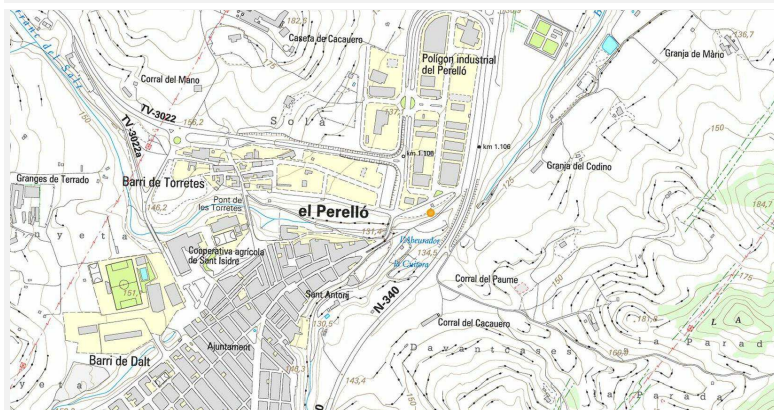


FITXA D'INVENTARI PATRIMONI ARQUEOLÒGIC I ARQUITECTÒNIC

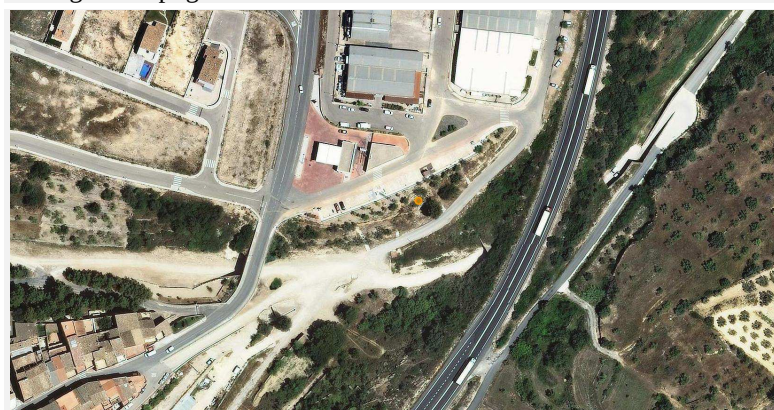
Núm. catàleg:	P18	Identificador:	TEULERIA
Terme municipal:	EL PERELLÓ	Comarca :	BAIX EBRE
Coordenades UTM:	X: 307616.7; Y: 4527709.5		Alçada snm: 130
Núm. jaciment IPAC:		Codi de registre IPAC:	
Règim jurídic:		Cronologia:	XIX - XX
Protecció:			
Tipus de jaciment:	Forn - teuleria		
Referència cartogràfica:			



Base topogràfica 1:5.000. ICC



Cartografia topogràfica 1:1.000. ICC



Ortofotomapa 1:2.500. ICC

Situació: La teuleria es troba al terraplè del polígon industrial del Perelló que dona al punt on conflueixen els barrancs del Salt i de les Oliveres. La boca

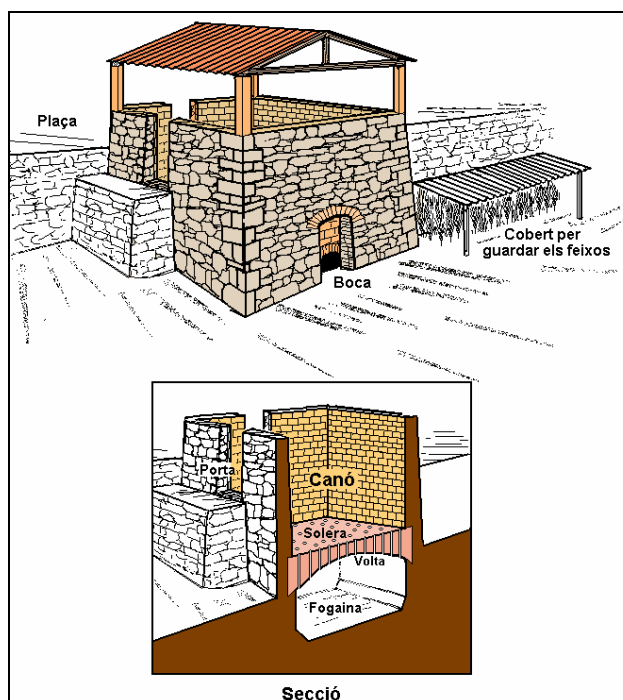
	està al camí que puja, des del barranc a l'esmentat polígon.
Bibliografia:	PUJOL VILASECA, J., «De la teuleria a la bòbila», <i>L'Erol</i> 92, 2007, 26-28. <i>Els forns d'obra o teuleries</i> , recurs electrònic a: www.xtec.cat .

