

PARLEM DE CULTURA

> Els darrers carboners d'Esporles

AIXÒ ÉS LO QUE M'HAN CONTAT ELS DARRERS QUATRE CARBONERS D'ESPORLES: ERA UNA VIDA DE SOLITUD DINS L'ALZINAR, DORMIEN DINS LA BARRACA ON LES PARETS EREN DE PEDRA SECA, EL CAPELL O CURUCULL DE BRANQUES I CÀRRITX, LA LLITERA ERA DE BARRERONS I A DAMUNT BRANQUES I ARITJA COBERTA PER UN DRAP.

Antoni Bauçà

Per seure una pedra i per tau-la una pedra més gran, el rebost una canastra i les verdures dins un garbell penjades baix una alzina.

Un d'ells va calcular el seu sou: cinquanta euros per set mesos de feina, set euros cada mes.

Es vestien amb una camissa sense botons, uns calçons apedaçats fermats amb una corda anomenada vencill, als peus les espadenyes i els vells duïen una boina a l'hivern.

Malgrat que bevien aigua embassada, que anaven a cercar amb gerres de trenta litres que duïen a l'esquena, i no es rentaven més que un pic cada mes no recorden haver estat mai malalts, això sí, havien de baixar al metge a posar-se punts a les ferides que es feien amb les destrals, la seva farmaciola era la tintura de iod i herbes per bolidures.

A més a més de la somera, el ca i les gallines, per poder menjar un ou, hi havia també a la barraca uns altres animalons que els feien companyia a l'estiu i que eren les puces, posaven els draps damunt l'escalfor de la sitja per matar-les.

El menjar escassejava i això era el que pujaven al ranxo quan en tenien: una taleca de farina i llevat per fer el pa, patates, cebes, alls, arròs, fideus, xulla bacallà i arengades salades, sobrassada,



Fent carbó escena Còdex del segle XIV

llenties, ciurons i faves pels cuinats, les verdures del temps com tomàtiques, col, colflori, pastenegó, carxofes, bledes, porros, pebres i mongetes, olives, oli, vinagre i sal, pebre bo i pebre negre, sucre i el bicarbonat per ablanir els ciurons, el cafè d'aglans torrats i l'aigua ardent amb el cigarret pels vicis.

Amb aquets ingredients feien aquets plats: *sopes, sopes i arròs de carboner amb les restes del cuinats, pancuit, fideus de roter, arròs amb bacallà, cuinats de ciurons faves i llenties que duraven un parell de dies, fava parada, bullit, ous fregits, pa amb oli i pa amb fonteta.*

Com a plats de diumenge tenien el bullit d'ossos, els ous fregits amb patata i la coca de pa amb un poc de sucre i sobrassada.

I per cuinar això just els feien falta dues pedres per fer el fogó, una olla, una

greixonera i una escudella, tot de test, i una cuera de fusta, de forqueta no en necessitaven.

Feien una feina feixuga de sol a sol sense entretenir-se amb res, just cantaven les destrals i els verducs per tallar la llenya, a ells els faltava l'alè, a la calor del sol es sumava l'escalfor de la sitja amb la pols i la suor, tenien tota mena de carències però tots tiraren endavant les seves famílies.

Les dones, amb infants mament, també els ajudaven amb el menjar, amb fer l'escorxa i sobretot amb multiplicar els pans com el bon Jesús quan com casi sempre havia més fam que menjar.

A la universitat estan fent un estudi sobre la emigració dels pobles de Puigpunyent, Esporles, Banyalbufar i Estellencs a Cuba i s'han trobat que molts varen acabar per fer de carboners al nucli de Cienfuegos.

Creiem que si ara qualsevol de nosaltres el fessin viure com ells mos vendria molt, molt costa amunt. Per això, ara que tot sobra, es mereixerien ser recordats pel gran esforç que fou en aquell temps poder mantenir-se vius.

