



Forn del Camí dels Frares

Sant Fost de Campsentelles

Ubicació

Comarca: Vallès Oriental
Lloc/Adreça: Camí dels Frares, s/n
Emplaçament: Al final del carrer

Coordenades:

Latitud: 41.495194690022
Longitud: 2.2502553462982
UTM Est (X): 437420
UTM Nord (Y): 4594002

Classificació

Número de fitxa: 08209 - 36
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia: Element arquitectònic
Estil / època: Modern Popular
Segle: XVIII
Any: 1778
Autoria de l'element: Desconeguda
Estat de conservació: Regular
Notes de conservació: Es troba cobert de vegetació i parcialment colgat de terra.
Protecció: Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés: Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Privada
Titular: 08208A0080000600000OD
Autoria de la fitxa: Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dc., 28/02/2024 - 16:41

Descripció

Forn d'obra o rajoleria que es localitza al final del Camí dels Frares, en els contraforts d'obaga de les muntanyes de La Conreria, un xic més amunt de la Font dels Monjos. Geològicament el jaciment s'ubica, entre l'alternança dels gresos silicis i argiles, a tocar del naixement del torrent de la Font dels Monjos.

Només arribar al final del carrer asfaltat, ja s'endevina una zona molt planera, amb una barraqueta d'obra moderna coneguda coma *caseta del Nofre*, que era el vigilant del pou d'aigua del Seminari, entre 1940 i 1965. Per terra, s'observen restes de maons de diferents mides, alguns de molt gruixuts, corbats, teules i cairons defectuosos recremats per alguna cuita defectuosa.

L'estructura està excavada en el marge. És de planta quadrangular, un xic atalussada, de doble boca. La façana principal mesura 6,50 m d'amplada per 2,60 m d'alçada, aproximadament. Està construïda per blocs de pedra irregular amb el costat visible més planer, amb restes de maons de diferents mides, fruits de les reparacions en llarg del temps, amb una base de fonamentació més gruixuda i sòlida i un pilar central entre les dues boques. L'obra està collada amb morter de calç. A mitja alçada del pilar central, destaca una pedra tallada, de mida quadrangular on s'hi pot llegir l'any 1778, resseguit fa uns anys per un veí per por que s'esborrés.

L'entrada a la cambra de cocció o laboratori es fa pel costat dret de la barraqueta, on enmig de la vegetació s'endevina la rampa d'accés, reforçada per tres fileres de pedra. La porta d'accés i l'interior del forn, estan coberts per arbusts i bardisses. En netejar-ho, malgrat la terra i fullaraca, es pot veure la graella amb els funerals que semblen de secció quadrangular. Per sota, hi ha la fogaina o cambra de combustió i a la qual normalment només s'hi pot accedir des dels passadissos d'accés de la façana principal. De la cambra de cocció o laboratori es conserven les estructures muraries, fetes de maó, que mesuren 4 x 5 m de costat per 2,80 m d'alçada màxima conservada, amb una línia visible per sobre de la boca interior de la fogaina que podria correspondre amb l'alçada de la graella.

Els passadissos d'accés a la fogaina són de planta trapezoïdal. Aquest espai mesura 1,70 m d'amplada màxima (a l'exterior) per 1,40 m d'alçada per 2 m de profunditat. Presenta els encaixos característics de construcció, amb volta també de pedra. El sòcol és de pedra, de 0,70 m d'alçada, des d'on arrenca la volta, realitzada en pedra i collada amb morter de calç.

Observacions:

Hi ha una fotografia de l'any 1921 (Pedro CANO; 1921) titulada "*Restos de los antiguos Hornos donde se fabricaron los ladrillos para la construcción del primitivo Monasterio*", on sembla que les voltes dels passadissos d'accés a la fogaina estaven recoberts per maons corbats.

Aquest fet constructiu ha quedat corroborat durant la visita als forns ja que a l'interior de les voltes encara es poden observar les marques deixades pel morter de calç en contacte amb el maó. Durant el treball de camp també s'han observat restes d'aquesta tipologia de maó escampats per la plaça.

Història

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. En aquest cas, aquesta construcció està relacionada amb la construcció i manteniment de la Cartoixa de Montalegre, en el terme municipal de Tiana, tal i com explica Cano (1921).

L'estructura d'aquest tipus de forn pre-industrial consisteix bàsicament en 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 amb dues fogaines, la de l'esquerra més malmesa. 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, 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. 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

CANO BARRANCO, Pedro (1921). *Monografia histórico-descriptiva de la Cartuja de Montalegre*. Barcelona: Imprenta de Henrich y companyia.

FÀBREGA ENFEDAQUE, Albert (2009). Forns antics de ceràmica a la Catalunya Central; dins Dovella, núm. 101; pp. 4-10.

PÉREZ GÓMEZ, Xavier i PÉREZ GÓMEZ, Ferran (1990). *Sant Fost, història d'un poble. Dels orígens a la Guerra Civil*. Ajuntament de Sant Fost de Campsentelles.

RIFÀ i SOLÉ, Jaume (2014). "La Conreria", dins la col·lecció *Fem memòria. Sant Fost de Campsentelles. Segle XX*, núm. 10. Ajuntament de Sant Fost de Campsentelles.

RIFÀ i SOLÉ, Jaume (2019). "El patrimoni cultural", dins la col·lecció *Fem memòria. Sant Fost de Campsentelles. Segle XX*, núm. 15. Ajuntament de Sant Fost de Campsentelles.







Restos de los antiguos hornos donde se fabricaron
los ladrillos para la construcción del primitivo Monasterio