

QUADERNS DE CAPAFONTS

REVISTA DE RECERCA I DIVULGACIÓ



ÍNDEX

Editorial _____	3
Meteorologia popular. Noms dels vents a Capafonts <i>Joan Prats Sobrepere</i> _____	5
Els camins de Capafonts <i>Diego López Bonillo</i> _____	11
Una generació de capafontins <i>Llorenç Balanyà i Fort</i> _____	21
La cuina antiga <i>Jordi Fort Besora</i> _____	25
Aniversari de l'Associació de Dones _____	35

Foto de portada

Aquesta imatge és copiada del llibre *Codex Vigilanus*, del segle X, que es troba a la biblioteca del monestir de El Escorial.

Hi veiem una personificació dels vents, dibuixats com a personatges que bufen o treuen els vents de darrere seu i els dirigeixen amb les mans.

En comptes dels vuit vents de la nostra tradició, aquí n'hi ha dotze. El llatí o l'il·lustrador primfilaven més que el català. El nord és situat a l'esquerra, on diu *septentrio* (també en deien *boreas*). Seguint amb la direcció de les agulles del rellotge (i segons el gràfic) trobem *aquilo*, *vulturnus*, *subsolanus* (est), *eurus*, *austri*, *auster* (sud), *africus*, *corus*, *fabonius* (oest), *africus i circius*.

L'il·lustrador es fa una mica d'embolic, perquè l'*africus* el trobem en dues posicions; i l'*auster* també, ja que *austri* correspon al genitiu de la mateixa paraula.

Els diccionaris tampoc no ens ajuden gaire, i no poques vegades assignen direccions diferents als mateixos noms. I és que els vents són uns fenòmens fàcils de confondre perquè no els podem ni veure ni tocar (són ells que ens toquen a nosaltres) i a més, a cada indret prenen noms diferents. Si el català ja té tantes variants, imaginem-nos el llatí, que es parlava a tot l'entorn de la Mediterrània i fou la llengua culta d'Europa fins al segle XVIII!

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:



DIPUTACIÓ DE
TARRAGONA



EDITORIAL

Tot just quan ja s'havien publicat els primers números de la nostra revista, el senyor Albert Manent, que ens havia encoratjat a publicar-la, ens va dir que, vistos els continguts dels articles, creia oportú encomanar-nos la tasca de revisar i ampliar el seu treball Els noms de lloc del terme i del poble de Capafonts.

La toponímia d'un lloc és una tasca molt important, per moltes raons que ara no detallarem. El senyor Manent, que és una autoritat en la matèria, va iniciar aquest estudi per allà al 1980; el seu llibre és molt valuós, tant, que des del moment en què ens en va suggerir la revisió, vam comprendre que si ho acceptàvem assumíem una gran responsabilitat; i ens enorgulleix parlar-ne ara a fi que els nostres lectors coneguin el projecte.

En aquest número de Quaderns de Capafonts hi publiquem el primer dels dos articles del treball de Diego Lòpez Bonillo sobre els noms i la descripció dels camins que hi ha a tot l'espai de la capçalera del Brugent, i que fan o feien servir, la gent del poble. En altres articles ja havíem fet reculls dels noms de les cases, de les basses i bassots, de les rescloses i sèquies i de les fonts. Aquests treballs són imprescindibles per fer la toponímia de què parlem.

La tasca de recollir tots els noms de lloc la podem donar per acabada amb els escrits que publiquem sobre els camins. També volem fer saber que hem presentat aquest treball a la secció de toponímia de l'Institut d'Estudis Catalans -l'entitat acadèmica que valida una feina com aquesta- i que ens han animat a completar-lo, perquè el consideren correcte i profitós.

Per tots els motius ja esmentats, el nostre desig és veure'l publicat tan aviat com sigui possible ja que, a més de salvar de l'oblit els noms dels llocs que ara coneixem, estem segurs que serà de molta utilitat per a tots els qui es mouen per la nostra vall cercant-ne els tresors que sens dubte posseeix.



METEOROLOGIA POPULAR: NOMS DELS VENTS A CAPAFONTS

JOAN PRATS SOBREPÈRE

Aquest article és el primer d'una curta sèrie que donarà informació lèxica de meteorologia popular circumscrita a Capafonts i a la capçalera del riu Brugent.

Avui comencem pels vents.

Només uns apunts per fer patent la importància de tots els fenòmens relacionats amb l'atmosfera en la vida d'un poble, i de tots els pobles.

Si tenim vida al nostre planeta és gràcies a aquesta capa gasosa que recobreix com una pell finíssima la superfície terrestre. Tan important és l'atmosfera (i també l'aigua) que als astres que no en tenen possiblement no hi pot sorgir vida –almenys vida superior.

Tan difícil és tenir una atmosfera propícia per a la vida que, dintre l'univers conegut, no tenim notícia que hi hagi vida intel·ligent enlloc més que a la Terra –cosa que no vol dir que no n'hi hagi. Deixem a part les persones que sostenen i afirmen que els éssers extraterrestres existeixen, i que fins i tot s'hi han comunicat; no pas perquè desconfiem del seu testimoni, sinó perquè seguim la ciència empírica.

L'atmosfera ens permet respirar, tempera els raigs solars, impedeix que una munió de meteorits xoquin contra l'escorça terrestre. Gràcies als fenòmens atmosfèrics tenim aigua dolça i la brisa que conforta en temps de calor. A vegades, però, també ens complica la vida, com fan, per exemple, les tempestes tropicals i les inundacions.

En concret, els vents ens són imprescindibles. No cal dir que els pobles que han estudiat més aquests fenòmens de moviment de l'aire són els pobles mariners, ja que els usaven per moure les seves naus. Així doncs, un poble plenament marítim com el nostre (ens referim a la franja costanera que va de Salses fins a Guardamar, afegint-hi les Balears i l'Alguer) havia de reflectir els vents en el seu llenguatge. I això des de tan antic que es perd en la llunyania dels temps.

Contemplem, com a curiositat, la imatge reproduïda a la portada, on consten els noms dels vents en llatí.

Entre nosaltres (i com a mostra), Ramon Llull els esmenta amb les mateixes paraules que fem servir ara. Vegem la citació del Llibre de meravelles (IV, 27: De vents), escrit, segons sembla, vers els anys 1288 o 1289:

Fèlix demanà al fisolof per qual natura eren 4 vents principals, ço és saber, vent a levand, e a ponent, e a migjorn, e a tramuntana. [...] Lo fill del rei dix que dels 4 vents principals eren engendrads 4 vents altres, ço és saber: eixaloc, mestre, e grec, e labeig.

Llegim, també, aquell fragment de poema d'Ausiàs Marc, que va viure fa 500 anys, i que molta gent se sap de memòria per obra i gràcia de la veu de Raimon:

Veles e vents han mos desigs complir
faent camins dubtosos per la mar.
Mestre i ponent contra d'ells veig armar:
xaloc, llevand, los deuen subvenir,
ab llurs amics lo grec e lo migjorn,
fent humils precis al vent tremuntanal
que en son bufar los sia parcial
e que tots cinc complesquen mon retorn.

Els subratllats dels vents són nostres. Ausiàs Marc té alguns lapsus, que no desmereixen pas l'inspirat poema. Parla de cinc vents i en canvi n'esmenta set. I passa per alt el controvertit Vent de garbí i una mica de por –com deia la coneguda Maria Aurèlia. Gràcies a Televisió de Catalunya i els seus programes meteorològics, hem concretat en el llenguatge estàndard els noms dels 8 vents principals, i aquests s'ensenyen (o s'haurien d'ensenyar) a les escoles, igual com escriure o sumar i restar. Aquests són, començant pel nord i seguint la direcció de les burques del rellotge, tramuntana, gregal, llevand, xaloc, migjorn, garbí (o llebeig), ponent i mestral.

Tramuntana (o sia, més enllà de les muntanyes) quadra perfectament al nostre país, clos al nord pel Pirineu. Gregal o grec, devia ser un nom nascut a Sicília o en algun lloc on tingués els grecs al nord-est. Llevand, comú a totes les comarques, del llatí levante sole (és a dir, sol ixent) i ponent de ponente sole (sol ponent). Xaloc diuen que prové de l'àrab xaluq, que té també relació amb la sortida del sol; bufa de sud-est. Migjorn és el vent del sud, quan el sol és a migdia. Llebeig, del mossàrab lebeig, i aquest del grec lib?kion, o sia, que ve de Líbia; actualment, vent del sud-oest, igual com garbí, manllevat de l'àrab garbî. Mestral o mestre (vent del nord-oest), dit així per la seva importància, com "paret mestra", "biga mestra", etc.

