



El Reis



Foguerada Sant Antoni



Carnestoltes



Tot Sants



Sant Josep



Els quintos



Rondalla



Bous



Rams



Esclaves



Pasqua



Ball Pla



Romeria Avellà



La batuda



Sant Vicent



La serp



L'esquilada



El bureo



Fer el pa



La publicata

El Costumari catinenc



Sant Antoni

<http://www.catimenu.com/costumari.htm>

EL COSTUMARI CATINENC- ÍNDEX

- Gener:
- Cap d'Any (1 gener)
 - Reis (6 gener)
 - Sant Antoni (17 gener)
 - Les tretzenades
- Febrer:
- La Candelera (2 feb)
 - Sant Blai (3 feb)
 - Santa Àgueda (5 feb)
 - Dijous Llarder
 - Dimecres de cendra
 - Carnestoltes
 - La quaresma
- Març:
- Sant Josep (19 mar)
 - La Setmana Santa (Dijous sant, divendres sant, dissabte sant)
 - La Pasqua de Resurrecció
 - Dilluns de pasqua (Romeria a l'Avellà)
 - Sant Vicent
 - Romeria a la Verge de Vallivana
- Abril:
- Sant Pere Màrtir (29)
- Maig:
- Romeria a Sant Pere de Castellfort
 - Santa Creu (3 mai)
 - L'Ascensió
 - La primera comunió
 - La Pasqua Granada
 - El Corpus
 - Sant Isidre (15 mai)
- Juny:
- Sant Lluís Gonçaga
 - Sant Joan
 - El Cor de Jesús
- Juliol:
- Festes de la Joventut
 - Santa Anna (26 jul)
- Agost:
- Festes majors
 - Bous de vila
 - Bous de plaça
 - La subhasta
 - Dia de l'Assumpció (15 ago)
 - Dia de Sant Roc (16
- Setembre:
- Sant Cristòfol (17 ag)
 - El Rosari de l'Aurora
 - Dia de la Mare de Déu de l'Avellà (8 se)
 - Volta Muntanya de Catí
 - Novena a la Mare de Déu de l'Avellà
 - Sant Miquel (29 set)
- Octubre :
- Mes del Rosari
 - Diada autonòmica (9)
 - El Pilar (12 oct)
 - La Verge del Roser
 - Santa Teresa (15 oct)
- Novembre :
- Tot Sants (1 nov)
 - Dia de les Ànimes (2)
 - La Solta del Bosc
 - Sant Martí (11 nov)
 - Santa Cecília (22 nov)
 - Santa Caterina (25 n)
 - Sant Acaci (27 nov)
- Desembre :
- Santa Bàrbara (4 des)
 - Sant Nicolau (6 des)
 - La Puríssima (8 des)
 - Nadal (25 des)
 - L'alguinaldo
 - Les tretzenades
- Altres :
- L'esquellada
 - L'esquilada
 - El Bureo
 - La volta dels quintos
 - Tocs de campanes
 - La Serp
 - Menjars de germanor
 - Baixada de la Verge al poble
 - La rondalla de Catí
 - Cultiu ametllers
 - Cultiu oliveres
 - Els peraires
 - La visita del bisbe
 - El pa beneït
 - El treball al camp
 - La barrejada del llop
 - El Septenari dels Dolors
 - Les albaades
 - La matança
 - La sega i la batuda
 - La verema
 - El sometent
- El mustaçaf
 - La missa de la Rosa
 - La lluna
 - Difunts i soterraments
 - Rosari de difunts
 - Els molins fariners
 - Els altars i capelles de l'església
 - Els masos de Catí
 - Com fer el pa
 - Com fer el formatge
 - La solispassa
 - Trascolar
 - Les barjoles
 - El baptisme
 - La primera comunió
 - La confirmació
 - Els casaments
 - Les pilotes de carnestoltes
 - Les pilotes de Nadal
 - L'oferta
 - Els dolçainers
 - Els campaners
 - Els torroners
 - Les capelletes

NOTA:

Aquest costumari de Catí correspon al primer quadrimestre de l'any (mesos de gener, febrer, març i abril).

Estic preparant el costumari del segon i tercer quadrimestres.

També el que correspon a costums generals de l'any (matança, bureo, sega, verema, ...etc) (Veure índex)

El costumari complet de l'any es pot descarregar des de:

<http://www.catimenu.com/costumari.htm>

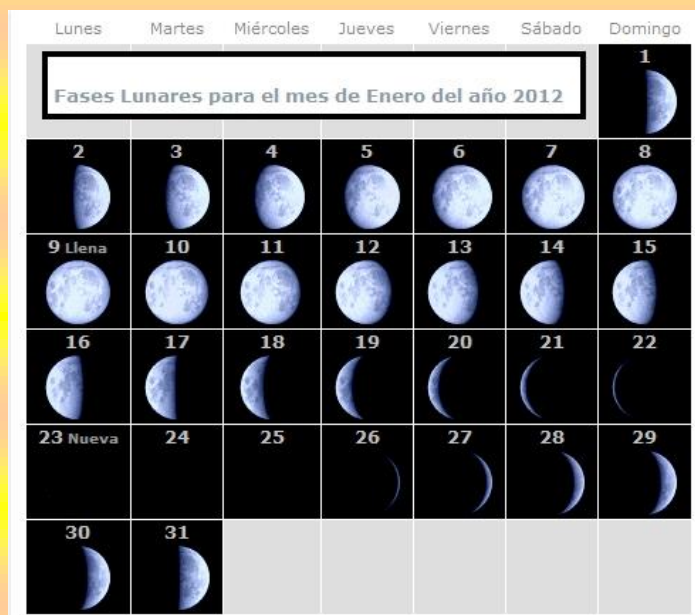
Per Joaquim Carbó Miralles, cronista oficial de la vila de Catí

EL COSTUMARI CATINENC (4)

COSTUMS GENERALS DE L'ANY

*Per Joaquim Carbó Miralles,
cronista oficial de la vila de Catí*

LA LLUNA



Com en tots els pobles i cultures antigues l'estat de la Lluna al cel ha estat constantment consultat pels catinencs.

Lluna vella (decreixent): Dia 9 de gener de 2012

Lluna nova (creixent): Dia 23 de gener de 2012

La majoria de les tasques s'han de fer en **lluna vella (lluna decreixent)**:

- Tallar-se el pel i ungles (creixen menys i més fort)
- Traure el fem (no s'aviva de puces)
- Tasques agrícoles (llaurar, sembrar, esporgar, empeltar..)
- Tallar arbres de fulla caduca- **En canvi els de fulla perenne s'han de tallar en lluna nova.**
- Fer la llana dels matalassos (no s'aviva de puces, polls ni pols)

- Netejar bassa, pou, font, Sénia (si es fa en lluna nova es perd més fàcilment l'aigua)

- pintar (no es crien taraganyes ni polilles)

- Sembrar i replegar patates .

- Trarbalsar el vi

BUREO

Reunió de festa que s'organitzava setmanalment, després de sopar fins altes hores de la matinada del diumenge, a un mas diferent per a ballar i fer jocs col·lectius. Era el punt d'encontre dels xic i xiques masovers, masoveres o del poble. La música era a base de guitarra, pitos amb els dits i un ferro colpejant una botella d'anís. El ball més freqüent era la jota encara que poc a poc es va imposar el "agarrao" que permetia més el contacte físic i el "magreo".



Mas d'Antolí (a dos hores a peu del poble)

El Bureo consistia en reunir-se els joves i no tant joves del dos sexes, generalment a la nit, en un determinat mas per a ballar al so d'alguna guitarra i passar-ho bé. S'anunciava amb temps suficient perquè correuera la veu i poguera assistir el màxim de gent que ho desitjara. Eren famosos els bureos de la nostra comarca del Maestrat i dels Ports en que reunits els masovers s'entregaven al sarau o als passatemps.

S'organitzava amb qualsevol pretexte: bodes, matances, festes típiques (Carnestoltes, Nadal, El Pilar,...), . Se celebraven de forma rotatòria per a que no hi haguera cap mas ni el mes pobre i humil que no poguera organitzar alguna vegada el bureo.

Els més vells recorden amb nostàlgia les vetllades que visqueren de menuts en un determinat mas on es quedaven adormits al costat d'un boc foc de llenya de carrasca mentre els seus pares i mares ballaven al so d'una o diverses guitarres i que a altes hores de la nit eren despertats i introduïts al cornitxol de la sàrria del matxo i tornaven al seu lloc de residència molts a algunes hores de distància.

El saló de diversió era generalment la cuina on es disposaven trenta o quaranta persones al voltant del foc si era a l'hivern o bé en el centre, be contra la paret i rodejats de cadires o de bancs de pedra. En estes reunions dos persones eren necessàries, el músic i el bufó o graciós que divertia a la tertúlia amb jocs, acudits i anècdotes.

En concloure el sopar sonava la guitarra i els joves es posaven en moviment. Els mossos templats i les xiques amb les seues millors vestimentes mamprenien els balls. Amenitzaven els intermedis del ball passant de ma en ma la panera de rotlles tendres, nous, bellotes dolces i algun plat de mel seguit de la bota o del porró. La segona part s'amenitzava amb jocs satírics i burlescs que provocaven les rialles dels vells i les carcallades dels joves. A la una del matí, més o menys, els tertulians anaven deixant el bureo per a mamprendre molts un viatge de més d'una hora entre la gebra i les tenebres de la nit (A partir del primer paràgraf este article del bureo s'ha inspirat en l'article de Paco Segarra de la Revista Tossal, num. 3)

L'ESQUELLADA



Quan es casava un viudo o una viuda en segones noces, ho feien de matí, a la matinada. Era costum fer l'esquellada. Lligaven esquelles, esquellots, picarols, llaunes, calderons vells, uns

quants pots i anaven rodant pel poble darrere d'ells fent sonar l'algaravia i amb un bon soroll.

El costum de fer esquellots, d'organitzar una bona tabola arran d'un casament de vidus (ho fos un dels nuvis o bé ho fossin tots dos) fou una pràctica molt estesa, almenys fins al primer terç del segle XX. Popularment, un casament de vidus transgredia la norma en els aparellaments o bé, si més no, n'era una forma atípica. Ara bé, sempre fou un fet molt freqüent, especialment els casaments de vidus amb fadrines.

MISSA DE LA ROSA



Era la quarta missa de funeral pels difunts de les cinc que tenien lloc. Es celebrava amb ornaments de color rosa i es cantava en gregorià. Resultava curiós després de tres misses cantades de rèquiem assistir a una missa cantada en color en to festiu. Se celebrava en tots els funerals. L'organitzava la Confraria del Roser

Aquesta missa (segons M. Puig) la veiem introduïda el 2 de novembre de 1652 i continua cantada en orgue el 1686 i el 1686. Després de la Guerra Civil desapareix (pot ser per reduir-se el número de capellans).

TOCAR AL "LLADRE"- "AL MAL NÚVOL"- "FOC"- "VENT"

Segons Mossèn Joan Puig, les campanes de l'església no tant sols servien per a congregar al fidels sinó que les aprofitaven per a tocar "al lladre" com en 1471, per a resar per les ànimes, cosa que feia el capellà, com en 1638; per a tocar "al núvol" com n 1681 o per a tocar "al vent" com en 1712.

En hores de torbisca, de tempesta, de trons, de mal temps, de vent huracanat, amenaça de pedra, se tocaven les campanes per a orientar als viants que estaven fora del poble i tenien perill de perdre's i morir. Per la qual cosa el 12 de gener de 1715 es toca la campana per una gran torbisca i el 30 de juny de 1726 es fa també per una forta tempesta.

Amb la vinguda de la Guerra Civil, saquejada l'església i convertida en un ball, van decidir de tombar i enderrocar totes les campanes per a fer bombes de metralla ja que no farien falta més per a les celebracions litúrgiques. Llavors, gràcies a alguns, van decidir de guardar una campana per a realitzar els tocs de perill. Així es va salvar Maria Rosa, la campana grossa.



***"María Rosa em diuen,
cent robes peso.
Qui no s'ho crega
que me sospeso"***

Altres tocs de campanes: Campanes al vol-
Tres tocs del Ave Maria- Toc de queda- Toc de

difunts- Toc de vespra de festa- De Consell-
D'arreat- De combregar- De sometent- De foc

Mossèn Joan Puig assenyala el que se pagava als campaners (1899). Diu que un dels instruments que més emocionen al poble són sense cap mena de dubte les campanes al vol. Alegren els dies de festa i ens omplen de tristesa quan ens recorden la mort dels nostres parents, amics i veïns. Per això està tant arrelat el seu ús en els diferents circumstàncies de la vida. Per a tocar-les hi ha homes encarregats que es diuen "campaners" als que es done una xicoteta retribució.

L'any 1873 hi havia tres campaners: dos per a tocar la campana major i un per a la mitjana. Per a tocar la menuda que tenia un so molt bonic i es sentia des de molt lluny es destinava un altre home o un jove de xicoteta edat. Aquesta es tocava en els comulgars. Sabem que en 1899 estaven els campaners exents de pagar consum i percebien una xicoteta quantitat i un refresc els dies festius que celebraven els clavaris i confraries.

Val a dir que la recent substitució del toc manual de les campanes pel toc amb motors elèctric (més regular i monòton) ha minvat un poc l'encant del so de les campanes abusant-se en l'actualitat de tocar sempre el toc de les campanes al vol i quasi gens els altres tocs.

Ampliar notícies sobre les campanes en
<http://www.catimenu.com/campanar.htm>

CAMPANERS:



***Campanes del sud: Sant Josep i Maria Rosa
(Observar a l'esquerra la data de 1940)***

Un dels instruments que més emocionen al poble són sense cap dubte les campanes llançades al vol. Alegren els dies de festa i ens omplen de tristor quan ens recorden la mort dels nostres

parents, veïns i amics. Per aixó són tan antigues i tan arrelades el seu ús en les diverses circumstàncies de la vida. Segons assenyala Mossèn Puig, per a tocar-les hi havia homes encarregats anomenats campaners als quals se'ls donava una xicoteta remuneració. En 1873 hi havia tres campaners, dos per a tocar la campana major i un per a la mitjana.

Per a tocar la menudeta que tenia un so hermosíssim i es sentia des de ben lluny es llançava al vol en els comulgars, destinant-se un jove de curta edat. En 1899 estaven els campaners exents de pagar consum i percebien una xicoteta quantitat a més d'un refresc els dies festius que els clavaris celebraven les seues festes. Eren campaners en 1899 Joaquín, Miguel Sales i Facundo.

