

PUBLICACIÓ PERIÒDICA
DE CULTURA

CERVELLÓ

ESTIU 2012

NÚMERO 5

SAU LLÓ



temps de

FESTA MAJOR

ÀNGEL MARTÍNEZ, SOCI D'HONOR DE SEGLE NOU

VINT ANYS RECUPERANT EL PATRIMONI

EL RECURS DE L'AIGUA A CERVELLÓ

CONSELL EDITORIAL

PRESIDENT
Josep M. Raventós

COORDINADOR
Pere Larrosa

DISSENY I MAQUETACIÓ
Jaume Pons

REVISIÓ LINGÜÍSTICA
Montserrat Luque

ADMINISTRACIÓ
Adjutori Gramunt

COL-LABORADORS:

MARY CARMEN ÁLVAREZ

MONTSERRAT BARTOL

CHRISTIAN FEIJÓO

M. WAYRA FICAPAL

PERE LARROSA

ANTONIO MONFORTE

FRANCESC PASQUAL

JAUME PONS

MARIA DOLORS ROIG

FOTO PORTADA:
Eduard Sarret

EDITA:



Santa Anna, 1 l'Ateneu
08758 Cervelló
artipons@gmail.com
pelarros@gmail.com

IMPRIMEIX

Gràfiques Ossó S.L.
Sant Feliu de Llobregat
info@grafiquesosso.com

SAULÓ núm.5 (2º. any) estiu 2012
Reservats tots els drets.

S'autoritza la reproducció de treballs d'aquesta publicació sempre que se'namenti la procedència.

© dels textos i les il·lustracions: els autors corresponents.

Tiratge: 250 exemplars.

La revista SAULÓ i Segle Nou no és fan necessàriament responsables de totes les opinions expressades pels seus col·laboradors.

DISTRIBUCIÓ GRATUÏTA
Diposit Legal B- 23.175-2011

EDITORIAL

Segons la *Gran Enciclopèdia Catalana* “la festa major és un conjunt de solemnitats amb què una població (o barri) celebra la festa anual del seu patró. Les festes majors catalanes se celebren almenys des del segle XIII.” Ja en ple estiu, els cervellonencs ens tornem a retrobar amb l'esperit obert i ple de joia, segurament com en tants altres pobles del nostre país que festegen el seu patró, en el nostre cas Sant Esteve.

Els organitzadors ens proposen un seguit d'activitats: lúdiques, religioses, esportives, socials i familiars.

El pregó de la Festa Major, tan esperat, perquè algun significat convilatà ens faci referència i ens exposi, baix el seu punt de vista, aquells sentiments i vivències, referents a les contrades i experiències relacionades amb el poble que el va veure néixer i créixer.

Recordo molts dels pregons que s'han pronunciat en els darrers anys a la nostra vila, amb unes interessants aportacions relacionades amb la història i dels nostres magnífics paisatges o de les seves particulars famílies, però el que tinc ben present és el de l'amic Antoni Monforte. Crec sincerament que *n'hi havia per a sucari-hi pa*, amb una prosa rica i minuciosament detallada de les menges que se servien a taula per a la Festa Major. Començant pel vermut, els entremesos, per continuar amb els menuts amb suc, els canelons, el rostit, les postres, el cava...

Els familiars i amics que vénen de fora per compartir les festes, la quitxalla que estira els seus pares i avis per anar a les atraccions instal·lades als carrers amb els cavallets, autos de xoc, les casetes de tir, etc. El sopar de germanor, una trobada social i lúdica, alhora oberta entre els convilatans, on la gresca es comparteix amb les saboroses viandes elaborades per les nostres mestresses, les manifestacions dels clubs esportius amb la participació de la joventut, els balls, la solemne celebració de la missa en honor del nostre patró, no pretén ésser res més que una cordial convivència festiva i de la tradició cultural del nostre poble.

Josep M. Raventós i Broch

SUMARI

- | | |
|--|---|
| 3 EN CLAU DE SOL
Joaquim Malats “Quinito” 1872-1912 | 12 RETALLS D'HISTÒRIA
El recurs de l'aigua a Cervelló. |
| 4 FILA SET
Història del teatre a Cervelló. | 14 TRES L... ACCIÓ
Cinema d'estiu |
| 6 ART I MÉS ART
El Pintor Àngel Martínez, Soci d'Honor de Segle Nou. | 15 RACONS DEL MEU PAÍS
El Papiol |
| 7 VINT ANYS RECUPERANT EL PATRIMONI
Recull gràfic de les obres de consolidació de l'església romànica de Santa Maria de Cervelló. | |
| 10 FOGONS I CELLERS
Les amanides | |

L'equip editorial de SAULO
us desitja una bona
FESTA MAJOR

JOAQUIM MALATS "QUINITO" 1872- 1912

Pere Larrosa

El Paris de finals del s. XIX i inicis del XX fou la ciutat escollida per una bona colla de músics catalans que veieren en l'ambient cultural de la capital francesa una oportunitat d'aprenentatge i d'obrir-se al món artístic internacional. La ciutat acollí els compositors Isaac Albéniz i Enric Granados, el violoncelista Pau Casals i els dos millors pianistes catalans de la història: Ricard Viñas i Joaquim Malats.



Joaquim Malats

Malats, "Quinito" pels amics, nasqué a Barcelona l'any 1872. Estudià al Conservatori Municipal de la capital catalana amb el mestre Joan Baptista Pujol, que també havia estat professor d'Albéniz, Granados i Viñas. Gràcies a un ajut de l'Ajuntament de Barcelona, ingressa al Conservatori de Paris, on rebé el primer premi de piano per unanimitat del tribunal, presidit per l'eminent pianista i compositor rus Anton Rubinstein. Retorna a Barcelona i dona diversos concerts al Teatre Líric, a la Sala Estela i al Teatre Novetats. Assabentat de la convocatòria del Gran Premi Diemer de París, en el que només hi poden participar ex-alumnes primers premis del Conservatori, decideix provar sort i triomfa amb un exigent programa en el que figuraven, entre d'altres, la Sonata apassionada de Beethoven, algunes peces de Chopin, La Campanella de Liszt i els Estudis simfònics de Schumann. El jurat, que comptava entre els seus membres als compositors Massenet i Saint-Saëns, li otorga el premi per unanimitat. Aquest triomf el projecta a la fama internacional. Fou molt amic d'Enric Granados, que li va dedicar els seus Valsos poètics, i d'Isaac Albéniz. D'aquesta amistat es conserven algunes cartes que compositors i pianista s'intercanviaren al llarg de la seva vida i que són testimonis d'una personalitat apassionada i d'un desig constant d'aprendre.

