Coses d'Albons

Butlletí núm. 12 · Febrer 2016

Continguts

Quines	2
Reciclem bé, evitem incidents	3
Suport per als imputats del 9-N	4
L'arribada dels Reis d'Orient	5
La castanyada	5
Quan érem petits	6
Ca la Marina	8
Càritas i la distribució d'aliments	9
Els pregons	10
Receptes de la Rosa de Cal Moreno	12
Programa de Carnaval	13

Quines

UNA TRADICIÓ MOLT ARRELADA A LA NOSTRA COMARCA, AMB ÈXIT A ALBONS

Aquest any, les quines d'Albons s'han organitzat, amb el suport de l'ajuntament d'Albons, entre dues entitats del poble: l'Ampa de l'escola la Branca i el Club Futbol Albons.

Volem aprofitar aquest mitjà per donar les gràcies a tothom que fa possible que les quines es puguin realitzar. Hi ha molta gent que hi col·labora aportant el seu granet de sorra, i entre tots en fem una muntanya, una muntanya imprescindible per realitzar les quines i una muntanya de gratitud i satisfacció per part nostra. Moltes gràcies!

Ampa la Branca i C.F. Albons

Un cop més, us deixem un parell de reflexions de personatges famosos:

Qui encerta a limitar els seus desitjos sempre és prou ric.
Voltaire, escriptor i pensador francès (1694-1778)

La felicitat no és una estació terminal, sinó una manera de viatjar.
Margaret Lee Runbeck, escriptora nord-americana (1905-1956)

Coses d'Albons
Qui som i què fem

Disseny i Composició: Àngels Recasens Ferrer, Sara Borrell Palé
Amb la col·laboració de l'Ajuntament d'Albons

Han col·laborat en aquest número: Ajuntament d'Albons, Àngels Recasens, Ampa de l'escola La Branca, Ca la Marina, C. F. Albons, Carles Subirà, Josep Baus, Josep Peiris i Rosa de Cal Moreno.

Imatge de la portada: Ajuntament d'Albons

Si us interessa rebre el butlletí en línia us podeu subcriure al nostre correu, *cosesdalbons@gmail.com*, o bé us el podeu descarregar de la pàgina web *www.albons.cat/el-butlleti*

Reciclem bé, evitem incidents

UNES RECOMANACIONS IMPORTANTS PER A LA POBLACIÓ

Reciclar bé vol dir no augmentar el preu del servei, posar cada cosa al seu lloc i no deixar res a terra. Per tant, es tracta de tenir l'entorn més net.

Us volem recordar que les cendres s'han de posar als contenidors un cop estiguin ben apagades. Per fer-ho bé, han d'estar **4-5 dies a casa nostra en una galleda de ferro**, i després es podran llençar al contenidor.

Us hem explicat això perquè durant l'hivern passat hi van haver problemes:

L'hivern passat es va haver d'anar apagar **7 vegades** un contenidor del carrer Montgrí.

I amb el que portem d'hivern del 2015 al 2016, ja s'hi ha anat **3 vegades**.

Potser que ens conscienciem de fer-ho bé!

També us volem recordar l'horari de la deixalleria i informar-vos que la deixalleria només es pot utilitzar per persones que tenen la 1a o la 2a residència al poble d'Albons.

Horaris de la deixalleria

Dimarts, dimecres, dijous i divendres:

de 14 h a 17 h (tarda)

Dissabtes: de 9 h a 12 h (matí)

Dilluns i dies festius: tancat

Esperem la vostra col·laboració.

Moltes gràcies,

Ajuntament d'Albons

Suport als imputats per al 9-N

EL PASSAT 15 D'OCTUBRE, L'ALCALDE D'ALBONS VA PARTICIPAR EN LA CONCENTRACIÓ PER RECOLZAR EL PRESIDENT DE LA GENERALITAT

A les 10 del matí del dia 15 d'octubre, Artur Mas va declarar al palau de Justícia de Barcelona com a imputat per haver fet possible la consulta popular del 9 de novembre del 2014.

Abans que Mas arribés, més de 400 alcaldes de Catalunya (entre els quals hi havia el nostre!), a més del Govern, entitats i milers de ciutadans, s'havien concentrat per donar-li suport.

Els alcaldes i la resta de càrrecs es van reunir al Parlament de Catalunya i van fer un recorregut fins a l'entrada dels tribunals. Quan Mas va sortir a la porta del Tribunal Superior de Justícia després de declarar, els alcaldes es van situar davant de l'escalinata alçant les vares.

Dos dies abans d'aquesta concentració, el dimarts 13 d'octubre a les 19.30 h, també hi va haver una mobilització davant de l'ajuntament d'Albons, igual que en molts d'altres municipis catalans, per expressar el rebuig de la imputació.

