

EL FORN CERÀMIC DE CAN MAIMÓ –VILANOVA DEL VALLÈS.

Laura Bosch Martínez

Historiadora i tècnica en patrimoni. Gerent Museu Municipal de Cabriels

El forn objecte d'aquesta comunicació es troba ubicat a la zona boscosa exposada a soleia de la finca de Can Maimó, en el terme municipal de Vilanova del Vallès, coordenades ETR S89: X 442827; Y 4598436; H 179,5. En aquest sector, hi ha un recobriment important d'alzinar amb bosquines pròpies d'aquest ambient, com el fals aladern (*Philyrea latifolia*), el cirerer d'arboç (*Arbutus unedo*), el bruc, l'esperreguera boscana (*Asparagus acutifolius*). L'interior del bosc és dens i ombrívol, poc transitable en la majoria dels casos a causa de la profusió d'arbusts i lianes com l'aríjol (*Smilax asèra*) i el lligabosc (*Locinera implexa*). Una mica més avall, hi ha una bassa de grans dimensions i un aqüeducte, ambdós en desús. Per aquest tram circula l'anomenada riera de l'Ardenya que més amunt, ja en terme de Vilassar de Dalt, rep el nom de Torrent del Molí de Cuquet, (antigament Torrent Gili). Neix a partir de tres torrenteres principals: la de la Molinera, la de Sant Mateu – Can Riera i el torrent de la Petxina per sota dels castanyers propietat de Can Guardiola i de Can Boquet. El bosc de ribera hi és ben representat malgrat la proximitat d'espècies foranes plantades als voltants del mas i del camp de golf.

El forn es coneix des de fa molts anys, però, segurament, el seu abandonament, probablement a mitjan segle XX, afegit al canvi de propietari de la finca i la construcció del camp de golf a les antigues feixes de conreu, van fer que aquesta estructura de combustió caigués en l'oblit.

L'any 2010, la publicació d'un llibre sobre elements patrimonials de la Serralada Litoral¹, esmenta aquest element no com a un forn sinó com a "*un pou de glaç ubicat al mas de Can Maimó, per sota el marge del camí que va de Vilassar de Dalt a Vallromanes*". A partir d'aquí, comença la confusió. Excursionistes i apassionats de tota mena, en parlaran erròniament com a pou de glaç.

Tant les coordenades que es donen, com les referències en relació a la riera, la bassa d'aigua o l'aqüeducte confirmen que l'element constructiu del qual és parla és el mateix.

Però, què és un pou de glaç i quina és, o era, la seva utilitat?

Un pou de glaç o poua, és una construcció soterrada o semisoterrada, de planta circular amb un tronc cilíndric i una coberta en forma de cúpula que, antigament, servia per emmagatzemar la neu o el glaç provinent de les basses

glaçades edificades a proximitat. Depenent del lloc i dels materials, la tècnica i l'estructura pot variar lleugerament, però tots ells tenen diversos punts en comú: es troben prop de rius i basses, allí on hi ha assegurada una bona glaçada hivernal; per altra banda, una de les parts del pou es troba adossada a un marge, aprofitant el desnivell del terreny, deixant només visible una part d'obra, sovint superior, amb una obertura per accedir-hi, i la cúpula. Poden tenir un canal de desguàs per evacuar l'aigua de desglaç.

Els murs estan construïts, en la majoria dels casos, amb paredat de còdols o de pedra seca, depenent de la zona. Alguns d'ells, per tal d'aïllar millor el gel, estan arrebossats amb morter de calç, o tenen un doble paredat emplenat amb pedra i fang. També poden estar reforçats amb contraforts, ja que estem parlant d'estructures de grans dimensions, d'un diàmetre que oscil·la entre els 5 metres per als més petits fins a 10 metres per als més grans localitzats, i una alçada de 7 a 12 metres. Finalment, el darrer element important d'aquest tipus de construccions són les cúpules, realitzades amb volta de creueria o per aproximació de filades.

