

# Amor a Menorca... y a "l'arròs de la terra"

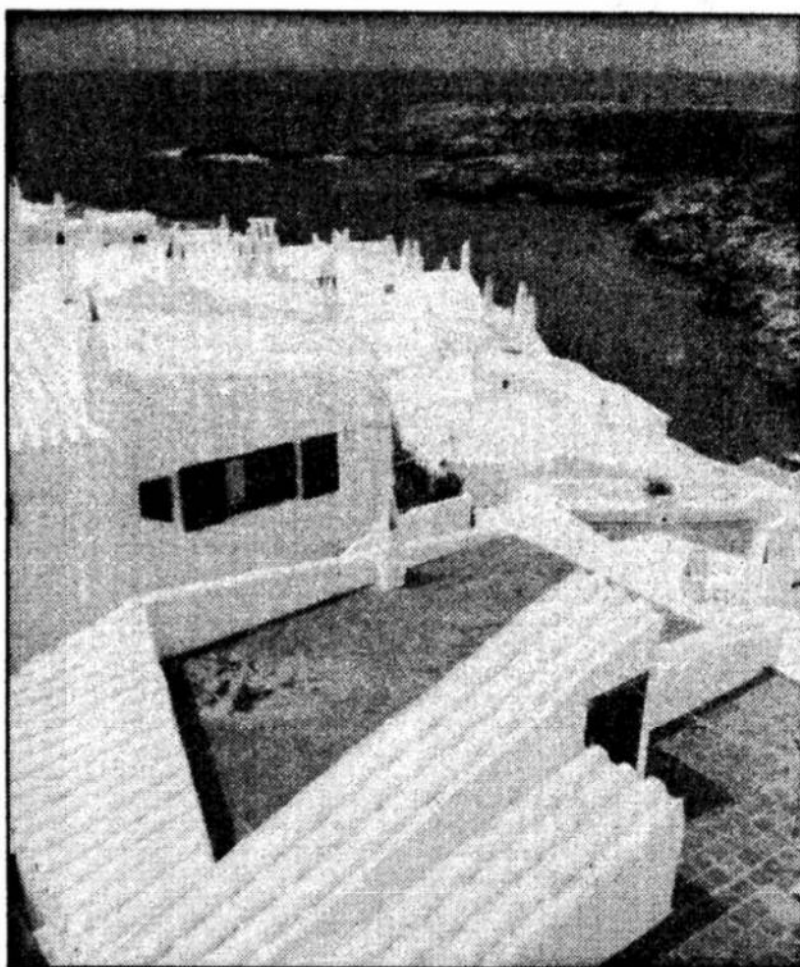
U NO puede enamorarse de un país de igual modo a como se enamora de una mujer. Primero, la mirada y el corazón estremecidos. El prodigio se ha revelado aunque no lo sepamos todavía. Luego, en un gozo que todo lo ilumina, sabes que la vida ya tiene sentido, eternidad, esperanza realizada. Eso es amor, quien lo probó lo sabe. Pues bien, el mismo destino bondadoso que ha sembrado primaveras en mi camino a los cuarteles de invierno ha puesto en mis brazos los paisajes infinitamente bellos de una tierra hecha de ternuras y de crispaciones, unas y otras siempre creadoras de pasión.

Os hablo de Menorca, recinto de la gracia. Y perdónadme tan vehementes efusiones. No he querido contenerlas porque brindo así deslumbradas sinceridades para que me acompañen quienes comprendan mis emociones recién estrenadas. Me propongo volver sobre ello con la circunspección que parece aconsejable para relacionarse con el público, aunque sea mediante la humilde medida de mi literatura periodística.

Tras introito de tan opulenta adjetivación voy a ir al principio verdadero, a la raíz del descubrimiento. Si un servidor hubiera aprendido las lecciones de los actuales talentos de computadora, diría que "los inicios son alta prioridad". No me atrevo. Me limitaré a tirar del ovillo, narrando que un día, en el verano de 1987, llegué al aeropuerto de Mahón —entonces aún divertidamente desvencijado— y, tras la entusiasta recepción de una multitud de dos amigos, se me condujo al hotel, alojamiento de buen aspecto asomado al mar del Migjorn Gran. Llegado a la habitación, pero no antes de la aventura de explorarla para dar con sus tantas veces recónditos secretos, me leí los folletos de información turística. Disponía de nueve. Cuatro de ellos aspiraban a estimular la secreción de jugos gástricos enumerando los hechizos de la cocina menorquina, entre los cuales me sacudió la curiosidad un guiso denominado "arròs de la terra". Recomendaban su consumo. Nada más.

No se me podía presentar mejor pretexto para negarme a las presuntas delicias del baño natatorio. Tuve, en cambio, como cambalache, que soportar introducirme en un radiante y frívolo indumento de vacación ibicenca, concebido para Ku, exactamente, gloria del genio vasco de don Javier Iturriz.

