

# PREMIS SERRA DE TRAMUNTANA

## RECERCA I INVESTIGACIÓ

Estudis sobre el Patrimoni Mundial de la Serra de Tramuntana

**Els forns de calç d'Esporles i la part meridional de Valldemossa.**

PERE ANTONI LLOFRIU MORA

### Valoració de la comissió d'avaluació

*Inventari d'un element patrimonial molt poc estudiat, com és el forn de calç, Dona una visió molt exhaustiva i completa de les unitats existents en una zona molt concreta de la Serra de Tramuntana. Demostra coneixement sobre els valors de la declaració de patrimoni mundial per la Unesco i analitza l'acció humana en el paisatge.*

Comitè d'Experts i Expertes  
de la Serra de Tramuntana



## PRESENTACIÓ

Els estudis sobre l'arquitectura popular són escassos, molt desiguals i no sempre es fàcil localitzar-los i consultar-los per als interessats, a més cada tipologia d'arquitectura té moltes particularitats que les diferencia de la resta.

De forns de calç només en tenim un llibre monogràfic, el d'Ordinas (1995)<sup>1</sup> sobre Santa Maria, que n'és un primer inventari municipal, alhora que pel que fa a generalitats d'aquesta activitat es sobreposa a la bibliografia anterior, generalment reportatges o dades esparses en obres generals, tot i que cal destacar alguns treballs monogràfics pioners i molt ben documentats al seu moment, com el de Valero<sup>2</sup>, i l'entranyable obra *Els nostres arts i oficis d'antany*<sup>3</sup>.

Pel que fa a la part de la cocció, usos i costums de quan els forns eren en funcionament, les obres esmentades en queden de referent, ja que en l'actualitat seria ben difícil trobar supervivents d'aquella època que ens poguessin resoldre els dubtes que ens queden. Ja molt més recentment Llofriu ha fet els inventaris de Puigpunyent<sup>4</sup>, Calvià<sup>5</sup> i Palma<sup>6</sup>.

1 ORDINAS, G. (1995): *Els forns de calç a Santa Maria*. Ajuntament de Santa Maria.

2 VALERO, G. (1989): «Forns de calç i calciners» dins G. VALERO (ed.), *Elements de la societat pre-turística mallorquina*. Govern Balear.

3 LLABRÉS RAMIS, Joan i Jordi VALLESPÍR SOLER: *Els nostres arts i oficis d'antany*. Ciutat de Mallorca 1984. Vol. V.

4 LLOFRIU, P.: «Els forns de calç de Puigpunyent», a VIBOT, T. (coord.): *V Jornades d'estudis locals*, Ajuntament de Puigpunyent, 2021. p 141-165.

5 LLOFRIU, P.: «Els forns de calç de Calvià: descripció general i inventari del terme», a AGUILÓ, A. (coord.): *V Jornades d'estudis locals*, 2021, Calvià 2022. pp 121-156.

6 LLOFRIU, P.: «Els forns de calç de Palma. Inventari del terme i descripció dels més interessants» *BSAL* #78, 2022, 229-251.

## TEMÀTICA

El present és un treball de camp en aquesta darrera línia, els forns de calç *in situ*: localització, inventari i, si no hem fet tard, ressenya. A part d'aprofitar tots els indicis que ens proporcionen les noves tecnologies, com és natural, hi ha una manca remarcable de «papers», per això aquest treball s'assembla més a l'arqueologia que a cap altra cosa. L'inventari s'ha fet amb vocació d'exhaustiu, tot i què ja sabem que sempre queden racons amb sorpreses.

Un forn de calç és, o era, una unitat de fàbrica per obtenir calç a partir de la pedra viva, senzillament cremant-la. La reacció química es produeix prop dels mil graus, cosa que requeria una construcció prou ferma i feina organitzada.

Situàriem el màxim esplendor ara fa un segle, i coincidiria amb la generalització del carro com a mitjà de transport, això començaria a mitjans del segle XIX. I a mitjans del XX, o poc abans, en canviar el carro pel camió també canviaria tota la resta, per començar els forns encamellats a la muntanya, que eren la gran majoria, deixaran de ser rendibles.

L'etapa anterior de beaces i autarquia dels segles XVIII i anteriors quedarà tapada per l'etapa d'esplendor esmentada. Derivat d'aquesta etapa antiga, una primera suposició que teníem, que cada possessió tindria un forn, ja ens la podem llevar del cap: hi ha una desigualtat cridanera entre possessions on no s'ha trobat cap forn i altres que, aparentment, en van sobrades. El més aclaridor pot ser el cas de Marratxí, on no s'ha documentat cap forn en tot el terme. És, doncs, evident que es nodrien de les fàbriques dels termes veïns, especialment de Coanegra.

Les indústries, o més concretament el dret d'explotar un redol de bosc, es llogaven a part i de forma verbal. Potser per això la relació entre les possessions i els forns sempre han estat febles. Actualment es deixen caure sense més protocol.

### Generalitats

#### Els factors condicionants

Els factors condicionants principals per construir un forn de calç eren tres: la pedra viva de matèria primera, un pinar de matèria combustible i un camí de carro, almenys per endur-se'n la calç fabricada. De pedra n'hi ha per tot, el problema era tragar-la, i pel camí de carro no passeu ànsia: en feien pels llocs més inversemblants, i amb una clara preferència pel jaç dels comellars.

La calç obtinguda ha minvat de pes, quasi la meitat, però encara és feixuga i, ara sí, caldrà tragar-la enfora: a la possessió, a la vila o a Palma. Per a consum propi podien continuar amb les beaces, com en l'etapa anterior, però com a negoci ja no.

#### El comellar, *locus typicus*

Les pedres grosses es traginen molt més fàcilment redolant cap avall, principalment per això el *locus typicus* tradicional dels forns és un comellar. L'altra condicionant no menys important és el pinar, que precisament fa un segle estava reclòs als racons de més mala petja. No era com ara, abans es cultivava quasi tot, dels llocs més horrorosos en feien rotes i de la resta pastures. El pi era incompatible amb tot això.

Adesiara no serà exactament un comellar, però sí un coster de rost considerable. Hi ha alguns forns quasi dalt d'una mola o un altre racó estrany, això era possible si tenien una bona pedrera veïnada. Més rarament trobarem el forn en una plana, això requeria més esforç i tragí amb carro, cosa que encaria producció.

La fornada durava bastants dies i requeria alimentar el foc constantment. D'altra banda, la boca del forn feia poc més d'un pam: no hi passaven els troncs, que tampoc no era el combustible idoni, ni el brancam endimoniat dels ullastres ni arbusts semblants, ni n'hi hauria suficient, ja que parlem de quantitats industrials: calia arrasar un pinar, naturalment amb tot el sotabosc, que és una obsessió ancestral. Com deim en bon mallorquí: fer net.

Els pins no suporten destrallades com la majoria d'arbres, no es poden coronar, si se'ls lleva la rama no se'n refan, per això cal suposar que s'eliminaven sencers i els troncs serien per a la indústria combinada de «treure metro». Per a la resta, la indústria de la calç sembla incompatible amb qualsevol altra, si no era que ja se situava on no se'n podia treure cap altre profit. Forns i marjades poden estar veïnats, però no mesclats, si ho trobam així és que no són de la mateixa època.

