

Forns d'oli de ginebre a la vall de Sant Francisco

Josep Maria Sunyer i Xavier Rebés

La serra de la Fatarella és una formació muntanyosa del nord de la Terra Alta. Arrenca del centre de la comarca voltant la part sud del riu Ebre per davant dels pobles d'Ascó, Flix i Riba-roja.

El poble de la Fatarella està situat a la vessant nord-est de la serralada i d'ell n'agafa el nom. Des del poble fins l'Ebre i tenint com a marge dreta la serra de la Fatarella, discorre la vall de Sant Francisco i al marge dret de la vall és on tenim identificats dos forns d'oli de ginebre, un situat al terme de la Fatarella i un altre situat al terme veí de Riba-roja, pertanyent a la comarca de la Ribera d'Ebre.

Aquets forns van estar funcionant fins als anys quaranta.

Forn d'oli de ginebre de la Fatarella

Aquest forn està situat just a la carena de la serra que separa la vall de Sant Francisco i la vall de Sant Pau, i des de l'era on emmagatzemaven la llenya poden veure's els pobles de la Fatarella i de la Pobla de Massaluça.

És una construcció de pedra en sec i està posada sobre una formació rocosa de grans dimensions i en la que hi ha esculpides unes piletes; una per recollir l'oli just a la sortida del forn i un altra més lluny per recollir l'aigua necessària. Aquesta estava protegida amb una coberta de lloses que descansaven sobre unes parets de pedra de poca alçada, que envoltaven la pileta.

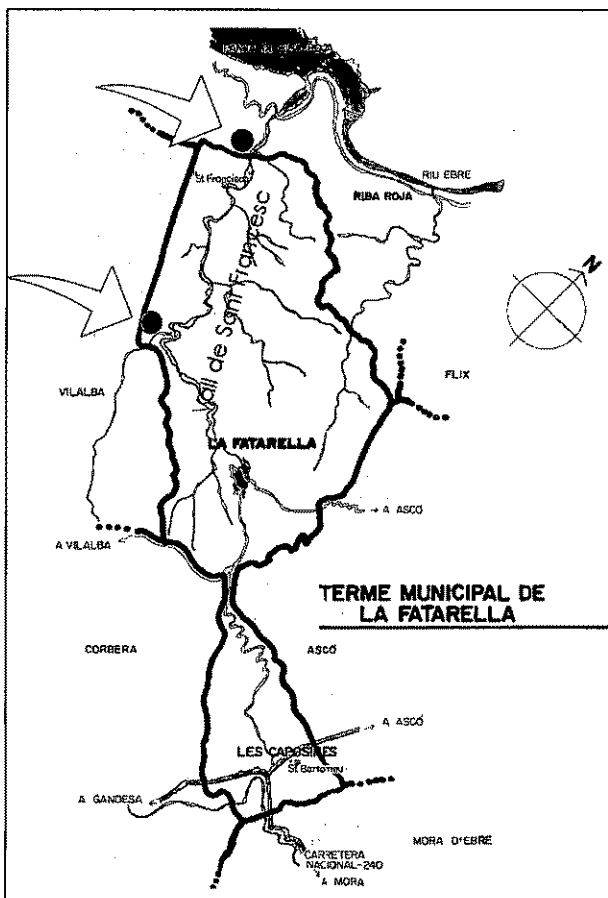
És de planta circular d'uns 2 metres de radi amb unes parets d'uns 90 cm de gruix.

Té una alçada d'uns 3 m i la coberta és de falsa volta encara que ara està derruïda. Al costat nord, hi havia una obertura gran per on entraven la llenya i a l'est hi ha una petita sortida per on colava l'oli que desprenien les branques de ginebre degut a la combustió, fins a la pileta exterior. Al centre hi havia una solera empedrada amb pendent cap a la sortida, on es posaven les rames de ginebre totes senceres amb els troncs en direcció a la boca de sortida. Es posava foc a les rames més fines i per donar més escalfor s'afegia llenya de qualsevol classe que es posava a la part del darrera del forn. L'obertura per entrar la llenya permetia també l'entrada d'un home que així podia controlar la combustió.

El temps entre tallar les rames de ginebre i la combustió havia de ser el més breu possible perquè l'oli resultant fos de bona qualitat.

El mes de març era el més indicat per a què sortís més oli.