L'any 1910 Joaquim Malats ofereix un recital antològic

a Barcelona on va interpretar la Suite Iberia d'Isaac Albéniz, de la qual ell n'havia estrenat la peça Triana. El llibre "Celebridades del piano", signat pel pseudònim "Un dilletanti" (sic) i publicat l'any 1914, en parla així: "Difícilmente olvidaremos los barceloneses el memorable concierto de Malats, celebrado en el Orfeo Catalá la noche del 10 de marzo de 1910. La impresión producida por aquella audición de Iberia es de las que no se borran jamás. La comunión espiritual existente entre Albéniz i Malats por afinidades de raza y temperamento; la íntima compenetración del intérprete con los sentimientos del compositor, unidas a la maravillosa técnica del primero, hicieron surgir una Iberia tan rica y espléndida de color, de ritmo y de ambiente nacional, que constituyó en verdad, como dijo oportunamente un ilustrado crítico catalán, la glorificación póstuma de dos grandes artistas".

Fou també compositor i de les seves 24 obres cal destacar la suite per a gran orquestra Impresiones de España, la Suite per a piano dedicada a Enric Granados, el Trio dedicat a Camile Saint-Saëns i la preciosa Serenata española, així com diverses peces breus com mazurkas, valsos o La morena cubana.

Joaquim Malats va morir a Barcelona el 22 d'octubre de 1912, de manera que enguany commemorarem el centenari de la seva mort. Per tal de difondre l'obra de l'insigne pianista, el músic Melani Mestre ha fundat l'Associació Joaquim Malats i l'Editorial Boileau ha editat la seva obra completa. Melani Mestre, també pianista, director i compositor, enregistrarà properament amb l'Orquestra Filharmònica de Londres l'inèdit Concert per a piano de Malats. Mentre això arriba, podem escoltar música del mestre en gravacions editades per "La ma de Guido" (www.lamadeguido.com), en el disc "Reflections of Spain", del guitarrista David Russell, i en la web del pianista gironí Lluís Rodríguez Salvà (www.lluisrodriguezsalva.com)

L'edició de La Vanguardia del dia 23 d'octubre de 1912 es feia ressó de la mort del pianista: "Su muerte será sentida por todos los que habían tenido la fortuna de tratarle y oírle en los muchos conciertos en que tomó parte. Ha muerto joven, después de haber tenido que pasar por la amargura de dejar estos últimos años el estudio del piano, su ilusión predilecta, el objeto de sus ensueños". Confíem que el centenari de la seva mort serveixi per a rescatar-lo de l'oblit i ens permeti oferir-li el reconeixement que la seva qualitat artística mereix.

HISTÒRIA DEL TEATRE A CERVELLÓ

En el present número de Sauló que teniu a les mans, editat amb motiu de la Festa Major, faré un apartat dins de l'espai de la història del teatre, de manera telegràfica, sobre les activitats teatrals que a principis del segle XX es duïen a terme al nostre poble.

En aquesta mateixa pàgina trobareu una reproducció del programa de la Festa Major de 1899. Aquest programa és el document més antic que he trobat de la Festa Major del nostre poble.



FESTA MAJOR DEL 1900 - 3 d'agost

El drama d'Ignacio Iglesias *La Resclosa* per la companyia d'Enric Borràs del teatre Romea de Barcelona. El monòleg d'Àngel Guimerà *Mestre Oleguer* interpretat pel mateix Enric Borràs. I el sàinet en castellà *Los demonios en el cuerpo*.

1901 - 3 d'agost

Companyia de l'actor José O. Lecuona. El drama en tres actes i en vers de D. Leopoldo Cano *La Pasionaria* i el sàinet còmic *La porteria*.

1902 - 4 d'agost

Torna la companyia d'Enric Borràs amb el drama en tres

actes d'Àngel Guimerà *La pecadora* i el sàinet d'en Manuel Rovira i Serra *Una modelo*. Aquest autor feia d'advocat a Barcelona i escrivia poesies i obres teatrals com a hobby. Havia nascut a Cervelló, era el pare del "Manolo" i l'avi de la Montserrat Rovira. La seva casa a Cervelló era on avui hi ha l'Ajuntament. En aquesta pàgina podeu veure un retrat d'aquest personatge.

1903 - 2 d'agost

Companyia de sarsuela de Soler i Ventura amb les sopranos Amàlia Martí i Juanita Mena. Programa *La viejecita*, llibret de José Echegaray i música de Fernández Caballero. *La verbena de la paloma*, llibret de Ricardo de la Vega i música de Tomás Bretón. *La buena sombra*, llibret dels germans Quintero i música d'Apolinar Brull. Aquest músic era navarrès encara que el cognom sembli català. *El puñao de rosas* amb música de Ruperto Chapí.

1904 - 3 d'agost

Una altra vegada la companyia d'Enric Borràs amb *El pati blau* de Santiago Russiñol; *La morta*, drama en un acte i la comèdia *El carro del vi*.

1905 i 1906 - ?

No he trobat documentació.

1907 - 3 d'agost

Per la Unió Artística de Barcelona l'òpera *Marina*, amb llibret de L. Camprodon i Ramos Carrión i música d'Emilio Arrieta. Aquest any es van estrenar amb motiu de la Festa Major unes làmpades a l'Ateneu de gas acetilè.



