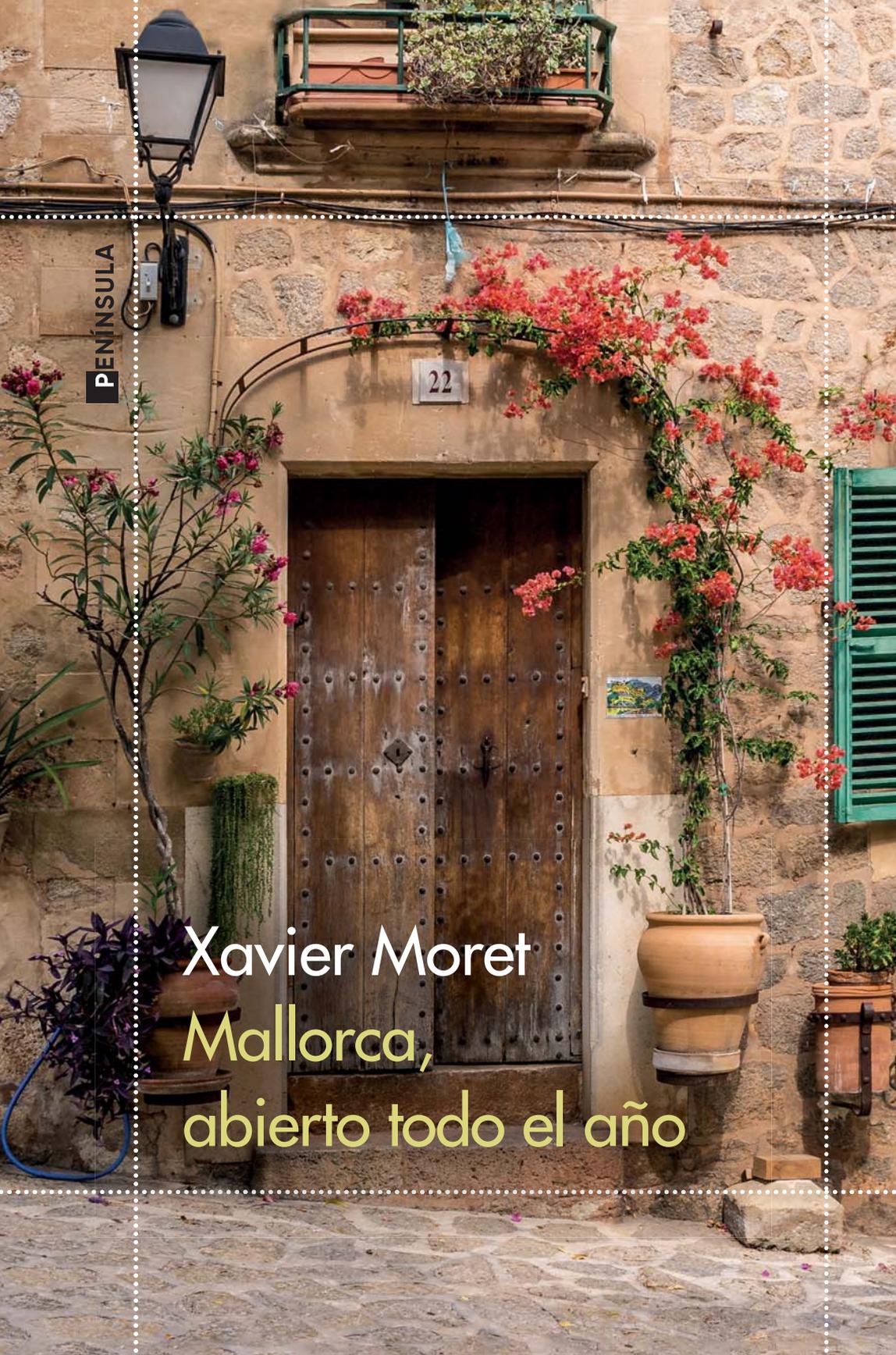


PENÍNSULA

22

Xavier Moret
Mallorca,
abierto todo el año



Mallorca, abierto todo el año

Xavier Moret

© Xavier Moret i Ros, 2022

Queda rigurosamente prohibida sin autorización por escrito del editor cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra, que será sometida a las sanciones establecidas por la ley. Pueden dirigirse a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesitan fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.conlicencia.com; 91 702 19 70 / 93 272 04 47).
Todos los derechos reservados.

