La producció d'oli de ginebre, un ofici capdavanter a Riba-roja d'Ebre

Marina Orobitg Avalos
ASSOCIACIÓ AMICS DE RIBA-ROJA D'EBRE
Graduada en Antropologia Social i Cultural per la Universitat de Barcelona. Ha participat en projectes de caire cultural com l'Inventari del Patrimoni Cultural Immaterial de les Terres de l'Ebre i l'exposició itinerant "Construint el territori. Arquitectura tradicional i paisatge a Catalunya". Actualment és tècnica del Consell Comarcal del Priorat.

Judit Vidal Bonavila
UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Llicenciada i doctora en Història per la URV, especialista en Època Moderna. Va presentar la tesi doctoral el juny del 2015. Durant la realització del doctorat ha treballat en l'àmbit internacional i ha participat en diversos projectes de recerca dels quals en deriven diversos articles, participacions en congressos i conferències. Actualment és professora associada de la URV i professora col·laboradora a la UOC.

Introducció

L'aprofitament del bosc, igual que el de la majoria de recursos naturals, és una tasca molt antiga que s'ha mantingut pràcticament fins als nostres dies. En l'últim segle els processos industrials han fet un avenç extraordinari, cosa que ha comportat que moltes tècniques artesanals que es duien a terme per aprofitar aquests recursos s'hagin anat perdent, fins al punt que oficis que s'han realitzat en els nostres boscos durant segles ara resten en l'oblit. Recuperar-los no resulta gens fàcil, ja que la majoria de persones que s'hi van dedicar ja no hi són, i només els fills o els nets en recorden alguns detalls, a vegades escassos i confosos. La importància que tenen aquests oficis és innegable, ja que, a més dels seus usos, van arribar a contribuir en l'economia de les famílies que es dedicaven principalment al camp; fins i tot, en alguna ocasió, en van ser la principal font d'ingressos. Les fonts orals, l'escassa documentació que se'n conserva i les restes arqueològiques que han deixat en el territori ens permeten poder fer valer aquestes activitats per tal que no s'acabin perdent del tot.

Gàlbuls del càdec. Foto: 29 agost 2017, AMICS DE RIBA-ROJA D'EBRE

Fins fa pocs decennis, les persones grans, sobretot en els masos i en ambients més rurals, tenien un gran coneixement dels recursos naturals, especialment de les plantes medicinals i de les seves propietats. Un cas singular i representatiu d'aquesta realitat és l'obtenció d'una gran varietat de resines vegetals, així com la seva aplicació, transformació i comercialització. Les qualitats excepcionals d'aquestes substàncies en medicina, farmacoteràpia i per a usos balsàmics les han fet insubstituïbles durant molt de temps. Entre aquestes resines s'hi inclou l'oli de ginebre, un oli que s'obté a partir de la destil·lació en sec de la soca del ginebró,[1] i que servia per curar i guarir, sobretot els animals.

El ginebre és un arbust de fulla perenne del gènere *Juniperus*, família de les cupressàcies (Muntané, 2002), que presenta diversos matisos segons la zona i l'altitud on es troba. El ginebre comú, o simplement ginebre, fa referència a l'espècie *Juniperus communis*, que cal diferenciar del càdec (ginebró), *Juniperus oxycedrus*.

Quant a la localització geogràfica, els *Juniperus* són plantes originàries de l'hemisferi nord, on el clima és més humit i variable. En trobem a quasi tot Europa, al nord d'Amèrica i a Àsia. En general, són abundants en paisatges de muntanya: el càdec el trobem fins

a uns 800-1.000 metres d'altitud, en canvi els ginebres vegeten per sobre dels 1.000-1.100 metres i fins als 2.400 metres. Principalment es troben en llocs boscosos, prats i rouredes, però el ginebre no es produeix en zones de molta sequera i clima càlid, on sí que ho fa el càdec.

Les dues subespècies es diferencien pel color dels seus fruits; en el cas del càdec són rogencs, en canvi, els del ginebre són d'un blau més fosc. A més, en el revers de les fulles del càdec s'hi poden distingir dues línies blanques i fines, mentre que el ginebre només en presenta una. L'arbust que s'utilitzava per a la destil·lació era majoritàriament el càdec, però per assimilació ha quedat el nom d'oli de ginebre. En alguns territoris, com a la comarca de les Garrigues, és força lògic, atès que el càdec és conegut amb el nom de *ginebró*.

L'ús de l'oli de ginebre està ben documentat des de l'antiguitat i s'ha emprat indistintament per a homes i animals (Fàbrega, 2006). Durant mil·lennis s'ha utilitzat en forma d'ungüent, cataplasma o composició. L'oli es caracteritza principalment per ser sudorífic, depuratiu, estimulant, broncodilatador, antisèptic, antiinflamatori i desinfectant. Al llarg dels segles ha estat present en medicina i farmacologia, però, sobretot, cal destacar-ne l'ús veterinari, que va ser el més estès i el que s'ha mantingut gairebé fins a l'actualitat. Cal tenir en compte que és un oli lleugerament tòxic, i això li dona aquestes propietats curatives.

Els ramaders l'utilitzaven per curar les ferides dels animals, per evitar-ne els refredats o les malalties de la pell com la sarna i també per enfortir-ne les potes o per alleugerir-los els dolors del part, entre molts d'altres. En humans ha tingut un ús sobretot extern: s'emprava majoritàriament contra els paràsits, com els polls, per als cops, els problemes musculars o circulatoris i també per a la calvície i el mal de queixal. Com a desinfectant s'ha utilitzat en l'agricultura, però també per a molts altres usos com untar les portes i finestres per evitar l'entrada d'escorpins i escurçons. Era útil per netejar, purificar i desinfectar l'ambient, un ús constatat des de l'antiguitat i molt present en moments de fortes epidèmies com la pesta. Actualment encara el podem trobar com a component de cremes i olis per als cops i massatges i encara s'utilitza en farmàcia.

