

ACTIVIDADES TRADICIONALES DE LA SERRA DE TRAMUNTANA (MALLORCA)

GASPAR VALERO I MARTÍ

INTRODUCCIÓN

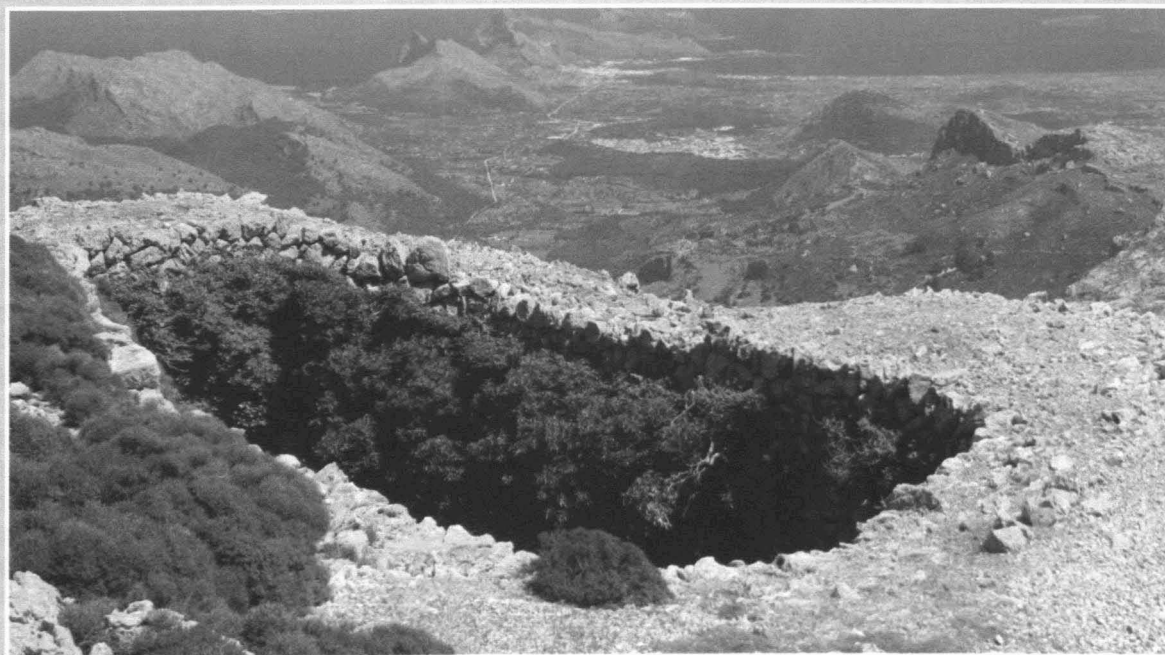
Érase una vez una isla del Mediterráneo occidental no solamente aislada geográficamente sino también cerrada económicamente —al menos para la inmensa mayoría de la población— y anclada socialmente en estructuras tradicionales. Al norte de esta isla, existía, además, un importante territorio todavía más cerrado y más conservacionista, montañoso y abrupto, lejos de la ciudad y mal comunicado. Era, en cier-

ta manera, un islote inmenso dentro de la isla madre. Esta isla se llamaba Mallorca y la comarca de montaña era la Serra de Tramuntana.

La estructura de la propiedad de la Sierra se fundamentaba básicamente en grandes fincas, auténticas unidades de producción y de vivienda, las posesiones de montaña, que generalmente estaban en manos de grandes señores, mayoritariamente de la nobleza terrateniente. Sin embargo, también había propietarios campesinos y posesiones

modestas. Cerca de los pueblos, asimismo solía haber pequeñas áreas de minifundios: huertos, olivares con sus *porxos*, y algún espacio de cultivo de pequeños propietarios, que podía ser de viña o de cereales. También había terrenos comunales, gestionados generalmente por el ayuntamiento correspondiente.