Els habitants de Capafonts no han conservat els noms de tots aquests vuit vents ressenyats: no hi trobem el garbí, ni el gregal, ni el llebeig, ni el mestral, ni el migjorn. Així i tot, han trobat noms apropiats i suficients per a tota la mena de vents que bufen en aquesta part del món. Vegem-los a continuació per ordre alfabètic.

aire o vent: Es diu "fa aire" quan no bufa gaire, no molesta. Lo vent és més fort: "Molt de vent ha fet aquests dies."

bonança, en l'expressió "fa bonança" o "vent de bonança", quan bufa un vent suau, de llevant, humit.

borrasca: Barreja de vent, sovint fred, i pluja. Moltes vegades ve del coll del Bassot.

borrascada: Més forta que la simple borrasca. A vegades, el vent va acompanyat de pedra.

brisa: Fa una mica de brisa (més aviat es diu del vent de llevant).

bromes que porten aigua: "Aquestes bromes porten aigua." Es diu en sentit literal i també figurat: Aquestes burles porten (o portaran) baralles.

bufada: "Fa una bufada." Indica una ràfega curta de vent.

bufegada: Quan no fa vent seguit.

buida-sacs: El vent buida-sacs és un vent calent, tòrrid. Asseca el gra. Bufo al maig o al juny.

griso: Vent gelat.

Joanet de Prades: És lo serè: "Bufo el Joanet de Prades." Una denominació còmica i molt corrent.

llevant o vent de llevant: Bufo per una ampla canalada, que entra per la vall del riu Brugent i continua per sobre dels Montllats fins a la Pixera. Es pot considerar un vent favorable, perquè sovint porta aigua. Es diu que "Lo llevant la mou i la tramuntana la plou", referit sobretot a la neu. Vol significar que si bufo vent de llevant que és humit i coincideix amb la tramuntana freda, es produeix la condensació i plou (o neva).

llevantada: Vent de llevant fort i d'una certa durada, especialment durant el mes de maig. Quan hi ha llevantada, es produeixen uns fenòmens curiosos: provoca l'eixida d'aigua dels Morterets (forats a la roca, als Montllats), del molinet del Vicent (una surgència vaclusiana, a la roca situada al barranc de Terrascona) i a la cinglera dita de la Queralta.

marinada: Ve, a l'estiu, de de mar, a través dels Montllats. No porta aigua. No bufo tan fort com lo llevant. Era el vent principal per ventar les eres.

morella: La morella ve a l'hivern, del Toll: és freda, desagradable i temuda, cosa que confirmen els refranys. "La morella, no et fiïs d'ella, tant si és nova com si és vella." "Fa vent de Morella: nevarà."

oratge: "Fa mal oratge: cap a casa." Es diu quan fa un temps rúfol, inclement. En canvi, "Fa bon oratge" no es diu tant.

pelacanyes: Vent fred i fort.

vent de dalt: És la tramuntana o el vent del bosc de Poblet.

vent de ponent: Ve de Prades. "Vent de ponent, demà sol eixent."

vent del bosc de Poblet: "Avui fa bosc de Poblet." Ve del nord.

vent del Toll: Vent del sud-oest, ve de la Llenguaeixuta, entra pel Toll. És una altra manera d'anomenar la morella.

vent que regolfa: "Avui fa vent que regolfa." Vent que rebota en un obstacle i torna enrere.

ventada: És més fort que la ventolera.

ventisca: Vent barrejat amb pluja petita o principalment neu. "Cauen volves de neu amb aire; te les fa anar a la cara."

ventolera: No és tan fort com la ventada.

De tots aquests, els vents més habituals són el serè (equivalent al mestral), la morella, la tramuntana; i, de mar, la marinada i el llevant.

Ja veiem que, encara que alguns vents "oficials", a Capafonts no s'anomenin igual, la llista és prou extensa i diversa. I, curiosament, hi ha poques equivalències amb els noms llatins dels vents. Tanmateix, el català ha conservat algun adjectiu que deriva dels noms llatins dels vents, com boreal, septentrional, austral, africà; i el nom cerç (usat en alguns pobles pròxims a l'Aragó), que prové del vent llatí CIRCIUS i es refereix al nostre mestral; i el botorn (un vent de garbí), que prové del llatí VULTURNUS.

Que tinguin en compte la força del vent els constructors i instal·ladors, que alguns ja tenim l'experiència de com, quan manxa fort, el cel del Capafonts sembla una exposició flotant de satèl·lits artificials.

Devem aquesta informació a les dades subministrades per Eugeni Besora i Corts, per Joan Besora i Fort, per Pilar Balañà i Besora i per Pere Balañà i Delfina, als quals volem agrair les estones dedicades a aquest recull.



Abans de fer-se el camí de carro del Coll no hi havia vehicles amb rodes, ni tan sols carretes, que tenen unes dimensions més petites que els carros normals. Hi havia, però, una excepció: al mas de Fortet portaren des d'Alcover un carro desmuntat a peces, que muntaren al mas i l'utilitzaren per les feines de la finca, sense que pogués anar més enllà, per la manca de camins. Per aquesta raó, el transport era rudimentari i es feia exclusivament amb animals de càrrega: sempre hi havia algú amb l'animal carregat amb dos sarrions de carbó, o dos sacs de castanyes o de patates, o de fesols, que transitaven en direcció a Reus, Valls, l'Espluga de Francolí o altres punts de les rodalies. O que anaven o tornaven del tros amb garbes, llenya, l'arada, eines o productes de la terra. Les tècniques per adaptar cada tipus de càrrega als mitjans disponibles eren variades, com es posà de manifest en el treball sobre els guarniments, publicat en el número 10 de Quaderns. En casos excepcionals, com podia ser per exemple el trasllat d'un malalt fora vila, encara es feia segons procediments ancestrals i primitius: es fermaven a banda i banda de l'animal dos perpals llargs, que arribaven a terra, i entre l'un i l'altre es posava una borrasa, una lona, etc., on s'ajeia el malalt. L'artefacte s'arrossegava per terra, estirat per l'animal, o bé dos homes, que es rellevaven, n'aguantaven els extrems.

Es feia de manera similar quan es tractava de càrregues d'envergadura, per exemple, fusta dels boscos, la qual cosa era molt freqüent, perquè aquesta era una activitat molt comuna, atès que Capafonts era un productor de fusta important. El transport es feia primer arrossegant els troncs des del lloc on es tallaven i preparaven fins a un altre més assequible, on s'amuntegaven. Des d'allí es carregaven de dos en dos en l'animal, posats de forma que no s'enredessin en la vegetació pel camí: es disposaven damunt del bast de forma divergent, junts pel davant i separats per la part posterior. Eren tècniques de càrrega que estalviaven esforç a l'animal i asseguraven la càrrega al mateix temps. Els trajectes fins al lloc on s'havien de dipositar, segons el tracte fet, podien ser llargs i dificultosos: per exemple, es podien tallar els arbres a les Fous i portar els troncs al Tossalet, o fins i tot al pla del Pagès.

La construcció de la carretera a començaments de la dècada dels anys trenta del passat segle fou un punt d'inflexió en el sistema de transport, i en l'economia general, alhora que permeté millores substancials en els sistemes de treball de la terra o els boscos. Per exemple, a partir d'aleshores, els pagesos del poble començaren a comprar carros, que progressivament foren substituïts per tractors, al mateix temps que desapareixien els animals de càrrega. Com a conseqüència



El Pont Vell era històricament pas obligat per anar a Mont-ral, Valls o la vall del Brugent.

lògica, paral·lelament al progrés de l'explotació agrària i forestal sorgí la necessitat d'eixamplar els camins que conduïen a les terres de conreu i als boscos. Els “passos”, que és com s'anomenen al poble aquests accessos a les diferents partides, proliferaren i ben aviat quedà establerta una xarxa viària densa, formada per tot un seguit de pistes d'amplada suficient per tal de permetre el pas de vehicles de dues i quatre rodes. Des de la postguerra del 1936-39 no ha deixat de créixer, impulsada per les facilitats que representa poder emprar maquinària pesada en la seva construcció.

Naturalment, amb els nous sistemes de comunicacions, els camins tradicionals quedaren en desús: per exemple, ja no calia anar a peu o a cavall a Reus o Montblanc, s'establí una línia regular de transport de passatgers i petites mercaderies i tot canvià. Alguns trams dels camins antics es convertiren en pistes, altres foren abandonats i es degradaren progressivament, altres continuaren sent freqüentats per caçadors, boletaires i actualment també per gent que fan excursionisme.



El pas de l'Aragonesa, prop del final.

D'aquella xarxa que estigué vigent, amb poques variants durant segles i de la qual es feia el manteniment amb cura, encara resten la majoria dels camins en diferent grau de conservació. Alguns han estat modificats, i la majoria han perdut o ha canviat la funcionalitat que motivà la seva formació i conservació: ara ja no hi circulen animals de càrrega, ni carros, i pocs tractors, no es treu fusta dels boscos, ni la gent va a la feina a peu o amb l'animal. Ara, molts d'ells s'han convertit en instruments d'oci o activitats de lleure, raó per la qual hi ha organismes que tenen cura de la seva conservació i senyalització, a més de la promoció en els mitjans de comunicació.

INVENTARI DELS CAMINS

Hi ha diferents criteris a l'hora de classificar els camins, com la titularitat, les característiques, l'ús pel que han estat concebuts, etc. Com que molts d'ells compleixen diferents funcions, sovint es fa difícil incloure'ls en una o altra

categoria de les que contempla el Decret de 1998 sobre accés motoritzat al medi rural, que intenta posar ordre en aquest tema.

