

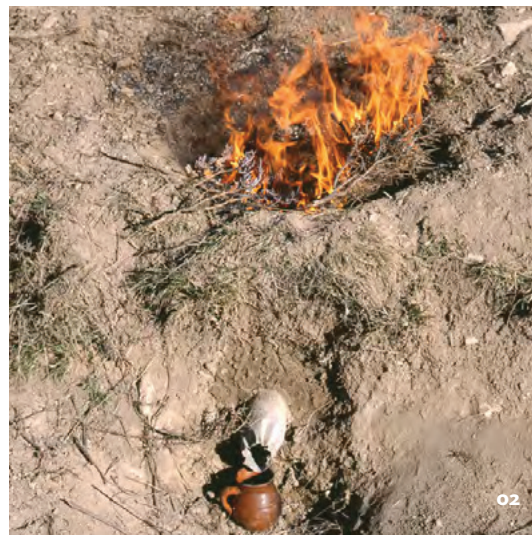
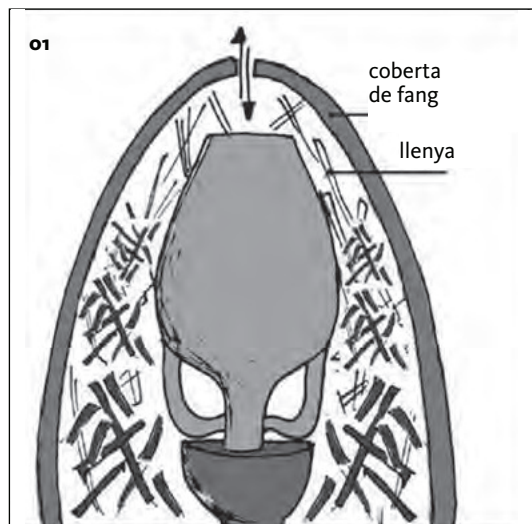
La producció d'oli de ginebre

El tradicional oli de ginebre o de càdec ha tingut sempre, i encara té avui dia, moltes aplicacions, tant en productes per a la salut humana com animal. El fet que fos utilitzat com a producte per combatre la ronya de les ovelles en va fer un dels elements més presents del món ramader català. En aquest article, l'autor exposa les diferents tècniques que s'han pogut utilitzar al llarg dels segles per aconseguir aquest remei tan preuat.

TEXT: FRANCESC ROMA I CASANOVAS. IMATGES: CEDIDES PER DIFERENTS AUTORS.

L'oli de ginebre és el resultat de la destil·lació en sec de les soques dels ginebres (*Juniperus oxycedrus* L.), una planta que també es coneix entre altres mots com a càdec. Tot i que porta el nom d'oli, la seva textura és espessa com una resina i no es pot confondre amb l'oli essencial que també es pot destil·lar, de manera diferent, de la mateixa planta. El tradicional oli de ginebre ha tingut sempre, i encara té avui dia, moltes aplicacions, tant en productes per a la salut humana com animal. El fet que fos utilitzat com a producte per combatre la ronya de les ovelles en va fer un dels elements més presents del món ramader català.

Per destil·lar el càdec, especialment les seves soques, cal sotmetre-les a molt alta temperatura, però evitant que entrin en contacte amb la flama, de manera que no s'arribin a encendre. Avui dia aquest procés es podria fer amb pràcticament qualsevol tipus de forn, però antigament es va haver de recórrer a diferents tècniques.



Els sistemes més bàsics i senzills

Segurament la més antiga de totes sigui la que proposen Gusi, Barrachina i Aguilera (2009), que consistia a utilitzar un gran recipient fet de terra. Aquest recipient es col·locava de cap per avall, amb l'interior ple d'estelles de càdec o ginebre. A sota seu s'hi situava un altre recipient capaç de recollir l'oli que se n'extreia (vegeu la figura 1).

Segons aquesta teoria, el recipient era cobert amb elements vegetals que servirien de combustible i tot això aniria recobert d'una capa de fang. El problema d'aquest model és que resulta pràcticament impossible de construir i evitar que es trenqui la coberta de fang.

Els autors esmentats diuen que aquest sistema es va utilitzar fins a mitjan segle XX a la província de Castelló, aspecte que no hem pogut documentar.

No prengem mal amb els noms!

Segons recull l'associació de Flora Catalana, el *Juniperus oxycedrus* L. es coneix en català com a càdec, ginebre, ginebre d'oli, ginebre roig i fins i tot ginebró i ginebró fals.

