

ELS FORNS DE PEGA A CATALUNYA

XAVIER FÀBREGAS I COMADRAN



Forns de pega, segle XII (can Valls, 2022)

ELS FORNS DE PEGA

La pega ha estat un dels aprofitaments tradicionals dels boscos de Catalunya. Diferents autors han descrit l'antiga feina dels pegaires i el procediment de fer pega, alguns amb fotos de principis del segle XX.

Amades (1980) a *Folklore de Catalunya*, explica dins de l'ofici de bosquerol, els pegaires, com una de les feines de bosc, de gran importància en llocs com Santa Eulàlia de Vilapiscina (Barcelona), Capmany o el Berguedà.

Cot – Gimeno (2019) expliquen els usos de la pega (inclosos els manats de llistes de teia de pi, per encendre el foc), la matèria primera utilitzada per fer pega (teies de pi -soques i fusta- i altres fustes), els tractes, la vida a bosc, la temporada de feina que durava 3-4 mesos i començava per Sant Andreu, l'estructura dels forns i el procés d'obtenció de la pega. Citen també Capmany.

Sobre els costums dels bosquerols descrits a la mateixa obra d'Amades, Fàbregas (2022) cita els pegaires, com una de les seves feines tradicionals de bosc.

Ferrer i Alòs (2002, 2009 i 2013) rememora i descriu, afegint fotos antigues, la feina, els usos i el procediment d'obtenció per destil·lació, primer del quitrà i després de la pega negra. Parla també de les colles de dones que recollien productes del bosc (pinyes, bolets, herbes remeieres, fruits silvestres, etc.) i de les trementinaires de la vall de la Vansa.

Fugarolas – Vilà, confirmen segons els llibres parroquials aquesta activitat a Fogars i Ramió, a partir del segle XVIII, amb presència de famílies senceres de bosquerols, que vivien rellogades als masos. Cremaven soques arrencades de pi i per destil·lació de la resina, n'obtenien essència de trementina i aiguarràs. Indiquen que cap al 1949 deixen de venir. Diuen que els pegaires eren de

Tuixén.

Garcia i Burdoy (2004) descriu els usos de la pega, de pi sobretot o d'alzina, la feina d'elaboració de la pega pels pegaters i l'estructura dels forns. Citen l'activitat al Corredor i al Montseny. Afegeix que les trementinaires de la Cerdanya, que baixaven al Montseny, venien trementina, oli d'avet, tabac negre i sovint, també pega.

Llovera (2002) inclou els forns de pega en les indústries rurals: pous de glaç, forns de pega, vidre o calç, rajoleries i molins fariners. Explica el seu fonament, els usos de la pega i l'estructura dels de can Valls.

En el *Costumari català. Usos i costums de bon pagès sobre boscos i arbredes*, de la Mancomunitat de Catalunya (1980), a altres tractes de venda, es cita el tracte de fer pega, que implica que el pegaire arrencarà les soques de pi, colgarà els sots fets i les courà al mateix bosc. Afegeix que la unitat de venda és el quintar.

Roma (2017) fa la revisió més completa, amb una introducció històrica exhaustiva, on cita la *Geografia General de Catalunya*, de Carreras Candi (1918). Assenyala els forns de pega de can Valls i de Vilapiscina (Barcelona). Estableix també la classificació dels forns, definint les seves tipologies amb esquemes, dibuixos i fotos. Parla, de l'obtenció de trementina a Arbúcies, Santa Coloma de Farners, l'Esparra i Sant Feliu de Buixalleu i l'ús del mètode de la corretgeta (fer-li el volt al pi), per a que deixi anar resina.

Rangil (2011) descriu la pega i la peguera. Parla de les teies com a mitjà d'il·luminació i dels seu ús per fer pega. Aborda la història i els usos de la pega, l'estructura dels forns i el procediment d'obtenció. Diu que a Vallgorguina hi ha vestigis de forns que podrien ser de pega i que a Canyamars i al Pirineu es troben topònims relacionats amb aquesta feina: pic de Peguera, a Aigüestortes i Rasos de Peguera, al Berguedà. Afegeix que els pegaires eren gent de les valls de la

Vansa i d'Alinyà, a l'Alt Urgell, zona prepirinenca de tradició trementinaire.

Es presenta una relació per comarques, dels forns de pega encara existents a Catalunya. S'indica la ubicació i l'estat si es coneix. Com a fonts per la recerca s'ha utilitzat bibliografia sobre vida rural i forestal, comunicacions personals i internet.

Agraïments: a Jaume Fugarolas.

BAGES

- Sant Mateu de Bages: forns de la vall de Saló. Són de 2 cavitats (Roma, 2017).
- Talamanca - Mura: forns del mas Vila i del Sot de l'Infern. Són de 2 cavitats (Roma, 2017).

<https://muredine.wordpress.com/2009/05/22/el-forn-de-pega-de-la-vila-de-talamanca/>

<https://muredine.wordpress.com/2009/09/05/el-forn-de-pega-del-sot-de-linfern/>

BAIX EBRE

- Forns dels Ports (Tortosa). Són de tipologia intermèdia (Roma, 2017).

BAIX EMPORDÀ

- Palafrugell: forn al torrent de mas Batllia. És d'1 cavitat (Roma, 2017).

BERGUEDÀ

- Sagàs: 2 forns de ca l'Ermengol. Són de ginebre i de 2 cavitats (Roma, 2017).

MARESME

- Dosrius: 2 forns a la serra de Fontanelles. Són d'1 cavitat amb porta (Roma, 2017).
- Hortsavinyà: a Pineda fosca, a prop de Coll obert. És de 2 cavitats (Rangil, 2011, Roma, 2017).