En el recull que fem a continuació seguim el criteri exclusiu de les característiques físiques actuals, bàsicament l'amplada, amb breus referències històriques que justifiquen la seva existència. S'ha respectat la denominació local pel que fa a la titulació de cadascun, per la qual cosa uns figuren com a pas i altres com a camí. Cal afegir que, igual que en altres treballs publicats en aquesta revista, el territori estudiat és l'espai vital de Capafonts, és a dir, aquell que ha estat explotat històricament per la gent del poble, independentment de què pertanyi al propi terme municipal o a un altre.

Els camins carreters

A Capafonts existeix una carretera, la TV-7041, que comunica amb Alcover per una banda i amb Prades per l'altra. El tram des del poble fins a la que va de Prades a la Febró fou acabada l'any 1929, i abans de la seva construcció existia un pas de carro que s'enfilava fins al Coll; la carretera n'aprofità alguns trams. L'altra part, la que va en direcció a Alcover, data oficialment del febrer de 1933, encara que començà a ser utilitzada abans d'aquesta data.

Pel que fa als camins de carro, adopten lògicament una estructura radial, amb derivacions construïdes per a funcionalitats diverses i ramals que accedeixen a les finques. Tots foren construïts a partir dels anys quaranta del passat segle, com s'ha dit, i la majoria són adaptacions dels camins preexistents, amb excepcions notables, que foren de nova construcció. La relació és la següent:

- *Camí de la Mistera*. És el primer camí carreter que es féu al poble, a l'inici de la quarta dècada del segle passat. Surt de l'anomenat "Tomb del Quico", de la carretera de Prades, a un quilòmetre aproximadament del poble i va planejant pels Solans, el coll de l'Abellera i el mas de Conselo, fins a la Mistera, on acaba a tocar del mas. Té una longitud de gairebé dos quilòmetres. Es troba en bon estat de conservació i és molt freqüentat en totes les èpoques de l'any.

- *Camí de la Riera*. El pas carreter actual surt del davant del cementiri, i travessa la Riera, a gual, per continuar cap l'Aragonesa, els Rebollans, les Abelleres i el Racó de la Barra, fins a l'ermita, on enllaça amb el pas que ve de Prades, a quatre quilòmetres vuit-cents metres aproximadament del poble. Salva un fort desnivell, uns 285 metres des del punt més baix a la Riera, i sobretot en el tram final, en sortir del Rebollar i endinsar-se en les Abelleres. Normalment és en bon estat, però alguns trams queden malmesos després de cada aiguat fort.



Ell camí de les Planes a la Paret Nova.

D'aquest camí, en surten dues derivacions:

1. *Camí del mas del Dinerat*. Surt un centenar de metres passada la Riera, a la dreta, i després d'una forta pujada, planeja per les Ferradures, i puja en pendent suau, travessa el barranc i pel vessant esquerre arriba al coll de Mont-ral, des d'on baixa en fort pendent fins a l'ermita de Barrulles. El pas es féu per treure el mineral de la mina de les Ferradures i d'alguna més que hi havia prop del coll de Mont-ral. Té una longitud de dos mil sis-cents cinquanta metres fins a l'ermita, i tret del tram inicial, que és irregular, la resta, que passa per terrenys de granit, és en bon estat.

Des del coll de Mont-ral surt una pista forestal, que puja en fort pendent cap a la partida de la Burguera, on acaba. Fou construïda per treure fusta d'aquells indrets, i ja fa anys que és en desús, per la qual cosa es troba bastant malmesa.

2. *Pas de l'Aragonesa*. Al gual on el camí dels Rebollans travessa el barranc de l'Aragonesa en surt una altre a ma dreta, que s'endinsa en el barranc, fins a

acabar en una plaça circular, uns vuit-cents metres més amunt. Fou construït per treure mineral de la mina del Conselo, situada pocs metres pel damunt del final del camí. És força freqüentat i es troba en bon estat de conservació.

- *Camí de Barrulles*. L'antic surt de l'Era del Rector, baixa pel carrer Barrulles i travessa la carretera fins a enllaçar amb el camí carreter actual. Aquest surt de la carretera d'Alcover, més avall de l'entrada de l'avinguda Pau Casals. Passa per la Sort d'Anyena, travessa a gual el riu del Barral i va planejant per les Costes d'en Guàrdia, uns metres per sota del camí antic. S'endinsa en el bosc, passa a tocar de la Roca de Santa Caterina, travessa el barranc de l'Abegotar i, després d'un tram en costa al peu del Picó del Balanyà, arriba a l'ermita. Fins aquí té una longitud d'uns mil vuit-cents metres, es troba en bon estat de conservació, i compta amb un índex de freqüentació alt.

La primera part es coneix també com el camí del Barral.

La pista continua planejant per la partida de Barrulles, entremig dels antics conreus, fins a les envistes de Farena, prop de la partida de la Coma Grassa, des d'on baixa per la Clota en direcció al mas del Carles i a terrenys del mas d'en Toni, on acaba, després de gairebé dos mil sis-cents metres.

A mig camí d'aquest darrer tram surt per l'esquerra una pista en bon estat, la qual, després d'un recorregut de poc menys d'un quilòmetre en fort pendent, arriba al coll de la Inglesa. Fou construïda per treure fusta.

- *Camí de les Planes*. Surt del camí de Barrulles, per la dreta, a l'alçada de la Sort d'Anyena, a uns dos centenars de metres de la carretera. Planeja entre conreus, passa per la Paret Nova i baixa recte fins al Pont Vell, on acaba, després d'un recorregut de poc més de vuit-cents metres. El darrer tram, a partir de la bassa del Balañà, es coneixia també com el Camí del Molí.

Una variant és la que surt per l'esquerra de la carretera d'Alcover, a un centenar de metres abans d'arribar al pont. Planeja entre cultius fins a la Paret Nova, on enllaça amb l'altre.

- *Camí de les Fous*. Passat el Pont Vell, abans d'emprendre la costa en direcció a Mont-ral, sortia un camí carreter que passava pel costat del molí de Més Amunt, travessava el riu fins a tres vegades, i arribava a les parades de les immediacions de la Manugra, passat el molí de Més Avall. Ha desaparegut com a camí carreter, i ha estat molt modificat pels aiguats, que han canviat el traçat en alguns punts.



Un camí carreter als Montllats.

- *Pas del Pla d'en Cot.* A la dreta de la carretera d'Alcover, a uns dos quilòmetres del poble, surt una pista que puja en pendent suau i s'endinsa en els boscos d'aquesta partida, arribant en dues branques fins els antics conreus, al peu de les cingleres dels Montllats. Es troba en bon estat de conservació, i és força freqüentat.

- *Pas de les Sortasses.* Abans d'arribar al pont de Terrascona, per la carretera d'Alcover, surt a mà dreta un pas que puja per l'Obac, passa per la part superior de les Sortasses i continua en un tram en fort pendent i d'alta dificultat fins a la Planeta, al peu de la Foradada. És força freqüentat, sobretot quan raja el Molinet del Vicent, i en algun tram es troba en mal estat.

- *Camí de la Llòdriga.* És tal vegada el camí més freqüentat, sobretot pels foranis, perquè a més de passar pel costat de les Hortes, dóna accés a indrets de fort atractiu, com les Tosques, la font de la Llòdriga o la cova de les Gralles. Surt de la carretera d'Alcover, a la dreta i a un centenar de metres més avall de la

Barceloneta, al mig d'un tomb. Travessa el barranc del Ribatell i continua per l'esquerra alternant trams on planeja amb altres en pendent suau, fins a la Llódriga, en un recorregut d'uns mil set-cents metres aproximadament. Es troba en bon estat, amb la meitat aproximadament pavimentada. El tram final és tancat a la circulació de vehicles de qualsevol tipus.

A poca distància del final hi ha un trencall que penetra en el Bosc de la Vila i s'enfila cap a ponent, fins a arribar prop del Grau. Fou construït fa uns anys per treure fusta.

- *Camí del Toll*. Surt del camí de la Llódriga, al Ribatell, i en pendent molt suau o planejant, passa entre el bosc i els antics conreus fins al Racó del Toll, on acaba, a pocs metres de la font, en un recorregut que no arriba al quilòmetre.

- *Pas de Damunt la Vila*. Surt per l'esquerra a l'alçada del primer tomb -el del Joanet- de la carretera de Prades. Planeja fins als antics conreus de Damunt la Vila, on acaba després d'un curt recorregut de poc més de mig quilòmetre.

- *Pas del Picorandan*. Dos-cents cinquanta metres abans d'arribar al punt quilomètric 24 de la carretera de Prades surt a l'esquerra el camí que de pla arriba fins els antics conreus d'aquesta partida, situada per sota de la roca. Té una longitud de menys de vuit-cents metres, d'una certa dificultat, i algun tram es troba en mal estat.

- *Pas dels Rancs*. Surt a la dreta de la carretera de Prades, més enllà del quilòmetre 25, passat el tomb del Mano; després d'un primer tram de pujada, baixa tot seguit fins al fons del comellar dels Rancs, als antics conreus. El camí continua pel fons del barranc i finalment es bifurca: per l'esquerra enllaça amb la carretera més enllà de la cruïlla de la Febró i per la dreta amb la mateixa carretera després de travessar el Corral del Voltoret. El primer tram, a partir de la carretera, és en estat transitable, però poc més enllà dels antics conreus, és impracticable per vehicles.

