

coanegra

Núm. 29 - Juny 86

Preu. 100 Ptes.

PRENSA
CORNIA



SUMARI

Informació electoral.	pàg. 3
Informació local	pàg. 4
Notícies de les escoles	pàg. 6
Còmic	pàg. 6
Entrevista: grup de música Coanegra	pàg. 8
Reportatge: Sa teulera	pàg. 10
Joventut: Domingo de "Ca'n Blanco"	pàg. 14
Història del carrer Ramon Llull (III)	pàg. 16
Migjorn: avui un conte	pàg. 18
Pòrtol: olles i pebres	pàg. 19
L'IVA: Règims de tributació	pàg. 21
Esports	pàg. 22
Ets Hostals de Santa Maria	pàg. 24

coanegra

PUBLICACIÓ
DE L'O.C.B. DE
SANTA MARIA
DEL CAMÍ

Deposit Legal
PM 381-1981.

EDITA
Obra Cultural Balear
de Santa Maria del Camí



EQUIP DE REDACCIÓ:

Bernat Calafat
Pere Josep Calafat
Magdalena Canyelles
Ramon Canyelles
Angela Dolç
Mateu Morro
Jaume Salom
Joan Serra
Mateu Vich

COL·LABOREN:

Toni Alomar
Maria Amengual
Pere Joan Amengual
Andreu Bestard
Angel Contreras
Epifani Mesquida
Migjorn
Maria Munar

FOTOGRAFIES:

Rafel Pizà

PORTADA:

Fotografia de Rafel Pizà

REDACCIÓ, ADMINISTRACIÓ
i PUBLICITAT

Joan Alcover, 11
Santa Maria del Camí

IMPRESA ALS TALLERS
Edicions Manacor S.A.

Els articles firmats en
aquesta revista sols expressen
l'opinió dels seus autors.

TEMPS D'ELECCIONS

El mes de juny haurà estat, a més a més de temps de futbol, temps d'eleccions. Unes eleccions, tot s'ha de dir, que pareix que no han acabat d'interessar la gent. Això no és estrany perquè aquesta convocatòria electoral s'ha produït a un mal moment: just després del referèndum, mundial, època d'exàmens, de molta de feina al camp, etc. No hi ha un veritable ambient; gairebé no se senten discussions, és com si els líders polítics discuteixin entre ells i el poble en sigui just un espectador indiferent.

De tota manera dia 22 elegim els nostres representants al Congrés i al Senat, i és important participar-hi, de forma reflexiva i conscient, perquè el joc democràtic ens dona aquesta possibilitat, i si nosaltres no triam altres triaran per nosaltres.

El que crida l'atenció en aquestes eleccions són els milions que s'estan gastant alguns partits, i sobretot la importància de la TV per a formar l'opinió de la gent. Això és perillós per a la democràcia, perquè moltes vegades aquest poderós mitjà de comunicació, que és públic i per tant el pagam entre tots, actua en funció dels interessos del partit en el govern. Per això creim que és important informar-se i meditar bé el sentit del vot, que sigui quin sigui respongui a una reflexió entorn del que és millor pel futur del nostre poble i la nostra terra.

Temps de normalització

No fa massa el Parlament de les Illes Balears ha aprovat la Llei de Normalització lingüística. Aquesta llei pot permetre un pas molt positiu de cara l'ús de la nostra llengua dins l'administració, al carrer, a l'escola, etc. Es a dir, pot fer possible la superació de la situació de desigualtat i marginació que el nostre idioma encara pateix. En aquest sentit veim amb esperança aquesta llei que recull una aspiració antiga de tots els mallorquins i de tots els illencs que estimen la seva cultura. Però més que la llei el que compta de bon de veres és la decisió d'aplicar-la, és a dir, la voluntat de què no es quedi en unes paraules molt interessants però que ningú compleix. Aquesta és la gran responsabilitat de les institucions públiques: demostrar amb fets que volen que l'idioma d'aquesta terra sigui normal, que pugui ésser utilitzat per tots i en totes les circumstàncies, que ningú ens pugui privar enlloc de fer-ne ús i que s'acabi l'analfabetisme de molts de mallorquins i mallorquines en la seva pròpia parla.

DIUMENGE, 22 DE JUNY, ELECCIONS GENERALS

El proper diumenge es celebraran les quartes eleccions generals des del restabliment de la democràcia al nostre país. A l'hora d'escriure aquesta crònica ens trobam a mitja campanya, pel que ressenyarem només els actes duits a terme fins ara. L'activitat electoral a Santa Maria és menor, comparada sobretot amb el truí d'unes eleccions municipals. Així i tot trobam pels carrers bastants de cartells, repartits entre la zona dels Hostals i sa plaça nova, per això del mercat dels diumenges. Hem de dir que els plafons que ha col·locat l'Ajuntament a la carretera estan fent un molt bon servei.

Els mítings s'estan fent al nou Edifici Municipal, i en algun cas com U.M. a la plaça de la Vila. Aquest darrer va comptar amb l'actuació de Música Nostra, i a pesar d'aquest atractiu no va

reunir més de 60 persones. El discurs principal va córrer a càrrec de Guillem Vidal, batle de Marratxí i secretari general d'Unió Mallorquina, que es presenten a aquestes eleccions amb les sigles del P.R.D. (Partit Reformista Democràtic). El PSOE va fer el seu míting un dia abans, dia 17. Parlaran Salvador Cànoves i Josep Alfonso. Hi assistiren unes 30 persones. A.P. va reunir el divendres a unes 70 persones, moltes d'elles majors, per escoltar els parlaments de Joan Verger, Enric Ramon Fajarnés i Andreu Mesquida. El P.S.M. va oferir un sopar als seus simpatitzants a principis de campanya, i té prevista la celebració d'un míting el darrer dia de la mateixa, divendres 20, a les 22,15 h. a l'Edifici Municipal.

Hem de dir que tant el PSOE com AP han aprofitat el mercat dels



diumenges dematins per repartir propaganda entre la nombrosa gent que ve a la plaça. Per aquest motiu han desplaçat al nostre poble les seves caravanes electorals.

MATEU MORRO,
CANDIDAT AL CONGRES

El fet que un santamarienc encapçali una de les llistes al Congrés dels Diputats creim que és prou interessant per deixar constància d'ell, al marge de la relació que manté En Mateu amb aquesta revista.

REPAS A LES DARRERES ELECCIONS

No està malament recordar, només per curiositat, quins varen ésser els resultats al nostre poble de les darreres eleccions generals, celebrades dia 28 d'octubre de 1.982:

	VOTOS	o/o
AP	843	38,09
PSOE	778	35,16
UCD	270	12,20
CDS	186	8,40
PSM	81	3,66
PCIB	37	1,67
altres	18	0,82

Ramon Canyelles

CORRECCIÓ DE BARBARISMES

referents a:
CAMP I PLATJA



Barbarisme **Forma correcta**

ABONAR
CENTENO
FIERA
GANADER
GANADO
ISLA
MONTANYA
PAJARO
PLAIA
RED
SOMBRA
VERANEIG

adobar, femar
sègol
fera
ramader
bestiar
illa
muntanya
aucell
platja
xarxa, filat
ombra
estiuèig



CONSELL INSULAR DE MALLORCA

coanegra

PERRUQUERIA

JOAN I MARIA

Antoni Gelabert, 18

Tel. 62 06 81

SANTA MARIA DEL CAMI

OBRES AL CARRER RAMON LLULL.

Seguint la tasca de canalització de l'aigua que es va fent per sectors, ara li ha tocat al carrer Ramon Llull. Aprofitant que s'havien d'obrir síquies, s'ha aixecat també tot l'asfalt i una petita capa de terra per tal de rebaixar una mica tot el carrer, fent els seus corresponents desaignaments i poder evitar l'acumulació d'aigua quan plou, cosa que venia succeïnt fins ara. Mentre durin aquestes obres la carretera de Sencelles està desviada pel carrer Marquès de Fuensanta.

L'ASSOCIACIÓ DE LA 3a. EDAT NO S'ATURA.

Després de la primera experiència del viatge a Menorca, l'Associació va organitzar un altre viatge, aquesta vegada a Eivissa. Podem assegurar que va ser un nou èxit, ja que hi anaren 103 persones, que pogueren visitar durant tot un cap de setmana les illes d'Eivissa i Formentera.

Posteriorment varen organitzar una excursió fins a Formentor —hi podien anar en barca des del Port de Pollença—, dinant al barba-coa de Son Sant Martí. Assistiren a aquesta excursió 396 persones, repartides en set autocars.

Per altra part hem de dir que els Estatuts de l'Associació han estat ja aprovats per la Delegació del Govern, havent-se d'elegir ara la Junta Directiva que ha de substituir l'actual Gestora. Aquesta nova Junta estarà forma-

da pel President i 11 membres i s'elegirà en una pròxima assemblea general, pel sistema de llistes obertes.

L'assumpte que més preocupa en aquests moments a l'Associació és el seu local —situat al nou edifici municipal—, que ja es troba totalment equipat i falta només un acord en el sistema de funcionament del mateix. El més probable, segons ens comentaren, és que algun dels membres de l'Associació es faci càrrec del servei de bar, aconsellant que l'ús del local sigui exclusivament per a les persones majors, evitant així una possible competència deslleal amb els altres cafès del poble. De totes formes això s'haurà de decidir en assemblea.

FRACASSADA VERBENA DE LLORENÇ SANTAMARIA.

Molt poca gent va entrar a veure l'actuació de Llorenç Santamaria el passat dissabte dia 31 de maig. La verbena estava organitzada pel Club de petanca, i el comentari generalitzat eren les possibles pèrdues que duria, quan en principi es feia per recaptar fons. Hem de dir que el preu —600 pts.— semblava abusiu, demostrant-ho el fet de que hi hagués més gent a defora que no dins. Endemés està clar que en Llorenç no es troba en el seu millor moment.



NIT DE QUINTOS, NIT
DE TRUI.

Sembla que la nit dels quintos és una "festa" que es va institucionalitzant al nostre poble. Es caracteritza per la formació en principi d'una guarda compacta, que després d'un bon sopar ben regat, en comencen a fer de les seves. I les seves no són altra cosa que fer una mica de renou, i preparar alguna broma. Enguany podem destacar les següents: la col·locació d'una tassa d'excusat damunt la caseta de venda de cupons als Hostals. Amollada de granots —i molts— dins la piscina municipal. Col·locació de taullons i altres noses davant la Casa de la Vila... Això sí, cada hora anaven a donar el "parte de novetats" a l'autoritat, en aquest cas al Sr. Batle, que ben segur que a segons quines hores això de rebre "novetats" li devia parèixer una mica empenyós.

TROBADA D'ESCOLES
DE BALL.

Dia 6 de juny, dissabte, va tenir lloc a Campos una trobada de les escoles de ball de bot de Mallorca, patrocinada pel Govern Balear. Les dues escoles santamarieres hi varen participar. Na Margalida Mateu hi va desplaçar unes 25 persones i del grup Tanys Novells n'hi anaren unes 50.

SOPAR OFERIT PEL CONSELL A LA PREMSA FORANA.

Unes 50 persones representants a unes 30 revistes de la premsa forana, es varen reunir en un sopar oferit pel President Albertí al celler Sa Sínia de Santa Maria. Al final del mateix el President del Consell Insular de Mallorca va encoratjar a tots els presents a seguir en la lluita, destacant la importància d'aquest tipus de premsa.

