



**Universitat de les
Illes Balears**

Facultat de Filosofia i Lletres

Memòria del Treball de Fi de Grau

Els inicis del turisme a Can Picafort contats per set veus femenines

Maria Antònia Cifre Mascaró

Grau de Llengua i Literatura Catalanes

Any acadèmic 2015-16

DNI de l'alumne: 41573276V

Treball tutelat per Joan Miralles Monserrat
Departament de Filologia Catalana i Lingüística General

S'autoritza la Universitat a incloure aquest treball en el Repositori Institucional per a la seva consulta en accés obert i difusió en línia, amb finalitats exclusivament acadèmiques i d'investigació	Autor		Tutor	
	Sí	No	Sí	No
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Paraules clau del treball:

Història oral, història de vida, història de la dona, Can Picafort, anys 60, inicis del turisme, treball, entreteniment, vida nocturna

Als meus pares, Aina i Josep, pel suport incondicional.

*A la meva cosina, Maria del Mar,
per la tendresa i la valentia.*

*Voldria manifestar el meu agraïment a les set
dones que donen veu a aquesta història,
perquè sense gent disposada a contar-la,
la història oral no existiria.*

TAULA DE CONTINGUTS

1. Introducció	
1.1 El tema del projecte.....	3
1.2 La hipòtesi que guiarà la investigació	
1.3 Les parts de què consta el treball	
1.4 La metodologia aplicada a la investigació	
1.5 La presentació de la informació	
1.6 Les fonts orals i les fonts escrites	
2. Context sociocultural.....	8
2.1 Santa Margalida: terra de cultius agrícoles	
2.2 Procés d'industrialització incipient de Santa Margalida	
2.3 L'inici del turisme a les Illes Balears	
2.4 Les colònies de Mallorca de mitjan segle XIX	
2.5 Can Picafort: origen del nucli i procés d'urbanització	
3. Introducció del turisme a Can Picafort.....	28
3.1 Els primers establiments hotelers	
3.1.1 Inicis	
3.1.2 Dècada dels 60	
3.1.3 Dècada dels 70 i 80	
3.2 L'arribada dels primers turistes. Els <i>tour-operators</i>	
3.3 La primera onada migratòria: la immigració peninsular	
3.4 Els primers bars	
3.5 L'ambient nocturn a Can Picafort	
3.5.1 Locals i orquestres	
3.5.2 El fenomen dels picadors	
3.6 La pel·lícula <i>La mujer de paja</i> (1964)	

4. Històries de vida.....	53
4.1 Maria Alzamora Torres (1929)	
4.2 Bàrbara Escalas Cifre (1939)	
4.3 Francisca Martorell Carbonell (1941)	
4.4 Catalina Bisquerra Sansó (1941)	
4.5 Joana Alomar Calafat (1947)	
4.6 Margalida Mas Molinas (1948)	
4.7 Natalia Sánchez Ramírez (1954)	
5. Els inicis del turisme dins la literatura catalana de Mallorca.....	109
5.1 <i>39° a l'ombra</i> , d'Antònia Vicens (1968)	
5.2 <i>Corbs afamegats</i> , de Gabriel Tomàs (1970)	
6. Conclusions.....	119
7. Referències bibliogràfiques.....	134
8. Apèndix.....	137

1. INTRODUCCIÓ

1.1 EL TEMA DEL PROJECTE. ALGUNES CONSIDERACIONS INICIALS

De l'illa de la calma a la postal turística. De la quietud i la inactivitat, al sol i la platja. Entre una imatge i l'altra transcorren aproximadament quatre dècades. La imatge de l'illa de la calma fou encunyada per Santiago Rusiñol l'any 1913, en una obra que, sota aquest nom, presenta una Mallorca idíl·lica. La postal, primer producte de promoció turística que existeix, difon una imatge estandarditzada de l'illa que recolliran les cançons de tema turístic del moment. Ens trobam en la dècada dels 50 i dels 60 i, tot i que la representació de Mallorca ha canviat respecte a la de 1913, continua oferint-se una imatge tipificada.

Però, què s'hi amaga, sota el «Volando, volando / a Mallorca voy, a Mallorca voy / Volando, volando / a Mallorca voy con mi canción» de Los Javaloyas? Sota la imatge de Mallorca com a paradís que, mitjançant el format postal, viatja pels diferents països europeus amb la voluntat d'atreure la seva gent i fer-li oblidar, durant dues setmanes, la fredor del seu voltant? Aquest estudi té la intenció d'indagar en les tensions que comporta la indústria del turisme, la seva implantació i el seu desenvolupament. El mètode que s'ha triat per a fer-ho és el testimoni relatat en primera persona, que proporciona la història oral. Centrant-nos en una veu, la femenina, i un indret, Can Picafort, es pretén fer una aproximació a l'inici del turisme en aquest enclavament.

Aquest treball es desenvoluparà a partir de dos eixos que recorreran paral·lelament: la figura femenina i la implantació del turisme, conceptes que quedaran conciliats mitjançant la història de vida. Es pretén bastir l'un amb l'aportació de l'altre. La idea sorgeix a partir de la publicació, el 2014, de l'obra *Elles també hi eren. Dones de Bunyola*, de Bàrbara Suau Font. Es tracta d'un recull d'històries de vida de dones d'aquest poble que aconsegueix visibilitzar una figura massa vegades relegada a un paper secundari. Després d'haver llegit aquesta obra, amb l'avinentesa d'haver de dur a terme el Treball de Fi de Grau de Llengua i Literatura Catalanes i l'existència de la línia temàtica «Història de vida, d'un escriptor i/o d'una altra persona», dirigida pel professor Joan Miralles, aparegué el propòsit d'aprofitar les possibilitats que ofereix la història de vida per a conèixer un episodi més de la història del meu poble, Santa Margalida.

1.2 LA HIPÒTESI QUE GUIARÀ LA INVESTIGACIÓ

Si bé al llarg d'aquest estudi es pretenen tractar diferents temes d'abast divers, es pot formular una hipòtesi de partida que gira a l'entorn dels dos temes que ens ocupen: les conseqüències de la indústria turística en la figura femenina. Així doncs, la hipòtesi que plantejam és la següent: la participació, en primera persona, de l'empresa que suposà la introducció del turisme a Can Picafort, ha contribuït a l'emancipació de la dona. La hipòtesi es verificarà o s'invalidarà a l'apartat de les conclusions, a partir del cabal d'informació obtingut gràcies als informants que seran entrevistats.

1.3 LES PARTS DE QUÈ CONSTA EL TREBALL

El projecte estarà format per un conjunt de parts encaminades a establir aquesta aproximació al panorama illenc dels anys seixanta, setanta i vuitanta en relació al turisme. La manera de procedir consistirà a partir d'una visió àmplia –Illes Balears– per a acotar l'àmbit d'estudi a nivell local. En primer lloc, es traçarà un context sociocultural que englobarà temes com ara la situació particular de Santa Margalida abans de l'arribada del turisme, l'inici del turisme a les Illes Balears, les colònies de Mallorca de mitjan segle XIX o l'origen del nucli de Can Picafort. A continuació, es dedicaran una sèrie d'apartats a la introducció del turisme a aquest nucli de població, mitjançant referències als primers hotels, bars i locals nocturns, a l'arribada dels primers turistes i a la primera onada migratòria procedent de la península. En tercer lloc, s'inclouran les històries de vida transcrites. En quart lloc, es farà ressò d'aquelles obres de la literatura catalana de Mallorca que reflecteixen els inicis de l'activitat turística. Finalment, hi haurà un apartat de conclusions en què s'interpretarà la informació recollida.

1.4 LA METODOLOGIA APLICADA A LA INVESTIGACIÓ

Com hem vist en l'apartat anterior, els diferents capítols que conformaran l'inici del projecte tenen per objectiu contextualitzar un moment determinat de la història de Can Picafort, així com donar entrada al que serà la part fonamental del treball: les històries de vida. A continuació, explicarem la metodologia seguida a l'hora de seleccionar els informants i de preparar les entrevistes.

La selecció dels informants

La primera passa per a fer les entrevistes ha estat seleccionar les informants. Així, s'han triat set dones l'edat de les quals oscil·la entre vuitanta-sis i seixanta-un anys. Pel que fa a la localització d'aquestes persones, s'ha seguit el sistema anomenat «de la bolla de neu», pel qual una persona et porta a tot un conjunt d'individus potencialment aptes per a ser entrevistats. Aquesta persona fou Bernat Rosselló Reus (1946, Santa Margalida), que havia treballat des dels desset anys com a cambrer a Al Rojo Vivo i, més endavant, en diversos establiments hotelers (hotel Galaxia i cafeteria Don Juan). A partir d'aquest moment, les primeres entrevistes ens han portat a nous informants i, així, successivament.

A l'hora de cercar i seleccionar les informants ens ha guiat un objectiu determinat: construir una mostra representativa del període que volem analitzar. Responent a aquesta finalitat, les set dones que s'han triat formen part de moments diferents i cobreixen un ventall que va des de 1964 –any en què una de les informants obrí el seu bar– fins a l'actualitat –atès que l'entrevistada més jove encara treballa–. Paral·lelament, la tria d'informants s'ha ocupat d'incloure dins la mostra diferents càrrecs o ocupacions, que permetin aportar diversos punts de vista a l'estudi. Així, disposam del testimoni de tres cambres de pis, dues governantes i dues propietàries –una d'un hotel i l'altra d'un bar–. En l'afany per aconseguir recopilar diferents perspectives, hem entrevistat no només mallorquines que canviaren el quartó i la màquina de repuntar per l'hotel, sinó també una de les immigrants peninsulars que arribaren a Can Picafort a principi dels 70.

Tengudes en compte totes aquestes variables, hem acabat per conformar un conjunt de set informants que, a través de la seva història de vida, ens ajudaran a explicar, descriure i contextualitzar diverses dècades de la història recent de Can Picafort. Les informants són les següents: Maria Alzamora Torres, «Móra», (1929), Bàrbara Escalas Cifre, «de can Caragol», (1939), Francisca Martorell Carbonell, «de Can Gelabert», (1941), Catalina Bisquerra Sansó, «Bisquerra», (1941), Joana Alomar Calafat, «Rossa», (1947), Margalida Mas Molinas, «Terrola», (1948) i Natalia Sánchez Ramírez (1954).

Amb la voluntat de disposar de diferents punts de vista per a construir un relat el més fidel possible a la realitat, hem inclòs igualment el testimoni de diversos homes que visqueren i participaren de les transformacions del moment. Són cinc: Joan Rosselló Estelrich, «Caragol», (1938), Bernat Rosselló Reus, «Cocou», (1946), Joan Mandilego Sastre (1951), Pere Estelrich Castelló (1954) i Joan Gamundí Cantarellas (1963).

