

Forn de calç

A la pujada cap a la font des Polls podem veure tres forns de calç. Sovint per a completar els ingressos, els carboners construïen a prop de la sitja un forn de calç. Sols es necessitava la presència propera de pedra calcària (pedra viva).

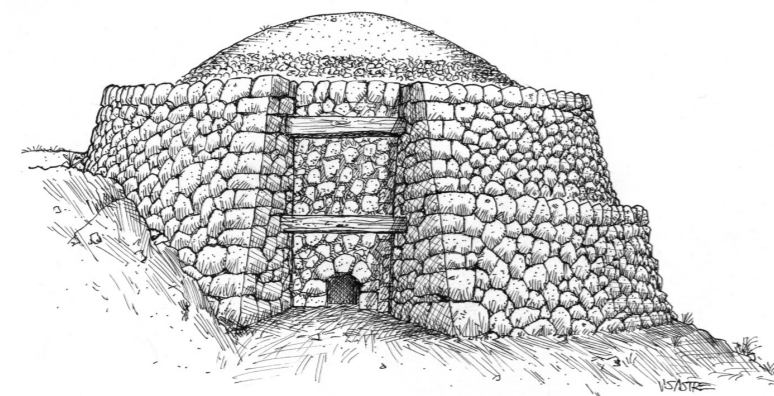
El forn es començava cavant un clot de forma circular, anomenat olla, d'uns dos metres de fondària i uns sis de diàmetre. Després es folrava l'interior amb pedres, tapant les juntes de l'interior amb fang. L'olla sobresortia del terra com un mur gruixat, anomenat cintell, en el qual s'integrava una passarel·la i una porta per a facilitar la càrrega del forn.

Les pedres per a convertir en calç s'anaven col·locant a l'interior de l'olla en cercles concèntrics, disminuint el diàmetre fins que quedava una construcció semblant a un pa de figa. Com a les sitges, també es deixava un forat enmig per a fer de xemeneia.

El munt de pedres es tapava amb una capa de fang de calç que deixava respiralls per a una millor cocció. El forn s'alimentava amb feixos de llenya massa prima per a fer carbó a través de la xemeneia i d'una obertura que es

deixava a la part inferior de la portada. El foc s'havia de mantenir constant deu o dotze dies. Per a fer tota aquesta feina eren necessaris de tres a sis persones.

El foc transformava la pedra viva (CaCO₃) en calç viva (CaO). La calç viva es mesclava amb aigua obtenint un material blanc que s'utilitzava per a emblanquinar les parets de les cases cada any.



Forn de calç (Vicenç Sastre)

Els carboners i/o calciners vivien en aquestes barraques (Esperança Perelló)



Forn de calç

Font des Polls

Seguint per la pista i després de diverses ziga-zagues, podem recuperar l'alè a l'àrea recreativa de la font des Polls.

La font des Polls és una font de mina. L'aigua es canalitzava des del brollador subterrani, construint canals amb el pendent mínim necessari perquè pogués sortir per la força de la gravetat.

Envoltant la font observam diversos polls (*Populus nigra*) que donen nom a la font. Els podem trobar també a gorgs, basses, torrents i altres fonts de la Serra perquè és un arbre exigent en demanda d'aigua.



Font des Polls (Esperança Perelló)

Àrea recreativa de la font des Polls (Esperança Perelló)



Refugi i casa de neu de Son Moragues

Continuam el nostre ascens i, després de deixar un safareig a l'esquerra, arribam a l'antic porxo dels nevaters habilitat com a refugi.

Uns metres més dalt del refugi es troba la casa de neu. Aquí finalitza la pista forestal i comença l'itinerari del camí de s'Arxiduc.

Fins fa relativament poc temps, a Mallorca, la neu va ser un producte summament valorat. El gel s'utilitzava per a conservar els aliments i per a fer gelat. En aquell temps no hi havia geleres!

Després de les primeres nevades importants, les colles de nevaters pujaven als indrets on es trobaven les cases de neu. Els nevaters arplegaven la neu acumulada a les marjades dels voltants i la tiraven dins la casa a través de la porta i de les quatre bombarderes dels costats. Després baixaven a premsar bé la neu i la tapaven amb càrritx, perquè es conservés tot l'estiu. Després tallaven i traginaven amb bísties les barres de gel fins als punts de venda.

Aquí acaba el nostre itinerari; tornarem a Valldemossa pel mateix camí.

Textos i fotografies: Conselleria de Medi Ambient i Mobilitat

Refugi de Son Moragues (Esperança Perelló)



