

# LA PRIMAVERA DEL ALMENDRO, AHORA MISMO, EN MALLORCA

**A** QUI tiene el lector el primero de nuestros números extraordinarios que, Dios mediante, hemos de ir dando a lo largo de los meses. En el primer número, de una nueva iniciativa, hay también un tanteo, toma de contacto y posibles rectificaciones para números sucesivos. Todo se irá...

Hemos querido, en este número inicial de los «extras», dar con un tema en el que se equilibran lo lírico y vital, la verdad y la poesía. Es un pequeño milagro, precisamente, que la verdad de la riqueza que es para Mallorca el almendro, sea, al mismo tiempo base de una de las más exactas, y no por tópicas menos bellas, vertientes poéticas que nuestra isla ofrece al visitante.

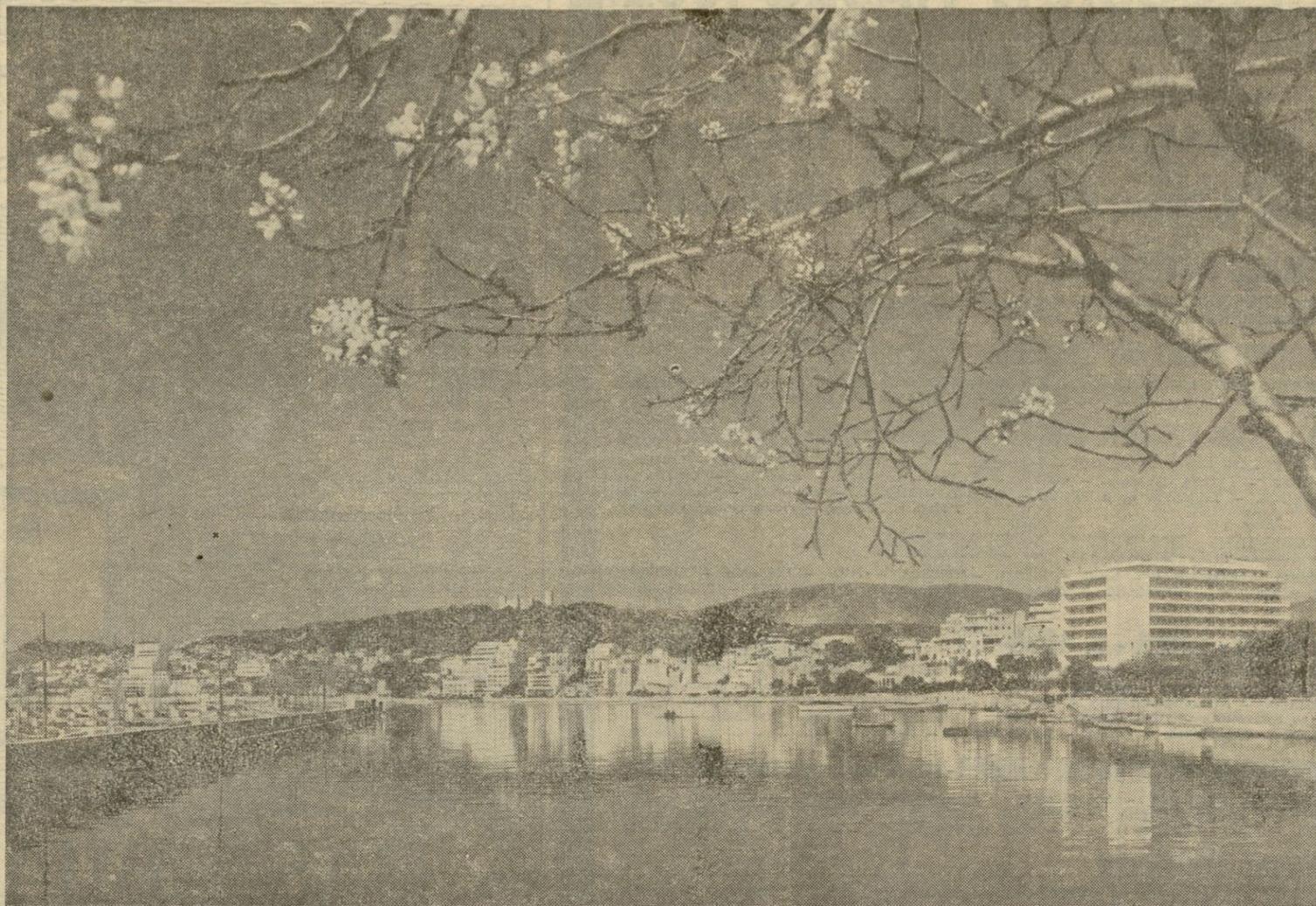
Esta primavera, en pleno invierno, que la isla se fabrica gracias a sus almendros, que llenan valles y llanos, es, pues, una respetable primavera que se puede considerar y estimar desde distintos ángulos.

Y esto, más o menos, es lo que se ha intentado —intentado, en esforzado trabajo— en las páginas de este primer extraordinario de BALEARES.

El lector dirá si hemos acertado y su opinión será bien recibida y nos servirá, como siempre, de enseñanza y orientación para los futuros extraordinarios en proyecto.

\*\*\*

Antes de continuar queremos estampar aquí nuestra gratitud, bien sincera, a cuantos han hecho posible estas páginas. Era muy importante la parte gráfica y hemos contado con los magníficos fotógrafos señores Planas —que ha puesto su archivo a nuestra disposición— y Haussman, quien asimismo nos brindó sus mejores re-creaciones sobre el tema. En el capítulo de cifras, todas las personalidades oficiales han puesto sus datos a la disposición de nuestros redactores, y, por lo tanto facilitado nuestra labor. Para todos, pues, nuestra gratitud.



(Fotos «Planas»)

## ★ ★ ★ LA FLORIDA DELS AMETLERS ★ ★ ★

Vosaltres que estimau aquests conrons fideis  
i que tantes vegades vareu entendre, sota  
la rigorosa roda de l'any i gota a gota,  
si batec de les sabes, l'olor de les arrels,

ara veniu a regre'n la foia: sols i cels  
de les marines amples que voltan Pilla tota  
recalen, entelats de pluges, a la rota,  
pròdigs als troncs, que els criden amb tebior de beis.

I una amorosa llana cobretx la llenya freda  
i el terrer canta, igual que un paradís, comòs  
del retorn a l'antiga beutat de pau i seda,

Oh, els qui heu cregut, veniu a veure com brotona  
la vida infatigable, que en punt i d'hora ens dona,  
entre delicadeses, bessons de carn i os!

JAUME VIDAL ALCOVER

(Premio Ciudad de Palma de Poesía, 1962)

TANTO  
EN LA  
CIUDAD  
COMO  
EN EL  
CAMPO

**Baleares**

El diario de más circulación en el Archipiélago

NUMERO EXTRAORDINARIO  
Palma, 16 de Febrero, 1962

## SELECCION VIAJES 1962

OFRECIDOS EN SU V ANIVERSARIO  
EN MALLORCA  
POR

DIRECCION

Avda. C. Sallent, 57



TECNICA

Teléfono 24220

### FALLAS de VALENCIA

ITINERARIO N.º 1 - Del 12 Marzo al 21 Marzo. - Precio desde ... .. 1.438 Pts.  
ITINERARIO N.º II - Del 16 Marzo al 21 Marzo. - Precio desde ... .. 1.936 Pts.

### FERIAS ABRIL EN SEVILLA

ITINERARIO N.º 1 - Del 25 Abril al 7 Mayo. - Precio desde ... .. 3.675 Pts.  
ITINERARIO N.º II - Del 30 Abril al 9 Mayo. - Precio desde ... .. 2.825 Pts.

### MADRID - FATIMA - LISBOA. - Conmemoración «13 Mayo» en Fátima

PALMA. - VALENCIA - MADRID. - ESCORIAL. - VALLE CAIDOS. - SALAMANCA. - COIMBRA. - LEIRIA. - FATIMA «13 Mayo». - LISBOA. - 3 días. - CASCAIS. - ESTORIL. - CINTRA. - BADAJOZ. - TALAVERA de la REINA. - TOLEDO. - MADRID. - VALENCIA. - PALMA. - Del 7 Mayo al 20 Mayo. - Precio ... .. 4.275 Pts.

### LOURDES - BIARRITZ - S. SEBASTIAN

PALMA. - BARCELONA. - VICH. - RIBOLL. - ANDORRA. - FOIX. - LOURDES. - BIARRITZ. - S. SEBASTIAN. - PAMPLONA. - ZARAGOZA. - MONTSERRAT. - BARCELONA. - PALMA. - Del 5 Mayo al 15 Mayo. - Precio ... .. 3.250 Pts.

### ITALIA - SUIZA - C. AZUL

PALMA. - BARCELONA. - PERPIGNAN. - MONTPELLIER. - MARSELLA. - NICE. - MONACO. - MONTECARLO. - GENOVA. - PISA. - GROSETO. - ROMA, 4 días. - SIENA. - FLORENCIA. - BALONIA. - FADUA. - VENEZIA. - LAGOS de GARDA y COMO. - LUGANO (SUIZA). - SAN GOTTLARDO. - INTERLAKEN. - BERNA. - GINEBRA. - LYON. - AVIGNON. - PERPIGNAN. - BARCELONA. - PALMA. - Del 23 Mayo al 12 Junio ... .. 9.940 Pts.

### CRUCERO-EXCURSION a ROMA - Con la motonave CABO SAN ROQUE

PALMA. - BARCELONA. - MONTSERRAT excursión. - MARSELLA. - GENOVA. - PISA. - ROMA - 3 días. - SIENA. - FLORENCIA. - GENOVA. - MARSELLA. - BARCELONA. - PALMA. - Del 2 de Junio al 11 Junio. - Precio desde ... .. 6.250 Pts.

### PARIS EN OTOÑO

PALMA. - BARCELONA. - MONTSERRAT. - ANDORRA. - FOIX. - LOURDES. - BERGERAC. - LIMOGES. - Valle del LOIRE. - ORLEANS. - PARIS, 4 días. - NEVERS. - VICHY. - CLERMONT. - FERRAN. - MILLAU. - MABONNE. - PERPIGNAN. - BARCELONA. - PALMA. - Del 27 Sept. 2. al 11 Octubre. - Precio ... .. 5.975 Pts.

OFRECEMOS A NUESTROS CLIENTES, AMIGOS y PUBLICO EN GENERAL ESTA SELECCION DE NUESTROS MEJORES CIRCUITOS REALIZADOS DURANTE NUESTROS AÑOS DE TRABAJO EN MALLORCA Y CON LA GARANTIA DE UN RESULTADO LISONJERO.

Pidannos folletos e información sin compromiso

**SANEAMIENTO  
FUMISTERIA  
CALEFACCION  
ELECTRO-  
DOMESTICOS**

**CASA BUADES**  
ANTONIO BUADES FERRER S.A.  
AV. A. ROSSELLO, 82 y P<sup>ta</sup> PIO XII

# ALZAMORA, S. A.

CASA FUNDADA EN 1835

EXPORTACION DE ALMENDRAS  
Y PULPAS DE FRUTAS

IMPORTACION DE HARINAS, AZUCARES, ARROCES, CEREALES Y SALVADOS



PALMA DE MALLORCA

Gilabert de Centellas, 60

El decano de los hoteleros

D. Hernani Gómez Dos Santos, Director-Propietario del Hotel Parque

ESTAMOS en la Plaza de Jinetes de Alcalá, esquina Paseo Mallorca. Por la puerta de entrada vemos que el "hall" del Hotel Parque está invadido de público. Un personal perfectamente uniformado va y viene incesantemente. El recuerdo de nuestro antiguo amigo, decano de los hoteleros de Mallorca, don Hernani Gómez dos Santos, nos lleva al interior con el propósito de abordarle. Treinta y dos años como director-proprietario del hotel, en Palma, le dan autoridad para hablar de turismo y hostelería.

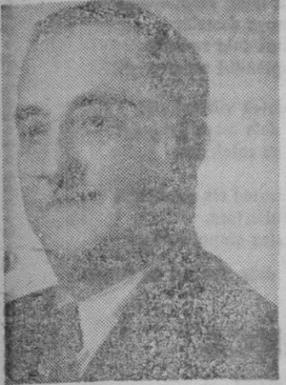
lo cierto es que verdaderos hoteleros hay pocos en la isla... Y es una pena que los intrusos vengan a destruir lo que tanto costó a unas organizaciones perfectas y sin competencia mundial, que datan de muchos años, crear el ambiente turístico de Mallorca.

Lorenzo. ¿Cina y este servidor... Le ruego no lo tome como inmodestia. —El título de decano es glorioso siempre... Le felicito, don Hernani... ¿Cree es inoportuno el aumento de establecimientos de hostelería, lo mismo en Mallorca que en cualquier lugar eminentemente turístico? —Cuando tres meses de temporada son insuficientes para

aguantar sanos los capitales invertidos, si. Quiera Dios que pronto no tengamos que advertir el exceso. —¿En qué categoría considera el personal hotelero en la provincia? —En los casos de poca preparación no hay que culpar al personal, sino a quien manda, por no saber antes qué y cómo se debe mandar... ¿Cómo quiere,

por ejemplo, que un soldado o cabo pueda hacer cálculos de tiro, si no está junto a él un buen señor oficial, de largos estudios y conocimientos?... A los clientes, sobre todo a los que pagan facturas fabulosas, es preciso ofrecerles un servicio poco menos que immaculado, ya que ellos son después los mejores propagandistas de nuestras islas y sus bellezas incompara-

bles, y también de la perfección, disciplina y respeto que merecen todos los visitantes en nuestro archipiélago, sea de la categoría que sea. —Es usted severo, en sus juicios... —Porque mi amor por Mallorca es grande... ¿Usted cree que se puede dejar de ser severo viendo, por ejemplo, el contorno de este hotel, donde las gallinas entran en los jardines a picotear, con la Riera cada vez más abandonada, con el alumbrado que no da luz ni para pasar el puente, con futbolines a todo pasto, como si estuviéramos en la feria de Añover de Arriba?... ¿Así queremos turismo?



