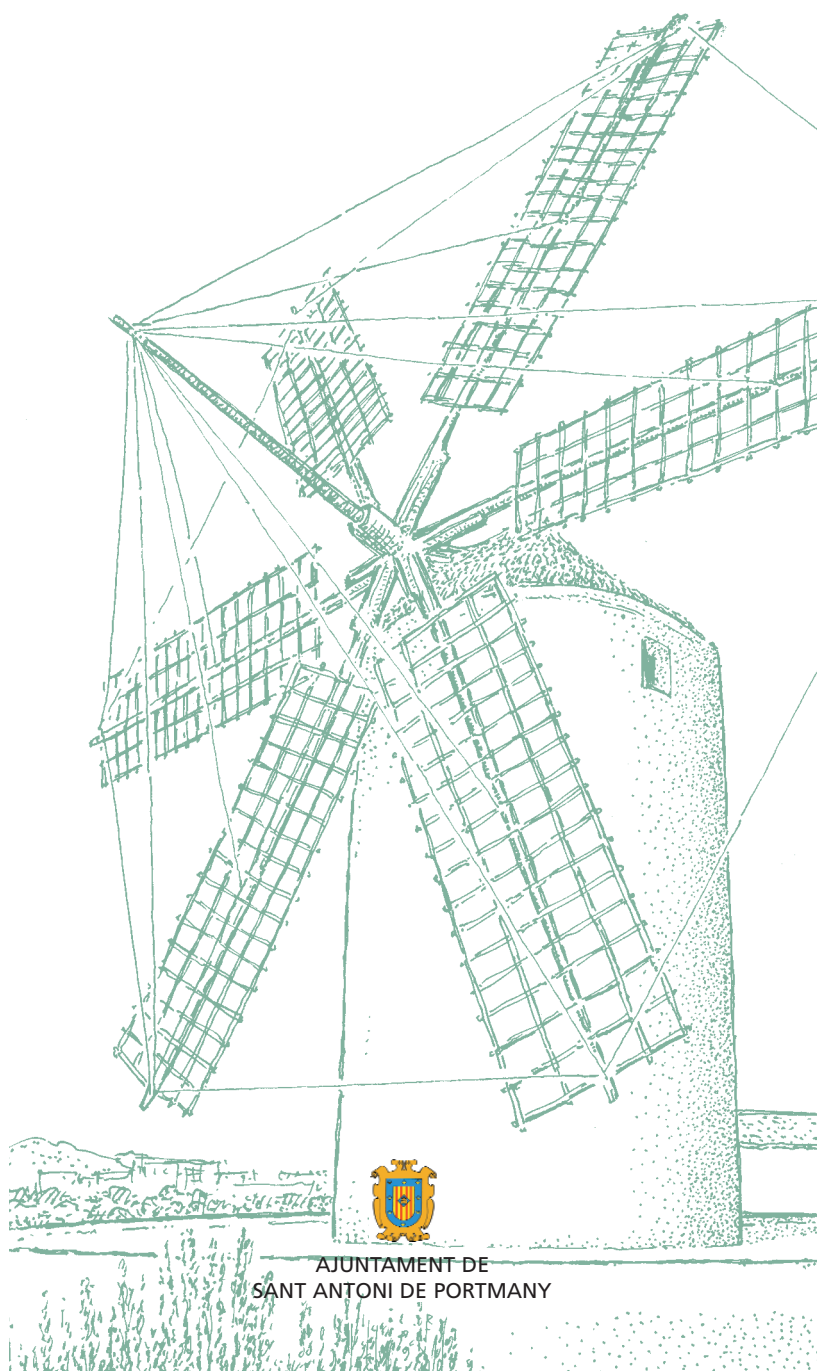


Guia • Guía

Sa Punta des Molí



AJUNTAMENT DE
SANT ANTONI DE PORTMANY

Autors / Autores

Bartomeu Tomàs Vives, Carme Torres Costa

Dibuixos / Dibujos

Bonnín Fuster

Fotografies / Fotografías

Oliver Martínez, Bartomeu Tomàs, José Martínez (*L. audouinii*),
David García (*P. mauretanicus*)

Col·laboradors / Colaboradores

Oliver Martínez Marí

Assessorament lingüístic / Asesoramiento lingüístico

Marià Torres Torres

Traducció al castellà / Traducción al castellano

Gabriel Colom Coll

Agraïments / Agradecimientos

Marga Ribas, Joan Torres Mayans de cal Moliner, Marià Torres,
Joan Varó de can Joan des Molí

Disseny i maquetació / Diseño y maquetación: dDC

Impressió / Impresión:

Esment, centre especial de treball d'AMADIP

Dipòsit legal / Dep. legal: PM-2119-2001

© dels texts: els autors

© dels dibuixos: els autors

© de les fotografies: els autors

© de l'edició: Ajuntament de Sant Antoni de Portmany

PRESENTACIÓ

4

INTRODUCCIÓ

5

SANT ANTONI DE PORTMANY I LA BADIA

SANT ANTONI DE PORTMANY Y LA BAHÍA

6

SA PUNTA DES MOLÍ

Els orígens del nom
Un repàs a la història
Walter Benjamin a sa Punta
des Molí

SA PUNTA DES MOLÍ

Los orígenes del nombre
Un repaso a la historia
Walter Benjamin en sa Punta
des Molí

11

EL MOLÍ

De la sembra del blat a la sega
Les garbes de blat a l'era
El gra de blat al molí
El funcionament del
molí de vent

EL MOLINO

De la siembra del trigo a la siega
Los haces de trigo en la era
El grano de trigo en el molino
El funcionamiento del molino
de viento

19

LA SÈNIA

El funcionament de la sènia

LA NORIA

El funcionamiento de la noria

30

EL TRULL

L'olivera, l'arbre mediterrani
La collita de l'oliva
L'elaboració de l'oli

LA ALMAZARA

El olivo, el árbol mediterráneo
La cosecha de la oliva
La elaboración del aceite

33

ELS VOLTANTS DE SA PUNTA DES MOLÍ

Les casetes varadors
Es Pouet i la platja
Es Broll

LOS ALREDEDORES DE SA PUNTA DES MOLÍ

Las casetas varaderos
Es Pouet y la playa
Es Broll

39

LA BIODIVERSITAT DE SA PUNTA DES MOLÍ

Els herbassars de posidònia o
"alguers"
El pas de mar a terra
Les plantes que conviuen
amb la sal i la roca
La fauna terrestre
Els ocells
Els illots de ponent, un
paradís per a la fauna marina

LA BIODIVERSIDAD DE SA PUNTA DES MOLÍ

Las praderas de posidonia o
"alguers"
El paso de mar a tierra
Las plantas que conviven con
la sal y la roca
La fauna terrestre
Las aves
Los islotes de poniente, un
paraíso para la fauna marina

44

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFÍA

57

PRESENTACIÓ

Sa Punta des Molí és un indret significatiu del nostre municipi de Sant Antoni de Portmany i, molt especialment, també ho és la badia; no tan sols per la seva situació geogràfica sinó també pel seu passat i pel seu futur.

És per això que no s'han escatimat esforços personals i materials per aconseguir l'adquisició de tan singular espai com a patrimoni municipal, amb dos objectius clarament definits: en primer lloc, evitar la seva urbanització i en segon lloc, per recuperar tot el seu valor històric per oferir-lo als nostres veïns i visitants actuals i futurs.

Vull manifestar la meua satisfacció per haver fet que aquests objectius siguin avui una realitat i agrair sincerament la col·laboració de totes les persones i institucions que els han fet possibles. Desitjaria que després d'haver llegit aquesta guia que teniu a les vostres mans sa Punta des Molí sigui més apreciada i estimada i que, per tant, cadascú la faci una mica més seva.

Antoni Marí Tur
L'Alcalde
Sant Antoni de Portmany

PRESENTACIÓN

Sa Punta des Molí es un lugar significativo de nuestro municipio, Sant Antoni de Portmany, y, muy especialmente, también lo es la bahía. No sólo por su situación geográfica, sino por su pasado y por su futuro.

Por eso no se han escatimado esfuerzos personales y materiales para conseguir la adquisición de un espacio tan singular como patrimonio municipal, con dos objetivos claramente definidos: en primer lugar, evitar su urbanización y, en segundo lugar, recuperar todo su valor histórico para ofrecerlo a nuestros vecinos y visitantes, actuales y futuros.

Quiero manifestar mi satisfacción por haber hecho que estos objetivos sean hoy una realidad y agradecer sinceramente la colaboración de todas las personas e instituciones que los han hecho posibles. Desearía que después de haber leído esta guía que tienen en sus manos, sa Punta des Molí fuera más apreciada y querida y que, por tanto, todos la sintiéramos un poco más nuestra.

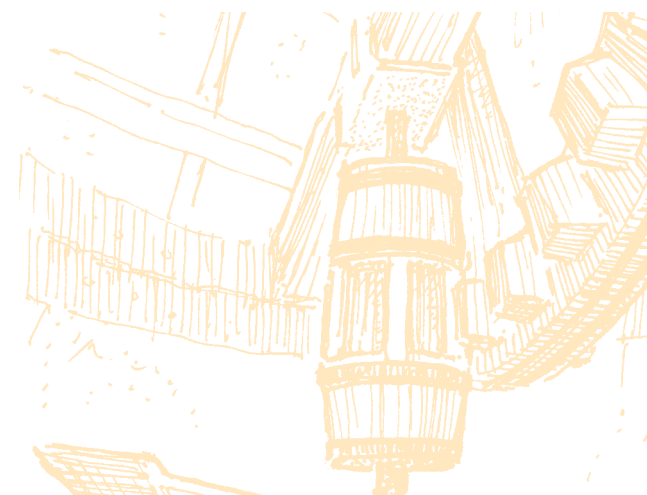
Antoni Marí Tur
El Alcalde
Sant Antoni de Portmany

INTRODUCCIÓ

Si hi ha un espai a la badia de Portmany que no ha canviat profundament amb el pas del temps aquest és, sens dubte, sa Punta des Molí. Aquest indret, amb l'inconfusible molí, la sènia, la casa, les casetes-varadors ha set durant molts anys una part destacada de la façana marítima de sant Antoni.

Antigament la seva rellevància dins el poble li venia donada per la funció del molí, un dels tres que hi havia a la parròquia de Sant Antoni. Ara, aquest valor ha mudat i ha passat a ser un valor patrimonial comú que ofereix moltes possibilitats per al coneixement i el gaudiment.

Així, una visita a sa Punta des Molí permet la relaxació i l'espai però també pot, a través de l'observació dels elements presents, ajudar a entendre una part del món agrari tradicional pitiús, així com constatar la riquesa natural i paisatgística que encara perviu a la badia més gran d'Eivissa.



INTRODUCCIÓN

Si hay un espacio en la bahía de Portmany que no ha cambiado profundamente con el paso del tiempo este es sin duda sa Punta des Molí. Este lugar, con el inconfundible molino, la noria y las casetas-varaderos, ha sido durante muchos años una parte destacada de la fachada marítima de Sant Antoni.

Antiguamente, su relevancia en el pueblo venía dada por la función del molino, uno de los tres que había en la parroquia de Sant Antoni. Ahora, este valor ha cambiado y ha pasado a ser un valor patrimonial común que ofrece muchas posibilidades para el conocimiento y el disfrute.

Así, una visita a sa Punta des Molí permite la relajación y el recreo pero también puede, a través de la observación de los elementos presentes, ayudar a entender una parte del mundo agrario tradicional de las Pitüses además de constatar la riqueza natural y paisajística que todavía pervive en la bahía más grande de Ibiza.



SANT ANTONI DE PORTMANY I LA BADIA

Sant Antoni de Portmany està situat al nord-oest de l'illa d'Eivissa i limita amb tots els altres termes municipals: Sant Joan, Santa Eulària, Eivissa i Sant Josep. Amb gairebé 15.000 habitants, és el tercer municipi de l'illa quant a població.

La superfície del terme municipal és de 126,87 km² i conté diversos nuclis de població: Sant Antoni de Portmany, Buscastell, Santa Agnès de Corona, Sant Mateu d'Albarca i Sant Rafel de Forca. Sant Antoni és el més important i el centre administratiu del municipi. Els altres tenen la població disseminada, a excepció de Sant Rafel que també compta amb una petita concentració de població.

El relleu del municipi és divers. La zona més septentrional correspon a la serra des Amunts, una cadena muntanyosa d'elevat valor natural i cultural que arriba als 400 m d'altitud, que conté fèrtils planes i un vessant litoral abrupte i escarpat, en el qual els penya-segats alternen amb les cales. A l'est del terme, la morfologia és més bé plana i només presenta lleugeres elevacions. Al sud, el terme s'obre a la mar a l'ampla badia de Portmany.

El turisme és el sector econòmic més important del municipi. L'agricultura, per contra, no té un pes econòmic rellevant i es caracteritza pel predomini de la petita propietat i l'explotació directa. Quant a l'activitat pesquera també ha disminuït en

SANT ANTONI DE PORTMANY Y LA BAHÍA

Sant Antoni de Portmany está situado al noroeste de la isla de Ibiza y limita con todos los demás términos municipales: Sant Joan, Santa Eulària, Eivissa i Sant Josep. Con casi 15.000 habitantes, es el tercer municipio de la isla en cuanto a población.

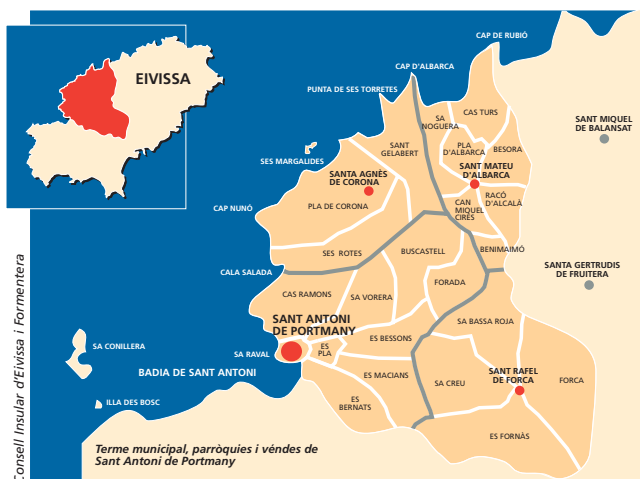
La superficie del término municipal es de 126,87 km². Contiene diversos núcleos de población: Sant Antoni de Portmany, Buscastell, Santa Agnès de Corona, Sant Mateu d'Albarca i Sant Rafel de Forca. Sant Antoni es el más importante y el centro administrativo. Los demás tienen la población diseminada, a excepción de Sant Rafel que cuenta también con una pequeña concentración de población.

El relieve del municipio es diverso. La zona más septentrional corresponde a la sierra des Amunts, una cadena montañosa de elevado valor natural y cultural que alcanza los 400 m d'altitud y que contiene fértiles llanos y una vertiente litoral abrupta y escarpada, en la cual los acantilados alternan con las calas. Al este del término, la morfología es más bien llana y sólo presenta ligeras elevaciones. Al sur, el término se abre al mar en la amplia bahía de Portmany.

El turismo es el sector económico más importante del municipio. La agricultura, en cambio, no tiene un peso económico relevante y se caracteriza por el predominio de la pequeña propiedad y la explotación directa. En cuanto a la actividad pesquera, también ha disminuït en

els darrers anys, i l'actual port es caracteritza sobretot per la seva activitat esportiva, comercial i turística.

do en los últimos años, y el actual puerto se caracteriza sobre todo por su actividad deportiva, comercial y turística.



LA DIVISIÓ TERRITORIAL D'EIVISSA

L'actual divisió territorial de l'illa d'Eivissa és recent. Al llarg de la història s'han succeït diferents delimitacions i estructures administratives, que han anat canviant fins a arribar a la delimitació actual, en cinc municipis.

Durant la dominació àrab Eivissa es dividia en cinc parts: Alhaueth, Xarc, Benizamid, Portumany i Algarb. El 1235, després de la conquesta catalana, l'illa va quedar dividida només en quatre, anomenades *quartons*: quartó de ses Salines, quartó de Portmany, quartó de Balansat i quartó de Santa Eulària del Riu. Tot i que hi ha cites més antigues, no és fins al segle XVIII que apareix en alguns mapes un nou quartó, el del Pla de Vila.

En el segle XVIII, concretament l'any 1785, el primer bisbe d'Eivissa Manuel Abad y Lasiera va fer una nova divisió territorial per a la creació de les noves esglésies i demarcació de parròquies, el resultat de la qual són més o menys els pobles d'avui dia, encara que s'han creat esglésies més recentment.

