



GOVERNBALEAR
Conselleria d'Educació i Cultura

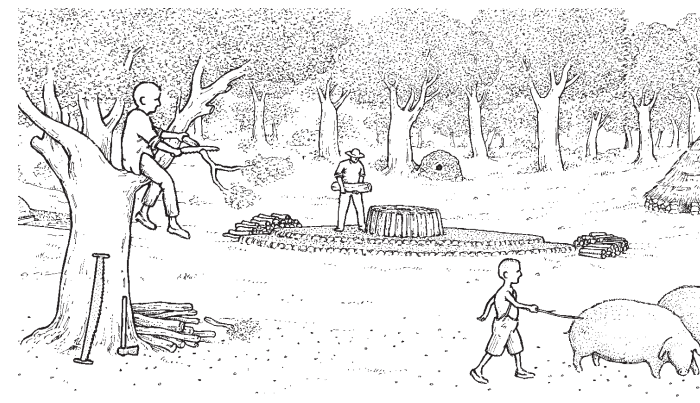


AJUNTAMENT DE BUNYOLA

Camp d'Aprenentatge Orient



Sitges i carboners





Index

Obtenció del carbó	4
Em diuen Pep	5
El ranxo	5
La sitja	5
La vida de carboner	9
Eines utilitzades	11
Mesures i dades	12
Vocabulari	13
Bibliografia	15



Bibliografia

Alcover, A. M.; Moll, F. de B. **Diccionari Català Valencià Balear**. Editorial Moll. Palma., 1980

Campodrom, J.; Carol, R.; Font, B. **El bosc: un ecosistema i un recurs**. Eumo editorial. Barcelona, 1994

Llabrés Ramis, Joan; Vallespir Soler, Jordi. **Els nostres arts i oficis d'antany**. Estudis monogràfics del museu de la Porciúncula. Palma, 1992.

Valero i Martí, Gaspar. Sitges i carboners. A elements de la Societat pre-turística mallorquina. Conselleria de Cultura, Educació i Esports. Govern balear. Palma. 1989

Geografia General dels Països Catalans. Tom II. Enciclopèdia Catalana, Barcelona 1992

Gran Enciclopèdia de Mallorca. Promomallorca Edicions, S.L. Inca, 1993.

Gran Enciclopèdia Catalana. 2^a Edició. Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1986

Història Natural dels Països Catalans. Fundació Enciclopedia Catalana. Barcelona, 1986

Font oral: Miquel Morro Canyellas



CAMP D'APRENTATGE D'ORIENT

Conselleria d'Educació i Cultura

GOVERN DE LES ILLES BALEARS

Autors: Bàrbara Terrassa, Joan de Diago

Dibuixos: B. Bonnin

ISBN: 84-8416-244-3

DL: PM-1870-1998



Coques.- Feixos de llenya o càrritx verd que es col·locaven entre la llenya a carbonitzar i la terra que cobria la sitja.

Corbell.- Sàrria feta de branques torçades, per a transportar llenya.

Peu.- Unitat de longitud de valor variable, correspon aproximadament a la llargada del peu humà.

Quintar.- Mesura de pes catalana equivalent a 42 kg.

Ranxo.- Porció del bosc del qual es podia tallar la llenya per fer carbó

Reble.- Pedres petites emprades per omplir els espais que quedaven entre les pedres grosses dels rotllos de sitja.

Rotllo.- Cercle de pedres i terra damunt el qual s'hi montava la sitja.

Sàrria.- Recipient molt gros d'espart que servia per tragar el carbó.

Sitger.- Persona que feia sitges.

Sitja.- Pila de llenya tapada de la qual s'obtenia carbó.

Triar la sitja.- Destapar la sitja i seleccionar el carbó segons el tamany.

Traginer.- Persona que transporta el carbó del bosc al poble.

Ull de la sitja.- Forat fet a manera de xemeneia al centre de la sitja.

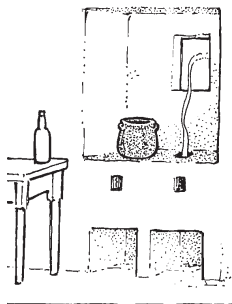


Bé passa la vida trista
un fadrí que fa carbó
jo us ho puc dir, bona amor,
que per coure un sitjó,
ha un mes que no us he vista



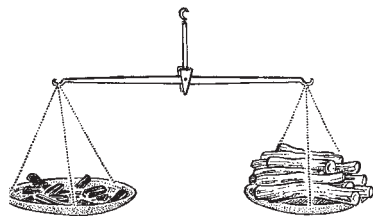
No fou fins els anys 50-60 que començaren a utilitzar-se majoritàriament a les cuines els combustibles fòssils: **gas i petroli**. Abans d'aquesta època tampoc no s'emprava l'electricitat.