Els forns d'oli de ginebre

Els forns d'oli de ginebre servien per obtenir l'oli de les soques i troncs del càdec i del ginebre. L'obtenció es feia a partir de la destil·lació en sec. Com hem vist, el producte final tenia moltes propietats curatives, sobretot en veterinària, però també en medicina, en cosmètica, en aromateràpia i en perfumeria.

Paraules clau: forn, ginebre, oli, producció, comerç

Palabras clave: horno, enebro, aceite, producción, comercio

Keywords: furnance, juniper, oil, production, commerce

S'han localitzat forns per destil·lar el ginebró en un extens territori, però cal situar-los sobretot a la conca mediterrània, hàbit natural tant del ginebre com del càdec i, en conseqüència, és on tenen més presència. Van ser molt importants al sud de França, i n'hi ha de repartits per tot el territori català i en diversos punts de la península Ibèrica. Tot i així, en determinats indrets, l'acumulació d'aquests forns és molt significativa. Aquest és el cas de Riba-roja d'Ebre on, a més d'ubicar-se'n una notable concentració –16 de localitzats i 6 més d'identificats–, alguns són de grans dimensions i es mantenen en bon estat de conservació. També hem d'incloure-hi els localitzats en un radi proper, com en els municipis de Flix, la Palma d'Ebre, la Fatarella, Vilalba dels Arcs, Bovera, la Granadella, la Pobla de Cérvoles o Nonasp, entre d'altres. Tots aquests municipis, de característiques similars,[2] representen la concertació més gran d'aquest tipus de construccions a la península Ibèrica. En aquesta regió la majoria de forns són construccions de pedra seca[3] i alguns fins i tot presenten unes dimensions conside-

Els forns d'oli de ginebre de Riba-roja d'Ebre són unes construccions de pedra seca que servien per obtenir l'oli de ginebre, un líquid dens, de color fosc i amb una forta aroma balsàmica. Aquest oli, durant mil·lennis, s'ha utilitzat en forma d'ungüent, cataplasma o composició, sobretot en veterinària, medicina i perfumeria. Riba-roja d'Ebre, a partir del segle XVI i fins ben entrat el segle XX, va ser un gran productor i comercialitzador d'aquest oli, cosa que queda demostrada pel gran nombre de forns de grans dimensions que s'han trobat al territori.

Los hornos de aceite de enebro de Riba-roja de Ebro son unas construcciones de piedra seca que sirven para fabricar aceite de enebro, un líquido denso, de color oscuro y con un fuerte aroma balsámico. Este aceite, durante milenios, se ha utilizado en forma de ungüento, cataplasma o composición, sobre todo en veterinaria, medicina y perfumería. Riba-roja d'Ebre, a partir del siglo XVI hasta el siglo XX, fue un gran productor y comercializador de este aceite, algo que queda demostrado al haberse encontrado en el territorio un gran número de hornos de grandes dimensiones.

The juniper oil ovens of Riba-roja d'Ebre are dry stone constructions that are very old. They are used to make juniper oil, a dense liquid with a dark colour and a strong smell. For thousands of years, this oil has been used in ointment form, as a poultice or in solid form, especially in veterinary medicine and perfumery. Riba-roja d'Ebre, from the sixteenth century until the twentieth century, was a great producer and vendor of this oil, demonstrated by the fact that a large number of juniper oil ovens are found in the area.

Forn d'oli de ginebre de Cadolles de Carlets a Riba-roja d'Ebre.
FOTO: 15 ABRIL 2018, AMICS DE RIBA-ROJA

Forn d'oli de ginebre de Valldeporcs, Riba-roja d'Ebre. FOTO: 29 JULIOL 2017, EDGAR PALLEJÀ.

Forn d'oli de ginebre de Mariano Balances. FOTO: 29 JULIOL 2017, AMICS DE RIBA-ROJA

rables, entre 4 i 7 metres d'alçada i un diàmetre a la base de 4 a 8,5 metres.

Aquests forns, de planta més o menys circular, es troben assentats sobre una roca llisa (llisera), tenen forma de cubeta i una coberta en forma de cúpula semiesfèrica. A l'interior hi trobem el tupí o l'olla que actua de recipient. Els troncs de ginebre s'introduïen dins d'aquest tupí per fer-hi la destil·lació en sec. A partir d'aplicar-hi escalfor, els troncs desprenien una substància que sortia per un orifici i es recollia en una pila exterior. Després d'aquest senzill procés de deshidratació, s'obtenia l'oli de ginebre, a més de carbó vegetal com a producte residual de la destil·lació.

Els forns se situaven a prop de camins principals per facilitar el transport tant de la matèria primera com del combustible, així com per treure'n el producte final: l'oli de ginebre. Actualment aquests forns estan amagats, ja que normalment no es construïen a prop dels nuclis de població i molts dels antics camins que portaven a les finques agrícoles han quedat abandonats o fins tot s'han perdut.

El primer pas indispensable per construir els forns era trobar la ubicació adient. Calia un indret proper a la matèria primera fonamental, és a dir, un lloc boscós on abundés el ginebró, però també amb disponibilitat d'aconseguir la resta de materials: pedra, fang i llenya per fer de combustible. Això era important per no haver de transportar el material llargues distàncies. Era comú que aquests forns es construïssin en finques particulars on els propietaris tenien les terres de conreu i les cases de camp on s'allotjaven.

