

EL LLEDONER
(*Celtis australis*),
UN MODEL
D'APROFITAMENT
INTEGRAL
D'UN ARBRE

Per Antoni Agelet i Subirada

1

De les diferents espècies d'arbres, silvestres o domèstiques, que poblen les nostres comarques, l'home n'ha tret en el decurs dels temps els més variats recursos. Des de la utilització primària de la fusta com a combustible fins a la consecució d'aliment, força diversos són els beneficis que hem obtingut i venim obtenint encara de tot el seguit d'espècies arbòries que es fan vora nostre.

Però segurament en ben poques espècies l'aprofitament fou tan versàtil i alhora intens com el que es donà a l'entorn del lledoner. Per ser un arbre característic de l'àmbit mediterrani, fou emprat en àmplies regions a nivell peninsular i en gairebé tota l'extensió del Principat. Sabem, per exemple, que la seva fusta fou utilitzada -i ho és encara, però de forma ja esporàdica- en torneria i per a la consecució de carbó (E. Velasco, 1988), per a fer mànecs de fuets, per a fabricar bolitxos al joc de les bòtxes en les comarques de la Ribera de l'Ebre (R. Balada, 1985), així com per a l'obtenció d'estris corrents però principalment d'aplicació agrícola.

Els lledoners van ser plantats també per la seva ombra, pel seu valor estètic o, fins i tot, per llurs agradosos fruits, els pinyols dels quals, convenientment impel.lits a través d'un canut de canya, constituïen la munició en no poques guerres d'infants.

Però, malgrat l'àmplia utilització de l'espècie que ens ocupa, és en les comarques occidentals de Catalunya on l'aprofitament d'aquest arbre arribà a les més altes cotes, tant des del punt de vista de la intensitat en l'explotació com pel grau de tecnicisme desenvolupat. Fou concretament en una àrea compresa aproximadament entre Artesa de Segre i la serra del Montsec, en la comarca de la Noguera. En aquesta regió el lledoner esdevingué el puntal bàsic de gran nombre d'economies familiars i, al seu voltant, es desenvolupà un ofici ben particular: el de forcaire. El lledoner arribà a constituir un cultiu arbori i d'ell s'obtenia un estri de particular importància en la societat agrícola-ramadera dels nostres avantpassats: la forca, que es distribuïa des de les planes urgellenques fins als pobles pirinencs i cap a altres comarques catalanes; fins i tot ultrapassava les fronteres del Principat per arribar a diverses comunitats a nivell peninsular (les dues Castelles i, sobretot, l'Aragó, que arribà a ser el principal centre consumidor de forques).

Al marge de les forques, però, la fusta també s'utilitzava per a la fabricació d'altres estris -d'ús agrícola fonamentalment, com ja s'ha comentat-. A la vegada, al lledoner com a tal se li donava altres usos de molt divers caire. En aquesta comunicació tractarem d'analitzar les distintes utilitats que tenia i té encara aquest arbre, dins la línia de la investigació etnobotànica, entesa aquesta com «l'estudi d'interrelacions entre les societats humanes i les plantes, amb vistes d'entendre i explicar el naixement i el progrés de les societats humanes» (R. Porteres, 1961). Més que una formulació sistemàtica de com tenia lloc l'aprofitament del lledoner, interessa, ara i aquí, d'abstreure tota utilitat coneguda derivada de l'espècie que considerem i el significat que aquestes tenien o tenen en l'entramat social.

EL LLEDONER, UN MODEL DE RUSTICITAT

El lledoner (*Celtis australis*)¹ és un arbre de la família de les Ulmàcies, de capçada densa i arrodonida, tota ella d'un color verd grisenc. Pot arribar fins al vint-i-cinc metres d'alçada. De longevitat considerable, pot viure fins sis-cents anys.

Presenta el tronc dret i l'escorça llisa. Les fulles són asimètriques, estretes, entre ovades i lanceolades, acabades en una punta allargada; el limbe és dentat, pelut i un tant aspre al tacte. Sustenta una ramificació dística² i ben sovint molt densa; les branques són flexibles i de fusta

forta. Els borrons són laterals i aplicats completament a la tija.

Les flors neixen d'una en una en les aixelles de les fulles; són petites i poc cridaneres, de color verd, amb periant pentàmer i anteres grogues. La florida té lloc cap al mes d'abril. El fruit, conegut com a lledó³, és arrodonit, d'uns 9 a 12 mm., llargament pedunculat, comestible, d'un gust dolcenc i farinós. És una drupa verda en principi, groga més tard i negra a la maturitat. La fructificació té lloc pels volts de setembre i octubre.

Trobem el lledoner en les regions d'àmbit mediterrani del nostre territori; pot arribar fins la muntanya mitjana, refugiant-se allí en els costers assolellats. Vol indrets frescals i lleugerament humits; no aguanta períodes de sequera perllongats. Com a espècie caducifòlia que és, perd la fulla en arribar la tardor.

És una espècie encara força comuna i, en bona part, la seva distribució i emplaçament són fruit de l'activitat humana. En estat espontani presenta unes certes característiques rupícoles i arbustives, no resultant estrany de trobar-lo creixent entre roques, en peus de cinglera, lleres de torrent o fins i tot en comunitats de ribera; en cap cas, però, no arriba a formar bosc.

És el lledoner una espècie introduïda per l'home, segons sembla d'origen oriental, tot i que encara a hores d'ara els distints autors no tenen un criteri unànim al respecte.

En bona part de les característiques fins aquí comentades podem trobar justificació dels distints usos que l'home va fer i segueix fent del lledoner. Entre totes elles n'hi hagué una que en temps passats estigué força difosa: la tendència a plantar aquesta espècie vora cases de pagès, masies, eres..., sempre de forma isolada, i que derivava, a còpia de temps, en la consecució d'arbres de mides respectables en tot sentit.