L'accés a l'interior del pou es fa sempre des de la part superior, bé des de la mateixa volta o pel costat, a través d'una obertura semblant a una finestra, amb llinda plana i brancals de pedra retallada o maó o, fins i tot, a través d'una torre exterior amb un torn.

És cert que per tal de poder elaborar el glaç calia tenir una bassa, construïda prop d'una riera o d'un torrent i que de vegades s'aprofitava l'aigua de la bassa d'un molí. En el cas de Can Maimó, es conserva una bassa de planta aproximadament rectangular per sota de la construcció objecte d'estudi. Però les restes localitzades no assenyalen la presència d'un pou de glaç, sinó d'un forn de coure peces de fang.

Quines són les restes visibles actualment?

Es tracta d'una estructura de planta rectangular, orientada al SW i mesura 4,80 m d'alçada per uns 5 metres d'amplada aproximadament.

La façana està realitzada amb pedres irregulars, rajoles i fang. Presenta dues parts diferenciades: al davant, arran de terra, la fogaina o caldera, que és l'indret on es produeix la combustió. Per damunt, la cambra de cocció o laboratori. D'aquestes dues parts, la primera és la que es conserva en perfecte estat.

L'accés a la caldera es fa a través d'una obertura amb volta de pedra col·locada a plec de sardinell. S'hi poden observar reparacions posteriors realitzades amb trossos de maó lligats amb morter de calç. L'amplada de la volta té uns quaranta centímetres de fondària. A continuació, accedint per la boca ja ens adonem de la importància de la cambra, realitzada amb una doble filera de maons per tal de resistir la pressió del talús on està ubicada. L'amplada de la boca,

per la part superior, té entre cinquanta i seixanta centímetres. La part inferior està colgada parcialment per la terra i presenta un trencament realitzat en temps moderns per a facilitar l'accés al seu interior.

L'interior de la fogaina mesura 1,80 cm x 1,30 cm. Té una alçada màxima de 1,60 cm. Està voltada, és a dir, presenta quatre fileres de volta de maó, recolzades a ambdós murs laterals. Entremig de les voltes, es deixen entreveure un seguit d'obertures anomenades també xemeneies, indispensables per al control del procés de cocció. Un repintat del seu interior amb calç, segurament per aprofitar l'estructura de la cambra com a barraca per als caçadors, va tapar parcialment l'ennegriment natural del maó en contacte amb el fum.

Entre la caldera o fogaina i la cambra superior o laboratori se situa un enreixat fix de rajoles que en circumstàncies normals és el que permet el pas de la calor i de la flama. És de planta aproximadament quadrangular. Presenta un enderroc important a causa del creixement d'arbres i arbusts després del seu abandonament. No obstant això, encara es poden observar les restes de murs fabricats amb fang i rajol d'una alçada de 1,60 cm aproximadament. El pis està construït amb rajola o tova.

Als voltants d'aquesta construcció s'han localitzat bàsicament restes de teula i maó. És probable que aquest forn servís per a la construcció de teules, totxos, maons, rajoles i els cairons del mas de Can Maimó, però potser també la coberta del molí que es troba al vessant de ponent de la riera de l'Ardenya, i altres dependències avui desaparegudes, o fins i tot servís també per al molí de Cuquet, ubicat a la llera esquerra de la riera, una mica més amunt. Els forns, en la majoria dels casos, es troben vinculats a algun mas i, per tant, formaven part de la seva economia domèstica. La vegetació i l'eixamplament del camí no deixa visibles les restes de la terrera, o de possibles desmunts d'on s'hauria extret l'argila. Tampoc s'ha pogut localitzar cap bassa de fang o una zona planera on s'haurien pogut fabricar els maons i deixar-los eixugar al sol. Hem de tenir present que actualment en aquesta propietat hi ha un camp de golf, i que, per tant, tant el vessant d'obaga com el de migdia han sofert moltes transformacions.

