



L'oli a Mallorca: del passat al present

El aceite
en Mallorca:
del pasado al presente

Olive oil
in Mallorca:
from the past to the present



20
08
Any Jaume I



Consell de
Mallorca

■ Departament de Medi Ambient

La història de l'oli	2
El conreu	5
La tafona tradicional	13
L'elaboració	19
Altres productes	24
Traducción al castellano	27
English translation	27

L'oli a Mallorca: del passat al present

Foto de la coberta:

Olivar a la serra de Tramuntana.

Foto de la contracoberta:

Trull tradicional. Tafona de Raixa (Bunyola).

Coordinació:

Aina R. Serrano Espases.

Redacció:

David Albert Vázquez.

Revisió lingüística:

Joana M. Pomar Sans.

Disseny:

Diana Farràs i Serra / Lluís López Massot.

Traducció a l'anglès:

Traducciones Tradbalear.

Agraïments:

Ajuntament de Fornalutx, Bartolomé Coll, Antoni Colom, Joan A. Carrió, Joan Deyà, Jerònia Florit, Jocelyne N. Hillgarth, Magdalena Matas, Josep Oliver, Pere Picó, Antoni Ramis, Silvia Sastre, Benet Vicens i Miquel Àngel Vich.

© Consell de Mallorca. Departament de Medi Ambient. Abril 2008.

Maquetació i Impressió
Trigono Arts Gràfiques.

Dipòsit legal
PM 430-2008



El blat, l'olivera i la vinya són els tres cultius que formen l'anomenada "trilogia mediterrània". Els productes resultants, pa, oli i vi, marquen l'alimentació i la cultura de moltes regions de l'àmbit mediterrani.

Amb el projecte TRIMED volem apropar la gent a les tècniques tradicionals, tant de cultiu com d'elaboració d'aquests productes, sense oblidar-ne la història i el patrimoni, tant material com immaterial, que s'ha de salvaguardar, interpretar, divulgar i promoure.

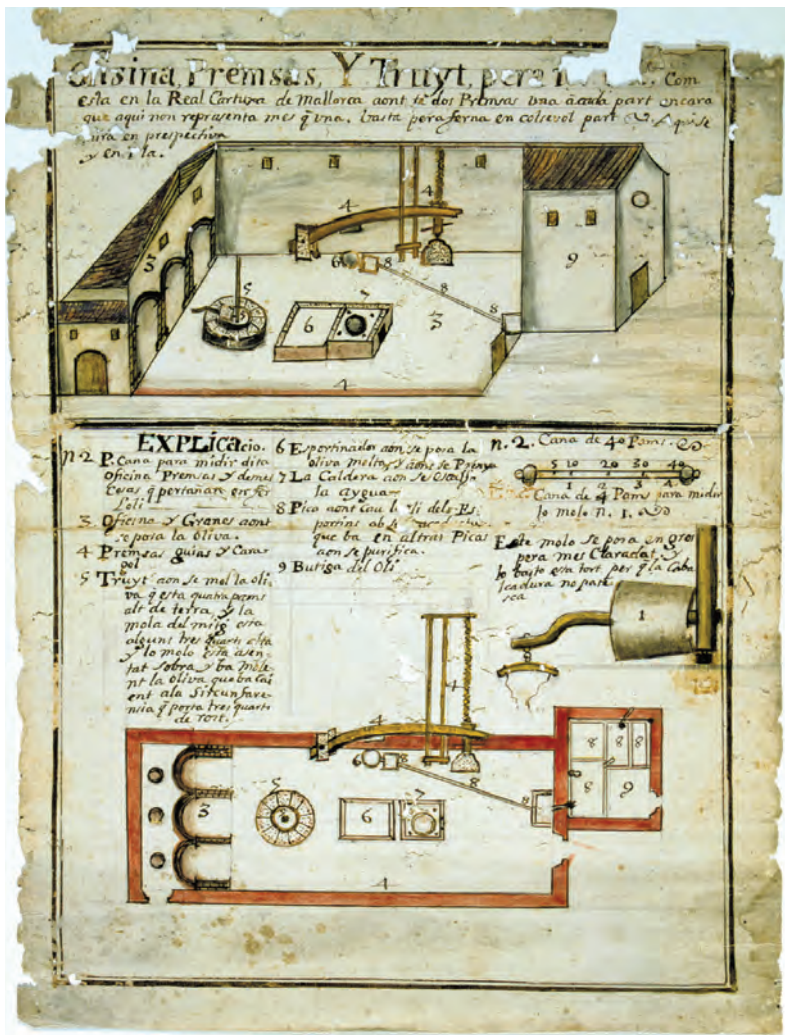
Des del Consell de Mallorca, com a coordinador del projecte, valorem i donem suport a tots aquells que fan feina per a la conservació del patrimoni i la promoció dels nostres productes, bases de la "dieta mediterrània" i de la manera d'entendre la vida i la nostra cultura, que hem d'estimar i valorar.

Les oliveres centenàries, que formant part de la nostra Tramuntana, són herència de la història del nostre poble. L'oli, al·ludit com l'or de la serra pel seu color i valor, impregna la memòria de molta gent que, només testant-lo i sentint-lo, recorden el passat, un passat amb un sabor i un flaire molt especial.

Catalina Julve Caldentey
Consellera executiva de Medi Ambient
del Consell de Mallorca

La història de l'oli

El cultiu de l'olivera, l'elaboració i el consum de l'oli d'oliva tenen una gran tradició a Mallorca. De fet, sembla que foren els fenicis o els grecs els qui introduïren el cultiu de l'olivera a Mallorca des de la península; si bé, les fonts clàssiques parlen dels púnics com a mestres dels indígenes illencs en l'empelt d'ullastres. Posteriorment, els romans varen desenvolupar-ne el cultiu i els musulmans en milloraren els procediments d'extracció.



Tafona de la Cartoixa de Valldemossa (s. XVII). Espanya. Ministeri de Cultura. Arxiu de la Corona d'Aragó. ACA MP-216

En el segle XIII ja s'exportava oli mallorquí cap al nord d'Àfrica. A mitjan segle XV l'oli ja es comercialitzava regularment i tenia com a punt de partida el port de Sóller.

El cultiu de l'olivera s'aferma a principi del segle XVI, quan es produeixen diversos avanços tant en el cultiu com en la producció i, en els segles posteriors, l'oli es consolida com un producte de riquesa. Des del segle XVII al XIX, l'oli es converteix en un element clau en l'economia illenca i en un producte de consum, d'intercanvi comercial (principalment amb blat) i d'exportació, dirigit cap als mercats europeus.

En el segle XVIII, l'oli es considera un producte molt reconegut i valorat en els mercats europeus, encara que també cal esmentar la venda d'una mercaderia, de qualitat inferior, dirigida especialment a la indústria sabonera del sud de França.

L'extensa superfície del cultiu d'oliveres i la presència d'una mà d'obra abundant i barata assegurava el baix cost de l'oli, qüestió que el feia competitiu en els mercats estrangers. Així, ocuparà una posició primerenca en el comerç, que anirà minvant enfront del creixement de l'exportació del vi.

L'exportació oleícola descendeix a partir de la primera meitat del segle XIX a causa de la competència en el mercat internacional de l'oli d'altres països, de la caiguda de les collites i de les polítiques de protecció del producte, ja que les institucions illenques posen limitacions a l'exportació lliure d'oli per afavorir-ne el consum intern.



Tafona de Comasema. (Bunyola). Gravat de l'obra de l'Arxiduc Lluís Salvador. *Les Balears descrites per la paraula i la imatge* (1869)

L'oli beneficiava tant la gent que conreava oliveres, com els que produïen oli, com els comerciants. Cal esmentar també la importància de l'oli en el desenvolupament d'altres indústries com la del sabó, en la qual l'oli és matèria primera, i la fabricació de bótes per a l'exportació d'aquest producte.

Malgrat tot, durant el segle XX, l'oli segueix essent part essencial de l'economia illenca –a cada possessió situada en una zona oleícola hi trobem una tafona–. Però, a partir del boom turístic dels anys 60, el camp sofrirà la convulsió d'un canvi social i les activitats agràries minvaran gradualment. A més, les noves tecnologies afectaran parcialment el cultiu de l'olivera, que esdevindrà un conreu tradicional i convertirà l'oli d'oliva en un producte de cost elevat .

Durant els anys 80 i 90 apareixen noves plantacions, la majoria al Pla; així mateix, s'introduirà el sistema d'extracció continu i l'oli d'oliva viurà un altre període a l'alça.

A principi del segle XX es computaven 25.000 he d'oliveres, enfront de les 8.101 he que es cultiven a l'actualitat.

Els processos de producció i elaboració de l'oli han estat quasi inalterats al llarg de la història fins a final del segle XIX i principi del XX, moment en què experimentaran un procés de modernització basat en els avanços energètics i tecnològics que generarà la revolució industrial. Així, l'elaboració de l'oli sofrirà diversos canvis: la substitució de la força animal per motors elèctrics; els tipus de premses; el lloc i els recipients d'emmagatzematge del producte, etc.



Ampolla amb distintiu D.O. Oli de Mallorca

El gust del consumidor també canvia: ara es prefereix un oli de baix grau fet amb una oliva sana amb la maduració òptima, però els nostres majors gaudien d'un oli d'alt grau, elaborat a partir d'una oliva madura, caiguda de l'arbre (no es tomaven les olives per tal de "no fer mal" a l'olivera) ja que consideraven que tenia un sabor més autèntic.

L'any 2002 s'aprova la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, la zona de producció de la qual està restringida exclusivament a la nostra illa. Aquesta denominació estableix un oli verge extra de qualitat, produït a partir de les varietats empeltre o mallorquina, arbequina i picual.

Destaquen dos tipus d'oli caracteritzats pel moment de la recol·lecció: l'afruitat i el dolç. El primer, elaborat amb una oliva verda i sana, és un oli amarg i picant d'una tonalitat entre groga i verda; el segon, que s'obté d'olives més madures, esdevé un líquid suau, d'un color entre el groc palla i el groc or.

El conreu



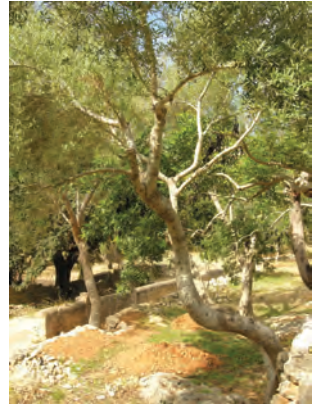
Olivera centenària a la serra de Tramuntana (Bunyola)

L'olivera és un cultiu molt estès en la part septentrional de l'illa i en la serra de Llevant. Es distingeixen dos tipus d'olivera: la cultivada i la salvatge –anomenada ullastre– que s'empelta.

La sembra de l'olivera es realitza quan aquesta dorm, és a dir, quan no té saba. L'olivera no és exigent amb el terreny on es cultiva i s'adapta fàcilment a un clima temperat que oscil·la entre 0° i 36°C.

Avui, sí existeix un cultiu sistemàtic d'oliveres joves, especialment en el Pla. Abans, consistia en cercar ullastres a la garriga, sembrar-los i, després de 2 o 4 anys, quan arrelaven, empeltar-los amb olivera mallorquina ja existent. Aquesta és l'olivera centenària, torta i vella de la serra, conreada en marges.

El conreu de l'olivar és una tasca àrdua: una vegada collit el fruit, es llaurava la terra –feina que en ocasions es realitzava després que les ovelles es mengessin les males herbes–. En ocasions, es tornava a llaurar en abril o maig, perquè l'aigua de la pluja es filtrés pels solcs, i un altre cop abans de la collita, per setembre o octubre. Per llaurar s'emprava una arada (d'orelles, de pal, prima) i una bístia (ase, somera, mul, cavall). Només es llaurava en els marges plans, a causa de la impossibilitat de fer-ho tant en els costers (vessants) com en les tenasses (costers estrets).



Ullastre (Raixa, Bunyola)



Oliveres de la varietat arbequina al Pla de Mallorca (Binigual, Binissalem)



Marjades d'oliveres a la serra de Tramuntana (Bunyola)

Altres feines més específiques en el món de l'olivera són exsecallar i eixermar.

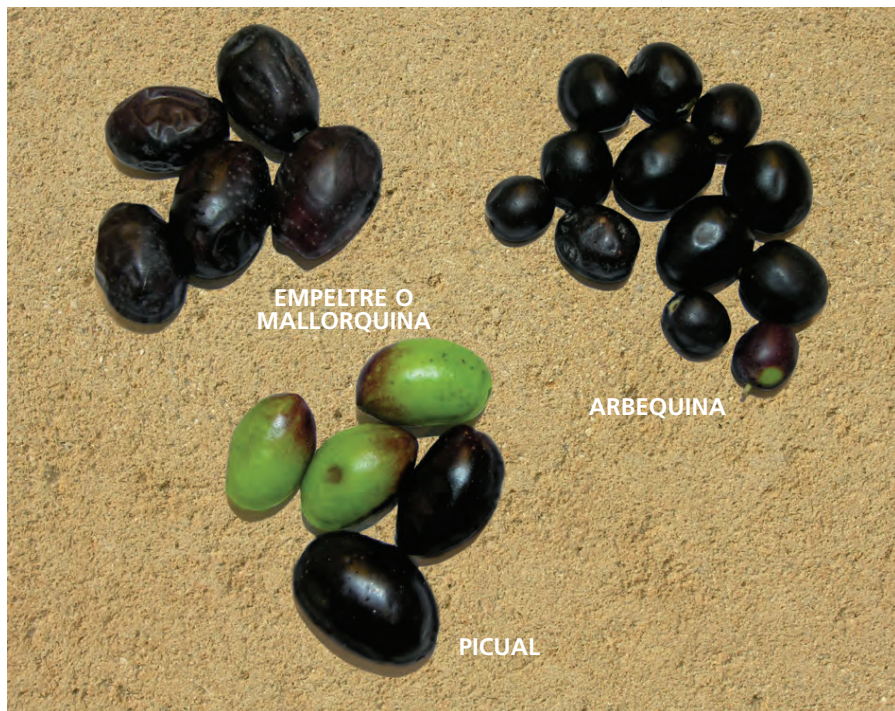
Exsecallar consisteix en tallar, cada any, les branques seques que sobren dels arbres, buidant-los per dintre perquè tinguin el màxim de llum. Les eines que s'utilitzen són el xerrac, les tisores de podar, el gatzoll i la destal.

