

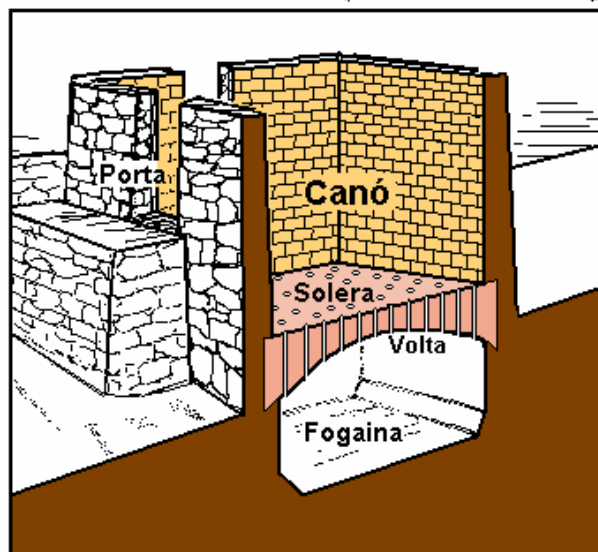
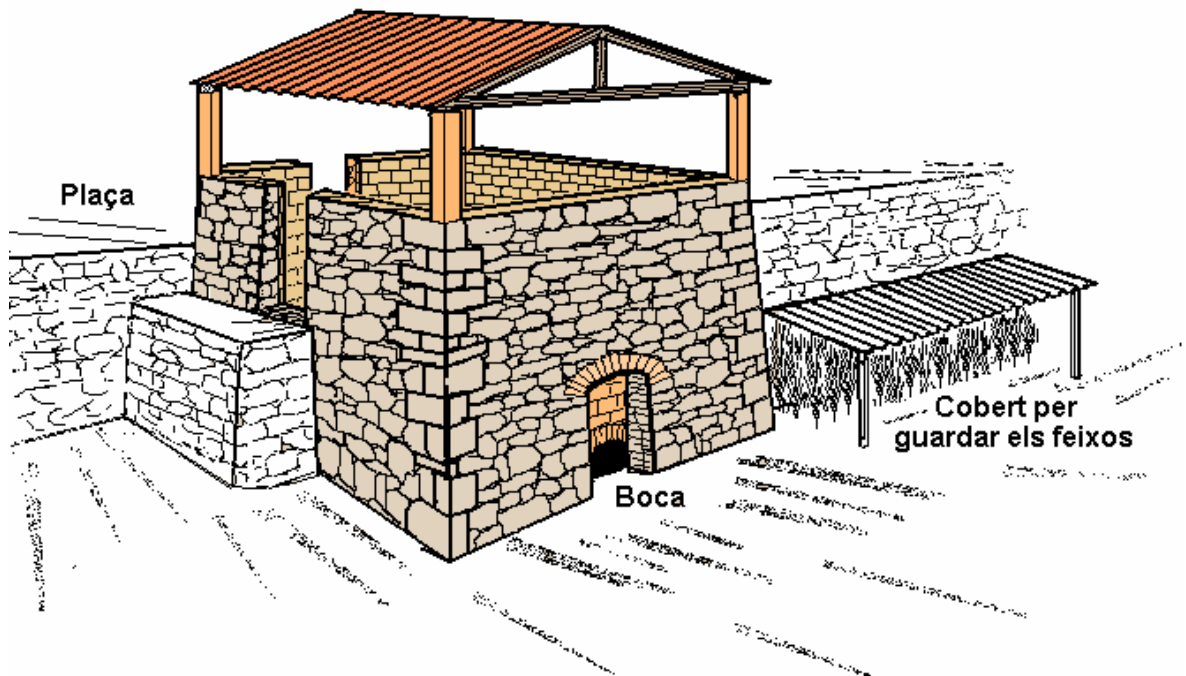


5.2 ELS FORNS D'OBRA O TEULERES

Bona part de la informació necessària per elaborar aquesta part del treball, així com les fotos antigues, ens les ha proporcionat en Pere Vila, de Santpedor, nascut el 1920, que des dels 11 anys va treballar de rajoler.