CAFETERIA - BAR

COMERÇ
(local climatitzat)

GELATS - REFRESCS - TAPES

UN LOCAL AMPLE I
CONFORTABLE PER A TOTS

Carrer dels Hostals, 27 - 29

Tel. 62 00 29

SANTA MARIA DEL CAMI



INSTAL·LACIONS ELECTRIQUES
XARXES DE BAIXA TENSIO
REPARACIONS EN GENERAL

FORELECTRIC
Juan Henares - Juan Forteza

Carrer Sol, 38
Telefon 51 18 14
BINISSALEM

Carrer Jaume I, 14
Telèfon 62 09 39
SANTA MARIA DEL CAMI



SUPLEMENT DEDICAT A SANTA MARIA EN EL DIARI BALEARES.

Amb una fotografia del claustre del Convent dels Mínims com a portada, apareixia al diari Balears de dia 10 de juny un suplement dedicat al nostre poble. Varen entrevistar el batle; a Jaume Salom, representant de l'oposició municipal; a Maria Colom, a Pere Crespí, director del

Col·legi Ramon Llull; a Miquel Vich, metge titular; a Miquel Juan, policia municipal; a Guillem Bujosa, artesà textil i a Antoni Noguera, candidat a la presidència del club de futbol. També hi podem trobar un article de caràcter històric firmat per Josep Capó, un altre sobre agricultura, algunes fotografies antigues, etc...

UN NOU PARTIT POLITIC.

Segons una notícia apareguda a la premsa, s'ha constituït un nou partit polític al nostre poble, en vista a les properes eleccions municipals que s'han de celebrar l'any que ve. El nou partit es diu Unió des Poble de Santa Maria, i sembla que el seu promotor és el Sr. Macanés de la Poza.

CAMPIONAT DE TRUC AL BAR GENESIS.

S'està celebrant al bar Génesis de la Vila un interessant campionat de truc. Hi ha inscrites 16 parelles, que hauran de jugar totes contra totes. La inscripció costava 1.000 pts. per tal de fer al final un sopar entre tots els participants. Les partides se juguen els dimarts, dijous i divendres, a partir de les 21,30 h. i la

parella que perd ha de pagar les consumicions.

Per les tres primeres parelles hi ha importants trofeus per cada jugador, en demés de dues botelles de Wiski per la primera i segona parella. Els tercers s'hauran de conformar amb dues botelles de "soberano".

AVANÇ DEL PROGRAMA DE LES PROXIMES FESTES PATRONALS.

L'Ajuntament està preparant ja el programa d'actes de les pròximes festes patronals. Com a nota principal aquestes seran completament gratuïtes, excepte l'obra de teatre que es vol intentar fer pagar unes 200 pts. pel dret a cadira. Les festes duraran tres dies: el divendres hi haurà una vetlada de ball de bot. Dissabte verbena i diumenge teatre. Està confirmada també l'actuació d'una banda de música el diumenge a primera hora del vespre.

INFORMACIO MUNICIPAL.

Dia 22 de maig es va reunir el ple de l'Ajuntament en sessió extraordinària. Faltaren Agueda Dolç i Jaume Salom del PSOE i Guillem Ramis d'E.U. Dos únics punts en l'ordre del dia: la formació de les taules electorals i el pla d'obres i serveis per l'any 1986.

La composició de les taules electorals per dia 22 de juny es va dur a terme sense cap discussió.

També es va decidir

prèvia deliberació i per unanimitat sol·licitar al Consell Insular de Mallorca incloure dins el Pla d'Obres

i Serveis del 86 les obres d'instal·lació de tuberies d'aigua potable en gran part del poble, dividint-les en quatre grups, per ordre de prioritats. El presupost total d'aquestes obres puja a 17.398.000 pts. sol·licitant una subvenció a fons perdut del 70 per cent d'aquesta xifra, aportant l'Ajuntament el 30 per cent restant.

PROTECTORS DELS ARBRES.

Com es pot veure a la fotografia el nostre Ajuntament ha instal·lat uns protectors dels arbres sembrats a sa carretera, cosa molt encertada, en tant i en quant molts de conductors aparcant els cotxes havien tombat arbres. Una anècdota curiosa, quan l'obrer instal·lava un protector, no l'havia acabat de posar i un malanat conductor ja l'havia tombat, en passa cada una!

R.C.

MOVIMENT DEMOGRAFIC MAIG DE 1986.

-Naixements: 0
Matrimonis: 0
Defuncions:

Francesc Jaume Miralles (10-11-1096-2-5-1986)
Maria Mulet Serra (4-5-1902 - 5-5-1986)
Antoni Borrás Frontera (7-4-1908 - 23-5-86)

Fusteria

Martorell

Taller:
C/. Bartomeu Pascual
SANTA MARIA DEL CAMI

Tenda:
Carrer Llarg, 89

NOTICIES DE LES ESCOLES

Com ja informarem el passat número el Col·legi Públic d'EGB realitzà les eleccions a Consell Escolar que foren impugnades pels pares de l'APA, informarem de les resolucions de la Delegació del MEC, i el Col·legi Ramon Llull a l'hora de redactar aquestes línies està en plena fase de presentació de candidatures dels distints estaments al Consell Escolar.

LES ELECCIONS DE PARES AL CONSELL ESCOLAR DEL COL·LEGI PÚBLIC S'HAN DE REPETIR.

La Delegació del Ministeri d'Educació i Ciència de les Illes Balears, ha declarat vàlida la reclamació interposada per un grup de pares de l'APA del Col·legi sobre les eleccions sobre les eleccions al Consell Escolar.

La Delegació ha informat que les irregularitats eren únicament formals, per una manca d'informació les llistes

del cens de pares foren formulades amb els dos llinatges dels fills i no amb el nom complet i DNI.

Per això, mateix la Junta Electoral del Col·legi Públic està formulant unes llistes completes amb el nom complet de pares i mares i els seus respectius DNI, per una identificació total dels votants.

A hores d'ara, encara s'han de presentar les noves candidatures de pares al Consell Escolar, que presumiblement seran les mateixes, a no ser que hi hagi més candidats. En principi aquestes eleccions estan previstes per a finals de juny o principis de juliol.

Per altra part no es presentà cap candidatura a President del Consell Escolar —que serà el Director del Col·legi—, cap professor té ganes d'assumir aquesta responsabilitat després del que ha passat. De tota manera el Consell Escolar farà feina —de moment

sense els pares— i realitzarà les activitats que marca la LODE, és el President en funcions N'Andreu Bestard.

FESTA DE FI DE CURS AL COL·LEGI PÚBLIC.

També hi ha festa al Col·legi, a més del truí de les eleccions. Així l'APA ha muntat pel dissabte dia 14 de Juny —ara ja passat— una festa per tancar les activitats realitzades els capvespres a l'escola. Han comptat amb la col·laboració de les cases comercials DONUT i KAS. El festival consistí en demostracions de TAEKWONDO, mostres de gimnàstica rítmica i dansa duites a terme pels alumnes dels cursos que s'han realitzat al llarg del curs.

ELECCIONS AL COL·LEGI RAMON LLULL.

El Col·legi Ramon Llull, és un centre d'ensenyança Privat regentat per les Germanes de la Caritat i amb participació de la Parròquia, i que

en gran part és subvencionat pel Ministeri d'Educació i Ciència.

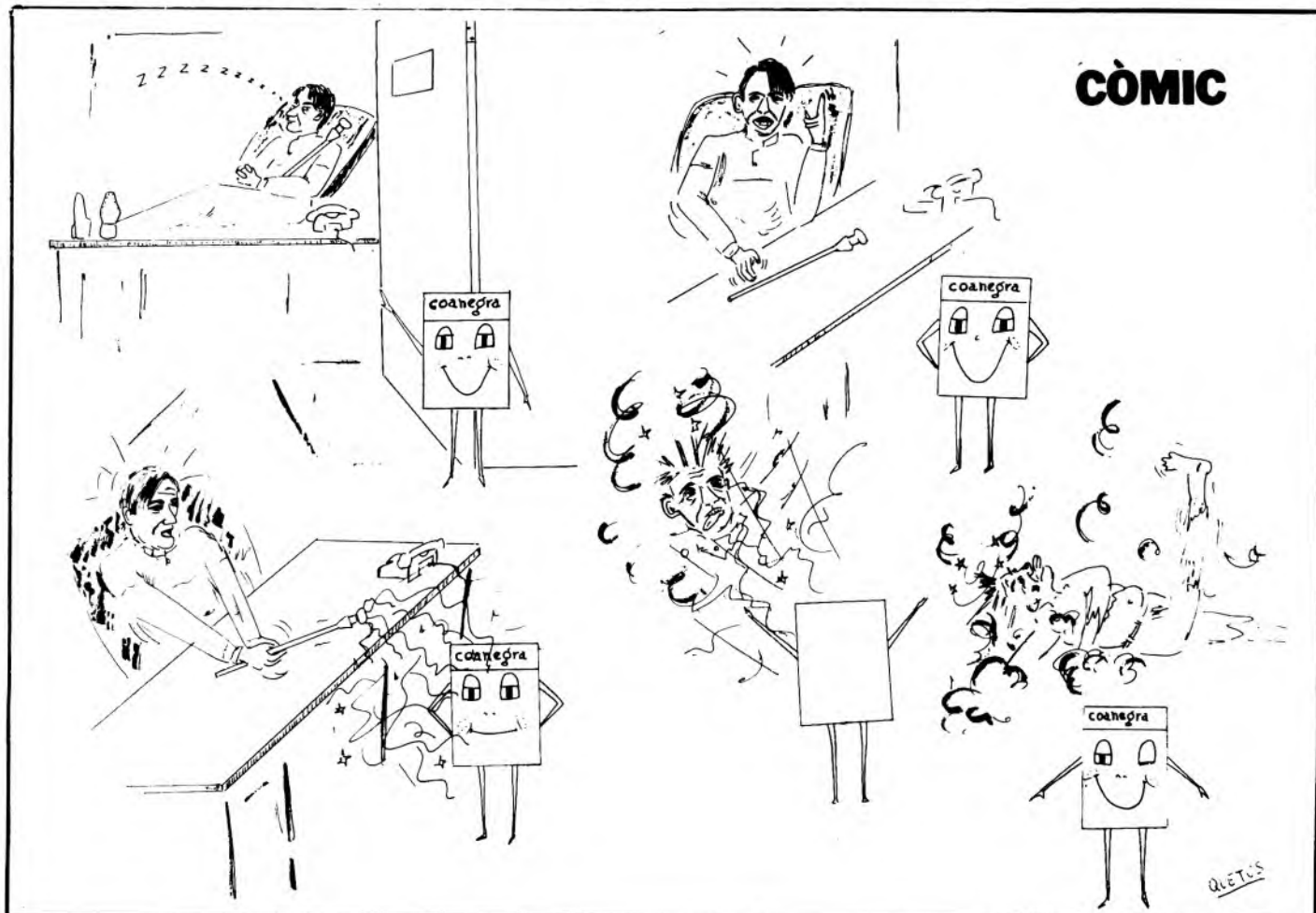
Els centres privats també han de tenir un consell escolar, prèviament el MEC l'ha de declarar concertat. I el Ramon Llull, està en plena fase electoral, segurament lector ja s'hauran realitzat les eleccions quan llegeixis aquest article, els resultats els donarem en el proper número.

La Junta Electoral elegida el 28 de Maig està formada pel Director Pere Crespí Calafat, Josep Miquel Vallespir (pels pares), Antònia Maria Ques (pel professorat), Margalida Matemales (pels alumnes) i Guadalupe Padillo (pel personal no docent). Aquesta Junta establí el calendari electoral i la normativa electoral.

Els professors realitzaran les eleccions el 18 de Juny, els pares el 19, els alumnes el 17, i el personal no docent, el 12.

