li manca alguna cosa?

— Sí, i molt important, hi manquen unes pistes d'atletisme; no oblidem que aquest esport és la mare de tots els altres, jo diria que si la gent de Salt, la que fa esport, pogués tenir per entrenar quatre carrerons, o per a la mainada dels col·legis, seria molt important, bàsic, diria jo, ja que l'atletisme són els fonaments de tots els atletes. I si mai es pensen fer, jo seré el primer col·laborador, per tal que a Salt en surti un bon planter.

El centralisme i la dictadura d'aquells anys varen jugar amb un xicot il·lusionat. Però en Josep ha demostrat ésser tot un home en el terreny esportiu i amb les seves decisions; caldrà seguir el seu model.

## L'esclat de l'alba

FRANCESCA LAGUARDA

Joan Oliver  
(Pere Quart)

Aquest cop voldria citar-vos literalment un esbós de l'avant-pròleg que Josep Ferrater i Mora, en el llibre «Vacances Pagades», tradueix sobre una carta dirigida a l'any 1960 per Bryn Mawr, U.S.A., a l'autor del poema que tot seguit formarà part del context d'aquest mes, ja que crec que és gairebé necessari per a comprendre l'estil, el contingut i el to «moralista» en què Pere Quart expressa la realitat del que pot ésser qualsevol petita cosa quotidiana.

«La poesia del meu amic és, entre les que m'han arribat a les mans, una de les poques que no té palla ni brossa. Que és pura, nerviosa, essencial, profunda i alhora irònica, expansiva i continguda, cordial i retallada.... Potser l'única cosa digna d'aquest univers dens i senzill, ple d'experiència i d'innocència que ell ens presenta, és penetrar-hi sense segones intencions, combregar-hi cordialment, sense embolicar i desembolicar la troca de cap filosofia....

Deixar-se moure pel vent enorme de la vida i comprendre que «aqueix no pensar» no és una invitació a l'embrutiment, sinó a la puresa»....



Bones Festes.

Poeta primer

Els àngels: —Glòria a Déu en les altures) i aquí baix, a la terra, pau als homes de bona voluntat! (Música d'arpes).

Llurs pares van pel món sense moneda. Neixent de pas en un racó de porxo; fugen, com tu o com jo, de l'amenaça. Llur minyonia és mansa, sense joia. Viuen del furt com els ocells campestres (o algun patrici snob se'ls posa a taula); paguen l'impost a base de prodigis, prediquen la llei nova, es fan malveure dels mestres, com dels rics i dels gendarmes)

(de res no els val guarir, tornar la vida!); parents i amics els han girat l'esquena i a mitja edat acaben a la forca a semblança dels lladres homicides.

Definitivament els àngels callen. Hi ha bona voluntat en els agònics, la pau només es troba en les dormides, potser entre megalòmens lluu la glòria. Aquí baix fins els Déus són infeliços!

Poeta segon

Però la carn un dia ressuscita, com la del Crist: és una fe forçosa! Llavors començaran les —bones festes—); serà el Nadal, serà l'any Nou, perennes! Mentrestant fes el mort, passa com puguis).

L'espera és breu el capdavall. Silenci

Poeta primer

Un matí de Nadal, quan era jove.... (del llibre VACANCES PAGADES)

## «El cinema és més important que la vida....»

El passat mes d'octubre, els que estimem el cinema i amb conseqüència la vida, ens vàrem quedar sols Orfes. Desvalguts cinematogràficament. François Truffaut moria d'un càncer cerebral. Havia nascut a l'any 1932 i la seva joventut no va ésser fàcil. La seva primera pel·lícula «Els 400 cops» ens explica els seus orígens tot donant vida a un personatge que mantindrà al llarg de la seva carrera, Antoine Doinel, interpretat sempre pel mateix actor, Jean-Pierre L aud («Les quatre cents coups» 1959, «L'amour a vint ans» 1962, «Besos robados» 1969, «Domicilio Conyugal» 1970, i finalment «L'amour en fuite» 1978).

