

BUTLLETÍ
DEL
CENTRE EXCURSIONISTA DE CATALUNYA

CLUB ALPÍ CATALÀ

CLUB D'ESQUÍ DE CATALUNYA

BUTLLETÍ
DEL
CENTRE EXCURSIONISTA
DE CATALUNYA

CLUB ALPÍ CATALÀ
CLUB D'ESQUÍ DE CATALUNYA

1937

VOLUM XLVII



BARCELONA

REDACCIÓ I ADMINISTRACIÓ: PARADÍS, 10

TELEFON 19385

REVISTA

1981

CENTRE D'ESTUDIS

DE CATALUNYA

DE LA LINGÜÍSTICA

DE LA LINGÜÍSTICA

1981

REVISTA



REVISTA

DE LA LINGÜÍSTICA

BUTLLETÍ

DEL CENTRE EXCURSIONISTA DE CATALUNYA

CLUB ALPÍ CATALÀ
CLUB D'ESQUÍ DE CATALUNYA

SUMARI: *Les dificultats de l'hora.* — Sant Llorenç de Morunys, per PAU VILA. — *Peregrinada en la crònica de Muntaner*, per ENRIC CUBAS I OLIVER. — *Records d'un viatge a Turquia*, per FRANCESC BLASI I VALLESPI-

NOSA. — *Els enforaïres al Pallars Sobirà*, per R. VIOLANT I SIMORRA. — *La ciència i el sentir dels agricultors*, per JOAQUIM VILARRUBIA. — *Crònica.* — *Bibliografia.* — *Noticiari.*

DUES FITES MEMORABLES

LES DIFICULTATS DE L'HORA

EL mes de novembre complia seixanta anys, l'obra excursionista de la qual el CENTRE és l'hereu i el continuador constant. Com si aquest aniversari no fos ja una prova remarcable de la continuïtat que tres generacions han donat a aquesta obra; d'aquest "anar fent" constructiu i eficaç, encara hi ha una altra prova en la xifra ordinativa d'aquest número del BUTLLETÍ. El nostre portanvieu ha arribat un mes darrera l'altre al número cinc-cents.

Hem de confessar que des de fa temps esperàvem arribar al mes de gener d'enguany, per tal de celebrar l'assoliment d'aquesta xifra amb un número extraordinari i amb una reforma que millorés la nostra publicació cabdal i n'estengués la seva zona d'influència a profit de l'excursionisme i de la cultura de Catalunya. Poc pensàvem que una guerra malastruga, no sols ens impossibilitaria de millorar el BUTLLETÍ, sinó que amb les circumstàncies que ha ocasionat ens obligaria temporalment a reduir el nombre de pàgines i a canviar de paper. Amb tot hem procurat mantenir-ne la presentació dins un aprofitament moderat dels marges. Així, a través de les dificultats i les inquietuds de l'hora, més modest, però no menys correcte i substanciós, el BUTLLETÍ seguirà avant al servei de Catalunya, com sempre. Demanem, però, ara més que mai, la col·laboració de tots els socis, tant per a donar una gran varietat al contingut de cada número, com per a propagar el portanvieu del CENTRE i amb ell els ideals catalaníssims de l'excursionisme i la cultura per a l'enaltiment de la Pàtria.

ANTIGA VILA INDUSTRIAL DE MUNTANYA

SANT LLORENÇ DE MORUNYS

A les capçaleres del Cardener, en una clota voltada de muntanyes esquerpes, calcàries o pinyolenques, enmig d'un ambient rural de poblament esmicolat o aïllat, s'aixeca com per sorpresa un nucli vilatà, Sant Llorenç de Morunys, amb cases de diversos pisos d'aspecte industrial antic.

El paisatge no sembla pas propici a aquesta desclosa; el rocam aflora pertot i els relleixos aprofitables són prop dels veïnats i de les masies escampades; els conreus escassegen. Cal cercar fora de les activitats agropecuàries l'origen i el manteniment d'aquesta vila.

La seva aparició és tardana. L'acte de consagració de la Seu d'Urgell (839), esmenta com a parròquies tots els poblats actuals del veïnatge de Sant Llorenç. L'any 971, en l'actual emplaçament de la vila sols hi havia un monestir de benets, el qual esdevingué posseïdor de les altes valls de la conca del Cardener (Vall sobirana de Lord). L'ordre monacal era de tradició colonitzadora, però l'indret no era pas gaire propici a aquesta funció. L'ocupació d'aquelles terres magres degué respondre més aviat a una finalitat hospitalària, puix que el seti era cruïlla dels camins que per Berga i Cardona anaven a la Seu d'Urgell pels canals del Llobregat, l'Aigua de Valls i el Cardener. Aquests camins resultaven ésser la via més directa des de Barcelona. Consolidada la Reconquesta a les terres intermèdies i baixes de Catalunya vella, degué produir-se una emigració muntanyenca cap avall, amb la qual cosa a la magresa dels recursos s'ajuntà el despoblament. El monestir empobrit fou incorporat al de Ripoll l'any 1079. En aquestes circumstàncies la casa senyorial de Cardona fou introduïda a les terres de la Vall de Lord abans del 1297, any en què se n'exposen antecedents en l'acta d'establiment d'una vila franca a l'alou del monestir. Així, ja s'havia iniciat el poblament aglomerat a redós d'aquell cenobi, per la qual cosa pot deduir-se que, si més no, en ple segle XIII ja existia un nucli vilatà. La infeudació a favor del vescomte Ramon Folc de Cardona, el VII del mateix nom, era no sols un estimul per al poblament, sinó també per a la defensa dels pobladors, puix que el monestir, debilitat, convertit en priorat dependent de Sant Sadurní de Tavèrnoles, es trobava mancat de mitjans de protecció. Fou atorgat al vescomte en franc alou el "Cap del Puit" per a bastir-hi una força que facilités la protecció de tothom.

En el cens de Pere III (1359) hom troba 33 focs a la "batlia e per-ròquia de Vall de Lort sobirà". En aquesta nota el nucli vilatà ja

s'entreveu. Més tard, el 1515, en el cens de Carles V, es destrien amb nom propi i tot: "Vila de Sant Lorens de Morulls", 12 focs d'eclesiàstics i 84 seglars. "los vasalls del Priorat de Sant Llorenç", 5. Aquest fogatge ens permet atribuir a la vila una població d'unes 500 ànimes. La gent es trobava reclosa dins un terme comunal de 7 km². en un terreny de roca viva, rodejat pel terme de Guixers que té uns 150 km² amb campells, muntanyam emboscat o herbós i alguna llenca de ribera. La gent de Sant Llorenç, doncs, no es podia refiar ni de la terra ni de la ramaderia per a viure. Com totes les poblacions aparegudes tardanament, comptaven poc més que amb la terra necessària per a bastir-hi llurs habitacles; per consegüent, havien d'enginyar-se en altres activitats per a subsistir. El pas de vianants i traginers que sovint havien de fer nit dins el clos vilatà, era un mitjà de relacions exteriors, una facilitat per al transport de productes. Bentost, doncs, les famílies del clos, que no podien restar desvagades, hagueren de convertir l'ocupació familiar del teixit de llana en una indústria d'exportació, la qual cosa pogueren realitzar gràcies a l'abundor de bestiar de llana criat en el muntanyam dels termes veïns. La primera referència certa de l'activitat llanera és excessivament tardana, del 1543, en què és instituïda la confraria de sant Benet formada per divuit teixidors: no s'hi compten, però, els peraires, els cardaires i menys la munió de filadores.

L'expansió tèxtil ha d'ésser del segle anterior: ens ho fan suposar l'augment de població en el període comprès entre els dos censos abans esmentats, durant els quals el nombre de focs s'ha doblat; la consegüent expansió del caseriu, que s'endevina a través de les relacions de carrers de l'època; i la fundació, l'any 1340, de la congregació de la Mare de Déu dels Colls per al socors mutu i de gent necessitada. Aquesta germandat un segle després (1447) compra el Castell i Baronia de Perecamps per 23.000 sous, i el 1532 adquireix la quadra de Clarà per 2.778 lliures. Demés, dins del segle XV, són encarregats tres magnífics retaules gòtics: dos per a la parròquia i l'altre per a la capella de la Pietat. Un dels dos primers fou pintat per Lluís Borrassà el 1420 i en cobrà 360 florins; el de la susdita capella fou pintat per Francesc Solives el 1480, a despeses del mercader Joan Piquer. Aquelles demostracions demogràfiques i financeres i aquestes manifestacions artístiques són testimonis fefaents d'una activitat industrial i comercial productives. Efectivament, el teixit de drap ordinari, grui-xut, de durada, el drap "piteu", elaboració pròpia de la vila, era conegut per tot Catalunya, puix que la gent de Sant Llorenç anaven a vendre llur drap a les fires i mercats de més anomenada. El nom dels habitants i dels draps han esdevingut sinònims: així la vila ja és coneguda per Sant Llorenç dels Piteus.

