

Pòrtic

Xavier Moret

**Mallorca,
obert tot l'any**



Xavier Moret

Mallorca, obert tot l'any

Pòrtic

Primera edició: juny del 2022

© Xavier Moret, 2022

© del mapa: Òscar Sarramia

Edicions 62, SA, 2022

Ediciones Península

Drets exclusius d'aquesta edició:

Raval Edicions, SLU, Pòrtic

Av. Diagonal, 662-664

08034 Barcelona

ISBN: 978-84-9809-518-0

Dipòsit legal: B. 9.993-2022

Fotocomposició: Realització Planeta

El paper utilitzat per a la impressió d'aquest llibre té la qualificació de paper ecològic i procedeix de boscos gestionats de manera sostenible.

Queda rigorosament prohibida sense autorització escrita de l'editor qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra, que serà sotmesa a les sancions establertes per la llei. Podeu adreçar-vos a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra (www.conlicencia.com; 91 702 19 70 / 93 272 04 47).
Tots els drets reservats.

ÍNDEX

Introducció	13
-------------------	----

PRIMERA PART

EL PLA DE MALLORCA

1. Els ametllers florits – <i>Frit</i>	21
2. Sa Pobla i les festes de Sant Antoni – <i>L’espinagada</i>	32
3. Algaida i el ball dels cossiers – <i>Sobrassada</i>	40
4. Els molins, el mercat de Sineu i les neofestes – <i>Mesclat palo, herbes i rebentat</i>	50
5. De les possessions als hotels amb encant – <i>Es Cruce</i>	59
6. Petra i fra Juníper Serra – <i>Es Cellar de Petra</i>	72
7. Binissalem, vinyes i vi – <i>Fideus de veremar</i>	79

SEGONA PART

PALMA

8. La Palma senyorial – <i>Sopes mallorquines</i>	89
9. El pes de la religió i la qüestió xueta – <i>Ensaïmada</i>	101
10. La ciutat cultural – <i>Pa amb oli</i>	112

TERCERA PART

LA COSTA DE TRAMUNTANA

11. El mite d'Andratx – <i>Variat</i>	125
12. L'illa de sa Dragonera – <i>Coca de verdures</i>	132
13. El puig de Galatzó i el comte Mal – <i>Camallot</i> <i>i botifarró</i>	138
14. Valldemossa: George Sand i la Beateta – <i>Coca de patata</i>	146
15. S'Arxiduc i la costa de Miramar – <i>Faves</i>	154
16. Les oliveres centenàries de Tramuntana – <i>Trempó</i>	165
17. Deià, a l'ombra de Robert Graves – <i>Peix a la cala</i>	172
18. Sóller, la vall dels tarongers – <i>Cargols</i> <i>amb allioli</i>	184
19. Del puig Major al santuari de Lluc – <i>Galetes d'oli</i> . . .	190
20. El paisatge mineral de Formentor – <i>Panades,</i> <i>cocarrois i rubiols</i>	197

QUARTA PART

LA COSTA NORD-EST

21. Pollença i el port – <i>Llom amb col</i>	207
22. Alcúdia: mar, història i art – <i>Llampuga</i>	214
23. S'Albufera – <i>Tombet</i>	222
24. Artà, Sant Salvador i la costa solitària – <i>Arròs brut</i>	228
25. Un dia amb el pintor Miquel Barceló – <i>Sopes de peix</i>	237

