

ELS MOLINS FARINERS DE VILADRAU (I)

JAUME ENRIC ZAMORA I ESCALA

AGRAÏMENTS

Vull fer palès l'entusiasme que he compartit amb en Carles Masvidal cercant antigues basses i resseguint desfigurats recs d'uns molins que ja són història.

També vull agrair molt sincerament el testimoniatge personal d'en Quico Llos i Joan Griera, dos homes que han forjat amb les seves vides la dura història quotidiana del Montseny. Per acabar, cal esmentar en Serafí Masvidal que amb les seves converses també m'ha ajudat a reconstruir el passat i a totes aquelles persones que també m'han aportat el seu "granet de blat."

POEMA DEL MOLÍ

I

*Tot el molí trontolla de l'aigua del saltant
que fa rodar el ciclopi rodet de cor d'alzina.
Pel carcabà desbota amb ira femenina
i esquitxa les adustes llambordes del voltant.*

*Braceja, en esquitllar-se'n, l'oculta ferramenta
com un gegant tel.lúric. La filoseta dansa.
Brunz el volant feixuc que, en estrebar, descansa
en l'arbre incommovible que el joc total regenta.*

*De la collada mola sotana salta foc.
El moliner, amb ulleres, de l'altra mola pica
els recs que s'embussaven, més obstinat que el roc.*

*Al marc de la finestra, un vidre fes repica.
I per la lleixa salten, follets en la foscor,
sis plats, l'ensiamera, la tassa i el porró.*

II

*El moliner, deixada la tasca pacient,
aboca altra quartera de blat a la tramuja,
de blat lluent i fresc com un veral de pluja
que es fon al xuclador del canalot. Rabent*

*la mola se l'enduu, i amb una giravolta
l'escampa sota seu, frenètica el tritura...
I raja el blat d'abans, tornat farina pura,
entres els xerricaments d'una infernal absolta.*

*El moliner limfàtic, per escalfar les sangs,
fins a l'aixella enfonsa el braç a la farina,
i en treu un grapada i escampa la polsina*

*i de la boira surt com un atleta. Blancs
té el borrissol dels braços i els caires de l'ossada.
Per tot semblarà que hagi passat una gebrada.*

III

*Les teranyines semblen un miralleig de glaç.
Nevats són els replans. Nevades són les tanques.
Els sacs transpiren pols. I les parets són blanques
malgrat el fum, sutzura de pipes i fogars.*

*La molinera té nevat el prim del nas.
I duu els cabells albins com una cortesana.
I té una flor de morta en cada galta blana.
I reviscola escumes amb l'aire de son pas.*

*La resignada cara, de serenor palpita.
Ressalta l'atzabeja dels consirosos ulls
que de l'espai enyores la pietat que incita*

*a mirar el cel, d'una íntima pena d'amor, remulls.
I en la convexitat del ventre maternal
es posa una discreta congesta de cimàl.*

IV

*A fora hi ha calma, la clara transparència,
on floten els murmuris i les abelles d'or.
En un bassal s'esplaia la flonja corpulència
dels ànecs i les oques, escridassant a cor.*

*Les somogudes gleves que falquen l'ampla soca
que del pigots fou víctima i ara ajeguda, cruix,
metòdica esgarrapa, la previsorà lloca.
Quan la becada exhuma, d'un cop de pota, cluix,*

*i en rècula baldera hi acuden els petits
amb piuladissa i àvids de pellucar quelcom.
A llur voltant pul.lulen alades i mosquits,*

*cavalls-de-serp que brollen d'un mulladís tocom.
I, competint, conjuguen amb les ridortes balbes,
les pollancredes útils i les divines albes.*

Guerau de Liost ens explica d'aquesta manera, a voltes idíl·lica i a voltes èpica, un activitat econòmica que ja és història: els molins fariners hidràulics. Es tracta d'una activitat molt antiga, que ha perviscut fins al nostre segle, i d'un patrimoni històric que s'està perdent; és per això que volem endinsar-nos en els molins fariners i els moliners, que van fer possible una activitat bàsica en l'economia tradicional del Montseny.

