

EL MÓN DE L'OLI

L'olivera és un arbre fi, nerviós, de sòbria elegància. Té un aire de discreció i de distinció. És afectuós sense ésser efusiu. És reservat sense ésser esquerp. Enemic del luxe, és, en canvi, amic dels plaers espirituals. És l'arbre més aciençat i més civilitzat.

Antoni Rovira i Virgili, *Teatre de la natura*



Tot el que envolta l'oli, des del conreu de l'olivera fins al consum final, és un procés llarg i complex, que conforma tot un món del qual us n'oferim només una mostra.

Hem dividit el procés en tres moments, que corresponen a tres espais diferents:

- el conreu i la plega de l'oliva, al camp
- l'elaboració de l'oli, al molí
- el consum, a casa

Hem afegit un apartat dedicat a la presència de l'oli en les nostres manifestacions culturals.

Al camp

- **Ecosistema**
- **L'olivera i les olives**
- **La plega**

Al molí

- **Mètodes tradicionals**
 - **La mòlta**
 - **La premsada**
 - Premsa de giny
 - Premsa de barra
 - amb força de sang
 - amb força elèctrica
 - Premses hidràuliques
- **Mètodes actuals**

A la casa

- **Usos domèstics**
- **Usos medicinals**

A la nostra cultura

- **Patronatges**
- **La llengua**
- **Simbolisme**

Al camp

L'home primitiu usava per a l'alimentació el greix dels animals que caçava; més tard se li acudí fondre els greixos i deixar-los refredar abans de consumir-los. Però els greixos vegetals van aportar una veritable revolució en l'alimentació i en la vida dels nostres avantpassats més remots.

L'oli d'oliva s'usa a tota la conca de la Mediterrània, d'un clima que li és especialment propici, des de fa uns 2.800 anys. Pareix que els grecs van introduir el conreu de l'olivera a la costa mediterrània de la península ibèrica. Molt prompte es va començar a fer un oli d'oliva d'alta qualitat, que els romans van apreciar molt, tal com s'expressa en diversos textos clàssics. Segles més tard, els àrabs van estendre molt el conreu de l'olivera i van introduir millores en la producció de l'oli.

En el cas del terme de Santa Bàrbara, igual que altres poblacions de la dreta de l'Ebre com Roquetes o Jesús, les oliveres estan lligades a l'origen del poble: el segle XVIII, les nostres terres van absorbir l'excedent de població d'altres contrades, una gent que va transformar els terrenys erms en camps fecunds, on, amb el temps, l'olivera es va convertir en la reina absoluta.





El pla de la Galera: una mar d'oliveres



Santa Bàrbara al mig de la plana

Ecosistema

És realment difícil de trobar un ecosistema agrícola amb la diversitat i abundància en espècies dels oliverars. La seua particular conformació l'acosta més a un bosc mediterrani que a un conreu. Sota el brancatge s'hi aixopluguen tota una munió d'organismes que estableixen complexes relacions entre ells (depredació, saprofitisme, parasitisme, comensalisme...).

Dragons, sargantanes, serps, llargardaixos, àguiles, corbs, mussols, mifes, sibocs, esparvers, tords, barbarojos, rufardes, perdius, estornells, pinsans, verderols, gafarrons, cadeneres, rosinyols, llebres, conills, raboses, ratolins, ginetes, humans, centenars d'insectes, de plantes, de fongs... La llista es podria fer inacabable. Algunes espècies troben en l'olivera el menjar, altres el lloc de cria, altres el refugi, però en definitiva totes formen part del meravellós ecosistema de l'oliverar.



Soja borda al mig d'un nou cultiu



Llangardaix prenent el sol



Perdiu a l'aguait

El clima i la salut de l'oliva



Arc de Sant Martí després de ploure



La sabonosa



La seca

L'olivera i les olives

L'olivera pertany a la família de les oleàcies, família a la qual, a més, dona nom. Inclou unes 600 espècies de les regions intertropicals i temperades. Formen part de la mateixa família els freixes, els gessamins o els aladerns.

L'olivera actual (*Olea europaea* var. *europaea*) és un arbre vigorós i respectable, força allunyat en aparença de la seua varietat silvestre, el bordís (*Olea europaea* var. *sylvestris*). L'home, amb la seua tossuderia ancestral, va iniciar un llarg procés de selecció artificial del bordís que ha dut a les actuals varietats cultivades, tres de les quals han acabat per esdevenir els pilars fonamentals de l'oli de la terra de l'Ebre i del Maestrat.

Morrut (l'arbre) o morruda (l'oliva)

Arbre desvergonyat i ufanós, d'escorça verda de jove. Té els tons del fullatge més clars que els seus companys. De les tres varietats és la més tardana i la que acostuma a donar el toc afruitat al nostre oli. L'oliva és la més arrodonida, la menys estilitzada i, normalment, la més grossa. En els darrers anys, i sobretot en indrets prop del Port com ara el Carrascal, és possible d'aconseguir que faça olives anualment, gràcies a un bon pam de mesa que fa el brot cada any.



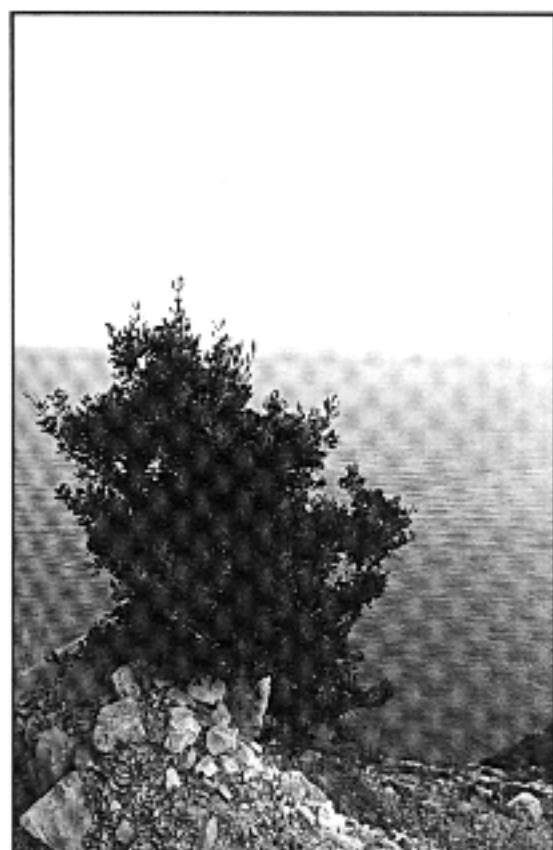
Sevillenc (l'arbre) o sevillenca (l'oliva)

Arbre de posat trist i revellit des de ben jove, força més primerenc que el morrut, d'oliva més allargada i normalment una mica més menuda que la morruda. És segurament la varietat que li dona la consistència al nostre oli. És especialment abundant als indrets propers a Santa Bàrbara, on no és rar de trobar-hi trossos on és quasi l'únic protagonista.

Farg (l'arbre) o farga (l'oliva)

Arbre majestuós, d'escorça compacta i badocada, primerenc i tardà, d'oliva allargada i de mida normalment menuda. De la seua fusta se n'han fet tota classe d'objectes. Molts pagesos l'acusen injustament de dropo; mals pagesos. Si se'l rejuvenix i se'l cuida comença a amollar olives a l'octubre, i al mes d'abril encara omple el calaix, i a l'any següent, sovint, hi torna.

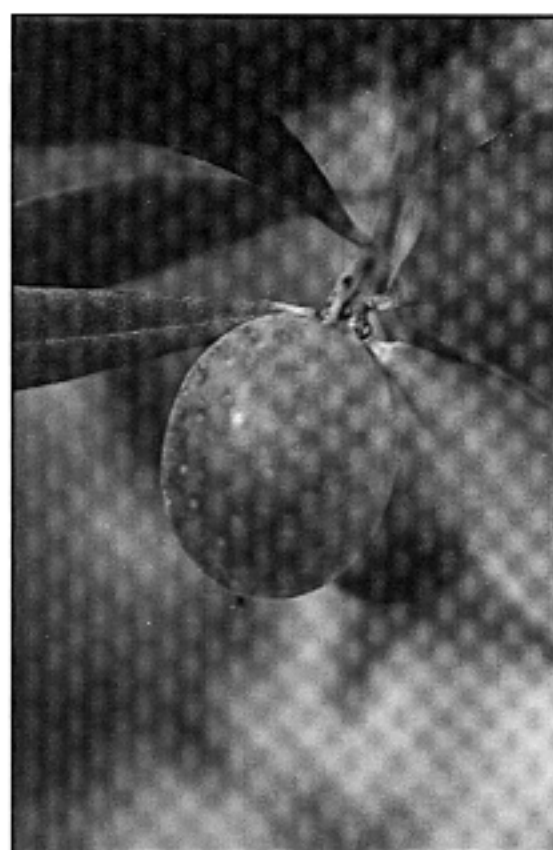
Fàixes d'oliveres a Matamoros



Bordís vora mar (Peníscola)



Bordís carregat d'olivons (la Granadella)



Oliva. Varietat desconeguda



Olives morrudes



Olives sevillenques



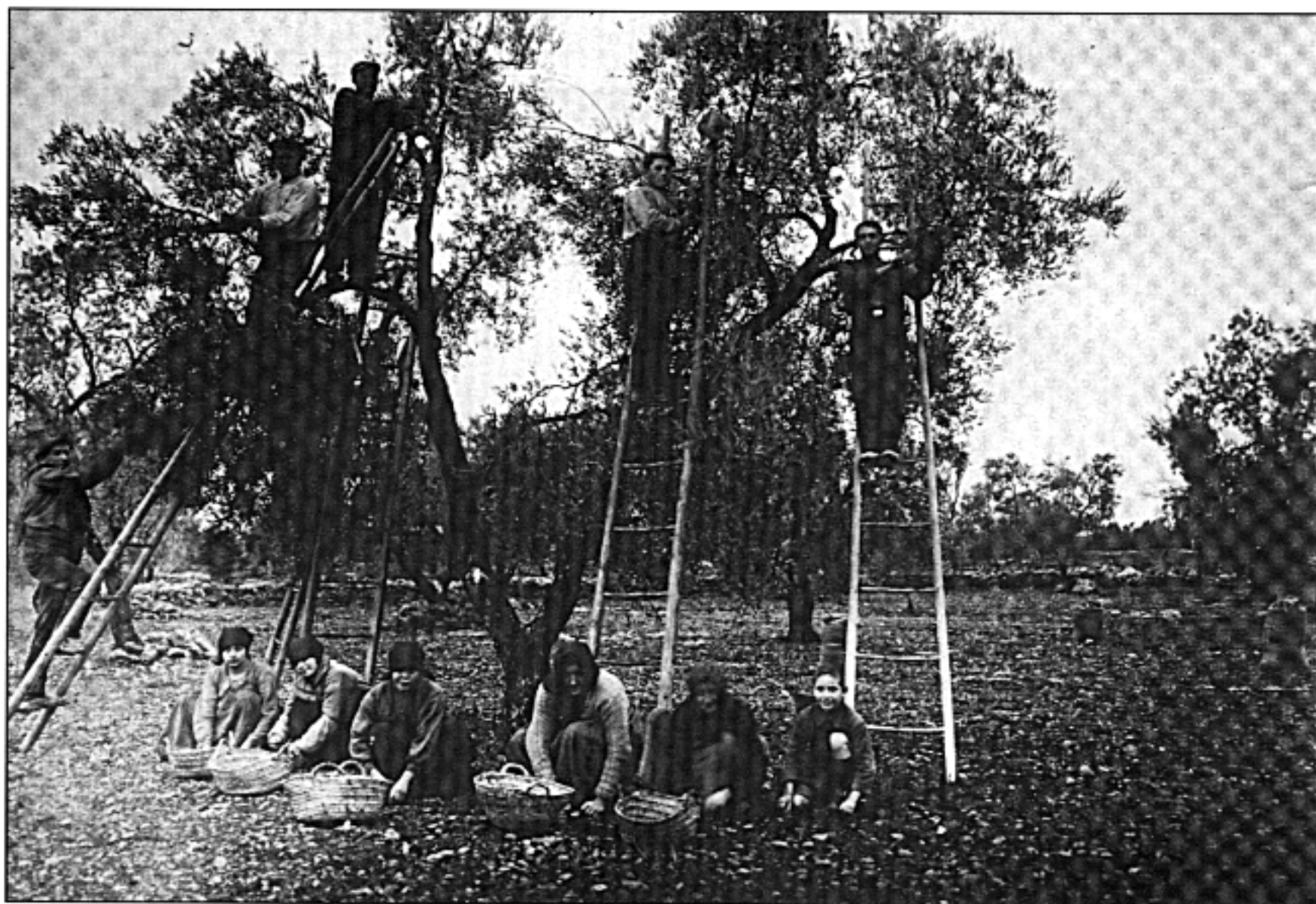
Olives fargues

La plega

El nom ja ho diu tot: tradicionalment, a les nostres terres les olives s'han plegat del terra. La gent va fent diferents plegons a mesura que les olives van caient, o per haver madurat o per l'efecte del vent. El vent de dalt és un condicionant important del sistema de recol·lecció usat a les nostres terres. Quan es vol fer solada o ja queden poques olives a l'arbre, es fan caure. Al final, quan ja en queden poques a terra, s'espigola.

