

ES SAIG

ALGAIDA - NÚM. 215 - NOVEMBRE DE 1998



IRAOLA

EDITORIAL

ES S@IG A INTERNET

Els lectors i lectores dotats d'un notable sentit de l'observació ja s'hi hauran fixat. En efecte, a partir d'aquest número, el requadre que, mes rere mes, tanca aquesta primera plana de la revista incorpora dos elements nous: la nostra adreça de correu electrònic, on podeu fer-nos arribar els vostres missatges, i la nostra pàgina web, que espera amb delit les visites de totes aquelles persones que tinguin ganes o necessitat de tenir informació viva sobre el nostre poble.

La nostra contribució a la xarxa d'Internet és modesta, però digna. A més d'una tarja de presentació del nostre terme als externs que ens visitin, hi trobareu, a la web, el contingut del darrer número de la revista i els índexs de tots els toms ja enquadernats. I també enllaços per poder accedir fàcilment a tota la informació d'àmbit catalanoparlant actualment disponible a la xarxa. Tota la feina que això suposa és obra i mèrit del nostre col·laborador — i responsable de la secció "Informàtica i Tecnologia" — Guillem Vanrell, el qual també participa activament en el projecte de connectar a Internet totes les revistes de Premsa Forana.

Amb tota intenció, del fet que ja podem lluir en el nostre nom l'arrova informàtica @, de la notícia que ES S@IG ja es troba a Internet, no en farem cap repicada de campanes ni cap proclama de modernitat. No hi ha dubte que les noves tecnologies de la comunicació i de la informació, això que els experts anomenen la societat digital, ja són una realitat palpable. La postura més assenyada, davant la nova situació, és tractar d'aprofitar-ne els aspectes positius, però sense entusiasmes irracionals, absurds i que poden esdevenir perillosos.

No caurem en el pessimisme de Josep Pla — tot i reconèixer que tenia part de raó — que no creia en el progrés perquè "les màquines mai no podran imitar els moviments graciosíssims de les orelles dels gats". Però tampoc caurem en l'actitud irreflexiva i acrítica de creure que els nous mitjans per sí mateixos ens seran favorables. Com sempre, tot dependrà de l'ús que en fem tots plegats.

Són molts els experts que coincideixen a diagnosticar que la informàtica és el futur. Nadal Batle va dir que l'únic motiu que tendríem per renunciar a la informàtica seria si pensàssim que el futur ja no és nostre. No és el cas. Hi som ara, i volem esser-hi demà. Haurem d'aprendre a viure en digital per poder seguir vivint en català. Això sí, ulls vius i orelles ben dretes... com els moixos.

LA NOSTRA PORTADA: En aquest número volem retre un modest homenatge en record del nostre amic **Francesc d'Iraola**, recentment desaparegut. A més de les informacions que trobareu a l'interior, reproduïm a la portada una de les obres que integraven l'exposició "Iraola o una nova visió plàstica de les *Meninas*", celebrada amb gran èxit a La Misericòrdia de Palma durant l'estiu de 1991.

Bolletí de l'Obra Cultural Balear d'Algaida

Revista Mensual D.L.P.M. 495/80

Domicili: Rei, 1 Algaida

Tf: 665042 / 272576

Fax: 665679

web: www.onaweb.com/essaig

adreça electrònica: essaig@premsaforana.com

Imprimeix: Tirrena S.A., Manacor

Tf: 555212

ES SAIG només es responsabilitza de l'Editorial

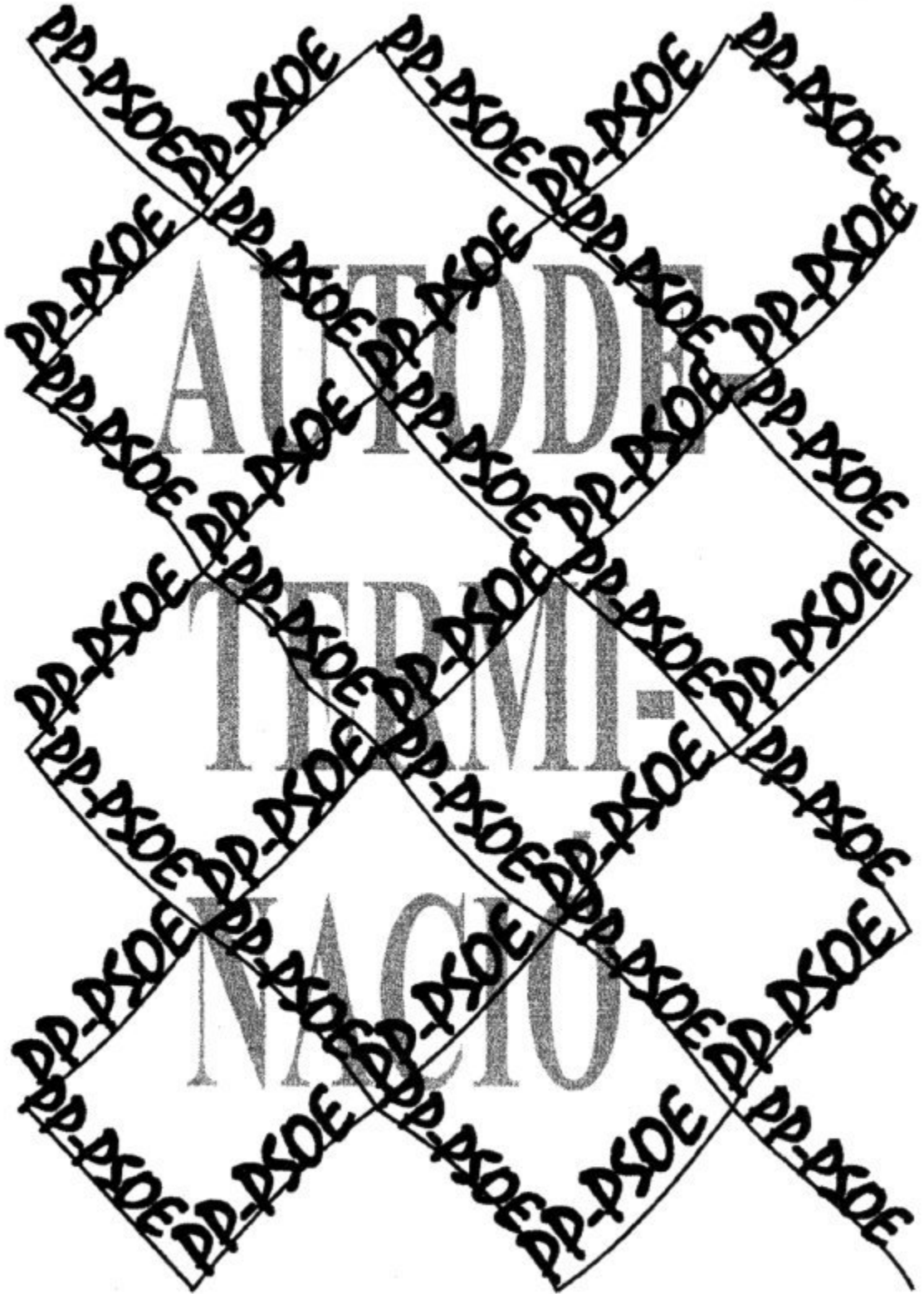
Dirigeix: Delfi Mulet

Administra: Junta Directiva de l'Obra Cultural

Col·laboradors: Víctor Andreu, Biel Bibiloni, Jaume Falconer, Miquel Fiolet, Jaume Jaume, Catalina Martorell, Miquel Molleta, Antònia Maria Mulet, Joan Mulet, Pere Mulet, Víctor Mulet, Xesc Oliver, Joan Carles Palos, Biel Sastre, Miquel Serra, Joan Trobat, Guillem Vanrell, Agrupació Fotogràfica d'Algaida

CALAIX DE SASTRE

COM GALLINA DINS CORRAL



En Calaix i Desastre

M'HAN DIT QUE DIUEN

Ja ho hem dit tantes vegades que fa beneit repetir-ho, però hi tornarem: aquesta secció d'ES SAIG el que intenta és arreplegar comentaris que es fan pel poble, dins els cafès o dins les botigues, i reproduir-los sense cap mala intenció. El que passa és que moltes vegades, quan es diu una veritat, fa mal al qui se'n sent responsable (no volem dir culpable) del fet en si. I el que sap greu als responsables de la secció és haver de comentar temes ben seriosos i que no haurien de ser tractats en conya aquí, sinó en altres llocs en forma de cartes firmades per Associacions de Veïns o de Pares i Mares, per exemple.

Una notícia que sentírem l'altre dia és que hi hagué un oferiment o proposta per fer unes classes de català pels pares dels al.lots de Ses Escoles castellano-parlants, és a dir, que normalment no parlen català o mallorquí, com vulgüeu. Ens digueren que la proposta fou molt ben acollida per part del professorat, i s'enviaren cartes-circulars a tots els pares a través dels al.lots. Qualcú sap el resultat de la crida, és a dir, quants de pares castellans s'hi apuntaren? Molt bé pel qui ho ha endevinat: cap. Hi va haver cinc sol.licituds per assistir a les classes; a lo millor suposareu que eren pares o mares algaidins que volien aprendre bé la seva llengua pròpia. Idò no. Eren tots estrangers (la majoria, o la totalitat, no ho sabem, alemanys) els interessats a aprendre català. I hem de sentir cada dia que no hi ha dret, que els alemanys ens ho fotran tot. I no és que tenguem interès en erigir-nos en defensors d'aquesta "invasió" alemanya, però el resultat és que són els que arreglen millor les cases que compren, dins un estil ben mallorquí, i, a més a més, intenten integrar-se més que els peninsulars, com hem vist pel resultat d'aquesta enquesta que comentam.

L'altre dia en vérem un parell que retratava coses de les façanes del poble, sembla que eren els escuts que hi ha damunt els portals forans d'un grapat de cases. Pels comentaris que sentírem, estaven indignats pel poc respecte, o més ben dit, el menyspreu absolut tant per part de GESA com de Telefònica per les façanes del poble. Façanes nobles, amb portals magnífics, travessades per un tubs o fils gruixats, negres, que no respecten moltes vegades ni els escuts. Ja sabem que els operaris que fan aquesta feina van a fer via, i res més. Però, i ja hi tornam a ser, aquest sembla ser un tema prou seriós com perquè hi intervengui el nostre Ajuntament o qualsevol altra Associació o entitat del poble.

Un tema que encara és ben actual és la retirada dels contenidors de dins el poble. Seguim sentint comentaris a favor i altres en contra (normalment els que diuen que no els havien d'haver llevat no en tenien cap davant ca-seva). És difícil posar la gent d'acord. El que sí hem vist són bones intencions per part de l'Ajuntament intentant que la gent segueixi les indicacions a fi d'evitar problemes. Però n'hem sentit més d'un parell que deien que si no peguen qualche garrotada (avisant de tot d'una i més tard, si no creuen, multant) no s'arreglarà.

Tendran raó els que diuen que aquest Sord darrerament està molt sèrio i només parla de fems, circulació i normes. Bé, idò podríem parlar de Sa Fira, aquesta fira nostra tan curta, que diuen que abans sempre hi plovia i enguany feia una calorada. No s'hi degué vendre cap paraigua. La novetat del Mercat Ecològic va tenir molt d'èxit, al manco de gent, no sabem si compraren molt o poc. El que no va semblar massa bé va ser el fet que just devora el menjar hi posassin els cavalls i altres animals; com que encara no està urbanitzat, podrien haver col.locat els animals

dins la finca. Ah, i el dilluns davant la Cooperativa encara hi havia tota la porqueria que solen deixar els animals...

El que va tenir una concurrència grossa fou l'exposició de fruits de tardor que hi havia al local de l'Obra Cultural. Realment estava molt ben muntada, i molt didàctica. Comentaven els responsables de l'exposició que ells veien normal que els joves trobassin molts de fruits desconeguts, o casi; però el que xocava era que gent major també comentàs que feia anys que no veia serves o atzaroles, per exemple. I les receptes de cuina tengueren moltes sollicituds de còpies...

Ja som a temps de matances, i els entesos diuen que és pitjor que l'estiu, pels que tenen problemes de colesterol, bequerelis (volem dir triglicèrids) o àcid úric. Fa un parell de mesos dia sí i dia també s'organitzava un trempó o un pa amb oli, a la fresca, i un bon vinet blanc... Ara serà devora el foc, a torrar botifarrons, unes llenques de ventresca... i un bon tassó de premsa. Tot té els seus inconvenients, i els seus avantatges.

I quan ve el temps de matances, vol dir que ja fa fred, i començam a fer foc. En sentirem un que tenia un parell de caramells de troncs, dins la garriga, ja fets trossos, i quan va anar a cercar-los no hi varen esser. Això ja no és notícia, cada any passa el mateix. El que seria notícia seria que aquests amics de lo dels altres fessin els trossos per endur-se'n; sempre peguen als troncs ja fets, a punt de cremar...

UN SORD

MOVIMENT DEMOGRÀFIC



Catalina Ribot Cànaves. Va morir a Pina dia 12 d'octubre als 93 anys.

Francisca Ballester Ballester. Morí dia 3 d'octubre. Tenia 87 anys.

Isabel Oliver Sastre. Va morir dia 19 d'octubre als 93 anys.

Bartomeu Salas Pou. Ens deixà dia 10 d'octubre a l'edat de 83 anys.

Rafel Perelló Capellà. Va morir dia 21 d'octubre. Tenia 81 anys

NAIXEMENTS

David Sánchez Rodríguez, fill de Rafel i Joana Dolors. Va néixer dia 11 d'octubre

Elisabet Ballester Salas, filla de Miquel i Catalina. Va néixer dia 13 d'octubre



L'AJUNTAMENT *informa*



APROVACIÓ PLEC DE CONDICIONS I OBER- TURA DE LICITACIÓ DE L'OBRA INFRAES- TRUCTURES A ALGAIDA. PLA MIRALL.

ANY	Import de l'anualitat	Govern Balear	Ajuntament
1998	2.427.950 PTA	1.428.362 PTA	999.588 PTA
1999	14.567.704	8.570.180	5.997.524
2000	14.567.704	8.570.180	5.997.524
2001	13.830.462	8.136.460	5.694.002
TOTAL	45.393.820	26.705.812	18.688.638

Executar aquest projecte amb despeses plurianuals implica que l'Ajuntament pot assumir el cost de l'obra amb recursos ordinaris del pressupost i no haver de fer un préstec de 18.688.638 PTAA les entitats bancàries.

Cal recordar que l'objectiu d'aquest projecte, integrat dins el Pla Mirall, és la reforma i construcció, als indrets on no n'hi ha, de les voravies, a més d'altres actuacions a paviments del nuclis urbans del municipi.

MODIFICACIÓ DE L'ORDENANÇA FISCAL DE L'I.B.I.

A la mateixa Sessió, l'Ajuntament Plenari va aprovar per unanimitat la modificació de l'Impost sobre Béns Immobles de naturalesa rústica i urbana, per la qual cosa el tipus de gravamen sobre béns immobles de naturalesa urbana queda fixat en el 0,4% i el de naturalesa rústica queda fixat en el 0,6%. D'aquesta manera l'Ajuntament compleix els terminis legals per posar el tipus de gravamen en el mínim que estipula la legislació.

FESTES LOCALS PER AL CALENDARI LABORAL DE 1999

L'Ajuntament Plenari va aprovar, per unanimitat, les festes locals per al calendari laboral per a l'any 1999:

Festes a Algaida i Randa

16 de gener, sant Honorat
26 de juliol, Santa Aina

Festes a Pina

5 d'abril, segona festa de Pasqua.
31 de desembre, festa de la Conquesta.

CANVI DE NOM ALS CARRERONS DEL NUCLI URBÀ D'ALGAIDA

Per tal d'evitar confusions amb els nom del carrerons del nucli urbà d'Algaida, ja que la seva nomenclatura venia donada pel nom del carrer amb el qual confluen, seguit d'una lletra, l'Ajuntament Plenari va aprovar per unanimitat canvia aquests nom pels següents:

Carrero de la Roca	Carreró de can Delabau.
Carreró Palma A	Carreró dels Hortets
Carreró Palma C	Carreró del Camp d'en Fiol
Carreró Campet A	Carreró de na Fiola
Carreró Campet B	Carreró del Retir
Carreró Sol	Camí de ses Eres
Passatge carrer del Sol	Passatge den Cantonero

Els criteris que ha seguit l'Ajuntament per posar aquests noms han estat toponímics, llevat del carrer del Retir, que és un acord pres per l'Ajuntament d'Algaida el dia 7 de febrer de 1875.



ADJUDICACIÓ DE LES OBRES DEL LOCAL DE LA JUVENTUT

Durant el mes d'octubre s'han obert les pliques del Projecte de la Reforma del Local de la Joventut. L'empresa que s'ha adjudicat les obres ha estat Construccions Can Carrintar, S.L.

El pressupost de les obres és de 9.812.513 PTA, del qual 6.378.133 PTA són finançades pel Consell de Mallorca., dins el Pla d'Obres i Serveis de 1998.

PLA PILOT DE NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA

L'Ajuntament d'Algaida ha rebut una subvenció de 448.097 PTA de la Conselleria d'Educació, Cultura i Esports del Govern Balear, per retolar els edificis públics i els camins del municipi. L'Ajuntament haurà d'assumir un mínim del 20% del total de la subvenció.

Aquestes actuacions entren dins el conveni del Programa Pilot de Normalització Lingüística que signaren l'Ajuntament d'Algaida i el Govern Balear.

CONVENI PER A LA RESTAURACIÓ DE LLIBRES DE L'ARXIU MUNICIPAL

El passat 13 d'octubre, a la Sala de Sessions de la Casa de la Vila, es va signar el conveni entre, l'Ajuntament d'Algaida, la Conselleria d'Educació, Cultura i Esports del Govern Balear, la Banca March i la Fundació Juan March. Assistiren a l'acte, el Batle d'Algaida, el sr. Jaume Gil Cuenca, director general de Cultura i Política Lingüística, el sr. Joan Antich Mas, en representació de la Banca March i el sr. Jaume Bellido Femenia, en representació de la Fundació Juan March.

Els llibres que s'han de restaurar són el Llibre d'Inquisicions de la Cúria Reial de la Parròquia de Castelltix (1389-1406), Llibre de Cúria Reial (1389-1406), Llibre de l'Escrivania Reial (1652-1658).

La restauració anirà a càrrec del taller de restauració de l'Arxiu del Regne de Mallorca.