L'AIGUA: UN ELEMENT VITAL

Tales de Milet, ja en el segle VII-VI a. C., defensava com a principi de totes les coses l'aigua. La raó d'aquesta afirmació era atribuïda al fet que els animals i les plantes tenen l'aliment i la llavor humits. La terra, segons Tales, surava sobre l'aigua. No cal dir que els filòsofs presocràtics foren els iniciadors i, per tant, foren superats per tot el pensament i el coneixement posteriors. Però aquest exemple ens serveix per donar èmfasi a la importància de l'aigua.

L'aigua, com sabem, es tracta d'un compost d'oxigen i hidrogen (H_2O) i ha estat un element vital per a l'evolució de l'home, tant per la seva qualitat de nutrient com pel seu aprofitament energètic.

La força motriu de l'aigua ha estat aprofitada per l'home per obtenir energia a l'hora de desenvolupar el seu treball.

L'home ha generat i ha integrat, a través del seu treball, el que podríem anomenar la tecnologia de l'aigua.

Aquesta combinació d'aigua, tècnica i treball ha possibilitat el desenvolupament de les indústries tradicionals. Fargues, serradores, molins, fàbriques tèxtils, etc, necessitats d'energia mecànica han fet de l'aigua la seva força energètica.

COM FUNCIONAVEN ELS MOLINS?

En primer lloc, cal tenir en compte la **resclosa**, que antigament es construïa de fusta (observem en la fotografia els encaixos excavats a la roca que suportarien grans estakes de fusta per fonamentar la seva

construcció). La seva funció era la de retenir l'aigua i desviar-la a un **rec** que s'iniciava just en un extrem de la resclosa. El **rec** solia ser excavat al sòl i conduïa l'aigua fins a la **bassa**. Aquest gran dipòsit se situava, naturalment, a un nivell inferior respecte a la resclosa, i garantia l'existència d'aigua en èpoques de l'any en què disminuïa el corrent.

La bassa es trobava adossada a l'edifici que incloïa la maquinària del molí (també anomenat en la seva totalitat molí), ja que l'aigua baixava a través d'un **pou** (que no sempre apareix a les basses estudiades) de secció circular o quadrada, facilitant així l'augment de la pressió de l'aigua quan sortia del pou per un **canal** que connectava amb el **carcavà**.

El carcavà o obertura situada a la part inferior del molí contenia el que podríem anomenar el cor del molí, és a dir, el **rodet** (en posició generalment horitzontal).

El rodet, de fusta de roure, era previst d'uns petits caixons buidats, que podien ser metàl·lics, per on queia perpendicularment el raig d'aigua del canal. Era en aquest moment quan l'energia hidràulica es transformava en mecànica.

Així, el carcavà servia alhora de desguàs un cop l'aigua havia acomplert la funció d'accionar el rodet.

Continuant amb la descripció, el rodet el travessava l'**arbre**, que descansava sobre el **banc** a través de l'**agulla** o clau molt gruixut, que facilitava el moviment de rotació de l'arbre.