ÍNDIX

CINQUENA PART

LA COSTA DE LLEVANT

26. Capdepera, Cala Rajada i els alemanys – <i>Rajada a la marinera</i>	251
27. La Mallorca subterrània: les coves del Drac – <i>Ametlles, gató i gelat de metla</i>	260
28. Santanyí i els escript/ors – <i>Tap de cortí i pebre bord</i>	269
29. Cala Figuera i les altres cales de Santanyí – <i>El raor</i>	277
30. La biblioteca i el piano de Cal Reiet – <i>Aubergínies farcides</i>	284
31. Ses Salines, els romans i la sal – <i>Calamar a la bruta</i>	291
32. Vida i llegenda de Joan March – <i>Llengua amb tàperes</i>	298
33. L'arenal verge des Trenc – <i>Porcella a Cas Busso</i> . . .	306
34. La misteriosa illa de Cabrera – <i>Ensaïmades Sense Fronteres</i>	313
Bibliografia	325
Agraïments	333

PRIMERA PART

EL PLA DE MALLORCA

ELS AMETLLERS FLORITS

La floració dels ametllers, a finals de gener o primers de febrer, és una de les grans atraccions de la Mallorca hivernal. És un espectacle efímer, un regal de la naturalesa que em fa pensar en la gran festa que es munta al Japó quan a la primavera floreixen els cirerers. Abans era un secret allunyat del turisme de masses, però cada any que passa hi ha més estrangers que venen a l'illa a contemplar l'esclat de blancor que apareix a les plantacions del pla, entre els murs de pedra dels turons, a les fondalades o regnant en solitari als horts.

M'agrada assistir, sempre que puc, a aquest ritual que demostra que Mallorca és molt més que platja, sol i diversió, tal com la propaganda oficial ens va vendre durant molts anys. Santiago Rusiñol es posa poètic a *L'illa de la calma* i qualifica els ametllers florits de «bandera blanca que anuncia la primavera», de «colom de l'arca» i de «flor nupcial de l'any». Baltasar Porcel, per la seva banda, recorda a *Les Illes, encantades* que, quan era un infant a Andratx, a la sortida de l'escola anava amb els companys a «fer ploure l'ametller», que volia dir sacsejar els ametllers en flor per provocar una pluja de pètals que sembla una nevada. Era un gran moment, fins

que apareixia un pagès enrabiats que els amenaçava amb un bastó.

La florida dels ametllers se celebra a l'illa com un ritual del canvi d'estació, com un anunci que la primavera ja no està tan lluny. En un dia fred i assolellat, veure un camp d'herba verda amb uns rengles resplendents d'ametllers florits vol dir que la part més dura de l'hivern ja ha passat.

Llàstima que en els últims anys una plaga, la del bacteri *Xylella fastidiosa*, està matant els ametllers. Esperem que trobin la manera d'aturar-la. L'illa de Mallorca no seria el mateix sense els ametllers.

Per tenir una vista panoràmica del pla de Mallorca, una perspectiva gairebé aèria de la comarca que concentra la reserva agrícola de l'illa, val la pena pujar al puig de Randa, un turó de 543 metres que s'alça entre els pobles d'Algaida i Llucmajor.

—Des d'aquí, en un dia clar es pot veure bona part de Mallorca —em comenta Pep Mulet, un amic mallorquí de fa anys que m'acompanya els primers dies del meu viatge per l'illa—. Al nord tens la serra de Tramuntana i una sèrie de pobles que arriben fins a Inca, sa Pobla i la badia d'Alcúdia. A l'oest hi ha la gran extensió de Palma, a l'est la serra de Llevant i al sud pobles com Campos, ses Salines i Santanyí, amb la costa des Trenc i l'illa de Cabrera al final.

Des de dalt es veu com la distància entre Palma i Alcúdia és tan sols d'una seixantena de quilòmetres. Res no queda gaire lluny, en aquesta illa. Em sento, de fet, com si estigués contemplant un immens mapa en relleu de Mallorca, com un d'aquells que va imaginar Jorge Luis Borges al conte *El rigor de la ciència*, en què descriu un imperi on la cartografia va arribar a una perfecció tal que van aconseguir fer un mapa

d'escala 1:1, tan precís que s'acaba superposant en el terreny, com una segona pell. Escriu Borges que als deserts de l'Oest encara es troben restes d'aquest mapa gegant, esquinçat pel sol i pel fred i habitat per animals i captaires.

