

LLOSETA



Revista Independiente De Información Local

AÑO V - NUMERO 61 - SETIEMBRE 1988

XXVIII HOMENATGE A LA VELLESA



Edició Especial

PROCLAMACIO

Hi ha gent que sempre està dient: Us recorda quan un temps...? És gent amiga del plor, dels deserts (i no parlo dels mars d'arena, sino dels "altres deserts", dels pous sense fons). Son companys de l'hivern i no saben el que vol dir la paraula temps.

Però, a tots vosaltres, us agrada la primavera i la verdor, oir com s'obre la poncella i com puja la planta enfiladissa per la barana. Vosaltres sí sabeu que vol dir **TEMPS**: anar fent camí, sempre endavant, amb la semblança alegre, com la que ara portau, els ulls espirejant, el cor bategant fortament i l'entusiasme impregnat, des de sempre i per sempre, a la pell.

Heu caminat molt i el que encara caminareu!..... Llevàreu totes les pedres i batzers de la vereda pensant en els qui venien darrera. I avui, i demà mateix, i l'altre i l'altre ens parlareu de **PAU** i no de guerra, d'**AMOR** i no d'odi, amb **OPTIMISME** i sense tristor... com sempre heu fet.

Oblidar el passat? No, oblidar-lo no. Però reviure'l tampoc. El passat fou això: passat; el present no es sap molt bé que és; i el futur, sí: la prolongació de la nostra identitat, recollida per vosaltres, Senyors de la **MEMÒRIA**.

Lloseta té uns fonaments, que sou vosaltres, ben forts, i tots aquests joves maons que us enrevolten ho saben bé, per això no tenen por d'enfilar-se i enfilar-se per poder arribar a gratar el cel.

Avui, en aquest XXVIII Homenatge, us volem donar les gràcies. **GRÀCIES** per haver-nos donat la **VIDA** i després, mes important encara, allargar-nos la **MA**.

Molts d'Anys a Tots i Salut tingeu !

Lina ROSSELLÓ PERELLÓ
Setembre 1988.

LLOSETA 
Revista Independiente De Información Local

Apartado de Correos nº 6 Teléfono 514164 - LLOSETA (Mallorca)

DEPOSITO LEGAL : P.M. 747-1983

REDACTORES Y COLABORADORES: Jaime Morro Ripoll, Mariano Medina Ripoll, Jaime Servera Coll, Gabriel Pieras Salom, José M^a Escudero Pol, Bartolomé Bestard Bestard, Joan Guasp, Antonio Santandreu Ripoll, Antoni Servera Perelló,

FOTOGRAFOS: Antonio Mulet Ramón, Lorenzo Ramón Borrás y Miguel Ramón Calatayud.

COMPOSICION TEXTOS: Antonia Massanet Fernandez

MONTAJE: Francesc Villalonga Beltrán, Llorenç Ramon Borrás y Pau Reynés Villalonga

DIRECTOR: Pablo Reynés Villalonga

PRECIO EJEMPLAR: 75 pts. SUSCRIPCION ANUAL: 900 Pts.

IMPRIME: Apóstol y Civilizador - PETRA (Mallorca)

PRENSA LOCAL

XXVIII HOMENATGE A LA VELLESA

8 setembre 1988

Programa d'actes

A LES 7 DEL CAPVESPRE

- * Concentració dels vells i "madrinas" a la Plaça d'Espanya
- * Proclamació del XXVIII Homenatge a la Vellesa.
- * Acte d'Acció de Gràcies.
- * Actuació del grup musical "MUSICA NOSTRA"
- * Breus parlaments.
- * Entrega d'obsequis.



Aquest XXVIII Homenatge a la Vellesa de Lloseta, ha estat organitzat i patrocinat pel Magnífic Ajuntament de Lloseta i la Caixa de Balears "SA NOSTRA" amb la col.laboració de la Parròquia de Lloseta.

NOTA: Els vells homenatjats que, per circumstàncies d'impediments físics, no puguin assistir als actes, seran visitats al seu domicili, el mateix dia, a partir de les 9 del matí, per fer-los entrega dels obsequis.

RELACIO DELS HOMENATJATS

MARIA VICH GUASP	96	JUANA ANA BESTARD ABRINES	84
FRANCISCA GELABERT PARETS	95	JAIME RAMON CATALA	84
ANTONIA PAYERAS RAMIS	93	CATALINA SERVERA LLABRES	84
CATALINA RAMON POU	92	BARTOLOME BIBILONI CAÑELLAS	84
ANTONIA REUS RAMON	92	ANTONIA PONS SEGUI	84
CATALINA POU CATALA	92	ISABEL RUIZ CHAMIZO	84
MAGDALENA AMER MARTORELL	92	CARMEN PERELLO IBAÑEZ	83
BARTOLOME ABRINES RAMON	91	TERESA MUÑOZ ARANDA	83
FRANCISCA RAMON RAMON	90	FRANCISCA CATALA FIOI	83
MARIA RAMON COMAS	89	MAGDALENA BESTARD FERRAGUT	83
CATALINA JAUME CAÑELLAS	89	MARGARITA FERRAGUT GORDIOLA	83
GUILLERMO CRESPI CRESPI	89	MARIA RAMON MOYA	83
GUILLERMO COLL MUT	89	FRANCISCO RAMON FIOI	83
CATALINA POU COLL	89	MACIANA TORRENS RIGO	83
BARBARA VILLALONGA CATALA	88	FRANCISCA POU CATALA	83
JUAN ESTRANY MORRO	88	CATALINA NIELL BONAFE	83
MICHAELA PONS COLL	87	MIGUEL COLL MUT	83
FRANCISCA CRESPI CRESPI	87	EUGENIA REAL BIBILONI	83
LORENZO CATALA FIOI	87	MIGUEL TRUYOL MARTI	83
FRANCISCA REYNES RAMON	87	ANTONIA NICOLAU BONAFE	83
MARGARITA FIOI MUT	87	MARGARITA AMENGUAL ROTGER	83
JAIME COLL LLABRES	87	MARIA PONS SALOM	83
ANTONIO RAMIS RIPOLL	87	FRANCISCO RIPOLL MARTORELL	83
MARGARITA BORRAS COLL	86	MARGARITA ABRINES SERRA	82
MAGDALENA RAMON COMAS	86	CATALINA RAMON AMENGUAL	82
FRANCISCA AMENGUAL FERRER	85	CATALINA JAUME RAMON	82
MIGUEL ABRINES RAMON	86	ESPERANZA RAMIS FIOI	82
CATALINA FLORIT POU	86	CATALINA RIPOLL COLL	82
MARGARITA BESTARD BESTARD	86	MERCEDES MARQUES CORNADO	82
FRANCISCA BESTARD ABRINES	86	MARIA FIOI MUT	82
ANTONIO COLL PONS	86	BARTOLOME COLL POU	82
MIGUEL REYNES VICENS	86	JOSE MUÑOZ ARANDA	82
BERNARDO PONS ROTGER	86	LORENZO MORRO COLL	82
ROSA RAMON CATALA	86	ANTONIO MUNAR ALBERTI	82
FRCA. AMENGUAL AMENGUAL	86	MACIANA COLL COLL	82
FERMINA RUEDA MIGUEL	86	MAGDALENA COLL REUS	82
CATALINA MATEU VICENS	85	FRANCISCA RAMON FERRAGUT	82
PAULA POU CATALA	85	MARIA SERRA ESTEVA	81
GUILLERMO RAMON VICH	85	VICENTE VILLALONGA JAUME	81
FRANCISCA BESTARD RIERA	85	LORFNZO REAL MUT	81
MARIA FERRAGUT FIOI	85	MARIA CATALA FIOI	81
ANTONIA FERRAGUT RAMON	85	GABRIEL FLORIT RIPOLL	81
PEDRO VILLALONGA CAÑELLAS	85	GUILLERMO COLL RAMON	81
BERNARDO REAL MUT	85	JUAN FERRAGUT RAMON	81
ANTONIA RIERA ABRINES	85	MAGDALENA MATEU RIERA	81
JUAN COLOM MAYOL	85	MIGUEL FIOI POU	81
FRANCISCO PONS SALOM	85	MAGDALENA PONS RIPOLL	81
CATALINA TORRENS RIGO	85	JUANA ANA COMAS FIOI	81
PEDRONA MORRO ROSSELLO	84	ANTONIO SEGUI MARQUES	81
ANTONIA JIMENEZ ROMERA	84	MIGUEL VALLESPER POU	81
JOSE MUNAR BESTARD	84	MARIA PONS RAMON	81
ROSA MORELL SALVA	84	JOSE JAUME RAMON	81
ANTONIA AMENGUAL AMENGUAL	84	MARIA MUT ABRINAS	81
JUAN MOYA CARBONELL	84	JUANA ANA FLORIT POU	81
CATALINA MONSERRAT JUAN	84	GUILLERMO COLL BESTARD	81
LORENZO RAMIS RIPOLL	84	MARGARI. VILLALONGA CAÑELLAS	81
JUAN BAUTISTA BORRAS COLL	84	MACIANA RAMON PONS	81

ELS NOUS HOMENATJATS, UN PER UN

(notes biogràfiques)

MIQUEL Fiol POU



L'amo en Miquel de S'Hort va néixer a Lloseta el dilluns de la Mare de la Mare de Deu de Setembre, es a dir, el dia següent a la festa patronal del nostre poble, de l'any 1907.

