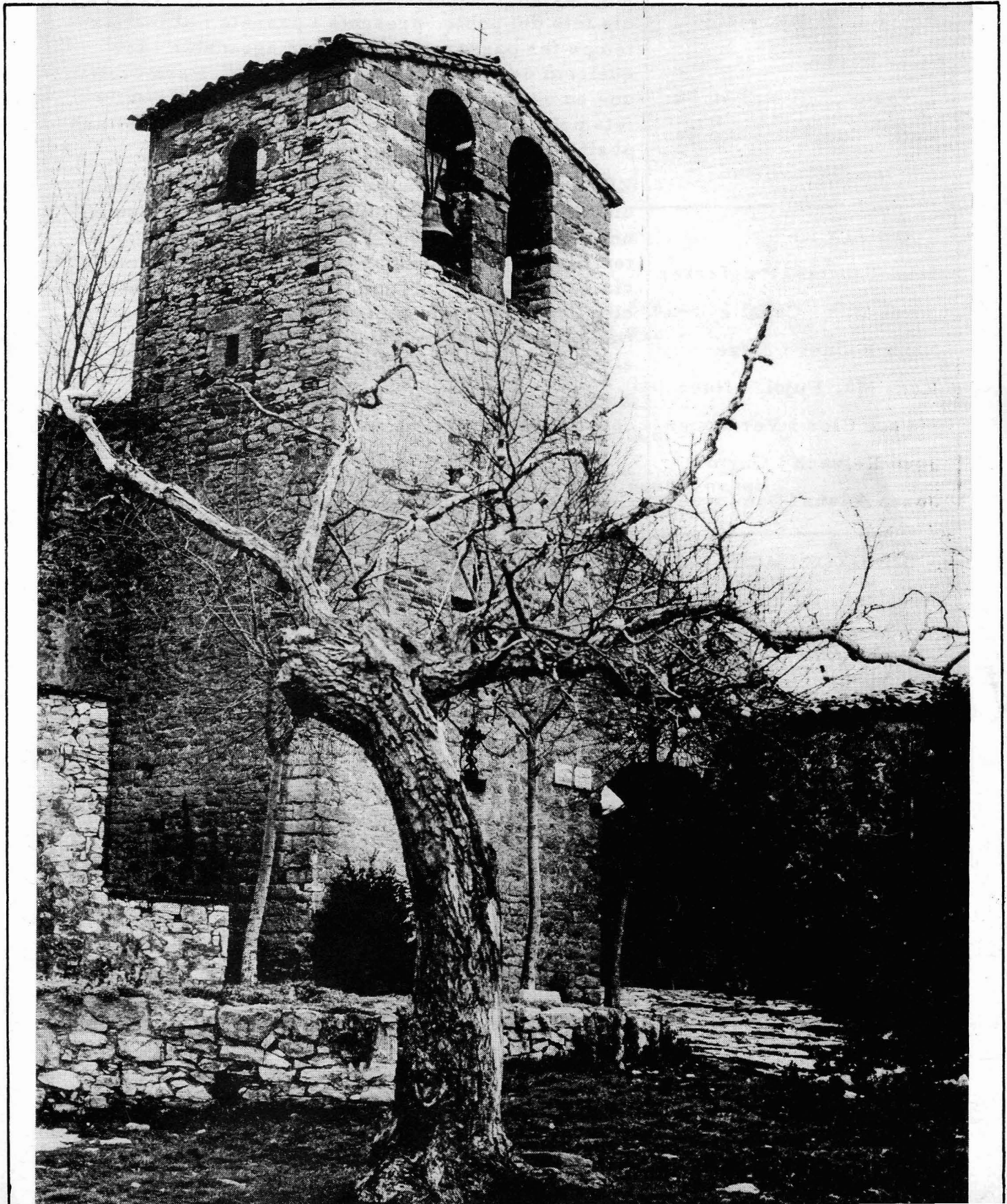


ELS CINGLES

trimestral

TAVERTET

febrer 1980 N°4



ELS CINGLES

Publicació Trimestral

REDACCIÓ

ADMINISTRACIÓ

PUBLICITAT

Plaça de la Diputació, 1

"Can Nazari"

Tavertet, Tf. 856 50 80

Butlletí dels amics dels
cingles de Tavertet.

REDACCIÓ

Jordi Sanglas i Puigferrer

Jordi Mas i Caballé

Neus Roquer i Jofre

Rosa Ma. Pujol i Nuez

Mercè Clos i Verdaguer

Joan Reixach i Curtó

Josep Solans i Domínguez

DIBUIXOS I ACUDITS

Rosa Ma. Pujol i Nuez

MUNTATGE I DISSENY

Mercè Clos i Verdaguer

IMPRIMEIX

CopiArt S.A.

Villarroel, 81. Barna-ll

D.L. / B. 8390 / 79.

La redacció del butlletí no es fa responsable del contingut dels treballs que apareixen signats, ja que aquests reflexen únicament els criteris dels seus autors.

Editorial

Ja ha passat un any des de la publicació del primer número d'ELS CINGLES i ens sentim amb la necessitat de fer un petit balanç de la seva trajectòria. No sabem pas si haurem assolit les finalitats que ens havíem proposat de donar a conèixer la vida i els fets del poble, presents i passats i al mateix temps fer passar alguna estona agradable i fer quelcom de bo pel poble i la societat. Però creiem que en un alt percentatge ens podem sentir satisfets pels resultats obtinguts, sense oblidar el pro pòsit de millorar-nos cada dia.

El fet que la gent de la redacció vivim a pobles diferents condiciona molt la coordinació, sempre necessària, de tots els engranatges que possibiliten la revista. És per això que us demanem paciència pels petits retards que pugui tenir la publicació i les incorreccions formals (faltes d'ortografia, picats a màquina deficients, etc.), sempre alienes a la nostra voluntat.

Estimats amics lectors d'ELS CINGLES: Creiem convenient oferir-vos una relació de les despeses que hem tingut arran de la publicació dels 4 primers números de la nostra revista.

Gràcies a la col·laboració de tothom acabem l'any amb uns resultats que poc ens imaginàvem quan vam gosar de publicar aquells 100 exemplars del número 0, pagats inicialment de la nostra butxaca. Després, comprovada la vostra acceptació, vam fer reimprimir 100 exemplars més; i des de llavors hem continuat tirant endavant sempre comptant amb el vostre recolzament.

Quantes més revistes s'imprimeixen més s'abara-teixen les despeses d'impremta; així, si aconseguís-sim arribar als 400 lectors, us podríem oferir la revista al preu de 50 ptes, però malauradament amb prou feines arribem als 200 lectors, els quals confiem que ens continuareu llegint i donant el vos tre suport. De tota manera, tant de bo que fóssim molts més i així poder fer una revista ben gran i maca que recollís la vida i les vivències de tot el Collsacabra.

Hi ha 8 entitats que ens han demanat subscripcions gratuïtes i nosaltres els les hem enviat; cal destacar entre elles: l'Omnium Cultural, la Biblioteca de Catalunya, l'Hemeroteca de la facultat de ciències de la informació de la Universitat Autònoma de Barcelona. La resta són: 3 diaris (el 9 nou,

L'Ausona i el Correu Català), una revista (Catalunya Comtal) i Ràdio Vic.

Les despeses que hem tingut són aquestes:

Entrades:

66 subscripcions	26.400,-
Donatius	1.700,-
Vendes al carrer	46.466,-

Total: 74.566,-

Sortides:

Despeses d'impremta . .	63.617,-
Material d'oficina (lletres transferibles, sobres, segells, etc.) . .	4.925,-

Total: 68.542,-

Remanent:

Total entrades	74.566,-
Total sortides	-68.542,-
Capital inicial deixat per pagar el nº 0	- 9.030,-

Total: - 3.006,-

Com veieu, acabem l'any amb un remanent negatiu de 3.006,- ptes. Però cal dir que ens queden encara 160 revistes dels números 0, 1, 2 i 3 que confiem que ens ajudaran a cobrir aquest petit dèficit que no ens espanta gens ni mica.

Respecte a l'any 1.980, tenim bones perspectives si augmentem els número de lectors i ens podem desfer d'una part de les revistes que ens han quedat. Respecte al preu de 100 ptes. que val actualment la revista, el mantindrem igual encara que l'hauríem d'apujar perquè al llarg del 1.979 les despeses d'impremta s'han apujat en un 30% i durant el 1.980 s'apujaran encara més. Així és que farem el que podem. Voldríem demanar-vos (si no és demanar massa) que els que a l'hora de pagar la subscripció us anés bé de pagar una mica més, que ho féssiu, ja que aniríem una mica més tranquils. Gràcies una vegada més i esperem els suggeriments de tots vosaltres.

LA REDACCIÓ

HISTORIA

ELS DARRERS CENT ANYS A TAVERTET V

La construcció de la carretera i altres millores portades a terme per l'Exma. Diputació Provincial.

No cal dir que no fou del tot fàcil aconseguir la carretera. Segons còpies que es guarden als armaris de l'Ajuntament i plànols traçats sobre tela, ja des de l'any 1880 es feren infinitat de peticions per mitjà de diferents entitats i persones d'influència i aprofitant canvis de diputats i d'estructures polítiques. En els plànols esmentats del 1880, consten com urgents la construcció de les carreteres de Sau a Tavertet, de Tavertet a L'Esquirol i de Tavertet a Rupit. Ja diferents diaris d'aquell temps se'n feien ressò, presentant la carretera de Tavertet a Sau com la més urgent.