HERNANI GÓMEZ DOS SANTOS

mente encantadora, por su belleza y simpatía. Se llama María de Piedad. —¿Cómo ve el turismo en el futuro? —Siento decirle que con profundo pesimismo. Empieza a faltar lo que servía de aliento para que fuera en aumento. Se van las golondrinas y no vuelven los "precios"... —¿Cómo se consigue ser un buen hotelero? —Sintiendo verdadero amor a la profesión y sabiendo el valor de cada gota de sudor que en el transcurso de los años vas vertiendo. Hasta llegar a la veteranía, esa gran experiencia que no se adquiere únicamente "mandando" y "pagando"... Yo no quiero ofender a nadie, pero

CUANDO LOS ALMENDROS FLORECEN



Y EN CUALQUIERA EPOCA DEL AÑO...

URBANIZACION BAHIA-PALMA

TIENE UN PAISAJE RUTILANTE

Valdantey

—¿Qué hay que hacer, señor decano? —No dormirse en los laureles... Y no olvidar que ya son muchas las competencias que se ofrecen cada día: Barcelona, Alicante, Málaga, Sevilla... Están muy cerca sus condiciones turísticas son cada día más y más cantadas. —¿Cuándo será su retirada oficial, querido amigo? —Nada en concreto. Tengo 63 años y espero estar en la brecha muchos más, si Dios me lo permite. —Le ruego el último consejo, para el bien de la hostelería en Mallorca. —Únicamente pedir a nuestras ilustres autoridades que presten su ayuda y que distingan al bueno del malo, y sobre todo, que se den cuenta del peor... Yo llevo aquí 33 años y después de mucho trabajar estoy con lo mismo que cuando vine, lo que no me mortifica porque a fin de cuentas el hecho de poderme sentir mallorquín vale millones... ¡Y no crea, también a mí me agrada poder hablar de millones, pero en efectivo...! Y cuidado con los intrusos, extranjeros y nacionales. —¿Nada más, señor decano? —Un cariñoso saludo para las agencias de viaje y para mis amigos los periodistas, a quienes siempre he procurado distinguir. El señor Santos, así lo llamamos nosotros, por su honestidad y simpatía, y por su talento, también, merece nuestro afecto.

J. MAS CARDONA

Como los almendros floridos...

CORTIJO VISTA VERDE



Galdantey

Da tono, color y tipismo español a Mallorca

LOS ALMENDROS AVISAN: EN LA PRIMAVERA DEL INVIERNO PREPARE SUS TRAJES DE VERANO



OTRO nº 1

SAN FELIPE NERI 28730 Tl. 22440



(Foto «Planas»)

## TEMPS D'AMETLES

Les figues ja van a querns  
i les metles a barcella;  
cada cullita novella  
resta fredor als hiverns.

Quant el blat és dins la sitja  
i la civada als graners,  
dins el camp del ametlers  
bell estol s'hi regositja.

Qui espolsa no pega fluix  
i els d'abaix cullint s'acoten,  
que les metles hi reboten  
plovent com a calabruix.

El gel no cremà la flor;  
per això es cull bona anyada:  
cada ametler té solada  
que a l'amo fa barba d'or.

Amb les metles a pelar  
din la casa hi ha alegria,  
i de crits i canturia  
l'hora-baixa és un xalar.

Vénen carros estibats,  
i xalestes cullidores,  
que es tornaran peladores  
quan els sacs seran buidats.

Ja al voltant del caramull  
s'aplega bella rotlada,  
i a la pau de la vetlada  
la conversa pren el bull.

—Fadrines, be hi cal anar  
la clenxa feta, a les vetles;  
que anyada rica de metles  
diuen que és any de casar.—

Sona al lluny un flaviol  
mesclat amb belar d'ovelles...  
i es sent d'olor de clovelles  
que s'escampa del redol.

A qui escoltar-les li lleu  
no estarà per codolades,  
com no està mais per tonades  
qui vol galejar sa veu.

El rei n'ha fetes fer crides,  
que crides n'ha fetes fer...  
Les cançons d'en temps primer  
que ho són aquí de garrides!

El treball aquí es gustós,  
i són belles les rondalles,  
i són fresques les rialles,  
i són fortes les amós.

Cerquin altres el poder,  
la cort i sa galania:  
és a dins la pagesia,  
que el meu cor s'hi troba a pler!

MARIA Antonia SALVA

(«Espigues en flor», 1926)

## CUMBRE Y LLANO

Una nieve simbólica,  
emblanquece la cumbre  
y otra nieve — no nieve  
emblanquece los llanos.  
Ambas nieves, fundidas  
por el sol de Mallorca,  
hacen de llano y cumbre  
un inmenso incensario.  
Desde el aire respiran  
un perfume de nieve  
los que a Mallorca llegan  
por el aire volando.  
Una sábana blanca  
se extiende sobre el lecho  
de Mallorca al que busca  
plena paz y descanso.  
El aire se convierte  
en una sinfonía  
de tonasoles rojas,  
amarillos y blancos.  
El sol hiere a la nieve  
sin convertirla en agua.  
Lo que era nieve rosa  
se torna verde manto.

ELISEO FEIJOO

# Los almendros en la poesía

## TES CLARES NITS

Tes clares nits governa l'estrella d'Orient.  
Sobre planures blanques de neu, pausada gula  
ses caravanes régies l'eterna Epifania  
dels pobles qui devallen de l'altre Testament.

Lluny, per deserts i estepes, la lluna resplendent  
perfills de dromedaris i d'orifanyes destria;  
i baix de les palmeres, un somni dolç somnia  
dels Reis de llonga barba l'esplèndid seguiment.

Subtils, commouen l'aire calentes vibracions:  
s'adormen les tormentes al si dels mars pregonis;  
emmirallant nocturnes superbes estelades;

I allà, a les comes baixes, despuntes els sembrats,  
i, anunci de futures incertes pubertats,  
els ametlers espongen llurs testes empolvades.

MIQUEL dels SANTS OLIVER

(Poesies)

## HIVERNENCA

Gené és vingut; la nit reposa,  
glacial, damunt el sementer.  
La flor primera s'és descloua  
al cim més alt d'un ametler.

Ha obert son ull la flor veïna...  
L'hivern regnava en la foscor;  
callava l'aigua cretallina,  
glaçada al fons del regueró.

Quèia la neu, dispersa i clara,  
sobre el dormit ametlerar...  
Les flors s'han dit: no és hora encara.  
I s'han tornades acopar.

MIQUEL FERRA

(A mig camí, 1926)

## HALLAZGO DEL ALMENDRO

De tu ayer, línea apenas dibujada  
sobre un mundo de plata y limpio sueño;  
memoria breve, risa impresa al leño,  
símbolo, aire, corazón de nada.

Canción ausente, lluvia ensangrentada,  
voto molino, ardor, lírico empeño,  
estribillo de atardecer risueño,  
razón de espuma en vuelo transformada.

De tu ayer a ese hoy, la corta espera,  
un antiguo rubor de primavera,  
un hallazgo en la huida de la llama.

Después, el gesto de una mano leve  
abriéndolo el labio con su luz de nieve...  
¿Qué importará al latido de tu rama?

L. AGUILLO DE CACERES

# Cuando toda la isla florece

Por Santiago Kusíñol

Si cuando te vas al interior es por febrero o en primavera verás una isla que florece de golpe y se vuelve como un ramo. El desde los otros mundos nos ven deben decir los flamarionas del cielo «ya le ha salido el «punto blanco» a la tierra». Y este punto blanco es Mallorca.

Este punto blanco son los almendros. Llanuras inmensas, sierras, valles, hondonadas y colinas cubiertas de blancos almendros que a hileras, a grupos, alfombran toda la isla y la destacan del mar como una inmensa cesta de flores saliendo del azul del mar.

Estos árboles florecidos, todos juntos, tienen la misma nota pero, de uno en uno, son como telas o como los matices de un solo color, de una gradación sin fin. Desde el amarillo claro al rosa encendido, toda la gama de los rosados, amarillo-lirio, amarillo-blanco de nacar, blanco-azul de perla, rosa englantina, rosa violeta. Desde el páldio de la magnolia a la casi rojez de la clavelina rosada, no falta ni uno de la paleta. Un músico podría decir que es una sonata en rosa. Nosotros no encontramos palabras. Los ojos no pueden hablar. Miran y admiran y ven el blanco y se emporrachan de luz y cuando más ven, más miran.

No imaginan los que plantan almendros para cosechar almendras que para la cosecha de los ojos lo de menos es la almendra. Hay frutos que son desgraciados. Maduran sin florecer, llegan a fruto como aquellos pobres que no han tenido juventud, pero éstos no son para las islas. Aquí el árbol que no florece se le considera como leña, es un árbol de carga y de trabajo. El árbol, para vivir en Mallorca, tiene que ser hermoso y con prestigio. El almendro es el más noble.

El almendro sabe que ha venido el mundo para florecer. Así, hasta que le ha caído la flor no permite que le salga la hoja. Quiere salir sola y primero que ninguna, quiere ser la bandera blanca anunciando la primavera, quiere ser la paloma del arco y la flor nupcial del año.

El año que se hielan los almendros, empieza el otoño en verano y las hojas caen tiernas, sin tiempo de secarse.

Figuraos estos países que sólo ven el blanco de la nieve en el hielo, en los glaciares, la envidia que deben tener a los que la ven formando ramos. ¿Qué sacan de tener riquezas si las tienen que mirar a oscuras? ¿Qué consiguen haciendo producir la tierra si la tierra sólo les da grano? ¿Qué les importa poseer tierras si llevan puestas unas gafas oscuras? El que no puede contar la vida por meses florecidos ha nacido viejo. Por eso lo que hace joven a la isla es el estallido de la florecida.

El florecer, aquí, no es un trabajo, es un respirar de la misma isla. Se siente el corazón lleno y fecundando le sale la vida por las ramas y pare belleza sin dolor, y como es el sol quien la hace madre, como es el mar que la apadrina, los hijos salen de blanco de oro y salen tantos que la tierra canta.

Viene un momento que aquella flor cae sobre la hierba que veídea y la hierba que no tenía flores se sirve de las del almendro y hasta en el suelo se convierte en alfombra. Los campos entonces son una nevada, una nevada tibia, una nieve que vive y que respira, una nieve que abriga los campos para que nazca la primavera.

Si Mallorca no tuviese nada más valdría la pena de vivir en ella sólo para verla florecer. Ni las puestas de sol del Rigul, ni el sol de noche de Noruega, ni las cataratas del Niágara, valen tanto como ver una isla que se vuelve una rosa blanca. Aquello es caer y morir y esto es nacer. Aquello es vejez y esto es juventud y que juventud. Dios del cielo! La juventud de un trozo de mundo que se saca de dentro todo lo hermoso para ofrecerlo a los hombres, la juventud naturaleza y alma de la tierra.

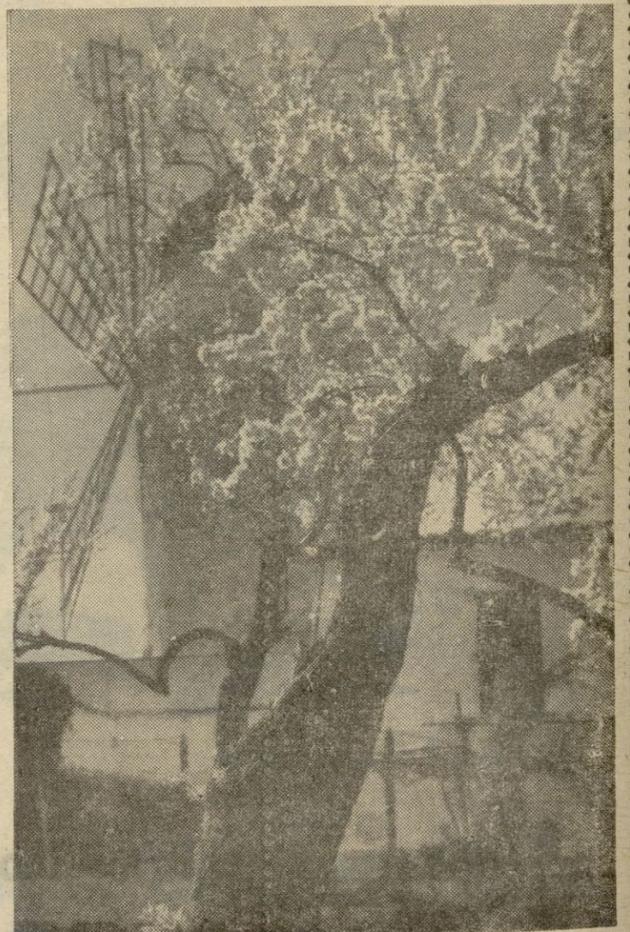
Y todo esto, oh cielo generoso, se ve gratis, sólo pasando por la carretera, y disfrutan de ello pobres y ricos, y basta tener ojos y ganas de mirar para gozario. Lo que prueba que, en este mundo si muchas veces se encuentran espigas es que, con frecuencia, uno

no las sabe apartar y si no se ve

te deslumbran de blancura, que te hacen amable la existencia, que te regalan el estallido más grande de hermosura.

