Mapes de Patrimoni Cultural

Diputació Barcelona

Forn de pega de la Canal de la Cova Roja

Matadepera

Ubicació

Comarca:	Vallès Occidental
Lloc/Adreça:	Vessant hidrogràfic dret de la Canal de la Cova Roja
Emplaçament	Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i Serra de l'Obac
Alçada:	550

Coordenades:

Latitud:	41.64087
Longitud:	2.02953
UTM Est (X):	419177
UTM Nord (Y):	4610359

Classificació

Número de fitxa	08120 - 439
Àmbit:	Patrimoni immoble
Tipologia	Element arquitectònic
Estil / època:	Modern Contemporani
Segle	XVIII-XX
Estat de conservació	Bo
Protecció	Inexistent
Accés	Difícil
Ús actual:	Sense ús
Titularitat	Privada
Titular:	08119A002000110000YP
Autoria de la fitxa	Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa:	dl., 17/05/2021 - 19:10

Descripció

Forn de pega o quitrà situat en el vessant hidrogràfic dret de la Canal de la Coma Roja. L'accés es fa pujant per la Riera de Matalonga. Un quilòmetre i mig més amunt, a mà esquerra hi ha una fita que marca l'accés a un corriol, antic camí de carboners. Seguir-lo en direcció a la Balma del Cubell, travessant la Canal Gran i la Canal de la Coma Roja.

L'estructura consisteix en una única cavitat en forma d'olla, allargassada, amb el ventre més ample, excavada totalment al terra aprofitant el pendent del marge. El seu interior està recobert per una capa de terra cuita, amb restes evidents de rubefacció. L'espai, que mesura, 1'55 m de llargada per 0'70 d'amplada, per 1'90 m d'alçada, presenta una boca orientada al nord-est, d'uns 0'40 m d'amplada per 0'25 d'alçada. Està parcialment colgada per la mateixa terra del marge, sense que aquets fet hagi afectat l'estructura. A la part superior, el diàmetre està coronat per un parell de fileres de pedra sobreposades, deixant un espai per introduir la teia.

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 altre estructura.

En el mateix pla del forn a una desena de metres s'hi localitza una bassa quadrangular més relacionada amb un forn de pega que no pas emprada per carboners. Un dels seus costats, situat en direcció al forn, té la paret recoberta de pedra. La fondària és de 0'50 m per 2 metres de costat.

Observacions:

Una excavació arqueològica permetria identificar-ne la tipologia, l'estructura i el funcionament.

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 viscós, 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 viscós, 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'unes 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 destral 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 segle XIII, XIV i XV sobretot per permetre la impermeabilització dels vaixells i com a combustible de guerra per llençar encès contra l'enemic.

Són varis 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 llaïns 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 papir, 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 Zákinthos, "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 generalment 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 diverses 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.

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

VIDAL, Judit (2018). Els forns d'oli de ginebre. Una indústria a Riba-roja d'Ebre. Ajuntament de Riba-roja d'Ebre.

Enllaços d'interès:

http://caudelguille.net/caus/980-cubell-balma-del