LA DIVISIÓ TERRITORIAL DE IBIZA

La actual divisió territorial de la isla de Ibiza es reciente. A lo largo de la historia, se han sucedido diferentes delimitaciones y estructuras administrativas, que han cambiado hasta llegar a la delimitación actual en cinco municipios.

Durante la dominación árabe, Ibiza se dividía en cinco partes: Alhaueth, Xarc, Benizamid, Portumany i Algarb. En 1235, después de la conquista catalana, la isla quedó dividida sólo en cuatro, llamadas *quartons*: quartó de ses Salines, quartó de Portmany, quartó de Balansat i quartó de Santa Eulària del Riu. Aunque hay citas más antiguas, no es hasta el siglo XVIII cuando aparece en algunos mapas un nuevo *quartó*, el del Pla de Vila.

En el siglo XVIII, concretamente en el año 1785, el primer obispo de Ibiza, Manuel Abad y Lasiera hizo una nueva división territorial para la creación de las nuevas iglesias y la demarcación de parroquias cuyo resultado son más o menos los pueblos de hoy en día, aunque se han creado iglesias más recientemente.

Una subdivisió territorial menor però molt important són les *véndes*. Aquest terme té dos significats tot i que sembla que estan ben relacionats. Per una banda, es referia a un torn de feina i per l'altra, eren agrupaments de cases dins de cada parròquia, com a barriades, es podria dir, tant dins el poble com a la part forana. Les *véndes* eren importants a l'hora de col·laborar en tasques públiques com poden ser la construcció de les esglésies, la vigilància i la defensa en moments de perill.

Els municipis són creació de principis del segle XIX i en major o menor grau coincideixen amb el territori dels antics *quartons*, encara que amb algun reajustament dels límits: Sant Antoni es va crear dins el Quartó de Portmany i el de Balansat. Els pobles existeixen com a entitat administrativa des dels finals del segle XVIII, a partir de la creació de les parròquies. Els ajuntaments, amb la demarcació vigent daten de 1833, coincidint amb la desaparició dels ajuntaments de cada parròquia.

Actualment, Sant Antoni es divideix en quatre parròquies: Sant Rafel, Santa Agnès, Sant Mateu i Sant Antoni. Aquesta darrera se subdivideix en nou *véndes*: la de sa Raval, de Cas Ramons, de sa Vorera, des Pla, de Buscastell, de Forada, des Puig des Bessons, des Macians i des Bernats.

La badia de Portmany

Portmany, que prové del llatí *Portus Magnus* -port gran-, és el port natural o badia més gran d'Eivissa. Està situada al nord-oest de l'illa. El Cap Blanc, al nord, i la Punta d'en Xinxó, al sud, són els dos extrems que, distants gairebé una milla, tanquen la badia. Dos termes municipals hi conflueixen, el de Sant Antoni de Portmany i el de Sant Josep de sa Talaia.

El seu perfil és irregular, alternant-se petites calas,

pero muy importante son las *véndes*. Este término tiene dos significados, aunque parece que están relacionados. Por una parte, se refería a un turno de trabajo y, por la otra, eran agrupamientos de casas dentro de cada parroquia, podría decirse que parecidos a los barrios, tanto dentro como fuera del pueblo. Las *véndes* eran importantes a la hora de colaborar en las tareas públicas, como la construcción de iglesias, la vigilancia y la defensa en los momentos de peligro.

Los municipios son creación de principios del siglo XIX y en mayor o menor grado coinciden con el territorio de los antiguos *quartons*, aunque con algún reajuste de los límites: Sant Antoni se creó dentro del Quartó de Portmany y el de Balansat. Los pueblos existen como entidad administrativa desde finales del siglo XVIII, a partir de la creación de las parroquias. Los ayuntamientos, con la demarcación vigente, datan de 1833, coincidiendo con la desaparición de los ayuntamientos de cada parroquia.

Actualmente, Sant Antoni se divide en cuatro parroquias: Sant Rafel, Santa Agnès, Sant Mateu i Sant Antoni. Esta última se divide a la vez en nueve *véndes*: la de sa Raval, de Cas Ramons, de sa Vorera, des Pla, de Buscastell, de Forada, des Puig des Bessons, des Macians i des Bernats.

La bahía de Portmany

Portmany, que proviene del latín *Portus Magnus* -puerto grande-, es el puerto natural o bahía más grande de Ibiza. Está situado al noroeste de la isla. El cap Blanc, al norte, y la punta d'en Xinxó, al sur, son los dos extremos que, distantes casi una milla, cierran la bahía. Dos términos municipales confluyen en ella, el de Sant Antoni de Portmany y el de Sant Josep de sa Talaia.

amb coves i entrants amb platges. Val a dir que, en bona part, està urbanitzada i sols resten alguns indrets lliures d'edificacions.

Pel que fa a les aigües superficials, a la badia de Portmany desembocuen tres torrents: el torrent de Buscastell, que recull l'aigua de la serra des Amunts i que té la tercera conca més grossa de l'illa, el torrent des Regueró i es Torrent. Els seus arrossegalls són molt escassos a causa de la poca pluviometria de la zona i la seva estacionalitat.

Su perfil es irregular, se alternan pequeñas calas, con cuevas y entrantes, con playas. Justo es decir que, en buena parte, está urbanizada y sólo quedan algunos lugares libres de edificaciones.

Respecto a las aguas superficiales, desembocan en la bahía de Portmany tres torrentes: el torrente de Buscastell, que recoge el agua de la serra des Amunts y que tiene la tercera cuenca más grande de la isla, el des Regueró y es Torrent. Sus aportes son muy escasos a causa de la poca pluviometría de la zona y de su estacionalidad.



La badia de Portmany

El fons de la mar està constituït per redols de fang, d'arena i d'algues. És important destacar que amb aquesta paraula es coneixen tant vertaderes algues (ex. *Caulerpa prolifera*), com d'altres espècies (ex. *Posidonia oceanica* i *Cymodocea nodosa*), que són plantes superiors amb una important funció ecològica.

En el paisatge que s'observa des de la badia destaca sa Conillera que, amb més de 100 hectàrees, és el més gran dels illots del sud-oest d'Eivissa. Des de sa Punta des Molí es divisa el seu

El fondo del mar está constituido por bancos de fango, de arena y de algas. Es importante destacar que con la palabra alga se conocen tanto las verdaderas algas (Ej. *Caulerpa prolifera*), como otras especies (Ej. *Posidonia oceanica* y *Cymodocea nodosa*), que son plantas superiores con una importante función ecológica.

En el paisaje que se observa desde la bahía destaca sa Conillera que, con más de 100 hectáreas, es el más grande de los islotes del sureste de la isla. Desde sa Punta des Molí se divisa su extremo norte, llamado

EL CLIMA DE PORTMANY

La temperatura mitjana anual a Sant Antoni és de 17°C. El mes d'agost és el més calorós (amb una temperatura mitjana de 26,2°C) i gener el més fred (11,9°C de mitjana).

La humitat mitjana és elevada, del 70%, a causa de la proximitat de la mar. Aquesta característica és vital per a la vegetació herbàcia, que aprofita la rosada per suplir l'escassetat de pluges.

Els vents més freqüents procedeixen del sud-oest i oest-sud-oest, encara que a l'estiu predominen també els de Llevant. La distribució de velocitats mitjanes del vent és homogènia, a la tardor-hivern una mica més elevada (18 km/h) que a l'estiu (14 km/h).

EL CLIMA DE PORTMANY

La temperatura media anual en Sant Antoni es de 17°C, siendo el mes de agosto el más caluroso (con una media de 26,2°C) y enero el más frío (11,9°C de media).

La humedad media es elevada, del 70%, a causa de la proximidad del mar. Esta característica es vital para la vegetación herbácea, que aprovecha el rocío para suplir la escasez de lluvias.

Los vientos más frecuentes proceden del sudeste y el oeste-sur-oeste, aunque en verano predominan también los de levante. La distribución de las velocidades medias de los vientos es homogénea, un poco más elevada en el otoño-invierno (18 km/h) que en verano (14 km/h).

SA PUNTA DES MOLÍ

Sa Punta des Molí destaca dins la badia de Portmany per la seva geomorfologia. Així mateix és un dels espais més singulars del poble pel que fa a la seva història i pels elements que s'hi troben ubicats: el molí, la sènia, la casa, les casetes-varador.

Està situada a la part sud i més interna de la badia, entre la platja de s'Arenal i la platja d'es Pouet i pertany a la vènda d'es Bernats. Aquesta vènda comprèn el territori entre el torrent de Benimussa, conegut també com es Regueró, i el límit amb el terme municipal de Sant Josep, just després de la platja des Pouet.

El seu relleu és ben pla, la seva altura màxima és inferior als 7 metres i el substrat és rocós, de naturalesa calcària i poc profund, ben característic de les zones litorals.

SA PUNTA
DES MOLÍ

Sa Punta des Molí destaca en la bahía de Portmany por su geomorfología. Pero también es uno de los espacios más singulares del pueblo por su historia y los elementos que están situados en ella: el molino, la noria, la casa, las casetas-varadero.

Está situada en la parte sur y más interna de la bahía, entre la playa de s'Arenal y la des Pouet, y pertenece a la *vénda* d'es Bernats. Esta *vénda* comprende el territorio entre el torrente de Benimussa, conocido también como es Regueró, y el límite con el término de Sant Josep, justo después de la playa des Pouet.

Su relieve es llano, su altura máxima es inferior a los 7 metros y el substrato es rocoso, de naturaleza calcárea y poco profundo, característico de las zonas litorales.



A sa Punta des Molí s'hi pot arribar vorejant la mar pel passeig marítim de Sant Antoni o per la carretera que uneix Sant Antoni amb Sant Josep, agafant la carretera de Port des Torrent a mà dreta.

És de titularitat pública i la seva extensió és de 14.240 m². L'Ajuntament de Sant Antoni inicià les gestions per a la seva compra el 1994 i l'any següent es va fer efectiva.

El projecte de recuperació de la zona s'inicià el 1996 i suposà la rehabilitació del molí, la sènia, la casa –convertida en sala d'exposicions– i la construcció de l'auditori. El seus



El molí de sa Punta



Casa de sa Punta des Molí



Auditori a l'aire lliure

autors varen ser els arquitectes Javier Planas i José Torres, amb la col·laboració dels arquitectes Francisco J. Pallejà i Salvador Roig, a més de l'aparellador municipal Miguel A. Martí Miralles.

També es va fer de nou tot el mecanisme del molí i de la

Es de titularidad pública y su extensión es de 14.240 m². El ayuntamiento de Sant Antoni iniciò las gestiones para su compra en 1994 y al año siguiente se hizo efectiva.

El proyecto de recuperación de la zona se inició en

sènia, que va córrer a càrrec de Joan Torres Mayans, de cal Moliner, de Formentera.

Finalment el recinte va ser inaugurat el 6 d'agost de 1999. Ja en el 2001 s'han iniciat les obres de construcció d'un nou recinte per allotjar un trull, cedit a l'Ajuntament pels senyors Rousell de la finca can Llobet de Baix. La construcció d'aquest espai expositiu ha anat a càrrec de l'arquitecte municipal Fernando Irurre i de l'artesà Vicent Mari "Palermet".

Els orígens del nom

El topònim geogràfic de sa Punta des Molí és relativament recent. Fins a finals del segle XIX aquest lloc era conegut com a Punta de sa Font, nom datat ja en el 1786. Segons alguns autors aquest nom feia referència a la surgència d'aigua dolça que hi brollava molt prop, dins la mar.

A aquesta surgència fa referència també l'Arxiduc Lluís Salvador en un fragment de la seva obra *Die Balearen*:

Una particularitat del port de Sant Antoni és una font d'aigua dolça que sorgeix del fons de la mar prop de la riba situada davant de la població, on també hi ha un molí de vent. La força de la columna d'aigua és tan gran que arriba a la superfície sense mesclar-se; això permet de treure aigua de la mar quan el vent està en calma.

Ben segur que el molí al qual es refereix l'Arxiduc és el molí de sa Punta, conegut també en documents de la marina com a molí de Buenavista.

1996 y supuso la rehabilitación del molino, la noria, la casa –convertida en sala de exposiciones– y la construcción del auditorio. Sus autores fueron los arquitectos Javier Planas y José Torres, con la colaboración de los arquitectos Francisco J. Palleja y Salvador Roig, además del aparejador municipal Miguel A. Martí Miralles.

Se construyó de nuevo todo el mecanismo del molino y de la noria, a cargo de Joan Torres Mayans, de cal Moliner, de Formentera.

Finalmente el recinto se inauguró el 6 de agosto de 1999. Ya en el 2001 se han iniciado las obras de construcción de un nuevo recinto para alojar una almazara, cedida al ayuntamiento por los señores Rousell de la finca can Llobet de Baix. La construcción de este espacio expositivo ha corrido a cargo del arquitecto municipal Fernando Irurre y del artesano Vicent Mari "Palermet".

Los orígenes del nombre

El topónimo geográfico de sa Punta des Molí es relativamente reciente. Hasta finales del siglo XIX el lugar era conocido como la Punta de sa Font, nombre datado en 1786. Según algunos autores el nombre hacía referencia al manantial de agua dulce que manaba muy cerca de allí, dentro del mar.

A este manantial se refiere también el archiduque Luís Salvador en un fragmento de su obra *Die Balearen*:

Una particularidad del puerto de Sant Antoni es una fuente de agua dulce

De fet, era senya per als mariners a l'hora d'entrar al port.

Un repàs a la història

La història de sa Punta des Molí ha vengut determinada en bona part per la presència del molí, tot i que els altres elements també hi han tingut un paper important. Segons Joan Varó, nét del darrer moliner, hi havia una pedra a la portalada de la finca amb la inscripció *1818 Molino de Buenavista*, la qual cosa fa pensar que el molí es va construir en aquest any.

També recorda que, a més de la casa i la sènia, hi havia una era i un safareig, avui desapareguts i que, dins la mateixa finca on actualment hi ha l'hotel Hawai, hi havia un pi molt gros conegut com es Pi des Molí. Era costum que la gent s'hi reunís el dia de sant Cristòfol per a celebrar-ne la festivitat. Un poc més avall hi havia una gran figuera i un magatzem des d'on s'embarcava fusta de pi, carrasca i carbó cap a Cartagena i a altres destinacions.

El molí de sa Punta era, dels tres molins fariners de Sant Antoni de Portmany, el més ben considerat. Hi anava gent de tot arreu del municipi, de Sant Agustí i, fins i tot, de Sant Josep per moldre el blat i l'ordi i obtenir la farina, tan necessària com escassa. També es duïen a moldre altres productes com els pèsols, les faves i, a voltes, la civada per als animals. Aquest molí era molt apreciat per la qualitat de les moles i, per aquest motiu i per la seva bona situació, era el que treballava més de Sant Antoni.

Els altres dos molins de Sant Antoni estan situats a la

que surge del fondo del mar, cerca de la ribera situada delante de la población, donde hay también un molino de viento. La fuerza de la columna de agua es tan grande que llega a la superficie sin mezclarse, lo que permite sacar el agua del mar cuando el viento está en calma.

Con toda seguridad, el molino al cual se refiere el archiduque es el de sa Punta, conocido también en documentos de la marina como molino de Buenavista. De hecho, era señal para los marineros al entrar en el puerto.

Un repaso a la historia

La historia de sa Punta des Molí se ha visto condicionada en buena parte por la presencia del molino, aunque los otros elementos también han tenido un papel importante. Según Joan Varó, nieto del último molinero, había una piedra en la entrada de la finca con la inscripción *1818 Molino de Buenavista*, por lo que se puede deducir que el molino se construyó ese año.

También recuerda que, aparte de la casa y la noria, había una era y una alberca, hoy desaparecidas, y que, en la misma finca, donde actualmente se encuentra el hotel Hawai, había un pino muy grande conocido como es Pi des Molí, donde era costumbre que la gente se reuniera el día de san Cristóbal para celebrar la festividad del santo. Un poco más abajo había una gran higuera y un almacén desde donde se embarcaba madera de pino, carrasca y carbón hacia Cartagena y otras destinos.

vénnda de d'es Raval, al lloc conegut com es Putxet i són el molí d'en Simó, d'estil mallorquí, i el molí d'en

El molino de sa Punta era, de los tres molinos harineros de Sant Antoni de Portmany, el mejor considerado. Acudía



El tancó de figueres de pic

Ribes o d'en Gasparó. Molt probablement són els tres molins que l'Arxiduc Lluís Salvador va citar el 1860. Els molins de Sant Antoni, com molts altres d'Eivissa, sembla que varen deixar de funcionar devers el 1920, probablement a causa de la posada en funcionament de les farineres. Però també val a dir que Joan Varó afirma que el molí de sa Punta va deixar de moldre entre 1928 i 1929.