Ara bé, la mateixa associació recull el mot català ginebró i també ginebre per a *Juniperus communis* L.

Distingireu el primer perquè té dues línies blanques a l'anvers de les fulles, i els gàbulos, o falsos fruits, són vermells. El *Juniperus communis*, en canvi, té una sola línia a l'anvers de les fulles i els seus gàbulos són de color blau fosc. (Nota de l'editorial).

El que sí que hem vist ha estat l'elaboració d'oli de ginebre utilitzant un sistema força semblant, amb la peculiaritat que el cossi de terra cuita va ser substituït per una llauna.

Va ser Albert Fàbrega (2006) qui va descriure el procés d'obtenció de l'oli de ginebre mitjançant la utilització de bidons metàl·lics, normalment dels utilitzats per contenir carbur:

“En un dels bidons es posaven les teies estellades, omplint-lo totalment i posant-les verticals, longitudinalment al bidó. Un cop ple, es tancava el bidó amb un tros de filat metàl·lic. L'altre bidó era enterrat al terra, de manera que la seva vora superior quedés arran de terra. Un cop enterrat, el primer bidó es posava cap per avall, ajustant-lo al bidó de terra, de forma que els dos bidons formaven les dues mitges parts d'un forn cilíndric, del qual només sobresortia el bidó superior, que contenia la fusta. La línia de contacte entre els dos bidons es rejuntava bé amb argila. A continuació es colgava el bidó exterior amb llenya i s'hi posava foc per fora. Un cop encès es tapava tot amb planxes de llauna o argila de manera que anés cremant en somort. Passats un parell de dies, en el bidó inferior es trobava el preuat oli de ginebre barrejat amb aigua. Només calia decantar els dos líquids per obtenir el producte desitjat”

Però possiblement la millor aproximació etnogràfica que en tenim és la d'Eugenio Monesma, que va descriure, fotografiar i filmar l'elaboració d'oli de ginebre amb recipients de terra cuita que eren enterrats a terra, aprofitant un petit marge (Monesma, 2017). Les fotografies que acompanyen aquest text, publicades amb el vistiplau del

Els usos de l'oli de ginebró.

Per Raquel Servitja, veterinària, i Astrid van Ginkel – Fitomon @AstridvanGinkel

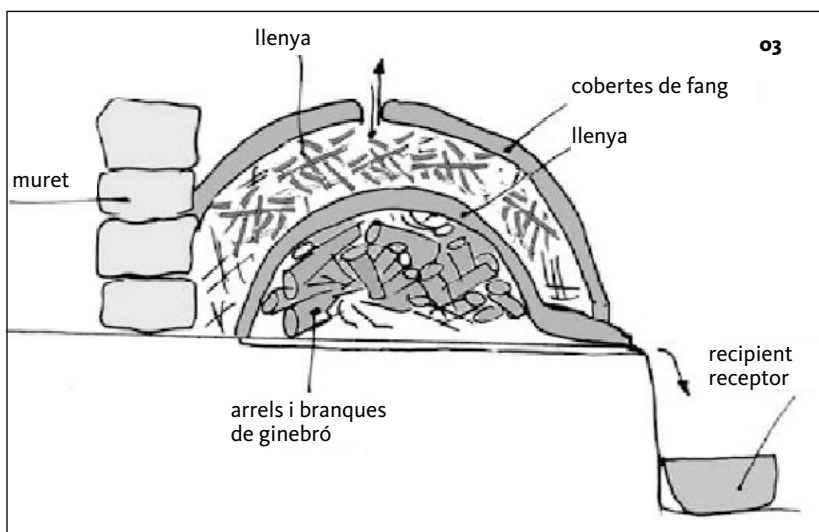
Quan parlem d'oli de ginebró/ ginebre/ càdec, no ens referim a l'oli essencial que, d'altra banda, també es possible extreure d'aquesta planta. L'oli de ginebre és més espès que el d'un oli qualsevol, és talment una resina. Antigament, i encara ara, es fa servir en tractaments externs en animals per la seva activitat antisèptica, antiinflamatòria i desinfectant en una proporció que oscil·la de l'1 al 5% en un ungüent, una crema o un oli. El seu poder fungicida i bactericida el fa un potencial aliat de pastors i pastores per tractar el ramat.

