

TAFONES

Definició

La tafona és el lloc on es transforma l'oliva en oli. Reuneix tots els elements necessaris per a les tres principals tasques que s'hi han de fer: la mòlta, el premsat i l'emmagatzematge.

Notes històriques

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

Posteriorment, els romans varen desenvolupar-ne el cultiu i els musulmans en milloraren els procediments d'extracció. Alguns autors afirmen que durant la dominació musulmana Bunyola fou el nucli més important del conreu d'olivera a Mallorca, l'objectiu segons aquests era l'abastament de Madina Mayûrqa (Palma).

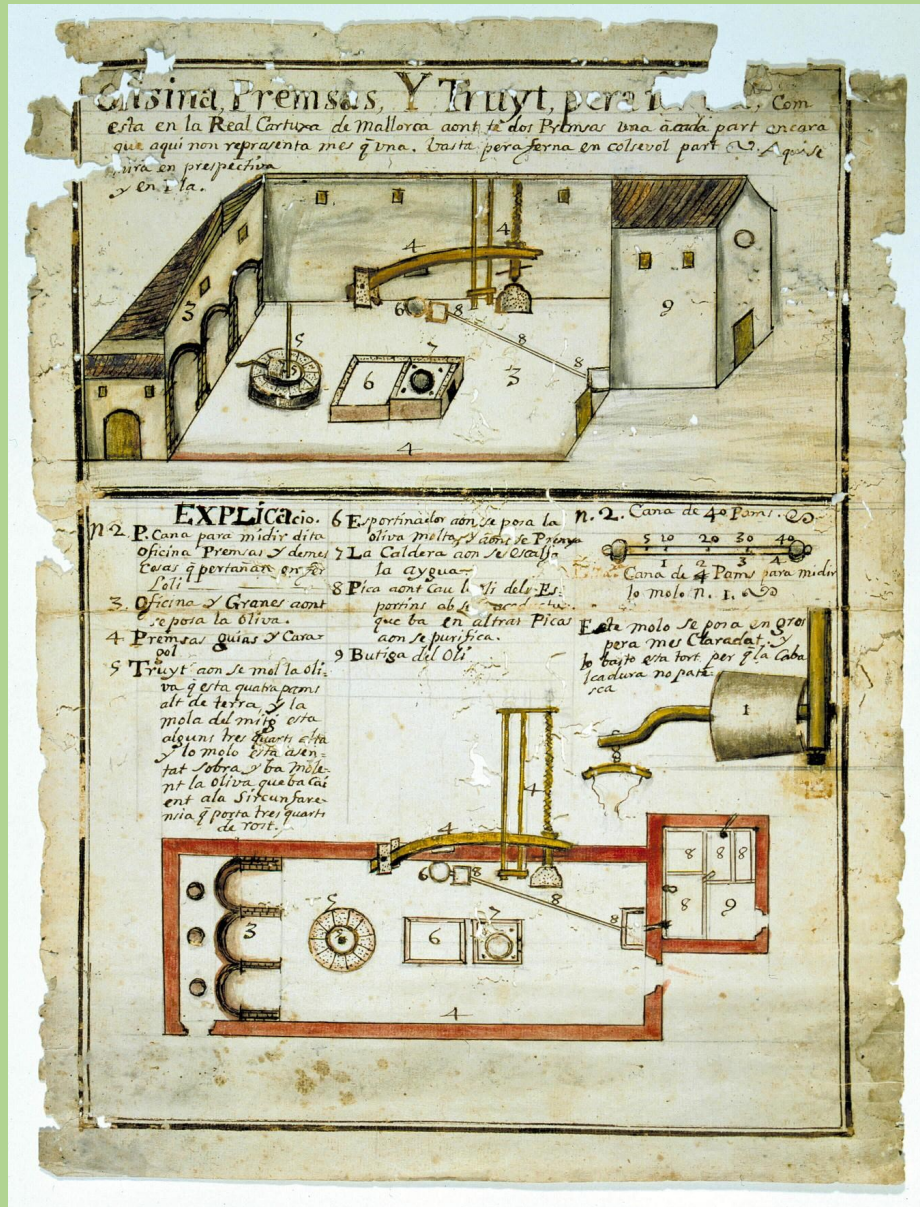
A la segona meitat del segle XIII, després de la conquesta catalano-aragonesa, s'intensificà el cultiu de l'olivera. Un dels factors que n'expliquen l'expansió són els alts tributs que es pagaven per l'oli, per tant el Rei concedí permisos per conrear indiscriminadament, com succeí amb la vinya. A la documentació apareixen noves zones de conreu com Sóller i Felanitx, en aquesta darrera l'empelt d'olivera va acompanyat de plantacions de vinya.