L'any 1760 hi havia 46 telers que produïen 323 peces anuals. Creiem, però, que la gent de Sant Llorenç, d'esperit mercantívol, devien comprar gèneres similars a Gòsol, Bagà, Borredà i altres poblacions

montanyenques productores de teixits, els quals gèneres passaven com a productes piteus. L'exportació de les peces elaborades, tretes a bast per mals camins de ferradura, originà una altra indústria: la de caixes de "solter" i de "monja", de portadores i pasteres a base de la fusta dels boscos veïns, les quals caixes i atuells es feien servir d'embalatge del drap piteu. Així mateix l'extracció d'aquestes mercaderies permetia la introducció no sols de llana (que ja no bastava la de la rodalia), sinó d'articles de primera necessitat, tant els que no donava la comarca a causa de l'altitud (vi, oli), com els que en la producció del poble resultaven insuficients degut al clima i al terreny (blat, sègol, mongetes), la collita dels quals no solia donar per a més de quatre mesos.

En la relació de propietaris que es troba en un capbreu del 1784 figuren 30 peraires, 31 teixidors, 28 pagesos i 17 fusters. La proporció d'aquests oficis és per si sola ben expressiva. La darrera meitat de la divuitena centúria fou el període de plenitud de la indústria llanera piteua; les dades de població ho tradueixen bé. Segons Aparici, vers l'any 1700, hi havia 103 focs que podem computar en uns 515 habitants. En canvi, en una relació de cap el 1760 es compten 200 cases que representarien un miler d'ànimes, la qual xifra es manté encara el 1796, segons dades de l'arxiu parroquial. Durant aquest darrer període s'ha realitzat la cotonització de la indústria tèxtil catalana: l'elaboració del cotó envaïex els centres llaners, especialment els dedicats als gèneres ordinaris. Sant Llorenç, però, es defensa amb els seus articles bastos que encara troben sortida en els pobles pirinencs i ponentins d'economia pobra. La població, iniciada la guerra del francès (1809), comptava 1.1000 habitants; l'any 1823, en què començaren les lluites civils, el caseriu fou saquejat i cremat. Malgrat les vicissituds d'aquestes guerres (en les quals Sant Llorenç, pels avantatges estratègics del seu emplaçament i per les conviccions dels seus habitants, prengué part activa) la indústria s'adaptà a la modalitat cotonera. Així l'any 1845, segons Madoz, hi havia 12 telers de llana i 50 de cotó. Encara el drap piteu feia cap a les fires on els propis fabricants anaven a vendre'l. A Solsona, Verdú, etc., tenien llogades per vuit dies les botigues d'un carrer, que s'ha anomenat fins ara carrer dels "Piteus". L'any 1857, segons el primer cens modern, la població es mantenia a 1.178 habitants.

La producció de la indústria llanera mecanitzada, que s'anava concentrant a Sabadell i Terrassa, invadí també els mercats dels piteus. Així a Sant Llorenç les famílies hàbils en la manipulació de la llana de mica en mica abandonaren la població i s'establien a Sabadell. A l'acabament de la lluita civil del 1872 a 1876, la invasió cotonera fabrilitzada que avança cap amunt del Llobregat i el Cardener atreu la mà d'obra i el capital piteus. Els darrer telers callen per sempre. La població de 980 habitants l'any 1877 a través de la dècada següent es redueix a 850 i acaba el segle amb 769 ànimes. Una llarga tradició manufacturera que havia caracteritzat la gent de Sant Llorenç, esti-

mulada per l'esperit mercantil, no menys tradicional, tracta de compensar la crisi tèxtil amb noves indústries: l'elaboració de llonganisses i la manufactura d'articles de boix; aquesta darrera apareixia ben inoportunament, puix que arreu ja havia començat la decadència dels boixaires, demés que les boixedes quedaven lluny; l'altra, ultra la competència de comarques ja especialitzades (Vic, Olot) amb mitjans moderns de transport, no donava sinó una activitat familiar, estacional. La ineficàcia d'aquestes noves activitats es veu pel despoblament que s'accentua: l'any 1910 la vila s'ha reduït a 743 habitants; deu anys més tard, arriba a 640, i s'estaciona, puix que el cens del 1930 dona 653 ànimes. De la indústria del passat no en queden sinó les altes cases de pisos amb les grans golfes obertes a manera d'amples galeries que havien servit d'estenedors per a les peces ordides i per a les peces obrades.

PAU VILA

PERELADA EN LA CRÒNICA DE MUNTANER ⁽¹⁾

ERA l'any 1912 que Antoni Rubió i Lluch, planament i mestrívola, donava una conferència sobre les quatre grans cròniques catalanes.

Encetat el tema amb l'estudi de la de Jaume primer, al que seguí el de la de Desclot, es deturà amplament en la de Muntaner per finir amb l'anomenada de Pere el Cerimoniós.

En tractar de la penúltima, deia que el caràcter distintiu català medieval "no es trobaria en cap més obra on es manifestés d'una manera més brillant", perquè el protagonista de la bella relació de Muntaner no era un home, un monarca, sinó Catalunya mateixa. Han passat anys i en córrer el del 1936, els mots de Rubió i Lluch han tingut per a nosaltres una vàlua novella, en rellegir la crònica amb motiu d'escaure's el centenari del traspàs del nostre cronista, esdevingut l'any 1336.

Evocadora com la de la seva fi, és evocadora l'anyada de 1265, de la naixença; fet que tingué lloc a Perelada, la vila que desclou les seves gràcies al cor de l'alt Empordà.

De l'indret on Muntaner obria els ulls a la vida, del nucli inicial de l'antiga vila, han vingut a parlar-nos les troballes adés d'armes,

(1) En l'any que acaba de finir s'ha acomplert el sisè centenari de la mort del nostre cronista Ramon Muntaner. El *Centre* es complau a publicar, en recordança, aquest article que amablement ens ha ofert el seu autor.

adés de terrissa, assenyaladores d'una vida reculada, mostres que la gleua, avara sempre, ha conservat centúries i centúries per a fer-ne tarda ofrena a erudits i curiosos.

De dies més propers, de les hores en què calia repoblar Catalunya, quan s'esmunyia el sarraí invasor, hom ha atribuït als acollits al cenobi de Culera l'acompliment de tal feina en la contrada pereladenca.

Lligada aquesta al comtat d'Empúries, féu més ample el títol del que el posseïa, per tal que pogués complaure en anomenar-se algunes vegades comte d'Empúries i Perelada, mentre arribaria el moment, entrada l'edat moderna, en què es faria escaure en els vescomtes de Rocabertí, senyors de la vila on Muntaner venia al món, el títol efectiu de comtes de Perelada.

En seguir la història d'aquell comtat, és trobadís sovintejadament el nom de Perelada, el qual en relació als fets esdevinguts a Catalunya en el curs del darrer quart del segle XIII, és alludit diverses vegades en l'obra del nostre cronista, la qual no s'inicià fins que en estada a la seva alqueria de Xilvella a l'horta de València, ja frisant la seixantena, volgué atribuir-ne la causa a l'imperatiu de l'aparició d'aquell "prohom vell vestit de blanch" que li deia: "Muntaner, lleva sus, e pensa de fer un llibre de les grans meravelles que has vistes..."

I les grans meravelles foren descrites en adient catalanesc, amb la senzillesa d'excel·lent narrador i escalf de patriota.

Hi ha qui ha gosat fer comparances entre l'obra del nostre Muntaner i la del cronista Froissart de la veïna França. D'aquest, hom n'ha esmentat la prodigiosa memòria; més tardà en fruitar, el cronista català, bona devia haver-la feta prou palesa per un dels seus biògrafs i alludida per Antoni de Bofarull en prologar l'edició que de la crònica es feia el 1860: —No és —deia l'historiador— Muntaner un escriptor que s'esforça a combinar una bona forma d'escrit, sinó purament "home dotat de nobles sentiments que refereix el que guarda a la memòria impulsada pel cor".

Carles Rahola, en tractar de la figura de Ramon Muntaner, ha volgut veure'l lligat tothora al record de la seva terra nadiua, de l'empordanesa, "ornada d'argentades oliveres i dolçament cenyida per la mar blavíssima". Just en encetar la crònica, bé hi gira els ulls Muntaner; quan vol assabentar-nos del lloc de la seva naixença, ens diu blanament: "Yo, Ramon Muntaner, nadiu de la vila de Perelada i ciutadà de València..."; i tot seguit ja corpesos pel seu estil ens mena a través d'una relació que és agraosa de seguir fins a la darrera pàgina.

Heus ací com ens pervé amb fets distints per la mitjanceria de Muntaner el retret de la vila empordanesa.

"Vull que sapiats —escriu— que com exí del lloch de Peralada, que no havia encara XI anys complits", començament que ens diu de la seva vida de rodamón, els episodis de la qual sabrà narrar de manera apta per a tot interès.

Endinsats ja en la lectura de l'obra de Muntaner, ens assabentem de com era benestant la seva família, car en fer testimoni d'haver vist en certa ocasió el rei Jaume primer, ens recorda com aquest posà "en l'alberch" de Joan Muntaner, pare seu, casal que "era dels majors d'aquell lloch" i "al cap de la plaça" de la "dita vila de Peralada on jo nasquí" agradós i repetit record del lloc de la naixença del cronista.

Si el sostre pairal de Muntaner era digne d'aixoplugar un monarca, notem-ho encara quan l'any 1274 emparava els reis de Castella que s'hi acollien, la qual cosa es complau a contar l'illustre fill de Perelada.

Es en les hores atziagues en què Catalunya, com a derivació de les lluites amb la casa d'Anjou, iniciades a Sicília, es veu envaïda pels exèrcits del rei de França, que la vila és freqüentada pels que han de defensar la terra i aplega amb el vescomte de Rocaberti, que la senyorejava, "altres homens e cavallers de Cathalunya" amb les seves mainades.

