
L'Ecomuseu - Farinera de Castelló d'Empúries

Carme Gilabert

«**F**arina: Pólvores blanques i fines obtingudes de la mòlta del gra de blat i emprades per a elaborar el pa». Utilitzada per l'home per a alimentar-se des de fa més de 10.000 anys, producte d'ús comú i quotidià, present en múltiples aliments de consum habitual i del qual descobrim que ens és força desconegut quan visitem l'Ecomuseu - Farinera de Castelló d'Empúries i se'ns explica el complicat procés industrial i la diversitat de factors que intervenen en la seva producció.

La Farinera de Castelló d'Empúries en el seu context històric

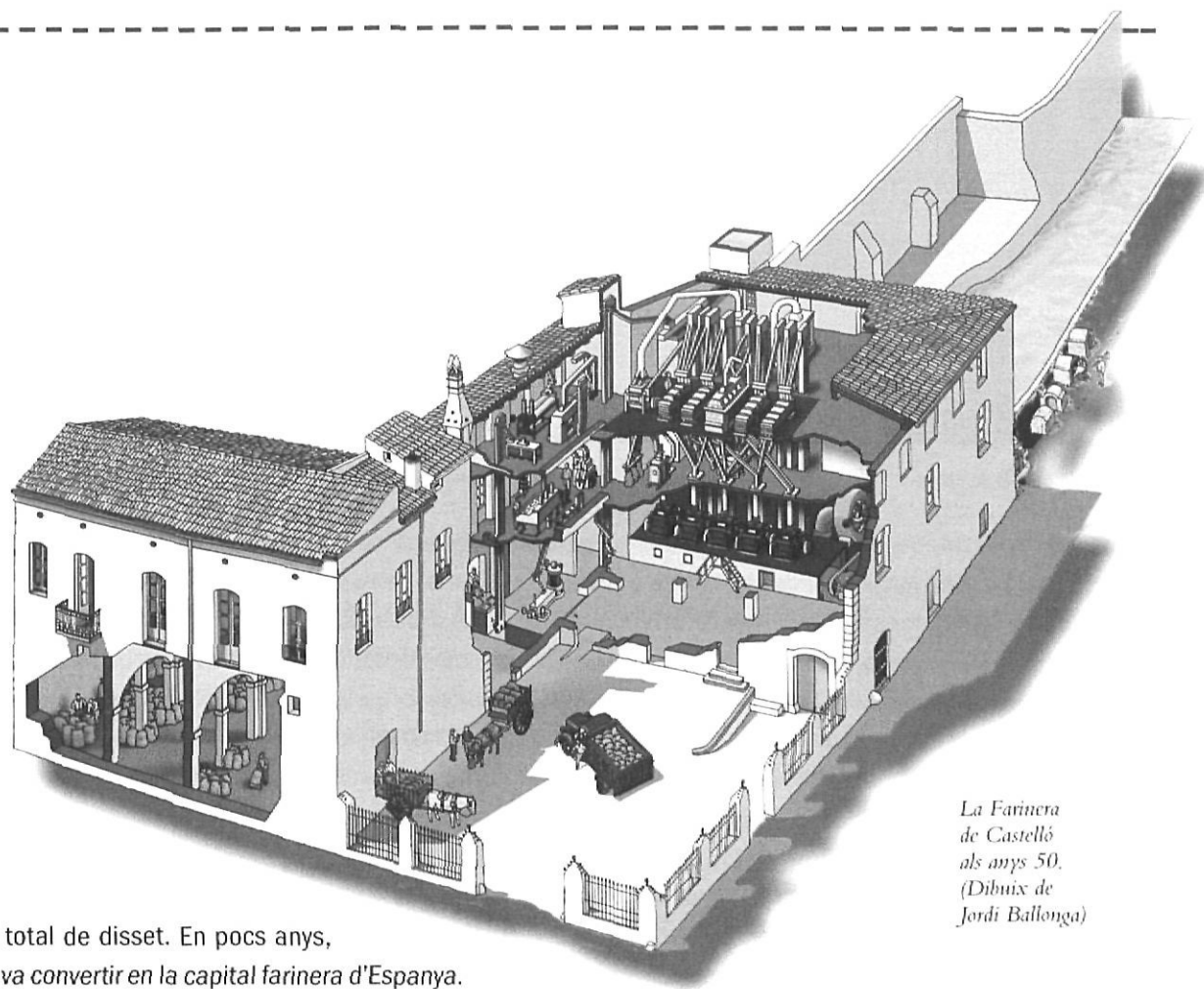
Moldre blat per obtenir farina és una de les activitats més antigues de l'home. Al principi el blat es consumia torrat, però a poc a poc es va anar imposant el consum en forma de farina que s'obtenia gràcies a la utilització de molins.

