

MERITXELL CASADESÚS, NÈLIDA CELMA, YOLANDA ESTEVE,  
MARTÍ POUS, YOLANDA SERRANO

## LA CARBONERIA A SANT ANDREU DE PALOMAR

### **Presentació**

Per bé que enguany *Finestrelles* no farà la història d'un ofici antic o en vies de desaparició, sí que portem a les seves planes com es desenvolupava en el nostre poble la comercialització del carbó en la seva vessant domèstica com a element primer de calefacció, tant per a cuinar com per a escalfar la casa en temps convenient.

Es té constància que ja a l'Edat dels Metalls s'utilitzava carbó vegetal per a fondre'l, i a l'Edat Mitjana aquest fet esdevingué quelcom generalitzat. A partir dels segles XVIII i XIX, cada cop més es va cap a una producció industrial dirigida sobretot al comerç. A la Catalunya Vella, els carboners venien sobretot de la Cerdanya, i a la Catalunya Nova eren més aviat de Tortosa. La gent del país carbonava des del Montseny fins al Montnegre.

Dins del costumari<sup>1</sup> trobem diferents sants relacionats amb l'ofici de carboner, però sens dubte Sant Alexandre (11 d'agost) és el més reconegut, juntament amb Sant Adrià (8 de setembre). Hi ha també altres protectors de l'ofici: si repassem més detingudament el costumari, trobem que els carboners s'encomanaven a Santa Àgata perquè els guardés dels llops. Un altre exemple és el de Sant Llorenç, l'onomàstica del qual (10 d'agost) és triada com a dia més propici per tallar la llenya amb la qual es farà el carbó. Cal esmentar, per finalitzar, la Mare de Déu de les «Olletes», verge trobada per un carboner i que gaudeix d'una gran devoció a Sant Privat d'en Bas i els seus voltants.

1. AMADES, JOAN, *Costumari Català*. Barcelona: Salvat Editores, 1982.

A mesura que el poble anà perdent el caràcter exclusivament rural i, per tant, s'anà allunyant dels sistemes tradicionals de foc domèstic basats en la llenya, les llars anaren necessitant cada dia nous combustibles més nets en consonància amb els habitatges que ja en l'era industrial s'anaren construint. El carbó vegetal ocupà el primer lloc entre tots els que es tenien a mà: no fou fins al 1856 quan s'instal·là la primera fàbrica de gas a Sant Andreu, i encara hem de dir que aquest fluid es dedicà principalment a l'enllumenat públic, abans de canalitzar-lo fins a les cases perquè també complís una missió calefactora.

En parlar de la carboneria, malgrat que no estem parlant d'un ofici concret, val a dir que qui venia carbó havia de tenir presents un seguit de coses pròpies del comerç i la manipulació del carbó. Així, calia tenir cura d'anar mullant amb certa regularitat les piles de carbó, ja que aquest havia de mantenir un cert

CARBONES VEGETALES  
**JOAQUIN MORTE**  
(Idem. particular)  
 FUJADAS, 90, 1.º, 2.º  
 BARCELONA

N.º 25  
 Teléfono 25.71.56  
 solamente días laborables  
 HORAS:  
 de 9 a 13 y de 15:30 a 20:30

RECIBI de Don Rius =====Diputación la cantidad  
 de dos mil trescientos ochenta y cinco pesetas  
 por los géneros al pie detallados.  
 Barcelona, 13 de Diciembre de 19 51

