



Forn d'obra de Ca l'Oller

Sant Iscle de Vallalta

Ubicació

Comarca:	Maresme
Lloc/Adreça:	Al quadrant nord-oest del terme municipal, al marge esquerre del canal del Forn de Ca l'Oller.
Alçada:	278
Coordenades:	
Latitud:	41.63965
Longitud:	2.54399
UTM Est (X):	462022
UTM Nord (Y):	4609869

Classificació

Número de fitxa	08193 - 102
Àmbit:	Patrimoni immoble
Tipologia	Edifici
Estat de conservació	Dolent
Notes de conservació:	En ruïnes.
Protecció	Inexistent
Accés	Difícil
Ús actual:	Sense ús
Titularitat	Privada
Fitxes associades:	
<u>Ca l'Oller o Can Fradera</u>	
Autoria de la fitxa	Àlex Asensio
Data de registre de la fitxa:	dl., 15/07/2019 - 02:00

Descripció

Forn d'obra destinat a la fabricació artesanal o proto-industrial de material de construcció fet a base d'argila cuita, com ara rajols i teules, per subministrar a les masies de l'entorn o bé a la propietat de la finca, com

sembla ser el cas.

La proximitat a Ca l'Oller i el topònim de l'indret on s'ubica n'assenyalarien la pertinença i vinculació a l'esmentada masia. La seva gènesi i raó de ser podria estar relacionada amb les obres i reformes efectuades a Ca l'Oller en el tombant del segle XX.

L'elecció del lloc adient depenia de la disponibilitat de la matèria primera -en aquest cas, l'argila- i d'aigua per poder-la pastar. En aquest cas, el forn es troba situat en el marge esquerre del torrent o canal. La construcció està parcialment excavada en el terreny a mode de pou o trinxera, amb tres cares completament opaques i una sola obertura al costat de llevant.

En aquest punt hi ha la boca del forn, un forat de 47 centímetres d'altura per 63 d'amplada a través del qual es carregava la cambra un cop iniciada la combustió. Aquesta obertura està emmarcada per un arc de mig punt amb d'1,3 metres de gàlib i un voladís de maó pla de 50 centímetres que reforça i dona consistència a tota l'estructura.

La cambra presenta una planta lleugerament rectangular de 2,15 metres d'ample per 3,55 de llarg. Les parets exteriors són reblertes amb terra i material de rebuig, mentre que les interiors són llises, fetes de tàpia i menudall arrebossat, i estan sobrealçades amb un mur perimetral de maons. Per la part de dins les peces estan col·locades a trencajunt, però els 48 centímetres d'amplada de l'obra permetien girar les de la segona línia i donar més força i estabilitat al conjunt.

Situada al nivell inferior, a una fondària de 3,5 metres, hi havia la fogaina: un entramat de petites boques quadrades d'un pam per cada costat, si fa no fa, sostingudes per petits arcs de maó. Sobre aquesta graella s'amuntegaven les peces crues, que s'introduïen per una obertura lateral situada en el mur de tramuntana, a mitja altura. La portella fa 1,5 metres d'altura i 63 centímetres de base i està rematada amb una volta de maó pla. Actualment es troba paredada i sota la llinda s'hi pot veure una pila, perfectament disposada, de peces d'entibat.

La cuita es feia amb feixines i durava almenys dos dies. El forn era obert per dalt. En el moment de fer la cuita s'hi posava una capa de teulissos de mig pam de gruix i es recobria tot amb una pasterada de fang. Durant la cocció s'hi practicaven orificis, o bé es tapaven, segons convingués, per aconseguir el foc i facilitar una cuita uniforme a tots els racons.

Daniel Rangil (Rangil, 2011:154) explica que "acabada la cocció, calia un refredament molt lent per tal que no es trenqués res i per augmentar la duresa de les peces. Per damunt del fang s'hi abocava terra seca, que feia d'aïllant. Al cap d'uns dies, un cop fred, es desenfornava i s'apilaven les peces a l'aire lliure, a punt pel transport". Malgrat els esforços, la qualitat se'n ressentia, ja que "sovint les argiles eren poc depurades i els materials no prou sòlids a causa del procés de cocció".

Amb l'abandonament de l'activitat, el pas del temps ha compactat la terra i hi ha fet créixer la vegetació. Tot i així, encara s'hi troben moltes restes de rebuig. Hi destaquen els cairons de 24 x 24 x 3,5 cm, els maons de 28,5 x 14 x 4,5 i els pitxolins de 28 x 16 x 3,5 cm. També hi abunden les teules i, en menor mesura, algunes voltes d'entibat per bastir el sostre de les mines d'aigua.

Observacions:

Daniel Rangil (RANGIL, 2011:149) explica que "els rajolers eren pagesos que exercien aquest ofici de manera ambulante i temporal, a l'estiu, oferint el seus serveis a les masies. Els masovers els donaven allotjament, menjar i la meitat de la producció", a més de la llenya necessària.

La demanda dels segles XVIII i XIX va comportar la proliferació de forns i l'especialització de l'ofici. La majoria eren forns petits, per abastir les necessitats pròpies o de compradors molt propers".

El propietari de Can Xica assegura que a la part posterior de la casa hi havia "una bòbila" que no va veure funcionar mai i que actualment es troba desapareguda. Rangil també en dona notícies. El seu informador, Josep M. Pera, diu que es tractava d'un forn de rajols "molt antic" i apunta que "cap a baix al poble n'hi havia un altre que li deien 'el Forn', però no l'he vist actuar mai". És el mateix cas que el Forn de Ca l'Oller, el qual havia estat fagocitat pel bosc i només ha estat possible de retrobar-lo després que s'hagi realitzat una bona estassada.

Bibliografia

PUJOL VILASECA, Joan (2007). De la teuleria a la bòbila. L'Erol, núm. 92. Berga. Àmbit de Recerques del Berguedà, p. 26-28.

RANGIL I BRUNET, Daniel (2011). Els forns de rajoleria. L'Aulet. La revista del Montnegre i del Corredor, núm. 11. Sant Celoni. Associació de Propietaris del Montnegre i Corredor, p. 44-45.

RANGIL I BRUNET, Daniel (2011). Piles i súties. Recull de la memòria oral del Montnegre (III). Capellades. Daniel Rangil, p. 149-156



