



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació
Direcció General del Patrimoni Cultural
Servei d'Arqueologia i Paleontologia
Biblioteca del Patrimoni Cultural

4762

Seguiment arqueològica Castell de Verdú

Ramon Cardona i Collel



Avis legal

Aquesta obra està subjecta a una llicència Reconeixement-NoComercial-SenseObresDerivades 2.5 de Creative Commons. Se'n permet la reproducció, distribució i comunicació pública sempre que se'n citi el titular dels drets i no se'n faci un ús comercial. No es pot alterar, modificar o generar una obra derivada a partir d'aquesta obra. La llicència completa es pot consultar a <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/es/legalcode.ca>.

SEGUIMENT ARQUEOLÒGIC AL CASTELL DE VERDÚ: APARICIÓ D'UN MOLÍ D'OLI DEL SEGLES XVI-XVII

Ramon Cardona Colell

Àngels Escolà Valls

Àngels Salcedo Carrasco

Secció d'arqueologia del Centre d'Estudis Lacetans

1. Introducció

Durant els mesos de desembre de 1999 i gener-febrer de 2000, la Secció d'Arqueologia del Centre d'Estudis Lacetans de Solsona va rebre l'encàrrec de realitzar un seguiment arqueològic a la zona del castell de Verdú, concretament al lloc conegut com a Clos del Castell o Hort del Castell. El mes de novembre de 1999 havien començat les obres de la primera fase de consolidació del castell amb l'objectiu de reforçar i fonamentar l'edifici per evitar definitivament la seva degradació. L'actuació anava a càrrec de l'empresa verdunina Construccions Bajoan SCCL, i la direcció de l'obra, a càrrec dels arquitectes Josep Esteve i Antoni Martí.

Les obres del castell consistien bàsicament a instal·lar micropilotatges de formigó en punts estratègics del complex del castell, reforçar parets i arcades i netejar les cobertes internes. Aquesta primera fase incloïa també la prospecció del pati interior del castell. A l'inici d'aquesta prospecció aparegué un enllosat (*La Veu de Verdú*, 2000, pàg. 10) i llavors fou quan es decidí de realitzar un seguiment arqueològic per tal de valorar la possible existència de restes dignes d'atenció històrica.

Per poder començar a treballar en el conegut espai del Clos o Hort del Castell, a causa de la dificultat d'accés al terreny, es va haver d'al-

çar una màquina retroexcavadora de mida petita des de l'exterior del recinte emmurallat (des de la carretera del Mas de Bondia), mitjançant una grua. Aquest era l'únic sistema de fer arribar al recinte la maquinària d'aquestes característiques.

Resolta la qüestió de la maquinària, i sota control arqueològic, es va anar traient tota la terra de l'Hort fins que van aparèixer les primeres construccions soterrades.

Primerament van aparèixer les restes d'un joc de la pilota del segle XIX, amb restes de murs i enllosats. A sota d'aquestes restes modernes del recinte del joc de la pilota van sortir a la llum les peces d'un molí d'oli dels segles XVII-XVIII-XIX. L'existència d'aquest molí es coneixia només per les referències documentals (J.J. PIQUER i JOVER, 1968, pàg. 11; A. ALTISENT, 1974, pàg. 438; R. BOLEDA, 1994, pàg. 128) i se situava hipotèticament a la zona on avui dia hi ha la finca de Cal Joaniquet.¹

La presentació d'aquest article pretén exposar els resultats preliminars de la intervenció arqueològica amb la interpretació i datació de totes les restes aparegudes al Clos del Castell o Hort del Castell. Destaquem també el fet que la nostra intervenció ha estat només de seguiment, neteja i documentació (fig.1).

Abans d'entrar a explicar el seguiment realitzat al castell de Verdú, hem cregut convenient introduir un apartat explicatiu sobre el premsat i procés de l'obtenció d'oli i les tipologies de premses. D'aquesta manera quedarà més ben ubicada la nostra explicació sobre el molí d'oli del castell de Verdú.

2. Història i evolució del premsat de l'oli

2.1 Mòlta i premsat d'olives al llarg de la història

Els mètodes per obtenir oli a l'antiguitat són una qüestió que presenta encara molts interrogants. Han existit molts procediments al llarg de la història per obtenir tan apreciat producte, sovint lligats a cada poble o civilització. Hom creu que la manera més primitiva de matxucar

Trull típic mediterrani
(Episkopi, (Rethymno-Creta) (foto CEL)



les olives consistia a moure una pedra cilíndrica sobre una superfície pètria en la qual es dipositava la polpa. Sembla evident que aquest sistema troba les seves arrels en els primitius molins de moldre farina, que ja tenen els seus orígens en època prehistòrica. Aquests molins es van fer aviat giratoris com els exemples orientals antics del primer mil·lenni a la regió cananea, o els més tardans ibèrics (A. RUIZ, M. MOLINOS, 1995, pàg. 171).

Un altre dels sistemes més antics de mòlta i preparació de la pasta és l'utilitzat a Egipte⁷ en el tercer mil·lenni aC. El funcionament d'aquest sistema rau en la torsió com un mètode mecànic basat en la introducció de les olives en un sac de tela per tal de retorçar-la posteriorment, adaptant els extrems a unes barres de fusta. Més tard són els molins els que prenen el paper principal en el procés de preparació de les pastes. Un sistema ja antic és el del *trapetum*⁸ (o les pedres verticals semiesfèriques), originari de Grècia i molt estès per l'Imperi Romà⁹ fins als segles II i III dC.⁹ Va ser el primer mecanisme conegut per separar la polpa del pinyol sense trencar-lo. Va ser descrit per Cató durant el segle II aC.

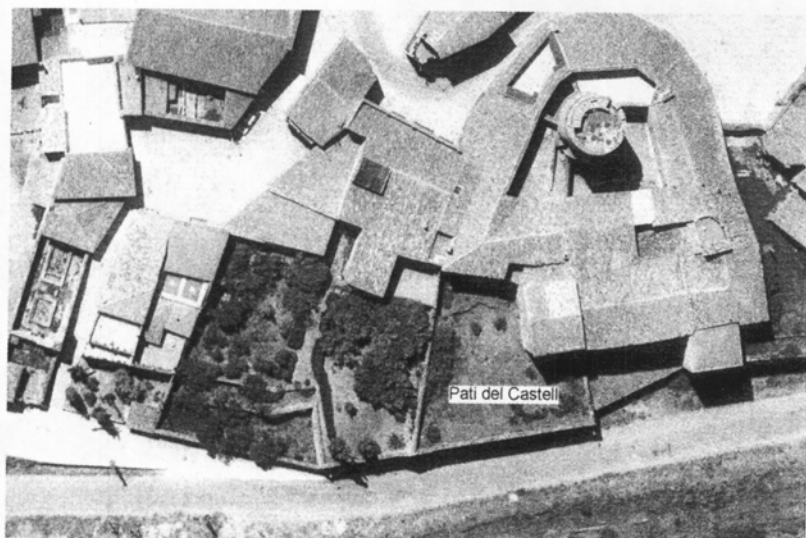
A més a més d'aquest tipus de molí, també ha existit la mola oliària, pedra cilíndrica amb eix vertical, vigent des del segle I dC fins gairebé als nostres dies amb els tradicionals trulls. Aquest seria el sistema que hi hauria al molí del castell de Verdú

Per a la fase del premsat, podem dir que durant el primer mil·lenni s'aplica ja el principi de la palanca¹⁰ per a exercir la torsió del sac, que dona lloc a les premses de biga o trull, altrament dites també aràbigues.¹¹ A l'extrem del trull s'hi afegia pes i se'l feia girar per retorçar el sac que es trobava sota l'altre extrem de la biga.

La llargària d'aquesta va anar creixent fins arribar als quinze metres en les premses de trull romanes. El següent pas en el perfeccionament de la premsa el donaren els mateixos romans, segurament al segle II aC. Aquest perfeccionament consisteix en l'aplicació del principi del cargol, atribuït a Arquímedes. Primerament aquest cargol es feia servir per fer baixar el trull, i més tard per fer pressió directament sobre la part superior de la premsa.

Aquest model de premsa origina la típica premsa de biga o quintar, també anomenada a Catalunya, València i Balears premsa de lliura.¹² Les premses del molí de Verdú objecte d'aquest estudi són d'aquest tipus, de biga amb cargol.

Un altre tipus de premsa era la de capella, considerada per Plini el Vell, cap al 500 aC, com la culminació d'una revolució tècnica.¹³



També es practicà a l'antiguitat la tècnica dels premsats successius per aprofitar més les olives. Es creu que els romans van aprofitar aquest recurs des del segle IV com a mínim. També es dedueix de les cites a l'Antic Testament (Èxode, 29), on es parla d'oli d'oliva verge. Els estudiosos creuen que ja a la Creta del segon mil·lenari es coneixia el premsat en calent.

Es pot dir que fins a inicis del S. XIX els sistemes utilitzats als molins d'oli a penes devien canviar. Les tres fases d'elaboració d'oli són: moldre les olives, premsar la pasta i triar l'oli per decantació. La força hidràulica serà una aportació industrial recent per a la mòlta i premsat de les olives.

2.2 Elaboració de l'oli

Es divideix en tres operacions principals: la mòlta (preparació de pastes i molta pròpiament dita), la premsada (separació fase líquida de la sòlida) i la tria o decantació de l'oli.

La mòlta es fa en el trull o molí, que consisteix essencialment en una pedra giratòria (mola, trull, roll, corró, curra, rutló, etc.) de forma cilíndrica o troncocònica, unida per un eix a un arbre vertical, i que, posada en moviment de rotació per una bèstia o per força humana, va esclafant damunt un jaç de pedra (sotamola, sotana, sumola, etc.) les olives que hi són aviades a través d'una gronsa o tremuja.¹⁴ La sotamola a les regions del nord i a Mallorca està elevada d'alguns pams sobre el sòl de l'habitació i està vorejada per baranes per evitar que la pasta d'oliva mòlta vessi i s'escampi fora del jaç; a les comarques del sud, en canvi, és corrent que l'almàssera tingui el jaç o s'afa gairebé a nivell de terra. La pedra giratòria és generalment única, però a la regió septentrional hi ha molins on les pedres són dues, situades formant angle recte l'una amb l'altra. És freqüent que l'acció de la mola o moles¹⁵

Figura 1
Foto aèria del castell de Verdú (escala 1:700, data març 1987, codi vol 87046, passada pàg. 30, fotograma 378.

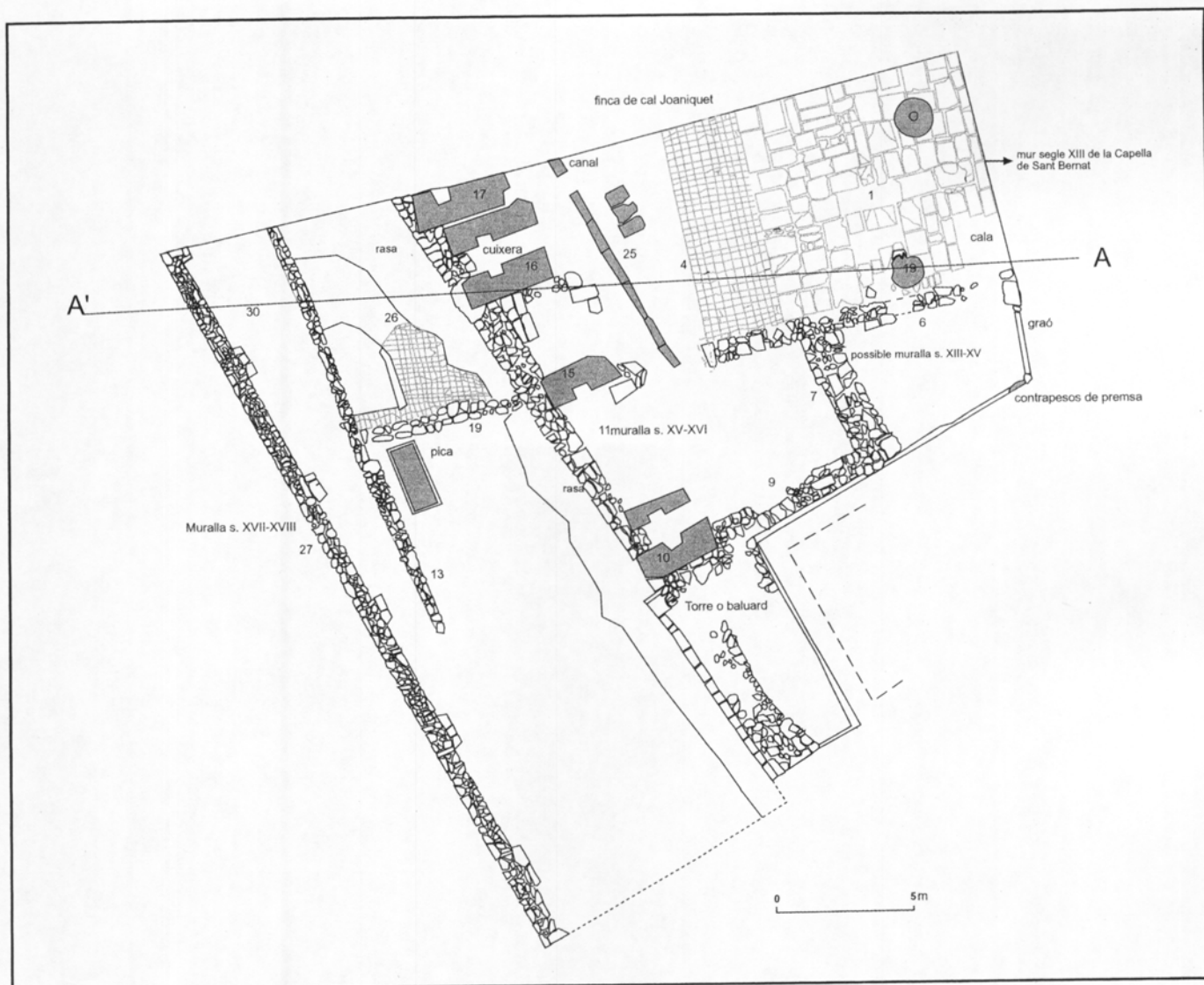


Figura 2
Planta de la intervenció arqueològica

sigui completada amb la d'uns tallants o peces de ferro que van mantenint la pasta en el circuit que recorren les moles.

