

EL LLARG CAMÍ DEL PA A FORMENTERA

JOAN MARÍ CARDONA

FORMENTERA EN ESTUDI 3



Joan Marí Cardona

El llarg camí del pa a Formentera

*Centenari del naixement de Joan Marí Cardona
Sant Rafel de sa Creu, 1925 – Eivissa, 2002*

Edició a cura d'Antoni Ferrer Abárzuza

Consell Insular de Formentera
Publicacions de l'Abadia de Montserrat
2025

ÍNDIX GENERAL

NOTA A LA SEGONA EDICIÓ, Antoni Ferrer Abárzuza	7
PRÒLEG A LA SEGONA EDICIÓ, Felip Cirer i Andreu Ferrer	9
PRÒLEG	15
INTRODUCCIÓ	17
I. LA PLACETA DES DELMES	21
II. EL TERÇ DEL BLAT	25
III. EL BLAT A L'ERA	35
IV. EL BLAT AL MOLÍ	43
MOLINS DE SANG	46
MOLINS DE VENT	48
<i>Part exterior</i>	48
<i>Part interior</i>	55
MOLÍ VELL DE LA MOLA	61
<i>Costa, moliner</i>	66
<i>Maïans «Moliner»</i>	69
<i>Serra «Rempuixa»</i>	70
MOLÍ D'EN BET O DE SES ROQUES	71
<i>Torres «Bet»</i>	72

<i>Planells, moliner</i>	77
<i>Mari «Forn», moliner</i>	77
MOLÍ D'EN TEUET, SES MESQUITES	78
<i>Maians «Teuet»</i>	84
MOLINS DE SA MIRADA	88
<i>Molí d'en Mateu</i>	89
Verdera «Mateu»	90
<i>Molí d'en Jeroni</i>	94
Tur «Jeroni»	94
MOLÍ D'EN BOTIGUES, LA MOLA	97
<i>Maians «de sa Botiga»</i>	97
MOLÍ D'EN SIMÓ, ES CAP	98
<i>Torres «Simó»</i>	98
V. EL PA AL FORN	101
VI. APÈNDIX	111
MOLINS DELS ESTANYS	111
<i>Molí des Carregador o d'en Marroig</i>	111
<i>Molí de Can Ferrer de s'Estany</i>	116
<i>Molins de treure aigua</i>	117
ÍNDIX D'IMATGES, D'AUTORS I CRONOLÒGIC	119

NOTA A LA SEGONA EDICIÓ

Aquesta segona edició d'*El llarg camí del pa a Formentera* presenta algunes diferències respecte de la primera, impresa el 1993 gràcies a l'Institut d'Estudis Baleàrics. A banda de la més evident perquè afecta l'aspecte general del llibre i presenta el pròleg a la segona edició signat per Felip Cirer i Andreu Ferrer, s'han introduït algunes modificacions tant al text com al ric aparat gràfic que l'il·lustra.

A la part escrita s'han corregit les escasses errates existents, amb l'esperança de no haver-ne comès de noves. Atès que el pas del temps ha deixat obsoletes les expressions referides al segle XIX com *el segle passat*, s'hi ha afegit, entre parèntesis, un dinou en caràcters romans amb funció aclaridora.

S'ha regularitzat l'ús de les majúscules en els topònims de manera que, per exemple, en el cas de punta Prima s'ha escrit el genèric *punta* en minúscula quan es refereix a l'estricta accident geogràfic, però en majúscula, *Punta Prima*, quan l'autor alludeix a la rodalia. El mateix s'esdevé amb *cap de Barbaria* i *Cap de Barbaria* o el *torrent Fondo*, que escrit així seria estrictament el torrent, mentre que el *Torrent Fondo* designa aquell redol de la Mola, i altres casos semblants.

D'altra banda, s'han mantengut els esments al principal nucli urbà de l'illa com Sant Francesc Xavier, tot i que avui, seguint la denominació popular, se l'anomena Sant Francesc, deixant la forma completa únicament per al nom de la parròquia i del temple.

El 1992, Joan Marí Cardona va decidir escriure els topònims transformant els articles salats en literaris, un criteri que va mantenir al llibre *Formentera, documentació i paisatges* (1994) i a multitud d'escrits d'aquella època. Actualment, amb el model dels topònims amb la versió de l'article salat tan arrelada, s'ha decidit presentar els noms de lloc i de casa tal com es pronuncien a Formentera.

Les referències a l'obra poètica de Marià Villangómez s'han actualitzat a l'edició de la seua *Obra poètica completa* a cura de l'Institut d'Estudis Eivissencs i editada per l'editorial El Far de Viena el 2013. S'ha completat amb l'esment de Formentera el nom de l'Arxiu de Protocols d'Eivissa i Formentera, avui en procés de trasllat a l'Arxiu Històric d'Eivissa i Formentera.

Respecte de les imatges, gràcies a la immillorable disposició de Maria Cardona i Neus Arabí de can Batlès, s'han pogut localitzar entre els papers que deixà *don* Joan moltes de les fotografies originals del llibre o bé unes de molt semblants, i s'han utilitzat, digitalitzades, en aquesta edició.

Quan no s'han trobat les imatges originals o de molt semblants entre les que va deixar Joan Marí al seu arxiu, s'han digitalitzat del llibre, amb la consegüent pèrdua de qualitat. També, en alguns casos s'han substituït les imatges originals per altres del mateix motiu fetes actualment i se n'ha indicat l'autoria i la data.

ANTONI FERRER ABÁRZUZA
Formentera, 30 de maig de 2025

PRÒLEG A LA SEGONA EDICIÓ

El llarg camí del pa a Formentera és l'exemple fefaent de l'encertada manera que tenia Joan Marí Cardona de realitzar la seua tasca històrica: tot el que havia trobat en la documentació ho volia contrastar sobre el terreny i la descripció documental quedava completa amb la visita de cada indret i veure què en quedava.

El febrer de 1992, la Generalitat de Catalunya concedí la Placa de la Creu de Sant Jordi a l'Institut d'Estudis Eivissencs per la seua labor en defensa de la cultura de les Pitiüses i, per tant, de la cultura catalana. Aquesta distinció va ser proposada per Joan Guitart, conseller de Cultura de la Generalitat entre 1988 i 1996. Guitart havia pres part en el 16è Curs Eivissenc de Cultura i presidí, juntament amb el president del Consell Antoni Marí Calbet, l'acte institucional i de lliurament dels premis de les Festes Populars Pompeu Fabra, el novembre de 1990, que se celebraren a Eivissa i que va permetre que Joan Guitart conegués de primera mà la tasca que realitzava l'Institut d'Estudis Eivissencs, sota la direcció de Marí Cardona en defensa de la llengua i de la cultura catalanes a les Pitiüses.

En un principi l'acte de concessió estava programat per al dia 7 de maig, però un viatge imprevist a l'estranger del president Jordi Pujol va fer que la celebració s'ajornàs fins a una nova data. Cal recordar que era l'any de l'olimpíada de Barcelona i també Pujol havia estat designat president de l'Assemblea de les Regions d'Europa. *Don* Joan, amb la seua franquesa i fina ironia manifestava que no esperava que l'acte de lliurament s'endarrerís molt, ja que s'havia comprat un vestit i no fos que fes massa calor si l'estiu es tirava a sobre.

Finalment l'acte se celebrà el dia 1 de juny al palau de la Generalitat. Acabada la celebració m'acomiadava de tots i *don* Joan em demanà on anava. Li vaig dir que havia vingut en avió però que tornava amb el vaixell de línia, que sortia a les deu de la nit. D'immediat em digué que ell també venia en vaixell. Ens desplaçàrem a peu fins al port de Barcelona per embarcar cap a Eivissa. El vaixell feia escala a Palma.