És versemblant que els forns arribassin a exhaurir el seu ranxo de pinar i s'haguessin de paraitzar fins que el pinar es refés, aleshores passarien al forn pròxim. Això explicaria, en part, tant de forn en un mateix comellar. La feixina es podia dur d'enfora, però eren despeses extraordinàries que farien el negoci no rendible, sobretot quan calia treballar per costers de rost màxim, potser d'un 45 %.

### Descripció general de la fàbrica

La tipologia bàsica interior de la fàbrica a Mallorca és única i consisteix en una construcció cilíndrica: una mena de torre invertida, a cel obert i amb portell a dalt a manera de mossa. La major part del cilindre, entre la meitat i dos terços, corresponen al clot fet en terra (l'olla, foto n. 11). La part inferior (el cul de l'olla) ja és picada directament dins la roca i no cal res més, mentre la part superior del clot correspon a l'estrat de terra, que perquè no caigui s'ha de revestir de paret interior (la caixa, foto n. 11) sempre a plom. En assolir el nivell del sòl, que és en pla inclinat, la caixa no s'immuta: es continua pujant fins uns dos metres més, exceptuant-ne el portell, imprescindible per carregar i buidar el forn.

A la part aèria exterior es construeix una mena de paret atalussada en forma de corona circular truncada: el cintell, fins igualar l'altura de la caixa. Entre el cintell i la caixa s'omple de terra, quedant a dalt una mena de paret d'esquena plana, en realitat un caminal-obrador de devers un metre d'ample, o més. El cintell s'estronca amb els cantells, que són les parets estretes, radials al centre del cilindre (foto n. 1). L'espai delimitat pels cantells i el portell, en forma de sector de corona circular, és l'entrada, que eixamplant-se per confondre's amb el camí de carro, en algun cas és l'únic espai ben pla de tot el conjunt.



En el cintell més senzill l'estabilitat s'aconseguia atalussant: eixamplant la base tant com fes falta, sense altra limitació que la condicionada pel terreny. Cada cas és diferent i es resolvia sobre la marxa.

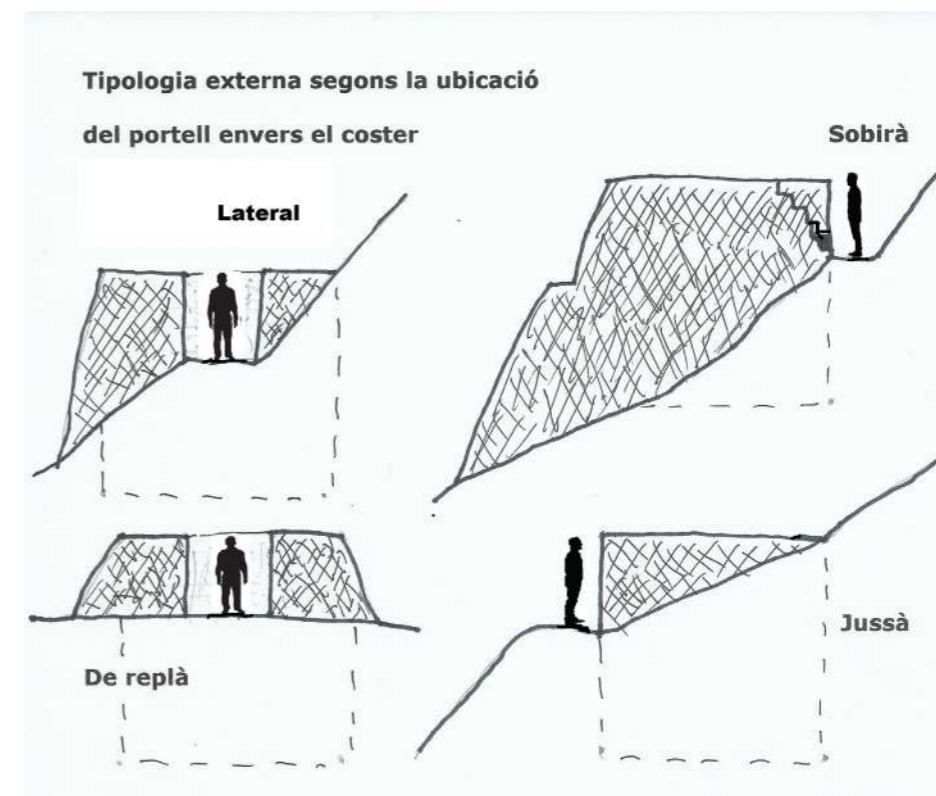
Adesiara més que paret en podríem dir rampa, a l'inventari de Palma n'hem establert una tipologia específica (vegeu «Els forns de calç de Palma (...)» obra citada de l'autor, pàg. 232).

Tota la construcció és de pedra en sec, normalment poc adobada, o gens, ni cap ginya ni enca-denat ni, a priori, cap concessió a l'estètica. L'aresta que forma el cintell amb el cantell adesiara és un acaramullat de pedrasses que ja s'aguanten pel seu pes, no hi ha més història i costa de trobar una simetria. Les cantoneres de les cantonades sí que solen estar picades, però tampoc no fa llarg, i ni ací és clar que inicialment hi possassin morter. De vegades es veu l'obra d'un bon mestre marger, però més freqüentment és una cosa més basta, i no rarament grollera. Els forns eren per fer-hi feina, més de flastomar que de presumir. No eren per mostrar.

Amb la caixa sí que s'hi havien de mirar un poc més per ajustar les pedres, ja que havia de quedar hermètica. Atès que la matèria primera per cremar i la pedra de la fàbrica és la mateixa, sense pre-caucions es cremaria tot a la primera fornada. Per evitar-ho, les esclotxes de la caixa havien de ser mínimes, se segellaven i s'arrebossava amb un enfangat refractari. Freqüentment no era suficient i el foc anava llimant les pedres, per això algunes caixes es veuen ben polides.

### Tipologia externa dels forns

Excepcionalment el forn és al bell mig d'un petit replà, natural o antròpic (forn de replà), així el cintell és de base horitzontal, regular i, per tant, de construcció sense complicacions. Normalment, hem dit, a més d'inclinat per definició, el terreny sol ser irregular i bonyarrut, a part de substrat amb sorpreses. Tot plegat no dona per triar gaire, o gens: on sigui més pràctic arrambar el carro cal situar el portell que, alhora, segons on es pugui situar en relació al coster es donen altres tres models principals de forns, prou diferents en sa tipologia externa. Situats d'esquena al coster: si tenim el portell just davant és sobirà, si el tenim diametralment oposat és jussà, i si és a un costat és lateral (dibuix n. 1).



Forn (de portell) sobirà. El portell, que sol ser baix, és situat a la cota més alta del coster. Això provoca que l'esquena del forn s'allargui en una mena de torrelló troncocònic atalussat. Si és en un coster uniforme serà una obra simètrica, resultant els forns més vistosos i de factura més complexa.

El torrelló resultant és bastant alt i se sol resoldre amb dos estatges separats per una represa (foto n. 7), que en facilita la construcció i altres operacions. Aquest model i el de replà, per altra banda els menys freqüents, són els únics que tenen cintell tot al voltant i, en conseqüència, pujadors.