Sembla que les eleccions transcorreran en plena normalitat.

Bernat.



AMB EL TEU VOT POTS ACONSEGUIR:

AL CONGRÉS

Jeroni Albertí
Josep M^a Quintana
Guillem Vidal
Carles Rodríguez
Montserrat Galmés
M^a Antònia Munar



AL SENAT

Antoni
Pons

Santiago
Coll



- * Un nou estil de govern, més convivencial i menys prepotent.
- * Que la Societat Civil sigui la principal protagonista del dinamisme social, amb un govern menys intervencionista i menys dirigista.
- * La minva i supressió de l'atur tot afavorint la creació de noves empreses que reparteixin feina i benestar.
- * Tornar a la Societat la Seguretat ciutadana i una Administració de Justícia ben dotada i eficaç.
- * Desenvolupar plenament l'Espanya de les Autonomies que descriu la Constitució, i fer-la moderna i europea.
- * Estimular els ciutadans perquè sense ofecs ni por, posin la seva creativitat al servei del relançament del País.

VOTA

PRD
**PARTIT REFORMISTA
DEMOCRÀTIC**

L'ALTRA MANERA DE FER ESPANYA

ENTREVISTA AL GRUP DE MÚSICA "COANEGRA"

Dins el món musical illenc, un dels grups de recent formació que comença a ser conegut és Coanegra. Els hem pogut escoltar darrerament per la ràdio i televisió, i a principis del pròxim mes de Juliol participaran al Parc de la Mar de Ciutat en una important trobada de música Mediterrània, al costat dels millors grups de música popular dels països mediterranis. Coanegra serà l'únic representant de les Illes.

El seu nom ja indica les seves arrels santamarieres, si bé alguns dels membres són de fora poble. Amb ells hem mantingut la següent conversa.

-Quan i com neix es grup?

S'idea de fer un grup que sortí dets esquemes clàssics de sa música popular és molt antiga. Ja quan mos vàrem separar des grup Tanyes Novells i férem s'agrupació Passatemp, uns quants de noltros ja parlàvem de fer qualque innovació de sa música popular mallorquina. Anant per pobles i trobades de ball de bot, vàrem conèixer més gent a qui li interessava aquesta idea. Mos vàrem anar veient, i a partir de s'estiu de l'any passat, començarem a fer feina damunt aquest tema.

Qui sou que formau es grup Coanegra?

Començant per sa percussió, tenim n'Emili; en Teo, de Ciutat, que toca es fobiol i flauta travessera; en Pau toca sa guitarra: en Pere, que toca es baix elèctric; en Rafel, de Sant Joan, toca ses xeremies i es grall; en Rafel Ramis toca sa guitarra i es guiterró; na Magdalena toca sa mandolina i

en Gori toca saxos i buzuki. En es so hi tenim en Ramon.

On heu actuat fins ara?

Vàrem fer sa presentació des grup en es Palau de sa Premsa, a Ciutat, a sa 1a. Mostra de música illenca. Després hem tengut vàries actuacions: a Costitx, per Sant Sebastià, en es Parc de la Mar, a s'Auditori, a sa campanya de l'OTAN, diverses actuacions pes Congrès de Cultura Catalana, a Ciutat i Inca, etc.

Quines cançons feis, i on vos inspirau?

Sa majoria de peces que feim ara són tonades de xeremies, que no se sap massa bé d'on vénen. Mentre que s'origen de ses tonades de feina és clarament moro i són molt parecudes a sa música que se fa pes nord d'Àfrica, Sicília o Grècia, ses tonades de xeremies pareix que tenen s'origen a Europa, concretament a través de Catalunya pogueren arribar aquí.

Cançons que tocam,

com "Ses Panades", és una cançó religiosa que se cantava per Pasco, i una tonada d'execaiar, que se diu "Es Simal" que sona bastant diferent a sa majoria de tonades que tots coneixem.

I aquesta música que feis, com la podrieu definir?

Tota sa música moderna té les seves arrels en sa música popular africana. Aquesta música ha anat evolucionant a diversos indrets, sobretot a Amèrica, dels esclaus negres, en contacte amb es medis urbans, i així ses tonades que cantaven als camps de cotó varen adoptar ets instruments elèctrics, i al mateix temps varen anar incorporant noves idees musicals, donant lloc en es jazz, blues, rock, etc.

Sa nostra idea és que a partir de sa música popular de Mallorca i incorporant nous elements de sa música que se fa per tot arreu des Mediterrani, anar evolucionant i arribar allà on sigui. Ja ho vorem on arribarem, però és a partir d'aquí que pensam que se pot fer una música actual. Estam al començament i lo que hem fet fins ara és ben poc.

A s'hora de triar ets instruments, vos heu guiat per cap criteri determinat?

Ets instruments són molt importants perquè lo

que defineix un tipus de música és lo que podríem dir es "timbre" de s'instrument. Així, es saxo, és s'instrument típic des jazz, lo que no vol dir que no el puguin incorporar a un altre estil musical.

Vàrem començar a cercar instruments emprats per grups mallorquins i mediterranis. Un dels més interessants són ses xeremies, però tenen un problema: és difícil trobar-nos qualcuna que soni ben afinada. En Joan Morei, de Sant Joan, després d'estudiar aquest assumpte, va conseguir afinar ses xeremies en tò de "do", que mos ha anat molt bé per poder-les sonar amb sos nostros instruments.

També tocam es fobiol mallorquí, sa flauta travessera i instruments de corda com es buzuki i sa mandolina, que són instruments grecs i mos agraden més que es llaut i sa bandurria típica que empren per aquí i que no tenen un origen mediterrani, sinó que són importats d'Aragó.

Després, com a instruments més actuals, tenim es baix elèctric, sa guitarra espanyola, sa guitarra acústica, es saxo, es clarinet, i instruments de percussió. En un futur, pensam adaptar a sa nostra música instruments elèctrics i un sintetitzador.

Quina relació hi ha entre sa vostra música i sa música popular tradicio-

DISTRIBUIDORA

ARTINET

**ARTICLES DE NETEJA
I PRODUCTES PER A PISCINES**

Plaça de Ca'n Orell, 12

Tel. 62 05 16

SANTA MARIA

CONSPORT

AUXILIAR CONSTRUCCIÓ

PISCINES - TENNIS - XALETES - SAUNES - COMPLEMENTES

Mateu Juan Matas

DIRECTOR

Barceló i Combis, 10

PALMA DE MALLORCA

Telèfon 46 52 11



Aquests són, d'esquerra a dreta, tots els components del grup "Coanegra": Teodor Salvà; Rafel Ramis; Gori Negre; Pau Mir; Pere Mesquida; Magdalena Canyelles; Emili Contreras i Rafel Bauçà.

nal?

Lo que feim noltros, es agafar una música popular i començam a assatjar i feim lo que mos passa pes cap, lo que mos suggereix aquella peça, tant en ritme, com en melodia o en arreglos. D'una manera o s'altra, anam acopant ses distintes suggerències sobre sa base d'aquesta música tradicional, i després elegim sa versió que més mos agrada.

Es fet de sonar amb instruments distints des típics, també ajuda a donarli un caire original.

Com explicariu es concepte de música mediterrània?

Hi ha una definició que hem sentit emprar un parell de vegades i és que quan se xerra de música mediterrània, lo que se troba en comú és sa "microtonalitat", lo que aquí a Mallorca en deim "galetjar", quan se canten tonades de feina, que consisteix en uns canvis de notes molt petits. Això és bàsicament lo que defineix sa música mediterrània, i se troba tant an es Nord d'Àfrica, com a Grècia, com a qualsevol indret des Mediterrani.

Hi ha altres aspectes de sonoritat, com per exemple

ets instruments, típics des Mediterrani com són ses mandolines. També s'identifica sa música mediterrània perquè sol esser melodiosa, al contrari de per exemple sa música cèltica, que sol esser més ràpida.

Amb quins altres músics o grups vos sentiu més identificats?

A noltros, lo que mos va animar a fer això va ésser es moviment de música cèltica. Ara bé, és una coincidència que a aquesta música emprin ses xeremies i a Mallorca també. Aquest moviment ha demostrat que un poble marginat i reprimit culturalment com es nostros, siguin capaços de fer una música que tengui una acceptació important.

Mos identifiquem sobretot amb es grups mediterranis: amb "Al Tall", de València, amb Maria del Mar Bonet, amb "La Murga", "Orquestra Elèctrica Dharma".

Com veis s'actual panorama de sa música mallorquina?

En temps d'En Franco, sa música mallorquina passà a un segon terme.

així com tot lo mallorquí, sa llengo, etc. Hi havia quatre parados i un parell d'agrupacions que se vestien de pagesos i se va convertir sa música, es ball i sa festa des nostros poble en un espectacle pes turistes.

Darrerament hi ha hagut diversos grups de joves que conscients de sa necessitat de cercar dins ses nostres arrels, i no dins els discos de música mallorquina que hi havia editats, han anat treballant perquè sa nostra música no sigui mai més una peça de museu, si no una música ben viva, que se canti i se balli a totes ses festes, i que estigui a s'altura de qualsevol altre tipus de música.

Quins projectes teniu de cara en es futur?

A part de seguir treballant un parell de peces que tenim triades, volem fer feina damunt un aspecte de sa nostra música bastant oblidat que són ses tonades.

Un des problemes més greus des grups de música popular és sa manca de mitjans per poder comprar un equip de música mínimament digne per poder tocar a ses places. Això fa sa música popular se vagi desprenyant, en no poder escol-

tar-la bé. Noltros tenim en projecte aquest estiu comprar un equip de so per poder tocar per ses festes des pobles.

En quan a actuacions en tenim una de molt important el proper dia 6 de juliol, al parc de Mar de Ciutat, dins les trobades de música del mediterrani que organitza l'Ajuntament de Palma. Participen en aquesta trobada grups d'Egipte, Grècia, Argèlia, Marroc i de l'Estat Espanyol. Nosaltres som l'únic representant de les Illes, el que ens honora, però al mateix temps és una gran responsabilitat. Esperam que ens vagi bé, ja que aquesta actuació ens pot obrir moltes de portes.

Ja per acabar, feis molta de feina?

Sí, i més ara que preparam aquesta actuació. Normalment assatjam un promig de 9 hores setmanals, emperò des de fa un mes les sessions d'assaig han augmentat. Hem de tenir en compte que no hi podem dedicar tot es temps que voldríem perquè tots tenim altres feines. De totes formes per molt que mos ni de càssim, encara seria poc.

Angela Dolç.

“SA TEULERA”

A les planes de COANEGRA hem parlat d'artesania, d'oficis, d'activitats econòmiques peculiars de la nostra vila. I calia parlar d'una feina que es realitza al carrer de Molinets, és “Sa Teulera de Mestre Miquel Canyelles “Caragol”, que en temps més llunyà hi realitzaven gerres i altres atuells, ara es dediquen al material de construcció de fang, teules, “bovedilles”, totxos, rajoles de terrat, etc. Però hi ha un detall a destacar: Mestre Miquel és un dels pocs que realitza —sinó l'únic— la teula antiga grossa de fang blanc de 50 x 24 cm, la teula de les cases antigues i possessions. Avui en dia s'empra una teula més petita, sinó la poc estètica uralita.

Mestre Miquel Canyelles, que des de 1962 dirigeix acuradament la teulera, és home de conversa agradable, i ens parlà de temps antics quan els homes treballaven de sol a sol i no hi havia temps per a divertiments... però els temps canvien i la vida evoluciona.

