

Mateu Esquerda Ribes
Josep Gallart i Fernàndez
Laia Manresa Albá

ELS FORNS D'OLI DE GINEBRE A LES GARRIGUES

1. El ginebre i el càdec

El ginebre o ginebró (*Juniperus communis* L.) pertany a la família de les Cupressàcies (Cupressaceae). És un arbust perennifoli, d'1 o 2 metres d'altura, tot i que en algunes ocasions pot tenir la morfologia d'arbre de fins a 10 metres d'altura. És de creixement lent i es troba en altituds d'entre 500 i 2.400 metres. Les fulles, d'un verd pàl·lid platejat, apareixen quasi sempre disposades en grups de tres, són primes i punxegudes (aciculars), però, planes per l'anvers, amb una única banda blanquinosa, disposada de forma longitudinal al centre d'aquesta cara (Font i Quer 1980, 82; Gausachs 2008, 62). Es tracta d'una planta dioica, hi ha individus que només fan flors masculines i altres femenines. Floreixen a finals d'hivern i principis de primavera i només les segones són les que produeixen fruits, consistents en gàbul, semblants a una baia, arrodonits de 5 a 7 mm de diàmetre, de color lila fosc o negre (figura ?), que no maduren fins la tardor del tercer any (Font i Quer 1980, 86).

El ginebre es confon moltes vegades amb el càdec (*Juniperus oxycedrus* L.), perquè, a nivell general, ambdós són molt semblants tant en el tipus d'arbust, com en l'organització de les fulles, en l'època de floració i també perquè ambdós són plantes dioiques; però el càdec es diferencia fàcilment d'aquell perquè a l'anvers de les fulles hi té dues bandes blanques longitudinals separades per una de verda, mentre que el ginebre presenta una sola banda blanca central (figura 1). També es diferencia del ginebre en el gàbul, que són de color rogenc i més grans (6 a 12 mm) (Font i Quer 2014, 88). Es troba en terrenys calcaris de les terres baixes, en altituds de fins a 500 metres o poc més.

Les fustes del ginebre i de càdec són de color fosc, oloroses, fortes, resistents al corc i molt apreciades pels ebenistes (Gausachs 2008, 66) i també en la construcció (Bonet i Vallès 2006, 282). A la Ribagorça aragonesa utilitzaven estelles de fusta de ginebre en la roba dels armaris per prevenir-la de l'atac de l'arna (Fernández i Sanz 1993, 125).



Figura 1. Planta de càdec.

2. Etnofarmacologia del càdec i del ginebre

L'ús de baies, fulles i fusta en el tractament terapèutic de malalties diverses està documentat a l'antic Egipte (Bonnemain, 2015). Dioscòrides Pedaci en el llibre I, capítol LXXXIII de la seva obra *De Materia Medica*, datada d'inicis de la segona meitat del segle I dC, atribuïa al ginebre –generalitzant– propietats estomacals, diürètiques i també contra la tos, contra les mossades d'animals verinosos, contra les ruptures i els espasmes nerviosos i la sufocació de la mare (Dioscòrides 1998, 179-181).

Els gàlbuls o fruits del ginebre, que s'anomenen ginebrons, s'utilitzen per elaborar la ginebra i altres licors i ratafies (Font i Quer 1980, 83; Mascarella i Sardà 2013, 95; Romo 1997, 76; Gausachs 2008, 65-66). En la medicina tradicional i popular s'ha atribuït i encara s'atribueix al ginebre i al càdec una infinitat d'accions terapèutiques davant diverses malalties, simplement prenent els gàlbuls com píndoles o en infusions. Tenen propietats diürètiques, digestives o estomacals (Mascarella i Sardà 2013, 95; Romo 1997, 75), antiasmàtiques, antisèptiques bucals, antisèptiques urinàries, pectorals, contra les febres de Malta (Muntané 2002, 147), antiinflamatòries hepatobiliars (Agelet 2008, 329), antiasmàtiques, anticatarrals, antimigranyoses, antihalitòsiques, anticàries (Parada et al. 2002, 116-117), antireumàtiques, antidismenorreïques, hipotensores (Gausachs 2008, 63), antiàlgiques, antihelmíntiques, antihipersentíviqües, depuratives de la sang, com estimulant circulatori, contra les inflamacions i càlculs dels ronyons, etc. (Bonet i Vallès 2006, 278-283; Fernández i Sanz, 193, 125). Dioscòrides (1998, 181) en el seu tractat atribueix als gàlbuls, també, propietats diürètiques, calorífiques, astringents i diu que són eficients contra la tos, les flatulències, el recargolament de tripes, els verins de les feres, els espasmes i trencaments interns. Així mateix se'ls atribueix també virtuts màgiques en el tractament de les berrugues (Bonet, 1993, 115; Bonet i Vallès 2006, 279) i s'utilitzen en els guisats de les carns de la caça (Bonet i Vallès 2006, 279) i també en l'elaboració de la xucrut alsaciana (Gausachs 2008, 63).

Les fulles s'utilitzen com a purgant (Mascarella i Sardà 2013, 95); macerades en oli d'oliva durant tres mesos, l'oli resultant s'utilitza com a desinfectant de ferides (Villar et al. 1987, 132); també s'ha emprat per a curar els penellons, fumigant-los amb una branca de ginebre encesa (Bonet i Vallès 2006, 278) i com a desinfectants domèstics es cremaven fulles sobre les brases (Muntané 2002, 147).

En alguns indrets de Catalunya els pastors utilitzaven les rames de ginebre per realitzar accions lustrals per mitjà del fum. Quan un pastor havia de tancar per primera vegada el ramat en una pleta o en un altre indret, abans recorria tots els racons amb una rama verda de ginebre encesa, com una torxa, per purificar el lloc, una pràctica curiosa de la qual se'n desconeix el seu origen (Violant 1990, 90).

Dels fruits del ginebre i de càdec per destil·lació s'elaboren olis essencials, incoloros, amb una forta olor i un sabor balsàmic i ardent, coneguts com a essència de ginebró, que són emprats, en farmàcia, pel tractament de les berrugues, com a vermífug (Bonet 1993. 114-115) i com a revulsiu en friccions.

Un dels productes més reputats i valorats del ginebre i del càdec és l'oli (també anomenat oli de ginebró en algunes contrades), que s'obtenia per la destil·lació seca per pirogènesi, de les soques, rames i les arrels dels ginebres, el qual conté resina i hidrocarburs, principalment cadinè i diversos fenols (Font i Quer 1980, 85). És un oli espès, de color marró fosc, que desprèn una forta olor molt penetrant.

L'ús d'oli de ginebre amb fins terapèutics es remunta a l'antiguitat (Dioscòrides 1998, 182-183; Font i Quer 1980, 85) i ha estat un remei mític que s'utilitzava a tota Catalunya per curar les malalties, infeccions i afeccions més diverses, principalment del bestiar oví, però també del boví, equí i d'altres animals domèstics i també es feia servir per a les persones com a remei de múltiples malalties (Costa 1987, 117; Agelet et al. 2002, 59). Fou un producte utilitzat en tot el país fins a mitjans dels anys seixanta del segle XX quan s'introduïren altres productes zoonosanitaris químics.

Però el seu ús no es limita a Catalunya, sinó que està documentat en el tractament terapèutic d'animals i humans en moltes zones de la Península Ibèrica (Villar et al. 1987, 131; Mulet 1991, 238-239; Fernández i Sanz 1993, 125-126; Stübing 1998, 50) i també del sud i est de França (Giraud 2011; Porte 1994), indrets en els quals està documentada la producció d'aquest producte (Giraud 2011; Porte 1994). Fins i tot actualment en aquest país es produeix de forma industrial oli de ginebre en una fàbrica situada al departament de l'Herault (Esclamanti et al. 2013) i es continua utilitzant en la composició de pomades, xampús i sabons pel tractament de la psoriasi i altres afeccions cutànies tant de la pell com del cabell (Faure i Antognanelli 1996).

En el bestiar oví és on l'oli de ginebre tenia un camp més ampli d'utilització. S'emprava com a acaricida, com a anticolagog en els animals que estaven "enfelats" (tocats de la fel) per haver menjat molta herba humida, com antiinflamatori en casos de traumatismes, com antisèptic en les infeccions de les peülles, com antisèptic ocular, com a larvicida amb caràcter preventiu o antiparasitari, també com a medicament preventiu de malalties infeccioses i en el tractament de grans i abscessos (Violant 2001, 168; Agelet et al. 2002, 59; Agelet 2008, 320-325). Així mateix ha estat utilitzat en el tractament terapèutic de la ronya, la sarna, la pigota i la coixesa causada per la humitat i fang de les pastures (Violant 2011, 69-171; Costa 1987, 117; Gausachs 2008, 64-67).

Degut a l'ampli camp d'ús terapèutic de l'oli de ginebre en el bestiar oví, un estri imprescindible pels pastors era la banya d'oli de ginebre, un utensili difícil de trencar-se, que servia per a administrar el producte al bestiar (Krüger 1995, 19). Es tracta d'una banya de bou amb l'interior buit, tapada pel cap ample amb un tap de fusta a pressió¹, amb un petit foradet prop de l'extrem contrari tapat i que s'obria quan s'usava perquè respirés², l'extrem punxegut de la banya estava escapçat i portava un galet de canya amb un tap, el qual es treia per administrar l'oli gota a gota al bestiar (figura 2), duia a més un cordill o corretja per penjar-la a la cabana, a la borda o la pleta (Violant 1990, 89; Porte 1995, 7 i 29; Lluís 1994, 22-23; Krüger 1995, 19; Violant 2001, 237-238; Gausachs 2008, 65;) i també per penjar-la al ruquet o al marrà en els viatges de transhumància (Violant 2001, 238). Les banyes d'oli de ginebre dels pastors no són només pròpies de Catalunya, sinó que les trobem en moltes zones de la Península Ibèrica i fins i tot en algunes regions de França (Bourgeois 1974).



Figura 2. Banya d'oli de ginebre
(Fotografia: Ecomuseu de les Valls d'Àneu).