Segons s'ha comprovat per alguns autors, el 1865, el molí pertanyia a Lluç Costa Costa "Maimó" de Corona qui el donà al seu fill Miquel Costa i Bonet. L'herència sencera consistí en *molí fariner, torre, veles i altres aparells, magatzem, estable, sènia i uns trenta tornalls de terra amb alguns arbres*.

El darrer moliner del molí de sa Punta va ser en Joan Bonet Torres de Cala Salada. La finca i el molí havien de ser per herència pel seu fill, però com que aquest emigrà a l'Havana i no tornà, i a pesar de les ofertes de compra que li feren les dues farineres de Sant Antoni, l'here-taren les seves filles Maria i Agnès.

gente de todo el municipio, de Sant Agustí e incluso de Sant Josep, para moler el trigo y la cebada y obtener harina, tan necesaria como escasa. También se llevaban a moler otros productos, como guisantes, habas y, a veces, avena para los animales. Se trataba de un molino muy apreciado por la calidad de sus muelas y, por este motivo y por su situación, era el que más trabajaba de Sant Antoni.

Los otros dos molinos de Sant Antoni están situados en la vénnda de es Raval, en el lugar conocido como es Putxet, y son el molino d'en Simó, de estilo mallorquín, y el molino d'en Ribes o d'en Gasparó. Muy probablemente son los tres molinos que el archiduque Luis Salvador citó en 1860. Los molinos de Sant Antoni, como muchos otros de Ibiza, parece que dejaron de funcionar alrededor de 1920, probablemente a causa de la puesta en marcha de las harineras. Pero también hay que tener en cuenta que Joan Varó afirma que el molino de sa Punta dejó de moler entre 1928 y 1929.

Según se ha comprobado por algunos autores, en 1865,

Maria es va casar amb un pescador alicantí anomenat Tomàs Varó, conegut per "Frasquito", nom que des d'aleshores quedà lligat a la història de sa Punta des Molí. Aquesta família va viure a la casa del molí, que per aquell temps ja no estava en ús. Més endavant el va comprar en Josep Rosselló, "Pep de ca na Mussona". Després de tenir diferents propietaris va ser adquirit per l'Ajuntament l'any 1995.



Sa Punta des Molí

Walter Benjamin a sa Punta des Molí

L'estiu de 1932, un dels personatges més destacats del món de la cultura a Europa, va viure a Sa Punta des Molí. Es tractava de Walter Benjamin, filòsof, assagista i crític alemany d'origen jueu.

Benjamin va viure a Eivissa durant dos períodes, el primer entre el 19 d'abril i el 17 de juliol de 1932 i el segon, entre l'11 d'abril i el 26 de setembre de 1933. En ambdues estades a l'illa, que el marcaren profundament fins i tot a nivell afectiu, la seva producció literària va ser prolífica i rellevant.

el molino pertenecía a Lluç Costa Costa "Maimó" de Corona quien lo donó a su hijo Miquel Costa i Bonet. La herencia completa consistió en *molino harinero, torre, velas y otros aparejos, almacén, establo, noria y unos treinta "tornalls" de tierra con algunos árboles*.

El último molinero de sa Punta fue Joan Bonet Torres de Cala Salada. La finca y el molino tenían que ser por herencia de su hijo, pero como este emi-

gró a la Habana y no regresó, y a pesar de las ofertas de compra que le hicieron dos harineras de Sant Antoni, lo heredaron sus hijas Maria y Agnès.

Maria se casó con un pescador alicantino llamado Tomàs Varó, conocido como "Frasquito", nombre que desde entonces quedó ligado a la historia de sa Punta des Molí. Esta familia vivió en la casa del molino, que en aquel tiempo ya no estaba en uso. Más adelante, lo compró Josep Rosselló, "Pep de ca na Mussona". Después de tener diversos propietarios fue adquirido por el ayuntamiento en el año 1995.

El món antic i tradicional de l'Eivissa d'aquella època, la serenitat i bellesa del paisatge i el medi natural, la casa pagesa i la seva sobrietat, els costums i el caràcter de la gent varen fascinar Benjamin, sentiment que quedà reflectit en diverses obres que va escriure a Eivissa i sobre Eivissa.

En els seus escrits es fa palès una especial sensibilitat i interès per la cultura popular i per la transmissió oral del coneixement. Així mateix també es reflecteix el seu temor als imminents canvis provocats per l'incipient turisme i l'especulació amb el sòl, en relació a la transformació del paisatge i de la societat.

Benjamin va trobar a Eivissa un món que el colpí, per la presència viva de l'arcaic, per la conjugació de modernitat i primitivisme, fets que, en certa manera, el feren idealitzar el món rural eivissenc.

Durant la seva primera estada va llogar una petita casa a sa Punta des Molí. Aquesta casa situada vora del molí i de la casa del propietari de la finca fou derruïda en els anys vuitanta. L'habitatge de Benjamin fou més conegut per Can Frasquito, el malnom del seu propietari, amb el qual Benjamin anava sovint a passejar en barca i mantenia una bona relació. Entre les obres que va escriure a Sant Antoni el 1932, destaca *Crónica de Berlín, España 1932, Al sol*, la *Serie de Ibiza*, a més d'altres petits texts.

L'abril de 1933 Benjamin va tornar a Eivissa com a exiliat, fugint de l'Alemanya. Durant els primers mesos d'aquest segon període va viure a una

Walter Benjamin en sa Punta des Molí

En el verano de 1932, uno de los personajes más destacados del mundo de la cultura en Europa vivió en sa Punta des Molí. Se trataba de Walter Benjamin, filósofo, ensayista y crítico alemán de origen judío.

Benjamin vivió en Ibiza durante dos periodos, el primero entre el 19 de abril y el 17 de julio de 1932 y el segundo, entre el 11 de abril y el 26 de septiembre de 1933. En ambas estancias en la isla, que lo marcaron profundamente incluso afectivamente, su producción literaria fue prolífica y relevante.

El mundo antiguo y tradicional de la Ibiza de aquella época, la serenidad y belleza del paisaje y el medio natural, la casa payesa y su sobriedad, las costumbres y el carácter de la gente fascinaron a Benjamin, sentimiento que queda reflejado en diversas obras que escribió en Ibiza y sobre Ibiza.

En sus escritos se hace patente una especial sensibilidad y interés por la cultura popular y por la transmisión oral del conocimiento. Así mismo, refleja su temor a los inminentes cambios provocados por el incipiente turismo y la especulación del suelo, en relación con la transformación del paisaje y de la sociedad.

Benjamin encontró en Ibiza un mundo que lo impresionó, por la presencia viva de lo arcaico y por la conjugación de modernidad y primitivismo, hechos que en cierta manera le hicieron idealizar el mundo rural ibicenco.

Durante su primera estancia en la isla, alquiló una

casa molt prop del far de Coves Blanques i més endavant va llogar una habitació a l'altra costat de la badia, prop de sa Punta des Molí. És en aquest segon viatge en el que denuncià les transformacions que el paisatge començava a sofrir i els canvis socials que s'estaven produint.

Juntament amb Jean Selz, començà a traduir al francès *Infancia en Berlín hacia 1900*. Va mantenir contactes altres membres de la colònia estrangera a Eivissa com Paul Gauguin, nét del pintor, i amb en Raoul Hausmann. Algunes obres escrites durant aquest any són *Agésilas Santander*, i els assaigs *Experiencia y pobreza* i *Sobre la facultad mimética*.

Finalment, a finals de setembre va deixar l'illa i es va instal·lar a París. Set anys més tard, fugint de França i al no poder travessar la frontera amb Espanya, es va suïcidar a Portbou.



Jean Selz (esquerra), Paul Gauguin, Benjamin i Tomás Varó "Frasquito" (amb capell), navegant per la badia de Portmany (maig, 1933).

De *Experiencia y pobreza*. Walter Benjamin, 1932-1933 de Vicente Valero.

pequeña casa en sa Punta des Molí. Esta casa situada al lado del molino y de la casa del propietario de la finca fue demolida en los años ochenta. La vivienda de Benjamin fue más conocida como Can Frasquito, el apodo de su propietario, con el cual Benjamin iba con frecuencia a pescar en barca y mantenía una buena relación. Entre las obras que escribió en Sant Antoni en 1932, destacan *Crónica de Berlín, España 1932*, *Al sol*, la *Serie de Ibiza*, además de otros pequeños textos.

En abril de 1933 Benjamin regresó a Ibiza como exiliado, huyendo de Alemania. Durante los primeros meses de este segundo período vivió en una casa muy cercana al faro de Coves Blanques y más adelante alquiló una habitación en el otro lado de la bahía, cerca de sa Punta des Molí. Es en este segundo viaje cuando denuncia las transformaciones que el paisaje comenzaba a sufrir y los cambios sociales que se estaban produciendo.

Junto a Jean Selz, comenzó a traducir al francés *Infancia en Berlín hacia 1900*. Mantuvo contactos con otros miembros de la colonia extranjera como Paul Gauguin, nieto del pintor, y Raoul Hausmann. Algunas obras escritas durante ese año son *Agésilas Santander* y los ensayos *Experiencia y pobreza* y *Sobre la facultad mimética*.

Finalmente, a finales de septiembre dejó la isla y se instaló en París. Siete años más tarde, huyendo de Francia, al no poder atravesar la frontera con España, se suicidó en Portbou.

EL MOLÍ

A les Pitiüses, com a molts altres indrets de la Mediterrània, on hi havia una economia de subsistència basada fonamentalment en l'agricultura, el cultiu de cereals era essencial per l'economia de les famílies.



Blat

L'ordi i el blat, per aquest ordre, eren el cultius herbacis de secà més importants que formaven part de la rotació de cultius que es practicava tradicionalment en els terços. La seva relació amb la cultura popular és tan estreta que cançons, refranys, costums, elements de l'arquitectura tradicional, estris, giren al voltant del cultiu d'aquests cereals, que determinava bona part de la vida en el camp eivissenc.

La producció del blat requeria d'un llarg procés que s'iniciava amb la preparació de la terra seguida de la sembra, la sega (tallar el blat), la batuda (separació del gra de la palla), l'ererada (eliminació del pallús) i, finalment, la mòlta del gra per obtenir farina. Aquesta darrera etapa es feia als molins fariners, que podien utilitzar la força del vent,

EL MOLINO

En las Pitiüses, como en muchos otros lugares del Mediterráneo donde existía una economía de subsistencia basada fundamentalmente en la agricultura, el cultivo de cereales era esencial para la economía de las familias.



Ordi

La cebada y el trigo, por este orden, eran los cultivos herbáceos de secano más importantes que formaban parte de la rotación de cultivos que se practicaba tradicionalmente en los terços, las 'hazas'. Su relación con la cultura popular es tan estrecha que canciones, refranes, costumbres, elementos de la arquitectura tradicional, herramientas, giran alrededor del cultivo de estos cereales, que determinaba una parte importante de la vida en el campo ibicenco.

La producción de trigo requería de un largo proceso que se iniciaba con la preparación de la tierra, seguida de la siembra, la siega, la trilla (separación del grano de la paja) la criba (eliminación de los restos de la paja) y, finalmente la molienda del grano para obtener harina. Esta última etapa se realiza-

d'un corrent d'aigua o d'un animal que, en aquest cas, s'anomenava de sang.

Amb la farina es feia el pa, que constituïa un ali-



ment bàsic de la dieta tradicional així com molts de productes alimentaris com pastissos, coques i tants d'altres menjars propis de la cuina eivissenca. Cal recordar també el paper que el pa ha tengut i té com a símbol religiós.

De la sembra del blat a la sega

A Eivissa, la sembra del blat s'alternava amb la de l'ordi. Així, el terç que es destinava a blat, el segon any s'hi sembrava ordi, el tercer, es deixava en repòs anomenant-se *cultiva* i hi pasturava el bestiar. El quart any, passava a ser l'*ermàs*, el qual es començava a preparar per a la sembra del blat.

Un any i mig era el temps que passava des del treball a l'*ermàs* fins a la collita del blat. Durant aquest període se succeïen diferents tasques agrícoles que se completaven amb l'obtenció del gra.

ba en los molinos harineros, que podían utilizar la fuerza del viento, de una corriente de agua o de un animal. En este último caso se llamaba molino de sangre.

Con la harina se hacía el pan, que constituía un alimento básico de la dieta tradicional, y también otros muchos productos alimenticios, como pasteles, *coques*, y tantas otras comidas propias de la cocina ibicenca. Hay que recordar también el papel que ha tenido y tiene todavía el pan como símbolo religioso.

De la siembra del trigo a la siega

En Ibiza, la siembra del trigo se alternaba con la de la cebada. De esta manera, en el terç que se destinaba al trigo, el segundo año se sembraba cebada; el tercero, llamado *cultiva*, 'dehesa', se dejaba en reposo y el ganado pacía en él; y el cuarto año, pasaba a ser el *ermàs*, 'erial', que empezaba a prepararse para la siembra del trigo.

Un año y medio era el tiempo que transcurría desde el trabajo en el *ermàs* hasta la cosecha del trigo. Durante este período se sucedían diferentes tareas agrícolas

Cap el mes de gener l'*ermàs* es llaurava per primera vegada, era el *guaret*. Més endavant, en el març, es feia una segona llaurada o *binar* i ja en el maig, se'n feia una tercera o *terçar*.

Entre els mesos de setembre i octubre, coincidint amb les pluges, s'escampaven els fems i amb una llaurada superficial es mesclaven amb la terra.

La sembra es feia els mesos de novembre i desembre i es podia fer a *eixam* o a *solc*. Sembrar a *eixam* vol dir sembrar espargint el gra amb la mà, a mesura que es va caminant. El gra es duia dins un senalló d'espart amarat i picat d'una sola ansa anomenat *sembradora*. Després es llaurava per enterrar bé la llavor.

Per sembrar a *solc*, el sembrador anava darrera el llaurador, tirant la llavor dins el solc acabat de fer. Els dies de vent es feia servir un canó de cartró o llauna, més ampla a la part superior, pel qual es tirava el gra dins el solc.

Després de la sembra s'entaulava el terç, és a dir, es deixava anivellat mirant que la llavor quedés ben enterrada per evitar que els ocells se la mengessin.

A partir d'aquest moment, s'havia de tenir cura del terç sembrat, arrancant les males herbes. Si les condicions meteorològiques eren favorables, en juny, el blat madurava i es podia segar.

La sega, que era una feina fatigosa, consistia en tallar el blat, normalment amb una falç, i amuntegar-lo fent *gavelles*. Les gavelles se feren amb una corda d'espart anomenada *vencís* per fer les *garbes*. Cada deu gar-

que se completaban con la obtención del grano.

Hacia el mes de enero, el *ermàs* se labraba por primera vez, se trataba del *guaret*, el 'barbecho'. Más adelante, en marzo, se hacía una segunda arada, o binar, y en mayo se hacía una tercera, o terciar.

Entre los meses de septiembre y octubre, coincidiendo con las lluvias, se esparcía el estiércol, que se mezclaba con la tierra con una arada superficial.

La siembra se hacía en noviembre y diciembre. Podía hacerse a *eixam* o a *solc*. Sembrar a *eixam* o al voleo quiere decir sembrar esparciendo el grano con la mano a medida que se va caminando. El grano se llevaba en un cenacho de esparto de una sola asa, llamado sembradora. A continuación se araba para enterrar bien la semilla.

Para sembrar a *solc*, a golpe, el sembrador iba detrás del labrador tirando la semilla en el surco acabado de hacer. Los días de viento se utilizaba un cañón de cartón o de lata, más ancho en la parte superior, por el cual se tiraba el grano dentro del surco.

Después de la siembra se entablaba el terreno, es decir, se nivelaba cuidando de que la semilla quedara bien enterrada para evitar que los pájaros se la comieran.

A partir de este momento, había que tener cuidado del terreno sembrado, arrancando las malas hierbas. Si las condiciones meteorológicas eran favorables, en junio el trigo maduraba y se podía segar.

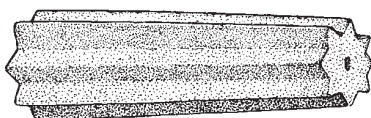
La siega, que era un trabajo fatigoso, consistía en cor-

bes feien un *caballó*, que era la unitat de mesura de la producció del terç.

Les garbes de blat a l'era

Les garbes es duïen a l'era i es baten, és a dir, es separava el gra de la palla. L'era consistia en una superfície circular plana i ben compactada que se situava a llocs elevats i ben orejats.

El juliol era el mes de batre. Primer es desfeien les garbes i s'estenien damunt l'era: és el que es coneix com *erada*. Després es començava a batre amb la bèstia i el carretó. S'aconseguia, d'aquesta manera, rompre l'era i esflorar les espigues. Aquest procés es repetia tres o quatre vegades.