REUNIÓ AMB EL CONSELLER DE MEDI AMBIENT

El Batle, en representació de l'Ajuntament va assistir, juntament amb altres batles, com membres del Consorci d'Aigües del Pla de Mallorca, a la reunió amb el Conseller de Medi Ambient, Sr. Miquel Ramis i amb la Presidenta de l'Institut Balear de les Aigües (IBAGUA), Sra. Catalina Terrasa, per exposar la necessitat de què el Govern Balear entri a formar part com a membre del Consorci d'Aigües del Pla de Mallorca i d'aquesta manera ajudi amb un 50% a les despeses que ha d'afrontar el Consorci per les obres que afecten al municipi d'Algaida i a altres municipis. La perforació de pous a Algaida i Pina, per reforçar i garantir el subministrament d'aigua potable a Algaida, subministrament d'aigua a Pina i, també, per les obres de les conduccions que han de portar l'aigua al nucli urbà de Pina i al depòsit regulador d'Algaida, són les més urgents que afecten al nostre municipi.

El Conseller va assumir el compromís del Govern Balear per ajudar amb un 50% al cost d'aquestes obres, i articular la manera jurídica perquè el Govern Balear entri a formar part del Consorci d'Aigües del Pla de Mallorca



CATÀLEG DE CAMINS DEL TERME MUNICIPAL D'ALGAIDA

El passat 30 d'octubre, es va fer entrega per part

del Consell de Mallorca del Catàleg de Camins del Terme Municipal d'Algaida, elaborat pel personal de Fodesma. Assistiren a l'acte, el Vicepresident, sr. Pere Sampol i els consellers, la sra. Catalina Bover i el sr. Francesc Antich. Realitzada l'entrega, que consisteix en un inventari de tots els camins del terme municipal d'Algaida, dels quals 97 tenen documentació que acredita la titularitat municipal.

Posteriorment acompanyants pel Batle, i altres membres de la Corporació, els representants del Consell de Mallorca, visitaren les obres de restauració de la font de Pina que es realitzen actualment a càrrec dels margers i picapedrers de Fodesma. Durant la visita el Batle va exposar als membres del CIM, la necessitat de continuar amb les obres de la segona fase de la font. L'Ajuntament col.labora amb el material i la maquinària.



AULES D'ART AL MOLÍ DEN XINA

Així com informàrem el passat mes, l'Associació Cultural d'Algaida (molí den Xina) ha organitzat tota una sèrie de tallers dirigits a totes les persones interessades en l'art, independentment dels seus coneixements o experiència sobre el tema. Us recordam quins són aquests tallers:

Taller de dibuix i pintura:

Realització els dilluns dies 7, 14 i 21 de desembre de 18'00 a 20'00 hores.

Taller de ceràmica:

Realització els dijous dies 12, 19 i 26 de novembre de 18'00 a 20'00 hores.

Taller de gravat i estampació:

Realització els dimarts dies 1, 15 i 22 de desembre.

El preu de la inscripció, amb material inclòs, és de 6.000 PTA en tots els casos.

Per a més informació i per a les inscripcions, us podeu dirigir a la Biblioteca Municipal d'Algaida-Punt d'Informació Juvenil o al Molí den Xina.

Aquestes aules es realitzen dins el marc del Conveni de Col.laboració entre l'Associació Cultural d'Algaida (Molí den Xina) i l'Ajuntament d'Algaida.

DIVENDRES ALGAI-DINS

El proper divendres dia 20 de novembre s'iniciarà el cicle de conferències Divendres Algaidins amb un acte que tindrà com a protagonista els camins del nostre terme municipal, coincidint amb el lliurament per part del Consell de Mallorca del Catàleg de Camins del terme municipal d'Algaida, que va tenir

lloc el passat divendres dia 30 d'octubre, en el qual dels 103 camins que s'han registrats, 97 han estat declarats públics. L'acte tindrà lloc a les 21'30 hores a l'Auditori del Casal Pere Capellà.

HORARI DE LA BIBLIOTECA MUNICIPAL-PUNT D'INFORMACIÓ JUVENIL D'ALGAIDA

De dimarts a divendres, de 16'30 a 20'00 hores.

Dissabtes de 10'00 a 13'00 hores.

Dilluns tancat.

NOTICIARI de l'OBRA CULTURAL d'ALGAIDA

Com ja és tradicional, aprofitarem el vespre del dia de Sa Fira per celebrar la nostra assemblea anual. N'Antònia Maria Mulet i na Catalina Martorell, en representació de la junta directiva, explicaren quina és la situació econòmica de l'entitat i feren una repassada ràpida de les activitats realitzades durant el curs passat. El sopar que seguí a continuació transcorregué amb l'ambient habitual de cordialitat i germanor. Tampoc no hi podia faltar la glosa d'en Jaume Toledo; però aquesta vegada trobà motius d'inspiració per fer-ne dues, perquè la novetat d'enguany va ser l'actuació de *La petita coral*. Ho feren tan bé que en Jaume ha tirat instància sol·licitant el préstec de la directora, n'Ester Barceló; ens consta que la sol·licitud segueix el seus tràmits.

Una altra esdeveniment digne de ser mencionat és l'exposició sobre fruits de tardor que realitzarem el dematí al nostre local. Són conseqüències del seu èxit el monogràfic que haureu rebut amb aquest número de la revista i la petita "gira" que l'exposició ha realitzat per les escoles d'Algaida i Montuiri i pel poble de Selva.

GLOSES

Amics meus heu d'anar clars,
a jo es glosar gens m'apura.
L'Obra aguanta i no s'atura,
tira envant, no arrufa es nas.
Es temps segueix es seu pas.
Fa vint-i-sis anys que dura.
Molts d'anys poguem fer cultura.
Molts d'anys poguem fer sopars!



Una cosa encantadora
tots acabam d'escoltar.
La podem calificar
com a delícia sonora.
Però ara una penyora
vos voldria demanar:
Que en haver d'anar a glosar
per ajudar-me a entonar
a jo em volieu prestar
qualque pic sa directora.

Jaume Toledo



ACTIVITATS DEL MES DE NOVEMBRE

Diumenge dia 15:

El nostre amic **Arnau Amer** ens farà de guia per conèixer dos racons de la Serra de Tramuntana: primer farem un recorregut urbà pel poble de **Caimari** (església nova, església vella, Son Albertí) i després pujarem al **puig de N'Escuder** pel camí dels Horts. És una excursió curta, però molt interessant.

La sortida serà de Plaça a les 9 h. en cotxes particulars.



PATRIMONI ARTÍSTIC DE L'OBRA

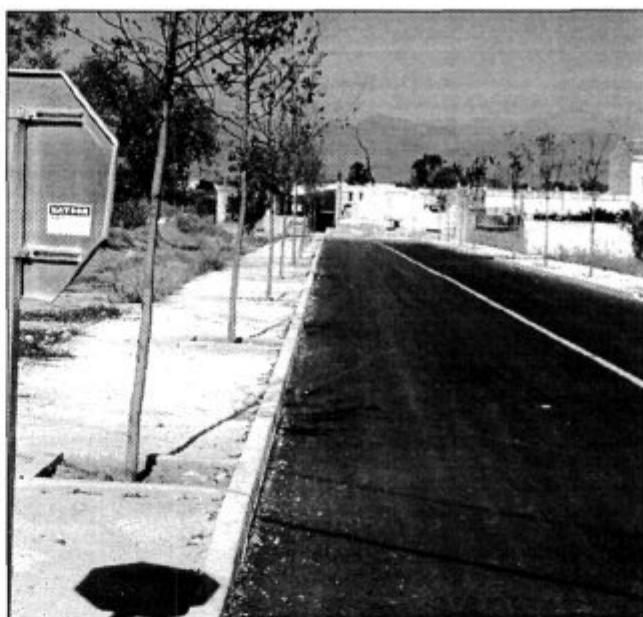
Tenim la gran sort de comptar, entre els nostres amics i amigues, un nombre considerable de persones que es dediquen al quefer artístic. De mica en mica el nostre patrimoni es va incrementant gràcies a les seves donacions: Victor Andreu, Catalina Martorell, Jaume Torres, Jerònia Pou ... A tots ells, moltes gràcies. I no voldriem oblidar-ne cap; si així passa, serà per mor de la redacció d'aquesta nota excessivament apressada.

La darrera donació ens l'ha feta n'Elisenda Pipió Gelabert: una preciosa escultura que, en contemplar-la, reviu en la nostra memòria la seva exposició d'homenatge al món pagès de Sa Pobla del passat mes de setembre, una exposició lloada per totes les persones que la visitaren. El mes proper esperam poder oferir-vos una imatge d'aquesta escultura.

NOTICIARI

LA RONDA DE PONENT

Enguany mateix vos havíem mostrat una foto semblant a l'actual, quam amb molta il·lusió el nostre Ajuntament anunciava el primer tram de la "Ronda de Ponent"; llavors suposàvem que aquest vial continuaria tot dret fins a enllaçar amb el camí d'ets Hortets prop de Sa Talaieta. Però no, ara resulta que quedarà interromput a devers 100 metres del seu inici perquè, com podeu observar, s'està construint un xalet que l'intercepta. Ara les rondes, pareix esser, que en lloc de per ponent aniran per llevant i seran més envitricollades que aquesta.



SA FIRA

La Fira d'enguany va ser menys multitudinària que la d'anys anteriors. O al manco aquesta era la impressió que feia veure Sa Plaça més buida que de costum. Sembla que el centre neuràlgic dels expositors de mica en mica s'està traslladant cap als voltants del Casal Pere Capellà, i aquest és un canvi que no tohom ha valorat positivament. De totes maneres, no hi mancaren elements d'atracció, com el mercat ecològic de Sa Cooperativa o animals exòtics, com els estrussos de Pina. I és el que molta de gent comenta: que l'exotisme no ha d'arribar a vèncer la tradició. Els temps estan canviant, diu la vella cançó. Cap a on: això és el que convé meditar tranquil·lament.

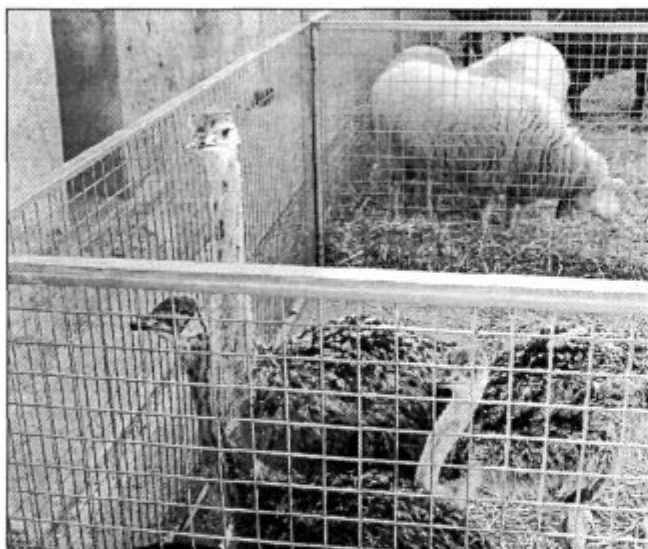


FOTO ANTIGA

Foto feta devers l'any 1930 al corral de Can Majoral. Drets (d'esquerra a dreta): Na Rosa Lara, na Maria Majoral, na Margalida Perugueta i n'Andreu Majoral. Assegudes: Na Damiana Lara, na Paloni Menuda i na Tonina Majoral. (Foto cedida per Jaume Torres)



SABEU **ON** ÉS?

La **parra**, protagonista d'avui, ens la defineix el diccionari com "un cep o planta *vitus vinifera* que es deixa créixer sostenint els serments amb estalons, estaques o altres suports adequats". La de la fotografia és antiquíssima i de soca retorçada, sembrada fa més de 150 anys, segons diuen els seus propietaris.

"Com hi ha parres": Fórmula asseverativa per corroborar la veritat d'allò que s'afirma. / *"Pujar dalt la parra"*: Enfadar-se molt i escridassar qualcú. / *"La parra"* també pot esser cadascun dels caps de bestiar dolents que es queden a la muntanya de l'Alta Ribagorça, perquè no poden seguir la resta de la guarda i han d'esser abandonats.

En Parra: Porter de futbol que jugà amb l'Algaida a la dècada dels 70, famós perquè aturà cinc penals seguits durant el desempat d'una final del trofeu Ciutat de Lluçmajor, cosa que permeté guanyar el partit i el trofeu a l'equip algaidí.

Llinatge: *Parra*: existent a València i a Mallorca.

Topònims: *"Can Ballester de sa parra"*: Casa del carrer alagaidí de la Victòria, dita així perquè fins ben entrat aquest segle hi havia un emparralat al seu frontis. *"Na Parra"*: Redolet del terme de Santanyí que té aquest suggestiu topònim, situat entre Son Mòger i Na Guerxa.

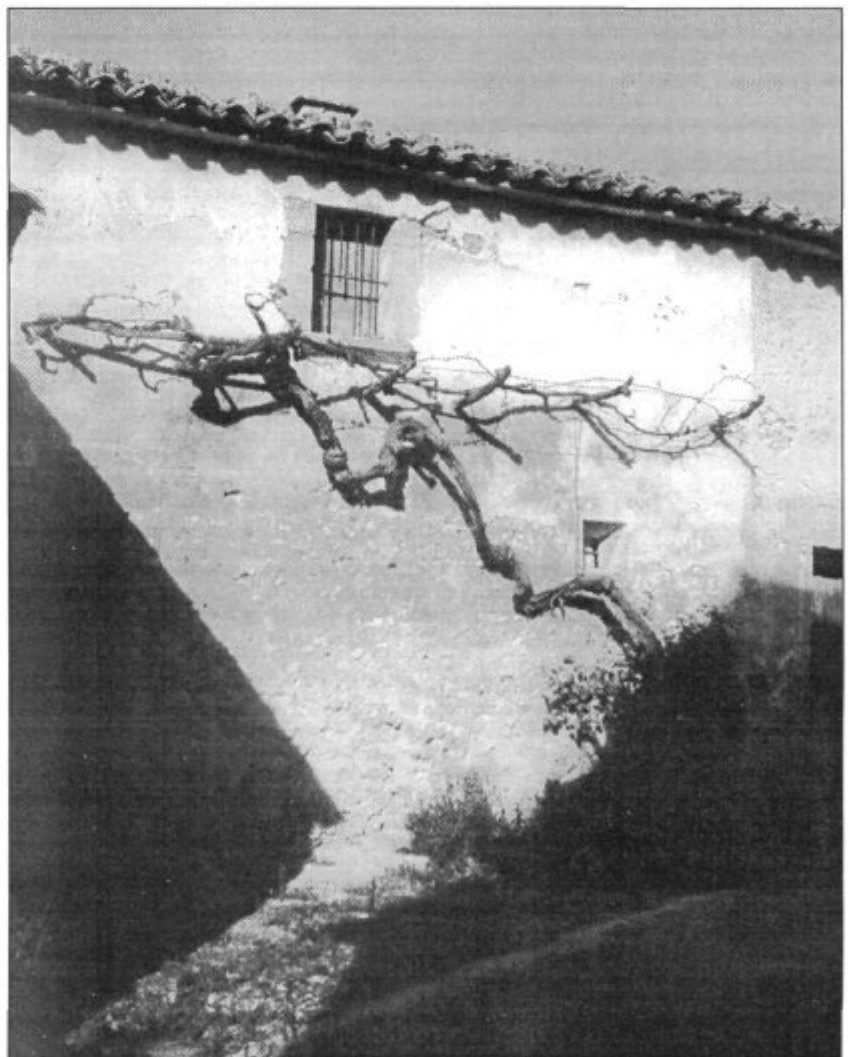
Cançó:

D'alt es Teix tenc una parra
que té dos mil estalons
i ses rates i es dragons
sa soca li han foradada.

Pista: Per trobar-vos amb aquest emparrat haureu de transitar per un carrer molt venturós amb els canvis circulatoris que prepara el nostre Ajuntament, perquè ben aviat serà, diuen, un carrer molt més tranquil que ara. Si anau costa avall, vos heu de girar a mà dreta i observar les barreres d'un carreró. Al seu enfront hi ha la mutilada torre d'un molí fariner.

Solució del mes passat: Les tombes prehistòriques que vos mostrarem estan situades a l'esplanada que hi ha quan s'arriba a les cases de Can Gallot i Punxuat, en el quarter III del terme.

M. F.



LA CONTAMINACIÓ DE L'AIGUA DE RANDA

Els randins exigeixen que l'Ajuntament solucioni el problema

El passat dissabte dia 3 d'octubre, amb el número 214 de la nostra revista a punt d'enfornar, les publicacions **Es Saig** i **Llucmajor de pinte en ample** foren convocades a una roda de premsa per un grup de veïnats de Randa amb l'objectiu d'informar els lectors d'ambdues revistes sobre l'estat actual de la problemàtica de la contaminació de l'aquífer randí, tema del qual ja hem parlat en anteriors ocasions. La conversa tengué lloc al local de l'Obra Cultural Balear a Llucmajor, on comparegueren Vicenç Ballester, Damià Tomàs, Francesc Verdera i Pedro Verdera (aquest darrer en qualitat de president de l'Associació de Veïnats de Randa) per fer públiques les seves reivindicacions. Aquestes varen ser les seves manifestacions, les quals han estat també publicades pels nostres amics de l'esmentada revista llucmajorera.

-¿Ens podrieu explicar, des d'un principi, com ha succeït aquesta contaminació de les fonts de Randa?

- (Parla en Vicenç Ballester)

L'any 93, el meu germà Joan i en Joan Febrer obriren la comporta del pou de ca nostra i davallaren a les galeries que tenim al subsòl, d'on, com sabeu, hem agafat des de sempre l'aigua potable. Aquell dia la pudor era tan forta que va ser difícil aguantar-hi molt de temps. Les aigües baixaven brutes, amb olor de sosa càustica i fins i tot als punts superiors del corrent d'aigua hi havia culleretes de cafè, trossos de ferro, pedaços de cuina... No es tractava que a l'aigua hi arribassin filtracions; es veia clarament que hi havia abocaments de merda, tal com digué un inspector de Sanitat.

-(Continua en Pedro Verdera) Fou arran d'això que ens adonàrem del problema de la contaminació, i és aquí quan començaren els contactes entre l'Ajuntament d'Algaida i els randins per solucionar el problema. Va ser per aquest temps quan es va presentar a l'Ajuntament el projecte de l'ampliació de l'hostal "Es Racó de Randa" en 28 places més. Després d'unes reunions

amb el batle, que aleshores era en Francesc Antich, vàrem decidir oposar-nos a l'autorització de l'ampliació de l'hostal, però el nostre escrit fou desestimat. Després d'això, i a causa del nostre desacord, tenguérem una altra reunió amb el batle i en una junta un poc tumultuosa s'acordà posar un contenciós administratiu en contra de la resolució de l'Ajuntament. El que passà va ser que el batle, molt hàbilment, ja havia aconseguit dividir les opinions del poble, argumentant que considerava que les mesures preses per l'Ajuntament eren les adequades i que fent neta la mina el problema quedaria resolt.

