

Los hornos de alquitrán, una explotación poco conocida de nuestros bosques

Por C. GUERAU DE ARELLANO TUR

Desde tiempo secular, el bosque ibicenco de pino carrasco (*Pinus halepensis* Mill.; en ibicenco, *pi bord*) ha sido objeto de diferentes formas de explotación. Junto con la sal¹ y los cultivos del secano mediterráneo ha constituido uno de los pilares de la economía insular tradicional. Recordemos que, ya en el siglo XI, el geógrafo árabe Al Makkari nos dice que la isla de Ibiza «*provee gran parte de África de leña y sal*», y añade más adelante que «*como hay mucho bosque, la principal industria de sus vecinos consiste en hacer carbón, que embarcan para Barcelona y otros puertos del Mediterráneo*».² A esta imagen del bosque ibicenco, en la que se mezclan carboneras (*sifges*) y leños (*tions*), hay que añadir otra forma de aprovechamiento, la de los *forms d'encrità* o pega, en los que se obtenía alquitrán (*encrità*) y pez (*pega*), a partir de la resina (*reina*) elaborada por los pinos carrascos. Prueba de ello son los topónimos que, referentes a productos de esta explotación, hay en la geografía de las Pitiusas: En Sant Josep se hallan el Puig de sa Pega y la Font de sa Pega, en Sant Antoni de Portmany, el Puig de sa Tea, y en Formentera, en el Cap de Barbaria, el Torrent de sa Tea.

La evolución histórica

Esta forma de explotación forestal era costumbre muy antigua en la isla, como lo prueba un documento del Archivo Municipal de Ibiza, fechado en 1299, en el que el rey Jaume III revoca una prohibición de extraer de la isla pez y alquitrán, añadiendo «*com antiguament és acostumat per los homes de la dita illa*».³ Esta práctica, menos extendida y conocida que la del carbón y la leña, ha permanecido viva hasta la mitad del siglo actual, fecha en que se apagan definitivamente los hornos que aún se conservan en nuestros bosques.

A las técnicas seguidas por los campesinos para la extracción de teas y obtención de alquitrán y pez, nos referiremos en este trabajo. No queremos, sin embargo, dejar antes de señalar la importancia que para los ibicencos debía tener esta industria forestal, como ponen de manifiesto las continuas citas que, referentes a dichos productos, hacen documentos de nuestra historia. Así, al ya mencionado documento del año 1299, se une en 1335 una carta del mismo Jaume III a su lugarteniente en Ibiza, Ramon Muntaner, para que la «*justa pegua thea e rasina, de les quals la dita illa en res nos millora*»⁴, puedan ser exportadas a Mallorca y a las tierras del rey de Aragón. Esta carta, así como la escrita en 1299, son respuestas del rey a las peticiones de

los jurados de la isla que pedían permiso de exportación para estos productos.

En 1655, al hacerse públicos los 110 «*Capitols de Política y Bon Govern de la illa de Iviça*», en la que se fijan los precios de las mercancías necesarias a los isleños, se establece en el capítulo 41 el precio de venta de la pez, alquitrán y tea. Estos quedan fijados de la siguiente forma: «*la pega a tres lliures lo quintar, lo alquitrà a dos lliures y la teja a sis sous lo quintar*», y, en caso de infrac-



La Font de sa Pega, uno de los topónimos que indican la antigua presencia de esta industria en la isla.

ción, multa de «*10 lliures tant per lo comprador com venedor y la tal pega o alquitrà y teja venuda perduda*».⁵ En 1753, se prohíbe la exportación del alquitrán y de la pez fabricados en Ibiza, debido a que «*haviéndose aumentado la navegación con los muchos barcos que se han fabricado, al mismo paso se van disminuyendo los bosques y marinas de ella, en el tráfico de leña, riboltones y chorizos que saquen para Orán y Cartagena; y los mismos naturales no encuentran las más veces dicho género (se refiere al alquitrán y la pez) para la compostura y reparos o fábricas de sus mismas embarcaciones, siendo preciso traer dicho género de fuera para el citado fin*».⁶

En 1845, Joaquín Maximiliano Gibert, Jefe Político de la Provincia, visitó las islas de Ibiza y Formentera para elaborar un informe sobre el estado en que se encuentra la administración y riqueza de ambas islas. En este informe, al hablar de las actividades industriales, cita la existencia en el término de Santa Eulària de «cuatro hornos de pez que producen al año sobre cincuenta quintales cada uno»,⁷ y al hablar de Sant Joan, indica «hay algunos hornos de pez».⁸

Por último, el Archiduque Luis Salvador, además de citar la existencia de hornos de pez y dar los valores de exportación de este producto en el trienio 1883-1885, nos explica —aunque incompletamente— cómo se obtenía. Dice así: «Extraída la resina de los pinos por medio de incisiones en el tronco, se la derrite en un horno con mucho fuego, vertiéndola después en una especie de artesitas formadas con la tierra arcillosa que se recoge en las cercanías. No creo que de esta clase de hornos haya muchos en la isla, pues en todas mis excursiones por su territorio, no acerté a ver más que uno, aunque tuve noticias de otros existentes en los distritos de San Juan y Santa Eulalia. La resina así preparada se llama en el país pega. De una parte de ella sacan los ibicencos el alquitrán, que se consume todo en Ibiza, al paso que de la brea se exporta ordinariamente alguna cantidad».⁹

Referente a Formentera sabemos que también de sus bosques se sacaban los productos que nos ocupan. Así lo atestigua la protesta presentada en 1302 por el procurador del arzobispo y paborde de Tarragona al rey Jaume de Mallorca, porque su lugarteniente en estas islas se ha entrometido en asuntos que lesionan los derechos que la iglesia de Tarragona tiene aquí, y piden al rey revoque tales intromisiones. Dice así: «que com los hòmens de la isla de Formentera haguessen acostumat de donar delme a dits Arquebisbe y Peborde de la fusta, pega orxella y altres coses, Berenguer de Caldes llochinent del Rey havia manat compellir a dits hòmens quen responguessen a Ramon de Vil·la».¹⁰ Cabe citar, como curiosidad y fuera del tema que nos ocupa, que la *orxella* es un líquen a partir del cual se obtenía en la Edad Media una materia colorante para teñir trajes preciosos.

