

# XV FIRA DE S'OLIVA CAIMARI



Reproducció: Olivera de Caimari / Miquel Trias

9, 10, 11, 16, 17 i 18 de novembre de 2012

# XV Fira de s'Oliva

**L**a proximitat de Caimari de la Serra i els seus abundants boscos afavorí el carboneig, convertint aquesta tasca en una de les més característiques del nostre poble i on el nombre de carboners arribà a ser prou important. Tant és així que l'any 1900 n'hi havia 32; el 1910 eren 58, i el 1920 se'n comptabilitzaven fins a 99. Per aquests mateixos anys hi havia set establiments dedicats a emmagatzemar carbó que estaven situats al carrers Horizonte, 9; de Lluch, 2; del Rio, 4; Matorral, 3; Heredero, 11; de Lluch, 46; i de Lluch, 28. Eren propietat, respectivament, de Miquel Cifre Amengual, Joan Mairata Cànaves, Miquel Mairata Mairata, Gabriel Mairata Oliver, Bernadí Seguí Cànaves, Miquel Seguí Martorell i Llorenç Tugores Rosselló.

**N**o obstant això, els carboners caimariencs no només bastiren sitges dins els boscos i les garrigues de Mallorca, sinó que estengueren l'activitat fent ranxos a altres illes de l'arxipèlag, a la Península i, com a emigrants, a Amèrica del Sud. A finals dels anys seixanta del segle XX, perduda la batalla contra els nous combustibles, els darrers carboners de Caimari, i de l'illa, abandonaren definitivament els ranxos.

**A**vui, tot coincidint amb la celebració de la XV Fira de l'Oliva, i tal com ha hem fet en altres passades edicions, volem recordar i retre homenatge a aquest ofici tradicional dels nostres avantpassats amb la cocció d'una sitja al bell mig de la plaça Major, convidant a caimariencs i forans a visitar i participar d'aquesta demostració dels nostre patrimoni etnològic.

## L'eufòria de la vida

Sembla com una troballa de dunes i sortilegis, és com si fos la rondalla, que en nostres afanyes batalla perquè són uns privilegis. Aquí hi ha molta història amb tots aquests arrambatges, ho duim bé dins la memòria, pareix que dringa a victòria d'on surten nostres llinatges.

Tenim com a guardià i guia el bell puig de n'Escuder, on els sarraïns un dia amb coratge i valentia ens daren molt de quefer.

I les velles oliveres que fan ombra per l'entorn, elles seran les primeres, que veureu tan revetleres si arribau un poc dejorn.

Sentireu belar ovelles i botar cabres salvatges hi ha tantes meravelles! veureu brillar les estrelles damunt els nostres paisatges.

Sentim com a cosa nostra la vida dels carboners una vida amb molta costa, que ens van deixant com a mostra les eines dels seus afers.

Les rotllades de les sitges ens conten el seu passat, les barraques ja just mitges, plenes de càrritx i aritges queden en la soledat.

Com un geni llegendari que ha vingut d'allà els mars de les fires de Caimari, fa un patró solidari que il·lumina nostres llars.

És l'eufòria de la vida que ens aplanen el camí, és una fira lluïda, que els carboners han guarnida d'històries sense fi.

Estam en temps de magranes, de taronges fruita viva, de castanyes i avellanes, torró d'ametlles mollanes, però cap és com l'oliva.

L'oliva fruit saborós que tot el qui ve admira, és molt sa i copiós, és l'or verd, tan generós, símbol de la nostra fira.

És un oasi que arriba, espectacular, gallard, mirau-lo, ell ens motiva, fa la FIRA DE S'OLIVA que sia una obra d'art.