Hi havia un altre grup de gent que pensava que, a més d'això, s'havia d'inutilitzar la fossa asèptica que possiblement havia provocat la contaminació. Aquesta divergència d'opinions va provocar una divisió dins la junta i que es donassin de baixa una sèrie de membres de l'associació, però, així i tot, vuit persones posàrem el contenciós administratiu. Contenciós que vàrem perdre perquè el jutge va



creure que les condicions imposades per l'Ajuntament a l'hora de concedir l'ampliació de l'hostal eren les correctes. Recordem que eren la construcció a l'hostal d'una fossa sèptica de 15.000 litres completament impermeabilitzada i estanca, i que s'havia de buidar cada dos dies. Però si l'Ajuntament no fa un seguiment per veure si a la pràctica es compleixen les condicions, això no serveix per res. Jo crec que si el jutge que va desestimar el nostre contenciós veiés com està la cosa avui, canviaria d'opinió.

- (*Torna a intervenir en Vicenç Ballester*) Randa és un poble petit i si vengués un camió a buidar la fossa asèptica, ens temeríem del trull. De fet, només hem sentit renou de motors algun dissabte, sobretot a partir d'ara que hem intensificat la nostra campanya de denúncies a la premsa.

- I ara que els abocaments s'han tornat a produir, i que la contaminació és molt més virulenta que la del 93, què pensau fer?

- (*Qui respon és en Pedro Verdera*) En data de

26 de setembre, com a president, vaig presentar a les oficines de l'Ajuntament d'Algaida, un escrit acompanyat d'una cinta de vídeo que conté el programa "Avui parlem" emès per Tele Nova els dies 9 i 13 de setembre, i també part d'un vídeo domèstic enregistrat per un veí de Randa quan vengué l'inspector de Sanitat a fer la revisió, el qual baixà a la galeria i, en demanar-li, què hi havia trobat, diu ben clarament: "Merda!".

A l'escrit manifest que "davant la magnitud de la contaminació existent, ens és difícil pensar que s'ha arribat a aquesta situació a causa de presumptes filtracions de distintes fosses asèptiques de les vivendes properes, i no és menys cert que ja el 1993 hi va haver un abocament a la font de referència per part del local anomenat Es Racó de Randa, fets perfectament provats per l'inspector de Sanitat de la Conselleria, Sr. Siquier, en visita d'inspecció efectuada l'any 93, i posteriorment reflectits en un col·loqui recollit en un vídeo domèstic, còpia del qual se li adjunta i amb informe oficial posterior. També li manifestam que temem que les mesures imposades en matèria d'evacuació d'aigües residuals per l'Ajuntament en el document de Concessió de Llicència d'Instal·lació d'Ampliació de l'activitat de l'Hostal i posterior Llicència de Funcionament, i igualment recollides en la sentència que va emetre la Sala del Contenciós administrativa del Tribunal Superior de Justícia de les Illes Balears, no han estat tan eficaces com en un principi el batle pretenia i al mateix temps l'Associació de Veïnats qüestionava, entre altres coses, en el recurs desestimat.

En altres paraules, ens pensam saber d'on ve la contaminació, tot i que no es pot assegurar quin és el lloc de procedència; hi ha motius fundats per pensar que la contaminació d'ara no és més que una repetició accentuada de la contaminació soferta l'any 93. Tot i això, entenem que no som

nosaltres els que hem de denunciar ningú ni pels perjudicis ni pel delictes ecològic; consideram que des del moment que ho hem denunciat a l'Ajuntament, que és l'administració responsable primera i directa d'aquests temes, és ell qui ha de prendre les determinacions necessàries per eradicar el mal. No hem de ser els veïns els que hem de cercar enfrontaments entre nosaltres. El que volem és que l'Ajuntament arribi al fons de la qüestió i que se solucioni el tema de les aigües contaminades, sigui qui sigui el que l'hagi provocada.

També pensam presentar el mateix vídeo al Consell Insular, a la Comissió de Medi Ambient, presidida pel Sr. Antich que, justament com a batle en aquells moments, ja coneixerà el problema. Vegem quina solució poden donar. I també el presentarem a la Conselleria de Medi Ambient, que precisament fa propaganda que no tudem l'aigua, perquè és un bé escàs.

- I des del moment de la contaminació, ¿com s'ha arreglat un poble on la canalització d'aigües era natural i ara les té contaminades?

- Arran dels fets del 93 es posaren conduccions d'aigües netes i brutes al poble. Les primeres, a causa de la contaminació, s'han posat en marxa amb l'ajuda d'un tanc situat a la falda del puig, en una cota superior a la del poble. Malgrat això, no s'ha resolt el problema i l'aigua no és suficient i tampoc no n'hi ha tot el dia. A causa d'això, hi ha persones que han d'anar a rentar la roba i dutxar-se a una altra casa, perquè el poble no tenim aigua per a tothom. Les aigües brutes no s'han pogut connectar per mor de la manca d'una depuradora, depuradora que, per cert, ja era considerada el 93 com a prioritària pel batle d'Algaida.

- Voleu afegir alguna cosa més?

- (*És en Pedro Verdera qui hi posa l'afegitó*) El desenvolupament dels fets és tan increïble que en podríem fer un acudit fàcil i dir que si es confirma que el focus de contaminació és un dels millors restaurants d'Espanya, també es confirma que la gent de Randa es menja la millor merda d'Espanya.

Miquel Serra

(Foto: Coloma Julià)

"El que volem és que l'Ajuntament arribi al fons de la qüestió i que se solucioni el tema de la contaminació, sigui qui sigui el que l'hagi provocada".

FRANCESC IRAOLA

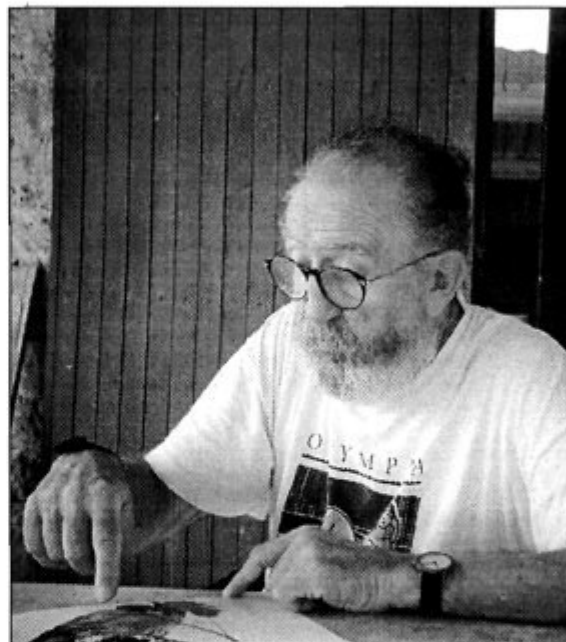
El passat 8 d'octubre va morir Francesc Iraola després d'una llarga malaltia que suportà amb una fermesa i una presència d'esperit admirables. Si bé no era algaidí de naixement (va néixer a Palma l'any 1930), les seves arrels i la seva residència des de fa molts d'anys eren al nostre poble. I tots el coneixíem com en Xesc o en Paco de "Son Devertit".

Llicenciat en Ciències de la Informació, es va dedicar a la publicitat i durant 27 anys va ser responsable de la promoció de la marca de calçats Yanko. Precisament es va recordar aquesta faceta seva en una exposició recent al Palau Solleric. Els seus muntatges publicitaris, fets sense els avanços tècnics actuals, són un luxe de creativitat, amb una forta càrrega de símbols i d'emoció. Eren unes creacions que allà pels anys seixanta i setanta es desmarcaven de l'estètica publicitària del moment i encara conserven una modernitat admirable.

A part d'aquesta activitat professional, va realitzar diferents exposicions que mostren una evolució del seu art, sempre inconformista; una evolució fruit d'una investigació seriosa del concepte d'art i també dels materials emprats a la seva obra. Recordem l'exposició titulada "Una nueva lectura plástica de las 'Meninas'"; referint-se a ella, el professor Triadó comentava: "...aquesta nova proposta és un cop de puny a l'estètica tradicional i benpensant. Iraola no està al servei del públic, no el vol fer content, sinó que vol parlar-li, vol comunicar-s'hi, no des de la tranquil·litat, sinó des d'una agressivitat de gran força estètica"; i afegia que per damunt d'un ordre estètic tradicional ens proposava "una línia que defuig el que és "light", el que no ens porta problemes. És, en definitiva, una obra que no es pot copsar des dels pressupostos ancorats en la tradició, sinó que cal mirar-la amb els ulls oberts a la novetat".

Aquestes reflexions del crític respecte a l'obra d'en Paco concorden amb el seu

caràcter. Tots els qui el tractàrem coincidirem que la seva manera de ser era difícil, que la relació amb ell no era senzilla; en part perquè mai no s'estava de dir la veritat, agradàs o no. Recordareu la xerradeta que ens concedí i que publicàrem el mes de setembre on no es callava res del que pensava. I ens recordava: "M'agrada



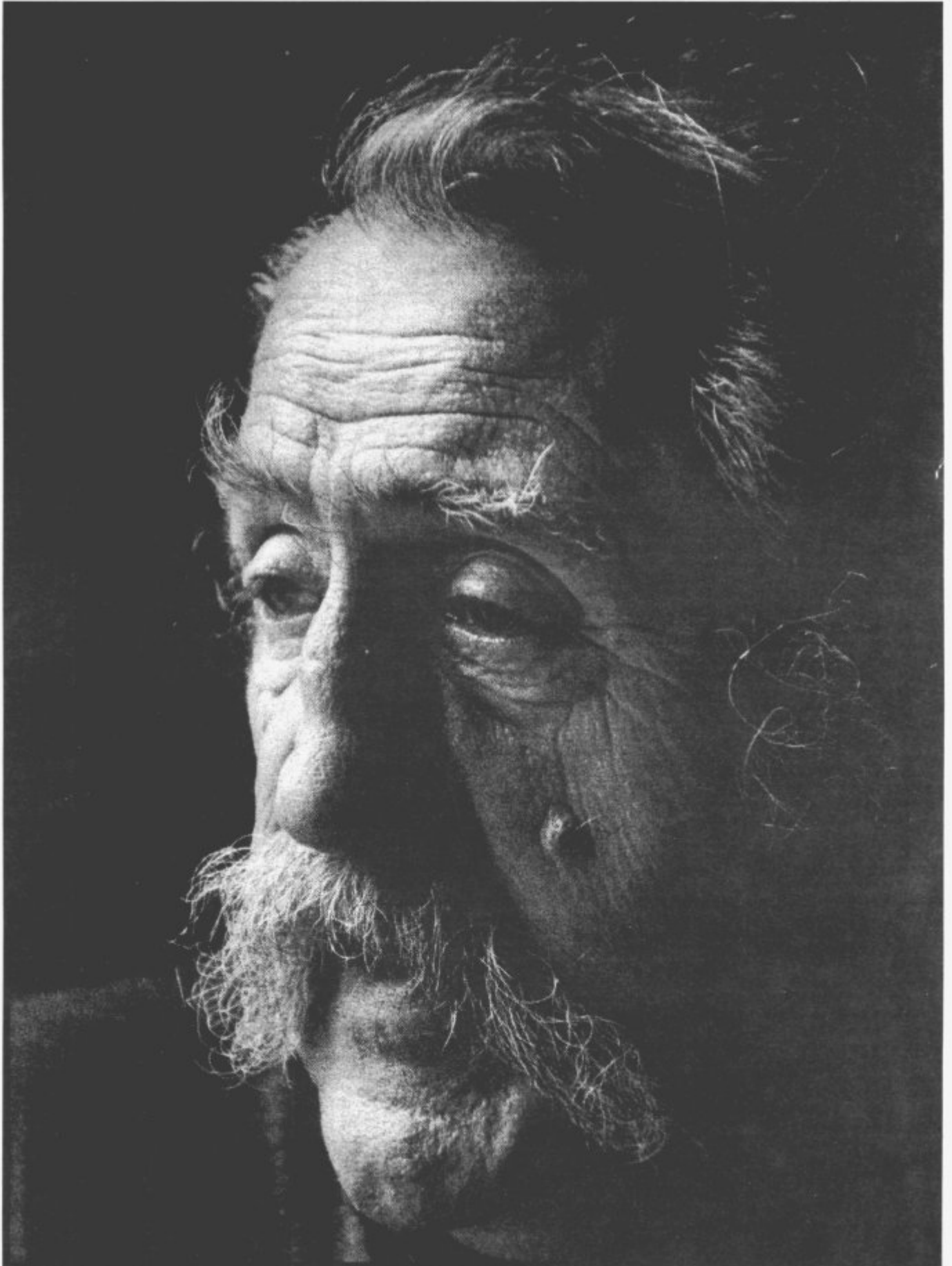
sobretot esser honest amb mi mateix; em puc equivocar perquè som humà, però l'honestedat no es pot perdre mai". I acabava dient: "Una altra tasca que em té ocupat és que estic fent una col·lecció de dibuixos sobre Randa i Cura, perquè aquestes són unes muntanyes molt eròtiques, molt femenines. Si hi arrib a temps, en vull fer una col·lecció de gravats".

"Si hi arrib a temps...". En Paco era conscient que el temps se li acabava; però, amb comprensió, amb normalitat, amb unes gotes d'humor, deia: "D'un de Son Devertit no es pot esperar altra cosa. Som l'Únic Devertit d'Algaida que queda!"

D'acord amb la seva voluntat, les seves cendres s'escamparen per aquestes muntanyes de Cura i Randa, que l'atreien i que ell estimava.

PERE MULET

AGRUPACIÓ FOTOGRAFÀFICA D'ALGAIDA





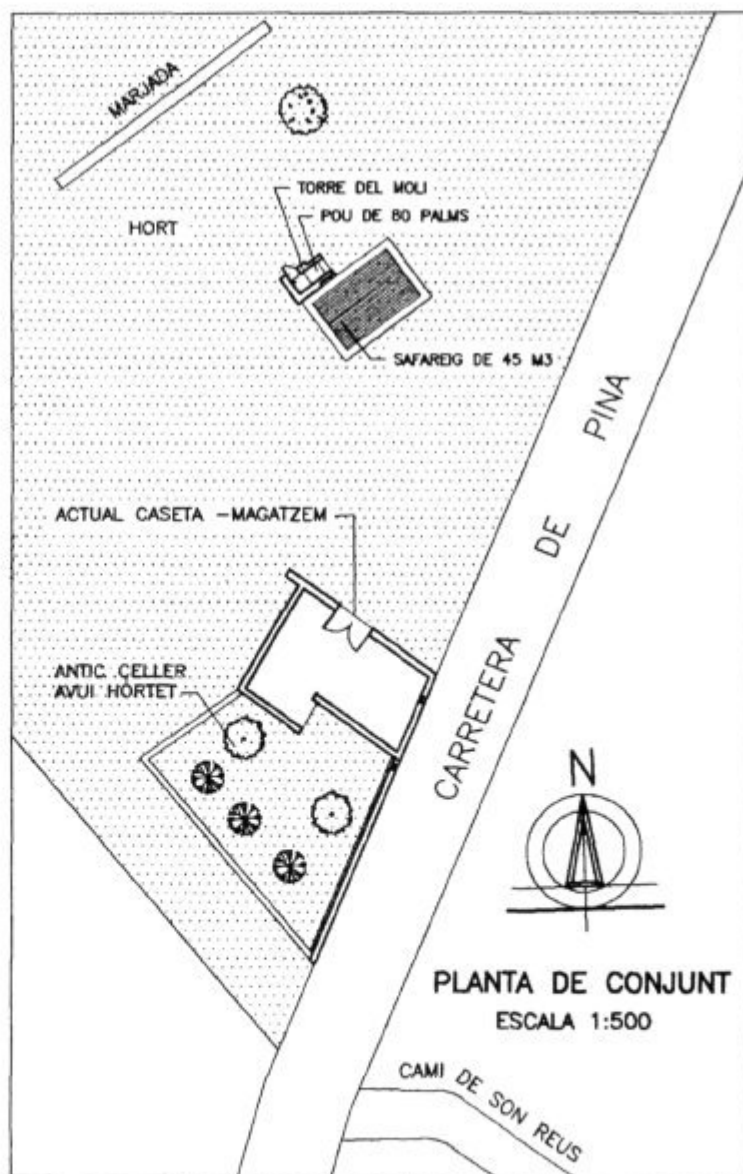
aquest mes: HORT D'EN PORQUÉS

El molí d'en Porqués estava situat vora el petit revolt que fa la carretera de Pina a l'altura del camí de Son Reus Vell, el primitiu que menava a Pina abans de l'actual carretera. Aquest topònim, "d'en Porqués", no hem pogut esbrinar d'on prové, però tot fa suposar que es tracta del primer propietari de l'hort.

L'extensió de les terres que envolten el molí és de tres quarterades i un quartó, que foren comprades l'any 1929 als germans Andreu i Guillem Riera Roca, els quals varen vendre una quarta part del total de la seva finca a Antònia Mulet Cardell; aquesta, a la seva mort, la deixà en herència a la seva filla Jonaina Cloquell Mulet "de Can Xico", que n'és la propietària actual. Quan compraren les terres ja hi havia el molí, però era de fusta i dels anomenats de ramell. Un poc més endins hi havia dos pous més; un que tenia una sínia amb bomba hidràulica que funcionava amb un manubri i l'altre que es va esboldregar i l'hagueren d'omplir de bagatge. De la sínia, no en queda res i el molí de ramell fou substituït per un de modern de pales metàl·liques devers l'any 1938, quan també aprofitaren per renovar el safareig, que quedà amb una capacitat de 45.000 litres.

El primer hortolà amiterger de la nova etapa fou l'amo en Toni Fullana "Serral"; després hi entrà l'amo en Biel Valentí, de Pina, a qui succeí mestre Llorenç Massoles, el mateix que va fer de dimoni dels cossiers durant molts anys. Finalment ocupà aquest lloc l'amo en

Miquel Vanrell "d'es molí d'en Roig", casat amb una neboda de la propietària, el qual alternava la feina d'hortolà amb les altres feines tradicionals de la pagesia.



El pou del molí té una profunditat de 80 pams i el seu fons, a nivell d'aigua, s'eixampla fent una cova, segurament per captar més aigua, segons ens ha explicat el darrer hortolà, l'amo en Miquel "d'es molí d'en Roig", que hi va baixar nombroses vegades a embombar el pistó quan el motor s'espanyava. Els darrers anys de funcionament del molí, al cap de dues o tres hores de treure aigua, el pou quedava eixut, fins que el nivell lentament tornava a pujar.