Económicamente, y también socialmente, la posesión se estructuraba de manera jerárquica, con una organización piramidal que seguía básicamente las mismas



Casa de neu del Puig Tomir

categorías y especializaciones productivas que el resto de posesiones de Mallorca. Los propietarios de la posesión eran los *senyors* (señores); normalmente residían a la ciudad, no trabajaban en el campo, y vivían de las rentas que producía la tierra. Los *amos* eran los labradores que explotaban la tierra, en régimen de arrendamiento, pagando rentas a los señores con capital y también, normalmente, con una parte del pago en especie. Seguían los escalafones más bajos de la pirámide, con una larga lista de *missatges* (jornaleros fijos de la finca) y de jornaleros, todos ellos encargados de cultivar la tierra y de tenerla a punto. Existía una jerarquización interna, desde el *pareller major* (yuntero mayor) hasta los últimos jornaleros. Estos eran trabajadores asalariados durante todo el año o en temporadas concretas del año agrícola, cuando el trabajo era especialmente intenso (tareas de segar y trillar, cosechar olivas, almendras, higos...). En el grupo de los guardianes de ganado, había el pastor, el *oguer* (yegüero, pastor de ganado equino), y el *porquer* (pastor de cerdos), todos con sus ayudantes, que eran niños de corta edad.

LAS «TAFONES» (ALMAZARAS) Y EL ACEITE

Además del cultivo de los cereales, de las viñas, de los huertos, de los árboles frutales, del engorde de los animales del corral, entre otras tareas típicas del campo, existían actividades tradicionales que eran muy características de la montaña. Un trabajo muy importante era el cultivo del olivo, la recolección de la aceituna y la fabricación del aceite.

Los olivos constituyen un elemento esencial del paisaje agrícola mallorquín, especialmente de la baja montaña. La introducción del olivo en Mallorca se remonta a algunos siglos antes de nuestra era, cuando los cartagineses enseñaron la técnica de injertar los acebuches a los autóctonos isleños. La obtención del aceite se ha realizado en Mallorca

hasta tiempos muy recientes en unas instalaciones propias para tal actividad, las denominadas *tafones* (almazaras). Estas cuentan con el espacio y los ingenios técnicos necesarios para extraer de la aceituna todo su preciado líquido. Casi todas las fincas medianas y grandes que disponían de una plantación de olivos tenían tafona. Esta almazara estaba integrada dentro del conjunto de edificaciones de las casas de la posesión y ocupaba una superficie importante. El espacio de la tafona se reparte en dos grandes sectores: el *trull* (molino de aceite) y la prensa. Cerca del trull están los graneros, que son los depósitos o almacenes de la aceituna que espera ser convertida en aceite. El trull es el molino de la aceituna propiamente dicho. Cuenta con un ancho zócalo o base circular sobre el cual se sitúa la *sumola* (muela inferior), el *rutló* (muela giratoria) y la *tremutja* (tolva). La fuerza motriz de los primitivos trullos era un animal de tiro, generalmente una mula, que se movía alrededor del zócalo. Mientras tanto, las aceitunas acumuladas en la tolva, caían dosificadamente sobre la *sumola* y eran aplastadas por el *rutló*, la muela superior giratoria, generalmente de forma troncocónica, movido por la mula. Del centro del trullo sale una barra vertical que es conocida con el nombre de *arbre* (árbol), que hace de eje de rotación y de apoyo de la *tremutja* y el *rutló*.