1908 - 2 d'agost

Companyia d'Enric Guitart, també del Romea de Barcelona. *La mare*, drama en quatre actes d'en Santiago Russiñol i la comèdia en un acte *Curt de gambals*.

1909

Amb motiu dels tràgics fets que hi van haver el mes de

juliol, els actes de la Festa Major foren suspesos i traslladats al setembre per la festa de Santa Maria.

Companyia de sarsuela de Domingo Escorihuela amb *Bohemios*. Llibret de Miguel de Palacios i música d'Amadeo Vives i *La tempestad*, amb llibret de L. Ramos Carrión i música de Ruperto Chapí. Hi actuaven Francisco Monté, tenor; Francisco Marín, baríton; Pedro Cáliz, baix; Enriqueta Benito i Rosalía González, tiples i Luisa Farnés, caricata.

Els fets ocorreguts el mes de juliol han passat a la història com la Setmana Tràgica.

1910 – 3 d'agost

La Compañía de Ópera Española va representar l'òpera de Giacomo Puccini *La bohème*, per la sorpano del Liceu Victòria Benimeli, el tenor Julio Balasch, el baríton Francisco Marín i José Fontanals, baix.

Cervelló en aquella època era un poble molt pròsper, tenia indústries del vidre, filats i el molí paperer. Representar *La bohème* no estava a l'abast de tothom. El que és curiós és que la companyia es digués d'òpera espanyola i en fessin una d'italiana.

1911 – 3 d'agost

Companyia d'opereta de Josep Santpere. *El conde de Luxemburgo*, amb música de Franz Lehar i la sarsuela en un acte *Ruido de campanas*. En aquestes funcions hi actuaven Juan Bordas, baríton i Rafael Parra, tenor. Josep Santpere era el pare de la Mary Sampere.

1912 – 3 d'agost

Companyia d'Eugeni Roca amb el drama d'Ignacio Iglesias *Foc Nou* i el sàinet d'Emili Vilanova *Qui compra maduixes*.

1913 – 3 d'agost

Companyia de sarsueles de Laureano Riba amb *El rey que rabió*, amb llibret de L. Ramos Carrión i música de Ruperto Chapí, i l'opereta *Los cadetes de la reina*, amb llibret de Julián Moyrón i música de Pablo Luna.

1914 – 2 d'agost

Aquest any es va inaugurar el llum elèctric a l'antic Ateneu, per làmpades Nitra de 400 bugies amb infinitat de bombetes a l'escenari.

La companyia dramàtica de Bover i Giménez va presentar *El ferrer de tall*, de Frederic Soler (Pitarra) i el sàinet en castellà *La cuerda floja*.

Els cervellonencs varen tenir una gran decepció amb la llum elèctrica, ja que la sala tan il·luminada remarcava, encara més, les parets ennegrides pels antics llums de gas i deixava al descobert el fum de les espelmes.

1915 – 3 d'agost

Companyia lírica Luis Calvo. *El príncipe bohemio*, opereta en un acte de Rafael Millán. *El cabo primero*, llibret de Carlos Arniches i música de Fernández Caballero. *Molinos de viento*, llibret de Luis Pascual Frutos i música de Pablo Luna. Els cantants eren Pepita Grillet, tiple; Juan Borrás, baríton i Gustavo Beranguer, tenor.

La junta de l'Ateneu va haver d'organitzar la Festa Major d'aquell any amb la sala a mig pintar.

1916 – 3 d'agost

Amb la sala restaurada, pintada i empaperada d'un color rosat amb un estampat de violetes, la il·luminació elèctrica lluia ara resplendent.

Companyia de Ópera Española. *La favorita*, de Gaetano Donizetti. Marcelo Uetam, tenor; Juan Valls, baríton; Maria Darnis, mezzosoprano.

L'entrada valia una pesseta i la gent va protestar.

Agraïments: arxiu Villar Borràs i Teresa Joan.



GERMANDAT DE SANT SEBASTIÀ (M.P.S.)

MÉS DE CENT CINQUANTA ANYS

AMB LES FAMÍLIES DE CERVELLÓ

Santa Anna , 1 (l'Ateneu)
08758 Cervelló

Tel. 639 552 841
www.cervellogermandat.org

Nomenament d'Àngel Martínez i Serrano, Soci d'Honor de Segle Nou

M.Wayra Ficapal

Tot i ser un dia plujós una quarantena de persones van assistir al concert de diumenge 1 de juliol, el segon del cicle de concerts de l'estiu enguany a l'església romànica de Santa Maria de Cervelló. El tenor Pedro Calavia i el pianista Manuel Ruiz van oferir una àmplia i exquisida selecció que anava des de la Cançó Italiana, passant per l'Òpera fins la Zarzuela. Però aquell diumenge, a més a més, va tenir lloc el nomenament del pintor Àngel Martínez com a Soci d'Honor de Segle Nou. Martínez va començar a pintar des dels 13 anys amb el pintor Joan Torras Viver, al que deu bona part dels seus coneixements de pintura. A més, ha col·laborat en múltiples obres artístiques junt amb Segle Nou i sense anar més lluny, és l'autor del Sant Crist de l'altar lateral de Santa Maria.

"Ser nomenat Soci d'Honor és extraordinari. Si vosaltres esteu contents, jo estic el doble de feliç",

Si vosaltres esteu contents, jo estic el doble de feliç", va assegurar Martínez que va obsequiar a Segle Nou amb un quadre d'una dona asseguda, nua, amb la mirada perduda: bellíssima. I aprofità per explicar una petita història: "Un dia vaig portar al meu fill petit a Santa Maria i li vaig explicar que és una església de més de 1000 anys. Ell que se la mirava bocabadat va dir que estava com nova, com podia ser que tingués 1000 anys! Llavors li vaig explicar que l'havíem restaurat i l'havíem deixat tal i com devia ser quan la van fer. La veritat és que Santa Maria tot i tenir tants anys, s'ha intentat deixar-la com nova amb anys de feina i treball. No és gens vella, ja que té molta vida". I la veritat és que amb una música com aquella, la vida que desprenia l'església es podia respirar!