Sopàrem frugalment i parlàrem de com havia anat l'acte. Com a membre del consell acadèmic de l'Institut d'Estudis Balearics en repre-

sentació de l'Institut d'Estudis Eivissencs li vaig comentar que en l'última reunió del consell acadèmic, el secretari general, Ramon Servalls Batle, apuntà la idea de publicar un llibre de temàtica pitiusa, ara preferentment dedicat a Formentera. La conversa del sopar, entre molts altres temes, versà sobre la possibilitat que ens redactàs un estudi sobre algun monument o algun aspecte que tengués Formentera, com a protagonista.

L'any anterior, 1991, l'Institut d'Estudis Baleàrics havia publicat, a proposta del representant pitius, *Dos casaments d'Eivissa. Can Nadal de Baix i can Guimó*, redactat pel Taller d'Estudis de l'Hàbitat Pitius. Fou un gran èxit. Ara calia un nou volum de la sèrie «Monuments de les illes Balears» dedicat a les Pitiüses.

Com a bons matiners, el sol sortia i el vaixell, que era el *Ciudad de Badajoz*, atracava al port de Palma. Teníem unes tres hores fins a sortir cap a Eivissa. Estiràrem les cames i esmorzàrem a una cafeteria de Porto Pi, a les deu sortíem cap a Eivissa.

Acomodats al bar de proa, amb vistes cap a la mar, calma com un plat, entre cafè i cafè passàrem el plàcid matí, rumb sud-oest, cap a Eivissa. A bord d'un vaixell, el temps té una altra dimensió. La meua sorpresa fou quan em digué que durant la nit havia estat pensant en la proposta de la nit anterior i allí, parlant de manera informal, em va explicar el pla de treball d'una obra que feia temps que meditava. Volia explicar des de la preparació del camp per a la sembra de la llavor del blat fins que arribava al pa a taula de les famílies formentereres. Amb precisió descrigué les feines de preparació de la terra que havia d'acollir la llavor, les feines a l'era. El trasllat al molí per moldre el blat i convertir-lo en farina i, finalment, coure el pa en el forn de llenya.

No seria pròpiament un monument, encara que en el nostre petit món, el cultiu del blat, els molins, els forns... són monuments en l'imaginari de la nostra illa. No era un treball historicoartístic de l'illa, però era la manera de conèixer la difícil feina dels formenterers per tenir aquest aliment bàsic. Era una síntesi de l'enginy i del saber popular de la gent de Formentera per aprofitar els escassos recursos de l'illa.

En pocs dies pensava traslladar-s'hi i ja tenia pensats els informadors. Ell, com a fill de pagesos, coneixia bé totes les tasques, però volia conèixer com ho feien a l'illa. No podia mancar l'amic de sempre, Jaume Ferrer Marí «Morna» com a amfitrió i que l'acompanyà per tot arreu. Tampoc podien faltar els moliners Joan Torres Mayans, «Joan des Moliner» de la Mola, i Vicent Maïans Marí «Teuet des Molí».

Al cap d'un temps, en la següent reunió del consell acadèmic, la proposta fou molt ben acceptada. Record, en especial, els elogis que de Marí

Cardona va realitzar la historiadora Maria Barceló Crespi, que representava la Societat Arqueològica Lul·liana a l'Institut d'Estudis Baleàrics. Es coneixien de quan realitzaren els estudis per al dictamen sobre la bandera de la comunitat autònoma i amb els anys havien continuat cultivant l'amistat: l'admiració era recíproca. En anys posteriors, Barceló realitzà algun informe sobre manuscrits de *don* Joan que li publicà l'Institut d'Estudis Baleàrics.

Passà l'estiu i *don* Joan anava trescant entre la documentació, principalment de l'Arxiu de Protocols d'Eivissa i Formentera, que atresorava tot el referent als molins d'aquesta darrera illa: els propietaris i com es transmetia la propietat. Era conscient que els primers molins de l'illa eren els de sang, com ho documentà en el cas dels set o vuit molins dels quals tenia constància.

Passada la festivitat de la Mare de Déu d'Agost, calia fer la feina de camp i d'història oral. A començament de setembre dirigia una carta a l'altre autor d'aquestes línies transcrivim a continuació:

Eivissa, 07 de setembre 1992

Senyor Andreu Ferrer «Lluquí»

Sant Francesc Xavier

Formentera

Benvolgut amic: no et sorprenguis per la urgència d'aqueixes lletres, que no hi ha res de nou, però m'empipa que les cartes passin dies i dies a Correus, com succeeix sovent.

Bé, ara estic treballant en un pròxim llibre que durà per títol El llarg camí del pa a Formentera. Voldria que fos un estudi ben complet des que es conreen els camps per sembrar-hi el blat i l'ordi fins que aquests surten dels forns convertits en olorosos i bells pans.

Crec que els teus serveis poden ser ben útils per recollir informació verbal i per altres temes, com et dic a continuació.

En primer lloc, cap a la setmana del 21 al 26 del present mes de setembre, esper poder agafar el cotxe i passar uns dies a Formentera. El teu pare, segurament, podrà donar-me informació envers els treballs agrícoles de sembrar i recollir els grans, de les eres, de la preparació per dur el blat als molins, de la feina de pastar, de posar els pans al forn i treure'ls cuits... Ta mare segurament que també podria dir la seua. Serà igualment d'interès veure algunes cases on conservin el forn i les eines.

Per altra banda, ja tenc notícies d'arxiu sobre alguns molins de sang antics, crec que de tres, i pens que aquests foren els molins que s'em-

praren a Formentera els primers anys del repoblament massiu del segle XVIII. Si ells, ton pare i ta mare, poden afegir alguna cosa més, millor, almenys per localitzar les cases que en tenien. És possible que els molins ja hagin deixat d'existir.

També voldria conèixer algunes fotografies o pintures velles de molins i moliners, si n'hi ha, i saber com eren els treballs d'envelar els molins de vent, etc., etc. A més a més, m'agradaria, si es pot, trobar algunes composicions literàries o cançons, com les conegudes d'en Villangómez, que d'alguna manera facin esment dels molins, de qualsevol tipus.

D'altres temes d'interès, que ara no record, escrivint de premsa, ja tendrem oportunitat de parlar-ne, si Déu ho vol, al llarg dels dies d'estada a Formentera. Fa temps que pensava venir, però la calor insuportable d'agost em feu desistir totalment, a l'espera de dies millors.

Gràcies, per ara. Records a ca teua i als teus pares. Des d'ara, una vegada més, molt agraït, amb el desig que ens puguem veure aviat. Adeu.

Cordialment,

Joan Marí Cardona

Rebia en mà, per missatger, al meu lloc de feina, l'Ajuntament de Formentera, la comunicació del meu antic professor i per sempre amic. No acostumava d'escriure als amics propers, era més pràctic fer una telefonada, però com que tenia la planificació molt pensada, ho plas-mà per escrit. El lector atent observarà que en la carta de *don* Joan, posa com a nom de família del destinatari, «Lluquí», perquè sabia molt bé que, a més de Morna, que és el nom freqüent de la família a Formentera, també era Lluquí, pels avantpassats de Sant Carles de Peralta, tal com havia trobat en papers antics i havia transcrit a alguna de les seues publicacions.

Feia uns anys que el seu company de sacerdoci i també natural de Sant Rafel de sa Creu, Bartomeu Planells Planells, «*don* Bartomeu de la Mola», havia mort i mon pare, Jaume Ferrer Marí «Morna», i jo fèiem d'amfitrions seus a Formentera. Per escrit, em comentava que cap a la segona setmana del mes de setembre esperava poder agafar el cotxe i passar uns dies a Formentera, i volia comptar amb la meua ajuda i la de mon pare que, com a jubilat, tenia més bo de fer poder-lo acompanyar i, evidentment, facilitar-li la informació que tenia sobre el tema. I també els coneixements de la mare sobre pastar i conrar el forn i altres de la seua infantesa sobre la qüestió.