La pileta estava dividida en dos de manera que a la primera es dipositava tot l'oli que desprenien les branques. A la superfície flotava una capa més espessa de color marronós, se-



Situació dels forns de ginebre.

gurament contenint impureses. Després s'hi abocava aigua calenta per dissoldre aquestes impureses i amb una peça ceràmica es passava l'oli més pur cap a l'altre compartiment, i d'allí amb algun altre estri ceràmic (no es podia fer servir cap estri metàl·lic, doncs l'oli ho feia malbé) es recollia per envasar-lo.

Forn d'oli de ginebre de Riba-roja

Aquest forn es troba al terme de Riba-roja, també a la vessant esquerra de la vall de Sant Francisco, una mica més avall de l'ermita del mateix nom.

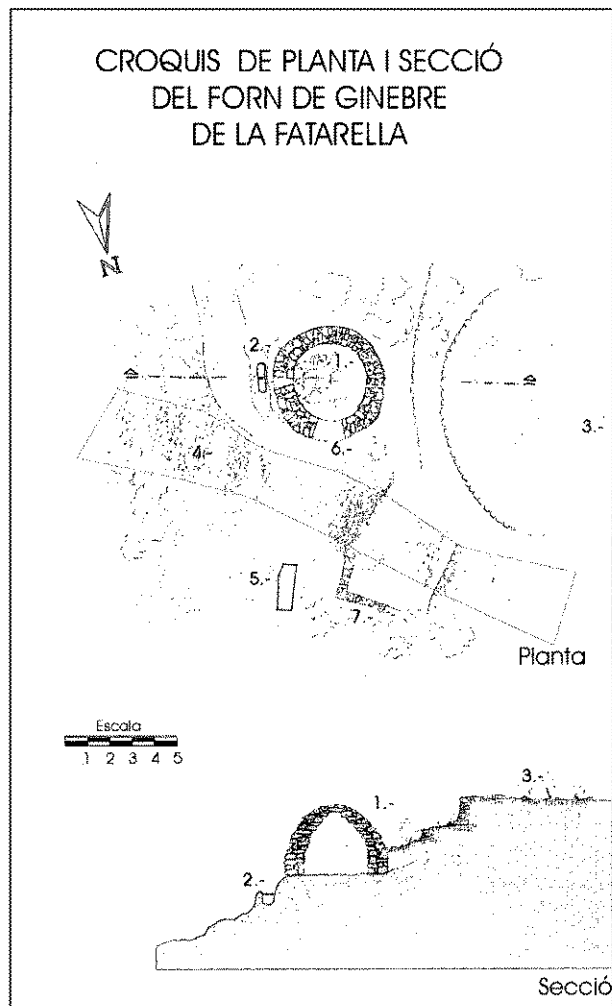
A l'igual que l'altre està col·locat sobre una superfície rocosa que li fa de base i sobre la que hi ha les piletes esculpides, tant la de recollir l'oli després de la exudació com la de recollir l'aigua de la pluja.

Sembla ser que aquest funcionava a través d'una cambra de destil·lació formada per la mateixa paret de pedra.

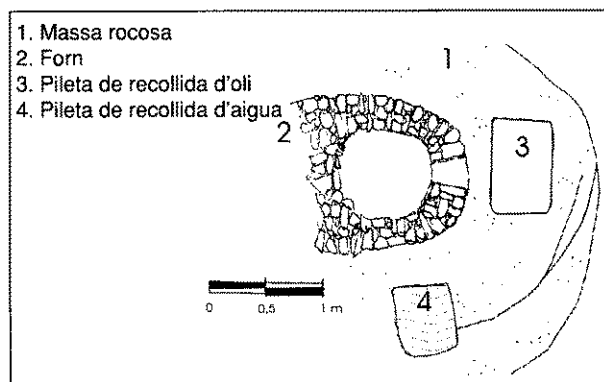
Aquest té una forma de ferradura i la boca per on surt l'oli està orientada al nord. L'amplada del forn és aproximadament d'un metre i mig per uns dos de llarg. L'amplada de la boca és d'uns 30 cm d'ample per 10 d'alt i la pileta de recollida de l'oli és de 60x90 cm.

Sembla ser que en aquest forn solament es posaven els troncs més gruixuts del ginebre, segurament tallats a tacs per tal de poder-los col·locar adequadament dins del forn per la part superior, el que comportava que cada vegada que es feia una fornada es desfeia la falsa volta i una vegada posada la llenya es tornava a refer.

L'oli de ginebre s'utilitzava principalment per fins medicinals veterinaris i cosmètics. Però és de destacar que, amb el carbó que resultava de la combustió de la fusta de ginebre barrejada amb unes rails de diverses plantes es confeccionava una tinta de molta qualitat per escriure sobre pergamins.



