

Gener de 2001
Número 11
Butlletí informatiu
Full d'informació municipal

Camí Ral

Butlletí informatiu i d'opinió Vila de Copons

Ajuntament de Copons

Editorial

Els Molins de Copons
La gestió dels residus al nostre municipi
El subministrament de l'aigua
Llicències d'obra
Festa Major d'estiu
1a Festa dels Traginers i Comerciants de Copons
Fogons de l'Alta Anoia III
Resum d'activitats i actes
Exposicions a Copons
Intensiu de maquillatge
Un poble que camina
XX Trial Vila de Copons
Comença la temporada 2000-2001
La gallineta
Viatge intergeneracional 2000
La nostra escola
L'alternativa de govern
Postre d'hivern: Menjar blanc d'ametlles
El sentit del gust
Sèpies cobertes de tinta
Arxiu fotogràfic

Aquest Camí Ral és diferent. Mentre l'escrivíem ens va deixar una persona molt estimada per tots nosaltres, el seu darrer article està imprès en aquestes pàgines. Ella ha col·laborat com ningú perquè aquesta revista tirés endavant, molts dels nostres col·laboradors habituals han arribat de la seva mà.

Seria impossible fer un llistat de totes les seves aportacions a la cultura, han estat moltíssimes. La investigació i la natura eren també passions seves. La Mònica era una jove alegre, maca, entusiasta, participativa, col·laboradora, engrescadora; un motoret que feia funcionar tot el seu entorn i es feia estimar molt.

Mònica mai no t'oblidarem.

Equip de Redacció

Text: **Anna Micaló i Aumedes, Josep M. Vila i Carabasa, Jordi Amigó i Barbeta**
 Extret del Quadern Científic i Tècnic de Restauració monumental, 11
 Editat per l'àrea de cooperació de la Diputació de Barcelona
 Foto: **Dolors Farrés**

Evolució històrica

L'Edat mitjana

Les notícies documentals més anti-gues que tenim del lloc on avui s’aixeca la vila de Copons són del 1020: es tracta de la venda del castell de Copons, feta per Guifré de Balsareny a la seva muller Ingilberga, la qual, el 1038, per testament, el deixà al seu fill Guillem de Balsareny, futur bisbe de Vic (1046 – 1076). El 1193 el castell de Copons estava sota domini de Guerau Alemany.

La utilització de l'aigua del riu Anoia i dels seus afluents per al funcionament dels molins fariners es remunta a l'edat mitjana. Ja el 1196, en el testament que feren Pere Soler i la seva esposa, consta que tenien béns a la resclosa dels molins de Comalats.

Dins del terme de Copons també es documen-ten, des d'època medieval, dos molins més. D’una banda, és coneix un document reial d'establiment d'un *molendinum roquerium* a Copons, realitzat el 5 de setembre de 1253. Paral·lelament, se sap de l'existència d'un altre molí, aquest de jurisdicció senyorial, integrat en els honors anomenat Mas d'en Cans.

El 1276, Jaume I el Conqueridor formalitzà la donació del castell i de la Vila de Copons a favor de Joan de Copons. El 1315, es confir-mà la seva possessió el descendent Jaume de Copons. El 1363, la universitat de Copons va lliurar 26.000 sous al rei Pere el Cerimoniós per deixar sense efecte la venda del lloc, que ell mateix avia fet a Pere Ramon de Copons. El 1394, el rei Joan I prometé que mai no es faria la infeudació del castell de Copons, però, malgrat les promeses, el rei Joan II, el 1474, el va infeudar junt amb el terme a Ramon de Copons, el qual n'exercí la plena jurisdicció, que fou continuada pels seus descendents.

Segles XVII i XVIII

El segle XVII, la vila passa a ser de dependèn-cia reial. El 1618 els propietaris dels horts tenien dret a les aigües per al rec de les seves finques i per a l'ús dels habitants de la vila de Copons. A partir del 9 de setembre d'aquest mateix any, els antecessors de Josep Carbo-nell i Cases obtenen permís a precari per fer servir les aigües de la Riera de Fontdolla per moure un molí fariner. En un document nota-rial s'esmenta un capbreu reial de 21 de juliol de 1671, on ja se cita el molí de Mas Gelabert que pagava un cens d'un sou anual el dia de Nadal. L'any 1682, Jaume Tudó –propietari del Molí de Mas Gelabert- signa un contracte amb Pere Segura i Amador Carbonell, arren-dataris de quatre molins propietat de Ramon Caldes, pel qual es comprometia a realitzar

Els Molins de Copons

el manteniment de les rescloses dels esmen-tats molins. L'any 1696, els jurats de Copons demanen i aconsegueixen del Batlle General del Principat l'establiment del dret a cons-truir un o dos molins drapers. L'únic que es va construir es l'actual molí de Dalt.

El segle XVIII fou per a Copons –que fins al 1716 va pertànyer a la vegueria de Cervera- una època de prosperitat gràcies a la inversió de les rendes obtingudes per negociants i comerciants coponencs, segons es desprèn de les partides sacramentals.

L'any 1705, el propietari del molí del Mig demanà garanties al jurat perquè no s'alterés l'abastament d'aigua per al seu molí. L'any 1707, el molí municipal és establert per a quatre anys a Isidor Trullàs, moliner draper. L'any 1708, el batlle, jurats i prohoms de la vila de Copons van arrendar durant un any a Isidre Tudó, pagès del Mas Gelabert, el mono-poli de la mòlta de gra de tota la vila. El 12 de juliol de 1728, per escriptura pública, els propietaris dels horts van adquirir el dret de les aigües que sortien del molí del Comú per al rec de les seves finques i per a la neteja de la vila. L'any 1778, hi havia en funcionament tres molins: el molí del Comú, el molí del Mig, propietat de Josep Carbonell i el molí paperer del Madora. Per aquells anys estava en curs un pleit entre el Comú i Josep Carbonell, van signar un acord el 29 de setembre de 1788.

En una llinda situada en una casa del barri de la Roquera apareix la inscripció “Ave Maria Purísima sin pecado. Joseph Martí. Mestre de Molins. Any de Jesús 1798”. És, doncs, una prova de l'existència en aquell temps a Copons, d'un mestre de molins. Això demos-traria la importància que encara tenien a la vila aquests edificis, la construcció i manteniment dels quals requeria la presència a la població d'un especialista. Se suposa que era familiar seu el mestre de molins anomenat Magí Martí, que apareix, com a perit, en una disputa sobre el nivell que havia de tenir la resclosa del molí del Mas Gelabert l'any 1837.

Segle XIX

L'any 1811 un document dóna notícia del dret d' un particular de percebre la sisena part del gra del Molí del Vilella, cosa que acredita que l'esmentat molí estava ja en funcionament. El 1818 Josep Carbonell va demanar a la Reial Audiència del Principat que s'obligués els jurats de Copons a propor-cionar-li un major cabal per a la bassa del seu molí. De 1825 data el primer document que esmenta el Molí de Dalt del Mas Lloretó. A través de Pasqual Madoz se sap que, entorn de 1840, a Copons hi havia en funcionament vuit molins fariners i un batà. Es creu que

són els següents: el Molí del Vilella, de Josep Brunet; el Molí de Dalt o del Comú; el Molí del Mig, de Josep Carbonell Oliva; el Molí de Baix o del Madora, de Josep Carbonell; el Molí de Dalt del Lloretó, de Roc Lloret; el Molí del Gelabert, de Ramon Tudó (anomenat Julivert); el Molí de la Torre de la Masia, de Domingo Torres, i el Molí de Baix del Mas Llo-retó (o potser es tracta del molí del Plomissó), tots dos de Roc Lloret. El batà estaria situat a la masia dels Nocs.

Després de la primera guerra Carlina, el territori es veia sotmès a constants atacs de bandolers. Així el 21 de maig de 1841, al Pla de Copons trobaren la mort els bandolers Marimon i Casu-lleres a mans dels Mossos d'Esquadra.

A mitjan segle XIX havien deixat de funcionar un dels vuit molins i el batà citats per Madoz.

Els molins significaven una bona renda per a l'erari públic, que ingressava uns 525 rals de billó.

L'any 1854 funcionaven al municipi sis molins. El setè molí, el del Comú, sembla que va deixar de funcionar durant alguns anys a causa del seu estat ruïnós. Inicialment l'Ajuntament de Copons volia vendre el molí, però en no trobar comprador, en va procedir, el 9 d'abril de l'any 1858, a l'arrendament a condició que el nou adjudicatari realitzés obres de reforma, tant del molí com del rec; la despesa li seria abonada quan es vengués el molí. El nou arrendatari fou Manuel Car-bonell Sans, que havia de satisfer al Comú anualment, 542 rals de billó.

La reparació del molí s'inicià el 18 de juliol i sembla que el 26 de setembre de 1858 les obres ja eren finalitzades. Tota la reparació va pujar a 14.321 rals de billó, les moles eren, sens dubte les peces més valuoses del molí i van costar 1.600 rals, el rodet de fusta 200, la tremuja 120, l'arbre i l'agulla 80, l'alçador 40 i la boixa i la fusta de riscle en van costar 12.

Segle XX

El molí del Gelabert va ser, possiblement, el primer a deixar de funcionar en ser negada la bassa i veure's molt afectat el molí durant l'aiguat del 28 de setembre de 1913. Als anys 20 sembla que va ser quan va funcionar el molí pelador, situat per sota el molí fariner del Mas Lloretó, les runes del qual encara són visibles avui.

En aquells moments el molí del Madora, havia deixat de moldre farina per dedicar-se a la mòlta del guix. El seu arrendatari era Pere Tomàs Cortadellas, que també feia funcionar el molí de dalt. L'any 1924, al nucli urbà funcionaven tres

molins: el molí de Dalt, el molí del Mig (on també hi havia un trull d'oli) i el molí de guix de cal Madora. La família Tomàs era qui tenia cura de l'explotació de tots tres. El molí de guix de cal Madora va deixar de funcionar entorn de 1930. Sembla que dels molins situats als afores de la població, només estava en funcio-nament el pelador del Mas Lloretó i, tal vegada, el molí fariner de Dalt del Mas Lloretó.