Bendígamos las islas de la cal-florecen para ti que pasas, que te llenan el corazón de alegría, que

te deslumbran de blancura, que te hacen amable la existencia, que te regalan el estallido más grande de hermosura. Bendígamos las islas de la cal-florecen para ti que pasas, que te llenan el corazón de alegría, que



(Foto «Juanets»)

# La almendra es el primer renglón de las exportaciones mallorquinas

LOS almendros, además de reunir sumamente decorativos con sus flores, su anuncio de la primavera, y todo lo demás, tienen otro aspecto en mo o alguno despreciable: la almendra, que si no es tan poética como la flor, proporciona una sana fuente de ingresos y de divisas.

La almendra es un tema que se presta a extenderse ampliamente sobre sus cualidades nutritivas, vitamínicas y dietéticas. Sobre su aplicación en la repostería y sobre las alusiones que hacían los antiguos galenos a las propiedades terapéuticas del sabroso fruto.

Pero sobre la almendra puede también hablarse en cifras. Cifras de recolección, de exportación, de consumo. Cifras que hablan de toneladas y de dólares. Bien cierto es que «números cantan» y que su canto produce muchas veces una optimista y reconfortante impresión.

## CONSUMO INTERIOR Y EXTERIOR

Don Bartolomé Sagrera nos informa en primer lugar de que la cosecha del año último fue bastante buena, y desde luego muy superior a la del año 1960:

—La recolección en el año último puede calcularse entre las seis y siete mil toneladas. Naturalmente, se entiende que de almendrán, es decir, el fruto propiamente dicho desprovisto de cáscara.

—Estas cifras corresponden solamente a Mallorca?

—Después de esto, a esta cifra habría que añadir la cosecha de Ibiza que asciende a un millón y medio de kilos de almendra en cáscara.

—¿A cuánto ascienden las exportaciones?

—Hasta la fecha se han ex-

## Principales países importadores: Inglaterra, Francia, Alemania, Suecia y Dinamarca

● El almendrán cosechado en el año último, puede calcularse entre las seis y siete mil toneladas

## ● ENTREVISTA CON EL DELEGADO REGIONAL DEL MINISTERIO DE COMERCIO, DON BARTOLOME SAGRERA

portado de la última cosecha dos millones y medio de kilos. —¿Cuáles son los principales países importadores?

—Inglaterra, Francia, Alemania, Suecia y Dinamarca.

—¿Y el mercado interior? —Para el consumo del mercado interior habrán salido unas mil toneladas.

VALOR EN DOLARES El Sr. Sagrera nos dice que

la cifra global de las exportaciones de almendra del año último, pueden calcularse en 4.333.912 kilos, por un valor de 5.518.233 dólares.

—Ibiza ha exportado 600.000

kilos de almendra en cáscara para el mercado exterior, y 2.000.000 kilos para el mercado interior. La especialidad de Ibiza es la almendra «lita», de cáscara lisa.

—¿Puede usted poner estas cifras en relación con el año anterior?

—En 1960 se exportaron más de 6 millones de kilos por valor de más de 5 millones de dólares.

—Había creído entender que la cosecha última fue superior...

—Y lo fue. Lo que sucede es que las cifras de este año son más normales. En 1960 fueron exportados «stocks» acumulados durante varios años.

## LA CUESTION DE LOS PRECIOS

El Delegado Regional del Ministerio de Comercio, nos informó acto seguido de que en el año último se registró una extraordinaria cosecha de almendras principalmente en Italia, Estados Unidos y Marruecos.

—¿Repercute esta competencia en el precio?

—Con gran sorpresa por nuestra parte, los precios se mantuvieron a un buen nivel. El kilo de almendrán se pagó al agricultor entre 50 y 53 pesetas.

—¿A qué cree usted que fue debido?

—Indudablemente el alto nivel de vida conseguido por Europa. No olvide usted que la almendra es un artículo de lujo.

—¿Y no han podido influir las actuales abdicaciones industriales de la almendra?

—El principal factor le replote que ha sido el aumento del nivel de vida. Hasta hace muy poco tiempo, una buena cosecha de manzana en Suiza o Alemania influía en el precio de la almendra en los mercados internacionales.

## LOS ZAPATOS «P SANDO LOS TALONES»

—La almendra ¿constituye la principal partida de nuestras exportaciones?

—Efectivamente. En el primer renglón de exportación de las Islas Baleares.

—¿Seguido de...?

—Seguido muy de cerca por el calzado, la almendra ha tenido hasta ahora a primacía.

—Pero si continúa el auge de exportación del calzado al ritmo previsto, pasará al primer puesto.

O sea, que el calzado anda «pisando los talones» a la simpática almendra. Uno, que en el fondo es bastante improprio, piensa que más vale así. Porque si una partida llega a superar a otra no porque aquella disminuya, sino porque la última crece es una buena señal... ¿Y tanto!

ANTONIO PIZA



(Foto Planas)

# 28 SON LOS HOMBRES QUE CUIDAN DE EXPORTAR LA ALMENDRA

DESDE la cuna, «bresol», hasta la sepultura, «tombas», vivimos los mallorquines familiarizados con el almendro, el «amandier», francés. Nos gusta el almendrán, cajitas verdes para una sola lágrima, y nos gusta la almendra, la «amand», que se toma como una golosina en los «restaurants» de París.

Los almendros floridos nos saludan, como en una «gatación» de velos, cuando marchamos y volvemos a la isla por el camino del aire; ese aire nuestro, que parece que nada puede sostener. Y en verano son como grandes albahacas, mirados desde arriba.

Lo hemos dicho ya: tienen raíces de endecasílabos nuestros almendros y son como quintillas del Marqués de Santillana sus flores.

Y para el mejor de los humoristas españoles, es el almendro la tumba de Eloisa.

—Pero el almendro es ante todo y sobre todo, sindicalista. Por algo constituye una de las ramas —millones de ramas— cajadas de fruto— de nuestra producción, y se disciplina en el Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas.

—Pensé—pienso, luego existo—: ¿Quién se lleva, desde hace más

- EL ALMENDRO ES SINDICAL
- 7.000.000 DE ALMENDROS EN LA ISLA
- 3.000.000 DE PESETAS AL AÑO ES SU RIQUEZA
- VEINTE ALMENDROS POR HABITANTE, EN LA ISLA

tiempo, nuestras almendras, a Inglaterra, Alemania, Francia y Suiza? Y cascándome una almendra en la frente me contestó: la Casa Alzamora.

Se me abrieron las puertas y tomé asiento, en un lujoso despacho, frente a don Gabriel Alzamora, el «dandy», que tenía, detrás, un bello cuadro de almendros del pintor don Juan Piza.

—¿Ustedes, los Alzamora, fueron los primeros vareadores de almendros hacia el extranjero?

—Exacto. Esta casa, fundada en 1835, fue la primera firma exportadora de almendra de Mallorca que dió a conocer nuestros productos en los dife-

rentes mercados extranjeros.

—Número de almendros en Mallorca?

—Siete millones.

—¿Cifra redonda?

—Exacta. Podemos empezar a contarlos, cuando quieras.

—¿Veinte almendros por habitante?

—Así así.

—Un almendro por habitante de Londres?

—Aproximadamente.

—¿Ciudades y pueblos más almendrosos?

—Términos municipales de Palma, Lluchmayor, Campos, Inca, Felanitx, Manacor y Santany.

—¿Variedades de almendra?

—Pou, Verderetes, Potetes,

Sardas, Canaletes, Pons y Rotgetes.

—¿Plantí? —Los suficientes para atender las necesidades de la isla.

—¿Cosecha media?

—Seis mil toneladas.

—¿Precio medio?

—50 pesetas el kilo.

—¿To a?

—Trescientos millones de pesetas.

—Número de exportadores?

—23.

—¿Libre la exportación?

—Completamente. Con el solo requisito de figurar en el Registro Especial de Exportadores de Almendra y Avellaná.

Aproveché una pausa en la conversación.

—Me apetecen unas almendras tostadas.

—Pulsó un timbre y apareció un criado (privilegio nuestro europeo).

—¿Almendras tostadas!

Y nos las comimos.

He varado, recogido, pelado y casado almendros. He tenido una indigestión de ellas. El plato de cocina mejor que rodea comer es el plato con salsa de almendra. El dulce «más llepallós, s'es capses». Se mucho de almendros. Seguro que me lo habrás notado, lector.

Jorge Andreu ALCOVER

BAR - RESTAURANTE

# Sa Cova

Paseo Marítimo

¡REALIDAD!

Al utilizar la palabra «super» lo hacemos convencidos de que nadie construye ni monta los frigoríficos con la perfección de los que llevan nuestro nombre. Sólo es posible evitar imitadores con lo más concluyente que puede ofrecerse: realidad.

La realidad, nunca podrá ser imitada: el nombre de FRAU y la garantía de 10 años.

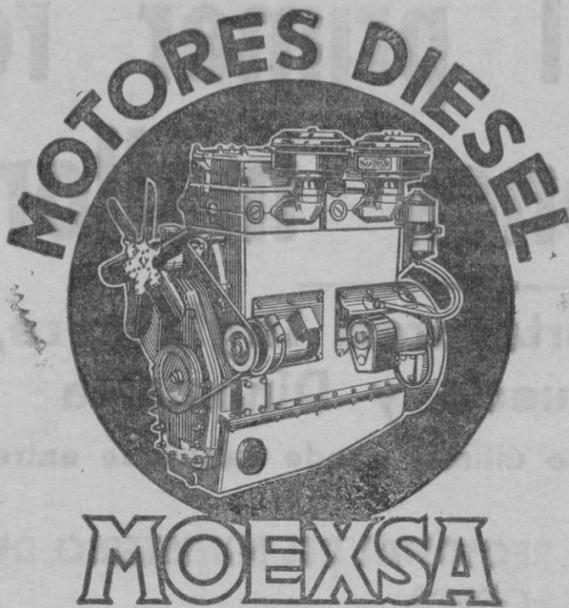
**frau**  
SUPERFRIGORIFICOS  
10 AÑOS GARANTIA

**GRUPOS  
PARA RIEGO**

Motores  
a gasolina  
refrigerados  
por aire.  
industriales  
y marinos.

Referencias

TELEFONO 22718



**MARINOS  
CON CAMBIOS**

MOTORES DIESEL

en potencias  
de 5 y 10 HP.

Facilidades

ARAGON, 45

**CONTRA EL FRIO  
GRAN LIQUIDACION**

por final de temporada

Faldas lana, última novedad, desde	75 pts.
Abrigos señora	» 300 »
Chaquetas ante, señora,	» 500 »
» » caballero	» 990 »
» napa	» 800 »
Tres cuartos ante o napa	» 1.100 »
Bolsos boxcalf, última novedad	» 250 »
Bolsos ante	» » 175 »

APROVECHE ESTA OCASION QUE LE OFRECE

**STOR**

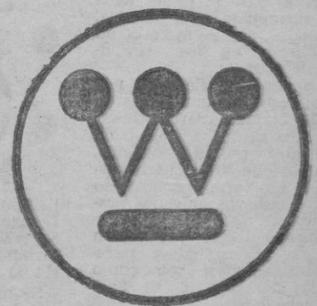
Piazza Santa Catalina Thomás núm. 18



**Westinghouse**

- IMAGEN AMPLIADA
- 23 FULGADAS
- SONIDO FRONTAL
- VIDEO & AUDIO «INCISIVITY»
- SERVOBRIGHT (automatismo)
- SONIDO WIDE FI (2 altavoces graves y agudos)
- ANGULO DE REFLEXION DE 114.º

- «CAS» RAPIDO DE IMPULSOS
- DISPOSITIVO ANTIINTERFERENCIA
- CICMETRIA ESTABILIZADA
- SELECTOR DE ALTA GANANCIA (ausencia) de «nieve»
- TOMAS PARA ALTAVOCES SUPLETORIOS
- ATENUADOR INCORPORADO
- HI-FI PICK-UP



**RADIO BORNE**

San Miguel, 135  
Teléfonos 21357 - 15212

PARA LA MESA  
Y COCINA

FERRERIA

**San Miguel**

DROGUERIA

San Miguel, 32 - 34  
Gater, 1 - Tel. 23822

# Las variedades de almendros en Baleares



(Foto Planas)

Por FERNANDO PLANAS, Ingeniero Agrónomo

NINGUN cultivo agrícola alcanza en Baleares una producción, cuyo valor supera al que se obtiene del cultivo del almendro, que ocupa el primer lugar sobre todos los demás.

La importancia de este cultivo en Baleares, queda además patentizada por los esmeros y cuidados que se le aplican, siendo muchas las plantaciones de almendros, especialmente las que tienen menos de 40 años, que son verdaderos modelos por la formación regular de su copa, por sus perfectas alineaciones, etc. que prueban el gran interés que le presta el agricultor.

Sin embargo... siempre ha de haber un "pero" y este "pero" lo hemos de aplicar más bien a

Mallorca, por el excesivo número de variedades existentes que, el malogrado don Pedro Estelrich en su admirable obra, eminentemente práctica, titulada "El almendro", en 1906, clasificó más de 300 variedades, limitándose a describir 51, de las que 31 se cultivaban en aquel entonces en Baleares. De entonces este número ha aumentado considerablemente, por el afán o prurito existente entre muchos agricultores y en especial entre

los injertadores de alardear en el descubrimiento y posesión de una nueva variedad, de mayor producción, de mejor desarrollo, etc., descubierta muchas veces casualmente en las variaciones que la influencia del medio han imprimido en un árbol o grupo de árboles (calidad del terreno, exposición, cuidados culturales, etc.) o bien del cruce natural de dos variedades, propagando luego por el injerto aquella variante con el nombre de la finca de origen (Llull o de Son Llull, Fous o de Son Pou, etc.) o bien con el de su propietario o del injertador (d'en Horrach, d'en Pons, d'en Pere Batle, etc.), aumentando aún el desconcierto el que una

misma variedad recibe dos o más nombres, según la localidad donde se cultive, batiendo el record por este concepto la variedad llamada comúnmente "Canal" y que por ser de las más extendidas en Mallorca, hemos logrado "descubrirle" hasta seis nombres más, a saber: De la Canal, Caneleta, Consell, Corrioleta, De l'embut y Gomós.