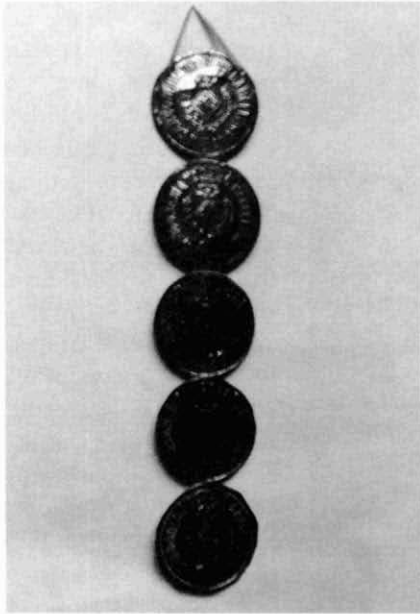
Mes	Día	Kilos	ESPECIE	Precio	IMPORTE
	Día 13	1.700	Carbon vegetal	1.358,-	2.308.60
	<i>dia 17-XII-51 pago ademas de la presente          de pago 1.000 de Carbon vegetal de 1860 ki          que le a pedido debía.</i>				
					3.813.60

*Joaquin Morte Alfonso*  
*Carbón*  
*Carbón*

grau d'humitat constant, perquè si s'assecava més del compte després cremava massa de pressa i no tenia, per tant, un bon poder calorífic. D'altra banda, i a l'hora de picar els trossos de carbó més grans, s'aconsellava fer-ho sempre amb una maça de fusta, per tal de no esmicolar-lo en excés, i per l'altra, perquè l'antracita (carbó de pedra) saltava molt en ser picat amb una maça de ferro i podia fer mal. Així mateix, també a fi de no fer miques el carbó, s'havia de picar sempre a la mà i no sobre cap altra superfície, fent una mica de «cassoleta» amb la mà que aguantava el tros.

La carboneria normalment comprava el carbó, bé per quintars,<sup>2</sup> o bé per quilos, però a l'hora de vendre'l es feia necessari utilitzar tipus de mesu-

2. El quintar és una antiga unitat de pes catalana que equival a 4 roves o 104 lliures, és a dir, 41,6 kg al Principat i 42,3 kg a les Illes Balears.

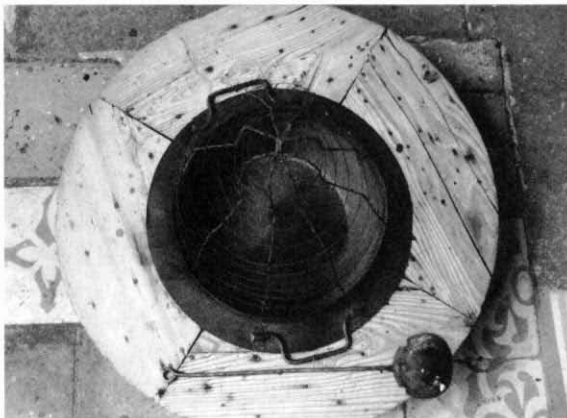


Xapes.

res més petites, com ara la rova. La rova equival més o menys a 26 lliures o 1/4 de quintar, és a dir, uns 10 quilos, i, segons la butxaca o segons es tractés d'una família més o menys gran, el més habitual era endur-se mitja rova, quantitat que es destinava sobretot a calefacció. Ara bé, com passa sovint amb la majoria de productes de primera necessitat, hi havia qui comprava grans quantitats de carbó per a abastir-se durant tota una setmana, i hi havia qui preferia anar comprant-lo diàriament, segons se'n fes ús, potser perquè així semblava que els diners no s'escolaven tan de pressa...

Ens consta que, cap als anys 50, el carbó valia uns deu rals el quilo (depenent, és clar, del tipus de carbó de què es tractés), i la gent acostumava a endur-se'n un duro, és a dir, uns dos quilos. Era habitual anar a comprar el carbó amb galledes velles o sacs.

Però no sempre el carbó s'havia d'anar a cercar a les carboneries, sinó que moltes vegades aquestes també oferien un servei de repartiment a domicili, per la qual cosa calia pagar un impost a l'Ajuntament. Per garantir que qui repartia el carbó havia pagat l'impost corresponent, que alhora assegurava també la qualitat del carbó, existien unes xapes daurades d'uns 10 cm de diàmetre que s'havien de dur lligades del cabàs; si es «pescava» algun repartidor sense xapa, la multa podia arribar a ser força gran. De xapes, n'hi havia generalment de 5 i de 10 quilos.