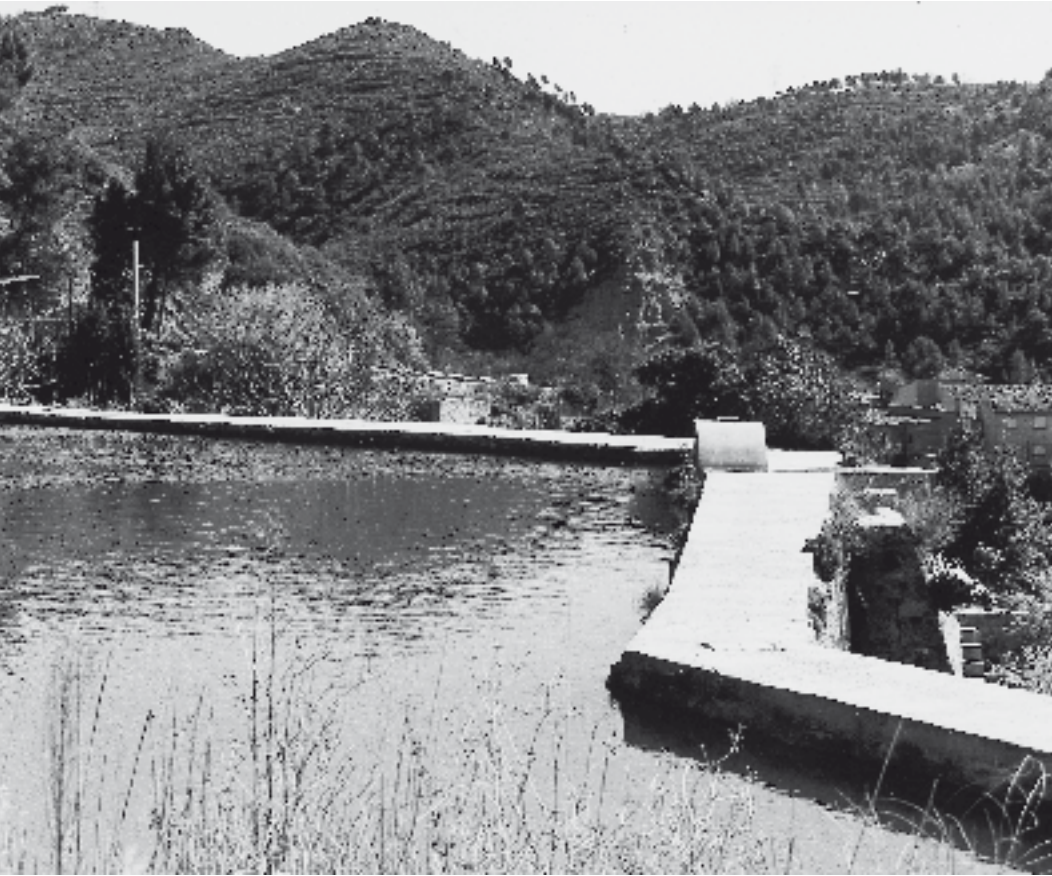
Durant la guerra civil els molins de Copons també se'n van ressentir. A principis del conflicte va deixar de funcionar el molí de Dalt. Els bombardejos i la manca d'aliments van fer abandonar i cercar refugis al camp gent que fugia de les ciutats. L'any 1937 van instal·lar-se a la masia del Vilella Conxita Puig i la seva mare Filomena Brunet.

El molí del mig, el darrer en funcionament, va deixar de moldre entre 1944 i 1947. Entorn de 1950, al vell molí del Mas Gelabert s'hi va instal·lar una turbina Pelton de cullera doble per proporcionar corrent contínua a la casa. L'any 1966, al molí de Dalt del Mas Lloretó també s'instal·là al carcavà una petita turbina per fer corrent de dotze volts, que va substituir la llum de gas. També en aquesta dècada, en Marcel·lí Lloret va instal·lar un ariet hidràulic fet a Manresa per poder bombar l'aigua fins a la masia, que encara funciona.

La gestió dels residus al nostre municipi

En primer lloc cal assolir un grau molt més alt de recollida selectiva, hem d'acostumar-nos a triar la brossa, ja fa anys que tenim uns contenidors de vidre, paper i envasos, però cal separar els residus que produïm. Aproximadament la meitat dels residus que portem a l'abocador es podrien reciclar, si tenim en compte l'impacte ecolò-gic i la polèmica que crea la instal·lació d' un abocador de residus, hem que reciclar molt i aprofitar els abocadors; així garantirem no contaminar tant el medi ambient.

Respecte a la recollida d'escombraries hem de recordar l'obligació d'abocar els residus en una bossa tancada i dipositar les bosses sempre dintre d'un contenidor, mai deixar-les a terra. Dintre dels contenidors només podem dipositar els residus típics que es creen a casa, és a dir, les deixalles domèstiques nor-mals, mai no podrem dipositar ferros, fustes, runes, etc. Els dies de recollida a Copons són dimarts, dijous i dissabtes; és molt important portar les bosses la tarda o nit anterior al dia de recollida.



Bassa del Molí de dalt

Text: **Jordi Bertran**, Alcalde
Antoni Marimon, Regidor de Medi Ambient

l'Ajuntament com els propis usuaris. Un abocador de runes només és per abo-car residus de la construcció i dels ende-rrocs, però evidentment havent fet una tria selectiva. Residus aptes poden ser terra, pedra, maons, teules, formigó, guix. Mai no es podrà abocar fusta, ferro, alumini, canonades, fils elèctrics, restes de pintura, plàstics, escumes aïllants, olis i tot tipus de productes químics, líquids tòxics, perillo-sos, inflamables i similars. Tots els produc-tes que estan prohibits s'hauran de portar a una deixalleria per tal de ser reciclats o transformats per les seves correctes vies. L'ajuntament de Copons habilitarà un espai en què es podran deixar la fusta i un altre per al ferro.

L'abocador estarà habitualment tancat per poder fer un control del bon ús. S'informarà degudament com se sol·licitarà poder abo-car. En cas de detectar un ús incorrecte l'Ajuntament adoptarà les mesures oportunes per restaurar els danys ocasionats i denun-ciar-ho a les autoritats competents.

Text: **Jordi Bertran**, Alcalde
Daniel Garcia, Regidor de serveis

El servei de subministrament d'aigua és el més important que presta l' Ajuntament de Copons, però sens dubte és el més complex. Aquest principi d'any durem a terme el projecte de renovació de la xarxa d'aigua potable, això suposarà millorar molt la qualitat i el servei i també facilitarà molt la tasca de gestió, especialment la lectura de comptadors, ja que tots quedaran instal·lats a l'exterior. També tenim alguna petita subvenció per connectar el dipòsit municipal d'aigua amb la xarxa que té el Consell Comarcal, encara que aquesta obra serà a llarg termini, millorarà molt la qualitat de l'aigua.

Des de principi d'any s'estan duent a terme uns canvis en la gestió de l'aigua. De cara a l'usuari

El subministrament de l'aigua

la mesura més important és que es deixa de passar a cobrar els rebuts per les cases.

Les lectures dels comptadors i el cobrament dels rebuts han estat una feina molt laboriosa amb un cost econòmic importantíssim. Caldria intentar que tots els rebuts es gestionessin bancàriament. Per domiciliar el seu rebut només cal que truqui o passi per l'Ajuntament.

Si vostè no està interessat a domiciliar el seu rebut haurà de passar per les oficines municipals per tal de fer efectiu el seu rebut en les següents dates:
Quart trimestre del 2000

del 15 al 30 de gener
Primer trimestre del 2001
del 15 al 30 d'abril
Segon trimestre del 2001
del 15 al 30 de juliol
Tercer trimestre del 2001
del 15 al 30 d'octubre

En cas de no fer-se efectiu durant aquestes dates ens veurem obligats a cobrar-lo per via executiva a través de l'Organisme de Gestió Tributària.

Sens dubte cal millorar els serveis, però també optimitzar els minsos recursos d'aquests petits ajuntaments.

Text: **Jordi Bertran**, Alcalde
Daniel Garcia, Regidor d'Urbanisme

Les regidories d'obres i urbanisme de l'Ajuntament de Copons han decidit posar en marxa un nou expedient de llicència d'obres. Aquest nou expedient només recull les mateixes condicions que ja es recullen en l'ordenança i en les normes subsidiàries de Copons.

En el transcurs dels darrers anys algunes d'aquestes condicions no han estat respectades per alguns promotors o constructors. Per tal d'evitar majors problemes des de principi d'any s'utilitzen aquests nous models, que sens dubte facilitaran la feina de tots i deixaran més clar el que podem o no fer.

A continuació intentarem explicar breument quan i com demanar un permís d' obra.

Què cal fer si la vostra intenció és fer obres al terme municipal de Copons?

Si aneu a l'Ajuntament us faran a mans un model de petició de permís d' obres i un plànol de situació de la finca en què es realitzaran les obres.

Si la vostra petició és per realitzar una obra major caldrà retornar la petició completa i acompanyada d'un projecte visat pel corresponent col·legi i un full en què un tècnic competent assumeix la direcció de l' obra.

Si l'obra a realitzar es considera menor cal acompanyar la petició amb: explicació detallada de les obres a realitzar, plànol d'emplaçament, tres croquis un de planta, alçat i secció, amb les corresponents mides cadascun. Si l'obra modifica les obertures de la façana cal portar dues fotografies de l' estat actual, marcant les noves obertures. Quan les obres afectin la façana o instal·lacions exteriors caldrà especificar els colors, les textures i les mides molt clarament. El pressupost que

Llicències d'obra

s'ha d'aportar ha de ser detallat i amb els preus per conceptes.

Tot i aportar la documentació requerida en la petició el tècnic municipal pot demanar la que cregui convenient abans d'emetre l'informe favorable.

Obra major o menor?

Es consideren obres majors totes les construccions noves, (quedaran exemptes algunes d'una sola planta segons el seu ús i la seva mida), les ampliacions, modificacions, reformes i rehabilitacions que modifiquin el volum exterior o l'estructura. També seran obres majors les demolicions de construccions, els moviments de terra i les obres en edificis o espais protegits o catalogats, exceptuant les obres menors que no afectin la zona catalogada.

També cal demanar permís d'obra, però en aquests casos es considera obra menor: totes les no considerades majors, l'ampliació, modificació, reforma i rehabilitació que no modifiquin el volum exterior o l'estructura. Les noves instal·lacions o reformes elèctriques, de fontaneria, calefacció, escumeses de serveis. La col·locació de cartells publicitaris o qualsevol altre aparell en les façanes exteriors.

Ja tenim el permís!

En l' expedient de concessió de llicència us especificaran uns terminis màxims d'iniciació i acabament, si necessiteu més temps caldrà demanar una pròrroga.

Si una vegada demanat el permís d'obra, estigui concedit o no, s' ha de modificar el projecte, haureu de demanar la corresponent modificació de la llicència. No podrà mai

introduir-se cap modificació en el projecte sense el previ permís municipal.

Durant l'execució de les obres haureu de demanar permís a l'ajuntament per tal de tallar totalment o parcialment la via pública, així com per instal·lar-hi bastides. Totes les utilitzacions de la via pública es faran sempre ocupant el menor espai possible, també es tindrà una cura especial en la senyalització de tots aquests elements. Aquests permisos es demanaran com a mínim amb 10 dies d'antelació amb una petició al registre d'entrada de l'Ajuntament de Copons.

Abocaments de runa es faran seleccionant els materials procedents de l'obra els únics residus acceptats a l'abocador de runes són: terra, pedra, maons, teules, formigó, rajoles i guix. Mai no podrem abocar: fusta, ferro, alumini, canonades, fil elèctric, restes de pintura, plàstics, escumes aïllants, olis i tot tipus de productes químics, líquids, tòxics, perillosos, inflamables i similars.

