

# OBRA D'OLLER

LA INDÚSTRIA TERRISSAIRE A LA SELVA DEL CAMP

# OBRA D'OLLER

---



Copa de Terra Sigillata Africana.  
Possible imitació local. Segle V dC.  
Villa romana del Barranc de Sales (IMMR)

El terme de la Selva té un subsòl ric en argila apta per a la fabricació de peces de terrissa de tot tipus i, en especial, d'atuellers per anar al foc, atès que la qualitat de l'argila local donava molta resistència a les peces. Aquesta riquesa ja devia ser coneguda pels ibers i pels romans.

Les peces de terrissa més antigues van ser localitzades en una sitja ibèrica a la plaça de Sant Andreu (s.IV-III aC). En ser abandonada, aquesta sitja va ser reomplerta amb material de rebuig, amb restes de ceràmica, tant de producció local com d'importació.

Els romans, en el seu assentament a les diferents vil·les amb què van poblar i romanitzar el nostre terme, eren coneixedors de la qualitat de l'argila local i la van explotar per fabricar material de construcció, en especial, les *tegulae* o teules amb què protegien les teulades dels edificis i realitzaven molts des seus enterraments. Al jaciment del Barranc de Sales, al camí d'Alcover, va ser localitzada una *figlina* o centre de producció ceràmic d'època romana (s. III-IV dC) que comptava amb totes les instal·lacions necessàries per ser un dels centres proveïdors de teules a la ciutat de Tarraco i el seu territori proper.



Llàntia d'oli. Ceràmica emmotllada, segles IV-V.  
Villa romana del Barranc de Sales (IMMR)



# EL GREMI DELS OLLERS



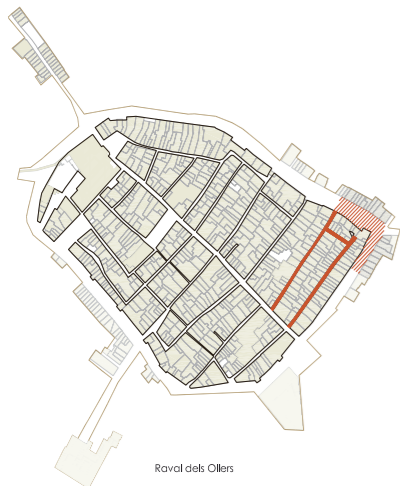
Hi ha notícies que al segle XIII, els ollers de la Selva ja estaven agrupats a l'actual carrer dels Ollers, a la part baixa del nucli fortificat, a tocar de la muralla, on l'activitat industrial devia resultar menys molesta a la població. Al segle XIV els ollers ja havien ocupat el carrer dels Ollers més amunt i s'havien estès cap al carrer de l'Hospital. Al segle XVIII, alguns terrissaires surten fora muralles i construeixen els seus nous obradors a la zona coneguda com a raval dels Ollers, a la muralla de Sant Pere. És de suposar que l'activitat dels forns devia ocasionar molèsties als veïns i que, per aquesta raó van buscar una nova ubicació. De finals del segle XIX consten dues denúncies per les molèsties que l'activitat d'un forn d'oller causava als veïns del carrer de l'Hospital.

El gremi dels ollers de la Selva tenia l'antic privilegi, concedit per l'autoritat municipal, d'habitar i treballar als carrers dels Ollers i de l'Hospital. Per aquest privilegi, un oller tenia prioritat sobre qualsevol altra persona a l'hora de comprar o llogar una casa en aquests carrers i hi prohibia la circulació de carros per tal que els terrissaires poguessin ocupar la via pública per assumeiar i assecar l'obra. L'agrupació facilitava també l'arribada de l'aigua als obradors.

El gremi dels ollers era, amb el dels pagesos, el més important del poble. S'aplegava sota l'advocació de Sant Hipòlit i tenien bandera pròpia i un tabernacle per transportar la imatge del patró en les processons locals. Al segle XVIII, el gremi va encarregar a Lluís Bonifàs el pas de la Flagel·lació, amb què els ollers participaven a la Setmana Santa.

Els membres del gremi estaven obligats a pagar el Dret de les Olles, l'impost que gravava l'activitat industrial a la Selva. L'any 1789 pagaven 8 diners per cada lliura que obtenien amb la venda dels productes.

*Llistat de les banderes i tabernacles dels gremis.  
Llibre d'ordinacions de la Vila de la Selva  
1345 - 1674 (anotació del s. XVII)*



Raval dels Ollers



*Pas de la Flagel·lació del gremi dels Ollers  
(dècada del 1920)*

# ELS OLLERS I L'ACTIVITAT ECONÒMICA



Les dades sobre el nombre dels ollers que hi ha hagut a la Selva en les diferents èpoques són disperses i, en alguns casos, poc fiables, però ens permeten fer-nos una idea de la importància que aquesta activitat industrial havia tingut en l'economia local. Les dades de què disposem poden referir-se a persones que es dedicaven a l'ofici de la terrissa des de qualsevol categoria professional, o al nombre de mestres ollers que hi havia al gremi o, també, al nombre d'obradors que disposaven de forn.