Deuria ser en els anys 1922 o 1923 que es féu arribar la carretera de Sta. Ma. de Corcó fins al Pla de Can Codina, on quedà aturada durant una quarantena d'anys, malgrat els tràmits continuats implorant la seva construcció fins al poble de Tavertet. Finalment, l'any 1956, es sent Diputat Comarcal el Sr. Josep Maria Costa i

Velasco, Alcalde de Tavertet el Sr. Josep Sadurní i Verdaguer i Secretari de l'Ajuntament el Sr. Miquel Orra, i amb motiu de celebrar-se per primera vegada el Dia de la Província, cada partit judicial hi portava una carrossa esplèndida i ben adornada (ho mostra la informació gràfica i escrita d'alguns periòdics que encara guardo) i hi havien d'acudir tots els Alcaldes de la Província a exposar les necessitats i problemes de llurs municipis. En tal ocasió, el Sr. Diputat Comarcal tingué la gran pensada que representés l'Alcalde de Tavertet un minyó de 14 anys típicament vestit de pagès català, ja que sabia que al Sr. President de la Diputació, Sr. Marquès de Castellflorida, era molt amant de les coses senzilles i típiques. El Sr. Diputat volgué fer ús d'aquest recurs, ja que ho havia provat tot a favor del nostre poble, especialment de la carretera, cosa que el tenia realment preocupat i no parava per tocar el cor dels qui havien de dir l'última paraula.

Aquest suggeriment va ser acceptat amb entusiasme

pel Sr. Alcalde i el posà en coneixement del Sr. Rector, Mossèn Bonaventura Pairò, que també havia fet els impossibles per la carretera i pel bé del poble i, a més, era amic d'infància del Sr. Diputat. No cal dir que, d'acord amb el Sr. Alcalde, buscà un minyó prou decidit per a presentar-se davant de les autoritats provincials a fer la demanda. El mateix Mossèn, que aleshores feia el col·legi, preparà amb gust i encert el discurs que faria aprendre al minyó i que no puc estar-me de reproduir-lo. Deia:

"Exm. Sr. President, Exms. Srs. Diputats, Senyors:

La gran família provincial està avui de festa i, reunits tots al redós de la mare, venim a donar-li l'enhorabona i al mateix temps a contar-li les necessitats de la seva fillada.

Jo sóc el més petit de tots perquè petit és el poble que represento; i, si el fillet petit, confiat, acut a la mare amb confiança de fill, avui acut Tavertet en la meua persona a demanar ajuda a la mare per curar la seva anèmia,

que és la manca de carretera, llum, telèfon, aigua i altres senyals de progrés propis del nostre segle. Si avui Tavertet és un infant petit, amb l'ajuda esmentada, serà un home gran i fort, digne d'una tan gran mare.

Confiats, doncs, esperem en la nostra Diputació Barcelonina i dels que amb tant d'encert la governen, que escoltant els meus precés i els del nostre ben amat Diputat Provincial, faran amb l'ajuda esmentada, un poble digne de la nostra Província i digne de la nostra sempre ben amada pàtria.

Agraïts per endavant, .. Moltes gràcies. He dit."

Jo, que vaig assistir a la tal celebració, puc testimoniar que fou escoltat amb gran emoció i entusiasme pel Sr. President i altres autoritats i llargament aplaudit per tots els assistents a l'acte, com ho recull molt bé el reportatge en el setmanari comarcal de Vic "Ausona" del 18 d'abril de 1956, que transcriu a continuació:

"Con relación al acto de la demanda de mejoras de los municipios, fue el pueblo de Tavertet el representante de la comarca más necesitado. En nombre de dicha localidad y en obligada ausencia del Sr. Alcalde, hizo la presentación el hijo del Concejal Sr. Jorge Sanglas, un simpático chaval de 14 años, José Sanglas Banús, que visitando el típico traje de nuestros antepasados con voz clara y en lengua vernácula, dirigióse al Sr.

Marqués de Castell-Florite diciendo que Tavertet llega a la Diputación con el cariño y confianza de un hijo cuando se acerca a su madre y, si es verdad que gracias a la Diputación y a las gestiones del Diputado Provincial Sr. Costa Velasco, Tavertet tendrá carretera, no puede pedir nada si bien carece de agua, luz y teléfono, que amenaza de muerte a su pueblo natal, dejando la resolución de tales problemas al recto juicio del Sr. Presidente.

El Marqués de Castell-Florite, acallados los aplausos que rubricaron la intervención del representante de Tavertet, contestó cariñosamente, sin perder, empero, el señorial empaque que fue la tónica del acto, diciendo que es verdad que en breve Tavertet tendrá su anhelada carretera, prometiéndole además la traída de aguas, cuya seguridad de ello, dijo, puedes comunicarla a tu Sr. Alcalde, porque siendo de ineludible necesidad, hay también un refrán catalán que dice: "A Sants i a minyons no els prometes que no els dons". Una ensordecedora e interminable ovación rubricó el parlamento del Excm. Sr. Marqués de Castell-Florite, siendo muy felicitado, por las muchas personalidades asistentes al acto, el pequeño vecino de Tavertet, que colaboró con su intervención a que la comarca de Vic tuviera un relevante papel en el Día de la Provincia".

El mateix testimonien les

fotografies inserides en el "Diario de Barcelona" i "El Noticiero".

Efectivament, es complí tot, tal com prometé el Sr. Marqués de Castell-Florite. Poc després, com dic en un altre apartat, es va instal·lar el telèfon, l'aigua corrent i ben aviat la carretera i l'electricitat, tot a fons perdut, o sigui, tot a càrrec de la Diputació.

Cal destacar també al Sr. Marqués Carbó que fou molt de temps Cap del Departament de Cooperació Provincial, gran municipalista i abnegat protector dels municipis petits, com també dels seus successors; gràcies a ells, Tavertet ha disfrutat de moltes ajudes a fons perdut per ampliar el cabal d'aigües, el clavegueram, electrificació rural, embelliment i restauració de l'Església Parroquial i sufragània de St. Miquel de Serarols i adreçament de carrers i places. Si bé és veritat que Tavertet ha dedicat una plaça a la Diputació i un jardí al qui fou Diputat Comarcal, Sr. Josep Ma. Costa i Velasco i a les autoritats municipals de l'època en què s'inicià el desenvolupament del poble, crec que sempre quedarà curt en agraiment. puix que, en pocs anys, ha passat de ser un poble mancat de tots els mitjans de comunicació i progrés, a posar-se al nivell de tots els pobles veïns, podent-hi arribar i instal·lar-s'hi, si els convé, tots els amants de la tranquil·litat, trobar-hi.

repòs i fruis dels bells
paisatges i encisos, de
la naturalesa.

Igualment, gràcies a a-
questes millores, els re-
sidents del poble han po-

gut instal·lar granges i
altres mitjans de vida,
com atendre els visitants,
cosa que era impossible
sense la protecció dels
organismes provincials i

dels que l'han aconsegi-
da.

JORDI SANGLAS.

racó del poeta

LLEVADA A TRENC D'ALBA

*Llevada a tenc d'alba
em submergeixo en el seu silenci:
La puput canta al bell mig de la vall
i la seva tonada resona
fins arribar a mi.*

*Un bou brama en el seu desvetllament;
mentre, sons agossarats,
dialoguen de racó a racó guillenc.,
El pur clar del dia
refrescat per un poc de sol,
reconforta la naturalesa que
en la seva constància reneix i mor.
Una galta se sent càlida, mentre
l'altre roman glaçada.*

*Els meus pobres ulls
que tant admiren,
que tant estimen,
la bellesa pausada d'aquest
exòtic, captivador món,
a la seva mort
recordaran com a la juvenesa
endinsaven la seva mirada
cap a aquest delicat poble,
abocat a un buit de colors.*

*El cel d'irisacions blaves
retalla amb perfecció,
altures pelades, cingleres i munts gemats.
Al campanar sonen les vuit matineres;
el gall lença un nou cant
i la naturalesa, petita i gran, desperta
escalfant-se ja
tota la seva faç, tots els seus sentits.*

Isabel Mas
11 de novembre de 1979

TAVERTET DE NIT

*Avall dels espadats hi bull la febre
d'uns homes com formigues, inquiets:
al fons, tot és incògnita tenebra,
al cel, la lluna s'alça amb nous esplets.*

*Aquí l'home coneix la pedra vella
i sap de cada planta el nom etern:
el pas de qualche bou la terra estella
i en farà niu que covarà l'hivern.*

*Dòcils cavalls passegen, de vesprada,
les rialles d'infant meravellat:
a contrallum, es veu taula parada.*

*El cor, de tanta brega ja cansat,
—terròs àvid de l'aigua regalada—
el deixes xop de pau i d'amistat.*

Ll. Badia i Torras
Tavertet, 19 d'agost de 1975

LIQUORERIES

Hola amics; ara que encara fa fred i dona bo de passar llargues vetllades a la vora del foc, us explicaré algunes receptes que són molt agradables i distretes i segur que us complauran. Explicaré la manera de fer alguns "cremats".