És a la documentació de *l'Escrivania de Cartes Reials* on per primer cop es fa referència al lloc de producció de l'oli. A Bunyola, concretament, se citen trulls, molins d'oli i premses, tot i que en desconeixem les característiques. A finals del segle XIII hi hauria a Bunyola 5 tafones. També es parla d'una tafona a Llucalcari i una altra a Banyalbufar. A mitjans del segle XV l'oli ja es comercialitzava regularment i tenia com a punt de partida el port de Sóller.

El cultiu de l'olivera s'aferma a principi del segle XVI, quan es produeixen diversos avanços tant en el cultiu com en la producció i, en els segles posteriors, l'oli es consolida com un producte de riquesa. Des del segle XVII al XIX, l'oli es converteix en un element clau en l'economia illenca i en un producte de consum, d'intercanvi comercial (principalment amb blat) i d'exportació, dirigit cap als mercats europeus, on en el segle XVIII, l'oli es considerava un producte molt reconegut i valorat. També cal esmentar la venda d'una mercaderia, de qualitat inferior, dirigida especialment a la indústria sabonera del sud de França.

L'extensa superfície del cultiu d'oliveres i la presència d'una mà d'obra abundant i barata assegurava el baix cost de l'oli, qüestió que el feia competitiu en els mercats estrangers. Així, ocupava una bona posició en el comerç, que va minvar davant el creixement de l'exportació del vi.

TAFONES



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

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

L'oli beneficiava tant la gent que conreava oliveres, com als qui el produïen i els qui el comercialitzaven. Cal esmentar, també, la importància de l'oli en el desenvolupament d'altres indústries com la del sabó, en la qual l'oli és matèria primera.

TAFONES

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



Tafona de Comasema (Bunyola).

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

Durant els anys 80 i 90 apareixen noves plantacions, la majoria al pla; així mateix, s'introduirà el sistema d'elaboració continu i l'oli d'oliva viurà un altre període a l'alça. A principi del segle xx es computaven 25.000 ha d'oliveres, davant les 8.101 ha que es cultiven actualment.

L'any 2002 s'aprovà la Denominació d'Origen Oli de Mallorca. Aquesta denominació estableix un oli verge extra de qualitat que recull les tres varietats permeses: empeltre o mallorquina, picual i arbequina.



L'oliva empeltre a l'arbre.

TAFONES

L'edifici i la maquinària

Les tafones, principalment, apareixen adossades a la possessió o en edificis aïllats, però sempre dins l'entorn de l'àrea o nucli agropecuari.

El sistema tradicional d'elaboració d'oli incorporava els següents elements, dins un sistema que reunia tres etapes: la mòlta, el premsat i l'emmagatzematge.

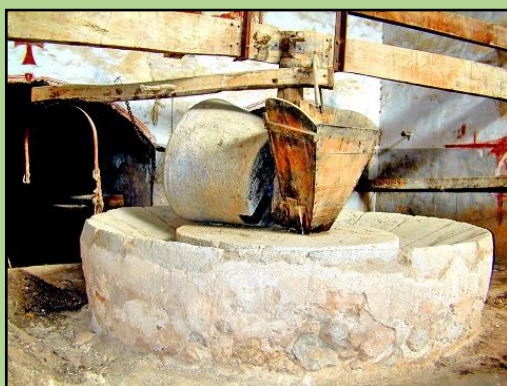
1. Moldre

Graners. Estances que s'usaven com a dipòsits d'oliva, localitzades habitualment darrere o devora del trull. Se'n poden trobar de diverses tipologies i les més comunes són les de volta i les de compartiment.



Graners. Son Torrella (Santa Maria del Camí).