Carretó de batre

Per separar el gra de la palla es feia servir la força del vent. Amb una forca es tirava a l'aire i el vent s'enduïa la palla i el gra queia al terra. Amb un garbell gros anomenat *erer*, s'eliminaven les restes de pallús.

La palla es conservava en els pallers i servia d'aliment pels animals. El gra es guardava als graners o també dins els pallers. Ara ja estava llest per moldre'l als molins.

El gra de blat al molí

Del blat recol·lectat se'n reservava una quantitat suficient per a la sembra del proper any. Una petita part

tar el trigo, normalmente con una hoz, y amontonarlo haciendo gavillas. Las gavillas se ataban con una cuerda de esparto llamada *vencís*, 'vencejo', para hacer *garbes*, 'haces'. Cada diez haces eran un *caballó*, 'treznal', que era la unidad de medida de la producción del terç.

Los haces de trigo en la era

Los haces se llevaban a la era, donde se trillaban, es decir, se separaba el grano de la paja. La era consistía en una superficie circular llana y bien compactada que se situaba en lugares elevados y bien aireados.

Julio era el mes de trillar. Primero se deshacían los haces y se extendían sobre la era: es lo que se conoce como trilla. Después se empezaba a trillar con el trillo y el animal. De esta manera se conseguía romper la trilla y desflorar las espigas. Este proceso se repetía tres o cuatro veces.

Para separar el grano de la paja se utilizaba la fuerza del viento. Con una horca se lanzaba al aire: el viento se llevaba la paja y el grano caía al suelo. Con una criba grande, llamada *erer*, 'arel', se eliminaban los restos más pequeños de paja.

La paja se conservaba en el pajar y servía de alimento para los animales. El grano se guardaba en los graneros o en el mismo pajar. Ya estaba listo para molerlo en los molinos.

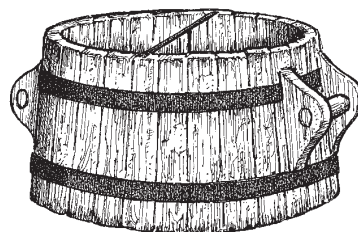
El grano de trigo en el molino

Del trigo recolectado se reservaba una cantidad suficiente para la siembra del año próximo. Una pequeña parte se molía con el molinillo de mano

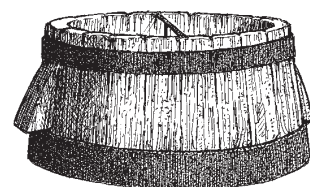
es molia amb el molinet de mà per fer sèmola i la resta, es duïa al molí, per fer-ne farina.

L'obtenció de la farina, d'ordi o de blat, era una necessitat bàsica i, per tant, els molins, de sang, d'aigua o de vent eren enginyers imprescindibles en aquell temps. Els pagesos, per obtenir la farina per a la forrada de pa, duïen el gra a moldre al molí i, a canvi, el moliner se'n quedava una petita part.

Per mesurar el gra es feien servir diferents mesures de volum: mitja quartera, barcella, almud, mig almud i quarteró.



1/2 quartera



Barcella



Almud



1/2 almud



Quarteró

para hacer sémola y el resto se llevaba al molino para hacer harina.



Molinet de mà

La obtención de harina, de trigo o de cebada, era una necesidad básica y, por tanto, los molinos, de sangre, de agua o de viento, eran ingenios imprescindibles en aquel tiempo. Los payeses, para obtener la harina para la hornada de pan, llevaban el grano al molino para molerlo y, a cambio, el molinero se quedaba con una pequeña parte.

Mesura	1/2 quartera	Barcella	Almud	1/2 almud	Quarteró
Medidas	1/2 cuartera	Barchilla	Almud	1/2 almud	Cuartillo
Equivalència	3 barcelles	6 almuds	2 1/2 almuds	2 quarterons	-
Equivalència	3 barchillas	6 almudes	2 1/2 almudes	2 cuartillos	-
Capacitat	35,16 l.	11,72 l.	1,96 l.	0,98 l.	0,49 l.
Capacidad					
Pes blat aprox.	25 kg	8,33 kg	1,39 kg	0,69 kg	0,35 kg
Peso trigo aprox.					
Pes ordi aprox.	20 kg	6,7 kg	1,12 kg	0,56 kg	0,28 kg
Peso cebada aprox.					
Pes oliva aprox.	25 kg	8,33 kg	1,39 kg	-	-
Peso oliva aprox.					

La quartera, la mitja quartera, la barcella, l'almud, el mig almud i el quarteró eren les unitats de mesura del sistema tradicional. Totes elles són mesures de capacitat, per la qual cosa el pes variava en funció del producte a mesurar. Es feien de fusta i tenien una forma troncocònica.

La *quartera*, la *mitja quartera*, la *barcella*, el *almud*, el *mig almud* y el *quarteró* eran las unidades de medida del sistema tradicional. Son medidas de capacidad, por lo que el peso variaba en función del producto a medir. Se hacían de madera y tenían una forma tronco-cónica.

El moliner, normalment, de cada quartera de blat, se'n quedava un almud caramull i de cada quartera d'ordi, se'n quedava una mica més, dos almuds caramulls. També es podia pagar amb sous, tot i que el moliner preferia quedar-se amb la part de gra que li corresponia ja que era escàs. Aquest ofici, que es pot qualificar de subsistència, se solia heretar de pares a fills. Era el moliner, el mateix propietari, qui se'n cuidava que el molí funcionàs correctament i el responsable de la qualitat de la mòlta, fins al punt de que si es feia malbé estava obligat a reparar-la.

El funcionamiento del molí de vent

Els molins de vent se construïen a llocs oberts, sovint elevats i on el vent bufàs regularment. El molí de sa Punta, tan prop de la mar, aprofitava els embats que entraven dins la badia per fer girar les seves antenes. Tot i així els molins disposaven d'un mecanisme que permetia orientar les *antenes* i el *capell* segons el vent que bufàs.

La maquinària, tant interior com exterior, és feta de fusta excepte algunes peces que són de ferro i les moles, que són de pedra. La *torre*, construïda amb pedra i marès, és de secció circular i té un diàmetre de tres metres i uns set metres d'alçada.

Para medir el grano se utilizaban diversas medidas de volumen: *mitja quartera*, *barcella*, *almud*, *mig almud* y *quarteró* ('media cuartera', 'barchilla', 'almud', 'medio almud' y 'cuartillo').

Normalmente, el molinero se quedaba con un almud rebosante de cada cuartera de trigo y de cada cuartera de cebada se quedaba con un poco más, dos almuds rebosantes. También podía pagarse con dinero, aunque el molinero prefería quedarse con la parte de grano que le correspondía, ya que se trataba de un bien escaso. El oficio, que puede calificarse de subsistencia, solía heredarse de padres a hijos. El molinero, el propietario, se encargaba de que el molino funcionara correctamente y era el responsable de la calidad de la molida, hasta el punto de que si ésta se estropeaba estaba obligado a reponerla.

El funcionamiento del molino de viento

Los molinos de viento se construían en lugares abiertos, frecuentemente elevados, donde el viento soplase regularmente. El molino de sa Punta, tan cerca del mar, aprovechaba los embates que entraban en la bahía para hacer girar sus aspas. De todas maneras, los molinos disponían de un mecanismo que permitía orientar las aspas y la cubierta según el viento que soplase.

Els molins de vent sembla que són originaris de Pèrsia. El fet que foren amplament utilitzats per la civilització musulmana pot fer pensar que els molins de les Balears varen ser introduïts durant aquesta dominació. Però segons alguns autors, l'origen romànic del nom de les peces i engranatges, contradiu aquesta opinió.

Parece que los molinos de viento son originarios de Persia. El hecho de que fueran ampliamente utilizados por la civilización musulmana puede hacer pensar que fueron introducidos durante esta dominación. Pero algunos autores consideran que el origen románico del nombre de las piezas y engranajes contradice esta opinión.

Part exterior del molí

L'exterior del molí disposa de diferents parts: el *cintell*, plataforma rodona des de la qual el moliner podia envelar o desenvelar el molí; la *torre*, que allotja tots els engranatges de moldre; el *capell* o *caperulla*, coberta de la torre en forma de conus feta de càrritx i l'*arbre*, un eix quasi horitzontal que connecta les *aspes* amb les peces interiors de l'enginy.



L'arbre està travessat per tres antenes, unes barres molts resistents separades per angles de seixanta graus, cada una de les quals sosté dues *antenes*, que aguanten les *planxades*. Les *planxades* són el conjunt de barres horitzontals i longitudinals que formen la graella sobre la qual hi ha la tela, anomenada *vela*.

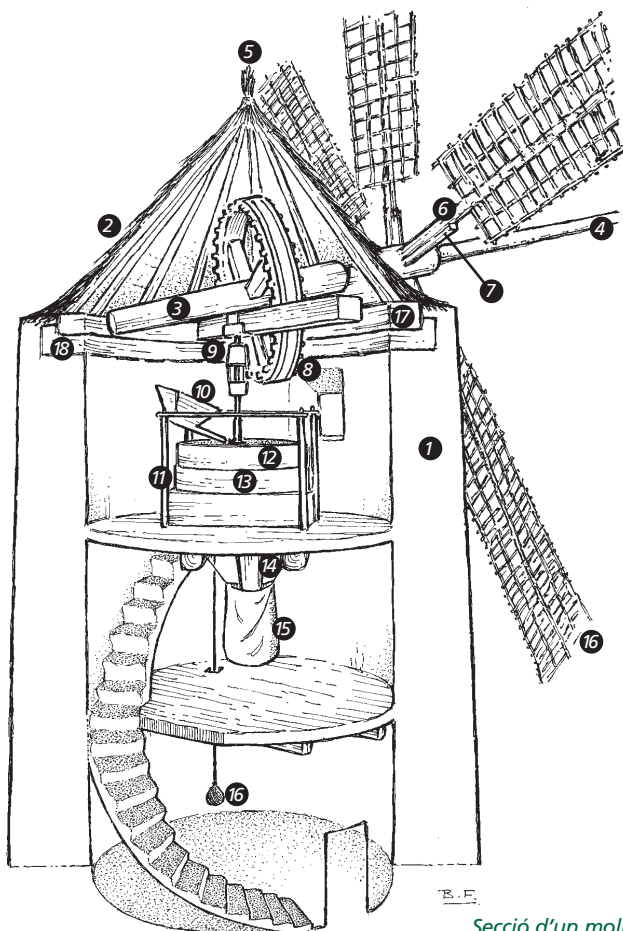
La maquinaria, tanto interior como exterior, está hecha de madera, excepto algunas piezas que son de hierro y las muelas, que son de piedra. La torre, construida con piedra y marès, es de sección circular, tiene un diámetro de tres metros y unos siete metros de altura.

Parte exterior del molino

El exterior del molino dispone de diferentes partes: el *cintell*, plataforma redonda desde donde el molinero podía entelar o desentelar el molino; la *torre*, que aloja todos los engranajes para moler; el *capell* o *caperulla*, cubierta de la torre en forma de cono hecha de carrizo; y el *arbre*, 'árbol', un eje casi horizontal que conecta las aspas con las piezas interiores del ingenio.

El árbol está atravesado por tres barras muy resistentes separadas por ángulos de sesenta grados, cada una de las cuales sostiene dos aspas, que aguantan las planchadas, el conjunto de barras horizontales y longitudinales que forman el emparrillado sobre la cual está la tela.

De cada uno de los extremos de las aspas sale un cabo, llamado cabestro, que llega hasta el *cap del bou*. El *bou* es una larga barra clavada al extremo exterior del árbol. Del *cap del bou* salen también hacia las aspas seis



Secció d'un molí

1 Torre. 2 Capell. 3 Arbre. 4 Bou. 5 Barret del bisbe. 6 Antena. 7 Antenat. 8 Roda. 9 Llanterna. 10 Tremuja. 11 Banc de la tremuja. 12 Mola de damunt. 13 Mola de davall. 14 Farinal. 15 Sac. 16 Bola de sa Romana. 17 Congreny de damunt. 18 Congreny de davall.

De cada un dels extrems de les antenes en surt un cap, anomenat *cabestre*, que arriba fins al *cap del bou*. El *bou* és una llarga barra clavada a l'extrem exterior de l'arbre. També del cap del bou en surten cap a les aspes sis cordes més, les *borines*, que donen una major resistència enfront de les ratxes de vent.

Part interior del molí

Tot just travessar la porta del molí, a l'esquerra, hi ha



Llanterna

una *escaleta* de petits esglans que permet pujar a cada un dels replans o sostres del molí. El de més amunt allotjava el mecanisme de moldre i part de l'arbre i el de davall és on s'hi omplien els sacs amb la farina que queia de les moles.

El moviment rotatori de les aspes es transmet al mecanisme interior a través de l'arbre, situat sobre un cercol de fusta del mateix diàmetre que la torre, anomenat *congreny de damunt*. Aquest cercol, que és giratori, descansa sobre un altre que és fix, el *congreny de davall*. Aquest sistema, amb l'ajut d'una palanca, permet orientar l'antena de cara al vent.

L'arbre està travessat per unes barres de fusta, els *creuers*, que aguanten la *roda*. Aquesta peça, col·locada en posició vertical, engrana amb els *braçols* de la *llanterna*, un cilindre travessat per una barra de

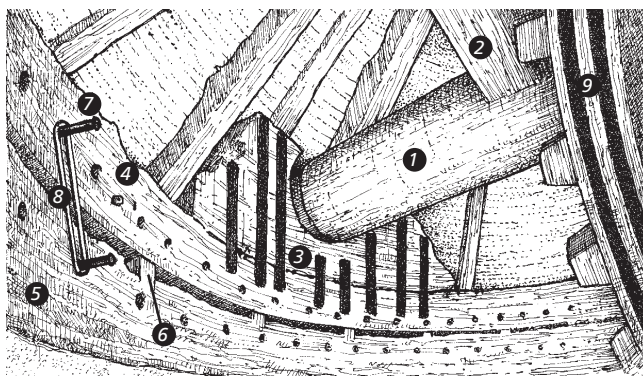
cuerdas más, llamadas *borines*, 'bolinas', que dan una mayor resistencia a las rachas de viento.

Parte interior del molino

Nada más atravesar la puerta del molino, a la izquierda, hay una escalerilla de pequeños escalones que permite subir a cada uno de los rellanos del molino. El de más arriba alojaba el mecanismo de moler y el de debajo era donde se llenaban los sacos con la harina que caía de las muelas.



Perns



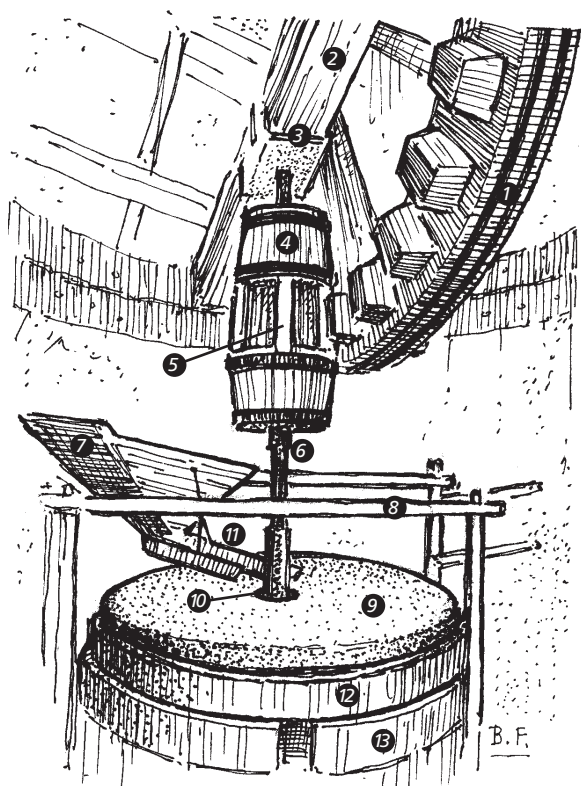
Mecanisme interior d'un molí

1 Arbre. 2 Creuer. 3 Sotacoll. 4 Congreny de damunt. 5 Congreny de davall. 6 Cadelllets. 7 Perns. 8 Cadena o grilló. 9 Roda.

ferro, la *forcada*, a través de la qual es transmet el moviment a la *mola de damunt*.

