



UNIVERSITAT DE BARCELONA



PRODUCCIÓ I DISTRIBUCIÓ D'UNA TERRISSERIA MEDIEVAL: CABRERA D'ANOIA

Esther Travé Allepuz

Tesi Doctoral dirigida per:
Dr. José Ignacio Padilla Lapuente

CONCLUSIONS

El jaciment de Cabrera d'Anoia respon a un model de terrisseria en àmbit rupestre que no s'allunya en absolut de la tònica habitual d'explotació del terreny pel que fa als espais artesans i de producció durant les èpoques medieval i moderna. El model de producció de ceràmica que hem anomenat *abric-taller* o *model de producció en gruta* ve definit per una interacció entre l'ésser humà i el substrat geològic, de tal manera que, aprofitant l'estratificació natural del terreny i les petites grutes creades a partir de la meteorització dels estrats menys compactes, l'home aconsegueix crear un espai de treball favorable que s'adapta a les limitacions espacials del medi. Aquesta dinàmica d'ocupació ens porta a parlar d'una evolució cronològica íntimament relacionada amb la geografia i l'esgotament del terreny en un procés d'evolució perpendicular a les balmes, en direcció cap a l'interior de les grutes, complementat pel procés d'evolució lateral al llarg de les tres terrasses i marcat pel desplaçament del taller cap al nord. Aquest sistema d'ocupació del sòl ha estat treballat anteriorment en l'àmbit de la recerca francesa i queda exemplificat en jaciments com els d'Apt, Bédoin, Moustiers, Varages o Dieulefit, tots ells a la zona sud de França. Tanmateix, la terrisseria de Cabrera d'Anoia no únicament respon a aquest mateix model sinó que també actua com a patró d'estudi per a determinar aquest procés cronològic d'ocupació i explotació del sòl a Catalunya, on no s'ha recuperat cap altre centre d'aquestes característiques.

Les restes arqueològiques ens permeten documentar més de trenta forns –la majoria dels quals corresponen a les fases finals del centre– i fins a quatre obradors, en una terrisseria productora de ceràmica grisa que va estar en funcionament durant més de tres segles i reflecteix el funcionament d'un centre productor de llarga durada que s'abasteix de l'àrea immediatament circumdant per satisfer les seves necessitats productives i que es relaciona amb el medi a fi de beneficiar una producció de baix cost. Tant les alineacions de forns, sorgides a conseqüència de la reutilització

sistemàtica d'estructures obsoletes com a fossa d'accés per a d'altres construccions noves, com l'ampliació de grutes i posterior utilització dels espais ocupats pels antics abrics com a tallers a l'aire lliure permeten pensar en l'existència d'una explotació i reutilització ràpida i constant d'un espai molt limitat on s'hi assenta un nucli de producció a gran escala. En suma, tot plegat ens situa davant d'un conjunt on el paisatge està en continua adaptació i transformació.

La necessitat d'aprovisionament de matèria primera i de creació d'espais per a les diferents operacions que la terrisseria exigeix origina un procés de canvi constant en l'entorn. El paisatge evoluciona amb una extraordinària rapidesa tant en els aspectes geològics, a partir de la transformació de les grutes, com en l'ecològic, degut a la progressiva degradació de l'alzinar litoral originari que, si bé no és degut únicament a l'acció de la terrisseria ja que totes les activitats econòmiques de múltiples tipus que van tenir lloc a la zona vinculada al Castell van influir en la degradació, queda certament agreujada per la presència del taller. Aquest model difereix de les terrisseries clàssiques assentades en espais oberts, com Casampons o Saint-Victor-des-Oules, que essent igualment productores de volums ingents de materials no queden tant estretament condicionades pel medi físic.