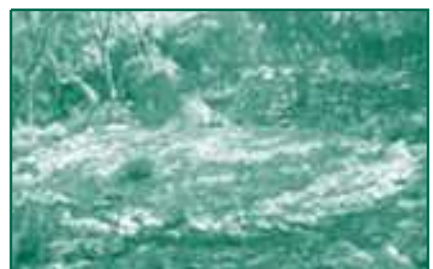
Aquest article és el primer pas per rendir-los un homenatge, esperem que no sigui el darrer.



Bassa de Son Vic a on anaven a cercar aigua



Sitja i barraca del parc temàtic de Caimari



Rotllo de sitja i barraca Mola de Son Poquet

Rafel Nadal Calafell de malnom Rafel "Es Sutro"

Va néixer l'any 1940, un dels fatídics anys de la fam després de la Guerra Civil, dins una barraca de carboner en el bosc de Son Morro; va ser surat amb popetes de pit de tord.

Ja de petit va ajudar el seu pare Francesc, "Es Sutro vell", en les feines de carboner, no recorda haver tingut cap entreteniment a part de la feina.

En aquell temps a la sitja tothom havia de fer feina, res d'entretenir-se amb res, sinó, hi havia males cares i a vegades qualque cosa més.

La seva mare Catalina ajudava amb les feines, fent a més a més, el miracle de fer menjar quan quasi no hi havia res, i, al baixar al poble, duia un pa o un quilo de patates sabent que se n'haguessin menjat dos.

Amb el seu pare va fer carbó a: Son Morro, Son Senutges i, finalment, a Son Coll.

L'any 1956, quan tenia 16 anys, ja n'era un expert en la seva



professió emperò el carbó en aquell temps ja anava amb regressió i la seva família va deixar de fer-ne.

Troba que si bé mai voldria tornar a aquell temps, tampoc li agrada el que està passant ara que s'ha perdut la tranquil·litat, tothom està massa estressat i els nins de tant que tenen no gaudeixen de res.



Rafel Nadal Canyelles de malnom "En Rafel Pinet"

1946. Després va fer feina a Son Cabaspre cinc o sis anys, del 1946 al 1952.

Va acabar el servei militar l'any 1949. Va fer feina a Son Valentí tres anys, del 1952 al 1955, a Sa Mola de Son Noguera del 1955 al 1960, d'on es retirà d'aquesta feina l'any 1960.

Es mantingué fadrí tot aquest temps, diu que el problema més greu quan treballaven a les moles era l'aigua, a vegades l'havien de beure de les basses destapades a on els animals també hi anaven, es rentaven un pic cada més i s'afaitaven un pic cada setmana, malgrat que empraven els penyals com a rellotges el seu pare ja tenia un rellotge de butxacó, bevien dins la mateixa escudella que havien menjat i així s'aprofitava tota l'aigua ja que així no l'havien d'escurar.

Els vespres quant tenien la sitja en marxa el seu pare s'aixecava quatre o cinc pics per vigilar el foc i es feia un cafè que, amb un cigarret de quarteró de tabac i una copeta de cassalla, eren tots els seus vicis.

L'únic entreteniment que tenia ell a la darrerria, era baixar al cine d'Esportles els divendres, llavors altra vegada pujar a la mola. Recorda també a lo primer que feien pa al ranxo amb uns altres carboners de Pollença, la farina la compraven a un tragner de Puigpunyent

Va néixer l'abril de 1926 i ara te 82 anys.

Feia de carboner amb el seu pare Tomeu, la seva mare Antònia pujava els dilluns el ranxo amb la somereta i duia el menjar de tota la setmana, feia el menjar i ajudava a guardar la sitja mentre coïa fins el divendres que baixava de nou al poble i feia dissabte a casa seva fins que tornava partir el dilluns.

Va fer de carboner, ajudant el seu pare, des que tenia sis anys fins els trenta-quatre anys.

Va fer feina a Son Vic, Sa Granja i a Son Llabrés del 1932 al

> Els darrers carboners d'Esporles



Antoni Coll Verd de malnom "Es Mancurí"

aquest temps ja ajudava el seu pare amb el verduc i a estriar carbó. Als 13 anys tornaren a Mancor a Ca'n Bajoca, als 14, a la possessió del Castell de Caimari, continuant a les finques del Burotell i Son Sastre a Calvià i a Son Samar a Llucmajor. Als 17 o 18 anys deixà de fer carbó ja que el seu pare va deixar la professió.