Ja ho va advertir Pere Larrosa al principi que seria un concert "per sucra-hi pa". I així va ser. El pianista nota rere nota delitava al públic que el tenor no va tardar ni dos segons en guanyar-se. Al final un brindis amb cava i coca per acabar encara amb més bon gust de boca.

Al cap i a la fi, és una gran sort per un artista ser nomenat Soci d'Honor en un lloc rodejat de tant art, de l'Art. Les pintures al fresc restaurades de Santa Maria, l'arquitectura romànica, la melodia d'un piano, el potent cant d'un tenor... aquell art que fa que una se senti petita rodejada de tanta immensitat.



El tenor Pedro Calavia i el pianista Manuel Ruiz
Foto, W. Ficapal



El pintor Àngel Martínez reb la placa de nomenament de Soci d'Honor de Segle Nou
Foto, W. Ficapal

Així, el tenor exercitava la veu, el pianista feia estiraments: primer el coll, després els dits; i el públic parlava fluixet amb el degut respecte de trobar-se dins de Santa Maria, acabada de restaurar. Tothom estava llest i ja es podia començar. El secretari de Segle Nou, Pere Larrosa, seguint el protocol, va llegir el certificat de nomenament on constava que Àngel Martínez s'incorporava com a Soci d'Honor. Per la seva part, el president de Segle Nou, Josep Maria Raventós, va lliurar el nomenament a l'homenatjat que seguidament el va fer efectiu amb la signatura al Llibre d'Honor. Finalment unes paraules. "Ser nomenat Soci d'Honor és extraordinari.

VINT ANYS RECUPERANT EL PATRIMONI

Recull gràfic de la restauració de l'església romànica de Santa Maria



Santa Maria, 1920

El 22 d'abril de 2012 el Sr. bisbe Mons. Agustí Cortés i Soriano beneí l'altar, l'ambó i la creu del presbiteri de Santa Maria, donant per inaugurada la restauració de l'església romànica, que ens llegaren els nostres avantpassats i que ens ha pervingut durant els últims nou segles.

Volem, amb un breu resum fotogràfic, mostrar en quin grau de deteriorament es trobava fa vint anys aquest patrimoni cultural i l'estat actual després de la restauració.

Finalment, el nostre més sincer reconeixement a l'església, a les institucions, municipal i autonòmica, a les aportacions anònimes, als cervellonencs i cervellonenques, en especial als que creieren des del primer moment en aquest projecte fet realitat i que hem de preservar i conservar per a les futures generacions.

SEGLE *mau*

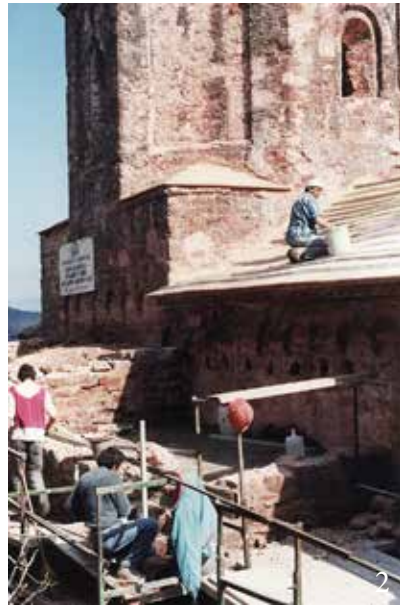


Interior de la nau, juliol 1922

Fotos, Arxiu de la Diputació de Barcelona



1



2



3



4



5



6



7



8

1-2 Consolidació de l'estructura (1995)
 3 Bastida per a la restauració del cimbori (2012)
 4-5 Bastides per a la restauració capelles (2012)
 6- Estat de la capella de Santa Maria (1992)
 7-8 Tècnics en tasques de la restauració de la pintura i dels esgrafiats (1998)

Fotos, 1, 2, 6, 7 i 8 arxiu Segle Nou
 Fotos, 3, 4 i 5 Sr. Marià Sala



Església romànica de Santa Maria de Cervelló (juliol 2012)
Fotografies, Jaume Pons

LES AMANIDES: SOLUCIONS FÀCILS I FRESQUES ALS SOPARS DE FESTA MAJOR

Montserrat Bartol

Cervelló, ciutat mil·lenària, celebra la seva Festa Major el dia 3 d'agost, festivitat de la Troballa del cos de Sant Esteve.

Aquest dia és la jornada festiva per a la població tot i que la festa comença dies abans i des de ja fa força anys, el darrer dissabte del mes de juliol se celebra el ja famós sopar de germanor que reuneix nombrosa quantitat de veïns i veïnes de Cervelló que es reuneixen al carrer Major, la coneguda carretera Nacional 340, que es tanca al trànsit, i la Rambla Josep Tarradellas, per gaudir d'un sopar a la fresca amb els familiars i amics que s'hi apuntin.

no opten per un bon plat fred, fet a casa, que garanteixi que l'estómac se'n sentirà degudament content i gratificat. Ara, en plena festa major, amb l'arribada plena del calor, deixem enrere els plats calents i donem pas a plats refrescants que ens ajudaran a pal·liar les altes temperatures. Sense dubte, és el temps de les amanides, fàcils de fer, i més fàcils encara de degustar.

L'ingredient més relacionat de l'amanida és l'enciam, que és el primer que ens ve al cap sempre que hi volem pensar en ella, tot i que són moltes les variades fulles que podem utilitzar en la seva elaboració. Les fulles d'enciam són molt saludables doncs aporten a l'organisme fòsfor, ferro, calci, potassi, àcid fòlic i vitamines A, E i C.