Portada: *Olivera de Caimari*, Miquel Trias

Contraportada: *Campanar església de Caimari*, Joan Muñoz Darder

Impressió i maquetació:  GELABERT Arts Gràfiques • SA POBLA

Depòsit legal: PM 986-2012

Jerín Vallcaneras i Vicens

- *Carboner, bon carboner què duis a dins es sarró?*
- *Jo duc sa meva suor d'onze dies de sitger.*

## NEGRE COM EL CARBÓ

Una de les activitats més tradicionals en els boscos de la Serra va ser l'obtenció de carbó vegetal, el qual al llarg de segles va esdevenir la principal font energètica de les llars on servia per a encendre les cuines i les calefaccions fins a la generalització del gas butà. La dura tasca dels carboners, sovint compartida per la família i al llarg de generacions, va ser transmesa, com a molts d'altres oficis, de pares a fills.

La temporada del carboneig anava des de Pasqua fins a principis de setembre, evitant les adverses condicions climatològiques de la tardor i l'hivern i assegurant així una bona cocció de la llenya. La més utilitzada era la d'alzina, però si aquesta mancava se n'emprava d'ullastre, pi, mata, aladern, arbocera o bruc.

Després de convenir les condicions amb el garriquer o l'amo de la possessió i de senyar els arbres que constituïrien el ranxo, s'eixerma el redol assignat i es construïen o condicionaven la barraca i el rotlo de la sitja. Tot i que les eines per fer carbó eren el tiràs, la pala, la tapadora, l'escala de fusta i el burjó; també s'usaven l'aixada, la xapa, el càvec, el picassó, les destrals -grossa, mitjancera i petita-, el verduc, l'entrescadador, el falçó, les senalles d'espart, la romana i les sàrries.

Una vegada bastit l'habitatge, el carboner es disposava a capolar, és a dir, tallar les alzines marcades i fer la llenya, la qual cosa implicava acostar-la al rotlo per ser classificada i composta. Damunt el rotlo -un cercle amb forma d'era petita, delimitat per la filada, un perímetre de pedres, i empedrat de tal forma que deixa canals per on circula un poc d'aire, suficient per coure el carbó sense cremar-lo-, s'hi feia la sitja, de manera que els troncs més gruixats es col·locaven enmig del rotlo, drets, per marcar-ne l'ull, que actua com una xemeneia. D'aquest conjunt inicial, que s'enlaira fins gairebé un metre d'altura, se'n diu mola. Els

altres troncs, en canvi, es posaven ajaguts, un vora l'altre, fent cercles concèntrics, mentre que la llenya més prima es componia a les voreres.

Sobre la sitja s'hi dipositava una capa de càrritx o de gavells de rama, mentre que a la part baixa hi havia la brasera, un capa de llenya prima, mata o càrritx que, coberta de terra ben pitjada, indicava, quan era tallada pel foc, que la sitja ja era cuïta. Finalment, sobre el caramull també s'estenia una capa de terra perquè no quedàs cap respirall. L'ull de la sitja, al qual s'accedia per una escala de fusta, s'omplia de petites estelles que es calaven foc amb unes palades de caliu. Un cop encesa, s'hi anaven tirant trossos de llenya petits, anomenats bessons, i es tapava l'ull amb la tapadora, una planxa de ferro amb una ansa. S'iniciava així la cocció, la qual es perllongava uns vuit dies, depenent del volum de la sitja, el que requeria l'esment constant del carboner que fins i tot a la nit la vetllava.

Mitjançant aquesta combustió lenta la llenya es convertia en carbó, perdent quatre quintes parts del seu pes. Una vegada cuïta, es destapava la sitja i es procedia a triar el carbó, que s'anava col·locant amb el tiràs a la vorera, fent rotlada, i es cobria amb terra fina per tal que refredàs. Després es recollia a mà i es classificava fent un munt pel carbó i un altre per la carbonissa. Per acabar, s'omplien les sàrries que serien transportades pels traginers, qui baixaven el carbó als pobles o a Ciutat per ser venut. Una sàrria pesava de sis a vuit arroves, poc més de 84 kg, i vuit sàrries feien una carretada. Una sitja mitjana, amb un rotlo d'uns vint peus de diàmetre, solia produir entre 50 i 60 quintars de carbó, entorn a 2.500 kg; però excepcionalment se'n feien que arribaven fins als 100 quintars. El quintar (poc més de 42 kg) era, pel carbó, la unitat de pes i de preu, el qual variava segons la qualitat.