La darrera vegada que es van baixar les campanes, després de la guerra, va ser en 1976, fa ara uns 36 anys, amb Mossèn Joaquín. Es va substituir el sistema manual de cordes i el de pujar al campanar per a tocar les campanes "al vol" per un sistema elèctric, automàtic i més còmode de voltejos i repics. Per a alguns es va perdre la màgia i encant de l'antic sistema manual i de l'esforç artístic dels campaners per un altre més impersonal, monòton i menys romàntic. La comoditat però, acabà imposant-se.

Per més informació

<http://www.catimenu.com/campanesdecati.pdf>

<http://www.catimenu.com/campanar.htm>

BARREIJADA DEL LLOP

Abans el llop era un dels animals que ocasionaven més danys al bestiar, muls, egües, etc.. L'escarpat del terme de Catí era propici per a la cria de molts llops. Això obligava a organitzar batudes o barreijades periòdiques per part dels ramaders del terme. Consten històricament algunes batudes com les de 1428, 1438, 1452, 1473, 1544 o 1860 a la Valltorta, Vallivana, Font d'Almança, etc.. A l'home que matava a un llop se li recompensava amb tres sous i un sou si era una rabosa.

Segons assenyala Mossèn Joan Puig l'any 1891 tingue lloc una gran batuda de llops. "En el término de Cati no es extraño que se críen y tegan vida los lobos, cunado hay tantos bosques que confrontan con los mus espesos encinares de la

Belluga, Torre d'En Bellmunt, Gibalcolla, Salvassòria, Vallivana, Espadella, Els Cucs y Bosc Negre. Los cazan en Valltorta en 1428, lo hacen los vecinos de Catí en 1510 y 1544, matando tres crías o llitigades. En 1848 cuando la guerra del Groc y después de ella, subían de la parte este del término al oeste lobos que habían bajado a comerse los cadáveres de hombres a consecuencia de la guerra, sembrando el terror entre los vecinos. En 1891 tuvo lugar una gran batida de lobos en el bosque de Vallivana que llevaron a cabo los masoveros de la Font de Catí, debidamente autorizados, pues algunos lobos habían dado muerte a algunas reses y amenazaban con destruir los ganados. De edad de once años, fuimos a llevar municiones de boca para los batidores, descansando en el barranco que conduce al Corvacho, cerca de la carretera de Morella. Ahuyentados los lobos del fondo de los barrancos por medio del fuerte ruido de cuernos y colocados los tiradores en las crestas de los montes, vieron algunos ejemplares, pero no pudieron coger ni uno, porque no se pusieron a tiro de los cazadores".

Actualment el llop és una espècie desapareguda, no així la rabosa.

LA SOLTA DEL BOSCH

Segons M. Joan Puig (1835), la Solta del Bosch (Bosc) era una data memorable per al poble de Catí. La nostra vila, com les altres dependents de Morella, tenia el dret d'aprofitament dels boscos de Vallivana i per a regular-lo convenientment estava disposada a que abans d'un dia determinat ningú podia entrar en el bosc per a recollir bellotes. Des de l'any 1664 es va consignar el dia 2 de novembre com a útil per a començar la recol·lecta.



Ermitori i boscos de Vallivana

D'esta forma, després de les misses d'ànimes, ben de matinada, eren molts els veïns que es traslladaven al bosc de Vallivana per a recollir-les. Estes bellotes eren per als bacons i cavalleries de les cases i que no els convenia portar-los al mateix bosc. En els altres boscos del terme de Catí el dia assenyalat era més tard per així poder-les recollir millor i més a prop en els dies crus de l'hivern.

Aquest costum es manté fins a 1947.

EL SOMATENT



El Sometent del Bruc

(Museu d'Art Modern de Barcelona)

L'any 1844 (2 de maig) es funda en Catí el Sometent, una institució d'origen català, espècie de guàrdia municipal, creada per a la defensa de l'ordre i persecució dels lladres i tropes carlistes. Quan en el poble ocorria una espècie de robatori es tocava la campana i acudien els membres del Sometent armats per a veure de perseguir a l'infractor de la llei.

El 8 de desembre de 1847 es redacta en Catí el Reglament del Sometent.

LA SERP

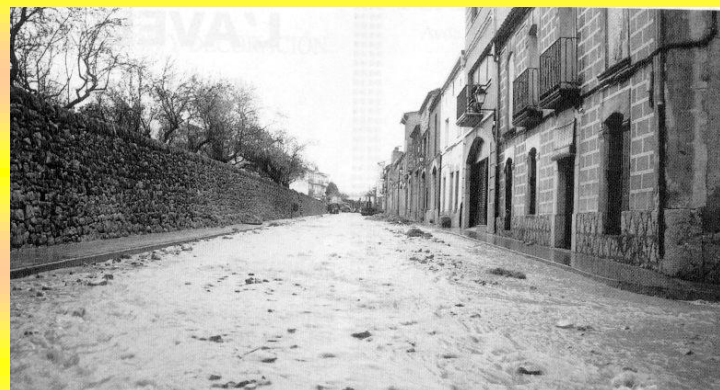
Les aigües que baixen pel Barranc d'Almaçà travessen el poble i conflueixen en el Barranc de la Frescó. El barranquet o rambla que rep les aigües des de quan entra en els camps de la Tova fins arribar a la part nord del poble rep el nom de la Serp. Quan eix la Serp inunda el Carrer de Darrere del Mur, Santa Anna, Places de Baix i de Dalt fins arribar al Pedrís Valent. Així ha passat molts anys com la darrera vegada més important l'any 2000.



Fortes pluges en Catí (630 litres/metre quadrat) els dies 23, 24 i 25 d'octubre de l'any 2000. Va sortir el barranc de la Serp per tres vegades el dia 23 d'octubre. Van omplir-se les Llacunes de la Vall i van sortir totes les Rambles (Salvassòria, Font-Vella, Canaleta, Belluga, Viuda, etc.) El poble va quedar incomunicat. Van suspendre les classes de l'escola els dies 24 i 25 d'octubre (Darrera sortida important de la Serp)

La darrera vegada en sortir la Serp va ser entre els dies 28 i 29 d'abril de 2007, després d'una precipitació d'uns 180 mm. encara que no en tanta força com va succeir set anys abans.

Modernament s'han fet obres per a que la Serp no surtiga en tanta força i evitar així les inundacions.



Avinguda de la serp al Carrer Santa Anna



Brançal contra la Serp

MENJARS DE GERMANOR



Al llarg de l'any s'organitzen a Catí diversos menjars col·lectius o de germanor:

- Nit de Cap d'Any (Centre Recreatiu)
- Diada del Soci (Centre Recreatiu)
- Diada de les ames de casa (Associació de Dones, primer diumenge d'agost)
- Sopar de germanor (Associació de Dones, festes majors)
- 8 de setembre (Ajuntament i Futbol, poliesportiu)

- Festes de la Diada (Associació Cultural, cap de setmana d'Octubre)

- Primer dilluns de Pasqua (Ajuntament, poliesportiu)

- Sant Cristòfol (Clavaris, 17 d'agost)

PAELLES DE GERMANOR 2008

https://photos.google.com/share/AF1QipPWjFSfdUL_hG9I9IV7IC4hVlpoBcZSSKBjvwYbxS-fiZoZ8mgxxe-zf8X3-bfK0g?key=dFp6dzdORKdicmNfVIZrY01BRnNqWINYQTZyQUFR

LA CUINA TRADICIONAL CATINENCA 2009

https://photos.google.com/share/AF1QipMgqre8rXvqpe_n39700tAgcWLD90FJJNobOgcZCqoATfwSyR-blqvV3q9CuJDCKrg?key=TDdRcXZmVzFqdzEz2bkRYU25mcDZzcXZpNWFpemVB

SOPAR DE GERMANOR 2009

https://photos.google.com/share/AF1QipOSweofFUanii_dBwBYW7SB055rLWal0rmylZJxDBlc8DPInH1y9rir96j0R_yCHjw?key=d0wxc0xCOHFjcDdOVUplYkd4UDVKV2Rqb2JCSkl3

MUSTAÇAF

Cada any es nomenava el càrrec de *mustaçaf*. Este era el funcionari que tenia la missió de vetllar per la justícia en les compravendes, de vigilar peses i mesures, amb competència per a jutjar les qüestions que en esta matèria pogueren sorgir, regint-se pel anomenat *llibre de mustaçaf*. També tenia competència en qüestions urbanístiques, como regulació i vigilància de les obres, higiene urbana, conflictes socials i laborals, etc.



Llibre de mustaçaf de Catí

Este alt funcionari públic, tenia un lloc en la llotja de la Casa de la Vila, i una xicoteta cambra tancada, la sala del contrast, on es custodiaven els patrons de les peses, mesures i marques oficials per a verificar les operacions mercantils i edilícies.



Així la llotja no tant sols era l'espai on es reunien els comerciants per a realitzar els seus tractes i reunions amb la funció de dipòsit i custòdia de mercaderies en el tràfec mercantil, l'espai assembleari de tots els veïns, el lloc d'encontre en actes festius, celebracions culturals i espai polivalent de la comunitat de Catí sinó que també era on el *tribunal del mustaçaf* exercia les seues funcions de vigilància i justícia.

Segons Mossèn Joan Puig el càrrec de mustaçaf va ser posteriorment substituït per un regidor de l'ajuntament anomenat síndic amb la mateixa funció de conservar les peses, romana i mesures que es necessitaven per a la compra i venda dels objectes de la comunitat, cobrant per la qual cosa una retribució en espècie. Així consta l'any 1873 i el 1901. Assenyala que estava molt ben ordenat aquest servei. Així disposava d'una romana, lliura, quarteró, mesura i d'una barcella

A CAPTAR LA RABOSA



Quan uns joves mataven una rabosa era costum anar pels masos "a captar la rabosa". Realitzaven este acapte ja que llavors les raboses eren un dels principals enemics dels masovers. Destruïen la caça menor. S'emportaven les aus soltes. Entraven en els corrals fent una destrossa

degollant cabres, ovelles, cabres, gallines i pollastres.

Per a matar-les paraven ceps i les esperaven amb escopetes. El Consell donava un premi d'un sou per cada rabosa morta. Com que al morir la rabosa el masover se'n beneficiava els que havien matat la rabosa realitzaven l'acapte pel fet d'haver lliurat al masover d'aquest perillós animal. Els masovers solien donar als caçadors pa, ous, cansalada, etc..

Actualment el número de raboses ha disminuït però es manté gràcies als desperdicis de les granges d'aviram i de conills.

BAIXADA DE LA MARE DE DÉU DE L'AVELLÀ AL POBLE

Segons Mossèn Joan Puig era costum dels catinencs baixar a la Mare de Déu de l'Avellà del balneari al poble per a demanar la seua intercessió contra la pesta o contra la sequera.

Així consta que la primera vegada que es va baixar la Verge a Catí va ser el 7 de maig de 1730 per la sequera. El mateix es va fer en 1740 i 1746. L'any 1747 es va baixar la imatge de la Verge des de l'ermitori al poble per a demanar la gràcia de la pluja. També el dia 15 de maig de 1765, en temps de Mossèn Celma, es va baixar la imatge de N^a S^a per a fer-li rogatives per la manca de l'aigua, tornant a repetir-lo el dia 13 d'octubre del mateix any. Es va repetir pel mateix motiu l'any 1773 i el 1803.



<http://www.catimenu.com/baixada.htm>



La Mare de Déu va visitar les cases dels catinencs en 1962

Va ser molt assenyalada la baixada de la Verge del 7 de juny de 1808 per a guardar-la de la profanació dels soldats francesos (Guerra de la Independència) i protegir al poble. Acabada la Guerra en 1814 es baixà de nou la imatge el dia 7 de setembre. El patró Sant Martí anà a esperar en processó a la Verge i es van celebrar solemnes festes en honor de la Mare de Déu que els havia protegit dels francesos després de lo qual es va tornar al balneari el dia 11 de setembre de 1814. En estes festes es va baixar també a Sant Vicent Ferrer de la seua ermita.

El mes de maig de 1855 la baixada de la Verge va ser per la pesta. Va tornar a baixar-se el 19 de juliol del mateix any a causa de la còlera, amb la intercessió també de Sant Roc. El 30 de març de 1873 es va baixar la Verge a causa de les Guerres Carlistes. Per celebrar l'acabament de la Guerra en l'any 1876 es va tornar a baixar.

L'any 1939, després de la Guerra Civil, es va beneir la nova imatge de la Verge degut a que l'anterior havia estat derruïda. Es van celebrar solemnes festes en Catí. Es va beneir la nova

imatge el dia 7 de setembre de 1939 pujant-se en solemne processó a l'ermita al dia següent.

No consta de cap baixada més de la Verge fins l'any 1962, sent capellà Mossèn Salvador Vives. La darrera vegada en que es va baixar la Mare de Déu de l'Avellà al poble va ser la de l'any 2000, amb motiu del jubileu i del canvi de mil·lenni.

LA SEMBRA



Sembra a eixam

La sembra consisteix en estendre o dipositar la llavor (normalment de cereal) en la terra preparada per a rebre-la amb la finalitat que germine i es desenvolupi una nova planta.

Per a Tots-Sants començaven les tasques prèvies (rompre, mantornar) a la sembra del blat. Per gener o febrer i maig s'eixarcolava. A darrers de juny i juliol es segava i es batia (veure sega o batuda).

Modalitats de sembra:

A eixam (a pols)

Al solc (a xorret): sembrar anant davant el llaurador que fa el solc o un clotet mentre que una segona persona (generalment la dona) va tirant la llavor dintre del solc o del clotet fets prèviament. Pot utilitzar-se una cordeta per fer la sembrada més o menys rectilínia i uniforme.

Vocabulari sembra:

Llaurar: Fer solcs a la terra amb l'aladre o llaurat

Rompre: Llaurar per primera vegada amb la rella

Mantornar: Donar la segona llaurada a la terra abans de sembrar

Adobar: Posar a la terra fems i d'altres materials per fer-la més productiva

Eixarcolar: Netejar les terres de les males herbes que s'hi crien (cast. escardar)

LA SEGA I LA BATUDA

La **sega** era l'acte de segar (tallar els cereals o herbes com l'alfals) emprant eines com la falç, la dalla o la corbella o més recentment amb segadores mecanitzades (DCVB). En Catí se solia segar a partir de la festa de Sant Juan o de Sant Pere i Sant Pau (segons la calor de l'any arribava més o menys avançada o endarrerida).