Forn (de portell) jussà. El portell, normalment alt, se situa a la cota exterior més baixa. És el cas invers de l'anterior i fa que l'aspecte extern sigui completament diferent, ja que el cintell queda reduït a una mena de collera de poc embalum, i encara amb més probabilitats d'estar revestit de vegetació. La caixa també pot quedar reduïda a la contraparet d'aquesta collera ja que en aquesta tipologia l'olla és quasi tota picada directament dins la roca. El cas extrem és una olla completament encastada al coster. Si el «clatell» del cintell queda a ras del coster no hi cal paret (ja s'hi podien ficar les pedres rodolant directament), així el cintell queda reduït a dues falques separades i simètriques de poca entitat.

Forn (de portell) lateral. El cintell consta de dues parts força desiguals: entre el portell i el coster serà un llenç curt (i fràgil, ja que té poca agafada), el mínim per marcar la cantonada, mentre l'altra part sol requerir un cintell ben reforçat, normalment més ample que alt, adesiara espectacular tot recordant un talaiot, tot i que unilateral. D'això en deim un «cintell de talaiot» que, a més, sol ser una paret bastant ben feta i poc atalussada. Si en els cantells dels altres tipus de forn ja costa de trobar la simetria, en aquests pot ser que ja no s'assemblin gens.

Si, com en el cas anterior, el cintell va a morir al coster (cintell ras), s'hi podien tirar pedres directament des d'un costat, però no sempre: si hi ha una mica de paret serà «cintell alçat». Tant el forn lateral com el jussà sembla que podien ser «alçats» o «rasos». Adesiara és difícil d'aclarir per mor de l'erosió.

#### Després de l'abandó

El temps no passa de bades i ja deu fer vuitanta anys que la gran majoria de forns s'han abandonat, alguns bastant més i sa construcció no es va pensar per perdurar.

La caixa és el primer i darrer bastiment del forn: si es desfà la caixa ja caurà tot, si no ha caigut abans. Per això, poques vegades parlem de l'estat de la caixa: per defecte està bé, o quasi, si està malament també hi sol estar tota la resta, i si ha caigut ja no hi ha forn. Hi ha caixes desaparegudes per complet, sobretot en els forns més grossos, probablement, a les darreretes, les pedres acabaren dins un altre forn.

El portell és el punt més feble: ja ho era inicialment i és qüestió de temps que caiguin les cantonades, fins i tot les que encara s'aguanten fan passar pena. Per manca de portells íntegres, i que la fusta es podreix, no en tenim l'evidència, però cal suposar que tendrien la tafarra superior quasi sempre posada, això era un tronc entravessat als cantells que reforçava la portada, però també el portell i de retruc tot el forn.

Si han caigut les cantonades ja no hi ha portell, aleshores el forn és mutilat, però a més indefectiblement arrossegat un tros de galta (anomenam així la zona de la caixa contigua a les cantonades, que sol esllavissar-se a l'ensem). En conseqüència, les pedres contigües a l'esllavissada es queden sense suport, és qüestió de temps que també caiguin, i així successivament.

Hem dit que entre el cintell i la caixa és ple de terra. Quan estaven en actiu devia ser el millor aïllant, sempre estaria ben emblanquinat i, per tant, protegit i estèril. Amb els anys la calç protectora desapareix i es converteix en un cossioll on arbres i arbusts s'instal·len, sent un el factor principal de deteriorament. El cas més greu és el dels pins (pins cavalcats, en solem dir), que són els que més aviat faran una capçada que s'arribarà a fer massa grossa en relació a l'estabilitat que li pot proporcionar el cossioll esmentat, sempre insuficient per a tant d'embalum i, tard o d'hora, tornarà arrossegant un tros del forn i deixant la resta en estat massa fràgil: la ruïna és inevitable. Si es tracta d'alzines, ullastres o arboceres el procés serà més lent, però acabarà igual de malament.

#### Reparacions, reutilització i reformes

Pareix ser que, en cas d'haver d'adobar esboldrecs greus de la caixa, el més eficaç era construir un llenç nou davant l'original. En algun cas s'ha fet una rectificació total: una caixa nova dins la vella, cosa que en redueix molt la capacitat, d'això en deim un forn rectificat.

Alguns forns, pocs, un cop abandonats foren transformats per reutilitzar-los, normalment de manera rudimentària com a barraca, corral, bassa o poca cosa més. Més modernament alguns altres foren transformats en porxos, suposam que per als caçadors. En quasi tots els casos tornen a estar abandonats i en ruïna.

La reconstrucció d'un forn és excepcional i ja només per això sempre s'ha d'agrair, però també cal aclarir que no qualsevol reforma es pot considerar reconstrucció, que encara més excepcionalment serà fidel a un forn que funcionaria. A la pràctica trobarem tota la gamma, des d'un simple apedaçat perquè no s'acabi d'esbucar fins una reconstrucció amb intenció de fer-lo més garrut. Si de pas hom el vol aprofitar com a barraca, per exemple, ja li han de condemnar l'olla, aleshores pot ser més garrut, però inevitablement desfigurat (foto n. 10).

#### La cuita

El que s'ha descrit fins ara és la fàbrica buida. Dins s'hi construïa un altre forn, ara amb les pedres de matèria primera: les que s'havien de transformar en calç.

Aquesta segona arquitectura, la de la cuita, era efímera per definició, ja que un cop la calç era feta desapareixia en buidar el forn. Per això precisament no forma part d'aquest treball, només ens hi referim complementàriament per acabar d'explicar el tot plegat, a part que adesiara en trobarem alguns vestigis escadussers, principalment residus de pedrís i de portada.

La pedra viva ( $\text{CO}_3\text{Ca}$ ) a prop de mil graus es descompon: el diòxid de carboni ( $\text{CO}_2$ ) s'esfuma i queda la calç (òxid de calç,  $\text{CaO}$ ).

Primer es construïa un pedrís tot al voltant de la base de l'olla (a la península en diuen «la banqueta» i és un element fix, que ja s'ha deixat en fer l'excavació), que tenia la funció de bon fonament per a l'element més important i delicat, que era la volta (el «pa de figa», en deien). A la (bona) construcció de la volta se li donava la màxima importància, ja que si s'esfondrava abans d'hora s'arruïnava tota la fornada i els jornals esmerçats.

Per acabar de cloure la volta, el portell (el buit perenne) se segellava amb la portada: un llenç de paret provisional. A baix de la portada es deixava una obertura mínima: la boca, de poc més d'un pam d'amplària, per on es continuava alimentant el forn fins la cuita completa. La boca es construïa just damunt l'enfornadora, que amb el morro endinsat a l'olla dirigia les flames cap endins, protegint un mínim els manobres i contribuint evitant la pèrdua de calor.

Completada la volta, al voltant i a damunt s'acabava de reblir amb més pedres, fins un poc més amunt de la caixa, tot formant la cuculla (una mena de cúpula).

Un cop bastida aquesta segona arquitectura és l'hora de pegar foc, que s'alimentarà una partida de dies. Acabada la cocció, quan la calç ja estava feta i freda es buidava el forn, aleshores la portada s'esbucava per treure la calç pel portell.