Un cop acabades les obres

En cap cas es donaran per acabades les obres sense acabar ni en forma que desllueixi l'aspecte de la via pública. Caldrà retirar ràpidament els materials sobrants i reposar o reparar les instal·lacions públiques i els elements urbanístics que haguessin resultat afectats per l'obra.

Acabades les obres, el propietari, en un termini màxim de 15 dies, ho comunicarà a l'Ajuntament, mitjançant un escrit. Després de comunicar-ho, els serveis tècnics podran realitzar una inspecció tècnica, així com la comprovació del cost real i efectiu de l'obra per tal de practicar la liquidació definitiva de les taxes i impostos.

Festa Major d'estiu

La festa major d'estiu va començar esportiva amb uns campionats de 3x3 de bàsquet i un campionat de futbol sala amb una bona participació.

A les nits a la Barraca es va seguir la tradició del campionat de Truc.

Tot anava bé, el repic de campanes va fer que Copons s'adonés que estava de festa, la natació va donar vida a la piscina, però la nit d'aquell divendres, per culpa de la climatologia, l'orquestra Privada no va poder actuar. Aquest acte esperem poder gaudir-lo la pròxima Festa Major del 2001.

El dissabte, en tornar el sol, les gralles i els tambors van fer ballar els gegants amb els vestits nous i els nostres estimats capgrossos el sol i la lluna. En Jaume Barri, a la plaça, ens va obsequiar amb unes danses per a la mainada amb molta "marxa". La nit d'aquell dissabte estava cridada a ser la nit del jovent, la plaça va ser envaïda per molta gent jove i no tant jove per ballar al so de la disco mòbil fins al matí. El matí del diumenge, amb la ressaca, una excursió pel terme que tenia com a final un taller de circ, "al circ a les feixes".

La nit es presentava tranquil·la, el grup de teatre "la Barraca" va representar ANTAVIANNA a la plaça.

El dilluns a la tarda estrenàvem una nova plaça amb uns contes infantils, l'assistència de públic va ser molt important, i a la nit LA NOCTURNA omplia la nostra Plaça Gran.

L'orquestra "LIBERTY", de Josep Centener, ens va fer encetar el dimarts amb un bon concert-vermout. El FC Copons empatava amb un equip de segona regional, el Jorba, i el ball de tarda ens feia entrar gana per al sopar.

El ball de nit ens feia notar el cansament d'una Festa Major llarga i completa.

L'últim dia fèiem honor a la nostra catalanitat ballant amb les mans enlaire sardanes, la tarda per descansar, i un fi de festa amb un gran sopar. Vàrem repartir importants premis amb el Bingo. L'última Festa Major del mil·lenni va ser tot un èxit de públic espectacular.

Esperem començar el segle amb la festa Major de Sant Sebastià, i poder seguir comptant amb l'ajuda inestimable de tots els coponencs. Tant la gent que porta el bar, com la gent que arrossega cadires, la tómbola que fa una aportació econòmica important i tot un seguit de coses que segur que em deixo i espero que no per això algú s'enfadi.

Gràcies.



Text: **Equip de redacció**
Fotos: **Jordi Bertran**, **Elena Gudayol** i **Xavier Martí**

1a Festa dels Traginers i Comerciants de Copons



De tots els coponencs és conegut el període històric del segle XVIII, en què els traginers de Copons per mitjà del transport amb carros, feien arribar manufactures produïdes a la comarca a la resta de Catalunya, a Castella i a d'altres indrets de la península. Això va propiciar que anessin creant unes xarxes comercials que es varen anant consolidant. Aquest comerç generava unes rendes, una prosperitat, que va marcar una època històrica molt important de la vila, una època que és molt desconeguda per la majoria dels anoiencs.

Feia temps que l'equip de govern tenia ganes de donar a conèixer l'esplendor que va tenir el poble durant el segle XVIII. El llibre històric que va escriure i va venir a presentar a Copons Assumpta Muset, **Catalunya i el mercat espanyol al segle XVIII: els traginers i els comerciants de Calaf i Copons**, va fer que tot sovint, a les reunions de grup que fem habitualment a l'Ajuntament, sortís el tema dels traginers i comerciants. Això, unit amb l'interès que tenim per donar a conèixer el poble, va donar lloc que un dia, sorgís la idea de mostrar el passat rellevant de la nostra vila a tota la comarca, emmarcant-ho amb una jornada festiva, divulgativa i gastronòmica pels carrers del poble.

El diumenge 17 de setembre, de bon matí, els carrers de Copons agafaren un caire diferent al de qualsevol diumenge. Es veia gent amunt i avall enllestint els últims preparatius, posant-ho tot a lloc per quan arribessin els primers visitants. Aquests podien començar la jornada amb un bon esmorzar, passejar pels carrers i trobar-se amb marxants que com molts anys enrere recorrien el poble oferint els seus serveis, demostracions d'oficis vinculats amb els traginers i artesanía de l'Alta Anoaia. També podien presenciar el concurs d'arrossegament, veure l'exposició de carros en miniatura, mirar els plats presentats a la III edició dels Fogons de l'Alta Anoaia o senzillament gaudir de la vila.

Aquesta primera edició de la festa dels traginers i comerciants de Copons ha servit per ensenyar el poble a molta gent que el desconeixia i per divulgar el seu passat històric. Per fer-la possible ha estat imprescindible la col·laboració de molts coponencs, que sense ells hauria estat impossible de dur-la a terme. També ha estat molt important la col·laboració econòmica de les empreses patrocinadores. Als uns i als altres des de l'Ajuntament els volem agrair la seva col·laboració, i esperem comptar amb ells per a properes edicions.

Que no decaigui la festa!!!

Contacte:

Montserrat Coberó
Oficina de Turisme de l'Alta Anoaia
Tel. 93 868 03 66.

Fogons de l'Alta Anoaia III

Copons, 17 de setembre de 2000

El festival gastronòmic Fogons de l'Alta Anoaia va néixer, ara fa tres anys, amb l'objectiu de contribuir a la recuperació i conservació de la cuina tradicional de l'Alta Anoaia. Va iniciar la seva existència el maig de 1998, esdevenint la primera activitat organitzada pels ajuntaments de l'Alta Anoaia dins el seu programa de desenvolupament turístic. La finalitat és la recuperació de la cuina tradicional d'aquests municipis i per aquest motiu és una festa itinerant que s'organitza cada any en una població diferent.

La primera edició se celebrà als Prats de Rei el 18 de maig del 1998. La segona tingué lloc a Pujalt, el 28 de maig de 1999, coincidint amb la primera edició de la Fira de la Transhumància. Enguany s'ha organitzat a Copons juntament amb la primera Fira dels Traginers i Comerciants de Copons.

El Festival "Fogons de l'Alta Anoaia" és una fórmula per a promocionar la nostra gastronomia i donar-la a conèixer arreu de Catalunya. Enmig d'un ambient festiu es proposa als visitants que s'apropin a les riqueses de la cuina tradicional de l'Alta Anoaia, basada en els productes dels camps i de les granges, elaborats amb procediments acurats que treuen el millor sabor del conjunt d'ingredients i on encara es manifesten les arrels medievals.

La peça central del Festival és el concurs gastronòmic, que incentiva els habitants de l'Alta Anoaia a conservar o recuperar els seus plats tradicionals i presentar-los en un concurs on gairebé és tan important el sabor com la presentació.

El Jurat d'aquesta tercera edició va estar presidit, com en ocasions anteriors, pel polifacètic Pere Tàpies, acompanyat en aquesta jornada per Llorenç Torrado (popular presentador de programes gastronòmics a TV3 i diverses emissores radiofòniques) i amb la col·laboració de Marc López, diputat del Parlament de Catalunya, Josep Mayoral, diputat-president de l'Àrea de Turisme de la Diputació de Barcelona i Lluís Verdès, director de la Fundació Gastronòmica Cal Ble (Igualada).

Enguany es van presentar 32 receptes al concurs, totes elles d'una gran qualitat i una excel·lent presentació, segons el criteri unànim del jurat. Entre tots els plats i licors presentats es van concedir els tres primers premis, el premi especial a la millor presentació i les mencions d'honor per a cada una de les categories del concurs.

Enguany, per primer cop, els premis comptaven amb una dotació econòmica aportada pels restaurants de l'Alta Anoaia que han col·laborat en aquesta nova edició: Ca l'Arnau (Copons), Ca l'Alzina (Rubió), Restaurant Castell de Rubió (Rubió), La Flor de la Segarra (Els Prats de Rei), Prats Jardí (els Prats de Rei), Restaurant La Pala (Sant Pere Sallavinera) i Restaurant Segur (Veciana).

Els restaurants col·laboradors participaren igualment en les activitats de la jornada amb una exposició de les seves especialitats culinàries i uns plafons amb els atractius de les seves instal·lacions.

Juntament amb el concurs gastronòmic i l'exposició dels restaurants es va dur a terme, com en edicions anteriors, un mercat d'artesanía de l'Alta Anoaia amb una àmplia oferta de productes diferents (mel, herbes remeieres, embotits, formatges, pa i coques, ceràmiques, nines de drap, brodat, ganxet, punt de creu, joguines de drap, etc.).

Els actes de Fogons de l'Alta Anoaia s'iniciaren a les 10 del matí, juntament les activitats de la Fira dels Traginers i Comerciants de Copons. Des de primera hora estaven obertes al públic l'exposició dels plats presentats al concurs, l'exposició dels restaurants de l'Alta Anoaia i la fira de productes artesans autòctons on molts visitants adquiriren alguns dels elements tradicionals que s'elaboren en aquests municipis.

Durant tot el matí va estar en funcionament, davant l'ajuntament, en un espai molt ben decorat, un punt d'informació turística que posava a l'abast dels visitants l'àmplia oferta de l'Alta Anoaia.

A dos quarts d'onze del matí el jurat del concurs gastronòmic va començar a puntuar la presentació i el sabor dels plats presentats. La seva tasca va continuar fins més enllà de les dotze.

A la una del migdia en Pere Tàpies va pronunciar el Pregó de la festa i amb el seu enginy va provocar el somriure entre tots als assistents mentre els animava a divertir-se amb la variada gamma d'activitats que s'oferien pels carrers de Copons.

A dos quarts de dues es va fer lectura pública del veredict del jurat i es van lliurar els premis i les mencions d'honor de cada un dels apartats del concurs, enmig de la sorpresa i l'alegria dels guanyadors. Amb aquest acte van cloure les activitats de la jornada, després d'haver fet evident, com en edicions anteriors, la qualitat de la cuina tradicional de l'Alta Anoaia.



Premis "Fogons de l'Alta Anoaia III"

Entre tots els plats presentats al concurs els guanyadors van ser els següents:

Primer premi: "Flam d'ametlles" de Lourdes Oliveras

Segon premi: "Ànec amb peres" de Pilar Vives

Tercer premi: "Cigrons de secà" de Concepció Torrents

Premi "Millor presentació": "Espotlla de bé amb llenegues" de Lourdes Oliveras

Cada un dels apartats del premi tenia una menció d'honor dins de la seva categoria:

Menció d'honor "Per obrir boca" per a "Escudella de Congre" de Lola Bertran

Menció d'honor "Verdures de l'hort" per a "Arròs del Secà" de Teresa Closa.

