



4.3 EL FORN DE GUIX DE LA CARRERA (Cabrianes)

A tocar el camí que va de la casa de pagès de la Carrera cap a Fussimanya hi ha un antic forn de guix molt diferent dels que es poden veure a Súria i segurament força més antic, ja que ningú recorda haver sentit a parlar de quan funcionava.



Descripció del forn

És una gran construcció de pedra seca i està perfectament restaurat i conservat. Formant un sol edifici amb el forn hi ha una barraca. Tot el conjunt està parcialment excavat en un marge, de manera que només té paret exterior al davant, on s'obre la boca del forn i la porta de la barraca.

Es pot entrar al forn per la boca, una obertura ampla per on s'intruïa el combustible. L'interior és de planta rodona i parets que es van estrenyent cap amunt fins a una obertura a 4'5 metres de terra que funcionava com a xemeneia.

A 2'5 metres d'alçada, en un costat, s'obre la porta del forn, una obertura força estreta que permetia carregar i descarregar el forn.

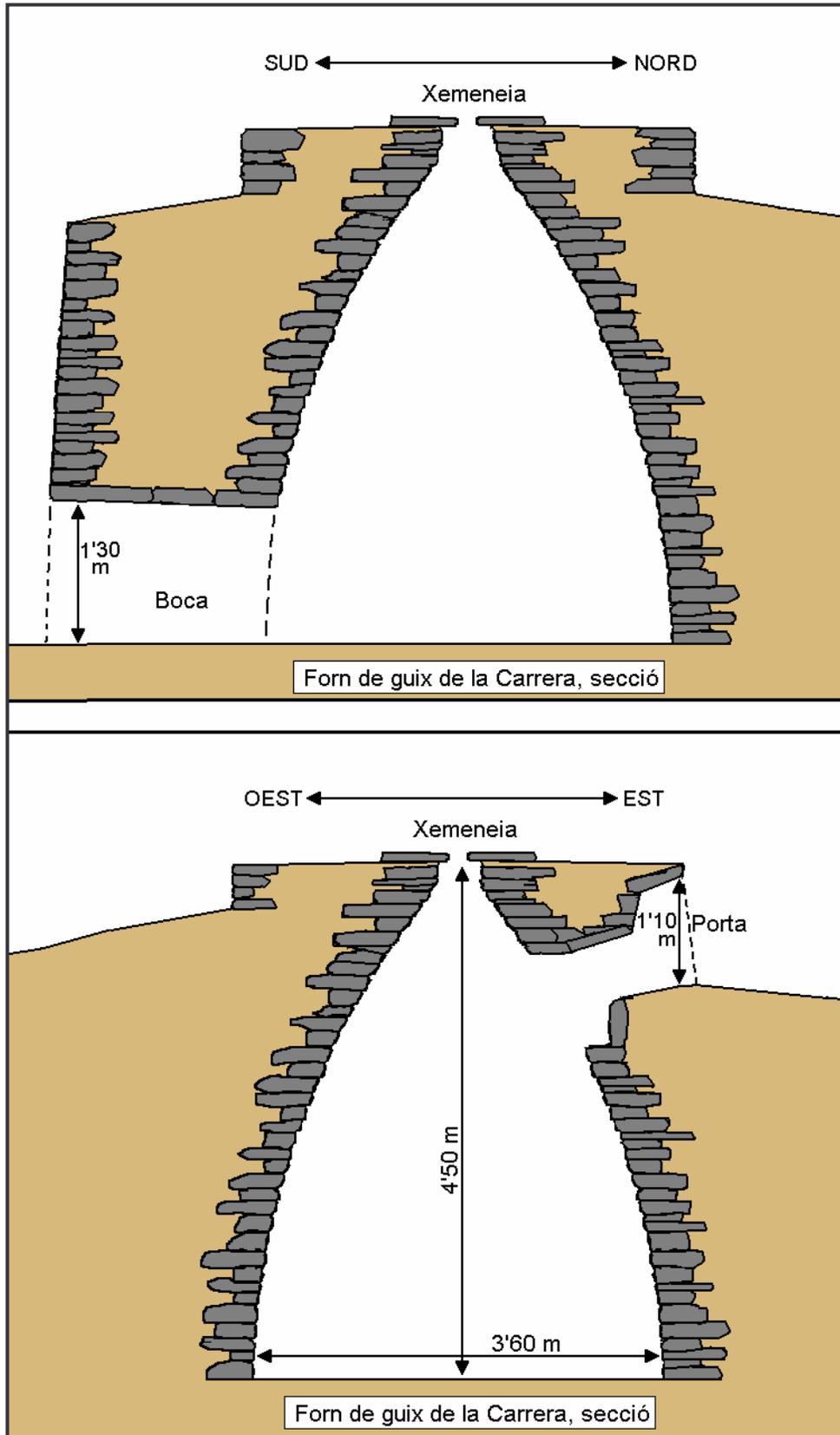
Als esquemes només representem la pedra que queda a la vista, però segurament que darrera les parets també hi han pedres.