Eixermar és tallar els brots de l'olivera que surten al peu del tronc (verducs) i que en dificulten el creixement. Per realitzar aquesta feina es podia utilitzar una xapa o una aixada. Si es tenien animals, ovelles principalment, no s'eixeritava perquè aquests s'encarregaven de menjar-se els verducs i els baixos que sobraven de l'olivera.

Les branques tallades s'apilen, es cobreixen de terra (formiguers), es cremen, evitant així la reproducció del brom (cuc petit que s'alimenta de la saba), i s'aboquen sobre el tronc de l'olivera



Ovelles a la serra de Tramuntana



Les tres varietats de la D.O. Oli de Mallorca: empeltre o mallorquina, arbequina i picual

per adobar-la. Però, hi ha més maneres d'adobar un olivar: amb adob natural (fem) o amb químic (nitrogen, potassa, sulfat de ferro, àcid fosfòric...) l'ús del qual avança amb el pas dels anys. Antigament, s'utilitzava el mètode de *fregar amb foc*, pràctica que provocava molts incendis involuntaris.

És bàsic, també, esquitxar durant tot l'estiu per evitar que les plagues afectin el fruit (en especial el *corc de costat*, el nom popular de la mosca de l'olivera –*Dacus oleae*– que danya l'oliva i afecta negativament la qualitat de l'oli, ja que les larves n'afavoreixen l'acidesa). Per esquitxar s'utilitzava un brou fet amb melassa, arsenit sòlid i aigua.

Altres plagues conegudes són el corc de nuu, que es combatia amb una bona poda; la tinya o corc de capoll; la niga; l'ull de gall; la cotxinilla, que també s'elimina amb la poda, la neteja de l'arbre, els adobs i les esquitxades; etc.

El període per a la recol·lecció de l'oliva s'inicia a final d'octubre o principi de novembre i dura fins al gener; habitualment, aquesta feina la realitzaven

dones i nins, que collien l'oliva del terra en contra del que recomanaven els tècnics agrícoles de començaments del segle XX, que advertien que aquest fruit estava ja florit i podrit, fet que afectava la qualitat de l'oli.

A Mallorca es cultiven diverses varietats d'oliva, de les quals destaca la varietat autòctona denominada d'empeltre o mallorquina. Les propietats d'aquesta oliva varien segons l'altitud on s'ubica l'olivera. Altres varietats, acceptades per la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, encara que originàriament foranes, són la picual i l'arbequina. Totes tres representen el 99% de les varietats conreades a l'illa. Cal esmentar també la morisca, la grossal, la sevillenca, la mançanilla, la valenciana, la morruda, l'algerina, la llimonenca, la de cap de gat i la barbaresca, que resten fora de la Denominació d'Origen, però que es conreen o encara es conreen a Mallorca.



L'oliva a l'arbre, una imatge típica de la tardor.

L'EMPELT TRANSFORMA L'ULLASTRE EN UNA OLIVERA

L'empelt és la base de l'olivera a Mallorca. Antany, es cercaven a la garriga els millors ullastres, es tallaven i es replantaven; quan aferraven, s'empeltaven d'olivera. Es tallaven les branques apropiades per treure l'escutet o la muda, i s'agafaven les que presentaven ulls florals o ulls definits.



Empelt de muda.



Empelt d'escutet.



Empelt d'estaqueta.

Tipus d'empelts:

-De muda. Consisteix en llevar l'escorça del costat del tronc on es col·loca la muda (un tros petit d'olivera) ben estreta i enganxada amb un paper cobert d'argila barrejada amb palla.

-D'escutet. En aquest cas se serra el tronc a una altura d'uns dos metres. Després, amb el ganivet o la broca es fa una incisió horitzontal, d'un centímetre i mig o dos, a pocs centímetres de distància d'on s'ha serrat el tronc. Cap al centre d'aquesta incisió horitzontal se'n realitza una altra cap avall (vertical) d'uns 5 o 6 centímetres, i formen una espècie de creu. Després, es treu l'escutet de la muda triada i amb la punta del ganivet o les ungles s'obre suaument la vora de l'escorça i s'hi introdueix l'escutet de l'empelt.

Seguidament, amb la corda remullada, es lliga i es cobreix amb un poc d'argila.

-D'estaqueta o d'estaca. Es talla el tronc i amb la broca s'obre l'escorça. S'agafa una estaca d'una olivera, se li fa punta, se l'aplana un poc, es pela la meitat de l'escorça, se l'hi col·loca entre la pell i l'os de l'arbre i, amb una corda, es fixa ben estreta i es cobreix amb una argila que es pasta amb un poc de pa i se l'hi aferra perquè l'aigua no el travessi i no hi entri l'aire.

LA COLLITA DE L'OLIVA, UNA FEINA DE DONES

El temps per collir l'oliva varia segons la zona geogràfica on se situa l'olivar i també hi influeix si està sembrada al sol o a l'ombra. Les collidores s'aixequen prest, moltes viuen a la zona on es recull l'oliva, unes altres vénen dels seus respectius pobles, a peu quasi sempre. Habitualment, es treballa de sol a sol. Devers les 8 comença la jornada i es fa una breu pausa per berenar. Després, es continua fins a les 12, hora en què es menja i, en finalitzar, es reprèn l'activitat fins a les 17, hora en qui finalitza la jornada. El berenar consisteix moltes vegades en una llesca de pa amb olives i el menjar el porten elles mateixes. Les olives es recullen del sòl, madures; s'espera que l'oliva caigui de manera natural. S'agafen amb les mans, encara que algunes dones utilitzen guants per protegir-se les ungles i del fred, unes altres ho fan amb un didal de llautó. Quan les dones arribaven a la finca, l'amo els proporcionava un paner que esdevenia de la seva propietat una vegada acabada la temporada.



Didal per recollir oliva



La collita de l'oliva

Hi ha paners de preu i de mig preu. El paner està fet de canya, vímet o verducs. Les dones recullen l'oliva i la fiquen en el paner; després, aquests es buiden en sacs fariners (deu paners en cada sac) que es col·loquen a la gropa d'una somera, un ase o similar, i el traginer, un home quasi sempre jove, condueix la somera amb la càrrega fins la tafona. Una vegada buidats els sacs en els graners de la tafona, es torna a l'olivar. S'utilitza un sistema de dues o tres someres per realitzar el trajecte. Temps enrere, els sacs eren més grans, d'una sola peça i es col·locaven sobre l'animal.

Tot el sistema de treball el vigila l'amo, el majoral, la majorala, o un missatge

(home de confiança). La dificultat del treball depèn de les característiques del lloc on es recull l'oliva: a la solada la tasca és més senzilla perquè és allà on hi ha més quantitat d'olives; en canvi, en les tenasses (coster estret i pedregós) n'hi ha poques i estan espargides; per tant, allà, no se'n recullen tantes ni tan ràpid.

Es cobrava cada dissabte, en metàl·lic i en espècie (oli). En alguns llocs pagaven per jornal i, en uns altres, per paner.

En la collita, les dones representaven diferents papers:

-Collidora. Dona encarregada de recollir l'oliva. La recull directament del sòl i la diposita en el paner. Es distingeixen les collidores de la vila i les collidores externes o foranes, aquestes darreres, en alguns municipis, rebien el nom de ses porxeres perquè dormien sota el porxo de la casa. En altres indrets com a Valldemossa les coneixien com ses gallufes (generalment eren les dones que venien del Pla). Per treballar còmodament portaven una falda llarga, manegots per no embrutar-se i, per protegir-se del fred, un mocador o un capell de palla. Agafaven les olives de genolls amb el paner enmig de les cames.

-Cabecera. Dona major encarregada de contractar el tall de collidores en un poble en representació de la possessió. Moltes collidores es contractaven en el Pla i deien "anar a muntanya" quan marxaven per realitzar aquesta tasca.

-Majorala. Encarregada de les collidores, pertanyia habitualment a la possessió.

-Buidadora. S'encarrega de buidar els paners en els sacs que es carregaven en la cavalleria que es dirigia a la tafona.

-Amitgera. Dona llogada per agafar oliva amb un contracte que establia que en haver acabat la collita havia de recercar les olives que restaven sense recollir-se i que tenia dret a la meitat de l'oli que s'elaborés amb aquestes olives.

SANT ANTONI

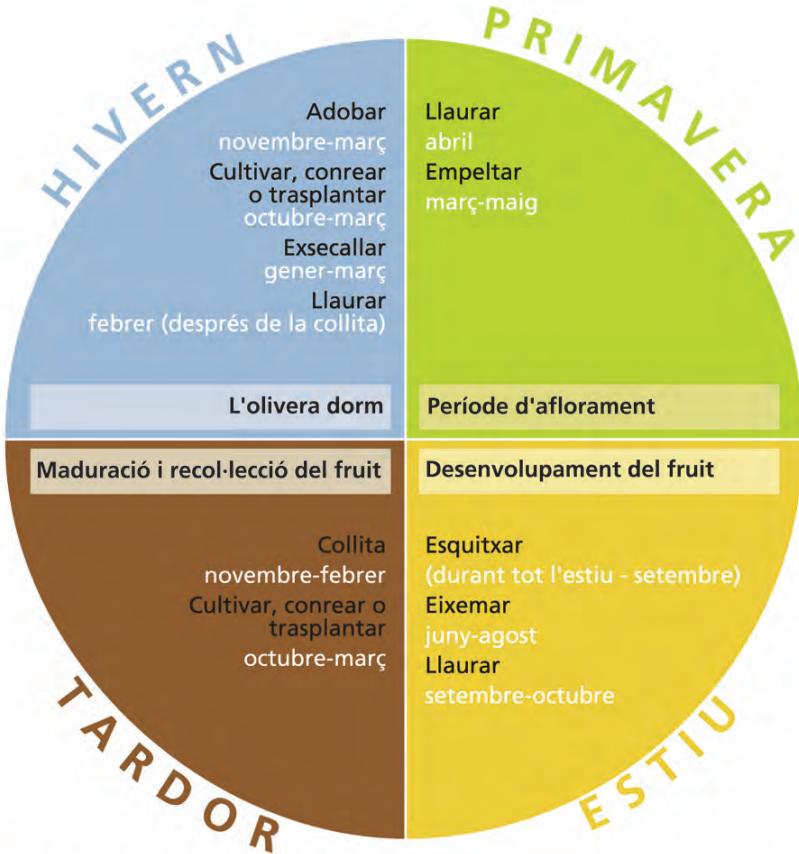
Abans de començar el treball a la tafona es resava un parenostre a Sant Antoni. Quan s'omplien els esportins, el tafoner major s'encomanava de nou a Sant Antoni.

A la tafona es poden trobar signes de Sant Antoni: frescs, estampetes, rajoles... fet que evidencia la devoció dels tafoners per aquest sant.



Pintura mural de Sant Antoni a la tafona de Raixa (Bunyola)

CICLE ANUAL DE L'OLIVERA



La tafona tradicional

La tafona és l'edifici on es realitza la transformació de l'oliva en oli; reuneix tots els elements necessaris per a les tres principals tasques a realitzar: mòlta, premsat i emmagatzematge.

L'oliva, una vegada arribava a la tafona, es dipositava en els graners, passava al trull, i després, mitjançant esportins, es premsava. Per realitzar aquest procés s'utilitzava aigua calenta perquè ajudés a extreure l'oli de la pasta i finalment se separaran del tot en el transcurs de la decantació.



A Mallorca hi ha unes 420 tafones catalogades, situades, la majoria, a la Tramuntana, al Raiguer i al Llevant. Les tafones, principalment, apareixen adossades en altres construccions, però també n'hi ha que formen part d'un edifici, utilitzat com a habitatge, i en edificis aïllats.



Ubicació de les tafones catalogades a l'illa de Mallorca

Les tafones han format part de la producció autosuficient que va caracteritzar la figura de la possessió.

Els elements més característics que podem trobar en una tafona són els següents:

Graners

Estances usades com a dipòsits d'oliva, localitzades habitualment darrere o devora del trull. Podem trobar-ne de diverses tipologies i les més comunes són les de volta i les de compartiment.



Graners (Son Torrella, Santa Maria)



Trull (Can Boi, Deià)

Trull

El trull tradicional és un molí de sang destinat a la mòlta de l'oliva. Les olives es dipositen en la sumola i el rutlló o rutlons, en rotació, les esclafen. L'animal –una somera o un mul– enganxat a la perxa mitjançant els braços, movia el rutlló a través de l'arbre. Amb el temps la bístia es va substituir per un motor.

Esportinador

És una pica gran, baixa de costats, obrada de pedra viva, de fusta folrada de zinc, de metall o de morter de ciment. S'empra per posar-hi la pasta que es treu del trull i omplir-ne els esportins per després premsar-la.

Prensa

És l'element que realitza el premsat de la pasta d'oliva. La més antiga és la denominada premsa de biga, descomunal, amb la qual es premsa la pasta en una pila d'esportins col·locada sobre el bassi, mitjançant la pressió d'una gran biga que puja o baixa per l'acció



Esportinador (Son Torrella, Santa Maria)



Prensa de biga (Son Torrella, Santa Maria)

d'una espiga que va unida a un contrapès (quintar). En aquestes premses també podem trobar un bassi de reduïdes dimensions per a l'elaboració de vi i, en ocasions, un element en forma de llit anomenant llitera del tafoner.

Un altre tipus de premsa és la denominada mecànica, de caragol o pern, que funciona alineant-hi els esportins a sota. Es documenten a Mallorca a mitjan segle XIX. Poden ésser de fusta i de ferro. Les primeres són manuals, i les de ferro

poden ésser manuals, o bé disposar d'un entramat de corrioies i cadenes connectat al trull per aprofitar la força animal, o funcionar amb un motor. En principi, no substitueixen la premsa de biga, sinó que són utilitzades per realitzar un segon premsat. Les de ferro, a la vegada, es divideixen en diversos

tipus, dels quals destaquen les de pern horitzontal i les que el tenen vertical –fet que defineix la situació d'aquest pern i la manera com la premsa rep la força–. Les primeres premses autòctones d'aquest tipus les va construir l'industrial Joan Oliver, *Maneu*, a Palma.