Les moles són dues grans pedres rodones, una de les quals, la de dalt, gira sobre l'altra i mol el gra. El gra,

El movimiento rotatorio de las aspas se trasmite al mecanismo interior a través del árbol, situado sobre un cerco de madera del mismo diámetro que la torre, llamado *congreny*, 'cerco', de *damunt*. Este cerco, que es giratorio, descansa sobre otro que es



1 Roda. 2 Jou 3 Trugeta 4 Llanterna. 5 Braçol. 6 Forcada. 7 Tremuja. 8 Banc de la tremuja. 9 Mola de damunt. 10 Ull de la mola. 11 Canaleta. 12 Riscla. 13 Congrenyet

que s'aboca a una caixa de fusta semblant a un embut anomenada *tremuja*, cau a través de la *canaleta* a l'*ull de la mola*, un forat rodó al centre de la pedra pel qual també passa la *forcada*. D'aquest forat va al mig de les dues moles.

Dos cercos de fusta més rodegen les moles. El *congrenyet*, rodeja la de davall i la *riscla*, la de damunt. La funció d'aquest darrer és recollir la molla i deixar-la passar al *farinal*, des d'on va a parar al sac.

Una vegada la molla era al sac acabava la feina del moliner. El procés posterior de separació del segó de la farina, anomenat *cerndre* es realitzava a cada casa.

fijo, el *congreny de davall*. Este sistema, con la ayuda de una palanca, permite orientar las aspas de cara al viento.



Palanca



Farinal

Per a dur-lo a terme es feia servir el sedàs, un cercol de fusta amb un fil emmallat que permetia colar la molla.

El segó s'utilitzava per alimentar els animals i la farina per fer el flaó, els bunyols, les orelletes, coques, etc. però sobretot, per fer el pa.

El árbol está atravesado por unas barras de madera, las cruces, que sostienen la rueda. Esta pieza, colocada en posición vertical, engrana con los *braçols* de la *llanterna*, un cilindro atravesado por una barra de hierro, la *forcada*, a través de la cual se transmite el movimiento a la muela superior.

Las muelas son dos grandes piedras redondas una de las cuales, la de arriba, gira sobre la otra y muele el grano. El grano se vierte a una caja de madera parecida a un embudo llamada *tremuja*, 'tolva', y cae a través de la *canaleta* al *ull de la mola*, un agujero redondo en el centro de la piedra por el cual también pasa la *forcada*. Por este agujero pasa al centro de las dos muelas.

Dos cercos de madera más rodean las muelas. El *congrenyet*, rodea la de debajo y la *riscla*, la de encima. La función de esta última es recoger la molienda y dejarla pasar al *farinal*, 'harinal' desde donde va a parar al saco.



Veles plegades

Una vez en el saco, terminaba la tarea del molinero. El proceso posterior de separación del salvado de la harina, llamado *cerndre*, se realizaba en casa. Se utilizaba un cedazo, un cerco de madera con una malla que permitía colar la molienda.

El salvado se utilizaba para dar de comer a los animales y la harina para hacer el *flaó*, los buñuelos, las *orelletes*, *coques*, etc. pero, sobretodo, para hacer el pan.

LA SÈNIA

Un dels enginyers tradicionals hidràulics més estesos a les nostres illes va ser la sènia. Aquest mecanisme es creu que va ser introduït a Eivissa durant la dominació musulmana, en el període comprès entre els segles X i XI. La seva expansió a les Balears sembla que es va produir en els segles XVIII i XIX. La seva funció era extreure aigua de les capes subterrànies emprant la força d'un animal de preu, normalment una mula.

Quant a l'etimologia del vocable sènia, s'ha de dir que deriva de la paraula àrab "sâniya", que significa roda de regar de tracció. De fet, és una bona descripció per a tan simple i efectiu enginy. De totes maneres això no és suficient per determinar l'origen àrab de l'aparell, qüestió no aclarida del tot. Alguns autors apunten a un origen persa, altres a un origen hindú i n'hi ha que afirmen que és xinès. Ara bé, el que sembla clar és que el fonament del mecanisme s'ha de buscar en la mecànica grega.

La sènia es construïa sobre un pou, que no solia superar els nou metres de fondària encara que ocasionalment podia arribar als vint-i-cinc. El materials utilitzats en la seva construcció eren la pedra i la fusta. Amb aquest enginy es podia obtenir aigua de manera constant, ja fos per acumular a un safareig o per regar directament els camps. El paper de les sènies dins l'agricultura tradicional va ser molt important ja que permetien obtenir cabals d'aigua suficients per al rec de les petites explotacions familiars.

A finals del segle XIX, l'Arxiduc Lluís Salvador comp-

LA NORIA

Uno de los ingenios hidràulicos tradicionales más extendidos en nuestras islas fue la noria. Se cree que este mecanismo fue introducido en Ibiza durante la dominación musulmana, en el período comprendido entre los siglos X y XI. Parece que su expansión en las Baleares se produjo en los siglos XVIII y XIX. Su función era extraer agua de las capas subterráneas utilizando la fuerza de un animal, normalmente una mula.

En cuanto a la etimología del vocablo catalán *sènia*, hay que decir que deriva de la palabra árabe "sâniya", que significa rueda de regar de tracción. De hecho, se trata de una buena descripción para un ingenio tan simple y efectivo. De todos modos, esto no es suficiente para determinar el origen árabe del aparejo, cuestión no aclarada del todo. Algunos autores apuntan a un origen persa, otros a un origen hindú y los hay que afirman que es chino. Ahora bien, lo que parece claro es que el fundamento del mecanismo hay que buscarlo en la mecánica griega.

La noria se construïa sobre un pozo, que no solia superar los nueve metros de profundidad, aunque ocasionalmente podía llegar a los veinticinco. Los materiales utilizados en su construcción eran la piedra y la madera. Con este ingenio se podía obtener agua de forma constante, ya fuera para acumular en una alberca o para regar directamente los campos. El papel de las norias en la agricultura tradicional fue muy importante porque permitían obtener caudales suficientes para el riego de las pequeñas explotaciones familiares.

A finales del siglo XIX, el archiduque Luis Salvador con-



Sènia de sa Punta des Molí

tabilitzà a Sant Antoni un total de 35 sènies. Una d'elles devia ser la que hi havia a sa Punta des Molí. A tota l'illa en comptà 197, i era Santa Eulària el terme que en tenia més.

El funcionament de la sènia

Les sènies estan situades sobre una petita elevació que s'anomena *mota o cintell*, per sobre del qual hi ha el *caminal*, que és el pas que rodeja la sènia i per on circulava l'animal.

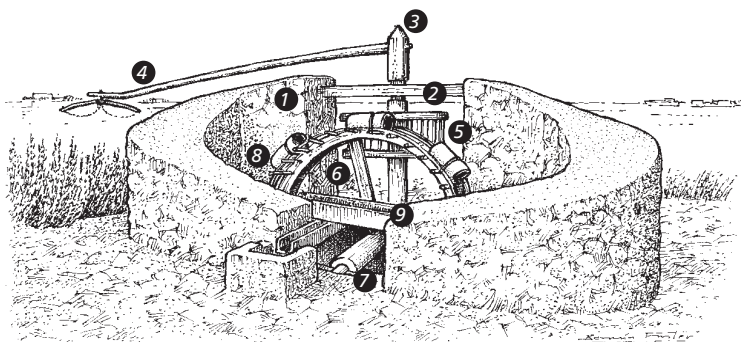
La sènia esta suportada per dues parets de pedra que encerclen lateralment el pou. Aquestes parets són més baixes a la part de davant que a darrera. Sobre la part posterior de la sènia, anomenada *merlet*

tabilizó en Sant Antoni un total de 35 norias. Una de ella debió ser la que había en la punta des Molí. En toda la isla contó 197, siendo Santa Eulària el término que tenía más.

El funcionamiento de la noria

Las norias están situadas sobre una pequeña elevación que se llama *mota o cintell*, plataforma sobre la cual está el *caminal*, 'andel', que es el paso que rodea la noria por donde circulaba el animal.

La noria se sostiene con dos paredes de piedra que rodean lateralmente el pozo. Estas paredes son más bajas en la parte delantera. Sobre la parte posterior de la noria, llamada *merlet*, *capmerlet*, o



Sènia

1 Merlet o capmerlet. 2 Tisora. 3 Arbre. 4 Perxa. 5 Rodet. 6 Roda. 7 Trugeta. 8 Cadufs. 9 Pastera

o capmerlet se sosté la tisora, una jàssena horitzontal que està travessada per l'arbre.

L'arbre és un eix vertical que transmet el moviment giratori originat per la mula i que li arriba a través de la perxa, a una roda dentada de fusta col·locada en posició horitzontal, anomenada rodets. El rodets està engranat amb la roda, la peça principal de la sènia i que es troba situada en vertical sobre el pou i sostinguda per un eix anomenat trugeta.

Per treure l'aigua, es fan servir els cadufs, uns cossiets de test o de fusta lligats a una corda o cadena anomenada rest. El rest enrevolta la roda de la sènia i arriba fins a l'aigua del pou. D'aquesta manera al voltar la roda els cadufs van cap a dins el pou, s'omplen d'aigua i surten, en un moviment continuat. Quan són a dalt aboquen l'aigua dins la pastera, una caixa de fusta de la què surt una canal exterior o subterrània que va a parar al safareig o al camp a regar.

pilar, se sostiene la tisora, una jácena horitzontal atravesada por el árbol.

El árbol es un eje vertical que transmite el movimiento giratorio originado por la mula que le llega a través de la percha a una rueda dentada de madera colocada en posición horizontal, llamada rodets, 'rodeznó'. El rodeznó está engranado con la rueda, la pieza principal de la noria, situada en vertical sobre el pozo y sostenida por un eje llamado trugeta.

Para sacar el agua se utilizan los cadufs, 'cangilones', unas tinajas de barro o de madera ligados a una cuerda o cadena llamada rest, 'maroma'. Esta cuerda rodea la rueda de la noria y llega hasta el agua del pozo. De esta manera, al girar la rueda los cangilones van hacia el interior del pozo, se llenan de agua y salen en un movimiento continuo. Cuando están arriba vierten el agua en la artesilla, una caja de madera de la cual sale un canal exterior o subterráneo que va a parar a la alberca o al campo para regar.



EL TRULL

L'olivera, l'arbre mediterrani

Un dels arbres més característics de la Mediterrània és, sens dubte, l'olivera (*Olea europaea europaea*). Aquest fruiter de vida centenària i soca tortuosa és una varietat domesticada de l'ullastre (*Olea europaea sylvestris*). Es cultiva des de fa milers d'anys, i són els derivats dels seus fruits, els olis, un dels fonaments de l'alimentació de la regió mediterrània.

L'important pes simbòlic que l'olivera ha tingut en les diferents cultures de la ribera, la seva resistència a condicions d'aridesa i a sòls pobres i els múltiples usos de l'oli –aliment, font d'energia, medicinal, lubricant– va fer que fos un cultiu molt estès a les nostres contrades. L'oliva també ha constituït un aliment important, sobretot en temps d'escassetes.



Olivera

LA ALMAZARA

El olivo, el árbol mediterráneo

Uno de los árboles más característicos del Mediterráneo es sin duda el olivo (*Olea europaea europaea*). Este frutal de vida centenaria y tronco tortuoso es una variedad domesticada del acebuche (*Olea europaea sylvestris*). Se cultiva desde hace miles de años y los derivados de sus frutos, los aceites, son uno de los fundamentos de la alimentación de la región mediterránea.

El importante peso simbólico que el olivo ha tenido en las diferentes culturas de la ribera, su resistencia a condiciones de aridez y a los suelos pobres, y los múltiples usos del aceite –alimento, fuente de energía, medicinal, lubricante– hizo que se convirtiera en un cultivo muy extendido en nuestra zona. La aceituna también ha constituido un alimento importante, sobre todo en tiempos de escasez.

Parece que en Ibiza el aceite ya se consumía de manera generalizada el siglo V y IV aC, aunque ya aparecen referencias sobre su presencia en el siglo VII aC. Los primeros indicios sobre su producción son más tardíos, ya que datan del siglo I aC.

Diferentes autores de finales del siglo XIX señalan la calidad del aceite de oliva de Ibiza al tiempo que destacan su elevada producción.

A Eivissa sembla que l'oli ja es consumia de manera generalitzada en el segle V i IV aC, tot i que en el segle VII aC, ja apareixen referències sobre la presència d'oli. Els primers indicis que apareixen a Eivissa sobre la seva producció són més tardans, ja que daten del segle I dC.

Diferents autors de les aca- balles del segle XIX remar- quen la qualitat de l'oli d'oliva d'Eivissa alhora que en desta- quen l'elevada producció.

La collita de l'oliva

El feixuc procés de produc- ció de l'oli començava amb la collita de l'oliva a finals del mes de setembre, i es podia allargar fins a l'octubre o el novembre. Aquests darrers mesos eren els més indicats per preparar les olives de menjar.

A Eivissa, a diferència d'al- tres llocs, l'oliva per fer oli no es collia de l'arbre, sinó que es plegava del terra, quan queia al madurar i ja era negra. D'aquesta ma- nera s'adaptava la collita al ritme de la maduració na- tural del fruit. Així com s'a- naven recollint es col·loca- ven ben esteses a un lloc ventilat i amb ombra.

Després començava el treball per obtenir-ne l'oli. Aquest procés es duia a terme al *trull*, un enginy d'origen àrab, que combi- nat amb la *premsa*, per- metia extreure l'apreciat suc del fruit.

L'elaboració de l'oli

Una vegada l'oliva esta- va recollida començava el procés d'elaboració de l'oli. En el trull s'esclafava l'oliva

La cosecha de la oliva

El duro proceso de produc- ció del aceite comenzaba con la recolección de la oliva a finales del mes de septiem- bre, y podía alargarse duran- te octubre o noviembre. Estos últimos meses eran los más indicados para preparar las olivas para comer.

En Ibiza, a diferencia de otros lugares, la oliva para hacer aceite no se recogía del árbol sino del suelo, cuando caía al madurar, ya negra. De esta manera, se adaptaba la cosecha al ritmo de la madu- ración natural del fruto. A medida que se recogían se colocaban extendidos en un lugar ventilado y con sombra

Después comenzaba el tra- bajo para obtener el aceite. Este proceso se llevaba a cabo en la almazara, un inge- nio de origen árabe que combi- nado con la prensa, permi- tía la extracción del preciado jugo del fruto.



Branca d'olivera

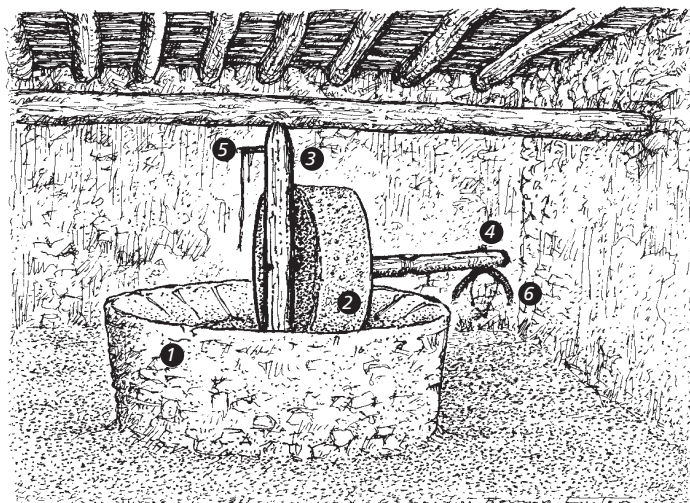
per convertir-la en pasta i obtenir l'oli verge. L'oliva s'a- bocava a un recipient de pedra, la *mota*, i per damunt, i amb la força d'un animal de preu, hi rodava el *rotló*, una pedra de forma troncocònica que l'aixafava. L'animal, nor- malment, una mula, anava enganxat a la *perxa* que tra- vessava el rotló pel mig i es cla- vava a l'*arbre*, l'eix giratori central.

Per tal d'aprofitar bé la trullada la massa d'olives s'espitjava baix el rotló amb l'ajut d'una pala de fusta anomenada *paleta*. Tota l'o- liva que quedava enganxada al rotló es llevava amb un *raspall* de cepell, de manera que tot s'aprofitava.

La elaboración del aceite

Cuando la oliva había sido recogida comenzaba el pro- ceso de elaboración del acei- te. En la almazara se aplasta- ba la oliva para convertirla en pasta y obtener aceite vir- gen. La oliva se echaba en un recipiente de piedra, la *mota*, 'solera', y por encima, con la fuerza de un animal, rodaba el *rotló*, una piedra de forma troncocónica que la aplasta- ba. El animal, normalmente una mula, estaba engancha- do a la *perxa* que atravesaba el *rotló* por el centro y se cla- vaba en el árbol, l'*arbre*, el eje giratorio central.

