

que només poden fer-ho quan venen per festes. El museu es vol monogràfic del morter però conté també molts elements d'etnografia local i comarcal. Segons Garcés la instal·lació posseeix al voltant de 400 peces de morter de diferents etapes històriques i totes elles de la península Ibèrica excepte tres, una hebrea, una índia i una iugoslava. La col·locació cronològica és una miqueta càdica i els elements que acompanyen aquests recipients no són sempre idonis però la visita val molt la pena. El propi Eudald Carbonell de la URV descobridor amb d'altres experts de l'homo antecessor d'Atapuerca ha estat un dels il·lustres visitants i això és bo perquè

situa les Coves al mapa per alguna cosa millor que el ser els més ancians dels contorns.

La gastronomia té molta importància. Els darrers anys el concurs de paelles ha patit el suplici itinerant dels desterrats. Al principi les coïem de forma calorosament heroica al migdia i a la Font de Company, després a la nit i de forma aproximadament igual de calorosa i plorant de tant de fum a la Plaça Espanya, però ara per fi crec hem trobat el lloc idoni. Cal felicitar l'Ajuntament pel seu doble encert. Un encert es la cabuda de la plaça Cervantes que per mi i si els veïns no s'oposen podria quedar com seu definitiva. L'altre

encert ha consistit en posar taules i cadires per poder degustar "in situ" l'arròs. Feia veritablement goig contemplar tanta gent acomplint un ritus tribal quasi bé sacre. Per acabar-ho d'arrodonir es va ballar en el mateix lloc el Ball del Pla i a posteriori el remat de la Discomòbil (encara que el DJ no era gaire potent). Crec que seria bo i evitaria desplaçaments i transtorns administratius si es concretés d'una sola vegada la inscripció de les necessitats de les colles en quan a places de concurs de paelles i de sopar de Pa i Porta. Aquest darrer sopar sí podria ser itinerant i de fet li recordo no menys de tres ubicacions.