Les diverses varietats passen per la romana, que és la clàssica; l'iceberg, que és de forma més rodona i destaca per poder encaixar en qualsevol tipus d'amanides degut a la seva superposició en capes de textura cruixent; la francesa, més dolça i tendra que les dues anteriors; l'escarola, de gust amarg i molt demandada en amanides tradicionals amb tomàquet i ceba; les fulles de roure, de color vermell o blanc, de textura cruixent i dolces,

que es recomanen per fer amanides amb carn o peix; la rúcula, que prové d'Itàlia i exigeix l'oli d'oliva que es barreja, normalment, amb formatge i nous trossejades; i els cabdells, de sabor dolç, que s'acompanyen d'aliments amb sabor fort com les anxoves.



L'amanida més comuna és la mixta, amb qualsevol de les varietats d'enciam, tomàquet i ceba, a la que podem afegir pebrot, tonyina i olives.

En aquests sopars, igual que el típic sopar de Sant Joan que acaba amb la famosa coca, l'arribada de l'estiu ens porta majoritàriament a decantar-nos per un sopar fred, amb amanides i embotits i el típic pa amb tomàquet. El més important és la companyia i les ganes de gaudir de la festa i compartir els plats, i això fa que les cuineres no vulguin estar-se més hores de les necessàries a la cuina i optin, degut a la impossibilitat de poder escalfar res, per bons i senzills plats que ens faran gaudir també, a tots, de la bona cuina catalana.

La tradició diu que el menjar que portis l'has de compartir amb la resta de comensals i, per això, l'opció de les amanides fredes és la més present, si obviem la nombrosa quantitat de menjar preparat que també podem observar en la majoria de taules, el que és una petita mostra del poc temps que avui dia podem dedicar a la cuina.

Però deixant de banda això darrer, la realitat és que són poques les mestresses i els cuiners que

Un altra opció, es posar sobre la varietat d'enciam de fulla de roure llagostins i pinya, que amanirem amb salsa rosa.



És molt important, quan les comprem, que comprovem la seva fermesa per tal que ens puguin durar fins a quinze dies al frigorífic. Les podem comprar soles o barrejades i envasades, una opció que avui dia ens facilita molt la feina a les cuineres. Quan siguin fresques, no podem oblidar netejar-les amb força aigua i escórrer-les bé, perquè conservin tot el seu sabor i l'aigua no es barregi amb l'amaniment.



*Meló cantaloupe en daus.
2 cullerades de menta fresca trossejada ben picada.
1 culleradeta de suc de llimona.
1 culleradeta de pebre negre molt.
Trossets de pernil (millor si és de gla)
tallat a tires.
Encenalls de formatge parmesà.*

Qualsevol amanida és tan variada com nosaltres la vulguem fer i tots els ingredients hi tenen un forat, sempre a la nostra elecció. Amb la combinació dels enciams podem preparar amanides molt diferents i alternar-les amb qualsevol ingredient. Però no ens n'hem d'oblidar dels altres tipus que podem preparar amb pasta, amb arròs o de la coneguda amanida russa, amb patates, ous durs, pastanaga, pèsols i tonyina, tot ben barrejat amb maionesa i refredada al frigorífic unes horetetes.

El toc final sempre els li dona l'amaniment, tot i que la majoria de vegades l'acabem reduint a la típica combinació d'oli, vinagre i sal. L'amaniment té una gamma molt més àmplia composta, majoritàriament, per salses, que poden ser de mostassa, de iogurt, de fines herbes, la rosa que ja hem utilitzat per l'amanida de llagostins, la vinagreta, de formatge o la salsa cèsar, que porta una mica de les altres. A mi, m'agrada molt la salsa de pesto, típica italiana, que s'aconsegueix amb l'alfàbrega, tant típica d'aquests dies de

calor, amb formatge parmesà, pinyons, all, oli d'oliva i sal.

Us deixo una recepta, molt fàcil de fer i més fàcil encara d'assaborir, fresqueta i dolça, que espero que us agradi. És una variant del conegut plat del meló amb pernil i porta per nom, com no podia ser d'una altra manera, amanida de meló i pernil. Podeu utilitzar, en principi, qualsevol tipus de meló, però jo us recomano el cantaloupe que té una polpa ataronjada i bastant aromàtica.

Combineu els quatre primers ingredients i hi afegiu sobre el pernil. Després el formatge. Podeu posar-hi també, per sobre, grans de pebre negre i fulles de menta.

Que gaudiu d'una molt bona Festa Major! Us espero el dia de sopar de germanor amb les taules plenes d'amanides!

Fotografies: <http://cocina.facilissimo.com>



**JOAQUIM
PASCUAL
ARMENGOL**

Avda. Joaquim Mensa, 80
08758 CERVELLÓ
Tel. 630 536 707
quimpasqual@yahoo.com



MAPFRE | FAMILIAR, S.A.

PERE BALLBER ALEGRE Nº de Registre DGS i FP C005846213768Y

**SERVEI D'ASSEGURANCES - PLANS DE PENSIONS
GESTIÓ IMMOBILIARIA - HIPOTEQUES**

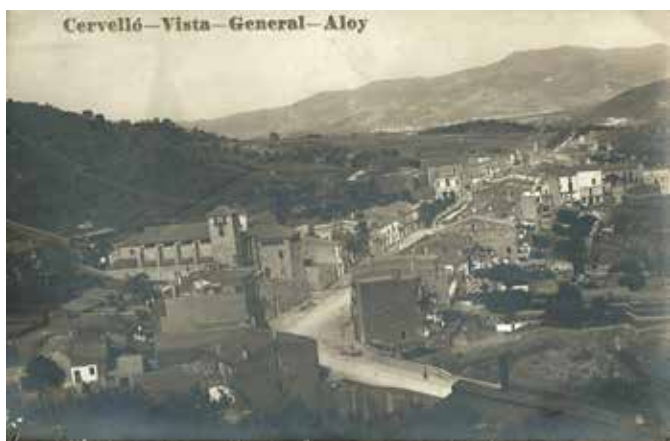
Major, 58 Tel. 93.684.13.63 / 609.30.97.63.
08758 Cervelló **Fax 93.635.91.70.**
Barcelona pballbe@mapfre.com

EL RECURS DE L'AIGUA A CERVELLÓ (I)

Dolors Roig

Al 1761, època del rei Carles III, es posa en marxa el primer Pla General de Carreteres a Espanya amb la intenció de fer camins rectes i sòlids per facilitar el comerç entre unes províncies i altres. Es començaren a executar les obres per Andalusia, Catalunya, Galícia i València.

