

EL CAMP SEMÀNTIC DEL MÓN DE L'OLI A LA COMARCA DEL MONTSIÀ

*Pili Ibàñez Martí
Tere Izquierdo Salom*

*“Adéu, olivetes fargues!
algun dia tornaré.
Ho faré en un encanteri:
seré un ocell estornell.”
(Lo Fandango dels adéus,
de Quico el Célio, el Noi i
el Mut de Ferreries).*

INTRODUCCIÓ

Aquesta comunicació tracta sobre el lèxic relacionat amb el conreu de l'olivera, la recol·lecció del seu fruit i el procés d'elaboració de l'oli. Així, hem recollit les paraules pròpies de tota la gent que, durant anys, ha dut a terme alguna de les tasques esmentades.

L'àmbit geogràfic del nostre treball és la població de la plana del Montsià que duu per nom Santa Bàrbara. En un principi, no havíem descartat la possibilitat de recollir lèxic d'altres localitats d'aquesta comarca, així com de la del Baix Maestrat. Finalment, hem decidit no incloure cap altre poble del Montsià donada la quantitat d'informació que hem rebut dels planers. No obstant això, sí que hem cregut convenient traspasar la imaginària frontera del riu Sénia i apropar-nos a aquella gent que durant tantes temporades van plegar a barcelles les olives de les planes del Montsià. El poble escollit ha sigut Rossell ja que en les nostres

converses amb els informants planers se va anomenar aquesta localitat; també perquè ens era fàcil accedir-hi i contactar amb la gent.

Per tant, podem dir que des del punt de vista lingüístic no ens hem mogut dels territoris de parla tortosina.

METODOLOGIA

La recollida d'informació s'ha fet mitjançant converses amb persones dedicades al cultiu de la terra, la recol·lecció de l'oliva i el treball del molí, és a dir, fins que el fruit esdevé oli.

La falta de coneixements sobre el tema que volíem tractar ens va portar a llegir diferents articles que han fornit el nostre material bibliogràfic i a dirigir-nos a un primer informant que ens va facilitar les pautes necessàries per seguir endavant.

Contràriament a allò que pensàvem, a l'hora de parlar amb la resta d'informants no vam poder seguir el mètode de l'enquesta, basat en un qüestionari rigorós. La principal causa va ser veure que la varietat de les faenes relacionades amb el món de l'oli ens conduïa a tractar amb gent que coneixia el tema des de diferents punts de vista.

El mètode utilitzat va ser: parlar amb els informants a partir de les pautes extretes de la primera conversa espontània mentre els enregistràvem i, posteriorment, fer-ne un buidatge.

Basem la nostra comunicació en una total fidelitat als nostres informants, tant pel que fa a la fonètica com a les definicions de les paraules recollides. Les paraules que hi ha al text en cursiva responen a un desig de deixar constància de la conversa espontània dels informants. Per aquest mateix motiu vehiculem el temps passat, tot i que algunes accions i eines se fan servir en l'actualitat.

Els informants de Santa Bàrbara han sigut:

- Carles Barberà Accensi, *lo mesellet*, 74 anys, moliner.
- Joan Figueres Alberich, 78 anys, reparador de molins.
- Josep Martí Cid, *Pepito de Solà*, 80 anys, moliner.
- Josefina Curto Arasa, 74 anys, plegadora.
- Joana Roé Espuny, 81 anys, plegadora.

Bienvenida Roé Espuny, 92 anys, plegadora.

De Rossell:

Josefina Sabater Fonollosa, 86 anys, plegadora.

Pepita Gavalrà Sabater, 62 anys, botiguera.

Maria Rosa Cardona Arnau, 74 anys, plegadora.

Maria Cinta Prades Ninyerola, 72 anys, plegadora.

La part principal del nostre treball comprèn dos períodes: el treball de la terra i la posterior recollida de l'oliva, i els processos de molturació i emmagatzematge de l'oli. En aquest darrer període parlem del molí amb força de sang i de les premses de giny i de barra. També fem esment de les premses hidràuliques. Aquestes últimes no han captat tant la nostra atenció ja que des d'un primer moment volíem fixar-nos en els models més antics. Estem especialment agraïdes a l'informant Josep Martí que ens va introduir en la mecànica de les premses de giny, tan difícil de comprendre. La raó per la qual ens en va poder parlar va ser la utilització d'aquesta primitiva premsa durant la magnífica collita dels anys 1929-30.