A Coanegra hi havia una mena «d'escola» amb el costum de construir un arc de portada, que es conservava en tomar la part de baix, això donava molta més consistència al portell i, de retruc, a tota la fàbrica. Sabem d'un altre cas a Planícia i, aquí, el darrer que descrivim és justament el forn de s'Arc (foto n. 12).

Algunes xifres que aporta Ordinas (obra citada, nota 1): a un forn hi podien treballar de 3 a 10 manobres, la cuita podia durar de 8 a 24 dies, i en 24 hores cremava 12 dotzenes de feixos: 2.500 feixos per cuita sembla una cosa «que està bé».

A l'hora de buidar el forn es muntava una porxada per treballar a l'ombra i en cas de barrumbada que no degradés la producció de calç, per això en alguns forns, al «clatell», ha quedat un caramullet de pedres que feia de puntaló de la jàssera. També hi ha forns, molt pocs, que pel mateix motiu la caixa i cintell s'anaven pujant a manera d'arc apuntat, d'això en deim "clatell apuntat" o quelcom semblant.

## METODOLOGIA EMPRADA PER FER LA RECERCA

Tots els indicis d'existència de forns són bons, començant pel *locus typicus*: si a Coanegra o a na Burguesa a quasi cada comellar hi ha forns, a la vall de Canet també n'hi havia d'haver. Es tracta doncs de fer-ne una recerca sistemàtica.

Hem disposat de notes d'excursions durant dècades i amb sort se'n fa menció en rutes excursionistes publicades. Actualment, navegant per internet s'hi troben fotografies i alguns forns ja són marcats en alguns mapes. I, naturalment, demanant què en saben als bons coneixedors d'una zona com s'ha fet sempre es van acumulant indicis de forns que després caldrà confirmar.

Dels forns més o menys condrets se'n donen les mides i se'n fa una descripció, però mínima, bàsicament les característiques que el diferencien del que ja hem descrit en les generalitats i prototipus. Com que finalment el nombre de forns arriba a ser alt, si no es fes així, a part de depassar el volum establert per a qualsevol publicació, produiria un excés de repeticions difícilment suportable per al lector.

La majoria, però, ja estan en mal estat, o pitjor, aleshores es fitxen a les taules i poca cosa més, ja que la descripció de ruïnes, ara per ara, no sembla de gaire interès.

Per organitzar-o de manera més estructurada i fer-lo més comprensible, el territori objecte d'estudi es divideix, sempre que sigui possible, en valls naturals ja que, en general, els carros carregats de calç també davallaven naturalment cap a Palma, que n'era el principal consumidor, tot i que lògicament no era l'únic. Després ho subdividim en comellars, o altres sectors que no tenen perquè coincidir amb una unitat natural o toponímica.

De vegades d'aquest sector que ens cal, o fins i tot d'algun comellar, no n'hem trobat el topònim, ni queden pagesos per demanar-los-ho. En aquest cas s'ha optat per un nom descriptiu que, la primera vegada que apareix, el marcam amb un asterisc (\*).

### Mides

Hem dit que la forma interior dels forns, única coneguda a Mallorca, és el cilindre, aleshores el diàmetre interior ( $\emptyset$ ) n'és la base i n'establím la mida bàsica. De l'altura en deim «fons», ja que sempre s'amida de dalt cap avall i, a més, el fons és un dels factors determinants de l'estat de la fàbrica. Sols excepcionalment estarà ben net, adesiara el fons és tapat de runa i, de vegades, també de vegetació i altres de deixalles. Seria més correcte anotar «fondària», però justament en les taules cal abreujar imperativament. Si no s'indica altrament sempre anotam en metres.

El diàmetre i l'altura (fons) del cilindre, de partida és coincident: un forn que podem qualificar d'estàndard és el de 5 m de diàmetre, i també en sol fer 5 de fons. Hi pot haver una diferència, amunt o avall, que rarament arribarà a 1 m, atribuïble a problemes amb el terreny, o potser per acostar-se a la capacitat prevista. Ja hem insinuat que, a part de posar una corda per marcar la base circular i la plomada, la resta de problemes sembla que es resolien sobre la marxa.

Les mides exteriors són força més complicades que aclaridores i no ho hem anotat. El resultat final, des del gruix fins als acabats singulars, són molt més una resposta a problemes circumstancials que no pas a una planificació. Seria ideal que es poguessin oferir planimetries, però no és el cas.

De partida, les dimensions del portell són les de l'home de Vitruvi: l'altura d'un home i una braçada d'amplada, però atenció: l'alçària no és una mida autònoma, sinó un simple diferencial, entre la base del portell resultant i l'altura total del cilindre.

L'amplada del portell sí que és preestablerta, però encara continua desconcertant. Hi ha portells amples, portells estrets, i l'única cosa comprovada és que no hi ha proporció: hi ha forns petits amb portells ben amples i forns grossos que tenen portells ben estrets. Pensam si fos cosa de costums molt locals o personals, que estaria relacionat amb la manera de treballar i d'assegurar la solidesa dels portells.

En el cas que ens preocupa hi ha una clara preferència pels portells estrets, del terç aproximat que s'han pogut amidar, 5 tot just fan 1 metre (sense comptar els forns de guix), i 9 portells fan entre 1,1 i 1,5. Només 2 portells fan 2 metres o més d'amplada, un dels quals és el de l'arc.

### Taules

El nom propi o topònim per a un forn és un fet excepcional, i l'acumulació i proximitat de forns en un mateix redol, normalment comellar, complica força la distinció i identificació. Ho intentam solucionar amb les dues primeres columnes: referent 1 (genèric) i referent 2 (específic). El primer referent per defecte serà la coma (s'usa indistintament «comellar» i adesiara pot ser una torren-tera o quelcom semblant i més rarament un camí o un altre fil conductor). El segon referent serà el topònim més pròxim, o tret característic del forn, però pot variar segons circumstàncies. Si ens basta un referent s'elideix una columna.

La tercera columna és l'estat de conservació, que ja hem dit és dolent majoritàriament: a falta d'un diagnòstic més bo, el deteriorament ja no afecta una part concreta de la fàbrica, sinó tot el conjunt, i creim que és irreversible, però pot empitjorar, com ja ha passat quan anotam «ruïna», i encara establím un darrer estadi com a «vestigis». Els que foren transformats (anotam «transf.») generalment tornen a estar en ruïna.

Pocs forns tenen la qualificació de «bo», solen tenir algun desperfecte menor que no n'afecta l'estructura. El que en altres catalogacions se sol anotar com «regular» aquí ho anotam com «límit» ja que empitjora inexorablement amb el pas del temps: qualsevol dia pot passar a l'estat pitjor. Un arbre cavalcat al cintell és el cas més preocupant de risc potencial, i el temporal que enguany ha arrasat es Cairats, entre altres redols, n'és un bon avís.

El diàmetre ( $\emptyset$ ) suposam que no presenta cap problema, de vegades no s'ha pogut amidar com cal i se'n dona una estimació ( $\pm$ ), si es tracta d'un forn en ruïna pot ser ja no anotam res. Del cul de l'olla ja hem advertit que sols excepcionalment estarà net, amb sort hi haurà poca terra caiguda, però no sabem quanta, aleshores la mida és poc «major de» (>) el que anotam; si és molt, que no podem precisar, anotam «runa».

