QC
3€
ANY VI NÚM XII MARÇ 2008

QUADERNS DE CAPAFONTS

REVISTA DE RECERCA I DIVULGACIó



QC
QUADERNS DE CAPAFONTS
REVISTA DE RECERCA I DIVULGACIÓ
ANY VI. NÚM. 12. AGOST 2008

ÍNDEX

Editorial ____ 3

Basses i bassots - 3 ____ 5
Diego López Bonillo

El forn ____ 11
Josep Maria López Besora

La Font Vella ____ 19
Jordi Fort Besora

El testament de la Mariàngela ____ 23
Llorenç Balanyà i Fort

Els capafontins d'ara fa cent anys ____ 25
Ildefons Llop

Singularitat de la parla dels capafontins - III ____ 31

Foto de portada

La foto de la portada serveix per il·lustrar l'article que publiquem en aquest número, sobre el forn de Capafonts, de Josep Maria López Besora. A la imatge hi podem veure la boca, amb una porta de ferro colat, que es va posar ja a l'última etapa de la vida del forn, i també una petita mostra de diferents coses que s'hi coien; però abans, i durant més de sis segles, havien passat pel forat d'entrada, la major part dels pans que alimentaren la gent del poble, pans segurament de formes i sabors ben diversos. Un fet com aquest és important, i per això el forn de pa de Capafonts, ja consta a la llista dels béns que conformen el patrimoni cultural del poble. L'antiguitat del forn el fa valuós, però l'escrit del Josep Maria, no es limita a remarcar-ho, perquè, a més, ens explica els últims anys de la seva vida activa, les persones que el regiren, els mètodes que feien servir i sobretot aquelles olors, sabors, vivències, neguits, ... i tantes coses de què els capafontins, ens sentíem orgullosos, tant, que ara, en recordar-ho, ens pren l'enyor i la tristor que causen les coses perdudes.

QUADERNS DE CAPAFONTS
REVISTA DE RECERCA I DIVULGACIÓ

Director: Amadeu Mateu i Ferro
Disseny i maquetació: Enric Fort Ferrer
Assessorament lingüístic: Joan Prats Sobrepere
Edita: Associació Cultural Picorandan
C. Calvari, 6 - 43364 Capafonts
Redacció: C. Calvari,6 - 43364 Capafonts
Tel: 977 86 80 08 E-mail: picorandan@tinet.org

Impressió: Gràfiques DARC
Dipòsit legal: B-44.636-2003
ISSN: 1885-7329

La reproducció total o parcial d'aquesta obra per qualsevol procediment és rigorosament prohibida sense l'autorització escrita de l'editor.

La revista Quaderns de Capafonts no es fa responsable de les opinions que contenen els articles publicats.

Hi col·laboren:

Caixa Tarragona Fundació

Diputació de Tarragona

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

EDITORIAL

Qui no recorda aquell eslògan imprès en etiquetes autoadhesives i en samarretes, “Capafonts, sens dubte tot natura”?

En aquell moment ens va semblar adequat. Pensàvem que Capafonts era, per als habitants de la terra baixa, plena de ciment, contaminació i brogit, un oasi de calma i d'entorn natural envejable, capaç de refer les neurones massa estimulades de les aglomeracions urbanes.

Quan el poble s'havia gairebé despoblat, pensàvem que una manera de referlo era el turisme una manera immediata. Perquè el turisme despuntava, sobretot les emigracions des de les ciutats cap als afores. Aquest era el primer impuls que necessitava el poble petit i pagès per enlairar-se. I pensàvem que el turisme buscava, principalment, natura verge, com a compensació del neguit urbà.

Però els eslògans també caduquen i convé modificar-los. Ara que Capafonts, moderadament, creix no llancéssim encara les campanes al vol, siguem realistes, tenim més calma per pensar i repensar la funció del nostre poble en el món.

L'eslògan caldria ampliar-lo així: “Capafonts, natura i cultura”.

Perquè no és veritat que Capafonts sigui només natura. Ja és bonica i refrescant la natura que posseeix, ja podem estar orgullosos de posseir un pot petit amb bona confitura geològica, vegetal i animal. Però és que hi ha més coses, bastantes més coses i ara no exagerem.

Aquest indret de la capçalera del riu Brugent estigué poblat ja en aquella remota edat que els entesos anomenen epipaleolític i, sobretot, en el neolític. Això vol dir, si fa no fa, 30.000 anys o, dit d'una altra manera, 300 segles. Ara som al segle XX després de Crist. Això és poc parlant de prehistòria: si, en una màquina del temps, volguéssim remuntar-nos al neolític hauríem de recular 280 segles, o sia, 15 vegades més que l'era cristiana sencera. En un lloc amb pobladors tan remots forçosament hi ha d'haver restes humanes moltes restes humanes. Restes humanes comprovables a ulls clucs de l'Edat Mitjana ençà. Però també més antigues, si les busquem amb els instruments de recerca apropiats.

I aquest patrimoni cultural és, cada vegada més, company inseparable del turisme. Tots els indrets turístics exploten, al costat del patrimoni natural, el patrimoni cultural. I els agents turístics no paren de buscar i remenar a veure si trobem més i més elements proporcionats per la història, les tradicions i el folklore per oferir nous atractius, noves ofertes, nous interessos a un turisme que és cada

cop més exigent.

La Nova guia de Capafonts anomena els indrets prehistòrics de les coves del Roquero i del Daniel i del Bec de la Gallina; restes d'una vil·la romana, tombes visigòtiques, camins empedrats que podrien derivar de camins romans. Les restes més conservades, tanmateix, són aquelles construïdes a partir de l'Edat Mitjana i fins a l'actualitat: el Pont Vell, cal Macià, restes de porxos, l'ermita de Barrulles, el forn de pa, la massa de l'església, de dimensions destacables tractant-se d'un poble petit que no ha estat ni cap de comtat ni seu de cap dinastia senyorial ni de cap priorat.

Si resseguim les traces humanes no acabaríem: fonts apariades, basses, molins, masos, regadius, marges, balmes i coves on es refugiaven persones o ramats.

Tots aquests elements, mostrats en forma de guies, circuits d'excursions a peu o en bicicleta, poden atreure gent d'una certa qualitat humana, que sàpiga apreciar alguna cosa més que les funcions elementals de la subsistència.

Avui ho deixem aquí, però no sense recordar que el patrimoni cultural comprèn també les festes, les tradicions culinàries i les feines de pagès i d'altres oficis. En números posteriors ens en farem ressò.

Amics de Capafonts, Catalunya té mil anys, però en el "clotet de Capafonts", molt abans, ja hi havia persones humanes que trafiquejaven per aquí.

BASSES I BASSOTS - 3

DIEGO LÓPEZ BONILLO

Es ressenyen a continuació les instal·lacions d'aquest tipus existents a les partides situades a banda i banda del riu del Barral i als barrancs que baixen des de la part de Barrulles i que desaigüen al riu més avall del Pont Vell. Amb aquest article acabem amb la relació de les basses i els bassots existents a la capçalera del Brugent.

Riu del Barral

- Bassetes del riu del Barral (68). Al mig del riu, aigües avall del congost del Bec de la Gallina, hi ha sempre aigua, que brolla a la sola. Allà hi ha les restes d'antigues basses o rescloses fetes amb pedra i argamassa, travesseres al mig de la llera. Aquestes bassetes s'aprofitaren per conduir l'aigua fins a una bassa, situada un centenar de metres més avall, i que fou abandonada fa unes dues dècades. Una hipòtesi gens desencaminada és que l'origen d'aquestes bassetes era medieval o anterior, i que servien per arreplegar i conduir l'aigua fins a un molí, ara desaparegut, situat al congost que forma el riuet al paratge conegut com les Petxines. Uns carreus de dimensions respectables, alineats a la vora del corrent seria tot allò que resta d'aquella construcció.

- Bassa del Bullanga (69). Recull l'aigua de la font del mateix nom, que brolla al costat. Les parets són de terra i obra i, després d'uns anys d'abandó, s'aprofita de nou per regar un hort.

- Bassa del Cerdà (70). A tocar del Barral i del camí de l'ermita. S'omplia amb aigua procedent de les bassetes anomenades més amunt. A la timba de l'altra banda del camí encara són visibles una part de les conduccions de ceràmica que hi portaven l'aigua. Tot és abandonat i la bassa es troba gairebé enrunada.

- Bassa del Xep (71). Es troba més avall del paratge de les Petxines, a l'esquerra del riu, i uns metres per sobre de la llera, a tocar del bosc. És d'obra, i sobresurt pel damunt de la parada. Té forma rectangular, d'uns sis metres de llargada. Recull l'aigua de la font del mateix nom, situada a tocar de la bassa, però actualment els cabals arriben per canonada des de la Riera. És en bon estat de conservació i operativa.

- Bassa del Barral (72). És al costat del camí del pont Vell, arrecerada al marge, aprofitant el desnivell del terreny. De forma rectangular, mesura uns vuit



Restes de les basses del Barral. Són visibles part dels murs, fets amb pedra i argamassa a l'esquerra i en el centre de la imatge. En aquest lloc sempre hi ha

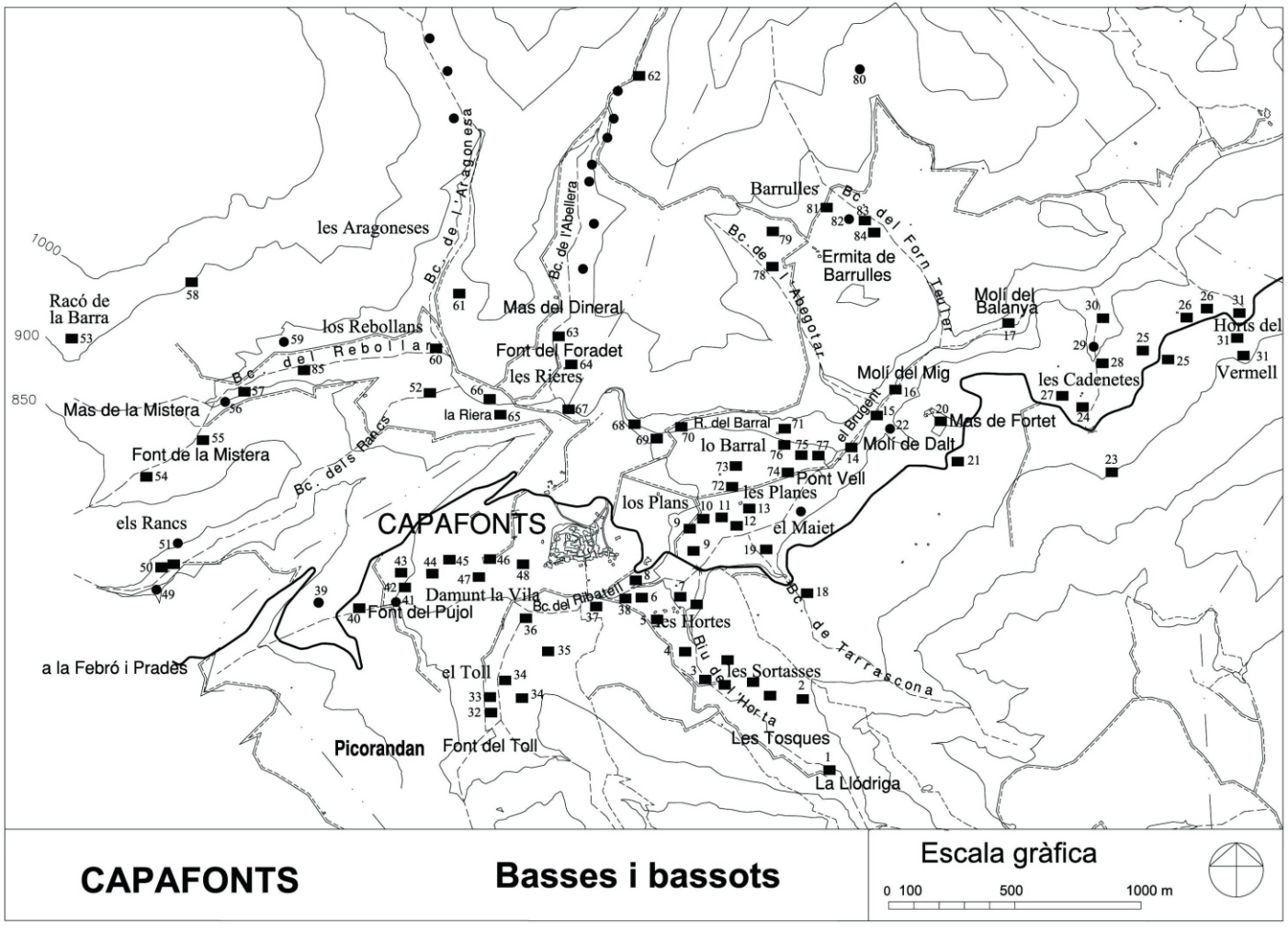
per sis metres, i és en bon estat de conservació. S'omple amb aigua de la sèquia de l'Horta, amb la qual reguen les finques del Fortet i de cal Salvador Batistó.