Primera edición: junio de 2022

© del mapa: Òscar Sarramia

© de esta edición: Edicions 62, S.A., 2022
Ediciones Península,
Diagonal 662-664
08034 Barcelona
edicionespeninsula@planeta.es
www.edicionespeninsula.com

REALIZACIÓN PLANETA - fotocomposición
Depósito legal: B. 9.510-2022
ISBN: 978-84-1100-083-3



ÍNDICE

Prólogo	15
---------	----

PRIMERA PARTE EL PLA DE MALLORCA

1. Los almendros en flor	25
<i>Frit mallorquín</i>	
2. Sa Pobla y las fiestas de Sant Antoni	36
<i>L'espínagada</i>	
3. Algaida y el baile de los <i>cossiers</i>	44
<i>Sobrasada</i>	
4. Los molinos, el mercado de Sineu y las neofiestas	53
<i>Mesclat, palo, hierbas, rebentat y ron Amazon</i>	
5. De las posesiones a los hoteles con encanto	63
<i>Es Cruce</i>	
6. Petra y fray Junípero Serra	76
<i>Es Celler de Petra</i>	
7. Binissalem, viñas y vino	83
<i>Fideos de vendimia</i>	

SEGUNDA PARTE
PALMA

8. La Palma señorial	95
<i>Sopas mallorquinas</i>	
9. El peso de la religión y la cuestión chueta	107
<i>Ensaïmada</i>	
10. La ciudad cultural	118
<i>Pa amb oli</i>	

TERCERA PARTE
LA SIERRA DE TRAMUNTANA

11. El mito de Andratx	131
<i>Variat</i>	
12. La isla de Sa Dragonera	138
<i>Coca de verdures</i>	
13. El Puig de Galatzó y el Conde Mal	144
<i>Camallot y botifarró</i>	
14. Valldemossa, George Sand y la Beateta	152
<i>Coca de patata</i>	
15. S'Arxiduc y la costa de Miramar	160
<i>Habas</i>	
16. Los olivos centenarios de Tramuntana	171
<i>Trempó</i>	
17. Deià, a la sombra de Robert Graves	177
<i>Pescado en la cala</i>	
18. Sóller, el valle de los naranjos	189
<i>Caracoles con alioli</i>	
19. Del Puig Major al santuario de Lluc	195
<i>Las galletas de marinero</i>	
20. El paisaje mineral de Formentor	202
<i>Panades, cocarrois y rubiols</i>	

CUARTA PARTE
LA COSTA NORDESTE

21. Pollença y el puerto	211
<i>Lomo con col</i>	
22. Alcúdia: mar, historia y arte	218
<i>Lampuga</i>	
23. S'Albufera	226
<i>Tombet</i>	
24. Artà, Sant Salvador y la costa solitaria	232
<i>Arròs brut</i>	
25. Un día con el pintor Miquel Barceló	241
<i>Sopas de pescado</i>	

QUINTA PARTE
LA COSTA DEL LLEVANT

26. Capdepera, Cala Rajada y los alemanes	255
<i>Rajada a la marinera</i>	
27. La Mallorca subterránea: las cuevas del Drach	261
<i>Almendras, gató y helado de almendra</i>	
28. Santanyí y los escritores	269
<i>Pimentón y tap de cortí</i>	
29. Cala Figuera y las otras calas de Santanyí	277
<i>El raor, galán o pejepeine</i>	
30. La biblioteca y el piano de Cal Reiét	284
<i>Berenjenas rellenas</i>	
31. Ses Salines, los romanos y la sal	291
<i>Calamar a la bruta</i>	
32. Vida y leyenda de Juan March	298
<i>Lengua con alcaparras</i>	
33. El arenal virgen de Es Trenc	306
<i>Porcella en Ca's Busso</i>	