A mitjan setembre *don* Joan va fer un viatge d'un sol dia a Formentera, fruit del qual s'establí la que seria la metodologia de treball per recollir la informació de camp que volia per a la publicació. Així, el

que havia de ser una setmana a Formentera es convertí en una visita setmanal, el dimarts o el dijous i, a vegades, els dos dies, per acabar d'enllestir algun tema. El recollia a l'arribada del vaixell, anàvem fins a Sant Francesc on *don* Joan es feia càrrec del cotxe i passava a recollir el meu pare, i junts empenien el camí per recollir la informació verbal que necessitava, bàsicament dels moliners. Anaven a veure eres on es batia el blat, forns, camps, arades i tot tipus d'estris que poguessin tenir relació amb el pa. Pogué consultar i conèixer l'arxiu del fotògraf Josep Juan Juan «Pep Miquel», que li permeté veure imatges antigues de molins per les quals havia manifestat interès. I, en definitiva, creuar l'illa de Formentera de ponent a llevant i de tramuntana a migjorn en moltíssimes ocasions. A mitjan tarda, havent dinat tots plegats a casa, empenia el viatge de tornada cap a Eivissa, procurant anar amb el temps suficient per prendre tots dos un darrer cafè a la Savina.

Per a l'obra també aprofità diversos dibuixos de Mn. Bartomeu Planelles i algunes obres d'artistes que incloguessin algun molí. La major part de les fotografies eren realitzades per ell mateix i mentre redactava el llibre, si necessitava precisament alguna foto concreta, me la demanava, jo la hi feia i la hi enviava. També recorregué, per la part dels forns i dels pans, a fotografies de l'amic Vicent Ribas «Trull», de Sant Agustí des Vedrà. Cal apuntar que recull també els intents que va fer el suís Edouard Pittet per recuperar l'ús del molí d'en Teuet, a ses Mesquites, o el molí a escala d'aquest mateix molí que realitzà l'enginyer italià Giulio Arsuffi a escala 1:30; també Joan des Moliner va aixecar un molí semblant al molí Vell de la Mola però més reduït i Vicent Costa «Ferreret» va fer una altra maqueta d'un molí fariner de vent.

L'obra és un autèntic monument pel que fa als molins. Després d'una minuciosa descripció de totes les parts d'un molí fariner de vent, tant externes com internes, *don* Joan fa una exposició de les famílies propietàries de cada molí i de les persones que el feien funcionar. De cada un dels molins explica fins quan continuaren en funcionament i com deixaren de moldre amb l'arribada d'altres maneres de convertir el blat en farina. L'obra de Marí Cardona és un inventari dels molins i de la tipologia de cada un i també un recorregut per les famílies que es dediquen a la molineria des del segle XVI fins al XX.

Fruit de les sortides i passejos realitzats, *don* Joan s'adonà que el seu acompanyant i amic Jaume havia llegit i rellegit, una vegada i una altra, els documents inclosos al llibre *Formentera* (volum III de la col·lecció Illes Pitiüses, Institut d'Estudis Eivissencs, 1983) i els tenia situats a cada indret de l'illa. Aquest fou el naixement del llibre *Formentera: documentació i paisatges* (IEE, 1994).

Abans d'acabar l'any de 1992 ja teníem el manuscrit i, a petició de l'autor, l'obra s'edità a Eivissa per poder controlar millor totes les labors d'edició. Era el volum 9è de la col·lecció «Monuments de les Illes Balears». El 13 de juny de 1993 es presentava el llibre a Formentera, de la mà de Bartomeu Rotger Amengual, conseller d'Educació i Cultura del Govern Balear, i de Joan Marí Tur, conseller de Cultura del Consell Insular d'Eivissa i Formentera. L'acte acabà amb un concert de piano i saxo a càrrec de Nèlida Boned Bufí i Jaume Manuel i Ribas. Joan Marí Cardona no hi pogué assistir.

La mar, el vent i la terra de Formentera són els protagonistes d'aquesta gran obra singular del nostre sempre present *don* Joan. Aquí hem volgut recordar la nostra participació en la gestació que, amb el llenguatge acolorit del canonge, ja s'esbossa en el pròleg de la primera edició del llibre.

FELIP CIRER COSTA
ANDREU FERRER JOAN

Eivissa i Formentera, juliol de 2025

PRÒLEG

El present estudi va néixer a la mar. Ho explicaré. El dia primer de juny d'enguany (1992), l'amic Felip Cirer i jo, poc amics de volar, tornàvem de Barcelona en el *Ciudad de Badajoz*. Ja se sap que a bord dels vaixells, el temps no sol estar confinat pels minuts o les hores. Dona per a tot.

Tots dos havíem anat a Barcelona, amb altres membres de l'Institut d'Estudis Eivissencs, a recollir la Creu de Sant Jordi, amb la qual el Govern de la Generalitat de Catalunya acabava de distingir la veterana associació pitiüsa.

Felip Cirer duia entre mans la recerca d'algú que volgués dedicar-se a fer un estudi monogràfic sobre algun monument o tema de tipus històric de l'illa de Formentera.

Xerrant, xerrant, aleshores, a alta mar, recobrà nova vida en mi el desig, mai no apagat ni realitzat, de poder enfondir com més millor en el coneixement d'algun camp particular de l'illa, d'entre aquells dels quals sol havia pogut donar una visió molt superficial quan restà enllestida l'obra *Formentera*, volum tercer d'Illes Pitiüses (1983). Un a un, sense cap ordre, apareixien tots els possibles temes: els vells camins, els antics pous i les cisternes, els molins de sang i de vent, els boscos, els forns de coure pa, els camps i les tanques, les eres, els penya-segats, els estanys, les coves de les costes i de l'interior, les llargues i vistoses parets, els ports, els arbres, les cases més antigues...

L'endemà, en veure el sol ixent per l'ull de bou de la cambra, a les costes de Mallorca, perquè el vaixell feia escala a Palma, abans de seguir vers Eivissa, ja ho havia pensat més. Podia oferir-me a Felip Cirer per tractar de fer una síntesi on, sota el mateix títol, s'ajuntassin diversos aspectes d'un sol tema que, en certa manera, els abraçava tots. Havia nascut, enmig d'idees encara calitjoses, el projecte d'*El llarg camí del pa a Formentera*.

Felip Cirer, en haver-ho conegut, mostrà la seua conformitat. És ben segur que si ell hagués anat per altres camins, hauria pogut trobar algú que, amb més dedicació que no tota la que jo he pogut donar al tema, n'hauria aconseguit altres resultats, tal vegada més extensos i més

exhaustius. No és possible dubtar-ho. Per altra banda, però, tampoc no crec que pugui dubtar-se mai del meu agraïment a Felip Cirer, perquè així, de manera inconscient, les seues indicacions a alta mar, fetes com per passar el temps, varen encaminar-me, a poc a poc, però tot dret, a convertir en realitat un vell desig que, per diverses raons, fins ara havia estat esmorteït.

I avui, quan el projecte inicial ja és una realitat, abans de passar a la seua exposició, no és possible d'acabar les presents paraules inicials sense manifestar l'agraïment que correspon a tantes de persones i famílies amigues de Formentera que, amb les seues valuoses informacions, han aplanat tant el camí que, no sols ha estat possible recórrer-lo tot, sinó que l'han convertit en una experiència tan grata que sempre l'hauré de recordar.

Són mereixedors d'un record i un agraïment molt particulars Edouard Pittet, ciutadà suís gran amic de Formentera, Jaume Ferrer «Morna» Mari, bon coneixedor de l'illa, que va acompanyar-me dia a dia a qual-sevol punt que pogués ser d'interès; Joan Torres «Moliner» Maïans, de la Mola, i Vicent Maïans «Teuet des Molí» Mari, de ses Mesquites; tots dos varen ensenyar-me, una a una, pacientment i més d'una vegada, totes les peces dels molins de vent i les seues funcions; Andreu Ferrer «Morna» Joan, que, amb el seu cotxe sempre a punt, va permetre'm uns desplaçaments fàcils i còmodes per tota l'illa; Caterina Joan, la seua mare, i Pepa Tur, la seua muller, que sempre tenien damunt la taula, a l'hora prevista, el dinar calent, tan reconfortant els dies freds de l'hivern; i Josep Joan Joan «Pep Miquel», amb la col·lecció d'imatges de Formentera, d'antigues i de noves, que mai no s'acaben, junt amb les indicacions precises per a cada una.