- Bassa vella del Barral (73). A poca distància de l'anterior, al mig de la finca de cal Fortet. També té forma rectangular i és més petita que l'anterior. És feta d'obra i es troba en bon estat de conservació. L'aigua té la mateixa procedència que la de l'altra bassa.

- Bassa del Balanyà (74). També al costat del mateix camí, però a la part final, al costat de l'alzina del Balanyà. És de forma quadrada, d'uns deu metres de costat, amb una capacitat superior als cent cinquanta metres cúbics, la qual cosa la converteix en una de les més grans del terme. S'omplia amb l'aigua procedent de la sèquia de les Planes, fins que fou abandonada fa molts anys. Ara es troba sencera, però molt deteriorada.

- Bassa del Pocurull (75). És prop de l'anterior, i a escassa distància del Barral, adossada al pendent que forma el terreny en aquesta part del terme. És rectangular, d'uns vuit metres de llargada per uns cinc d'amplada, i una capacitat aproximada de cinquanta metres cúbics. L'aigua procedeix de la sèquia de les Planes, i actualment encara és activa.

- Bassa de l'Estanís (76). És a la part de baix i a poca distància de la bassa del Pocurull. És de petites dimensions i s'omple, com les anteriors, de la sèquia de les Planes.


CAPAFONTS
Basses i bassots
Escala gràfica
0 100 500 1000 m
1000
900
850
Racó de la Barra
les Aragoneses
Bc. de l'Aragonesa
Bc. de l'Abellera
Barrulles
Bc. del Forn Teuler
Ermita de Barrulles
Molí del Balanya
Horts del Vermell
les Cadenetes
los Rebollans
Bc. del Rebollar
Mas del Dineral
Font del Foradet
les Rieres
la Riera
Molí del Mig
el Brugent
Mas de Fortet
Mas de la Mistera
Font de la Mistera
Bc. dels Rancs
B. del Barral
lo Barral
Molí de Dalt
Pont Vell
les Planes
los Plans
el Maiet
els Rancs
Damunt la Vila
Font del Pujol
Bc. del Rabatell
les Hortes
Bc. de Tarragona
Blu del Horta
les Sortasses
Les Tosques
La Llodriga
el Toll
Font del Toll
Picorandan
a la Febró i Prades
Bc. de l'Abegotar



La bassa del Barral és d'origen medieval

- Bassa petita del Pocurull (77). A la parada darrera, a tocar amb el Barral i el riu, una petita bassa triangular recollia aigua de la gran situada més amunt, a la mateixa finca, per regar dues parades. És abandonada, encara que aguanta sencera.

Barranc de l'Abegotar

- Bassa del Tomàs (78). És a tocar del barranquet, prop de l'ermita. Per l'estructura i les dimensions és gairebé un bassot, amb parets d'argila i de forma irregular. Recull l'aigua de la font del Tomàs, i fa molts anys que s'abandonà, però encara es conserva en estat acceptable, envoltada de vegetació.

- Bassa del Ferrer (79). A la banda de dalt de l'anterior, recollia l'aigua de la font del mateix nom. És petita i s'abandonà fa molts anys.



La bassa de Barrulles és la més gran del terme

Barranc del Forn Teuler

- Bassa de Barrulles (80). El Servei d'Extinció d'Incendis ha instal·lat, a dos centenars de metres de l'ermita, una bassa. Les parets són de terra recobertes de plàstic. És situada a tocar del camí de la Comagrassa, per la banda de sota. De forma rectangular, gairebé quadrada, té unes dimensions que la converteixen en la bassa activa més gran del terme: una vintena de metres de llargada i un o dos menys d'ample. No té cap altra utilitat que l'ús per part dels bombers. L'aigua procedeix de la font del Fortet, situada uns centenars de metres més amunt.

- Bassot del Canya (81). Recull l'aigua de la font del mateix nom. És de dimensions força grans; és abandonat, igual com tota la terra que regava, però l'estat de conservació és acceptable.

- Bassa del Pere Canya (82). A la banda de baix del bassot. És d'obra, i l'única del terme que és coberta, i proporcionava l'aigua per al consum quan funcionaven

colònies a l'ermita. Es troba en estat acceptable, però tant aquesta com l'anterior són envoltades pràcticament pertot arreu per una vegetació espessa que en fa difícil la identificació.

- Bassa de la font de l'Ermita (83). Era més avall que l'anterior, aprofitant l'aigua de la font. Tot, font i bassa, desaparegué l'any 1994.

La Comagrassa

- Bassa del Toni (84). En aquesta partida, fora dels límits del terme, hi ha una bassa que recull l'aigua del barranc que baixa des del nord de la Gallarda, i que regava unes parades, propietat de gent de Capafonts. Com molts d'altres, ja fa molts anys que s'abandonà tot.

És possible que s'hagi deixat de consignar algun bassot, per la qual cosa des d'aquí demanem disculpes. I en aquesta línia volem fer una rectificació, arran d'informacions que ens han arribat:

En el número 9 de QC, es deia que a les Sortasses hi havia, entre d'altres, les basses del Pep de la Malena i del Frare. Segons que ens han dit, es tracta de la mateixa bassa.

També volem fer constar que aquest treball ha estat possible per la col·laboració de diverses persones. En primer lloc, el Jordi Fort ha proporcionat la informació de base, a partir del seu coneixement, i de les dades recollides a les enquestes que féu sobretot al Ricardo Vicent i a l'Eugeni de ca l'Anton Cerdà. A ell es deu el mèrit d'haver engegat el tema i haver-nos encoratjat per tirar-lo endavant. Posteriorment, altres persones del poble han aportat dades més precises i han ajudat a eliminar possibles errors. A tots, el nostre testimoni d'agraïment.

EL FORN

JOSEP MARIA LOPEZ BESORA

El maig del 1986, l'Isidro va fer 65 anys; però no es va jubilar encara, sinó que ell i l'Antònia van continuar fent pans i coques encara aquell estiu, fins que al setembre va sortir l'últim pa del forn de Capafonts.

Els que vam tenir el privilegi de menjar-ne, portem des de llavors enyorant-lo, i des de fa poc, enyorant l'Isidro també. Els que no el van conèixer, segur que n'han sentit a parlar. Perquè el pa i les coques que sortien del forn de Capafonts tenien una ben guanyada fama de bons.

Com és?

El forn està situat en una dependència semisubterrània, actualment fresca i humida, però humida i càlida quan estava en ple funcionament. En comptes de l'olor que s'hi percep ara, s'hi sentien les flaires de pasta i de pa cuit, que impregnaven les teles, les fustes, tot.

Des de l'entrada es baixen uns quatre graons de pedra -tot el terra és de terra o pedra- i s'arriba a un replanet, girant a l'esquerra es baixa un altre graó i s'arriba a un replà més gran. La boca del forn queda al davant. El sostre és modern, data de cap el 1980, quan l'Ajuntament va refer l'antic trespol. L'antic constava de una tramada amb cabirons, i estava totalment ennegrit. També hi penjaven una col·lecció de teranyines empolsegades de farina que no es tocaven, perquè segons l'Isidro, mosca que s'hi enganxava, mosca que segur que no queia a la pasta -devia ser eficaç, puix que jo sàpiga, mai ningú no se'n va trobar mai cap-.

Al forn en si s'hi accedeix per una porta corredissa de ferro colat, que va fer instal·lar l'Isidro cap als anys cinquanta del segle passat, i que ja en el seu temps calia haver esmorzar per aixecar-la. A dins s'hi veuen una volta d'un metre i mig d'alçada màxima i un terra vagament semicircular i d'uns quatre metres de diàmetre, fet de cairats refractaris, especials per a forns. No es veu, però a sota les lloses hi ha un gruix d'un metre o més de sorra, possiblement de les Barrulles o la Riera.

Una mica cap al damunt i cap al costat de la porta hi ha una petita obertura amb un embut, destinada a poder abocar miques d'aigua a dins, obertura que no es va fer servir mai. Així que tot entrava i sortia per la porta: feixos de llenya per

cremar damunt les lloses, cendra i brases; pa cru, pans rossos, etc.

Damunt de les lloses de la boca hi ha la campana de la fumera. Campana que quan no hi havia fum es tapava amb una llauna, per evitar que caigués sutge.

A la paret del forn també hi ha una barra de ferro acabada amb una ansa, que entra i surt perpendicularment del forn. La seva funció és obrir o tancar un petit respirador del forn, permetent que marxi un possible excés de calor.

