Mapes de Patrimoni Cultural

Diputació Barcelona

Tècnica de cocció de maó i teula

Sant Feliu Sasserra

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Sector sud del terme municipal
Emplaçament Forn del Coll de Bassa. A 350 metres per pista forestal de la carretera B-431, punt quilomètric 60

Coordenades:

Latitud: 41.91762
Longitud: 2.00834
UTM Est (X): 417767
UTM Nord (Y): 4641105

Classificació

Número de fitxa 08212 - 73
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estat de conservació Bo
Notes de conservació: Actualment, a la zona del Lluçanès, la tècnica artesanal de cocció d'obra sols es conserva en dos llocs: el present forn i un forn de teula al municipi d'Olost. Són dos senyors grans els que coneixen i apliquen el procés i la tècnica, per la qual cosa s'hauria de procurar que en un futur no es perdés.
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Productiu
Titularitat Pública
Fitxes associades:
Forn de Coll de Bassa
Autoria de la fitxa Jordi Compte i Marta Homs
Data de registre de la fitxa: dt., 18/04/2006 - 02:00

Descripció

La tècnica artesanal de cocció d'obra que es conserva a Sant Feliu Sasserra es localitza en un punt concret: El forn de Coll de Bassa, situat al sud-oest de la masia que li dóna nom, en un petit pla envoltat pel serrat de Coll Lligó. El procés de fabricació de maó, rajola, totxo, totxana i teula s'inicia amb la porgadura de la terra d'argila. Així doncs, un cop extreta la terra (argila, tapàs) de la margenera s'ha de garbellar per tal de deixar-la ben fina, ja que si s'hi deixen terrossos, aquests podrien esquerdar les peces. Al forn de Coll de Bassa aquest primer procés es produeix a uns 50 metres del forn, en una zona de marges. A continuació es barreja l'argila amb aigua en una bassa i es pasta xafant-la amb els peus. Tot seguit s'agafa un motlle, de ferro, per donar forma als maons i es deixen assecar de forma natural. En el cas de les teules es procurava que la part superior quedés ben fina, de manera que s'aplanava amb les mans humides. La forma de teula l'adquiria després de passar per la posadora, que era de fusta i que esdevenia el pas previ al preassecat natural, abans d'entrar al forn. A les estacions més humides els motlles tarden sis mesos a assecar-se i en les estacions caloroses (estiu), sols una setmana. El forn pot ser de planta quadrangular o circular (el de Coll de Bassa és quadrangular) i té dos nivells. El superior on s'hi col·locava l'obra i l'inferior on s'hi feia el foc. A la part superior s'hi col·loca l'obra en diferents rengleres i en el cas de les teules en posició vertical; està format per uns forats que distribueixen bé el foc, els quals cal procurar no tapar. A la part inferior, constituïda generalment per dues arcades, s'hi fa el foc que crema bàsicament feixes de pi blanc, el qual proporciona la flama necessària per poder coure bé. Un cop el forn es posa en funcionament ha de mantenir-se encès durant uns dies, el de Coll de Bassa crema durant unes trenta hores seguides, dia i nit, a uns 1.000 graus de temperatura, per la qual cosa la persona encarregada no pot abandonar el lloc. D'aquesta manera ens trobem que a prop del forn hi ha construïda una petita caseta, que fa la funció d'habitatge durant aquests dies. Després de deu dies més al forn perquè refredessin, es treia l'obra i es mullava per tal de guanyar resistència.

Observacions:

Els forns d'obra són elements que testimonien una l'activitat artesanal d'arranjament de les masies, masoveries i estructures agropecuàries de les grans propietats. Així doncs, la majoria dels grans casals pairals solien tenir un o més d'un forn per tal de mantenir en bones condicions les teulades, murs, corts, estables, etc. És una tècnica que s'ha mantingut i evolucionat al llarg del temps i que es troba molt vinculada a les necessitats particulars de les zones rurals. A l'Ajuntament de Sant Feliu Sasserra es conserva un petit arxiu fotogràfic sobre la tècnica de cocció de maó i teula. Es tracta d'una sèrie de fotografies en blanc i negre que es van fer al forn de Coll de Bassa en ple procés de cocció de maó i teula.

Història

El forn va tenir un període d'inactivitat entre els anys 70 i 90. Fou a partir de mitjans de la dècada dels noranta que el forn va tornar a funcionar. Actualment l'activitat del forn es redueix a constituir un passatemps per la persona que hi ha treballat durant tant de temps que no pas a una activitat pròpiament d'indústria. Així ho demostra el fet que actualment només es couen 2000 o 3000 peces per fornada quan en el seu punt àlgid havia arribat a produir més de 20.000 peces.