Devers l'any 1965 el molí i els mecanismes varen baixar, de sobte, més de dos pams; l'amo en Miquel i el seu homònim "d'es molí d'en Bosso" l'intentaren arreglar, però finalment demanaren ajuda a mestre Batle, ferrer d'Es Control, i al seu veïnat Miquel Ramis, fuster especialista en molins, que vengueren a Algaida i desmuntaren tot l'aparell. Aprofitant l'incident, pintaren les antenes del molí, que quedà com a nou.

Fins que devers l'any 1968 es desencadenà una forta tempesta d'aigua i de vent; l'amo en Miquel i el seu fill tractaren de girar la cua per protegir el molí, però en desistiren pel perill que representava. Durant la nit un cop de vent tombà el molí damunt la torre i aquesta també en quedà nafrada, com es pot apreciar encara a les fotos adjuntes.

Prop del molí, i vora la carretera de Pina, com es mostra al plànol de la pàgina anterior, hi ha un magatzem on encara es conserven les restes de l'antennada del molí i altres estris en desús. Aquest magatzem antigament era un celler amb bótes congregnyades on es guardava el vi procedent de les vinyes d'en Porqués, que ocupaven tota l'extensió de la propietat, llevat del tros més apropat al safareig, que el destinaven a hort. Les vinyes es feren malbé



amb l'epidèmia de la fil·loxera; les bótes tampoc ja no hi són; el poc vi que quedà l'enviaven a Porreres. Després es va esbucar part del celler, però rebaixaren les parets laterals i avui protegeixen un curiós hortet al seu interior.

L'hort, el feien itinerant: un any sembraven a la dreta del safareig; l'any següent, a l'esquerra; després, baix la marjada. El canviaven de lloc per no "cansar" la terra i fer la collita més profitosa. Hi sembraven: pebres, mongetes, tomàtiques, melons, etc. També hi havia un grapat de pereres, nou o deu albercoquers... Encara resta un esponerós caquier prop del safareig i un atzeroler: molts d'al·lots algaidins hi anaven a robar la seva fruita.

Acabarem la contarella referida al molí i hort d'en Porqués, dissortadament desapareguts, amb una cançó que fa referència a l'ofici d'hortolà. Diu així:

Una col i una bleda,
són molt bones de conrar;
una filla d'hortolà
pot dur mocador de seda.

Text, plànols i fotografies:

Miquel Sastre Pujol "Fiolet"

Nota: Per un error involuntari, en el treball del mes passat referit al molí de Cas Metge Jordi, entre els seus hortolans no citàrem l'amo en Toni Jordà, quan aquest havia estat un dels informadors més importants per a la realització de l'article. Amb aquesta nota d'ara volem reparar públicament la nostra falta.



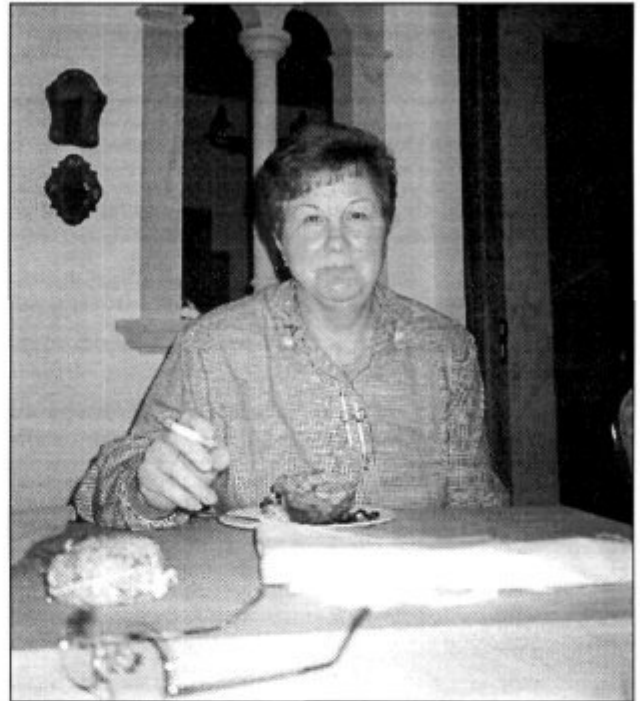
QUATRE MOTS SOBRE...

LA RETIRADA DELS CONTENIDORS DE FEMS

Sebastiana Mesquida, casada a Marina

"Me pareix bé que els hagin llevat de dins el poble, perquè la gent no està conscienciada que una vegada que és ple, al contenidor no hi poden posar més fems; tothom deixava les bosses defora i era un merder. Tampoc no es complien les recomanacions de deixar les bosses a darrera hora; també podies trobar el contenidor ple de branques de fasser i d'altres arbres que havien etsecallat i no crec que sigui lloc per tirar-hi tot això, perquè tots ho podem guardar a ca nostra i, en esser sec, dar-li foc.

Quant al punt verd de S'Escorxador l'Ajuntament hauria de prendre la decisió de tancar-lo, perquè hi vaig anar l'altre dia i estava com una plata de net; al cap de dos dies em digueren que estava tot brut. Ho vaig voler comprovar, perquè no ho creia i, efectivament, ja no et podies acostar als diferents contenidors de la brutorada que hi havia escampada. Tot és per no molestar-se a fer la feina de deixar cada cosa al seu lloc".



Toni Sastre, de Can Palou

"La gent, i parl en general, som malcriats, i no només en el tema del fems, sinó també en el de l'aparcament o la circulació per dins el poble... Hem tornat molt dolents. Els que teníem els contenidors a prop, ens queixàvem perquè sentíem olor. De vegades anava a tirar el fems i em trobava que el contenidor era mig ple, però per peresa d'obrir-lo havien deixat la bossa defora o damunt la tapadora, i ja estava espanyada pels cans. Ara, el fet de suprimir els contenidors em va parèixer un poc dràstic, perquè el que teníem davant ca nostra no bastava per res i la solució era, al meu parer, posar-n'hi dos. Estaven millor les bosses allà dins que acaramullades de qualsevol manera.

El meu fill, l'altre dia, va trobar davant el seu portal una bossa de fems espanyada i butzes de conill escampades; això no passava quan hi havia els contenidors. El dissabte de Sa Fira varen haver de venir els arruats a Sa Placeta a fer net el desastre de fems que hi havia.

Quan hi ha més problemes és els dissabtes i, sobretot, els diumenges quan els *xaleteros* deixen el seu present i és possible que no hagin pagat mai l'impost del fems".

Maciana Ramis, de Son Pujol

"Me pareix bé que els llevassin perquè era una brutor i és una manera de conscienciar la gent, encara que sigui a les males, ja que a les bones no ho entenen. A nosaltres, no ens afectava directament perquè els contenidors que teníem més a prop eren els de Ses Escoles. Els dies feiners no tant, però els diumenges estava fet un desastre de bosses deixades de qualsevol manera.

Ara han llevat els contenidors però la gent continua deixant les bosses allà mateix on eren abans. Et posaré un exemple: avui, quan anàvem a missa, ja hi havia un caramull de bosses davant ca el mecànic i davant Can Bondia, també. Jo, si fos la madona de la casa davant de la qual deixen el fems, primer avisaria a les bones i, si la cosa continuava igual, després ho denunciaria.

El punt verd de S'Escorxador, diuen que el fan net, però tots els qui hi duen fems troben que està fet un desastre"



Francisca Oliver, des molí de Can Bosso

"Els contenidors, si estan nets i no fan olor, m'agraden més que les bosses en terra, perquè els cans i moixos ara destrossen les bosses que la gent segueix deixant als llocs on hi havia els contenidors; per exemple, davant Can Bondia, que és el lloc que tenim més a prop. La gent s'hauria de convèncer que s'ha de complir l'horari per treure el fems i no hagués passat això. També hauríem de pensar quina casta de gent és la que li du a deshora. Jo crec que és gent de pas, *xaleteros* la majoria, sobretot ho podem veure al contenidor del molí d'en Bosso; a vegades, ni tan sols baixen del cotxe, tiren la bossa de qualsevol manera.

També a fora vila, et posaré l'exemple de la carretera de Sencelles; passat Son Barceló hi ha dos contenidors i ara ho han fet net, però hi havia un redol gran com una era de brutor i *traštos* vells acaramullats. Potser d'aquí a una setmana ja tornarà estar igual. Varen dir que els *xaleteros* farien el poble ric, però jo crec que han donat més brutor i perjudici que benefici"





Titoieta Ràdio

Centre Cultural d'Algaida

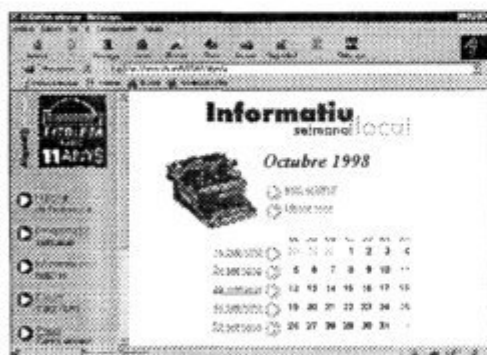
El retrat de Jerònia Pou

El programa de Titoieta Ràdio *Fer Dissabte* inclou una nova secció a càrrec de la col·laboradora Jerònia Pou. Cada setmana, en directe, i a través de l'equip mòbil de l'emissora, la retratista del programa fa una descripció fotogràfica d'un racó del poble. Jerònia Pou s'encarrega de transmetre una crònica de la vida quotidiana d'Algaida amb la participació dels veïns.

Amparo Moreno també fa dissabte

La coneguda actriu catalana ha començat un nou programa a la Cadena Cope de Barcelona. Es diu *Fem dissabte* i s'emet els dissabtes d'onze a dotze del migdia. Amparo Moreno s'ha compromès a connectar en directe amb Titoieta per agermanar els dos programes de ràdio que gairebé duen el mateix nom.

Les notícies del municipi d'Algaida a internet



Des de fa unes setmanes, ja es poden consultar les notícies d'Algaida, Pina i Randa a les pàgines electròniques de Titoieta Ràdio. L'informatiu local inclou una recopilació actualitzada de les notícies de la setmana en curs, a càrrec dels serveis informatius de Titoieta. També estan disponibles les informacions de les setmanes anteriors i finalment hi ha un apartat especial destinat a les notícies urgents d'última hora. L'accés és lliure i gratuït visitant l'adreça d'internet:

<http://www.ctv.es/USERS/algaida>

La línia oberta al servei dels oients

Per accedir a la línia oberta cal marcar el número de telèfon i fax 971 12 53 81. Es pot fer durant les 24 hores del dia, 7 dies a la setmana. A través d'un contestador automàtic es poden enregistrar tot tipus de missatges, informacions i suggeriments relacionats amb l'emissora o amb qualsevol tema d'actualitat. També s'ha habilitat una adreça electrònica a disposició dels internautes amb la mateixa finalitat: algaida@ctv.es



les RECEPTES del SOPAR CONCURS de TITOIETA RÀDIO



Capítol III: Ho tenim tot: cames roges fora temps i botiguers cuiners

Aquesta és el tercer lliurament de les receptes del sopar concurs que TITOIETA RÀDIO va organitzar el passat 30 de maig. Mes rere mes anam coneixent com es preparen els plats que es presentaren a la competició culinària de l'emissora municipal d'Algaida.

Madò Maria Llaneras Fiol, de Sa



Tanqueta, va cuinar raoles de colissos que ella i la seva veïnada madò **Maria Merris** colliren a una finca, també de Sa Tanqueta. Així conta madò Maria com ho prepara:

«Anàrem a collir els colissos; des-

prés a ca nostra els férem nets i llevàrem les fulles del tronc. Les fulles, les vaig bullir amb un poc de sal, les vaig escolar i les vaig guardar dins la gelera un parell de dies. Per fer les raoles heu de menester: pebre bo, herba-sana i altres herbes que vos agradin, un poc d'ou, només el necessari per lligar, i un poc de sal. Una vegada està tot lligat i trempat heu de fer les raoles, passar-les per galeta picada i fregir-les amb oli. Per acompanyar-les vaig trempar un platet de cames roges, que surten els mesos de febrer i març, quan comencen a créixer els sembrats. El vespre del sopar concurs (era el mes de maig) tothom em demanava d'on les havia tretes».

El plat que va presentar madò Maria Llaneras anava acompanyat d'una glosa de madò Maria Merris.

Els autors del plat dolç d'aquest mes són **en Nofre Vanrell i na Margalida Tomàs**, de la botiga de Can Rapinya. Dos botiguers que també es dediquen a la cuina (a estones).

En Nofre havia guanyat el premi al millor plat dolç en alguna edició anterior amb un deliciós gelat de meló, i na Margalida no havia quedat enrere

ja que també va guanyar un premi amb una recepta de rotllets.

Aquesta vegada presentaren dos pastissos: un de llimona i un de fraules o maduixes. Aquests són els ingredients necessaris per preparar-los: un paquet de gelatina de llimona o de fraula, tres quarts de quilo de pomes, 150 grams de sucre, quatre vermells d'ou, una copa de rom mallorquí, el suc d'una llimona i un poc d'aigua.



Per elaborar-lo, primer heu de rentar les pomes i trossejar-les amb la pell. Les posam dins una greixonera amb 50 grams de sucre, un tassó d'aigua i el suc d'una llimona. Ho posau al foc fins que les pomes siguin blanques i després les passau per la trituradora. D'altra banda, heu de batre els vermells d'ou amb la resta del sucre. Ho mesclau tot amb la gelatina, que prèviament haureu dissolt amb un quart de litre d'aigua bullent. Després hi afegiu el rom, ho posau dins un motlle i ho guardau un parell d'hores dins la gelera. Per servir-lo, l'heu de treure del motlle i el podeu decorar amb fulles de llimona o trossets de fraula pels costats.

Na Margalida diu que és un pastís boníssim, sobretot durant els mesos de calor, perquè es pot menjar ben fred. A més, com que no es passa, el podeu tenir un parell de dies a la gelera.

Crec que ha quedat ben demostrat. A Algaida, ho tenim tot.

Biel Sastre

UNIÓ MALLORQUINA

PRESSUPOSTS : MODIFICACIONS DE CRÈDITS.

Planificar: *Organitzar o dirigir quelcom segons un Pla determinat.*

Preveure: *Veure, concebre, per endavant allò que pot ocórrer.*

Com es pot comprovar la planificació és diferent de la previsió, aquesta es limita a tractar d'averiguar el que ha de passar, sense pretendre influir. La planificació, en canvi, s'esforça en aconseguir que el que ha de passar sigui el més favorable possible, allò que un vol. La previsió és, llavors, passiva; la planificació, activa. D'acord amb aquesta terminologia, per exemple, se parla de previsió meteorològica, però mai de planificació meteorològica.

Aleshores, Planificar un Pressupost serà decidir què vol fer una organització (empresa, ajuntament, etc.) durant un període de temps determinat (normalment un any) per aconseguir tot allò que vol fer, així es planifiquen els ingressos, les despeses, les inversions, etc..

Dins uns pressuposts hi ha unes partides Operatives, (que poden estimar-se de forma objectiva "a priori"; exemple: la contribució urbana), unes altres Compromeses (inversions que afecten a diferents exercicis) i unes darreres que són Discrecionals (de difícil quantificació i són decisions fonamentalment subjectives). Totes aquestes partides es planifiquen per endavant, sempre abans de l'any a pressupostar; per exemple, en aquets moments els distints Ajuntaments, el Govern Balear i el Govern Central estan discutint els pressuposts de l'any 1.999.

I a Algaida què passa: En primer lloc, dels pressuposts de l'any 1.999 no se'n sap res, i en segon lloc els pressuposts de l'any 98 s'han aprovat el mes de febrer d'enguany, no dins l'octubre o el novembre del 97. I els fets han demostrat que es varen aprovar previsions, no planificacions, i és més, algunes il.lusions, ja que pressupostar la construcció del pavelló cobert no era més que una il.lusió.

Per altra part, durant el mes d'octubre s'ha aprovat la 5ª modificació dels pressuposts aprovats a finals de febrer, i modificacions n'hi ha de tot tipus, així :

- **Modificacions per incorporacions de remanents** de l'any anterior, el que demostra que el pressupost del 97 es va executar malament.
- **Modificacions per major generació d'ingressos**, el que demostra que es varen deixar de comptabilitzar ingressos per manca de planificació i que ara s'han d'afegir.
- **I Modificacions per Transferències entre partides**, un altre exemple de mala gestió i que demostra que el pressupost no era real.

Però això no és el pitxor, totes aquestes modificacions han significat normalment un fort increment de les despeses, destacant les següents:

Partida	Pressupost	Increment	Total Partida	% Increment
Manteniment Edificis A.G.	700.000,-	2.000.000,-	2.700.000,-	285,71%
Transports Cultura	150.000,-	250.000,-	400.000,-	166,66%
Manteniments Instal.lacions	950.000,-	1.500.000,-	2.450.000,-	157,89%
Despeses de Protocol	900.000,-	450.000,-	1.350.000,-	50,00%
Manteniment M. Cultura	75.000,-	50.000,-	125.000,-	66,66%
Altres Empreses (Tècnics)	5.000.000,-	1.500.000,-	6.500.000,-	30,00%
Material d'Oficina	1.000.000,-	300.000,-	1.400.000,-	27,27%

Analitzades 13 partides, han significat un increment de les despeses inicialment pressupostades d'un **33,56%**.

El nostre grup va votar en contra d'aquestes modificacions de crèdit, no perquè algunes d'elles no fossin justificables, sinó perquè les contínues modificacions han desvirtuat totalment els pressuposts que el Psoe va aprovar, i també pel que significa de falta de planificació i mala gestió, en definitiva els pressuposts de l'any 1.998 no **han estat més que previsions, alguna il·lusió i molt poca planificació.**

PLA MIRALL

L'Ajuntament d'Algaida va sol·licitar Obres per Infraestructures del Pla Mirall per import de 43.393.820 pessetes amb una aportació de l'Ajuntament del 40% , o sigui uns 19 milions de pessetes, fins ara no s'ha fet res. Al Plenari celebrat aquest passat mes d'octubre es va aprovar el Plec de Condicions perquè les empreses interessades es puguin presentar a concurs a efectes de realitzar aquestes obres.

Per altra part, l'Ajuntament d'Algaida ha dirigit una carta al Govern Balear sol·licitant que aquestes obres es facin amb un termini de 4 anys, així durant:

L'any 1.998: 2.427.950 Ptes.

L'any 1.999: 14.567.704 Ptes.