En aquest acte del dimarts, l'alcalde va llegir un manifest del Pacte Nacional pel Dret a Decidir en el qual es donava suport a les institucions catalanes, i tot seguit es va fer una cassolada.

Durant la concentració del dia 15, en Joan Hostench va coincidir amb en Francesc Homs, que havia estat portaveu de la Generalitat.

La cassolada d'Albons del 13 d'octubre. Foto: Carles Subirà

L'arribada dels Reis d'Orient

LA PLUJA NO VA IMPEDIR QUE PETITS I GRANS, COM CADA ANY, ESPERESSIN LA CAVALCADA DELS REIS AL CARRER

Després de setmanes sense ploure, l'aigua va començar a caure just en el moment en què la Cavalcada dels Reis iniciava el recorregut. Tot i així, Ses Majestats i els patges que els acompanyaven van desfilar amb normalitat per davant de la plaça del bar i van arribar (una mica més ràpid de l'habitual!) a la plaça de l'església. En Joan Hostench i en Pere Genic van ser els encarregats de fer la rebuda oficial abans que els Reis comencessin a repartir regals, aquesta vegada dins l'església mateix per resguardar-se de la pluja.

La castanyada

ELS NENS I LES NENES DE L'ESCOLA ASSAGEN A LA PLAÇA DEL POBLE

El 29 d'octubre, un any més, vam celebrar la festa de la Castanyada.

Una festa ben nostra on petits i grans ens ho passem d'allò més bé. Una festa on els protagonistes són els nens i les nenes de l'escola la Branca, amb les danses tradicionals que prèviament preparen i assajant a l'escola. Una festa on acabem ballant tots plegats. I una festa on mengem castanyes que mares i pares voluntaris preparen per a tothom.

Gràcies a tots els que fan possible que puguem celebrar a Albons la festa de la castanyada, una festa ben bonica i tradicional.

Ampa la Branca

Quan érem petits

EN JOSEP PEIRIS ENS MOSTRA FOTOS ANTIGUES
DE DIFERENTS CURSOS ESCOLARS. US HI TROBEU?

La primera foto és de l'any 1950-1951;
la segona, del 1970-1971;
la tercera, del 1974-1975,
i la quarta, del 1978-1979.

Ca la Marina

CA LA MARINA VA SORTIR AL DOMINICAL, EL SUPLEMENT DEL DIARI DE GIRONA, A LA SECCIÓ D'ESTABLIMENTS ANTICS. US EL VAU PERDRE?

Aquí tenim un retall del Diari de Girona en el Dominical del 16 agost va parlar d'un establiment del nostre poble. Qui no ho va poder llegir ara té l'oportunitat!

12 Dominical

Diumenge, 16 d'agost de 2015

Establiments antics

Ca la Marina

ALBONS

La casa va néixer com una petita fleca que també venia altres aliments; a la postguerra, els pagesos canviaven la farina que portaven pel pa ja cuit

1

2

3

4

E

Font: Suplement Dominical del Diari de Girona (16 d'agost del 2015)

Recent acabada la Guerra Civil, l'any 1940, Lluís Motjé i Estrany, de Santa Cristina d'Aro, es va traslladar a Albons i hi va obrir una fleca, al carrer Francesc Martí, uns quants metres més amunt del seu actual emplaçament. Estava casat amb Remei Costa i Saló, que l'ajudava. Havia aprés l'ofici de flequer i pastisser a Sant Pol de Mar, i de seguida va agafar molta fama pels productes que elaborava. Els seus clients eren pagesos de la zona. Com que en aquells anys de postguerra escassejaven els diners, ells li portaven la farina i ell els la canviava per vals que podien convertir en quilos de pa. En aquells temps a Albons hi havia 400 habitants i tres fleques (ara només n'hi ha una per poc més de 700 veïns). Aquestes fleques feien servir el mateix sistema de canviar farina per pa ja cuit, que es va allargar uns anys.

A banda de la fleca, al local, que era força petit, també s'hi venien alguns aliments (arròs, cigrons, vi, sucre, fruita...) i fins i tot algunes peces de roba i de calçat. La casa era coneguda com Cal Flequer. Un temps després van canviar de domicili, instal·lant-se unes portes més avall, al mateix carrer.

