

Les forques i els forcaires d'Alentorn

per Joan FARELL i DOMINGO, Dr. Eng. Ind.

Dibuixos d'Agustí MASVIDAL

Fotografies de l'autor

Ponència llegida al Ple de la
Fundació Bosch i Cardellach
del dia 13 de novembre de 1980.

El poble d'Alentorn

El poblet d'Alentorn pertany a la comarca de La Noguera, és a la dreta del riu Segre i està situat a 380 m d'alçada en els devallants de la Serra de Sant Mamet, en el faldar mateix de la muntanya de Sant Armengol, ben bé de cara a migdia. Sortint d'Artesa de Segre per la carretera que va a Tremp, a uns quatre quilòmetres es troba a mà esquerra un trencall que duu, al cap de poc més d'un quilòmetre, a Alentorn. Aquesta carretera segueix cap a Vilanova de Meià, Santa Maria de Meià, Figuerola i Fontllonga. A l'entrada mateix de Vilanova de Meià es troba a mà dreta una pista en força bon estat que mena cap a l'Hostal Roig, al Montsec de Rúbies.



ALENTORN. — Una panoràmica del poble d'Alentorn. A primer terme uns camps amb el rostoll de cereal, anys enrera plantats de lledoners. Al llunyedà, el turó de Montmagastre, on en vigilància permanent hi ha les restes del castell homònim.

Alentorn té actualment una població d'uns cent cinquanta habitants, dels quals solament un escàs dos per cent viuen dispersos. Quaranta anys enrera en tenia passa de 550. A mitjan segle passat, Alentorn va ésser agregat a l'ajuntament d'Anyà, i fa relativament pocs anys —era en el 1966— que ambdós conjuntament ho van ser a Artesa de Segre. Pel seu terme hi passa —hi ha tramades encara transitables— l'antiguíssim camí de Barcelona a Tremp. Aquest camí travessava el riu Segre per un vell pont medieval de tres arcs, de construcció ferma i robusta que va ésser enderrocant per les forces carlines a l'any 1836. Aquest pont era propietat del Comte de la Llar i feia pagar pontatge a tota persona o animal de càrrega que hi passés. Al cap del pont, les restes del qual encara es veuen en el paratge «Canta-llops», prop de «Coma la Vena», hi havia «El Fortí» o lloc de defensa que fou volat conjuntament amb el pont. Gairebé al bell mig del riu hi queda encara un bon pellanc del pilar esquerre que feia d'estrep a l'arc central i, en el mateix costat, s'hi veu part de l'arrencament i suport extrem del pont.

Al peu dels penya-segats de la serralada del Montsec s'hi va formar una unitat tectònica que va ser l'origen de les depressions de la Vall d'Ager i de la de Meià. La Vall de Meià, on es troba Alentorn, és una vall monoclinal ben protegida de les rufejades i fredors intenses del vent del nord. Té abundància d'aigua i, qui sap si és avui, el veral més ric i poblat de tota La Noguera. El clima és temperat però a l'hivern sovint s'hi aplanà la boira.

El poble disfruta d'un bell i vast horitzó. S'hi conreen uns tres-cents cinquanta jornals de terra, de secà principalment, però al peu del riu Segre hi té una rica hortalissa. Ara, en el secà, sols s'hi cull cereal i hi ha algunes oliveres. Sigui com sigui, la seva principal riquesa ha estat des de segles i fins fa relativament pocs anys la fabricació de fòrques de lledoner destinades a les feines agrícoles i, en menor quantia, a algunes de la indústria, tèxtil principalment.

L'església parroquial està dedicada a Sant Salvador. L'actual data de l'any 1637, reedificada sobre les restes d'una de molt més antiga, probablement del segle XI, puix que a l'any 1053, en la dotació de la Canonja de Sant Miquel de Montmagastre feta pel vescomte Arnau Mir de Tost, es menciona l'esmentada església. La patrona del poble és la Mare de Déu de la Pau, anomenada també Verge de la Tràpana.

Els forcaires d'Alentorn

Durant segles, bona part de la riquesa d'Alentorn ha estat la preparació i venda de forques. Era el poble de Catalunya i d'Espanya on se'n feien més i eren les que tenien més anomenada i estima per lleugeres, fortes i ben fetes. Des de sempre el mot forcaire ha estat equivalent a fill d'Alentorn.

A l'any 1925 s'hi va celebrar un Certamen Literari dit de Nostra Senyora de la Tràpana, en el qual un fill d'Alentorn va presentar-hi un treball titulat «Sindicat Forcaire de la Verge de la Pau», amb el qual pretenia aconseguir que entre tots els forcaires hi hagués més unió i no es fessin deslleial competència uns als altres, causa sens dubte de migradesa en els sempre escassos beneficis obtinguts treballant independentment. Aquest treball, que va ésser distingit amb l'onzè premi, no va servir per res, però val la pena de reproduir-ne un fragment. Diu:

«... i no és que tots els veïns d'Alentorn tinguin l'ofici de forcaire, si bé quasi tots, d'una o altra manera, estan interessats en la indústria de les forques i tots entenen les múltiples operacions que requereix una forca des del moment de la talla fins a l'hora de la venda; però el fet, bastant singular, que aquesta petita indústria hagi estat localitzada en aquest poblet de la conca del mig Segre, encara que de pocs anys ençà s'hagin establert alguns tallers en pobles veïns, fa que per tots els llocs abans nombrats al parlar d'Alentorn, us diguin: *Alentorn, el poble dels forcaires.*»

«... i en els pobles de la rodalia, en aquells que coneixen els costums i la manera d'ésser i procedir del poble dels forcaires, quan entre ells es presenta algun cas de desavinença, llencen aquesta expressió recriminatòria contra aquells que dificulten la intel·ligència entre tots: "Aviat serem més mal avinuts que els forcaires d'Alentorn". Aquesta expressió té, per desgràcia, un fons tan gran de veritat, que en els pobles de la comarca té ja la força d'un axioma.»

La major part dels forcaires treballaven en petits obradors o tallers familiars i molts vivien solament de la fabricació de les forques. Alguns alternaven aquesta feina amb el treball de la terra. Cap a primers de segle s'havia realitzat algun intent d'unió entre diversos forcaires —llavors passaven d'un centenar— establint un veritable taller o fàbrica en forma de cooperativa, on la major producció fes possible uns majors beneficis, ja en la compra a l'arbre, ja en la venda de la forca acabada. L'esforç més seriós i important va fer-se a l'any 1916 amb la creació de la fàbrica dita «La Alianza», propietat de Brascó i Companyia, que va durar pocs anys a causa de desacords i enveges entre els socis.

Anys enrera també s'havien fet forques en alguns pobles del veïnatge d'Alentorn: Baldomà, Clua, Planés, Argentera, Vall-llebrera, etc., encara que la producció era molt petita. L'últim forcaire de tots aquests pobles anomenats era de Vall-llebrera i va morir fa uns cinc o sis anys.

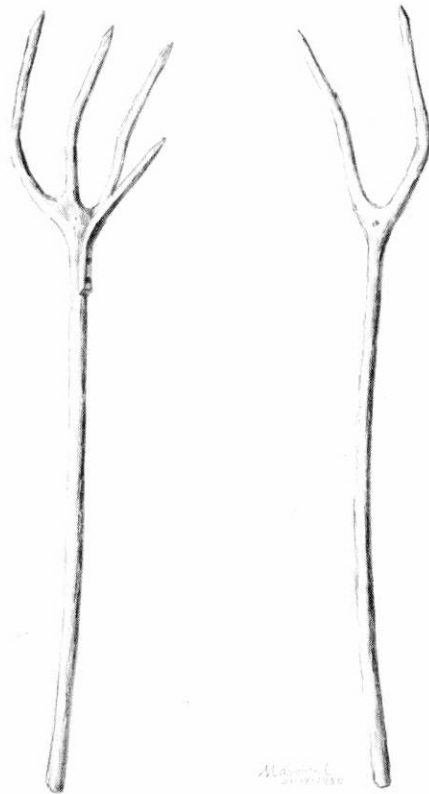
A primers de segle també se'n feien en una localitat vallesana, a L'Ametlla del Vallès, però segons les veus les forques que feien els forcaires vallesans eren bastes, pesades i sempre de les de dos pollegons. Actualment a València

encara se'n produeixen poques o moltes, però són molt groixudes, feixugues i força mal fetes. València proveïa les regions del sud d'Espanya.

En algunes localitats de muntanya i en raconades pobres i aïllades d'algunes comarques, les forques de menys compromís pel treball se les feien els propis pagesos. No cal pas dir que en cap aspecte eren comparables a les d'Alentorn. Els forcaires d'aquest poble català, a més de forques feien altres especialitats ben remarcables: palmes de tronc de lledoner, artísticament treballades, que la mainada duia a beneir el Diumenge de Rams en lloc de les fetes amb fulles de palmera. També havien fet bastons amb mànec rodó, que s'anomenaven «mangales», «bastons de ganxo» o «ganxo» solament. També feien mànecs per fuets.

Les forques. Variants i nomenclatura

La forca és una eina que havia estat destinada per ajudar a fer un bon nombre de feines agrícoles i també unes poques de la indústria. Per les feines del camp eren necessàries diferents menes de forques: per girar la batuda, per ventar el boll, per fer els pallers i les palleres, per girar, apilar i recollir les dallades seques de farratges, de fenc, d'usèrda, de trepadella, etc. Per tragar i carregar al carro les garbes de cereal, per carregar l'àrquet o l'àrguens dels animals de bast amb el fenc o altre herbei destinat a menjar del bestiar, etc. En la indústria, segurament que avui en trobaríem ben poques en servei. Anys enrera es feien servir per fer barreges i untar matèries en floc, girar i treure del perol o d'una barca una tenyida de matèria i també en els escaladors de llana i en el secat a l'era de la llana neta.



LES FORQUES. — Dues forques ben diferents emprades per a feines singulars. Amb «l'arpiot» s'aplega del prat el fenc o l'usèrda. Amb el «for-cat» les garbes de cereal eren carregades al carro.

Una forca es compona de tres parts principals: les pues, anomenades sempre «pollegons», la «pala» i el mànec. A València i a Mallorca dels pollegons en diuen «forcons». Si les forques estan destinades a feines tan heterogènies com les senyalades més amunt, és natural que segons siguin aquelles, el nombre de pollegons i certes mides de les forques hagin de ser diferents. En la indústria la més usada ha estat la normal de dos pollegons.

La classificació i els noms que els donen els forcaires són els següents:

Forca de dos pollegons
Forca de tres pollegons
Forca de quatre pollegons
Triança de cinc pollegons
Triança de sis pollegons
Triança de set pollegons
Palleres de quatre pollegons
Palleres de cinc pollegons
Palleres de sis pollegons

Hi ha una variant de la forca coneguda pel nom de «forcat», que és de dos pollegons un xic més gruixuts i més separats que els d'una forca usual i que era la que es feia servir per carregar les garbes als carros.

Tenim també la forca designada amb el nom «d'arpiot», que té normalment tres pollegons —excepcionalment quatre—, però amb la particularitat que aquests són postissos i van collats amb uns caragols a sobre el baix de la pala i començ del mànec. L'arpiot s'acostuma a fer sempre per encàrrec i és emprat en comarques i llocs farratgers: Cerdanya, Vall d'Aran, Les Nogueres, el Pallars, Vall de Ribes, etc.

Les «palleres», que sempre solen tenir un mínim de quatre pollegons, tenen el «mànec» més llarg que les forques, ja que són usades per a fer els pallers i les palleres. Les «triances» es feien servir a l'era per ventar la batuda separant el gra del boll.

A la Segarra i a l'Urgell usen normalment els noms de «triança» i «pallera», però de la forca de dos pollegons en diuen «forca de girar». Algunes comarques o regions tenen preferència per unes forques més que per altres: els pagesos de l'Aragó, Navarra i Sòria demanen en prioritat les de quatre pollegons. A Castella prefereixen les de dos, les de cinc i el forcat. A Tàrraga, Agramunt i pobles d'aquells verals urgellencs volien les més primes i lleugeres. Balaguer i Lleida les de gruix regular. Les més gruixudes, les més matusseres i mal formades les guardaven per anar-les a vendre a Solsona, per la fira de Sant Jaume.

Hi ha una altra classificació que no té res a veure amb el nombre de pollegons. És la que s'estableix quan les forques són encara a l'arbre en el moment que el propietari dels lledoners pretén vendre-les a un forcaire abans de tallar-les: forques de primera i forques de segona, és a dir, que dintre d'un nombre de pollegons es preveu que en podran sortir més o menys de boniques i ben conformades. Aquesta classificació tenia la seva importància, ja que gairebé sempre era l'amo dels lledoners qui cuidava el bon creixent i conformació de la forca i no el forcaire que hauria de fer-la.