No agotamos, con estas citas, todas las que de alguna forma hacen referencia a los mencionados productos; tan sólo hemos escogido las que, por corresponder a períodos diferentes de nuestra historia, nos indican que la industria del alquitrán ha sido una constante más dentro de la variada actividad laboral del campesino ibicenco y, por consiguiente, una forma más de la economía de las Pitiusas.

Las técnicas de elaboración del alquitrán

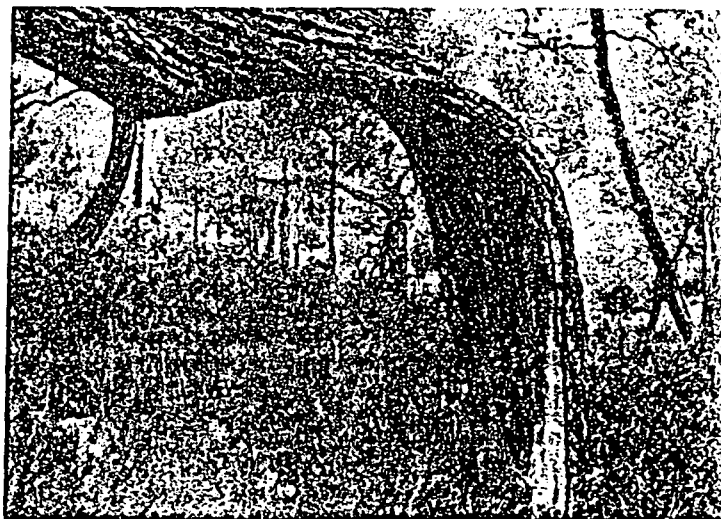
Veamos ahora en qué forma se llevaba a cabo la explotación y las técnicas seguidas. Al ser destinado un pinar a la obtención de alquitrán, su propietario se asociaba frecuentemente a dos obreros para realizar las tareas de explotación. Uno y otros se distribuían los trabajos —en la forma que iremos detallando— partiéndose a medias los beneficios de su venta. Se iniciaban los trabajos con la elección de los pinos que habían de suministrar la resina; se escogían los de tronco más grueso, en los que suele concentrarse preferentemente dicha sustancia. A éstos se les cortaba la cima (*cimerol*), operación que se denomina *escimerolar es pins*. Esta mutilación solía preceder en tres o cuatro años las demás tareas y su finalidad era provocar, en ese tiempo, la concentración de las resinas elaboradas por el vegetal, en la zona que restaba de tallo.

La elección de los pinos, así como el corte de sus cimas, corría a cargo del propietario.

Pasados dichos años, y durante la primavera, se procedía a descortezar los troncos por uno de sus lados, nunca



Pi escimerolat i parat que ya ha sido objeto de extracción de teas.



Pino que ha perdido resistencia como consecuencia de sucesivas extracciones de teas.

en toda su superficie, hasta dejar al descubierto las primeras capas de madera o leño. Para ello, los obreros hacían saltar, con un hacha, las placas leñosas (*carrasca*) que lo protegen. En esta situación, se dice que los pinos están *parats*, es decir preparados para la extracción posterior de teas (*teics*, *tees*) y, con ellas, de la resina. Esta situación en que quedaba el pinar ha quedado plasmada en el siguiente *estribot* del cancionero popular:

«As Jondal tenc pins parats
i a sa Cala belloteres
per fer un banc quadratjat
i festetjar a can Costera»

Las dimensiones de la superficie descortezada eran de 1'30 a 1'80 m de longitud por 0'25 a 0'35 m de ancho. Se-

guidamente, del leño desnudo y saturado de resina, se separaban a golpes de hacha las astillas resinosas o teas. Con el astillado, la franja de extracción quedaba enmarcada entre dos resaltes del pino, uno superior, de forma semicircular, llamado *sa corona*, y otro inferior, inclinado, a modo de tope, llamado *sa sola*. El tamaño de las teas variaba según el volumen del pino y la pericia del encargado de extraerlas. Los expertos, al parecer, las obtenían de hasta 1 m de longitud y un palmo de ancho, si bien lo corriente era obtenerlas entre dos y tres palmos de longitud, uno de ancho y de dos a cuatro dedos de grosor. Estas se apilaban en la base del pino, del que habían sido extraídas, junto a *sa sola*, con objeto de recoger la resina, que continuaba fluyendo por las heridas del leño. En esta situación permanecían todo el verano, época en que la secreción resinosa alcanza un máximo. El ritmo de extracción de teas era de unos 8 a 10 pinos por hombre y día.

Al llegar el otoño, las teas eran bajadas del monte y llevadas hasta el horno mediante un asno provisto de alforjas. Esta tarea corría a cargo del propietario. La extracción de teas podía repetirse sobre los mismos pinos a los dos o tres años.