- *Camí dels Montllats*. Surt del Coll de Capafonts, a l'esquerra. El primer tram passa enmig d'un bosc esclarissat en pendent suau, fins a arribar al punt més alt, a les envistes dels Montllats, el Picorandan i Serra Plana. Travessa aquesta partida i continua fins a la plana dels Montllats, passant per la Creu Trencada fins al peu del Tossal del Xanda on es bifurca i comença l'entramat de pistes que recorren l'altiplà en totes direccions: als xalets, al Puig Pelat, a les Basselles, a



El camí del Molí, al serret del mateix nom.

la Plana del Llaurador, a les Salòpies, al Portell del Mariàngela, als Morterets, a l'Abeurada, a la Font Nova, al Pont de Goi, etc.

Fins a la primera bifurcació, al peu del Tossal del Xanda, hi ha un recorregut proper als quatre quilòmetres i mig des de la carretera, pràcticament pla, amb algun petit desnivell en els límits de Serra Plana. Des del Tossal de Xanda, la branca dreta passa pels xalets i continua més de tres quilòmetres per un recorregut pràcticament intransitable, arribant finalment a la carretera de la Mussara, a l'alçada de la cruïlla amb la carretera de Mont-ral. Tret del tram que arriba fins els xalets, actualment la resta de les pistes dels Montllats són en mal estat, fins al punt que la circulació és molt problemàtica, fins i tot amb vehicles “tot terreny”.



UNA GENERACIÓ DE CAPAFONTINS

LLORENÇ BALANYÀ i FORT

El llibre de registre dels naixements de la parròquia de Capafonts que he trobat a l'arxiu de l'Arquebisbat de Tarragona és la font documental que ha servit per bastir aquest article.

El llibre de registres conté les dades que van del 1830 al 1853. A cada naixement hi consta els tres noms del nadó; el dels pares, el dels avis materns i paterns i el dels padrins de bateig. Per norma general també hi consta la procedència de tots, és a dir, si són veïns del poble o nouvinguts i, en aquest últim, ens especifica el poble.

En termes poblacionals és acceptat que un període entre vint i trenta anys correspon al d'una generació, per tant, és un espai de temps interessant per poder treure conclusions.

El fet de triar aquests vint-i-tres anys no ha estat un fet capriciós, sinó que és degut a la totalitat dels nadons batejats que conté el llibre consultat.

Hem de pensar que la relació de nadons que trobem al llibre es correspon exactament amb la totalitat dels nascuts, ja que a l'època, el registre de batejats es deuria correspondre amb el de nascuts, atès que hi consten els albats, o sigui, els nascuts morts o nascuts vius, però morts a les poques hores. En aquests casos la llevadora era l'encarregada d'oficiar el sagrament.

El llibre està escrit gairebé tot en un català força acceptable, amb alguns castellanismes, però també hi trobem algun apartat en castellà i fins i tot alguns detalls de llatí.

Alguns dels noms propis estan escrits en un format antic, cosa que jo he respectat, com ara Joseph i Matheu o bé escrits tal com els pronunciem a Capafonts, com ara Catarina.

En el llibre de registre he trobat un total de 453 nadons que van ser batejats poc després del seu naixement, en qüestió d'hores i com a màxim dos dies. Aquest fet era degut a la gran mortalitat infantil.

Per calcular la taxa de natalitat he escollit tots els nadons nascuts durant els 23 anys de registre, i, tenint en compte que aleshores Capafonts tenia una població aproximada de 522 habitants, ens dóna que aquesta taxa era aproximadament del 38,3 %, gairebé 20 naixements l'any, una xifra aproximada a la que tenen molts països de l'Àfrica subsahariana, com ara el Níger o Zàmbia, i si la comparem

amb la que tenia Espanya l'any 2004, ens surt que la que recollim en aquest treball és més del triple que l'Espanyola.

Ens trobem amb 201 nenes i 252 nens, és a dir, que en percentatge tenim un 44.4% de nenes i un 55.6% de nens.

En relació als noms escollits no s'ha trobat gaire diversitat pel que fa al gènere masculí. Amb 21 noms en tenim prou i el més utilitzat és Joseph amb 79 casos, que representa el 31.3%; el segueix Joan amb 53, que representa el 21%; seguit de Pere, 36 casos; Salvador i Anton 15; i Francisco 13; Baptista 8; Pau 7; Jaume i Joan Baptista 5; Tomàs 3; Ramon 2; i Gabriel, Martí, Matheu, Joaquim, Esteve, Manuel, Roc, Isidro, Sebastià, amb un sol cas.

En relació al gènere femení, el llistat encara és més auster, ja que amb 16 en van tindre prou per poder donar nom a totes les nenes nascudes en el període d'estudi, i en quatre dels 16 casos hi trobem un nom solitari. En aquest cas, el nom més utilitzat és el de Maria amb 68, casos que representen el 34% del total. Hem de suposar que s'ha fet honor a la nostra patrona, cosa que no passa en el gènere masculí, ja que no hem trobat cap Abdon ni Senén. A continuació trobem el nom de Teresa en 41 ocasions, que representa el 20% del total; després Francisca amb 24; Antònia 16; i Rosa 12; Florentina i Josepa 7; Catarina 6; Raymunda 5; Magdalena 4; Tecla i Paula 3; Maria Ana 2; Victòria, Dolores i Maria Dolores en un cas.

Com a fets curiosos, en els noms de les dones és que trobem repetit 7 vegades el nom de Florentina, i sembla que l'origen prové d'alguns progenitors de Prades. També hi trobem 6 vegades Catarina, recordant la roca amb el mateix nom, i en 5 ocasions surt el nom de Raymunda escrit amb y grega, i alguna Theresa amb la h intercalada. En el cas dels noms masculins, com a fet remarcable, caldria dir que entre Baptista i Joan Baptista sumen 13 casos i, de noms curiosos, surt Martí, Pau, Manuel, Esteve i Matheu amb la h intercalada.

Per veure quins eren els cognoms més freqüents, he fet una agrupació del primer i del segon, tant dels homes com de les dones i així el rànquing dels guanyadors està encapçalat per Fort que es repeteix en 85 casos; el segueix Pocurull 77; Balaña 75; Besora 71; Vendrell 55; Corts 36; Barbarà 32; Voltó 31; Martorell 28; Ferré i Cavallé 21; Vilalta 20; Llaurador 19; Llord i March 17; Vallverdú 16; Serra 14; Abelló, Ciurana i Farré 13; Miquel 12; Solé i Blay 11; Magrané 10; Terés, Viñes i Roselló 9; Serralta 8; Cabré, Fortuny, Ferré, Roig, Ricort, i Pere 7; Vilamajor, Clavé, Jaucet, Joanpere, Olivé, Martí, Roses i Gras 5; Escoté i Mas 4; Vergés, Godà, Maydeu, Franquet, Ollé i Llorba 3; Verdet, Torruella, Boldó, Ferris, Roca, Robert i Cendrós 2, i amb un de sol trobem, Andreu, Pons, Dulcet, Guasch, Pibernat, Montanyola, Sans, Pallejà, Miró, Feliu, Sobrepere, Paleja, Llecha, Torrell, Torruella, Altès, Anglès, Nadal, Masip, Giol, Jové, Josa i Mas.

+

Hoc manuale continens tantum
Partitas baptismorum fuit incep-
tum a Reverendo Emmanuele Ga-
ya Rectore loci de Capafons et Fe-
bró die II. mensis Aprilis anni a
Nat. Domini 1830. Et ut vera de-
tur fides meum quo utor in clau-
dendis scriptis appono Sig^Fnum
Vm Manuel Gaya Rector de Capafons y Febró

Primera pàgina del llibre de baptismes iniciat el 1830. Arxiu arxidiocesà de Tarragona.

També s'ha pogut detectar una presència força notable de pares i avis de procedència forana. Per norma general, acostumen a ser dels pobles del nostre entorn, alguns de municipis ja desapareguts, com ara la Mussara, Samuntà, Gallicant i els Cogullons, però n'he trobat de poblacions més llunyanes com ara

de la Pobla de Cérvoles, Cervià de les Garrigues, Ciutadilla, Lilla, Sarra, Vilallonga, Cabacés, etc.

Aquesta circumstància cal considerar-la molt positiva, ja que significa que era un poble obert i que hi freqüentava la barreja de matrimonis de veïns de Capafonts amb gent d'altres indrets. Aquest fet, a nivell genètic es considera fonamental per a la regeneració de l'espècie, enfortint-la i evitant, de pas, algunes malalties hereditàries. D'aquestes qüestions se n'encarregava l'església, ja que, per al casament entre parents propers, se'ls hi exigia els certificats per a la dispensació del grau de consanguinitat. Al bisbat es poden consultar les dades referents a aquest registre, el de Capafonts, en concret, està disponible.

En la inscripció del registre consten tots els nounats com a fill natural i legítim excepte en tres casos, un com a fill natural i a continuació el nom de la mare i els altres dos com “ incognitos” de pares desconeguts; un dels “ incognitos” de gènere masculí no té nom ni cognoms assignats.