A caseva eren set germans. Va anar a l'escola fins els 7 anys amb el mestre Antoni Vidal. Després, fins a 14, seguí anant a escola els vespres amb el mestre Salas. El 1920 comença a fer feina a la mina, quan només tenia 13 anys. Treballava de les 6 del matí a les 6 de l'horabaixa i guanyava 2 pessetes cada dia. Va esser encarregat de la mina i treballa 47 anys a la mateixa empresa.

Recorda molt bé com va cobrar la primera vegada: en monedes de 5 pessetes. Les va guardar dins un paner com si allò fos un tresor.

Es va casar amb na Joanaina Comas Fiol que enguany, també, prendrà part a l'homenatge a la vellesa. Tengueren tres filles: Margalida, Magdalena i Joana. Te molt bon record del dia que es va casar i del vietge de nupcias. També està molt content d'arribar a fer les noces d'or matrimonials i tenir 81 anys.

JOANAINA COMAS Fiol



A caseva eren sis germans. Ella era la qui feia 4. Madò Joanaina "Rutla" va néixer a Lloseta el 29 de setembre de 1907. Es casada amb en Miquel Fiol Pou. Tots dos junts prenen part, per primera vegada en aquest homenatge. Com ja explica el seu homo tengueren tres filles.

De petita va anar a escola a Ca Ses Monges i la recordada Sor Teotista fou la seva mestra. A caseva tenien una teulera i de joventut ajudava als seus pares en aquesta activitat artesanal.

Entre els seus millors records està el seu matrimoni i el viatge a Sòller així com les noces d'or matrimonials.

MARIA CATALA Fiol

Poques coses ens conta madò Maria Català Fiol de Ca'n Lau. Diu que va néixer a Lloseta dia 16 de març de 1907. Fa bastants d'anys que es viuda de Jaume Moya Seguí i que amb ell va tenir dos fills: na Margalida i en Joan que està a Inglaterra.

Sor Macària, a Ca Ses Monges, li ensenya les primeres lletres, després, a Inca, comença a fer



feina a un taller de sabates.

Madò Maria tenia dos germans: na Margalida i en Joan. Uns dels records més agradables de la seva vida conta que fou quan va anar a França amb la seva germana que vivia allà.

MAGDALENA MATEU RIERA

Malgrat les circumstàncies i fets trits que pot proporcionar tota una vida de 81 anys, es gratificant que una persona reumesqui la seva existència valorant positivament els bons records i anomenar nomes de passada els desagradables.

El que més l'hi ha donat satisfacció i que son fets imborrables, es la felicitat que tengué amb el seu marit i fills, procurant sempre pau i harmonia entre els seus. És molt feliç actualment vegent, a la seva edat, que tota la família se mante ajuntada.

Nascuda a Lloseta, el 10 de juny de 1907, era germana d'altres tres: Gabriel, Aina i Maria. Els deien de "Ca'n Coc".

De petita no l'hi agradava molt anar a escolà -a Ca Ses Monges amb Sor Macària- i cada dia havia de plorar per anar-hi.

Als deu anys comença a fer feina de sabatera a una de les fabricues mes antigues de Lloseta, desaparescuda fa uns



quants anys, essent l'empresari l'amo en Viçens Villalonga "Bufaranyes". Allà li ensenyaren a manejar una màquina de ripuntar. Als disset anys ho va deixar.

Es va casar el dia 28 de març de 1932 amb en Miquel Ripoll Coll, i tengueren tres fills: Francesc, Magdalena i Bartomeu.

La felicitat es va rompre amb la penosa malaltia del seu marit que dura tres anys de patir molt, morint quan tan sols tenia 47 anys.

Pel fet de perdre el seu home i amb la finalitat de dur la família endavant va continuar fent feina amb la mateixa professió de sabatera fins que tengué 54 anys. Margart els esdeveniments que ens du la vida, ella es manté inquebrantable donant gràcies a Deu per la felicitat que se respira dins la seva família.

MARIA SERRA ESTEVA

Nascuda a Binissalem el dia 21 de gener de 1907. Se va casar amb en Francesc Pons Salom passant, llavors, a viure a Lloseta. Se casa quan tenia 26 anys i tengueren dos fills: Joan i Magdalena.

Aprengué a llegir i escriure un poc al convent de les monges negres a Binissalem.

La seva principal ocupació professional era fer bosses, sabatons i recorda que als nou anys era ja rebaixadora de pell.

La seva infantesa va transcórrer a la llar dels seus padrins, ja que tengué la desgràcia de perdre -dins un terme de set dies- pare i mare quan tenia solament un any. Aquest fet marca-

ria la seva existència i feria que els padrins paterns i els tios la considerassin amb gran predilecció. Ella corresponia amb un bon comportament.

Va treballar durant 37 anys a la fàbrica de sabates de Anto-



ni Ordinas fins que li arribà el moment de la jubilació que ara està disfrutant amb salut i alegria.

Mado Maria, encara que binissalamera, es llosetina d'adopció ja que la major part de la seva vida l'haurà passada al nostre poble.

Esta prou contenta de participar per primera vegada a l'Homenatge a la Vellesa. Si Deu ho vol, hi anirà amb el seu home, l'amo En Xesc Patos, que ja fa una partida d'anys hi participa.

GABRIEL FLORIT RIPOLL

L'amo En Biel Xeco nasqué a Lloseta el dia 27 de març de 1907. Tenia quatre germans: Jaume, Antoni, Francesc i Maria.

És viudo de na Margalida Ramon Villalonga. Tengueren quatre fills: Bel, Margalida, Maria i Jaume. Tots ells son vius i li han donat un caramull de nets i renets.

El seu ofici era sabater, i visqué l'època de la gran expansió d'aquesta indústria a Lloseta. En aquells temps les fàbriques tenien un caire quasi familiar i la majoria de treballadors de la sabata es feien amb sa ma i cadascú tenia la seva taula, cadira i eines. Quan era petit, -tenia sis anys-, i per ajudar a l'economia familiar, feia les temporades de recollida d'ametles, garroves i oliva quedant a dormir damunt un sac a



les mateixes possessions.

Encara que no va anar mai a escola, va aprendre a escriure el seu nom. Com a dia més gojos de la seva vida ens senyala quan es va casar.

L'aspecte a destacar de l'amo en Biel Xeco es, tal volta, el seu caire de bromista, aprofitant qualsevol avinentesa per a disfrassar-se i fer mascaretes. Ens conta que una vegada es disfrassava tan bé de dona que aconseguí que un jove li pagés una ruda i per por que no el descobriessin se'n torna a caseva a camp obert atravesant "Ses Comes".

GUILLEM COLL RAMON



Si deim en Guillem Carrussillo, llevat dels mes vells, ningú sabrà de qui parlam. En canvi si deim l'amo en Guillem de "Son Bòrdils", tothom l'identificarà.



II degustació
de cuina mallorquina a
LLOSETA

CONFRARIA SES SOPES

PALAU COMTES D'AYAMANS
DIA 3 DE SETEMBRE

J. DEUDER

RECEPTES

SALUTACIÓ

La I **MOSTRA**, la de l'any passat, va esser per noltros una prova de foc. Una prova de la qual, creim, en varem saber sortir, gràcies a una taringa d'ajudes i col·laboracions que no sabrem mai com agrair. Així i tot, aprofitam l'edició de les receptes d'aquesta II **DEGUSTACIO** per a deixar constància d'aquest agraïment a tots els nostres socis, a tots els col·laboradors, d'aquí i de fora, al poble de Lloseta en general i al nostre Ajuntament en particular. A tots, repetim, moltes gràcies.