Lluís Motjé i Remei Costa van tenir tres fills, Joan, Ramon i Carme Motjé i Costa. Tots tres ajudaven a la botiga de petits, però, amb el temps, els dos darrers van marxar de casa per anar a treballar a fora. El gran també ho va fer, però la seva activitat com a viatjant de comerç li permetia trobar estones per ajudar a l'establiment familiar. Remei Costa i Saló va morir l'any 1973 i a la botiga s'hi va quedar Lluís Motjé, ajudat per Marina Bardera i Hernández, la dona de Joan Motjé (s'havien casat l'any 1970). Lluís Motjé va portar el negoci fins l'any 1984, encara que la fleca ja s'havia tancat l'any 1970: van passar a comprar el pa ja fet a una cooperativa de l'Escala, primer, i més tard a la fleca de Can Dalmau de Rupià, com encara es fa en l'actualitat. Lluís Motjé i Estrany va morir l'any 1991.

Ja fa molts anys que la casa és coneguda com Ca la Marina, perquè és Marina Bardera qui la porta, amb l'ajuda del seu marit. El matrimoni té tres fills ja grans, que, si bé de petits havien donat una empenta a l'empresa, ara treballen fora de casa, per la qual cosa quan els pares no siguin al capdavant del negoci, no hi haurà relleu. La casa s'ha anat reformant poc a poc, com s'han canviat alguns dels productes que s'hi venen, però sempre mantenint-se en el ram de l'alimentació. Ara s'hi despatxa gairebé el mateix que en un petit supermercat, des de premsa diària a aliments diversos, però ni calçat ni roba com abans.

FOTOS:
Sobre aquestes línies, Marina Bardera i Joan Motjé.
1. L'interior de la botiga actual.
2. Lluís Motjé davant de la botiga, l'any 1955.
3. La família a l'entrada de l'establiment, entre 1950 i 1960.
4. Remei Costa i Lluís Motjé, els fundadors del negoci.

Càritas i el Centre de Distribució d'Aliments

QUINA ÉS LA NOSTRA EMPREMTA?

Relació de Municipis i pobles que depenen del Centre de Distribució d'Aliments de Torroella de Montgrí - Baix Empordà: Albons, Bellcaire, Garrigoles, Gaüses/Vilopriu, Gualta, Jafre, Parlavà, Serra de Daró, La Tallada d'Empordà, Torroella-l'Estartit, Viladamat i Verges.

En la Recollida d'Aliments del Gran Recapte Baix Ter del 2015 es van recollir **17.500 kg d'aliments**.

Aportació del Banc d'Aliments - Unió Europea al Baix Ter: 30.500 kg

Aportació Econòmica dels municipis del Baix Ter: 35.546 €

És dóna les gràcies a tots els voluntaris i la gent col·laboradora del poble d'Albons, ja que amb aquest petit gest ajudem a passar aquesta crisi que afecta moltes famílies.

Ajuntament d'Albons

Els pregons

Autora: Àngels Recasens

Durant molts segles, el sistema emprat per informar la població sobre els més variats afers eren els pregons: es tractava d'un petit discurs amb el qual es donaven a conèixer anuncis, un esdeveniments, vendes, festes, reclamacions d'objectes perduts, etc.

Fer el pregó també s'anomenava *fer la crida*. Se solia iniciar després del toc de trompeta, i començava així: «Per ordre del senyor alcalde, es fa saber...».

Segons Lleidatur, «als Països Catalans, fins a la fi del segle XVII les crides van ser publicades gairebé sempre en català. Van desaparèixer amb la Nova Planta (1707-1716) i només van perdurar a Sardenya sota el govern dels virreis savoians».

Els anuncis oficials s'imprimien i es publicaven com a edictes i bàndols que es fixaven al tauler d'anuncis del propi ajuntament. A més, els anuncis també eren pregonats en diversos punts de la vila on hi havia una certa concurrència de públic.

La persona que llegia el pregó s'anomenava *pregoner*, i aquest va ser un ofici durant molts anys. A vegades pertanyia a la brigada municipal, altres vegades percebia un salari o bé una gratificació.

El pregoner era l'encarregat de fer les crides en veu alta, a vegades precedit d'una trompeta. Així la població sabia que hi hauria alguna notícia nova! De la població o d'un territori proper.

Explico tot això per als joves que no coneixíeu aquest ofici, perquè us pugueu imaginar què era un pregoner i no de festa major! Actualment només existeixen aquests que inauguren les festes majors amb un discurs. I solen ésser personatges coneguts, populars...

Cercant en els arxius del meu pare, Josep Recasens i Adroher, he trobat un pregó que es va fer en aquest poble, a finals del segle XVII o a principis del XVIII. Els més grans, potser amb el nom i els cognoms sabran de quins any devien ésser...

