

TERESA VINYOLES VIDAL
CARME MUNTANER I ALSINA¹

***ELS FORNS COMUNALS MEDIEVALS.
ESPAIS DE SERVEI, DE CONVIVÈNCIA
I DE DISCÒRDIA VILATANA***

ABSTRACT

Since 13th century, communal bakery was firmly settled as a feudal monopoly in most of the Catalan population centers. It was a space mainly feminine, where the women were in charge of putting bread on baking, either for domestic use or to sell. The bakery was also one of the main places of coexistence and discord, where quarrels for the bad running of the bakery were, just the daily bread.

INTRODUCCIÓ

A l'edat mitjana, el pa i tots els productes i cuinats derivats dels cereals eren els elements més importants de la dieta. Per aquest motiu, el lloc de producció d'aquest pa, el forn, va ser un element ben aviat controlat per les senyories feudals, que el van convertir en monopoli, juntament amb el molí i la fàbrega. Si bé, fins al segle XIII, a la majoria de les cases, especialment als masos, hi havia un forn familiar per coure el pa de la setmana, situat en un angle de la casa, a l'interior o en una estança adossada, amb la senyorialització dels dominis feudals, els senyors van obligar els seus vassalls a coure els pans en el forn de destret, un espai comú, situat dins dels nuclis de població.²

El monopoli dels forns és un dret senyorial que documentem ja perfectament establert al segle XIII. Terrassa ja en tenia el 1217, mentre que, a Sabadell, els senyors de la vila es van establir unes terres per construir-ne un el 1237. En viles reials fundades

1. Grup de Recerca en Història Medieval: Fonts i Estudis (2009 GRC 15), membres de l'Institut de Recerca en Cultures Medievales (IRCVI). Universitat de Barcelona.

2. M. RIU, *L'arqueologia medieval a Catalunya*, Barcelona: Els llibres de la frontera, 1989.

a finals d'aquest segle, com Figueres (1267) o Palamós (1279), les respectives cartes de poblament incloïen la construcció d'un forn de pa.³ Tot i això, altres llocs van ser pioners en l'establiment d'aquests forns senyorials: a Barcelona el monopoli reial sobre els forns de pa està perfectament assentat a mitjan segle XII,⁴ mentre que a Tossa de Mar, la carta de poblament del 1186 establí l'obligació dels seus habitants de portar els pans a coure «ad nostrum clibanum» —el del monestir de Ripoll.⁵

Els habitants de la senyoria, teòricament, només podien coure el pa al forn, o forns, dependents del senyor, el qual els establí o arrendava a forners o forneres; a les viles reials l'arrendament del forn depenia del monarca.⁶ A les poblacions agrupades, viles i ciutats els senyors jurisdiccionals feien construir i posseïen els forns i llogaven el seu usdefruit, per un període determinat. El forner o fornera que se'n feia càrrec pagava una quantitat al senyor i cobrava per la seva feina, normalment en espècie, o sigui una quantitat de pa dels qui anaven a enfornar, anomenat pa de la puja, que després venien al mercat.

Els senyors feudals prohibiren els forns privats dins els seus dominis en benefici del forn senyorial o comunal, que va ser el propi de la baixa edat mitjana.⁷ De tota manera creiem que els masos aïllats continuaren tenint el seu propi forn per coure el pa, tasca que s'acostumava a fer un cop per setmana, de manera que, a diferència dels espais d'hàbitat concentrat, en zones d'hàbitat dispers molt sovint cada mas tenia el seu forn.⁸ Els forns de pa particulars mai no van acabar de desaparèixer, si bé haurien tingut unes dimensions limitades. Sabem, per exemple, que a inicis del segle XVI, ja en edat moderna, no eren permesos a Sitges, sense autorització de l'Almoina, forns particulars la porta dels quals tingués una amplada de 3 pams o més.⁹ De fet, els forns par-

3. Sobre el forn de Terrassa, vegeu S. CARDÚS, «Terrassa medieval: forn de districte, fleca, molins, fàbregues i hostals», *Terme*, 15 (2000), pàg. 24-29. Quant al forn de Sabadell, que fa referència especialment a les excavacions realitzades en l'edifici que l'allotjava, M.^a C. CARMONA i E. JUNYENT, «L'exemple del forn del carrer de la Rosa, 28-32. Estudi arqueològic i històric», *Arraona*, 31 (2008), pàg. 148-165. Sobre el forn de Palamós i altres localitats del bisbat de Girona, E. MALLORQUÍ, *Par-ròquia i societat rural al bisbat de Girona, segles XIII i XIV*, Girona: Universitat de Girona. Dept. de Geografia, Història i Història de l'Art, 2007 (tesi doctoral).

4. P. ORTÍ GOST, *Renda i fiscalitat en una ciutat medieval: Barcelona, segles XII-XIV*, Barcelona: CSIC, 2000, pàg. 201-243.

5. M. ZUCCHITELLO, *Tossa: la formació d'una vila: el comte, l'abat i els tossencs, segles IX-XII*, Tossa: Centre d'Estudis Tossencs, 1998.

6. En relació amb el tema, cal fer esment del treball realitzat sobre el forn senyorial de Sant Feliu de Llobregat al segle XIV (M. C. FORNS DE RIVERA, «El forn senyorial i el proveïment de pa a Sant Feliu de Llobregat (segle XIV)», dins *Estudis històrics i documents dels arxius de protocols*, Barcelona: Col·legi de Notaris de Catalunya, 2001), i un estudi sobre el forn de la Vila de Llíria (L. MARTÍ, *El forn de la vila de Liria*, València: Ajuntament de Llíria, 1987).

7. M. RIU, *L'arqueologia medieval...*, op. cit.

8. Per exemple, a l'inventari del mas Canals de Rubí, del 1460, hi figura «la casa del forn». No sabem si estava en funcionament o no, si bé es troben a la cuina «dues pales de fust per metre lo pa al forn», a més de tot el necessari per pastar. T. VINYOLES, «La qualitat de vida en un mas del Vallès al segle XV», dins *El mas català durant l'edat mitjana i la moderna*, Barcelona: CSIC, 2001, pàg. 479-519.

9. 1602, desembre, 2. ACB, 4-70-399.

ticulars, per les seves reduïdes dimensions, eren de poca potència, i feien pans amb molla molt abundant i espessa, i es desfeien fàcilment quan es tallaven.¹⁰ A més, no totes les cases de les viles tenien forns de pa, de manera que les mestresses de casa dels estaments populars coïen el pa «ad lenam», o sigui damunt de lloses calentes. Llavors els era molt més efectiu portar el pa a coure al forn del senyor, pagant, això sí, una taxa per a la seva utilització.

La tasca del forner o fornera era exclusivament coure el pa, i, naturalment, tenir el forn a punt per fer-ho amb la llenya suficient. El pa el pastava cada mestressa de casa al pastador de casa seva, o bé flequeres professionals, i totes elles anaven a portar els seus pans a coure als forns comunals.

A la majoria d'inventaris veiem que a les cases hi havia tot el necessari per pastar el pa, contenidors amb farina, pasteres, posts o «feinadors» de pa, sedassos i «escalletes» per passar la farina, escombreta per netejar la post de pastar, draps de cànem o de llana per cobrir la massa, una «raedora» o rasadora de ferro, que servia per separar la pasta de les parets de la pastera i per trossejar la massa per tal de fer els pans i per marcar el pa, paneres per posar-hi el pa cuit i alguna vegada el senyal de ceràmica per marcar el pa, que servia per conèixer el pa que s'havia pastat a cada casa i s'havia portat a coure al forn comunal.¹¹

Aquest treball té com objectiu estudiar dos casos concrets. De fet, està compost per dos articles separats que tenen l'objectiu comú de mostrar la quotidianitat en els forns comuns.

Per una banda, s'analitza la conflictiva situació del forn de Caldes de Montbui, a inicis del segle XIV, provocada per la deficiència del forn reial que abastia la vila de pa i que va desencadenar, l'any 1314, un procés del qual es conserven les declaracions d'un nombre important de testimonis i la resolució posterior.¹²

A continuació, s'estudia l'organització i l'esdevenir quotidià del forn senyorial del castell i vila de Sitges, especialment al segle XIV, amb algunes notes posteriors, entre les quals un procés del segle XVI. La documentació conservada sobre el castell i vila de Sitges ha permès fer una reconstrucció força fidel del funcionament del forn: pergamins d'establiment, anotacions dels llibres de cort, apunts en els llibres de comptes dels almoners, documentació notarial o inquisicions en processos judicials, tot plegat, petites o grans peces que ens han ajudat a conèixer com funcionava un forn de pa senyorial.¹³

10. J. F. MIRA, *Temas d'etnografia valenciana. Vol. 1, Poblament, arquitectura, condicions de vida domèstica*, València: Institució Alfons el Magnànim. Diputació de València, 1983, pàg. 390.

11. T. VINYOLÉS: «L'utillatge de la llar als darrers segles medievals», a *Anuario de Estudios Medievales*, 20 (1999) pàg. 1179-1180. Al Museu del Pa de Tona, del forner Joaquim Suñé, tenim una col·lecció molt important d'utensilis i pans representatius, des d'època egípcia fins als nostres dies, i és especialment significativa la col·lecció d'objectes provinents de masos de la zona.

12. ACA, Processos en quart, 1314 G.

13. La documentació referent a Sitges en els segles tractats, el període dels segles XIV i XV, es conserva fonamentalment a l'Arxiu de la Catedral de Barcelona (ACB).

I. EL FORN DE CALDES DE MONTBUI A INICIS DEL SEGLE XIV

TERESA VINYOLES I VIDAL

UNA INQUISICIÓ DEL BATLLE REIAL

El divendres 16 de novembre de 1314, Guillem de Sitges, batlle general de Catalunya, es va presentar a Caldes de Montbui per realitzar una investigació que li havia manat el rei. Jaume II havia rebut queixes sobre el funcionament de l'únic forn de Caldes i hi va enviar el seu batlle perquè s'informés sobre aquest fet. Guillem de Sitges va manar fer un pregó convocant davant seu tots els homes de la dita vila; el document no ens diu a quin lloc els va convocar, és probable que es reunissin a la plaça. Així mateix, quan diu que convoca a tots els homes, no sabem si també hi convocava les dones; certament, quan comença a interrogar els veïns, els primers que testifiquen són homes, després seran interrogades, no sabem si en el mateix lloc on s'havia convocat els veïns, una quantitat important de dones, que són les qui aporten una informació més directa.