Quan l'oliva és mòlta i reduïda a pasta, aquesta es recull amb vasos apropiats i es col·loca dins els cofins o esportins. Els esportins plens de pasta i superposats formen la pila o peu, que se situa damunt el bassi o cofinera de la premsa. Fent funcionar aquesta, s'exerceix forta pressió sobre els esportins i s'extreu oli, que s'escorre per les piques, recipients subterranis, on resta dipositat fins que s'han assolat les morques i l'aigua. Llavors queda l'oli net surant damunt d'aquelles.

Les premsades o trullades es repeteixen, i a cada nova pressió surt un oli de qualitat més baixa, sobretot quan per afavorir l'extracció es posa en els esportins certa quantitat d'aigua bullent que es té preparada en una caldera situada damunt una fogaina encesa. A les piques es fa la tria de l'oli, que es posa en gerres i alfàbies, i de l'aigua, que es fa passar a les basses, que són altres piques, i dins aquestes encara es fa la tria del poc oli que hi resta, que és de molt baixa qualitat.

Aquesta operació es fa amb la premsa grossa i amb esportins més petits per tal d'aprofitar al

màxim tota la força. Quan els homes han premut suficientment a braços, enganxen una maroma des de la barra a l'argue. Aleshores s'agafa un home a cada extrem de la creu que travessa l'argue i ajudant-se del muscle van donant voltes per enrotllar la corda i fer pressió sobre la premsa. De tant en tant descansen mentre va plorant el suc. Una vegada feta la segona premsada, el pinyol es considerava suficientment exprimit i era venut per treure'n oli de sansa..

2.3 Funcionament i parts d'un molí d'oli

Al nord del País Valencià i a Catalunya es parla de molí d'oli, a les Illes Balears s'anomena tafona, i al centre i sud del País Valencià en diuen Almàssera.

2.3.1 Trull de moldre o mola. Descripció de les seves parts:

Jaç o safa: una pedra circular d'entre tres i quatre metres de diàmetre feta a gallons o peces ajustades amb una alçada de 60 o 70 cm de terra. Normalment hi havia una sequieta circular on anava a parar la pasta, tot i que algunes eren totalment planes. Segons el lloc i la



**Vista general de l'Hort
del Castell**
(foto CEL)

forma d'aquesta pedra varien també els noms: pila, sumola o sotamola, volsosos, solera, molar. A la vegada que es modernitza el trull, amb mecanismes de motor, rodes dentades, fustells de ferro i arbre vertical de ferro, també esdevé més complexa la part del jaç o sotamola, que ara presenta vores altes, solc, rec de la sotamola, peu del trull, pastera del trull i altres.

Arbre: just al mig del jaç hi ha l'arbre, fet de fusta i col·locat de manera vertical. Per la part de baix encaixa sobre un dau que portava la pedra. A l'extrem superior té un altre punt on penetra un altre dau que porta la jàssina (jàssera, biga) de paret a paret.

Rutllo: és un bocí de pedra cònic, amb un eix central que la travessa cordat per un extrem amb l'extrem inferior de l'arbre i per l'altre extrem amb una barra de fusta que va des de l'arbre a la somera o mula, d'on l'arrossegara amb un balancí. Altres noms per a la pedra són: roll, mola, regló, trompello; rugló, curra.

Gronsa: receptacle de forma piramidal invertit que va adossat a l'arbre. S'anava omplint d'olives per poder dosificar la mòlta. Era un receptacle de fusta, tot i que darrerament podia ser fet de llanda. Altres noms per a la gronsa són tremuja i tremutja.

Menjadora: cóm situat en un racó per al menjar i beure de la somera o mula.

Foguer: és tracta d'un foc o fogaina proper a la premsa, la funció del qual és tenir a punt aigua calenta per desenganxar l'oli de la pasta i ajudar al premsat. Cada esportí es col·locava ja amb la pasta i una mica d'aigua ca-

lenta. La caldera amb què s'escalfava l'aigua era d'aram.

Pou o aljub: indispensable per a proveir d'aigua la caldera i l'animal, i per altres tasques.

Argue: tambor de fusta gros posat de forma vertical, com l'arbre del jaç, amb un punt a baix i un altre a dalt ben ajustat a un dau posat a terra (contrapès o quintar) i un altre a una jàssera de paret a paret. Té una barra de fusta que l'encreua pel mig i fa de torn per a enrotllar la maroma connectada a la premsa forta (biga) per tal que en donar voltes un o dos homes poguessin prémer-se els esportins. Aquest sistema podia acabar essent el sistema de caragol de les premses de biga.

Alcasserries: al peu cada premsa hi ha dues alcasserries o piques de pedra d'una sola pedra on es tria l'oli pel sistema de decantació.

Gat: és un aparell que fa el mateix paper que l'argue, tot i que és un sistema més modern. Està muntat de forma horitzontal i serveix per accionar la premsa per mitjà d'una maneta a cada extrem.

Triturador: molinet manual per triturar i premsar el pinyol de la premsa fluixa.

Moltura: quantitat molinada i premsada d'un cop. Una moltura o una parada d'olives feta per la premsa de fusta (dita també premsa de biga, de lliura o de racó) tenia la capacitat d'un peu. El peu d'olives era de quatre quarteres (a la Segarra en diuen corteres). Cada quartera pesava quaranta-quatre quilos. Per cada peu d'olives que es xafava, s'havien d'abonar tres

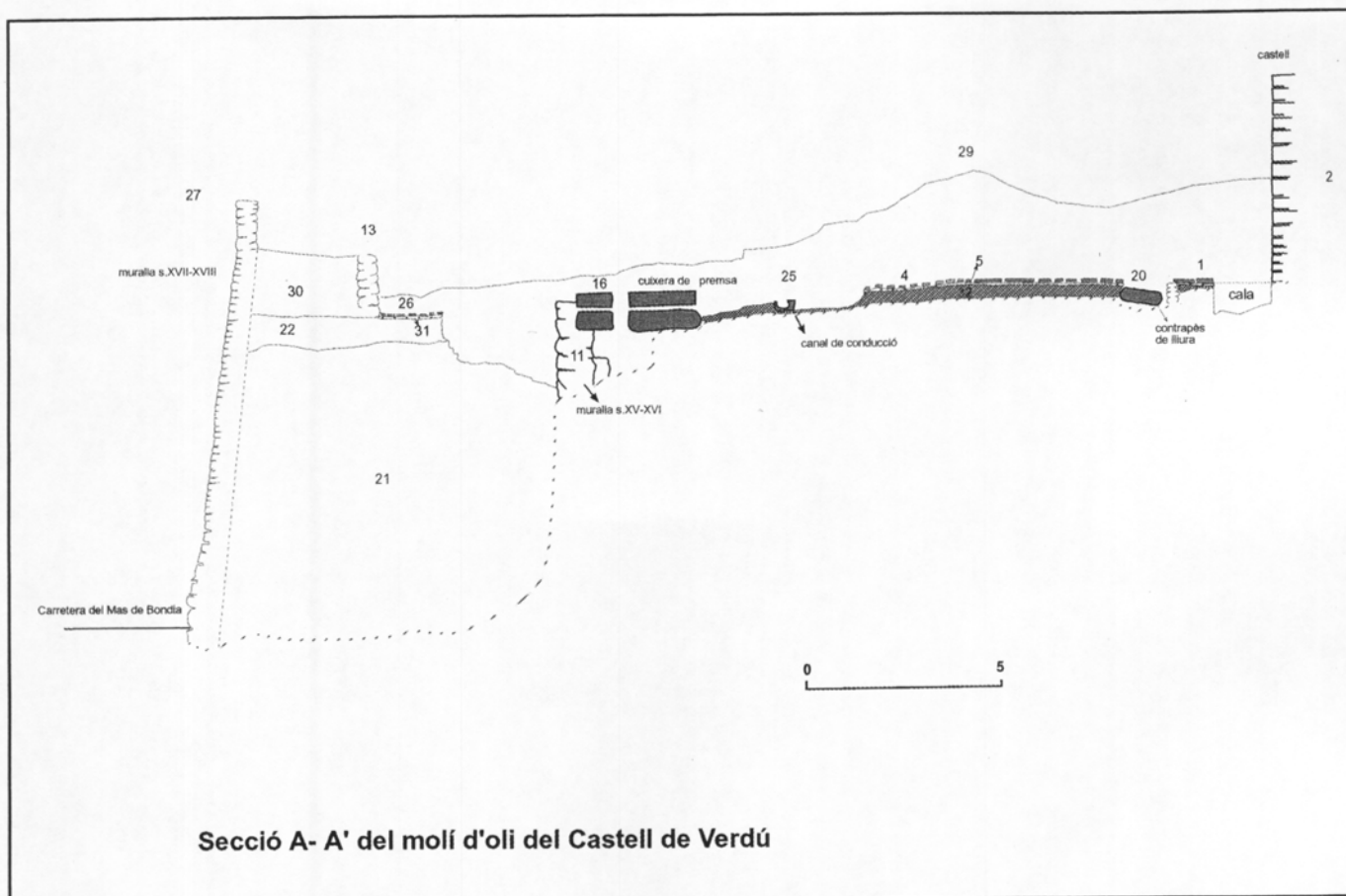


Figura 3
Secció de la intervenció
arqueològica

quartans (cortans) d'olives. Les olives s'avaluaven amb una mesura de fusta dita de tres quartans. La quartera tenia dotze quartans. Els pagesos feien els comptes de la collita per quarteres i peus d'olives. Les premses de fusta funcionaren a la Segarra fins a l'any 1920, aproximadament, en què foren substituïdes per premses hidràuliques. Una premsa de fusta feia cinc o sis peus d'olives diaris.

A Verdú, tot i que tenim documentada l'existència del trull, la fogaina per escalfar l'aigua, la menjadora, etc. no se n'han trobat les restes. Com veurem més endavant, el monestir de Poblet va fixar durant tres-cents anys l'impost sobre la moltura del pagesos que anaven a moldre al castell. Per exemple al segle XVI és la setzena part, i a més a més per mitgera d'olives per tal de sufragar les despeses referents a l'animal, al rodet i al moliner.

2.3.2 Premsa de Biga (fig. 6)

En general podem dir que en època moderna i contemporània, als Països Catalans hi ha aquests tipus de premsa: de dos fusells, d'un fusell, de biga, de ferro i hidràulica. Nosaltres ens centrarem només ara a descriure la tipologia que hem trobat al molí de Verdú.

La premsa de biga s'anomena també de lliura o premsa llarga. Aquesta efectua la pressió mit-

jançant una gran biga o un feix de bigues que puja o baixa per l'acció d'un cargol unit a un gran contrapès (anomenat lliura o quintar). Aquesta premsa té les següents parts:

Biga de la premsa: soca gruixuda i llarga que forma la part principal de les premses antigues de premsar oliva; per un cap va travessada per una espiga o perxa amb guies, i per l'altre va sostinguda per muntants, i pujant i baixant per la rotació de l'espiga fa pressió damunt la pila de cofins plens de pasta d'oliva.

Quintar : (lliura o contrapès) pedra molt grossa, de forma troncocònica, adherida a la part inferior de l'espiga de biga de tafona, i que a força de rodar a l'espiga arriba a alçar-se de terra per reforçar la pressió de la biga damunt dels esportins.

Cuixera: cada una de les dues peces grosses verticals que formen els costats de la premsa d'oli sostenen el jou o cofre

Cofre: jàssera horitzontal molt robusta, dins de la qual passen les espigues d'una premsa d'oli.

Cavall: conjunt de guieres i de barres travesseres que les sostenen en la biga de tafona.

Premsa fluixa: era la primera premsada, anomenada també amb el verb desoliar.

Premsa forta: era quan, desfent el peu de

premsa o d'esportins amb les mans perquè el pinyol quedi xafat i es torna a premsar.