Para aprovechar bien la molienda, la masa de olivas



Trull

1 Mota. 2 Rotló. 3 Arbre. 4 Perxa. 5 Perxeta. 6 Tafarra

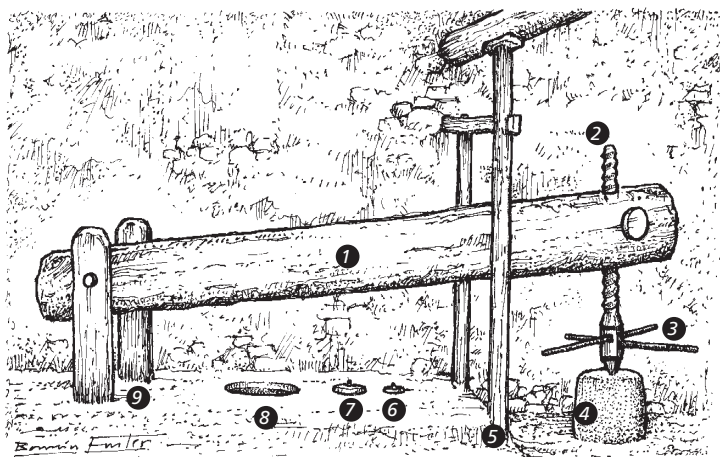
Després començava la segona part, en la qual la pasta es prem- sava amb la *jässena de premsar*, una feixuga biga de secció qua- drangular feta de teia de pi ver. La *jässena*, que podia arribar als 10 metres de llarg, estava fixada al terra en un extrem mitjançant els *pujants* i l'altra punta basculava amunt i avall. Les *coixeres* evitaven possible desplaçaments laterals.

se apretaba bajo el *rotló* con la ayuda de una pala de madera llamada *paleta*. Toda la oliva que quedaba enganxada en el *rotló* se quitaba con un cepillo de brezo, de manera que todo se aprovechaba.

Después comenzaba la segunda parte, en la cual la pasta se prensaba con la

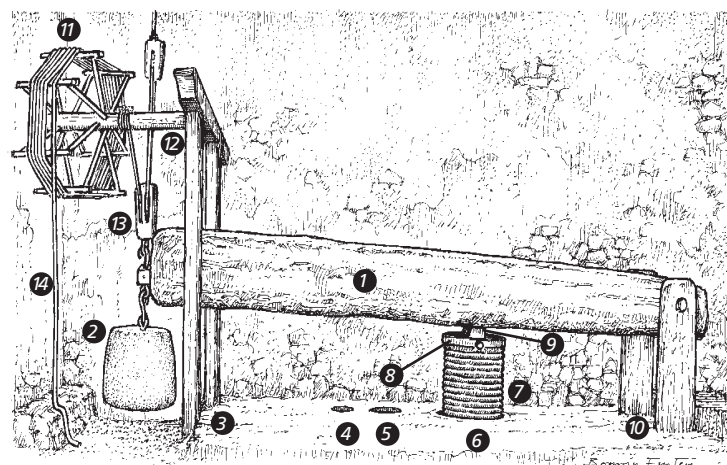
A l'extrem basculant hi havia un mecanisme que permetia augmentar la força de premsat. Podia ser d'espiga o de torn i ambdós sistemes s'utilitzaven per elevar un pes de pedra viva, el còdol, que quedava penjat de l'extrem lliure de la jàssena. El contrapès de la premsa d'espiga també podia estar fixat al terra.

jàssena de premsar, una pesada viga de secció cuadrangular hecha de pino piñonero. La viga, que podía llegar a los 10 metros de largo, estaba fijada al suelo en un extremo mediante los *pujants* y la otra punta basculaba arriba y abajo. Las *coixeres* evitaban posibles desplazamientos laterales.



Premsa d'espiga

1 Jàssena. 2 Espiga. 3 Manuelles. 4 Còdol. 5 Guies o coixeres. 6 Infern. 7 Fona. 8 Assentador. 9 Pujants



Premsa de torn

1 Jàssena. 2 Còdol. 3 Guies o coixeres. 4 Infern. 5 Fona. 6 Assentador. 7 Cofins. 8 Coca o tortuga. 9 Tascons. 10 Pujants. 11 Torn. 12 Corriola. 13 Ternal. 14 Cordes

Amb la pasta mòlta s'omplien els *cofins*, uns sacs rodons i plans fets d'espert. Amb molta cura s'apilaven a l'*assentador*, damunt s'hi col·locava una fusta plana anomenada *coca* o *tortuga* i després els *tascons*. Tot quedava disposat per baixar la jàssena sobre els cofins i començar la premsada.

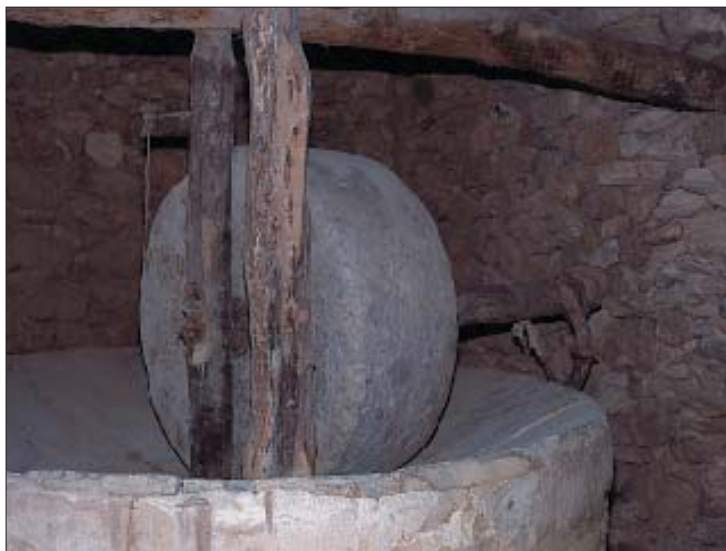
En el extremo basculante, un mecanismo permitía aumentar la fuerza del prensado. Podía ser de espiga o de torno y ambos sistemas se utilizaban para elevar un peso de piedra viva, el còdol, que quedaba colgado del extremo libre de la viga. El contrapeso de la prensa de espiga también podía estar fijado al suelo.

L'oli, llavors, començava a rajar fins l'*assentador*, i d'aquest passava a un sistema de vasos comunicants enterrats. La *fona* era el primer recipient i en ell l'oli quedava dalt i la mescla de residus i aigua, anomenada *brou*, decantava al fons i passava per la part inferior a l'*infern*, el segon vas.

Con la pasta molida se llenaban los *cofins*, 'cofinos', unos sacos redondos y planos hechos de esparto. Con mucho cuidado, se apilaban en el *assentador*, sobre el cual se colocaba una madera plana llamada *coca* o *tortuga* y después los *tascons*. Todo quedaba dispuesto para bajar la jàssena sobre los cofines y comenzar el prensado

A continuació, i per augmentar la pressió sobre la pila de cofins i extreure més oli, es feia servir el còdol, ja sigui elevant-lo amb el torn o enroscant l'espiga a la jàssena. Finalment, quan ja no sortia més oli es tirava aigua bullent als cofins per desprendre'n les restes que quedaven, i l'oli s'anava abocant dins les alfàbies.

El aceite empezaba entonces a manar hasta el *assentador*, y de este pasaba a un sistema de vasos comunicantes enterrados. La *fona* era el primer recipiente donde el aceite se quedaba arriba y la mezcla de residuos y agua, llamada *brou*, se decantaba hacia el fondo y pasaba por la parte inferior al *infern*, el segundo recipiente.



Detall del rotló

Feta la primera trullada, es buidaven els cofins dins la mota per fer la *remòlta*. Per acabar d'extreure l'oli que quedava s'escaldava la pasta d'oliva mentre se li donava una segona passada pel trull. Després es tornava a preparar l'assentada i es deixava la jàssena amb el còdol prem-sant durant tot un dia sencer. L'oli que s'obtenia en aquesta segona trullada era més poc i de més baixa qualitat.

De les restes, una vegada secades, es destriava la farina dels pinyols. La farina es donava als porcs i els pinyols es feien servir com a combustible.

El trull era un element important dins el sistema d'autosuficiència de les famílies al món rural eivissenc. Aquelles famílies que no en disposaven acudien a una casa vesina per poder fer oli. Normalment feien un pagament en espècie, al voltant d'una lliura d'oli per quarta de d'oliva. La gran quantitat de trulls existents a Eivissa remarquen la importància del cultiu de l'oliva, sobretot el segle XIX.

Dins la casa pagesa, el trull s'ubicava a l'estança anomenada *casa de s'oli*, on també es guardaven els estris necessaris per al treball així com les alfàbies amb l'oli.



Trull

A continuació, y para aumentar la presión sobre la pila y extraer más aceite se utilizaba el peso, ya fuera elevándolo con el torno o enroscando la espiga a la viga. Finalmente, cuando ya no salía más aceite, se echaba agua hirviendo sobre los cofines para desprender los restos que quedaban, y el aceite se vertía en las tinajas.

Una vez hecha la primera molienda, se vaciaban los cofines en la solera para hacer la *remòlta*, la remolienda. Para acabar de extraer el aceite se escaldaba la pasta de oliva mientras se pasaba por segunda vez por la almazara. Después se preparaba de nuevo la *assentada* y se dejaba la viga con el peso prensando durante un día entero. Con este segundo prensado se obtenía menos aceite y de menor calidad.

De los restos, una vez secados, se separaba la harina del orujo. La harina era para los cerdos y el orujo se utilizaba como combustible.

La almazara era un elemento importante en el sistema de autosuficiencia de las familias en el mundo rural ibicenco. Aquellas familias que no disponían de una acudían a una casa vecina para poder elaborar aceite. Normalmente pagaban en especie, cerca de una libra de aceite por cuartera de oliva. La gran cantidad de almazaras existentes en Ibiza demuestra la importancia del cultivo de la oliva, sobre todo en el siglo XIX.

En la casa payesa, la almazara se situaba en la estancia llamada *casa de s'oli*, donde también se guardaban las enseres necesarios para el trabajo y también las tinajas con el aceite.

ELS VOLTANTS DE SA PUNTA DES MOLÍ

Les casetes-varadors

A la vorera nord-est de sa Punta des Molí s'hi troba un interessant conjunt format per un grup de casetes de pescadors i uns varadors. Aquestes construccions donaven recer a les *xalanes*, unes petites embarcacions de fons pla i sense quilla, que anaven a rem. Les casetes més antigues sembla que foren construïdes pels vesins de la zona, que, quan feia calma, sortien a pescar a l'encesa per al consum de la casa.

La pesca a l'encesa és un antic sistema de pesca nocturn en el qual es feien servir teies –estelles de fusta de pi impregnades amb reïna– encenses per enlluernar els peixos.

Hi ha catorze casetes encara que només n'hi ha set que conservin els murs originals fets de maçoneria. El material de construcció que es feia servir era pedra arenosa, que es recollia dels voltants, amb morter de calç i grava d'origen marí.



Casetes-varadors de sa Punta des Molí

La fusta de savina, com en totes les construccions populars d'Eivissa, també era emprada en la seva construcció. Les bigues i els mateixos varadors estaven fets d'aquesta fusta imputrescible. Ara, sols una caseta conserva les bigues originals de savina i els avaradors, majoritàriament, tenen cobriments plàstics.

LOS ALREDEDORES DE SA PUNTA DES MOLÍ

Las casetas-varaderos

En la orilla nordeste de sa Punta des Molí se encuentra un interesante conjunto formado por un grupo de casetas de pescadores y unos varaderos. Estas construcciones daban abrigo a las *xalanes*, unas pequeñas embarcaciones de fondo plano y sin quilla, que iban a remo. Las casetas más antiguas parece que fueron construidas por los vecinos de la zona que, cuando la mar estaba en calma, salían a pescar a la *encesa*, al candil, para el consumo de la casa.

La pesca al candil es un antiguo sistema de pesca nocturno en el que se utilizaban teas –astillas de madera de pino impregnadas de resina– encendidas para deslumbrar a los peces.

Hay catorce casetas, aunque sólo siete conservan los muros originales hechos de mampostería. El material de construcción que se utilizaba era la piedra arenisca, que se recogía por los alrededores, con mortero de cal y grava de origen marino.

La madera de sabina, como en todas las construcciones populares de Ibiza, también era utilizada en su construcción. Las vigas y los varaderos estaban hechos con esta madera imputrescible. Ahora tan solo una caseta conserva las vigas originales y los varaderos, mayoritariamente, tienen cubiertas plásticas.

Actualment es troba en tramitació la declaració de les casetes varador com a Bé Catalogat, figura que en garantiria la conservació.

Es Pouet i la platja

Es Pouet és un antic pou situat a la platja del mateix nom, al sud de sa Punta des Molí. Hi ha referències que indiquen que aquest pou ja estava construït a meitats del segle XVIII. Era un pou molt freqüentat per la gent que hi acudia amb gerres des de ben lluny. També proveïa d'aigua els vaixells que transportaven fusta a la península.

Sembla ser que a la platja també hi havia basses d'aigua dolça que possiblement devien provenir de la mateixa vena del pou.



Es Pouet

La platja des Pouet, oberta cap al nord-oest, està situada gairebé en el límit del terme municipal de Sant Antoni amb el de Sant Josep. En aquesta platja, com a tantes altres del l'illa, després dels temporals de tardor i d'hivern, es poden observar munts de posidònia que omplen la vorera de la mar.

Aquesta planta marina coneguda popularment com a "alga" era molt utilitzada en el món rural pitiús en la construcció dels sostres de les cases. Per a les platges aquests

Actualmente se está tramitando la declaración de las casetas varadero como Bien Catalogado, figura que garantizaría su conservación.

Es Pouet y la playa

Es Pouet es un antiguo pozo situado en la playa del mismo nombre, al sur de sa Punta des Molí. Existen referencias que indican que este pozo ya estaba construido a mediados del siglo XVIII. Era un pozo muy frecuentado por la gente, que acudía con jarras desde lejos. También proveía de agua a los barcos que transportaban madera a la península.

Parece ser que en la playa había también balsas de agua dulce que probablemente provenían de la misma vena del pozo.

La playa des Pouet, abierta hacia el noreste, está situada casi en el límite del término municipal de Sant Antoni con el de Sant Josep. En esta playa, como en tantas otras de la isla, después de los temporales de otoño y primavera se pueden observar montones de posidonia que llenan la orilla del mar.

Esta planta marina, conocida popularmente como "alga" era muy utilizada en el mundo rural en la construcción de los techos de las casas. Para las playas, estos aportes son un excelente protector y fijador de la arena ante el oleaje y el viento.

Por detrás de la playa des Pouet transcurría el antiguo camino des Molí, que llegaba hasta sa Punta.

arrossegalls són un excel·lent protector i fixador de l'arena davant de l'onatge i el vent.

Pel darrera de la platja des Pouet hi anava l'antic camí des Molí, que arribava fins a sa Punta.



Platja des Pouet

Es Broll

No és habitual que l'aigua dolça surti dins la mar, però a la badia de Sant Antoni hi ha localitzats diferents brolls, coneguts des de ben antic. Es tracta de surgències d'aigües subterrànies que afloren dins la mar a determinats punts.

Una d'elles és es Broll, situada entre sa Punta des Molí i es Pouet. Aquesta font submarina, que sembla que encara es pot veure quan la mar va molt baixa, donà nom a sa Punta, que com ja s'ha dit, s'anomenava Punta de sa Font.

Un altra font ben coneguda és es Riuet, que estava situada davant l'hotel Portmany. Actualment està coberta pel passeig Marítim i el moll Vell, on hi ha els pescadors.

La sènia de sa Punta, es Pouet, les basses de la platja, es Broll i es Riuet, elements tots ells estretament relacionats amb les aigües subterrànies fan evident l'antiga existència, d'un o més verinals d'aigua dolça al costat de la mar i a poca profunditat.



Moll et des Badia

Es Broll

No es habitual que el agua dulce salga del mar, pero en la bahía de Sant Antoni hay localizados diferentes manantiales conocidos desde antiguo. Se trata de surgidores de aguas subterráneas que afloran dentro del mar en determinados puntos.

Uno de ellos es es Broll, situado entre sa Punta des Molí y es Pouet. Esta fuente submarina, que parece que todavía puede verse cuando el mar está muy bajo dio nombre a sa Punta, que como ya se ha dicho, se llamaba Punta de sa Font.

Otra fuente bien conocida es es Riuet, que estaba situada delante del hotel Portmany. Actualmente está cubierta por el paseo marítimo y el moll Vell, donde están los pescadores.

La noria de sa Punta, es Pouet, las balsas, es Broll y es Riuet, elementos estrechamente relacionados con las aguas subterráneas hacen evidente la existencia de uno a más aguazales de agua dulce cerca del mar y a poca profundidad.



LA BIODIVERSITAT DE SA PUNTA DES MOLÍ

A sa Punta des Molí i a la badia de Portmany conflueixen dos móns oposats, la mar i la terra. Dos ambients que, encara que mostren realitats ben diferents, fan que coexisteixin en aquest espai de l'illa d'Eivissa, una fascinant varietat de formes vives.