Primer les olives es plegaven a mans. Les ungles de llauna van suposar una bona ajuda. Però l'avenç quantitatiu més important va arribar amb les màquines de plegar, proveïdes de rodets. Les màquines de plegar, des d'aquelles més primitives de mànecs de fusta i poca amplada, han anat millorant i augmentant les seues dimensions i la seua capacitat de plega. La persona ja no ha de plegar acotxada: només ha de caminar impulsant la màquina, i les pues metàl·liques van agafant les olives i dipositant-les al recipient. Avui s'ha arribat a un punt que la "màquina" manual conviu amb la màquina arrossegada mecànicament per un motocultor.

En el temps que les olives es plegaven a mans, la gent no donava l'abast i havien de vindre plegadors d'altres pobles: eren els barcellers. Entre aquell sistema i el motocultor hi ha un abisme de capacitat de plega.



*Doncs plegant olives i homes escarrant
(Maria Vidal Capseta, Arxiu Museu del Montsià)*



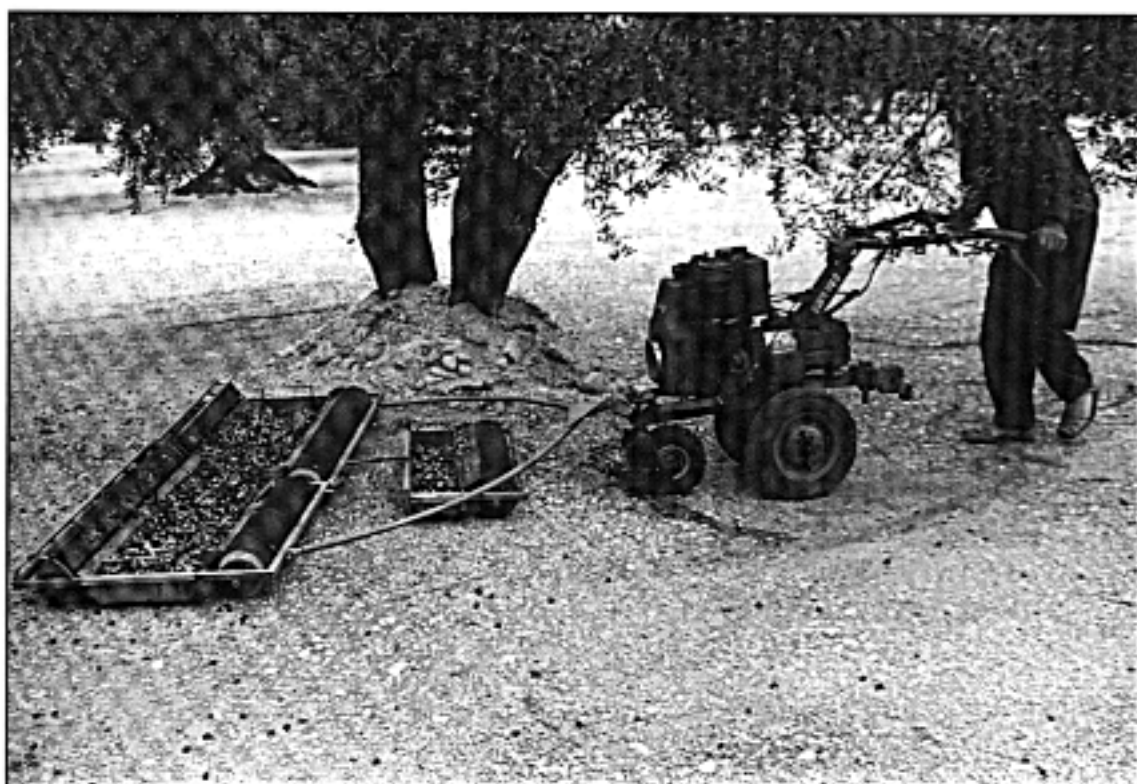
Ungles de plegar



Màquina de plegar



Calaixos plens



Màquina de plegar motoritzada

*Aquí estic dalt de la rama,
dalt de la rama més alta.
Si collint, collint, caïa,
ai! que Sant Antoni em valga.*

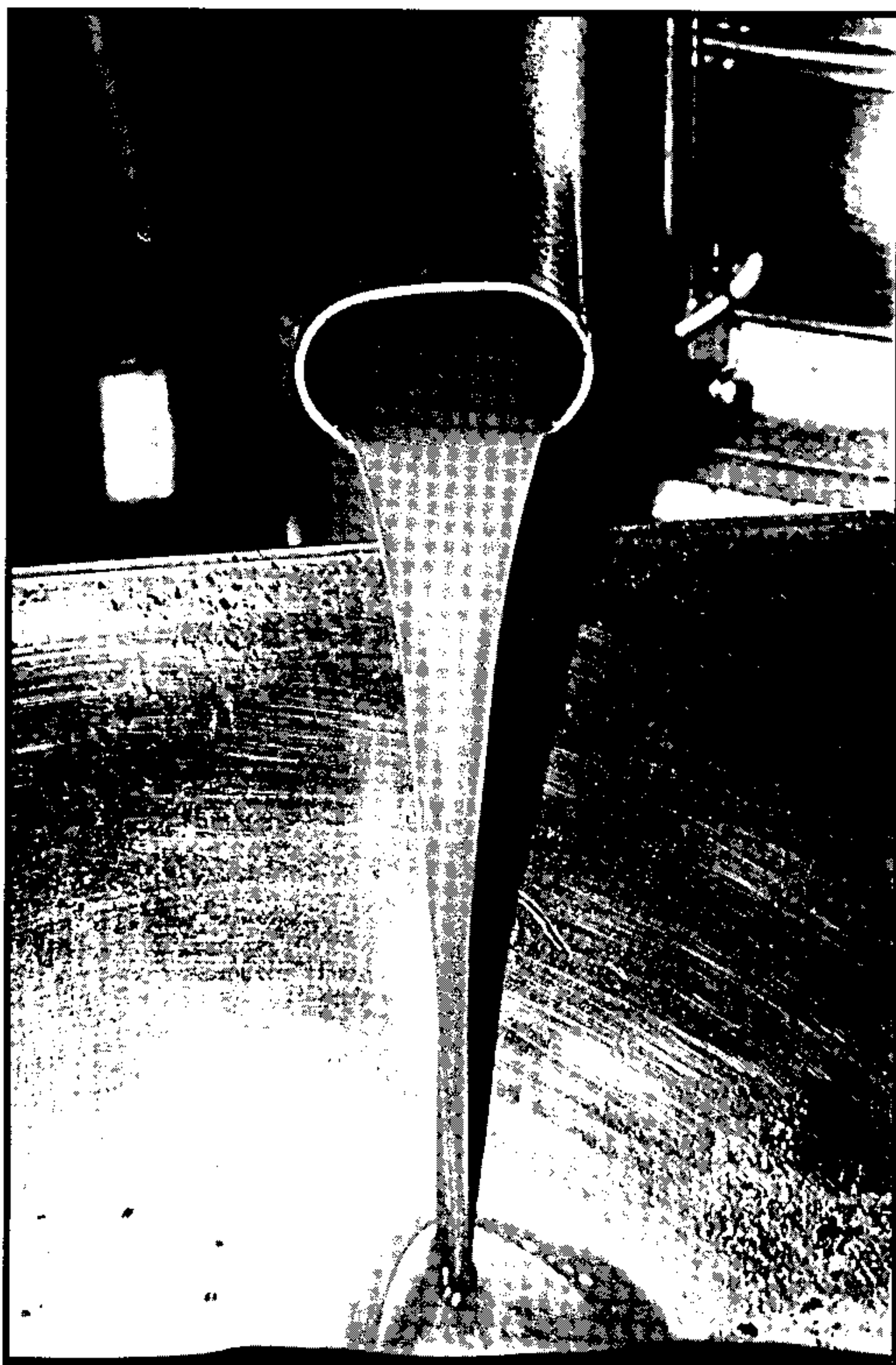
*Collint olivetes fargues,
aquí dalt de tot m'estic.*

Quico el Célio, el Noi i el Mut de
Ferrerías, "Cançó de les plegadores
d'olives", del disc: *Es cantava i es canta.*

Al molí

Des dels sistemes més primitius fins al sofisticat sistema continu amb centrifugació, hi ha tot un ventall extensíssim de tècniques per aconseguir extraure l'oli de les olives. Segons els llocs i els temps estos sistemes han anat evolucionant, tant pel que fa a la mòlta de l'oliva com a l'obtenció final de l'oli.

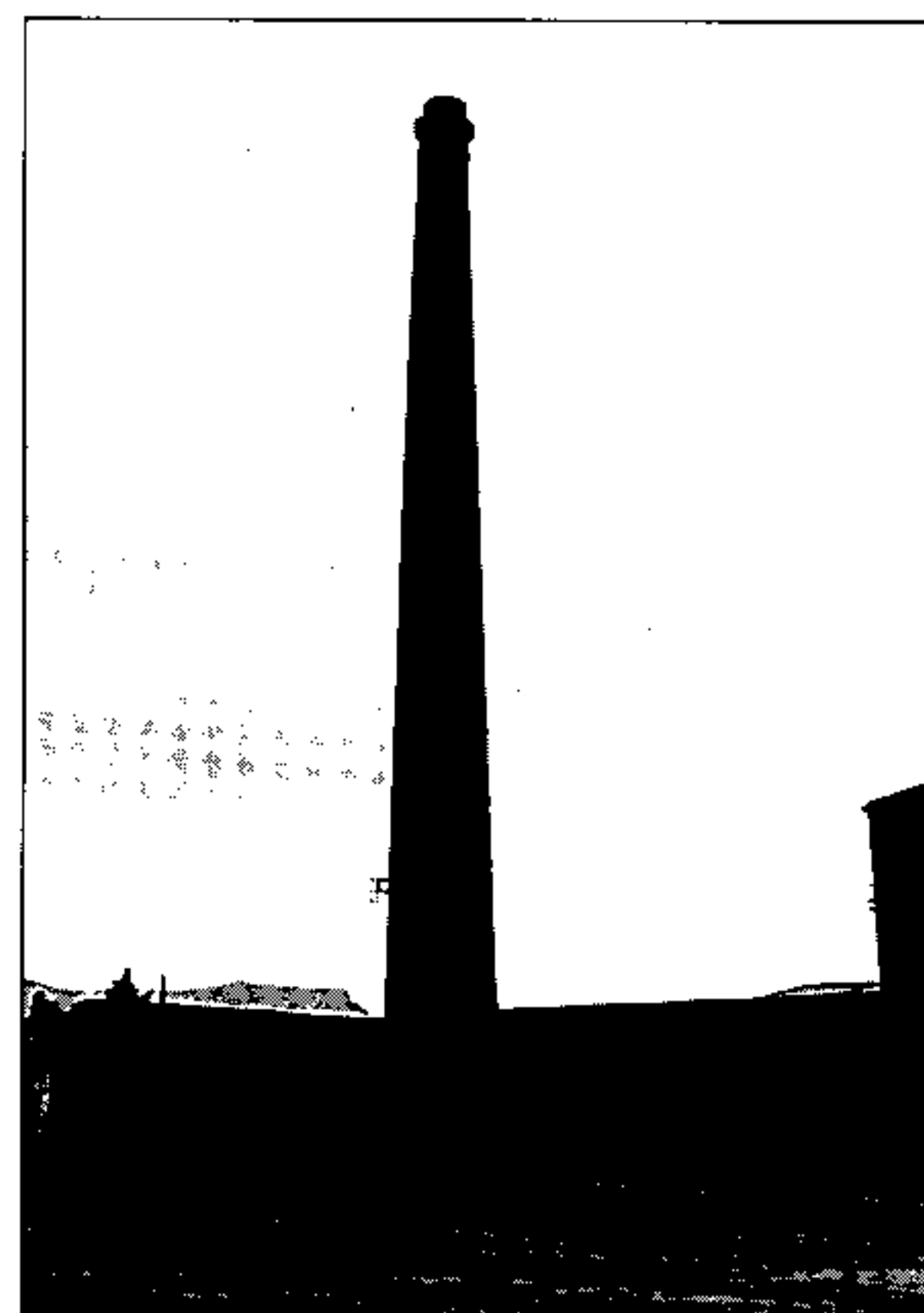
La modernització ha permès que, en el cas del nostre poble, s'haja passat d'uns 200 molins a principi de segle a les dues almàsseres actuals.