Aleshores ha de sostenir l'escomesa dels forasters malmenadors i el rei Pere i l'Infant que devers ella havien fet camí en ésser entre els defensors comptaren entre els més ardots, però malgrat l'esforç que no hi planyeren fou hora d'abandonar terra a l'enemic per tal d'esperar millors diades per escometre'l i allunyar-lo, i mentre aquestes arribarien, Perelada hauria d'ésser sacrificada a la corrua dels esdeveniments.

En els moments en què hom tractava de colpir l'invasor als peus del clos de la vila empordanesa, una dona fa excel·lir Muntaner, la qual hom coneixia per na Mercadera, que no es planyia de lluitar en aquella horta estesa davant Perelada —que per ésser del lloc nadiu del cronista "era la pus forta orta que el món sia"— per abatre un cavaller francès al qual prenia la llança, per a després atacar-lo, ferir-lo i en fer-lo caure del cavall menar-lo presoner fins a la vila.

L'almogaveria companyona dels cavallers catalans, en abandonar, bona part d'aquests, Perelada i sentir-se negligida o lliurada momentàniament a l'oci, que li era ingrati, va calar foc a la vila; i si na Mercadera s'havia distingit en hora de lluita, la que hom havia donat a anomenar-la na Palomera va distingir-se també, que mentre la flama destruïa casals i havers, ella era extàtica esperadora de la mort en el lloc que més amava.

Destruïda la vila, de la qual cosa el "rei y el senyor Infant foren molt despagats", Muntaner amb els seus familiars abandonava el sostre nadiu, en el tombament dels onze anys —abans ho retrèiem— "perdut gran res de ço que havia" i impellit a "anar per lo món cercant consell ab molt mal treball e ab molts perills".

Triga, des d'aquest episodi de la seva obra el nostre cronista, a alludir de bell nou Perelada.

Hi retorna quan és propera la diada gloriosa de Panissars i vers aquesta collada vol encaminar-se Felip l'Atrevit, el monarca francès,

que, orgullós, cregué batre Catalunya i que als volts de Perelada aplega capcots i malmenats, per la seva condició de vençuts, els homes que mena, esclarissats els rengles per morts i malalties.

Traspasat Felip, abans d'aconseguir el que desitja, prou fa després la via de Panissars, però en angarelles. L'hi duen els seus servents, mentre el seguiment, si ell és respectat, s'esmicola sota l'empenta dels almogàvers emplaçats en els llocs que dominen el pas obligat dels francesos.

Coronat per la victòria —si en hores d'angúnia hi havia estat—, Pere el Gran, el nostre monarca, tornà a Perelada “e endressà e adobà la vila e hi féu tornar tothom, els féu molts dons e gràcies”; dels quals no devia fer pagament Muntaner, que, dut del seu natural, anys enllà en els dies de Jaume II sabé fer-se vers Orient, sota les velles gonflades que durien els catalans a cercar llores que no es mustigarien mai.

Encetat el regnat d'Alfons II, predecessor del monarca que acabem de citar, Muntaner, en referir-s'hi, escriu encara el nom de Perelada com a lloc d'aplegament de les hosts, amb les quals aquell comte de Barcelona es disposava a envair el Rosselló, on sospita que l'enemic armat sotgés en aquella contrada el moment apte per a entrar a Catalunya.

Esvaïda la temença, retreu, Muntaner, Perelada, quan el tranquil·litzat monarca, que s'hi deturava, la deixava per tal d'encaminar-se vers Figueres on tenia lloc la més bella festa d'armes “que hanc torneament se faes del temps del rey Artus”, en la qual prenien part Gisbert de Castellnou i el senyor de Perelada vescomte de Rocabertí.

Un últim retret de la seva vila nadiua fa el nostre cronista en alludir el cavaller pereladenc Simó de Vallguarnera, record al qual posposem el que hi dedica, en referir-se al casament de Jaume II amb Blanca d'Anjou, cosa que significava una garantia de pau amb la casa de França exclòs d'aquesta mercè Frederic de Sicília, germà del nostre comte-rei.

És aleshores que en fer via la qui serà reina, tot davallant des de les collades pirinenques vers Vilabertran, on tindrà lloc la cerimònia nupcial, i ja en terres del que serà el seu espòs, veu com arriben a admirar-la ran de camins les gents de viles, pobles i llogarrets i entre elles les de Perelada, per anomenar-la en lloança, aplegadament, car la duia: Reina de Pau, “sancta regina Madona de Sancta Pau”.

Migrada aportació a l'homenatge que en el centenari del traspàs de Muntaner, escaigut a Eivissa, haguera calgut fer-li, són aquestes ratlles en què el record de Perelada traspua en totes com un elogi a la vila que, oberta en terra empordanesa, vetllà amorosament les hores primiceres del gran cronista.

ENRIC CUBAS I OLIVER



Cl. Lluís G. Olivella

CARRETERA A LA MOLINA



Cl. J. de Rovira

SANT LLORENÇ DE MORUNYS: EL CASERIU, ENTRE LA MAGROR DELS CONREUS, AMB ELS GRANS ESTENEDORS OBERTS DALT DE LES CASES



Cl. C. E. de C.

PAISATGE DELS VOLTANTS DE SANT LLORENÇ DE MORUNYS. LA TOSSA DE LORD AMB L'ERMITATGE

RECORDS D'UN VIATGE A TURQUIA

SOVINT ens arriben noves de l'evolució social de Turquia. Això ens duu a la memòria el viatge que hi férem quan els turcs ja havien proclamat la república. Aquest esdeveniment, preludi de la transformació turca, s'escaigué el dia 29 d'octubre de l'any 1923.

Amb la nova forma de govern sembla que Turquia va en camí d'emancipar-se totalment de la tutela dels costums asiàtics. Des del final de la gran guerra ençà, Turquia camina veloçment envers una transformació radical, tant en la vida familiar com en la de relació social.

Els buròcrates turcs hi han perdut la seva influència. Recordem que es permetien els avantatges de vestir a l'europea, salvant el fes, i per tots els mitjans imaginables obstruïen l'europeïtzació del seu país, àdhuc prohibint l'entrada de llibres a l'Imperi i la visita dels estrangers.

Quan nosaltres visitàrem Turquia ja havia estat proclamada l'ordre de suprimir els clàssics casquets vermells còncics. Sens dubte aquesta prohibició produí un enrenou formidable entre els turcs. Però, la transformació més radical l'han sofert les dones turques, per tal com han estat alliberades del jou de l'esclavatge de l'Harem i d'anar amb la cara coberta pels carrers. Actualment, les turques ja prescindeixen del vel sobre la cara i poden seguir les modes, ocupar càrrecs públics, ésser electores i tenen prohibida la poligàmia.

La religió musulmana rebé un cop terrible en separar-la del predomini del Califat. La mesquita de Santa Sofia, però, continuà sota el culte musulmà. Antigament aquesta mesquita fou la gran basílica cristiana dedicada a la Saviesa Divina. El seu origen prové d'una església catòlica construïda l'any 325, dedicada a Santa Sova, això és, a la Saviesa Divina.

A l'església de Santa Sofia hom anà fent engrandiments i acumulant riqueses. L'emperador Justinia pretengué convertir-la en un temple cristià que superés tots els altres del món en grandària, bellesa artística i riquesa de materials. Mahomet II la proclamà mesquita.

Darrerament, aquesta mesquita ha estat tancada al culte musulmà, i aquest admirable monument arquitectònic, sens dubte el més interessant de Constantinoble i un dels millors del món, serà convertit en Museu de l'Art bizantí. Aquesta transformació permetrà a tothom de contemplar les moltes obres disseminades de l'art de Bizanci. D'ací endavant, els que visitin Santa Sofia, ja no tindran por de destorbar

els turcs en llurs precés al Profeta ni en les seves cerimònies dels *dervitxos*.

Per cert que, durant la nostra permanència a Constantinoble, que s'escaigué precisament per les festes del *ramazan*, tinguérem l'aveniment de contemplar una d'aquestes cerimònies, que els mahometans celebren cada any dintre les mesquites en commemoració de la Pasqua. Fôrem invitats d'assistir a la mesquita de Santa Sofia, dintre la qual aquella nit dansaren els *dervitxos* giravoltadors, o sigui, els místics de l'Islam, que alguns anys han presenciats més de quinze mil persones.

Ens adreçàrem a la mesquita en havent sopat. Al pati d'entrada veiérem un cafè amb les taules buides, mentre érem obligats d'ensumar una farum de suor de peus gens agradable. Prop nostre, uns musulmans feien neteja de llur persona en les fonts de les ablucions.

En pretendre entrar a la mesquita, uns turcs ens obstrueixen el pas. L'estrena aplanà el caràcter més rebec. Després, fins ens permeteren d'entrar a la nau central destinada a la cerimònia, i com que no ho vèiem prou bé pujàrem a les galeries altes. Això sí, calçats amb les imprescindibles babutxes, que haguérem d'arrossegat vulgues no vulgues.

