



LES CANTERERIES DE MIRAVET VISTES PEL GEÒGRAF REPARAZ

ANNA CASTELLVELL GUIJARRO

*Mestra d'educació infantil i primària.
Llicenciada en antropologia social i cultural*

INTRODUCCIÓ

El geògraf i historiador Gonzalo de Reparaz Ruiz (Sèvres, França, 1901 – Lima, 1984) va ser considerat un dels introductors de la geografia moderna a Catalunya. Fill del diplomàtic, polític i també geògraf Gonzalo de Reparaz y Rodríguez-Báez (Porto, 1860 – Mèxic, 1939), visqué a Catalunya durant divuit anys, s'exilià a França l'any 1939 i, més tard, el 1951, a Perú. Tot i la seva curta estada, Gonzalo de Reparaz "fill", com acostumava a signar per diferenciar-se del seu pare, ens ha deixat una valuosa obra fruit de les seves descripcions geogràfiques i els seus estudis sobre la cartografia catalana i aragonesa.

Un exemple d'aquests treballs el trobem a *Algo*, revista setmanal de divulgació científica publicada a Barcelona del 1929 al 1938. En quatre números d'aquesta revista de l'any 1933,¹ Gonzalo de Reparaz fill descriu i retrata els paisatges, la gent i els costums de les poblacions properes al riu Ebre, des del seu naixement fins al Delta. En el número 198 d'*Algo*, hi ha l'article "Bajando el Ebro: de Zaragoza a las montañas costeras", corresponent al pas del riu per les comarques aragoneses i a la seva entrada a Catalunya.

Lamentablement, tot i que en la seva estada al poble de Miravet va arribar a fer una cinquantena de fotografies, a l'esmentat article no se'n publica cap. De fet, Reparaz, un cop ha acabat de parlar de Casp i Mequinensa, descriu de manera molt breu el pas del riu per la Ribera d'Ebre:

Luego, ya en Cataluña, el Ebro, siempre encajonado —construir la vía férrea fue todo un problema y aún, a veces, caen sobre ella, de los murallones rocosos, verdaderas avalanchas que la interceptan—, recorre la llamada Ribera de Ebro, serie de pueblos semiaislados, en medio de un paisaje digno de servir de refugio a ermitaños o a guerrilleros.

En el fons fotogràfic de Gonzalo Reparaz fill, actualment recuperat i digitalitzat per l'Institut Cartogràfic de Catalunya,² podem apreciar la totalitat de les imatges que en el cas de la Ribera d'Ebre estan datades l'any 1930, tot i que els articles no van ser publicats fins al 1933. Les fotografies resulten d'un gran interès per al poble de Miravet, ja que, a més a més de reproduir espais emblemàtics del poble (el riu, el castell, els carrers...), també mostren els seus habitants en les seves activitats quotidianes: dones que van a buscar aigua amb els cànters, pagesos o canterers enfornant.

En les pàgines següents s'ha volgut descriure la tasca dels canterers de Miravet a finals del primer terç del segle XX i més concretament del procés de cocció prenent, com a punt de partida, les fotografies que va fer Reparaz al forn de ca Fèlix. Amb aquest fi, s'ha consultat la bibliografia publicada sobre els canterers i les cantereries de Miravet i s'ha parlat amb persones que per la seva edat o per ser família de canterers podien donar informació sobre la producció de terrissa.³ La tècnica a la qual es fa referència, explicada en passat pels canterers més veterans, amb el pas del temps ha anat introduint millores tecnològiques però hi manté algunes similituds, sobretot en els dos forns de llenya que encara utilitzen aquest combustible, el de ca Jornet i el de ca Fabregat.

EL FORN DE CA FÈLIX

El forn de ca Fèlix (figura 1) està ubicat a la partida de la Vinyassa dins del que es coneix com a Hort de ca Fèlix, nom que prové del metge Fèlix Lozano, antic propietari d'aquesta finca, i actualment en mans dels seus descendents. Es desconeix la data de la seva construcció. La família propietària arrendava el forn als canterers i les casetes a alguns d'aquests, que les utilitzaven com a cantereries a la planta baixa i habitatge al pis de dalt. El contracte que es feia era verbal i es pagava o per fornada o anualment pels qui hi vivien, o quan els beneficis de les vendes ho permetien. Sovint els propietaris cobraven el pagament en forma de terrissa tot rebent el que s'anomenava *una parella* —una gerra de 100 litres i una de 70— o una dotzena —dotze atuells petits com ara solserons, petxins o saboners— i ho venien ells mateixos o ho passaven a transportistes.

"EN EL FONS
FOTOGRAFIC DE
GONZALO REPARAZ
FILL, ACTUALMENT
RECUPERAT I
DIGITALITZAT
PER L'INSTITUT
CARTOGRAFIC
DE CATALUNYA,
PODEM APRECIAR
LA TOTALITAT DE
LES IMATGES QUE
EN EL CAS DE LA
RIBERA D'EBRE ESTAN
DATEDES L'ANY
1930, TOT I QUE ELS
ARTICLES NO VAN SER
PUBLICATS FINS AL
1933."