RIBERA D'EBRE

- Palma d'Ebre: a Valinjoves i al barranc de les Sisquelles. Són forns de ginebre, que podrien haver estat de pega. Són d'1 cavitat (Roma, 2017).
- Riba-roja: 2 a la vall de Berrús. Són forns de ginebre, que podrien haver estat de pega. Són d'1 cavitat (Roma, 2017).

SELVA

- Fogars de la Selva (Fugarolas – Vilà):
 - Can Planas: 3 forns junts, molt tapats.
 - Mas Planasdevall: restes d'un forn de 2 pous al bosc.
- Sant Feliu de Buixalleu:
 - En general, tapats, embardissats i perduts (Fugarolas, 2022).
 - Forn de la serra de Rajols: conservat.
 - Can Bialó: perdut, però encara es veu.
 - Can Pol.
 - Can Iglésies.
 - Matalàs.
 - Mola grossa.
 - Forn d'1 cavitat (Roma, 2017).

TERRA ALTA

- La Fatarella: amb cúpula de pedra. És un forn de ginebre, que podria haver estat de pega. És d'1 cavitat (Roma, 2017).

VALLÈS OCCIDENTAL

- Castellar del Vallès: a prop del torrent Mal, de can Montllor.
- Matadepera:
 - Forn de Cavall Bernat.
 - Forn de can Pobla.
- Sant Llorenç de Munt: forn del Dalmau. Són de 2 cavitats (Roma, 2017). A la vall de Mur.
- Sant Llorenç Savall: forn del Marquet de les Roques. Són de 2 cavitats (Roma, 2017). A la vall d'Horta.

<http://trailsantllorenc.blogspot.com/2012/08/forns-de-pega-de-sant-llorenç-del-munt.html#.YhjOrzjMK00>

VALLÈS ORIENTAL

- Bigues: forns del Flix i de can Jeroni. Són d'1 cavitat (Roma, 2017).
- Cànoves: antics forns de ceràmica fets servir per a fer pega (Garcia i Burdoy, 2004).
- Olzinelles: can Valls (Fàbregas, 2022; Garcia i Burdoy, 2004; Llovera, 2002; Rangil, 2011; Roma, 2017).
- Sant Pere de Vilamajor:
 - Forn de can Segarra. És de 2 cavitats (Roma, 2017).
 - Forn de mas Forts. És de 2 cavitats (Roma, 2017).
- Santa Eulàlia de Ronçana: forn del Bruguer, d'1 cavitat (Roma, 2017).

Altres localitzacions citades són:

- MALLORCA:
 - A les serres (Roma, 2017).
 - Es cita el topònim Peguera (Rangil, 2011).
- MAESTRAT (Roma, 2017).
- EIVISSA: a les serres (Roma, 2017).

REFERÈNCIES

- AMADES J. 1980. Folklore de Catalunya. Costums i creences. Biblioteca Perenne. Vol. 24. Selecta. Barcelona.
- CARRERAS Y CANDI F. 1918. Geografia general de Catalunya. 6 Vols. Alberto Martín. Barcelona.
- COT J., GIMENO A. 2019. Tornar al bosc. Col·lecció La Talaia, 11. Sidillà. La Bisbal d'Empordà.
- FÀBREGAS I COMADRAN X. 2022. Costumbres del oficio de *bosquerol*, según Joan Amades. "En prensa" ddd.uab.cat
- FERRER I ALÓS L. 2002. La vida rural a Catalunya. Angle. Manresa.
- FERRER I ALÓS L. 2009. La Catalunya rural, abans i ara. Saga Editorial. Barcelona.
- FERRER I ALÓS L. 2013. Eines i feines de pagès. Col·lecció Eines i feines. Vol. 1. Brau. Figueres.
- FUGAROLAS I MASÓ J., VILÀ I CAMPS J. Fogars de la Selva, temps ha. Ajuntament de Fogars de la Selva. Fogars de la Selva.
- FUGAROLAS I MASÓ J. 2022. Comunicació personal.
- GARCIA I BURDOY J. M. 2004. Les feines antigues del bosc i la muntanya. Quaderns de Vilamajor, núm. 4. Centre d'Estudis de Sant Pere de Vilamajor. Casa de la Vila. Sant Pere de Vilamajor.
- LLOVERA I FONTANÉ J. 2002. La vida al Montnegre. Treballs de Recerca Local. Centre d'Estudis i Documentació del Baix Montseny. Ajuntament de Sant Celoni. Sant Celoni.
- MANCOMUNITAT DE CATALUNYA. 1980. Costumari català. Usos i costums de bon pagès sobre boscos i arbredes. Oficina d'Estudis Jurídics. Edició facsímil 1920. Edicions del Cotal. Barcelona.
- RANGIL I BRUNET D. 2011. Piles i súties. Recull de cultura oral del Montnegre (III). Romanyà/Valls. Capellades.
- ROMA I CASANOVAS F. 2017. Patrimoni existencial de la Catalunya rural. Cossetània. Valls.
- <https://muredine.wordpress.com/2009/09/05/el-forn-de-pega-del-sot-de-linfern/>
- <https://muredine.wordpress.com/2009/05/22/el-forn-de-pega-de-la-vila-de-talamanca/>
- <http://trailsantllorenc.blogspot.com/2012/08/forns-de-pega-de-sant-llorenc-del-munt.html#.YhjOrziMK00>
- <https://ddd.uab.cat/record/214828?ln=ca>
- <https://ddd.uab.cat/record/215490?ln=ca>
- <https://ddd.uab.cat/record/214827?ln=ca>
- <https://ddd.uab.cat/record/214487?ln=ca>