Milers i milers de llums sortien d'incontables gresols de vidre, distribuïts formant escaients ondulacions per tots els àmbits de les tres naus. Cremaven dessota els arcs i entre les columnes, il·luminant els marbres, bronzes i l'or dels magnífics mosaics que decoren la immensa i alterosa volta, sostinguda en la conjunció dels quatre arcs que van de l'una a l'altra banda de l'edifici, l'interior del qual deixa bocabadant el visitant més profà en art.

Mentrestant, omplien les grandioses naus uns cants monòtons i desafinats, que sortien d'unes cinc-cents boques de creients, homes i dones separats, situats arrencats de cara a la Meca i dirigits per un *muslí*, que assegut damunt dels talons, accionava acompassadament els braços i besava la catifa moltes vegades.

Els *dervitxos*, pel seu compte, giravoltaven i evolucionaven en un cercle determinat. Anaven vestits amb llargues bates lligades a la cintura i de diferents colors. Acompanyats d'una melodia de música àrab anaven caminant en gran rodona, amb les mans creuades damunt el pit i el cap baix. Després, per final, empengueren un giravoltar vertiginós, durant el qual aixecaven els braços, les seves cares prenen expressions d'èxtasi i els vestits se'ls inflaven en acampanades figures. Tot plegat sembla un deliri, una follia. La cerimònia anà seguint sense que nosaltres esperéssim el final. Hom la fa derivar d'una anècdota del califa Abu-Beckr, sogre i successor de Mahoma. Aquest califa, una nit tingué un somni, durant el qual se li aparegué l'àngel Gabriel i li digué que déu estava satisfet de la seva tasca. El califa es posà a giravoltar i a fer piruetes de content tot just s'hagué despertat. I heus ací, que d'aleshores ençà l'Islam gira que gira en les festes dels *dervitxos*, en commemoració d'aquell esdeveniment.

La transformació de la Mesquita de Santa Sofia en Museu, sembla una conseqüència fatal de la moderna civilització, que s'està introduint paulatinament a Turquia. Aquesta transformació garanteix una relativa dignificació a la tantes vegades alludida mesquita, les parets de la qual han estat netejades a la cura de l'Institut americà d'Art bizantí. Des-sota la calç han aparegut els cèlebres mosaics i altres signes de la religió cristiana de l'època de l'emperador genial Justinià.

Amb això, els musulmans han previst que la mesquita de Santa Sofia ja no els pertanyia. El vent de la revolució escombrà tot un món de riquesa i disbauxa, i Constantinoble evoluciona cap a una civilització moderna. Afortunadament sense trasbalsaments ni desgràcies.

Amb l'empenta que porta la república turca, sembla que ben aviat a Turquia no es parlarà d'harems, ni de casquets cònics ni de vels en les cares de les dones. Recentment han estat abolits els títols i condecoracions. En la darrera embranzida evolutiva ha estat decretat a Turquia el canvi de noms personals. Desapareixeran tot d'una els milers d'Ali, Mahomet i d'altres significats per l'estil, que no tenien res a veure amb la família, i que solament era possible distingir per llur professió o per llur domini.

És possible que actualment Turquia pateixi de la febre del modernisme, difícil de guarir després d'una reculada que porta d'anys i anys. Hom diu que tots els extrems són perillosos. Malgrat tot, algú assegura que Turquia és un país destinat a prendre un primer lloc en la civilització.

FRANCESC BLASI I VALLESPINOSA

ELS ENFORNAIRES AL PALLARS SOBIRÀ

ENFORNAIRES (guixaires i calciners) és el nom que al Pallars donen als homes que es dediquen a fer forns de guix i de calç. No és que la feina d'*enfornaire* sigui veritablement un ofici, car tothom en pot ésser i gairebé tothom ho és. Puix que abans, i no tant actualment, com a feina prèvia en començar una obra, una era, una *borda* o una casa, i en voler-hi *mestreiar*, hom es proporcionava el guix elaborant-se'l ell mateix. Però, l'enfornaire pròpiament dit era l'individu que, en les temporades que no tenia cap feina a la poca terra que posseïa i els jornals i preu fets escassejaven, es dedicava a fer forns de guix o de calç per a vendre-se'ls després, per la qual cosa s'unia amb un altre o altres que volien ajudar-lo, i en haver-los venut es repartien els beneficis.

Avui, degut als mitjans de transport de què disposa la comarca, ja gairebé tothom empra guix elaborat amb sistemes moderns, el qual adquireixen a Senterada o a Tremp (1), des d'on els camions el transporten arreu; resulta molt baix de preu, però, també, de qualitat deficient. Per això no és estrany veure encara, de tant en tant, cremar algun forn de guix per la ribera del Bòsia, car diuen que per a fer revoltons enganxa més, i gràcies a això, el febrer de l'any 1935 encara vam poder contemplar aquesta vella i típica indústria (que podríem anomenar del bosc) a Sarroca de Bellera, poble de molts enforainers tradicionals, car hi abunda força el guix, que és de bona qualitat, i també la pedra *calcinera* per a elaborar la calç (2).

El temps de l'any en què hom solia fer més forns era per la primavera, entre el març i l'abril, car durant l'hivern, quan no es pot treballar la terra, es dedicaven a *arrencar ges*, o bé pedra, i a fer la llenya per a coure la *fornada* i, en ésser al temps esmentat, que ja fa més dia i més bon temps, aleshores feien el forn.

Elaboració del guix

El ges. — Primer que tot arrencaven a la *gissera* el guix o ges, per la qual cosa empraven l'aixadó; també l'arrencaven a barrinades. Després d'*arrencat* el solien transportar al poble o als seus voltants a *bast*, i per a això empraven l'arreu de tragi típic d'aquestes feines anomenat *pedrers*, amb *cartres* i *cartrons* i els *cantals* més grossos lligats amb els *gams* a l'*aubarda* o al bast. Els que tenien un parell de bous o bé el llogaven, el traginaven arrossegant-lo amb l'*estiràs vistit*. I un cop transportat on els semblava millor, si no el volien coure de seguida en feien un *monté* i allí el deixaven per quan els vingués bé de fer el forn. D'altres ja no el tocaven de la gissera, on el deixaven *amonterat*, cas de no voler-lo coure.

Quan els plaïa de fer el forn, anaven a fer la llenya.

La llenya. — Aquest combustible per a coure el guix es componia de *trosses* de boixos, de *rebolls* i de *buigons* d'argelagues. Els boixos i els rebolls els tallaven amb un *podall*, amb una *podalla* o bé amb una *destraleta*, però les argelagues les collien o arrencaven amb la punta o amb el *gallí* de l'aixadó, procuraven, però, que aquest fos *llosseiat* o bé *cerat* recentment (3).

Calculaven, més o menys, uns vint buigons barrejats amb trosses per a cada deu quarteres de guix a coure. Si el forn era dels grans,

(1) En aquestes localitats, malgrat coure el guix en el forn més o menys típic i tradicional, com fan els enforainers, el molen per mitjà de molins; fa uns quants anys, eren moguts per mitjà d'un animal, el qual ho i tapat d'ulls anava rodant com en una sinia d'elevat aigua i, actualment, són moguts amb motor o amb electricitat. Es fan la competència els de Tremp amb els de Senterada, on hi ha dues empreses d'elaborar el guix.

(2) Recorden: haver vist els darrers forns de calç que s'han fet a Sarroca durant la nostra infantesa. Uns vint-i-cinc anys enrera.

(3) *Llosseiar* és fer les puntes o becs tallants de les eines de treballar la terra. I *acerar* és afegir acer a les mateixes puntes, feines que fa el ferrer.

els quals feien unes cent quarteres, necessitaven, si fa o no fa, la mateixa quantitat de trosses i buigons que si hagués estat per a cinquanta quarteres, puix que fins aquesta quantitat necessita molt de foc, però de cinquanta en amunt la llenya només és per a anar conservant la calor.

Quan tenien tota la llenya *feta*, si aleshores volien *enfornar* de seguida el guix, l'anaven portant al forn; amb els animals *carreïaven* les trosses, i els homes, amb el *forcà* o *forçall* al coll, els buigons, que traginaven d'un a un o quan més de dos en dos, bo i portant el cap encaputxat amb un sac per tal de resguardar-se'l de les punxades.

El forn. — Aquest forn estava format per tres parets gruixudes, dues de laterals paral·leles i una que les unia per la part del darrera; pel voltant eren resguardades per un munt de terra. Aquestes parets tenien uns 9 o 10 pams d'alçada i d'amplària de paret a paret i de llargada del sòl; les mides dels quals eren completament variables segons com havien d'ésser de grans les fornades.

Per enfornar el guix o bastir el forn, primer començaven a fer tres paredetes al fons del tancat, si és que el volien fer de dos arcs o *boques* com solien fer-hi als grans, i dos paredetes si el volien fer d'un sol arc com construïen els petits. Si era de tres paredetes en feien un al bell mig del forn i un altre a cada costat, arran mateix de les parets laterals paral·leles a aquestes, i d'un pam, més o menys d'alçada; aleshores feien un arc damunt que unia l'un costat del paredó del mig al lateral i després feien l'altre; quan tenien els dos arcs fets, tornaven a traçar tres trossos més de paret al davant dels arcs ja enllestits, i els unien una altra vegada amb dos trossos d'arc més, i així sempre, fins arribar a la *boca* o davant el forn. Fets els arcs al damunt, hi posaven els cantals grossos, col·locats de manera que entre l'un i l'altre hi quedessin forats o espais perquè hi poguessin passar les flames de sota els arcs en coure el guix. I així anaven pujant el forn. Al damunt de tot posaven els tarrocs xics o *minugall* perquè tregués respiració al forn i es cogués millor. Generalment, un cop enfornat tot el guix ja sabien, més o menys, les quarteres que en treurien.