Una vegada escollit el lloc aproximat, es buscava una roca, plana i llisa, amb la inclinació adient per facilitar la sortida de l'oli. Calia considerar que les soques eren una matèria pri-

mera sòlida, però el producte final era líquid, per tant, la roca havia de ser impermeable per facilitar que llisqués; a més, havia de ser resistent per aguantar les altes temperatures a què seria sotmesa. Seguidament, es triava el diàmetre del forn i es marcava un espai més o menys circular. Per fer-ho, es col·locava un eix central i amb una corda es traçava la circumferència de la mesura desitjada.[4] Després, sobre la roca, es dibuixaven les canalitzacions, en forma de rames o fulles, que portarien tot l'oli fins a la cubeta exterior, que faria de recipient. El gravat, generalment circular, tenia un diàmetre d'entre 1,50 i 4 metres, amb una línia central des d'on es dibuixaven les ramificacions. Aquestes línies es tallaven a la roca fins arribar al punt de la boca de sortida, on s'excava una pileta amb les dimensions adequades per poder recollir l'oli i on segurament s'hi col·locava un recipient. Aquest mateix recipient serviria per dur a terme la separació, a partir d'un procés de decantació, de l'oli de ginebre pur i de l'aigua –que també contenien les soques. El següent pas era aconseguir les pedres que havien de formar la capa exterior del forn, les quals, seguidament, es tallaven amb la forma i les mides desitjades.

Jaume Florensa relata com: "Encara recordo que era un mocós i carregàvem carros amb els ases des d'un cingler que hi havia prop del mas i venga, cap allà a recollir pedres calcàries, pedres de calç, que diem aquí, perquè el ciment era molt car...".[5]

La construcció del forn, pròpiament dit, s'iniciava aixecant les parets del tupí. Per fer-ho era fonamental construir una bastida de pi sec que cobrís tot l'espai que havia d'ocupar el forn; d'aquesta manera, podien pujar les parets fins a l'alçada desitjada. Mentre es construïa la paret del tupí s'havia de tenir en compte l'orientació de la porta, que havia de coincidir amb la del mur exterior, que es construïa posteriorment. Aquesta porta havia d'estar col·locada perpendicularment als vents dominants, la qual cosa era molt important per afavorir la combustió i el tiratge del foc. A més, la ubicació, sempre que fos possible, havia d'estar a la part oposada de la sortida de l'oli, per tant, al lloc més elevat de la llisera. Tot i així, en alguns dels forns localitzats, aquesta porta es col·locava a 90 graus respecte al punt de sortida de l'oli, és a dir, en un lateral del forn. Això es feia per evitar una combustió no desitjada de l'oli de ginebre, ja que és molt inflamable.

Seguidament, calia coure aquesta gran gerra de ceràmica per vitrificar-la i fer-la refractaria per poder-la utilitzar com a forn. Un cop cuita, i deixant un passadís de separació, ja es podia construir la part externa del forn. Primer s'hi posaven les pedres més grosses, carreus molt ben escairats, i s'anava pujant equilibradament de forma cònica envoltant les parets del tupí.[6] A més, entre el tupí i la paret exterior, a la part superior, es col·locaven una mena de contraforts anomenats llates, blocs de pedra encabits de forma escalonada i en espiral. D'aquesta manera, el tupí quedava reforçat i, alhora, protegit per la paret externa. Un cop pujat el mur, a la part de dalt, a la boca, es posaven unes lloses ordenades formant un cercle per poder-hi col·locar, quan hagués de funcionar el forn, una pedra plana per tancar l'obertura i regular el tiratge del foc.

Finalment, s'havia de fer una pileta exterior de pedra per recollir l'oli de ginebre. Aquesta pila estava esculpida a la mateixa llisera, justament a l'orifici de sortida de l'oli, o era una pila de pedra afegida en aquest mateix orifici. Tal i com s'ha dit prèviament, l'obtenció de l'oli de ginebre es basava en la destil·lació en sec de les soques del càdec,[7] que consistia a obtenir l'aigua i l'oli de les soques aplicant-hi calor.

Primerament, s'havia de recollir una gran quantitat de soques; aquest procés podia durar molts mesos i segurament es feia durant tot l'any de manera paral·lela a les feines del camp. Molt probablement les soques també s'estellaven a mesura que s'anaven apilant, amb la voluntat de no haver de dur a terme aquesta tasca just abans de la fornada. Un cop es tenien totes les soques necessàries, quan era l'època de l'any oportuna,[8] s'anaven introduint a l'interior del tupí. Les soques es col·locaven verticalment, de baix a dalt i des de les parets a l'interior. És possible que a vegades

Soques de ginebró. Foto: 3 març 2017, AMICS DE RIBA-ROJA D'EBRE

s'utilitzessin pedres com a eix central, amb la finalitat de fer cercles al voltant i aguantar les soques en la posició correcta,[9] tal com es feia a les carboneres, on es posava un gran pal central.[10] Atès que aquests forns industrials podien encabir una gran quantitat de soques, calia que estiguessin molt ben col·locades perquè l'escalfor arribés a tots els punts. La posició vertical de les soques assegurava que l'oli pogués rajar amb facilitat fins al fons del tupí. Per fer-ho, probablement primer una persona entrava al forn des de la porta inferior i, un cop col·locades les primeres capes, la resta es col·locaven des de l'obertura superior. Una vegada s'havia arribat a l'alçada de la porta del tupí, calia segellar-lo curosament des de fora –segurament amb argila i palla–, de manera que gairebé no es pogués distingir l'obertura. Per col·locar la resta de soques calien, com a mínim, dues persones: una es posava dins del tupí i l'altra baixava les soques des de dalt, possiblement amb un sistema de politges o un cabàs.

Arribats en aquest punt, el funcionament dels forns presenta certa controvèrsia amb dues hipòtesis de funcionament. La primera de les hipòtesis defensa que el tupí s'acabava d'omplir de soques de càdec fins a la part superior o la boca i que la cambra entre el tupí i la paret exterior del forn actuava com a cambra de combustió, mentre que, la segona, en aquest punt del procés en què el tupí s'havia omplert de soques fins poc menys de la meitat, sosté que es tapava amb una bona capa d'argila i que la part superior actuava com a cambra de combustió (Monesma, 2017).