## EL ENIGMA DEL CANTO DEL GALLO

Después de pasar un mes bajo tierra, nueve sabios italianos serán capaces, sin duda de explicar el enigma del canto del gallo anunciando el alba incluso cuando está bajo tierra. Ese no será sin embargo el único interés de la experiencia.

Los sabios quieren estudiar las reacciones de los hombres y de los animales en la oscuridad. Actualmente se practican exámenes sobre unos y otros. Ya se ha constatado que en el hombre el número de pulsaciones era superior a la normal.

A su salida de la gruta el profesor Maletto fue sorprendido por la belleza de los colores mientras el Dr. Alessandro afirmaba: «Puedo sentir los olores de la hierba».

En cuanto a los animales habrá que esperar a que terminen los exámenes que se hagan las comparaciones. Quizá sabremos entonces por qué el alba hace cantar a los gallos incluso cuando no pueden verla por qué las gallinas ponen más en la oscuridad a qué hora se duermen y se despiertan los animales, etc.

(La Croix-Paris)



(Foto Balear)

## El personaje de hoy, entrevistado

UESTRO personaje de hoy es añoso y retorcido. Pero se halla milagrosamente rejuvenecido de flores blancas.

Lo encontramos caviloso, solitario, rodeado de higueras, algarrubos, y toda clase de árboles plebeyos.

—Buenos días, señor Almendro. Está usted que da gusto verle, con tanta flor.

—Ya ves, hijo. Nosotros somos así: procuramos la educación del pueblo por las cosas bellas. La estética antes que la ganancia, la flor antes que la almendra.

—Lo difícil hubiese sido al revés...

—¿Cómo dice? Soy un poco sordo.

—Nada, era un simple comentario... ¿Sabe que vamos a dedicar en "BALEARES" un número extraordinario al almendro?

—Ya era hora. Antes, cuando en Mallorca el turismo era de invierno, se nos daba mucha caba. Y toda la propaganda turística se basaba en los almendros en flor.

—Ahora lo que privan son los pines.

—Un colega bastante tonto, por cierto. Y no es por hablar mal, pero la verdad es que no da ni flores, ni frutos, ni nada.

—Pero da sombra.

—No lo entiendo. Creí que los turistas venían a tomar el sol.

—No me negará usted que los almendros han tenido muy buena literatura.

—Sí; los poetas, las guías de turismo, los escritores de fama que han pasado por Mallorca, todos nos han tratado muy bien.

—La verdad es que no se merecen ustedes la indiferencia de ahora.

—Y que lo digas, hijo. Yo me atrevería a proponer algo para atraer el turismo en invierno.

—Usted tiene la palabra.

—Pues propongo que se celebre la "Fiesta del Almendro" con certámenes poéticos al que concurren los poetas de todo el mundo, con festivales artísticos, con rebajas en los hoteles, con excursiones gratis apro-

vechando el "veranillo de San Martín"...

—No parece mala idea.

—Se podrían difundir estogans como "Anticipe su primavera"... "Sea usted distinto: Visite Mallorca en invierno"... "Conozca usted la Mallorca blanca", etcétera.

—Parece usted del "Fomento de Turismo".

—Pues le advierto que no tengo ningún hotel. Pero aún se me ocurre otra cosa.

—¿Qué cosa?

—Que se podría adornar, siempre con vistas al turismo de invierno, una plaza de Pal-

ma a base de grandes y corpulentos almendros. La plaza en cuestión se podría llamar "Plaza del Almendro".

—¿No se está dando usted un poco de "autobombo"?

—Pareces tonto, hijito. ¿No ves que todo lo hago por la rica divisa?

—Pues a ver si se anima la gente...

—Eso, a ver si se anima.

Nos despedimos del señor Almendro, y saludamos desde la lejanía su decorativa copa, blanca de flores. Lo que se dice una bella estampa.

A. P.



(Foto Planas)

FLORECIO EL ALMENDRO...

PERO RECUERDE QUE ACTO SEGUIDO LLEGA LA

PRIMAVERA

para la cual le ofrecerá las últimas novedades

TEJIDOS SALAS

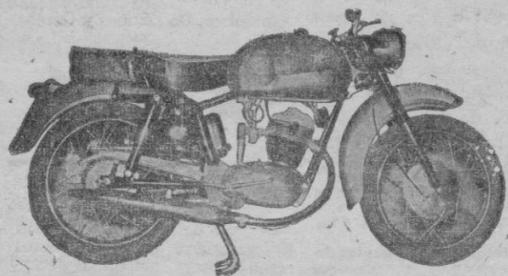
ALTA COSTURA SASTRERIA

MOTOCICLETAS

*Emeuve*

Le anuncian la próxima llegada de la

MARAVILLA DE LAS MOTOCICLETAS



235 c. c.  
4 tiempos

Es la máxima novedad que ha lanzado al mercado la industria española



Representante exclusivo para Baleares:  
**BERNARDO CAPO**  
Honderos, 45  
Teléfono provisional 15466



Tapicerías **DECOR**

Velázquez, 20 - 22

Teléfono 22420

Muebles auxiliares,  
funcionales y  
clásicos

Tapicerías

Estamines

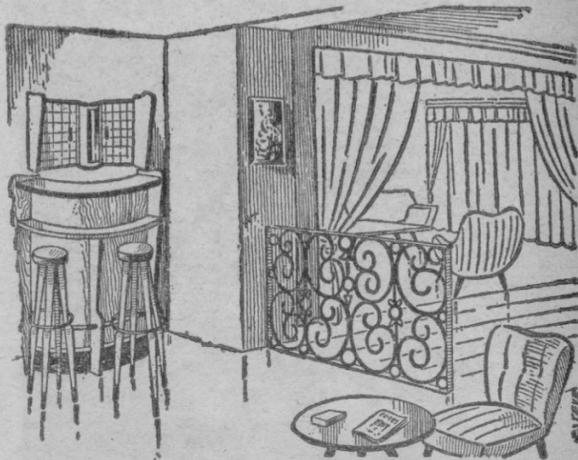
Alfombras

Confortables

Sillerías

Lámparas

Cojines muelle



PARA LOS DESMONTES

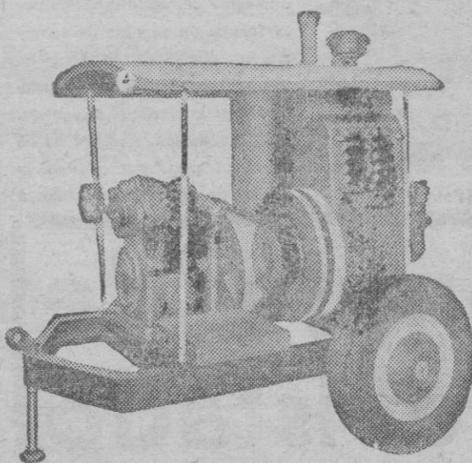
OFRECEMOS:

Moto-Compresores  
DIESEL 12 HP Y SUS HE-  
RRAMIENTAS ADECUADAS

Verlos en:

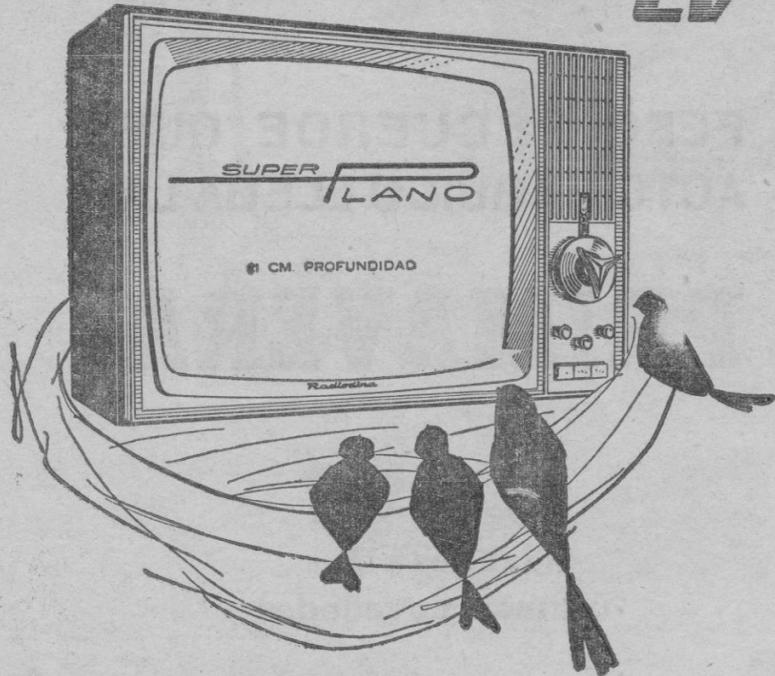
**Socias y C.ª S. en C.**

Lvda. Alejandro Rosselló, 38 - 40



TODOS SON PLANOS... TODOS SON EXTRAS...  
PERO... HA LLEGADO EL SUPER EXTRA Y SUPER PLANO

**Radiodina**  
*TV*



*en su hogar...*

**Radiodina**  
*TV*

- PANTALLA RECTANGULAR 19" 110", DE GRAN AREA DE VISION. - CHASIS FRIO - MENOS AVERIAS
- IMAGEN REAL, DE GRAN DEFINICION. - CRISTAL MOLDEADO EXCLUSIVO DINAGLASS, INALTERABLE
- CELULA FOTOSENSIBLE - REGULACION AUTOMATICA DEL CONTRASTE Y BRILLO.
- SONIDO DE ALTA FIDELIDAD •

DISTRIBUIDOR

**Casa SASTRE**

PALMA - INCA - LA PUEBLA  
GRANDES FACILIDADES DE PAGO



**Radiodina** LA CALIDAD QUE PERDURA

**XY**



**MICHELIN**

DISTRIBUIDOR

**MIGUEL NADAL COMAS**

Av. Adro. Rosselló, 53 - PALMA DE MALLORCA

El almendro, árbol por excelencia de Mallorca



(Foto Balear)

# Su cultivo, en la categoría que hoy tiene, data de finales del siglo XVIII

Por Bartolomé Barceló Pons

La Grecia clásica nos transmite el origen del almendro en una bella página mitológica. Después de la destrucción de Troia y del reino de Priamo, Demofonte, hijo de Teseo y de Fedra, fue arrojado las playas de Tracia, en donde fue recogido por Filide, hija de Licurgo, la cual enamorada, cedió a sus ardientes deseos bajo promesa de matrimonio. Pasado algún tiempo, Demofonte se vio obligado a regresar a Atenas y partió jurando a Filide que regresaría en seguida; pero habiéndose entretenido largo tiempo, desesperada, Filide se ahorcó con un lazo de seda. Los dioses airados, la convirtieron en un almendro cuyas ramas se secaron en seguida. Habiendo regresado el enamorado Demofonte, corrió a abrazar el árbol que al punto se cubrió de flores blancas.

## EL ALMENDRO Y LOS GRIEGOS

Los griegos conocieron el cultivo del almendro, y de ellos, a través de sus colonias en Sicilia, lo adquirieron los romanos que denominaron a su fruto «nuez griega». Es probable pues, que fueran los latinos que los trasplantasen a nuestras tierras y concretamente a las Baleares. Sin embargo ni los autores romanos, ni siquiera los árabes citan el cultivo del almendro en Mallorca. Las primeras noticias que tenemos de almendros en Mallorca son relativamente recientes. En 1410 el puerto de Sóller era denominado Puerto de las Almendras, por la cosecha que de este fruto se hacía en aquel valle. En los «Estimios Generales» de 1576 se citan almendros al delimitar las grandes fincas de secano. En 1593, los habitantes de la villa de Llucmajor exigen que se imponga un impuesto especial sobre las cabras, que andando sueltas por los campos destrozaban el arbolado, y concretamente los almendros jóvenes. En 1595, el Doctor Binimelis señala almendros solamente en el término municipal de Palma. Las citas sobre el almendro son escasísimas y su presencia en las estadísticas de producción son nulas hasta el siglo XIX. De todo ello podemos deducir que el almendro fue un árbol de poco valor en Mallorca, situándose en la categoría en que hoy puedan hallarse el nogal o la mora; creciendo en los linderos de las fincas o en huertos de regadío, sin que su producción fuese de importancia en la economía insular.

## A FINES DEL XVIII

El cultivo del almendro en la categoría que hoy tiene, data de finales del siglo XVIII, no llegando a su plena producción hasta bien entrado el siglo actual. Veamos su historia.

