
Entrevista

L'ELABORACIÓ DE L'OLI DELS ANYS 30 ALS 50

Entrevista amb Sebastià Rimbau Alberich

Sebastià Rimbau Alberich nasqué a la Canonja l'any 1917. Resideix a Alcover des de 1929. Casat amb Maria Maideu Roig, té 3 fills. És pagès i durant uns anys fou escarregat de l'almassara de "Ca Gomis".



– *Bé, Sebastià: voldríem que ens parlés de l'elaboració de l'oli.*

– Abans es molturaven les olives, es feia una parada, es tornava a desparar. Al molí on jo treballava hi havia una curra recta que feia uns dos metres de diàmetre per uns 30 cms. d'ample. Descofinàvem i passavem la pasta en aquella curra. Descofinàvem i tornàvem a parar. Després, tornàvem a estrènyer de manera que el peu el paràvem dues vegades. Més tard vingueren les batidores; la primera que es va posar a Alcover fou de la viuda de Gomis, per qui jo treballava. L'estrenàrem el 18 de desembre de l'any 1946. Des de llavors es començà a fer una sola parada, perquè es parava en calent. Als costats de la batidora hi ha aigua calenta i en l'interior unes pales que mouen la pasta contínuament. Al parar la pasta calenta, l'oli es dilata i surt més aviat.

– *Abans de les batidores, al parar el peu s'hi posava aigua calenta, no?*

– Als llocs on no tenien curra, que hi havia almassares que no en tenien, feien el que se'n deia escaldar. Desparaven el peu i amb una espècie d'aixadetes petites que sols tenien uns dos dits d'ample i un parell de pams

de llarg, esgarrapaven i tiraven una cassà d'aigua calenta i després tornaven a parar i estrènyer.

– Això, ho feien sense desfer el peu?

– Ho feien sense descofinar; posaven els cofins a terra i els tornaven a parar.

– En quins anys era això?

– Durà fins l'any 1946 en què es posaren, com he dit, les batidores.

– Les parades, de quantes quarteres es feien?

– Llavors, de cinc quarteres; o sigui, 250 Kgs. ja que la quartera té 50 Kgs.

– Vàreu començar a fer oli després de la guerra, no?

– Abans de la guerra jo ja n'havia fet. En aquesta casa ja hi treballava i el 1936 se n'incautà la col·lectivitat. Amb aquests jo feia d'ajudant. Aleshores feia d'olier Joan dels Tres Cortans (Joan Gomis). Al 37 vaig marxar a la guerra.

– Durant el temps que va estar a càrrec d'aquest molí, després de la guerra, fou quan es produí la intervenció de la Fiscalia d'Abastaments i Transports?

– Sí, i tant!

– Això, com ho controlaven, aquesta gent?

– Els pagesos havien d'anar a l'Ajuntament i el feien en "conduce" on figuraven els quilos d'olives que aproximadament tenien, perquè el pagès no les podia pesar al defora. Així, quan arribava a la premsa, es pesaven les olives i anotavem als llibres la quantitat que el pagès portava i se li feia un resguard.

– Tenim entès que en conserveu bastants, d'aquests llibres.

– Sí, sí; hi figuren les entrades de les olives, les sortides de l'oli, l'oli gras, etc.

– Fóra convenient fullejar aquests llibres per fer-ne un treball.

– Mireu; són allí (indicant el lloc) estan a la vostra disposició.

– Segons els quilos que el pagès portava, podrien venir a retirar l'oli.

– No, no, al final de la campanya. Hi havia a Tarragona la Comissaria de Recursos, que en deien, i feien arribar a l'Ajuntament unes guies que deien la quantitat d'oli que podia retirar cada pagès. O sigui, que em penso que sols se'ls donaven 25 quilos per persona dels que convivia amb el pagès. I cada 10 dies havíem de fer arribar a Tarragona els "partes" decennals amb uns impresos adequats on havíem de fer constar la quantitat d'oli que teníem i les sortides que havíem tingut durant aquest període; això durant tot l'any, fins a la nova collita.

– Venien a fer inspeccions?

– Sí, l'any 1944 vaig tenir una inspecció, al 24 de novembre, i vàrem ser allí des del matí fins a les 7 del vespre. Van mirar com treballàvem i al

vespre, quan arribaren els pagesos, els demanaven els “conduces” per veure si portaven les olives segons estava legislat. En un dels llibres encara podríem veure la seva lletra. Per cert que aquell dia varen segellar el molí i s'emportàren la clau i va estar tancat durant tres o quatre dies.