Passat aquest capítol, teniu a les mans aquest llibret de les receptes que oferim en la segona edició d'aquesta **MOSTRA**. Uns plats que esperam que siguin agradables al vostre paladar i que siguin, també, una aportació més a la riquesa de la gastronomia il·lenca. Aquestes sis degustacions han estat preparades amb molt d'encert, gust i afecte pels nostres cuiners: en Toni Piña i en Joan Ramon. El seu esforç creim que serà reconegut per tots vosaltres.

No podem tancar aquesta petita presentació sense deixar una altra nota d'agraïment als propietaris del Palau d'Ayamans per cedir-nos, per unes hores, el recinte interior dels jardins de l'esmentat Palau, tan conegut per tots els llosetins i tan carregat de la nostra història. També vagi el nostre reconeixement a l'Ajuntament de Lloseta pel seu recolzament, el seu patrocini i la seva ajuda.

ORGANITZA: Confraria Ses Sopes

PATROCINA: Ajuntament de Lloseta

DIA: 3 setembre 1988

HORA: 19 h. a les 23 h.

LLOC: Pati del Palau d'Ayamans

MENJAR BLANC

L'ingredient aromàtic d'aquesta recepta mereix tota l'atenció com si d'un tresor arqueològic únic existent dins la nostra cultura. En realitat ho és; no coneixem cap poble de la Mediterrània que continuï utilitzant la Murta com a planta aromàtica per l'elaboració de maceracions i aguiats. Ens tendriem que remuntar a la Cultura Grega en que la utilitzaven per aromatitzar les carns. Solament D. Ramon Cavaller Triay, prestigiós coneixedor del nostre patrimoni culinari cita aquesta recepta en uns dels seus tractats de cuina amb el procediment antic d'elaboració.

INGREDIENTS:

- * Mig litre de llet.
- * 40 grs. de farina d'arròs.
- * 125 grs. de sucre.
- * Un brot de murta.

ELABORACIO:

- * Coure la llet amb el sucre i la murta, deixant una taceta de la llet però freda.
- * Fondre la farina d'arròs dins la llet freda que hem guardada.
- * Incorporar la mescla (farina i llet freda) a la resta de la llet i quan està a punt de rompre el bull.
- * Mourer continuament fins que el líquit torni espès.
- * Retirar del foc la cacerola.
- * Repartir la crema en quatre plats una volta llevat el brot de murta.
- * Servir fret.

El ingrediente aromàtic de esta receta merece toda la atención como si de un tesoro arqueológico único existente en nuestra cultura. En realidad lo es, no conocemos ningún pueblo de Mediterraneo que siga utilizando el "MIRTO" como planta aromática para la elaboración de maceraciones y guisos, nos tendríamos que remontar a la Cultura Griega en que la utilizaban para aromatizar las carnes. Solamente Don Ramon Cavaller Triay prestigioso conocedor de nuestro patrimonio culinario cita esta receta en uno de sus recientes tratados de cocina con el procedimiento antiguo de elaboración.

INGREDIENTES:

- * medio litro de leche.
- * 40 gr. de harina de arroz.
- * 125 gr. de azúcar.
- * un brote de Mirto.

ELABORACIÓN:

- * Cocer la leche con el azúcar y el mirto, reservando una tacita de leche fría.
- * Disolver la harina de arroz en la leche fría que hemos reservado.
- * Incorporar la mezcla (harina y leche fría) al resto de la leche, cuando esta rompa a hervir.
- * Remover continuamente hasta que el líquido espese.
- * Retirar del fuego la cacerola.
- * Repartir la crema en cuatro platos una vez eliminado el brote de Mirto.
- * Servir frío.

ENSAIMADA EN FIGUES SEQUES

Es el plat representatiu per excelència del nostre patrimoni i que, per desgràcia, en l'actualitat coneixem unes poques varietats i una d'elles, la que representam en aquesta II Degustació mereix l'admiració de tots els "gourmets" aimadors del bon paladar.

Aquesta recepta, ens contava Donya Catalina Canals, antiga madona de la possessió de "Binibassi" del Vall de Soller, que antigament una volta esclafades les figues seques, guardaven un poc de pasta del pa de figue per farcir l'ensaimada que menjaven el diumenge següent i una volta acabades les tasques d'elaboració del Pa de Figa.

INGREDIENTS:

- * 400 grs. de farina
- * 3 ous.
- * 100 grs. de sucre.
- * 20 grs. de llevadura.
- * Canyella.

Es el plato representativo por excelencia de nuestro Patrimonio y que por desgracia en la actualidad conocemos unas pocas variedades y una de ellas, la que presentamos en esta "II DEGUSTACIÓN" merece la admiración de todos los "gourmets" amantes del buen paladar.

Esta receta nos contaba Doña Catalina Canals, antigua "madona" del predio de "Binibassi" del valle de Soller, que antiguamente una vez triturado los higos secos guardaban un poco de pasta del pan de higos para rellenar la ensaimada que comían el Domingo siguiente una vez finalizadas las tareas de elaboración del pan de higos.

INGREDIENTES:

- * 400 gr. de harina.
- * 3 huevos.
- * 100 gr. de azúcar.
- * 20 gr. de levadura.
- * Canela.

- * 100 grs. de pasta de pa de figa fresc
- * Llimona rallada.
- * Un poc de massapa.
- * Saïm de porc per ensaïmar.

ELABORACIÓ:

- * Fondre la llevadura amb un poc d'aigua.
- * Pastar la llevadura fusa dins l'aigua juntament amb el sucre, els ous i la farina durant 20 minuts.
- * Deixar fermentar durant 24 hores tapant amb una tela untada d'oli.
- * Estirar la pasta damunt una taula de marmol o similar; la qual haurem untada d'oli.
- * Donar aire al mateix moment que estiram la pasta procurant deixar-la del gruix d'un paper.
- * Ensaïmar amb saïm de porc (pastos).
- * Omplir amb la pasta de pa de figa enriquida amb la llimona rallada, canyella, i un poc de massapa.
- * Enrevoltillar i formar l'ensaïmada posant-la dins una llauna.
- * Fermentar dins un armari, o similar, procurant que no hi hagi corrent d'aire.
- * Posar-ho al forn quan estiga fermentada, en forn moderat.
- * Llustrar amb sucre una vegada cuita i servir-la tebeta, si és possible.

- * 100 gr. de pasta de pan de higos frescos.
- * Limon rallado.
- * Un poco de mazapán.
- * Manteca de cerdo para ensaimar.

ELABORACIÓN:

- * Disolver la levadura con poco de agua.
- * Amasar la levadura disuelta con el agua, junto con el azúcar, los huevos y la harina apaleando durante 20 minutos.
- * Dejar fermentar durante 24 horas tapando con un lienzo untado de aceite.
- * Estirar la masa en una mesa de marmol o similar la cual habremos untado de aceite de oliva.
- * Ventear al mismo momento que estiramos la masa procurando dejarla del grueso de un papel.
- * Ensaïmar con manteca de cerdo (pastosa).
- * Llenar con la pasta de pan de higos enriquecida con el limón rallado, la canela y un poco de mazapan.
- * Enrollar y formar la ensaimada colocándola en una lata.
- * Fermentar dentro de un armario o similar, procurando evitar las corrientes de aire.
- * Hornear cuando este fermentada, en horno moderado.
- * Lustrar con azúcar una vez cocida y servirla templada si es posible.

SOPES AMB ALBERCOCS

Sopes!! No pot faltar en aquesta cita gastronòmica el que a nosaltres i a la majoria de mallorquins, és sens dubte, el plat estrella del nostre Patrimoni Culinari; no per ser el més conegut sino per l'importància alimentària que ha representat a les cases, pobres i riques, de Mallorca; creant un rite com ho es el "Pote" a Galicia o els "Gazpachos" a Andalucía.

La rao de les sopes amb albercocs és que durant molta part de l'any faltaven les domatigues seques i de "ramallet", això obligava als albercocs a prendre part de tant bon menjar, sobre tot, durant la mesada de Maig donant-li una aroma i perfum molt peculiar a les sopes.

INGREDIENTS PER A QUATRE PERSONES:

- * Dos alls.
- * 4 cebes tendres.
- * 4 cullerades d'oli d'oliva.
- * 1 culleradeta de pebrebo.
- * Sal.
- * 1 col petita.
- * Mitja grapedeta de juevert.
- * 1 culleradeta d'herbes fines (tarongil, herbassana,).
- * 1/2 litre d'aigua.
- * 8 albercocs.
- * 3 o 4 llesques fines de pa moreno.