En el bestiar equí l'oli de ginebre s'ha emprat com antihelmíntic, antiinflamatori, antisèptic ocular i general (Agelet 2008, 322), en els brians dels cavalls (Agelet et al. 2002, 59), en el tractament del formigó del casc, una infecció que si no es tractava a temps podia deixar l'animal coix (Pont 2005, 108).

En el bestiar boví, com en els ovins i equins, l'oli de ginebre era utilitzat com antisèptic en les mastitis, antihelmíntic, antiinflamatori, antisèptic general, antisèptic bucofaringític (amigdalitis), antisèptic ocular i com a vermífug (Agelet 2008, 320-325), també en el tractament de la tinya (Violant 2001, 174), la coixesa (Violant 2001, 176), la sarna, les caparres, el poll de bou i la "xivarra" (Font 1980, 86 i 181).

Es té constància que l'oli de ginebre s'emprava com antisèptic i desinfectant de diverses afeccions cutànies en l'aviram i els conills (Agelet 2008, 322-323).

L'oli de ginebre s'utilitzava per desinfectar els corrals, galliners, corralines i estables pletes (Agelet 2008, 322-323). També es feia servir com a repel·lent de les serps, de la talpa i de la mos-

¹ La fusta dels taps en alguns casos era de ginebre o de càdec.

² No totes les banyes d'oli de ginebre portaven aquest foradet per respirar.

tela, un animal que quan entrava en un galliner o conillera provocava grans mortaldats, per la qual cosa es ruixaven les entrades i també els recintes en general (Agelet et al. 2002, 60).

En la farmacopea humana està comprovat que l'oli de ginebre s'utilitzava com anticatarral, antidiftèric, antihelmíntic, antiodontàlgic, antisèptic i antiinflamatori faringític, depuratiu sanguini, preventiu del tifus (Bonet i Vallès 2006, 280-281), usat com antiinflamatori en traumatismes i inflamacions diverses, en tractaments odontològics (utilitzat directament sobre les caries dentals), per guarir les ferides i úlceres i com antiparasitari (Font i Quer 1980, 85-86; Agelet et al. 2002, 59; Agelet 2008, 320-325; Villar et al. 1987, 131). Sol o com a component de pomades, ungüents i sabons s'ha usat en el tractament terapèutic de la psoriasi, els èczemes crònics, la tinya, l'acne (Porte 1994, 7; Gausachs 2008, 64). En algunes zones de Catalunya també s'ha utilitzat pel tractament de les durícies i per fer massatges als peus freds (Serrano 2004, 90). Per raó de l'ampli ús de l'oli de ginebre en tractaments terapèutics en humans, és usual la seva aparició en els receptaris populars i dels apotecaris des d'època medieval fins a mitjans de segle XX, esdevenint un producte que no podia faltar en les botigues dels apotecaris no sols de Catalunya sinó de molts indrets de la Península Ibèrica (Vilaseca 1928, 178; Campos 1966, 66; Vidal i Briones 1984, 501; Curbet 2005, 260-261; Davis i López 2010).

Un ús diferent al terapèutic de l'oli de ginebre el trobem en diversos indrets de Catalunya i de la franja aragonesa durant el segle XIX i principis del XX: hi havia el costum d'emprar-lo per fer enramades a les noies com a revenja per haver rebutjat, agreujat o desairat algun fadrí o pretendent. Els nois empastifaven profusament de nit amb oli de ginebre, mangra, excrements, o altres substàncies viscoses les portes i parets de casa de la noia, perquè l'endemà fos motiu de burla i comentari en el poble (Alcover i Moll 1978-1979; Serra 1981, 26; Fernández i Sanz 1993, 126).

3. Els forns d'oli de ginebre

Tal com hem explicat anteriorment, un dels productes més reputats i valorats del ginebre i del càdec ha estat l'oli (també anomenat oli de ginebró en algunes contrades), que s'obtenia per la destil·lació seca –per pirogènesi– de les soques i arrels dels ginebres, que són les que contenen més quantitat de resina. Aquesta operació es realitzava en forns més o menys simples o complexos. S'obtenia un oli espès, de color marró fosc, que desprèn una forta olor molt penetrant.

Seguint l'extensa bibliografia referent a l'extracció de l'oli de ginebre, sobretot el treball de F. Gusi, E. Barrachina i G. Aguilera (2009) podríem resumir els sistemes de forns emprats al llarg del temps en quatre tipologies diferenciades:

Tipus I. Seria la forma més simple o bàsica de forn. Consistiria en la superposició de dos recipients. Un d'ells, que faria l'ús de contenidor-receptor de l'oli, era enterrat en el sòl natural, de manera que la seva vora superior quedés arran de terra (figura 3).

L'altre s'omplia d'estelles de tronc i/o arrel de ginebre o càdec, col·locades en posició vertical, disposades longitudinalment al recipient. Un cop ple, si el recipient era de boca molt ampla, aquesta es tancava amb un tros de malla metàl·lica. Si era un càntir de boca estreta no feia falta posar malla, amb una estella un xic travessera s'aguantava la càrrega interior.

Ja preparat, es posava cap per avall, ajustant-lo a l'atuell del terra, de manera que els dos formaven les dues mitges parts d'un forn tancat, del qual només en sobresortia el recipient superior, que contenia la fusta. La línia de contacte entre ambdós es rejuntava amb una gruixuda capa d'argila. S'envoltava amb llenya per fora i s'encenia. Una vegada havia pres, es tapava lleugerament amb lloses i/o argila de manera que anés cremant en somort. Es mantenia un foc continuat durant un parell de dies, mentrestant l'efecte calorífic constant produïa una lenta destil·lació del líquid contingut en l'estructura llenyosa, que regalimava vers el vas inferior. Acabat el procés, hi quedava dipositada una barreja d'aigua i oli. Només calia decantar els dos líquids per obtenir el producte desitjat.

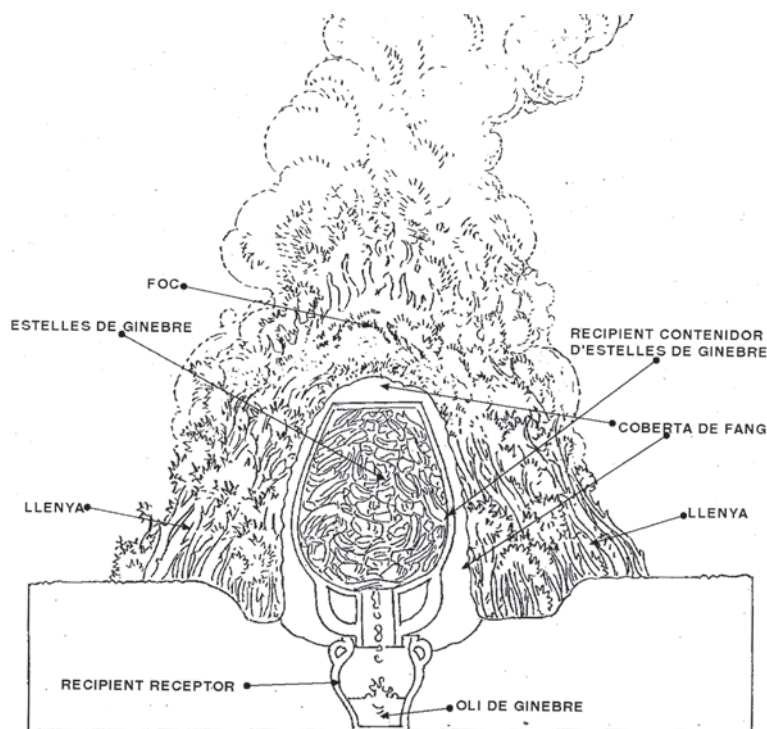


Figura 3. Forn tipus I (Dibuix: Francesc Riart).

S'han recollit testimonis que recorden la funcionalitat d'aquest sistema, emprant bidons metàl·lics, a la comarca del Bages, utilitzat a vegades per pastors o remeiers per a ús particular o familiar (Fàbrega 2006, 89-91).

També està documentada aquesta tipologia en indrets de la província de Castelló, que va perdurar fins a mitjan segle XX, tot i que utilitzaven recipients ceràmics en comptes de bidons de llauna (Gusi et al. 2009, 262-263). Els mateixos autors esmenten altres variants del mateix sistema, emprats en diferents indrets de la península.

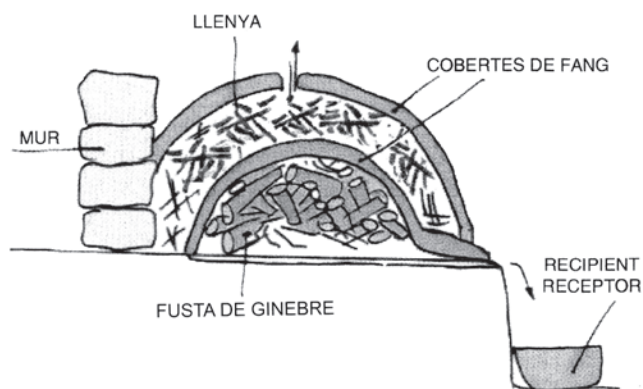
Recentment s'han fet demostracions de destil·lació d'oli de ginebre al Lluçanès, també amb bidons de llauna, en jornades de recreació etnològica i com a atractiu turístic.³

Tipus II. És un model més elaborat de forn. Es localitzen les seves empremtes damunt de suports rocosos, que els servien de base. En la superfície aplanada de la roca s'hi repicava un solc arrodonit, que encerclava un o diversos canalets radials interiors. Aquests convergien vers un regueró allargassat que discorria cap al costat inferior del suport aprofitant el pendent natural, amb la finalitat de permetre el lliscament de l'oli cap a una cubeta excavada o un recipient col·locat per a la seva recollida.

Tal vegada pel fet de romandre les seves marques gravades a la roca, els nombre de forns d'oli de ginebre pertanyents a aquesta tipologia és el més extens de tots els que apareixen a la bibliografia, els quals, en alguns casos s'han interpretat com a petroglifs prehistòrics de tipus ramiforme o similars, o en alguns casos com a bases de premses d'oli o de vi d'època romana (Montés 2001; Gusi et al. 2009; Mesado 2012).