Any/segle	Nombre d'ollers/obradors
1392	22 ollers
XVI	7 obradors/forns al carrer dels Ollers
XVII	16 ollers (o obradors?) al c/ dels Ollers i 3 al c/de l'Hospital
1733	22 ollers
1784	66 mestres ollers
1795	80 ollers
1800	7 obradors al c/ dels Ollers i 7 al c/ de l'Hospital
1815	60 mestres ollers
1860	49 ollers
1904	4 obradors/forns
1929	5 obradors/forns
1940	3 obradors/forns
1962	1 obrador/forn

FABRICA DE TUPINS, PLATS, OLLES I CASSOLETS  
DE  
**RAMÓN RABASA I POBLET**  
FUNDADA EN LA VALL DEL PROTECTORAT 40  
S'obra del Comerç... de... de 1911  
Gènere exportat a l.

Exportacions	1911	1912	1913
Plats, olles i cassoles	1.200	1.100	1.000
Tupins	800	750	700
Cassoles	500	450	400
Plats i giradors	300	250	200
Ollers comestibles	150	120	100
Tupins comestibles	100	80	60

Albarà de lliurament d'obra d'oller.  
Forn del Serení (dècada del 1930)



El Cisco de l'Hostal (Francisco Baiget)  
treballant a la roda (1956)

No tots els ollers tenien forn i/o obrador. Alguns ollers treballaven per compte propi a casa seva i portaven l'obra produïda a coure al forn d'un altre oller. També hi havia ollers que treballaven, com a assalariats, al tallers més grans i amb més activitat industrial.

A més de les persones de l'ofici, altra gent podia col·laborar de manera puntual en l'activitat dels ollers. La indústria terrissera era un factor de dinamització de l'economia local perquè creava ocupació indirecta. Minadors que obtenien i preparaven la terra pels ollers; traguers que transportaven l'obra als centres de distribució; comerciants que venien l'obra al poble i fora del poble; pagesos que subministraven el material combustible per als forns; moliners que molien l'aubó i la galena del vernís...

# LES PECES DE PRODUCCIÓ LOCAL



Tupí (Forn del Salvi)



Cobertora (Forn del Salvi)



Caragolí (Forn del Salvi)

A la Selva, parlem dels ollers per referir-nos a les persones que fan l'ofici de terrissaire. En algunes ocasions també trobem utilitzada l'expressió tupiners, doncs la peça de terrissa més singular i característica que s'ha fabricat a la Selva és el tupí.

La producció de la Selva estava especialitzada en la fabricació d'atuell de cuina: peces destinades a la cocció dels aliments i peces de vaixel·la. Les peces que van al foc són el tupí, l'olla i la cassola. Cadascuna d'aquestes peces té propietats culinàries diferents que tenen a veure amb el volum i la forma que li donava l'oller. Les peces també es diferencien segons si estan envernissades, quan no ho estan reben el nom de comunes i s'utilitzen de manera diferent.

L'olla s'utilitza per bullir els aliments i cou per la base. L'olla es tapa amb la cobertora, i n'hi ha 6 mides diferents, de petita a gran: de presa, embrolla, abogassona, avançadeta, de viuda i aturgada.

El tupí cou per la panxa, raó per la qual la seva posició és a la vora del foc, entre les cendres calentes i les brases. S'utilitza per escalfar i per fer coccions lentes i està indicat per preparar sopes de pa i llegums.

Els tupins envernissats estan preparats per anar al foc, mentre que els comuns s'utilitzaven, sobretot, per emmagatzemar i per beure aigua. La boca del tupí es protegeix amb la cobertora.

De petits a grans, les 11 mides de tupí envernissat són: caragolí, mitjancer, de presa, entrevessadet, embrolla, abogassó, avançadet, entrevessat, de viuda, aturgat i mitjà. Els tupins comuns: embrolla, abogassó, avançadet, de viuda, aturgat i mitjà. La cassola, l'estri més ample, s'empra per coccions combinades en greix i aigua, com és el cas dels rostits i els arrossos. La tapadora de la cassola és la giradora. Les cassoles sempre són envernissades per la part de dins i n'hi ha de 6 mides diferents: cassolons, de pam, de rector, mitjaneta, mitjana i extra.

Les peces de vaixel·la són:

Plats: tiranus, xiquet, de pam, de rector, mitjanet, mitjà i gran.

Tasses: mitjancera, entrevessadeta i embrolla.

Altres peces de producció local:

Fireta, escorredores, vedrioles (guardioles), abeuradors pels animals domèstics, gadúfols, soperes, teteres i altres peces que, de manera singular, els ollers elaboraven per encàrrec o per a l'ús domèstic de les seves famílies.



Olla (Forn del Salvi)



Tupí per beure aigua (Forn del Salvi)



Sucrera (Forn del Salvi)



Giradora (Forn del Salvi)



Plat (Forn del Salvi)



Tassa (Forn del Salvi)



Fireta (Forn del Salvi)



Cassola (Forn del Salvi)

# L'OBTENCIÓ I PREPARACIÓ DE LA TERRA



Sedàs o porgador



Senalla (Forn del Salvi)



Bassó (Forn del Salvi)

Els ollers de la Selva, de l'argila en diuen: la terra. La terra de la Selva té la qualitat de ser *grassa*, adjectiu que rep quan és dòcil al modelatge i quan llisca als dits de l'oller. Si és massa *grassa*, la terra no resisteix la cuita, llavors l'oller, en preparar-la, sap que n'hi ha de barrejar una altra de més *magra* o pobre en argila.