3. Descripció del molí del castell de Verdú

3.1 El Castell i el seu recinte

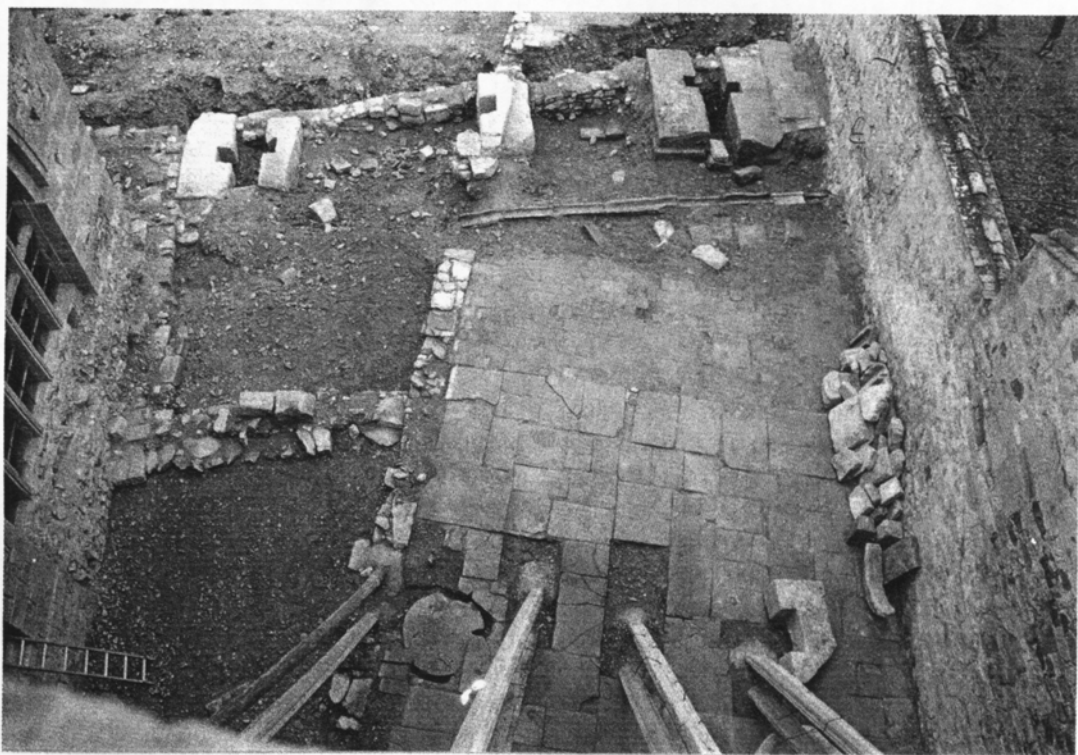
El castell de Verdú, de propietat municipal des de 1988, és una interessant edificació que mostra elements de construcció des del S. XI fins al XVI, principalment, amb tots els afegits posteriors fins a l'actualitat. Bàsicament és d'estil romànic, gòtic i renaixentista. És un castell de planta irregular dispersa (R. DALMAU, 1990, pàg. 164). Conté elements força importants i singulars, com una torre d'homenatge, cilíndrica que, segons diuen, és tan alta com les dimensions del seu perímetre (fa 25 m. d'alçada); el pati d'armes; la casa palau, de tres plantes (celler, graner i sala de recepcions i banquetes). La impressionant sala de recepcions anomenada també modernament "el Tinell de Verdú"² és obra de l'abat Copons i és una estructura que pertany al segle XIII, però amb elements, com els finestrals de ponent, del segle XIV, i els de la banda nord del segle XV. També destaca la torre anomenada "escapçada", del S. XV, que actua més de contrafort que de torre per tal de reforçar la casa palau per la banda nord. També destaquen les estances abacials, la galeria solana del segle XVI i la capella de Sant Bernat.

El castell va originar el nucli de la vila. En els primers temps va tenir una funció defensiva. Verdú és un exemple de torre assentada sobre la roca, la qual fou bastida molt abans que la fortalesa. És un castell roquer, un edifici for-

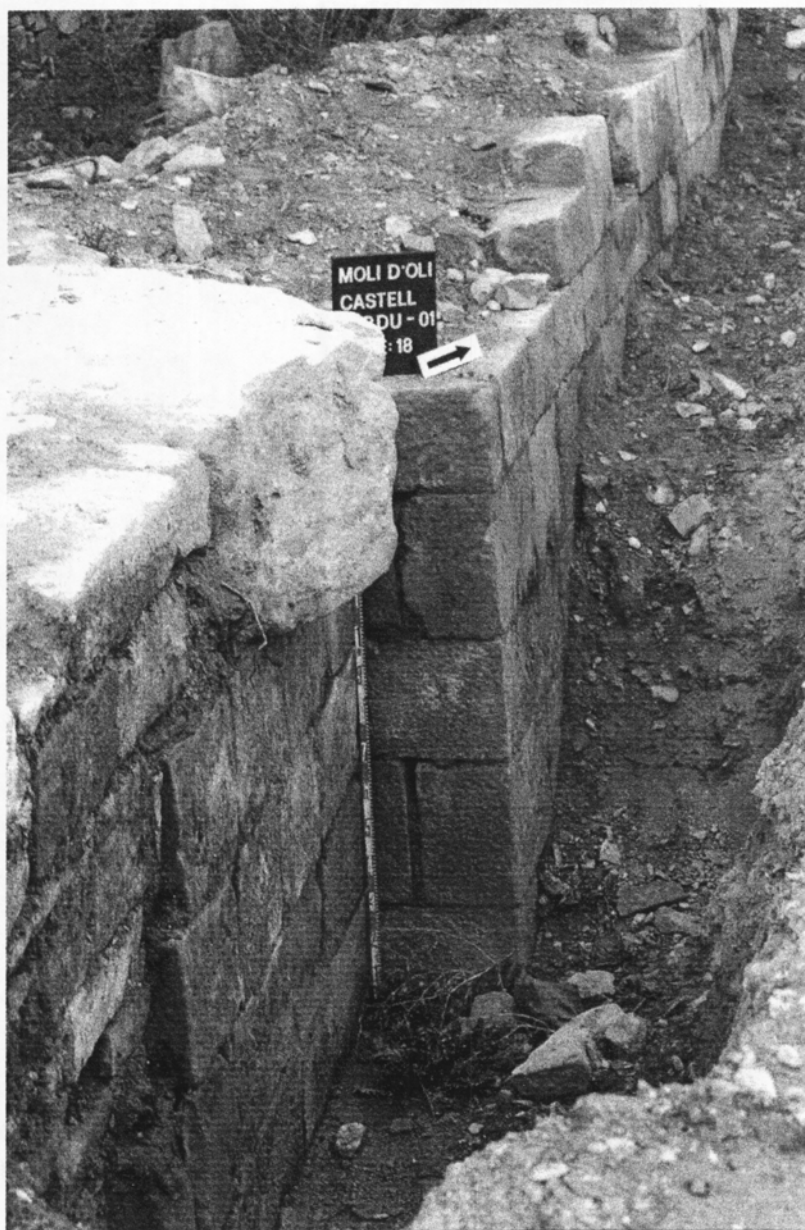
tificat que se situa al cim d'un penyal. De fet aquesta hipòtesi coincideix amb la definició de castell que ens dona l'usatge 152 (*castrum*): «Castell los antics dixeren oppido en lo loc molt alt situat; quaix (gairebé) que vulla dir tant com casa alta, la qual, ab molt murs departida, es tenguda per castell» (J.J. PIQUÉ, 1968, pàg. 71).

Va ser conquerit als sarraïns pel comte de Barcelona Ramon Berenguer I, el Vell. Aquest l'any 1072 el va cedir en "aprisió" a Arnau Company amb la finalitat que repoblés la zona. Després passa a la casa dels Anglesola i el 1164 Berenguer Arnau, fundador de Bellpuig, dona com a dot esponsalici, a la seva filla Berenguera d'Anglesola i al seu marit Guillem II de Cervera, el castell de Verdú, la vila, el terme, els homes i les dones. Guillem III de Cervera, fill de Berenguera, i senyor de Verdú i Juneda, per sufragar les despeses d'una croada a Jerusalem, empenyora a Poblet l'any 1203 el castell de Verdú amb totes les seves pertinences. No podent retornar el manllevat es féu escriptura de venda a favor del monestir l'any 1227. Sota el domini del monestir de Poblet, va ser residència habitual dels abats quan s'estaven a Verdú. El castell passa des d'aquest moment i durant sis-cents anys al domini de Poblet fins a la desamortització de Mendizábal al segle XIX. Val a dir que la vila de Verdú i el seu terme, amb el pas dels anys i amb l'adquisició de més béns i drets per part del monestir, arribà a ser una de les possessions més preuades dels abats

És per tot això que la fesomia del castell canvià ràpidament i esdevingué un centre de serveis agrícoles i magatzem dels fruits dels delmes dels vassalls, amb cups, graners, olier,



Vista general de l'Hort del Castell amb detall dels contrapesos de premsa i anclatges dels molins
(foto CEL)



**Detall de la muralla ue
11 i ue 18**
(foto Josep Mas)

cellers, premsa de vi, forn de pa i molí d'oli. Aquest darrer estava ubicat a la zona del Clos del Castell. El Clos del Castell ha perdut també molt la fesomia a causa de les construccions d'època posterior, que en temps de decadència inicien els mateixos monjos per fer-hi estables, cups, graners i habitatges particulars, i que, després de la desamortització, prossegueixen els nous propietaris civils sense miraments de cap mena (J. J. PIQUÉ, 1968, pàg. 10).

Clos o Hort del Castell

Aquest espai no existia originàriament, ja que és un terreny elevat que deu el seu origen a les diverses construccions de muralles que es van anar fent en actuacions al castell per part del monestir de Poblet. L'existència del pati o Clos del Castell, on hem fet l'actual intervenció arqueològica, es coneix des del segle XVI. Aquest pati es trobava a la banda nord-est (J. M. SALIS CLOS, 1994).³ Segons sembla, aquí és on Poblet va construir el primer molí d'oli. Al segle XVII el castell pateix una important

ampliació per aquesta banda, que obligarà a avançar la muralla uns quants metres fins al punt on encara avui es conserva, a tocar de la carretera que porta al Mas de Bondia. En aquesta zona es construeix el molí d'oli, objecte d'aquest estudi, que amplia l'anterior. Com a restes del primer molí del segle XVI hem detectat només les pedres que feien de contrapès integrades en els murs de les diferents edificacions que aboquen al pati. Aquests dos molins antics no s'han de confondre amb el molí d'oli que la Cooperativa de Verdú tenia a principis de segle XX al celler gòtic del castell (fig. 2).

Pel que fa a les muralles, l'examen de les edificacions actuals i la informació documental ens permeten de reconstruir tres cercles de muralles, que se superposen durant un extens perímetre que va de NE a NW; el cercle primitiu, començat al segle XII, que encara resseguim avui, ve constituït per la primitiva construcció del castell, i el segon cercle, començat al segle XIII i acabat al XV, menys definit a causa de l'evolució constant de la població, és el que delimitava la vila closa. Per últim cal assenyalar el tercer cercle de muralles, que circumda el raval, bastit durant els segles XVI-XVIII. (J. J. PIQUER i JOVER, 1968, pàg. 12-13; A. ALTISENT, 1974, pàg. 438; R. BOLEDA, 1994, pàg. 128).

L'oportunitat que ens ha brindat el seguiment arqueològic del pati del castell ha permès la documentació de nous panys de muralla que veurem com encaixen en aquest esquema tradicionalment esmentat. La construcció de les muralles, la de la vila closa i la del raval, condicionarà en gran manera l'existència dels molins d'oli del castell de Verdú, com podrem observar més endavant.

Hem de tenir en compte també que Verdú és fins al segle XVI encara una vila closa i necessita adaptar els terrenys i infraestructures a la nova bonança econòmica. Així no és d'estranyar que el castell i Verdú pateixin ampliacions diverses. En aquesta època comença la construcció de la muralla del raval i les successives ampliacions del pati del castell. També queden confirmats aquests canvis amb l'aparició del capbreu general de 1569 on es parla clarament dels drets de Poblet sobre els molins de blat i oli. (J. J. FONT i RIUS, 1966).⁴

De fet les ampliacions del castell a partir del segle XVI coincideixen a les comarques de Ponent i de la Catalunya Nova amb una gran activitat constructiva general, que converteix les antigues fortaleses en residències senyoriales i palaus de la noblesa del país, un cop superada la crisi de la guerra civil del S. XV. Aquest dinamisme econòmic es reflecteix en les obres que al mateix castell de Verdú hi feren els abats de Poblet Domènec Porta (1502-

1526) i Ferran de Lerín (1531-1545) (M. A. FARRÉ i TARGA, G. GONZALVO i BOU, 1989, pàg. 144).

3.2 Anàlisi i interpretació arqueològica del molí d'oli de Verdú

Quan van ser requerits els serveis arqueològics del Centre d'Estudis Lacetans, s'estaven duent a terme al recinte del castell les primeres obres d'extracció de la terra de l'hort. Una màquina retroexcavadora de mida petita (que havia estat elevada mitjançant una grua des de l'exterior del recinte emmurallat, des de la carretera del Mas de Bondia, ja que era aquest l'únic sistema de fer-hi arribar maquinària d'aquestes característiques), sota control arqueològic, s'encarregà de treure tota la terra de l'hort existent en la darrera fase d'ús d'aquest Clos del Castell.

La marca de la terra ha quedat patent als murs que delimiten l'actual Hort del Castell, de tal manera que es pot refer perfectament el nivell fins a on arribava. Aquesta terra cobria totalment les estructures que aparegueren posteriorment.