La segona opció presenta més inconvenients, ja que, el fet d'encendre el foc des de la boca superior mostra més dificultats; per contra, podia ser útil en el cas de no disposar de prou matèria primera per omplir-lo completament. Així doncs, les dues opcions podrien ser complementàries o bé un mateix forn podia funcionar a partir dels dos sistemes segons les necessitats.

En tots dos casos el forn cremava almenys durant uns dos o tres dies, amb la finalitat d'aconseguir una destil·lació lenta, que donava més qualitat a l'oli, ja que no adquiria olor de fum. Un cop obtingut tot l'oli, se separava de l'aigua i s'emmagatzemava en els recipients que s'utilitzaven per al comerç. Per la seva banda, el forn s'havia de deixar refredar per complet abans de poder-lo obrir, buidar i netejar per preparar-lo per a la fornada següent. El carbó que restava carbonitzat a l'interior també es comercialitzava, ja fos com a combustible o bé per fer-ne tinta.

Altres tipologies de forns

Els forns d'oli de ginebre s'han categoritzat en quatre tipologies que responen a una evolució cronològica, però també geogràfica i utilitària. Tot i així, si considerem que estem parlant d'una evolució d'uns vint segles, en realitat les variacions són mínimes, ja que totes parteixen de la mateixa idea: escalfar les soques de càdec evitant el contacte directe amb el foc amb la finalitat d'aconseguir una destil·lació pausada. Per a la categorització, es parteix de la classificació que l'any 2009 van fer Gusi, Barranchina i Aguilella (Gusi et al., 2009), que ha estat revisada, actualitzada i adaptada en aquest estudi, amb l'aportació i les descripcions d'altres autors (Esquerda et al.; 2015, Monesma, 2017), incloent-hi els seus informants, però, sobretot, amb noves entrevistes i una anàlisi comparativa acurada dels forns identificats en la regió de Riba-roja d'Ebre, que s'han categoritzat com de tipus IV i responen a la descripció i el funcionament descrits fins al moment. Tot i així, cal veure altres tipologies destinades a la mateixa finalitat.

Esquema primera hipòtesis. DIBUIX: ODÍN BLÁZQUEZ, 2017.

Esquema segona hipòtesis. DIBUIX: ODÍN BLÁZQUEZ, 2017.

Tipus I

La primera tipologia consistia a utilitzar un càntir, o un recipient similar, que es col·locava al revés, és a dir, amb la boca encabida a la gerra d'un altre recipient o bé directament ajustat en una base plana damunt la superfície de pedra. El recipient contenidor –on es dipositaria l'oli– podia ser enterrat. A l'interior del càntir s'hi col·locaven les soques i arrels del ginebró, ben atapeïdes per aprofitar l'espai; a la boca s'hi posava una soca en sentit travesser per evitar que caigués la resta de la càrrega. Si calia, les boques dels dos recipients se segellaven amb argila per evitar l'entrada d'oxigen. Seguidament, els dos recipients es recobrien amb una bona capa d'argila. La llenya que havia d'encendre el foc es col·locava o bé en l'espai que restava entre els recipients i la capa d'argila o per fora del recobriment. En el segon cas, a l'argila se li donava una funció de protecció per als dos recipients. Aquest foc havia de cremar lentament per tal que les soques del càdec destil·lessin l'aigua i l'oli al recipient inferior. Amb un càntir de 50 litres s'obtindrien entre 1,5 i 2 litres d'oli (Gusi et al., 2009).

El mateix sistema l'explicava Juan Baselga de Nogueruelas (Terol) en una entrevista que li va fer Eugenio Monesma l'any 1997. Baselga utilitzava un càntir vell i el recobria d'argila per evitar que s'esquerdés. Com que es tractava d'una combustió a petita escala, li calien poques hores per obtenir el producte. Apuntava que utilitzava aquesta tècnica per obtenir oli per a ús personal (Monesma, 2017).

Josep Olivas, informador de Roquetes, pagès i gran coneixedor dels Ports de Tortosa-Beseit, explicava que coneixia un ramader de la zona que també utilitzava aquesta tècnica per obtenir oli de ginebre per al bestiar. El fabricava a partir d'una petita variació: consistia igualment en fer un forat al terra on es posava el càntir al revés amb la boca encabida a l'olla on faria cap l'oli de ginebre però, seguidament, es cobria amb fem en procés de fermentació. Aquest combustible feia que es produís la destil·lació de les soques de manera molt lenta.[11]

Albert Fàbrega descriu una variant d'aquest tipus de forns mitjançant l'ús de bidons metàl·lics d'entre 30 i 60 litres. En un dels bidons es posaven les teies estellades, s'omplien totalment i es posaven verticals, longitudinalment al bidó. Un cop ple, es tancava el recipient amb un tros de filat metàl·lic. Seguidament, l'altre bidó era enterrat de manera que la vora superior quedés arran de la superfície. Un cop collocat el primer bidó, es posava cap per avall, s'ajustava a l'envàs de terra de manera que els dos barrils formaven les dues mitges parts d'un forn cilíndric del qual només en sobresortia el bidó superior, que contenia el ginebró. La línia de contacte entre els dos bidons es rejuntava amb argila i, a continuació, l'exterior es recobria amb llenya i es posava foc per fora; es tapava tot amb planxes de llauna o argila, de manera que anés cremant en somort. Passats un parell de dies, en el bidó inferior s'hi trobava l'oli de ginebre barrejat amb aigua (Fàbrega, 2006).

Joan Cavallé, en la seva obra sobre la medicina a Alcover, descrivia una tècnica similar en la qual dos recipients es posaven en contacte per les boques separats per una escorredora de ceràmica. L'olla inferior s'introduïa en un forat i la superior quedava al descobert. A la superior s'hi havia col·locat les soques de ginebró i, quan estava ben tancat, es calava foc a la llenya situada al voltant (Cavallé, 1979).