Les zones litorals mediterrànies són ambients rics pel que fa a la seva biodiversitat. Plantes, animals, líquens habiten un espai totalment condicionat per la influència de la mar, pel substrat i, també, per la pressió humana.

Les fràgils prades de posidònia al fons de la badia, les algues i els invertebrats que viuen sobre les roques batudes per les ones, les plantes adaptades a les dures condicions salines i els ocells marins, sobrevolant a la recerca de peix, són testimonis vius de la història de sa Punta.

Els herbassars de posidònia o "alguers"

Gairebé totes les platges d'Eivissa, a la tardor i a l'hivern, es veuen cobertes de munts de fulles i restes del que es coneix popularment com a alga. Són les restes de *Posidonia oceanica* –una planta superior, amb fulles, tija i arrels, i que produeix flors i fruits– que els temporals treuen a l'arena.

Les praderies de posidònia o "alguers" són ecosistemes exclusius de la Mediterrània i allotgen una gran diversi-

LA BIODIVERSIDAD DE SA PUNTA DES MOLÍ

En sa Punta des Molí y en la bahía de Portmany confluyen dos mundos opuestos, el del mar y el de la tierra. Dos ambientes que, aunque muestran realidades diferentes, hacen que conviva en este espacio una fascinante variedad de formas vivas.

Las zonas litorales mediterráneas son ambientes de una rica biodiversidad. Plantas, animales, líquenes... habitan un espacio totalmente condicionado por la influencia del mar, por el substrato y, también, por la presión humana.

Las frágiles praderas de posidonia del fondo de la bahía, las algas y los invertebrados que viven sobre las rocas batidas por las olas, las plantas adaptadas a las duras condiciones salinas y las aves marinas, sobrevolando en busca de peces, son testimonios vivos de la historia de sa Punta.

Las praderas de posidonia o "alguers"

Casi todas las playas de Ibiza, en primavera y en otoño, se ven cubiertas por montones de hojas y restos de lo que popularmente se conoce como alga. Son los restos de *Posidonia oceanica* –una planta superior, con hojas, tallo y raíces, y que produce flores y frutos– que los temporales sacan a la arena.

Las praderas de posidonia o "alguers" son ecosistemas exclusivos del Mediterráneo y

alajan una gran diversidad biológica. Estas densas formaciones vegetales, verdaderos boscos submarinos, crecen en los fondos arenosos hasta cincuenta metros. El límite de profundidad está condicionado por la presencia de luz. Las aguas transparentes de Eivissa permiten esta profundidad.



Posidonia oceanica a la platja des Pouet

Es una de las comunidades marinas más importantes a causa de la seva funció protectora i ecològica. Els esculls naturals que forma protegeixen la costa de les corrents i del fort onatge i contribueixen a la fixació i estabilització de les dunes i les platges d'arena.

El seu paper com a refugi de milers d'organismes que serveixen d'aliment a moltes altres espècies (peixos, mol·luscs, crustacis i estrelles de mar principalment), com a lloc de reproducció d'aquestes espècies i com a productor d'una elevada quantitat d'oxigen que s'allibera a l'aigua, és inqüestionable. Per tant, la seva conservació hauria de ser una prioritat en la gestió del nostre litoral.

La *Posidonia oceanica* és molt sensible a impactes com la contaminació de les aigües costaneres, la terbolesa de

alajan una gran diversidad biológica. Estas densas formaciones vegetales, verdaderos bosques marinos, crecen en los fondos arenosos hasta cincuenta metros. El límite de profundidad está condicionado por la presencia de la luz. Las aguas transparentes de Ibiza permiten esta profundidad.

Se trata de una de las comunidades marinas más importantes, a causa de su función protectora y ecológica. Los escollos naturales que forma protegen la costa de las corrientes y contribuyen a la fijación y estabilización de las dunas y las playas de arena.

Su papel como refugio de miles de organismos que sirven de alimento a muchas otras especies (peces, moluscos, crustáceos y estrellas de mar, principalmente), como lugar de reproducción de estas especies y como productor de una elevada cantidad de oxígeno que se libera en el agua, es incuestionable. Su conservación, por tanto, debería ser una prioridad en la gestión de nuestro litoral.

La *Posidonia oceanica* es muy sensible a impactos como la contaminación de las aguas costeras, la turbiedad



Munts de posidònia

l'aigua, les obres marítimes i l'ancoratge d'embarcacions. La seva degradació repercuteix en la pesca i en la qualitat de les aigües i, en conseqüència, en la nostra economia. Així, es pot considerar la seva presència com a indicador del bon estat de les aigües marines.

Tradicionalment, la posidònia ha tengut un paper destacat en el món rural pitiús. Antigament es recollia de les platges i es transportava en carros cap als camps. D'entre els seus múltiples usos tradicionals destaca la seva utilització com a aïllant en la construcció dels terrats de les cases. També s'emprava com a element suplementari de nutrients per al bestiar i les gallines, com a protector de determinats cultius front a les gelades i les plagues i com a jaç en els corrals, que després de ser mesclat amb el fens, constituïa un adob per a la terra.

El pas de mar a terra

A la franja rocosa que resta entre la mar i el passeig marítim hi són presents diferents ambients litorals, cada un dels quals presenta uns condicionants naturals ben característics.

del agua, las obras marítimas y el anclaje de embarcaciones. Su degradación repercute en la pesca y en la calidad de las aguas y, en consecuencia, en nuestra economía. Así, se puede considerar su presencia como un indicador del buen estado de las aguas marinas

Tradicionalmente, la posidonia ha tenido un papel destacado en el mundo rural. Antigamente se recogía en las playas y se transportaba en carros hacia el campo. Entre sus múltiples usos destaca su utilización como aislante en la construcción de los tejados de las casas. También se utilizaba como aporte suplementario de nutrientes para el ganado y las gallinas, como protector de determinados cultivos contra las heladas y las plagas y como lecho en los corrales, que después de ser mezclado con estiércol, constituía un abono para la tierra.

El paso de mar a tierra

En la franja rocosa que queda entre el mar y el paseo marítimo están presentes diferentes ambientes litorales, cada uno con condicionantes naturales bien característicos.

El primer tram que consideram és el que s'estén des de mig metre de profunditat fins a la superfície del mar. És una zona permanentment submergida, sotmesa al suau vaivé de la mar, i està dominada per les algues, com l'embut (*Padina pavonia*) que té forma de ventall i la *Cystoseira*. També s'hi poden trobar cornets (*Cerithium vulgare*), pagellides (*Patella lusitanica*), algun vogamarí (*Paracentrotus lividus*) i crancs, entre moltes d'altres espècies.

Un poc més amunt ve la zona a la qual sols arriben les onades i els esquixos, quan la mar està agitada. A causa dels constants canvis ambientals a que es veu sotmesa, ja sigui de temperatura, d'humitat o de salinitat, són pocs els éssers vius que s'hi han adaptat. El líquen *Verrucaria amphibia* destaca per damunt dels altres. És un organisme format per un fong i una alga que creix lentament sobre les roques calcàries en forma de taques negres. Sovint està acompanyat del cargolí negre (*Littorina neritoides*).



El primer tramo que podemos considerar se extiende desde medio metro de profundidad hasta la superficie del mar. Es una zona permanentemente sumergida, sometida al suave vaivén del mar. Está dominada por las algas, como el embut (*Padina pavonia*) que tiene forma de abanico y la *Cystoseira*. También se pueden encontrar cornets, padas, (*Cerithium vulgare*), lapas (*Patella lusitanica*), algún erizo de mar (*Paracentrotus lividus*) y cangrejos, entre muchas otras especies.

Un poco más arriba está la zona donde solo llegan las olas y las salpicaduras, cuando el mar está agitado. A causa de los constantes cambios ambientales a los que está sometida, ya sean de humedad o de salinidad, son pocos los seres vivos que se han adaptado a ella. Sobre todos destaca el líquen *Verrucaria amphibia*. Es un organismo formado por un hongo y un alga que crece lentamente sobre las rocas calcáreas en forma de manchas negras. Con frecuencia está acompañado por el bigaro o caracolillo negro (*Littorina neritoides*).

En esta zona se entremezclan los cocons, hoyos o cubetas naturales de la roca donde se acumula el agua que proviene de la lluvia o del mar. Este hecho pone en evidencia las fuertes variaciones de salinidad que pueden producirse.

Si el agua acumulada en las cubetas es de origen marino, al evaporarse origina un ambiente hipersalino, en el cual se desarrolla una población bien parti-

Cubetes naturales a la roca

En aquesta zona s'hi entremesclen els cocons, cubetes naturals de la roca on s'acumula aigua provinent de la pluja o de la mar. Aquest fet evidencia les fortes variacions de salinitat que es poden arribar a produir.

Si l'aigua acumulada en els cocons és d'origen marí, al evaporar-se, s'origina un ambient hipersalí, en el qual es desenvolupa un poblament ben particular compost per diferents organismes: algues unicel·lulars, crustacis i larves d'insectes que viuen de les acumulacions de matèria orgànica, com restes d'algues i excrements d'ocells marins.

Les plantes que conviuen amb la sal i la roca

Les plantes terrestres també han desenvolupat adaptacions ben particulars per poder sobreviure a les dures condicions que imposa la proximitat al mar. Aquestes adaptacions les hi han permès sobreviure a la sal que duu el vent, al mateix vent i a l'escassetat de sòl.

Aquestes plantes són conegudes com a halòfiles, o amants de la sal. A sa Punta des Molí creix el jonc marí



cular formada por diferentes organismos: algas unicelulares, crustáceos y larvas de insectos que viven de acumulaciones de materia orgánica como restos de algas y excrementos de aves marinas.

Las plantas que conviven con la sal y la roca

Las plantas terrestres también han desarrollado adaptaciones bien particulares para poder sobrevivir a las duras condiciones que impone la proximidad del mar. Estas adaptaciones les han permitido sobrevivir a la sal que trae el viento, al viento mismo y a la escasez de suelo.



Arthrocnemum glaucum

Estas plantas son conocidas como halófilas, o amantes de la sal. En sa Punta des Molí crece junco de mar (*Juncus maritimus*), el *Limonium sp.*, el hinojo marino (*Crithmum maritimum*), y el *Arthrocnemum glaucum*.

El almacenamiento de la sal en los tejidos, como hace el *Arthrocnemum* y diferentes maneras de excreción de sal, como el *Limonium* que

Juncus maritimus i
Crithmum maritimum



Limonium sp.

(*Juncus maritimus*), la saladina (*Limonium sp.*), el fonoll marí (*Crithmum maritimum*), i l'*Arthrocnemum glaucum*.

L'emmagatzemament de la sal en els teixits, com fa l'*Arthrocnemum* i diferents maneres d'excreció de sal, com el *Limonium* que té glàndules especialitzades a les fulles, són sistemes que han permès el creixement de plantes en situacions tan adverses.

Els tamarells i les savines són arbres que també suporten bé aquestes condicions i que creixen al voltant de sa Punta.

La fauna terrestre

Un dels animals terrestres que viuen a sa Punta és la sargantana (*Podarcis pityusensis*), un rèptil endèmic (exclusiu d'un territori) de les Pitiüses de la qual existeixen multitud d'interessants subespècies. Al ser de sang freda, és fàcil observar-les damunt pedres i parets prenent el sol.

El dragó (*Tarentola mauritanica*) és un altre rèptil present a sa Punta des Molí. Animal d'hàbits nocturns, sol moure's per les parets a prop de fonts de llum per atrapar algun insecte.

Podarcis pityusensis

tiene glándulas especializadas en las hojas, son sistemas que han permitido el crecimiento de plantas en situaciones tan adversa.

Los tamarindos y las sabinas son árboles que



también soportan bien estas condiciones y que crecen cerca de sa Punta.

La fauna terrestre

Uno de los animales terrestres que viven en sa Punta es la lagartija o sargantana, (*Podarcis pityusensis*), un reptil endémico (exclusivo de un territorio) de las Pitiüses del cual existen multitud de interesantes subespecies. Al ser de sangre fría es fácil observarlo sobre las piedras y paredes tomando el sol.

La salamanguera (*Tarentola mauritanica*) es otro reptil presente en sa Punta des Molí. Animal de hábitos nocturnos, suele moverse por las paredes cerca de las fuentes de luz para atrapar algún insecto.



Però, també existeix un petit món d'altres sers que habiten aquest racó de la badia de Portmany, sobretot a la primavera, com són les papallones blanquetes -del gènere *Pieris*- les abelles i les vespes.

Els ocells

Els ocells constitueixen el grup animal més ben representat i més fàcil de divisar a sa Punta des Molí. S'hi poden observar petits ocells comuns a qualsevol ambient, espècies de zones humides i ocells pròpiament marins.

Entre els ocells més habituals hi ha la falzia (*Apus apus*), un visitant de primavera, que recorda a una gran orenella de color molt fosc amb ales llargues i la cua forçada. Aquesta espècie passa l'estiu a Eivissa per criar a forats d'edificis, penya-segats i illots. Únicament deixa de volar quan ha de covar els ous.

El cabot (*Delichon urbica*), de la mateixa família que les orenelles, però més petit, amb la cua menys forçada i amb la seva part superior de color blanc, construeix els seus nius de fang als edificis. Aquestes dos espècies s'alimenten, exclusivament d'insectes convertint-se en bons aliats de l'home.

Però segurament l'ocell més abundant i conegut sigui el teulat (*Passer domesticus*), ja que és amic de viure a prop de l'home. Altres ocells de mida petita certament abundants són el verderol (*Carduelis chloris*), el garrafó (*Serinus serinus*), i l'esquiú enganyapastor cap-negre (*Sylvia melanocephala*).

Com ja s'ha dit, els ocells marins tenen una bona

También existe un pequeño mundo de otros seres que habitan este rincón de la bahía de Portmany, sobretodo en primavera, como son las mariposas blanquetas -del género *Pieris*- las abejas y las avispas.

Las aves

Las aves constituyen el grupo animal mejor representado y más fácil de divisar en sa Punta des Molí, donde se pueden observar pequeñas aves comunes a cualquier ambiente, especies de zonas húmedas y aves propiamente marinas.

Entre las aves más habituales está el vencejo común (*Apus apus*), un visitante de primavera, que recuerda a una gran golondrina de color muy oscuro con las alas largas y la cola horquillada. Esta especie pasa el verano en Ibiza para criar en agujeros de edificios, acantilados e islotes. Sólo deja de volar cuando tiene que empollar los huevos.

El avión común (*Delichon urbica*), de la misma familia que las golondrinas, pero más pequeño, con la cola menos horquillada y la parte superior de color blanco, construye sus nidos de barro en los edificios. Estas dos especies se alimentan exclusivamente de insectos, convirtiéndose en buenos amigos del hombre.

Pero seguramente el pájaro más abundante y conocido es el gorrión (*Passer domesticus*), ya que es amigo de vivir cerca del hombre. Otras aves de pequeño tamaño ciertamente abundantes son el verderón común (*Carduelis chloris*), el verdicillo (*Serinus serinus*), y la esquiua curruca cabecinegra (*Sylvia melanocephala*).

representació als voltants de sa Punta des Molí. Es poden observar amb relativa facilitat unes sis espècies diferents, algunes de les quals són migrants i d'altres sedentàries, és a dir, passen tot l'any entre nosaltres.



Larus cachinnans

La gavina camagrosa (*Larus cachinnans*) és, sense dubte, l'espècie més comuna. Els adults tenen les parts superiors grises, les inferiors de color blanc i el bec és groc amb una taca taronja, mentre que les gavines joves són d'un discret color marró.

Observant detingudament, es pot apreciar el vol gràcil d'una gavina més menuda i escassa que la camagrosa, és la gavina de bec roig (*Larus audouinii*). Es pot reconèixer pel bec vermell amb una taca groga i negre i les seves potes verdes.

Sols a l'hivern apareix el catràs (*Larus ridibundus*), una petita gavina que té el bec i les potes vermelles i que durant la primavera, té el cap de color fosc. Una altra hivernant és la llambritja de bec llarg (*Sterna sandvicensis*), d'aspecte similar a les gavines però amb una figura més estilitzada, ales llargues i acabades en punta i cua for-

Como ya se ha dicho, las aves marinas están bien representadas en las cercanías de sa Punta des Molí. Pueden observarse con relativa facilidad unas seis especies diferentes, algunas de las cuales son emigrantes y otras sedentarias, es decir, pasan todo el año entre nosotros.

La gaviota patiamarilla (*Larus cachinnans*) es sin duda la especie más común. Los adultos tienen las partes superiores grises, las inferiores de color blanco y el pico es amarillo con una mancha naranja, mientras que las gaviotas jóvenes son de un discreto color marrón.