Però, malgrat la seva perdurabilitat, en general aquests suports o blocs rocosos, constituïts en molts casos per gresos calcaris, es troben molt erosionats i degradats, i per tant desproveïts d'estructures constructives que permetin interpretar l'ús funcional exacte del forn de destil·lació; només en alguns testimonis concrets es conserva restes d'una paret perimetral o sòcol en pedra seca que envolta la superfície rocosa, la qual cosa pot fer pensar que també presentaria un revol·tò d'argila que cobriria el forn (Gusi et al. 2009, 268) (figura 4).

³ <http://isaacperaire.cat/mon-proper/oli-de-ginebre>



En alguns d'ells, segons els pocs testimonis que resten coneixedors del seu funcionament, s'emprava el sistema descrit del bidó ple d'estelles, en aquest cas giravoltat i situat al bell mig del cercle gravat, segellat amb fang i envoltat per la llenya que aniria cremant.⁴

Figura 4. Forn tipus II
(segons Gusi et al. 2009: fig. 12).

En d'altres, principalment els més antics, a l'interior dels cercles gravats a la roca s'amuntegava la fusta del ginebre o del càdec estellada, la qual es cobria amb lloses de pedra i a sobre d'aquestes s'hi dipositava una bona capa de fang que l'aïllaria de la combustió exterior. Al damunt i al voltant d'aquesta estructura s'hi feia un bon foc fins assolir dins del forn la temperatura idònia perquè la fusta comencés a destil·lar l'oli del ginebre cap al regueró de sortida. En alguns casos es construïa un mur perimetral a l'entorn del forn per aguantar el foc (figura 4). En alguns dels suports, encara avui, s'aprecien senyals clars d'haver patit una combustió a la base rocosa, augmentant encara més –si cap– la seva erosió.

Una altra variant es troba en un forn localitzat a la Segarra, al municipi de Torà. En aquest cas es va aprofitar una esquerdada natural en un petit cingle, que fou coberta amb una estructura de pedra de planta rodona, que donà lloc a un pla horitzontal superior, envoltat d'un petit mur perimetral circular. Dins seu hi ha un petit rebaix amb un forat rodó al bell mig, que comunica la planta superior amb l'interior de l'esquerda. Damunt de l'estructura foradada es col·locaria la pila d'estelles de càdec, recobertes de fang, fent el foc al voltant i a sobre. La funcionalitat seria –doncs– com en els casos anteriors, amb la diferència que l'oli que regalimava no sortia per un regueró, sinó que s'escolava pel forat i era recollit en un recipient situat davall, dins de la cavitat inferior (Coberó et al 2000, 215-126).

Es tractaria d'una versió híbrida de les tipologies I i II, aprofitant una estructura natural adequada.⁵

Tipus III. Constituït per forns que presenten una complexa estructura, formada essencialment per una cambra de planta oval o circular excavada a la roca natural a manera de forat amb un diàmetre de 2,50 / 2,00 metres i una profunditat mitjana de poc més d'un metre, amb l'interior revestit amb argila que, per acció del calor, quedaria cuita; el cobriment es realitzaria mitjançant una revoltó d'argila que recobriria aquesta càmera i una paret circular formada per blocs irregulars col·locats en sec. La plataforma basal de la càmera presenta un canal central per facilitar la circulació de l'oli a través de la paret de l'arrencada de la càmera, la seva inclinació és del voltant del 25 %; aquesta ranura es dirigeix cap a un ampli canal de sortida que desemboca en una pileta exterior on es diposita el producte de la destil·lació de la fusta de ginebre o càdec.

Aquest tipus de forn s'ha documentat a la comarca del Baix Aragó: La Foya (Alcorisa) i a Foz Calanda i a Alloza (Martínez 1981; Gusi et al. 2009, 264).

Tipus IV. Apuntat ja per Gusi, Barrachina i Aguilera (2009), correspondria a una tipologia de forn més industrialitzat, bàsicament consistent en un gran construcció de planta circular o ovalada, amb parets circumdants de pedra seca i forn i cambra de combustió interior, del qual n'és un bon exponent l'exemplar de Bovera. El descriurem amb detall més avall i quedaran ben patents els trets tipològics d'aquest tipus de forn.

⁴ mariaestrich.blogspot.com/.. "El bosc: carboners, escorçaires, pegaires, talladors, arrossegadors... Homenatge a Isidre Soler i Parató (Filaborres)"

⁵ La ginebreda de les Creies | Excursionisme Científic.cat
<https://cientificitat.wordpress.com/2013/07/01/la-ginebreda-de-les-creies/>

4. Els forns de la comarca de les Garrigues

A les Garrigues, fins al moment, hem localitzat 6 forns d'oli de ginebre. Per ser rigorosos caldria dir forns d'oli de càdec, ja que a la comarca –per raó de l'altitud dels terrenys– no trobem l'espècie ginebre i botànicament càdec és el nom adequat de l'arbust emprat (arbre en ocasions). Tot i així respectem la denominació popular de ginebre amb què es coneix a la comarca i ensems els forns.

Quatre d'aquests forns, localitzats als termes municipals de la Pobla de Cérvoles i l'Espluga Calba, pertanyen al tipus II, abans descrit, que com hem dit es tracta d'un model molt senzill. Els dos restants, localitzats als termes municipals de Bovera i La Granadella, pertanyen al tipus IV, un model més complex, o podríem dir que és un tipus de forn preindustrial.

Forns de la Pobla de Cérvoles

El municipi de la Pobla de Cérvoles està situat a la part sud-est de les Garrigues –geològicament la plataforma més alta i accidentada de la comarca– prop de la vessant septentrional de la serra de la Llana. De fet, aquest darrer contrafort ponentí exerceix de límit natural amb les comarques veïnes de la Conca de Barberà i el Priorat.

El terme de la Pobla de Cérvoles, de 62,44 km², confronta amb Juncosa (oest), Cervià (nord-oest i nord), l'Albi i Vilosell (nord-est i est) –tots quatre de les Garrigues–; al sud-est toca amb el de Vilanova de Prades (Conca de Barberà) i al sud i sud-oest amb el d'Ulldemolins (Priorat).

Tot plegat fa que la morfologia del terreny presenti una configuració marcada principalment per una successió de valls i barrancades, que davallen i s'ajunten vers la conca del riu Set.

Una part important del terreny està colonitzada per la massa forestal: en les zones elevades destaquen els boscos de pi blanc, barrejat amb roures, alzinars i espècies arbustives com el garric, càdec (ginebre, popularment), romer, etc. En les fondalades humides hi creix una vegetació més pròpia de ribera. Per a l'agricultura s'aprofiten alguns fons de vall i principalment els planells superiors, essent el conreu principal el de l'olivera, havent-hi també ametllers, cereals i vinya, aquesta darrera en creixença en els darrers temps.

Dins del seu terme municipal, entre el nucli urbà i la serra de la Llana, hi ha una partida anomenada "lo Castell". Aquesta toponímia va relacionada amb les restes d'una antiga fortificació situada dalt d'un petit turonet proper al poble (menys d'un quilòmetre), possiblement d'origen sarraí, segons alguns historiadors.

Es tractaria de l'antic "Castell de Sórboles" (o Cérvoles), nucli primigeni de poblament, que un cop conquerit passà a mans de cavallers de la casa de Cervera, fins que Guillem de Cervera dit el Gros i la seva esposa Ermessenda, a inicis de la segona meitat del segle XII, el donaren a Poblet, donació que fou confirmada pel seu nét Guillem IV (Farré 1987, 32).

Seguint el sistema emprat per l'Orde Cistercenc, hi crearen la Granja de Cérvoles, com una explotació agropecuària directa. Ja al segle XIII atorgaren diverses cartes d'establiment de les terres, fet que continuà repetint-se en els segles successius. D'aquesta manera la Granja de Cérvoles es va anar parcel·lant i Poblet continuà rebent delmes i censos fins l'any 1835 (Farré 1987, 31-46).

D'aquella colonització, avui en dia només hi resten un seguit de parets i arcades mig enderrocades de les darreres edificacions de la Granja, així com algunes filades de carreus arrencats pertanyents possiblement a l'antic castell. Per tant, el turó es troba totalment transformat, essent una part de la roca reaprofitada com a pedrera successivament.

Tanmateix a la cinglera que corona el seu cim hom pot observar clarament les singulars marques gravades a la roca pertanyents a la base de dos antics forns d'extracció d'oli de ginebre, així com una pileta possiblement relacionada amb un altre, actualment malmès. Les línies cisellades al ferm, gairebé idèntiques als dos, són similars a d'altres forns ben documentats al Principat de Catalunya i a la Península Ibèrica.

Per arribar al lloc concret, hi ha un camí en bon estat, degudament marcat, que surt de l'extrem oriental del poble. Travessa la nova variant de la carretera provinent del poble del Vilosell i continua recte cap al barranc de lo Fontanet, que descendeix de la Serra de la Lleña. A un quilòmetre de distància –aproximadament– s'arriba a una petita zona d'esbarjo, on s'observa un embassament d'aigua a la dreta i una moderna plantació de vinya damunt seu. Seguint el camí que travessa aquesta plantació, s'albiren un seguit de restes constructives dalt del turonet que domina la població (figura 5). Envoltat de pins, alzines, garrics i càdec s'hi ha el nucli rocós damunt del qual s'han conservat les marques corresponents als forns esmentats (figura 6) i que descrivim a continuació.

