

ANY VII NÚM. 14 JULIOL 2009

QC

3€

QUADERNS DE CAPAFONTS

REVISTA DE RECERCA I DIVULGACIÓ



ÍNDEX

Editorial	3
Dominant l'aigua a la vall de Capafonts - II Diego López Bonillo	5
Vinyes al Brugent - I Llorenç Balanyà i Fort	9
Indrets de Capafonts	14
La Festa Major de 1947 Jordi Fort Besora	15
Singularitats de la parla dels capafontins - IV	30

Foto de portada

Les cabres de la granja de l'Eva i el Sergi, pasturant pel riu del Barral, són a la portada de la nostra revista per mèrits propis, com a responsables de la producció de la llet d'alta qualitat que permet fer el formatge que esmentem a l'editorial d'aquest número.

Unir cabres i excel·lència pot semblar poc adient, però en aquest cas és pertinent; els arguments els trobareu a la pàgina que segueix.

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, SL
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:



EDITORIAL

Aquest Editorial es podria titular Excel·lència, per les diverses i sòlides raons que s'exposen tot seguit.

Comencem dient que la primavera d'aquest any ha portat, com quasi sempre, pluges generoses i l'herba ha crescut abundosa; el ramat que tenim al poble fa dies que s'atipa a cor que vols només sortir del corral i, quan les màquines munyen les cabres, treuen una llet de qualitat excel·lent. Molt bé; i això què té a veure amb l'editorial d'aquest exemplar de QC? Doncs resulta que volem parlar d'algunes coses que, a Capafonts, es mou en l'excel·lència, i per començar hem escollit el formatge que l'Eva i el Sergi elaboren a la seva granja de la Sordanyena.

Amb els aliments, ara mateix passen coses sorprenents; la majoria provenen d'explotacions agràries de tipus industrial, i la qualitat se'n ressent, però alguns d'elaboració artesana, com el formatge "La vall del Brugent" que hem esmentat, són de gran qualitat i els podem qualificar amb el mot excel·lent. El seu paladar exquisit no és fruit de la casualitat; darrere hi ha l'herba de què hem parlat, i sobretot una idea de fer un producte de qualitat. És una qüestió de principis; s'ha de començar per voler-ho fer d'una certa manera, i amb esforç s'aconsegueix, com és el cas del nostre formatge.

La qualitat no s'acaba amb el formatge: l'Anna Maria i l'Albert de cal Cerdà ja fa anys que s'esforcen en fer botifarres blanques i negres, llom i cansalada curats, xorissets, sobrassada, llonganissa seca... i uns quants productes més, fets del porc, que també hem de qualificar amb la paraula excel·lent. Cap d'aquests productes tampoc no és fruit de la casualitat, sinó de les ganes de fer-ho bo i d'una llarga experimentació.

I més coses: per exemple la botiga El Perxo, que la Rebeca ha obert ara farà un any. Si voleu un bon vi, allà el trobareu. Si us agraden les magdalenes, en porta unes fetes a Mont-ral, que us entusiasmaran. Si voleu un bon oli, també el té. A més, us pot subministrar qualsevol altre producte propi d'un petit supermercat, i això és també una idea excel·lent, perquè trobar un paquet de sal s'agraeix molt quan s'ha acabat la que teníem a la cuina.

També hem d'esmentar totes les verdures que provenen dels horts i els camps dels qui encara tenen la voluntat de conrear-ne. Tasteu una truita feta amb espinacs del Pep Canya, una amanida d'enciam negre del que cull el Pep

tomàquets del Pep Batistó, unes faves del Santiago i l'Enriqueta, uns fesols de la Plana del Llarg, unes bledes del Retratista, uns trumfos del Pep i la Florentina... De cada una de les cases, us en podríem dir un producte diferent. Aquí l'excel·lència ve de la terra, de les temperatures fresques que fan créixer les plantes a poc a poc, de l'aigua i, molt important, d'algunes llavors: no és el mateix un tomàquet d'Almeria que un del Manac.

Més coses: dos restaurants. A l'hotel Davall Plaça hi trobareu una taula parada amb molta cura, només asseguts ja us sentireu ben tractats, i tot seguit paladejareu les menges exquisides de la seva cuina; també hi trobareu l'excel·lència. Al restaurant El Grèvol, aquesta qualitat s'expressa en forma de plats casolans. Per fer-los s'ha hagut de treballar amb els fogons fins a arribar al punt just, i amb matèries primeres de qualitat provada. El resultat ja us l'imagineu.

En aquestes coses, Capafonts és al mig d'una zona privilegiada, i per entendre-ho esmentarem un altre producte, l'oli. Si donem la volta de nord a est, passant pel sud, trobarem L'Albi, Bellaguarda, Ulldemolins, L'Argentera, La Selva, Alcover, Valls i molts altres pobles on es fan els millors olis del món.

Finalment els vins: Priorat, Costers del Segre, Montsant, Conca de Barberà, Tarragona.

No cal cap comentari. A més, a Capafonts, el Llorenç ha plantat una vinya amb ceps que produeixen moscatell i gewürztraminer, amb els quals fa un vi blanc deliciós, i el Salomó de cal Llarg conrea la vinya vella del Barral, on madura una garnatxa negra que esdevé vi de debò.

No podem acabar sense fer evident un enyor: el pa. Quanta gent estarà d'acord si diem que no n'hem tornat a menjar des que l'Isidro i l'Antònia van tancar el forn de la Vila!

No és fàcil fer bon pa; fa falta molt de temps i molta paciència perquè els llevats facin la seva feina. Estem dient que un pa que s'ha fet en menys de quatre hores no pot ser bo, perquè no ha fermentat adequadament. A Capafonts som afortunats, i ho seríem més si algú ens retornés, al preu que fos, un pa autèntic.

Ens ha semblat que aquestes coses, encara que dites per nosaltres puguin semblar presumptuoses, s'havien d'explicar.



DOMINANT L'AIGUA A LA VALL DE CAPAFONTS

II

DIEGO LÓPEZ BONILLO

A més de l'aigua que circula pel riu, a la vall de Capafonts hi ha multitud de surgències que aporten cabals molt variables. Les fonts mes fiables, les que tenen cabal permanent s'han aprofitat des de sempre mitjançant petites obres de canalització per tal de conduir l'aigua fins a les terres immediates. Les sèquies son de curt recorregut i no van gaire mes enllà de la pròpia finca on s'ubica la font. Però hi ha algunes excepcions, que tot i no arribar a la importància de les que s'han referenciat en l'article anterior, s'han de ressenyar, per tal de tenir un quadre complet de la gestió dels recursos hidràulics a la capçalera del Brugent.

Barranc de Damunt la Vila

Encara que no és un barranc en el sentit estricte del terme, pel seu curs hi circula aigua en la majoria dels trams, sobretot la procedent de la font del Pujol, aigua que es recull en basses, des d'on es canalitza cap els horts immediats. Aigües amunt de la font del Barberà hi ha una petita presa des d'on es deriven petits cabals –quan circulen– cap a un petit hort situat a tocar del barranc.

Barranc del Rebollar

Sèquia del Rebollar. Al començament del barranc, al capdavall del comellar de la Mistera, es troba la font del Nan, de cabal força important. Per la situació, a tocar del barranc i per la topografia del terreny, que no permet de fer més que una parada, no es podia aprofitar tota l'aigua allà mateix, raó per la qual es féu una canalització: és l'anomenada sèquia dels Rebollans. L'inici és a la mateixa font, a la dreta del barranc. Immediatament, a través d'un baci, l'aigua passava a l'altra banda, circulant a nivell, i travessant els altres dos petits barrancs que baixen de les Abelleres. Regava al començament les finques de dos veïns de Prades, i les de cal Llarg, de cal Pepó, del Victorino, de cal Ferré, del Plàcido i del Quirimo, tots ells de Capafonts.

Ja fa molts anys que s'abandonaren els regadius en aquella part, per la qual cosa quedà en desús. Els bacs desaparegueren, i només es poden identificar els suports. L'obertura de la pista que porta a l'ermita de l'Abellera malmeté alguns trams, però encara són visibles els que no foren afectats per les obres.



