

PAGINA MENORQUINA

DE

EL BIEN PÚBLICO

Año IX

Mahón 16 de Febrero de 1933

Núm. 510

Vel·lada d'ivèrn

Cuina de madòna,
cuina de pagès...
¡Oh, quina vel·lada!
Emb es fòc encès,
baix d'es llum en cruhas,
tots fan un rotlèt,
¡Oh, quina vel·lada!
¿Sents, que plou espès?
Madòna fa calsa
o de punt anglès
fa un jaleco a l'amo,
i l'amo fa un tèc.
S'avia també beca
i prest seràn trèrs
perque na Guidèta
ja no sab ont ès.
¿Sents es vent com bufa?
Defòra, ¡ja un frèt!
Es missatges riuans,
mentras en Tonfèt
fa jòcs d'equilibris
emb un tabalèt.

Cuina de madòna,
cuina de pagès...
¡Quin caliu mes guapò!
¡Vaha un caliuèt!
Es missatge jove
hi encén un lluguèt
i l'posa a se pipa
per fumá un poquèt.
Es missatge gran
conta qu' en Juanèt
de Binimustarda,
tan axeridèt,
festèjta ne Paula
de Son Angelèt,
i qu' es fi de l'amo
d' es llòc de s' Estrèt
ha caigut en quinta
en nombre dessèt.

¿Sents es vent com bufa?
¿Sents, que plou espès?
Fa una nit molt fosca.
Defora, ¡ja un frèt!

Es missatges callan.
S'avia s' ha despèrt.
L'amo ha obert es ulls
i s' ha posat drèt.
—¿No trobau qu' es hòra
d'anar a s' llièt?
Tots s' alsan i divan:
—L'amo està en lo cèrt.
—Santa nit, madòna.
—Bona nit, Tonfèt.
—Bona nit, Guidèta.
—Santa nit, serclèt...

Encenan llumètas;
s' òli es bòni après.
En Xicu l' escaufa
vòra s' caliuèt.
¿Sents es vent com bufa?
Defòra, ¡ja un frèt!
A s' cap d' una estona
no hi ha ningú drèt.
Demunt se fogaaya
hi ronca s' moxèt;
es caliu s' apaga...
Defora, ¡ja un frèt!

L. LAFUENTE VANRELL

AGRICULTURA MENORQUINA

LA LANA

La segunda causa de la depreciación de la lana reside en los acaparadores e intermediarios, que imponen el precio hasta el punto que algunos no lo señalan al hacer la compra y recibir la mercancía, sino que la toman sin condiciones y luego que han hecho la venta del *stok* que reunieron, pagan al precio que resulta después de asegurarse su ganancia. Este singular comercio sin riesgo es, evidentemente, beneficioso para quien lo ejerce, pero perjudicial al productor. Si éste vendiese directamente a quien utiliza la lana (fabricante, tintorero o público), tendría a su favor parte del margen que ahora se reserva el intermediario y los adquirentes tendrían también su parte en la baratura.

Veinte kilogramos de lana sucia se reducen, una vez lavada, a poco más de diez. Aceptemos esta cifra como promedio del resultado de la operación de limpieza (puesto que según el terreno en que se cria el ganado lanar, la tierra lo ensucia más o menos) y tendremos que si 20 kg. han costado al intermediario 28 ptas. (al precio actual de 1'40 kg.), después del lavado este precio es el que corresponde a diez kilogramos, con lo que el kilogramo resulta a 2'80; pongamos una peseta por kilo para el lavado (trabajo, agua, legía, etc.) que es más que suficiente y resulta a 3'80 ptas. Si en el comercio se vende de 5'50 a 6. con un beneficio que oscila entre 1'70 y 2'20, se comprende la ventaja que podrían tener el productor y el adquirente en el caso de que el primero vendiese por medio de sus sindicatos, como debiera ser, para suprimir ruedas inútiles y encarecedoras en el mecanismo mercantil.

En cuanto a la lana destinada a la exportación, que el intermediario vende sucia y en grandes cantidades, es lógico que le deje mayor beneficio, ya que el importe del flete es bastante inferior al que señalamos para limpieza en el caso precedente.