A la carretera que es construí al seu pas per Cervelló (1763-1767) s'hi començaren a edificar cases a l'entorn. Es va haver de fer una obra d'enginyeria al mig del poble, que fou el pont del Torrentfondo, amb pedra rogenca de Cervelló. Moltes cases també es construïen amb aquesta pedra. Algunes famílies que vivien a les muntanyes en masies i cases disseminades decidiren mudar-se d'ubicació per traslladar-se al nou indret.



El pont del Torrentfondo al mig del poble

Com a exemple, es pot citar la Sabina Casanellas Pi (1863-1951), la meva besàvia, que de petita vivia a Can Valent, masia situada més enllà de Can Riera, arran ja del límit de terme amb Torrelles. La família es proveïa de l'aigua que brollava de la font de Can Valent. Les cases de pagès s'acostumaven a construir en punts estratègics, per estar a prop de deus i fonts, a fi d'obtenir el recurs tan necessari per viure com és l'aigua. Can Valent avui es troba en runes.

La Sabina va baixar a viure al poble amb els seus pares i germans. Viure al costat de la carretera implicava tenir molta més bona comunicació, tant per anar a Barcelona com als pobles de la rodalia. Això era un progrés. La casa on van viure es va dir cal Gep, després cal Badia, i actualment cal Badia és la seu del Grup de Recerca.

Veïns de les cases del nucli que s'estava desenvolupant es disposaren a fer prospeccions al subsòl per cercar-hi aigua subterrània, i els que tenien la sort de trobar-ne es construïren un pou, la qual cosa comportà una gran riquesa. Cal Gep tenia un pou que era compartit amb la casa del costat, cal Capeta. Es va fer un pou col·lectiu, que estava situat sota l'Ateneu Benèfic Instructiu, on hi anaven a buscar aigua els veïns d'aquesta zona del poble. També tenien pou a ca l'Arengada, a cal Pere Jan, a cal Perameya, entre altres. Els pous, a més de subministrar aigua, a l'estiu es feien servir per refrescar les begudes; es posaven les ampolles dins d'una galleda, i aquesta es baixava al fons mitjançant una corriola i se submergia dins de l'aigua una bona estona. La fruita, sobretot els melons i les síndries, també s'acostumaven a refrescar amb aquest sistema.

Al nou nucli agrupat, no existia l'aigua corrent. Tots sabem que l'aigua és un element necessari per viure, i que té molts usos. L'aigua era un dels serveis més necessaris que s'havia de donar al poble, però llavors era un bé escàs. Els nostres avantpassats havien de cercar l'aigua als pous, a la riera i a les fonts naturals. Cervelló era molt rica en fonts naturals, perquè baixava aigua de molts torrents.



La riera

A la riera de Cervelló hi conflueixen dues rieres provinents de Vallirana, que són la d'Armena i la de Campderrós. L'aigua de la riera era un recurs aprofitable tant per la indústria, com per rentar, com per banyar-se, com pel regadiu:

1.- Els molins paperers utilitzaven l'energia de l'aigua de la riera. Manel de Gispert, que va crear la fàbrica de filats Can Gispert vers 1873, va fer construir una resclosa per utilitzar aquesta energia. Més endavant, la indústria Batlllevell, construïda l'any 1922 a la zona anomenada el Grau, va fer construir una presa per aprofitar l'aigua de la riera i construïren una bassa que feia anar la turbina hidràulica.

2.- També aprofitant l'aigua de la riera es van construir, com a mínim, tres safarejos públics: un sota les Roquetes, al costat del escorxador (avui, edifici de nova planta on està emplaçada la caserna de la Policia Local). El segon, al lloc anomenat sota la Torre, referint-se a la Torre de les Monges, on el safareig estava emplaçat al bell mig de la riera, per tant, l'aigua sempre s'estava renovant perquè tenia molt de cabal, i no calia treure-hi el sabó. I el tercer, al davant de les Quatre Fonts a prop de l'actual carrer Joan Maragall. (Aquesta construcció tenia dos safarejos grans i dos de petits). En els safareigs hi anaven les dones a fer la bugada, i de passada la feien petar. Amb el temps l'expressió "fer safareig" ha derivat en fer crítica d'alguna cosa.



Safareig públic davant les Quatre Fonts

3.- A l'estiu, la gent es podia refrescar banyant-se a qualsevol dels tres pèlags més importants de la riera: un era el pèlag Llarg, que estava sota Can Bassons, entremig dels horts del Josep Sala, del Pepet Mestre, de l'Isidre Sala (a qui deien l'Isidre Campaner, i fou un dels darrers campaners de l'església de Santa Maria), del Leoncio Canals i del Jaume Mestre, entre d'altres. Després hi havia el pèlag de sota la Torre i el pèlag de les Quatre Fonts. El pèlag més profund era el pèlag Llarg, que arribava en la seva part més fonda a uns dos metres de profunditat, i s'hi podien fer unes quantes braçades. Eren llocs privilegiats enmig de la natura.

Els pèlags i els safarejos públics estaven situats molt a prop uns dels altres.

Aquesta manera de banyar-se va durar fins als anys seixanta del segle XX, quan els cervellonencs/ques van començar a anar a la piscina pública que s'havia construït al poble veí de Vallirana i més endavant, a la piscina que l'empresa Compañia Telefonica Nacional de España va construir a la urbanització de Can Guitart Vell, que no era d'ús exclusiu pels treballadors de l'empresa, sinó que estava oberta a tothom.