Premsa mecànica (S'Alqueria Vella de Baix, Artà)

La més recent, a Mallorca, és la premsa hidràulica, introduïda entre final del segle XIX i principi del XX.



Premsa hidràulica (Can Det, Sóller)

El mecanisme consta d'un cilindre de fosa dintre del qual es mou un pistó per la força de la pressió de l'aigua que li transmet la bomba. Generalment, aquesta premsa compta amb un sistema de rails que recorre la tafona. Els esportins es col·loquen, a través d'una barra metàl·lica, en una vagoneta que es desplaça fins arribar a la premsa on s'enganxa. La majoria de les premses que es conserven a Mallorca es manufacturaren a la fàbrica Hermanos Rodes d'Alcoi.

Fornal

És el fogar on s'ubica la caldera per escalfar l'aigua necessària per al procés del premsat. Habitualment, a l'exterior de la tafona, hi trobem un aljub encarregat de subministrar-li l'aigua. Per fer foc a la fornal s'emprava llenya o pinyol de les anteriors trullades.

Trobem diferents tipologies de fornal.



Fornal (Binibassí, Fornalutx)

Botiga de l'oli

A la botiga de l'oli és on es localitzen els safareigs i les piques per a la tria i l'emmagatzematge de l'oli. Era freqüent localitzar en aquesta estança recipients per a l'oli com gerres, odres, bidons, etc.



Piques de triar de la tafona industrial de Can Xoroi (Fornalutx)



Botiga de l'oli (Raixa, Bunyola)

Una setmana abans de començar la recollida de l'oliva es netejava a fons la tafona amb calç, vinagre, sosa o lleixiu càustic, fet amb les cendres que es treien de la fornal l'any anterior. Els distints productes s'aplicaven a diferents parts de l'entramat tecnològic i de l'edifici.

A mesura que hi anava arribant l'oliva, es realitzaven les trullades –unes sis o vuit cada dia– i es començava a treballar fins i tot a mitjanit. En una tafona hi feien feina una mitjana de tres o quatre homes. Cal distingir la funció de cadascun, encara que tots feien de tot.

- Mestre de l'oli o tafoner major: encarregat de la tafona.
- Segon mestre: segon encarregat de la tafona.
- Esportinador: home que omple els esportins de pasta d'oliva per premsar-los.
- Escaldador: persona encarregada de tirar aigua calenta amb una cassa (amb mànec llarg) sobre l'esportí.
- Assentador: encarregat d'assentar els esportins i alinear-los correctament. Solia ésser el tafoner major o mestre.
- Dimoni: encarregat de mantenir el foc de la fornal i atiar-lo.

LA TAFONA

«A l'estiu i a la primavera la tafona no té cap interès: és una dependència vulgar, prosaica, híbrida, sens ús propi, casi despreciable, i fins i tot prostituïda. Sovint la destinen als més baixos menesters: a voltes en els dies bascosos de l'estiu serveix de sestador a les ovelles, i altres vegades hi arraconen llenya, carbó i trastos vells.

La tafona sols és tafona quan hi fan oli.

(...)

Llavors uns quants homes bruts de sutja i morques, espitrellats, nusos de cames i braços i sense capell ni barret, voltant, voltant, a vegades poc a poc i altres depressa, l'alta i encelada espiga i el quintar que l'aguanta, pugent lentament la llarga i pesada biga, negrosa i reseca, fortament amarrada a una roca i condemnada com Prometeu a indefinit suplici; llavors el cap de colla, el tafoner major, aixeca dins el bassi, davall la biga, la pila d'esportins plens de pasta suau, grassa i llelicosa, que un altre tafoner, escalda tirant-hi poalades d'aigua bullenta, que amb l'oli novell corre depressa, roja i teba, cap a la pica o triador.

(...)

Llavors la tafona sembla un monstre vivent, un formidable animal antidiluvià del qual les bigues que s'alcen i baixen simulen les cames o antenes, l'esperejar del foc i el bull de la caldera recorden el pantaix de la fera cansada i el bategar anguniós del seu cor, la molinada i l'aigua que per tot corren, la sang calenta i roja circulant per les venes i les arteries i la fornal ve a esser la boca que engoleix tot quant li donen».

Joan Roselló de Son Forteza.

Manyoc de fruita mallorquina (1903)

CANÇONS POPULARS

M'agrada es collir oliva
perquè és un art perillós
a lo que es de ferragós
que amb doblers
no m'ho prendries.

Al-lotetes, cantau fort,
que es cantà és divertiment,
que no pugui dir sa gent:
aqueix és un tai ben mort.

Sa vida des tafoner
és molt bona si dormia,
però de nit fa dia
i sempre duu son endarrera.

Rafel Ginard. *Cançoner Popular de Mallorca* (1966) .

L'elaboració

Si parlem de l'oli de Mallorca n'hem de distingir dos tipus d'elaboració: un tradicional i, un altre, més actual, anomenat sistema d'extracció en continu.

El sistema tradicional, al llarg dels anys, va incorporar millores tecnològiques puntuals que anaven des de la substitució de la força animal per un motor, al canvi de les voluminoses premses de biga per les mecàniques i les hidràuliques, molt més efectives. Però, el canvi definitiu i la millora en la manera de fer oli, que ha conduït a l'obtenció d'un oli verge d'òptima qualitat, és pràcticament recent.

Sistema tradicional

El sistema anomenat tradicional reunia tres etapes: la mòlta, el premsat i l'emmagatzematge.

-**La mòlta:** una vegada transportada l'oliva a la tafona –amb carro o bé en sacs a la gropa d'una cavalleria– es dipositava en els graners. Quan n'hi havia una quantitat acceptable es començava a fer oli; això comportava que, en ocasions, l'oliva emmagatzemada fermentés i donés mal sabor a l'oli elaborat.



L'oliva s'aboca en els graners



L'oliva es diposita en la tremuja del trull

A continuació, mitjançant senalles, es posava a la tremuja i anava caient en el trull que començava a moldre l'oliva en moviment de rotació –els rutlons s'encarregaven d'aixafar-la–. Abans, cada trullada era d'uns 240 quilos d'oliva. L'oli que sorgeix d'aquest procés és l'anomenat *oli verjo* (oli verge).

-**El premsat:** del trull sortia la pasta amb la qual s'omplien els esportins. Aquesta pasta es dipositava a l'esportinador mitjançant un gavetó. Cada esportí s'omplia amb una palada d'aquesta pasta, es col·locava sota la premsa, i s'hi abocava una cassa o carabassot d'aigua calenta (a 90°C). Aquests esportins s'emplaçaven alineats en una pila davall la premsa (una persona

s'encarregava de posar-los-hi rectes). Aquesta pila d'esportins –entre 45 i 70– es denomina també trullada. L'aigua calenta utilitzada en aquest procés s'escalfava a la fornal i, per això, hi havia un encarregat que la mantenia sempre encesa. En aquest moment comença el procés del premsat.

La premsa més antiga és la denominada premsa de biga. En aquesta premsa els esportins s'alineaven sobre el bassi. Llavors, els tafoners giraven el cargol o espiga de la premsa per aixecar el quintar. La biga baixava sobre els esportins premsant-los. Amb una barra es mantenia la pila recta i s'hi anaven abocant cassades d'aigua calenta. Des d'allí, i per una boca que hi ha en el bassi, desemboquen oli i aigua –mitjançant un conducte subterrani anomenat síquia– a la botiga de l'oli, on se situen els dipòsits que són de tres tipus: de decantar o triar, de repòs i d'emmagatzematge.



El tafoner omple els esportins amb la pasta dipositada en l'esportinador



Els tafoners col·loquen els esportins sobre el bassi i els escalden amb aigua calenta

Una vegada premsada, la pasta que queda es diu pinyol i s'utilitza com a combustible o per alimentar els animals. D'aquest pinyol, amb l'ajuda de dissolvents com el sulfur de carboni, s'aconseguia un oli de baixa qualitat per a usos no alimentaris.



Els tafoners escalden els esportins en una tafona tradicional de Pollença. Filmació de 1984.



El tafoner aixeca el quintar perquè la biga premi els esportins

-L'emmagatzematge: l'oli i l'aigua passaven als triadors o piques de triar, habitualment situats a la botiga de l'oli, però també es poden trobar en altres indrets de la tafona. En aquests dipòsits, el nombre dels quals varia segons cada tafona, la capa de l'aigua quedava enmig, els baixos en el fons i l'oli damunt, que passava, a través d'un conducte, a la següent pila i, així, successivament de pila en pila, fins que se'n separava gairebé del tot (decantació).

Mitjançant unes gerres –posteriorment s'utilitzarà una bomba– es transvasava l'oli a un safareig on reposava durant vuit dies (repòs). Dels safareigs de repòs passava a un dipòsit definitiu. Encara que l'oli

es pot emmagatzemar en diversos llocs, era habitual fer-ho en bidons d'uns 200 l; en alfàbies de diferent capacitat, des de 4 a 24 litres, inclosa la *mesura* (16 litres); en odres o bots –òptims per guardar-los a casa, transportar-los, etc.–.

Els safareigs, situats a la botiga de l'oli, són dipòsits fets de pedra viva, les juntes dels quals es revesteixen amb una pasta feta de guix o estopa, calç viva i oli. Més recentment, també es pot parlar de dipòsits construïts amb rajoles de foc. Els dipòsits han d'estar completament nets.



Els tafoners aixequen el quintar en una tafona tradicional de Pollença. Filmació de 1984.

La botiga de l'oli estava situada en un lloc fresc i resguardat perquè la llum solar i els corrents d'aire fan que l'oli esdevingui ranci.

Una vegada emmagatzemat l'oli, de vegades, se li realitzava una prova de grau.

L'aigua sobrant del procés es denomina molinada o verinada i s'aboca al camp o en un torrent. És un aigua de color negre fortament contaminada i corrosiva.



Els tafoners omplen els esportins amb pasta a la tafona industrial de Can Det (Sóller). Filmació de 2005

Entre la tafona purament tradicional i la moderna, trobem tafones més industrials que presenten certes millores com la màquina de trullar, la rentadora, la batedora i la centrifugadora.

La màquina de trullar és un enginy poc comú a Mallorca i que marca un procés d'industrialització a la tafona, substituint el trull tradicional. Requeria menys espai i el cost era menor.

La rentadora neteja l'oliva de fang i fulles abans de passar-la a la mòlta.

La batedora s'encarrega de remoure la pasta amb un sistema d'escalfament amb la finalitat de mantenir-la homogènia.

La centrifugadora, en canvi, s'utilitza al final del procés, després que l'oli mesclat amb l'aigua passi per les piles de decantació, per acabar de separarne l'una de l'altre, depurar-lo al màxim i, així, poder dipositar-lo directament al recipient d'emmagatzematge o venda.

De la venda de l'oli s'encarregaven els oliers que el compraven en somades (una somada són 97'416 l) a l'engròs i el venien a particulars i tendes de comestibles.

Sistema d'extracció continu (actual)

Aquest sistema consisteix en una elaboració mecànica contínua, és a dir, el procés de producció de l'oli es realitza sense interrupcions; la finalitat d'aquest procés és tenir fet l'oli en menys de 24 hores des de la recol·lecció del fruit. L'oliva, una vegada arriba a la tafona, passa per una màquina que s'encarrega de netejar-la de fulles i altres impureses –primer utilitzant aire i després aigua– pesar-la i classificar-la.

Es pesen en una tremuja que fa de bàscula automàtica i se n'agafa una mostra, per analitzar-la en el laboratori, que assenyalava l'acidesa i el rendiment de dita oliva. A continuació es fa la mòlta, de la qual, amb ajuda d'aigua tèbia (per conservar els valors nutritius de l'oli el procés no pot superar els 28°) surt una pasta formada de pinyol, de molla d'oliva, oli lliure i aigua del fruit. La pasta arriba a la batedora i, mentre es bat, s'hi afegeix aigua i es completa l'alliberament de l'oli mantenint la temperatura esmentada. Després, se separen els líquids del sòlid; aquest darrer, el pinyol, acaba dins un dipòsit i s'utilitzarà com a combustible. El líquid es dirigeix cap a la centrifugadora, que és on se separen oli i aigua. Es distingeixen dos tipus de sistemes d'extracció: de dues i de tres fases.

La molinada passa directament a una depuradora i l'oli s'emmagatzema en uns dipòsits d'acer inoxidable. Les sedimentacions produïdes durant aquest emmagatzematge s'eliminaran en el procés de decantació i, a continuació, es filtrarà l'oli per envasar-lo i comercialitzar-lo.



Tafona d'extracció continu. Cooperativa de Sant Bartomeu (Sóller)

Altres productes

L'oli no només té un ús alimentari, sinó que també s'usava com a combustible, essencial per encendre l'enllumenat tradicional abans d'aparèixer el petroli o el carbur. Així, l'oli s'emprava per encendre fanals, llumeneres, llànties, alimares, etc.

També s'utilitzava com a matèria primera en altres feines: els fusters l'usaven per afilar les eines, lubricar broques i barrines, polir mobles; els sabaters per fer cerol (matèria gomosa, composta de cera, pega i oli, que els sabaters empraven per untar el fil de cosir per tal que estigués fort i aguantés bé en el punt); els ferrers per untar les seves eines; els adobers per ablanir les pells; els carreters per curar les ferides de les cavalleries; etc.



Llums d'oli. Col·lecció Antoni Ramis (Santa Maria del Camí).

EL SABÓ, DERIVAT DE L'OLI.

La fabricació tradicional de sabó va tenir certa importància fins mitjan segle XIX. Ja trobem dades que ubiquen l'elaboració d'aquest producte en el segle XV.

En el segle XVIII la producció de sabó és una manera d'aprofitar l'oli de baixa qualitat. Els il·lustrats, de la Societat Econòmica Mallorquina d'Amics del País, miren amb bon ulls aquest projecte i el fomenten; encara que no serà fins a principi del segle XIX quan la indústria sabonera tindrà un paper important en l'economia mallorquina, efecte que durarà fins el darrer quart del segle XIX, quan el sector comença a descendir gradualment. L'Arxiduc Lluís Salvador parla de fàbriques de sabó en la segona meitat del segle XIX i del seu mercat més enllà de l'Atlàntic; però, com s'elaborava el sabó a la manera casolana?

