Mapes de Patrimoni Cultural

Diputació Barcelona

Forn de Can Molera

Fogars de la Selva

Ubicació

Lloc/Adreça:	Polígon 12 Parcel·la 65
Emplaçament	Veïnat de la Vall de Ramió
Alçada:	78

Coordenades:

Latitud:	41.72364
Longitud:	2.61529
UTM Est (X):	468002
UTM Nord (Y):	4619165

Classificació

Número de fitxa	08082 - 148
Àmbit:	Patrimoni immoble
Tipologia	Element arquitectònic
Estil / època:	Modern Contemporani
Segle	XVII-XIX
Estat de conservació	Bo
Notes de conservació:	Tenint en compte la fragilitat d'aquests elements, sembla que aquest forn es conserva prou bé, tot i que caldria una neteja per confirmar l'estat real de conservació de la graella i la cambra de combustió.
Protecció	Inexistent
Tipus de protecció:	Inexistent
Accés	Fàcil
Ús actual:	Sense ús
Titularitat	Privada
Titular:	08081A012000650000BY
Autoria de la fitxa	Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa:	dl., 28/02/2022 - 12:02

Descripció

Restes d’un forn de terrissa o d’obra situat en el marge, a mà esquerra del camí que mena a Can Mainou. Tot i que s’ha perdut bona part de la façana frontal, es conserva la graella, el laboratori i la cambra de combustió o fogaina, aquesta darrera parcialment colgada per la terra que es va desprenent del marge. La boca d’accés a la cambra de combustió, orientada cap al sud, està constituïda per diverses fileres de maons.

La cambra de combustió és de planta quadrangular, de 3’05 m de costat per 2,50 metres d’alçada màxima. La pilastra central o pilastres no es poden veure ja que l’entrada de la fogaina està gairebé colgada per la terra del marge. La graella i les fumeroles no són visibles ja que estan cobertes de terra.

Història

En el llibre d’òbits de Sant Andreu de Ramió, l’any 1609, s’inscriu la defunció del rajoler en el mateix forn: “Pere Rajoler, estan en lo Forn d’en Molera”. Aquesta dada indica per una banda, que el forn ja funciona a inicis del segle XVII i per l’altra que en aquesta època, pertany a Can Molera. Probablement s’hi fes material constructiu per a totes els masos veïns. A Ca n’Hivern es conserva un tros de teula decorada amb ditades formant garlandes geomètriques amb la data de 1850, que podria indicar que a mitjans del segle XIX aquest forn encara funcionava.

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 preindustrial 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 com la riera de Ramió. 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 cuita 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

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.

Forn de Can Molera. Interior de la cambra de cocció o laboratori.