4.- Els veïns del nucli consolidat començaren a conrear horts amb el regadiu de l'aigua de la riera de Cervelló. Els horts s'emplaçaren a sota el Torrentfondo, a sota Can Bassons, i a altres indrets. També per regar horts de l'altre costat del poble, en què no hi passava la riera, es va fer un canal de rec pels volts de 1897, que anava des de La Llibra fins a Can Guitart. L'aigua d'aquest rec també provenia de Vallirana i tenia tres ramals que es desviaven per sota la carretera: un sortia del davant de la casa del senyor Sans i anava Can Bassons, el segon del davant de ca la Teresina Vendrell i l'altre pel davant de Can Guitart. De l'aigua d'aquests ramals se'n beneficiaven les cases que tenien hort, i eren quasi totes. Els horts solien estar situats a la part posterior de les cases, després de l'eixida.

Bibliografia: LLURBA RIGOL, Josep "Recull d'història Cervelló, La Palma, Vallirana" 1993.

Agraïments:

Anton Canals Font.
Josep Sala Sadurní i Josefina Tutusaus Pascual.

Arxiu fotogràfic: Maria Dolors Mestre Esteva.

CINEMA D'ESTIU

Christian Feijóo

Per fi arriba l'estiu! I amb ell tot allò que estem esperant tot un any: les vacances, les terrasses a la platja, veure els amics sense sentir-nos culpables per matinar l'endemà ..., però el que jo realment estic esperant amb ganes és el *Cinema d'Estiu*.

I per *Cinema d'Estiu*, no em refereixo als súper estrenes taquillers a què ens té acostumat Hollywood, que per cert, són els mateixos any rere any. No, per *Cinema d'Estiu* em refereixo al cinema que es fa a les places, alberedes i, fins i tot, en els antics llits dels rius. Perquè l'estiu és temps de reivindicar el cinema al carrer com un espai de trobada.

Jo vaig passar la meua joventut a Galícia i a causa del seu meravellós clima, els cinemes d'estiu no eren una cosa molt habitual, per no dir inexistent. Per això, crec que la primera vegada que vaig tenir coneixement de l'existència dels cinemes d'estiu, va ser, com no, gràcies a una pel·lícula: *Cinema Paradiso* (1988, Giuseppe Tornatore). En aquest film, d'obligat i indiscutible visionat, hi ha una escena en què el seu protagonista, Toto, qui viu en un petit poble pesquer del sud d'Itàlia, programa un cicle de cinema a la platja, i tota la gent es reuneix davant d'una gran pantalla a l'aire lliure per compartir aquest moment. Fins i tot, alguns murrís que no tenien diners per pagar l'entrada, veien la pel·lícula des de les seves barques.

La imatge de tota aquesta gent rient i veient una pel·lícula a l'aire lliure, em va impactar, perquè canviava totalment la imatge que jo tenia fins aquest moment de les sales de cinema. Un lloc fosc, en el qual cal estar assegut correctament a la teua butaca, resant perquè no et toqui algú més alt que tu davant i intentant fer el mínim soroll possible en menjar crispetes.

Arribats a aquest punt he de confessar que jo sóc dels que en el cinema mira amb mala cara als que arriben tard, als que parlen durant la pel·lícula i apunto a la meua llista negra particular a tots aquells als que li sona el mòbil. Però això només és vàlid en les sales convencionals de cinema, als *Cinemes d'Estiu* les regles canvien radicalment, ja que el *Cinema* surt del seu espai natural per convertir-se en un esdeveniment social, ara tant és que els nens comentin les pel·lícules en veu alta, que algú pregunti després d'haver arribat tard: "Què m'he perdut?". Fins i tot el soroll de les crispetes i de les xocolatines està permès. De fet, alguna cosa dins meu gaudeix d'aquesta llibertat.

I no sóc l'únic a ser conscient d'aquesta llibertat, ja que l'any 1933 a New Jersey (Estats Units), quan l'inventor de l'*Autocine*, Richard M. Hollingshead, donava a conèixer la seva invenció al món, va usar com a reclam publicitari el següent Slogan: "Tota la família és benvinguda, sense importar els sorollosos que siguin els seus nens".

En molts llocs, l'arribada d'aquests cinemes és tot un esdeveniment, ja que no disposen a la seva localitat de sales de cinema habitual. Així que quan els *fotuts pelliculeros* (tal com els deia Fernando Fernán Gómez a *El viatge a cap part*) arriben, es produeix una metamorfosi completa. Les rambles s'omplen de tendals, les botigues treuen els seus productes al carrer i es tallen els carrers, perquè tothom pugui ser part de l'esdeveniment des de molt abans de començar la pel·lícula.

A més, una vegada has vist una plaça amb una pantalla gegant i has pogut gaudir d'una pel·lícula en ella, és impossible que en tornar a passejar avall en aquest mateix lloc, no recordes que allí va passar alguna cosa especial, sens dubte fora de lloc, però al capdavant màgic. Amb què els llocs que habitualment mires sense veure, que has recorregut centenars de vegades, ara guarden un secret, un sentiment, una cosa que et recorda que totes les coses poden ser més lluminoses si es miren amb cor.

Encara que sincerament no envejo als programadors d'aquestes sales ambulants, ja que aconseguir trobar la pel·lícula que agradi a tothom, tenint en compte la barreja d'edats, és una tasca titànica.

Per això crec que sempre aprofiten per rescatar vells clàssics, cosa que m'alegra molt perquè són pel·lícules que molts no hem tingut l'oportunitat de veure mai en pantalla gran i, ara, gràcies als cinemes d'estiu podem gaudir-les en el seu format i grandària originals.

Així que es vegi per on es vegi, crec que els cinemes d'estiu són l'excusa perfecta per descansar i gaudir, perquè quan la calor estreny els cinemes d'estiu són un bon pla. Fins i tot per als pressupostos més ajustats, són fresquets, divertits i perfectes per compartir amb els amics o veïns.

EL PAPIOL

Mary Carmen Álvarez

Seguint amb la ruta de pobles de la nostra comarca del Baix Llobregat, aquest cop hem visitat el Papiol, una població petita que no arriba als 4.000 habitants, i de 9 km² d'extensió.