Respecte a la producció ceràmica, parlem d'una pasta grollera, de textura esfulladissa, dura alhora que tenaç, amb inclusions de grans dimensions –habitualment de fins a 2 mm de diàmetre i en alguns casos clarament superiors–, modelada combinant les tècniques manuals amb la utilització de la torneta. Per regla general, no presenta acabats, llevat d'un lleuger allisat de la cara externa, acompanyat sovint per algun tipus de decoració incisa amb un predomini clar de les línies horitzontals, preferentment rectes, però també ondulades, en combinació de vegades amb algunes incisions verticals aïllades, o en grups de dos o tres i en forma d'aspa, però sense que aquestes peces esdevinguin majoritàries en el conjunt. La producció és cuïta en atmosfera reductora i presenta coloracions grises que oscil·len entre els tons clars que tiren lleugerament a siena a la cara interna i el gris –plom o negre a les cares externes. Escapen d'aquesta caracterització, en certs aspectes, les peces procedents del forn CDA-99-T, que pel fet de no ésser totalment cuites són molt més toves i presenten en

la seva majoria tons que oscil·len des del siena torrat a coloracions més o menys ataronjades.

La morfologia de les peces presenta una certa monotonia durant totes les fases productives de la terrisseria. La producció pot ésser dividida en tres grans grups que responen a la classificació entre *formes obertes*, *formes tancades* i *altres formes*, entre les que incloem fonamentalment les *tapadores*. Les formes tancades constitueixen el 95% de la producció de la terrisseria i, entre elles, els recipients de presència majoritària són les olles de cos esfèric o globular i les olles bitroncocòniques, de base lleugerament convexa. A més de les olles es documenten altres formes tancades de cos esfèric, generalment destinades al transport i contenció de líquids: d'una banda, gerres més o menys globulars o també bitroncocòniques amb nansa i abocador pinçat i, de l'altra, una forma característica anomenada *cannata*, caracteritzada pel seu cos esfèric amb una obertura a la part superior, com si es tractés d'una olla, i la presència d'un broc tubular en el que constitueix un precedent dels cànirs d'èpoques posteriors.

Les formes obertes no són en cap cas majoritàries i presenten una ínfima part del total en el conjunt de Cabrera d'Anoia, amb un percentatge inferior al 2%. La forma més habitual és la cassola, que sovint presenta nanses a banda i banda i un abocador pinçat; la seva forma bàsica presenta parets reforçades diferenciades de la base –força més fina– per una carena pronunciada. També apareixen formes minoritàries com llibrells de diverses mides i algunes escudelles. Finalment, les tapadores són un element habitual, tot i que no majoritari, del conjunt de la producció. Son de forma circular, amb una base plana i la vora aixecada, amb una nansa de cinta i decorades esporàdicament amb aspes o incisions de dimensions reduïdes sobre la seva superfície. El conjunt revela, doncs, una vaixela de cuina senzilla i molt freqüent en època medieval.

Malgrat que les mateixes formes semblen continuar sense solució de continuïtat durant més de tres segles, es detecten certes variacions morfològiques subtils que permeten deduir una certa evolució de la producció al llarg de les successives fases en el conjunt majoritari d'olles, tot i que en l'estudi remetem sempre a les datacions de

radiocarboni per tal d'establir cronologies. Aquestes variacions són únicament identificables a partir de les vores i llavis de les peces a causa de l'extremada fragmentació. La sensació que percebem en contemplar el conjunt en les seves fases successives és que, en les fases inicials, les peces presenten vores simples, exvasades, amb llavis arrodonits o lleugerament pinçats i amb una aparença general molt fosca i més fina que en èpoques posteriors. Aquestes característiques són especialment perceptibles a les peces procedents del tester 120 i podrien haver coincidit amb la fase inicial de la terrassa intermèdia, que no conservem.