El molí de mà és el primer estri emprat per l'home per obtenir farina. Després vingué el molí rotatori, que va suposar una gran innovació: consistia en dues pedres circulars i planes, entre les quals es situava el blat. L'acció rotatòria de la pedra superior sobre la inferior produïa la mòlta del blat, que era convertit en farina i segó. Aquest sistema,

amb independència de la font d'energia, dels materials utilitzats o de les seves dimensions, es mantingué invariable fins a la invenció del molí de cilindres a mitjan segle XIX.

El nou sistema aparegué a Budapest l'any 1837 i va representar una gran revolució tecnològica en la producció de farines. Suposava grans avantatges respecte al molí fariner, que no havia patit cap innovació en vuit segles de mòlta. En primer lloc, per primera vegada s'obtenia farina totalment blanca i molt fina, que era més digerible. A més, es produïa una farina de major qualitat, de la qual es podien obtenir diverses gammes i que es conservava durant més temps. El sistema industrial permetia també augmentar la productivitat i el rendiment d'extracció. Per tot això el sistema austrohongarès de mòlta gradual, que és com se l'anomena, tingué una gran difusió arreu d'Europa.

Les farineres foren les primeres indústries agroalimentàries que es desenvoluparen a Catalunya, a la segona meitat del segle XIX. Fins llavors, la producció de farina a tot Espanya tenia un caire molt local i es feia principalment mitjançant molins hidràulics d'una o diverses rodes. Fou la capacitat industrial del país el que va permetre incorporar en les seves activitats les del sector agroalimentari. Al Poble Nou de Barcelona es va començar a construir farine-



*La Farinera
de Castelló
als anys 50.
(Dibuix de
Jordi Ballonga)*

res fins a un total de disset. En pocs anys, Barcelona es va convertir en la capital farinera d'Espanya.

Entre 1850 i 1860 només a Girona hi havia unes 35 farineres, algunes situades prop dels mercats de producció bladers (Figueres, Banyoles, Girona, la Bisbal d'Empordà) i d'altres lligades a petits mercats de consum (Torroella de Montgrí, Olot, Santa Coloma de Farners, Ripoll, Pont de Molins, Cabanes, Castelló d'Empúries...).

A Castelló d'Empúries la tradició molinera li ve de lluny. En època medieval la vila tenia tres molins fariners situats fora muralla, interceptant el curs del rec del Molí. Dels tres, l'anomenat molí del Mig continuà en funcionament al llarg dels segles fins que al voltant de 1860 hi va arribar el nou sistema de producció de farines, l'austrohongarès. Sobre el molí es va aixecar una fàbrica de farines, fet que va suposar un canvi en l'estructura de l'edifici, per adaptar-lo a les noves necessitats de l'era industrial: va créixer en alçada i presenta des de llavors tres plantes.

Entre 1947 i 1948 la fàbrica va modernitzar-se amb nova maquinària, tot i que va mantenir part de la que ja hi havia. Aquestes màquines i les anteriors, totalment contextualitzades i en un perfecte estat de conservació, formen avui dia la col·lecció del nostre museu.

Un procés industrial complex

Per fer farina cal moldre el blat. De la mòlta s'obté una barreja de farina i segó, que s'ha de garbellar per obtenir farina blanca. Això que sembla tan senzill suposa un complex procés de transformació que es divideix en tres fases, corresponents a tres seccions de la fàbrica: la neteja, el condicionament i la mòlta. Es tracta d'un procés que segueix una circulació en sentit vertical, d'un pis a l'altre, en un continu pujar i baixar del blat, de la farina i de la despulla a través dels pisos.

El gra de blat s'estructura en tres parts: les cobertes protectores, l'endosperma i l'embrió. Les cobertes protectores (formades per una sèrie de capes concèntriques) són les que durant el procés proporcionen el que anomenem «despulla» (segó, segones, segonet, tercers i quarts), que s'utilitza principalment com a pinso animal. L'endosperma o ametlla farinosa és la part que es convertirà en farina. L'embrió o germen és la part viva del gra i s'extreu abans del procés de mòlta per tal d'assegurar la conservació de la farina.



Jordi Cassà

Carro pedrer i sala de neteja.