Hasta finales del siglo XVIII el régimen comercial de las Islas determinaba unos cultivos destinados a cubrir las necesidades de consumo. En aquellas fechas se derogaron algunas de las leyes que así lo determinaban, dando lugar a la introducción de nuevos cultivos de interés comercial en Ultramar. Estas innovaciones fueron debidas a la actuación de la Sociedad de Amigos del País de Mallorca, sociedad fundada por el Rey Carlos III, en 1778, y en cuyas actividades, notables por sus resultados, participaron notables personalidades de la época. Una de estas actividades fue el estudio y la realización de los primeros plantales de almendros destinados a propagar el nuevo cultivo cuya producción sería vendida natural o industrializada en forma de aceites. En la memoria-estudio del cultivo del almendro, se señala de una forma profética la importancia que tendría este árbol en Mallorca... «la madera, la nuez, la corteza, la cáscara y el fruto son apreciables, y hasta su sombra apenas perjudicial a la sembrera. ¿Qué comercio en Amé-

rica no seguiría Mallorca y qué sumas tan considerables no introduciría si se gase a conseguir todo el fruto de que esta especie es susceptible?» La memoria no se para en la parte teórica, sino que también indica la forma de realizar la implantación del cultivo mediante viveros municipales subvencionados por los Ayuntamientos y una aportación de los propietarios, mediante un pequeño impuesto.

## SE REGULA EL COMERCIO

El proyecto tuvo éxito de tal manera que en 1806, el Real Consulado de Mar y Tierra fundó una Aduana de Almendras que regulaba el comercio de la producción de la almendra, estableciendo una especie de monopolio, que gravó fatigosamente sobre los cosecheros, de tal manera que fueron numerosas las denuncias y los castigos que se aplicaron hasta 1913, en que se declaró libre el comercio de la almendra. En 1916 se empezaron a exportar almendras por el Puerto de Palma, y en 1920 la cosecha es por primera vez expresada estadísticamente, alcanzando 20.000 cuarteras es decir unos 170.000 kilogramos de almendras. Los árboles ocupaban entonces unas 2.000 Has. y su número sería de unos 200.000 pies. En este momento se inicia un aumento del cultivo del almendro que en 1860 alcanza 5.314 Has. y en 1878, 7.530 Has. Sin embargo esta cifra resulta diminuta al relacionarla con la superficie actual, que podemos calcular, que sobrepasa las 69.000 Has. Veamos cómo se efectuó la «Gran Invasión».

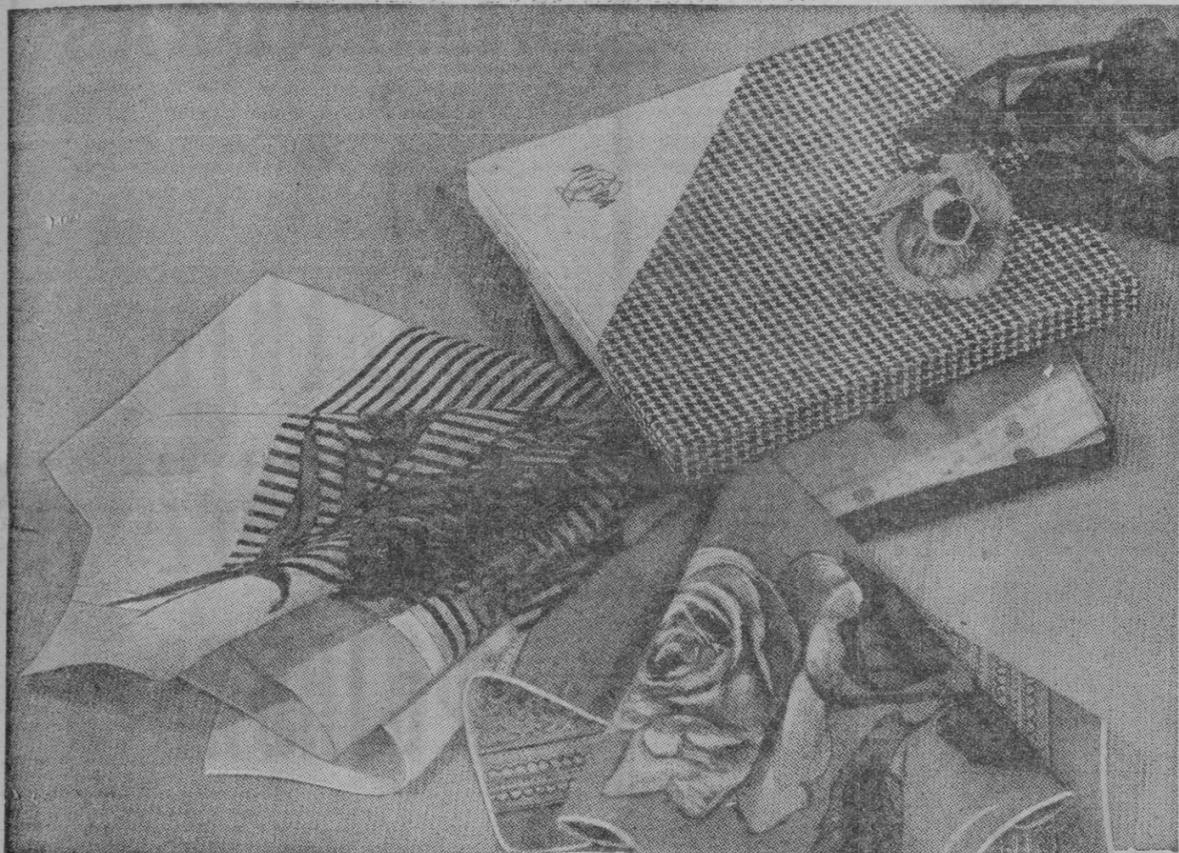
## CULTIVO CLASICO

De los tres cultivos clásicos de la Isla: el trigo, la vid y el olivo, la vid había sufrido una hiperofía notable que culminó en 1890 con 30.000 Has de cultivo y una producción de cerca del millón de hectolitros, debido a la gran demanda de vinos de Francia cuyos viñedos habían sido atacados por la filoxera. Pero cambiadas las circunstancias sucedió que Mallorca se encontró con una superproducción de vino y en la crisis que esto ocasionó los agricultores adoptaron el almendro como sustituto, pudiendo comprobar que su producción era de rendimientos más beneficiosos que la de la vid. Entonces el almendro invade los campos mallorquines a una velocidad vertiginosa. La vid se reduce a unas 2.000 Has. En 1925 el almendro ocupaba 25.400 Has. En 1940 alcanza las 38.315 y en la actualidad sobrepasa las 60 mil Has. (61.427 Has.). En 1860 ocupaba el 2,6 por 100 de la tierra cultivada y hoy su extensión supone el 32 por 100 de la superficie útil de Mallorca. En estos años el almendro había dado un gran salto hacia adelante cuyas proporciones observamos en algunos municipios: En Algida pasa de ocupar del 0,1 por 100 de la superficie del término en 1860, a un 26,7 por 100 de la misma en la actualidad; en Manacor pasa de un 0,4 por 100 a un 37,5 por 100; en Santanyí pasa de un 0,6 por 100 a un 49 por 100 etc., etc.

Es tan grande la importancia económica y geográfica del almendro en Mallorca, que podríamos denominarle el Árbol por excelencia de la Isla. Se nos hace difícil, y más en esta época en que los almendros están en plena floración, el imaginarnos los campos de Mallorca desprovistos de este cultivo, sin embargo así lo estuvieron hasta principios de este siglo hace unos escasos sesenta años.

Para terminar quiero dedicar un recuerdo de admiración a la acción benéfica de la Sociedad de Amigos del País, que con su constante preocupación por la economía mallorquina introdujo el cultivo del almendro con la clara visión del porvenir que tuvo en tantos aspectos de la vida social y económica de Mallorca.

Palma, febrero de 1962.



le mouchoir suisse



CREATION SUISSE

bordados mallorca, s.a. carretera valldemosa 39 y 41 - palma de mallorca

CONFECCIONES LENCERIA FINA

y  
**BORDADOS A MANO**

*Alfredo Bonet*

San Nicolás, 15  
Teléfono 22117

PALMA DE MALLORCA  
(España)



TRABAJADORES A ALEMANIA,  
SUIZA, ETC.

No marchéis a estos países con la pretensión de trabajar, si no vais provistos de un contrato de trabajo. Estos contratos sólo son legales y válidos, si son acilitados y visados por el Instituto Español de Emigración. Cualquiera otro medio al que os inician para entrar en estos países a trabajar, pueden dar lugar a que las autoridades respectivas os nieguen la residencia en el país que hayais elegido, planteándoos una situación difícil.

Lea «Baleares»

**MANTAS**

A PRECIOS MAS BAJOS QUE FABRICA  
GRAN QUINCENA BLANCA a bajos precios y descuentos  
en todos los artículos.  
**ALMACENES CASA RIBAS**

«CALAFAT»

VENDE  
SUS  
ALMENDRAS

A

ALBERTO  
SANCHEZ  
PUJADAS

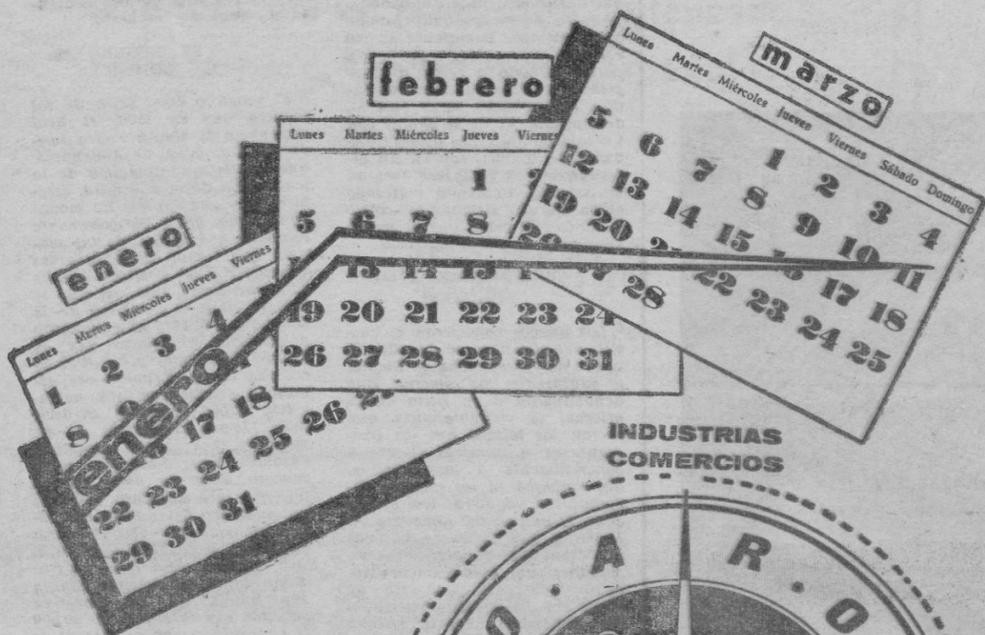
Calle Antonio Ribas, 93

Tel. 21907

**Ayude a su  
negocio a subir  
la cuenta de Enero  
adquiriendo un  
motocarro R.O.A.**



SU TRANSPORTE A  
LA HORA JUSTA



INDUSTRIAS  
COMERCIOS



R.O.A. - Dep. Publicidad



Es un fabricado de Industrias Motorizadas Onieva

DISTRIBUIDOR OFICIAL:  
**TOMAS DARDER**

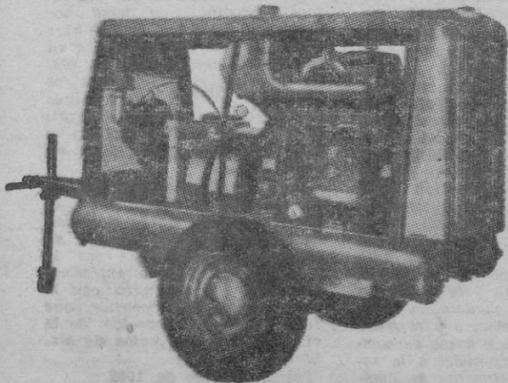
Avda. Alejandro Rosselló, 79

Teléfono: 25006

PALMA DE MALLORCA

Si usted está interesado en la adquisición de este vehículo, rellene el adjunto cupón y envíelo al Apdo. 17.059 Madrid, o al Representante R.O.A. de la plaza donde Vd. radique y seguidamente, sin compromiso de compra para usted, recibirá en su propio domicilio toda clase de documentación gráfica y técnica ventajas de este motocarro, condiciones de pago, etc., etc.

NOMBRE: \_\_\_\_\_  
DOMICILIO: \_\_\_\_\_  
LOCALIDAD: \_\_\_\_\_



MOTO - COMPRESORES DIESEL

MCNTADOS CON MOTORES

**BARREIROS - MAMCI - PERKINS**

Arranque Eléctrico - Embrague automático

FACILIDADES DE PAGO

Avda. Gral. Primo de Rivera, 1 al 5 - Tel. 25069  
PALMA DE MALLORCA

**LOMPART TOMAS**

GIMNASIO  
OLIMPIC  
PROX. MA INAUGURA ION  
RE NA M. CRISTINA, 34

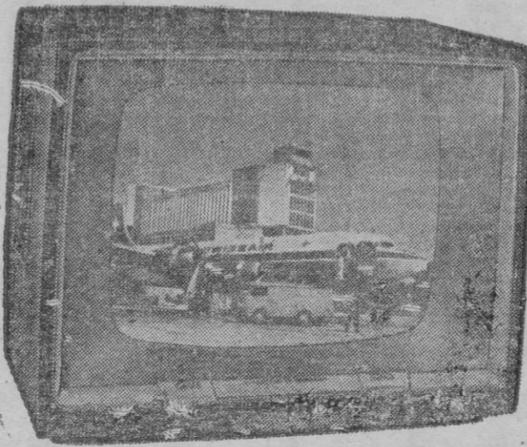
**PASTILLAS KONI**  
TOS-ANGINAS-RONQUERA

# La técnica alemana en su máxima expresión

Se la ofrece la «CASA RADIO TELEFUNKEN» con estos televisores



WINESCR, 19 pulgadas, pantalla rectangular, automático y plano, filtro oro. - P.V.P. 18.700 pts.