Posat sobre les ferides evita que aquestes atreguin les mosques, hi posin ous, en surtin larves i es compliqui tota la guarició. Per control de paràsits, com per exemple els causants de la sarna o de la ronya, s'unta tota la pell d'oli de càdec que, per la seva textura llefiscosa hi romandrà més temps que qualsevol altre remei més líquid.

Per a les paparres, s'unta especialment en zones on l'animal no es pot rascar, com entremig de les banyes o en el braguer. En cavalls i porcs es pot utilitzar per endurir les renilles o evitar que es podreixin, i també per preservar el bec de les gallines.

Com que el cost d'oli de ginebró tampoc és baix, moltes persones han anat trobant altres productes compatibles que l'han substituït. Ara podem utilitzar olis essencials específicament per a cada malaltia concreta. Per a les ferides podem utilitzar-ne que també són repel·lents de mosques i mosquits i que ajuden a cicatritzar. També és possible aplicar-lo barrejat amb oli d'oliva, oli de nim, i olis essencials, d'all entre altres. Els diferents olis diluiran una mica l'espessor de l'oli de càdec i permetran aplicar-lo amb pinzell; tot i així, aguantarà més que qualsevol esprai.

L'ús d'oli de càdec per a les persones es remunta a l'antic Egipte, on s'utilitzava per embalsamar. Al nostre país s'havia utilitzat per fer fregues per a problemes musculars i articulars, tractar èczemes, durícies, gota, berrugues, caspa i com a cicatritzant. També se n'ha fet ús per tractar infeccions, seborrea, dermatitis i picors en forma de cremes, pomades, cerats, locions o xampús.



Pàgina anterior:

01. Extracció d'oli de ginebre fent servir peces de terra cuita, segons Gusi, Barrachina i Aguilera

02. Dues fotografies del procés d'elaboració, documentades per Monesma (2017).

En aquesta pàgina:

03. Reconstrucció d'un forn d'oli de ginebre (segons Gusi, Barrachina i Aguilera, 2009)

seu autor, mostren clarament com es feia un forat a terra, on s'enterrava aquest tupí, i com es disposava el foc al damunt.

La interpretació de Monesma té a favor seu el fet d'haver estat documentada en directe encara no fa gaires dècades i, a més a més, ens permet superar el problema que plantejava la cobertura de tot el conjunt per una capa de fang. D'altra banda, el fet que el foc es fes sobre el tupí de terra cuita permetia graduar la quantitat i la força del foc que es volia aplicar al conjunt. A més a més, com que l'oli sortia per un tub cap a l'exterior, es podia verificar si se n'estava produint, si encara calia continuar aplicant-li foc durant més temps o si tot el procés ja havia tingut lloc.

Amb aquestes correccions, podem acceptar que possiblement és cert que aquest seria el sistema més antic de tots, que es podria remuntar a èpoques protohistòriques i que hauria pogut subsistir fins a l'alta edat mitjana, segur, i fins fa relativament poc en alguns llocs.

Aquest sistema de producció es podia utilitzar quan no se n'havia de destil·lar una gran quantitat, però si se'n volia aconseguir més, es podia recórrer a la construcció d'un altre tipus de forn.



En aquest cas, es tractava de posar les teies sobre una superfície rocosa lleugerament inclinada, fer-hi unes estries de les quals parlarem tot seguit i que servien per recollir el producte resultant, i cobrir el conjunt amb una capa aïllant de fang, com es veu a la figura 3.

De tota manera, el problema continua sent el mateix: la impossibilitat de fer aguantar una capa de fang sobre un conjunt de teies sotmeses a alta temperatura. I torna a ser Eugenio Monesma qui ens n'ofereix la solució: el cobriment de les teies de ginebre es feia posant-hi en primer lloc diverses lloses de pedra, i a sobre una barreja de fang i palla (vegeu les imatges 4 i 5).

Com deia abans, aquest tipus de forns es feien sobre lloeres de roca lleugerament inclinades i per aconseguir que tot l'oli de ginebre es dirigís cap a un mateix lloc es marcaven a terra una sèrie de ratlles que complien la funció de conduir el líquid resultant cap al lloc on era recollit. Aquestes marques són el que queda després que desaparegui la resta del conjunt. A la imatge 6 es pot veure l'exemple de Colldemòncs, al Priorat (*Pere Anglès*, 2012), on es va construir en un habitatge segurament de cronologia medieval.

Aquestes restes de forns d'oli de ginebre són força presents en algunes comarques catalanes. Diguem tan sols que el mapa de patrimoni de la Diputació de Barcelona n'inclou una vintena només a les comarques del Lluçanès i el Berguedà. Quan desapareixen, el que en resta és un gravat sobre la roca que presenta una forma d'arbre.