A la carboneria, però, també s'hi venien altres coses, més o menys relacionades amb el carbó, que sovint ajudaven a mantenir el negoci. Per exemple, era habitual trobar-hi tacs de llenya que també es cremaven en fogons i cuines; teies per encendre el foc; closques d'ametlla i avellana, que s'utilitzaven per ajudar a encendre el carbó, etc. Pel que fa a aquelles qüestions potser menys relacionades amb el carbó, moltes vegades es venien també paquets de serradures, i escombretes o fregalls fets de branquillons, que generalment servien per a emblanquinar parets o per a netejar sanitaris.

A Sant Andreu, abans de generalitzar-se l'ús de combustibles fluïds com el gas o el butà, o bé el petroli i l'electricitat, les famílies riques o pobres cuinaven amb el fogó clàssic i també amb la cuina econòmica, amb el carbó com a combustible. Per al fogó corrent, el carbó era generalment d'alzina, encès d'una manera gradual: primer, amb paper que encenia el carbonet i, al damunt, el carbó d'alzina gros. També s'encenia amb teies de fusta resinosa de pi, que cremava amb facilitat, i al damunt es posava el carbó. A les cuines econòmiques, la majoria amb forn, se'n podia cremar encenent-lo pel mateix sistema que el fogó ordinari: carbó d'alzina, tacs de llenya, boles, aglomerats, carbó de pedra i antracita.

Moltes cases tenien una carbonera a la cuina, que generalment estava situada dessota d'un armari empotrat a la paret. Aquesta carbonera

domèstica tenia una obertura superior amb una tapa com un embut, per on s'abocava el carbó, i una sortida més petita inferior per on es treia el carbó just per fer funcionar el fogó.

Qui no podia tenir una estufa gran per escalfar-se a l'hivern, generalment cilíndrica, tenia un braser de metall rodó, més o menys gran, on es cremava carbonet, tarregada (carbó d'alzina esmicolat) o bé pinyolada d'oliva («orujó»). Aquests brasers es posaven al centre d'una plataforma de fusta circular que servia per a recolzar-hi els peus i, molt sovint, per tal d'evitar cremades, es cobria el foc amb una campana metàl·lica reixada.



Tots els habitatges tenien necessàriament una xemeneia per on es conduïen els fums originats a les llars de foc, primer, o bé en els fogons de carbó, més tard. A mesura que s'han anat habilitant nous combustibles, cada vegada més nets, ha estat menys necessària l'existència de xemeneies a les nostres llars, fins arribar a l'època actual, en què aquestes rarament coronen com abans els punts més alts de les nostres cases.

A Sant Andreu, poble fins no fa molts anys de bons paletes, els contractistes d'obres sabien molt bé a qui dels seus oficials havien d'encarregar la part exterior més vistosa de les xemeneies, i s'arribà fins i tot a una mena de competició entre els paletes per veure qui la construïa més artística.

A títol d'anècdota volem esmentar que no tothom a Sant Andreu comprava a les carboneries tot el carbó que consumia a casa seva. Els treballadors carrileries que pertanyien a una de les dues línies fèrries que pas-

saven pel barri –la Companyia del Nord i la de la M.Z.A.– quan encara la tracció era a vapor, acostumaven a anar a treballar portant menjar en grossos cistells o bosses, perquè els torns eren de moltes hores de durada. Doncs bé, alguns d'aquells obrers, en plegar i anar-se'n cap a casa, portaven aquell cistell o bossa ple de quelcom pesat que no era altra cosa que el carbó que era destinat a produir vapor o bé encendre una fornal... però que era consumit a la cuina de casa seva, com ho denunciava el fum espès que sortia de la xemeneia.

La comercialització del carbó per a ús domèstic a Sant Andreu, durant el primer terç d'aquest segle, es feia en unes 15 botigues, com la del Sr. Salvador Casas, al carrer d'Ignasi Iglésias, núm. 33.