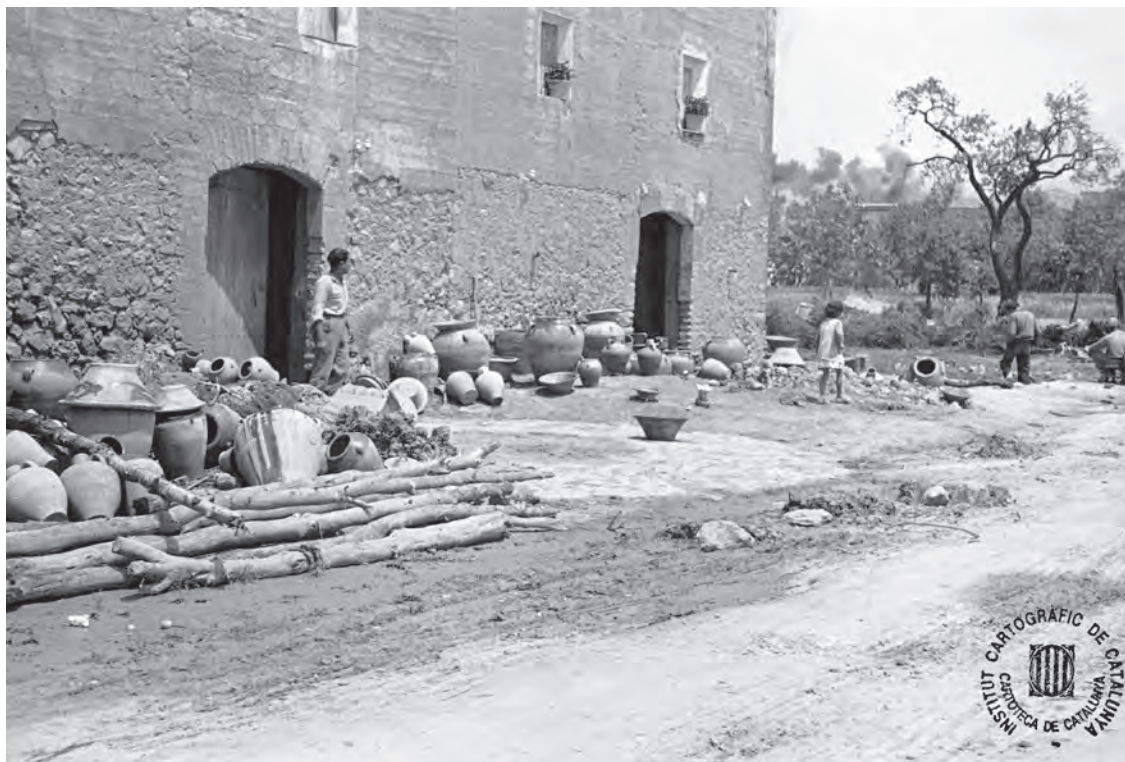


Fig. 1. Façana i exterior de ca Fèlix
(G. de Reparaz, 1930)
© Institut Cartogràfic i Geològic
de Catalunya

El lloguer dels forns era una pràctica habitual entre els canterers, que podien enfornar en més d'un segons la disponibilitat de cada forn. De fet, el geògraf català Pau Vila, amic de Gonzalo de Reparaz, tot descrivint el treball dels canterers de Miravet en les seves *Visions geogràfiques de Catalunya* explica que l'any 1930 hi havia cinc forns en funcionament al poble. Els informants comenten que als anys 30 eren vint-i-quatre canterers al poble i, encara que recorden més de cinc forns, pensen que els computats per Pau Vila poden ser el de ca Fèlix, el de Sales (abans Gafarró i actualment afonat), el de Roc (de la família Llop i també afonat), el de ca Collerindo (l'únic que encara funciona, en mans de la família Ventura) i el de Polenàrio (de la família Sarroca). Aquest últim, que és el més antic del poble, és l'únic que no és a la Raval dels Canterers, sinó que és al carrer de Gandesa, dins del poble, i encara hi és però no funciona des de fa anys.

El forn de ca Fèlix està situat a tocar de la carretera que separa la partida de la Vinyassa de la de l'Alcúdia i que comunica el poble de Miravet amb el de Benissanet. Al llarg de la carretera s'estén la Raval dels Canterers, conegut amb aquest

nom pel conjunt de cases on s'agrupen les cantereries i els forns, apartats del centre de la vila. De fet, a la fotografia (figura 1), per damunt dels ametllers que hi ha a tocar de ca Fèlix es pot veure una columna de fum d'un altre forn, possiblement de ca Collierindo.

Un forn acostumava a ser utilitzat per diversos canterers que s'ajudaven entre ells a l'hora d'enfornar i a la vegada podien aprofitar l'escalfor residual entre fornada i fornada. Se sap que al forn de ca Fèlix hi tenien la cantereria i hi havien enfornat, entre altres, els canterers de ca Pedrola, els de ca Pere i els de ca Fructuós, que també hi tenien l'habitatge. Igualment hi tenien la cantereria Tomàs Sarroca Guimerà i Salvador Paula Sales, que la compartien i, més tard, en marxar aquests dos, Emilio Treig Ene de ca Llorín i Ferran Segarra Vives de ca Ferran. Pepito Avante de ca Fructuós va ser l'últim canterer que hi va enfornar.