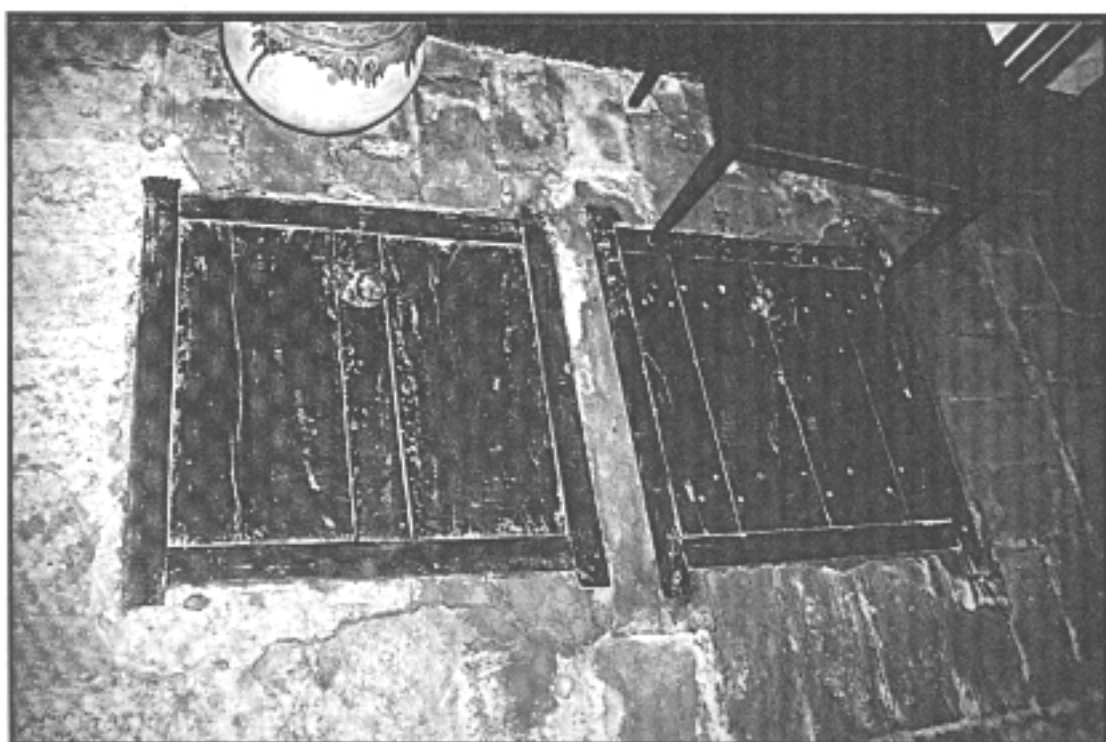


Primer raig d'oli novell

El tractament de la sansa

Per tal de treure el màxim aprofitament de l'oliva, a principi de segle es van escampar les fàbriques que treballaven a partir de la sansa que els molins havien generat. Un cas particular al nostre poble va ser Aceitera Ibérica, coneguda popularment com "la fàbrica de la sansa". Allí es feia oli de sansa (o de pinyolada) i sabó, entre altres productes.

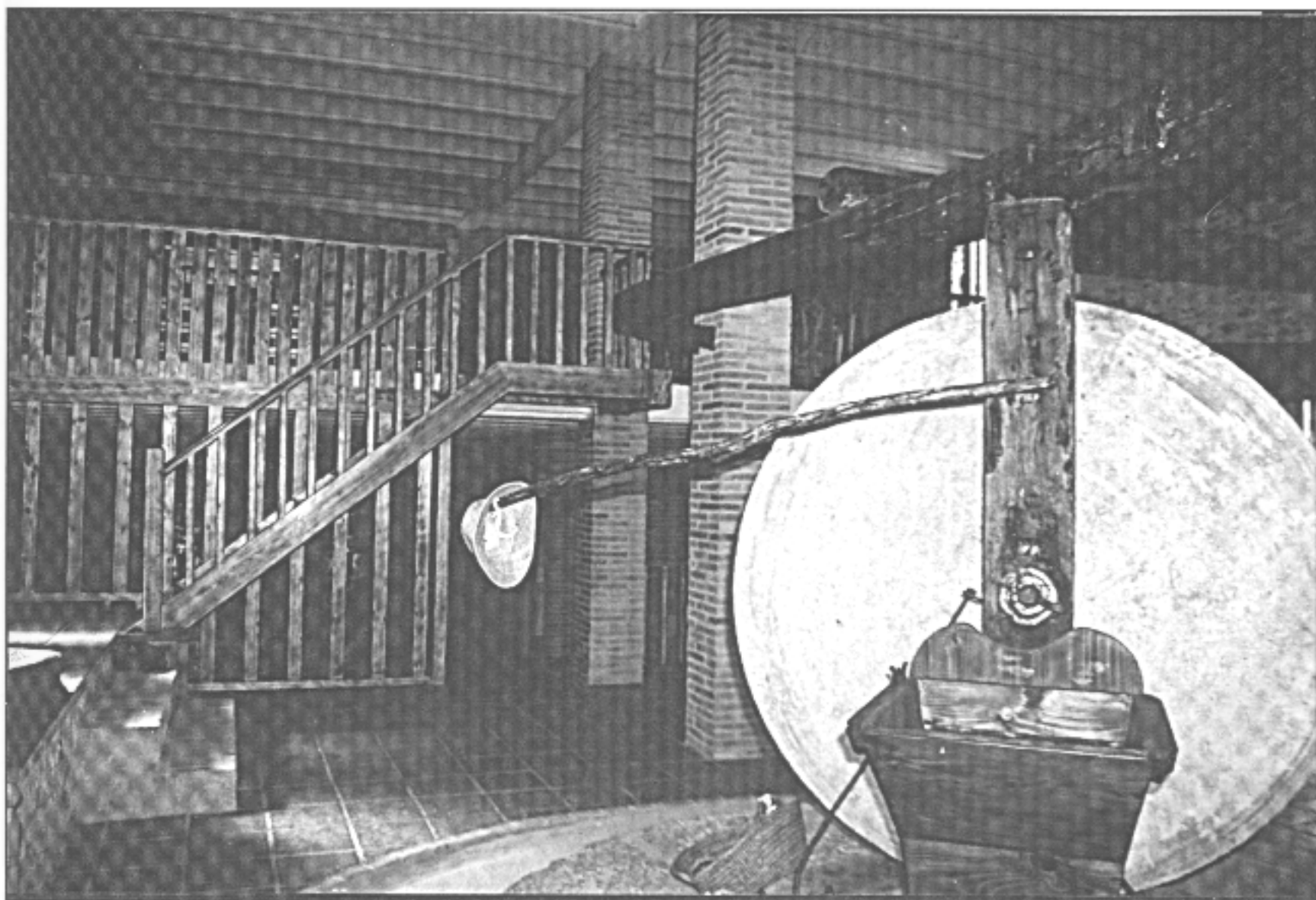




Trulls d'oli conservats en una casa particular de la Galera



Entrada al molí de la masada de Gironet

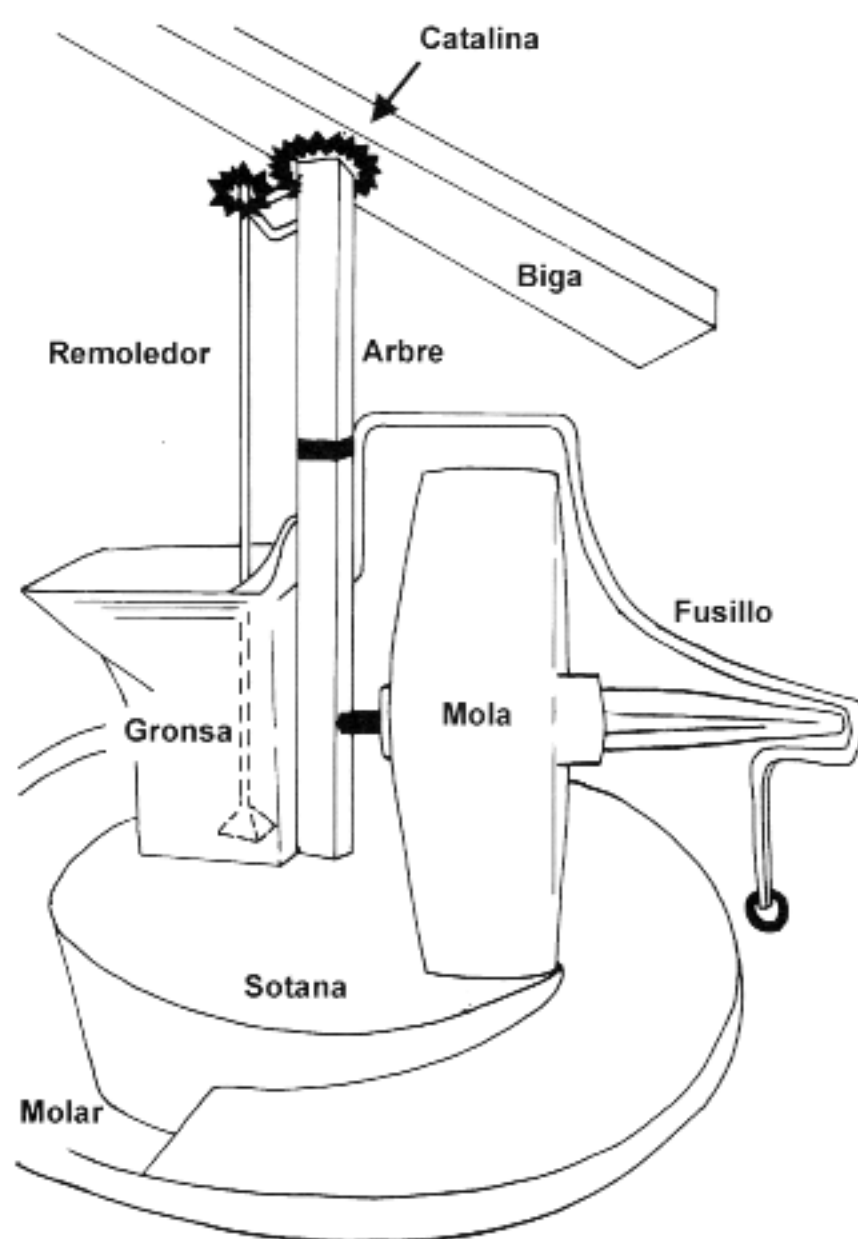


Vista de conjunt del remodelat molí de Rosquilles (Masdenverge), convertit actualment en casa de turisme rural