Ara, acabada la recollida de dades de l'obra que duia entre mans, us he de repetir a cada un, una vegada més, tot l'agraïment que vos dec pel vostre acolliment i el treball que vaig donar-vos, amb els quals m'ajudàreu tant que mai no ho podré oblidar. Gràcies.

Sant Rafel de sa Creu, desembre, 1992

L'AUTOR

INTRODUCCIÓ

No és possible preveure si algun dia els filòlegs sabran dir-nos de qui és filla legítima la paraula *Formentera*, en haver demostrat definitivament quin fou el seu naixement. Uns, emparats amb la línia tradicional, continuen assegurant que va néixer del blat: *Frumentum* (blat, gra) > *Forment* > *Formentera*. Altres, embarcats en els esbrinaments filològics de Joan Coromines, es decanten a atribuir el nom a *Promontoria* (caps, promontoris) > *Formentera*. Igual que *Promontorium* (cap, promontori) > *Formentor*.

Diguin el que diguin els entesos en altes qüestions de complicada filologia, que ací no fan el cas, és agradable de descriure *El llarg camí del pa a Formentera*. Si més no, com a record de creences molt de temps acceptades, que foren recollides pel falcat de blat de l'escut de l'Ajuntament de Formentera.

Prescindint del tot de l'origen del mot *Formentera*, ningú mai no podrà teoritzar sobre la necessitat que els pobladors de l'illa han tengut sempre, com tothom, de servir-se del blat per aconseguir el pa de cada dia.

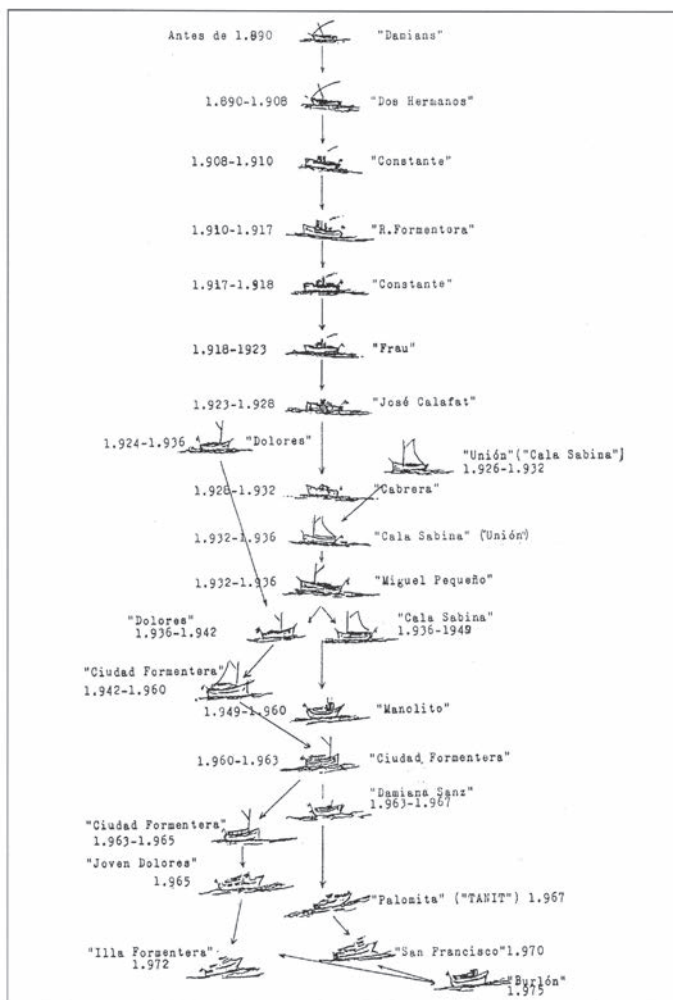
El pa, noble paraula en la qual ben sovent volem incloure tots els humans queviures, no és un producte que pugui obtenir-se fàcilment, com es cull de l'arbre una fruita madura. El seu camí és molt més llarguïós. Cal que passin mesos i mesos des que els petits grans es deixen dins els solcs de la terra, convenientment preparada, neixen i creixen les plantes, regades per l'aigua del cel, si cau, fins que, en començar l'estiu, les daurades espigues, seques i encorbades, ja poden segar-se i dur-se en garbes a l'era, on s'han de batre. I així només s'ha recorregut el primer trajecte del llarg camí.

En haver batut l'erada, les forques hauran de ventar la palla, i les pales deixaran el gra a punt de passar a l'erer. El munt de blat es mesurarà bé, tantes quarteres, tants d'almuds, i, a la fi, se'n deixarà una part dins algun paller o s'ompliran els sacs per emmagatzemar-lo. S'acaba aquí el segon trajecte.

Els molins, pacientment, amb el característic so monòton i fosc, convertiran el blat en molta, barreja de segó i farina. Serà necessari separar

Imatge 01. El camí entre Eivissa i Formentera.

Bartomeu Planells Planells, tota la seua vida rector del Pilar de la Mola, va compondre (1982) el bell esquema de les barques que han cobert el trajecte entre els ports d'Eivissa i la Savina (1890-1975). És el resum de molta documentació oral i de no poca experiència personal. Com a record del camí de la mar que uns segles abans havien pres molts d'eivissencs, i, al mateix temps, com a personal i senzill homenatge vers un bon company que, pel mateix camí, volgué fer-se formenterer, ha semblat adient presentar el dibuix esquemàtic de Bartomeu Planells Planells. Comprèn les embarcacions que, de la darrerria del segle passat (xix) a la segona meitat del nostre (xx), han permès als pobladors passar, per damunt la mar, d'una illa a l'altra.



un de l'altra, com el gra fou separat de la palla, a l'era. En haver passat pel sedàs, la blanca farina, amb el llevat i el creixent, es convertirà en la pasterada de la qual sortiran els pans. Acaba el tercer trajecte.

El forn és el punt d'arribada del llarg camí. La pala ajudarà a enfornar els pans molts i encara petits. El forn, amb la seua calor, com amb una abraçada afectuosa, els farà créixer i créixer fins que els deixarà cuits.

El tiràs, aleshores, ajudarà a treure del forn els pans, extraordinàriament bells. Mentre refreden, tapats amb caramassos damunt el pedrís o un banc, espargiran per tota la casa la seua olor d'indescriptible plenitud, que omplirà cada família de merescuda satisfacció del pa tan esperat.

Camps, arades, llavor, sembra, sega, garbers, era, batuda, forques, pales, erers, mitges quarteres, almuds, sacs plens, molins, sedassos, cernedors, llibrells, llevat, creixent, pasterada, taulell, llenya, foc, britjó, pala, forn: pa de cada dia. Aquest és el llarg camí que el present estudi ha de recórrer.

En el recorregut no es podrà prescindir, naturalment, de nombrosos documents escrits, però una part considerable ha de correspondre a la paraula viva de formenters que, amablement, amb la corresponent enyorança, han aportat les experiències d'uns temps que ja passaren i que mai més no podran tornar.

Per altra banda, si prenem el pa en el sentit genèric, extensiu a tota la sustentació humana, cal recordar, una vegada més, que el segle XVIII, passada la darrera i assoladora pesta del 1652, assenyala el principi d'una pujada demogràfica com mai no s'havia pogut somiar, a Eivissa. Terres emboscades de totes bandes es convertiren en conreables, especialment a Labritja, es Vedrans i a Benimussa. En són testimonis clars els temples de Sant Joan i Sant Josep, que començaren a aixecar-se aleshores (1727), junt amb el de Formentera, projectat uns anys abans (1724).