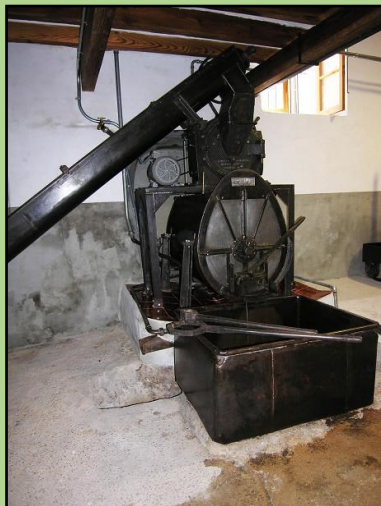
Trull. El tradicional és un molí de sang que es destina a la mòlta d'oliva. Les olives es dipositaven a la tremuja per caure dins la sumola. El rutló o rutlons, en rotació, les esclafaven. L'animal enganxat a la perxa, mitjançant els braços, movia el rutló a través de l'arbre.



Trull. Raixa (Bunyola)

Amb el temps, i dins de la tafona industrial, es troba la denominada **màquina de trullar**. Es tracta d'un molí mecànic de dimensions reduïdes que mol l'oliva amb ganivetes i ja du incorporada la batedora (màquina que afavoreix la mescla de la pasta i l'aigua). L'oliva s'introdueix dins la màquina mitjançant un sens fi mecànic. Requereix menys espai.

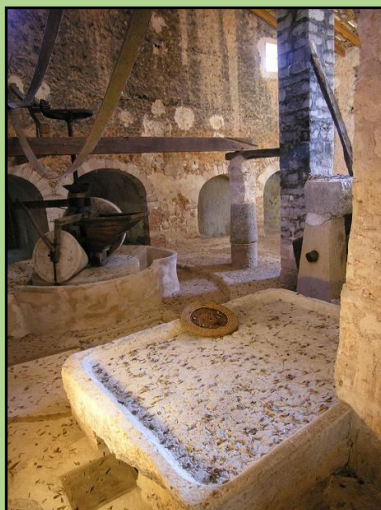
TAFONES



Màquina de trullar. Can Xoroi (Fornalutx)

2. Premsar

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



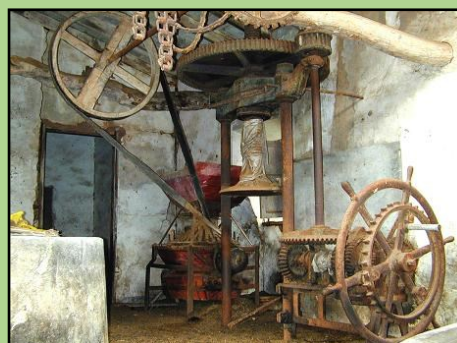
Esportinador. Son Torrella (Santa Maria del Camí)

Premsa. És l'element que premsava la pasta d'oliva. La més antiga és la denominada **premsa de biga**, amb la qual es premsava la pasta en una pila d'esportins col·locada sobre el bassi, mitjançant la pressió d'una gran biga que puja o baixa per l'acció d'una espiga que va unida a un contrapès (quintar). En aquestes premses també podem trobar un bassi de reduïdes dimensions per elaborar vi i, en ocasions, un element en forma de llit anomenat llitera del tafoner.

TAFONES

Un altre tipus de premsa és la denominada **premsa mecànica**, que funciona alineant-hi els esportins a sota. Es documenten a Mallorca a mitjans segle XIX. Són de ferro, però excepcionalment se n'han trobat algunes de fusta. Les primeres eren manuals, i les de ferro podien ser manuals o disposar d'un entramat de rodes dentades i cadenes connectat al trull per aprofitar la força animal o funcionar amb un motor. En principi substituïen la premsa de biga. Aquestes premses es divideixen en diversos tipus, dels quals destaquen les de pern horitzontal i les que el tenen vertical (fet que defineix la situació d'aquest pern i la manera com la premsa rep la força). Les primeres premses autòctones d'aquest tipus les va construir l'industrial Joan Oliver *Ma-neu*, a Palma.

La més recent, a Mallorca, és la **premsa hidràulica**, introduïda entre final del segle XIX i principi del XX. El mecanisme constava d'un cilindre de fosa dins del qual es movia un pistó per la força de la pressió de l'aigua que li transmetia la bomba. Generalment, aquesta premsa comptava amb un sistema de rails que recorria la tafona. Els esportins es col·locaven, amb una barra metàl·lica, en una vagoneta que es desplaçava fins arribar a la premsa on s'enganxava. La majoria d'aquestes premses que es conserven a Mallorca es manufacturaren a la fàbrica Hermanos Rodes d'Alcoi.