La preparació de les entrevistes

L'element clau de les entrevistes és el qüestionari. Abans d'iniciar les entrevistes es va confeccionar un qüestionari que preveia tractar diferents temes. Concretament, estava formulat a partir de tres eixos: vessant professional, vessant econòmica i vessant social. Del que va ser un esbós inicial, en varen sortir tres models de qüestionari, en funció de la persona a qui anava adreçat. El resultat fou un qüestionari pensat per a una cambrera de pis, un altre adreçat a una propietària d'un hotel i un tercer dissenyat per a una propietària d'un bar. Es tracta d'un conjunt de preguntes que tenen com a fi orientar l'entrevistador al llarg de la conversa amb els informants. Té un caràcter obert, que permet fer-hi modificacions, afegir preguntes, reformular-ne d'altres, etc.

Les preguntes relacionades amb la vessant professional comprenen ítems com ara els estudis, l'inici al món laboral, els càrrecs ocupats, la jornada de treball, la relació amb els companys o el mitjà de transport per a traslladar-se fins al lloc de feina. Pel que fa a la vessant econòmica, les preguntes es desenvolupen entorn del sou i les propines. Quant a la vessant social, es tracten temes com ara la dona en el món laboral turístic, la immigració peninsular, les figures del turista i el picador, la llengua de comunicació o el lleure. Per a la confecció del qüestionari s'han pres com a punt de partida les recomanacions i línies temàtiques que ofereix Joan Miralles a *La història oral. Qüestionari i guia didàctica* (1985).

1.5 PRESENTACIÓ DE LA INFORMACIÓ

Els enregistraments de les entrevistes

Deu arxius sonors de llarga durada componen les entrevistes completes. No obstant això, al llarg de les hores que sumen els arxius hi ha molta informació no directament aprofitable en aquest treball, sobretot pel motiu següent: els informants són persones, en menor o major mesura, properes a l'entrevistador i, inconscientment, introdueixen en el seu discurs informació de caràcter personal, allunyada d'allò que té a veure amb el projecte que realitzam. Així doncs, s'ha optat per, mitjançant un programa d'edició de sons anomenat Audacity, conservar allò que són pròpiament les respostes a les preguntes formulades i eliminar la informació no escaient.

Les transcripcions de les entrevistes

Els criteris que s'han seguit a l'hora de dur a terme les transcripcions de les entrevistes són els que es preveuen en el document titulat «Criteris de transcripció de textos orals dialectals»¹, facilitat pel professor. Es transcriuran les entrevistes a partir d'una valoració prèvia que consisteix a puntuar els fragments amb una nota que oscil·li entre 0-10. La transcripció es farà dels fragments que tinguin entre un 7 i un 10 de puntuació. Mitjançant aquest mètode s'evita la inclusió d'informació de caràcter secundari o redundant a les transcripcions.

Els informants i les històries de vida

Pel que fa a la presentació dels materials prèviament enregistrats i transcrits, s'elaborarà un document per a cada una de les informants. Aquest document inclou una fitxa amb les dades personals relatives a cada entrevistada, una fotografia i la transcripció de les entrevistes. D'aquesta manera, cada informant constituirà una història de vida. L'ordre que s'ha triat per a presentar-les és el cronològic, en funció de la data de naixement de les informants. En segon lloc, com s'ha avançat anteriorment, s'han inclòs testimonis explicats per homes, que contribuiran al desenvolupament del context inicial. El seu punt de vista servirà per a exemplificar alguns dels temes tractats al llarg de l'apartat de contextualització i introducció del turisme a Can Picafort.

1.6 FONTS ORALS I FONTS ESCRITES

Per a la redacció de les parts referents al context sociocultural i a l'inici de l'activitat turística a Can Picafort, ha estat fonamental el buidatge de la revista *Can Picafort*. S'han consultat els anys que oscil·len entre 1980 –any en què neix la publicació– i 1990. Més enllà de la premsa periòdica, ha estat igualment consultat *En aquell temps... La Vila Abans de 1925*, de Mn. A. Rubí (1999) i *Ofici de ferrer, feina de batle. Pere Cladera (1910-1977)*, de R. Bordoy (2002). Pel que fa a les dades relatives a la introducció del turisme a les Illes Balears, s'han aprofitat els articles «Història del turisme a Mallorca» (2000), de B. Barceló i «Turisme i canvi a l'espai de les Illes Balears» (1985) de P. A. Salvà. La resta de fonts escrites consultades puntualment estan citades mitjançant una nota a peu de pàgina. Pel que fa a les fonts orals, disposam del cabal que conformen les set històries de vida i dels testimonis inclosos dins el context. Quant a les fonts gràfiques, s'adjuntarà un DVD amb totes les il·lustracions recollides al llarg de la investigació.

¹ Els «Criteris de transcripció de textos orals dialectals» es basen en el document sobre Normativització toponímica elaborat per la CTAL i aprovat per la Secció Filològica de l'IEC el 2001.

2. CONTEXT CULTURAL

2.1 SANTA MARGALIDA, TERRA DE CULTIUS AGRÍCOLES

Al pròleg de *Portals oberts al carrer* (2008) Antoni Mas exposa que Santa Margalida va ser durant gairebé set-cents cinquanta anys un poble pagès. De fet, va ser un dels darrers pobles de Mallorca que va perdre el caràcter agrari, i en els inicis de la dècada de 1970, quan a Can Picafort ja hi havia més de 9000 places hoteleres, més de la meitat de la població de Santa Margalida encara es dedicava a l'agricultura i a la ramaderia. Mas adjunta un fragment de l'obra *Evolución social económica agraria. Islas Baleares*, publicada el 1973 per Joan Jaume Miralles, en què s'afirma que «el ambiente de la Villa es genuinamente agrario; por doquier almacenes de granos, molinos harineros, tratantes de ganado, talleres de reparación de maquinaria agrícola y en las tertulias de los cafés no se habla más que de trigo, de cerdos y temperos.»

Segons explica Mossèn Antoni Rubí a *En aquell temps... La Vila abans de 1925 (II)* (2001), els senyors eren propietaris de les cases de possessió, i acostumaven a tenir un amitger que vivia allà i es cuidava de la seva propietat. Depenent de les dimensions de la finca, devora les cases de l'amo – de vegades també anomenat amitger, depenent del tracte acordat amb el senyor – n'hi havia unes altres, reservades per a les visites del senyor i la seva família, els quals generalment residien fora del poble, sovint a Ciutat. Pel que fa a les finques petites o cases de foravila, existia la figura dels pagesos propietaris. Aquestes cases servien per a guardar-hi les eines de foravila, engreixar el porc o, durant l'estiu, preparar el dinar en haver acabat la jornada. En un tercer estament trobàvem els pagesos que anaven a jornal. La feina del camp s'organitzava en un cicle que englobava tot l'any. Així, durant la tardor se sembrava (civada, ordi, blat, etc.), els mesos d'hivern es dedicaven al manteniment de les terres (arrancar males herbes, passar l'arada prima, entrecavar, etc.) i a la sembra de productes més tardans, a les acaballes de la primavera arribava l'època de segar, a continuació la de batre i, en haver batut, arribava el temps de collir les ametles, en ple estiu, que constituïen una important font d'ingressos pels pobles de secà. Al llarg d'aquest cicle, les dues temporades més importants eren conegudes com a «temps de meses», i eren la de l'estiu, coneguda com a «meses de segar i batre» i la de l'hivern, anomenada «meses des sembrar».

La imatge següent, en què s'hi observa un grup de dones pelant alls, posa de manifest el funcionament d'una societat agrícola que cada temporada es dedicava a un afer determinat.



Pelant alls a Can Simoni (dècada de 1960, Santa Margalida)

FONT: Imatges del calendari 2003, Ajuntament de Santa Margalida

Com hem avançat anteriorment, fins pràcticament a la dècada dels 70, la gran majoria de la població de la Vila es dedicava de manera gairebé exclusiva a l'activitat agrària. Fins i tot les ocupacions que defugien del contacte directe amb la terra quedaven vinculades a l'agricultura. És el cas, per exemple, de la fàbrica de sucres alcohòlics i de malta de Can Feliciano Fuster, una de les més importants de Mallorca en el seu ram, que comercialitzava la majoria de la producció fora de Mallorca. En aquest sentit, podem parlar també de les figures dels comerciants i dels mercaders i d'establiments com ara els cellers o els magatzems agrícoles, que disposaven de màquines trencadores i peladores d'ametles fetes a la mateixa vila. Fins i tot els oficis de ferrer i fuster quedaven lligats al cultiu de la terra si tenim en compte les arades, carros i eines de tot tipus que es feien necessàries a les possessions.

2.2 PROCÉS D'INDUSTRIALITZACIÓ INCIPIENT A SANTA MARGALIDA

Si tenim present que una part important d'aquest estudi està dedicada a la figura de la dona, cal parar esment a un conjunt d'activitats –combinades sovint amb la feina a fora vila– dutes a terme pel col·lectiu femení. Es tracta de les tasques consistents a fer telers, punteres de sabata, brodats a màquina, jaquetes de pell o babutxes. Aquestes feines es desenvolupaven en el domicili familiar –de vegades damunt la voravia– i feien part d'un cicle de treball que començava a les fàbriques, generalment a Inca, per a retornar-hi, una vegada acomplerta la tasca encomanada a aquest conjunt de dones².

Pel que fa als telers, el procediment que se seguia era el següent. En primer lloc, la fàbrica –mitjançant un intermediari en el poble o a través d'un empleat seu– repartia cintes de pell tallades a les dones que feien feina per a ella. Una vegada tenien les cintes, les dones les col·locaven amb tatxes, amb l'objectiu que quedessin ben tensades, a un bastidor de fusta. Aquesta activitat es feia en dos sentits: vertical i horitzontal. Fet aquest entramat, mitjançant una alena (espècie d'agulla molt grossa amb un mànec de fusta i punta rodona, una mica voltada) anaven passant, de manera obliqua, per dins l'entramat de quadres que havia resultat de la primera passada. Aquesta segona passada es feia també en dos sentits: de dreta a esquerra i d'esquerra a dreta. El resultat era un trenat tens i consistent. A continuació, arrabassaven les tatxes i es tornava a començar l'operació. Quan venia el responsable de la pell, se'n portava les teles que havien teixit les dones i els portava noves cintes per a començar una nova tongada.