És molt probable que la bassa de regar les feixes s'emprés també per a la construcció de maons i per tant, caldria una neteja exhaustiva de tota la zona.

La pèrdua irremeiable d'aquestes estructures de combustió i de producció de materials constructius, després del seu abandonament, com a causa de l'eixamplament de camins i pistes forestals, afegit a les modificacions dels camps de conreus, fa necessari un replantejament per part de tots plegats. Cal assenyalar la seva presència i fer-ne un seguiment arqueològic, netejant i buidant els diferents estrats per tal de poder aixecar una planimetria correcta i una bona documentació fotogràfica.

Una bona excavació no només permetrà conèixer dades directes de la seva estructura i del seu funcionament, sinó que permetrà datar-lo amb molta més

fiabilitat. I, per tant, preparar les bases per a una possible restauració. És difícil establir la cronologia d'un forn perquè, en primer lloc, en molt poques ocasions trobem documents amb referències històriques que ens en parlin; en segon lloc, els mapes parcel·laris, quan n'hi ha, no sempre dibuixen aquest tipus d'estructures senzilles i, per tant, s'acaben relacionant amb l'antiguitat del mas o casa amb el qual anaven relacionats.

Per altra banda, els forns emprats per a la fabricació de guix, de calç i materials de construcció derivats de l'argila estan vinculats als processos i tècniques constructives desenvolupats al llarg de la història. Els primers exemples per als forns d'obra que tenim documentats arqueològicament, es remunten a l'època romana. Dues àrees força conegudes són les comarques del Maresme i del Vallès, sobretot a partir de mitjan segle I aC., amb la producció i distribució d'àmfores. La tècnica emprada pels romans va persistir al llarg de la història i no és fins ben bé entrat el segle XIX, i sobretot XX, amb la introducció de bòbiles i nous forns, que es trenca el sistema tradicional emprat fins llavors.

Ens els darrers anys, s'han pogut documentar arqueològicament diferents forns d'obra i el seu estudi ha permès aprofundir en el món preindustrial dels segles XVII fins al XIX. Sabem perfectament que moltes d'aquestes estructures de combustió, malgrat els progressos de la Revolució Industrial, van continuar funcionant d'una manera tradicional fins ben entrat els anys cinquanta. Els exemples, potser més pròxims, els tenim amb el forn de Can Boquet² (Vilassar de Dalt), el forn de les Ginesteres³ (Vilassar de Dalt), el forn de Can Xinxà⁴ o de la vinya d'en Fils (Cabrils), i els dos forns de Can Blanc⁵ (Òrrius).

La construcció d'estructures de combustió, les hem de vincular al seu entorn immediat ja que la majoria, es construïen amb uns paràmetres molt específics. Per tant, calia sentit comú; això vol dir estalvi i economia d'esforços. En primer lloc, escollir un indret on la primera matèria, l'argila, no s'hagués d'anar a buscar massa lluny i que la terrera fos productiva. En segon lloc, un punt d'aigua, que en el nostre cas es manifesta per la construcció d'una bassa de grans dimensions i al peu mateix de la riera de l'Ardenya, que segurament portava molta més aigua que no pas en l'actualitat. Prova d'això és l'existència d'una bona colla de molins fariners. En altres casos, una torrentera, una mina o un pou podien ser suficients.

En el cas de Can Boquet, el forn està ubicat al nord del mas, en una franja boscosa entre les actuals vinyes i al costat de l'antiga font que porta el nom del mas. L'estructura actual podria datar-se entre els segles XVII i XVIII. És de planta rectangular (3,5 m x 2,1 m) i conserva en bon estat les parets rubefactades del forn, la graella, i la cambra de combustió i el seu accés.

Pel que fa al forn de les Ginesteres, sabem que va ser construït en una terrera d'argila i que serví per a la construcció de Ca l'Estrany, una casa desapareguda fa anys. Posteriorment, es va engrandir i va permetre que molts veïns del poble poguessin anar a buscar teules i maons per al seu ús.