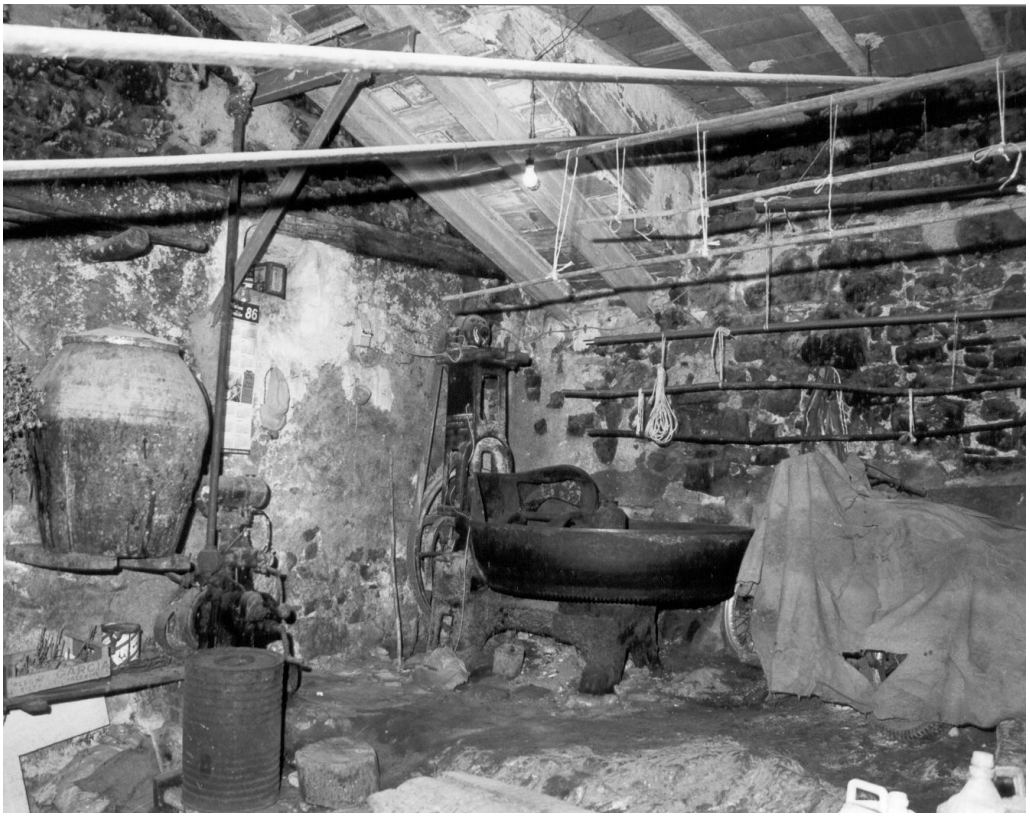
Al peu de les escales hi ha l'objecte més gros del forn: la màquina de pastar. Bàsicament es tracta d'una cubeta semitoroïdal -vaja, en forma de mig dònut- de diàmetres 2 i 0.4 m, quatre pales lleugerament arrodonides disposades en molinet i un seguit d'engranatges destinats a fer rodar la cubeta i les pales; tot de ferro colat. Al damunt hi ha un motor elèctric unit a l'engranatge principal amb una corretja. La màquina és de començament del segle passat, mentre que el motor i instal·lació elèctrica són del 1953, any en què va arribar l'electricitat al poble.

A l'esquerra de la màquina hi ha una altre objecte singular. Es tracta d'un motor de gasolina, encarregat de fer moure la màquina de pastar. Abans d'arribar l'electricitat al poble, s'utilitzava cada dia; després, quan hi havia talls en el subministrament elèctric, és a dir, massa sovint. No només és original el motor per la seva antiguitat i simplicitat, també pel sistema de refrigeració: l'aigua es deriva no a un radiador, sinó a una gran gerra; quan es feia servir el motor, es podia palpar com el gruix d'aigua calenta anava augmentant de dalt cap a baix, sense arribar mai més enllà de mitja alçada. També s'hi aprecia el tub metàl.lic d'escapament, que empalma amb la fumera del forn.

Just al costat de la porta, a l'esquerra, hi havia dues petites coses peculiars: un càntir de Verdú amb l'ansa de filferro trenat i un forat a terra, possiblement un petit avenc. El càntir no era per beure, sinó per mullar els draps de netejar la cendra de dins el forn, i l'avenc engollia l'aigua que s'escolava en mullar els draps.

Fustes. Separant les dues meitats del forn hi ha un taulell bastant malmès fet d'una sola peça, sostingut damunt d'unes pedres, que servia per arrepenjar-hi les pales en enfornar, o per deixar-hi momentàniament coses com els taulells de preparar coques amb ceba o la pastera de fer pasta adobada. Les tres pales es desaven damunt del cap de cara al forn, aguantades per una petita lleixa d'obra sobresortint de la campana, i un pal travesser damunt el taulell de tronc, penjat del sostre amb tres filferros.

Cap al lateral dret de baix s'hi apilaven les caixes, al costat d'un taulell llis d'uns 2x1 m. Al damunt hi ha penjades dues eines peculiars: són dos llargs mànecs de fabricació casolana, acabats un amb una pletina de ferro d'uns 10x70 cm formant un semicercle i l'altre amb un drap. Ocupant la part baixa esquerra hi ha la pastera, un recipient destinat a posar-hi la pasta per reposar, d'uns 2x1x0.5 m,



Un racó del forn. D'esquerra a dreta: la gerra que contenia aigua per refrigerar el motor; el motor, i a sota el bidó del carbur; la màquina de pastar; les teles; a dalt, el suport dels mànecs de les pales.

separat en dues parts: l' una coberta amb una tapa-taulell i l'altra no.

Pel damunt de la pastera hi ha una fulla metàl·lica rectangular d'uns 15x10 cm amb un mànec de fusta al llarg d'un cantó, també unes balances de platerets, i uns pesos i alguna pedra en un forat. Són la simplicitat absoluta i servien per pesar la pasta. Expliquem ara com es feia això. L'Isidro treia un tros gros de pasta de dins i el posava sobre el taulell ben enfarinat. N'anava fent talls a ull amb la fulla, i si un tall li semblava que potser no feia prou bé la mida, el deixava caure sobre un plateret de la balança -a l'altre hi havia els pesos i pedres que tocaven-; el treia immediatament, sense esperar que es fes l'equilibri, ja que observant el moviment havia deduït quina esgarrapada de pasta calia afegir o treure -i no ho tornava a pesar, evidentment-.

Què s'hi feia?



Un altre racó del forn. D'esquerra a dreta: el taulell, la fusta de les coques, la pastera, el cossi de l'aigua, les pales i la boca del forn flanquejada per l'embut, el llum per l'interior del forn i el registre del tiratge.

La varietat del que s'hi coïa era migrada a la seva època i tot, i ja no diguem comparant amb l'actual. Repassem-la.

Pans. Eren el gruix de la fornada, i se'n feien uns 50 cada vegada. Pesaven dues lliures i tenien una forma ovalada. Com que la mida no seguia els estàndards del gremi, el preu escalculava de manera que equivalia a un 80% del preu del pa de kilo. A més de solts, també servien per vendre el pa a pes, a kilos sencers; aquesta va ser la pràctica habitual entre la gent del poble fins als anys 70 -amb unes targes que s'anaven foradant-, però cap al final aquesta pràctica va anar caient en desús; per aquest motiu l'Antònia tenia un ganivet a la botiga i sovint algun pa encetat en alguna panera -resultat de completar el kilo-, aquest pa acabava a la família o a cal Pere Mateu, que passava a buscar-lo al final del dia -i se li feia un preu immillorable.

Barres. Eren exactament igual que els pans, però una mica més allargades i

acabades amb una mica de punxa, punxa que feia un crostó deliciós, per aquells que tinguessin bones dents! Se'n podien fer unes 30 per fornada.

Barres de quart. Unes barres allargades que feien això, un quart de kilo. Comparades amb les que es fan avui dia, eren més curtes, molt menys flonges, i amb una crosta més gruixuda.

Barres de quart sense sal. Quan els metges van començar a mirar la pressió, es van començar a prescriure dietes que incloïen menjar pa fet sense sal. Aquestes barres es feien com aquell qui diu comptades. Calia, evidentment, pastar-les a banda, a mà.

"Llengüets" -al diccionari, llonguets. Els reis de fer entrepans eren unes peces d'uns 150 g. Per la manera com es feien -vegeu més avall-, tenien un color més grisenc, una crosta molt prima i flexible i una molla increïble, capaç de xuclar i repartir l'oli amb mínim regalimar i màxima uniformitat. Insuperables per sopar o menjar al defora amb tonyina, truita caragolada, sobrassada o qualsevol de les delícies de cal Cerdà. Normalment se'n feien uns 20 o 30 per fornada, que podien ser no cap, o uns quants més en cas de comanda especial.

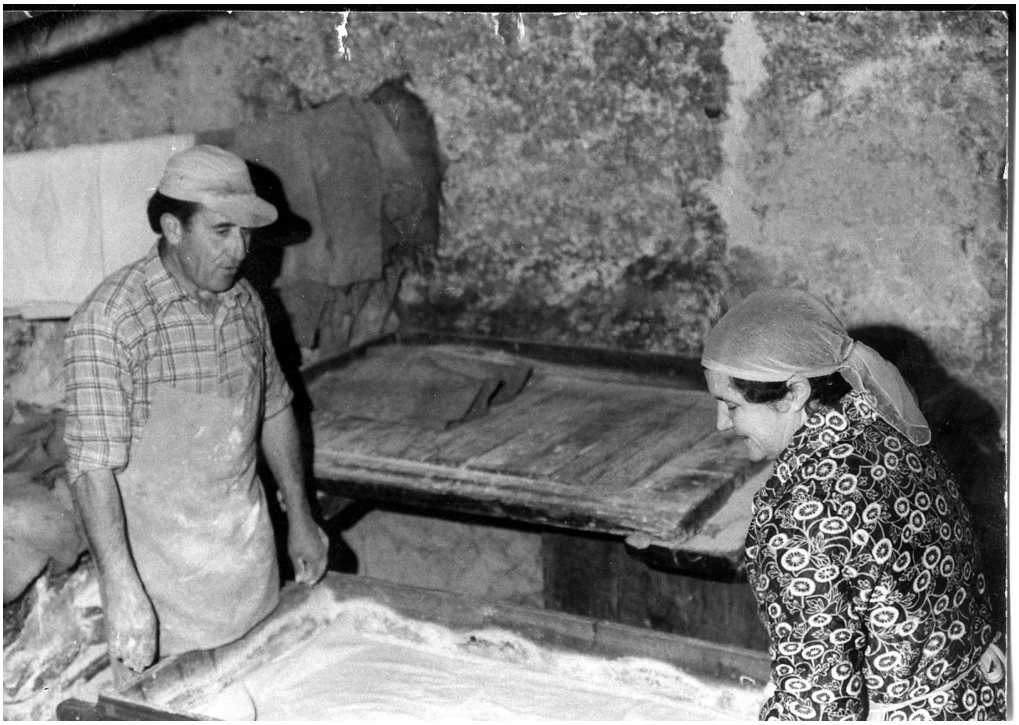
Coques adobades. Normalment es feien els dies de festa, dies que uns quants ja les esperaven amb delit. Feien uns 200 g i uns 50x10 cm. Pasta de debò, ous de debò i matafaluga de debò. Combinaven parts amb més molla amb parts més primes, cruixents i on el sucre s'havia tornat un làmina fosca de cristall torrat. Alguna vegada se'n feia alguna de grossa, per encàrrec.

Coques d'ametlla. També es feien amb pasta adobada, amb un tou d'ametlla torrada escampada pel damunt d'una pasta que quedava oliosa del propi fruit sec. Per cremar les calories d'un exemplar normal, d'uns 60x20 cm, hauria calgut pujar tres vegades al Motllat, o més.

Coques amb ceba. Sempre eren grosses -amb uns 70x25 cm omplien la pala- i sempre eren per encàrrec. Sovint el mateix client era qui portava la ceba tallada -llarga o a quadrets més o menys grans- amb el corresponent pebre vermell, i el pebrot i les arengades o "llengonissa" que hi volgués. Així com les coques adobades tenien un gruix irregular, les de ceba tenien una sola prima feta curosament del mateix -poc- gruix a tot arreu.

Coques amb espinacs o fredolics. El mateix cas que les de ceba. El punt més delicat de fer-les és que la pasta i el que hi ha al damunt es coguin harmoniosament, ni massa ni poc cadascun, i que no quedi la pasta seca per sota i mullada per dalt.

