



AJUNTAMENT DE LES BORGES DEL CAMP

I Premi Literari Sant Jordi 1990

PREMI ASSAIG

La meva premsa de Santi Borràs Torres

© Text: Santi Borràs Torres
© Edició: Ajuntament de les Borges del Camp

LA MEVA PREMSA

No es meva, però l'estimo més que ningú.

Jo no sé el que sóc per ella, el que ella és per mi sí que ho sé.

Farà quaranta-dos anys. El vint-i-vuit d'octubre de mil nou-cents quaranta-vuit vaig començar a estimar-la.

Tenia disset anys quan el meu oncle (e.p.r.) em va proposar treballar en el seu negoci, tot ple d'il·lusió per deixar la feina de pagès, vaig incorporar-me a la tasca del comerç. De llavors ençà, hivern rera hivern a la premsa; l'oli estava intervingut, tot era burocràcia: "conduces", "reserva de productor", inspeccions, "Recursos", "Fiscalía de Tasas"... Això ho he passat dins la premsa. Es podria fer un llibre de les anècdotes que varen ocórrer. Els barcelonins venien a comprar oli d'estraperlo i moltes vegades al llarg del viatge trobaven algun inspector que els hi requisava. Va ésser tota una aventura que acabà començaments dels anys seixanta. Passat aquest període s'ha treballat normalment.

El local fa cinquanta anys va tenir reformes; s'hi va instal·lar una premsa nova. La vella, la petita, data de l'any 1911, nou anys abans de què arribés l'electricitat a les Borges. Es la més antiga en funcionament que existeix al Baix Camp, ella ha vist el desmantellament de quatre indústries semblants al nostre poble. Diuen que llavors anava mitjançant força animal; un ruquet empenyia una pedra al mateix temps que unes corretges feien voltar la bomba hidràulica. També podia funcionar a força d'homes, encara conservo les manuelles, uns ferros en forma de perpal que clavats a la palanca de les bombes li donaven moviment. Era molt lent. A partir de l'electricitat va ésser més fàcil el treball.

Anys enrera era coneguda com a "Premsa de L'Àliga", en preguntar al meu sogre el perquè d'aquest nom, em digué que abans n'hi havia una altra que al barret superior tenia esculpida una àguila i que va xafar-se per un excés de pressió. Vet aquí el secret de la supervivència: l'anterior, lluint el signe d'orgull i autoritat se'n va anar a norris, la que la va reemplaçar, tota humil, ha sabut aguantar.

És petita, sense pretensions, però honrada i treballadora, no ha dit mai que no; té uns engranatges que el temps ha desgastat; mes, la pistonada, ferma i majestuosa, segueix adornant i floreiant els molts sorolls que hi ha dins un molí d'oli. Per ella no existeix la jubilació. Les medalles gravades al barret pel seu constructor no li han servit per escabullir-se d'aguantar les quatre-centes atmosferes. Que n'ha arribat a sortir d'oli del mig d'aquelles quatre columnes.

De tant en tant, quan ja no pot més, se li rebenta la corbata. Es una junta de cuir motllura que aguanta tota la pressió, col·locada en les seves entranyes uneix el pistó amb el cilindre evitant que surti l'aigua. Canviar-la fa suar tot just posar-se a la feina. S'ha d'arrambar el plat i treure el pistó amb els termals, llavors resta a la vista la corbata vella i rebentada dins el cilindre. Es treu fàcilment i dins d'aquest buit s'hi posarà la nova. Cal reblanir-la amb aigua calenta; la feina es farà ràpid, si es refredés no quedaria ben incorporada al lloc just. Dins hi va l'estopada degudament engraixada. Son moments d'expectació; de quedar bé tindrem corbata per temps, sinó pot fer aigües el mateix dia.

Per un profà un molí d'oli li pot semblar que va sol. Tot hi va de sol !, ara, que vagi bé, això és una altra cosa. És necessari que la maquinària i qui en té cura tinguin el mateix batejar del cor. Vol que cada dia es facin algunes manyagues als motors i engranatges, a fi que t'ho agraeixin degudament i vigilar la temperatura que no es recalenti res. Per sortir bon oli, cal donar-li bones olives, sobretot fresques i a ser possible acabades de collir. Degudament subministrades a les cures o pedres a fi que la pasta quedi ben xafada, l'aigua corresponent, les bombes ben untades i el manòmetre al seu punt, sobretot netedat que mai n'hi ha prou.