Per a l'elaboració del producte s'utilitzava oli que no servia per al consum, aquell que es quedava ranci o que es treia dels baixos que es formaven en el dipòsit definitiu.



El sabó tradicional

Dins una caldera d'aram es posava l'oli i, poc a poc, s'hi anava agregant sosa càustica, es movia amb un pal i es feia bullir fins que formava una massa (2 quilos de sosa per 8 litres d'oli). Aquesta massa estava molt calenta i es col·locava en un recipient durant dos dies, fins que es refredava. A continuació, amb un ganivet es tallava i es feien les peces de sabó. S'havien de fer els bocins quan la pasta encara estava humida ja que amb el temps s'assecava i agafava una consistència més dura.

S'elaborava també un sabó més fluid (anomenat sabó fluix) d'un color negrenc, que s'aconseguia posant menys sosa càustica a l'hora de fer-lo.

Dins la caldera quedava un líquid que es denominava lleixiu de capitell i que, barrejat amb aigua, s'utilitzava per netejar la casa.

NO TOT ÉS OLI...

A Mallorca, també és tradició preparar les olives per menjar-se-les acompanyant alguns plats o per fer l'aperitiu. Segons el procés utilitzat per elaborar-les es distingeixen:

Olives trencades. S'esclafen abans de confitar-se, perquè la sal i altres ingredients hi penetrin millor.

Olives salades. Simplement es conserven en aigua i sal; poden ésser verdes o negres.

Olives pansides. Són aquelles que es posen a madurar totalment, de forma que la pell adquireix un aspecte rugós.



Olives trencades al mercat

Aquestes tres maneres de preparar les olives són les més conegudes a Mallorca, encara que n'hi ha d'altres: les envinagrades que es confiten amb sal, oli, vinagre i algunes herbes; les escabetxades, que són olives negres posades a adobar en sal i vinagre; i les cendroses, exclusives de Mallorca, que un cop collides de l'arbre se serveixen directament a taula sense preparar-les, encara que també es poden salar.

EL PA AMB OLI

Aquest menjar, que ha perdurat fins a l'actualitat amb tot el sabor de l'oli acompanyat de tomàtiga, cuixot, formatge o altres embotits, té l'origen a la tafona. El tafoner torrava les llesques de pa en el fogar de la fornal i les mullava en oli verge per tornar-les a torrar. Després s'hi posava sal i les deixava en un plat, llestes per menjar-se-les.

Traducción / Translation

 Castellano

El trigo, el olivo y la vid representan los tres cultivos de la denominada “trilogía mediterránea”. Los productos resultantes, pan, aceite y vino, son la base de la alimentación y de la cultura de multitud de regiones del ámbito mediterráneo.


Con el proyecto TRIMED pretendemos acercar al público las técnicas tradicionales de cultivo y de elaboración de los productos aludidos, sin olvidar su historia y un patrimonio, tanto material como inmaterial, que es preciso conservar, interpretar, divulgar y promover.

Desde el Consell de Mallorca, como coordinador del Proyecto, valoramos y apoyamos a todos aquellos que trabajan para la conservación del patrimonio y la promoción de nuestros productos, base de la “dieta mediterránea” y de la manera de entender la vida y nuestra cultura, que debemos apreciar y valorar.

Los olivos centenarios, que forman parte de la Tramuntana, son herencia de la historia de nuestro pueblo. El aceite, llamado “el oro de la sierra” por su color y valor, impregna la memoria de mucha gente que sólo con probarlo recuerda un pasado, ese pasado que tiene un sabor y un aroma muy especiales.

Catalina Julve Caldentey

Consejera ejecutiva de Medio Ambiente del Consell de Mallorca

 English

Wheat, olives and vines represent the three crops of the so-called “Mediterranean Trilogy”. The resulting products: bread, oil and wine are the basic ingredients of the diet and culture of many Mediterranean regions.

The TRIMED Project aims to bring the public closer to traditional cultivation and preparation techniques of the previously mentioned products, without forgetting the material and immaterial history and heritage, which needs to be conserved, interpreted, disseminated and promoted.

From the Local Government of Majorca, as the Project Coordinator, we value and support all those working to conserve our heritage and promote our products, the basic ingredients of the “Mediterranean Diet” and the way of understanding life and our culture, which we should love and cherish.

The hundred-year-old olive trees, which form part of the Tramontana Mountain Range, are the heritage of the history of our people. The oil, known as “gold from the mountains” for its colour and value, fills the memory of many people, who, by simply tasting it, remember a past with a very special taste and aroma.

Catalina Julve Caldentey

Executive Minister for the Environment.
Consell de Mallorca

LA HISTORIA DEL ACEITE

El cultivo del olivo y la elaboración y el consumo del aceite de oliva tienen una gran tradición en Mallorca. Fueron los fenicios o los griegos quienes introdujeron desde la península el cultivo del olivo en Mallorca. Las fuentes clásicas hablan de los púnicos como maestros de los indígenas insulares en el injerto de acebuches.

THE HISTORY OF OIL

Olive cultivation and the preparation and consumption of olive oil have a long tradition in Majorca. It was the Phoenicians or Greeks who introduced olive cultivation to Majorca from the peninsula. Classical sources mention the Punic as the leading authority of the island's natives in the grafting of wild olives. Later, the Romans

Posteriormente, los romanos desarrollaron su cultivo y los musulmanes los procedimientos de extracción.

En el siglo XIII ya se exportaba aceite mallorquín al norte de África. A mediados del siglo XV el aceite se comercializaba regularmente y tenía como punto de partida el puerto de Sóller.

El cultivo del olivo se estabiliza a principios del siglo XVI, periodo en el que se producen diferentes avances tanto en su cultivo como en su producción. En siglos posteriores, el aceite se consolida como producto de riqueza. Desde el siglo XVII al XIX, el aceite se convierte en elemento clave en la economía mallorquina y en producto de consumo, intercambio comercial (principalmente por trigo) y de exportación, dirigido a los mercados europeos.

En el siglo XVIII, el aceite se considera un producto reconocido y valorado en los mercados europeos; cabe citar también la venta de una mercancía de calidad inferior dirigida especialmente a la industria jabonera del sur de Francia.

La extensa superficie de olivares y la existencia de mano de obra abundante y barata aseguraba el bajo coste del aceite, hecho que lo hacía competitivo en los mercados extranjeros. Así, ocupará una posición óptima en el comercio que descenderá paulatinamente frente al crecimiento de la exportación del vino.

La exportación oleícola desciende a partir de la primera mitad del siglo XIX debido a la competencia en el mercado internacional del aceite de otros países, de la caída de las cosechas y de las políticas de protección del producto, ya que las instituciones insulares ponen limitaciones a la exportación libre del aceite para favorecer su consumo interno.

El aceite beneficiaba tanto a la gente que cultivaba olivos, como a aquellos que lo producían, así como a los comerciantes. El aceite fue importante en el desarrollo de otras industrias como la del jabón, donde el aceite es materia prima, y la fabricación de botas para la exportación del producto.

developed the cultivation and the Muslims were responsible for the extraction procedures.

In the XIII century, Majorcan oil was exported to the North of Africa. By the middle of the XV century, oil was regularly traded and was shipped from the Port of Sóller.

Olive cultivation stabilized at the beginning of the XVI century, period in which different advances were made in its cultivation and production. In the following centuries, oil was consolidated as a product of wealth. From the XVII to the XIX century, oil became a key element in the Majorcan economy and a consumer product, trade exchange (mainly for wheat) and product for exportation, mainly targeting the European markets.

In the XVIII century, oil was considered as a recognised and valued product in the European markets; it is also worth mentioning the sale of a lower quality product, aimed particularly at the soap industry in the South of France.

The extensive olive cultivation area and the presence of plentiful and cheap labour guaranteed the low cost of oil, which made it competitive in the foreign markets. Therefore, it occupied an optimum trading position, which gradually descended against the increase in wine exportation.

Olive exports descended from the first half of the XIX century due to competition in the international oil market from other countries, the fall in crops and the product protection policies, as the island's institutions limited the free export of oil in order to foster its internal consumption.

Oil was beneficial both to those that grew olives and those that produced it, as well as traders. Oil was important in the development of other industries, such as the soap industry, in which oil was a raw material, and the manufacture of barrels for the exportation of the product.

A pesar de todo, durante el siglo XX, el aceite sigue siendo parte esencial de la economía de la isla –en cada hacienda ubicada en una zona oleícola encontramos una almazara–. Pero, a partir del *boom* turístico de los años 60, el campo sufrirá la convulsión de un cambio social y las actividades agrarias disminuirán gradualmente. Además, los avances tecnológicos afectarán parcialmente al cultivo del olivo, que se convertirá en cultivo tradicional y elevará el coste del aceite de oliva.

Durante los años 80 y 90 aparecen nuevas plantaciones, la mayoría en el Pla; asimismo, se introduce el sistema de elaboración continuo y el aceite de oliva vivirá otro período en auge.

A principios del siglo XX se computaban en Mallorca unas 25.000 ha. de olivos, frente a las 8.101 ha. que se cultivan en la actualidad.

Los procesos de producción y elaboración del aceite prácticamente no han sido alterados a lo largo de la historia, hasta finales del siglo XIX y principios del XX, momento en que experimentarán un proceso de modernización, basado en los avances energéticos y tecnológicos que generó la Revolución Industrial. Así, la elaboración del aceite sufrirá diversos cambios: la sustitución de la fuerza animal por motores eléctricos; los tipos de prensas; el lugar y los recipientes de almacenaje, etc.

El gusto del consumidor también cambia: ahora se prefiere un aceite de bajo grado hecho con una oliva sana y con la maduración recomendable, pero nuestros mayores disfrutaban de un aceite de alto grado, elaborado a partir de una aceituna madura, caída del árbol (no se golpeaba el olivo para no dañarlo) ya que consideraban que tenía un sabor más auténtico.

En el año 2002 se aprobó la Denominación de Origen Oli de Mallorca. La zona de producción quedó restringida exclusivamente a esta isla. Además, esta Denominación de Origen establece un aceite virgen extra de calidad, producido a partir de las variedades empeltre o mallorquina, arbequina y picual. Destacan dos tipos de aceite caracterizados por el momento de la recolección: el afrutado

In spite of all this, during the XX century, oil continued to be an essential part of the island's economy – on each estate located in an olive growing region, we can find an olive oil mill-. However, as of the tourist *boom* in the 1960's, agriculture suffered the upheaval of social change and agricultural activities gradually decreased. Furthermore, technological advances partially affected olive cultivation, which became traditional and increased the cost of olive oil.

New plantations appeared during the 1980's and 1990's, the majority of which in es Pla, and the continuous preparation system was introduced and olive oil saw another prosperous era.

At the beginning of the XX century, there were around 25,000 hectares of olive trees in Majorca, compared with 8,101 hectares that are grown today.

Oil production and preparation processes went practically unaltered throughout history, until the end of the XIX century and beginning of the XX century, when they underwent a process of modernization, based on the energy and technological progress brought about by the Industrial Revolution. Therefore, oil preparation underwent different changes: animal power was replaced with electric motors; the types of press; the area and containers for storage, etc.

Consumer tastes also change: nowadays, low degree oil is preferred, made out of a healthy olive with the recommended ripeness, but our elders enjoyed a high degree oil, prepared from a fully matured olive, collected from the ground (the olive was not beaten so as not to damage it) as it was considered to have a more authentic flavour.

In 2002, the Oli de Mallorca Designation of Origin was acquired. The production area was exclusively restricted to this island. Furthermore, this Designation of Origin establishes a quality extra-virgin olive oil, prepared from the empeltre or mallorquina, arbequina and picual varieties. At present, there are two types of oil, characterized by

y el dulce. El primero, elaborado con una oliva verde y sana, es un aceite amargo y picante con una tonalidad entre amarilla y verdosa; el segundo, que se obtiene de olivas más maduras, se presenta como un líquido suave, de un color entre el amarillo paja y el amarillo oro.

Pies de foto:

Almazara de la Cartuja de Valldemossa (s. XVII). España. Ministerio de Cultura. Archivo de la Corona de Aragón. ACA MP-216.

Almazara de Comasema (Bunyola). Grabado de la obra del Archiduque Luis Salvador *Las Baleares descritas por la palabra y la imagen* (1869).

Botella con el distintivo D. O. Oli de Mallorca.

EL CULTIVO

El olivo es un cultivo muy extendido en la parte septentrional de la isla y en la sierra de Llevant. Se distinguen dos tipos de olivo: el cultivado y el salvaje –conocido como acebuche– que se injerta.

La siembra del olivo se realiza cuando éste duerme, es decir, cuando no tiene savia. El olivo no es exigente con el terreno donde se cultiva y se adapta fácilmente a un clima templado que oscila entre los 0 y 36° C.

Hoy en día sí existe un cultivo sistemático de olivos jóvenes, especialmente en la zona del Pla. Antes, consistía en buscar acebuches, sembrarlos y, después de 2 ó 4 años, cuando arraigaban, injertarlos con olivo mallorquín. Es el olivo centenario, torcido y viejo de la sierra, cultivado en bancales.

El cultivo del olivo es un trabajo arduo: una vez recogido el fruto se labraba la tierra –trabajo que en ocasiones se realizaba después que las ovejas se comieran las malas hierbas–. A veces, se labraba en abril o mayo para que el agua de lluvia se filtrara por los surcos y, nuevamente, antes de la recolección, en septiembre u octubre. Para labrar se empleaba un arado (con orejas, de palo y de vertedera) y una caballería (asno, burra, mulo o caballo). Sólo se labraban los bancales planos, debido a la imposibilidad de hacerlo tanto en las laderas (*vessants*) como en las laderas estrechas (*tenasses*).

their collection: fruity and sweet. The former, prepared from a green and healthy olive, has a bitter and piquant taste with a yellowish-greenish colour; the second, which is obtained by more fully matured olives, is presented as a velvety liquid with a straw or golden yellow colour.