Cremat de l'Empordà

Aiguardent de Canya 1 litre; rom 1/2 l.; conyac 1/2 l.; un canó de canyella; la pell d'una llimona; un cullerot de sucre; i dues tasses de cafè (fet). Una cassola de fang plana i un cullerot.

Es posen tots els ingredients a la cassola menys les dues tasses de cafè i s'encén tot, remenant amb el cullerot. Perquè s'encengui de seguida va bé escalfar-ho tot abans al foc fins una temperatura d'uns 50 - 60°C. Es va remenant aixecant el cullerot per deixar caure el líquid que crema àvidament. Quan s'ha consumit aproximadament 1/3 del contingut total és l'hora d'abocar-hi les dues tasses de cafè i bufar ben fort uns moments després perquè s'extingeixi tota la flama. Ho podem servir en tassetes i beure-ho tot seguit, que és quan és més bo.

El cremat escalfa molt l'ambient, és capaç de fer pujar 2 o 3 graus la temperatura d'una habi-

tació mitjana. Si el fem amb les llums apagades veurem que n'és d'agradable contemplar les flames com llepen l'aire i sentir el seu escalfament.

bon cremat. Mentre, cantaven havaneres: velles cançons d'aire crioll antillà de ritme indolent i compàs 6/8 que arribaren als països catalans a través dels navegants i

La gaviota

1- Quién lo había de decir
quién lo había de pensar,
mi barquilla en la ribera,
y mi caña de pescar.

E1- Ay ya no siento el murmullo de la brida,
ni el silbido de los aires,
ni la alegre gaviota.
Lo que yo siento vida de mi amor,
consuelo de mi alma,
un amor con frenesi por ti,
que me mata a mí.

2- Mi barquilla esta en la
allí viene mi corazón,
preparada está la vela,
los remos y el timón.

E2- Y así pasaremos la vida
a tu lado vida mía,
siempre a tu lado,
y tu me darás consuelo mi amor,
para volar al cielo.
una gracia que da Dios,
hará un alma de dos.

3- Cubana de mi ilusión,
no desdeñes mi querer,
que mi anhelo es embriagarte,
en los brazos de un placer.

E1-E-2...

El cremat va ser introduït pels mariners del segle passat que tornaven de les Antilles i té una vella tradició a totes les poblacions de la costa brava. La gent se solia trobar a la platja i es disposaven al voltant d'un

dels "americanos", en castellà i també en versions catalanes i bilingües i que eren cantades principalment a les tavernes.

L'aiguardent de canya és d'origen antillà i hom l'obté fermentant i destil-

lant els suc i melasses de canya de sucre. Aquest destil·lat, amb caramel i envellit en una bota és el que s'anomena rom negre, que és superior en aroma i tast a l'aiguardent sol.

Cada cop queden menys destil·leries que facin aiguardent de canya i el serveixin directament al públic, per això no us serà fàcil de trobar-ne als establiments habituals o potser haureu de voltar-ne uns quants. Si no us podeu fer amb l'aiguardent, substituïu-lo per la mateixa quantitat de rom negre i els resultats seran aproximadament els mateixos.

Les proporcions que us indico són d'una recepta clàssica, però sempre teniu el camí obert a la vostra imaginació i podeu modificar-les al vostre gust; podeu triar més sec o més dolç, més cremat o menys, hi ha qui suprimeix el conyac, etc. Un consell per als qui no us vagi bé fer cafè és que el tireu en gra; podeu incorporar 10 o 12 grans de cafè a la barreja inicial i agafarà el mateix gust.

Cremat de llet

1 litre de rom, 1 l. de llet, 1 canó de canyella, la pell de mitja llimona, 1 cullerot de sucre, una cassola i un cullerot.

Es barreja el rom amb tots els ingredients menys la llet, que es pot tenir escalfant-se a la cuina. S'encén com abans

i es crema fins que en queden 2/3 parts. S'apaga afegint-hi la llet que per anar bé ha d'estar calenta. Se serveix.

L'origen d'aques cremat no sé quin és, però a mi m'ha arribat de gent molt entroncada amb la muntanya. És un cremat molt més suau i més apte per a totes les naturaleses, ja que té molt menys grau. Aquí també són possibles moltes modificacions, des del sucre, passant per la proporció alcohol/llet, afegint-hi conyac o suprimir el rom; fins donar-li un cert toc amb cafè (en grans o fet amb cafetera).

Vi cremat

1 litre de vi negre no adulterat, 1 canó de canyella, la pell d'una llimona, 1 cullerot de sucre, un cullerot i una cassola (a més, i optatiu: una copeta de rom o conyac).

En aquest cas hem de posar la cassola amb tots els ingredients al foc i escalfar fins que estigui a punt d'arrencar el bull, llavors ja el podem encendre, cosa que ens costarà una miqueta més i se'ns apagarà de tant en tant. Es va remenant fins que definitivament s'apaga i ja no s'encén més. També es pot guardar per prendre'l fred o bé per donar gust a una macedònia de fruita, etc.

Aquest vi cremat vaig aprendre a fer-lo als Pirineus, a la zona de Llesui,

Espot, on la pagesia en sol fer. Un advertiment que us vull donar és que a mi m'agrada aquest vi, però no pas a tothom, ja que té un gust fort i a molta gent els desagradava el vi calent. Així és que procureu de tastar-lo abans en privat i així no us exposareu a un fracàs. De tota manera, la segona tassetta sempre entra molt millor que la primera.

JORDI MAS

LLOCS DE VENDA D'ELS CINGLES:

A TAVERNET:

- Can Molina.
- Can Nazari.
- Restaurant Les Fonts.
- Fonda Can Baró.

A CANTONIGRÓS:

- L'Estanc.

A RUPIT:

- L'Estanc.

A L'ESQUIROL:

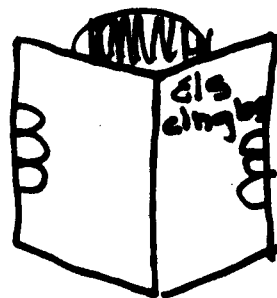
- Can Santos.

A MANLLEU:

- Llibreria Contijoc.

A VIC:

- Llibreria La Tralla.
- Llibreria Clam.



DOSSIER

l'art de fer carbó

Jo no és pas que fos carboner, però hi vaig ajudar molts anys al meu germà; ell sí que n'era molt entès, puix que poques vegades havia tret mal carbó.

Primer de tot he de dir que fer carbó és un art; per a tothom el carboner era un artista. El treure bon carbó depenia d'un sens fi de circumstàncies i situacions que el carboner havia de preveure i dominar: si la llenya era de roure, d'alzina o d'una altra mena; si la llenya era d'obaga o de sollell; si era verda o ja un xic somalla; si la carbonera era en terra grossa o flonja; si es coïa en temps plujós o amb la terra seca; si tiraven forts vents o si el temps era quiet. Totes aquestes circumstàncies el bon carboner les havia de dominar, fent torrar més o menys la pila, abans de donar camí al foc per mitjà de forats i espitlleres, frenant-lo o donant-li més camí, o decantant el foc més per un cantó o per l'altre, segons la coneguda del carboner.

Anant per parts, primer es tallava la llenya i es picotava a buscalls d'uns quatre o cinc pams, ja que si era més grossa ja

no es posava bé a la pila, i després a braçats es portava a la plaça carbonera a punt per empilar.

Algunes vegades els picadors no eren pas els mateixos que feien el carbó, ja que -com he dit- no tothom dominava aquest art, sinó que contractaven un tros de bosc a picar i arreplegar la llenya a la carbonera. Algunes vegades es feia a jornal fixe i d'altres a tant per carga que, generosament es partien amb el carboner i que donava el negociant per picar i coure, quedant-se el carboner, que era qui feia el tracte, un parell de rals més per carga, ja que tenia la feina més pesada i també alguna cosa valia l'art.

L'extensió de terreny que abarcaven per fer una pila depenia de la situació i dels pendents i hi havia d'haver algun planell per fer la plaça carbonera, que ja servia per cada carbonada. Generalment solia abarcar unes tres quartes parts, o sigui, per allà d'una hectàrea.

Generalment se solien deixar els boscos ben plantats, de maner que al cap de vuit o deu anys es poguessin tornar a carbonar tanmateix, no sempre o-

corria així, ja que a voltes, perquè l'amo anava un xic penjat i havia de treure calés d'allà on podia o perquè feia el tracte massa explotat i havia de sortir-se'n per on podia, o el carboner era el qui corria aquestes circumstàncies, o per mala fe d'uns i altres, prou hi havia vegades que es deixaven els boscos ben plomats i que feien tota la llàstima.