– *És que no ho trobaren conforme?*

– Es veu que no. Ara no recordo exactament de què es tractava. Un d'ells, que era de la part de Tortosa, em digué: “Vós i la senyora demà feu cap a Tarragona”. En aquest molí de “Ca Gomis” representava que jo era un arrendador davant l'administració; però la senyora i jo ens enteníem, anàvem a mitges; ella posava l'edifici i jo el treball; després ens partíem els negocis.

– *Com es diu la viuda de Gomis?*

– El seu nom és Francesca Martorell Prats.

– *De peus sense control, se'n feien; no?*

– Home, és que quasi t'hi veies obligat. Et venia el pagès i et deia: “Si no me'n fas una mica d'“estraperlo”, el “conduce” no te'l portaré”. I a nosaltres el que ens interessava eren els “conduces”, perquè sense ells no podíem treballar olives. D'aquesta altra manera tenies les que volies; el que no tenies era manera de fer-ne.

– *Les olives que no eren legals, les portaven a la nit?*

– No feia falta, perquè no es coneixen les que són d'“estraperlo” i les que no ho són.

– *I per prendre l'oli cap a casa, com ho feien?*

– Normalment es feia a les matinades o al capvespre. Quan anava tan “sèrio”, teníem unes ampolles (que en dèiem “les ampolles del sac”) en les que hi cabien 16 litres o 20 i les posàvem dintre el sac perquè no es vegés.

– *Aquest molí, on estava situat?*

– Era a ca Gomis, a l'actual avinguda de Reus, en el mateix lloc on avui fan les cafeteres.

– *Les olives que sobraven del “Cupo” de l'oli, les pagàveu?*

– Sí; a l'any 1944 em van fer un préstec al Banc Hispano-Colonial, que llavors tenia sucursal aquí a Alcover, i vaig aconseguir pagar les olives cada setmana. Això féu que moltes persones portessin les olives al molí que jo administrava, ja que en els altres molins no les pagaven fins més tard. Aleshores, un sac d'olives valia 10 duros, aquell any anaven a pesseta el quilo.

– *Els cofins avui són de plàstic. Com eren, abans?*

– Abans eren d'espart. Amb el cofí de plàstic jo hi he treballat molt poc. L'oli surt igual de bo en un que en l'altre.

– *Què és l'oli verge? Com s'obté?*

– D'oli verge sempre se n'ha fet. Avui, es fa amb això que en diuen l'extractor; és una espècie de batidora foradada; l'oli que marxa pels cos-

tats i no es premsa és l'oli verge, resultant d'una gran qualitat. Es fa d'olives fresques que no hagin fermentat. A més, l'oli verge és oli molt fi.

– *Al vostre molí, no en fèieu?*

– No, però un fabricant de Reus, el Coca, m'aconsellà que xafés les olives fresques i les altres les deixés per més tard, encara que sortís l'oli amb més acidesa. Llavors, amb olives fresques feia una estreta amb la premsa i posava l'oli a una pica i després la resta a una altra. Això feia que a la primera sortís un oli molt bo. Tant era així, que el Punxet, que va tenir molí propi, em deia: “quin oli més bo m'has donat!”.

– *Quants molins hi havia llavors?*

– Quan em cuidava d'aquest molí hi havia el de la Plaça, el Sindicat, Malapeira i el de l'Esparver (Ca Gassol). El de la Plaça era on fins ara hi tenia el local Convergència; Malapeira era al raval del Carme i el de Gassol al costat del portal de la Saura. El del carrer de Santa Marina i el de Punxet ja no hi eren. Aquest últim treballà fins l'any 1936.

– *D'olives, llavors se'n collien més o menys?*

– Moltes més. L'any 1944, que hi hagué una collita com jo ho n'he vist cap més, a saber les mils quarteres que se'n feren!

– *Aquell any vàreu fer oli a persones dels pobles veïns...*

– Quasi que no; anys abans n'havia fet per gent de la Selva, de la Masó, del Rourell...

– *Aquests anys de les intervencions de l'Estat, les Autoritats locals, com es portaven?*

– No ho sé; pel que afecta a mi, mentre fou alcalde el Sr. Josep Pàmies Papiol, me se va portar molt bé; però quan va entrar el Sr. Rosich me se va portar malament del tot. Vaig anar un dia a “Recursos” perquè sempre era l'últim de donar-me el permís per obrir. Tant era així que el Sr. Santos em digué: “No se lo que pasa con esta almazara, que es la que da mas rendimiento y es la última a la que dan permiso; la verdad, no lo entiendo”.

Aquest senyor era el secretari de “Recursos”.