Una vez la aceituna se había convertido en pasta, era recogida del trullo y acumulada en el *esportinador*, donde un *tafoner* (trabajador de la almazara) se dedicaba a ponerla dentro unos capazos de esparto muy planos denominados *esportins*. Una vez llenos de pasta de aceituna, los *esportins* eran conducidos a la prensa. Como su nombre indica, la prensa era el lugar donde la pasta de aceituna proveniente del trullo y metida dentro de los *esportins* era prensada hasta que salía aceite. La prensa de viga es la más tradicional; el elemento principal es un inmenso tronco, de buen grosor y longitud, denominado *biga*, que funciona como una jácena oscilatoria que con la presión que

ejerce con su gran peso y la fuerza que se le aplica, prensa los *esportins* llenos de pasta de oliva. La *cuixera* es una pieza de piedra viva encastada en el suelo de la tafona y sirve de punto de fijación de la viga. La *espiga* es una barra de madera torneada sita en un extremo de la viga, opuesto al de la *cuixera*, encima del *quintar*. El *quintar* es una pieza de piedra calcárea, de forma cilíndrica; se encuentra situado en la parte inferior de la espiga y, cuando ésta ha rodado mucho, se llega a levantar del suelo para reforzar la presión de la viga sobre los *esportins*. Los *creuers*, unas barras de madera que sobresalen de la base de la espiga, servían para que los *tafoners* hicieran girar la espiga y así bajar la viga.

Con la entrada del siglo XX, muchas *tafones* se modernizaron. El mayor cambio fue la sustitución de las prensas de viga por las prensas mecánicas, muchas de las cuales eran hidráulicas. Un elemento importante de toda tafona es la *fornal*, que contiene una caldera para hervir agua, puesto que era necesario echar continuamente agua a punto de hervir sobre la pila de *esportins*. Al interior de la *fornal* había una gran caldera, generalmente de cobre. Para escaldar la pasta de aceituna con agua caliente, se solía emplear una herramienta denominada *buidador*. De los *esportins* prensados salía el aceite mezclado con el agua, que era conducido desde el *bassi* a las *picas de triar* (pilas de decantación). Aquí, el agua se decantaba hacia abajo y el aceite se mantenía en la parte superior. El aceite era *triat* o *sea*, separado del agua y trasladado a las vecinas pilas del aceite, también conocidas como *safareigs* (depósitos) de donde salía hacia los mercados en odres o en jarras metálicas. La actividad a la tafona era frenética, sin descanso ni horario regulado, como recoge la *glosa*:

Sa vida des tafoner
seria bona si dormia;
però de sa nit fa dia
i sempre du son endarrer.



Casa de neu del Puig Tomir

(La vida del *tafoner* sería buena si durmiera; pero de la noche hace día y siempre tiene sueño retrasado)

LAS «ROTAS» (PEJUGALES)

De los diversos trabajos que hacían los campesinos de la montaña, podríamos hablar de la producción de trigo, otros cereales, u otros productos, normalmente integrados dentro el marco de las posesiones. Pero, nos ceñiremos a comentar un aspecto específico: la actividad de los roters y la figura de la *rota* (pejugal). La *rota* era un trozo de tierra marginal, de no mucha extensión, que formaba parte de una gran posesión; antes había sido bosque o monte bajo, y el *roter* (pejugalero) se encargaba de ponerla en cultivo. Desbrozaba la vegetación y quitaba piedras hasta que la parcela quedaba practicable para la agricultura. El *roter* construía su barraca, muy sencilla, y también solía tener la era de trillar. Las barracas de *roter* no son tan espectaculares en la montaña como en el Sur mallorquín, comarca

esta última dónde tienen gran interés constructivo, pese a su humildad. Sin embargo, las barracas de la montaña mantienen elementos interesantes como el alzado de piedra viva y la planta rectangular dividida en un espacio para el *roter* y otro para el ganado de trabajo, que aportaba calefacción animal. El trabajo en las rotas era de auténtica subsistencia, puesto que normalmente eran terrenos muy pobres y alejados de la posesión. Los roters eran los labradores más pobres y vivían en condiciones de extrema dureza. La canción popular nos confirma la terrible poblesa de los roters:

Casa jo vos mostraré
que sempre han fet de roter
i ses riqueses que té
totes caben dins un plat.

(Casa yo os mostraré que siempre han hecho de roter y todas las riquezas que tiene caben en un plato).