Suports d'un baci al Rebollar.

El Pantano. Al punt més estret del barranc del Rebollar es féu una presa per tal d'embassar l'aigua, que aquí circula permanentment. En l'article de les basses –vegeu el número 10 de Quaderns– es posà una referència a aquesta obra que en realitat és un embassament, com diu el seu nom. Es féu en els anys trenta del passat segle, i la sèquia que arribava fins la Riera permetia regar terres del Conselo, del Pere Fortet, del Batista de la Viuda, del Pepó i del Salvador Batistó. Actualment una canonada porta l'aigua fins a la bassa dels bombers, a la Riera.

No hi ha més infraestructures hidràuliques a la capçalera del Brugent. Però s'aprofita tota l'aigua disponible per a diferents usos. Per exemple, a l'Aragonesa, una petita derivació porta un petit cabal cap a la bassa de l'Anton Cerdà; la de la font del Foradet, que va a parar a la bassa del Cerdà, ara recorre un llarg camí a través de canonades: a més de regar parades de la Riera, arriba fins a la Sordanyena, i més avall, fins a la bassa del Xep, al Cubilàs. I la de la font del Fortet de Barrulles també és canalitzada fins a la bassa dels bombers de davant l'ermita. Tot plegat, unes obres que en el seu moment tingueren una importància capital,



El Pantano del Rebollar.

La gestió de l'aigua

L'ús de l'aigua per part dels pagesos es regia per costums consuetudinàries, com a tot arreu on hi ha agricultura de regadiu. En algun cas, en documents privats de compravenda de finques es feia constar alguna condició pel que fa al dret d'utilització de cabals, per exemple, la bassa del Barral, que comparteixen cal Fortet i cal Salvador Batistó. Això es fa més patent en els casos en què dos

les Tosques, que desapareixien a l'hivern, quan s'acabava la temporada de reg, era diferent: cada any es feien de nou, per la qual cosa s'aplegaven els regants i procedien a la construcció; d'igual manera es feia la conservació durant el temps que eren actives, és a dir, mentre durava la temporada dels horts d'estiu.

La conservació i neteja de les sèquies es fa des de sempre de comú acord per part de tots els interessats. Des de fa algun temps, la neteja es complementa o es substitueix per instal·lacions més efectives, les canonades de materials plàstics permeten aprofitar millor els cabals i no requereixen pràcticament cap mena de manteniment. La darrera que s'ha instal·lat, tal vegada sigui la de la sèquia de les Planes, que arriba fins a la bassa del Pocurull, al Barral.

Aquest patrimoni es redueix progressivament, a mesura que minva el nombre de pagesos i s'abandonen les terres conreades, inclosos els regadius. Des de mitjans del segle vint començà una nova època, que portà a l'abandó dels conreus menys rendibles, subsistint amb prou feines els més extensos i de fàcil mecanització, els quals es van deixant de banda també en un degoteig constant. Ja no es té cura de les fonts, moltes basses són difícilment identificables, cobertes per la vegetació natural, les sèquies són abandonades i van desapareixent paulatinament: només queden les tres que reguen les partides on es localitzen les terres més fèrtils, que van des de les Hortes, fins al Pont Vell. La resta de regadius situats prop del poble, exceptuant els petits horts familiars que cuiden la gent del poble, s'abandonen i en el millor dels casos són cultivats a temps parcial. Aquesta situació és el final d'un cicle que s'inicià fa segles i que ha perdurat pràcticament inalterable fins ara fa poques dècades. Algunes obres resisteixen el pas dels anys, però el deteriorament és inevitable; caldria fer alguna cosa per tal de conservar alguna part d'aquest patrimoni de cara a les generacions futures.



VINYES DEL BRUGENT

I

LLORENÇ BALANYÀ I FORT

En aquesta primera part del treball parlarem de les vinyes velles de Capafonts, de la seva localització, evolució i vicissituds en el transcurs dels anys, així com del vi elaborat i les seves característiques.

La *Vitis vinifera*, que és com s'anomena la planta que nosaltres coneixem amb el nom de cep, ja existia quan l'home va fer la seva aparició. Té una gran capacitat d'adaptació a qualsevol tipus de terreny, només limitada per les condicions climàtiques fredes; tot i així trobem ceps al sud de les illes Britàniques i a bona part d'Alemanya. En relació a l'altitud, el seu límit són els 800 o 900 m sobre el nivell del mar, encara que excepcionalment n'hem trobat a 1300 m a la zona dels Pirineus orientals.

A l'època dels grecs i dels romans el raïm i el vi ja formaven part de la seva cultura, gastronomia, i les seves creences religioses. Es rendia culte a Dionís o Bacus, el déu de l'exuberància, de la natura i molt especialment de la vinya i el vi.

Els primers pobladors de Capafonts, dedicats a l'agricultura probablement també devien plantar ceps, ja que el terreny i la climatologia del lloc ho permeten.

Les facultats del cep per arrelar en llocs inhòspits i en condicions força rigoroses, com ara la manca de nutrients, d'aigua, o bé exposat al vent, fa que el trobem pràcticament en qualsevol indret del nostre terme municipal. Aquesta virtut que el caracteritza, ja la coneixien els nostres avantpassats. Per regla general les vinyes del nostre poble estaven situades en els terrenys més pobres, les parades més primes de terra, carregades de feters, properes a les zones boscanes, amb força pendent, etc. Per plantar vinya, llevat d'algunes excepcions, pràcticament tot valia.

Una característica que trobem en moltes vinyes del poble és la seva orientació preferent cap al sud, per tal de buscar els racons més solejats, especialment durant els mesos de setembre i octubre, període durant el qual el raïm madura a Capafonts.

Les vinyes que hi havia a Capafonts abans de la fil·loxera, segurament eren molt velles, ja que quan un cep es moria, era replantat mitjançant la tècnica del capficat, que consistia en enterrar un sarment o redolta del cep viu sense tallar-lo de la soca i fent-li sortir la punta en el lloc just on hi havia la falla que calia



Un cep capficat.
Foto: Jordi Fort.

Aquesta pràctica va generar grans conflictes en molts indrets de Catalunya entre els rabassaires i els propietaris del terreny, ja que segons els contractes establerts, el rabassaire podia conrear la vinya fins que no fossin morts els dos terços dels ceps, i lògicament la tècnica del capficat eternitzava les vinyes. No tenim constància que a Capafonts el capficat generés massa conflicte social però encara avui podem veure ceps capficats a la vinya de l'Antònia pastissera al Pla d'en Cot.

Les vinyes, en general, no eren monovarietals, sinó tot al contrari, ja que predominava la barreja aleatòria de varietats. Trobem des del macabeu i la garnatxa junts fins a la barreja d'aquets últims tant amb raïm blanc com amb negre. De tota manera aquesta mescla de varietats no representava cap inconvenient perquè tampoc s'acostumava a fer l'elaboració de vins blancs i negres per separat i menys vins monovarietals.

El més habitual era fer el vi brisat, segons el següent mètode: un cop el raïm és trepitjat es posa dins del cup per tal de fer la maceració unes tres setmanes, durant les quals es transforma el sucre que porta el raïm en l'alcohol.



La vinya del Pep Blaió, en temps de verema.
Foto: Llorenç Balanyà.

procés segurament es feia durar massa, es trascolava un cop estrenat l'any i això probablement oxigenava massa la brisa, propiciant un excés d'acidesa al vi.

El vi que s'acostumava a elaborar tenia un color rosat pujat sense arribar a ser un negre intens.

Sembla que l'únic indret on no hi ha constància de la presència de la *Vitis vinifera* és als Montllats, Serra Plana i als Rancs. Als llocs on tenim la certesa que en algun moment o altre s'hi van conrear la vinya serien els següents: parades que envolten el poble, les Planes, les Costes d'en Guàrdia, els Plans, el Barral, les Argeles, els Solans, el Tros de l'Era, el Damunt de la Vila, el Picorandan, el Toll, les Sortasses, el Pla d'en Cots, la Riera, els Rebollans, les Barrulles, les Comagrasses, les Clotes, el Blanquer, el Camí de Reus, les Plantades, la Mistera, els Socarrats, el Mas de Fortet, les Marfanyes i el Coll de Mont-ral.