La cuita. — Quan ja estava tot enfornat *calaven* foc al forn. Encenien argelagues i, a poc a poc, les ficaven a les boques on les feien entrar amb la *forcana*, que cada enfornaire emprava, i cada un d'ells curava d'anar alimentant de llenya una boca.

Solien encendre'ls de bon matí i, generalment, hi feien foc tot el dia. Si era un forn d'unes viutanta o cent quarteres com el que reproduïm en el gravat, hi feien foc unes nou o deu hores sense parar, i hi cremaven constantment argelagues, boixos i rebolls.

Si mentre es coïa, es posava a ploure, hi feien molt més foc que d'ordinari per tal que amb la *mollena* no perdés la fredor i el guix no quedés cru. Més o menys, coneixien quan era prou cuit perquè el guix, al damunt, prenia un color negrós de tant de fer-hi foc; i, també, quan era prou cuit, perdia la consistència i ell sol s'ensorrava. Ales-

hores paraven de fer-hi foc i, a l'endemà al matí, desenfornaven el guix.

Picar el guix. — Ja cuit, el transportaven amb cartres, cartrons o amb *caixots* al lloc on el volien picar, en una era o bé en un *cobert*. Allí, primer que tot, un individu amb un martell gros o una *maceta* trencava els *terrossos* grossos, i seguidament, una colla de *picaires* proveïts cada un d'un *maçó* l'anaven *picant*. Solien ésser uns sis de colla per una *forçada* grossa o regular i *picaven* al compàs, bo i col·locats en rodona al voltant del munt o bé en dues rodones de tres.

Ja *picat*, el *porgaven* amb un *porgador* (garbell) per tal de triar bé les *porqueres* o grapissos, i després l'*ensacaven* o el guardaven en un munt a punt d'ésser obrat. Si eren dos enfornaires els que havien fet el forn, el mesuraven amb el quartà del comú i se'l partien, i pagaven també a mitges els jornals dels *picaires* i les altres despeses. De vegades, però, els mateixos *mestres de cases* eren els qui feien el forn, i després es venien el guix als qui volien bastir obres o mestreiar-hi.

Elaboració de la calç

La pedra. — A la Vall del Bòsia, sobretot de les Iglésies per avall, abunda molt la pedra calcinera, per la qual cosa, a qualsevol lloc els venia bé d'*arrencar* pedra a barrinades, per tal d'enfornar-la després d'haver fet el forn.

A la banda obaga de Sarroca de Bellera, anomenada Bosc, i a l'indret conegut per la Llau Gran, es troba el "forn vell", on sembla que s'ha fet molta calç, en el qual indret abunda molt aquesta classe de pedra. Però, on han abundat més aquests forns, segons la gent d'edat avançada que hem consultat (1), ha estat a la banda solana de l'esmentat poble, als llocs denominats els Estanys, els Espüakcs i algun que altre a les Roques de la Fua. I manta vegada aquests forns tenien dues finalitats: l'una, fer calç, amb la qual els enfornaires obtenien algun diner, i l'altra (de vegades la primordial) *desbrossar* o netejar de *maleses* un *vedat*, per tal que hi creixessin millor els arbres i l'erba per al pasturatge del bestiar.

Així, doncs, generalment, quan un propietari tenia un vedat molt ple de maleses o *brossa* procurava de fer tractes amb uns quants enfornaires perquè el *desbrossessin*, i com a paga els deixava fer un forn de calç, amb la condició de respectar, però, totes les guies i llucs dels arbres. A més, el propietari del terreny tenia dret a percebre un *cafís* de calç per cada cinc, deu o pels *cafissos* que estipulaven, segons el

(1) Segons el nostre pare, Ramon Violant, de 57 anys d'edat, que de jovenet havia vist fer molts forns i àdhuc havia ajudat a fer-ne. — Casimir Torrobella, de Sarroca de Bellera, de 56 anys. De jove també havia vist fer molts forns. A ell devem també totes les dades sobre el barrinar, car el seu pare era el primer barrinador de la contrada. — Josep Rei, de Sarroca de Bellera, d'uns seixanta anys d'edat. De jove havia fet forns de calç junt amb el seu pare.

que fos de pesat desbrossar el vedat, car si era de molt mal fer no en cobrava cap. Altres vegades el propietari llogava els enfornaires i els feia fer el forn, els pagava els jornals i després es venia la calç un cop cuïta.

Fets els tractes, es reunien els enfornaires que volien formar part de la societat (generalment composta de sis a nou, si era un forn dels grans) i es disposaven a arrencar la pedra. Mentre els uns *feien* la pedra els altres *feien* la llenya.

La llenya. — Per fer-la es posaven a *raure* ben *raït tot el vedat*; arrencaven les argelagues amb l'aixadó i amb el podall, la podalla i la destraleta tallaven totes les *barces* (esbarzers), *gaurrers* (arços), boixos, rebolls i tota mena d'arbustos inútils que, formant *baurtes* (marges molt embolicats de maleses), no deixen créixer ni l'herba ni els arbres. De tots els arbustos, boixos i rebolls, en feien feixets lligats amb *redortes*, molt polits i recollits per tal que quedessin unes *trossetes* ben estropadetes i perquè totes les estaques sortissin igual (les quals trosses eren molt més reduïdes que les corrents que solen posar com a *costal* als animals), a fi que passessin bé per la boca del forn. Per fer aquestes trossetes calia ésser bon xic traçut i enginyós, car a Sarroca de Bellera de tots els enfornaires que hi havia hagut solament un havia sabut fer-les ben fetes. I de les argelagues i *barzers* en feien buïgons.

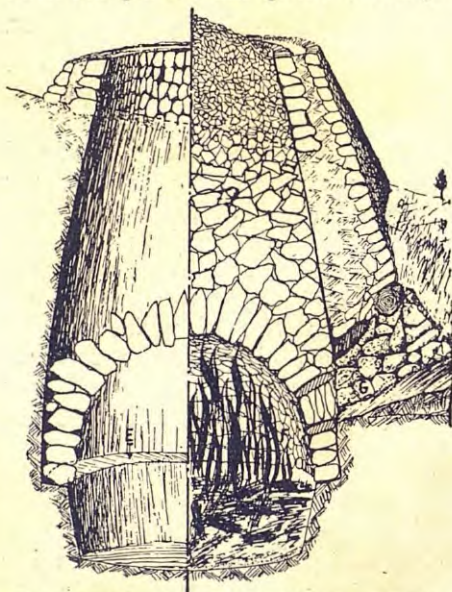
Feta la llenya i la pedra, es disposaven a fer el forn.

El forn. — El forn l'emplaçaven sempre al capdavall del vedat que havien *desbrossat*, a fi de no haver de pujar mai la llenya; a més, miraven sempre de tenir-la tota per un igual de lluny.

Per fer-lo, escollien un *ribas* o marge ben alt, on hi hagués a sobre una mica de planell, en el qual planell i un xic apartat del marge obrien, bo i cavant amb l'aixadó, una mena de pou rodó d'uns vint-i-cinc a trenta pams de fons, per uns quinze de diàmetre de boca, més ample del mig i amb la mateixa mida de la boca, al fons. Així que anaven cavant l'anaven buidant de terra a palades, n'omplien cartrons i els buidaven a fora. A la part del davant del forn obrien un portell quadrat on feien la *boca del forn*, formada de pedres llargues verticals i horitzontals en forma de marc de finestra, i, al damunt, una pedra més llarga que les anteriors, i al damunt d'aquesta, una biga. Aquestes pedres havien d'ésser de les anomenades *panal roi* o de *tufo* (1), perquè resisteixen molt la roentor del foc i no es trenquen; si no les tenien a mà les hi portaven d'on n'hi havia. Aquesta boca era més xica que les dels forns de guix; amidava aproximadament uns dos o tres pams quadrats. Per tal de reforçar la boca, el forn i el marge d'allí en amunt, hi bastien una forta i gruixuda paret amb pedres grosses, i, millor, de panal roi. En fer aquesta paret, començaven per reforçar la boca dels dos costats: l'anaven pujant vertical fins un xic més amunt

(2) Vegeu el que diem d'aquesta pedra en el nostre llibre de recent publicació *La indústria casolana del pa al Pallars Sobirà*, pàg. 55. Barcelona, 1936.

de la boca; des d'allí anava prenent un xic la forma de balma, endinsada com un embut quadrat, fins a l'alçària d'un home, perquè no fes nosa als enfornaires en posar la llenya al forn. D'allí ja pujava vertical fins a dalt de tot. Aquesta paret, junt amb el marge, tenia prop d'un metre, o més de vegades, de gruix, per acabar a uns dos pams de gruix que tenia la boca. Al voltant, de la boca del pou, al planell superior, feien una paret d'uns quatre o cinc pams de gruixària i buida del mig,



Tall vertical d'un forn de calç. Vist abans d'enfor-
nar la pedra i després d'enforrada bo i coient-se.
La lletra (G.) assenyala el perfil de la boca