Caldes de Montbui, a inicis del segle XIV, era una vila reial, és a dir que el forn de pa, que arreu havia esdevingut un monopoli senyorial, depenia directament del rei com a senyor de la vila. De manera que la informació recaptada es conserva a l'Arxiu de la Corona d'Aragó, a la sèrie de processos; és un document relativament llarg, 45 folis escrits en llatí, que conté exclusivament les inquisicions fetes pel batlle a Caldes amb els corresponents interrogatoris als veïns i veïnes.¹⁴ Ens ha semblat útil comentar aquests interrogatoris per parlar del funcionament dels forns a les viles medievals, objectiu de la nostra recerca. En el procés verbal no hi figura cap resolució ni cap possible solució al problema; la resolució, com veurem, vindrà força més tard, l'any 1326.¹⁵

El batlle reial es volia informar essencialment sobre dues qüestions: «si erat verum quod furnus dicte ville procurant insufficienter, et si dictus furnus poterat sufficere habitantibus ipsius ville». És a dir, el que havia d'investigar el batlle era si el forn estava mal regit pel forner que havia rebut l'encàrrec de tenir-ne cura, o si és que un sol forn era insuficient per atendre les necessitats dels habitants de la vila. Primer de tot va llençar al vol aquestes qüestions a tots els qui s'havien congregat davant seu, els quals van contestar quasi a una veu dient que per iniciativa popular s'havia enviat la súplica al rei, demanant que posés remei al desori del forn, ja que era insuficient per a la vila i a més estava mal regit. Cridaven dient: «dictus furnus procurabatur insufficienter et quod

14. ACA, Processos en quart, 1314 G.

15. ACA, Registre de cancelleria 189, fols. 266v.-267r. Cita breument el procés V. FARIAS, *El mas, la vila a la Catalunya medieval. Els fonaments d'una societat senyorialitzada (s. XI-XIV)*, València: PUV, 2009, pàg. 234.

no potet ei sufficere dicte ville, et quod erant multum dampnificati propter insuficienciam dicti furni et propter malam procuracionem eius», és a dir, consideraven que de-fallia tant la tasca del forner com la pròpia capacitat de coure tot el pa en aquell únic forn.

Llavors va alçar la veu en Guillem Porcell, el forner, dient que el forn era plenament suficient per a la vila i que estava ben regit; de tota manera, es va afanyar a dir que si per la seva mala gestió algú havia resultat damnificat, ell esmenaria els danys. En sentir aquestes paraules, la població que era allà, unànimement, va cridar dient que el forn no era suficient i que el forner no podia esmenar els danys rebuts, ja que cada dia els hauria d'indemnitzar. Llavors el batlle general va dir que ja havia sentit i entès el que li deien, però que volia que parlés algun prohoms. Els pròcers, allà presents, van callar. És interessant remarcar-ho, ja que els homes de pes de la vila es rentaven les mans sobre el fet i no van intervenir davant les queixes unànimes dels veïns, tot i que devien haver donat suport a la carta enviada al rei. Realment no semblen representar el sentir unànim dels seus conveïns.

El batlle general, volent comprovar personalment la suficiència, o no, del forn, va inspeccionar alguns pans que en treien i va anar personalment al forn, acompanyat de Francesc Sitjar, jurisperit de la vila, l'escrivà Berenguer de Calders, i el batlle de Caldes. Tot seguit va procedir a recaptar alguns testimonis, concretament va interrogar seixanta-una persones: 33 homes i 28 dones de la vila. Les preguntes que féu a tots els testimonis són les mateixes i anaven encaminades a saber:

- El forn era insuficient?
- Si el forn fos més ben regit, podria ser suficient?
- Havia estat sempre insuficient? O bé la població de la vila havia augmentat tant que no podia abastar els habitants que hi portaven els seus pans a coure?
- A causa de la insuficiència del forn, els habitants de la vila patien algun inconvenient o algun mal?

Amb matisos diferents, que anirem comentant amb detall, la idea general que podem treure dels interrogatoris és que el forn estava mal procurat i mal servit, i, a més, era insuficient a causa de l'espectacular augment de la població. De les intervencions dels testimonis podem deduir també alguns detalls sobre el forn i el seu funcionament; així mateix, podem percebre les estratègies de les mestresses de casa per poder-se proveir de pa i els inconvenients i danys que patien pels tumors i les inacabables hores d'espera per poder enforar. Tot seguit anirem desgranant aquest aspectes. També ens volem fixar en l'augment de població que tots els testimonis ens descriuen.

FLEQUERES, FORNERS I FORNERES

El primer que podem comprovar és que el forn era un espai eminentment femení. Els homes informen que han vist portar del forn pans mal cuits i mal fets, que han sen-

tit queixar-se moltes dones de la vila que s'havien d'estar al forn gran part del dia esperant per enfornar, i que de vegades havien de tornar-se'n amb la pasta crua; en el mateix sentit han sentit parlar les flequeres. Ells veien que sovint hi havia cua al forn, per la molta gent que hi portava pans a coure, que moltes dones de la vila hi patien danys, que després d'esperar-se molt de temps no podien coure el pa i que treien pa cru. Els homes ens apareixen com a portaveus del que han sentit a dir a les dones i com a espectadors que han vist sortir del forn pans mal cuits, però no són testimonis directes ni protagonistes del que passa dins del forn.¹⁶

Les flequeres, durant els segles medievals, foren dones i també documentem moltes forneres. La panificació era una feina que des de temps immemorial estava en mans de les dones, elles intervenien en el procés que es realitzava a la llar;¹⁷ quan el feudalisme va obligar a coure els pans als forns senyorials, elles continuaren pastant el pa a casa i el portaven a coure als forns del senyor o del municipi, de vegades regits també per dones. Tant era així que, per exemple, als Costums de Miravet, es feia constar que les dones no podien fer de testimonis en els judicis, tret de que es tractés de fets esdevingut al forn o als banys, ja que evidentment no hi hauria homes que poguessin testificar.¹⁸

A finals de l'edat mitjana els homes i les dones compartien l'ofici de forners, però les flequeres eren quasi exclusivament dones. Sabem que al forn de Caldes de Montbui l'any 1314 hi havia diverses flequeres, una quinzena segons algun testimoni; s'identifiquen amb aquest ofici i són interrogades: Elisenda Lledó i Romia, muller de Berenguer de Merola, flequeres. Per citar un altre exemple podem veure que, a les Ordinacions de Tarragona del 1413, es manava que les flequeres s'asseguressin poder pastar apuntant-se davant la senyoria per obtenir el permís; també es diu que el pa que no tingui el pes degut, o sigui lleig, es torni a les flequeres.¹⁹ Com veiem, les flequeres són citades sempre en femení; en canvi, les mateixes ordinacions diuen que tot forner o

16. El testimoni 38 ha sentit a dir que al forn hi falta llenya i veu que els pans surten mal cuits. El testimoni 39 ha vist portar pans mal cuits i ensenyar-los al batlle i ha vist dones tornant del forn amb la pasta perquè no podien coure el pa allà. El testimoni 46 ha vist que algunes dones tornaven amb la pasta, etc.

17. Sobre el tema es pot veure l'article de M.^a I. del VAL VALDIVIESO, «La participación de las mujeres en el proceso de producción del pan en la Castilla bajomedieval», a *Oficios y saberes de mujeres*, Valladolid: Universidad de Valladolid, 2002, pàg. 83-110.

18. F. VALLS I TABERNER, *Costums de Miravet*, Màlaga: Universidad de Málaga, reed. 1992, cap. 105. També en alguns furs, com el de la població basca de Lequeitio, de finals del segle xv, es permet les dones testificar en fets esdevinguts al riu, al pes o al forn (M.^a I. del VAL VALDIVIESO, «La participación...», *op. cit.*, pàg. 101).

19. *Ordinacions i crides de la ciutat de Tarragona (segles XIV-XVII)*, vol. 1, Tarragona: Ajuntament de Tarragona, 1982, pàg. 46: «Totes les flequeres qui vullen ni entenen a pastar l'any present en la ciutat que per dijous tot dia primer vinent hagen assegurar davant la senyoria, en altre manera no podran pastar aquest any».

fornera ha d'entrar la llenya abans d'entrada de fosc.²⁰ Documentem forneres com ara les que arrenden el forn de Vic al representant del bisbe, que n'era el senyor, i establia cada any el forn a un professional, home o dona, perquè el regís. Així, Ermesenda Ivo-la obtingué l'establiment del forn vigatà els anys 1239, 1240 i 1242.²¹ Tot i els exemples que hem citat, sembla que les monges del convent de Santa Clara de Barcelona pensaven que el forner havia de ser un home, segons es desprèn de la sollicitud feta al rei Jaume I l'any 1261.²² L'esmentat forn de Caldes de Montbui havia estat regit, a inicis del segle XIV, per la fornera Maria Conita, que declara com a experta sobre el funcionament del forn. Ella veia que la majoria de dies el forn estava destemperat i que més vegades en treien pans mal cuits que no pas ben cuits, i creu que la culpa la tenen el forner i la fornera; el seu testimoni el veurem després.²³

PANS MAL CUITS

Tots els testimonis diuen que han vist portar del forn pans mal cuits i mal preparats. Així, per exemple, Guillem de Caldes ha vist moltes vegades les dones de la dita vila portant del dit forn pans mal cuits i quasi crus i mal fets, i també tornar del dit forn amb la pasta dient que no l'havien pogut coure.²⁴ Bartomeu Bell ha vist portar pans del forn mal cuits i mal fets i ha sentit que es queixaven dient que el forn destrossava els pans. Molt interessant és el testimoni de Ponç Rossell, el qual diu que els pans que eren de blat semblaven d'ordi i els d'ordi semblaven d'agllans o de pinyols, perquè eren crus i mal fets.²⁵ Això ens fa pensar en la diversitat de productes que servien per panificar, no només cereals sinó també els agllans o llegums en cas de necessitat.²⁶ El

20. *Ordinacions i crides...*, op. cit., pàg. 65. A les Ordinacions de Barcelona del 1372 hi consten genèricament forners i forneres, flequers i flequeres, si bé no hem documentat cap flequer concret. (AHCB, Registre d'Ordinacions (1372-1378) f. 86).

21. *Diplomatari de Sant Bernat Calvó, abat de Santes Creus i bisbe de Vic*, Eduard JUNYENT (ed.), Reus: Asociación de Estudios Reusenses, 1956, doc. 141, 176, 236.

22. Al·legaven «quia non potest decoquere panes suos intus domum ipsius monasterii, cum quia homines non possunt cohabitare cum monialibus eisdem et femine moniales non sunt habiles nec ydonee ad officium furnerie, cum etiam quia aliis furnis non possunt panes suos coquere pre-textu pauperitatis ipsius monasterii». Cit. J. MIRET I SANS, *Itinerari de Jaume I*, pàg. 317.