Los hornos de alquitrán

Seguidamente entraba en funcionamiento el horno de alquitrán. Veamos su estructura. Consta de dos piezas: el horno propiamente dicho (*es forn*), de forma ovoide, y, adosado a él, un depósito cilíndrico denominado *s'olla*. Ambas piezas se construían a base de piedras unidas con cal y agua (*emmorteres*). El horno se revocaba interiormente con tierra refractaria, llamada *terra de foc*. Presenta dos orificios, uno superior o *boca*, ligeramente ladeado respecto del vértice, aunque los hay con la boca centrada, y otro, apenas visible, *es forat* situado en el fondo del horno, en comunicación con el depósito exterior u *olla*. Este conjunto se levantaba generalmente en el mismo bosque pero muy próximo a algún camino para facilitar posteriormente su venta. No es raro encontrarlos unidos a alguna *sitja* (*forn de pega* del Puig d'en Racó, Corona) o *forn de calç* (*forn de pega* de ses Marrades de Corona) formando una reunión de industrias del bosque. Para su construcción se aprovechaba un desnivel del terreno, de forma que en la parte inferior quedaba el depósito y en la superior, sobresaliendo a modo de cúpula, el extremo del horno con su boca.

Una vez las teas junto al horno, los obreros procedían a *encanar es forn*, o sea llenarlo de las citadas astillas hasta su misma boca. En esta faena un obrero situado en el interior del horno, iba colocando las teas ordenadamente inclinadas de forma que todas las puntas miran hacia el orificio de salida, a fin de que el alquitrán que se vaya obteniendo se deslice con facilidad. Para evitar su posible obturación, se hacía junto a él una *cova* o *creu de teies*, es decir un pequeño hueco resguardado con las mismas teas. No todos los hornos tenían idéntica capacidad. Podemos considerar tres tipos, atendiendo a ello; los que se llenaban con las teas extraídas de 20 a 25 pinos, los que necesitaban de 70 a 80 pinos y, por último, los que precisaban astillas de más de un centenar.

El alquitrán se obtenía por destilación seca de la resina. Para ello se prendía fuego a las teas por la boca del horno, y el calor se propagaba a las situadas en el nivel inferior inmediato, las cuales, sin inflamarse, iban cediendo lentamente el alquitrán. Cuando el fuego llegaba a estas astillas, eran las de abajo las que dejaban escapar dicho producto. Este se deslizaba y se depositaba en *s'olla* previamente cubierta de sacos y tierra mediante unos travesaños de madera. De no taparse completamente el depósito, el alquitrán, al contacto con el aire, perdía sus propiedades, en especial su fluidez (*s'esbravava*), para transformarse en *pega*,



Sa sola.

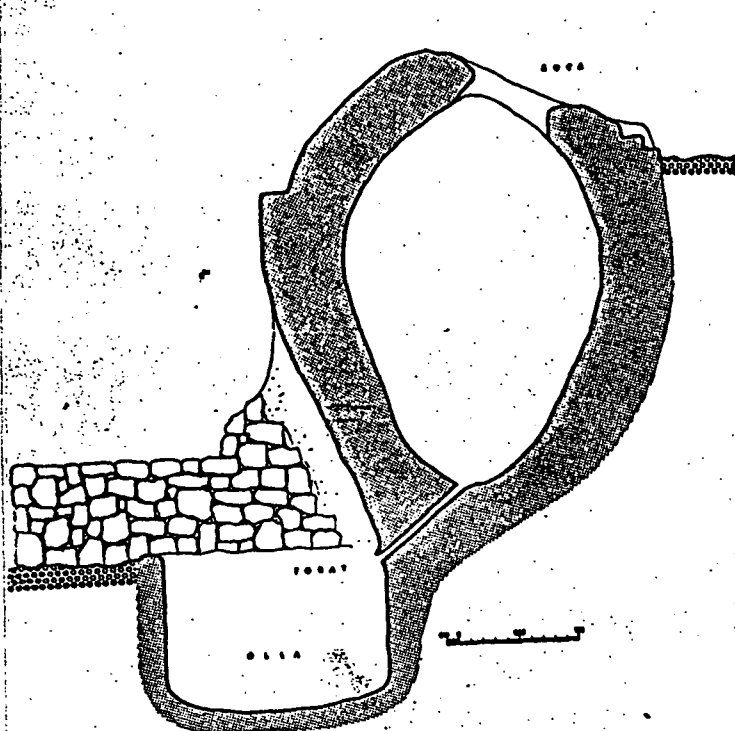


Sa corona.

producto sólido no utilizado en la isla, por lo menos en los últimos tiempos.