L'any 2.000: 14.567.704 Ptes.

L'any 2.001: 13.830.462 Ptes.

Fins aquí la informació del Plenari. Respecte d'aquest tema el nostre grup va fer al Psoe la següent pregunta:

- *Per què l'Ajuntament d'Algaida no ha començat les obres del Pla Mirall per Infraestructures, quan quasi tots els pobles l'estan acabant, i els Algaidins, Pineros i Randinos sempre han d'esser els darrers i esperar a l'any 2.001 per tenir els nostros pobles en condicions.*

La resposta del Batle Sr. Jaume fou molt simple: *En primer terme no considera aquestes obres prioritàries i no són necessàries i en segon terme l'Ajuntament no té els 19 milions i ha de demanar un préstec per realitzar-les.*

El nostro Grup davant aquesta resposta, vol fer les següents consideracions:

- 1º) No s'entén que l'Ajuntament d'Algaida demani Obres del Pla Mirall que no són prioritàries ni necessàries i a damunt s'hagi d'endeutar sol.licitant un préstec de 19 milions.
- 2º) Des del moment que es treuen a Concurs les Obres i s'adjudiquen a l'empresa constructora, signant el corresponent contracte, ja es té el compromís de pagar els 19 milions de Ptes. *No val més demanar el préstec i fer les obres ja, i el poble les pot disfrutar i no esperar a l'any 2.001?*
- 3º) S'ha estudiat el cost d'aquest préstec?: NO, el Psoe no sabia el cost financer de demanar el préstec i avançar les obres, el cost és de 1.215.354 pessetes, amb la següent repercusió anual:

Any 1.998: 63.796 Ptes.

Any 1.999: 383.796 Ptes.

Any 2.000: 383.796 Ptes.

Any 2.001: 383.796 Ptes.

Davant aquesta falta de planificació i de gestió el nostro Grup va manifestar al Plenari la seva preocupació per la Gestió del Psoe a l'Ajuntament i com estan perjudicant el nostro poble (Pavelló, Piscina, i ara Pla Mirall).

MODIFICACIÓ DE L'ORDENANCA FISCAL: IMPOST BÉNS IMMOBLES.

Al Plenari passat es va aprovar incrementar l'Impost de Béns Immobles passant del 0,38% al 0,40%, el mínim legal, el que representa un increment efectiu del 3,5291% del rebut de contribució, ja que l'increment no només es produeix pel % a aplicar sinó que també influeix l'increment dels valor catastrals damunt on s'aplica aquest; així el Valor Catastral passa de 37,8 milions a 39,2 milions de pesetes.

Per la nostra part vàrem votar afirmativament aquesta proposta ja que és el mínim legal que es pot aplicar, si bé vàrem manifestar que no és normal aprovar just una partida dels pressupost de l'any 99, que el més correcte es aprovar totes les partides del pressupost de l'any 1.999.

L'OPOSICIÓ: COMPETIR I COOPERAR

Al darrer Plenari es varen produir modificacions dels pressuposts amb forts increments de partides tan importants per un Batle com les despeses de Protocol i Representació i es varen retardar part de les Obres del Pla Mirall a l'any 2.001, que ja haurien d'estar començades. Modificacions que el nostre grup va demanar per escrit, a la corresponent comissió, per tots els grups de l'oposició.

Els altres grups de l'oposició es limitaren a abstenir-se al Plenari sense entrar en cap tipus de discussió, tot i la importància dels temes. Ens preocupa el paper de l'oposició, que evidentment ha de cooperar. Però, a pesar que el grup del Psoe estigui n majoria, no s'han de deixar d'estudiar els temes, presentar propostes i alternatives i vigilar la seva actuació.

PINA

SA FONT DE PINA. El passat dia 30 d'octubre el Vicepresident del Consell Sr. Pere Sampol va fer una visita a Sa Font per veure l'estat de les obres de restauració de l'empedrat i l'entorn del conjunt de sa font, que du a terme Fodesma. Aquestes obres han començat per la part baixa i s'ha llevat tota la terra que s'havia omplert per posar a pis el safareig, i davall ha quedat al descobert l'antic empedrat en molt bon estat de conservació, una meravella. El safareig pareix ésser que quedarà empotrat dins el terreny ja que és un element de posterior construcció, que en el seu dia es va fer per poder aprofitar l'aigua, per omplir les botes damunt els carros per a l'ús particular de les cases del poble.

De moment veim que se segueixen unes pautes de restauració molt d'acord amb el que hi havia; creim que s'hauria de seguir així i respectar al màxim l'antic empedrat i l'entorn tal com el veren els nostres padrins o, tal vegada, els antics pobladors àrabs que, segons sembla, foren els constructors de tot el sistema d'aprofitament d'aquest bé tan valuós per a ells i per a nosaltres com és l'aigua.

És per això que volem recalcar que els treballs es facin amb molta cura i no s'hi afegesquin elements modernistes o que ara estan de moda, perquè les modes passen; és important que la restauració sigui fidel al que hi ha o al que hi havia en un principi, res de coses postisses, que avui podríem considerar que hi fan guapo; és molt millor una restauració senzilla, espartana, simple, sense elements afegits, encara que alguns la considerin rústica, basta o poc brillant; però que respecti l'esperit d'utilitat que tenia temps passats; això i no adornar-la amb afegits i detalls postissos, que creim que magre favor li farien a aquest lloc tan emblemàtic i màgic pels pineros actuals i pels nostres avantpassats. Sa font és sa font i res més, n'hi ha prou rentant-li la cara i llevant antics atemptats que es feren no fa gaire anys: l'encimentat de les piques, per posar un exemple. Esperem que es continuï pel camí començat amb el que ja s'ha restaurat. Pensam que es va per bon camí.

CEMENTERI. Hem de felicitar públicament el batle de Pina i els empleats municipals per la neteja i bon estat del cementeri per la festa de Tots Sants, especialment per les plantes i la feina feta al jardí; ara només falta mantenir-lo tan ben cuidat com enguany per rebre les lloances dels que el visiten en aquestes festes tan assenyalades.

ESTRUÇOS. A la passada fira d'Algaida va cridar l'atenció de molts de visitants veure aquests animals, tant petits com grossos, així com una mostra del que es pot fer amb l'aprofitament de la pell (maletins, bolsos, sabates...), botons de les potes; al mateix temps pogueren tastar la carn i els patés, els que hi foren a temps, perquè fou tanta la gent que la volia tastar que acabaren les existències. Tot un èxit. Aquests estruços eren criats a Pina, a Es Rafal; una iniciativa i una nova experiència que tal vegada sigui una sortida nova per a la ramaderia tradicional, que duen a terme en Cinto i en Joan. Els desitjam èxit en aquesta nova empresa.

DEFUNCIÓ. Dia 12 d'octubre va morir Catalina Ribot Cànaves a l'edat de 93 anys. Que en pau descansi.

XESC OLIVER

ESPORTS: ENTREVISTA

LAURA FERRAGUT JAUME. (16 anys). Batxillerat de Socials. Institut de Lluçmajor
CATI CERDÀ AMENGUAL. (15 anys). Batxillerat de Naturals. Institut de Lluçmajor

El passat mes de juliol dues algaidines participaren al Campionat de Seleccions Autònòmiques de Voleibol fent part de la Selecció Balear; la cita va ser a Sevilla i ES SAIG les protagonistes del fet perquè contin en primera persona aquesta història. Elles són na Laura i na Cati, estudiants de Batxillerat a l'Institut de Lluçmajor.

- Com arribàreu a la Selecció Balear?

- Durant la lliga 97-98 jugàvem a l'equip cadet i juvenil de l'ADM-ALGAIDA (Associació Deportiva Maioris), que està format per jugadores algaidines i que és l'equip filial del Palma 99 (l'equip de voleibol femení de Balears que durant la passada temporada jugava a la divisió nacional). Els seleccionadors eren tres, anaven als partits dels diferents equips a veure com ho feien. I elegiren 16 jugadores, entre les quals hi érem nosaltres dues.

- ¿Com arribà l'equip algaidí a formar part de l'ADM?

- Quan arribes a la categoria juvenil el club ha de complir una normativa; per exemple: has de jugar en pista coberta. Ja que a Algaida no tenim pavelló d'aquestes característiques, ens vèiem obligades a deixar de jugar, però nosaltres tenim clar que no ho volem deixar. Per aquesta raó haguérem de cercar un equip al qual afiliar-nos. Hi havia altres equips que estaven en la mateixa situació nostra; tots volien afiliar-se al Palma 99. Aquest equip va haver de triar-ne un en qualitat de filial i va triar el nostre. Això va fer possible que les algaidines poguéssim entrenar amb les jugadores de primera divisió.

- Parlant d'entrenar, ¿com anaren els entrenaments amb la Selecció?

- Al principi, als entrenaments érem 16. D'aquestes, n'haviem de quedar 12. Ens demanaren com voldríem que ens comunicassin quines havien estat les elegides; nosaltres diguérem que ens ho diguessin directament i un dia, dins els vestidors, nomenaren les seleccionades.

Vàrem entrenar devers mig any. Els entrenaments eren molt durs. Al començament, molt físics: córrer, abdominals... Entrenàvem tres hores, tres o quatre vegades per setmana. El darrer mes dedicàrem més temps a la part tècnica: pilota, jugades...

- ¿En quina posició va quedar classificada la Selecció Balear?

- Quedàrem en desena posició. Va ser molt injust, mereixíem un lloc millor. Aquí va ser quan es va veure que ens mancava tècnica. Els canvis de jugadores que feren els entrenadors no eren els més adients, les rotacions no eren les més idònies...

- Els entrenadors, ¿no estaven a l'altura de la selecció?

- Teníem una selecció molt bona. Trobàrem que els entrenadors no eren els adients perquè la majoria de jugadores a nivell físic estàvem bastant bé i els entrenaments eren més físics que una altra cosa. S'hauria d'haver potenciat la part tècnica i sobretot millorar les relacions entre les jugadores. Aquest és un esport molt psicològic. Una jugadora desanimada pot desanimar la resta de l'equip. Les jugadores s'han de conèixer bé entre elles. Així i tot, la relació entre nosaltres era bona. Algunes ja ens coneixíem d'haver

coincidit a Guadalajara quan jugàvem a la categoria infantil.

- **El campionat va tenir lloc a Sevilla del 2 al 5 de juliol, ¿com vos ho passàreu per allà?**

- Bastant bé. A les sortides hem de fer bonda, però sempre hi ha els típics moments de fer trull. Aquesta vegada, acabada la competició tot l'equip, pel nostre compte, quedàrem tres dies a Sevilla per conèixer la ciutat. La marxa sevillana és diferent de la mallorquina. Has de tenir en compte que era l'estiu i que per allà hi feia molta calor, no hi havia massa gent pel carrer. Anàrem de *tapeo* i el *fino*, el substituïrem per un refresc. Visitàrem "Isla Mágica", un parc temàtic, la catedral, la Giralda, el parc de María Luisa que, per cert, feia molta d'olor de cavall.

- **Com es finança la Selecció?**

- Ho pagava el Consell Insular de mallorca. Així i tot, una part va córrer a càrrec nostre. Abans, la categoria cadet estava totalment subvencionada pel Consell. És un orgull formar part de la Selecció Balear, però no és pla haver de pagar una part de les despeses de la teva butxaca.

Les dues seleccionades començaren a jugar quan tenien 8 o 9 anys; totes les amigues s'apuntaren a l'equip de Ses Escoles i poc a poc el voleibol les va anar enganxant. Conten que n'Andreu Gelabert els ha fet estimar aquest esport i que ell seria un bon candidat a entrenar la Selecció Balear.

Biel Sastre



Aquí teniu na Laura Ferragut Jaume, amb el número 12, i na Cati Cerdà Amengual, amb el 15, integrants de la Selecció Balear que va participar al campionat de Sevilla. El paper a la pista de les jugadores algaïdines va ser molt destacat, ja que varen ser titulars durant els cinc partits disputats i tingueren en conjunt una bona actuació.

Balears va quedar en 10a posició d'una competició en la qual els tres primers llocs foren ocupats per Andalusia, Catalunya i València, per aquest ordre.

Els resultats del nostre equip foren: Balears - Andalusia, 1-3; Balears - Canàries, 0-3; Balears - Múrcia, 3-1; Balears - Aragó, 3-1; Balears - Castella la Manxa, 0-3.

ESPORTS

VOLEIBOL

Com cada any per aquest temps ha començat la temporada de voleibol; el C. V. Algaida hi participa amb els següents equips: Senior, Juvenil, Cadet, Infantil, Aleví i Benjamí. Els quatre primers són femenins i els dos darrers poden ser mixtos.

L'equip més matiner ha estat el de juvenils que a hores d'ara ja ha jugat tres partits amb altres tantes victòries per 3 a 0. Aquests tres partits han estat contra el Rafal Vell, el C. V. Manacor i el C. V. Mediterráneo A.

En categoria cadet s'ha començat una mica més malament amb una derrota per 3 a 1 al Poliesportiu de S'Arenal de Lluçmajor. S'ha de dir que és un equip nou amb jugadores que entrenen categoria.

El conjunt escolar del C.P. Pare Pou sí ha començat amb bon peu la seva participació amb una treballada i merescuda victòria per 0-3 al camp d'un dels més directes rivals, Sa Pobra, encara que amb uns parcials molt ajustats.

Pel que fa a les categories menors comencen la lliga dia 11 de novembre. Els desitjam molta sort.

L'equip Senior juga els dies 6, 7 i 8 de novembre una lligueta per decidir les dues places vacants a la 2^a divisió balear. Si puja jugarà a 2^a, i si no començarà la competició a la 3^a divisió. Coratge per pujar de categoria no en falta i seria bona cosa perquè els partits són més difícils i les jugadores aprenen de veres. El nom de l'equip per aquesta temporada serà C.V. Algaida. Palma 99 pel fet que estam obligats a jugar a pavelló cobert i les jugadores s'han de desplaçar a Ciutat a jugar els seus partits i a fer els entrenaments; gràcies a les ajudes de diverses entitats es cobreixen les enormes despeses que costarien les instal·lacions; d'aquí que es posi el nom de Palma99 a continuació del nom del club, un club que espera revalidar els èxits de temporades anteriors.

A finals de novembre es farà l'assemblea general del club amb el corresponent sopar de companyerisme i amb eleccions a la junta directiva.

JOAN TROBAT

PLUVIÒMETRE

El mes d'octubre, estadísticament un dels de més pluges, enguany tampoc no ha estat gaire generós: 32'1 litres.

El mes passat vos donàvem les dades corresponents a l'any agrícola que van ser 488'8 litres. Vos recordàvem que la mitjana dels darrers 64 anys a Algaida és de poc més de 561 litres; si feim la diferència ens trobam amb un dèficit de 73 litres respecte al que seria un any normal. Això pot semblar una quantitat poc important, però vos convidam que feu una senzilla operació aritmètica.

Algaida té un terme de 87'6 km², és a dir, 87.600.000 m², que multiplicats per 73 (la diferència negativa de litres ploguts) ens donen 6.394.800.000 litres que un any de mitjana normal haurien caigut al nostre poble. Com veis, no extracta d'una quantitat insignificant; són moltes tones d'aigua de dèficit, molts milers de tones que els arbres i les persones hauríem agraït.

L'AMPA DEL COL·LEGI PÚBLIC "PARE POU" INFORMA

*Eleccions al Consell Escolar

Pares i Mares: Recordau que aviat hi ha eleccions al Consell Escolar. La vostra participació és important.

PRESENTAU-VOS

És un consell de l'AMPA del col·legi públic "Pare Pou" d'Algaida

* Butlletes de domiciliació bancària per a associats a l'AMPA

Les butlletes de domicialiciació bancària que heu rebut, juntament amb la presentació de la nova junta directiva de l'AMPA, cal que siguin signades a la part inferior. D'altra manera no podran ser domiciliades.

Atentament,

La junta directiva



BOSC SEGLE XXI

INFORMÀTICA I TECNOLOGIA

HISTÒRIES DE MICROSOFT

A la llista de correu de l'Internauta (Jordi Vendrell) aquesta setmana ha aparegut aquest curiós escrit. Degut al seu contingut divertit i de lluita contra l'abús de Microsoft he trobat oportú que el tinguéssiu.

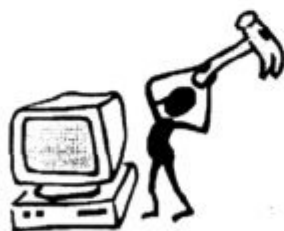
Bill Gates a una conferència va voler impressionar a tots els assistents explicant les fites arribades per Microsoft comparant-la amb la indústria de l'automòbil.

Gates va dir:

"Si la tecnologia de l'automòbil hagués seguit el ritme de la tecnologia informàtica dels darrers 10 anys, en aquests moments conduiríem automòbils V-32 en lloc dels V-8, aniríem a una velocitat màxima de 160.000 km/h. El cotxe pesaria menys de 14 kg, i podríem fer més de 1000 km. Amb un sol litre de benzina. El preu dels cotxes seria inferior a les 6.000 ptes."

General Motors va respondre a tot això un parell de dies després publicant a un diari de tirada nacional la següent nota de premsa:

"Pot ser que Gates tengui raó, però si la indústria de l'automòbil hagués seguit l'evolució de la indústria informàtica... Desitjariem realment ara tenir cotxes que s'espenyen 4 vegades cada dia ?



General Motors també va dir:

"A més, si Microsoft fabricàs cotxes:

- Cada vegada que es repintessin les retxes de les carreteres hauríem de comprar un cotxe nou perquè fos compatible amb les noves retxes.

- Ocasionalment el teu cotxe s'aturaria de mitg de l'autopista sense cap raó aparent i haurien de REINICIAR el cotxe. Per alguna estranya raó, ho acceptariem resignats i seguiríem endavant.
- Ocasionalment, el cotxe s'aturaria i no es podria REINICIAR; hauries de REINSTALAR el motor. I per alguna estranya raó, també ho acceptaries resignat.
- Només podries dur una persona amb el cotxe cada vegada, a no ser que comprassis un cotxe model 95 o NT. Però aleshores hauries de comprar més seients.
- Existiria una altra empresa anomenada Apple, que fabricaria un cotxe molt millor: S'alimentaria amb energia solar, seria el doble de ràpid, molt més fàcil de conduir, més barat, ... Però només podria anar pel 5% de les carreteres perquè les altres 95% serien incompatibles.
- Els compradors d'aquest cotxes Apple acabaries resignats a comprar els cotxes de l'empresa Microsoft.
- Els indicadors d'oli, motor, alternador, pressió de l'aigua, etc., serien canviats per un únic indicador que en cas de falla d'alguna cosa, indicaria:

ERROR FATAL

- Els seients serien iguals per tothom independentment del pes, alçada, gusts, etc.
- Els sistema d'Airbag del cotxe diria abans d'activar-se en cas d'accident: Estàs segur que desitja activar l'Airbag ? A lo que quan responguessis que sí, tornaria a demanar: S'activarà l'Airbag. Està completament segur que desitja activar-lo ?
- Si alguna cosa s'espenya al cotxe, serà impossible sebre el motiu de la falla.

