

BARRAQUES, FORNS I PEROLES DE CALONGE

PER

PERE CANER i ESTRANY*

1. BARRAQUES

Des de temps immemorial han proliferat les barraques per tot el terme municipal de Calonge.

Els nostres primitius pobladors, puix encara no s'han trobat habitacles en coves naturals, devien viure en barraques fetes amb pedra, fang i ramatge. Foren els precursors de les futures cases d'obra. Però d'aquestes cabanes no en resta res, car els materials de fusta i terra no tenen gaire supervivència.

També els ibers degueren construir-ne, ja que fora del poblat de Castell Barri s'han trobat restes d'aquella civilització (ceràmica) en llocs on devia haver-hi alguna construcció, potser per aixopugar-s'hi.

Però basant-nos en els moments més actuals, podem classificar-les de la següent manera: de carboner, de cerdà, de viticultor de muntanya, de viticultor de pla, d'aguait, de pescador, d'agricultor, d'esplai i d'usos varis.

(*) Pere Caner morí el 1982, però va deixar alguns treballs acabats; aquest és un d'ells. Dolors Hubach, vídua de Caner, ens l'ha lliurat per a la seva publicació.

BARRAQUES DE CARBONER. Abans d'aparèixer els moderns combustibles, el carbó tenia primordial importància a totes les llars; per a aquest motiu l'ofici de carboner era exercit per bon nombre de bosquerols. Era fàcil, anant pel bosc, trobar les piles fumant i, a prop, la barraca.

Aquestes barraques eren fetes amb un esquelet de troncs, tapat de branques i cobertes de terra. Tenien la forma cònica i servien per dormir-hi el carboner, on inclús hi feia foc per coure's el menjar i escalfar-se. La porta era construïda a base de troncs lligats.

Clar que en contrades de roques, el carboner n'habitava alguna que fes cavorca, la buidava i en feia el seu estatge. Algunes de les coves prehistòriques que s'han descobert, havien estat vivenda de carboner (Menut Rubau, Savalls, Sardineta), però per regla general, ell mateix se la construïa amb els materials esmentats.

BARRAQUES DE CERDÀ. Quan els cerdans vingueren a la serra boscosa de les Gavarres, per guanyar-se la vida amb l'explotació forestal, bastiren barraques de carboner o de llenyataire de les mateixes característiques que les anteriorment esmentades. Alguns, però, s'hi afincaren definitivament i construïren barraques de pedra seca, capaces per a viure-hi una família. És el cas d'uns meus avantpassats els quals n'alçaren una en el paratge S'Orinella on cultivaven la terra.

BARRAQUES DE VITICULTOR DE MUNTANYA. Tot el massís del Jonc, S'Orinella, el Terme Gros i altres indrets del terme municipal, estaven habilitats durant el segle passat pel cultiu de la vinya. Com que dites contrades es troben separades de la vila, el viticultor construïa una barraca de pedra seca en el seu tros per tal de guardar-hi les eines i aixoplugar-s'hi en cas de mal temps. Actualment totes són enrunades. Sols una, completament reformada, es conserva en el Terme Gros i S'Orinella; és la d'en Pollines, la qual té llar de foc, fogons i un banc d'obra.

Constaven d'una sola cambra, eren de reduïdes dimensions (uns dos metres quadrats), el sòl sense enrajolar i el sostre de ramatge. El material petri era llicorella, pedra molt abundant en aquest paratge.

BARRAQUES DE VITICULTOR DE PLA. Les vinyes de la part plana del municipi, més modernes que les de muntanya, també tenien i tenen les seves barraques. Se'n poden veure encara pel Pla, el Tinar, els Vinyers i Sant Daniel.

Són barraques d'obra, la majoria cobertes de teula, però també n'hi

ha de solera. Servien per a guardar-hi les eines i inclús alguna tenia una petita llar. Durant l'època d'or dels tapers, en unes quantes s'hi feien àpats i xerinola.

Cal citar-ne unes quantes: la d'en Gil (on s'hi conserven les plaques commemoratives d'un 'fet cinegètic empenyorat'⁽¹⁾); la d'en Lletget, la d'en Mengol, la d'en Pere Ferrer i la d'en Peret Sastre, aquesta de bones dimensions, capaç per a vivenda.

Solien tenir una parra que s'enfilava per sobre la porta d'entrada, i a la vora el dipòsit per fer-hi el sulfat de coure, útil per a ensulfatar els ceps. També s'aprofitava l'aigua de pluja que es guardava en una petita cisterna, la qual tenia dos serveis: per a preparar el sulfat i per a beure.

BARRAQUES D'AGUAIT. Tenen el precedent en els ancestrals aguaites de caça primitius.