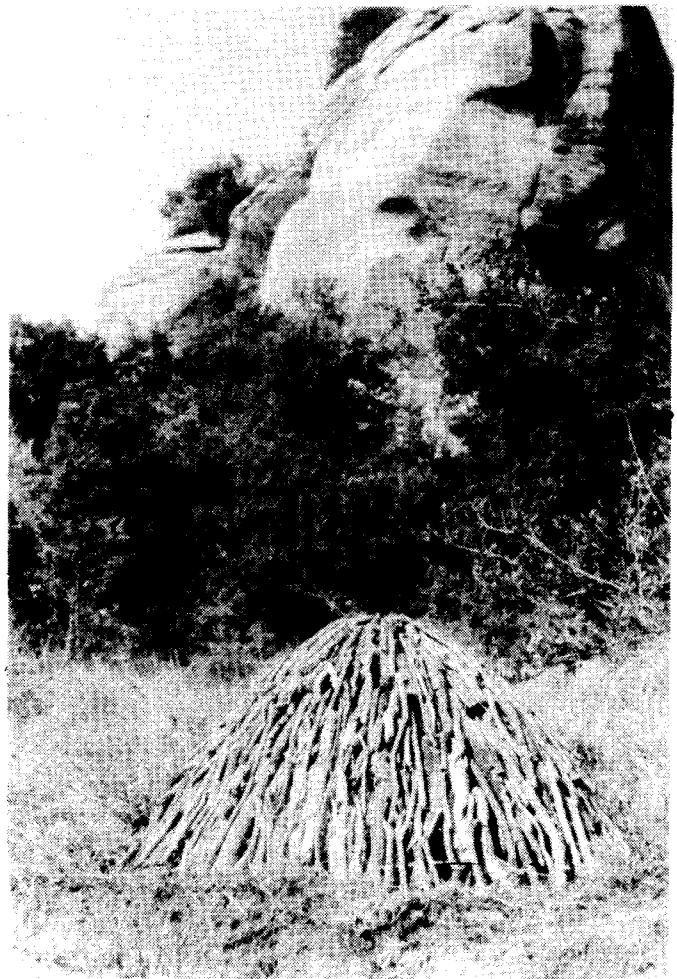
Sembla que vulgui donar la impressió que els carboners eren els homes que a l'hivern sobraven a les cases de pagès, cosa que precisament no era pas així, sinó que ha estat una manera d'entrar a tractar aquesta matèria i potser també perquè essent la meva família matsovers de les Baumes i havent sortit el meu germà carboner de fama, conegut per en Pere de les Baumes, i havent estat molts anys jo el seu ajudant, puc donar detalls molt concrets sobre aquesta matèria; potser ha estat el que m'ha fet entrar en aquest tema des de tal punt de vista, quan precisament el típic carboner era el jornalero del poble que a l'estiu perseguia les segues des del Vallès fins al Collsaca-

bra i després el batre i arrencar les trumfes a la Plana. Per allà a Tots Sants -i moltes vegades abans- agafava les eines de bosc i no parava fins tornar a emprendre les segues.

Vaig a començar a detallar, crec que força exactament, com es feia el carbó de llenya en aquesta terra. El carboner, quan començava la campanya, si quedava molt lluny d'on vivia, el primer que feia era la barraca per dormir-hi i estar-hi a aixopluc; representava la seva casa, ja que en ella passava bona part de la seva vida. Per fer la barraca, de vegades aprofitava alguna baula natural del terreny, si és que tenia molt bones condicions, que les balmes solien ser molt fredes per més bé que es tapessin; per això la major part dels carboners preferien fer-se la barraca a un lloc arrecerat dels vents i que reunís bones condicions. El sistema de fer la barraca era buscar una barra d'uns cinc metres de llarg i escollocava d'un cap apuntada a terra i de l'altre aguantada per unes grans forquetes d'uns dos metres i mig d'altura. A la barra llarguera s'hi apuntaven un seguit de barres inclinades per cada costat, ben acostades totes, formant una cavitat per dormir-hi dues o tres persones, segons els que pensaven ser. Tot seguit es tapaven aquelles barres amb una paret de gla-

ves i quedava com una mena de serralla. La porta es deixava cap al davant i es tapava des de dintre amb un tanc fet de brostes per aquest fi. Al davant, a la part alta, es deixava una obertura que servia de xemeneia per sortir el fum. Per la part de dintre, entre el setial del foc i el jaç s'hi posava una barra ben gruixuda que se'n deia el

ca. munt, un bon tou de palla que havia de donar el ma-sover de la finca i que el tal volia escassejar, essent causa de raons amb el carboner. Al damunt de la serralla, per fer més aixopluc, si n'hi havia a prop, s'hi solien posar joncs, que escopien més l'aigua. Els carboners, que hi estaven acostumats, deien que era tan viciós dormir a la barraca.



Pila de llenya abans de recobrir-la de terra. Realitzada recentment aquí a Taverdet per l'autor d'aquest article.

gusinc i que servia de seient. Per fer el jaç, al dessota s'hi posaven unes quantes branques ben llistades per aïllar ben bé la humitat del terra; da-

Contaven els meus pares que coneixien un matrimoni carboner vingut del poble pireneic de l'Escalari, que després de casar-se feren vida molt

de temps a la barraca, d'un bosc a l'altre, fins que després trobaren casa a L'Esquirol.

Els carboners, en començar la campanya a la tardor, si no havia quedat llenya per coure d'abans de l'estiu, també es veien obligats a agafar algunes piles a picar per esperar que poguessin fer la cuita, ja que si eren carboner i ajudant, podien coure sis o set piles per cuita o tres o quatre si era un home sol i sempre posades a coure en un interval d'un parell de dies per a poder-les atendre totes sense venir la feina plegada.

Suposem que ja tenim les piles arreplegades amb tota la llenya més gruixuda en un rastell al voltant de la plaça i la més prima al darrera apilada i anem a començar d'empilar. Es pot començar d'empilar de dues maneres: a burro i amb gàbia. Quan els boscalls són molt gruixuts, com ocorria quan es tallaven boscos molt vells -cosa que no podria succeir ara, ja que no en quedent, era necessari empilar a burro, o sigui que es posaven dos boscalls drets amb una separació d'uns cinquanta centímetres i per cada costat un rastell de boscalls plans, un sobre l'altre i així ja quedava l'ull de la pila format, ja que calia que la pila tingués un ull de baix a dalt per on s'hi posava el foc. Al voltant del burro s'anaven posant boscalls drets fent un pilot

rodó i s'anava alçant fins dos o tres sostres de boscalls, o sigui uns tres metres d'altura. Primer es posava la llenya més gruixuda i després es rebriguava amb la branca, o sigui amb als buscalls primis i quedava amb la forma de mig ou. Si el bosc era prim, s'empilava amb gàbia, o sigui que es posaven dos buscalls plans a terra, també a uns cinquanta centímetres de separació i després dos més a sobre en direcció contrària i amb la mateixa separació, i així continuant amunt i formant una gàbia fins dalt, que era l'ull; després se seguia el mateix procés de les empilades amb burro.

Un cop les piles empilades, era qüestió d'anar per enterrar-les. Abans de posar-hi la terra s'abrigaven amb boixos, brucs o branques d'auliana premsades, segons el que era més a propòsit i ràpid, segons els boscos. D'això se'n deien envolums. S'envolumava perquè la terra no es fiqués dins les esclotxes de la llenya, cosa que no l'hauria deixada coure bé. Per enterrar s'usaven enterradores de vímet o cabassos d'espart fets a propòsit. Aquí se solien gastar més els cabassos que les enterradores. El sistema per enterrar és aquest: es comença posant restes de cabassos de terra per tot el volt de la pila, arran de terra i a sobre d'aquells, uns altres i així fins abrigar tota la pila amb un gruix de terra ben posada i ataca-

da d'uns vint centímetres. No se solia pas fer pujar l'enterrada junta de tot el voltant de la pila, sinó que es feien uns trams: primer per un costat i després per l'altre, a fi de no fer tantes passes i avançar feina, ja que es feia una arrencada de terra per cada costat de la pila i es posava un home a omplir cabassos i els altres a portar-los i buidar-los. Per empilar i enterrar, sempre se solien llogar jornalers, puix que per un home o dos sols era molt pesat. Un cop enterrada la primera fila ja s'hi posava foc a torrar mentre s'enterrava la segona i així successivament, ja que convenia que vinguessin escalonades, tant per poder-les vigilar mentre coïen, com després per treure el carbó. Per pujar dalt de la pila, s'hi feia una escala amb buscalls travessers recolzats a una paret de glevs per cada cap fins dalt de tot de la pila a mida de graons normals. L'escala sempre es feia al davant, o sigui per la part de dalt per ser la part més baixa, ja que gairebé sempre la plaça carbonera feia marge (poques vegades el terreny permetia de fer-la en un lloc ben pla) i llavors s'empilava fins ben amunt del marge i, per això, pel davant la pila era més baixa.

Per posar foc, es col·locaven uns quants buscalls, els necessaris, ajaguts sobre l'ull, tocant-se l'un amb l'altre, fent que

quedés l'ull tapat i s'hi feia un bon foc al damunt amb buscalls prims; quan els travessers eren cremats, s'empassava tot cap al fons de la pila. Llavors s'hi afegien cinc o sis trossos de buscall gruixudets i quan estaven encesos es tapava l'ull amb unes quantes gleves i es feien tres o quatre forats al voltant de les gleves, o sigui a la corona, i així es mantenia un parell de dies anant-hi afegint uns quants trossos tres o quatre vegades al dia perquè quedés ben torrada la llenya.