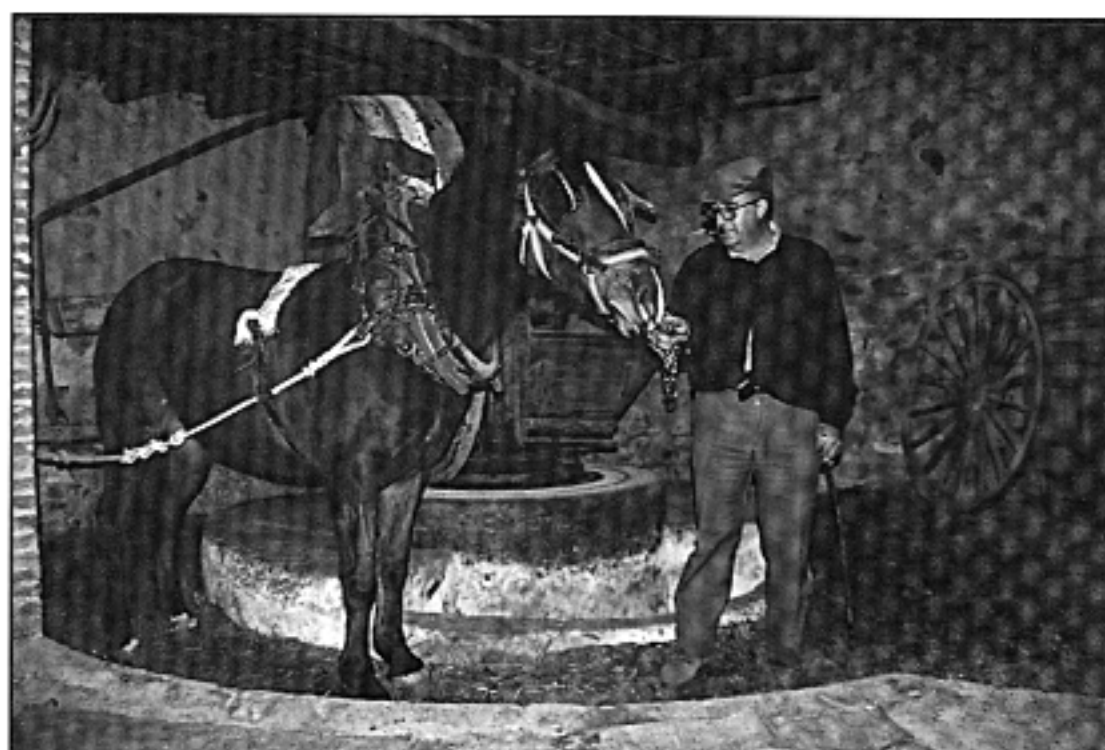
La mòlta

Tradicionalment, i fins no fa molt, la mòlta s'ha fet per mitjà de moles. La pròpia del terreny era una gran pedra cilíndrica d'uns 180 cm de diàmetre per uns 45 cm d'amplada, posada sobre una altra mola més ampla i situada horitzontalment, anomenada sotana. Estos molins funcionaven amb força de sang: un matxo, enganxat al balancí i fent voltes pel caminal, havia de moure a través del fusillo la mola. La mola vertical era l'encarregada de moldre les olives que queien de la gronsa (recipient de fusta on els hòmens posaven a mans les olives) a la sotana. El remoledor evitava que hi hagués embussos i els repartidors estenien les olives per tota la sotana. La mola triturava les olives i la pasta queia al molar preparada per a ser premsada. La gronsa i la mola anaven unides a l'arbre, que voltava al mateix temps que elles, gràcies a un engranatge que rebia el simpàtic nom de catalina.

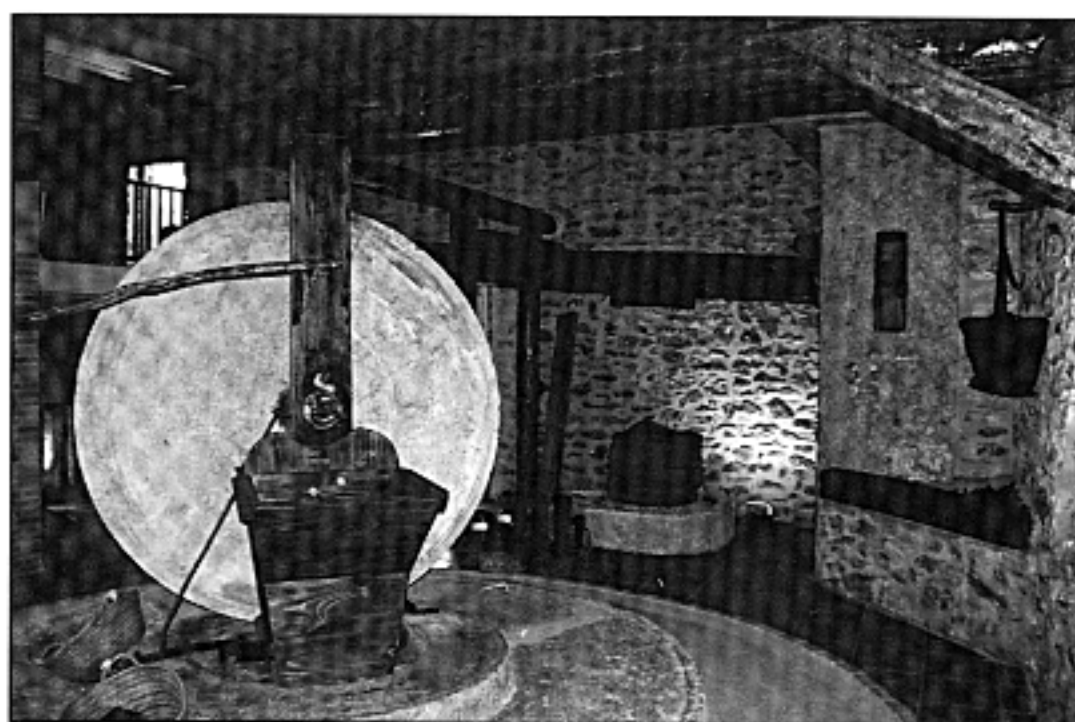
El molí més habitual ha sigut sempre el d'una mola, però també n'hi ha hagut de dos. Amb el temps, la força per a moure la mola va deixar de ser de sang i es va electrificar. També amb el temps van introduir-se les curres (dos o més moles còniques de gran tonatge, més amples i no tant altes com les primitives).



*Modificació del sistema tradicional de mòlta: doble curra
(Mas de Barberans)*



Mòlta amb força de sang (molí de Carlàret, la Galera)



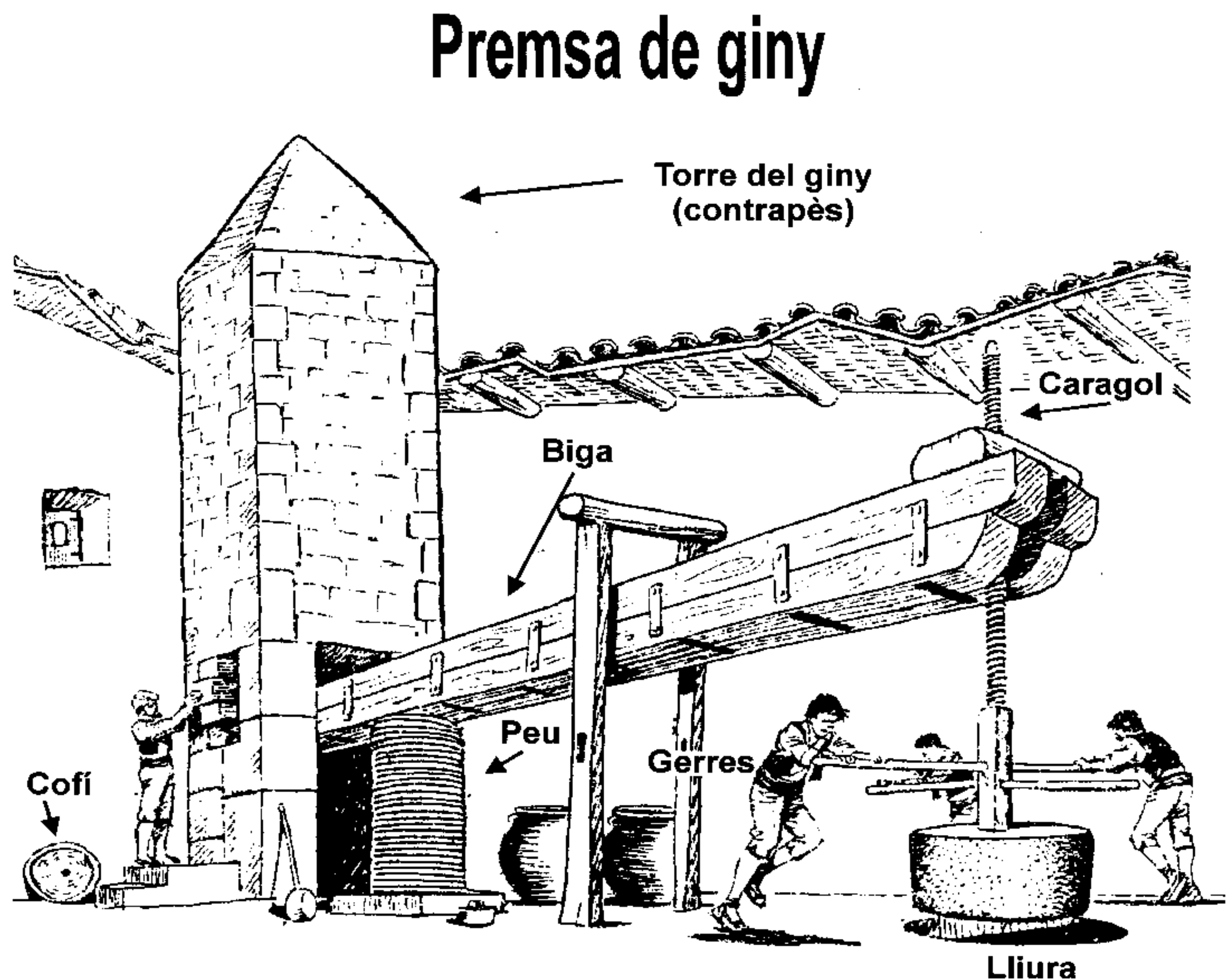
Vista general, gronsa i balanci (molí de Rosquilles, Masdenverge)

La premsada

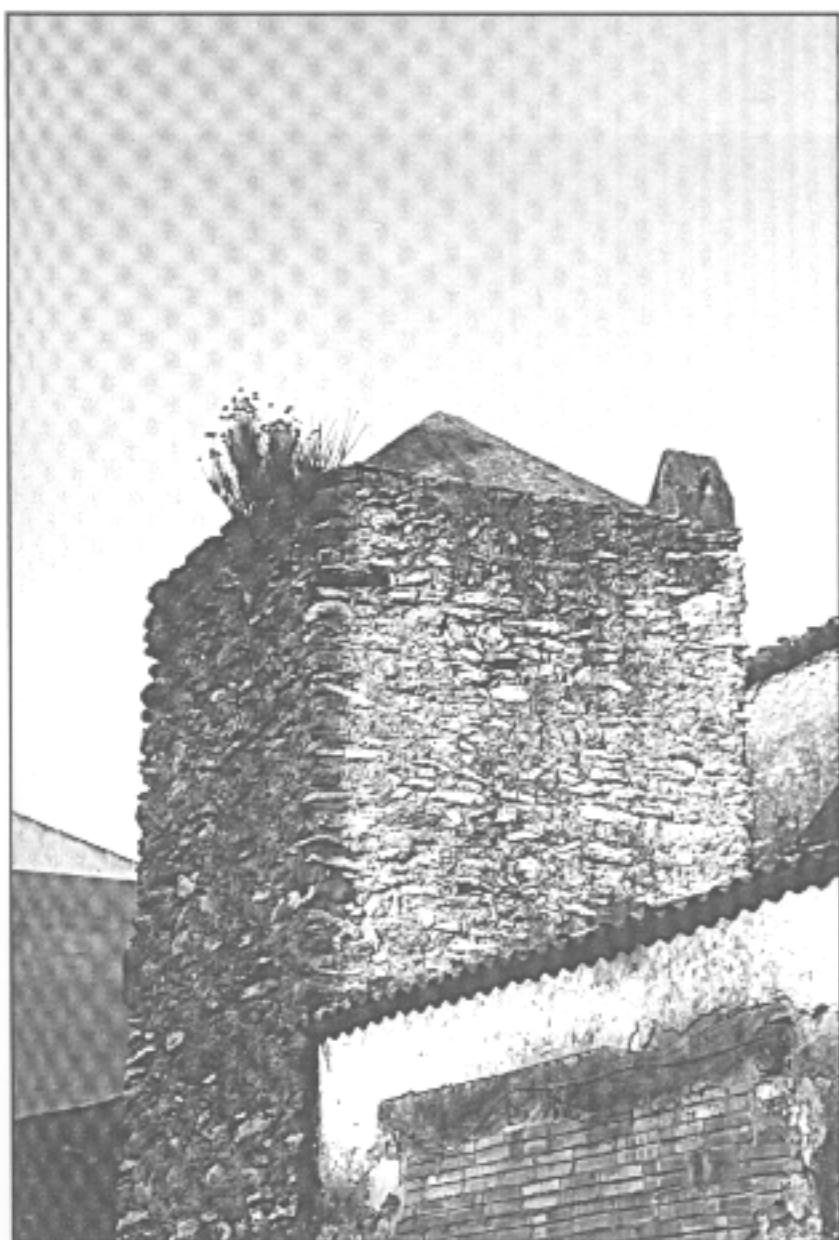
Prensa de giny

La prensa de giny, tota de fusta, va ser la primera que va existir quan es van colonitzar les terres del nostre terme. El seu sistema, utilitzat ja pels romans, era de palanca, com el d'una balança. La peça principal era la barra del giny, formada per quatre -i, de vegades, més- bigues de fusta enormes i de gran llargada. Esta barra estava subjecta al caragol a través d'una trugeta o femella. A l'extrem inferior del caragol hi havia una pedra molt gran, anomenada lliura, i l'altre extrem del giny estava empresonat a la torre, acabada en piràmide i tota de pedra picada, que havia de ser molt pesada per tal que la força del giny no l'aixequés. Quan la parada de cofins estava en el sitial (plat de pedra), almenys un parell d'hòmes havien de fer força sobre unes barres creuades que hi havia damunt de la lliura per posar en moviment el giny, que tenia el seu suport en la mitjana.