L'ofici de canterer es transmetia de generació en generació, de manera que els joves de la família, cap als dotze o catorze anys, començaven ajudant amb les tasques més senzilles, com ara pastar fang o retirar els atuells del torn i a poc a poc anaven aprenent les de més responsabilitat: pujar les peces, col·locar-les al forn... Les dones de la família, tot i que no modelaven el fang, tenien un paper molt important en la cantereria, tot ajudant a voltar la roda amb el peu, servir els marrells o posar nanses, a més d'encarregar-se de la bugada, el menjar i la cura dels petits i grans de la família. Els canterers també podien tenir l'ajuda puntual de mossos que anaven per la Raval oferint-se a canvi d'un àpat i a la vegada d'anar aprenent l'ofici fins a establir-se per compte propi.

Tot i que en la fotografia (figura 1) no es veu el forn, no hi ha dubte que ens trobem davant d'una cantereria en ple rendiment, com ho constata l'escampall de peces ja cuites: gerres, cànters, ribells, gerretes, solseres... i que restaven allà disposades a ser venudes. D'entre tot aquest aparador, els informants han destacat les gerres que són tocant a la paret tapades amb un ribell que contenien el llapis amb què es mullaven les peces quan ja eren consistents però no s'havien assecat del tot per donar-los color.

L'ERA I LA PREPARACIÓ DEL FANG

L'elaboració de cànters i altres atuells de fang necessiten un espai, unes eines i una tècnica però sobretot una matèria prima en un entorn proper. La proximitat de mines de terra refractària i dels sediments que les avingudes del riu Ebre deixaven a la ribera, ha facilitat i originat que Miravet hagi convertit el treball del fang en un ofici destacat.

El canterers de Miravet primer anaven a la mina del Terrer, al barranc de les Lloses, i a la partida de les Serres, situada a tocar del terme del Pinell, a picar el refractari. El transportaven en cabassos amb els rucs cap al poble, però més tard es va fer portar de les mines del Pinell de Brai. El refractari s'escampava per l'era (figura 2) —espai circular cobert amb lloses de pedra— i allà era mòlt amb el rodet que es pot veure a la fotografia, una pedra cilíndrica arrossegada per un matxo que llogaven i que, segons explica Josep Avante Miró, calia vigilar de ben a prop perquè aquest no es parés a orinar damunt la pols ja mòlta. Per aconseguir que la pressió del rodet trenqués tota la terra, de tant en tant l'anaven ratllant i quan ja la tenien feta pols l'escombraven, tasca que acostumaven a fer les dones dels canterers, i la tamisaven pel sedàs.

El refractari mòlt i tamisat es barrejava, en menor proporció, amb el llac per fer-lo més dur i consistent. El llac —fang dipositat a les ribes després d'una riuada— s'extreia



Fig. 2. L'era de ca Fèlix
(G. de Reparaz, 1930)
© Institut Cartogràfic i Geològic
de Catalunya

a palades del galatxo que travessa la partida de l'Alcúdia, d'altres riberes aprofitant quan marxava l'aigua de les avingudes del riu i, fins i tot, del terra de les vinyes amb el permís dels amos. Després de baixar l'aigua de les riades, el llac quedava fet en penques de mides diverses que es carregaven a llocs d'una mula o al carro. El llac, un cop ben sec i trencat a trossets, es posava a amerar en un clot amb aigua anomenat *bassó* perquè amb l'acció d'aquesta s'espongés millor.

Amb els peus com a única ajuda els canterers pastaven la barreja de llac i terra refractària (que a partir d'ara ja s'anomenarà *fang*) durant la matinada per tal d'aprofitar al màxim les hores de treball. Quan el fang tenia la ductilitat adequada calia fer-lo reposar i es deixava assolar perquè baixés al fons la part més feixuga. El procés d'amerar el llac i pastar el fang no tenia una calendarització concreta, ja que es feia segons la necessitat de tenir més matèria prima per a la fabricació d'atuell i aprofitant quan feia bon temps per fer les tasques a l'aire lliure. Més tard, els clots van ser substituïts per molins amb remenadors i basses amb escuradors i el fang es passà a guardar en un espai fosc i humit d'on, actualment, es treu per ser utilitzat.

Per fer cremar el forn també de nou els canterers se servien de la matèria primera que tenien més a l'abast: la llenya i la rama seca. Els mateixos canterers o bé gent del poble, anomenats *talladors*, anaven a tallar rama per després vendre'ls-la, de manera que, en l'època de més rendiment de les cantereries de Miravet, el terme estava pelat d'arbustos. La llenya més adequada era de garriga (llentiscle, coscoll, argilagues i altres arbustos) tot i que també hi tiraven clofolla d'ametlles. L'aprofitament de la rama no només permetia adquirir matèria primera per cremar al forn sinó que era un sistema de prevenció d'incendis, ja que en desbrossar tot el sotabosc s'impedia la propagació d'un possible foc.