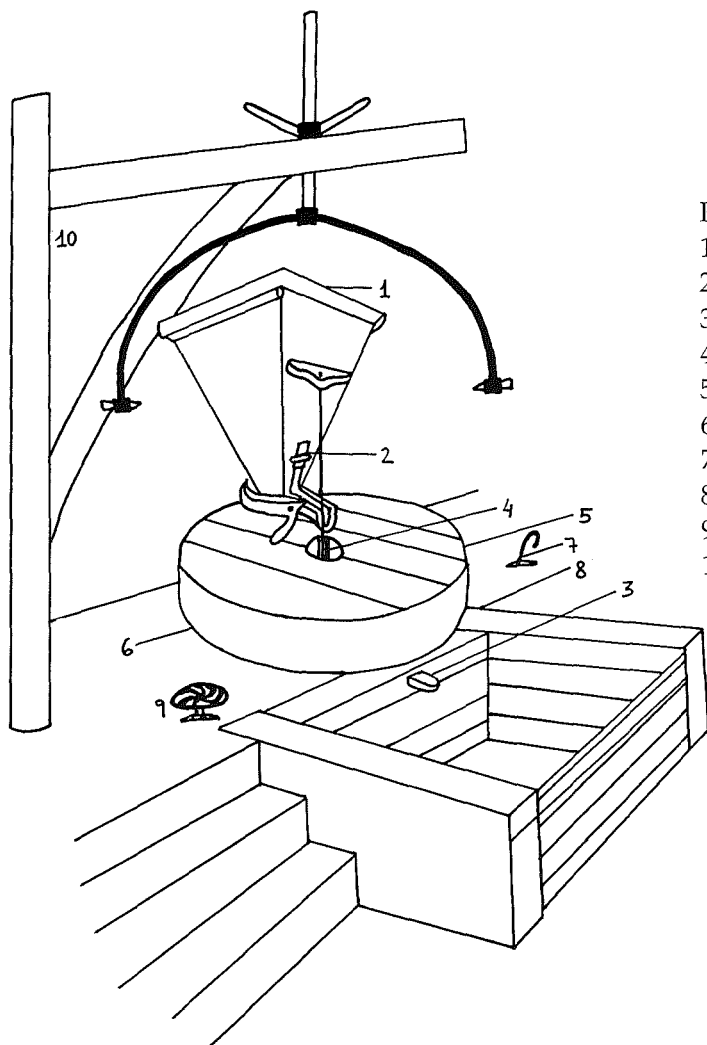
L'arbre era la biga central que comunicava verticalment la força de rodet a les **moles**. Per la forta pressió que havia de suportar, l'arbre es reforçava amb cèrcols de ferro.

Les moles eren de forma circular i de pedra calcària. Se situaven a la part superior del molí i a l'interior del mateix edifici. Hi havia dues moles, la **fixa** o **sotana** i la **mòbil** o **volandera**, encaixada sobre l'anterior, suportada per la **nadilla** o peça de ferro que rebia el moviment transmès per l'eix o **coll-ferro** (inserir en l'arbre) que la travessava.

El **volant**, amb una barra que anava des del banc fins a la part superior del molí, feia possible regular la separació de les moles.

Per últim, la **tremuja** era el recipient per on es vessava el gra. A través del **rajador** o petit canaló (i gràcies al moviment de la **filoseta**) el gra passava per l'ull de la mola superior, d'on queia al mig de les dues moles, i es produïa la mòlta. D'aquí, transformat el gra es farina, anava a parar a la **farinera**.

Hi havia molins que tenien la **cabra**, una biga vertical giratòria amb un braç horitzontal, a l'extrem del qual anava unida una barra roscada,

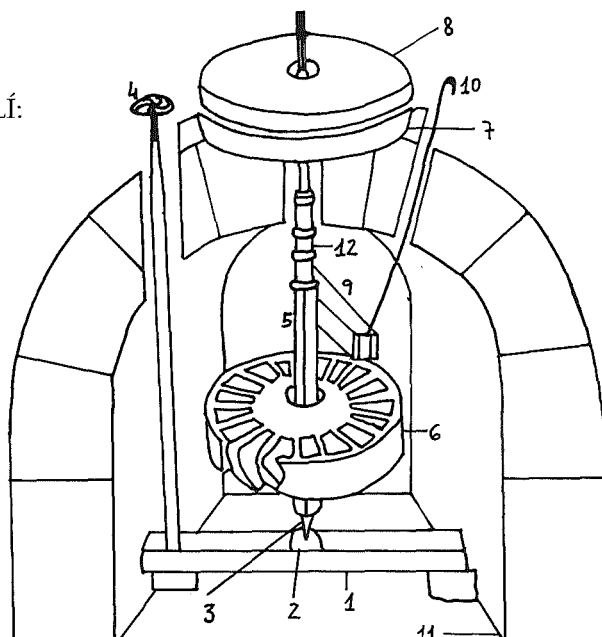


PART SUPERIOR DEL MOLÍ:

1. Tremuja
2. Pestell
3. Rajador
4. Filoseta
5. Riscle
6. Mola mòbil.
7. Engegador.
8. Farinera
9. Volant
10. Cabra

PART INFERIOR DEL MOLÍ:

1. Banc
2. Dau
3. Agulla
4. Volant
5. Arbre
6. Rodet
7. Mola fixa
8. Mola mòbil
9. Canal.
10. Engegador.
11. Carcavà
12. Coll-ferro



amb dos braços de ferro arquejats que servien per traslladar i tombar la mola volandera.