23. Testimoni 50.

24. Testimoni 5, Guillem de Caldes: «Vidit pluries, plures mulieres de dicta villa apportantes de dicto furno panes male coctos et quasi crudo et male paratos, et reduntentes e dicto furno cum pastam quam dicebant se non possent ibi decoquisse». Testimoni 14 Bartomeu Bell: «Dixit se vidisse pluries et pluribus apportari panes de dicto furno male coctos et male paratos et clamantes et dicentes quod dictus furnum destruebat eos».

25. Testimoni 2, Ponç Rossell: «Illi qui erant de frumento videbatur magis quod essent de ordeo, et quod qui erant de ordeo apparabantur quod esset de glandibus vel de pinyols in tantum erant crudi et male parati».

26. Francesca Morey, una dona de l'alta burgesia de Barcelona, durant la crisi bladera del 1374 escrivia demanant blat o ordi i afirmava «que jo no era veada que menjàs pa de ciurons ni de faves, e

mateix Rossell i altres testimonis han vist moltes dones de la vila venir del forn dient que no havien pogut coure els pans, que havien estat allà gairebé tot el dia però tornaven la pasta crua tal com l'havien portat al forn.

Les dones afirmen que treuen del forn pans mal cuits. Entre molts altres testimonis ens referirem al de Sança, muller de Francesc Lunes, que diu que molts dels pans que s'enfornaven eren en part crus i en part massa cuits o quasi cremats.²⁷ Algunes, potser més realistes, diuen que no sempre els pans sortien malament. Així, Elisenda Estrader ha vist que de vegades hi havia molta aglomeració al forn, però de vegades no; i que de vegades es coïen bé els pans, de vegades malament. Guillema, muller de Ramon de Riba, ha vist que la majoria de vegades el forn estava mal regit: sovint hi faltava llenya i la majoria de pans eren mal cuits o havien de tornar amb la pasta crua; però de vegades tot anava bé i els pans sortien ben cuits. Ella mateixa un dia va haver de tornar-se'n la pasta i coure-la a la «llena».²⁸ Sança, muller de Guillem Trullars, també diu que un dia no va poder coure el pa al forn i se'n va tornar a casa amb la pasta crua; i un dia, a causa de la gentada que hi havia, li van donar un cop de pala a l'ull i li van fer mal.²⁹

Uns dels testimonis interessants ens els ofereixen l'antic forner i l'antiga fornera de Caldes. Guillem de Colom diu que, quan ell era el forner, el forn de vegades estava ben regit, de vegades malament o era insuficient, hi havia dies que hi havia aglomeració de gent i dies que no. Des del dia que ell havia cessat de tenir el forn, la població de la vila havia crescut, però creu que si el forn estigués ben regit, compensant un dia per un altre, seria suficient per a la vila; opina que el forn no està ben regit des que ell no el té.³⁰ Evidentment, l'exforner tirava aigua al seu molí. Ell opina que, si bé no de manera perfecta, portava millor el forn que l'actual forner. Però donava proves del mal funcionament i la insuficiència del forn:

Dixit etiam hic testes quod vidit aliquibus vicibus aliquas mulieres dicte ville redeuntes dicto furno cum pasta quam ibi apportaverint ex quia que non poterant ibi decoquere inconti-

ara he'n a menjar». T. VINYOLES, «L'amor i la mort al segle XIV: cartes de dones», a *Miscellània de Textos Medievals*, 8 (1996).

27. Testimoni 47, Sança, muller de Francesc Lunes: «Panem qui ibi decoquebant erant ab una parte crudi et ab alia nimis cocti et quasi combusti».

28. Testimonis 32 i 52, Guillema muller de Ramon de Riba: «Se vidisse pluries dictum furnum male procuratum et pluries bene, et aliquoties quod deficiebant ibi ligna, vidit etiam pluries inde apportari panes male coctos et aliquoties bene et aliquoties gentes redere cum pasta quam non poeran ibi decoquere, et hec testes quadam die ex eadem causa redivit inde cum pasta quam post modum passava ad lenam».

29. Testimoni 56.

30. Testimoni 38, Guillem de Colom: «Tempore quo hic testes erat fornerius dicti furni, dictus furnus erat aliquoties bene procuratus, aliquoties male sive insufficienter, et aliquibus diebus erat ibi pressura et aliquibus non. Super si tempore quo hic testes cesavit tenere dictum furnum populus dicte ville est multiplicatus, set credit hic testes quod sic dictus furnus procuraretur bene et sufficienter quod ad hoc compensato uno die cum alio suficeret bene dicte ville dictus furnus, credit tamen hic testes quod dictus furnus non procuratur nec fuit procuratus sufficienter postquam hic testes non tenuit dictum furnum».

amenti, et aliquotiens vidit quod plures mulieres stabant ibi cum panibus factis et quod habebant expectare quod non poterant decoquere dictos panes usque qua dictus furnus fecisset tres fornades, et hoc accidebat propter multitudinem decoquencium que ibi erat.

És interessant remarcar amb detall el testimoni d'una dona amb experiència, Maria Conita, que havia estat fornera d'aquell forn. Ella veia que ara, la majoria de dies, el forn estava destemperat i que més vegades en treien pans mal cuits que no pas ben cuits opina que la culpa la tenen el forner i la fornera que en tenen mala cura; ja que sovint hi falta llenya. Igual que el seu col·lega Guillem de Colom, pensa que el forner no fa bé la seva feina, però el testimoni de Maria ens fa veure que el forner no treballava sol, també hi havia una fornera, no sabem si es tracta de la seva dona que l'ajudava en l'ofici o bé era una professional experta a coure pa. Creu que si el forn estigués ben portat seria suficient per a les necessitats de la vila, però de la manera que està regit ara no creu que pugui ser suficient; quan ella era fornera el portava sola, però és conscient que ara una sola persona no el podria regir ja que la població de la vila ha augmentat molt i hi ha més aglomeració i amb més freqüència que temps enrere:

Vidit quod per plures dies est dictus furnus distemperatus quam temperatus et quod plures extraent inde panes male cocti quam bene cocti, et hoc vidit propter culpam furneri et furnerie, et aliquotiens propter defectum lignorum. Item dixit se credere quod dictus furnus si bene procuratur sufficeret dicte ville competenter, set eo modo quo nunc procuratur, non credit quod posset sufficere quia hoc tamen fuit quadam tempore furneria dicti furni et ipsa sola sine alio adjutorie procurabat dictum furnum, set nunc unus solus non posset ipsum procurare, quia populus dicte ville est nultum augmentatus et est ibi nunc major pressura et frequentius quam temporibus transactis.³¹

PASTAR I COURE EL PA

En aquells moments el forn estava regit per un forner i una fornera, que no foren interrogats pel batlle reial, si bé sabem que el forner es deia Guillem Porcell i que va defensar a crits la seva gestió del forn; ignorem qui era la fornera. Al procés de panificació hi treballaven altres dones professionals especialitzades per pastar la massa, eren les flequeres. Del procés que estem comentant deduïm que hi havia dues possibilitats a l'hora de pastar: algunes mestresses de casa amassaven elles mateixes a casa, i a més hi havia flequeres professionals. Un cop fets, els pans es portaven a enfornar al forn municipal. Altres famílies encarregaven la feina de pastar a flequeres professionals, que, o bé panificaven al mateix forn o a casa seva. Entre les persones que el batlle va interrogar hi figuren dues dones que s'identifiquen elles mateixes com a flequeres que, com hem dit, eren Elisenda Lledó i Romia, muller de Berenguer de Merola. Elisenda afirma que ella és flequera i cada dia fa coure pans, i veu que, tant els pans que prepara ella

31. Testimoni 50.

com d'altres, es couen malament perquè el forn està mal regit i això comporta que s'hagin d'esperar tres o quatre fornades per poder coure el pa. De tota manera ens fa veure que l'únic forn és insuficient per garantir el subministrament de pa, a causa del creixement de la vila. Llegim-ho en les paraules del procés:

*Hec testes est flaqueriam et fere qualibet die decoquere ibi panes et vidit quod nedum sui panes imo etiam panes alii ibi apportantur ad coquendum decoquantur et preapantur male ... propter mala procurationem ipsium furni... Plures qui erunt ibi ad decoquendum habent ibi stare plus debito antequam panes suos possint ibi decoquere sit quod stant ibi aliquoties per tres vel per quatuor fornades et amplius... Et vidit etiam non potest sufficere competenter dicte ville quantumcumque bene procuraretur, ex eo quia populus dicte ville est multum multiplicatus et pistrice sive flaquerie sunt in dicta villa bene XV nunc decoquendi ibi panes et non consueverant ibi esse nisi due, et eo etiam quia fere qualibet die est ibi magna pressura pro nimia multitudine decoquentium ibi panes, que sustinent ibi magna tedia...*³²

Romia també diu que és flequera i que treballa sovint al dit forn i, com la seva companya, veu que està mal administrat i que els seus pans queden mal cuits. Un dia es va barallar amb Guillem Porcell, el forner, que fins i tot li va trencar el vestit. De tota manera, no creu que tota la culpa del mal funcionament sigui del forner; pensa que el forn no és suficient per a la vila: ha sentit a dir que temps enrere només hi pastaven dues flequeres i ara almenys n'hi ha deu que hi couen allà els pans.