ECOMUSEU-FARINERA

Enbarat de transmissió de l'energia.

El primer que cal abans de començar a moldre és establir la barreja de les diferents varietats de blat de què es disposa en funció de la farina que es vulgui obtenir. No totes les farines són iguals: depenen de la barreja de blats que es faci tenen característiques diferents que les fan aptes per a usos diversos: pa, pastissos, brioixos, pizzes, galetes, etc.

Feta la barreja, es comença el procés per la neteja, que té com a finalitat separar totes les impureses que arriben barrejades amb el blat com a resultat de la sega i de la recol·lecció. Aquestes impureses són pedres, sorra, pols, llavors d'altres plantes, insectes, palla, partícules metàl·liques, etc. Cada una de les màquines s'ocupa d'extraure un residu determinat, segons les dimensions, el pes o la forma d'aquest en relació amb el gra de blat. Les partícules metàl·liques s'extreuen mitjançant un imant.

A la fase de condicionament s'aconsegueix que la coberta protectora del blat es torni més elàstica per tal que sigui més fàcil separar-la de l'ametlla farinosa. Es comença, però, eliminant el germen del gra de blat i també es separa la coberta més externa. Després el blat es dirigeix al pis superior, on es mulla i s'emmagatzema en un dipòsit en el qual, per l'acció de la humitat, augmenta de temperatura. Passades 12 hores es deixa caure en un dipòsit inferior; el canvi sobtat de temperatura fa que la coberta del gra es contragui i pateixi un trencament que en facilitarà la separació. Després de 12 hores més, el blat passa encara per dues màquines més per acabar en un dipòsit de seguretat que alimenta de manera gradual i contínua el primer molí de la fase de mòlta.

Amb el sistema austrohongarès la mòlta es fa de manera gradual. Els cinc molins de la Farinera són dobles i permeten deu passades independents: quatre de trituració, cinc de compressió i una de desagregació. Cada vegada que es fa una passada en un molí el producte resultant és elevat al pis supe-

rior, on els *plansichters* o cernedors classifiquen els fragments per les seves dimensions i els envien, segons aquestes, de nou als molins o bé al sasor, que s'ocupa de separar les sèmols netes de les sèmols brutes (les que encara tenen coberta protectora enganxada). Els molins de trituració permeten obtenir del blat fragments que se separaran en despulla i sèmols (fragments de l'ametlla farinosa). Aquestes darreres seran reduïdes progressivament a farina als molins de compressió. El molí de desagregació s'ocupa de reduir les sèmols brutes que provenen del sasor, per tal de separar-ne la despulla. La despulla obtinguda en diferents parts del procés s'envia a la raspalladora, que, abans d'enviar-la a ensacar, en treu la mica de farina que encara porta enganxada.

Acabat el procés s'obté en xifres aproximades un 72% de farina i un 28% de despulla. A mesura que es va obtenint, la farina és enviada al dipòsit corresponent, des del qual passa a l'ensacada. El mateix passa amb la despulla.

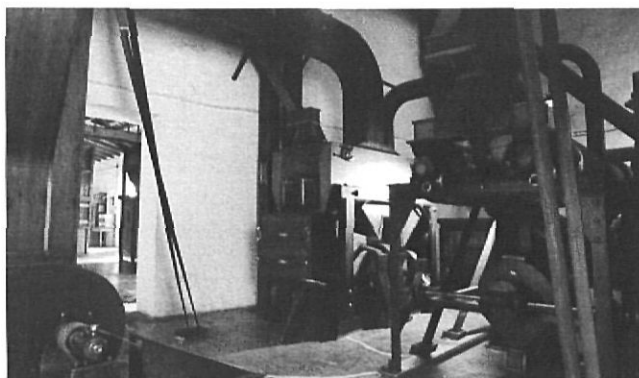
Tota la fàbrica funciona, sempre que és possible, amb l'energia generada per una turbina hidràulica del tipus Francis, de l'any 1905. Aquesta s'alimenta del cabal del rec del Molí, el mateix que utilitzaven els molins fariners de la vila medieval. El rec neix a Vilanova de la Muga, on una resclosa permet la desviació de les aigües del riu Muga, que són conduïdes fins a la Farinera.

A l'aigua del rec del Molí se li donen també altres usos. Al llarg del seu recorregut és captada per les boixes, petites comportes que permeten regar els camps i els horts que el resseguixen. Després de proporcionar el salt necessari per fer funcionar la turbina, i abans de desembocar a la Mugueta, l'aigua és bombejada per a la seva potabilització i conduïda al rentador públic, un altre dels elements patrimonials de la nostra vila. Antigament, l'aigua havia estat també aprofitada per l'escorxador públic i per a un abeurador, actualment desaparegut.