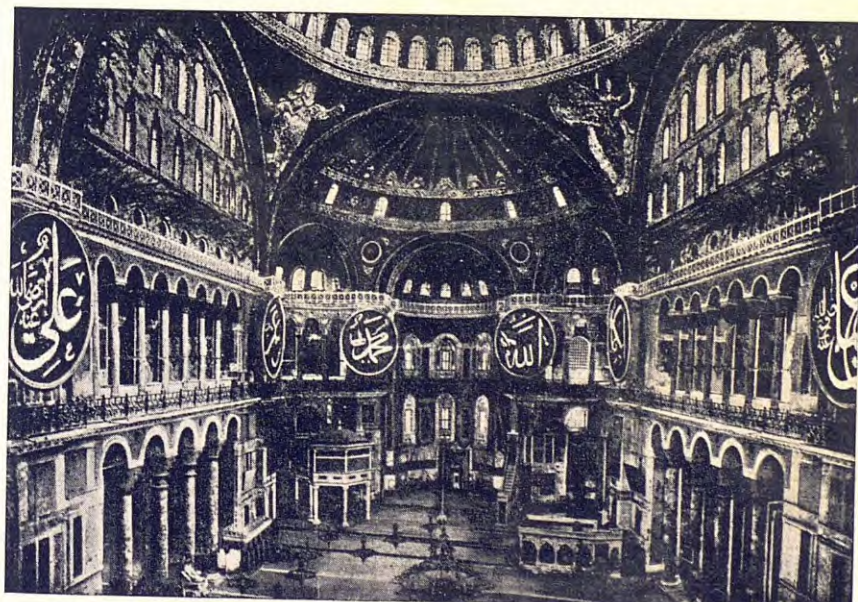
la qual omplenaven bé de terra per tal que la respiració del forn en fer la cuïta no se n'anés pels forats de les pedres. Feien aquesta paret per resguardar més la coroneta del forn. Arran de la boca del forn construïen un planell, si no hi era ja, anomenat la *placeta del forn*, on es posaven d'empeus els enfornaires, a fi d'anar-lo alimentant de llenya.

L'interior del pou, i des de la boca del forn en avall, era anomenat l'*olla del forn*, i el fons de tot, *el cul de l'olla*. A uns cinc o sis pams més amunt del cul de l'olla, en cavar el pou, pel seu voltant deixaven un replanellet, a fi d'aguantar la paret en enfornar la pedra; i uns dos o tres pams més amunt es trobava la boca.

Enfornar. — En enfornar la pedra anaven col·locant els cantals més grossos, a manera de paret seca, pel voltant de l'olla, que descansava damunt el replà esmentat. Així anaven pujant la paret fins un xic més amunt de la boca. Llavors començaven a insinuar la *volta*. Per fer-ho, primer posaven un sostre de pedres de fer la volta, anomenades *claus*, al voltant de la paret del forn, bo i deixant-les sortir uns tres o quatre dits més que la paret, i així que les anaven col·locant les subjectaven del darrera posant-hi una pedra a sobre de cada *clau*, perquè li fés de contrapès. Quan feien la pedra i la portaven al lloc d'enfornar-la ja separaven els claus de la volta, les quals pedres havien d'ésser llarguerudes i un xic en forma de tascó, per tal d'anar formant la volta. Així que l'anaven pujant, deixaven sortir una mica un sostre, l'altre del damunt una mica més, i així successivament. A mesura que s'anava tancant la volta, a més de deixar-les sortir, encara les inclinaven un xic cap al davant fins que era del tot formada la volta, per la qual cosa l'enfornaire que la construïa havia de tenir bones aptituds corpo-



CONSTANTINOPLE: MESQUITA DE SANTA SOFIA



CONSTANTINOPLE: INTERIOR DE LA MESQUITA DE SANTA SOFIA

Cls. F. Blasi



SARROCA DE BELLERA: UN FORN DE GUIX
ENFORNAIRES POSANT LLENYA AL FORN



Cls. R. Violant

SARROCA DE BELLERA: MOMENT DE PICAR EL GUIX EN UNA ERA

ral i alhora enginyoses. Al seu damunt hi anaven posant pedra ben arreglerada perquè aquesta la pogués aguantar; i a sobre de tot hi anaven posant el pedruscall o minugall per treure respiració al forn, i així formaven un cucurull o munt cònic que sobresortia del planell del marge i que anomenaven la *coroneta*.

La cuita. — Mentre els uns enfornaven la pedra els altres anaven portant llenya a la vora del forn i l'anaven deixant a la placeta; n'hi portaven per a poder alimentar el forn dos o tres dies. Primer, escollien les trossetes, les quals deixaven agarberades perquè es *planxessen* a fi que passessin més lleugerament per la boca del forn. Després d'enfornada tota la pedra, calaven foc al forn. Aquest cremava de dotze a quinze dies sense parar. El primer dia i la primera nit feien el foc lent (o sigui, que no el *carregaven* gaire de llenya), per fer *suar* la pedra, però, després, i mentre durava la cuita, ja hi feien el foc viu i fort. Durant aquests dies, uns individus no paraven de traçar buigons amb el forcall per anar-los cremant, car el forn engolia molta llenya.

Quan el forn portava dos o tres dies d'encès (aleshores encara no era prou calent), a vegades no *tirave* prou i si el *carregaven* molt semblava que volgués ofegar-se o apagar-se. Llavors, els enfornaires fugien corrents perquè tot d'un plegat n'eixia una flamerada sobtada, que alguna vegada era de dos a tres metres, per la qual cosa més d'un enfornaire tenia la cara *sucarrada*. Per això deien que, en començar, era difícil de fer anar bé el forn, perquè el foc manta vegada s'arremolinava tot a un costat i, si no aconseguïen poder-lo repartir bé, quedava molt cuïta la calç d'un costat i molt crua de l'altre. Així, per aquesta raó, els primers dies de primer cremaven els feixos de llenya, perquè podien fer-los passar bé per la boca; en canvi, als sis o set dies de cremar ell sol es *preneve* la llenya només apropant-la a la boca, i aleshores cremaven els buigons i les *barçotes*.

Com que la feina de la cuïta era molt pesada, se l'anaven turnant de dos en dos, i baldament plogués (cosa molt freqüent a la primavera), no paraven de fer-hi foc; però, com que se'ls mullava la llenya, abans de posar-la al forn, la feien assecar damunt la seva coroneta a fi que tingués més força, car si és molla no en té i no hauria cuït la calç. Si plovia molt, s'arranjaven un rústec paravent amb la mateixa llenya i, durant tota la cuïta, sempre estaven al ras, tant a la nit com durant el dia. Una cosa molt digna de remarcar és que si mentre es coïa un forn de calç es posava a ploure, tot el poble se'n condolia i planyia, i àdhuc resaven perquè parés de ploure.

Al cap de sis o set dies de la cuïta havien d'*escurar l'olla*, això és, treien la *cenra* i l'*escorroll* (cendra i caliu) de l'olla (que ja gairebé arriba arran de la boca) per mitjà d'una pala de ferro manegada amb una *perxa* molt llarga i *blincadissa* de fusta d'*avellaner*, tendra o verda. Bo i cremant el forn posaven la pala a dins i anaven treient el caliu, el qual *caliver*, després de tret, encara cremava durant uns quants dies.

Creien que si hom posava uns trossos de ferro vell d'aixadó, rella o altres estris al voltant d'un forn de calç la pedra quedava crua des d'on els posaven cap avall; per això el vetllaven sempre. De vegades, algun enfornaire havia tret alguna *fornada* de calç crua; en aquest cas deien que la culpa la tenia algú que, en voler-hi fer mal, li havia posat trossos de ferro al forn aprofitant un moment de descuit.

Al cap dels dotze o quinze dies que hi feien foc miraven la *coroneta del forn*, i si ja hi veien la pedra prou blanca era senyal que ja s'havia cuït el suficient; llavors paraven de fer-hi foc i el deixaven uns quinze o vint dies més perquè es refredés la calç, passats els quals es disposaven a *desenfornar-la*.

Densenfornar. — Per *desenfornar*, primer de tot començaven a desfer la coroneta, després la paret que l'aguantava pel voltant i així fins que l'havien *desenfornat* del tot. Aleshores tota la gent del poble que volia adquirir calç l'anava a buscar al forn mateix amb animals de tragi arreats amb cartres, cartrons i caixots.

El cafís. — Per mesurar la calç un cop cuïta empraven el cafís, una mena de caixot quadrat que portaven dos homes a tall de baiard, equivalent a dotze roves de pes.

Amarar la calç. — Després de mesurada, cada u se n'enduïa la que comprava i la dipositava a les basses, obertes generalment als horts propers a casa seva. Mentre una persona la hi tirava, una altra curava de fer-hi entrar aigua corrent per una petita *secgleta*, perquè l'aigua desfés els terrossos de pedra cuïta i l'*amarés* bo i bullint. Un cop *amarada* la colgaven de terra i la guardaven per a quan volguessin emprar-la. Procuraven que les basses no fossin davall dels arbres, perquè la calç, en bullir, els hauria cremat.

Estris i instruments emprats pels enfornaires

El forcà o forcall. — És un estri d'uns deu pams de llargada, fet d'una branca generalment de *freix*, afilada de l'un extrem perquè es clavi bé al buigó, i aforçada del mig amb dues, tres o quatre branquetes escapçades per privar que s'escorrin les argelagues en tragar el buigó.