Els usos domèstics de l'oli els tractem a partir d'un únic text on s'explica l'elaboració del sabó de manera casolana.

A més a més, incloem un altre text que recull diferents aspectes sobre la recol·lecció de l'oliva i la relació entre pobles que aquest fet ha creat.

PART CENTRAL

El nostre interès lèxic se basa en el cultiu tradicional i no en el nou cultiu. El cicle del qual parlem en aquest apartat comprèn les estacions de la primavera, l'estiu i la tardor. La collita serà tractada posteriorment.

Volem destacar una divisió clarament sexual pel que fa a les faenes relacionades amb el conreu de l'olivera: mentre que els hòmens se dedicaven als treballs de l'arbre i de la terra, com l'adobat, el llaurat dels camps i l'entaulat per a la recollida, les dones tenien una importància mínima en aquestes tasques i eren, en canvi, les protagonistes de la collita de l'oliva.

PREPARACIÓ DE LA TERRA I DE L'ARBRE

L'adobat: faena que es realitzava a la primavera i que consistia a repartir adobs orgànics -fem de matxo o d'ovella- per tota la plana, això és, per tot el tros.

Lo llaurat: faena que consistia a preparar la terra abans i després de la collita. Les eines que s'utilitzaven a l'hora de llaurar eren la **xaruga** o **xeruga** i la **pollagana**, sent aquesta darrera la més primitiva. La diferència bàsica entre aquests dos estris és que la xaruga colgava la pedra i la pollagana la feia surar, és a dir, produïa un llaurat més superficial.

Esllemenar: aquesta acció permetia netejar els arbres de les rames seques o velles. Els hòmens que es dedicaven a aquesta faena s'anomenaven **esllemenadors**. En aquesta tasca s'emprava el **sorrac**.

Traure poll / llevar polls: traure els bordissets de les rames. Aquesta acció permetia deslliurar l'arbre dels brots que naixien al seu voltant o a la mateixa soca. També és coneguda l'expressió **traure pollissos**.

Esnovar / traure nous: netejar els arbres dels brots nous o rebrots que surten fora de lloc. El conjunt dels brots nous també es coneix amb el nom de **mesa**.

Espedregar: consistia a traure les pedres que molestaven abans de la recollida per tal que no es barreassen amb les olives.

Altres accions que també hem recollit són: **cremar rama** i **cavar soques** per donar més *tovor* a l'olivera.

Empostar / entaular: la temporada d'entaular era a l'octubre després d'haver llaurat. La finalitat d'aquesta acció era deixar la terra plana per facilitar la recollida del fruit. Per a aquesta faena s'utilitzava la **taula d'empostar** que era una taula de fusta enganxada al matxo mitjançant els reculants. El pagès se plantava damunt de la fusta, cosa que li permetia dirigir l'animal. Si el pagès era prim s'ajudava d'un altre home o d'unes pedres.

LA PLEGA DE L'OLIVA

Les varietats d'oliva que predominen a Santa Bàrbara, com a la resta de pobles del Monsià, són:

Farga: és la més prima i la que té la forma més llarga. L'olivera és la més grossa.

Sevillena: aquesta varietat no és tan grossa com la farga. Té forma redona. L'olivera es caracteritza per ser la més llenyosa.

Morruda: té forma redona i és la més grossa de les tres. L'arbre té el tronc més fi i és més desmaiat.

Per ser aquest l'apartat que desprèn més contacte humà, hem decidit trencar amb la tècnica discursiva que fem en aquest escrit. La principal raó d'aquesta variació és creure que relatant la història guanyem autenticitat i riquesa lèxica. A més, creiem que aquesta manera de fer pot resultar més agradable al lector.

En primer lloc cal fer una diferenciació entre les dues maneres de plegar olives: la més sedentària és aquella que les **plegadores** o **colles** pertanyien al poble on se collia. Aquesta gent anaven a les **planes** i **plegaven a jornal**. Quan plegaven a jornal volia dir que **anaven per atri**. També hi havia la possibilitat que entre famílies conegudes s'ajudessen mútuament, és a dir, un cop havien acabat de plegar a les planes d'una família, tots anaven a plegar a una altra: és el que es coneix com a **tornar jornal**. Com a curiositat hem recollit el testimoni d'unes plegadores de Santa Bàrbara que encara recorden que cobraven una pesseta al dia i posteriorment -però abans de la guerra- divuit pessetes a la setmana.

