

INTRODUCCIÓ

No descobrim res de nou si diem que el progrés ha deixat enrere formes de vida de molts segles d'antiguitat. Els canvis en les comunitats humanes han estat radicals, fins el punt que sovint, determinades pautes de vida actuals en res s'assemblen a les que eren vigents fa poc més de mig segle.

Pel que fa a Capafonts, per començar s'ha transformat substancialment l'espai físic, com a molts dels pobles i ciutats del país. Els carrers, les places i els edificis són els mateixos, però l'aspecte és un altre: els carrers ja no estan empedrats amb bocins de roca irregulars, ni la majoria de les cases mostren la rusticitat de les parets exteriors. Tot està modernitzat i les construccions noves o restaurades mostren amb orgull els arrebossats d'argamassa o de pedra vista.

Aquest espai físic ha estat ocupat des de fa mil·lennis per grups humans que han anat perfilant uns sistemes de vida, unes maneres de relacionar-se entre ells i amb l'entorn. I alhora, unes maneres d'afrontar una funció tant bàsica com és l'alimentació. Una alimentació que es basava en el consum de productes locals, amb escasses aportacions exteriors, a causa de l'aïllament en què viscut tradicionalment la vall de Capafonts.

La millora de les comunicacions juntament amb els canvis socioeconòmics radicals de les darreres dècades, han capgirat la situació, fins el punt que, tret dels horts familiars, a Capafonts no es consumeix pràcticament res que no vingui de fora.

Els canvis són profunds i, naturalment, van molt més enllà de l'àmbit d'aquesta vall: a les llars ara hi entren una gran quantitat de productes que històricament o no existien o eren patrimoni d'alguns privilegiats: aliments que abans eren un luxe, com els ous en moltes cases, ara són d'allò més habitual, i a la inversa, aliments com les arengades o el bacallà que eren de consum obligat pels preus baixos, ara són gairebé productes de gourmet. Però malgrat totes les innovacions, hi ha dos productes que es mantenen com a base de la dieta en aquesta part del món. Ens referim al pa i l'oli, amb un tercer, el vi, que era imprescindible i que es troba en recessió. La cultura mediterrània, a la qual pertanyem, ha entronitzat des de fa mil·lennis aquests tres elements, i és tal la importància que se'ls concedeix que fins i tot els ha envoltat d'un significat espiritual i transcendent, formant part de determinats actes litúrgics.

Centrem-nos en el primer: el pa és l'element fonamental de tota dieta i la seva obtenció és la tasca prioritària de les famílies des de que, segons els investigadors en la matèria, es començà a elaborar fa uns catorze mil anys a la

Cisjordània, segons uns o setanta mil, en el Paleolític, segons altres. Passa el temps, però el pa com aliment bàsic resta intacte: s'introdueixen variants per tal de fer-lo més atractiu o divers, però continua tenint la mateixa importància de sempre.

Pel que fa a Capafonts, històricament la major part de la terra disponible es dedicava al cultiu dels cereals, especialment blat. En èpoques de sobre població s'artigaren terres que mai ho havien estat; però a partir de mitjans del segle passat, poc a poc la superfície dedicada a aquest cultiu anà decaient fins desaparèixer del tot.

La farina, que havia de ser la base de l'alimentació dels capafontins, s'obtenia al molí del Barral -gairebé desaparegut- i als tres que es bastiren al segle XVIII.

Quan a l'elaboració del pa, moltes cases tenien forn propi, i per aquelles que no en disposaven, s'instal·là el comunitari als baixos de la Casa de la Vila. No és agosarat afirmar que, a jutjar pels indicis, aquest fet es remunta segurament als inicis de l'Edat Mitjana, quan s'implantà el règim senyorial, com es diu en un dels apartats d'aquest treball.

Cal insistir que aquest forn, d'origen antiquíssim, que ha passat per múltiples vicissituds, que ha canviat de propietari diverses vegades, s'ha mantingut actiu fins fa pocs anys, quan ja fou incapaç d'adaptar-se a les exigències de la legislació actual en la matèria. El dia de Tots Sants del 1986 el darrer forner baixà la tanca del forn per darrera vegada, donant fi d'aquesta manera a uns quants segles de servei al poble i de gairebé quaranta any a la darrera etapa, durant els quals l'Isidro i l'Antònia exerciren la professió amb honradesa, professionalitat i saber fer. Amb aquest acte, acabà tota una època històrica.

El forn deixà de funcionar, però les autoritats de Capafonts en aquella època tingueren l'incert de no deixar que desaparegués, com ha passat en la immensa majoria dels que hi ha escampats per Catalunya, i que no han tingut tanta sort. Es procedí a una restauració respectuosa amb la instal·lació i es deixà com una mostra de la història del poble, que és alhora, part de la història del nostre país. Pocs pobles de Catalunya poden presumir de conservar un monument com aquest. Es tracta d'un llegat d'un valor històric extraordinari que cal conservar i tenir-ne cura, si més no per respecte a la munió de generacions de capafontins que han passat per aquest local.

En les pàgines que segueixen intentem situar el lector no familiaritzat amb l'àmbit de referència, dins la realitat d'una activitat que té segles d'història al nostre poble. De ben segur s'hi troben algunes repeticions en els

escrits que conformen aquest volum, que són fruit del coneixement del tema o l'afecte per a les persones dels darrers forners. Tant li fa, no hem volgut retallar res, perquè cada escrit reflecteix la visió personal de l'autor sobre allò que va conèixer de primera ma. Pensem que en tots apareix l'entusiasme per la instal·lació i sobretot pels productes que s'hi feien els quals, en opinió dels que el consumiren, era immillorable, d'una qualitat extrema. Molts l'enyorem.

Volem expressar el nostre agraïment a totes les persones que han col·laborat en l'edició d'aquest monogràfic. Als autors, als que han proporcionat fotos, amb menció especial per Josep Maria Bertran, que tingué l'encert de fer un reportatge fotogràfic del treball del forner, i a les persones que ens han passat informació sobre algun aspecte d'interès. A tots, gràcies.