Es discutien els preus segons les proporcions que cadascú estimava i no amb un sol forcaire, sinó amb diversos, convertint l'operació de venda en una mena de subhasta. Conseqüència d'aquesta venda, hi havia qui havent-se'n

endut l'operació, que estimava cara, a l'hora de tallar les forques s'entretenia a malmetre'n de joves com a venjança del preu pagat.

Amb aquestes classificacions que acabem de donar sembla com si no fos possible obtenir forques de més de sis o set pollegons. Cal dir que fins a quatre o cinc és relativament fàcil i possible, però les de més de set són exemplars a voltes molt difícils d'assolir. A més de la d'onze pollegons que poseïm en la nostra col·lecció, n'hem tingut fa poc a les mans una de dotze, que no ens ha estat possible aconseguir a cap preu. Els exemplars d'onze i de dotze pollegons són exemplars raríssims que ben poques vegades hi ha l'oportunitat de «palejar». Sabem que aquest any passat se'n va frustar a l'arbre, per assecament d'un dels branquillons o pollegons, la que hauria estat l'exemplar únic mai aconseguit al llarg de tots els temps; una «triança» de quinze pollegons.

A l'hora de la collita, any per altre, podia estimar-se que el percentatge de forques que s'obtenien d'una tallada, tenint en compte el nombre de pollegons, era aproximadament el següent:

El 41 per cent de dos pollegons
El 34 per cent de tres pollegons
El 12 per cent de quatre pollegons
El 6 per cent de triances
El 5 per cent de palleres
El 2 per cent de forcats.

Les mides de les forques són més o menys les següents: el mànec sol tenir d'un metre vint a un metre vint-i-cinc centímetres de llargada en les forques i triances normals. Els pollegons tenen de trenta a quaranta centímetres. El gruix del mànec sol oscil·lar entre dos i mig i quatre centímetres, i la separació entre els dos pollegons d'una forca de girar està compresa entre onze i tretze centímetres. En la forca de tres, entre vuit i nou centímetres, separació que va disminuint proporcionalment al nombre de pollegons. La llargada total d'una forca oscil·la entre el metre i mig i el metre setanta centímetres. El mànec es lleugerament corbat fent una sageta que varia entre tres i cinc centímetres. Segons les diverses menes de forques, posada una d'aquestes sobre un pla, entre aquest i la punta dels pollegons pot haver-hi una alçada variable entre els quinze i els trenta centímetres.

Producció, venda i preus de les forques

PRODUCCIÓ

L'avi d'En Casimiro Brescó, que ja fa qui sap los anys que és mort, deia al seu nét que cap a les acaballes del segle passat la producció de forques del poble arribava molts anys cap als voltants de vuit mil dotzenes, gairebé un centenar de milers d'unitats. Aquesta producció va anar disminuint poc a poc i trobem escrit que a l'any 1925 fluctuava, anys amb altres, entre les cinc i les sis mil dotzenes. La davallada forta es va produir cap allà a l'any 1960, quan de manera massiva va començar la mecanització del camp, amb la introducció de la màquina de batre primer i les segadores-batedores després. Es va acabar el batre a l'era i, per tant, la necessitat de les «forques de girar», de les «triances» per ventar el boll i les «palleres» per a fer els pallers. De la mateixa manera, la palla trinxada per les segadores-batedores sobre el mateix camp, és aplegada per màquines automàtiques que la converteixen en paques ben fetes i ben lligades.

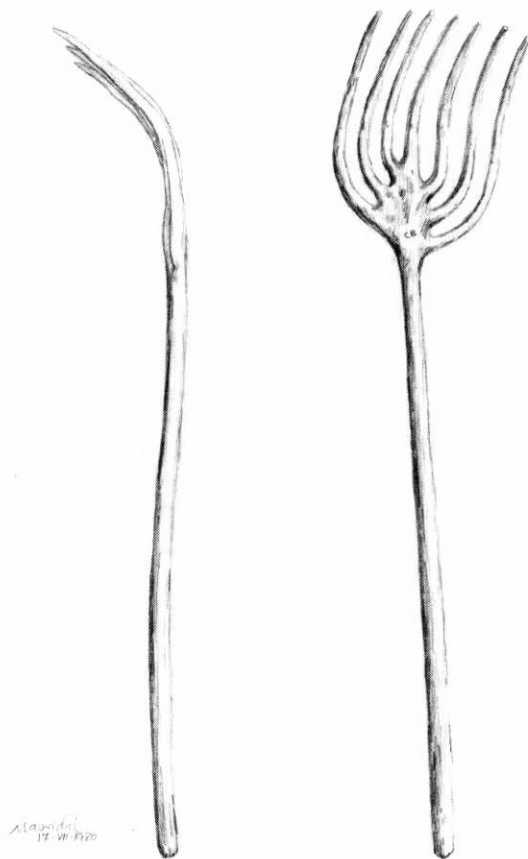
A l'any 1960 encara es produïen unes quatre mil dotzenes escasses de forques. En el present any 1980, només vint anys després, la producció d'Alentorn no passarà de cap manera de les 1.600 unitats, de les quals l'únic forcaire que, avui, viu solament del treball i venda de les forques, en farà ell tot sol unes 1.300. Les restants trescentes que es troben en mans d'un parell de vells forcaires abans d'acabar-les seràn ofertes a l'anterior. Hi ha un forcaire relativament jove que es dedica a fer-ne unes de xiques —tenen uns 60 cm de llargada total o menys— que, lligades a parelles amb una cinta amb els colors de la bandera catalana, tenen bona acollida entre els turistes i es venen especialment a Andorra. Les grosses, gairebé totes van a Andorra i a França, que les expandeixen cap a altres països europeus que les tenen com a objectes de decoració.

LA VENDA DE LES FORQUES

Anys enrera, no molts, des d'Alentorn s'enviaven forques a moltes províncies d'Espanya, principalment a les grans productores de cereals. L'Aragó n'era també un bon mercat.

Quan arribava el bon temps i l'hora del segar es feia pròxima, calia posar a punt els estris necessaris per a collectar la collita i uns dels més necessaris eren precisament les forques. Malgrat que els pagesos procuraven fer-les durar molt, sempre s'anaven escurçant els pollegons i també se'n trencava més d'una. Quan arribava el mes de juny, els forcaires que es venien la seva pròpia producció començaven a passar de poble en poble i de masia en masia amb els rucs o les mules carregats de forques. S'escampaven poc a poc per totes les comarques catalanes productores de cereal i, molt especialment, l'Urgell, l'Urgell, La Noguera, la Segarra i terres contigües a Catalunya.

TRIANÇA DE SET POLLEGONS.
Treta la palla de la batuda, amb les «triances» s'acaba la feina de batre. Cal ventar perquè el ventijol s'emporti el boll, i es quedi el gra daurat i net damunt de l'era, a punt de mesurar i fer-ne les parts.



En el curs d'aquest peregrinatge procuraven deixar-se caure a totes les fires i mercats que els venien a tomb i d'una manera especial a la que per San Pere celebrava la vila de Pons, que de tanta anomenada que tenia, el poble ja en deia la «fira de les forques», car en aquest aspecte de mercadeig era la més important de Catalunya. Els ruquets i altres animals de bast hi arribaven tan carregats de forques que només se'ls veia el cap i les potes.

A la darrera fira on feien cap era a la de Solsona, que es celebrava per la diada de Sant Jaume i a la qual s'hi duïen a vendre les romanalles de la temporada. Quan algún mercader o particular els en comprava, mal fos una sola dotzena, el forcaire procurava, dintre d'aquesta dotzena, posar-hi una o dues triances, que deixava al mateix preu de les forques més senzilles, galanteria que el comprador agraïa, comproment-se a tornar-ne a comprar quan n'hi fessin falta.

ELS PREUS DE LES FORQUES

A la «tala» ja hem vist com les forques es classifiquen en «forques de primera» i «forques de segona». A l'any 1925, a la «mata» les primeres es pagaven una pesseta més que les «segones». El preu mig venia a sortir pels voltants de les sis pessetes amb vuitanta cèntims la dotzena. En aquell estudi

dut a cap amb la bona intenció de constituir un Sindicat Forcaire, es deia que seguirien pagant-se a aquest mateix preu les d'aquelles finques que tinguessin més o menys anivellades les proporcions de classes i que es faria la classificació pagant-les al preu corresponent en aquelles finques que es distingissin per la bona o mala qualitat, això és, a sis pessetes amb trenta cèntims la dotzena les de segona i a set pessetes trenta cèntims les de primera.

En aquest any 1980, prescindint de qualificacions, les poques forques que s'han tallat, s'han pagat al camp a cinquanta pessetes cada una, o sigui a sis-centes pessetes la dotzena, sempre que tinguin més de tres pollegons. Les de dos i tres pollegons s'han pagat a la meitat d'aquest preu: tres-centes pessetes per dotzena, és a dir, a vint-i-cinc pessetes cada una.

A l'any 1925, els forcaires venien les forques acabades als preus següents:

Les de dos pollegons, a 14 pessetes dotzena, o a 1,16 pessetes una.
Les de 3 pollegons, a 14 ptes. dotzena, o a 1,16 ptes. una.
Les de 4 pollegons, a 22 ptes. dotzena, o a 1,83 ptes. una.
Les triances, a 26 ptes. dotzena, o a 2,16 ptes. una.
Les palleres, a 38 ptes. dotzena, o a 3,16 ptes. una.
Els forcats, a 20 ptes. dotzena, o a 1,66 ptes. un.

A l'any 1939, quan encara es produïen unes sis mil dotzenes de forques a l'any, els preus per dotzena eren els següents:

Forques de dos pollegons, a 18 ptes. dotzena
Forques de tres pollegons, a 21 ptes. dotzena
Forques de quatre pollegons, a 22,80 ptes. dotzena
Triances de 5 pollegons, a 24 ptes. dotzena
Palleres, a 60 ptes. dotzena

En aquest any 1980, la poca producció obtinguda s'està venent aproximadament als següents preus a l'engròs i a comerciants:

Forca de 2 pollegons, a 200 ptes. cada una o a 2.400 ptes. dotzena.
Forca de 3 pollegons, a 300 ptes. cada una o a 4.200 ptes. dotzena.
Forca de 4 pollegons, a 450 ptes. cada una o a 5.400 ptes. dotzena.
Triança de 5 pollegons, entre 500 i 700 ptes. una, 7.200-8.400 ptes. dotzena.
Pallera de 4 ó 5 pollegons, sobre 1.600 ptes. cada una, 19.200 ptes. dotzena.

PREUS D'ALGUNES OPERACIONS

A l'any 1925, els preus que es pagaven per les diverses operacions que constitueixen tot el procés de creixement i manipulació d'una forca eren:

Esporgar el lledoner, a 1,50 ptes. la dotzena.
Tallar les forques de l'arbre, a 0,40 ptes. dotzena.
Transport de les forques verdes des del camp a l'obra, calculaven que, segons distàncies, sortís a un promig de 0,5 ptes. dotzena.
Socarrar i pelar, a 0,70 ptes. dotzena.
Quan en aquell projecte d'estatuts es fixava el preu de tres pessetes la dotzena per les operacions d'allisar, parar i acabar, es donava per entès que els

mànecs de les forques havien estat passats per «la màquina» i, com que per fer-la funcionar es necessitava benzina, sogues per enfardar-les i encara calia afegir-hi alguna petita despesa de transport, es proposava que el preu per dotzena de forques passades per la màquina fos augmentat fins a 3,25 ptes. la dotzena.

Aquesta màquina que acabem d'esmentar va ser un intent de fustejar els mànecs mecànicament per veure si aconseguien que les forques sortíssin a més baix preu. Hom diu que va deixar de fer-se servir pel perill que comportava i perquè les forques amb el mànec tan perfectament arrodonit no eren boniques.

El lledoner

El lledoner és l'arbre que té la fusta, el creixent i la disposició dels llucs i les branquetes més apropiat per a fer-ne forques. Rep diferents noms segons les comarques: «lledoner», «lledroner», «llidoner», «llironer», etc. En castellà se'l coneix amb els noms de «almez» i «lodroñero». El fruit que produeix és el «lledó», «lladó» o «lliró».

El lledoner és un arbre de la família de les ulmàcies, de l'espècie *Celtis australis* L. És caducifoli i té correntment la capçada arrodonida i densa, d'un color verd grisenc; el tronc és dret amb l'escorça llisa. Les branques són molt flexibles, de fusta forta, les fulles asimètriques, estipulades, allançades, d'extrem agut i acabant amb punta allargada. El limbe és dentat, pelut i una mica aspre al tacte. Els borrons laterals aplicats completament a la tija i molt



BROT DE LLEDONER. — El dibuix, ben expressiu, mostra l'assimetria, el dentellat i la disposició allançada de les fulles. En saó, els lledons eren una golosia abans cercada amb afany.

plans. Floreix a l'abril i fructifica pel setembre o bé a l'octubre. El seu fruit, el lledó, és drupaci, arrodonit, poc més gros que un pèsol, i a la maturitat és negre i comestible.