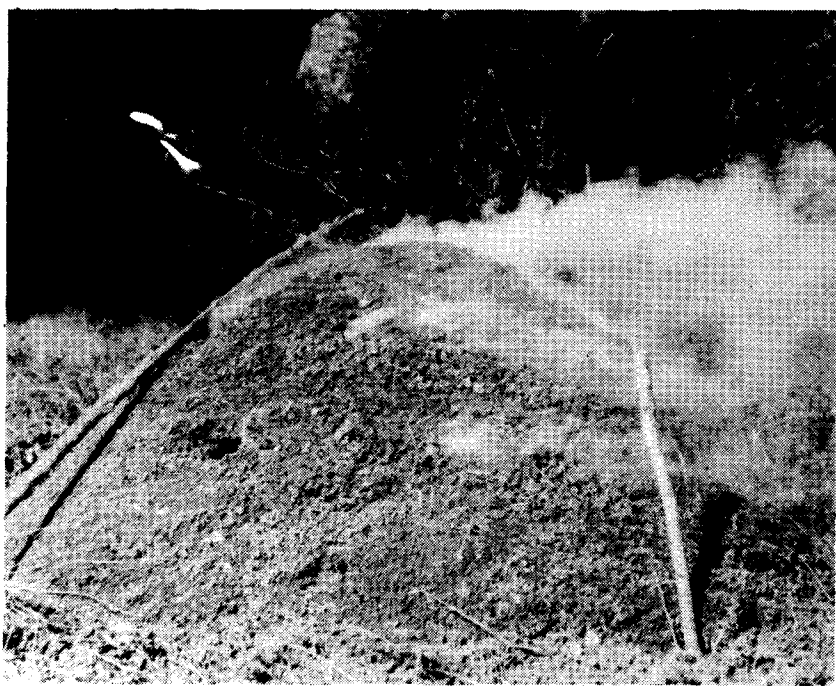
Un cop la pila era torrada, era qüestió del que se'n deia fer pujar el foc. Per pujar el foc, un cop destapat l'ull s'omplia de trossos fins fins força amunt i es deixava destapat fins que feia bones flamarades i el foc s'agafava fort als buscalls del capdemunt de la pila puix que, encara que sembli estrany, les piles comencen a coure per dalt i el foc va baixant avall, com ja irem veient. Un cop ben encesa, s'emplena també l'ull de trossos, es tapa ben tapada, s'hi fant cinc o sis forats a la corona i ja està la pila en marxa. Els forats es fan amb un buscall com el canell, si pot ser de boix, millor; s'hi fa punta pel cap prim i ja està fet el que se'n diu el dona fums i així ja es pot comprendre de la mida que són els forats.

Un cop el foc està en marxa, és quan el carboner hi ha de posar tot l'art per-

què qualsevol fallada li pot esguerrar la cuita, cosa de la qual anirem parlant.

Quan la llenya comença a coure i el foc va baixant, la pila va donant lloc i llavors, sigui pel mateix

ner ja ho coneix, ha de destapar amb l'aixada per allà on es voldria foradar apartant la terra, rebent moltes cremades i fumades i, un cop veu el foc, amb un pal de l'altura de la pila que ja té preparat punxa per cada cap; del



Pila encesa i coberta de terra. S'hi poden observar els forats dels respiradors. Primers dies.

ull o pel costat, la terra es va baixant i, si el carboner trigués molt a acudir-hi, la pila es foradaria, que és el que passa si el carboner no hi posa prou cura; per això el carboner ha de vigilar de dia i de nit, puix que cada quatre o cinc hores ha de passar per totes les piles, no fos cas que alguna es foradés, ja que si es foraden, comencen a fer grans flamarades i amb poca estona es perd molt de carbó; però a més del que es perd, tot el carbó d'aquella pila ja és de mala qualitat, o sigui, recremat. Per tant, quan la pila dona se-

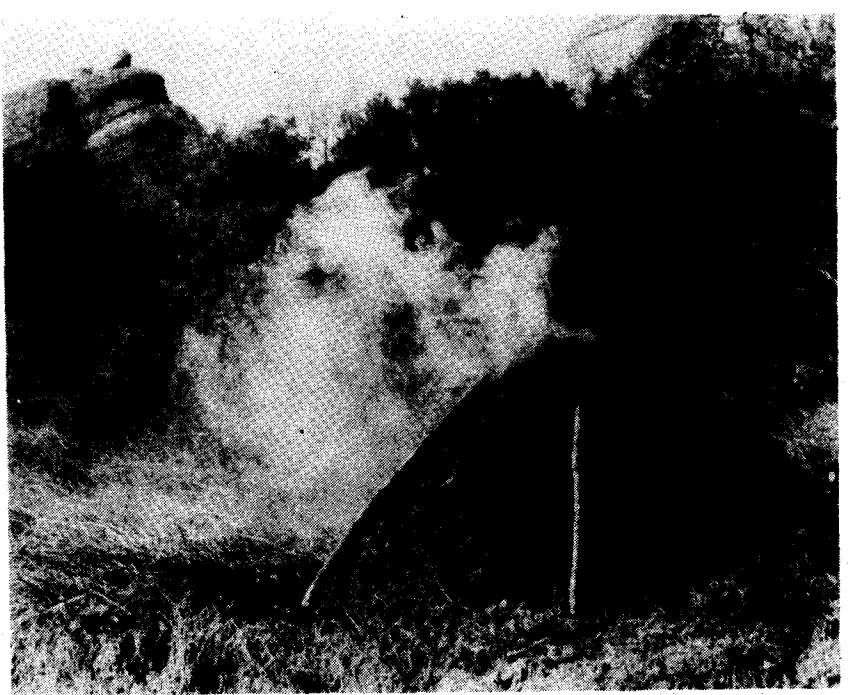
nyal, que el bon carboner ja ho coneix, ha de destapar amb l'aixada per allà on es voldria foradar apartant la terra, rebent moltes cremades i fumades i, un cop veu el foc, amb un pal de l'altura de la pila que ja té preparat punxa per cada cap; del pal se'n diu burxa, perquè s'ha de ben burxar; llavors el carboner ha de conèixer si el foc es decanta per un costat o per l'altre, cosa que té gran mèrit per a poder-lo dominar fent més forats a dalt de la pila i espitlleres arran de terra pel lloc on calgui, ja que el mèrit del carboner és que el foc baixi rodó per tot el volt de la pila i fer els possibles que arribi primer a terra pel davant, que ja és per a prop el marge primer; si arriba primer a terra per un costat o pel darrera, segur que quedaran molts culots, o sigui que quedaran els buscalls del sos-

tre de baix només cuits fins a mig buscall, i així queda tot el carbó de tota la pila fumant, d'un color amarronat i, en posar-lo al fogó fa fum i fa posar de mal humor les cuineres, queixant-se després al negociant i ell al carboner i tot és mal humor. També en resulta que després porta molta feina per perduda l'haver de tornar a recoure els culots; en canvi, si tot va bé, amb prou feines surten culots, el carbó queda esclarit, sense fum i tothom està content. No sempre el carboner és capaç de dominar el foc al seu gust, puix que si es troba amb dies de molt de vent o amb la terra molt seca per no ploure, per més que hi faci, el foc va per allà on vol, cosa que no sempre el negociant vol comprendre. I ara penso que he deixat la pila des-tapada, cosa fatal, ja que si la pila quedava una hora així oberta, llavors en lloc de culots o bon carbó, hi sortien castanyes, com se'n diu quan el carbó surt retrinxat.

Quan ha burxat ben bé la pila i hi ha quedat un bon sot i s'ha fet ben capaç de com va el foc, ha de córrer a omplir aquell clot de trossos de buscalls, que ja haurà fet a propòsit i, fent atacs a cops d'ulleres d'aixada, ho tancarà tot seguit amb glevs, cosa tota molt difícil pel fum que surt a dojo. De tota aquesta feina se'n diu bitllar la pila, suposo que deu ser perquè els trossos de buscall que

s'hi posen són a mida de bitlles, més o menys, i se'n diuen bitllots; d'això en deu venir el nom de bitllar. Un cop bitllada la

llades és quan és hora de dominar el foc; a les últimes, si la pila va malament, ja no hi ha res a fer. A les prime-



Pila encesa vista des d'una altra perspectiva.

pila és quan cal fer els forats i espitlleres que convingui perquè el foc vagi bé.

Generalment, els dos o tres primers dies de coure, la pila se sol haver de bitllar cada deu o dotze hores; el bon carboner procura de bitllar cap el vespre per no haver de fer-ho a la nit, que llavors resulta molt difícil. Moltes vegades, quan es veu que la pila dona senyal de voler bitllar, o sigui que es va abaixant, posant-hi alguna gleva també es pot fer esperar alguna hora més. Quan estan a mig coure, ja no bitllen tan sovint i els últims dies ja no bitllen pas. A les primeres bit-

res bitllades, a més de poder dominar el foc per mitjà dels forats i espitlleres, també es domina força posant els bitllots més gruixuts al lloc per on s'avança més.