Aquí es mostren els cognoms procedents d'altres municipis que gràcies al matrimoni, van arrelar a Capafonts; tot i així, han estat pocs els que han perdurat, ja que majoritàriament les nouvingudes eren dones:

Solé i Besora (Lilla); Serra (els Cogullons); Llecha (Cabacés); Maydeu (Albiol); Gomis (mas de Gomis, Samuntà); Fort, Òdena, Escoté i Vallverdú (Rojals); Serralta, Vallverdú i Venrell (l'Esplugu de Francolí); Olivé, Pibernat, Ferris, Cendrós, Macip, Martorell, Pallejà, Pons, Roig, Torruella i Voltó (Prades); Vallverdú (Mas de Jaumet, Rojals); Vallverdú, Ciurana i mas de Tous (Rojals); Joanpere, Bodro i Nadal (Arbolí); Altès, Bonet, Martorell, Olivé i Vergés (la Febró); Robusté (la Selva); Verges (mas de Ros Samuntà); Feliu (mas de Feliu); Abelló (mas de l'Abelló, la Mussara); Clavé, Gras, Pere i Roig (Mont-ral); Blay i Llurba (la Pobla de Cérvoles); Olivé (el Vilosell); Fortuny, Mestres i Ricort (Vilallonga); Guasch, Vilamajor, Escoté i Vilalta (Farena); Barbarà (Samuntà); Roselló (la Floresta); Voltó (la Bartra); Sants (la Vilella Baixa); Roig (la Mussara); Roca (Maldà); Munté (Vilaplana); Barrulles (Vimbodí); Roselló (Vallmoll); Martorell (Vilanova de Prades); Vallverdú (Siurana); Joanpere (Gallicant); Torruella (Gratallops); Mas (Ciutadilla), etc.



LA CUINA ANTIGA

JORDI FORT BESORA

En un poble com Capafonts, allunyat dels mercats i de les ciutats, els plats que es posaven a taula estaven cuinats, majorment, amb productes provinents de la mateixa casa. Avui, d'aquells productes en queden molt pocs i els canvis socials han imposat unes altres maneres de cuinar. És per aquesta raó que podem parlar d'una cuina irrepetible, per bé que seria exagerat dir que tot és nou: els bolets, algunes verdures, una mica de caça, la mel, els fruits secs i moltes altres coses són les mateixes des de fa segles.

El gran canvi s'esdevé els anys cinquanta del segle XX. Una cosa important que passa en aquell moment és l'abandó dels combustibles emprats per a cuinar. Fins llavors, el foc a terra era el lloc on es coïen tots els plats, per bé que ja hi havia cuines econòmiques de llenya, que van arribar els anys vint i trenta del mateix segle, i també els fogons de carbó. Ara la cuina de llenya i el carbó és residual, fins al punt que fer carn a la brasa esdevé un problema, ja que no es disposa de les brases; cal fer-les expressament i la solució es troba fent foc fora de la cuina: als terrats, als carrers, als patis.

Les conseqüències de cuinar amb llenya no són, ni de bon tros, insignificants: amb una escalfor més baixa, la cocció era més lenta, per tant s'ha perdut el xup-xup, que anava concentrant els sucus d'allò que es coïa.

Aquest lloc del foc que estava encès dins de casa, pràcticament tot el dia, tenia un mobiliari i uns estris propis que ja formen part de les coses desaparegudes del tot: els bancs d'escó, els molls, els cremallers, els llévans, la mossà, els banquetes, el pagès, la caldera, els tupins i les tupines, els tres peus, les planxes de ferro colat, les teieres -per fer llum quan el carbur era tan escàs que no es trobava o era molt car-, el cossi per passar la bugada, les olles de terrissa, els tupins i el racó de la llenya, culpable de mantenir el terra ple de brossa. Dels tupins i les tupines podem dir que eren uns estris adaptats al foc; les seves formes panxudes augmentaven la superfície i captaven més la calor de la flama i de les brases. Aquests estris de terrissa eren al foc d'una manera permanent; dins hi bullien els fesols, els trumfos, els brous de tota mena, les escudelles... La cassola de terra i la caldera també complien aquesta funció de recipients per fer cuina de llarga durada. De dins d'una caldera es podien treure patacons cuits que eren allà per quan fessin falta. En resum, parlem d'una font de calor molt singular, amb uns estris adaptats a una intensitat de calor més aviat baixa, que produïa cuites lentes i d'una gran qualitat.

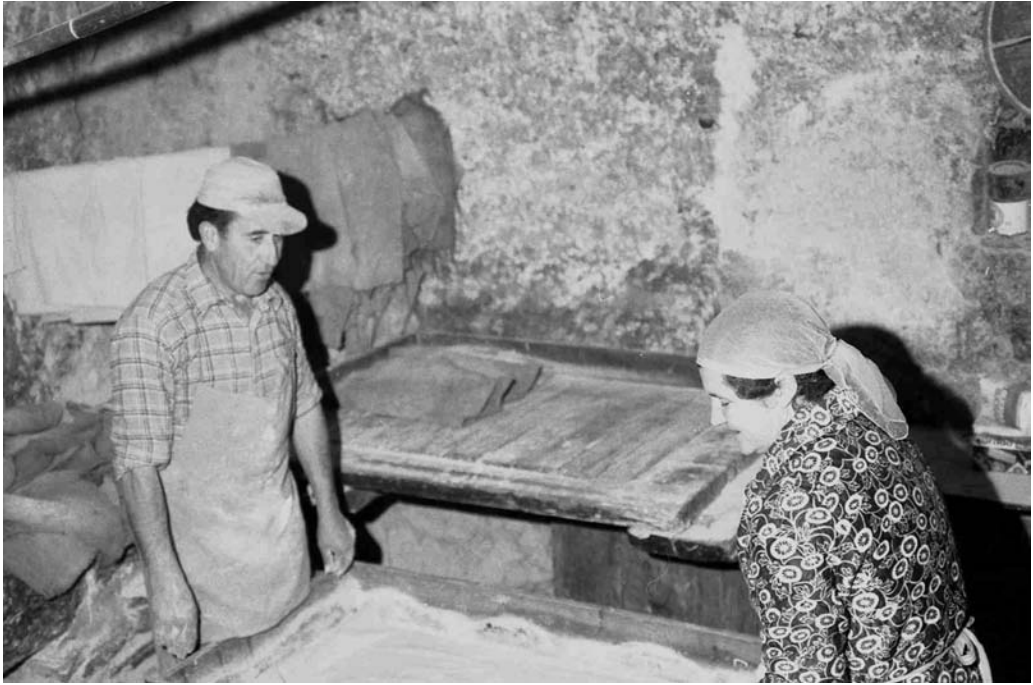
No podem dir que la cuina del foc fos millor en tot, però sí que el resultat era diferent del de la cuina elèctrica, de butà, o de microones.

Posem un parell d'exemples de resultats excel·lents a la cuina antiga i que avui ja no són possibles: la carn a la brasa feta amb foc de boscalls de pi o d'alzina era exquisida perquè, a més d'agafar el sabor que donen les brases, cosa que encara passa actualment, disposàvem de les carns d'abans. Què diferenciava aquella carn de la d'avui? Doncs les pastures, i sobretot els farratges que el bestiar menjava al corral. I més coses. Qui coneix avui un llegum que es diu erb? Ningú. Resulta que el gra d'erb no és comestible per a les persones, però als animals els fa un greix amb sabor especial. El bestiar encara menjava més coses avui inexistents: palla de pèsols, fulla d'olivera i d'ametller, espigues de blat... Els ramats que avui pasturen tenen una alimentació força semblant a la dels d'abans, però composta bàsicament d'herba fresca i pinso, mentre que aquells tenien una dieta molt més seca, que rendia menys quilos de carn, però amb aquelles aromes, aquells sabors; ho sento, no es poden explicar, el qui ho va tastar sap de què parlem, els qui no, quedareu fora d'aquella experiència.

Segon exemple: tornem a les brases del foc. La cosa començava fent una visita al salador per tallar una rodanxa de llom de porc. Si ara algú em demanés els flaires que més recordo de la meva infància, li diria que són dos: el de llom a la brasa i el del forn de la Vila quan anava a buscar pa acabat de coure. D'aquest segon ja en tornarem a parlar quan toqui, ara anem al llom. Aquell tall de carn posat damunt de les brases deixava anar oli abundant i en aquest oli hi havia la diferència. D'on venia aquesta diferència? De l'alimentació del porc, avui impossible de reproduir, perquè seria ruïnosa. La seva característica era la gran varietat de verdures aprofitades i la farina d'ordi. Eren millors o pitjors aquells porcs que els que surten avui de les granges? No fa falta respondre. Eren millors que els que avui pasturen per les deveses d'alzines? Ni millors ni pitjors: diferents, però estem parlant de dues viandes amb força similituds.

Passem ara als aliments. Per començar hem de fer notar una primera diferència que es pot aplicar a tots: el creixement de les plantes i dels animals era més lent i, en conseqüència, els sabors eren més intensos.