HISTORIA

L'origen de “Sa teulera”, cal cercar-lo en el seu concho Bernat Ordines Bover que tenia una teulera situada al carrer llarg on avui anomenam Can Soberano i que abans es deia Ca's Teulers. Fou als voltants de 1921 quan el seu concho



Bernat decidí canviar l'emplaçament, fixant-la al carrer de Molinets on ara està. En aquells anys, el temps no tenia valor, i es treballava dur, fins i tot amb un llum d'oli si era precís. Era una teulera i gerreria, ja que aleshores feien teules, toves, rajoles i teulades (especie de “bovedilles” sòlides per a posar entre els llenyams i fer el pis) i també gerres, cossis, cossiols, ribells etc (feina de torn)

El seu germà Gabriel prest començà a treballar al torn i a codirigir el taller amb el seu concho. Es a l'any 1941, quan introdueixen una primera mecanització en la fabricació de teules, però les havien d'acabar manualment. A l'any 1959 instal·len un tallador automàtic de teules, de tal manera que aquestes es fabriquen totalment per màquina, foren els segons que ho compraren de tota Mallorca, en aquest any dissortadament el seu germà Gabriel mor, i Mestre

Miquel comença de ple a dur la teulera.

Actualment han realitzat innovacions en la maquinària, per aconseguir una major qualitat i rapidesa, i té en projecte a curt termini la instal·lació d'un forn cònic mòbil d'una capacitat de 12 m3 de material, i a hores d'ara serà el primer mallorquí que provarà aquest nou sistema.

QUI TREBALLA?

A la teulera Canyelles, hi treballen Mestre Miquel, els seus dos fills i dos joves que té llogats en contractes temporals. “De tota manera —deia en Miquel— la feina està bastant mecanitzada, lo que enreda més és enforar, mantenir el foc i desenforar”.

QUE FAN?

Actualment no treballen gens en la gerreria, i es limiten a la fabricació de material de construcció de fang com són: totxos



Fotografia cedida per mestre Miquel i datada als voltants de 1930. En ella podem veure el personal que treballava a la teulera. Drets i d'esquerra a dreta; en “Virella”; “n'Alco...” el propietari, mestre Bernat Ordines de “can Barra...” Asseuts d'esquerra a dreta en Pep Marcé; en “Sapo” i el roder, mestre Canyelles i Bunyola.



CAIXA DE PENSIONS
“la Caixa”



MIQUEL CANYELLES "CARAGOL"

Mestre Miquel Canyelles i Rubí, nat el 1932 a Santa Maria del Camí, té 53 anys. Es fill d'un fuster, la seva família té gran tradició en l'art de la fusteria, sempre ha sentit parlar que els seus avantpassats eren fusters, perdura en la tradició familiar el seu germà Bartomeu.

De petit anà a escola a Ca'n Capó, però prest ja començà a fer de mosso de fuster i a treballar al camp. Així i tot, estudià amb el Mestre Joan "Cabil.la" i posteriorment amb Don Llorenç Rosselló, fins devers els 16 anys. "anàvem a escola un parell d'hores els vespres, a aprendre comptes".

Ja de molt jove li agradava el fang, i anava a la teulera de Ca's Tauler al carrer Llarg, que posteriorment es canvià on ara està al carrer Molinets.

"No m'agradava massa la fusteria, i preferia treballar al camp o a la gerreria, quan morí el meu germà Gabriel, vaig assumir el negoci del conco Bernat".

Està casat i té 2 fills i 4 filles, els dos fills treballen amb ell a la teulera. La seva filla Maria treballa, quan la seva salut ho permet, el torn i la ceràmica modelada a mà.

Mestre Miquel ens digué que li agradaria saber manejar el torn, "però mai m'hi he dedicat, i me fan un poc d'enveja aquesta gent tan destra amb el torn, però no es pot saber de tot".



Boca del forn moro de sa teulera. En terra podem veure els forats del reixat per on puja el foc des del cendrer.

una farina de terra fina i lliure d'impureses. D'aquí passa a un ciló, un dipòsit acumulador - regulador de terra capolada, de capacitat per més de 14 tones. Tot aquest procés està mecanitzat, utilitzant energia elèctrica.

Per a fabricar el fang, el ciló té un dispositiu regulador de sortida de farina de terra combinat amb una entrada d'aigua a unes pasteres automàtiques en poc temps fabriquen el

fang.

De la pastera, passa a la màquina que mitjançant motlles elabora les teules, totxos, etc. De tal manera que el fang acabat de pastar ja entra a la màquina, i ja tenim una teula!

FABRICACIO D'UNA TEULA

En aquest apartat parlaré d'una teula, i el procés és el mateix per a la fabri-

de distintes mides i forats, "bovedilles" de diversos tamanys, rajoles de terrat. Però, sobretot es dediquen a la fabricació de teules de diversos tamanys com: teules standard de 43 x 15 (1.700 grams de pes), teules molt bones de manejar, i la teula antiga grossa de 50 x 24 cm (2.700 grams de pes), teula imitació de les antigues fetes a mà, s'utilitza en treballs de reconstrucció i rehabilitació de cases antigues i possessions. Aquesta teula és la seva més original contribució, i sense cap casta de dubte contribueix en la conservació del nostre patrimoni arquitectònic.

PROCES DE FABRICACIO

DEL FANG

L'element bàsic per a poder fabricar el fang és la terra, empra terra de Vilafranca i Manacor que compra a camionades. Abans tenien una pedrera al "Pou des coll" però l'aplicació de la llei de mines, no contemplava l'exploració d'una pedrera per a ús propi i no de venda, de tal manera que mantenir la pedrera era excessivament costós, optant per la compra de terra.

Quan ja tenim la terra, com més seca millor, la tiram a un molí que l'esmicola i capola, passant a un porgador que la tria i la retorna al molí per a una segona passada i aconseguir

S'avenc

Plaça d'els Hostals, 22
Tel. 62 09 38

SANTA MARIA DEL CAMI

cació de "bovedilles", totxos, rajoles; únicament hem de canviar el motlle que fabrica els distints materials.

La moderna màquina de fabricar teules de Mestre Miquel funciona per aire comprimit, per evitar bosses d'aire al fang i apitjar-lo bé.

Està la màquina en funcionament, per una part entre el fang que ve de la pastera, i per l'altra hi ha el motllet, pel qual sortirà el fang en forma de teula, i que per uns fils metàl·lics connectats a un dispositiu mecànic es reta-

lla obtenint la forma tronco-cònica de la teula.

Després amb una corba (especie de pala que té la forma d'una teula) es posen les teules sobre uns prestatges. Aquestes s'han d'assecar durant uns dies (a l'estiu uns 4 ó 5, i al'hivern més de 10).

Ja assecades, les podem introduir al forn, col·locant-les acuradament, tapant l'entrada del forn amb material refractari i fang. Idò, ja podem encendre el foc i aconseguir temperatura durant unes 30 hores, per això a les nits s'han

de fer torns de manteniment del foc, que a les darreres hores ha d'aconseguir uns 950 graus centígrats per a una bona cocció.

Quan el material ja és cuit; encara hem d'esperar uns dos dies, per tal que el forn refredi, per a poder extreure les teules. En aquest moment ja estan llestes, i pot comparèixer un comprador que ja són ben bones i venals.

EL FORN MORO

El forn que empra en Miquel Canyelles, és el que

construí el seu conco Bernat devers l'any 1920 i pico, 'i ben bé que funciona —deia en Miquel— però demana massa feina' Es un forn Moro, perquè foren els àrabs qui l'inventaren i l'introduïren a Mallorca. Consta de dues cambres superposades, comunicades per un reixat central d'uns dos pams d'ample. La cambra inferior, és la caldera on hi produïm el foc i la calor amb llenya o fuel·l. La cambra superior, on als costats hi col·locam el material a cuire, i al mig hi ha un espai lliure de material —on hi ha el reixat— per on hi passaran les flames quan el forn estigui a molta temperatura. Aquestes flames poden sortir pel fumeral superior. Té una cabuda per 13 metres cúbics de material.

El forn moro, no ha evolucionat gaire des del seu naixement, avui en dia, no hi ha gaire diferència entre el forn de Mestre Miquel i els que s'usen al Nord d'Àfrica.

Ara ho fa funcionar amb llenya, brancam, trossos de fusta, etc. però també té la instal·lació per anar amb fuel·l, però segons Mestre Miquel "quan el fuel·l va fer aquella gran pujada, era més rendable la llenya, ara pot ser que l'abaratim, i pentura mos ho pensam" i "realment el forn moro de llenya du una feinada, és molt cansat".

EL NOU FORN CONIC

El més immediat projecte de Mestre Miquel és la instal·lació aquest estiu d'un modern sistema de forn de campana cònica mòbil a l'aire lliure. Serà la primera teulera de Mallorca que realitzi aquesta innovació tecnològica.

En poques paraules, el forn és una estructura en forma de campana cònica d'acer, forrada al seu interior per fibra o revestiment ceràmic —ja que aquests materials aïllen molt i aconseguen un encalentiment ràpid sense vies de sortida de la calor—. La campana es mou per unes estructures mecàniques que no cal explicar. Té una en-

Per bon camí VOTA PSOE



AL CONGRÉS



Fèlix Pons

Actual Ministre d'Administració Territorial. Un home de gran talla política, amb un prestigi reconegut unànimement. Fou Diputat a Corts Constituents, i ha participat a l'elaboració de Lleis molt importants per a la configuració de la democràcia en el nostre país. El seu tarannà conciliador, tolerant i moderat l'ha convertit en peça clau de la política, tant de les nostres illes com de l'Estat.

AL SENAT



Emilio
Alonso
Sarmiento



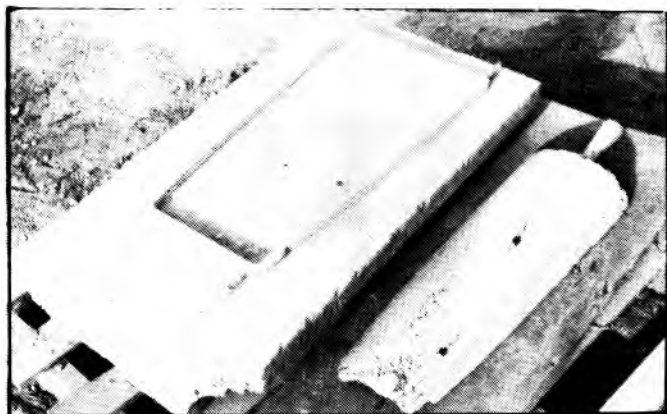
Antoni
Garcias
Coll



Andrés
Paris
Mateu



Jaume
Lluï
Bibiloni



Teia de pedra viva, i damunt ell un motllo per fer teules troncocòniques a mà. Al costat una corba ben antiga.

trada per a l'energia calorífica que pot provenir de fuel·l, gasoil o propà.

Aquesta campana s'acobla a una base fixa a terra també revestida de fibra de vidre, on s'hi pot col·locar uns 12 metres cúbics de material, l'acoblament d'ambdues parts és hermètic. Encenem el forn i en 15 hores el material és cuit, com veim és molt més ràpid que el forn moro.

La idea de Mestre Miquel és instal·lar tres bases fixes que funcionin simultàniament, a la primera el forn de campana, a una altra una campana que comuniqui amb la campana per encaletir el material, i una última on s'hi col·locarà el material, de tal manera que sempre rotarà el sistema. Aconseguint una major rapidesa.

FABRICACIÓ D'UNA TEULA A MÀ

Un dels aspectes més importants que ens contà Mestre Miquel, és el procés de fabricació del fang a mà i com es feien abans les teules. Cal recordar que a l'stand de la Fira del Fang de Marratxí realitzaren una demostració en viu de fabricació de teules.