D'altra banda, la manera nòmada de plegar corresponia a les colles de gent que venien d'altres pobles. La majoria procedien de les comarques del nord del País Valencià: els Ports i el Maestrat. Vallibona, Boixà, Coratxà, Bel, Rossell, Benicarló i Càlig en són alguns exemples. Aquestes colles de forasters rebien el nom de **barcellers** perquè **anaven a tant la barcella**, és a dir, que anaven a **estall** o que quan més plegaven més cobraven, tenint present la classe d'oliva i el terreny.

El temps de la plega s'estenia des del novembre fins al maig. L'amo de les planes anava amb el carro i el matxo a buscar els barcellers als seus llocs d'origen. Aquests carregaven el carro amb menjar, roba i alguna gallina o cabra. Les colles de barcellers podien estar formades per components d'una mateixa família o simplement per gent del poble.

A Santa Bàrbara es plegaven abans les planes més properes al poble, mentre que les zones més altes conegudes com **los Carrascals** se deixaven per al final de la temporada, pel seu clima més fred.

Segons una informant se posaven *quan se veen les aulives* i la faena d'un dia durava fins i tot *amb clara de lluna*. A l'hora de fer el tracte amb els barcellers, l'amo havia d'aclarir si aquests o bé plegaven només les olives que queien o bé havien d'escarrar i tot. Aquest últim acord se coneixia amb l'expressió **de la primera a la radera**.

Les dones i els hòmens feien servir **les ungles de plegar** o **ungles de llauna** que es col·locaven en el dit gros i en l'índex. Antigament només se posaven una unglia a cada mà.

A mesura que anaven collint les olives les anaven ficant al **cabàs** que normalment era de mitja barcella. També es feien servir uns cabassos de barcella i mitja o dos barcelles que portaven els hòmens quan passaven entre les plegadores per fer la **buidada**, és a dir, buidaven el contingut dels cabassos menuts al gros. Després els cabassos s'abocaven al **ràfel**, un petit cobert que hi havia al costat de la casa i les olives quedaven allí emmagatzemades en un munt.

Abans d'**envasar**, això és, posar les olives als **sacs** o a les **saques** que eren més grans, calia mesurar-les per saber la quantitat que es plegava. Aquesta quantitat era controlada pels amos i pels treballadors per tal de saber quantes barcelles se plegaven diàriament i quants diners havien de cobrar. El preu per barcella s'acordava prèviament. És coneguda l'expressió **a com farem la barcella?** La **barcella** era la unitat bàsica de mesura de les olives. Estava feta d'unes tires de fusta col·locades verticalment i ajuntades per unes redones de ferro per tal que no se separessen. La forma del recipient era més ampla de baix que de dalt. Un cop envasades, les olives eren carregades al carro que podia arribar a portar 120 barcelles. Posteriorment, la unitat de mesura va ser el doble decàlitre que era un recipient de llauna que equivalia gairebé a la mesura de la barcella.

L'acció de **passar la barra** es duia a terme quan la barcella estava plena. L'amo passava una barra de fusta per damunt de manera que la barcella quedés raseta.

Si no queien totes les olives de l'arbre era necessari **escarrar**, cosa que vol dir

fer caure les olives a cops de **canya** o de **bastó**. Recordem que les oliveres s'escarren, la resta d'arbres se barrosquen. Les **borrasses** que gairebé no es feien servir mai eren aleshores de **saca**.

Com que les olives no queien totes alhora, sinó que ho feien gradualment, era necessari fer més d'un **plegó**.

El conjunt d'olives que queien sota l'arbre mateix s'anomenava **solada**. Les solades eren més atractives a l'hora de **plegar**, mentre que les **foranes**, que eren les olives escampades pel vent, eren més pesades de recollir. Anar a **fer foranes** no agradava a ningú perquè les olives estaven molt repartides i qui anava a **plegar-les** -normalment els hòmens- havia d'anar mig acotxat. Una manera de protegir les olives del vent era posant uns màrgens de pedra en forma de mitja lluna no molt alts al voltant de l'arbre. Aquestes construccions s'anomenaven **balones** i la seua funció era protegir l'oliver del vent.