En aquest punt cal pensar que el lledoner era plantat amb finalitats ornamentals i també cara a procurar-se una ombra protectora, cosa prou desitjable, atesa la rigor dels sols estivals. Pel seu caràcter de caducifoli, en pic venien els primers freds tardorals li queia la fulla, un clar avantatge respecte d'arbres de fulla perenne, com seria el cas de l'alzina, o d'espècies semicaducifòlies, com el roure de fulla petita. Mentre que al seu recer el pagès tenia ombra i frescor durant l'estiu, a l'hivern podia disposar de tot el poc sol que ens arriba. Essent com és el lledoner una espècie heliòfila (necessita força llum per a créixer), no és d'estranyar que aparegués de forma isolada.

D'aquesta manera es bastiren els magnífics exemplars que encara avui dia podem veure vora algun habitacle de pagès. La veritat sigui dita, però, la gran majoria dels grans lledoners que existiren a les nostres comarques han desaparegut de patac en els últims anys, amb la vinguda de la maquinària agrícola i les noves tendències d'explotació de la terra. Els pocs exemplars que encara ens resten caldria preservar-los a tota costa.

A més, quan els lledoners eren plantats en marges de camps o ribes, servien de senyal vivent en la delimitació de propietats, complint una funció similar a les pedres de fita i evitant problemes de tinença de terres. Tampoc aquests exemplars de marginal no han seguit una millor sort que els que se situaven vora les cases de pagès. De la importància que els lledoners podien haver tingut en el passat dins la perspectiva fins aquí comentada, ens en pot donar fe la toponímia local, que moltes vegades fa referència, d'una o altra manera, a aquests arbres.

A més a més, hi havia al voltant d'aquests arbres -o de qualsevolga altre lledoner en general- l'aprofitament que se'n feia del fruit per part de la canalla, i que ha constituït durant moltes dècades tot un acte social: arribat el temps, els lledoners eren materialment assaltats, desproveïts de llurs fruits i, tot just menjada la poca carn del lledó, el pinyol servia de projectil en les batalles que es muntaven en un no res.

Tenim també l'ús medicinal que s'ha fet del lledoner en la farmacopea casolana. Val a dir, però, que, almenys a les nostres contrades, no és ni de bon tros quelcom massa destacable. Tanmateix, qui més qui menys sabia que el lledó és un notable astringent, virtut accentuada com més verd és el fruit. La bibliografia, en canvi, recull altres possibilitats terapèutiques, no conegudes a casa nostra però que pot resultar interessant d'assenyalar. La decocció de fulles, però



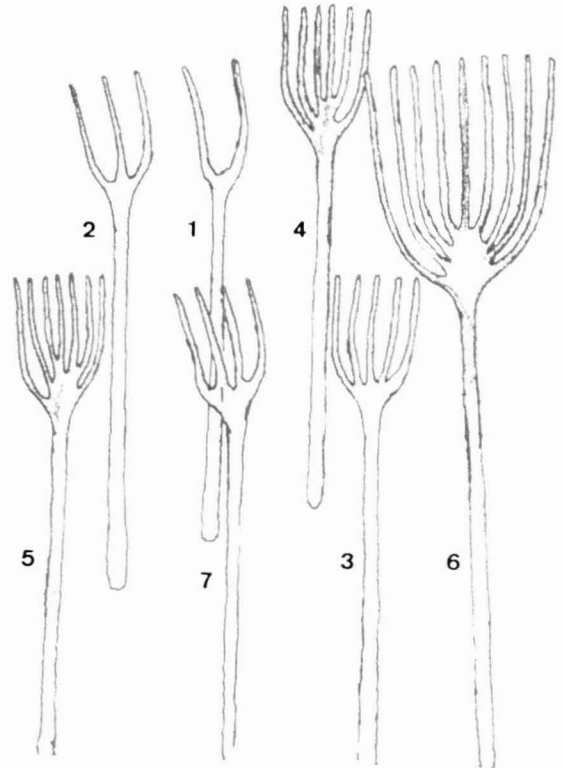
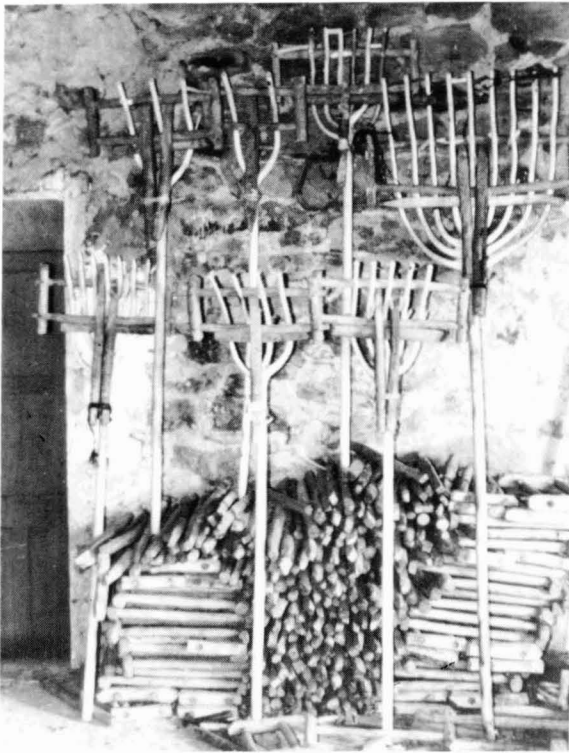
especialment de fruits, és un remei indicat per a combatre disenteries i per a reduir fluxos mensuals massa abundosos i hemorràgies en general.

