

# ELS FORNS D'OLI DE GINEBRE a la comarca de les Garrigues

*L'ús de l'oli de ginebre forma part de la memòria col·lectiva de la gent gran de les nostres terres com a tractament terapèutic d'un nombre elevat de malalties, infeccions i afeccions diverses, tant per a les persones com per als animals domèstics i la ramaderia en general, en una època on sovintejava l'ús de remeis tradicionals en la majoria de les llars.*

*Malgrat disposar d'aquesta informació, imperava una desconeixença pràcticament absoluta referent a si existia una elaboració directa o propera d'aquest producte a les nostres terres o havia de ser comprat a les trementinaires o a venedors ambulants que el portaven d'altres indrets.*

*Només la toponímia local feia entreveure la possibilitat d'una arcaica producció que, no sent degudament validada pel record, impedia qualsevol tipus de valoració.*

*Afortunadament, després de diversos treballs de recerca i d'inventaris etnològics i etnobotànics (moltes vegades relacionats amb la pedra seca) per part d'estudiosos locals, s'ha començat a emplenar aquest buit existent.*

TEXT I IMATGES: Mateu Esquerda Ribes



Exemplar de càdec femella.

**La matèria primera: el ginebre i el càdec.** Resseguint la bibliografia sabem que, de forma genèrica arreu, per a la elaboració de l'oli de ginebre s'empraven les soques i arrels de dues espècies del gènere *Juniperus*: el ginebre o ginebró (*Juniperus communis* L.) i el càdec (*Juniperus oxycedrus* L.). Ambdues espècies adopten la forma d'arbust o arbre, i es distingeixen per les fulles aciculars, quasi sempre disposades en grups de tres, primes i punxegudes, d'un verd pàl·lid platejat. Són plantes dioiques, és a dir, hi ha individus que només fan flors masculines i altres femenines. Floreixen a finals d'hivern i principis de primavera i només les segones són les que fructifiquen, els gàbuls no maduren fins la tardor del tercer any.

Les fustes són de color fosc, oloroses, fortes, resistents al corc i molt apreciades pels ebenistes i també en la construcció.

Tot i ser molt semblants, es diferencien fàcilment perquè el càdec a l'anvers de les fulles hi té

dues bandes blanques longitudinals separades per un nervi central verd, mentre que el ginebre presenta una sola banda blanca central. També divergeixen en el color i la mida de la fructificació madura -els del càdec són rogencs i mesuren de 6 a 12 mm, mentre que els del ginebre són de color blau fosc i mesuren de 5 a 9 mm-, però aquesta segona diferència tan sols es pot apreciar en els exemplars femenins, a causa de la dioècia esmentada.

A les Garrigues hi predomina bastament el càdec, si bé a partir dels 500-600 m. d'altitud pot trobar-se algun exemplar de l'altra espècie. Tot i la diferenciació botànica, la gent del territori les denomina a totes dues de forma habitual com a ginebres i en aquest treball, a partir d'ara, també anirà generalitzat, per a referir-se tant a les dues espècies, com a l'oli extret de qualsevol d'elles.

**Propietats terapèutiques.** S'ha arribat a dir d'aquestes espècies que hi ha poques plantes a Europa que siguin de més ús que el ginebre.

A més d'utilitzar-se en cuina, en l'elaboració de licors, en perfumeria, en jardineria, en fusteria, etc. se li han atorgat al llarg del temps una infinitat d'atributs remeiers utilitzant els gàbulos sencers o els seus destil·lats, les fulles, l'escorça i, en aquest cas, l'oli que s'obté de les soques i arrels per pirogènesi (destil·lació seca).

Repasant la bibliografia i escoltant la memòria oral de la gent gran, està ben documentat -fins i tot des de l'antiguitat- l'ús d'aquest oli en veterinària, com a unguent per a malalties, ferides i infeccions de la pell d'ovelles i conills i, particularment, per a combatre els polls i paparres, així com els paràsits intestinals d'espècies domèstiques. Mitjançant fregues s'aplicava per al mal de peülles dels porcs, la desinfecció del formigó dels cascs de cavalleria i per a curar el bec de les gallines.