Notícies històriques:

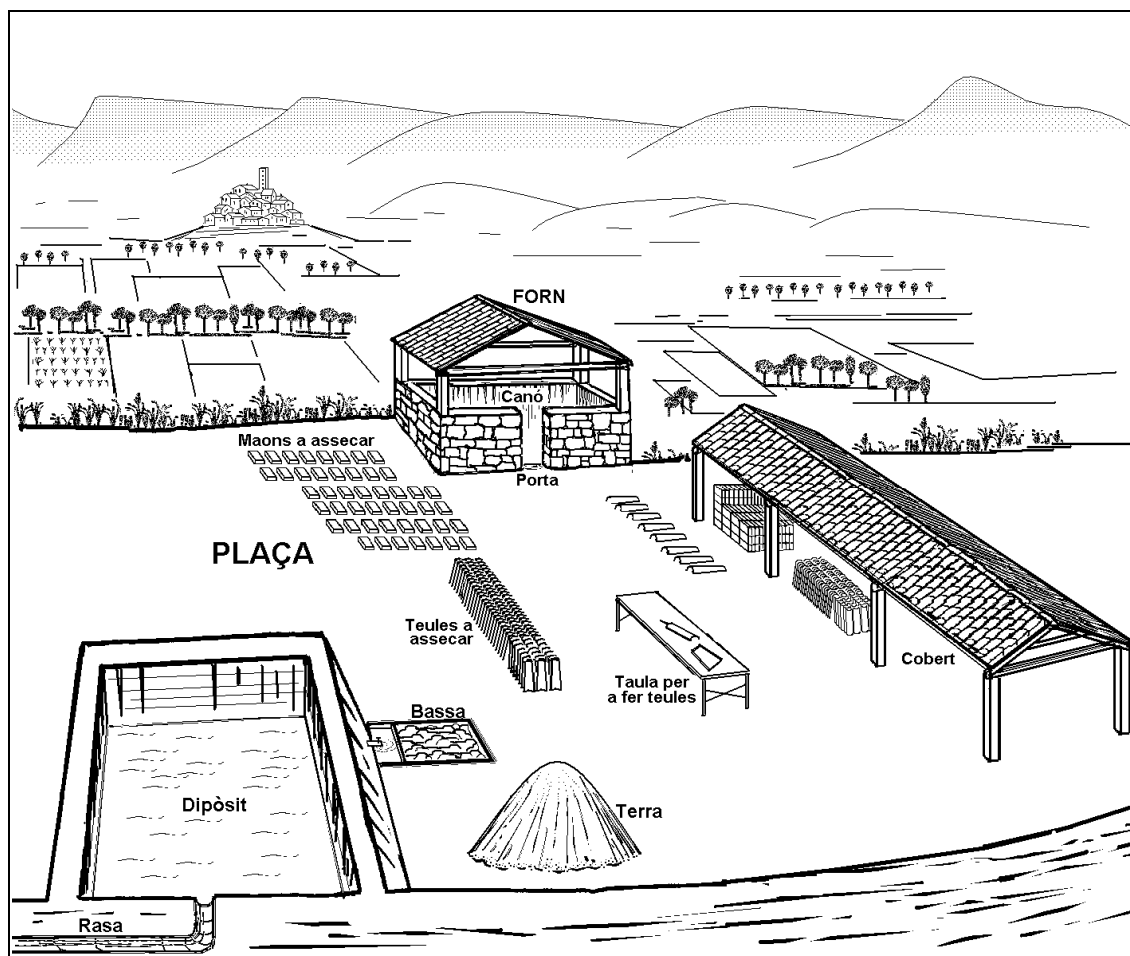
De la Teuleria del Perelló no tenim referències directes, però es ben sabut que a part de la pedra, la construcció d'habitatges també necessitava maons, rajoles i teules. Els forns d'obra o teuleries eren centres terrissers on es coïen els materials de fang (argila) en forns tipus bòbiles. El lloc d'ubicació d'una teuleria depenia de tres factors: la terra (pel fang), l'aigua i el foc. Els elements de què es composava una teuleria eren: una era per batre la terra, les basses de decantació, les bases d'emmagatzematge de l'aigua, els espais coberts amb ventilació per assecar la producció ceràmica, i el forn, que és el que tenim aquí.