Com a font d'energia s'utilitzava la llenya i el carbó vegetal. I a les indústries el carbó mineral, que s'extreu de les mines.



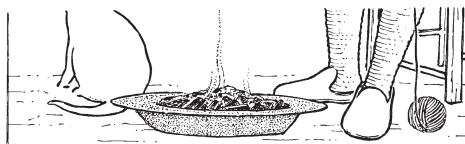
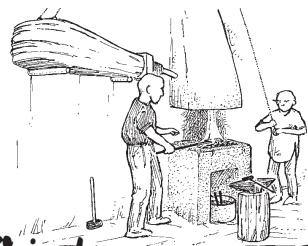
Obtenció del carbó vegetal

L'obtenció del carbó es deu a la combustió lenta i amb molt poc oxigen de la llenya. En aquest procés la fusta perd quasi tota l'aigua i augmenta la concentració de carboni (80%, mentre que la fusta en té un 50%).



Per obtenir la mateixa quantitat de calor necessitam més kg de llenya que de carbó

Els avantatges de transportar el carbó en lloc de la fusta són diversos: facilitat de transport (pesa una tercera part menys que la fusta), té més poder calòric i és inalterable pels microorganismes, insectes i agents atmosfèrics.

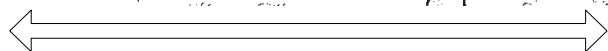
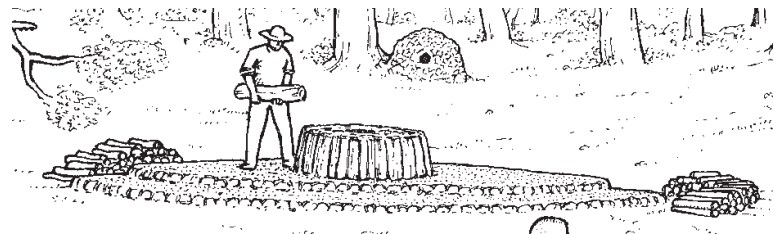


Vocabulari

- Arrova.-** Mesura de pes equivalent a 1/4 de quintar. (10,4 kg).
- Badall.-** Forat que es deixa a la part inferior de la sitja per regular la circulació d'aire.
- Barraca.-** Casa petita construïda amb pedra seca i coberta de troncs i branques
- Bessó.-** Branques i bocins petits de llenya seca.
- Bessonar.-** Alimentar la sitja amb bessons
- Brasera.-** Feixos de branques de alzina, mata o càrritx tapat amb terra pitjada, i col.locats a la base de la sitja.
- Call Vermell.-** Terra seca argilosa de color vermell que es posa sobre les pedres que formen el rotllo de la sitja
- Carboner/-a.-** Persona que fa o ven carbó.
- Carbonera.-** Munt de fusta tapada amb llenya verda, herba i terra on obtenien carbó vegetal, per carbonització de la fusta.
- Carbonissa.-** Pols de carbó.
- Companatge.-** Llenya prima que s'utilitzava per acabar de compondre la sitja.



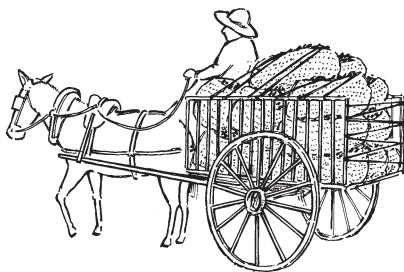
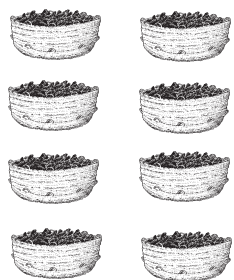
Mesures i dades



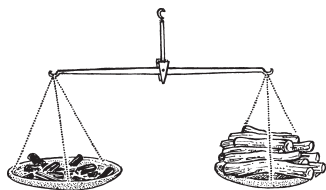
20 peus de diàmetre ↔ 60 quintars de carbó



1 sàrria = 8 arroves = 2 quintars
(Volum) (pes)



8 sàrries = 1 carretada



1 quintar = 42 Kilògrams

Em diuen Pep

Em diuen Pep, tenc 67 anys i de jove vaig ser carboner. Mumpare també era carboner i quan jo era un al.lot, un poc més gran que vosaltres, en acabar l'escola pujava amb ell per fer carbó a la muntanya .

