



Forn del Santó o de les Canyelles

Castellbell i el Vilar

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: El Santó
Alçada: 209

Coordenades:

Latitud: 41.65008
Longitud: 1.84009
UTM Est (X): 403414
UTM Nord (Y): 4611576

Classificació

Número de fitxa 08053 - 68
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Popular Contemporani Modern
Segle XVI-XX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Díficil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 08052A0020003000000OS
Autoria de la fitxa Jordi Montlló i Laura Bosch
Data de registre de la fitxa: dl., 01/05/2017 - 02:00

Descripció

Forn d'obra situat a la llera esquerra del torrent del Santó, que desaigua a la riera de Rellinars una mica més avall. Ben aprop de la casa del Santó o les Canyelles.

Es tracta d'una construcció de planta quadrangular d'uns cinc metres de costat i una alçada conservada de

tres metres setanta. A la façana principal, orientada al sud-oest hi ha la boca a les fogaines o cambres de combustió. La façana orientada al sud-est es conserva la porta d'accés a la cambra de cocció (1'3 x 1'2 x 1'75 m) de les peces o laboratori, que mesura vuitanta centimetres d'amplada. Els paraments externs són de pedra vista i els murs interiors estan rubrefactats. Destaca la graella del forn que no és plana sinó en volta de canó.

Història

La majoria de grans cases de pagès havien tingut el seu propi forn per la 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 cuire. 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.

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.