PALACP, 23 pulgadas, pantalla rectangular, automático, plano, filtro oro. - P.V.P. 22.860 pts.

TELEFUNKEN, la marca precursora de la Radio y Televisión en el mundo

NUEVO SISTEMA DE PAGO

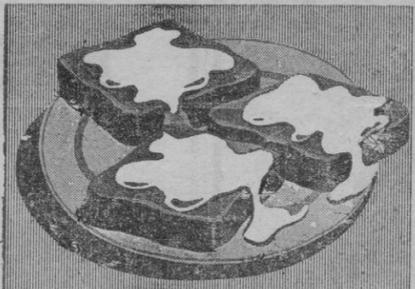
Plaza Mayor, 5 y Pelaires, 23 - Teléfonos: 21220 y 21927 - PALMA

# ¡Esto es sobrealimentación!

Recupere las energías perdidas y venza la apatía producida por el calor con un vaso de NUTRONA muy fría.  
¡Es estimulante!



Como sobrealimento rico en calorías, proteínas, hidratos de carbono, fósforo, calcio... NUTRONA alimenta y refresca a la vez.  
¡Es ideal para los niños!



No importa la cantidad de lo que se come, sino lo que se digiere. NUTRONA es cien por cien digestiva y asimilable.  
¡NUTRONA nutre mejor!



\* No contiene conservadores químicos

No diga que se alimenta si no ha tomado

# Nutrona

Nutre y refresca

# «Son Ametler»

## tiene nombre de almendro

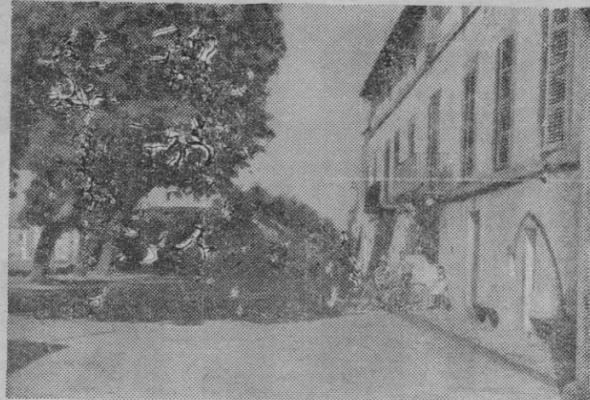
En este número dedicado al almendro no podía faltar, por lo menos la alusión a «Son Ametler», el viejo predio del Plá de Ciutat, cuyo nombre es el del árbol que da color y belleza a nuestra anticipada primavera. «Son Ametler», llamado antiguamente «Rafal Vell de Son Ametler», se encuentra a la derecha de la carretera de Palma a Alcudia y antes de la primera urbanización de que fue objeto en 1924, se extendía a lo largo de todo el kilómetro cuatro, hasta el Torrent Gros. Entre sus dos porciones de las que constaba en aquella época, pertenecientes a dos ramas de la misma familia, tenía una extensión de unas setenta cuarteradas y estaba, a la sazón, casi enteramente poblado de almendros. Hoy, después de la serie de mutilaciones de que ha sido objeto, en Son Ametler, (barrio del Vivero y Parroquia de Cristo Rey), viven más de tres mil personas. Del antiguo predio quedan la casa, amplia, señorial, un jardín isabelino muy bello y romántico, sombreado de viejos árboles y

esbeltas pérgolas, entre las que se cuentan las más largas de la isla y bajo las que el pintor Gelabert llevó a cabo parte de su campaña monográfica sobre los emparrados mallorquines de tan feliz recuerdo.

En la parte posterior de las «cases», se extienden una serie de huertos de naranjos que constituyen, hoy, el principal cultivo de la finca. Quedan sin embargo bastantes almendros, en las pocas cuarteradas que integran el resto de los terrenos pertenecientes al «Rafal Vell de Son Ametler», que en el «Repartiment» tocó a don Nuñe Sans. Más tarde y en el transcurso de los siglos, perteneció la finca a diversos propietarios, hasta que fue adquirida a fines del siglo dieciocho, por la familia que lo posee en la actualidad.

Las calles, un convento una escuela, las tiendas, los cafés, un cine, se encuentran a pocos metros de «ses cases», que un tiempo, hace casi cuarenta años, se hallaban, solitarias, rodeadas de un verdadero bosque de almendros. «Son Ametler» hacía entonces honor a su nombre.

G.



La «carrera» y la fachada de Son Ametler.

### ¡SOLO TIENE 18 AÑOS!

«Sobre todo, no sean malos con él, sólo tiene 18 años». En estos o parecidos términos ha presentado a un empresario a la prensa al que de de hace algún tiempo desahucaban verdaderos burócratas en todas las salas de espectáculos de F a c a y Navarra: Johnny Hall'day.

El especialista de la angustia no está hoy a punto de rodar por tierra. Encorvando un poco su larga talla, sonríe tímidamente con los brazos en los bolsillos.

Todo el mundo tiene prisa por Johnny Hall'day en que esto termine pronto.

Nadie se á ver a e amente malo, ¡el sólo tiene 18 años!

Pero los que le han empujado a este infierno, ¿cuántos años tienen?

### UTIL PARA EL SERVICIO

Un «joven recluta» de 34 años acaba de incorporarse en Belfort.

Nacido en Longeville, en 1927, André Matiot es casado y padre de familia.

En 1947 se presentó al consejo de revisión de Dijon donde se le dispensó del servicio militar.

Recientemente tuvo necesidad para su trabajo, de un certificado de su «situación militar». No facilitándose este certificado en los centros de reclutamiento de Dijon y Pesacon, acabó por dirigirse al Ministerio del Ejército.

Como respuesta ha recibido una convocatoria para presentarse al consejo de revisión de Dijon, donde ha sido estimado útil para todo servicio.

### ALTA FIDELIDAD

El señor Albert Rondel y su esposa, vecinos de Coulaures (Francia), partieron de viaje a Lot y Garona, llevando con ellos a su gato siamés. El animal se perdió. Volvieron a casa sin él dándole ya por perdido para siempre.

Pero he aquí que «Mitsou», con las patas doloridas, ha vuelto. El otro día se ha presentado ante la puerta de sus amos después de recorrer 200 kilómetros.



Participamos a nuestra estimable clientela con residencia en este sector de la Ciudad, que para su mayor comodidad, hemos inaugurado una sucursal propia en la calle Barón Sta. M.<sup>a</sup> del Sepulcro, n.º 30, travesía de la Avda. de Jaime III

CASA CENTRAL: G. Massot, 96

SUCURSAL: J. Tous Ferrer, 30

Urgencias sin recargo - Servicio a domicilio

TELEFONOS: 25914 - 13766



EL TELEVISOR MAS COMPLETO Y TECNICAMENTE PERFECTO ES EL

IBERIA

Puro sonido, nitida imagen más extraplano que ninguno, total visión, gran angular de 114°, tubo doble laminado automático

EN TODA ESPAÑA

IBERIA RADIO TELEVISION

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO PARA MALLORCA

ESCANELLAS

Central: Arco de la Merced, 17 y 19

Sucursal: Sindicato, 188 (Frente Cine Orienta)

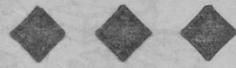
# - NASA - CONSTRUCCIONES



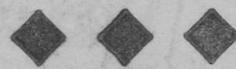
## Oficina técnica



## Impermeabilizaciones



Director: PEDRO NADAL



Avenida Jaime III, 48

PALMA DE MALLORCA

(España)

# LAS APLICACIONES GASTRONOMICAS DE LA ALMENDRA



(Foto Planas)

**Q**UERIDA lectora, querido lector. Tengan la bondad de acercarse. Aquí, en la chimenea, hay un buen fuego y, al lado, una camilla con un buen brasero. La señora se sentará a la camilla. A las señoras les gusta meter las piernas bajo la camilla. A nosotros, los hombres, nos gusta atizar el fuego de leños.

Bien. Ya estamos instalados. Ahora me permitirán que les ofrezca esos "panellets" y una copita de Málaga, de una Málaga de más de setenta años, que me regaló una dama antes de morir. La dama se llamaba Isabel y fue una mujer bella, inteligente y de mucho carácter. Les he llamado para decirles los siguiente: En este número se habla del almendro en sus diversos aspectos. Se habla de las flores, se habla de exportación y se habla del cultivo del árbol. También se habla del turismo y se publican una serie de poesías dedicadas al hermoso almendro que puebla y caracteriza con tanta gracia los campos de Mallorca.

Pero se hace necesario hablar también del producto del al-



## Los «panellets», las almendras tostadas y una infinita variedad de dulcería

Por GAFIM

Almendra. A mi me ha tocado hablar de la almendra y por eso les he llamado a ustedes. Porque yo no hablaré de la cascara ni del vino que se saca de la cascara ni de los productos industriales que se extraen de la pepita, a la que llaman almendrón y otros almendruco, almendra y hasta besonio, pues hay llamadores de toda clase para este preciado fruto tan nuestro. A ustedes, queridos amigos no pienso hablarles más que de

las aplicaciones gastronómicas de la almendra y ello de forma sumaria aunque muy cordial. Por eso les he llamado, para pasar un rato agradable en su compañía y, de paso, llenar medio folio.

**APLICACIONES SIMPLES**  
La primera y más primitiva, más sencilla, aplicación gastronómica de la almendra es en su temprana calidad de "ametlón". Comer "ametlón" hurtados es uno de los placeres que todos

los hombres de bien hemos gustado con más delectación. Hay dos formas de comer "ametlón": enteros, cuando son muy tiernos, es decir, en marzo o bien cuando la pepita ha adquirido una mínima, pero suficiente consistencia para constituir, sin la piel, que se quita fácilmente, una virginal, sabrosísima, primaveral maravilla comestible.

La segunda aplicación es la que ofrece la pepita más o menos seca, comida al natural. La piel es rasposa y por eso mi madre me decía, de niño, que quedaba pegada a los intestinos —"an es budellets"— por lo que tengo cierta tirria a la almendra comida así, de cualquier modo.

**LAS ALMENDRAS TOSTADAS**  
Por eso he preferido siempre las almendras en su tercera aplicación comestible, que es tostadas al horno. Ahora se sirven con los aperitivos y a mí me parece un gran disparate. Antes de comer, la almendra, que es algo indigesta, te hace un turrón en el estómago y eso no va bien para recibir como se merece a un buen arroz. Las almendras tostadas deben comerse como postre y si es posible mezcladas con plátano ma-

durito. Plátano con besonios es un postre ordinario, es cierto, un postre que se sirve en los bodegones y fonduchos, pero es una combinación sabia y exquisita, sobre todo si masticada a conciencia y bien mezclada en la boca, que es el mezclador ideal, el mejor turmix para la

bueno fruta, para la fruta exquisita. Pues si te dan la fruta ya mezclada ¿dónde está el supremo placer de mezclarla con los dientes, las muelas, la lengua y el paladar? A este paso mecánico, nos van a dar la comida digerida.

En su cuarta aplicación, diríamos natural, las almendras se comen escaldadas. Con el agua hirviendo, se les separa la piel —"que s'aferra an es budellets"— y se comen de cuatro en cuatro y de cinco en cinco. Una boca hermosa, carnosa, jugosa, bien dibujada y tal, llena de almendras, constituye uno de los más bellos bodegones de toda la rica y diversa gama que ofrece el arte gastronómico. El secreto consiste en mover las mandíbulas con cierta energía y a un ritmo vivo, ligero, optimista.

### LA INFINITA GAMA

Después de estas cuatro aplicaciones, que podríamos llamar individuales o naturales, pues el besonio se come sin mezcla ni tortura de ninguna clase, viene la infinita variedad que ofrece la repostería o dulcería a base del cocido y sabroso fruto.

Dire, antes de entrar en este segundo capítulo, que la almendra es uno de los alimentos más completos que existen, especialmente para gimnastas, atletas y recién casados.

También dire que si el productor vende el fruto a cincuenta pesetas el kilo, pongamos por caso, el detallista lo expende, a su vez, a un centenar de pesetas y se queda tan fresco. No hablo de a cuanto lo vende el mayorista exportador porque este es un misterio imposible de penetrar.

Y vamos con las dulcerías. Pero antes hablaré de las horchatas y las leches de almendra. Bueno, no hablaré de ellas por lo menudo, pues, sólo con indicar los numerosos procedimientos que existen para elaborarlas sin almendra, tendría para llenar dos páginas del periódico. Tendré que conformarme con enumerar algunas —las más importantes— de las especialidades de la dulcería mallorquina, elaboradas a base de almendra.

Junto con los "panellets" que están ustedes comiendo y remojando con el Málaga, que es así como deben comerse, a lo canónico, en Mallorca hacemos con almendra el "tambor de metla", los "gatóns", la pasta real, el mazapán, los turrones, la "coca de torró", el "pa de metla", las "capsetes de metla", el "menjar blanc de metla", "tortada real", "panets de París", "pa moixó" y, ni que decir tiene, las almendras garrapiñadas, entre otras y muy sabrosas especialidades, cuya relación nos llevaría demasiado lejos.

Algún día, si Dios no dispone lo contrario, escribiré y publicaré un grueso volumen sobre los almendros, uno de cuyos capítulos será el de las recetas, el de las muchas porquerías que pueden hacerse a base de besonio machacado y sin machacar.