A mesura que avança el segle XIII, trobem peces amb la mateixa morfologia que el conjunt global però amb vores i llavis tornejats, molt més elaborats, amb predomini dels llavis compostos amb diferents acanaladures, arestes i engruiximents, en uns tipus ceràmics que denoten un gran domini del modelat de la ceràmica i cert deteniment i cura en l'elaboració de les peces. Aquesta elaboració patirà un procés de simplificació amb el pas del temps i al segle XIV trobem peces novament molt més simples pel que fa a les formes. A l'etapa corresponent a la producció del forn CDA-99-T, trobem llavis lleugerament engruixits i pinçats, amb recolzaments de tapadora molt marcats, equiparables a la producció rebutjada de la sitja de l'obrador 3. Aquestes formes se simplificaran encara més a la fase final, representada pels materials que rebleixen la fossa del forn CDA-99-F, on predominen les vores exvasades, lleugerament pinçades, molt simples tot i que, en alguns casos, amb lleus acanaladures.

Pel que fa a la factura d'aquestes peces, també es detecten variacions al llarg de la seqüència productiva del taller, tot i que la característica de totes elles és la combinació d'un modelat manual, tot emprant la tècnica del modelatge a rotlle i utilitzant la torneta com a element auxiliar per a l'elaboració de les vores i per al allisat final i acabat de la peça més que no pas per aixecar les parets. Aquest sistema de producció queda corroborat per l'estudi petrogràfic a partir de la detecció en secció perpendicular de la microestructura relictada de rotlles de modelat, que ve definida per les inclusions de majors dimensions en formes circulars originades per la força centrífuga durant l'elaboració dels rotlles, que es mantenen a la peça acabada car la

velocitat de la torneta en aquest cas no és suficient per alterar la microestructura i generar una alineació d'inclusions, característica de les peces tornejades.

En el conjunt de la producció, cal considerar la utilització d'una argila il·lítica d'origen granític que presenta nombroses inclusions de granodiorita, ja sigui com a fragments de roca clarament identificables com a associacions minerals formades per inclusions de quars, feldspats i fragments micacis. Res no sembla indicar que aquestes inclusions granítiques i quaroses hagin estat afegides pels terrissers, però la seva presència confereix a les peces un seguit de característiques imprescindibles per a la seva funcionalitat, com ara una bona resistència als xocs tèrmic i mecànic. D'aquesta manera, els terrissers utilitzen una argila que no cal decantar ni depurar en excés ja que l'abundància d'inclusions permet l'absorció de la dilatació generada pel contacte amb el foc gràcies a la porositat generada al voltant de les inclusions esmentades durant la cocció i que evitarà la formació posterior de fractures.

Els plantejaments teòrics (PICON, 1995 i BERTI, MANONI, 1991) i l'experiència en el camp de la ceràmica gris del nord-oest peninsular a partir de l'estudi dels materials dels forns de Casampons (PADILLA, 1984) ens va dur a suposar que aquestes peces haurien estat cuites a baixa temperatura, potser per sota de 750°C. Tanmateix, la microestructura de les peces, observades a microscopi polaritzador i, sobretot, les difraccions de raigs X revelen que les coccions arribaven per regla general als 900 – 950°C. Temperatures com aquestes, sorprenentment elevades per al tipus de producció de què es tracta, generarien peces molt dures, poc tenaces i per tant poc resistents a l'ús culinari, però la presència d'inclusions tan grolleres juntament amb la porositat que les envolta, fa que la duresa d'aquestes peces es combini amb una alta tenacitat i resistència al xoc tèrmic, fet que possibilita el seu ús a la cuina. El resultat degué convertir les peces de Cabrera d'Anoia en un producte certament apreciat a la zona, fet que n'explicaria la seva continuïtat.