En els casos en què el lledoner entrava en règim de cultiu intensiu, fet que tan sols es localitzava en els nuclis forcaires (Alentorn, Vall-llebrera i alguns pocs pobles del voltant), els terrenys de cultiu eren plantats d'aquests arbres. Malgrat això, podia haver-hi una explotació agrícola paral·lela, de manera que entremig de les fileres de lledoners sovint (i sempre en règim de guaret) s'hi feia blat. Això era possible donat que el lledoner no és arbre que tingui una capacitat extractiva de nutrients del sòl massa elevada, en comparança amb altres arbres a l'estil d'ametllers, oliveres, etc.

A més, el lledoner podia ser una font gens menyspreable de fusta per a cremar, tot i que la seva fusta és material de baixa qualitat, escalfa més aviat poc i no deixa gairebé gens de brasa. Però, d'altra banda, té el gran avantatge que suporta molt bé la poda i relluca amb força, restablint un volum determinat de llenya cada any. Un fet com el comentat pot semblar poc transcendent, si no tenim en compte les limitacions de llenya que hi havia en temps passats: el clima de les nostres comarques no permet la instauració de grans masses boscanes i, a més, el procés de desforestació, per causes diverses, arribà a ser de grans magnituds. L'explotació del lledoner per fusta de cremar era, en tot cas, comparable a l'establerta al voltant del vern (*Alnus glutinosa*) i de la freixa (*Fraxinus oxycarpa*), arbres que, tant per la qualitat de la fusta com per la resistència a la poda, són equiparables al primer.

Finalment, caldria considerar l'ús farratger que es feia del lledoner. Les branques fullades, sovint, cap a finals d'estiu, eren tallades i es guardaven per a nodrir el bestiar, semblantment a com es feia amb altres espècies arbòries, com oliveres, freixes i, en menor grau, algunes altres. Quan les condicions climàtiques hivernals feien minvar l'aliment a l'aire lliure, el fullam del lledoner era un recurs alimentari a tenir en compte.

La fulla del lledoner es destinava al consum de les ovelles, mentre que la branca en sentit estricte solia donar-se al bestiar cabrum; seguidament, la branca pelada de fulla i rosegada per les cabres es donava als conills, que aprofitaven l'escorça; fins i tot, en un últim intent eren travassades a les gallines i la resta que en podia quedar feia cap al foc de la casa. De totes per totes, és un exemple altament il·lustratiu del funcionament cíclic dels recursos en una societat agrícola-ramadera com ara la nostra.



Diferents tipus de forques:

1. Forca de dos pollegons

2. Forca de tres pollegons

3. Triança de cinc pollegons

4. Triança de sis pollegons

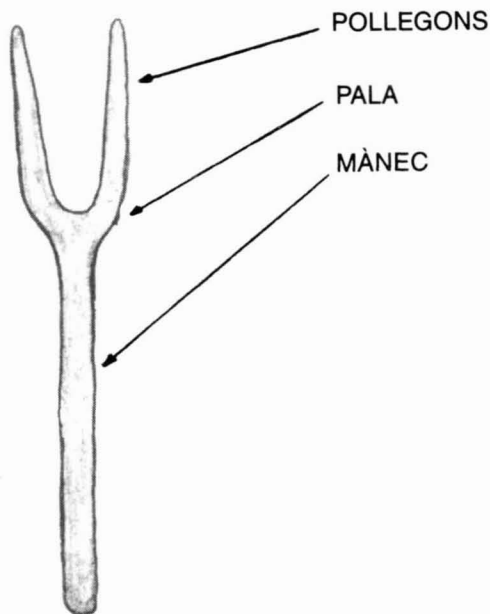
5. Triança de set pollegons

6. Pallera de nou pollegons

7. Triança de quatre pollegons

ELS ESTRIS AGRÍCOLES

El gran renom del lledoner es deu, però, a la utilització que se n'ha vingut fent per a la consecució d'estris agrícoles, entre els quals aquí a casa nostra tenim: els forcats, els mànecs d'aixades i de forques de ferro, els mànecs de pics i destrals, i, sobretot, les forques, fetes completament de la fusta de l'arbre referit.



El forcat era un pal de llargada variable amb una enforcadura normalment de dues puntes, que servia per apuntalar les branques dels arbres (quan, per exemple, estaven massa carregats de fruits), pallers, etc. S'obtenia a partir d'un lluc de la soca, que, arribat a la mida i gruix adient, es tallava, però sempre en una fase lunar convenient per tal d'evitar el corcament.

Els mànecs per a forques de ferro, aixades, pics i destrals s'aconseguien de manera similar a la comentada per als forcats, tot i que de vegades podia emprar-se una branca qualsevol de l'arbre, sempre i quan aquesta fos prou recta. Es tallava la peça, es pelava -sempre en verd- i s'allisava, a fi de reduir les irregularitats de la fusta.

De fet, la fusta de lledoner podia servir per a fer mànecs de qualsevol eina, però estava especialment indicada per a estris de picada forta, com ara pics i destrals i, en menor grau, aixades; o també per a aquells sotmesos a grans esforços, com seria el cas de les forques de ferro. Això és degut a una particularitat ja comentada: la fusta del lledoner és forta i flexible alhora, de manera que, en colpir una superfície o objecte, l'eina es veu animada per un moviment de flexió, fent menys feixuga la tasca. El mateix succeeix en tragar palla, fems o altres materials amb la força de ferro. Parlant en la terminologia que empren els nostres pagesos, les eines amb mànec de lledoner tenen «retorn» per si mateixes, amb la qual cosa la força a esmerçar en la manipulació de l'eina és menor. Cas d'emprar fustes d'altres tipus, dures i de baixa flexibilitat (alzina, roure, etc.), tota la força és esmorteïda per la fusta i acaba per retrucar en les mans de qui manipula l'eina, cosa que afavoreix l'encetament o butllofament de les mans, eventualitat que, en gran part, se salva amb la fusta del lledoner. D'acord amb les dues particularitats comentades, només la fusta de freixa (*Fraxinus oxycarpa* seria comparable a la del lledoner.