Menció d'honor "Cargol Treu Banya" per a "Cargols de la iaia Teresa" de Josefina Tomàs.

Menció d'honor "Carns Saboroses" per a "Patates amb costella" de Teresa Closa.

Menció d'honor "Plat de Festa Major" per a "Espotlla amb llenegues" de Lourdes Oliveras.

Menció d'honor "Llaminadures" per a "Flam embotratxat" de Pilar Vives.

Menció d'honor "Elixir de l'Alta Anoaia" per a "Ratafia de Cal Poldo" de Teresa Closa.



Activitats

juliol	28-29	Acampada dels nens de l'escola d'estiu a l'era de la masia de Cal Gelabert
	29	Finalització de l'escola d'estiu amb la representació de l'obra Les quatre estacions al bosc
agost	5	Inauguració de l'exposició de pintures del mestre pintor Hermenegildo Serrano Colomé, a la sala d'actes de l'Ajuntament
	7	Futbol sala / bàsquet 3X3 / campionat de truc
	8	Futbol sala / bàsquet 3X3 / campionat de truc
	9	Futbol sala / bàsquet 3X3 / campionat de truc
	10	Finals Futbol sala / basquet 3X3
		Pregó de la Festa Major
		Play-back
	11	Concurs d'engalanament de balcons
		Repic de campanes
		Concurs de natació
		Orquestra privada (anul.lat per la pluja)
		Veredicta públic del XI Concurs de Fotografia Vila de Copons
	12	Cercavila amb el grup Gallarda
		Danses infantils amb Jaume Barri
		Disco mòbil
	13	Tómbola
		Excursió pel terme de Copons
		Taller de circ al Circ a les Feixes
		Teatre: Antaviana de Pere Calders (grup de teatre La Barraca)
	14	Inauguració de l'exposició del XI Concurs de Fotografia Vila de Copons, a la sala d'actes de l'Ajuntament
		Contes amb Imma Pujol
		Concert i ball de nit amb l'orquestra Nocturna
	15	Solemne ofici en honor a la nostra patrona
		Concert vermut amb l'orquestra Liberty de Josep Centener
		Futbol: F.C. Copons, 0 – Jorba, 2
		Ball de tarda i ball de nit amb l'orquestra Vertical
	16	Missa cantada en honor a Sant Roc
		Sardanes amb la cobla Resó
		Sopar fi de festa amenitzat per Pixi Dixi
		Bingo
	17	Assemblea General Ordinària de socis del Centre Instructiu Coponenc, sota el següent ordre del dia: Presentació del balanç econòmic del 1999, presentació del balanç econòmic fins al 30/06/00, dimissió de la Junta, precs i preguntes
	18	El Grup de Teatre La Barraca, representa l'obra Antaviana a Veciana, amb motiu de la Festa Major
	20	Excursió amb carro a Montfalcó Gros
	31	Reunió per preparar la Festa dels Traginers i Comerciants de Copons

setembre	9	Futbol: Bedorc, 2 - Copons, 3
		Inauguració de l'exposició de pintures d'Antoni Comelles, a la sala d'actes de l'Ajuntament
	15	Assemblea Extraordinària de socis del Centre Instructiu Coponenc, per presentar-se una nova Junta
	16	S'edita la segona edició del Plànol urbà
		Guia d'interès de Copons
		Futbol: Copons, 2 - Torre Claramunt, 1
	17	Tancament de la piscina municipal
		I Festa dels traginers i comerciants de Copons i III Fogons de l'Alta Anoia, pels carrers de la vila

23	Futbol: Tous, 5 - Copons, 8
23-24-25	S'instal.la el Circ a les Feixes, al moll de la Fusta, amb motiu de les festes de la Mercè a Barcelona
24	Hereu i pubilla (Ruth Vilumara i Carles Pons), a la Fira d'Igualada
29	Assemblea Extraordinària de socis del Centre Instrucctiu Coponenc
30	Futbol: Copons, 3 - Madridista, 2
	Xerrada: alimentació equilibrada, a càrrec de Sara Ribera Freixes, infermera de l'ABS Anoia Rural Institut Català de la Salut, a la sala d'actes de l'Ajuntament

octubre	7-8	Joventuts Feréstegues: excursió al Posets
	14	Futbol: Copons, 0 - La Pau, 1
	15	Finalització de l'aplicació de les mesures de prevenció d'incendis forestals
	21	Joventuts Feréstegues: de Copons al castell de Boixadors
	22	Trial Vila de Copons
		Futbol: Rebrot - Copons: Ajornat per manca d'àrbitre
	24	Ple Ordinari
	28	Reunió del Grup de Teatre la Barraca, per tal de constituir-se com a grup per tal d'organitzar-se millor
		Reportatge de la travessa de Copons al castell de Boixadors, al programa de TV2: Muntanya, mitja hora d'aire pur, presentat per l'alpinista Araceli Segarra
		Futbol: Copons, 0 - Hostalets de Pierola, 1

novembre	4	Futbol: Ca N'Aguilera, 4 - Copons, 3
		Curset de maquillatge a càrrec de Montse Cuerva, a la sala d'actes de l'Ajuntament
	11	Futbol: Copons, 2 - Fàtima, 5
	12	Sortida intergeneracional a Cambrils i Torredembarra
	18	Futbol: Vallbona, 2 - Copons, 2
		Presentació del projecte de Jordi Pallares i Eva Abril, de rehabilitació d'habitatges de Cal Poldo, a la sala d'actes de l'Ajuntament
		Presentació dels nous models de motos del garatge Orpí, al restaurant de Cal Saül
	19	Futbol: Copons, 6 - Carme, 0
	25	Inauguració de l'exposició d'olis i dibuixos d'En Josep Mensa López, a la sala d'actes de l'Ajuntament
	26	Participació de coponencs a la XII Cursa de l'Esquiador, Montmaneu 2000

desembre	2	Futbol: Montbui, 5 – Copons, 0
	9	Futbol: Copons, 0 – Jorba B, 3
	13	Encesa de l'estrella i rètol lluminós, desitjant bones festes
	15	S'adornen els carrers del poble amb arbres de Nadal
	16	Futbol: Ateneu Igualadí, 2 – Copons, 0
	17	Inauguració de l'exposició de fotografia "MUNTANYA" de Ramon Serra i Llacuna, a la sala d'actes de l'Ajuntament
		Lliurament dels donatius fets a la guardiola del forn de pa de Copons, junt amb tots els altres de l'Alta Anoia, a la Marató de TV3
	13-14-15-18-19	Taller de formació de cuidadors, a càrrec d'Anna Sagarra, Cristina Manchón, Rosa Cortés, Sara Ribera i Sílvia Quintana
	21	Es desplaça personal de l'OALGT per tal de resoldre dubtes i qüestions pendents
	22	Cau la creu de terme del poble
	24	Missa del Gall a l'església de Santa Maria de Copons
	26	El patge Faruk recull totes les cartes dels nens i nenes, a la plaça Ramon Godó
	31	Sopar de Cap d'Any a la Barraca

Activitats

Text: Ma. Rosa Gusi
Fotos: Imma Lloró i Jordi Bertran



Pintura d'Antoni Comella



Pintura de Quildo Serrano

Text i foto: Montserrat Serra i Piñón

Saber-se maquillar no és tan senzill com sembla. Així ho vàrem poder veure el grup de noies que assistiren al curset de maquillatge el passat 4 de novembre a la sala d'actes de l'ajuntament de Copons.



Exposicions a Copons

Durant el darrer mig any s'han anat fent diferents exposicions a l'ajuntament de Copons.

Es van fer exposicions a càrrec de gent vinculada a Copons com l'Antoni Comella, que va exposar del 9 al 24 de setembre, i del mestre pintor Quildo Serrano, que va exposar del dia 5 al 15 d'agost, en què ens van ensenyar els seus grans tresors molt ben guardats perquè en poguéssim gaudir tots.

Una altra exposició, que va ser del 25 de novembre al 10 de desembre, la va presentar el jove Josep Mensa d'Òdena, que en els seus quadres vam poder veure que tenia el seu propi estil.

Del dia 17 de desembre del 2000 al 14 de gener del 2001 es va fer una gran exposició de fotografies presentada per l'estimat coponenc Ramon Serra i Llacuna, dedicada a la muntanya. En Ramon va exposar fotografies realitzades en les excursions que ell ha fet durant el període 1990-2000, en una mostra que

ens ha fet gaudir de paisatges que molts de nosaltres mai no hauriem imaginat.

A l'ajuntament, a més d'exposicions, es va fer una xerrada el dia 30 de setembre a càrrec de la nostra infermera Sara Ribera Freixes, on ens va assessorar sobre una alimentació equilibrada.

L'àrea de cultura també va iniciar un acte realitzat a l'església de Santa Maria de Copons. La coral La Lira de la Pobra de Claramunt, va fer un concert el dia 3 de juny basat en un conte de Miquel Descot: "La cançó més bonica del món". Cal destacar la presència en la coral del nostre arquitecte tècnic de l'Ajuntament, Frederic Marí, que ens va sorprendre amb una bonica veu.

Amb l'entrada del nou mil·lenni, esperem que el nostre regidor Xavier Martí ens prepari noves exposicions, on tingui cabuda tothom que sigui una mica artista.

Endavant amb la cultura!!!



Intensiu de maquillatge

El curset va anar a càrrec de Montse Cuerva, maquilladora esteticista que viu a Sant Martí de Tous. La Montse es dedica des de fa algun temps a aquest món, tot i que ella és educadora, però sempre li ha interessat l'estètica i el maquillatge. Fa uns anys va decidir estudiar a l'escola Start Art Studio de Barcelona i dedicar-s'hi professionalment.

Ha treballat per al departament de Treball de la Generalitat en assessorament d'imatge, ha impartit cursos de maquillatge, tallers per a diferents ajuntaments, com el d'Igualada o el de Vilanova del Camí, maquillatge per a publicitat (passarel·les, catàlegs...) , alhora que té una cabina d'estètica i col·labora amb activitats com el teatre i la cavalcada de reis de Sant Martí de Tous.

El curset va començar a les 5 de la tarda i va tenir una durada de tres hores, en el trans-

curs de les quals les alumnes ens vam poder maquillar sota el control i l'ajut de la professora, que ens indicava cada pas un per un: com col·locar-nos el corrector d'ull, el maquillatge de base, les diferents tonalitats d'ombres pels ulls, com perfilar els llavis, així com diversos trucs per dissimular incorreccions o potenciar aspectes de la cara que mereixen ser ressaltats, també ens va ensenyar quines són les tendències actuals i els colors que resulten més adients, sobretot durant les festes de Nadal i la revetlla de Cap d'any.