A diferència del conte de Borges, el «mapa gegant» de Mallorca que es veu des de Randa no corre el risc d'esquinçar-se, tot i que una llegenda assegura que el puig de Randa és buit per dins i s'aguanta damunt de quatre columnes d'or, tres de les quals s'han trencat i l'última està esquerpada. Quan aquesta s'esberli, el puig s'ensorrarà i tota l'illa de Mallorca s'enfonsarà sense remei en el mar.

De moment, però, mentre no arriba aquest final apocalíptic, és un plaer pujar a Randa i entretenir-se a anar identificant des del mirador els pobles de l'illa. Mirant-los, em ve al cap una cançó de Bonet de San Pedro, *Canto a Mallorca*, que parla de poblacions turístiques com Valldemossa, Formentor, Palma Nova, Deià, Pollença...

Una altra llegenda que corre sobre Randa fa referència a un gegant que vivia a les costes d'Alger i va arribar per mar, amb una senalla plena de terra al cap i els peus calçats en dos vaixells, com si fossin unes grans sabatilles. Quan va passar per l'illa de Cabrera, cada vaixell ho va fer per un costat, cosa que va desequilibrar el gegant i el va fer caure. La terra que duia a la senalla es va vessar i va formar el que ara es coneix com el puig de Randa.

Algaida, Montuïri, Sineu, Vilafranca de Bonany, Binissalem, Santa Margalida, Petra, Campos, la badia d'Alcúdia, la serra de Tramuntana, l'illa de Cabrera... La llista de llocs que es veuen des del puig de Randa és interminable.

—Encara que des de fora ho pugui semblar, Mallorca no és una unitat —reflexiona el Pep, sense apartar la vista del paisatge.

—Què vols dir? —em sorprenç.

—És una illa, però amb zones molt diferents. Es nota entre altres coses en les varietats de la llengua. No és el mateix el mallorquí de Palma que el de Felanitx, Artà, Selva o Llose-ta. Cada terra té les seves peculiaritats. D'altra banda tenim Sóller, que al seu aïllament geogràfic hi va afegir paraules i expressions franceses per mor de la seva relació de segles amb aquell país. Fa gràcia que diguin *sac* per dir *bossa*, *arramassar* en comptes d'*arreplegar*, o *carrota* al *pastanagó*. Però s'està perdent. A Pollença, per altra banda, no salen com a la resta de l'illa.

—Però Mallorca no deixa de ser una illa petita.

—No tan petita com sembla —somriu el Pep—. Cada poble té les seves coses, la seva identitat. Abans, aquesta endogàmia era més accentuada i la manca de comunicacions no hi ajudava. Tot això es va començar a suavitzar a començaments dels setanta, quan van fer els instituts, on anàvem a parar la gent de pobles diferents. Van començar amb els d'Inca i de Manacor i, de cop, tenies amics a mig Mallorca i comparties horitzons culturals. Podem dir, en resum, que a Palma la tenim tots com a centre comú, però que en indrets com Pollença o Felanitx segueixen sent molt del seu lloc i no els importa gaire el que passi a la resta de l'illa.

—Tant com això?

—La identitat és localista o, en tot cas, està arrelada a territoris concrets. Si tu em dius que tens la recepta del frit mallorquí, jo et preguntaré de quin poble, perquè no és el mateix menjar-lo a Caimari, que a sa Pobla o a Montuïri. Fins i tot, en aquests pobles et diran: «I qui te l'ha donat?», ja que no tothom el fa igual. Mallorca és un microcosmos i cada casa és un món.

El pla de Mallorca es veu, des de l'altura, com un conjunt harmònic de camps i pobles ben traçats, amb retalls de boscos i algunes cases grans —les possessions— situades dalt de petits turons, com si volguessin evidenciar que són centres de poder. Així devia ser anys enrere, però les autopistes que travessen l'illa deixen avui ben clar que el turisme i la premsa han anat guanyant espai a mesura que el camp perdia protagonisme.

