

L'antiga art de coure calç a Eivissa

per Bernat Joan i Mari, Curt Wittlin i Maria Lluisa Wittlin

Eivissa, l'illa blanca. El que probablement va inspirar aquest epítet al pintor Santiago Rusiñol durant la seva visita el 1912, va ser la vista des del baluard de Santa Llúcia de Dalt Vila de dotzenes de cases de camp esbargides sobre els puigs suaus al nord de la ciutat, totes reflectint en llurs parets emblanquinades el sol brillant de mitja tarda. Fins i tot un turista de la darrereria del segle, corrent en el cotxe llogat d'una platja a l'altra, es sentirà temptat de parar-se un minut per fer una foto de les façanes lluminoses de les esglésies blanques de Sant Josep o de Sant Rafel, i tots se n'enduran, com a «souvenir», una miniatura d'una caseta eivissenca típica, pintada amb colors acrílics blancs.

No, no afirmarem ací que el cel era més blau en temps de Rusiñol, ni les masoveries més blanques. (Més aviat caldria recordar que en temps de pirateria hom preferia no atreure l'atenció amb una casa blanca). Però sí que observarem que, vista de prop, una paret emblanquinada amb calç viva sembla d'un blanc més sa, per emprar el mot que us dirà la gent que emblanquina, que no una paret pintada amb color blanc. I una casa que no s'ha tornat a emblanquinar amb calç tan sovint com caldria sembla menys lletja que una altra casa quan hom espera massa temps abans d'aplicar una nova capa de pintura petroquímica. Però la qüestió estètica no té tanta importància i abans de voler desterrar les llaunes de color sembla més indicat combatre la nova tendència de pintar cases de camp en groc o vermell, o de fer xalets

imitant l'arquitectura navaho o hopi. Els aspectes psicològics i humans de l'autosuficiència i del contacte estret amb el món immediat que ens nodreix amb aigua, fruita i hortalisses, que ens hostatja amb cases fetes de fusta i pedra local, i que ens conserva la salut gràcies a l'emblanquiment fet amb calç elaborada en el bosc veí, potser tampoc no seran suficients per fer reviure els vells forns. Hi hauria prou d'altres activitats tradicionals que caldria reactivar si volíem tornar a restablir els lligams bàsics entre l'home modern i el seu medi ambient i els seus conciudadans. És la qüestió econòmica que recomana estudiar la viabilitat d'una indústria de calç a Eivissa. I no es tracta de gastar diners públics per subvencionar la població rural o per mantenir una activitat «folklòrica» com a atracció turística. El factor nou en l'equació és el fet evident que el govern de l'illa ha de protegir millor els seus boscos. Des que ja no hi ha cabres per les serres, ni gent que hi busca llenya per cuinar i per escalfar-se, el sotabosc creix abundantment i es va acumulant una quantitat de matèria inflamable que en cas d'un incendi forestal produirà una calor prou intensa per destruir tots els pins. ¿Quina vista tindria aleshores un pintor des del baluard de Santa Llúcia mirant cap a la serra de na Murta? La neteja del bosc és indispensable, però ja no es farà pel bestiar, ni pels propietaris de petites parcel·les individuals de bosc, ni pels habitants —absents gran part de l'any— de xalets dins o prop del bosc. Però si el govern ha pagat gent per

netejar el bosc, podria recuperar part de les despeses usant la llenya per coure fornades de calç¹.

Però no és el nostre propòsit ací de recomanar accions al govern, ans de descriure una activitat tradicional avui desconeguda per gairebé tota la gent «moderna», però que ha deixat «reliquies» en centenars de llocs, activitat recordada amb estimació per molta gent del camp. Les diverses etapes necessàries des de la busca de la llenya i de la pedra calcària (la pedra viva) i de la construcció o preparació d'un forn fins al moment d'encendre el forn i mantenir-lo dos o tres dies², i finalment repartir les pedres, ara tot lleugeres i blanques, destinades a tota mena d'obres, però sobretot a l'emblanquiment de les cases, formen un procés d'activitats, gests, costums i vivències de gran força evocativa. La feina era dura, i molts hi treballaven o hi ajudaven sense mai guanyar-hi una pesseta. Però, ¿quina activitat de l'home urbà modern comporta impressions igual de fortes —tot i sent

