

L'oli, que és el líquid resultant de la premsada, s'anava decantant en la *pica*, situada al costat del *giny*, ja que l'oliva premsada produeix un conjunt de líquids (oli i aigua entre altres) que cal separar.

Finalment, el preat oli era dipositat en la Sala de les Gerres, on es conservava fins al seu transport. Aquesta sala era molt important, ja que d'ella depenia la qualitat final del producte. Està orientada cap al sud perquè l'oli no arribara mai a gelar-se ni a perdre la seua transparència. L'habitació estava tancada amb forrellat, l'únic de l'antic molí, perquè guardava el resultat d'un intens esforç. L'estança tenia poques finestres, per a evitar que l'aire i la llum alteraren negativament el gust de l'oli. El mur conserva una sèrie de ratlles, que solen anomenar-se *calendaris*, però que segurament són comptes de l'oli produït i emmagatzemat.

La visita continua tornant cap a la Sala de Premses i entrant en l'antic estable, on eren les cavalleries que servien per moure les moles i la sénia. Al costat hi ha l'escala per a accedir a la part alta, on trobem la sala d'exposicions.

L'edifici el creua una gran passarel·la, que permet de tenir una visió de conjunt de la Sala de Premses, i la visita acaba en l'exterior del molí, on hi havia abans la sénia per a traure l'aigua del pou, encara existent. Aquesta aigua era necessària en grans quantitats per a fer l'oli.

El *giny* antic no és l'únic objecte que pot contemplar-se en el museu. El Molí de l'Oli vol mostrar la gran importància de l'oli en la comarca i el seu procés d'elaboració a través d'un laboriós, complex i antic sistema, que ha arribat a nosaltres gràcies a la voluntat conjunta dels donants, de les institucions i del poble de Cervera.

Textos: Francesc Llop i Bayo  
Fotografies: Tono Escobedo



Els ginys



## CERVERA DEL MAESTRE: EL MOLÍ DE L'OLI

## EL MOLÍ DE L'OLI DE CERVERA

El Molí de l'Oli és una instal·lació industrial tradicional que servia, fins als anys vint, per a la fabricació d'oli d'oliva. Està situat en la rambla de Cervera, en la carretera que va de Sant Mateu a Benicarló, i a poc més d'un quilòmetre de Cervera del Maestre, l'antiga capital del Maestrat.

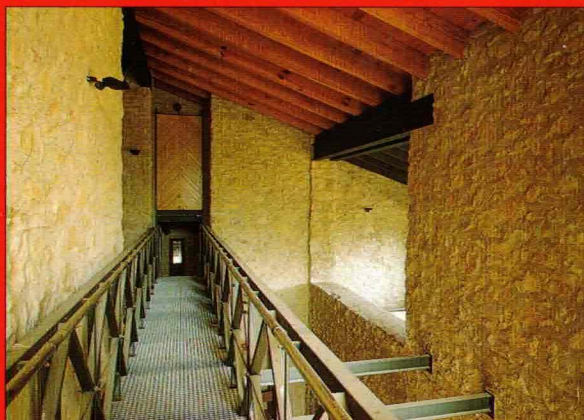
El paratge que envolta el Molí de l'Oli està ara plantat d'ametlers, però fa mig segle estava cobert d'un bosc d'oliveres centenàries.

El conjunt del Molí de l'Oli està constituït per dos edificis: una antiga casa senyorial, que no forma part del museu, i l'edifici del molí, que ha anat creixent i adaptant-se a les necessitats tecnològiques de la producció d'oli. Tot i que hi ha inscripcions que parlen d'obres en el molí durant els segles XVII, XVIII i XIX, no hi ha dubte que l'edificació primera és anterior, possiblement una posta en el camí antic des de la costa fins a Morella.

### EL MOLÍ D'OLI COM A MUSEU

El Molí de l'Oli fou donat en 1984 al poble de Cervera pel seu propietari, el senyor Manuel Segarra Sorlí, fill de la localitat, amb la intenció de tornar-li una part important del seu patrimoni històric i cultural, tot garantint als ciutadans el coneixement d'una tecnologia tradicional ja desapareguda. Per a assegurar la continuïtat del museu, es va crear una junta de gestió, en la qual participen la Generalitat Valenciana, l'Ajuntament de Cervera, el donant i personalitats de Cervera.

Les obres de restauració, promogudes i finançades per la Conselleria de Cultura, van començar el 1992 i s'han acabat en 1994, han estat fetes seguint el projecte dels arquitectes Jaume Prior Llombart i Ferran Zaragoza Beltrán, i les ha realitzat l'empresa Artola.



La passarel·la



La Sala de Moles

### EL MOLÍ DE L'OLI: VISITA D'UN LLOC DE TREBALL

Les olives maduren per cap d'any i després de collir-les i deixar-les assecar, s'han de premsar per a traure'n l'oli i conservar-lo. El Molí de l'Oli concebut com un espai de treball, il·lustra les diverses fases de la producció: la conservació de les olives en la planta alta, la mòlta en la Sala de Moles, l'elaboració de l'oli en la Sala de Premses i la conservació del líquid daurat en la Sala de les Gerres.

La primera estança, la Sala de Moles, per la qual s'accedeix al museu, està ocupada per un molí format per dues pedres circulars: una inferior o *jaç*, horitzontal i fixa, i una vertical o *mola*, moguda ara per electricitat, però que antigament era arrossegada per una mula. En altres temps hi hagué dos molins, però tan sols un ha arribat fins als nostres dies.

La pasta de les olives mòltes es mesclava amb aigua calenta i es posava en unes estores d'espart o *esportins*, que eren transportades a l'habitació contigua per a ser premsades.

La Sala de Premses està ocupada per dos *ginys* o premses de biga de fusta, segons un model ja utilitzat pels romans. El més antic té una inscripció que el data en el segle XVII: segons alguns en 1606 i segons uns altres en 1696, ja que es tracta d'una epigrafi molt decorada. Aquest vell mecanisme s'ha deixat immòbil perquè puga ser contemplat. Al costat s'ha reconstruït un segon *giny*, seguint el model tradicional, el qual mostra, de manera comprovable, com un xiqueta pot moure la immensa biga de més de 4.000 quilos.

Aquests mecanismes, basats en principis mecànics tan senzills com els de la palanca i el caragol, produeixen les grans pressions necessàries per a la fabricació de l'oli: una *lliura* o pedra d'uns 2.400 quilos, unida a la força d'una biga d'uns 4.000, poden crear una pressió d'uns 15.000 quilos sobre els *esportins*.