Com a remei casolà per a les persones, se'l considerava eficaç en diverses aplicacions en forma d'unguent, cataplasma o com a beuratge. Sembla ser que era especialment utilitzat de forma tòpica per a malalties de la pell i contra paràsits, molt efectiu per a eliminar les paparres, polls i llémenes. També s'emprava, mitjançant fregues, per al mal de queixal, reumatisme, dolors articulars, gota, coïssors, èczemes i berrugues. Com a cataplasma es va usar per al mal de pit, angines i refredats, i en forma d'infusió o beuratge, per a trastorns digestius, cucs intestinals, com a diürètic i calmant nerviós.

Podríem mencionar un llistat molt més llarg referent a les virtuts curatives (suposades o autèntiques) atribuïdes a aquest oli, que es poden consultar en les publicacions citades a la bibliografia final.

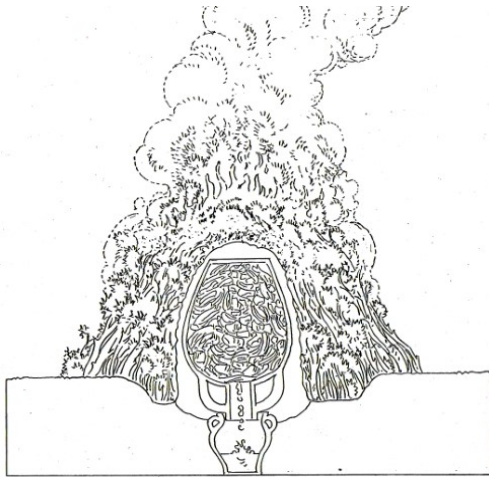
**Els forns d'oli de ginebre.** Tal com he explicat anteriorment, un dels productes més reputats i valorats del ginebre ha estat l'oli que s'obtenia per la destil·lació seca de les soques i arrels dels ginebres, preferiblement de plantes femelles, ja que contenen molta més quantitat de resina. Aquesta operació es realitzava en forns més o menys simples o complexos, en els quals s'obtenia un oli espès, de color marró fosc, amb una olor molt penetrant.

Tot i que les publicacions existents fan referència a diverses tipologies de forns, segons el territori, les característiques del terreny, els costums, la perdurabilitat, així com la destresa, inventiva o tècnica emprada pel seu autor, a la pràctica ho podríem resumir en dos sistemes: els que funcionaven a nivell casolà i els que es dedicaven a una producció industrial per a la seva comercialització.

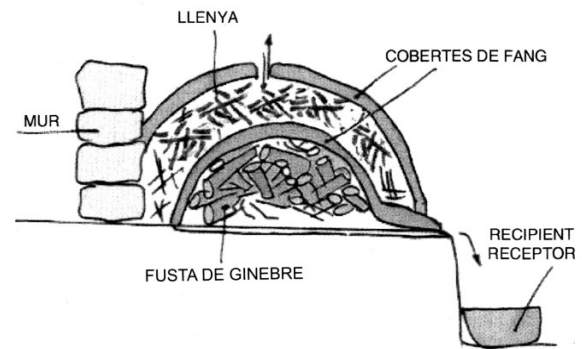
Dins del primer sistema hi hauria alhora dues tipologies:

*Tipus 1.* Seria la forma més simple o bàsica de forn, emprat per a obtenir una mínima quantitat d'oli. Consistiria en la superposició de dos recipients que inicialment foren ceràmics i posteriorment metàl·lics. Un d'ells, enterrat en el sòl natural, faria l'ús de contenidor-receptor de l'oli. L'altre, ple d'estelles de soca i arrel de ginebre, es situava giravoltat damunt del primer, col·locant una malla metàl·lica a la boca o emprant algun altre sistema perquè les petites ascles s'aguantessin dins. D'aquesta manera, tots dos recipients formaven les dues mitges parts d'un forn tancat, del qual només en sobresortia el recipient superior, que contenia la fusta.

Es folrava aquest recipient amb una gruixuda capa d'argila i es rejuntava la línia de contacte entre ambdós per a aconseguir un aïllament absolut del foc exterior que ho envoltaria. S'encerclava de lleunya per fora i s'encenia. Una vegada havia pres, es tapava lleugerament amb lloses de pedra i/o argila de manera que anés cremant en somort. L'efecte calorífic constant produïa una lenta destil·lació del líquid contingut en l'estructura llenyosa, que regalimava vers el vas inferior. Acabat el procés, hi que-



Forn tipus I



Forn tipus II

dava dipositada una barreja d'aigua i oli, llavors només calia decantar els dos líquids per a obtenir el producte desitjat.

