



Forn d'obra de Can Torres

Matadepera

Ubicació

Comarca: Vallès Occidental
Lloc/Adreça: Can Torres
Emplaçament Feixes inferiors del davant de la casa. Entre el torrent de les Saleres i el del Sot del Canyer
Alçada: 597

Coordenades:

Latitud: 41.62003
Longitud: 2.03088
UTM Est (X): 419264
UTM Nord (Y): 4608044

Classificació

Número de fitxa 08120 - 111
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani Popular
Segle XVII-XIX
Estat de conservació Regular
Notes de conservació: Està envoltat de pins, les arrels dels quals poden malmetre les restes conservades. La ubicació en pendent i la manca de mesures preventives també faciliten el deteriorament. D'altra banda sembla que pugui conservar la graella, però la cambra de cocció està totalment coberta de terra.
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 08119A003000150000YG
Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dj., 24/12/2020 - 10:33

Descripció

Forn d'obra situat al capdavall de les feixes de Can Torres. L'accés es fa abans d'arribar a la masia, trencant per un corriol, a mà dreta just abans del darrer revolt del camí. Un cop arribats a les feixes, cal trencar a mà dreta, en direcció a uns avellaners. Un cop deixats enrere, a mà dreta del marge, dessota els pins, s'observa l'estructura muraria.

És de planta quadrangular, excavat en el marge. La boca d'accés i la façana, construïda amb pedra i lligada amb morter de calç, està orientada al sud-est. S'observen reparacions posteriors realitzades amb trossos de maó lligats amb morter de calç. L'alçada màxima és de 2'70 metres mentre que l'amplada màxima visible és de 4'10 metres.

Presenta una entrada de planta trapezoïdal amb dos murs laterals en el passadís d'accés que fan funció de contrafort. Aquest espai mesura 2 metres d'amplada màxima per 1'45 metres d'amplada interior, per 1'70 metres d'alçada conservada. Té una doble volta de canó construïdes amb maó, disposat a plec de sardinell. L'alçada de la primera és d'1'90 metres mentre que l'alçada de la boca de la fogaina pròpiament dita és d'1 metre. Està tapiada amb fang i presenta una obertura quadrangular en la part frontal dreta. El seu interior està reblert de terra però es poden veure els arcs de sosteniment de la graella i els fumeral, realitzats amb maó, pla juntament amb restes de rubefacció.

El gruix dels murs és de 0'90 metres pels més gruixuts i de 0'50 pels contraforts. A la part superior, per sobre del marge, s'observen les restes dels murs que delimiten la cambra de cocció i amb tota probabilitat la graella està reblerta de terra. La solera està situada en l'espai més planer per sobre del forn, al costat de la cambra de cocció.

Observacions:

El corriol d'accés al forn des del camí que mena a la masia sembla correspondre orogràficament amb la via de transport de maons i teules, ja fos en carro o amb animals de bast.

Història

En el llibre de notes dels hereus de Can Torres de Matadepera (1699-1704) s'han localitzat dues referències al forn emprades com a marcador d'una zona concreta, com a topònim, que no pas com a motor d'economia del mas de can Torres. La situació de les terres que envolten la masia durant segles han estat supeditades a l'orientació est-oest de les carenes, amb nuclis d'obagues (formacions boscoses de roures i alzines importants) i soleies (conreu de cereals, lleguminoses i pastures i amb menys importància sembla que el vi i l'oli) amb diferències clarament marcades en la composició edàfica i vegetal. En el llibre s'anoten els comptes relacionats amb l'economia del mas (despeses dels mossos, serradors, bosqueters, carbó). Amb tota probabilitat el forn va ser emprat exclusivament per a necessitat del mas que no pas per a venda (almenys entre els segles XVIII i XIX) En el compte de les collites, l'autor de la llibreta, Miquel Batlles va deixar anotat el nom dels camps i els cereals que s'hi recol·lectaven i entre les boïgues, soleies o quintanes, esmenta "*el camp del forn delmarí*".

La segona referència és del 25 d'abril de 1701, any de sequera extrema, on en la descripció de les afectacions, esmenta les terres on hi ha el forn i la terrera: "*y del mes de abril de dit any (1700) afins lo dia sis de febrer del any 1701 no plogué sino molt poca que hen tot aquest temps no plogué cap vagada que las tarreras anassen un quart, ni los caminos correguessan gens. Pero prensipalment del dia sinch de*

setembre del any 1700 afins lo dia sis de fabré, no va ploura poch ni gens, del any vinent. Y la gent, totom sembrà, y no reparà ningú a l'axut que hera per la terra. Que per lo sembrà de las quintanas y lo resclà, la pols que movians los bous, tots tres pareys llaurant, y lo matxo resclant al darrera dels bous, parexia que fos una boyra bayxa. Y jo, Miquel Ballas, sembrava aqueyx any la quintana de part de vall cassa. Però tots aquells pagesos que sembraren primarench, en temps degut, y tenian las terras primes, harenals y seulons y llicorella blanca y llicorella roja, hés nat lo blat tant galant com se puga desitjà. Y aquells pagesos que sembraren en temps degut y tenian las terras vermelles ho argilencas, no y ha nat la tersa part del blat que y vian sembrat (...). Però a mi, a la quintana de par davall de cassa, per tot ma nesque en pols lo blat, sinó dos caps de feyxas que y tinch terra vermella, y lo camp del forn, que tenbé és terra grossa. Però tot lo que hés llicorella blanca i llicorella roja, tich forment i mastall tot lo que es puga desitjà.”

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

BATLLES i TORRES, Miquel (1824). Llibre de notes dels hereus de Can Torres: 1699-1824. Matadepera.

BOSCH, Laura (2016). El forn ceràmic de Can Maimó (Vilanova del Vallès); XXXII Sessió d'Estudis Mataronins, núm. 32, pàgs. 21-24.

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.

GALÍ i BARBA, Joan Baptista (1993). Llibre de notes dels hereus de Can Torres, Matadepera 1699-1824, dins Terme, núm. 8, novembre, p. 29-37. Terrassa.

LACUESTA, Raquel; MOLET PETIT, Joan; RUIX DE GUINEA, Jesús Àngel (2001). Inventari del Patrimoni Arquitectònic. Parc Natural de Sant Llorenç i Serra de l'Obac. Diputació de Barcelona. Serveis del Patrimoni Arquitectònic Local i de Parcs Naturals.

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 Històriques 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.

Enllaços d'interès:

[Fons localitzables a l'Arxiu Municipal de Matadepera](#)

[Llibre de notes de Miquel Batlles Torres \(1699-1830\).](#)

[Una Masia de la muntanya vallesana a l'inici del segle XVIII: el llibre de note...](#)



