



La placeta dels forns

Vilars I (775-650 a.n.e.)

Durant Vilars I, encara en temps preibèrics, al costat interior del carrer de circumval·lació i al sud-oest de la zona central, s'organitzà un espai on funcionaven alhora un mínim de 5 forns.

Aquesta mena de placeta està en curs d'excavació. S'observen forns amortitzats sobre els que s'han construït de nous, corregint a la vegada el fort enfonsament en direcció al centre que patí l'espai. L'àmbit tenia la mateixa funció en l'etapa anterior, Vilars 0, i acollia els forns més antics, si bé estava integrat en una disposició urbanística diferent.

Se'n conserva la base i, ocasionalment, la sola i l'inici de les parets convergents. Es tracta de forns troncocònics o arrodonits, sense volta i oberts per dalt, coneguts com a "tannur" o "tabuna", que encara s'utilitzen a molts països d'Àfrica i Àsia i són coneguts al món fenici, púnic i ibèric. No s'hi ha identificat cap mena d'escòria o rebuig que permeti considerar-los com a forns metal·lúrgics o ceràmics i s'empra-rien per coure "galletes o coques" adherides a les parets calentes del forn. S'interpreta com un obrador de pa comunitari, un indicador més del grau de cohesió social interna de la fortalesa assolit també en una altra activitat fonamental de la gestió alimentària, la mòlta de cereals, que també depassa l'àmbit domèstic com demostra l'exigència cooperativa per moure molins de més de 100 kg.

Plazuela de los hornos

Vilars I (775-650 a.n.e.)

Durante Vilars I, aún en tiempos preibéricos, en el lado interior de la calle de circunvalación y al suroeste de la zona central, se organizó un espacio donde funcionaban la vez un mínimo de 5 hornos. Este tipo de plazoleta está en curso de excavación. Se observan hornos amortizados sobre los que se han construido otros nuevos, corrigiendo a la vez el fuerte hundimiento en dirección al centro que sufrió el espacio. El ámbito tenía la misma función que en la etapa anterior, Vilars 0, y acogía los hornos más antiguos, si bien estaba integrado en una disposición urbanística diferente.

Se conserva la base y, ocasionalmente, la solera y el inicio de las paredes convergentes. Se trata de hornos troncocónicos o redondeados, sin vuelta y abiertos por arriba, conocidos como «tannur» o «tabuna», que aún se utilizan en muchos países de África y Asia y son conocidos en el mundo fenicio, púnico e ibérico. No se ha identificado ningún tipo de escoria o rechazo que permita considerarlos como hornos metalúrgicos o cerámicos, y se emplearían para hornear galletas o tortas adheridas a las paredes calientes del horno. Se interpreta como un obrador de pan comunitario, un indicador más del grado de cohesión social interna de la fortaleza alcanzado también en otra actividad fundamental de la gestión alimentaria, la molienda de cereales, que también sobrepasa el ámbito doméstico como demuestra la exigencia cooperativa para mover molinos de más de 100 kg.

The Square of ovens

Vilars I (775-650 BCE)

During Vilars I, still in pre-Iberian times, on the inner side of the connecting street and to the south-west of the central area, a space was organised where at least 5 ovens operated at the same time. This kind of square is currently being excavated. Used ovens can be seen on which new ones were built, correcting the strong central collapse of the space. The area had the same function in the previous stage, Vilars 0, and housed the oldest ovens, although it was integrated into a different urban layout.

The base and occasionally the floor slab and the beginning of the converging walls are preserved. These are truncated or rounded ovens, without a vault and open at the top, known as "tannur" or "tabuna", still used in many countries in Africa and Asia and known in the Phoenician, Punic and Iberian worlds. No slag or scrap has been identified to allow them to be considered metallurgical or ceramic kilns, and they would have been used to bake cookies or cakes attached to the hot walls of the oven. It is interpreted as a community bread workshop, another indicator of the degree of internal social cohesion of the fortress, also achieved in another fundamental activity of food management, which is the grinding of cereals, which also goes beyond the domestic domain, as shown by the cooperation needed to move mills of more than 100 kg.