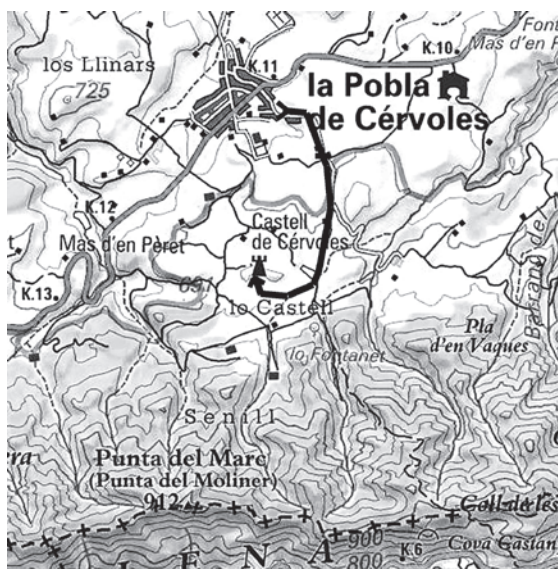


Figura 5. Plànol de localització dels forns de la Poble de Cérvoles.

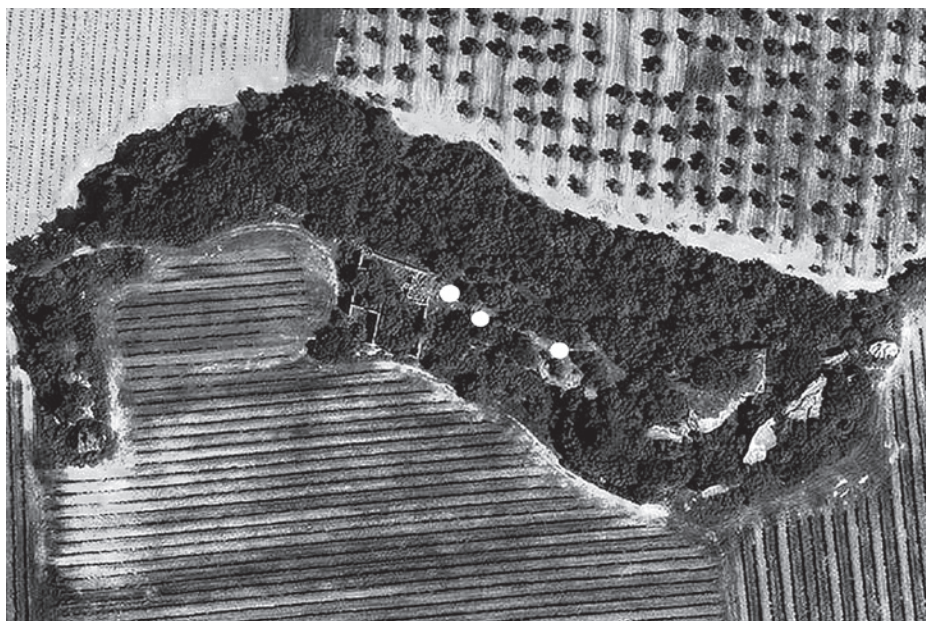


Figura 6. Ortofotomapa de localització dels forns de la Poble de Cérvoles.

Forn d'oli de ginebre número 1 (figures 7-8)

Coordenades UTM 31N -ETRS89: X: 325781, Y: 4580769. Altitud: 722 m.

Descripció: Les marques que poden veure's corresponen a dos canaletes de poca profunditat (de 2 a 5 cm), excavades en una base rocosa lleugerament inclinada. Una de les canaletes dibuixa un perímetre ovalat (1,40 m. x 1,20 m de diàmetre), que es torna apuntat en la part més fonda. És en aquest punt que la travessa una altra canaleta en línia recta, provinent de l'interior del cercle i que s'allarga uns 50 cm fins arribar a un petit marge actualment reblert de terra i massa forestal.

En la part superior i en un dels costats hi ha un seguit de gruixuts carreus, que tal vegada anirien relacionats amb el funcionament del forn.

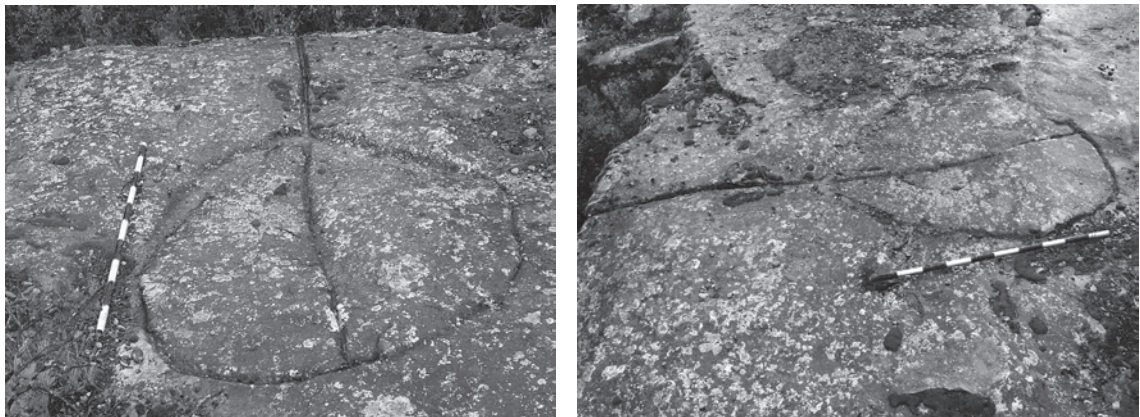


Figures 7 i 8. Forn d'oli de ginebre número 1.

Forn d'oli de ginebre número 2 (figures 9-10)

Coordenades UTM 31N -ETRS89: X: 325807, Y: 4580757. Altitud: 725m.

Descripció: Situat a una cota lleugerament superior al forn anterior, mostra una pràctica similitud amb aquell. Consta d'un solc de poca profunditat (màxim 5 cm), en forma de ovalada (1,30 m. x 1,10 m de diàmetre), excavat en una base rocosa amb un delicat pendent. Una altra canaleta discorre diametralment per l'interior de l'espai encerclat i es prolonga un metre més, fins arribar al marge de la cinglera, on se suposa que hi hauria un recipient per recollir el líquid i oli resultants.



Figures 9 i 10. Forn d'oli de ginebre número 2.

Forn d'oli de ginebre número 3 (figura 11)

Coordenades UTM 31N -ETRS89: X: 325788, Y: 4580764. Altitud: 724m.

Descripció: D'aquest més que possible forn, només es conserva la cubeta i dos fragments de canal excavada a la plataforma de roca superior. La resta està malmesa per l'extracció continuada de pedra del cingle, que a més de retallar la superfície original de la base forn, ha comportat la fragmentació del bloc principal.

La cubeta, troncocònica, mesura un diàmetre a la part superior de 50 cm. que s'estreny a la base fins als 35 cm, amb una profunditat de 45 cm. La part més exterior està afectada pel desbast propi de la pedrera.

En aquesta cubeta hi desemboca una canaleta recta de més de un metre de llargària, que sorgeix de l'interior d'una plataforma vorejada per una altra canal corba de la qual només se'n conserva un petit fragment.

Una escletxa travessa la roca, causada possiblement al moment de l'extracció d'un dau contigu.



Figura 11. Forn d'oli de ginebre número 3.

Forn de les Cogulles dels Espilars (l'Espluga Calba)

El municipi de l'Espluga Calba està situat a la part est de la comarca de les Garrigues, en el límit amb l'Urgell, pel nord i nord est i la Conca de Barberà. El nucli urbà (433 msnm) està ubicat al centre del terme municipal.

El terme de l'Espluga Calba, de 21,34 km², confronta per l'est amb els d'Omells de na Gaia (l'Urgell) i Senan (Conca de Barberà), amb Fullella i Vinaixa pel sud, amb el d'Omellons per l'oest i amb el de Maldà (l'Urgell) pel nord. El relleu és força accidentat, sobretot a la part est del terme, amb successions de barrancades i valls que solquen el terme i desguassen al Rinet, que travessa el terme d'est a oest.

L'agricultura, eminentment de secà, aprofita unes tres quartes parts de la superfície del terme municipal. Les zones de conreu estan situades ens els fons de les valls i en els altiplans. Els conreus principals són, en primer lloc, l'olivera, la vinya, en augment en els darrers temps, els ametllers i els cereals, ordi quasi exclusivament. Conjuntament amb l'agricultura, la ramaderia és una font econòmica important per a la població. Així com una fabrica tèxtil cooperativa dedicada a la confecció de gèneres de punt.

Una quarta part del terme està ocupada per la massa forestal, distribuïda en clapes que ocupen zones elevades entre les valls dels barrancs i dels torrents. Aquestes clapes boscoses estan formades per pi blanc, alguns roures, alzinars, així com espècies arbustives (garric, càdec, romer, timons, etc).

El forn⁶ es troba en la partida dels Espilars, en el lloc anomenat les Cogulles dels Espilars, a uns 1500 m al nord del nucli urbà i a poca distància del límit amb el terme de Maldà, gravat en el marge de la cinglera que aflora per la banda nord d'una clapa boscosa situada al peu del camí de les Vallades.

Per arribar a l'indret on es localitza el forn, des del mateix poble cal seguir la carretera local LV-2014 que comunica l'Espluga Calba amb Maldà. Uns metres abans del quilòmetre 8, s'ha d'agafar un camí que s'origina a l'esquerra i que es bifurca a l'inici mateix; cal prendre el vial de la dreta, anomenat camí de les Vallades –que té una creu de terme al començament, anomenada la Creu Grossa– i seguir-lo un tram d'uns 400 m, voltat de camps de conreu d'olivers i ametllers, fins arribar a una clapa de bosc (lleugerament elevada i on el camí es torna a bifurcar), dins la qual hi ha el forn d'oli de ginebre, situat en el marge nord del bloc de roca sorrenca de base de l'elevació boscosa (figura 12).

⁶ Agraïm a l'amic Miquel Torres, president del Grups de Recerques de les Terres de Ponent, la comunicació de l'existència d'aquest forn.