ELABORACIÓ:

- * Sofregir dins una cacerola de test amb oli d'oliva, les cebetes tendres netes i talla-

;;sopes!! No puede faltar en esta cita gastronómica, lo que a nosotros y la mayoría de mallorquines, es sin duda, el plato estelar de nuestro Patrimonio Culinario, no por ser el mas conocido, sino, por la importancia alimenticia que ha representado en lo hogares pobres y ricos de Mallorca; creando ritual como lo es, el "Pote" en Galicia o los "gazpachos" en Andalucía.

La razón de las "Sopes amb Albarcocs", estriba en que parte del año escaseaban los tomates secos y de "ramallet", esto obligaba a los albaricoques a participar en este exquisito manjar, sobre todo, durante el mes de Mayo, dándole un aroma peculiar a "Ses Sopes".

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS:

- * 2 dientes de ajo.
- * 4 cebolletas tiernas.
- * 4 cucharadas de aceite de oliva.
- * 1 cucharadita de pimentón dulce.
- * Sal.
- * 1 col pequeña.
- * Medio manojo de perejil.
- * 1 cucharada de finas hierbas ("toronjil", hierba buena, mejorana)
- * 1/2 litro de agua.
- * 8 albaricoques.
- * De tres a cuatro rebanadas finas de pan moreno.

ELABORACIÓN:

- * Sofreír en una cazuela de barro con aceite

des juntament amb els alls.

- * Posar-hi la col neta i tallada en trocets regulars.
- * Sofregir la col fins que perdi textura.
- * Incorporar-hi les herbes juntament amb el juevert tallat amb petits trocets.
- * Trempar de sal i pebre dolç.
- * Efgir-hi aigua.
- * Deixar coure uns minuts.
- * Posar-hi, ultimament, els albercocs i les bledes netes i tallades en trocets de la forma mes usual.
- * Tapar les llesques de pa amb la verdura i el brou.
- * Deixar reposar dos minuts i servir acompanyades de les tipiques olives.

Observacions:

Amb precaució, recomanem xepar els albercocs en dos troços i treure el pinyol abans de cuinar-los, degut a l'acid Anhidric que solen tenir, les ametlles agres de les que ja ferem menció parlant del pinyols dels albercocs.

de oliva, las cebolletas tiernas limpias y cortadas junto con los dientes de ajo.

- * Añadir la col limpia y cortada en trozos regulares.
- * Rehogar la col hasta que pierda textura.
- * Incorporar las hierbas junto con el perejil cortado en pequeños trozos.
- * Sazonar de sal y pimenton dulce.
- * Añadir el agua.
- * Dejar cocer unos minutos.
- * Incorporar, por ultimo, los albaricoques las acelgas limpias y cortadas en trozos de la forma mas usual.
- * Disponer de las lonchas de pan moreno en las "escudelles".
- * Cubrir las lonchas de pan con la verdura y el caldo.
- * Dejar reposar dos minutos y servir acompanyadas de las clasicas aceitunas.

Observaciones:

Como precaución, recomendamos partir los albaricoques en dos mitades y eliminar los huesos antes de cocinarlos, debido al Acido Anhidrico que suele contener las almendras amargas de los ya mencionados huesos de los albaricoques.

OFEGAT DOLÇ DE BOU

Tornam a una altre elaboració que mereix destacar i que ens du, amb tota probabilitat, a epoques de l'Imperi Musulma, on dites elaboracions agre-dolces eren molt freqüents.

Avui i a tota la conca Mediterrania Occidental, solament Cerdenya i les Balears conserven qualque plat amb aquestes caracteristiques en el seu Patrimoni Culinari, donant-li un caire exòtic gràcies a la mescla salat-dolç tot ell aromatitzat amb la senzilla canyella.

INGREDIENTS:

- * 400 grs. de carn de bou (es preferible sien els "morcillos").
- * Una ceba.
- * Un litre d'aigua.
- * 150 grs. de pestanagues.
- * 100 grs. de faves tendres.
- * Una fulla de llorer.
- * 150 grs. d'esclatassangs o girgoles.
- * Uns brinets de moradui.
- * Un all.
- * Un tasset de vi ranci.
- * Una cullerada de pinyons.
- * Una cullerada de panses.
- * Dues cullerades de mel.
- * Sal i pebre.
- * Un Dl. d'oli o un poc de saim de porc.
- * Un polcineu de pebrebo

ELABORACIO.

- * Tallar la carn en troços regulars.
- * Posar-hi sal i pebrebo negre.
- * Sofregir la carn amb l'oli o el saim dins una greixonera de fang

Volvemos a otra elaboració que merece destacar y que nos lleva con toda probabilidad en epocas del Imperio Musulman, cuyas elaboraciones agridulces eran frecuentes.

En la actualidad y en toda la cuenca del Mediterraneo Occidental, solamente Cerdeña, y las Baleares, conservan algunos platos con estas caracteristicas en su Patrimonio Culinario, dandole un toque exotico gracias a la mezcla salado-dulce, todo ello aromatizado con la enternecedora CANELA:

INGREDIENTES:

- * 400 gr. de Carne de Buey (preferiblemente de las morcillas).
- * Una cebolla.
- * Un litro de agua.
- * 150 gr. de zanahorias.
- * 100 gr. de habas tiernas.
- * Una hoja de laurel
- * 150 gr. de Niscalos o "Girgoles".
- * Una brizna de Mejorana.
- * Un diente de ajo.
- * Un vasito de vino rancio.
- * Una cucharada de piñones.
- * Una cucharada de pasas.
- * Dos cucharadas de miel.
- * Sal y pimienta.
- * 1 dl. de Aceite o un poco de manteca de cerdo.
- * Una pizca de pimenton dulce.

ELABORACIÓN:

- * Cortar la carne en trozos regulares.
- * Sazonar con la sal y pimienta negra.
- * Sofreir la carne con el aceite o la manteca en una cazuela de barro.

- * Afegir-hi la ceba tallada molt fina, juntament amb l'all i les pestanagues netes i fetes a bocinets.
- * Posar-hi el pebre-bò, el llorer i el brotet de moradui.
- * Afegir-hi les panses, els pinyons i el vi ranci.
- * Banyar-ho amb aigua bullenta.
- * Courer poc a poc fins que els bocins de carn estiguin fluixets.
- * Incorporar-hi els esclatassangs o girgoles, nets i fets bocinets juntament amb les faves descovellades.
- * Afegir-hi la mel fusa amb unes gotetes de vinagre quan les faves estiguin cuites.
- * Rectificar la sal i servir ben calent, posant damunt cada plat un poc de canyella.

- * Añadir la cebolla finamente cortada junto con el diente de ajo y las zanahorias limpias y troceadas.
- * Especiar con el pimentón, el laurel, y el brote de mejorana.
- * Añadir las pasas, los piñones y el vino rancio.
- * Mojar con el agua hirviendo.
- * Cocer lentamente hasta que los trozos de carne estén tiernos.
- * Incorporar los niscalos limpios y troceados junto con las habas desgranadas.
- * Añadir la miel disuelta con una gotas de vinagre, cuando las habas estén cocidas.
- * Rectificar de sal y servir bien caliente, salpicando encima de cada plato una pizca de Canela.

ESCABETX DE CUIXES DE POLLASTRE

Tradicio típica de tota la Mediterrània i manera de conservar els aliments i que antany era la principal forma de cuinar. Tots els receptaris de Cuina Mallorquina són molt rics en escabetxos tant en peix, carn i hortalisses. El que nosaltres presentem l'escabetx de pollastre no és per omplir un forat, sino que el plat en si mereix l'admiració de tota la Cultura Mediterrànea, ja que fou base en l'alimentació de no fa molts d'anys.

INGREDIENTS:

- * Una albergínia.
- * Dos dl. d'oli d'oliva.
- * 4 cuixes de pollastre.
- * Dues fulles de llorer.
- * 4 alls.
- * Uns granets de pebrebó.
- * Una ceba.
- * Sal.
- * Una branquineta de canyella.
- * Un tassonet de vi blanc.
- * Un tassó d'aigua.
- * Un tassó de vinagre.