Alguns aspectes simpàtics de la faena de **plegar** són les **senalletes** i les **gronxadores**. Els xiquets i xiquetes per entretenir-se **plegaven** olives morrudes perquè eren les més grosses. Utilitzaven la senalla o senalleta que eren uns cabassos menudets. La gronxada era un invent de les **plegadores** que consistia a penjar un cabàs de l'olivera per gronxar els menuts.

Altres notes d'interès humà són la vestimenta i la vida dels barcellers a les casetes. Les **plegadores** anaven vestides amb unes **faldetes** dobles fins als peus, un **mantó**, un **macador** (assimilació vocàlica) al cap i si plovia, una **saca**. Portaven també un **saco** que era una camisa negra. Calçaven **avarques** i **calcetins de llana**. Quan feia molt de fred se migtapaven les mans amb uns guants de llana sense dits anomenats **mitenes**. Quan era ple hivern també feien servir uns **povals** o **paelles de ferro** que contenien brases. Els repartien per la plana amb la finalitat de poder-se escalfar les mans, així no s'*embaubien*.

La vida a la plana era una mica dura. L'ama era qui preparava el dinar. Hem recollit d'una informant rossellana que podien passar una setmana sencera menjant el mateix: *farinetes* o *sèmola cruga*.

La nit a les casetes podia arribar a ser molt divertida: les **plegadores** podien asseure's sobre *pilans* o troncs de fusta a la vora del foc per *fer puntilla* a la llum d'un *cresol*. Una altra opció era anar per les casetes a cantar i ballar. Hem sentit

l'expressió *anar de bureo* per tal de designar aquest fet.

Quan era l'hora de dormir, tothom pujava a la **pallissa** o **trunat** que es trobava sobre el corral i allà, sobre la palla, estenien les mantes.

EL MOLÍ I LES PREMSSES

Un cop les olives arribaven al molí, que podia estar situat a les masades o a les cases del poble, eren col·locades a la **sala**. Aquí s'emmagatzemaven fins al moment de ser mòltes. A partir d'aleshores començava el procés de molturació i d'extracció de l'oli.

El primer pas era moldre les olives al molí amb força de sang que vol dir que era mogut per un animal. La força dels matxos va durar fins que va arribar l'electrificació als anys 30.

Quan les olives ja estaven mòltes era el moment de posar la pasta als cofins i premsar-la. El tipus més antic de premsa del qual hem pogut saber alguna cosa és la **premsa de ging o giny**.

La posterior **premsa de barra** era més efectiva i menys voluminosa que l'anterior. Més endavant va sorgir la **premsa hidràulica** que encara es fa servir en alguns llocs avui dia. Aquesta premsa representa una inflexió respecte a les altres perquè funcionava amb energia hidràulica i no amb força humana o de sang com les anteriors. Com ja hem assenyalat anteriorment, la premsa hidràulica no serà tractada amb profunditat.

EL MOLÍ AMB FORÇA DE SANG

La gronsa: caixa de fusta on s'abocaven les olives que tenia una obertura regulable a través de la qual l'oliva anava caient a la sotana. Els informants han anomenat aquesta obertura *porteta* o *palanqueta*.

Lo remolador: ferro vertical que voltava gràcies a una roda dentada o engranatge menut situat al costat de la catalina. Aquesta barra acabava en dos aletes o hèlixs que voltaven al fons de la gronsa; la seua missió era impedir que les olives s'acumulesen en l'obertura de la gronsa. Això passava sobretot quan plovia i les olives estaven més conglomerades.

L'arbre: eix vertical situat al centre de la sotana que voltava gràcies a la catalina i que, al mateix temps, feia voltar la gronsa i la mola.

La catalina: era l'engranatge gran situat entre la biga i l'arbre que feia voltar aquest últim.

La biga: eix horitzontal, primer de fusta i després de ferro, que feia de suport a l'arbre del molí. Aquestes dues parts estaven unides a través de la catalina.

La sotana: pedra gran de forma redona fixada horitzontalment a terra. Damunt d'aquesta pedra es molien les olives.

La mola: pedra gran de forma redona col·locada verticalment damunt de la sotana. Xafava les olives que queien de la gronsa a la sotana.

Los repartidors: eren tres ferros en forma d'essa que anaven darrere de la gronsa. Tenien la funció de repartir la pasta per la sotana de forma gradual, rasant la sotana de dins cap a fora, segons l'estat de la pasta. Aquests ferros se podien graduar de manera que no fessen malbé la pedra. L'últim repartidor tirava la pasta més triturada al molar.