Paral·lelament als telers, hi havia altres dones que es dedicaven a brodar a màquina. Eren les brodadores i n'hi havia aproximadament mitja dotzena en tot el poble. La tasca consistia a repuntar un dibuix marcat damunt una tela, com ara un llençol o una coixinera, i en resultava una tela brodada.

Més endavant, els telers van ser substituïts per les punteres de sabata, que eren igualment de pell. Les punteres arribaven a Santa Margalida amb un dibuix ja encunyat de fàbrica. Amb l'alena, que tenia un cos per a enfilar les cintes, les dones passaven la cinta un cop per damunt i un cop per davall. La segona ronda consistia a passar pel forat que havia quedat buit en l'anterior. Hi havia diferents dissenys de trenat.

² El procediment que se seguia en cada una d'aquestes tasques ha estat explicat per la meua mare, Aina Mascaró Femenia (1957, Santa Margalida).

A continuació, arribaren les jaquetes, abrics o caçadores de pell. Les peces venien tallades de la fàbrica, juntament amb tot el que es necessitava per a confeccionar-les, com ara el forro, els botons, el fil, la cola, etc. Si el model que la dona havia de realitzar era senzill, la fàbrica únicament distribuïa un dibuix amb el muntatge de la jaqueta, per davant i per darrere. Si, per contra, el model era complicat, s'adjuntava una jaqueta de mostra, feta a la fàbrica. Hi havia marques que disposaven d'una dona al poble que exercia d'intermediària entre la fàbrica i les treballadores que feien les jaquetes i es dedicava a repartir-les per les cases d'aquestes. Altres cases de pell, en canvi, disposaven d'un xofer que repartia la feina directament a les dones que treballaven per a la fàbrica.

Pel que fa a les babutxes, el sistema de repartiment era el mateix. Cosir babutxes consistia a repuntar una sèrie de peces i, a continuació, donar-los forma de sabata. La feina final passava per cosir la plantilla a mà.

2.3 L'INICI DEL TURISME A LES ILLES BALEARS

Com remarquen alguns estudiosos (Barceló 2000: 39; Salvà 1985: 18), al llarg del segle XIX foren una sèrie els viatgers o escriptors que, per motius professionals o esperit aventurer, visitaren les Illes Balears. Entre ells cal destacar Gaspar Melchor de Jovellanos, André Grasset de Saint Saver, Sir John Carr, Alexandre Louis Joseph de Laborde, Frédéric Chopin i George Sand o l'Arxiduc Lluís Salvador. En els darrers anys hi ha hagut moltes contribucions que han permès aprofundir en el coneixement de l'inici del turisme a les illes³. No obstant això, aquests viatgers del segle XIX constitueixen tan sols un precedent i formen part d'un període en què el fenomen turista com a tal encara no existeix. De fet, els inicis del turisme a les Illes Balears es fixen entorn dels anys 20 i 30 de segle XX.

A la darrerria del segle XIX, Miquel dels Sants Oliver es constitueix com la primera personalitat que manifesta les possibilitats de Mallorca com a destinació turística. Com explica Arnau (1999: 66), ho fa mitjançant una sèrie d'articles publicats a *La Almudaina* entre l'agost i el setembre de 1890, sota el títol «Desde la terraza (Páginas veraniegas)». Aquests articles queden recollits un any més tard a *Cosecha periodística* (1891) i configuren el programa que Oliver proposa a l'hora de convertir l'illa en destinació turística. A grans trets, l'intel·lectual preveu la necessitat d'un servei adequat de fondes i restaurants, la construcció d'un gran hotel, la millora de les comunicacions marítimes i les xarxes de carreteres de l'illa, així com una entitat de promoció del turisme. Davant la manca de capital, Oliver veu en la realització de campanyes publicitàries pels grans països europeus la possibilitat de donar-se a conèixer.

Tot just entrat el segle XX, Bartomeu Amengual publica un opuscle titulat *La Industria de los forasteros* (1903) que recull les idees de Miquel dels Sants Oliver sobre les possibilitats que ofereix el turisme a Mallorca. Entre d'altres, recupera la proposta d'Oliver de crear una associació, que Amengual anomena «Pro Maiorica», amb l'objectiu d'articular els esforços de tots per convertir el turisme en una indústria profitosa. Enric Alzamora, President aleshores de la Cambra de Comerç, adoptà la iniciativa i, el 1905, comunicà la creació de la «Sociedad del Fomento del Turismo de Mallorca», amb la finalitat de donar a conèixer i promocionar els atractius de Mallorca, així com facilitar i organitzar la visita a l'illa.

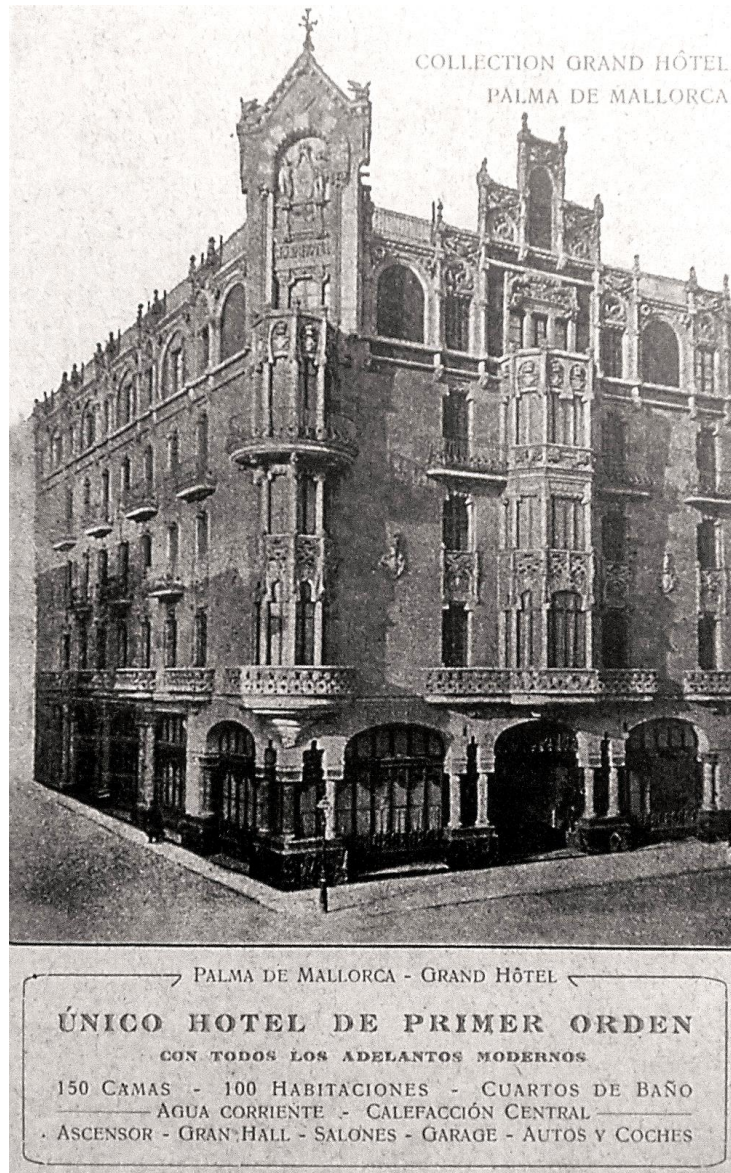
³ Cal destacar la tesi doctoral de Josep Fiol Guiscafré, titulada *Descobrint la Mediterrània. Viatgers anglesos per les Illes Balears i Pitiüses, el segle XIX* (1992), la tesi doctoral de Miquel Seguí Llinàs, titulada *El descubrimiento de las islas olvidadas* (1992) o el discurs titulat «Sobre un lugar parecido a la felicidad» [disponible en línia] mitjançant el qual Carme Riera va prendre possessió, el 7 de novembre de 2013, de la cadira "n" de la RAE.

Una de les primeres tasques que emprengué aquesta societat va ser la de confeccionar una guia, l'any 1905, per a consolidar la imatge turística de l'illa. Estava formada per setze pàgines i va ser redactada per Joan B. Ensenyat. Se'n publicaren 20.000 exemplars en castellà i francès i se'n feu la traducció a l'anglès el 1909. Les següents mesures que promogué la societat foren la millora de les carreteres i l'organització d'excursions a peu, tot facilitant l'arribada a monuments fins aleshores de difícil accés, com ara el Castell d'Alaró o el Torrent de Pareis. No obstant això, totes aquestes tasques quedaren paralitzades arran de la Primera Guerra Mundial, que esclatà el 1914 i s'allargà fins el 1918. Després d'aquesta interrupció, Barceló (2000: 39) situa la primera època del turisme entre la dècada de 1920 i 1930.

Parlar de la introducció del turisme a Mallorca significa parlar de la introducció del modernisme a aquesta illa, atès que, cronològicament, transcorren de manera paral·lela. L'inici del turisme fa necessària, com hem vist, la dotació de Mallorca d'infraestructures determinades i el modernisme hi contribuirà. Si ho recordam, Miquel dels Sants Oliver plantejava la creació d'un gran hotel per donar cabuda al turisme de luxe, doncs bé, aquesta proposta pren forma real amb la inauguració, dia 9 de febrer de 1903, del Grand Hotel, amb un discurs inaugural fet pel mateix Oliver.

El Grand Hotel, construït entre 1901 i 1903 per l'arquitecte català Domènech i Montaner, a la plaça Weyler de Palma, ha estat considerat l'inici del modernisme a Mallorca. Això transcorre en un context en què molts dels arquitectes catalans vénen a Mallorca per a realitzar algun projecte. És el cas d'Antoni Gaudí, Lluís Domènech i Montaner, Joan Rubió i Bellver o Miquel Madorell i Rius. Paral·lelament, es va donar l'existència d'arquitectes illencs que s'interessaren pel corrent i l'assumiren, com ara Gaspar Bennàssar, Francesc Roca, Jaume Alenyar o Guillem Reynés. Aquests arquitectes realitzaren les obres modernistes que tenim a Mallorca –bàsicament façanes– localitzades sobretot a Palma, Sóller i Lluc. Algunes dels edificis modernistes més importants de Palma són el Teatre Líric –avui desaparegut–, el Círculo Mallorquín, el Forn des Teatre, Can Casasayas i la Pensió Menorquina, Can Rei o Can Barceló⁴.

