



Forn de pega del Dalmau

Matadepera

Ubicació

Comarca: Vallès Occidental
Lloc/Adreça: La Fumada del Dalmau
Emplaçament Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i Serra de l'Obac
Alçada: 490

Coordenades:

Latitud: 41.6544
Longitud: 2.0363
UTM Est (X): 419758
UTM Nord (Y): 4611854

Classificació

Número de fitxa 08120 - 341
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani
Segle XVIII-XX
Estat de conservació Bo
Notes de conservació: Les dues obertures estan protegides per una reixa de protecció que impedeix caure al seu interior. Caldria una neteja i posada en valor.
Protecció Física
Accés Difícil
Ús actual: Cultural
Titularitat Privada
Titular: 08119A002000070000YQ
Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: ds., 03/04/2021 - 10:59

Descripció

Forn de pega situat a l'extrem nord-est del municipi de Matadepera, a tocar del municipi de Sant Llorenç Savall, del qual forma part el mas del Dalmau, propietària d'aquestes terres. L'accés s'ha de fer doncs des del municipi veí i pujant en direcció a l'antic mas, enfilant-se per un corriol que neix a mà esquerra, abans d'arribar a la barraca de "Pera Dalmau – Any 1780". Un cop al pla, seguir el corriol que mena a la Fumada del Dalmau. Un cop localitzat l'avenc del Forn de Pega del Dalmau, que queda a mà dreta d'aquest corriol, el forn està situat a mà esquerra, uns metres més endavant.

Es tracta de dos pous excavats l'un al davant de l'altra, essent el primer (anomenat forn) més gran i profund, d'uns tres metres de fondària, per 1'90 m de diàmetre aproximat. Al seu davant, a una distància no massa gran, que pot oscil·lar entre 1 m i 2 metres de distància, hi ha un segon pou més petit, anomenat olla (2 m d'alçada per 1'50 m de diàmetre). Està construït a un nivell inferior i sobretot, aprofitant el desnivell del marge. Els dos pous es comuniquen entre sí per la base amb els angles arrodonits i amb un lleuger pendent. Els dos pous es comuniquen per la base a través d'un canaló d'uns 0'10 cm de costat, enrajolat.

El segon pou o olla, a més a més de l'entrada de la canal per un costat, té una segona canal situada a l'extrem oposat que sobresurt del marge amb un pendent important, per anar a parar a una basseta o dipòsit quadrangular, que en aquest cas està molt malmès.

Observacions:

Al municipi de Matadepera es coneix, a més del forn de pega del Dalmau i el descobert durant la realització del Mapa de Patrimoni del municipi a La Barata. En el bloc <http://trailsantlllorenç.blogspot.com/> s'esmenta sense cap més altre informació el forn de pega de Cavall Bernat i el forn de pega de Can Pobla, sense cap més altra dada ni ubicació. D'altres blogs van repetint informacions sense contrastar. S'ha demanat informació pertinent a les fonts originals sense obtenir cap resposta.

Història

Els forns de pega també anomenats forns de quitrà o de pega grega es construïen sovint a cotes elevades, entre els 800 i els 1.000 metres d'alçada, perquè és en aquests indrets on es localitzaven els exemplars més vells de pi negre. Per a la seva construcció era fonamental trobar un desnivell en el terreny, ja que això permetia establir un pendent suficient entre el forn i l'olla.

Si bé la teia de pi negre és la més valorada per la quantitat de resina que conté, és cert que s'aprofitaven resinosos, ginebrons o càdec i fins i tot les soques. S'estellaven i les teies s'anaven disposant de manera vertical al forn, de baix cap a dalt, lleugerament inclinades cap el centre, de forma que de mica en mica s'anava omplint fins al capdamunt per després cobrir-lo amb escorça formant un caramull.

Un cop a punt, el pegater, encenia el forn per la part superior. Lentament, en un procés que durava unes vint-i-quatre hores, la teia suava i començava a destil·lar un líquid negre i viscos, conegut amb el nom de quitrà o brea, que de mica en mica s'escolava pel canaló cap a l'olla.

Un cop recollit dins de l'olla s'encenia el quitrà i es remenava amb una vara verda durant mitja hora i d'aquí anava a parar a través d'un tercer canaló fins a una basseta o pastera, normalment quadrangular. Quan es refredava, la pega quedava solidificada. Llavors els pegaires la tallaven a trossos i anar-la a vendre. Era molt preuada per als fabricants de vaixells, botes de vi, tan de fusta com de pell, als sabaters i als veterinaris i pagesos per tenir cura del bestiar (peülles, trencadura d'ossos...). La seva demanda va arribar a ser tal en el cas de la construcció de vaixells de marina de guerra, que es preconitzà la utilització de les

soques dels arbres.

L'ofici de pegaire (que passava de pares a fills) sembla estar documentat principalment al Pirineu des d'on es desplaçarien pel territori català.

Bibliografia

BALLBÉ, Miquel (1997). Les cases de pagès de Talamanca. Ajuntament de Talamanca.

SUADES, Ramon; SENYAL, Jordi (2020). Mapa Interactiu de Sant Llorenç del Munt i serra de l'Obac.

Enllaços d'interès:

[Forn de pega del Marquet de les Roques. Josep Canals, tècnic d'ús públic del Pa...](#)

[Els forns de pega de Sant Llorenç del Munt](#)