Per altra banda, en zones com la Fatarella, Ribarroja d'Ebre o Calaceit, es troben forns formats per construccions de petites dimensions (que poden haver desaparegut), de planta més o menys circular, assentades sobre una roca en forma de cubeta i que en alguns casos arriben a conservar una coberta amb cúpula.

La petita indústria dels forns de ginebre

Però si es tractava d'aconseguir una producció més industrial i de més quantitat, llavors la solució tècnica sembla que va ser una altra, tot i que conserva alguns elements de funcionament idèntics als que s'han estudiat.

Pel que sabem fins ara, aquest tipus de producció s'hauria centrat al voltant de la Ribera d'Ebre, i ha estat molt ben estudiada en el treball de Judit Vidal (2018).

La Ribera d'Ebre va concentrar la indústria d'extracció d'oli de ginebre

Morfològicament els forns són força grans i, vistos des de lluny, semblen una cabana amb una xemeneia central. Però un cop a dins es pot veure que estan formats per dues grans cambres, una d'interior tancada per una estructura feta de terra cuita, i una d'exterior, que l'envolta, amb un recobriment de pedra seca.

En aquest cas, es conserven les característiques morfològiques que s'han vist des del primer model, però a una escala molt més gran i amb



Per saber-ne més:

Fàbrega i Enfedaque, A. (2006). "La pega vegetal. Producció i pluriactivitat pagesa". *Estudis d'Història Agrària*, núm. 19, p. 69-104. Recuperat de <http://raco.cat/index.php/EHA/article/view/100120>

Gusi Jener, F., Barrachina, A., & Aguilera Arzo, G. (2009). "Petroglifos «ramiformes» y hornos de aceite de enebro en Castellón: interpretación etnoarqueológica de una farmacopea rural intemporal". *Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló*, núm. 27, p. 257-278. Recuperat de <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3153764>

Lillo Carpio, P. A. (1994). "Pix y oleum ligni, productos industriales básicos en la antigüedad y su pervivencia". *Revista Murciana de Antropología*, núm. 1, p. 109-119.

Pere Anglès, R. (2012). "L'oli de ginebre". *Els Eixarts*, núm. 13, p. 8-9.

Roma i Casanovas, F. (2013). *Forns de pega i quitrà de la Catalunya Central i la Costa de Llevant*. Madrid: Bubok Publishing.

Sunyer, J. M., & Rebés, X. (1999). "Forns d'oli de ginebre a la vall de Sant Francisco". *Butlletí del Centre d'Estudis de la Terra Alta*, núm. 29, p. 23-26. Recuperat de <http://www.raco.cat/index.php/ButlletiCETA/article/view/216612>

Vidal Bonavila, J., & Orobítg, M. (2018). *Els Forns d'oli de ginebre. Una indústria a Ribera-roja d'Ebre*. Ribera-roja d'Ebre: Ajuntament de Ribera-roja d'Ebre.

algunes modificacions que fan que aquests forns poguessin ser utilitzats en diverses ocasions successives.

Per entendre'n millor el funcionament, la figura 8 (a la pàgina següent) mostra un tall vertical d'un forn industrial d'oli de ginebre com els que hi ha a la Ribera d'Ebre, la planta del qual es pot veure a la figura 9.

D'aquesta manera, el tupí interior ha estat substituït per una estructura de terra cuita, a l'interior de la qual es dipositen les teies. Tot el conjunt que podria correspondre a la terra que aïllava el conjunt quan s'hi enterrava el tupí ara ha estat substituït per un embolcall de pedra seca que substitueix els possibles murs que en alguns casos s'havien fet al voltant del foc per aprofitar-ne més el poder calòric. El conjunt es complementa amb una petita porta per on s'anava introduint el material combustible per mantenir la temperatura adequada.

D'aquesta manera, s'aconseguia que el foc es mantingués en una cambra mentre que la seva escalfor arribava només al recipient interior on hi havia les teies. Per efecte de les altes temperatures, aquestes començaven a expel·lir els elements líquids que contenien, que queien a terra i eren conduïts cap a l'exterior mitjançant un sistema de regates tallades a la llisera de roca.