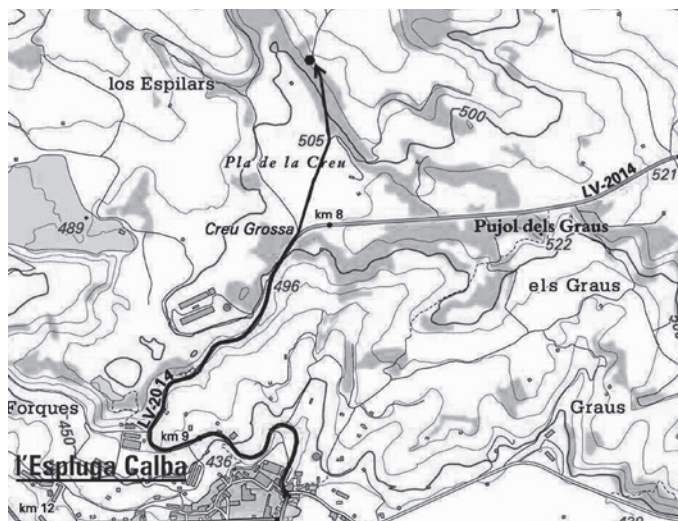


Figura 12. Plànol de localització del forn de les Cogulles dels Espilars (l'Espluga Calba).

Aquesta clapa de bosc de forma lenticular, orientada nord-sud, anomenada les Cogulles dels Espilars, està delimitada, pel sud i pel nord per dos camins d'accés als camps de conreu d'ametllers i oliveres que l'envolten i té com a base un gran banc de roca sorrenca, que aflora en superfície per l'entorn de l'elevació i sobretot en la part nord-occidental, en la qual apareixen diverses cogulles, que donen nom al lloc. El procés erosiu dels nivells de marges i argiles de sota la cinglera rocosa ha configurat un conjunt de balmes per tot l'entorn, essent les més grans les del costat sud, que han estat tancades per murs de pedra seca i aprofitades com a cabanes agrícoles.

Situació i descripció

Coordenades UTM 31N -ETRS89: X: 333557; Y: 4597068. Altitud: 480 m.

Consta d'un solc de secció en V, d'entre 5 i 9 cm d'amplada i 4 - 5 cm de profunditat, excavat en una base rocosa lleugerament inclinada vers el marge, el qual descriu un perímetre ovalat de 105 cm de diàmetre màxim i 92 cm de mínim, apuntat en la part més fonda. Allí s'uneix amb una canaleta de 30 cm de longitud que es dirigeix cap al marge, on té continuïtat fins al final, en la part vertical del tallat de la roca, sota la qual l'erosió ha format una petita balma i on es col·locava un recipient per recollir l'oli de ginebre. A l'interior del cercle gravat presenta un petit solc excavat a la roca, d'uns 5 cm d'amplada i 3 cm de profunditat, que s'inicia quasi a la part central i desemboca en un petit descrostament de la roca que hi ha prop de l'extrem apuntat del solc perimetral (figures 13 i 14).



Figures 13 i 14. Forn de les Cogulles dels Espilars (l'Espluga Calba).

Forn de la vall de Les Rebolledes (Bovera)

Localització geogràfica

El municipi de Bovera està situat a l'extrem sud-occidental de la comarca de les Garrigues, en el límit amb la de la Ribera d'Ebre. El terme, de 31,12 Km², confronta amb el de la Granadella pel nord, est i nord-oest i amb el de Flix (Ribera d'Ebre) pel sud i sud-oest a través del riu de la Cana que fa de límit.

L'orografia del terme municipal és abrupta, amb alternança, d'alturons, barrancs i valls de règim intermitent que conflueixen a l'esmentat riu de la Cana, que discorre de llevant a ponent, en el límit entre les Garrigues i la Ribera d'Ebre i desguassa al riu Ebre davant de Flix. Entre les valls que solquen el terme destaquen les de Rebolledes, del Senyor i la de Bovera, que voreja pel sud el nucli urbà (301 m. d'altitud). El poble compta actualment amb una població de 280 habitants, una xifra que disminueix any rere any.

El paisatge del municipi està marcat per bancals de conreu esglaonats, amb marges de pedra seca que s'adapten a l'orografia del terreny, essent els fons de valls i costers on hi ha les terres més fèrtils. L'activitat econòmica principal del municipi és l'agrària (que compta des de fa uns anys amb un reg de suport), tenint com a conreus principals les oliveres, ametllers i cereals; la ramaderia també té un pes significatiu.

Més d'una quarta part del terme està coberta per una màquia de garric, amb alguns coscollars i altres espècies arbustives i boscos de pi blanc, alzines i algun roure, que ocupa els indrets més pedregosos o els vessants escarpats, zones en què les tasques agrícoles són extremadament difícils.

El forn es troba a la partida de la Planeta o la cova de Pujol, al costat dret de la Vall de les Rebolledes, a uns 1.500 m. al sud del nucli urbà de Bovera.

Per arribar-hi cal agafar al sud del poble el camí quitranat que comunica la vila amb la Palma d'Ebre i seguir-lo un 500 m; al sortir d'un revolt molt pronunciat cal prendre un camí que es desvia a la dreta i travessa la partida de les Planes; a uns 600 m cal agafar un camí que s'origina a l'esquerra (camí dels Comianastons segons el mapa) el qual discorre entre rengleres d'oliveres i es dirigeix cap al sud, vers la vall de les Rebolledes; a l'arribar a l'inici d'una corba de quasi 360°, al costat dret observarem el forn (figures 15 i 16). Avui està magníficament restaurat i retolat gràcies a una excel·lent iniciativa de l'associació Trenca⁷ i de l'Ajuntament de Bovera, als quals cal felicitar per posar a l'abast del públic aquest interessant element del patrimoni etnogràfic de les Terres de Ponent.



Figura 15. Plànol de localització del forn de la vall de Les Rebolledes (Bovera) i del forn del Polvorí dels Tagornars (La Granadella).

⁷ Volem agrair al senyor Jesús Almarza de l'Associació Trenca les facilitats que ha donat per l'estudi del forn d'oli de ginebre de Bovera.



Figura 16. Ortofotomapa de localització del forn de la vall de Les Rebolledes de Bovera.

Situació i descripció

Coordenades UTM 31N -ETRS89: X: 301919; Y: 4576349. Altitud: 276 msnm

El forn es troba a l'extrem d'una gran codina de roca sorrenca lleugerament inclinada, que aflora del terreny en direcció sud, en l'extrem d'una finca de conreu propietat de la senyora Maria Pujol Prunera.

El forn està format per dues estructures independents disposades de forma paral·lela, una interior i una externa que l'embolcalla, totes dues assentades sobre un banc de roca sorrenca, lleugerament inclinat en direcció sud-est (figures 17, 18 i 21). L'estructura interior –que correspon al forn (caldera) i la cambra de combustió– és troncocònica, formada per una paret lleugerament convexa, d'un gruix d'entre 18-25 cm, amb un diàmetre màxim intern a la base de 2,60 m i un diàmetre màxim intern en el coronament de 1,45 m i una altura conservada de 2,30 m (figures 19 i 20). Es tracta d'una paret de maçoneria feta amb pedres irregulars travades amb argila, amb les superfícies interna i externa arrebossades per una capa de fang estesa i allisada amb les mans, segons es dedueix de les empremtes digitals marcades en les superfícies. Tant la paret de l'estructura com les capes d'arrebossat estan extremadament endurides a causa de l'acció del foc. A la part nord-oest d'aquesta estructura interna, la qual s'assenta sobre una petita elevació de la roca en forma de graó d'uns 25 cm d'altura, té un forat irregular d'uns 60 cm d'altura i entre 70-80 cm d'amplada (figura 21), que comunica l'interior de l'estructura amb l'exterior a través d'un passadís i una porta oberta a l'estructura externa (figura 23). En la base del costat contrari, que



Figura 17. Vista del forn un cop restaurat (foto: Jesús Almarza).



Figura 18. Vista del costat sud del forn un cop restaurat.

correspon a la part més baixa de l'interior, hi ha una petita obertura formada per dues llosetes verticals als laterals i una tercera a sobre com a llinda, on s'inicia un petit regueró excavat a la roca, que servia per a evacuar l'oli fins la cubeta externa.

Presenta la superfície interna ennegrida pel sutge de la combustió del combustible i la pirogènesi de la fusta de càdec, a excepció d'una franja d'uns 15-20 cm d'amplada que circumda la paret, situada a uns 50-60 cm de la base (figures 19 i 20), que ha quedat reservada de l'acció directa del foc i que, al nostre entendre ens orienta sobre el seu sistema de funcionament.

L'estructura externa –que embolcalla l'anterior de manera que entre les dues queda una cambra– té, també, forma troncocònica. Està formada per un mur configurat per dues parets de pedra seca paral·leles amb l'interior farcit d'argila. Ambdues estan construïdes amb pedres irregulars de mida petita i mitjana alineades, l'externa és convexa, atalussada (figura 21) i la interna còncava amb la part superior, originalment, coronada per una volta de quart d'esfera, feta amb la tècnica de la falsa cúpula per apropament de filades horitzontals, però amb el cercle central obert, per evacuar el fum de la combustió. Les pedres que configuren aquesta paret presenten la superfície de color blanquinós que és el senyal d'afecció per la calor. A la part inferior de la zona nord d'aquesta estructura externa s'obre una porta d'uns 70 cm d'amplada i 85 cm d'alçada amb un corredor cobert per lloses, que travessa la paret i comunica amb l'interior del forn (figures 20 i 22). Prop d'aquesta porta, –al nord de la paret externa– hi ha un petit esglaó, que servia per a accedir a la plataforma superior del mur. L'alçada màxima del mur extern és d'uns 3,40 m a la part est –la més alta– i d'uns 2,50 a la part contrària, la qual, com hem dit, s'assenta sobre un petit esglaó de la roca de base. El diàmetre màxim extern de la secció nord-sud és d'uns 6,10 m a la base i d'uns 4,40 m al coronament i el de la secció est-oest és d'uns 5 m a la base i d'uns 4,40 al coronament. El gruix del mur en el coronament és entre 100 i 150 cm a la banda sud de l'anella i entre 170-180 cm a la contrària.



Figura 19. Vista de l'interior del forn.