Avellanes i ametlles torrades. Es feien per encàrrec, i es torraven a gust del client, des d'aquell que les volia amb prou feines escalfades fins aquell que les volia de color cafè amb llet. Per garantir que fossin torrades igual pertot arreu,



L'Isidro i l'Antònia

calia remenar la llauna tres o quatre vegades. L'Isidro anava trencant tres o quatre peces per llauna, per comprovar-ne el grau de torrat; si bé ell mai no se les menjava, el seu nebot sí.

A més de tot això, alguna vegada s'havia aprofitat el forn per coure alguna altra cosa: patates o cassoles de carn, o un be sencer i tot.

I com s'utilitzava?

Una pasterada normal durava tres o quatre hores, i començava apariant la llenya: dos o tres feixos de rama de pi, que potser ja eren dins al forn des del dia abans -per acabar d'assecar-se. Com ja s'ha dit, el foc es feia directament damunt dels cairats, al mateix lloc on després aniria el pa.

Per fer la pasta es feia una basseta amb farina en un racó de la màquina. Una mica d'aigua tèbia servia per desfer totalment una barreja de llevat del dia abans i llevat comercial de pastilla; aquesta acció ja era la primera, de moltes, que perfumava l'ambient i empastifava les mans. A continuació calia afegir l'aigua, la farina i la sal necessàries, mesurades respectivament amb galledes, sacs i senalles, i balança. Un cop engegada la màquina de pastar calia esperar al voltant d'una hora

per tal que acabés la feina, temps durant el qual calia anar escurant el racons de trossos solts de pasta mig feta, i un parell de vegades girar-la de les vores cap a dins, per garantir-ne la uniformitat.

Un cop feta es traslladava a la pastera, on s'hi havia d'estar una estona en repòs. El procediment de transport consistia en anar tallant amb les mans uns trossos de 10 o 15 kg i llençar-los a la pastera des d'un parell o tres de metres lluny.

Si s'havien de fer coques, es posava un tros de pasta quasi feta en un recipient de fusta en forma de tronc de piràmide. S'hi afegien els ous i la matafaluga i una mica de farina, i s'acabava de pastar a mà.

Ara calia netejar la màquina, cosa que es feia curosament amb una rasqueta. El tros de pasta resultant s'afegia al que ja s'havia apartat per deixar-lo com a llevat.

Quan ja havia fet el primer repòs, la pasta es tallava -de la manera descrita més amunt- en els trossos que després serien els pans o barres. Cadascun es funyia -funyir: el diccionari en diu fènyer- i s'anava col·locant en caixes. Els llengüets eren diferents, per fer-los es tallaven una o dues peces bastant grosses, peces que s'aplanaven fins a quedar d'uns 20x60x3 cm, moment en què es caragolaven per fer una mena de braç de gitano.

Això de funyir consisteix a agafar el tros de pasta sense forma i fer que n'agafi una si fa no fa esfèrica. S'agafen els dos costats amb les mans i es fa que s'ajuntin pel darrera, aquesta part s'estreny una mica i es col·loca a la caixa, fent que aquest nus sigui la base de la peça.

Al cap d'una estona, les peces ja estan al punt de donar-los forma. Calia estirar una mica els pans, una mica més les barres, i bastant més les barres petites. Per anar-les posant altra vegada en caixes, s'hi posava una tela llarga, que s'anava arromangant cada camí que es completava una tira.

Les coques s'estiraven de manera diferent. Primer perquè calia estirar-les molt més, i segon perquè a més d'estirar calia apretar una mica la pasta, per tal que no fos massa esponjosa. També s'untaven d'oli.

Per les coques amb ceba, la cosa era més complicada, ja que calia anar estirant i apretant i repartint la pasta fins que arribava a la mida correcta i igual per tot arreu. Llavors l'Isidro feia com una trena a tot el tombant, destinada a mantenir tot el recapte damunt de la coca, sense regalimar pels costats -aquesta trena es convertia en un crosta boníssima.

Els llengüets eren rodanxes del canaló gruixut de pasta. Els talls corresponien a la base i la part de dalt del llengüet final. També es posaven a la seva caixa, més petita, on acabava de pujar la fermentació.

Simultàniament amb aquestes feines calia anar vigilant el forn. Portant el foc cap a la part del davant quant tocava -ho dictava el rellotge mental de l'Isidro-, arramblant les brases cap al lateral del forn, traient brases i cendra amb el ganxo i una pala, escombrant amb el drap. Aquesta última feina era molt pesada, perquè calia anar llençant el drap començant pel fons del forn, i esbandint-lo amb aigua tot sovint. Els mànecs s'havien d'anar canviant de tant en tant: les brases se'ls menjaven.

Enfornar s'havia de fer per ordre. Primer les coques de sucre. Després els llengüets, en paletades de deu. A continuació el gros de la fornada amb el pa petit i les llaunes de fruit sec al davant; enfornar era una acció coordinada: peça al davant de la pala, tall, peça al darrera, tall, i cap a dins. Finalment les coques amb ceba.

Contràriament a molts mal anomenats "pa de pagès" actuals, que són volgudament esblanqueïts, l'Isidro volia que el seu pa tingués un color ben ros. Això depèn del grau d'humitat a l'interior del forn, així que quan la fornada era curta -i per tant no n'hi havia prou amb la que es desprenia dels pans mateixos-, hi afegia un plat d'aigua.

Saber si ja estaven les coses a punt es feia per inspecció visual: mirant, vaja. Per als pans i les barres grosses també es podia fer servir un mètode més científic: picar amb el puny tancat a la sola i analitzar el tipus de soroll.

Quan el pa s'anava traient del forn, se sentia cruixir la crosta, com a queixant-se del fred de fora, i l'aire s'omplia de l'olor inigualable del pa acabat de fer, olor que, si no tens gana, te'n fa venir a l'acte. Els pans s'anaven posant en una panera on n'hi cabien uns 15, panera que l'Isidro es carregava a l'esquena per dur-los cap a casa; n'hi havia que esperaven veure la seva imatge passant pel carrer per entrar a buscar un pa calent.

Quan hi havia més d'una fornada -tres era el més freqüent els diumenges d'estiu-, calia una dosi extra de planificació i coordinació, ja que abans d'acabar amb una ja es començaven les feines de l'altra. L'últim pas era tancar el forn amb una olla d'aigua a dins, aigua que faria la pasta de l'endemà.

Quan el pa arribava a casa, la cosa ja era responsabilitat única de l'Antònia. Amuntegar-los netejant la sola d'algun massa brut de cendra, reservant els que calia per als clients fixos que potser havien de passar tard, i vendre'ls en l'horari establert -totes les hores del dia.

LA FONT VELLA

JORDI FORT BESORA

No hem trobat cap document que ens parli dels orígens de la font vella de Capafonts.

No sabem ni qui ni quan la van construir, però les seves pedres, totes regulars i ben escairades, porten la mateixa marca de picapedrer que les de cal Macià; es pot deduir, per tant, que les dues obres són contemporànies. Romànic tardà, que els entesos daten cap a final del segle XII. Si sospitem que cal Macià va ser construït pel castlà de Capafonts -el representant del bisbe de Tarragona, senyor de Capafonts-, podem pensar que la font fou una de les obres primeres d'aquell poble que naixia, després de la conquesta de Siurana, quan es modificà el mapa del poblament de tota la muntanya. La Font Vella i cal Macià foren, ben segur, les primeres obres civils del poble. Per aquella època, també es devien fer el forn i els porxos de la plaça vella. Aquestes quatre obres, més l'església i la rectoria -l'abadia-, devien acabar de conformar el poble.

La Font Vella va funcionar fins que es va posar a la plaça la de ferro; això va ser el 1917/18; aviat farà cent anys.

Fou immediatament després de la guerra civil -moment en què la misèria material, moral i cultural assolí els seus límits més elevats- quan es va desmuntar la que imaginem com una obra magnífica, sense que ningú, ni les autoritats ni la gent del poble, s'adonés que estaven destruint un dels pocs monuments de Capafonts. Les seves restes ens confirmen que devia ser una obra de gran qualitat. Ben just queda memòria de la tragèdia, que sembla que va començar perquè el capellà demanà a les autoritats franquistes que refessin les escales de l'església. Aneu a saber qui va suggerir que les pedres de la font vella anirien d'allò més bé per a fer l'obra, ja que eren perfectament tallades i serien fàcils de posar al seu lloc.

Passats els anys, quan vaig descobrir que les pedres escampades per la plaça eren les de la font romànica, els qui m'explicaven la demolició de la font no tenien la més mínima consciència d'haver destruït res d'important; per a ells, aquelles pedres eren de la Font Vella, que ja feia anys que estava en desús. Més tard, quan em vaig adonar que tenien les mateixes marques de picapedrer que les de cal Macià i, en explicar-ho a la gent, algú va reaccionar una mica i, actualment, ja tothom admet que fou un disbarat més dels que va provocar la guerra, comparable a la crema de l'església i de l'arxiu de l'abadia. Avui, els qui encara havien anat a la Font Vella a omplir les aïnes, la recorden amb nostàlgia, i diuen que era molt maca, molt ben feta; però, és clar, el 1940/41 ja feia vint-i-cinc anys que estava



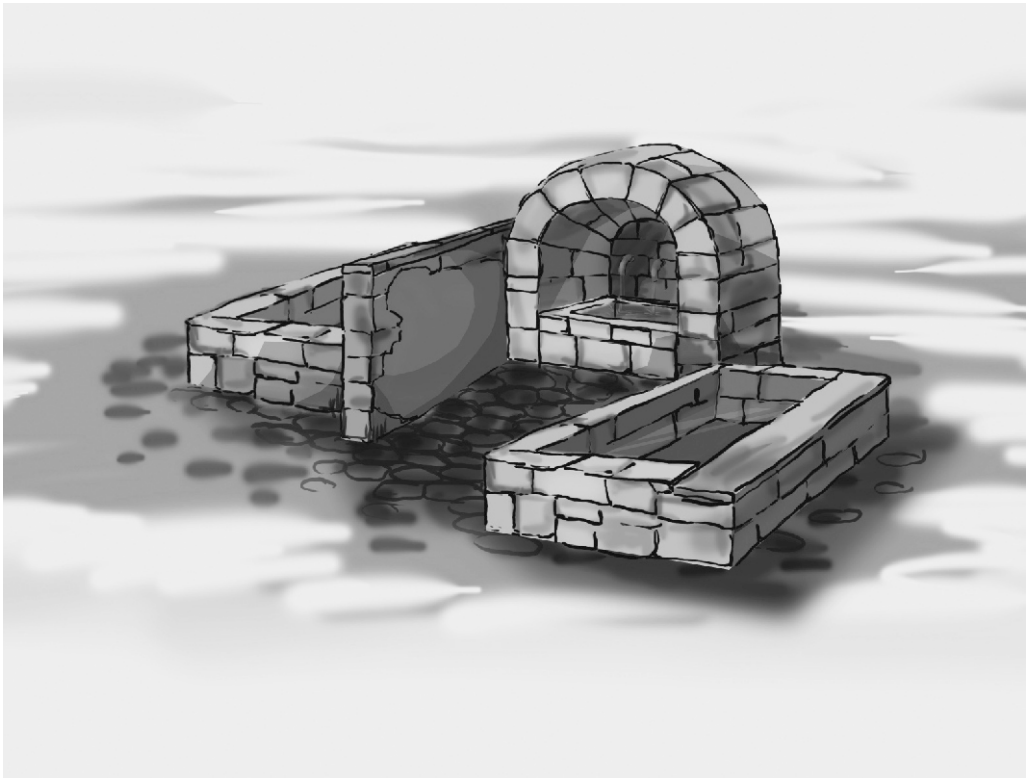


A l'esquerra, marca de picapedrer a un carreu de la façana de cal Macià. A la dreta, la mateixa marca a un carreu de les escales de l'església.

abandonada i ningú l'enyorava, perquè la seva aigua, que venia del damunt de la vila conduïda per canals de ceràmica -que potser encara resten enterrades sota les parades que van fins al Ribet- i brollava de dues canelles, era la que ara rajava al mig de la plaça, i això suposava un gran avenç i el poble estava orgullós d'haver clausurat aquella font apartada de les cases.