Antiga Màquina de batre (Rotonda de Sant Josep)

La **batuda** era l'acte de batre els cereals amb instruments manuals, amb les bèsties o amb instruments especials amb la finalitat de separar el gra de la palla (DCVB)

Després de segar els cereals, blat o ordi, les garbes eren transportades en matxos, burros o carros a alguna de les eres que prèviament havien acordat amb l'amo per a procedir a la batuda.

Primerament les deixaven amuntades al voltant de l'era formant garberes. Quan, per rigorós torn els tocava efectuar la batuda, açò és, batre, a l'alba els homes escampaven les garbes per l'era i començava l'operació. Per a açò, utilitzaven cavalls, matxos, mules o burros que, fent-los trotar per damunt de la palla donant voltes al voltant de

l'era, aconseguïen separar el gra de la palla. Estos animals anaven lligats un al costat d'un altre formant el que es coneixia com "còlla".

Es feia la primera "passà". La "passà", era cada tanda de trotar els quadrúpedes damunt l'era, és a dir, tot el temps que els animals volten l'era sense girar l'erada. A continuació amb les forques es girava el blat i s'iniciava la següent "passà". I així, fins a aconseguir la separació total del gra de la palla.

Solia passar-se el trill o el rodet per, després, començar ja a destriar, açò és, separar la palla del gra amb les forques i pales. A continuació, amb ajuda de la triança, es procedia a la total separació del gra. Tot seguit, amb una pala es procedia a fer el "muntó". Normalment, en eixe moment arribava l'amo de l'era per a cobrar l'arrendament del lloc. Se solia cobrar una mesura de blat per cada cavalleria utilitzada.

I, com a operació final, es porgava el gra en un sedàs o *aré* i s'introduïa en taleques que eren transportades al graner, per a, tot seguit portar la palla en unes fortes xarxes conegudes com "llençols" a les "pallisses".

Al finalitzar la batuda solien refrescar-se amb un preparat conegut com "una graciosa", que consistia a mesclar en un got amb un poc d'aigua uns polsets d'un sobre blau amb altres d'un sobre blanc. Açò provocava una ebullició amb una sensació refrescant. O també, amb el famós "sitral".

Generalment, en cada casa hi havia un sol animal, per la qual cosa s'ajudaven entre si els familiars o els veïns aconseguint ajuntar tres o més animals. Com el conduir estos animals per damunt del blat era marejador, els homes se solien rellevar. Els animals giraven trotant alegrement al voltant de l'era estimulats per les cançons típiques de la batuda que cantava el que els guiava. Encara tenim retinguda en la memòria alguna estrofa i algun personatge que la cantava en la nostra infància.

Era costum que al començar la batuda, al matí, la dona de la casa obsequiara els homes de l'era amb una copeta d'aiguarent o cassalla i un poc de xocolata i figues seques. Se solia buscar per a l'ocasió, el "aiguarent de figues". Com no hi havia frigorífics, portaven l'aigua amb un cànter (pitxerull) de test i la resguardaven dels rajos del sol introduint-lo entre les garbes d'alguna garbera pròxima.



Batuda i obtenció de la palla, Mas d'En Bono (La Vall de Cirers)

Una garba estava composta de quatre o cinc gavelles; cada gavella comprenia quatre o cinc falcats. El volum del falcat depenia de la mestria i de la constitució física del segador.

L'era, és un lloc redó, d'uns 20 metres de diàmetre, generalment de lloses, o de quadrons, (l'antic taulellet), de forma quadrada i fet de terra cuita. Encara que en els masos existien algunes, les menys, de terra xafada.

Les màquines de batre a poc a poc van eliminar la funció de les eres que, o be seran abandonades o be reaprofitades per al cultiu. En l'actualitat, a Catí quasi totes les eres han desaparegut, la majoria soterrades davall dels edificis; i només als masos podem apreciar algunes eres, exemples d'este antic procés agrari.

En el seu temps van arribar a haver-hi, només en el poble, sense comptar les dels masos, dènou eres. En l'actualitat queden l'era de Paquito "Ximet", al camí de Santa Anna; i la de Victor de "Socarró" i la de Colau de Brígida (després de Francisco "Pia") al camí del Bosch. La resta han desaparegut. I són: la de Dualdo al Davall Davall; la de "Xope", la de la Farola que estava als horts de Romeret, i les dos de Nabet, al Pla de Xulo. La de Paquito "Ximet", la de Borrós, i la de Generosa, al camí de Santa Anna. La de Rabadero i la d'Antonia (després de "Borjo"), al Planàs. La de Práxedes (després de Villarroya), la dels Vicaris (Pepe "Vicari"), i la de Maties, a la Font Vella. I les quatre ultimes, al mateix camí, per aixó és deia el camí de les Eres. I són, la de José del mas Groc, la de Paco "Fustero" (després de Ros), la de la Riva, (després de Joaquim de "Pia"), i la de Romaldo la "Guixa". Este camí també és conegut com el de la

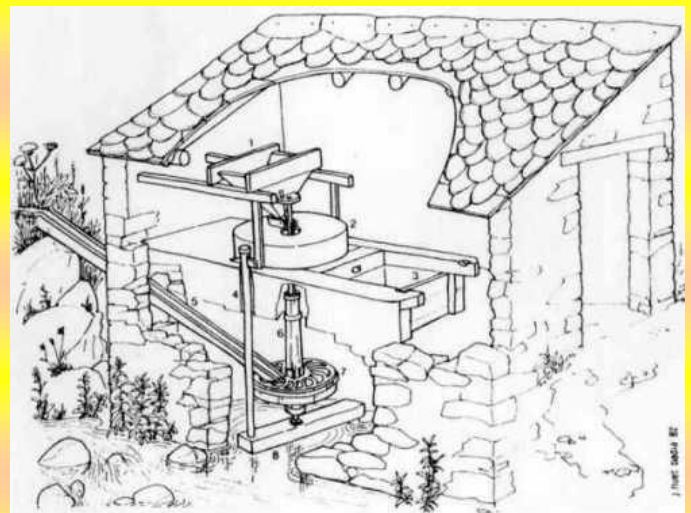
bassa de les Ortigues i com el de Tírig. (Text de Paco Segarra en Revista Tossal sobre la batuda)

Veure el tema de Paco Segarra amb vocabularia inclòs en <http://www.catimenu.com/labatuda.pdf>

ELS MOLINS FARINERS

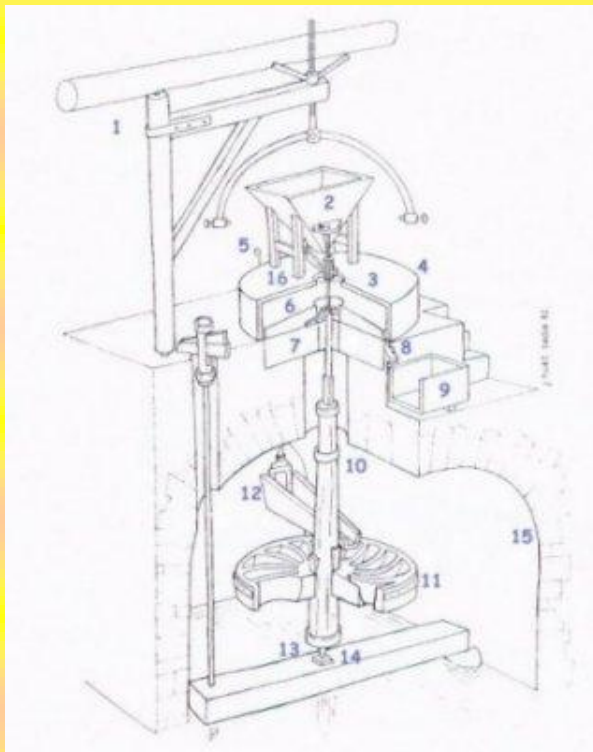
S'utilitzaven principalment per a poder moldre el cereal (blat) per a fer la farina, material necessari per a obtenir el pa. També hi havia molins arrossers, d'oli, guix, sal, etc. Des de molt antic, l'home es va dedicar a la sembra de cereals per a la seua nutrició i va haver d'enginyar-se-les per a convertir el gra en farina. Antigament els grans eren molts al passar entre dos pedres o moles superposades. Més endavant es va aplicar la força dels animals (molins de sang) per a moure les pedres i posteriorment els elements, aigua, vent o vapor (molins de foc). Modernament van aparèixer els molins moguts amb electricitat.

A l'Edat Mitjana els molins eren un monopoli dels senyor feudals o de les congregacions religioses o podien moldre també els plebeus pagant en espècie un percentatge de la mòlta o més recentment en metàl·lic. El molí es llogava a un home entès en el tema ja que els propietaris no tenien temps ni ganes de portar-lo personalment. Els molins d'aigua s'implantaven en barrancs aprofitant el desnivell i l'energia mecànica de l'aigua que procedia de llocs més alts. Tenim un exemple en Ares en el barranc dels Molins. Aquest molins depenien del règimen de pluges i el seu funcionament podia ser esporàdic.



Tot molí fariner es componia de dos altures. En la planta alta hi havia una espècie de sitja on es col·locava el gra. Este baixava a través d'una tremuja a un compartiment on hi havia dos moles

de pedra superposades; la de davall era fixa i la de dalt movable, havent-hi una xicoteta distància entre les dos per on transcorria el gra i gràcies al fregament de les dos moles entre si amb el gra al mig eixia convertit en farina per un orifici practicat expressament, caient a un dipòsit d'on era recollit. En la planta baixa hi havia una canal anomenada canaleta per on arribava l'aigua que tenia una enorme inclinació, quasi vertical, que provocava que l'aigua caiguera amb força sobre una roda amb compartiments fent-la girar. Esta roda anomenada rodet o roda horitzontal estava unida a les moles del pis superior per un eix anomenat arbre. Al girar les moles rompien el gra obtenint la farina.



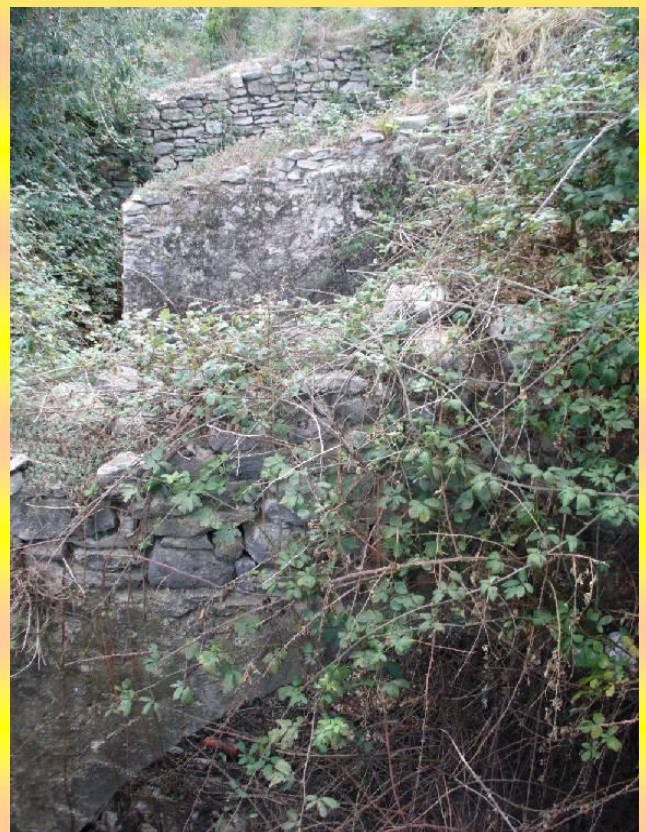
1. Grua o cabra (per treure les moles)
2. Tremuja (embut per on cau el blat), al sostre n'hi havia una altra i estaven connectades amb el canó (tub)
3. Filosa
4. Riscle (receptacle de les moles)
5. Engegador del molí
6. Mola de dalt (movible)
7. Mola de baix (fixa)
8. Farinal (canal per on baixava la farina de les moles)
9. Farinera (caixa on queia la farina)
10. Arbre (eix que mou les moles)
11. Rodet (roda que gira amb la força de l'aigua)
12. Canaleta (lloc per on baixa l'aigua a pressió)
13. Agulla (peça que suporta tot l'arbre)
14. Dau/dinaret (peça sobre la que roda l'agulla)
15. Carcabà (cova on hi ha el rodet)

16. Canalot (canal per on baixa el gra des de la tremuja a les moles)

Fotos sobre els Molins Catinencs

https://photos.google.com/share/AF1QipMN7UYA1ttCSof0CcMU_luUETCKbFAGNXMMWPAYCLbBgP-th6BgXxHWwtlNWhQyGg?key=NU9wV0tkb2lRQmZ5bmxReUxST3hNNWZ2bU5UYVh3

A Catí, amb un clima sec, sempre havien d'anar a moldre a altres llocs on hi havia molins amb més precipitacions, com per exemple, Vallibona o Ares. Però això no va impedir de que es construïren al nostre poble molins que aprofitaven els moments de pluges al llarg de l'any (primavera i tardor principalment).



Molí de Galià

El molí més emblemàtic i conegut fou el Molí Galià. Té una antiguitat impressionant datant del segle XIV, concretament de l'any 1392. El Consell el va comprar en 1639 i el llogava a particulars rebent de dos a set cafissos de blat segons els temps. Aquest molí fou venut a un particular en 1709. Es troba en un estat de conservació lamentable. De l'edifici tant sols resten les parets. Hi havia un arc gòtic. Encara es pot apreciar el cup redó i la sèquia elevada que arribava de la Font Vella. A causa de la major existència d'aigua que en el Molí Nou la bassa és més xicoteta lo que indica que l'aigua procedent del barranc de la Font Vella era suficient per a no tindre que emmagatzemar grans quantitats d'aigua com si que feia falta en l'altre molí.

Durant el segle XIV (1370) van construir el Molí del Vent (que encara conserva les seues enderrocades parets) i que va ser una ruïna. Tampoc va funcionar molt el molí de sang mogut per energia animal que en 1530 es va construir a la Casa de la Vila que permetia moldre en temps de molta sequera i que en 1578 encara estava molent. En 1778 el Consell va vendre un pati al Pla Sant Roc on es va construir un altre molí.



Molí Nou (Camí de Tírig per la Morellana)

En el barranc del Gatellà, mes avall del pou, i a prop del Mas de Monfort, hi ha un molí d'aigua conegut com el Molí Nou que data de 1870. del que tant sols queda una paret. Es pot observar encara alguna de les seues finestres, les arcades de les toves i la bassa. Aquesta es troba en bon estat de conservació fins a tal punt que s'habilitava per a torear jònecs. Es conserva algun tram de la sèquia que portava l'aigua del Barranc del Gatellà fis al

Molí. El molí es va abandonar per falta d'aigua ja que va coincidir amb un cicle de poques pluges.