És possible que aquest llistat quedi curt i se'ns hagi oblidat alguna vinya, però gairebé és segur que la majoria de cases del poble en tenien, i això ho podem corroborar perquè en la majoria d'elles hi trobem el celler i el cup, o bé

Tot i que Capafonts no ha viscut mai del vi sembla que l'extensió de terra dedicada a aquest fruit va ser força considerable i això també ho podem assegurar si tenim en compte la notable capacitat que, en general, tenien els cups.

Sembla que la millor època per a les nostres vinyes fou a final del segle XIX, en concret durant la dècada del 1883 al 1893, i això va ser gràcies al preu del vi, que va pujar considerablement. A França la fil·loxera estava provocant una veritable catàstrofe nacional, i la seva propagació cap el Rosselló, Vallespir i Alt Empordà (a Sant Quirze de Colera aparegué l'any 1879) fou molt ràpida, i això s'explica que a Capafonts, les trenta-tres hectàrees de vinya conreades l'any 1876, passessin a 40 l'any 1884.

El mot fil·loxera prové del grec i significa assecar fulles. Està causada per un pugó, l'insecte homòpter afídid *Daktulosphaira vitifoliae* (abans, *Phylloxera vastatrix*), que xucla la saba dels ceps fins a provocar la seva mort. Aquest insecte, originari de la vall del Mississipí, fou introduït accidentalment a Europa al voltant del 1860, i s'hi va estendre ràpidament, però segons sembla, a Capafonts la seva aparició cal situar-la a finals del segle XIX, molt probablement sobre l'any 1893. Els primers brots de la malaltia es van combatre tal com ho feia tothom, amb el famós caldo bordelès -sulfat de coure i calç- i l'ensofrada amb pols de sofre, però aquí la inventiva tampoc va funcionar i els ceps es van anar morint pràcticament tots.

Els efectes de la fil·loxera a Capafonts, segons sembla, no foren tan negatius com en altres indrets del territori català i això ho podem afirmar si ens fixem en el padró d'habitants. L'any 1900 el poble temia 422 habitants i l'any 1910 en tenia 421, és a dir, pràcticament el mateix. Si aquesta comparació la realitzem al Priorat ens trobem que l'any 1887 en tota la comarca hi vivien 27.958 persones i tretze anys després, l'any 1900, en quedaven 23.150, és a dir, s'hauria perdut el 18% de la població. Els demògrafs atribueixen aquesta gran davallada a la plaga de la fil·loxera.

Per solucionar el problema de la fil·loxera es va optar per substituir els ceps autòctons o europeus (*Vitis vinífera*) pel ceps americans (*Vitis rupestris*), –a Capafonts es coneix com bord americà– que son immunes a la fil·loxera.

De bords americans se'n van importar diferents espècies. Les més utilitzades són tres: la *Vitis riparia* que prové del nord dels EUA i creix en terrenys humits (en llatí *riparia* vol dir ribera); l'altre espècie és la *Vitis berlandieri*, la qual té l'origen en els terrenys secs i calcaris de l'estat de Texas i, finalment, la *Vitis rupestris* que procedeix del centre-sud dels EUA i s'adapta bé als terrenys secs i arenosos

que es caracteritza per una gran resistència a la fil·loxera i sembla que tot just fou aquesta l'escollida per replantar les nostres vinyes a principis del segle passat.

A Capafonts se'n van replantar molts, però ja no es va assolir la superfície que hi havia abans de la malaltia. Molts terrenys ocupats per la vinya van ser substituïts per ametllers, avellaners, cereals o bé van quedar erms.

Aquestes són les varietats que ens consta que en un moment o altre havien estat conreades a Capafonts. El llistat està ordenat pels més usuals i freqüents a les menys utilitzades: entre les varietats de blanc trobàvem la garnatxa blanca, palot blanc, macabeu, moscatell i picapoll. De raïm negre hi havia: garnatxa tintera, palot negre, samsó (carinyena), ull de llebre i sumoll.



INDRETS DE CAPAFONTS

El bec de la Gallina

Aigües avall de la Riera, el curs dibuixa un tomb al voltant d'un morro de roca de parets verticals, que s'alça uns vint metres sobre el replà de sota i uns quaranta sobre el curs de l'aigua. A la part superior es troba una roca irregular d'uns sis metres de llarg i uns tres d'alçària, que es manté en equilibri inestable. Té una forma rara, i se l'ha comparat amb el bec d'un au –d'aquí el nom– o amb la trompa d'un elefant.

La forma, la situació, i el fet d'haver-se trobat alguna resta prehistòrica a la cova que hi ha sota de la cinglera ha esperonat la imaginació popular i l'han convertit en un dels punts emblemàtics del poble.

Des d'aquest lloc hi ha bones vistes, des de l'ermita de l'Abellera fins els Montllats, passant per la Riera i els boscos d'aquesta part de la vall, el riu del Barral que es forma al peu, els camps de cultiu, el poble, etc.

Al Bec de la Gallina s'hi arriba fàcilment pel camí de la Riera, agafant un trencall a la dreta, a uns tres-cents metres del cementiri que, a través del bosc, condueix fins la roca.



Bec de la Gallina.



LA FESTA MAJOR DE 1947

JORDI FORT BESORA

Faltaven tres mesos per al 15 d'agost i, mentre esperaven tanda assegudes al pedrís de la plaça, l'Antònia i la Dolors ja en parlaven:

-Sempre passa igual, cap jove no es vol cuidar de la festa major. Aquest any no tindrem ni envelat, ni ball, ni res. Anirem a missa major el dia de Santa Maria; estrenarem un vestit, i cap a casa. No diguis que no sigui una llàstima. Per una vegada a l'any que podem ballar amb orquestra, doncs enguany, ni això.

-Saps, diumenge passat, al ball, va venir a treure'm per ballar, però mut com un mussol. Per la festa major serà diferent; si ell no em diu res, jo el burxaré i, si no respira, ho deixo córrer. És tan poc llançat! Jo me l'estimo. L'any passat els vam ballar tots i, tornant de la Llódriga, el dia del gos, em va fer un petó.

-Però, si no es farà festa major aquest any!

-I tant que se'n farà! Sempre es fa festa major.

I així va ser. L'Antoni de cal Poma, el Cisco Quico, el Joaquim del Cisco Llarg i el Pep Fortet van decidir que se'n cuidarien ells i que seria la millor, la festa major més lluïda.

Van fer una reunió i, per començar, decidiren llogar un envelat a una empresa de Valls, i l'orquestra de l'Albi; primer volien emparaular El lago azul de Reus, però van considerar que era millor la de l'Albi, perquè feia dos anys que havia pujat i anaven molt bé.

A la segona reunió van parlar del pressupost. Els ingressos segurs eren les quotes de quaranta-cinc socis joves i les de setze socis concos de 30 a 45 anys. Per a cobrir les despeses s'havien de vendre més de 245 entrades, i això corresponia a unes 60 per cada sessió de ball.

-Si plou, hem begut oli.

-Però si fa bon temps, aquí hi farà cap tot Déu: els de Mont-ral, els de la Febró, algun de Prades i fins i tot en pujaran d'Alcover.

-Els d'Alcover no pujarien ni que lloguéssim l'orquestra Excelsior, i llavors, com que és tan cara, no cobriríem despeses.

-Res, si no plou, serà la millor festa major que mai s'hagi vist en aquest poble, que no es mereix que ningú no es sacrifiqui com ho estem fent.

-Algú haurà d'anar a Reus a comprar els rams, els pensaments, les toies, tires per a les rifles, talonaris d'entrades, paperets, globus i un segell de goma per a marcar-ho tot.

-També s'ha de preguntar al mossèn si vol els músics a la missa, i avisar l'Ajuntament.

-Sí, però tant li fot, perquè no es cuidaran de res.

-Ep! I també haurem d'anar a fer brosta i arreglar l'era abans de plantar l'envelat.

