



Forn de pega del Semís

Sant Mateu de Bages

Ubicació

Comarca:	Bages
Lloc/Adreça:	Demarcació de Coaner
Emplaçament	Carretera de Salo (BV-3002), a les Feixes (km. 4) camí direcció S-W uns 1500 m.
Alçada:	471
Coordenades:	
Latitud:	41.83218
Longitud:	1.67938
UTM Est (X):	390341
UTM Nord (Y):	4631987

Classificació

Número de fitxa	08229 - 156
Àmbit:	Patrimoni immoble
Tipologia	Element arquitectònic
Estil / època:	Popular Contemporani
Segle	XIX
Estat de conservació	Regular
Notes de conservació:	En general es conserva molt bé; només la part de la pastera es troba una mica malmesa
Protecció	Legal
Observacions protecció:	BCIL (reg. 8637-I Acord C. Comarcal 23/11/2015)
Número inventari	Sí: IPA 43430
Generalitat i altres inventaris	
Accés	Fàcil
Ús actual:	Sense ús
Titularitat	Privada
Titular:	08229A010000500000MY
Fitxes associades:	

[El Semís](#)

[Masoveria del Semís](#)

[Molí del Semís](#)

Autoria de la fitxa

Jordi Piñero Subirana

Data de registre de la fitxa:

dl., 27/02/2017 - 01:00

Descripció

Forn de pega situat molt a prop del Semís i vora el camí que porta a aquesta masia. Tal com és habitual, es troba en el vessant inclinat d'un coster. D'aquesta manera s'afavoria que el quitrà i la pega fluïssin de forma natural cap a les parts inferiors. El forn es compon de les seves parts característiques. A la part superior hi ha el pou, que consisteix en un forat força profund de forma cilíndrica coronat per una falsa cúpula de pedra i amb una obertura circular a la cúspide. En aquest cas el parament de pedra seca de la part alta és força visible. En aquest recipient és on es tirava la teia (fusta resinosa provinent del cor de l'arbre) i s'hi aplicava el foc per escalfar-la. Al seu davant hi ha l'olla, que és un altre forat subterrani, més petit i situat a una cota més baixa, també amb una obertura superior. Els dos recipients tenen un forat que els comunica per la part baixa i que és per on s'escolava el quitrà fruit de la combustió de la teia. A l'olla s'hi feia la segona cocció, en aquest cas del quitrà. Al seu torn, l'olla comunica amb la pastera, situada davant de tot, que consisteix en una mena de regueró ample i excavat a terra, protegit per unes fustes. En aquest cas la pastera s'ha conservat parcialment, incloent-hi unes bigues de protecció a la part superior i un dels quatre taulons (l'inferior) que delimitaven aquesta cavitat. A la pastera s'hi feia la part final del procés en què la pega es refredava i es partia en petites peces, aptes per a ser transportades.

Història

El Semís és una masia de grans dimensions, d'origen medieval i documentada a partir del segle XII. Els propietaris eren la família Semís, que des de mitjan segle XIX van adoptar el cognom Viladés per un casament amb un pubill.

El pegaire que venia al Semís era en Joan Tarrés (Joanet de l'Alzina), i abans el seu pare. L'acompanyava el seu fill Isidre. Per fer-lo funcionar pagaven un tant al seu propietari. Aquesta família portava tots els forns de pega de la zona. Els seus pares hi tenien barraques: una pel mosso, una pel ruc i una per a ells. Més endavant ja hi tenien una casa, que es deia cal Masover. La pega la posaven en bidons i la venien a Manresa o d'altres poblacions. Aquest forn va estar en funcionament fins a finals de la dècada de 1950.

Bibliografia

L'Arada Cooperativa (2015). Memòria i Paisatge a Sant Mateu de Bages. Història dels boscos. Paisatges d'aigua. La riera de Salo i la riera de Coaner (fullet), p. 12

VILADÉS LLORENS, Ramon (2012). D'un temps d'un país. El Semís de Coaner. La Patumaire Edicions, Berga (edició particular), p. 139.