Si bé amb xifres diferents, l'una diu que ara hi ha quinze flequeres i l'altra diu que n'hi ha més de deu, sembla que el creixement de la població i del nombre de professionals que treballen en el procés de panificació ha crescut de manera extraordinària. Molts testimonis coincideixen dient que abans no hi havia tantes flequeres que hi portessin el pa a coure. Així, Guillema, muller de Pere Coltell, afirma que «plures flaquerie decoquent ibi panes quam consueverint». Guillema, muller de Pere Garriga, diu que abans només hi havia tres flequeres i ara n'hi ha catorze i que hi ha dones que estan al forn tot el dia, «de mane usque in horam vesprorum». ³³ Pereta, vídua de Guillem Porquet, reafirma l'augment de població en referència a l'augment de les flequeres que treballen a Caldes i a la quantitat de pa que elaboren, quantificant el creixement demogràfic en tres quartes parts més:

*Populus dicte ville est multum augmentatum, et quia sunt in dicta villa plures flaquerie in tribus partibus quam consueverint esse, in tantum quod fere qualibet die de ibi magnam pressuram, et quod vix in una die possunt ibi decoqui septem solidarum panis a quamlibet flaqueria.*³⁴

Com hem dit, a més de les flequeres, les dones que panificaven elles mateixes portaven els pans a coure, de manera que es produïen cues i aglomeracions al forn. Les testimonis afirmen que hi havia dones que s'havien d'esperar tres o quatre fornades i

32. Testimoni 31.

33. Testimonis 35 i 42. També ho diu, entre d'altres, el testimoni 38 Jaume de Noguera

34. Testimoni 47.

de vegades més per poder coure els seus pans. La causa, segons una de les queixes més repetides, és el mal funcionament del forn per manca de llenya, de manera que no estava ben temperat i els pans no es coïen bé:

se vidise pluries deffectum lignorum in dicto furno et vidit pluries inde extrahi panes male cocotos et male parato propter defectum lene.....plures qui stavant ibi plus quam deberent, scilicet a plures fornatas, ex eo quia dictus furnus non erat temperatus.³⁵

Una de les obligacions dels forners i forneres era tenir el forn ben calent des del principi fins a la fi del procés.³⁶ Era imprescindible, doncs, que sempre hi hagués llenya a punt i que el forner o la fornera estiguessin allà per mantenir el forn ben temperat. Sança, muller de Pere de Solà, veia que, per la multitud que hi havia al forn, hi faltava llenya, i que de vegades el forner no hi era, de vegades no hi era la fornera, i el forn no estava prou calent i els pans no es podien coure bé allà.³⁷

Un altre dels problemes eren les cues d'hores i hores, esperant diverses fornades per poder coure el pa.³⁸ Elisenda, muller d'Arnau Carbonell, carnisser de Caldes, es queixa de que de vegades s'han d'esperar al forn des de primera hora del matí fins al migdia i, com totes les testimonis, afirma que els pans no queden ben cuits:

Vidit pluries, cum hec testes erat in dicto furno, quod propter nimia presuram qui ibi erat et quia furnus non erat bene calidus habent ibi stare, pro panibus suis, de mane usque in meridiem... vidit etiam multiones panes inde aportari male coctos et male paratos tam sibi quam aliis.³⁹

A més, de vegades hi havia qui es colava. En aquest sentit podem recaptar el testimoni de Sobirana, viuda de Guillem Mulner,⁴⁰ que diu que molts dies no hi havia llenya per encendre el forn, els pans quedaven mal cuits perquè el forn no estava ben temperat i veia que el forner enforjava pans de les últimes dones que havien arribat, abans d'altres que havien arribat primer. Evidentment això portava discussions i baralles.

TUMULTS, QUEIXES I BARALLES A CAUSA DEL FORN

La població sembla realment revoltada a causa dels pans crus o mal cuits que sortien del forn. Les dones els ensenyaven als veïns que trobaven pel carrer; diverses ve-

35. Testimoni 35 i 38, per exemple

36. M.^a I. del VAL VALDIVIESO: «La participación...», *op. cit.*, pàg. 103.

37. Testimoni 40; també, entre d'altres, el testimoni 46 Elisenda, muller de Berenguer de Fontesteve.

38. Hem citat diversos testimonis que parlen del tema. També Ramona, muller de Berenguer Marcel, testimoni 53, afirma que havien d'esperar quatre fornades. En aquest foli, al marge, hi ha representat un dibuix de dona.

39. Testimoni 55.

40. Testimoni 58.

gades havien acudit al batlle per mostrar-li els pans a ell i als prohoms, que, com hem vist, callaren davant el batlle reial, però finalment ho denunciaren al rei.

Si anem sumant les declaracions dels veïns i veïnes, podem esbrinar les diverses causes que confluïren en el desori del forn. Per un costat el mal servei del forner, per altra banda l'increment de la població de la vila de Caldes, amb la conseqüent multiplicació del nombre de flequeres, són les causes repetides als interrogatoris. Certament tot indica que la població de la vila havia crescut espectacularment en pocs anys, segurament a causa de la immigració procedent de la ruralia que cercava a la vila reial millors condicions de vida; camperols i camperoles es veïen empeses per l'enduriment de les exigències feudals i per la generalització de la institució de l'hereu. Els testimonis assenyalen que el poble de la vila havia augmentat en trenta anys ben bé una quarta part, d'un temps cap aquí s'havien edificat moltes cases noves, d'altres que abans estaven buides, per falta de gent, ara estaven habitades.

De tota manera hi figura una altra explicació que creiem de gran interès per parlar de la cuita del pa entre les classes populars, les famílies que no tenien forn a casa, abans de l'existència dels forns públics. Berenguer de Pratmaurí justifica la proliferació de flequeres perquè la població havia augmentat en vint anys ben bé una tercera part; però, a més, ell pot constatar que moltes pastadores que abans pastaven «ad lenam», ara couen el pa al forn de la vila; encara afina més i diu que abans de cada cinc pastadores o flequeres una pastava al forn i les altres quatre ho feien a la «llena», és a dir sobre la pedra de la llar de foc.⁴¹ La possibilitat de coure el pa «ad lenam», o sigui a la llar, era la solució que tenien les dones quan tornaven la pasta crua del forn perquè no havien pogut coure-hi el pa. Així ho afirmava Sança, muller de Guillem Trullars: «quidam die rediit inde cum pasta quam decoxat ad lenam quia non potuit eam coquere in dicto furno».⁴²

Els costums, doncs, a principis del segle XIV, havien canviat. Moltes dones que abans feien tot el procés d'elaboració i de cuita del pa a casa, ara sovint el feien pastar a les flequeres i de manera massiva havien optat per portar el pa a coure al forn, així es lliuraven d'una de les tasques feixugues de la llar, a la vegada que s'estalviaven transportar la llenya i procuraven obtenir uns pans més tous i saborosos; de tota manera encara havien de recórrer als vells procediments en cas de necessitat.

Però les conseqüències del mal funcionament del forn no només implicaven menjar pans mal cuits o haver-los de coure a la «llena», sinó que comportava una gran pèrdua de temps fent cues per enforar, baralles i de vegades danys físics. Sança, muller de Pere Solà, diu que al forn hi falta llenya i que està mal temperat i per això el pa no es pot coure bé, hi ha moltes cues, «et propeter dictam presuram plus mulieres cade-

41. Testimoni 9. També el testimoni 10, Ramon Carner, diu: «vidit quod pistrices sive flaquerie sunt multiplicata et multo plures quam consueverunt esse in dicta villa et vidit etiam quod in dicto furno non decoquebant panes omnes pistrices sive flaquerie dicte ville, qua vix una solebat ibi coquere panes quia fere omnes decoquebant eos ad lenam, et nunc fere omnes decoquinare panes suos in dicto furno».

42. Testimoni 56.

bant ibi in terra et paciebantur magna», ja que es donaven algun cop amb la pala o amb les posts «in quibus panes aportabantur ad infornandum»; al marge de text es pot veure el dibuix d'una pala de forn. Continuem escoltant la citada muller de Guillem Trullars, que diu:

Vidit etiam quadam die quod erat ibi tanta presura quod hec testes fuit ibi percussa in oculo cum pala ipsius furni propter dictam pressuram. Dixit etiam set crede quod dictus furnus non posset sufficere competenter dicte ville, in tantum est populus dicte ville augmentatus et aumatat cotidie...

A causa de les moltes hores d'espera, Elisenda, muller d'Arnau Carbonell, carnisser, va tenir un problema al forn quan estava prenyada.⁴³ No és l'únic incident. Una altra dona testifica que va ser ferida en un ull amb la pala del forn. Marquesa, muller de Berenguer Coltell, ho confirma, ja que ella mateixa va ser ferida en un ull. Com totes les dones interrogades, diu que sempre que va al forn hi veu «magnam presuram et multitudine decoquentium ibi panes». Un dia que hi havia molta gent va ser colpejada a l'ull amb la pala del forn i li va sortir molta sang: «quadam die cum esset ibi presura magna fuit percussa graviter in oculo cum pala ipsius furni, in tantum quod multa sanguinis inde exiunt».⁴⁴

Ens ve descrita pel testimoni de tres dones una agressió rebuda per la flequera Romia, muller de Berenguer de Merola, per part del forner. En parlen la seva companya Elisenda, la mateixa Romia i Pereta, viuda de Guillem Porquer. Elisenda Lledó diu que cada dia hi havia grans cues i una multitud per coure el pa, que passaven un gran tedi esperant. Un dia la dona d'en Berenguer de Merola va dir que el forn estava mal regit per culpa del forner Guillem Porcell, el qual, en sentir-ho, la va pegar i li va trencar el vestit, va ser bufetejada ella i altres dones que eren allà, i això perquè deien que el forn estava mal servit.⁴⁵ Pereta ens diu que ella cada dia és al forn i que sovint veu que hi falta llenya i que és del tot insuficient per a la gent que hi ha. Allà hi veu moltes vegades baralles. Un dia que la muller de Berenguer de Merola deia que el forn no funcionava bé, en Guillem Porcell li va donar una empenta i li va estripar la part superior del vestit un pam. Va veure un altre dia que Elisenda Lledó, com que no hi havia la fornera, va voler posar els pans a la pala del forn per enforar-los; en Guillem Porcell li va donar una empenta i va caure a terra. A més, ha sentit a dir que després la va pegar. Un altre dia que hi havia molt gent al forn, la dona de Pere Miquel de Calonis es va enfilear al lloc on guardaven la llenya i tenia els pans que volia donar al forner per enforar, ja que d'altra manera no podia arribar-hi; llavors el forner li va donar un empenta i va caure ella i els pans que tenia preparats.⁴⁶

43. Testimoni 55.

44. Testimoni 54. Hi figura el dibuix d'una cara de dona i una pala de forn.

45. Testimonis 31, 32, respectivament

46. Testimoni 57. Pereta, dona de Pere Miquel de Calonis, és interrogada (testimoni 60) i confirma que va ser violentament empentada pel forner.

CERCAR SOLUCIONS

Davant la insuficiència del forn hi havia, segons el criteri de la majoria dels testimonis interrogats, dues intervencions a fer: instar el forner perquè servís millor el forn i instal·lar-hi un altre forn. Pràcticament tothom pensava que calia emprar les dues solucions conjuntament. La primera solució exigia que el forner tingués una millor cura de la seva feina; segurament després de l'enquesta seria amonestat i potser miraria de fer-ho millor. A nosaltres fins i tot ens podria semblar interessant canviar el forner, o sigui arrendar el forn a un altre professional, però aquesta no fou la solució emprada. Sabem que dotze anys després el controvertit Guillem Porcell continuava regint l'únic forn de Caldes.

De les declaracions es pot concloure que el forn era del tot insuficient a causa del creixement de la població de la vila i també de l'augment de dones que portaven el pa a coure al forn municipal; calia doncs instal·lar-hi un altre forn.