Premsa de biga. Son Torrella (Santa Maria del Camí). Premsa mecànica. S'Alqueria Vella de Baix (Artà)



Premsa hidràulica en funcionament. Can Det (Sóller)

TAFONES

Fornal: és el fogar on s'ubicava la caldera per escalfar l'aigua necessària per al procés del premsat (s'abocava sobre els esportins). També presenta una evolució i, habitualment a l'exterior de la tafona, hi trobam un aljub encarregat de subministrar l'aigua (usualment era l'aljub principal de subministrar aigua a les cases). Per fer foc a la fornal s'emprava llenya o pinyol de les anteriors trullades (pinyolada).

Per concloure el procés del premsat, les tafones industrialitzades també incorporen les **centrífugues**, segurament introduïdes a la dècada de 1940-1950. Les centrífugues són màquines que giren sobre un eix a gran velocitat aplicant la força centrífuga per separar l'oli de l'aigua.



Fornal. Binibassí (Fornalutx)

3. Emmagatzemar

La botiga de l'oli: habitacle adossat a la tafona on es localitzen els safareigs o piques, si bé a la tafona industrial ja apareix dins. La funció dels safareigs i les piques és per triar i emmagatzemar l'oli. Les piques eren originalment de pedra, i amb el temps es varen enrajolar. Era freqüent localitzar en aquesta estança recipients com gerres, odres, bidons, etc.

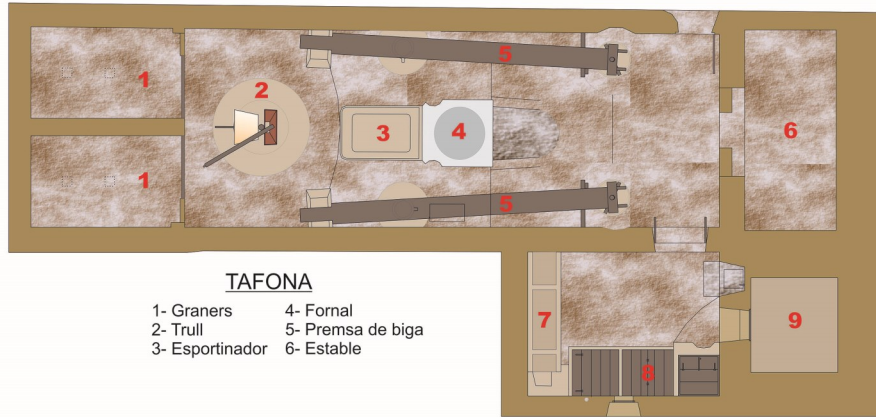
L'aigua sobrant dels procés s'anomena molinada.



Botiga de l'oli. Can Xoroi (Fornalutx) i Raixa (Bunyola)

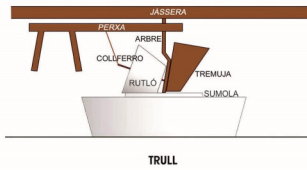
TAFONES

Tafona tradicional

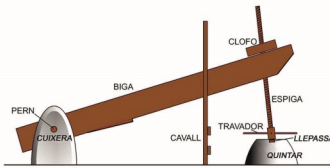


TAFONA

- 1- Graners
- 2- Trull
- 3- Esportinador
- 4- Fornal
- 5- Premsa de biga
- 6- Estable