Per tant, durant l'etapa de major productivitat documentada al taller, possiblement pels volts del segle XIII, es produeixen peces molt elaborades pel que fa al modelat i amb una preparació de la pasta relativament simple, perquè n'hi ha prou amb

preparar una argila a la qual no s'hi han d'afegir desgreixadors, car ja els porta inclosos i no cal decantar perquè les inclusions esmentades són necessàries per a l'èxit del producte. Tanmateix, aquesta optimització de recursos pateix un cert deteriorament a les fases finals. A mesura que avança els segle XIII i possiblement durant tot el XIV fins el final de la vida productiva del taller, juntament amb la simplificació de formes, es detecta a les peces la presència de desgreixadors afegits, generalment argila seca o unes inclusions calcàries que podrien respondre molt possiblement a travertí mòlt. El component calcari afegit –diferent d'algunes formes de calcita secundària postdeposicional– és característic de la producció del tester 966, que presenta també mostres on es combina amb la utilització d'argila seca com a desgreixador. No sabem amb certesa el perquè d'aquesta matèria primera afegida, però podríem considerar a títol d'hipòtesi la possibilitat de què es busqués augmentar en certa mesura la plasticitat de la pasta en una època en què es pot haver perdut una mica de l'habilitat en el modelat pròpia de temps anteriors. De fet, l'argila eixuta, en contacte amb a pasta humida adquireix en molts casos característiques plàstiques, que possiblement foren desitjades a l'hora d'afegir aquest component.

El conjunt ens revela una producció d'aparença grollera, però altament funcional. Contràriament a la possible impressió inicial, aquesta producció no reflecteix un endarreriment sinó la tradició que avança a la recerca de la utilitat. El caràcter utilitari i robust de les peces correspon a una optimització dels recursos que l'entorn ofereix per produir a un cos relativament baix una vaixela molt especialitzada d'alta tecnologia que respon a la necessitat de satisfer una demanda especialitzada, el volum de producció de la qual i la seva llarga durada són un bon reflex del seu èxit. Efectivament, aquestes produccions de ceràmica grisa, semblen adequar-se cap a un sector cada vegada més específic de la demanda en un camí d'especialització iniciat per les terrisseries com la de Cabrera d'Anoia, que sobreviuen a partir de mitjan segle XIII.

Malgrat tot, aquestes terrisseries no arriben a culminar la seva transformació cap a centres moderns i a mesura que avancen els darrers anys de la Baixa Edat Mitjana seran paulatinament substituïts per centres de nova creació. En tot cas, la ceràmica

grisa continua mantenint una presència constant a les darreries dels temps medievals gràcies a la seva adaptació a una demanda cada cop més específica, no només entre els recipients pensats per anar al foc, sinó també entre els vasos per a líquids i grans contenidor per a l'emmagatzematge o transport. De tal manera que, no només no desapareixeran completament, sinó que superen els límits cronològics de l'Edat Mitjana i experimenten una certa florida en els segles XVII i XVIII amb el desenvolupament del camp català i fins i tot arribaran als nostres dies com un producte residual lligat a la tradició popular.

D'altra banda, el treball que hem presentat comporta un plantejament metodològic aplicable al conjunt de la ceràmica comuna del món medieval caracteritzada per la manca d'una uniformitat que permeti la seva seriació de forma precisa. En aquest sentit, la definició de tipus en funció de la vectorització de la línia que la seva forma dibuixa i la comparació d'aquestes formes amb la col·lecció de referència que presentem –tant des del punt de vista tipològic com petrogràfic– ha de permetre en un futur determinar l'àrea d'expansió de la producció de la terrisseria i iniciar estudis similars per a altres volums de materials. És imprescindible, doncs, en l'estudi de la ceràmica grisa com en tants d'altres però especialment en el nostre cas, comptar amb contextos ben determinats i documentats des del punt de vista arqueològic que permetin establir una seqüència clara de materials en relació a l'estratigrafia i analitzar aquests materials des d'un punt de vista pluridisciplinar que permeti prendre en consideració tots els seus elements definitoris. Només l'estudi en profunditat dels grans volums de material permetrà posar en relleu el potencial interpretatiu d'aquestes produccions. En aquest sentit, el mètode presentat obre una línia de recerca integrada, que combina l'anàlisi estratigràfica amb la seriació de materials i l'estudi petrogràfic i que esperem poder desenvolupar a gran escala al llarg dels propers anys.