Algun veí aporta una idea original per tal d'estalviar la despesa de construir un nou forn i poder atendre la demanada de cuita de pans. Berenguer de Prat, com la majoria dels altres testimonis, afirma que el forn no pot ser suficient per a la vila de la manera que avui es porta, això ho diu tothom, però ell aporta una solució:

Set credit quod si bene et sufficienter dicti furni procuratur ita quod de die et de nocte decoqueret sicut facint furni qui sunt in villa de Vicho, quod tunc posset sufficere, aliter non credit, quod dictus furnus esset sufficiens dicte ville, pro eo quia populo dicte ville est augmentatus multum et augmentatur cotidie.⁴⁷

Bé, la idea que el forn estigués en funcionament dia i nit potser no era tan original, ja es feia així, almenys des de feia gairebé un segle, al forn de Vic, que era de senyoria episcopal.⁴⁸

La resolució del plet va tardar molt a arribar, el rei no va dictaminar fins l'any 1326 i va aportar una altra solució per al problema: va manar a Guillem Porcell que ampliés el forn perquè els habitants de Caldes poguessin proveir-se de pa de manera convenient, o sigui que les veïnes poguessin pastar i coure pans ben cuits sense patir cues interminables ni sofrir danys. Al cap de dotze anys, al forner Porcell li van venir les presses, ja que el monarca establí que si en dos mesos no havia ampliat el forn de manera suficient el batlle podria fer construir un altre forn a la vila.⁴⁹

47. Testimoni 25.

48. Podem comprovar que el forn de Vic funcionava de nits ja l'any 1236 en l'arrendament que feia el bisbe Bernat Calvó a Pere de Camps perquè administrés durant un any el forn i la fleca: «Quod tenebo et serviam furnum vestrum cotidie ut melius utilius et fidelius ad vestrum comodum et bonum intellectum... eodem furno de die ac de nocte personaliter residebo, et etiam singulis noctibus omnes flecherias excitabo. Diplomatarium de Sant Bernat Calvó», *op. cit.*, doc. 80.

49. ACA, Registre de cancelleria 189, f. 266v.-267r.

Segurament l'ampliació del forn hauria de contemplar acréixer l'espai per a les fleques i perquè estiguessin més ben ateses les veïnes que s'esperaven per enfornar. A més, potser es podia preveure que, dins del mateix edifici on estava l'antic forn, hi hagués instal·lacions per enfornar, com passava a Sitges, on un dels forns acostumava a estar apagat i s'encenia només quan era necessari.

II. EL DIA A DIA D'UN FORN DE PA SENYORIAL (SITGES, SEGLES XIV-XVI)

CARME MUNTANER I ALSINA

EL FORN DE PA, MONOPOLI DE DOMINI SENYORIAL

Com hem dit, el forn de pa de destret era un dels monopolis pertanyents a les senyories territorials, com els molins o la ferreria, i un element característic dels nuclis d'hàbitat concentrat. Malgrat que el forn de pa senyorial estava implantat majoritàriament a Catalunya ja en el segle XIII, en alguns llocs no es va crear fins al segle XIV. És el cas de la vila de Sitges, on la construcció del primer forn senyorial es va realitzar el 1309.⁵⁰ Aquell any, Bernat de Centelles, senyor del castell de Sitges, donava potestat a Bernat de Fonollar, castlà del castell, «construendi et faciendi furnum vel furnos in villa et castro de Cigiis».⁵¹ Fonollar havia rebut per donació la castlania del castell de Sitges tres anys abans, i sota el seu domini, entre el 1306 i el 1326, es va produir una certa revitalització de la vila, amb la urbanització de part de l'espai intramurs i l'ampliació de l'església parroquial amb dues noves capelles.

En aquest nou forn els habitants de la vila i del terme havien de portar a coure els seus pans «et non alibi in dicto castro vel eius termino» i, a canvi del seu ús, haurien de prestar la puja («pugiam»), segons els costums de Barcelona i Vilafranca del Penedès. Bernat de Centelles, però, es retenia el dret de coure els pans en el seu propi forn, i també concedia el dret a Guillem de Pacs i Guillem Ferrer, domiciliats a la torre anomenada mas del Ferrer, de coure pa al forn que hi havia en aquesta torre. Quedava ben establert, però, que tant Centelles com Pacs i Ferrer només podien coure el seu propi pa, per al seu ús i el de la seva família, i no per a ningú altre.⁵² Uns quants dies després,

50. A Sant Climent de Llobregat, localitat propera a Sitges, Jaume Marc, senyor del castell d'Eramprunyà, no es va construir el primer forn de pa senyorial fins el 1360 (M. C. FORNS DE RIVERA, «El forn senyorial i el proveïment...», *op. cit.*, pàg. 56).

51. 1309, desembre, 4, ACB, 4-70-18.

52. «excepto quod nos possimus ad proprium usum nostrum habere furnum in dicta villa et coquere ibi panes nostros necessarios ad usum nostrum et familie nostre, set alios panes alicuius alterius non possimus ibi decoquere. Retinemus eciam quod Guilelmus de Pax et Guilelmus Ferrarii

el paborde de juny de la seu de Barcelona, com a senyor eminent del castell de Sitges, concedia a Fonollar de fer l'esmentat forn i li establia en emfiteusi a un cens de 6 diners per Nadal i una entrada de 20 sous.⁵³

La construcció del forn de pa es feia «ad comodum et utilitatem hominum et mulierum dicti castri de Cigiis et ville ac populationis ipsius». Així, tot i el vessant negatiu que comportava obligar tots els habitants a portar a coure el seu pa al forn senyorial, tampoc no es pot negar que la seva construcció facilitava l'accés a tota la comunitat a una infraestructura bàsica com era aquesta. Pocs sitgetans tenien un forn de pa a casa, i la majoria, abans del 1309, devien portar el pa al forn del mas del Ferrer o al forn de Bernat de Centelles, o simplement el coïen «ad lenam», a casa seva. No era així, en canvi, als masos del terme de Campdàsens, també de domini de Bernat de Fonollar, els habitants del qual compartien parròquia amb els de Sitges. En un inventari el 1389 d'un mas d'aquest terme, el de Bartomeu Robert de la Sitja, es troba a l'estable «unam palam de forn», utilitzada en el forn que hi devia haver allà mateix.⁵⁴

Simbòlicament, el forn era una de les infraestructures fonamentals del poder senyorial sobre el castell termenat. Per aquest motiu, quan es produïa una transmissió del domini castral, era obligat escenificar-la, entre altres cerimònies públiques, amb el traspàs de la possessió corporal del forn. En tenim un exemple ben il·lustratiu en l'entrega, el 1342, de la senyoria de Sitges a l'Almoina dels Pobres de la seu de Barcelona, que l'havia rebut en herència de Bernat de Fonollar. Davant de tots els caps de família sitgetans, convocats a toc de corn i repic de campanes, davant del forn, Guillem Pere Pallarès, canonge de la seu de Barcelona, va fer entrega a Berenguer de Papiol, procurador de l'Almoina, de la possessió corporal del forn de la vila, «in qui panes decoquantur», de la següent manera:

quod accepit eum per manum et immisit ipsum intus domum in qua est dictus furnus et tradidit sibi palam ipsius furni. Et postea exivit exinde, dicto venerabili Berengario de Papiolo interius remanente ac claudente ianuas cuiusdam portalis ipsius domus.⁵⁵

et sui perpetuo possint habere furnum in turre vocata mansi des Ferrer, ubi dicti Guilelmus de Pax et Guilelmus Ferrarii habent suum domicilium, et coquere ibi panes suo set familie eorum, tamen modo ad eorum et familie eorum proprium usum et non panes aliorum seu alterius» (1309, desembre, 4, ACB, 4-70-18).

53. 1309, desembre, 8, ACB, 4-70-201. El paborde de juny va rebre aquests 6 diners de cens fins el 1342, quan va permutar amb l'Almoina tots els drets que tenia i totes les rendes que rebia sobre Sitges a canvi de diverses rendes a Barcelona. Entre la llista de rendes a les quals renunciava, trobem aquests 6 diners censals: «Et totum etiam censuale sex denarios et quodlibet alius ius que dicta prepositura et eius prepositus habent et accipiunt et habere et accipere debent super furno dicte ville, in quo decoquantur panes, cum pertinenciis eiusdem quemquidem furnum dicta Elemosina, ut succedens dicto Bernardo de Fonollario quondam, ad dictum censum sex denarios singulis annis prestandorum in festo Natalis Domini habet et possidet in dicta villa et tenet pro dicta prepositura et eius preposito nomine ipsius» (1342, novembre, 8, ACB, 4-70-33).

54. 1389, desembre, 28, ACB, Pia Almoina, Testaments, ss. XIV-XV, II, 1390, f. 2r-v.

55. 1342, novembre, 14-15, ACB, 4-70-357.

La pala d'enfornar, la més significativa de les eines del forner, era lliurada al representant de la nova senyoria, que havia estat introduït prèviament dins l'edifici del forn de mans del senyor anterior, seguint el ritual habitual de possessió corporal. Aquest breu fragment, d'una gran força descriptiva, ens ajuda a entendre com era d'important la representació pública de la transmissió de poders per reafirmar el domini del senyor entrant també sobre un espai, el forn, que, en poc més de trenta anys, s'havia convertit en un referent en la vida quotidiana dels sitgetans.⁵⁶

D'una manera que no queda clara, les rendes obtingudes de l'arrendament o establiment del forn tenien relació amb la construcció del camí de Garraf. El 1356, s'especificava en l'establiment del forn que en cas que es reformés, com s'havia parlat molt sovint de fer, el camí general al costat del mar de manera que passessin els animals de càrrega, «pro quoidem camino fiendo venerabilis Bernardus de Fonollario dimisit legatum certum», els almoiners podrien establir de nou els forns, encara que els 25 anys d'establiment no s'haguessin complert. En realitat, Bernat de Fonollar havia deixat establert en el seu testament que, en cas que es venguessin els castells de Sitges i de Selma, del seu domini, es destinessin 5.000 sous en la posada a punt del camí de Garraf —sempre que no s'hagués fet en vida seva—,⁵⁷ però no fa cap referència al forn. Els capítols de l'arrendament del forn del 1386 indicaven també que si el camí de Garraf s'arreglava durant aquells cinc anys, es mantindria el preu de venda.⁵⁸ No sabem, però, en quin moment s'havia formalitzat aquest lligam ni a quin grau afectava la cessió del forn.⁵⁹

SITUACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL FORN

Els forns comunals conformaven enteres edificacions incloses dins l'entramat vilatà.⁶⁰ Per la seva importància, eren un element fonamental de referència topogràfica i

56. En una cerimònia semblant, els representants de l'Almoïna, que era la nova propietària de la vila, també rebien, el 1367, la pala d'enfornar del forn de Sant Climent de Llobregat (M. C. FORNS DE RIVERA, «El forn senyorial i el proveïment...», *op. cit.*, pàg. 57).