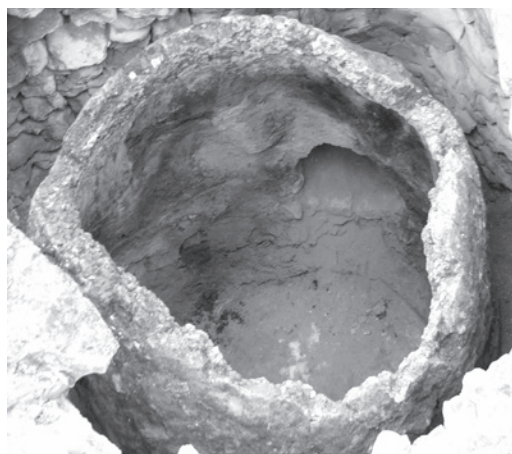


Figura 20. Vista de l'interior del forn amb el forat d'entrada.

En la zona est, junt a l'estructura externa, trobem una cubeta excavada a la roca, de forma rectangular, que mesura 80 cm de llargada, 55 d'amplada i 30 de profunditat màxima, en la qual hi desguassa el regueró que s'inicia a l'interior del forn i pel qual vessava l'oli de càdec (figura 23).

Aquest forn a finals de 2014 va estar restaurat i retolat per l'Associació Trenca i l'Ajuntament de Bovera en el marc d'un ampli projecte⁸ que es va iniciar l'any 2010 en els municipis de Bovera i la Granadella i encara està en curs el seu desenvolupament i que té com a objectiu la recuperació i posada en valor dels elements de patrimoni rural de la zona, per tal que representin un estímul en

⁸ Aquest projecte s'anomena "Paisatges de l'oli. Projecte Tècnic, per a la conservació i millora del patrimoni rural a la Vall Major de Bovera – La Granadella, Les Garrigues", el qual ha estat elaborat i dirigit per l'enginyer Jesús Almarza Temprano.



Figura 21. Vista del mur extern.



Figura 22. Porta de comunicació amb l'interior del forn.



Figura 23. Cubeta de recollida de l'oli.

l'economia local, "amb la idea d'oferir una oportunitat de desenvolupament turístic en el territori que pugui ajudar a dinamitzar l'economia i que pugui ser un focus d'atracció cap a la zona, basat en la cultura de l'oli." Aquest projecte preveu la recuperació, restauració, retolació i senyalització de marges de pedra seca, cabanes de volta, cabanes de teula, balmes murades, receptacles de pedra seca per aigua i el forn d'oli de ginebre, per tal que siguin visitables.

Hipòtesi de funcionament del forn

A Bovera ningú no té constància referent a l'operativitat del forn, ni la seva propietària (que té 93 anys) l'ha vist funcionar i segons ens ha manifestat mai va sentir explicar al seu pare que l'hagués vist.

Per tant, plantegem una hipòtesi sobre el sistema de funcionament d'aquest tipus de forn a partir de les evidències que es poden observar en el de Bovera i també de la visita que hem fet a altres forns similars de Riba-roja i de la Palma d'Ebre, sobretot a partir de l'observació del forn de Mariano Agustí a la partida de Berrús de Riba-roja (Castellví et al. 2016), que està pràcticament sencer.

D'aquesta manera ens hem pogut fer una idea de com finalitzava el coronament de la part superior tant del mur extern com de la paret de l'estructura interna. Pel que es pot veure, ambdues estructures tenen la mateixa altura i la primera s'adossa a la segona, de forma que entre les dues hi ha una petita regata.

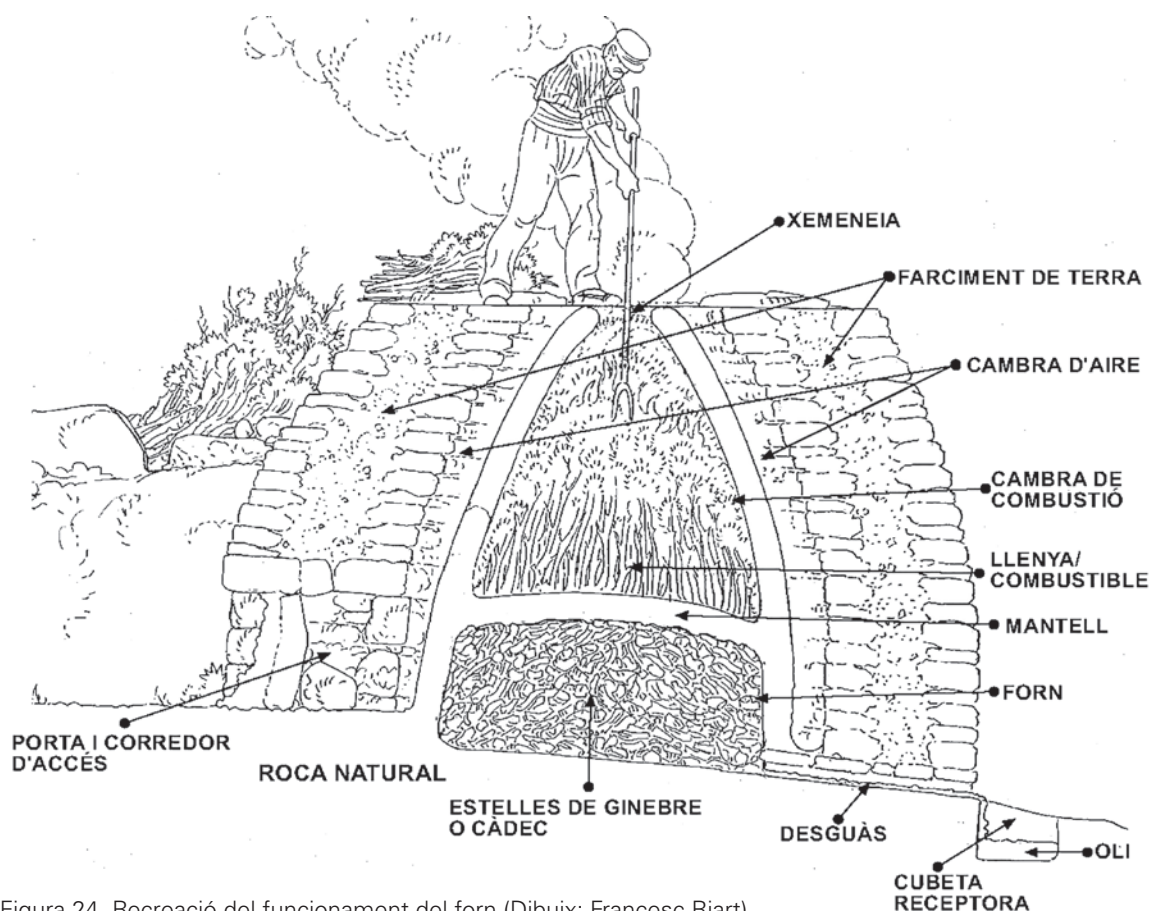


Figura 24. Recreació del funcionament del forn (Dibuix: Francesc Riart).

Quant al seu funcionament, en primer lloc calia tenir recollida la càrrega suficient de tronc i soques de càdec⁹, les quals s'estellaven per facilitar la penetració de la calor a l'interior de la medul·la que és on es concentra més quantitat de saba.

Les tasques de la fornada començaven amb la col·locació de la fusta del càdec a la part inferior de l'interior de l'estructura interna, possiblement com es realitzava als forns de pega (Fàbrega 2006, 82) i en els forns d'oli de ginebre dels altres tipus. Les reduïdes mesures de la porta d'entrada i del corredor ens fan pensar que és possible que la fusta de càdec s'entrés per la mateixa xemeneia del forn. La seva col·locació es feia des de l'interior i s'iniciava per la zona més allunyada a l'entrada, quan s'havia omplert un tram es posava a sobre una capa d'argila tendra d'uns 15-20 cm de gruix –el mantell¹⁰ i així s'anava continuant fins que l'espai ja no ho permetia, llavors des del passadís s'acabava d'emplenar d'estelles i es completava el mantell de fang. Un cop instal·lada la càrrega i el mantell de fang de protecció a la part baixa del forn, es segellava amb pedres i fang el forat d'accés obert a la paret del forn i també la porta d'entrada per tal que no es produïssin pèrdues de calor (figura 24).

Damunt del mantell es dipositava la fusta del combustible, que s'entraria per la mateixa xemeneia, per això el coronament del mur extern és un passadís ampli, que permet una bona circulació, al qual es pujava per una escala que hi ha al costat nord, prop de la porta. A continuació s'encenia i se n'anava afegint combustible diverses vegades i es remenava el caliu amb forques

⁹ Sembla que per extreure l'oli s'emprava la llenya de les plantes femenines.

¹⁰ Tal com dèiem en la descripció del forn, el mantell de fang ha deixat marcada a la superfície interna una franja de color marró clar que no ha estat afectada pel l'acció de la combustió de la llenya, ni tampoc per la carbonatació de la fusta del càdec.

de dues pues (Porte 1994, 20-21) per tal que hi hagués una bona combustió. Un cop s'havia assolit la temperatura necessària perquè la fusta del càdec comencés a regalimar, s'anava mantenint el foc, fins que la destil·lació fos contínua; llavors ja no s'afegia més combustible i es procurava mantenir la calor segellant la xemeneia amb lloses i fang.

Finalitzat el procés de destil·lació s'obria la xemeneia i la porta d'accés i es deixava refredar el forn i un cop fred es procedia a efectuar la neteja, per la qual cosa s'obria de nou el forat de l'estructura interna i es treien primer les cendres i residus de sobre el mantell i després les restes carbonitzades de la fusta del càdec, carbó que podia ser utilitzat per ús domèstic o es podia aprofitar com a combustible en noves fornades.

La part interior de l'estructura interna tenia –doncs– una doble funció, com a forn la part inferior (fins a 50-60 cm d'altura) i la part de sobre com a cambra de foc. Per la seva banda la gruixuda estructura externa només operaria com a aïllant; entre ambdues hi quedava l'espai destinat a mantenir i repartir la temperatura alta de forma uniforme; per evitar pèrdues de calor es segellava la porta d'entrada i la regata que quedava entre la paret interna del mur i el forn interior.

Mentre durava el procés es devia anar buidant la cubeta de recepció del fluid destil·lat, possiblement amb un recipient ceràmic, per tal de procedir a les tasques de decantació de l'oli per separar-lo de l'aigua i altres líquids. Després es dipositava en recipients ceràmics o en botes de pell.