La situació es dona en les coordenades decimals WGS 84: latitud nord (39) amb les quatre primeres xifres, i longitud est (2) amb les quatre primeres xifres.

## RESULTATS

### INVENTARI GENERAL I RESSENYA DELS FORNS MÉS BEN CONSERVATS

#### 1. Vall de Canet

##### 1.1. Comellar des Mal Cuinat

És el comellar que es veu ben davant en arribar a la rotonda d'Esporles des de Palma. S'hi han detectat tres forns, tots en mal estat i la part de baix és pràcticament intransitable. Aquesta part pertany a Esporles i la de dalt a Valldemossa, on n'hi ha un, que era de replà, i ara fa de bassa.

COMELLAR DES MAL CUINAT						
COMA DES	ESTAT	Ø	FONS	39	2	
Mal cuinat 1	Dolent	±6	±6	6733	6257	
Mal cuinat 2	Ruïna	•	•	6763	6233	
Mal cuinat 3	Dolent	4,8	•	6864	6148	

##### 1.2. Coma d'en Llobera

És el conjunt de forns més interessant per la seva arquitectura singular, de gran capacitat i en estat de conservació prou millor que la mitjana. La coma consta de dues parts: la baixa és difuminada, esbrancada i amb els forns més atropellats, mentre que la part alta, que acaba al coll de sa Basseta (Son Cabaspre) és una mena de barranquet indefugible amb alguns redols més amables que permeten els forns i alguna barraca prop. Els portells solen ser de mida estàndard (una braçada o poc més). La numeració va de baix a dalt en l'eix principal i després els brancals.

COMA D'EN LLOBERA						
COMA DE	FORN (DE/S)	ESTAT	Ø	FONS	39	2
En Llobera 1	Sa Mina	Límit	±7	•	6749	6063
En Llobera 2	Baix	Bo	6	5,5	6778	6028
En Llobera 3	Petit	Límit	3,5	±3,5	6793	6029
En Llobera 4	Gros apuntat	Límit	6,6	5,5	6801	6025
En Llobera 5	Dalt	Dolent	4,4	5	6829	5990
Ses Alzinetes	•	Ruïna	7	•	6733	6151
	En Xindrà	Límit	±5	±5	6771	6008

Forn d'en Llobera 1 (de sa Mina). De replà irregular. De grans dimensions, ara completament envaït i s'ha usat d'abocador.

Forn d'en Llobera 2 (de Baix). Lateral alçat. És el més ben conservat amb pocs desperfectes

que no el comprometen. Portell complet. Darrera té pujador i és de clatell moderadament apuntat (foto n. 2).



Forn d'en Llobera 3 (es Petit). Subsobirà. Fa poc paper entre els germans prou més grossos i ara és mig enterrat amb cintell poc vistós i rosegat, que així mateix té un pujador en rampa. Portell petit, cegat i esboldregat.

Forn d'en Llobera 4 (es Gros Apuntat). Subsobirà. Aquest sí que té el clatell apuntat conspicu i és dels de capacitat màxima amidada: 6,6 de diàmetre i 5,5 de fons. Lleó destacable. Un cantell íntegre, l'altre esboldregat amb el tros corresponent de cintell (foto n. 3). Barraca prop.



Forn d'en Llobera 5 (de Dalt). Sobirà en mal estat. Pujador volat de concurs. Portell esbucat. Barraca adossada.

Forn d'en Xindà. Sobirà d'arquitectura excel·lent, però amb esboldrecs irreversibles als elements essencials.

### 1.3. Pinar de Canet i ses Ermites

Tres forns detectats en molt mal estat i el que ressenyam.

PINAR DE CANET I SES ERMITES					
FORN (DE/S)	ESTAT	Ø	FONS	39	2
Puig Gros 1	Límit	5	5	6683	6027
Puig Gros 2	Vestigi	•	•	6673	6042
Camí de ses Ermites	Ruïna	>5	•	6646	5966
Comellar Fondo	Ruïna	5	•	6660	5952

Forn des Pinar de Canet. Sobirà amb el cintell un poc rosegat, portell escapollat i un pinot cavalcat, obviant això encara fa goig. Just a baix hi ha dues barraques.

### 1.4. Sector de l'obaga de la Serra de Son Bauçà

El vessant nord d'aquesta serreta, també dita puig de ses Rotes, està solcada per una sèrie de comellars curts, entre la zona més abrupta de dalt i els conreus de baix. S'ha detectat un sol forn a la majoria de comellars. Quasi tots en mal estat irreversible, és una zona molt poc coneguda i manco la toponímia, aleshores s'ha optat per determinar-los genèricament "de s'obaga" i numerats de la Vila cap a Palma. En descrivim un d' excepcional.

OBAGA DE SON BAUÇÀ					
REFERENT 1	ESTAT	Ø	FONS	39	2
Obaga 1	Ruïna	?	> 5,6	6576	6016
Obaga 2	Ruïna	5	•	6580	6034
Obaga 3	Bo	<7	>5,8	6582	6062
Obaga 4	Ruïna	5	•	6555	6093
Obaga 5	Ruïna	6,2	•	6549	6105
Obaga 6	Barraca	4,7	•	6558	6157

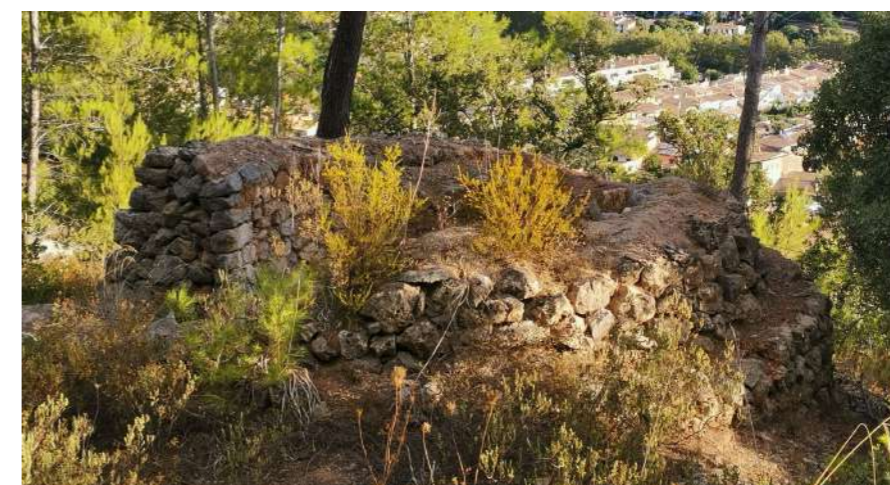
Forn de s'Obaga. Dels més grossos i ben conservats, tot i que el cintell és poc reeixit per ser en bona part en rampa. Jussà ras, de planta estirada (7 i 6,4 m) i segurament 6 m de fons. Portell ben conservat d'1,7 en les dues dimensions.

### 1.5. Sector de la Vila

Per proximitat a la Vila agrupam aquests tres forns, que tampoc no acaben d'encaixar en altres possibles classificacions.