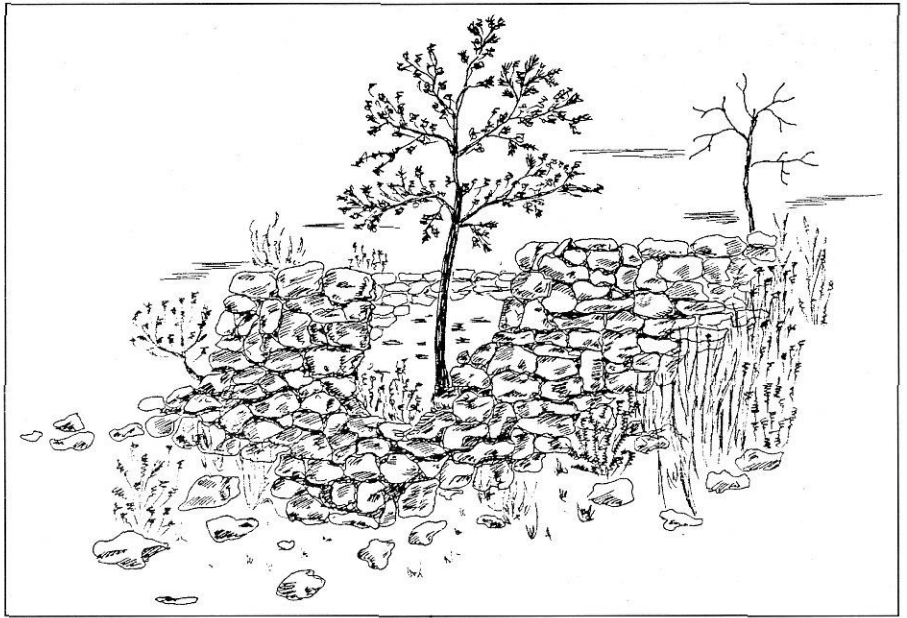
¹ La calç viva que avui s'importa a Eivissa des d'Alacant —on es fa, segons informació d'un detallista, d'acord amb el sistema tradicional amb foc de llenya, o bé en forns elèctrics, cosa que n'explica les dues qualitats— es ven a 80 pessetes quilo. Una fornada de calç pot produir entre 15 i 25 tones; per un valor, per tant, de més d'un milió i mig de pessetes. La replega de la llenya —feina indispensable, de tota manera— necessita unes vuitanta hores, la preparació del forn devers vint hores, la cocció seixanta hores ininterrompudes, tot això sumat a la descàrrega i transport al lloc de venda (vint hores més): total 180 hores.

² Ramon VIOLANT i SIMORRA, *Els enfornaires al Pallars Sobirà (guixaires i calciners)*, dins «Obra oberta», 1981, pp. 56-69, parla de mantenir el foc durant dotze o quinze dies. Dubtem que hi hagi una confusió dels forns de calç amb els forns de guix. Gaspar VALERO i MARTÍ, en el seu excel·lent estudi il·lustrat *Forns de calç i calciners*, dins «Elements de la societat pre-turística mallorquina», Palma, Conselleria de Cultura, 1989, pàg. 191-206, confirma la xifra de 50-60 hores per fornada.

útil— com la de col·laborar amb dos o tres amics per mantenir viu el foc en el forn de calç durant seixanta hores ininterrompudes, dia i nit, si plou o si fa calor? Les persones que han viscut aquesta experiència en parlen amb entusiasme —probablement, si no fos pel pas dels anys, hi tornarien—. Però tots us diuen que era molta feina i que avui, els joves ja no volen treballar tant.

En això potser s'equivoquen. Però, ¿qui podria avui prendre la iniciativa i convidar un grup d'amics a fer una fornada? De vells forns on es podria tornar a coure calç n'hi ha prou. Però, ¿qui sap encara com es fa la volta que separa l'olla on es fa el foc de les pedres que es couen? Qui sap on buscar aquestes pedres? Com arranjar-les en el forn? La sabiduria del poble, acumulada durant centenars de generacions, es perd en pocs anys. I aviat, els boletaires o els joves amb «mountain bike», els únics que encara van pel bosc, sembla, ja no sabran què són aquestes balmes estranyes que, potser, hi trobaran; i els nous propietaris de les parcel·les on es troben vells forns de calç els consideraran perillosos i els ompliran de terra. (Certa gent els usa ara per tirar-hi deixalles).