Així, doncs, es pot dir que vàrem passar una tarda profitosa i també divertida, ja que veiem com les nostres cares s'anaven transformant, sobretot aquelles de nosaltres que no tenim per costum agafar el pinzell i el coloret, tot i que a vegades, quan t'aixeques del llit al matí, un xic de maquillatge ajuda a veure't una mica millor.

Un poble que camina

Aquest va ser el títol del reportatge del programa Muntanya en què el poble de Copons va ser el protagonista.

El nostre objectiu era fer una caminada popular en què seguint el camí que marca el GR-7 (Gran Recorregut) anéssim des del nostre poble, Copons, fins al Castell de Boixadors.

El dissabte 21 d'octubre era el dia escollit i la sorpresa va ser que l'excursió seria el tema d'un reportatge que sortiria a la televisió.

El recorregut estava previst fer-lo aproximadament en unes 9 hores, per tant, calia matinar i començar a caminar a primera hora.

El matí es va aixecar amb núvols i poca estona després d'haver començat varen començar a caure les primeres gotes. Per sort va durar poca estona, el temps de posar-se l'impermeable i tornar-lo a treure!!

La primera parada prevista era el castell de Rubió, lloc on teníem previst esmorzar. Però vàrem arribar-hi massa d'hora i el bar encara no estava obert. Tot i això, sempre hi ha gent previsor i van poder fer-se un cafè amb llet calenta gràcies a portar-se el "termo"...Un cop recuperada l'energia, continuarem el nostre camí en direcció al Mas del Tronc, on ens esperava l'Elisabet amb fruita i begudes per anar agafant forces i reserves!! L'Elisabet ens va anar seguint al llarg de tot el recorregut per si sorgia algun problema: gent cansada, alguna torçada de peu, gana...Des d'aquí voldríem agrair-li la seva ajuda desinteressada ja que en excursions llargues sempre poden haver-hi problemes imprevisibles i és important tenir un suport al llarg del camí.

El paisatge d'aquest trajecte era molt pintoresc: grocs, vermells, ocres... tonalitats típiques de la tardor que et donaven ganes de continuar caminant i disfrutar de la natu-

ralesa. A més a més dels colors de les fulles també vàrem menjar fruits: la primera troballa varen ser unes figueres on el fruit havia madurat a l'arbre i eren tan dolces com la mel. Enmig d'un bosc de roures vàrem trobar unes cireres d'arboç que feien goig de veure i no podies parar de menjar... Tot i que semblava que no paràvem de menjar, el camí era llarg i sempre va bé mantenir els nivells de glucosa alts!! Enguany estava previst parar a dinar a Sant Pere Sallavinera, on es pot menjar un plat típic anomenat "Palada". Aquest plat consta de vedella estofada amb verdures, feta amb una pala a la llar de foc. No estàvem segurs si després d'un bon àpat la gent tindria ànims de continuar caminant, però la veritat és que després del dinar tothom tenia energia i ganes d'arribar al castell. Fins i tot hi va haver gent que va venir a dinar per fer el trajecte caminant de Sant Pere Sallavinera fins al Castell de Boixadors. Un altre punt a esmentar és que aquest any encara que el grup era més reduït, la forma física era més homogènia i això va permetre d'anar a un bon ritme durant tota l'excursió i arribar a tots els punts a l'hora prevista. Ningú no es va perdre i només dues persones varen decidir acabar l'excursió a Sant Pere Sallavinera. Però és millor saber on arriben les teves forces i parar a temps.

Cert és que el Castell semblava que estigués molt lluny, però havent dinat i amb ganes d'arribar al cim, els primers d'arribar-hi només varen tardar 60 minuts, i amb poca diferència de temps tots vàrem arribar al nostre objectiu final: El Castell de Boixadors. I per acabar d'arrodonir el dia, vam tenir l'oportunitat de poder fer una visita guiada del Castell.

Per sort, el temps es va aguantar durant tot el dia i seguint el GR-7 que travessa la comarca de l'Anoia vam començar a Copons i van acabar al Castell de Boixadors.

Text: Mònica Cudayol
Fotos: Josep Ma. Vilà, Ramon Serra i Francina Cirera



Text i fotos: Salvador Lloró



Pluja pels pèls

El diumenge 22 d'octubre, com és tradició a la vila de Copons se celebrava el XX TRIAL VILA DE COPONS. Com l'any anterior es va fer la prova OPEN MONTESA per segona vegada, organitzat conjuntament pel MOTO CLUB IGUALADA i ZONA ZERO, preparat pels trialers de Copons.

Aquest any amb menys participació que en anys anteriors, perquè en altres localitats hi havia proves dels diferents campionats, i perquè, pel mal temps, algun pilot es va quedar a casa seva.

La prova constava de 10 zones a les quals s'havia de fer dues voltes. El recorregut dur i sumant-li el fang que hi havia va fer que més d'un ho passés malament. La sortida es donà com és tradició al Refugi de Cal Saül, seguidament, cap a la complicada Rassa dels Nochs, on hi havia les zones 1ª i 2ª; a continuació cap al Forn del Guix, la zona 3ª al raser dels senyors i prop de la carretera C-1412 la zona 4ª; a la rassa del pont la zona 5ª recuperada d'anys anteriors aquesta zona només era per a la categoria dels vermells. El camí de la Font del Freixe la 6ª i 7ª , a la punta del camí de la Emma la 8ª zona, a la meitat del mateix camí la 9ª , i l'última, numero 10, al camp del Rieral, al costat del Refugi de cal Saül, on es va concentrar un nombre més alt de públic, ja que aquesta zona estava ambientada amb música.

Aquest any hi va haver més participació de pilots locals i de les rodalies: 4 locals, 3 igualadins i 1 de Sant Guim de Freixenet.

Les zones tenien tres nivells de dificultats: vermells, blaus i grocs, zones complicades en les quals hi havia pedra, terra, fang i més fang a partir de mig matí.

Cal agrair a tots els controls que fan possible la prova i a totes aquelles persones que fan un esforç per repetir any rere any el trial de la nostra vila.

Cal esperar que l'any que ve la prova sigui campionat de Catalunya. Tots els controls i persones que van ajudar a fer el trial van ser obsequiats amb un dinar a cal Saül.

CLASSIFICACIONS:

VERMELLS				
1r	ANTONIO BOU MENA	GAS GAS	21	
2n	EDUARD VILA MEDINA	GAS GAS	22	
3r	DAVID MATEU PARDO	MONTESA	22	

BLAUS				
1r	JAVIER RIVES BERN.	MONTESA	34	
2n	JOAQUIM CISTERO	MONTESA	37	
3r	JOSEP Mª PONS LOPEZ	BULTACO	38	

GROCS				
1r	VICENTE TREPAT PORTA	GAS GAS	22	
2n	JAIME VALLBE SENDRA	BULTACO	31	
3r	XAVIER MAYORAL JOVE	BULTACO	34	

Cal destacar dins de la categoria de BLAUS				
8e	CARLES QUERALTO	BETA	53	
11e	JOAN PASCUAL	BETA	56	
12e	JORDI MARCE	BETA	56	
13e	SALVADOR LLIRÓ	BETA	57	
17e	LLUÍS PALÀ	GAS GAS	63	
18e	JOAN RIERA	FANTIC	63	
19e	MIQUEL LOPEZ	GAS GAS	63	
I en categoria de VERMELL				
5e	JAUME ROVIRA	GAS GAS	45	

Canviant de tema, però dins el món de les dues rodes, el diumenge dia 19 de novembre, també a cal Saül, es val celebrar la presentació de les noves motos de l'any 2000-2001 a càrrec de MOTOS ORPÍ, amb una bona acollida, no sols pels trialers, sinó pel món de l'enduro, amb una crono on tothom què va voler va tenir a les mans els models 2 i 4 temps per fer unes voltes d'aquesta crono.

Perquè tots aquests esdeveniments tirin endavant, tothom ha de posar-hi el seu gra d'arena perquè tot continuï com fins ara.

Comença la temporada 2000-2001

Text: Daniel Garcia

El futbol Club Copons comença la temporada 2000 – 2001 amb el mateix equip que l'any passat, canviant només dos jugadors.

PORTERS

Dani Trepat
Xavi Mora

DEFENSES

Xavi Llorente
Joan Corcelles
Pep Colom
Marc Riera
Dani Garcia

MIG CAMPISTES

Pere Gabarró
Carles Mas
Albert Gabarró
Ramon Gabarró
Jaume Escurin

DAVANTERS

Dani Garriga
Ricard Corcelles
Jaume Valls
Jordi Riera
Oriol Martí
Josep Tomàs

Com ja és tradició, any rere any, el Copons juga el primer partit de la pretemporada el dia 15 d'agost amb motiu de la festa major. Aquest any l'equip convidat fou el Jorba, com també ha fet tradició al llarg dels anys.

El partit va acabar amb el resultat 0 - 2, sota la xafogosa calor dels típics dies d'estiu.

9 de setembre, Bedorc 2 – Copons 3

El Copons comença fora de casa davant el Bedorc, que ja és un equip fet en aquesta categoria i fa suar de valent al Copons per emportar-se la victòria

16 de setembre, Copons 2 – La Torre 1

El Copons guanya el partit amb esforç i lluita durant tots els minuts.

23 de setembre, Tous 5 – Copons 8

El Copons aprofita totes les ocasions de gol de què disposa fins a tenir un dos a vuit i

deixar passar els darrers minuts.

30 de setembre, Copons 3 – Madridista 2

Tot i un mal arbitratge, ja que els dos gols de visitats foren de penals inexistents, els tres punts es queden a casa poc abans de la finalització del matx.

14 d'octubre, Copons 0 – La Pau 1

Amb una pèssima actuació arbitral arran d'un petit problema amb un jugador local, el Copons perd per un injust 0-1. 22 d'octubre, **Rebrot – Copons** Suspès per manca d'àrbitre.

28 d'octubre, Copons 0 – Hostalets 1

L'Hostalets aprofita una errada dels coponencs i es tanca molt bé al darrere, fent inútils les jugades del Copons.

4 de novembre, Ca N'Aguilera 4 – Copons 3

Tot i insistir molt en els darrers vint-i-cinc minuts, el Copons no pot treure res de positiu del sempre difícil camp pierenc.

11 de novembre, Copons 2 – Fàtima 5

Un Copons sense idees ni convicció perd a casa el tercer partit dels cinc disputats al Rieral.

18 de novembre, Vallbona 2 – Copons 2

Tot i anant al darrere del marcador en la primera part, el Copons remunta el marcador i es deixa empatar en el darrer minut de joc.

25 de novembre, Copons 6 – Carme 0

El Copons li fa 6 gols a un Carme novell que retorna a aquesta categoria com en anys anteriors. Cal recordar que aquest equip és el filial del Carme, que juga a segona regional.

2 de desembre, Montbui 5 – Copons 0

en una matinal de futbol el copons rep cinc gols sense ni adonar-se'n.

9 de desembre, Copons 0 – Jorba 3

El Jorba guanya els locals per tres gols.

