



Forn d'obra de la Torre de la Casa Blanca

Fogars de la Selva

Ubicació

Lloc/Adreça: Polígon 11 Parcel·la 137
Emplaçament Veïnat de La serra
Alçada: 60

Coordenades:

Latitud: 41.73764
Longitud: 2.64016
UTM Est (X): 470077
UTM Nord (Y): 4620710

Classificació

Número de fitxa 08082 - 121
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani
Segle XVII-XX
Estat de conservació Regular
Notes de conservació: Completament embardissat.
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 08081A011001370000BI
Fitxes associades:
[Torre de la Casa Blanca](#)
Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dj., 20/01/2022 - 15:38

Descripció

Forn d'obra situat a l'interior de la finca de la Torre Blanca. El seu accés es fa a partir de la façana principal, en direcció al camí que mena a la vinya. Quan aquest comença a baixar, a mà esquerra en una roureda hi ha un corriolet amb molt de galzeran i bardissa que amb una vintena de passes, permet voltar-lo. En realitat es tracta del camí original per on s'hi accedia amb el carro.

S'observa una aterracament del terreny. A la part superior, s'hi conserven dues columnes d'uns setanta centímetres de diàmetre per 1'80 metres d'alçada màxima conservada. Estan realitzades amb pedra irregular i argamassa. A la part inferior del marge, que està reforçat amb un mur de pedra, s'arriba a l'estructura de cuita. És de planta quadrangular, amb una alçada de més de dos metres, però les bardisses impedeixen prendre mides i observar quins elements conserva (solera amb la graella, o el passadís d'accés a la fogaina). Al davant del forn hi ha un pla de dimensions importants relacionat amb la realització i preparació de les peces l'assecat abans de posar-les a coure. A terra i als marges s'hi observen restes de teula, cairó i rajol.

Observacions:

En els documents antics, a més de conèixer-lo com a forn del mas Mateu, també se'l troba escrit com a forn de Ramió.

Història

La Casa Blanca era una casa pairal amb terres, de les quals en els documents més antics localitzats per ara, els llibres parroquials ja l'esmenten en el segle XVI. L'any 1684 s'inscriu el bateig d'una nena, anomenada Elena, filla de Maria i de Josep Sabater i el rector deixa constància que ell és rajoler i habiten a la rajoleria del mas Mateu. Per tant, a tocar del forn hi havia una casa on hi podia viure la família, les restes de la qual no han estat localitzades.

La majoria de cases grans de pagès acostumaven a tenir el seu propi forn per a la construcció. La seva ubicació no es feia en qualsevol lloc, sinó que depenia de tres factors: de la disponibilitat de terreres per a l'obtenció del fang; d'una font d'aigua, i del material combustible, la llenya o branquillons. A més necessitava d'altres elements constructius: 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

AJUNTAMENT DE FOGARS DE LA SELVA (2012). Catàleg de masies i cases rurals en sòl no urbanitzable; dins *Pla d'Ordenació Urbanístic Municipal de Fogars de la Selva*.

BOSCH, Laura (2016). El forn ceràmic de Can Maimó, Vilanova del Vallès; dins XXXII Sessió d'Estudis Mataronins, del 29 de novembre de 2015. Museu Arxiu de Santa Maria. Mataró.

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

FERRER ALÒS, Llorenç (2015). *Eines i feines dels oficis*. Edicions Brau. Barcelona.

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