Potser no seria una mala idea de protegir oficialment algun vell forn de calç encara en bon estat, igual que un forn de pega de quitrà³, potser en una mena de «museu de les feines del bosc». Però no és fàcil entendre com ha funcionat un forn de calç quan hom es troba davant un, ni si es troba o no en bon estat. Si està mig caigut, potser ni es veu la boca per on han alimentat el foc, i l'olla on cremava el foc és probablement ara plena de pedres o de terra, fent difícil de distingir, a més, la circumferència a l'altura de la boca que roda tot el forn i que servia com a base de la cúpula (la volta) que cobria l'olla i sobre la qual s'amuntegaven les pedres per coure. Aquesta



Forn de Can Fita. Dins l'olla hi creix un pi.

volta, obra de pedra difícil de construir però importantíssima —vist que si queia després d'omplir el forn, o, encara pitjor, després d'algunes hores de cocció, hom perdia dotzenes d'hores de feina— falta òbviament en tots els forns usats, i falta també la corona, amb la qual s'allargava per damunt el forn. Per visualitzar bé com era el forn de calç cal imaginar-s'ho d'una manera abstracta, fora del terreny concret on es troba. És clar que hom aprofita el terreny per no haver de fer més murs dobles del que cal. D'altra banda, si la boca es troba sota el nivell de la terra, cal cavar per fer una placeta. Hom busca, doncs, una inclinació al peu d'un puig (un lloc amb relatives planícies per dalt i per sota facilita l'accés a la boca i a l'obertura alta del forn)⁴.

Però deixem ara la paraula a en Bernat i en Joan⁵, que ben bé es recorden dels dies gastats en el bosc per replegar llenya, i de les nits mantenint el foc al forn. Per necessitats d'espai abreujam el text enregistrat el dia 20 de novembre de 1991, i per raons pedagògiques ens permetem d'invertir en algunes

ocasions l'ordre de les frases, o d'introduir en el text informacions enregistrades en dates posteriors. Conservam estrictament la fonologia dels nostres informadors, en la mesura en què això és possible en la transcripció en l'alfabet normal.

«El forn es coïa per economia, per fer sous. Primer començaven a tair llenya. Llavor feien es clot des forn, feien es murs que fan rodant rodant, ses parets aquelles. Quan havien fet es clot arplegaven sa pedra bona per fer sa calç. Després li feien sa volta. Quan se li havia fet sa volta i estava amb so caramull fet, un dia decidien fer-li foc. Començaven un dilluns... normalment, i li feien quaranta o cinquanta hores de foc. Això depenia de com fos de gros es forn. Quant més gros és es forn més hores de foc necessita. I llavor, en haver-lo cuit, es deixava refredar un dia o un dia i mig. Llavor es portava sa calç a puesto: una part la gastaven per fer obra. Es feia mescla amb calç i arena. Per emblanquinar, la posaven dins un llibrell amb aigo. I quan feia falta, n'hi afegien més.

Taiar sa llenya i totes aquestes coses ho feien normalment un o dos. Llavor, es dia que havien de coure es forn, eren tres o quatre, perquè s'havia de treballar molt de temps seguit. Era necessari que hi

³ Sobre els forns de pega a Eivissa, vegeu C. GUERAU DE ARELLANO TUR, *Los hornos de alquitrán, una explotación poco conocida de nuestros bosques*, «EIVISSA», 3 (1973), pp. 103-108, amb un excel·lent mapa que localitza vells forns en bon estat.

⁴ ALCOVER-MOLL publiquen al DCVB, forn, vol. 6, un dibuix d'un forn de calç fet a la plana de Menorca.

⁵ En Bernat va néixer el 1930 i en Joan el 1933. Ambdós s'han dedicat, de forma prou habitual durant la major part de la seua vida, a coure forns de calç.