16 de desembre, Ateneu 2 – Copons 0

Amb aquesta altra derrota, comencen les vacances d'hivern i es fa lliurament del tradicional lot de Nadal.



Ajuntament de Copons

L'equip de redacció d'aquest butlletí t'anima a participar-hi. Si tens alguna cosa per explicar, suggerir, o potser denunciar, fes-la arribar. La teva col.laboració és imprescindible per millorar aquesta publicació. Gràcies. Telèfon de contacte, 93 809 00 00

Camí Ral

Butlletí informatiu i d'opinió Vila de Copons

La gallineta

Text: Antonia Garriga
Foto: Judit Gil

Hi havia una vegada una gallineta que vivia en una casa molt gran, al mig del bosc. Però no vivia pas sola, també hi vivien un gat i una granota.

Aquest gat i la granota eren molt poc treballadors i es passaven tot el dia estirats damunt les herbes del seu pati i mai no ajudaven a la pobra gallineta a fer res.

Un dia tenien moltes ganes de menjar truita de patates. Llavors li van dir a la gallineta a veure si els hi podria fer; la gallineta, com sempre, va dir que sí, i els va preguntar:

- Qui m'ajuda a pelar les patates?

- Jo no. (va dir el gat)

- Jo tampoc. (li va dir la granota)

- Molt bé, - va dir la gallineta- ja ho faré jo.

- Qui m'ajuda a trencar els ous?

- Jo no. (va dir el gat)

- Jo tampoc (va dir la granota)

- Molt bé, va dir la gallineta, ja ho faré jo!

Quan va tenir la truita de patates feta va preguntar:

- Qui vol menjar truita de patates?

- Jo sí (va dir el gat)

- Jo també (va dir la granota)

- Doncs no -va dir la gallineta-, me la menjaré jo sola a dalt de la muntanya!

La gallineta va agafar la truita, el plat, un got, el tovalló i la forquilla; se'n va anar tota sola a dalt de la muntanya.

Quan ja tenia tota la paradeta muntada i estava a punt de començar a menjar, va aparèixer un llop, que tenia molta gana, i es va menjar tota la truita de patates, i a la gallineta la va posar a dins d'un sac per endur-se-la cap a casa seva.

Però la gallineta, que era molt espavilada, va agafar unes tisores que tenia dins de la butxaca del seu davantal, i va fer un forat al sac, va sortir, el va omplir de pedres i el va tornar a cosir, amb un fil i agulla que també portava a dins de la butxaca del davantal.

Mentrestant, es va anar fent de nit, i el gat i la granota que estaven sols a casa, no feien més que plorar i dir:

- Ai! Pobra gallineta, segur que s'ha perdut.

- Ai! Pobra gallineta, si fos aquí, ara sí que l'ajudariem, perquè la trobem tant a faltar...

En aquell moment, van sentir la veu de la gallineta que deia:

- Hola "gandulapius", ja sóc aquí, veig que m'heu trobat a faltar oi?

- Qui m'ajudarà a parar la taula per sopar?

- Jo sí (va dir el gat)

- Jo també (va dir la granota)

I des d'aquell dia el gat i la granota sempre, sempre, van ajudar a la gallineta en tot el que fes falta.



Text: Maria Pujabet

Viatge Intergeneracional 2000

Per tercer any els coponencs vam poder gaudir del viatge que subvenciona el departament de Benestar Social de la Diputació de Barcelona amb la finalitat que els veïns puguin gaudir d'una trobada d'amistat.

El diumenge 12 de novembre, a les 8 del matí, vam sortir de Copons amb direcció a Cambrils i Torredembarra. La primera parada va ser a Torredembarra on ens esperava la taula parada amb un bón esmorzar de pà amb tomàquet, embotits, vi, aigua i un confortable cafè o cafè amb llet.

A les 11 vam arribar a Cambrils, on vam visitar un museu agrícola, previ pas d'un vídeo explicatiu. Aquesta visita a moltes de les persones ens va recordar vivències de la nostra infantesa, ja que el molí d'oli era molt semblant al que havia funcionat a Copons.

Abans de sortir del museu ens van obsequiar amb un tastet de pà amb oli i alguns productes autòctons que distribueix la Cooperativa Agrícola de Cambrils. Després vam poder gaudir, durant mitja hora, d'un esplèndid dia assolellat.

Seguidament ens vam dirigir a Torredembarra, on ens esperava un bufet lliure amb molt de peix, carn i un assortit molt variat de postres, sense oblidar el pa, vi, aigua, cava, cafè i licors. Acabat el dinar, els qui van voler van poder disfrutar del ball una bona estona i la resta ens vam deleitar amb una passejada pel passeig de la població, on vam prendre el sol i omplir els pulmons d'aire de mar mentre païem el bon dinar.

Cap a les sis de la tarda vam pujar a l'autocar per retornar cap a casa.

L'alternativa de govern

Una època de la història recent de Catalunya, profundament determinada per la figura d'en Jordi Pujol, toca a la seva fi. Ens trobem en un període de transició cap a un nou model de relació entre el poder polític i la ciutadania representada per aquest poder polític.

La societat civil catalana jugà un gran paper durant la transició democràtica. En molts aspectes fou l'instrument de transmissió necessari per afavorir els canvis. El debat obert i generalitzat en la societat generà un estat d'opinió en bona part inspirat en els principis i sentiments d'una majoria catalanista i progressista que constituïa la vanguardia de la societat catalana del moment. El catalanisme era el sentiment que durant el franquisme féu possible preservar la nostra llengua i mantenir la voluntat de recuperar les llibertats nacionals. Encara no s'havia inventat el pujolisme, ni a Catalunya quasi es parlava de nacionalisme. Fins aquell moment no havíem necessitat que ningú exercís cap mena de tutelatge sobre els nostres sentiments patriòtics.

D'ençà llavors, Catalunya ha consolidat les seves institucions i llibertats nacionals gràcies a la voluntat majoritària de la societat catalana i els partits que la representen. Malgrat aquests avanços, no s'ha assolit un verdader consens en els grans temes d'interès nacional que haurien d'haver prevalgut per damunt dels interessos de partit. Jordi Pujol i els seus governs no han volgut cedir en l'exercici del protagonisme exclusiu d'una única idea del que significa "construir el país". Les forces de l'oposició i molts ciutadans que s'oposaven a aquesta patrimonialització partidista han estat prudents, perquè per sobre d'altres consideracions, era necessari defensar una imatge en molts aspectes unitària dels catalans, especialment en els primers moments del canvi democràtic. Això, situà al govern sorgit de les eleccions de 1980 en unes condicions de les quals n'ha abusat. Durant anys, la crítica del model oficial ha provocat l'acusació d'"anticatalanisme". Tan sols una versió dels fets i de la forma de comportar-se ha estat vàlida, i apartar-se d'ella representava un risc.

Les circumstàncies de la transició a la democràcia han estat superades. Catalunya entra en una nova etapa i deixa enrere el període constituent de l'autonomia, que s'ha allargat excessivament amb el risc d'estancament. S'han desaprofitat moltes oportunitats a causa de veleitats personalistes. És necessari substituir una hegemonia que se suporta en bona mesura en base a relacions clientelars per una participació de la majoria dels ciutadans i ciutadanes.

A cada període històric li correspon la formulació d'un determinat projecte catalanista, compartit per una majoria ciutadana. L'esgotament del catalanisme conservador que ha estat hegemònic en la fase constituent de l'autonomia catalana i l'excessiu ús de la seva capacitat anestessiant, han revelat la necessitat d'un renovat projecte catalanista i les esperances d'un canvi possible.

La valoració en molts aspectes positiva d'aquests dos decennis no és cap pronòstic de futur, sinó un balanç del passat. Valgui recordar que en aquests vint anys el país ha millorat, però que ho ha fet

també gràcies a l'esforç de tots, a la voluntat decisiva dels poders municipals, que sovint no han rebut el suport del Govern. També han estat decisives les circumstàncies d'una etapa de progrés a espanya i de renovació a Europa."Fer país" ha estat un eslògan convergent. Però el país, en realitat, l'ha fet la societat.

El país durant els darrers vint anys s'ha adaptat als avanços i ha superat les recessions. Justament per això es troba en una posició en la qual seria molt còmode resignar-se i adormir-se. Això és el que està passant amb l'actual Govern de la Generalitat.

La societat percep canvis. Tenim clar que en el món obert en què vivim hi haurà àrees que es mantindran en el centre i d'altres que quedaran arraconades " l'anar fent". És molt important guanyar la batalla de la informació, de la investigació i de l'educació.

D'aquí a deu o quinze anys, si no s'impulsen a partir d'ara noves transformacions en matèria d'infraestructura i les innovacions necessàries en el món de les idees, ens podríem trobar amb un retard de la solució difícil. La previsió de futur demana un canvi que s'inciti des d'ara i que adopti amb resolució un projecte per a una nova acció catalana.

El Govern ha de reaccionar. Els ho hem dit moltes vegades i els hem proposat acords en **temes del país**. (1) **La immigració**: és que hem perdut la memòria? La immigració és una necessitat econòmica i demogràfica per a Catalunya i a la vegada es pot convertir en un problema. Necessitem a aquestes persones que busquen l'oportunitat de sobreviure en terres alienes i no tenen per equipatge més que la seva pròpia identitat.El procés de (2) **devolució de competències als ajuntaments**. La política ha de proposar solucions als problemes dels ciutadans , el contacte entre els ciutadans i l'Administració Pública ha de situar-se en l'administració més propera. (3) **Els mitjans de comunicació**, que massa cops en aquests darrers anys han estat al servei del Govern i de la necessitat de crear un pensament oficial. La (4) **nova llei electoral i la conversió del Parlament en el centre neuràlgic de la política catalana**. I què dir de (4) **la proposta catalana a Espanya?** Tarradelles ho digué clarament: en tot allò transcendent els catalans hem d'anar junts.

Bé. Aquests són alguns dels temes que al nostre parer el Govern de la Generalitat hauria d'acordar amb les altres forces polítiques.

A aquest acord nosaltres hem d'afegir **les nostres prioritats** alternatives a les del govern. **Educació i treball**, perquè cap jove no ha de quedar-se sense ocupació o formació. Hem d'augmentar les possibilitats d'ocupació per a les dones. Quines possibilitats hi haurà per a l'augment de la taxa d'activitat femenina amb la proposta del Govern sobre les guarderies? Com augmentarem la fertilitat sense polítiques ambicioses en la provisió de serveis a la família? Catalunya necessita **tenir una estratègia econòmica i tecnològica clara**.Catalunya es pot permetre tenir a quatre milions de persones congestionades sense infraestructures suficients i

a dos milions de persones aïllades? Necessitem una Catalunya connectada.

Des dels governs municipals i des de la participació en els governs de progrés que han modernitzat Espanya i han garantit la cohesió i un major benestar, el PSC ha acumulat l'experiència necessària per a la nova política de proximitat que Catalunya necessita i que Espanya espera: el nou federalisme, basat en la unió i en la devolució, és a dir, els dos pilars de la Unió Europea.