El Fang. Abans la terra la duïen del Pou des Coll a carretades, i l'espargien damunt una era al matí, perquè el sol la ressecàs. Després al cap al tard, un ase amb un carretó apropiat capolava la terra, els homes a senal·lades les tiraven dins uns grans garbells suspesos d'una biga, i així es porçava la

terra.

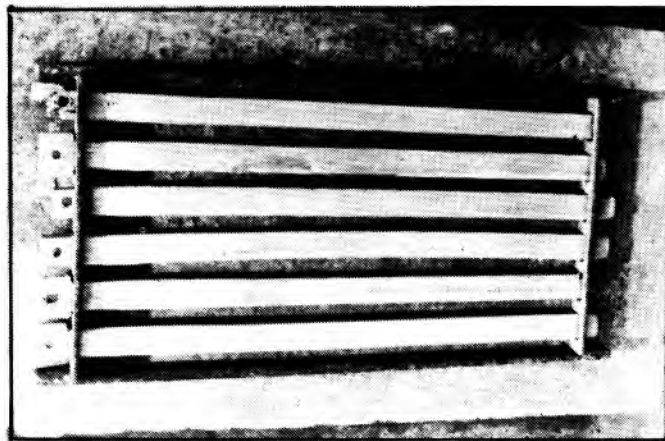
Una vegada porçada i neta, la tiraven dins unes piques mesclada amb aigua, i el fang es fa tot sol, l'aigua sobrant passa a damunt del fang. En Miquel ens digué que feien el fang un dia per s'altre, però per feines fines és millor que reposi més temps.

De les piques treien el fang amb les mans, i amb un sac o a l'esquena el transportaven per repastar-lo, i començar a fer teules. Si sobrava fang el tapaven amb saquetes banyades per mentir la humitat.

Les teules. Per fer les teules a mà, s'usen els "teiers", taules de pedra viva on s'hi pasta el fang. S'empra un motllo que omplim de fang, i amb una rasqueta o fita l'anivellam. Després amb una mà feim córrer el motllo, i amb l'altra tenim la corba (espècie de pala que té la forma de la teula), de manera que el fang caigui lentament sobre la corba. Llavors s'acaba de donar forma amb la mà. I depositam la teula sobre una estanteria, traient amb cura la corba, i ja en podem fer una altra. Les mides i formes de la teula depenen del motllo emprat.

A les fotografies es pot veure el "teier", els motllos per fer teules còniques, i teules d'esquena d'ase (que tenen els dos caps iguals d'amples, i que s'empraven per canals, o per fer síquies als horts) I també la corba.

Altres materials. Tots els altres materials de construcció es feien a mà, emprant els motllos apropiats,



Antic motllo per fer bovedilles a mà. Podem veure els llistons de fusta que un cop ple el motllo de fang es retiraven, quedant els forats de la bovedilla.

com toves (totxos sòlids, s'empraven per fer forns), rajoles de terrat, teulers ("bovedilles" sòlides que s'empraven per fer sòtils).

La fabricació de "bovedilles" és més recent, però també se'n feren a mà, així s'emprava un motllo rectangular que tenien uns llistons de fusta per llarg (lo que donaria forma als forats de la bove-

dilla). Primer es posa fang a una part i l'allisam, després giram el motllo i posam el fang a la part que abans estava a baix, acte seguit treim un a un els llistons de fusta, i ja tenim una "bovedilla". Podem veure un motllo a les fotos.

Bernat Calafat
Rafel Pizà, fotos

UN CONSELL AL TEU SERVEI.

Cada any el Consell Insular de Mallorca du a terme nous projectes per garantir millors serveis públics a totes les persones que viuen a la nostra illa. A la vegada manté i incrementa els que ja hi ha. I tot això ho fa a través de les seves àrees d'actuació.



Centre de Prevenció de l'Abus de Drogues Grup d'Educació Sanitària a les Escoles. Elaboració del Mapa de Serveis Socials de Mallorca.

ÀREA DE COOPERACIÓ I ORDENACIÓ DEL TERRITORI

Elaboració del Pla d'Obres i Serveis per dotar els pobles de l'infraestructura bàsica. Manteniment de la xarxa viària pròpia (39% de les carreteres mallorquines). Servei de Prevenció i Extinció d'incendis i Salvament.



ÀREA ECONÒMICA

Promoció del turisme. Protecció de l'entorn amb campanyes de neteja de platges i el nostre il·lot. Impuls de la nostra indústria i comerç. Accions de millora de la ramaderia i l'agricultura.

ACCIÓ SOCIAL I SANITAT

Hospital General Hospital Psiquiàtric Llar de l'Infància Llar de la Joventut Llar dels Ancians Patronat d'Erge de la Salut Hospital de Nit

ÀREA DE CULTURA I ESPORT

Ordenació d'arxius propis i altres organismes. Difusió cultural per mitjà del Teatre Principal i la Biblioteca Artesana. Impuls del coneixement i l'ús de la nostra llengua. Difusió del nostre folklore. Elaboració del Pla d'Instal·lacions Esportives en els municipis. Foment de l'iniciació i pràctica de tot tipus d'esport.



El Consell Insular de Mallorca treballa intensament des de aquestes quatre àrees perquè a la nostra illa es pugui viure cada dia millor, amb totes les comoditats, salut, i un constant enriquiment cultural. L'avanc en aquest sentit ha estat continu durant els vuit anys de funcionament del Consell, i els fruits obtinguts, molt nombrosos. Per això, avui ens sentim satisfets de la feina feta i a la vegada, plens d'illúsió per incrementar-la cada any.

DOMINGO DE "CAN BLANCO", FORNER

En Domingo Bover Bermejo de "Ca'n Blanco" ha volgut seguir la tradició familiar de fer de forner, ara té vint-i-dos anys, i en fa quatre que es dedica professionalment a n'aquest ofici. Encara que ja de ben petit va viure dins aquest ambient, podent aprendre s'ofici.

Com va començar ton pare?

Aquí on estam ara deu fer devers uns 30 anys, si bé ell molt abans ja feia de forner a Santa Maria, i sobretot va ser a Ciutat on realment aprengué l'ofici.

Devers l'any 1956 va comprar el forn a la seva tia na Catalina Amengual, i és aquest mateix. I de llavors ençà sempre va fer feina, fins que perdé la vista.

A tu, és segur que t'ensenyà ton pare?

No, més que res ha es-

tat mumare, ja que monpare fa uns 13 anys que per desgràcia no hi veu, i va haver de deixar es forn. I clar! mumare se va haver d'encarregar del forn i m'ensenyà.

Quins Productes fas actualment?

Homo! De tot en general.

Que te tenc de dir, jo només he fet la introducció d'un o dos productes nous, la resta m'he limitat a fer tots els productes que sempre hem fet i fan els forns.

Quins són els problemes més greus que has tengut?

Es no tenir una seguretat en sa qualitat de la feina, per exemple un dia ennigulat tot te passa davant, hi ha molts de factors, com el temps, que són lo que mos avança o retarda la feina.

Hi ha el cas curiós de les ensaïmades, que se



n'han duit tots els ingredients de Mallorca i no han estat capaços de fer-les com aquí de bones.

Expliquem com fas un pa?

Pos una grapada de llevat, aigua i farina, també un poquet de llevadura. Ho past bé, fins que la pasta està a punt. Llavors la tall, la pes i li don la forma, llavors la pos damunt la post, tapant els pans amb pedaços, ho deix reposar i quan és tou, s'enforma. I des cap d'una horeta ja és cuit.

Jo crec, que quant va millor per totes ses pastes és quan l'ambient és mit.

Feis pastissos de moltes castes?

Per regla general, a diari, lo que solem fer, són

coques de verdura, d'albercoc, robiols, cocarrois, ensaïmades, pastissos i moltes altres coses habituals.

Per a Nadal, feim coques de patata, d'anís, coques bambes, però també feim roscos, "mantecados" i moltes mes ensaïmades.

També feim pastissos per encàrrec, per festes, per noces i comunions. He fet ensaïmades d'un metre o un metre i mig de diàmetre, com la que feim per la festa dels vells.

Per poder fer aquesta gran ensaïmada es precisen de: 5 litres d'aigua, 5 quilògrams de sucre, 10 quilògrams de farina, 5 dotzenes dous, 5 quilògrams de saïm, i devers 5 quilògrams de cabell d'angel. Pesà més de 30 quilògrams i fa entre 28 i 30 metres de llargària.

Pere Calafat.



INSTALADORA - SANTA MARIA
D. RIGO LLOPART

Instal.lacions - Pressuposts
Reparacions

Instal.lacions BOMBES
SUMERGIDES

Reis Catòlics, 59 4.^a - 1.^a
Telèfon 24 68 74
Palma de Mallorca

Carrer Casasnovas, 21
Telèfon 62 06 02
Santa Maria del Camí

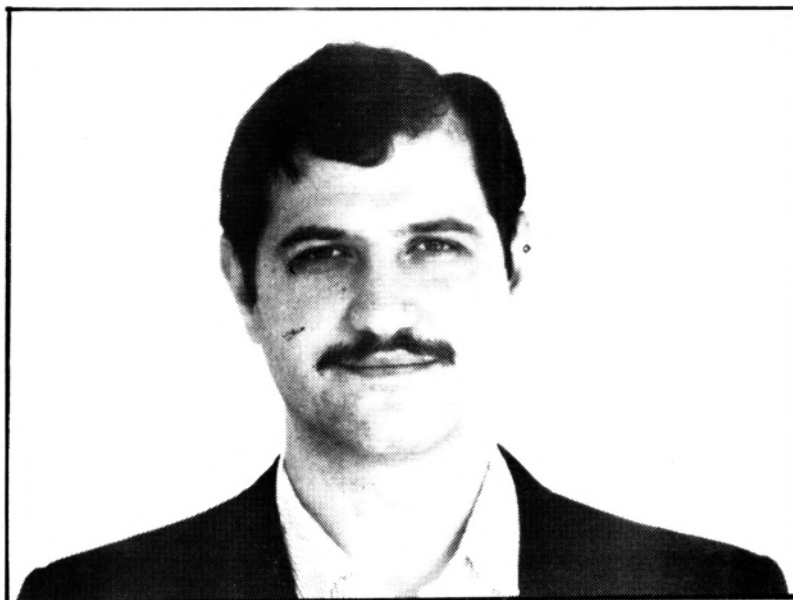
SERVICI RENAULT

Tallers MARTI

—REPARACIONS—
NETEJA I GREIXATGE

Carrer Bernat de Sta. Eugenia, 71 Tel. 62 06 74
SANTA MARIA DEL CAMI

PER MALLORCA EL VOT MES UTIL



MATEU MORRO MARCE, 30 anys, nascut a Santa Maria del Camí, professor d'història i de català, és el cap de la llista al Congrés de Diputats que presenta el PSM-ESQUERRA NACIONALISTA.

VOTAR PSM - ESQUERRA NACIONALISTA ES:

- Assegurar la veu de les Illes a Madrid.
- Optar per la defensa de la natura.
- Defensar el nivell de vida dels treballadors, mitjans i petits empresaris i pensionistes.
- Impulsar una alternativa de creixement econòmic solidari.
- Defensar la nostra agricultura i ramaderia.
- Garantir la normalització lingüística i cultural.