Antigament, el fruit i les fulles eren emprats en medicina, encara que el més usat era el primer. Té propietats astringents, redueix les corripies i les hemorràgies. Perquè el fruit tingui aquestes propietats cal que no sigui massa madur. La cocció de les fulles i del fruit, conjuntament, era emprada per a curar la disenteria i per regular el flux menstrual.

El lledoner es cria per les terres baixes de bona part de Catalunya, en costers solellats de la mitja muntanya i vol terres frescals lleugerament humides. Molts anys enrera s'havia plantat com a arbre de sombra al peu de moltes cases de pagès, assolint llavors, aquests arbres solitaris, dimensions extraordinàries. Ateny els vint-i-cinc metres d'alçada i el seu tronc és moltes vegades tant gruixut que tres homes no el poden abraçar. La comarca del Vallès era terra bona i propícia al conreu del lledoner, per això s'hi han constatat exemplars extraordinaris. Recordem el vetust i majestuós que hi havia al peu de l'enderrocada masia de Can Casablanques, a Sant Quirze; el del Dalmau, els que encara es poden veure a Sant Valerià, els de la masia restaurant de Can Coll de Lliçà de Vall, entre altres. A Alentorn el més gros és el que hi ha a l'era del Ventura, tocant al poble.

El lledoner, pel seu natural, no forma mai zones atapeïdes. És un arbre que envelleix molt —centenars d'anys— i quan se'l deixa créixer molt vol estar sol. A Alentorn, anys enrera, eren plantats i cultivats en camps i bancals a semblança de com ho són els ametllers i les oliveres. Avui, ni a Alentorn ni en cap dels pobles veïns constitueix un arbre de cultiu. Les poques forques que es produeixen són d'arbres «creixuts» en les margedes i peus de ribàs. Per major perjudici, fa un parell d'anys que a l'estiu, cremant un rostoll, el foc es va propagar tan ràpidament que va cremar i malmetre més de la meitat dels pocs arbres que quedaven en el terme.

El creixement del lledoner és lent i a partir de quan se'l talla per deixar-li rebrotar els llucs que després seran les forques, és necessari que passin ben bé de quatre a sis anys. El temps de creixença i bona conformació d'una forca depèn de la naturalesa del terreny, que sigui més o menys frescal o humit i, naturalment, de com es cuida i «paleja».

El lledoner que es deixa créixer per tal de tallar-lo després, fent que tregui bons llucs, cal tractar-lo amb molts miraments. És necessari esporgar-lo, treure-li els branquillons sobers i secs i quan se'l conreava calia mantenir tot el seu redós net d'herbes i de rebrots del mateix o d'altre arbre. Era bo fer a l'entorn de l'arbre un bon solc que ajudava a recollir, quan plovia, major quantitat d'aigua.

Selecció i cura d'una forca a l'arbre

ORDRE I CLASSIFICACIÓ DE LES OPERACIONS

Per saber com es fa una forca des que comença a créixer a l'arbre fins que està completament enllestida i acabada, ja s'ha dit que calen entre quatre i sis anys. Per això s'ha estimat convenient fer la descripció de cada operació una a una, per ordre estrictament correlatiu, car la narració total sense assenyalar els intervals operatius, resultaria llarga, pesada i poc entenedora. El total d'operacions s'ha dividit en apartats i sub-apartats —cada un és una operació— i al final s'hi ha inclòs el ric vocabulari forcaire.

CURA I CREIXEMENT DELS TANYS

Quan el forcaire estima que el lledoner té el tronc prou gruixut —entre sis i deu centímetres—, el talla a uns trenta o quaranta centímetres de terra. En la brotada primaveral els llucs o nous tanys surten al voltant del tall del tronc i cal tenir cura d'anar-ne treient els més migrats i sobrers. El millor temps de l'any per tallar el lledoner és per l'Advent i, si pot ésser, pels voltants del primer diumenge millor, tal com ho feien antigament. No és imprescindible, però si pot ser serà millor tallar-los en lluna vella.

Des d'aquest moment, comença la feina delicada i experimentada del forcaire, car li cal saber copçar d'entre tots els brots sortits quants en podrà deixar per forques, car es podria donar el cas que la brotada fos tan nombrosa i atapeïda que els brots es privessin el bon creixement. Correntment se'n deixen entre tres i sis. El forcaire amb cert cop d'ull ha de saber veure els que porten més ufana i presenten bon lluc i els que creixeran més drets. Els altres, els més esmerlits i poc ufanosos, els tallarà amb un cop de falçó. Des de la primavera fins a la tardor, haurà de donar un repàs i vigilar com van creixent les brotades, fent-ho almenys un parell de vegades, per l'abril quan brota el lledoner i li sur la fulla, i per l'agost o setembre, abans de perdre-la a conseqüència de les primeres fredors tardorenques. En la «palejada» de la tardor ja s'han de conèixer per llur brotada les tiges precursors d'una bona forca i el nombre de pollegons que tindrà si cap contratemps en malmet algun. Recordem novament que des d'aquest moment fins que la forca podrà llevar-se del lledoner ha de passar forçosament un llarg lapse de temps, comprès entre els tres i els sis anys i que durant tot aquest període poden succeir molts contratemps.

LA FEINA DE «PALAR»

«Palar» és la feina més important i delicada de tot el procés de creixement d'una forca. Consisteix essencialment en seleccionar, netejar i preparar amb el

temps, els tanys que s'han deixat créixer amb el fi d'obtenir-ne una forca, treient-los-hi tots els brots sobrers, els mal conformats i els massa separats els uns dels altres, car al créixer ho farien poc junts i no donarien, per tant, una bona «pala». La «pala» és la part de la forca de la qual en surten tots els pollegons, és a dir, tots aquells brots que el forcaire curosament cuida mentre la forca, lentament, es va fent a l'arbre. Ben cuidats donaran forques boniques, amb tots els pollegons del mateix gruix, la pala regular i ben conformada, forta i capaç de resistir les exigències de les feines a les quals va destinada.

El cap-de-brot, el punter, va creixent i si no es malmet assegura la possibilitat d'obtenir una forca de nombre impar de pollegons. En el creixent van sortint brots nous fent dos rengles oposats al llarg de la tija a voltes ben encarats, altres un xic escalonats. Quan les brotades es succeïxen ben pròximes les unes a les altres, el forcaire ja preveu l'obtenció d'una bona forca i d'un cert nombre de pollegons. L'habilitat del bon forcaire quan «paleja», rau precisament en saber eliminar amb certesa tota fulla o brot sobrer, que es menjaria una bona part del creixent de la forca. Així, amb cura i poc a poc, la forca es va fent a l'arbre.

Recordant el percentatge de forques que s'obtenien segons llur nombre de pollegons, es comprèn quina era la forma de creixement més normal. Hauria estat en va preocupar-se per l'obtenció de triances, quan dels arbres el que més podia obtenir-se eren forques. La forca a l'arbre es malmet moltes vegades a conseqüència de fets naturals: per escalabornar-se i assecament d'un brot o pollegó en creixement, per ventades fortes, pel pes de la neu, per sequedat excessiva, etc., o per l'acció malèvola de certa gent. Si es trenca, per exemple, el cap de brot, les forques passaran automàticament a tenir un nombre parell de pollegons. Si a l'arbre hi ha un bell exemplar de triança de nou pollegons i se n'asseca o trenca un dels laterals, un d'inferior per exemple, la forca s'haurà de «palejar» per tal que n'hi quedin set de simètrics. Si en lloc de trencar-se un dels de baix, s'hagués trencat el tercer, la triança de nou pollegons un cop «palejada» s'hauria convertit en una forca de tres. Aquests fets solen passar sovint en el transcurs de la creixença.

Malgrat tot, l'orgull del bon forcaire era el de poder aconseguir a cada collita uns quants bells exemplars de triances i palleres principalment, que són aquelles que li donaven més prestigi entre els compradors i el feien sentir orgullós davant dels seus companys.

Pot donar-se el cas —i és normal que succeeixi— que quan s'acosta el terme final del creixement de la forca, un dels pollegons sigui bastant més gruixut que els altres. Si al forcaire quan «paleja» li passa per alt, aquest engruiximent desmesurat del pollegó donaria mala aparença a la forca i caldria rebaixar-lo a mà amb el tallant. Si el forcaire se'n dona compte a temps, amb el falçó tallarà unes quantes fulles d'aquest pollegó gruixut, treient-li d'aquesta manera força de creixement, força que llavors aprofitaran els altres pollegons primers per a engruixir-se. Es procedeix de la mateixa manera quan un pollegó queda endarrerit de gruix respecte dels altres: es lleven fulles dels més gruixuts, que al perdre força aprofitarà el més prim per engrossir-se ràpidament.

És a conseqüència d'aquest llarg temps que es necessita per a lograr una bona forca, el que permet que temporada darrera temporada es puguin anar palejant aquells tanys o brots que neixien esquifits i febles i poc a poc es van convertint en una branca recta, ben preparada i de provat valor. És amb



EL CREIXENT DE LES FORQUES.—Del capolat tronc d'un lledoner n'han eixit sis llucs que creixen amb ufana. El nombre de pollegons i la bellesa de cada forca resta en dependència del temps i de la cura que el forcaire hi posi al «palejar-la».

aquests anys que palejant, quan menys dues vegades cadascun, s'arriba a obtenir una bona forca. Si el creixement es produïa en un sol any no hi hauria temps possible per arribar a fer una obra tan reeixida. Mentre es cuiden els pollegons cal vetllar també la llargada del mànec perquè sigui la més convenient pel treball que després ha de fer; per això és important vigilar-ne el gruix i el creixement o la llargada, retrassant la «força» dels pollegons i donant-ne més al mànec. Algunes vegades és necessari deixar un any més la forca a l'arbre per assegurar la llargada mínima convenient.

Aquesta feina tan complexa de «palar» és innegablement la més important i entretinguda de totes, car d'ella en depenen totes les qualitats de les forques.

TALLAR LA FORCA

Passats els anys necessaris, quan el forcaire reconeix que les característiques de les forques que té en diversos arbres són les que convenen, cal separar-les de la soca o tronc del lledoner que les ha fet créixer. Cal tallar-les a l'hivern quan la saba no fa moviment i precisament en lluna vella. Es tallen amb una destrat mitjana i sempre ran del tronc del qual van rebrotar.



PALEJANT UNA FORCA. — En el marginal de l'antic camí d'Artesa de Segre a la serralada del Montsec, el forcaire paleja amb mirament unes forques que tot just acaben de treure la brotada nova de l'any.



PALEJANT UNA FORCA. — Quan s'acabi l'any, aquesta forca haurà assolit gruix i llargada suficients i estarà en condicions d'ésser separada de l'arbre que l'ha feta créixer. Vegem l'atenció del forcaire que la paleja i com deixa sols quatre fulles al cap del pollegó prou groixut.

Segons els forcaires i altra gent entesa, si les forques es tallen en lluna vella, no es corcaran o pollaran mai amb tanta facilitat com si es tallessin en lluna nova. Es diu, entre la gent d'Alentorn —posant-hi en el dir una certa malícia—, que quan es preveia poca venda de forques, a la collita se'n tallaven una bona part en lluna nova. Com que es pollaven de seguida, al cap d'un parell d'anys la venda tornava a créixer.

A la forca acabada de tallar cal escapçar-li els brots o pollegons massa llargs, deixant-los, per això, tirada sobrera perquè a l'hora de «fustejar» i acabar puguin «capolar-se» i deixar-los a la llargada necessària. Quan hom veu les forques just acabades de tallar, difícilment pot capir com d'aquell samal o mànec llarg, que té al capdamunt un aplegament de branques —els pollegons— totes tortes, entrecruades, i que cada una tira cap allà on els elements i la creixença l'han feta anar; després, el forcaire, amb la seva traça i el bon ofici, en farà eixir una forca blanca, amb el mànec i els pollegons ben redreçats ben repartits, simètricament blegats... Les forques, per raó de la forma esgalabrada que tenen, fan de mal transportar; per això, cada dia a bast del ruc o de la mula o amb el carro, les anaven traslladant als propis obradors o coberts.

Elaboració de les forques

CAPOLAT DE LES FORQUES

És la primera feina que el forcaire fa, en el seu obrador, abans de l'operació de «socarrar». «Capolar» consisteix en tallar la part sobrerera del mànec bo i deixant-lo a una llargada aproximada a la que haurà de tenir un cop acabada. Per capolar els mànecs s'emptra una destrala mitjana i és curiós veure com el forcaire no pren mai la mida de la llargada del mànec amb cap dels estris de medir més corrents. Sempre «capola» a ull i cal comprovar com són ben petites les diferències de llargada que es porten unes forques amb altres. Si alguna vegada surt una forca amb un «veta-segat» o una torta molt forta cap a la punta del mànec, cal capolar-lo un xic més amunt. Llavors la forca perdrà un poc del seu valor pel fet de tenir el mànec més curt.