TRULL



PREMSA DE BIGA

BOTIGA D'OLI

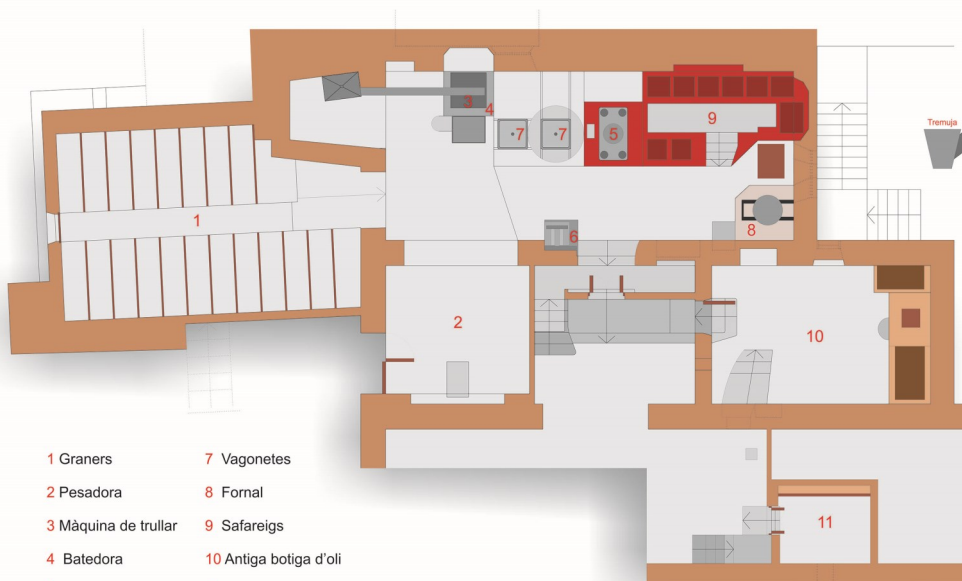
- 7- Piques de triar
- 8- Piques de repòs
- 9- Safareig definitiu

© 2019

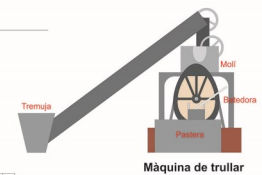


Departament de Cultura, Patrimoni i Política Lingüística
Consell de Mallorca

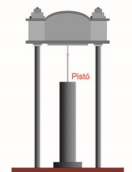
Tafona industrial



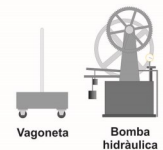
- 1 Graners
- 2 Pesadora
- 3 Màquina de trullar
- 4 Batedora
- 5 Premsa hidràulica
- 6 Bomba hidràulica
- 7 Vagonetes
- 8 Fornal
- 9 Safareigs
- 10 Antiga botiga d'oli
- 11 Antic estable



Màquina de trullar



Premsa hidràulica



Vagoneta

Bomba hidràulica

© 2019



Departament de Cultura, Patrimoni i Política Lingüística
Consell de Mallorca

TAFONES

Comarca	Municipi	Nombre	Comarca	Municipi	Nombre			
Mancomunitat del Pla	Algaida	1	Llevant	Artà	15			
	Ariany	0		Capdepera	5			
	Costitx	0		Manacor	2			
	Lloret de Vistalegre	0		Sant Llorenç	0			
	Llubí	0		Son Servera	10			
	Maria de la Salut	0		Mancomunitat Nord	Alcúdia	1		
	Montuïri	0			Muro	0		
	Petra	0			Pollença	43		
	Porreres	0			Sa Pobla	0		
	Sant Joan	0			Santa Margalida	0		
	Santa Eugènia	2			Migjorn	Campos	0	
	Sencelles	0		Felanitx		7		
	Sineu	0		Llucmajor		0		
	Vilafranca de Bonany	0		Santanyí		0		
	Mancomunitat del Raiguer	Alaró		31		Tramuntana	ses Salines	0
		Binissalem		8			Andratx	20
Búger		0	Banyalbufar	9				
Campanet		9	Bunyola	32				
Consell		4	Calvià	20				
Inca		2	Deià	19				
Lloseta		4	Escorca	16				
Mancor de la Vall		9	Esporles	15				
Marratxí		6	Estellencs	10				
Santa Maria del Camí		8	Fornalutx	8				
Selva		18	Puigpunyent	18				
		Palma	Sóller	36				
			Valldemossa	16				
			Palma	12				

Font: Catàleg de tafones elaborat pel Departament de Medi Ambient del Consell de Mallorca. Any 2003.

TAFONES

De les dades extretes del catàleg fet pels tècnics del Departament de Medi Ambient del Consell de Mallorca, entre els anys 2001 i 2003, podem determinar que hi ha un total de:

a) 607 tafones localitzades.