Anaven sortint un munt de coses per fer. Algú va recordar que s'havia de batre, regar fesols, arrencar trumfos, replanar avellaners, etc., i tots van dir que, si s'havien compromès, havien de ballar el ball. Es repartiren les feines i cadascú se'n va anar amb la responsabilitat de fer unes coses concretes.

L'última setmana abans del 15, no van parar: amunt i avall amb el cotxe de línia, lligant caps i fent despeses que pagarien després de la festa amb els ingressos que havien calculat.

El dia 13 d'agost a mig matí, va arribar a l'era del Rector un camió carregat de fustes, veles, cordes, ferros... Era l'envelat. Tota la quitxalla es va posar a transportar el fustam fins a l'era del Besora on, finalment, els de la junta havien decidit plantar-lo. Dos empleats de l'empresa llogatera dirigien l'operació i vigilaven que tot es fes correctament. La instal·lació esdevenia el primer acte de la festa major.

A l'era s'hi van congregar, a més dels dos operaris de l'empresa i els quatre membres de la junta, tota la canalla, els joves i també homes desvagats. Com cada any, tots col·laboraven espontàniament en les tasques del muntatge fent forats a terra amb les relles de les arades romanes que corrien per les cases, i que ja no es feien servir per a llaurar, plantant pals, clavant els gruixuts claus de ferro per a lligar les cordes que tensaven el velam..., i alguns també exercien d'especialistes, tot donant opinions si una cosa no la veien prou clara: "L'any 1942, l'estaca que es va clavar en aquest tou d'argila no va aguantar ni cinc minuts quan bufava el Joanet de Prades, i és que l'argila..."; "no cal que proveu d'acurar el camió fins a la plaça; no passa, perquè la caixa rasca la paret de ca l'Enquino; només hi entra el camió del Gravat i perquè el Victorino hi té la mida presa"; "aquest Petromax té la camiseta trencada i, si no la canvieu per una de nova, pot explotar com l'any 1941 quan va venir l'orquestra de Vinyols, la que tenia aquell saxo tan bo"; "aquest pal està tort"; "aquell palco caurà perquè té la solera trencada; hauríeu d'anar a buscar una portadora per aguantar-lo"; "l'empostissat dels músics no ha quedat pla, fa pendent cap a la dreta"... No eren pas crítiques, eren ganes de participar i,

després de fer el retret, qui l'havia dit es posava a arreglar-ho. Tota la baluerna s'alçava gràcies al conjunt d'iniciatives individuals, moderades pels dos encarregats, i l'envelat quedava enllestit el mateix dia 13, pendent de posar-hi, l'endemà o el dia 15, els ornaments que el transformarien en un saló luxós, com de pel·lícula. La brosta era el complement que marcava un punt d'identitat propi de Capafonts.

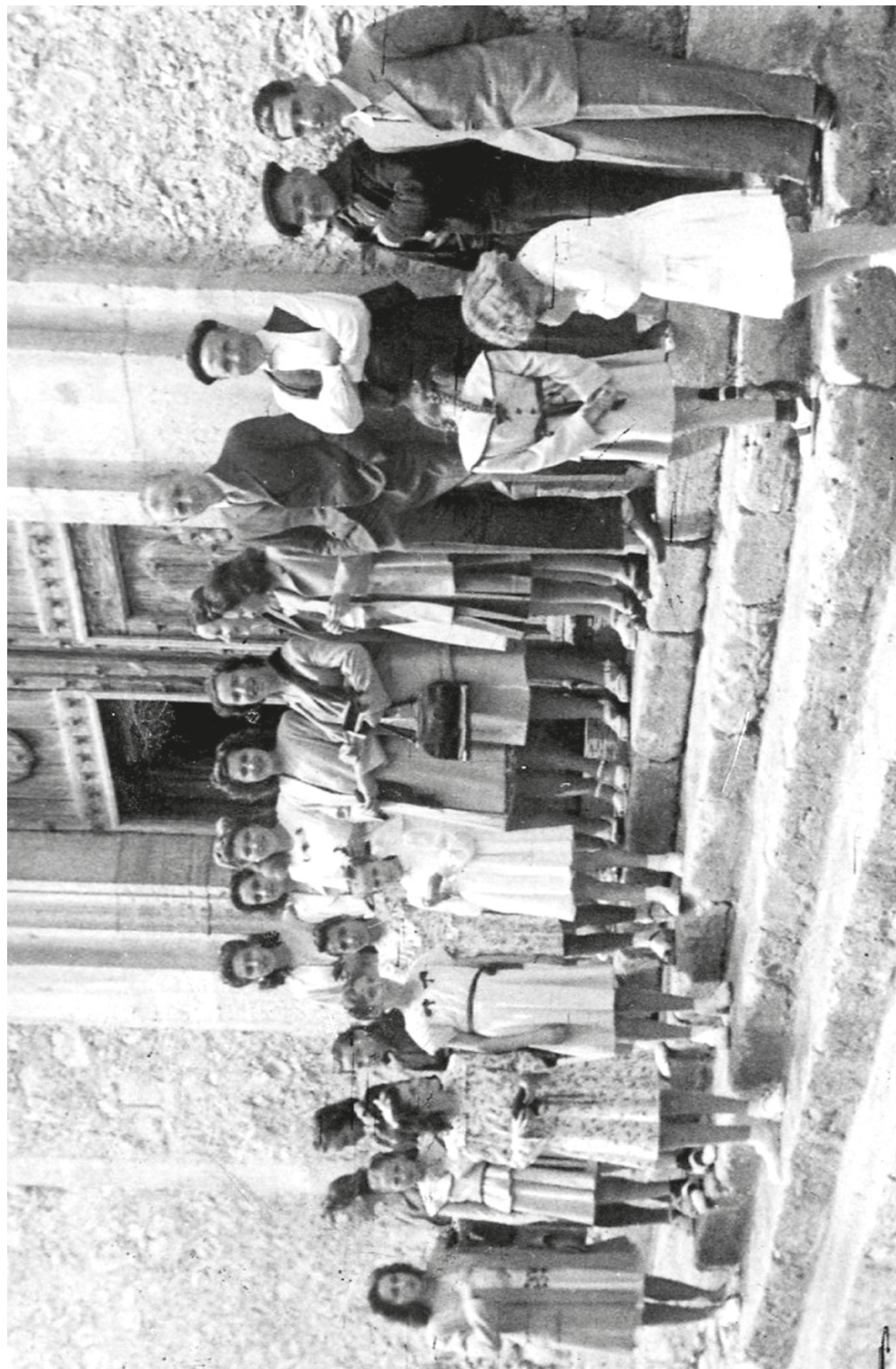
També hi havia els especialistes que preparaven la pista de ball quan l'envelat no portava parquet, o els anys en què no n'hi havia i es tancava l'era amb canyissos i brosta. L'argila i la palla eren els dos elements que, ben pitjats amb els peus i unes masses de fusta, l'anaven deixant plana i llisa. Mai no es tenia la certesa que allò anés bé del tot. El problema més greu era la pluja. La gent entrava i anava aixecant amb els peus el fang reblanit per l'aigua. Era un desastre. Les sabates dels balladors quedaven arrebossades de palla i fang. Si no plovia, el problema era la pols que es feia als primers balls, i entre ball i ball s'havia de regar. També s'hi escampava sal perquè s'endurís la solera. El ball de tarda es feia en males condicions; el de nit, ja molt millor, i l'endemà, quan s'acabava el de matinada, la pista tenia el punt perfecte de duresa, era lliscant i completament plana, i s'hi podia ballar com si fos de marbre. Sempre hi havia crítiques: que si massa palla, que si poca sal... Però amb la pluja, aquell terra fet a mà era la tomba on morien molts parells de sabates acabades d'estrenar, mitges de seda i alguns pantalons que no s'havien arromangats a temps.