El joc de la pilota

En primer lloc van aparèixer les restes d'un enllosat de pedres de grans dimensions (*ue 1*) i gruix considerable (*La Veu de Verdú*, 2000, pàg. 10). Aquest paviment no és homogeni atès que és completat amb trams de cairons (*ue 4*). L'aparició de diferents murs dóna sentit a l'enllosat (*ue 1*). Concretament aparegueren quatre murs que el delimiten creant un allargat rectangle que ocupa vora la meitat de l'Hort del Castell (figs. 2-3). Tres dels murs són els originals que delimitaven l'estança enllosada. El primer és el mur posterior de l'edifici que alberga la capella de Sant Bernat, el segon és un mur longitudinal que arranca del mur romànic de la capella de Sant Bernat (*ue 6-19*) i contacta amb el tercer mur, transversal, que tanca per l'est el recinte enllosat (*ue 26*). És un mur que es recolza directament sobre la darrera muralla dels segles XVII-XVIII.

El quart mur no és l'original (*ue 3*). Serveix per separar l'Hort del Castell i la finca de cal Joaniquet. De fet es pot apreciar perfectament que l'enllosat passa per sota d'aquest mur i continua cap al solar de cal Joaniquet. De totes maneres el mur primitiu no deuria estar gaire més lluny tal com ens ho marca un plànol del castell del darrer terç del segle XIX. (fig. 8).³ En aquest plànol del castell es marca una estança rectangular que coincideix amb la descrita i que porta el nom de "*juego de pelota*". Just al costat del mur sud (el mur que no s'ha trobat), hi ha un

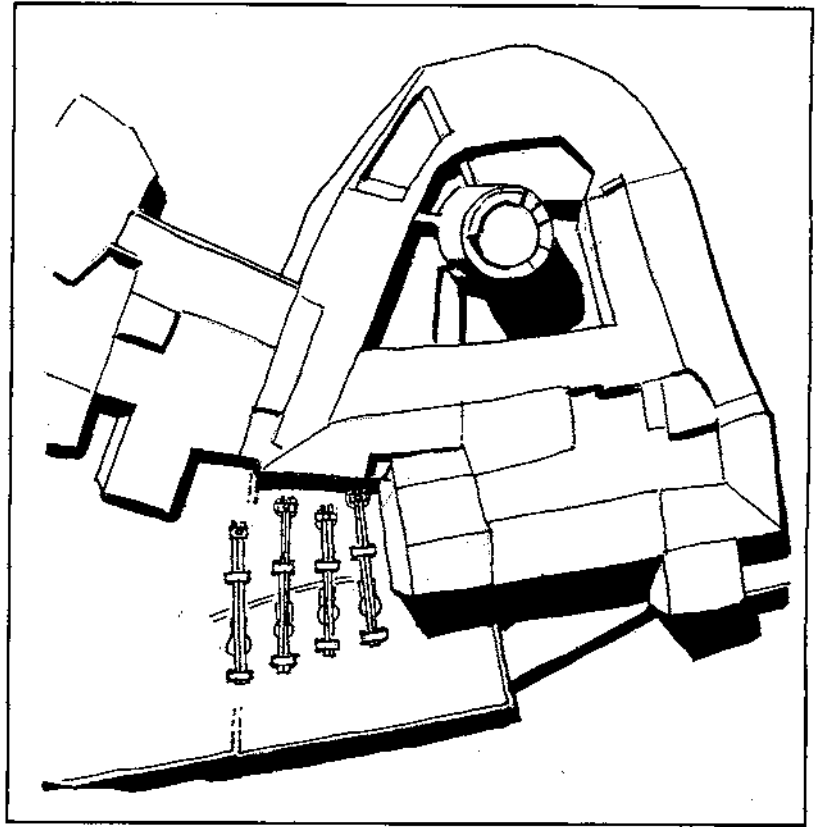


Figura 4
Planta general castell amb la situació de les premses. (E. Barrobés)

"*pasadizo al juego de la pelota*", provenint del local cafè que ocupava el lloc de l'entrada de l'actual casa de cal Joaniquet. Aquest passadís queda avui integrat dins el jardí de la casa Joaniquet i no se'n veu ni rastre. Casualment en la documentació sobre Poblet apareix també un altre joc de la pilota, que és com s'anomena tardanament l'antiga infermeria del monestir. (A. ALTISENT, 1974, pàg. 160).

Suposem, doncs, l'existència d'una estança pavimentada que ocupava part de l'actual Clos del Castell i una part indeterminada de la finca de cal Joaniquet. Aquesta estança es va construir en una fase posterior a l'època de funcionament del molí d'oli ja que les seves restes apareixen amortitzades per l'estança enllosada (fig. 8). En la documentació i plànol del darrer terç del segle XIX ja no apareix cap referència al molí. Així a part del joc de la pilota s'esmenten altres patis per obrar a la zona que ocupava el molí d'oli.

El molí d'oli

A sota d'aquest nivell del joc de la pilota apareixen les restes d'un molí d'oli, alguns murs que urbanitzen part de l'interior de l'Hort del Castell, entre els quals hi ha un pany de muralla i altres elements (fig. 4).

Pel que fa a les restes físiques del molí, trobem només restes pètries de la fonamentació de les premses i el recinte en què s'encabia, que coincideix amb el perímetre del pati tal com el trobem avui dia, a excepció del costat que limita amb cal Joaniquet, on continuava el molí

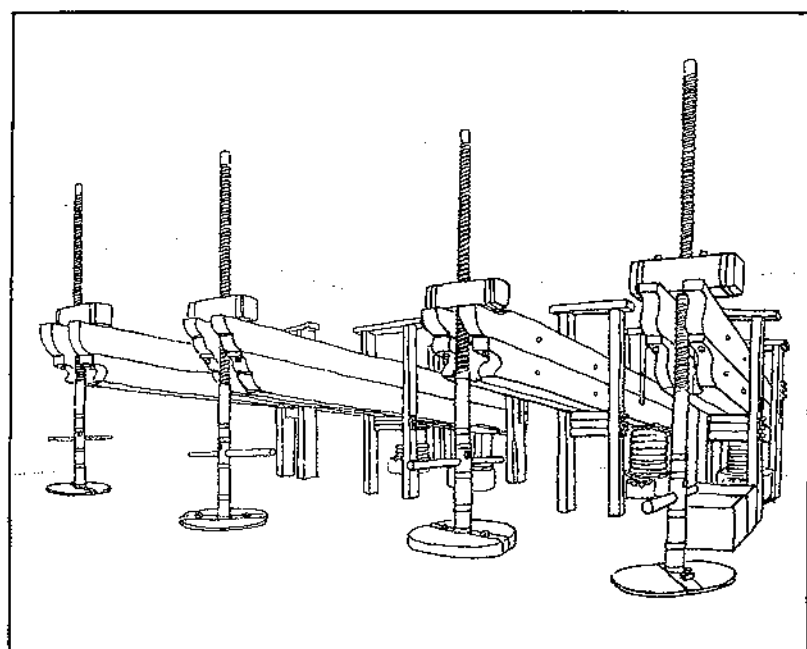


Figura 5
Reconstrucció de les quatre premses del molí. (E. Barrobés)

en el moment en què aquesta finca pertanyia encara al pati del castell.

Premsa de biga⁵

Les premses de biga del Castell, de les quals hem trobat només restes dels fonaments, eren de fusta i feien uns seixanta pams de longitud (uns dotze metres aproximadament). Les bigues de fusta anaven subjectes a uns grans blocs de pedra anomenats cuixeres, dels quals se n'han descobert vuit, pertanyents a quatre premses. La pressió s'efectua mitjançant una gran biga o un feix de bigues que puja o baixa per l'acció d'un cargol unit a un gran contrapès (anomenat lliura o quintar). De contrapesos se n'han trobat dos (figura 5-6).

Cuixera

Dels elements petris de fonamentació de les premses hem trobat disposats en bateria quatre ancoratges, corresponents a quatre premses de biga. Aquests ancoratges servien per subjectar les bigues verticals o cavalls de fusta de darrere el cofiner. Cada anclatge o cuixera dels apareguts està format per fins a quatre peces de pedra, dues per costat. Aquestes pedres estan superposades de dues en dues. Així parlem d'anclatge 1 (ue10), anclatge 2 (ue 15), anclatge 3 (ue 16), anclatge 4 (ue 17). No tots els anclatges apareixen sencers. La premsa 1, per exemple, presenta només dues de les peces de la cuixera, de les quatre originals. Tot plegat demostra que en l'abandonament del molí ja es dugueren a terme tasques de desmuntatge dels elements. Se suposa que en algun moment el complex del molí pateix una remodelació de cara a adaptar noves estances per a usos posteriors, com el del joc de la pilota i els diferents patis per a obrar que consta que hi ha al segle XIX. Això obliga a

readaptar els nivells de zona, enretirant els elements que feien nosa.

Les cuixeres queden integrades o bé al nou paviment o bé són utilitzades com a peces dels nous murs en la mateixa situació original *in situ* que presenten. Per dur a terme això seran retocades, escapçades, aquestes peces, fins al punt desitjat, per tal que no siguin un destorb. La grandària de les peces i el mínim treball d'adequació deuriem aconsellar la seva reutilització. (fig.2)

De la premsa 4 (ue17) no sabem el nombre de pedres que conformen la cuixera atès que la continuació queda al solar de cal Joaniquet i només és visible un dels costats de l'anclatge.

Les grosses pedres de cuixera estan fonamentades al mateix temps damunt d'un gran mur de pedra i calç (ue11), corresponent a una antiga muralla del castell en desús quan es construeix el molí.

Balancera

L'estança pavimentada del joc de la pilota afecta les premses 2, 3 i 4 i s'hi superposa (ue 15, 16, 17). La 1 en queda fora. En la construcció d'aquesta estança pavimentada algunes de les peces de la premsa fan nosa. Els contrapesos queden sepultats per la preparació del nou paviment, com ho demostra l'aparició del contrapès de la premsa 2, sota de l'enllosat, i la seva preparació *in situ*. Un dels punts de fonamentació de la balancera de la premsa 3, situat als sis metres de biga, apareix desmuntada en part, ja que només apareix una filada de pedres relligades amb calç, sense ni aparèixer les marques d'encaixos. També hi ha restes de la fonamentació de la balancera de la premsa 2. Queden amagades sota del mur longitudinal que delimita el joc de la pilota pel costat nord (fig.2).

Canal de pedra

Un altre dels elements recuperats en aquesta intervenció és un canal de pedra que recollia l'oli de la premsada per conduir-lo a la zona d'emmagatzematge, que no hem localitzat. En altres exemple de premses del mateix tipus, l'oli s'emmagatzema i decanta sota mateix de la biga, vora el peu de premsa. Això passa, no obstant, quan es tracta de premses soles, com és el cas del molí d'oli de Belianes o la premsa d'oli del parc de Sant Eloi de Tàrraga.

En el nostre cas, en ésser el molí del castell de Verdú un molí com a mínim amb quatre premses situades en bateria, es canalitzava tota la premsada i es dirigia cap a un altre sector, segurament a la finca de cal Joaniquet, ja que la canal de pedra quedà interrompuda en aquesta direcció.

Contrapès de lliura⁶

Hem recuperat dues de les grosses pedres que servien com a contrapès de les premses. El contrapès de la premsa 1 (ue 23) i el contrapès de la premsa 2 (ue 20). Pel que fa al primer, no es troba en la seva posició original ja que va ser localitzat per la màquina retroexcavadora en les tasques de desenrunament abans de la nostra intervenció. La localització, no obstant això, a dotze metres de la premsa 1 no dóna marge al dubte. A més a més presenta una inscripció amb la data de 1677.

Pel que fa a la premsa 2 sí que localitzem *in situ* el seu contrapès, també a dotze metres en direcció al mur de la capella de Sant Bernat. Aquesta grossa pedra apareix sota l'enllosat del joc de la pilota. Apareix dins un orifici de la mateixa profunditat que la pedra. Les parets que revesteixen el forat estan construïdes amb un aparell de petites pedres.

El contrapès de la premsa 3 no ha aparegut encara, tot i que suposem que queda també sota l'enllosat del joc de la pilota. Pel que fa al quart contrapès, si existeix encara, s'ha de trobar a la finca annexa de cal Joaniquet.

Muralla

Un altre aspecte interessant a considerar és l'aparició de línies de muralla antiga posterior a la romànica i anterior a la dels segles XVII-XVIII. En les tasques dutes a terme es realitzaren un sondejos prop de les pedres que conformen les bases de les premses. Aparegué un mur de grans dimensions on es fonamentaven les grans pedres de les cuixeres. Analit-

zat amb més deteniment, aquest mur tenia les dimensions d'una muralla. En algun dels trams l'aparell constructiu era noble, per a ser vist, a base de carreus ben treballats i relligats amb calç.

En la construcció del molí d'oli s'amortitza aquest sector de muralla, que s'aprofita per fonamentar les grosses pedres de les cuixeres. A la vegada es realitzen obres de terraplenament i es construeix el darrer circuit de muralles, i es guanya un nou espai, segurament per a les tasques del molí.

