

EL CULLERER



EL NOM DE LES COSES

01



MUSEU DE MALLORCA

*A cal ferrer mengen amb culleres de llenya.
Sa cullera fa es brou.
Sa cullera de plata no fza més bo es menjar.
Ningú sap es mal de s'olla més que sa cullera que la remena.
Viure o durar més que mànecs de cullera.*

BIBLIOGRAFIA

- ALCOVER, A. M.; MOLL, F. de B. *Diccionari català-valencià-balear* [En línia]. <<http://dcvb.iecat.net/>> [Consulta: abril 2011]
- CAPÓ, Joan. "Costums i maneres d'un cullerer a Búger". A: *II Jornades d'Estudis Locals de Búger*. Búger: Ajuntament de Búger, 2002, p. 31-32.
- FURIÓ, Antonio. *Panorama Optico-Histórico-Artístico de las Islas Baleares*. 2a ed. Facsím. Palma: Impremta Mossèn Alcover, 1966, p. 129-130.
- INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS. *Diccionari de la llengua catalana* [En línia]. 2a ed. <<http://dlc.iec.cat/>> [Consulta: abril 2011]
- LLABRÉS, Joan; VALLESPÍR, Jordi. *Els nostres arts i oficis d'antany V*. Ciutat de Mallorca: Consell Insular de Mallorca, 1985, p. 218-223.
- LLUÍS SALVADOR, Arxiduc d'Àustria. *Las Baleares por la palabra y el grabado: Mallorca: parte general 4*. Palma: Caixa de Balears "Sa Nostra", 1985, p. 499 i 506.
- MULET, Bartolomé. "La Casa Mallorquina". A: MASCARÓ, Josep (coord.). *Historia de Mallorca*. Palma: Gráficas Miramar, 1978, vol.5, p. 277-279.
- PONS, Joan. "Els cullerers, un capítol de la història de Búger". A: *Diari de Buja*. Búger: Obra Cultural Balear, 1980.
- ROSSELLÓ, Guillermo. *Museo de Mallorca: sección etnológica: guía de las salas de oficios artesanos*. Madrid: Ministerio de Educación y Ciencia, 1976.
- VIOLANT, Ramon. "D'art popular pallarès". A: *Obra oberta, 1*. Barcelona: Alta Fulla, 1979, p. 13-46.
- VIOLANT, Ramon. *L'art popular a Catalunya*. Barcelona: Edicions 62, 1980, p. 79-80.
- Fonts orals: Bernadí Amengual, Joan Saletes, Josep Capó.

Textos i coordinació: Joana Gomila.

Fotografia: Miquel Trias Horrach i Arxiu fotogràfic del Museu de Mallorca.

Disseny i maquetació: Aníbal Guirado / Ramon Giner

Impressió: Bahía Industria Gráfica

ISBN: 978-84-15029-36-6

DL: PM 249-2013

EL CULLERER

Pastor que fa culleres, mal guarda ses ovelles i es llop li pren ses que pot

El diccionari Alcover-Moll defineix cullerer com el “fabricant o venedor de culleres, i especialment el fabricant de culleres de fust”. Fabricava culleres i forquetes de diferents mides. Tanmateix, no eren tots els cullerers que sabien fer forquetes i alguns realitzaven també altres estris de cuina de fusta.

Els orígens de l'ofici es remunten a l'art pastorívol. Els pastors, de tots els pobles i totes les cultures, en els moments d'oci i com a entreteniment, fustejaven produint culleres i forquetes i objectes diversos com ara collars pel bestiar, gaiatos, saleres, escudelles, flabiols, morters, etc.; objectes que, en molts de casos, després de ser treballats es decoraven a punta de ganivet. L'ofici de cullerer era una activitat desenvolupada durant els moments d'oci i que aprenien, en molts dels casos, per afició. És sabut que els ermitans de l'ermita de Valldemossa passa-

ven el temps fabricant culleres de boix que després venien.

Les fonts procedents de Búger, poble de Mallorca on és ben coneguda l'activitat de cullerers, palesen que es tractava d'una activitat complementària de pagesos, conradors o moliners que aprofitaven les vetlades d'hivern o els dies de mal temps per a dedicar-se a la fabricació de culleres. Així com una activitat casolana on l'home s'ocupava de les feines més feixugues del procés d'elaboració mentre que la dona es dedicava, especialment, a buidar les culleres. Una vegada elaborat el producte els cullerers anaven a vendre les culleres als mercats i a les fires dels pobles.