Tot i que pel maneig efímer d'aquest sistema no es troben restes, sí que s'han recollit testimonis de la seva utilització a la comarca del Bages, en indrets de la província de Castelló i a l'Aragó. En alguns llocs va perdurar fins a mitjans del segle XX.

*Tipus II.* És un model un xic més elaborat de forn. Es localitzen les seves empremses damunt de suports rocosos, que els servien de base. En la superfície aplanada i un xic inclinada de la roca s'hi repicava un solc arrodonit, que encerclava un o diversos canalets radials interiors. Aquests convergien vers un regueró allargassat que discorria cap al costat inferior del suport, aprofitant el pendent natural, amb la finalitat de permetre el lliscament de l'oli vers una cubeta excavada o un recipient col·locat per a la seva recollida.

A l'interior del cercle gravat a la roca s'amuntegava la fusta estellada, la qual es cobria amb lloses de pedra i a sobre d'aquestes s'hi dipositava una bona capa de fang que l'aïllaria de la combustió exterior. Amb la mateixa finalitat, també es cobria amb lloses la canal de sortida fins a la cubeta. Al damunt i al voltant d'aquesta estructura s'hi feia un bon foc fins assolir dins del forn la temperatura idònia perquè la fusta comencés a destil·lar l'oli del ginebre cap al regueró de sortida. A vegades es construïa un petit mur perimetral a l'entorn del forn per a servir millor la llenya del foc.

En alguns, també s'emprava un bidó ple d'estelles, en aquests casos giravoltat i situat al bell mig del cercle gravat, segellat amb fang i envoltat per la

llenya que aniria cremant. Com en tots ells, el producte resultant era una barreja d'oli i aigua, la diferència de densitat afavoria la decantació fins aconseguir un oli bastant pur.

Tal vegada pel fet de romandre les seves marques gravades a la roca, el nombre de forns d'oli de ginebre pertanyents a aquesta tipologia és el més extens de tots els que apareixen a la bibliografia, els quals, en alguns casos, s'han interpretat erròniament com a petroglifs prehistòrics de tipus ramiforme o similars, i en alguns altres com a bases de premses d'oli o de vi a l'aire lliure.

A les Garrigues hem documentat fins al dia d'avui quatre forns d'aquesta tipologia. Tres es troben al terme municipal de la Pobla de Cérvoles, situat a la part sud-est de la comarca, prop del vessant septentrional de la serra de la Llena (contrafort ponentí que exerceix de límit natural amb les comarques veïnes de la Conca de Barberà i el Priorat).

Tots tres estan situats dalt d'un turó rocós, que també sustenta diverses restes d'edificacions dels períodes alt i baix medieval, pertanyents al castell i nucli primigeni de Cérvoles i més tard a una granja de Poblet.

A la codina -lleugerament inclinada- que corona el seu cim, hom pot observar clarament les canaletes excavades a la roca pertanyents al perímetre de la base ovalada (lleugerament apuntada cap a la part més fonda) de dos antics forns d'extracció d'oli de ginebre (d'1,10 i d'1,40 m de diàmetre aproximadament) molt similars ambdós. Una altra canaleta discorre diametralment per l'interior de cada espai encerclat i es prolonga un metre més, fins arribar al marge de la cinglera, on se suposa que hi haurien els recipients per recollir el líquid i oli resul-





Bases de forns d'oli de ginebre a la Pobla de Cérvoles.

tants. En la capçalera i laterals d'un dels forns s'observa un seguit de gruixuts carreus, que tal vegada anirien relacionats amb el funcionament del forn. Del tercer només en resta la cubeta que recollia l'oli i dos fragments de canal excavada a la plataforma de roca superior. La resta està malmesa per l'extracció continuada de pedra del cingle, que a més de retallar la superfície original de la base del forn, ha comportat la fragmentació del bloc principal.