En el que pertoca als vegetals, val la pena recordar que els adobs químics eren poc emprats i quasi desconeguts per a molts, i com a resultat del seu poquíssim ús, les plantes creixien amb menys ufana i això també ajudava a potenciar els sabors. El creixement lent també depèn del fred, i aquesta circumstància no ha variat: els fruits i vegetals de muntanya són més bons perquè les temperatures mitjanes són més baixes. La gran diferència venia de les varietats antigues, que



L'Isidro i l'Antònia preparant una fornada.

gran abundància de cansalada i greixos, i una mica rabassuts, cosa que feia llocs curts i gruixuts, potes robustes... Aquells porcs se sacrificaven quan pesaven més de cent quilos, fins i tot arribaven als dos-cents; eren animals amb la carn feta, més gustosa, amb un gruix de cansalada d'uns deu centímetres. Races de porc que tenien poc magre comparats amb els d'ara. Aquest greix tan abundós era el responsable del sabor de la carn. També sabem que no era massa bo per al colesterol, però llavors aquesta substància del nostre cos no es coneixia, i la gent que menjava molt de porc tenia problemes quan es feia gran. Penso que, si la gent moria més jove, era per causes complexes, de les quals no pertoca parlar-ne aquí, però val a dir que de gent obesa i amb problemes cardíacs n'hi havia pocs, perquè si algú creu que el personal s'afartava de porc, aniríem errats; el porc i les viandes eren escassos i per aquesta raó no podien fer gaire mal i, a més, es feia molt, però molt exercici i la gent en general era magra de carns.

L'aviram vivia en corrals amb la solera de terra i menjava més cucs que no pas gra. Els grans de cereals eren per a fer pa, i les gallines s'havien d'acotar amb les espigolades i les porgadures. Les mestresses de casa no desaprofitaven res, però, quan podien, furtaven una mica del gra guardat al graner o als sacs que

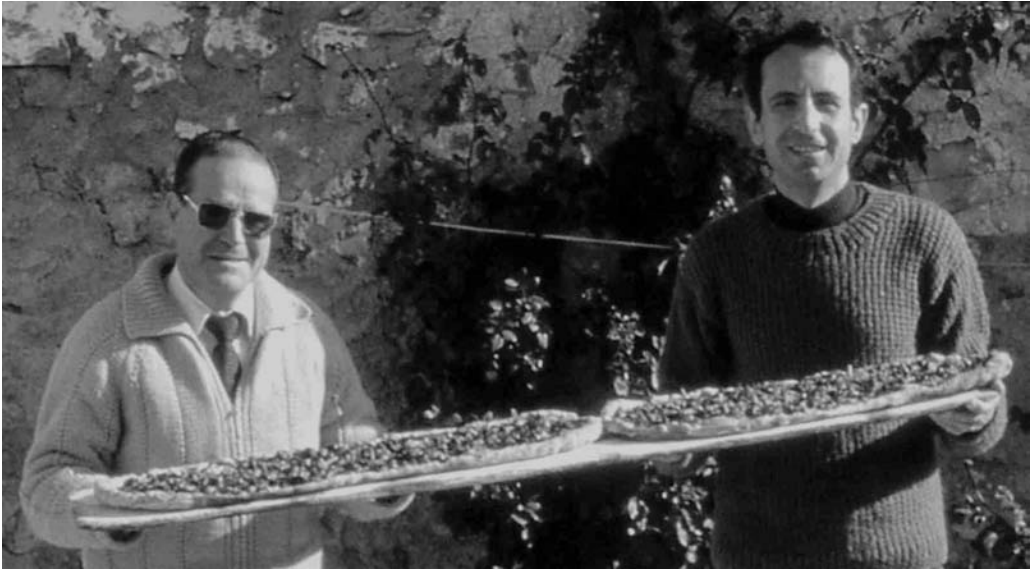
dormien a les millors estances de la casa -no fos cas que és fes malbé. Aquesta mica de gra ajudava a millorar la qualitat dels ous. Fa tants anys que no menjo un ou d'aquells! Acabat de pondre, d'un groc rogenc, saborós a més no poder. Aclariment: aquesta menja, l'ou, era mig pecat, perquè els ous es venien per comprar arengades que allargaven més. Només els que ja s'estaven morint, abans de desaparèixer d'aquest món, tenien el privilegi de tastar cosa tan exquisida. Les carns d'aviram eren menys tendres que les actuals, i la gallina vella que ja no podia, anava a l'olla, i els pollastres, com els ous, al mercat.

Parlem del conill. Quan en menjo ara, penso que és un animaló diferent d'aquell que jo ajudava a espellar a la mare. Quina exageració? Doncs no, pensava que era una exageració fins que vaig recordar un detall que pot semblar insignificant, i que devia ser molt important: als conills de les corralines del poble, mai els faltava la rama de pi blanc. El pare, dia per altre, abans de tornar a casa esporgava algun pinet jove, retirava de la corralina les rames pelades pels conills, que anaven directes al munt de llenya del foc, i posava les fresques acabades de tallar. Aquella escorça tendra del pi blanc no era cap descobriment, ja que de sempre s'havia vist com els conills de bosc rataven les rames de pi blanc per alimentar-se. Resultat: els conills de Capafonts eren quasi conills de bosc. Deliciosos.

La vedella i el peix fresc eren cosa desconeguda, mentre que l'abadejo, les arengades i els ganyims abundaven al plat.

Els pollastres també servien per a vendre'ls, però entraven sovint a la cuina per fer-los guisats i a la brasa. Ja hem parlat de la cuina de les brases; al pollastre podem adjudicar-li les mateixes excel·lències que a les carns de be i de porc. Les gallines a l'olla formaven part d'un plat excel·lent: l'escudella de pagès. Hi devia haver tantes escudelles com cases, però la que jo recordo contenia tota mena de verdures -les que es tenien a mà a cada moment de l'any- i vull remarcar d'una manera especial la col d'hivern, que mai faltava el dia de Nadal; també, l'abundància de viandes: la cansalada no hi faltava mai, la botifarra blanca i negra, la gallina i algun saborós os de porc provinent del salador; i més coses, segons l'època i les possibilitats. Ah! i l'aigua. Ha costat esbrinar-ho, però una escudella es pot espatllar si no es fa amb aigua de qualitat, sense el més mínim sabor de desinfectant.

Tornem al corral per recordar que hi eren estranyes les aus que no fossin galls i gallines; potser alguns ànecs. Ara, no puc passar de llarg sense parlar d'un plat que avui es considera una cosa molt selecta i que, de petit, jo feia a la meua manera sense cap mena d'acompanyament, i em quedava tan exquisit que si no s'ha menjat no es pot explicar; parlo d'un simple pit d'ànec a la brasa acompanyat de pa amb tomàquet. Mare de Déu, quin record!



Dos capafontins, amb cara de satisfacció per l'exquisitat que els espera, sostenen una post del forn de Capafonts amb dues coques de brunets, unes de les últimes que van sortir de les mans de l'Isidro.

Fa uns cent anys també es criaven coloms, però ja ningú no ho recorda. També alguna oca.

Detall important: totes les aus del corral havien nascut d'ous que les mestresses ja es preocupaven que fossin fecundats per un o dos galls i covats per lloques.

Podem dir que no es coneixia la carn de boví, ni la d'altres animals una mica més exòtics, i que totes les bèsties naixien als corrals, excepte els porcs, que es compraven a finals d'agost a la fira de Prades i que se sacrificaven a l'hivern. De la matança i de la cuina del porc ja en parlarem en un altre article.

La llet era de cabra, la d'ovella no s'aprofitava, perquè les ovelles que pasturaven pel terme no en feien gaire, de llet. Aquesta llet de cabra sovint quallava, i llavors se'n feia mató, menja de gran qualitat, perquè la llet venia de cabres que només s'havien alimentat de pastures.

Tornant a les verdures, farem constar que moltes eren les actuals. S'han perdut els pèsols, s'han conservat els fesols, però, tal com ja hem dit, han desaparegut varietats d'altíssim valor gastronòmic.

No podem passar per alt l'existència, dins d'aquesta cuina antiga, d'una cuina de subsistència, cuina enginyosa que les mestresses de les cases més humils

posaven en pràctica per fer allargar els escassos aliments que tenien al rebost. L'abadejo era un aliment que anava molt bé per a fer miracles, donava sabor, encara que al plat hi figurés d'una manera escassa, i era relativament barat. La sopa de poniol amb dos fesols cuits i una mica de pa confegia un plat excel·lent, fet de molt poca cosa, i, si es disposava d'una arengada per a completar-lo, llavors ja estem parlant d'una menja d'alt nivell, tot i la seva procedència humil. Els trumfos petits, els patacons, que avui en dia es deixen a la terra, llavors es plegaven tots; el més grossos podien anar a la caldera i es recuperaven una vegada cuits per omplir una mica el plat que era escàs de contingut; els que sobraven, cap als porcs. L'alimentació dels porcs ens pot ajudar a entendre aquesta cuina de subsistència; al baci, els porcs hi trobaven totes les sobres vegetals que el seu estómac era capaç de pair; diguem que s'aprofitava tot el que avui llencem com a deixalla orgànica. Quan el pa tou arribava a les cases, es posava a la panera, però no es menjava fins que s'hagués consumit tot el pa eixut, perquè les mestresses sabien que el tou era massa exquisit i posat a la taula es consumia massa ràpid, cosa que perjudicava greument les existències. La truita amb suc era un invent per suplir la falta de vianda: es posava la cassola al foc amb una picada, després la truita de fesols, espinacs, carxofa... que feia de tall, i així s'aconseguia una menja elaborada; no era un estofat, però s'hi assemblava. Els caragols eren un recurs meravellós; s'havien d'anar a plegar, però sortien de franc, i permetien aportar una proteïna que escassejava; el caragol menjat amb romesco era considerat un plat refinat, i jo mateix no puc evitar estar-hi completament d'acord, ja que és una menja exquisida si la salsa és l'adequada.