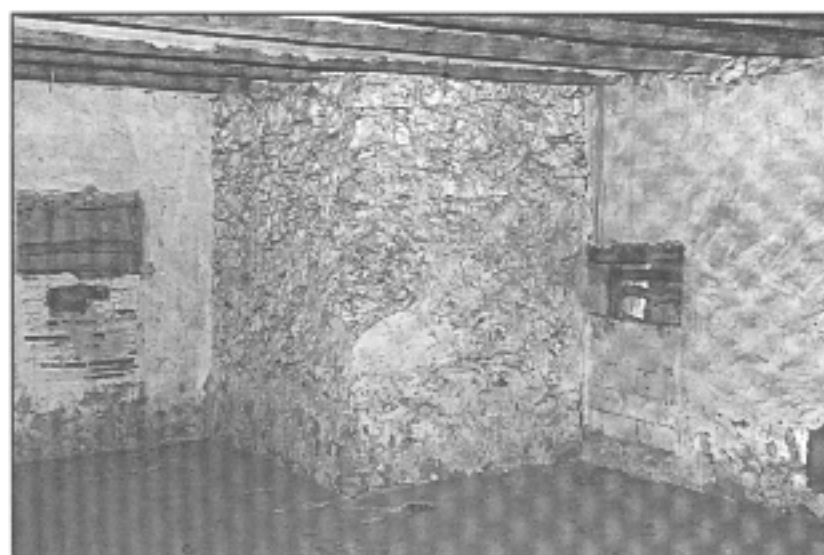
Per tal que la gran biga fes pressió sobre la parada s'havia d'aixecar la lliura, el pes de la qual anava a parar damunt dels cofins. A la part de la torre s'anaven posant les espadelles (o falques) per a empresonar el giny i aconseguir així una millor premsada.



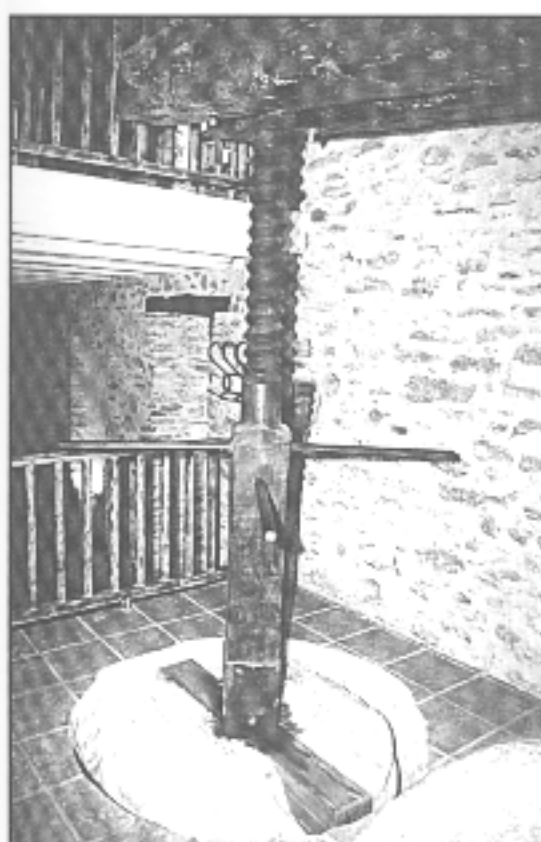
(Font: Massip, *Diari de Tarragona*)



Torre de giny exterior



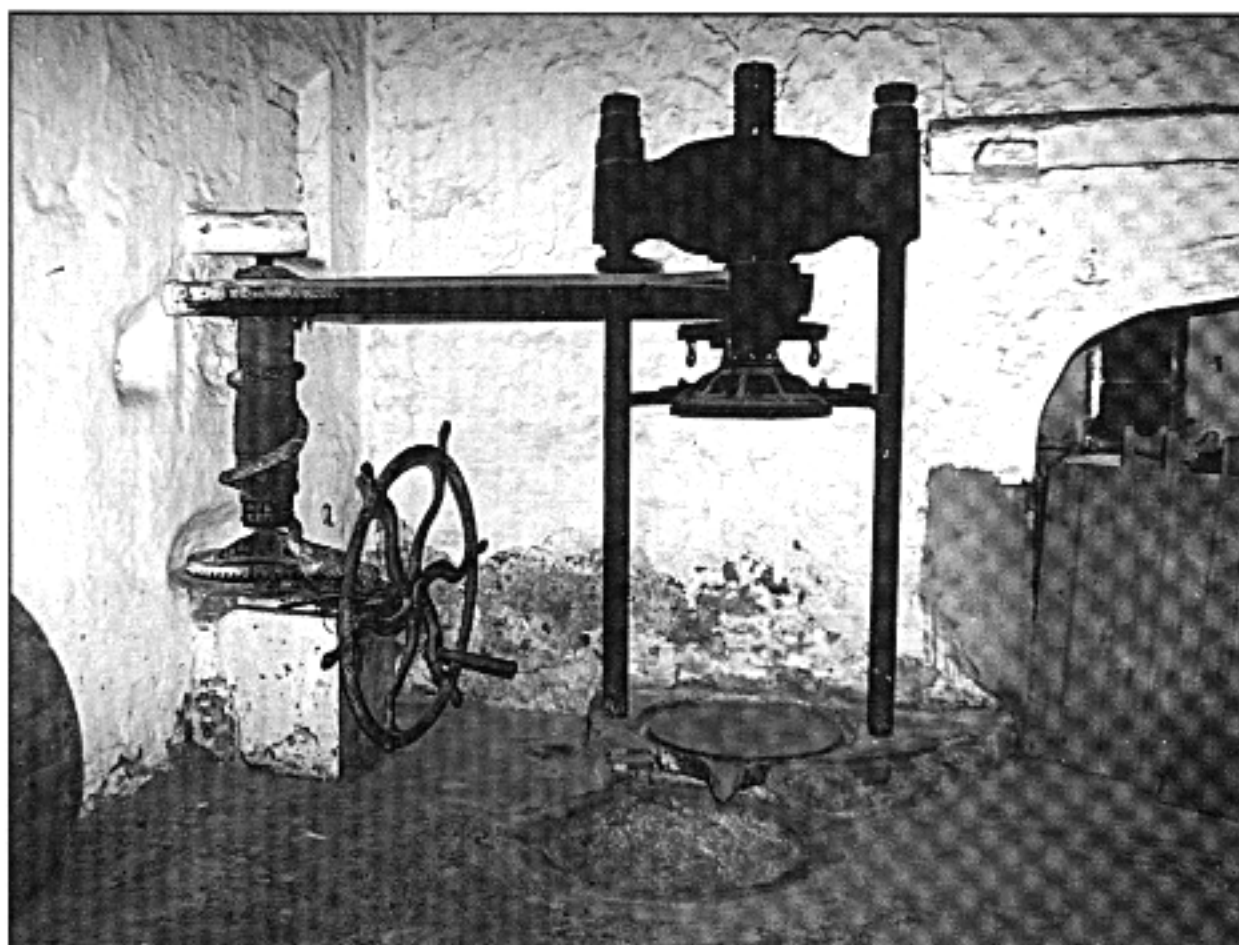
Torre de giny interior



Prensa de giny restaurada del molí de Rosquilles (Masdenverge)

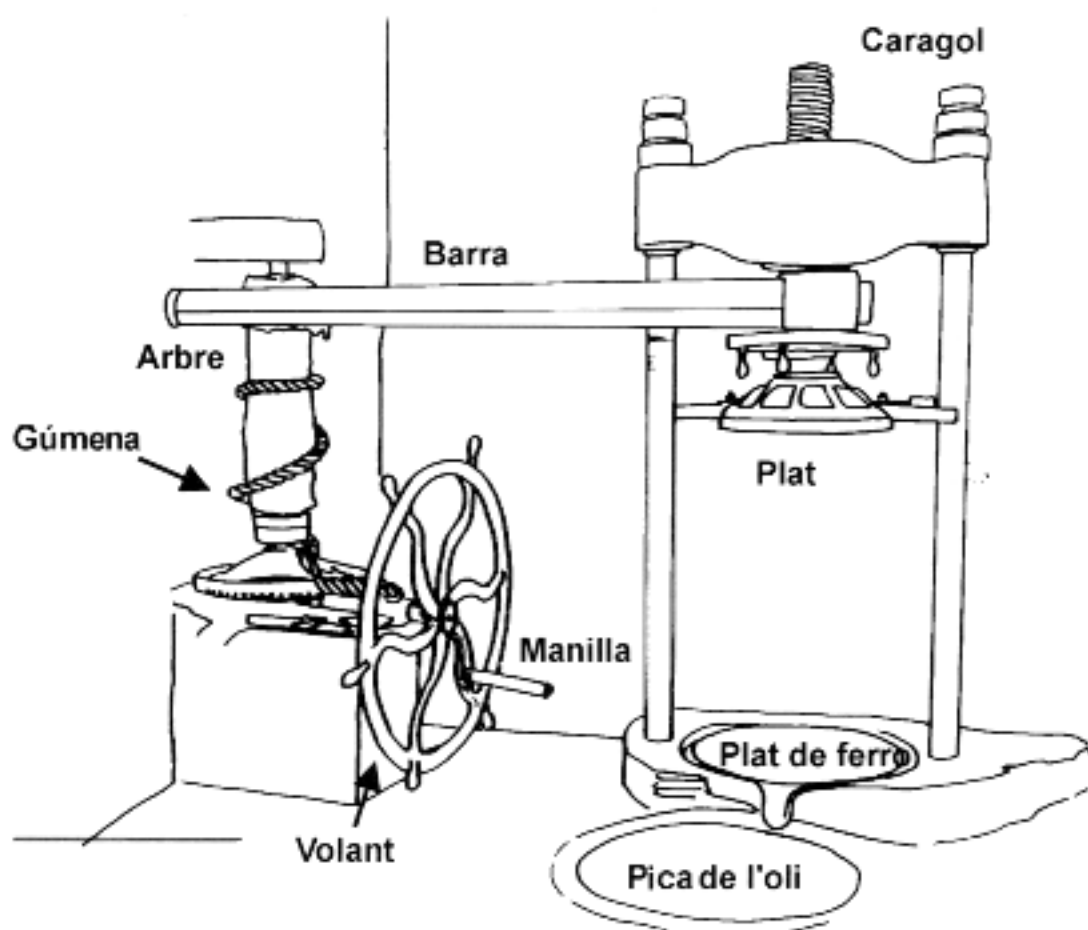
Prensa de barra

El nom li ve de la peça que era imprescindible a l'hora de fer-la funcionar. La barra era de fusta, no era excessivament grossa i feia uns dos metres de llargada. La parada es posava damunt del plat de ferro, situat sota mateix del caragol i el plat de premsar. El moviment de la barra a força de sang (força humana) era el que possibilitava el premsat de la parada: llavors, el caragol feia baixar el plat en busca dels cofins i, a través d'una regata, l'oli i la morca queien per una canaleta fins arribar a la pica.