A l'entrar al molí s'han de despertar els cinc sentits:

VISTA: un cop d'ull meticulós amb ganes de veure-ho tot, una mirada profunda al procés de fabricació per acabar a les piques i descobrir si els nivells d'oli i aigua són els adients.

ORELLA: Al passar la porta ja s'ha de saber com va el treball. Qualsevol falla a les màquines es descobreix per u canvi de soroll.

NAS: Una bona ensumada revelarà quan la fabricació no és com cal.

PALADAR: És l'essència d'un bon moliner. Valorar la qualitat per poder-la anar millorant.

MANETES: Activitat; que vol dir poca son. Que no hi hagi cap falla per peresa.

Dins del molí tot es maco, tot impressiona:

LA TRAMUJA: Amb les petites olives del nostre terme, les millors que es coneixen per a fer bon oli.

EL "VICENFI": Que majestuosament puja el fruit fins a les pedres.

LES CURES FENT JOC AMB LA SOTANA: Tot de granit de les nostres pedreres dels Codolars, arrancades de la muntanya i treballades per artistes picapedrers del poble.

LA BATEDORA : Removent la pasta amb la temperatura adient per expulsar l'oli amb facilitat, sense recalentar-se.

LES VAGONETES : On s'hi posen els cofins, avui de plàstic, abans d'espart.

QUAN EN PARA EL PEU : Tot es art, cofins i pasta son col·locats amb cerimònies ritual pel mestre prener. El bon parador no necessita d'agulla o guia central perquè quedi a plom.

LA GIRATÒRIA : que a l'igual que un gran centre ferroviari porta la vagoneta a la premsa corresponent.

LA BOMBA HIDRÀULICA : Es el cervell del molí. Convé que no perdi pistonada, mica en mica injecta l'aigua al tub de pressió.

LA PREMSA: Quatre columnes i a la part alta el barret. Tot de ferro massís, es el símbol de la força, mil·lilitre a mil·límetre va apartant el pistó. Ha d'aguantar fins que el manòmetre avisi que ja n'hi ha prou. Llavors es renta el peu a fi

que no quedi gens d'oli, es treu la pressió, baixa la vagoneta, es canvià per u altre peu acabat de parar i comença una nova premsada. Així es va repetint tota la jornada. La feina s'avalua pels peus que s'han premsat.

LA BARRA: Serveix per adreçar i col·locar el peu, es d'avellaner, pesa poc i no es trenca mai.

LES PIQUES: On va el suc de l'oliva i s'aclareix per decantació natural, l'oli sempre va al damunt, les impureses al fons.

LA CASSA: Es l'enginy adequat per plegar l'oli de la pica.

LA LLEGIDORA: Mes plana i mes humil que la cassa, amb ella es pot arreplegar fins l'ultima engruna.

LES MESURES: Cinquena, quatrena, quartà litre...

LES BASSETES: També conegudes com l'infern, les grutes, o els lladrets. Es el lloc misteriós i amagat on hi van totes les aigües residuals. L'últim dia de la temporada s'hi arreplega una mica d'oli, servia per fer sabó, actualment es ven per refinar-lo.

MESURAR OLI :Vol el seu art , no n'ha de caure ni una gota, ni untar-te els dits. "Bona mesura i mala escorreguda".

LA FOGAINA: Imprescindible per ambientar el local i calentar la pasta.

L'OLI D'OLIVA ARBEQUINA: Es el motiu de l'existència de la premsa, qui no el coneix mai el podrà valorar; prové del fruit dels olivers centenaris escampats pel nostre terme. Les multinacionals americanes el varen devaluar i ell s'ha anat obrint novament pas al mercat mundial. La medicina diu que es el mes complet i bo per l'ésser humà

I per que no ! LES ROSTES: aquell pa de pagès torrat a la fogaina i sucut directament a la pica amb oli acabat de fer.

Tot això fa que després de quaranta-dos anys de cada dia obrir i tancar la porta, d'engreixinar i acariciar las màquines, de fruir de les meravelles de transformació d'olives en oli, d'esmorzar amb una rosta que molta gent no ha pogut assaborir mai, pugui parlar de la MEVA PREMSA, no perquè en sigui l'amo, sinó perquè soc el que mes me l'estimo.