Parlem del mur 11, sobre el qual se fonamenten les quatre premses. Aquest mur fa un metre d'amplària i es fonamenta a la roca natural. Presenta diferents aparells, com si mostressin diferents fases de construcció. A finals del segle XIX encara era visible com mostra el plànol que es conserva d'aquesta època (fig. 8). En aquest plànol es pot observar que és el mur que separa el "*patio para obra 1*" del "*patio para obrar 2º y 3º*". La prolongació d'aquest mur afectada pel joc de la pilota ja havia estat desmuntat o tapat. L'alineació que marca aquest mur es pot seguir encara perfectament a la fotografia aèria i en el mateix plànol, ja que és una de les parets que forma un passadís des de l'actual jardí de cal Joaniquet fins a la carretera, anomenat "*pasadizo para la salida de la muralla*" (fig.1).

Hem detectat també uns altres murs d'amplària considerable (murs ue 9, ue 7). Creiem que poden tractar-se d'una hipotètica línia de muralla anterior a l'esmentada dels segles XV-XVI. De fet ocuparia una posició més reculada (fig. 2) que la muralla on es fonamenten les premses. El mur 9 arranca del baluard defen-



Detall d'una cuixera de premsa
(foto Josep Mas)

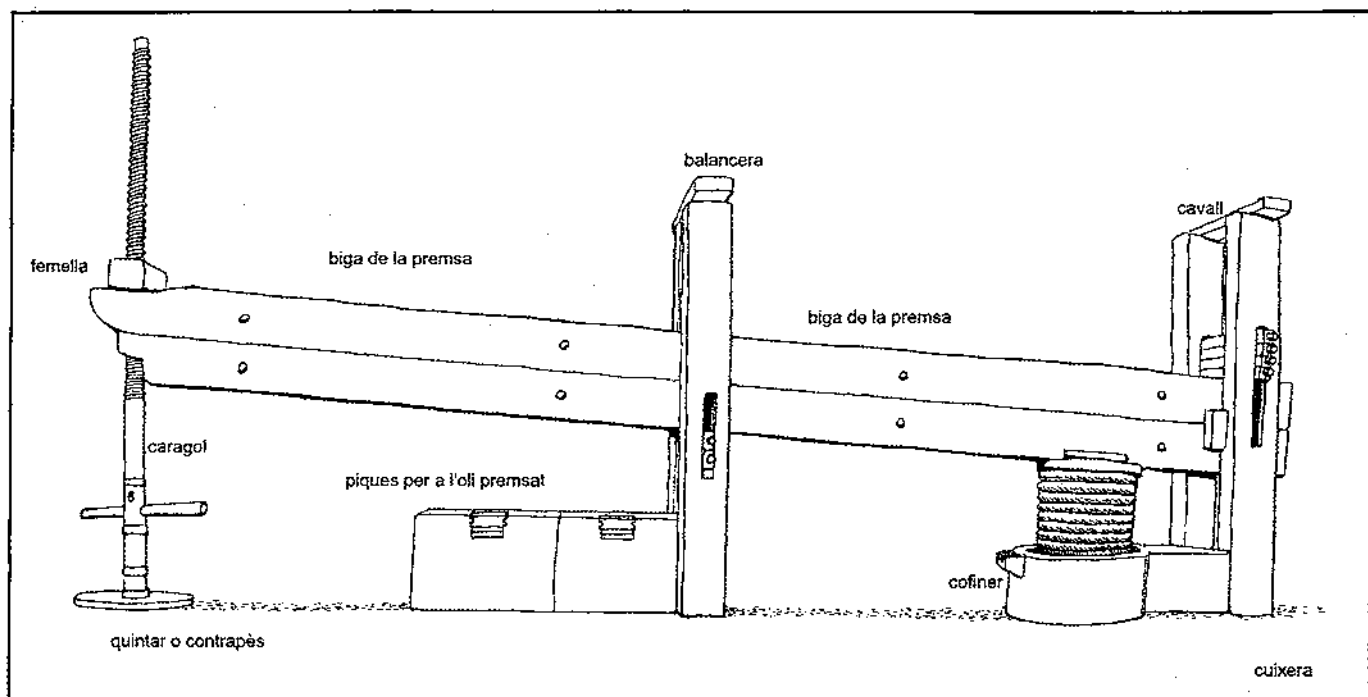


Figura 6
Dibuix d'una premsa de biga tipus.
(E. Barrobés)

siu que hi ha vora la premsa 1, segueix paral·lel a la façana del celler del castell uns quatre metres, on gira en angle recte en direcció al paviment del joc de la pilota. Això és el que es dedueix de la vista actual de les restes del molí. És evident, però, que el mur prossegueix sota de l'enllosat en direcció a la finca de cal Joaniquet. No és clar, però pot tractar-se d'una primera ampliació en aquesta zona del pati, quan es guanya una primera terrassa en les successives ampliacions del castell. Això succeiria entre els segles XIII i XV. Als segles XV-XVI tindriem la segona ampliació, representada en el mur 11, i finalment als segles XVII i XVIII la tercera, representada per la muralla 27.

Tines

Apareix una tina de pedra fora de context dins el recinte estudiat (fig. 2).

Torre o reforç

Una de les muralles arranca d'un contrafort o torre que s'adossa a la part final de l'edifici gòtic del castell (casa palau) del segle XIII, pel sector NE. En aquest sector manca una porció de l'edifici, on hi havia una portalada amb les armes de l'abat Joan Payo i Coello (1480-1498); la pedra de l'escut la trobem col·locada a la propera paret moderna de l'escenari del teatre.

És per aquesta raó que suposem que el tram de muralla (ue11) trobat ha de ser construït en un moment posterior al segle XIII (filant més prim podríem parlar del segle XV d'acord amb la notícia de l'edifici de l'abat Joan Payo i Coello, tot i que pot ser coetània) i anterior al segle XVII, quan sabem que s'edifica l'últim recinte emmurallat per aquesta zona.

Tots aquest són els elements d'un molí d'oli important, d'un molí de districte que deuria tenir com a mínim quatre premses per moldre la producció que els pagesos de la zona deuria portar a l'Hort del Castell. Però manca encara trobar el trull on es deuria aixafar les olives; la cisterna de l'aigua, la fogaina on s'escalfava l'aigua i d'altres parts imprescindibles en un molí d'oli. Esperem que noves intervencions arqueològiques ens permetin trobar els elements que ens manquen.

Ceràmica

Apareixen restes de ceràmica en superfície a l'Hort del Castell. Bàsicament són fragments de ceràmica negra, típica de Verdú. Són bases, nanses i fragments informes de sillons, càntrils, cantiretes i d'altres. També trobem ceràmica vidriada de color verdós, vermellós i groguenc, i algunes restes de ceràmica blava de la ditada dels segles XVII-XVIII, corresponents a plats.

També hi ha alguna resta de ceràmica oxidant corresponent a una tenalla o gerra grossa. Aquesta ceràmica superficial està tota fora de context ja que no hem realitzat excavació. Només en el cas de la ceràmica blava podem dir que corrobora l'època de funcionament del molí d'oli, segles XVII-XVIII, tal com demostren les fonts documentals.

4. La data, la creació del molí. Notícies històriques

Són constants les referències documentals sobre el molí d'oli del castell de Verdú entre els segles XVI i XIX. El dret del senyor sobre el molí ja és antic ja que en virtut del privilegi del castell termenat, segles XII-XIII, (*iura castri terminati*), segons el dret escrit, el senyor pos-

seeix diferents usos, i segons el dret consuetudinari, el monopoli sobre les forges, molins (*molendinum*) (J. J. PIQUÉ i JOVER, 1968, pàg. 25). No obstant això la documentació no fa referència clara a l'existència de molí d'oli a Verdú, a tenor del que hem analitzat fins al segle XVI.

Veiem a continuació un succint llistat de les referències documentals que hem trobat del molí dels segles XVI-XVII. La capvrebació de 7 de desembre de 1537 parla de l'obligació de moldre olives al molí de Verdú, de pagar la setzena part per la moltura, sis diners per mitgera. A canvi el monestir garanteix el moliner i les bèsties per fer anar el rodet. També es permet als particulars moldre les seves olives a casa seva.¹⁹ El mateix es troba a la capvrebació de 21 de maig de 1569. Es referma en la concòrdia de 19 d'abril de 1657, transacció entre la vila i Poblet sobre els drets del cenobi i les obligacions dels habitants referents al molí.¹⁶ Les mateixes condicions sobre el molí d'oli trobem en les capvrebacions del 14 de setembre de 1658, el 27 d'abril de 1662 i el 14 de setembre de 1690.

Aquestes obligacions es van mantenir en els plets i concòrdies entre Poblet i la universitat de Verdú al segle XVIII. Posteriorment, l'11 de gener de 1704 hi ha una reial provisió feta a favor de Poblet, relativa a la defensa dels drets senyoriais que exercia sobre Verdú (17-18). Els canvis que hi trobem només són l'ús de l'oli per als llums del molí i l'ús de la pinyola per encendre el foc per escalfar l'aigua.

I continuen els plets: el 25 d'octubre de 1709 en una còpia simple d'una provisió règia de l'Audiència de Barcelona, sobre el pagament de les dècimes de les olives, que han de satisfer a l'abat de Poblet els veïns de Ciutadilla, que són terratinents de Verdú. Els terratinents de Ciutadilla, que posseïen finques a la partida de «lo Empriu» del terme de Verdú, es negaven a portar les olives al molí del castell.¹⁹

El 12 de maig de 1770, el 12 de maig de 1779 i el 29 de febrer de 1780 es publiquen una sèrie de sentències a la Reial Audiència de Barcelona en judici de propietat on es diu que el molí d'oli que el monestir té a Verdú és de districte i per tant s'obliga els pagesos de Verdú i Ciutadilla a moldre-hi les olives.

Durant el segle XIX continuen els afers del molí d'oli i els plets amb el monestir amb l'ajuntament de Verdú. El 20 de gener del 1815, en la reial cèdula es mana que els senyors jurisdiccionals fossin reintegrats en la percepció de rendes, fruits... però que el molí d'oli de Poblet a Verdú té el seu origen en privilegi exclusiu i per tant treu als habitants la possibilitat de moldre les olives allà on vulguin (4 folis, 205 x



Detall d'una contrapès trobat in situ
(foto Josep Mas)

300 mm, castellà. Fabià Roca, batlle de Verdú). A tots aquests plets Poblet hi va presentar al·legació a Madrid el 24 de juliol de 1817 i el 31 de març de 1818, i finalment es decretava l'absolució del monestir en l'afer territorial i campal iniciat el 12 de març de 1802. (R. BOLEDA, 1994, pàg. 242).

La referència primitiva més clara, doncs, és del segle XVI. No hem trobat cap referència del molí al segle XV. En la documentació de Verdú es parla de la compra de molins per part de Poblet a Balaguer i als Omellons (A. ALTISENT, 1974, pàg. 389), però són molins fariners. Els molins constituïen al segle XV per a Poblet una de les entrades senyoriais més netes, però suposem que es tracta de molins fariners (l'Espluga de Francolí, Vimbodí, els esmentats de Balaguer i els Omellons, Menàrguens, Torrevella, entre altres). Les referències bibliogràfiques suposen només l'existència del cultiu de l'olivera com a trilogia mediterrània i perquè l'oli apareix com a producte de casa²⁰ i de granja, i utilitzat en diferents àmbits de la vida quotidiana. No obstant això, no trobem referències de la seva explotació i de les rendes o despeses que generava.

L'anàlisi històrica ens parla de l'ampliació del castell per la banda NE al segle XVI per tal d'albergar un primer molí de Poblet. Aquesta data coincidiria amb el que hem dit fins ara i amb l'absència de dades sobre el molí al segle XV. La documentació parla d'obres de fortificació i reparació de muralles el 1480 i 1484.¹⁹

L'arqueologia ha constatat la presència d'un mur ample de muralla del segle XV-XVI a l'Hort del Castell, que suposa una primera ampliació del recinte emmurallat d'aquesta zona. Cabria la hipòtesi que en aquest nou espai existís un primer molí, del qual no en queda rastre. Només uns contrapesos de premsa utilitzats com a pedres per construir les edificacions afegides a la sala gòtica del



**Detall d'un canal
de pedra del molí**
(foto Josep Mas)

segle XIII. Aquest primer molí podria ser el de tres premses de lliura esmentat per J. Piqué i Jover. (J. J. PIQUÉ i JOVER, 1968) (fig. 2). L'any 1569 és la data *post quem* més aproximada que tenim. El segle XVI suposa una època de calma i millora econòmica respecte al segle XV. Sabem que l'abat Guimerà (1564-1583) va fer obres de millora al castell de Verdú (J. FINESTRES DEMONSALVO, 1756).

El seguiment arqueològic ha permès documentar les restes d'un molí posterior a l'època de funcionament de muralla apareguda al jardí. Aquesta muralla és anterior a la que actualment encara existeix dels segles XVII-XVIII. El molí d'oli utilitza aquesta antiga muralla ja en desús per fonamentar algunes de les peces del nou molí. Per tant l'arqueologia ens dona una data relativa fiable dels segles XVII-XVIII per a la creació del molí aquí estudiat, quan s'amplia per segona vegada l'Hort del Castell. La coincidència amb la documentació és exacta, ja que A. ALTISENT recull en la seva *Histò-*

ria de Poblet el següent: "L'abat Virgili reedificà la granja de les Cases de Barbens, segons diu Finestres (degué completar amb això l'obra realitzada per l'abat Tresánchez). Igualment, féu arreglar el castell d'Albagés i renovar el molí d'oli de Verdú, en el qual va fer posar premses noves" (pàg. 511). Estem parlant del període entre 1688 i 1691.