PSM
ESQUERRA NACIONALISTA

DE QUAN OBRIREN EL CARRER DE SON DOLÇ, QUE DESPRES FOU DEDICAT A RAMON LLULL (II)

SE COMENCEN LES OBRES

Se feu saber, pel pregoner, que ja se podien dur materials als terrenys expropiats de les Quarterades, però passaren dies i ningú hi dugué cosa alguna. El Batle tenia permís, però el 1 de novembre se feu càrrec novament de la batlia, i acordaren posar 3 o 4 carros amb els homes necessaris per la descàrrega de materials a raó de 3,50 pessetes de jornal per vehicle, i 1,25 ptes per dia a cada home i 0,75 als juvenells, sota la direcció de Miquel Sampol, caminer municipal.

Dins el novembre de 1888, l'enginyer comunicà a l'Ajuntament que era necessària la prompta entrega del nou carrer, de lo contrari no podria contribuir amb les mil pessetes promeses. Al mes següent, dia 23, la Corporació pagà a Bernat Amengual, amb altres, 540'50 per jornals de carro, homes i al·lots, i 200 pessetes al pèrit D. Gaspar Reinés Coll per la tassació de les parcel·les expropiades. A l'altre mes, dia 27 de gener de 1889 se resolgué posar cinc o sis carros i els al·lots necessaris per acabar urgentment el terraplenat. Al mes següent ja estava quàsí acabada l'obra, en direcció a la parròquia, i a l'hort de D. Jaume Capó. A aquesta persona li reedificaren la paret que li havien esbucada, reculant-la fins on era precís per fer el nou carrer. Dia 24 de febrer i any se notificà a Josep Columbàs Canyelles que aturàs les obres que feia per fer una casa limitant amb la nova via, per no estar a la línia que li havien senyalada. El batle Sr. Bibiloni proposà que per no tenir més disgusts, amb motiu d'aquestes obres, que se fes el perímetre de la població. S'acordà que si no atura els treballs començats, que se procedesca en contra d'ell. A més

acordaren fer el perímetre i comprar tres farols per començar a posar llums públics als carrers, i que un d'ells se posàs a can Sanxo d'es porxó. Era una nova iniciativa d'aquell ajuntament.

NOUS ACORDS I PAGAMENTS.

Dia 24 de març de 1889 se concedí permís a Pere Miquel Sbert Dolç, mestre picapedrer, per aixecar una casa al solar que havia comprat dels solars de Son Dols. Als 23 de juny de dit any l'acta diu que se resol estrènyer el coll del pou de Can Matgí (avui de Can Pep-Aina). Dia 28 de juliol el batle digué que havia rebudes del senyor enginyer d'Obres Públiques, D. Josep Sastre, les mil pessetes que havia oferides, i que així queda el nou carrer a compte de l'Estat. Tal quantitat s'invertí per pagar jornals d'home i de personal, segons la nota que li havia entregada Miquel Sampol, caminer municipal. Lo gastat per fer el terraplè des del primer de gener al 27 de juliol importà 345 ptas. i segons altra relació s'arribà a les mil pessetes, que se satisfieren de lo que l'enginyer havia donat.

Als 12 d'Abril de 1891, presidint el Sr. Bibiloni, diferents regidors proposaren allargar el carrer d'Escardona (avui del Paborde Jaume), fins empalmar-lo amb el nou de Ramon Llull. Com al dit lloc hi havia la casa dels hereus de Martí Torrens Amengual, era necessari expropiar-la. També se tractà de fer altre tant amb el carrer de Jaume Ferrer, que unia el Llarg amb el de Llull. Li deien aquest nom perquè prop d'ell hi tenia una ferreria un home anomenat Jaume. El carrer era molt estret per lo qual els carros passaven amb dificultats. Acordaren que una comissió s'entrevistàs amb els



Aquesta fotografia ens permet apreciar l'estat actual del passeig. Es pot comparar amb la foto apareguda al passat número.

propietaris dels terrenys afectats, principalment l'anomenat Antoni Comes àlies Cordet, per veure d'arribar a un conveni amistós. En quant al carrer d'Escardona, hi havia l'inconvenient que el 12 de març el propietari don Jaume Torrens Calafat, apotecari de Sóller, el qual tenia en propietat la casa, ja vella, que era precis expropiar per obrir fins al nou carrer de Ramon Llull, el d'Escardona, havia sol·licitat enderrocar dit immoble i aixecar una nova casa. Se li contestà que no se podien aprovar els seus projectes.

El 7 de maig de 1891 s'aprovà el pla d'establiment dels solars que foren del senyor Gomila, ja difunt. Presentà la sol·licitud la viuda donya Maria Antònia Socies. Amb tal ocasió se donà lloc a l'obertura d'un nou carrer, al qual se donà el nom de la Pau. Es de poca amplària, i segurament li donaren tal nominació per considerar-lo de poc tràfic.

Actualment se li canvià el nom pel de Nostra Senyora de la Pau, amb motiu d'haver-se baixada la imatge de l'ermite de Son Seguí, a la parròquia l'any 1938.

NOU AJUNTAMENT.

Durant l'any 1891 se feren eleccions municipals. El 7 de juliol, se reuniren els regidors que devien acabar amb els novament elegits. Presidí el batle D. Gabriel Bibiloni, que devia fer entrega del càrrec, i prengué jurament als nous regidors. El de major votació resultà ésser don Basili Canyelles Canut, de Cas Sucre, el qual després del jurament presidí la reunió, i se retirà el cessant senyor Bibiloni. Elegiren per batle al dit Canyelles, i prengueren l'acord de celebrar les sessions els diumenges al matí. També resolgueren donar un vot de gràcies, i que constàs a l'acta que el senyor Bibiloni, per la

bona administració durant la llarga duració a l'Ajuntament amb el càrrec de president del mateix, i també per les millores que en tal espai de temps ha duit a bon terme, especialment amb l'allargament del carrer de Ramon Llull, i que no obstant, deixa cobertes totes les obligacions i amb fondos de bastanta consideració. També resolgueren donar compte d'això a l'Excm. Senyor Governador. Tots firmaren l'acte, manco un regidor, que al·legà no saber.

EL CARRER D'ESCARDONA.

Als 11 d'actubre de 1891, el senyor Torrens, de Sòller, insistí amb el projecte de fer una casa davant el carrer d'Escardona, esbucant la vella i construint-ne una de nova. Els regidors consideraren que seria molt gravós pel municipi expropiar l'edifici vell, però tot quedà damunt la taula. Passà el temps i la sessió del 12 de Juny de 1892, se resolgué que la unió del carrer d'Escardona amb el de Ramon Llull no era molt necessària, i que en canvi se podia donar sortida al d'Escardona cap al de la Bassa, avui de Mesquides, expropiant una petita parcel·la de terra a l'amo En Pere Antoni Pizà, de Can Ginyol. Se resolgué concedir a en Torrens el que sol·licitava. Per desgràcia aquest acord deixà per sempre tancat el carrer d'Escardona, un dels més amples de la nostra vila. La gent no ho va veure amb bon ull, i un veïnat, nomenat Gabriel Duran

demanà oficialment a l'Ajuntament: "Que se acuerde la apertura de una calle en línea recta desde la de Escardona a la de Ramon Llull, y que se ordene a D. Jaime Torrens la suspensión de las obras de una nueva casa que trata de reedificar". L'Ajuntament desestimà la petició. L'anterior Corporació havia obrat de manera totalment diferent, però ara els nous regidors no pensaven igual, en perjudici del poble. El senyor Basili quedà desqualificat com a bon batle i no durà molt al càrrec, deixant una recordança per agradable.

El 8 d'abril de 1893 el secretari, durant la sessió que se celebrava digué que el batle don Basili i varis regidors havien dimittit, i que el Governador havia elegit altres persones que substituir-los, entre ells don Gabriel Bibiloni, l'anterior batle. Foren elegits per president don Sebastià Serra Nadal i per primer tinent de batle el senyor Bibiloni. Segurament ja no volgué ocupar novament la batlia. Tenia aleshores una fàbrica de farines, amb un motor que movia unes moles modernes. Amb això els molins de Coanegra hidràulics perderen l'objectiu i anaren decaient. Eren nous temps que se presentaven, i el senyor Bibiloni solament acceptà el segon lloc al Consistori.

L'11 de Juny de 1893 tenint en compte que el carrer de la Bassa no arribava al de Ramon Llull resolgueren corregir tal estat de coses. La bassa era un clot que impedia la circulació.

Era de la família de Can Ferrer. L'acord diu: "Se acordó declarar de utilidad pública la porción de terreno para prolongar la calle de la Bassa... i se acordó expropiarlo". També s'havia de comprar el tros següent que era de don Pere Miquel Pizà de Can Ginyol. El 16 de Juliol de dit any l'Ajuntament dirigí un atent ofici als propietaris per fer l'allargament molt estret. A la fi el 6 d'agost els senyors Pizà i Comes, àlies Cordet, contestaren cedint els terrenys per fer les obres corresponents. Se pagaren al primer 240 pessetes per 12 destres de terreny i al segon 135 pels sis destres que li expropiaren.

Els 1 de gener de 1894 se constituí nou consistori, i fou elegit batle don Llorenç Calafat Canyelles per 8 vots i dues paperetes en blanc. Va obtenir dos vots don Gabriel Bibiloni. El 14 del dit mes i any, Obres Públiques donà permís a don Jaume Torrens per posar uns ferros artístics per tancar l'hortet de la seva propietat confrontant amb el carrer de Ramon Llull. Les cases ja estaven construïdes.

DARRERES NOTES.

Amb data de 1 d'octubre de 1900, morí als 89 anys d'edat, "de muerte violenta", segons diu l'acta de defunció del registre civil, el propietari de Can Cordet, Antoni Comes Crespi, viudo de Joana Maria Mateu. Havia nat a Palma, però vivia a la casa seva situada al carrer Llarg. Era un home de gènert fort, com ho

demonstrà amb l'oposició que feu amb els altres posseïdors de terres a què l'Ajuntament pogués obrir el carrer de Ramon Llull. El seu fill Joan Comes Mateu va ésser el nou propietari de Can Cordet, i va presentar un pla d'establiment de la propietat que li tocà, a l'Ajuntament. Dia 13 de gener de 1901 la corporació municipal el va aprovar. En Joan l'11 d'agost de 1901, se donà de baixa per traslladar-se amb la seva dona, Antònia Amengual, de 28 anys, i una filla de quatre, a la vila d'Algaida. En Joan tenia aleshores 61 anys.

A la fi el poble de Santa Maria del Camí tingué una nova vida de comunicació entre els Hostals, situats junt a la carretera de Palma a Inca, i la barriada dita de la Vila, a on hi havia la parròquia i la casa de la vila. Davant aquesta casa que era la consistorial de l'Ajuntament hi ha la plaça que és petita, de forma triangular, i en ella se celebrava cada diumenge el mercat. Era molt concorregut, pel que l'Ajuntament adquirí, entre els anys 1937 al 1939 els terrenys que confrontaven amb el carrer de Ramon Llull, formant la nova plaça d'Espanya. Així amb tal cosa se posà de manifest que obrir el nou carrer era indispensable, no solament pel transitar de la gent i vehicles, sinó també per l'engrandiment del nostre poble, per afavorir noves activitats i donar riquesa als veïns de la nostra benvolguda vila.

Andreu Bestard Mas
(Continuarà).

VIVERO

HORTUS

TOTA CASTA DE PLANTES
ORNAMENTALS

AMB L'ORGULL DE SER
PART DEL POBLE !!

Camí de Coanegra, s/n Tel. 62 02 79
SANTA MARIA DEL CAMI

FORN - PASTISSERIA



BOVER

CA'N BLANCO

Carrer Llarg, 58
Tel. 62 00 52

SANTA MARIA

Això eren dos germans anomenats Joan i Aina, que quan es dirigien a l'escola, es trobaren amb un company que els digué:

-En lloc d'anar a l'escola, per què no anau a veure la casa de caramel que hi ha al bosc?