FIGURA 2

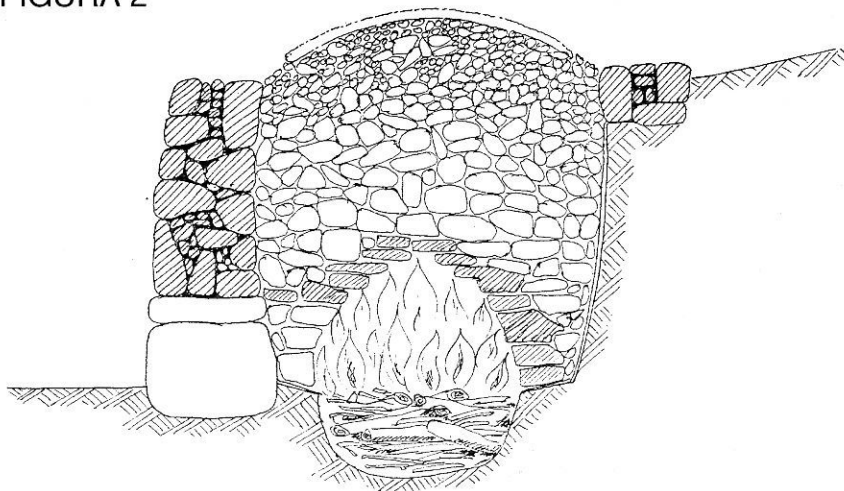
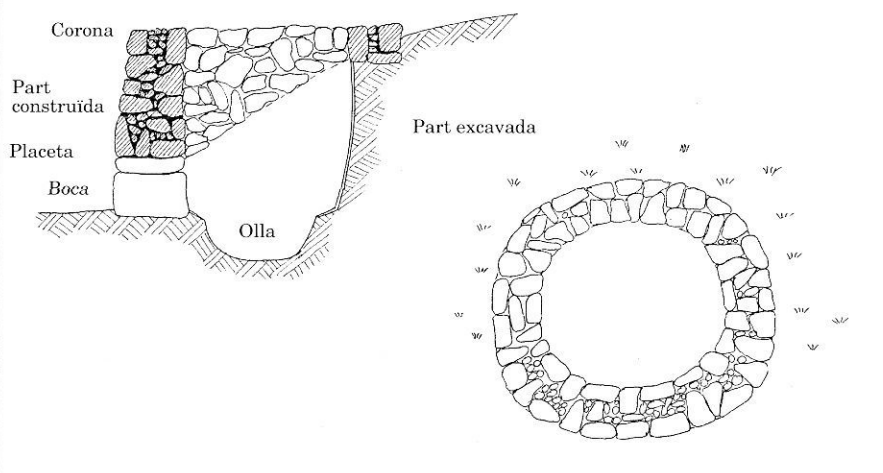


FIGURA 3



trebaiàs gent bona per fer feina. Tota sa feina era dura, però sa més pesada era, per exemple, fer foc en s'estiu... i treure sa calç quan era calenta, també. De vegades hi havia obres que estaven esperant sa calç, de seguida hi anava sa gent a buscar-la.

Per foradar sa roca es feia servir una barrina de ferro a mà i es feien trons amb dinamita. Si era bona de foradar, amb una escoda ja anava bé. Quan es feien trons a vegades s'havia d'arreglar es forat. Per fer s'olla es feia un forat de sis o set palms de fondo, una mica més petit. Si es forn tenia tres metres de diàmetre, s'olla en podia tenir dos cinquanta. De sa boca fins es fondo de s'olla hi havia entre cinc i set palms.

Sa boca es feia amb quatre pedres bones, dos dretes i llavò dos cobrint. Es feien dos parets: una

per dins i una per fora, i enmig hi posàvem terra i reble, i coses així.

A sa volta, per dins s'hi fa com una torre, perquè allò és més calç que treu es forn. Sa volta es comença fent paret, quan s'ha fet s'olla. Sa paret s'aixeca, anant reuint ses pedres per endins i tancant quan som devers a un metro i mig d'alçada d'allí on s'ha començat. S'home que fa sa volta està dins s'olla mentre té lloc per estar-hi, però llavò passa a sa part de dalt. Tancar ses pedres per dalt estant dins seria perillós. És més fàcil acabar de col·locar ses pedres per fora. Un va rodant i hi va passant. Llavò s'ompli tot es forn amb sa pedra. Es fan servir pedres més grosses per enmig, i a ses voreres, més petites. I això fins a un metro més alt de lo que és es forn, més o manco.

Abantes de fer sa volta s'ompli s'olla de rames, per bastar-hi més bé. Llavò s'escuraven ses rames i es feia servir llenya de sa que hi havia per coure es forn. Per fer es foc es feia servir tota classe de llenya: pins, argelagues, cepells, romansins... de tot lo que hi havia! Jo havia vist hasta i tot posar-hi llenyota de figuera, soques de figuera. Es dia abans s'encenia i llavor ja s'hi podia tirar qualsevol classe de llenya, que ja cremava. Si es forn no s'havia escalfat mica abans, es fum el podia ofegar un parell de voltes...