Disseny: Ludmila Rivacoba
Impressió a amadip.esment - DL: PM-2015-2010

Font des Polls

Refugi i casa de neu de Son Moragues

Camí de la coma des Cairats


Govern de les Illes Balears
Conselleria de Medi Ambient
i Mobilitat

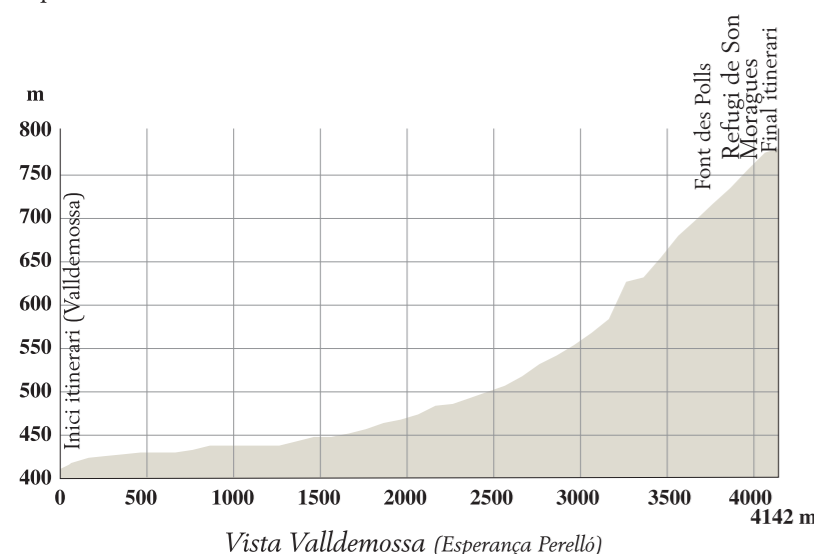

Obra Social "la Caixa"

(Gràcia Salas)

Itinerari que ens permetrà veure una mostra dels nombrosos elements d'elevat interès etnològic i cultural pels quals destaca la finca pública de Son Moragues (Valldemossa).

El camí, que travessa el bosc des Cairats, era antigament usat pels carboners, calciners i nevaters que vivien i treballaven a Son Moragues. L'antic camí de carro partia de davant les cases de Son Gual i continuava fins a la font des Polls i la casa de neu de Son Moragues.

Dificultat baixa. Distància a recórrer: 4,1 quilòmetres. El recorregut té pendent fort. La durada és d'1 hora (només anada). S'ha de realitzar a peu.



Son Moragues

Son Moragues està situada als contraforts occidentals del Teix, on trobem el puig des Caragolí, el puig des Boixos i el puig Gros, tots ells de més de 900 metres.

Actualment forma part del conjunt de finques públiques de les Illes Balears.

El 1979, Son Moragues passa a titularitat pública, a mans d'ICONA, que el 1984 la cedí al Govern de les Illes Balears.

El 1981, Son Moragues fou declarada mont d'utilitat pública i inclosa dins el Catàleg de Monts de l'Estat. La finca fou protegida per a garantir la conservació d'aquest ecosistema declarant-la ANEI mitjançant el Decret d'alzinars protegits i va ser inclosa dins el Paratge natural de la Serra de Tramuntana. La finca ha tingut un ús ramader i cinegètic tradicional fins el 2001 que fou declarat refugi de caça.

Actualment la finca és una de les més visitades per excursionistes de la Serra de Tramuntana i s'han recuperat les activitats d'educació ambiental per a escolars. La finca disposa actualment d'un refugi situat a una hora i mitja de camí a peu.

Portell de Son Moragues (Esperança Perelló)



El bosc des Cairats: usos del bosc i ranxos de carboner

Començam el nostre itinerari davant les cases de Son Gual al carrer d'Hongria. Sòls seguim el carrer que ens du fins la part d'alt del poble. Després d'un garrover ben gros enmig del carrer, trobam una pista de terra a l'esquerra que ens porta fins la barrera de Son Moragues.

Deu minuts i ja som davant la barrera. La botam pels escalons de pedra situats a la seva dreta i entram, així, a l'alzinar de la coma des Cairats. L'ambient que ens envolta és el típic de bosc d'alzines (*Quercus ilex*), humit i ombrívol. Tot d'una trobam mostres de l'activitat humana.

Abans de l'ús generalitzat del gas i el petroli, la font d'energia que s'utilitzava era el carbó. El carbó s'obté de la combustió lenta i amb poc oxigen de la llenya. El resultat és un producte lleuger, amb molt poder calòric i que es conserva inalterable; era per tant molt bona opció.

El carboners transformaven la llenya en carbó als boscos i després el baixaven a vendre al poble. Arrendaven al senyor de la possessió la parcel·la de bosc d'on podrien treure la llenya i on construir el rotlle de la sitja. El rotlle

Bosc des Cairats (Esperança Perelló)



Rotlle de sitja (Esperança Perelló)



de sitja és el cercle de pedres on s'amuntegaven els trossos de llenya per a cremar. Col·locaven una base de pedres deixant canals per on pogués circular l'aire suficient per a cremar la llenya però sense que es consumís del tot.

La llenya es col·locava sempre de la mateixa manera: els troncs més gruixats tombats enmig i els troncs més primers en posició vertical -com més primers més a la vorera anaven. Damunt la llenya es posaven feixos de càrritx o branques d'alzina i a continuació una capa de terra ben pitjada perquè no hi quedàs cap respirall. Al centre es deixava un buit, l'ull de la sitja que feia de xemeneia, per on s'encenia i s'alimentava el foc unes sis vegades cada dia per a mantenir el caliu.

Mentre la sitja cremava no es podia deixar sense vigilància, ja que si cremava malament es podia cremar tota la llenya o coure's més d'una banda que de l'altra. Per això al costat de la sitja, els carboners construïen les seves barraques. Eren construccions molt senzilles de paret seca i sostre de càrritx. L'única obertura era la porta que s'orientava cap al rotlle per a poder vetllar la sitja. La cocció durava devers una setmana o deu dies.

Son Moragues

El bosc des Cairats: usos del bosc i ranxos de carboner