1. Forn de ginebre
2. Pileta de recollida de l'oli després de l'exudació
3. Era per l'amagatzemament de la llenya
4. Camí empedrat molt deteriorat
5. Pileta per recollir l'aigua
6. Obertura per col·locar la llenya i controlar la combustió
7. Restes de paraments de pedra possiblement del perxe dels treballadors

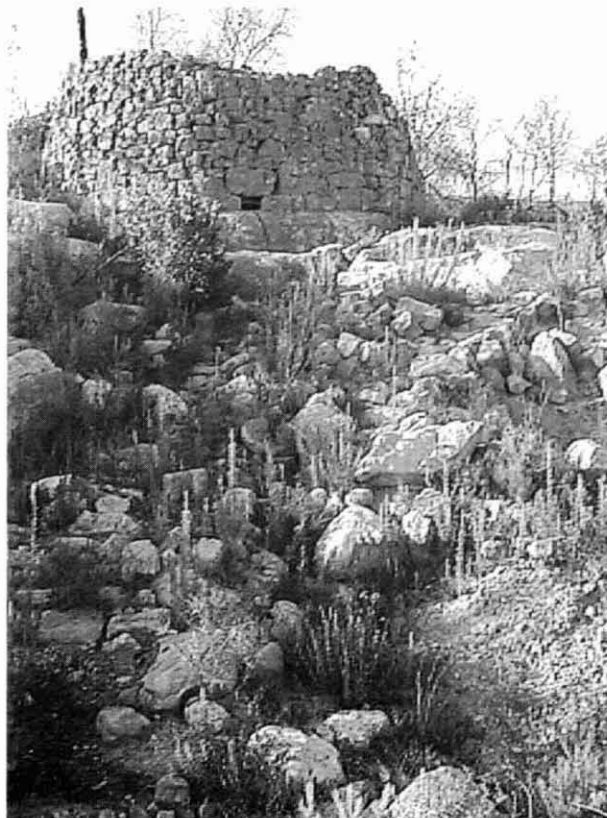


Croquis del forn de ginebre de Riba-roja.

Forn de la Fatarella



Boca de sortida de l'oli de ginebre i vista frontal de la pileta.



Restes del camí empedrat amb la façana frontal al fons.



Façana nord.

Aquí hi havia l'obertura per entrar la llenya que tenia les dimensions suficients com per poder entrar un home i controlar la combustió.

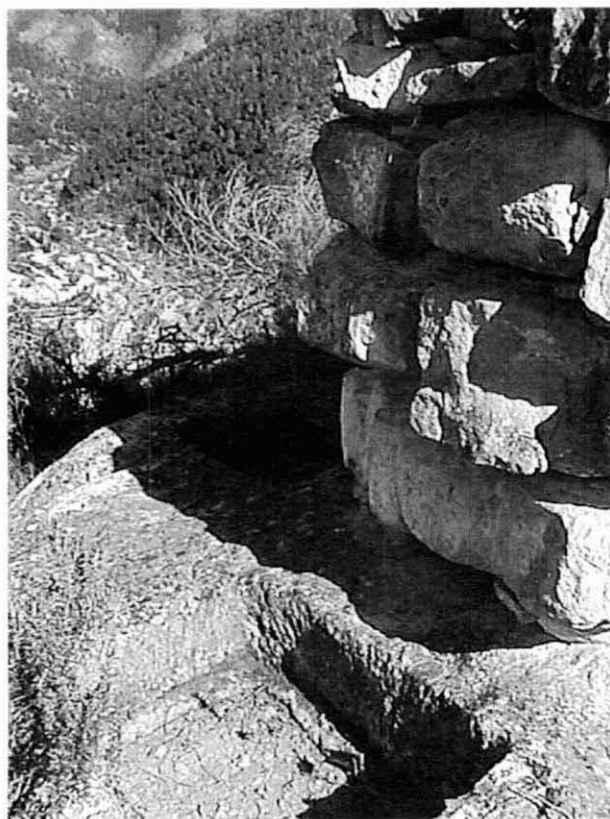
Forn de Riba-roja



Forat de sortida de l'oli de ginebre i pileta de recollida de l'oli, excavada a la pedra.



Vista frontal (façana nord).



Vista lateral de la pileta. A la part en ombra es pot apreciar una altra pileta, també excavada a la pedra, per recollir aigua de la pluja.