Penso, mentre contemplo les moltes carreteres, en el que dies enrere a Palma em deia Margalida Ramis, una activista del moviment ecologista Grup Ornitològic Balear (GOB): «M'agradaria que l'autopista de Campos (inaugurada el maig del 2021) fos un final d'etapa, però per desgràcia no crec que ho sigui. Per al turisme hem fet autopistes, dessaladores i una gran incineradora. Pensa que en temporada alta doblem la població de l'illa. S'ha construït molt per augmentar les places turístiques i costa molt frenar tot això, però penso que hauríem de recuperar les activitats tradicionals».

«A Mallorca tenim la mar, la costa, el pla, la muntanya, les salines...», repassa la Margalida. «El mosaic territorial és prou variat com per repensar Mallorca des d'un altre model que vagi a una producció diversificada. Abans el turisme només afectava la costa, però des de fa uns anys també ha arribat a l'interior. És vera que el turisme ha reactivat l'economia de l'illa, però amenaça la producció tradicional».

«L'impacte negatiu del turisme és cada dia més evident», assegura, «sobretot amb la massificació de l'estiu, la problemàtica dels creuers, la intenció d'ampliar ports i aeroports... Al GOB no som antituristes, però critiquem que el model econòmic sigui un monocultiu turístic. L'aposta només pel turisme ens fa molt vulnerables».

L'escriptor Guillem Frontera, nascut a Ariany el 1945, em deia si fa no fa el mateix: «L'interior de Mallorca ha canviat

massa en els últims anys. Ara està creuat per autopistes on el gros de la circulació durant més de mig any el formen autocars i cotxes llogats als turistes. I encara volen més autopistes. Però si ja no hi cabem...».

Mentre penso en això, desvio la mirada cap al puig de ses Bruixes. El folklorista mossèn Alcover deia que allà «hi havia més bruixes que mosques». Ves a saber... I és que no sé què té Mallorca, però és una terra tradicionalment propícia per a les bruixes, les bubotes, els gegants i els dimonis. La gent en parla sovint i les rondalles populars en van plenes.

Podria seguir jugant a identificar pobles des del puig de Randa, però m'adono que ja és hora d'abandonar el mirador i anar fins a una altra banda de la muntanya, concretament a la cova de Ramon Llull, el savi del segle XIII que incita a l'admiració i la mirada interior. Demano la clau al restaurant del monestir i vaig al vessant sud de la muntanya, on hi ha la cova on fa segles es va retirar a resar i meditar.

La cova és petita, amb l'entrada mig tapada per una esllavissada i un interior humit, però la història d'aquest home és molt gran. Va ser escriptor, filòsof, místic, home de ciència i missioner, i va escriure més de dues-centes cinquanta obres, la majoria en català i en llatí, i algunes en àrab.

Llull va néixer a l'illa de Mallorca entre els anys 1232 i 1233. Era fill d'un català que va participar a la conquesta de l'illa amb el rei Jaume I, el 1229, i s'hi va establir el 1231. Als catorze anys va entrar al servei del rei com a patge i més endavant seria nomenat senescal (equivalent a cap d'administració) del príncep Jaume, que el 1276 es convertiria en rei de Mallorca amb el nom de Jaume II. Abans dels vint-i-cinc, Llull es va casar amb Blanca Picany, amb qui va tenir dos fills, Domingo i Magdalena.