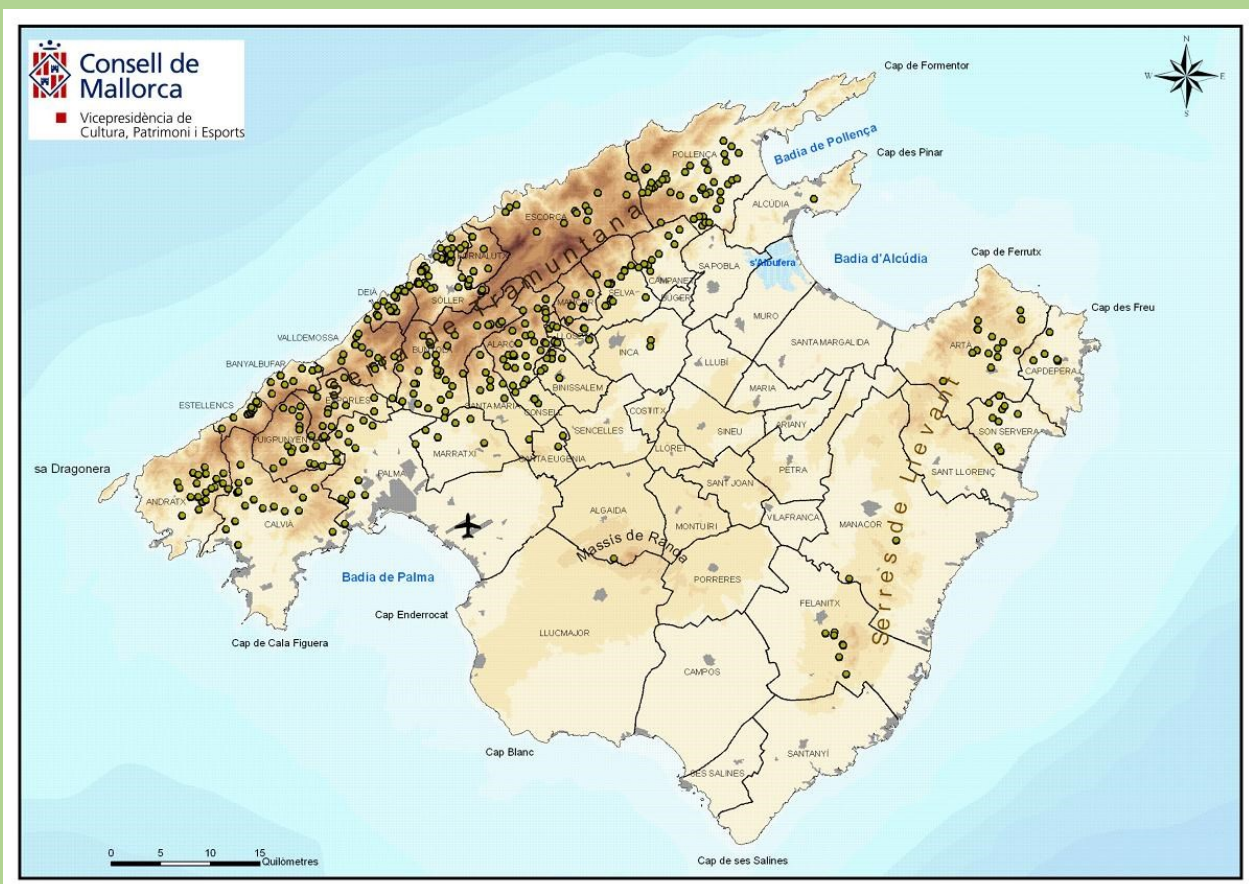
b) 417 tafones catalogades.

c) 124 tafones enderrocades/desaparegudes. Hi ha constància de la seva existència (documental/oral) però, a causa del pas del temps i del desús, han estat enderrocades o transformades i, actualment, ja no conserven ni l'estructura arquitectònica ni els elements de producció.

De l'anàlisi de les dades del catàleg es desprèn que hi ha dues àrees on es concentren un major nombre de tafones, que són: la zona de la serra de Tramuntana i el Raiguer, i i la zona de la serra de Llevant. Els municipis amb un major nombre de tafones localitzades a Tramuntana, i també a Mallorca, són Sóller i Pollença, amb 64 tafones cadascuna. Això no obstant, a Pollença s'han catalogat 43 tafones i a Sóller tan sols 36. A la zona de Llevant, el municipi amb més tafones localitzades i catalogades és Artà (25 localitzades, 15 catalogades), que ocupa la novena posició a escala insular quant al nombre de tafones catalogades.