*Al volt de la fomada rondan els carboners:  
neixen espurnes pàlides;  
En el bosc de les ombres, lluiïssor de les dents;  
carbó negre, dents blanques.*

*(Ronda de carboners)*

## Programa d'Actes

### DIVENDRES, 9 DE NOVEMBRE

**A les 10.00 h.** A la Plaça Major encesa de la sitja, a càrrec d'antics carboners.

**A les 15.00 h.** Encetada d'ametlles a l'encetadora de Ca na Bielona.

**A les 20.00 h.** A l'Església Vella, inauguració de les exposicions de pintura a càrrec de Toni Sastre i Paula Valriu.

**A les 20.30 h.** A Ca ses Monges, inauguració de l'exposició de pintura d'oliveres milenàries a càrrec de Miquel Trias Horrach i dibuixos i aquarel·les de Joan Muñoz Darder.

### DISSABTE, 10 DE NOVEMBRE

**A les 15.30 h.** A Plaça Major, elaboració de torró fluix per la gent del poble, acabant una tasca començada dies abans.

Organitza: APIMA CEIP Ses Roques de Caimari

### DIUMENGE, 11 DE NOVEMBRE

**A partir de les 12.00 h.** A la Plaça Major, dinar per a tota la gent del poble de Caimari, amb una pamboliada popular i degustació del torró.

Organitza: APIMA CEIP Ses Roques de Caimari.

Tercer concurs de tirar pinyol d'oliva. Patrocina:



**A les 19.00 h.** A l'esglési Vella vetllada musical a càrrec de la Coral des Puig de Selva, en benefici de



Patrocina:



### DIVENDRES, 16 DE NOVEMBRE

**A les 10.00 h.** Els al·lots de Caimari repartiran una branca d'olivera a cada una de les cases del nostre poble, perquè es pengin a les portes en senyal de pau i convidada a fira.

**A les 12.00 h.** Al Parc Etnològic es procedirà a parar lloses.

# XV Fira de s'Oliva

## DISSABTE, 17 DE NOVEMBRE

**A les 10,00 hores i durant tot el dissabte i el diumenge:**

- A la plaça Major se procedirà a triar la sitja i treure'n el carbó.
- A les 11 h. a la finca Can Roget. Demostració de cans per arreplegar ovelles.
- Visita al Parc Etnològic (exposició d'una sitja i baraca de carboner, casa de neu, forn de calç, coll de tords i parany de lloses).
- A placeta Vella, exposició d'aus de falconeria a càrrec de Volras.
- Exposició d'animals a càrrec dels nostres pastors.
- Obertura al públic i visita a la nova tafona d'Oli Caimari, la qual compta amb aparcament propi.
- Obertura al públic i visita a l'antiga trencadora d'ametlles de Ca na Bielona.
- Obertura al públic i visita a la tafona-museu en funcionament d'Oli Caimari.
- Degustació i venda del torró fluix elaborat per la gent del poble en benefici del Col·legi Públic ses Roques de Caimari.
- Exposició i venda de tota casta d'oliveres, ametllers i garrovers.
- Degustació d'olives negres, pansides i trencades per gentilesa de Conserves Bernad de Cal Reiet i J. Pericas.
- Degustació d'oli d'oliva verge extra per gentilesa d'Olis Solivellas.
- Exposició de cotxes i motos antics a càrrec de Jaume Damià
- Exposicions de pintura a l'Església Vella i a Ca ses Monges.
- Degustació i venda d'oli d'oliva verge extra, d'ametlles i de bessó torrat de Mallorca "Ca's Col·lector".

