



Forn d'obra de Can Pobla

Matadepera

Ubicació

Comarca: Vallès Occidental
Lloc/Adreça: Can Pobla
Emplaçament Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i Serra de l'Obac
Alçada: 855

Coordenades:

Latitud: 41.63339
Longitud: 2.01863
UTM Est (X): 418260
UTM Nord (Y): 4609538

Classificació

Número de fitxa 08120 - 315
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle XIX-XX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Cultural
Titularitat Pública
Titular: Diputació de Barcelona. Rambla Catalunya, 126 08029 Barcelona
Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dt., 30/03/2021 - 16:14

Descripció

Forn d'obra o rajoleria situat al sud-est de Can Pobla, en el marge esquerre, a peu del camí que, voltant la casa, condueix fins al Pla dels Escorpins. De fet, està construït en el vessant hidrogràfic esquerre d'una canal que neix per dessota de la Foradada de Can Pobla i baixant pel Revolt Rodó, amb un fort pendent, retroba la seva homònima, la Canal de Can Pobla, que abans d'arribar als espadats de l'avenc del Tim passa a anomenar-se el Salt Rajant. Un cop unides, a 625 m d'alçada, transcorren per diferents urbanitzacions del municipi on s'incorpora a la Riera de les Arenes pel seu vessant hidrogràfic esquerre.

El forn està ubicat en un marge, a tocar de la canal, entre uns enormes blocs de calcària. És de planta quadrangular, de 4'5 m per 3'5 m de costat. La profunditat des de la part superior del laboratori o cambra de cocció fins a la graella és de 3'60 m. La façana està construïda entre rocs, amb pedra i còdols de mida irregular collats amb morter de calç. El passadís d'accés, 1'45 m presenta els encaixos característics de construcció, amb volta també de pedra, disposada a plec de sardinell. Conserva la totalitat de la graella, d'uns 0'40 cm de gruix. Les xemeneies són de mides quadrangulars i encara conserven al seu damunt restes de teula. La reixa de ferro de protecció està oberta, permetent l'accés al seu interior. En entrar al seu interior, la gent es recolza en una pedra murada que protegia la fogaina, i aquesta també ha caigut.

Les parets de la cambra de cocció presenten alguns arrebossats moderns resultat de la consolidació de l'any 2016. A la part superior, s'hi ha col·locat una pèrgola de fusta i a tot el seu perímetre una tanca de fusta de castanyer que permet visualitzar la totalitat del forn sense perill de caure al seu interior. També es va millorar l'accés construint uns gaons de pedra que permeten accedir des del camí, per un corriol, a la part superior i a l'antiga solera.

Observacions:

Restaurat l'any 2016 a través de la Diputació de Barcelona i el finançament de l'Obra Social "La Caixa" que consistí en la instal·lació d'una pèrgola de fusta, una tanca de protecció al voltant i uns gaons de pedra per accedir-hi amb tota comoditat. Finalment s'hi col·locà un plafó explicatiu. S'han observat varis actes de vandalisme, entre ells, el trencament del tancament de la reixa que s'hi va col·locar per evitar que s'accedís a la graella. La pedra de protecció de la fogaina també està arrencada. I s'han observat varies pedres llençades des de dalt cap a la graella, així com restes de teules i maons malmesos de la part superior d'aquesta.

Història

La majoria de grans cases de pagès havien tingut el seu propi forn per la construcció, en un indret el més proper possible, on hi hagués argila, aigua i llenya. Les cases que no en tenien, compraven el material a les teuleries més grans.

L'estructura d'aquest tipus de forn pre-industrial consisteix bàsicament en una cambra de cocció al pis superior i una cambra de combustió a la inferior, anomenada també cambra de foc o fogaina a la qual s'hi accedeix arran de terra.

Normalment són de planta rectangular o circular, amb un pilar cilíndric, o troncocònic central, depenent de les mides. Dins la cambra de combustió, hi ha la graella, formada per petites obertures o xemeneies excavades, que comuniquen amb la cambra de cocció, situada al damunt mateix, i que és l'indret on es col·loquen les peces per coure.