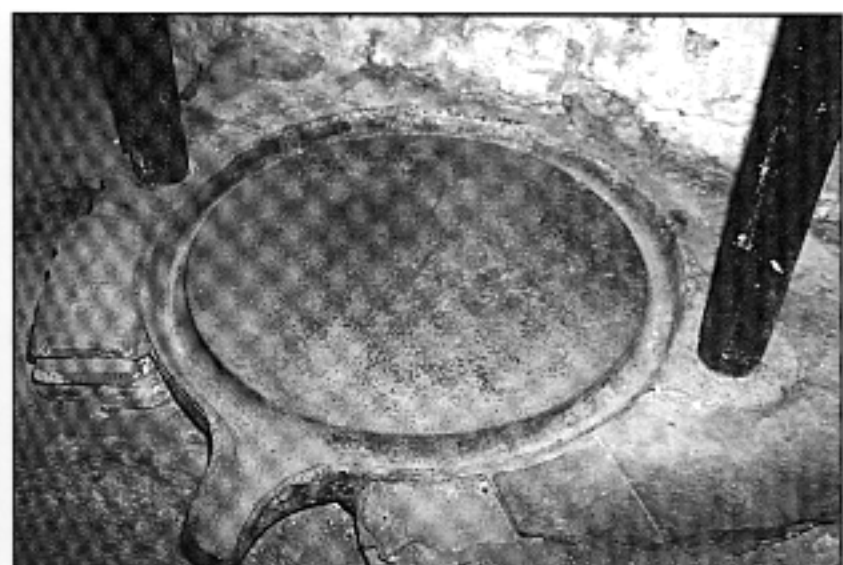
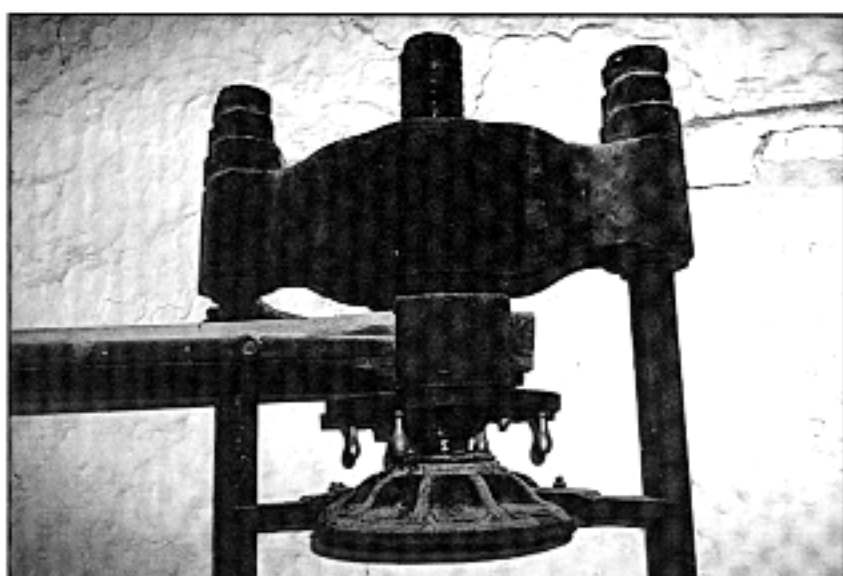
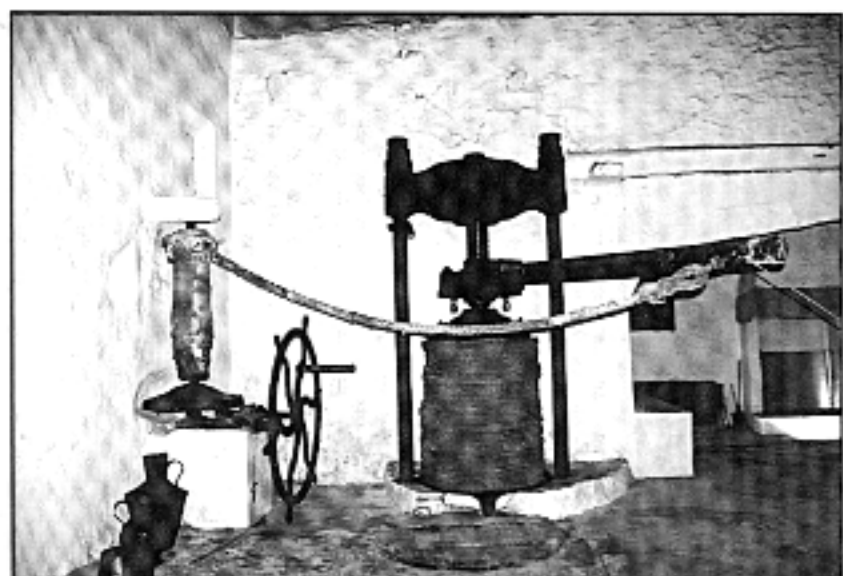


Quan ja s'havia apretat prou, un mecanisme connectat a un volant permetia enroscar a l'arbre una gúmena enganxada a la punta de la barra, amb la qual cosa s'aconseguia un premsat més intens.

Cap als anys 20, l'electricitat va permetre mecanitzar les premses de barra i les moles dels molins de l'època.

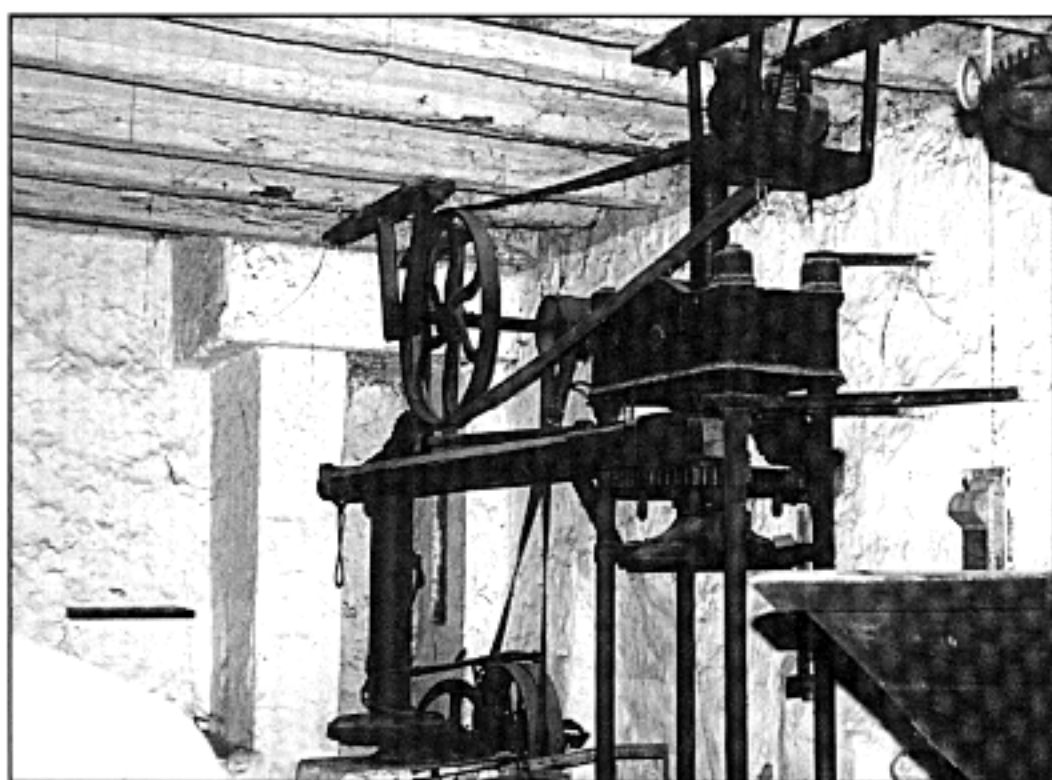
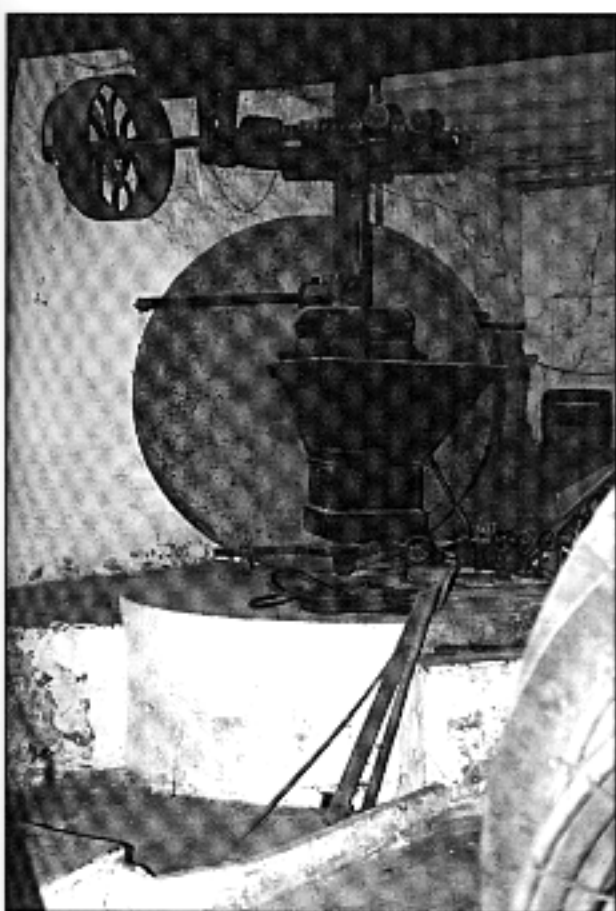


Força de sang



Masada de Camps: antiga premsa de barra

Força elèctrica



Masada de Cid: molí motoritzat, tant les moles com la premsa de barra

Premses hidràuliques

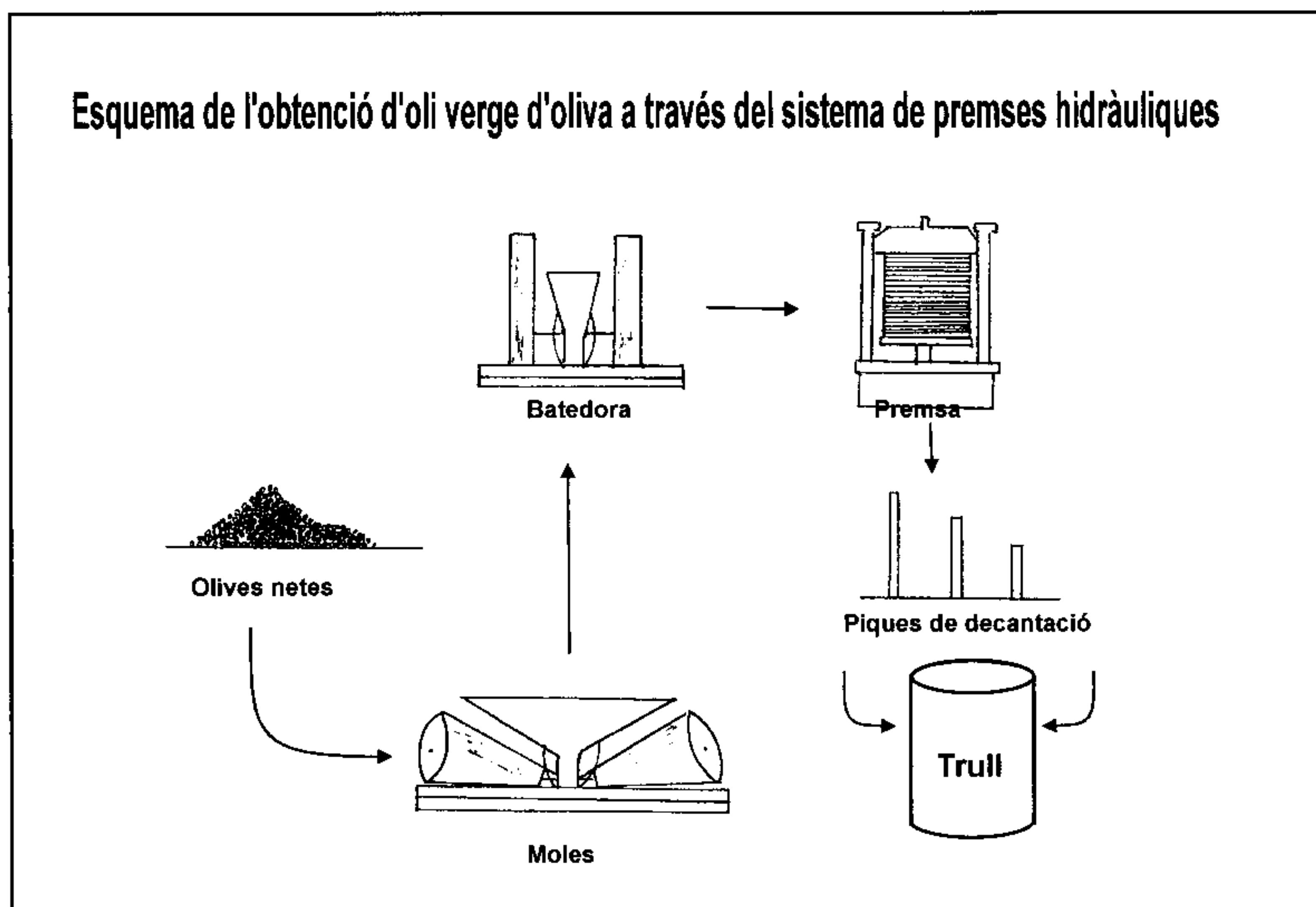
Les premses hidràuliques han coexistit amb mètodes de mòlta per moles i amb mètodes més actuals, com el de martells mecànics.

