



## Forn de pega de Can Planasdevall

Fogars de la Selva

### Ubicació

**Lloc/Adreça:** Polígon 11, Parcel·la 84  
**Emplaçament** Veïnat de Sant Corneli  
**Alçada:** 66

### Coordenades:

**Latitud:** 41.72879  
**Longitud:** 2.66318  
**UTM Est (X):** 471987  
**UTM Nord (Y):** 4619720

### Classificació

**Número de fitxa** 08082 - 210  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Modern Contemporani  
**Segle** XVIII - XX  
**Estat de conservació** Bo  
**Notes de conservació:** Està reomplert de terra i fullaraca.  
**Protecció** Inexistent  
**Tipus de protecció:** Inexistent  
**Accés** Difícil  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** 08081A011000840000BH  
**Autoria de la fitxa** Jordi Montlló Bolart  
**Data de registre de la fitxa:** dv., 01/04/2022 - 16:42

### Descripció

Forn de pega o quitrà situat en al nord del turó Petit, al sud-oest de Can Planas. L'accés es fa pujant per la línia elèctrica que des de Can Planas, puja cap el Collet de la Mare de Déu. L'estructura consisteix en dues cavitats en forma d'olla, amb el ventre més ample. Estan construïdes aprofitant l'alçada d'un marge i separades entre elles per un espai de terra que mesura 0'60m d'amplada. El seu interior està recobert per una capa de terra i fullaraca. La primera de les cavitats mesura 1'15 , de diàmetre per 0'50 m de fondària visible actualment. La segona és més petita, d'uns 0'60m de diàmetre i està coronada per un parell de fileres de pedra sobreposades.

Visualment sembla que la paret de terra cuita està protegida per una estructura de pedres situades a tot el perímetre exterior del forn. A la part davantera de la boca, hi ha una placeta zona de maniobra del pegaire. Probablement en aquest indret s'hi col·loqués algun tipus de canaló que conduïa el quitrà o pega cap a un recipient on recollir-lo i posar-ho. Visualment no es localitza cap altra estructura però és molt possible que a tocar hi hagi algun tipus de bassa quadrangular molt poc profunda (entre els 0'30 i 0'40m de fondària) relacionada amb el forn.

### **Observacions:**

Una excavació arqueològica permetria identificar-ne la tipologia, l'estructura i el funcionament alhora que la seva protecció, ja que per ara és l'únic localitzat en el municipi.

## **Història**

La pega s'obté a partir de la destil·lació "destructiva" de la teia o soques i arrels de pi (per ser un gran resinós) a partir de les quals s'obté un líquid viscos, espès, de color fosc conegut amb el nom de quitrà de pagès o quitrà de pi. Quan aquest quitrà es destil·la, s'obté un residu molt viscos, de color negre, anomenat pega.

La teia, que no és res més que el cor de l'arbre, crema amb molta facilitat. La millor teia s'obté dels pins vells i aquells que neixen en roqueters, indrets pobres en terra.

El procés consisteix, primerament en escalfar el forn durant unes hores per després col·locar al fons, un xic inclinat, una capa d'estelles de fusta de pi. Al damunt s'hi anaven col·locant capes de teies disposades de forma radial. Un cop ple, es tapava posant un parell de troncs o taulons, depenent de la mida i se segellava amb lloses de calç o rajols de fang. Un d'ells tenia un orifici per controlar el quitrà. Després d'unies hores, aquest s'escolava per un canaló i es recollia en una pastera, molt a poc a poc.

Si el que es volia però era obtenir la pega calia una segona construcció, l'olla. Aquí el quitrà s'escolava per un vas comunicant amb un cert pendent cap a una segona cavitat, més petita. Un cop dins, s'hi calava foc. El peguer sabia quan el procés de destil·lació havia acabat pel color i la forma de full (en cabdells). Es tornava a tapar immediatament per apagar la combustió.

Al davant de l'olla o del pou (ja sigui per obtenir quitrà o pega), s'hi havia excavat la pastera, una mena basseta quadrangular, d'uns quaranta a cinquanta centímetres de fondària per un a dos metres de costat, depenent de la mida del forn. Les parets interiors es podien recobrir amb pedra, reforçades després amb taulons. El fons o sola es mullava i s'hi col·locava una capa de cendra, seguint també el sistema de preparació de la plaça on es col·loquen les peces de fang dels forns d'obra. La pega sortia molt a poc a poc per evitar que s'inflés i sobreeixís. Un cop freda quedava un bloc compacte, com una rajola de color negre. El pegaire retirava els taulons dels quatre costats, amb la dretal llescava la pasta i a continuació s'introduïa un perpal per aixecar-la lleugerament i saltava al damunt. La pega es trencava per les marques fetes amb la

destral. Un cop obtingudes les llesques, es tallaven en pastilles per poder-les transportar en les sàrries.