En Joan, nascut l'any 1916 a la zona de Cardona, explicava la fabricació de l'oli de ginebre amb la mateixa tècnica d'un bidonet, ple de soques, sobre una llosa amb una mica de pendent, que es cobria amb fang. En aquest cas, en Joan i la seva família es dedicaven a fer fornades de pega però, paral·lelament, en una campanya podien fer fins a deu litres d'oli de ginebre, que venien com a complement de la pega.[12]

Tots aquests últims casos descrits representen una variació més actual dels forns tipus I, ja que, pel fet de ser la més simple, és possible que sigui la tipologia que ha perdurat més en el temps. Podia tenir un origen força arcaic, remuntar-se a l'època protohistòrica i hauria subsistit i evolucionat fins a l'alta edat mitjana amb poques variants (Fàbrega, 2006). En aquells moments, evidentment, el que no es feia servir era un bidó metàl·lic; els recipients d'argila que contenien les arrels i branques dels ginebrons es recobrien de capes de fang (Gusi et al., 2009). Durant el segle XIX, al Bages, confirmem que aquest sistema es feia amb un bidó metàl·lic (Fàbrega, 2006), una innovació que segurament havia arribat a altres llocs. Posteriorment, ha seguit evolucionant fins a l'actualitat, ja que un avenç d'aquest model és el que s'utilitza actualment en les diverses demostracions fetes arreu.[13]

Aquesta tipologia devia ser la més bàsica i es podia utilitzar de forma casolana. Majoritàriament es deuria destinar a obtenir oli de ginebre per a ús familiar, ja que la quantitat produïda no en permetia l'ús comercial.

D'aquests forns, no se n'han localitzat restes arqueològiques, però resulta evident que, per les característiques que tenen, es desmuntaven un cop se n'havia obtingut el producte, és a dir, eren d'un sol ús[14] i, per tant, és lògic que només es conservin en la memòria oral.

Tipus II

La segona tipologia requereix una infraestructura superior, però alhora pot resultar fins i tot més senzilla. Es requeria un suport rocós i lleugerament inclinat, és a dir, una llisera

sorrenca. S'hi gravaven uns canals més o menys profunds marcant una circumferència, amb una línia vertical central, que servia per unir els diversos punts de la roca sobre la qual es construïa el tupí del forn –capa d'argila que recobria les soques. Totes les línies s'havien de trobar a la part baixa de la roca, de manera que l'oli destil·lat confluïa en aquest punt i es dipositava al recipient receptor situat a la part inferior. Les línies que es gravaven solien dibuixar formes de fulles o rames. Sobre el gravat de la llisera es col·locaven les soques de ginebró, novament ben apilades, i es recobrien amb una bona capa de pedres i d'argila que les protegia del foc. Les dimensions del tupí depenien de la quantitat de fusta que s'apilés, per tant, la quantitat d'oli que es podia obtenir amb aquest sistema era molt variable.

En aquest cas, el foc s'encenia al voltant de la volta d'argila que cobria les soques; en alguns llocs se solia construir una altra capa sobre la llenya per mantenir l'escalfor i controlar les flames. A vegades, si no es posava la segona capa d'argila entre el forn i el recipient que recollia el producte, es construïa un mur protector; d'aquesta manera, s'evitava que les flames arribessin fins a l'oli i que s'introduïssin per allí al tupí.

Aquesta tipologia s'utilitzava en un vast territori i podríem dir que és la més estesa en l'espai. Segurament és la més arcaica i la que s'emprava, igual que la primera, durant l'època clàssica i tot el període medieval (Gusi et al., 2009). Per aquest mateix motiu, veiem certs detalls que diferencien la mateixa tipologia –amb mur o sense, formes diferents– que responen a les particularitats cronològiques i locals d'una mateixa idea.

L'erosió causada per aquesta activitat, així com el pas del temps i les condicions climàtiques, han fet que aquests forns no hagin tingut una bona conservació (Esquerda et al., 2015). En primer lloc, perquè molt probablement, com passa amb els del primer model, podien tenir un ús força efímer. No eren difícils de construir, per tant, en bona part, es destruïen quan finalitzava el procés amb la finalitat de treure el carbó que havia quedat a l'interior. Per contra, és possible que en la fornada següent s'aprofités la mateixa llisera, amb el gravat a la roca i, fins i tot, el mur protector. Això ha comportat que en moltes ocasions únicament es conservi aquest mur i els solcs a la roca.

Domingo Saura, resident al municipi de Móra de Rubielos (Terol), explicava que la destil·lació es feia sense necessitat de construir prèviament cap forn (Monesma, 2017). Calia localitzar una bona pedra inclinada en la qual s'hi feien les incisions en forma de fulla o espina de peix i, a sobre, s'hi col·locava les ascles del càdec en posició vertical, configurant així una forma cònica. Seguidament, es recobria de lloses de pedra que li donaven consistència i es tapava amb una bona capa d'argila. Posteriorment, al damunt, s'hi col·locava la llenya que faria de combustible, de manera que el foc destil·lava lentament l'oli de ginebre. En acabar, les úniques restes que hi quedaven eren les marques a la roca (Guadalajara i Vélez, 2014; Monesma, 2017). Aquest exemple evidencia una evolució del tipus II que, en algunes regions, s'ha seguit utilitzant fins a l'actualitat.

Tipus III

Un altre funcionament similar, però amb una estructura més complexa, és la del tipus tres. Es construïa una cambra de planta oval o circular excavada a la roca natural, a un metro de profunditat. El forat tenia un diàmetre aproximat de 2,5 x 2 metres (Gusi et al., 2009). Les parets interiors del forat es cobrien d'argila i de blocs de pedra que, amb la calor, quedaven segellats seguint la forma del forat. Aquest pas era necessari per mantenir l'escalfor i protegir la roca, i evitar així que pogués explotar. Seguidament, al forat s'hi col·locava les soques de ginebró i es tapava la boca amb lloses i argila. Al damunt es calava foc, el qual, a poc a poc, feia destil·lar la saba de les soques. L'estructura tenia un orifici de sortida a la part inferior per on s'extreia l'oli, el qual es dipositava en un recipient. Aquesta tipologia de forns s'ha localitzat a la regió del Baix Aragó: a Alcorisa i Alloza (Martínez, 1981).