La terra que utilitzaven els ollers l'extreien els *minadors* dels pous excavats amb aquest objectiu a les zones del terme amb més abundància d'argila: a Paret delgada, al Terme de la Font, al Camí de Tarragona, o al Prat. Excavat el pou i localitzat l'estrat, s'anava seguint la *vinça* fins que s'esgotava.

Per extreure la terra s'emprava el *magall*, el pic i la pala i es requeria l'agilitat d'algun xiquet, l'*arrossegador*, que treia les senalles de terra des de la galeria fins al pou i, d'allí, a la superfície, amb l'ajut del torn.

Arribada a la botiga de l'oller, la terra havia de ser preparada. Primer calia escampar-la a l'era amb el *xapo*, picar-la per desfer els *torrossos* i polvoritzar-la amb l'ajut d'un *curro* o corró de pedra arrossegat per un animal. Un cop molta, la terra era remenada en un bassó amb aigua i després es colava en una *sedàs* mentre es trasbalsava la terra cap a la *colador*, una bassa més gran on es deixava la terra fins que s'*assolava* l'argila. El producte d'aquest procés era anomenat *colat*, al qual s'hi afegia una mica de pols d'argila per treballar-lo, *maurar-lo*, i deixar-lo en forma de *pastó*, ja apte per treballar a la roda.



Maurar la terra (Hipòlit Martorell)



El pastó (Hipòlit Martorell)



El pastó al rodet (Hipòlit Martorell)

# L'ELABORACIÓ DE L'OBRA D'OLLER



La roda és l'eina principal en l'obrador de l'oller. Quan el terrissaire es disposa a tornejjar, pren un tros de pasta maurada, *el pastó*, el posa sobre el rodet donant un cop sec. L'oller s'humiteja les mans amb aigua, acciona la roda amb el peu i comença a fer pressió per centrar el pastó al mig del rodet, després, les mans del terrisser queden un moment quietes, es preparen per començar a remuntar l'argila fins a aconseguir una forma cilíndrica. En arribar a l'alçada adequada, col·loca el dit gros al mig del pastó per començar a fer el buidat de la peça. Més tard, l'oller estira el pastó i inicia el treball amb les mans per dins de la peça fins a donar-li la forma volguda. Finalment, afina la superfície amb el corretjó moll (de cuiro) i amb el corretjó de ferro. Acabada la peça, l'oller la separa del pastó amb un fil de cànem.



La peça acabada es trasllada a la *post* i es posa a *assumeiar* en un lloc assoleiat per tal que agafi la consistència suficient per col·locar-hi les *anses* o el *merlet*, en el cas de cobretors i giradores. Un cop sumaiés, les peces ja podien ser enforades.

El vernís dels ollers s'elabora a partir d'*aubó* (quars) i *galena* (plom). Antigament tots dos productes s'obtenien en el terme de la Selva, les mines de galena són conegudes des de temps antics i la seva explotació va perdurar fins a les primeries del segle XX. L'*aubó* i la *galena* s'havien de triturar i, per aquesta raó, la vila sempre va comptar amb algun molí preparat per fer aquesta mòlta com és el cas del molí del Castell que, al segle XVI, era utilitzat per moldre vernís i pólvora. També el molí que la Selva tenia a la Masó, a la vora del riu Francolí, tenia una mola especialment destinada a aquesta mòlta.



A les primeries del segle XIX, acabada la Guerra del Francès, el gremi dels ollers de la Selva va demanar a les autoritats potenciar l'extracció de galena de Falset per garantir el proveïment dels terrissaires locals. En aquella època, el gremi, format per 60 mestres ollers, consumia un total de 700 quintars de galena a l'any i es pagava a raó de 4 duros el quintar.



Seqüències del procés d'el·laboració d'un tupí (Hipòlit Martorell)

# EL FORN I LA COCCIÓ DE LES PECES



La foganya (Forn de l'Hostal)



Forn de Baix ((Forn del Salvi)



El desenformat (Forn de l'Hostal)

El bon oller es coneix pel domini del treball a la roda i per la seva habilitat en la disposició de les peces al forn per tal que no quedin ni enganxades, ni encendrugades ni esquerdades. L'oller s'ho juga tot en la cuita, si alguna cosa falla, es pot perdre tota la producció.

L'enfornat comença amb la disposició de testos (trossos de terrissa de rebuig) damunt dels espiralls de la base del forn per evitar que les cendres de la *foganya* embrutin les peces. També es disposaven plats de rebuig a les parets del forn per evitar la caiguda de trossos de guix o calç damunt de les peces. Un cop preparat el forn, ja es podien col·locar les peces: en primer lloc, les olles i els tupins comuns (els de menys valor) formant un pedrís al voltant del forn; davant, en posició vertical, les giradores i les cobertores, de més petites a més grans; a continuació es disposaven els tupins envernissats, amb els més petits a sota; després les cassoles i, a dalt de tot, els tupins més grans, els de més valor i que havien de ser desenformats en calent, per evitar que s'enganxessin els uns amb els altres.