La forcana. — Estri format per una branca d'avellaner o de freix, d'uns quinze o vint pams de llargada, i aforçada al seu extrem superior i un xic afuada dels *forcons*, la qual feien servir per posar la llenya als forns. També (sobretot els enfornaires de calç), n'usaven unes de ferro, capçades al cap, d'una perxa de fusta.

La forcaneta. — Estri com l'anterior, de fusta, però, d'uns quatre o cinc pams de llargada, que feien servir per a fer buigons.

El podall. — Eina de ferro acerat en forma de ganxo rodó i obert pel costat tallant, proveït d'un mànec de fusta, per poder-lo manejar bé amb una sola mà.

La podalla. — Eina igual que l'anterior, però a més duu un tallant

al costat de fora o *cas*, en forma de destraleta. Tant l'un com l'altre poden anar manegats amb un mànec llarg a fi de poder-los manejar bé amb les dues mans.

La destraleta. — Eina de ferro acerat, molt popular arreu de Catalunya, amb les mateixes característiques. La destraleta, però, és la petita destrat que manegen amb una sola mà tots els llenyataires i enfornaires; com el podall és emprada en altres feines agrícoles.

L'aixadó. — Eina de treballar la terra, però que també l'empren els llenyataires i enfornaires. Consta d'un ferro acerat, més o menys gruixut, d'uns tres pams en conjunt de llargada, amb la punta plana que fa osca un xic acanalada i tallant; l'altre extrem acaba en un tallant en forma de destrat anomenat *galló*. Aquest ferro està proveït d'un forat rodó anomenat *ullera*, on es fica un mànec, també rodó, de fusta, d'uns cinc pams de llargada, que forma un angle agut amb el ferro de la banda de cavar dit *palet*, el qual mànec hi està subjectat per mitjà d'uns tasconets de ferro (generalment, fets de cues de ferradures velles) anomenats *pitges*, les quals les hi claven després d'haver-los manegat.

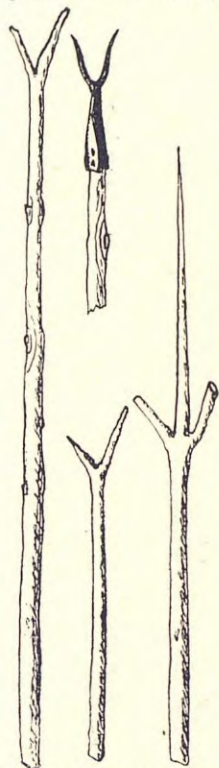
Una endevinalla pallaresa

ens descriu aquesta eina així:

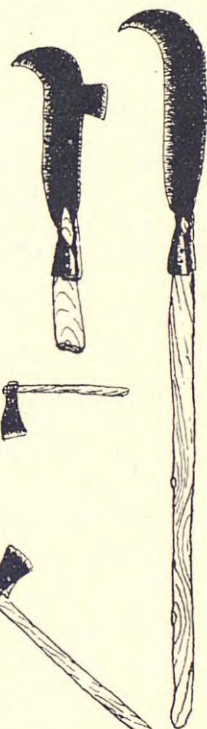
—Què és allò? una cosa que quan va cap al bosc mira cap a casa i quan va cap a casa mira cap al bosc?

(L'aixadó que el llentaire porta al coll penjat.)

El pistolet. — Barrina d'acer, xicarrona i curta, d'un pam i mig de llargada, amb una sola boca o tallant, la qual empren per a començar el forat de les barrinades. També té aquest nom una altra barrina d'uns quatre o cinc pams de llargada, en forma d'*escaple* com l'anterior, amb la qual fan el forat de les barrinades, mentre un individu l'aguanta amb les dues mans i un altre amb una maça de ferro hi pica fort, per la qual cosa pren el nom de *barrinar*



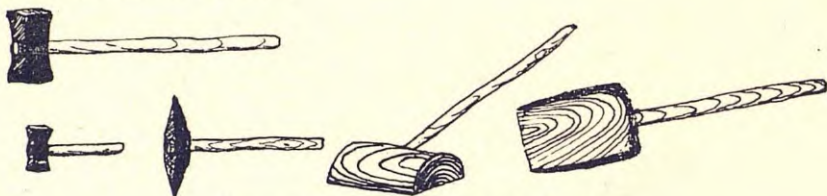
Forcanes de fusta i de ferro, forcanetes i forcall



Podalla, podall, destraleta i aixadó

amb la maça cobla. I quan barrina un home sol, el qual mentre, amb la mà esquerra aguanta el pistolet hi pica amb una maceta que sosté amb l'altra mà, se'n diu *barrinar amb pistolet*.

Barrina. — N'hi ha una altra d'uns set o vuit pams de llargada, amb una boca a cada extrem, que empra per a barrinar un individu sol quan el forat és obert dos o tres pams o més. Aleshores hi posen un xic d'aigua, i el barrinador amb les dues mans agafa la barrina i bo i aixecant-la la va deixant caure al forat que així es va fent pregon sense necessitat de picar.



Maça, maceta, escoda, maçó i pala de fusta

El barrinador, per tal de no esquitxar-se, empra unes rodelles de goma, foradades del mig, per on fan passar la barrina, anomenades *garlandes*, les quals en ésser col·locades tapen el forat i no poden eixir els esquitxos. Abans, però, en lloc de garlandes de goma empraven una sola d'espardenyot, foradada del mig, o bé un redortell de *vidiguera* (Vidalba).

De tant en tant *escuren* el forat amb la cullereta, tija prima de ferro en forma de cullereta arremangada de la punta.

La maça. — És una mena de mall, d'unes set lliures de pes, i amb mànec llarg per a manejar-lo amb les dues mans, per a picar el pistolet quan barrinen amb coble, o quan són dues persones.

La maceta. — Maça petita de ferro per a manejar-la amb una sola mà, amb la qual piquen el pistolet en començar el forat de les barrinades i per a quan barrina un home sol, o sigui, amb pistolet.

El martell. — Petit mall per a manejar-lo amb una sola mà, que acaba en forma punxeguda i quadrangular de l'un costat. Emprat pels enfornaires per a *esmotxar* pedres o cantals de guix per adaptar-los millor en construir els forns i també per a començar a aixafar el guix abans de picar-lo.

L'escoda. — Martell com l'anterior, però que té dos pics. També com aquell l'empraven per a bastir els forns.

El maçó. — Maça de fusta arrodonida de sobre i plana de sota en forma d'un peu deforme, amb un mànec blincadís d'avellaner, o millor, de figuera, perquè aquesta fusta és més tova i no fa tant de mal a les mans en manejar-lo, d'uns cinc pams de llargada per a poder-lo manejar bé d'empeus en picar el guix després de cuït.

La pala. — Abans, els enfornaires empraven pales fetes de fusta de faig, les quals compraven a les fires a uns individus de fora de la

comarca. Però, després ja empraren les pales manufacturades de ferro i també les de ferro amb mànec torçat, importades de França, per la qual cosa les anomenaven *pales franceses*.

El cartró. — Mena de cove arrodonit, fet de branques d'avellaner o de bedoll, partides o de curnera senceres, fets pels *cartraires*. Les empraven els enfornaires per a transportar guix, calç, pedruscall i terra.

No descrivim cap dels arreus i estris del tragi emprats en aquestes feines, a part del forcà, perquè pensem fer-ho en un treball que preparem sobre el tragi popular al Pallars.

R. VIOLANT I SIMORRA

LA CIÈNCIA I EL SENTIR DELS AGRICULTORS

LA tasca de pelar o cremar els marges, que des de fa algun temps porten a terme els nostres agricultors durant la calmosa estació hivernal, ens suggereix unes consideracions de sentit antitètic segons que ho mirem en el seu aspecte purament pràctic o en el seu aspecte científic, turístic o poètic.

Sobre el primer d'aquests aspectes és obvi de dir que aquesta tasca és lloable en tots sentits, com ho és gairebé tot allò que de modern s'assimila la perspicaç intel·ligència que caracteritza els pagesos dels nostres dies —alguns teòrics encara els qualifiquen de rutinaris—, puix que amb tal operació no solament s'evita que les plantes, des del marge, xuclïn amb llurs arrels els adobs destinats als cultius sinó que també aquella operació preserva que les llavors i els grifolls es propaguin pels camps, amb el consegüent estalvi d'una bona part de l'entretinguda feina primaveral d'herbejar.

En el segon aspecte, o sigui el científic, podem exposar-nos a què en el clos d'una plana típica, aparentment pobra i de fet tan rica en flors i insectes, la pràctica exagerada d'aquesta operació indubtablement acabarà amb l'existència d'algunes espècies o formes d'ambdós regnes, i principalment de papallones. I no seran, precisament, les que es podrien considerar nocives en un o altre sentit, ans, al contrari, seran aquelles senzillament inofensives i purament ornamentals. La raó es fa ben entenedora. Hi ha espècies tan monòfagues o refractàries a canviar l'alimentació que prefereixen morir abans de fer un tort als autòctons costums de llurs primitius progenitors. A més, cal saber que n'hi ha algunes que solament poden trobar, als marges, les plantes nodridores de l'eruga i els refugis convenients a cada estat de les seves

metamorfosis. Pensem, també, que no serien pas les de casa les primeres en exhaurir-se, puix que ja són força nombroses les mostres europees que actualment sols es troben a les col·leccions dels bons museus. Situant-nos, per exemple, a la Plana de Vic, podem dir que de l'enorme quantitat de papallones que hi neixen i s'hi desenvolupen si no n'hi ha gairebé cap que faci bé a l'agricultura, també hom pot assegurar que són relativament escasses les que hi fan mal de veritat. No crec pas que sigui un motiu suficient per a mirar amb ulls d'aversió les papallones pel sol fet de pertànyer a aquest ordre les *arnes* de la roba i les altres menes de *tinyes*.

