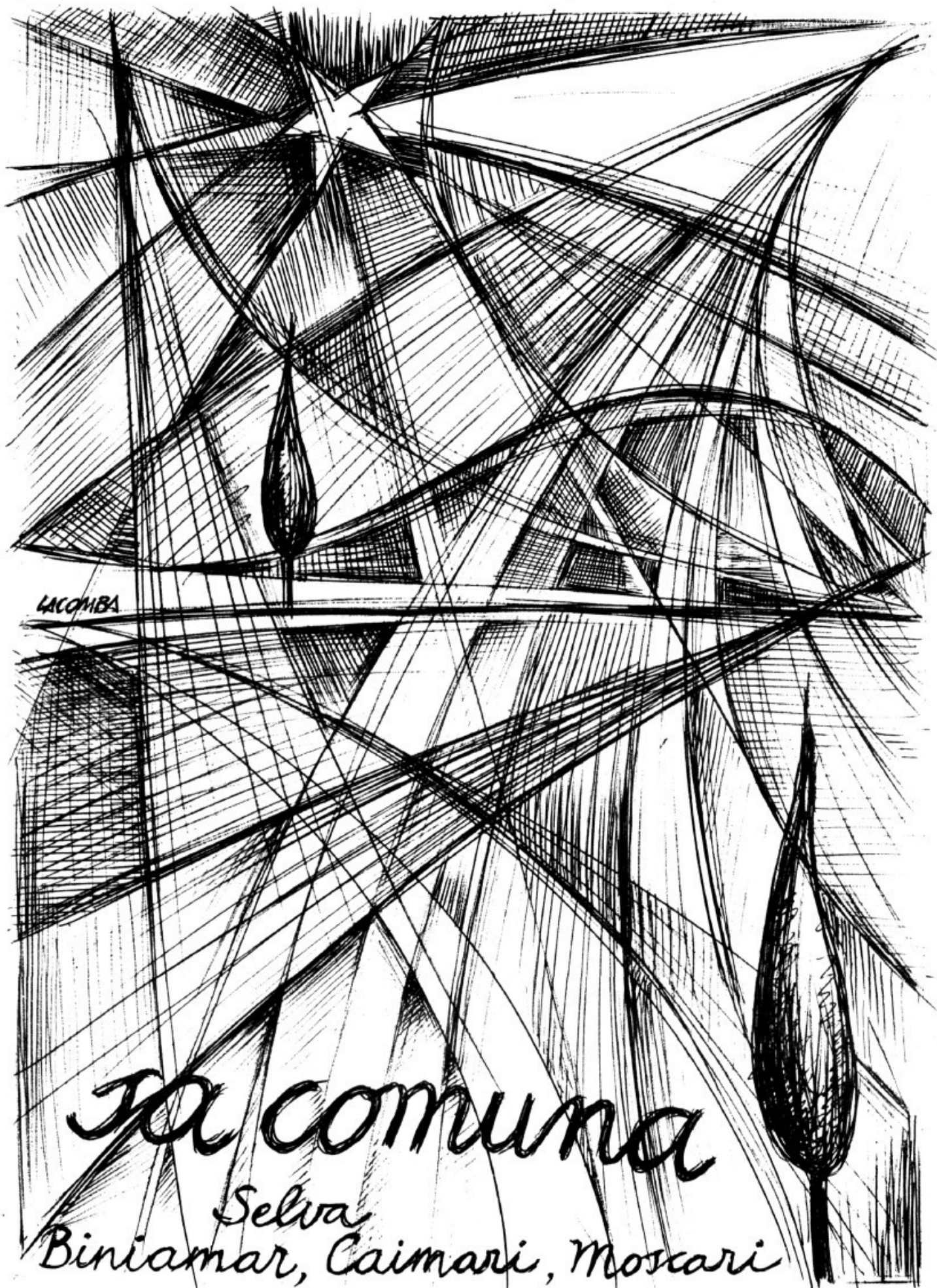




LACOMBA

Ja comuna

Selva

Biniamar, Caimari, Moscarí

SA COMUNA

Revista de Biniamar
Caimari, Moscarí i
Selva.

Nº 6- Novembre 1986
Desembre

ADREÇA:
C/ de Sa Font, 17.
SELVA-

En aquest número
han col·laborat:

Pere J. Amengual
Arnau Amer
Pedro Cano
Llorenç Coll
Maruja Cuadri
Faustina Donoso
Damià Ferrà-Pons
Jaume Juan
Joan Lacomba
Jaume Mairata
Antoni Ordines
Esperança Ramis
Joana M^a Reynés
Bernat Reus
Joan Rotger
Pep Vallori

Escola de Biniamar

Dipòsit Legal:
PM. 7-1986

Imprimeix
Apostol Civilizado
Petra



ASSOCIACIÓ PREMSA FORANA
DE MALLORCA

L'ASSOCIACIÓ DE VEINATS DE CAMARATA

C O N V O C A

UN

CONCURS DE TARGETES NADALENQUES

B A S E S

- 1^a PODRÀ PARTICIPAR-HI TOTS ELS AL·LOTS
FINS A 14 ANYS.
- 2^a HI HAURÀ DIFERENTS CATEGORIES SEGONS L'EDAT.
- 3^a LA TEMÀTICA DELS DIBUIXOS HA DE TRACTAR
DE NADAL.
- 4^a EL TAMANY DELS DIBUIXOS SERÀ TAMANY FOLI
- 5^a EL TERMINI D'ENTREGA ACABARÀ DIA 27 DE
DESEMBRE, DISSABTE, A "SON ARNAU".
- 6^a EL RESULTATS DEL CONCURS ES FERAN PÚBLICS
DIA 28, DIUMENGE, A LES 12.00 h. A "SON
ARNAU".
- 7^a EL CONCURSANT POSARÀ DAMUNT EL DIBUIX
NOMÉS L'EDAT I EL TÍTOL, I UN NÚMERO
DE QUATRE CIFRES.

EN UN SOBRE TANCAT, QUE S'ENTREGARÀ
DAMUNT EL DIBUIX, POSARÀ EL TÍTOL I
EL NÚMERO, AMB EL NOM A DINS EL SOBRE.

EL DIBUIX DE L'ÚLTIMA PÀGINA ÉS UN HOMENATGE DEL PINTOR
JOAN LACOMBA AL MÚSIC LUCIO SANEUGENIO

ES POU COMU I ES POU MAJOR DE CAIMARI

Segons pareix, pròximament s'asfaltarà el camí des Pou Comú de Caimari, al mateix temps que es netejaran els voltants del po, convertits actualment en un gran femer on es combraries i brutor s'hi acumulen. El deplorable estat en que es troba aquell indret, així com el del Pou Major - plens de pedres i amb els colls destruïts- ens recorden que ambdós pous deixaren ja fa temps d'ésser necessaris per a l'abastiment d'aigua pel poble.

Malgrat la bona situació de Caimari, a la mateixa falda de la Serra, el poble no compta amb cap font natural que, al llarg de la seva història, li hagi pogut resoldre el problema de l'aigua. D'aquí la importància que fins aquest segle varen tenir els pous COMU i MAJOR com a primeres - i quasi úniques- solucions, quan les cisternes particulars encara no eren massa freqüents i la secada de l'estiu les podia deixar eixutes.

El Pou Comú és el més antic dels dos, ja que si hem de creure una tradició popular que encara era vigent en el segle passat, fou manat construir per una noble senyora, molt rica i religiosa, anomenada vulgarment "Na Pontons"; que vivia en el terme de Manacor en el segle XIII, poc després de la conquesta. Aquesta senyora va comprar així mateix una quarterada de terra devora el pou, de la que a l'actualitat sols en queda aproximadament un quartó, ja que amb el temps les finques veïnades s'anaren apropiant de la part restant. "NA Pontons" sembla ser que utilitzava el pou per abeurar les bèsties quan pujava i baixava de LLuc, on hi anava sovint.

Per altra part, davant la forta secada de l'any 1850 i la reduïda capacitat del pou, s'hi realitzaren obres aquest mateix any per tal d'engrandir-lo. Finalment, a 1871, entre altres millores, l'hi construïren un porxo i li instal·laren les piques que fins aleshores pertanyien al Pou Major.

Repecte aquest darrer - el Pou Major- es desconeix el seu origen. Es tractava primera ment d'un pouet tapat en forma de capelleta, fins que a l'any 1844 s'hi decidiren executar obres per augmentar la seva capacitat al temps que se'l dotava de corrons, piques i porxada. El cost de les obres, finalitzades a l'any següent, fou de 140 lliures, pagades amb la recaptació del ball de les festes del

poble, a més dels donatius personals i l'ajuda del Marquès del Palmer que va pagar tot el llenyam. Així ho testimonia una inscripció en el mateix lloc: "Con la protecció del Sr. Marqués del Palmer. Año 1845".

En aquests mateixos anys també era utilitzat un pou anomenat de Son Galiot, que molts consideraven públic com els anteriors. Però a rel d'haver-hi mort un jove anegat a l'any 1857, a més de les millores acabades de realitzar en els altres dos pous, va perdre tota importància.