MANTENIMENT DE LES MOLES: EINES

L'ús continuat de les moles allisava la seva superfície rugosa, i el ratllat que facilitava la mòlta del gra i la seva circulació; això obligava a replicar-les amb les eines següents: la **buixarda**, que servia per recuperar la rugositat de la mola, l'**escola** i el **tallant**, amb una clara funció de pic per a refer-ne les ratlles. La seva mida i el seu mànec eren aproximadament els d'un martell

EL CONREU DELS CEREALS

En Quico Clos, pagès i carboner de Viladrau, amb 86 anys, ens recorda els cereals que conreava. En primer lloc el **sègol** (l'anomena el "segal") i després el **blat de moro**, el **blat** amb les variants del **forment** i la **xeixa**, el **fajol**, l'**ordi**, la **civada**, el **mestall** (mescla de blat i sègol o ordi) i el **mill**.

El cicle del conreu era, a grans trets, aquest: durant el mes d'octubre es produïa la **sembra** als camps de "Rocarodona" al Pujolar, la "Vinyassa" o Vilarmau, "La Noguerola", "Plana del mig", "Plana de més amunt", camp del "Pont", aquests prop de Masvidal i tots a les rodalies de Viladrau.

Amb paraules de Marià Manent, podem seguir el creixement del sègol arribada la primavera. A l'abril, "brillaven al sol les lleus esgarri-fances."¹ Al maig, "el sègol ja és espigat; l'ordi engruxeix la forta tija",² "el sègol ja és molt alt i, quan va fa vent, les espigues són una frisança moradenca."³

En el mes de juliol arribava la **sega**, que es feia amb el volant (falç). En Quico ens concreta: "l'ordi se segava de Sant Joan a Sant Pere per fer les mongetes que es recollien a la tardor, i en segar el blat es sembrava per fer naps per donar-los al bestiar quan arribés l'hivern". Mentre es segava, es feien les garberes al mateix camp. La **garbes** o feixos d'espigues s'apilaven en garberes. Per exemple, una garbera de sègol s'anomenava 1/16 i equivalia a 16 garbes, i una garbera de xeixa equivalia a

20 garbes, "15 a la base i 5 al cim." Manent o descriu així un 4 de juliol: "ja hi ha molts camps segats, amb les garberes com primitives cabanes."⁴

"Del camp es carregaven en carretes fins a l'era i quan quedava ben sec era el moment del **batre**."⁵ Aquesta acció consistia a separar el gra de les tiges i s'encarregava a 2 o 3 matxos, que es feien passar per sobre fins aconseguir l'objectiu.

Tot seguit, amb la **ventera** es netejava el gra i aleshores s'omplia cada sac.

Manent en fou testimoni el 29 de juliol de 1938, "avui baten a casa l'Herbolari. Les mules lluentos passen, lentes, sobre l'ordi i el sègol. A la tarda contemplo l'operació del ventar. El boll és un encens d'or, i els camperols acompanyen la tasca amb una parsimònia com ritual, com de litúrgia pagana."⁶

DEL CAMP AL MOLÍ: TRACTES

Els molins eren arrendats als moliners pels seus propietaris. Així, de l'arrendament es desprenien els drets i les obligacions del propietari i el moliner. Veiem-ne un exemple:

Vuy dia 4 de mars de 1755 jo Joseph Estrany he arrendats los Molins que posojesch en la casa de Masvidal ha Jauma Fons moline son germa Polit Fons molines del moli nou de sota la Gleva Parroquia de St Ipolit ab los Pactes seguens.

Primo lo moli fariner lo an de menar.

Al quart de tot lo que sen traure tant molturas com dines de quatre corteras una per lo moliner y tres per lamo y de quatre Rals lo mateix tres per lamo y un per lo moliner.

