



Forn d'obra de la Casa Nova de Sant Jaume

El Pont de Vilomara i Rocafort

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Casa Nova de Sant Jaume
Alçada: 254

Coordenades:

Latitud: 41.69513
Longitud: 1.89198
UTM Est (X): 407799
UTM Nord (Y): 4616521

Classificació

Número de fitxa 08182 - 127
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani Popular
Segle XVIII-XIX
Estat de conservació Regular
Notes de conservació: Cobert de vegetació i en desús, però sembla que manté l'estructura intacta.
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 08181A013000070000OY
Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart i Laura Bosch
Data de registre de la fitxa: dt., 21/06/2016 - 02:00

Descripció

Es tracta d'una teuleria, és a dir, un forn de bòbila en el que es feien teules per les cobertes de la casa, però segurament també maons i altres elements constructius. Està format per la cambra de combustió i la cambra de cocció, separades per una graella. Les parets laterals estan excavades en el marge i es troben rubefactades a conseqüència de les altes temperatures assolides per les diferents coccions. La boca d'accés a la cambra de combustió està mig colgada de terra i s'obre a la façana septentrional. Tot i estar envoltat i cobert de bardisses i vegetació, que en redueixen considerablement la visibilitat, la seva superfície és quadrada i mesura quatre metres de costat. La façana nord, per on s'alimenta la cambra de combustió, està feta de pedra irregular de dimensions mitjanes. L'obertura està delimitada per una doble arcada; una primera filera de pedres posades a plec de llibre i a sota, un arc de maó pla amb una triple filera.

Observacions:

La majoria de grans cases de pagès havien tingut el seu propi forn per la pròpia construcció, en un indret el més proper possible on hi hagués llenya, aigua i argila. Les cases que no en tenien, compraven el material a les teuleries més grans.

L'estructura d'aquest tipus de forns pre-industrial consisteix bàsicament en una cambra de cocció al pis superior i una cambra de combustió, anomenada també cambra de foc o fogaina situada al nivell inferior, a la qual s'hi accedeix arran de terra. Normalment són de planta rectangular o circular, amb un pilar cilíndric, o troncocònic, central. Dins de la cambra de combustió, hi ha la graella, formada per petites obertures o xemeneies excavades, que comuniquen amb la cambra de cocció, situada al damunt mateix, i que és l'indret on es col·loquen les peces per coure. La cambra pot ser de dos tipus: tancada i llavors es diu que la cuita és reduïda (és a dir que no hi ha gairebé oxigen). Això dona peces de color gris o negre. O bé oberta, és a dir que la cuita és oxidada (que vol dir que hi ha més oxigen que el necessari per a la combustió) i per tant les peces agafen un to vermellós.

Història

El forn de la Casa Nova de Sant Jaume segurament va ser construït per proveir-se de material per a la construcció de l'antiga casa, desapareguda fa molts anys. Aquest era un fet comú en èpoques antigues, i en tenim un altres exemples documentats en el municipi.

Bibliografia

BOSCH, Laura (2016). El forn ceràmic de Can maimó, Vilanova del Vallès; dins XXXII Sessió d'Estudis Mataronins, del 29 de novembre de 2015. Museu Arxiu de Santa Maria. Mataró.

FÀBREGA ENFEDAQUE, Albert (2009). Forns antics de ceràmica a la Catalunya Central. Dins Dovella, núm. 101; pàgs. 4 a 10.

MONTLLÓ, Jordi (2015). Mapa de Patrimoni de Vilassar de Dalt. Bòbila de les Ginesteres, núm. d'element 08214/409. Diputació de Barcelona. Ajuntament de Vilassar de Dalt.

MONTLLÓ, Jordi (2015). Mapa de Patrimoni de Vilassar de Dalt. Forn de Can Boquet, núm. d'element 08214/238. Diputació de Barcelona. Ajuntament de Vilassar de Dalt.