Però tant el fet de l'escassetat d'aigua durant certs estius com el de la distància dels dous al poble, obligaren sempre als caimariencs a cercar altres alternatives, més còmodes i abundants al problema de l'aigua. Així per exemple, a mitjans del segle passat, s'arribà a parlar de canalitzar al poble una de les fonts de la possessió dels Horts. Però es va haver d'abandonar la idea davant la carestia del projecte i l'escassetat de la font.

FOTO: El lledoner de sa Placeta Vella. Sembrat per tal d'aprofitar el forat d'un pou realitzat a l'any 1873.



Poc temps després, a l'any 1873, es va intentar de nou, ara amb la col·laboració dels cercadors d'aigua, que assenyalaren el lloc per a un nou pou a la Placeta Vella. Tanmateix les 40 lliures que va costar es gastaren inútilment. El forat seria aprofitat per sembrar-hi el lledoner que encara ara hi és.

Finalment, durant la construcció de l'església nova a l'any 1877, al temps que se extreia la grava, es va pensar en aprofitar el clot i convertir-lo en un aljub que recollís l'aigua de pluja dels carrers veïnats. A l'any 1882 es tapava l'aljub de la plaça en el que seria el penúltim intent d'abastir d'aigua el poble de Caimari, abans de l'establiment de l'actual xarxa d'aigua potable.



Antoni Ordines Garau.

dona i salut

El passat any 1985 se tançà el decenni de les Nacions Unides per a la dona i se va celebrar la Conferència Mundial per a l'examen i l'avaluació del que s'ha aconseguit - durant el decenni. L'Assemblea de l'Organització Mundial de la Salut -O.M.S.- va aprovar un ample informe, elaborat recentment, en el que se presenta una anàlisi de la situació pel que fa a la dona, la salut i el desenvolupament, i s'indiquen les particulars necessitats de la dona en matèria de salut, així com les funcions, de capital importància, que pertocquen a les dones en el foment de la salut.

El doctor Mahler, director general de la O.M.S. afirma:

"és evident que si se vol arribar a la meta de la salut per a tots, serà precis i necessari tenir més en compte la salut de la dona, i les seves funcions en la salut i el desenvolupament..."

No és un problema exclusiu dels països en procés de creixement. Afecta també, encara que en matisos diferents, als països industrialitzats.

* La dona no només té els seus propis problemes especials de salut, en relació a l'embaràs i el part, sino que a més per costum cau damunt ella la major part de les atencions de la família. Les conseqüències de la seva salut física i mental repercutiran sobre la salut dels seus familiars i no sols sobre la seva pròpia salut.

Després d'una llarga sèrie de debats i resolucions la O.M.S. proposa diverses estratègies. La primera és que la salut per a tots, mitjançant una adequada atenció primària, està tan vinculada als interessos de la dona que aconseguir-ho significarà satisfer les necessitats de salut de les dones, "les qual, així, podran contribuir plenament a la salut de la família i la comunitat".

Maruja Cuadri -metge.

Escola de Biniamar

En una cova hi ha un nim
i aquest nim és molt bonic.

La vaca i el bou
li donen calantor
i jo li donaré torró
tina

Nadal



A la vora de Maria
hi ha el nim Jesús
que ha nascut
en una establia

Les pastores ben contentes
li duen un regal
i els pastors igual.
com que jo no tenc ovelles
li regal la poesia. "

Per Nadal menjam Torró
bolles i cantem cançons
El Bon Jesús ens mira
i ens dona pau i vida.

Els pastors ja comen
a veure a Jesús
que dorm a l'estable.
Pepi





En el portal de Betlem
fan llum els pastors
per adorar al nin
marcut entre les flors.
Els reis han vingut
amb encens, or, i mirra
ho deixen a la cova
que ha marcut Jesús.

Pedro Xerona 1

Punt nauria un estel
que els reis il·luminaria.
Perque Jesús ha marcut
en el portal de Betlem.
i O que xic Jesús que ets
quin nin tan bonic!
entre la vena i el Bon
entre Josep i Maria
Margueta



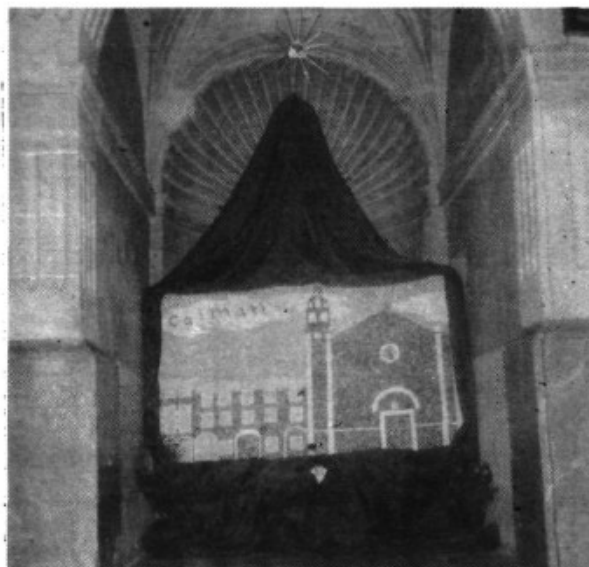
El darrer divendres de novembre per devers Can Servera (Selva) hi va haver sorpreses, entre els pocs turistes que acudiren per veure ballar s'Agrupació hi havia el conegut jugador "merengue" HUGO SANCHEZ. Els balladors i les balladores volgueren retratar-se devora ell.

L'ESCOLA RIFA UNA PANERA

Si anau per la sucursal bancària que hi ha al carrer dels Cirers podreu veure i contemplar la gran PANERA que sorteja l'escola pública de Selva. Hi ha moltes coses bones i variades. L'afortunat que tenguí la sort de endur-se la panera que vagi alerta els empatxos.



Els tres joves, Martí Vallés, Joan Miquel i Tomeu Grau, han donat una primera passa envers les reformes de l'església pel seu Centenari.



Bé idò, si vos fixau en les dades d'octubre i novembre veureu que també han estat força bons en quant a pluges: 161 i 130 litres és una cosa bastant extraordinària, és una cosa que surt de lo normal. Tant és així que ja vos puc anunciar que a finals de novembre ja havíem superat de molt la mitja anyal d'aigua que, per anar bé, hauria de ploure cada any al terme de Selva, que com sabeu és una mitja de 800 litres. Idò, com vos dic, dia 30 de novembre ja l'havíem superada.

Seria fantàstic que, després de tants d'anys de sequedat,enguany arribassem a recollir 1000 litres d'aigua. Ens hi farem aprop. Al pròxim número de "SA COMUNA"ja ho podrem saber.

Día	Precipitación mm.	Meteoros Observados m t n	Viento Dominante
	1	45.2	.
2	0.6	.	.
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10	4.1	.	.
11	2.1	.	10.6 .
12			
13			
14			
15			
16	16.1	10.4	10.2
17	1.5		10.2
18			
19			
20			
21			
22	3.1	.	.
23	4.1	.	.
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

Nombre de la Estación: Selva

Provincia: BALEARES 47 - Número: 0

Mes: OCTUBRE Año: 1986

Observador: JAUME MAIRATA RAYÓ

Suma: 45.2

NÚMERO DE DÍAS DE:

- Lluvia: . 8
- Nieve: * /
- Granizo: Δ /
- Tormenta: R 3
- Niebla: = /
- Rocío: ^ /
- Escarba: [/
- Nieve cubrió suelo: X /

DÍAS PRECIPITACIÓN

- < 0.1 (ip.): 1
- ≥ 0.1: 2
- ≥ 1.0: 2
- ≥ 10.0: 2
- ≥ 30.0: 3

PRECIPITACIÓN MÁXIMA EN UN DÍA: 45.2 mm. día 1

Viento dominante: En los días de Nieve: — En el día de más Nieve: —

Precipitación total del mes: 161.2 mm

Lliçons de Llenguatge

- BARBARISMES -

Iniciam una nova secció o racó de la revista que titulam "Lliçons de Llenguatge" amb la intenció d'ajudar a conèixer millor la nostra llengua, per poder parlar-la cada vegada millor i també, perquè no arribar a escriure-la.

Al passat número de "SA COMUNA" incloïem un anunci de correcció de barbarismes referents al cos i la salut. Per això avui parlarem dels BARBARISMES.

Podríem definir un barbarisme com l'ús de paraules o girs estranys a la pròpia llengua quan aquesta té paraules o girs totalment equivalents. Amb alguns exemples ho entendrem:

- 1- La paraula "Entonces" és un barbarisme, és una paraula castellana. La nostra llengua té, per dir el mateix, paraules com "llavors", "aleshores", etc.
- 2- El gir "tenim que..." com a perífrasi d'obligació, és un barbarisme, traducció exacta del castellà "Tenemos que..." Així, és una incorrecció dir: "tenim que estudiar més". La llengua catalana posseeix els seus girs propis. A Mallorca deien "Hem d'estudiar més" o "Es necessari estudiar més". A València també diuen perfectament: "Devem estudiar més". A Catalunya diuen també "Cal estudiar més". Totes aquestes expressions són vàlides. El que no podem dir ni a Mallorca, ni a València, ni a Catalunya és "Tenim que estudiar més".