Molts d'eivissencs, quasi tots des Amunts, però també de Portmany i dels plans de Vila i ses Salines, ja havien pres el camí de la mar, en cerca d'unes terres on esperaven trobar el pa de cada dia. Les costes de Formentera, quasi sempre perdudes dins l'horitzó calitjós, eren terres secularment considerades hostils, per la presència constant d'enemics que, des d'elles, recorrien amb violència totes les costes eivissencs.

El camí de Formentera, sens dubte, era molt arriscat, però les necessitats de la vida de cada dia, que no tenen espera, ja no permetien de trobar-ne cap altre. Els establiments que oferien Marc Ferrer de Joan i el seu gendre, Antoni Blanc, després que el rei els havia concedit les

millors planes emboscades de l'illa, a la darrerïa del segle XVII, semblaven fins i tot generosos esforços que obrien les portes a una nova esperança: canvi de pa per suor. Molts d'eivissencs començaren així el llarg camí del pa a Formentera.

Seria curiós i interessant de poder conèixer els noms i les característiques dels llaüts que els dugueren a Formentera, però, ni la memòria humana ni els documents escrits permeten d'anar més enllà de la darrerïa del segle XIX, en el tema de la navegació entre totes dues illes, per més d'una raó germanes.

Així doncs, començam a recórrer *El llarg camí del pa a Formentera*.

I. LA PLACETA DES DELMES

Les roques aplanades de la banda de ponent del portitxolet del caló de Sant Agustí, Formentera, en la veu popular no interrompuda, duen el nom de placeta des Delmes. Tothom sap que els delmes eren l'impost que, en temps feudals, els vassalls pagaven als senyors dels quals havien rebut establiments de terres.

No és d'estranyar, doncs, que, com un record ancorat dins la calitja dels segles, els pobladors de Formentera que recorden el nom de la placeta assegurin que s'hi solien veure munts de sacs de blat i altres grans que s'havien d'embarcar allí per dur-los a Eivissa. En arribar a Vila, segons el testimoni de nombrosos documents, es pujaven a la plaça de sa Torreta, avui de la Catedral, on eren subhastats pels procuradors que cada consenyor tenia a l'illa. Les quantitats de diners obtengudes dels delmes eren trameses puntualment al senyor corresponent, el qual, llevat d'algun cas molt estrany, sempre residia fora d'Eivissa.

La documentació antiga no duu referències de la producció important de blat que posteriorment, segons sembla no abans del segle XVII, s'aplicava a l'illa de Formentera. Ni la infeudació de tres quartons de l'illa atorgada a Berenguer Renard per Guillem de Montgrí (1246), que després passaren als cavallers catalans Berenguer de Castellterçol i Ramon de Vilella, ni la donació de terres de la Mola concedida després als ermitans de Sant Agustí perquè hi edificassin el monestir de Santa Maria de Formentera (1258) fan cap referència clara als grans que normalment s'hi sembraven. Tot i així es pot pensar que aleshores, i segurament molt abans, ja s'hi sembraven blat i altres grans, perquè el primer document esmentat duu algunes referències que així ho fan entendre.¹

Guillem de Montgrí es reservà uns solars de la Mola perquè hi pensava construir un alberg amb una era. Berenguer Renard i els seus successors podrien fer ús de tot el que hi hagués o s'anàs edificant a l'illa, i, entre les mencions particulars, es troben els molins i els forns, terres de la Mola llaurades per bous i sembra de farratges. No sembla que es trac-

1. Arxiu Històric de la Pabordia d'Eivissa (AHPE), *Pergamins*, 1.017.

Imatge 02. La placeta des Delmes.

La imatge 02 A, feta des de les penyes, mostra, de dreta a esquerra, l'entrada del caló de Sant Agustí, embarcador de la costa de tramuntana, situat al punt on, amb ses Clotades, acaba la part baixa de l'illa i el camí comença la pujada de la Mola. A la imatge 02 B es veu en primer lloc la placeta, i, al fons, les aigües serenes des Caló i algunes barquetes en repòs.



ti d'un formulari general aplicat a Formentera, com de vegades se solia fer amb alguns, perquè s'esmenten béns tan específics com l'estany des Peix i les salines.

Segles enrere, el nom de l'illa de Formentera, amb certa freqüència anomenada de la Formentera, comença a veure's relacionat amb una proverbial producció de blat, cosa que s'acceptava sense cap mena de dubte. Al segle XVII, per exemple, quan l'ardiaca de Sant Fructuós, Jeroni Vidal, intentà per tots els mitjans fer reviure de bell nou els drets de l'ardiacaonat, trepitjats sovent pel poder reial en els assumptes d'Eivissa, recorda que si de cas l'illa de Formentera algun dia tornàs a poblar-se, el blat que podria obtenir-s'hi seria suficient per abastir-ne bé totes dues illes.²

Més endavant, el vicari que regia Sant Francesc Xavier, Antoni Riquer, que en alguns aspectes era un magnífic visionari, quan arribà el bisbe Manuel Abad y Lasiera (1787) assegurava que entre moltes excel·lències que s'havien de cantar de l'illa, era forçós de mencionar-ne l'abundor de blat que produïa des de segles remotíssims, cosa que havia originat el nom de Formentera.

La inèrcia de relacionar sempre la paraula Formentera amb el forment ha durat fins als nostres dies, i tampoc no existeixen encara arguments prou clars per negar que de fet sigui així. Un argument, purament negatiu, podria ser que fins avui no s'han trobat a l'illa restes de molins romans, com alguns que poden veure's a Eivissa. Encara, però, s'hi poden trobar qualsevol dia.

Les desavinences greus entre l'església de Tarragona i el poder reial, dels primers anys del segle XIV, demostren que els pobladors de Formentera pagaven religiosament a l'església tots els delmes. Coneixem particularment el costum dels de la Mola, perquè sota qualsevol pretext el lloctinent de governador o el procurador reial se n'apoderaven.³ Un petit record:

1300. El lloctinent havia emparat els delmes de Formentera, no es diu que fossin de blat, i l'arquebisbe demana que s'alci el segrest i es tornin a l'església.

1301. Berenguer de Castellterçol i Ramon de Vilella, cavallers catalans, havien donat establiments de terres de la Mola, i el lloctinent reial volia rebre'n els delmes.

El mateix any, alguns hòmens de Formentera que posseïen terres per establiment dels cavallers esmentats, eren obligats a pagar la meitat dels

2. AHPE, *Pabordia i Capítol*, 2.012.

3. Arxiu de l'Arquebisbat de Tarragona, Patrimoni de la Mitra, *Índex Vell*, 34, 37, 46, 52.

delmes al procurador reial. Com que això no es considerava just, l'arquebisbe exigeix que s'acabi el greuge.

1303. L'arquebisbe de Tarragona demana que el procurador reial d'Eivissa restitueixi els delmes que havia pres als frares de Sant Agustí de la Mola.

Cal pensar que alguns dels delmes mencionats podien ser del blat. Naturalment els delmes de la Mola havien passat per la placeta des Delmes.

II. EL TERÇ DEL BLAT

Els treballs de preparar la terra per sembrar-hi el blat, la mateixa sembra, les cures perquè la collita no es perdés són una sèrie de feines agrícoles que, com si fossin un cerimonial litúrgic, se solen seguir escrupolosament entre la gent de la pagesia, en aquest cas de Formentera, on, com és natural, tot s'ha de fer d'acord amb les característiques més o menys pròpies de l'illa, que sempre existeixen a totes bandes.

Jaume Ferrer «Morna» Marí, de ca n'Andreu Morna des Mal Pas, Sant Francesc Xavier, és un home de llarga experiència, de conversa fàcil, agradable i exacta, de caràcter obert, coneixedor, com molts d'altres, dels quatre cicles que componen el llarg camí que s'ha de recórrer des que comença a preparar-se el terç on ha de sembrar-se el blat fins que els pans cuits poden treure's del forn.

Per tal de tractar de les feines que al llarg de tot un any i mig acompanyen la sembra i la collita del blat, convé dedicar un espai a recordar les eines necessàries per poder realitzar tots els treballs del terç del blat, des de molt abans de la sembra.

