



## Forn d'obra de Can Simon

Fogars de la Selva

### Ubicació

**Lloc/Adreça:** Entre el Sot del Forn i el Pla de Can Simon  
**Emplaçament** Veïnat de l'Església  
**Alçada:** 41

### Coordenades:

**Latitud:** 41.73694  
**Longitud:** 2.68769  
**UTM Est (X):** 474029  
**UTM Nord (Y):** 4620617

### Classificació

**Número de fitxa** 08082 - 56  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Modern Contemporani  
**Segle** XVIII-XX  
**Estat de conservació** Regular  
**Notes de conservació:** Tot i estar a pocs metres del camí, s'hi ha d'accedir obrint-se pas entre la vegetació.  
**Protecció** Inexistent  
**Tipus de protecció:** Inexistent  
**Accés** Difícil  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** 08081A006000030000BW  
**Fitxes associades:**  
[Can Simon](#)  
**Autoria de la fitxa** Jordi Montlló Bolart  
**Data de registre de la fitxa:** dv., 24/12/2021 - 10:22

## Descripció

Forn d'obra situat, a mà dreta del camí que baixa, un cop situats en el barri de Can Simó, cap al Pla de Can Simó i el Sot del Forn. Just abans d'arribar al pla, sembrat de pollancre, hi ha un camí planer a mà dreta que ressegueix el marge fins a trobar un revolt, sempre a mà dreta. Un cop situats en el corriol obert per els peladors de suro, s'observa un pi al costat esquerre que destaca per la immensitat de la seva capçada. El forn està excavat en el mateix pendent que fa el terreny, en una zona on el pa de sauló és prou consistent per haver pogut fer el rebaix sense que s'enfonsés.

És de planta rectangular, de 2'35 m d'amplada x 5 m de llargària x 3'35 m d'alçada. No conserva la solera amb la graella, i tant la façana com el passadís d'accés a la fogaina, orientades a l'est, estan ensorrades. Els murs estan retallats en una capa de pa de sauló amb importants afloraments d'argila. S'hi observen nombroses marques realitzades amb l'escoda o la piqueta. En el mur de fons (oest) a 2'30 m des del terra, s'hi observen dos encaixos simètrics.

## Història

La majoria de cases grans de pagès acostumaven a tenir el seu propi forn per a la construcció. Sembla ser el cas de Can Simon. La seva ubicació no és fruit de l'atzar, sinó que depenia de tres factors: de la disponibilitat de terreres per a l'obtenció del fang; d'una font d'aigua, probablement un canal de derivació d'aigua de la Tordera, i del material combustible, la llenya o branquillons. A més necessitava d'altres elements constructius, que tot i que actualment no són visibles, s'intueixen en l'orografia del terreny: l'era per batre i garbellar la terra; basses de decantació per l'aigua o si més no un indret on emmagatzemar-la, un cobert per guardar els feixos, la plaça de maniobra (més o menys gran) i un espai cobert però amb ventilació per assecar la producció amb una taula que facilitava la realització de teules i de preparació dels motllos, que eren de fusta.

El procés de producció començava amb l'extracció de l'argila d'una terrera. Depenent de la seva ubicació, es podria transportar en carro o amb una mula o burro carregada amb un parell de sàrries d'espart. De retorn, aquesta terra calia batre-la amb un rodet i un cop finalitzat el procés es garbellava per passar finalment a les basses de decantació. Un cop la terra havia absorbit l'aigua es convertia en fang que era pastat pels obradors fins a obtenir una pasta homogènia. Aquest tipus de bassa no acostumaven a ser massa grans, normalment feien uns 3 metres de llarg, per 1'50 metres d'ample i uns 0'80 metres de fondària.

Paral·lelament, en el cas de maons o cairons, els motllos s'espolsaven amb les cendres per evitar que s'hi enganxés el fang. Es deixava assecar en un lloc cobert i ben ventilat fins a que el terrissaire disposés de la quantitat necessària per a omplir el forn.

Un cop omplert el forn s'encenia amb els feixos de llenya i es vetllava perquè no s'apagués durant un o dos dies. Després d'aquest temps, es tapava la fogaina o cambra de cocció durant set o vuit dies més fins per permetre refredar la producció.

## Bibliografia

BOSCH, Laura (2016). El forn ceràmic de Can Maimó (Vilanova del Vallès); XXXII Sessió d'Estudis Mataronins, núm. 32, pàg. 21-24.

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

FUGAROLAS i MASÓ, Jaume i VILÀ i CAMPS, Josep (2007). *Fogars de La selva, temps ha*. Fogars de La Selva: Edició dels autors.

MONTLLÓ, Jordi (2015). Mapa de Patrimoni de Vilassar de Dalt. Bòbila de les Ginesteres, núm. d'element 08214/409. Diputació de Barcelona. Ajuntament de Vilassar de Dalt.

MONTLLÓ, Jordi (2015). Mapa de Patrimoni de Vilassar de Dalt. Forn de Can Boquet, núm. d'element 08214/238. Diputació de Barcelona. Ajuntament de Vilassar de Dalt.

TRAVÉ, Esther; PADILLA, José Ignacio. (2013). *Alfares, hornos y producción de cerámica en la Cataluña Medieval y Moderna: una reflexión para su estudio*, dins *Territorio, Sociedad y poder, revista de estudios medievales*, 8, pàg. 105-132.