Explicarem què és un barbarisme mitjançant altres exemples:

- Mira, ara passa un "caballo"
- He anat al forn i he comprat un "pastel"
- Has vist s'"abuelo"?

Es clar que "caballo", "pastel" i "abuelo" no són mots de la llengua catalana, sino que són paraules castellanes. Per tant, quan qualcú està parlant en català i diu aquests mots usa barbarismes, és a dir, paraules que no pertanyen al domini lingüístic de la nostra llengua, sino que a un altre territori.

- Mira, ara passa un cavall
- He anat al forn i he comprat un pastís
- Has vist es padrí?

Alguns mallorquins no són gens primmirats parlant la seva llengua. Dissortadament la televisió en llengua castellana incideix de forma negativa en el parlants de les altres llengües de l'estat espanyol: el català (País Valencià, Catalunya, Balears), el gallec (Galícia) i l'euskera (País Basc).

Vet ací un parell més de barbarismes que podreu escoltar, si parau esment quan aneu a comprar:

- Voleu un "pollo" sencer o li faig dos "cortes" ?
- Que pagareu al "contado" ?
- També vull dos-cents grams de "jamón"

A les frases anteriors hi ha una o dues paraules que no són pròpies de la llengua catalana, és a dir, hi ha un barbarisme o dos a cada frase. La forma correcta dels exemples anteriors seria:

- Voleu el pollastre sencer o li faig dos trossos ?
- Que pagareu al comptat ?
- També vull dos-cents grams de cuixot.

Convé no confondre un barbarisme del que s'enten per mot manllevat. Per mot manllevat entenem aquelles paraules agafades d'una altra llengua i incloses al diccionari propi com a única forma per a designar l'objecte, l'acció o significat, en qüestió (podríem donar també al mot manllevat el nom de neologisme o paraula nova).

Per exemple: la paraula Whisky, ens arriba el nom amb la beguda, no teníem aquesta paraula. En altres casos tenim mots que continuen emprant-se, però de cada vegada menys. Així "excusat", "lloc comú" coexisteixen amb una altra paraula nova i que també s'ha admès al diccionari "water".

Facem un esforç, una miqueta de reflexió i atenció és suficient. La llengua ens distingeix i ens identifica com a POBLE.

CUINA : la cultura d'un poble

Començam avui, dins aquesta revista un nou racó, que pretén esser un calaix de sastre on hi tinguin cabuda tot un seguit d'aspectes d'un element tan important per a la cultura d'un poble: la seva cuina, en aquest cas, la nostra.

Intentaré idò, donar-vos receptes dels nostres menjars, que siguin de fàcil elaboració i amb ingredients a l'abast de tothom. Algunes d'aquestes receptes suposen la recuperació de la nostra cuina tradicional, d'altres incorporen innovacions

pròpies del moment actual, però totes elles sempre comprovades i amb resultats prou satisfactoris.

Un altre apartat d'aquest racó serà la normalització lingüística de la terminologia pròpia dels cuiners, tant d'estrís com d'ingredients, ja està bé de dir "pollo" o "lavavajillas" per exemple, quan tenim unes paraules tan nostres com: pollastre i escuraplats. Crec que així ajudam a recuperar i a conservar el patrimoni lingüístic heretat dels nostres padrins i que actualment s'empobreix de manera alarmant.

Procuraré també anar fent unes petites resenyes bibliogràfiques dels llibres de cuina que es poden trobar fàcilment i que sempre són una gran ajuda, fins i tot pels cuiners més experimentats.

També hi haurà un altre apartat, el vostre, ja que aquesta secció està oberta a tothom, així agrairem molt que ens envieu les vostres receptes que seran seleccionades i després publicades. Enviau-les a "SA COMUNA", secció "La nostra cuina" carrer Sa Font, 17- Selva.

Finalment dir-vos dins aquesta presentació que, no cregueu que aquest espai és només per a les dones; pensau que actualment, els homes de cada dia més, s'han de posar també el davantal i arrromangar-se davant els fogons, a vegades per necessitats pròpies de la vida actual i d'altres pel plaer que suposa dedicar-se a aquestes tasques que sempre tenen, amés d'una part de creativitat, uns resultats certament gratificants per a l'estomac.

Basta ja de paraules i anem per feina.

Tenint en compte la proximitat de les festes nadalenques, avui vos donaré unes quantes receptes de torró:

TORRO DE VERMELL D'OU

- 400 grs. de bessó d'ametla cru, pelat i molt.
- 400 grs. de sucre
- 4 vermells d'ou
- $\frac{1}{2}$ tassó d'aigua
- canyella i pell de llimona

Amb mig tassó d'aigua, clarificam el sucre fins que farà fil, hi afegim canyella i pell de llimona a gust i ho llevam del foc. Després posau l'ametla i els vermells d'ou i ho mesclau ben mesclat. Acte seguit, ho tornau posar en el foc i ho deixau coure fins que sigui ben espès, remenant-ho sempre. Llavors ja ho podeu treure del foc i posau-ho dins capsos.

TORRO DE JIJONA

- 1 Kg. de bessó d'ametla pelat i torrat
 - $\frac{3}{4}$ de Kg. de sucre pols
- Donau una passada al bessó per la màquina de capolar. Després hi mesclau el sucre i ho remenau ben remenat. Una vegada ben mesclat ho passau altra vegada per la màquina de capolar tres o quatre vegades, fins que estigui ben lligat i ja podeu posar-ho dins capsos.

(Va a gust de cadascú afegir-hi un poc de canyella a la pasta).

COQUES DE TORRO CUITES

- 1 Kg. de bessó d'ametla cru, escaldat, pelat i molt.
- $\frac{3}{4}$ de Kg. de sucre
- $\frac{1}{2}$ tassó d'aigua
- $\frac{1}{2}$ tassó de suc de taronja
- neules, anís i canyella
- pell de taronja
- pell de llimona.

Posau al foc l'aigua, el suc de taronja i de llimona i la canyella; quan hagi bullit una estona ho retirem del foc i ho colau. Ho tornam a posar el foc amb el sucre i hi afegim el bessó, remenant-ho bé; quan ha espessit abastament ho retirem del foc, ho deixau refredar un poc i amb la mà banyada d'anís feis unes bolles que aplanareu damunt les neules; llavors tapareu la pasta amb una altra neu la, i aferrareu les voreres banyant-les amb clara d'ou o anís.

Sa Comuna 9

RACÓ
de Cuina

Aquí teniu una recepte ben nadalenca que ens ha fet arribar na FAUSTINA DONOSO

ENDIOT FARCIT DE CUSCUS DOLÇ

Ingredients per a 12 persones:

- Un endiot tendre de 4 quilos
- 100 grs. de mantega sense sal
- Dues cullerades de mel
- Una cullerada de sucre
- 200 grs. d'ametles torrades
- 100 grs. de pa rallat
- Es suc de dues llimones
- Una tassa petita d'oli d'oliva
- Una tassa petita de saïm de porc
- Sal i pebrebò.



Preparació :

Hem d'haver mort s'endiot dos dies abans de rostir-lo perquè sa carn sigui més tendra. L'hem de plomar sense escaldar-lo. Hem de buidar s'interior i treure es gavatx sencer per fer un poc de carn freda. L'hem de rentar amb aigua, sal i vinagre i ja estarà llest per farcir-lo. Reservar-lo dins de sa gelera juntament amb ses interioritats, que podem fer servir per un bon brou.

Una vegada tallat es coll, ses puntes de ses ales i la resta, hem de rentar s'endiot i l'hem d'aixugar amb una tela. Després el posarem dins d'una plata (plat de servir) grossa i refractària amb un poc de sal i pebrebò. Esquitar-lo amb es suc de sa llimona i amb oli, i untar-lo amb saïm.

Posar s'endiot dins d'una greixonera de fang. Hem de preparar es saïm, sa mel i es sucre dins d'una greixonera petita de fang. Quan se formi una pasta hem d'afegir es pa rallat passat per forn i ses ametles tallades en làmines, sense deixar de remenar perquè prengui substància. Ara hem de farcir es gavatx de s'endiot, cosir-lo amb fil blanc i ficar-lo dins des forn durant tres quarts d'hora per quilo més o manco. Hem d'obrir es forn de tant en tant per equitar s'endiot amb so propi suc fins que sa pell quedi dorada i cruixent.

I finalment s'ha de servir ben calent. BON PROFIT!

Esper que totes aquestes orientacions vos ajudin a passar unes festes un poc més "dolces". Pensau que malgrat tot això du gui una mica de feina, la satisfacció que suposa veure els resultats obtinguts amb un bon tiberi damunt la taula ho com pensa de sobres.

E. Ramis

! BONES FESTES I BON ANY NOU!

CALENDARI ANY 1987

El calendari de l'any 1987 que ha publicat la Banca March per obsequiar els seus clients està dedicat als balls de les Balears, de entre les fotografies que il·lustren les pàgines n'hi ha dues que estan dedicades a "Aires de Muntanya".