Captions:

Oil mill in the Carthusian monastery in Valldemossa (17th Century). Spain. Ministry of Culture. Archive of the Crown of Aragon. ACA MP-216.

Oil mill in Comasema (Bunyola). Engraving published by the Archduke Luis Salvador in *Die Balearen* (1869).

Bottle with the distinctive of the Oli de Mallorca Designation of Origin.

CULTIVATION

The olive is a widespread crop in the Northern part of the island and on the Llevant Mountain Range. There are two types of olive trees: cultivated and wild – known as wild trees– which are grafted.

Olives are planted when they are sleeping, or in other words, when they have no sap. Olives are not demanding on the land where they are cultivated and adapt easily to a warm climate which varies between 0 and 36° C.

Nowadays, young olive groves are cultivated systematically, particularly in es Pla region. However, in the past, wild olives were sought, planted and 2 or 4 years later, when the roots were established, they were grafted with existing Majorcan olives. This is the hundred-year-old, crooked olive tree of the mountains, grown in plots.

The cultivation process is an arduous task: Once the fruit has been collected, the land was ploughed – a task that was sometimes performed after the sheep had eaten the weeds. At times, ploughing took place in April or May so that rain water filtered through the furrows and again in September or October, prior to harvesting. A plough was used (there were several types of ploughs: arada amb orelles, blade plough or hand plough) and beasts of burden (ass, donkey, mule or horse). Only the flat strips of land were ploughed, due to the impossibility of doing so on the hillsides (*vessants*) and narrow and stony hillsides (*tenasses*).

Otros trabajos más específicos en el mundo del olivo son la poda y la escamonda, así como la desbroza o escamuja.

Escamondar consiste en cortar, cada año, las ramas secas que sobran de los árboles, vaciándolos por dentro para que gocen del máximo de luz solar. Las herramientas utilizadas son el serrucho, las tijeras de podar, el calabozo o podón y el destal.

Escamujar o desbrozar es cortar los brotes del olivo que medran al pie del tronco (verdascas) y que dificultan su crecimiento. Para realizar este trabajo se podía utilizar un escardillo o una azada. Si se tenían animales, ovejas principalmente, no se escamujaba porque éstos se encargaban de comerse la verdasca y los bajos que sobraban del olivo.

Las ramas cortadas se apilan, se cubren de tierra (hormiguero), se queman evitando la reproducción del barrenillo (gusano pequeño que se alimenta de la savia del olivo) y se vuelcan sobre el tronco del olivo con la finalidad de servir de abono. Hay más maneras de abonar un olivo: con abono natural (estiércol) o con abono químico (nitrógeno, potasa, sulfato de hierro, ácido fosfórico...) cuyo uso avanza con el paso de los años. Antiguamente, se utilizaba el método "rozar con fuego", práctica que provocaba muchos incendios involuntarios.

Es básico, también, fumigar o azufrar durante todo el verano para evitar que las plagas afecten al fruto (en especial la mosca del olivo –*Dacus olivae*– que daña la aceituna y afecta negativamente a la calidad del aceite, ya que las larvas favorecen su acidez). Para fumigar se usaba un caldo hecho con melaza, arsenito sólido y agua.

Otras plagas conocidas son el bótrico del olivo, que se combatía con una buena poda; la tiña; la niga; el repilo; la cochinilla, que también se elimina con la poda, la limpieza del árbol, con abonos y fumigaciones, etc.

El período para la recolección de la aceituna se inicia a finales de octubre o principios de

Other more specific tasks in the world of olives are weeding and pruning, as well as clearing or clipping.

Weeding consists of cutting the overhanging dry branches of the trees each year, emptying them from within, in order to allow as much sunlight through as possible. The tools used in this task are the handsaw, shears billhook (gatzoll) and a small hatchet.

Pruning or clearing consists of cutting the shoots which sprout from the foot of the trunk and impede its growth. A weeding hoe or hoe could be used to carry out this work. If there were animals around, mainly sheep, pruning was not necessary because they ate the twigs and lower parts of the tree.

The cut branches were piled up, covered with soil and burnt to prevent the reproduction of the borer (a type of small worm that fed off the olive sap) and thrown onto the trunk of the olive tree as a type of manure. There are other ways of fertilizing an olive tree: with natural manure or chemical fertilizer (nitrogen, potassium, iron sulphate, phosphoric acid, etc.), the use of which progressed over the years. In the past, the "fire brushing" method was used, which caused many involuntary fires.

Fumigating or dressing with sulphur is also essential throughout summer so as to prevent plagues from affecting the fruit –particularly the olive fly (*Dacus olivae*) which harms the olive and has a negative impact on the oil, as the grubs stimulate its acidity–. A mixture of molasses, solid arsenite and water was used for fumigation.

Other known plagues are the olive branch and twig borer, which was overcome by proper pruning; ringworm; leaf spot; woodlice, which is also eliminated with pruning, clearing the tree, fertilizer and fumigations, etc.

The olive harvesting period begins at the end of October or at the beginning of

noviembre y dura hasta enero. Habitualmente, este trabajo lo realizaban mujeres y niños que recogían la aceituna del suelo, en contra de lo que recomendaban los técnicos agrícolas de principios del siglo XX, que advertían que este fruto estaba mohoso y podrido y que por ello afectaba a la calidad del aceite.

En Mallorca se cultivan diversas variedades de oliva entre las cuales destaca la autóctona, denominada empeltre o mallorquina. Las propiedades de esta oliva varían según la altitud donde se ubica el olivo. Otras variedades, originariamente foráneas, son la picual y la arbequina. Entre las tres representan el 99% de las variedades cultivadas en la isla. Cabe señalar también otras variedades: morisca, gordal, sevillana o sevillenca, manzanilla, valenciana, morruda, argelina, llimonenca, la de cabeza de gato y la barbarisca, que no están aceptadas en la Denominación de Origen pero que se cultivaban o todavía se cultivan en Mallorca.

Pies de foto:

Acebuches (Raixa, Bunyola).

Olivo centenario en la Serra de Tramuntana.

Olivos de la variedad arbequina en el Pla de Mallorca (Binigual, Binissalem).

Terrazas de olivos en la Serra de Tramuntana (Bunyola).

Ovejas en la Serra de Tramuntana.

Las tres variedades de la D.O. Oli de Mallorca: empeltre o mallorquina, arbequina y picual.

La oliva en el árbol, una imagen típica del otoño.

November and continues until January. This work was commonly carried out by women and children, who picked the olives up from the ground, against the recommendations of agricultural experts at the beginning of the XX century, who declared that this fruit was mouldy and rotten and hence affected the quality of the oil.

Diverse varieties of olive are grown in Majorca, among which the native variety, called empeltre or mallorquina, stands out. The properties of this olive vary according to the altitude at which the olive tree is located. Other varieties, originally foreign, are the picual and arbequina. These three make up 99% of the existing varieties on the island. Other varieties must also be mentioned: morisca, gordal, sevillanca manzanilla, valenciana, morruda, argelina, llimonenca, cabeza de gato and barbarisca, which are not included in the Designation of Origin, but were grown or are still grown in Majorca.

Captions:

Wild olive tree (Raixa, Bunyola).

Centenarian olive tree in the Tramuntana Mountain Range (Bunyola).

Olives of the arbequina variety in Es Pla Region (Binigual, Binissalem).

Olive trees in terraces (Bunyola).

Sheep in the Tramuntana Mountain Range.

The three varieties included in the Oli de Mallorca Designation of Origin: empeltre or Majorcan, arbequina and picual.

An olive tree with olives. A typical image of the autumn.

EL INJERTO TRANSFORMA EL ACEBUCHE EN UN OLIVO

El injerto es la base del olivo en Mallorca. Antaño, se buscaban en el monte bajo (garriga) los mejores acebuches, se cortaban y se replantaban. Cuando arraigaban, se injertaban de olivo. Se cortaban las ramas apropiadas para extraer el escudete o la púa y se cogían las que presentaban yemas florales o yemas de brote bien definidas.

Tipos de injertos:

-De púa o hendidura. Consiste en quitar la corteza del lado del tronco donde se coloca la púa (un trozo diminuto de olivo) bien apretada y enganchada con un papel cubierto de arcilla mezclada con paja.

-De escudete. En este caso se sierra el tronco a una altura de unos dos metros. Seguidamente, con el cuchillo o el abridor se realiza una incisión horizontal, de un centímetro y medio o dos, a pocos centímetros, a su vez, de distancia del punto donde se serró el tronco. Hacia el centro de esta incisión horizontal se realiza otra hacia abajo (vertical) de unos cinco o seis centímetros, formando una especie de cruz. Después, se saca el escudete de la púa escogida y con la punta del cuchillo o las uñas se abre suavemente el borde de la corteza y se introduce el escudete del injerto. A continuación, con la cuerda remojada, se liga y se cubre con un poco de arcilla.

-De estaca. Se corta el tronco y con el abridor se separa la corteza. Se coge la estaca de un olivo, se le hace punta, se aplana un poco, se pela la mitad de la corteza, colocándola entre la piel y el hueso del árbol y, con una cuerda, se fija bien apretada cubriéndose con arcilla que se ha mezclado con un poco de pan, para evitar que entre el agua y el aire.

Pies de foto:

Injerto de púa.

Injerto de escudete.

Injerto de estaca.

TRADITIONAL GRAFTING TRANSFORMS THE WILD OLIVE INTO AN OLIVE TREE

Grafting is the basis of the olive tree in Majorca. In years gone by, the best wild olive trees were sought on the lower hillsides, cut and replanted. Once the trees had taken, they were grafted with the olive tree. The appropriate branches were cut to extract the bud or shoot and those with well defined floral or sprouting leaf buds were chosen.

Types of Grafting:

-Cleft or wedge. This consists of removing the bark from the side of the trunk where the wedge will be inserted (a tiny piece of the olive tree), squeezed and secured with paper covered in clay mixed with straw.

-Awl. In this case, the trunk is cut at a height of about two metres. Using a knife or opener, a horizontal incision of one and a half or two centimetres is made a few centimetres away from the place where the trunk was cut. Towards the centre of this horizontal incision, another vertical one (downwards) of around 5 or 6 centimetres is made, forming the shape of a cross. Then the shield of the chosen wedge is removed and using the tip of the knife blade or fingernails, the edge of the bark is gently opened and the grafting shield is introduced. It is immediately tied with a damp rope and is covered with a little clay.

-Cutting. The trunk is cut and an opener is used to separate the bark. The cutting of an olive tree is made into a point, flattened and half of the bark is peeled and it is inserted between the peel and the core of the tree and using a rope, it is secured, tightened and covered with clay which has been made into a paste with a little bread and so that it cannot be penetrated by water and air.

Captions:

Cleft grafting.

Awl grafting.

Cutting grafting.

RECOLECCIÓN DE LA ACEITUNA, UN TRABAJO DE MUJERES

La recolección de la oliva varía según la zona geográfica donde se sitúa el olivar, influye también si el olivo se halla al sol o a la sombra. Las recolectoras se levantan temprano, muchas viven en la misma comarca donde se recoge el fruto, mientras que otras vienen de pueblos cercanos, a pie casi siempre. Habitualmente, se trabaja de sol a sol. Alrededor de las 8 de la mañana comienza la jornada y se hace una pausa breve para almorzar. Luego, se continúa hasta las 12, hora en que se come. El almuerzo consiste muchas veces en una rebanada de pan con olivas y la comida la llevan ellas mismas. A continuación, se trabaja hasta las 17, hora en la que finaliza la jornada.

Las olivas se recogen del suelo, maduras; se espera que la aceituna caiga de manera natural. Se cogen con las manos y, por ello, muchas mujeres utilizan guantes para protegerse las uñas y del frío; otras usan también dedos de latón. Cuando las mujeres llegan a la finca, el amo de la hacienda les proporciona una cesta que ganaban una vez acabada la temporada.

Encontramos cestas o cestos *de preu* y *de mig preu*. Esta cesta está hecha de caña, mimbre o verduscos. Las mujeres recogen la oliva y la meten en dichas cestas; después, éstas se vacían en sacos harineros (diez cestas por saco) que se colocan sobre la grupa de un asno, burra o similar y, el transportista, un hombre casi siempre joven, conduce la caballería con la carga hasta la almazara. Allí, vaciará los sacos en los silos y regresará al olivar. Se utilizaba un sistema de dos o tres equinos para realizar el trayecto constantemente. Tiempo atrás, los sacos eran más grandes, de una sola pieza y se colocaban sobre el animal.

Todo el sistema de trabajo lo vigila el amo, el mayoral, la mayorala o un *missatge* (hombre de confianza). La dificultad del trabajo depende de las características del lugar donde se recoge la oliva: en el soleo, el trabajo es más sencillo al recogerse más cantidad de aceitunas; en

OLIVE HARVESTING, A WOMEN'S WORK

Olive harvesting varies according to the geographical area in which the olive grove is located and whether it is in the sun or in the shade. The collectors get up early; many of them live in the area where the fruit is collected, whilst others come from neighbouring villages, almost always on foot. They normally work from morning to night. The working day begins at around 8 o'clock in the morning with a short break for elevenses. It continues until 12 o'clock, when they stop for lunch. Elevenses often consists of a slice of bread with olives and they bring their own lunches. They then continue until 5pm, when the working day finishes.

Ripe olives are collected from the ground, waiting until the olives fall to the ground naturally. They are collected by hand and therefore many women use gloves to protect their nails and themselves from the cold; whilst others use a brass fingerstall. When the women arrive on the estate, the master gives them a basket, which they kept at the end of the season.

There are full price and half price baskets. The basket is made out of cane or wicker or twigs. The women collect the olives and put them into these baskets, which are then emptied into flour sacks (ten baskets per sack), which are placed on the rump of a donkey, ass or similar and the transporter, almost always a young man, drives the beast of burden and the load to the olive mill. There, the sacks are emptied into the silos and he returns to the olive grove. A system of two or three donkeys is used to keep the route continuous. In the past, the sacks were bigger, of one piece, and were placed directly onto the animal.