34. La misteriosa isla de Cabrera	313
<i>Ensamadas sin fronteras</i>	
Agradecimientos	325
Bibliografía	327

PRIMERA PARTE

EL PLA DE MALLORCA

LOS ALMENDROS EN FLOR

La floración de los almendros, a finales de enero o principios de febrero, es una de las grandes atracciones de la Mallorca invernal. Se trata de un espectáculo efímero, de un regalo de la naturaleza que me lleva a pensar en la gran fiesta que se monta en Japón cuando en primavera florecen los cerezos. Antes era un secreto alejado del turismo de masas, pero cada año hay más extranjeros que acuden a la isla para contemplar el estallido de blancor en las plantaciones del Pla (el Llano), entre los muros de piedra de las colinas, en las hondonadas o reinando solitario en los huertos.

Me gusta asistir, siempre que puedo, a este ritual que demuestra que Mallorca es mucho más que playa, sol y diversión, tal como nos vendió durante muchos años la propaganda oficial. En *La isla de la calma*, a Santiago Rusiñol le sale la vena poética y califica los almendros floridos de «bandera blanca que anuncia la primavera», «paloma del arca» y «flor nupcial del año». Baltasar Porcel, por su parte, recuerda que cuando era niño, en Andratx, al salir de la escuela iba con los compañeros a «hacer llover el almendro», lo que significaba sacudir las ramas de los almendros en flor para provocar una lluvia de pétalos parecida a la nieve. Era un gran momento, hasta que aparecía un payés cabreado amenazándoles con correrles a bastonazos.

La floración de los almendros se celebra cada año en la isla como un ritual del cambio de estación, como un anuncio de que se acerca la primavera. En un soleado día de invierno, ver en un campo de hierba verde unas hileras de almendros en flor significa que la parte más dura del invierno ya ha pasado.

Lástima que en los últimos años una plaga, la de la bacteria *Xylella fastidiosa*, esté matando muchos almendros. Esperemos que encuentren el modo de frenarla. La isla no sería lo mismo sin los almendros.

Para tener una vista panorámica del Pla de Mallorca, una perspectiva casi aérea de la comarca que agrupa a la Mallorca agrícola, vale la pena subir al Puig de Randa, una colina de 543 metros de altura que se levanta como una plataforma gigante entre los pueblos de Algaida y Lluçmajor.

—Desde aquí, en un día claro, puedes ver buena parte de Mallorca —me comenta Pep Mulet, un viejo amigo mallorquín que me acompaña en los primeros días de mi viaje por la isla—. Si miras hacia el norte, tienes la sierra de Tramuntana y una serie de pueblos que llegan hasta Inca, Sa Pobla y la bahía de Alcúdia. Al oeste puedes ver la gran extensión de Palma; al este, la sierra de Levante, y en dirección sur, los pueblos de Campos, Ses Salines y Santanyí, con la costa de Es Trenc y la isla de Cabrera al final.

Desde lo alto se aprecia que la distancia entre Palma y Alcúdia es de tan solo de una sesentena de kilómetros. En esta isla nada queda muy lejos. Me siento, de hecho, como si estuviera contemplando un inmenso mapa en relieve de Mallorca, uno de esos mapas que imaginó Jorge Luis Borges en el cuento *Del rigor en la ciencia*, donde describe un imperio en el que la cartografía llegó a tal perfección que consiguieron hacer un mapa a escala 1:1, tan preciso que acababa por superponerse al terreno como una segunda piel. Escribe Borges que en los de-

siertos del Oeste todavía se encuentran restos de este mapa gigante, rasgado por el sol y el frío y habitado por animales y mendigos.