La vida de Llull es divideix clarament en dues parts. Fins als trenta anys va dur una vida mundana i disbauxada, però una nit en què escrivia una poesia amorosa a una dama va tenir una aparició de Jesús penjat a la creu. Ho explica ell mateix a *Vida coetània*, una autobiografia que va dictar el 1311, quan tenia a vora vuitanta anys, als monjos de la cartoixa de Vauvert, a prop de París. L'aparició es va repetir els dies següents, fins que Llull ho va interpretar com un senyal de Déu perquè abandonés la vida pecadora i es dediqués a servir Crist. A partir d'aquell dia, Llull es va dedicar a tres coses: convertir els musulmans, escriure un llibre que demostrés els errors dels infidels, i intentar convèncer el Papa, els reis i els prínceps que fundessin monestirs per formar missioners.

Passats uns tres mesos, quan va sentir en un sermó que sant Francesc ho havia deixat tot per dedicar-se a servir Crist, Llull va decidir fer el mateix: va vendre totes les seves possessions, reservant tan sols una petita part per poder mantenir la dona i els fills, i va pelegrinar a Santa Maria de Rocamador, a prop de Tolosa de Llenguadoc, i a Santiago de Compostel·la. Tenia la intenció d'anar a estudiar Teologia a París, però Ramon de Penyafort el va convèncer que era millor que es quedés a Mallorca. Un cop a l'illa, es va vestir de manera austera i durant nou anys es va dedicar a preparar-se per a la seva «missió».

Llull va estudiar Filosofia i Teologia i va comprar un esclau musulmà que li va ensenyar àrab per poder evangelitzar els infidels. Un bon dia, però, en sentir que l'esclau blasfemava contra Crist, Llull li va pegar perquè escarmentés. L'esclau el va voler matar amb una espasa, però Llull va aconseguir aturar-lo i el va fer empresonar. Al cap d'un temps, l'esclau es va penjar a la cella.

Després de nou anys de formació, alguns dels quals els va passar a l'abadia de Santa Maria la Real, a prop de Palma, cap

al 1274 Llull es va retirar a la cova del puig de Randa. Quan no feia ni una setmana que hi era, assegura que Déu el va il·luminar sobre com havia de fer un llibre que provés els errors dels infidels. Aleshores va tornar a l'abadia de la Real per escriure l'*Art abreujada de trobar la veritat*. Un cop fet això, va tornar a Randa, on va resar durant quatre mesos seguits demanant a Déu que l'ajudés. Passat aquest temps, un dia va aparèixer un pastor jove tan clarividenc que Llull va pensar que era un àngel enviat per Déu per aprovar el seu *Art*.

El pas següent que va fer Llull va ser demanar al rei Jaume II que li cedís uns terrenys a Miramar, a la costa de Tramuntana, per construir-hi un convent franciscà on formaria els missioners que anirien a predicar el cristianisme a terres d'infidels. El 1276 el rei li va concedir els terrenys, en una decisió avalada per una butlla del papa Joan XXI.

Llull va morir als vuitanta-tres anys, el 1316, quan tornava a Mallorca després de predicar a Tunis, on havia estat apedregat pels musulmans. Va tenir una vida llarga i fecunda i va viatjar molt, per ampliar coneixements, obtenir favors, impulsar croades i predicar la «fe autèntica» als infidels. En un temps en què no era gens fàcil desplaçar-se, els seus viatges el van portar a Barcelona, Montpeller, Lió, París, Gènova, Messina, Pisa, Roma, Xipre, Viena, Bugia, Tunis...

En el seu testament, Llull va deixar escrit que volia que les seves obres es conservessin a tres llocs diferents: Mallorca, Gènova i París. Entre aquestes obres destaquen l'*Ars Magna*, *El romanç d'Evast i de Blanquerna*, *El llibre de les meravelles*, *El llibre de contemplació* i nombrosos poemes.

Tinc interès a anar a veure Anthony Bonner, un estudiós nord-americà de Llull que viu a Palma, però la seva filla em fa saber que ja passa dels noranta anys i que ja no s'expressa

com abans. Llàstima. M'hauria agradat tenir-hi una llarga conversa, tant per repassar la trajectòria de Llull com la del mateix Bonner, un músic nascut a Nova York el 1928 que, després de dedicar-se uns anys al jazz, va quedar tan enlluernat pel savi mallorquí que es va proposar traduir-lo a l'anglès i estudiar-lo a fons.