Actualment es contempla una construcció parcialment enderrocada, feta de maons, de planta rectangular, d'uns 15 m de llargària, que aprofitava l'aigua procedent d'una mina del torrent que porta el nom de la finca. La façana orientada a llevant, fa uns 6 metres d'alçada. La boca del forn està construïda amb volta de maó i s'hi accedeix a nivell del sòl. Mesura un metre d'amplada per 1,70 m d'alçada màxima. A l'interior de la fogaina hi ha un pilar central i s'observa un enderroc parcial del sostre.

Al darrera de la bòbila, entremig d'un estrat herbaci, hi ha les restes d'una pica amb el broc de plom i la portella de la mina que proveïa d'aigua.

El tercer i quart forn es troben al terme municipal d'Òrrius, i podrien haver estat els forns emprats en la construcció de la masia de Can Blanc. El forn anomenat de *Can Blanch I* es troba a peu de camí. El forn de *Can Blanch II* queda per sota el marge, al capdemunt d'una torrentera, i té dues boques. Uns 10 metres abans d'arribar al revolt, en el marge dret, hi ha les restes superficials dels diferents abocaments de teules i rajols.

Desconeixem també si el personal que feia i coïa tot aquest material ceràmic era itinerant i anava de poble en poble, però, en tot cas, tots ells semblen estar relacionats amb els masos més pròxims. El procés de fabricació sembla tenir les mateixes pautes.

Eren bons coneixedors del terreny. Localitzaven la terrera i extreïen l'argila a pic i pala. Es garbellava per tal de netejar-la al màxim d'impureses i es transportava fins al costat d'una bassa. Aprofitant els dies assolellats, la vetlla de pastar, es barrejava la quantitat volguda amb aigua; és el que es coneix amb el nom de "*fer bassada*". L'endemà 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 agafaven elasticitat.

L'endemà, abans de començar a emmotllar, es preparava la solera (ubicada sempre en l'indret més planer) amb les cendres de fornades anteriors i sorra (per evitar que les peces s'enganxessin al terra). Un cop a punt, ja es podia començar a "*emmotllar*".

El teuler o forner, omplia els motlles de fang tot passant-hi la rasadora (l'listó que treia el fang sobrant). Molts cops passaven les mans molles que anaven humitejant amb el gibrell al costat per tal de treure arestes i altres imperfeccions. Un cop feta aquesta operació, es treia el motlle i es netejava amb aigua o s'hi passaven cendres. 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 terra fins que s'assequessin per conservar la forma. Un cop seques, les peces

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. Això permetia emprar-lo de tapadora per treure i tapar i poder controlar el tiratge del forn.

Al costat de la construcció hi havia un espai per a 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 mitjà, acostumava a durar de dos a tres dies i nits. Un cop cuita l'obra, la boca del forn es tapava amb fang i pedra deixant-se refredar a poc a poc, procés que podia durar uns cinc dies aproximadament. Finalment, un cop destapat, per una banda s'extreien les peces cuites i per l'altra, les cendres, que es conservaven sota cobert per refer la solera en cas de necessitat.

Conclusions:

Un cop demostrada la funcionalitat d'aquesta estructura de combustió, voldríem passar a analitzar el forn, objecte d'estudi, com un element patrimonial amb un recurs turístic bàsic i de primer ordre cada vegada més valorat per la societat.

El cas exposat en aquesta comunicació és un clar exemple de la pèrdua d'un element del patrimoni etnològic o immaterial. Un patrimoni que forma part d'una cultura, d'un paisatge. Les transformacions socials i econòmiques d'aquests paisatges de muntanya tenen efectes arquitecturals i paisatgístics que trasbalsen les imatges ben ancorades en l'imaginari col·lectiu.