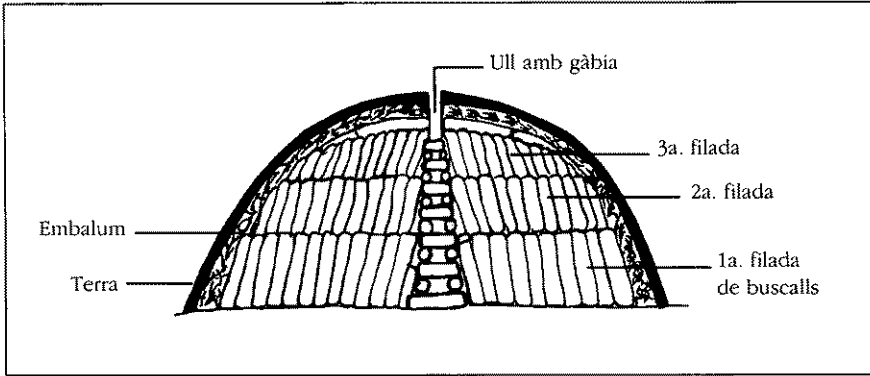
Hem de fer esment, això no obstant, que durant la guerra del 1936 al 1939, el carbó escassejà i els andreuencs hagueren de cercar el combustible pels nostres boscos més pròxims i tornar a cremar llenya com en segles anteriors, amb la qual cosa es desboscà del tot aquest cercle de muntanyes que envolta el nostre ex-poble.

### ***Tipus de carbó***

#### *Carbó vegetal*

S'obté per carbonització de la fusta, ja sigui pel procediment tradicional de la carbonera o per procediments industrials. Per tant, doncs, és el resultat de la combustió de la llenya a l'abric de l'aire.

La fabricació de carbó vegetal de manera tradicional és força coneguda, ja que de fet perdurà fins als anys 50, i més recentment s'ha recuperat en alguns indrets del país. El primer que s'havia de fer, un cop triat l'espai de bosc que calia carbonar, era construir una cabana en el lloc escollit per a fer-hi la carbonera, anomenat plaça carbonera: es tractava d'una clariana natural, o bé un espai desembrossat expressament, que normalment solia tenir una extensió aproximada d'una hectàrea. A continuació s'apilava, dreta i fent rodona, la llenya tallada, tenint cura de col·locar la més gruixuda a sota i la més prima a sobre, tot deixant una xemeneia o ull central (per on s'encenia la pila, i que alhora servia de respirador) i donant a tot el conjunt una forma de mitja taronja. Aquesta acció s'anomenava empilar. Un cop fet això calia cobrir la pila amb boix i bruc primer, i després amb terra fina i humida, fent una capa d'uns vint centímetres de gruix (fagell) que aïllava el foc de l'oxigen, ja que si no era així la llenya es cremava massa de pressa i no arribava a l'estat de carbó. S'encenia la pila i durant tot el procés de carbonització s'anava regulant l'entrada d'aire i vigilant que la pila no



Secció de la carbonera.

s'esquerdés; és aquí on es demostrava el bon ofici del mestre carboner. La durada de combustió d'una pila depenia de la mida de la llenya, de si era més tendra o més seca, del tipus de fusta, etc., però normalment era de dues o tres setmanes. Un cop apagada la pila, s'omplien les sàrries amb el carbó obtingut i es portaven allà on calgués.

El carbó vegetal també es pot fer de manera, diguem-ne, artificial en forns continus o instal·lacions de destil·lació seca que permeten aprofitar-ne també els gasos despresos en el procés de carbonització. D'aquestes emanacions en surten gasos que s'aprofiten com a combustible, o que un cop condensats formen productes com ara el quitrà, àcid pirolignós (àcid acètic), essència de trementina, metanol (alcohol metílic), etc. En acabar la destil·lació, el carbó es refredava amb un raig de vapor d'aigua i ja era llest per al consum.