A més a més tenim la data de 1677 marcada en un dels contrapesos trobats en l'excavació arqueològica. Cosa que ens indica amb certesa que existia un molí d'oli anterior a la renovació duta a terme per l'abat Virgili. Aquest contrapès, i potser d'altres elements, van ser reutilitzats en l'ampliació del molí.

5. La importància del molí

La importància d'aquesta troballa rau en el fet que era un molí d'oli de districte, la qual cosa ens porta a pensar que els pobles de la vora que conreaven les oliveres també tenien l'obligació de portar la seva collita al molí que Poblet tenia a la vila de Verdú. Així s'entenen tots els plets que els pagesos iniciaven per poder gestionar lliurement les seves olives. Realment hi deuria haver una producció important d'olives a la zona i els beneficis deuria ser importants. Així el castell no només era un lloc on els abats tenien estada, sinó que també produïa unes rendes al monestir, que no volia perdre. Per tant el castell i el molí d'oli eren parts integrants de la vida quotidiana dels pagesos de la zona i dels drets que el monestir exercia en el seu senyoriu.

Al segle XVIII els molins estaven regulats pels drets territorials dels senyorius (Ll. FERRER, 1995, pàg. 15). La importància del control de la moltura ve exemplificat pels diferents i no infreqüents plets que se succeeixen des del segle XVIII. La franquícia del delme de les olives no era infreqüent a les terres de Lleida mentre el cultiu de l'olivera va ser marginal o inexistent abans del segle XVIII (E. TELLO, 1995, pàg. 56-57). Tenim l'exemple del terme de Ciutadilla, on tot i ser l'oliva un conreu de certa importància, els veïns aconseguïen deslliurar-se del delme de les olives i del molí de districte, cas que no trobem, per exemple, ni a Maldà, ni a Verdú. Sembla clar que durant el set-cents l'oli ha adquirit una importància creixent i esdevé un dels motius de conflicte més habitual dels règims senyoriais de la zona de Lleida (E. TELLO, 1995, pàg. 56-57).

Diferents autors (GARRABOU, TELLO, VICEDO, 1993) han demostrat que els drets de mòlta generaven una part molt important de la renda senyorial (E. VICEDO, 1995, pàg.

108), com per exemple a la baronia de Maldà. El segle XVIII ²¹ és un segle en què augmenten les rendes que proporciona el cultiu de l'olivera perquè també augmenta la superfície afectada. Els molins en general suposen l'exponent més clar de producció industrial de l'època. És en aquest sentit que s'entén el monopoli que pretenien exercir els senyors. Amb la desamortització molts dels molins passen a mans privades i perden la categoria de molins de districte. En el cas propi de Verdú, el molí deixaria de funcionar a partir com a mínim de 1815. Possibles raons de per què el particular que el va adquirir no el va explotar poden ser que calia una modernització dels molins; pensem que aviat apareixen els hidràulics (E. VICEDO, 1995, pàg. 110-111). Altres raons poder ser: les rendes no són les d'abans que protegien les institucions feudals, la crisi finisecular, comencem a trobar exemples de molins que passen a mans de col·lectivitats de veïns... A Verdú es crea a començaments del segle XX la Cooperativa Sant Pere Claver.



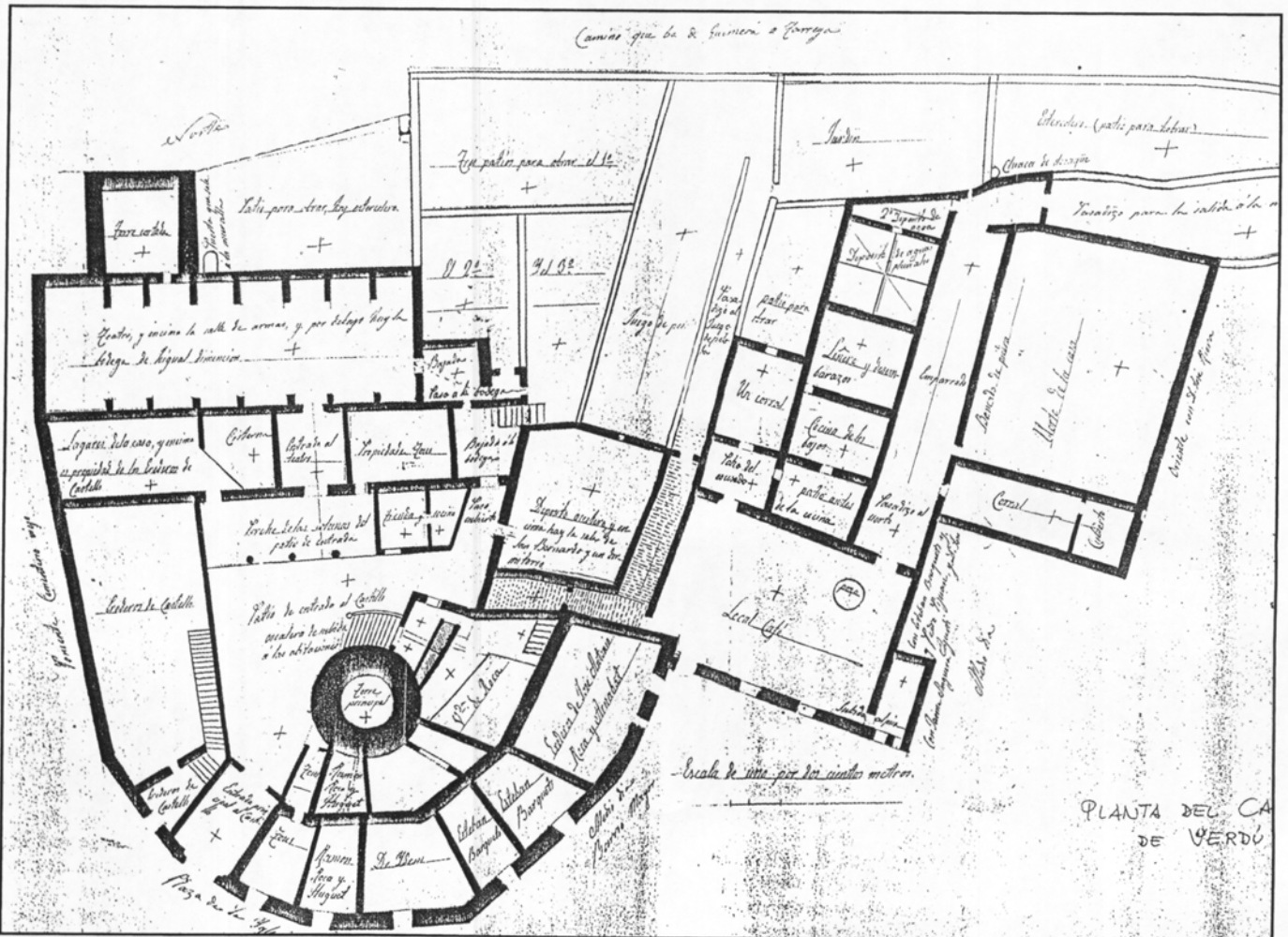
Figura 7
Reconstrucció d'un antic molí d'oli de Creta

Al segle XVI consta que a Verdú existeix un hort o un clos i que ja estava en mans de Poblet el molí d'oli, del qual s'havien de servir tots els verdunins, que només tenien la tolerància de poder moldre olives en molí propi, però només per a ús particular. Segons el cap-

breu de 1569, la taxa per les olives és d'una setzena part. (A. ALTISENT, 1974, pàg. 437-440).

Documents interessants són diferents punts de la concòrdia feta entre l'abat de Poblet i la vila de Verdú, relativa als drets senyorials,

Figura 8
Planta del castell de Verdú, segle XIX



i que està datada a Barcelona el 19 d'abril de 1657. D'aquest document posem com a exemple:

“Item confessaren y denunciaren al dit reverent síndich, que los dits reverent señor don abat y convent prenen en tot lo dit terme de Verdú delme d'olives, ço és la onsen part, la cual acostumen de pagar en lo molí del oli quant venen a moldrer dites olives. E més dit reverent señor don abat y convent tenen dins lo castell de dita vila un molí de oli, en lo qual los habitants de dita vila són obligats molrer llurs olives que cullen en lo terme de dita vila. E pagen de moltura la setsena part. E los dits señors abat y convent han de tenir moliner e bèsties para menar lo rodet, e tirar aygua, y tot lo menester. E tots los que molen en dit molí, ultra la moltura, paguen sis diners per mitgera (dues quarteres) de olives. Es veu que quiscun singular de dita vila té facultat de fer molí en sa casa, e molrer allí, sent olives pròpies, y no de altri, e, si de ningun altre ne molien, llavors lo señor se pot pendre aquell molí y encara punir aquell que tal cosa cometra fer.” (Recollit per J. J. PIQUÉ i JOVER, *El Senyoriu de Verdú*, 1968, pàg.132.)

Així els pagesos es veuen obligats a pagar el delme de les olives, que és una onzena part de la producció que molen al molí del castell, i a més una setzena part per la feina que comporta la moltura. I a més, sis diners per cada mitgera d'olives. En canvi Poblet ha de tenir un moliner per poder portar a terme la feina. Seria interessant d'analitzar a través de les fonts els costos i els beneficis d'aquesta operació. Realment deuria ser, creiem, un bon negoci per al monestir, ja que posteriorment trobem nova documentació referent al molí i les demandes dels verdunins sobre el tema.

**Detall d'un altre dels
contrapesos,
apareguts durant el
desenrunament**
(foto Josep Mas)



5.1 Els usos de l'oli

Per entendre la importància de l'oli a l'època que trobem el molí a Verdú, caldria saber quins canvis en la manera de viure marcaren la influència de molts fets històrics. En destacarem un, el descobriment d'Amèrica, perquè podia canviar parts essencials de la dieta dels qui habitaven a la zona. També caldria saber si era un element imprescindible en la cuina, sobretot per influència de la cultura àrab, com ho és en l'actualitat. En el llibre de cuina de Rupert de Nola (*Libre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch, ço es de qualseuol manera de potages y salses, compost per lo diligent mestre Robert Coch del Serenissimo Senyor Don Ferrando Rey de Naples*. Barcelona, J. Rosembach, v.1520) es parla de la necessitat d'adaptar els plats quan hi ha algun convidat àrab a la taula.

Però a les dades que hem trobat al monestir de Poblet se'ns diu que l'oli no servia només per a cuinar, sinó que els usos eren molt variats.

«La comunitat venia a consumir uns dos mil quartans, entre l'oli de la cuina i els donats per als gresolets de terra quan s'encenien en els quatre mesos més curts de l'any. A més, es donava oli pels conceptes següents:

Per a fer sabó	200 quartans l'any
Per a la laca (lacre)	3 quartans
A la farmàcia	80 quartans
Al metge, en part per sa conducta,	7 quartans.»

(A. ALTISENT, 1974, pàg. 610-611)

Així l'oli servia per a la il·luminació, per a la higiene, per a la salut i també era necessari per lacrar els documents del monestir. Per tant era un element indispensable en moltes de les activitats de l'època, i no només per als monjos sinó per a la població en general.

5.2 Sobre la importància general de l'oli

Era considerable la collita d'oli que feia el monestir. A més, en rebia bona quantitat procedent dels delmes i moltures dels pobles veïns. Per a moldre ses olives, tenia un extens molí, situat primer al lloc de la sagristia nova, sota el molí de la farina, i a mitjans del segle XVIII traspasat a l'interior de la clausura, tocant a la torre del prior. El 1734 es feren al Clos de Poblet 2.744 quartans, i a més n'entraren 1.216 de fora, o sia, un total de 3.960 quartans consumits a l'abadiat. En 1769 eixa despesa fou reduïda a 3.037 quartans.²²

El monestir també es venia oli en certes quantitats. A l'abril i maig del 1667 foren venuts a Dídac Estalella, de Verdú, 20 quartans, a 12 sous; a Pere Busquets, de Nulles, 100

quartans; al priorat de Natzaret, 16 quartans; a uns traginers, 300 quartans; s'enviaren al majoral de Menàrguens 23 quartans per sa casa, i al prior de Manresa 12 quartans. A una partida de segadors foren donats 4 quartans.

El dipòsit de l'oli estava situat darrera el refetoret de la carn, en una gran habitació que tenia 14 piques obertes en blocs de pedra, contenint 3.578 quartans, o sia 14.312 litres. (E. TODA i GÜELL, 19, pàg. 455)

La quantitat que Verdú hi aportava segons consta en els comptes del bosser pare Ramon Anglada, relatius al semestre de setembre de 1734 a març de 1735, és: (A. ALTISENT, 1974, pàg. 610-611) «370 quarteres de blat, 236 quarteres i 10 quartans d'ordi, 2300 cànters de vi, 2251 quartans d'oli i 34 ll i 19 s.»

Amb aquestes dades es pot veure la importància del molí en els comptes del monestir i la producció important d'oli que hi deuria haver a la zona. Pensem sempre que dels comptes de Poblet només sabem la producció que rep per part dels pagesos a través dels delmes, que ens serveix de base per poder calcular la producció real que hi deuria haver a la zona de Verdú.