The whole system of work was supervised by the master, estate manager or *missatge* (person of trust). The difficulty of the work depended on the characteristics of the area where the olives were collected: in the sun, the work was easier as more olives were collected; whereas on the narrow and stony hillsides, there are few olives and they are widely dispersed, and

cambio, en las laderas estrechas y pedregosas hay pocas y están muy esparcidas, por tanto no se recogen tantas ni tan rápidamente.

Se cobraba cada sábado, en metálico y en especie (aceite). En algunos lugares pagaban por jornal y, en otros, por cesta.

En la cosecha, las mujeres representaban diferentes papeles:

-Recolectora. Mujer encargada de recoger oliva. La recoge directamente del suelo y la deposita en un cesto. Se distinguen las recolectoras del pueblo y las externas o foráneas, éstas últimas, en algunos municipios, reciben el nombre de *ses porxeres* porque dormían bajo el porche de la casa. En otras comarcas, como Valldemossa, se las conocía como *ses gallufes* (generalmente son las mujeres que vienen del Pla). Para trabajar cómodamente llevaban una falda larga, mangotes para no ensuciarse y, para protegerse del frío, un pañuelo o sombrero de paja. Cogían las aceitunas de rodillas con la cesta entre las piernas.

-Cabecera. Mujer mayor encargada de contratar el tajo de recolectoras en un pueblo, en representación de la hacienda. Muchas recolectoras se contrataban en el Pla y expresaban "anar a muntanya" (ir a la montaña) cuando marchaban para realizar dicho trabajo.

-Mayorala. Encargada de las recolectoras que pertenecía habitualmente a la hacienda.

-*Buidadora*. La encargada de vaciar los cestos en los sacos que se cargaban sobre la caballería que se dirigía a la almazara.

-*Amitgera*. Mujer cuyo contrato establecía que una vez acabada la recolección propiamente dicha, debía buscar las olivas que no se habían recogido, teniendo derecho a la mitad del aceite que se elaboraba con ellas.

Pies de foto:

Redal para recoger aceitunas.

La recogida de la aceituna.

hence in these areas not as many olives are collected or at the same rate.

Wages were paid every Saturday in cash and in kind (oil). In some places, workers were paid daily and in others, they were paid per basket.

Women played different roles in the harvesting:

- Collector: Woman responsible for collecting the olives. They were collected directly from the ground and placed in the basket. We distinguish between collectors from the village and external or foreign collectors, who in some municipalities were given the name *ses porxeres* because they slept under the porch of the house. In other regions, such as Valldemossa, they were known as *ses gallufes* (they were generally women from Pla). To work comfortably, they wore a long skirt, over-sleeves so as not to get dirty and to protect themselves from the cold and a scarf or straw hat. They knelt down to collect the olives with the basket between their knees.

-Cabecera: Older woman responsible for taking on the team of collectors in a village on behalf of the estate. Many of the collectors employed were from es Pla region, and they said "anar a muntanya" (they were going to the mountain) when they left to do this job.

- Manager: Person in charge of the collectors, who usually belonged to the estate.

-*Buidadora*: Person responsible for emptying the baskets into the sacks which were loaded onto the beast of burden to take them to the oil press.

-*Amitgera*: Woman whose contract stated that once the harvesting had been completed, she had to look for those olives that had not been collected, and was entitled to half of the oil extracted from these olives.

Captions:

Thimble for olive harvesting.

Olive harvesting.

SAN ANTONIO ABAD

Antes de comenzar el trabajo en la almazara se rezaba un Padrenuestro a San Antonio. Cuando se llenaban los capachos, el almazarero mayor se encomendaba de nuevo a San Antonio.

En la almazara se pueden encontrar signos de San Antonio: frescos, estampas, azulejos... hecho que evidencia la devoción de los almazareros hacia este santo.

Pies de foto:

Pintura mural de San Antonio Abad en la almazara de Raixa (Bunyola).

SAINT ANTHONY

Prior to starting work in the olive oil press, the Lord's Prayer was recited to San Antonio (St. Anthony). When the pressing mats were filled, the head of the olive-oil mill commended himself to San Antonio again.

At the olive oil mill, signs of San Antonio can be found: frescos, "estampitas" (cards with a religious illustration), tiles, etc., which showed the veneration of the olive-oil millers towards this saint.

Captions:

Mural painting of Saint Anthony in Raixa oil mill (Bunyola).

CICLO ANUAL DEL OLIVO

INVIERNO

El olivo duerme

Abonar

noviembre-marzo

Cultivar o transplantar.

octubre-marzo

Escamondar

enero-marzo

Labrar

febrero (después de la cosecha)

PRIMAVERA

Período de floración

Labrar

abril

Injertar

marzo-mayo

VERANO

Desarrollo del fruto

Fumigar

(durante todo el verano-septiembre)

Escamujar

junio-agosto

Labrar

septiembre-octubre

CYCLE OF THE OLIVE TREE

WINTER

Dormant season olive tree.

Fertilizing

November-March

Cultivate

October-March

Weeding

January-March

Ploughing

February (after harvest)

SPRING

Flowering period.

Ploughing

April

Grafting

March-May

SUMMER

Fruit development.

Phytopsanitary treatment

(all summer-September).

Pruning

June-August

Ploughing

September- October

OTOÑO

Maduración y recolección del fruto

Recolección

noviembre-febrero

Cultivar o transplantar

octubre-marzo

AUTUMN

Fruit maturation and harvest time.

Harvest

November-February

Cultivate

October-March

LA ALMAZARA TRADICIONAL

La almazara es el edificio donde se realiza la transformación de la oliva en aceite; reúne todos los elementos necesarios para los tres procesos a realizar: molienda, prensado y almacenaje. La oliva, una vez llegaba a la almazara se depositaba en los silos, pasaba al molino de aceite y después, mediante capachos, se prensaba. Para realizar este proceso se utilizaba agua caliente que ayuda a extraer el aceite de la pasta; después se separarán en el proceso de decantación.

En Mallorca se catalogaron unas 420 almazaras emplazadas, la mayoría, en la Tramuntana, el Raiguer y el Llevant. Las almazaras, principalmente aparecen adosadas a otros edificios, pero también encontramos las que forman parte de una edificación, utilizada como hogar, y aquellas que aparecen aisladas.

Las almazaras forman parte de la producción autosuficiente que caracterizó la figura de la hacienda en Mallorca.

Los elementos más característicos que podemos localizar en una almazara son los siguientes:

Silos (*Graners*)

Estancias usadas como depósitos de oliva que se situaban, habitualmente, bien detrás, bien cerca del molino de aceite. Los hay de diferentes tipologías y los más comunes son los de bóveda y los de compartimiento.

Molino de aceite o Trujal (*Trull*).

El molino de aceite tradicional es un molino de sangre destinado a la molienda de la aceituna. Las olivas se depositan en el alfarje y el rulo o rulos, en rotación, las aplasta. El

THE TRADITIONAL OLIVE OIL MILL

The olive oil mill is the place where the olives are turned into oil; it has all of the facilities required for the three processes to be carried out: grinding, pressing and storage. Once the olives were transported to the olive oil mill, they are poured into silos, passed into the oil mill and pressed using pressing mats. Hot water was used in this process to help extract the oil from the paste; later separated in the decantation process.

Around 420 olive oil mills have been catalogued in Majorca, the majority of which are located in the Tramuntana, Raiguer and Llevant regions. The olive oil mills are mainly attached to other buildings, but we can also find those that are part of a building, used as a home, and those that are detached.

The olive oil mills form part of self-sufficient production which characterized the figure of the estate in Majorca.

The most characteristic elements that we can find in an olive-oil mill are the following:

Silos (*Graners*)

Areas used as olive tanks, which were usually located either behind or close to the oil mill. There are many different types, but the most common ones are vaulted and sectioned.

Oil mill (*Trull*).

The traditional oil mill is an animal traction mill which is used to press the olives. The olives are poured into the hopper and the roller or rollers crush them by rotation. The animal, a donkey or mule, attached to a

animal –una burra o un mulo– enganchado a la percha mediante los brazos, movía el rulo a través del árbol. Con el tiempo la caballería se sustituyó por un motor.

Recipiente para encapachar (*Esportinador*)

Es una pica grande, baja de los lados, hecha de piedra viva, de madera forrada de zinc, de metal o de mortero de cemento. Se emplea para poner la pasta que se saca del molino de aceite y llenar los capachos para después prensarla.

Prensa

Es el elemento que realiza el prensado de la pasta de oliva. La más antigua es la denominada prensa de viga, descomunal, con la que se prensa la pasta en una pila de capachos colocada sobre la regaifa, mediante la presión de una gran viga que sube y baja gracias a la acción de un husillo que va unido a un contrapeso (quintal). En estas prensas podemos encontrar, ocasionalmente, canales de reducidas dimensiones para la elaboración de vino, así como un elemento en forma de cama denominado litera del almazarero.

Otro tipo de prensa es la mecánica, de perno, que funciona alineando los capachos bajo ella. Se documentan en Mallorca a mediados del siglo XIX. Pueden ser de madera y de hierro. Las primeras son manuales, y las de hierro pueden ser manuales o bien disponer de un entramado de poleas y cadenas, conectado al molino de aceite, para aprovechar la fuerza animal, o funcionar con un motor. En un principio, no substituyen a la prensa de viga, sino que son utilizadas para realizar un segundo prensado. Las de hierro se dividen a su vez en distintos tipos, destacando las de perno horizontal y las que lo tienen vertical –hecho que define la situación del husillo y el modo como la prensa recibe la fuerza–. Las primeras prensas autóctonas de este tipo las construyó el industrial Joan Oliver, *Maneu*, en Palma.

La prensa más reciente, en Mallorca, es la hidráulica, introducida entre finales del siglo XIX y principios del siglo XX. Su mecanismo consta de un cilindro de hierro fundido dentro del

crossbar moved the roller. Over time the beast of burden was replaced with a motor.

Recipient to load the pressin mats (*Esportinador*)

It is a large container which is low at the sides, and made out of stone or wood lined with zinc, metal or cement mortar. It is used to deposit the paste removed from the oil mill and fill the pressing mats for their subsequent pressing.

Press

This is the element that presses the olive paste. The oldest type of press is called a beam press, which is enormous and presses the paste positioned in a stack of pressing mats, by means of pressure exerted by a large bean that rises and falls due to the action of a screw that is attached to a hundredweight. We can occasionally find gutters of a reduced size in these presses for the production of wine, as well as an element in the shape of a bed, called the miller's bed.

Another type of press is the mechanical screw press, which operates by lining up of the pressing mats under the press. It came to Majorca in the middle of the XIX century. They may be made of wood or iron. The former are manual and the iron ones are either manual or have a network of pulleys and chains connected to the oil mill to make the most of animal traction, or are operated by a motor. They did not replace the beam press initially, but were used for a second pressing. Iron presses are divided into several different types, whereby those with a horizontal pivot (called accordion type) and those with a vertical pivot stand out, which defines the position of the pivot and how the press was driven. The first Majorcan presses of this type were manufactured by the industrialist, Joan Oliver, *Maneu*, in Palma.

The most recent type of press in Majorca is the hydraulic press, introduced between the end of the XIX century and the beginning of the XX century. It consists of a cast iron cylinder within which the piston is moved via the

cual se mueve un pistón al que se le trasmite la presión del agua ejercida por una bomba. Generalmente, esta prensa cuenta con un sistema de raíles que recorre la almazara. Los capachos se colocan, a través de una barra metálica, en una vagoneta que se desplaza hasta llegar a la prensa donde se engancha. La mayoría de las prensas que se conservan en Mallorca se manufacturaban en la fábrica de los Hermanos Rodes en Alcoy.

Caldera

Se utilizaba para calentar el agua necesaria para el proceso de prensado. Habitualmente, en el exterior de la almazara hallamos un aljibe que le suministra agua. Para avivar el fuego en la caldera se utilizaba leña u orujo de prensadas anteriores.

Encontramos diferentes tipologías de caldera.

Almacén del aceite (*Botiga de l'oli*)

En el almacén del aceite se localizan las albercas y las picas para la decantación y el almacenaje del aceite. Era frecuente localizar en esta estancia recipientes como jarras, odres, bidones, etc.

Una semana antes de empezar la recogida de la aceituna, se limpiaba a fondo con cal, vinagre, sosa o lejía cáustica, hecha con las cenizas que se obtenían de la caldera el año anterior. Los distintos productos se aplicaban en diferentes partes, tanto del entramado tecnológico como del edificio.

A medida que llegaba la aceituna, se realizaban las moliendas –entre seis y ocho diarias– y se comenzaba a trabajar incluso a medianoche. En una almazara trabajaban una media de tres o cuatro hombres. Cabe distinguir la función de cada uno de ellos, aunque todos, en un momento dado podían realizar cualquier tarea.

-Maestro del aceite o almazarero mayor: el encargado de la almazara.

-Segundo maestro: segundo encargado de la almazara.

-*Esportinador*: hombre que llena los capachos de pasta de oliva para prensarlos.

water pressure applied using a pump. In general, this press has a system of rails throughout the olive oil mill. The pressing mats are placed in a cart via a metal bar and the cart moves to the press, where it is hooked up. The majority of presses conserved in Majorca were manufactured at the Hermanos Rodes factory in Alcoy.

Boiler

It was used to heat the water required for the pressing process. Outside the olive oil mill, there was usually a well which supplied its water. To keep the fire in the boiler going, firewood or orujo (liquor of olive pomace) from previous pressing processes was used.

There are different types of boilers.

Oil storeroom (*Botiga de l'oli*)

Tanks and stacks were located in the oil storeroom for the decantation and storage of the oil. It was common to keep containers such as jugs, wineskins barrels, etc. in this area.

A week before the olive harvesting, the olive oil mill was given a thorough cleaning using lime, vinegar, caustic soda or bleach, made out of the ashes obtained from the boiler the previous year. The different products were applied in different proportions throughout the technological network and the building.

As the olives arrived, batches were made, between six and eight a day, even beginning work at midnight. On average, three or four men worked at an olive oil mill. It is worth mentioning the function of each person, although they could all perform any task at a given moment.

- Oil Master or head miller: Person in charge of the olive oil mill.

- Second Master: Second in command at the olive oil mill.

- *Esportinador*: Person responsible for filling the pressing mats with olive paste for pressing.