D'aquesta manera, l'oli de ginebre era conduït per una canal cap a una pileta, que sovint era

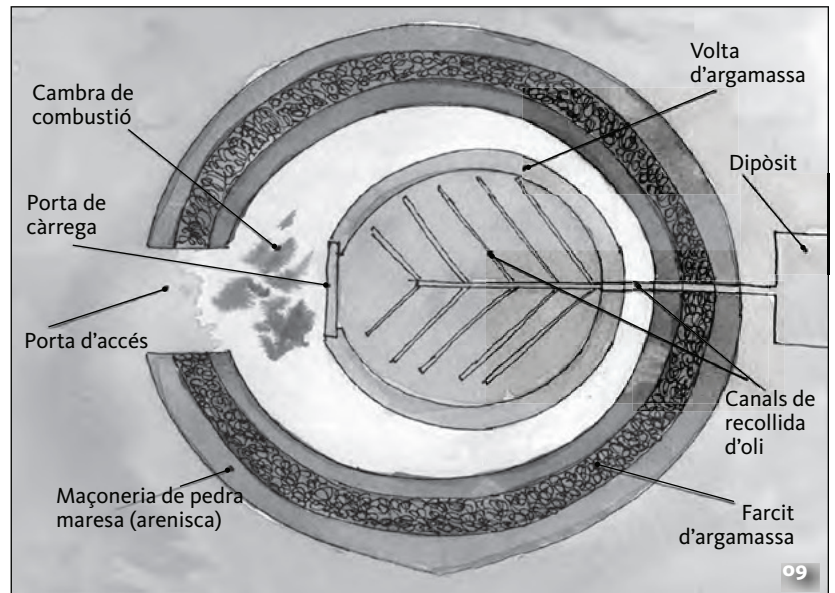
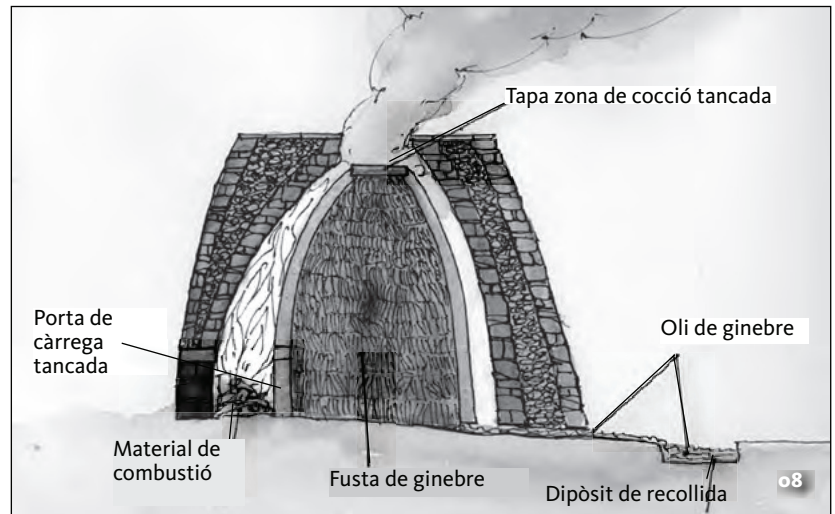
04-05. Cobertura d'un forn de ginebre. Monesma (2017).

06. Forn de ginebre de Colldemòncs..

07. Forn de Rosildo, a Berrús (Ribera-roja d'Ebre).

08. Tall en vertical d'un dels forns de la darrera tipologia. *Dibuix de Manel Maciàs*

09. Planta d'un forn d'oli de ginebre industrial. *Dibuix de Manel Maciàs*



tallada a la mateixa roca, on es podia recollir amb un topí o bé deixar que es decantés allà mateix per, d'aquesta manera, separar l'aigua de l'oli de ginebre (que en ser menys dens quedava a la superfície, mentre que l'aigua es quedava al fons). La temperatura interior i el tiratge del foc es podien controlar mitjançant una pedra que obturés més o menys la xemeneia superior.

La indústria de l'oli de ginebre va ser molt important a la Ribera d'Ebre, on sabem que existien tot un seguit de petits productors que feien arribar la seva producció a llocs tan allunyats com la ciutat de Lleida o a la fira de Salàs, al Pallars. És possible que es tracti d'un cas d'especialització productiva del qual es pot seguir la pista des del segle XVII. Però del que no hi ha dubte és que la seva producció per a l'autoconsum va ser present en tota la societat preindustrial. ✿

Agraïment de l'autor:

"Un agraïment molt especial a Eugenio Monesma, per les fotografies que amablement ens ha deixat reproduir i per tot el que em va ensenyar."