EL TREBALL EN EL TORN

Qualsevol que conegui el funcionament d'una roda veurà quelcom d'estrany en la fotografia de la figura 3, ja que per fer una gerra d'aquestes dimensions calia una persona fent rodar el torn i una altra enfilada al taulell modelant el fang. Cal suposar que el geògraf Gonzalo de Reparaz va demanar al canterer fotografiat que posés per a la fotografia.

Abans de seure al torn el canterer, o el que l'ajuda, maura el fang amb uns repetits i concrets moviments damunt de l'entaulat per estovar-lo i fer els marrells. Aquests marrells són uns pastons tubulars que s'enrotllen damunt d'un començ —nom que reben les diverses parts de les gerres que es fan per etapes— i serveixen per fer l'estructura cònica i buida per dins que esdevindrà la peça. Col·loca la base de fang damunt del tallador, una plataforma rodona que posa en el torn per anivellar-lo, i gira a la vegada que el canterer va picant amb els peus el contrapès inferior. El torn està fet per dues rodes unides per un eix vertical de manera que la de baix és impulsada pel peu del canterer i fa girar la de dalt on hi ha el fang. D'aquesta manera el canterer té les mans lliures per poder modelar la massa tot fent-la pujar, baixar o donant-li l'obertura corresponent, moment que requereix una gran destresa i que molts dels qui ho han vist fer defineixen com a màgic. Amb una mà el canterer prem el fang per dins i amb l'altra l'allisa per fora tot ajudant-se amb una canya, més llarga per igualar la peça o més curta per estirar el fang i, quan ho necessita, humiteja les mans o una capçana mullada en un cossioli amb aigua que té a prop. Al peu de la fotografia es veuen talladors de diverses mides al costat d'un pixador amb aigua i, penjat a la paret, un sedàs per tamisar la terra refractària.

"QUALSEVOL
QUE CONEGUI EL
FUNCIONAMENT
D'UNA RODA VEURÀ
QUELCOM D'ESTRANY
EN LA FOTOGRAFIA
DE LA FIGURA 3, JA
QUE PER FER UNA
GERRA D'AQUESTES
DIMENSIONS CALIA
UNA PERSONA FENT
RODAR EL TORN I UNA
ALTRA ENFILADA AL
TAULELL MODELANT
EL FANG."

Fig. 3. Canterer fent una gerra al torn (G. de Reparaz, 1930)
© Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya



Els atuells més petits, com els càntirs, es fan d'una sola peça, tot incorporant després les anses o els brocs. Els més grossos, com els cossis o les gerres, es fan en dues o tres represes. D'aquesta manera el fang ja modelat s'asseca millor i permet que el fang a afegir per donar més alçària a la peça s'enganxi amb més facilitat. Josep Pedrola explica que en les gerres es poden veure les marques de les represes, ja que el fang assecat s'encongeix i els límits entre una pujada i una altra fan unes franges que entren i surten del contorn de la gerra. Ara bé, els grans mestres artesans són capaços de deixar una gerra amb un contorn uniforme.

L'entaulat, el taulell que es veu a la fotografia de la figura 3, servia per maular el fang i també perquè el canterer s'hi enfilés de genolls per fer les peces de més alçària. Mentre la dona o l'ajudant empenyien la roda ell podia posar còmodament les mans a dins i

a fora de l'atuell, posició que va caldre realment per elaborar la gerra de la fotografia (fig. 3). Un cop enllestida la peça de fang, si aquesta era petita se separava la seva base del tallador tot passant-hi un fil i si era grossa es feia gràcies a una capa fina de cendra que s'havia escampat prèviament sobre el tallador.

Quan l'atuell ja tenia una consistència adequada però no estava sec del tot, s'hi posava el llapis que donava color i es traslladava primer a un lloc on no li toqués el sol ni l'aire i, més tard, a l'era perquè s'assequés al sol i per posar-li el vernís per fer-la impermeable i ser enforada. Per posar el llapis o l'esmalt, es mullaven uns caps de fils, uns manolls de fil molt absorbents, i s'impregnava la superfície de l'atuell tot fent cercles de manera ascendent pel seu interior. Alguns d'aquests processos encara són usuals.

CARACTERÍSTIQUES DEL FORN

En passar per la carretera encara podem contemplar el forn de ca Fèlix i, si el voltem, hi podem trobar restes de brocs, nanses, carrets o atuellts trencats que donen fe que havia estat un forn amb un gran rendiment (figura 4). El que no es pot observar és que aquest forn havia estat de dos pisos, com s'intueix a la fotografia, ja que l'accés al pis inferior està colgat de terra. Cada pis tenia la seva porta en forma d'arc feta de refractari i estaven separats per un terra que permetia el pas de la flama del foc que es feia al pis de baix, a l'espai anomenat *caldera*. Els forns d'aquest tipus eren de tir directe, que vol dir que les peces rebien la flama del foc directament, sigui perquè eren en el mateix espai del foc o bé perquè es col·locaven en el pis superior connectat per uns forats.