Les olives triturades passen a la batedora, un recipient on dos pedres de granit en forma de roda van barrejant-les amb aigua fins aconseguir una pasta homogènia. Esta pasta es posa als cofins que, apilats, formen un sandvitx gegantí anomenat peu o parada. A l'hora de repartir la pasta als cofins, que en principi havien de fer diversos operaris, se va guanyar eficàcia amb la incorporació de paradors automàtics.

La premsada deixarà anar tot el suc de les olives però retindrà la sansa o pinyolada. El sistema no varia gaire dels que hem vist anteriorment: només ha canviat la força motriu que prem els cofins. En est cas, el pistó premsa va de baix a dalt.

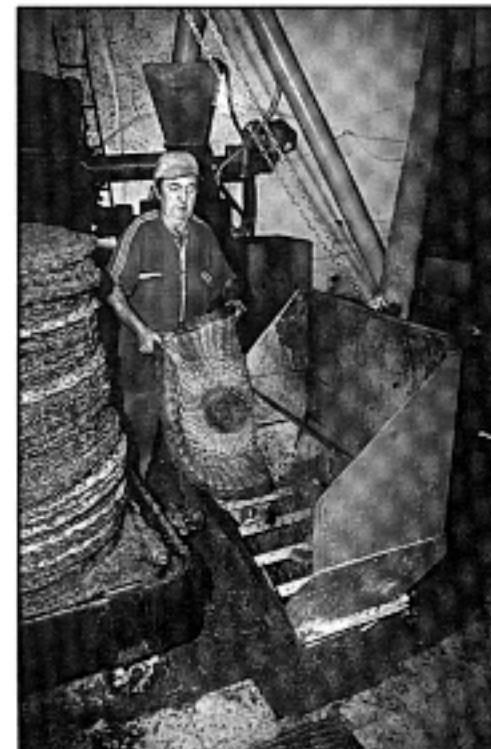
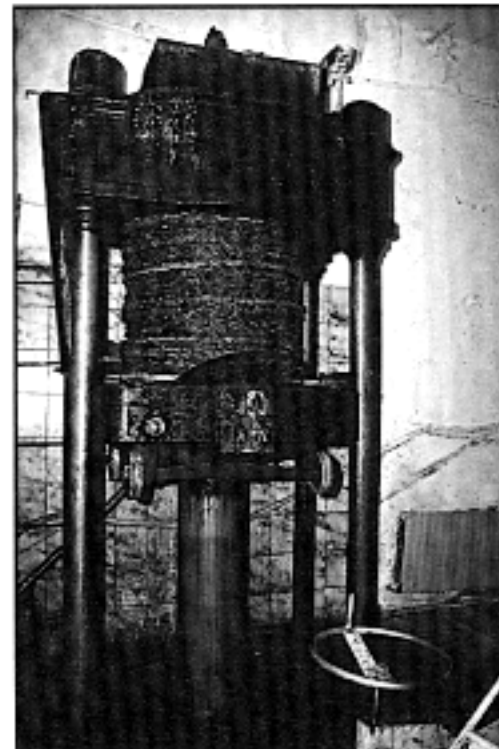
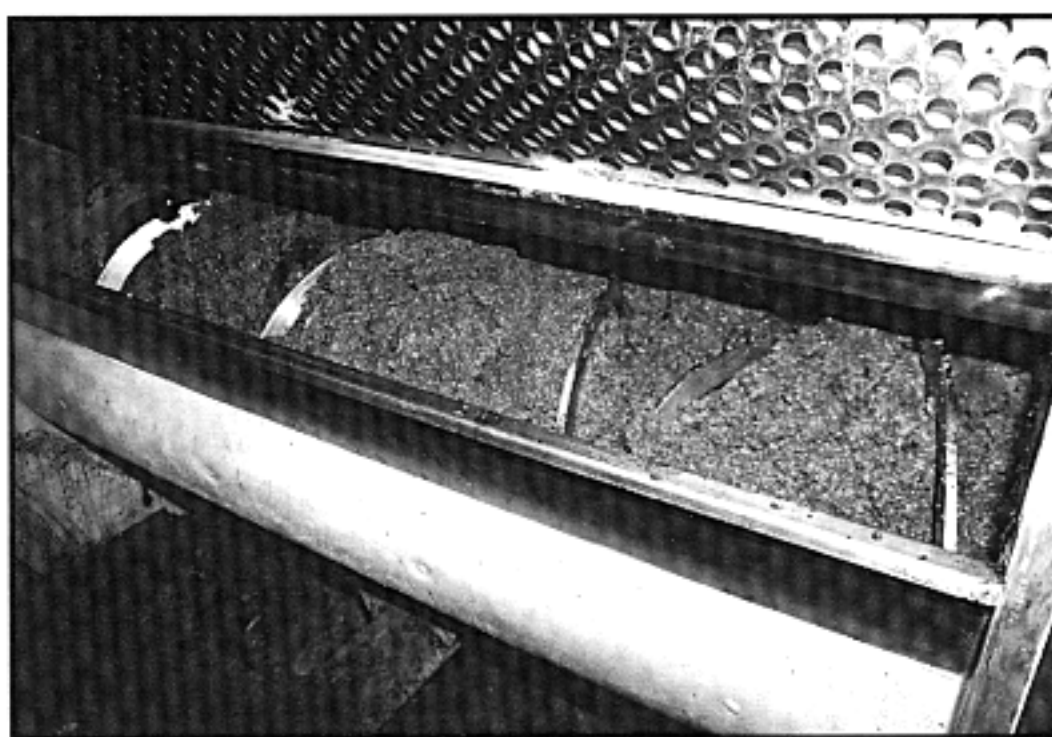
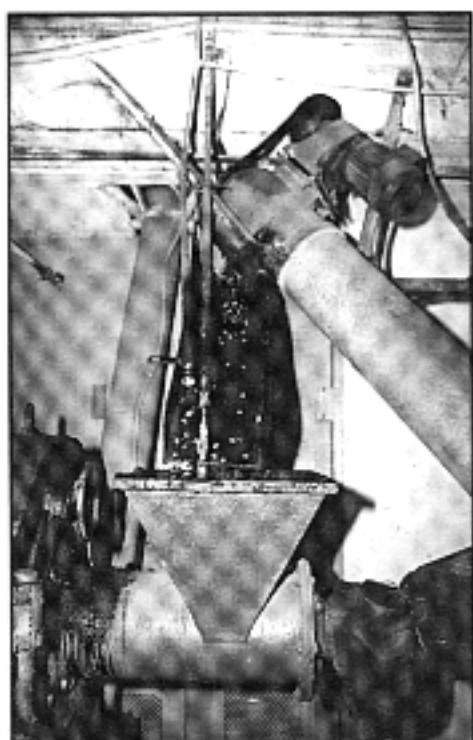
El suc producte de la premsada es canalitza fins a les basses de decantació. Per diferència de densitat l'oli es destria de l'aigua i, per decantació, se'n separa. Ja només resta transportar-lo al trull. Amb est sistema cal anar transvasant successivament els olis fins que perden tota la humitat i les impureses.

Avui, est sistema de premsada, davant dels nous avenços tecnològics, és considerat ja el sistema tradicional per definició.



Procés complet de mòlta i premsatge

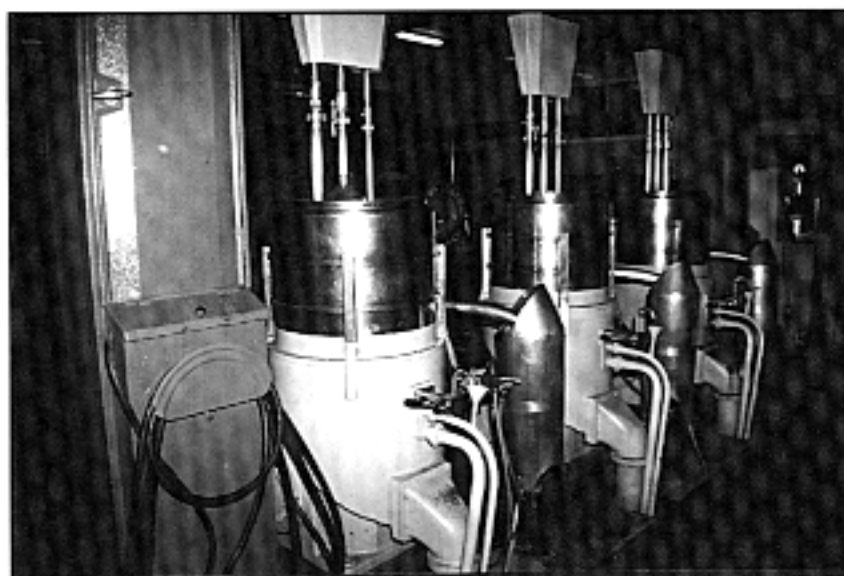
(Cooperativa Agrícola Sant Gregori)



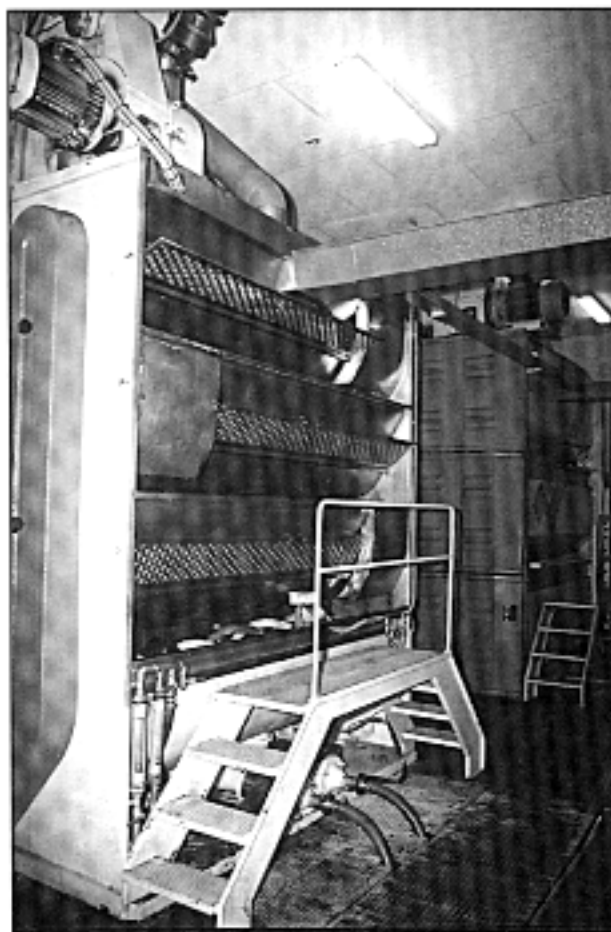
Mètodes actuals

Amb els mètodes més actuals ja no es necessiten empedrats per a moldre: un trencador de martells mol l'oliva i una batedora contínua prepara la pasta. El procés es fa a temperatura moderada i amb molta cura que no s'alteren les aromes dels olis i que no s'inicien processos d'oxidació.

Tampoc no es necessiten premses ni cofins: amb un sistema de centrifugació de dos fases s'aconsegueix que l'oli es decante cap a un tub i que la sansa i les oliasses -junes- facen cap a una canal. Les assecadores de sansa aconseguixen evaporar tota l'aigua del producte, que s'escapa espectacularment en forma de vapor per una alta xemeneia, amb la qual cosa s'evita la contaminació que generen les oliasses (per això té la qualificació d'ecològic) i es deixa un residu aprofitable que té diverses sortides: l'aprofiten les refinadores, pot emprar-se com a adob i és un bon combustible.