Pel que fa a la ubicació, i tenint en compte la pressió urbanística que ha sofert Mallorca d'ençà de les darreres dècades, per tant, aquests dades no s'han d'interpretar de forma concloent? tenim que el 87 % de les tafones estan situades en l'àmbit rural, mentre que el 13 % restant estan situades a l'interior de nuclis urbans.

El catàleg es pot consultar, amb sol·licitud prèvia per escrit, a les dependències del Servei de Patrimoni Històric, a l'edifici de la Misericòrdia.



TAFONES

Referències bibliogràfiques

- ANDREU, Jaume. *Arquitectura tradicional de les Balears*. Pollença: Ed. El Gall, 2008.
- BIBILONI, Andreu. *Mercaders i navegants a Mallorca durant el segle XVII, l'oli com indicador del comerç mallorquí (16150-1720)*. Palma: Ed. el Tall, 1992.
- BUSQUETS, Xisco. «El sabor de siempre». *Brisas* [Palma], núm. 872 (3 gener 2004), p. 4-9.
- ESTARELLAS, Andreu. «Olivos y almazaras de Mallorca». A: MASCARÓ PASARIUS, Josep. *Historia de Mallorca* (vol. IV). Palma: Ed. Mascaró Pasarius, 1971, p.139-192.
- G.G, «Bartomeu Canals, un tafoner a la vieja usanza» *Brisas* [Palma], núm. 360. 13 març 1994, p. 4-8.
- MAYOL, Joan. *El llibre de l'oli*. Pollença: Ed. El Gall, 2013.
- MONLAU, José. «Del aceite. De la recolección de la aceituna. De la conservación de las aceitunas antes de molerlas. De los caracteres del aceite común. De los procedimientos antiguos para la extracción del aceite. De los motivos ordinarios del aceite. De la molienda de las aceitunas». *Museo Balear de Historia y Literatura, Ciencias y Artes*, año I, tomo I (1875), 1a època. Palma: P.J. Gelabert, 1875, p. 519-589.
- MONLAU, José. «Del aceite. De las prensas. De la extracción del aceite». *Museo Balear de Historia y Literatura, Ciencias y Artes*, año II, tomo II (1r semestre 1876), 1a època. Palma: P.J. Gelabert, 1876.
- MONLAU, José. «Del aceite. De la clarificación del aceite». *Museo Balear de Historia y Literatura, Ciencias y Artes*, año II, tomo III (2n semestre 1876), 1a època. Palma: P.J. Gelabert, 1876.
- MONLAU, José. «Del aceite. De la clarificación del aceite». *Museo Balear de Historia y Literatura, Ciencias y Artes*, año II, tomo III (2n semestre 1876), 1a època. Palma: P.J. Gelabert, 1876.
- MONLAU, José. *Tratado de olivicultura o del cultivo del olivo y de la obtención de aceite*. Palma: Establecimiento tipográfico de Pedro J. Gelabert, 1877.
- POL LLOMPART, Josep Lluís. «L'oli a Mallorca: collides i tafones» A: *La serra de tramontana natura i cultura*. Palma: Editorial, 1998, p. 99-104.
- RULLÁN MIR, José. *Cultivo práctico del olivo: con la indicación de un medio fácil, económico y al alcance de todos, para destruir y aniquilar la mosca del olivo, el gorgojo y otros insectos*. Sóller: Imp. La Sinceridad, 1904.
- SERRANO, Aina; Florit, Jerònia [et al.] «Les tafones de Mallorca. Estat de la qüestió». A: *IV Congrés Internacional de Molinologia. Mallorca 1, 2 i 3 de maig de 2003 (vol.II)* Palma: Consell de Mallorca. Departament de Medi Ambient i Natura, 2005 (p. 11-28).
- SERRANO, Aina i ALBERT, David. *L'oli a Mallorca: del passat al present*. Palma: Departament de Medi Ambient, Consell de Mallorca, 2008.
- SERRANO, Aina. «La restauració de la tafona de Can Xoroi a Fornalutx». A: *IV Jornades d'estudis històrics de Sóller*, Ajuntament de Sóller, 2010. p. 383-396.
- SINTES, Adolf. *Trulls i tafones. La producció d'oli a Menorca*. Sant Lluís: s'Auba, 2013.

©Unitat del Patrimoni historicoindustrial. Direcció insular de Patrimoni. Prohibit reproduir total o parcialment aquest contingut