Les que hem aconseguit són fetes amb ramatges d'arbre o de mates del bosc i sempre ubicades en llocs estratègics des dels quals es poden vigilar les perdius i altres salvatgines. Són molt rudimentàries i gens estètiques, puix el seu comès és sols temporer, per a camuflar-s'hi el caçador, i un cop comença la veda, són abandonades i en començar altre volta la temporada, s'han de refer de nou.

BARRAQUES DE PESCADOR. Les primeres barraques de pescador de les quals hom té notícia, s'edificaren a la badia de Sant Antoni i s'anomenaren botigues. Eren casetes i dipòsits de pescadors ubicades ran de platja⁽²⁾. D'elles prengué el nom l'incipient barriada marítima del segle XVII: les Botigues de Sant Antoni.

Més endavant, per les platges i cales de Treumal, algun pescador d'ofici construï la seva barraca adossada a la penya, com és el cas de la Caleta, en el Racó dels Homes; la d'en Lluna Veia, a la cala del Paller, i la de Cap Roig. Aquestes dues últimes servien per a guardar-hi la barca i els ormeigs de pesca. La primera també tenia servitud per a vivenda.

Actualment en queden dues o tres, les quals s'empren per a tenir-hi la barca a recés.

BARRAQUES D'AGRICULTOR. Quan el Pla s'habilità per a regar mitjançant pous semi-artesians, cada agricultor, en el seu tros, bastí una barraca, que cobria el pou i el motor. Són barraques d'obra, amb la seva

(1) PERE CANER – *Inscripcions a les llindes i teules pintades a Calonge*, «I.E.G.» Volum XX.

(2) E. MOREU-REY – *Toponímia Urbana I Onomàstica Vària*, plana 40.

corresponent teulada. N'hi ha a dues vessants i a una. Serveixen també per a guardar-hi les eines, inclús, en cas de mal temps, hi podia entrar l'animal, com també posar-hi els fruits de la terra.

Les veiem disseminades pel Pla, donant al paisatge agrícola unes notes blanques molt escaients.

En els horts que volten la vila i a Sant Antoni, encara en resta alguna. Són més senzilles, aptes per a posar-hi les eines, però unes quantes de més capacitat, durant la dècada dels anys seixanta d'aquest segle, serviren per a viure-hi algunes famílies d'immigrants.

BARRAQUES D'ESPAI. Alguns colongins, amants de la vida a l'aire lliure, es construïren barraques per anar-hi a passar els diumenges i festes de guardar. No tenien altre objecte que l'esbarjo diumenger. Així a Treumal es bastiren les barraques d'en Gispert, Vidal i Arana, on els seus propietaris gaudien del fruit d'una pesca o senzillament d'un arròs mariner amb els amics.

A Brugueres, la barraca ja esmentada d'en Peret Sastre, a més del seu comès vinícola, fou també aixecada per aquest afer.

I fa pocs anys, al Puig Palet, vora les Roques de Ronquillo, la família Pibernat en construí una pel mateix fi.

BARRAQUES DE VARIS USOS. Entre aquestes cal esmentar les que servien per arrecerar les bàscules per pesar camions i carros, com són les del pati Armstrong, Conrad Vilar, can Barceló i can Serra. Aquesta última fou destruïda durant la Guerra dels Tres Anys.

També cal anomenar les barraques de vigilància de costes, on la Guàrdia Civil té estatge a la nit. Són les del Collet, Torre Valentina i Roques Planes.

I les que guarden els transformadors elèctrics, les quals són de forma prismàtica i de doble altura que les barraques ja descrites; les trobem escampades arreu del terme municipal.

Finalment cal citar també la barraca que tapa els pous i els motors de l'aigua potable de la població, emplaçades al mig del Pla, de forma apaïsada i senzilla.

2. FORNS

FORNS DE RAJOLS. Fins fa dues dècades dins el terme de Calonge hi havien encara alguns forns de rajols. Estaven situats en llocs on es trobava la matèria prima, o sia l'argila. El rajoler anava traient la terra dels marges, la pastava amb aigua, feia els rajols i els estenia a

l'era o a cobert; després, un cop secs, els coïa al forn proper, el qual consistia en una construcció rústega de rajoleria de tres sostres; en el primer es feia el foc amb feixos de bruc, arboç i tota mena de llenya arbustiva; al del mig, separat del primer per un sostre foradat, s'hi col·locaven els rajols sostinguts amb suports, i el de sobre servia com a xemeneia.

El forn més antic del qual hom té notícia, és el que hi havia a la Cala del Forn, a Treumal, ara totalment desaparegut. Era romà i encara s'hi troben restes de rajols i tègules.

En aquests forns s'hi fabricaven rajols de tota mena i teules, així com pipes de fang, com les que es guarden en el Museu Etnològic de Calonge.