Si los productores no obtienen mayor remuneración, es por falta de organización que les impide sacar el máximo de este producto y los

demás de la agricultura, como el ganado carnea-

ble, el queso y algún otro. Así como la adquisición de abonos químicos en gran cantidad por medio del Sindicato Agrícola produce ventaja a los adquirentes, la venta directa por medio del mismo organismo redundaría en provecho del productor y le compensaría en parte del aumento (siempre creciente) del precio de los fertilizantes y de otros aumentos que van recargando en términos alarmantes la producción agrícola.

Como nos consta que estos temas despertaban interés en nuestros lectores, insistiremos en ellos. Seguramente nos ayudarán los productores—no escasos por cierto—que conocen la materia por experiencia de largo tiempo.

AGER

Modismos menorquines

XXVII

Carrers banyads, calax axut.

Este es de origen mercantil. Cada oficio, cada profesión, extrae de la vida una cierta cantidad de experiencia y de observaciones relacionadas con el ejercicio del propio arte. Es natural que sea así, pues a cada uno le interesa particularmente el mundillo en que se mueve y los medios de que afluyan a él los recursos que necesita.

Así como al labrador y otros oficios que trabajan al aire libre les preocupa la marcha del tiempo y sus incidencias, hay profesiones (casi todas las que viven de una clientela) que aun ejerciéndose bajo techo y con relativa comodidad, sufren igualmente las consecuencias del tiempo extremadamente duro por frío, lluvioso o caluroso.

En un clima como el menorquín, habitualmente suave y templado, el viento fuerte, el frío inusitado y la lluvia abundante contribuyen a que mucha gente, la que no tiene precisión de salir, permanezca en su casa mientras aquellos meteoros dejan sentir sus molestias. Esto redundando en perjuicio de las peluquerías, pastelerías, mercaderías y establecimientos en que se venden artículos que no son de momento indispensables; unos,

100

MENORCA

este elemento objetivo, como otros muchos, de nuestro modo de ser, ya que los elementos subjetivos se disgregan—como la piedra floja y sin encajar—y se los lleva, uno tras otro, el viento que por todos los frentes nos azota.

MOLINOS

Si doy la voz de alarma es porque en el término municipal de Mahón ya no queda más, en 1928, que uno de aquellos, antiguamente numerosos, esbeltos y pulcros molinos harineros.

Es decir, que este molino único, llamado de «La Miranda» entre cala Figuera y el barrio de «ses tancas d'el Carme», es el único superviviente de su honrada y laboriosa clase. Todos los demás han muerto. (1)

En la blanca villa de San Luis, hay tres molinos que aun voltean valientemente sus aspas sobre sus terrazas, como ventiladores colosales. En Ciudadela hay uno, llamado «des Cavallitos» en el camino de San Juan. En toda la isla son ya muy pocos los que se hallan en condiciones de funcionar. El blanco molino menorquín, de empaque tan gentil y simpático, está próximo a desaparecer totalmente; y ahora que los pintores (Max Pretzfelder, Alde Valdemí, baronesa von Schmiedeberg, etc.) comienzan a fijarse en la belleza de nuestras construcciones

(1) Acerca de los molinos publicó muy interesantes artículos en la PAGINA MENORQUINA de «El Bien Público» su colaborador asiduo «Fila-Or», en 1930.

si no se adquieren un día, se adquirirán otro, pero algunos que se hubieran vendido, ya no se venderán porque se habrán pasado; determinados servicios que no se piden durante uno o dos días, ya no se reponen de la pérdida. El comercio, en todas sus formas, necesita de la abundancia de tránsito por las vías urbanas. La exhibición de géneros en los escaparates, de letreros y anuncios, son una continua llamada a la atención y al capricho del público. La ventaja de las calles céntricas sobre las apartadas reside, precisamente, en la afluencia de personal, que aumenta los probabilidades de venta. Toda restricción en la circulación, merma la probabilidad de las transacciones.

Se comprende, por lo tanto, que haya quien se lamenta de que por cualquier causa, mengüe el tránsito público. Es una pérdida segura, contando a la manera del comerciante, para quien cuenta como perdido todo lo que pudo o pensó ganar y no ha ganado.