Acabat l'enfornat, es feien *les estoves*, un procés que consistia en tapar la porta del forn amb totxanes i, damunt, una capa de terra. El forat central de la volta del forn, *l'ulla*, utilitzat per desenformat les peces més preuades, també es tapava amb cassoles de rebuig.

Els ollers treballaven en dues cuites. La primera cuita, anomenada *escaldat*, tenia lloc a una temperatura d'entre 500 i 600°C i durava unes 9 hores. En aquest temps calia que sempre hi hagués algú pendent d'alimentar la *foganya* per tal de mantenir la temperatura del forn. Un cop acabada, les peces eren desenformades en fred. Les que havien de ser comercialitzades sense envernissar ja estaven acabades, però les que havien de ser envernissades necessitaven una segona cuita.

La segona cuita durava 5 hores, però el forn treballava a una temperatura superior, uns 900°C. En aquesta cuita, es desenformaven les peces més preuades, en calent, per *l'ulla*, immediatament després d'apagar-se la *foganya*. Era un procés perillós, per les altes temperatures que havien de suportar els treballadors.



El desenformat d'un tupí per l'ulla del forn (Forn de l'Hostal)



# LA COMERCIALITZACIÓ

La terrissa de la Selva, en especial els tupins, eren comercialitzats en l'àmbit de la Corona d'Aragó. Hi ha notícies del comerç de tupins i olles de la Selva cap a pobles del País Valencià, de les illes Balears i de l'Aragó. No és estrany visitar algun museu d'etnologia en aquests territoris i trobar tupins fabricats a la Selva.

Entre l'any 1578 i 1580 es van exportar pel port de Barenys a Salou, un total de 658 càrregues d'olles, 10 carretades d'escudelles i 2.880 peces d'escudelles cap a Mallorca i Barcelona. Hi ha la possibilitat que des d'aquests ports, les peces fossin reexportades cap a destinacions de l'estranger.

Els traginers del poble i de fora vila, acudien a diari a la Selva a carregar obra d'oller per transportar-la cap als mercats de destinació o de trànsit. Els terrissaires tenien en els seus obradors, piles i piles d'obra que esperava per ser *estivada* en *sarrions*, tenint molta cura de protegir les peces amb palla perquè no es malmetés en el trajecte.

Els ollers, acostumaven a treballar amb intermediaris majoristes que distribuïen la producció local de terrissa. Tenim constància que el Joan Salvi, cap al 1950 treballava amb la Cartuja de Sevilla de Reus, i amb altres comerciants i majoristes de Lleida, Montblanc, Valls i Tarragona.

A nivell local també es comercialitzava, al detall i més a l'engròs. La gent de la Selva acudia directament als obradors dels ollers a comprar les peces que necessitaven. Hi havia també algunes persones del poble, majoritàriament dones, que compraven obra d'oller i que l'anaven a vendre al Mercadal de Reus. Era una manera de guanyar-se uns diners.



Tupins (Forn del Salvi)



Vicenta Gondolbeu (de ca la Mònica) venent obra d'oller a Reus (1959)



Sarrió (Forn del Salvi)



Obra d'oller al magatzem del forn del Salvi

# EL DECLIVI DELS OLLERS



Els centres de producció de terrissa comencen a declinar a inicis del segle XX, quan s'inicia la transformació de les cuines i dels equipaments domèstics. En aquesta època s'introdueix la cuina econòmica i, amb ella, es generalitzen altres tècniques de cocció. Sense el foc a terra, el tupí subsisteix només temporalment, col·locat a la vora de la cuina, sense cap possibilitat de rebre l'escalf de cendres i brases. Plats i tasses d'oller són substituïdes per plats de pisa, ben blancs, i gots de vidre transparents com l'aigua. Nous materials que arriben per arrecerar l'hegemonia secular i mil·lenària de la terrissa i que provoquen la fi d'una indústria que havia singularitzat econòmicament i socialment el nostre poble des de temps dels romans.

En els primers anys del segle XX, arran de la transformació de les relacions laborals provocat per la generalització de les fàbriques i del treball assalariat, i coincidint amb la desaparició dels antics gremis i la difusió del cooperativisme en el sector agrari, es constitueix a la Selva la Unió de Alfareros (1904), una cooperativa d'ollers, ubicada al raval del Ollers. L'any 1908 es va incendiar l'obrador, sembla que en circumstàncies poc clares.

De l'any 1913 data un "Convenio de Alfareros" que regula les relacions laborals entre els empresaris i els treballadors del sector. Entre d'altres coses reglamenta la jornada laboral, la quantitat de peces que un treballador havia d'elaborar en un dia i el jornal a percebre: en una jornada, calia fer 3 dotzenes de tupins dels més grans per guanyar 3 pessetes o bé 60 dotzenes de tupins petits per un jornal de 2,5 pessetes.

A més de la fabricació de peces, es regulen les altres feines del taller: coure, dar tupins, envernissar, treure envernissats (del forn), colar (la terra), escaldar (enforar) i moldre vernís.

