

El treball que he fet és sobre **la llenya i el foc**, els estris que s'utilitzaven i els costums que hi havia en temps dels meus avis i besavis. La idea va sorgir en sentir el que expliquen els avis de quan ells eren petits.

# EL FOC D'ABANS

PREMI VALERI SERRA I BOLDÚ. CATEGORIA INFANTIL.  
JAUME COLOM HERNÁNDEZ. Institut Lo Pla d'Urgell (Bellpuig). 1r ESO - D





BRASER D'ESCOLA



FOGÓ DE FERRO



FOGÓ DE PEDRA



PLANXA



ESCALFAPLANXES



DESTRAL



MAGALL



MASSA I TASCONS



ESTISORES D'ESPORGAR

## LLENYA

A les cases tenien els estris necessaris per a tallar els arbres i fer llenya, que era l'única font d'energia per a fer foc. Quan el pagès veia que els arbres ja eren vells i ja havien donat la seva utilitat els serrava. Entre dos homes agafaven **el xorrac** [proposo dir-ne **xerrac**, que és la forma més estesa] o bé **la serra de dues mans**, serraven l'arbre i partien el tronc a trossos. Per fer ascles, buscaven una esquerdada del tronc o l'obrien una mica, hi posaven **el tascó**, amb **la maça** el partien i amb **la destral** en feien ascles, és a dir, estelles grosses. Les branques petites es tallaven amb **el xerrac**.

**Esporgar** era una de les feines a què el pagès dedicava més temps. En temps més antic es feia amb **podall** i **destraleta**, després van venir el **xerrac** i les **estisores de podar**. De les rames se'n feien piles de feixos, que el pagès o la seva dona duien a l'esquena cap a casa per al foc, també els feixos es portaven amb la mula i el carro fins a la llenyera, un cobert per a guardar-hi la llenya, al corral de casa. A l'estiu, quan les rames eren seques, se'n separaven les fulles; les de l'olivera servien per a donar menjar als conills i ovelles. Les rames es feien servir per a encendre el foc.

A les muntanyes i boscos hi havia els llenyataires. Era una feina dura, que depenia del temps i de les llunes. Tallaven i serraven els arbres amb **xerrac** de dues mans.

El carboner, per un procés de combustió dels troncs en els forns o carboneres obtenia el carbó, que era distribuït pels pobles. A Bellpuig hi havia una família que venia el carbó i la casa tenia el renom de cal Carboner.

La llenya i el carbó es feien servir per a les llars de foc, forns de pa, de ceràmica, forns de calç..., també l'utilitzaven els ferrers, forjadors, vidriers...

## EINES QUE S'USAVEN

**SERRA GRAN:** es feia servir per a tallar troncs. Tenia una fulla d'un metre i mig i dos mànecs per a agafar-la entre dos homes.

**XERRAC:** Té una fulla semicircular i un mànec, i es fa servir amb una mà per a tallar branques.

**MAÇA:** Tipus de martell compost d'una peça massissa de fusta de 40 cm de llarg per 25 d'ample i un mànec. Serveix per a picar els tascons o esberlar els troncs grossos.

**TASCÓ:** Peça de ferro de forma cònica que serveix per a esberlar els troncs.

**ESTISORES D'ESPORGAR:** per a tallar les branques més petites, i també per a esporgar.

**MAGALL:** Eina semblant a una aixada estreta el ferro de la qual té per una banda tall horitzontal i per l'altra escarpell; servia per a trencar rames o arrels.

**MAGALLA:** Eina de la mateixa família del magall, però amb la banda de tall en forma de punta.

**DESTRAL:** Eina de tall amb mànec de fusta acoblat amb un fulla d'acer o ferro tallant i amb un ullal per a posar-hi el mànec. Antigament la part tallant era de pedra de sílex.

**PODALL:** Eina de tall amb una part corba i l'altra llisa; s'utilitza per a podar els arbres.

## EL FOC

Gairebé tan antic com l'home és l'ús del foc com a calefacció, il·luminació i per a cuinar. Quan es va començar a fer foc a terra a les cases no hi havia xemeneia. **Com a curiositat, cal saber que en l'època medieval els pobles es censaven per focs, no per habitants.**

La cuina era un dels llocs més importants de la casa de pagès: s'hi cuinava, s'hi menjava, s'hi feien les feines domèstiques, s'hi passava la farina, quan es matava el porc s'hi feia el mandon-

go i la llonganissa, s'hi feia el sabó a la caldera, s'hi esquitllaven les ametlles, s'hi desgranava el panís... Els pinyots anaven molt bé per al foc. La part més principal de la cuina era la llar de foc. Estava envoltada d'escambells –tamborets de poca alçada que servien per a reposar-hi els peus quan s'estava assegut o per a enfilar-s'hi–, de cadires, d'un o dos escons, uns bancs de fusta amb el respall alt que no deixaven passar els corrents d'aire. A dins la llar de foc hi havia l'arrambador de tupins, era de ferro o ceràmica i servia perquè no es tombés el tupí (recipent de ceràmica on es feia el menjar). A l'interior de la xemeneia hi havia els cremalls, una cadena amb ganxos que servia per a penjar-hi les olles i les calderes. El trespeus era un cercol de ferro amb tres peus que es posava sobre el foc a terra i servia per a aguantar les olles.

Quan es feia fosc la família es reunia al voltant de la llar de foc, on feien petar la xerrada, cantaven,

s'explicaven històries... la cuina es convertia en un lloc de convivència i s'hi transmetien experiències i històries d'una generació a l'altra. D'aquí va sortir l'expressió «contes de la vora del foc». Las brases es posaven **als brasers, als fogons de ferro o pedra**, dins els escalfallits (objectes per a escalfar els llençols abans d'anar a dormir), **als brasers d'escola**, que els nens portaven quan anaven a col·legi, hi posaven els peus damunt per escalfar-los quan eren a classe. **A les planxes i als escalfaplanxes**, una mena d'estufes amb suports on es col·locaven les planxes. Contra el fred i la humitat de les habitacions s'utilitzaven els escalfapeus i els maridets, petits brasers per a escalfar el llit.

La cendra s'aprofitava per a fer lleixiu. A les cuines també hi havia les cendreres, recipent sota el foc a terra o al costat.

## REFRANYS SOBRE EL FOC

«A primers de novembre, el teu foc ja el pots encendre.»

«De l'arbre caigut tothom en fa llenya.»

«Quan un grill canta a la llar de foc, a la casa hi porta sort.»

«Ofici de foc, feina de mussol; surt el que surt i el foc fa el que vol.»

«La llenya pel setembre l'has de tallar: per la lluna nova talla la soca; per la lluna vella talla l'estella.»

«A l'abril amaneix llenya i foguerill.»

«Arbre que no dona fruits, bo per a la llenya.»

## AGRAÏMENTS

A la meua àvia Lourdes, per les explicacions dels seus records i la seva ajuda. Al Petit museu etnogràfic Lourdes Marimon, on hi ha els objectes fotografiats.

## INFORMACIÓ

PONT, Miquel: «Vocabulari de pagès.»

PONT, Miquel: «Feines de l'antiga pagesia.»