A diferencia del cuento de Borges, el «mapa gigante» de Mallorca que se ve desde Randa no corre el riesgo de rasgarse, a pesar de que una leyenda asegura que el Puig de Randa está vacío por dentro y se sostiene sobre cuatro pilares de oro, tres de los cuales se han roto y el último está agrietado. Cuando este último ceda, el monte se vendrá abajo y toda la isla de Mallorca se hundirá irremediabilmente en el mar.

De momento, sin embargo, mientras no llega este final apocalíptico, es un placer subir a Randa y recrearse desde el mirador en identificar los pueblos de Mallorca. Viéndolos, me viene a la memoria una canción de Bonet de San Pedro, *Canto a Mallorca*, que habla de poblaciones turísticas como Vallde-mossa, Formentor, Palma Nova, Deià, Pollença...

Otra leyenda que circula sobre Randa es la de un gigante que vivía en las costas de Argelia y llegó por mar con una cesta llena de tierra sobre la cabeza y los pies calzados en dos barcos, como si fueran enormes zapatillas. Cuando llegó a la isla de Cabrera, cada barco pasó por un lado, lo que le desequilibró y provocó su caída. La tierra que llevaba en la cesta se derramó boca abajo y formó lo que ahora se conoce como el Puig de Randa.

Algaida, Montuïri, Sineu, Vilafranca de Bonany, Binisalem, Santa Margalida, Petra, Campos, la bahía de Alcúdia, la sierra de Tramuntana, la isla de Cabrera... La lista de lugares que se ven desde la cima de Randa es interminable.

—Aunque desde fuera pueda parecerlo, Mallorca no es una unidad —reflexiona Pep, sin apartar la vista del paisaje.

—¿Qué quieres decir? —me sorprendo.

—Es una isla, pero con zonas muy diferentes. Se nota entre otras cosas en las variedades de la lengua. No es lo mismo

el mallorquín de Palma que el de Felanitx, Artà, Selva o Lloseta. Cada tierra tiene sus peculiaridades. Por otro lado, tenemos Sóller, que al aislamiento geográfico añadió palabras y expresiones francesas por la relación que tuvieron durante siglos con aquel país. Es gracioso que digan *sac* en vez de *bossa* (bolso), *arramassar* en vez de *arreplegar* (recoger), o *carrota* al *pastanagó* (zanahoria). Pero esto se está perdiendo. En Pollença, por otro lado, no hacen los artículos con la ese, es decir, no dicen «sa taula» como en el resto de la isla, si no «la taula».

—Pero Mallorca no deja de ser una isla pequeña.

—No tan pequeña como parece —sonríe Pep—. Cada pueblo tiene sus cosas, su identidad. Antes, la endogamia era más acentuada y la falta de comunicaciones no ayudaba. Esto empezó a suavizarse a inicios de los setenta, cuando se hicieron los institutos a los que iba gente de pueblos diferentes. Empezaron con los de Inca y Manacor y, de repente, tenías amigos de media Mallorca y compartías nuevos horizontes culturales... Podemos decir, en resumen, que a Palma la tenemos todos como centro común, pero que en lugares como Pollença o Felanitx siguen siendo muy suyos y no les importa lo que pase en el resto de la isla.

—¿Hasta este punto? —me sorprende.

—La identidad es localista, o en todo caso enraizada en territorios concretos. Si tú me dices que tienes la receta del *frit* mallorquín, te preguntaré de qué pueblo es, porque no es lo mismo comerlo en Caimari que en Sa Pobla o en Montuïri. Incluso en estos pueblos te preguntarán: «¿Y quién te la ha dado?», ya que no todos lo hacen igual. Mallorca es un microcosmos y cada casa es un mundo.