*La cuina econòmica i els nous materials van desplaçar l'obra d'oller*



*Foc a terra de cal Salvi*



*Manolo Martorell i Rabassa*



*Ramon Rabassa Poblet*



*Hipòlit Martorell i Eva Visiedo al taller*

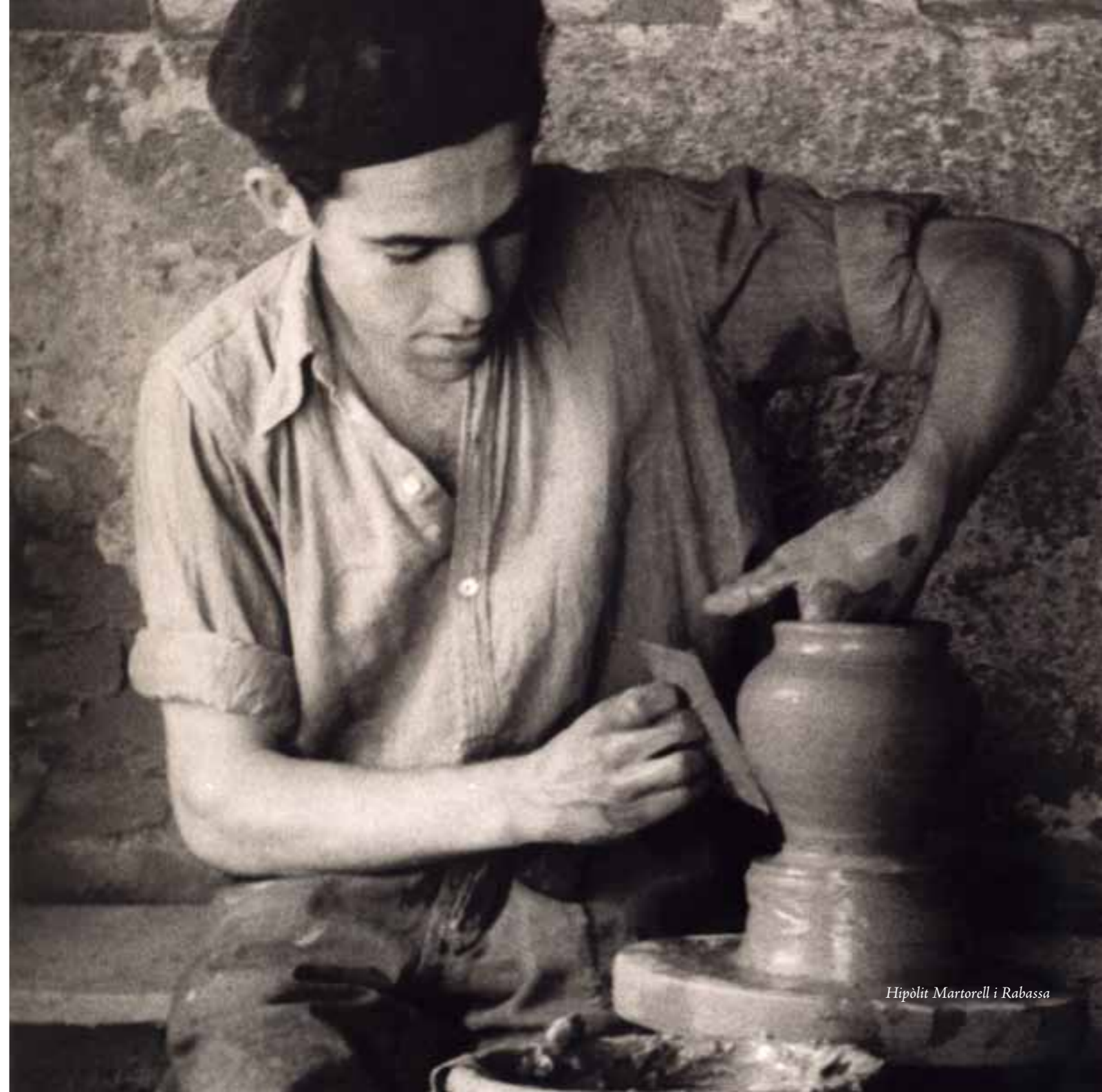
## L'HIPÒLIT, D'OLLER A CERAMISTA



Després de la guerra, l'any 1940, només quedaven en actiu tres forns d'oller: Joan Pamies Sereñana, el *Joan Salvi*; Manuel Martorell Poblet, de *cal Sereñí*; i Francisco Baiget Hortet, el *Siscu de l'Hostal*.

El 1956 va plegar el *Ciscu de l'Hostal* i el 1962, va tancar el forn i la botiga, el *Joan Salvi*, cansat de la duresa de la feina i de la precarietat comercial d'un sector que ja estava tocant fons. A partir del 1962, va quedar només un oller: Hipòlit Martorell Rabassa, hereu en l'ofici del seu avi matern, Ramon Rabassa Poblet, *Sereñí*.

L'Hipòlit tenia ànima d'artesà, de creador i d'empresari. Ben aviat va ser conscient que li calia reinventar l'ofici per poder seguir en el negoci de la terrissa prescindint de la producció tradicional. Al costat de la seva esposa, l'Eva Visiedo, també creadora i formada en l'art del dibuix, la policromia i la decoració ceràmica, ha sabut donar el gir que calia a l'ofici d'oller heretat dels seus avantpassats per esdevenir un artesà creador de ceràmica decorativa. El taller de la Selva s'ha mantingut durant aquests anys com a centre productor, mentre que la comercialització ha estat localitzada a Salou, al cor de la turística Costa Daurada, des d'on l'Hipòlit ha venut la producció pròpia i d'altres centres de producció ceràmica de Catalunya i de l'Estat.