Guillem Vanrell
 gvanrell@lander.es
 gvanrell@hotmail.com

FOTOGRAMA ~ FOTOGRAMA

El lloc, un punt imprecís de la sala fosca. L'acció, un raig de llum il·lumina la pantalla i la vida comença a córrer a 24 fotogrames per segon.

Que nosaltres som personatges d'una història que ja està escrita i que el món és com un gran teatre, no és precisament una idea molt original. Tot i així, al cinema ens trobam de manera insistent la imatge de la humanitat convertida en un gran guinyol, que algú ordena i dirigeix des de darrere.

L'australià Peter Weir ha convertit l'histrionic Jim Carrey en el protagonista d'un malson titulat *El show de Truman*. Carrey interpreta Truman Burbank, un americà mitjà, virginal i involuntari heroi d'un *culebrón* televisiu. El més sorprenent de tot, i que fins i tot el propi Truman desconeix, és que la seva vida és com una finestra oberta al món. Ell és el protagonista d'un multitudinari serial televisiu, rodat al més gran plató de la terra. La vida de Truman convertida en *show* de la petita pantalla.

Després d'una carrera plena d'èxits als Estats Units, *El show de Truman* ha arribat al nostre país. Mentrestant, el seu actor principal — més conegut pels papers a *Ace Ventura* o *La Màscara* — comença a somniàr la possibilitat de figurar entre els cinc darrers a la cursa per l'Óscar al millor actor.

I com que ja som al novembre, i s'acosta Nadal, les pel·lícules infantils i familiars ja són aquí. Un dels títols més esperats és *La màscara del Zorro* amb Antonio Banderas i Anthony Hopkins. Tot i que la seva distribuïdora no ha posat encara data a la seva estrena, els dies 20 i 27 de novembre figuren entre els més probables. D'altra banda, *Mulan* s'estrena dia 20. Aquest és el darrer títol de la fàbrica Disney. L'estrena obligada quan s'acosten les vacances de Nadal. Aquesta fantasia animada ens acosta la figura de la filla de

l'emperador de la Xina al 386 a.C. *Mulan* és el 36è llargmetratge de la fàbrica de somnis de Burbank.

Competint amb Disney, la factoria d'Spielberg — Dreamworks — estrena dia 6 *Hormigaz/antz*. Aquí l'animació tradicional "fotograma a fotograma" és substituïda per l'animació per ordinador. Quant a la història, la formiga Z-4195 vol deixar de ser una formiga obrera i protagonitzar una revolta contra el sistema classista que governa el formiguer. A la versió original, Woody Allen és la veu de Z; a més, altres coneguts actors com Sharon Stone, Sylvester Stallone, Gene Hackman o Christopher Walken presten les seves veus als diferents personatges d'*Hormigaz/antz*.

Aquests són alguns dels més de 30 títols que renovaran la cartellera cinematogràfica de Ciutat. Són, ja ho sabeu, els més comercials. Però de vosaltres depèn, vostra és, la capacitat de triar. Tot el contrari del que li passa a Truman, un pobre home que ha estat condemnat per sempre per un malparit guionista de TV a viure entre reixes, unes reixes de 625 línies.

Salut i cinema a rompre per a tothom!

Joan Carles Palos, novembre 1998



PASSATEMPS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2						■				
3				■						
4							■			■
5			■						■	
6			■							
7		■								
8			■					■		
9		■							■	
10					■					

D	I	S	T	I	N	T	Q	C
I	C	O	N	T	R	A	R	I
S	T	T	A	S	O	P	O	P
C	N	A	L	T	R	E	D	I
O	E	U	B	I	N	O	E	T
R	G	S	M	E	C	O	S	I
D	R	N	E	H	O	R	I	L
A	E	R	S	T	E	A	G	O
N	V	E	S	V	S	P	U	P
T	I	E	I	R	Q	U	A	E
N	D	D	D	O	V	O	L	L

Horitzontals: 1. Rentamans, gibrelles. 2. Oculta. Moneda musical. 3. Estrany. Malnom d'Algaida. 4. Propi de la recerca del plaer sexual. Lletre grega. 5. Article personal. Emet un òvul l'ovari. Pinta de tres pues. 6. Consonants tot terreny. Homes. 7. Punt cardinal. Eina de ferrer i d'escopler. 8. No coneix cap metge. Malnom d'Algaida. Es deixa sentir. 9. No hi ha qui l'engreixi. Angles de noranta graus. Punt cardinal. 10. Nom d'home. Malnom d'Algaida.

Verticals: 1. Claudàtors, incisos. 2. Xop. La primera. Vocal débil. 3. Malnom d'Algaida. Consonant que tot li va bé. Cobalt. 4. Pla inclinat per lliscar-hi. 5. Naixement de Crist. 6. Punt de màxim plaer sexual. Ens establirem, residirem. 7. Espanta Dràcula. Individu de la tribu de Levi. 8. Conjunts de nidòfils nascuts d'una mateixa covada. Senyor, abreujat. 9. Capgirat, cuir per contenir líquids. Entitat, institució. Iode. 10. Maduresa. Moment, espai de temps.

Les solucions als mots encreuats les trobareu a la pàgina 35.

SOPA DE LLETRES

Localitzeu 10 sinònoms de "Diferent" i amb les lletres que sobrin podreu llegir un refrany

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

Una vegada eliminats els 10 signes del zodíac es llegueix: " Salvavem els mots / de la nostra llengua / el meu poble i jo" (Salvador Espriu)

Pàgina de l'Església

PARRÒQUIA SOLIDÀRIA D'ALGAIDA

"Jo pens que els sofriments del món present no són res comparats amb la glòria que s'ha de revelar en nosaltres" Romans, 8,18

NOTÍCIES

L'Arxiu Històric de la Parròquia d'Algaida ha estat traslladat a l'Arxiu Diocesà de Mallorca, complint un decret del Bisbat

En compliment d'un decret del Bisbat de Mallorca que afecta a totes les parròquies de la Diòcesi, l'Arxiu Històric de la Parròquia d'Algaida ha estat traslladat a les instal·lacions de l'Arxiu Diocesà, situat a la ciutat de Palma. El trasllat respon al desig del Bisbat d'unificar en un mateix lloc tots els arxius de les parròquies de Mallorca. La mesura, que ara ha afectat a Algaida, pretén fer possible una acurada catalogació dels documents (que inclou la microfilmació), però sobretot vol garantir la conservació dels arxius en les condicions adequades i a càrrec de persones qualificades, al mateix temps que s'aconsegueix agilitar i professionalitzar la consulta.

La Parròquia d'Algaida ha presentat el calendari pastoral per als pròxims mesos

Uns versets del capítol 14 de l'Evangeli segons sant Joan encapçala el programa d'activitats pastorals de les parròquies solidàries de Porreres, Sant Joan, Algaida i Montuïri. El calendari per al curs 1998/99 s'acaba d'editar en forma de full informatiu per ser distribuït entre els feligresos. Inclou informacions diverses sobre dates i horaris de les trobades, cursets prematrimonals, baptismes, catequesi d'adults i celebracions de la penitència. El full es pot aconseguir a les tauletes d'entrada de l'església

AGENDA

Catequesi

- **1r de primària.**
Divendres a les 5 de l'horabaixa.
- **2n i 3r de primària.**
Dimarts a les 5 de l'horabaixa.
- **4t i 5è de primària.**
Dimecres a les 5 de l'horabaixa.
- **Per als impossibilitats d'assistir els dies assenyalats anteriorment.** Es farà una sessió de catequesi els dissabtes a les 11'30 del matí.
- **6è de primària, 1r i 2n d'ESO.**
Dissabtes després de la missa del vespre.
- **Catequesi d'adults.**
Cada dilluns, a les 9 del vespre, durant el període d'Advent i Quaresma

Confirmació

- **1r de confirmació.**
Dissabtes a les 9 del vespre cada quinze dies.
- **2n de confirmació.**
Dissabtes a les 9 del vespre cada quinze dies.
- **3r de confirmació.**
Divendres a les 9 del vespre cada quinze dies.
- **4t de confirmació.**
Divendres a les 10'15 del vespre cada quinze dies.
- **Postconfirmació.** S'avisarà en cada ocasió.

Trobada de les Parròquies Solidàries

El pròxim 18 de novembre (dimecres) a les 9 del vespre a Sant Honorat es farà una Celebració de la Paraula, oberta a tothom.

FAREM HISTÒRIA DES CAS

D'antic, a Algaida hi hagué
molt grossa monotonia;
la gent en es camp vivia
cuidant el seu sementer.
Sa idea que dugué:
a missa primera anar
i el diumenge a combregar,
aquesta obra va fer.

Després de passar molt anys,
nova gent los va sortir,
per el jovent divertir
amb uns sistemes estranys.
Empleaven els bells cants,
amb cançons improvisades;
eren molt ben escoltades
pels joves i les gents grans.

Mestre Llorenç Capellà,
que vengué de Lluçmajor,
va esser el gran promotor
que el nou sistema implantà.
Aquest se féu popular
a dins sa nostra Mallorca.
Va esser com la fina rosa
que el seu aroma escampà.

Se va sebre enfrontar
amb sos que més despuntaven;
a moltes festes anaven
que molt de gust varen dar.
Se va fer ell popular
amb sa cançó improvisada;
an es públic agradava
que lo anava a escoltar.

En comèdia sortigué
un tal Tomeu Monserrat;
dins un orde destacat
unes quantes obres fé
treballant de sabater.
Se demostrà intel·ligent
i amb Ses Coves de Galdent
un gran èxit ell tengué.

Entre comèdia i cançó
a sa gent conquistarien
i grupos se formarien
que foren admiració.
Però fallava un factor;
de local no en disponien,
però se decidrien
a teatre aixecar-lo

Ajudat per personal
que volgué contribuir,
impuls volgueren dar-li
invertint seu capital.
Feren obra magistral
que els algaidins divertien;
a comèdies assistien
i a glosat fenomenal.

Després vuitanta anys passà,
vella tornà l'estructura;
se va prendre sa mesura
de voler-lo derribar
i en es solar aixecar
una nova residència,
obra plena d'excel·lència,
pels vellets poder ajudar.

Se gastaren molts millons...
En ses seves investides,
fallaren ses seves mides,
com jocs de picatalons,
i deixaren uns salons
polits, sense cap defecte,
només se tenen respecte
per fer-hi reunions.

A on és sa residència
que la varen senyalar
per sa gent major ajudar
per no sofrir inclemència?
Es poble té paciència,
respectant s'autoritat,
però moment ha arribat
que perdrà lo seu silenci.

Amb sos millons que es gastà
en sa falsa residència
se dugué sa evidència
sa Ajuntament reformar.
Si se poguessim sumar
de millons en sobrarien,
els vellets ajudarien
per un ca seva aixecar.

I els majors desperdigats
per no tenir un ca seva...
El jove no vol gent vella
i ells viuen molt apurats.
Pensen de dur-lo a veinat...
Si troben, ja duran sort.
Mirau a quin trist record
el major com a acabat.

Després de lluitar en vida,
sofrint tota privació:
es menjar escatimar-lo
per fer sa casa per viure,
ara an es fill i sa filla
son pare nosa los fa.
A residència el durà
i tindrà vida tranquil·la.

CLIMENT GARAU I SALVÀ



UNA XERRADETA...(acabament)

anys, per tant l'any 70 ho vaig deixar per anar a fer de picapedrer fins a jubilar-me. Va passar que molts de forns començaren a emprar altre combustible i sa llenya ja no tenia sortida, no era rendible.

-Quines eines empràveu?

-Molt poques: teniem una destrat petita de mà per esmotxar i fer feixines, una destrat més grossa per tallar es pins, un verduc per trossejar es troncs i serrar i unes escales de diferents mides per enfilar-mos per esmotxar. Ses escales quedaven en es tros i les fèiem noltros d'un pinotell. A sa part d'alt hi fermàvem una corda per envoltar es pi i així quedar més subjecte.

Es secret de ses destrats era tenir-les ben esmolades, havien d'afaitar. Quan les esmolàvem ho comprovàvem afaitant-mos es pèls des braç.

-Com es controlava sa tala de pins?

-Per poder tallar es pins havies de tenir un carnet que t'autoritzava; llavonses ho havies de sol.licitar i es forestal venia i marcava es pins que podies tallar. Per Algaida eren pins gruixats de 25 a 30 cm de "taula" (diàmetre). A altres bandes on hi havia molts de pins com Sa Serra de Na Burgesa es mesurava amb "es gruix d'argolla".

-Era molt dura aquesta feina?

-Més que dura era molt bruta. Això sí, havies d'estar en bona forma. Noltros no tenguérem cap accident gros, no vaig estar mai de baixa. Sempre hi havia qualque tall i jo una vegada em vaig ferir un turmell amb sa destrat perquè una branca em va rebotir.

Si anaves de feina, era molt bo de fer un jornal, però necessitaves tenir una energia enorme. Si en un dia feies 60 feixines ja anava bé, era una mitja de 10 feixines/hora. Moltes vegades jo superava aquesta quantitat.

Fèiem feina amb so sol i es migdia dinàvem en es tros.

-A més de voltros, hi havia a Algaida altra gent que es dedicava a aquesta feina?

-També hi havia en Joan i en Miquel Torrens que compraven pins, feien feixines i feien net es pinar.

Això no t'ho he dit, però també netejàvem es baixos de sa garriga, llevàvem estepes, petarrell i mates primes que era llenya bona per cremar als forns de rajolers des Coll d'En Rebassa (Can Duran) i des Pont d'Inca.

També arreglàvem alzines i ullastres.

-Llavonses ses garrigues estaven netes, no era com ara.

-Que va! Ara estan molt brutes; si estassin netes no hi hauria tants d'incendis.

A Son Mendivil i a Xorrigo cada any netejaven deu quarterades i així sempre tenien sa garriga neta.

Ara, quan vaig a cercar esclata-sangs a Castellitx, molts pics, no reconec es llocs on dinàvem perquè està tapat de brutor. Han desaparegut moltes ginyes i a vegades no som capaç de reconèixer es tros per on pas.

Sa manca de talls de foc i sa gran brutor que hi ha fan molt difícil aturar es foc.

Seguírem xerrant una bona estona dels incendis, un dels grans mals del nostre temps, i coincidirem que la primera passa per evitar-los seria mantenir nets els nostres pinars, boscs i garrigues.

Moltes gràcies i fins una altra.

CATALINA MARTORELL

Solucions als mots encreuat:

Horizontals: 1. palanganes. 2. amaga. lira. 3. rar. Toledo. 4 eròtic. ro. 5. na. ovula. E. 6. tt. bipedes. 7. E. botavant. 8 sa. Garí. so. 9. I. catets. N. 10. Sion. Maria.
Verticals: 1. parèntesis. 2. amarat. a. I. 3. Laro. b. Co. 4. Ag. tobogan. 5. Nativitat. 6. G. ocuparem. 7. all. levita. 8. nierada. Sr. 9. erdo. ens. I. 10. saó. estona.

UNA XERRADETA AMB...

EN PEP "BLAI"

Aquest mes la nostra habitual xerradeta ha estat amb en Pep Martorell, en Pep "Blai", i la conversa ha girat al voltant d'una feina actualment desapareguda a Algaida; ens referim a la feina de tallador de pins i d'esmotxador, de llenyataire.

- Per començar, convendria explicar en què consistia aquesta feina.

-Era una feina molt bruta, te posaves reina pertot, per ses mans i per sa roba. T'havies de posar una roba molt vella per treballar, ja que la reina és molt mala de llevar.

Quan es pi era petit, començàvem a esmotxar-lo per ses branques més baixes i a mesura que anava creixent li tallàvem ses branques des tronc a fi que quedàs un tronc net de branques. D'aquesta manera es tronc des pi creixia dret i sense grops, perquè quan és jove es mateix pi es menja es grops.

De ses branques que esmotxàvem fèiem feixines, que són uns feixos grossos fets d'un sol cap i composts de quatre forcats.

De ses branques més gruixades, de 8 a 12 cm. d'ample, fèiem trossos d'uns dos pams que anomenàvem companatge.

També fèiem pulitxons que es treien de ses branques més primes i dretes.

També tallàvem es pins grossos per vendre sa fusta.

-Quina sortida tenia tota aquesta llenya?

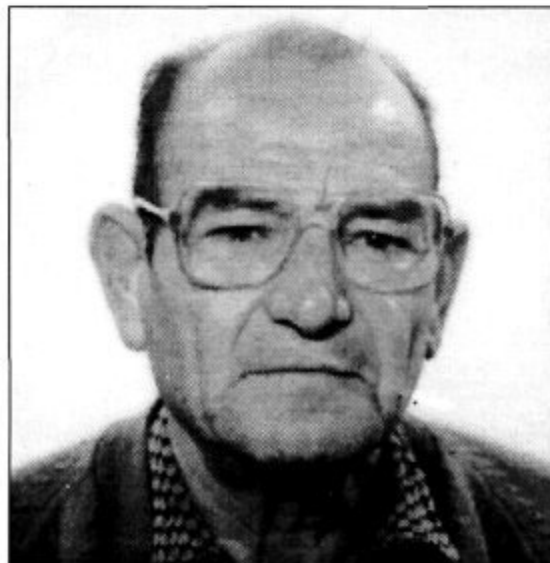
-Es tronc des pi es venia a "metros"; un "metro" era una mida de 2'50 a 2'10 metres. Si es "metro" era bo, sense grops, servia per fer mobles a Manacor i si no era tan bo en feien ses caixes per embalatge de mobles.

Ses feixines s'empraven en es forns de pa, ja que llavors tots es forns cremaven llenya i sa de pi fa una flamada molt viva. Sa mateixa manera de compondre sa feixina per forcats anava molt bé per tirar-ne un o

dos dins sa boca des forn.

Es companatge també era cercat per cremar en es forns i per fer "escombrillos" per a ses sabates. A sa serradora d'en Toni Rosseió se'n feien molts.

Es pulitxons eren cercats per posar a cada cep de sa vinya.



-Com i quan va ser que començàreu a fer aquesta feina?