EL SOCARRAT DE LES FORQUES

Aquesta operació no cal pas fer-la immediatament d'haver tallat la forca de l'arbre. Pot esperar-se uns quants dies.



EL FOC DE LA SOCARRADA S'HA APAGAT. — La flamarada dels encenalls ha estar-rufat la pela de les forques que, bo i calentes, caldrà passar pel «pal de les forques» perquè siguin més fàcils d'espellofar, tot aprofitant la passada per a «fer-les anar».

Les forques «capolades» duen encara l'escorça o pela que tenien a l'arbre. L'operació de «socarrar» permet pelar immediatament la forca deixant-la ben neta i polida de pell. «Socarrar» consisteix, doncs, en sotmetre les forques a l'acció del foc, no per molt temps, naturalment, sinó fent-hi just una bona foguerada, amb molta flama que cenyeixi i embolcalli a tota la pila de forques per un igual i en «soquerri» just la pell, deixant-la a punt de «trencar» i «pelar».

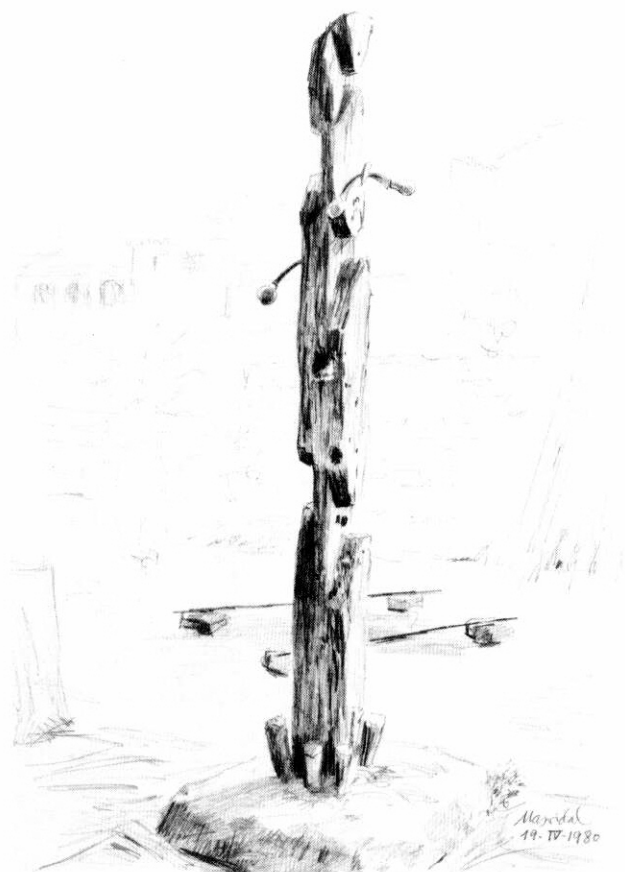
Cal abans preparar el «socarrador», que ha d'estar, com cal suposar, en lloc descobert, però prop d'un «pal d'adreçar». En alguns obradors el «pal» que feien servir per adreçar, fustejar i conformar la forca, no era el mateix que empraven per trencar la pela; aquest era més vell i més gastat i per aquest motiu solament destinat a aquesta feina.

El «socarrador» és un enginy molt senzill. Quatre pedres més o menys ben carejades que solen tenir de deu a quinze centímetres d'aresta, que es disposen cada una d'elles en el vèrtex d'un quadrat que resulti si fa o no fa d'un metre de costat. Sobre d'aquestes pedres s'hi posen dues barres de ferro, quadrat o rodó, de quinze o més mil·límetres de gruix, que sobresurten una mica de cada cap respecte de les pedres que els fan de suport. Un cop preparat el «socarrador» cal proveir-lo del combustible necessari per a fer el foc. El combustible és un sub-producte de la feina del forcaire: els trossets de pellofa ben secs i les «peles» petites, primes i curtes que s'obtenen en la feina de «fustejar».

Amb les «peles» es fa un llit a terra de tota l'amplada que tenen els caps de les barres de ferro del socarrador i de llargada suficient perquè quan cremi cobreixi de cap a cap tota la llargada de les forques que hi ha al damunt. Un cop preparat aquest llit, que sol tenir entre deu i quinze centímetres de gruix, es posen sobre les barretes del «socarrador» les forques en quantitat que oscil·la entre les dues i les quatre dotzenes. Aquest nombre tant variat és segons la socarrada sigui de forques o de triances. Les forques s'han de posar de manera que els pollegons mirin tots en el mateix sentit, és a dir, uns sobre dels altres, fent per manera que hi quedin petits espais per entre els quals puguin passar-hi les flames.

Quan totes les forques són al socarrador, s'hi tira pel damunt i pels costats un bon gruix de peles i pellofes petites, que en bona part quedaran retingudes per entre els espais que deixen els mànecs i els pollegons. Tot seguit el forcaire, amb un manat de «peles» curtes enceses a la mà, prendrà foc a la socarrada començant pel voltant de la part baixa i deixant-ne caure d'enceses sobre la pila. Les peles enceses que van caient per entre els mànecs i els pollegons van encenent les del mig i aquestes les de terra. El forcaire vigila el foc amb el «grullo» a la mà que li serveix per atiar, remenar, repartir i escanyar o avivar el foc d'un lloc determinat per tal d'aconseguir que la «socarrada» surti ben pariona. El «grullo» és un pal de lledoner verd, prou llarg i gruixut, que permet, sense cremar-se, conduir el foc d'un bon tros lluny. La foguerada dura poc temps, entre un quart i vint minuts, els suficients per a esberlar, estarrufar i en certs llocs per desprendre la pellofa de la forca. El caliu i la cendra calenta que queden a terra fan que el munt de forques del socarrador no es refredi massa depressa mentre el forcaire comença a trencar la pellofa a les de sobre del munt.

EL PAL DE LES FORQUES. —
Per l'aparença és com
una mena de figura to-
tèmica. Estri de feina
inseparable del forcaire
que amb les mosses i els
forats permet un variat
suport de la forca men-
tre el forcaire la fusteja
i l'adreça.



TRENCAR LA PELLOFA I PELAR

El forcaire agafa, una per una, les forques calentes de la pila i comença a trencar-ne la pell rostida pel foc per tal que la forca es deixi «pelar» amb més facilitat. Per aquesta feina es fa servir el «pal de fer forques», del qual parlarem amb més detall quan descriurem les operacions «d'adreçar» i «fustejar». El forcaire aprofita aquesta feina no solament per trencar i esberlar la «pela» forçant la forca amb el pal, sinó també per a començar a adreçar mànec i pollegons. Cal anar depressa, car no és bo que la forca es refredi massa. Per aquest motiu, malgrat que moltes vegades el forcaire solia treballar sol, quan feia una «socarrada» es feia ajudar per altra persona, que es dedicava solament a «pelar», es a dir, a estirar i arrencar amb les mans la «pela» trencada i esberlada, bo i deixant la forca neta d'escorça de dalt a baix. Aquesta persona solia ser de la pròpia família del forcaire, la muller moltes vegades, o bé algun company amb el qual s'ajudaven mútuament.

Si la «socarrada» havia estat ben feta i la pell s'havia esberlat i separat del tronc pel sol fet d'haver-lo «passat pel pal», la feina de pelar esdevenia ben fàcil, però si en algun lloc no hi havia tocat prou el foc, calia acabar-la de pelar amb el «tallant». Era precís de treballar amb llestesa, altrament

PELANT LES FORQUES SO-CARRADES. — Quan la so-carrada està a punt de pelar i mentre el forcaire trenca la pellofa de la forca en el «pal», cerca sovint l'ajut de l'esposa o dels fills, perquè s'apressin a estirar «les peles», doncs sap molt bé «que és de calent en calent quan es pelen».



quan les últimes forques esdevenien fredes la feina es feia més difícil, molt més entretinguda i es corria el perill que es trenqués algun pollegó o, fins i tot, el mateix mànec.

REPÒS DE LES FORQUES PELADES

Quan les forques són ben pelades i netes, cal deixar-les almenys uns quinze dies en repòs, dretes i redossades a una tanca o bé a una paret on hi corri l'aire i hi toqui més o menys el sol. Deixant-les eixamorar aquests dies, s'evapora bona part de l'aigua de constitució i la forca fa, naturalment, tots els moviments que ha de fer i s'estabilitza en brut quant a llur forma, circumstàncies que afavoriran propiciament les operacions següents.

LA MARCA DE LES FORQUES

Fem esment a la marca, senyal o símbol del forcaire que es grava a cop i en baix relleu a la pala de la forca per tal que en tot moment sigui possible de reconèixer qui l'ha feta. Aquesta marca, ara i abans, tenia una importància

comercial molt relativa, però sí que en tenia a l'hora de l'embassat quan es donava el cas que un «cop de riera» arreballava les forques que estaven en remull en les basses de dintre del torrent o corrent d'aigua, quedant esparses i barrejades per les reconades de la riera. Quan passada la «rubinada» el forcaire les anava a recollir, coneixia de seguida quines eren les seves i sempre es podien separar les recollides pels altres companys i tornar a cadascú les seves. Quan les havien recollit totes, sabien exactament les que havien anat aigües avall cap al riu Segre.

«La marca» es fa a la pala de la forca, a la cara de sobre respecte a la posició de treball, és a dir, amb els pollegons cara amunt. La marca sol ser les inicials del nom del forcaire, un petit triangle, una estrella, un quadrat, etc. Per fer la «marca» es fa servir un martell —el «marcador»— de secció correntment quadrada que té la pena en forma de tronc de piràmide llarguer, sense acabar en punta, sinó en secció plana, lloc en el qual hi ha en relleu la marca del forcaire.

El «marcador» es fa servir de dues maneres: clavant directament amb la pena del martell un fort cop a la pala de la forca o bé recolant la pena sobre el lloc on es vol marcar i donant-li un fort cop amb un altre martell. Per marcar directament a cop, es necessita habilitat i bon cop d'ull. Sempre, quan es marca, és necessari que la pala descansi sobre d'un socó de fusta o bé sobre del «parador», altre estri de la feina dels forcaires, del qual parlarem més enllà.



L'AMARAT O EMBASSAT DE LES FORQUES. — Les forques després de pelades s'han de fer assecar uns dies, perquè part de l'aigua de constitució s'evapori. En el curs dels dies d'embassat l'aigua arrossega certs productes solubles que donen a la fusta del lledoner una singular dolcesa per deixar-se treballar. L'embassada del gravat és petita comparada amb les que es feien anys enrera, que solien ser de vint dotzenes de forques.

EMBASSAT O AMARAT DE LES FORQUES

Les forques pelades, marcades i després d'haver reposat una quinzena, estan ja en condicions de passar a l'operació següent: a l'«embassat» o «amarat», que consisteix en tenir les forques en remull dintre del corrent d'aigua d'un riuet o torrent durant el període d'una mesada. En cas de molta necessitat aquest temps pot perllongar-se fins a una quinzena més, però no convé de cap manera sobrepassar aquestes sis setmanes, car llavors les forques es fan més difícils de fustejar i són més trencadisses.

A Alentorn «embassen» les forques en el «Barranc d'Alentorn», que, si bé no és molt cabalós, porta sempre aigua suficient. Les basses són com una mena de sots planers preparats al llit de la riera amb parades o barratges per contenir l'aigua, fets amb pedres grosses, fustes, troncs, travessers, brossa de les vores, etc., i estancats amb arena o terra del ribàs. Les millors basses són aquelles que podien fer-se entre les roques grosses del propi llit i les de les vores del torrent.

Anys enrera, quan la producció era important, cada forcaire solia posseir tres o quatre basses que havien de tenir, sia de llargada, sia d'amplada, una mida bastant superior a la llargada de les forques i palleres. Hi havia forcaire que havia arribat a posseir basses que tenien una cabuda de vint dotzenes de forques.

És del tot necessari que l'aigua passi o corri lentament d'una bassa a l'altra perquè es mantingui neta i capaç de diluir i arrossegar els productes solubles que constitucionalment porten els troncs del lledoner. És convenient que les forques siguin sempre ben cobertes per l'aigua de la bassa, per això s'hi posa al damunt un parell de grossos travessers de fusta que, encara alguna vegada, és convenient carregar amb alguna pedra de bones dimensions. Emperò, és més perjudicial pel bon resultat de l'acabat i de la vida de la forca, el que un dia, tan sols un dia, la bassa es quedés sense aigua i les forques, totes o una part, restessin en sec, en contacte amb l'aire. Baldament la bassa es tornés a omplir de seguida, les forques ja haurien perdut una bona part de la seva blancor i esdevindrien molt menys flexibles, és a dir, més propenses a trencar-se a l'hora de fer-les i després en el treball. El «fustejat» seria també més difícil.