Encara que sembli una mica estrany, les papallones també han de considerar-se com un factor que pot contribuir a fomentar el turisme, car el percentatge d'entomòlegs a l'estranger és considerablement més crescut que a Espanya. Repassem, per exemple, el catàleg de les papallones diürnes d'Anglaterra i trobarem que solament n'hi ha 68 que hi tinguin vida. En canvi a la comarca de Vic, comptant solament les observades pel signant, ja arriben a 140 i encara és possible la troballa de dues o tres més. I és que el seu moderat nivell i les seves temperatures extremes fan que al costat d'algunes espècies considerades com a representatives de la fauna alpina se n'hi trobin d'altres genuïnament característiques de les terres baixes. La cosa s'engrandeix, encara, quan ens endinsem de ple en el camp de l'especialització. Pensem que una bona part de les espècies tenen en el seu lloc clàssic, o d'origen, una sola generació dintre el cicle evolutiu de la seva biologia i, per tant, una forma constant i única. En canvi, ací, són moltes les que tenen dues i àdhuc tres generacions en un any. Això, naturalment, dóna una forma diversa en cada època i, per consegüent, cal l'addició d'un tercer nom que segueixi al genèric i a l'específic que duen tots els éssers de la Natura en ésser descrits de bon principi.

Si ens fixem, finalment, en l'aspecte poètic, podem constatar que poques persones trobaríem que no s'haguessin embadalit alguna vegada contemplant un marge atapeït de flors terrenes alternat amb un estol de flors de l'aire —que són les papallones—, quan tot conjugant l'amor mútuament practiquen els més importants actes biològics de tots aquells que instintivament porten a cap en l'afer de la conservació de l'espècie.

Si fos un afer a les nostres mans, nosaltres aconsellàriem, com a cosa més raonada, que hom arrenqués de soca-arrel dels marges totes les plantes arbustives —arços, aranyoners, sanguinyols, oms, etc.—, deixant les senzillament herbàcies i poc xucladores —la medicinal escabiosa, la simpàtica cervellina, l'olorosa herba de Sant Joan, etc.—, que a més d'embellir el paisatge, lliguen la terra i preserven els marges de llurs freqüents esclavissades. Cal protegir, altrament, els marges, car de temps immemorial hom sap que són les fites de separació de les parcel·les de conreu i àdhuc de les finques dels propietaris veïns.

JOAQUIM VILARRUBIA



CRÒNICA

CENTRE

FRANCESC CARRERAS CANDI HA MORT!—Una breu malaltia ha aturat per sempre el treball constant d'investigació i de publicació d'aquest escriptor, que ha estat un dels nostres socis més remarcables en l'obra d'agermanar l'excursionisme amb els estudis històrico-geogràfics. Bones proves en té dades, àdhuc a les pàgines del nostre BUTLLETÍ.

D'ací que la seva pèrdua ens dolgui més encara.

Com sigui que el temps i l'espai ens manquen per a deixar en aquestes pàgines el recordatori que es mereix el benemèrit company traspassat, hem pregat al seu vell amic Pelegrí Casades i Gramatxes que ens en parli en el número pròxim.

Reiterem a la família de Francesc Carreras Candi (q. e. p. d.) el nostre condol.

BIBLIOGRAFIA

THE BRITISH SKI YEAR BOOK. — *The Ski Club of Great Britain and The Alpine Ski Club.* — Londres, 1936.

Com de costum, l'Anuari del Ski Club de la Gran Bretanya és una recopilació, bellament presentada, dels fets més destacats esdevinguts en la passada temporada. La col·lecció d'aquest Anuari, ultra els articles d'esquiades pels llocs més diversos del planeta, s'haurà de consultar sempre que es vulgui referir a dades interessant la història contemporània de l'esquí. Arnold Lunn, editor perpetu de l'Anuari, hi recull després de cada temporada la seva visió personal de les competicions preponderants i si hi afegim que *The British Ski Year Book* ha estat la seva tribuna més eficient en la croada a favor de les curses de baixada i d'eslalom, pura creació de l'esquí alpi, i principalment de l'esquí britànic, es comprendrà l'alt interès amb què els esquiadors actuals reben cada nou volum de publicació tan prestigiosa.

En la darrera edició, i després dels treballs d'ordre general, en la crítica de les millors competicions de la temporada 1935-1936 trobem

una bona informació dels Campionats mundials d'esquí a Innsbruck (Concursos de la F. I. S.) amb tota la sèrie d'accidents que s'hi van prodigar. La novena cursa de l'Arlberg-Kandahar tinguda enguany a Sant Anton també hi és descrita i, sobretot, els Jocs Olímpics de Garmisch han donat lloc perquè Arnold Lunn escrivís llargament i d'una manera deliciosa sobre els Jocs Olímpics a Grècia, sobre la seva adaptació moderna i del que fou la gran reunió dels darrers Jocs Olímpics d'Hivern.

J. M.^a G.

BIBLIOTECA

REVISTES INGRESSADES DARRERAMENT

PER COMPRA

ANUARIO DEL LIBRO Y DE LAS ARTES GRÁFICAS. — Publicado por las Cámaras Oficiales del Libro. — Barcelona, L'Estampa. — Any 1936.

BRITISH SKI YEAR BOOK, (THE).— *Of The Ski Club of Great Britain and The Alpine Ski Club.* — London, The Ski Club of Great Britain. — Vol. VIII. — 1936.

CUYÀS, TOLOSA, JOSEP M.^e — *La Badalona del segle diuèntè*. — Badalona. — Gràfiques Harlem. — 1936. — Vol. I.

DEBRAYE, HENRY. — *En Touraine et sur les bords de la Loire (Châteaux et Paysages) Grenoble*. — Edit., J. Rey. — 1926. — 152 pp. — Collection les Beaux Pays.

HURLEY, FRANK. — *Perlas y Salvajes. Mis aventuras entre los caníbales y cazadores de cabezas de Nueva Guinea*. — Barcelona. — Joaquín Gil. — 291 pp.

MAINCLAIR, CAMILLE. — *La Normandie*. — Grenoble. — B. Arthand (1926). — 154 pp. Collection Les Beaux Pays.

NOTICIARI

ASCENSIÓ AL NANDA DEVI. — El número d'octubre de "Alpes" diu que els alpinistes britànics N. P. Adell i H. W. Tilman, membres de l'expedició anglo-americana de Graham Brown, havien estat al cim del Nanda Devi.

La conquesta d'aquesta muntanya havia estat molt desitjada. Amb els seus 7.820 metres, és el cim assolit més alt del món, car l'últim escalat abans d'aquest és el Kamet (7.755 metres), situat també dins el Garhwal.

DEFUNCIÓ DE MR. HENRI BRULLE, UN VETERÀ ALPINISTA. — El 29 d'agost darrer morí a Chamonix, als 82 anys d'edat, Mr. Brulle, el qual probablement era el veterà dels alpinistes.

En seixanta anys d'ascensions havia visitat la major part dels cims europeus.

El 1889 féu la primera ascensió al *Culoir de Gaube* al Vignemale. Aquesta gesta no es repetí fins quaranta anys més tard.

Ell s'havia imposat, per mesurar les seves forces, fer cada any l'ascensió al Montblanc.

Als 75 anys, el 1929, assolí també aquell cim, i igualment en els anys 1932, 1933 i 1936. El 1935 no pogué fer l'ascensió pel mal temps.

Enguany, el dia 1 d'agost, intentà

tornar a fer l'ascensió, i en ésser als 4.700 metres hagué d'abandonar degut al fred.

Se li glaçaren els peus, a la vegada que quedà molt esgotat; l'hagueren de dur a l'hospital de Chamonix, on morí el 29 d'agost amb tota la lucidesa i pensant en el cim que simbolitzà el seu ideal.

EXCURSIÓ A LA DENT BLANCA A L'HIVERN. — Un alpinista anglès, Mr. Baines, acompanyant dels guies Segimon Perren i Juli Zumtangwald, feren, el dimecres 23 de desembre del 1936, l'ascensió de la Dent Blanca.

TOT SOL AL CERVIN, A L'HIVERN. — M. Giusto Bervasutti, de Torí, molt conegut en el món dels alpinistes, el 24 de desembre del 1936, acomplí, tot sol, l'ascensió al Cervin pel vessant italià. El dia 23, al migdia, arribà a la cabana Amadeo di Savoia. El dia 24, al matí, seguí l'ascensió i assolí el cim a les 14 h. 10 m., amb un retard considerable sobre l'horari previst. Restà 10 minuts al cim. Retornà a la Cabana Amadeo di Savoia, on arribà de nit, i seguí fins a Plain Maison, en el qual indret es juntà amb altres esquiadors.

Sembla que aquesta és la primera ascensió que s'ha efectuat a l'hivern per aquest vesant i per un alpinista solitari.