El *roter* cultivaba la tierra, mantenía limpio el terreno y debía dar una

parte de la cosecha al *senyor* (propietario) o al *amo* (arrendatario) de la finca; normalmente era el *garriguer* quien se encargaba de recoger la parte de la cosecha correspondiente a la posesión. Las rotas de montaña solían caracterizarse por la presencia de bancales que permitían cultivar los terrenos con desnivel considerable, como las faldas de montes y cerros, y compartían a menudo el paisaje y las características de los olivares. No era extraño que a la *rota* y por los alrededores, hubiera también actividad ganadera, puesto que el rastrojo de la *rota* era un buen pasto para las ovejas.

TRANSHUMANCIA

La ganadería era una actividad importantísima de la Mallorca rural, especialmente la ganadería ovina. La transhumancia de los rebaños de ovejas del Pla y la Marina de Levante a la Montaña era una actividad repetida cada año. Grandes rebaños de ovejas, que podían pasar del milenar de cabezas, pasaban el

invierno –*invernada*– en la llanura y subían a pasar el verano –*estivada*– a la montaña. Existían caminos que permitían el paso de pastores y ovejas en sus desplazamientos. La primera ruta iba de la Torre (Llucmajor) al Teix (Bunyola). Este intercambio se explica más fácilmente si tenemos en cuenta que los Villalonga de Can Desbrull, a cuya noble familia pertenecía la Gran Cristiana (doña Catalina Zaforteza y Togores), eran los grandes propietarios de las dos fincas y de buena parte de las que encontraban de camino. A finales de mayo los rebaños partían de la Torre hacia la montaña. Pasaban la noche en las casas de Son Sant Joan y continuaban por Son Ferriol. Tras el Pla de na Tesa iban hacia la carretera vieja de Bunyola, por donde enlazaban con el camino del Coll de Sóller hasta las casas del Teix. En los pastos del Teix, cerca de las casas del Rei Sanç pasaban el verano. Según un antiguo campesino arrendatario del Teix, la transhumancia se acabó el año 1932, cuando los roters abandonaron su actividad y se perdieron los rastros, al mismo tiempo que se generalizaba la motorización de los caminos y carreteras, un gran enemigo para el traslado de las ovejas.

Una segunda ruta iba de la zona del Àguila y Capocorb (Llucmajor) hasta Almadrà, Solleric, Orient y Almallutx. Pasaba cerca de Galdent, Algaida, Santa Eugènia, Consell y Alaró. Dentro de la montaña, las rutas se diversificaban. Una tercera ruta de transhumancia recorría de parte a parte de Mallorca bajo el impulso de la familia Catlar, propietarios de sa Vall (Ses Salines) y de Massanella (Mancor). Pasaba por Campos, Porreres, Montuïri, Ruberts, Costitx, Jornets, Inca y Mancor. Otra ruta, en cierta manera paralela a la serra iba del Burotell y Valldurgent (Calvià) a Cúber (Escorca). Pasaba por Establiments, Son Espanyol, Bunyola, Orient i Comasema.

Los aljibes, cisternas y pozos de los caminos nos indican en cierto modo esta actividad hoy abandonada.

En la montaña, el pastizal de ovejas queda mucho más anónimo e integrado dentro un paisaje natural, donde las fuentes con grandes abrevaderos dejan entrever el uso ganadero.