57. «Preterea volo et manso quod in eo casu, quo manso vendi et vendi contingere dicta castra de Cigiis et de Celma, ut suprafictum est, deducantur de pretiis eorundem quinquaginta milibus solidorum monetae Barchinone de terno [...] quinque milia solidorum commutantur in aptatione itineris seu camini de Garaf nisi in vita mea factum esset», 1326, maig, 24, ACB, 4-3-150 (ed. J. LLOPIS I BOFILL, *Assaig històric sobre la vila de Sitges*, Sitges: Grup d'Estudis Sitgetans, 1977 [1891], apèndix tercer).

58. 1386, maig, 3. D'aquest document se'n conserva una anotació resumida en el llibre de cort (ACB, Pia Almoïna, Sitges, Llibre de cort, caixa 1372-1391, quadern 1385, f. 19r) i l'original en pergamí de la venda, que es va posteriorment reaprofitar per a les cobertes del llibre de comptes de 1397-1398 (ACB, Pia Almoïna, Sitges, Comptes, 1391-1406 (caixa VI), cobertes dels llibres 1397-1398).

59. Finalment, les obres del camí van iniciar-se el 1392 i es van allargar fins a principis del segle xv. M. MIRET I I. M. MUNTANER, «Història i recorregut del camí de les costes de Garraf», *Miscel·lània Penedesenca*, XXIII (1995), pàg. 123-154.

60. Vegeu l'exemple interessant del forn medieval de Lliria, a València, del segle xv. L. MARTÍ FERRANDO, *El Forn de la vila de Liria*, València: Ayuntamiento de Liria, 1987. Aquest forn pot sor-

tot sovint la seva presència ha quedat fossilitzada en la toponímia urbana: el carrer del Forn, el passatge del Forn, etc.

A Sitges, el forn es va construir en el punt central de la vila, enfront de la façana oest del castell, i tenia davant «la plaça del Forn».⁶¹ L'edificació limitava pels laterals amb dues cases mentre que l'eixida posterior donava a la cara interna de la muralla. De reduïdes dimensions —uns 35 m²—, tenia dos forns, un dels quals acostumava a estar apagat i s'encenia només quan era necessari.⁶² A més de la zona de cocció i el lloc per als instruments del forner i la llenya —que durant el dia normalment es deixava fora—, hi devia haver un espai per pastar pa. Per tal de mantenir la higiene de l'espai interior i, sobretot, per no crear incomoditats als veïns, l'edifici disposava d'una claveguera que s'havia de conservar desembossada.⁶³

Els usos del forn no es limitaven a coure el pa, sinó que s'hi portaven també altres plats que només es podien cuinar allà. S'hi coïen «artocreas, artopticeas, caseatas, flons et cassoles»⁶⁴ o, com queda especificat en català en un document d'uns anys després, «panades, formatgades, flahons, tortells, cassoles e totes altres coses que siguin necessàries de ser cuites».⁶⁵ Eren menjars que incloïen, a més de la farina, verdures, carn, peix, formatge o confitura.⁶⁶

FORNERS, FLEQUERES (I FLEQUERS)

El senyor del castell, tant Bernat de Fonollar com després l'Almoina, buscaren algú que s'ocupés del funcionament del forn. En temps de Fonollar, el forner residia al castell i estava al seu servei, mentre que durant el domini de l'Almoina es cedia a una persona que podia ser un forner i fer-se càrrec personalment del forn o bé podia posar-hi un forner que fos «bo i suficient». I, si bé hem vist que, des del 1309, Bernat de Fonollar rebia del dret de puja directament, amb l'arribada de l'Almoina a Sitges el 1342, la institució es beneficiava del cens o de l'arrendament, mentre que era el forner qui rebia aquesta taxa.

prendre per les seves dimensions (232 m² de superfície). A Catalunya, es conserva en excel·lents condicions el forn comunal de Montfalcó Murallat, a la Segarra.

61. ACB, Pia Almoina, Sitges, Capbreus, 1418, f. 5r. Creiem que la seva situació corresponia a l'actual casa núm. 8 de la plaça de l'Ajuntament.

62. «I si es dóna el cas que el forn no és suficient per a coure tots els pans, que faci funcionar els dos forns que hi ha en aquella casa per coure el pa d'aquells que són de Sitges o de fora» (1356, gener, 19. ACB, 4-70-36).

63. «El saig Pere Romeu posa pena de X sous als forners, que tinguin la claveguera del forn escurada e eixernida de manera que no pugui provocar cap dany a na Guitarda des Portal» (1388, març, 10. ACB, Pia Almoina, Sitges, Llibre de cort, caixa 1372-1391, llibre 1385-91, f. 63v).

64. 1356, gener, 19. ACB, 4-70-36.

65. 1386, maig, 3. ACB, Pia Almoina, Sitges, Comptes, caixa VI, 1397-1398 (cobertes).

66. Els costums de Perpinyà indiquen la cocció en els forns comuns de productes semblants: «Item debent coquere panatas, et carnes, et cassoles et bises, et formagatas, et flaones, et hujus moditalia...». F. VALLS I TABERNER, *Els costums de Perpinyà*, Barcelona: Bibliotheca Iuridica, 1992, pàg. 31.

El forner estava obligat a mantenir el forn en funcionament i en bones condicions per tal que fes un bon servei als veïns, a «fer bon pa e temprat a la vila». La seva tasca estava controlada pels mostassafs de la vila o bé pels jurats: «e si-l cremen, que sien tenguts de pagar a conaüda dels mostassafs ho de l dels jurats».⁶⁷ Per l'ús del forn, els usuaris pagaven la puja, segons els costums de Barcelona i de Vilafranca. A la Ciutat Comtal aquesta taxa suposava un de cada vint pans (1/20), tot i que Ortí indica que variava en relació al preu de les quarteres de forment: amb la carestia de 1375, per exemple, els consellers havien reduït la taxa, a mesura que pujava el preu del forment, a 1/30 i 1/50.⁶⁸ L'edifici havia d'estar en bones condicions i s'havia de retornar, havent acabat el temps de cessió, tal com estava al principi, excepte si havia caigut la volta o la teulada.⁶⁹

RELACIÓ DELS ARRENDAMENTS I ESTABLIMENTS DEL FORN DE LA VILA (SEGLES XIV I XV)

Data	Modalitat	Durada	Forners/s	Preu/ Entrada	Cens	Referència*
1343/04/19	arrendament	1 any	Antoni Peiró, de la vila de Sitges	31 ll**		Sitges, Escrivania i notarial, caixa 1343-1356, quadern 1343-44, f. 24v
1356/01/19	establiment	25 anys	Pere Quart	50 s	20 s per Nadal	4-70-36
1360	establiment	25 anys	Pere Robert del castell i Bertran Vedell de la plaça		20 s	Sitges, Capbreus, 1360, f. 55r
1386/05/03	arrendament	5 anys	Guillemó Segarra i Francesc Ortals, forner	65 ll		Sitges, comptes, caixa VI, 1397-1398 (coberta)
1391	arrendament	5 anys	Francesc Ortals	13 ll 4 s/any		Sitges, Llibre de cort, caixa 1372-1391, quadern 1385, f. 19r
1408/04/29	arrendament	2 anys	Marcó Company i Guillem Bardoï	100 s/any		Sitges, Llibre de Cort, 1404-1410, s/f.

* Tota la documentació procedeix de l'Arxiu de la Catedral de Barcelona (ACB)

** Inclou el preu de l'arrendament del pes de la farina

67. ACB, Pia Almoïna, Sitges, Llibre de Cort, 1404-1410, s/f.

68. P. ORTÍ GOST, *Renda i fiscalitat en una ciutat medieval: Barcelona, segles XII-XIV*, Barcelona: CSIC, 2000, pàg. 222. Segons el mateix autor, la puja es podia pagar també en diners, tot i que durant el segle XIV l'habitual és fer-ho en pa. En altres llocs, la taxa variava: a Figueres, per exemple, es pagava 1/24 pans (A. COBOS, *Llibre de Privilegis de la vila de Figueres (1267-1585)*, Barcelona: Fundació Noguera, 2004, doc. 1), a Tossa de Mar 1/30 (M. ZUCCHITELLO, *Tossa: la formació d'una vila: el comte, l'abat i els tossencs, segles IX-XII*, Tossa: Centre d'Estudis Tossencs, 1998).

69. 1386, maig, 3, ACB, Pia Almoïna, Sitges, comptes, caixa VI, 1397-1398 (coberta).

Aquesta taula permet observar que l'Almoïna, després d'algunes proves amb el sistema d'establiment, a llargs períodes de 25 anys, va preferir cedir el forn en períodes curts de temps, en arrendaments cada vegada més breus —primer 5 anys, després 2—. ⁷⁰ Això permetia a la institució assistencial de substituir amb més facilitat, si era el cas, els forners negligents i, sobretot, recaptar anualitats més altes: dels 20 sous anuals pels establiments, es passa a 13 lliures per any (260 sous) amb els arrendaments. Tot i que els preus d'arrendament eren molt fluctuants, són clarament superiors als preus dels establiments. En aquest cas, un corredor públic cridava els capitols amb les condicions de l'arrendament, que es venia al millor postor. ⁷¹ La quota d'arrendament es podia fer efectiva en un pagament únic o, més habitualment, fraccionat en dues o fins i tot en quatre parts. Cada arrendador podia elegir com fer-ho. Així, el 1408, Marcó Company es comprometia a pagar els 100 sous anuals que li pertocaven en dues parts, per Nadal i per Pasqua, mentre que el seu company d'arrendament, Guillem Bardoi, preferia fer-ho de tres en tres mesos. ⁷² Per a més garanties, els forners havien de subscriure escriptura de terç a la cort del batlle i havien d'aportar els fermances necessaris, a més d'obligar els propis béns.