El ranxo

Mai fôrem rics, ni hem tingut terres. El tros de bosc on treballàvem, el **ranxo**, no era nostre, així idò mumpare havia de parlar primer amb l'amo per triar-lo i després contractar les tres o quatre quarterades que tenia de tamany. Hi havia més ranxos en el bosc i cada un d'ells comptava amb un o dos rotllos de sitja, però tan sols utilitzàvem la llenya del mateix ranxo una vegada cada set anys, per mantenir l'equilibri del bosc: per cada any d'explotació, sis de regeneració.

La sitja

Quan ja sabíem on ens havíem d'instal.lar, cercàvem el lloc millor per fer el rotllo de la sitja. Us he de dir que una **sitja** és un munt de trossos de llenya que poc a poc es transformen en carbó.

Fèiem un cercle tot ple de pedres, però deixàvem uns canals per on poguéss circular un poc d'aire (el suficient per coure el carbó sense cremar-lo). Damunt les pedres posàvem **reble** (pedres petites) i **call vermell** (terra roja molt seca i argilosa).

No podíem tallar qualsevol alzina. Quasi sempre el primer dia, a l'hora de



berenar venia l'amo per marcar les que s'havien de tallar. Només triaven les que fossin més grosses que una argolla de ferro que duïen, així s'asseguraven que en tornar als set anys, les petites ja haurien crescut i serien talladores. Quan l'amo i mumpare decidien quina es podia tallar em deien: - *Au Pep! fes una mossa al peu de la soca.*

Ja podíem començar la tasca: la tallàvem en trossos d'uns 50 cm de llargada, tan llargs com el meu braç, li llevàvem l'escorça que servia per adobar i tenyir cuïro i la traginàvem fins a la sitja en els **corbells**. Jo era l'encarregat de recollir la llenya prima (companatge).



Jo no tenia força per col·locar els troncs gruixats, que anaven enmig, de forma horitzontal. Ho feien mumpare i el seu germà. Deixaven un cercle buit al centre que es deia **ull de la sitja** que tenia forma de xemeneia estreta. Però sí que els ajudava a posar els altres troncs més primers en posició vertical, fent cercles concèntrics cap a l'exterior: com més prima era la llenya... més a la vorera anava.

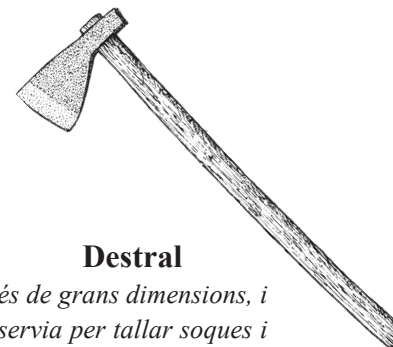
Allò que a mi m'agradava era posar **coques**, uns feixos fets de càrritx o amb branques d'alzina. Servien perquè la capa de terra que afegíem després no ofegàs el foc. Aquesta capa tenia per tot uns dos dits de gruixa. Després havia de pujar damunt aquell caramull impressionant per pitjar-la ben pitjada i que no quedàs cap respirall. Això sí que era ben divertit!

Al voltant de la llenya també hi col·locàvem pedres, posades de cantell, deixant **badalls** entre elles perquè l'aire hi pogués passar. M'en record



Eines utilitzades

Destrals:



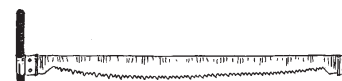
Destral

és de grans dimensions, i servia per tallar soques i cimals gruixats.