ELABORACIO:

- * Fer troços les cuixes de pollastre per la mitat.
- * Posar-hi sal.
- * Fregir els troços de pollastre dins una pella amb oli d'oliva.
- * Colocar els troços de pollastre frita dins una greixonera.
- * Fregir amb l'oli que sobri l'albergínia tallada en rotlets i salada.
- * Colocar les rotlanetes d'albergínia frita damunt els troços de pollastre.
- * Afegir dins la pella amb el mateix oli la ceba tallada en tires llargues, els alls esclafats i el pebrebó.
- * Banyar amb aigua, el vi blanc i el vinagre.
- * Courer uns minuts.
- * Afegir la canyella i posar aquest conjunt damunt l'albergínia feta trocets i el pollastre.
- * Servir preferentment un dia per altre.

Tradición típica de todo el Mediterráneo y manera de conservar los alimentos y que antaño era la forma principal de cocinar. Todos los recetarios de Cocina Mallorquina son ricos en escabeches tanto de pescados, carnes y hortalizas. El que nosotros presentamos el escabeche de pollo, no es para llenar un hueco, sino que el plato en si merece la admiración de toda la Cultura Mediterránea, ya que fue la base en la alimentación de no hace muchos años.

INGREDIENTES:

- * Una berenjena.
- * Dos dl. de aceite de oliva.
- * 4 muslos de pollo.
- * Dos hojas de laurel.
- * 4 dientes de ajo.
- * Unos granos de pimienta.
- * Una Cebolla.
- * Sal.
- * Una rama de canela.
- * Un vasito de vino blanco.
- * Un vaso de agua.
- * Un caso de vinagre.

ELABORACIÓN.

- * Trocear los muslos de pollo por la mitad.
- * Sazonar con sal.
- * Freir los trozos de pollo en una sartén con el aceite de oliva.
- * Colocar los trozos de pollo fritos en una cazuela de barro.
- * Freir con el aceite restante la berenjena cortada en rodajas y sazonarla.
- * Colocar las rodajas de berenjena frita encima de los trozos de pollo.
- * Añadir en la sartén con el mismo aceite la cebolla cortada en tiras largas, los dientes de ajo aplastados y los granos de pimienta.
- * Mojar con el agua, el vino blanco y el vinagre.
- * Cocer unos minutos.
- * Añadir la rama de canela y volcar este conjunto sobre las rodajas de berenjena y pollo.
- * Servir preferiblemente un día por otro.

CASSOLA DE LLUÇ

Una altre elaboració culinària molt típica a tot el Litoral Mediterrani, les quals variants són moltes i per tots els gusts.

Les característiques de les nostres cassoles són que, practicament, els seus ingredients eren els mateixos allà pel segle XV, referències que trobam al "Llibre del Coch de Mestre Robert" i que cita, ni més ni manco, que 18 varietats entre carn, peix i hortalisses.

INGREDIENTS:

- * Un lluç de 1,300 grs. aprox.
- * 1,5 Dl. d'oli d'oliva.
- * 150 grs. de domatigues madures (2 peces)
- * Un all.
- * Unes fulletes de lletuga tendre.
- * Unes fulles de juevert.
- * Un feixet d'herbes aromàtiques fresques (segons l'època de l'any.)
- * Una cullerada de pinyons.
- * Una cullerada de panses.
- * Un pebre verd.
- * 4 cebes tendres.
- * Un polcineu de pebre dolç.
- * Sal i pebrebo.

ELABORACIO:

- * Netejar el lluç de budells y escats.
- * Tallar el lluç en rotlanes.
- * Trempar el lluç amb sal i pebrebo.
- * Ofegar dins una cacerola de test amb l'oli d'oliva, les sebes tendres i els alls, tot això net i trocejat en petits bocins.
- * Afegir-hi la domatiga pelada i feta bocins.
- * Posar-hi sal i pebre dolç.
- * Afegir el pebre verd net i tallat, juntament amb el juevert, el manadet d'herbes aromàtiques, les panses i els pinyons.
- * Ofegar ben dolçament tot el conjunt.
- * Incorporar les fulles de lletuga tallada en fines tiretes juntament amb el vi blanc.
- * Banyar-ho amb aigua bullenta.
- * Posar-hi les rotlanes de peix a la greixonera.
- * Deixar coure uns minuts i retirar del foc.
- * Servir calent.

Otra elaboración culinaria, muy típica en todo el litoral mediterraneo cuyas variantes abundan para todos los gustos.

Las características de nuestras cazuelas son, que, prácticamente sus ingredientes, eran los mismos, allá por el siglo XV, cuyas referencias las encontramos en el "Llibre del Coch de Mestre Robert" y que cita nada mas y nada menos que 18 variedades entre carne, pescado y hortalizas.

INGREDIENTES:

- * Una merluza de 1,300 gr. aprox.
- * 1,5 dl. de aceite de oliva.
- * 150 gr. de tomate maduro (2 piezas aprox.)
- * Un diente de ajo.
- * Unas hojitas de lechuga tierna.
- * Unas hojas de perejil.
- * Un atadillo de hierbas aromáticas frescas (Segun la época del año.)
- * Una cucharada de piñones.
- * Una cucharada de pasas.
- * Un pimiento verde.
- * Cuatro cebollas tiernas.
- * Una pizca de pimentón dulce.
- * Sal y pimienta.

ELABORACION:

- * Limpiar la merluza de vísceras y escamas.
- * Cortar la merluza en rodajas.
- * Sazonar la merluza con sal y pimienta.
- * Rehogar en una cazuela de barro con el aceite de oliva las cebolletas tiernas y los dientes de ajo todo ello limpio y cortado en pequeños trozos.
- * Añadir al tomate pelado y troceada su pulpa
- * Sazonar de sal y pimenton dulce.
- * Añadir el pimiento verde limpio y cortado, junto con el perejil, el manojo de hierbas aromáticas, las pasas y los piñones.
- * Rehogar dulcemente todo el conjunto.
- * Incorporar las hojas de lechuga cortadas en delgadas tiras, junto con el vino blanco
- * Mojar con agua hirviendo.
- * Sumergir las rodajas de pescado en la cazuela.
- * Dejar cocer unos minutos y retirar del fuego.
- * Servir caliente.

AQUESTA MOSTRA HA ESTAT POSSIBLE

GRÀCIES A LES SEGÜENTS

COL·LABORACIONS:

Bartolomé Adrover, S. A.

MENAJE COCINA, CRISTAL, LOZA, INOX

Almacén: C/. Estación, 1

☎ 51 42 95

LLOSETA (Mallorca)



LICORES MALLORQUINES S. A.

LA CABANETA

Licorers, s/n
Pol. Ind. Marratxi

☎ *60 24 88 - *60 30 11

COMESTIBLES MARTI

C/Es Pou Nou

LLOSETA

Celler Ca'n Carrossa



C/Guillem SANTANDREU

LLOSETA

PASTISSERIA CA'N PISTOLA

C/Guillem Santandreu

LLOSETA

FRUTOS SECOS

OLIVER MUT

Mercado del Olivar Pto. 47
Tel. 727210

PALMA

PASTELERIA LA GLORIA

Avda. de Alcudia,
Tel. 501966 INCA



BANCO DE BILBAO

ES JARDINET

Fruits secs, pastes,
llepolies, gelats

C/Mestre A. Vidal, 11
LLOSETA

Manufacturación de:
PIEDRAS, MARMOLES
GRANITOS NATURALES
Y CALIZAS.

MARMOLES

AMENGUAL, S. A.

DOMICILIO SOCIAL
Médico Rosell 11 Apdo
LLOSETA

FABRICA Y OFICINAS
Ctra. Palma - Inca, Km. 25
BINISALEM

CELLER

Ca'n Amer

Pau, 39 Tel. 50 12 61 INCA (Mallorca)

LIBRERIA
PAPELERIA

RAMON

Gmo. Santandreu, 32
Tel. 514209
LLOSETA - Mallorca

RENAULT

Bernardo Mateu Llobera

BERNARDO MATEU LLOBERA, S. A.
CONCESIONARIO
Avda. Alcudia, 19
EXPOSICION: Tel. 50 41 61
TALLER: Tel. 50 01 98
INCA - Mallorca



CLUB DEPORTIVO

LLOSETENSE

GELATERIA CAPRICCI

Mestre A. Vidal

LLOSETA

**Joyeria
RAMON**

C/. Guillermo Santandreu, 40
Teléf. 54 40 92
Lloseta (Mallorca)

ESMA

GESTION:

- * Dirección Comercial
- * Dirección Administrativa
- * Contabilidad Básica
- * Plan General Contable



VIA PORTUGAL N.º 1 BAJOS / ESQUINA VIA ROMA (Frente Plaza del Tubo) Tel. 71 50 96

MATERIALES CONSTRUCCION

MAIRATA

Tel. 503871

INCA

ACEITES MARTORELL

COVES

Baltasar Ramis

MURO

BODEGAS RIPOLL

BINISSALEM

Bar

Centro Parroquial

C/Sant Llorenç

LLOSETA

**bar
bestard**



LOCAL SOCIAL:

- * C.D. LLOSETENSE
- * SOCIEDAD CAZADORES LLOSETA
- * U.C. LLOSETENSE
- * C.COLOMBOFILO LLOSETENSE

TEL. 514048

REMODELACIONES, S.A.