De ahí ha extraído esa gota de extracto experimental que es el modismo apuntado.

Cuando las calles están mojadas, la gaveta está *en seco*, es decir, disminuyen sensiblemente los ingresos y se pierde el tiempo en espera de clientes que no llegan, que hubieran llegado de seguro a favor de un tiempo agradable que invita a pasear.

L. LAFUENTE VANRELL

Exposició de lo estad actual de l'agricultura en la isla de Menorca

PER D. JULIO SOLER

(Continuació)

CAPITOL VI.

FEINAS DE LAS MADONAS

I—FORMATJAR.

Tan pronte com el pages o el missatge entra dins la cuina, ferrada en ma, cubrex la madona, emb un cañum, anomenad colador, la caldera o ufabia que tenía preparada per rebre la llet; treu

BIBLIOTECA DE «EL BIEN PÚBLICO» 97

ELOGIO DE LA CAL

Menorca debe gratitud a la cal.

No es producto exclusivo de nuestra tierra ni mucho menos; pero en Menorca tiene una significación especial porque da a la Isla un aspecto característico. De ahí que su importancia sea para nosotros mayor que la que le conceden en otros países.

La piedra de construcción generalmente usada es demasiado blanda para resistir la acción corrosiva de los agentes atmosféricos. Sin la cal, que cubre de una capa protectora las paredes de nuestras construcciones, éstas sufrirían un trabajo de lima que acabaría por destruirlas, como puede observarse en algunas paredes de sillares que no han sido encaladas en mucho tiempo y muestran las huellas evidentes del desgaste atmosférico. La capa de cal impide el disgregamiento lento de la piedra; evita que, por ser sobrado esponjosa, se empape de la humedad de la lluvia o del ambiente; y da, en fin, a los interiores de las viviendas, como a su exterior, un aspecto cuidado, limpio y agradable.

La cal es higiénica por lo que tiene de limpia y desinfectante en cierto modo. Recién aplicada, despiden un olor muy apreciado de las mujeres aseadas, un olor a limpieza que produce bienestar.

Ciertamente ni las habitaciones ni las fachadas encaladas pecan de lujosas. Tienen en cambio un aspecto grato, sencillo, propio de un país que no se distingue por su riqueza, pero se caracteriza por la modestia y el aseo.

LA HISTORIA DE LA ISLA DE MENORCA

Publicada en Londres en 1752 y 1756, por JUAN ARMSTRONG, Ingeniero al servicio de S. M. Británica en Menorca.
Versión española de la segunda edición, que publica DON JUAN J. VIDAL Y MIR, Bibliógrafo, y DON SEBASTIAN SAPIÑA, Profesor de Idiomas.
Edición esmeradamente impresa en buen papel, con reproducción de los grabados que ilustran la edición inglesa.
Puede adquirirse en la Librería de MANUEL SINTES ROTGER, Plaza de Pablo Iglesias 17, Mahón.

l'herba d'esquerxofera que tenia en remull, la pica dins un murté, l'embulca dins un padasset que baña de llet, y ramena tota aquesta ab la matxa escudella, amollantla en seguida perque vagi al fondo de dita caldera y se repleguen las busquetas que puguen haverly entrad.

Se dexa la llet ab aquest estat fins que, haventse ben apresada, se transforma en colada. Aquesta se posa dins un padás cuadrat anomenad fogasser, se ben espren per treurerly el serigot y lligant los quatre pañs del fogasser ab una corda, es posa a la prensa, ahont permanex ben apretada unas quatre horas a fi d'acabar de estreurerly tot el serigot. Quedant formada ja la fogassa, se treu a esta de la prensa, se la posa ab sal morru cubrintla ab una capa de sal seca y permanexert d'aquest modo unas vint y quatre horas. Después se la gira y passadas altres vint y quatre horas se la treu de la salera, se la dexa axugar uns vuit dias y s'entrega a la persona qui ha comprad el corral, es a dir tot el formatge y mantega.

