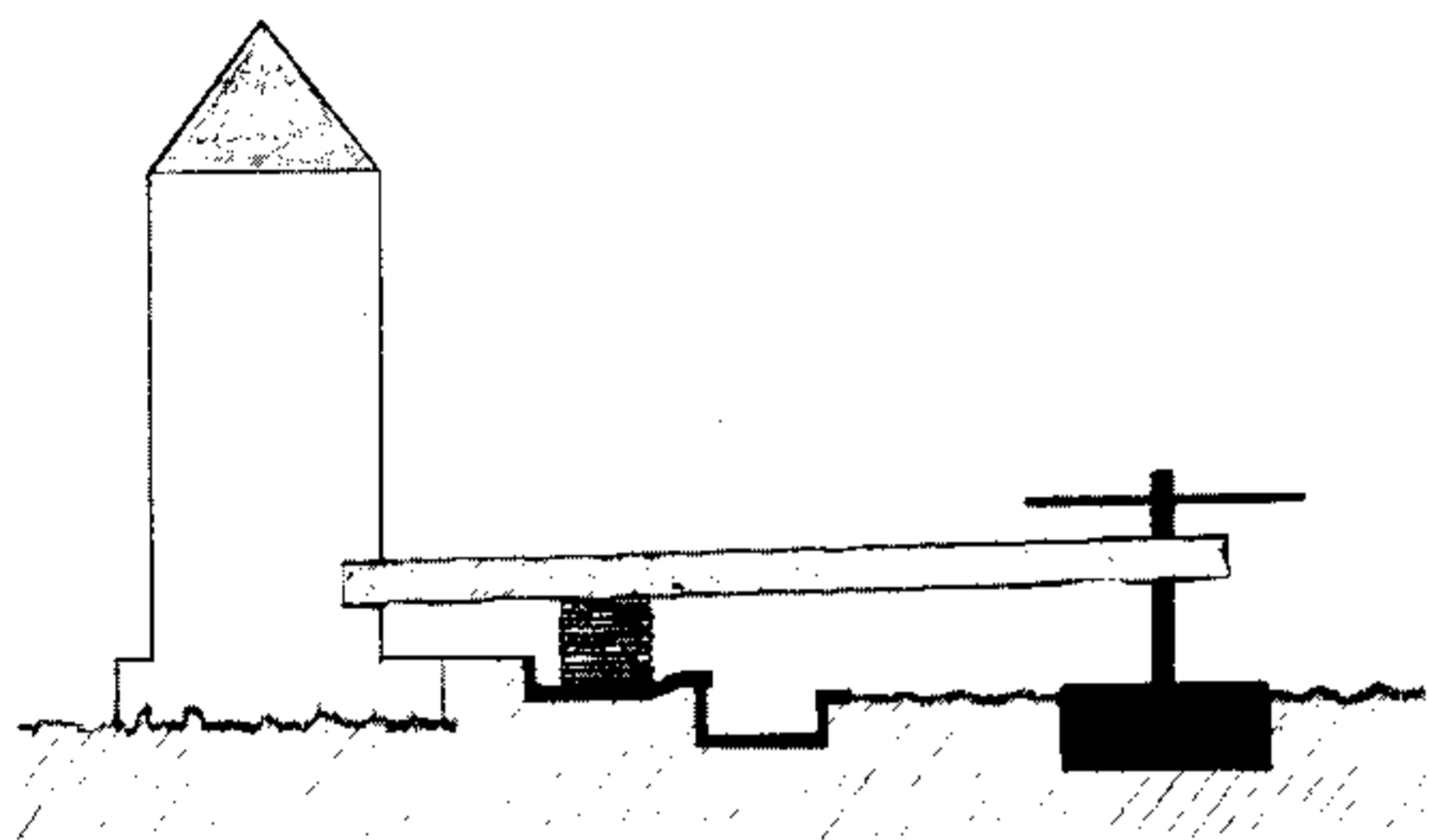


# Evolució dels molins d'oli

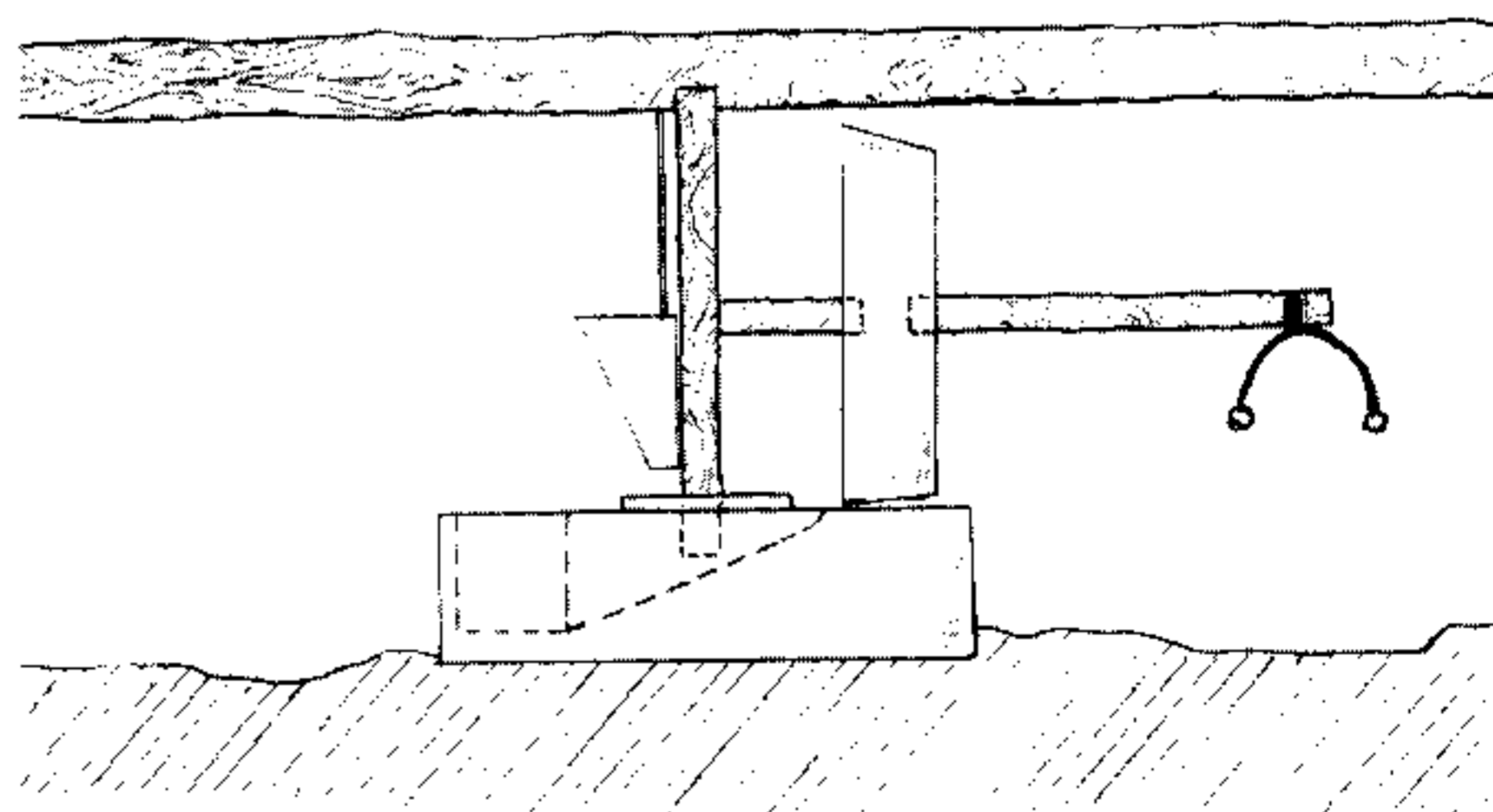
Josep Roig Cid

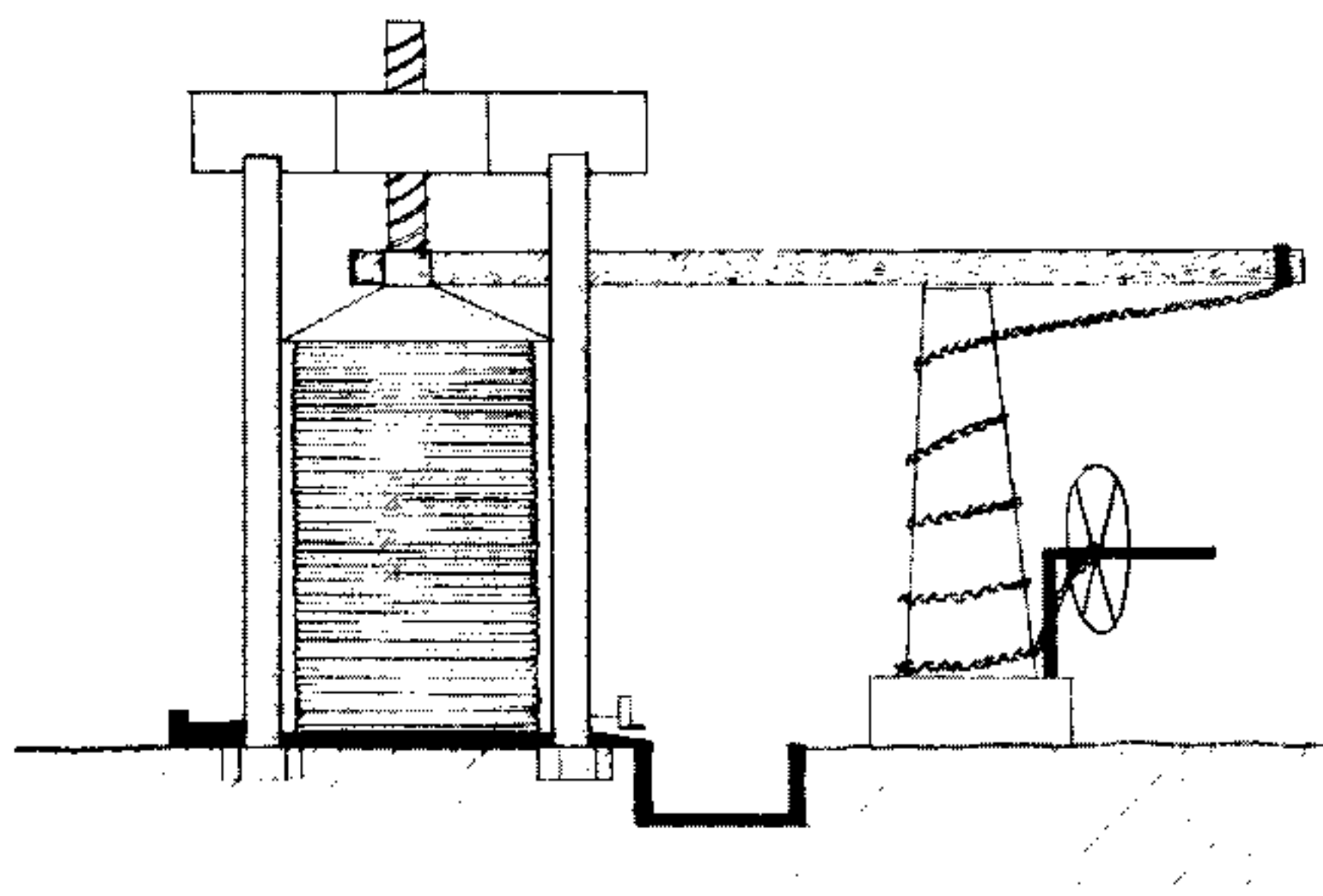
Per aconseguir extreure l'oli de les olives, des del sistema més primitiu -possiblement, aixafant les olives dins d'un sac i prement d'alguna manera- fins al sofisticat sistema de contínua per centrifugació, hi ha tot un ventall inacabable de sistemes per a cada regió de l'àrea del cultiu de l'olivera, que han anat evolucionant al ritme dels avenços dels temps. Resulta molt curiós observar els elements que entren en joc en els diferents sistemes que s'han anat usant; fets amb pedra, fusta, ferro o altres materials, i aprofitant l'energia que en cada moment hi ha hagut, humana, de sang, elèctrica... i ara fins i tot hi juga un paper l'electrònica. Per a recopilar d'una manera completa els avenços que han suposat els diferents mètodes es necessitarien anys de treball d'especialistes i s'ompliria un voluminós tractat. Tanmateix, el que es pretén aquí és simplement recopilar breument i de memòria l'evolució dels sistemes d'extracció i elaboració de l'oli que s'han usat al nostre poble, cosa que no resulta gaire complicada si tenim en compte la seua jove història.