Ja fa anys, quan per primera vegada vaig anar a veure què quedava d'aquella antiga font, no vaig trobar-hi ni un sol bloc de pedra: només l'antiga paret d'argamassa de la bassa -dita El Viver-, que servia per a recollir l'aigua sobrera que s'escolava per la pica de l'antiga font. Amb les seves pedres, a més de refer les escales de l'església, es feren dos pedrissos, arrecerats a banda i banda de la porta de l'església, un altre pedrís recolzat a la paret de cal Roc Carles i de cal Pere Ros, per bé que no tingueren prou carreus i fou necessari completar-lo amb pedres d'una altra procedència, i finalment, algunes anaren a parar a les parets de l'antic abeurador. Quan es va posar la font de ferro al mig de la plaça, cap allà al 1918, ja es va recórrer a pedres de la Font Vella per a fer el pedrís que l'envoltava; i quan, definitivament, es va treure, aquestes quedaren incorporades, junt amb dues canelles per on raja l'aigua, a la base de la creu de la santa missió; fou l'última vegada que aquests venerables carreus sofriren trasbalsos.

Ja fa molts anys, els pares, i altres persones que havien anat molt a la Font Vella a buscar aigua, em digueren com era. De les seves explicacions, en vaig traçar uns esbossos -els vaig ensenyar a molta gent que havia conegut la font, i afirmaren que la hi reconeixien- que han servit a la Xènia Besora per a fer el dibuix que il·lustra aquest article. M'havien explicat que la font tenia una volta sota la qual rajaven dues canelles damunt una pica de pedra poc fonda, on es posaven les aïnes per a omplir-les, i que a la part dreta hi havia un abeurador. La pica petita



Reconstrucció ideal de la Font Vella feta a partir de les explicacions de persones que hi havien anat a buscar aigua.
Dibuix: Xènia Besora

tenia els angles roms, i l'abeurador era rectangular i més fondo. Tot això estava fet amb els carreus, tallats per picapedrers, que havien aguantat el pas de set-cents anys, sense cap mena de desgast ni reparació; a l'esquerra hi havia la bassa i la paret ja esmentades, que no eren fetes de carreus sinó d'argamassa i que, fins fa ben poc, encara existien.

Per precisar més l'obra que es féu a l'església, podem dir que, abans de la guerra, només hi havia dues escales -les de més amunt- i que el desnivell fins a la plaça l'ocupava un talús empedrat. Les pedres que van treure a l'època de la cooperativa, es devien guardar, i possiblement les tornaren a posar al seu lloc després de la guerra civil. Avui es pot veure com aquestes dues escales superiors només contenen alguns elements originaris de la Font Vella, mentre que les inferiors estan, totes elles, fetes amb les pedres romàniques; les corbes a banda i banda contenen els elements que componien l'arcada de la font. No he sabut

trobar cap rastre de la pica; potser es va trencar i es devia perdre.

L'any 1958, Mossèn Novell va desmuntar els pedrissos arrecerats a la façana per bastir el peu de la creu que aguanta les dues canelles actuals; de les antigues, no se'n sap res, excepte que també eren de bronze. En fer aquesta obra, va suprimir l'abeurador que hi havia al carrer del Ribatell.

Sembla impossible que, quan es va desmuntar la Font Vella, ningú, ni tan sols el capellà, no s'adonés que aquelles pedres componien una obra valuosa, no tan sols per la seva antiguitat, sinó també per la seva perfecció i bellesa. Acabada la guerra, la Font Vella devia ser un lloc ple d'esbarzers i de maleses, però això no eximeix del seu error la gent que la destruí, ja que no tingueren cap sensibilitat envers les coses del passat. Probablement, abans de la guerra, no s'hauria fet una barbaritat com aquesta.

Potser les generacions futures valoraran, tal com es mereixen, les magnífiques pedres avui escampades per la plaça, i decidiran refer, qui sap si en el seu lloc original, aquella font que ja tindria uns vuit-cents anys. QC pretén, amb aquest escrit, tocar les consciències dels vilatans, perquè, coneixedors del valor que tenia la Font Vella i de la dissort que va patir ara farà setanta anys, algun dia creguin necessària la seva restauració.

EL TESTAMENT DE LA MARIANGELA

LLORENÇ BALANYÀ I FORT

Avui els voldria parlar d'un dels serveis més desconeguts que ens oferia el rector fins no fa pas massa anys: aquest no és altre que el de notari públic; el seu origen legal deriva de l'antic dret canònic.

La seva prestació acostumava a ser en servei d'urgències, ja que el testador el reclamava per declarar les últimes voluntats quan el seu estat de salut ja era força desmillorat, i en algun cas el capellà aprofitava l'avinentesa per administrar-li el sacrament de l'extremunció.

El mossèn, en aplicació del seu ministeri, havia de jutjar si el testador estava en els seus cabals per fer testament o, en cas contrari, manifestar la seva incapacitat. El testament era recollit sota secret de confessió i hi havia deu dies hàbils perquè el document fos lliurat al col·legi de notaris de Madrid.

Em consta que aquest servei era força utilitzat a Capafonts i, fins a mitjans dels anys cinquanta, encara se'n van redactar. Els motius que ho justifiquen podrien ser l'alt nivell d'analfabetisme, l'aïllament geogràfic, una certa manca de previsió, la confiança en el sacerdot i finalment el fet que el testament recollit sota aquesta fórmula tenia eficàcia jurídica.

Per il·lustrar l'article, els presento aquest testament de l'any 1877, de la meva rebesàvia. Per poder-ne respectar al màxim l'originalitat l'he transcrit respectant l'idioma original, així com algunes faltes ortogràfiques i errades en algun nom, per exemple, el nom del poble.

Copia simple del testamento de Maria Besora y Serralta.

En nombre de Dios. Amen. Yo Maria Besora y Serralta de edad sesenta y siete, natural y vecina de Capafons, Arzobispado y provincia de Tarragona, consorte de Bautista Fort, hija legitima y natural de los consortes Pedro y Mariangela declaro: Que hallándome etc. etc.....

Primeramente quiero ser sepultada en el cementerio de la parroquia, los funerales en sufragio de mi alma lo dejo a decisión de mi caro esposo.

Item. Quiero que todas mis deudas sean satisfechas de mis bienes y según legítimamente contaré.

Item. Nombro a mi estimado consorte Bautista, amo y señor y usufructuario de todos mis bienes, manteniéndose viudo de mi sin que deba dar cuenta ni razón a nadie, y seguida la muerte de mi estimado esposo vayan mis bienes a mi

estimado hijo mayor con los mismos pactos y condiciones de su padre.

Item. Lego a mi hijo menor José, cincuenta libras pagaderas en dos plazos y toda aquella pieza de tierra anomenada, "Lo Tossal galliné."

Y queriendo que este mi ultimo testamento, cedido a cualquiera etc. etc.

Así lo otorga la testadora y por no saber de escribir .....en Capafons a los veintisiete de agosto de mil ochocientos setenta y siete siendo testigos rogados y llamados por la testadora los albaceas Joaquín Balañá y José Farré labradores propietarios ambos vecinos de Capafons.

Siguen las firmas.

El tossal Galliner és un petit retall de terra que trobem entre el barranc del Forn Teuler i el pas de carro que va de l'ermita de Barrulles al mas d'en Toni, al peu del Galliner, un cim de 955 m.

ELS CAPAFONTINS D'ARA FA CENT ANYS

ILDEFONS LLOP

Els censos electorals són una font d'informació interessant. Recullen la totalitat dels habitants que compleixen certes característiques, les que assenyala la llei electoral en vigor.

Des del darrer terç del segle XIX hi ha hagut diverses lleis que han regulat en cada moment les condicions per a elegir i ser elegit per als càrrecs públics, i que en conseqüència, han determinat les característiques dels llistats d'electors. En aquest treball fem referència a dos moments de la història de Capafonts, d'acord amb allò que es dedueix de l'estudi de dos censos, el de 31 de desembre de 1879 i el de 15 de juliol de 1904. Ambdós són publicats en el Butlletí Oficial de la Província. A partir de les dades que inclouen, fem un seguit de consideracions, que reflecteixen alguns aspectes de la vida dels capafontins en aquelles dues dates. Establim també algunes comparacions amb altres pobles de la muntanya: l'Albiol, la Febró, Mont-ral, la Mussara, Prades, Rojals i Vilanova de Prades, d'acord amb les mateixes fonts d'informació.

LES LLEIS ELECTORALS

La llei electoral de 1877 estableix el sistema anomenat "censitari", o sufragi restringit, condicionat per la propietat. Segons aquest sistema, tenien drets electorals, és a dir, són electors i elegibles, els homes més grans de 25 anys que pagaven un mínim de contribució anual, i que era variable segons la professió. Per als comerciants i industrials, la quantitat era de 50 pessetes, amb una antiguitat mínima de dos anys. Els propietaris agraris tenien el límit a partir de 25 pessetes, i durant un període mínim d'un any.

Aquesta llei fou modificada per una altra promulgada el juny de 1890, i que es conegué com la Llei del Sufragi Universal Masculí. Establia que tenien dret a vot tots els homes majors de 25 anys, sense cap més condicionament. Les dones podien ser elegides des de la llei de 1907, però no tingueren dret a vot fins a la llei electoral de 1933, en temps de la Segona República.

Com a conseqüència de tot això, a les llistes dels censos apareixen aquestes dades:

Cens de 1879: nom i cognoms, import de la contribució i domicili. En el cas de Capafonts, aquesta darrera dada apareix en blanc.

Cens de 1904: Nom i cognoms, edat, domicili, professió, capacitat per a ser elegit i si és o no analfabet.

En els dos casos, per als homes més grans de 25 anys, com hem dit.

CENS DE 1879

Hem analitzat els llistats comparant-los amb el total de la població de deu anys després, la de l'any 1887, i traiem com a conclusió que les persones que pagaven la contribució que establia la llei i, per tant, tenien dret a vot, oscil·lava entre el 6 i el 8 per cent de la població total.

Al llistat hi figuren un total de 30 capafontins que cotitzaven a Hisenda pels béns propis i que pagaven més de 25 pessetes (Figura 1). El contribuent que pagava més era Joan Besora i Pocurull, amb 225,52 pessetes, seguit de Bautista Barberà i Balañà, amb 206,68. Recordem que estem parlant de pessetes d'aquella època. Fent una mena de comparació amb el que es pagava per un jornal d'un home, i traslladant l'equivalent als temps actuals, es pot deduir que aquestes quantitats eren realment importants.

En el conjunt dels vuit pobles de la muntanya esmentats, els contribuents més alts eren Joan Lladó i Boqué, de Prades, que pagava 401 pessetes i Ramon Lladó i Prenafeta, de Vilanova, que en pagava 390.

Quadre 1: Persones que figuraven al cens de 1879 als pobles de les Muntanyes de Prades.

