

109. L'elaboració de l'oli (Cervelló)*Informador:* Florenci Armengol i Armengol*Edat:* 66 anys*Transcriptors:* J. Veny, L. Pons*Enquestadors:* A. M. Badia, J. Veny, J. Martí, J. Rafel*Data:* 9 juliol 1964

109

L'elaboració de l'oli

(Cervelló)

əntiɣwəm'en¹ k,ən sə f,ɛjə l,ɔli pə ləs k,azəz də pəz'es l d,onz əz βət,iən ləz ul'iβəs¹ un t,emz əβ'ans ll əs purt,afən k,ap ə k'azə l i ə ləs p,arz ən əl prupjət'ari l kə r'us l kə kuruspunən'iən l i uŋ k,op tən,iə l pərs,e ləz əwl,iβəz ə k'azə¹ n,afən un t,emz dətərmin'at l ənə lə pr'emsə l purt,afə ləz ul,iβəz ənə:l'a l ləz əfəf'afən l pər m,edi d un ənim,al kə βult'afə¹ əm un tr'uɫ l kə sə n d'ɛjə l i uŋ k,op əfəf,adə ləz əl'iβəs l lə p,astə k,ɛlə ləz əɣəf'afən l lə puz,afən əm ,uns kuf'ins l ə d,intrə d ,un::ə pr'emsə l m,ez n,əβ u mez β'eɫə l i ələz,ɔrəz d,oz ,ɔməs l u tr,ez əstrəŋ,iən əmb ,unə β'arə l əm uns pil,onz də f'uste l i n,afə βəf,an ək,et pil,onz də fustə l i n,afən əstrəŋ'en l i l ,ɔli n,afə surt'in l əm un fup'et l i əl'a¹ kəd,afə l ,ɔli ə s'ɔβrə l i ləz m,urkəz ə s'otə l i kwan ja β,iən əstr,et lə prəms'adə ll əpləɣ,afə l 'amu l u l əŋkərəɣ,ad də lə pr'emsə¹ l 'ɔli l əm puz,afən əm um bər'al l i dəspw,ez də pl,ɛ l βər'al l si n i β,iə un¹ d,oz u tr,ez u kw'atr u ls k i əɣ'esin l əl pərs,e s əmpurt,afə l ,ɔli k,ap ə k'azə¹ i j,a n tən,iəm pər n,a mən,in lə tur'adə

109

L'elaboració de l'oli

(Cervelló)

Antiguament,* con* se feia l'oli per les cases de pagès, doncs es batién les olives un temps abans. Es portaven cap a casa i a les parts a.n* el propietari que rus... que corresponien; i, un cop tenia el parcer les aulives* a casa, naven* un temps determinat en.a* la premsa. Portava les olives enallà,* les aixafaven per mèdit* d'un animal que voltava amb un trull, que se'n deia, i, un cop aixafades les olives, la pasta aquella les agafaven, la posaven amb* uns cofins a dintre d'una premsa més nova o més vella, i aleshores dos homes o tres estrenyien amb una barra amb uns pilons de fusta i nava* baixant aquests pilons de fusta i naven* estrenyent i l'oli nava* sortint amb* un xupet* i allà quedava l'oli a sobre i les murques* a sota; i, quan ja havien estret la premsada,* aplegava l'amo, o l'encarregat de la premsa, l'oli, en posaven amb* un barral i, després* de ple el barral, si n'hi via* un, dos o tres o quatre, o els que hi haguessin, el parcer s'emportava l'oli cap a casa i ja en tenien per nar* amanint la torrada.