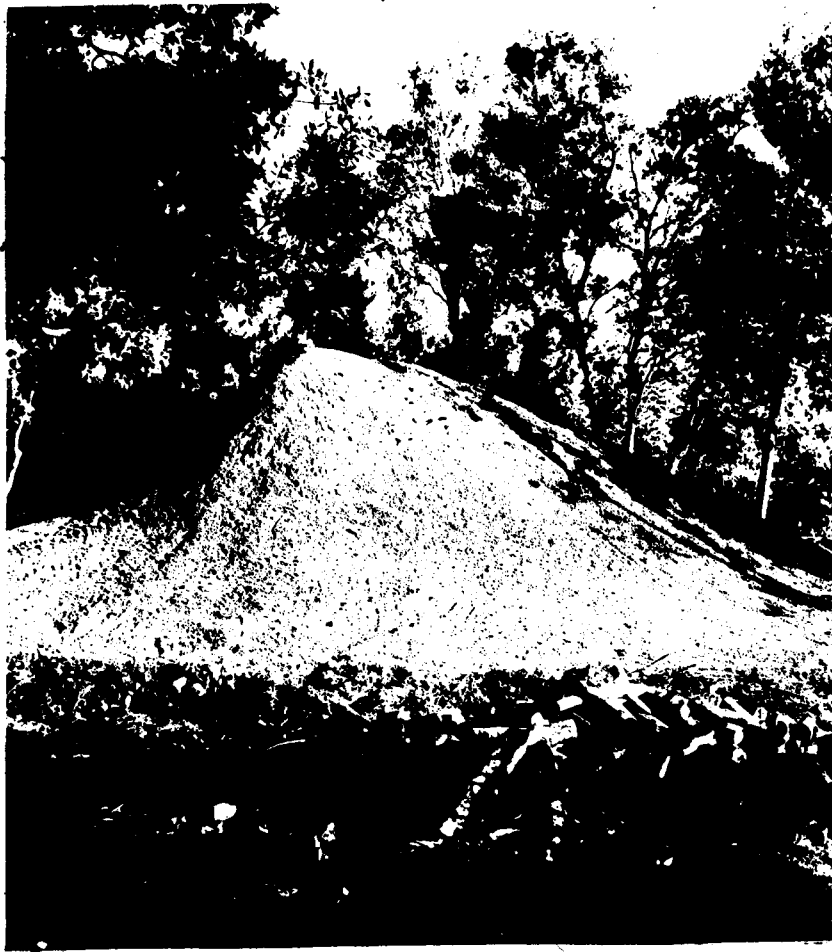
També es pot treure mal carbó si es fa coure massa de pressa, puix que, per petita que sigui la pila, no es pot coure en menys de nou o deu dies.

Un cop el foc a arribat a baix per tot el voltant, o sigui, quan la pila ja és cuïta, llavors és quan vénen les escaldufades fortes per al carboner. Llavors ve la feina de rescaldar o rescaldejar, com es vulgui, que consisteix a, amb l'aixada,

fer baixar tota la terra que tapava la pila, que ja també és cuïta, i que bona part ja queda pols o esmicolada i de la qual, amb un raspall, una mena de rampí, se'n van triant els terrossos i pedres que hi puguin haver, deixant així terra ben fina amb la qual es torna a rebrigar

He dit que s'hi rebien moltes escaldufades rescaldant i és perquè la terra que es treu de sobre la pila -i més si és cuïta en llocs de terra grossa o argilosa, surt encara ben encesa i el carboner no es pot pas estar de caminar-hi per sobre per raspallar-ne els trossos,

un parell de dies a collir el carbó, a fi que el foc estigui ben apagat, encara que sempre en queda una mica, que prou fa vigilar per collir el carbó, ja que més d'un cop es cremava algun sarrió per no haver vigilat prou; i més si col·la llenya de boscos vells.



Pila cuïta i rescaldejada.

Per collir el carbó se solien llogar algunes dones ja que era una feina que elles podien fer molt bé i aprofitaven per fer algun cèntim, al mateix temps que el carboner estalviava despeses, ja que les dones treballaven més bé de preu que els homes i per a aquesta feina rendien el mateix. La feina dels homes era la d'arrencar el carbó i estendre'l. A cada costat de la pila es netejava el tros de terreny que es podia on, amb el raspall, es feia córrer el carbó i es deixava a restes perquè fos de més bon collir i així es veia abans si sortia foc o alguna brasa. Per arrencar el carbó de la pila es feia amb l'aixada, estirant-lo per sota com per rescaldar i mai no es podia fer una arrencada molt fonda a un mateix lloc, ja que abans que el foc que quedava al cor de la pila no es tornés a avivar, calia tapar-lo i fer una nova arrencada per un altre lloc i així fins que no en quedava.

Com ja es comprèn, era una feina molt bruta, de molta pols i de moltes suades en dies de calor.

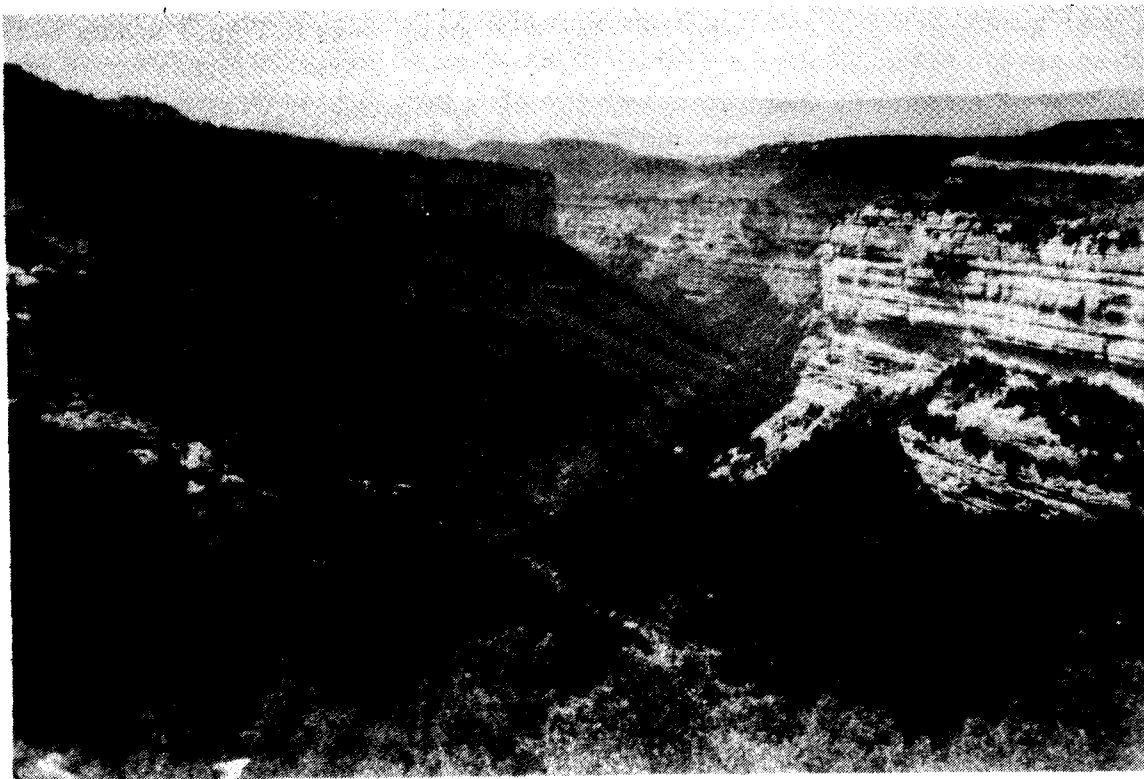
la pila a fi que, amb aquella terra i pols, quedi el foc ben apagat. Això no es pot pas fer a tota la pila alhora, sinó que es va fent a gaies d'un parell de metres, ja que si es destapés tota la pila a la vegada quedaria tota encesa i el carbó tot fet malbé, puix que ningú no seria capaç d'acostar-s'hi a rebrigar-la i tot es cremaria.

quedant amb el calçat tan ruent que moltes vegades es queda amb els peus ben embutllofats i no cal parlar de l'escalfor que se sent a la cara i a tot el cos. Si es cou en llocs de terra fina, aquesta feina és més suau, però el carboner es troba amb tot, ja que no sempre pot treballar en el mateix terreny. Un cop rescaldada la pila, sol esperar

Un cop els sarrions eren plens, calia pesar-los d'un a un mitjançant un pal; un home per cada cap se'l carregava al muscle, s'hi penjava la romana i aixó anant-los aixecant, cosa que no era pas gaire dolça. El pes que calia fer era de 66;

Per lligar els sarrions un cop plens, al damunt s'hi posaven boixos o altres branques perquè el carbó no caigués, ja que mai no es tocaven de vora a vora, crec que perquè quedessin més estrest i collats i així eren de més bon manegar per

(o matxos, que en deiem) amb els guarniments ben polits i ornamentats amb abundor de ramatges, combinats amb tatxes de llautó ben lluent i les corresponents borles i d'altres ornaments i a l'hivern, amb els típics picarols, que de bon ma



El Sot de Balà era el nucli més important en la producció de carbó de Taverdet. Encara avui, si passegem per algun dels antics camins que corren a cada banda de la Vall, ens podem trobar amb petites clarianes que són el testimoni de l'emplaçament d'antigues carboneres.

o sigui 6 de tara i 60 de net. Generalment, els negociants sempre anaven justos de sarrions i rarament en portaven prous per encabir-hi tot el carbó de les piles i llavors, quan eren plens els que duïen, s'havien d'abocar i fer-ne un pilot que se'n deia una mesa, cosa que, de vegades, donava ocasió que algun pillet hi anés a proveir.