El PSC també ha estat l'oposició responsable i lleial, que sense renunciar a la crítica activa i a la proposició d'alternatives, ha optat per ésser exigent però respectuós amb les institucions d'autogovern. Això és la prova d'un estil net i d'un esperit lleial, compromès amb les altes institucions de Catalunya.

Allò que és bo per a Catalunya és bo per als socialistes. Catalunya necessita un govern que governi i és per això que després d'un any d'oposició al Parlament tenim ja una alternativa de govern. Això és el que ens demanaren la majoria dels ciutadans en les darreres eleccions autonòmiques. Els governs no serveixen per a tot com alguns creuen, però sí que serveixen per a orientar-nos, per a dotar al país d'una certa autoritat sobretot moral, de sentit de l'anticipació, de capacitat de crear complicitats, d'il·lusions compartides, de capacitat d'adaptació a les noves circumstàncies. On està el govern? O és que sap el govern quin és el to vital i moral del país? Normalment és el govern el que més sap. L'oposició només pot governar quan sap més que el govern. Ha arribat aquest moment.

Ho vam dir en el debat d'investidura. Hem ofert uns acords al President. Ens hem d'entendre des de l'exigència mútua i des de la diferència. El President no reacciona, però Catalunya no pot perdre tres anys.

Text: Adela Mas

La nostra escola

Copons continua tenint escola pròpia. Després d'unes obres que han durat més del previst, el nostre poble torna a tenir el tresor més apreciat: “ **L'escola**”, per la qual hem passat diverses generacions, aquelles que passen del mig centenar (avis, els seus fills, i ara els néts continuen).

No puc evitar en escriure aquesta carta sentir certa nostàlgia, recordar la meva infància en aquest col·legi, ben ple de nens i nenes, perquè vulguem o no, la punta de la llança d'un poble som els escolars. Si aquests nens en edat escolar van marxant a altres escoles d'Igualada, la **Nostra Escola** pot acabar tancant-se (ja que necessita un mínim d'alumnes per romandre oberta). Llavors vindran les queixes que a Copons no hi ha escola, que viure aquí és un inconvenient, ja que cada dia has de fer viatges a Igualada perquè els nens vagin a l'escola, o deixar-los a dinar al centre per no fer tants viatges, el que suposa un cost elevat.

No deixem que això passi, que el nostre tresor més apreciat ens marxi de les mans.

Antigament, els mestres de les escoles rurals tenien més limitacions respecte als de les grans ciutats, i sí que hi podia haver alguns motius per voler que els fills tinguessin millor preparació acadèmica. Però avui en dia a qualsevol escola rural es pot aconseguir un nivell acadèmic igual o més alt que a qualsevol escola de la ciutat, ja que totes les escoles rurals tenen mestres especialistes en totes les assignatures (no com quan jo estudiava,

que hi havia un sol mestre per a tot), i com ja sabeu la informàtica arriba a tot arreu.

En general els nens que estudien al seu poble hi estan més integrats, mentre que si aquests primers passos culturals es donen a fora, això es perd en gran part, ja que els nens que van a l'escola del poble no només juguen a l'estiu entre ells, sinó que estan en contacte durant tot l'any, i això fa que, independentment del que arribis a fer en la vida, mai no es perd aquell record de la nostra infància, “**L'escola del meu poble**”.

No deixem que la nostra punta de llança deixi de brillar, no vulguem penedirnos-en quan ja sigui massa tard. No deixem que els nostres fills ens puguin retreure el dia de demà, perquè a ells no se'ls va portar a l'escola del poble, seguint la tradició dels seus pares i avis, i que mai no ens hagin de dir que els seus fills no tenen escola al poble per culpa nostra. Els nens de la nostra escola tenen una gran avantatge respecte als de la ciutat, ja que viuen diàriament en contacte amb la naturalesa que els permet conèixer-la i estimar-la de més a prop, ja que les excursions a la muntanya són molt més freqüents en no haver de necessitar cap transport per realitzar-les.

La nostra escola pertany a una ZER (zona escola rural) integrada per quatre escoles (els Prats de Rei, Sant Martí de Sesgueioles, Castellfollit de Riubregós i Copons), amb les quals es realitzen moltes

excursions i activitats conjuntes, que permeten els nens i nenes relacionar-se i compartir coses amb diferents nens i nenes d'altres pobles veïns.

A més a més, hi ha dues coses molt importants, i valuoses.

La primera : el contacte mestre – alumne és més humà (ja que no hi ha massificació d'alumnes, com passa a les escoles de la ciutat).

I la segona, i més important: que tenim l'escola aquí al costat, que els nens poden anar-hi caminant i sols (sense patir per les carreteres, i les retencions que es produeixen als carrers pels cotxes parats davant de les escoles de la ciutat).

En escriure aquesta carta m'he emocionat més d'una vegada. ja que he hagut de centrar-me al màxim; mai no havia cregut abans d'escriure-la que em sensibilitzaria tant, però a mesura que anaven sorgint els records de la meva infància, anaven acompanyats molts d'ells amb activitats de la **meva escola**. No voldria allargar-me més.Crec que hem de sensibilitzar-nos i, sobretot, ens hauríem de negar a que el dia de demà es parlés de la nostre escola com alguna cosa que hi va haver però que ja no hi és. Que si ben tancada està la pressò que hi havia, ben oberta i de bat a bat ha d'estar la **meva escola del meu poble**. Fem que els nostres nens vagin a la **nostra escola**.

Text: Ramon Gomis

Hem encetat l'any nou amb un feix de bons auguris. Ens hem desitjat tota la felicitat del món, la que no hem tingut i potser mai no tindrem. I no un cop sinó molts, gairebé amb tothom que trobàvem. Aquesta cantarella ha durat més de quinze dies, i des de els grans magatzems van encendre les bombetes de les façanes i, als comerços, pels altaveus, començaren a sonar músiquetes amables.

No dic que les festes em desagradin del tot. Una mica d'enrenou, una excusa per canviar de costums, està bé. Sobretot quan hi ha briballs per casa i disfruten en trobar-se tots plegats, en un ambient de vacances, permissiu. Tampoc ningú de la família no té per costum patir un atac de malhumor la tarda de Nadal, havent dinat, quan l'eufòria de l'alcohol provoca tempestes insospitades. Vam estar força assenyats, com cada any. Però tants menjars excepcionals m'han deixat l'estòmac registrant i només tinc ganes de retrobar la calma de la rutina quotidiana.

D'aquí uns dies, entrarem a la setmana més freda de l'any, la setmana dels barbutis, i a les cinc es fosc. Abelleix un plat calent, un menjar lleuger, unes sopes de farigola per exemple. O una sopa de ceba o de tirabecs amb pa escaldat, més consistent. Qualsevol menja que ens revingui una mica bé, i, alhora, posi una mica d'ordre al nostre estómac castigat pels estralls de les festes. Tampoc seria cap disbarat menjar una mica de menjar blanc amb una copeta de vi.

El menjar blanc, que a mi m'agrada, és una llet d'ametlles dolces lligada amb una cullera de midí, perquè agafi la consistència d'una crema. I hi ha, però, altres menjars blancs. Qui té afeció a llegir llibres de cuina antics, trobarà receptes de menjar blanc de pollastre, de carn, de peix i, fins i tot, de porros i granotes. No els he tastat mai. Però a mi, no m'hi ha d'altre que el llet d'ametlles i és, aquest, al que em vull referir.

Parlem d'un postre delicada, de gust suau. Preparada amb llarguetes, marcones o mallorquines, tant fa el tipus d'ametlla, mentre sigui dolça. En farem una emulsió, sense massegar els fruits. Només ens caldrà escaldar-los amb aigua bullent, perquè la pell de les ametlles s'estarrufi i, un pic fredes, poder-les pelar amb facilitat, sense esgratinyar-les. N'obtindrem l'ametlla blanca, neta, que emoldrem ben fina o, si es vol, picarem al morter. Mai no farem servir trituradores que n'extreuen el suc de qualsevol manera. El procés té com a finalitat aconseguir una massa de pasta compacte, sense pallofes, d'on obtenir la llet vegetal.

Aquesta pasta d'ametlles no és pot guardar, fermenteria. Per tant, sense entretenir-se, sense deixar-ho per una altra estona, s'ha de banyar amb una quantitat suficient d'aigua freda i deixar-ho reposar una estona. La pasta s'hidratarà, beu aigua. I quan creïem que no és capaç d'absorbir-ne més, amb un drap de fil, colarem la barreja i, només en última instància, ens caldrà prémer el manycoc, espantant fort, entre les dues mans, per recuperar-ne fins al darrer raig de llet.

Amb aquest suc vegetal cal lligar una crema i assaborir-la amb canyella i llimona. No cal dir que el joc de les proporcions, la intensitat del foc,

Postre d'hivern: Menjar blanc d'ametlles

la manera de moure l'espàtula, són el secret per aconseguir que aquest postre sigui una joia per als nostres sentits o un pastarot, sense cap mena de sabor. La frontera és una ratlla estreta.

El millors menjars blancs es preparen a Reus. També es podrien fer a altres llocs de la Mediterrània si els ingredients fossin els adequats, però la qüestió és que no tothom el sap preparar i, quan algú s'hi atreueix, no sempre se'n surt bé. No crec que sigui ni per l'aigua ni per l'atmella. És una qüestió d'interès, de trobar la recepta adient, de posar-hi els cinc sentits. Sense anar més lluny, al **Diccionari de la llengua catalana** si pot llegir, menjar blanc: plat fet de llet, farina d'arros i sucre. Ens ho podem imaginar: un pastarot, una recepta escrita per algú que no té paladar.

La família de la meva mare, que són els qui, de la família, mengen bé, parlaven amb nostàlgia del menjar blanc de cal Calanda, un obrador artesà del carrer de l'Àliga, a Reus. Deien que el vell de cal Calanda tenia el secret de les proporcions i no el comunicava a ningú, ni a la pròpia família. La mare m'explicava que quan arribava el moment de preparar la crema, de fer consistent la llet d'ametlles, de donar-li el matís de la llimona i la canyella, el vell de cal Calanda es treia de sota la faixa un petit saquet on hi havia la poció màgica i la hi abocava. Ningú en sabia la fórmula. El seu contingut era un secret tan ben guardat que ja ningú mai més no ha aconseguit confegir aquell formidable menjar blanc. Sospito que la recepta no era escrita i només estava registrada a la ment del vell de cal Calanda. Potser emportat per la cobdícia, pel secretisme, per la por o qui sap per què, el vell de la casa no l'havia dit mai, a ningú, ni als seus fills, i en morir, aquell dolç, tal com ell l'havia concebut, es va acabar. O potser gràcies a aquesta circumstància, l'anomenada del menjar blanc del cal Calanda ha persistit.