Los productos obtenidos

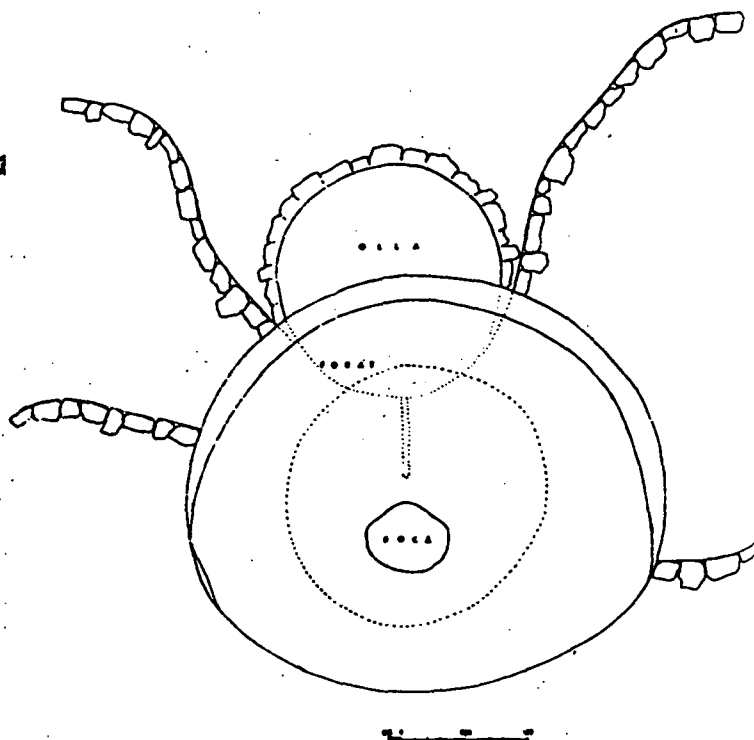
Las teas se consumían en unos dos o cinco días, según el tamaño del horno, y se debía esperar, por lo menos, otros dos para destapar el depósito. Seguidamente, y junto al mismo horno, se ponía a la venta, y acudían a su compra gentes de las casas payesas de la zona. La venta la realizaban los dos obreros: uno se encargaba de coger el alquitrán con una espátula y depositarlo en la vasija del comprador, y el otro, de pesar los recipientes, primero vacíos y luego llenos de alquitrán. Las vasijas más empleadas para guardar este producto eran las ollas (*s'olla de s'encrità*) que no solía faltar en ninguna casa de campo, o bien un viejo cántaro roto de su asa y cuello (*es truc de s'encrità*).



Horno de alquitrán de ses Marrades de Corona. Sección y planta, según planos de Antoni Ferran Llobet, aparejador.



Forn de pega de ses Marrades de Corona. Partes superior y posterior, respectivamente.



Respecto a la *pega*, la información recibida es que en la isla no la empleaban, y existe cierta confusión respecto a cómo se obtenía. Para unos era la mezcla de *encrità i cendra* (alquitrán y ceniza) que quedaba dentro del horno como residuo de la combustión de las teas. Para otros, y como ya hemos apuntado, la pez era el producto en que se transformaba el alquitrán, al no haberse tapado totalmente el depósito en el momento de formarse. En Aubarca y Corona, obtenían *pans de pega* (panes de pez), que se exportaban a Mallorca; dichos panes se obtenían vertiendo parte del alquitrán en unos pequeños hoyos hechos en la tierra. Esta preparación de la pez, concuerda con la descrita por el Archiduque Luis Salvador. También se obtenían *poals de pega* (cubos de pez), que se hacían embadurnando de *encrità i cendra* una cestilla hecha de caña y ramas tiernas (*cistelló de verduc*). El molde podía hacerse de esparto; en este caso el pozal se llamaba de *espart i pega*.

Aparte el alquitrán y la pez, también se obtenía en estas explotaciones forestales, corteza de pino (*carrasca*) y teas; éstos últimos productos, al igual que la pez, eran objeto de exportación, al tiempo que consumidos en la isla.

Veamos a continuación en qué eran empleados estos productos en las Pitiusas. La corteza de pino se empleaba para teñir y dar más resistencia a distintos útiles de pesca, en especial redes (*xarxes*). El teñido y curtido se realizaba en unas instalaciones especiales, llamadas *tenyidors*, existentes en las calas o lugares donde recalaban regularmente barcas de pesca. En Cala Llentrisca, aún puede verse un *tenyidor* que ha permanecido en uso hasta la actualidad.

Referente al uso interior de las teas, sólo está en el recuerdo de algunos ancianos la existencia de unas perchas muy largas, llamadas *mossons*, donde se colocaban las teas para iluminar las viviendas. En algunas casas payesas existe un depósito, junto a la chimenea, donde se almacenaban las teas (can Nadal, Sant Josep).

El alquitrán era íntegramente consumido en la isla para impermeabilizar las suelas de las alpargatas. También se empleaba, juntándolo con aceite e hirviendo la mezcla, para curar las pequeñas heridas que se hacían los animales de tiro.