Convé recordar que per a la sembra de tots els grans, que girava entorn del terç del blat, cada hisenda es considerava dividida en quatre parts, anomenades terços.

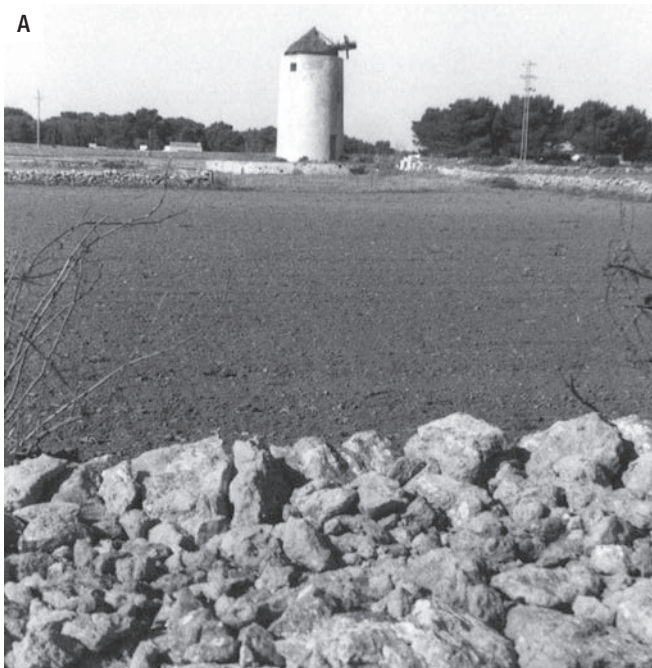
Cada terç tenia la mateixa extensió aproximada, i tots quatre es destinaven, per torn, a la sembra del blat i l'ordi. El terç que enguany es destinava al blat, rebia les majors atencions, com es veurà més endavant, i, després de segar-se el blat, es destinava a la sembra de l'ordi.

En haver-se segat l'ordi, el terç era la cultiva, i, normalment, hi naixia herba amb abundor, per la qual cosa el bestiar, com ovelles i cabres, podien pasturar-hi. El quart any, la cultiva passava a ser ermàs, i es procurava que la poca herba que ja tenia fos aprofitada bé abans del mes de gener, aproximadament, per tornar a començar-hi els treballs del guaret, binació i terçat per sembrar-hi, altra vegada, el blat.

L'arada és l'aparell que, dirigit per l'home i arrossegat per animals junyits, obre, a poc a poc, els solcs del terç. Cada solc resta tapat successivament pel següent, que corre pel seu costat, i així, tota la terra es va remonent. L'arada tradicional de Formentera coincidí essencialment

Imatge 03. Terç terçat.

Les imatges corresponen a unes terres a punt de rebre la llavor del blat. La 03 A, als peus del darrer molí fariner que es construí a l'illa, el d'en Botigues, és de la Mola. La imatge 03 B és de la part baixa, i presenta els terços de dues hisendes, separats per una filera de lloses, cosa corrent a Formentera. Les poques fulles de la figuera, perfectament estalonada, assenyalen la tardor.

A**B**

amb els tipus d'altres indrets de cultura catalana, especialment amb el d'Eivissa, del qual, sens dubte, procedia. D'aquesta arada, coneguda com de tipus romà, se solia dir que no feia més que esgarrinxar la terra, perquè no podia obrir solcs de gaire fondària. Cap a 1930, l'arada tradicional de fusta va canviar per l'arada de ferro, principalment senzilla i després proveïda de pales que, amb els orellots, aplanaven la terra mentre la llauraven. Amb l'arada de pales s'aconseguien sols fondos i amples, i la quantitat de terra moguda era considerable.

No fa molts d'anys (1992) que tot tipus d'arades ha estat substituït per tractors moguts mecànicament, amb relles semblants a les que duïen les arades de pales. Pocs camps poden trobar-se llaurats encara amb arades, cap amb les arades de fusta tradicionals.

A Formentera, molta de gent llaurava de parell, amb bous o vaques, animals que hi abunden més que no a Eivissa. També és llaurava amb mules o someres.

L'arxiduc Lluís Salvador s'adonà que els bous i les vaques eren molt més nombrosos a Formentera que no a Eivissa, en dir que quasi tota la carn de bou que es consumia a Vila procedia de Formentera. Els animals, segons digué, eren traslladats en llaüts al moll d'Eivissa, on els allots de la Marina els rebien amb mostres d'alegria i, en haver-los desembarcat, els acompanyaven cridant fins a l'escorxador. També digué quants eren: els bous i les vaques d'Eivissa, vuit; els de Formentera, cent trenta-tres (1867).

La primera rella o llaurada, preparatòria del terç del blat, era el guaret, aproximadament pel mes de gener. Des d'aquest punt, hauria de passar devers un any i mig perquè el blat madur pogués segar-se i dur-se en garbes a les eres per treure'n la collita, tant de temps esperada. Mentrestant, s'aixecarien sovent els ulls al cel, en espera de veure-hi els somiats núvols negrosos de gregal, presagi segur d'aigua. I, en haver plogut, els aïres secs eren els més sans perquè la collita fos plena.

La binada o binació, segona rella o llaurada preparatòria de la sembra del blat, es realitzava al llarg del mes de març.

Pel mes de maig, el terç de blat es terçava, tercera rella o llaurada, immediata a la posterior sembra el mes de desembre. Tercejar també asseynala, a Formentera, el treball d'aplanar a les petites esquenes de terra que, després de llaurar, queden al camp. A Eivissa, se sol dir entaular, en lloc de tercejar, perquè la feina es fa amb una taula arrossegada per un animal. L'efecte, amb els mateixos mitjans, és idèntic: deixar el terç a punt per rebre la llavor del blat.

Pel dia de Sant Miquel, a la darrerria de setembre, es treïen els fems dels corrals, en carros de calaix o sàrries, i se'n feia un munt d'una car-

Imatge 04. Escàssena.

L'escàssena es fixava al jou amb un tros de cuir, de corda o de roba forta; el camatimó passava per dins l'ull, i una clàvia que travessava el cap d'aquest deixava l'escàssena presonera, com podeu veure més endavant, a les imatges 06. L'escàssena permet ajuntar la força de dos animals que llauen de parell per poder arrossegar l'arada. La bella escàssena de la imatge 04 es conserva a can Jaume de n'Andreu Morna. Mides: 0,20 × 0,17 m.



retada aproximada a cada tornall. A les primeres aigües solien néixer-hi herbes, i era convenient llevar-les abans de sembrar-hi el blat. Per això s'escampaven els fems i si era necessari, es girava el terç amb una llaurada superficial suplementària, damunt damunt, per tal que la terra i els fems es barrejassin bé, i, al mateix temps, desaparegués l'herba. El terç terçat, prèviament guaretat i binat, podia rebre, passats uns dos mesos, la llavor del blat.

«Per Sant Francesc i la Puríssima», entre els de Formentera, és l'expressió que assenyalava el temps millor per començar la sembra, suposant, naturalment, que el terç està de saó. En tot cas, però, sempre s'havia de

procurar sembrar-lo abans de Nadal. Recordau com les feines preparatòries de la sembra havien començat amb el guaret, feia prop d'un any, al llarg del mes de gener.

A Formentera encara dura el costum de la restiuada, desaparegut d'algunes parts d'Eivissa, com el pla de Portmany, on també existí. La restiuada consisteix a aprofitar alguna part del terç terçat per sembrar-hi diverses hortalisses i dacsà, aproximadament de maig a octubre. La

Imatge 05. Arades de fusta i de pales.