Els forns de tir directe eren de tipus morú, amb un sostre amb forma de volta i les parets molt gruixudes per aguantar l'escalfor de les fortes temperatures. Tota la coberta interna era de totxos de panal, semblants a la bresca de les abelles, que tenen la característica que s'escalfen de seguida. En el forn de ca Fèlix només eren fetes de refractari les dues boques i la volta que aguantava la paret davantera del pis inferior, que sobresortia uns dos o tres metres del pis superior. Per fora, les mides d'aquest forn són, aproximadament: 6 metres de llargària per 5,80 d'amplària amb una alçària mínima de 2,30. La porta fa 1 metre d'ample per 1,57 d'alt i 0,55 de gruix. Per dins no sabem quin volum té perquè no hi és possible l'accés. A més, al cap de poc temps de fer-lo es va veure que era massa gran i van tornar a revestir-lo per dins amb una paret de totxos per fer-lo més petit.

A la fotografia (figura 4) es pot veure que a la boca del forn hi ha apilats per terra carrets i colls, peces de fang fetes expressament per faltar els atuellts a dins del forn. Els carrets són uns petits rodets de diverses mides amb el llarg del cilindre que minva al mig, com si fossin dos embuts units pel broc estret, i la seva funció és la de faltar els cànters entre ells o amb la paret. Els carrets de parat tenen la base més ampla, amb el centre estret i pla, i serveixen per subjectar cossis o ribells entre ells. L'estructura resultant, anomenada *parat*, recorda un escoreplats, ja que el contorn del ribell s'hi recolza i permet que se'n puguin apilar fins a catorze o quinze. Quan l'espai que hi ha entre les peces de més volum és massa gran per als carrets, es posen els colls, unes peces cilíndriques amb una base rodona i l'altra ovalada.

El pis de baix no s'omplia en la seva totalitat com el de dalt, sinó que només de la meitat cap endarrere, ja que el davant era l'espai reservat per a fer el foc. Els atuellts es col·locaven segons el que hi hagués en cada fornada, però en general a prop de la caldera



Fig. 4. El forn vist per davant
(G. de Reparaz, 1930)
© Institut Cartogràfic i Geològic
de Catalunya

hi posaven els que no tenien esmalt per evitar que aquest es cremés a causa de la proximitat amb el foc, com ara els cànters o els testos. La primera renglera de totes, però, solia ser de solseres, que sovint es donaven per perdudes perquè servien per parar el foc que rebien directament de la caldera. Passada la renglera de solseres es començava posant un primer nivell de cànters al terra falcats amb uns carrets a cada costat i després s'hi apilaven damunt els nivells següents de gerres petites, petxins i solserons, primer decantant els atuells cap a un costat i després cap a l'altre, i així successivament de manera alternativa. Sovint es poden veure marques arrodonides en les boques, culs o parets de les peces ja cuites, senyal del contacte d'unes amb les altres. La col·locació de les peces a dins del forn exigeix precisió i delicadesa, perquè si cau un sol cànter pot esguerrar la feina de molts dies i algú podria prendre mal. Josep Pedrola explica que els canterers tenen l'hàbit de caminar recolzant delicadament tota la planta del peu, ja que cal trepitjar pausadament el pis de dalt del forn.

Les peces grosses esmaltades, com ara les gerres i els ri-bells, es col·locaven al pis de dalt perquè aquest era de més fàcil accés tenint en compte les grans proporcions d'aquests atuells. Alguna vegada, eren tan grosses, que havia estat necessari trencar una part de la boca del forn per fer-les entrar.

Les gerres s'apilaven una damunt de l'altra amb uns tovets de totxo —prismes rectangulars fets de fang d'uns 5 cm de llarg— posats a les vores per tal que quedessin separades i hi poguéssin entrar el foc dins i, entremig, una mica de cendra perquè no s'enganyés el vernís. En el cas que coincidís la boca de la gerra amb el forat del terra hi posaven un test al revés perquè no hi anés directament el foc i les cendres i l'embrutessin. En alguns casos, s'hi posava un cànter o un saboner per *saneca*, és a dir, a dins o entre els forats que quedaven entre gerra i gerra per amortitzar l'espai i per acabar de faltar l'estructura. L'últim nivell de gerres, conegut com *el carregament*, es cobria de ribells que calia col·locar cap per avall per evitar que recollissin la cendra que hauria quedat enganxada en l'esmalt. Un cop estava el pis de dalt ple, es tapava la boca amb totxos, mitges totxanes i una mica de fang.

Inicialment els forns, com el de la fotografia de la figura 5, tenien un sol fumeral al centre de la coberta, anomenada *luna*, però més endavant els canterers van veure que per dominar millor el foc necessitaven fer quatre obertures més, una a cada angle. Quan es feia el foc, aquests quatre forats es tapaven amb una llauna i fang i terra, mentre que el del centre es deixava obert per poder anar seguint la cocció. El forn de ca Fèlix té una particularitat que afecta aquestes sortides de fum a causa de les obres que es van fer al revestir-lo de nou per dins i disminuir-ne l'espai interior. Els forats d'aquest nou espai per tenir sortida comuniquen amb els originaris.

A la imatge de darrere del forn (figura 5), apilades al terra, es veuen torretes per posar-hi flors i escalfallits, unes ampolles altes que s'omplien d'aigua calenta, amb un petit broc per tancar-les i posar-les al llit per escalfar els llençols abans d'anar a dormir a l'hivern.