### *Carbó de pedra*

Es tracta del carbó en el seu estat natural, tal com surt de les mines, en forma de matèria mineral sòlida d'origen vegetal. Alguns d'aquests carbons, els bituminosos (que contenen betum), i altres combustibles com ara el petroli, se sotmeten a un procés de coquificació o coquitxació, i de la seva destil·lació seca en surt l'anomenat *carbó de coc*. El carbó de coc que s'utilitzava com a combustible domèstic, però, provenia de la fabricació del gas, en què era obtingut a baixa temperatura; per tant, des de la fàbrica se subministrava el carbó de coc directament a les carboneries.

El carbó de pedra més emprat era l'antracita, que tenia molt de poder calorífic, i per això era idoni per a les calderes, les cuines econòmiques, les calefaccions, etc.

### *Carbonet*

Conegut també popularment com «carbonilla» o «picón», hom anomenava carbonet a aquell carbó vegetal més menut, obtingut de la carbonització de les branques i que s'emprava per encendre el carbó més gran.

### *Pinyolada d'oliva o «orujo»*

Com el seu nom indica, és un tipus de carbó provinent del pinyol de l'oliva cuit, encara que actualment es fa a partir de pinyol de raïm. Sembla que l'orujo de Tortosa era el més bo.

### *Ovoides*

S'anomenaven ovoides unes peces de carbó de pedra premsades en forma d'òvuls que eren molt adients per a les estufes i les cuines econòmiques.

### *Boles*

Les boles tenien la mateixa funció que els ovoides, però en comptes de carbó de pedra eren fetes de carbó vegetal, generalment d'alzina, i tenien una forma més esfèrica.

## ***Les eines del carboner***

A continuació donem a conèixer la tipologia dels estris del carboner dins de la mateixa línia de treball d'anys anteriors, tot i que el nombre d'eines és molt limitat i no totes són específiques de l'ofici.

Agraïm l'ajut i la col·laboració del Sr. Salvador Casas i de la Sra. Concepció Rius, antics carboners de Sant Andreu i de Barcelona. Quant a la utilització de material bibliogràfic, agraïm l'aportació de Jaume Enric Zamora i Escala.<sup>3</sup>

3. ZAMORA I ESCALA, JAUME ENRIC, *El carboneig al Montseny*. Barcelona: Amics del Montseny, «Monografies del Montseny», 17, 1992.

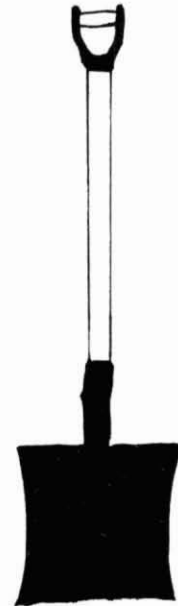




*Nom:* PALA

*Mides:* 106 cms. (mànec) i 30 x 35 cms. (pala)

*Definició i usos:* Eina formada per una làmina de ferro o d'un altre material resistent, de forma generalment rectangular i adaptada a un mànec més o menys llarg. A la carboneria serveix per a agafar el carbó.