Totes dues imatges, 05 A i B, s'han pres als voltants de can Jaume de n'Andreu Morna, on les arades, segons mostra el seu estat, es troben abandonades i fora de servei fa anys. Les arades de fusta, que eren les més antigues, foren substituïdes per les de ferro i de pales. Aquestes, al seu torn, es varen canviar per les màquines modernes de sembrar. Jaume Ferrer «Morna», mentre aguantava el mantí de l'arada de pales per treure'n la imatge, recordava un graciós estribot de Formentera: «En temps de l'antiguitat / quan els pagesos pescaven / agafaren un anfós / amb les llongues de l'arada».



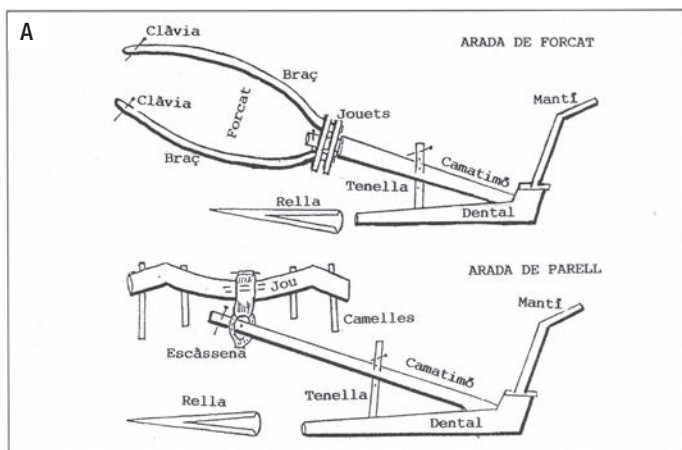
bona disposició del terreny permet obtenir-ne una collita considerable, per poc que plogui durant els mesos mencionats.

Posats a sembrar el blat, el terç es va dividint successivament en cellons, mitjançant clotets d'aixada, sobretot en sembrar a eixam, escampant la llavor a bon ull amb la mà. Els cellons permetien veure bé la terra que s'havia de llaurar abans d'interrompre la feina, perquè tota la llavor

Imatge 06. A. Formes de llaurança. B. Arada de parell.

L'esquema de la imatge 06 A mostra els dos tipus d'arades amb les quals es podia llaurar: de forcat i de parell. També hi figuren els noms de les peces principals de cada arada.

La imatge 06 B presenta Joan Colomar, de can Pep Pere, llaurant de parell amb dues someres, mentre que una dona, rere rere, va tirant la llavor dins el solc.



Imatge 07. La sembradora.

La imatge 07 és d'una sembradora, senalló especial de llata, d'una sola ansa, de banda a banda, feta per Antoni Verdera «Mateu». La sembradora només se solia emprar per dur-hi el gra de la sembra. El que sembrava, a eixam o a solc, en subjectava l'ansa, amb un braç, i amb la mà de l'altre anava tirant la llavor al solc.



Imatge 08. El blat madur.

La imatge 08 presenta un falcat de blat amb les espigues plenes de grans madurs. La sega podia fer-se a mà, arrancant les plantes, però era més corrent emprar la falç. Cap als anys trenta apareixen les màquines segadores, amb les quals es podia segar més aviat i amb més facilitat, especialment quan es tractava de feixes o camps llargs i extensos. Els arbres eren un inconvenient per al treball de les segadores. Un animal arrossegava la màquina, mentre que el segador, amb una forca especial, anava fent caure les gavelles.



Imatge 09. La sega.

La imatge 09 mostra una segadora segant el blat d'un terç des Pins, Sant Carles de Peraltà. Avui, es pot dir que les màquines trilladores han suplit totalment les segadores. Cal fer notar que la imatge 09 i algunes altres no corresponen a l'illa de Formentera. Motius diversos han aconsellat o obligat a presentar-les així, perquè, per damunt de tot, el que interessa és poder veure, sense interrupció, el fil que segueix el llarg camí del pa, que, més o menys, era el mateix a Formentera i a Eivissa.



escampada quedàs enterrada. Si en quedava alguna part damunt la terra, els ocells, especialment els teulats, sempre estaven a punt per menjar-se-la.

La segona modalitat de sembrar el blat era a solc, amb l'ajut d'un canó de cartró o llauna, que solia ser més ample a la part superior, pel qual baixava la llavor que rere rere l'arada el sembrador hi anava tirant, que, per l'extrem inferior, arran de terra, queia dins el solc.

A mes de la femada prèvia a la sembra del blat, de la qual ja s'ha tractat, quasi tothom afegia terrassa i guano a la terra en el moment de la sembra. Els productes, barrejats amb la llavor, quedaven al fons de cada solc, mitjançant el canó de sembrar, si feia vent, o senzillament s'escampaven a eixam damunt la terra, si no en feia.

Quan la llavor del blat es barrejava amb els productes d'adob, per tal d'impedir que aquests fugissin pels foradets de la llata, la sembradora s'havia de folrar amb una tela més fina.

Acabada la sembra, era convenient entaular el terç, a fi de deixar-lo ben anivellat, i perquè cap gra de blat no restàs damunt la terra, on els ocells se'l menjarien.

Passats uns quinze dies, després de la sembra, començava a sortir la brulla del blat. Ben aviat es coneixia la qualitat de les terres on la llavor

s'havia sembrat, segons recorda la paràbola evangèlica. La part de llavor que no naixia era la que els ocells havien pogut prendre perquè, en sembrar-la a eixam, havia caigut damunt el camí, cosa que sempre es procurava evitar.

Fins al dia de la sega, el blat havia de suportar els perills de nombrosos enemics, sobretot perquè sovent convivia amb les males herbes que, aprofitant-se d'una terra ben femada, hi creixien tan de pressa que, fins i tot, podien dominar totalment la sembra. Rosella, ravenissa i cards són les herbes pitjors, i per això era necessari tenir bona cura d'anar-les arrencant, en contra del parer de l'agricultor evangèlic que, en adonar-se que algú havia sembrat jull on ell havia posat blat, manà deixar-les créixer totes juntes amb el blat fins al dia de la sega. En tractar d'aquesta, podran veure's els inconvenients que se segueixen de no llevar d'enmig com més aviat millor les males herbes.

A més dels enemics exteriors, entre els quals també s'ha de mencionar la freqüent manca de pluja o sequera, cal fer memòria del rovell, originat per certs vents humits, i la mascara que convertia les espigues en petits carbons. La sospirada aigua d'abril no sempre arribava amb la seua bondat proverbial.

Just quan les espigues verdes començaven a madurar, ja no convenia que ploqués, perquè, com recull la dita popular de Formentera, «l'ordi madura bé en terra molla, el blat, en terra seca». Si la pluja dels darrers dies era abundant, el blat es tornava d'un color groguenc clar, no daurat, com calia.

Tres eren encara els possibles i temuts enemics: el vent de llevant, la boira i les tempestats acompanyades de pedra. El blat llevatat acabava amb les espigues buides, que maduraven sense endoblar-se perquè no pesaven gens. La boira persistent no era menys perillosa, perquè se n'originava el rovell, que també feia madurar buits els grans del blat. Les tempestats de pedra desfeien les espigues.

A la fi, si les condicions atmosfèriques eren acceptables, i les espigues podien madurar bé, a la primera meitat de juny, el terç estava a punt de segar-se.

Els dies de la calor primerenca convenia anar de bon matí a la sega. Si el blat era petit, podria arrencar-se amb les mans. Si era alt, s'emprava la falç. Els falcats, és a dir, cada un dels manats de brulls que podien aguantar-se amb una sola mà, s'ajuntaven en gavelles, i de les gavelles en resultaven les garbes, conjunt de gavelles fermades amb vencills.

Deu garbes formaven un cavalló. Per l'aspecte de les espigues, es podia preveure amb molta aproximació quantes serien les quarteres de gra que donaria la collita en haver-se batut.

Quan arribaren les màquines segadores, es comprovà ben aviat que el seu treball no tenia sols avantatges d'estalvi de dura feina humana. La seua falç tallava implacablement el blat i les herbes que havien madurat amb ell, quan aquestes no s'havien pogut treure abans. Era el cas del sembrador de l'evangeli que, una vegada s'havia segat tot, separava el gra bo del jull. Les ravenisses, sobretot, ocasionaven moltes dificultats en netejar el blat per dur-lo al molí. Era necessari salpar amb un colador els nombrosos grans de ravenissa que suraven damunt l'aigua. També les roselles constituïen una barreja incòmoda amb el blat.

