



## Forn de pega de Claret dels Cavallers

Sant Mateu de Bages

### Ubicació

**Comarca:** Bages  
**Lloc/Adreça:** Demarcació de Claret dels Cavallers  
**Emplaçament** De Claret dels Cavallers camí S-W 200 m i camí E uns 250 m.  
Trencall N uns 100 m  
**Alçada:** 540

### Coordenades:

**Latitud:** 41.8236  
**Longitud:** 1.64898  
**UTM Est (X):** 387802  
**UTM Nord (Y):** 4631073

### Classificació

**Número de fitxa** 08229 - 566  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Popular Contemporani  
**Segle** XIX-XX  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Inexistent  
**Accés** Fàcil  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** 08229A010000760000MW

### Fitxes associades:

[Can Serra \(Claret dels Cavallers\)](#)

**Autoria de la fitxa** Jordi Piñero Subirana  
**Data de registre de la fitxa:** dt., 02/10/2018 - 02:00

## Descripció

Forn de pega situat uns 250 m al nord-est de Claret dels Cavallers, vora un antic camí d'accés a aquest nucli de masies. 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. En la part més fonda és excavat directament al terra, i en la part més alta té un revestiment de pedra seca que antigament devia acabar en forma de falsa cúpula, amb una obertura a la cúspide. 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. En aquest cas l'olla es manté intacta i té, al seu damunt, uns taulons de fusta disposats transversalment. Els dos recipients (pou i olla) es comunicaven mitjançant un forat a la part baixa, 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 havia de comunicar amb la pastera, situada davant de tot. En l'estat actual només es pot veure una mena de regueró excavat al terra. 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. Uns metres a llevant d'aquest forn hi ha una petita esplanada on, tal vegada, els pegaires hi tenien la seva barraca.

### Observacions:

Es preveu iniciar els tràmits per declarar Bé Cultural d'Interès Local (BCIL) aquest forn de pega, junt amb altres elements arquitectònics de l'entorn de Claret dels Cavallers.

Informació facilitada per Pere Vidal.

## Història

Hom tenia constància que existia un forn de pega vinculat a la masia de can Serra, de Claret dels Cavallers. Montserrat Torrentó, antiga propietària, encara ho recordava. El forn va ser localitzat finalment l'any 2018, en terres propietat d'aquesta masia. Els pegaires baixaven de la zona de Peguera (Berguedà) quan era la temporada i s'hi quedaven uns mesos, en els quals devien viure en alguna cabana propera. Aquest forn va estar en funcionament fins els volts de 1950.