**A les 16,30 h.** Inauguració oficial de la XV Fira de s'Oliva, recepció de les autoritats i visita al recinte firal.

**A les 19,30 h.** A la Plaça Major, degustació per a tothom de sobrassada amb mel.

## DIUMENGE, 18 DE NOVEMBRE XV FIRA DE S'OLIVA

A l'entrada del recinte firal es convidarà a tothom a tastar pa amb oli i olives així com el torró fluix elaborat per la gent del poble i es lliurarà un mapa del recinte que conté informació sobre els serveis i les exposicions de la fira.

- A la plaça Major se procedirà a triar la sitja i treure'n el carbó.
- A la finca Can Roget. Demostració de cans per arreplegar ovelles.
- A la finca Can Roget, demostració de caça amb aus de falconeria a càrrec de Volras.

**A les 18.30 h.** Cloenda de la XV Fira de s'Oliva, amb l'actuació dels xeremiers del terme.



# XV Fira de s'Oliva

## Especialitats de la cuina mallorquina dels bars i restaurants de Caimari

### Bar Can Tomeu

Carrer de ses Tavernes, 9 • Tel. 971 51 53 61

Especialitats: Frit de porc, variats, plat de muntanya i tot tipus de pa amb oli.

### Bar Els Arcs

Carrer de Ca s'Hereu, 25 • Tel. 971 87 51 57

Especialitats: Llom amb esclata-sangs, porcella de porc negre rostida.

Plat especial Fira de s'oliva.

El dissabte vespre i el diumenge a partir de les 12 hores: carn a la brasa: entrecots, costelles de mèn, costelles de porc, pitreres de pollastre...

### Bar Can Vilà

Carrer de Nostra Senyora de Lluc, 57

Especialitats: Frit de me, frit de porc, llom amb esclata-sangs i tot tipus de pa amb oli.

### Restaurant Ses Deveres

(Vora el Parc Etnològic) • Tel. 618 267 709

Especialitats: Sopes mallorquines amb esclata-sangs, cabrit al forn, frit de marisc, frit de me, bacallà amb pebres torrats, i pa amb olis (llom, costelles de me, esclata-sangs...).

### Restaurant CA NA TO NE TA

Carrer de s'Horitzó • Tel. 971 51 52 26

A ca na Toneta tot el que vos oferim surt del nostre hort familiar; la carn és mallorquina i el peix com ha de ser, de la mar. Però res d'això seria el que és sense el tresor de Caimari: l'oli que ens fa ser qui som. Obrim ca nostra idò, per poder compartir-ho amb vosaltres. Benvinguts!

Plats especials per a la fira: Sopes mallorquines, coca de bolets, peix al forn, porcella de porc negre rostida amb salsa de magranes agres, gató de plàtan amb bessó d'ametlles.

### Tres Punts

Carrer de s'Horitzó, 14 • Tel. 971 87 35 62

Especialitats: Frit de sípia, parrillada amb esclata-sangs, callos de mèn, variats i a la carta...

### Cafeteria Sa Tafona (Oli Caimari)

Carretera Inca-Lluc, km. 6 • 07314 Caimari • Tel. 971 87 37 24

Especialitats: Sopes, bacallà, llom amb esclata-sangs, callos, caragols i tota classe de pa amb oli.

**Els bars i restaurants de Caimari vos desitgen  
una bona fira i bon profit**



# DE LES NOSTRES MILLORS OLIVES... ELS NOSTRES MILLORS OLIS



OLIS ELABORATS A LA TAFONA  
AMB OLIVES DELS NOSTROS OLIVARS I D'ALTRES PRODUCTORS DE L'ILLA

[www.aceites-olicaimari.com](http://www.aceites-olicaimari.com)

DIALMA S.A.  
Gremi Sabaters 72  
07009 Palma  
Tel: 971 431 186

Tafona Oli Caimari  
Carretera Inca-Lluc Km 6. 07314 Caimari  
Tel 971 873 577



# CAIMARI, POBLE EXTRAORDINARI



Consell de  
Mallorca

■ Vicepresidència de  
Cultura, Patrimoni i Esports



Ajuntament de Selva