SECTOR DE LA VILA					
FORN DE	ESTAT	Ø	FONS	39	2
Sa Vilanova	Límit	3,6	Runa	6582	5810
Son Mas	Bo	4	4,7	6560	5786
Sa Granja	Ruïna	6	•	6672	5645

Forn de sa Vilanova. Subsobirà amb un bon cintell i represa lleugerament espiralada. Portell mínim d'un metre (foto n. 4).



Forn de Son Mas. Restaurat. Un forat a la caixa sembla l'únic desperfecte. Lateral-jussà, l'entrada forma una mena d'escaire. Un poc més amunt hi ha la pedrera i un porxet (foto n. 5).



## 2. Vall de Son Malferit

Són poc més de mitja dotzena, la majoria perduts pes Verger i en mal estat o pitjor. En destacam tres. Observam la sintonia de portells estrets.

VALL DE SON MALFERIT						
REFERENT 1	FORN (DE/S)	ESTAT	Ø	FONS	39	2
Son Llebrés	Son Llebrés	Dolent	3,4	>3,6	6395	5774
Son Malferit	Comellar des Forn	Límit	4	5	6497	5783
Es Campassos	Camí Sobremunt	Ruïna	5,7	•	6362	5651
Es Verger 1	C. Bonaire, perdut	Ruïna	4,3	•	6375	5661
Es Verger 2	Camí des Puig	Vestigi	•	•	6398	5656
Es Verger 3	Revolt c. Pins	Ruïna	5,5	•	6432	5629
Es Verger 4	Carretera	Dolent	35	•	6409	5595
Es Verger 5	S'Engegada	Dolent	5	•	6438	5579
Son Ferrà	Son Ferrà	Ruïna	5	•	6570	5671

Forn de Son Llebrés. Lateral alçat, i tant que té pujador a la part del coster. Està bastant atropellat i pot empitjorar en qualsevol moment. Té esllavissades al cintell, cantell i un esvoranc a la caixa. De moment, però, permet d'observar una obra singular i alguns elements poc freqüents, com és un tram de pedrís. Portell mínim: d'1 m.

Forn del comellar des Forn. Lateral. Portell esmorrellat d'1,3 m. Queda un tros de pedrís. Encara fa planta, però uns pinots cavalcats el rebentaran.

Forn de s'Engegada. Subjussà en mal estat, portell d'1 m. No va tenir camí de carro.

## 3. Vall de Superna

La part de dalt pertany a Puigpunyent i ja fou estudiada per Llofriu (obra citada, nota 4) i la part confrontant de Banyalbufar també fou estudiada per Albertí, Rosselló i Vibot<sup>7</sup>. Fora de la catalogació per proximitat, aquests forns no s'assemblen de res més. Els tres darrers de la taula són a la vessant de la mola de Planícia.

VALL DE SUPERNA					
FORN (DE/S)	ESTAT	Ø	FONS	39	2
Ermita	Límit	3,7	>3,5	6569	5563
Na Boscana	Barraca	3,8	•	6598	5511
Penyal Gran	Dolent	4,8	•	6603	5550

<sup>7</sup> ALBERTÍ, J., ROSSELLÓ, R., i VIBOT, T.: *Son Valentí, Son Balaguer i ses Mosqueres*. Ed. Associació cultural Bany-al-Bahar, 2002.

Aljub des Forn	Transf.	4,7	•	6627	5548
Pas de sa Granja	Límit	4	4,5	6621	5596
Sestadorassos	Dolent	4	4	6669	5420
Romanins 1	Dolent	34	•	6637	5419
Romanins 2	Límit	5,2	•	6645	5404

Forn de s'Ermita. De replà. És un pou completament excavat, la caixa només és el contra cintell. Té represa i pujador. Portell estret, un cantell esllavissat i l'altre en precari. Alzina cavalcada.

Forn des pas de sa Granja. Lateral amb cintell de talaiot, gairebé a plom, amb represa i és dels de factura més bona. Sembla rectificat, la caixa actual de 4 m en faria 5. Portell esboldregat amb una alzina de pronòstic ben encamellada al cantell.

Aljub des Forn. És un cas raríssim de reconversió de forn en aljub (no només bassa), amb èxit notable, i tot al bell mig de l'olivar.

Forn condemnat. Lateral alçat. Molt modificat per transformar-lo en barraca, per la qual cosa hem considerat diverses hipòtesis, la més versemblant és que sigui una olla reomplerta pel portell de llevant que després es va condemnar i se n'obrí un altre a gregal.

Feia parella amb el forn de guix que descriurem al darrer apartat i és enmig d'un conjunt ben complet de carboners: forn de pa (esbucat), rotlos i barraques.

Forn de sa Coma des Romanins 2. Sobirà de factura excel·lent i dels més fondos (6,5 m). És força irregular, ja que l'estatge inferior del cintell es recolza en una gran roca propera. Amb represa i pujador. Contorns de la caixa bastant rosegats i portell destruït. Aquest comellar ja pertany a Puigpunyent tot i que és molt més prop d'Esporles i la calç segur que anava cap allà.

## 4. Vall de Son Cabaspre

Un tercer forn a sa Moleta completa el que s'ha trobat per aquí. Si comparam el conjunt amb el vall de Canet, queda bastant clar com era d'important la proximitat a Palma.

VALL DE SON CABASPRES					
FORN (DE/S)	ESTAT	Ø	FONS	39	2
Dalt des Moletó	Límit	4,8	Runa	6910	5805
Pla des Bosc	Límit	>4	5,7	6884	5796
Camí Moleta	Ruïna	5	5,5	6811	5916

Forn de dalt des Moletó. Sobirà de poc desnivell i factura atípica, amb l'esquena del cintell a plom, mentre la caixa és de pedra molt poc adobada i gens polida, com si no s'hagués estrenat. Portell escapollat d'1,3 m. Sa situació és el més estrany, ben enfora de remeis, al colletó que formen les dues mamelles del cim, cota 600.

Forn des pla des Bosc. Lateral prou més fondo que ample, amb la caixa parcialment esllavissada i bastant de vegetació que complica una bona inspecció. Portell escapollat. Conserva el pedrís.



## 5. Sector de Ponent de Valldemossa

Zona amb poca densitat de forns, alguns de factura força interessant, els tres darrers arruïnats.

VALLDEMOSSA PONENT					
FORN (DE/S)	ESTAT	Ø	FONS	39	2
Vistamar 1	Bo	5	5	7092	5939
Vistamar 2	Bo	4,2	>3,8	7038	6041
S Ferrandell 1	Límit	3,3	5	6975	5931
S Ferrandell 2	Límit	4,8	•	6963	5974
S Ferrandell 3	Transf.	4	•	6969	6024
Son Olesa 1	Ruïna	•	•	7102	5855
Son Olesa 2	Dolent	•	•	7108	5856

Forn de Vistamar 1 (de ses Cases). Sobirà. Potser el més ben conservat i sens dubte el més complet, tot i que el fet d'estar entre parets de pletes complica apreciar-lo. Conserva tots els elements originals en estat acceptable, fins i tot els forats de la tafarra i el pedrís, segurament arreglat com a pujador interior. Té dos pujadors i dos puntalons.

Forn Vistamar 2 (des Bosc). Sobirà. També en bon estat, en aquest cas perquè s'ha restaurat. Té represa i dos pujadors. Un tram de cintell esboldregat.