No había imaginado lo que me sucedió, no menos de veinte veces, en el caso de la investigación. Nadie sabía de qué les estaba hablando, pese a lo cual cobijaba la certeza de que "l'arròs de la terra" tenía que existir en algún pliegue de la isla. Con la tenacidad de Schlieman a la busca de Troya, no cedí hasta hallar una tenue pista: en Mercadal había un restau-



Menorca, recinto de la gracia

*"Gentes adorables, parla dulce, panoramas creados para el sosiego, isla hecha a la medida áurea del hombre bien temperado y, por añadidura, 'l'arròs de moro'. ¿Quién no amaría tan milagroso concierto?"*

rante especializado en platos menorquinos poseedor de un chocante nombre: N'Aguedet. Allí fui. Mercadal es un lugar delicioso. Fue una de las inserciones de mi amor incipiente porque en él confirmé que, en Menorca, subsistían sencillez, —diaphanidades, sosiegos, equilibrios prostituidos en tantos sitios ibéricos, cuando no asesinados por codicias insulantes. N'Aguedet es un establecimiento acogedor por sus mimbres, sus cerámicas, sus proporciones. La carta ofrece sorpresas de sabrosísima cuanto secular invención menorquina. Por ejemplo, berenjenas rellenas, rellenas, sobre todo, de... berenjena; la misma cárdena solanácea, pero con gambas ataviadas con manto de bechamel; sepias "farcidas", bautizadas "monárquicas" por el doctor Muiños —el salvador de retinas— al contemplar la delectación con que se las comía don Juan de Borbón; caracoles con hinojo y mahonesa; "pudding" de patata con crema de naranja... ¡Detente, pluma!

Nos atendió el joven "señor de la casa" de amable pericia, acogedora sonrisa y reluciente mirada de árabe afectuoso cruzado con catalán inteligente. Intercambiadas las primeras claves gastronómicas, pregunté por el anhelado arroz de la tierra. Mi presentimiento fue certero. Nadie cocinaba el plato, pero él lo conocía por sus

trabajos de documentación, entre los que se hallaba la actualización práctica de "L'Art de la cuina" recopilado, a principios del XIX, por Francesc Roger, monje agustino del real convento del Socors de Ciutadella. Prometió facilitarme fotocopias de las recetas correspondientes. Entretanto, llamaría a sus padres, celebrantes en la cocina. Vino primero, cortésmente, la madre. Menuda, azul y blanca, efusivamente simpática desde los pies hasta la cima del moñito canoso, me respondió muy conmovida porque le había recreado memorias de su juventud. Sí, ella y su marido sabían del "arròs de la terra", pero hacía unos cincuenta años que no lo habían guisado. Con jubilosa premura, Águeda —de ella ha recibido el nombre el local, a la menorquina, por supuesto— nos presentó a Miguel, la otra mitad de sus devociones personales y culinarias. En el centro quedaba el hijo, Crispín, Crispín Mariano Vadell, que un año después me iba a dar muestra sensacional de, a la sazón, naciente genio de cocinero.

Indiferentes a la curiosidad de los comensales de otras mesas, que veían alarmados cómo los responsables de sus placeres gástricos se dedicaban a la tertulia, N'Aguedet, Miguel y Crispín se comprometieron a resucitar para mí la "greixera d'arròs de la terra", también conocido por "arròs de moro", que es, sencilla y magistralmente, trigo, trigo roto, cocido y secado al sol para luego acondicionarlo con un sofrito de ajos enteros, patata, cebolla y mucho perejil. Pueden improvisarse variaciones con verduras, como judías verdes. En la versión sarracena, la carne es de cordero: en la cristiana triunfa el cerdo en forma de costilla troceada, tocino muy magro, "cuixot" y sobrasada. Estos dos últimos ingredientes se distribuyen por la superficie de la "greixera" tras la reducción del agua enriquecida con azafrán, clavo y sal. El último y mágico trámite consiste en hornear el conjunto, con lo que se obtiene una brillante costra enternecedora.

Cuatro días después, con el alegre maestoso de la "Haffner" en el ambiente —Crispín piensa en todo—, se consagró mi amor por Menorca, la bien hallada. Mil quinientos años me contemplaban desde la cazuela. Supongo que resulta comprensible que, por unos instantes, estómago, corazón y cerebro fuesen todo uno.

Quizás ahora sea posible comprender mis sentimientos. Gentes adorables, parla dulce como la miel hiblea, panoramas creados para el sosiego feliz, isla hecha a la medida áurea del hombre bien temperado y, por añadidura, "l'arròs de la terra"... ¿Quién no amaría tan milagroso concierto?

HORACIO SÁENZ GUERRERO