Les teuleries o rajoleries

Tradicionalment, la ceràmica de construcció es fabricava en unes instal·lacions anomenades **teuleries** o **rajoleries**, de les quals l'element més important era el forn. Descrivim aquí el tipus de forn d'obra que encara es construïa a finals del segle XIX i que va funcionar fins que aquesta activitat es va industrialitzar amb les bòbiles, unes instal·lacions més grans, complexes i que ja utilitzaven maquinària. Al nostre país aquest canvi es va fer entre els anys 1930 i 1950.



Secció



Localització

El forn es construïa en un marge entre dues feixes, parcialment excavat a terra. Per la part alta s'accedia a la cambra de cocció de l'obra i per la baixa a la boca de la fogaina.

L'olla del forn o fogaina

S'excavava en el terreny, de manera que el fons quedava a un o dos metres per sota del nivell exterior. Les parets que formaven l'olla eren de la roca o terreny natural, i al damunt s'hi carregava la volta.

La volta

Es construïa amb **cintra**, una armadura de fusta que un cop tancada la volta es retirava. Es feia amb maons sense coure, deixant-hi entre 20 i 30 forats ben repartits, per on el foc i el fum pujaven cap a la cambra de cocció. Per damunt de la volta es feia, també amb peces crues, la **solera** plana al damunt de la qual es posava l'obra a coure.

Les parets

Les parets exteriors del forn eren de pedra seca, tot i que sovint es veuen forns en els que l'arc de la porta i a vegades els muntants, es feien de maons cuits. També es feia paret de pedra on el forn estava excavat al terreny.

El canó o cambra de cocció

La cambra de cocció o canó era un gran espai per damunt de la solera on es coïen les peces d'obra. Quan es construïa el forn, les parets de l'interior del canó solien revestir-se de maó cru.

L'espai entre les parets exteriors de pedra i les interiors de maó s'omplia de terra. El forn, per tant, estava en part excavat a la terra i la resta format per parets molt gruixudes, així hi havia menys pèrdua de calor, augmentant el rendiment.

La primera cuita

Com hem dit, la volta, la solera i el canó es feien de maons crus, o sigui que les primeres peces d'obra que es feien a la teuleria servien per construir el forn i es coïen, ja col·locades, a la primera fornada.

La porta

A la part alta del forn hi havia la porta, una obertura a nivell de la plaça per carregar i descarregar el forn. Alguns forns tenen dues portes, així podien organitzar millor l'espai de la plaça.

La teulada

Damunt dels forns que funcionaven sovint es solia construir una teulada damunt de pilars, per a protegir l'obra de la pluja. Si el forn funcionava només esporàdicament no solia tenir coberta.

També estava cobert l'espai proper a la boca, en aquest cas per a aixoplugar els treballadors i els feixos de llenya.



La plaça

A nivell de la porta hi havia la plaça del forn, un espai gran i descobert, pla i net, on els teulers anaven fent les peces d'obra i on es posaven a assecar al sol. Hi solia haver alguna taula molt simple on es feien les teules. També hi solia haver un espai cobert amb una teulada on es guardaven les peces de fang cru un cop seques per protegir-les de la pluja.

La bassa

A un costat de la plaça hi havia una bassa allargada (eren habituals unes mides de 3 m de llarg, 1'2 m d'ample i 80 cm de fondària), que en alguns casos estava enrajolada i sinó, es mantenia revestida de fang ben allisat. Era on es pastava el fang.

El dipòsit

L'aigua era imprescindible si es volia pastar fang, de manera que tots els forns n'havien de tenir. Si tenien una font al costat, l'aigua es conduïa directament a la bassa quan calia, o s'hi portava en barrals. Alguns forns tenien un pou, i si no hi havia cap font ni pou es recollia aigua de la pluja mitjançant **rases** i es conduïa cap a un dipòsit o bassa gran, de la que se n'extreïa aigua segons les necessitats.