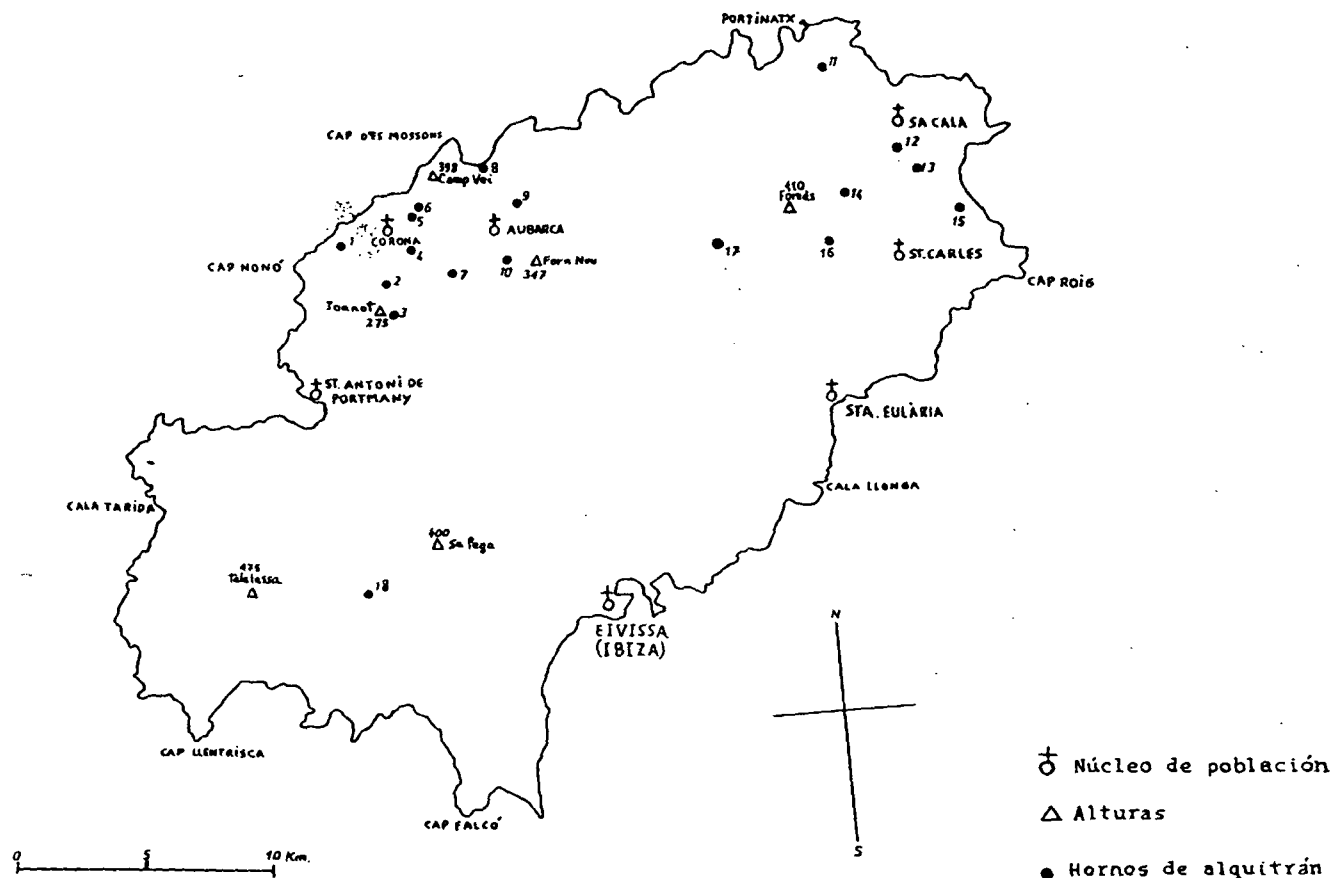
La pez era íntegramente exportada, a excepción de los *poals de pega*. El valor que suponían las exportaciones de este roducto nos lo indica el Archiduque Luis Salvador. En 1883 se exportaron 3.785 Qm de resina (el mismo Archiduque aclara se trata de pez) por un valor de 28.227

pesetas; en 1884, 132 Qm por valor de 2.429 ptas., y en 1885, 197 Qm que supusieron un ingreso de 3.720 ptas.¹¹ En el año 1904, Ibiza aún exportó 38.710 Kg de pez por valor de 9.500 pesetas.¹²

Relación de hornos

La mayoría de los hornos existentes en Ibiza dejaron de funcionar hace aproximadamente 30 años, habiendo, no obstante, continuado de forma esporádica alguno de ellos hasta hace unos 10 ó 15 años. Entre estos últimos figuran el de can Francolí de Corona, el de can Fracesc d'es Figueras y, en Formentera, el de ca's Ferrer (la Mola), este último hoy derruido.

Forn de can Toni Lluquí (Sant Joan). Se conserva entero.
Forn de can Salvador (sa Cala). Sólo se conserva la base.
Forn de can Perot de s'Àguila (sa Cala). Entero.
Forn de can Toni Gat de Dalt (sa Cala). Algo derruido.
Forn d'es Saig (Sant Carles). Se conserva entero.
Forn de can Fracesc d'es Figueras. Se conserva entero.
Forn de can Toni Mateu (es Figueras).
Forn de can Toni de sa Font (Morna). Se conserva entero.
Forn de can Miquel de sa Font (Morna). Se conserva entero.
Forn de can Toni Mosson (Balàfia). Se conserva entero.
Forn de can Pep Verger (Sant Josep). Sólo se conserva la base.



Mapa de distribución de algunos de los hornos de alquitrán existentes en la isla de Ibiza y en buen estado de conservación. Obsérvese su localización en los núcleos más forestales y montañosos de la isla.

1. Forn de ses Rotetes. 2. Forn de ses Marrades de Corona. 3. Forn d'es Clot de sa Nau. 4. Forn d'es Coll d'es Pouàs. 5 y 6. Forns d'es Puig d'en Racó. 7. Forn d'en Francolí. 8. Forn d'en Pereta. 9. Forn de can Tonió de Dalt. 10. Forn de can Esquerrer. 11. Forn de can Toni Lluquí. 12. Forn de can Toni Gat de Dalt. 13. Forn de can Perot de s'Àguila. 14. Forn d'es Saig. 15. Forn de can Fracesc d'es Figueras. 16. Forn de can Toni de sa Font. 17. Forn de can Toni Mosson. 18. Forn d'es Puig de ca's Serres.

Citamos a continuación algunos de los hornos que estuvieron en funcionamiento en estos períodos, indicando el estado de conservación en que se encuentran.

Forn d'en Costa o de ses Marrades de Corona. Se conserva entero.

Forn d'es Clot de sa Nau (Corona). Algo derruido.

Forn d'en Francolí (Corona). Se conserva entero.

Forn d'es Coll d'es Pouàs (Corona). Se conserva entero.

2 Forns existentes en el Puig d'en Racó (Corona). Conservados perfectamente.

Forn de ses Rotetes (Corona). Se conserva entero.

Forn d'en Pereta (Aubarca). Algo derruido.

Forn de can Tonió de Dalt (Aubarca). Se conserva entero.