Se'n bastiren exclusivament per a obtenir rajols per a una sola edificació, però la majoria era per a vendre l'obra als constructors.

Estaven ubicats a les Fonts (Can Monells), Sant Nazari (Can Tomaset, Mas Deumenjó), Eixample (Can Gepic, can Barnoia), Treumal (Pujada d'en Vilar, can Massoni, les Torretes), els Vilars (Can Viloví), Cabanyes (tres als volts de can Vilanova) i en altres indrets⁽³⁾.

Actualment no en queda cap.

FORNS DE TERRISSA. Són aptes per a coure-hi peces de ceràmica. De petita capacitat, almenys els que hi ha a l'Institut Tantra, en els Molins. La cocció es fa per mitjans elèctrics.

FORNS DE PEGA. Són cavitats tubulars fetes en un marge argilenc, de forma tirant a cònica, amb un forat a la part inferior on s'escorria la pega. S'obtenia aquesta per la destil·lació del quitrà vegetal procedent del pi. Per aquesta raó els forns de pega de Calonge es bastien en llocs on abundaven les pinedes.

Se'n conservaven dos a l'esquerra del camí que va a la font del Mas Blanquet, els quals foren enterrats quan s'eixamplà la carretera. I un a la Torre Valentina, plaçat dins una finca vora del vial que puja vers el carrer que va a l'Edèn Mar.

FORNS DE VIDRE. De l'únic forn de vidre del qual es té esment, és el de can Mont, masia de Rifred; en queda una part –una mena de cossi d'un metre i mig de diàmetre– en el pati interior del mas. Alguns

(3) Es conta que en dos forns del barri de Cabanyes s'hi amagava contraban, un cop foren en desús del seu comès.

fragments de motllo es guarden en el ja citat Museu Etnològic de Calonge. Segons Oliva Prat, és del segle XVIII⁽⁴⁾.

FORNS DE CALÇ. Hi ha notícia de dos, els quals funcionaren fins a principis de l'actual segle. Un era a ca l'Oliver, en el Pedró, i l'altre a can Barneia, a l'Eixampla, molt a prop d'un forn de rajols del mateix propietari, a l'altra banda del carrer de l'Estacada (avui del Dr. Vilaseca).

Com que a Calonge i rodalies no hi ha pedra calcària, el transport de la matèria prima es feia amb carros, els quals traginaven les pedres des de Torroella de Montgrí, als respectius forns.

FORNS DE PA. A cada casa de pagès i a moltes de la vila, hi havia el corresponent forn per a coure-hi el pa. Eren emplaçats dintre la casa, vora la llar. Consistien en un recinte tancat de paret, amb sòl de rajoles on es posava el pa i la llenya. La coberta era de volta de pedra. La boca del forn es tapava amb una porta de ferro. Quasi sempre, a les cases de pagès sortia una part d'ell a la paret exterior, de forma corbada.

El pa que es treia d'aquests forns era de gran qualitat i es coneixia amb el nom de pa «moreno» o de pagès.

També els flequers tenien el seu propi forn, més gran que els particulars, i empraven llenya (bruc i arboç) en forma de feixines. Ara ho fan elèctricament i per procediments mecànics.

