

Resumen:

· Título del trabajo:
Las pegueras de Tierra de Pinares.

· Nombre del o de los autor(es):
Raquel Martínez Fernández

· Tema en que se encuadra la comunicación:
Patrimonio edificado en tierra. Catalogación. Conservación. Técnicas

·3 palabras clave:
pegueras-pez-hornos

Raquel Martínez Fernández. Arquitecta en la especialidad de Urbanismo. (2002) Máster en Rehabilitación. Universidad de Valladolid. (2002). En el año 2007 participa con el Departamento de Urbanismo de la Universidad de Valladolid en la Catalogación de Bienes Inmuebles del Patrimonio Etnográfico (BIPE) de Castilla y León de la provincia de Segovia.

Las pegueras de Tierra de Pinares

En Tierra de Pinares, el pino negral (*pinus pinaster*) se dedicaba a la producción de resina o “miera”. Se distribuían entre sus vecinos porciones de monte o propios (“*matas*” o *pegueras*”) de entre 500 y 2.000 pinos.

La resina de las coníferas y los residuos de todo tipo impregnados en materia resinosa (sarro), se cocían en unos hornos llamados pegueras obteniéndose aguarrás y pez negra, que se empleaba en el calafateado de barcos y con fines medicinales.

Las pegueras son construcciones aterraplenadas exteriormente, con forma parecida a una choza. Se construían con adobe y barro o ladrillo macizo.

Están formadas por dos piezas conectadas por un conducto: la primera, es una cámara de combustión emergente de planta circular u ovalada de unos 2 m de diámetro, ligeramente enterrada en el terreno, cubierta con una bóveda de unos 2 m de altura, abierta en uno de sus lados; esta boca es estrecha y larga y se tapaba con adobes para realizar la quema dejando un hueco en la parte superior. Desde la boca, el suelo de la peguera desciende hacia la parte contraria, donde se ubica un pequeño orificio, el conducto comunicante. La segunda pieza es una hoyuela excavada en el suelo, que se tapaba con una chapa y de la que se recogía la pez líquida.

Para hacer el fuego se empezaba por preparar un filtro con leña y sarros en el orificio colocando la madera en vertical y horizontal varias veces. La planta se rellenaba colocando capas alternativas de madera y sarro hasta llenar las tres cuartas partes de la cámara de combustión. Una vez llena se sellaba la boca del horno con adobes, dejando un hueco en la parte superior, para que hiciese de chimenea, así entraba aire y ardía la leña. La peguera se encendía por arriba y el fuego iba descendiendo quemando primero las capas superiores, esto hacía que la miera escurriera gota a gota hacia el suelo y por el canal descrito anteriormente iba a parar a la hoyuela anexa. Solía arder incluso durante cuatro días, después se sacaban las cenizas y se dejaba limpia para cargarla con nuevos sarros. Por cada 1.500 Kg de sarros se obtenían 600 Kg de pez. Esta contenía residuos de aguarrás, se le llamaba pez cruda y era utilizada fundamentalmente como alquitrán. Una vez que terminaba de hacerse y cuando aún estaba ardiendo, se apagaba con la tapa, ahogando el fuego y se sacaba con un cazo en estado líquido, pues si se enfriaba ya no era posible. Si se quería utilizar para empear pellejos, botas y cubas, se cocía de nuevo dentro de la hoyuela misma, produciéndose una merma de un 10-12 % y se recogía en la fiera, un orificio practicado en la parte baja de la hoyuela. La actividad se desarrollaba en diciembre y enero fundamentalmente.

Para hacer el presente estudio se visitaron las pegueras existentes en las localidades de Chañe, Lastras de Cuéllar, Navas de Oro y Zarzuela del Pinar.