

almàssera (ARQUIT)

Instal·lació tradicional d'on s'extrau l'oli i que rep el nom de l'àrab o del berber (*al-mas'sara*) que significa 'extraure', 'premsar'.

Recol·lectades les olives i emmagatzemades, es procedeix a triturar-la en un molí circular per tal d'esclafar els teixits olivosos, tot i que sense trencar-li el pinyol. Aquest molí, format per una pedra trocònica, la mola, que volta sobre un eix central, era arrossegat per un mul (molí de sang). La pasta resultant es torna a premsar en una segona màquina dins d'una mena de cabassos redons fets d'espart, anomenats *esportins*. Les premses antigues eren de fusta amb un torn i funcionaven amb un contrapès però més endavant s'introduïrien les de fundició (premsa de vaivé) que ocupaven un espai molt reduït. El producte líquid d'aquesta premsada cau en una cup o recipient soterrat i amb aigua. El líquid va decantant-se, ja que l'oli sura per damunt de l'aigua i les impureses o restes sòlides cauen al fons del recipient. La pasta dels esportins és encara rica en oli, per la qual cosa es torna a premsar, i s'exprem fins a tres vegades més. Els residus sòlids del premsat són la *morca*. El producte obtingut de la primera premsada és el de millor qualitat, mentre que les següents premsades produeixen olis de diferents qualitats. Avui, les almàsseres estan mecanitzades i la premsada ha quedat substituïda per un procés de centrifugació. L'oli obtingut es treia dels dipòsits soterrats amb l'ajuda d'un cassó, que molt sovint era una carabassa especial assecada i

buida.

El dret genèric de molí era un dret feudal, reservat al senyor, d'acord amb la Carta de Poblament, i, per tant, tot tipus d'activitats que pogueren derivar drets de *molinatges* eren controlades directament pel senyor mijatçant els seus administradors. No sabem res de la ubicació de les almàsseres anteriors al segle XIX. Tan sols podem dir que durant aquest segle se'n construïren moltes a Benidorm. Hi havia les que funcionaven com un negoci (Ferreries, etc) però la majoria eren privades, sols reservades per a l'ús exclusiu del seu propietari. Entre moltíssimes altres, anotem les situades al Salt de l'Aigua, Villa Laura, Sant Pere) Això va passar perquè a l'almassarar, antigament, se li pagava en espècie, és a dir, amb un percentatge de l'oli obtingut, la qual cosa sempre creava recels i discussions al voltant de la quantitat i qualitat de l'oli obtingut. D'altra banda, l'alarma provocada per l'epidèmia de filoxera en la vinya, en les acaballes del segle XIX, havia fet que molts camps es transformaren en plantacions d'oliveres i, en conseqüència, es produirà una sobreproducció al voltant dels anys 10-20 del segle XX que les almàsseres obertes al públic no podien fer-se'n càrrec.

L'oli per a tot l'any es guardava en grans gerres. Amb les restes d'oli, o amb el de pitjor qualitat, barrejat amb sosa càustica la gent fabricava sabó casolà, molt apreciat i molt efectiu en la neteja.

Diccionari de
Benidorm