A la cuina antiga hi havia un aliment del qual ja hem parlat a QC en altres articles, però ara farem un petit repàs de com es feia: el pa.

La primera gran diferència d'aquell pa antic era la fermentació: a les onze de la nit del dia abans de coure el pa s'amassava el rent -a Capafonts el rent es l'acció de pastar, se'n diu fer el rent, i el llevat és el que el diccionari en diu rent. Aigua, farina, una mica de llevat de l'última pastada, sal i llevat sintètic, que antigament no existia, i el pa quedava menys bufat. Començava la feina d'amassar la pasta -fer el rent- que durava cosa d'una hora i que era molt pesada, tant que, a casa, la mare reclamava l'ajuda dels braços del meu germà, que eren els més forts; en aquesta primera operació s'amassava la meitat de la farina. Expliquem què era aquest rent, a Capafonts dit llevat:

Quan l'endemà al matí, la massa ja estava feta en la seva totalitat, se'n separava una porció aproximadament d'un quilo, i embolicada amb un drap de



Fogó per cuinar amb brases. Les dones el feien servir molt per fer guisats amb les cassoles de terra. Les permetia treballar dempeus i preparar els guisats amb més comoditat.

cotó, es posava a la pastera en un recipient de ceràmica -un gibrellet-, que es guardava fins a la propera amassada; podien passar quinze dies i allò anava fermentant, concentrant llevats, de manera que era un producte natural, molt diferent del sintètic; potser part del secret d'aquest pa antic era aquest llevat. Al matí, la massa que havia fermentat unes deu hores -aquesta era la gran diferència, el temps de fermentació- es posava a la panera embolicada amb un drap gran de cotó, i cap al forn. El forner es feia càrrec d'aquella massa i, en un seguit d'operacions gens fàcils, perquè requerien molt d'ofici, la passava per les caixes i finalment l'enfornava. El forn s'havia escalfat amb feixos de rama de pi, i aquesta era l'altra gran diferència, perquè la rama de pi plena de reïna donava un perfum especial al pa cuit. A les dotze hores d'inici de la feina a la pastera de casa, sortia el pa. Lamento no saber explicar la flaire de galeta que s'escampava pel forn i els seus voltants; flaire de pa tou que només ensumar-lo obria la gana de qualsevol estómac.

Aquell pa durava dues setmanes: al final era eixut, però no sec; els dos primers dies tovíssim i deliciós. No cal que insistim en les alabances d'aquell producte únic. Sortosos els qui encara ho recordem. Avui, els dietistes ens expliquen que aquest pa fet amb farina sencera, que conté el germen del gra de blat i una mica de segó, té unes propietats altament importants per a la nostra salut.

De pa se'n menjava molt, però no tant com a les comarques veïnes, de la part de Lleida, on el pa era per si mateix un plat.

La combinació del pa i el tomàquet del Benac, o el de penjar que durava quasi tot l'any, amb l'oli d'oliva de gran qualitat, era una base excel·lent per a posar-hi tantes d'aquelles coses que complementaven l'excel·lència de l'invent: llom, carn a la brasa, botifarra, pernil, truita, samfaina, arengada, bacallà... tot era bo amb aquell pa tan enyorat i que mai més no tornarem a paladejar. Penso que l'oli d'oliva i el vi són els dos únics productes més bons avui que aquells de la cuina antiga. Ara hi ha forns que fan pans semblants a aquell, amb bones farines i fermentació molt cuidada, però no existeixen forns escalfats amb rama de pi ni aquelles farines que sortien del blat de casa; certament, algunes eren de gran qualitat i d'altres no tant, hi havia de tot. Si tingués diners, segurament m'arruïnaria fent aquell pa tan enyorat. Les magdalenes de Proust, al costat d'aquella flaire del pa de Capafonts, fan riure; si Proust hi fos em donaria la raó.

Queda un darrer llistat de coses que ja són història a la cuina de Capafonts, coses menys importants, segurament no més bones que les d'avui, però amb unes característiques que val la pena citar: el vinagre de garnatxa de la vall del Brugent -poca broma; la pedra de calç bullia al seu contacte, de manera que unes gotes eren suficients per a donar gust al plat d'enciam; sortosament, avui, gent sensible en torna a fer-, el safrà dels safraners que arribaven a peu de qui sap on -a Capafonts de safrà se'n conreava, però molt poc; és una cosa curiosa que molts vilatans no recorden-, l'arengada de cal Mariquildo de Valls, sajolida, farigola i d'altres herbes que es feien servir per a tants plats, els fruits assecats als canyissos de les golfes: figues, panses, bolets..., els préssecs, els ametllons, els reixos, els brunets -la coca de brunets és l'invent més reeixit de la cuina capafontina; la base de pa i el forn feien un miracle de sabors molts suaus i delicats que reconfortava l'estómac més entristit; avui impossible de fer aquesta coca-, la mel, el mató de cabra -avui en tornem a tenir i també formatge fet amb tant d'amor que tothom el qualifica amb un deu-, les perdius, els conills de bosc... No podem recordar totes les coses que ja no existeixen.

Per bé que en propers números de QC anirem repassant la cuina, no tan sols l'antiga, sinó també l'actual, crec que he de citar alguns plats que s'han perdut, perquè, tal com he anat desgranant, hi ha moltes coses que ja no es poden repetir. Recordo la cassola de conill amb patates i pèsols, menjada a la vora de la garbera en temps de sega, el romesco del mandongo fet amb escarola arrufada pel fred, la carn a la brasa del dia de la festa major, l'esmorzar del dia que es matava el porc amb coca de llardons, fruits secs i anís de Valls, els ous ferrats, l'escudella de Nadal, la clotxa amb arengada, el mató amb mel, els plats de verdura amb un tall de cansalada o de llonganissa, l'ànec a la brasa amb pa amb tomàquet, els ametllons furtats als camps de la vora del poble quan sortíem d'escola, les orelletes de festa major, la coca de recapte que portava ceba, espinacs, pebrot i llonganissa, la cassola amb carn d'olletes, les patates al caliu amb botifarra, el pa i pernil sucats amb tomacons fumats, els fesols fregits amb llonganissa -llonganissa d'aquella que sortia dels porcs de 150 o més quilos, i que quan es posava a la paella, per comptes d'aigua, com les d'ara, destil·lava oli-, els fesols tous amb llonganissa seca, el guisat de conill amb reig, els brunets a la brasa, les costelles de moltó a la brasa, les sobres de verdura fregides i acompanyades amb carn de porc, la pota del be que sobrava dels àpats de festa major, rostida i menjada freda el dia del gos a la Llódriga, acompanyada d'escalivada, també la carn de be rostida amb tot el greix i que es rescalfava tantes vegades com feia falta, menjada al defora acompanyada de tomàquet fregit o amanit, el fregit del dinar del mandongo -que les dones de l'Agrupació de la Mare de Déu de Barrulles han recuperat amb els ingredients que tenim avui- fet amb fesols fregits sols o amb espinacs... No acabaríem, tot i que la cuina de Capafonts era molt poc variada, la llista només faria més salivera a tots els qui encara tenen memòria d'aquestes coses que hem qualificat d'antigues.

Se n'han perdut moltes de menges i, què voleu que us digui, això em dol especialment.



ANIVERSARI DE L'ASSOCIACIÓ DE DONES

Enguany es compleixen els trenta-cinc des d'aquell 1976, quan un grup de capafontines decidí constituir la que, amb el temps, seria una de les associacions més dinàmiques en molts quilòmetres a la rodona. Amb aquest motiu, es programaren un seguit d'actes per tal de celebrar-ho, amb participació de gran nombre de capafontins, tant residents a la vila com vinguts de fora.

La commemoració començà amb una missa, i a continuació s'aplegaren en un dinar de germanor a la sala municipal, ornada magníficament per a l'ocasió. L'àpat reuní unes cent-trenta persones per participar de la festa. Hi assistiren la Junta actual, formada per l'Anna Maria Giró, la Marta Franch, la Laura Pedret i la Núria Vallverdú –que havia substituït recentment la Maria Sans–, presidides per la Lourdes Buldó. Assistiren a l'acte, com a convidats d'honor, la vicepresidenta del Govern de Catalunya i consellera de Governació, Hble. Joana Ortega, el vicepresident de la Diputació, Josep Cruset, l'alcalde de Reus, Carles Pellicer, la directora territorial de Governació, Rosanna Camps, la coordinadora de l'Institut Català de la Dona de Tarragona i alcaldessa de Prades, Lúdia Bargas, l'alcalde i regidors de l'Ajuntament de Capafonts, diferents alcaldes de la comarca i representants d'entitats locals.



Un aspecte de la sala en plena celebració.

són amb les que jo tenia contacte i coneixia més durant els vint-i-cinc anys que vaig estar a la primera junta amb les altres quatre components, la Juanita, la Florentina, la Teresa i la Dolors. Això és un dels punts que ens fa diferents: una junta que va actuar com a tal els vint-i-cinc anys i amb les mateixes components.