Ajuntament	Electors	Ajuntament	Electors
Capafonts	30	Prades	77
La Febró	19	Rojals	35
La Mussara	20	Vilanova de Prades	48

Font: elaboració pròpia a partir de dades del BOP.

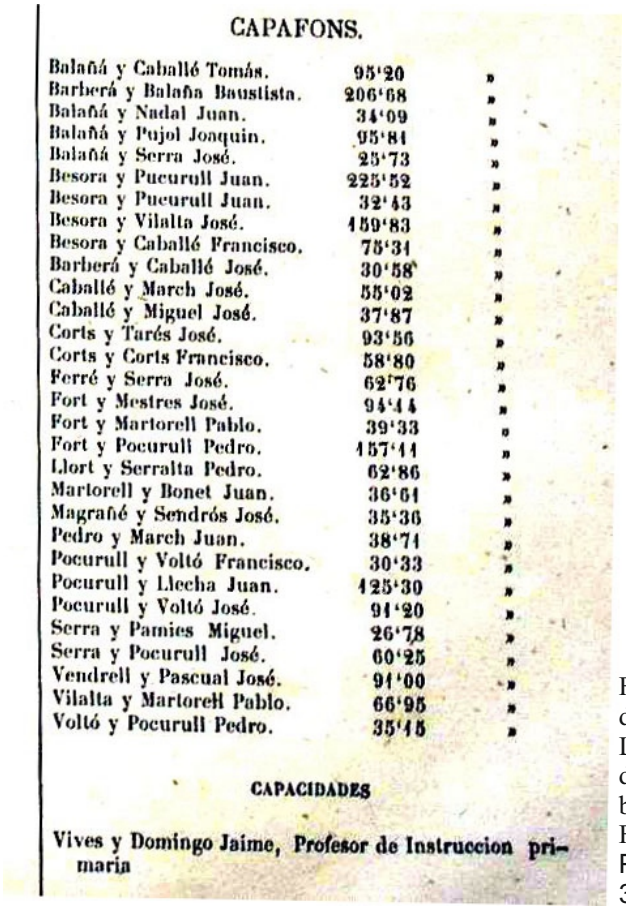
CENS DE 1904

Electors

Com s'ha dit, d'acord amb la llei electoral de 1890, al cens hi figuraven tots els homes de més de 25 anys.

A Capafonts hi havia un total de 109 electors (Figura 2). Cal recordar que l'any 1900 la població censada era de 442 persones, però amb una davallada que ja s'havia iniciat uns anys abans.

Als pobles de l'entorn, la situació era molt diferent de la d'avui en dia, igual que a Capafonts, com es pot veure en el Quadre 2.



CAPAFONS.

Balañá y Caballé Tomás.	95'20	»
Barberá y Balaña Baustista.	206'68	»
Balañá y Nadal Juan.	34'09	»
Balañá y Pujol Joaquin.	95'81	»
Balañá y Serra José.	25'73	»
Besora y Pucurull Juan.	225'52	»
Besora y Pucurull Juan.	32'43	»
Besora y Vilalta José.	159'83	»
Besora y Caballé Francisco.	75'31	»
Barberá y Caballé José.	30'58	»
Caballé y March José.	55'02	»
Caballé y Miguel José.	37'87	»
Corts y Tarés José.	93'56	»
Corts y Corts Francisco.	58'80	»
Ferré y Serra José.	62'76	»
Fort y Mestres José.	94'44	»
Fort y Martorell Pablo.	39'33	»
Fort y Pocurull Pedro.	157'11	»
Llort y Serralta Pedro.	62'86	»
Martorell y Bonet Juan.	36'61	»
Magrañé y Sendrós José.	35'36	»
Pedro y March Juan.	38'71	»
Pocurull y Voltó Francisco.	30'33	»
Pocurull y Llecha Juan.	125'30	»
Pocurull y Voltó José.	91'20	»
Serra y Pamies Miguel.	26'78	»
Serra y Pocurull José.	60'25	»
Vendrell y Pascual José.	91'00	»
Vilalta y MartorelI Pablo.	66'95	»
Voltó y Pocurull Pedro.	35'15	»

CAPACIDADES

Vives y Domingo Jaime, Profesor de Instruccion primaria

Figura 1: Cens de Capafonts el 31 de desembre de 1879.
La segona columna indica l'import de la contribució. La tercera, en blanc és la del domicili.
Font: Butlletí Oficial de la Província, Suplement de 31/12/1879.

Quadre 2: Nombre d'electors als pobles de les Muntanyes de Prades, segons el cens de 1904.

Ajuntament	Localitat	Electors	Ajuntament	Localitat	Electors
L'Albiol	L'Albiol	79	La Mussara	La Mussara	73
Capafonts	Capafonts	109	Prades	Prades	123
La Febró	La Febró	79	Rojals	Rojals	15
Mont-ral	Mont-ral	54		La Bartra	8
	Farena	55		Els Cogullons	4
	L'Aixàviga	18		El Pinetell	15
	El Bosquet	24		Masos	14
	La Cadeneta	1		Total munic.	56
	El Tossalet	8	Vilanova de Pr.	Vilanova de Pr.	141
	Masos	91			

Total munic. 251

Font: elaboració pròpia a partir de dades del BOP.

Nivell d'instrucció

El llistat del cens indica els electors que sabien llegir i escriure; per tant, ens dóna informació sobre l'índex d'analfabetisme, naturalment, només dels homes més grans de 25 anys.

A Capafonts sabien llegir i escriure el 37 per cent dels homes censats, és a dir, gairebé 6 homes de cada 10 eren analfabets.

A la resta dels pobles de la muntanya, la situació era semblant: a l'Albiol i a Mont-ral els analfabets eren el 66 per cent; a la Febró el 67; i a la Mussara, el 78 per cent. A la part positiva, a Vilanova eren menys de la meitat, el 49 per cent, i a Prades només el 45 per cent no sabien llegir ni escriure.

Professions

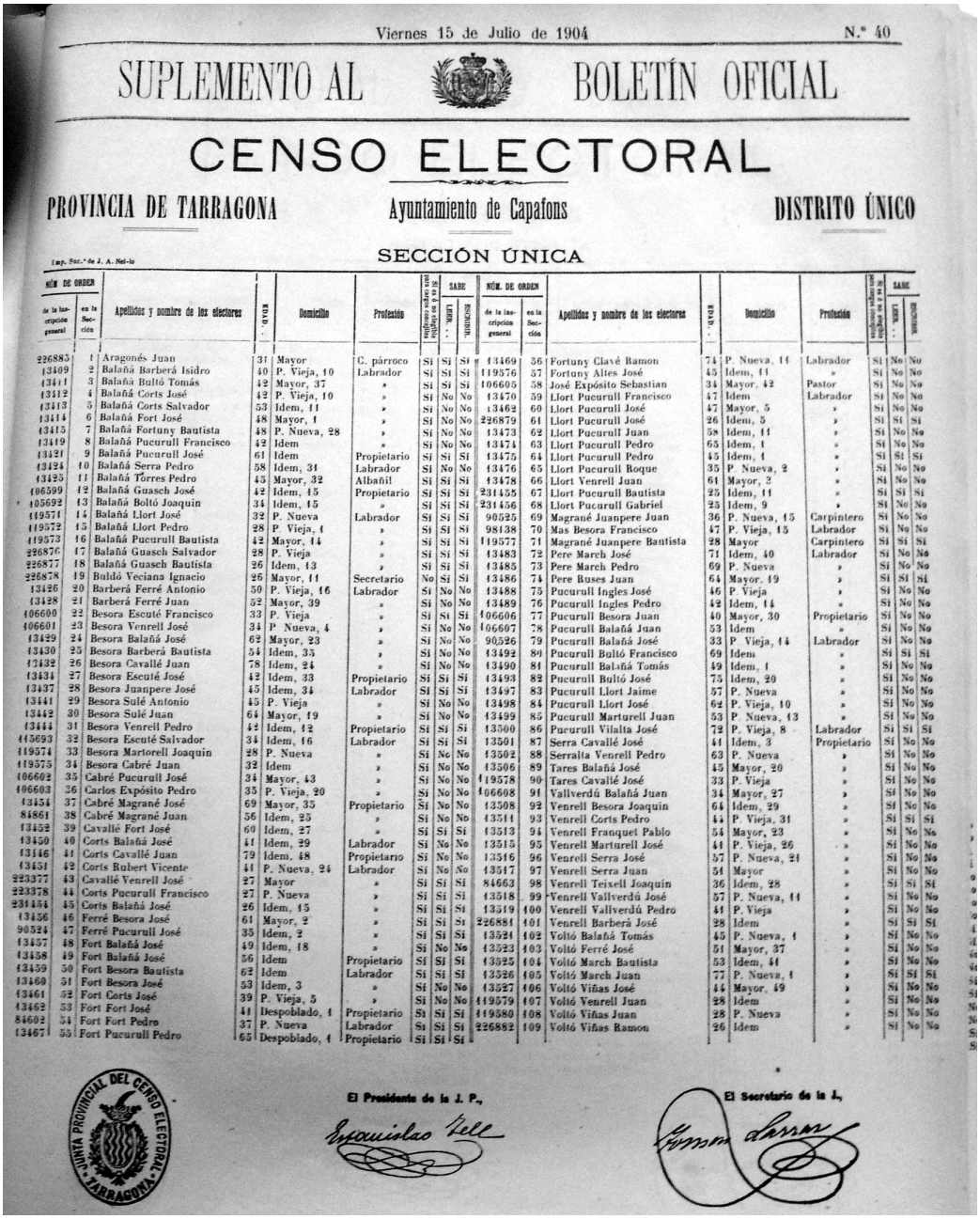
Segons aquest cens, a Capafonts hi havia un capellà, un paleta -Pere Balañà i Torres-, un secretari -Ignasi Boldó i Veciana-, un pastor -Sebastián José i Expósito- i un fuster -Bautista Magrané i Juanpere-. La resta figuren com a propietaris (37) i pagesos (66). No queda clara la diferència entre uns i altres, atès que en els altres pobles, per exemple la Mussara, no existeix aquesta distinció, tots figuren com a pagesos. Tal vegada la distinció podria ser el fet de treballar les terres pròpies o alienes, a jornal.