I això feren els dos nins.

Quan hi arribaren en varen rompre un bocí per tastar-la ja que creien de veritat que era de caramel, però quina sorpresa, va ésser de pedra!

Més, aquí no es va acabar la cosa, ja que va comparèixer l'amo i els va fer fora, i de tan assustats que estaven, varen caure a dins l'aigua i quedaren ben banyats.

Però aprenqueren la lliçó perquè en Joan digué:

-Ens ho teníem merescut per no haver anat a l'escola i per deixar-nos enganar.

En Joan i n'Aina no tornaren faltar mai més a l'escola.

"AVUI, UN CONTE"



Botiga
de
Llana
i Fils



Placa Hostals, 55

Santa Maria del Camí

BARTOMEU CANYELLES VICH

TECNIC ASSESSOR

- *Naus Industrials i agrícoles
- *Instal.lacions contra incendis
- *Instal.lacions elèctriques
- *Projectes agrícoles
- *Estudis i informes tècnics
- *Projectes en general
- *Assessorament tècnic de finques

Carrer Llarg, 71 SANTA MARIA DEL CAMI

MAGATZEM DE MATERIALS
DE CONSTRUCCIO

GAMUNDI

Gabriel Mesquida, 1 Tel. 62 02 30
SANTA MARIA DEL CAMI



G. A. T. 486

**viajes
mundisol sa**

per la seva comoditat, poden fer les
seves reserves a SUPERTRES, t. 62 04 92

DIRECCIO GENERAL DIRECCIO GENERAL
C/ Fray Luis de León, 4 -
07011 - Palma de Mallorca
Tels: 23 13 48 / 49
Telex: 69078 MSOL



GOVERN BALEAR

Conselleria d'Educació i Cultura

Cultura popular

ASSOCIACIÓ PREMSA FORANA
DE MALLORCA

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 llongonisses 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 primers 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 arcàic i eminentment artesà: només amb els 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 carretera o dins la mateixa casa. Les madones enfilaven l'agulla saquera amb fil d'empalomar i passaven gairebé tot el 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, vengà! a penjar els enfilolls per les façanes de les cases —cada una tenia una llargà-

ria 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'empeguèides quan un turista perdut les treia fotografies.

Els pebres prenién el sol penjats a les façanes de les cases o estesos damunt reixetes 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 perquè els podria. Per això i per aconseguir que els pebres es rostissin calia enfornar-los. La imatge de l'home, en alt els braços estirats, ajupit el cap i quasi completament cubert d'enfilolls 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 enfilolls, 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 tates suficientment separades per permetre el pas de la calor fins a dalt de tot. En aquests sostres hi penjaven els enfilolls, i per aquest treball feia falta un home a dalt de tot, un altre enmig i un que portàs els enfilolls, a més del qui els servia des del carro a la porta del forn. La part baixa del forn s'omplia també d'enfilolls o de reixetes que se col·locaven en uns suports amb rails de fusta. La calor pujava per unes tuberies que darrerament 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 enfilolls per picar-los, estesos en terra amb unes macs 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 llavors i la molsa. Després se porgava encara una altra vegada per a llevar la polsina del pebre amb un sedàs.

A la fi, una vegada picada i porgada tota la fornada, les llavors i la molsa capolades 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 bastant pesat i finíssim de color vermell. Però encara faltava la darrera fase en aquest procés llarguíssim. El pebre ja molt s'havia de cendre amb un sedaços molt fins per tal d'eliminar qualsevol

busca que no fos pebre.

Arribam així al final d'aquest procés artesà de producció del 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'estiuet de Sant Martí, quan a Mallorca es comença a fer matances.

Si un dia veniu a Pòrtol encara hi trobareu moltes olles, però només queda una família 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 Rafael 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 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 (Pòrtula-Marratxí).



FONER

MINYO INFANT ESPORT

Plaça dels Hostals, 13 i 15

Tel. 62 00 48

SANTA MARIA DEL CAMÍ

GRAN ASSORTIT DE ROBA PER A GENT GRAN

L'IVA: REGIMS DE TRIBUTACIO (I)

Vull fer constar l'error d'impremta al no. 27 de la publicació "¿QUE ES L'IVA?", on es considerava com avantatges els inconvenients; així doncs, a partir del quart guió (—Possible increment de la inflació) tot són inconvenients.

REGIM DE TRIBUTACIO

Hi ha un règim ordinari i 7 règims especials de tributació. D'aquests solment n'exposaré els que majoritàriament afectin al nostre poble:

- R. Ordinari
- R.E. de l'agricultura, ramaderia i pesca.
- R.E. del comerç minorista; règim especial del recàrrec d'equivalència i r. especial de determinació proporcional de les bases imposades.

-R. Simplificat

El règim ordinari quedarà reduït a un nombre relativament petit de contribuents, ja que grans col·lectius com els agricultors, comerciants minoristes, empresaris individuals que facturin menys de 50 milions de pts, estaran dintre dels règims especials.

Pel fet que alguns d'aquests siguin voluntaris o optatius i d'altres obligatoris, convé analitzar les condicions i requisits dels règims especials, per saber no solament on tributaran les seves activi-

tats sinó quin règim li convé més: si l'especial o el general.

Règim Ordinari

Aquí els subjectes passius han de repercutir íntegrament l'import de l'impost sobre els seus clients. Aquest import serà igual a: Base imposable x tipus de gravamen.

La base imposable estarà constituïda pels doblers que es reben a canvi d'entregar un bé o prestar un servei.

El tipus de gravamen no és únic, són tres:

- T. general: el 12 o/o
- T. reduït: el 6 o/o (llibres, revistes, diaris, medicaments, productes de nutrició humana, transports de viatgers, serveis d'hosteleria, etc).
- T. incrementat: el 33 o/o (vehicles —hi ha excepcions—, vaixells, avions, joies, prenes de pell, pel·lícules "X", etc.)

¿Qué s'ha d'ingressar a Hisenda? Doncs la diferència entre l'impost cobrat del client a les corresponents factures de venda i el suportat en les adquisicions de béns i serveis.

Per poder fer això, és precís senyalar la importància que té el compliment de les obligacions formals, és a dir, la conservació de les factures i documents semblants que s'inscriuran a uns llibres de factures emeses o

de factures rebudes, segons correspongui. De lo contrari, poden perdre el dret de la deducció de l'IVA suportat.

Tot això no és tan senzill com sembla. Per una part hi ha operacions que no paguen IVA, i per una altra, el canvi implica una adaptació dels contribuents a l'impost.

¿Quines operacions no han de repercutir IVA ni tampoc declarar-ho? Doncs per exemple l'educació, les operacions financeres (dipòsits bancaris, crèdits...), activitats d'assistència esportiva i social, etc.), l'IVA és un cost per ells, com per tots els consumidors finals. N'hi ha d'altres (exportacions), que ho poden deduir i també existeixen àrees exemptes (Canàries, Ceuta i Melilla).

L'adaptació dels contribuents es refereix al que s'anomena la "Regla de prorrata" (per gent que fa operacions amb dret a deducció i altres que no) i al "Règim Transitori", el qual és incompatible amb el Règim de l'agricultura, ramaderia i pesca.

Les declaracions seran trimestrals o mensuals segons correspongui per raó de l'activitat.

Finalment voldria fer un petit comentari a la relació IVA/ professionals. Abans aquests, com a persones físiques, no tribuaven per l'IGTE, ara si que ho fan per IVA. N'hi

ha que no, com els odontòlegs i molts de serveis mèdics, els professors, etc. Es a dir, no és d'estranyar si un advocat, un assessor, etc. cobren un o/o d'IVA pels seus serveis, perquè ells han d'ingressar l'impost a Hisenda.

L'AGRICULTURA DINTRE DE L'IVA.

L'aplicació a aquest sector de l'economia ha girat entorn a la necessitat d'eliminar dificultats de caràcter burocràtic. Sols un pausat increment de les obligacions fiscals pot dur a un empresari d'aquest sector a tributar, el que fa que es posi al mateix nivell que el petit comerciant o industrial, qui ja està acostumat a presentar declaració pels distints impostos.

El que es pretén és alliberar l'agricultor de la càrrega tributària que suporten els diversos components que comprà: maquinària, llavors, abonos, etc. Per tot això, i per permetre una progressiva modernització, acompanyada de possibles subvencions, s'ha arbitrat una tributació específica i senzilla.

Hi ha dos sistemes alternatius:

1) El Règim Especial de l'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

2) El Règim Ordinari. L'exposició del funcionament d'aquests règims es farà a la propera publicació.

Maria Munar.

TALLER DE JOIERIA

Santa Maria

FABRICACIO PROPIA

C/. Catedràtic M. Dolç, S/n

SANTA MARIA DEL CAMI

VINS RUBI

ELABORACIO PROPIA

Celler: Bartomeu Simonet, 4
SANTA MARIA DEL CAMI

Tel. 62 00 68

Futbol**FINAL DE LA TEMPORADA****Alevins**

La lliga "aleví" 85-86 es pot distribuir en dues parts. A principi de lliga, vàrem jugar amb bastanta pot per allò de jugar a 1a. divisió.

Però llavors a la segona volta ens vàrem compondre i vàrem aconseguir aguantar la categoria, el partit que ens va ajudar molt a aguantar la categoria va ésser el "Petra-Sta. Maria" que va acabar amb 0-1 pels santamariers.

Vàrem guanyar 6 partits i en vàrem perdre 16.

En definitiva vàrem aconseguir allò que ens vàrem proposat, que era aconseguir quedar a la 1a. divisió. S'ha de dir que l'entrenador Jordi ens ha ajudat molt i s'ha sacrificat per l'equip, i En Gabriel també hi ha influït molt, perquè ha ajudat tot quant ha pogut.

Epifani Mesquida

Infantils

Els infantils han tengut una temporada regular per falta de veterania d'alguns jugadors, que són gairebé tots de primer any i els ha faltat força física, però així i tot han quedat a mitja taula classificatòria.

Juvenils

Han fet una gran temporada, amb vint partits guanyats, sis perduts i deu empatats, quedant tercers a la taula no sabent-se cert si pujaran a Segona Regional.

Degut a certs problemes com lesions d'un parell de jugadors, servei militar i manca de recolzament per part de la directiva, els darrers partits no es varen jugar gaire bé; però amb la recolza de l'entrenador Guillem Bujosa i els pares s'ha complert una bona temporada.

Angel Contreras

Aficionats

S'ha confirmat el descens de l'equip d'aficionats, que l'any que

ve militarà a Tercera Regional. Després de molts d'anys a Segona, ha arribat el moment de fer el salt, però enlloc de fer-lo a la categoria superior, com hauria de ser en una vila en desenvolupament com la nostra, el salt ha estat envers l'abisme de la darrera categoria del futbol mallorquí.

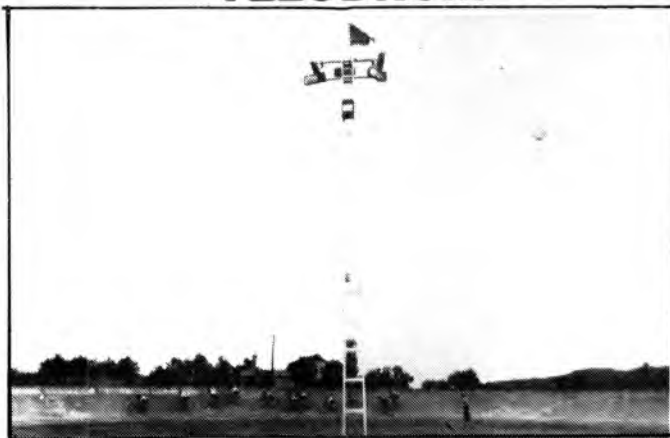
El cercle viciós que ha vengut perpetuant durant les darreres temporades el divorci entre l'equip i l'afició, s'ha tancat definitivament. Ara és hora de començar de zero.