Mes me asuro que tot lo que jo aje de moldre per ma casa que saje de moldre sens moltura ni tenin res lo moliner aventmo de moldre de franch.

Mes vull que lo moliner menia lo tros de hort que an menat los altres molines pasats y laje de deixar desambaresat a la fi del arrendament aix com las entregaran.

Mes vull que lo moliner tinga llibertat de criar un nodris a la estacha sil vol criar en lo moli fariner y no y pot criar gallinas.

Mes lo moliner ha de mantenir la rech y resclosa y picar las molas y entaularlas y posarlas si conve y escurar la bassa y se velo cas que

*laigua sen portas las resclosas lamo ij te de rosegar la llenya ij barras
ij lo moliner ij te de posar son jornal fins sie adobat com se ha acostu-
mat fins vuij ab los altres molines pasats en tal cas.*

*Les costums ij consuetuts del multurar en lo moli son un masuro per
coberta ho un ral de ardits a la voluntat del qui va ha moldrer que si
dii que no vol que multurien pagant un ral se li ha molt fins vuij.*

Lo moli draper (...)

*Los sobredits arandamens comensavan ha correr lo dia de tots los
Sans que sera lo prime de novembre de 1755 sent la feina de dit dia
del moliner sen va ij lo dia 2 ques lo dia del mors entra lo moliner
nou com es costum per asi.*

*Mes es apactat que si lamo lo vol despedir ho lo moliner sen vol anar
sajen de desnona lo dia de Santa Creu de Maig ques 6 mesos antes de
volersen anar lo mudar.”⁷*

Com veiem, cada sac de gra feia una **quartera**, és a dir, 60 quilos, i un **mesuró** (petit recipient de fusta que servia de mesura) equivalia a la vint-i-quatrena part d’una quartera. En Quico transportava un cop per setmana un sac que es carregava a l’esquena fins al Molí de Rosquelles. Arribat al molí se m’emportava un de ple ja mòlt.

Els **tractes** amb el moliner podien fer-se de dues maneres, com hem pogut comprovar. El moliner podia cobrar amb diners un tant per sac de gra mòlt, o podia cobrar-s’ho amb el mateix blat.

EL PRODUCTE

En Quico ens afirma que quasi bé tot el gra mòlt era per al bestiar. “Quedava amb terra i no era bo per menjar.”

“La farina de sègol es donava com a pinso pel bestiar.”⁸

No obstant això, amb temps difícils es menjaven les “farinetes” de blat de moro, el pa de xeixa i de forment, pa de farines barrejades.

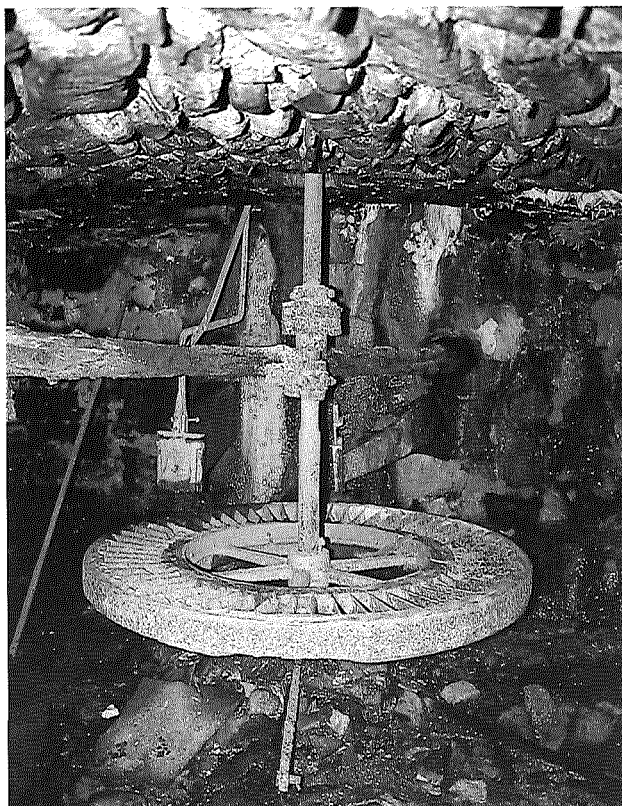
Manent ens ho constata el 2 de novembre de 1937, “Al matí anem a Rosquelles a buscar farinetes (a 3 pessetes el quilo).”⁹