HORNOS DE CAL Y CALCINERS

Los *calciners* trabajaban al horno de cal para convertir la piedra calcárea (carbonato de calcio) en cal (óxido de calcio). La cal servía para encalar, pero esta no era la actividad más importante. El uso más relevante de la cal era para la construcción: mezclada con arena o grava y con agua, producía el mortero, imprescindible en cualquier construcción habitual. La cal también servía para usos higiénicos y medicinales, y también para sazonar pieles. La localización del horno de cal venía determinada por las materias primas: piedra calcárea y leña. Se construían en un terreno en desnivel para cargarlo y descargarlo con más facilidad. El horno de cal tiene una estructura consistente en la olla o recipiente, de sección circular y alzado ligeramente troncocónico, atalusado exteriormente, mientras que en el interior las paredes son verticales y más profundas. El diámetro puede llegar a seis metros. Las paredes exteriores reciben el nombre de *cintell*, y los hornos más grandes tienen repisas y escaleras. Antes de encender el fuego se debían tener preparados los dos elementos necesarios: piedra y leña. La leña más buscada era la rama, que producía más llama. Se podían consumir de mil a dos mil haces de treinta kilos de rama en una hornada.

La piedra se recogía por los alrededores. No servía cualquier piedra; debía ser calcárea, la denominada piedra viva. Las piedras *fogueres*, con contenido de sílice, debían ser rechazadas. Las herramientas más usadas eran las *picasses* y *picasons*, para deshacer las rocas; los *parpals* y las *manuelles* para hacer palanca o para agujerear, y los barrenos, tanto de cal como de pól-

vora, para sacar bloques de piedra; la *civera* servía para transportar piedras. Con las piedras recogidas, se empezaba a hacer una pared de un medio metro de grosor alrededor del diámetro de la base de la olla; se levantaba bien alto, hasta que se cerraba en forma de bóveda o cúpula. El espacio superior, se llenaba con piedras más pequeñas, hasta llenar el horno, acabando en forma redondeada, la *cuculla*. El conjunto se tapaba con el *capell* («sombbrero»), una mezcla de cal reseca; se dejaba un anillo sin cubrir, los *espivals*. La portalada es una pared más fina que el *cintell*, hecha de piedras encalladas con arcilla; era por donde se cargaba el horno y donde quedaba la boca, con la *enfordadora*, para alimentar la combustión.

Tras diez o doce días de quemar constantemente, y de atenta vigilancia, las piedras se han convertido en cal. El horno se dejaba enfriar uno o dos días y por la portada se empezaba a sacar la cal. El trabajo de calciner era un trabajo duro y cansado y también peligroso. Ya lo dice la *glosa*:

No sabia què cosa era
fer feina a un forn de calç.
no podeu fer cap punt fals
per davant ni per darrera.

(No sabía que cosa era trabajar en un horno de cal. No podéis dar ningún paso falso por delante ni por detrás)

La introducción del cemento Portland, del hormigón, de estructuras metálicas y de pinturas sintéticas, ha dejado definitivamente abandonada la fabricación de cal.

SITGES (CARBONERAS) Y CARBONEROS

Los carboneros trabajaban en las carboneras el carbón vegetal que servía para los talleres, especialmente los herreros, y para las cocinas tradicionales. Las faldas y las vaguadas de las montañas mallor-

quinas están llenas de bases de carboneras, a lo largo de redes laberínticas de caminos. El poeta Joan Alcover menciona la actividad de los carboneros en el poema titulado *La Serra*:

Oh esquerpa cadena de puigs
 gegantins
 ginebrons balsàmics, estepes i
 pins,
 sitges que negregen sota
 l'alzinar;
 soleiada ardenta que besa el
 pinar...

El carbonero, de acuerdo con el señor de la posesión, arrendaba una zona de bosque para situar su carbonera; este espacio a menudo se denominaba *ranxo*. Se trabajaba en la primavera y el verano, desde Pascua hasta san Miguel. Se construía, cerca de la carbonera, una barraca donde el carbonero pasaría la temporada de carbonear. La barraca, generalmente de planta circular, tenía la base de piedra seca, y se cerraba con una cubierta cónica hecha con un armazón de troncos delgados y se recubría de ramas y de carrizo trenzado. Cerca de la barraca suele haber un horno de pan, con una cupuleta de piedra con arcilla. El abasto de agua, si no había fuentes vivas, se solía solucionar con la construcción de aljibes, balsas, y cisternas, como los Aljubets de Planícia (Banyalbufar). La base de la carbonera es una especie de era pequeña, con suelo empedrado con guijarros y con un círculo exterior de piedras más grandes. Se debía cortar leña, generalmente de encina para confeccionar la carbonera. Las encinas eran seleccionadas antes de cortar, para poder regenerar el bosque. Una de las herramientas para cortar más características eran los *verducs*, una gran sierra manejada por dos hombres. Hachas y *destralons* eran herramientas comunes. Los *escorbeis* era una herramienta usada para el transporte de leña.