-Escaldador: persona encargada de tirar agua caliente con un cazo (con mango largo) sobre el capacho.

-*Assentador*: encargado de asentar los capachos y alinearlos correctamente. Solía ser el almazarero mayor o maestro.

-*Dimoni*: encargado de mantener y atizar el fuego de la caldera.

Pies de foto:

Plano de una tafona tradicional.

Ubicación de las almazaras catalogadas en la isla de Mallorca.

Silos (Son Torrella, Santa María).

Trujal o molino de aceite (Can Boi, Deià).

Esportinador (Son Torrella, Santa María).

Prensa de viga (Son Torrella, Santa María).

Prensa mecánica (S'Alqueria Vella de Baix, Artà).

Prensa hidráulica (Can Det, Sóller).

Caldera (Binibassí, Fornalutx).

Almacén del aceite (Raixa, Bunyola).

Pilas de decantación de la almazara industrial de Can Xoroi (Fornalutx).

- Scaldler: person responsible for pouring hot water on the pressing mat using a ladle (with a long handle).

-*Assentador*: Person responsible for stacking the pressing mats and aligning them correctly. This was usually the responsibility of the head miller or master.

- *Dimoni*: Person responsible for poking and keeping boiler fire going.

Captions:

Plan of a traditional oil mill.

Situation of the oil mills catalogued in Mallorca island.

Silos (Son Torrella, Santa María).

Oil mill (Can Boi, Deià).

Container for crushing (crusher) (Son Torrella, Santa María).

Beam press (Son Torrella, Santa María).

Mechanical screw press (S'Alqueria Vella de Baix, Artà).

Hydraulic press (Can Det, Sóller).

Boiler (Binibassí, Fornalutx).

Oil storeroom (Raixa Bunyola).

Decantation tanks in the industrial oil mill of Can Xoroi (Fornalutx).

LA ALMAZARA

«A l'estiu i a la primavera la tafona no té cap interès: és una dependència vulgar, prosaica, híbrida, sens ús propi, casi despreciable, i fins i tot prostituïda. Sovint la destinen als més baixos menesters: a voltes en els dies bascosos de l'estiu serveix de sestador a les ovelles, i altres vegades hi arraconen llenya, carbó i trastos vells.

La tafona sols és tafona quan hi fan oli.

(...)

Llavors uns quants homes bruts de sutja i morques, espitrellats, nuus de cames i braços i sense capell ni barret, voltant, voltant, a vegades poc a poc i altres depressa, l'alta i encelada espiga i el quintar que l'aguanta, pugen lentament la llarga i pesada biga, negrosa i reseca, fortament amarrada a una roca i condemnada com Prometeu a indefinit suplici; llavors el cap de colla, el tafoner major, aixeca dins el bassi, davall la biga, la pila d'esportins plens de pasta suau, grassa i llemicosa, que un altre tafoner, escalda tirant-hi poalades d'aigua bullenta, que amb l'oli novell corre depressa, roja i teba, cap a la pica o triador.

(...)

Llavors la tafona sembla un monstre vivent, un formidable animal antidiluvià del qual les bigues que s'alcen i baixen simulen les cames o antenes, l'esperejar del foc i el bull de la caldera recorden el pantaix de la fera cansada i el bategar anguniós del seu cor, la molinada i l'aigua que per tot corren, la sang calenta i roja circulant per les venes i les arte-ries i la fornal ve a esser la boca que engoleix tot quant li donen».

Joan Roselló de Son Forteza
Manyoc de fruita mallorquina (1903)

THE OIL MILL

«A l'estiu i a la primavera la tafona no té cap interès: és una dependència vulgar, prosaica, híbrida, sens ús propi, casi despreciable, i fins i tot prostituïda. Sovint la destinen als més baixos menesters: a voltes en els dies bascosos de l'estiu serveix de sestador a les ovelles, i altres vegades hi arraconen llenya, carbó i trastos vells.

La tafona sols és tafona quan hi fan oli.

(...)

Llavors uns quants homes bruts de sutja i morques, espitrellats, nuus de cames i braços i sense capell ni barret, voltant, voltant, a vegades poc a poc i altres depressa, l'alta i encelada espiga i el quintar que l'aguanta, pugen lentament la llarga i pesada biga, negrosa i reseca, fortament amarrada a una roca i condemnada com Prometeu a indefinit suplici; llavors el cap de colla, el tafoner major, aixeca dins el bassi, davall la biga, la pila d'esportins plens de pasta suau, grassa i llemicosa, que un altre tafoner, escalda tirant-hi poalades d'aigua bullenta, que amb l'oli novell corre depressa, roja i teba, cap a la pica o triador.

(...)

Llavors la tafona sembla un monstre vivent, un formidable animal antidiluvià del qual les bigues que s'alcen i baixen simulen les cames o antenes, l'esperejar del foc i el bull de la caldera recorden el pantaix de la fera cansada i el bategar anguniós del seu cor, la molinada i l'aigua que per tot corren, la sang calenta i roja circulant per les venes i les arteries i la fornal ve a esser la boca que engoleix tot quant li donen».

Joan Roselló de Son Forteza
Manyoc de fruita mallorquina (1903)

CANCIONES POPULARES

M'agrada es collir oliva
perquè és un art perillós
a lo que es de ferragós
que amb doblers
no m'ho prendries.

Al-lotetes, cantau fort,
que es cantà és divertiment,
que no pugui dir sa gent:
aqueix és un tai ben mort.

Sa vida des tafoner
és molt bona si dormia,
però de nit fa dia
i sempre duu son endarrera.

Rafel Ginard. *Cançoner Popular de Mallorca* (1966).

POPULAR SONGS

M'agrada es collir oliva
perquè és un art perillós
a lo que es de ferragós
que amb doblers
no m'ho prendries.

Al-lotetes, cantau fort,
que es cantà és divertiment,
que no pugui dir sa gent:
aqueix és un tai ben mort.

Sa vida des tafoner
és molt bona si dormia,
però de nit fa dia
i sempre duu son endarrera.

Rafel Ginard. *Cançoner Popular de Mallorca* (1966).

LA ELABORACIÓN

Si hablamos del aceite de Mallorca debemos distinguir dos tipos de elaboración: una tradicional y, otra, más actual, denominada sistema de elaboración en continuo.

El sistema tradicional, a lo largo de los años, incorporó mejoras tecnológicas puntuales, que iban desde la sustitución de la fuerza animal por un motor; el cambio de las voluminosas prensas de viga por las mecánicas y las hidráulicas, mucho más efectivas; etc. Pero, el cambio definitivo y la mejora en la elaboración del aceite, que ha conducido a la obtención de un aceite virgen de óptima calidad, es prácticamente reciente.

SISTEMA TRADICIONAL

El sistema llamado tradicional reunía tres etapas: la molienda, el prensado y el almacenaje.

-La molienda: una vez transportada la aceituna a la almazara –en un carro o bien en sacos a la grupa de una caballería– se depositaba en los silos. Cuando había una cantidad aceptable se comenzaba a elaborar el aceite, por ello, en ocasiones, la oliva almacenada fermentaba y perjudicaba notablemente el sabor del aceite.

PREPARATION

If we talk about oil from Majorca we must differentiate between two types of preparation: the traditional type and another, more modern one, called the continuous preparation system.

Over the years, the traditional system incorporated specific technological improvements, ranging from the replacement of animal traction with a motor; the change over from enormous beam presses to far more effective mechanical and hydraulic presses, etc. However, the determining change and improvement in oil production, which has enabled an optimum quality virgin olive oil to be acquired, is quite recent.

TRADITIONAL PROCESS

The traditional system consists of three stages: grinding, pressing and storage.

-Grinding: Once the olives were transported to the olive oil mill by cart or in sacks on horse-back, they were deposited in the silos. When there were enough olives, the oil production process was initiated. Therefore, at times, the stored olives fermented and significantly spoilt the taste of the oil.

Mediante espuertas, se llenaba la tolva de aceitunas que iban cayendo en el molino de aceite o trujal. Éste las molía en movimiento de rotación –los rulos se encargaban de triturarla y convertirla en una especie de pasta–. De este proceso se obtiene un aceite que se denomina “oli verjo” (aceite virgen). Antaño, cada molienda era de unos 240 kilos de aceitunas.

-El prensado: la pasta antes citada se depositaba, mediante una gavetilla, en el recipiente para encapachar, donde se rellenaban los capachos. Cada capacho se llenaba con una palada de esta pasta, se colocaba bajo la prensa y se le arrojaba un cazo de agua calentada en la caldera (90° C.). Se alineaban en una pila, bajo la prensa, entre 45 y 70 capachos. Dicha pila se denomina *trullada*.

En este momento se inicia el proceso del prensado propiamente dicho.

En la prensa de viga los capachos quedaban alineados sobre la regaifa. Seguidamente, los almazareros giraban el husillo de la prensa, mediante una palanca, para levantar el quintal. La viga bajaba sobre los capachos prensándolos. Mediante una barra se mantenía la pila recta y se le arrojaba agua caliente con un cazo. Desde allí, y por una boca que hay en la regaifa, desembocan aceite y agua –a través de una ranura y un conducto subterráneo– al almacén del aceite, donde se ubican los depósitos que son de tres tipos: de decantar, reposo y almacenaje.

Una vez prensada, la pasta restante se llama orujo y se usa como combustible o para alimentar a los animales. De este orujo, con la ayuda de disolventes como el sulfuro de carbono, también se conseguía extraer un aceite de baja calidad para usos no alimentarios.

-El almacenaje: el aceite y el agua pasaban a los depósitos o pilas de decantación, habitualmente situados en el almacén de aceite, pero se pueden hallar también en otros puntos de la estancia y varían en número según cada almazara.

El aceite flotaba sobre el agua y en el fondo se acumulaban los bajos. Pasaba, a través de

Using baskets, the hopper was filled with olives which fell into the oil mill. They were ground by means of rotation. The rollers were responsible for crushing the olives and turning them into a type of paste. The oil produced in this process is called virgin olive oil. In years gone by, each batch was of around 240 kilograms.

- Pressing: The aforementioned paste was poured into the container for crushing, using a tray. Each pressing mat was filled with a shovelful of this paste, placed under the press and a ladle of hot water, heated in the boiler (90° C) was thrown over them. They were lined up in a stack under the press between 45 and 70 pressing mats. This stack is called a batch.

The process of pressing now begins.

The pressing mats were lined up in the gutter in the beam press. Then the olive oil millers turned the screw of the press, using a lever to raise the hundredweight. The beam lowered onto the pressing mats crushing them. A bar was used to keep the stacks straight and a ladle was used to throw hot water on them. From there, through an opening in the gutter, the oil and water flows into the oil storeroom via a groove and an underground pipe, where three types of tanks are located: decantation, settling and storage.

Once pressed, the remaining paste, called orujo (liquor of olive pomace), was used as a fuel or for animal feed. A low quality oil not for consumption was also extracted from this orujo with the help of solvents such as carbon sulphide.

-Storage: The oil and water passed to the decantation tanks which were usually located in the oil storeroom, although they can be found in other areas of the building and vary in number, between 3 and 5, depending on each olive oil mill.

The oil floated on top of the water and the sediment accumulated in the bottom. It was

un conducto, a la siguiente pila y así sucesivamente de pila en pila hasta que se separaban agua y aceite (decantación).

Usando unas jarras –posteriormente se utilizará una bomba rodada a mano o mecánica– se transvasaba el aceite a una pila, donde reposaba durante ocho días (reposo). De las pilas de reposo pasaba a un depósito definitivo. Aunque el aceite se puede almacenar en diversos lugares, era habitual hacerlo en bidones de unos 200 l.; en tinajas de diferentes capacidades, desde 4 a 24 l., incluida la *mesura* (16 litros); en odres o pellejos –recomendables para guardar aceite en la casa, transportarlo, etc.–.

Las pilas, situadas en el almacén del aceite, son depósitos hechos de piedra viva, las juntas de los cuales se revisten con una pasta hecha de yeso o estopa, cal viva y aceite. Recientemente, podemos hablar de depósitos contruidos con baldosas. Los depósitos tienen que estar completamente limpios. El almacén del aceite estaba ubicado en un lugar fresco y resguardado, ya que la luz solar y las corrientes de aire rancian el aceite.

Una vez almacenado el aceite, a veces, se le realizaba una prueba de grado.

El agua sobrante del proceso se denomina alpechín y se arrojaba sobre el campo o un torrente. Es de color negro, muy contaminante y corrosiva.

Entre la almazara puramente tradicional y la moderna, hallamos almazaras más industriales, que presentan cierta mejoras como la máquina de moler, la limpiadora, la batidora y la centrifugadora.

La máquina de moler es un ingenio poco común en Mallorca y que marca un proceso de industrialización en la almazara, substituyendo al molino o trujal tradicional. Requería menos espacio y su coste era menor.

La limpiadora lava la aceituna quitándole barro y hojas antes de molerla.

La batidora se encarga de remover la pasta mediante un sistema de agua caliente con la

passed to the following tank via a pipe and so on until the oil and water were separated (decantation).

The oil was transferred to a tank by means of jugs, which were later replaced by manual or mechanical pumps, where it remained for eight days (settlement). It passed from the settlement tank to a definitive tank. Although oil can be stored in various places, it was common to use 200 litre barrels; large earthenware jars of different capacities, from 4 to 24 litres, including the *mesura* (16 litres); wineskins - ideal for storing oil at home, in transportation, etc.

The tanks, located in the oil storeroom, are earthenware tanks, whose seals are covered in a paste made out of plaster or burlap, quicklime and oil. More recently, we can also mention ceramic tanks. The final tanks must be completely clean. The oil storeroom was located in a cool and sheltered area, as sunlight and draughts make the oil go off.

Once the oil is stored, a degree test is sometimes carried out.

The waste water from the process was called dregs and was dispersed on the fields or in the torrent. It is black-coloured water which is highly pollutant and corrosive.

Between the purely traditional and more modern olive oil mill, we can find more industrial mills, which included certain improvements such as the grinding machine, rinsing machine, blender and dryer.

The grinding machine is not a very common device in Majorca and marks an industrialization process at the olive oil mill, replacing the traditional grinder. It required less space and was cheaper.

