

CA N'ANDREU DES TRULL



CA N'ANDREU DES TRULL

Polígon 7, número 103
07850 Sant Carles de Peralta
Tel. (+34) 971 335 814
canandreustrull@santaularia.com



AJUNTAMENT DE
SANTA EULÀRIA DES RIU
WWW.SANTAEULARIADESRIU.COM

LES CASES PAGESES O CASAMENTS



Can Mariano d'en Roques (Sant Carles de Peralta)

Casa pagesa o casament és el nom que rep l'habitatge tradicional rural eivissenc i implica la presència de certes característiques tipològiques i àmbits que es repeteixen a cada construcció seguint una mateixa disposició i amb idèntica funcionalitat. La primera característica a assenyalar és que les cases pageses eren construïdes pels mateixos pagesos amb l'ajut de familiars, vesins i amics. Es tracta d'un tipus de construcció basada en el paral·lelepípede, tendent a la horizontalitat, a la qual, al llarg del temps, s'hi afegixen d'altres paral·lelepípedes denominats cases, a mesura que augmenten les necessitats de la família que l'habita. Cadascuna d'aquestes cases, generalment de planta quadrada, té la seua pròpia coberta plana per recollir l'escassa aigua de pluja, sostinguda per murs gruixuts; en ocasions, té també el seu propi accés exterior. Les diferents cases reben un nom específic que designa la seua funció. Així, la casa del vi és el celler; la casa de la matança és el lloc on es guardaven els embotits procedents de la matança del porc; la casa de dormir o de jeure és el dormitori; la casa del carro és el garatge d'aquest mitjà de transport; hi podia haver també la casa de la palla, la casa del gra, etc. De tal manera, al conjunt de cases se'l denomina casament. Les obertures, per raons de seguretat i de climatologia, són escasses i de dimensions reduïdes, per conservar la frescor a l'estiu i l'escalfor de la llar a l'hivern.

Casa payesa o 'casament' es el nombre que recibe la vivienda tradicional rural ibicenca e implica la presencia de ciertas características tipológicas y ámbitos que se repiten en cada construcción siguiendo una misma disposición y con idéntica funcionalidad. La primera característica a señalar es que las casas payesas eran construidas por los mismos campesinos con la ayuda de familiares, vecinos y amigos. Se trata de un tipo de construcción basada en el paralelepípedo, tendente a la horizontalidad, a la cual, a lo largo del tiempo, se añaden otros paralelepípedos denominados 'cases', a medida que aumentan las necesidades de la familia que la habita. Cada una de estas 'cases', generalmente de planta cuadrada, tiene su propia cubierta plana para recoger la escasa agua de lluvia, sostenida por gruesos muros; en ocasiones, tiene también su propio acceso exterior. Las diferentes 'cases' reciben un nombre específico que designa su función. Así, la 'casa del vi' es la bodega; la 'casa de la matança' es el lugar donde se guardaban los embutidos procedentes de la matanza del cerdo; la 'casa de dormir o de jeure' es el dormitorio; la 'casa del carro' es el garaje de este medio de transporte; podía haber también la 'casa de la palla' (paja), la 'casa del gra' (grano), etc. Así, al conjunto de 'cases' se lo denomina 'casament'. Las aperturas, por razones de seguridad y de climatología, son escasas y de dimensiones reducidas, para conservar el frescor en verano y el calor del hogar en invierno.



Cuina de Ca n'Andreu des Trull (Sant Carles de Peralta)



En aquest tipus de construcció s'ha descrit una disposició típica de les diferents estances o cases: primerament, la cuina, el porxo i les cases de jeure. A aquesta disposició s'hi sumen estances especialitzades: sequers, porxets, corrals adaptats als diferents animals, casa del carro, casa del gra, casa de la palla, i algunes altres estances com els trulls i els molins de sang. Malgrat aquesta especialització, que es donava als casaments de les famílies més benestants econòmicament, hi solia haver un alt grau de polivalència. L'ús de les estances principals, com la cuina i el porxo, es modificava segons fos de dia o de nit o segons l'estació de l'any i les feines a fer. Així, la cuina era el lloc preferent a l'hivern, mentre que a l'estiu s'utilitzava la cuina de fora: uns fornells situats a l'exterior de la casa, juntament amb el forn, sovent situat també a l'exterior. El porxo, la part més pública, era lloc de reunions familiars i socials, magatzem tant d'eines com productes, lloc on s'escloaven les ametlles o s'esgranava la dacsca, on es realitzava el festeig pagès, i fins i tot, a la nit podia servir de dormitori amb llits plegables o catres.