El quart forn d'aquesta tipologia ha estat documentat al terme municipal de l'Espluga Calba, a la part est de la comarca de les Garrigues, en el límit amb l'Urgell i la Conca de Barberà. Es troba situat en una petita elevació rocosa, que sobresurt al marge d'una clapa lenticular de bosquina. Consta d'un solc excavat en una base rocosa lleugerament inclinada, el qual descriu un perímetre ovalat de 105 cm de diàmetre màxim i 92 cm de mínim, apuntat en la part més fonda, on s'uneix amb una canaleta que continua fins al marge, sota el qual es col·locaria un recipient per recollir l'oli. A l'interior del cercle gravat presenta un petit solc excavat a la roca, que s'inicia quasi a la part central i desemboca en un petit descrostament de la roca que hi ha prop de l'extrem apuntat del solc perimetral.

A més dels quatre forns descrits, n'hi ha un altre de la mateixa tipologia localitzat a l'indret anomenat Coll de Mònecs (Serra de la Llena), que, tot i correspondre administrativament al terme d'Ulldemolins (Priorat), està situat gairebé a la partició amb la nostra comarca (de fet, la majoria de finques circumdants pertanyen a propietaris del municipi de Juncosa de les Garrigues i ells ens van informar de la seva presència). Aquest, està conformat per dos solcs arrodonits concèntrics, excavats a la roca natural, travessats perpendicularment per una canal que -com en els anteriors- arriba fins al marge.

Darrerament ens han fet partícips de la possible existència (actual o pretèrita) d'altres estructures o gravats a la roca similars, als termes garriguencs de l'Albi i el Vilosell, dels quals no tenim fins al moment cap constància visual ni dades de localització, però sí certa informació oral que els podria relacionar amb l'oli de ginebre.

*Tipus III.* Correspondria a una tipologia de forn més industrial, bàsicament dissenyat per aconseguir un volum d'elaboració molt superior als descrits anteriorment, i tal vegada obtenir una qualitat més òptima del producte final.



Base de forn d'oli ginebre al terme de l'Espluga Calba.



Canal a la roca per recollir l'oli obtingut.



En els darrers temps s'han localitzat bastants forns d'aquesta tipologia a la comarca propera de la Ribera d'Ebre: als termes municipals de la Palma, Flix, la Fatarella i sobretot al de Riba-roja d'Ebre (en aquest darrer poble han aconseguit documentar-ne una vintena en diferents estats de conservació, fruit d'una tasca de recerca entusiasta i continuada per part d'un grup d'estudiosos locals).

No obstant, a hores d'ara aquests resultats quantitius encara no han estat objecte d'un estudi tècnic i científic acurat, on l'arqueologia, la història, l'etnobotànica, l'etnografia i la sociologia haurien d'endinsar-se profundament. Mentrestant, algun petit testimoni de l'escadussera informació documental, l'aportació cada vegada més minsa de la memòria oral i moltes vegades l'ús del criteri personal o del sentit comú de l'estudiós davant les restes trobades, han estat les úniques eines a l'hora de voler interpretar la funcionalitat d'aquests forns.

A les nostres terres garriguenques també tenim documentats dos exemplars d'aquesta tipologia, al sector més sud-occidental de la comarca, proper a la veïna Ribera d'Ebre esmentada abans.

Un d'ells es troba al terme municipal de la Granadella, a la partida dels Tagonars-Serra de Matalescables, a migjorn del terme, en una punta allargassada que s'endinsa fins arribar al terme de Flix. Es tracta d'una construcció circular de pedra i argila, avui en dia pràcticament derruïda i enrunada, situada damunt d'un cingle, prop d'una zona forestal farcida de restes de fortificacions que constituïen una línia de defensa de l'exèrcit republicà en la darrera guerra.

Malgrat el seu estat d'enderroc, s'observa la base d'un mur perimetral arrodonit de pedra seca (uns 60 cm d'alçària) que sobrepassa els 5 m de diàmetre extern. A la part interior s'endevina una altra paret de perfil lleugerament inclinat, d'uns 3 m de diàmetre, feta amb maçoneria -pedres lligades amb argila-, que a ben segur originalment estaria aïllada del mur perimetral, tot i que en l'estat actual no es pot asseverar.

Poca cosa més es pot especificar, només esmentar que -segons expliquen- durant la darrera guerra s'emprà com a dipòsit de municions i que va explotar. Aquest fet podria justificar la seva demolició. De totes maneres ha sobreviscut en la gent més gran el record de la seva existència (el Forn del Polvorí) i l'ús d'oli de ginebre per part de pastors i ferrers.