CARPINTERIA METALICA

C/Padre A.Perello,5 y 7
Tel. 561079
PETRA



construcciones
Colometa, S.A.

- CONSTRUCCION EN GENERAL
- INSTALACIONES DE FONTANERIA
- INSTALACIONES ELECTRICAS

Carrer Major, 5
Tel. 51 42 47
Lloseta (Mallorca)

TRANSPORTES REAL, S.A.

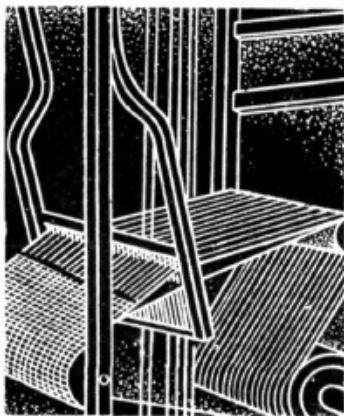
C/Mayor Tel. 514009

LLOSETA



Bar Altura

LLOSETA (Mallorca)



ARTESANIA TEXTIL

GABRIEL RIERA

Tejidos de Lino
«Roba de Llengos»
Mantelerias

Mayor, 50 Teléfono 51 40 34
07360 LLOSETA (Mallorca)

¡Descubre
la aceituna!

CCn
la rica manzanilla
el aperitivo
va de maravilla



ACEITUNAS MANZANILLA
ROSSELLO de pulpa firme y
jugosa y sabor muy refinada



BALEAR DE CARNES, S. A.

N.I.F. A07224157

C/. E n.º 15

07004 Palma de Mallorca

Te.s 29 36 87 - 45 15 21 - 26 64 97 - 49 06 76
CARMA 601014 - 601026

BAR GEMINIS

C/Nueva, 68

LLOSETA

Discos

Baba

INCA -Mallorca-

PESCADERIA

CA NA MASIANA

C/Mestre A.Vidal, 28

LLOSETA



CAIXA DE BALEARS
"SA NOSTRA"





≡ **eurosystem** ≡

**MAQUINARIA INDUSTRIAL
HOSTELERIA Y ALIMENTACION**

Calle Aragón, 186 A

Tels. 41 56 11 - 41 56 51-07008 PALMA DE MALLORCA

**INTER
BUFFET_{SA}**

Tecnología Punta

CREACIONES

JOBICA

Ventas al por mayor
* Bisuteria
* Objetos regalo
* Fabricacion propia

C/Mariano Canals, 24
Tel. 416865

PALMA DE MALLORCA



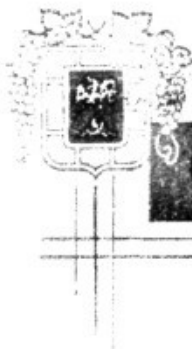
TOSTADERO DE CAFE
DESDE 1954

Gremio Zapateros, 48 (Pol. Son Castello)

☎ 29 92 50 - 29 92 54

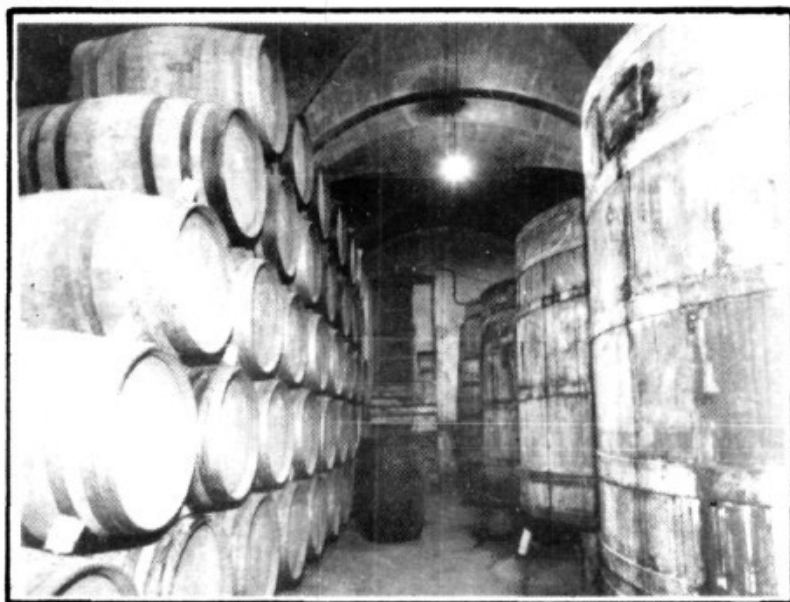
☎ 20 81 50 - 20 80 12

07009 PALMA DE MALLORCA



VINOS DE MESA

Oliver



C/Palma, 24 Tel. 56 11 17 PETRA (Mallorca)

LLOSETA



Revista Independiente De Información Local

D.L.

P.M. 747-83

IMPRES: Apostol y Civilizador PETRA

L'amo en Guillem es una d'aquestes persones majors que passen gust de xerrar amb ell i molt mes si li toques el tema del camp. S'altre dia el vaig trobar damunt la plaça a sortida de missa i li vaig demanar si ja havia tomat cap ametla. Ell digué que ja havia espolsat un parell d'ametlers mollars, perquè un homo que tota la vida ha fet feina al camp es troba en aquesta edat que si no trua un poc l'esquena li fa mal...

Nesque a Lloseta el dia 10 d'abril del 1907. És viudo, no fa molts d'anys de Maria Fiol Pou. D'aquest matrimoni tengueren tres fills: Maria, Miquel i Margalida.

Aconseguí uns coneixaments bàsic de llegir i escriure a l'escola pública i quan tenia set anys anava a repàs, els vespres, amb Jaume Villalonga, "Bosquet".

Comença a fer feina de molt jovenet. Als 8 anys ja llaurava sa terra de finques dels seus pares. Per cert, havien d'ajudar-li a girar s'arada perquè no tenia força suficient. Als deu anys anava a vermar a ses vinyes de Binissalem a jornal. Guanyava una pesseta cada dia. Després, quan es va fer més gran, va continuar amb l'ofici de camper fent totes les classes de feines del camp: sembrar, segar, batre...

Un fet que el va impressionar fortament fou el dia que va escoltar el seu nom al sorteig de reclutes per fer el servei militar, tocant-li el destí de Melilla. Després es va casar i va passar a fer feina com a majoral a la possessió de "Son Bordils", d'aquí li ve el malnom amb el que es mes conegut a Lloseta, duguent les finques com amitger

per espai de 11 anys. Després torna a Lloseta per continuar creant les seves terres.

Ens conta un fet molt curiós: una gitana un dia li va llegir la "buenaventura" i fins avui tot el que li digue li ha passat.

JOAN FERRAGUT RAMON



Estem segurs que per a molts serà una sorpresa conèixer l'edat, de l'amo en Joan "Gelat". No es ver que ens sembla més jovença? El podem veure diàriament pels nostres carrers i passetjos, duguent a terme llargues caminades. No fa molts d'anys que feia, amb companys seus, excursions a peu per les muntanyes que enrrevolten el nostre poble.

Ah que no sabeu d'on li ve el seu malnom? Ido resulta que el seu padri tenia un ase molt blanc i als animals d'aquestes característiques les deien "ases gelats" i d'aquí li ve Joan "Gelat".

Nasqué a Lloseta el 20 de maig del 1907. Es casa amb N'Aina Villalonga Ripoll. No té fills i en canvi va tenir cinc germans: Margalida i Llorenç (morts), Antonia, Josep i Aina. Tota la seva vida va fer de sabater, encara que quan tenia set anys en va passar dos a "S'Estret" fent companyia a la Senyora Margalida que s'havia casat feia poc temps i vivia alla.