La carbonera se levantaba poniendo primero los troncos más

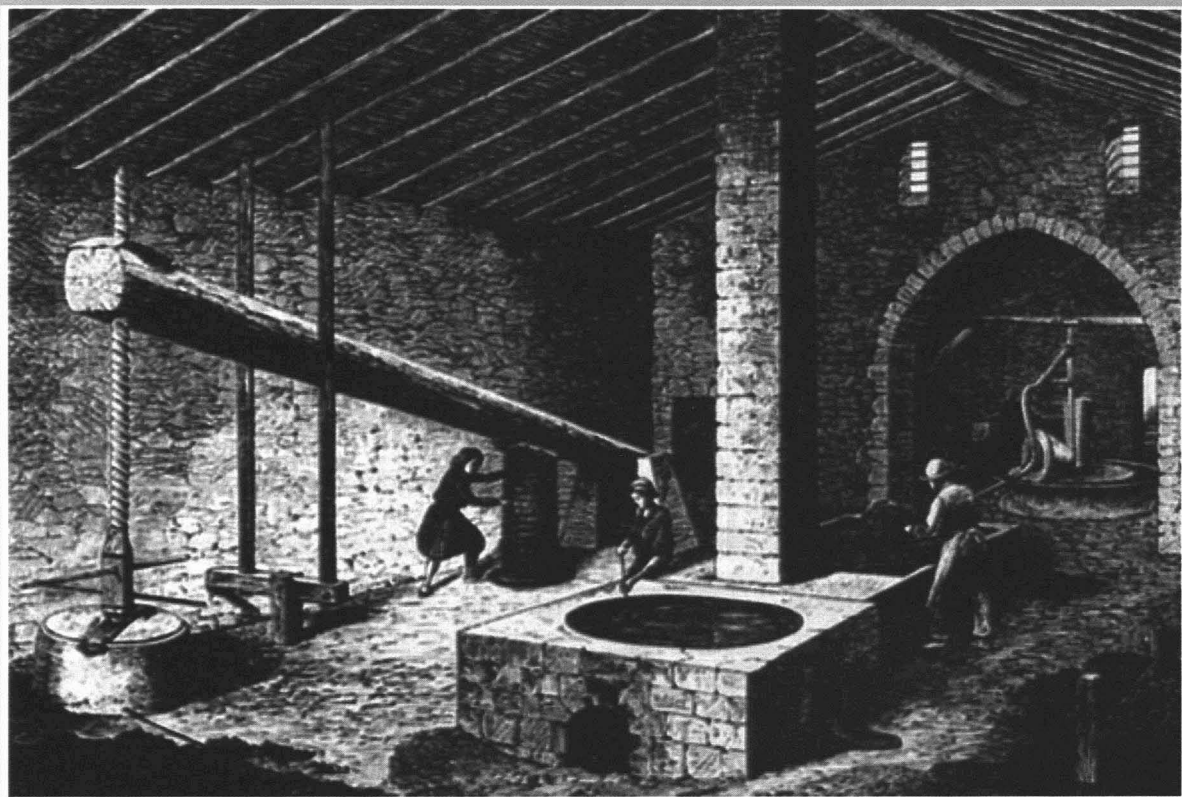
gruesos, en el centro del corro; a continuación, los restantes, cuanto más delgados, más al exterior, de tal manera que se construía un montón cónico, con un agujero en medio que se había dejado a propósito, denominado *ull* de la carbonera. Acabada de colocar la leña, se cubría de una capa de matas o ramas, denominada *brasera*, que era tapada con tierra fina; en la parte inferior se ponía una hilada de piedras encima de la brasera, que servía de indicador cuando la carbonera era cocida. Se daba fuego a la carbonera por el *ull* y se dejaba quemar durante diez u once días. El carbonero debía de estar bien atento que no se destapara, puesto que entonces podían aparecer las llamas y convertirlo todo en ceniza. Acabada la cocción, la carbonera menguaba mucho su volumen y la *brasera* se quemaba. Ahora empezaba el *triar*, operación delicada que consistía en sacar el carbón concéntricamente, levantando la tierra de un segmento pequeño, sacando el carbón correspondiente y volviendo a tapar la carbonera, hasta que no quedaba nada. La operación de *triar* se podía hacer con el *tiràs*, utensilio de madera, y la pala, de metal. El carbón enfriaba y se metía dentro de *sàrries* (serones). El carbón mejor era el de *ascla*, tronquitos enteros. El carbón troceado y la *carbonissa* no tenía tanto valor. Con los serones bien llenos, a lomo de mula o en carros, se bajaba a la ciudad o a los pueblos. Las energías modernas, como la electricidad, el gas y los derivados del petróleo, casi han acabado con el carbón.