El 25 de juny de 1938: “En una altra casa ens donen mig pa: de pagès, blanc, de xeixa. Com celebrem aquest present espontani!”¹⁰

El 8 de juliol del mateix any, “Avui hem menjat per primera vegada sopa de farina de sègol. És una farina feta a casa, com ja fèiem la de blat:



*Forats excavats a la
roca d'una antiga resclosa
a la Riera Major
(Foto: J.E. Zamora).*



*Rodet a l'interior
del carcanà del
Molí de Rosquelles
(Foto: J.E. Zamora).*

amb un molinet de moldre cafè. És molt bona; recorda la sopa d'ordi anglesa. Cal enginyar-se en aquests temps difícils."¹¹

I el 10 de juliol: "Aquest matí he anat al Noguer i a Rosquelles. En aquesta darrera masia m'han obsequiat —oh emoció de captaire!— amb un bon tros de pa bru, pa de farina barrejada, amb predomini de sègol."¹²

També hem parlat amb en Joan Griera, un home de 93 anys que havia estat masover de La Barita, i ens explica que el gra mòlt pels molins de Viladrau era passat pel sedàs a l'hora de fer-ne pa, per tal de separar la farina del segó. Aleshores, a cada casa hi havia forn. Les dones eren les encarregades de pastar. Amb un sac de farina es pastava dues i tres vegades.

Cada casa pastava un cop per setmana. "Primer es feien les coques ensucrades i després uns 10 pans."

Consultem amb la Pastisseria Font, que d'aquí a tres anys serà centenària, i ens afirmen que requerien per pastar farines més refinades, de les quals aleshores, se'n proveïen a Vic i a la Llotja de Barcelona.

A la centenària fleca (abandonada ja fa uns anys la seva producció) anomenada l'Estanc (ja que també hi venien tabac), la farina la compraven en part als pagesos de Viladrau (amb les queixes del forner, perquè portava terra) i a la indústria farinera de Vic "La Catalana".

Preguntem també al Forn de Sant Pere i també ens informen que la farina venia de Vic.

Amb tot això, segons la descripció d'Ariet Barberís, podem relacionar les classes socials de Viladrau amb el seu corresponent tipus de pa o farina que consumien. Vegem-ho: "La carn de porc conservada per la sal és la que adoba i ameneix els menjars del pobre; el menestral hi afegeix carn de llana.

L'escudella catalana d'arròs i fideus, patates, cols i mongetes, amantida amb un tall de cansalada o una bola de sagí saurada amb farina de blat-de-moro; les farines de blat-de-moro, amb una bola de sagí o cansalada per adob; mongetes o patates bullides o fregides, amb adob de porc, són els plats usuals de nostra gent proletària.

El pa de sègol o mestall i el vi d'inferior qualitat completen l'alimentació diària.

En canvi, l'alimentació de la gent acomodada, sense deixar els vegetals, és més abundant en carns i el pa és de fleca i bona farina."¹³

Per acabar aquest punt, voldríem destacar la importància que dóna en Joan al pa; "abans vivíem de pa, ara hi ha gent que no en menja."

És ben veritat, doncs, que els temps han canviat!

Des dels orígens de l'agricultura en el Neolític i amb el conreu progressiu dels cereals, l'home es va veure obligat a moldre, és a dir, a triturar els grans que obtenia per a transformar-los en farina. La farina esdevindria un aliment bàsic en la dieta humana.

Els primers molins fariners foren moguts per l'energia humana i animal (molins de sang).

Al segle I a. C. l'enginyer i arquitectura romà Vitruvi projectà la roda hidràulica, de la qual derivaria el molí hidràulic amb eix horitzontal i roda vertical. Però no va ser fins als segles III i IV d.C. quan es va utilitzar per diferents factors econòmics, com l'escàs incentiu per a aportar a terme inversions de capital davant la gran disponibilitat de mà d'obra a baix preu. El mateix emperador Vespacià (69-79 d.C.) va combatre la implantació de molins d'aigua per por de les repercussions en el mercat obrer.