El cim més significatiu d'aquesta població i que se situa dins del parc de Collserola és el Puig Madrona, amb una altitud de 336 metres, i és significatiu, no per la seva altitud, ja que és un dels més baixos dels que formen part del parc, sinó perquè és en aquest cim on es va situar l'origen del nucli de població, que més tard, cap a l'any 1315, es veuria traslladat cap a l'emplaçament actual.

El nom d'aquest cim significa *matrona*, i segons diu la llegenda, el nom li fou donat a la muntanya perquè una mare de família fou empresonada en aquest lloc a l'alta edat mitjana.

A prop del cim hi ha l'Ermida de la Salut, d'estil romànic, coneguda també com Santa Eulàlia de Madrona. És un edifici d'una sola nau, amb una part preromànica dels segles IX-X i un absis i absidioles semicirculars amb decoració llombarda, que són del segle XI.

Prop del cim hi ha tot un seguit d'accidents geogràfics coneguts com les Esclotxes, que són unes bretxes naturals que s'han format en el massís de la muntanya, ben conegudes pels aficionats a l'espeleologia catalana i que han estat objecte de multitud d'estudis.

La seva proximitat al nucli urbà i la seva facilitat d'accés ha afavorit una freqüentació que no sempre ha estat respectuosa, tot i tractar-se d'un paratge protegit com a Patrimoni d'Interès Geològic i Turístic. Les parets de les Esclotxes compten amb una alçada d'entre 10 i 20 metres, i són de fàcil accés tant a la base com a la part superior.

Acostant-nos al nucli urbà, ressalta la silueta del Castell del Papiol que és l'edifici més emblemàtic del poble i al voltant del qual es va anar formant la configuració actual del poble. Construït sobre un turó de 160 metres d'alçada, és visible des de tot arreu. Es va construir directament sobre la roca calcària que caracteritza les Esclotxes.

Del Castell podem trobar notícies des de l'any 1116, ja que va ser en aquest any quan el comte de Barcelona li va cedir als germans Arnau com a agraïment als seus esforços. Van ser els germans Arnau qui van adoptar el cognom Despapiol, que sembla que prové d'un vegetal o planta anomenada "Papiola apuntada", que deuria ser abundant en aquest territori. El Castell va pertànyer des del segle XII a la nissaga dels Despapiol. El 1505 va passar, per matrimoni, als Marimon i posteriorment als Guimerà i als Almirall.

És de planta rectangular i disposa d'una torre quadrada del segle XIII. A l'interior conserva alguna part antiga, i una masmorra medieval. La resta en bona part va ser reconstruïda després d'un terratrèmol que va tenir lloc al 1448.

A banda del Castell i l'Ermida de la Salut, al Papiol podem trobar diversos edificis d'interès històric i arquitectònic. L'església parroquial és construïda de 1950, ja que l'antiga església gòtica, del segle XVI ampliada durant el XVIII, va ser destruïda durant la guerra civil. El portal d'entrada a l'església és de mig punt, d'estil neoromànic. A un flanc de la façana hi ha el campanar de torre, de planta quadrada.

A la plaça on se situa l'església trobem l'edifici de la rectoria, del segle XV. Conserva en bon estat el portal adovellat de pedra vermella i una arcada de mig punt que dona accés a través d'un túnel a la plaça del Castell.

Entre els edificis industrials podem destacar el molí de Can Capdevila situat a la mateixa riba del Llobregat, que ha quedat ubicat entre la carretera i el riu, i que va ser construït sobre el 1790 i va estar en funcionament fins les acaballes del segle XX.



Castell del Papiol

Foto, Mary Camen Álvarez

Els principals edificis residencials són les masies de Can Colomer on actualment s'allotja un restaurant, i Can Maimó. Aquesta última val la pena visitar-la ja que és la millor conservada del municipi. A la façana principal podem veure el portal adovellat on hi ha inscrita la data de 1688.

El casc antic del Papiol compta amb les cases més antigues del poble entre les quals destaquen les d'estil

modernista com és Can Bou, coneguda també per la Casa de Pedra, situada just a sota del Castell.

Com equipament d'especial interès per tractar-se d'un referent en la comarca, cal destacar el cementiri de Roques Blanques, que es va inaugurar a l'any 1984 com un dels cementiris més moderns del país, amb un paisatge integrat totalment en la natura i amb una ferma política de respecte al medi ambient.

El Parc del Centre, la nova biblioteca i el Complex Esportiu Municipal, es configuren com els espais on s'aglutina l'activitat social del poble. A nivell d'activitats culturals, cal destacar els concerts que se celebren al Castell, englobats dins el cicle de concerts d'estiu anomenats "Fasoldenit", que se celebren anualment al mes de juliol en aquest agradable entorn.

Ctra. Molins de Rei a Rubí Pol. Ind. El Canyet, nave 7
08754 El Papiol - Tel. 93 775 90 66 Fax. 93 775 90 54
nieves.torres@envasadostoga.com



TALLERS

ampellas s.l.

Les Garrigues, 3 Nau 6 (Poligon Can Prunera) 08759 Vallirana
Tel. 937 337 255 tallerescampellas@hotmail.com

- VENTILACIÓ
- CLIMATITZACIÓ
- AÏLLAMENTS TÈRMICS
- SERRALLERIA



*Hotel-Spa
Golf-Pitch & Putt
Banquets*



*www.canrafel.net
hotel@canrafel.net
reserves 93 650 10 05
08758 CERVELLÓ*

Fleca El Llonguet



Major, 64 08758 CERVELLÓ Tel. 93 683 17 82 flecaellonguet@yahoo.es

- Ens el nostre pa i pastisseria
- Elaborem i cultivem un ferment propi per al pa
- Pa fresc i de qualitat
- Baguette al estil francès

- Coques dolces i salades
- Panets per festes infantils, etc...
- Couem durant el dia
- No utilitzem aditius artificials

OBRIM DIUMENGES I FESTIUS



Existe un lugar...



MASIA
Can Esteve

Riera,2 - 08758 Cervelló

Tel. 93 660 27 06

www.masiacanesteve.com