6. Poblet i Verdú: tensions sobre el molí

Les tensions sobre el domini pobletà i la vila de Verdú s'inicien, segons la documentació que tenim a l'abast, l'1 de setembre de 1234, que els habitants de Verdú aconseguen de no pagar la quístia. Després d'alterar d'altres obligacions i canvis en els tractes amb el monestir, amb la intervenció reial quan convé, trobem la primera referència al molí d'oli l'any 1537, que s'aniran seguint fins al segle XIX.

Els documents que demostren aquestes tensions arranquen ja del segle XVII, de 1602-1603, quan era arquebisbe Joan Terés, fill de Verdú. Aquest poble era cap de la baronia de la Segarra, pertanyent al domini del monestir, que sempre li pesà, i discutí per raó dels delmes, dels privilegis de forns i molins, i de la fira, i sostingué plets que ja en aquell temps eren centenaris (E. TODA i GÜELL, pàg. 31)

Al segle XVIII hi ha un plet amb Poblet en què es discuteixen els drets feudals. Entre els punts discutits hi ha:

«11. Que tot l'oli s'hagi de fer al molí del Monestir, pagant a més (foli 271) un dotzau per la dècima, un setzau per la moltura, i a més divuit diners per cada premsada. També el moliner podrà prendre l'oli que faci falta pels llums del molí, i cremar el pinyol de les olives i

calentar l'aigua.» Recollit per E. TODA i GÜELL, *La davallada de Poblet (Poblet als segles XVII-XVIII)*, 1997, pàg. 431.

Aquest plet acaba el 1799 amb la sentència que Poblet era senyor directe, universal i campal de la vila i terme de Verdú, condemnant aquesta població a pagar censos, laudemis i altres drets dominicals que estiguessin devent.

A inicis del segle XIX se segueixen una sèrie de plets per desfer-se del domini de Poblet.

La joia del monestir durà poc temps, ja que el 1802 els regidors de Verdú acudiren al Consell de Castella, demanant el tempteig de la jurisdicció civil i criminal (E: TODA i GÜELL, pàg. 431). El 12 de març de 1802 s'inicia aquest plet dirigit pel procurador a corts Ermengol Martí. En la documentació generada i reclamada per Martí es parla d'un pou i oficina d'aiguarent, que Ramon Boleda creu que podrien estar també al pati o Hort del Castell, i d'un molí d'oli a migdia, situat al lloc on és ara la casa Joaniquet. També Martí tenia un altre plet, en representació de la vila, sobre la construcció de dos molins d'oli (RAMON BOLEDA, *Verdú. Des dels orígens fins a la fi del règim senyorial de Poblet*, pàg. 241-2).

7. Conclusions

Tota l'evidència arqueològica ens diu que ens trobem davant de les restes de l'antic molí d'oli que Poblet disposava per a tot el terme de Verdú. Segons l'historiador Josep Joan Piqué i Jové (*El Senyoriu de Verdú*, 1968), aquest molí era un molí de districte, una instal·lació on els veïns estaven obligats a portar la seva collita. Quan l'historiador verduní Ramon Boleda situa el molí al solar de cal Joaniquet, està ben encaminat.

Les restes arqueològiques indiquen que aquest molí de grans dimensions ocupava tant el solar de cal Joaniquet com el solar annex que hem explorat. De fet aquests dos solars són els que formaven antigament el Clos o Hort del Castell fins a la desamortització de Mendizábal el 1836, a partir de la qual es va vendre el castell i els seus recintes a diferents particulars. Es pot gairebé afirmar que al solar privat de cal Joaniquet hi ha la continuació del molí d'oli. Així ho indiquen una de les premses situada entre les dues propietats i un canaló de pedra que conduïa l'oli premsat cap a les piques, també situades a la parcel·la de cal Joaniquet.

Encara que falta documentació, estudis i prospeccions sobre l'evolució del castell i la seva construcció, hi ha una cosa que és evident: que el domini pobletà sobre Verdú va deixar la seva petjada al castell i als convilatans de vila.

Prova d'aquesta afirmació són els litigis que hem esmentat i el molí d'oli que va ser després continuat per la cooperativa. Així un molí de districte productiu i important que donava rendes al monestir serà continuat pels mateixos pagesos de Verdú prop de la zona on Poblet l'havia ubicat anteriorment.

L'equip d'arquitectes de l'obra, format per Antoni Martí i Josep Esteve, no esperava trobar aquí tot aquest complex del molí; sí en canvi altres dels elements apareguts, com panys antics de la muralla, dels segles XIV-XV, i possibles accessos antics a la zona del castell.

Aquesta intervenció arqueològica ha permès ubicar i aportar nova informació sobre aquest

important molí d'oli de Verdú. Complex, que per altra banda, havia generat abundant documentació i referències bibliogràfiques, però del qual se n'havia perdut el rastre físic. Com a aportació significativa, a part de la descripció de les parts aparegudes, hi ha la datació de l'ampliació del molí a finals del segle XVII i també l'aparició de nous panys de muralla. Aquests ens marquen les successives ampliacions que va patir el castell al llarg dels anys.

Tota aquesta informació pot ajudar a entendre millor la realitat socioeconòmica de Verdú, les relacions amb el monestir de Poblet i el desenvolupament del conreu de l'olivera a partir dels segles XVI-XVII a les comarques de Ponent.

Bibliografia

- ALTISENT, A., *Història de Poblet*, Abadia de Poblet, l'Espluga de Francolí, 1974
- AYALA O., L. J. TOMÁS, "El molino de aceite de <<El rincón del Hinojal>>", Mijas. Màlaga, a *II Jornades de Molinologia*, Terrassa, Pobla de Cérvoles, 1998, pàg. 249-256
- BOLEDA, R., *Verdú. Des dels orígens fins a la fi del règim senyorial de Poblet*, Diputació de Lleida, Lleida, 1994
- CARDONA R., A. ESCOLA, A. SALCEDO., "Descobren un molí d'oli del segle XVI" *La Veu de Verdú*, desembre de 2000, pàg. 10
- DALMAU, R., *Els castells catalans*, vol I, Rafael Dalmau editor, Barcelona, 1990
- FARRÉ i TARGA, M.A i G. GONZALVO i BOU, "Una obra de l'abat de Poblet, Joan de Guimerà, al castell de Verdú", a *URTX 9*, pàg. 141-151, Museu Comarcal de l'Urgell, Arxiu Històric Comarcal de Tàrraga, Tàrraga, 1996
- FERRER i ALÒS, L., "Estructures agràries catalanes: observacions sobre la seva diversitat en el segle XVIII", a *El món rural català a l'època de la revolució liberal*, volum I, ponències, Universitat de Lleida, Universidad Nacional de Educación a Distancia-centre associat, Edicions de la Universitat de Lleida, 1995
- FINESTRES y DEMONSALVO, J., *Historia de el Real Monasterio de Poblet*, IV, Cervera, 1756
- FLOCEL, F., *Fiscalitat i Feudalisme. (Tàrraga, 1329: recompte i reestructuració)*, Rafael Dalmau editor, Barcelona, 1991
- FONT i RIU, J. J., "Del domini pobletà sobre la vila de Verdú. Notes per a la història del règim senyorial de Poblet", *Miscel·lània Populetana*, Scriptorium Populeti, 1), Abadia de Poblet, 1966, pàg. 361-373
- GARCÍA C. i R. COSTA, "El Patrimoni industrial de l'Urgell" a *URTX 11*, pàg. 190-204, Museu Comarcal de l'Urgell, Arxiu Històric Comarcal de Tàrraga, Tàrraga, 1998
- GARRABOU, R., E. TELLO, E. VICEDO, (1993): "De rentistas a propietarios: la gestión de patrimonios nobiliarios en el último ciclo de la renta feudal en Cataluña (1720-1840)". *Actas del Congreso sobre Señorío y Feudalismo en la Península Ibérica (siglos XII-XIX)*, p. 567-604, Saragossa, Institución Fernando el Católico
- GONZÁLEZ, J.R, J. XANDRI, "Notícies de l'excavació arqueològica del molí d'oli de l'antic monestir trinitari d'Avinganya (Seròs)", a *II Jornades de Molinologia*, Terrassa, Pobla de Cérvoles, 1998, pàg. 257-261
- GONZÁLEZ, J.R, J. XANDRI, (1991): "Intervenció arqueològica al Monestir trinitari d'Avinganya (Seròs, Segrià), (1a fase; zona del temple; anys 1986-1988)". *Quaderns Científics i Tècnics*, 3. Barcelona, 281-286
- MASOLIVER, A.: "Sobre la visita feta per l'abat Virgili de Poblet a la vila de Verdú l'any 1690", *II Col·loqui d'història del monaquisme català*, Sant Joan de les Abadesses, 1970, II, Scriptorium populeti, 9, Abadia de Poblet, 1974, p.359-407
- MELANI D'URGELL, "Explosió industrial de l'oli a les Borges del segle XX" a *XXXVIII Fira de les Garrigues, quarta fira de l'oli de qualitat verge extra, suplement diari La Mañana*, 19 de gener de 2001
- MONREAL, L., Martí de RIQUER, *Els castells medievals de Catalunya*, III, Barcelona, 1965
- PIQUÉ i JOVER, J. J., *El Senyoriu de Verdú 1968*, Ed. Reial Societat Arqueològica, Tarragona, 1968
- RUIZ ,A., M. MOLINOS, *Los iberos, análisis arqueológico de un proceso histórico*, Critical arqueologia, Grijalbo Mondadori, Barcelona, 1995
- TELLO i ARAGAY, E., "El component actiu de la crisi de l'antic règim a Catalunya: la lluita per la renda entre senyors i pagesos", a *El món rural català a l'època de la revolució liberal*, volum I, ponències, Universitat de Lleida, Universidad Nacional de Educación a Distancia-centre associat, Edicions de la Universitat de Lleida, 1995
- TODA, E. *La davallada de Poblet (Poblet als segles XVII-XVIII)*, Abadia de Poblet, 1997, Scriptorium populeti 16
- VARIÍ, *Les nostres contrades: l'Urgell*, vol. III: *Costums i tradicions*, Grup de Recerca Pedagògica de l'Urgell, Institut de Ciències de l'Educació, Diputació de Lleida, 1988.
- VICEDO i RIUS, E., "Desamortització i reforma liberal a les terres de Lleida", a *El món rural català a l'època de la revolució liberal*, volum I, ponències, Universitat de Lleida, Universidad Nacional de Educación a Distancia-centre associat, Edicions de la Universitat de Lleida, 1995

Notes

¹ Ramon Boleda situa el molí en un plànol de Verdú publicat a la seva obra (BOLEDA, R., *Verdú. Des dels orígens fins a la fi del règim senyorial de Poblet*, Diputació de Lleida, Lleida, 1994). Apareix amb el número 6 un "molí d'oli desaparegut". La seva ubicació coincideix amb l'actual de la finca de cal Joaniquet. D'altra banda Agustí Altisent (ALTISENT, A., *Història de Poblet*, Abadia de Poblet, l'Espluga de Francolí, 1974) publica ja anteriorment que existeix un molí d'oli desaparegut també a la zona del castell coneguda avui com cal Joaniquet, al costat de la fleca del castell. Igualment J. J. Piqué i Jover parla (PIQUÉ I JOVER, J. J., *El Senyoriu de Verdú 1968*, Ed. Reial Societat Arqueològica, Tarragona, 1968) del molí en aquests termes: "el molí d'oli primitiu, que posseïa tres premses de lliura, al qual es fan tantes referències als nostres documents, està derruït. Era situat a la part oriental del Clos del Castell", pàg. 11.

² Així ho recollim de la fitxa del Patrimoni de Catalunya núm. 48 sobre el castell de Verdú, juliol-agost de 1990, editada per la Generalitat de Catalunya: "la gran sala gòtica de recepcions, la més significada dependència de tot el conjunt, modernament batejada amb el nom del Tinell de Verdú. És una de les construccions més belles del gòtic civil català".

³ Josep Maria Salisí Clos, en el seu treball inèdit sobre Verdú, estableix la construcció d'un gran pati per al castell al segle XVI, al mateix moment que es construeix un molí d'oli. Amb aquestes construccions quedà anul·lat l'antic accés al castell i s'hagué d'obrir una nova porta, per la qual encara avui s'accedeix al castell. Una de les últimes grans construccions del castell, una gran ampliació fora del Clos. Això suposà l'anul·lació del primitiu molí d'oli del segle XVI i la construcció d'un de nou. La datació poc precisa és de segle XVII. En aquest treball utilitza una planta del castell de Verdú, que ens ha facilitat també Ramon Boleda, de la qual no tenim la referència exacta. De totes maneres la consulta de documentació del registre de Cervera ens fa pensar que és del darrer terç del segle XIX.

⁴ El capbreu general de 1569 permet conèixer moltes dades sobre el poble de Verdú. Amb paraules de FONT I RIUS, citat per A. Altisent *Història de Poblet*, pàg. 437: "l'estructura, l'abast i la fesomia del senyoriu pobletà sobre la vila de Verdú, la trama de les relacions públiques entre el monestir i la comunitat veïnal i el complex de les prestacions i els deures dels seus habitants respecte al cenobi".