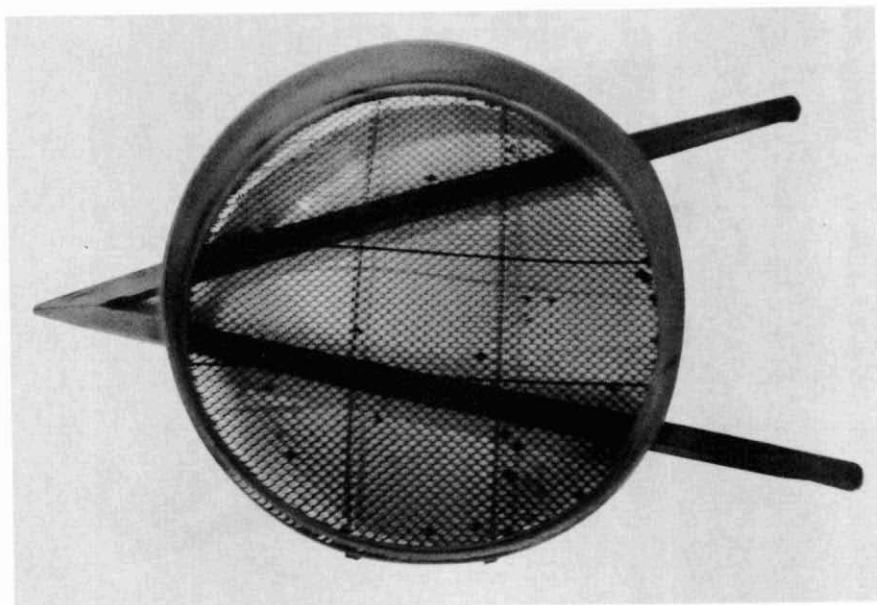


*Nom:* FORQUILLA

*Mides:* 102 cms. (pal) i 34 x 24 cms. (forquilla)

*Definició i usos:* Pal amb dues o tres puntes o branques de ferro en un extrem que serveix per a regirar i apilar el carbó. A la fotografia podem veure com les puntes del mig són més curtes que les altres, a causa del desgast ocasionat en fregar-les amb el terra en l'acció d'apilar el carbó.





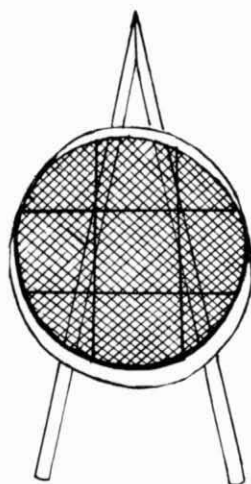
*Nom:* GARBELL

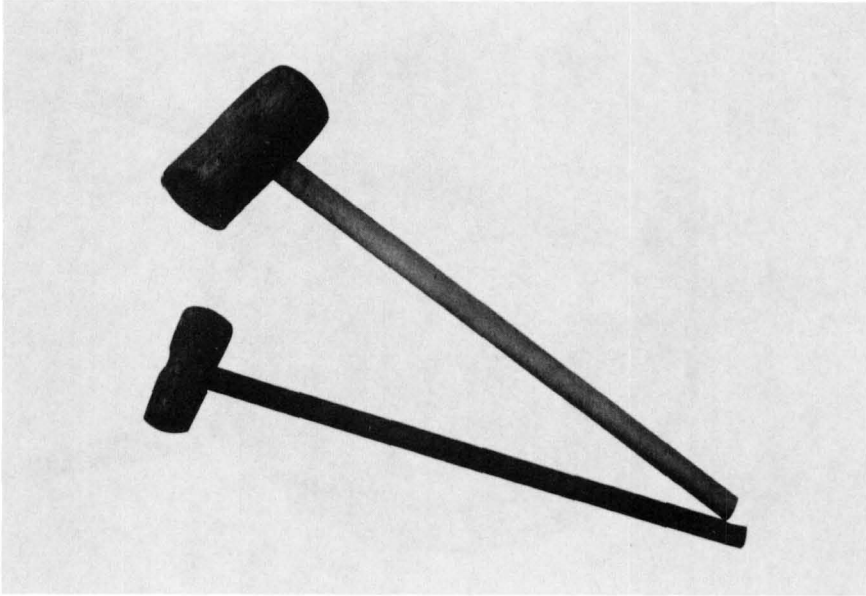
*Mides:* 64 cms. de diàmetre.

12,5 cms. d'alçada.

104 cms. de llargada

*Definició i usos:* Estri que consisteix en un receptacle el fons del qual és ple de forats iguals, que serveix per a separar objectes de grandària desigual, deixant-hi passar alguns i retenint-ne alguns altres. A la carboneria servia per a triar el carbó, per tal que no hi quedessin pedres o sorra. Hi havia qui s'enduia les restes a un preu molt baix.