Gràcies a l'arqueologia, sabem que al segle IV d.C. a Barbegal, prop d'Arlés (França), s'emprava un molí per a la mòlta del gra amb 16 rodes alimentades per la part superior, d'un diàmetre que anava des de 2'70 metres a 1 m. Cada roda accionava, a través d'engranatges de fusta, dues moles: la capacitat de mòlta era en conjunt de 3 tones per hora, suficient per a les necessitats d'una població de 80.000 habitants. I com aleshores la població d'aquella ciutat no superava els 10.000 habitants, és evident que abastia una àmplia zona.¹⁴

Ja a l'Alta Edat Mitjana trobem constància de molins en les fonts documentals, però serà en els segles XI-XII-XIII, època de repoblació de la Catalunya Nova, del País Valencià i de les Illes Balears, juntament amb el procés de senyorialització, quan es palpen els principals motius dels nous canvis en el món dels molins d'aigua. Així, amb l'augment de poder dels senyors i de l'Església en detriment dels drets dels pagesos, els molins es convertiren en grans casals dotats d'una bona infraestructura. A partir d'aquest moment s'establien entre el senyor i el moliner unes relacions de dependència que marcaven una sèrie d'obligacions a complir per part de l'últim, com, per exemple, aproximadament les que ja hem vist amb anterioritat.

Superat el segle XIV, després d'anys de males collites, fam i la propagació de pestes, el país es va anar recuperant.

Anant fins als segles XVII-XVIII, s'assoleix una època d'expansió econòmica en el món agrari: noves rompudes de terres, increment de zones de regadiu, especialització, augment del comerç, etc. Gràcies a

l'empenta demogràfica i econòmica, a banda dels grans propietaris calia tenir en compte els pagesos emfiteutes que, en gran nombre, gaudien d'unes rendes que afavorien, per exemple, la proliferació de molins. Els molins construïts en aquest període, però, podien situar-se en indrets on ja n'havien existit en l'Edat Mitjana.

Arribats al segle XIX, la industrialització va transformar l'ús dels molins moltes vegades en fàbriques de paper. D'altres continuaren funcionant fins que no pogueren competir amb les fàbriques de farina modernes.

A principis del s. XX s'inicià també l'electrificació, fet que obligà a adaptar alguns molins per a tal afer.

La Guerra Civil contribuï a la forta davallada dels molins.

Les col·lectivitzacions prohibiren moldre i tenir farina. Aleshores, molts moliners van treballar d'amagat, desobeint les ordres.

La postguerra portà el conegut "estraperlo", en què la farina tenia una part important i, per tant, els treballs dels moliners continuaren d'amagatotis.

Les riuades posteriors, la industrialització creixent, l'èxode rural i l'envelliment dels últims moliners, s'aglutinaren en un conjunt de factors que els abocaren a la seva desaparició.¹⁵

MOLINS I MOLINERS EN LA CULTURA POPULAR

El cicle agrícola, els molins i els moliners, han generat una gran riquesa en el nostre folklore, que s'ha vist traduïda en una gran quantitat de refranys i dites populars. Així, n'hem fet la tria següent:¹⁶

*Somera que té pollí, no va mai dreta al molí.
Qui arriba primer al molí, és el primer que mol, si el moliner vol.
Civada que duu al molí, troba el lladre pel camí.
Aigua passada no mou la mola.
De vent moliner, molta feina i poc diner.
Combregar amb rodes de molí.
Anar al gra.
Arribar i moldre.
Cada u tira l'aigua al seu molí i deixa sec el del veí.
Una cosa és predicar, i altra, donar blat.
Un gra no fa graner, però ajuda.
Qui no pot segar, espigola.*



*Molí de Rosquelles
(Foto: J.E. Zamora).*



*Resclosa del Molí
de Puigdefàbregues
(Foto: J.E. Zamora).*