DONAR RAMA. LA COCCIÓ

Donar rama (figura 6) és l'expressió que utilitzen els canterers per referir-se a l'acció d'alimentar el foc a còpia dels gavells de rama que havien preparat. Tot i que cada fornada era d'un canterer en particular, els canterers s'ajuntaven i, per vigilar la cocció, s'anaven tornant durant el dia i mig que durava. La col·laboració era recíproca, de manera que si un anava a ajudar un company durant dos dies, aquest després estava dos dies tornant el favor. Tot el procés era com una cadena, ja que quan acabava de desenforar un canterer, l'altre es posava de seguida a omplir de nou el forn per tal d'aprofitar l'escalfor residual. La solidaritat entre canterers era tanta que

"INICIALMENT ELS FORNS, COM EL DE LA FOTOGRAFIA, TENIEN UN SOL FUMERAL AL CENTRE DE LA COBERTA, ANOMENADA *LUNA*, PERÒ MÉS ENDAVANT ELS CANTERERS VAN VEURE QUE PER DOMINAR MILLOR EL FOC NECESSITAVEN FER QUATRE OBERTURES MÉS, UNA A CADA ANGLE."



Fig. 5. El forn vist per darrere (G. de Reparaz, 1930)
© Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya



Fig. 6. Donar rama (G. de Reparaz, 1930)
© Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya

si a un se li esfondrava la fornada, entre la resta li omplien de nou el forn amb unes quantes peces de cada un.

Al principi de la cocció, tant en èpoques anteriors com avui en dia, es fa el caldejat i es tira la rama a un ritme molt lent que permet pujar la temperatura a poc a poc, ja que si es fa massa ràpid es corre el risc que els atuells s'esberlin. La ceràmica, que fins llavors s'havia anat ennegrint, es comença a posar blanca a causa de l'acció del clor, fet que es coneix com *blanquejar* i que serveix per detectar el moment en què es pot accelerar el ritme de la cuita tot alimentant el foc més ràpidament. Es tiren al forn diversos gavells de rama o palades de llenya de manera que es produeix molta flama i després es van espaïant fins que gairebé només queden brases, moment en què es torna a tirar més rama. La quantitat de gavells de rama o palades de llenya es va incrementant per tal d'aconseguir més potència de flama i així arribar a la temperatura final adequada (uns 900-1.000 graus centígrads). Els canterers posen una peça petita —normalment un pixador— en un lloc ben visible que fa de “xivato”, és a dir, d'indicador del procés de cocció: primer es posa negra, després es va blanquejant, passa de la tonalitat taronja al vermell i finalment s'observa com el vernís esclata, que vol dir que en fondre's es posa brillant.

Quan el forn arriba a la temperatura màxima, cal anar conduint el foc perquè la cuita sigui homogènia. Per fer-ho es fa servir el forat central de la coberta del forn com a espiell per mirar la resplendor del foc en cada un dels quatre extrems. Si cal fer-lo avançar en algun d'aquests per pujar la temperatura obren l'obertura corresponent i tanquen aquelles on es veuen les peces més cuites amb una llauna que acaben de tapar amb totxos i fang. A la vegada, utilitzen un pixador col·locat a dins del forn, a prop de l'obertura central (o en alguns casos quatre, en cada forat dels extrems) que es treu amb un ferro i fa d'indicador del procés de cocció. De nou cal que els canterers vagin en compte per evitar que les flames que surten per dalt els cremin. Gràcies al pixador i a l'experiència dels més vells, que opinaven sobre l'estat de la cocció, els canterers sabien quan havia acabat la cuita.

A la fotografia de la figura 6 es pot veure com la porta de baix —la de dalt s'havia tapat prèviament— quedava tota emmascarada perquè també era sortida de flama i fum. Els gavells es tiraven amb un forcat i, si calia, els feien passar de costat, però sempre amb molta cura, ja que mentre es donava rama sortien per la porta flames que arribaven fins al metre d'alçària.

“A LA FOTOGRAFIA
DE LA FIGURA 6 ES
POT VEURE COM LA
PORTA DE BAIX
—LA DE DALT S'HAVIA
TAPAT PRÈVIAMENT—
QUEDAVA TOTA
EMMASCARADA
PERQUÈ TAMBÉ ERA
SORTIDA DE FLAMA
I FUM.”

Fig. 7. Fum negre i aromàtic
(G. de Reparaz, 1930)
© Institut Cartogràfic i Geològic
de Catalunya



Els canterers més veterans de Miravet afirmen que cada dia per l'altre anava un forn, de manera que veure alguna columna de fum per damunt dels terrats del poble era una imatge quotidiana. Aquest fum era negre com l'estalzi i tenia l'aroma agradable de la farigola i el romaní. De fet, Pepito Avante explica una anècdota: “[...] quan anava el forn aquí a la carretera i treballàvem, sortia aquella trompa de fum i pujaven els cotxes de Barcelona i se paraven allí, al mig del fum... a respirar-lo. Era molt sa, allò... Un a cada costat perquè allò hagués pogut donar un trompasso i baixaven del cotxe i posaven los braços així i a respirar-lo.”