El formatge que s'ha de guardar se coloca a part ventilada demunt un cañís, y un dia si, altre no, se renta ab aigua teba que no se cremle. Tan pronte com el serigot vol arrancar el bull, es a dir cuand bufoga y s'esclata, retira madona la caldera del foc y per medi del triador treu el brossad, el qual posa a escorrer dins uns colador, a fi de que surtite tot el serigot.

Havent reunid bastant brossad per fer una cuita de mantega, lo ben bat antes que tornie agre, lo renta unas tres vegadas y después lo posa al foc dins un olla o caldera, remanantlo fins que ha donad tres bulls y el color blanc que tenia s'ha trasformat en grog; lo que prova que la mantega es cuita, y per consecuent madona la treu del foc, la cola y la guarda dins una encolla.

Ab l'aigua que s'han rentad los brossads se practica la matxa operació qu'ab el serigot, per cuyo medi s'estreu de dita aigua el ray, el qual, per el seu poc valor, no es de molta importancia.

FER MANTEGA.

Acabada la fogassa, posa madona al foc el serigot, que despues de treta la colada, ha quedad dins la caldera; remanantlo, cuand está molt calent, ab una cuera o carrosa perque no se cremle. Tan pronte com el serigot vol arrancar el bull, es a dir cuand bufoga y s'esclata, retira madona la caldera del foc y per medi del triador treu el brossad, el qual posa a escorrer dins uns colador, a fi de que surtite tot el serigot.

Havent reunid bastant brossad per fer una cuita de mantega, lo ben bat antes que tornie agre, lo renta unas tres vegadas y después lo posa al foc dins un olla o caldera, remanantlo fins que ha donad tres bulls y el color blanc que tenia s'ha trasformat en grog; lo que prova que la mantega es cuita, y per consecuent madona la treu del foc, la cola y la guarda dins una encolla.

Ab l'aigua que s'han rentad los brossads se practica la matxa operació qu'ab el serigot, per cuyo medi s'estreu de dita aigua el ray, el qual, per el seu poc valor, no es de molta importancia.

FEINAS DOMÉSTICAS.

La limpieza, aseo y bon orde que s'observa en casi todas las casas de pagesos, honran sobre manera a las madonas qui las cuidan y donan una idea molt favorable de la cultura d'els seus habitants a los forasters que las visitan.

Tota madona diligent y cuidadosa s'axeca un poc antes de sortir el sol, fa foc, escaldala el segó a las gallinas, prepara el berenar, agarna la cuina y el porxu, arranja los llits, cou el dinar, escura escodellas y ollas, renta y cus la roba, y en fin, fa todas las feinas necessarias perque las casas estén aseadas, la gent ben cuidada, y atesos los animals domésticos, y si durant la vel-lada li queda encara un poc de tems, lo emplea filant fins l' hora d'anar al llit; de modo qu'una madona activa e industriosa no passa un sol minut del dia ni de la vel-lada sens emplearlo en alguna útil ocupació.

En el mes de Setembre seca las figas, tenint el cuidado de treurer al sol los cañissos, girar las figas y entrarlas cuand vol plourer.

(Continuará)

COSES DE LA TERRA

«Colligite fragmenta... ne pereant.»

¿Com posarieu foc damunt ses mans, sensa cremar-vos?

Es ben ver lo que diu se gent qui no sap res, que «ningu ho sap tot en aquest mon»; que a nes mes sabi, ni falta molt per sabrare ró tot, perque cada dia s'aprenen coses noves i quan menos s'ho pensa.

Es Sabit Salomó, així l'anomena es poble, era moltíssim ric, i assò es ben ver; empetò també era moltíssim sabi, tant, que l'tenian i se l'miraven com un Deu.

Emperò encara que ric i sabi també va torná vell i li va tocá es jeurer molt de tems sense porer fer res de bo.

Un die, un demati qui feia fret, d'aquells qui pelen, no trissava d'aixicar-se i heí v'anar un al-lot d'un casulá, pagés, a cercá toc i el fé calcatjar, tant sabi com era, i el deixa ben esgleat.