Per altra banda, si se segava a mà, amb falç o no, les herbes es deixaven, i després que s'havien dut les garbes a l'era, els bous i les vaques, les ovelles i les cabres podien pasturar al terç i aprofitar-les molt bé. Si la segadora les havia tallat, el bestiar no tenia on pasturar, a l'estiu.

ÍNDEX D'IMATGES, D'AUTORS I CRONOLÒGIC

01. El camí entre Eivissa i Formentera. Bartomeu Planells, 1982.
02. A i B. La placeta des Delmes. Joan Marí Cardona (des d'ara JMC), 1992.
03. A i B. Terç terçat. JMC, 1992.
04. Escàssena. JMC, 1992.
05. A. Arada de fusta. JMC, 1992.
05. B. Arada de pales. JMC, 1992.
06. A. Formes de llaurança. JMC, 1992.
06. B. Arada de parell. Josep Joan Joan «Pep Miquel» (des d'ara Pep Miquel), 1952.
07. La sembradora. Alfredo Montero, 2025.
08. El blat madur. Vicent Ribas «Trull» Prats, 1992.
09. La sega. Vicent Colomar Ferrer, 1972.
10. Era de can Vicent Corda, es Cap. JMC, 1992.
11. A. Rotor de can Pep Morna. JMC, 1992.
11. B. Rotor de can Vicent des Molí. JMC, 1992.
12. A. Carretó de batre de can Jaume de n'Andreu Morna. JMC, 1992.
12. B. Carretó de can Vicent des Molí. JMC, 1992.
12. C. Restes de carretons (?) de can Ferrer des Pou. JMC, 1992.
12. D. La batuda. Pep Miquel, 1965.
13. Eines i aparells de l'era. JMC, 1992.
14. Ererada. JMC, 1970.

15. Mitja quartera, almud i quarteró. JMC, 1992.
16. Pallers de can Jaume Costa, la Mola. JMC, 1992.
17. A. Moles de la Savina. JMC, 1992.
17. B. Moles de can Vicent des Molí. JMC, 1992.
18. A. Molí de sang, segons l'arxiduc Lluís Salvador. Arxiduc Lluís Salvador, 1867.
18. B. Molí de sang fet per Vicent Costa Maïans. Alfredo Montero, 2021.
19. Molinet de mà, can Vicent des Molí. JMC, 1992.
20. Esquema general d'un molí de vent. Bartomeu Planells Planells, 1972.
21. A. Exterior del molí. JMC, 1975.
21. B. Exterior del molí. Andreu Ferrer Joan, 1992.
22. Els molins fariners, segles XVIII-XIX. JMC, 1992.
23. Breu ullada cronològica (als molins de vent), segles XVIII-XX. JMC, 1992.
24. Aparells d'orientació. JMC, 1992.
25. A i B. Interior del molí. Giulio Arsuffi, 1986.
26. Esquema de les moles. JMC, 1992.
27. A. Molí Vell de la Mola. JMC, 1975.
27. B. Mola antiga. JMC, 1992.
28. A. Molí Vell. Les moles a la farinera. JMC, 1992.
28. B. Molí Vell. Les moles a punt de tornar al molí. JMC, 1992.
28. C. Molí Vell. La mola de damunt i altres peces. JMC, 1992.
28. D. Molí Vell. Pern de la romana: «1778». Andreu Ferrer Joan, 1992.
29. A i B. Molinet de can Joan des Moliner. JMC, 1992.
30. A. Molí d'en Bet o de ses Roques, 1965. La torre esmotxada. JMC, 1970.
30. B. Molí d'en Bet o de ses Roques, 1992. La torre restaurada. JMC, 1992.

31. A. La mola de damunt. JMC, 1992.
31. B. La mola de davall. JMC, 1992.
32. A. Molí d'en Teuet envelat, ses Mesquites. Pep Miquel, 1955.
32. B. Molí d'en Teuet amb les antenes. JMC, 1970.
32. C. Molí d'en Teuet. La torre eixorellada. JMC, 1980.
32. D. Molí d'en Teuet. Destrossa d'antenes i planxades. JMC, 1992.
33. Molí d'en Teuet. Una mola de damunt. JMC, 1992.
34. A. Maqueta, de Giulio Arsuffi. Giulio Arsuffi, 1986.
34. B. Maqueta, de Vicent Costa Maians. JMC, 1992.
35. *Simfonia de la natura*, de Betty Luton White. Betty Luton White, 1986.
36. Els molins de sa Mirada. Pep Miquel, 1956.
37. A i B. Molí d'en Mateu amb les antenes. JMC, 1965.
37. C. Molí d'en Mateu eixorellat. JMC, 1984.
38. Les moles. Andreu Ferrer Joan, 1992.
39. A i B. Molí d'en Jeroni eixorellat. JMC, 1965.
39. C. Molí d'en Jeroni amb les antenes. JMC, 1992.
40. La mola de damunt. JMC, 1992.
41. La torre del molí d'en Botigues eixorellada. JMC, 1970.
42. Els molins de la Mola. JMC, 1992.
43. Molí d'en Simó. Restes de la torre. JMC, 1992.
44. A. Forn de can Torres, Porto-salè. JMC, 1992.
44. B. Forn de ca ses Molineres, es Cap. JMC, 1992.
44. C. Forn de can Marià Cordeta, es Cap. JMC, 1992.
44. D. Forn de can Castellonet, ses Mesquites. JMC, 1992.
45. Eines de cerndre. JMC, 1992.
46. El taulell. JMC, 1992.
47. Eines del forn, can Vicent Corda, es Cap. JMC, 1992.

- 48. Porta del forn de can Joan des Moliner, la Mola. JMC, 1992.
- 49. Foc al forn. Vicent Ribes «Trull» Prats, 1992.
- 50. Pala d'enfornar. JMC, 1992.
- 51. L'enfornada. Vicent Ribes «Trull» Prats, 1992.
- 52. El pa cuit. Vicent Ribes «Trull» Prats, 1992.
- 53. A. El molí des Carregador. JMC, 1970.
- 53. B. El molí des Carregador. Pep Miquel, 1965.
- 53. C. El molí des de sa Séquia. JMC, 31-12-1992.
- 54. A. La torre del molí de Can Ferrer de s'Estany. JMC, 1970.
- 54. B. La torre i els estanys. Pep Miquel, 1965.
- 55. A. Molí de Can Vicent d'en Carles. JMC, 1992.
- 55. B. Molí des caló d'en Trull. JMC, 1992.
- 55. C. Molí des Carnatge. JMC, 1992.
- 56. Molinet de canyaferla. JMC, 1993.

«Camps, arades, llavor, sembra, sega, garbes, era, batuda, forques, pales, erers, mitges quarteres, almuds, sacs plens, molins, cernedors, sedassers, llibrells, llevat, creixent, pasterada, taulell, llenya, foc, britjó, pala, forn: pa de cada dia. Aquest és el llarg camí que el present estudi ha de recórrer.»

Aquesta successió de paraules, tretes de la introducció del llibre que teniu a les mans, de Joan Marí Cardona, està curosament ordenada segons l'única seqüència possible, apresada pels humans a la llunyana prehistòria. Els seus mots, ací catalans, són bona part del lèxic fonamental de la vida. Trobaríem els seus equivalents a la major part de llengües del món perquè, arreu, es fa el llarg camí per aconseguir l'aliment. Aquest llibre explica detalladament el seguit d'accions que es repetia cada any gràcies al qual, si tot havia anat bé, els formenters i les formenteres obtenien el pa de cada dia.

Publicacions de l'Abadia de Montserrat



Consell Insular
de Formentera



Consell
d'Eivissa