El procés de producció de maons, teules i rajoles començava amb l'extracció de l'argila i el transport amb sàrries, o amb carro, fins a l'era on s'havia de batre amb un rodet. La terra batuda es garbellava i el producte passava a les basses de decantació, i un cop absorbida l'aigua, el fang era treballat pels obradors fins obtenir una pasta que es ficava en motlles de fusta on prèviament s'havien espolsat amb pols de cendra per evitar que el fang s'hi enganxés. La producció s'havia d'assecar en un lloc cobert i ben ventilat. Quan ja s'havia produït una quantitat de peces suficient, s'omplia el forn i s'encenia amb les càrregues de feixos de llenya. El forn cremava durant un o dos dies i després es tapava la cambra de cocció durant set o vuit dies més fins que es refredés la producció.

Aquest tipus de forn d'obra encara es construïa a finals del segle XIX i van funcionar fins els anys 1930-1950.



Esquema amb les parts d'una teuleria



Esquema i parts d'una teulera idealitzada

Descripció:

El forn, l'element principal, es construïa parcialment excavat en una vessant entre dues feixes, circumstància que permetia per la part superior accedir a la cambra de cocció i per la inferior a la boca de fogaina. Tot seguit descrivim els diferents elements que es troben en un forn:

- La **fogaina** o **olla del forn** era la cambra de combustió que s'excavava en el terreny, de manera que el fons quedava a un o dos metres per sota del nivell de circulació exterior. Les parets que formaven la fogaina eren de la roca o el terreny natural, i al damunt s'hi carregava la volta.
- La **volta** és construïa amb cintra, una armadura de fusta que es retirava després de tancar la volta, que es feia amb maons sense coure, deixant-hi entre 20 i 30 forats ben repartits, per on el foc i el fum pujava cap a la cambra de cocció. Per damunt de la volta es feia, també amb peces crues, la **solera plana** al damunt de la qual es posava la producció ceràmica a coure. Les parets exteriors del forn eren de pedra seca, tot i que sovint l'arc de la llinda de la porta i els muntants es feien de maons cuits.

- El **canó** o **cambra de cocció** és una gran espai per damunt de la solera, on es coïa la producció. Les parets de l'interior de la cambra de cocció solien revestir-se de maó cru. L'espai entre les parets exteriors de pedra i les interiors de maó s'omplia de terra. De manera que el forn estava en part excavat al terreny i la resta format per parets molt gruixudes, així hi havia menys pèrdua de calor, augmentant el rendiment.
- La **porta** estava situada a la part superior del forn. Aquesta obertura a nivell de la plaça possibilitava carregar i descarregar el forn.
- La **teulada** sobre pilars per protegir la producció de la pluja es construïa quan els forns funcionaven sovint, però si el forn funcionava només esporàdicament no solia tenir coberta.
- A nivell de la porta superior hi havia la **plaça del forn**, un espai gran i descobert, pla i nèt, on els teulers anaven fent la producció i on es posaven a assecar al sol les peces. Hi solia haver alguna taula molt simple on es feien les teules. També hi solia haver un espai cobert amb una teulada on es guardaven les peces de fang cru un cop seques per protegir-les de la pluja.
- La **bassa** situada a un costat de la plaça, era un dipòsit allargat (d'uns 3 m de llarg, 1,2 m d'ample i 80 cm de fondària), revestit de fang ben allisat. Era on es pastava el fang. Si havia una font propera, l'aigua es conduïa directament a la bassa quan calia, o s'hi portava en barrals.

En aquest cas, l'únic element visible és el forn, però amb la coberta caiguda dins la cambra de cocció i amb amuntegaments de pedres als costats i a la part frontal. La vegetació que ha crescut al voltant del forn també dificulta el seu estudi, i seria necessària una intervenció de neteja i de consolidació de les estructures per a que no s'acabés d'ensorrar.

La cambra de cocció és quadrada (350 cm x 350 cm) amb els angles arrodonits. L'altura interior conservada és de 450 cm fins al nivell on hi ha enderrocs. A la façana principal es troba l'entrada de la boca de la fogaina, amb un arc rebaixat de 210 cm d'altura i una fondària de 250 cm fins a la boca pròpiament dita, tot fet amb maons. Les parets exteriors del forn són de maçoneria, mentre que l'interior de la cambra de cocció és de maons. Aquestes parets, a la part superior conservada tenen 100 cm de gruix, i uns murets de 50 cm separarien el forn de la plaça superior, amb una porta de 70 cm.