Un cop acabada la cocció, la porta de baix es tapava amb una gerra asclada i una mica de fang, amb totxos o mitges totxanes. El forn es mantenia tancat durant sis o set dies per retenir la calor de dins i per propiciar un refredament lent sense corrents d'aire que podrien fer esventar les peces. Acabades de treure del forn les gerres d'oli s'omplien d'aigua per treure alguna petita pedreta de calç que hagués pogut quedar a l'interior del gruix de la peça. Les pedretes amb l'acció del forn es converteixen en calç, que pot generar un porus i fer esclatar l'atuell, però amb el contacte amb l'aigua s'ameren i es dissolen. A la fotografia (figura 7) es pot veure com, igual que davant de la casa, per l'era i els voltants, tot fent parada es mostren els cànirs, els gibrells i les gerres —aquestes del revés, perquè és com tenen més estabilitat.

USOS I DISTRIBUCIÓ DELS ATUELLS

La producció de terrissa miravetana era rica per la diversitat de models (figura 8), que responien a les necessitats de la gent del poble i a la demanda exterior, tot centrant-se sobretot en l'ús domèstic i agrícola (cànters, gerres, ribells...). Els cànters, objecte que dona nom a l'ofici, són de dues nanses i servien per portar aigua de la font, del riu o del pou a casa. Els més grossos, amb una capacitat d'uns dotze o setze litres, eren portats pels rucs. Els anomenats *aiguaders* eren els que portaven les dones sota el braç o al cap, tot mantenint un bon equilibri i ajudant-se amb una baieta enrotllada al cap que feia de coixí. Hi havia cànters de cul ample o estret, de vi, d'oli, d'ensulfatar i cànters merders, aquests últims destinats al buidatge dels pous secs quan encara no hi havia clavegueres o per ser utilitzats directament com a vàter en les cases de camps i pallisses.

Les gerres es feien servir per conservar l'oli de la collita o l'aigua a les cases (les més grosses) i per guardar les olives en adob, la tupina —carn adobada que es guardava en oli— o formatge curat amb oli (les més petites). En correspondència amb la seva mida, les més grosses tenien quatre nanses, les més petites dues i les altres tres. Podem trobar des de gerrots de 300 litres, gerretes de 150 o solseres amb una cabuda d'entre 90 o 70 litres. Les gerres més petites són els tòfuls, els solserons de 10 litres, els petxins i els saboners.

Totes les llars tenien ribells, ja que eren uns atuellts imprescindibles per a la matança del porc, per posar la roba en lleixiu o per guardar-hi aliments. N'hi ha de diverses mides i funcions, els més destacats dels quals són el *mandonguer*, d'uns 25 cm d'alçària i 65 de diàmetre, que es feia servir per fer el mandongo, la barreja que després serviria per fer botifarres i llonganisses; el *mitjaner*, de 18 cm d'alçària per 50 de diàmetre, per posar el lleixiu i la bugada; el *de sagnar*, d'uns 17 cm d'alçària i 40 cm de diàmetre, per posar-hi la sang del porc... Els més petits eren els *quatre un* que s'utilitzaven per a l'elaboració de pastissos, els *cinc un* per recollir les gotes que queien després d'obrir les aixetes de les botes de vi i els *sis un* per guardar-hi menjar.

Altres peces que feien els canterers eren cossis de diverses mides (des del gros fins al cossiolet), mesuradors de vi, mixoles, escalfallits, pitxells, pixadors, orinals, abeuradors i menjadores per animals, teules, cadufos i embuts. A la fotografia (fig. 8) es poden veure tot de tortugues —teules corbades i fondes amb una canal al mig— que serveixen per recollir l'aigua de la pluja que cau per la teulada.

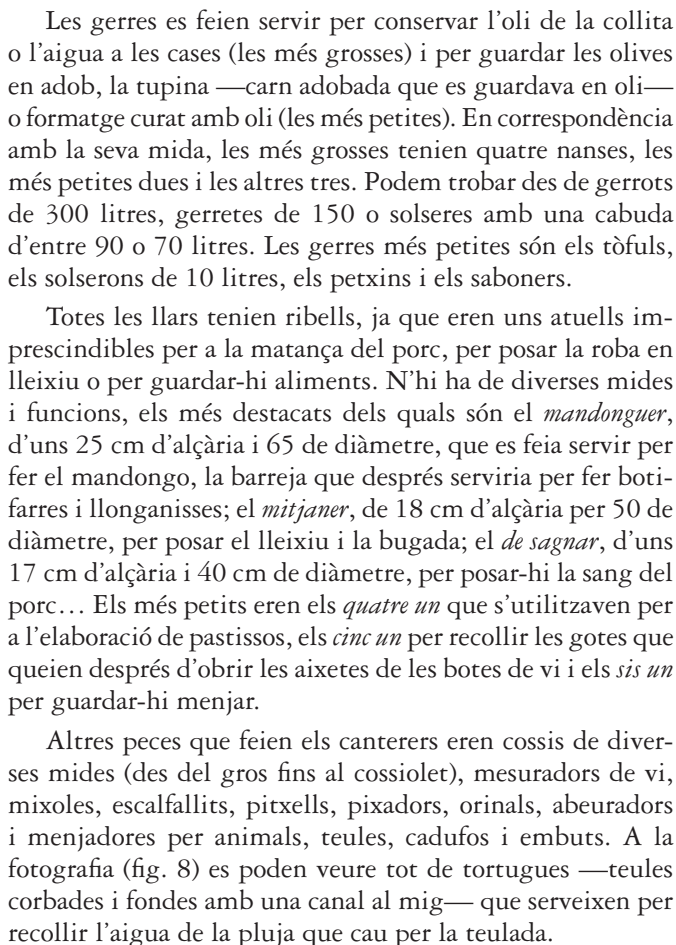
"LA PRODUCCIÓ DE TERRISSA MIRAVETANA ERA RICA PER LA DIVERSITAT DE MODELS (FIGURA 8), QUE RESPONIE A LES NECESSITATS DE LA GENT DEL POBLE I A LA DEMANDA EXTERIOR, TOT CENTRANT-SE SOBRETOT EN L'ÚS DOMÈSTIC I AGRÍCOLA (CÀNTERS, GERRES, RIBELLS...)." 