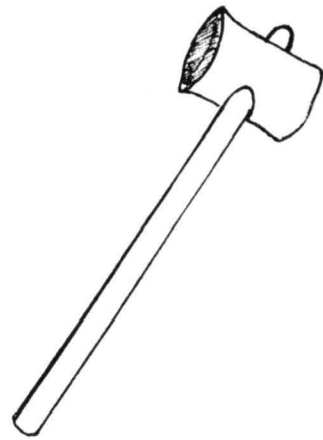


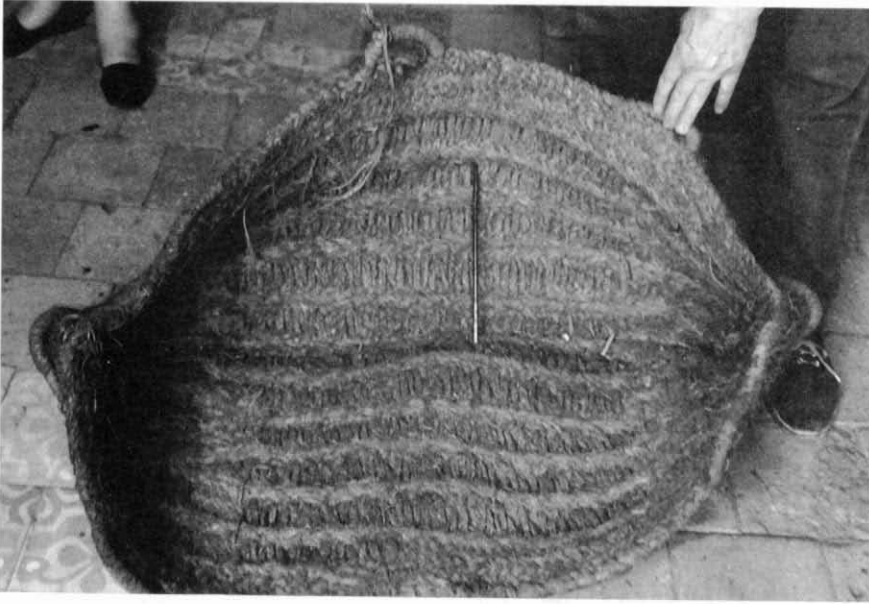


*Nom:* MACETA

*Mides:* 37 i 34 cms. de llarg  
10 i 7 cms. (maça)

*Definició i usos:* Eina de fusta que s'empra per a partir el carbó. Es pica el carbó a la mà, i no sobre cap altra superfície, perquè faci cassola i no es trinxi tant.

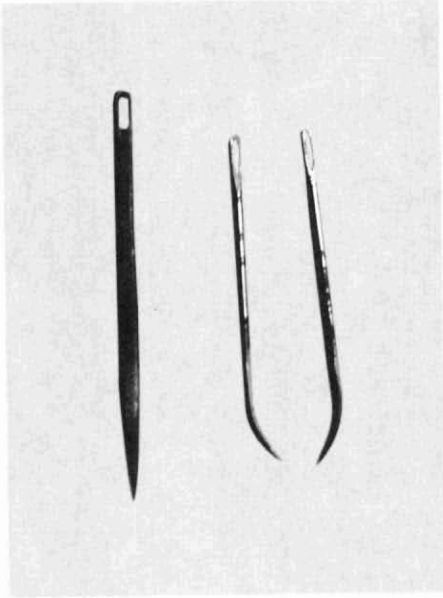




*Nom:* SÀRRIA

*Definició i usos:* Recipient molt gros i llargarut, generalment d'espart o palma, que s'emptra per a tragar el carbó. Un cop el carbó estava fet i s'havia pesat, es carregava en sàrries que es cobrien amb boix per tal de transportar-lo millor.

