



Forn d'obra de La Barata

Matadepera

Ubicació

Comarca: Vallès Occidental
Lloc/Adreça: La Barata
Emplaçament Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i Serra de l'Obac
Alçada: 670

Coordenades:

Latitud: 41.64095
Longitud: 1.98807
UTM Est (X): 415724
UTM Nord (Y): 4610407

Classificació

Número de fitxa 08120 - 285
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani
Segle XVIII-XX
Estat de conservació Regular
Notes de conservació: Malgrat la cambra de combustió està un xic malmesa pel pas del temps, la façana amb la volta del passadís d'accés a la fogaina és molt especular. Una neteja de la vegetació que l'envolta seria necessària per a la seva preservació.
Protecció Inexistent
Accés Difícil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 08119A005000090000YK
Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dl., 29/03/2021 - 10:50

Descripció

Forn d'obra o ceràmic que es localitza a l'Obaga de les Cantarelles, dins de la finca de La Barata, un xic més amunt de la font de l'Alba. Geològicament el jaciment s'ubica, entre l'alternança dels gresos silicis i argiles, amb els conglomerats heteromètrics del període Eocè, que conformen el gruix de les elevacions muntanyenques de Sant Llorenç i les calcàries micrítiques i dolomies. Físicament està situat en entre els torrents Roig i el de les Cantarelles. Quan es puja pel camí de terra, des de la font de l'Alba, s'observa gran quantitat de restes de teules, cairons i maons de diferents mides. L'entrada es fa pel costat dret, on entremig de la vegetació s'endevina la rampa d'accés fins a la façana del forn.

És de planta quadrangular, amb tiratge vertical i una única cambra. Està construït realitzant un rebaix en el marge. De dalt a baix es localitza en primer lloc, la cambra de cocció o laboratori (amb indicis de la portella d'accés al vessant sud-est) i un seguit d'estructures muraries d'un metre d'amplada al voltant de les restes visibles que formarien part de la construcció. La graella no és visible; sembla coberta de terra o en part enfonsada i a la part inferior, la fogaina o cambra de combustió.

De la cambra de cocció o laboratori es conserven les estructures muraries que mesuren 3'20 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.

De la fogaina o cambra de combustió només es conserva una petita obertura (0'50 m d'alçada per 0'80 m d'amplada màxima) perfectament visible des del passadís d'accés amb l'interior reblert de terra.

Des de la façana s'observa una construcció ferma, realitzada en pedra, de 4'70 metres d'amplada màxima per 2'50 m d'alçada (restes conservades) i 0'70 m de gruix de murs. El passadís de la cambra de combustió és de planta trapezoïdal. Aquest espai mesura 2'50 m d'amplada màxima (a l'exterior) per 1'50 m d'alçada per 2'50 m de llargària. A l'interior, l'amplada és d'1'60 m.

El sòcol és de pedra, de 0'70 m d'alçada, des d'on arrenca la volta, realitzada en pedra i disposada a plec de sardinell collada amb morter de calç. Per sobre d'aquesta, s'hi pot veure una segona volta, aquesta vegada realitzada amb una filera de maons disposats verticalment (32 cm per 5 cm de gruix), al damunt de la qual s'hi aixeca un paredat de pedra irregular.

Observacions:

Molt a prop del forn, hi ha una bassa de grans dimensions, actualment murada, element indispensable per a netejar el fang i pastar-lo. Probablement al costat de la bassa gran hi haguessin antigament basses de decantació del fang i de pastar més petites.

Història

La construcció d'estructures de combustió s'han de vincular al seu entorn immediat, ja que en la majoria dels casos, 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 matèria necessària no s'hagués d'anar a buscar massa lluny, i que la terrera fos productiva. En segon lloc, un punt d'aigua, que en cas de can Torres, està servit per l'existència de dues torrenteres, el torrent de les Saleres i el torrent del Sot del Canyer que s'origina orogràficament gairebé a tocar de la construcció, en la zona dels avellaners.