La pega és un producte emprat en èpoques molt reculades, tant com aïllament, impermeabilització o encolat i curatives com l'empast.

Conegut ja en època romana, a Catalunya té una gran importància durant l'època medieval, i especialment durant els segles XIII, XIV i XV sobretot per permetre la impermeabilització dels vaixells i com a combustible de guerra per llençar encès contra l'enemic.

Són diversos els exemples de la pega i el quitrà per a actes de guerra, que poden trobar en la literatura clàssica. En Capítol CLXIV de Tirant lo Blanc, de Joanot Martorell s'hi pot llegir el següent text. “Los trucs llançaven molta calç perquè els cegàs la vista. Aprés llançaven oli bullent amb casses. L'una part e l'altra llançaven pega bullent; e nit e dia jamés cessaven ni havien repòs, sinó contínuament combatre.” En el capítol CX del llibre del Dotzè del Crestià, de Francesc Eiximenis, diu “E deuen tenir aparellat foc e pega e alquitrà, ab què hi meten foc si s'acosten al mur.” En la Crònica de Bernat Desclot, capítol XLI es pot llegir “(...) lo preborde de Tarragona començà a fer una cava molt gran, e pregona e llonga a argenters, qui saben de caves a fer, e molta altra gent. Cavaren tant tro que foren a mur major e puis estalonaren-lo, e el paborde féu aportar llenya seca molta, e féu-la metre llains ab molt seu, e pega e oli; e puis féu-hi metre foc sus en l'alba”.

Fora dels actes bèl·lics, la pega i el quitrà foren emprats ja pels egipcis, que no només revestien les mòmies amb pega sinó que també l'utilitzaven per segellar les piràmides. Els canals d'irrigació de Babilònia eren calafatats amb pega com impermeabilitzant. A Bíblia es parla de la pega. A la Gènesi (6:14) quan es parla de la construcció de l'Arca de Noé, diu “fes-te una arca de fusta de xiprer. Fes compartiments a l'arca i recobreix-la de pega per dintre i per fora”. A l'Èxode (2:3), parlant de Moisès diu “prengué una cistella de paper, la va untar amb betum i pega, va posar-hi el nen i la deixà entre els joncs, a la vora del Nil.”

Virgili per exemple a les Geòrgiques explica que “el traginer carrega d'oli o d'humils fruits les espatlles del seu lent pollí i quan torna, porta de la ciutat una mola treballada amb martell o un bloc de negra pega”. Herodot a Històries, escriu que ha vist treure pega d'un estanyol a l'illa jònica de Zákynthos, “Hi ha basses en gran nombre; la més gran té 21 metre de llargada, 21 d'amplada i 3'5 de fondària. A aquesta hi enfonsen una vara amb una branca de murtra lligada a la punta, i extreuen pega enganxada a la murtra, la qual té una olor com l'asfalt, però és millor que la pega de Pieria. Llavors l'aboquen en un forat que han cavat prop de la bassa; i quan n'han recollida una bona quantitat, del forat n'omplen els seus recipients”.

Pius Font i Quer, parla de l'obtenció i els seus secrets, “*De la leña de pino se saca la pez generalmente por gentes rústicas y por procedimientos rudimentarios. Quemando las astillas en un hoyo apropiado, la peguera, y dispuesto de tal modo que el pino no se inflame y vaya consumiéndose lentamente, al propio tiempo que suelta la pez. Los pegueros conocen bien los secretos de esta extracción.*” I també de les utilitzacions pel bestiar, “*Esta pez, untuosa y negruzca, se emplea contra la roña de los ganados, para sanar diversas enfermedades cutáneas de los mismos.*”

## Bibliografia

EIXIMENIS, F (1983). Lo Crestià. MOLC 98, Edicions 62 i La Caixa, Barcelona.

FÀBREGA I ENFEDAQUE, Albert. (2002). Les pegueres de Salo (Bages). Indústria Tèxtil: Actes de les V Jornades d'Arqueologia industrial, pp. 613 – 633. Barcelona. Marcombo.

FÀBREGA I ENFEDAQUE, Albert. (1998). Peguers del Bages. Revista Dovella, 62, pp. 33-41.

FONT i QUER, Pius (1987). *Plantas medicinales*. Editorial Labor. Barcelona.

FUGAROLAS i MASÓ, Jaume i VILÀ i CAMPS, Josep (2007). *Fogars de La selva, temps ha*. Fogars de La Selva: Edició dels autors.

MARTORELL, Joan (1983). *Tirant lo Blanc*. MOLC 99/100. Edicions 62 i La Caixa. Barcelona.