⁴ La informació sobre la introducció del modernisme a Mallorca ha estat extreta de VIBOT, T. (2014). *El modernisme a Mallorca. Guia per a una descoberta*. Vegeu referències bibliogràfiques. En aquest àmbit, cal destacar els estudis sobre modernisme a les Illes Balears realitzats per Miquel Seguí Aznar, entre ells, *La arquitectura modernista en Baleares* (projecte amb el qual, l'any 1975, es llicencià en història a la Universitat de Barcelona) *El modernismo y su tiempo. Arquitectura y decoración en las islas* (1989), en col·laboració amb el fotògraf Donald G. Murray, o *El modernisme a les Illes Balears* (2001).



GRAND HOTEL

Façana de l'edifici i eslògans publicitaris que descriuen l'oferta

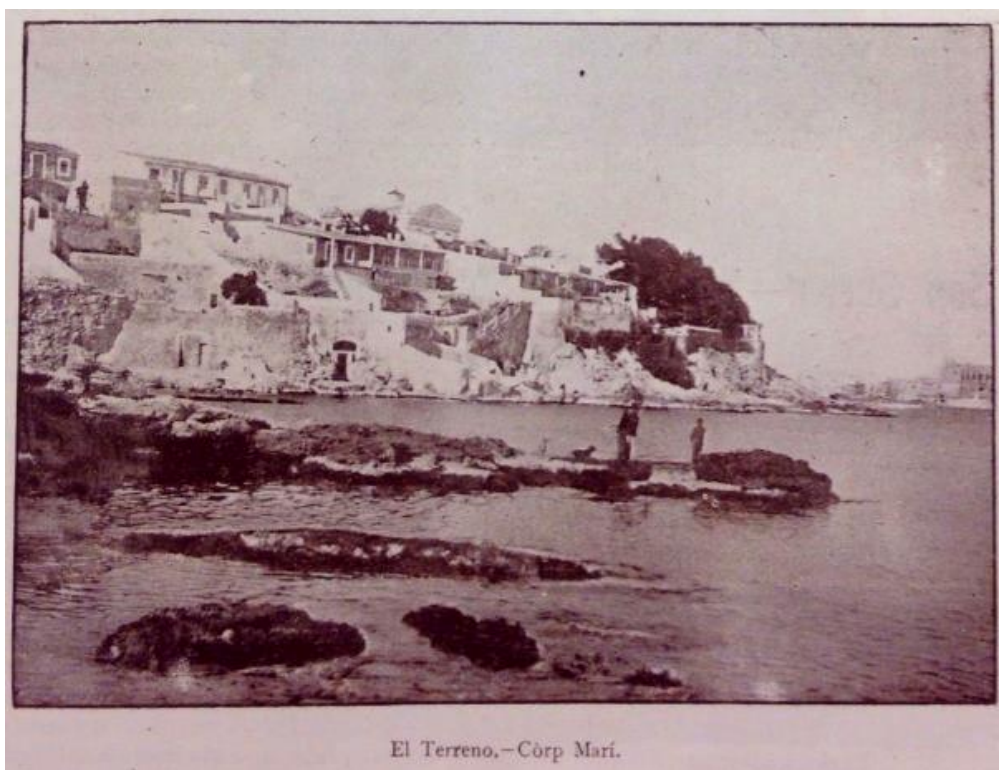
FONT: *Blog de fotografies antigues de Mallorca*

Paral·lelament a tot això explicat, no es pot concebre l'inici del turisme a Mallorca sense fer una referència al Terreno. Segons explica Núria Martí a l'article «El Terreno, una història particular», cap a final del segle XIX el Terreno ja havia esdevingut un barri residencial. La burgesia de Palma s'hi construïa cases seguint els criteris de moda, ja sigui l'academicisme, el modernisme, el regionalisme o l'art déco. Un dels exemples més clars del modernisme el trobam amb Can Schembri –al carrer d'Infanta, 15–, obra atribuïda a l'arquitecte Gaspar Bennàssar, el 1906. El Terreno captà l'atenció no només de les famílies benestants de Palma, sinó també de turistes

bohemis i selectes, artistes i literats. A la revista *La Roqueta*, l'any 1902, ja es parla d'aquest turisme incipient amb les paraules següents:

El Terreno umpl a maravella aquestes dues necessitats: la mar calmosa d'estiu banya y besa els pès d'els pintorescs *chalets* y entre ses verdoses roques, guaiten ses estores de casetes y casetes que son refugi de belles *náyades*, que ufanoses disfruten los plahers del bany, causant enveja amb sos seus còssos a ses sirenes de sa legenda.

El Terreno té una fisonomía especial; es el refugi de potentats y de modestos burguesos, que riuen dítixosos, respirant per igual sa saladina y s'aire saturat d'emanacions ressinoses d'el pinar.



EL TERRENO, 1902

FONT: *La Roqueta: Il·lustració mallorquina*, (1902, núm. 17)

En el mateix número de la revista, s'explica com els mesos d'agost i setembre la població de Ciutat es redueix a gairebé la meitat perquè moltes famílies parteixen cap al Terreno, es Molinar, Porto-Pi, sa Vileta i Son Serra.

Un dels artistes que, captivats pel paisatge costaner, s'instal·là al Terreno va ser Santiago Rusiñol. En l'Exposició Universal de Barcelona, el pintor pollencí Llorenç Cerdà Bisbal exposà uns quadres que deixaren embadalit Rusiñol. A partir d'aquí, ambdós artistes feren coneixença i Rusiñol decidí visitar Mallorca. Onze anys després d'aquesta visita, l'any 1899, l'artista català s'establí al Terreno amb la seva esposa i la seva filla, Maria. Rusiñol s'integrà de ple en la vida del barri i va arribar a ser membre permanent de la tertúlia de Cas Capellà Sec, juntament amb intel·lectuals com ara Pep Rover o Gabriel Alomar, entre d'altres⁵.

L'any 1913 va aparèixer la primera edició de l'obra de Santiago Rusiñol titulada *L'illa de la calma*, que dibuixa una imatge encisadora de l'illa de Mallorca. Se n'han fet múltiples edicions i traduccions que han contribuït a la creació i difusió de la imatge de l'illa de Mallorca com un espai calmat i idíl·lic. Es presenta Mallorca com un paradís i la idea de bellesa s'hi desenvolupa en paral·lel a la d'immobilitat. En el següent fragment, extret de l'obra, Rusiñol explica com, una vegada a Mallorca, la voluntat de sobte s'anul·la i t'envaeix la inactivitat:

Així que hi hagi desembarcat t'entrarà una mitja son tan rítmica i tan melódica, unes ganes de no fer res tan segures i definitives i un ensonyament tan seguit, que diràs: 'Aquesta és la terra que convenia al meu mal, una terra que s'hi pot reposar i somiar-hi'. (1974: 5-6)

D'aquesta activitat turística incipient desenvolupada a Mallorca se'n fan ressò diversos autors en la seva creació literària⁶. *La ciutat de Mallorques*, de Miquel dels Sants Oliver (1906) fou la primera narració de ficció mallorquina situada plenament en el món turístic de l'illa. Concretament, el cinquè capítol es localitza a la barriada del Terreno i fa una reflexió irònica dels habitants de la ciutat, que han trobat en barris com el Terreno, Porto-Pi, es Molinar, Son Serra o Son Espanyolet una residència d'estiu.

Llorenç Villalonga plasmà les impressions personals sobre el món turístic mallorquí fonamentalment a dues obres, *Mort de dama* (1931) i *Les fures* (1967). A *Mort de dama* l'escriptor presenta el contrast entre «el localisme mallorquí, tradicionalista i mediocre, i l'ambient multicultural dels estrangers» (Arnaú 1999: 80). Es tracta de dos sistemes de valors i comportaments molt diferents. L'autor denuncia que els habitants del barri antic de Palma no

⁵ La informació relativa a la vida de Santiago Rusiñol al Terreno ha estat extreta dels articles «Santiago Rusiñol en 'El Terreno'» i «Tertulia intelectual» del web www.elterreno.info. Vegeu referències bibliogràfiques.

⁶ Les referències a la creació literària de Miquel dels Sants Oliver, Llorenç Villalonga i Coloma Rosselló s'han extret de ARNAU, P. (1999). *Narrativa i turisme a Mallorca (1968-1980)*. Vegeu referències bibliogràfiques.

s'adonen de l'existència d'aquest nou món. El fragment següent, extret de la introducció que precedeix el primer capítol, ho posa de manifest:

A l'altre cap de la ciutat, als afores, pel Terreno, per Gènova, es belluga un món colonial, compost per pintors, turistes i senyores que fumen. Són gents estranyes, que es banyen a l'hivern i viuen d'esquena a la religió. Fabriquen cocktails endiablats. Donen balls i tes. El barri antic fingeix ignorar-ho. Sense valor ni desig per declarar-los batalla, opta per declarar-los inexistents:

– ¿Creieu, monsenyor, que el mes vinent serem a França, restablerts en els nostres privilegis? preguntava, cap allà el 1792, un vell prelat a un company d'emigració.

I replicava l'altre, prenent un pols de rapè:

–Monsenyor, no se m'ocorre cap inconvenient.

Alguna senyora indígena, en els tes quasi litúrgics del casino, ja demana cocktails de ginebra i vermut. Des d'elles, al carnaval, s'atreveren a encendre un cigarret. L'aire està carregat de presagis...

Però el barri antic no se n'adona.

A les platges estava privat que els homes passessin a la part de les dones. Les americanes escamotegen aquesta llei passant a la part dels homes. Tal volta alguna mallorquina exaltada les imita.

Però el barri antic no se n'adona. (1979: 53-54)

L'any 1910, Coloma Rosselló publicà la *Guía histórico-descriptiva de Valldemosa y Miramar*. És una obra destinada al turisme d'elit interessat no solament en els paisatges, sinó també en el rerefons històric. Es constitueix com la primera mostra d'aquest gènere a Mallorca, i presenta una informació molt completa. Fou traduïda al francès el 1915.

Els estudiosos han fixat els inicis del turisme pròpiament dit a les Illes Balears entorn de les dècades dels anys 20 i 30 de segle XX. Els primers establiments dedicats a oferir hostatge als viatgers foren el Grand Hotel –inaugurat, com hem dit, el 1903–, l'hotel Mediterráneo –inaugurat el 1923–, l'hotel Formentor –1926– o l'hotel Reina Victòria –inaugurat el 1910 i remodelat el 1928–. Paral·lelament, aparegueren les primeres urbanitzacions com ara Ciudad Jardín –Coll d'En Rebassa, 1920–, Cala d'Or –Santanyí, 1933–, Alcanada i Platja d'Alcúdia –1934– o Bella Vista –s'Arenal–. El 1925 s'urbanitzà So n'Armada, amb el qual el Terreno quedà unit al nucli urbà de Palma. A mesura que augmentava la demanda turística, es forní l'oferta. Així, s'intensificaren els transports marítims amb noves línies, sorgiren les primeres agències de viatgers –com ara Viatges Marsans– i

sorgiren les primeres excursions organitzades per l'interior de l'illa –Valldemossa, Sóller, Coves de Manacor i d'Artà o Pollença–.