Bonner va arribar el 1954 a Mallorca, on viu de manera permanent des del 1959. A més d'estudiar Llull, va ser un dels fundadors del GOB, la principal organització ecologista de les Balears, i va escriure el llibre *Plantes de les illes Balears*, amb il·lustracions de la seva filla Aina.

El Llull místic i cabalístic i el Llull de l'art combinatòria —que és el que ha fet que se'l consideri un precursor de la informàtica— han interessat força Anthony Bonner i altres estudiosos europeus, com la britànica Frances Yates (1899-1981). Però hi ha molts altres aspectes interessants d'aquest personatge del segle XIII, que va escriure tants llibres que fa l'efecte que mai l'acabaràs de comprendre del tot.

A prop de la cova de Llull creixen unes mates de llentiscle, un arbust molt freqüent a Mallorca que em fa pensar en la llegenda que assegura que Llull va començar a escriure la seva obra en fulles d'aquesta planta. Per això en diuen «la mata escrita».

—És curiós —m'apunta el Pep— que al terme d'Algaida, no gaire lluny d'aquí, hi ha una possessió anomenada Sa Mata Escrita. Segons diuen, va ser propietat de la família Llull fins al segle xv.

L'obra de Ramon Llull, pel que es veu, és tan original que es propaga fins i tot a través dels arbustos de l'illa.

FRIT

Baixant del puig de Randa, ens apartem de la mirada interior a què convida Ramon Llull i anem a dinar amb el Pep a un restaurant molt conegut de la carretera d'Algaida a Montuïri, Cal Dimoni. M'atreu, d'una banda, perquè m'han dit que hi fan bona cuina mallorquina, i de l'altra, pel seu nom diabòlic.

La decoració de Cal Dimoni, que podríem qualificar d'«inspiració infernal», no decep. És plena de carotes i figures de dimonis, i hi ha un gran foc i una enorme graella a la vista per fer-hi carn a la brasa; del sostre pengen incomptables sobrassades. El menjar tampoc deixa indiferent, en especial el frit, un plat mallorquí fet amb trossos petits de carn de xai (a Mallorca en diuen mè), fetge i freixures, barrejats amb patates tallades en daus, ceba, tomàquet, pebrot vermell, fonoll i llorer. És un plat senzill, però que en alguns restaurants de l'illa aconsegueix arribar a la categoria de sublim.

—Hi ha també qui fa l'anomenat frit de matances, amb carn de porc, o el frit de sang —m'apunta el Pep—. I si vens a l'hivern tastaràs el frit de pastanaga. La pastanaga negra o morada ja hi era segles enrere a l'illa, abans que al segle XVII s'incorporés el pastanagó, el de color taronja que tots coneixem. És per això que la negra, més antiga, conserva el nom *pastanaga*, encara que a Mallorca hi ha qui en diu *safarnària*.

Tinc la sort que el Pep és, a part d'un bon amic, un referent gastronòmic molt fiable, ja que durant tretze anys, a partir del 2001, va idear i dirigir al Canal 33 de Televisió de Catalunya el programa *Karakia*, que mostrava, partint de la cuina, aspectes interessants de la cultura de diferents migrants instal·lats al nostre país.

Hi ha encara més varietats de frit. A Manacor, per exem-

ple, fan frit amb carbassa. I també el fan amb moneis, que és com anomenen els moniatos a Manacor. Segons la temporada, poden anar variant les verdures. Sovint s'hi posa coliflor.

Que el plat sigui senzill no vol dir que no tingui història. Al contrari. Al segle XIV ja apareix al receptari del *Llibre de Sent Soví*. Qui sap si Ramon Llull en va menjar alguna vegada?