-Jo feia de pareller a ca nostra, i durant s'hivern anava a treure marès i a fer tots es jornals que sortien. Devers l'any 55, en Miquel i en Jaume, es meus germans, que ja feien d'esmotxadors, me digueren per anar amb ells a fer uns jornals. Així vaig començar i durant quinze anys anàrem plegats.

Treballàvem per en "Sou" de Lluçmajor i per n'Oliver de S'Aranjassa, sobretot, a Son Mendivil d'Alt i de Baix, a Son Maideu de Sa Marina de Lluçmajor, a Ses Barraques de Calvià i a Castellitx. Soliem fer una roda i així no perdiem es tall.

-I quan ho deixàreu?

-Com t'he dit, m'hi vaig dedicar quinze
(Segueix a la pàgina anterior)

ES SAIG

Monogràfic núm. 16 • Novembre 98



CAQUIER (FOTO D'ANDREU MAJORAL)



Fruits de tardor

Aranyons

Arboces

Atzeroles

Castanyes

Cireres de pastor

Codonys

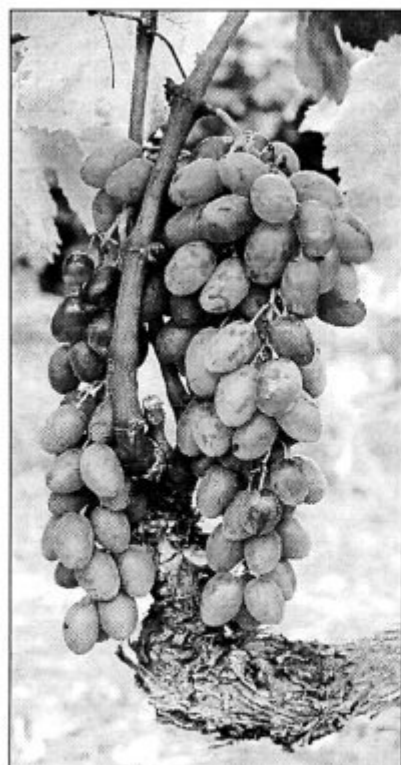
Dàtils

Figues

Ginebró

Gínjols

Glans



Lledons

Llimones

Magranes

Murtons

Nesples

Nous

Olives

Pinyons

Pomes

Raïm

Serves

Taronges

Aranyoner
Prunus spinosa

Del llatí: *prunus*=pruner
Del llatí: *spinosa*=espinosa
Família: ROSÀCIES

Arbust de les bardisses de la muntanya mitjana i llocs frescals de terra baixa. Viu als marges de camins i voreres. Es troba per tot el nostre territori.

Floració: febrer-maig
Fructificació: del juliol en endavant

Arbust molt espinós d'1 a 3 metres d'alçària, molt ramificat.

Fulles d'1 a 4 cm., esparses, elíptiques, dentades i una mica pubescents, sobretot als nervis del revers.

Flors blanques, solitàries, que apareixen abans que les fulles, amb 5 pètals, 5 sèpals i nombrosos estams.

Fruit esfèric d'1 a 1'5 cm. blau negrós. La carn és de color verdós.

Aranyons

Licor d'aranyons

1 litre d'anís
250 gr. d'aranyons
1 bastó de canyella
5 grans de cafè

Es fa un tall als aranyons i es barregen amb l'anís, el bastó de canyella i els grans de cafè.

Es deixa dins una botella ben tapada durant 4 o 5 mesos. Passat aquest temps ja es pot consumir. Cal filtrar-lo i posar-lo en una ampolla neta.

Els aranyons maduren a l'estiu. Collits en aquesta època, tenen gust més o menys àcid i aspre, segons el seu grau de maduresa; però el perden si s'espera a fer la collita després de les primeres gelades.

Contenen sucres, àcids, tanins i vitamina C



Arbocera
Arbutus unedo

Del llatí: *arbutus*=arboç i
unedo=cirera d'arboç
Família:ERICÀCIES

Arbust de la terra baixa. Viu en
alzinar aclarits. Creix perfectament sobre
terrenys silicis.

Es troba per tot el nostre territori.

Floració:octubre-gener
Fructificació:al cap d'un any a la
mateixa època.

Arbre perennifoli de fins a 10 m.
d'alçària, amb les branques joves peludes i
de color roig.

Fulles lanceolades de 4 a 10 cm.,
amb dents fines endurides i lluints.

El fruit, la cirera d'arboç, és una
baia vermella de superfície granelluda,
d'uns dos cm. de diàmetre.

*L'escorça conté abundants
matèries tàniques (fins al 36%); per això
s'ha utilitzat per adobar pell.*

Arboç

Confitura de cireres d'arboç

1Kg. de cireres d'arboç
1litre d'aigua
Sucre
Una llimona

Es bull 1 Kg. d'arboçes amb un
litre d'aigua fins que són toves. Es passa
la pasta calenta per un colador i se'n treu
tot el suc. Per un litre de suc cal afegir-hi
 $\frac{3}{4}$ de Kg. de sucre i una peladura de
llimona. Es fa bullir durant dues hores,
retirant la sabonera que es vagi formant.

És una confitura excel.lent i molt
fina.

*Cal collir les arboçes ben
vermelles i toves. Verdes són molt
aspres. Sobremadures són saboroses i
poden trobar-s'hi petites quantitats
d'alcohol (fins al 0,50%). Per això
arriben a engatar i provoquen mal de
cap.*



Atzerolera
Crataegus azarolus

Família:ROSÀCIES

Arbret de 3-10 m. amb poques o sense espines, albo-pubescent a les branques joves, fulles i peduncles.

Fulles obovato-cuneiformes, profundament lobulades, molt tomentoses al revers.

Flors blanques amb corimbes, anteres purpurines.

Fruit globulós, de 20-25 mm., groc o taronjat de gust agredolç de poma.

Originari de Creta. Cultivat pel seu fruit, les atzeroles.

Caquier
Diospyros lotus

Família:EBENÀCIES

Arbre de 6-15 m. de fulles caduques, ovato-el·líptiques de 3-6 cm., peciolades, albo-piloses al revers.

Flors albo-groguenques de 3 cm. de diàmetre.

Els fruits semblen domàtiques grans. Són comestibles, vermells i molt doços.

És originari de Xina i Japó; cultivat com a fruital a tota la regió mediterrània.

Caquis
Caquis amb vi blanc

4 caquis grans i ben madurs
4 cullerades de sucre
Un poc de suc de llimona
Vi blanc sec

Es renten bé els caquis s'aixuguen i es tallen per la meitat horitzontalment. Es col·loquen sobre un plat i amb una cullereta es remou un poc la polpa.

Barrejar mig tassó de vi amb el suc de llimona i el sucre, vessar aquest almíbar sobre els caquis i posar-los al frigorífic fins al moment de servir.



Codonyer**Cydonia vulgaris**

Familia:ROSÀCIES

Arbret de 4-8 m., fulles breument peciolades, albo-cotonoses al revers, de 5-10cm.

Flors blanques, inferovàriques, de 5 estils.

Fruit gros, groc, molt aromàtic.

Cultivat i subespontani.

Les llavors són calmants i emol·lients; les flors s'usen per curar sedes, talls i cremades; el codonyat és astringent i antidiarrèic.

El codony, juntament amb la poma i la magrana, és la fruita simbòlica d'Afrodita la deessa de l'èxtasi sexual i la joventut

Codonys**Dolç de codonys**

800 gr. de codonys

 $\frac{1}{2}$ litre de mel de romaní

1 litre d'aigua.

Es posa l'aigua a bullir amb bon foc. Mentre, es raspen els codonys i es posen dins l'aigua, juntament amb la mel, per tal que tot cogui fins a la consumició de l'aigua. Es posa el dolç així aconseguit dins pots de vidre, que es poden conservar molt de temps si estan ben tapats.

El codony és originari de l'Àsia Menor i tingué entre els àrabs gran acceptació. Fins i tot el poeta Chafar ben Utman al Mushafi dedicà al codony alguns dels seus versos

El codony*és de color groc**com si portàs una túnica de narcís**i odora com l'almescla de penetrant/**aroma**Té el perfum de l'estimada**i la seva duresa de cor.**Va vestit amb crendrós pèl-moixí**que orna el seu cos daurat*

II

*Cirerer de pastor***Crataegus monogyna**

Del grec: cratigos=nesplera
monogyna=que té un sol estil i un sol
pinyol
Floració:març-abril
Fructificació:stembre -octubre

També anomenat *Espinaler*. Arbust molt ramós i espinós, de 2-4 m. Fulles verdes, llunts per l'anvers, més pàlides i rugoses pel revers, transovato-cuneiformes, amb 3-4 lòbuls triangulars i aguts.



Flors blanques amb les venes purpúries, nombrosos estams i un sol estil cònic. Calze de dents lanceolades o triangulars. D'olor agradable.

Fruits vermells, globulosos, carnosos, de gust fat. Contenen una sola llavor.

Les flors que es cullen a punt d'obrir i es sequen a l'ombra d'un lloc orejat, són un bon tònic pel cor i l'aparell circulatori. La infusió al 3% es recomana contra l'arteriosclerosi i l'angina de pit i per regular la pressió sanguínia. També és un calmant molt eficaç contra l'insomni d'origen nerviós. Els fruits són una menja deliciosa pels tords i pels infants.

*Ginjoler***Ziziphus jujuba**

Família:RAMNÀCIES

Arbust o arbre de 3-8 m., branques verdes amb ziga-zaga, estípules espinoses, molt recorbades, dues fileres de fulles denticulades, llunts, trinerves, de 2-5 cm.

Flors groguenques de 4 mm., en grups de tres o cinc axil.lars, pètals petits, anteres d'un groc daurat.

El fruit, el ginjol, és oval-oblong, de 2-3 cm., pèndul, d'un porpra vermellenc.

Originari d'Àsia. Cultivat i subespontani a l'Europa Mediterrània. Altres castes de ginjols són: *Ziziphus lotus* i *ziziphus vulgaris*. *Els fruits que són comestibles són un bon laxant.*



Fasser de dàtils
Phoenix dactylifera

Família: PALMÀCIES

El fasser a Mallorca es fa ben alt però pareix que no acaba de madurar bé els dàtils.

Arbre dioïc de 9-20 m. d'alçària. De tronc inramificat, cobert per les bases fibroses foliars, o de cicatrius de les mateixes, si és podat, amb un gran plomall de fulles pinnatisectes.

Fulles de 4-7 m., combades, amb nombrosos foliols més rígids que els del fasser de Canàries.

Inflorescències unisexuals enrevoltades per una sola espata.

Fruit allargat, de 2-3 cm., vermellenc o groguenc, els dàtils, a l'entorn de llargues rames, penjants.

Un adagi àrab diu que el fasser vol tenir els peus a l'aigua i el front al foc

Dàtils
Dàtils farcits

Dàtils
Nous
Conyac

Es fa un tall als dàtils per treure'ls el pinyol. Es posen en remull unes dotze hores en un bol amb conyac, mirant que els cobreixi bé tots i, quan es treuen del conyac, es posa dins cada dàtil, al lloc del pinyol, mitja nou.

El conyac el podeu guardar i fer-lo servir després per fer pastissos on entri a la recepta.

Els dàtils són suavitzants i pectorals. Contenen vitamina A, B, C.

Moltes possessions tenen un fasser vora les cases.

*De suquí veig Aireflor,
ses cases i es fasser
però no veig lo meu bé*

que té ses claus des meu cor.



Figues***Figues al conyac****4 figues verdes madures**4 figues negres**1 copeta de conyac**2 cullerades de sucre**1 tassó de vi blanc*

Es pelen les figues, es col·loquen en copes, s'ensucren, es reguen amb el conyac i s'hi tira per sobre el vi blanc.

Posar-les a la gelera almenys una hora abans de servir.

*Una figa per ser bona
ha de tenir tres senyals
clivellada, secallona
i picada de pardals.*

***Figuera******Ficus carica***

Família: MORÀCIES

La figuera és un arbre de fulla caduca que es sembra per a obenir-ne els fruits, les figues. De tota manera, sovint neix espontàniament a les penyes i als cingles, arrapada a les escletxes amples.

Les fulles són coriàcies i palmatipartides.

La figa, de fet és una infructescència molt particular formada per un receptacle carnós gairebé tancat i per nombrosíssims fruitets que resten closos al seu interior, immersos en una polpa dolça de forma globosa o piriforme. D'altra banda, la figa, és especialment adequada per a l'ornitocòria: de carn dolça i vermella, roman ben visible dalt de l'arbre sense caure fàcilment. Els ocells se'n passen, juntament amb la polpa, els menuts fruits que conté i els dispersen amb les deposicions. És així com arriben a les zones encinglerades.

Les flors, confinades dins els receptacle, són extremadament petites.

N'hi ha de moltes castes, les de tardor són sobretot: Martinenca, Hivernenca i Coll de Dama blanca i negra.

Ginebró**Juniperus oxycedrus**

Del llatí: *juniperus*=ginebró

Família: CUPRESSÀCIES

Arbrissó o arbust abundant a les platges i en els alzinars, pinedes i garrigues dels pujols àrids i de les muntanyes.

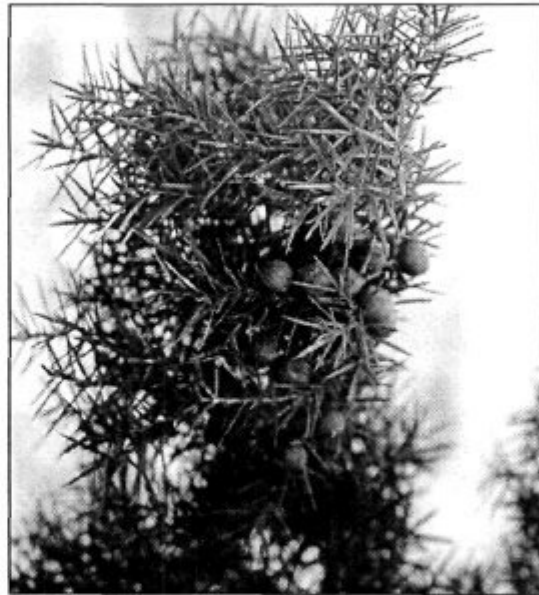
Floració: març-maig

Fructificació: el cap d'un any a la tardor

És dioic, les inflorescències masculines i femenines surten en peus diferents.

Fulles linears, estretes i punxents, reunides en verticils de 3 en 3. Tenen dues ratlles blanques a l'anvers.

Les gàmbules, els ginebrons, quan són madures són de color rogenc i lluent, curen les malalties del fetge. Una grapateta de fruits bullits en un litre d'aigua donen una beguda a consumir durant el dia bona per fer orinar. Se'n poden prendre 3 xicres al dia. Les dosi massa altes produeixen nefritis. Amb els fruits es prepara aiguardent de ginebró. Les fulles són estimulants, tòniques, estomacals i diurètiques (25 gr. de fulla en infusió per litre d'aigua) En dosi massa carregada és perjudicial perquè és molt excitant

**Ginebró****Filet de bou al ginebró**

4 filets de bou

100 g. de formatge de cabra

2 dl. de crema de llet

25 g. de mantega

1 cullerada de boles de ginebró

Farigola

Conyac

Sal

Pebre

Es dauren els filets salats i emprebats amb mantega ben calenta i després es flamegen amb el conyac.

En una cassola, es barreja la crema de llet, el formatge, el ginebró i el remet de farigola. Es deixa coure tot una bona estona perquè la salsa agafi una consistència cremosa. Es treu la farigola i, finalment, es ruixen amb aquesta salsa els filets que s'hauran mantinguts ben calent

Glans**Pa de glans**

400 gr. de glans
1 cullerada de mel

Es pelen els glans i es molen, s'hi afegeix la cullerada de mel i es lliga bé la massa amb força. Amb aquesta pasta es fan bolles i es posen al forn

Cal vigilar bé la cocció perquè es crema fàcilment

Existeix la hipòtesi que els molins manuals trobats a les excavacions dels poblats talaiòtics servien per a moldre la polpa dels glans. En aquell temps els boscos de Mallorca eren en la seva gran majoria alzinar

La beguda de glans era un antiquíssim remei per a combatre la diarrea i la dificultat d'orinar

**Alzina****Quercus ilex**

Família:FAGÀCIES

Floració:abril-maig

Fructificació:novembre-desembre

Arbre de 15-20 m.. El tronc robust, fins a 2 m. de diàmetre, té l'escorça negra i escamosa.

Fulles coriàcies i persistents, variables de forma i de tamany, 3-7 cm., glabres i d'un verd fosc a l'anvers, albotomentoses al revés.

El fruit és un gla acabat en punta peluda.Les cúpules o capells tenen escames curtes i aplicades.

Es distingeixen una gran varietat de formes basades en les variacions de les fulles. Es l'arbre propi del clima de Mallorca. La ssp **ballota** és cultivada. Totes les alzines de glans dolços són empeltades.

L'escorça és rica en tanins i s'empra per adobar pells; la fusta, molt forta, en fusteria i en sitges, antigament, per obtenir carbó de molt bona qualitat.

Dels glans torrats i mòlts se'n fa cafè tònic.

Les fulles s'empren com a tònic contra la debilitat, molèsties del fetge, diarrees, incontinença de l'orina durant la nit, fluxos de sang de la dona. S'assequen les fulles i es redueixen a pols. Una cullerada d'aquesta pols es mescla amb una tassa d'aigua i es fa bullir durant un quart d'hora. Es pren en tassetes tres o quatre vegades al dia.

Magraner***Punica granatum***

Punica, púnic, o sia, de Cartago

Família: PUNICÀCIES

Originari d'orient, és cultivat i espontani. Comú per les bardisses i marges.

Floració: maig-juny

Fructificació: octubre

Arbre de fulla caduca, de 2-3 m., de rames espinoses a la punta, de fulles oposades, oblongues o lanceolades i lluent.

Flors hermafrodites, regulars, grans, vermelles, solitàries, geminades a l'extrem de les rames.

**Magranes*****Salsa de magranes agres*****Magranes**

La mateixa quantitat de sucre que el pes del suc extret.

S'obrin les magranes, es rebutja el tel interior i es desgranen. S'axafen el grans dins el morter amb la maça. S'exprimeixen els grans aixafats dins un drap net.

Es posa el suc (després d'haver-lo pesat) en un perol esmaltat i s'afegeix el seu pes en sucre blanc.

Es posa el perol damunt el foc moderat i es cou la mescla lentament fins que lliguin els ingredients. En apartar-lo del foc ha de reposar dotze hores.

Es torna posar el perol damunt el foc i se li dona un bull evitant que s'aferri.

Es conserva dins pots de vidre ben tapats. Va bé per acompanyar carns.

En alguns textos eròtics d'Orient se li atribueixen virtuts afrodisiaques i s'associa amb cerimònies de fertilitat.