PREGÓN

De parte del Magnifico Juan Padrell, Bayle del Castillo y termino de ALBONS, Corregimiento de Gerona, y en fuerza del contenido en la pedanea provision por dicho Sr. Bayle con acuerdo de su ordinario administrador solicitada al pedimento que a los onze de los actuales mes y afio se le presentó por parte de Jaime Gaudent, Notario del Ilustre Colegio de la Ciudad de Gerona, a nombre y substituido del que lo es Principal del P. Conector y Convento de San Francisco de Paúl de dicha Ciudad, de continuación a los autos ejecutivos substanciados en el Juzgado de la Curia Ordinaria del referido Castillo, a instancia de dicho Apoderado, contra los bienes de la Madre e Hijo, Narcisa y Juan Marqués del propio Castillo, se notifica y hace saber a todos generalmente, que cualquier persona que quiera comprar aquella pieza de tierra cultiva, sembrada actualmente de arros, sita en el termino de dicho Castillo de ALBONS, nombrada "Campo de San Juan", de tenida seis vesanas, poco mas o menos, y que linda a Oriente con tierras propias del Sr. Antonio Puig, vecino del lugar de VILAHUR; A Mediodia con una carretera que va al campo de dicho Sr. Puig; a Poniente, con tierras de D. Antonio Dich, de la ciudad de Gerona; y a Cierzo, con tierras de Juan Blanch, labrador de la villa de MONELLS. Qual lindada pieza fue ejecutada y puesta bajo manifiesto de la entendida Curia, a los siete de Junio de 1653, comparezca en la Plaza Pública del citado Castillo, á donde, no solo por el termino de treinta dias, si que también de diez, pasados dichos dias en dicho termino se pondrán y encenderan las Velas para venderla, según estilo de la Curia. Al igual Pregón se hace a instancia de "Gaubent" (?).

Dado en el Juzgado de la referida Curia de ALBONS.

Arxiu Històric de Girona - *Notaries* - Llibre 29 d'Albons, pàgina 28

Fonts: museusantboi.blogspot.com.es/2008/05/memorlia-els-pregons.html
www.lleidatur.com/pic/pdf/aralleida29/pregoner.pdf
www.7accents.cat
es.wikipedia.org/

Receptes

DE LA ROSA DE CAL MORENO

TALLARINES AMB CEPS

Ingredients per a 6 persones

Per a les tallarines: 320 g de pasta, aigua, oli, sal, formatge parmesà ratllat, i fulles de llorer (opcional).

Per a la salsa: oli, ceba, alls, tomàquets, ceps o barreja de bolets, vi blanc (opcional), julivert, nata (opcional), sal, pebre i suc de carn (1 dl).

Elaboració de la pasta

En una olla hi posem l'aigua, el llorer i un raig d'oli. Quan bulli hi tirem sal i la pasta, i remenem perquè no s'enganxi! Deixem que es cogui 10 minuts *al dente* (punt de cocció). Escorrem la pasta i la refresquem amb aigua freda. Després hi afegim un raig d'oli i la deixem tapada mentre fem la salsa.

Elaboració de la salsa

En una paella amb oli roent sofregim l'all i la ceba, ja trinxats. Quan comenci a agafar color hi afegim el tomàquet, i un cop sofregit hi afegim els bolets. Ho ofegarem tot molt bé remenant un parell de vegades. Afegim el vi, deixem que redueixi i hi afegim la nata, també que redueixi una mica. Ho lliguem tot amb el suc de carn i afegim el julivert, la sal i el pebre.

Quan tinguem la salsa a punt hi afegim la pasta i anirem remenant amb dues ¨eines¨ fins que estigui ben remenat i ben calent. Un cop al plat, hi podem posar el formatge ratllat. I ja ho tenim! Bon profit!

I aquest cop us presento unes postres delicioses:

FLAM AL CARAMEL

Ingredients per a 6 persones

Per al batut: ½ l de llet fresca, 100 g de sucre, 4 ous, la pell d'1 llimona i ½ branca de canyella.

Per al caramel: 75 g sucre i 2 culleres d'aigua.

Per a la decoració: 6 cireres vermelles.

Elaboració del flam

Poseu la llet a escalfar, sense que bulli, amb la pell de la llimona i la canyella. En un altre recipient poseu-hi els ous i el sucre i remeneu-ho. En aquest últim recipient hi aneu afegint la llet de mica en mica. Ho remeneu bé i ho coleu amb el colador xinès.

Elaboració del caramel

En una paella al foc hi posem el sucre i l'aigua. S'ha d'anar sacsejant la paella fins que estigui a punt de caramel. Ho aboquem als motlles individuals que tindrem preparats fins que estiguin plens del batut. Els coeu al bany Maria al forn, a uns 160ºC, durant uns 30 minuts. I ja ho tenim! Un cop freds van a la nevera, i quan els vulguem servir només haurem de treure's del motlle. Els posem en un plat i els adornarem amb una cirera a sobre.

Us quedarà molt xulo, ja ho veureu!

Programa de Carnaval

AQUEST ANY LA FESTA ÉS MOLT AVIAT. ESTEU PREPARATS?