Però de totes les possibles aplicacions per a l'elaboració d'estrils agrícoles, la que sempre ha estat la més important és, sense cap mena de dubte, la lligada a la manufactura de forques, fins el punt que al seu entorn es desenvolupà un ofici ben característic, el de forcaire. Es localitzava bàsicament en dos pobles de la comarca de la Noguera: Alentorn i Vall-llebrera, tot i que a Artesa de Segre i al Pont d'Alentorn també havien existit alguns forcaires.

No tractarem de fer ara i aquí cap tipus de descripció sistemàtica de l'ofici de forcaire, donat que la seva complexitat ho fa privatiu; tractarem tan sols de fer un breu seguiment del procés d'elaboració de les forques, a fi de copsar l'ampli ventall de profits que els forcaires treuen del lledoner.

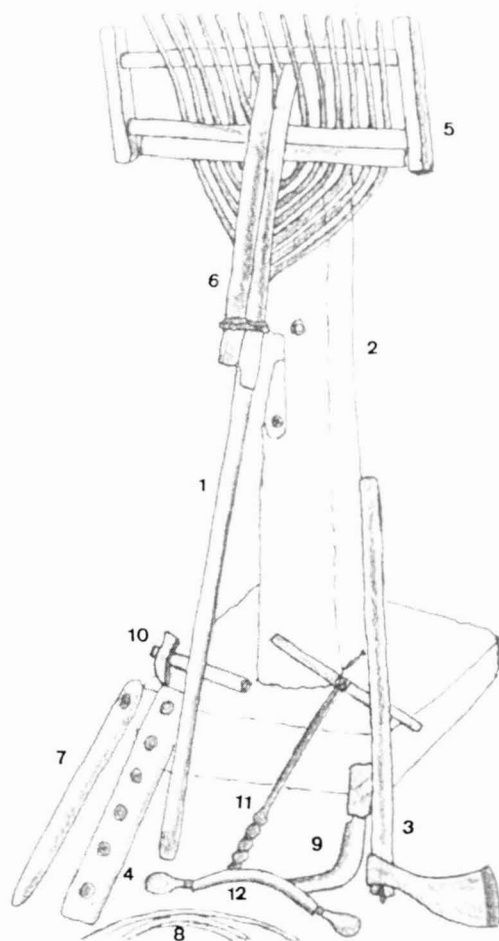
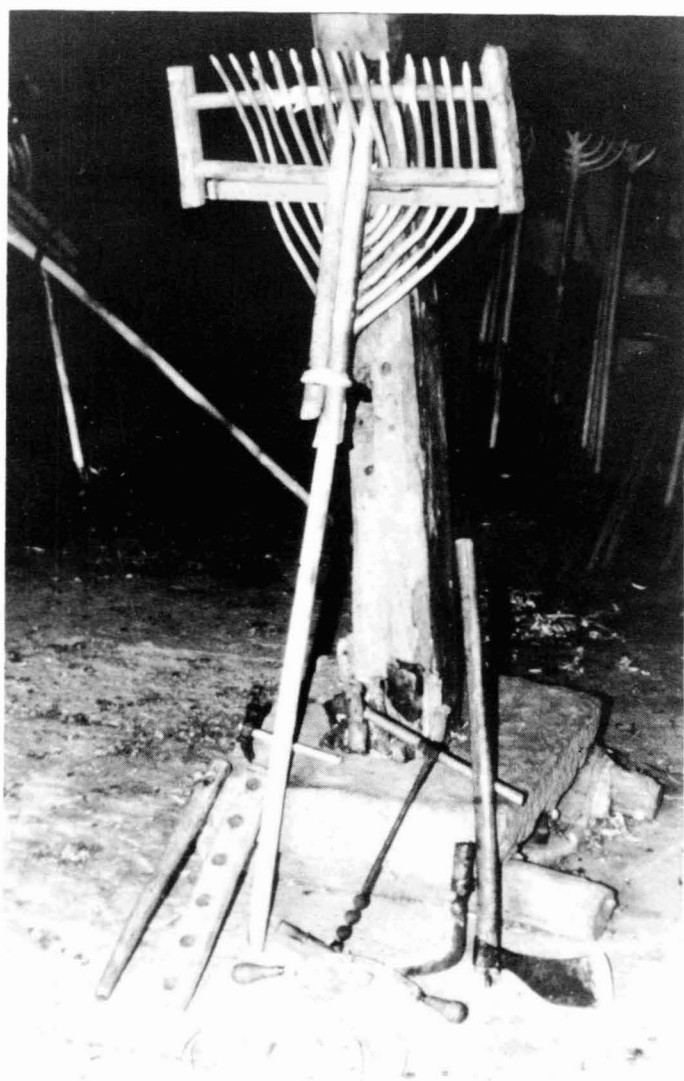
L'elaboració de forques s'inicia lògicament amb la consecució dels lledoners, els quals eren plantats directament a partir de llavor, o, més normalment, transplantats des d'algun indret on havien nascut espontàniament: cal no oblidar que el lledó és fruit agradós a bona part d'ocells i altres animals, els quals, un cop païda la carn, expulsen el pinyol amb els excrements, fet que explica que puguem trobar petits lledoners nascuts naturalment en els llocs més impensats.