Destraló

per llevar l'escorça dels troncs



Verduc

o serra de dues mans



Picassó

serveix per fer estelles



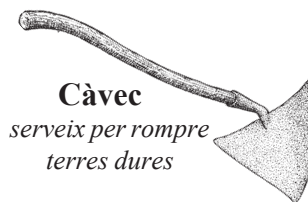
Burjó

o bessonador



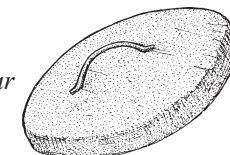
Tiràs

per compondre llenya o carbó



Càvec

serveix per rompre terres dures



Tapadors

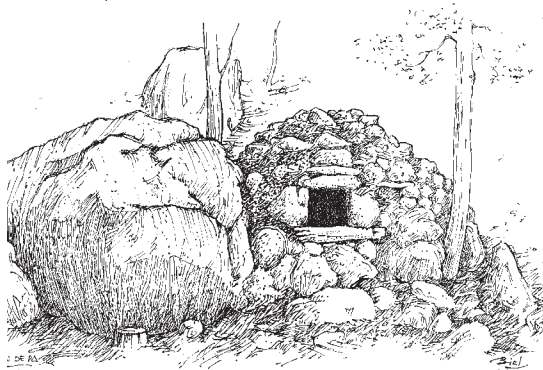
serveix per tapar l'ull de la sitja

Altres eines: Xorrac, Falcó carritxer, Escala de fusta, Aixada.



la farina. Quan hi havia ma mare era ella qui cuinava i si no, era jo qui vigilava que no es cremàs el cuinat. Guardàvem els queviures a la barraca, dins xarxes que penjàvem al vèrtex interior del sostre, fora de l'abast dels animals. Per coure el pa construïem un forn amb pedres, devora les barraques.

Poques vegades baixàvem al poble. Els proveïments ens els duïen els traginers quan venien a cercar el carbó. El dia que havien de venir frissava que arribassin,



sempre em duïen qualche llepolia; ma mare quan pujava amb els meus germans petits també duia menjar.

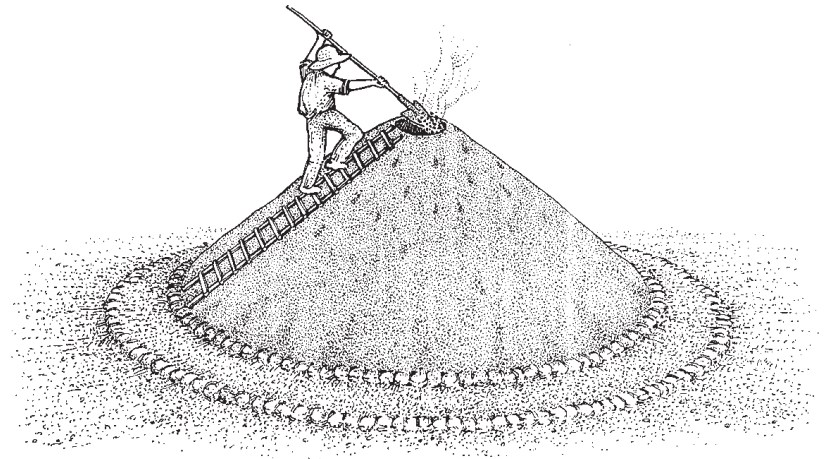
Qualque any, l'amo de la possessió em comanava que guardàs els porcs. Mentres menjaven aglans, jo havia de vigilar que no se n'anassin molt enfora: -No m'agradava gens aquesta tasca!, m'estimava més caçar i parar lloses per aplegar qualche tord pel brou dels diumenges.

També era l'encarregat d'anar a cercar aigua a la font, (n'hi havia moltes de vives, no era com ara que només ratgen a l'hivern). Si hi havia molta sequera, anàvem a cercar-ne a la possessió.



que un matí, mumpare em va cridar, jo dormia d'allò més bé: - Pep, aixeca't tot d'una, que la sitja crema malament!. Començàrem a tancar els badalls d'una banda i a obrir els de l'altra, així fins que aconseguíem que cremàs per tot igual.

Quan la sitja ja estava composta, abaix i voltant voltant hi col.locàvem la **braseira**, (quatre dits de rama prima d'alzina, de mata o de càrritx) també tapada de terra ben pitjada. Així sabíem que quan la braseira començava a cremar la sitja ja era cuita.