Edats

L'altra informació que podem extreure de les llistes és l'edat dels electors. Hem tingut en compte només les edats més altes, i hem obtingut aquestes conclusions:

a) En el conjunt dels vuit pobles de la muntanya, només hi havia cinc homes que passaven de poc dels vuitanta anys. Dos vivien a Mont-ral: Josep Musté i Barbarà, del mas del Sastre, amb 82 anys i Isidro Prats i Mas, del Bosquet, amb 81. Un era de la Mussara: Maties Juanpere i Estivill, que en tenia 82. Els altres dos eren de l'Albiol: Josep Masdeu i Jensans, del mas d'en Cots, amb 82 anys i Josep Masdeu i Roig, del mas del Favat, que amb els seus 83 anys era l'home més vell de la muntanya.

b) Hi havia poca gent que passava dels setanta anys: la localitat on n'hi havia més era Prades, amb el 10 per cent del total, i la que menys, Vilanova, on només dues persones tenien just els setanta anys, la qual cosa representava l'1,4% del



Viernes 15 de Julio de 1904 N.º 40

SUPLEMENTO AL BOLETÍN OFICIAL

CENSO ELECTORAL

PROVINCIA DE TARRAGONA — **Ayuntamiento de Capafons** — **DISTRITO ÚNICO**

SECCIÓN ÚNICA

Imp. Soc.ª de J. A. Nel-lo

NÚM. DE ORDEN		Apellidos y nombre de los electores	EDAD	Domicilio	Profesión	¿Sabe leer y escribir?	SABE		NÚM. DE ORDEN		Apellidos y nombre de los electores	EDAD	Domicilio	Profesión	¿Sabe leer y escribir?	SABE	
de la inscripción general	en la Sección						LEER	ESCRIBIR	de la inscripción general	en la Sección						LEER	ESCRIBIR
226885	1	Aragonés Juan	31	Mayor	C. párroco	Sí	Sí	Sí	13469	56	Fortuny Clavé Ramon	74	P. Nueva, 11	Labrador	Sí	No	No
13409	2	Balañá Barberá Isidro	40	P. Vieja, 10	Labrador	Sí	Sí	Sí	119576	57	Fortuny Altes José	45	Idem, 11	»	Sí	No	No
13411	3	Balañá Bultó Tomás	42	Mayor, 37	»	Sí	Sí	Sí	106605	58	José Expósito Sebastian	34	Mayor, 42	Pastor	Sí	No	No
13412	4	Balañá Corts José	42	P. Vieja, 10	»	Sí	No	No	13470	59	Llort Pucurull Francisco	47	Idem	Labrador	Sí	No	No
13413	5	Balañá Corts Salvador	53	Idem, 11	»	Sí	No	No	13462	60	Llort Pucurull José	47	Mayor, 5	»	Sí	No	No
13414	6	Balañá Fort José	48	Mayor, 1	»	Sí	No	No	226879	61	Llort Pucurull José	26	Idem, 5	»	Sí	Sí	Sí
13415	7	Balañá Fortuny Bautista	48	P. Nueva, 28	»	Sí	No	No	13473	62	Llort Pucurull Juan	58	Idem, 11	»	Sí	No	No
13419	8	Balañá Pucurull Francisco	42	Idem	»	Sí	No	No	13474	63	Llort Pucurull Pedro	65	Idem, 1	»	Sí	No	No
13421	9	Balañá Pucurull José	61	Idem	Propietario	Sí	Sí	Sí	13475	64	Llort Pucurull Pedro	45	Idem, 1	»	Sí	Sí	Sí
13424	10	Balañá Serra Pedro	58	Idem, 31	Labrador	Sí	No	No	13476	65	Llort Pucurull Roque	35	P. Nueva, 2	»	Sí	No	No
13425	11	Balañá Torres Pedro	45	Mayor, 32	Albañil	Sí	Sí	Sí	13478	66	Llort Venrell Juan	61	Mayor, 2	»	Sí	No	No
106599	12	Balañá Guasch José	42	Idem, 15	Propietario	Sí	Sí	Sí	231455	67	Llort Pucurull Bautista	25	Idem, 11	»	Sí	Sí	Sí
105692	13	Balañá Bultó Joaquin	34	Idem, 15	»	Sí	Sí	Sí	231456	68	Llort Pucurull Gabriel	25	Idem, 9	»	Sí	No	No
119571	14	Balañá Llort José	32	P. Nueva	Labrador	Sí	Sí	Sí	90525	69	Magrané Juanpere Juan	36	P. Nueva, 15	Carpintero	Sí	No	No
119572	15	Balañá Llort Pedro	28	P. Vieja, 1	»	Sí	Sí	Sí	98138	70	Mas Besora Francisco	47	P. Vieja, 15	Labrador	Sí	No	No
119573	16	Balañá Pucurull Bautista	42	Mayor, 14	»	Sí	Sí	Sí	119577	71	Magrané Juanpere Bautista	28	Mayor	Carpintero	Sí	Sí	Sí
226876	17	Balañá Guasch Salvador	28	P. Vieja	»	Sí	Sí	Sí	13483	72	Pere March José	71	Idem, 40	Labrador	Sí	No	No
226877	18	Balañá Guasch Bautista	26	Idem, 13	»	Sí	Sí	Sí	13485	73	Pere March Pedro	69	P. Nueva	»	Sí	No	No
226878	19	Buldó Veciana Ignacio	26	Mayor, 11	Secretario	No	Sí	Sí	13486	74	Pere Buses Juan	64	Mayor, 19	»	Sí	Sí	Sí
13426	20	Barberá Ferré Antonio	50	P. Vieja, 16	Labrador	Sí	No	No	13488	75	Pucurull Ingles José	46	P. Vieja	»	Sí	No	No
13428	21	Barberá Ferré Juan	52	Mayor, 39	»	Sí	No	No	13489	76	Pucurull Ingles Pedro	42	Idem, 14	»	Sí	No	No
106600	22	Besora Escuté Francisco	33	P. Vieja	»	Sí	Sí	Sí	106606	77	Pucurull Besora Juan	40	Mayor, 30	Propietario	Sí	No	No
106601	23	Besora Venrell José	34	P. Nueva, 4	»	Sí	No	No	106607	78	Pucurull Balañá Juan	53	Idem	»	Sí	No	No
13429	24	Besora Balañá José	62	Mayor, 23	»	Sí	No	No	90526	79	Pucurull Balañá José	33	P. Vieja, 14	Labrador	Sí	No	No
13430	25	Besora Barberá Bautista	54	Idem, 35	»	Sí	No	No	13492	80	Pucurull Bultó Francisco	69	Idem	»	Sí	Sí	Sí
13432	26	Besora Cavallé Juan	78	Idem, 24	»	Sí	No	No	13490	81	Pucurull Balañá Tomás	49	Idem, 1	»	Sí	No	No
13434	27	Besora Escuté José	42	Idem, 33	Propietario	Sí	Sí	Sí	13493	82	Pucurull Bultó José	75	Idem, 20	»	Sí	No	No
13437	28	Besora Juanpere José	45	Idem, 34	Labrador	Sí	Sí	Sí	13497	83	Pucurull Llort Jaime	57	P. Nueva	»	Sí	No	No
13441	29	Besora Sulé Antonio	45	P. Vieja	»	Sí	No	No	13498	84	Pucurull Llort José	64	P. Vieja, 10	»	Sí	No	No
13442	30	Besora Sulé Juan	64	Mayor, 19	»	Sí	No	No	13499	85	Pucurull Marturell Juan	53	P. Nueva, 13	»	Sí	No	No
13444	31	Besora Venrell Pedro	42	Idem, 12	Propietario	Sí	Sí	Sí	13500	86	Pucurull Vilalta José	72	P. Vieja, 8	Labrador	Sí	Sí	Sí
115693	32	Besora Escuté Salvador	34	Idem, 16	Labrador	Sí	Sí	Sí	13501	87	Serra Cavallé José	41	Idem, 3	Propietario	Sí	No	No
119574	33	Besora Martorell Joaquin	28	P. Nueva	»	Sí	No	No	13502	88	Serralta Venrell Pedro	63	P. Nueva	»	Sí	No	No
119575	34	Besora Cabré Juan	32	Idem	»	Sí	No	No	13506	89	Tares Balañá José	45	Mayor, 20	»	Sí	No	No
106602	35	Cabré Pucurull José	34	Mayor, 43	»	Sí	No	No	119578	90	Tares Cavallé José	33	P. Vieja	»	Sí	No	No
106603	36	Carlos Expósito Pedro	35	P. Vieja, 20	»	Sí	No	No	106608	91	Vallverdú Balañá Juan	34	Mayor, 27	»	Sí	No	No
13454	37	Cabré Magrané José	69	Mayor, 35	Propietario	Sí	No	No	13508	92	Venrell Besora Joaquin	64	Idem, 29	»	Sí	No	No
84861	38	Cabré Magrané Juan	56	Idem, 25	»	Sí	No	No	13511	93	Venrell Corts Pedro	44	P. Vieja, 31	»	Sí	Sí	Sí
13452	39	Cavallé Fort José	60	Idem, 27	»	Sí	Sí	Sí	13513	94	Venrell Franquet Pablo	54	Mayor, 23	»	Sí	No	No
13450	40	Corts Balañá José	41	Idem, 29	Labrador	Sí	No	No	13515	95	Venrell Marturell José	44	P. Vieja, 26	»	Sí	No	No
13446	41	Corts Cavallé Juan	79	Idem, 48	Propietario	Sí	No	No	13516	96	Venrell Serra José	57	P. Nueva, 21	»	Sí	No	No
13451	42	Corts Rubert Vicente	41	P. Nueva, 24	Labrador	Sí	No	No	13517	97	Venrell Serra Juan	51	Mayor	»	Sí	No	No
223377	43	Cavallé Venrell José	27	Mayor	»	Sí	Sí	Sí	84663	98	Venrell Teixell Joaquin	36	Idem, 28	»	Sí	Sí	Sí
223378	44	Corts Pucurull Francisco	27	P. Nueva	»	Sí	Sí	Sí	13518	99	Venrell Vallverdú José	57	P. Nueva, 11	»	Sí	No	No
231454	45	Corts Balañá José	26	Idem, 15	»	Sí	Sí	Sí	13519	100	Venrell Vallverdú Pedro	41	P. Vieja	»	Sí	No	No
13456	46	Ferré Besora José	61	Mayor, 2	»	Sí	Sí	Sí	226881	101	Venrell Barberá José	28	Idem	»	Sí	Sí	Sí
90524	47	Ferré Pucurull José	35	Idem, 2	»	Sí	Sí	Sí	13521	102	Voltó Balañá Tomás	45	P. Nueva, 1	»	Sí	No	No
13457	48	Fort Balañá José	49	Idem, 18	»	Sí	No	No	13523	103	Voltó Ferré José	51	Mayor, 37	»	Sí	No	No
13458	49	Fort Balañá José	56	Idem	Propietario	Sí	Sí	Sí	13525	104	Voltó March Bautista	53	Idem, 41	»	Sí	No	No
13459	50	Fort Besora Bautista	62	Idem	Labrador	Sí	Sí	Sí	13526	105	Voltó March Juan	77	P. Nueva, 1	»	Sí	Sí	Sí
13460	51	Fort Besora José	53	Idem, 3	»	Sí	No	No	13527	106	Voltó Viñas José	44	Mayor, 49	»	Sí	No	No
13461	52	Fort Corts José	39	P. Vieja, 5	»	Sí	No	No	119579	107	Voltó Venrell Juan	28	Idem	»	Sí	No	No
13462	53	Fort Fort José	41	Despoblado, 1	Propietario	Sí	Sí	Sí	119580	108	Voltó Viñas Juan	28	P. Nueva	»	Sí	No	No
84602	54	Fort Fort Pedro	37	P. Nueva	Labrador	Sí	Sí	Sí	226882	109	Voltó Viñas Ramon	26	Idem	»	Sí	No	No
13467	55	Fort Pucurull Pedro	65	Despoblado, 1	Propietario	Sí	Sí	Sí									

JUNTA PROVINCIAL DEL CENSO ELECTORAL TARRAGONA

El Presidente de la J. P.,

El Secretario de la J.,

Figura 2. Pàgina del cens de 1904. Es pot observar que només apareixen el carrer Major i les dues places; per tant, en aquesta època, a Capafonts, els carrers encara no tenien nom.
Font: Suplement del Butlletí Oficial de la Província de Tarragona.

total dels homes, i l'Albiol, on només una persona ultrapassava aquesta edat, a més dels dos esmentats (3,8%). A la resta, la situació era més o menys intermèdia: a la Febró n'hi havia cinc (6,3%), a Rojals, vuit (6,4%), a la Mussara, sis (7,6%), a Mont-ral catorze (5,5%), i a Capafonts, set, que representaven el 5,4 per cent del total.