FESTIVAL INTERNACIONAL DE FOLKLORE

De dia 22 al 25 d'abril de l'any 1987 se celebrarà a Ciutat i pobles de Mallorca el Festival Internacional de Folklore, en el que hi participaran uns 3.000 balladors d'arreu del món.

PAPERERIA PERELLÓ
Prensa i Material escolar
- C/ CIRERS -

SELVA

BINIAMAR

DE LES PASSADES FESTES PATRONALS...

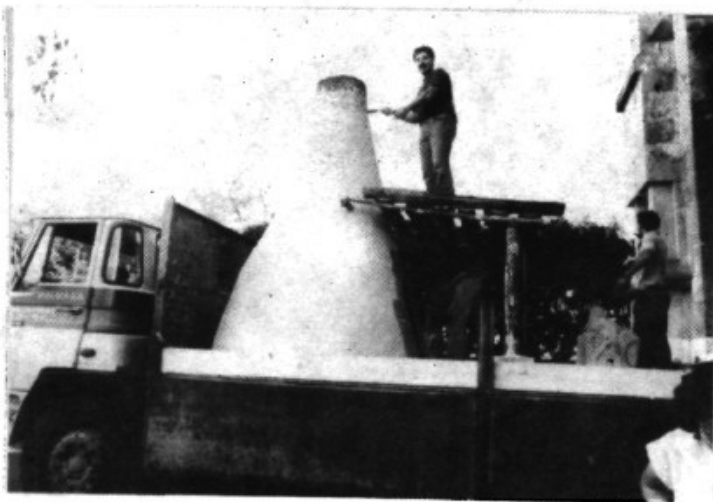
Des de les passades festes de Santa Tecla, Biniamar no havia guaitat a les pàgines de "Sa Comuna", i és aquest on vos volem contar el que vaen esser aquestes festes, encara que amb un poc de retard.

L'Homenatge als nostres majors, la revetlla, la diada dels nins, i l'edició especial de "Sa Comuna" dedicada al nostre poble van tenir una gran acceptació.

Veritat és que els Biniamers estan contents de l'èxit i la participació, i això és motiu d'alegria per a tots i principalment pel grup "Es planiols" que és l'organitzador de tots aquests saraus. Fa uns quants dies, tot el grup es va reunir en un sopar de companyonia per festejar l'èxit i recompensar una mica l'esforç que du tot el truí de les festes. No faltà res en aquest sopar, fins i tot al final, el batle obsequià amb un petit detall a cada un dels components d'aquest grup.

EXCURSIONISME

Però cal dir que no tota l'activitat de "es planiols" se concentra només en la realització de les festes patronals. El passat mes d'octubre organitzarem una excursió al Puig Tomir, unes 30 persones disfrutarem i suarem per pujar, però la satisfacció va esser grossa quan arribarem a dalt del puig. El temps estava ennigulat, però aguantà fins al final del dia, ja que l'aigua va penjar tot el matí.



FESTA DE LA BEATA A CIUTAT

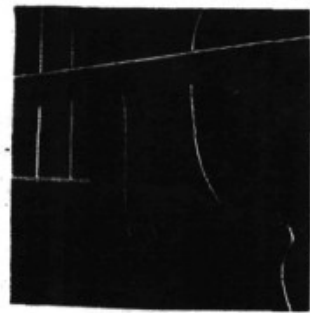
Biniamar, per primera vegada, prengué part a la cavalcada de la Beata que es va celebrar Ciutat dia 18 d'octubre, on pràcticament tots els pobles de Mallorca hi participen. La carrossa del nostre poble representava un forn de calç, un motiu ben nostre. Veritat és que quedà bastant bé. Llastima que no s'aconseguís cap premi, però així i tot la satisfacció fou grossa, i Biniamar quedà ben representat. Ens varem fer notar dins Ciutat.

Hem d'agrair en nom del poble la col·laboració que per aquest acte tenguérem tant de l'escola de ball de bot de Caimari que es varen ajuntar a la festa, com també a "Oli Caimari" que ens va deixar el camió, i especialment a en Guiem "Guitó", en Pere "Picolin", en Jaume Català, en Miquel "Pití", que foren els creadors del "forn de calç", i a totes les persones que d'una manera o d'altra es sumaren a la festa, així com les 60 persones que es desplaçaren a Ciutat, unes per desfilar i les altres per fer munt i disfrutar de l'espectacle, que realment fou digne de veure.

LA TEULERA PRESENT A LA III FIRA DEL FANG

La reviscolada i recuperada teulera del nostre poble participà a la III Fira del Fang que se celebrà a Marratxi del dia 6 al 14 de desembre. Els hereus de la família Ramon exposaren una mostra de la seva producció actual: teules, canals i altres peces de fang. Anim i que no es perdi l'ofici!

NOTICIARI MUSICAL



SETÈ CONCERT DE SANTA CECILIA

Organitzat per la Societat de Foment Cultural; el dissabte dia 29 de novembre se celebrà per setè any el denominat "Concert de Santa Cecília".

Enguany se presentà un grup de joves interprets de música de Cambra, el "QUARTET LUDUS", que està format per:

- Flauta: Mateu Vidal
- Violí: Gabriel Martí
- Viola: Tomàs Albendea
- Violoncel: Enric Segura

El públic assistent - unes 70 persones- disfrutà escoltant les peces musicals d'autors del segle XVIII: Carl F. Abel, Carl Stamitz, Domenico Cimarosa, Wolfgang Amadeus Mozart; i una obra del músic anglès d'aquest segle Gordon Jacob.

El concert estava patrocinat per la Direcció general de la Joventut del Govern Balear.

PRIMER CONCERT DE LA CORAL DE SELVA

El dissabte dia 3 de gener, se presentà en públic la Coral que des de la primavera -85 assaja cada setmana al local de la Tercera Edat (damunt Ca ses Ferreres).

La Coral la dirigeix el mestre D. Josep Torrens, i per aquesta primera actuació pública ha preparat una dotzena de cançons, algunes d'elles nadalenques.

El concert se celebrarà a l'església parroquial, a les vuit manco un quart del vespre. Es d'esperar que tot el poble assisteixi per encoratjar a cantadores i cantadors. I a més retre un senzill homenatge a Lucio Saneugenio, músic i impulsor que fou de la Coral.

RONDALLA MUSICAL

Un grup de músics: guitarras, flautes, acordió i violí, i un esbart de cantaires se reuneixen els dissabtes a la Casa de la Vila per assajar, fer música i divertir-se.

El grup musical dirigit en un principi per en Lucio, començà els assaigs pel mes de setembre. La nit de les verges feu sèrenates pels quatre cantons de Camarata, Vaila i Es Puig de Selva.

A causa de la malaltia i mort d'en Lucio, durant el mes de novembre la rondalla no assajà, però el primer dissabte de desembre, de bell nou, se sentien les veus i els acords musicals per la plaça.

La rondalla musical està oberta a totes les persones que tinguin interès per la música o els agradi cantar. Tots els interessats ja ho saben cada dissabte a les cinc i mitja a s'ajuntament.

SELVA

CONCERT D'ORGUE

El dissabte dia 29 de novembre, la Coral de Santa Anna commemorà la festa de la patrona de la música amb un concert d'orgue que celebrà l'organista Arnau Reinés de Campanet.

L'església parroquial estava de gom en gom per poder escoltar al jove mestre organista. A la primera part del concert interpretà tres obres de música clàssica dels autors Buxtehude, J. Cabanilles, i la "Fantasia i Fuga en La major" de Joan S. Bach.

La segona part del concert estigué dedicada a músics mallorquins dels segles XIX i XX: Miquel Tortell, G. Massot, M. Capllonch, Bernat Salas, Joan M^a Thomàs i Jaume Palou (actual director de l'Escolania de LLuc).