Es prepara menjar blanc des de Reis a la Can-
deleria, mentre el fred és viu, fins que els amet-
llers, de nou florits, anuncien que la primavera ja
s'apropa. És un postre del territori de l'ametlla
Pere Ballester, al llibre **De re cibaria**, inclou la
recepta del menjar blanc que es fa a Menorca. En-
fa una descripció limitada, sense ni un adjectiu
de suport, com si no li agradés gaire. En canvi,
no estalvia cap mena d'elogi als amargós de Mer-
cadal ni tampoc als torrons de Menorca. Per què?
No ho sé. El menjar blanc no és fàcil de configurar,
i, si no se li troba el punt, pot no valer res. Per
aconseguir que l'ametlla, la canyella i la llimo-
na s'aclofin, sense estridències, cal preparar la
llet d'ametlles a casa i això és entretingut. No val-
les aquell menjar blanc que es prepara amb llet
d'ametlles de pot, ensucrada. O amb llet de vaca
perfumada per uns sobrets que contenen midó
amb essències. Res a veure amb el menjar blanc,
un succedani desafortunat.

A Reus encara es pot trobar aquest dolç en alguns establiments comercials. Abans, no fa més de quinze anys, ens el venien en cassoles de fang, de terrissa, però ara, la majoria de confeters, utilitzen recipients de paper d'estany. Amb el canvi s'hi ha perdut. Però, potser, no hi havia altre remei. Anar i venir, de casa al confiter, amb la cassola plena per omplir de menjar blanc, no deixa d'ésser una

incomoditat. I tampoc l'embolcall no hauria de tenir tanta importància, perquè el contingut, en teoria, hauria d'ésser el mateix.

Si acabem de patir el Nadal i estem cansats de gustos intensos, abassegadors, complexa, recomano encetar una cassola de menjar blanc. Ens la cruspirem com si res, no embafa gens. I, encara que sembli un contrasentit, no he conegut un dolç més adequat per oblidar-se del tast empalagós dels torrons i massapans de Nadal. Per als mandrosos, als que els sembla una muntanya obtenir la llet de les atmetlles i confegir-ne el dolç, hi ha, a Reus, dos o tres establiments acreditats -recordo al Padreny i al càr Jordà- on es pot trobar un menjar blanc de sabors suaus, gens enfarinat, amb el toc just de canyella i llimona.

Fa anys que vaig deixar tenir el temps d'escaldar les atmetlles crues, de preparar-ne la llet. He d'aprofitar alguna visita esporàdica a Reus, en temps del menjar blanc, per encarregar-ne una cassola de recent fet, encara tebi, saborós. De vegades coincideixo amb algun company de l'escola, de l'Institut. Feia tan de temps que no ens veiem; ens hem tornat desconeguts. Encetem una conversa, quatre comentaris sense massa interès, la rutina. Ens apropen les delícies de la pastisseria. De la pasta d'orxata, dels bolados, dels panallets, dels blaiets i de les gemes. Els dolços de la infància eren diferents, ens delim per recuperar-los. Us sóc confident: ens tornem llèpols, llaminers, ens fem vells, els dolços se'ns han fet més imprevedibles.

Aviat, abans d'un mes, els atmetllers floriran, de fet ja m'han dit que els bancals de prop la mar, ja pancellen. Si no gela, pel camí del Priorat i de les Garrigues, disfrutarem d'un paisatge en flor, blancs i roses, una pincellada de llum. Si torna el fred viu tota la florida se n'anirà a norris i, els arbres més primerencs seran que rebran els estralls de la gelada, es malmeteran els atmetllorens. L'hivern és cruel, sovint enganya. Ens mostra el miratge dels atmetllers en flor i, mentre ens hi embadoquem, el glaç els colpeix, els mata.

Les nits són fredes. A recer, prop del foc, darrera els vidres, ens sentim protegits. Encara es fa fosc aviat. Als mesos de l'hivern no hi ha capvespre, el trànsit del dia a la nit és immediat. M'abelleix una mica de menjablanc. Queda mitja ampolla de vi de Banyuls, envellit, aquell que vam encetar per Tots Sants, amb els panelllets. M'hi agrada aquest vi. També un vi vell de Salses, un ranci de Falset o, si el presupost ens arriba, un Oporto d'anyada. Vins que no siguin massa dolços, ens empalagarien, ens farien perdre el tast d'un berenar tan subtil, del menjablanc de llet d'atmetlles.

El sentit del gust

És un dels cinc sentits corporals. Situat a la boca i a la llengua, ens permet percebre el sabor de les coses.

Els estímuls gustatius, bàsicament, són quatre: dolç, amarg, salat i agre. Com que l'home és un animal omnívor consumeix una gran varietat d'aliments orgànics i això representa una important quantitat de sabors i de matisos gustatius que són registrats amb la col·laboració d'altres sentits.

El treball digestiu comença amb la trituració dels aliments i la barreja amb la saliva, amb uns cent moviments de masticació per minut. En tot aquest procés tenim un control de qualitat, no solament pel sentit del gust, sinó també per l'olfacte i també pel tacte: ens adonem si hi ha un cos estrany, com ara una espina o un fragment d'un os.

Els receptors del sentit del gust són uns petits granets que es veuen fàcilment a la base de la llengua, però també n'hi ha a la cara interna de les galtes, al paladar tou i a la campaneta. El gust dolç i el salat estan localitzats a la punta de la llengua, el sabor àcid i agre als costats i l'amarg es troba al vel del paladar. La part central de la llengua no té sensibilitat al gust.

Si un menjar és picant o bé una mica salat, al cap d'un moments ja no ho notem, ja que la persistència d'un estímul anul·la la percepció, deixem de notar el gust, i, per aquest motiu el sabor d'un aliment o d'una beguda s'aprecia millor si es menja lentament o es beu a glops intercalant una petita pausa per tal d'estimular els receptors d'una forma discontinua.

El gust i el sabor. A més dels quatre gustos primaris, tots els altres matisos els captem amb el sentit de l'olfacte. Per aquesta causa, en el cas d'un refredat amb obstrucció nasal, no trobem el sabor del menjar.

Per assaborir bé el vi, cal retenir-lo un moment a la boca, com si el masteguéssim i, amb els llavis closos ens empassem un glop. D'aquesta manera participa el sentit de l'olfacte, notem la temperatura, el tacte i és quan realment trobem el sabor: una suma de sensacions que complementen el sentit del gust.

Els diferents aliments es poden presentar en forma líquida, tova o sòlida. Alguns, en rosegar-los produeixen un só evident: diem que és cruixent perquè fan un soroll especial al rebentar les butllofes que tenen unes parets dures, torrades i fan aquell "crec" característic que agrada tant, especialment al jovent d'avui. L'oida és un altre sentit que també col·labora a definir el sabor dels nostres aliments.

Particularitats del gust. El que veiem, sentim o bé oïm bé olorem impressiona el sentit de la vista, l'oïda o l'olfacte. L'estímul ens ve de fora, a vegades des de molt lluny. En el sentit del gust, en canvi, l'origen està dintre nostre, en el mateix lloc dels receptors sensibles de la llengua, etc. És una cosa íntima, molt personal i que no ens agrada gaire viure solitàriament, sinó que es quan ens sentim molt solidaris i preferim menjar i beure en família o amb amics. Gaudim amb una taula ben parada, amb forces convidats per celebrar una festa.

familiar, per brindar aixecant la copa, contents de sentir-nos ben acompanyats. I és que la primera experiència gustativa és la llet del pit de la mare. Aquest fet va associat a l'escalfor, a l'acolliment i a la seguretat que transmet la lactància materna, amb sensació de benestar i plaer que acompanyaran sempre al sentit del gust.

Encara que el gust sigui un sentit que té unes limitacions i necessita l'ajut d'altres sentits, funciona amb una lògica ben concreta: acceptes un determinat menjar o bé el refuses. És com un judici que potser era ja l'antecedent del judici moral, que, en el transcurs de l'evolució es va anar equiparant en la mateixa expressió de la mímica facial: quan un menjar no ens agrada fem la mateixa ganyota que el que, moralment, ens repugna.

El sentit del sentit del gust. No sempre té un significat gastronòmic, sinó que s'aplica a altres accepcions que no tenen cap relació amb els aliments ni amb el nostre procés digestiu.

En relació amb l'art moltes vegades diem: "és una persona de bon gust", o sigui que té un criteri encertat o competent.

Però també en la vida corrent fem servir moltes expressions que tenen diferents significats:

"Molt de gust a saludar-lo". Aquí equival a plaer, alegria, etc.

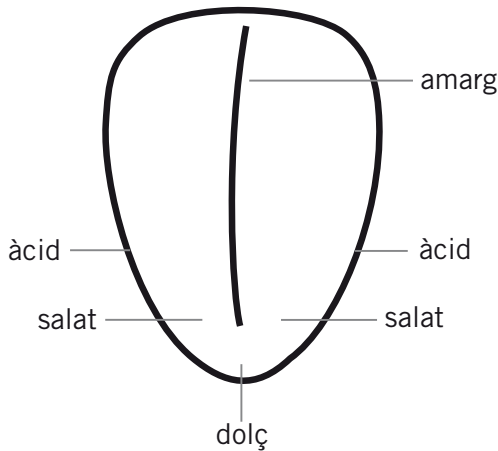
"Aquest xicot fa sempre el seu gust". O sigui voluntat.

"El problema es va arreglar a gust de tothom". Va agradar a tots.

"gràcies, que vagi de gust". Generalment sembla que, "gust", sigui sinònim de plaer, però també l'acte de menjar és una font de satisfacció, un acte sedant i d'equilibri emocional.

L'acció de degustar i de tastar és una valoració del que volem incorporar al nostre cos. Per això les paraules: "gust" i "disgust", encara que les apliquem als aliments tenen també un sentit psicològic, tota vegada que disgustar també és ofendre i un disgust pot provocar una verdadera pena.

Sort que moltes vegades podem riure de gust!



Text: Anicet Altés

Sípies cobertes de tinta

Text: **Susanna Guix**

Ingredients per a 6 persones

6 sípies netes
1 ceba
1 pebrot vermell
4 tomàquets madurs
1 bossa de tinta de calamar

Preparació

En una cassola es posa oli d'oliva, la ceba picada, el pebrot picat i les potes de sípia tallades. Es deixa coure fins que estigui confitat i daurat. Després s'afegeix el tomàquet picat i es deixa reduir una altra vegada fins que estigui confitat. S'afegeix la tinta, es deixa coure durant un minut, i es passa pel triturador (si es vol que la salsa quedi una mica més fina es passa pel xinès).

A part, se salteja la sípia en una paella i es deixa en una plata; en aquesta paella s'escalfa la salsa de tinta i quan està calent es fa servir per cobrir les sípies. Aquest plat es pot acompanyar amb arròs bullit.



Patronilla Padros i Ramon Garriga de Cal Pastor Nou, (Ramon Serra Puig)



Josep Garriga Padrós de Cal Pastor Nou, (Patronilla Garriga)



Revetlla al Pla de Missa, (Patronilla Garriga)



Revetlla al Pla de Missa, (Patronilla Garriga)



Revetlla al Pla de Missa, (Patronilla Garriga)