És curiós de comprovar que, si les forques són «embassades» en aigua ben clara i neta, en un altre lloc on aquesta no tingui corrent, dintre d'un safareig ben net, per exemple, és segur que sortiran tacades.

Aquesta operació d'«amarar» les forques sembla que no té altre objecte que fer que l'aigua dilueixi i s'emporti les parts solubles dels suc de la fusta, fer aquesta molt més flexible, sense tensions interiors desestabilitzadores, proporcionant-li una estructura gairebé pastosa, capaç de fer-li prendre qualsevol forma que el forcaire vulgui, bo i assegurant que, després, un cop ben seques, no es deformaran mai més.

DESSEMBASSAT

Quan les forques tenen els dies de «remull» necessaris, cal treure-les de l'aigua i dur-les cap a l'obrador del forcaire, però abans els cal donar una forta netejada o «fregada», amb un manat d'herbes que rautin fort o bé amb un tros de saca de jute o d'espart, car és necessari desprendre-les d'una mena de bava espessa i llefiscosa, com una espècie de molsa que se'ls ha fet al

damunt a conseqüència dels dies passats a l'aigua. Amb aquesta fregada i corresponent esbandida, la fusta del lledoner deixa veure plenament el seu color blanquinós-amantegat, que tan bonic és i que a l'hora de vendre-les n'augmenta la seva valor.

EIXAMORAT DE LES FORQUES

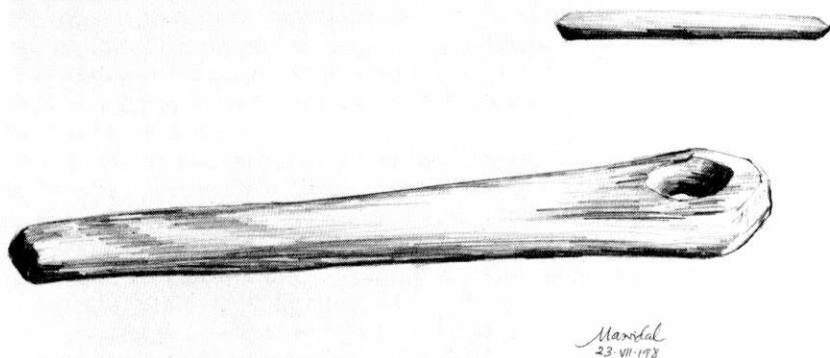
Quan les forques es treuen de la «bassa», cal deixar-les «eixomurar» un o dos dies, segons sigui el temps molt o poc calurós, segons l'aire que fa i aquest sigui més o menys sec. La forca només es pot treballar mentre tota ella és humida, ni massa molla, ni massa seca. Quan s'ha desembassat un nombre excessiu de forques i el forcaire creu que se li poden assecar massa, les cobreix, fins i tot, amb borrasses gruixudes. Si el forcaire és prudent treu de l'aigua cada dia solament aquelles que pot treballar en bones condicions no més enllà d'un parell de dies després.

Dolar, fustejar i adreçar les forques

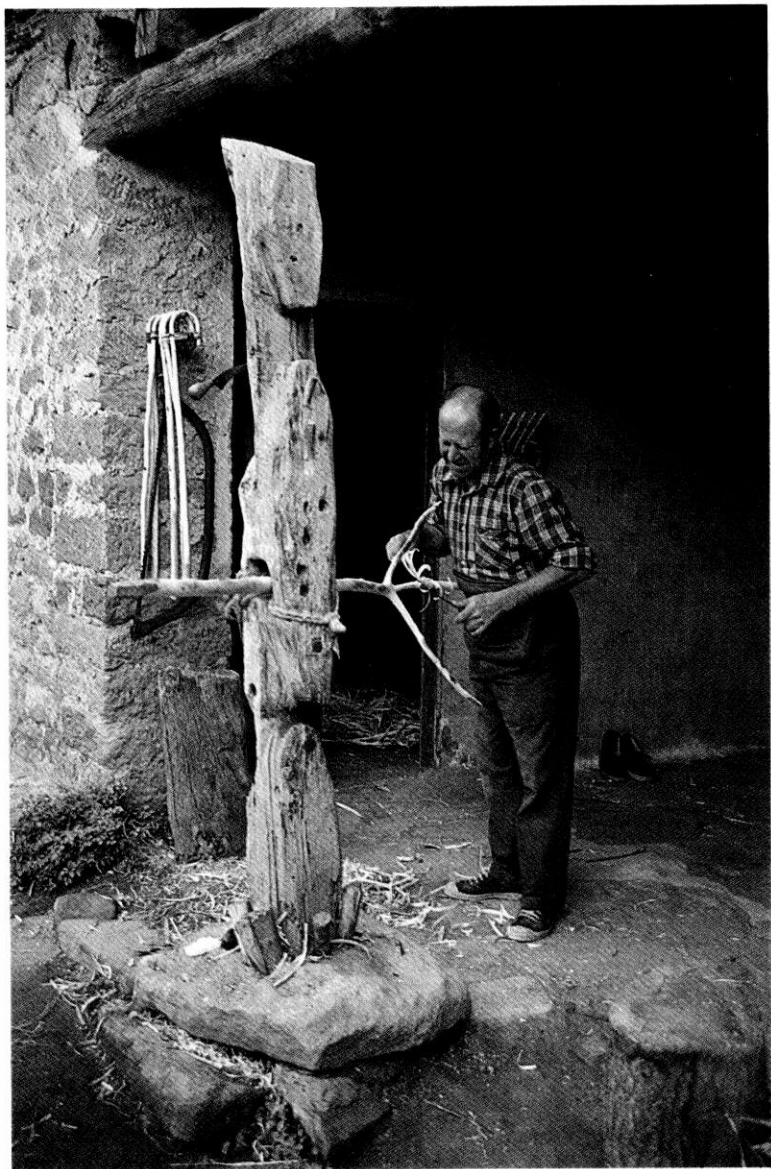
DOLAR LA FORCA

Es precisament amb aquesta operació de «dolar» quan el forcaire comença pràcticament a fer la forca donant-li la forma que la farà bona i apta pel treball.

«Dolar» és, copiant la definició que en dóna el Diccionari Català-Valencià-Balear, «l'operació o feina de rebaixar, llevar gruix a un objecte amb un instrument de tall». La forca s'ha de «dolar» quan té la part baixa del mànec massa gruixuda. Aquesta feina es fa amb una destraleta coneguda amb el nom de «dolador» i consisteix en quadrejar la part més gruixuda per a treure-li l'excés de gruix —després ja s'arrodonirà amb el tallant— i també per adreçar o dissimular algun defecte, car d'aquesta manera s'ajuda, diuen els forcaires, «a fer-la més bonica». Un mànec gruixut ben «dolat» serà fàcil de rebaixar, fustejar, adreçar i polir després amb el «tallant». Quan es «dola» cal que la punta del mànec descansi sobre d'un socó de fusta.



EL MAURADOR I EL BADALL. — Les dues eines són ben sensibles, però a l'hora de la feina tenen un estimable valor. El forcaire amb el «maurador» «fa anar» amb tota blancor els pollegons cap allà on li convé i amb el «badall» en fixa la separació.



FUSTEJANT UNA FORCA. — Amb el «pelló» posat, el forcaire apreta de gairell la forca contra el forat del «pal», mentre que amb el tallant va fustejant la forca, rebaixant-li gruix o traient-li algun renoc, si és necessari.

Abans de començar la feina, el forcaire es posa el «pelló», mena de davantal ample de cintura però curt fins arran de genolls. Els millors «pellons» són fets de cuir no massa gruixut, encara que hi ha qui opina que els millors eren fets amb diversos dobles d'una bona lona de cotó. El «pelló» guarda la camisa i les calces del forcaire de fregadissos esgarrapadors, car després se-gueix «l'adreçat» i «fustejat» de la forca, que li caldrà sostenir possant-la dintre del «forat del pal», bo i travant-la o estrevant-la amb la part de cos corresponent als flancs o malucs.

FUSTEJAR I ADREÇAR

El forcaire va fent simultàniament aquestes feines. «Fustejar» vol dir retocar, aprimar, rebaixar, llevar abonyegaments, igualar i arrodonir el mànec, els pollegons, etc. Aquestes dues feines conformaran l'aparença bonica i definitiva de la forca.

Si volem explicar-nos perquè aquest treball és aparentment tan fàcil haurem d'alludir aquella operació del «remull» que va deixar la fusta del tany o rebrot del lledoner amb una aital docilitat, amb una extrema dolçor a deixar-se fustejar i una sensible flexibilitat —diria gairebé plasticitat— incomprendible i sorprenent. La fusta, humida encara, s'ha tornat suau, obedient i mantegosa, es pot afirmar, de tal manera que les eines i les mans del forcaire hi juguen, adreçant mànec i pollegons per fixar-ne llur definitiva i correcta posició, retallant, rebaixant, polint i afinant, bo i treient-ne a l'ensem unes «peles» llargues, regularment fines i flexibles que bon servei li faran més enllà. El forcaire de bon ofici farà d'aquell samal amb branques, en ben pocs minuts, tot el que la bona conformació de la forca exigeixi.

No sempre tots els «pollegons» es presenten en posició adient. En alguna que altra forca pot haver-hi un pollegó que es decanta excessivament cap al costat oposat, separant-se o bé creuant-se amb la posició dels altres. A aquesta forca l'anomenen «esquerrera», i dreçar aquest pollegó és molt difícil, vol molta destresa, tacte i habilitat per a «fer-lo anar», poc a poc, vigilant si té cap defecte o «veta-segat», car en aquest cas perilla que es trenqui fàcilment.

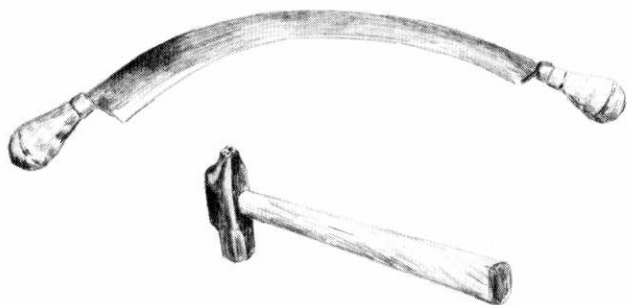
Per «fustejar» i «adreçar» les forques —ja n'hem fet esment abans— es fa servir l'anomenat «pal de fer forques» o «pal» senzillament, que sol ser ordinàriament de fusta de noguer però també se n'havien fet de cerver i de roure. El millor és el noguer, car el de roure té la fusta tan forta que «nafra», per la pressió, la forca que s'hi treballa. El «pal» sol tenir uns dos metres d'alçada des de terra i s'aguanta dret i ferm perquè té el cap de baix calat dintre d'un forat rectangular que hi ha en una grossa pedra més o menys escairada però empotrada fortament a terra. El «pal» es manté immòbil i en posició vertical per mitjà d'un «tasconat» de «tatxons» de fusta forta entrats, entre «pal» i pedra, a cops de martell.

El poble d'Alentorn està assentat sobre d'una gran llosana de pedra que en alguns carrers fins surt a flor de terra. En aquests llocs s'hi veuen encara avui molts forats quadrats que anys enrera havien servit per a subjectar «pals» de fer forques, circumstància que en certa manera ens deixa entreveure la importància que aquesta feina havia tingut a la localitat i que molts forcaires feien precisament al carrer.

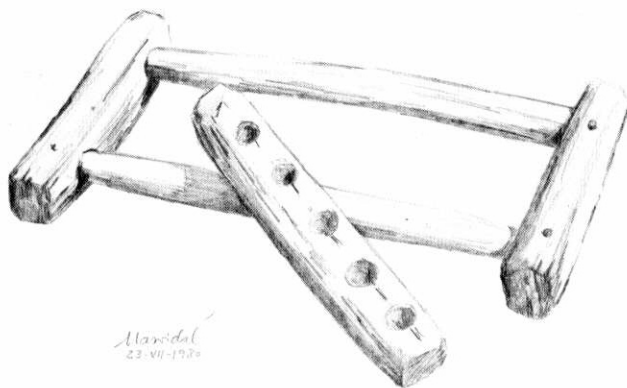
El «pal» té una secció aproximada de vint per vint centímetres i, malgrat les «mosses» que s'hi veuen, és tot d'una peça. Les «mosses» són unes parts buides i retallades en el «pal», de perfil adient a la feina, i serveixen per a en-

caixar-hi el mànec de la forca o els pollegons quan es «bleguen» en l'operació «d'adreçar». Les «mosses» solen tenir entre tres i mig i quatre centímetres de fondària respecte al pla o cara del «pal». Per adreçar el mànec de la forca es fa servir correntment la «mossa del mig», «blegant» cap a terra. Quan la torta és a la punta del mànec, llavors es fa servir la «mossa de dalt», car si es feia amb la del mig els pollegons arribarien a tocar a terra, privant-ne l'acció. La «mossa de baix» es fa servir en aquells cassos que és precis «blegar» cap amunt. A una alçada de terra més o menys aproximada a la de la cintura del forcaire, hi ha en el pal un forat de secció quadrada d'uns cinc centímetres de costat que es fa servir per aguantar-hi la forca ficant-la a dins i estampint-la amb el cos cap a un dels costats. D'aquesta faísó al forcaire li queden les dues mans totalment lliures per poder agafar el «tallant» i fustejar còmodament la forca i és fàcil de canviar-la de posició quan deixa de pressionar-la amb la cintura. En el «pal» hi ha «mosses» en les dues cares oposades. El forat quadrat és passador entre les dues altres cares. Per dessota d'aquest forat quadrat hi ha, encastrat al pal, un tub de ferro d'uns dos centímetres de forat que sobresurt per una de les cares i es fa servir per adreçar els pollegons.