Forn Son Ferrandell 1. Lateral alçat. Prou més fondo que ample amb represa i pujador. Portell d'1 m. Galta esllavissada.

Forn Son Ferrandell 2. Lateral alçat amb la part frontal bastant enderrocada, tot i això encara és interessant per sa fàbrica, amb represa i pujador. Subaix hi ha un forn de pa.

## 6. Sector de «vall de Mussa» occidental

### 6.1. Sa Comuna

De la carretera cap a ponent, entre sa Comuna i la mola de Son Pacs.

Forn de sa garriga Plana 1 (prop del coll de Sant Jordi). Sobirà. Espectacular pel portell d'1,8 m i ben alt (2,7 m). La resta també ressalta per la bona perspectiva, cosa que comparteixen els forns veïns. Un cantell adobat amb ciment i l'altre és mig esbucacat (foto n. 6). Pujador.



Forn de sa garriga Plana 2 (des turó). Sobirà. Portell d'1,3 m escapollat i galtejat. Presenta un tros de volta i puntaló. Inversemblantment al punt més alt d'aquest redol.

Forn de sa garriga Plana 3 (dubtós). Pensam que és un forn transformat en barraca, sense descartar cap altra hipòtesi. L'estat és més aviat dolent amb la part del portell esbucada.

Forn de sa garriga Plana 4 (des pujadors). Sobirà. El més petit d'aquest conjunt, però també destaca prou, amb represa i dos pujadors, amb solució singular per enllaçar-los. Portell destruït d'1 m. Cantells esllavissats (foto n. 7).



Forn des Bosc des Frares. Lateral amb contraforts, a més de repeses i pujador: una factura singular que ja sembla un castellet. Trams de caixa esllavissats amb el portell (d'1,8 m) escapollat amb residus de portada. Conserva part de la boca, de 40 cm d'ampla, que deu ser la major que hem amidat.

Sa capacitat frega els 230 m<sup>3</sup>, només superada per tres forns de Palma, aleshores no sembla respondre a les necessitats de Valldemossa, que ja hem vist està ben assortida de forns. És versemblant que, almenys en la idea dels constructors, també es pogués usar de pou de neu, si més no ocasionalment. De fet és a una cota més alta que la casa de neu dels Cartoixos i aleshores s'aprofitava tot. Per altra banda, ja fa prop de dos segles de l'exclaustració, cosa que fa suposar que aquesta fàbrica és posterior (foto n. 8).



## 6.2. Sector de Son Matge

Forn (Roig) des Bosc d'en Gotzo. Sobirà. Portell (d'1,1 m) i galtes esllavissades. Tram de cintell esllavissat. La resta encara crida l'atenció, sobretot pel color de la terra (foto n. 9).



Forn des Pla de sa Mola. Sobirà de factura magnífica. Destaca el cintell amb dos pujadors corbats de concurs, i l'enfornadora, rarament visible per aquesta zona. Lamentablement, la part frontal està destruïda. Fons amb deixalles.

## 7. Sector de 'vall de Mussa' oriental

Aquí reunim els dos vessants de la moleta de Pastoritx, el nord és la coma des Cairats, a la finca pública de Son Moragues.

SECTOR 'VALL DE MUSSA' OCCIDENTAL						
REFERENT 1	FORN (DE/S)	ESTAT	Ø	FONS	39	2
Bosc d'en Gotzo 1	Roig	Límit	4	>4	6927	6326
Bosc d'en Gotzo 2	Porxo	Transf.	5,2	•	6906	6242
Coma de Son Brondo 1	Lateral, abocador	Dolent	5	35	6337	6186
Coma de Son Brondo 2	Ruïna	Ruïna	>5	•	6940	6133
Coma de Son Brondo 3	Alzina cavalcada	Dolent	5	6	6960	6082
Pla de sa Mola	•	Límit	5,3	>5	6877	6048
Garriga Plana 1	Es Coll	Límit	4,9	>4	6981	6081
Garriga Plana 2	Turonat	Límit	4,3	5	6989	6106
Garriga Plana 3	Dubtós	Transf.	3,5	Runa	7002	6110
Garriga Plana 4	Llevant	Límit	3,8	Runa	6997	6115
Garriga Plana 5	Ruïna	Ruïna	5	Runa	7013	6124
Sa Comuna	Bosc Frares	Límit	6,5	6,9	7054	6159

SECTOR 'VALL DE MUSSA' ORIENTAL							
REFERENT 1	FORN (DE/S)	ESTAT	Ø	FONS	39	2	TIPUS
Es Cairats 1	•	Ruïna	4,8	Reblit	7154	6356	Sobirà
Es Cairats 2	Barraca	Transf.	5,1	Reblit	7158	6388	Replà
Es Cairats 3	Govern	Restaurat	4,5	5	7220	6474	Subjussà
Es Cairats 4	•	Dolent	4,6	4	7238	6497	Subsobirà
Es Cairats 5	•	•	•	•	Sense dades		
Es Cairats	Pla des Xots	Límit	4,5	>3,3	7136	6408	Replà

Moleta de Pastoritx	Son Verí	Dolent	>5	5,5	7028	6359	Lateral
Moleta de Pastoritx	Pastoritx	Ruïna	5	Reblit	7063	6410	Lateral
Moleta de Pastoritx	Caseta de s'Ullastre				Sense dades		
Puig de na Fàtima	Na Fàtima	Límit	5	5	6960	6371	Sobirà

Forn des Cairats 2. Curiosa transformació en barraca (foto n. 10).



Forn «des Govern». És més fondo que ample amb el portell més estirat (1,2 d'ample i 2,9 d'alt), amb residus de portada. Bona represa i pujador.

Va ser el primer, i dels poquíssims, que s'han restaurat, amb molt d'encert per altra banda, en una finca pública molt transitada, per això deu ser el més conegut.

Forn des Pla des Xots. Amb dues barraques adossades, i maltractades, vegetació i brançam caigut que el tapa, és molt difícil d'interpretar. L'olla es conserva bastant bé.

Forn de na Fàtima. Sobirà en estat límit amb alzines cavalcades. Cintell poc vistós per mor de l'erosió. Tota la part superior està esmorrellada. Portell estàndard. Barraca ben davant separada pel caminó.

## 8. Vall de Son Puig

A part dels dos que descrivim, ben destacables per cert, la resta són ruïnes, tot i que alguns amb reutilitzacions tan curioses com d'aljub, de «cotxeria» o d'abocador d'uralita. La majoria són grossos.

Dels més propers a Son Puig, al que anomenarem Comellar Nord\* i comellar Est\* hi ha sengles forns que al seu moment degueren ser dels més impressionants, actualment arruïnats encara fan la impressió de turonets fortificats.