Els parcs naturals i els espais protegits són figures creades per a la protecció d'un territori amb uns valors importants i que el desenvolupament social ha posat en perill. Aquests ens, requereixen una gestió per al seu desenvolupament. Malauradament, no tots els models són vàlids. No hem superat la separació entre natura i cultura i no hem sabut aplicar criteris adequats en la gestió d'aquests espais. Tant en els Parcs com en les diferents Administracions, calen equips interdisciplinaris que sàpiguen valorar, interpretar qualsevol element paisatgístic i, per tant, donar-li el tractament que es mereix.

Si el paisatge és el reflex de l'evolució i l'adaptació al medi per part de l'home, sembla lògic pensar que aquests elements patrimonials en desús, són un dels recursos principals a desenvolupar a la Catalunya rural, sobretot des del punt de vista turístic o com a via de promoció i identificació d'un territori. I l'arquitectura popular constitueix uns dels eixos més rellevants a l'hora d'analitzar la forma de vida d'un territori amb el pas del temps i el seu poblament. L'estudi d'aquestes construccions poden donar-nos una gran quantitat d'informació sobre les característiques econòmiques, històriques i físiques d'un lloc concret, ja que es tracta sempre de construccions funcionals, tenen un objectiu.

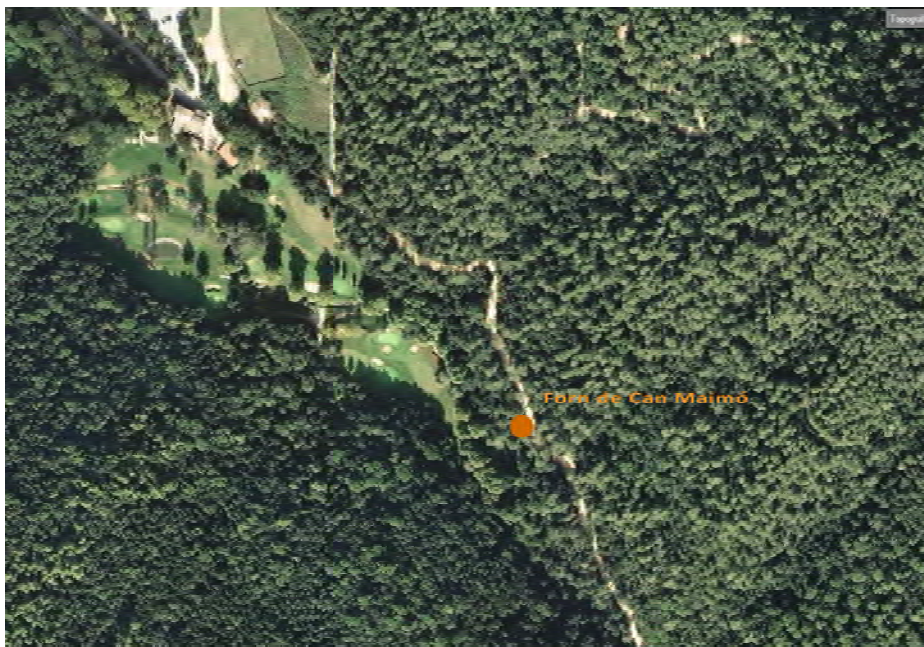
Existeixen precedents i models que han tractat aquesta problemàtica i han establert bases teòriques i pràctiques que s'haurien de tenir en consideració a Catalunya per millorar-ne la gestió. L'Observatori del Paisatge és un ens d'assessorament per a les administracions i el conjunt de la societat, creat el novembre de l'any 2004, i culmina amb la llei 8/2005, de 8 de juny, de Protecció, Gestió i Ordenació del Paisatge de Catalunya. Cal, doncs, un canvi radical en la gestió dels parcs i espais protegits a Catalunya.