L'any 1881 es va edificar un molí de vapor produït per la combustió de llenya de carrasca al voltant de la Font- Vella que va resoldre el problema fins que durant el primer terç del segle XX es van construir dos molins d'energia elèctrica.



L'any 1928 Ramon Beltrán va instal·lar un molí elèctric en un local a contigu a la Bassa de Sant Vicent davant del Peiró d'En Brusca.

En 1929 Rafael Segarra va instal·lar un altre en la part oposada a la Raval de l'Hospital. Aquest darrer molí regentat per la mateixa família Segarra s'ha convertit en una de les fàbriques de pinsos més importants de la Comunitat València (Pensos Vigoran).

L'article dels molins s'ha confeccionat amb les anotacions de Mossèn Joan Puig (anys 1530, 1571, 1650, 1778, 1881, 1929, 1930), l'article de Paco Segarra, "Els Molins d'aigua" de la Revista Tossal, num. 5. i el llibre "Catàleg dels molins fariners d'aigua de la província de Castelló" de Benjamin Barberà Miralles.

LA VEREMA

Segons Mossèn Joan Puig el cultiu de la vinya tenia gran importància en el terme de Catí. Ho demostren els llibres anomenats Cappatrones i els documents referents al vi atorgats per rei En Jaume II i la seua muller en segones núpcies, la reina Na Leonor.

En un document del rei En Jaume II datat en Tortosa el 13 de febrer de 1315 es disposa que el poble de Catí des de la festa de Tot-Sants fins a

la Pasqua de Resurrecció no s'introdueixca o venga vi foraster si no és de Morella o del seu terme general. Esta concessió s'atorga a petició dels veïns de Catí que diuen tindre vi abundant propi i per a utilitat dels mateixos i creixement de la població.



Vinya de la Vall de Cirer (al fons el Tossal de la Nevera)

Les vinyes en el terme de Catí eren tant nombroses que la majoria dels veïns en els Cappatrones o llibres de registre dels vins declaraven posseir dos o tres vinyes cadascun. Amb aquesta providència reial s'evitava la competència del vi de Sant Mateu, Xert, La Jana, Tírig i Albocàsser i el perjudici conseqüent a les vinyes de Catí. El dia 25 de febrer del mateix any es confirma l'ordenança reial anterior si bé es disposa que es podrà entrar vi foraster per a malalts, parteres i altres necessitats.

L'any 1317, el 16 d'octubre, el Consell promulgà un estatut assenyalant el temps apropiat per a la verema prohibint als veïns veremar si no era passada la festa de Sant Lluç (18 d'octubre), a no ser per a conservar-los. La multa a pagar era de 10 sous. Tanmateix es prohibia entrar els ramats en les vinyes fins acabada la verema, ni prendre raïms o fruites. Amb esta disposició es procurava obtindre bon vi d'un raïm que estigues suficientment madur i evitar el perjudici de persones i animals en els camps i collites.

Pareguda ordre a l'anterior de Jaume II és la que va escriure la reina Na Leonor en una carta contestant una súplica que li van dirigir els catinencs en demanda de que prohibira l'entrada de vi al poble al·legant que en Catí ja hi havien vinyes en abundància. Per la qual cosa, el comunicat deia que es concedia i establia perpètuament que en el

lloc de Catí no s'importara ni es venguera vi de fora de Catí o de Morella. Si algú incomplira esta disposició perdria el vi i pagaria 60 sous. Una tercera part per a l'acusador i les altres dos per a l'estat. Ordena que es pregonara esta ordre en tot el terme de Morella i en Catí i els pobles limítrofes per a que no es poguera al·legar ignorància. L'esmentada ordre va ser promulgada en València el primer de desembre de 1331.

L'any 1461 el Consell estableix el càrrec de "Vinyígol" i el de "vedaler". El primer vigilava les vinyes per a que ni persones ni animals causaren perjudici. El vedaler vigilava tot el terme, montes i boscs comunals

Queda doncs demostrada la importància que tenien per a Catí les vinyes.

Setembre és el mes de la verema i de l'elaboració del vi, una activitat que es du a terme arreu de la Mediterrània i als llocs de clima semblant. També s'acaben de collir les ametlles i se segueixen collint figues. S'arpleguen les olives, i els codonys, les magranes. A les terres de secà convé llaurar i preparar el guaret; abans es treien els fems i es deixaven a caramells pel sementer per després escampar-los. També es començarà la sembra de civada, ordi i faves primerenques. Ja ha començat un nou cicle agrari.

La verema es realitzava a Catí principalment les dos darreres setmanes del mes de setembre o primeres d'octubre. Quan els raïms estaven madurs s'anava al camp. En esta tasca s'ajudaven tots els membres de la família.

Es recollien els bagots o penjolls de raïm en banastos que transportats arribaven al trull que darrerament estava a casa Leonet "El Fuster". Allí es premsava el raïm fins que es convertia en suc o most. El most s'emmagatzemava en tonells fins que fermentava obtenint-se el vi amb els graus d'alcohol desitjats.

També el raïm podia consumir-se directament com a fruita o s'assecava al sol per a transformar-se en panses.

També podia obtenir-se arrop o mostillo.

L'arrop es feia amb vi nou, negre o most, encara qui hi ha qui diu que el feien amb gatimells de raïms, secs o pansits, espigolats després de la verema. L'afegit era sucre, verdures i fruites, encara que anava una mica al gust i a la casa. A

nosaltres ens han dit que hi posaven carabassa, albergínia, tomàquet, pera, poma i préssec. Tot plegat es posava dins d'una olla, i es feia bullir fins a minvar a la meitat, quedant espès, de color fosc i gust molt dolç.

ARROP



Ingredients:

- Brescam de la mel
- Crostes de taronja, meló o carabassa

MOSTILLO

El Mostillo es feia amb vi, abans de ser trascolat, i farina, i bullit fins a espessir-se convertint-se en una mena de confitura. Aquestes dues delícies, perdudes en el costumari gastronòmic local, prenen com a base de la seva elaboració el vi.

Preparació: Es bull el suc del brescam de la mel i la carabassa. També ha de bullir a foc molt lent fins que es quede reduït a la meitat. (Es poden afegir crostes de taronja o de meló o de carabassa groga).



Ingredients:

- 2 kg de farina

- Mig kg de llima ratllada

- 4 l de most

Preparació:

Desfer el most amb la farina fins que es quede sense grums. A continuació es cola per un "xino". Se li posa llima i canyella i es posa a coure a foc molt lent (Es poden afegir crostes de taronja o de meló o de carabassa groga, encara que es més propi de l'arrop). El most ha de bullir fins a que les bombolles que es produeixen canvien de so, quedant reduït a un poc més de la meitat. Llavors es deixa refredar durant un dia. Tindrem una espècie de confitura per a untar-la damunt d'una llesca de pa i tindre un berenar deliciós.

També pot fer-se mostillo amb brescam de la mel i suc de figues o altres fruites.

Un altre producte típic de la gastronomia catinenca és el pa, vi en sucre (senzill de preparar, energètic i gustós).

A partir de l'entrada d'Espanya en la Comunitat Europea es va subvencionar l'arrencada de ceps al poble de Catí. La majoria van acceptar la subvenció i les vinyes de Catí, excepte cassos puntuals van desaparèixer i van passar a la història substituïdes per plantacions d'ametlers, oliveres, pinar, terra de blat o simplement deixant el bancal erm, cosa usual darrerament en el terme de Catí per la nul·la rendibilitat de les explotacions excepte per a finalitats ramaderes (pasturatge).

VOCABULARI SOBRE LA VEREMA DEL DCVB

Verema: Collita dels raïms

Cep: Planta que produeix els raïms

Trull: premsa de vi. Espai on es xafa i es pica el raïm; recipient sobre el qual es trepitja el raïm i on el most es transforma en vi; recipient de taules de fusta, destinat a pitjar-hi el raïm i fer-hi el vi. Lloc on es diposita el most i el raïm trepitjat perquè hi fermente

Trullola: a la premsa, és el clot a on va a caure el most o l'oli una vegada es premsat. Pica, dipòsit

més menut que el trull, al costat del qual està situat i del qual rep el vi ja fermentat per a passar-lo a les bótes.

Sarment: Branca de cep o parra-

Barrusca: Rapa o part llenyosa del raïm que queda després de premsar-lo. El raïm després de llevar-li els grans.

Bagot: raïms que broten al final del sarment, que es queden al cep després de veremar i que son de menys qualitat que els de la brocada

Cofins: recipient d'espart, de forma rodona i molt planer, dins el qual es posa la brisa dels raïms o la pasta d'oliva per premsar-les

Most: Suc del raïm abans de fermentar

Brisa: residu sòlid que resta del raïm després de xafat o premsat, constituït per la rapa, la pellofa, la polpa i el pinyol, al qual s'ha llevat el most . Hom en deriva altres begudes, com ara el vi capgirat i, destil·lant-ho, l'aiguardent de brisa. Es pot destinar a altres usos, com ara menjar per al bestiar, adob i combustible.

Trascolar: Fer sortir el vi del cup i fer-lo passar a un altre recipient (bótes, trullola...). Acte de separar el vi de la brisa i posar-lo en botes.

RECOL·LECCIÓ DE LES AMETLES

Segons Mossèn Joan Puig el cultiu dels ametlers al nostre poble data de molt antic. En un document de l'arxiu municipal de 1370 ja podem veure consignada una partida que s'anomenava "dels ametllés" i la podem veure també al segle XV i XVI. Ja des de sempre s'han vist al terme de Catí ametlers grans i vells en quasi tots els camps particularment a partir de 1920. Grans ametlers però hem de dir que ametles no tantes.



Ametlers en Catí (Pista Prigonet Trencat a carretera de l'Avellà)

L'any 1928 es va produir una plantada important d'ametlers al terme. En 1948, assenyala M. Puig, hi havia una bona part del terme plantada d'este arbre que produeix un fruit molt nutritiu i remunerador els anys de collita.

També, a partir de la gelada de les oliveres dels anys 1946 i sobre tot la de 1956, els ametlers van substituir a la quasi totalitat de les oliveres del terme per la temor dels llauradors a que la gelada de les oliveres es repetira. També va contribuir l'elevada rendibilitat que el cultiu de l'ametler produïa en aquells moments. Les principals varietats cultivades van ser la marcona, comuna, italiana i la de la cresta.



Però el terme de Catí és un lloc amb moltes gelades. L'arbre de l'ametler resisteix molt bé els freds i s'adapta perfectament a la sequera però els fruits, no. Així les rosades o freds tardans dels mesos de març i d'abril mataven la majoria de les vegades la flor de l'ametler que sol florir al mes de febrer i conseqüentment les ametles. De vegades també és el pedrisc el que perjudica la collita

D'altra banda la rendibilitat clarament a menys degut a les importacions massives d'ametles dels Estats Units (Califòrnia) i l'alt preu dels jornals va ocasionar que la majoria dels camps d'ametles s'anaren deixant ermar i estan ara mateix amb els ametles secs quant no substituïts per altres productes alternatius com les oliveres, pinars o carrasques truferes.

La recol·lecció dels ametlers al terme de Catí es feia a partir de la Mare de Déu de Setembre i quan arribava el temps de la cacera (Mare de Déu del Pilar, 12 d'octubre) no resultava rar de que la majoria dels plegadors hagueren ja acabat amb la seua feina.

Les ametles eren tirades amb vares que queien damunt de toldos o borrasses i replegades i pelades manualment. Recentment es van introduir formes més mecàniques de recol·lecció i de separació de la pell. Després d'esser esteses i assecades les ametles eren venudes a un majorista, trencadora d'ametles o a una cooperativa d'Albocàsser o de Tírig. Algunes poques eren reservades a casa per a la cuina local (carquinyols, ametlats, torrons, massapans, etc..).

També la llenya obtinguda de la poda dels ametlers era aprofitada com a combustible i la crosta i fulla de les ametles com a aliment per als ramats de cabres i ovelles principalment..

Principals treballs relacionats amb els ametlers:

Esporgar: Tallar als arbres les branques sobreres.

Batre: Copejar amb vares o vergues les rames d'un arbre fruiter (ametler, noguer, garrofer, avellaner) per fer-ne caure el fruit.

Empeltar: Inserir en una branca o soca d'un arbre una part d'un altre arbre (empelt) proveït d'una o més gemes per a establir entre els dos una unió permanent a l'efecte de produir una varietat o barreja de fruits en millors condicions i productivitat.

Plegar: Recollir les ametles.

Pelar: llevar la pell o escorça que cobreix l'ametla

Ensulfatar, Polvoritzar: Tractar les infermetats (pugó, fongs...) dels ametlers amb productes químics (sulfats, nitrats, etc..)

Borrassa: Tela del tamany d'un llençol gran de tela o de plàstic que posada davall de les oliveres i d'altres arbres (ametlers) serveix per replegar la fruita batuda.

RECOL·LECCIÓ DE LES OLIVES

L'oli i l'olivera han estat un dels símbols sagrats de les antigues civilitzacions de la Mediterrània Tot indica que fou introduït este cultiu pels fenicis i grecs.

Des de sempre el terme de Catí ha segut més apropiat per al cultiu de les oliveres que dels ametlers. Es tracta d'un cultiu mil·lenari que s'adapta molt bé a l'escassa humitat. L'arbre i el fruit es gelen molt rarament i el rendiment sol ser bo per a un cultiu de secà.

Segons Mossèn Joan Puig al temps de ser poblat el terme de Catí per Ramon de Bochona ja hi havien oliveres. Les primeres oliveres plantades foren en el pla, en el Gatellà, en el Mas d'Eixemeno i en el Mas de Nadella. L'any 1906 es van portar d'Albocàsser oliveres de la varietat Grossal (bocassines) donant bon rendiment. Fortes gelades els anys 1933, 1946 i 1956 van fer desistir de més plantacions d'oliveres en el terme.

Mossèn Joan Puig escriu que en 1930 es va instal·lar en Catí el primer molí d'oli. Fins llavors els cultivadors d'olives portaven els fruits a moldre als molins de Xert o d'Albocàsser. Ben prompte es va veure el poble de Catí en la necessitat de comptar amb un molí d'oli propi. Això és el que va pensar el veí de Catí Gabriel Miralles García que el va instal·lar en el Pla de Sant Roc l'any abans esmentat.

Des de aquest any fins a l'any de la gelada de 1956 el molí d'oli va estar operatiu (amb algunes excepcions : Guerra Civil, gelades, estraperlo, etc..).