– *Però no van intentar mai agafar les persones que feien oli d'“estra-perlo”?*

– Això em penso que no; el que es feia il·legal era per necessitat de la casa; amb el que els donaven de racionament no en tenien pas prou.

– *La Guàrdia Civil com es portava?*

– Es portava bastant bé i, en recompensa, se'ls donava alguna llauneta d'oli, que prou falta els feia en aquell temps.

– *Quant temps es treballava, al molí?*

– Llavors s'engegava una mica tard, als últims de novembre o primers de desembre, perquè les normes de Tarragona tardaven a arribar. I fins a mig gener. Al 1944 tancàvem el nou de febrer. Aquell any fou un extra. Allò, mai més!

— *En aquest terme hi havia diferents tipus d'olis o un de sol?*

— Sols un, l'Arbequí; tot és de la mateixa classe.

— *També ens agradaria saber quants treballadors éreu en els curs normal de la campanya; es feien torns o sols horari de dia?*

— Hi treballàvem tres i de torns no en fèiem; la força elèctrica anava controlada; havíem de plegar a les quatre de la tarda i no ens hi podíem posar fins a les dotze de la nit. Això va durar dos o tres anys i de torns no en podies fer. Un any recordo, però no sé l'any, que treballàvem cinc i fèiem tres torns de 16 hores cada un. Treballàvem tres i en dormien dos.

— *L'oli que es repartia als colliters, era del mateix poble?*

— Sí, de les olives dels mateixos colliters.

— *El que es repartia de racionament, també?*

— D'aquell, "naltros" no en sabíem res; l'anaven a buscar a Reus els botiguers.

— *L'oli es repartia a quilos o a litres?*

— A quilos, per a l'Estat tot era a quilos.

— *Vàreu treballar només en aquest molí o haveu treballat en altres llocs d'olier?*

— No, ai! a l'any 1950 va resultar que aquí, a Alcover, pel que sigui, l'Ajuntament no es va entendre amb el "cupó" que els van demanar a Tarragona, perquè això després es va anar variant. En aquest any, a Tarragona deien: "Volem tants quilos d'oli; arregleu-vos-ho com vulgueu". Van demanar tant, que aquí a Alcover no es van posar d'acord i no van donar permís per obrir les premses. Com que a mi això de fer oli m'agradava tant, vaig trobar a Miquel Cavallé (Miquel de Carrasco) i em digué: "Escolta, Sebastià; vols anar a fer oli al Morell? Ha pujat un d'aquell poble (que per cert estava casat al Milà) per veure si trobava un home per anar a fer oli". Va pujar aquell xicot i ens vàrem posar d'acord, a duro l'hora. Vàrem treballar a un mas dels afores del Morell que en diuen el Mas de Montseny, prop del Mas de Sant Ramon, i en aquest lloc hi vaig anar 7 anys; bé, no, sis, perquè a aquest un any tampoc no li donaren permís, però aquell en vaig fer a Picamoixons per intervenció de Lluís de la Güerba. Allí cobrava 7 pessetes l'hora, però sense dinar, que al Morell me'l donaven, i per ajudant em vaig buscar l'Àngel del Puig, que ja és mort. Em vingué uns dies el seu germà Ferran, que viu a Vimbodí; per cert, que com a ajudant és l'home mes bò que he tingut. Ens digueren que havíem d'aixafar 5000 Kgs. "Naltros" sols ens cuidàvem de parar, desparar i plegar l'oli. Hi havia un xicot de Picamoixons que es cuidava del trull. Fèiem les parades de 500 Kgs.; en 12 hores fèiem 10 peus; després de Picamoixons vaig tornar al Mas de Montseny; un any també vaig anar a la Masó a treballar amb un nebot de Malapeira que es deia Joan Vidal. Un dia, Rubió (Joaquim Domingo) em digué: "On vas a fer oli a fora? pots venir a casa". Això era l'any 1957 ó 58; li vaig dir: "Escolta, allà baix guanyem un bé de déu de quar-

tets; passa de les 3000 pessetes” (llavors aquesta quantitat era bastant); em contestà: “També les guanyaràs a casa”; i hi vaig treballar fins que va plegar.