Veiem que l'opció preferida va ser la d'un establiment/arrendament a dos homes en lloc d'un, un sistema que permetia als propis forners més flexibilitat i compatibilitat amb altres activitats. Una altra opció era que, un cop arrendat el forn a una persona, aquesta busqués un company en l'empresa, procediment que coneixem a través del fragment d'un procés de principis del xv. ⁷³ En aquesta data incerta, Guillem Bardoi va arrendar el forn. ⁷⁴ En assabentar-se'n, Antoni Ferrer, veí de la vila, amb la voluntat de participar en el negoci, va interessar-se per saber si en Bardoi ja s'havia plantejat d'acollir algú en la venda i si havia pensat en algú en particular. La resposta va ser afirmativa: «och, en Segarra», va respondre Guillem Bardoi. Tot i això, en Ferrer, va proposar-se per si aquell no acceptava. En acceptar la proposta en Segarra, però, en Ferrer va actuar de mitjancer entre les parts, per tal que s'avinguessin.

La convivència en el negoci, però, no sempre era fàcil. El procés de què parlàvem, justament, es va incoar per les desavinences sorgides entre Guillem Bardoi i en Segarra, i els interrogatoris conservats, a més, ens permeten saber en quines condicions, en relació amb el funcionament del forn, es plantejaven aquests acords. En un primer moment els forners van optar per repartir-se les tasques: un s'ocuparia de proveir el forn de llenya (en Bardoi) mentre que l'altre (en Segarra) es faria càrrec

70. L'any 1343, el primer de la taula, és un cas a part perquè en aquest moment les rendes del castell, i, per tant, també del forn, estaven a mans de dos vilafraquins, Guillem Garrigues i Ramon de Mas, que les havien comprat aquell any. 1343, abril, 19. ACB, Pia Almoïna, Sitges, Escrivania i notaries, caixa 1343-1356, quadern 1343-44, f. 24v.

71. ACB, Pia Almoïna, Sitges, Comptes, caixa VI, 1397-1398.

72. 1408, abril, 29, ACB, Pia Almoïna, Sitges, Llibre de Cort, 1404-1410, s/f.

73. ACB, Pia Almoïna, Sitges, Escrivania i notaries, caixa 1343-1356, foli solt. No hi consta la data, però l'hem de situar a inicis del segle xv pels personatges que hi apareixen i pel tipus de lletra.

74. Segons consta en el quadre anterior, ho va fer també l'any 1408.

de la tasca d'enfornar els pans —de «palejar»— i de tot l'utilatge del forn: les pales, els brullons,⁷⁵ les llenes,⁷⁶ etc. De tot, excepte de la llenya, que anava a càrrec del primer.

Sembla, però, que aquesta repartició de tasques no va funcionar, perquè en Bardoi no complia amb la seva part del pacte. Per això, al cap d'un temps, va proposar a en Segarra de canviar el sistema i treballar per setmanes, és a dir que cadascú, a la setmana que li toqués, s'encarregués alhora de la llenya i de palejar el forn. La nova organització es va mantenir durant dos anys, fins que en Segarra es va adonar que en Bardoi no complia la part del seu tracte i no llenyjava, perquè quan tocava al primer de treballar al forn, trobava que sempre hi faltava llenya. Aquest fragment de procés, doncs, ens mostra les clares negligències en què incorria un dels forners, encara que, malgrat tot, van haver de passar dos anys perquè el seu company s'adonés —o es decidís a denunciar— que hi havia alguna cosa que no anava bé.

Aquest procés també ens porta a parlar del proveïment de llenya com una tasca fonamental en el funcionament dels forns de pa i que sovint portava problemes, com hem vist també en el cas de Caldes. Els arrendaments del forn incloïen el «dret de llenyar», que en alguns casos es concretava en un bosc concret, com a Sant Feliu de Llobregat, on s'establí juntament amb el forn el bosc de la Ferrosa.⁷⁷ Sembla que el forn de Sitges no tenia, en canvi, cap bosc assignat. La recollida d'aquesta llenya es feia amb un animal de bast, tal com succeïa al castell en època de Bernat de Fonollar. El seu testament parla dels «animalibus assignatis et consuetis ad servitium furni ipsius castri».⁷⁸ En canvi, en grans ciutats, com a València, hi havia persones dedicades específicament a la recollida de llenya i a la seva venda als forns de la ciutat.⁷⁹

Arribats a aquest punt, cal fer referència a la cendra que es produïa amb l'ús del forn, que al final de l'any suposava un volum important. De la cendra se'n podien fer diversos usos: es podia utilitzar de fertilitzant per als camps, per fer lleixiu o també per curar ferides.⁸⁰ En un lloc, doncs, on es produïen importants quantitats de cendra, una sortida possible era la seva venda. Quan el forn era arrendat o establert, la seva comercialització estava en mans del forner, i, per tant, no ens n'ha quedat rastre. Excepcionalment, però, tenim els comptes de les rendes del castell, de l'any 1341-1342, any en què el forn es va arrendar o establir. Per aquest motiu, sabem que la cendra del forn de tot l'any es va vendre i se'n van obtenir 72 sous i 5 diners —una quantitat important,

75. Pal llarg per atiar la llenya (DCVB).

76. Pedra o llosa sobre la qual es fa el foc, i que conforma la base sobre la qual es posa el pa dins del forn (DCVB).

77. M. C. FORNS DE RIVERA, «El forn senyorial i el proveïment...», *op. cit.*, pàg. 50.

78. 1326, maig, 24, ACB, 4-3-150 (ed. J. LLOPIS I BOFILL, *Assaig històric...*, *op. cit.*, apèndix tercer).

79. A. SILVESTRE, *Llibre de la Cort del Justícia de València (1287-1288, 1298)*, València: Universitat de València. Acadèmia Valenciana de la Llengua, 2008, pàg. 846.

80. J. MAÑÀ, «Les arts i els usos tradicionals del foc», *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 1 (1992), pàg. 72-79.

si tenim en compte que, aquell mateix any, es va obtenir del pes de la farina uns ingressos de 172 s 6 d.⁸¹

Hem vist que els forners, que en el cas de Sitges sembla que sempre van ser homes, s'ocupaven d'enfornar els pans. Prèviament, però, s'havia de realitzar el procés de pastat, una tasca que estava, com hem vist anteriorment, en mans femenines, tant de dones que pastaven el seu propi pa per a casa seva, com de flequeres, professionals del pa, que en pastaven per vendre'l. Aquesta tasca de pastat es feia al forn o a casa, com indiquen els inventaris conservats a Sitges: en totes les cases hi havia una pastera, normalment cobertada i amb peus, i en alguna també hi trobem un *llibrell gran de pastar* i alguna *post de pastar*.

Per la seva banda, les flequeres proveïen de pa tot aquell que en necessitava, sobretot passavolants i persones «estranyes», forasteres, que residien temporalment a la vila i no tenien possibilitat de fer-se'l.⁸² El podien vendre tant a casa seva com a la plaça, i la seva activitat estava controlada pels mostassafs, que en controlaven la qualitat.⁸³ Amb l'aplicació de les imposicions, des del 1391, l'activitat de les flequeres es va veure afectada per l'aparició de l'arrendament de les flequeries. Aquesta imposició taxava la farina que pastaven les flequeres, a raó de 2 diners per pesada de farina, però també afavoria la seva activitat, perquè els concedia l'exclusivitat de la venda del pa al menut a tot el terme.⁸⁴ L'imposicioner, comprador de l'arrendament, podia passar comptes amb les flequeres i flequers sempre que volgués.

Al segle xv, però, la mala gestió de les flequeries va portar l'Almoina i la universitat a intervenir-hi. El 1414, el procurador de l'Almoina, el batlle senyorial i els jurats es van veure forçats a elegir nous administradors de la flequeria de la vila, perquè «no-s tropia pa de flaqueria ne en altra manera a vendre, per la qual se segueix al sennor de la dita vila o al procurador, e balle del dit castell per lo dit sennor, hoc encara als privats d'aquella vila molt escàndol, derrició e vergonya, no solament en la dita vila mas encara per las parts del món d'on tals cossas se parla».⁸⁵ Acostumava a faltar pa a la vila i això perjudicava la seva imatge, també fora del terme. Els elegits per a la nova gestió van ser Guillem Casals, «cirúrgich», la seva muller Maria, Nicolau Domènec, hostaler,

81. 1342, novembre, 24, ACB, Pia Almoina, Sitges, Doc. Diversa, capsa major segles XIII-XVIII.

82. Un document de 1414 cita concretament «los hòmens caminans he faents llurs vias, pasants per la dita vila, com per los hòmens estranyans qui comunament cohabiten en la dita vila» (1414, abril, 22. ACB, Pia Almoina, Sitges, Escrivania i notarians, 1448-1529).

83. «Cap flequera no gosi pastar pa que no sia passat per sedàs prim per vendre en casa ni fora casa fins que hagin rebut pes dels mostassafs sota pena de x s.» (1388, desembre, 27, ACB, Pia Almoina, Sitges, Llibre de cort, caixa 1372-1391, llibre 1385-91, f. 89r).

84. «Primerament que tot flaquer o flaquera qui past e vena pa a manut en la dita vila, parròchia e terme de aquella, pach per pesa de farina II diners. [...] Ítem que naguna persona no gos vendra a manut si flaquer no és, sots lo dit ban» (1406, maig, 3, ACB, Pia Almoina, Sitges, Llibre de cort, 1404-1410, s/f.).

85. 1414, abril, 22. ACB, Pia Almoina, Sitges, Escrivania i notarians, 1448-1529, quadern 4/5, f. 12v.

i la seva muller Elionor. És fàcil imaginar, però, que els qui pastaven el pa i el portaven a coure al forn no eren el cirurgià ni l'hostaler, sinó les respectives dones. Una sèrie de capítols indicaven com s'havia d'administrar la flequeria: els dos matrimonis pastarien i tindrien sempre pa de fleca («per tostemps i en todas horas»), i donarien al pa doblar i al pa dinal el pes que el mostassaf els indiqués; pastarien la farina i el forment del comú de la vila en primer lloc i no en pastarien altra fins que aquella no s'hagués acabat; un cop acabada la farina i el forment del comú, podrien obtenir-ne tant del pes de la vila com de qualsevol altra part del món; la farina i el forment haurien de ser de qualitat, «bo, bell, net e rehebedor d'aquesta terra e sens alguna mescla d'altres blats e sens tota frau»; ningú no podria pastar pa de flequeria ni per vendre sense la llicència dels administradors; cap foraster podria fer entrar al terme pa per vendre, tret que el pa doblar tingués dues unces més i el pa dinal una unça més que el pa pastat a la vila; cap hostaler ni qualsevol persona podria allotjar cap foraster que volgués vendre pa a la plaça o a la vila; els administradors prometien que, si a un dels matrimonis li havia sobrat pa, ho diria a l'altre perquè l'ajudés a vendre aquell pa dur i no en vendria de fresc fins que fos venut tot el dur.