Desde la altura, el Pla de Mallorca se ve como un conjunto armónico de campos y pueblos bien trazados, con retazos de

bosques y algunas casas grandes —las posesiones— situadas sobre altozanos, como si quisieran poner de manifiesto que son centros de poder. Así debió de ser años atrás, pero la larga cicatriz de las autopistas que cruzan la isla deja hoy claro que el turismo y la prisa han ido ganando espacio a medida que el campo perdía protagonismo.

Pienso, mientras contemplo las muchas carreteras, en lo que me decía días atrás en Palma Margalida Ramis, una activista del movimiento ecologista Grup Balear d'Ornitologia (GOB): «Me gustaría que la autopista de Campos (inaugurada en mayo de 2021) fuera un final de etapa, pero por desgracia no creo que lo sea. Para el turismo hemos hecho autopistas, desaladoras y una gran incineradora. Piensa que en temporada alta la población de la isla se duplica. Se ha construido mucho para aumentar las plazas turísticas y cuesta frenar todo eso, pero pienso que tendríamos que recuperar las actividades tradicionales.

»En Mallorca tenemos el mar, la costa, el llano, montañas, salinas... —repara Margalida—. El mosaico territorial es lo suficientemente variado como para repensar la isla desde otro modelo que vaya a una producción diversificada. Antes el turismo solo afectaba a la costa, pero desde hace unos años también ha llegado al interior. Es cierto que el turismo ha reactivado la economía de la isla, pero amenaza la producción tradicional.

»El impacto negativo del turismo es cada día más evidente —asegura—, sobre todo con la masificación del verano, el problema de los cruceros, la intención de ampliar puertos y aeropuertos... En el GOB no somos antituristas, pero criticamos que el modelo económico sea el monocultivo turístico. Queremos alternativas. La apuesta solo por el turismo nos hace muy vulnerables».

El escritor Guillem Frontera, nacido en Ariany en 1945, me decía más o menos lo mismo: «En los últimos años, el interior

de Mallorca ha cambiado mucho, demasiado. Ahora lo cruzan unas autopistas en las que el grueso de la circulación durante más de medio año es de autocares y coches alquilados a turistas. Y aún quieren más autopistas. Pero si ya no cabemos...».

Mientras reflexiono sobre esto, desvío la mirada hacia el cercano Puig de Ses Bruixes. El folclorista *mossèn* Alcover decía que allí «había más brujas que moscas». Es probable... Y es que no sé qué tiene Mallorca, pero es una tierra tradicionalmente propicia para las brujas, las *bubotas* o fantasmas, los gigantes y los demonios. La gente habla de ellos a menudo y abundan en los cuentos populares.

Podría seguir jugando a identificar pueblos desde el Puig de Randa, pero me doy cuenta de que es hora de abandonar el mirador e ir al otro lado de la montaña, concretamente a la cueva de Ramon Llull, un sabio del siglo XIII que incita a la admiración y a la mirada interior. Pido la llave en el restaurante del monasterio y voy hacia la vertiente sur de la montaña, donde está la cueva en la que hace siglos se retiró a rezar y meditar.

La cueva es pequeña, con la entrada medio obstruida por un desprendimiento y un interior húmedo, pero la historia de este hombre es muy grande. Fue escritor, filósofo, místico, hombre de ciencia y misionero, y escribió más de 250 obras, la mayoría en catalán y en latín, y algunas en árabe.

Llull nació en la isla de Mallorca entre los años 1232 y 1233. Era hijo de un catalán que participó en la conquista de la isla con el rey Jaime I, en 1229, y que se estableció allí en 1231. A los catorce años entró al servicio del rey como paje y más adelante sería nombrado senescal del rey (equivalente a jefe de administración) del príncipe Jaime, que en 1276 se convertiría en rey de Mallorca con el nombre de Jaime II. Antes de los veinticinco años, Llull se casó con Blanca Picany, con quien tuvo dos hijos, Domingo y Magdalena.