La manera com ens vam formar és el segon dels punts que ens diferencien: nosaltres érem una colla de dones que fèiem una reunió amb la noia de Valls que ens explicava les funcions dels tappers i ens ofería els seus productes. En acabar una de les reunions vam fer una mica de tertúlia, i comentàrem que l'església estava una mica abandonada en el que pertocava a la neteja, ja que sempre se n'encarregaven les noies solteres que pertanyien a les Filles de Maria; però aquestes noies s'havien casat i la majoria vivien fora del poble. D'aquí la nostra preocupació per a la neteja de l'església.

Quasi totes van estar d'acord a fer aquesta feina que ja no feia ningú, i la majoria -cosa a remarcar- ho va aprovar. Però hi hagué més coses: alguna va tenir la idea de pagar una petita quota, i així algun dia, quan tinguéssim prou diners, es podria fer un altar a l'església del poble per portar-hi la marededéu de Barrulles, que era a l'ermita, lloc que no era massa segur. D'aquella reunió, dotze dones ens vàrem apuntar com a afiliades, i allí mateix es formà la primera junta... i va començar tot. Mireu si va ser senzill.

En aquells moments, cap de les que érem allí teníem consciència del que estàvem fent.

De seguida va córrer la veu, tant, que al cap d'un any ja érem 118 afiliades a la nostra tasca; és clar que totes no anaven a fer la neteja, però la seva aportació econòmica, que per cert era de 300 pessetes anuals, ens va ajudar molt, i passat el primer any poguérem fer realitat el nostre somni, el nostre primer objectiu: inaugurar l'altar per a la nostra marededéu a l'església del poble.

Vàrem fer una gran festa, molt bonica i emotiva, i en sortir a la plaça ho celebràrem amb coca, xocolata i begudes per a tothom.

L'altar el vam fer senzill, amb pedra de la pedrera del senyor Cots, i quina va ser la nostra sorpresa quan li volguérem pagar la factura de la pedra!: el senyor Juan Cots a.c.s. no ens va cobrar res, ens ho va regalar. Al cap d'uns dies, el vàrem obsequiar amb un recull de les fotografies de la festa i un petit escrit d'agraïment.

Veure complert el nostre primer objectiu ens va animar molt per continuar la nostra tasca. A mi em sembla que el nostre entusiasme, l'estima per les coses del poble i l'esperit de lluita que teníem les cinc de la junta l'encomanàvem a totes

aquelles dones que ens van donar suport. Així, al llarg d'aquests vint-i-cinc anys vam fer petites coses, que tot i no ser grans projectes, foren percebudes com a molt importants. La nostra quota, que mantinguérem durant 25 anys, era de tres-centes pessetes anuals i arribàvem on podíem; aquest és un altre punt que ens fa diferents.

Pintàrem els laterals de l'església, férem repassar la teulada de l'ermita cada any, compràrem els bancs de l'ermita, la barana de les escales de l'església també va ser cosa nostra, ens embolicàrem a fer cada any l'aplec de sardanes -cosa que sap greu que s'hagi perdut-, l'arrossada gratis a l'ermita, les imatges de Sant Abdon i Sant Senén i la còpia de la marededéu que avui hi ha a l'ermita -escultures que vam encarregar a sor Dolores, que feia vida d'anacoreta al terme de Cornudella-; en fi, no cal que anomeni totes les coses que vam fer i que ara es poden veure; eren petits granets d'arena que un a un formaren una gran muntanya.

Als vint-i-cinc anys ja érem més de 300 sòcies. Com s'explica que un poble on viuen unes 60 persones tingui una associació de dones tan nombrosa? Doncs, la veritat és que no ho sabia explicar: aquest és un altre dels punts que ens fa diferents. És un fenomen ben curiós, inexplicable, però real; tenim sòcies a Washington, Mèxic, Alemanya, Múrcia, Girona, Lleida, Tarragona, Barcelona, Vilafranca del Penedès, Reus, Valls... En fi, per tot arreu, som una mica internacionals.

Sense cap ambició d'orgull, però joioses, podem dir que hem fet història a Capafonts. La nostra tasca, les nostres inquietuds, el nostre entusiasme, l'esforç, moltes vegades un treball anònim, s'han fet per l'estima que sentim per Capafonts, i així poder millorar el poble i, junt amb altres entitats, aconseguir que tiri endavant.

Com deia molt bé el nostre estimat mossèn Melendres, “Capafonts és un poble que no pot morir”. La fortalesa de totes nosaltres hi ajuda. La unió fa la força, això sí que és una gran veritat i ho vàrem demostrar al llarg dels 25 anys, fins que passàrem el relleu a la junta actual, que continua la tasca amb il·lusió.

Ànim i endavant!

AL·LOCUCIÓ DE LA PRESIDENTA

Amics i sobretot amigues, gràcies i benvinguts a la celebració dels 35 anys de la Associació de Dones Verge de Barrulles.

La nostra associació va néixer ara fa poc més de tres dècades, gràcies a la tenacitat i l'empenta d'un grup de dones del poble que van voler fer un petit pas

—que amb el temps s'ha vist que era un pas de gegant— al Servei del poble de Capafonts.

La Pilar, la Florentina, la Juanita, la Teresa i la Dolors, juntament amb altres, van posar en marxa la Associació amb la voluntat de ser una ASSOCIACIÓ DE LES DONES i PER A LES DONES de Capafonts. Una associació amb la voluntat de ser un punt de trobada i d'unió. Un espai que propiciés la relació entre elles sempre de cara al poble i per fer poble.

El nom que van escollir no podia ser d'altre que el de la marededéu que es custodia a l'església del poble i que dona nom a la nostra ermita.

En certa forma van ser unes dones avançades al seu temps, que van veure que, com a dones, tenien molt per aportar i molt a dir més enllà de les seves tasques diàries d'ajudar els seus marits al tros, de tirar la casa endavant, de fer pujar els seus fills i filles en uns anys que era més fàcil marxar que quedar-se al poble.

Ja han passat trenta-cinc anys i l'associació continua amb força la tasca que, com deia, van iniciar la Pilar, la Florentina, la Juanita... i tantes altres dones, algunes d'elles que avui, malauradament, ja no estan entre nosaltres. A totes un record ben especial.

Trenta-cinc anys després, les dones que avui constituïm la Junta, hem volgut agafar el seu testimoni i ens hem marcat com a objectiu el de seguir servint el poble ajudant-lo en el seu desenvolupament i promovent la difusió de la nostra cultura i tradicions, tant les singularment capafontines -com la de la celebració de la festa del Mandongo al mes de febrer-, les tradicionalment catalanes com el Cagatió, popular del desembre, o les religioses, tot col·laborant en la celebració de la Setmana Santa, de la missa per la Festa Major a l'agost així com en les tasques de conservació de l'església de Santa Maria i de l'ermita de Barrulles.

Permeteu-me que amb orgull -i un xic d'ironia- us digui que nosaltres, la nostra associació, formem part d'allò que en diuen “societat civil organitzada”, del nostre petit, però no per això menys important poble de Capafonts i deixeu-me aprofitar aquest punt per agrair a l'ajuntament de Capafonts, al Consell Comarcal, a la Diputació de Tarragona i a la mateixa Generalitat a través de l'Institut Català de la Dona, tot el seu suport, que ha fet possible que puguem anar treballant per aportar tot el que podem i sabem al nostre poble. Capafonts és la nostra passió i la seva gent la nostra prioritat.

Capafonts és un poble petit. Som tots just 140 habitants empadronats i uns quants més els mesos d'estiu, però si en algun lloc pren sentit la dita de “roda el món i torna al born” és en aquest petit i entranyable poble, una de les portes d'accés a les Muntanyes de Prades.



Els pastissos d'aniversari i en segon pla, d'esquerra a dreta: Marta Franch, Núria Vallverdú, Laura Pedret, la consellera Joana Ortega, la presidenta Lourdes Buldó, l'alcalde de Capafonts Antoni Marca, Anna Maria Giró i Maria Sans.

Foto: Albert Balañà.

Finalment vull dir també que aquest dinar d'aniversari és, sobretot, un homenatge a totes les capafontines.

A les d'abans: dones de la terra, tossudes, hospitalàries, decidides i amb empenya que s'han rebel·lat a no resagnar-se a deixar que el nostre poble com tants altres- s'anés apagant, un cop els nostres fills i filles marxaven a la ciutat: primer a cursar estudis, més tard a treballar. Han estat aquestes dones qui malgrat ser conscients que no era fàcil viure en un poble petit i de muntanya, han fet el possible perquè avui tinguem una associació tan viva com la nostra.

Permeteu-me la immodèstia, però no sé de cap altra entitat –tret potser del Barça–, on tan bon punt neix un nadó, en el nostre cas una nena, s'inscriu a l'associació, com ho fem nosaltres.

Avui, 35 anys després, les capafontines tenim una gran responsabilitat: la de saber passar el testimoni que hem rebut, tal i com ho van fer les que ens han procedit, per tal que Capafonts continuï sent de tots i perquè puguem conservar per molts anys el privilegi de gaudir-ne.

Moltes gràcies.

Lourdes Buldó



CX

CatalunyaCaixa

Caixa Catalunya Tarragona Manresa



Diputació Tarragona