HOTEL FORMENTOR, 1941

FONT: Arxiu de fotografies antigues de Mallorca del *Diari de Mallorca*

Els anys que discorren entre el 1936 i el 1951 són especialment complicats per dos motius. En primer lloc, per l'esclat de la Guerra Civil espanyola i, a continuació, pel de la II Guerra Mundial. En aquestes circumstàncies, s'interromp l'arribada de turistes d'origen europeu. A més a més, s'hi afegí l'aïllament polític d'Espanya, que no finalitzà fins l'any 1951. Alguns hotels fins i tot varen veure tancar les seves portes, com és el cas del Grand Hotel. Davant aquesta conjuntura, la institució de Foment del Turisme promogué el turisme nacional mitjançant la campanya *Luna de miel en Mallorca*, que portà cap a Mallorca sobretot parelles catalanes.

A partir del 1951, amb el final de l'aïllament polític, s'inicia la recuperació en el sector turístic, que avançarà cap a l'apogeu. De fet, Barceló assenyala els anys d'entre 1951 i 1973 com a «boom turístic»⁷. Aquest període va molt lligat a l'existència d'un aeroport que es va ampliant. Així, l'any 1960, el trànsit aeri es traslladà de l'antic aeroport de Son Bonet a la base militar de Son Santjoan.

⁷ Barceló situa el «boom turístic» entre 1951 i 1973. No obstant això, altres autors retarden aquestes dates una dècada. És el cas de Salvà (1985: 20), que parla de l'etapa del turisme de masses referint-se als anys que discorren entre el 1961 i el 1983. Nosaltres seguirem aquesta darrera consideració.

Barceló adjunta dades significatives sobre l'augment de l'activitat aèria: es passà d'un trànsit de 637.419 passatgers el 1960 a 7.096.716 passatgers el 1973. La nova conjuntura possibilita la creació de nous llocs de treball, per als quals la població mallorquina no és suficient. Això donarà lloc a l'arribada d'immigrants de la península, que s'aniran col·locant tant en el sector serveis com en el de la construcció. L'any 1959 sorgeix el Pla d'Estabilització que afavoreix el canvi de divises. Per a entendre tot això, és important tenir en compte que s'estableixen unes noves condicions laborals que preveuen l'existència d'uns dies de descans o vacances pagades. A partir d'aquest moment podem començar a parlar de turisme de masses.

2.4 LES COLÒNIES DE MALLORCA DE MITJAN SEGLE XIX

Segons exposa Bartomeu Pastor a «Les colònies agrícoles del segle XIX a Mallorca», l'origen de les colònies de Mallorca, com ara la colònia de Sant Jordi o la colònia de Sant Pere, s'ha de cercar a mitjan segle XIX amb la promulgació de la *Llei de colònies agrícoles* durant el regnat d'Isabel II i amb Severo Catalina com a Ministre de Foment. La llei es posà en vigor dia 3 de juny de 1868, en un context marcat per un auge demogràfic molt important que feia necessària tant l'emigració a l'exterior com la roturació de noves terres de conreu.

Els objectius que es pretenien assolir mitjançant la implantació de la llei eren diversos. Gregorio Canales a «Primer intento de transformación en el secano del Bajo Segura: la ley de 3-6-1868 sobre colonias agrícolas» assenyala un increment de la població rural, que fomenti un tipus de cultiu i uns mètodes de regadiu determinats. A més a més, segons Canales, va esdevenir una llei protectora de l'agricultura, en tant que pretenia actuar contra els mals que afectaven el camp i les collites aleshores.

Al llarg de vint-i-vuit articles, la llei desglossa com s'haurà de dur a terme la creació de noves colònies. Una de les qüestions més importants que es tracten –i que constitueix un dels grans incentius per a la població a l'hora d'abandonar el lloc de residència i instal·lar-se en un de nou– és la distància que separarà la nova colònia de la població més pròxima. La distància es tradueix en avantatges de caràcter tributari, així, com més distància hi hagi, més exempció en el pagament de contribucions. A tall d'exemple, una separació d'entre 1 a 2 km de distància significarà 15 anys sense pagar contribució, i en el cas de 7 km de distància es poden arribar als 25 anys d'exempció.

Les condicions que contemplava l'article 19 són especialment significatives pel que fa a la dimensió social que representen. Aquest article postula que, en el cas que una colònia estigués situada a una distància de 7 km respecte a la població més pròxima i que assolís les cent cases construïdes –encara que fossin disseminades– s'hi hauria de construir una església amb capellà, i s'hauria de disposar d'un metge, un mestre i un manescal (entre d'altres serveis), pagats durant deu anys per l'Estat. La importància d'aquest article en el cas concret de Mallorca queda palesa en la Colònia de Sant Pere d'Artà, que arribà a reunir aquestes condicions i, conseqüentment, gaudí dels beneficis que l'article preveia.

Les terres dessecades suposaven també un benefici econòmic per als nouvinguts, en tant que significaven 10 o més anys –depenent del cultiu a què es destinassen– d'exempció de les contribucions. Aquest va ser el cas de les colònies de Gatamoix a Alcúdia i es Fusterets a sa Pobra.

Més enllà dels avantatges de caràcter tributari, les colònies esdevenien un reclam per tot un altre conjunt de beneficis que aportaven als que s'hi desplaçassen. Així, permetien la possibilitat d'obtenir a meitat de preu la fusta extreta de les muntanyes de l'Estat –per a la construcció de cases i edificacions en el camp–, d'aprofitar llenya i pastura sense ser-ne propietari o d'explotar-ne les pedreres. De la mateixa manera, el desplaçament significava la concessió gratuïta d'ús d'armes, no només als propietaris d'aquestes finques, sinó també als seus fills i als colons o majorals que visquessin a la finca rural. Tots aquests, a més a més, estaven exempts de realitzar el servei militar, fet especialment important si tenim en compte que el context coincideix amb les guerres a les colònies d'ultramar (Cuba i Filipines).

Tot i això, la llei de colònies agrícoles, assegura Pastor, beneficiava els grans propietaris, que veien com les seves terres més xereques, que no havien estat mai roturades, es convertien en ametllers, figuerals o vinyes, entre d'altres.

En el cas concret de Mallorca, entre 1874 i 1891 es crearen nou colònies agrícoles situades a la perifèria de l'illa, arran de mar. Són les següents: ses Comunes Velles (Campos), Gatamoix (Alcúdia), Son Mendívil i Cases Noves de s'Aljub (Llucmajor), Ca n'Alou i Pla de sa Sínia (Felanitx), es Fusterets (sa Pobla), Sant Jordi (a Ses Salines), Sant Pere (a Artà), el Carme (a Manacor) i Villa Cristina (a l'illa de Cabrera).

Segons Pastor, la primera concessió per a la creació d'una colònia agrícola es donà dia 19 d'abril de 1874. Es tracta de ses Comunes Velles de Campos, propietat de Guillem Ignasi Mas, que l'any 1881, set anys després de la seva creació, estava formada per vuit habitants. Dia 7 d'agost de 1876, Enric Robert Waring, com a representant de la companyia anglesa de dessecació de l'albufera d'Alcúdia, creà Gatamoix, convertida en Sant Lluís l'any 1892, i coneguda popularment amb el nom de Poble Nou. L'any 1881, s'hi havien arribat a concentrar 93 habitants i l'any 1889 Lluís Latrobe Bateman hi construï una església, una casa per al vicari i una escola. La colònia funcionà fins l'any 1897. Dia 26 d'agost de 1876, Antoni Mendívil i Borreguero fundà la colònia de Son Mendívil i Cases Noves de s'Aljub a Llucmajor. L'any 1881, aquesta colònia disposava de 115 habitants. Dia 5 de gener de 1877, Joan Alou i Vich formà la colònia de Ca n'Alou i Pla de sa Sínia a Felanitx. L'any 1881, ja hi havia més de 60 edificis, 54 colons i una població total de 270 habitants, que no feren més que augmentar, per acabar donant lloc al que avui en dia es coneix com a Portocolom.

El 17 de juliol de 1879, es creà una segona colònia per a la dessecació de l'Albufera, coneguda amb el nom de es Fusterets, dins el terme de sa Pobla. El propietari era Joaquim Fiol i l'any 1881 la població era de 28 persones. L'any 1870, Jordi Descallar, marquès del Palmer, fundà la colònia de Sant Jordi, a ses Salines. Amb l'objectiu d'atreure gent cap a la colònia, es regalava un solar a cada comprador a canvi que arrendàs una parcel·la de terra –superior a quatre quarterades– durant deu anys. Dia 16 d'agost de 1880, Bartomeu Homar i els seus germans Andreu Homar i Mateu Homar fundaren la colònia de Sant Pere a Artà. L'any 1880, s'aprovà el plànol de la nova colònia, dibuixat per Antoni Bisquerra. Aquesta colònia, com la de Gatamoix, arribà a tenir parròquia, metge, manescal i mestre. La colònia agrícola del Carme fou fundada l'any 1888, a la possessió de la Marineta, per Jordi de San Simon i de Montaner. L'any 1895, la població era de 102 persones, però disminuï els anys següents a causa de la fil·loxera. Aquesta colònia donà lloc al que avui en dia es coneix com Porto Cristo. La darrera colònia, anomenada Villa Cristina, va aparèixer l'any 1891 a l'illa de Cabrera.

El naixement d'aquestes colònies, seguint les conclusions de Pastor, suposà nous llocs de treball, un augment de les terres de cultiu i la disminució de la fam i de l'emigració. Així mateix, féu possible l'augment dels petits propietaris jornalers, tot i que el seu esforç contribuís, encara més, a l'enriquiment dels grans propietaris. A final del segle XIX varen desaparèixer –arran de l'abolició de la llei i, per tant, dels privilegis que suposava– totes les colònies, a excepció de quatre, la Colònia de Sant Jordi, la Colònia de Sant Pere, Porto Cristo i Portocolom. En tots quatre casos, la colònia agrícola es convertí en una colònia turística, amb una funció pesquera i comercial. Ben entrat el segle XX i fins els nostres dies, han esdevingut nuclis turístics i d'estiueig tant per a mallorquins, especialment vinguts dels pobles fronterers, com per a visitants de fora, que van a passar-hi les vacances.

