



Forn d'obra II de La Barata o Forn d'obra de la Font Foradada

Matadepera

Ubicació

Comarca:	Vallès Occidental
Lloc/Adreça:	La Barata
Emplaçament	Un cop passat el mas de la Barata, en direcció a Talamanca, a mà dreta, sota la carretera, hi ha un corriol que baixa fins un pla, en el vessant hidrogràfic dret de la riera de les Arenes.
Alçada:	641

Coordenades:

Latitud:	41.64187
Longitud:	1.98947
UTM Est (X):	415842
UTM Nord (Y):	4610508

Classificació

Número de fitxa	08120 - 277
Àmbit:	Patrimoni immoble
Tipologia	Element arquitectònic
Estil / època:	Modern Contemporani
Segle	XVIII-XIX
Estat de conservació	Regular
Notes de conservació:	Al damunt mateix de la façana, corresponent a la cambra de combustió hi ha varis arbres però en concret destaca un pi de grans dimensions que fa perillar tota la estructura muraria.
Protecció	Inexistent
Accés	Fàcil
Ús actual:	Altres
Titularitat	Privada
Titular:	08119A001000190000YZ

Descripció

Forn d'obra o ceràmic que es localitza a l'Obaga de les Cantarelles, dins de la finca de La Barata, a tocar de la font Foradada. 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 entre els torrents Roig i el del Collet Estret.

És de planta quadrangular, amb tiratge vertical, desconeixent si tenia una o dues cambres de cocció. Està construït aprofitant l'alçada del marge que actualment ho és de la carretera que mena de Sabadell a Talamanca. De dalt a baix es localitza en primer lloc, la cambra de cocció o laboratori (que mesuraria uns 2'80 m a 3 m de costat aproximadament) i un seguit d'estructures muràries a la part superior, visibles que formarien part de la construcció.

Des de la façana s'observa una construcció ferma, de forma trapezoïdal, de 4'5 m d'alçada realitzada amb pedra irregular i collada amb morter de calç, d'uns 6 m d'amplada màxima a la qual per la part esquerra s'hi hauria afegit a posteriori un mur molt més llarg d'uns 8 metres de llargària per 4 m d'alçada. El gruix de murs és de 0'60 m.

El passadís de la cambra de combustió és de planta trapezoïdal, tapiat amb tres obertures de 10 centímetres de diàmetre. Aquest espai mesura 2'50 m d'amplada màxima per 1'70 m d'alçada per 1'20 m de llargària. L'arrebossat posterior d'aquest espai no permet veure el sòcol de pedra sobre el qual arrenca la volta, de la qual només s'identifiquen dues fileres de maó sobreposades, disposats a plec de sardinell. Conserva els orificis laterals per als posts i a mà esquerra, una frontissa de ferro (la inferior no es pot veure ja que en aquest indret hi ha un amuntegament de llenya), que juntament amb les marques de calç de la part exterior de la volta, delata que fa uns anys, es tapiés una part d'aquesta obertura i s'hi col·loqués una portella de fusta, tal vegada per fer-ho servir com amagatall o com a barraca.

Observacions:

Molt a prop del forn, hi ha la font Foradada, de la qual no s'ha pogut esbrinar l'origen del topònim.

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.

SALLENT i GOTËS, 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.