⁵ Un exemple tipus de premsa de biga pot ser la que ofereix el diccionari Alcover-Moll a partir d'un exemple de la biga de tafona de Mallorca (Diccionari Alcover-Moll, entrada <<Biga>>, pàg. 479-480) amb les següents parts: biga, cavall de fusta (Valldeмосa) o cavall-fust (Artà), espiga, cofre, quintar, bassi (afegit per premsar raïm), bassi de l'oliva, cuixera. Tenim l'exemple més proper de la premsa de biga de la Selva del Camp, amb les següents parts: biga, balancera, caragol, femella, lliure, cavall, cofiner, verge. Aquest tipus de premsa està recollit per la publicació de diversos autors, "*Les nostres contrades: l'Urgell*", vol. III: *Costums i tradicions*, Grup de Recerca Pedagògica de l'Urgell, Institut de Ciències de l'Educació, Diputació de Lleida, 1988.

⁶ Sobre contrapesos de premsa d'oli tenim les troballes ja d'època romana de la vil·la romana de Cantaperdius (Bellvis-la Noguera) (Lluís Marí i Sala, M. Teresa Mascort i Roca i Joan Santmartí, *La vil·la romana de Cantaperdius* (Bellvis-la Noguera), Institut d'Estudis Ilerdencs, Lleida, 1982). En aquest jaciment apareix un bloc de secció trapezoidal, amb els angles arrodonits, d'uns cent centímetres de longitud i poc

més de 60 d'altura. L'amplària és de 90 cm a la base i 100 cm en el plànol superior. El pes aproximat és de 1.300 kg. Uns altres exemples de base i contrapès de premsa són els apareguts al jaciment del Collet dels Clapers de Segués, Pinós, el Solsonès, un jaciment tardoromà-altmedieval. (Jordi Guàrdia, *Memòria de l'actuació arqueològica d'urgència al Collet de Segués*, Pinós, el Solsonès, 1994.)

⁷ Un exemple il·lustrat d'això es pot veure en un fresc d'una tomba de la IV i V dinasties (2600 a 2300 aC, Sakkara).

⁸ Consisteix en una sòlida pedra tallada en forma de morter, la part buida de la qual rep el nom de *mortarium*. Una columna (*milliarium*) del mateix material s'eleva des del fons del mortarium, i es fixa amb l'auxili d'una espiga de ferro, espècie de pivot que permet el moviment giratori de l'aparell. Pel seu interior, i sostinguts per una columna central, es mouen els dos queixals (*orbis*) encarregats de desmembrar l'oliva. Aquests van travessats per una palanca (*cupa*), als extrems de la qual dos esclaus imprimien un moviment giratori. Com que els queixals també giraven sobre l'eix, el moviment era tan de translació com de rotació. Segons l'aïçada de les *orbis*, el pinyol podia quedar íntegre totalment ja que existia la creença que aquest donava mal gust a l'oli.

⁹ Un exemple significatiu de vil·la romana destinada a la fabricació d'oli és la de Vilauba (diversos autors, *El món rural d'època romana a Catalunya. L'exemple del nord-est*, Centre d'Investigacions arqueològiques de Girona, 15-sèrie monogràfica, 1995). Els elements bàsics que constitueixen les màquines de premsar són: en un extrem, dues bigues verticals (*arbores*) encaixades en dos forats (*foraminae*) fets en el paviment. A la part inferior d'aquests pilars verticals hi havia una ranura on s'introduïen les falques que collaven el moviment ascendent i descendent del *prelum*. A l'altre extrem hi ha dues altres bigues verticals fixades al *signinum*, els *stipites*, provistes igualment de les esmentades ranures.

¹⁰ El tipus de premsa d'oli més difós arreu de la Mediterrània fa dos mil anys era la següent: una barra rígida constituïda per una llarga biga de fusta, *prelum*, quedava fixada per un dels extrems en un punt de suport, *arbor*, inclos habitualment dins un mur i que podia ser de diferents tipus: un peu dret monolític (P. E. Behyo, Síria), dues bigues verticals unides per una horitzontal (Itàlia), o dos pilars amb la llinda de pedra (Àfrica del nord). El punt de suport permetia el moviment del *prelum* en sentit vertical. La potència és aplicada a l'extrem oposat de la barra, mitjançant un cabestrant de fusta accionat manualment. Els dos extrems del cabestrant comportaven sengles apèndixs en forma de cua d'oreneta que, introduïts en els encaixos practicats a les cares menors del contrapès, que reposava directament sobre el sòl, permetien la unió d'ambdós elements (Lluís Marí Sala, M. Teresa Mascort i Roca i Joan Santmartí, *La vil·la romana de Cantaperdius* (Bellvis-la Noguera), Institut d'Estudis Ilerdencs, Lleida, 1982).

¹¹ Aquestes premses no tenen un origen àrab tot i que també s'anomenin aràbigues; els àrabs, però, les van perfeccionar i modificar donant-los major mida i potència.

¹² És possible que aquesta paraula usada a la Corona d'Aragó correspongui a l'adjectiu <<libre>> castellà i no al <<peso, libra>>, amb el qual no existeix cap relació ja que a la biga el pes actua quan no toca a terra i està, en conseqüència, lliure.

¹³ És anomenada també premsa de racó. El seu principi consisteix en un o dos pernys (*malus*) de fusta de gran diàmetre que travessen una taula gruixuda col·locada a sobre i incrustada pels extrems en un

mur de tal manera que hom fa descendir els pernès cap a la base de la premsa amb una palanca i aixafa la polpa mitjançant una planxa de fusta (*tympana*).

¹⁴ Excavacions arqueològiques a l'antiga casa trinitària d'Aviganya des de 1986, endegades pel Servei d'Arqueologia de la Fundació Pública de l'Institut d'Estudis Ilerdencs de la Diputació de Lleida, han posat al descobert restes d'un molí d'oli del segle XVII-XVIII. Així, s'han pogut interpretar la solera de la premsa, la mola que giraria sobre la base, el forn on s'escalfava l'aigua usada en les premsades, el dipòsit de decantació de l'oli, els encaixos de les premses de la segona premsada, un dipòsit trapezoïdal per tenir les olives abans de la molla. La fi d'aquest molí ve, com a Verdú, amb la desamortització. Seria, creiem, comparable per als dos molins, el d'Aviganya i el de Verdú, l'espòli que deurien patir a partir del seu abandonament.

¹⁵ El molí de cal Moix de Belianes és un dels més conservats de la zona. Es troba en el seu lloc original dins un edifici prop de l'ajuntament de Belianes. Es conserven els elements principals que permeten realitzar el procés transformador de l'oli: el trull, la premsa de biga, el forn d'escalfar l'aigua, el pou, les piques de decantació...

¹⁶ Annex XI (Concòrdia feta entre l'abat de Poblet i la vila de Verdú, relativa als drets senyorials, Barcelona, 19 d'abril 1657). Al punt 10 es diu: *Item és pactat y concordat entre dites parts, que los dits molt reverent abat y convent de Poblet, agen de tenir lo molí del oli en lo modo y forma continguts en dita última capbreuació, feta a vint y hu de maig mil sinch cents seixanta nou, que és del tenor següent: (Piqué, J. J., 1968, pàg. 130-131/Masoliver, A., 1974, pàg. 404). Igualment al punt 11 apareix: *Item confessaren y denunciaren al dit reverent síndich, que los dits molt reverent señor don abat y convent prenen en tot lo dit terme de Verdú delme d'olives, ço és la onsenya part, la qual acostumen de pagar en lo molí del oli quant venen a moldrer dites olives. E més dit reverent señor don abat y convent tenen dins lo castell de dita vila un molí de oli, en lo qual los habitants de dita vila són obligats molrer llurs olives que cullen en lo terme de dita vila. E pagen de moltura la setsena part. E los dits señors abat y convent han de tenir moliner e bèsties para menar lo rodet, e tirar aygua, y tot lo menester. E tots los que molen en dit molí, ultra la moltura, paguen sis diners per mitgera (dues quarteres) de olives. Es veu que quiscun singular de dita vila té facultat de fer molí en sa casa, e molrer allí, sent olives pròpies, y no de altri, e, si de ningun altre ne molien, llavors lo señor se pot pendre aquell molí y encara punir aquell que tal cosa cometra fer* (pàg. 132).*

¹⁷ Reial provisió feta a favor de Poblet, relativa a la defensa dels drets senyorials que exercia sobre Verdú (Barcelona, 11 de gener de 1704) (8): *Sexto, juris seu facultatis accedendi lumina quae lustran molendinum olivarum de districtu quod habet dictum regium monasterium in praehabita villa ex eodem oleo resultante in olivis, que ibi feruntur, et incendendi, seu nutriendi ignem, ad calefaciendam aquam dicti molendini ex sansis, vulgo pinyoladas, resultantibus ex eisdem olivis.* (Els llums d'oli d'aquesta època són

llums de ganxo més grans que els ordinaris i de quatre blens. Es fa referència a la fogaina que serveix per escalfar l'aigua/ Ara es diu pinyol, la pasta formada pels residus que queden de les olives després de premsades), (Piqué, J. J., 1968, pàg. 145).

¹⁸ (22) *Undecimo, libertatis ut nullus ex singularibus dictae villae et termini solvat, vel praestet aliquid dicto regio monasterio, ratione luminum accessorum in molendino olivarum de districtu, quae habet et possidet dictum regium monasterium in dicta villa de Verdu nec ratione ignis ardentis, ad calefaciendam aquam, imo dictum monasterium teneat contentari solitis et debitis juribus quae consistunt in decima de olivis et decimasexta parte pro moltura, et decemocto denariis pro molta.* Moltura: quantitat molinada i premsada d'un cop. Una moltura o una parada d'olives feta per la premsa de fusta (dita també premsa de biga, de llura o de racó) tenia la capacitat d'un peu. El peu d'olives era de quatre quarteres (a la Segarra diuen corteres). Cada quartera pesava quaranta-quatre quilos. Per cada peu d'olives que es xafava, s'havien d'abonar tres quartans (cortans) d'olives. Les olives s'avaluaven amb una mesura de fusta dita de tres quartans. La quartera tenia dotze quartans. Els pagesos feien els comptes de la collita per quarteres i peus d'olives. Les premses de fusta funcionaren a la Segarra fins a l'any 1920, aproximadament, en què foren substituïdes per premses hidràuliques. Una premsa de fusta feia cinc o sis peus d'olives diaris (Piqué, J. J., 1968, pàg. 146).

¹⁹ Hem trobat un document molt interessant a l'Arxiu Provincial d'Hisenda de Lleida "Notícia individuada dels drets que te lo Monastir en las firas de Verdú, en lo Molí del Oli, y en la pensio anual de [?] que li paga sa Universitat ab referencia als titols en que se fundan". La data del document és posterior a 1773. En aquest document el molí d'oli ocupa tot un capítol a part. On es reafirma tota la informació anterior sobre les drets del molí d'oli que té el monestir.

²⁰ Existeixen referències d'altres molins propers al de Verdú. Segons Téllez Arauz, en un estudi estadístic fet l'any 1901, el cens de molins d'oli era per a les Borges i comarca de "83 premses de biga, 4 de racó, 10 de cargo i 3 d'hidràuliques". Segons les informacions del diccionari de Pascual Madoz, a mitjans de segle passat destacava la presència de nou molins d'oli a Tàrrega i deu a Belianes.

²¹ El 4 de març de 1740 neix un plet entre Poblet i la vila de Verdú pel qual es veuen amenaçats els drets feudals de Poblet. "11. que tot l'oli s'hagi de fer al molí del Monestir, pagant a més un dotzau per la dècima, un setzau per la moltura, i a més divuit diners per cada premsada. També el moliner podrà prendre l'oli que faci falta pels llums d'oli, i cremar el pinyol de les olives per a fer foc i calentar l'aigua. (Toda, E., *La davallada de Poblet (Poblet als segles XVII-XVIII)*, Abadia de Poblet, 1997, Scriptorum populeti 16., pàg. 431).

²² A més a més, el dipòsit de l'oli tenia 14 piques, que contenien 3.578 quartans, és a dir 14.312 litres (Toda, E., *La davallada de Poblet (Poblet als segles XVII-XVIII)*, Abadia de Poblet, 1997, Scriptorum populeti 16., pàg. 455) Toda, E., *La davallada de Poblet (Poblet als segles XVII-XVIII)*, Abadia de Poblet, 1997, Scriptorum populeti 16.

A l'atenció de Josep Gallart i Fernández,

Benvolgut Josep,

En referència a la teva carta (R/N: 494/K0121-N-878, Lleida, 27 d'abril de 2004) sobre la memòria del seguiment i control arqueològic realitzat al Castell de Verdú 2001, presentada als Serveis Territorials, manifesto que no es van recollir materials arqueològics. Els motius van venir donats pel fet que tots els materials apareguts només podien ser considerats nivell superficial, atès que no es va realitzar cap excavació sinó només un seguiment de màquines de la remoció de terres d'un hort. En segon lloc, perquè les restes aparegudes van poder ser perfectament datades a partir de les fonts documentals, tal com s'aclareix a la memòria en qüestió.

Cordialment,

Ramon Cardona ~~Cardona~~ Colell

Verdú. 31 de desembre de 2004