Per «fustejar» es fa servir una eina, anomenada «tallant», que té figura de ganiveta però amb la fulla corbada en el sentit del tall o pla de la ganiveta,



EL TALLANT, EL MOTLLE, EL BLEGADOR I EL MARCADOR. El tallant és l'estri imprescindible per fustejar i pulir les forques i les palmes. El «mottle» serveix per posar els pollegons a igual separació l'un de l'altre, mentre que el «blegador» permet donar-los-hi la inclinació necessària. El «martell marcador» completa l'obra deixant impresa en baix relleu la credencial del forcaire.



Manis del
23-VII-1970

amb un pom o agafador de fusta en forma de bola a cada cap. N'hi ha de varies mides per a fer les diverses operacions de fustejar, segons sigui l'amplada de la fulla o ganiveta del «tallant». La diferència entre unes i altres i els diversos noms amb els quals se'ls coneix, resta supeditada a la mena de feines per les quals es fan servir en raó a l'amplada de la fulla. A mida que es fan servir les fulles o ganivetes dels «tallants», es van esmussant, per això cal esmolar-les sovint, passant-les per la mola d'aigua accionada per una calca que mou el peu del forcaire. Mentre s'esmola el «tallant» cal que un rajolí d'aigua molt fi caigui damunt la mola. Després s'afina a mà amb una pedra de polir.

Quan el «tallant» és nou, és a dir, quan la fulla té tota l'amplada —uns tres centímetres aproximadament— rep el nom de «tallant de desembastar», que, tal com expressa aquest nom, es fa servir per desembastar, arrodonir la part «dolejada» del mànec, treure grops i nusos, fins a deixar el mànec gairebé al gruix apropiat. Quan el «tallant» esdevé un xic més estret de fulla i ja no serveix per «desembastar», passa a anomenar-se «tallant d'afinar» i s'empra per polir el mànec, per afinar la pala i aprimar algun pollegó massa gruixut, en cas que es «fustegi» una forca de sols dos o tres pollegons, ja que la fulla del «tallant» cal que es pugui moure folgadamente per dintre de la corba que hi ha entre pollegó i pollegó i la que forma la unió d'aquells a la pala. Quan la fulla es fa més estreta, el «tallant» s'anomena «tallant dels pollegons», perquè permet, tal com diu el seu nom, fustejar pollegons i pales de triança. Hi ha finalment el «tallant de les triances» que és el que té la fulla més estreta i s'aprofita fins que gairebé no queda amplada a la fulla. Es fa servir per polir els pollegons de les triances que són molt propers els uns als altres i per «tocar» la part més o menys arrodonida que uneix el pollegó a la pala.

Per adreçar els pollegons no cal fer gaire força. S'empra una eina especial anomenada «maurador», que no és més que un mànec de fusta d'uns cinquanta cinc centímetres de llargada, un extrem del qual és de secció rectangular amb unes mides aproximades de quatre per cinc centímetres, mentre que el cap oposat acaba més o menys arrodonit amb un diàmetre de entre tres i mig i quatre centímetres. En l'extrem de secció rectangular hi ha un forat passador fet entre les cares més estretes, que sol tenir uns quinze mil·límetres de diàmetre. Per adreçar la «sacsada» d'un pollegó o bé per «fer-lo anar» cap allà on calgui es fica el pollegó dintre del forat del «maurador» i fent palanca, poc a poc, se'l «fa anar» cap allà on convé. Quan els pollegons s'adrecen amb el «maurador» tant pot fer-se recolzant el mànec a terra i aguantant la forca amb una mà o bé tenint-la presa en el forat del «pal».

Quan el forcaire fustreja el mànec de la forca va recollint totes les peles llargues i fines que traçudament va obtenint i les guarda. Li faran bon servei en les feines següents, especialment per lligar els «pals de blegar» al mànec de la forca o bé per fixar la posició d'alguns pollegons. A les peles més fines i no massa llargues els donen el nom de «tafetans» i les fan servir correntment per «embridar» les peles que fixen la posició dels pollegons i assegurar que no s'afluixin. Les més curtes, inservibles, seran guardades per a fer el foc de socarrar.

Parar i acabar la forca

PARAR LA FORCA

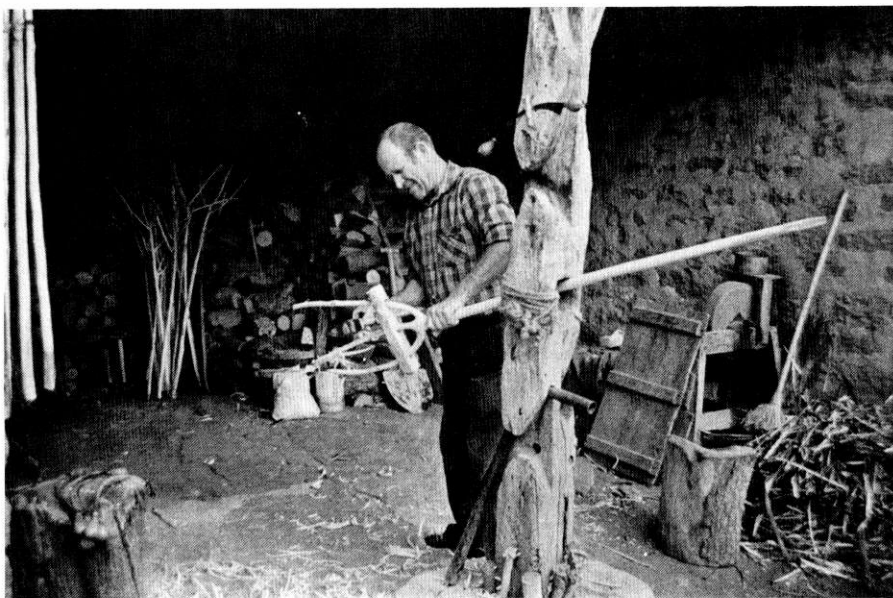
«Parar la forca» és tot un conjunt de manipulacions a les quals és imprescindible sotmetre la forca després d'haver-li adreçat i fustejat el mànec i els pollegons i d'haver assolit que aquests tinguin la necessària posició i gruix. Amb aquest conjunt d'operacions la forca agafarà la forma i l'estabilitat definitives i serà objecte d'un acabat perfecte.

EMMOTLLAT I TATXONAT DELS POLLEGONS

Aquestes dues operacions són imprescindibles per assegurar la permanent i definitiva posició dels pollegons. Abans de descriure-les cal fer una distinció especial respecte a les forques de dos pollegons, puix que aquestes no necessiten d'ésser sotmeses a l'acció del «motlle». En lloc del «motlle» es fa servir un tros o escapçadura de pollegó anomenat «badall», que es posa ben estampit entre els dos pollegons. La llargada del «badall» fixarà l'amplada de la forca.



POLINT EL MÀNEC. — El forcaire, amb el tallant ben esmolat, i afinat amb la pedra, poleix el mànec d'una forca abans d'amotllar-la. Cal deixar-lo ben rodó i sense cap estellicó, renoc ni raspadura.



L'EMMOTLLAT DELS POLLEGONS. — Fent servir de suport el «pal de fer forques», el forcaire escolleix el motlle apropiat a la que té entremans. Fa entrar els pollegons dintre dels forats i a cops de martell calça el motlle, estampint-lo fins a prop de l'arrencada dels pollegons, fent d'aquesta manera que prenguin una correcta posició. Seguidament els trava amb els «tatxons» per assegurar que «motlle» i «pollegó» no es mouran de la posició adequada.

Seguidament, més amunt si fa una lligada amb les «peles llargues» bo i fent acostar els pollegons fins a posar-los en posició paral·lela. Feta aquesta lligada i per assegurar que de cap manera es puguí escórrer, «s'embrida», és a dir, al seu damunt s'hi donen unes quantes voltes ben estretes amb un «tafetà» fi, que n'acaba d'assegurar la fixesa. D'aquest conjunt de dues lligades en diuen el «sabadot».

Per fer «l'emmotllat» de les forques de tres o més pollegons cal fer ús d'un estri anomenat «motlle» que no és més que un tros de fusta d'una secció aproximada de tres per quatre centímetres i mig, de la llargada convenient a l'amplada de la forca i que té tants forats rodons com pollegons la forca i ben repartits en tota la seva llargada. S'han de tenir motlles de diferent separació entre forats, encara que siguin per a forques del mateix nombre de pollegons, car la separació entre aquests no és pas igual en totes les forques. El diàmetre dels forats del motlle és un bon xic més gran que el gruix normal dels pollegons de la forca que s'emmotlla.

El forcaire es feia els motlles que necessitava quan algun se li feia malbé o quan en precisava algun d'especial. Aprofitava qualsevol tros de fusta forta i capaç, la quadrejava fins a deixar-la a la mida i després amb el «tribo» hi feia els forats a la separació necessària.

Un cop el forcaire ha escollit el «motlle» convenient a la forca que ha «d'amotllar» fa entrar cada pollegó dintre del forat convenient, fent calar el

«motlle» tan com es pot, fins a l'arrencament del pollegó central. Si cal, pot fer-se baixar a cops de martell per corregir o forçar la posició d'algun pollegó rebel, fent d'aquesta manera que la corba sigui més o menys igual a tots. Però, com que els forats del motlle són més grans que el gruix dels pollegons aquests es mantindrien encara més o menys inclinats, segons la posició que tenien abans d'emmotllar-los, per això, cal «fer-los venir» o «fer-los anar» cap a la posició correcta entrant-hi un «tatxó» que s'estampeix a cops de martell fins que el pollegó queda ben dret. Per «taxonar» es fa servir el «martell de taxonar», que és un martell mitjà, de secció quadrada i de pena plana, recta i de secció rectangular. El «tatxó» és una escapçada de pollegó tallada en l'operació de «capolar»; per això, el tatxó té punta en «brec» o bisell.

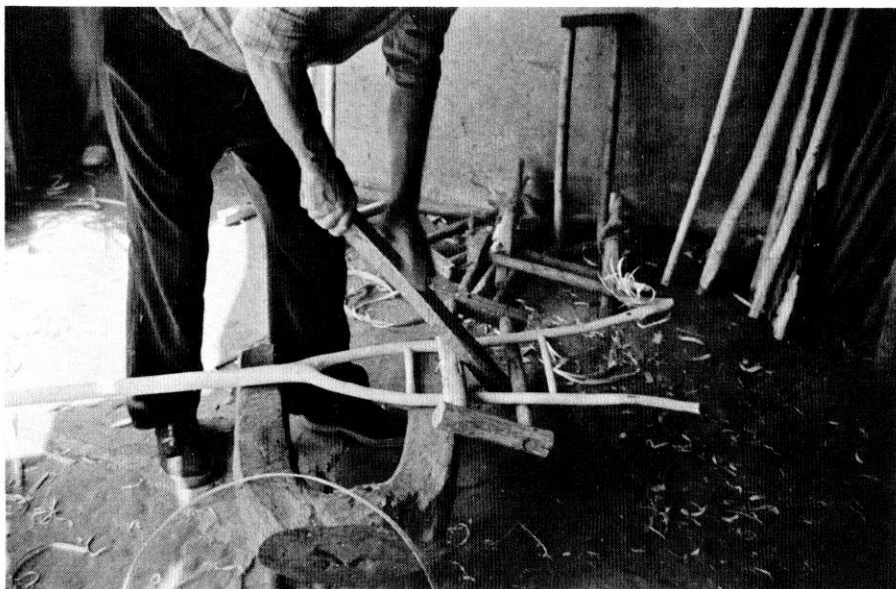
BLEGAR LA FORÇA

Sense tardar, ja es pot «blegar» la força, és a dir, doblar o corbar tots els pollegons conjuntament cap a un mateix sentit fins a fer que assoleixin la posició o angle apropiat a la feina a la qual anirà destinada. El «blegat» es fa evidentment, amb el motlle posat, ben taxonat i falcats, puig que és a partir del motlle on comencen a «blegar-se» els pollegons.