La gran gelada de les oliveres i la reconversió dels cultius cap als ametlers i un posterior incendi van fer tancar el Molí d'Oli de forma definitiva encara que va funcionar uns anys com a premsa de vi.



Noves plantacions d'oliveres després de la gelada de 1956 (Barranc del Gatellà)

Posteriorment el fracàs de la introducció del cultiu d'ametlers degut a la baixa rendibilitat ha fet recuperar un poc el cultiu de les oliveres al terme. No havent molí en el terme de Catí els cultivadors molen als molins de pobles de la comarca, Xert, Albocàsser, La Jana o fins-i-tot a Culla (Molí de la Cova de la Palla).

Les feines habituals són:

- **Les llaurades**, que es fan amb els objectius d'incrementar la retenció d'aigua del sòl i de treure males herbes.
- **L'adobat**, que es fa mecànicament tot i que l'olivera necessita pocs nutrients comparat amb altres conreus.
- **L'esporga**, feta manualment amb l'objectiu d'aclarir la capçada per il·luminar i donar una forma a l'arbre de manera que posi més a l'abast les olives.
- **La recol·lecció** es feia abans manual i ara mecanitzable amb vibradors individuals. Les olives per a oli es cullen cap a Santa Caterina, a finals de tardor i començament d'hivern. Algunes varietats són collides a mà quan encara són verdes i un cop adobades són consumides com a olives de taula. Tradicionalment, les destinades a l'obtenció d'oli es collien posant unes borasses (malles o sacs cosits), folrant el terra per sota de la copa (i un parell de sacs al voltant de la soca, per evitar perdre les olives per aquesta zona) i es feien caure: amb les mans pentinant els branquillons amb fruit o amb una mena de "pintes" de ferro o a cops de vara (a les varietats que ho permeten per tenir una oliva que cau fàcilment en colpejar-la). Les olives

caigudes damunt les borasses es recullen, es porguen per netejar les impureses i s'estenen en canyissos per assecar-se. A continuació es porten al trull o molí per moldre-les i extreure'n oli. Antigament, també es replegaven les que ja havien caigut abans d'anar-les a collir, i que, per tant, estaven entre les pedres i els terrossos de terra, però avui en dia és una pràctica farragosa i antieconòmica. A més, l'oli que resulta de les collides a terra és de qualitat molt dolenta per un excés d'acidesa. També amb els nous moderns molins es mol l'oli el més aviat possible, si no el mateix dia de la seua recol·lecció, ja que es considera que un excessiu temps d'emmagatzematge o secat fa malbé la qualitat final del producte al fermentar i oxidar-se.

En l'actualitat es generalitzen les tècniques de mínim conreu, és a dir, que només es fan les llaurades indispensables i es treuen les males herbes amb herbicides. Amb aquesta tècnica s'obtenen produccions similars amb un menor cost econòmic.

Varietats d'oliveres: Farga, Morruda, Bocassina, Sevillena, mançanilla, arbuquina.

Vocabulari:

Mostra: Flor de l'olivera

Borrassa: Tela del tamany d'un llençol gran de tela o de plàstic en xarxa que posada davall de les oliveres i d'altres arbres (ametlers) serveix per replegar la fruita batuda.

Collir: Arrancar de l'olivera les olives manualment o amb una pinta de pues d'acer.

Porgar: Netejar les olives de les xicotetes branques, fulles i altres impureses

Quartera: Quatre mesures

Cofins: recipients d' espart de forma rodona i molt planera, amb un forat al mig i una mica de paret o rebava, on dins es posava la pasta d' oliva per a premsar-la

Sansa: Pasta de pinyols i molla d'oliva que queda després de la premsada.

Conserva d'olives (Olives Trencades)

L'ESQUILADA

L'esquilada és el procés de treure el velló de llana d'una ovella. La persona que treu la llana s'anomena esquilador. Normalment, les ovelles són esquilades una vegada a l'any. Això es fa sovint en un cobert, una instal·lació dissenyada especialment per processar de vegades centenars d'ovelles. L'esquila de les ovelles és una part essencial de la ramaderia ovina en molts països arreu del món.

L'esquilada de les ovelles tenia lloc en Catí al començament de l'estiu, cap a la festa de Sant Joan. S'esquilava tradicionalment amb tisores, més endavant s'utilitzava l'esquiladora manual i l'elèctrica.



Esquilada

L'OBTENCIÓ DEL FIL- FILAR LA LLANA:

La llana a Catí era molt utilitzada ja que era la matèria tèxtil més comuna. Quasi totes les famílies tenien algunes ovelles i la seua llana era utilitzada des de antic per a fer, entre d'altres, matalassos, coixins, calcetins, mitges, mitjons, jerseis, rebeques, mantes, capots, alforges, faldetes, vions, sinaues, bufandes, guants i fins i tot vestits complets.

A nivell mundial la llana, que actualment és una fibra molt usual, sola o barrejada amb d'altres, generalment sintètiques, era antigament l'element més important per a fer fils fins ben entrada l'època industrial.



Maquineta- Tisores--Bos- Marcadors

La llana destinada a teixits precisava d'un procés de transformació amb la finalitat de poder ser usada en la seua elaboració. Aquest procés de transformació, denominat **filatura**, consistia en l'obtenció de fils suficientment llargs i resistents com per a poder ser usats en la teixeria.

La filatura és la transformació de les fibres tèxtils en fils. Les fibres són multifilaments de llargada variable. Les d'origen animal com la llana són més aviat curtes. Per a convertir-les en fil cal disposar-les de manera que formen un conjunt prou prim, llarg i resistent per a poder-lo teixir sense que es trenque, això és especialment important. Aquest procés se'n diu filatura. Mitjançant la filatura, les fibres es retorcen sobre elles mateixes i queden enllaçades, cosa que permet obtenir un fil prou llarg per a fer-ne la tela.

En general, la filatura de les fibres naturals com la llana es segueixen els passos següents:

- Netejar les fibres. Seleccionar les més llargues.
- Pentinar-les perquè queden paral·leles.
- Estirar, torçar i cargolar les fibres.



Neteja

Els vellons de llana obtinguda de l'esquilada de les ovelles requerien d'una acurada neteja. Calia rentar-los amb aigua, procés en que s'utilitzaven els canastrons, i berguejar-los, una vegada la llana seca, al damunt d'un canyís per tal d'obtindre fibres fines, esponjoses. Si la llana es necessitava per a elaborar matalassos i coixins no requeria més tractament però la llana utilitzada per a l'elaboració de teixits requeria, una vegada neta, d'un nou procés: el cardat.



Sària- Canyís- Vellons- Berga- Tines



Cardador- Peinetes

La llana, que s'havia de cardar, era pentinada, antigament amb les flors punxoses dels cardots i posteriorment amb estris de ferro, cardadors o peinetes. Així s'obtenien les fibres estirades disposades paral·lelament. Després es procedia a filar.

Amplieu el tema en

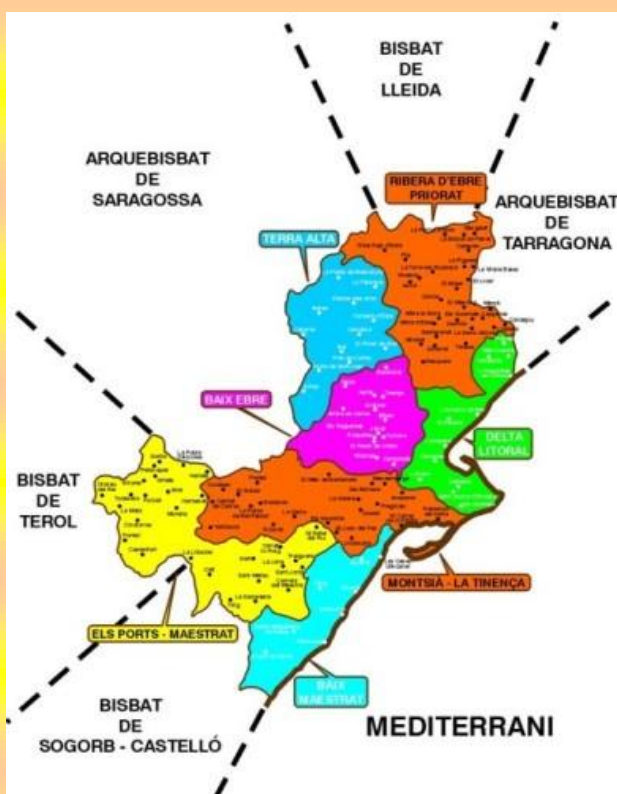
<http://www.catimenu.com/pelaires.htm>

LA VISITA DEL BISBE A CATÍ

El poble de Catí ha estat des dels seus orígens dintre de la diòcesi de Tortosa. Primer aquesta incloïa pobles de les províncies de Tarragona i de Castelló arribant fins Almenara. El Seminari de Tortosa es va construir fonamentalment amb aportacions dels pobles de la comarca de la Plana de Castelló. Després quan en el segle XX es creà la diòcesi de Castelló/Sogorb s'establí en el terme de Catí la línia divisòria entre les dos diòcesis però Catí sempre fou inclòs dintre de la de Tortosa per tant la parròquia sempre va dependre d'aquesta històrica ciutat catalana.



Comarques diòcesi Tortosa



Pobles diòcesi Tortosa

Segons Mossèn Joan Puig la primera visita del bisbe de Tortosa a la Parròquia de Catí data del dia 1 d'octubre de 1314 sent bisbe Francesc de Paulhac (Francisco Paholaco, assenyala Mossèn Puig), natural de Morella. Era capellà de Catí D. Ramon Oller, Justícia. D. Ramon Ros i Jurats Pedro Sanjuán i Juan Montalt.

El bisbe va preguntar referent al compliment del Rector de les seues obligacions sent informat de que aquest complia amb l'administració dels sagraments, de que l'església disposava dels llibres i ornamentals necessaris i d'uns bons servidors. Que es donava hospitalitat, que els clergues vestien hàbit i que no havien heretges i es complia amb les obligacions de la pregària.

Quant als seglars si bé hi havia un concubinari que va prometre corregir-se ,en general es complia amb el precepte d'assistir a missa, de pagar el delme, de no treballar els dies festius i de pagar els legats eclesiàstics concloent que hi havia bones costums i es complien els preceptes.

La segona visita consta de l'any 1318 en que va visitar la parròquia el bisbe de Tortosa Berenguer Prats, artífex de la construcció del Palau Episcopal. La raó va ser per mediar en un conflicte establert entre el capellà Rvdo. Ramon Oller i els catinencs. Es sospitava per part del poble que el capellà havia fet vindre pel seu compte a la vila al Procurador Fiscal per fer algunes investigacions. El bisbe va manar el Rvdo. Oller que en endavant no causara cap perjudici al poble ni als particulars, sota la pena de 200 sous. El pàrroc assentí acabant la disputa en concòrdia i acte de conciliació.

La tercera visita del bisbe documentada per M. Puig a Catí data de 1424. Assenyala Mossèn Puig que la visita del Sr. Bisbe a la parròquia era sempre rebuda amb alegria, veneració i gratitud. En conseqüència, no podien faltar obsequis amb que rendir-le honors i sufragar les despeses seues i de la seua comitiva.

M. Puig assenyala les despeses de la visita del bisbe de l'any 1424. " Donats al senyor Bisbe qui vench al lloch de Catí per confirmació e visitació sis parelles de pollastres, X sIII sous III diners. Li foren donats I cafís de civada, costa XVIII sous". I encara es consignen altres despeses relacionades amb la mateixa visita pastoral. "Item dona lo dit Jural al fadrí qui fon trames als Masos de la font de Catí per informar los masovers que portasen les criatures a confirmar, I sou".

L'any 1549 el bisbe auxiliar de Tarragona (Nicopoli), Ilm. Francesc Roures, va beneir la primera església i campana de l'ermita de la Mare de Déu de l'Avellà

L'any 1591 el bisbe Gaspar Punter i Barreda va beneir en Catí la imatge de Sant Acaci, patró dels fadrins des de l'any 1786

Una altra visita pastoral comentada per Mossèn J. Puig fou la del any 1614, sent bisbe de Tortosa D. Alfonso Márquez de Prado. Van haver confirmacions de xiquets. Cada xiquet ja tenia un padrí particular tal com després s'ha generalitzat. Un home era padrí del xiquets confirmats i una dona de la xiques. Si bé l'edat aconsellable per a rebre la confirmació era dels set anys, circumstàncies de l'extens i irregular terreny de la diòcesi obligaven a confirmar en edats inferior als xiquets tanmateix amb alguns dies de vida.

Mossèn Joan Puig assenyala les rendes del bisbe Ilm. Giovanni Battista Veschi l'any 1650 en el terme de Morella (i per tant en Catí). Aquests emoluments s'utilitzaven per sufragar les despeses pròpies de la mitra i les de les parròquies de la diòcesi i per a almoines als necessitats. Del terme de Morella el bisbe va cobrar el 22 de gener de 1456 la quantitat de 187 lliures. Pel delme va percebre l'any 1462 1567 sous i 6 diners i el 17 de març de 1650 va cobrar 8 cafissos, 8 barcelles i 2 celemins de blat.

També fa constar M. Puig la visita pastoral a la nostra parròquia del 14 de juny de 1881 pel bisbe D. Francisco Aznar que va administrar el sagrament de la Confirmació a xiquets del poble entre els que figurava el mateix Mossèn Joan Puig. També consta la visita del bisbe Félix Bilbao de l'any 1946

La darrera visita pastoral que fa constar Mossèn Joan Puig és la del Bisbe Manuel Moll. Va començar el dia 6 d'abril de 1948 en Catí, continuant després parròquies del Maestrat i dels Ports de Morella. En Catí va entrar solemnement a les sis de la vesprada del 6 d'abril. Els carrers i places estaven enguardonades amb arcs, arbres i símbols religiosos. El bisbe va entrar enmig de forts vítors, aplaudiments i aclamacions d'una innumerable multitud de fidels. El bisbe va fer les visites de costums i una plàtica de preparació. Al dia següent va celebrar la Santa Missa repartint la comunió a 495 fidels i a les onze va administrar la Confirmació a 391 xiquets que havien complit els sis anys. Assenyala Mossèn Puig que el bisbe va quedar molt content de la demostració d'afecte i de veneració del poble de Catí i del caràcter alegre i paternal del seu pàrroc.

Vàries van ser les visites dels bisbes o vicaris després de l'anterior però creiem que amb les anteriors ja queda prou aclarida la importància i significat d'aquesta religiosa tradició.