CONCERT DE FLAUTA I ORGUE

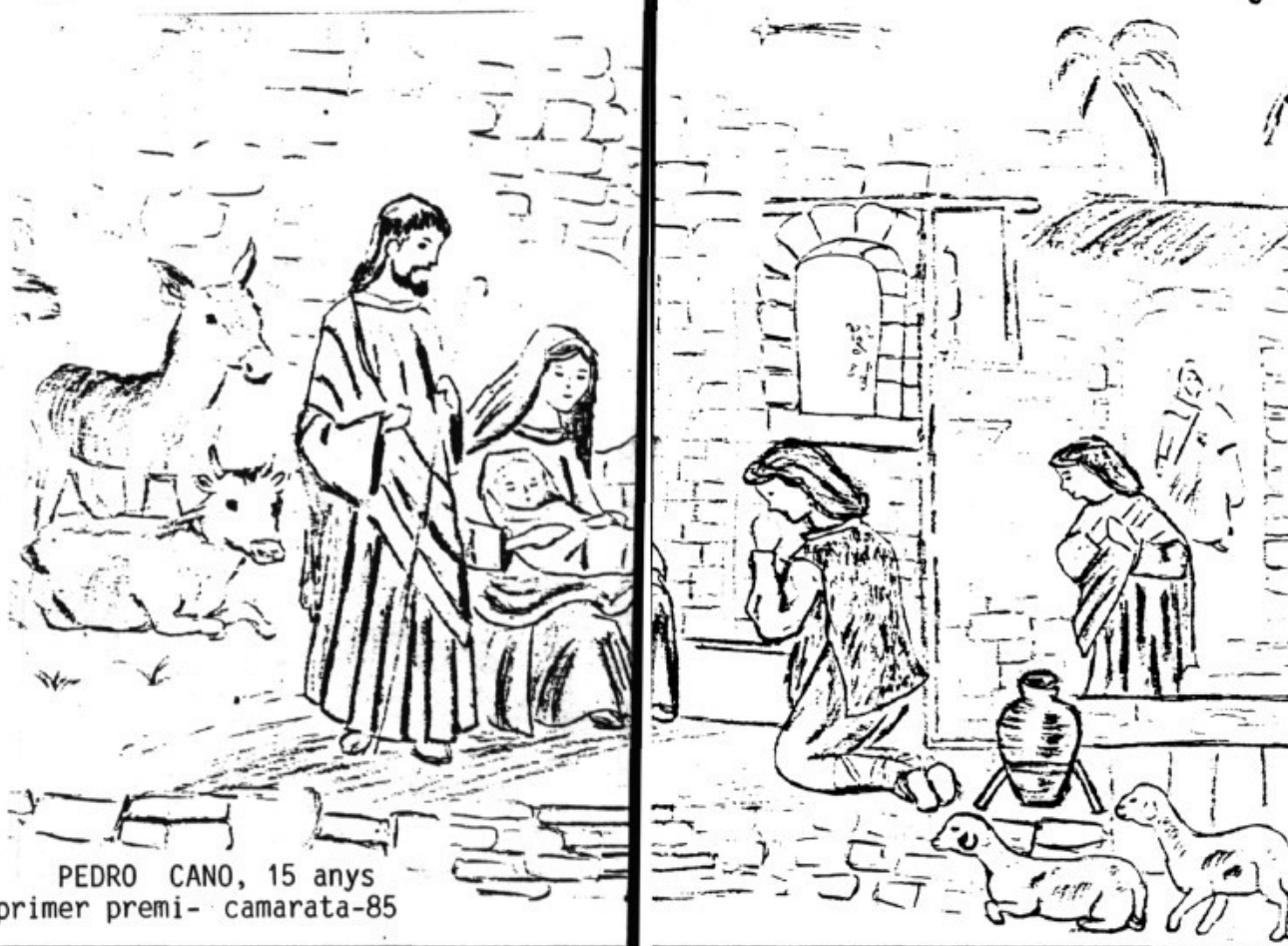
De bell nou l'església de Santa Anna, el dissabte dia 6 de desembre estava plena de gent de Moscari i altres indrets per escoltar a dos joves concertistes i amics de Moscari: el jove mestre i organista alemany DETLEV GUMMELT, i el flautista suís DAVID SENN.

A la primera part del concert interpretaren obres de Jean E. Gaillard, Domenico Zipoli, Georg F. Händel, i Antoni Grandí. A la segona part presentaren peces musicals de Johan Adolf Hasse, Louis J.A. Lefébure Wely, i James Hook.

El públic assistent sortí entusiasmat per les ajustades interpretacions dels dos músics, i de la bona sonoritat de l'orgue, que fa pocs anys es restaurà.

MOSCARI

BONES FESTES i ANY NOU!



SELVA

ACTUACIO DE LA CORAL DE L'ESCOLA DE SELVA

La Coral de l'Escola de Selva el dissabte dia 13 de desembre va oferir a l'església el seu concert de Nadal, en el qual interpretaren distintes composicions tradicionals i cançons de Nadal dirigits pel mestre Josep Torrens. L'assistència del públic fou molt nombrosa, i l'entusiasme dels petits intèrprets, junt amb els seus familiars feren una vetlada molt agradable.

També actuaren el grup de nins i majors que assisteixen a l'escola de violí del professor Bernat Pomar.



SA Comuna 13

Conversa amb...

L'AMO de SON SASTRE

Vaig néixer a Llubí dia 13 d'abril de l'any 1912. Mumpare i mumare tenien poques terres pròpies i, quan mos n'anàrem de Llubí, les varen vendre. Duïen Son Perotet, que és una possessió d'unes 40 corterades, dins es terme de Llubí: terra d'ametlers itapereres. Però mumpare volia que féssim feina tots plegats i va dir: "Es dia que trobaré una bona possessió gran, vos juntaré a tots. I així tota sa família farà feina plegada". Noltros érem deu germans, tots nascuts a Llubí. I aquesta possessió que mumpare volia va ser MINER gran. Hi vàrem viure tots plegats. Mos hi casàrem tots. Hi vàrem viure feliços i tranquils. De doblers sempre vàrem anar clars. Però a Míner Gran no mos va faltar pa mai i vàrem poder lutxar sa vida.

Vaig aprendre de llegir i escriure a s'Escola Pública de Llubí. Però sa poca lletra i es comptes que sé les vaig aprendre amb un homo casolà de Llubí que feia escola particular es vespres. Sempre he fet feina pes camp. I sempre he estat a pos sessions: a Son Perotet (Llubí), a Fartàritx (Pollensa), en Es Castell Gran, i ara a Son Sastre de Caimari...

A MINER GRAN ELS ANYS FELIÇOS

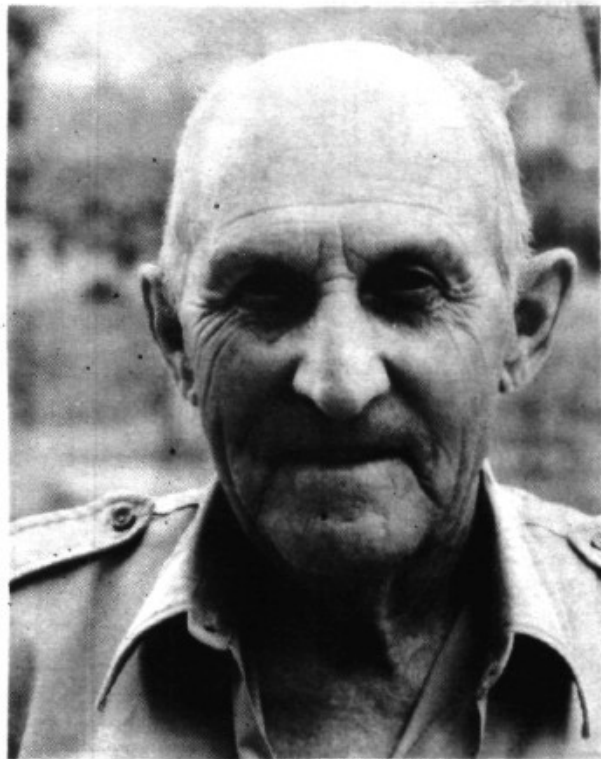
L'any 29 vàrem anar a sa possessió de Fartàritx. Però llavors l'amo En Joan Pons, de Santa Margalida, que feia de mercader va trobar mumpare i li diu: "Ara he comprat sa possessió de Míner Gran i la podríeu dur". I així, l'any 31 mos n'anàrem tots a viure a Míner Gran. I hi vàrem estar devers 40 anys!

Míner Gran era una possessió de muntanya d'unes mil corterades. Tenia 300 ovelles i 100 cabres de rebuda. La teníem a mitges. Sa seva treta eren ets animals: ovelles, cabres i porcs. Tot es bestiar estava a lloure per dins Míner. De tant en tant, fèiem un replec d'ovelles. I ses que havien de fer es mè aviat, les posàvem dins es bosc o dins un tanca de pastura, a fi de surar es mèn. I una vegada a l'any -pes maig i juny- toníem ses ovelles perque sa llana valia molt més que no val ara. A Míner es bestiar és més llanut que a altres llocs perque és un paratge fred i de poca llenya. Amb so fred sa llana és més bona i si ses ovelles troben poca llenya

no s'enganxen i no perden tanta llana. Ses ovelles donaven llana i mèn. També provàrem de fer formatge. Però duia massa feina!

Ses cabres donaven cabrits. I noltros els agafàvem. I llavors les dúiem a vendre. Però res valia res! Jo l'any ³⁵ record que vaig dur dos cabrits a vendre a Pollença per sis duros! S'any de sa neu me vaig salvar de bones... Havia llogat ses pastures de S'Olivaret d'Alaró i hi havia duit 170 ovelles. I amb això va fer aquella gran nevada. I a Míner sa nevada va fer por. De ses ovelles que vaig deixar a Míner no en va quedar cap de viva. I de cabres també en moriren moltes. S'amagaren dins coves i covitxons i sa neu les va tapar es portal i moriren de fam i de fred. I ses que no moriren estaven rabioses de fam i se menjaven es tronc de ses matès i tot! Quin desastre!

