La brea es un producto de color oscuro, viscoso, sólido, fusible y aglomerante como un alquitrán que se produce a consecuencia del residuo por evaporación parcial o de la destilación fraccionada del petróleo, alquitrán u otras materias orgánicas. La brea canaria o pez se obtenía, antiguamente, en los pinares, por la cocción de la madera resinosa del pino canario (la tea), en unos hornos especiales, compuestos por dos estructuras tronco cilíndricas, situadas en diferente nivel, a una distancia de unos dos metros y comunicadas a través de un canal. La estructura superior, más voluminosa, era el horno propiamente dicho, donde se quemaban los trozos de tea. La unidad inferior actuaba como vaso receptor de la sustancia resultante de la combustión-destilación, la pez, que se deslizaba desde el horno superior por efecto de la gravedad a través de la canalización que unía las dos estructuras. Una vez enfriado y solidificado en cajas, el producto era traslado a la costa sobre animales de carga. Los hornos de brea se construían en desniveles acusados del pinar (30 al 50%), para que la brea destilada pudiera deslizarse con facilidad desde la base del horno hacia el vaso receptor. Tuvieron gran actividad en los siglos XVI-XVIII, coincidiendo con el desarrollo de la construcción naval canaria, pues la brea de pino aparte de sustancia medicinal se utilizaba, preferentemente, como betún impermeabilizante en la fabricación de barcos de madera, operación conocida por calafateo, para lo cual se mezclaba con estopa, sebo y aceite. UNA DE LAS PRINCIPALES APLICACIONES DE LA BREA ERA EL CALAFATEO DE LOS BARCOS DE MADERA

El gran valor de este producto determinó que también fuera exportado al exterior (Portugal, Países Bajos, las Indias...). Esta fabricación artesanal fue introducida en Canarias, en los primeros años de la colonización europea, por artesanos portugueses, los pegueros, maestros en la elaboración del producto y en la construcción de los hornos, aunque hay indicios de que con anterioridad a la Conquista se llegó a producir brea en la isla de Tenerife, durante las "paces" asentadas por Diego de Herrera, en el siglo XV, seguramente de forma rudimentaria, con la combustión de la tea del pino en hogueras a cielo abierto, sobre hoyos. La brea canaria se producía en las islas con pinares, La Palma, El Hierro, Tenerife y Gran Canaria y generó ingresos significativos para las haciendas concejiles en los primeros siglos de la colonización. La mencionada toponimia de la isla de Gran Canaria, refleja esta importante actividad, que, a finales del siglo XVIII, la autoridad real intentó regular por el destrozo que causaba en la ya menguada masa forestal. De igual forma, en Tenerife, las autoridades cabildicias se propusieron controlar, desde un primer momento, el deterioro ambiental que producían los hornos de brea en la masa forestal, relegando esta actividad hacia los despoblados pinares del Sur y Oeste, ejemplo que siguió el cabildo de La Palma. En la segunda mitad del siglo XIX, la producción de la brea disminuyó progresivamente hasta desaparecer por completo, por el control de la administración liberal a través de la Jefatura de Montes de la Diputación Provincial de Canarias sobre las explotaciones de los pinares públicos y por la presencia de brea importada.