Com veim, el naixement de Can Picafort no correspon a l'aparició d'una colònia agrícola, que després esdevingué turística. De fet, a continuació veurem que el nucli de Can Picafort nasqué amb les figures de dos pescadors, coneguts amb el malnom de Picafort i Barret⁸, i les seves respectives barraques. No obstant això, és prou conegut que les primeres persones, de diferents pobles de Mallorca, que hi anaven a passar l'estiu, es referien a Can Picafort amb el terme «sa Colònia». Aquesta denominació fou assumida pels mateixos habitants del nucli, com posen de manifest les notícies, els anuncis o les notes al director presents a la revista *Can Picafort*.

⁸ Fins a la darrerria del segle XIX, a Can Picafort hi havia tan sols dues barraques de mariners, pertanyents a dos veïnats de Sant Margalida. Una era d'en Llorenç Dalmau –«Barret»– i fou construïda l'any 1821 dins els terrenys de la possessió de Son Bauló. L'altra barraca, situada també dins Son Bauló, pertanyia a en Jeroni Fuster –«Picafort»– del qual prengué nom tota la contrada. Vegeu l'apartat 'Can Picafort: origen del nucli i procés d'urbanització'.

El fragment següent, extret d'una entrevista feta a Epifanio Ibáñez, president del Club Nàutic de Can Picafort, n'és un exemple:

–Mire, yo soy un palmesano que vive 150 días al año en Ca'n Picafort. Me siento incardinado en nuestra Colonia. Aquí tengo mis amigos. Aquí paso o pasaba, antes de este asunto de la presidencia del Club, las mejores horas de mi vida. (Revista *Can Picafort*; 1984, novembre, núm. 28).

El cas que presentam a continuació és el mateix. Es tracta d'un article que sobre l'equip benjamí de Can Picafort, titulat «Equipo benjamín: el futuro de nuestro futbol», extret de la secció «Deportes», que celebra, ahora, la construcció d'una escola a Can Picafort:

Creemos sin ningún temor a equivocarnos que lo que faltaba en nuestra preciosa Colonia era el Colegio Nuevo, ya que hasta los catorce o quince años los chavales están todos aquí. Con este gran paso, ya empezamos a sentir el calor de un gran Pueblo. (Revista *Can Picafort*; 1986, novembre, núm. 53).

El terme torna a ser utilitzat, en aquest cas per Joan Julià Reynés, director de la revista *Algebelí* de Muro:

Uno, que es y se considera 'picaforter', no en vano lleva cincuenta años pasando aquí los veranos y algo más, se alegra ante cualquier acto o manifestación que haga referencia a esta querida colonia veraniega. La Revista CAN PICAFORT, sale con el no. 50 en esta edición que el lector amable tiene en sus manos. ¡Todo un acontecimiento al que nos place saludar! (Revista *Can Picafort*; 1986, agost, núm. 50).

És prou coneguda la polèmica que existeix, des de fa anys, entre les colònies i els termes municipals als quals pertanyen. El fragment següent, de l'any 1985, és, segurament, un dels exemples més representatius d'aquest conflicte. Es tracta d'una resposta formulada per la direcció de la revista a una carta de Tòfol Morey, que aparegué a la secció «Cartas al director» del número anterior.

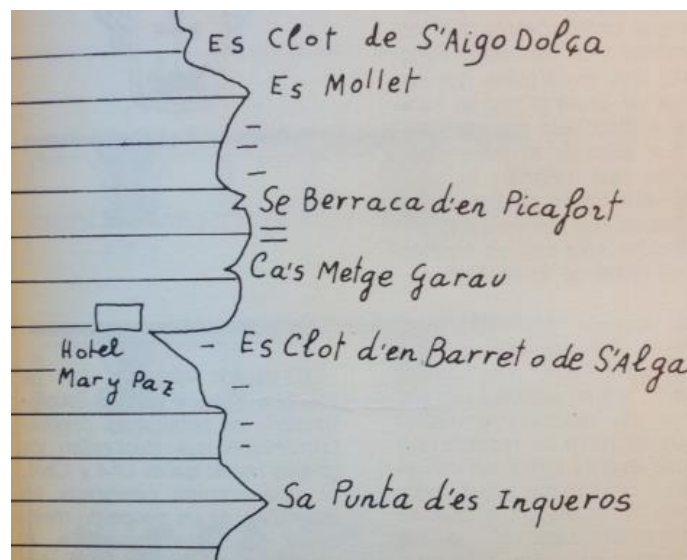
Malgrat voltros [referint-se als margalidans] mos deis Sa Colònia de Can Picafort, sapigüeu que ja no volem esser sa Colònia de ningú. Els colonialismes ja han acabat, i ses Metropolis només són un record històric. Que els margalidans han fet Can Picafort, i es ben seu? No negam la suor ni la feina ni els doblers que la Vila ha deixat damunt Can Picafort. Però recordam que tot pare i tota mare saben que és llei de vida reconèixer tota majoria d'edat d'un fill que ells han engendrat. (Revista *Can Picafort*; 1985, desembre, núm. 41).

Com s'ha pogut observar anteriorment, la utilització del terme «sa Colònia» per a referir-se a Can Picafort és freqüent i és compartida tant pels forans com pels mateixos habitants. Una vegada sabem que Can Picafort no correspon a cap de les nou colònies que sorgiren de la promulgació de la *Llei de colònies agrícoles*, podem establir la hipòtesi següent: Can Picafort era conegut amb el nom de «sa Colònia» per extensió. Atès que es tracta d'un emplaçament amb unes característiques molt semblants a les de les colònies pròpiament dites –situada a una perifèria de l'illa, arran de mar, amb activitat pesquera, convertit en lloc d'estiueig i, sobretot en els darrers anys, en un reclam turístic–, l'indret hauria adquirit aquesta denominació. L'analogia, doncs, seria un recurs per a explicar aquesta qüestió.

2.5 CAN PICAFORT: ORIGEN DEL NUCLI I PROCÉS D'URBANITZACIÓ

Can Picafort, nucli de població que pertany al terme de Santa Margalida, està situat a la badia d'Alcúdia, i limita amb el terme de Muro i el torrent de Son Bauló. L'origen de Can Picafort es troba en dues possessions, anomenades Son Bauló i Santa Eulària. La primera, coneguda amb el nom de «rafal d'en Pastor» durant l'Edat Mitjana, estava formada per 600 quarterades. La segona, per 801 quarterades. Fins a la darrerria del segle XIX hi havia tan sols dues barraques de mariners, pertanyents a dos veïnats de Sant Margalida. Una era d'en Llorenç Dalmau –«Barret»– i fou construïda l'any 1821 dins els terrenys de la possessió de Son Bauló, com a lloc de vigilància en temps d'epidèmies. El malnom «Barret» persistí en la toponímia. Així, amb la denominació de platja de Can Barret es designava la costa situada en els límits de Santa Eulària i Son Bauló. De la mateixa manera, existia l'escull d'en Barret (avui ses Roquetes) i el Clot d'en Barret o Clot de s'Alga (devora l'Hotel Mar y Paz).

L'altra barraca, situada també dins Son Bauló, pertanyia a en Jeroni Fuster –«Picafort»– del qual prengué nom tota la contrada. A la dècada de 1870, Joan Garau, un metge de Santa Margalida, comprà la finca on es trobava la barraca d'en Picafort i hi bastí la primera casa d'estiueig, l'any 1876, situada a l'emplaçament que actualment ocupa el convent de Monges (la casa fou cedida el 1944 per Isabel Garau, filla de Joan Garau). Més endavant, s'hi establí la família Mandilego, el metge Carrió de Muro, en Moreno de Petra, i d'altres, que bastiren les seves cases a la zona compresa entre el Clot d'en Barret i el Clot de s'Aigua Dolça.



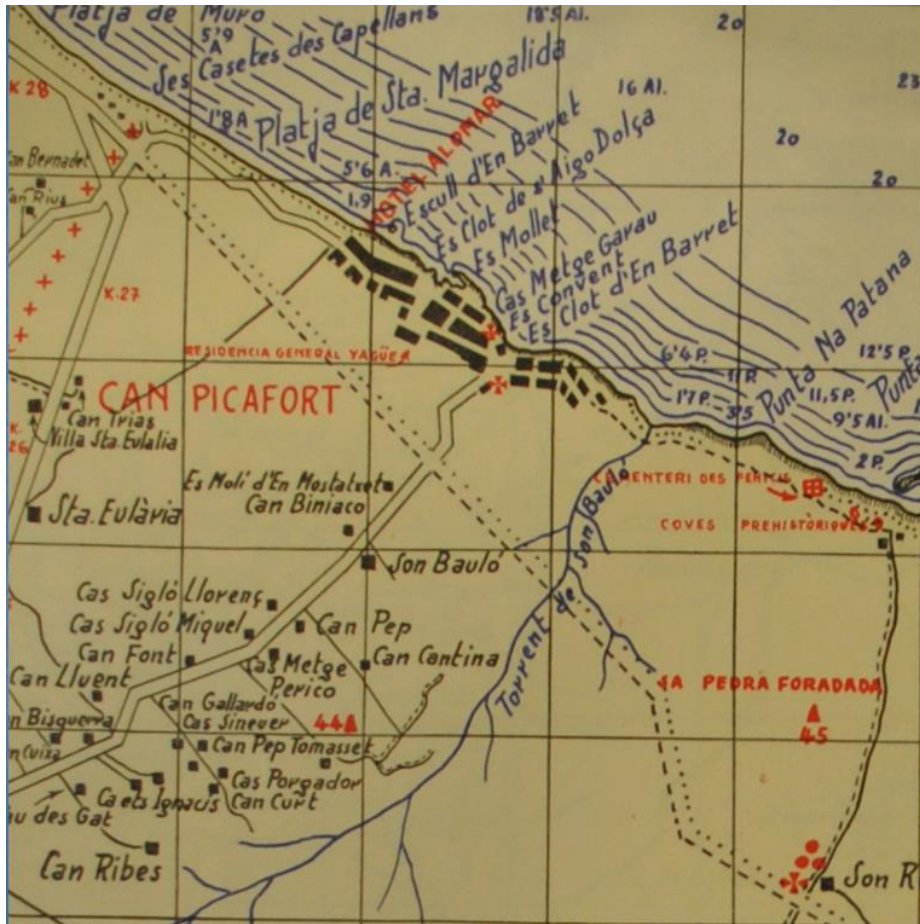
Situació de Sa Barraca d'en Picafort i Es Clot d'en Barret

FONT: Revista *Can Picafort* (1984, març, núm. 20)

Entre el 1908 i el 1909 s'inicià el primer procés urbanitzador de Can Picafort, per mitjà de la figura de Bartomeu Cardell, propietari de Son Bauló, que consistí en la parcel·lació de trasts de la vorera de mar. A partir d'aquest moment, el nucli va adquirir el caràcter de colònia d'estiueig per a les famílies benestants de Santa Margalida, Muro, sa Pobla i Inca. Fins als anys 30, totes les construccions se situaven als terrenys de Son Bauló. La segona fase d'urbanització s'ocupà de la zona de Santa Eulària, i oscil·là entre el final dels anys 30 i els 70. En ambdues fases, les primeres construccions se situaren a la primera i segona línies de la mar. El 1950, els germans Francesc i Sebastià March Ques presentaren el projecte d'urbanització del pinar de Son Bauló –constava d'una instància, els plànols i una memòria–, a l'ajuntament de Santa Margalida, tot i que no es va executar fins a la dècada dels 60.