La majoria de forns que s'han localitzat a la Provença francesa s'inclouen com una variant d'aquesta tipologia, que seria un mixt entre els de tipus III i els de tipologia IV; tot i així, la multiplicitat de forns d'aquesta regió fa que també presentin moltes particularitats.[15] Es tracta de construccions de pedra seca amb un tupí interior fet amb la pròpia pedra o bé amb maons. Consten d'una porta central rectangular per on sortia l'oli –que es recollia en un recipient– i alhora servia per buidar el forn un cop acabat el procés. A partir d'una altra porta lateral s'alimentava el foc, situat en una cambra a la part oposada de la sortida de l'oli. La principal diferència rau en el cul del tupí, que també podia estar excavat a la roca, però no s'utilitzava cap llisera amb incisions gravades, sinó que es construïa el pendent a partir dels mateixos materials del forn.

Les dimensions variaven entre els 5 i 7 metres de llarg, prop de 3 metres d'ample i de 2,5 a 3 metres d'alçada.[16] En aquests forns es podien introduir entre 150 i 200 quilos de soques, i fins a 250 quilos en els més grans, i es produïen entre 15 i 20 litres d'oli (Porte, 1994). Aquests tipus de forns es coneixen sobretot pels estudis de Laurent Porte, que treballa principalment els

forns construïts durant el segle XIX i les primeres dècades del XX.[17]

Tipus IV

La quarta i última categoria és la que Gusi et al. consideren la més industrial, cosa que compartim (Gusi et al., 2009). En aquest cas, analitzen amb profunditat aquesta tipologia i en donen pocs detalls, ja que no està representada a la zona de Castelló, que treballen, però sí que la tenim clarament a Riba-roja d'Ebre i el seu entorn. El fet de considerar-la industrial rau sobretot en les dimensions, que permetien obtenir una gran quantitat d'oli en una sola fornada. Les grans quantitats estarien associades al comerç del producte. Aquests forns podrien tenir una capacitat de fins a 3.500 quilos de soques de ginebrons, que podien produir uns 300-400 litres (Lillo, 1994);[18] per tant, una gran diferència respecte a la primera tipologia, que produïa entre 1,5 i 2 litres. La segona característica en seria l'estructura, sòlida, pensada per ser resistent i, evidentment, perquè no es desmuntés en cada fornada, sinó ben al contrari. La complexitat constructiva no estaria a mà de qualsevol pagès, sinó que requeria uns coneixements previs més específics.

Tal com s'ha descrit en el funcionament, aquests forns se situaven sobre una roca plana, amb certa inclinació, on es dibuixava els solcs que havien de conduir l'oli fins al recipient. El tupí d'argila, de forma circular, s'aixecava sobre aquesta roca i, deixant-hi una cambra, es recobria completament el voltant amb una estructura de pedra seca o, en alguna ocasió, reforçada amb argila.

Podem valorar que les dues primeres tipologies –I i II– estaven destinades a una producció a petita escala i dins l'àmbit domèstic. Segurament són les tipologies més utilitzades durant l'època clàssica i medieval, tot i que es van mantenir i van evolucionar fins a l'actualitat. Ateses les seves característiques, se'n conserven poques restes materials. Les tipologies III i IV són força més complexes i, sobretot la IV, estaven pensades per a una producció més gran i, conseqüentment, per a la comercialització del producte. Les referències documentals localitzades ens fan pensar que els forns de tipus IV es van començar a popularitzar a partir del segle XVI i van funcionar fins a les últimes dècades del XIX.[19] L'existència d'aquestes tipologies més complexes no va significar la desaparició de les anteriors, que van seguir evolucionant de manera paral·lela fins als nostres dies. Això s'explica pel fet d'estar destinades a produccions més casolanes i d'ús familiar. Alhora, atès que requerien pocs materials, eren útils per a aquesta funció més particular o, fins i tot, en cas de necessitat o bé en regions on no arribaven les rutes comercials. La majoria d'informadors entrevistats expliquen el funcionament de forns d'aquestes dues primeres tipologies, mentre que molt poca gent recorda haver vist funcionar els de tipus IV, en part perquè els de tipus I i II estaven més estesos territorialment, però també perquè els de tipus IV van deixar de funcionar quan l'oli va començar a perdre quotes de mercat en detriment d'altres productes. Conseqüentment, els forns industrials van deixar de ser rendibles abans que els destinats a produccions casolanes.

Així doncs, les diferents tipologies responen no únicament a la cronologia, sinó a la regió territorial i, majoritàriament, a l'ús del producte. Per a una destil·lació d'ús personal i familiar es feien forns més simples i més efímers. Per contra, a Riba-roja d'Ebre tenim l'exemple de veritables forns industrials destinats a distribuir l'oli en una important xarxa comercial. Això mateix ho veiem pel nombre de forns, tot i que segurament no van funcionar al mateix temps i, per tant, la quantitat de forns és també conseqüència d'una activitat que es va mantenir durant segles.

L'oli a Riba-roja d'Ebre

A la regió de Riba-roja d'Ebre l'oli de ginebre es produïa clarament amb finalitats comercials. Un cop obtingut l'oli, s'envasava en bots de pell per transpor-

Oli de ginebre. FOTO: 3 MARÇ 2017, AMICS DE RIBA-ROJA D'EBRE

tar-lo als pobles propers i distribuir-lo a l'engròs a través d'una extensa xarxa. Segurament una part d'aquesta producció es quedava al poble, però, en el cas dels grans forns, el percentatge d'oli que es venia a la xarxa local devia ser molt petit, tenint en compte el volum de litres obtinguts d'una fornada.