El «blegador» és un marc de fusta relativament senzill que sol fer-se el propi forcaire. Els caps o extrems del «blegador» solen tenir la secció rectangular o quadrada i pels voltants de cinc a cinc i mig centímetres de gruix i van fixats l'un a l'altre a la distància convenient per mitjà d'uns travessers rodons d'uns quatre centímetres de gruix amb els extrems lleugerament afusats perquè a l'entrar-los fortament als forats dels travessers extrems, el «blegador» adquireixi prou solidesa i no corri el perill que es desgavelli en fer-lo servir. La separació entre els travessers rodons és de tretze a quinze centímetres. La separació entre els caps o amplada del «blegador» ha de ser l'adequada al nombre del pollegons de la força i sempre superior a la del «motlle» a fi que aquest no sigui motiu de destorb a l'hora de «blegar».

Els pollegons s'entren dintre del «blegador» fent per manera que un travesser d'aquest quedi a un costat i l'altre a l'oposat. El travesser que s'escau a la cara cap a la qual es blegaran els pollegons, se'l deixa descansar sobre del motlle i seguidament per entre el o els pollegons més pròxims al centre de la força s'hi posen els dos «pals de blegar», que solen ser de secció rodona excepte un dels caps, precisament el que entra en el «motlle».

Aquesta manipulació de «parar la força» es fa bo i tenint-la descansada sobre l'estri anomenat «parador de forques», que és una mena de socó de fusta forta en forma de grossa V, tret del forcat d'un arbre de fusta forta, que descansa a terra per mitjà de quatre peus rodons, estampits dintre dels corresponents forats. Seguidament el forcaire fica els «pals de blegar» forçant-los poc a poc fins que arriben a tocar el mànec de la força i fent-los amb un peu o el genoll fa la «lligada dels pals» al mànec de la força servint-se de les «peles» més llargues i més fortes que va obtenir quan fustejava els màncs. Aquesta lligada, un cop feta, l'anomenen el «sabatot». La lligada es fa sempre sense fer mai cap nus, sinó capficant la pela per entre les voltes donades amb l'anterior. Les peles es guarden sempre per a fer noves lligades, puig que quan s'assequen massa i perden la flexibilitat se'ls dona un «remull» posant-les unes hores dintre d'un «cóm» ple d'aigua.



BLEGAR UNA FORCA. — El gravat ens mostra el moment de «parar» un forcat, que per tenir solament dos pollegons no es necessita enmmotllar-lo, però caldran un parell de «badalls» per fixar-ne la separació i un «sabadot» per travar-los. Després d'entrar el «blegador», el forcaire, amb el «pal de blegar», obliga als pollegons a doblegar-se fins a l'inclinació apropiada. Aquesta feina es fa sempre tenint la forca descansant sobre l'estri anomenat «parador de les forques».

FALCAT DELS POLLEGONS

Un cop «blegada» la forca no sempre tots els pollegons queden fixes en la posició correcta. Els que encara estan massa fora de lloc, és a dir, massa oberts o massa tancats, cal falcar-los o travar-los per mitjà d'un «badall». El falcat es fa amb una escapçada qualsevol que el forcaire sol tallar a bell ull fent-hi un doble bisell a cada cap, a la llargada necessària perquè posat entre pollegó i pollegó aquests adquireixin la posició correcta.

Per alguns pollegons no cal falca o badall, sinó que amb una senzilla lligada amb un pelló més o menys estreat n'hi ha prou per «fer-lo anar» cap allà on convingui. Les forques de dos i a vegades de tres pollegons es mantenen falcades i embriades fins al moment de la venda.

Abans de donar la feina per llesta és necessari repassar tots els «tatxons» per assegurar-se que cap d'ells s'ha afluixat. Pot haver-hi algun pollegó que sigui precís de «fer-lo anar» i per això se li hagi de clavar més d'un «tatxó».

DEIXAR QUE LA FORCA PARADA S'ASSEQUI

Quan les forques estan «parades», el forcaire les té preparades en les degudes condicions per posar-les a assecar i aconseguir d'aquesta manera que



LLIGAT DEL PAL DE BLEGAR. — Segons el gruix i el nombre de pollegons, cal més o menys força, però un cop lligats, cal assegurar-ne la posició fins que les forques siguin seques, lligant, amb un parell de «tafetans», el pal de blegar al mànec de la força.

la posició i forma dels pollegons respecte de la pala i del mànec en resti definitivament conformada, fixa i estable.

Per fer que s'assequin totalment cal deixar-les entre vint-i-cinc i trenta dies en un lloc on hi corri l'aire i hi toqui més o menys el sol. En el curs d'aquests dies, cal, de tant en tant, anar donant algun repàs a les forques per veure si algun «tatxó» s'ha afluixat, si la lligada dels «pals de blegar» segueix ben estreta o bé si algun «badall» s'ha mogut del seu lloc. Les forques poden deixar-se apilades unes sobre les altres o bé refaixades contra d'alguna paret, on hi corri l'aire i hi toqui el sol.

DESPARAR LA FORÇA

Quan el forcaire veu que les forques ja són prou seques procedeix a «desparar-les» o «desemmotllar-les», és a dir, a deslligar les peles que fixen els pals de blegar, a treure les falques, els tatxons i el motlle.

El forcaire té ara a les mans una nova força a punt d'acabar i prest s'adona si la seva obra ha estat menada com cal des d'aquells temps ja llunyans en la qual va donar-s'hi la primera «palejada» fins en aquest moment, que s'escau entre quatre i sis anys després.

DARRERA OPERACIÓ: CAPOLAR I PUNXONAR

L'operació de «capolar» es fa amb una destraleta de mida mitjana i serveix per a igualar la llargada dels pollegons. Després amb la mateixa destraleta es «punxonarà» cada un dels pollegons per a fer-los el «brec», és a dir, de donar a la punta le forma de bisell afusat també per cada costat.

Aquestes dues operacions es fan fent descansar la punta dels pollegons sobre d'un socó de fusta i fent que l'extrem del mànec es recolzi en una de les mosses del pal.

Abans de donar la força per definitivament acabada el forcaire la sotmetrà a un darrer repàs amb el «tallant de les triances» per afinar el mànec si té algun repèl o si algun pollegó té alguna nafra produïda pel motlle o un tatxó. Si veu que algun pollegó té encara certa tendència a marxar de la correcta posició i creu convenient dominar-lo el pot tornar a «faltar» amb un «badall», bo i lligant-lo amb una pela ben «embridada» amb un «tafetà». Aquesta lligada no la treurà, segurament, fins a l'hora de vendre-la.

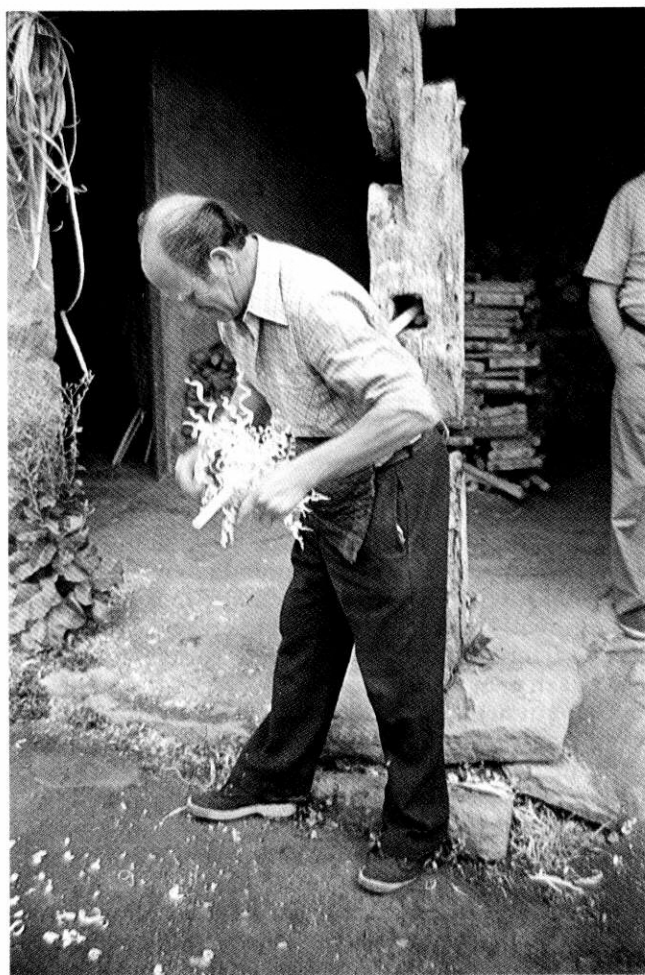
ENFARDELLAT DE LES FORQUES

Quan el forcaire ven les forques a l'engròs, abans d'enviar-les, li cal enfardellar-les en feixos de dues dotzenes. Per posar-les en bona posició i fer el fardell el més reduït possible cal col·locar les forques ordenadament i bé, fent servir de suport el que se'n diu «la cadira d'enfardar». Un cop ben posades es lliguen ben estretes amb la «tralla» que és una cordeta fina i molt forta, que antigament es feia amb canem o de sisal.

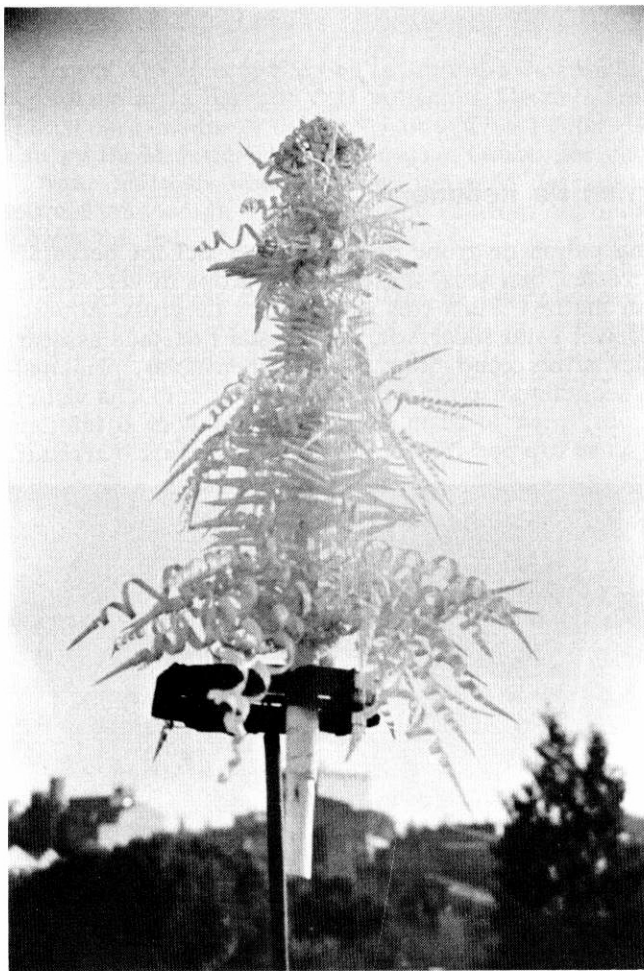
A vegades alguna força es «desgrega», és a dir, que se li gira o decanta poc a poc un o més pollegons. Humitejant novament el pollegó «desgregat» el farà anar amb el «maurador» o bé, tornant-la a enmotllar, forçant-la més que els altres.

Elaboració de les palmes de lledoner

Per aconseguir una bona palma de tronc de lledoner és del tot necessari disposar de tiges o troncs rectes, ben secs, sense renocs, grops ni veta-segats, d'una llargada mínima d'un metre i d'uns tres centímetres de gruix. Aquesta tija, com les forques, ha d'haver estat socarrada, embassada i deixada assecar. Excepte les mides, totes les altres condicions són indispensables, principalment la que fa esment a la sequetat absoluta del tronc car, tal com s'ha vist en el cas de fustejar les forques, quan la fusta és humida, els flocs o tafetans surten totalment estirats i sense cap possibilitat de fer-los encrespar o arrissar.



FUSTEJANT UNA PALMA. — La traça i el bon art del forcaire es posaven de manifest, anys enrera, en l'elaboració de palmes de tija de lledoner, que pel dia del Ram es duïen a beneir. El gravat ens mostra un forcaire fustejant una palma, verdadera obra mestra, que va resultar d'una bellesa excepcional.



UNA PALMA DE LLEDONER.—
Una palma de lledoner
ja acabada. Avui ens cos-
taria de trobar en altres
llocs un equivalent sem-
blant. És curiós el gra-
vat perquè ens mostra
una palma sostinguda
per un llumener, com
els que anys enrera po-
dien haver il·luminat un
obrador forcaire.