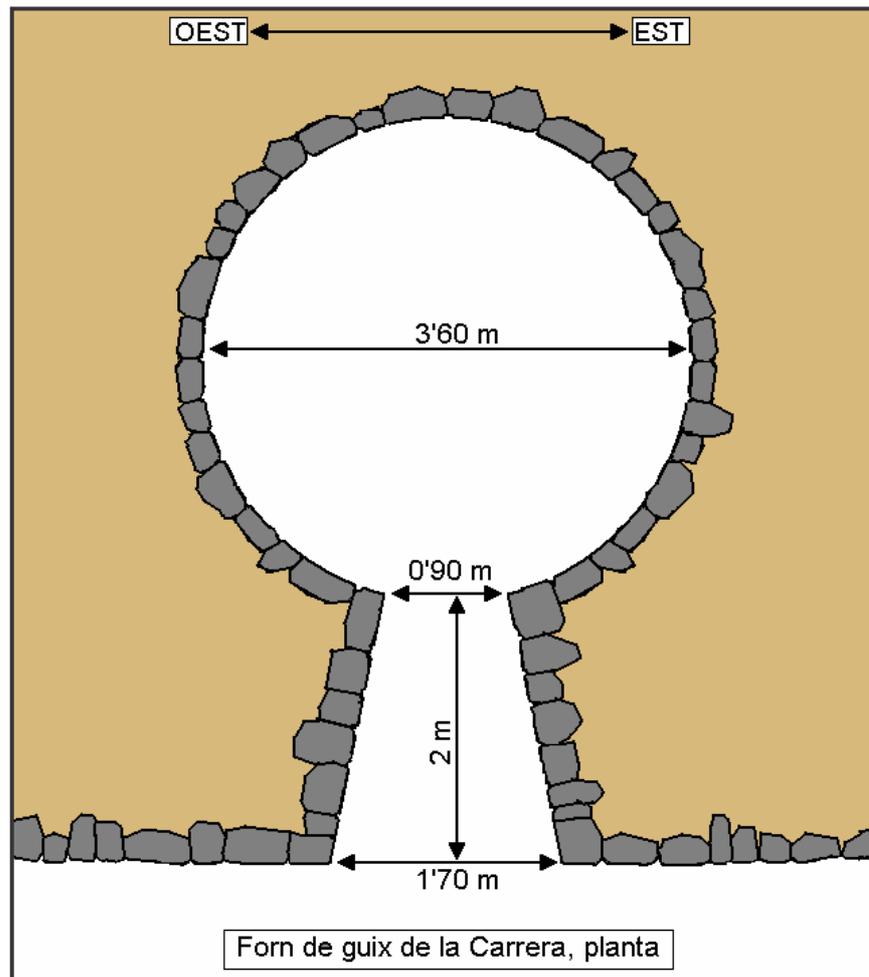
Tipus de pedra

Per fora es van fer servir algunes pedres de guix per fer paret, però la majoria de pedres emprades són sorrenques, i per dintre el forn ho són totes, ja que si n'hi haguéssin posat de guix, s'haurien cuit igual que la càrrega.



Esquemes





Com devia funcionar?

No tenim cap testimoni de quan es feia servir, però creiem que el mètode d'exploració era el següent:

- **Obtenció de la pedra de guix.** Hi ha pedra de guix prop del forn, i es veuen les pedreres, però no sabem com trencaven i movien les roques.
- **Càrrega del forn.** Creiem que per començar construïen una volta de pedra de guix a dins del forn, directament a continuació de la boca. Sota la volta era la fogaina, on es cremava llenya. Un cop feta la volta s'anaven posant pedres al damunt, entrant-les per la porta i potser cap al capdamunt, per la xemeneia. Finalment, la porta es tapava amb lloses.
- **Cocció del guix.** Per la boca del forn s'anaven entrant feixos de llenya, que anava cremant dia i nit fins que el guix s'havia cuit. Llavors es tapava la xemeneia amb pedres i la boca amb feixos a fi de que el forn s'anés refredant poc a poc. Els treballadors que mantenien el foc a la nit devien fer torns: mentre l'un vetllava l'altre dormia a la barraca.
- **Descarregar.** Quan el guix cuit s'havia refredat s'anava traient del forn, primer per la porta i quan ja no en quedava gaire, per la boca. No sabem cap a on es portava aquest guix, però segur que en un lloc o altre el devien moldre per convertir-lo en pols.
- **Neteja del forn.** Per preparar el forn per a una altra cuita s'havia de treure la cendra, que s'abocava en un marge proper.