Assenyalem els bisbes de la diòcesi de Tortosa des de la postguerra (1939):

- Félix Bilbao y Ugarriza 1926-1943
- Manuel Moll i Salord 1943-1968
- Ricard-Maria Carles i Gordó 1969-1990
- Lluís Martínez i Sistach 1991-1997
- Xavier Salinas i Vinyals 1991-... continua actualment



Darrera visita del bisbe a Catí (02-08-08), exposició d'orfebreria

LA CONFIRMACIÓ



Confirmació

Bisbe: D. Xavier Salinas i Vinyals

Pàrroc: Mossèn Joaquín Obón Molinos

Data: 30 d'abril de 2005

L'encarregat d'impartir el sacrament de la Confirmació és el Sr. Bisbe o la persona en que este delegue directament. Antigament com els mitjans de comunicació i carreteres no eren els actuals, les visites del Sr. Bisbe tenien lloc molt espaiades en el temps. Així és que l'any que venia al poble confirmava als xiquets o xiquetes de varies edats. Així s'ajuntava un grup ben nombrós de confirmandos a partir dels que ja havien rebut la primera Comunió fins els que quedaven encara per confirmar. Del nombre de confirmandos ens podem fer una idea de la xifra que correspon a l'any 1868 en que van ser confirmats 208 xiquets i 211 xiquetes (quasi la meitat del poble). Una persona amb autoritat, l'alcalde, alcaldessa o jutge feia de padrí. Així en 1614 consta que cada xiquet tenia el seu padrí particular però després s'establí que un home fos el padrí de tots els xiquets i una dona la padrina de les xiquetes.

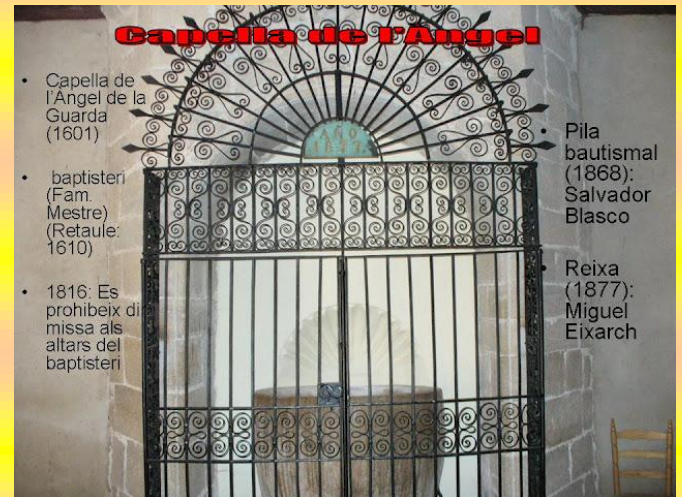
Modernament el Sr. Bisbe, Xavier Salinas, sol vindre a confirmar cada dos o tres anys i així els grups ja no són tant nombrosos. Per això i per què l'índex de natalitat s'ha reduït considerablement. Els grups acostumen a ser d'uns vint confirmandos o menys. El padrí dels xics sol ser el pare i la padrina, la mare. La festa religiosa conclou amb un àpat en un restaurant local.

BAPTISME I BATEIG

El baptisme és un dels set sacraments. A través de l'aigua beneïda es banya el cos i es purifica l'ànima del pecat original i d'altres pecats adquirits. El bateig és l'acte i festa familiar en el que s'administra el baptisme.

A Catí tradicionalment s'acostumava a batejar als xiquets el més prompte possible. Fins no fa molt de temps el capellà, quan predicava a la trona, passava llista a tots els xiquets nascuts al poble i als batejats advertint als pares si per alguna circumstància es retrasara sense motiu l'administració del sacrament del baptisme. Els padrins eren escollits entre els parents de més de 14 anys (preferentment que havien pres el sacrament de la Confirmació). Eren qui presentaven al nadó al capellà (actualment són els pares) fent una confessió de fe i comproment-se a educar al xiquet cristianament. Durant la cerimònia

la padrina portava un ciri, símbol de la llum. El nom que es posava al xiquet tenia que ser relacionat amb algun motiu religiós (Jesús, Verge, sants...). En cas contrari se li afegia normalment el de Maria o d'una santa si era una xiqueta o el de un sant si era un xiquet. Actualment no hi ha cap condicionament d'aquest tipus i el nom d'un xiquet pot ser de qualsevol motiu.



Al final de l'acte religiós els padrins quan la comitiva tornava de l'església a la casa de l'infant tiraven tota mena de confits, caramels i dolços i fins-i-tot diners. A continuació tenia lloc un dinar i una festa entre els familiars més pròxims que actualment és similar a la que es fa amb motiu de la primera comunió.

El nom del xiquet, pares i padrins es registra en el llibre de baptismes de la parròquia. Aquest és relativament recent ja que l'antic fou cremat en 1936.

Cal destacar que el llibre de registre de baptisme i el de nascuts al poble de l'ajuntament de Catí no tenen perquè coincidir ja que hi ha xiquets no batejats i batejats al poble que no estan censats a Catí. Similar succeeix amb els llibres de registre de matrimonis i defuncions de la parròquia i els de l'ajuntament.

Des de ben antic el Baptisteri de l'església parroquial està situat en la primitiva Capella de l'Àngel de la Guarda construïda per la família Mestre en 1601 i amb retaule des de 1610. La pila baptismal és del catinenc Salvador Blasco (1868) i la reixa del també catinenc Miguel Eixarch (1877). L'aigua del baptisteri es beneeix en la missa del dissabte sant en la que Crist resucita. Hi ha modernes aportacions del catinenc Juan Carlos Safont.

CASAMENTS

Els casaments o matrimonis en Catí, abans de 1936, tenien lloc davant d'una creu de cristall. La darrera vegada que es troba localitzada aquesta creu va ser abans de la Guerra Civil en un casament a l'ermita de l'Avellà.



Creu gòtica de cristall, que presidí durant segles els casaments en Catí. Es va fabricar l'any 1386 ja que es consignen en aquest any les despeses de port des de Sant Mateu i s'adobà l'any 1389. Va desaparèixer l'any 1936. L'estiu d'aquest any encara estava a l'ermita de L'Avellà.

Era costum que abans del casament tingueren lloc tres preceptives amonestacions o anuncis públics dels encara fadrins a l'església de la futura boda. Passats tres dies de la tercera amonestació i si ningú havia fet constar cap impediment aquesta podia realitzar-se.

Normalment el casament tenia lloc en una missa a l'església parroquial del poble. Modernament aquest es realitza també a l'ermita de la Mare de Déu de l'Avellà o a la de Santa Anna.

Com en totes parts els nuvis s'intercanvien els anells i les promeses de fidelitat abans de passar a ser marit i muller respectivament. Acabada la cerimònia religiosa, en sortir de l'església, és

costum que els amics i familiars dels nuvis els tiren arròs abans de felicitar-los per la unió. Modernament la núvia sol anar de blanc en símbol de puresa, però antigament era el negre el color preferit. El dia acostumava a ser el dissabte encara que antigament podia ser qualsevol festa, tanmateix el darrer dia de l'any.

La celebració de la festa civil, a continuació de la missa, ha anat progressivament de menys a més. Antigament es celebrava a casa dels pares o en alguna casa d'un familiar on els nuvis i els parents més íntims menjaven, cantaven, tocaven la guitarra i compartien el seu goig i alegria. No faltaven les pastes i dolços per acompanyar els plats forts tradicionals (paella, corder, pollastre, conill). Modernament algunes celebracions de bodes tenen lloc a restaurants del poble o de la comarca. El nombre de comensals ha augmentat considerablement fins a dos-cents o més. Als plats tradicionals s'ha afegit el marisc i als cants dels convidats l'orquestra.

Els nuvi solien entregar un puro de tabac als homes i un detall a les dones. Durant els dies següents a la boda, és costum actual de que la parella viatge de "lluna de mel".

DIFUNTS- SOTERRAMENTS

No sabem el lloc exacte on estava ubicat el cementiri antic del poble. Com era costum no resultaria rar que estiguera ubicat junt a l'església parroquial i la Casa Abadia. Sí que sabem, segons M.Puig, que el 20 d'abril de 1348 es va concertar construir-lo en el lloc en que més endavant es situaria el Calvari o Viacrucis, a l'est del poble. En este lloc va estar el cementeri fins l'any 1911. El dia 19 d'abril de 1349 es va dictar un estatut prohibint tirar deixalles i escombraries. El primer de març de 1352 es van presentar comptes i més endavant el 8 d'octubre de 1358 es va vendre un farraginal per eixamplar-lo i es signava carta de pagament.

L'any 1727, en temps de Mossèn Celma, es van plantar al cementiri moreres per aconseguir la seda i subvencions per a l'església, cosa que desaprova Mossèn Joan Puig ja que assenyala que faltava al respecte al lloc sant i als allí soterrats.



Cementiri amb la Creu d'Avinyó

Segons assenyala Mossèn Puig sobre els costums dels soterraments, en 1417 està vigent l'oferta del pa i de la candela. En 1421 observem obsequiar als pobres amb un borrego, celebrar convit en 1430, un àpat per als presbíters i cantors en 1478. En 1557 celebraven una de les misses cantades en l'altar de les Ànimes. En 1591 missa a l'Altar Major amb una novena de pa i candela. En 1602 es celebraven tres misses cantades. En 1633 s'oferia diners i una novena de misses. En 1674 es resaven tres responsos i es cantaven les Lletanies de Difunts

Lletanies dels difunts: Assenyala M. Puig que en Catí estava des de ben antic el costum de cantar en els soterraments les Lletanies de Difunts. Ho podem constatar per primera vegada el 8 de novembre de 1691. Malgrat que l'autoritat eclesiàstica ho va prohibir en 1727 no es van deixar de cantar en Catí que va continuar el costum fins mitjans del segle XX. Quan arribava el cler revestit amb ornaments sagrats a la casa del difunt la cantava amb tota solemnitat emocionant profundament a tots els presents.

Més recentment després de la mort d'un difunt aquest era vetllat durant tota la nit. Després del funeral es donava el "pésame" personalment a la porta de l'església als familiars (hi havia separació per sexes). A continuació s'acompanyava als familiars al cementiri. Els dies següents al soterrament es resava l'anomenat **ROSARI DE**

DIFUNTS costum que actualment ha desaparegut. Anaven pel poble els devots, cantors, parents i amics del difunt cantant el Rosari. Es celebraven cinc misses de funeral per cada difunt (quatre de rèquiem i l'anomenada Missa de la Rosa). (Veure Missa de la Rosa)

Cotxe fúnebre per als soterraments. Assenyala Mossèn Joan Puig que abans de l'any 1925 era costum portar els fèretres a muscles o amb les mans de quatre homes al conduir-los al cementiri. Aquest any es va determinar de construir un cotxe fúnebre per a fer aquest servei que es va sufragar amb els fons de l'ermita de l'Avellà amb el permís adient i del recaptat en una comèdia que es va fer al poble amb esta finalitat. Fou una millora molt ben rebuda pels catinencs. Al mateix cementiri es va construir una caseta o xicotet edifici per a guardar l'esmentat cotxe fúnebre.

ALTARS I CAPELLES EN L'ESGLÉSIA PARROQUIAL

Estudiant els altars i capelles de l'església parroquial podem tindre una idea de quines han segut les devocions dels catinencs al llarg de la nostra història.

L'Església Parroquial gòtica, construïda de carreu i maçoneria en diferents moments dels segles XIII al XVI, està dedicada a l'Assumpció de la Mare de Déu. L'estil romànic de la porta secundària d'entrada a l'església sembla demostrar que la seua construcció deuria d'iniciar-se els primers anys de la reconquesta del poble i de concessió de la Carta Poble (1239-1300).

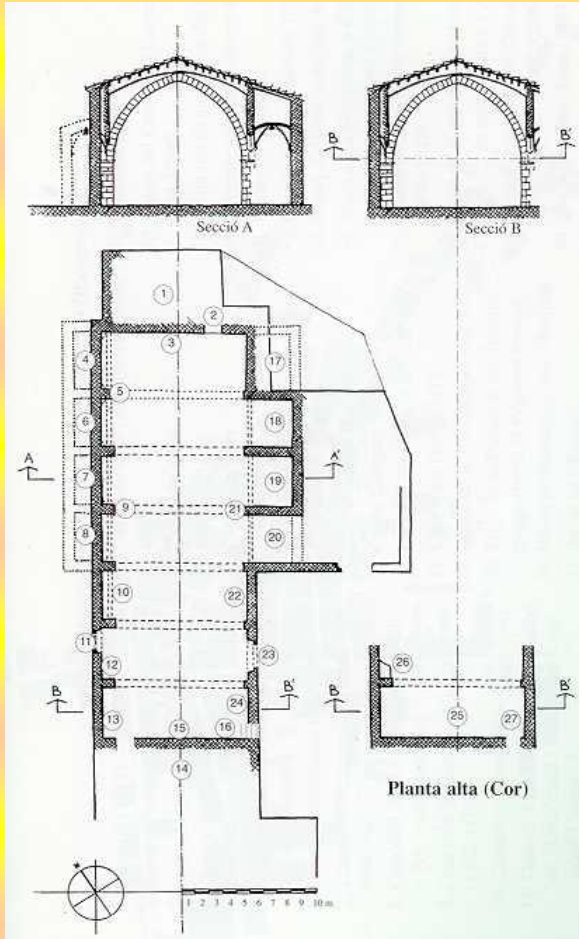
Concebuda com un temple de reconquesta amb una única nau (32 m x 10,5 m), amb el temps se li anaren afegint capelles laterals entre els contraforts, que mai no trencaren la unitat arquitectònica, a més d'una sèrie d'altars d'acord amb les necessitats advocacionals i les fundacions de benifets. Al llarg de la història canviaren varies vegades la disposició dels sants.

Segons Mossèn Joan Puig l'any 1459 hi havia els següents altars:

Part de l'evangeli (que dóna al Carrer Major). De dintre a fóra: Sant Blai (1354), Sants Joans (1377), Passió (1451), Sant Antoni (1388)

Part de l'epístola: Sant Martí (1389), Sant Miquel i Sant Pere Apòstol (1377), Sant Llorenç i Sant Pere Màrtirs (1448).

Eren 8 capelles i 8 altars. En la relació de capelles de l'any 1510 apareix la Capella de les Ànimes (1503) (al costat de la capella de Sant Pere Màrtir o dels Spigols).