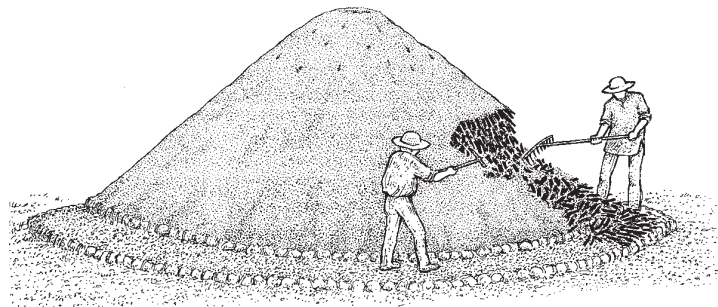


Per encendre la sitja pujàvem per l'escala i omplíem l'ull de fullaca i **bessons** (branques i petits bocins de llenya seca) per afegir un bon caliu. Era l'única vegada que mumpare m'hi deixava pujar. Després quan l'havia de **bessonar** (alimentar) sis vegades cada dia, era molt perillós. Podia travelar i caure, la sitja estava encesa!.

Devers uns deu dies, més o manco, tardava la sitja en coure's. Mentrestant la nostra tasca era vigilar-la i anar tallant la llenya per montar la següent.

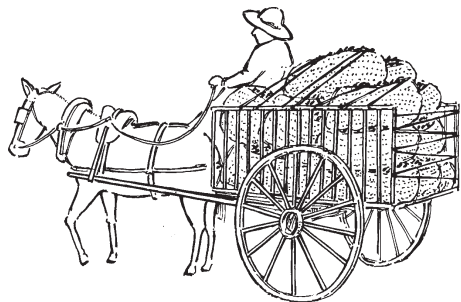


Quan el carbó estava fet la destapàvem, refredàvem el carbó amb terra porgada i la triàvem amb una pala de mànec llarg. Jo no sabia el motiu de què es digués «**triar la sitja**», però mumpare em va dir: - Li deim triar la sitja perquè al mateix temps que l'apagam també triam el carbó segons el tamany. A vegades, mentres treballaven, els homes cantaven:



-Carboner, bon carboner,
¿què duis dins el sarró?
-Jo duc sa meva suor
d'onze dies de sitger

Quan ja estava ben apagat omplien les **sàrries**, i els **traginers** el duïen amb carros o ases fins als pobles.

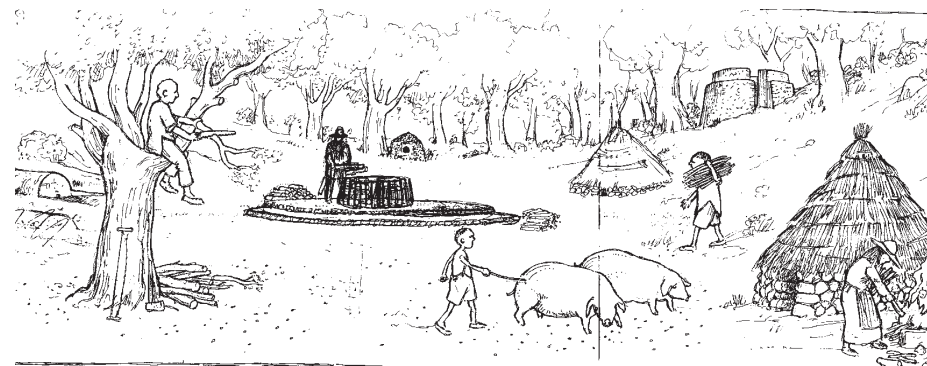


sàrria

1 carretada = 8 sàrries



La vida de carboner



La cocció durava una setmana o deu dies. Durant aquest temps la nostra vigilància era molt estricta. Una badada i es podia cremar tota la llenya, una distracció i la sitja es podia coure més d'una banda que de l'altra. Això ens obligava a una presència constant al lloc de la feina, moltes vegades amb el germà de mumpare o amb la resta de la família.

Començàvem per Sant Josep [19 de març], a la primavera; continuàvem durant l'estiu i acabàvem per Sant Mateu [21 de setembre], que és el nostre patró de Bunyola. Així aprofitàvem el bon temps, plovia poc i no feia fred.

Nosaltres mateixos construïem les **barraques** on vivíem, construccions de paret seca d'un metre d'altura i que gairebé eren de planta rodona. Al sostre li donàvem forma cònica amb branques i troncs de pins que cobríem de càrritx ben atapeït per evitar que l'interior es banyàs. Les fèiem vora la sitja, amb l'entrada orientada cap a ella per poder-la vigilar des de dins la barraca. De porta hi posàvem un feix de llenya que controlava el pas de l'aire i evitava l'entrada d'animals.

Menjàvem sobretot llegums: llenties, ciurons, mongetes... i també derivats de