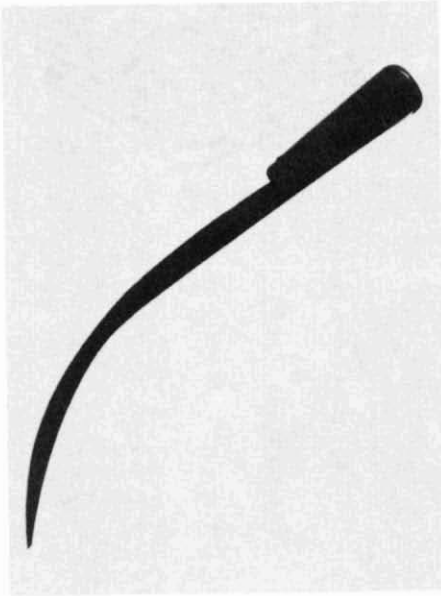




*Nom:* AGULLA

*Mides:* 20 cm., 27 cm., 33 cm.

*Definició i usos:* Barreta de metall que té un cap proveït d'un forat o ull per passar-hi un fil i l'altre acabat en punta. Eren utilitzades per a cosir els sacs o sàrries.

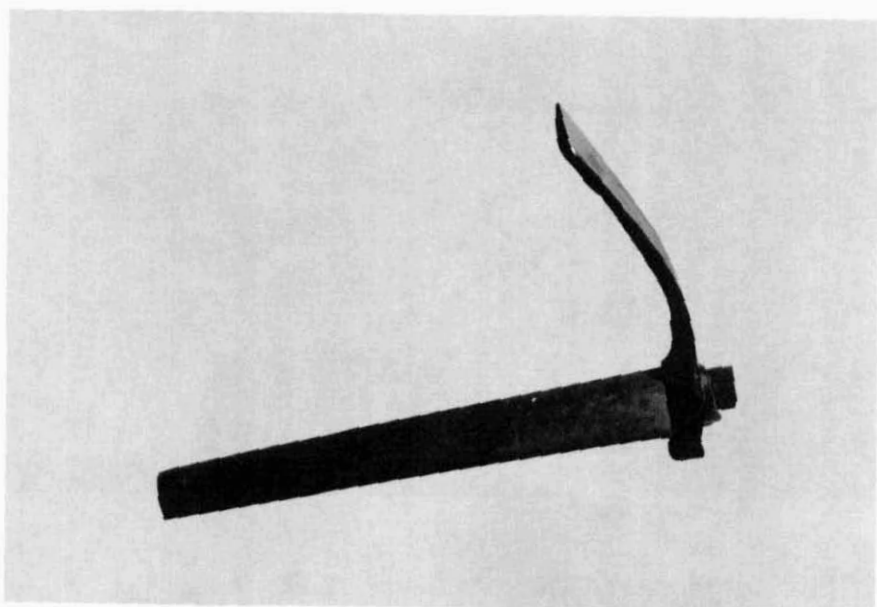


*Nom:* FALÇÓ

*Mides:* 36 cms.

*Definició i usos:* Mena de falç que serveix per a tallar l'esparg necessari en l'elaboració dels cabassos i de les sàrries.

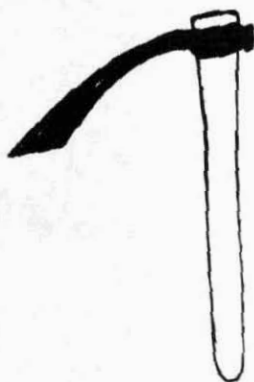


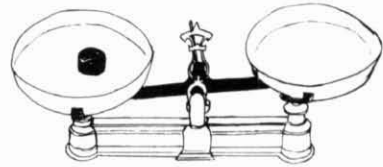


*Nom:* MAGALLÓ

*Mides:* 30 cms. (mànec) i 18 x 6,5 cms. (fulla)

*Definició i usos:* Mena de petita aixada que serveix per a fer teies.





*Nom:* BÀSCULA

*Mides:* 75 cms. d'alçada.

*Definició i usos:* Sistema mòbil consistent en una palanca els braços de la qual oscil·len alternativament a banda i banda d'un punt fix de suport. El carboner la feia servir per a mesurar el pes del carbó.