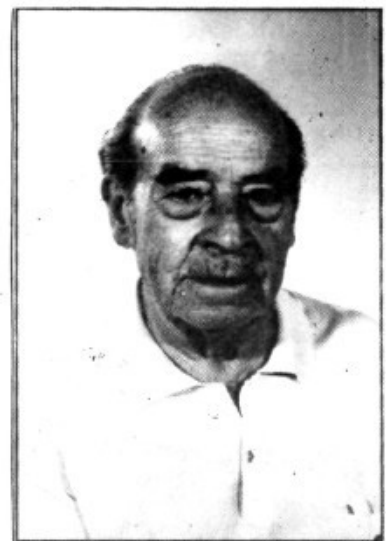
En temps de guerra sa seva quinta estava movilitzada, pero don Llorenç Fluxa el va reclamar per a tallar soles per a fabricar botes per l'exerxit i així es lliura d'anar a la guerra.

Les seves anades a escola foren molt curtes. Quan fou un poc mes gran va aprendre llenguatge i matemàtiques amb don Sebastia "Pere Batle" que era un guardia civil retirat.

Com a data mes agradable recorda el dia en que es va casar.

Un fet que l'hi ha quedat a la memoria es el temps de carabiners i contrabandistes de tabac. Quan era un nin una vegada es dirigia cap a "S'Estret" damunt un mul, una estona a peu i l'altre colcant, i es va trobar amb un grup de catörze homos que a ell li varen pareixer cinquanta i que eren contrabandistes de tabac. Del sobresalt es va posar a plorar, pero el tranquil·litzaren i li donaren una capsa de tabac per a son pare diguent-li que si trobava els carabiners no els digues res. Quan va arribar a caseva encara plorava del mateix sobresalt.

VICENÇ VILLALONGA JAUME



El 25 de gener del 1907 va veure la llum del poble de Lloseta l'amo en Vicenç "Potraxut". A caseva eren dos germans mes: en Bartomeu i na Maria.

De molt petit Sor Teotista li ensenya unes quantes lletres. Despres. va anar a l'escola pública amb el mestre don Tomas.

Tota la vida ha fet de sabater. Es va casar amb na Maria Bestard Riera i varen tenir un sol fill: en Bartomeu.

Recorda molt be i de bon gust el dia en que es va casar i el viatge de nuiances a Lluc.

LLOSETA

Revista Independiente De Información Local

EDICIÓ
ESPECIAL
DEDICADA AL
XXVIII HOMENATGE
A LA VELLESA

MARIA PONS RAMON

Madò Maria de "Ca'n Candalina" fou una d'aquestes moltes dones que varen anar a França. Per cert ella ens conta que allà es va casar amb en Francesc Moya.

Va néixer a Lloseta el dia 4 de novembre del 1907. A caseva



eran amb ella cinc germans: Magdalena, Catalina, Antonia i Bernat. Del seu matrimoni no tengué cap fill.

La seva professió de jove era sabatera i perruquera, sempre a Inca. També aprengué les primeres lletres a ca ses monges d'Inca, recodant amb molt bon gust aquelles passetjades amb les religioses. Amb el seu homo va estar per espai de deu anys a França.

FERMINA RUEDA MIGUEL

Fermina nació en la provincia de Teruel, en Orihuela de la Trinidad, el segundo dia del mes de febrero de 1907. Les apodaban "Ribereños" porque tenia un hijo torero que se llamaba así. En su casa eran solo dos hermanos, ella y Enrique.

Fue muy poco a la escuela en cambio sabe leer y escribir gracias a las cartas que diariamente se escribian con su novio.

A los 10 años ya trabajaba en una casa de campo haciendo las faenas de la casa y quitando hierba de los trigales. Se casó con Manuel Garcia Perales y tuvieron seis hijos: Pascual, Enrique (fallecido), Ramon, Domingo, Maria e Isabel.

Preguntada por los motivos de trasladarse a Mallorca a vivir



nos explica que eran una familia de mineros y que al morir su hijo Enrique en la mina decidieron cambiar de profesion. Primero vino la hija Maria y luego el resto de la familia.

Tiene un mal recuerdo de la guerra civil española, ya que tuvo que dejar su pueblo y al regresar lo encontro todo destruido. El dia mas amargo de su existencia fue el en que murio su hijo en la mina. En cambio comenta que de joven era feliz y el mejor recuerdo fue cuando cobró por primera vez la pension.

MIQUEL VALLESPÍR POU



Germà de tretze l'amo en Miquel Caparrot va néixer a Lloseta el 24 d'octubre del 1907. Quasi no va anar a escola i de molt nin estava a la possessió de Ca'n Xalet i guanyava 60 cèntims. També va fer formiguers

a Son Batle i en guanyava 80 Recorda que va ésser mosso de forn de calç a Lluç. Ara bé, la feina més llarga fou la de miner. Es va retirar als 56 anys.

L'amo en Miquel encara va en bicicleta: és un dels seus millors divertiments, segons diu. Encara ara, cada dia va a Borneta.

Es va casar amb na Catalina Fiol Llabrés i tengueren tres fills: Coloma, Bartomeu i Miquel.

Recorda que per divertir-se anava al Casino i que en s'estiu, quan feia molta calor, agafava un llençol i anava a dormir a s'era de Sa Tanca.

MARIA MUT ABRINES



A madò Maria li passa el cas curios que el seu cognom es el mateix que el malnom. Sempre els han conegut tant a ella com als seus germans com de "Ca'n Mut". Va néixer a Lloseta el dia 19 de novembre del 1907. A caseva eren quatre germans i ella s'estimava més fer randa que anar a costura amb ses monges. Així i tot va aprendre les primeres lletres.

Va fer de sabatera molts d'anys a Ca'n Curt i quan varen arribar les maquines de "trepar" va passar a fer feina de "trepadora".

És viuda d'en gabriel Ramon Capo "Pollo" i amb ell tengué tres fills: Margalida, Bartomeu i Joan.

Recorda amb molt de gust quan amb el seu homo anaven a passar les vacances a Lluç. Ell disfrutava molt.

JOANA ANNA FLORIT POU

A caseva eren sis germans i els deien de "Cas Xeco". Ella va néixer el dia 7 de desembre del 1907 i va anar a escola a Ca Ses Monges amb Sor Teotista.

Bastants d'anys va fer de sabatera. Comença a una fàbrica d'Inca, a Cas Catala, que per cert quan ella treballava es va enfonsar el primer pis de la fàbrica i hi hagué molts de ferits i una germana seva va morir quasi a l'acte. Per aquest motiu ella va deixar aquesta feina.

Es va casar amb en Antoni Mir Ramon i tengueren tres fills: en Bernat, en Jaume i na Magdalena.

Té molt bon record del dia en que es va casar i del seu viatge de nuviances a Lluç. També recorda la seva primera comunio. En canvi el dia més trist de la seva vida fou quan va morir el seu fill Jaume als 24 anys un 13 de maig.

MARGALIDA VILLALONGA CAÑELLAS

Encara que a son pare i a tots els germans els diguessin "moliners" de professio eren sabaters. Ella era sa darrera de cinc germans i va néixer a Lloseta el dia de nadal de 1907.

Va estudiar el vespres amb la mestra donya Aurora Arnica i així pogué aprendre de llegir i escriure.

Sempre ha estat sabatera. Va fer feina 18 anys al taller de "Ca'n Randa" continuant treballant en el mateix ofici a caseva.



Es viuda d'en Pere Villalonga Pons i tengueren un fill: en Gabriel.

Ens conta que de molt jove hagué de treballar ja que també es va fer carrec dels fills d'una germana seva que morí als 32 anys i que sempre ha considerat com a fills seus.

Per a ella lo millor de la vida ha estat poder viure amb pau i harmonia amb els seus principals familiars i poder disfrutar de les seves velleses.

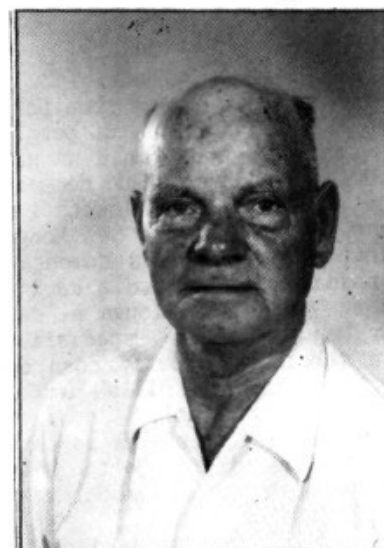
JOSEP JAUME RAMON

Dia 16 de novembre del 1907 va néixer a Lloseta en Josep "Barragot". Eren sis germans i en canvi ell tengué nomes dos fills: en Bartomeu i en Josep.

