

EDICIÓ: Grup de divulgació de la història de Fals, Associació Cultural i Recreativa de Fals
COL·LABORACIÓ: Ajuntament de Fonollosa, Cooperativa UMAC, Arxíu Comarcal de Manresa

ASSOCIACIÓ CULTURAL I RECREATIVA DE FALS
Carrer de les escoles, s/n
08259 Fals (Fonollosa)
Telèfon: 938368003

El contingut d'aquesta edició és de divulgació de la història local del poble de Fals. En cap cas es vol ferir la sensibilitat de ningú i, serà d'agrair que qualsevol errada o inexactitud en els escrits, sigui comunicada als redactors de Falchs.

El Molí de la Fassina

Les oliveres es feien al terme des de temps ancestral i eren arbres de gran importància, perquè dels seus fruits en sortia l'oli, pràcticament l'únic greix que formava part regularment de la dieta de la població. A part d'amanir les insípides verdures i aportar calories a les viandes, l'oli tenia un altre ús pels nostres avantpassats; era el combustible de les llànties que donaven una mica de claror a les fosques vetllades. Per altra banda, una llàntia d'oli cremava dia i nit al peu dels diversos altars de la parròquia, i hagués estat un pecat imperdonable deixar que s'apagués la llàntia de l'altar del Santíssim. És cosa normal trobar en els testaments llegats de diverses quantitats d'oli per aquesta funció. La mòlta de les olives i l'elaboració de l'oli es feia en trulls que posseïen algunes de les grans cases de propietaris, on els pagesos petits havien de dur la seva collita i pagar un tant per la feina de moldre les olives. Durant el segle 19è van proliferar al terme les cases dels parcers, i encara que la vinya era la seva activitat principal, molts d'ells cuidaven un petit oliver pel propi consum. És en aquest context que Francesc Miquel Otgés, una persona de caràcter emprenedor, va iniciar una activitat industrial que satisfia les necessitats dels seus veïns pagesos i

les seves pròpies; en una dependència de casa seva, on hi havia hagut la primitiva fassina o destil·leria d'aiguarent, va posar-hi un trull o molí d'oli.



Premsa i torn

La instal·lació del molí de la Fassina està formada per tres parts diferenciades: el molí, la premsa i la fogaina, i les basses de separació de l'oli. El molí consta d'una base de pedra de forma circular, travessada per un eix de ferro vertical, al voltant del qual gira una grossa pedra de forma troncocònica. La base de pedra del molí té una curiosa inscripció, només llegible en part. Consisteix en una creu que té la forma de "laubura", el símbol d'Euskalèria, i el nom del Francesc al seu voltant. Com un símbol basc ha anat a parar a la Fassina és un bon enigma. Tal vegada el fabricant del molí es va fer portar les peces d'una pedrera del país basc.



Marca de picapedrer a la base del trull

La premsa consisteix en un capçal o peça de fusta de roure massissa de grans proporcions, reforçada als extrems amb un passamà d'acer per evitar que s'esberlés. El capçal descansa sobre dos muntants de fusta i està travessat per un cargol gruixut. Per multiplicar la força del cargol s'utilitzava una palanca de fusta unida mitjançant una samuga a un torn vertical. Dos homes feien girar el volant del torn i així aconseguien que el cargol fes una pressió immensa sobre els "espartins". El capçal té una inscripció gravada dins d'un marc oval que diu "FRANCO MIQUEL AÑ 1882". Podem doncs, datar el molí amb exactitud.

El procés de fabricació de l'oli començava amb la mòlta de les olives. Un animal junyit a una barra de fusta feia girar la pesada pedra, mentre que per una tremuja, alimentada des d'un altell, anaven baixant les olives. Les olives aixafades formaven una pasta que s'entaforava dins dels "espartins", els quals s'anaven apilant sota el cargol de la premsa. Mentrestant, en una fogaina encastada a la paret s'escalfava aigua en una caldera d'aram. L'aigua es tirava amb un cassot sobre les olives per separar l'oli dels residus. L'oli s'escolava per un canalet fins a un dipòsit enrajolat, mentre que les morques sortien per l'altre cantó, cap a

"l'infern", o bassa. Les dones del poble anaven a buscar aquestes "morques", perquè eren riques en greix i bullint-les amb sosa, se n'obtenia sabó per rentar la roba.

Mentre el Francesc Miquel operava al molí, el seu germà Miquel es dedicava sobretot a l'agricultura. El 1889 els germans van comprar a l'amo de la Torre la terra que menaven a la Mallencosa, un olivar d'unes 13 quarteres. Collien molts quilos d'olives de l'olivar però el treball era ben feixuc, perquè el terreny era rost i calia estovar la terra a cops d'arpiots. Només per fer aquesta tasca un home hi gastava gairebé vint jornals de feina. A la primavera calia també escurar la base de les soques dels arbres i arrencar els grills amb una eina anomenada el magallet de les bordes. Arreplegar les olives era també difícil a causa del pendent del terreny. A més de moldre les seves pròpies olives, baixaven a la Fassina la majoria de pagesos de Fals i inclús alguns dels pobles de la rodalia. A la temporada de més feina, la roda del molí no parava ni de dia ni de nit. Es feien dos torns amb dos animals diferents; mentre l'un donava voltes i més voltes, l'altre descansava a la quadra. Els anys posteriors a la Guerra, l'activitat dels dos molins que funcionaven a Fals estava controlada per les autoritats, ja que l'oli era un producte que estava racionat. El 1942 el molí de la Fassina va declarar que havia mòlt 18.659 Kg. d'olives, que havien donat 3.376 Kg d'oli. En aquesta època, a més de l'amo, solien treballar al molí el Pepet Estany, de cal Torà, i el Francesc Tomasa, de cal Xic. A la dècada del 1950, el molí va anar reduint la seva activitat a causa de la competència del nou molí mecànic de Rajadell, fins que es va aturar definitivament. Actualment es troba complet i el seu estat de conservació és excel·lent. Volem acabar agraint a la família Codina Miquel la seva amabilitat en facilitar-nos informació i en permetre'ns fer les fotografies que il·lustren aquest article.



Trull