La cambra pot ser de dos tipus: tancada; i llavors es diu que la cuita és reduïda (és a dir, que no hi ha gairebé oxigen). Això dona peces de color gris o negre. O bé oberta, és a dir que la cuita és oxidada (que vol

dir que hi ha més oxigen que el necessari per a la combustió) i per tant les peces agafen un to vermellós.

El procés de fabricació sembla seguir una mateixa pauta. Els rajolers eren bons coneixedors del terreny. Localitzaven la terrera i extreien l'argila a pic i pala. Es garbellava in situ per tal de netejar-la al màxim d'impureses i es transportava fins al costat d'una bassa o punt d'aigua. Aprofitant els dies assolellats, la vetlla de pastar, es feia la bassada; és a dir, es barrejava la quantitat volguda amb aigua, sovint en un forat excavat al terra, ben net. L'endemà, un cop reposada, ja es podia pastar. Tot i que es podien emprar les mans, el menys esgotador eren els peus. També s'aprofitava per posar en remull els motlles de fusta. D'aquesta manera se'ls donava elasticitat.

L'endemà, abans de començar a emmotllar, es preparava la solera, ubicada sempre en l'indret més planer. Per evitar que les peces s'enganxessin al terra, s'escampaven les cendres de fornades anteriors i sorra. Un cop a punt, ja es podia començar a "emmotllar".

El teuler o rajoler, omplia els motlles de fang tot passant-hi la rasadora (llistó que treia el fang sobrant). Amb les mans es treien les arestes i altres imperfeccions i de vegades s'hi feien impressions decoratives, com les famoses ditades, etc. A continuació s'extreia el motlle i es netejava amb aigua o s'hi passava cendra. En el cas de les teules, el fang que es pastava es feia amb les mans i era molt més espès. S'emmotllava damunt d'una taula i hi havia diferents tècniques. Una d'elles era emprar un motlle trapezoïdal damunt d'una taula; en desemmotllar, es feia lliscar la peça plana vora de la taula. El teuler la recollia amb un estri anomenat posadora, que li permetia donar la forma de la teula. I d'aquí a la solera fins que s'assequessin per conservar la forma.

Un cop les peces seques, s'havien de coure i, per tant, es procedia a amuntegar-les de manera ordenada dins del forn. La càrrega es cobria amb maons o totxos sencers segellats amb fang. Entremig se'n deixava algun sense collar, la qual cosa permetia emprar-lo de tapadora per poder controlar el tiratge del forn.

Al costat d'aquesta estructura hi havia un espai, sovint cobert, on deixar-hi els feixos de brancatge de pi o alzina, que servien de combustible. Un cop s'encenia el forn, calia estar al seu costat nit i dia per tal de controlar el foc i la temperatura. En un forn de dimensions mitjanes acostumava a durar de dos a tres dies i nits. Un cop cuïta la boca del forn es tapava amb fang i pedra i es deixava refredar lentament, procés que podia durar uns cinc dies aproximadament. Un cop fred, es destapava, s'extreien les peces cuites i les cendres, que es conservaven sota cobert per refer la solera en cas de necessitat per la següent fornada.

Bibliografia

AJUNTAMENT de Matadepera (2009). Pla d'Ordenació Urbanística Municipal de Matadepera. Tomo IV. Catàleg de Béns.

FÀBREGA ENFEDAQUE, Albert (2009). Forns antics de ceràmica a la Catalunya Central. Dins Dovella, núm. 101; pàgs. 4 a 10.

GUÀRDIA, Jordi (2005). Memòria de la intervenció arqueològica realitzada al forn ceràmic de la riera de Can Tintorer. Molins de Rei. Baix Llobregat.

OLIVARES, David (1997). Arqueologia. El Forn de Cal Bassacs, dins l'Erol, 55. Restauracions: Consolidació, conservació i interpretació, p. 27-32.

FONT SEGURA, Xavier (1985). Forn de les Pedritxes, Matadepera (Vallès Occidental). Campanya d'urgència (18 de juliol al 17 d'agost de 1985). Generalitat de Catalunya. Direcció General del Patrimoni cultural. Servei d'Arqueologia i Paleontologia.

Enllaços d'interès:

<https://parcs.diba.cat/web/l-informatiu/-/sant-llorenc-l-obra-social-la-caixa-i...>