*Hipòlit Martorell i Rabassa*

# ELS FORNS



Forn d'Onofre (desaparegut)



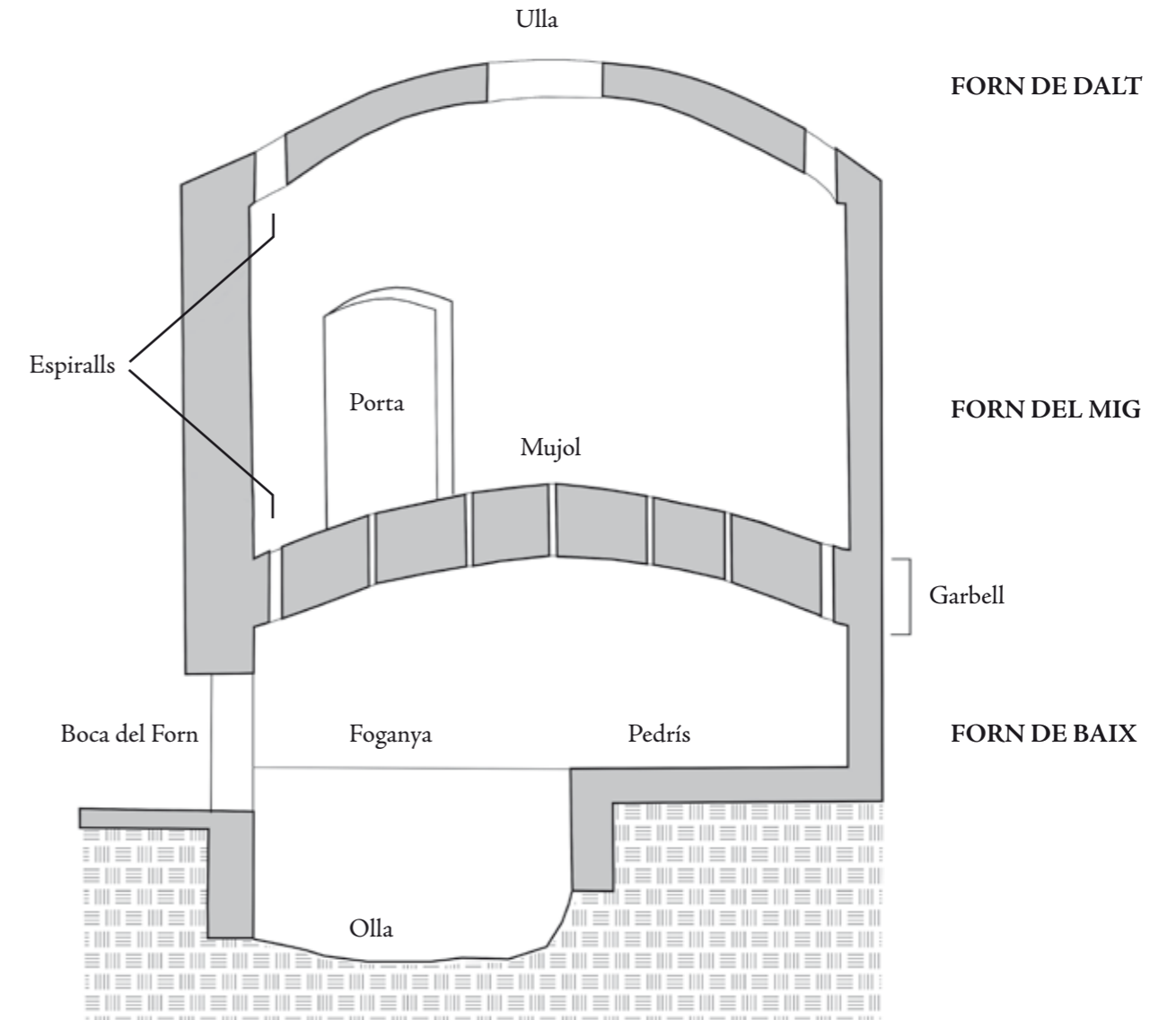
Forn d'Onofre (desaparegut)

Els forns documentats a la Selva són de planta circular, amb dues cambres superposades, la de combustió i la de cocció, i amb volta superior en forma de cúpula. Aquest tipus de forns s'estenen per gairebé tota la Península Ibèrica. Tot i que són popularment coneguts com a forns moruns o àrabs, estan documentats ja des d'època ibèrica i romana, i s'han continuat construint seguint els mateixos patrons fins a època contemporània. Tota l'estructura està feta amb totxo massís, lligat amb un morter d'argila i sorra.

La cambra inferior s'anomena *forn de baix* (o, per extensió, *foganya*). S'hi accedeix per un curt corredor, que dona a la *boca del forn*. D'aquí, baixant un graó, s'entra a la *foganya* pròpiament dita, la cavitat de combustió. Aquí hi trobem l'*olla* excavada, i al seu voltant el *pedris*, una bancada circular elevada gairebé un metre al voltant de la cavitat central, i sobre la qual s'apilava part de l'obra a cuire.