VALL DE SON PUIG						
COMA	FORN (DE/S)	ESTAT	Ø	FONS	39	2
Nord*	Castellet 1	Ruïna	±6	•	6819	6451
Est* 1	Castellet 2	Ruïna	>6	•	6829	6514
Est* 2	Germà bo	Bo	6	5	6845	6514
Est* 3	Germà petit	Ruïna	3,6	•	6844	6515
De sa pedrera* 1	Bassa	Ruïna	±5	•	6858	6386
De sa pedrera* 2	Na Fàtima 1	Ruïna	•	•	6875	6462
De sa pedrera* 3	Na Fàtima 2	Ruïna	±6	•	6882	6462
Gran 1	Cotxeria	Dolent	±6	±6	6856	6366
Gran 2	De s'Arc	Límit	5,6	>5,2	6861	6350
S'Estret	Uralita	Ruïna	±5	•	6887	6377
Na Catany	Na Catany	Sense dades				

Forn de la coma Est 2. Dels més ben conservats, sobretot el portell, de 2 m, amb unes cantoneres ben treballades. Lateral alçat de planta un poc bonyeguda. Un cop abandonat s'hi construí una barraqueta a l'entrada (foto n. 11). Era aparellat, sent un cas raríssim en aquest inventari. Son germà petit, adossat, és en ruïna.



Forn de s'Arc. Sobirà amb represa que separa el cintell en dos estatges, bona enforadora i residu de pedrís. Per la part de migjorn encara es veu un forn de factura acadèmica, per la part nord està molt erosionat.

És l'únic d'aquest inventari que conserva l'arc de portada. Això és que en aquest cas la portada no s'esbucava tota, sinó que ja es construïa en arc per conservar-ne la part superior. La part de dins l'arc es foradava per treure la calç feta. Alhora és el de portell més ample i amb diferència: 2,4 m, per on hi ha restes de teules de la porxada (foto n. 12).



Na Boscana (vall de Superna)	1,7	>1,8	6597	5510
------------------------------	-----	------	------	------

Forn de guix de Mirabò. Es va abandonar carregat, sent l'únic cas conegut i així encara es pot veure, tot i que amb un cert grau de degradació: mitja portada i un sector de cintell estan esllavissats, la part posterior és solapada per l'esllavissat d'un marge i dues alzines aferrades amenacen que empitjori. Tot plegat deixa una forma més bonyerruda del que sembla que era la construcció inicial. Si donam per bo el diàmetre exterior de 3,6 m, descomptant els cantells (1,1 x 2), queda una olla de tan sols 1,4 m de diàmetre. La portada faria 1 m d'ample i 1,8 d'alt, i la boca 24 cm.

Forn de guix del comellar de Son Salvat. En mal estat, però per sa singularitat i raresa convé donar-ne senyal. De planta subel·líptica amb diàmetres de 2 i 2,2 m i 2 m d'alçària. Sense olla. Portell d'1 m al nord. Al SE es veu la base d'una altra obertura, probablement de claveguera de cendres, de 0,5 m.

Forn de guix de Na Boscana. A més de miniatura és únic per no tenir portell, aleshores seria clos del tot. Sí que té claveguera de cendres, que també devia servir per encendre el foc i sembla que no es podria alimentar un cop encès.

És un pouet mig encastat i troncocònic d'1,7 m l'obertura de dalt i 1,8 de fons. La caixa encara es manté íntegra però el cintell ja és esboldregat. Cintell de més d'1 m d'ample a llevant (foto n. 13).



## 9. Annex per als forns de guix subcilíndrics

D'entre les variades tipologies dels forns de guix hi ha la mateixa dels forns de calç, i com que és un tema molt poc estudiat hi ha confusió general. Aquí intentam aclarir-ho, la resta de característiques del guix no és contemplan en aquest treball.

La del guix era un altre tipus d'indústria. A part de la matèria primera (pedra de guix), una diferència cabdal és que la reacció per obtenir calç es produeix prop dels 1.000 graus, cosa que requereix una bona olla, mentre que la reacció del guix ja es produeix als 150 graus, que es poden obtenir fàcilment amb qualsevol tipus de forn (un forn de pa serviria), aleshores es feien molt més senzills.

Continuant definint per comparació, aquests forns són d'una capacitat molt inferior i de factura singular, no rarament sovint troncocònics i de planta el·líptica. Aquest tipus de forns fou descrit per Cañellas et alii a Valldemossa<sup>8</sup>, on també descriuen el forn des Guixets.

FORNS DE GUIX				
FORN DE...	Ø	FONS	39	2
Es Mirabò	1,4	Ple	7042	6322
Coma de Son Salvat	>2	2	7015	6202
Es Guixets (sa Comuna)	1,5	2	•	•

<sup>8</sup> CAÑELLAS, N.S.; CALAFAT.A.M.; SERRANO, P.B.: "El guix a Valldemossa", a *Miramar*, n.25, 1995, p.14-16.

## CONCLUSIONS

S'inventarien 40 forns de calç d'Esporles i 38 de Valldemossa, que afegim als inventaris anteriors de Santa Maria, 55; Puigpunyent, 50; Calvià, 133; i Palma 82. La gran majoria desconeguts fins la publicació dels inventaris respectius. En relació al coneixement previ de la informació que hem recollit, es tracta d'una quantitat enorme de forns que palesen una indústria ben important i en situam el moment d'auge a finals del segle XIX i primera part del XX.

La importància com a indústria no s'ha tingut gaire en compte, si no ha estat desconeguda per complet. Tot indica que inicialment era una tasca marginal. A part d'algunes excepcions, els forns s'ubicaven on no hi podia haver res més. Si en un comellar s'hi podia construir una marjada de 30 m<sup>2</sup>, allà ja es conrava. Pel que hem vist els forns eren incompatibles amb això i sembla que també ho eren amb quasi qualsevol altra activitat. Així, una conclusió inevitable és que, com a activitat lucrativa, la calç era la darrera opció, i si hem de fer cas del refrany: «Qui fa calç va descalç», trobat arreu dels Països Catalans, deu ser cert.

Probablement per això, inicialment, la calç no estava gravada, almenys no com altres productes com, per citar un cas, la neu. Aquesta diferència en la intervenció crida l'atenció. Les dècades de més activitat es podria haver gravat, però no ens consta, així sembla que aquesta activitat sempre haurà estat d'estraperlo, fins i tot abans d'inventar l'estraperlo. Això explicaria la manca de documents que ens ho certifiquin, però és obvi que si, per exemple, per la coma d'en Llobera hi ha set forns, dos dels quals són dels de diàmetre més gran, era per vendre la calç a Palma, o sigui per fer negoci, cap altra explicació és versemblant.

Entre la coma d'en Llobera i sa Comuna de Valldemossa tenim el millor subconjunt de forns d'interès arquitectònic. Contrasta ferm amb el que s'havia observat en inventaris anteriors de fàbriques qualificades de grolleres, culminant en els cintells en rampa tan freqüents a Palma.

Es descriuen també tres forns de guix que se solen confondre amb els de calç, un dels quals va quedar carregat, sent l'únic cas conegut.

I, finalment, cal esmentar que el distintiu tan elogiat de «Patrimoni de la Humanitat» no ha arribat als forns. Són excepcionals els que s'han restaurat, i encara a Valldemossa és on n'hem trobat més, mentre que en la majoria de municipis ni un. Si no s'hi actua, com a mínim eliminant la vegetació dels cintells, es deterioren pel pas del temps, que mai no falla i sempre juga en contra.

Aquest treball ha estat guardonat a la primera edició dels Premis d'investigació i recerca Serra de Tramuntana Patrimoni Mundial.

Palma, 2023