Plansichsters i altres màquines.

Jordi Cassó



Una altra sala de l'ecomuseu.

Jordi Cassó

L'Ecomuseu Farinera de Castelló d'Empúries

Aquesta fàbrica va estar en funcionament fins que l'any 1995 va anar a subhasta pública. Va ser llavors que l'Ajuntament de Castelló d'Empúries va adquirir l'immoble de la Farinera per tal de recuperar per al municipi un patrimoni industrial profundament lligat a la seva història. I des d'aleshores es treballa per convertir aquest edifici industrial i la seva maquinària en la seu d'un ecomuseu que ha d'esdevenir un element dinamitzador del municipi i de la comarca. Per tal que aquest equipament gaudeixi de la màxima difusió possible i adquireixi una dimensió que assoleixi tot el territori català, el 1997 l'Ecomuseu - Farinera de Castelló d'Empúries va passar a formar part del Sistema del Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya, vertebrador de la museologia tècnica catalana. Cada un dels museus del Sistema del mNACTEC, singular respecte als altres, explica una part del territori, una temàtica o un aspecte de la industrialització a Catalunya, tenint en compte tant els aspectes tècnics com els socials i els culturals. Un dels seus principals objectius és la preservació *in situ* del patrimoni industrial, a través del qual es pot explicar la industrialització catalana, un dels esdeveniments històrics més significatius de l'època contemporània del nostre país.

Dins del Sistema, l'Ecomuseu - Farinera és el museu que ha de testimoniar l'evolució de la indústria farinera a Catalunya. Fins avui ens hem centrat bàsicament en la difusió del sistema de producció austrohongarès. Això s'ha fet a través de visites comentades que s'iniciaren el 1998 i que han gaudit de gran acceptació, ja que la complexitat del procés de fer farina, que hom imagina senzill, el fet que unes màquines tan antigues estiguin encara avui dia en funcionament, l'enginy d'aquestes màquines, la seva bellesa, la calidesa de les estructures de fusta, l'impacte visual i estètic del conjunt, la netedat de la fàbrica, l'autenticitat d'allò que es veu, etc. no deixen indiferent

ningú. Una de les peculiaritats de la nostra entitat és que el bon estat de conservació de la maquinària i el fet que ens hagi arribat totalment contextualitzada ens permet mantenir-la en funcionament de manera demostrativa. Això facilita la conservació de la maquinària (la nostra col·lecció) i confereix al museu una dinàmica de «museu viu». El manteniment de l'activitat permet, a més, que l'entitat sigui un element dinamitzador de l'activitat agrícola de la nostra vila, en incentivar el conreu de varietats de blat de qualitat el conreu de les quals havia disminuït. S'aconsegueix, així mateix, el manteniment d'un ofici tradicionalment arrelat a la nostra vila, el de moliner, ja que des de 1999 es va optar per la formació *in situ* d'un aprenent de l'ofici.

Actualment s'està duent a terme la rehabilitació arquitectònica de l'edifici de la fàbrica, on es desenvoluparà posteriorment el projecte museogràfic de l'Espai Expositiu I: la Farinera. Més endavant s'adequarà l'edifici del Casal, annex a la Farinera, en el qual s'instal·larà la nova àrea de recepció i serveis, espais pedagògics, espais expositius i espais administratius. Hi haurà també un Centre d'Interpretació de l'ecomuseu i un Centre de Documentació. En una fase ulterior s'instal·larà a l'Hort de la Farinera una àrea d'experimentació amb cereals i s'adequarà el rec del Molí per tal que se'n pugui seguir el recorregut des de la Farinera fins a la resclosa de Vilanova de la Muga. Està també per desenvolupar el projecte d'ecomuseu, l'estratègia d'interpretació del qual es centra en l'estudi de la interacció home-territori. És a dir, de quina manera les característiques del territori han condicionat unes formes de vida determinades i com l'acció de l'home sobre aquest territori n'ha configurat el paisatge, el nostre. Es tracta d'un nou concepte de museu que treballa sobre el territori i les persones que l'ocupen. I que aporta un element innovador a la variada oferta turística de la nostra zona. ✕

Carme Gilabert és directora-gerent de l'Ecomuseu Farinera de Castelló d'Empúries.