BIBLIOGRAFIA:

- BOSCH, Laura (2008). Mapa de Patrimoni de Caldes de Montbui. Pou de glaç de Can Prat de Dalt, núm. d'element 08033/94. Diputació de Barcelona i Ajuntament de Caldes de Montbui.
- CANTARELL, Cinta; CORNELLAS, Pere; DANTÍ, Jaume. (2007). Pous de Glaç al Vallès Oriental. Col·lecció Patrimoni. Ed. Consell Comarcal del Vallès Oriental.
- FÀBREGA ENFEDAQUE, Albert (2009). Forns antics de ceràmica a la Catalunya Central. Dins Dovella, núm. 101; pàgs. 4 a 10.
- GUÀRDIA, Jordi (2005). Memòria de la intervenció arqueològica realitzada al forn ceràmica de la riera de Can Tintorer. Molins de Rei. Baix Llobregat.
- MONTLLÓ, Jordi (2015). Mapa de Patrimoni de Vilassar de Dalt. Bòbila de les Ginesteres, núm. d'element 08214/409. Diputació de Barcelona. Ajuntament de Vilassar de Dalt.
- MONTLLÓ, Jordi (2015). Mapa de Patrimoni de Vilassar de Dalt. Forn de Can Boquet, núm. d'element 08214/238. Diputació de Barcelona. Ajuntament de Vilassar de Dalt.
- MONTLLÓ, Jordi; BOSCH, Laura (2011). La gestió dels espais naturals a Catalunya: un model ancorat en el passat. Dins II Trobada d'Estudiosos dels Parcs de la Serralada Litoral Central. VI Trobada d'Estudiosos del Montnegre i el Corredor. 17 i 18 de novembre. Diputació de Barcelona.
- OLIVARES, David (1997). Arqueologia. El Forn de Cal Bassacs, dins l'Erol, núm. 55, Restauracions: Consolidació, conservació i interpretació. pàgs. 27 a 32.
- OLIVARES, David (1995). Memòria de la intervenció arqueològica als Forns de les Alzines de Can Banús. Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació. Direcció General del Patrimoni Cultural. Servei d'Arqueologia i Paleontologia.

NOTES:

- 1.- Triquell, Adrià (2010). Parc de la Serralada Litoral. Història i itineraris. Pàg. 72. Ed. Piolet.
- 2.- MONTLLÓ, Jordi (2015). Mapa de Patrimoni Cultural de Vilassar de Dalt. Número d'element: 08214/238.
- 3.- MONTLLÓ, Jordi (2015). Mapa de Patrimoni Cultural de Vilassar de Dalt. Número d'element: 08214/409.
- 4.- MONTLLÓ, Jordi (2005). Mapa de Patrimoni Cultural de Cabriels. Número d'element 08030/244.
- 5.- Forns emboscats descoberts de manera inèdita per Laura Bosch i Jordi Montlló. Febrer 2009.



Forn de can Maymó. Ubicació



Forn de can Maymó. Foto J. Montlló



Boca del forn de can Maymó. Foto J. Montlló



Detall de la boca del forn de can Maymó.

Foto J. Montlló



Interior de la fogaina. Foto L. Bosch.



Interior de la fogaina. Foto L. Bosch.



Volta de l'interior de la fogaina. Foto L. Bosch.



Restes del laboratori. Foto L. Bosch.



Forn ceràmic de Can Blanch I. 14/09/2014 Foto L. Bosch.



Forn ceràmic de Can Blanch I. 14/09/2014 Foto L. Bosch.



Forn ceràmic de Can Blanch II de doble boca. 14/09/2014 Foto L. Bosch.



Forn ceràmic de Can Blanch II. Graella. 14/09/2014 Foto L. Bosch.



Forn de Can Boquet.
Entrada a la fogaina. 07/11/2011.
Foto J. Montlló.



Forn de Can Boquet.
09/02/2015. Foto J. Montlló.



Forn de Les Ginesteres.
20/04/2015.
Foto L. Bosch.



Forn de Les Ginesteres.
20/04/2015.
Foto L. Bosch.