Forn de can Esquerrer (Aubarca). Se conserva entero.

Forn d'es Puig de ca's Serres (Sant Josep). Se conserva entero.

Forn de ca's Ferrer (la Mola, Formentera). Derruido recientemente.

Otras técnicas de elaboración del alquitrán

El procedimiento descrito de obtención de alquitrán es, sin duda, muy rudimentario, pero puede considerarse como una pequeña industria forestal que precisaba de hornos hechos de obra y en los que con cierta regularidad se obtenían cantidades considerables de alquitrán destinado a la venta. Existía, además, otro sistema de elaboración que no precisaba de horno y requería solamente el trabajo de un hombre, por lo cual era empleado por muchas familias, que

así cubrían las necesidades que tenían de este producto y aun obtenían algún beneficio con la venta del sobrante.

El método seguido era el siguiente: Hacían un hoyo en el suelo suficientemente profundo para alojar dos tinajas del tipo denominado *d'oli* (de aceite), superpuestas por sus bocas. La tinaja superior se llenaba de teas y se colocaba sobre la inferior en la forma mencionada. Entre ambas se intercalaban unos hilos de alambre entrecruzados a fin de evitar la caída de briznas en el recipiente inferior. El espacio que quedaba entre las tinajas y la pared del hoyo se llenaba de tierra, y se cubría igualmente la base de la tinaja superior. Sobre ésta se hacía una hoguera, cuyo calor se propagaba a las teas que van destilando el alquitrán formado. Éste, goteando a través de la rejilla, se acumula en la tinaja inferior hasta llenar un tercio de su capacidad.

Tanto en este último sistema como en el de los hornos, el pino carrasco era la especie que proporcionaba la resina para obtener el alquitrán, dado que las Pitiusas carecen de otro pino con mejores cualidades resineras. Por ello, se hace curiosa la cita de Dioscórides (siglo I de nuestra Era), en su «Materia Medica», cuando al referirse a las cualidades de las resinas dice: «*vienen las más excelentes de Pityusa, isla próxima a España*». Esta cita, extraída de la obra de Font y Quer *Plantas Medicinales*, va acompañada del siguiente comentario de su autor: «*En la isla Pityusa, es decir, la llamada actualmente Ibiza, no se cría sino el Pino de Alepo (Pinus halepensis L.), sin alerce ni abeto alguno. Ignoramos a qué clase de trementina pudo referirse Dioscórides*».¹³ Podría ser que la resina a que se refiere Dioscórides proviniese no del pino carrasco sino de otra conífera de la que es especialmente abundante Ibiza y cuya cualidad resinera conocen bien nuestros campesinos. Nos referimos a la cada o enebro de la miera (*Juniperus oxycedrus* L.; en el país *ginebre*), que utilizaban para obtener *encrità de ginebre*, el cual se utilizaba como medicamento en las farmacias de la ciudad.

Su obtención era idéntica a la anterior; tan sólo variaban los recipientes utilizados, que eran más pequeños. Las astillas se extraían de cepas (*rabasses*) de enebros arbóreos y las colocaban en ollas denominadas de *quatre anses*, de tamaño algo superior al corriente. Ésta se colocaba invertida, con su boca tapada por un tazón de fondo agujereado, sobre otra olla. El conjunto se enterraba, envuelto de telas que impidiesen la entrada de tierra en su interior y encima se hacía una hoguera. El alquitrán obtenido tenía color rojo-amarillento y una viscosidad semejante a la de la miel. Se empleaba, aplicándola sobre la piel, para combatir la sarna (*ronya*) y *esmalucs* (heridas pequeñas y superficiales) y también por vía oral como depurativo.

C. GUERAU DE ARELLANO TUR

¹ Acerca de la importancia económica de la sal en las Pitiusas, véase: J. Vilà Valenti, *Ibiza y Formentera, islas de la sal*, "Estudios Geográficos", vol. XIV (Madrid, C.S.I.C., 1953), págs. 3-48.

² Pablo Piferrer y José M.º Quadrado, *Islas Baleares*, reedición completa (Palma de Mallorca, 1969), pág. 594.

³ Archivo Municipal de Ibiza (según E. Fajarnés Tur en *El comercio entre ibicencos y sarracenos en la Edad Media*, Palma de Mallorca, 1929, pág. 32).

⁴ Archivo Municipal de Ibiza (según I. Macabich Llobet en *Historia de Ibiza*, vol. I, Palma de Mallorca, 1966, pág. 295).

⁵ *Capitols de Política y Bon Govern de la illa de Ieiga* (según E. Fajarnés Tur en *Política económica de Ibiza en el siglo XVII*, Palma de Mallorca, 1893, pág. 40).

⁶ Archivo Municipal de Ibiza. Libro Reg. de 1752-53, fol. 198 (según E. Fajarnés Tur en *El comercio entre ibicencos y sarracenos en la Edad Media*, Palma de Mallorca, 1929, págs. 45-46).

⁷ I. Macabich Llobet, *Historia de Ibiza*, vol. II, ed. Daedalus (Palma de Mallorca, 1967), pág. 257.

⁸ I. Macabich Llobet, *Historia de Ibiza*, vol. II, ed. Daedalus (Palma de Mallorca, 1967), pág. 259.

⁹ Archiduque Luis Salvador, *Las Baleares*, tomo I (Palma de Mallorca, 1886), pág. 385.

¹⁰ Archivo Histórico Arzobispal de Tarragona. Index Vell, n.º 42 (Nota facilitada por el Rvdo. Joan Mari Cardona, canónico archivero de Ibiza).