*Annex d'il·lustracions del Llibre "Discripció de Catí"
G.Verdú- Vicent Pitarch. Ed. Alambor*

(Plànol d'Arturo Zaragoza) Segles XV i XVI

Planta baixa

1.- Sagristia vella (1405) i trassagrari. Sagristia nova (1678)

2.- Accés a la sagristia

3.- Retaule (1401) (1671)

4.- Capella Sant Blai (1354)

5.- Trona

6.- Capella Sants Joan Baptista i Joan Evangelista (1447). *Família Sentjoan.*

7.- 2^a Capella de la Passió (1451) (Pedro Crespo i Antonio Arbó) i Retaule (1494). Confraria Minerva (1589). San Francisco Javier (1757)

8.- Capella del Roser (1549). Confraria (1576). *Família Sans i Montserrat.*

9.- Trona

10.- Altar de Sant Antoni (1388)

11.- Porta romànica (S.XIII)

12.- Altar Santes Apolònia i Llúcia.

13.- Sant Antoni de Pàdua. Sant Josep. Sant Lluís Gonzaga (1879)

14.- Traster de làmpades i estris per al monument del Dijous Sant.

15.- Retaule de l'Àngel Custodi i sepultura dels Mestre. Capella (1601). Pica baptismal

16 Accés al cor (1628) i casa abadia (1376)

17.- Capella de Sant Martí (1389) (Jaume Sans) Retaule (1396). Confraria (1388)

18.- Capella del Santíssim Nom de Jesús (de la Comunió) (1447). Confraria (1584). Jesús (1640). Marededéu de l'Avellà

19.- Capella de Sant Miquel i Sant Pere Apòstol (1377) (Bartomeu Duran). *Família Montserrat.*

20.- Capella de Sant Pere Màrtir i Sant Llorenç. Retaule de Jacomart (1460). *Família Espígol.* Construïda en primitiva 1^a Capella de Passió (1448) (Pedro Crespo)

21.- Trona per predicar.

22.- Capella de les Ànimes (1503) (Joan Bellmunt). Mare de Déu del Carme

23.- Porta principal.

24.- Nínxol i retaule Puríssima. *Família Verdú.* (1598).

Planta alta (Cor)

25.- Cor vell (1405) Berenguer Roca- Jaume Sans. Cor Nou (1628)

26.- Orgue (1741)

27.- Accés a la casa abadia (1628)

Campanar (1615) Pedro del Sol

Anaren afegint més altars i capelles fins que l'any 1757 hi havien ja 19 altars (segons Mossèn Joan Puig)



Plànol de l'església de l'Assumpció de Catí

L'any 1757 (en temps de Mossèn Celma) hi han en l'església parroquial 19 altars, citats per ordre. L'Altar Major (19)

- Part de l'Evangeli (de dins a fora): Sant Martí (1), Sants Joans (2), Sant Francesc Xavier (o de Passió) (3), Roser (4), Sant Antoni Abat (5), Sant Antoni de Pàdua (6).
- Baptisteri (sota el cor): Sant Josep (després capelleta de Sant Lluís Gonçaga) (7), i Àngel de la Guarda (8).
- Part de l'Epístola (de fora a dins) : Puríssima (o de Mossèn Verdú) (9), Ànimes (10), Sant Pere Màrtir (11), Sant Pere Apòstol i Sant Miquel (12), Nom de Jesús (13), Sant Blai (14).
- Capella de la Comunió: Crist (15), N^a S^a dels Dolors (16), Sant Silvestre (17) i Sant Tadeu (18)

Semblen un número excessiu d'altars per a una església de no massa grans dimensions. Segons Mossèn Joan Puig ni havia de sobra, ja que treien presència i solemnitat a l'Altar Major i al mateix temple disminuïen la capacitat de l'església per estar còmodament els fidels. L'any 1818 es prohibeix celebrar missa en els altars de davall del cor ja que estan oposats a l'altar major.

L'any 1936 l'església es saquejada, tancada al culte, cremats els altars, retaules, imatges i objectes de culte (monument del dijous sant (1661), sagrari (1723), orgue (1741), llibres i manuscrits de l'arxiu parroquial i municipal). L'església es convertida en una tenda de comestibles i en un saló de ball.



L'any 1937 van ser tallades les quatre capelles laterals de la part de l'evangeli, que donaven al carrer Major i que estretien la carretera quedant la capacitat de l'església bastant reduïda.

A partir de 1938 s'inicia un període de reconstrucció i renovació. Es compra un nou sagrari. Es col·loca un Crist a la capella de les Ànimes (o de la Mare de Déu del Carme) i la imatge de l'Assumpció de la Verge als cels, titular de la parròquia en la part frontal de l'altar major, acompanyada de Sant Martí (patró) i de Sant Roc. Es neteja i restaura l'església eliminant les darreres pintures i fent aparèixer la primitiva pedra. Davall de la Mare de Déu de l'Assumpció i rodejant l'altar major es col·loquen els seients de fusta que abans estaven al cor i que representen a Jesús i els seus apòstols.



La majoria dels altars i sants existents anteriorment desapareixen després de la guerra. Es mantenen l'Altar Major (19), així com les devocions a Sant Martí(2), Sant Josep (3), la Puríssima (4), Sant Isidre Llaurador (5), Sant Cristòfol (6), Mare de Déu de L'Avellà (13) , Sant Antoni i Sant Roc (a l'antiga capella del Jesús) (13).

A la capella dels Espígols (11), ara pas obert a la capella de la Comunió o del Santíssim, en un lateral es venera la imatge de Sant Pere de Castellfort (18). Enfront està el confessional i dintre de la capella de la Comunió en una de les capelles laterals (17) es guarden les imatges de la Passió (El Crist i Els Dolors), en l'altra (16) estan Santa Àgueda (patrona de les dones) i Sant Cecília (patrona de la música) i en el seu altar, dedicat al Cor de Jesús es guarda permanentment la Sagrada Eucaristia (15).

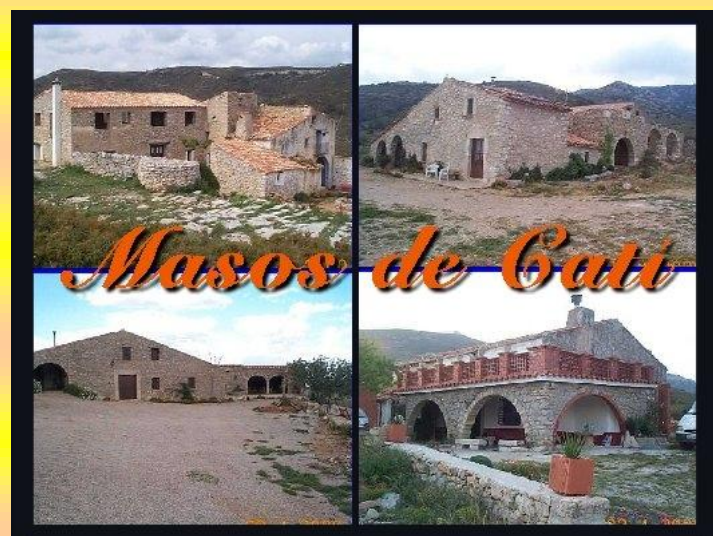
El retaule de Jacomart (de Sant Llorenç i Sant Pere Màrtirs) està ara a l'antiga capella de Sant Miquel i Sant Pere Apòstol o capella dels Montserrat (12).

La imatge de Sant Vicent Ferrer ha segut traslladada a l'antiga capella de Sant Isidre Llaurador (5), desplaçant a la de Sant Isidre a l'antiga capella dels Verdú (9)

Més informació en

<http://www.catimenu.com/esglesia.htm>

ELS MASOS DE CATÍ:



Els masos de Catí, com els dels pobles de la comarca dels Ports i del Maestrat tenen el seu origen en les cartes de repoblació atorgades pel senyor feudal, en este cas per En Balasc d'Alagó a En Ramon de Bocona i quaranta pobladors més. Una part d'estos pobladors serien els del poble i altra part correspondria als masovers.

Els masos de Catí estaven distribuïts en dos zones, la de la Font de Catí i la de la Vall de Cirers.

Cal retre un homenatge a este sector que tradicionalment ha segut menyspreat i que representaven tot una manera de viure.

Ampliar informació en:

<http://www.catimenu.com/masos.htm>

FER EL FORMATGE

ELABORACIÓ ARTESANAL DEL FORMATGE D'OVELLA

El formatge d'ovella o de cabra és un formatge típic del Maestrat. Es fa amb llet d'ovella o de cabra i és un formatge dur, baixet, consistent i atapeït. Per fora és de color blanc, amb una pell molt fina i llisa, d'aparença cerosa, sense cap esquerda. En la part superior porten gravats els dibuixos que els pastors feien al fons de les flaiteres. En l'actualitat els que es fan a la

formatgera porten un lletrer al·lusiú a la procedència del formatge de Catí

En altres temps el formatge es feia per a menjar-se'l a casa, no per a vendre o per a bescanviar: era un producte de subsistència que aportava proteïnes d'origen animal a l'alimentació de la gent del poble.



Els mesos d'elaboració més intensa són des de començament de maig fins a finals de juliol que es quan crien les ovelles i cabres.

El formatge es fa a partir de la llet cruga (sense bullir) de l'ovella o cabra. Això és molt important per al procés de maduració del formatge i per a la seva textura i el seu gust perquè la llet cruga conté tots els ferments i la flora microbiana que intervenen en aquests processos, i serien destruïts per la calor en cas de bullir-la.

Per fer el formatge es calenta la llet a la temperatura que surt de la mamella de l'ovella: entre 36 i 37°. Per fer-ho es posa l'olla al costat del foc a terra, mai a foc directe perquè la llet es cremaria. També es pot posar al bany Maria. Per saber la temperatura de la llet es va posant la mà dins de l'olla i quan es nota tèbia, a una temperatura lleugerament superior a la de la mà, s'hi posa el quall. El quall (coll) es prepara amb herba colera (flor del card) que s'ha deixat estovar en aigua des del dia d'abans. Es cola i el líquid producte d'aquesta maceració és el que es tira a la llet. El temps que tarda la llet en collar-se va des d'una hora fins a dues i mitja o tres, tot depenent de la temperatura i de la qualitat de la llet (cabra o ovella). Per saber si ja es prou collada es fa una esquerda amb el dit i si aquesta queda seca i amb les vores ben definides ja és a punt. El soligot (xerigot) ha de ser de color clar i molt líquid.



Varietat de formatges de Catí

A partir d'ara les operacions que es fan tenen com a objectiu la separació entre el soligot i la matèria sòlida que s'ha de convertir en formatge..

Primer cal trencar la collada i fer-la miques amb les mans. Després es deixa reposar durant uns quinze minuts i la part sòlida se'n va cap al fons mentre el soligot sura en la part superior.

Es decanta el soligot i amb la part sòlida es va fent una bola. A partir d'aquesta bola comença l'operació del premsatge en les fraiteres. Les fraiteres eren motlles de fusta de distintes formes i tamanyes que portaven en l'interior gravats diferents dibuixos geomètrics o lletres que després apareixien gravats en el formatge.

Durant aquesta operació de premsat cal que la massa no es gele i per això cal tenir les mans calentes i fer-ho a la vora del foc. Una vegada introduïda la bola dins de la fraitera, que ha de ser de la mida proporcionada a aquesta, es comença pròpiament el premsatge per al qual es necessita força física, habilitat i paciència. La fraitera amb la bola a dins es col·loca dins d'un plat i es va prement fort amb les dues mans la quallada per tal d'expulsar-ne el líquid que encara hi queda. Cal anar girant la fraitera i el formatge per tal de fer una pressió homogènia. Aquests processos pot durar des de tres quart fins a una hora i mitja. Una vegada el formatge ja té la seva forma i ha perdut tot el soligot és el moment de posar-li la sal. La sal es posa per fora fregant la pell amb delicadesa perquè no penetre massa ràpidament. Després del salament es deixa el formatge dins de la formatgera un parell de dies més.

COM FER EL PA- EL FORN DE LLENYA DEL MAS

El pa era un aliment important, fer-lo una necessitat



Forns de pa (Mas de Puig)



Mas d'Eixemeno de Baix

Dels molts complements que poden acompanyar a una masia el forn de pa era un indret especial. En cada mas hi havia un per a coure el pa. En un forn se solia coure el pa de varies famílies. Les masies més grans i més allunyades dels pobles solien tenir forn de pa, algunes vegades es tractava de forns comunals. L'origen dels forns de pa pot ser musulmà .

El masover sembrava el blat i quan el recollia, el portava a vendre o el molia al molí de gra, fins i

tot alguns tenien algun rudimentari sistema per moldre el gra i fer-ne farina, per fer-se el pa posteriorment.

El forn es construïa amb pedres i terra que l'anava cobrint. Es construïa una mica elevat. Eren rodons, tots amb una mitja volta de pedra deixant una boca d'entrada al davant. També tenien una llosa preparada per tapar aquesta boca del davant. El terra era fet de lloses de pedra ben planes amb terra per davall. També es calentava encenen "sarments", rama i llenya dins del forn en el mateix recinte on posteriorment es coïa el pa. El fum sortia pel davant. Una vegada calent s'havia de netejar. Així s'apartava la cendra al costat i es ficava la pasta de pa, tapant amb la llosa preparada la part del davant.

RECEPTA DEL PA BLANC

Necessiteu preparar el llevat amb prou antelació (a partir d'una fermentació prèvia). També podeu fer servir llevat de compra. Per fer la **massa de pa** necessiteu:

- 500 gr. de farina blanca
- 250 gr. d'aigua (la meitat d'aigua que de farina)
- 10 gr. de sal
- 60 gr. de llevat, segons com estigui d'actiu i espès.

En un llibrell suficientment gran, poseu-hi la farina. Afegiu-hi la sal, el llevat i barregeu una mica amb aigua tèbia. Afegiu-hi i continueu barrejant fins que noteu que es pot començar a pastar.

Heu de treballar aquesta massa fins que quede ben fina, que no queden grums i que no siga ni massa eixuta ni massa enganxosa. Si trobeu que us falta aigua, aneu-ne afegint, però a poc a poc, una cullerada cada vegada. Si, al revés, veieu que la massa és massa tova afegiu farina, també a poc a poc. Una vegada teniu una massa homogènia és el moment d'amassar amb ganes.

Una volta ben treballada (entre 5 i 10 minuts), deixeu reposar aquesta massa en un llibrell net i tapada amb un drap humit en un lloc un poc calent. Ha de créixer el doble aproximadament; el temps que tarde dependrà del vigor del llevat i de la temperatura ambient. Si el llevat no és prou actiu o el lloc és massa fred pot tardar hores.