NEVATERS Y CASES DE NEU (POZOS DE NIEVE)

La nieve, el producto de las escasas precipitaciones hivernales mallorquinas, era recogida para necesidades sanitarias y gastronómicas. El uso gastronómico en forma de helados o de agua de nieve, era el más conocido. Pero, el uso antiguo primordial era el sanitario, puesto que la nieve —o el hielo— servía como

antihemorrágico y como linimento. Por esto los hospitales debían tener obligatoriamente. Joan B. Binimelis, en el año 1595, reseña la existencia de depósitos de nieve en las montañas de Fornalutx. Anteriormente, se documentan *refredadors* o pequeños recipientes conservadores de hielo. Un documento importante para explicar la actividad de los nevaters es el cuadro de Jaume Nadal, de 1750, conservado a las casas de Massanella (Mancor de la Vall). Muestra, con toda clase de detalles, la escena de la recogida de nieve en el Puig de Massanella. El traslado de la nieve era un trabajo delicadísimo, para cuyo control existían las denominadas *guías*. En el siglo XVIII existían cuatro establecimientos en la ciudad de venta de nieve. En años de escasez se debía importar nieve, generalmente del Montseny (Barcelona); en cambio, en años de abundez, se llegaba a exportar a Menorca. La nieve se recogía en unos depósitos entre 10 y 20 m de largo, denominados *cases de neu*. Eran de forma rectangular con ángulos redondeados y excavados al suelo, de donde sobresalía la pared exterior que servía de base de la cubierta. La cubierta solía ser a dos vertientes, con un armazón de madera recubierto de ramas y carrizo. Todas estas cubiertas han desaparecido, y sólo queda la de Fartàritx (Pollença), en forma de bóveda de cañón de piedra y argamasa. El portal permitía lanzar nieve al interior y bajar cuando fuera necesario. Otras aperturas, para echar nieve, eran las bombarderas, generalmente con dintel de madera. El *porxo* era el habitáculo dónde pasaban la noche los nevaters.

