



## Forn d'obra del Gabi

Matadepera

### Ubicació

**Comarca:** Vallès Occidental  
**Lloc/Adreça:** Camí del Gabi – Bosc de Can Garrigosa  
**Emplaçament**  
**Alçada:** Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i Serra de l'Obac  
636

### Coordenades:

**Latitud:** 41.63539  
**Longitud:** 1.9971  
**UTM Est (X):** 416469  
**UTM Nord (Y):** 4609781

### Classificació

**Número de fitxa** 08120 - 200  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Modern  
**Segle** XVII-XVIII  
**Estat de conservació** Regular  
**Notes de conservació:** Ha perdut la graella i part de l'accés a la fogaina. En un dels costats hi està creixent una alzina.  
**Protecció** Inexistent  
**Accés** Fàcil  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** 08119A001000350000YL  
**Autoria de la fitxa** Jordi Montlló Bolart  
**Data de registre de la fitxa:** dc., 17/02/2021 - 11:39

### Descripció

Forn d'obra situat per sota del marge, a mà dreta del camí, en l'últim revolt abans d'arribar al Gabi. És de planta quadrangular, de 3'20 metres de costat per 3'50 metres d'alçada. No conserva la solera amb la graella, però sí una part del passadís d'accés a la fogaina que mesura 1'30 m de llargada, per 1 metre d'amplada. En els murs, sobretot en els situats a tramuntana i el de llevant, s'hi poden observar nombroses marques realitzades amb l'escoda o la piqueta. Els dos murs laterals presenten una lleugera inclinació cap a la façana. Al davant, encara es localitzen restes de cuites de rebuig i trossos de teula i maó.

## **Història**

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 terres 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**

BALLBÉ i BOADA, Miquel (1988). Matadepera. Pagesos i Menestrals. Ronda Vallesana, 9. Terrassa. Editorial Ègara.

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). Fornes antics de ceràmica a la Catalunya Central. Dins Dovella, núm. 101; pàgs. 4 a 10.

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