En els anys anteriors, devia haver disminuït el nombre de flequeres i, en conseqüència, la disponibilitat de pa. Per tant, calia assignar l'administració de les flequeries als dos matrimonis o, específicament, a Maria i Elionor, amb l'obligatorietat d'aquests de tenir permanentment a disposició pa suficient. A més, els atorgava el monopoli del pa de fleca, ja que només es podia pastar pa per vendre amb la seva llicència. Tot i que els dos matrimonis treballaven per separat, s'establia en el contracte una necessària cooperació entre ells: s'havia de vendre primer el pa fet de dies enrere, i tots vendrien aquest abans del fresc, fos de qui fos. A més, com en l'arrendament de la imposició de les flequeries, es protegia la producció de pa local respecte al pa foraster.

«ÀVOL NO HE FET SINÓ PASTAR E MIRAR ON M'HA MES LO PA»: EL FORN, ESPAI DE DISPUTES. UN CAS CONCRET, EL PROCÉS CONTRA TECLA RUBERTA (1527)

Fins ara hem vist la importància del forn de pa com a monopoli senyorial, la manera com es gestionava i com es venia el pa de flequeria. Però per arribar a entendre el funcionament diari del forn comunal hem d'entrar dins seu i veure l'ambient que s'hi respirava. Hem vist que en el forn de Caldes de Montbui les dones que en feien ús havien de patir llargues cues, empentes, baralles per culpa d'algú que s'havia saltat el torn, etc. A Sitges, gran part de les penes de terç imposades pel batlle es pagaven per baralles esdevingudes al forn, en les quals el forner estava normalment implicat. El 1361 el forner Francesc Ortals havia pegat amb la pala d'enfornar la serventa d'en Ferrer Clapers, que pastava pa per al procurador del castell, perquè aquest no tenia serventa. Aquell mateix any, un foraster, en Pedrolo, va treure un punyal al forner.⁸⁶ El 1377, per

86. 1361. ACB, Pia Almoina, Sitges, Comptes, Capsa major II, 1361.

motius que no sabem, en Joan de Quart va treure l'espasa contra el forner, dins del mateix forn.⁸⁷ En un espai petit, tancat i calorós, els llargs temps d'espera i un pa mal cuit podien provocar fàcilment baralles entre el forner i les dones que s'esperaven. Per això, una crida del 1387 prohibia a tota dona de dir paraules desordenades als forns de la casa del forn.⁸⁸ Altre cop, són les dones les protagonistes d'aquest ambient.

Un exemple concret de tot plegat és el procés iniciat a finals de febrer del 1527 contra Tecla Roberta, muller d'Arnau Robert, arran de la denúncia feta pel forner, Pere Puig.⁸⁹ Segons aquest, na Roberta li havia dit al forn, en presència de moltes dones, «paraulas molt enotjosas». L'acusació era prou greu: segons deia, li havia dit «porc tecan» (tacany) i, després de fer-li tres o quatre figues i gratar el terra amb el peu, «fastomant e malaint», li va dir que «pijor seret que vòstron pare» —que feia deu anys que era mort— i «anat, que vòstron para era bogaró» (bujarró).⁹⁰ Per això, declararen sobre els fets cinc persones: els dos implicats, Pere Puig i Tecla Roberta, i tres dones, de les quals el forner havia donat el nom en la seva declaració: «la moler d'en Gilem Font e la moler d'en Johan Gimara e la moler d'en Gabriel Monet». El forner també indicà, però, que hi havia «molta de altrás donas, més en l'anug no me recorder».⁹¹

Aquest procés és interessant per a nosaltres perquè l'acció es produeix quasi completament al forn de pa comunal. I, com hem vist en el cas de Caldes de Montbui, queda clar que, a part del forner, les dones eren omnipresents en aquest espai. La disputa s'havia originat quan, després d'haver enforat un parell de pans de Tecla Roberta, el forner es va adonar que no estaven prou llevats. Pere Puig va dir a la dona que esperés a posar la resta de pans, que els deixés fora del forn fins que haguessin pujat. Na Roberta, molesta, va esperar-se, però, arribat el moment, es va negar a enforar-los i va començar a insultar el forner. La dona, en la seva declaració, es queixava en canvi que el forner li estava cremant el pa, que en altres ocasions ja ho havia fet i no se l'havia pogut menjar perquè «tot era sendra e carbús». Tecla Roberta li havia demanat aquell dia que no posés el pa «devés la cendra», que allà no coïa bé, quan del seu blat, abans, en sortia bon pa, perquè era «blat de França».

És interessant també veure el paper de les tres dones interrogades. Sembla que una, la muller de Gabriel Monet, que es deia Violant, estava ben a prop del forn, perquè va poder veure que en un cert moment hi havia prou lloc a l'interior per posar-hi altres

87. 1377. ACB, Pia Almoïna, Sitges, Comptes, Capsa major IV, 1377.

88. 1387, febrer, 10. ACB, Pia Almoïna, Sitges, Llibre de cort, caixa 1372-1391, llibre 1385-91, f. 26v.

89. 1527, febrer, 25-març, 7. ACB, Pia Almoïna, Sitges, processos, 1527.

90. Després d'això, coneixem un altre procés judicial del 1540, on se l'acusava d'haver injuriat el prevere i el 1548 va ser jutjada per bruixa i, finalment, penjada i esquarterada, i els seus membres repartits pel terme (M. GRAS, *Bruixes a Sant Feliu de Llobregat. El procés de Blanca Bardiera (1578)*, Sant Feliu de Llobregat: Aj. de Sant Feliu de Llobregat, 2000, pàg. 27).

91. ACB, Pia Almoïna, Sitges, Processos, 1527, f. 4r.

pans, però no va intervenir en cap moment en la disputa.⁹² Isabel, muller de Guillem Font, en canvi, estava més allunyada i no havia sentit el principi de la discussió. Per això, va preguntar a la muller de Gabriel Monet: «Violant, què as açò que na Tecla Roberta a dit an an Pere Pux?», al qual va respondre aquella: «a-li dit porc».⁹³ La muller de Joan Guimerà, en canvi, quasi no es va aturar a observar la baralla, encara que havia sentit que na Roberta blastomar contra el forner —«enquara morís a mala mort com morí vostron para!»—,⁹⁴ perquè se'n va anar cap a casa. El paper d'aquestes dones, doncs, és del tot passiu respecte a la baralla. En sentir tants crícs, Joan Robert i la seva muller —segurament parents, per part del marit, de na Roberta— van atansar-se al forn i van provar apaivagar els ànims, intentant calmar la dona, sense èxit. Va caldre finalment la intervenció del batlle, que va amenaçar el forner i na Tecla amb una pena de 5 sous perquè callessin.

El procés ens explica, de manera indirecta a través dels testimonis, la rutina al forn. Després d'haver retirat les brases i haver escombrat i apartat les cendres, el forner atansava la pala d'enfornar a la dona que tenia la tanda, i aquesta hi posava els pans a sobre. El forner, llavors, els introduïa dins del forn i anava distribuïnt-los de manera que s'hi poguessin encabir la resta. El procés era rigorosament observat per les dones, per controlar que es posessin els seus pans en un bon lloc. Els pans que esperaven d'entrar al forn es comptaven en posts, la peça de fusta sobre les quals es posaven a reposar: «e com jo (el forner) fui cassi a la darrería, que avia quatra o sinc posts per enfornar...».⁹⁵ Una de les dones, per exemple, tenia en el moment dels fets tres posts per enfornar. A més, les dones també podien pastar allà, i així ho havia fet na Roberta mateixa: «àvol no he fet, sinó pastar e mirar on m'a mes lo pa».⁹⁶ Així mateix, tenim un exemple pràctic d'aquells altres aliments que es coïen al forn, a més del propi pa. Isabel, muller de Guillem Font, era al forn «a cabta a las cocas de la Mara de Déu».⁹⁷

Hem vist, doncs, com és també a través d'un procés que podem observar d'una manera més propera l'ambient del forn. És cert que la baralla entre el forner i Tecla Roberta depassa l'àmbit del forn, perquè sembla que era una dona conflictiva i a més forastera,⁹⁸ que acabaria penjada per bruixa pocs anys després. Però tampoc no deixa de ser cert que no era gens difícil que en un espai de tanta convivència com el forn les baralles estiguessin a l'ordre del dia.

92. «Enterogada si com la dita Teccla Roberta dix altra vegada “enfornau-ma en tacan”, si en lo for avia enquara loc prou, dix ella testimoni que sí, prou n'hi havia» (ACB, Pia Almoïna, Sitges, processos, 1527, f. 9v)

93. ACB, Pia Almoïna, Sitges, processos, 1527, f. 5r-v.

94. ACB, Pia Almoïna, Sitges, processos, 1527, f. 11v.

95. ACB, Pia Almoïna, Sitges, processos, 1527, f. 2v.

96. ACB, Pia Almoïna, Sitges, processos, 1527, f. 14r.

97. ACB, Pia Almoïna, Sitges, processos, 1527, f. 5r.

98. En un moment de la declaració el forner fa al batlle el comentari «mal via faça la barqua que le l'a portada, la dita Teccla Roberta» (f. 15r).

CONCLUSIONS

La creació de forns comuns, en què obligatòriament les vilatanes havien d'anar a coure el pa, esdevé un monopoli del qual el senyor cobrava rendes; però, a la vegada, era un servei públic que permetia obtenir uns pans de millor qualitat a les famílies més senzilles que no disposaven de forn a casa seva. El pa era la base de l'alimentació, per la qual cosa el seu proveïment era indispensable i el bon funcionament del forn, ben proveït de llenya i ben temperat, era la garantia que la població disposés del pa de cada dia. La importància del forn es fa visible amb el ritual de presa de possessió corporal de l'espai, simbolitzat amb el lliurament de la pala d'enfornar, per part de l'antiga senyoria a la nova. El forn esdevé, doncs, símbol de poder.

Els forns medievals van esdevenir un espai de trobada, especialment femení. Si bé documentem forners professionals —o amb més seguretat homes que arrendaven els forns senyorials, al servei dels quals hi havia forners i també forneres—, la tasca de passar el pa estava gairebé exclusivament en mans o bé de les flequeres professionals o bé de les mestresses de casa.

La documentació consultada, procedent de dues viles diferents, tant pel que fa a la jurisdicció com a la situació geogràfica i social, ens mostra el forn com un espai de convivència i també de conflictes. A través de la percepció de la vida al forn es poden detectar diversos aspectes de la vida i el desenvolupament de les viles. Els processos presentats mostren com les friccions a causa del servei del forn eren, mai més ben dit, el pa de cada dia.