Torneu a treballar la massa sobre una taula: en aquest punt ja no heu de necessitar afegir aigua ni farina i tampoc no necessitareu enfarinar-vos les mans, tampoc. Deixeu sempre la massa lleugerament humida perquè d'aquesta manera no es resseca tant i puja millor.

De seguida veureu que la massa és més fàcil de treballar. Amasseu només una mica per treure l'aire que s'ha creat dins la massa i, ja podeu començar a tallar-la i a donar-li forma segons el que penseu fer-ne: panets o pans.

Poseu els pans sobre una llanda espolsada amb farina

Deixeu-los reposar fins que hagin crescut, idealment el doble del seu tamany original.

Ja els podeu enfornar. Just abans, per això, feu uns talls oblics als pans (ho podeu fer amb un ganivet de serra).

Estaran a punt quan veieu que estan torradets per davall. Segons el tamany i el tipus de forn variarà el temps necessari de cuita. En tot cas podeu calcular una mitja hora si no són panets molt petits, però aquest temps només és orientatiu.

EL TREBALL DEL CAMP

La feina del treballador del camp del poble, estava condicionada per les estacions i pels cicles del conreu en general que determinaven profundament tota la seua activitat amb dos moments fonamentals, la sega i la collita.

L'agricultura era la principal activitat sent el de llaurador l'ofici més comú. El treball al camp era dur, pesat i esgotador. Al principi sense ajuda de maquinària. La jornada, sobre tot a l'estiu, era molt llarga. Moltes vegades tot el treball valia de ben poc (pedregades, sequera, inclemències del temps...). El conreu bàsic era el dels cereals que marcaven principalment el ritme de treball de les tasques del camp però procurava obtenir també altres aliments que necessitava per a sobreviure i per això mirava de conrear tot el que el clima li permetia. Tenia un tros de bosc, unes oliveres, uns ametlers, pataques de secà o algun producte de regadiu si disposava d'un poc d'aigua (bé d'un pou, d'una bassa o d'una cisterna).

L'horari era discontinu, hi havia moments de gran intensitat i altres més relaxats segons el que la natura li indicava. Hi havia moments com en la

sega, batuda o verema en que tots els familiars havien de treballar en la mateixa tasca. Totes les ajudes eren poques. En altres moments hi havia una clara divisió de la feina, a l'home se li reservava el treball del camp o el bosc i a la dona tot el que corresponia a la llar, la cura de l'aviram i el tindre cura dels xiquets i avis, entre d'altres.

Durant tot l'any es repetien cíclicament les mateixes activitats:

- Tardor: Era el temps de llaurar i de sembrar. Així preparava les terres que havia de sembrar. Primer adobava amb fems el bancal i amb l'ajuda d'un forcat llaurava la terra ajudat d'un matxo. D'aquesta manera aconseguia remoure superficialment el terreny que en contacte amb l'atmosfera recuperara les substàncies nitrogenades i podia penetrar millor les aigües de la pluja. La sembra es feia a partir del mes d'octubre o novembre. Si el clima era sec la sembra es retrasava. Un sembrador/a amb un cabàs d'espart a la mà anava escampant el gra d'una manera més o menys homogènia o "a orri". Darrere el seguia el llaurador amb el matxo per tapar la llavor. Després amb una planxa de fusta o de ferro s'entaulillava la terra (aplanava) perquè no s'escapés la humitat del sol. El llaurador amb el matxo podia accedir a tots els bancals i podia arribar més fàcilment a les voreres i els racons, cosa que després amb els moderns tractors no podia fer degut a la mala condició dels camins d'accés.

També durant la tardor era el temps de la verema. Durava des de meitat mes de setembre a finals d'octubre. Altres tasques eren el recolliment de fruita (ametlers, pomes, serves, nous, figues..), panís, pataques tardanes, llegums (fesols i cigrons). També era el temps de pelar les panolles, desfer fesols i cigrons. Era també l'època de la caça (conills, perdius,...). Al mes de desembre era també el moment de plegar les olives i dur-les a moldre.

- Hivern:

A partir del mes de desembre començava una època de baixa activitat de la terra que es prolongava durant tot l'hivern. Però el treballador del camp no estava parat. Durant el temps de més fred empraven el temps en arreglar les parets, cremar rastrols i fenassos, esporgar els arbres, recollir llenya, desfer el panís, moldre el blat, trasbalsar el vi, adobar els bancals amb fems, netejar els corrals, ferrar els matxos, tornar les solside... El camp durant l'hivern descansava,... no així els treballadors del camp. A partir del dia de

Sant Martí (11 de novembre) era també l'època de la matança del bacó. D'altra banda, el treball de collida de les oliveres podia prolongar-se durant tot l'hivern (depenent de la quantitat i del clima).

- Primavera:

Havia que preparar els camps per a la posterior sembra de pataques primerenques, tomates, fesols... També era l'època de birbar els camps de cereals. Durant el mes de Juny ja començaven els preparatoris per a la sega, la tasca més important de totes perquè d'ella s'obtenia l'aliment bàsic, el blat amb el que s'elaborava la farina per a obtenir el pa, aliment importantíssim en la seua dieta.

- Estiu: Era quan el camp donava més de treball. S'havia de regar, birbar, lligar tomateres i enciams, replegar fesols, collir pataques. Per sobre tot era l'època de la sega i de la batuda.

A més estava el treball que comportaven els ramats per als pastors. Hi havia que traure els ramats tots els dies, matí i vesprada, dies laborables i festius, a pasturar, munyir les cabres i ovelles una o dos vegades al dia i per la nit fer el formatge. S'havia de tindre compte del matxo i de la resta d'animals. Com hem dit abans el treball no acabava mai.

Més endavant, a partir dels anys seixanta, s'introduiran les muletetes mecàniques, els tractors, les trilladores, les maquinetes de pelar panolles, de pelar ametles i la llum amb generador abans de que en temps relativament recents arriben la llum elèctrica, la ràdio, la televisió, l'aigua corrent o el telèfon.

De tots els treball destaquem com a més important la producció del blat. Començava el mes de novembre amb la sembra i acabava al més d'agost amb la sega i la batuda. La sega era el treball més dur. Començava al clarejar el dia i durant totes les hores de claror (unes 16 hores). Tots tenien pressa per segar per evitar una possible pedregada que fes malbé tota la collita. La sega començava per l'ordi, cereal que granava més prompte i el seguien el blat i els altres cereals. L'instrument principal per a la sega era la falç o la dalla. Les espigues eren lligades en garbes. Després de la sega començava la batuda. Consistia en fer passar els animals, principalment matxos, burros, cavalls, per sobre de les espigues per obrir-les amb el pes fent caure el gra. Ampliar el tema en <http://www.catimenu.com/labatuda.pdf>

Un altre treball important era el de la vinya. Hi havia moltes vinyes a Catí però la major part van ser arrencades durant els anys setanta i vuitanta seguint les instruccions del ministeri d'agricultura. El temps de la verema no era tant llarg com el de la sega. No obstant també requeria de moltes feines prèvies: llaurar, podar, ensulfatar, etc.. En el moment de la verema participava tota la família. Era una autèntica festa. Tallar el raïm, omplir els canastrons, abocar-lo als banastos, transportar-lo al cup, trepitjar-lo amb els peus, deixar-lo fermentar, posar-lo als tonells i botes, trasbalsar-lo eren les principals tasques del procés de producció del vi. Alguns masos tenien cup propi. Els que no en disposaven anaven a un altre mas o al cup del poble de Leonet, situat al Pla de Sant Roc/Camí del Bosc. Veure <http://www.catimenu.com/costums2.htm#verema>

Un altre treball important era el de fer el formatge, brull. També el d'extraure la mel als vasos, arrop. Amb la creació de la formatgera del poble es va prohibir la comercialització sense control de la llet i del formatge. Així es va crear esta empresa que en l'actualitat ha passejat el formatge de Catí exitosament per tots els països del món.

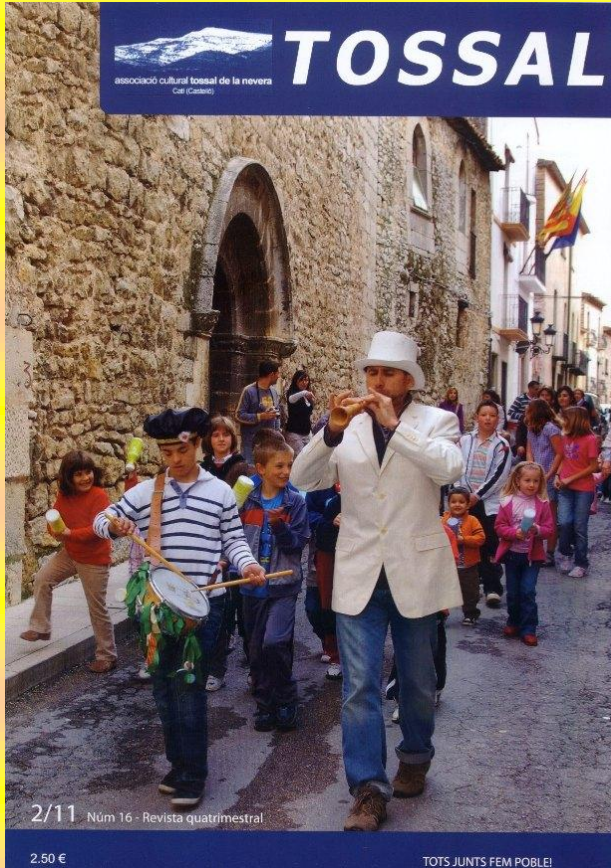
El treball de les dones era poc valorat. Les tasques assignades a les dones de casa eren principalment la de fer el menjar, rentar la roba, netejar la casa, carregar l'aigua amb el matxo del pou o font més propera, escurar plats, portar el menjar i l'aigua als treballadors, especialment en el temps de la sega (agostera).

Les dones pastaven i coïen el pa al forn on també en ocasions especial feien pastissos, rollets, prims, etc.. També a la primavera/estiu emblanquinaven les parets de les cases i verguejaven i recosien els matalassos. També feien jerséis, mitjons. També munyien i feien el formatge. Després de la recol·lecció preparaven conserves al bany de Maria, en salmorra, confitures, pots de tomata. També col·laboraven en les feines de la sega i de la verema i de la matança del bacó. Tots estos treballs sense oblidar la cura dels xiquets menuts i dels familiars majors.

DOLÇAINERS (EL TABALET I LA DOLÇAINA)

La banda de música es va crear al nostre poble l'any 1891. Antigament en els pobles com Catí hi havia el costum de tocar els dolçainers. S'encarregava el Consell de llogar-los o els

majorals dels diferents sants participant també en algunes festes, com les de Santa Àgueda els mateixos joves del poble. Acostumaven a tocar en Nadal, les dos Pasqües, les festes d'agost, Sant Martí i Santa Anna. La primera referència de Mossèn Joan Puig als dolçainers és de 1352 en que un dolçainer anomenat Bernat Ciurana, de Morella, va ser contractat per tocar els instruments i per rasurar i sangrar als veïns que ho necessitaren.



Dolçaina i tabalet en darrer festival de l'Associació Cultural "Tossal de la Nevera" (2011)

Una altra referència és de l'any 1481 en que els joves van llogar un dolçainer per a la festa de Santa Àgueda en la que era costum tocar la campana de Santa Àgueda. En 1605 el dolçainer llogar era Andrés Jovaní que era a més pelaire. L'any 1639 Gabriel Puig, catinenc. Un dolçainer amb la dolçaina i un tabalater eren prou per alegrar i divertir al poble en les seues festes principals.

L'OFERTA

El costum de l'oferta, segons Mossèn Joan Puig, data de 1725. L'any 1891 sabem que es continuava amb aquest mateix costum. S'establia

per a aconseguir almoines que s'invertien en la celebració de misses en sufragi de les ànimes del purgatori.

Solien presentar els devots de les ànimes cistelles d'ous, cigrons, faves, tomates, ametles, nous i conills, pollastres, corders, coloms, carabasses, mel, bescuits, etc... L'agutzil els subhastava i els entregava al millor postor invertint-se el recaptat en la celebració de misses per als difunts. L'oferta es realitzava en la plaça de l'església, al costat de la porta, i amb l'assistència de les autoritats i una concurrència de públic molt nombrosa.

TORRONERS

Sempre hi ha hagut en la vila personal dedicat a la indústria de la fàbrica de la cera per a les funcions del culte que solien també exercir de torroners. En 1856, segons Mossèn Puig, treballava de torroner Joaquín Tosca que confeccionava peladelles, confits, dolços, torrons i massapans. La qualitat del seus productes era celebrada en tota la comarca. Més endavant els torroners són els de la família dels Puig i Blasco. Aquesta darrera continua la tasca de torroners des de fa tres generacions. Tenen fàbrica al poble en el Camí del Camp de Futbol de Santa Anna i estan presents en els principals esdeveniments i festes de la comarca i de la província.



Paradeta de torroners el dia 8 de setembre a l'Avellà



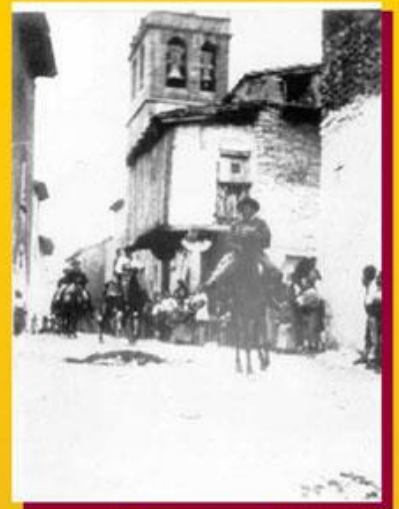
1^a Comunió



Cor de Jesús



Sta. Àgueda



Sant Joan



Santa Anna



Romeria Sant Pere



Volta a Catí



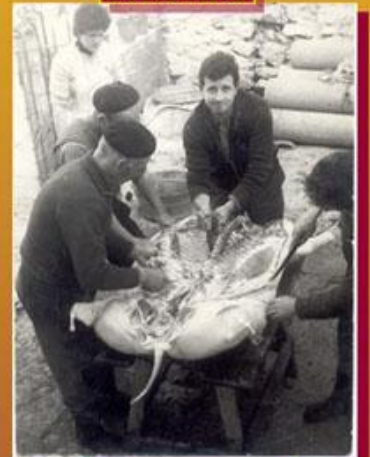
8 setembre



Sant Roc



**Per Joaquim Carbó Miralles,
cronista oficial de Catí**



La matança



Diada



Sant Cristòfol



Hijas Maria



Sant Martí



Nadal



Baixada Verge