Per encendre, s'encenia una rama a sa porta des forn i llavò es tirava dins. Des sol de s'olla a sa tancada de sa volta hi havia dos metres i mig o tres. Mirant per sa boca es veia es foc. Per afegir-hi llenya es feia servir un forcai de ferro, amb una fusta darrera, una fusta que podia tenir dos metres. De vegades es cremaven i s'havien de canviar. Aquesta eina només era a posta per enfornar. Sa punta tenia devers un metro. Jo ja no en tenc cap. A casa n'hi havia hagut...

De foc se n'havia de fer durant dos dies i dos nits casi segures. Soliem ser tres o quatre. Es trebaïava unes hores i mos tornàvem per dormir, dalt un sac de paia i una flassada. A voltes hi anaven vesins a ajudar i s'hi feien tota sa nit. n'hi havien arribat a venir dotze o catorze o quinze. Quan hi anaven es vesins a ajudar, es que hi trebaïaven feien sa xerradeta i es vesins trebaïaven una mica.

Me'n record d'algunes vegades, de forns que quan els estaven coguent rimollaven. Jo ho he vist dos o tres voltes. Si es forn rimollava, ja se'n podien anar, ja havien perdut tota sa feina. Feia falta treure tota sa pedra i tornar-ho a fer de cap primer. Sa base des forn profitava, però lo que havia de ser sa calç s'havia de posar tot de nou. Eren moltes hores de feina perdudes!

Hi havia bons constructors de forns. Es que jo coneixia que més voltes de forn havia fet, a Eivissa, era en Xico Daifa, i un germà seu, i un d'allí dalt que li deien en Pep

Rempuixa, també anava a fer voltes de forn per sa gent que no en sabia fer... Aquesta gent s'hi podien guanyar la vida. Anaven a fer voltes de forn pes qui no en sabien i, quan no hi tenien feina, a lo millor taiaven llenya per coure un forn ells mateixos.

Molta gent que feia feina as camp, en sa temporada de s'hivern, quan no tenien gaire feina, a lo millor se n'anaven a tair llenya i feien un forn as bosc i llavò el coïen abantes de seguir i feien un parei de duros de sa calç.

També es podia aprofitar es carbonell, que és lo que queda dins s'olla des forn... As cap d'un parei de dies ho treien i ho posaven en es terrats, per ses cobertes. Damunt ses cobertes de ses cases s'hi posava carbonell d'aquell. Es terrats es feien posant-hi tegell. Damunt es tegell s'hi posava alga, i damunt s'alga, carbonell. I dalt de tot, una miqueta d'argila. Es carbonell es treia amb senaies per sa porta des forn.

Fa trenta anys encara se'n feien molts, de forns. Ara encara se'n fa algun. Encara hi ha gent que emblanquina només amb calç, sobretot per dins. Sa calç serveix també pes referit. Ses cisternes, per exemple, es referien amb calç i grava i, per damunt, s'hi donava una passada amb ciment roig. Sa calç era una cosa molt sana.

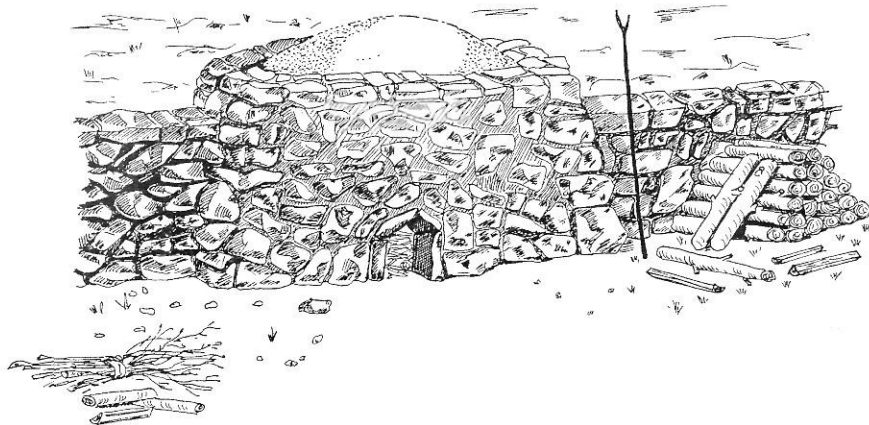
Coure forns per aquí era una feina ben normal. Si correguésem tota s'illa, en trobaríem mils, de forns!