El lledoner plantat o transplantat es deixava créixer al seu aire per espai d'uns tres o quatre anys (en aquells exemplars desenvolupats en terrenys de secà, mentre que els arbres que creixien en terres frescals necessitaven menys temps), fins que aconseguia un tronc de la grossària d'un canell. En aquest moment es procedia a tallar-lo en secció, a uns 20 cms. del terra.

L'arbre reacciona llavors treient un seguit de llucs al voltant del tronc tallat, que el forcaire eliminava en sa major part deixant-ne 2 o 3 tan sols, aquells que pujaven més drets o amb més força, i que en un termini de sis a vuit anys (depenent de l'emplaçament de l'arbre, si era al reg o al secà) esdevindrien forques potencials. En aquest temps calia anar menant el jove lluc cap amunt, determinant-se així el que en el futur seria el mànec de la força; això s'aconseguia eliminant-li tota llucada nascuda a l'entorn de la tija.

La branca del lledoner, en el seu creixement, arriba un moment en què comença a adquirir la forma de força, procés conegut sota el nom de *palament*, i que s'explica per la característica ramificació dística i ben sovint molt estretida que sustenta l'arbre considerat. L'aparició de la *pala* -es deia així a la part de la força d'on arrenquen les pues de l'eina- pot tenir lloc en qualsevol moment i la feina del forcaire consistia a saber guiar l'arbre fins a l'alçada de palament més adequada, situada aproximadament entre 1,30 i 1,50 m.; el palament podia fer-se a més alçada, però, conseqüentment, llavors es trigava més temps a obtenir la força. L'aparició d'un nombre determinat de pues en la força -conegudes com a *pollegons* en l'argot forcaire- depèn tan sols de característiques intrínseques de cada lluc.

Al palament de la força seguia l'*esporgada*, operació que, sense tenir una època concreta per a dur-se a terme, consistia a anar eliminant amb certesa tota fulla o brot sobrer dels pollegons, a fi que aquests assolissin finalment gruixos similars; en aquesta tasca l'habilitat i el bon ull del forcaire es posaven a prova, igualment com en la feina de parlar abans descrita. S'emprava



Algunes de les eines utilitzades pels forcaires:

1. Forca de tretze pollegons parada, amb el motlle, la mordassa, el blegador i la pela d'embridar
2. Pal de fer forques
3. Destral de dolar
4. Motlle
5. Mordassa
6. Blegador
7. Maurador
8. Peles d'embridar (dins el cercle que les conformen s'observen badalls, tatxons i falques)
9. Falçó
10. Martell
11. Tribi
12. Tallant

12

en aquesta operació un falçó o bé la podadora (estri semblant a un petit falçó però amb un element sobresortint de ferro en la cara oposada a la superfície de tall).

Aconseguida la forca en l'arbre, venia la *tallada*, que es duia a terme des del moment de la caiguda de la fulla, això és, de mitjan novembre fins a final gener aproximadament. La tallada es feia durant els períodes de lluna vella, ja que la fusta tallada en aquest temps no es corca

o, si ho fa, li costa més que a la tallada en contralluna.

Tallada la forca de l'arbre, ve l'*escapçament*, que consisteix a eliminar les parts sobreres dels pollegons i del mànec; seguidament ve l'operació de *dolar la forca*, consistent a esquadrejar el mànec a fi de treure-li les irregularitats que tingui o amb vistes a llevar fusta en aquelles forques de mànec massa gruixut. Aquesta feina es porta a terme mitjançant la *destral de dolar*.

Un cop està dolada la forca, pot passar-se a la *socarrada*, treball que permetia de treure la pell de les forques i, alhora, adreçar-les. Per a dur a terme la socarrada es posaven a terra quatre pedres formant un rectangle d'aproximadament 1 x 1,50 m., i dos travessers de fusta de pedra a pedra en els costats més petits del rectangle, els quals servien per a sostenir els caps i culs de les forques a socarrar. D'aquesta manera s'evitava que les forques toquessin a terra; aquestes es disposaven amuntegades tot conformant una mena de piràmide i mirant totes en una mateixa direcció.

L'element combustible en la socarrada són els *tafatans*⁴, que, convenientment disposats entre la muntera de forques segons criteri del forcaire, vindran a donar un foc intens però de curta durada. És aquesta una feina que vol atenció, ja que, si la forca se socarra poc, costarà de treure-li la pela, mentre que, si se socarra més del compte, adquirirà un color negre gens satisfactori per a la venda posterior. Tot just s'encén el foc, el forcaire el vigila i amb el *grulló*⁵ va arreglant-lo, a fi que la combustió sigui uniforme o es centri on en cada moment més convingui.

Finalitzada la socarrada, es procedeix ràpidament a pelar-les, amb les mans o amb un falçó, tasca llavors fàcil, ja que el foc ha provocat la dilatació i esquerdament de la pell de la forca. De deixar-se refredar, l'operació es veu considerablement dificultada. És per aquest motiu que el nombre de forques en cada socarrada està en funció del seguit de persones que hi hagi per a poder-les pelar posteriorment (per terme mitjà, podria estimar-se en quaranta forques per socarrada cada dues o tres persones).

Així mateix, un cop socarrades, les forques es dobleguen fàcilment i això permet al forcaire de corregir una mica aquelles que presenten alguna tortera o imperfecció en el traç. L'adreçament del mànec es porta a terme amb el *pal de fer forques*⁶, concretament amb la *mossa*⁷ basal o mitjana; el dels pollegons, en canvi, es fa amb el *maurador*⁸.