Es vesins sabian que Salomó, es mati no fea foc, sino que emprava des foc qu'havia fet es vespre abans. Ell fea un clot en mitx des cendré i llevores hel posava es callu caramullat i tapat en se cendra de pes costat, fent com un qui fea una sitja, deixant es caracull, sense tapar, perque eczelás i no se ofegás, i així es mati tenia un brasér, un calivé, de no dir.

Aquesta era se raó perque mols, de matinet, de matinet, ja hi anaven a cercar en se pala un poquet de foc i ja no havian de comensar de baix, fent foc nou, que s'cosa que fa molta tronya a ses dones, i mes an aquell temps qui el treien en pedra i foguer.

Un die, hi entrá un al-lot, fet un alarbi, mitx vestit, mitx despuat i just v'alsar es pastell, ja crida demenant, ¿que'm voleu donar un poc de toc, l'avi?

Salomó qui just meulava, de dins es llit va va responder: ¿qui sou? entrau si voleu per en dins; veniu, jo som al llit.

S' al-lot entra dins s'alcova en que jela i li torna dir: ¿que'm voldrieu donar un poc de foc? mo mare m'envia?

—I avón l'has de posar—li digué Salomó, ¿que no veus que te cremarás?

—Damunt se ma, l'avi, damunt se ma. Salomó fe un sorris i deia dins ell: vam aquest com sels arregla per dur foc damunt se ma.

—Mira—li diu—ja entrarás quan el tenguis, que te vull veurer com te l'endus; m'agrada es sebrer i aquesta no la sé encara.

—Está be; ja entraré.

S' al-lot arriba dins se ximenea i agafa un pessic gros de cendra i l'escampa damunt se ma esquerra, i llevores en ses esmolles, hel posa tres brases de callu ben encesse i... ja s'

partit cap a s'estudi (1) de Salomó de trar li.

—Vamos—li diu—i moltes gracies, yo. Salomó se destapá un poc, alsant-se es llit i no feia mes que capades, i d'ello pensava, cert, Bon enjiny has tingut, bía que sensa pala ni llaua poguessin i damunt se ma.

Com s'al-lot se n'hagué anat ell va paper i ploma i va escriurer: «Deus meus, Deus meus! ¡Vell a any i encara valg aprenquent!»

Llevores torná posá xeta a nes llats, diven que va dir:

«Tibis enturbulencis, ne fraspabis tibi nis; mandico vobis et non cremis a mi. Veruel; pistriuc; for fal; sil cet; De le benaventurer; forbis, cendris, callibis. Amén.

I si no es així, deu essé d'una altre, i es qui no ho eregui, que vagi «Darrera se porta qui hel ha un plat de confits i els al-lots com hi passan hel pegan pessics».

Així mateix, tal com sona, així dita, i es tros darrer es qui mo dela de que ho escrigués a poc a poc, tot llatí i llatí ben estil-lat.

(1) Es vells li deían a s'estudi: se col·loca dins cubil·lis.»

D'es nostros Glosados

Aquesta que posarém es del tems que dos glosadors quan se trobaven camí se cercaven un motiu per fer-se sa. A ser possible se le delen com un saltre una pedrada, procurant deixar sebrer que contestá, i... ves cerca rit! Llevores se deía i se conexia rodol ja se repetia de bóca, en bóca, Un die, idó, que En Pere veí l'amo'n Jaume de Binjac qui anava llet a vendre a Mahó, cualcant a en tost de cualcar a dalt se mula, sempre li trobaven, li digué a mestre: «¿Que hau dat se mula a me o la teniu coixa o malalta? si s'per pò de caure en falta jo us podria corretgi; ¿o voleu que puguin di: dos ases un damunt saltre?»

L'amo en Jaume de Binjac, ment que li anava, li contestá: «Jo tenc se mula malalta i casi puc di que he acabat; en damés que no he arpegat dobles per comprar-ne un altra; ajunt una semana en saltra i an penes he fet per blat».

No fer per blat, era no ter per ssim pobre.

N' Allanó bon cantador i glosador i molt sutil, desde Binjaumá, ahont gat, aná a glosar a Tornalinet de San i amollá aquesta, molt coneguda: «—Mil vegades cada die pens en sa qui m'va creá; ¿com no tenc de posá a ses dones amorosia? si no me haguessin de renyá encarara mamaria».