S'ha de recordar que aquests números es refereixen només als homes. Si tenim en compte que les dones viuen més anys, hauríem de pensar que la població femenina que arribava a aquestes edats en aquella època devia ser més nombrosa.

A MENA DE CONCLUSIONS

És evident que, en aquest segle llarg que va del darrer cens estudiat fins l'actualitat, les coses han canviat molt i molt a tot arreu. La despoblació del món rural ha fet estralls a la muntanya especialment: moltes terres de conreu són ermes o s'han convertit en bosc, la majoria dels masos que figuraven com a habitats en aquella època ara ja no soplugen ningú, i molts són fins i tot enrunats. Els pobles han vist com minvava el nombre dels seus habitants, fins al punt que alguns han quedat totalment despoblats, i dos d'ells -la Mussara i Rojals- han desaparegut com a municipi: les runes de la Mussara, per exemple, són el testimoni mut d'una època en què tota la terra era conreada, els boscos s'explotaven, pels camins hi circulaven els animals de treball i els carros dels pagesos, carregats amb productes de les collites o fusta dels boscos, la quitxalla alegrava els carrers i per tot arreu es palpava l'alè de la vida. Un món que es mantingué durant segles i que ja ha deixat d'existir per sempre.

A la part positiva, cal anotar l'augment important de l'esperança de vida -avui en dia la gent viu molts més anys que en aquella època-, l'increment dels drets civils i del nivell de vida en tots els aspectes. Les dones ja tenen els mateixos drets que els homes, i no depenen d'ells per fer les operacions elementals, com comprar o vendre; es pot votar lliurement -més que abans, cal dir-ho-, des d'una majoria d'edat situada en els divuit anys, i l'economia ha fet un canvi radical pel que fa a les fonts de riquesa.

Moltes coses suggereixen aquestes llistes, però de moment ho deixem aquí, de manera que cadascú pot treure les seves conclusions, i de pas, tal vegada pugui identificar alguns dels seus avantpassats. L'objectiu d'aquest treballet no va pas més enllà.

SINGULARITATS DE LA PARLA DELS CAPAFONTINS
III

Anar a treballar al Sovint, la gent, en comptes de buscar sinònims, s'expressa amb metàfores. Cada persona en té algunes de pròpies, i els capafontins no deuen ser l'excepció; per tant, en trobaríem moltes. No pretenem pas recollir-les totes, sino deixar-ne constància amb uns pocs exemples que ens fan veure com aquestes construccions sí que tenen el reflex de l'entorn de qui se les inventa. Hem sentit dir "dóna'm el rasclet" per demanar una pinta; "tenia el pèl com un rostoll" per indicar que portava els cabells descuidats; "tenia el caràcter més aspre que una argelaga"...

Les paraules pròpies dels pagesos, del camp i del món rural, s'empren per qualificar altres mots forans.

Hem volgut remarcar-ho perquè moltes de les frases fetes que recollim en aquests escrits tenen aquest caire; és ben coherent que sigui així.

Eixinguers

És la pronúncia capafontina d'eixanguers. Segons Coromines, és paraula molt antiga i corrent en tot el domini de la llengua, i es refereix a les tires de cuiro que servien per a lligar els bous al jou. Com es pot comprendre, deu ser una paraula en extinció. A Capafonts encara hi ha gent que la coneix.

Ja li han posat els eixinguers.

A Capafonts s'empra aquesta expressió per a referir-se a l'home que s'acaba de casar.

Mola

Segons el diccionari, és una mesura d'una quantitat d'aigua; la necessària per a moure la mola d'un molí. A Capafonts només té el sentit genèric de quantitat d'aigua molt gran.

Després de ploure hi baixava una mola d'aigua.

Civader

Al diccionari Alcover-Moll hem trobat la mateixa accepció que a Capafonts: bossa de roba amb forma de morral, que es porta pemjada al coll per posar el menjar del defora. Mai no es fa servir per referir-se al morral d'una mula.

Esclatassada

És com es diu a Capafonts la paraula esclatarada. Vol dir caiguda violenta a terra.

Anava distret i es va donar una bona esclatassada a terra.

Talaban

De les diverses significacions que recull el diccionari Coromines, a Capafonts només s'utilitza la que vol dir, en sentit figurat, bocí gran d'una cosa.

Quin talaban de capellà!
Quin tros de capellà!

Inflitja

Inflor de tot el cos, o d'una part, d'una persona o animal.

Baci

No s'ha de confondre amb bací; es fa servir per a referir-se al tronc d'un arbre buidat en forma de canal per a conduir aigua. Si és tancat per les dues

puntes, un baci és un abeurador. També és la canal o recipient on es posa el menjar dels porcs.

Gàstiga

Molèstia a l'estómac, a causa d'una infecció, llaga o qualsevol cosa semblant.

Menjava molt sense fer cas de la gàstiga que tenia.

Potrós

Es diu d'un objecte ple de brutícia o d'una cosa desendreçada...., que no llueix.

Aquesta casa nostra és potrosa.

Cavallet de serp

Espiadimonis.

És un dels noms amb què aquest insecte és conegt als llocs de parla catalana.

Planyença

No hi havia planyença.

No hi havia compassió.

Aquesta expressió ens la va dir en Joaquim Batistó per a referir-se als soldats desertors que els oficials mataven durant la batalla de l'Ebre.

És a tots els diccionaris, però a Capafonts ja no la fa servir quasi ningú.

Ni foc, ni llum ni cendra calenta

Expressió que vol dir que tot està per fer.

S'ha empassat un semaler

S'ha tornat dropo.

Hi ha massa melics per lligar

No donar l'abast.

Anar al defora

camp. Anar a treballar al tros.
Expressió ja en desús.

NOTA DE LA REDACCIÓ

Quaderns de Capafonts deixa de publicar en aquest número la Crònica Local. S'ha considerat que els esdeveniments de tota mena que passen al poble mereixen un tractament més extens i amb més imatges, cosa que no és possible fer en el format d'un número normal. Ha semblat que la solució correcta és publicar un suplement anual dedicat exclusivament als fets esdevinguts durant tot l'any. Hi ha gent jove disposada a fer realitat aquesta idea.

Si el projecte no es torça -cosa que no desitgem-, el proper mes de gener l'Associació Cultural Picorandan, editarà aquest suplement, que posarà a l'abast de tots els convilatans, amics, i lectors.

La Diputació de Tarragona posa en marxa una eina per treballar la responsabilitat social entre tots els agents implicats
Neix el Fòrum de la Sostenibilitat

El Fòrum de la Sostenibilitat és una nova eina de treball que lidera la Diputació per donar veu al territori del Camp de Tarragona i de Terres de l'Ebre i tractar els temes clau que l'afecten per avançar cap a la sostenibilitat, tot fent-ho des del territori i amb el territori, acollint-hi el món educatiu i universitari, les entitats locals, la societat civil, el món de la comunicació i els sectors econòmics compromesos amb la Responsabilitat Social Corporativa (RSC).
En els anys d'aquest tomb de mil·lenni, els canvis polítics, econòmics, socials, culturals i ambientals han creat problemes nous, que precisen respostes innovadores per part de les Administracions Públiques. La Diputació de Tarragona vol jugar un paper actiu des de la innovació, la participació i les tecnologies, en clau de cooperació i tenint en compte que el Desenvolupament Sostenible és objectiu bàsic de la Unió Europea. De fet, la Diputació, treballa per la sostenibilitat des de fa temps, mitjançant la trajectòria i l'acció desenvolupada en el si de la Unitat de Medi Ambient del Servei d'Assistència Municipal, amb la seva assistència tècnica i especialment amb el programa de suport per a l'elaboració de l'Agenda 21 per part dels municipis, el Consell per al desenvolupament Sostenible CODAT21. Aquests són els factors que constitueixen l'antecedent i precedent més immediat d'aquest Fòrum de la Sostenibilitat.

Participació i Estratègia Conjunta
Veient les necessitats i la realitat que ens envolta s'ha arribat a la conclusió que cal dissenyar una estratègia conjunta que permeti consolidar i potenciar la col·laboració entre les Administracions Locals (Diputació, Consells Comarcals i Ajuntaments), el món educatiu i universitari, la Societat Civil (cambres de comerç, sindicats, col·legis professionals, ONGs, etc.), el món de la comunicació i els sectors econòmics.
L'objectiu principal d'aquesta estratègia és aconseguir un major grau d'eficàcia en les accions i configurar un model de treball capaç de donar resposta a les demandes de la societat actual a partir de la construcció d'un futur sostenible per als ciutadans. El Fòrum és un òrgan dissenyat per la intervenció d'Agents Socials, Econòmics, Experts en la matèria, representants dels Ajuntaments i de la Diputació i els ciutadans en general.
El Fòrum donarà veu a temàtiques especialment rellevants a les comarques de Tarragona. Així, el tema de l'any acadèmic 2006-2007 serà l'aigua, conscients de la seva escassetat a les nostres comarques i de la font de vida que suposa. Per a l'any 2007-2008 es preveu el paisatge, un dels grans valors del territori del Camp de Tarragona i de Terres de l'Ebre.

EL FÒRUM DE LA SOSTENIBILITAT
La Diputació de Tarragona crea i lidera el Fòrum de la Sostenibilitat entent-lo...

- ✍ com un espai de trobada on els ciutadans, la universitat i el món educatiu, els sectors econòmics, el món de la comunicació, les entitats locals i totes aquelles entitats i col·lectius que formen la societat civil es trobin i obrin un debat i reflexió de les temàtiques més rellevants en matèria de territori i medi ambient d'aquestes comarques;



- ✍ i com un espai on es proposin, es coneguin i es donin a conèixer les millores i els processos de sostenibilitat que s'estan duent a terme en aquests municipis i comarques, tot potenciant les solucions i actituds socialment i ambientalment responsables.

Amb el Fòrum de Sostenibilitat, doncs, la Diputació de Tarragona vol donar veu al territori del Camp de Tarragona i de Terres de l'Ebre i tractar els temes clau que l'afecten per avançar cap al desenvolupament sostenible, tot fent-ho des del territori i amb els agents del territori, els quals no només hi viuen, sinó que també el senten, el coneixen, en viuen i el viuen.

Funcions i Objectius del Fòrum
En aquesta fase inicial, i per al primer any d'implantació, s'han definit com funcions del Fòrum que esdevingui un moviment per impulsar la sostenibilitat, la RSC i el coneixement entre la Diputació de Tarragona, la societat civil i les entitats locals. A més, el Fòrum vol afavorir el debat ciutadà en els aspectes rellevants del medi ambient i la Responsabilitat Social Corporativa (RSC), així com promoure la participació dels agents socioeconòmics i influir cap a unes actituds més responsables i sostenibles.
Entre els Objectius establerts en el plantejament del Fòrum, destaquen els següents: esdevenir la veu del territori de les comarques de Tarragona en matèria de sostenibilitat i medi ambient i contribuir, alhora, a la sensibilització; encarrilar els impulsos de canvi que s'estan produint entre els ciutadans; permetre el desplegament d'un feix de polítiques en l'escenari polític de les ciutats; afavorir la transformació de la consciència ciutadana i dels agents del territori pel que fa al medi ambient i afavorir que es generalitzi el reconeixement de la problemàtica ambiental, entre d'altres; tot comptant amb els agents del territori.