Les forques pelades es deixen en repòs per espai d'uns quinze dies, dretes i recolzades en alguna paret ventilada, per tal que s'eixuguin. Acabat aquest termini, li segueix l'*embassat*, consistent a posar les forques en remull durant un temps variable segons l'època de l'any (a l'hivern, p. ex., s'hi poden tenir fins dos o tres mesos, mentre que de cara a l'estiu no és aconsellable de tenir-les-hi més de quinze dies). Quan es treu la forca de l'aigua, es neteja amb herba o amb un tros de roba, a fi de llevar-li la pàtina llefiscosa que s'ha criat sobre seu durant el temps que ha restat submergida; la fusta adquireix llavors el seu bonic i característic color groc-blanquinós.

Acabat l'*embassat* de les forques, es porten a l'obrador, on, sense deixar-les assecar massa, es procedirà a *allisar-les*, tasca que es duu a terme amb el pal de fer forques i el *tallant*⁹. La fusta, a conseqüència de l'*embassat*, ha esdevingut flexible i mantegosa, fàcil de treballar; el forcaire, amb el tallant, va rebaixant, retallant i polint el mànec i els pollegons¹⁰, fins aconseguir la conformació adequada de la peça.

Del fustejament de la forca s'obté tot un seguit de peles, que reben el nom de *tafatans*, i que el forcaire guardarà per a fer servir en el procés de socarrada de noves forques. En surten també peles llargues, que tindran utilitat en el procés posterior a l'allisada; de manera un tant esporàdica, sempre a partir del mànec de forques gruixudes i llistades, en deriven peles de llargada molt considerable, conegudes com a *peles d'embridar*¹¹.

Convenientment fustejats amb el tallant el mànec i els pollegons, cal *parar la forca*, operació delicada que comporta tot un seguit de manipulacions, que faran agafar a la forca la seva forma definitiva. Es comença per *emmotllar* i *tatxonar* els pollegons. En les forques de tres o més pollegons, se'ls fica primer el *motlle*¹², tan pròxim a la pala com es pugui, i seguidament, en



Forcaire lligant el bàcul de la mangala. La curvatura d'aquesta s'aconsegueix amb l'aparell circular enclavat sobre la pedra, el nom del qual és desconegut.

l'espai que resta entre cada pollegó i el forat del motlle, s'hi disposa un *tatzó*¹³. Els pollegons quedaran així convenientment fixats. En aquesta situació es procedeix a adreçar els pollegons amb el maurador, evitant d'aquesta manera que agafin alguna postura defectuosa.

Ve a continuació la col·locació de la *mordassa*¹⁴ i del *blegador*¹⁵, estris que han de permetre al forcaire de donar als pollegons de la forca la curvatura adequada segons la feina a què va destinada la peça. El blegador es lliga al mànec de la forca mitjançant una *pela d'embridar*. Finalment, se situen entre els pollegons -en la part més distal dels mateixos- les *falques*¹⁶. La forca queda definitivament parada; tan sols resta deixar-la assecar fins el moment de *desemotllar-la*.

De tot el comentat fins ara sobre el *parament de la forca*, existeix una excepció significativa que fa referència a les forques de dos pollegons. En aquestes peces no es posa *motlle*, i en el seu lloc es fa servir un tros o escapçada de pollegó doblement bisellada que rep el nom de *badall*, i que és allò que realment fixarà l'obertura dels pollegons. El forcaire manté la part terminal dels pollegons en la posició correcta emprant una *pela d'embridar* que els lliga; a la vegada, subjecta la *pela d'embridar* amb un *pelló* (pela resultant de l'allisament, d'uns 20 cms. aproximadament de llargada).

En qualsevol dels casos, quan el forcaire adverteix que les forques parades són prou seques, procedeix a desparar-les, treient-los-hi el motlle, els tatxons, la mordassa, el blegador, les peles d'embridar, les falques i els badalls, segons correspongui. La forca ha adquirit ja la seva aparença característica; resten tan sols les operacions d'*escapolar*¹⁷ i *apunxonar*¹⁸ els pollegons. El forcaire tindrà llavors en les mans el fruit d'un treball que va començar de quatre a sis anys endarrera, quan la forca no era més que un escarransit lluc en la soca del lledoner.

Gràcies a la bona traça d'uns artesans de soca-rel com eren els forcaires, i seguint el mètode descrit -de manera molt superficial, donada la complexitat extrema de l'ofici-, els nostres avant-passats pogueren disposar dels distints tipus de forques existents: les de dos, tres i quatre pollegons, les *triances* i les *palleres*.

Però, malgrat tot el comentat fins aquí, hi havia gent -pagesos majoritàriament- que es feia les seves pròpies forques, moltes vegades, segurament, per simples però transcendents raons econòmiques. Mai no assolien la perfecció de les fetes per un forcaire d'ofici, però prou permetien, en bon munt d'ocasions, de sortir del pas.

La manera més simple d'aconseguir una forca que ha estat possible de conèixer consistia a anar vigilant aquells llucs de lledoner que, de manera natural o amb una lleugera intervenció per part del pagès, palaven bé. Quan la peça arribava a la mida convenient, es tallava, es pelava en verd i se la sotmetia a un escalfament vora la llar de foc. Hom anava torcent els pollegons en calent i a base de fustes i lligades amb cordills s'obtenia finalment una forca, més ordinària uns cops i més polida altres.

Un altre mètode no tan groller seleccionava els llucs que sortien de la soca d'un lledoner tallat i els sotmetia a operacions de poda, semblantment a com ho feien els forcaires. Quan el lluc palava a l'alçada desitjada, s'igualaven els gruixos dels pollegons també a partir d'operacions de poda. Finalment, a la pala de la forca se li donava curvatura tot lligant-li bastons que la forçaven, fins que, a còpia de temps, la deformitat quedava assegurada. La forca era tallada de l'arbre i pelada en verd. En un o altre cas, però, les forques obtingudes solien ser feixugues de manipular i, a més, els pollegons es guerxaven molt fàcilment.