L'any 1918, es construí la primera capella de la contrada, gràcies als donatius de les persones que hi passaven l'estiu. Fou beneïda dia 4 d'agost del mateix any, pel rector de la Vila, Francesc Mora. Durant aquests anys i els següents, Can Picafort era anomenat «sa colònia», i els pocs veïns que l'habitaven feien de pescadors. No obstant això, la inexistència d'un embarcador que protegís les barques de la mar dificultava en excés el seu treball. No va ser fins el maig de 1949 que es fundà amb l'empenta i esforç del vicari Llorenç Vanrell el Club Nàutic de Can Picafort, entitat que posaria les bases per a la construcció d'un embarcador i un escar.

L'any 1940, a Can Picafort, hi havia un total de 200 cases, repartides entre Son Bauló (175 cases), Santa Eulària (16 cases), així com algunes de disseminades. L'expansió de Can Picafort es produïa en paral·lel a l'arribada dels primers turistes que, com veurem més endavant, a partir d'aproximadament l'any 1934, s'allotgen a l'hotel Alomar, avui desaparegut. El nombre de visitants que arribaven a Can Picafort, procedents tant de dins com de fora de Mallorca, augmentava any rere any, i ben aviat fou necessari dotar el nucli de noves infraestructures. D'aquesta manera, anaren arribant progressivament les voravies i l'asfalt dels carrers (1964), la centraleta de telèfons (1964), la retolació dels carrers (1966), la construcció del passeig Marítim (1967, que cobria el tram comprès entre l'hotel Alomar i la Caseta dels Capellans), l'enllumenat públic, la xarxa de clavegueram o la conducció d'aigua potable. L'any 1969, el Delegat Provincial d'Informació i Turisme convidà l'Ajuntament de Santa Margalida a participar en una exposició sobre temes turístics que s'havia de fer a Madrid i s'hi enviaren fotografies de Can Picafort.



Mapa de la costa de Can Picafort

FONT: Toni Mas i Forners

A tall d'exemple, per a poder fer front a la despesa que significava aquest conjunt de millores, l'any 1965, l'ajuntament de Santa Margalida disposà un pressupost especial per Can Picafort de 11.188.187,17 ptes. Tot això sota l'empenta i la iniciativa de Pere Cladera, més conegut com a Pere «Cifre», batle del municipi entre l'any 1945 i el 1974 –amb una interrupció a petició pròpia entre el 1946 i el 1962–. Davant el ritme al qual s'acumulaven els blocs, es féu necessària la redacció d'una normativa que regulàs la construcció, normativa que més tard seria complementada amb el Pla General d'Urbanització, i que, així mateix, fou transgredida en diverses ocasions. El 1972, una estadística descobria que, els mesos d'estiu, Can Picafort reunia unes 17000 persones entre estiuejants i estrangers.

3. INTRODUCCIÓ DEL TURISME A CAN PICAFORT

3.1 ELS PRIMERS ESTABLIMENTS HOTELERS

3.1.1 Inicis

El primer establiment hotelier que se bastí a Can Picafort fou l'hotel Alomar, que es construí l'any 1933 i obrí les portes l'estiu del 1934. Va ser fundat per un jove de Sineu, Francesc Alomar, que aprofità la parcel·lació de Santa Eulària per comprar quatre solars pel preu de 3000 pessetes. L'hotel estava format per un edifici de dues plantes i tenia 44 habitacions. Es tractava d'una fonda-hotel familiar, gestionada pel mateix Francisco Alomar, la seva esposa i la seva filla Catalina. Es tancà durant la Guerra Civil i tornà a obrir l'any 1947, coincidint amb l'arribada dels primers turistes enviats pels *tour operators*. A mitjans 80, l'hotel Alomar es convertí en l'hotel Miramar⁹.



Els turistes arribant a l'hotel Alomar (dècada del 1960)

FONT: Imatges del calendari 2003, Ajuntament de Santa Margalida

La Residència de Can Picafort va ser construïda abans de la Guerra Civil, concretament l'any 1932, com a iniciativa del milionari margalidà Joan March i pot ser considerada un dels primers hostatges turístics de Can Picafort. L'any 1953 es reinaugurà com a Residència General Yagüe, i es convertí així en residència d'estiu d'oficials espanyols i les seves famílies. Hagueren de passar uns anys

⁹ La informació sobre la família Alomar ha estat extreta de la notícia «Pioneros de la hotelería en Can Picafort», publicada al *Diario de Mallorca* (02/11/2014). Vegeu referències bibliogràfiques. Avui en dia, l'hotel Miramar es troba situat en el carrer Magallanes.

perquè la residència adquirís el nom que té avui en dia. Durant aquestes dècades i sota la direcció de José Pérez Mínguez, natural de Melilla i casat a Mallorca, l'edifici depenia del Instituto Social de Tiempo Libre, integrat en el Ministerio de Trabajo. Durant els inicis del turisme, l'establiment estava obert des de dia 1 d'abril fins dia 30 d'octubre i estava format per una plantilla d'entre 20 i 30 treballadores, procedents generalment d'Andalusia i Extremadura. La Residència acollia aproximadament mil famílies espanyoles cada any¹⁰.



La residència, envoltada de pinar

FONT: Imatges del calendari 2003, Ajuntament de Santa Margalida

L'hotel Inca va ser, juntament amb l'hotel Alomar, un dels pioners de la zona. Fou construït abans de la Guerra Civil, aproximadament l'any 1934, a la denominada zona dels inquers¹¹. Anys més tard, l'hotel va desaparèixer i va quedar el solar buit. Entorn de la dècada dels 80, s'hi construïren apartaments¹².

¹⁰ Avui en dia, la zona es coneix com a Plaça de la Residència.

¹¹ Aquesta denominació s'explica per l'establiment en aquella zona (avui carrer Marina) d'un gran nombre de famílies procedents d'Inca.

¹² L'hotel Inca estava situat al carrer Marina, n. 27.



Hotel Inca

FONT: Revista *Can Picafort* (1986, agost, núm. 50)

A continuació, s'inauguraren els hostals Marisco i Jaume I. Pel que fa al Jaume I, obrí les portes al voltant de la dècada de 1950. Els seus fundadors van ser el matrimoni Joan Juan Vallespir i Magdalena Puigserver Flo. Es tractava d'una pensió i la majoria dels seus clients eren espanyols i alemanys¹³.

3.1.2 Dècada dels 60

Tot i l'existència dels establiments que acabam d'anomenar –alguns construïts, fins i tot, durant el període de la II República– i d'uns primers turistes que trobaren a Can Picafort la possibilitat de gaudir d'uns quants dies de descans, l'expansió turística, el que s'ha anomenat pròpiament el «boom turístic», se situa a mitjan dècada dels anys seixanta. És a partir d'aleshores quan es construí el gruix de la planta hotelera i de l'oferta complementària, com són els bars, els comerços i les sales de festes. L'any 1964 es construí l'hotel Gran Playa (carrer Platja), el 1965 es bastiren l'hotel Galaxia i l'hotel Sol, ambdós situats a l'avinguda Colom. L'any 1966 s'edificà l'hotel Horitzó (carrer Cervantes). El 1967 fou el torn del Mar y Paz (carrer Isabel Garau) i del Can Picafort (Via Alemanya). Un any després, el 1968, s'alçà l'hotel Concord (carrer Isaac Peral), l'hotel Farrutx (avinguda Trias), l'hotel Gran Vista (carretera Alcúdia-Artà) i entre el 1968 i el 1969, aparegué l'hotel Son Bauló.

¹³ Actualment, l'hostal Jaume I es troba a la Plaça Sant Jaume I.

A partir d'aquest moment la planta hotelera no féu més que créixer, i ho féu a un ritme que podem considerar frenètic. A tall d'exemple, l'hotel Son Bauló. Propietat dels germans Cristòfol i Sebastiana Moranta Fornés i construït, com hem vist anteriorment, l'any 1969, l'any 1986 ja tenia 477 places. Un altre cas és el de l'empresari Joan Socias Socias, que l'any 1965 edificà l'hotel Sol, de 92 places. Dos anys després, el 1967, edificà l'hotel Can Picafort, de 200 places. El 1976 adquirí l'hotel Alomar, que ja havia estat reformat i reconstruït, i que mantingué el nom de l'antic propietari, Francesc Alomar. Dos anys més tard, l'any 1978, adquirí l'Agència de viatges Can Picafort. En paral·lel a la figura de Joan Socias Socias, cal destacar la de Cristòfol Ferrer Roig, un altre dels pioners del turisme a Can Picafort, que fundà l'empresa «Ferrer Hotels», l'any 1965. De jove havia començat a treballar a l'empresa d'autobusos que havia adquirit el seu pare, Josep Ferrer Grimalt. Durant la dècada dels 60, obrí diverses agències de turisme a Palma, comprà l'hotel Marisco, construï els hotels Concord (1968) i Janeiro (1970), situats a la zona de Son Bauló, i posteriorment el Maristany a Alcúdia.



Anunci publicitari amb què es promocionava l'empresa Ferrer

FONT: Revista *Can Picafort* (1984, gener, núm. 18)

La trajectòria de Miquel Ramis Martorell transcorre de manera paral·lela a la dels empresaris citats més amunt. Ramis Martorell va ser el fundador de la cadena hotelera Grupotel, que sorgí mitjançant l'obertura de l'hotel Farrutx (1968), l'hotel Gran Vista (1968), l'hotel Montecarlo (1970) i de 33 hotels més des d'aleshores, repartits entre Mallorca, Menorca i Eivissa.