Cuando se producía la nevada, un *nevater* experimentado, el capataz, contratava varios jóvenes de los pueblos vecinos para subir a la montaña. Ropa de abrigo, una *pellissa*, generalmente, una pala y mucha moral, eran los enseres necesarios. El cocinero debía ser el más previsor, y subía a lomo de mula los víveres para una semana o diez días de trabajo. Los caminos de nevaters



Casa de neu del Puig Tomir

ascienden a las casas de nieve, como el de Comafreda (Escorca) o el de la Rateta (Orient, Bunyola). El *nevatejar* consistía en recoger la nieve de los alrededores de las casas de nieve. Con palas la nieve se metía dentro de las *portadoras*. Dos nevaters transportaban las portadoras y las vaciaban dentro del depósito. Otros nevaters, con una maza o con los pies, comprimían la nieve dentro del pozo de nieve, como dice la canción. El abasto de agua se hacía en fuentes cercanas o se fundía la misma nieve. Una fuente típica de nevaters es la Font des Coloms, a la Coma de n'Arbona (Fornalutx). Una *glosa* lo menciona y hace referencia a la dura tarea del nevatejar:

Devers sa font des Coloms
saps que hi fa de bon estar;
tenc esquinçats es garrons
de tanta neu trepitjar.

(Por las cercanías de la Font des Coloms imagínate que bien se está; tengo cansados los *garrons* [tendón de Aquiles] de tanta nieve pisar).

Cuando se llenaba el pozo o se acababa la nieve, los nevaters volvían al pueblo. Antes del verano, se bajaba la nieve a lomos de mula, haciendo unos *panes* de nieve de un *quintar* (42'3 kg), uno a cada lado de las *beasses* (alforjas). Se tapaba de carrizo y se bajaba por la noche, para evitar que se fundiera la mayor parte.

Es inevitable, cuando paseamos como esparcimiento por los paisajes que antaño fueron escenarios de la actuación de los trabajadores de la montaña, recordar sus esfuerzos. Estos trabajadores y caminantes infatigables, merecen el homenaje de los actuales habitantes de la isla, y visitantes en general. Un buen recuerdo para todos ellos sería que

el futuro parque natural de la Serra de Tramuntana cumpla también la función de parque etnológico.

BIBLIOGRAFIA

- CAPELLÀ, M. A.; MAYOL, J. *Son Moragues. Guia de passeig*. Palma: ICONA, 1982.
- CARBONERO GAMUNDÍ, M. A. *L'espai de l'aigua. Petita hidràulica tradicional a Mallorca*. Palma: Consell Insular de Mallorca, 1992.
- ENSENYAT ESTRANY, B. *El pastor*. Palma: Escola de Música i Dances de Mallorca, 1981.
- ESTARELLAS PASCUAL, A. *L'Oli-vera*. Bunyola: Ajuntament, 1987.
- GINARD BAUÇÀ, R. *Cançoners popular de Mallorca*. Palma: Moll, 1983.
- *Gran Enciclopèdia de Mallorca*. Palma: Promomallorca, 1989-99.

- HABSBURGO-LORENA, L. S. *Las Baleares por la palabra y el grabado*. Tom V (Mallorca, parte general). Palma: Sa Nostra, 1987.
- LLABRÉS RAMIS, J.; VALLESPÍR SOLER, J. *Els nostres arts i oficis d'antany*. Palma: Museu Arqueològic de la Porciúncula, 1980-1987.
- ROSSELLÓ VERGER, V. *Mallorca, el sur y el sureste*. Palma: Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación, 1964.
- VALERO MARTÍ, G. (Coord.). *Elementos de la sociedad pre-turística mallorquina*. Palma: Conselleria de Cultura, 1989.
- VALERO MARTÍ, G. *Camins i paisatges. Itineraris culturals per l'illa de Mallorca*. Palma: Ed. J. J. de Olañeta, 1992-93.
- VALERO MARTÍ, G. «Notes sobre la transhumància a Mallorca: el camí de Muntanya de la Torre de Llucmajor al Teix». A: *I Jornades d'estudis locals a Marratxí 1995*. Marratxí: Ajuntament, 1996.
- VALERO MARTÍ, G. «Activitats tradicionals de la Serra de Tramuntana». A: *La Serra de Tramuntana. Aportacions per a un debat*. (p. 50-58). Palma: Sa Nostra, 1998.