L'altre forn es troba al terme de Bovera. Aquest municipi, com l'anterior, està situat a l'extrem sud-occidental de la comarca, al límit amb la Ribera



Restes de forn d'oli industrial al terme de La Granadella.

d'Ebre. El forn es troba a la partida de la Planeta o la cova del Pujol, al costat dret de la Vall de les Rebollades, a l'extrem d'una gran codina de roca sorrenca lleugerament inclinada, que aflora del terreny en direcció sud.

Malgrat no està sencer del tot, falta l'acabament superior, és un dels exemplars coneguts més il·lustratius d'aquesta tipologia. Una part important de mèrit recau en el fet d'haver estat netejat, restaurat i retolat per l'associació Trenca i l'ajuntament de Bovera a finals de l'any 2014, en el marc d'un ampli projecte per a la recuperació i posada en valor dels elements de patrimoni rural de la zona, per tal que siguin visitables i representin un estímul en l'economia local, lligant turisme cultural i revalorització dels productes agrícoles locals (bàsicament l'oli d'oliva).

Això permet que actualment es pugui observar acuradament la composició de les seves estructures, i avançar un xic en la seva interpretació, confiant que futurs estudis globals dels forns de la Ribera d'Ebre, mitjançant els paral·lelismes, permetin definir amb més exactitud el sistema o sistemes de funcionament, avui dia encara dubtosos, i aportin dades orals o escrites per a situar-los cronològicament i conèixer la distribució i comerç que se'n feia d'aquest producte.

Aquest forn està format per dues estructures independents, de base arrodonida (lleugerament ovalada) disposades de forma paral·lela, una interior i una externa que l'embolcalla. Ambdues estan assentades sobre un banc de roca sorrenca, esglaonat i lleugerament inclinat en direcció sud-est.





Forn industrial recuperat i restaurat al terme de Bovera.

Responsabilitat i precaució amb les plantes

L'estructura interior és troncocònica, formada per una paret de maçoneria lleugerament convexa, arrebossada amb una capa de fang per ambdues bandes, d'un gruix d'entre 18-25 cm, amb un diàmetre màxim intern de 2,60 m a la base i 1,45 m en el coronament, amb una altura conservada de 2,30 m. Tant la paret de l'estructura com les capes d'arrebossat estan extremadament endurides a causa de l'acció del foc. Cal entendre que el seu interior seria una mena d'olla o receptacle que encabiria

en part o totalment la càrrega d'estelles de càdec-ginebre- destinades a la destil·lació seca, observant-se encara a hores d'ara la superfície interna ennegrida, amb un flaïre intens motivat pel sutge de la pirògenesi.

L'estructura externa -que embolcalla l'anterior de manera que entre les dues queda una cambra- també té forma troncocònica. Està formada per un gruixut mur amb dues parets de pedra seca i l'interior farcit d'argila. Construïdes amb pedres irregu-





Boca de càrrega i buidatge de les soques de ginebre (Bovera).



Pica excavada a la roca exterior per a recollir l'oli obtingut.

lars, la cara externa és atalussada i l'interna cònca-va, amb la part superior originalment coronada per una volta de quart d'esfera, feta amb la tècnica de la falsa cúpula per apropament de filades horitzontals. L'alçada màxima del mur és d'uns 3,40 m. El diàmetre màxim extern a la base és de 6,1 m i d'uns 4,40 al coronament. El gruix del mur en el coronament és d'entre 1 i 1,5 m a la banda sud de l'anella i entre 1,7 i 1,8 m a la contrària. A la part inferior de la zona nord d'aquesta estructura externa s'obre una porta d'uns 70 cm d'amplada i 85 cm d'alçada amb un corredor cobert per lloses, que travessa el mur i comunica amb l'interior del forn (la paret de l'olla també mostra el mateix forat, en aquest cas de forma irregular). Cal pensar que es devia emprar per a la

càrrega inicial de soques; durant el procés romandria segellat, i posteriorment s'obriria de nou per a les tasques de buidatge i neteja.

Fora del forn, en la zona més fonda de la codina, al costat de l'estructura externa, hi ha una cubeta excavada a la roca, de forma rectangular, que mesura 80 cm de llargada, 55 cm d'amplada i 30 cm de profunditat màxima, en la qual hi desguassa un regueró que s'inicia a l'interior del forn i pel qual vessava el fluid destil·lat.