La situació dels casaments. Cadascun s'adapta al lloc on està ubicat, no només a l'entorn, sinó també al terreny, als pendents, a la llum... Rarament el terreny és pla i el sòl mai no és inundable. L'orientació sol ser cap a migjorn però pot variar segons l'orografia i la història constructiva de la casa.

En este tipo de construcción se ha descrito una disposición típica de los diferentes aposentos o 'casas': primeramente, la cocina, el 'porxo' (sala de estar multiusos) y los dormitorios. A esta disposición se suman aposentos especializados: secaderos, porches, corrales adaptados a los diferentes animales, 'casa del carro', 'casa del gra', 'casa de la palla', y algunos otros aposentos como las almazaras y los molinos de sangre. A pesar de esta especialización, que se daba en los 'casaments' de las familias más acomodadas económicamente, solía haber un alto grado de polivalencia. El uso de los aposentos principales, como la cocina y el 'porxo', se modificaba según fuera de día o de noche o según la estación del año y los trabajos a realizar. Así, la cocina era el lugar preferente en invierno, mientras que en verano se utilizaba la cocina de fuera: unos fogones situados en el exterior de la casa, junto con el horno, a menudo situado también en el exterior. El 'porxo', la parte más pública, era lugar de reuniones familiares y sociales, almacén tanto de herramientas como productos, lugar donde se descascaraban las almendras o se desgranaba el maíz, donde se realizaba el cortejo campesino, e incluso, por la noche podía servir de dormitorio con camas plegables o catres.

La situación de los 'casaments'. Cada uno se adapta al lugar donde está ubicado, no solo al entorno, sino también al terreno, a las pendientes, a la luz... Raramente el terreno es plano y el suelo nunca es inundable. La orientación suele ser hacia el sur, pero puede variar según la orografía y la historia constructiva de la casa.



Can Pep Marí (Sant Carles de Peralta)



Els materials constructius dels casaments són els propis de cada indret i els seus voltants. Les parets es construeixen amb una doble filada de pedres, amb l'interior de terra i pedres petites, arribant a un gruix d'entre 60 i 80 cm. Els fonaments tenen escassa entitat i els casaments sovint s'assenten directament sobre la roca del terra. Totes les cobertes són independents unes de les altres i estan constituïdes per una superposició de tegell de savina o olivera, o de canyes; damunt, capes d'alga, carbonell i, finalment, argila; aquest conjunt és suportat per un embigat de savina o alguna jàssena de pi. Els paviments poden presentar diverses solucions, des dels quasi desapareguts de terra batuda i piconada, fins als empedrats, passant pels de trespol o morter de calç i grava. Els motius ornamentals són escassos i, en tot cas, es concentren a la façana principal. Fins i tot, l'emblanquinat amb calç pot limitar-se a aquesta única cara de l'habitatge, mentre que les altres es deixaven amb la pedra vista.

Els voltants dels casaments apareixen totalment humanitzats i conformats per mitjà de parets i marges de parets de pedra seca que divideixen els espais. Així, és freqüent que el camí d'accés es presenti flanquejat per murs i que els camps de cultiu formin terrasses separades per marges de pedra seca.

Los materiales constructivos de los 'casaments' son los propios de cada lugar y sus alrededores. Las paredes se construyen con una doble hilada de piedras, con el interior de tierra y piedras pequeñas, llegando a un grosor de entre 60 y 80 cm. Los cimientos tienen escasa entidad y los 'casaments' a menudo se asientan directamente sobre la roca del suelo. Todas las cubiertas son independientes unas de las otras y están constituídas por una superposición de tablas de madera ('tegells') de sabina u olivo, o de cañas; encima, capas de alga, carbonilla y, finalmente, arcilla; este conjunto es soportado por un envigado de sabina o alguna jácena de pino. Los pavimentos pueden presentar varias soluciones, desde los casi desaparecidos de tierra batida y apisonada, hasta los empedrados, pasando por los de 'trespol' o mortero de cal y grava. Los motivos ornamentales son escasos y, en todo caso, se concentran en la fachada principal. Incluso, el encalado puede limitarse a esta única cara de la vivienda, mientras que las otras se dejaban con la piedra vista.

Los alrededores de los 'casaments' aparecen totalmente humanizados y conformados por medio de paredes de piedra seca que dividen los espacios. Así, es frecuente que el camino de acceso se presente flanqueado de muros y que los campos de cultivo formen terrazas separadas por paredes de piedra seca.