¹¹ Archiduque Luis Salvador, *Las Baleares*, tomo I (Palma de Mallorca, 1886), págs. 434-435.

¹² *Moniteur Officiel du Commerce*, Suppléments n.º 464, *Commerce, industrie et navigation de illes Baléares pendant l'année 1904* (Paris, 1905), pág. 27.

¹³ P. Font y Quer, *Plantas medicinales*, Ed. Labor (Barcelona, 1962), pág. 93.



¿Cómo era España que a nada de lo que conocí se parecía?

¿Quién no conoce la controversia a que dio lugar la afirmación de León Felipe de que los emigrados se llevaron consigo la canción al destierro? Es cierto que lo que sí se han llevado siempre con ellos los desterrados, a falta de tierra, ha sido una imagen del país que, no por más subjetiva, deja de ser menos imperecedera. El tiempo y la distancia la fijarán a jamás en su recuerdo hasta idealizarla y elevarla a la categoría de mito, aunque, como sucede con el libro de Max Aub, *La Gallina ciega*, no corresponda ya, pasados treinta años, a la realidad actual.

Algo de esto sucede con el libro de recuerdos de María Teresa León, pese a que, tal vez por haberlo escrito en el destierro y sin cotejar por ello lo evocado con lo vigente, su desgarradura sea menos amarga, más esperanzadora y serena que la que exhala la crónica de Max Aub. La transformación que ha experimentado España en el curso de esos últimos treinta años acaba por no corresponder en absoluto con el recuerdo que de ella se llevaron nuestros compatriotas, hasta hacer decir al autor de *La Gallina ciega*: «*Esta que ahora es, otra, parecida a Francia, a Brasil, a Estados Unidos, a Andorra, a Marruecos, a cualquier cosa, menos a lo que fue, en mi tiempo, mi país*». Yo me pregunto si los ibicencos de hoy, los jóvenes poetas nacidos entre 1943 y 1954 que presenta Josep Mari en las páginas centrales del número 1 de esta tercera época de la revista EIVISSA, ponga por ejemplo, reconocerían su patria a través de la evocación que de la misma hace María Teresa León en su *Memoria de la Melancolía*. Incluso sus predecesores, el excelso Mariano Villangómez, el ponderado Cosme Vidal Llaser, el extrañado Francisco José Mayáns, el historiador Bartolomé Escandell y tantos otros que conocieron el mismo paisaje que describe María Teresa León, las mismas costumbres y los mismos hombres, me pregunto: ¿identificarían esos recuerdos como hace la escritora, ellos que todavía pueden contar, ellos en los que vive aún esa *canción* que, en lo que le atañe, León Felipe se llevó consigo y que, una vez muerto, no queda ya huella en la memoria de los vivos? De todos ellos hay quizá dos excepciones: Isidoro Macabich, en quien siempre he visto una identificación total con su tierra, hasta poder afirmar que ha asumido Ibiza como pocos hombres han asumido un país, y Enrique Fajarnés, por sus dotes de artesano y orfebre y su distanciamiento. Porque para que el recuerdo permanezca intacto es necesario el apartamiento, sin el cual los contrastes son difíciles.

Se dirá que exagero, cuando en realidad apenas carica-

así cubrían las necesidades que tenían de este producto y aun obtenían algún beneficio con la venta del sobrante.

El método seguido era el siguiente: Hacían un hoyo en el suelo suficientemente profundo para alojar dos tinajas del tipo denominado *d'oli* (de aceite), superpuestas por sus bocas. La tinaja superior se llenaba de teas y se colocaba sobre la inferior en la forma mencionada. Entre ambas se intercalaban unos hilos de alambre entrecruzados a fin de evitar la caída de briznas en el recipiente inferior. El espacio que quedaba entre las tinajas y la pared del hoyo se llenaba de tierra, y se cubría igualmente la base de la tinaja superior. Sobre ésta se hacía una hoguera, cuyo calor se propagaba a las teas que van destilando el alquitrán formado. Éste, goteando a través de la rejilla, se acumula en la tinaja inferior hasta llenar un tercio de su capacidad.

Tanto en este último sistema como en el de los hornos, el pino carrasco era la especie que proporcionaba la resina para obtener el alquitrán, dado que las Pitiusas carecen de otro pino con mejores cualidades resineras. Por ello, se hace curiosa la cita de Dioscórides (siglo I de nuestra Era), en su «Materia Medica», cuando al referirse a las cualidades de las resinas dice: «*vienen las más excelentes de Pityusa, isla próxima a España*». Esta cita, extraída de la obra de Font y Quer *Plantas Medicinales*, va acompañada del siguiente comentario de su autor: «*En la isla Pityusa, es decir, la llamada actualmente Ibiza, no se cría sino el Pino de Alepo (Pinus halepensis L.), sin alerce ni abeto alguno. Ignoramos a qué clase de trementina pudo referirse Dioscórides*».¹³ Podría ser que la resina a que se refiere Dioscórides proviniese no del pino carrasco sino de otra conífera de la que es especialmente abundante Ibiza y cuya cualidad resinera conocen bien nuestros campesinos. Nos referimos a la cada o enebro de la miera (*Juniperus oxycedrus* L.; en el país *ginebre*), que utilizaban para obtener *encrità de ginebre*, el cual se utilizaba como medicamento en las farmacias de la ciudad.