Forn d'oli de ginebre del Polvorí dels Tagornars (La Granadella)

Localització geogràfica

El terme municipal de la Granadella es troba al sector sud-occidental de les Garrigues, tocant amb el Segrià i la Ribera d'Ebre. Amb una extensió de 88,92 Km² és el més gran de la comarca.

El seu territori forma part de la plataforma garriguenca més elevada (les Garrigues Altes) que prové de l'extrem sud-oest de la Serra de la Llena. Inclinada suaument vers al nord, rau solcada en aquest terme per diverses valls, la majoria subsidiàries de la conca del Segre. Una punta del terme –al sud– i una petita franja al sud-est, canvien de vessant vers la Vall de sant Joan i el riu de la Cana, desaiquant directament a l'Ebre.

El paisatge està configurat, doncs, per una contínua successió d'estrets i allargassats relleus – amb vessants rocoses a les solanes i menys erosionades als obacs– i tot un seguit de fondalades, encaixonades als inicis i eixamplant-se a mesura que van baixant.

Quasi la meitat del territori forma part de la zona forestal on hi alternen el bosc i la brolla. L'altra meitat està ocupada pels conreus típics de secà: oliver, ametller i cereals majoritàriament. En l'actualitat s'utilitza un reg de suport que incrementa la productivitat de la zona.

La vila de la Granadella, cap del municipi, situada a 528m. d'altitud, és l'únic nucli de població del terme, que limita amb els garriguencs de Bovera i Bellaguarda (SE), els Torms, el Soleràs i Granyena (NE), i amb Torrebaesses i Llardecans (NO) que pertanyen actualment al Segrià. Al sud, afronta amb dos petits sectors de Flix, a la Ribera d'Ebre.

La localització i catalogació del forn d'oli de ginebre esdevingué l'any 2006, en un treball de recerca i inventari dels testimonis d'arquitectura rural situats dins de terme de La Granadella, dins del programa anual de l'I.P.E.C. (Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya) (Esquerda 2007)¹¹.

Situació i descripció

Coordenades UTM 31N -ETRS89: X: 299714, Y: 4577799. Altitud: 417m

L'indret en qüestió es troba a la partida dels Tagonars-Serra de Matalescabres, a migjorn del terme, en una punta allargassada que s'endinsa entre els termes de Llardecans i Bovera fins arribar al terme de Flix. Per arribar-hi s'agafa un camí que a mig quilòmetre del poble es desvia a l'esquerra de la carretera C-242, en direcció al Coll de les Boveroles, posteriorment passa pel

¹¹ Agraïm a l'amic Xavier Martí, de la Granadella, la seva col·laboració en els treballs de recerca al seu terme.

Coll de Montés, el Mas de Balons i segueix per la carena de la Serra de Matalescabres, divisòria dels municipis de Bovera i la Granadella, fins arribar a un lloc dominat actualment per la bosquina, principalment pi blanc (figura 15). En total són uns 7,5 km de camí.

Es tracta d'una construcció circular de pedra i argila, avui en dia pràcticament derruïda i enrunada, situada damunt d'un cingle, prop d'un camí que travessa una zona forestal, farcida de restes de fortificacions que constituïen una línia de defensa de l'exèrcit republicà per la seva situació estratègica.

Malgrat el seu estat d'enderroc i la colonització de l'indret per la bosquina, s'observa la base d'un mur perimetral arrodonit de pedra seca (uns 60 cms. d'alçària) que sobrepassa els 5 metres de diàmetre extern. Mesurar el gruix del mur, avui en dia és poc fiable per les circumstàncies descrites, tot i que originalment deuria superar amb escreix el metre (Figura 25).

A la part interior s'endevina una altra paret de perfil lleugerament inclinat, feta amb maçoneria –pedres lligades amb argila–, que a ben segur originalment estaria aïllada del mur perimetral, tot i que en l'estat actual no es pot asseverar. L'amplada de la base interior és d'uns 3 metres aproximadament.

A l'exterior, s'observa un amuntegament de terra i cendres en la part sud-oest, que dona peu a suposar que allí hi hauria una porta de càrrega i buidatge del forn. El gruix de runa i fullaraca tapa qualsevol rastre de regueró i d'una possible cubeta excavada en la part més fonda de la roca.

Poca cosa més es pot especificar, només esmentar que –segons expliquen– durant la darrera guerra s'emprà com a polvorí. Aquest fet podria justificar l'enderroc. De totes maneres ha sobreviscut en la gent més gran el record de la seva existència i l'ús d'oli de ginebre per part de pastors i ferrers.

Per la similitud de les poques restes que es conserven, hom creu que es tractaria d'un forn similar al de Bovera, situat a poca distància. A la seva descripció ens remetem.



Figura 25. Vista del forn de la vall del Polvorí dels Tagonars (La Granadella).

5. Paral·lelismes i cronologia

Forns de tipologia similar als de la vall de Les Rebolledes (Bovera) i al del Polvorí dels Tagonars (La Granadella) els trobem en municipis pròxims de la veïna comarca de la Ribera d'Ebre, com en el cas de Riba-roja, on els membres de l'Associació Amics de Riba-roja han localitzat en el seu terme municipal 16 forns en diferents estats de conservació, entre ells destaca el de Mariano Agustí situat a la partida de Berrús que es manté –tal com hem dit– en molt bones condicions (Castellví et al. 2016¹²).

¹² El nostre agraïment als companys Josep Aguilà i Alabart, Antoni Bladé i Recha i Antonio Castellví (de l'Associació Amics de Riba-roja), al seu Batlle Antonio Suárez Franquet i al membre del Consistori Josep Maria Piñol Alabart, que ens van acompanyar a visitar els forns del terme.

Al terme municipal de la Palma d'Ebre (Ribera d'Ebre) els membres de l'Associació Cultural l'Espona n'han localitzat dos exemplars, el de Vilajova que ha estat reaprofitat com a cabana agrícola i el de la Sisquella que conserva bona part de l'estructura interna, però no l'externa¹³. Igualment tenim notícies que al de Flix també s'han localitzat forns d'aquest tipus.

I a la Fatarella també se n'ha localitzat un exemplar que conserva el mur extern i la cubeta de recollida (Sunyer i Rebés 1999).

Fora de Catalunya s'han documentat forns d'oli de ginebre del tipus de doble estructura similars als de Bovera i la Granadella a Ariño (Terol) (Negro 2004), a Alcantud (Conca) (Guadalajara i Vélez 2014), a Moya (Cuenca) (López 2015) i a Uxue (Navarra) (Burgui 2012).

Sobre el sistema de funcionament d'aquests forns, –segons la bibliografia emprada– s'interpreta que l'espai entre ambdues estructures correspondria a la cambra de foc.

Dels forns localitzats en municipis de la veïna comarca de la Ribera d'Ebre es desconeix amb exactitud l'època en què van estar en funcionament, tampoc es disposa de documentació escrita que ens pugui ajudar a situar cronològicament la seva construcció i el seu ús. Segons notícies orals algun d'aquests forns hauria funcionat fins als anys quaranta del segle XX (Sunyer i Rebés 1999, 23).

Tampoc coneixem la data d'utilització dels forns de Bovera i la Granadella, però si tenim en compte que en cap d'aquestes dues viles no hi ha record del seu funcionament ni en les generacions actuals ni de les anteriors, la seva cronologia s'ha de situar a la primera meitat del segle XIX. Confiam que en un pròxim avenir es localitzi documentació que ens pugui ajudar en aquesta tasca cronològica i també sobre la comercialització de l'oli de càdec que s'hi produïa.

Així mateix esperem que futurs estudis globals i acurats dels forns de la Ribera d'Ebre aportin dades orals o escrites que permetin situar-los cronològicament i conèixer la distribució i comerç que se'n feia d'aquest producte.

6. Consideracions finals

Si bé l'ús de l'oli de ginebre (de càdec, a les Garrigues) forma part de la memòria col·lectiva de la gent gran de les nostres terres com a remei per curar les malalties, infeccions i afeccions més diverses, tant per a les persones com per als animals domèstics i ramaderia, en canvi havia passat gairebé desapercebuda l'existència d'estructures relacionades amb la seva obtenció.

Es coneixien només comptats testimonis, en què havia perdurat més la seva toponímia que no pas el record i la valoració del seu funcionament.

Afortunadament, gràcies a treballs de recerca i inventari etnològics, sobretot relacionats amb la pedra seca, per part d'estudiosos locals (molts en el marc o empara del Centre d'Estudis de les Garrigues) i més recentment en estudis puntuals de joves estudiants (tant de Batxillerat com de màsters d'Història) s'ha començat a emplenar el buit existent.

La revalorització i recuperació del patrimoni arquitectònic rural en els darrers temps com a eina dinamitzadora del territori, tot i estar a les beceroles, comença a donar els seus fruits. Cabanes, aljubs, marges... i per suposat també els forns d'oli de ginebre, van desempolsant-se de l'oblit on cau per inèrcia tot allò que perd la seva funcionalitat inicial.

És en aquest estadi de la situació quan hem cregut necessari presentar aquest estudi, en què exposem els exemplars de forns d'oli de ginebre coneguts a la nostra comarca.

¹³ Agraïm als companys Sisco Filella, Oriol Bernet i Jordi Galceran de l'Associació l'Espona de La Palma d'Ebre que ens van acompanyar a visitar els forns del terme.

I no solament això, ho hem acompanyat amb una descripció de les diverses tipologies existents, mostrem l'hipotètic sistema de funcionament del forn més ben conservat (el de Bovera, recentment netejat i restaurat) un xic en contraposició amb les suposades teories anteriors... i potser allò més important: hem bolcat la bibliografia existent relacionada amb les propietats i usos tradicionals de l'esmentat oli, en un moment en què les teràpies alternatives sembla que tornen amb força i sumen els seu efecte guaridor a l'anomenada medicina convencional.