La vida de Llull se divide claramente en dos partes. Hasta los treinta años llevó una vida mundana y desenfrenada, pero una noche en la que estaba escribiendo una poesía amorosa a una dama a la que pretendía se le apareció Jesús en la cruz. Lo cuenta él mismo en *Vida coetánea*, una autobiografía que dictó en 1311, cuando tenía cerca de ochenta años, a los monjes de la cartuja de Vauvert, cerca de París. La aparición se repitió en días sucesivos, hasta que Llull lo interpretó como una señal de Dios para que abandonara la vida pecadora y se dedicara a servir a Cristo. A partir de aquel día, Llull se dedicó a tres cosas: convertir musulmanes, escribir un libro que demostrara los errores de los infieles e intentar convencer al papa, a los reyes y a los príncipes de que fundaran monasterios para formar misioneros.

Pasados unos tres meses, cuando escuchó en un sermón que san Francisco lo había dejado todo para dedicarse a servir a Cristo, Llull decidió hacer lo mismo: vendió todas sus posesiones, reservando solo una pequeña parte para poder mantener a su esposa e hijos, y peregrinó a Santa María de Rocamadour, cerca de la ciudad francesa de Toulouse y a Santiago de Compostela. Tenía la intención de ir a estudiar Teología a París, pero Ramón de Peñafort le convenció de que era mejor que se quedara en Mallorca. Una vez en la isla, se vistió con un hábito austero y durante nueve años se dedicó a prepararse para su «misión».

Llull estudió Filosofía y Teología y compró un esclavo musulmán para que le enseñara árabe, con la intención de poder evangelizar a los infieles. Un día oyó blasfemar al esclavo contra Cristo y le pegó para que escarmentara. El esclavo quiso matarle con una espada, pero Llull consiguió detenerlo y lo hizo encarcelar. Pasado un tiempo, el esclavo se ahorcó en su celda.

Tras nueve años de formación, algunos de los cuales los pasó en la abadía mallorquina de Santa Maria la Real, cerca de

Palma, hacia 1274 se retiró a la cueva del Puig de Randa. Cuando no llevaba en la cueva ni una semana, asegura Llull que Dios le iluminó sobre cómo debía escribir un libro que probara los errores de los infieles. Regresó entonces a la abadía de la Real para escribir *Arte abreviado de encontrar la verdad*. Una vez escrito, regresó a Randa, donde rezó durante cuatro meses seguidos pidiendo la ayuda de Dios. Pasado este tiempo, apareció un día un joven pastor que hablaba con tal clarividencia que Llull pensó que se trataba de un ángel enviado por Dios para aprobar su *Arte*.

El siguiente paso de Llull fue pedir al rey Jaime II que le cediera unos terrenos en Miramar, en la costa de Tramuntana, para construir un convento franciscano donde formaría a misioneros que irían a predicar el cristianismo a tierras de infieles. En 1276, este le concedió los terrenos, en una decisión avalada por una bula del papa Juan XXI.

Llull murió a los ochenta y tres años, en 1316, cuando regresaba a Mallorca tras predicar en Túnez, donde fue apedreado por los musulmanes. Tuvo una vida larga y fecunda y viajó mucho, para ampliar conocimientos, obtener favores, impulsar cruzadas y predicar la «fe auténtica» a los infieles. En un tiempo en que desplazarse no era nada fácil, sus viajes le llevaron a Barcelona, Montpellier, Lyon, París, Génova, Mesina, Pisa, Roma, Chipre, Viena, Bugía, Túnez...

En su testamento, Llull dejó escrito que quería que se conservaran sus obras en tres lugares distintos: Mallorca, Génova y París. Entre sus obras destacan *Ars Magna*, *El romance de Evast y de Blanquerna*, *El libro de las maravillas*, *El libro de la contemplación* y numerosos poemas.

Tengo interés en ir a visitar a Anthony Bonner, un estudioso norteamericano de Llull que vive en Palma, pero su hija me dice que su padre pasa ya de los noventa años y que ya

no se expresa como antes. Lástima. Me hubiera gustado mantener una larga conversación con él, tanto para repasar la trayectoria de Ramon Llull como la del mismo Bonner, un músico nacido en Nueva York en 1928 que, tras dedicarse unos años al *jazz*, quedó tan deslumbrado por el sabio mallorquín que se dedicó a traducirlo al inglés y a estudiarlo a fondo.