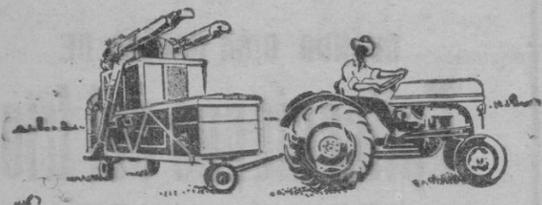
Y ahora vamos a bebernos el último vaso de Málaga con el que remojaré el último "panellet" y pongamos unos "boloros" en este gramófono de trompa. A los "panellets" les va muy bien el Málaga con un poco de música clásica.

**OSCAR**

**OSCAR**

**OSCAR**

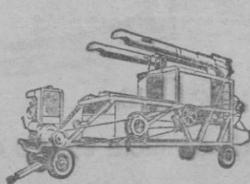
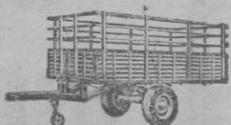
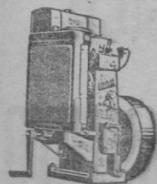
**OSCAR**



## GRAN EXPOSICION DE MAQUINARIA AGRICOLA

NUEVO LOCAL DE VENTA, TALLER Y SERVICIO

Avda. Héroes de Manacor, 184 - Teléfono 24530



\* FACILIDADES DE PAGO HASTA 3 AÑOS \*

MALLORCA FINAL DE SIGLO

# EL ARCHIDUQUE LUIS SALVADOR

EN Mallorca, escribe el Archiduke Luis Salvador, se conoce un número muy grande de variedades de almendras dulces que deben su nombre a su forma, a ciertas cualidades o a nombres de personas o de pueblos.

Entre las del primer grupo

mencionaremos las Bordas, Bordenques, Engana grossa, Engana petita, Le la canal, llices, Pintadas, Gomoses, Rosses, De Desmai, Pintadas grosses, Pintades petites, Requetades, De l'esperança, De cresta, Avellanes, L'En punta, D'Er cresta... Entre las molares citaremos: De l'esperança, De l'Heretat, Blanes de l'Heretat, Sampolnes, De Trinxet, Avellanes, Esperó de gall, De Paper, Chamberí, Molles o deinanques. Podríamos añadir a las variedades mencionadas las Porrerenques, L'En Budós, Elvis-

senques, Sense pel y otras menos conocidas. Algunas de esas variedades son conocidas bajo dos nombres, lo que se presta a confusiones; así, por ejemplo: las Avellanes, que se llaman también Sivillines; Las Esperances, Fites; las Porrerenque, Verderetes; las d'En Cosme, de Consell. Algunas de estas variedades son difíciles de distinguir entre sí, sobre todo si han experimentado modificaciones por el cultivo o por las condiciones del terreno. Entre las clases más finas, las molares están poco repre-

sentadas; de las 53 clases que se encuentran en el mercado las más apreciadas son: De l'esperança, De Chamberí, que

Mena, D'En Cresteta, D'En Meu, D'En Poteta, Agrines, Rosses, de Cul gros y de Cul pla. Las más corrientes en el mer-

mallorquina. Por lo general se recogen las almendras vareando los árboles con cañas; las almendras caídas sobre el suelo o sobre un lienzo se recogen a mano se llenan los sacos, que son transportados a la casa a lomo de burro. Se ocupan de este trabajo niños y mujeres. Se calcula que la recolección de una hectárea de almendral cuesta 46 jornales de hombre, 15,20 jornales de mujer, 23 muchachos y tres jornales de burro.

Depositadas en la casa, la primera operación a que son sometidas las almendras consiste en quitarles la clovella verda, la cubierta verde. Realizan esta operación mujeres, cada una de las cuales tiene a su lado un capazo donde cooca las almendras. Se calculan necesario 15-20 jornales por hectárea de almendral. Se ponen de lado las almendras que tienen la cáscara verde muy difícil de quitar; se trata casi siempre de almendras vacías o que no han madurado.

Libres de la cáscara verde del almendrusco las almendras se secan exponiéndolas al sol. Las mismas mujeres que an quitado la «clovella verda» acumulan en el campo dichas cáscaras verdes y las queman. Para obtener la ceniza de cáscara de almendra se necesitan por término medio 3-5 jornales por hectárea de almendral.

Son variados los productos que se obtienen del cultivo del almendro: en primer lugar las almendras; después las cenizas de la cáscara verde, la madera del árbol y las hojas como pienso, particularmente para ovejas.

Una «cortera» a d'«metllera» C: primera clase rinde, por término medio, 13 «corteres»; 8 «corteres» los de segunda clase y 5 los de tercera, o sea que una hectárea de almendral de primera clase produce 18 «corteres»; que son aproximadamente 11160 litros de almendras por hectárea los de segunda clase, 11 «corteres» —773 litros— y los de tercera, 7 «corteres», que son 593 litros. Existen almendros que no llegan a producir el mínimo que hemos señalado, pero en cambio, hay otro que dan el máximo con creces.

La almendra con cáscara se vende a unos 40 reales (poco más de 10 francos) la cortera (70,34 litros) y el almendrón, o sea la almendra sin cáscara, que en Mallorca llaman bessó, se vende a 50 reales la arroba (10,175 kgs.) Las cenizas de las cáscaras verdes se emplean en la fabricación de lejías y en la del jabón; se calcula una producción media de 98 libras, o sea unos 40 kgs. por hectárea de almendral de primera clase; 56 libras ó 23 kgs. para los de segunda y 34 libras o unos 14 kgs. para los almendrales de tercera clase. El aceite de almendras (oli d'«metlles dolces») se extrae en grandes cantidades en Palma y se ex-

La recolección de la almendra se efectúa en verano, en los meses de julio y agosto. Es una verdadera fiesta para la llanura



son de gran tamaño y semimolares; las de Paper, cáscara fácil de quebrantar, las Molles, que son notoriamente molares. De las de cáscara dura son las siguientes que alcanzan precios más altos: Avellanes, D'En Blanquet, D'En Casteta, D'En

Se han hecho pruebas de injertar almendro sobre pie de ciruelo y se ha conseguido así que florezca más tarde; pero las pruebas no se han extendido de un modo general. En Priavera, las plantadas plantaciones de almendros presentan un aspecto encantador; toda la llanura parece inundada de flores de un blanco deslumbrante que vira a rosado o a marfil; na a puede competir con la magnificencia de esta isla.

## RENAULT

Se complace en anunciar un nuevo aumento en su producción en la factoría de Valladolid y con ello ofrecer al público

### LOS NUEVOS MODELOS 1962

Modelo	Plazas	Puertas	Velocidad	Consumo	Precio Fábrica	Plazo Entrega
DAUPHINE	4	4	115 Km/h.	5,7 lt.	95.000 pts.	3 meses
ONDINE	4	4	115 Km/h.	5,7 lt.	100.500 pts.	4 meses
GORDINI	4	4	130 Km/h.	6,4 lt.	108.000 pts.	6 meses

ADMITIMOS PEDIDOS PARA TODOS LOS MODELOS

Ventas a PLAZOS con una entrada mínima de 18.750 pts. como primer pago. Consúltenos condiciones con la seguridad de que podremos resolver su caso.

CONCESIONARIO PARA BALEARES

## TOMAS DARDER HEVIA

Avda. Alejandro Rosselló núm. 79. Palma.

### RECORRA MALLORCA

Admire la belleza de sus campos de almendros en flor, pero hágalo en coche y condúzcalo Vd. mismo

## CASA JULIA le atenderá con solicitud y rapidez

Basta una llamada a cualquiera de estos teléfonos: 14027 - 13728 - 13732 de calle Arturo Rizzi, núms. 14, 16 y 18



ultra plano  
26 CM. DE FONDO



Nuevo sintonizador

“Guardián de Oro”

con puntos de contacto en oro de ley

PRESENTADO POR TELERASA, BARCELONA.

DISTRIBUIDOR:

**CASA CABOT**

## CUANDO OIGA HABLAR DE Aplicaciones del frío

en Mallorca, Barcelona o Madrid

## SABRA VD.

Que es una organización constituida para ofrecer una GARANTIA TECNICA en instalaciones de

## REFRIGERACION

Y

## CONDICIONAMIENTO

Blanquerna, 149 Teléf. 24354

MALLORCA FINAL DE SIGLO

# HABLA DEL ALMENDRO

## En su obra «Mallorca agrícola»

porta a las Antillas, donde se le da usos medicinales y de otra clase. Se vende a 6-10 reales (1,50 - 2,50 francos) la libra de 407 gramos. La goma es recogida por los aldeanos y, a menudo, mezclada con la exudada por otros árboles frutales. Su precio es de 1 real la

francos) de hoja; 28 sous (4,66 francos) los de segunda y 21 sous (3,50 francos) de hoja.

Según la Estadística territorial, la producción de almendra en Mallorca, por término medio, es la siguiente:

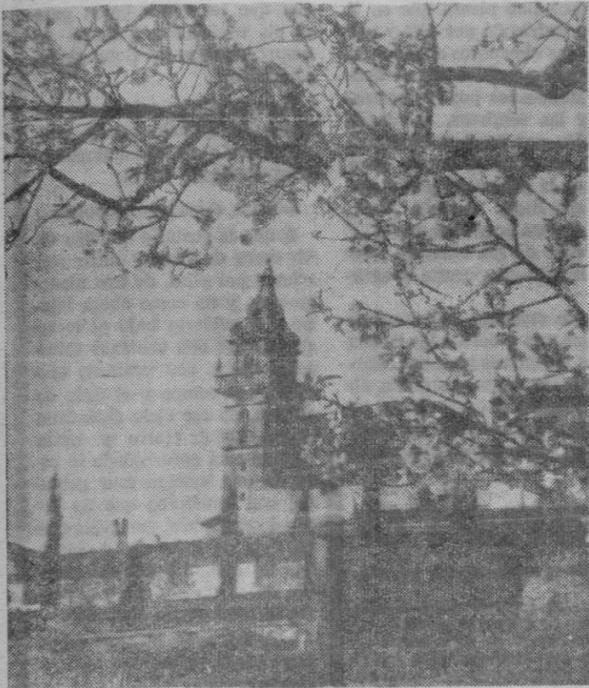
destaca considerablemente sobre todos los demás, pues su producción es de 1.245.018 litros en total y 704 litros por hectárea. Le sigue el término de Lluchmayor (310.621 litros -648- por hectárea) y a continuación Marratxí, Felanitx, Binisalem, Alaró, Santa María Sancellas Andraitx, Inca, Porreras y Establiments casi todos términos del llano; por lo que se refiere a la producción relativa por hectárea, sobresalen Alaró (1.023 litros), Andraitx (1.221 litros). Establiments, Bú-

ger, Esporlas Sóller, Estallencs, casi todos términos de montaña cuya producción por hectárea pasa de los mil litros. La cifra media de todos los términos de la isla -697 litros- deliere de la media que se obtiene de las producciones anuales de los terrenos destinados a almendra y que son como antes hemos apuntado: 1.266 litros por hectárea de almendra de primera clase; 773 litros en los de segunda 592 litros en los de tercera clase. La media de estos tres números es



877 litros. Existe, pues una diferencia de 180 litros, sólo explicable por la baja producción relativa del Partido de Manacor. Sin duda, al establecerse la estadística, hubo que considerar muy pocos almendrales como «amettleras» de primera clase, por lo que se refiere a la producción.

(De «Mallorca Agrícola», (primera mitad) del Archiduque Luis Salvador, Traducida por José Sureda Blanes).



libra, pero esta cifra es arbitraria, porque de ordinario el payés que ha recogido una gran cantidad de goma le vende sin pesarla, procurando sacar el máximo provecho posible. La madera del almendro es de un color rojizo y no se emplea casi en ebanistería; por lo general es leña para quemar.

Las ovejas comen las hojas del almendro, ya se aen la época de la poda, cuando las ramas cortadas están en el suelo, ya sea en la época de la caída de las hojas, que suele ser e notño y muchas veces antes, pues con el calor del estío los árboles se despojan fácilmente de sus hojas.

Su producción no se calcula según la cantidad, sino en dinero, admitiéndose por término medio que una hectárea de almendra de primera clase produce 34 sous (5,6

Partido de Palma: Producción anual en litros, 2.492.778. Litros por una hectárea; Partido de Inca: Producción anual en litros, 1.112.216. Litros por una hectárea, 747; Partido de Manacor: Producción anual 550.129 litros por hectárea 539; En toda la isla Producción anual: 4.155.123. Litros por hectárea 637.

El Partido de Palma, por lo que se refiere a la producción absoluta, sobrepasa mucho a los otros partidos; pero por lo que atañe a la producción relativa, es superado por el partido de Inca; el de Manacor queda muy atrás en ambos sentidos.

Si consideramos la producción de los distintos términos de cada partido veremos que la producción del término de Palma

# ATENAS

MAYO  
14  
1962

## CRUCERO

### Boda de Príncipes

JUAN CARLOS DE ESPAÑA Y SOFIA DE GRECIA  
SALIDA DE BARCELONA ..... 9 DE MAYO  
LLEGADA AL PIREO ..... 12 DE MAYO  
SALIDA DEL PIREO ..... 15 DE MAYO  
LLEGADA A BARCELONA ..... 17 DE MAYO

En el trasatlántico  
«CABO SAN VICENTE»  
(18.000 toneladas)

de YBARRA Y CIA  
Primeras cabinas de primera clase  
Precios por persona desde:  
Cabinas 6 personas ..... 7.800  
Cabinas 4 personas ..... 8.900  
Cabinas 2 personas ..... 10.900  
Cabinas individual ..... 14.100

Disponemos de excelentes cabinas con ducha, W. C., etc. Apresúrense a inscribirse.