Su obtención era idéntica a la anterior; tan sólo variaban los recipientes utilizados, que eran más pequeños. Las astillas se extraían de cepas (*rabasses*) de enebros arbóreos y las colocaban en ollas denominadas de *quatre anses*, de tamaño algo superior al corriente. Ésta se colocaba invertida, con su boca tapada por un tazón de fondo agujereado, sobre otra olla. El conjunto se enterraba, envuelto de telas que impidiesen la entrada de tierra en su interior y encima se hacía una hoguera. El alquitrán obtenido tenía color rojo-amarillento y una viscosidad semejante a la de la miel. Se empleaba, aplicándola sobre la piel, para combatir la sarna (*ronya*) y *esmalucs* (heridas pequeñas y superficiales) y también por vía oral como depurativo.

C. GUERAU DE ARELLANO TUR

¹ Acerca de la importancia económica de la sal en las Pitiusas, véase: J. Vilà Valenti, *Ibiza y Formentera, islas de la sal*, "Estudios Geográficos", vol. XIV (Madrid, C.S.I.C., 1953), págs. 3-48.

² Pablo Piferrer y José M.º Quadrado, *Islas Baleares*, reedición completa (Palma de Mallorca, 1969), pág. 594.

³ Archivo Municipal de Ibiza (según E. Fajarnés Tur en *El comercio entre ibicencos y sarracenos en la Edad Media*, Palma de Mallorca, 1929, pág. 32).

⁴ Archivo Municipal de Ibiza (según I. Macabich Llobet en *Historia de Ibiza*, vol. I, Palma de Mallorca, 1966, pág. 295).

⁵ *Capitols de Política y Bon Govern de la illa de Ieiga* (según E. Fajarnés Tur en *Política económica de Ibiza en el siglo XVII*, Palma de Mallorca, 1893, pág. 40).

⁶ Archivo Municipal de Ibiza. Libro Reg. de 1752-53, fol. 198 (según E. Fajarnés Tur en *El comercio entre ibicencos y sarracenos en la Edad Media*, Palma de Mallorca, 1929, págs. 45-46).

⁷ I. Macabich Llobet, *Historia de Ibiza*, vol. II, ed. Daedalus (Palma de Mallorca, 1967), pág. 257.

⁸ I. Macabich Llobet, *Historia de Ibiza*, vol. II, ed. Daedalus (Palma de Mallorca, 1967), pág. 259.

⁹ Archiduque Luis Salvador, *Las Baleares*, tomo I (Palma de Mallorca, 1886), pág. 385.

¹⁰ Archivo Histórico Arzobispal de Tarragona, Index Vell, n.º 42 (Nota facilitada por el Rvdo. Joan Mari Cardona, canónico archivero de Ibiza).

¹¹ Archiduque Luis Salvador, *Las Baleares*, tomo I (Palma de Mallorca, 1886), págs. 434-435.

¹² *Moniteur Officiel du Commerce*, Suppléments n.º 464, *Commerce, industrie et navigation de îles Baléares pendant l'année 1904* (Paris, 1905), pág. 27.

¹³ P. Font y Quer, *Plantas medicinales*, Ed. Labor (Barcelona, 1962), pág. 93.



¿Cómo era España que a nada de lo que conocí se parecía?

¿Quién no conoce la controversia a que dio lugar la afirmación de León Felipe de que los emigrados se llevaron consigo la canción al destierro? Es cierto que lo que sí se han llevado siempre con ellos los desterrados, a falta de tierra, ha sido una imagen del país que, no por más subjetiva, deja de ser menos imperecedera. El tiempo y la distancia la fijarán a jamás en su recuerdo hasta idealizarla y elevarla a la categoría de mito, aunque, como sucede con el libro de Max Aub, *La Gallina ciega*, no corresponda ya, pasados treinta años, a la realidad actual.

Algo de esto sucede con el libro de recuerdos de María Teresa León, pese a que, tal vez por haberlo escrito en el destierro y sin cotejar por ello lo evocado con lo vigente, su desgarradura sea menos amarga, más esperanzadora y serena que la que exhala la crónica de Max Aub. La transformación que ha experimentado España en el curso de esos últimos treinta años acaba por no corresponder en absoluto con el recuerdo que de ella se llevaron nuestros compatriotas, hasta hacer decir al autor de *La Gallina ciega*: «*Esta que ahora es, otra, parecida a Francia, a Brasil, a Estados Unidos, a Andorra, a Marruecos, a cualquier cosa, menos a lo que fue, en mi tiempo, mi país*». Yo me pregunto si los ibicencos de hoy, los jóvenes poetas nacidos entre 1943 y 1954 que presenta Josep Mari en las páginas centrales del número 1 de esta tercera época de la revista EIVISSA, ponga por ejemplo, reconocerían su patria a través de la evocación que de la misma hace María Teresa León en su *Memoria de la Melancolía*. Incluso sus predecesores, el excelso Mariano Villangómez, el ponderado Cosme Vidal Llaser, el extrañado Francisco José Mayáns, el historiador Bartolomé Escandell y tantos otros que conocieron el mismo paisaje que describe María Teresa León, las mismas costumbres y los mismos hombres, me pregunto: ¿identificarían esos recuerdos como hace la escritora, ellos que todavía pueden contar, ellos en los que vive aún esa *canción* que, en lo que le atañe, León Felipe se llevó consigo y que, una vez muerto, no queda ya huella en la memoria de los vivos? De todos ellos hay quizá dos excepciones: Isidoro Macabich, en quien siempre he visto una identificación total con su tierra, hasta poder afirmar que ha asumido Ibiza como pocos hombres han asumido un país, y Enrique Fajarnés, por sus dotes de artesano y orfebre y su distanciamiento. Porque para que el recuerdo permanezca intacto es necesario el apartamiento, sin el cual los contrastes son difíciles.

Se dirá que exagero, cuando en realidad apenas carica-