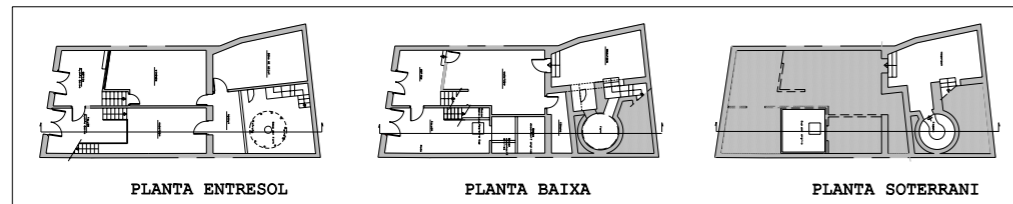
La volta que separa el forn de baix de la cambra superior, el *forn del mig*, és el *garbell*. Aquesta volta està travessada per diversos *espiralls*, orificis que funcionen com a respiradors i per on circula la calor i el foc un cop s'encén el forn. La part superior del garbell s'anomena *mujol*; és la sola d'aquest forn, on s'apilava la major part de l'obra a cuire. S'hi accedeix per una *porta*, disposada en un eix desplaçat uns 45° respecte el de la boca del forn de baix.

La cúpula que cobreix aquesta cambra està travessada també per espiralls, i tanca en un orifici central de sortida lliure, sense fumera, l'*ulla*. S'anomena *forn de dalt* a la part exterior de la volta, per on es comença a desenformar.

