

La sitja

El carboner aprofitava el “descans” dels diumenges per anar construint el rotlo on hi bastiria la sitja. Amb aquesta es designa el munt de troncs de llenya ben col·locada per coure-la i fer-ne carbó. Es troba situada sobre el rotlo, cercle a manera d'era petita, delimitat per la filada, un perímetre de pedres, i empedrat de tal forma que deixa uns canals per on circula un poc d'aire, suficient per coure el carbó, però sense cremar-lo. Damunt les pedres es posa reble (pedreny petit) i dos dits de call vermell (terra roja, molt seca i argilosa, que fa grums i no es filtra per dins les pedres embossant els forats i tapant el pas de l'aire) per afavorir la cocció.

Els troncs més gruixats es posen enmig del rotlo, drets, un al costat de l'altre, per marcar l'ull de la sitja, que actua com una xemeneia per on el foc tira, i d'aquest conjunt inicial que s'enlaira fins garirébé un metre d'altura se'n diu mola. Els altres es posen ajaguts, un vora l'altre, fent cercles concèntrics. La llenya més prima es compon a les voreres. Una vegada composta la llenya, es col·loca la filada o pedres que envolten la sitja, situades de cantell per deixar passar l'aire, i que traven brots d'alzina. Així, quan la sitja tenguí foc, aquest és podrà regular des d'un costat o l'altre, tapant o destapant aquests petits forats. Posteriorment, sobre la sitja s'hi disposa una capa de quatre dits de càrritx, però quan aquest no és disponible, és substituït pels gavells de rama, feixets de llenya prima prèviament premsats amb pedres o troncs. A la part baixa s'hi posa la brasera, capa de llenya prima, mata o càrritx que, tapada de terra ben pitjada, indicava, quan era tallada pel foc, que la sitja era cuïta.



Finalment, sobre el caramull s'estén una capa de terra de dos dits de gruixa per tot perquè no quedi cap respirall. Aquesta terra, a la vegada, és coberta per una altra fina capa de terra vella. L'ull de la sitja, al qual s'accedeix per una escala de fusta, s'omple de petites estelles que es calen foc amb unes palades de caliu. Un cop encesa, s'hi van tirant trossos de llenya petits, anomenats bessons, i es tapa l'ull amb la tapadora, una planxa de ferro amb una ansa.

La sitja s'havia de bessonar o alimentar amb els petits trossos de llenya dues o tres vegades al dia, tot depenent de l'estat de la cocció. S'iniciava així la cocció, la qual es perllongava per espai d'uns vuit dies, depenent del volum de la sitja, el que requeriria l'esment del carboner que fins i tot a la nit la vetlava, especialment per contrarestar l'acció del vent que la podia fer cremar més d'un costat que l'altre o produir-hi forats que si no es tapaven ràpidament provocaven la pèrdua de molt de carbó.