El 14 també era el dia de la matança dels corders, cretons, marrans, ovelles, bocs i cabres. Els qui sabien fer la feina no paraven en tot el dia, de casa en casa degollant i espellant. La cuina incorporava la sang, les freixures, el cap i a vegades també les potes. Aquestes viandes es menjaven immediatament. No eren plats de gourmet, sinó ben bé la necessitat d'aprofitar-ho tot. El pes de l'animal i el gruix del greix que tapava els ronyons eren l'indicador infal·lible de la qualitat de la carn i l'orgull de l'amo de la casa. Molts en mataven dos, perquè podien i per la necessitat de posar a taula prou menjar si els invitats eren nombrosos.

Cap fill del poble emigrat a d'altres llocs no podia faltar a la cita anual; els amics de les cases tampoc, i els amics dels joves encara menys. També les famílies que tenien alguna relació amb el poble com a estiuejants ocasionals, i fins i tot aquells fills pròdigs que potser feia anys que havien marxat de casa, tornaven per la festa major.

El mateix dia 14, quan ja es feia fosc, l'arribada del cotxe de línia era una cerimònia molt important.

Pensem que els cotxes particulars eren una raresa. Per tant, el cotxe de línia havia de pujar tota aquesta multitud i, és clar, la capacitat era limitada i, per a solucionar-ho, hi havia línia dos o tres dies seguits abans del 15, i a la vigília, dos



Sortida de missa el dia de la Mare de Déu d'Agost, dia de la festa major.

bé es podia fer algun sacrifici col·lectiu. La quitxalla i els desvagats que ja havien enllestit l'envelat, l'esperaven tots a l'era. Quan l'òmnibus entrava esbufegant i per fi s'aturava, la majoria s'emportava grans alegries, perquè efectivament arribaven aquells que esperaven i, sovint, tenien la sorpresa d'algú que a l'últim moment havia pogut pujar. També petits desenganys per part dels joves, perquè aquella noia de l'any passat no hi era, ni tampoc aquell jove que feia el servei i que tant esperaven dues o tres noies.

Els paquets i maletes sortien del cotxe i totes les mans els volien portar, i les abraçades i petons eren generals. Llavors l'era semblava una plaça de mercat plena de gom a gom de gent atrafegada. Durava molt poc, perquè tothom s'escapava cap a casa mentre sorgien comentaris de tota mena: "falta aquell", "ha vingut aquell altre", "a cal tal tindran soroll perquè ha pujat aquella poca-solta", "te'n recordes del Miquel?", "aquell, qui deu ser?" i "a quina casa deu anar aquella noia tan maca?".

Les cases anaven acollint els nouvinguts, i quedaven tan plenes d'hostes que era necessari buscar solucions d'urgència. S'estenien matalassos pel terra de la sala gran i a les golfes i, si feia falta, també, a la pallissa, uns llençols damunt la palla servien per a descansar el cos. Més difícil era separar els homes i les dones. Una manta o una borrasa penjada d'una corda podia fer de paret, i per mobles servien les cadires, caixes i calaixeres i algun trasto vell. Tot era bo per a deixar-hi la roba i fer d'armari. La cua a les palanganes, per a rentar-se la cara al matí, era causa de xerrameques i sorolls que despertaven tothom.

La nit del dia 14, el repic de campanes anunciava que la festa ja havia començat i que era temps de joia i de diversió.

Al matí, la mare ens va cridar a tots:

-Les brases ja estan a punt.

-Un moment, mare, que acabo de rentar-me el cap.

-Els teus germans comencen, no t'esperen.

I no s'esperava ningú, perquè cadascú feia de cuiner i menjava pel seu compte els talls que li venien de gust. L'esmorzar de carn a la brasa era, com sempre, el primer acte de la festa, el tret de sortida, i com que la cursa era llarga i la gana sana, un quilo de carn era una ració ben normal, amb el neguit de les mares, que veien reduir d'una manera alarmant les seves reserves de vianda. La carn a la brasa era un desig somniat des de feia dies, i tots els qui podien se n'afartaven fins que el cos els deia prou. El pa amb tomàquet i el vi eren l'únic acompanyament, i els paladars assaborien una bona vianda que, acabada de sortir de les brases, feia una flaire exquisida. Si a Proust, l'olor del cafè i la magdalena li feia reviure

els seus records, als de Capafonts, l'olor de la carn a la brasa ens transporta al matí del dia de la festa major.

Després de l'esmorzar venia l'hora de mudar-se, d'estrenar el trajo, el vestit, les sabates, la camisa, etc. Els nois tenien el problema del nus de la corbata i també el coll dur, que mai no estava ben emmidonat. Les noies i les dones, un munt de petits i grans maldecaps: el pintallavis, la colònia, les mitges, el pentinat, les bastes de fil blanc que s'havien descuidat a la faldilla, les sabates, la mantellina, el collaret i el missal que també s'havia perdut entre la muntanya de roba.

La missa major va tenir aquell any els cerimonials de costum. Primer, l'orquestra anava a l'Ajuntament a buscar l'alcalde i els consellers per acompanyar-los fins a la porta de l'església, tot interpretant la marxa dels Marines dels USA. Abans, mossèn Ramon i l'orquestra ja havien tingut alguna tibantor per decidir què i quan tocaven. Sovint tiraven pel dret i engegaven l'Ofertori quan el mossèn ja era a la Consagració. Els feligresos cantaven la missa De Angelis, al ritme lent i aviciat de cada diumenge. La guàrdia civil, encerclant l'altar amb els fusells a la mà, introduïa a la cerimònia la remor de les armes en el moment culminant de la Consagració, quan l'orquestra, des del cor, tocava el Himno Nacional i ells presentaven armes. Jo sempre estava espantat perquè em pensava que acabarien disparant-les i fent molt de soroll. No sé si ho feien exprés, però l'escenografia era ben bé per acollonir el personal.

Al sermó, mossèn Ramon va engegar el tema propi de la celebració –una curta referència a la festa de la Mare de Déu–, per empalmar amb les advertències de cada any, dirigides exclusivament a les noies i a les dones: les faldilles curtes, els braços sense mànigues, els escots, els perills de ballar agafats... i la carn, el pecat més gros que porta directament a l'infern i a la perdició dels homes que no s'hi poden resistir. Sembla un acudit però no ho era; jo pensava que, si la carn era pecat, tots acabàvem de fer-ne un de més de mig quilo, a la brasa. Ara penso que per a molts feligresos aquest tema també era molt difós, perquè mai ningú no els havia explicat quins eren de veritat els pecats relacionats amb la carn. Els nois normalment no eren al bàndol dels pecadors i el mossèn ho justificava per allò de la poma: ells la menjaven perquè les dones els la oferien. L'embolic era molt gran, però passats el sermó i la processó, les noies es treien les mànigues de les jaquetes, les guardaven amb la mantellina i el missal i anaven amb els braços a la fresca com cada dia d'estiu.

Els escolans feien una recapta especial. A la safata anaven a parar les monedes de 10 i 5 cèntims habituals, però les pessetes també hi abundaven; els duros menys; i si algú volia deixar clara la seva condició de ric –foraster

homes anaven al cor junt amb l'orquestra i, quan els escolans passaven per sota, començava un joc consistent a tirar peces de 10 i 5 cèntims, a veure si s'encertava la safata i, en conseqüència, s'organitzava una mica de gresca entre els llançadors i els que ajudaven a recollir les peces de terra.

Acabada la missa, quatre noies solteres i jovenetes, de la confraria de la Mare de Déu, portaven la imatge al coll, totes amb la medalla que penjava d'una cinta de color blau cel. Es posaven rere els escolans i per davant del mossèn; a continuació l'Ajuntament i els músics; darrere, dues fileres de feligresos a banda i banda feien el recorregut habitual del carrer de les Fonts, el carrer Major, el carrer de l'Abadia i el carrer Nou, fins a la plaça de l'Església. L'orquestra anava pel seu compte i engegava algun fragment d'un Ave Maria, i el mossèn el Credo i la Salve Regina. Més endarrere, brogia la xerrameca, que anava del mossèn fins al final de la processó, sobre temes del dia i sense cap mena d'inhibició. El soroll de les portes del cancell en tancar-se després d'entrar la cua de la processó, ja molt disminuïda d'efectius, era el senyal que separava les penes de l'infern dels plaers de la festa, i l'avís que l'hora del vermut era arribada.