Míner no tenia més tretas que es bestiar. De llenya, res. De vegades hi feien un ranxet de carbó, però de poca calidat. Míner tenia setze corterades de bosc. Quan noltros hi entràrem, aquest bosc tenia només una auzina aquí i s'altra allà, molt clares. Sembràrem aquest sementer i collírem 105 corteres de blat. Però ho havies de cavunyar i era massa feina: ho vàrem deixar córrer i s'hi va fer



un bon bosc. Allà on hi havia un reboïl d'auzina, l'esporgàvem i ara hi ha un bon auzinar i fa uns aglans de primera.

Míner Gran és terme de Pollença. Però a mumpare li agradava anar es dijous a Inca I per anar a Inca havies de passar per Campanet, perquè Pollença venia a esquerra mà. I així sempre vàrem tenir sa retirada cap a Campanet. Mos subministràvem a sa botiga d'En Joan "Pança", en es carrer des Raval. Es dissabtes i diumenges davallàvem a Campanet. Ivàrem començar a fer amistat amb gent de Campanet. I, en tornar a Míner dúiem arròs, fideus, burbaies, un barral de cassalla, un parei de barrals de vi... A Míner mai vàrem acabar res perquè sempre mos ne dúiem de més. A Míner Gran no hi havia oli var. Però a Mortitx i Fartàritx feien oli i, amb so mul, hi anàvem a cercar ses mesures d'oli que haviem de menester. I a Míner molíem es blat amb un molí de bístia que hi havia i així sempre teníem farina.

A Míner era una altra casta de viure. Estàvem separats del món, però vivíem tranquils. I estàvem tan bé, pares i germans, tots plegats! Ara amb ses radios i diaris ho saps tot. Però llavors, dins aquelles muntanyes, no sabies res. Així mateix sabíem que, amb sa República, es senyors anaven empenyats. Don Toni de Biniatró tenia homos a fer feina i les diu: "Demà hi ha eleccions. Es qui no votarà per jo, no importa torni". Es senyors mataven sa gent de fam. Les donaven un jornal ben magre. I les tenien com a cans fermats. I quan sa República, per donar feina, va obligar es senyors a tenir homos llogats, es senyor de Biniatró les feia treure pedres d'un metro de fondo per empenyar-los. Jo en ets senyors, les conec més que sa mare que les va matricular!

ESTADA A AFRICA

Som de sa quinta del 33. Me varen quintar a Pollença i vaig caure a Africa. M'en vaig anar directe a Africa. De Palma a València, en barco. Llavors cinc dies de tren fins a Algesires. Passàrem s'Estret i desembarcàrem a Ceuta. I de Ceuta a Tetuan en tren. Jo er de l'Esquadró de Cavalleria, Regulares de Tetuan, número 1. Estàvem a Tetuan. Llavors vaig estar destacat a Regaia, a un punt per on travessa el riu Martín. Més envant vaig anar a Larache fins que me llicenciaren. Vaig anar a Africa el 34 i vaig tornar el 35. Record que quan era a Tetuan hi va haver sa Revolució d'Astúries. Vaig fer 14 mesos de servici.

A Africa vaig passar una mili de cavaller Jo dominava molt bé tot això des cavalls. Pen-sa, jo anava a festejar de Míner a Campanet damunt una ego. Erem cent-cinquanta moros i vuit espanyols. Un era En Vicente Lajé Monturiol, un periodista català molt llist. Pagàvem una pesseta cada dia a sa cantina i mos donaven cafè amb llet i xurros, dinar i sopar. I com que cobràvem 3'5 pts. diàries, encara avançàvem doblers!

Es moros són molt diferents de noltros. I donats a fer fetxories! Una vegada aquests putes moros me donaren un fusil sense cerrojo. I jo estava de guàrdia a un polvorí i me ve un moro. I dic: "Alto! Alto!" I es moro no s'aturava i ve cap a jo. I quan vaig anar a parar es fusil me trob sense cerrojo i, vatuadell, faig es molinet amb so fusil, li peg i no l'endevín. Però vaig pegar a un cable d'acer i vaig xepar es fusil, vaig rompre sa culata. Mira si eren cabrons aquests moros! Molts de moros me convidaren per anar a ca seva. Però njo no vaig voler ser mai amic de cap moro. Ets oficials ja mos havien advertit que anàssem alerta amb sos moros perquè les agradaven ets homos. Hi havia molta mariconeria dins es moros. I jo, pardal, ben alerta.

Es moros eren molt, molt retrassats. Una vegada vaig veure deu moros que segaven amb una falç dins un pla. I me duien darrera més de vint dones que aplegaven darrera darrera, lo que ells deixaven. Quin retràs! Per Africa hi havia un sobrant de dones: d'espanyoles i de mores. Hi havia una puteria fantàstica! Elles s'estimaven més un espanyol que un moro. Sa majoria de putes no eren mores: eren hebrees. Ses hebrees són molt guapes, molt ben posades.

COMENÇA LA GUERRA CIVIL

El 36 jo no sabia res de política. Ni me pensava mai que poguéssim tenir una guerra ni res. Jo havia tornat d'Àfrica i estava altra vegada per Míner, tan tranquil. I allà dins sa muntanya què sabíem noltros del món I amb això un dia vaig anar a es Puig Tomir amb l'amo de Son Colom per agafar quatre cabrits. I quan vàrem esser allà dalt, me diu: "M'han dit que vos haureu de tornar entregar a'n es servici". I jo m'ho vaig prendre de bromes. Dic: "Au, no diguis pardalades!" Vatuadell, però amb això varen començar a comparèixer per Míner homos de ses esquerres de Pollença i Campanet que fogien perquè es de sa Falange les cercava per matar-los. I llavors vaig sebre que passava cosa grossa: que hi havia hagut una sublevació militar i que perseguïen es d'esquerres A Míner

varen venir En Miquel de "Son Garreta", En Toni "Boi", En Joan "Co", En Pere "Taverner"... tots campaneters. I de Pollença varen venir "El Bon Jesus" i un altre, Aquests dos estaven amagats dins una cova de Míner que se diu Sa Cova des Pas d'En Toni. I jo les duia menjar. Però més envant es falangistes agafaren El Bon Jesús i el mataren

Amb En Miquel de "Son Garreta" mos ne va passar una que si mos descobreixen mos maten a tots com a rates. Aquest dia vàrem treure sa grossa! Noltros érem a ses cases de Míner i berenàvem, amb En Miquel de "Son Garreta" assegut a sa taula. I amb això s'entregaren una pareia de guàrdies civils i una vintena de falangistes de Pollença, tots ben armats. I entren: "Bon dia!". I responem: "Bon dia que Deu mos do!" I un guàrdia civil se mira En Miquel de Son Garreta i diu: "I aquest homo, qui és?" I mun pare, tot tranquil, diu: "Pardal, i qui ha désser? Un gendre meu!" I aquell s'ha va creure. I es falangistes i es guàrdies civils penjaren un calderó vei a una auzina i feren punteria. I en sentir es trons des fussils, ets altres campaneters que estaven amagats per dins Míner s'escondiren i no les trobaren. Ja! Ja! Ja!

Per s'agost del 36 me comunicaren que m'havia d'entregar. I ja no vaig tornar a Míner. Vaig quedar a Campanet, a sa nostra casa des Carrer des Raval. Veia es falangistes que feien comèdia pes poble i es vespres estaven de guàrdia pes cantons. Un vespre quan jo anava a festejar, En "Tonio" i En Tomeu "Tix" m'aturaren devora Sa Creu de Son Massanet i me feren estar de plantó fins a les dues de sa nit.

Quan mos varen dir que mos haviem de tornar entregar, vaig anar amb quatre o cinc de sa meva quinta a fer un soparillo a Can Damià, a sa Plaça. I quan acabàvem de sopar s'entrega En Tomeu "Tix" amb sa pistola en sa mà i mos va dur a tots a s'Ajuntament. I jo me vaig retgirar fort. Pardal, això de venir-te un homo amb una pistola!

EN EL FRONT DE MANACOR

Me vaig entregar a'n es corter es mateix dia que mataren Don Julià Bennassar (metge titular de Campanet que era de Selva). De Campanet érem sis que mos entregàvem. Agafàrem un cotxo i anàrem a'n es corter del Carme (a la Rambla). I es cap d'un parei de dies mos dugueren cap a Manacor. Anàrem de Palma a Manacor amb so tren. A Manacor hi havia militars per tot! Mos feren pujar a un camion i mos dugueren devers Son Puça.

Dia 16 d'agost ja havien ferit fort En Jaume "Bater", cunyat meu, davant Portocristo. Noltros devíem ser una vintena de soldats dirigits per un Tinent. Era horabaixa quan arribàrem davant Son Puça. Quan anàvem cap a'n es frente amb so camion, un avion mos perseguia. Es camion no s'aturava però tot-hom se va tirar baix. Jo me vaig amagar dins una soca de garrover i tots pitjaven per entrar-hi. Dic: "Redell! M'esclatareu!" Arribam a Son Puça. Ses cases estaven oberetes, sense ningú. I una guàrdia de porcs per dins ses cases que menjaven es gra d'uns sacs rebentatats. Avançàrem i arribàrem a un camí. I quan un passava per aquell camí: "Terererec!" una rafaga de metralladora. I allà mataren un brigada i un soldat, just devora jo. Jo havia begut mitja cantimplora de conyac i no sabia que me feia. Es tinent me va fer pujar damunt un munt de pedres per veure es contraris quants eren. I me foteren ràfaga i m'aixecaren ses pedres de davall es peus. Era un aví perque m'amagàs i no fes es beneit! I me tir baix! Vaig veure que ells no volien matar es nostros soldats. Però en veure un falangista li tiraven tot d'una! Aquest dia en mataren molts des nostros. Les veies com derramaven sa sang allà enmig. Som viu perque me vaig amagar darrera una arrel d'uiastre. Ses bales taia ven branques i em pegaven damunt. En sa nit me retir de darrera s'arrel i agaf per dins un torrent cap a Son Servera. I bastava que se moguéss una fuia i ja em tirava en terra, tanta de por tenia.