Bonner llegó a Mallorca en 1954 y vive en la isla de forma permanente desde 1959. Además de estudiar a Llull en profundidad, fue fundador del GOB, la principal organización ecologista de las Baleares, y escribió el libro *Plantas de las islas Baleares*, con ilustraciones de su hija Aina.

El Llull místico y cabalístico y el Llull del arte combinatorio, que ha hecho que se le considere un precursor de la informática, ha interesado mucho a Anthony Bonner y a otros estudiosos, como la británica Frances Yates (1899-1981). Pero hay otros muchos aspectos interesantes de este personaje del siglo XIII, un autor que escribió tantos libros que da la sensación de que nunca vas a acabar de comprenderlo del todo.

Cerca de la cueva de Llull crecen unas matas de lentisco, un arbusto muy frecuente en Mallorca, que me llevan a pensar en la leyenda que asegura que Llull empezó a escribir su obra en hojas de lentisco. Por eso la llaman la «mata escrita».

—Es curioso —me apunta Pep—, en el término de Algaida, no muy lejos de aquí, hay una posesión llamada Sa Mata Escrita. Según dicen, fue propiedad de la familia de Llull hasta el siglo XV.

La obra de Ramon Llull, al parecer, es tan original que se propaga incluso a través de los arbustos de la isla.

Frit mallorquín

Tras bajar de Randa, me aparto de la intensa mirada interior a la que invita Ramon Llull y me voy a comer con mi amigo Pep a un restaurante muy conocido de la carretera de Algaida a Montuïri, Cal Dimoni. Por una parte me atrae porque me han dicho que sirven buena comida mallorquina; y por otra, por su nombre diabólico.

La decoración del comedor de Cal Dimoni no decepciona, puesto que podríamos decir que es «inspiración infernal». Está lleno de máscaras y figuras de demonios, con un gran fuego y una parrilla enorme donde asan la carne a la vista; del techo cuelgan incontables sobrasadas. La comida tampoco deja indiferente, en especial, el *frit*, un plato tradicional mallorquín elaborado con trocitos pequeños de carne de cordero y asadura, mezclados con patatas cortadas a dados, cebolla, tomate, pimiento rojo, hinojo y laurel. Se trata de un plato sencillo, pero que en determinados restaurantes de la isla consigue alcanzar la categoría de sublime.

—También se sirve el llamado *frit de matances*, que se hace con carne de cerdo, o el *frit de sang* —me apunta Pep—. Y si vienes en invierno probarás el *frit de pastanaga*. La zanahoria negra o morada ya existía desde hace siglos en la isla, antes de que en el siglo xvii se incorporara el *pastanagó*, la de color naranja que ahora es la más común. Es por eso que la zanahoria negra conserva en Mallorca el nombre de *pastanaga*, aunque hay quien la llama *safarnària*.

Tengo la suerte de que Pep, aparte de un buen amigo, es un referente gastronómico muy fiable, ya que durante trece años, a partir de 2001, ideó y dirigió en el Canal 33 de Televisió de Catalunya el programa *Karakia*, que mostraba, partiendo de la cocina, aspectos interesantes de la cultura de los diferentes emigrantes instalados en nuestro país.

Hay más variedades del *frit*. En Manacor, por ejemplo, hacen *frit* con calabaza. Y también lo hacen con *moneis*, que es como llaman allí a los boniatos. Según la temporada, pueden ir variando las verduras y a menudo se le añade coliflor.

Que el plato sea sencillo no significa que no tenga su historia. Todo lo contrario, porque en 1324 ya figuraba en el recetario del *Llibre de Sent Soví*. ¿Quién sabe si Ramon Llull lo comió alguna vez?