Abans de dinar era absolutament obligatori fer el vermut. Vermut negre de garrafa, amb sifó i olives o almejas de llauna. Els bars cobraven el doble que la resta de l'any per aquest servei i per les altres consumicions del dia de la festa major, però era cosa assumida i ningú no se'n queixava. Del calaix d'aquells dies en vivien tot l'any. Deia la Remei que la llenya que cremava a l'estufa a l'hivern, l'havia pagada amb els vermuts de la festa major. L'aglomeració de vermutaires era tan enorme que els cambrers necessitaven molt de temps per a servir a tothom, i a moltes cases el dinar es retardava per culpa dels que encara eren al cafè. Al bar de la Remei hi anaven els bohemis i els d'esquerres; a La Societat, els assenyats, els de dretes i els més rics, eufemisme que volia dir els que cada dia tenien un pa a la post.

Els músics dormien i menjaven fent torns per les cases, de manera que els tocava sovint conèixer quatre o cinc famílies diferents per a fer quatre àpats i dormir una nit. Les cases riques, les del pa a la post, tenien l'obligació moral d'agafar dos músics i, amb una mica de sort, alguna casa modesta s'estalviava l'hoste. Les mestresses no sabien mai del cert si tenien músic per dinar o per sopar fins que arribaven els homes del vermut. Posar un plat més a taula era normal a tots els àpats dels dos dies de festa; sempre arribava més gent de la prevista. Avui això és impensable, ningú no es presenta sense haver avisat, però llavors no existia el telèfon. Actualment una mestressa de casa envia un hoste a la fonda amb tota naturalitat; llavors no n'hi havia, de fonda, i negar la taula a un hoste imprevist era inimaginable, encara que no fos festa major. Hom podia presentar-se a casa de qualsevol amic o parent i sempre tenia un plat a taula.



Un noi hot a la plaça després de sortir de missa el dia de la festa major.

Rebutjar l'àpat era fer un menyspreu als qui t'acollien. Al poble, l'estructura social encara era antiga i l'aïllament feia que la gent s'ajudés, i el caminant sempre era atès. Però ja es comentava que, per exemple, a Prades, els familiars no et convidaven, i molt menys a les ciutats, on era del tot improbable que algú es presentés sense avisar, perquè allà les cases ja no tenien rebost.

Avui tots som de ciutat i les dones ja no són les esclaves que s'han d'espavilar si algú vol quedar-se a menjar; elles decideixen si es pot o no. Tot això és molt complicat, però el canvi social és molt fort i el record de la taula del dia de la festa posa en evidència aquest canvi.

El dinar començava amb una sopa amb mandonguilles, seguia una amanida amb botifarra negra i blanca, després carn a la brasa -repetició de l'esmorzar- sempre ben acceptada perquè els estómacs encara estaven en bona forma; per acabar, les ametlles i avellanes torrades acompanyant les orelletes, postres absolutament indispensables -totes les cases feien orelletes-, cafè i una sobretaula llarga.

Per aquells anys va arribar el futbol a Capafonts i, amb la nova dèria, els partits de festa major amb l'etern contrincant: Vilanova de Prades C.F.; també amb l'Ulldemolins i uns duríssims La Riba-Capafonts que van acabar amb un partit mític al camp neutre de Fareña, el dia de la festa major, damunt d'una parada de rostoll, amb pluja i el terreny de joc enfangat fins a un nivell increïble. És molt possible que mai ni en cap lloc no s'hagi disputat un partit amb tant de fang. La brega va ser èpica, i a la segona part el rostoll ja estava dur i es podia jugar la pilota. Capafonts va guanyar per 4 a 1 i el desgravi es va considerar suficient i prou gloriós, de manera que ja mai més no van tornar-se a enfrontar.

Amb l'arribada del futbol, el partit de festa major treia de casa tant els jugadors com els espectadors, i es van acabar les sobretaules.

Per anar al ball de tarda, es repetia el desori del matí abans de la missa, però amb variants significatives. Les noies ja no portaven mànigues i s'havien de cuidar l'aixella amb desodorants i retocar la cara amb les pólvores i les pintures, mentre la mida dels escots i les faldilles tendia a escurçar-se. Els nois buscaven la imatge hot, que ningú no sabia que volia dir calent, perquè si ho haguessin sabut ningú no l'hauria emprat. Estar hot era cosa molt ben vista. L'orquestra de la festa major no tocava precisament blues, sinó La vaca lechera i Mi casita de papel, tot en castellà, perquè el català estava prohibit. Paraules com fox i swing també s'empraven sense saber massa què volien dir. La novetat absoluta va ser el Bugui-Bugui –en pronúncia de Capafonts–. El ball mai no va arribar a ser dansat de manera genuïna, però el ritme va fer furor una bona temporada.

La sessió de tarda començava puntual perquè la gent hi anava a l'hora marcada. Quan ja es considerava que tothom havia arribat a l'envelat i que el nombre de balladors era el màxim, es feia el ball de rams.

I ara cal explicar com funcionava això del ball. Un ball era un tema que l'orquestra interpretava dues vegades, amb una parada d'aproximadament un minut, durant la qual les parelles es quedaven a la pista, parlant o no; per tant, es ballava dues vegades amb la mateixa parella. Quan arribava el ball de rams, a la primera parada un toc de trompeta reclamava silenci i algú avisava que aquell era el ball de rams, i el descans s'allargava molt, perquè els nois anaven a comprar el ram, que era una flor de roba o de paper, però també podia ser un objecte que imités una joia per portar al pit, feta de guix, de paper, etc. El seu preu era força alt ja que, junt amb la toia, era l'aportació econòmica que feien els forasters que no pagaven la quota de soci. Una vegada es considerava que ja totes les parelles tenien el ram, s'engegava la segona part, i en acabar s'anunciava el ball del pensament –un petit objecte per a posar al trau de la

La litúrgia del ball de rams i del pensament era diferent de la resta, perquè el dos balls més les dues estones de venda, permetien a les parelles disposar d'un temps molt llarg per parlar i prendre decisions heroiques per part del noi: com, per exemple, declarar-se; si bé val a dir que la majoria de parelles ja es coneixien i el ballaven com un ball més. Les mares i els familiars, asseguts als palcos tenien, però, motius per a fer i desfer festeigs, en un joc gens innocent, tot i que aquest costum ja caducava. De tota manera, durant la festa major, les mares encara passaven l'estona jugant a aparellar el jovent.

L'envelat tenia, aquell any, 30 palcos i a cadascun hi havia sis cadires. Cent vuitanta persones eren les qui contemplaven els balladors. Els joves rarament eren al palco i, junt amb els forasters dels pobles veïns, feien un cercle de no balladors al voltant de tota la pista. De fet, l'envelat quasi sempre era massa petit per a encabir-hi tota la gent.

Com cada any, hi havia molts nois, però molt poques noies; era un desequilibri crònic, i els nois ho tenien negre, mentre que les noies podien escollir a cor que vols. Només els més hot aconseguien ballar sense parar i era freqüent que les noies donessin carabasses als que no ho eren.

Abans d'acabar el ball de tarda, es rifava una toia, però amb menys expectació que a la rifa de la nit. Com sempre, s'acabava amb un vals, que l'orquestra engegava una mica per sorpresa, i tothom desfilava ràpidament a sopar. Aquest era l'àpat amb més gent a taula: a casa vam ser 29 el primer dia i 24 el segon. Els parents i amics que venien a peu dels pobles veïns se sumaven als que passaven els dos dies a casa, i la mare passava angúnies per posar prou menjar a tants plats. Els joves menjaven a corre-cuita per anar ràpidament a repassar els pentinats i els vestits, i no era cosa fàcil refer el nus de la corbata a la claror d'un llum d'oli o d'una espelma.

Una tradició de Capafonts, que encara dura avui, és que se sap quan acaba el ball de tarda, però no quan comença el ball de nit. L'hora ja és establerta, però la sessió no s'inicia fins que la gent arriba, sempre amb un retard de més d'una hora. Alguns músics no ho entenen i es troben amb la pista buida i sense saber què fer, fins que consideren que ja tenen prou balladors per engegar. Avui el costum continua viu, i és normal que, quan arriben els darrers, alguns ja surtin per anar a dormir.