Poca cosa més es pot dir a hores d'ara, només deixar una porta oberta a nous estudis, esperant que la recerca de camp i la consulta reiterada de les fonts documentals donin més resultats pel que fa a la fabricació, comerç i distribució del producte.

7. Bibliografia

AGELET, A.; *Plantes medicinals al Pallars*, Girona: Impremta Aubert, 2008

AGELET, A., MUNTANÉ, J., PARADA, M. i VALLÈS, J., *Plantes medicinals del Pirineu català: remeis i altres usos de 40 plantes de la cultura popular pirinenca*, Sant Vicenç de Castellet: Farell, 2002.

ALCOVER, A. M. i MOLL, F. de B.; *Diccionari Català-Valencià-Balear*, 10 vols., Palma de Mallorca, 1978-1979.

BENAVENTE, J. A.; *Los petroglifos de Alloza (Teruel) y los hornos de aceite de enebro: un enigma resuelto*, 12 d'abril de 2013. [Consulta: 29 desembre 2015]. En línia: <https://historiasdelbajoaragon.wordpress.com/2013/04/12/los-petroglifos-de-alloza-teruel-y-los-hornos-de-aceite-de-enebro-un-enigma-resuelto/>

BONET, M. À.; *Etnobotànica de Gallecs: plantes i cultura popular al Baix Vallès*, Mollet del Vallès: Centre d'Estudis Molletans, 2008.

BONET, M. A. i REIXACH, R.; "Remeis tradicionals del Lluçanès: apunts etnobotànics d'una comarca de la Catalunya central", dins *Ausa*, 171, 2013. P. 120-133.

BONNEMAIN, H.; "La thérapeutique dans l'ancienne Égypte: Thierry Bardinet, les Papyrus médicaux de l'Égypte pharaonique", dins *Revue d'Histoire de la pharmacie*, 319, 1998. P. 345-351.

BOURGEOIS, Ch.; "Cornes de bovins à usage pharmaceutique utilisées par les bergers", *Revue d'histoire de la pharmacie*, 221, 1974. P. 83-87.

BURGUI, M., *Fabricación de aceite de enebro y de pez o alquitrán vegetal en Ujué*, 19 de novembre de 2012. [Consulta: 2 gener 2016]. En línia:

http://ujue-uxue.blogspot.com.es/2012_11_01_archive.html

CASTELLVÍ, A., AGUILÀ, J., BLADÉ, O. I BLADÉ O.; *La indústria de l'oli de ginebre al poble de Ribarroja (1)*, [Consulta: 7 gener 2016]. En línia: <http://es.calameo.com/books/002258132988aa3782565>

CASTELLVÍ, A., AGUILÀ, J., BLADÉ, O. I BLADÉ O.; *La indústria de l'oli de ginebre al poble de Ribarroja (2)*, [Consulta: 7 gener 2016]. <http://es.calameo.com/books/002258132c4ccd5a14b06>

CAMPOS, M.; "Los remedios castellanos del Recetario para diversas enfermedades atribuido a Arnau de Vilanova", dins *Cuadernos de Filología Hispánica*, 14, 1966. P. 59-68.

COBERÓ, J., GARGANTÉ, M.; OLIVA, J. i ROS, J.; *Inventari del patrimoni arqueològic, arquitectònic i artístic de la Segarra, vol II. Torà*, Hostafrancs: Fundació Jordi Cases i Llebot, 2000.

COSTA, E.; *Viatges amb els pastors transhumants per les cabaneres de la Catalunya nord-occidental, entre l'Éssera i el Segre*, Centre Excursionista de Catalunya, Editorial Montblanc Martin, 1987.

CURBET, J.; "La transmissió manuscrita de remeis populars a través del receptari de Salvador Romaguera (1799-1883), masover de Serra de Daró", dins *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, 46, 2005. P. 245-283.

DAVIS, Ch. i LÓPEZ, M.; "Protomedicato y farmacia en Castilla a finales del siglo XVI: edición crítica del *Catálogo de las cosas que los boticarios han de tener en sus boticas*, de Andrés Zamudio de Alfaro, protomédico general (1592-1599)", dins *Asclepio. Revista de Historia de la Medicina y de la Ciencia*, LXII, 2010, núm. 2, juliol-desembre, 2010. Págs. 579-626,

DIOSCÒRIDES; *Plantas y remedios medicinales (De materia médica), libros I-III*, Introducció, traducció i notes de Manuela GARCÍA VALDÉS, Madrid: Gredos, 1998.

ESQUERDA, M.; "Testimonis d'arquitectura rural al terme de La Granadella" dins *Revista d'Etnologia de Catalunya*, núm. 31, 2007. P. 143-145.

FARRÉ, B., *Història de la Pobla de Cérvoles "una vila fundada per Poblet"*, Ajuntament de la Pobla de Cérvoles, 1987.

FÀBREGA, A.; "La pega vegetal. Producció i pluriactivitat pagesa", dins *Estudis d'Història Agrària*, 19, 2006. P. 69-104.

FAURE, P. i ANTOGNANELLI, C.; Traitement du psoriasis par les goudrons: passé et présent", dins *Revue d'histoire de la pharmacie*, 312, Actes del XXXIè Congrès International d'Histoire de la Pharmacie (París, 25-29 setembre de 1995), 1996. P. 352-355.

FONT i QUER, P.; *Plantas medicinales: el Dioscórides renovado*, Barcelona: Edicions Península, 2014.

GIRAUD, G.; *Les fours à cade à Tourtour à la fin du XIXème siècle*, 5 de gener de 2011, [Consulta: 2 de gener de 2015]. En línia: <http://tourtour.village.free.fr/?Les-fours-a-cade-a-Tourtour-a-la>

GUADALAJARA, E. i VÉLEZ, I.; "La mierera de la Varga de Alcantud", dins *Revista de Folklore*, núm. 386, abril de 2014 (edició digital). P. 4-11. [Consulta: 2 gener 2016]. En línia: <http://media.cervantesvirtual.com/jdiaz/rf386.pdf>

GAUSACHS, R.; *Les herbes remeieres. De la cultura popular al fàrmac. Una aproximació etnobotànica*, Barcelona: Rafael Dalmau, Editor, volum II, 2008.

GUSI, F., BARRACHINA, A. i AGUILERA, G.; "Petroglifos "ramiformes" y hornos de aceite de enebro en Castellón. Interpretación etnoarqueobotánica de una farmacopea rural intemporal", dins *Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló*, 28, 2009. P. 257-278.

KRÜGER, F.; *Los altos Pirineos. Volumen II. Cultura pastoril*, Gobierno de Aragón, Diputación de Huesca, Garsineu Edicions, 1995.

LLUÍS, J.; *Records de la meva vida de pastor*, Tremp: Garsineu Edicions, 1994.

LÓPEZ, M.; *Las pegueras y miereras en el marquesado de Moya y en la serranía de Cuenca*, 23 de gener de 2015. [Consulta: 25 febrer 2013]. En línia: http://mariano-recuerdosyaoranzas.blogspot.com.es/2015/01/las-pegueras-y-miereras-en-el_23.html

MANRESA, L., *Forn de ginebró*, treball de màster, inèdit, Universitat de Lleida, curs 2014-2015.

MARTÍNEZ, M.; "Nota sobre unos hornos de "ginebro" de Alcorisa (Teruel)", dins *Teruel*, 66, 1981. P. 183-192.

MESADO, N.; "Insistiendo sobre los hojifomes insculturados", dins *Archivo de Prehistoria Levantina*, XXIX, 2012. P. 157-186.

MONTÉS, J.; "¿Petroglifos o prensas de aceite?. Un problema de interpretación arqueológica en el Tolmo de Minateda (Hellín, Albacete)", dins *Al-Basit. Revista de Estudios Albacetenses*, 45, 2001. P. 5-14.

MULET, L.; *Estudio etnobotánico de la provincia de Castellón*, Diputación de Castellón, 1991

MUNTANÉ, J.; *Tresor de la saviesa popular de les herbes, remeis i creences de Cerdanya del temps antic*, Puigcerdà: Institut d'Estudis Ceretans, segona edició, 2002.

NEGRO, L.; "El enebro, el árbol totémico de los pastores aragoneses", *Temas de Antropología Aragonesa*, 14, 2004. P. 37-54.

PARADA, M., SELGA, A., BONET, M.À. i VALLÈS, J.; *Etnobotànica de les terres gironines. Natura i cultura popular a la plana interior de l' Alt Empordà i a les Guilleries*. Girona: Diputació de Girona, 2002.

PONT, M.; *Vocabulari del pagès*, Proa, 2005.

PORTA, L.; *Fours à cade, fous à poix dans la Provence littorale*, Les Alpes de Lumière, 104, 2^a edició, 1994.

ROMO, À. M.; *Les plantes medicinals als Països catalans*, Barcelona: Pòrtic, 1997.

SERRA, V.; *Calendari folklòric d'Urgell*, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1981.

SERRANO, S.; *Flora medicinal del Berguedà: la ruta de les colònies tèxtils*, Berga: Edicions l'Albi.

STÜBING, G.; *Plantas medicinales de la Comunidad Valenciana*, Generalitat Valenciana, Conselleria de Medio Ambiente, 1998.

SUNYER, J. M. i REBÉS, X., "Forns d'oli de ginebre a la vall de Sant Francisco"; *Butlletí del Centre d'Estudis de la Terra Alta*, 29, 1999. P. 23-26.

VILASECA, S., "La medicina reusenca durant el segle XIV", dins *Revista del Centre de Lectura de Reus*, núm. 82, 3^a època, juny 1928. P. 173-179.

VILLAR, L., PALACÍN, J. M., CALVO, C., GÓMEZ, D. i MONTSERRAT, G., *Plantas medicinales del Pirineo Aragonés*, Diputación Provincial de Huesca, 1987.

VIOLANT, R.; *Etnografia de Reus i la seva comarca. El Camp, la Conca de Barberà, el Priorat*, Barcelona: Editorial Alta Fulla, 1990.

VIOLANT, R.; *La vida pastoral al Pallars*, Tremp: Biblioteca Ramon Violant i Simorra, I, Garsineu Edicions, 2001.