



Canyes al marge de la sequia



La boca del cup

Farina de pobre, s'esmicolava molt el gra, part de la fulla del blat, en cerndre'l, passava a la farina, aquesta era menys blanca, el segó era més trit i el pa més bru, paregut a l'actual pa integral.

Les persones majors, si a mà ve, encara se'n recorden d'aquests tipus de farina.

La família de Quico va baixar de Benassal a la sènia de Feliciero del terme de la Salzedella, després passaren al mas de Malagana, a la caseta de Cambrills i, per fi, al molí de la Cava.

La meua curiositat d'esbrinar l'origen d'aquesta nissaga de moliners em va portar al mas de l'Algà situat en un dels nombrosos petits turons que esquitxen Benassal arreu del seu terme.

Aquest mas de l'Algà,

que va donar son nom als "Vives Beltrán", s'hi troba a hores d'ara deshabitat i



L'indret on s'hi troba l'assut

soliu. Les pedres picades, emprades en la construcció i visibles a les finestres, tanmateix ens fan palesa la importància i la vàlua que tingué en el passat.

L'últim moliner del molí de la Cava fou en Vicent Ciurana, el darrer any que

principalment dels masos del terme, però també baixaven els de la Salzedella i, fins i tot, d'Alcalà.

Cal dir que, com la resta dels molins, a la postguerra li van precintat la mola del blat, calia potenciar les farineres. Mancat d'una mola, encara anaven tirant. Era l'època de les primeres granges i la gent no comprava el pinso compost. Els mateixos llauradors duïen el gra que produïen al molí i després mesclaven la farina amb farina de peix i d'ossos resultant un pinso excel·lent i gens ni mica adulterat.

Quan van aparèixer les primeres fàbriques de pinsos i éssent que els impostos cada cop eren més elevats, el treball ja no era rendible i va deixar de moldre. D'això n'era l'any 1965.

va moldre només arribà a 30.000 quilos de gra però se'n recorda ben bé d'haver-ne molt més de 70.000 quilos.

Li arribaven els clients



La façana de l'habitatge té un balcó



La porta d'entrada