Ens trobem, en primer lloc, un sistema que funcionava el segle passat i que es delata encara en moltes cases velles per la torre exterior acabada en forma de piràmide quadrada: és el sistema de giny, que estaria més ben dit "de palanca". Una enorme biga de fusta de pi encastada a la part inferior de la torre s'elevava amb la força d'uns quants hòmens mitjançant un caragol situat en un extrem. El peu es parava amb cofins situats damunt d'una pedra picada, amb un petit canal de desguàs que conduïa a una altra pica, també de pedra, sota de la biga i prop del punt fix. Com el peu era molt menut i la biga molt gruixuda, amb poc esforç, relativament, es podia premsar.

D'esta manera es feia l'extracció de l'oli que hi havia a la pasta, la qual s'aconseguia gràcies a la força d'un animal, que movia una mola vertical situada sobre una altra horitzontal, anomenada sotana. La vertical era la que aixafava les olives, i portava acoblat un enrellat de paletes que s'encarregaven que les olives caigudes de la gronsa s'anessin repartint sobre la sotana fins a ser aixafades i arrossegades a una obertura preparada per a fer el peu de cofins. Normalment, la gronsa era alimentada pel moliner, que usava cabassos per a tirar les olives a dins.





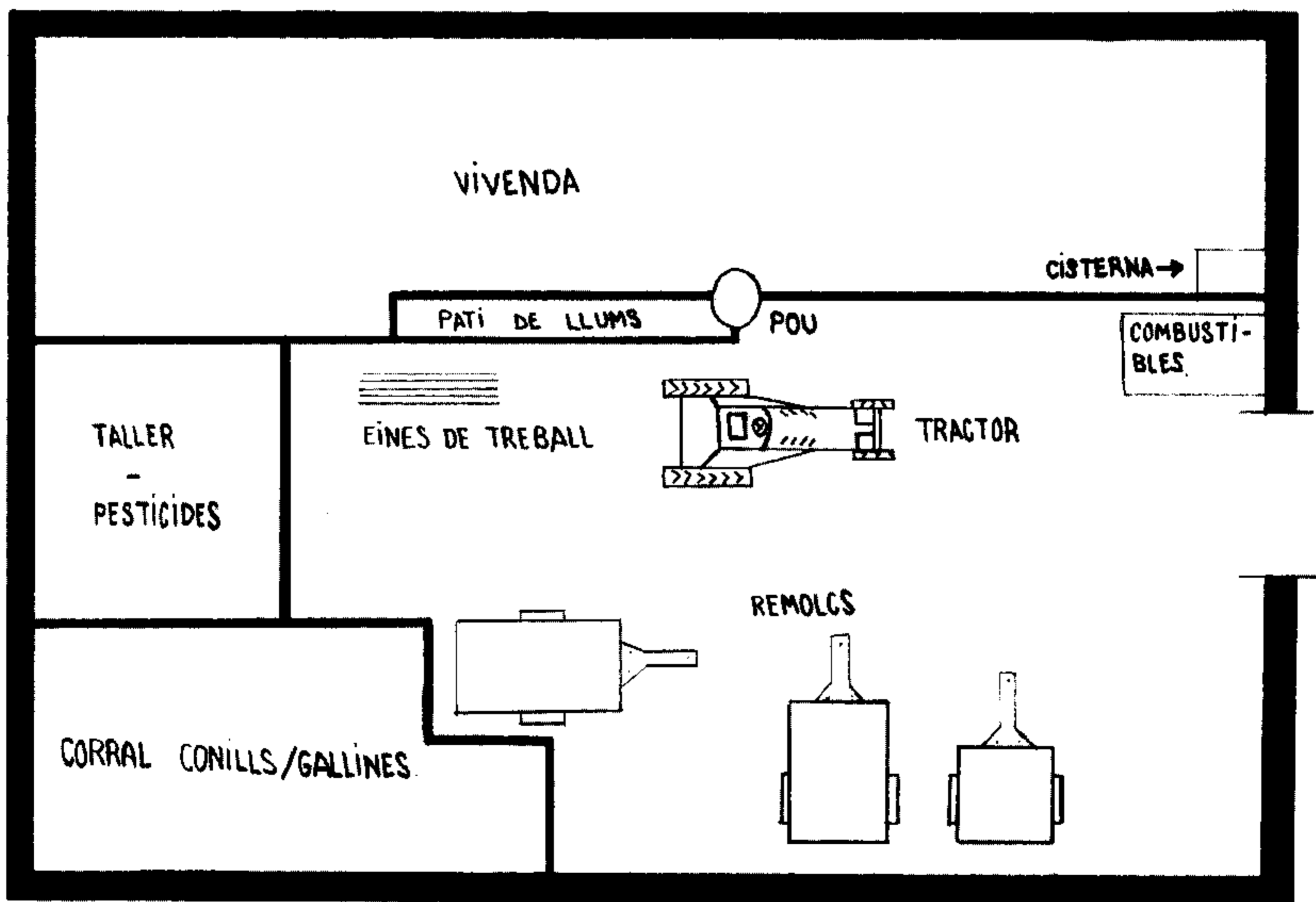
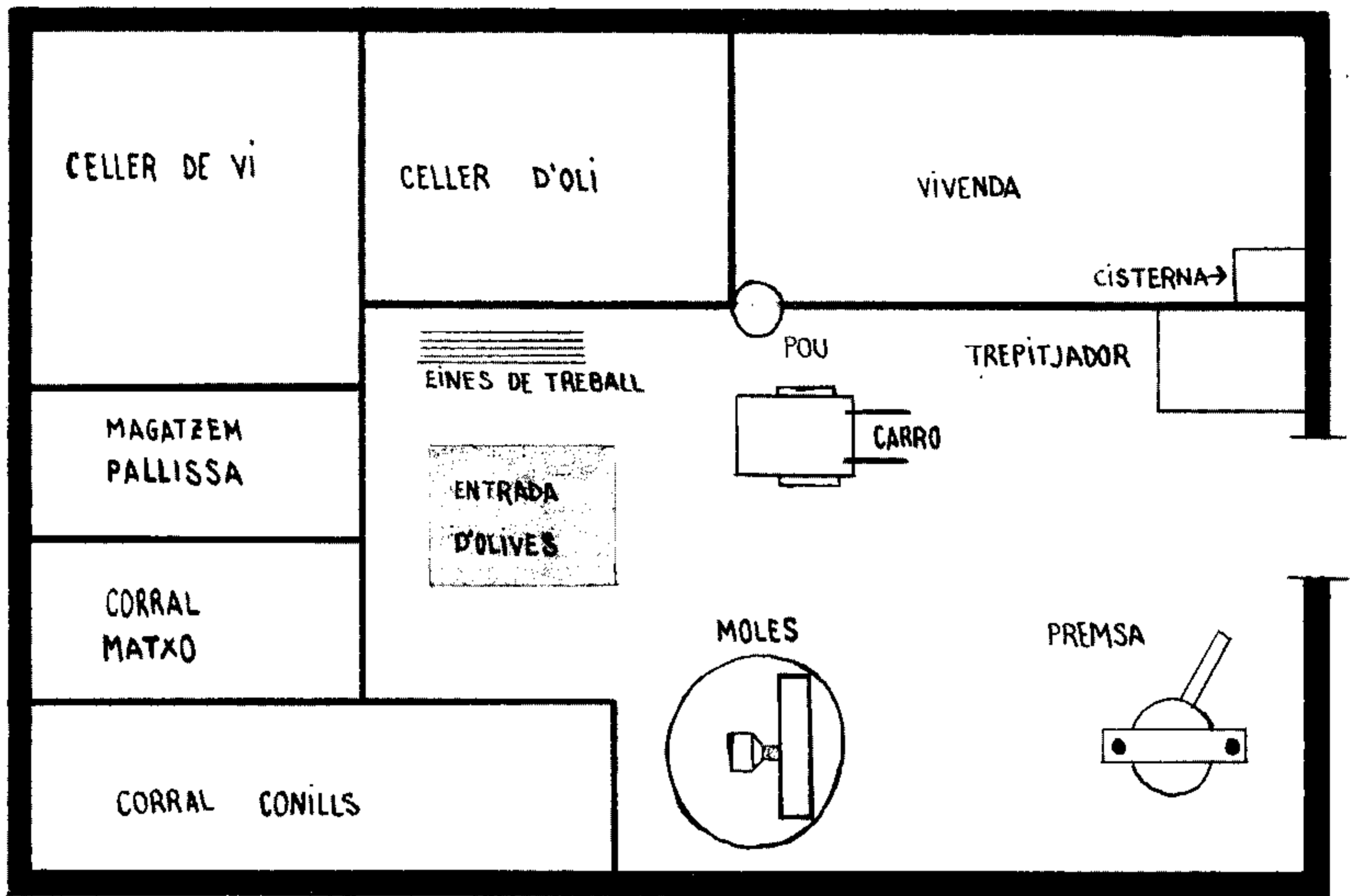
El sistema de giny fou substituït ràpidament pel de premses; però l'energia seguia sent per força de sang. La premsa de barra tenia dos barrots per on corrien unes guies que aguantaven un plat circular que premsava el peu de cofins que es parava a sota. La força s'exercia a través d'una barra encastada al pes amb un piu i que era empesa avant i enrera per homes. Llavors el piu esmentat feia el joc de quart de volta i així s'anava enroscant el caragol al mig del suport superior i, a la vegada, el plat anava prement el peu. Per aconseguir la superpremsada, i extreure el màxim d'oli, se feia servir una cadena que, des de la punta de la barra, anava enrotllant-se a un torn que es feia voltar mitjançant un volant amb el seu engranatge.