No es té constància que els cullerers s'organitzassin en associacions o gremis, tot i que hi hauria la possibilitat, com apunta Quetglas, que diversos oficis d'un poble constituïssin una entitat jurídica amb una administració comuna i normes professionals pròpies. De fet, segons Amades, sant Ber-





nat era el patró dels cullerers i d'altres oficis que treballaven la fusta en petit, perquè era qui protegia els boscos i així n'assegurava l'obtenció de la matèria primera. Amb el pas del temps l'activitat de fer culleres es considerà, també, un ofici pròpiament dit.

La matèria primera més estimada, i coneguda des d'antic, per a la fabricació de culleres era el boix. L'Arxiduc es refereix a les culleres de boix com "les més apreciades i fines" i, consegüentment, les més preuades. L'escassetat del boix i l'abundància d'altres arbres a Mallorca, va fer que s'utilitzassin llenyes com la de pi, albercoquer, taronger, ametller, noguer o d'altres.

Búger és el poble on es troben les darreres manifestacions de l'ofici de cullerer. Diversos llibres d'arts i costums populars es refereixen a Búger com el lloc principal de producció de culleres de l'illa. Com assenyala Joan Pons, dels anys 40 als anys 80 del segle XIX va ser el període on es varen registrar un major nombre de menestrals dedicats a l'ofici, però amb el pas dels anys l'activitat va anar minvant fins que, l'any 1976, el darrer cullerer que desenvolupava l'ofici de manera tradicional va abandonar l'activitat. Tanmateix avui encara es manté viva aquesta menestralia, ja que hi ha persones que, com a afició, elaboren culleres i forquetes emprant, en el procés d'elaboració, noves eines.

Els canvis que ha sofert la societat com la irrupció del plàstic i del material industrialitzat, l'adaptació a les noves modes i la renovació dels utensilis de la llar, a més del desequilibri entre la feina que comportava la fabricació de culleres i el preu que es venien, són alguns dels motius pels quals l'ofici de cullerer, com molts altres, ha anat desapareixent. Així i tot, encara hi ha gent que prefereix la cullera de fusta perquè permet menjar el brou ben calent, els cullerots per a remenar els aiguats, les culleres



per a treure les olives o les culleres grosses pel maneig de les matances.

Procés d'elaboració

En la fabricació de les culleres el cos del cullerer hi jugava un paper important.

Perquè la peça fos més bona d'obrar i no fes escarrassos s'havia de començar a elaborar amb llenya verda. Algunes llenyes, com el lledoner i l'aladern, s'havien de bullir abans perquè la fusta no agafés un to negrós.

El primer pas era trossejar la soca, que es feia amb l'ajuda d'un verduc i una serra de mà. Els trossos de llenya es feien de diferent grandària depenent de la peça que es volia realitzar.

El següent pas era el d'entaular la peça. El cullerer s'asseia al terra amb un tronc davall els genolls, anomenat mosso. El tronc tenia unes mosses de diferent forma i grandària que anteriorment havia fet el cullerer i que servien per a recolzar-hi la peça que es treballava. Aquest procés consistia en fer les cares planes

del que seria la cullera, utilitzant l'aixa plana i la dextral d'entaular amb la qual, donant cops de massa, s'anava desbastant la peça. Tot seguit, s'anava llavorant i donant forma a la fusta fins a endevinar el que seria el mànec i la cofa. Era important tenir bon pols ja que l'eina, tallant i afilada, passava molt a prop del cos del cullerer. Moltes vegades el cullerer aguantava la fusta amb els talons quan la treballava amb l'aixa o la dextral.

El següent pas era buidar la cullera. Per buidar-la, la llenya ja havia de ser un poc seca perquè sinó, a l'hora d'utilitzar la raspa, s'alçava molt de pèl. El cullerer canviava el tronc per un marès o un cantó de fusta on recolzava la cullera i, subjectant-la amb una mà i el taló, anava llevant la fusta que sobrava amb la xapeta. Tot seguit, la buidava amb el buidador. Amb una mà aguantava la cullera i amb l'altra el buidador, recolzar alhora sobre l'espatlla, i anava llavorant la peça.

Per acabar s'havien de matar els caires de la cullera i polir la fusta utilitzant la raspa, la llima i la pell d'escat o el paper de vidre.