Observando detenidamente, puede apreciarse el grácil vuelo de una gaviota más pequeña y escasa que la patiamarilla, la gaviota de Audouin (*Larus audouinii*). Puede reconocerse por el pico colorado con una mancha amarilla y negra y sus patas verdes.

Sólo en invierno aparece la gaviota reidora (*Larus ridibundus*), una pequeña gaviota que tiene el pico y las patas coloradas y que, durante la primavera, tiene la cabeza de color oscuro. Otro visitante es el charrán patinegro (*Sterna sandvicensis*), de aspecto



Sterna sandvicensis

cada, de fet també és coneguda com orenella de mar. Aquesta forma del cos li permet llençar-se a l'aigua en picat per capturar peixets.



Phalacrocorax aristotelis

Altres espècies molt comuns són els corbmarins, dels quals trobem dos espècies el corbmarí (*Phalacrocorax aristotelis*) i el corbmarí gros (*Phalacrocorax carbo*). Són ocells de plomatge negre amb el coll llarg. Són uns bons pescadors i arriben a cabussar-se més d'un minut i mig, baix l'aigua. El corbmarí gros es distingeix del corbmarí pel seu tamany superior i per tenir una taca blanca a la gola. A més, mentre el corbmarí gros només es presenta a l'hivern, l'altre viu tot l'any a la nostra illa. Durant les hores de forta calor és fàcil sorprendre aquests ocells posats a alguna roca o a una embarcació, amb les ales obertes eixugant-se les plomes.

Hi ha alguns ocells que sense tenir una vinculació directa amb el medi marí, ja que són més pròpies de zones humides com ses Salines, es poden trobar a sa Punta, mentre s'alimenten o descansen durant els seus desplaçaments migratoris. En aquest grup tenim l'agró

similar a las gaviotas pero con una figura más estilizada, alas largas y terminadas en punta y cola horquillada; de hecho también es conocida

como golondrina de mar. Esta forma del cuerpo le permite lanzarse al agua en picado para capturar pececillos.

Otras especies muy comunes son los cormoranes, de los cuales encontramos dos especies, el cormorán moñudo (*Phalacrocorax aristotelis*) y el cormorán grande (*Phalacrocorax carbo*). Son aves de plumaje negro, con el cuello largo. Son buenas pescadoras y llegan a zambullirse más de un minuto y medio. El cormorán se distingue por su tamaño superior y porque tiene una mancha blanca en el cuello. Además, el cormorán grande sólo se presenta en invierno y el cormorán moñudo vive todo el año en nuestra isla. Durante las horas de fuerte calor es fácil sorprender a estas aves posadas en alguna roca o en una embarcación, con las alas abiertas secándose las plumas.

Existen algunas aves que sin tener una vinculación directa con el medio marino, ya que son más propias de zonas húmedas como ses

(*Ardea cinerea*), ocell gros i de plomatge gris, l'agró blanc (*Egretta garzetta*), de plomatge totalment blanc i peus grocs, i la polleta d'aigua (*Actitis hypoleucos*), un petit limícola marró i blanc que recorre nerviosament les roques buscant petits animalons amb el seu llarg bec.

En ocasions, la badia de Portmany serveix com a refugi per a algunes espècies que es presenten de forma esporàdica, com l'ànnera peixatera (*Mergus serrator*), un ànec que s'alimenta exclusivament de peixos que captura gràcies al seu bec serrat i prim o la gallineta de mar (*Alca torda*), un ocell marí pelàgic, que amb el seu plomatge blanc i negre, un cos rabassut i un bec robust de color negre, recorda a un pingüí. L'època més habitual per a observar aquestes dos espècies cabussadores és l'hivern, si bé la seva presència és escassa i irregular.

Salines, pueden encontrarse en sa Punta mientras se alimentan o descansan durante sus desplazamientos migratorios. En este grupo se encuentra la garza real, (*Ardea cinerea*), ave grande de plumaje gris; la garceta común (*Egretta garzetta*), de plumaje totalmente blanco y pies amarillos; y el andarrios chico (*Actitis hypoleucos*), un pequeño limícola marrón y blanco que recorre nerviosamente las rocas en busca de pequeños animalitos con su largo pico.

En ocasiones, la bahía de Portmany sirve de refugio para algunas especies que se presentan de forma esporádica, como la serreta mediana (*Mergus serrator*), un pato que se alimenta exclusivamente de peces que captura gracias a su pico serrado y fino o el alca común (*Alca torda*), un pájaro marino pelágico, que con su plumaje blanco y negro, un cuerpo rechoncho y un pico robusto,



Larus ridibundus

Totes aquestes espècies estan perfectament adaptades al medi marí. Per exemple, l'excés de sal dins el seu cos és expulsat a l'exterior mitjançant uns foradets que tenen a la base del bec anomenades narines. També tenen uns peus preparats per a la natació, amb els dits units per una membrana. Les espècies més cabussadores tenen uns múscles pectorals molt forts per suportar la gran pressió de l'aigua.

Alguns d'aquests ocells marins són sedentaris, viuen tot l'any aquí, d'altres ens visiten a l'hivern o únicament descansen a les nostres illes uns dies, fins arribar als quarts de cria o d'hivernada. Les illes mediterrànies juguen un paper molt important en els desplaçaments migratoris de milions d'ocells entre Europa i Àfrica, ja que actuen com a punt de descans i aliment per al viatge entre els dos continents.

Els illots de ponent, un paradís per la fauna marina

Un fet que determina, en part, la presència de diverses espècies d'animals marins a la badia de Portmany és la proximitat dels illots de Ponent, un petit arxipèlag format per diferents illes i illots com sa Conillera, s'Espartar, illa des Bosc i les Bledes.

A la badia de Portmany s'hi han vist ocasionalment exemplars joves de tortugues marines (*Caretta caretta*) que, en el transcurs dels seus viatges migratoris per la Mediterrània, es paren a descansar.

Però ben segur que l'espectacle més impressionant va ser l'observació d'un grup

recuerda a un pingüino. La época más habitual para observar estas dos especies es el invierno, si bien su presencia es escasa e irregular.

Todas estas especies están perfectamente adaptadas al medio marino. Por ejemplo, el exceso de sal en su cuerpo es expulsado mediante unos agujeritos que tienen en la base del pico llamados narinas. También tienen unos pies preparados para la natación, con los dedos unidos por una membrana. Las especies que más se zambullen tienen unos músculos pectorales muy fuertes para resistir la presión del agua.

Algunas de estas aves marinas son sedentarias, viven todo el año aquí, otras nos visitan en invierno o descansan únicamente unos días en nuestras islas, antes de llegar a sus cuarteles de cría o invernada. Las islas mediterráneas tienen un papel muy importante en los desplazamientos migratorios de millones de aves entre Europa y África, ya que actúan como punto de descanso y alimento para el viaje entre los dos continentes.

Los islotes de Ponent, un paraíso para la fauna marina

Un hecho que determina, en parte, la presencia de diversas especies de animales marinos en la bahía de Portmany es la proximidad de los islotes de Ponent, un pequeño archipiélago formado por islas y islotes como sa Conillera, s'Espartar, illa des Bosc y les Bledes.

En la bahía de Portmany se han visto ocasionalmente ejemplares de tortugas marinas (*Caretta caretta*) que, en

de vuit delfins mulars (*Tursiops truncatus*), que es va fer dia dos de febrer de 1997. Probablement pertanyen a un grup més nombrós, d'entre quinze i vint exemplars, que viu a una àrea prop dels illots esmentats.

Quant a l'avifauna marina, aquest rosari insular té una importància extraordinària, ja que hi nidifiquen sis espècies diferents, apart d'algunes parelles de falcons i petits ocells. Però, sobretot, els illots de Ponent són molt importants per la presència de dos ocells marins, la gavina de bec roig (*Larus audouinii*) i el virot (*Puffinus mauretanicus*), dues autèntiques joies de la Mediterrània.

el transcurso de sus viajes migratorios por el Mediterráneo, paran para descansar.

Pero seguro que el avistamiento más impresionante fue el de un grupo de ocho delfines mulares (*Tursiops truncatus*), que se hizo el día dos de febrero de 1997. Probablemente pertenecen a un grupo más numeroso, de entre quince y veinte ejemplares que vive en un área cercana a estos islotes.

En cuanto a la avifauna marina este rosario insular tiene una importancia extraordinaria porque nidifican allí seis especies diferentes, a parte de algunas parejas de halcones y pequeñas aves.



Sa Conillera

La gavina de bec roig, endèmica de la Mediterrània, té a sa Conillera la colònia de cria més important de les Illes Balears.

Pero, sobre todo, los islotes de Ponent son muy importantes por la presencia de dos aves marinas, la gaviota de Audouin (*Larus audouinii*) y la pardela balear (*Puffinus mauretanicus*), dos auténticas joyas del Mediterráneo.



La gavina de Audouin, endèmica del Mediterráneo, tiene en sa Conillera la colonia de cría más importante de las Baleares.

Larus audouinii

El virot, el tresor de la nostra fauna, és l'únic ocell endèmic de les nostres illes. Únicament nidifica a l'arxipèlag balear, i als illots de Ponent existeix una bona població d'aquest escàs mariner alat.

El virot, de plomatge marró fosc i ventre blanquinós, té un bec fort i ganxut adaptat a la captura de peixos i cefalòpeds. És un ocell pelàgic, sempre viu mar endins, per la qual cosa la seva observació no és fàcil. Altres espècies que crien a sa Conillera són el corbmarí, la baldrítja (*Calonectris diomedea*) una espècie molt semblant al virot, la gavina camagrogia i el paio (*Hydrobates pelagicus*), l'ocell marí més petit de Europa, i que té a s'Espartar una de les colònies de cria més grosses de la Mediterrània occidental.



Puffinus mauretanicus

A més, a cada un dels diferents illots existeix una subespècie pròpia de sargantana pitiüsa, amb races tant espectaculars com la que viu a ses Bledes que tenen un aspecte totalment negre o les de l'illot de s'Espartar que tenen la pell de color blau i verd esmeralda.

Als illots es poden considerar laboratoris naturals. El seu aïllament afavoreix la presència d'endemismes tant vegetals com animals. Són ecosistemes molt fràgils i valuosos i, per tant, mereixen un elevat grau de protecció.

La pardela balear, el tesoro de nuestra fauna, es la única ave endémica de nuestras islas. Sólo nidifica en el archipiélago balear y, en los islotes de Ponent existe una buena población de este escaso mariner alado.

La pardela balear, de plumaje marrón oscuro y vientre blanquecino, tiene un pico fuerte y ganchudo adaptado a la captura de peces y cefalópodos. Es un ave pelágica, vive siempre mar adentro, por lo cual no es fácil observarla. Otras especies que crían en sa Conillera son el cormorán, la pardela cenicienta (*Calonectris diomedea*) una especie muy parecida a la pardela balear, la gaviota patiamarilla y el paño europeo (*Hydrobates pelagicus*), el ave marina más pequeña de Europa, que tiene en s'Espartar una de las colonias de cría más grandes del Mediterráneo occidental.

Además, en cada uno de los diferentes islotes existe una subespecie propia de lagartija pitiüsa, con razas tan espectaculares como la que vive en ses Bledes que tienen un aspecto totalmente negro, o las de s'Espartar que tienen la piel de color azul y verde esmeralda.

Los islotes pueden considerarse laboratorios naturales. Su aislamiento favorece la presencia de endemismos, tanto vegetales como animales. Son ecosistemas muy frágiles y, por tanto, merecen un elevado grado de protección.

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAFÍA

Bennessar i Torrandell, Pere. 1995. *Illots del sud i l'oest d'Eivissa*. Conselleria d'Agricultura i Pesca. Govern Balear. Palma

Caro Baroja, Julio. 1983. *Tecnología popular española*. Editora Nacional. Madrid.

Ferrer Abárzuza, Antoni. 1994. "El blat a l'Eivissa de la baixa edat mitjana". *Eivissa*, núm. 25. p. 28-32. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.

Ferrer Ferrer, Joan. 1994. "Anem per oli". *El Pitiús*. 1995. *Almanac per a Eivissa i Formentera*. p.114-119. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.

Lluís Salvador d'Àustria, Arxiduc. 2000. *Les Balears descrites per la paraula i la imatge. Les antigues Pitiüses*. Primer volum. Promomallorca edicions SL. Palma.

Marí Cardona, Joan. 1972. "Los molinos de Ibiza y Formentera en los siglos XIII y XIV". *Eivissa*, núm. 1. p. 8-11. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.

Marí Cardona, Joan. 1973. "Los molinos de viento en Ibiza y Formentera". *Eivissa*, núm. 2. p.18-20. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.

Marí Cardona, Joan. 1973. "Los molinos de viento de Ibiza y Formentera, hoy". *Eivissa*, núm. 3. p. 32-37. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.

Marí Cardona, Joan. 1976. *Illes Pitiüses.I. La conquesta catalana de 1235*. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.

Marí Cardona, Joan. 1990. *Illes Pitiüses/VI. Portmany*. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.

Marí Cardona, Joan. 1993. *El llarg camí del pa a Formentera*. Institut d'Estudis Balearics. Palma.

Miguelé Ramos, C. 1987. *Elaboración tradicional del aceite en Ibiza. Estudio preliminar*. Estudis Balearics. Any V / Núm. 24. Institut d'Estudis Balearics. Palma.

Planells, Mariano. 1992. "A cien años de su nacimiento y a sesenta de su venida a la isla. Walter Benjamin en Ibiza". *Anuario Ibiza-Formentera*. Mariano Productions.

Ramis Puig-gros, Andreu. 1987. *Molí d'en Gaspar (Llucmajor)*. Guia de visita. "SA NOSTRA", Caixa de Balears. Palma.

Ribes i Marí, Enric. 1995. *La toponímia de la costa de Sant Antoni de Portmany*. Institut d'Estudis Balearics. Palma.

San Félix, Manu. 2000. *La posidònia, el bosc submergit*. Col. Quadern de natura de les Balears. Edicions Documenta Balear. Palma.

Torres Torres, Marià. 1991. "Aportació a la toponímia de les Pitiüses. Sant Antoni de Portmany". *Eivissa*, núm. 19-20. p.43-47. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.

Torres Torres, Marià. 2001. "L'aprofitament de l'alga marina (Posidonia oceanica) en la vida tradicional de les Pitiüses". *El Pitiús*. 2001. *Almanac per a Eivissa i Formentera*. p.14-16. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.

Valero, Vicente. 2001. *Experiencia y pobreza. Walter Benjamin, 1932-1933*. Ediciones Península. Barcelona.

Vallés Costa, Rosa. 1991. *El món agrari tradicional. Un intent de comprensió de l'Eivissa rural*. Editorial Mediterrània. Eivissa.

Vila Valentí, Joan (coord). 1984. *Geografia de les illes Pitiüses. Les activitats agràries*. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.

EL MOLÍ

Això era, amb l'ajut del vent, un molí. La mola
ja no mol ni moldrà i les veles caigueren.
Restà la torre, com un vaixell mort resta a la platja.
La vella nau de veles sorolloses
s'allunyà pel temps, la perdérem de vista.
Això era un molí.

Semblaven fetes les sis aspes
per mesurar una vida inacabable
amb el seu gir segur,
mòlta darrera mòlta,
any darrera any,
sempre els molins esguardant-se
per damunt camps i senderes.

Navegava l'espai arriasant-se en el teu vol.
Presidien les teves ales
i les ales als altres puigs ben obertes,
pels clars camins del vent,
un temps quiet i antic,
de lents carros, lentes sínies, lents costums.
I rodàveu encara en la meua joventesa,
i rodàveu fa més de cent anys,
pols bategant d'una època llarga,
quan l'aire no sabem si era més jove o més vell,
i la farina untava de saviesa un robust queixal de pedra
i les celles del moliner.

Tot l'any era aquesta expectació del pa,
entorn d'una altura agitada:
llavor de la mà al solc,
brulla talment unes agulles verdes,
messes més tard cruixint al juny,
batuda càlida i polsosa,
gra ros camí del molí,
nutrícia pols que ja en regressa.
i esguardava el molí ara a ponent ara a llevant,
i voltava, voltava...

El vent ens diu que aquell temps ja ha passat.
Però el vostre cost eixalat ens testimonia
que no és gaire lluny aquell món perfecte,
al qual daven una música patriarcal
les vostres ales alegres.
Perfecte temps rodó
que semblava fora del temps,
i que un dia cruixí i s'esberlà,
i ens trobarem que anàvem no sabíem a on,
mes no ignorant que el temps continuava.

Tot saludant aquests temps nous,
entonem al molí una somniosa elegia,
entremig del vent net, bell i desenfeinat.

Marià Villangómez i Llobet