Fig. 8. Atuell de diverses mides i funcions (G. de Reparaz, 1930)
© Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya

Les peces un cop fetes no sols es venien a Miravet, sinó que arribaven ben lluny gràcies als *arrieros*, traginers que les anaven a vendre pels mercats i pels carrers dels pobles de Catalunya, l'Aragó i Navarra. Els *arrieros* o carregadors, també anomenats així a causa de la destresa que requeria carregar un carro ple de terrissa, canviaven els atuell per unes quantes pessetes o per patates, sacs de gra o mongetes. N'hi havia que s'hi dedicaven tot l'any, mentre que altres eren pagesos que sortien quan la feina al camp era inactiva. Antonio Treig Ene de ca Llorín explica que ell anava a *fer vagó* fins a l'Aragó (Osca, Saragossa, Andorra, a la província de Terol). Fer vagó implicava carregar de cànters, gerres i solseres un vagó de tren a l'estació de Móra la Nova i un cop aquest arribava a un destí concret (l'Aragó, la Rioja, Navarra o Castella), els *arrieros* anaven fent parada amb els seus carros a tots els pobles del voltant per vendre'ls.

Tota aquesta producció ha anat minvant a causa de la desaparició de les necessitats, com ara per la generalització de l'arribada de l'aigua corrent a les cases que féu prescindible anar a la font a buscar aigua amb els cànters, i per l'aparició del plàstic com a material substitut. Igualment, alguns d'aquests atuell han perdurat amb el pas del temps guardats a les cases, com a objectes de decoració o com a empremta del passat agrícola de la família. Les fotografies que acompanyen aquest article són una mostra gràfica de la producció de peces de fang en una època en què el seu ús va ser d'una gran extensió.

BIBLIOGRAFIA

- ESPUNY, E. (2000): “Com es fa una peça de fang al torn”. *Cep*, 3: 79-84.
- (2009): “Algunes notes sobre centres terrissers desapareguts de les Terres de l'Ebre”. *Recerca*, 13: 129-148.
- MONTAGUT, J. (2005): “El raval dels Canterers”. *L'Aufàbiga*, 3: 3-9.
- SÁEZ, J.M. (1992): *La terrissa miravetana*. Centre d'Estudis de la Ribera d'Ebre, Flix.
- VILA, P. (3 de setembre de 1930): “Els gerrers de Miravet”, dins *Visions geogràfiques de Catalunya* (1962), Barcino, Barcelona, p. 219-223.

NOTES

1. REPARAZ, G. (13 de maig de 1933): “Donde el Ebro nace”, *Algo*, 196: 10-12; (20 de maig del 1933): “Bajando el Ebro: de Miranda a Zaragoza”, *Algo*, 197: 10-12; (27 de maig de 1933): “Bajando el Ebro: de Zaragoza a las montañas costeras”, *Algo*, 198: 1-3; (10 de juny de 1933): “Hombres y cosas del Delta del Ebro”, *Algo*, 200: 8-10”.
2. Agraïixo a l'Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya les facilitats per accedir i poder utilitzar aquestes fotografies. Totes les fotografies són propietat de l'ICGC, disponibles a www.icgc.cat.
3. Josep Avante Miró de ca Frutuós, Antonio Treig Ene de ca Llorín, Jaume Ramos Papaseit de ca Pol, Antoni Borrell Vives de ca Pantoni, Josep Pedrola Vallespi de casa Viola, Josep Pedrola Avante, Pilar Miró Vives i Montse Pedrola Miró de ca Pedrola, Josep Jornet Nomen i Josep Jornet Cortiella de ca Jornet. A tots ells, el meu agraïment per les seves explicacions i la seva paciència. Agraïixo, especialment, el temps que ha dedicat Josep Papaseit Fabregat de ca Pere a llegir el text i a fer-ne apreciacions. Tot i així, qualsevol possible error és només atribuïble a l'autora.