al traginer. Una vegada lligats els sarrions, la feina ja quedava per al traginer i els muls: transportar-los on el negociant manés. Prou es queixaven els traguers que quan havien de pujar els sarrions a un quart o cinquè pis era feina molt pesada. Quan els traguers eren ben ordenats, prou donava gust de veure aquella cobla de muls

ti, abans de fer-se clar, ja se sentien dringar com si festegeixin el nou dia que estava naixent. A l'estiu no podien portar els picarols, ja que les mosques i els tàvecs els molestaven molt més. Com queda dit, el carbó no sempre sortia de bona qualitat per causa d'algun defecte o equivocació. Si és cuit amb terra fina, més aviat sol pecar de

fumós; i si amb terra gorssa, de retrinxat. Ara bé: una altra causa perquè el carboner tingués moltes vegades queixes del negociant que el carbó no era de bona qualitat, era la que alguns negociants, si no podien fer estrafolla, mai el carbó no era bo. Com és natural, per poder birlar algunes cargues de carbó a l'amo, havien d'anar molt d'acord el carboner i el negociant, perquè quan l'amo veia que alguns d'ells no era gaire de fiar, ja avisava el guardabosc o el masover de la casa que anés a rebre el carbó, o sigui a vigilar durant tots els dies de treure'n i llavors era qüestió de fer la feina a la nit i fer-se el seu repartiment. Llavors sí que tot el carbó era bo per més fumós o retrinxat que fos. Prou que una vegada s'hi va trobar el meu germà amb un d'aquests que, perquè d'alguna pila no li va sortir

del tot bé, cada dia tenia el negociant allà a cada pila que es collia, per més bon gènere que hi sortís exclamant-se que era dolent i que s'havia d'escollar tantes queixes, esperant que ell li digués bé, com ho hem de fer? Però va fer tot el contrari, puix que el meu germà agafà un buscall i li digué greument enfadat: "Aparteu-vos d'aquí i no us acosteu més o, si no, amb aquest buscall us trencaré l'esquena!" Tanmateix fou bon remei, puix que ja no tornà més.

Sort que no tots els negociants eren de mala cala nya; n'hi havia de molt bons i honrats, per als que donava gust treballar i en els quals els amos hi podien posar tota confiança.

Crec que realment he explicat i estat testimoni fi del i pràctic de com es desenvolupava la indústria del carbó en tots els aspectes; però, almenys a

Catalunya, ha passat a la història i tal volta per no repetir-se mai més.

Em donaria per molt satisfet d'haver acomplert amb un deure si amb aquest treball podia omplir la curiositat d'algun semblant amant de la història i també per deixar constància d'un mitjà de vida del qual s'han servit durant molts d'anys la major part de famílies d'aquest poble per portar el pa a taula.

Em mancava de dir que el carbó del cor de la pila sempre surt molt menut i se'n diu el "fogot". És el que fa la llenya de torrar el primers dies i, a més, el retrinxat de burxar a l'hora de les bitllades. Aquest carbó sempre es barreja a diferents sàries, perquè si es posava sol, el client es queixava molt, com és natural.

Jordi Sanglas

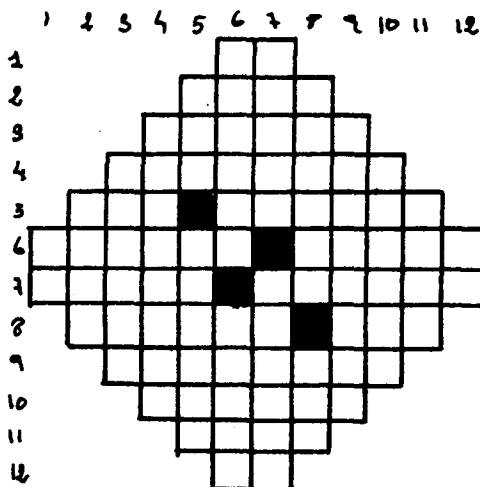
encreuats

HORIZONTALS:

1. Entonació. 2. Mida de longitud. 3. Manubri. 4. De Nàpols. 5. Desig, anhel. Cap, cabdiell. 6. Farà fum. Al revés, inclini. 7. Eina agrícola. Al revés, vent molt fort. 8. Descobrir. Donat. 9. Que trona. 10. Donar asil. 11. Al revés, pregui. 12. Al revés, aliment.

VERTICALS:

1. Fàbrica. 2. Parteix. 3. Al revés, conspiren. 4. Matadora. 5. Testa, crani. Relatiu a la rambosa o guineu. 6. Babau. Aromatitzi amb anís. 7. Al revés, respiro. Al revés, treurà la pell. 8. No típic. Donar. 9. Que atipa. 10. Detenir, parar. 11. Acció d'ajudar. 12. Interjecció.



SOLUCIONS:

H. 1. To. 2. Cans. 3. Maneta. 4. Napolità. 5. Set. Capità. 6. Fumarà. 7. Arada. 8. àcaruH. 9. Trobar. Dat. 9. Tronador. 10. Asilar. 11. iser. 12. ap.
V. 1. Fa. 2. Surt. 3. nemarT. 4. Matadora. 5. Cap. Rabosí. 6. Tanoca. Anisa. 7. onelA. 8. aralep. 9. Atípic. Dar. 9. Atipador. 10. A. 11. Ajut. 12. Ah!

Juan Isern

amic caminant

Avui, amic caminant, el passeig serà molt curt, ja que solament anirem al pla de Dalt, tocant al poble de Tavertet. Però encara que breu per la distància, pel temps és enormement llarg, puix que recularem molts milers d'anys en l'intent d'esbrinar la seva pretèrita història.

El pla de Dalt, com sap tothom, és una enorme plataforma tabular plena de terrampers, però possiblement segles enrera estava tot conreat i farcit de masies, de les que s'ha perdut l'emplaçament i el nom. Els únics indicis que queden d'aquestes pagesies -apart que s'han trobar per tot arreu molts trossos de teula- són d'una casa en l'anomenat pla de la Muralla i del mas Fontpedrosa, que dona el nom al vertiginós grau que s'iniciava a prop i es despenjava cap a Sant Romà de Sau. Anant envers la masia del Castell, dalt d'un petit pujol a mà esquerra s'hi veuen algunes restes de parets ja desfetes que podrien ésser d'una masia, torres de vigilància o ambdues coses alhora. I sobre el collet del puig de la Força hi ha escampades altres restes de parets, potser de les feixes dels camps -el que pressuposa més emplaçaments de remotes pagesies- o construccions de

defensa i guaita: no negligim que el castell de Tavertet o castell Cornill estava situat precisament al dessota. Aquests fragments de parets, abans ben visibles, han estat desfets en la major part en obrir carreteres d'una projectada urbanització al pla.

Tots els grans pilots de pedres o clapers, regularment distribuïts, que es veuen en el repetit planell i sobretot en el pla de Dalt, certifiquen les neteges que s'hi feren per a lliurar el terreny de l'excés de pedruscall. Citem de pas que en alguns d'aquests munts les pedres estan arrengrerades formant unes petites parets no pas gaire altes -cosa d'un metre i mig- i en forma de ferradura!.. No s'hi troba pas cap explicació plausible als minúsculs habitacles, que devien tenir un elemental teulat de brancatge passat amb fang, llevat que fossin uns minsos refugis individuals per cas de violents temperis.

En abandonar-se i aterrar-se les masies, i a manca de deguda conservació i manteniment, els escorrancs de les aigües de pluja, aixaragallant els eixorcs camps durant anys i anys, s'endugueren tot el gruixut mantell de terra conrea-ble que cobria el pla i

justificava la densitat de masos que hem apuntat. Ara no en resta més que una gran extensió plena de terrelles, amb una escassa vegetació composta majorment de mates i arbusts i alguns arbres que lluiten afanyosament per llur subsistència.

Ja donada una idea del pla de Dalt i la seva passada significació camperola, ens aturarem a reflexionar llargament sobre una obra que hi existeix i que considerem excepcional. En entrar al pla des de Tavertet, després d'una forta pujada que remuntava amb sobtades giragonses el vell i atrotinat camí carreter, s'hi veuen les ruïnes d'una gran muralla molt dissimulades entre els boixos, en un petit planell anomenat precisament el pla de la Muralla. Aquí, com ja s'ha dit, hi havia hagut també una casa i, amb tota probabilitat i com tantes d'altres, masia i guaita alhora, ja que la seva situació dominava un immens panorama. Estava situada a un extrem del planell i arraulida a la protecció del gran mur i n'hem trobat alguna resta: un tros de teula, possiblement de l'edat mitjana.