CA N'ANDREU DES TRULL



Paller / Pajar



Forn de calç / Horno de cal

Ca n'Andreu des Puig o ca n'Andreu des Trull és un antic casament documentat des de 1730, que als anys 90 del segle XX va passar a mostrar la vida rural i tradicional d'Eivissa amb una important col·lecció museística d'estrís rurals utilitzats al camp, mobiliari tradicional, així com altres elements d'ús quotidià, necessaris en una societat com l'eivissenca, caracteritzada per un sistema d'autosubsistència durant tants de segles.

La casa manté la distribució tradicional de les cases pageses: el porxo, la cuina, compartint espai amb el trull, la casa de jeure de baix, les cases de jeure de dalt, la casa de la matança, la casa del vi, el porxet, el porxet de dalt, els corrals i la casa del carro; i a l'exterior trobam el tancat o pati, l'era amb el seu aljub, i els pallers amb el seu tancat per tal que el bestiar no hi pogués accedir. A més, s'han instal·lat alguns elements que no eren propis d'aquesta casa o d'aquest lloc, per poder mostrar al visitant un ventall més ampli dels models productius, com és el cas d'un forn de calç, una sènia i una sitja per a l'obtenció del carbó.

Ca n'Andreu des Puig o ca n'Andreu des Trull es un antiguo 'casament' documentado desde 1730, que en los años 90 del siglo XX pasó a mostrar la vida rural y tradicional de Ibiza con una importante colección museística de utensilios rurales utilizados en el campo, mobiliario tradicional, así como otros elementos de uso cotidiano, necesarios en una sociedad como la ibicenca, caracterizada por un sistema de subsistencia durante tantos siglos.

La casa mantiene la distribución tradicional de las casas payesas: el 'porxo', la cocina, compartiendo espacio con el 'trull' (la almazara), la 'casa de jeure de baix' (el dormitorio de abajo), las 'cases de jeure de dalt' (los dormitorios de arriba), la 'casa de la matança', la 'casa del vi', el porche, el porche de arriba, los corrales y la 'casa del carro'; y en el exterior encontramos el 'tancat' o patio, la era con su aljibe, y los pajares con su vallado para impedir el acceso del ganado. Además, se han añadido algunos elementos que no eran propios de esta casa o de este lugar, para mostrar al visitante un abanico más amplio de los modelos productivos, como es el caso de un horno de cal, una noria y una carbonera para la obtención del carbón.

El porxo



El porxo és l'espai central de la casa des d'on s'accedeix a la resta de la casa, que es feia servir tant de magatzem i de lloc de feina com també per a reunions socials; era costum trobar-hi una gran taula o banc i cadires per rebre convidats o fer diferents feines, un banc gerrer amb gerres d'aigua, i un armari aprofitant el racó entre dues parets amb porta de dues fulles per guardar-hi la vaixela i licors per a les ocasions especials. Per l'escala s'accedeix a les cases de dalt. A les parets hi ha penjades diverses fotografies de part de la família de ca n'Andreu des Trull, que va viure en aquest casament des dels seus inicis fins a la segona meitat del segle XX.



El 'porxo' es el espacio central de la casa desde donde se accede al resto de la casa, que se usaba tanto como almacén y lugar de trabajo como también para reuniones sociales; era costumbre que dispusiera de una gran mesa o banco y sillas para recibir invitados o realizar diferentes tareas, un cantarero con cántaros de agua, y un armario aprovechando el rincón entre dos paredes con puerta de dos hojas para guardar la vajilla y licores para las ocasiones especiales. Por la escalera se accede a las 'cases de dalt' (habitaciones de arriba). En las paredes aparecen colgadas varias fotografías de parte de la familia de ca n'Andreu des Trull, que vivió en este 'casament' desde sus inicios hasta la segunda mitad del siglo XX.

La cuina



L'espai és compartit amb el trull per a la elaboració de l'oli. La cuina era l'espai principal de la casa a l'hivern per la presència del foc per cuinar i escalfar-se. Destaca la presència de les olles de fang, els fornells, un banc gerrer, cullerots i altres utensilis per cuinar i menjar, així com la presència del cossi per fer la bugada amb sabó i lleixiu que es feien a la pròpia casa, el primer amb restes d'oli i el segon amb cendra d'esclava d'ametlla. Pel que fa al trull, s'ha de destacar el molí per moldre l'oliva amb la força d'un animal de preu i la premsa de torn, una jàssena feta d'una soca d'ametller que sucava el suc i l'oli de la pasta d'oliva, que es posava dins els cofins.