Es gairebé segur que l'any que ve el Club compartirà amb una nova directiva i un nou President, un home jove que sembla ple d'il·lusions: en Toni Noguera. En unes recents declaracions al diari "Balears" explicava les línies bàsiques de la seva proposta com a nou responsable del club. Parlava de parar esment sobretot a la pedrera, als jugadors santamariers formats futbolísticament als equips inferiors de l'entitat. Creim sincerament que va ben encaminat.

El CF Santa Maria compta amb una pedrera magnífica com ho demostra l'existència d'equips benjamí, aleví, infantil i juvenil. Es evident que de tot aquest material humà, si s'aprofita bé, alguna cosa bona n'ha de sortir. D'altra banda no considerem un fet transcendental jugar en una categoria o una altra, el que importa és que cada equip sigui un veritable equip i que tots els equips formin un veritable Club, perquè a Sta Maria el futbol és un esport, no un negoci, i el que importa és jugar i passar gust de jugar. Si es fa això els bons resultats esportius vendran tot sols i l'afició acudirà al camp municipal.

Si del fracàs d'aquesta temporada el club en sap treure una lliçó an el Sta. Maria li esperen dies d'alegria i triomf.

J.S.

LLUM ARTIFICIAL AL VELODROM

La coincidència d'horraris amb un partit de futbol corresponent al Mundial de Mèxic retransmès per TVE no impedí que els aficionats al ciclisme de la nostra vila i de fora acudissin el passat dia 6 de Juny al velòdrom de Ca n'Andria per a ser testimoni de la inauguració de la il·luminació artificial de la pista.

Diverses carreres eliminatòries i de puntuació per a infantils i cadets serviren de pretext per a celebrar l'esdeveniment, amb el patrocini del Consell Insular de Mallorca i l'organització a cura del Club Unió Ciclista Sta. Maria, que fou perfecte a desgrat d'incidents com el protagonitzat per un dels cotxes que anava a fer propaganda de la carrera el qual va patir un accident de circulació sense que, sortosament, hi hagués degraçies personals.

Quant a la carrera els espectadors ho passaren d'allò més bé contemplant l'esforç dels joves esportistes, un esforç marcat en aquesta oportunitat pel perill, ja que les caigudes varen ser nombroses, probablement a causa de la inexperiència dels corredors i de la manca de costum de córrer en pista. Un ciclista va acabar amb un canell fracturat, un altre va haver de ser acompanyat a rebre assistència i el santamarièr Esteso fins i tot va haver de ser hospitalitzat, tot això sense contar pelades,

cops i nafres, que n'hi va haver a balquena.

Els corredors santamariers mostraren la combativitat de sempre lluint els maillots blanquiverds de la casa comercial "Consport". Es el cas d'en Rafel Marí, per exemple, que tot i que va perdre voltes mostrà bones qualitats com a "sprinter".

La celebració es va cloure amb l'oferiment d'un vi espanyol i l'entrega de trofeus a càrrec de les autoritats presents que foren el President del Consell Insular de Mallorca Jeroni Albertí, el Conseller d'esports del mateix organisme Santiago Coll, el batle de la nostra vila Josep Estarellas i el President de la Federació Balear de Ciclisme Mateu Canals.

En realitat les instal·lacions del velòdrom han complert només una primera fase amb les dues torres de cinc focus cada una amb que es compta actualment. De fet la directiva del club santamarièr té el projecte de promoure l'ampliació de les milleres a una segona fase que suposaria la instal·lació d'una tercera torre i el rejoyeniment del trespol.

Finalment, només ens resta elogiar la gran tasca que estan desenvolupant la directiva i els socis de la Unió Ciclista, dedicant moltes il·lusions i moltes hores de feina a la promoció del ciclisme a la nostra vila.

J.S.

BASQUET

Si anàssim a cercar-ho Bàsquet a Santa Maria n'hi ha des de fa molts d'anys, passant per èpoques molt bones i de més fluïxes. Emperò és devers l'any 1977 quan va començar el que podríem dir una nova etapa dins l'esport de la canastra, fou quan En Joan Frau va formar un equip masculí i un equip femení de mini-Basquet, eren nins i nines santamariers d'11 anys d'edat. De llavors ençà cada any que ha passat, hem tingut almenys un equip per categoria, sempre amb En Joan al davant.

D'aquest grup de nins i nines que varen començar en aquesta temporada que feim referència, bastants han anat deixant el club per a diferents



motius. Així dels al.lots només queda un jugador que enguany ha format part de l'equip senior-masculí.

De l'equip femení queden un bona part del

primitiu grup de mini, que enguany han conformat l'equip senior, entrenat p'En Miquel Pizà. Les jugadores són: Margalida Sastre, Maria Ferrer, Antònia Estarellas, Ma. Antònia Mesquida, Margalida

Miralles, Margalida Colom Henares, Caterina Munar i d'altres que s'han incorporat més tard com Marilena Pañellas i Cati Pañellas.

M. Colom

ESPORT ESCOLAR

Les diferents competicions en les quals ha participat el Col.legi Nacional Mixte de la nostra vila en el transcurs d'aquest curs escolar ja van arribant al seu final i vos n'oferim a continuació un resum dels esdeveniments més importants dels darrer darrers mesos.

Atletisme

Han tingut lloc dos controls a les pistes del Poliesportiu Municipal d'Inca i el Campionat Comarcal. Quant als resultats:

Categoria A-3:

50 m: Rosa Santander (2a)

400 m: Susana Soler (3a)

S. Longitud:

Maria J. Mayol (3a)

Categoria A-2

60 m: Catalina Martorell (1a)

150 m: Aina Ma. Cañellas (5a)

S. longitud: Joana Far (1a)

60 m: Julián Serrano (5o)

150 m: Bernat Ripoll (4o)

Pes: Diego Bosch (3r)

Categoria A-1:

80 m: Margalida Marto-

rell (5a)

80 m: Bartomeu Ordinas (1o)

S. Altura: Francisco Pérez (1o)

80 m. barrats: Jaume Ripoll (2on)

S. Longitud: Jaume Cañellas (5o)

4 x 80 m: Ordines, Ripoll, Bermejo, Perez (2ons)

Passaren a la fase Insular els següents atletes:

60 m: Catalina Martorell (3a)

S. Longitud: Joana Far (4a)

80 m: Bartomeu Ordines (er)

S. Altura: Francisco Pérez (1o. CAMPIO DE MALLORCA).

Ping-pong

A la final comarcal celebrada al col.legi la Salle d'Inca el nostre equip integrat per M. Cañellas, F. Pérez, A. Palomín i B. Mayol es proclamà campió comarcal amb dret a disputar la final insular a la qual quedaren en 5o. lloc. Els petits de 5é. i 6é. foren segons.

Escacs

Resultats del Torneig d'Inca:

A la categoria dels nats els anys 70, 71, 72 i 73: Miquel Cañellas, 3er. Bermejo, 6é.; Potrero, 7é.

A la categoria dels nats els anys 75 i 76: Bernat Ripoll, 4o; Joana Far, 5a. Aquesta és l'única nina que aconsegueix classificar-se.

Cañellas, Bermejo, Ripoll i Far van a la final

insular, mentre que Potrero (repetidor) és el suplent de l'equip de BUP-FP.

Basquet

Les alumnes de 7è. i 8é. es proclamaren campiones de grup, però no passaren a la final perquè perderen per tres punts davant Sto. Tomàs de Aquino d'Inca.

Les petites foren les segones del seu grup.

J.S.

MIQUEL SANTANDREU

- *Vespinos
- *Mobilettes
- *Moto - sierra ECHO
- *Moto - cultor PIVA
- *VESPA

Bernat de Sta. Eugenia, 126

Tel. 62 00 77 SANTA MARIA DEL CAMI

ETS HOSTALS DE SANTA MARIA

Per casualitat mirant el llibre "Construmbres de los Mallorquines" de s'Arxiduc Lluís Salvador, me va sorprendre sa darrera il·lustració d'aquest. (Aquí reproduïda).

Com veis per una o altra cosa li degué cridar s'atenció s'hostal des nostro poble. Després vaig mirar si mos deia qualque cosa més dets hostals. Desgraciadament sols en parla de manera general, però així i tot vegem el que diu.

Dins s'illa se troben molts d'hostals amb estables pes cavalls i alguns quartets, o habitacions a on hi passen sa nit es carreters. Gan un arribava a un hostal no hi solia haver mai menjar fet, emperò sempre estaven preparats per fer-ne. Solien fer escaldums, ous, un plat de sopes o faves, aquests darrers no solien faltar mai. Això sí, sempre acompanyat de pa negre, un platet d'oli-

vets, vi normalment sempre negre i de darrer plat fruita des temps. A més de vi, tenien com a begudes "aigordent", anissat i canya. Al taurell a devora les botelles, hi solia haver pots de vidre amb pastes com crespells, bescuits, sucre esponjat, etc. El sucre esponjat es fonia amb aigua, i es bevia.

Per es cavalls mai faltava menjar, palla, garrovers i faves. Per beure es treia aigo de sa cisterna i se bocava dins un ribell. S'Arxiduc conta que aturant-se a aquests hostals era ben fàcil observar sa vida des mallorquins.

Ets hostals solien estar situats a ses carreteres, principalment a sa d'Alcudia i a sa de Manacor. Cosa curiosa és que sa majoria d'ells tenien un rellotge de sol. Ets edificis solien ser allargassats amb una porxada, aguantada davant per columnes de



marès. Ets estables també tenien forma llargaruda, així es cavall podia menjar sense la necessitat de desfermar es carro. El mobiliari de s'interior és molt senzill, ja sien taules, cadires, etc.

S'hostal suposava una gran comoditat pes traguiners i pes viatgers, ja que es cavall podia descansar unes hores, sense abandonar es camí. Ses diligències solien tenir es rellevaments aquí.

S'Arxiduc destaca

sempre la gran hospitalitat en què era rebut sempre en ets hostals. Com hem pogut veure o imaginar com eren ets hostals d'abans, on segurament tot era més tranquil que ara. Segur que molta de gent major, encara recordarà ses cases dets hostals de Santa Maria i velles històries de viatjants, emperò ara sols queda es nom, que determina una zona des poble: ETS HOSTALS.

MAC.



CAJA DE BALEARES
"SA NOSTRA"

COMERCIAL
SANTA MARIA

- * SANEJAMENT
- * REGATGE
- * ELECTRICITAT
- * FERRETERIA

Plaça dels Hostals, 3

Telèfon 62 03 75

Santa Maria del Camí (Mallorca)

TALLERS T & B

Reparació
d'Automòbils
en general

Especialitat en
SIMCA i
CHRYSLER

SERVEI DE GRUA
VENDA DE VESPES I VESPINOS

Plaça Jaume II

62 04 74

Telèfons 62 01 52

62 06 70

SANTA MARIA DEL CAMI

DESTIL·LERIES

SANTA MARIA

FABRICA DE LICORS

Especialitat amb

PALO RESOLIS

HERBES FOC I FUM

Rei Sanç, 3

Tel. 62 01 66

SANTA MARIA DEL CAMI