El ball de nit era ben igual que el de tarda, excepte en la durada, absolutament imprevisible per dos motius: perquè es rifava la toia, i aquesta cerimònia mai no se sabia quan acabava, i pel final del sarau, que es podia allargar molt.

La toia, que també s'anunciava amb un toc de trompeta, venia després del

Miquelet, al costat d'un membre de la junta que pregonava la subhasta dels números i mostrava la toia. Tots els qui tenien set o ganes d'estar sols desapareixien, uns cap als bars i els altres cap als carrers foscos. Quedaven la gent dels palcos, el Pere del mas d'en Marc i el Pere del mas d'en Sastre, amb un bon grup d'animadors sense núvia o parella, que anaven fent ofertes al subhastador, no per comprar sinó per fer-les pujar. Primer subhastaven lots petits de tires, que el Miquel separava del pilot que sostenia amb la mà fins que, al final, quan ja només en quedaven poques, anunciava que allò era el lot més gros, l'últim, i que segur que contenia el número de la sort, i amenaçava de no adjudicar-lo si no es feia una oferta digna del seu valor. La cosa s'escalfava i acabava amb la veu del Miquel completament desfeta i amb uns pocs compradors que escenificaven una batalla en la qual ells es proclamaven els més perjudicats però també els més pinxos, ja que feien el sacrifici final per a comprar les últimes tires, que sempre anaven a parar a la butxaca dels dos compradors de Mont-ral. Alguna vegada, com l'any de l'últim envelopat, es va fer trampa i, en acabar la subhasta, el Miquel va rebre una tira que havia separat el Pep Fortet; una tira que assegurava que sí que era l'última. Gran cridòria i tornem-hi fins que ja no va quedar veu al subhastador ni calés als compradors. Finalment es va vendre per set-centes pessetes, una vertadera fortuna. Venut tot el paper, es feia el sorteig amb l'ajuda de deu cartes que escollia la mà innocent d'un nen. L'afortunat tenia el privilegi de demanar a l'orquestra el ball que volia. Si era una partitura que no portaven al repertori, també la tocaven, més bé o més malament i, quan engegava la música, el guanyador escollia una noia o una dona casada per a dansar uns compassos sols i, després d'uns previs aplaudiments discrets i amigables, tothom s'hi afegia. El fet de ballar amb una noia o una altra rarament tenia algun significat de compromís, més aviat es ballava amb algú conegut, parella habitual, o bé amics o familiars. Així havia de ser, perquè els dos acaparadors de toies no podien pas festejar cada any amb una noia diferent. Si la sort escollia algú que només havia comprat un parell de tires, llavors els dos competidors escenificaven una altra cerimònia, consistent a evidenciar la mala sort d'haver fet una despesa molt alta per no res.

Aprofitant la parada de la toia, la mitja hora, els músics i moltes parelles anaven al bar a prendre un refresc i la gent més gran a dormir. Aquesta aturada marcava l'últim tram, que en teoria ja havia de ser curt. Però normalment, quan el vals anunciava el final del ball i el sol ja apuntava per mas d'Anda, els més joves, solters o casats, volien continuar ballant i ho aconseguien a base de demanar repeticions, però sense abusar-ne, perquè es reservaven per a la traca final de l'endemà.



L'equip de futbol que va jugar un partit de la festa major.

Els més engrescats ja no anaven a dormir i feien xerinola als bars, o una ronda pels cellers, fins que el vi els pujava al cap. L'hora de dinar marcava, per als més irreductibles, la fi del primer dia de festa.

Les noies estaven excloses d'aquestes xerinoles i podien dormir una mica, no gaire, perquè havien d'anar a missa i posar-se les mànigues a les jaquetes. El senyor rector tenia una assistència bàsicament femenina i sense autoritats; una missa més normal, com la d'un diumenge.

A l'hora del vermut es repetia el ritual del dia abans, però ja sense tantes embussades; i els qui només el feien dues vegades l'any, l'aprofitaven per omplir la copa fins dalt de sífo, que era de franc.

Les mestresses no tenien tants problemes, ja que la taula era més buida. Només algun músic no previst alterava el recompte de plats. El jovent anava molt cansat i amb la malastrugança al cos. Dormir era més desitjat que tornar a la carn de be a la brasa, i les migdiades treien de taula ràpidament tots els estragats. El menú era calcat del de la vigília; només les taules més prestigioses hi introduïen l'aviram i algun guisat diferent.

Durant molts anys, al segon dia, també es va fer el partit de futbol, amb enfrontaments teòricament menys transcendents, però que, a l'hora de la veritat, s'escalfaven com qualsevol altre, o més. L'onze local estava baldat, però, amb deu minuts de partit, els jugadors ja agafaven el ritme i s'abraonaven damunt la pilota com si res no hagués passat. Qualsevol foraster que jugués al futbol era incorporat ràpidament a l'equip de casa, i generalment no donava la talla, perquè no era el mateix jugar sobre una superfície llisa que al pedregar del camp del Ribatell. Els del poble aguantaven els noranta minuts, perquè el segar i el batre els havia donat una condició física excepcional. Algun any, l'excés de jugadors forans va provocar derrotes molt grans a causa de desgavells tàctics, però sobretot perquè els forasters feien figa a la segona part.

Als partits del Ribatell, el referee era sempre el Joan Mano i per la festa major escombrava cap a casa d'una manera descarada, però per al públic local encara era massa tou.

El final del partit del segon dia sempre era una mica trist, perquè marcava el principi de la fi de la festa. La gent empenia el retorn al poble pel camí del Ribatell, fent una processó molt lluïda. Per la carretera no hi passava quasi ningú, perquè les motos i els cotxes encara tardarien anys a arribar.

La font de la plaça era el vestidor, la dutxa dels forans i el lloc on es discutia l'última jugada. Als forasters i a l'entrenador se'ls regalava l'entrada del ball, i també a qui portava la caixa de la farmaciola amb l'esparadrap, una ampolla d'aigua i poca cosa més.

El ball de tarda començava puntualment, i l'envelat era ple des de l'inici, ben igual que al primer dia, i també igual que el ball de nit, si exceptuem l'hora de plegar, és a dir, el vals final, per ser més exactes. Acomplertes totes les fites i, tenint en compte que ja s'havia començat més aviat tard, no era d'estranyar que s'arribés fàcilment al vals quan el sol "ja apuntava per mas d'Anda" -així es diu al poble que el dia vol néixer. La gent que quedava a la pista de ball es resistia a donar per acabada la festa, mentre que l'orquestra ja tenia el cansament aferrat al clatell i volia marxar. Però sempre es tractava de superar el rècord de l'any anterior, i la pugna entre balladors i orquestra era cada vegada més tibant, els uns ballant amb més empena i els altres tocant més ràpid amb l'esperança que els balladors fessin figa. Un compàs final del vals era rebut amb gran avalot, xiulets i crits d'ànim, fins que l'orquestra tornava a engegar; i això es podia repetir quatre o cinc cops, cosa extraordinària si tenim en compte que els valsos duraven deu minuts o més. El sol anava sortint i els músics, davant de l'evidència, feien l'últim espetec amb un ritme infernal i ràpidament guardaven els instruments dins els seus estoigs. Una cosa així, avui, no seria possible. Només l'excel·lent preparació física que donava una feina com la de pagès a l'estiu i a Capafonts, permetia que els balladors aguantessin quatre sessions de ball, dos partits de futbol i un llarguíssim vals final, amb aquell ritme frenètic. Els músics, que estaven acostumats a tocar sense amplificació, també bufaven com avui ningú no és capaç d'imaginar. Alguna vegada, el sarau acabava amb mala maror, però normalment la cridòria era substituïda per forts aplaudiments i els braços assenyalaven el sol, ja ben escampat, en senyal de triomf. Però tots eren conscients que allò era una derrota; la fi de la festa major, el tornar a la rutina de la feina que no s'acaba mai perquè sempre en queda per fer.