Des d'inicis del segle XVII l'oli de Riba-roja d'Ebre arribava almenys fins a Lleida i segurament més enllà. A finals del XIX podem assegurar que se'n trobava al Pirineu, en part gràcies a les trementinaires, que ajudaven a distribuir el producte en un ampli territori (Gausachs, 2008; Frigolé, 2004). Durant aquest període l'oli de ginebre era indispensable per als pastors. Es tractava d'un producte de primera necessitat, gairebé tant com la sal. Els informants actuals, especialment els entrevistats a la regió de Riba-roja d'Ebre, destaquen que l'oli arribava al Pirineu, fins i tot més enllà d'Andorra, sobretot a la gran fira ramadera de Salàs de Pallars.[20] La concentració de forns a la zona fa pensar en una distribució força àmplia, bastant més complexa que enfocada únicament a la fira de Salàs, tot i que, al segle XIX i principis del XX, aquest mercat era un esdeveniment important per a productors i mercaders, ja que hi venien una part important del producte. Des de Riba-roja sortien en comitiva per tal de protegir-se durant el viatge.

La producció de l'oli de ginebre a gran escala era costosa, des de la fabricació del forn fins a les hores de feina que suposava recollir totes les soques, una feina que podia durar mesos. Conseqüentment, l'oli no era un producte econòmic i no tothom se'l podia permetre. Segons Jaume Florensa, dos càntirs d'oli (que tindrien entre 1 i 2 litres de capacitat) podien costar unes cent pessetes,[21] un preu elevat a principis del segle passat.

A la regió de Riba-roja bona part de la població es va dedicar a obtenir aquest producte durant segles. Es tracta d'una zona força àrida, on l'agricultura sovint no donava els recursos suficients; en canvi, per les característiques paisatgístiques, hi abunden els arbustos com el ginebró. La producció l'oli de ginebre es va convertir així en un bon complement, fins i tot en un ingrés indispensable per a l'economia domèstica. La finalitat industrial d'aquests forns ens fa pensar que podien ser diverses famílies les que es dedicaven a recopilar les soques durant bona part de l'any. Les fornades es realitzaven segurament durant l'estació freda, que coincidia en el moment de menys feina al camp, i seguidament algun membre de la família es dedicava a les tasques de comercialització. Això suposa la implicació de molta gent i, fins i tot, l'especialització de la regió en aquest producte, la qual cosa derivava segurament un cert prestigi en la qualitat del producte.

Conclusions

El sistema de producció de l'oli de ginebre de manera artesanal va funcionar almenys des de l'època hellenística i fins al primer terç del segle XX (Lillo, 1994). Per tant, parlem d'un ofici amb una llarga continuïtat en el temps. Com a mínim, a partir del segle XVI en constatem la fabricació per comercialitzar-lo a gran escala, cosa que devia suposar un canvi important en la construcció dels forns, que es van haver d'adaptar a un clar augment de la demanda.[22] Tot i així, a poc a poc aquest ofici tan antic va anar desapareixent, sobretot per l'accelerament i el perfeccionament de la indústria química i dels productes fitosanitaris, fins que, finalment, aquest ofici tradicional ha anat quedant en l'oblit.

Per acabar, podem concloure que l'oli de ginebre ha format part de la vida quotidiana de moltes persones, ja sigui com a constructors de forns, productors d'oli, traginers i comerciants, trementinaires o, sobretot, pastors que necessitaven adquirir el producte per curar els seus animals. Aprofundir i mantenir el llegat que ha quedat d'aquesta producció és interessant per preservar aquesta vessant de la història local i familiar que, tot i que sovint és desconeguda, va ser un factor de supervivència d'algunes localitats com Riba-roja d'Ebre. ■

BIBLIOGRAFIA

Anguera, M., i Casadó, V. (1993). La vegetació de les vores de l'Ebre entre Flix i Riba-roja. *Miscel·lània del Centre d'Estudis de la Ribera d'Ebre*, *9*, 59-75.

Anguera, M., i Casadó, V. (1999). Arbres i arbusts de les reserves naturals de la Ribera d'Ebre. *Miscel·lània del Centre d'Estudis de la Ribera d'Ebre*, *13*, 97-120.

Anguera, M., i Casadó, V. (2010a). Riba-roja d'Ebre. *Miscel·lània del CERE*, *21*, 25-42.

Anguera, M., i Casadó, V. (2010b). Els espais naturals de Riba-roja d'Ebre. *Miscel·lània del CERE*, *21*, 45-92.

Cabré, D. (1974). *Riba-roja d'Ebre i el seu terme municipal: geografia, història, economia, onomàstica.* Tarragona: Llibreria Guardias.

Cavallé, J. (1979). Medicina popular a Alcover: les plantes medicinals. *Butlletí del Centre d'Estudis Alcoverencs*, 6, 32-38.

Esquerda, M., Gallart, J., i Manresa, L. (2015). Els forns d'oli de ginebre a les Garrigues. *Etnologia, X Trobada d'Estudiosos de les Garrigues*, 1, 335-356.

Fàbrega, A. (2006). La pega vegetal. Producció i pluriactivitat pagesa. *Revista d'història agrària*, 19, 69-104.

Frigolé, J. (2004). Les trementinaires de la Vall de la Vansa i Tuixén, entre el local i el global. *Revista d'etnologia de Catalunya*, *24*, 144-146.

Frigolé, J. (2005). *Dones que anaven pel món. Barcelona: Temes d'Etnologia de Catalunya.* Barcelona: Generalitat de Catalunya.

Gausachs, R. (2008). *Les herbes remeieres: de la cultura popular al fàrmac: una aproximació etnobotànica*. Barcelona: Rafael Dalmau.

Guadalajara, E., i Vélez, I. (2014). La mierera de La Varga de Alcantud. *Revista de Folklore, 386*, 4-11.