Després s'entrà ja a l'era del motor elèctric. El més habitual era que un mateix motor fes anar els dos processos (molturació i premsada) a través de politges. A la premsa clàssica de dos barrots se li practicaren molts sistemes d'acoblament del motor i la força elèctrica li arribava a través d'un pinyó d'atac que corria amunt i avall per una guia i feia voltar la catalina incorporada al caragol central, amb un bon dispositiu de politges per tal que el mecanisme primer anés avall per a prémer i després anés amunt per a disparar el peu. La molturació es va seguir fent mitjançant les dos moles, amb els retocs oportuns perquè anessen més de pressa. Quan les moles estaven electrificades la transmissió arribava, també mitjançant un pinyó d'atac, a la catalina situada a la part superior de l'arbre central de les moles (també hi havia molins on la transmissió de força anava a la part inferior, sota la sotana). En les moles mogudes amb força elèctrica es guanyà l'espai del caminal que, abans, feia l'animal al voltant de les moles, i sobretot es guanyà molta netedat.

Molt prompte, però, es va canviar ja de sistemes. La mola vertical va ser substituïda pels corròns, i amb la incorporació de la batedora es va aconseguir extraure més oli i que l'extracció fos més fàcil i ràpida. La premsa va passar a ser hidràulica, cosa que permetia que una petita força aplicada sobre el pistó menut fes moure el pistó gran i transmetés una pressió enorme. A est sistema, que ha estat vigent durant els anys més recents, se li han anat fent tota mena d'aplicacions per a traure més oli i de més qualitat: paradors automàtics, vagonetes amb tracció incorporada..., i en alguns indrets, fins i tot, extraccions d'oli abans de la premsada.

Avui entrem en una nova era, que és la de la centrifugació. No se necessiten empedrats: un trenca-dor de martells mol l'oliva, una batedora contínua prepara la pasta i, en comptes de premses i cofins, un *decanter* fa que l'oli rage per un tub i la sansa i les oliasses -tot junt- per una canal, amb la qual cosa s'evita la contaminació que, en el sistema industrial, fan estes últimes. Un avenç enorme: per a fer la faena, hem passat de 200 molins d'oli a principi de segle a les dos almàsseres d'avui.

Finalment, cal dir que l'evolució de les tècniques ha repercutit en les antigues masades i cases amb molí, on ha calgut fer canvis progressius que permetessen adaptar-se a les noves situacions. Els plànols següents intenten reflectir, d'una manera general, les adaptacions que ha seguit una casa de pagès, tot i que cadascú les ha fet segons les seues necessitats. En el cas que presentem, basat en una casa real, el pagès encara ha mantingut un recinte per a criar a casa gallines i conills, però val a dir que això també està desapareixent.



Dibuixos de Marina Roé Vidal a partir dels originals de l'autor