El espacio está compartido con la almazara para la elaboración del aceite. La cocina era el espacio principal de la casa en el invierno debido a la presencia del fuego para cocinar y calentarse. Cuenta con ollas de barro, fogones, cantarero, cucharones y otros utensilios para cocinar y comer, y también el 'cossi', recipiente para hacer la colada con jabón y lejía que se hacían en la propia casa, el primero con restos de aceite y el segundo con ceniza de cáscara de almendra. En la almazara destaca el molino para moler la aceituna con la fuerza de un animal 'de preu' (caballo o mula) y la prensa de torno, una jássena hecha de un tronco de almendro que exprimía el jugo y el aceite de la pasta de aceituna, que se ponía dentro de los 'cofins' (capachos).

Casa de la matança



Espai reservat al rebost i destinat a emmagatzemar eines per a l'elaboració i reparació de productes d'ús quotidià. Destaca la presència de cinc perxes on es penjaven els embotits de la matança del porc: sobrassades, botifarrons i camallots, i una carnera per assecar els formatges. El dia de la matança era un dia de festa en què participaven veïns, amics i familiars; era un dia assenyalat al calendari de les relacions socials al món rural, com quan es feia el vi. Aquí comptam també amb dues taules de feina amb els seus bancs per seure i estris de diferents feines: per a l'elaboració de espardenyes, planons de fuster i serres per treballar la fusta, balances, cordes, diferents mesures de gra com la mitja quartera (35,15 litres) o l'almud (1,95 litres), planxes de ferro per planxar la roba, diferents cistelles i cistellons, etc.



Espacio reservado a la despensa y destinado a almacenar herramientas para la elaboración y reparación de productos de uso cotidiano. Destaca la presencia de cinco perchas para colgar los embutidos de la matanza del cerdo: sobrasadas, butifarras, butifarrones y 'camallots', y una carnera para secar los quesos. El día de la matanza era un día de fiesta en el que participaban vecinos, amigos y familiares; era un día destacado en el calendario de las relaciones sociales en el mundo rural, como cuando se hacía el vino. En la 'casa de la matança' contamos también con dos mesas de trabajo con sus bancos para sentarse y utensilios de diferentes funciones: para la elaboración de las alpargatas, utensilios de carpintero y sierras para trabajar la madera, balanzas, cuerdas, diferentes medidas de grano como la 'mitja quartera' (35,15 litros) y el almud (1,95 litros), planchas de hierro para planchar la ropa, diferentes tipos de cestas, etc.

Casa del vi



Les parres sembrades als voltants de la casa produïen el raïm per menjar com a fruita i per fer el vi que es necessitava. El procés d'elaboració del vi constituïa, una vegada l'any, una activitat familiar en la qual solien participar els veïns i amics. L'elaboració i conservació del vi requeria d'eines i condicions especials: el fonyador on es fonyava el raïm, el cubell on es conservava i fermentava el suc de raïm entre cinc i vuit dies, després dels quals el preuat líquid era traslladat a les botes, on es conservava tot l'any. També es mostren diverses marratxes i ampolles per servir-lo i transportar-lo per vendre, si hi havia excedents.



Las parras sembradas alrededor de la casa producían las uvas para comer como fruta y para hacer el vino que se necesitaba. El proceso de elaboración del vino constituía, una vez al año, una actividad familiar en la que solían participar los vecinos y amigos. La elaboración y conservación del vino requería de utensilios y condiciones especiales: el pisador en el que se pisaba la uva, la cuba donde se conservaba y fermentaba el zumo de uva entre cinco y ocho días, después de los cuales el preciado líquido era trasladado a las barricas, donde se conservaba todo el año. También se muestran varias garrapas y botellas para servirlo y transportarlo para vender, si había excedentes.

Cases de jeure



Aquí podem encontrar el mobiliario tradicional para dormir y guardar la ropa: camas, cajas, canteranos, percheros y mesitas de noche. Teniendo en cuenta que hablamos de una sociedad muy religiosa, solía presidir la cabecera de la cama alguna lámina, crucifijo o pintura religiosa. También se muestra parte de la indumentaria tradicional ibicenca: mantones, pañuelos, sombreros, refajos, jubones, etc.

En todas las estancias se observan diferentes sistemas de iluminación antes de la llegada de la electricidad al mundo rural a partir de la segunda mitad del siglo XX, como son velas, 'llumeners' (lucernas), quinqués, faroles, etc.

Aquí podem trobar el mobiliari tradicional per dormir i guardar la roba: llits, caixes, canteranos, penjadors i tauletes de nit. Tenint en compte que parlem d'una societat molt religiosa, sol presidir el capçal del llit alguna làmina, crucifix o pintura religiosa. També s'hi mostra part de la indumentària tradicional eivissenca: mantons, mocadors, capells, rifacos, gipons, etc. A totes les estances s'observen diferents sistemes d'il·luminació abans de l'arribada de l'electricitat al món rural a partir de la segona meitat del segle XX, com són espelmes, llumeners, quinqués, fanals, etc.