Gusi, F., Barrachina, A., i Aguilella, G. (2009). Petroglifos 'ramiformes' y Hornos de aceite de enebro en Castellón. Interpretación etnoarqueológica de una farmacopea rural intemporal. *Quaderns de prehistòria i arqueologia de Castelló, 27*, 257-278.

Lillo, P. (1994). Pix y Oleum Ligni, Productos Industriales básicos en la antigüedad y su pervivencia. *Revista Murciana de Antropología*, 1, 109-119.

Martínez, M. (1981). Nota sobre unos hornos de "ginebró" de Alcorisa (Teruel). *Revista del Instituto de Estudios Turolenses, 66*, 183-188.

Monesma, E. (1997). El aceite de enebro. *Vida Rural, 56*, 60-61.

Monesma, E. (2017). El aceite de enebro. *Temas de Antropología Aragonesa*, *23*, 77-136.

Muntané, J. (2002). *Tresor de la saviesa popular de les herbes, remeis i creences de Cerdanya del temps antic.* Puigcerdà: Institut d'Estudis Ceretans.

Porte, L. (1994). *Fours à cade, fours à poix dans la Provence littorale*. Forcalquier: Les Alpes de Lumiére.

Rebés, X. (2003). *La pedra en sec a la Fatarella*. La Fatarella: Fundació el Solà.

Sunyer, J. M., i Rebés, X. (1999). Forns d'oli de ginebre a la vall de Sant Francisco. *Butlletí del Centre d'Estudis de la Terra Alta, 29*, 23-26.

NOTES

1
Una altra resina semblant és la pega, feta amb un procés de destil·lació molt similar al de l'oli de ginebre, però en aquest cas a partir del pi i amb una combustió que permet obtenir un producte més dens que no pas l'oli de ginebre.

2
En tots aquests pobles parlem de forns de tipus IV, com veurem a l'apartat de les tipologies, mentre que a la resta del territori català majoritàriament s'han localitzats forns de tipus I i II.

3
La pedra seca o pedra en sec és una tècnica de construcció tradicional que es fa a partir de pedres de diverses formes i mides encaixades sense cap tipus d'argamassa per unir-les. Només s'hi pot posar sorra per omplir els buits que queden entre les pedres (Rebés, 2003).

4
S'ha comprovat que la majoria dels tupins analitzats tenien una forma ovalada, ja fos perquè en marcar la circumferència no es feia amb gran precisió o bé perquè el tupí s'anava deformant amb el temps i la temperatura.

5
J. Florensa (comunicació personal, 14 de juliol del 2017). Transcripció literal de l'entrevista, tot i que sabem que, en realitat, les pedres utilitzades eren arenoses, ja que la calcària amb la calor es degradava ràpidament.

6
J. Florensa (comunicació personal, 14 de juliol del 2017).

7
Popularment ha quedat el nom d'*oli de ginebre*, amb el qual s'ha designat durant anys, tot i que normalment l'oli s'obtenia de la destil·lació de les soques de càdec que, com hem vist, és una planta de la mateixa família.

8
Desconeixem l'època exacta en què es feien les fornades, però segurament es duien a terme a principis d'hivern, quan la calor no era tan acurada i s'havia acabat l'època de collites. A més, corresponia al moment de més demanda del producte.

9
Únicament en un dels forns de Riba-roja s'hi ha trobat aquestes pedres a l'interior. Podrien servir per mantenir les soques de ginebre de forma vertical, tot i que caldria excavar tot el forn –fins arribar a la roca– per assegurar que aquestes pedres estaven col·locades sobre la roca o bé es van posar a l'interior posteriorment per a alguna altra utilitat.

10
Aquesta opinió s'ha recollit de l'experiència d'Eugenio Monesma en aquesta tipologia de construccions (Monesma, 2017).

11
J. Olivas (comunicació personal, 27 de juliol del 2017).

12
En Joan va ser entrevistat l'any 1997 per part del Museu de les Trementinaires (Frigolé, 2005).

13
Demostració realitzada, per exemple, a Riba-roja d'Ebre a la 1a Festa de l'Oli de Ginebre celebrada el mes de març del 2017 (amb perspectives de fer-se anualment) o altres demostracions fetes a Prats de Lluçanès o al Museu de les Trementinaires per part de Pere Tardà.

14
A Alcantud s'han entrevistat persones coneixedores dels forns que afirmen que es muntaven i desmuntaven en cada fornada (Guadalajara, Vélez, 2014).

15
Per a més detalls sobre els forns de la regió francesa, consulteu Porte, 1994.

16
Tournier, M. *Des fours à cade.* [Consulta: 25 juliol 2017]. <http://randojp.free.fr/0-Diaporamas/Fours/Fours2.html>

17
Tot i l'acurat estudi de Laurent Porte per donar a conèixer els *fours à cade* construïts entre els segles XIX i XX, són poques les referències als forns d'èpoques anteriors, tot i que tenim constància que existien almenys des del segle XVI.

18
J. Agustí (comunicació personal, 22 de juliol del 2017).

19
Arxiu Municipal de Lleida (AML). Administració de les carnisseries; Llibres de comptes de l'Administració de carnisseries: registres des del 202 (1600-1601) fins al 239 (1695-1703).

20
La fira de bestiar de peu rodó, que se celebrava la primera setmana de Quaresma, ha estat un referent: era de les més importants del Pirineu català pel que fa a la comercialització de bestiar. La fira de Salàs va assolir el seu màxim esplendor durant el segle XVIII i el XIX, lligat al creixement demogràfic i a la construcció de les eres. Tot i així, el primer document que parla de la fira data de l'any 1380.
Malgrat que ha desaparegut fa més de 30 anys, la fira continua sent el referent històric, urbanístic i simbòlic de la població.

21
F. Florensa (comunicació personal, 14 de juliol del 2017).

22
L'augment de la demanda d'oli de ginebre al llarg dels segle XV i XVI podia anar molt lligat al moment d'esplendor de la transhumància i al gran volum d'animals que es criaven tant per al consum de carn com per al comerç de la llana.