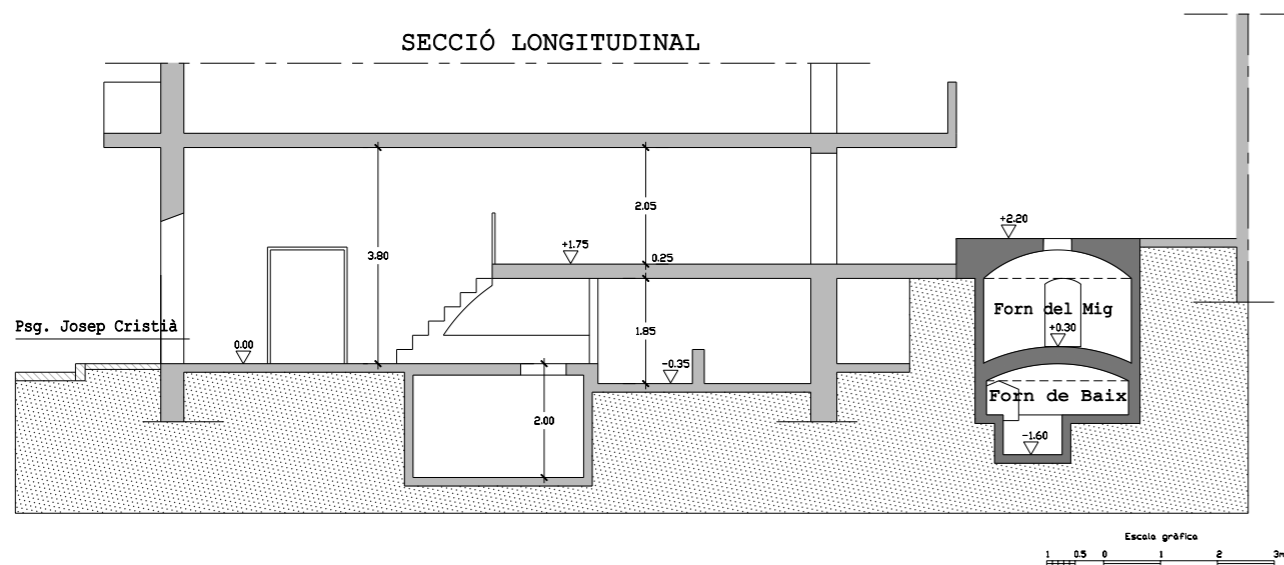


Esquema del tipus de forn documentat a la Selva del Camp

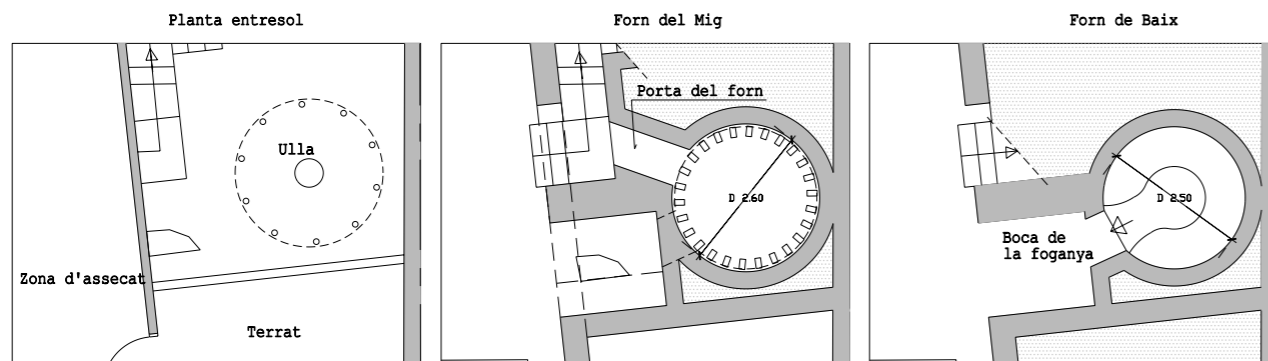
## FORN SALVI



### SECCIÓ LONGITUDINAL



### DETALLS PLANTES DEL FORN



Peces apilades a l'obrador del forn



Interior de la foganya



Vista inferior de la cúpula del forn de baix



Interior del forn, amb obra enforxada



L'oller Hipòlit Martorell, tornejant un tupí a l'obrador



Magatzem d'obra al soterrani



Vista general del forn



Vista exterior de la boca del forn de baix



Vista interior del forn de baix, amb la foganya



Porta del forn del mig

## OBRA D'OLLER

### Textos:

Montserrat Soronellas

Andreu Ollé

### Cartografia:

Xavier Borrell

Annabel Pardo

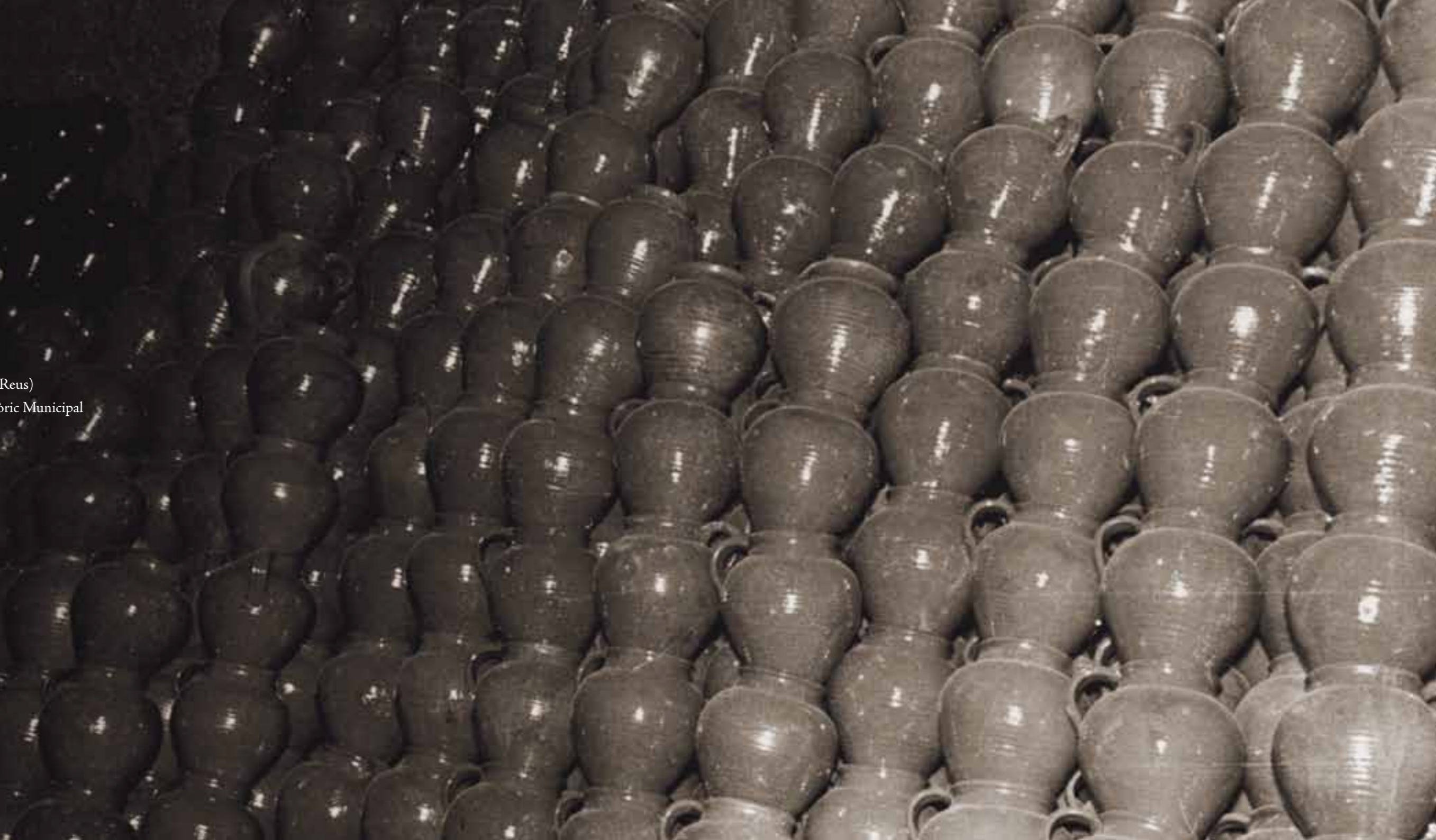
### Fotografies:

Salvador Roig

Andreu Ollé

Arxiu Fotogràfic de Carrutxa (Reus)

Fons fotogràfic de l'Arxiu Històric Municipal  
de la Selva del Camp





Ajuntament de  
la Selva del Camp

eIC  
eCASTELL  
LASELVADELcamp