

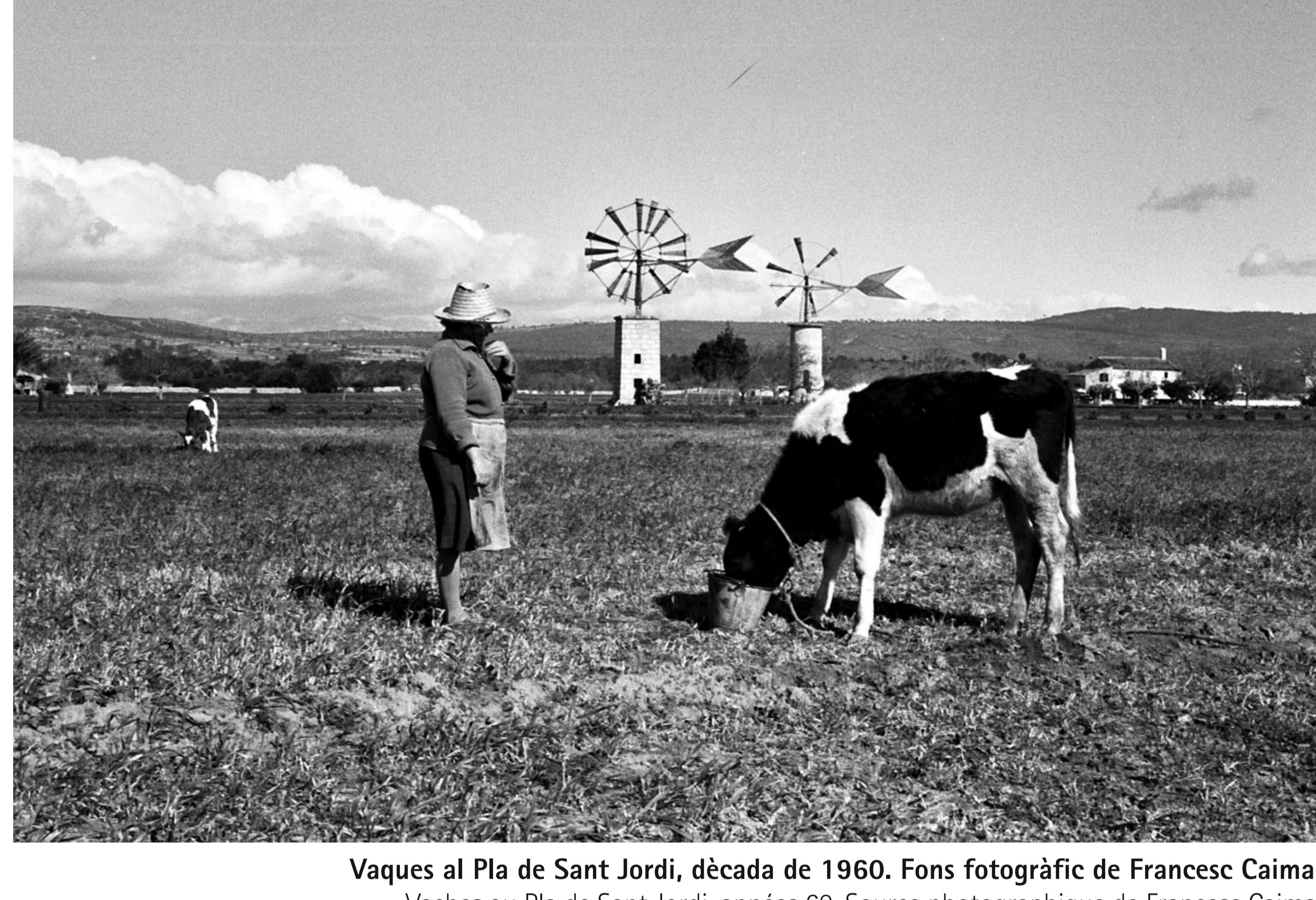
Els oficis / Les savoir-faire. Pla de Sant Jordi, Mallorca

El vaquer, el naixement de la indústria lletera

El vaquer, usualment treballador llogat als horts, era el que tenia cura de les vaques, des de menar-les al bou i assistir al naixement dels vedellets, fins a alimentar-les i munyir-les.

Les vaques s'alimentaven d'alfals i herba, però també els donaven «pallada», barreja de palla banyada amb farina d'ordi o civada. Habitualment, es munyien dos cops al dia: al matí, devers les 7, i a l'horabaixa, als voltants de les 5. En aquesta feina, sempre manual, també hi podien participar les dones adultes de la casa. Una vaca produeix uns 10 litres diaris de llet, tot i que les de races foranes, com la vaca frisona, originària d'Holanda, en pot produir 20, de litres diaris, o més. Sobre la distribució de la llet, els testimonis entrevistats, ens parlen dels lleters o les lleteres que, amb carro o camió, recollien diàriament la llet dels horts; mentre que altres, esmenten unes construccions senzilles d'una única habitació amb un moll, anomenats «refrescadors», on els pagesos dipositaven la llet que, posteriorment, era recollida i transportada fins a les fàbriques.

L'expansió de la indústria lletera al Pla de Sant Jordi va propiciar la instal·lació cap al 1940 d'ILMA (Indústria Lletera Mallorquina) al Coll d'en Rabassa i la constitució, el 1958, d'AGAMA (Associació General Agrària Mallorquina), on s'encarregaven d'homogeneïtzar, pasteuritzar i embotellar la llet per vendre-la. Actualment, les vaqueries al Pla de Sant Jordi són gairebé inexistentes, per tant l'ofici de vaquer n'és, només, un record.