Per davés les tres des mati, glosada, i ja estant dret per anar es llarc camí que li tocava a fer, digué: «Si un homo pogués torná an el mon dues vegades, quantes pases donades qui no les tornaria da; i com veu ses seves errades remei per ell ja no hi ha».

Un altra die, glosant amb En Llore die de la Candelerá, aquest li preguntá li donaven aquest nom a la mare n'Allanó li va dir: «Coranta dies ne fá que la Mare de Deu fo partera, i al Minyó Jesús presuntá al Temple, conforme llei era; per assò li van posá es nom de la Candelerá.»

MENORCA

El principal efecto de la cal es, en nuestro país, de orden estético. Si esas blancas casas que, sueltas o agrupadas, espolvorean nuestros campos, tuviesen el color terroso de la piedra vieja, la campiña menorquina parecería pobre y desierta. La blancura de las construcciones es una suerte de lujo, lujo de limpieza y comodidad, entre los tonos pardos y verdes de los cuales destaca vivamente. Como bandos de palomas blancas son las casas campesinas; y las ciudades y pueblos isleños muestran también desde muy lejos sus albas siluetas como diciendo al viajero: «No quiero confundirme con la uniforme sordidez de la tierra, como se confunden las casas y los pueblos en otros países que no conocen el uso constante del blanqueo; yo me destaco, yo me distingo de la monotonía del agro porque soy una aristocracia, la del buen gusto, y me engalano con la pulcritud del encalado frecuente como las gentes limpias se complacen en cambiarse a menudo su blanca ropa interior. La cal es mi lencería, lencería recia como la que antaño hilaban las mujeres y tejían los hombres en los viejos telares de manos».

Y en efecto; desde muy lejos se destacan las construcciones menorquinas merced a la blancura de su encalado. De cualquier parte de la Isla se ve la ermita de Nuestra Señora de Monte Toro, no solo por elevada sino por blanca; desde cualquier alturilla se divisa un pueblo o un caserío o una rociada de casitas que son vinyas o predios o albergues de casulans o molinos que ya no muelen o norrias o casetillas de motores, pero siempre son construcciones blancas que pregonan el cuidado, el aseo, el instinto estético que reviste de ropaje irreprochable los cantóns o la pedra i murté. A veces se

BIBLIOTECA DE «EL BIEN PÚBLICO»

ve una larga línea blanca que serpentea entre la cuadrícula de piedra de los paredones de tanca; son las tapias de lomo engutrad i emblanquad que cierran un huerto o una huerta, una vinya o un jardín. Tampoco faltan las casas que parecen un témpano de hielo porque se ha blanqueado hasta las tejas y todo el edificio aparece pulquérrimo, impecable.

Cuando contemplo desde un lugar dominante una vasta extensión de nuestra tierra, la vista de tanta blancura entreverada con los tonos fuertes de los colores campestres pone ante mis ojos un resumen de la vida menorquina; los llochs con sus porradas, los hornos donde las madonas cuecen la hogaza y las cocas emb aubarcochs, los airosos molinos que volteaban sus aspas vestidas de lonas, blancas también; las norrias y los pozos, y las boyeras y los pajares, las eras y las portaladas, todo cuidado y mimado por la brocha de la cal y por la mano amorosa de la mujer.

Menorca, sin la cal que la embellece, no sería «la Isla blanca-azul», blanca por su pulcritud, azul por su cielo y por su mar. Para que Menorca conserve su aspecto típico, su carácter propio, esa fisonomía inconfundible que desde hace años vengo proclamando y que desde algún tiempo confirman pintores y turistas, es necesario aprovechar las buenas condiciones locales para que no decaiga ni encarezca la producción de cal, pues abundando y siendo bajo su precio, se facilita a la mujer menorquina la satisfacción de su deporte del blanqueo y al propietario la buena conservación de sus fincas.

Menorca debe mucho a la cal y está obligada a no olvidarla. Por amor a lo bello, por higiene, y aun por egoísmo, es conveniente seguir cultivando