

## TEULERIA PUIGDOMÈNEC

Del patrimoni preindustrial de Sant Quirze de Safaja en queda el Fornot de Puidomènec, el forn d'una antiga teuleria on es feien peces de terrissa per a la construcció.

Normalment aquests forns es construïen en llocs on hi havia argila i abundància d'aigua.

La colla del grup Moianès de Flora Catalana, el passat diumenge 4 d'octubre, va sortir des de l'aparcament del Parc de l'Aigua decidida a començar un nou treball de camp i també interessada per veure la rajoleria, el forn que s'utilitzava per a escalfar, coure o assecar les teules, els maons o els totxos.

Mentre parlàvem i observàvem l'entorn, vam travessar la riera de Castellcir pel pont i a continuació vam creuar el parc per agafar el camí que puja pel cantó esquerra de la mateixa riera. I vam tornar a travessar-la per pujar un trosset de la vall del torrent de Cerverisses fins la rajoleria i la resclosa.



Pel funcionament de les bòbiles eren necessàries tres feines: preparar la terra, barrejar-la i humitejar-la i coure-la.

El procés era el següent: Primer l'encarregat del forn rebia les argiles i en feia la mescla segons les seves pròpies fórmules tenint en compte l'origen i la composició de les terres. A continuació, les argiles que ja tenien el grau d'humitat adequat es preparaven per prendre la forma d'una teula, d'un totxo o d'un maó. Finalment les peces es posaven al forn on s'endurien. Refredades quedaven llestes pel seu ús en la construcció.

El forn estava format per dues cambres, la de combustió i la de cocció. Ambdues estaven separades per un sostre fet de volta, enreixat o foradat que deixava passar les flames i tota l'escalfor del foc.

A la cambra de combustió que es trobava a sota, s'hi feia el foc. Aquesta s'omplia de feixos de llenya i s'encenia. El forn estava vuit o nou dies tancat i cremant i l'encarregat havia de tenir bona mà pel foc ja que si aquest era massa fort, les peces es deformaven i si la cuita durava massa, els maons es podien fondre.

A la cambra de cocció s'hi col·locaven les peces que es volien coure. Els maons es posaven drets, l'un al costat de l'altre, primer els més gruixuts i després les peces més primes.



Mentre durava el procés de fabricació de les teules, dels maons i dels totxos, els rajolers no podien abandonar el forn ni de dia ni de nit. Una fornada durava gairebé un mes.

El forn Puigdomènec era doble, mentre s'acabava una cuita ja se'n preparava una altra.

Després de conèixer l'ofici dels rajolers i d'observar les plantes que per allà creixien, vam fer-nos la foto de grup i vam seguir el passeig.

Unes parets de reforç, un canal i una bassa plena d'aigua coberta de *Lemna minor*, de lleties aquàtiques que vestien d'un verd llampant tota la superfície.



Vam caminar una mica més i ja vam trobar la resclosa, una construcció que permetia desviar el corrent d'aigua per un canal i fer-lo arribar al forn.



Després de mirar i remirar les plantes que envoltaven la teuleria, vam baixar per la vall del torrent de Cerverisses i vam agafar la pista que porta al Parc de l'Aigua de Sant Quirze.

La sortida botànica amb un complement cultural havia resultat molt engrescadora i del tot interessant.