Quan sa pedra era crua es forn feia molta de fum i, a mida que s'anava coguent, es feia més blanc. A lo darrer feia un fum molt clar. Lo darrer que coïa eren ses pedres de ses vores. Si un forn no havia cuit prou quedaven pedres de calç amb cor de pedra.

Sa llenya s'havia arribat a acabar i llavò s'havien de tair pins verds per acabar-ho de coure.

Es propietari des terreno és es propietari des forn, cosa que no vol dir que no el pugui deixar coure a un altre. De vegades un propietari deixava coure un forn a algú que no tenia bosc per sa meitat de lo que hi guanyava.

S'hi feien uns arrossos... i bon vi



Es forn de Ca na Salvadora, a punt de calar-li foc.

pagès... i un bon forn allinetes... i venga tair es moltó... Menjàvem més bé llavò que ara!

Fèiem un fornell i es menjar allinetes, i sempre hi teníem sobrassada i botifarra, i carn frita. Per coure es forn es necessitava molta de força!

Es dia que es cou es forn és quan es necessita més ajuda. Si algun dia en torn a coure algun ja vendré a buscar-vos... he, he, he!, perquè hi vengueu a fer sa vetla. Hi, hi! Bé, no crec que em faci ànimos de tornar-ne a arreglar cap mai més. Ja m'he fet vei jo, per aquestes coses.

Ui, i quan no van bé! Hi ha fornades que, quan casi està a punt, sa volta rimolla i no s'hi pot fer més foc. Sa culpa és des qui ha fet sa volta, que no l'ha fet bé. Llavò tenen dos feines: tornar a tair més llenya i treure tota sa puta brutor que queda dins es forn, que ja no serveix per res, que no ho poden tornar a coure! Sa pedra una mica escalfada ja no profita per res!

Ara hi ha més guanys que llavò! Ara ja no se n'arreglen. Sa gent s'enventa amb altres coses que deixen més.

Per preparar sa calç per emblanquinar l'aclaríem dins es balde... i ben remenat, i ja anava! Deixant-s'hi un ratet, ja està. Si es cala dins un cossi i s'hi posa aigo calenta va millor. Quan es tira s'aigo, allò fot unes bolles i uns esquits que, si fòtés un esquit per un ui, seria per pedre'l. Té molta de força.

Quan es treu des forn i es tira dins s'aigo, recony allò!, talment surt tota s'aigo! I fa una olor de calç viva! Si emblanquinau un quarto de calç sentiú aquella oloreta de calç bona, i

l'emblanquinau de pintura i sentiú aquella olorota de pintura... tan dolenta. Hi ha molta diferència! Sa calç és molt més sana que sa pintura!

Per emblanquinar s'hi ha de posar prou aigo, però no massa. Per anar bé, té que anar ben carregadet! I per emblanquinar llavò es fa servir una granera... i venga! Aquestos anys cada estiu s'emblanquinava. En març i abril ja es deixava tot emblanquinat.

Emblanquinar era sobretot feina de dones. Ses dones no tenien tanta feina com ara! Pes dia des poble, o això, emblanquinaven. Sa gent llavò tenia més fantasia en ses cases.

Quan es coïen forns, sa gent sabia fer de tot; sabien ballar, fer bots –hi havia balladors que sabien fer uns botassos que arribaven a tocar ses perxes de ses sobrassades– i també sabien trebaiar. Ara sa gent s'ha tornat vana... i ja no profiten per res.

Ses dones atracaven també llenya an es forn. Llavò ses dones eren trebaiadores! Ara ja no se'n veu, de fum per ses serres, sinós que sigui alguna crema. De vegades ses dones s'ajuntaven i un dia s'emblanquinava sa casa d'uns i un altre sa casa d'uns altres. En una casa ben emblanquinada no hi entren tant ses mosques ni es moscards.

Sa calç que es duu de fora és més dolenta que no sa que fèiem naltros. Fa més salobre i més espellats. A Sant Mateu encara se n'ha cuit algun fa poc, de forn de calç».

BERNAT JOAN I MARÍ,
CURT WITTLIN
I MARIA LLUISA WITTLIN