Lo molar: pedra a un nivell més baix que la sotana on queia la pasta triturada.

La dalla: era un ferro llarg *tot lo que era la mola*. Anava fregant la pedra per tal que la pasta no s'hi enganxés.

Lo fusillo: barra de tracció animal que sortia de la mola i que servia per enganxar-hi el balancí.

Lo balancí: peça de ferro que sortia del fusillo on s'enganxaven els reculants del matxo.

Los reculants: dues tires de corda gruixuda que anaven enganxades al matxo.

La barra guia: encara que no l'hem recollit, sabem que existia aquesta barra que anava davant del fusillo i que permetia enganxar el matxo pel cap.

Lo caminal: caminet per on passava el matxo i que envoltava el molí. La força

del pas de l'animal permetia que la mola girés.

CONCEPTES BÀSICS DE LES PREMSES

La pasta: era el resultat de la molturació de les olives.

Lo cofi: estora redona d'espert que servia per posar-hi la pasta de les olives i fer la parada.

La parada: pila de cofins preparats per posar a la premsa.

La sansa: residu sòlid de l'oliva que s'espolsava dels cofins un cop acabada la premsada.

La morca o oliasses: residu líquid de l'oliva premsada. La gent podia comprar la morca, la guardaven en *depòsits* i a l'estiu l'oli es depurava i surava. Aquest oli que no era comestible era anomenat **oli de les bassetes** i servia per a fer sabons.

LA PREMSA O MOLÍ DE GING O GINY

Tot i que es tracta d'una premsa, molta gent l'anomena **molí de ging**, incloent en aquesta denominació tant el molí pròpiament dit com la premsa de la qual agafa el nom.

La torra: construcció rectangular de pedra picada que constava de la **tapa** (també de pedra) que unia les dues parets entre les quals se refugiava la **barra** de giny. Aquesta construcció d'uns quants metres d'alçada culminava en una **cúpula** de forma triangular. La torre podia ser interior o exterior depenent de les dimensions de la casa.

Les espadelles: eren tres fustes que empresonaven la **coa del ging** i que passaven per unes obertures rectangulars que tenien les parets de la torre. Aquestes fustes se posaven quan la barra premia la parada amb la finalitat d'exercir més pressió. Si la parada era molt grossa, en lloc de tres espadelles se'n posaven dues.

La mitjana: fusta que travessava les dues columnes o bigues centrals de la

premsa. És coneguda l'expressió **posa la mitjana**. La mitjana feia de suport de la barra de giny a manera de palanca.

La barra de giny: estava formada per quatre bigues molt gruixudes de fusta que s'ajuntaven mitjançant uns caragolets de ferro. Aquests caragolets eren una de les dues úniques peces de ferro de la premsa. En alguns casos podia, fins i tot, aixecar la torre.

Lo caragol: és una de les parts del **cap del giny**. Era una fusta de forma espiral col·locada en posició vertical. Travessava la barra de giny per la trugeta i servia per fer-la pujar o baixar voltant el caragol. També podia moure la lliura. Just damunt del caragol, hi havia una *tapa* que comunicava amb la sala de dalt i des d'allí es podia untar.

La trugeta o femella: era la rosca que anava dins del giny que servia per enganxar la barra al caragol.

La lliura: pedra descomunal que formava part del cap del giny juntament amb el caragol. Estava sota terra, a la *fossa*, pujava quan la parada estava feta i el seu pes anava a parar sobre els cofins. La lliura s'unia al caragol amb una peça de ferro. Aquesta peça juntament amb els caragolets que unien les quatre bigues de la barra de giny eren les dues úniques parts de la premsa fetes de ferro, la resta era tota de fusta.

Les barres en forma de creu: entre la lliura i el caragol hi havia una peça que sostenia quatre barres de fusta en forma de creu. Aquestes barres tenien la funció de fer voltar el caragol fins aixecar la lliura. Tres o quatre hòmens les feien voltar mentre ells anaven per un **caminet** que es trobava al nivell de la lliura.

Lo sitial: plat de pedra picada on se col·locava la parada dels cofins.

La regata: revora que envoltava el sitial per on queia l'oli dels cofins.

Lo bec: en un extrem del sitial hi havia una canaleta per on l'oli rajava a la pica.

La pica: pedra picada on anava a parar l'oli un cop finalitzada la premsada.

LA PREMSA DE BARRA