Quatre lletres li ensenya Sor Teotista ja que als 8 anys comença a collir oliva, garrofes i ametles a Ca'n Xalet i a Son

Ordines. Venia cada dia a peu fins que als 14 anys comença de sabater. En gabriel Fiol li ensenya a montar una sabata. Va treballar a Inca i darrerament a Ca'n Curt a Lloseta.

Es viudo i té molts bons records de la seva dona amb la que es casa quan ell tenia 32 anys, Ella era de Sineu i la conegué treballant tots dos a Ca'n Xalet. La troba molt a faltar perquè s'entenen molt, prova d'això es que els millors records de la seva vida foren quan conegué a la seva dona i tot lo bo que junts visqueren. També recorda les seves joventuts quan d'un no res disfrutaven.

GUILLEM COLL BESTARD

L'amo en Guillem "Carrusillo" va fer molts d'anys de camper fins que comença a treballar a la pedrera d'en Verdura a Alaró on, en un accident perdé el seu braç dret.

Ell va néixer a Lloseta el 8 de desembre del 1907 a una familia en mitja dotzena de germans. Els vespres va anar a escola però molt poc temps ja que es posa a fer fiena de molt jovenet.

Quan tenia 27 anys es casa amb na Joana Fiol. Cinc anys dura aquets matrimoni. Varen tenir dues filles, na Catalina i na Barbara, i un fill que morí als dos mesos igual que sa mare. Després d'un any es va tornar casar amb na Maria Campins i tengueren el seu fill Gabriel. Després de 8 anys de casat va morir la segona dona i es queda amb les seves filles, però als 20 anys de viudo es torna casar de bell nou amb na Josefa Espejo Morales.

MACIANA RAMON PONS



Madò Maciana "Ferriola" va néixer a Alger on el seus pares llosetins havien emigrat per fer de sabaters. Quan tenia un any, -havia nascuda el 27 de desembre del 1907-, torna a Lloseta i va anar a costura a Ca Ses Monges fins que als 12 anys comença a fer feina de sabatera a ca l'amo en Vicenç Villalonga al carrer Major. La seva especialitat era rebaixar la pell, cosa que feia amb una "cuchilla" amb sa ma damunt un marmol.

Quan tenia 21 anys es va casar amb en Ponset Fiol que tenia una petita fàbrica de sabates al carrer des Pou Nou.

Té molt bona memoria i es recorda quan el seu pare era music i director de la "Lira Llosetense". També té molt bons records de quan el seu homo feia comedies amb en Guillem Català, "Es Català mallorquí".

Es viuda i va tenir tres fills: en Jaume, n'Antoni i na Margalida. Va tenir un gran dolor quan es va morir el seu fill Antoni als 22 anys. En canvi uns dels millors records de la seva vida fou quan el seu fill, Jaume va tornar a Lloseta després d'haver estat 21 anys al Brasil.

ANTONI SEGUÍ MARQUÈS

A caseva només eren dos germans: en Sebastia i ell que nesqué a Lloseta el 23 de setembre del 1907. El seu principal ofici fou el de miner. De nin treualla set anys a Ca'n Xalet. Quan en tenia 15 va partir cap a França a fer fortuna, però torna sense cap dobler, això sí, va



festejar més de dues francesetes. Realment va tornar a Lloseta per fer el servici militar: li toca a Àfrica.

Reconeix que només sap posar el seu nom ja que el seus pares moriren joves, a una coretena d'anys, i ell va deixar l'escola per a treballar.

Es casat amb na Joanajna Bestard Abrines "Passol" i varen tenir tres fills: en Miquel que morí fa uns pocs anys, en Joan i na Margalida que es fadrina i que esta amb ells.

Té molts bons records de les seves joventuts i d'alguns fets divertits, com aquella vegada que regala un rellotge a una allota i no va saber donar-li corda.

El millor record és quan es va casar que varen anar de viatge a Lluc. Encara es recorda del gust que va passar quan va mejar a sa fonda del monestir unes sopes que eren per llapar-se els dits.

MAGDALENA PONS RIPOLL

Le coneixen per madò Magdalena de s'hort de Ca'n Seda, però a caseva els deien de "Cas Carnicer". Eren cinc germans i tenien una carniceria al carrer de Sant Llorenç. Ella, que nesqué a Lloseta el 13 de setembre de 1907, ajudava als seus pares.

Ana a escola a Ca Ses Monges fins el dotze anys. Llavors parti cap a França a ca uns tios seus. Continua anant a escola i va aprendre molt be el francès que encara domina perfectament.

Quan tenia 20 anys es casa amb en Guillem Coll Coll, propietari de finques i de caracter molt



divertit. Tengueren quatre fills: Antònia, Maria, Jordi (mort de petit) i un altre Jordi. Amb el seu homo varen fer construir el Teatre i Cinema "Novedades", que va esser el primer que instalà el cinema sonor. El seu homo va morir bastant jove.

Recorda quan la gent anava molt al cine i s'omplia dissabtes i diumenges. Ella feia de taquillera i així podia parlar amb molta de gent.

Madò Magdalena es sent feliç quan esta amb els seus.

nota

Aquest número ha estat possible gràcies a tot l'equip de

LLOSETA
Revista Independent De Informació Local

i també a:

- * Fca. Coll Ramon
- * Maria Pons Ferragut
- * Antonia Pons Villalonga
- * Maria Bestard Comas
- * Maria Rosa Pérez
- * Antònia Llabrés Beltran

Fotògrafs:

- * Llorenç Ramon Borràs
- * Antoni Mulet Ramon

TIRADA: 1600 exemplars

D'UN HOMENATGE A L'ALTRE ENS HAN DEIXAT



Rosario Vázquez Esquivias
(29-9-87)



Juana Ana Llabrés Jaume
(11-11-87)



Manuel Muñoz Aranda
(30-11-87)



Mta. Ramon Villalonga
(8-12-87)



Juana Beltran Suau
(7-12-87)



Catalina Bonafé Ferrer
(20-12-87)



Fca. Villalonga Pons
(29-1-88)



Catalina Ferragut Pons
(7-3-88)



Antonia Ramon Amengual
(17-3-88)



Maria Real Mut
(3-5-88)



Francisca Pol Mateu
(3-7-88)

ARA FA SETZE ANYS

Ara fa setze anys que vaig participar per primera vegada en l'organització de l'Homenatge a la Vellesa.

Record que en aquell temps els homenatjats eren en número de 58. De tots aquells nomes en queda un, Maria Vich Guasp, que hi participas.

Amb l'intenció de canviar un poc l'organització, aquell any es va decidir obsequiar tots el vells i acompanyants amb un dinar. Dinar que tengué lloc al Palau dels Comtes d'Ayamans. Així mateix record que varem convidar el metge per un si al cas. Però no. Tot va anar molt bé, donant molt bon compte de l'arroç sec i el pollastre rostit.

Avui l'assumpte ha canviat prou. S'ha doblat el número de participants i la festa s'organitza d'acord amb els temps actuals.

Vull dir que durant aquets setze anys he dedicat una especial atenció a aquesta festa dels nostres majors. Tal vegada ha estat la festa que més m'ha motivat i que més feina ha duita. Don el temps per molt ben emprat, ja que tan sols el somriure que es despren de tots els participants, amb la seva mudada nova, amb el seu engalanament, amb la seva il·lusió, és a dir



"amb la seva festa", és recompença suficient per a mantenir aquesta festa tradicional i que agermana persones, famílies, amics...

Tambe vull dir que l'organització capdeventera que he duit d'aquesta festa, sempre s'ha vist corresposta amb la col·laboració de molts d'amics, persones i entitats que sempre s'han sentit identificades amb l'esperit de gratitud en torn dels vells del nostre poble.

Per això, davant el fet que per motius professionals, deix

d'esser capdeventer d'aquesta organització, i don a altres el "relevo" vull manifestar públicament la meva gratitud envers aquelles persones que m'han ajudat a dur-lo a terme. Ho hem fet per estimació als nostres padrins. Desig una prospera continuïtat a aquesta mostra pública d'amor de tot un poble als seus majors.

Antoni SANTANDREU RIPOLL
Ex-Delegat de l'oficina de Lloseta de la Caixa de Balears "SA NOSTRA".

LA PRESENT EDICIO HA ESTAT POSSIBLE
GRACIES A LA



CAIXA DE BALEARS
"SA NOSTRA"

28 anys present als Homenatges a la Vellesa