Les hipòtesis de funcionament derivarien de les explicades en les altres tipologies: un amuntegament d'estelles de soca de ginebre femella dins d'un recinte segellat (l'olla), que farien regalimar l'oli per destil·lació seca a partir d'un focus de calor proporcionat per una combustió propera de llenya, que mai no podia entrar en contacte amb les soques. La gruixuda paret externa operaria com a aïllant, la cambra entre ambdues estructures ajudaria a mantenir i repartir la temperatura alta de forma uniforme, tot plegat gràcies a la perícia dels forners, que atiarien o apaivagarien el foc segons el criteri que l'experiència els aportava. Mentre durava el procés es devia anar buidant la cubeta per tal de procedir a les tasques de decantació de l'oli per separar-lo de l'aigua i altres líquids.

Finalitzat el procés de destil·lació es deixava refredar el forn i un cop fred es procedia a efectuar la neteja, per a la qual cosa s'obria de nou el forat de l'estructura interna i es treien primer les cendres i residus de sobre el mantell i després les restes carbonitzades de la fusta del càdec, carbó que podia ser utilitzat per ús domèstic o es podia aprofitar com a combustible en noves fornades.

Quant a les dades de comercialització del producte obtingut, és una assignatura pendent, tal com s'ha comentat anteriorment, si bé alguns autors apunten vers als llocs on es feien fires de bestiar com un dels destins més plausibles. També s'ha de tenir en compte l'aglomeració de producció en una zona propera al riu Ebre, qui sap si relacionada amb el trànsit i comerç fluvial que aquesta via facilitava. Queda, doncs, molta tasca de recerca encara per fer.

**Consideracions finals.** La revalorització i recuperació del patrimoni arquitectònic rural de la nostra comarca com a eina dinamitzadora del territori, tot i estar a les beceroles, comença a donar els seus primers fruits en els darrers temps. Cabanes, aljubs, marges... i, com no, també els forns d'oli de gine-

bre, van desempolsant-se de l'oblit on cau per inèrcia tot allò que perd la seva funcionalitat inicial.

Lligat amb això, també s'intenta conservar i difondre l'altra vessant del patrimoni l'immateral, a partir de la memòria oral de la gent gran, pouant del seu fons de saviesa popular, on les costums transmises generació rere generació ens aportin el grau suficient d'equilibri davant la deriva accelerada del model de vida actual.

Qui sap si les propietats i alguns usos tradicionals de l'esmentat oli tornaran a reviscolar, en un

moment en què les teràpies alternatives sembla que tornen amb força i sumen el seu efecte guaridor a l'anomenada medicina convencional.

**Mateu Esquerda Ribes** Membre del Centre d'Estudis de les Garrigues, de l'Associació "Amics de l'Arquitectura Popular" i del Grup de Recerques de les Terres de Ponent. Becat per I.P.E.C. en diversos treballs de Recerca Etnològica a les comarques de les Garrigues i del Segrià. [Més ...](#)

## BIBLIOGRAFIA

Agelet, A., Muntané, J., Parada, M. & Vallès, J. 2002. *Plantes medicinals del Pirineu català: remeis i altres usos de 40 plantes de la cultura popular pirinenca*. Editorial Farell, Sant Vicenç de Castellet.

Benavente, J. A. 2013. *Los petroglifos de Alloza (Teruel) y los hornos de aceite de enebros: un enigma resuelto*. Consultat el 29 de desembre de 2015, a <https://historiasdelbajoaragon.wordpress.com/2013/04/12/los-petroglifos-de-alloza-teruel-y-los-hornos-de-aceite-de-enebro-un-enigma-resuelto/>

Bonet, M. A. & Reixach, R. 2013. *Reemis tradicionals del Lluçanès: apunts etnobotànics d'una comarca de la Catalunya central*. AUSA, 171, 120-133.