Quan el tronc del lledoner és ben sec segons el gruix de la fusta o floc que talla la ganiveta i, d'acord amb la posició d'aquesta, el floc sortirà més o menys allisat o fent tirabuixó d'hèlix més o menys estirada o encongida i, si el forcaire vol, l'obtindrà totalment replegat o cabdellat sobre sí mateix. Amb una destresa inimitable assoleixen fer caragols i caragolins de totes mides i que dintre seu i en tota o part de la llargada n'hi fan d'altres encara més petitons.

Generalment sobre el tros de tija que fa d'agafador de la palma solen fer-hi una mena de pom obtingut per un amuntegament de petits caragolins estretament acostats i sobreposats l'un a l'altre. En algunes palmes aquesta aglomeració es fa a l'extrem superior com a acabament o coronament. A vegades aquest coronament és obtingut fent caragols al cap de flocs groixuts, en un mateix pla, la meitat girats cap a una banda i l'altre meitat girats en sentit contrari.

Per obrar aquestes palmes, la conformació de les quals no obeeix a cap model concret sinó a l'art i habilitat del forcaire, no es necessiten gaires eines; el «pal de fer forques» i les «ganivetes». És necessari que el forcaire posi molta

atenció en la feina, no pot distreure's mentre fusteja una palma, doncs una ganivetada mal donada o passada de lloc li pot malmetre tota l'obra. Les palmes es solien obrar en temps de poca feina i a l'hivern i quan s'acostava la festa del Ram o altre solemnitat excepcional.

No pot dir-se que les palmes de lledoner fossin objecte de gran sollicitació. Moltes eren fetes per l'avi o el pare per regalar-les als néts o als fills o bé a familiars i amics. De tota manera l'obra de fer palmes comportava una mena de pruija entre els forcaires que desitjaven mostrar la seva habilitat davant de la gent del poble que era la que majorment en considerava la perfecció i qualitats artístiques.

Breu folklore forcaire

EL PATRÓ DELS FORCAIRES

El patró dels forcaires d'Alentorn era Sant Pau Apòstol, la festivitat de la conversió del qual celebra l'Església el dia vint-i-cinc de gener, dins de la que s'acostuma a dir la «setmana dels barbuts».

Els forcaires celebraven a llur patró deixant de treballar i assistint a l'Ofici solemne que a llaor del Sant es celebrava i que entre tots pagaven fent una almoïna. Alentorn com altres pobles que tenien una dedicació preferent a fer un producte característic, en aquest cas les forques, anys passats quan es feia la processó n'hi dueien una, a vegades en mans d'un forcaire distingit, altres en mans d'un escolà ben abillat.

LA DECORACIÓ DELS CARRERS

Anys enrera, quan a Alentorn es celebrava una festa grossa, com la visita d'una autoritat superior o bé la del Sr. Bisbe en dia de confirmació o visita pastoral, la gent del poble sortia a rebre'l portant manolls de branquetes de lledoner i la xicalla amb les palmes que feien els forcaires que també feien servir per adorn dels arcs triomfals que aixecaven amb feixos de forques.

Com que llavors encara no hi havia llum pels carrers, quan les processons o altres festes de l'Església acabaven a hora fosca, per circular pels carrers la gent solia portar petits manats d'espígol encès per a fer-se llum.

LA CONTRADANÇA D'ALENTORN

Tenia lloc el dia quinze d'agost, festa de la Mare de Déu. Sembla que va ser un dels darrers pobles de les terres lleidatanes on fou ballada amb tot el caràcter i tipisme propis d'un ballet popular.

La contradança d'Alentorn participa d'algunes característiques del ball rodó d'anella, semblant a la sardana. La melodia és al compàs de tres per vuit, té el ritme bastant lent i la cadència es molt senyorial. Els ballaires van a parelles i fan inicialment un paseig en rodona, bo i decantant-se ara ençà ara enllà i assenyalant un lleu punteig rellicant. Després s'entrellacen passant por sota del pont que fan amb els braços. Fan sardana amb els braços entrellaçats quedant els balladors mirant enfora i les balladores cap dintre de la rodona. Per acabar es desfà l'entrellaçat fins a tornar a refer la rodona tal com havia començat.

DITES PRÒPIES D'ALENTORN

A més de les que són corrents per totes aquelles comarques n'hem pogut recollir solament tres, ben pròpies i característiques del poble d'Alentorn:

«A Alentorn són estornells». — S'aplica per significar que les seus habitants són eixerits i desperts de potències.

«A Alentorn fiquen el pa al forn». — Sembla voler significar que a Alentorn no hi ha mancat mai el pa per raó de la laboriositat i especialització dels seus habitants.

«Ésser més mal avinguts que els forcaires d'Alentorn». — Fa esment a la persistent desavinença que a l'hora de vendre les forques o bé de comprar-les al camp es tenien entre ells, desavinença que els conduïa fatalment a obtenir pocs beneficis de la feina.

Vocabulari forcaire

El vocabulari adjunt conté els noms més típics i característics de l'argot forcaire que, encara avui a desgrat de la quasi total desaparició d'aquest ofici, es mantenen vius en la parla dels habitants d'Alentorn.

Els mots més corrents, que són prou coneguts i que estan en els diccionaris, hi són inclosos sense fer-hi cap comentari. Quan el mot no és en els diccionaris, o bé malgrat la inclusió no és registrat entre les accepcions com a mot forcaire, ho assenyallem explícitament i concreta, fent-hi si és necessari algun somer aclariment. Quan diem diccionaris, en plural, fem asment dels que avui podem estimar com a més complets en tots aspectes: el Diccionari General de la Llengua Catalana, de Pompeu Fabra, el Diccionari Català-Valencià-Balear, d'Alcover Moll i de la Gran Enciclopèdia Catalana.

ADREÇAR

AMARAR, sinònim d'EMBASSAR. — (Veure aquest mot).

ARPIOT. — Mena de forca no esmentada en cap diccionari que en donen únicament la definició «d'eina per cavar la terra».

BADALL. — Sols diuen que és l'acció de badallar i el D.C.V.B.. diu que és una eina de ferrer que serveix per fer obrir la boca a les bèsties i mantenir-li el temps que sigui necessària.

El «badall» forcaire es fa servir per a obrir, separar o badar dos pollegons d'una forca.

BASTÓ DE GANXO. — sinònim de GANXO i de MANGALA. — (Veure aquest mot).

BLEGADOR. — El nom d'aquesta eina de forcaire no és en cap diccionari. Es l'estri que es fa servir per blegar els pollegons de les forques.

BLEGAR

BREC. — Excepció forcaire que no registra cap diccionari.

CADIRA D'ENFARDAR. — Estri emprat per fer els fardells de forques. No insert en cap diccionari.

CÓM.

CAPOLAR. — Feina pròpia dels forcaires no anotada en cap diccionari. Solament en donen la definició genèrica: «tallar a petits trossets» i que no té cap comparança amb la feina de capolar forques.

DESEMBASSAR.

DESEMBASTAR. — Variació dialectal de **DESBASTAR**.

DESEMMOTLLAR. — Sinònim de **DESPARAR** (Veure aquest mot).

DESGREGAR. — Variació per pronúncia de «disgregar».

DESPARAR. — Accepció forcaire no inclosa en cap dels diccionaris. Es l'acte de desfer els estris per mitjà dels quals la forca havia estat emmotllada i parada.

DOLADOR.

DOLAR.

EIXAMORAR, també **EIXUMORAR**.

EMBASSAR. — Sinònim d'AMARAR i de **POSAR EN REMULL**.

EMBRIDAR. — Aceptió forcaire no registrada en cap diccionari. La definició que s'hi troba és: «posar la brida a un cavall, a un tub, etc.

EMMOTLLAR.

ESMUSSAR.

ESQUERRERA. — Excepció forcaire no anotada en cap diccionari. Es diu de la forca que té un o varis pollegons excessivament girats o tirats cap a l'esquerra. La forca «dretera» no existeix en l'argot de la feina, ja que si aquesta li fan donar mig tom es converteix en «esquerrera».

FALCA. — Aceptió no continguda en els diccionaris. En l'argot forcaire és una escapçada sobrerera de pollegó que té un doble biaix a cada cap i que, a la llargada convenient, serveix per mantenir i fixar la necessària separació entre dos pollegons.

FALCAR.

FER ANAR, també **FER VENIR.** — Adreçar el mànec o un pollegó fent-lo anar cap al lloc que li correspon.

FORCA DE PRIMERA. — Qualitat sobresortint que tenen algunes forques quan encara són a l'arbre.

FORCA DE SEGONA. — Forca a l'arbre i de menys estima que la de «primera».

FORCAT. — Mot no esmentat en cap diccionari. Mena de forca emprada per aplegar les garbes de les garberes i carregar-les als carros.

FORÇA.

FUSTEJAR.

GANXO. — Sinònim de «bastó de ganxo» i de «mangala» (Veure aquest mot).

GRULLO. — Eina o estri usat pels forcaires, el nom del qual no es troba mencionat a cap diccionari. Era emprat per arreglar el foc de la «socarrada». El D.C.V.B. diu que a l'Empordà i Plana de Vic ésivalent a «aldrull, confusió de gent i de coses».

LLUC. — Sinònim «d'ufana».

MANGALA. — Sinònim de «bastó de ganxo» i «ganxo». Castellanisme derivat de «Bengala» mena de canya de la Índia, que s'havia fet servir per a fer-ne bastons. El D.C.V.B. diu que era un bastó d'autoritat o de passeig. Les «mangales» que feien els forcaires eren un bastó senzill de passeig amb el cap corbat formant bàcul o crossa.

MARCA.

MARCADOR. — També **MARTELL** de **MARCAR.** — Aceptió forcaire no inserta en cap diccionari.

MAURADOR. — Eina de forcaire no inserta en cap diccionari. L'explicació que s'hi troba, diu: «Taulell damunt del qual es «maura» alguna cosa, mentre que el «maurador» dels forcaires servia per adreçar els pollegons.

MOSSA DE DALT. — Definició correcta en tots els diccionaris però sense fer esment a l'acceptió forcaire.

MOSSA DEL MIG. — Veure l'anterior.

MOSSA DE BAIX. — Veure l'anterior.

PAL, PAL DE FER FORQUES, PAL DE LES FORQUES, PAL D'ADREÇAR. —

Principal útil forcaire, l'acceptió del qual no es troba en cap diccionari.

PAL DE BLEGAR. — Eina forcaire el nom de la qual no es troba esmentada en cap diccionari.

PALA. — Part de la forca d'on arrenquen els pollegons. Aceptió no continguda en cap diccionari.

PALAJAR. — Feina de conformar la pala de la forca mentre va creixent. Mot forcaire no registrat en cap diccionari.

- PALLERA.** — També sol dir-se'n «forca pallera», per fer el paller.
- PARADOR DE FORQUES.** — Estri emprat pels forcaires, el nom del qual no apareix en cap diccionari.
- PARAR.** — Acepció forciare no anotada en cap diccionari.
- PELAR.**
- PELES.**
- PELLÓ.** — Devantal usat pels forcaires. Els diccionaris solen definir aquest mot: «Clofolla de nou, ametlla, etc.
- PELLOFA.**
- POLLEGÓ.**
- PUNXONAR.**
- REMULL, TENIR EN.** — Sinònim d'«embassat».
- REMULLAR.**
- REDREÇAR.**
- SABADOT.** — Conjunt de la lligada que fan els forcaires. Mot no contingut en cap diccionari.
- SOCARRADOR.** — Acepció forcaire no anotada en cap diccionari.
- SOCARRAR.**
- TAFETA.**
- TALLA, A LA.**
- TALLANT DE DESEMBASTAR.** — Excepció del mot tallant que no enregistre cap diccionari.
- TALLANT D'AFINAR.** — idem, idem.
- TALLANT DELS POLLEGONS.** — idem, idem.
- TALLANT DE LES TRIANCES.** — idem, idem.
- TANY.**
- TASCÓ.** — Sinònim de **TATXÓ** (Veure aquest mot).
- TATXÓ.** — Excepció forcaire no esmentada en els diccionaris.
- TATXONAR.** — Feina de forcaire que no menciona cap diccionari.
- TOCAR.** — Sinònim de **POLIR**. Acepció d'una feina de forcaire, no continguda en els diccionaris.
- TRENCAR LA PELA.**
- TRIANÇA.** — Mena de forca el nom de la qual està insert en el Dic. Català-Valencià-Balear.
- TRIBO**, també **TRIBE**, sinònim de «barrina».
- VETA-SEGAT.** — El Dic. Alcover-Moll dona una definició que s'ajusta força a l'equivalent forcaire, però sempre que aquesta veta deformi o comprometi la resistència del mànec o d'algun pollegó.