3. PEROLES

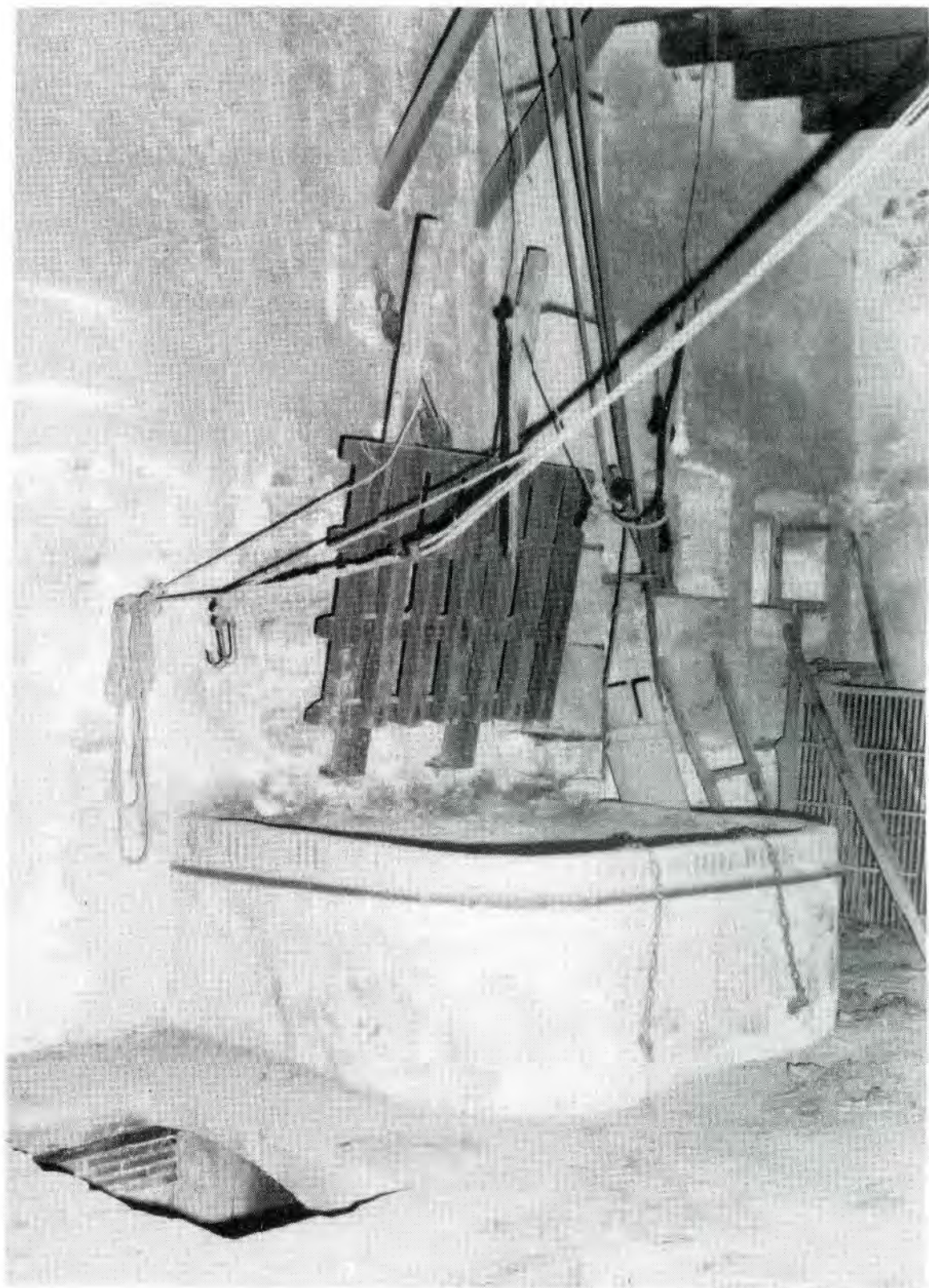
Quan la indústria surera floria a les nostres comarques i en particular a Calonge, cada fàbrica, per petita que fos, tenia la seva corresponent perola per bullir-hi el suro, cosa que era necessària per a poder-lo manipular.

Per tant, arreu de la població, a tots els barris urbans, proliferaren les peroles.

Hom les col·locava per regla general, en el pati de la fàbrica, moltes vegades sota un cobert, per poder-hi treballar en cas de mal temps.

Consistien en un atuell d'aram, la perola per antonomàsia, on hi cabia un feix de suro format per pannes en posició vertical, ben lligat amb cordes de cànem. Aquesta perola era encastada en una mena de cambra d'obra sobre el forn, lloc situat, naturalment, sota la perola per on s'hi baixava mitjançant una escala de rajols, puix la carcassa que

(4) M. OLIVA PRAT – *Catálogo de vidrios del Museo Arqueológico*, «I.E.G.» Volum V, plana 127.



Perola de la fàbrica Roura de Calonge, fàbrica que anava de la carretera de la Bisbal al carrer de la Rutlla.

aguantava la perola era edificada ran de terra i les parets sortien un metre del nivell del sòl. S'aixecava un mur d'uns dos metres on s'hi clavava un pal del qual penjava una corria, per tal de poder maniobrar el feix, tant per ficar-lo, com per treure'l. També tenia una xemeneia que partia del forn i sortia per damunt del mur.

La cocció del feix es feia de la següent manera: s'omplia la perola d'aigua, s'hi posava el feix i es calava foc a la llenya del forn. Al cap d'un temps determinat, quan els bullidors, així anomenats els obrers encarregats de la cuita, creien que el suro ja era prou bullit, treien el feix amb l'ajuda de cordes i politges i estibaven les pannes, aptes ja per a treballar-les.

Fins als anys cinquanta d'aquesta centúria, es conservaren moltes peroles a Calonge, però degut a la demanda de coure, moltes d'elles foren desmantellades i venudes i per tant desapareixeren dels patis dels vells obradors.

Actualment se'n conserven ben poques: la de can Vidal i la de can Roura, fora de servei. Sols rutllen les dues de la fàbrica Conrad Vilar, a Sant Antoni, l'única fàbrica que queda en tot el terme municipal.