A Son Servera me vaig trobar amb sos altres. I l'endemà tornam en es frente i mos tornaren donar llenya de valent. Mos dirigia es tinent Homar i es comandant era don Ignasi Seguí Colom.. I trob es sargent Burguera, que jo havia conegut a Africa. I me diu: "Vols passar a un destino?" Dic: "Sí. Encara que sigui xerec!" I me va posar devora un camion carregat de metralladores nove Diu "Apunta ses que se'n duen i ses que t'entreguen espenyades". Es camion era d'En Pep de Sant Jòrdi, que repartia llet i li havien requisat. I tenia molta por que no li fotes sin es camion amb una bomba. I noltros dos estàvem amb so camion davall una figuera. Però ni mos duien metralladores ni menjar. I un avion cada punt passava i mos donava metralladora. I jo, emprenyat de no fer res, agaf un sac de paia i me'n vaig davall un ponterró de carretera que hi havia dos-centes passes lluny i allà descansava. I un homonet que tenia una caseta per allà mos diu "Aquí hi ha pollastres. Si vos agraden en podeu menjar". I va dur un pa, una grei-

xonera i oli i en menjàrem. Però l'endemà passa una bandera del Tercio i, vatuadell no deixaren ponedor!

I es cap de sis o set dies se presenten dos homos: "De parte del coronel Ramos, este camión a Manacor". I partim de Son Puça cap a Son Servera. I de Son Servera a Sant Llorenç i a Manacor. I es Coronel Ramos me diu: "Debe estar cansado. Vaya al cuartel de Falange de Manacor, coma y beba hasta que yo se lo ordene. Y que le pongan los galones de cabo". En Pep embolica es camion i fuig cap a Sant Jordi-

I jo en es corter de Falange de Manacor. I dic: "Pardal, jo aquí estic com un Papa! ja diran coses!". Però es cap de quatre dies jo estava a Sa Bassa, una plaça de Manacor. I ve En Rossi, un italià, me fot galhada i me diu: "Usted, soldado español, a la fila!" I En Miquel de Mancor me veu i me diu: "I on eres? passes llista i no te troben. Que no saps que han tancat En Ramos?" I me pos a sa fila. I me feren sor-

tir i me dugueren a Comandància. I diuen: "Y usted, estos días pasados...?" I tic i tac i barrac! I preguntes i més preguntes. I telefonaren a Campanet a veure de quines idees era. I si jo hagués estat d'esquerrres m'haurien fussilat.

Me tornaren dur a'n es frente, devers Son Pocafarina. Ells se n'anaren i noltros avançàrem cap a la mar. I devora Son Pocafarina jèiem a uns paiers i un diu: "Jec molt rostit!" I va resultar que davall sa paia hi havia un mort! En vaig veure de bones! Una vegada, entre Son Puça i Son Pocafarina, un milicià estava damunt un pi espès i en va matar una solada des nostros. Però quan l'afinaren, va parèixer un gorrió que davallava. Jo no vaig pegar cap tro mai. I llavors, acabat es frente de Manacor, vaig estar a Palma a una metralladora antiaèrea. Llavors a un camp d'aviació a Ses Salines. Llavors cinc mesos a Formentera. I quan sa guerra va acabar tornava a ser a Palma.

Aquesta conversa amb Joan Torrens i Ramis "de Míner" fou gravada a Son Sastre de Caimari per Damià Ferrà-Ponç dia 16 de juliol del 1986.

CORRECCIÓ DE BARBARISMES

referents a:
ALIMENTS



Barbarisme	Forma correcta
ALMIBAR	almívar
ANXOA	anxova
ATUN	tonyina
CALDO	brou, suc
FIAMBRES	carns fredes
JAMON	cuixot, pernil
MAIS	blat de les Índies
MANTEQUILLA	mantega
MERMELADA	melmelada
PASTEL	pastís
QUEMA	crema
SIFON	sifó



CONSELL INSULAR DE MALLORCA

BIBLIOGRAFIA



ets AUCELLS

A n'aquests animals bells
de ploma enrevoltats
que volen junts o escampats,
faré una glosa per ells.
Vos parlaré d'ets aucells
que dins Mallorca he trobats
i haurien d'esser apreciats
tant p'es joves com p'es vells.

Pot ser que es més conegut
sigui es ximple gorrió
que dins cada població
vola simpàtic i agut.
També hi ha es puput
i es busqueret petitó
que a pics s'enganapastor
el sol deixar ben fotut.

Es garrit es verderol,
molt bella sa cadenera
que té un cantar de primera,
escoltar-la és un consol.
Igualment es rossinyol
canta com una sirena,
simfonia vertadera
que alegre tot es redol.

Si p'es camp pegau ullada
potser les vegeu passar:
Es bec-dur i es bell pinzà
semblen de ploma pintada
de colors molt ben mesclada
que valen ulls per mirar
i a lo millor veis volar
o sól.lera o cucullada.

Un aucell quan surt d'ès niu
és perque ja pot volar
i se disposa a donar
aquest pas tan decisiu.
Un caçador que va viu
lo bo sap apreciar.
Bones peces per caçar
són sa cega i sa perdiu.

De sa mèrlera se pot dir,
és obscur es seu color
i ara a sa col.lecció
uns quants ne vull afegir:
Pica-mosques, xibatlí,
capxerigany i tudó
i es passarell, volador,
que també es veu per aquí.

Es formiguer se consola
perque hi té gran maestria;
amb estil, fora mania,
ses formigues s'empassola.
Mentrestant, vola qui vola,
ha passat una falzia
i a's mateix temps se sentia
que cantava una terrola.

Sa guàl.lera té sa carn fina,
mòlt se sol apreciar
i tórtora també n'hi ha
a dins s'illa mallorquina.
Més petita és sa titina
i es ferreret, és ben clar,
i volant sobre la mar
se pot veure sa gavina.

Molts d'aucells de temporada
també vénen per aquí.
Aquests solen acudir
es temps que més les agrada.
En s'hivern una tongada
a ses illes sol venir
i llavò tornen partir
quan sa calor és arribada.

Amb un vol molt decidit
formant uns esbarts molt bells,
s'entreguen ets estornells
tots carregats de delit.
Coa-roja i es ropit,
també animats vénen ells
i ulls de bou, que són aucells
d'un tamany bastant petit.

A's tord, es més popular
d'es visitants de s'hivern,
se'l reb pitjor que un extern
amb s'escopeta amb sa mà.
Es trons li solen tirar
se pot dir de quern en quern
i està més content que un pern
es qui molts ne pot caçar.

En canvi quan fa calor
s'oronella mos visita
i posant sa seva fita
treballa molt bé es nieró.
Intel.ligència i valor
ella té i ho aprofita.
Sembla que tot ho medita
amb bastanta precisió.

Tampoc no puc oblidar
aquestes aus majestuoses
que volen tot afanyoses
p'es seu aliment trobar.
Són ses de rapinya, és clar,
algunes són molt hermoses
i les tenim molt geloses
perque es poden acabar.

Es xoric i s'esperver,
sa milana i es falcó,
es mussol i es voltor,
s'òliba i es corp també.
Quasi tots han menester
especial protecció
p'es seu perill d'extinció,
Perder-los no mos convé.

Ja he arribat a sa rel,
sa glosa ja he acabada.
A n'ets aucells he donada
una ditada de mel
perque jo ho trob bon model
quan alç sa meva mirada:
Veure-la d'aucells poblada
entre nosaltres i el cel.

JAUME JUAN

PRIMER PREMI DEL 5È. CONCURS DE GLOSES DE CALONGE. SANT MIQUEL 86.

CULTURA POPULAR

Portol: Olles ... i pebres

El meu poble ha estat anomenat des de sempre per la ceràmica, especialment les olles. Tothom sap que a Pòrtol fan olles, greixoneres i cossiols.

Però ja són menys els qui saben que al poble de les olles hi havia fins no fa molts d'anys un bon grapat de famílies que se dedicaven a l'elaboració de PEBRE: pebre bord i coent per a fer sobrassada i bones llengonisses quan arribava el temps de matances.