LES PALMES DE LLEDONER

Un altre objecte interessant elaborat a partir del lledoner eren les palmes, peça singular destinada a la Pasqua de Rams o altra festivitat excepcional, i que solament l'habilitat d'uns pocs forcaires podia fer reeixir satisfactòriament.

Es tracta d'una peça de consecució difícil i la seva conformació no obeeix a cap patró inicial, sinó que és el fruit de la bona traça i aptituds artístiques de cada artesà en concret.

Com a matèria prima calen bastons de lledoner llisos -sense cap nus o veta-segat-, rectes, d'un mínim d'un metre de llarg i uns tres centímetres de gruix. Posteriorment a la tallada, aquests bastons han d'haver estat socarrats, embassats i deixats en repòs fins que s'assequin totalment.

Emprant el tallant de desembastar -de tall segur i contundent-, tot recolzant el bastó en el pal de fer forques, el forcaire va fent incisions obliqües a la fusta, i, donat que aquesta és seca, els tafatans que en surten adquireixen formes arrissades dels més variats dissenys que hom pugui imaginar. No cal ni dir que no es tracta d'incisions completes, sinó parcials, i el tafatà obtingut queda enganxat pel seu extrem al pal, que actua com a eix central. Si la fusta fos humida, els tafatans que s'obtindrien serien totalment estirats, d'aquí que la condició indispensable per a l'obtenció de la palma sigui la de treballar una fusta de sequedat absoluta.

Segons la posició de tall, el forcaire, amb una destresa inimitable i tothora envejable, va obtenint tirabuixons més o menys llisos o cargolats, de mides variables segons el recorregut del tallant. Fins i tot serà possible, dins un mateix tafatà, d'incorporar rínxols secundaris, en practicar incisions sobre seu amb el tallant.

Val a dir, però, que ni per als mateixos forcaires la confecció d'una palma no és feina fàcil, ja que demana una concentració plena en la tasca, a diferència del treball de les forques, que

sempre admet un més gran marge de maniobra.

Les palmes solien ser objectes de regal de padrins i pares als fills, néts o altres familiars; no tenien gran demanda entre la resta de la gent del poble. Solien elaborar-se en èpoques de feina migrada, durant el temps de l'hivern o en les proximitats d'alguna celebració especial.

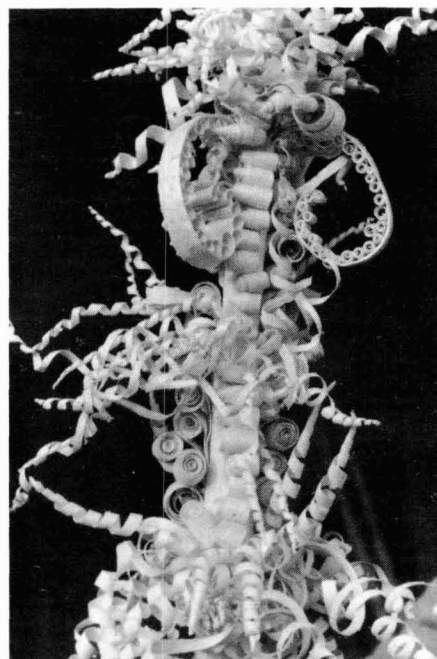
ELS BASTONS

Hi ha també els *bastons*, *bastons de ganxo* o *mangales*¹⁹, que tot ve a ser el mateix, i que es feien de fusta de lledoner, malgrat que la freixa era emprada en no poques ocasions. Eren bastons senzills, de passeig, amb el capdamunt corbat en forma de bàcul, i que tots plegats tantes vegades vàrem veure acompanyant les velleses de la nostra gent gran.

Força gent sabia fer-se una mangala. Calia tan sols triar una branca dreta i el més llisa possible que sortís de la soca d'un lledoner. La punta de la branca s'anava torcent sobre seu fent-li agafar la característica forma semicircular; es lligava amb cordills i es mantenia així durant un temps variable, fins que el bastó hagués assolit el gruix desitjat. Quan havia caigut la fulla i era una fase lunar adequada, es procedia a tallar la peça, es pelava i aquesta estava ja llesta per a ser emprada.

Els forcaires també feien mangales, però en tot cas de manera esporàdica, i a partir de retalls de forques sobretot. Coneixem un cas un tant sorprenent pel que fa a la consecució del bàcul de la mangala, i que implicava la utilització d'un estri cilíndric, amb un forat al mig, que s'encaixava en un ferro clavat en una llosa de pedra.

L'estri tenia, a més a més, un topall de ferro vertical, i un altre la pedra basal, entre els quals



Detall d'una palma de lledoner.

Forcaire amb dues palmes de lledoner.

s'inclouïa el bastó. En fer girar l'estri, el bastó adquiria la forma de semicercle, que era servat lligant-lo amb una pela d'embridar; es mantenia així fins que la mangala era seca. De l'estri en qüestió no hem pogut saber-ne el nom que se li aplicava.

Existia també un altre tipus de bastons, lligats a l'ofici de matalasser, i que s'utilitzaven per a picar la llana dels matalassos. Estaven fets de lledoner, a partir de branques rectes i pelades, les quals, convenientment sotmeses a una discreta pressió, quan eren assecades adquirien un característic traç corbat, en especial cap a la punta.