Un examen, mal que sigui lleuger i superficial, de l'esmentada muralla

ens palesarà a bastament la seva enorme importància. Veurem com, abans de la principal n'hi havia una altra de menys gruixària i alçària i separada uns quants metres, en ple declivi del fort pendent del terreny. La gran estava construïda amb una doble filera de pedra rústega, deixant un espai al mig omplert de terra pastada i pedres, a tall de reble. L'amplada és d'uns 1,5 a 2 metres, i la seva llargada total arribava a uns considerables 140 metres, dels que ara queden uns 120, ja que pel cantó de Balà va ésser trencada en temps immemorial per donar pas a l'adés esmentat camí carreter que permet l'accés al pla de Dalt. Per tant, al barratge l'ha

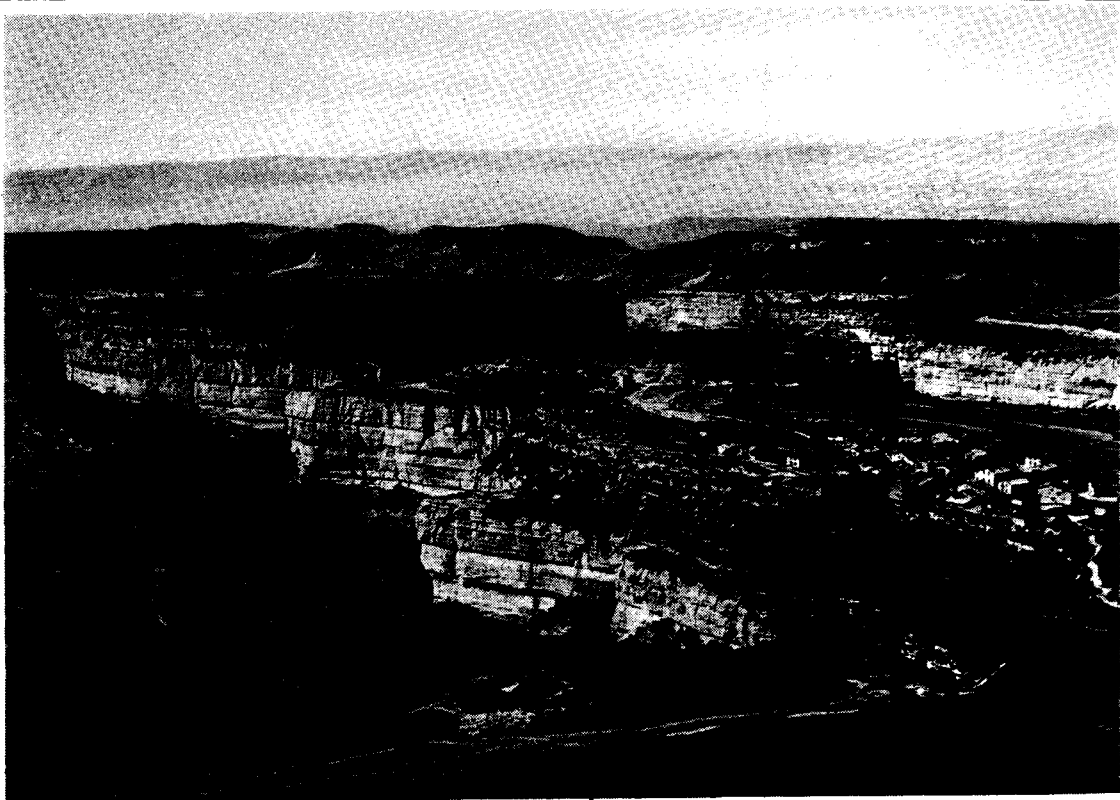
via tancat totalment, convertint-lo en inexpugnable.

En efecte, pel cantó de Sau l'aïllen les verticals cingleres, que no permeten altres baixants que els vertiginosos graus del Castell i de Fontpedrosa i el grau que deva llava directe del collet de la Força a la vall de Sau, avui completament esborrat. Tots ells ben fàcils de defensar en la suposició que en aquells temps fossin practicables o no estessin a graçient obstruïts o infranquejables. Pel cantó de Balà, la muralla també abocava a una cinglera, a més dels pendents terribles i emboscades dels ribaços de la riera i sols hi havia de transitables -amb les li-

mitacions abans exposades- el fort tirany del collet de la Força que mira a les barrancades de Santa Cèlia i les dues canals dels Obis i la de l'Arç o de Brunyols. Aquesta última està oposada, gairebé en línia recta, a la de Fontpedrosa, fet que podria tenir alguna significació que desconeixem. Tots els esmentats camins estan perduts i embrollats i es fa difícil, per no dir impossible, de seguir-los; només la canal del Castell permet avui el pas, encara que està bon xic desfeta i tapada en alguns trams.

Quirze Parés i Ganyet.

(continuarà)



Magnífica vista del pla de dalt. Just al capdamunt de la pujada és on s'han localitzat les restes de les muralles que el podien isolar pràcticament del tot com un gegantí recinte amurallat.

COL.LABORACIONS

estampes del cabrerès

La Fageda del Bac.

No! No puc endinsar-me dintre ta entranya viva, dessorra la teva fronda, o Fageda del Bac! Immers dins ta penombra, com llucaria bosc endins el fistó dels teus contorns, les molsositats de la teva ufania?

D'un tros lluny et contemplo en aquests moments en què el sol del migdia et daura complaent i velluta la gerdor del teu fullam amb verds suaus i esponjositats dionissiaques.

Veig les monjoies esteses de tes branques acimant-se en les agulles dels troncs amb gràcia gòtica natural, magnífica. I capeixo en el frescoreig de

l'obaga l'abraç sexual de les arrels que en tremolor tendrívola congrien un tany nou.

Ets bella, o Fageda del Bac! Encara la tardor no canvia les games del teu verd amb els torrats castanys d'autumnal senectut. Jo des d'aquí t'admiro com una catedral il·lustre, aflautada per l'orgue cerimoniosa del vent, temperada i frescoral en el convit de fruir l'ombra en tes forestals voltes.

Presoner que em tens amb tant d'encant, em submergeixo dintre teu i em rabejo en el somni refrigerador de ta pura entranya. Talment m'hi perdo del tot abscondit del món. Sols dialogo amb tes

fulles tornassolades per un verd profund, que escampen remor solitària d'església.

Deliquéscent, m'empleno de tu passejant-me poc a poc. En un arol, talment claustre natural imponent, un ocell, saltant de branca en branca, hi refila com un escolà menut. Descendint, un xic avall, la guatlla xerroteja picolant les garbes de l'artiga. Sorrint-ne, fora del tot, les vaques manyagoies pasturen l'herba blana muscant la melodia d'un idíl·lic, dascinador silenci..

El cos, el cor, l'esperit, tot jo, m'ho tens empresonat, o Fageda del Bac!

JOSEP PRAT I ROCA

Bans curiosos

ADMINISTRACION DE CORREOS

Ségon las disposicions del Real Decret de 25 de Febrer últim, se prevé que, no se donará curs à ninguna carta o plech que vagia al correu sens lo degut sello de franqueig segons lo pes de la carta o plech y à est fi ya se

trovarán sellos al estanchò à la Secretaria de est poble, segons ho prevé la Exrma. Diputació provincial.

AMES se renovan las disposicions anteriors de que no se donará curs à reclamacions, queixas è instancias, ya comunals ya particulars que no sian per

escrit, à fi de evitar molts enturpiments en lo curs de totas asuntos. Lo que poso en publich per conexenen de tots.

Tavertet 1º de Juliol de 1856.

El Alcalde:

José Trasserra

NOTICIARI BREU

El patronat d'amics de Taverdet va sol·licitar a l'Ajuntament la cessió del teatre per tenir local on trobar-se i al mateix temps poder organitzar actes públics (culturals i recreatius). El dia 8 de desembre, després d'uns dies de netejar i pintar, mossèn Felip va beneir el local i tot seguit, en Josep Ma. Villagrasa va passar un reportatge molt interessant sobre la cultura Maia. A la tarda del mateix dia el grup de

teatre de Sant Martí Sescorts interpretà la comèdia "Can Seixanta". El dia 29 del mateix mes, el grup de Rupit ens va delectar amb els pastorets "Bato i Borrego"; val la pena que l'any vinent no us els deixeu perdre. Cal remarcar que aquests actes organitzats al casal -que és el nom que se li ha posat al local- van tenir molt bona acollida, assistint-hi gairebé tothom.

Les passades festes de Nadal, com ja és tradicional, han estat presidides per un bonic pessebre a la plaça. Sortint de missa del gall uns pastors van adorar l'infant tot cantant cançons de Nadal, ajuntant-se després tothom a la vora del gran foc a menjar butifarra i beure bon vi. La llàstima va ser que el fred ens va fer retirar aviat.

NEUS

DEL PATRONAT

Benvolguts amics: voldríem que aquestes poques ratlles fossin una comunicació oberta a tothom per donar a conèixer la nova orientació presa per "L'Agrupació Taverdet" en la darrera assemblea del mes d'agost passat.

S'acordà de suprimir les quotes anuals, ja que abundà el criteri de no contribuir a obres de caràcter públic, deixant-les exclusivament en mans de la Corporació Municipal, i de dedicar tots els esforços de la nostra Agrupació a promoure actes purament culturals: teatre, conferències, excursions, etc.

Per a aquesta finalitat i amb la cooperació ben eficaç de la jovenalla, s'han

habilitat els baixos de l'ajuntament, cedits gustosament pel Consistori, per a poder-hi desenvolupar les activitats esmentades.

Aquest local s'anirà acondicionant d'acord amb les nostres possibilitats i la col·laboració de tots, ja que tothom podrà gaudir del que entre tots tinguem l'encert d'organitzar-hi.

Igualment s'ha arribat a l'acord de cessió dels baixos de la Rectoria per un plaç de cinc anys renovables, amb l'aprovació del Bisbat i amb un document signat per Mn. Soldevila, com a ecònom de la parròquia, el sr. Jordi Sanglas, com a responsable, i el sr. Josep Igual com a President de "L'Agrupació", per a la reestructuració i amplia-

ció del Museu Local. No cal dir que demanem a tothom l'aportació dels objectes que creguin han de figurar en el nostre Museu incipient.

En comunicacions regulars anirem exposant les activitats que semblin convenientes i útils de realitzar.

Gràcies a tots per la vostra confiança i col·laboració.

Per la Junta, el Secretari:

Santiago Fatjó.

El President:

Josep Igual.