Vaches al Pla de Sant Jordi, dècada de 1960. Fons fotogràfic de Francesc Caimari
Vaches au Pla de Sant Jordi, années 60. Source photographique de Francesc Caimari

Le vacher, la naissance de l'industrie laitière

Le vacher, généralement un ouvrier engagé dans les potagers, était celui qui s'occupait des vaches, de les conduire au bœuf et assister à la naissance des veaux, jusqu'à les nourrir et les traire.

Les vaches se nourrissaient de luzerne et d'herbe, mais leur donnaient aussi de la «pallada», un mélange de paille imbibée d'orge ou d'avoine. Elles traitaient généralement deux fois par jour: le matin, vers 7 h, et l'après-midi, vers 5 h. A ce travail, toujours manuel, les femmes adultes de la maison pouvaient également participer. Une vache produit environ 10 litres de lait par jour, bien que ceux de races étrangères, comme la vache frisonne, originaire de la Hollande, puissent en produire 20 litres par jour, voire plus. Sur la distribution du lait, les témoins interrogés nous parlent des laiteries qui, en charrette ou en camion, collectaient quotidiennement le lait des potagers; tandis que d'autres mentionnent des constructions simples d'une seule pièce avec un quai, appelées «glacières», où les paysans déposaient le lait, qui était ensuite collecté et transporté vers les usines.

L'expansion de l'industrie laitière dans le Pla de Sant Jordi a conduit à l'installation vers 1940 de ILMA (Industrie Laitière Majorquine) dans le Coll d'en Rabassa et à la constitution, en 1958, de l'AGAMA (Association Agraire Générale de Majorque), où ils étaient en charge de l'homogénéisation, de la pasteurisation et de la mise en bouteille du lait pour le vendre. Aujourd'hui, les vachers du Pla de Sant Jordi sont presque inexistantes, donc le travail d'un vacher n'est qu'un souvenir.



Son Morlà. Pla de Sant Jordi. 2020. Arxiu PHI, Consell de Mallorca

L'horticultor/a, un ofici essencial

L'horticultura és l'art de conrear horts. Al Pla de Sant Jordi, anomenat tradicionalment el «rebost de Palma», s'hi cultivava gran varietat d'hortalisses, tants d'hivern: cols, colfloris, borratxons, moniatos, bledes, espinacs, ravenets... com d'estiu: albergínies, pebres, tomàtiques de ramellet i de pruna... També, era habitual destinar una porció de terra al cultiu del pebre de tap de cortí que, una vegada assecat, es portava a moldre a les fàbriques de Sant Jordi. La majoria d'aquests conreus es regaven mitjançant parades en crestall. Des del safareig del molí, l'aigua es distribuïa per les calçades de marès. Així mateix, es cultivava l'alfals, que es destinava al bestiar: vaques, bous i cavalls. Alguns pagesos i pageses es dedicaven exclusivament a aquest farratge per l'elevat rendiment econòmic que en treien. Tampoc mancava el cultiu de blat, ordi i civada. Usualment, els arbres fruiters eren per al consum propi de la família.

Hortolans i hortolanes venien els productes als mercats de Palma, sobretot al de Pere Garau. No depenien de cap intermediari, ells mateixos «defensaven» el seu gènere. L'hortalissa es transportava en coves i canastres dins carros manats per un cavall, que amb el temps se substituïren per vehicles a motor. Amb la darrera transformació de la comarca, l'espai agrari ha minvat considerablement. Tot i que hi ha una manca de renovació generacional, un reduït grup de pagesos es dedica a l'agricultura ecològica.



Son Regalat. Pla de Sant Jordi. 2021. Arxiu PHI, Consell de Mallorca

L'horticulteur/horticultrice, un métier essentiel

L'horticulture c'est l'art de cultiver les champs. Au Pla de Sant Jordi, qu'on connaît traditionnellement comme «le garde-manger de Palma», on y cultive des grandes variétés des légumes tant d'hiver comme d'été. L'hiver on cultivait des choux, des chou-fleurs, des patates douces, des blettes, des épinards, des radis... L'été, des aubergines, des poivrons, des tomates de «ramillet et de prunne»... Il était aussi habituel dédier une portion du terrain à cultiver les poivrons de «tap de cortí» qu'une fois séchés, on les moulait dans les usines du Pla de Sant Jordi. La plupart des champs s'irriguaient par sillons qui partaient depuis l'étang du moulin. L'eau se distribuait grâce aux petites routes de grès. Ils cultivaient aussi l'orge pour le bétail: les vaches, les bœufs et les chevaux. Quelques paysans et paysannes ne travaillaient que les fourrages car cela signifiait une augmentation importante des revenus. Nous ne devons pas oublier aussi la culture du blé, de l'orge et de l'avoine. Les arbres fruitiers, étaient réservés à la consommation familiale.

Les horticulteurs et horticultrices vendaient leurs produits sur les marchés de Palma, surtout au marché de Pere Garau, sans intermédiaires, ils vendaient eux-mêmes leurs produits. Les légumes étaient transportés en criques et paniers sur des chariots portés par des chevaux. Des années après, les chevaux ont été changés par des véhicules motorisés. Après la dernière transformation des comtés, l'espace agricole, c'est réduit considérablement. Bien qu'il n'y a pas eu une rénovation générationnelle, un petit groupe d'agriculteurs est engagé dans l'agriculture biologique.



Cal Tio de Son Pelat. Pla de Sant Jordi. 2020. Arxiu PHI, Consell de Mallorca