The rinsing machine rinses the olive, removing any dirt and leaves from the olives prior to grinding.

The blender is responsible for stirring the paste by means of a hot water system in

finalidad de mantenerla homogénea.

La centrifugadora, en cambio, se usa al final del proceso, después que el aceite mezclado con agua pase por las pilas de decantación, para acabar de separarse el uno de la otra, depurándolo al máximo y, así, depositarlo directamente en un recipiente para su almacenaje o venta.

De la venta del aceite se encargaban los aceiteros que lo compraban en *somades* (una *somada* son 97,416 l.) al por mayor y lo vendían a particulares y colmados.

SISTEMA DE EXTRACCIÓN CONTINUO (ACTUAL)

Este sistema consiste en una elaboración mecánica continua, es decir, el proceso de elaboración del aceite se realiza sin interrupciones. La finalidad de este proceso es hacer aceite en las 24 horas siguientes a la recogida del fruto. La aceituna, una vez llega a la almazara, pasa por una máquina que se encarga de limpiarla de hojas y otras impurezas –primero utilizando aire y posteriormente agua–, pesarla y clasificarla; es recomendable que no pase mucho tiempo entre la recolección del fruto y el proceso de elaboración. Se pesan en una tolva que funciona como báscula automática y se escoge una muestra que se analiza en el laboratorio para conocer el grado de acidez y el rendimiento de la aceituna. Por consiguiente, se realiza la molienda de la que se obtiene, con ayuda de agua templada, una pasta formada por orujo, pulpa, aceite libre y agua del fruto (para conservar los valores nutritivos del aceite la temperatura del agua no debe superar los 28° C.). La pasta llega a la batidora y, mientras se bate, se le añade agua y se completa la liberación del aceite manteniendo la temperatura citada. Después, se separan los líquidos del sólido, éste último, el orujo, acaba dentro de un depósito y se utilizará como combustible. El líquido se dirige hacia la centrifugadora, donde se separan agua y aceite. Se distinguen dos tipos de sistemas de extracción: de dos y tres fases.

El alpechín pasa directamente a una depuradora y el aceite se almacena en unos depósitos de acero inoxidable. Las sedimentaciones producidas

order to keep it homogenous.

The dryer, on the other hand, is used at the end of the process, after the oil mixed with water has gone through the decantation tanks to complete their separation, purifying it and then pouring the oil directly into the container for storage or sale.

The oil traders were responsible for the sale of the oil, buying it in bulk in *somades* (one *somade* is 97,416 l.) and selling it to individuals and grocer's shops.

CONTINUOUS EXTRACTION SYSTEM (MODERN)

This system consists of the continuous mechanical production, or in other words, the oil preparation process is carried out without interruptions; the aim of this process is to make oil in less than 24 hours. Once the olives arrive at the olive oil mill, they are passed through a machine which removes leaves and any other impurities – first of all with air and then with water–. They are then weighed and classified. The time interval between the collection of the fruit and the production process should not be very long. They are weighed in a hopper which acts as an automatic scale and a sample is taken to be analysed at the laboratory to find out the degree of acidity and the quality of the olive. Then, the olives obtained are ground with the help of warm water, forming a paste of orujo, pulp, oil and water from the fruit (to conserve the nutritional value of the oil, the water temperature must not exceed 28° C.). The paste is sent to the blender and, water is added whilst it is blended and the release of the oil is completed, maintaining the aforementioned temperature. The liquid is then separated from the solid contents and the latter, orujo, ends up in a tank and shall be used as fuel. The liquid is sent to the dryer, where the water and oil is separated. Two types of extraction system are identified: two and three phases.

The dregs go directly to a purifying system and the oil is stored in stainless steel tanks. Sediments produced during this storage are

durante este almacenaje se eliminan en el proceso de decantación y, a continuación, se filtra el aceite para envasarlo y comercializarlo.

Pies de foto:

La aceituna se deposita en los silos.

La aceituna se deposita en la tolva del trujal.

El almazarero rellena los capachos con la pasta depositada en el recipiente para encapachar.

Los almazareros colocan los capachos sobre la regaifa y los escaldan con agua caliente.

Los almazareros escaldan los capachos en una almazara de Pollença. Filmación de 1984.

El almazarero levanta el quintal para que la viga prene los capachos.

Los almazareros levantan el quintal en una almazara de Pollença. Filmación de 1984.

Los almazareros rellenan los capachos con pasta en la almazara industrial de Can Det (Sóller). Filmación de 2005.

Almazara de extracción continua. Cooperativa de Sant Bartomeu (Sóller).

OTROS PRODUCTOS

El aceite no sólo tiene un uso alimentario, sino que también se utilizaba como combustible, esencial para encender el alumbrado tradicional antes de aparecer el petróleo o el carburo. Así, se empleaba para encender farolas, velones, lámparas, alimaras, etc.

También se usaba como materia prima en otros trabajos: los carpinteros lo usaban para afilar las herramientas, lubricar brocas y barrenas, pulir muebles...; los zapateros para hacer cerote (materia gomosa, compuesta de cera, pega y aceite, que los zapateros emplean para untar el hilo de coser para que esté fuerte y aguante perfectamente el punto); los herreros para ungir sus herramientas; los curtidores para ablandar las pieles; los carreteros para curar las heridas de las caballerías; etc.

Pies de foto:

Lámparas de aceite. Colección Antoni Ramis (Santa Maria del Camí).

eliminated in the decantation process and the oil is then filtered to be bottled and sold.

Captions:

The olives are deposited in the silo.

The olives are deposited in the hopper.

The olive oil miller fills the mats with the olive paste.

The olive oil millers put the mats on the so-called bassi –a circular stone with a gutter in its contour placed below the beam– and throw hot water on the stack of mats.

The olive oil millers throw hot water on the mats. Oil mill in Pollença. Film (1984).

The olive oil miller turns the screw of the press in order that the beam crushes the mats.

The olive oil millers turn the screw of the press. Oil mill in Pollença. Film (1984).

The oil millers fill the mats with olive paste. Can Det industrial oil mill (Sóller). Film (2005).

Continuous extraction system. Sant Bartomeu Cooperative (Sóller).

OTHER PRODUCTS

Oil was not only used in alimentation, but were also used as a fuel, essential as a power source for traditional lighting before the appearance of petrol or carbide. Therefore, oil was used to light streetlamps, torches, lamps, etc.

They were also used as a raw material in other professions: carpenters used them to sharpen tools, lubricate drill bits and gimlets, polish furniture, etc.; shoemakers to make wax (a sticky material consisting of wax, blue and oil, which shoemakers used to grease sewing thread so that it was strong and withstood the stitch); blacksmiths to anoint their tools; tanners to soften the leather; cart drivers to cure wounds to live-stock; etc

Captions:

Oil lamps. Antoni Ramis' Collection (Santa Maria del Camí).

EL JABÓN, DERIVADO DEL ACEITE.

La fabricación tradicional del jabón tuvo cierta importancia hasta mediados del siglo XIX. Ya encontramos datos que sitúan la elaboración de dicho producto en el siglo XV.

En el siglo XVIII la producción de jabón es una manera de aprovechar el aceite de baja calidad. Los ilustrados, de la Sociedad Económica Mallorquina de Amigos del País, miran con buenos ojos este proyecto y lo fomentan. Sin embargo no será hasta principios del siglo XIX cuando la industria jabonera tendrá un papel importante en la economía mallorquina, efecto que durará hasta el último cuarto del citado siglo, cuando el sector comienza a descender gradualmente. El Archiduque Luis Salvador habla de fábricas de jabón en la segunda mitad del siglo XIX y de su mercado más allá del Atlántico, pero ¿cómo se elaboraba el jabón tradicionalmente?

Para la elaboración del producto se utilizaba, evidentemente, aceite que no servía para el consumo, aquel que quedaba rancio o que se sacaba de los bajos que se formaban en el depósito definitivo.

Dentro de una caldera de cobre se vertía aceite y, poco a poco, se le iba agregando sosa cáustica, se removía todo con un palo y se dejaba que hirviera hasta que se formaba una masa (2 Kg. de sosa por 8 l. de aceite). Esta masa, que estaba muy caliente, se colocaba en un recipiente durante dos días, hasta que se enfriaba. A continuación, con un cuchillo se cortaba el jabón en piezas. Debían hacerse los trozos cuando la pasta todavía estaba húmeda, ya que con el tiempo se solidifica tomando una consistencia más dura.

Se elaboraba, a su vez, un jabón más fluido (llamado jabón flojo) de un color negruzco, que se conseguía usando menos cantidad de sosa cáustica.

Dentro de la caldera quedaba un líquido que se denominaba *lleixiu de capitell* (lejía) y que, mezclado con agua, se usaba para limpiar la casa.

Pies de foto:

El jabón tradicional.

SOAP, DERIVATIVE OF OIL

Traditional soap production was important until the middle of the XIX century. We have found information that dates the production of this product back to the XV century.

In the XVIII century, soap production was a way of making use of poor quality oil. The illustrious, members of the Majorcan Economy Society of Friends of the Country, looked at this project in a good light and promoted it. However, the soap industry did not play an important role in the economy of Majorca until the beginning of the XIX century, lasting until the last quarter of said century, when the sector began to decline gradually. Archduke Luis Salvador spoke of soap factories in the second half of the XIX century and its market beyond the Atlantic, but how is soap traditionally produced?

Of course, oil that was of no use for consumption was used in the soap production process, i.e. oil which had gone rancid or was removed from the sediment formed in the final tank.

The oil was slowly poured into a copper boiler, caustic soda was added, it was stirred using a stick and it was left to boil until a mass formed (2 Kg. of soda to 8 l. of oil). This mass, which was extremely hot, was put into a container for two days until it cooled. The soap was then cut into bars using a knife. The bars had to be cut whilst the mass was still humid, as it solidified over time forming a more solid consistency.

A more fluid soap was prepared at the same time (called liquid soap) which was black in colour, and was produced by using less caustic soda.

A liquid called *lleixiu de capitell* (bleach) remained in the boiler, which was mixed with water and used to clean the house.

Captions:

Traditional soap.

NO TODO ES ACEITE...

En Mallorca, también es tradición preparar las aceitunas para comérselas acompañando algunos platos o de aperitivo. Según el proceso empleado para su elaboración podemos distinguir:

Olives trencades (aceitunas partidas). Se aplastan antes de confitarse, para que la sal y otros ingredientes penetren mejor en ellas.

Olives salades (aceitunas saladas). Simplemente se conservan en agua y sal; pueden ser verdes o negras.

Olives pansides. Son aquellas que maduran completamente, de forma que la piel adquiere un aspecto rugoso.

Estos tres tipos son los más conocidos en Mallorca, pero también encontramos: las envinagradas que se confitan con sal, aceite, vinagre y algunas hierbas; las escabechadas, que son olivas negras adobadas en sal y vinagre; y las *cendroses*, exclusivas de Mallorca, que una vez recolectadas del árbol se sirven directamente en la mesa sin prepararlas, aunque también se pueden salar.

Pies de foto:

Aceitunas partidas en el mercado.

IT'S NOT ALL OIL...

In Majorca, it is custom to prepare olives for eating with other dishes or as an aperitif. Depending on the process used in their preparation, we can identify:

Olives trencades (crushed olives). They are crushed prior to marinating, so that the salt and other ingredients penetrate them better.

Olives salades (salad olives). These are kept in water and salt; they may be green or black.

Olives pansides. These are fully ripened, so that the skin acquires a rough appearance.

These three types are the most well known in Majorca, but we can also find: *envinagradas* (pickled olives) which are marinated in salt, oil, vinegar and some herbs; *escabechadas* (pickled in brine), which are black olives pickled in salt and vinegar; and *cendroses*, exclusive to Majorca, which are served directly on the table after they are picked from the tree, without any preparation, although salt may be added.

Captions:

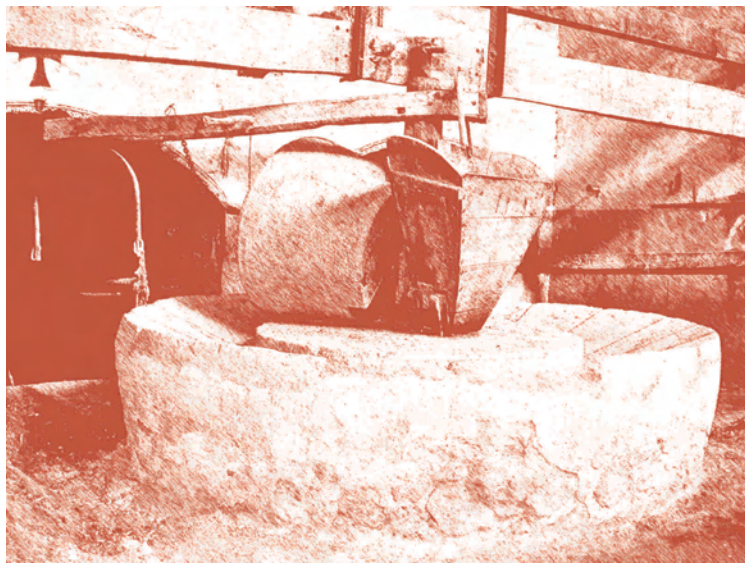
Crushed olives on the market.

EL PAN CON ACEITE (EL PA AMB OLI)

Este manjar, que ha perdurado en el tiempo hasta nuestros días con todo el sabor del aceite acompañado de tomate, jamón, queso u otros embutidos, tiene su origen en la almazara. El almazarero tostaba las rebanadas de pan en el hogar de la caldera y las mojaba en aceite virgen para tostarlas de nuevo. Luego se condimentaban con sal y se servían en un plato, quedando listas para comer.

BREAD WITH OLIVE OIL (EL PA AMB OLI)

This delicacy, which has lasted over time to the present day with all of the flavour of oil accompanied by tomato, ham, cheese or other cold meats, has its origins at the olive oil mill. The miller toasted slices of bread on the hearth of the boiler and dipped them in virgin olive oil to toast them again. They were then seasoned with salt and served on a plate, ready to eat.



**Consell de
Mallorca**

■ Departament de Medi Ambient

Carrer del General Riera, 111
07010 Palma de Mallorca
T 971 17 37 00/31

www.conselldemallorca.net/trimed