Corral de la mula



L'animal de preu solia gaudir d'un estatus important, per això solia tenir el corral ben a prop de la casa. Dins del corral hi podem trobar bona part dels arres emprats per realitzar les feines del camp com guarniments, arades, ventadores, carretons de batre, etc.



El animal 'de preu' (caballo o mula) solía disfrutar de un estatus importante, por eso solía tener la cuadra muy cerca de la casa. Dentro de la cuadra encontramos buena parte de los utensilios empleados para realizar las tareas del campo como arresos, arados, aventadoras, 'carretons de batre' (trillos), etc.

Casa del carro



El carro s'implantà a principis del segle XX per tot el territori insular i, com a conseqüència de la construcció especialitzada, fou protegit i resguardat amb aquest cobert.

El carro se implantó a principios del siglo XX por todo el territorio insular y, como consecuencia de la construcción especializada, fue protegido y resguardado con este cobertizo.

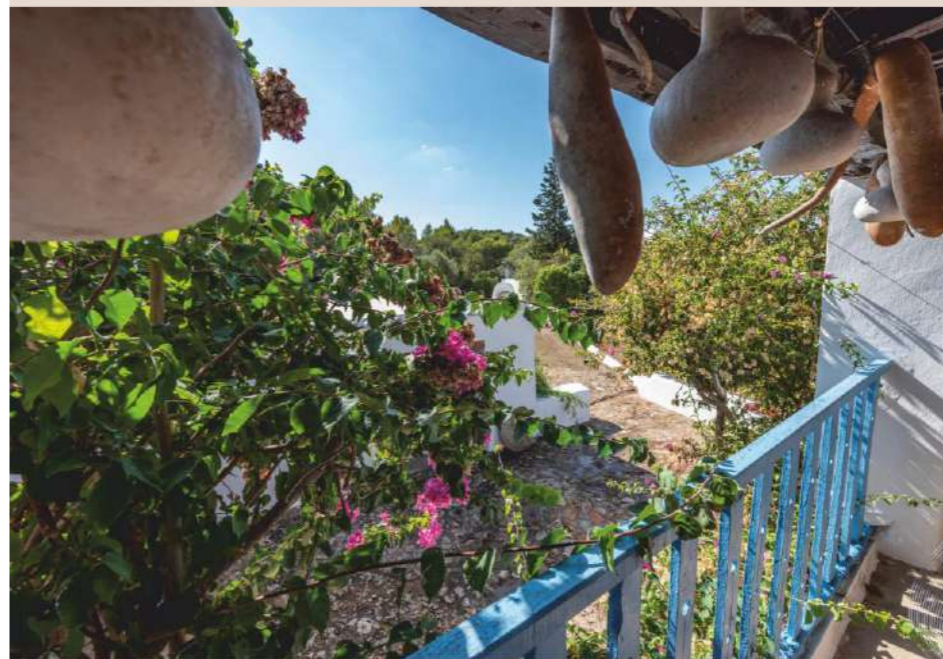
Era

Plaça de forma circular i separada de la casa que s'utilitzava per batre cereals i llegums per tal de separar la palla i la pols del gra.

Plaza de forma circular y separada de la casa que se utilizaba para trillar cereales y legumbres para separar la paja y el polvo del grano.



Porxet de dalt



Al porxet de dalt es deixaven assecar fruites com albercocs o figues, que es deixaven damunt uns canyissos per assecar-se, per tal de gaudir d'aquestes fruites tot l'any. També es deixaven assecar carabasses o restos de pebreres, forcs d'alls, etc., que es penjaven de la paret i del sostre.

En el porche superior se secaban frutas como albaricoques o higos, que se colocaban encima de cañizos para que se secaran, para poder disfrutar de estas frutas durante todo el año. También se secaban calabazas o ristas de pimientos y de ajos, etc., que se colgaban de la pared y del techo.

Aljub Aljibe

Aprofitant la idoneïtat d'aquesta superfície per a la recollida de l'aigua de pluja, al marge de l'era es troba la capella de l'aljub, d'on es treia l'aigua potable tant per a les persones com per als animals.

Aprovechando la idoneidad de esta superficie para la recogida del agua de la lluvia, al lado de la era se encuentra el aljibe, de donde se sacaba el agua potable tanto para las personas como para los animales.





CA N'ANDREU DES TRULL