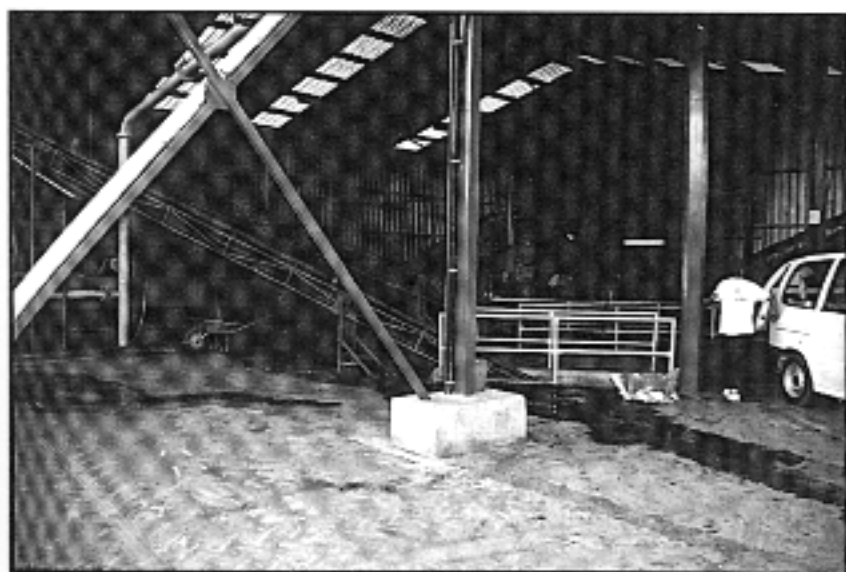
Centrifugadores verticals



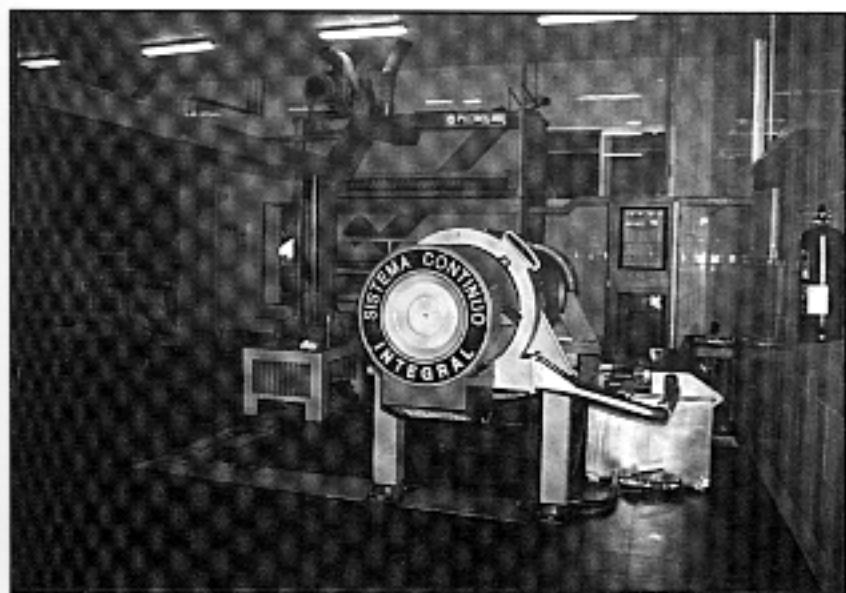
Centrifugadores horitzontals



Obtenció d'oli



Neteja d'olives



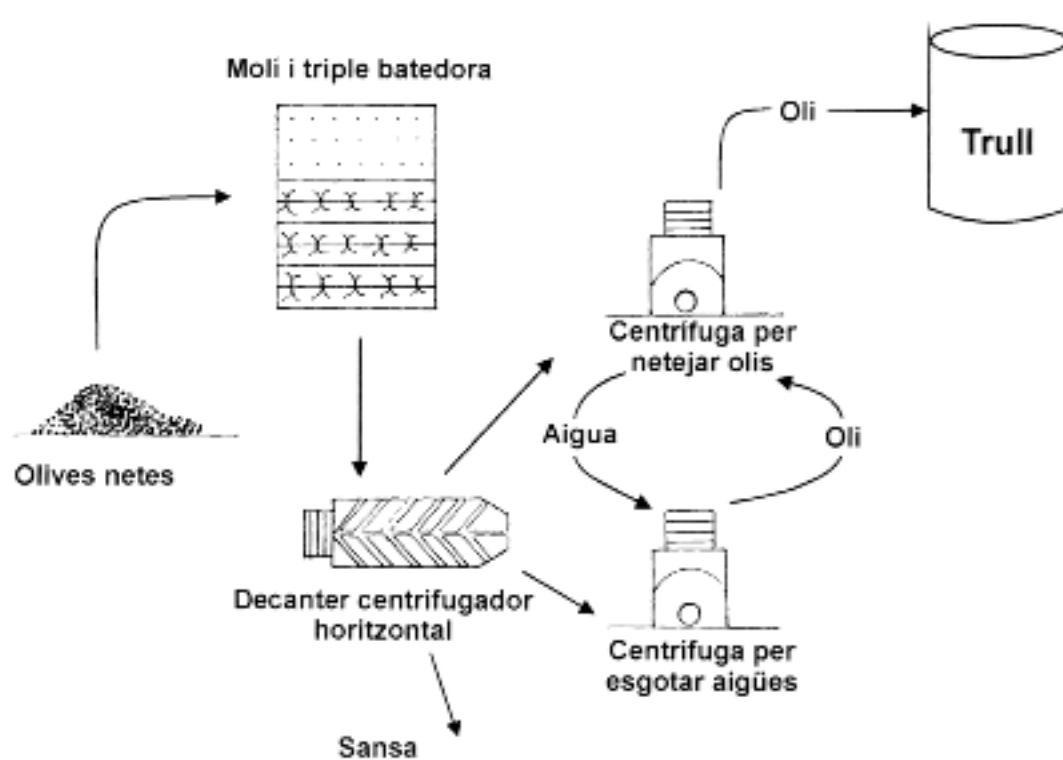
Trituradora d'olives (moli modern)



Nau d'assecar la sansa

(Reportatge gràfic realitzat a la cooperativa Agrícola del Camp Santa Bàrbara)

Esquema de l'obtenció d'oli verge d'oliva a través d'un sistema continu



A la casa

Usos domèstics

L'oli d'oliva té una gran presència en la nostra alimentació. És el greix més fàcilment digerible per l'organisme i té un gran valor dietètic.

Amb oli cru amanim molts dels nostres aliments, que agafen aquell sabor distintiu i intens. No hi ha fregits més deliciosos que els que es fan amb oli d'oliva. L'allioli escampat sobre una llesca de pa et pot portar a l'èxtasi. La nostra pastisseria més tradicional (panoli, pastisset, coca de maçanes...) té l'oli com a espòs sol·lícit.

També les olives (trencades, mortes, amb sosa, negres...) són unes excel·lents companyes de qualsevol taula.

Abans l'oli s'usava també per a fer llum, per a fer sabó i, fins i tot, per a curar.



L'oli com a ingredient del sabó

Per a fer sabó, com el feien els nostres iaïos i iaïes, necessitem: 1 quilo de sosa, 5 litres d'oli, 10 litres d'aigua i dos grapats de farina (normalment es feia servir l'oli que quedava al cul de les engerres o l'oli de fregir).

Primer es regira l'oli, l'aigua i la farina durant 5 minuts. Quan la farina s'ha barrejat bé, s'afegix la sosa i es torna a regirar 5 minuts més, sempre en la mateixa direcció perquè si no podria tallar-se. Quan la pasta es fa espessa es posa en un calaixó de fusta, i al dia següent ja es pot traure el sabó i tallar-lo en pastilles.

(El sabó encara s'elabora d'esta manera tradicional en alguns llocs, com per exemple a Rossell, poble on ens han facilitat la recepta anterior.)



Fent allioli (la Galera)

Usos medicinals

- Per a reduir l'acidesa d'estómac i com a laxant.
- Per a reduir la tensió arterial.
- Com a component de diverses pomades.
- Per a aplicar sobre cremades i escaldaments.
- Per a reduir la inflamació produïda per picades d'insectes.



A la nostra cultura

Patronatges

El conreu de les nostres oliveres té molta relació amb els dos patrons del nostre poble.

Cap a l'any 1745, els nostres avantpassats van erigir una ermita a SANTA BÀRBARA perquè protegís les oliveres i els camps en general de les tronades i les tempestes.

Cap a l'any 1838 la situació econòmica del poble s'havia fet insostenible: les oliveres dels nostres camps eren atacades per la negra i la gent estava experimentant una veritable misèria. Els nostres avantpassats van decidir enviar uns representants al santuari que SANT GREGORI té a Sorlada (Navarra) a buscar l'aigua considerada miraculosa, amb la qual van aspergir els camps, i la plaga va desaparèixer.



Benedicció de l'aigua a la plaça de l'Alto durant la festa de Sant Gregori (principis dels anys 60)

La llengua

Quan alguna cosa és molt important per a la vida col·lectiva, la comunitat la incorpora a la seua cultura. La plega, la mòlta, la cuina... formen part de la nostra cultura. Però, a més a més, l'oli i l'olivera han passat a formar part de les expressions de la llengua.

- Us sonen els següents refranys? En podríeu dir el significat?

- *L'oli d'oliva tot mal esquivia.*
- *La veritat i l'oli sempre suren.*
- *Pa calent, amb oli és menys dolent.*
- *Amb oli a les piques, les cases són riques.*
- *Qui oli remena, els dits se n'unta.*
- *Matrimoni sense fills, arròs sense oli.*

- Feu una prova. Relacioneu les frases de l'esquerra amb les frases fetes o locucions que inclouen la paraula *oli* (o *olives*):

1	Les males notícies es difonen <u>ràpidament</u> .	A	Com una bassa d'oli
2	Expliques unes coses que <u>no trauen cap a res</u> .	B	Canviar l'aigua de les olives
3	Avui els alumnes estan <u>molt assossegats</u> .	C	Oli en un llum
4	Si tornes a arribar tard al treball, ja <u>estàs llest</u> .	D	Has begut oli
5	Si penses que et faré descompte, <u>perds el temps</u> .	E	Passa de taca d'oli
6	Aixó ja <u>és excessiu</u> : no veus que molestes tothom?	F	S'escampen com una taca d'oli
7	Aquell medicament és <u>molt eficaç</u> .	G	Te l'hauràs de pintar a l'oli
8	Per al ronyó és bo <u>orinar sovint</u> .	H	No tenen sal ni oli

SOLUCIONS: 1-F, 2-H, 3-A, 4-D, 5-G, 6-E, 7-C, 8-B

- Ara intenteu trobar la solució de les següents endevinalles:

- 1 *Verds van ser els meus estudis i de dol em vaig vestir, mes ara que vaig de negre els paladars faig gaudir.*
- 2 *L'arbre el fruit ha de donar, la premsa l'ha de premsar, te l'has de menjar amb pa, i el vestit et pot tacar.*
- 3 *És groc com el safrà i pertot es pot posar.*

SOLUCIONS: 1. L'oliva, 2. L'oli, 3. L'oli

Simbolisme

A la Bíblia ja trobem passatges de l'Antic Testament on l'oli és usat per a ungir aquells que han estat escollits per alguna missió. Avui l'Església segueix usant el sant oli en diversos sagraments (especialment en els batejos i les confirmacions) com a signe de la missió dels que són ungits.

L'olivera és el símbol de la pau per excel·lència.

Aquest arbre dolorós és un arbre bondadós. De la seva bondat ha nascut el seu dolor. El turment que pateix és degut a l'espectacle de les follies de la natura i de les misèries humanes. Ell és el símbol de la pau, i ha hagut de veure la llarguíssima sèrie de catàstrofes, crims i guerres del món.

L'olivera, bona i pacífica, sent pel món i per l'home amor i horror.

Antoni Rovira i Virgili, *Teatre de la natura*

*Maremar, doneu-nos pau
Però amb el tremp de l'olivera
Que no posa mai el seu ramatge verd-blau
A la mà d'aquell que la voldria sotmesa.*

Lluís Llach, "Maremar", del disc *Maremar*

OLIVERA

PAU

*El vent remou la copa platejada
plena dels menuts ovals maragdins,
l'olivera s'arregla gleva endins
mostrant la vella soca torturada.*

*Un brot fruitat, esqueix de la brancada,
l'ha arrencat un colom de bons instints,
i vola, llest, cap a uns altres confins
a dur la pau on és més esperada.*

*No és gaire lluny la nostra mar tan clara,
tot el paisatge vibra d'esplendor,
l'oliverar destil·la serenor
i augusta clama l'esperit amara.*

*Com un oli sagrat que reconforta
ens ve la pau que l'olivera porta.*

Albert Pena, *Arbres amics*
(Premi de poesia dels V Premis Literaris
Sant Jordi-Vila de Santa Bàrbara, 1996)

Amb algunes lleus adaptacions, est article té el seu origen en l'exposició "El món de l'oli", que va ser realitzada per:

Elena Espuny Arasa
Guillem Gaya Sol
Pili Ibàñez Martí
J. Carles Lleixà Caballé
Marc March Mayo
Enric Panisello Palomo
Màrius Pont Fandos
Marina Roé Vidal
Ferran Royo Pla
Montse Tena Raga

A més, van col·laborar:

Marta Cid Mulet
Joaquim Gas Aixendri
Eduard Montserrat Gutiérrez
M. Josep Castells Muria
M. Josep Vergés Ferrando

I es va comptar amb el suport de l'Ajuntament de Santa Bàrbara.