Burgui, M. 2012. *Fabricación de aceite de enebros y de pez o alquitran vegetal en Ujué*. Consultat el 2 de gener de 2016, a [http://ujue-uxue.blogspot.com.es/2012\\_11\\_01\\_archive.html](http://ujue-uxue.blogspot.com.es/2012_11_01_archive.html)

Castellví, A., Aguilà, J., Bladé, O. & Bladé, O. *La indústria de l'oli de ginebre al poble de Riba-roja (1)*. Consultat el 7 de gener de 2016, a <http://es.calameo.com/books/002258132988aa3782565>

Castellví, A., Aguilà, J., Bladé, O. & Bladé, O. *La indústria de l'oli de ginebre al poble de Riba-roja (2)*. Consultat el 7 de gener de 2016, a <http://es.calameo.com/books/002258132c4ccd5a14b06>

Campos, M. 1966. *Los remedios castellanos del Recetario para diversas enfermedades atribuido a Arnau de Vilanova*. Cuadernos de Filología Hispánica, 14, 59-68.

Curbert, J. 2005. *La transmissió manuscrita de remeis populars a través del receptari de Salvador Romaguera (1799-1883), masover de Serra de Daró*. Annals de l'Institut d'Estudis Gironins, 46, 245-283.

Davis, Ch. & López, M. 2010. *Protomedicato y farmacia en Castilla a finales del siglo XVI: edición crítica del Catálogo de las cosas que los boticarios han de tener en sus boticas, de Andrés Zamudio de Alfaro, protomédico general (1592-1599)*. Asclepio. Revista de Historia de la Medicina y de la Ciencia, LXII, 2, 579-626.

Dioscòrides. 1998. *Plantas y remedios medicinales (De materia médica), libros I-III*, Introducció, traducció i notes de Manuela García Valdés. Gredos, Madrid.

Esquerda, M., Gallart, J., Manresa, L. 2015. *Els forns d'oli de Ginebre a Les Garrigues*. En: Traces, X Trobada d'Estudiosos de Les Garrigues. Arbeca.

Font i Quer, P. 2014. *Plantas medicinales: el Dioscòrides renovado*. Edicions Península, Barcelona.

Giraud, G. 2011. *Les fours à cade à Tourtour à la fin du XIXème siècle*. Consultat el 2 de gener de 2015, a <http://tourtour.village.free.fr/?Les-fours-a-cade-a-Tourtour-a-la>

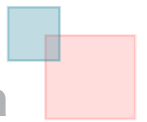
Gausachs, R. 2008. *Les herbes remeieres. De la cultura popular al fàrmac*. Una aproximació etnobotànica. Vol II. Rafael Dalmau Editor, Barcelona.

Gusi, F., Barrachina, A. & Aguilera, G. 2009. *Petroglifos "ramiformes" y hornos de aceite de enebros en Castellón. Interpretación etnoarqueobotánica de una farmacopea rural intemporal*. Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló, 28, 257-278.

Martínez, M. 1981. *Nota sobre unos hornos de "ginebre" de Alcorisa (Teruel)*. Teruel, 66, 183-192.

Monesma, E. 2017. *El aceite de enebros*. Temas de antropología aragonesa, 23, 77-136





- Mulet, L. 1991. *Estudio etnobotànico de la provincia de Castellón*, Diputación de Castellón, Castellón.
- Muntané, J. 2002. *Tresor de la saviesa popular de les herbes, remeis i creences de Cerdanya del temps antic*. 2a edició. Institut d'Estudis Ceretans, Puigcerdà.
- Negro, L. 2004. *El enebro, el árbol totémico de los pastores aragoneses*. *Temas de Antropología Aragonesa*, 14, 37-54.
- Porta, L. 1994. *Fours à cade, fous à poix dans la Provence littorale*. 2a edició. Les Alpes de Lumière, Forcalquier.
- Romo, À. M. 1997. *Les plantes medicinals als Països catalans*. Pòrtic, Barcelona.
- Sunyer, J.M. & Rebés, X. 1999. *Forns d'oli de ginebre a la vall de Sant Francisco*. *Butlletí del Centre d'Estudis de la Terra Alta*, 29, 23-26.
- Vilaseca, S. 1928. *La medicina reusenca durant el segle XIV*. *Revista del Centre de Lectura de Reus*, 82, 173-179.
- Villar, L., Palacín, J. M., Calvo, C., Gómez, D. & Montserrat, G. 1987. *Plantas medicinales del Pirineo Aragonés*, Diputación Provincial de Huesca, Huesca.
- Violant, R. 2001. *La vida pastoral al Pallars*. Garsineu Edicions, Tremp.