L'argila calia extreure-la a pic i pala, i després garbellar-la per tal de netejar-la al màxim d'impureses. Un cop aquesta operació realitzada es transportava fins al costat del punt d'aigua, una bassa, de vegades excavada al mateix sòl. Aprofitant els dies assolellats, la vetlla de pastar, es feia bassada, és a dir, es barrejava la quantitat volguda d'argila amb aigua. Tot i que es podia fer amb les mans, el menys esgotador era fer-ho amb els peus. També es posaven en remull els motlles de fusta que adquirien elasticitat.

L'endemà, abans de començar a emmotllar es preparava la solera, normalment amb les cendres de fornades anteriors i sorra. Així s'evitava que les peces s'enganxessin al terra. Un cop a punt, es començava a emmotllar tot passant-hi la rasadora per retirar el fang sobrant. 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 es pastava amb les mans i era molt més espès i consistent. Les tècniques eren variades; damunt d'una taula, emprant un motlle trapezoïdal, que en desemmotllar es feia llisca la peça plana vora de la taula; el teuler la recollia amb la posadora que li donava la forma de la teula. D'aquí anaven al terra per assecat-se.

La càrrega s'amuntegava en la cambra de cocció de manera ordenada i es cobria amb maons o totxos sencers segellats amb fang, deixant-ne algun al mig sense collar. Això permetia emprar-lo com a tapadora per poder controlar el tiratge.

Al costat de la construcció hi havia un espai, normalment cobert on s'hi guardaven els feixos de brancat de pi, alzina o roure que servien de combustible. Un cop realitzada l'encesa no es podia deixar el forn. En un forn mitjà com el de can Torres, una fornada trigaria uns dos o tres dies i nits. Un cop finida la cuita, la boca del forn es tapava amb fang i pedra per deixar-lo refredar a poc a poc, procés que podia durar ben bé uns cinc dies. 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.

Bibliografia

AJUNTAMENT de Matadepera (2009). Pla d'Ordenació Urbanística Municipal de Matadepera. Tomo IV. Catàleg de Béns.

BALLBÉ i BOADA, Miquel (1985). Masos i pairalies de Matadepera. Caixa d'Estalvis de Terrassa.

BALLBÉ i BOADA, Miquel (1988). Matadepera. Pagesos i menestrals. Monografies Vallesanes, 9. Editorial Ègara. Terrassa.

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

FONT SEGURA, Xavier (1985). Forn de les Pedritxes, Matadepera (Vallès Occidental). Campanya d'urgència (18 de juliol al 17 d'agost de 1985). Generalitat de Catalunya. Direcció General del Patrimoni cultural. Servei d'Arqueologia i Paleontologia.

FONT SEGURA, Xavier (2017). Memòria de les intervencions arqueològiques preventiva i de cobriment-protecció del forn de Calderols. Matadepera (Vallès Occidental). 2016-2017.

MAURI, Alfred (2006). La configuració del paisatge medieval: el comtat de Barcelona fins al segle XI. Tesi Doctoral Universitat de Barcelona. <http://hdl.handle.net/10803/2065>. Element núm. 1692 I, p 81.

ROCA i FABREGAT, Pere (1996). Una Masia de la muntanya vallesana a l'inici del segle XVIII: el llibre de notes dels hereus de Can Torres de Matadepera (1699-1704). Arraona, 18, pp. 9-45. Sabadell.

SALLENT i GOTÈS, Llorenç (1897). Los arxius parroquials. Sant Joan de Matadepera, dins *Memorias Històricas Catalanas*. Barcelona.

TRAVÉ, Esther; PADILLA, José Ignacio. (2013). *Alfares, hornos y producción de cerámica en la Cataluña Medieval y Moderna: una reflexión para su estudio*, dins *Territorio, Sociedad y poder, revista de estudios medievales*, 8, p. 105-132.

SUADES, Ramon; SENYAL, Jordi (2020). Mapa Interactiu de Sant Llorenç del Munt i serra de l'Obac.