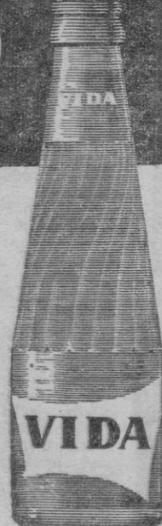


Meliá

Paseo Generalísimo, 74 • Teléfonos 14006 y 15964

SOY  
PURO ZUMO!  
SOY  
ZUMO VIDA!

4 SABORES CON LA CALIDAD



DE ZUMOS VIDA

MARIA MOLINA, I  
TELEF. 22-27-90 - VALENCIA  
DELEGACIONES EN MADRID,  
BARCELONA,  
SEVILLA, BILBAO Y  
PALMA DE MALLORCA.

fesa FRUTOS ESPAÑOLES, S. A.

DOS RELATOS

MI ALMENDRO DE LAS CUMBRES BORRASCOSAS



(Foto Planas)

Por JUAN BONET

CUANDO el fotografo me mostraba las fotos, sacadas de su archivo, una foto me cautivó. Se lo dije a Planas, conteniendo la emoción.

—Esta... Como si aquella fuera la imagen de una mujer, de una mujer entrevista, de una mujer cuya sombra le arrastrase a uno.

—Esta, y no hay otra como ella... Y aquella foto era, precisamente, ésta que ve el lector, ilustrando mis líneas. "Esta" es mi foto de un almendro en las cumbres borrascosas. Nuestra tierra, pese a su apacibilidad, las tiene. Cumbres con el cielo bajo y enfurruñado, cumbres que hubieran gustado, con sus nubes oscuras y como llenas de plomo, a lo Bronte, cumbres

de pesadilla, pero con el alivio del almendro, de un almendro con flores más bien tirando a grises por reflejo.

¿Se puede sufrir por un almendro? Uno piensa que sí. Y al fin, sufriendo por este y por todos los almendros situados en los ángulos batidos por el viento, zarandeados por las borrascas y las ventiscas, se sufre también por muchas criaturas, éstas, de carne y hueso, para las que la primavera y el florecer sólo llega, cuando llega, tras muchas borrascas, tras mucho vivir en las cumbres más borrascosas de nuestra geografía.

Y, sin embargo, son muchos los que van y cortan las ramas de los almendros para que adornen, de una manera efímera, algún pequeño rincón de sus tremendas casas. Es claro

son flores arrancadas al borde de los caminos, flores fáciles, por lo tanto, al alcance de las manos de los que, en domingo, hacen un alto en su coche, hacen que los niños bajen para el pis tradicional, y luego la emprenden con las flores de un almendro.

Pero se salvan mis flores del almendro situado en lo alto, mi almendro de las cumbres borrascosas de mi tierra.

—Estas, estas y no hay otras...

A uno le gustaría también vivir cerca de ellas, y sufrir con ellas o por ellas, de una manera viva, y no como ahora lejano y a cubierto bajo el techo de su casa con ventanas sobre otras casas, con ventanas que añoran el campo y el cielo de verdad, no ese cielo ciudadano que parece de teatro y hasta cuando está enfurruñado lo está de una manera muy peinada, con semáforos que no dejan de parpadear, con gente que no deja de toser en el cine y con los que, al borde del camino, hacen un alto para cortar la rama de un almendro.

—Te irá muy bien en aquel jarro verde, ¿sabes?

—Sí, cariño.

Pues, no, cariño, no. Mejor estaban donde estaban aunque esas de los caminos, realmente, no son flores tan importantes, tan valerosas y ardientes como las de mis cumbres borrascosas, en lo alto, resistiendo las borrascas, las ventiscas y ese cielo inclemente, duro y de plomo.



Eloísa no estaba debajo del almendro

ELOISA se llamaba así, porque su madre era una cursi de campeonato.

—Para este fruto de mis entrañas no quiero un nombre vulgar. El fruto de mis entrañas se llamará Eloísa.

—Pero si su abuela se llamaba Antonia! —se atrevió a instar su madre—. No creo que debamos romper con los usos.

—Yo rompo con lo que me da la gana! El fruto de mis entrañas...

—Creo que yo también tengo algo que ver con ese fruto... —Vete a saber.

—¿Cómo dices? —¡Ay, pero qué loco! ¿Pues no me está resultando celoso?... ¡Cielos!

—Mujer... yo... como tu misma has dicho...

—¡Manolo, que la armo! —¡No! Escenas, no. Por favor

—¡Si no fuera porque llevo este conjunto! No creo que el frambuesa sea el color apropiado para las trifulcas conyugales

Doña Dolores Pérez de la Gárgola hizo una breve pausa para empolvarse la punta de la nariz. La tenía llena de puntitos negros. A través del espejito redondo observó de reojo a su marido: «Está hecho un verdadero asco de gordo y de imbécil. Tiene verdaderos motivos para usar toda esa sarta de complejos que se lo comen».

La pequeña Eloísa —en vista de que no se le hacía maldito

caso— decidió estrenarse con un soberbio berrinche. Empezó a ponerse toda colorada y a arrugar su fea cara de casi recién parida. Luego comenzó a emitir estridentes berridos:

—Dolores, que el fruto está armando la gorda.

—¡Atiéndela.

—¡Pero si yo no sé! A lo mejor quiere «comer».

—¡Pues dale!

—¿Quién, yo? Pero mujer...

—¡Ah, sí! Se me olvidaba que no sirves para nada.

Mientras doña Dolores miraba a la pequeña Eloísa, empezó a sospechar que su sueño dorado de tener un hijo la empezaba a decepcionar. A los siete años de suspirar, ya había empezado a resignarse a pasarse sin él. Empezaba a estar segura de que Manolo lo había hecho sólo por fastidiar: «Ya verás como esta me la pagas».

—Dolores...

—¿Qué te pasa ahora?

—¿Eres feliz?

—Pues claro... nuestro sueño dorado.

—Después de siete años de esperar.

—Te hice padre.

—Y yo madre.

—¡Mira qué bien!

—¿Verdad que sí?

\*\*\*

Eloísa se educó en uno de los más acreditados, acrisolados, y aristocráticos colegios de la ciudad. Allí aprendió francés (¿Comment allez vous?) y sol-

Por ANTONIO PIZA

feo (do, re, mi, fa, sol) y cocina (faisán sur canape y pato a la naranjada) y el «principio de Arquímedes» (todo cuerpo sumergido en un líquido...) y mundología (Ma, qué, está usted hecho un jovencito)

Eloísa usaba tirabuzones y estaba loca perdida por Robert Taylor.

—Estoy por sus huesos...

—¡Hija! No seas ordinaria.

—¡Pero si es verdad!

—A mí el que me gusta es «el Tyrone Power».

—Se dice «Tairon Pauers».

—¡Yo lo digo como me da la gana! Si yo no hablo idiomas es porque en mi casa no podían pagar dos mil pesetas mensuales sólo de colegio. No es porque sea tonta, como tu padre.

—¡Mamá!

Esta especie de recriminación era en realidad una solemne hipocresía. Eloísa compartía con su madre la opinión de que el cabeza de familia era un solemne cero a la izquierda. En el colegio, los días de visita, Eloísa se avergonzaba de la fachada ridícula de su progenitor. Y lo comparaba casi con ira, con los padres de las otras chicas: Apuestos diplomáticos, bizarros millares de alta graduación, escritores consagrados...

Eloísa empezó a concebir lo que sería el hombre de sus sueños. La cosa le vino bruscamente cuando tenía trece años: Su príncipe sería un ingeniero con catorce apellidos y una fachada parecida a la de Gary Cooper (pues a la sazón Eloísa ya había cambiado de ídolo: «El vaquero resultaba tan varonil...»).

Con lo del príncipe azul y los sarpuillidos Eloísa empezó a hacer cosas raras y a dibujar corazones atravesados por una flecha. En vista de ello, doña Dolores decidió consultar con la directora del colegio:

—Estoy tan preocupada...!

—Es la edad ingrata.

—¡Y tanto! Ya decía mi madre que todos los hijos son unos ingratos

—Yo no me refería a eso.

—Pero mi madre sí.

—Tampoco me refería a su señora madre...

—¡Claro, ustedes son así! ¡Se pasará la vida hablando sólo de la suya!

Eloísa, a los quince años, decidió que debía tener una gran aventura. A la sazón usaba larga melena y llevaba un jersey negro muy ajustado. Citaba a Kierkegaard y compraba docenas de discos de la Greco.

Ricardito, estudiante de primer curso de Derecho, comentaba con sus amigos refiriéndose a Eloísa Galón y Pérez de la Gárgola:

—La tengo en el bote. Peléx, que era un ingeniero de los que ya no quedan, preguntaba sorprendido:

—¡Ah! ¿Pero tienes un Lote?

—¡No seas imbécil, Peléx! ¡Quiero decir que la tengo «frías»... ¡Entiendes? ¡FRITAS!

—Pues tampoco lo entiendes.

Eloísa había decidido fugarse con Ricardito. El la raptaría en «Vespa» y la llevaría a Australia.

—¡Pero Eloísa! No pretenderás que vayamos hasta Australia en «Vespa».

—¡Si lo pretendo!

—Pues nos sacarán hasta en el «Líjex».

—¡Uy, qué bien!

—Tu no me quieres. Tu lo que buscas es publicidad.

—Pues claro que no te quiero. Eres bastante patizambo y bastante idiota. Además llevas gafas de concha. Si me decido a dar el escándalo es para que aprendan.

—¿Quiénes?

—Los retrogados de mis padres. Se atrevieron a tenerme a mí sin haber estudiado psicología infantil. Además, no saben una palabra de Camús. Mi padre creía que era un futbolista.

\*\*\*

Eloísa no llegó a ver realizado su proyecto de escándalo, porque Ricardito no encontró dinero para la gasolina. Ella estuvo un día sin comer y a la mañana siguiente había olvidado por completo la cuestión. Solamente, cuando se sentía del todo incomprendida, o injustamente vejada en el seno familiar, pensaba para sus adentros «Si nosotros surgirais! Y esto le daba fuerza para soportarlo todo incluso el prosaísmo humillante de las albondigas».

\*\*\*

Eloísa acabó por casarse con un Jefe de Negociado, que padecía de los bronquitos. Por las mañanas gargajeaba aparatosamente y por las noches roncaba produciendo extraños silbidos.

—¡Jesús, qué asco!

—¡Pero mujer, si son los bronquitos!

—¡Escupitajero, que eres un escupitajero!

—Esta palabra no figura en el diccionario.

—¡Me carga el diccionario, y me cargas tú!

El Jefe de Negociado, don Pedro Peña, ponía ojos llorosos y suplicaba:

—Mujer... ¿Recuerdas? «En la salud y en la enfermedad, en la vida y en la muerte. ¿No era algo así?»

—No me suena eso de en «la vida y la muerte».

—Es igual, de todos modos tú dijiste así.

—¡Fue una loca!

Don Pedro Peña dejaba caer gruesos y silenciosos lagrimones y se ponía a recordar los tiempos de su infancia. Pero sólo conseguía reproducir humillantes escenas en las que aparecía varuleado por todos los chicos del colegio, incluso los de cursos inferiores.

\*\*\*

Eloísa leyó un día una frase de Nietzsche, que la dejó bastante turulata y pensativa: «Donde no se puede amar, hay que posar de largo».

—¡Pedro, yo no aguanto más: me voy!

—¡Eso nunca! ¡Insúltame, respécitame, haz lo que quieras, menos eso!

—Yo necesito amar, no despreciar.

—¿Estás segura? ¿Has amado algo en tu vida, realmente?

—He amado la naturaleza.

Sólo dos segundos más tarde. Eloísa comprendió que acababa de decir una cosa muy comprometida. ¿Y si la naturaleza la había oído y se lo tomaba en serio?... Por si acaso, intentó imaginarse a su nuevo amor, cómo un hermoso almendro florido

—Eloísa, la naturaleza somos nosotros: tu y yo.

—La naturaleza es un almendro florido.

—La naturaleza eres tu misma, desprovista de tu «Gary Cooper», de tus discos de música dodecafónica, de tu colegio de lujo, de tu maquillaje facial y espiritual.

—Pues yo, por mi parte, puedo añadir que la naturaleza eres tu mismo desprovisto del diccionario, de la Ley del Timbre, de las corbatas rojas, de los callos y juanetes, y de este horrible sombrerito tirolés.

—¡Si pudiéramos ser como Dafnis y Cloe!

—Esto es una cursilada.

—¡Si pudiéramos olvidarlo todo... No digo volver a la seiva... —Yo nunca estuve en la seiva.

—Eso es lo malo.

—¡Ah, con que tienes ganas de bronceal ¿eh?

—Perdóname.

—¡Nada de eso! ¡Me voy con la naturaleza! Estaré debajo de un almendro florido hasta que muera.

—Te advierto que los almendros no siempre están floridos

—¿Pues qué hacen cuando no tienen flores?

—A ratos tienen almendras

Eloísa se quedó un rato pensativa. No le gustaba aquello de las almendras. Estar debajo de un almendro lleno de almendras le parecía una ordinaria.

—¿Estás seguro que tu y yo también somos naturaleza?

—Sí. Y también lo fue tu padre, que en paz descanse. Tu padre era casi naturaleza pura. Tu madre, un poco menos.

Eloísa, la del berrinche en la cuna, la de los tirabuzones, la de los sarpuillidos, la de la melena larga y el negro jersey ceñido la de la frustrada fuga en «Vespa», la propia y la inventada, la razonable y la visceral... Eloísa en fin, empezó a despertar y a comprender.

—He cambiado de idea... creo que me voy a quedar

—¡Mi vida! ¡Mi cielo! ¡Mi sol!... ¡Negra mía!

Fue por todo esto, por lo que Eloísa no llegó a estar nunca debajo del almendro florido