Enrera quedava la collita de les messes i el rodolar rítmic dels carretons damunt les eres. A finals de juliol començava el pagès a batre ametles i ja amb la Mare de Déu d'Agost arribaven a Pòrtol els camions carregats de pebres vermells, menuts els dolços, que servirien per a fer el pebre bord, i llargs i prims els coents. Era el vespre tard o el dematí ben prest, abans de sortir el sol, quan se presentaven carregats els camions del Pla de Sant Jordi i Casablanca i, fins i tot, de Muro. Era aquest l'inici d'un procés d'elaboració del pebre rudimentari i primitiu, quasi arcaic i eminentment artesà: només amb el pebres i les mans.

Les saquetes de pebres que havien duit els camions se repartien en carros per les cases i s'abocaven dins la carrera o dins la mateixa casa. Les madones enfilaven l'agu-lla saquera amb fil d'empalomar i passaven gairebé tot lo dia enfila que enfila per tal d'acabar la muntanya de pebres que tenien al seu costat. A aquesta feina d'enfilar també hi participaven nins i nines, majors i vells, i, a l'horabaixa, torna a enganxar els muls i hala, venga! a penjar enfilalls per les façanes de les cases - cada un tenia una llargària d'uns quatre metres en doble i pesava devers deu quilos- ... I el poble se vestia de festa amb tantes cases d'un vermell rabiós, com si posassin cara d'empegu- des quan un turista perdut les treia fotografies.

Els pebres prenen el sol penjats a les façanes de les cases o estesos damunt reixes al manco una setmana. Així començaven a perdre aigua. Però no era suficient, i més que a partir del setembre començava a caure qualche brusca i l'aigua els era mortal per què els podria. Per això i per aconseguir que els pebres es rostissin calia enforarlos. La imatge de l'home, en alt els braços estirats, ajupit el cap i quasi completament cubert

d'enfilalls de pebres, semblava un Crist clavat que caminàs, tot tacat d'un vermell com de sang i de brutor. Era l'operació de despenjar els enfilalls, prèvia a la d'enfornar.

Els forns eren alts i tenien cabuda per a dos sostres a més de la planta baixa. Els dos sostres superiors estaven poblats de perllongues plenes de tatxes suficientment separades per permetre el pas de la calor fins a dalt de tot. En aquests sostres hi penjaven els enfilalls, i per aquest treball feia falta un home a dalt de tot, un altre enmig i un que portàs els enfilalls, a més del qui els servia des del carro a la porta del forn. La part baixa del forn s'omplia també d'enfilalls o de reixetes que se col·locaven en uns suports amb rails de fusta. La calor pujava per unes tuberies -que darrera ment eren d'uralita- però que antigament foren de ferro.

Al cap de vuit dies arribàvem a la part més dura del procés. Es treien les reixetes i es despenjaven els enfilalls per picar-los, estesos en terra, amb unes maces llargues que se podien emprar estant drets. La picada durava tot lo dia i els pebres quedaven capolats a cop de maça. Especialment interessant era picar el pebre coent. Calia posar-se un mocador davant el nas com una mascareta i picar-lo dins senalles per tal d'evitar que s'espargís amb el vent i pegàs dins els ulls.

Tot el pebre picat se porgava amb garbells per a decantar tots els capolls de la lla vos i la molsa. Després se porgava encara una altra vegada per a llevar la póisina del pe bre amb un sedàs.

A la fi, una vegada picada i porgada tota la fornada, les llavors i la molsa capola des passaven al molí per a convertir-se en pebre bord i coent tal com el coneixem quan el posam a les sobrassades. El pebre sortia per la canaleta convertit en un producte bas tant pesat i finíssim de color vermell. Però encara faltava la darrera fase en aquest pro cés llarguíssim. El pebre ja molt s'havia de cendre amb uns sedaços molt fins per tal d'eliminar qualsevol busca que no fos pebre.

Arribam així al final d'aquest procés artesà de producció de pebre. Ja estava a punt de comercialitzar i era servit als particulars i als industrials dels productes del porc. La temporada durava des de mitjan agost fins al novembre, ja en plena tardor, allà devers l'estiu de Sant Martí, quan a Mallorca es comença fe matances.

Si un dia veniu a Pòrtol encara hi trobareu moltes olles, però només queda una fa mília que faci pebre tal com ho hem descrit. Ja només en queda un dels molts que foren, desplaçats per les noves tècniques i les maquinàries. Pujant a Pòrtol, entrant per la part de Santa Maria, a mitjan costa, hi ha ca l'amo en Rafel Pinso. El seu fill Tomeu ajudat pels al·lots i sa dona, mantén la tradició familiar de fer pebre bord i coent, només pebre sense cap tipus d'additius ni colorants, cosa que els honra. I si hi veniu quan sigui la temporada encara podreu gaudir de l'espectacle, ja únic i quasi insòlit, dels pebres penjats a les cases. Per molts d'anys.

Pere Joan Amengual i Bestard
Revista PORTULA- Marratxí

BENJAMINS PER EL C.E. XILVAR

Una de les principals aspiracions de de la Junta Directiva del C.E. XILVAR, era i segueix essent, la de promoure en el nostre poble el futbol-base. Pareix esser que prest serà una realitat plena, per qu ant si bé ja se disposa d'un equip d'IN FANTILS, fa poc temps que s'està formant un equip de BENJAMINS. Per aquest motiu la Junta Directiva i el preparador dels més petits, Manolo Pérez, estan organitzant partits amistosos i preparant els jugadors per poder participar en la lliga la pròxima temporada.



"la Caixa"
CAIXA DE PENSIONS

PASSATEMPS I...

A	A	R	P	B	R	E	A	D
B	E	B	E	O	N	R	A	A
O	U	C	N	A	I	S	X	L
R	T	T	J	D	A	I	P	O
A	L	U	A	T	A	D	R	S
D	E	C	D	C	N	O	U	N
R	N	P	O	A	A	M	M	O
A	I	E	R	N	F	O	D	C
U	O	N	A	Q	O	C	U	A
G	T	I	L	L	S	T	R	E



BON NADAL
I MILLOR ANY NOU
QUE MAI !!

★ SOPA DE LLETRES ★

Localitzau el nom de
deu mobles propis d'una
casa.

Amb les lletres que so-
brin podreu llegir un re-
frany



... HUMOR



UN JOVE VA ANAR A EXAMINAR-SE DE XÒFER, I
ES PROFESSOR LI DEMANÀ :

- UN DIA TE TROBES AMB EL COTXE ATURAT DA-
MUNT UN PAS A MIVELL ; ES TREN JA VÉ'. QUÉ
POSARÀS SA MARXA ENUANT O SA MARXA ENRETRA?

- NO LI PAREIX, SENYOR PROFESSOR, QUE ÉS
MILLOR TOCAR SA "MARXA FÚNEBRE" ? EH ... ?

SOLUCIÓ AL PROBLEMA MATEMÀTIC DEL DARRER N.º :

Es repartiren així :

★ Al primer : dues botelles plenes , tres mitges
i dues buides

★ Al sepon : tres plenes , una mitja i tres buides

★ Al tercer : dues plenes , tres mitges i dues buides.





ANTONI PERELLO FRONTERA

En "Toni Pereio" va morir als 76 anys, dia 24 d'octubre, vivia al carrer Jaume Lladó panet, nº 3 de Moscari i Ferragut, nº 6 de Selva.



BARTOMEU TORTELLA SERRA

En Tomeu "Sabater", va morir als 74 anys al carrer de Cam panet, nº 3 de Moscari dia 30 d'octubre



ALONSO MORENO CARRASCO

"N'Alonso" va morir als 82 anys al carrer de Sa Creu, nº 6 de Selva. Dia 15 de novembre.



MARGALIDA COLOM VALLORI

Na "Colasia". Era de Maó i tenia 82 anys, va morir a Selva al carrer de la carretera de Lluç.



BARTOMEU MAIRATA BENNASSAR

En Tomeu "Mancuri". Vivia al carrer de ses Tavernes, nº 11 de Caimari, va morir dia 24 de novembre.



LUCIO SANEUGENIO PRADO

En Lucio, va morir als 70 anys a una clínica de Ciutat. Vivia al carrer dels Angels de Selva. Dia 26 de novembre.

LA PAU DEL SENYOR SIGUI EN TOTS ELLS

Dia 14 d'octubre va néixer a Son Turi (Selva) Na MARIA DEL MAR MUNAR GARAU, filla de Jaume (Selva) i de Rosa Maria (Inca).

Dia 3 de novembre va néixer al carrer dels Angels, nº 26, 1ª En TONI PLANAS VALLORI, fill de Jaume (Biniamar) i Margalida (Selva).

Dia 26 de novembre va néixer a Ses Deveres de Caimari na RAQUEL SEGUI GUAL, filla de Pere (Caimari) i de Antònia (Inca).

ENHORABONA A AQUEIXES TRES FAMILIES !

Jaume Mairata

Sa Comuna 23



A l'església de Biniamar dia 26 de juliol, es varen casar en GABRIEL MORRO FIOL i na FRANCESCA RAMON CARBONELL, tots dos són de Biniamar

MOLTS D'ANYS DE FELICITAT !



CONSELL INSULAR DE MALLORCA

SERVEI D'EDUCACIÓ SANITÀRIA



L'endémie de la mort de l'écrit

KANDINSKY