El fruit, la magrana, és de color rogenc, subglobulós, contret al coll en forma de corona. A l'interior té moltes cel·les repartides en dues cavitats, subdividides per teles membranoses. Llavors comestibles, anguloses, cobertes de pulpa transparent de color gran

L'escorça de les rels, la pell de les magranes i els tels interiors són astringents i s'empren per expulsar el cuc

solitari. El medicinal és la varietat agre.

Nesplera
Mespilus germanica

Família: ROSÀCIES

Arbret o arbust de 4-8 m., caducifoli, poc espinós.

Fulles denticulades a l'apex, tomentoses al revers, oblongues, de 5-12 cm.

Les flors són blanques, solitàries, de 3-4 cm. de diàmetre, de sèpals persistents.

El fruit és globulós, de 2-3 cm. i coronat pels sèpals.

Cultivada a les tanques de les possessions, olivars i voreres de torrents i camins. Empeltada quasi sempre damunt el *cirerer de pastor*.

Per Sant Lluc, nesples a pelluc.



Servera
Sorbus domestica

Del llatí: *sorbus*=server
domestica=domèstica
Família: ROSÀCIES

Arbre de l'estatge montà freqüent a les rouredes de roure martinenc i a les fondalades fresques i ombrivols de terra baixa. En alguns llocs es cultiva

Floració: d'abril en endavant

Fructificació: agost-febrer

Arbre caducifoli de fins a 15 m. d'alçària, d'escorça bruna, amb clivells verticals i capçada densa.

Flors blanques o un poc rosades d'1 a 1,5 cm., amb 5 pètals, 5 sèpals i molts d'estams, agrupades en corimbes.

Té les fulles compostes amb 11 a 17 foliols, de 3 a 6 cm cada un, dentats i simètrics.

El fruit és un pom, la serva, semblant a una pera petita, de primer, té consistència dura i pell grogosa i tacada de vermell. Segons una dita popular, qui menjàs set serves d'aquestes canviaria de sexe. Es tan acerb el gust de la seva carn que ningú no ho deu haver pogut desmentir!. Es mengen sobremadurades, quan ja es pansen i es tornen de color marró fosc.

De gust lleugerament àcid, la polpa és farinosa i dolça però una mica fada.

Lledoner
Celtis australis

Del llatí: *celtis*=nòm d'un arbre indeterminat

Del llatí:

australis=meridional

Família: ULMÀCIES

Arbre d'origen oriental.

Viu a la terra baixa en vessants rocosos, marges i barrancs d'indrets temperats. No forma mai boscos. A Mallorca és molt característic trobar-lo a les clastres de les grans possessions.

Floració: abril

Fructificació:

octubre

Arbre caducifoli de llarga vida (600 anys), de fins a 15m. d'alçària, d'un tronc força dret i de capçada arrodonada, d'escorça llisa i de color gris.

Flors verdoses que surten al mateix temps que les fulles, amb 5 lòbuls a la base als quals s'insereixen els 5 estams.

Fulles de 4 a 5 cm. oval-lanceolades, dentades, acabades en una punta llarga, asimètriques, de tacte aspre.

El fruit, el lledó, és una drupa de cosa d'1 cm, verd, que s'enfosqueix en madurar.

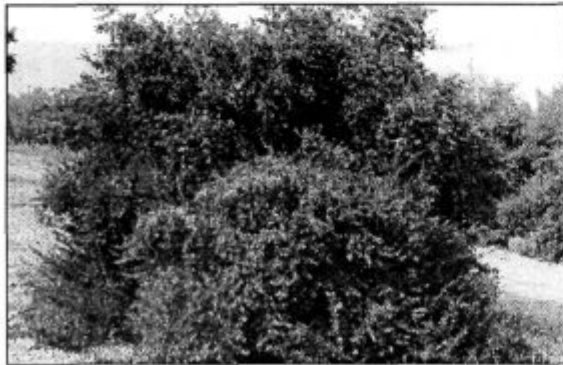
La part comestible, entre la pell i el pinyol, no és gaire abundant, però sí extraordinàriament dolça. Seria un bon substitutiu dels caramels, per a evitar la proliferació de les càries provocades pels sucres.

Murta
Myrtus communis

Del grec: *mýrtos* = murtra
Del llatí: *communis* = comú
Família: MIRTÀCIES

Arbust de la terra baixa litoral i de les garrigues.

Viu en les fondalades més ombrívols i frescals. Es troba per tot el nostre territori.



Murtons
Gelea de murtons

1 Kg. de murtons
Suc: 3/4 del pes del suc dels murtons
Aigua: 1 tassó per cada 1/2 Kg. de sucre

Es renten els murtons i es posen a foc baix en una cassola, prement-los amb la giradora perquè esclatin. Quan ja treuen suc, s'apuja el foc i se'ls fa fer dos bulls. Es retira la cassola i se'n cola el contingut amb un drap (no s'ha de prémer si es vol que la gelea quedi transparent).

Es calcula el sucre que correspon segons la quantitat de suc i es fa almívar. Quan ja es fet s'hi afegeix el suc dels murtons, es barreja bé i es deixa que arrenqui el bull.

Floració: maig-juliol

Fructificació: octubre-novembre

Arbust d'1 a 3 m. d'alçaria, molt ramificat, amb fulles persistents, d'aroma molt agradable.

Fulles oposades, enteres, endurides, glabres i lluent, lanceolades, d'uns 2-3 cm., amb puntuacions translúcides.

Flors blanques, oloroses, de 2 -3 cm., amb 5 pètals i nombrosos estams, sobre un peduncle llarg. El fruit és una baia d'un blau negrós de cosa d'1 cm., anomenat murtó.

Les fulles i els botons florals s'utilitzen per a condimentar sopes de peix, guisats de porc i ànec al forn



Es deixa coure a foc moderat, tot remenant perquè no s'aferra i quan comença a espessir s'envasa. Cal esperar que refredi abans de tapar, així la gelatina quedarà espessa.

Els romans apreciaven molt particularment un rostit de porc envoltat de murtons.

Per alguns pobles de la Mediterrània ha estat un arbre sagrat, símbol de la joventut i la bellesa, de l'amor i la immortalitat. Els cossiers duen rams de murta quan ballen per sant Honorat..

Noguer
Junglars regia

Del llatí: *Jovis*=de Júpiter i *glans*=gla

Del llatí: *regia*=reial

Família: JUNGLANDÀCIES

Originari de l'Àsia central i dels Balcans, va ser introduït a tota Europa pels grecs i pels romans.

Subespontani, se'l troba per algunes fondalades del nostre país i als marges dels camps de conreu

Floració: abril- maig. Els fruits maduren a la tardor.

Arbre caducifoli de tronc gruixut i generalment no gaire alt, de capçada ampla i escorça negrosa.

Les flors surten al mateix temps que les fulles, les masculines separades de les femenines però convivint en el mateix arbre.

El fruit és una drupa de llavor comestible.

Les nous es cullen a la tardor. La llavor que n'és la part comestible, conté fins al 50% d'olis, és rica en vitamina C, però es perd quan s'asseca.

Nous Ratafia

1 litre d'alcohol de 90 ° o 95°

Una nou verda esclafada (completa:pell closca i llavor)
4 claus d'espècie 1 bastó de canyella

1/8 de nou moscada, ratllada.

Es deixen macerar els ingredients i l'alcohol a "sol i serena" (en un espai obert) durant quaranta dies. La botella ha d'estar ben tapada i cada dia remanar el contingut donant-li unes voltes.

Passat aquest temps, es cola amb un drap o paper de filtre. A part es prepara un xarop amb 2 kg. de sucre i 1 litre d'aigua. S'escalfa suaument fins que el sucre es dissol bé. Un cop fred, s'afegeix al filtrat anterior. Es deixa reposar uns dies fins que la mescla és homogènia. El grau d'alcohol es pot reduir afegint-hi més quantitat de xarop

*Jo voldria ser noguer
 per fer ombra a lo teu cos,
 voldria tornar més gros
 per més ombra porer fer.*



Vinya
Vitis vinifera

Família: VITÀCIES

Es una liana que s'enfila mitjançant circells. La vinya cultivada té el tronc curt i rabassut produït per la poda anual a què és sotmesa. D'aquest tronc s'originen les branques més primes de l'any anomenades sarments, que produeixen el fruit.

Les fulles, esparses i grosses, tenen cinc lòbuls dentats i de base cordiforme.

Les flors, agrupades en panícules són petites i van de tres en tres o de cinc en cinc. L'ovari origina un fruit en baia, el raïm que madura a final d'estiu o a la tardor, quan les fulles comencen a tornar grogues i a caure.

Els ceps autòctons van desesperèixer a causa de la fil·loxera. La major part de la superfície dedicada al cultiu de la vinya es va abandonar, mentre la resta es va replantar amb ceps d'origen americà resistents a la fil·loxera. Posteriorment aquests ceps s'han empeltat amb races autòctones i franceses.

Del raïm, a part de consumir-se com a fruita o dessecat (panses), se'n fan nombrosíssims tipus de vins i també el cava.

Raïm

Llom de porc amb raïm

1Kg. de llom de porc en un tros

300 gr. de raïm blanc

20 gr. de mantega

1 tasset de vi blanc

2 dues cullerades de conyac

2 cullerades de nata líquida

3 cullerades d'oli d'oliva

sal i pebre

En una cassola amb mantega i oli es dora el llom de porc per tots els costats. Es barreja el vi i el conyac i s'arruixa la carn. Es deixa evaporar un poc, s'hi afegeix el pebre i es deixa coure uns 50 minuts, afegir la sal a mitja cocció.

Quan està en el seu punt es retira la carn de la cassola i es manté calenta. Afegir al fons de cocció la nata líquida i els gran de raïm, es mescla bé i es deixa coure 3 o 4 minuts.

Es talla la carn en rodanxes i es col·loca una altra vegada dins la cassola. Es seveix acompanyada del raïm i la salsa.



Llimonera
Citrus limon

Família: RUTÀCIES

Arbret de 3-9 m., de fulles ovato-oblongues, agudes, a vegades dentades irregularment, amb peciol estretament alat.

Flors blanques de 2mm. tenyides de vermell.

El fruit són les llimones, de forma oval, de 5-10 cm. de llargària, de color groc, amb tubercles molt prominents a la superfície. Molt àcides.

La llimonera és un planta medicinal, se n'aprofita el suc i les llavors del fruit i també les fulles. El suc d'una llimona, endolcit amb sucre, i pres després de les menjades, és un excel·lent remei preventiu i curatiu del reumatisme i de l'arteriosclerosi. Algunes gotes preses en aigua combaten les ventositats. Tres o quatre llavors picades, preses en dejú fan desaparèixer els cucs intestinals. Les fulles tonifiquen el ventrell.

L'àcid cítric fa disminuir l'activitat cardíaca. És un antiinfecció i combat la febre en casos de constipats i estats griposos. És un bon remei contra les malalties del fetge.

La clovella ratllada o unes gotes de llimona són un condiment preciós. La llimona és refrescant, purifica i apaga la set, a més de curar les infeccions de la boca i de la gargamella.

Taronger
Citrus sinensis

Família: RUTÀCIES

Arbre de 3-12 m., fulles oblongo-ovals, agudes, de 5-8 cm., marge un poc dentat i peciol foliar estretament alat

Les flors són blanques de 2-3 cm., i agradosament perfumades.

El fruit, la taronja, és globós, molt variable de grandària, de color groc o taronjat. La pell és un poc amarga.

En medicina casolana s'usen les flors i les fulles com a tonificants de l'estómac i per calmar els nervis; però són més preferibles les del taronger agre. Les taronges són refrescants i un aliment sa i nutritiu.

Llimones
Sorpresa gelada de llimona

1 llimona grossa

4 ous

1 tassó ple de sucre de llustre

200 gr. de nata

4 llimones per fer de motlle

Es fan raspadures de la pell de la llimona grossa, s'exprem i se'n reserva el suc.

En un cassó, es mescla bé amb una cullera de fusta el sucre, el suc de la llimona, els ous i les raspadures de la pell. Es posa al foc fins que bulli remenant-ho sense parar. Es deixa refredar i s'hi afegeix la nata.

Es talla la part superior de les quatre llimones que han de fer de motlle i es buiden amb una cullereta fins que quedin ben escurades.

Es posen en copes perquè no tombin i s'omplen fent muntanyeta amb la crema de gelat.

Es posen al congelador. S'hi han d'estar unes 5 hores per tenir-les a punt de servir.

Taronges

Flam de taronges

4 taronges

6 ous

300 gr. de sucre

sucre per a cremar el motlle

½ llimona

Es prepara un motlle de flam cremant dues cullerades soperes de sucre i unes gotes de llimona, es posa directament al foc i, quan el sucre torna líquid es van fent voltes perquè quedi tot el motlle recobert.

S'esprenen les taronges i es barreja el suc amb la meitat del sucre; l'altra meitat es barreja amb els ous batuts; finalment es mescla tot plegat fins que quedi ben lligat i es vessa al motlle.

Pomes**Pomes amb mel**

4 pomes

1 llimona

4 cullerades de mel

Es pelen les pomes, es tallen a daus petits i se ruixen amb suc de llimona perquè no es tornin negres. Es posen amb petits bols individuals i es reparteix per sobre un grapat de nous pelades, s'hi tira un bon rajolí de mel i es posa a la nevera fins a l'hora de servir.

Les pomes són molt nutritives; útils contra la diarrea i l'alcoholisme, ja que un alcohòlic que menja pomes amb freqüència arriba a avorrir el vi; el suc fermentat, sidra, és bo contra les malalties del fetge, dels ronyons, gota, i evita la formació de càlculs. Les pomes són la fruita més nutritiva i sana que es pugui menjar, són molt convenients per a les persones delicades de salut

D'una altra casta n'hi ha que en diuen pomes del ciri i es jovent passa un martiri per poder-hi arribar.

Olives**Salsa d'olives**

200 gr. d'olives verdes

2 panetets

3 cullerades de vinagre

25 gr. de tàperes

1 tassó d'oli

Es posen les miques dels dos panets amb el vinagre, després s'escorren bé i es col·loquen dins un bol amb les olives (sense pinyol) i les tàperes. Es baten bé fins a aconseguir una massa fina, a la qual s'hi anirà afegint l'oli sense deixar de batre amb la batidora elèctrica. Finalment es mira el punt de sal.

Aquesta salsa és ideal per acompanyar bullits i rostits.

Pomera**Malus domestica**

Família: ROSÀCIES

Arbre de 5-10 m. d'alçària. El tronc té l'escorça grisa i escamosa.

Fulles ovato-elíptiques de 4-13 cm., dentades, amb borra densa al revés.

Flors blanques o rosades de 2-5 cm. de diàmetre, amb entenes grogues

El fruit és globulós. És un arbre d'origen híbrid; cultivat als horts. També hi ha pomeres bordes (**Malus silvestris**), semblants a les anteriors però amb rames espinoses, fulles i fruits (verds àcids) més petits.

D'una altra casta n'hi ha que les diuen marineres peludes per ses voreres pelades pes comellar.

Olivera**Olea europaea**

Família:OLEACIES

És un arbre no massa alt, adaptat a la calor de la mediterrània. Apte per cultivar-se als terrenys calcaris i rocosos. Normalment té una llarga vida.

Floració: abril-maig

Fructificació: setembre-octubre

Arbre de tronc gruixat que amb el pas del temps adopta fantàstiques formes nuoses amb forats.

Fulles lanceolades, albo-tomentoses al revers.

Les flors són blanques amb raïms axil·lars curts, hermafrodites i dretes.

El fruit, l'oliva, és de drupa globulosa o el·lipsoide, amb un sol pinyol dur. Té un 50% d'oli comestible.

L'oli d'oliva és un bon laxant si es pren amb fortes dosis. Batut en aigua és vomitatiu o purgant en els enverinaments.

Castanyer
Castanea sativa

Del grec: *kastanéa*=castanya
Del llatí: *sativa*=que es cultiva
Família:FAGÀCIES

Arbre introduït pels romans, que s'ha neutralitzat a la muntanya mitjana sobre terrenys silícis. Falta al País Valencià i a les Illes Balears

Floració: maig-juny
Fructificació: octubre

Arbre caducifoli de 25 a 30 m. d'alçària, de tronc gruixut i capçada ampla. Si la soca es corona, fa rebrots que es coneixen amb el nom de perxes. Les perxes fan castanyes de més bona qualitat

Fulles lanceolades, de 10-15 cm., enduredes i lluent, amb dents punxegudes.

Flors masculines en aments erectes que surten de les axil·les de les fulles. Flors femenines de tres en tres a la base dels aments masculins.

El fruit és la castanya. Es troben reunides de tres en tres dins d'un pelló espinós que s'obri quan són madures.

Castanyes
Crema de castanyes

500 gr. de castanyes
½ litre de llet
50 gr. de sucre
25 gr. de mantega
1 porció de gelat de vainilla

Es pelen les castanyes (per treure la segona pell amb més facilitat es poden fer bullir uns minuts en aigua). Després es cobreixen d'aigua i es fan bullir fins que són cuites (uns 40 minuts). S'hi afegeix la llet i es fa arrencar el bull una altra vegada, remenant suament. Es redueix a puré i s'hi mescla el sucre i la mantega. Es deixa refredar i s'hi afegeix el gelat de vainilla abans que sigui ben fred.

Torrar castanyes és tot un ritual en aparèixer les primeres fredors: cal fer una excisió amb el ganivet a la pell exterior (altrament farien una petita explosió en coure's) i posar-les en un recipient foradat que pugui estar en contacte directe amb el foc. Queden més toves si mentre es van coent s'esquitxen amb unes gotes d'aigua.

Tenen moltes aplicacions a la cuina: poden ser confitades, bullides, estofades, fetes al forn per acompanyar rostits i ésser objecte de confitures, puddings, purés i torróns. Fins i tot quan el blat o altres cereals han escassejat, s'han emprat (asseccades i mòltes) com a farina per fer pa.

BIBLIOGRAFIA

- ALLENDE, I **Afrodita** Plaza /Janés
BALIU DE KIRCHNER, G **Pastissos gelats i postres** Laia
BONAFÈ, F **Flora de Mallorca** Moll
DURAN, N. MONGUÍ, M. SALLÉS, M **Viure de la natura** Kapel
FERRÀ, M **L'ahir i l'avui de la cuina mallorquina** Sa Nostra
GENESTAR, R **Flòra mediterrània occidental** Moll
LLADONOSA, J **La cuina catalana ahir i avui** Enciclopèdia catalana
PALAU, P.C **Les plantes medicinals baleàriques** Moll
Història Natural dels Països Catalans Enciclopèdia catalana