Tan bon punt els músics treien l'últim faristol de l'envelat, els encarregats de l'empresa començaven a desmuntar-lo, i quan, a mitja tarda, la gent sortia del llit per anar a la font de la Llódriga, ja era fora del poble, i la canalla anava a l'era per arreplegar les restes de la festa: pensaments, rams, alguna pesseta i moltes tires de paperets que servien per a jugar, tot corrent amunt i avall.

El dia del gos es complien escrupolosament totes les tradicions. La dormida del matí era un fet universal; les dones sempre se la carregaven ja què els munts de roba i de plats bruts no se'ls estalviaven, ningú no les ajudava a fer-los desaparèixer.

A la tarda, tothom anava a la font de la Llódriga. Uns amb el carro carregat d'estris i menjar per a fer-hi el sopar; la majoria amb un mocador de mà amb orelletes i xocolata; d'altres amb el bot o l'ampolla de vi, de licor o conyac. Les parelles d'enamorats buscaven els racons més apartats; les famílies, les vores de la font; i els joves i la quitxalla rondaven amunt i avall fins a la cova de les

el Pont de Goi, Les Tosques i les roques del damunt de la font. Els amants de la natura i de l'excursionisme havien sortit el matí per anar fins a l'Escudellet, la Pena Roja, la font Nova, etc., i retornaven pel Pont de Goi i la cova de les Gralles fins a la font. Els forasters ho pagaven car, i arribaven a la font de la Llódriga emocionats per les meravelles que havien vist, però amb les forces molt justetes per a caminar fins a casa.

Ja fosc del tot, els més calaveres donaven la festa per acabada fent alguna ronda, i finalment entonaven el cant del cigne de tres dies joiosos. El futur era altre cop regar fesols, arrencar patataques, llaurar rostolls, plegar avellanes... fins a l'any vinent.

L'endemà de la festa, la fugida era general, i el cotxe de línia repetia la tasca impossible de traslladar més gent de la que hi cabia.

La junta es va reunir el dissabte després de la festa, a casa del Pep Fortet, per passar comptes. Tot havia sortit tal com havien previst. Millor encara, els havien sobrat 3.000 pessetes i van decidir trencar amb el costum de repartir-se-les, per destinar-les a pagar el lloguer anual del manubri. Va ser com un acte de fe en el futur, perquè pensaven que tot es podia gestionar amb més responsabilitat i mirant d'evitar, en arribar l'estiu, les incertituds que planaven sobre la festa major.

Ningú no recorda un any sense festa major. A finals de la dècada dels 50, se'n van fer algunes de molt modestes, amb poca gent i una mica tristes. Eren els temps de la fugida cap a ciutat. Avui tornen a ser molt lluïdes, amb pressupostos alts i amb tota mena d'actes, però sense aquella il·lusió que feia que hi somiessis des de mesos abans, i amb una gran diferència, la mobilitat: abans eren dos dies de festa, amb la gent que havia vingut expressament; en canvi, avui, molts només hi són unes hores. La festa major ha canviat amb els nous costums. La de l'últim envelat, a l'era del Besora, amb la seva màgia i el seu encant, només resta a la memòria d'uns quants.

SINGULARITATS DE LA PARLA DELS CAPAFONTINS

IV

Segur que, ara mateix, hi ha un grapat de mots i d'expressions que, en un tres i no res, s'esvairan, i no tindrem ni l'esma d'adonar-nos-en; també passarà amb paraules que són pròpies de la nostra parla capafontina.

Per exemple, la paraula braç, amb el significat d'estament social, encara la sentim a Capafonts en expressions com: "La nostra canalla no va estudiar perquè això no és pel nostre braç." Amb aquesta accepció la trobem a tots els diccionaris, però la recollim com a pròpia de Capafonts, perquè també volem donar fe de les paraules que es perden; no pretenem pas fer un estudi de lingüística, sinó tan sols recollir els mots que estiguin a punt de desaparèixer; si no els recollim nosaltres, qui ho farà?

Braç

S'utilitza, tal com recullen els diccionaris, per indicar un grup de gent que pertany a una mateixa classe social.

La nostra canalla no va estudiar perquè això no és pel nostre braç, és una expressió encara dita per les persones més grans, per bé que, segurament es perdrà amb elles.

Carxot

Cop de mà al cap o al clatell.

Aquesta paraula també la trobem als diccionaris, com a pròpia del català occidental i del valencià. Però, com que ara mateix la gent no acostuma a pegar a la canalla, està desapareixent.

Reixiu

Pluja, pedregada o nevada, que cau en forma de cortina de poca profunditat, i d'una manera intermitent.

Parada

Bocí de terra de conreu, de regadiu o de secà.

El diccionari de l'IEC només posa l'accepció de tros de terra de regadiu.

Paradó

Parada de dimensions petites.

Trit

Segó que conté una petita part de farina i bocinets de gra.

De les restes de la moltura que no són farina se'n diuen: segó, trit o tercerilla. Aquest ordre indica, de menys a més, la quantitat de bocins de gra que contenen.

Censal

Molts diners.

Li ha costat un censal.

Serret

Tossalet. Tossal. La carena d'una petita serra. Un coll que és planer, petit i poc alt.

Bastaix

Persona beneita, de qui s'abusa perquè és curta de gambals.

Cant que caigui

Expressió que es fa servir a les rondes de vi pels cellers, per incitar a cantar.

Vinga, cant que caigui!

Ensabar

Es diu del primer trago de vi. Beure per començar a tonificar el cos.

Malsabat

Que està malament de salut. Que no està animós.

Fragura

Espessor del bosc. Ufana, exuberància, fragositat.

Anjub

Paret de reforç de secció prismàtica triangular, feta per aguantar un mur que amenaça de tombar-se.

Restoble

A part del significat "segon any de sembrar una llavor en el mateix camp", a Capafonts també vol dir tornada d'una cançó o repetició de qualsevol cosa.

Sa mare li va pegar, i el pare, quan va arribar, li donà el restoble.



EL PRESSUPOST DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA PER A 2009 INCLOU UNA PARTIDA EXTRAORDINÀRIA DE 6 M D'EUROS PER A MUNICIPIS DE FINS A 4.000 HABITANTS

La institució supracomarcals aprova per unanimitat un pressupost consolidat de 148,1 M d'euros, un 13% més que l'any anterior.

El pressupost, que destina 25 M als municipis, impulsa l'economia productiva i l'ocupació i protegeix els col·lectius més vulnerables a la crisi.

"El pressupost 2009 destina més diners que mai al nostre món local". Així ha resumit el president de la Diputació de Tarragona, Josep Poblet, l'esforç que la institució supracomarcals dedicarà l'any vinent als municipis per tal d'impulsar-ne els equipaments, els serveis i l'economia productiva. El ple de la Diputació de Tarragona d'aquest dilluns ha aprovat (per unanimitat de tots els grups: CiU i PP, a l'equip de govern, i PSC i ERC, a l'oposició) un pressupost que puja a 148,1 milions d'euros, una quantitat que s'incrementa un 13,3% respecte a l'any anterior.

El pressupost racionalitza la despesa i dona prioritat a les inversions i serveis per millorar la qualitat de vida de les persones i fomentar l'equilibri i el progrés del territori. En aquest sentit, el pressupost inclou una nova partida, de 6 milions d'euros, destinada a millorar equipaments i serveis de municipis petits i impulsar-ne l'economia productiva i l'ocupació. Aquesta xifra correspon a un programa extraordinari d'inversions per a municipis de fins a 4.000 habitants del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre (prop de 160 municipis). Aquesta partida extraordinària s'orienta a l'execució de projectes que gestionaran els propis ajuntaments, fet que derivarà en un increment d'ocupació i activitat a les petites empreses i als treballadors autònoms locals. En conjunt, els ajuntaments de la demarcació rebran 25 milions d'euros, a través del Pla d'Acció Municipal (PAM) i les aportacions dels fons europeus FEDER i el pla d'obres i serveis (PUOSC).



D I P U T A C I Ó D E
T A R R A G O N A



Caixa Tarragona

Fundació