



Forn de ceràmica de La Conreria

Sant Fost de Campsentelles

Ubicació

Comarca: Vallès Oriental
Lloc/Adreça: Camí dels Castanyers s/n
Emplaçament: La Conreria

Coordenades:

Latitud: 41.493312375668
Longitud: 2.2483533952098
UTM Est (X): 437259
UTM Nord (Y): 4593794

Classificació

Número de fitxa: 08209 - 35
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia: Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani Popular
Segle: XVIII-XIX
Autoria de l'element: Desconeguda
Estat de conservació: Regular
Notes de conservació: Està envaït per la vegetació i s'ha convertit en un abocador, tant l'interior com a l'exterior.
Protecció: Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Número inventari: IPA núm. 29448
Generalitat i altres inventaris:
Accés: Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Privada
Titular: 08208A0080000500000OR
Autoria de la fitxa: Jordi Montlló Bolart

Descripció

El forn d'obra de la Conreria està situat a peu del camí dels Castanyers, a mà dreta, en el segon revolt, un cop passada la barrera de seguretat de la urbanització. Només agafar el revolt, a mà esquerra s'observen les restes emboscades del que fou en altres temps l'Hotel Dalmases. A mà dreta, hi ha les restes del forn. Només s'hi pot accedir en part per darrera, entre mig de restes d'abocaments. La resta del conjunt, inclosa la plaça d'assecar les peces està protegit per un filat de l'Associació de propietaris i veïns *La Conreria*, tal i com es pot llegir en el cartell que hi ha al costat de la porta.

El forn està construït aprofitant un marge i excavat a la roca saulonenca. L'estructura visible és de planta rectangular, d'uns 6 x 5 m de costat, tot i que el conjunt sencer fa uns 12 m de llargada. L'ampliació del carrer va fer-ne desaparèixer una part, ja que es pot observar el tall en els murs de llevant i de ponent que es conserven dempeus. Està fet amb pedra de mida irregular collada amb morter de calç amb el costat visible més planer.

L'alçada del mur de ponent, que es correspon amb la façana principal, és d'uns 6 m d'alçada, mentre que per la part de llevant oscil·la entre el 1,80 i els 2 m. Per la banda sud, arran de vorera no es conserva el mur de tancament, tan sols el pa de sauló d'uns 2 m d'alçada, mentre que per la part de tramuntana està murat. L'interior d'aquest espai és el laboratori o cambra de cocció a la qual no s'hi ha pogut accedir i que està plena d'arbres. No s'ha pogut constatar si encara es conserva la graella o si bé les arrels i el pes de l'abocador l'han enfonsada.

El passadís d'accés, de 2 m d'amplada màxima, presenta els encaixos característics de construcció, amb basament de pedra, més ample i resistent i volta de canó realitzada amb maó pla. Al fons, es conserva el mur de tancament de la fogaina fet amb maó vermell, molt més gruixut, amb l'obertura inferior quadrangular on no s'ha pogut accedir degut a la gran quantitat de brutícia. A l'exterior la volta està decorada per tres fileres de maó superposats, disposades a plec de llibre.

L'exterior d'aquest espai està excavat en el pa de sauló i s'hi poden veure, entre les deixalles, un parell de pilars de la mateixa alçada que la façana. Probablement formin part d'un espai cobert.

A la façana de llevant hi ha una obertura taponada per dos blocs de granit que impedeixen el seu accés i interpretació.

Al voltant d'aquest espai, hi ha una gran plaça o solera, indispensable per col·locar-hi les peces tendres abans d'enfornar, ja siguin teules, maons, cairons, o rajols.

Observacions:

Podria haver emprat l'aigua de la mina que abasteix la font de les Monges, que queda molt a prop.

Història

L'estructura d'aquest tipus de forn pre-industrial 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). 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. 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 (l'listó 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. 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

Enllaços d'interès:

[Inventari del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya](#)