VOCABULARI

Aixa plana *f.* Eina composta d'una fulla de ferro acerada i tallant unida a un mànec de fusta de manera que, posant el mànec vertical, el tall queda horitzontal. L'aixa plana es distingeix de l'aixa perquè té la fulla plana i serveix per a tallar la llenya en línia recta. També dita aixà drete o aixà de fulla plana.

Buidador *m.* Eina tallant de fulla fixa i cobrada utilitzada per a buidar les peces.

Buidar *v.* Procés de l'elaboració de la cullera consistent en llevar la fusta que sobra de la cullera per a fer la forma concavada del que ha de ser la cassoleta.

Cassoleta *f.* veg. **cofa**.

Cofa *f.* Part concavada de la cullera.

Cullera *f.* Estri que té la forma d'una petita pala amb la fulla concavada i ordinàriament de forma oval, amb un mànec, i que serveix per a prendre una porció del contingut d'un recipient i transportar-la a un altre recipient o portar-la a la boca.

Cullera grossa *f.* Cullera de major grandària que les ordinàries utilitzada, especialment a les matances, per a remenar el saïm, treure els botifarrons, etc.

Cullerer *m.* Posteta clavada a la paret amb osques on es col·loquen les culleres, forquetes i altres utensilis de cuina després de netejar-los.

Cullerot *m.* Cullera grossa en què la part concavada és sovint semiesfèrica, destinada a treure l'aliment o altra substància de l'olla o caldera i passar-lo als plats.

Desbastar *v.* Llevar, amb una eina tallant, les parts més bastes o sobrants de la peça que es treballa.

Destral d'entaular *f.* Eina de tall formada per una fulla plana de ferro acerat de forma aproximadament trapezoïdal proveïda de tall en un cap i en l'altre un ull on encaixa el mànec que segueix el mateix pla de la fulla. La destral d'entaular es caracteritza perquè es maneja amb una mà i el cap de darrere és pla a la banda esquerra que és on es donen cops de massa per anar portant la fusta que fa nosa.

Entaular *v.* Cairejar el tros de fusta amb una eina tallant per a fer les dues cares planes del que ha de ser la cullera.

Forqueta *f.* Estri compost d'un mànec acabat amb dues o més puntes i que serveix per a agafar la vianda i portar-la a la boca, tallarla, etc.

Llavorar *v.* Llevar de mica en mica, amb una eina tallant, la part més superficial del tros de fusta.

Llima *f.* Eina consistent en una barra d'acer endurit al tremp, amb la superfície dentada o estriada, emprada manualment per a desgastar i allisar matèries dures.

Mànec *m.* Part estreta i llarga de la cullera per on hom l'agafa per servir-se'n.

Mosso *m.* Tronc curt i rodó que el cullerer, assegut al terra, es posa davall els genolls per a fer la cullera. El tronc té unes petites motlures horitzontals, de diferent grandària i forma, on el cullerer recolza la peça que està treballant. El mosso es va girant segons quina sigui la peça que s'està treballant.



Paper de vidre *m.* Paper fort que té una capa de vidre mòlt o d'arena de quars en una de les seves cares i serveix per a polir superfícies.

Pell de peix d'escat *f.* Tros de pell del peix anomenat escat o àngel, emprada per a polir superfícies, actualment substituïda pel paper de vidre.

Xapeta *f.* Espècie d'aixa, però més petita, amb la fulla estreta i corbada unida al mànec per una anella, emprada per a rebaixar la fusta. El cullerer n'utilitza de diferents mides segons la grandària de la peça que ha de fer.

Xerrac *m.* Eina consistent en una fulla d'acer de devers un mil·límetre de gruix amb una vora dentada i amb un mànec fixat a l'extrem més ample de la fulla, i serveix per a serrar. El xerrac s'utilitza per a fer les pues de les forquetes.

*“Però hem viscut per salvar-vos els mots,
per retornar-vos el nom de cada cosa,
perquè seguíssiu el recte camí
d’ accés al ple domini de la terra”*

INICI DE CÀNTIC EN EL TEMPLE
Salvador Espriu



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació, Cultura i Universitats
Direcció General de Cultura i Joventut



AMICS DEL
MUSEU DE MALLORCA



MUSEU DE MALLORCA

Carrer de la Portella, 5 - 07001 Palma
Tel. 971 717 540 - 971 724 794 - Fax: 971 710 483
museudemallorca@dgcultur.caib.es
<http://museudemallorca.caib.es>