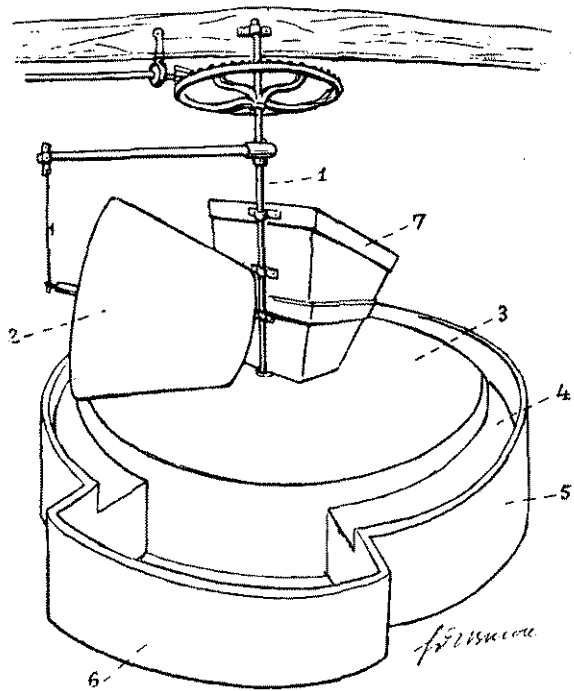
– Vostè ha dit que a l'any 50 no donaven permís, aquí a Alcover, perquè no es van entendre; però, al final, els el devien donar...

– No; aquell any no va obrir cap molí i la gent d'aquí varen haver d'anar on pogueren. D'aquí a Alcover en van baixar allà baix. Aquell any, Anton de Faló, allà a l'hort canviava sacs d'olives per oli.

TRULL DE MOLDRE OLIVA

Presenta modernitzat tot el mecanisme motor (a base de rodes dentades i de fuells de ferro).

- 1, abre;
- 2, curra;
- 3, sotamola;
- 4, rec de la sotamola;
- 5, peu del trull;
- 6, pastera del trull;
- 7, tremuja.



– Això devia ésser bastant desastre; que en un poble aleshores molt colliter d'olives no es pogués fer oli..

– És clar que sí, això va passar.

– Recorda algun altre any que passés quelcom semblant?

– No; això no es va repetir cap més any.

– Voldríem saber el tant per cent d'oli que surt de les olives, més o menys.

– Això depèn de les partides; a les Argiles acostumen a donar molt poc; alguns anys no passaven del 16%; al Vil·sec també donaven poc; les partides que més donaven eren la Borquera, el Racó del Remei i les Ro-

ques Roges; principalment en aquesta última arribaven fins al 32%; sols era a 4 ó 5 propietaris que els donés aquesta quantitat.

— *Això que es diu una rosta, què ve a ser?*

— Venien la gent allí al molí amb llesques de pa que torraven a la foganya; n'hi havia que el volien dintre la pica ben sucata d'un costat i l'altre; després el posaven al plat; el plat és un objecte molt pla on s'hi plega l'oli. Allí s'escorria, s'hi fregava un all, s'hi posava sal i a menjar-se'!! molts se'l prenien i se'l menjaven a casa seva. Això es feia amb oli del seu o del molí.

— *A base d'algun tec, no en fèieu cap?*

— Sí, patates al caliu, enciam amb romesco, carn a la brasa; no creguéssiu pas que això era cada dia; es feia de lluny en lluny.

— *Ens pot dir les mesures que empràveu?*

— El litre; dos litres (o sigui, mig quartà); el quartà, que eren 4 litres; cinc litres; la cinquena, que eren 20 litres o 5 quartants; teníem una mesura més antiga que era la quartena que tenia capacitat de 16 litres. També teníem uns dipòsits que se'n diuen "olles", on posàvem l'oli quan el plegàvem de la pica. Damunt de l'olla hi posàvem un colador i quan era plena l'abocàvem a la cinquena per emportar-se'l, el pagès, o tirar-lo al dipòsit.

— *Les eines que fèieu servir eren d'aram?*

— No, sols ho era la quartena.

— *Per a sortir bon oli, l'oliva ha d'ésser fesca?*

— Com més fresca és l'oliva, de més bona qualitat surt l'oli; pel treball és igual.

— *Aquell any que les olives eren dolentes, hi treballava vostè encara?*

— Sí, aquell any els homes de més edat deien que recordaven que havia passat una altra vegada, un any de la centúria passada. Això crec que fou l'any 1945. Posaves les olives aixafades als cofins i semblava un fang. A l'apretar, quedava tot tapat i rebentava tot el peu. Posàvem un cofí amb pasta i l'altre sense, però, a pesar d'això, era molt difícil poder fer oli.

— *Bé, Sebastià; agraïts per la vostra informació.*

ENTREVISTA RECOLLIDA PER
ANDREU BARBARÀ I CAMAFORT I
M^a TERESA FIGUERAS I JOVÉ