François Truffaut estimava el cinema i tota la gent que hi participava, així com els espectadors. Va començar fent de cr ic a «Cahiers du cinema» i va es- ser un dels «enfants terribles» de la «Nouvelle vague», juntament amb Andr e Bazin, Chabrol, Rivette i Godard, ara fa justament 25 anys. També va fer d'actor en pel·l cules seves com «El pe- que o Salvaje» 1969, i el 1973 amb «La noche americana», obtenint l'Oscar a la millor pel·lícula estrangera. Va treballar amb les millors actrius del cinema i al mateix temps amb moltes d'elles les se- ves relacions varen anar més enllà, Jean- ne Moreau: «Jues et Jim», 1961, i «La novia vestia de negro» 1967, Catherine Deneuve, «La sirena del Missisipi» 1968, «El  ltimo Metro», de 1980, i la

que en els darrers temps, fins a la mort, va viure amb elli lava descobrint, Fanny Ardant: «La mujer de al lado», 1981 i «Vivamente el domingo» 1983.

De totes les pel·l cules que va rea- litzar, ell en va fer els guions. Eren his- t ries molt ben explicades i de temes di- versos. Des de policiaca, a les d'amor foll, passant a fer homenatges al cine- ma mateix.

Com a cr ic va reivindicar la figu- ra de directors, fins a aquella època des- prestigiats, com Nicholas Ray, Jean Re- noir, Max Ophuls. Però sens dubte la millor aportació literària és un llibre que són entrevistes a Alfred Hitchcock, que era el seu director preferit. La versio castellana d'aquest llibre ha estat edita-



da per Alianza Editorial (en aquest mo- ments exhaurit).

Molt podria parlar d'aquest home que ens ha fet estimar el cinema, la pas- si  de viure i la passio de crear; valguin aquestes ratlles com a homenatge. Gràcies François Truffaut.

## TAPISSERIA

# Joan G zquez Oliveras



Reparació i Tapissats nous  
Sillons, Sof s, Mòduls,  
Moquetes, Pareds, Cortines  
Coixins, Cotxes i Motos

C/. Joan de la Cierya, 3 — Tel. 23 36 16

SALT

## L'acudit foll

BUGARAC



## Espigolant

### Un flequer de Salt féu el model dels pans de la Torre Galatea

(Plana 12)

PONT. D'IGLES



Pau Masó va cobrar 50 pessetes pel pa que després serviria de model dels que ja són col·locats a la Torre Galatea (Foto: Comalat)

## La vida amb humor

BURXETA

### Cançó de Nadal

(Tot recordant Salvat-Papasseit)

Quan s'engreixen les anyades  
i el temps apunta a Nadal,  
quan s'allarguen les vesprades  
i el foc convida a vetllades,  
sorgeix LA FARGA de Salt.

Amb bons vins i bones menges,  
amb grèvol i pastorets,  
amb regals que del tronc penges,  
amb les típiques revenges,  
amb cançó i amb els grans freds.

És llavors quan la gent passa  
pel carrer tan senyorial.  
Bon dia, Quimeta Grassa!  
Bona nit, senyor Rabassa!  
Passi-ho bé, senyor Nadal!

Tothom procura somriure  
i lluir uns ulls ben nets.  
Llegir ens fa perdre l'escriure.  
A base de riure i viure  
ja semblen uns angelets.

Però la maldat ens sua,  
i se'ns endevina el mal.  
No cal amagar la cua.  
La indiferència traspua  
dels de baix i dels de dalt.

Quan tots ens llevem de taula  
ben contents i satisfets,  
rogallosa la paraula,  
considerem una falla  
les sofrances dels pobres.

Dels pobres, que pel món vaguen,  
com l'infantó del portal.  
Els són els qui, de fet, paguen,  
i amb llurs vides ens sufraguen  
el nostre àpat de Nadal.