Emperò als 26 anys varen fer una sitja a la Finca de Muntanya de Bunyola. Als 27 anys, ja era l'any 1960, a C'as Metge de Puigpunyent va fer carbó per darrera vegada.

No recorda cap entreteniment: feina, feina i feina. Les seves juguetes eren la destral i el verduc, recorda que el seu pare sembrava tabaques per poder fumar i que a Mancor just es feia de carboner d'una setmana abans de Pasqua fins el setembre, llavors anaven a collir ametlles i collir i tragar l'oliva.

També recorda que es passaven un mes sense baixar al poble i que la feina a l'estiu era molt feixuga ja que se sumava la calor del sol a l'escalfor de la sitja i la feina dura de la destral i el verduc, són temps que no voldria tornar passar encara que tenien una salut de ferro ja que mai es posaven malalts; si bé recorda que hi havia un parell de carboners que patien d'úlcera no sap si pel menjar o el no menjar.

Va néixer l'abril del 1933 i ara té 75 anys. El seu pare Mateu va fer de carboner casi tota la seva vida fent ranxades per tot Mallorca segons li venia la feina.

Es pot dir que la seva infantesa va ser dins el bosc. Als tres anys, al començar la Guerra Civil, ja estava amb la seva mare Margalida a la Finca de Planícia veient al pare fer carbó. Els primers records que té, més o manco als set anys, és de Biniatzent a Mancor.

Als deu anys feien de carboners a Son Cladera a Sa Pobra. Recorda que un dissabte partiren a peu de Mancor, arribaren a aquesta finca i enllestiren la barraca i el mateix dia, ja fosquejant, tornaren a peu cap a Mancor!

Als 12 anys tornaren a la mola de Planícia prop d'Esporles. En

Jaume Nadal Terrassa de mal nom "Jaume Cuiner"

En Jaume és, sens dubte, el darrer carboner de Mallorca. Va deixar de fer carbó ja entrats els anys vuitanta, l'any passat va fer la darrera sitja a la finca de Planícia. Així és que ja ho sabeu, el darrer carboner de Mallorca és un esporlerí.

Va néixer l'any 1933 a Esporles; ara té setanta cinc anys.

El seu pare, Rafel, tota la seva vida va fer de carboner; durant trenta anys va fer sitges a Son Valentí i a Ses Mosqueres, la seva mare, Margalida, al principi també pujava al ranxo a ajudar amb la feina i a fer el menjar.

En Jaume als sis anys no anava d'anar a escola i el seu pare decidí que l'ajudés amb la feina de carboner, que compaginava anant a collir ametlles i olives, que es pagava amb una botelleta d'oli, ja que un litre d'oli en aquell temps d'estraperlo es pagava a quaranta pessetes, tota una fortuna!

Feien el carbó sobretot a l'estiu, a l'hivern tallaven i venien sa llenya, anaven a caçar tords, collien i traginaven oliva. Qualsevol cosa per tal de subsistir. Recorda que després de la guerra, quan tenia set anys, un any o dos donaren un "cupó" de menjar als carboners per poder subsistir.

Per acabar vull donar les gràcies a Bernardí Morey que m'ha ajudat per poder fer aquest article.●



Va fer carbó a: Ses Mosqueres set o vuit anys, llavors en va fer primer amb el seu pare i llavors tot sol, a Sobremunt, Son Vic, Sa Granja, Planícia i Alfàbia fins passats els vuitanta.

Ara els anys han canviat molt fins i tot no li donaren permís per fer la darrera sitja a l'estiu: *ara no es pot fer ni foc per fer-se menjar i si el petroli s'acaba i hem de tornar a fer carbó ho tenim malament, ja que un bocí de pa amb una tallada de rave com en aquell temps a veure qui se'l menja*, diu que ni la millor finca treu abastament per pagar un homo i que tot està capgirat, recorda que a Planícia hi anaven seixanta o setanta dones a collir oliva a part dels missatges, les mules, els pastors..