CLOENDA

Per a tot això fins aquí analitzat -i segurament per a altres coses que desconeixem- era emprat el lledoner. Si féu revisió de tot el comentat, veureu que ben pocs arbres tenien tanta versatilitat d'ús. El lledoner ens ofería la seva ombra i vàlua estètica, delimitava propietats i, fins i tot, potser algun cop arribava també a tenir valor en la farmacopea casolana. Empràvem la seva fusta per al foc de les llars i el seu fullam i branques com a farratge per al bestiar, a la vegada que les nostres eines agrícoles les servàvem amb el treball de la seva fusta.

A l'ombra del lledoner va néixer l'ofici de forcaire, un de tants que ja ha passat a la galeria dels records. La forca era el fruit del treball del forcaire, però advertiu que la gran majoria d'estris que aquest emprava també estaven fets de fusta de lledoner: motlles, tatxons, mauradors, mordasses, blegadors, falques, badalls, cadires d'enfardar, els mànecs d'algunes de les eines (des-trals, falçons...), i, fins i tot, productes derivats de l'activitat eren reutilitzats (tafatans, pales, peles d'embridar, pellons). I, quan la vena artística del forcaire emergia; en sortien les palmes de lledoner, sempre sorprenents per la seva rara bellesa.

A hores d'ara, però, ningú no sembla recordar els molts beneficis que en temps passats obtinguérem dels lledoners i, semblantment com la imatge dels vells passejant mangala en mà o dels matalassers treballant al carrer s'esmuny en la boira del temps, llencem també al pou de l'oblit un munt de coneixements atàvics. I és que hem esdevingut una societat altament tecnificada, on tot està programat, calculat fil per randa, i on qui sap si amb tantes màquines útils que ens envolten no acabarem per obtenir proporcionalment moltes persones inútils. I si el procés és irreversible, tal i com sembla, almenys intentem de conservar aquests poemes vivents de ribes i margenals que són els vells lledoners, en lloc de sotmetre'ls com fins ara a la lògica absolutista del xerrac.

NOTES

1. Rep també altres noms, com ara lladoner, lledroner, llironer, llidoner, segons les regions.
2. Díptic: En terminologia botànica es diu així a tot òrgan o part orgànica disposada tot formant dues files.
3. També conegut com a lladó, lliró,...
4. Tafatans: Peles de l'escorça del lledoner o restes del treball de la forca de l'any anterior i que s'empren en la socarrada.
5. Grulló: Pal emprat per arreglar el foc de la socarrada. De llargada considerable, solia estar fet de lledoner -segurament, per simple qüestió de disponibilitat-, tot i que podia emprar-se altres tipus de fusta.
6. Pal de fer forques: Eina principal de l'activitat forcaire. De planta rectangular, conté tot un seguit de forats i entalladures de funció específica. El pal de fer forques serveix al forcaire per sustentar-hi les forques, doblegar-les o adreçar-les. Sol estar fet de fustes resistents (noguer, roure o alzina), degut als grans esforços que ha de suportar.
7. Mossa: Forat del pal de fer forques.
8. Maurador: Peça afusada feta de fusta de lledoner amb un forat en la part més gruixuda; introduint dintre seu els pollegons, servia per a adreçar-los després de la socarrada.
9. Tallant: Mena de ganiveta de fulla corbada amb dos poms ovoides de fusta en cada cap. Serveixen per allisar les forques.
10. Existeixen distints tipus de tallants. El *tallant de desembastar* és el de fulla més dobla; serveix per a treure les parts més dures de la forca, nusos, etc., per ser de tall contundent. El *tallant d'allisar* és més prim que el de desembastar, emprant-se per a polir el mànec. El *tallant dels pollegons* serveix per afaïonar els pollegons, com el seu nom bé indica. Cada tipus de tallant es diferencia per la doblada de la fulla: el dels pollegons és el més prim; el de desembastar, el més gruixut; i el d'allisar és un intermig. A partir d'un tallant de desembastar es van obtenint els altres tipus per desgast de la fulla.
11. Pela d'embridar: Pela d'aproximadament 1 metre de llargada que surt del procés d'allisada del mànec de la forca.
12. Motlle: Peça de fusta de lledoner amb un seguit de forats fets amb un tribi. Dins els forats s'introdueixen els pollegons de la forca.
13. Tatxó: Tros de pollegó apunxonat que serveix per subjectar els pollegons en una forca parada.
14. Mordassa: Peça de fusta de lledoner de figura rectangular dins la qual s'introdueixen els pollegons de la forca.
15. Blegador: Pal de fusta de lledoner que, fent palanca en la mordassa, provoca el corbament dels pollegons de la forca.
16. Falca: Escapçadura de pollegó apunxonada que serveix per a mantenir i fixar la necessària separació entre els pollegons.
17. Escapolar: Tall esbiaixat que es fa en l'esquenall de cada pollegó, amb una dextral semblant a la de dolar, però més petita.
18. Apunxonar: Treure punxa als laterals de cada pollegó. Es porta a terme amb un falçó.
19. Mangala: El mot mangala és un castellanisme, segons sembla derivat de *bengala*, una canya de l'Índia que s'havia fet servir per a fer-ne bastons.

DEDICATÒRIA:

Al Sr. Casimiro Brescó, forcaire de cor i artista per naturalesa.

BIBLIOGRAFIA:

- MASALLES, R. i al.: *Història Natural dels Països Catalans*. Volum 6. Enciclopèdia Catalana. Barcelona.
- FARREL, J.: *Les Forques i els Forcaires d'Alentorn*. Ed. Montblanc-Martin. Granollers, 1982.
- LLINÀS, I.; TRILLA, J.; ROS, R.; GARRIGA, J.: *Els forcaires*. Treball inèdit. Premi CIRIT 1987.

DIBUIXOS:

Carme Albareda i Joan Trilla.

FOTOGRAFIES:

l'autor.