



Els forns

Els forns d'oli de ginebre són unes construccions de pedra seca assentades sobre una roca llisa de planta més o menys circular.

FOTOS: JOSEP BLANCH

JOSEP BLANCH
RIBA-ROJA D'EBRE

Us proposo un viatge en el temps, cap a les Terres de l'Ebre, a inicis del segle XVII per parlar sobre l'oli de ginebró. I concretament anirem a Riba-roja d'Ebre, una població que pertany a la comarca de la Ribera d'Ebre, a l'extrem més occidental de la comarca, sent una terra frontera amb l'Aragó, com se sol dir, és on l'Ebre es fa català. Actualment la població té al voltant d'uns 1.150 habitants i viu bàsicament de la fruita, l'oli i alguna petita activitat industrial, si bé tant la nuclear d'Ascó com fins ara l'Electroquímica de Flix també han donat feina a molta gent del poble.

Des de l'aparició de l'*Homo sapiens*, l'aprofitament dels recursos naturals ha estat una mitja de subsistència que ha arribat fins als nostres dies. En el seu inici de forma molt rudimentària, per a poc a poc amb l'experiència i millora de les seves habilitats fer-ho d'una manera més artesanal, fins a arribar als voltants del segle XIX on ja els processos industrials fan un gran avenç amb la pèrdua d'aquests processos artesanals, fins al punt que molts oficis i moltes tècniques artesanals per l'aprofitament d'aquests recursos en els nostres boscos s'han perdut i caigut en l'oblit.

Tots som conscients que les persones grans sempre han estat posseïdors de grans coneixements sobre els recursos naturals, bàsicament en l'entorn rural i dintre del món de la pagesia. És

més, tenien un gran domini de les plantes medicinals i les seves utilitats.

Un cas singular i representatiu d'aquesta realitat era l'obtenció d'una gran varietat de resines i olis vegetals que degudament elaborats tenien diverses aplicacions tant en l'àmbit humà com pel bestiar. Aquesta saviesa popular amb el transcurs dels temps han anat evolucionant i que malgrat els avanços de la tècnica i evolució del món científic, cal preservar.

L'oli de ginebró

Un d'aquests processos artesanals era la producció, mitjançant forns, de l'oli de ginebró. Aquest oli és un líquid de color fosc, de consistència molt densa, semblant al quitrà i fort aroma balsàmic i molt amarg. S'obtenia per la destil·lació en sec (deshidratació) de les branques i soques de la planta i es feia servir com a remei terapèutic per les malalties o ferides de la pell en el bestiar, encara que també podia tenir altres usos.

Doncs bé, si aquesta producció d'oli en multitud de casos la seva producció era bàsicament per l'ús domèstic, a Riba Roja d'Ebre va tenir caràcter industrial.

De forns d'oli de ginebró en trobem per tota la geografia espanyola. De diferents mides, de fixos o fets per al moment, però és a Riba Roja on fins ara s'ha trobat la concentració més gran d'aquests forns repartits per tots els seus termes i mes a mes d'unes mides que la producció que sortia d'aquests no podia ser només per l'ús domèstic.

Les exploracions fetes i investigacions dutes fins ara han demostrat que es tractava d'una activitat empresarial i que si ens remuntem al segle XVII, ja trobem les primeres referències documentals que ens permeten constatar l'existència i funcionament d'aquests forns a Riba Roja.

S'ha de dir que la recuperació històrica i arqueològica d'aquest patrimoni s'ha fet gràcies a la voluntarietat per part de gent del mateix poble i sobretot del grup 'Amics de Riba-roja' amb una gran tasca d'investigació, cerca i recuperació de forns i el que té més valor, gran recopilació d'informació oral de la gent més gran del poble.

El ginebró

El ginebró és un arbust de fulla perenne del gènere *Juniperus* (*Juniperus communis*) i pertany a la família de les Cupressàcies i que en funció de la zona o regió presenta diversos matisos o subespècies. A Riba-roja, el que trobem distribuït per tot el terme municipal és la subespècie denominada càdec (*Juniperus oxycedrus*). De fet, és el més comú a tota la conca mediterrània dins de la varietat de subespècies del territori per la seva resistència al clima mediterrani de l'entorn.

El càdec és un arbust de fusta forta, molt apreciada en ebenisteria i en la construcció per la seva duresa, és resistent al corc i a la putrefacció, el seu color és rogenc. Té una olor molt característica i té la capacitat de rebrotar en cas d'incendi.

Tant el ginebre com la resta de subespècies són plantes que s'han utilitzat per a una gran varietat de finalitats terapèutiques tant per a l'ésser humà com per a la bèstia o inclús per a l'agricultura. Tant les resines i olis que s'obtenen de les fustes com de les seves baies són els que s'utilitzaven com a remeis populars, i que encara avui en dia en processos moderns i industrialitzats són la base de productes farmacèutics i dermatològics.

Els forns d'oli de ginebre

Els forns d'oli de ginebre són unes construccions de pedra seca assentades sobre una roca llisa de planta més o menys circular. Tenen forma de cubeta i la coberta en forma de cúpula semiesfèrica. En l'interior hi trobem l'olla que fa de recipient del ginebró per dur a terme la destil·lació en sec. Un cop s'encén el forn, l'escalfor fa que els troncs de ginebró desprenguin una substància que degudament canalitzada i a través d'un orifici es recollia en una pila exterior o en cubells. Aquest líquid que sortia després d'aquest procés era l'oli de ginebre.

Com a conseqüència de l'inexorable pas del temps, abandonament de conreus i de les inclemències climàtiques, avui en dia, aquests forns es troben bastant amagats per la vegetació o mig ensorrats.

Normalment els forns es construïen als límits de les finques, on començava el bosc i solien estar situats a prop de camins per facilitar el transport, tant de la fusta

per cremar com del ginebró i també per poder després transportar el producte final. Malauradament també trobem que molts dels antics camins que portaven a les finques agrícoles avui resten abandonats i fins i tot alguns s'han perdut.

Ara bé, si considerem que a Riba-roja l'obtenció de l'oli de ginebró tenia caràcter industrial, és sobretot pel nombre de forns trobats així com per les seves dimensions, que permetien obtenir una gran quantitat d'oli en una sola fornada. Alguns d'aquests forns tenien una capacitat de producció de fins a 400 litres d'oli. Esta és la raó per la qual aquestes grans quantitats estarien associades al comerç del producte.

Totes les referències documentals i orals trobades ens indiquen que aquesta producció d'oli de ginebre es comercialitzava arreu del territori català i part de la franja de ponent, molta producció anava cap a les terres pirenaïques i a les regions on els grans ramats eren la base de l'economia local.

Els comerciants mitjançant grans caravanes i moltes vegades custodiats per personal armat per protegir-los de bandits, portaven el producte fins als principals llocs de venda, però també una part era venuda a altres intermediaris, entre ells, les més conegudes són les Trementinaires del Berguedà que distribuïen al detall tant els seus propis remeis casolans com l'oli de ginebró per tot Catalunya arribant fins i tot a la mateixa Barcelona.