3.1.3 Dècada dels 70 i 80

Amb la dècada dels 70 comença una nova onada de construccions. Així, per exemple, el 1970 s'edificaren l'Exagon (Ronda de la Pleta) i el Montecarlo (carrer Jovellanos), el 1971 el Sultán (Passeig Colom) i el Clumba Mar (carrer Arenal), el 1972 l'hotel Markus Park (Via Suïssa, propietat del pobler Marc Rosselló Vilanova), el 1973 s'edificà el Tonga i el 1975 es construïren els hotels Sarah (carrer Badia) i Nordeste Playa (Via França).

Dedicarem una menció especial a l'hotel Exagon per la novetat que a l'època suposà la seva estructura. A la revista *Can Picafort* (1985, agost, núm. 37), en una secció titulada «Can Picafort hace quince años: 1970» s'hi referien amb aquestes paraules:

Decimos novísimo porque es diferente a los hasta ahora inaugurados. Enclavado en el más pintoresco paisaje de Ca'n Picafort (Son Bauló) la más antigua urbanización picafortaña. Es el Exagon, de línea original y avanzada. Hotel que por todos conceptos merece éxito.

L'hotel Exagon era propietat de tres socis, entre d'ells, Francisco Gordillo, soci majoritari i conseller delegat. Quan s'obrí l'hotel, tenien pensat anomenar-lo «Eros», no obstant això, la censura franquista no ho permeté. Aleshores, remetent a les formes de l'hotel, tant pel que fa a l'estructura com a la piscina, s'optà pel nom «Exagon»¹⁴. Tot i això, el nom fiscal continua sent «Eros S.A.»



Hotel Exagon, anys 70

FONT: Joan Gamundí Cantarellas, director de l'hotel Exagon

¹⁴ Aquesta informació ha estat explicada per Joan Gamundí Cantarellas (1963, Muro), director de l'hotel Exagon.

Si l'Exagon esdevingué una novetat per la planta, l'hotel Tonga ho féu per l'alçada. Obert l'any 1973, fou construït per una cadena anglesa que donava als seus hotels noms exòtics. Així, el nom «Tonga» prové d'una illa de la Polinèsia. Es tractava d'un hotel de 700 places repartides en 14 plantes. Era –i és– l'hotel amb més capacitat de Can Picafort. Dirigit aleshores per Luís Morell García-Ruiz, l'any 1980 l'adquirí la Cadena Sol.

Amb el ritme a què creixia la gruixa hotelera, no és d'estranyar que l'any 1977 es fundàs l'Associació Hotelera de Can Picafort, presidida per Francisco Gordillo, una altra figura pionera del turisme a Can Picafort. Aquesta associació, a més, contribuï a crear la cooperativa COFEBA (cooperativa dels hotelers de les Balears), fundada per Miquel Codolà Camps.

Els anys 80 s'inauguraven amb immillorables expectatives per al turisme de Mallorca. Jaume Cladera, pobler descendent de margalidans, aleshores conseller de Turisme, després d'haver participat a la Fira Internacional de Turisme que tengué lloc a Berlín, assegurava a unes declaracions fetes per la Revista *Can Picafort* que «Mallorca era la destinació número 1 del turisme alemany» (1984, abril, núm. 21). A més a més, Can Picafort en concret es constituï com un nucli de turisme gairebé exclusivament alemany des dels inicis –amb l'excepció d'alguns anglesos en els darrers d'anys, i grups reduïts arribats de Bèlgica, França i Holanda que albergava l'hotel Tonga–. Els turistes alemanys eren originaris principalment de Düsseldorf, Colònia, Hamburg, Hannover i Berlin, i arribaven mitjançant les agències alemanyes TUI i Neckermann. No fou fins més endavant que s'interessà per Can Picafort l'agència anglesa Thomson.

Deixant de banda el turisme estranger, cada vegada més famílies de pobles veïns s'animaven a passar l'estiu a Can Picafort. Així, l'any 1985 es reunien en aquest indret mallorquins originaris de Santa Margalida, Muro, sa Pobla, Inca, Palma, Llubí, Sineu, Binissalem, Manacor, Campanet, Búger, Lloseta, Maria de la Salut, Ariany i Petra, entre d'altres. Pel que fa als visitants peninsulars, Can Picafort, en un moment o altre de l'estiu, congregava estiuejants de gairebé totes les regions d'Espanya.

A mitjan anys 80, concretament l'any 1986, es plantejà, de la mà de Miquel Ramis Martorell, la possibilitat de trencar amb l'estacionalitat turística a Can Picafort. Aquesta idea sorgí, especialment, en relació al turista europeu de la tercera edat. A una entrevista a la revista *Can Picafort*, Miquel Ramis explicava que «para que nuestros clientes se sientan bien en Can Picafort hemos hecho un plan de animación que pueda interesar al visitante y hacerle grata su estancia entre nosotros, y que cubra prácticamente todo el día: excursiones, entretenimientos, paseos a pie, actividades culturales,

deportivas, etc.» (1986, novembre, núm. 53). Ramis, que en aquesta mateixa entrevista engresca els altres empresaris turístics de Can Picafort a seguir les seves passes, tenia previst que durant l'hivern de 1986 entre 700 i 800 turistes s'allotjarien en els seus hotels Gran Vista i Montecarlo.

Ben aviat va ser necessària l'existència d'una oficina d'atenció al turista, i així fou com s'obrí, l'agost de 1987, l'Oficina Municipal de Turisme, regentada per l'alemanya Angelika Lampe.

Amb la finalitat de situar cada un dels hotels esmentats en els carrers corresponents, s'adjuntaran en l'apèndix d'aquest treball dos mapes que inclouen la disposició de la planta hotelera de les zones de Can Picafort i Son Bauló l'any 1985.

3.2 L'ARRIBADA DELS PRIMERS TURISTES. ELS *TOUR-OPERATORS*.

Salvà (1985: 20) parla de l'etapa del turisme de masses i la situa entre el 1961 i el 1983. Exposa que aquest període coincideix amb el final de l'autarquia, la devaluació de la moneda estatal, els efectes del Pla d'Estabilització de 1959 i una sèrie de mesures econòmiques, que donen lloc a una consolidació de l'afluència turística de les Illes. El geògraf assegura que dos termes defineixen aquesta època: els vols *charter* i els *tour-operators*. Des de la perspectiva de l'any 1985, dins aquesta etapa, destria quatre fases diferents:

- a) La fase de l'afermament (1961-1966)
- b) La fase del creixement caòtic (1967-1973)
- c) La fase de la crisi (1974-1980)
- d) La fase de la recuperació (1981-1982)

La primera fase, «d'afermament», es caracteritza per la superació, per primera vegada a les Illes, dels turistes d'origen estranger respecte als turistes de procedència espanyola. A més a més, l'any 1965, s'excedeix per primer pic el milió de turistes. Aquestes circumstàncies impliquen la creació de noves places hoteleres –fet que es pot comprovar, com hem vist, amb el creixement de la planta hotelera a Can Picafort– i, conseqüentment, l'aparició de noves places de treball per ocupar. Aquests anys coincideixen amb la posada en marxa dels *tour-operators* que es converteixen en els «organitzadors i controladors d'un nou tipus de turisme tot augmentant cada vegada més la dependència del sector turístic de les Illes envers interessos aliens.» (Salvà 1985: 21).

La segona fase ha estat anomenada «de creixement turístic caòtic» precisament perquè la planta hotelera construïda durant l'etapa anterior resulta insuficient a l'hora d'hostatjar tots els nousvinguts. Salvà denuncia que ni les entitats privades ni l'Administració Pública intenten donar una solució al problema, i és quan els empresaris de les Illes es veuen amb la necessitat d'acudir als *tour-operators*. Aquestes entitats supleixen la manca de capital de què disposen els hotelers d'aquí i, segons Salvà, recolzat, a més, per l'opinió de Picornell (1983) i de Gaviria (1974), suposen l'inici d'un «procés de colonització que arriba a monopolitzar el sector i desplaça les bases del capital illenc i de la resta de l'Estat» (1985: 21).

La tercera fase, «de la crisi», es tradueix en una decadència de les xifres que s'havien manejat fins aleshores i està lligada a la crisi del petroli. D'aquesta etapa sorgeix el mot «balearització», apel·latiu pejoratiu que adopta la pròpia societat amb l'objectiu de denunciar el deteriorament ambiental i social que provoca el turisme.

La quarta fase, «de la recuperació», s'explica per, d'una banda, el procés d'adaptació del sector turístic i, d'altra, per la contenció dels preus del transport i la puja moderada dels preus dels serveis, fet que, segons Salvà, ens afavoreix respecte a altres indrets de la Mediterrània. La nova conjuntura, que opta per grans unitats hoteleres, provoca la desaparició de l'hotel familiar.

A continuació, adjuntarem el testimoni de Joan Rosselló¹⁵, empresari que, en els anys 60, s'acollí a la possibilitat que oferien els *tour-operators* a la gent de les Illes que, com ell, no tenia recursos per a fer front a la despesa que significava bastir un hotel:

Tota sa vida hi ha hagut turisme, però es turisme de masses, que deim, comença amb sos *tour-operators*. Es *tour-operator* és s'entitat organitzadora, actua des d'Alemanya o Anglaterra – o qualsevol altre país–, contractant es avions i es hotels i funciona mitjançant un representant que té a Mallorca. Tot això va començar es anys 60, quan qualcú des d'Alemanya, per no dir Anglaterra, va tenir aquesta idea. Ocorregué que aquests s'encarregaven de cercar clients en es seu propi país, de fer tots es tràmits necessaris per a llogar un avió i de contractar hotels a Mallorca. Però, quan arribaren aquí, es trobaren que no hi havia hotels. Hi havia hostals o pensions, per Cala Rajada, aquí a Can Picafort, per s'Arenal, però no teníem hotels, llevat de s'hotel Formentor, que és una altra història. Així, decidiren deixar-mos doblers per solucionar aquesta mancança. A partir d'aquest moment, tot va ser un èxit rotund, es podia promocionar Mallorca per 200 marcs, i no s'aturaven de venir. Així va ser com sa gent que no tenia coneixement, com jo, se va posar a fer hotels, sense cap dobler ni un. Es *tour-operators* mos enviaven una part de sa inversió, es banc mos deixava una altra part i quedàvem a deure. Però no estàvem preparats. No sabíem organitzar res, ni ses *camareres* de pis, ni es *camarers*, ni es recepcionista, ni es jardiner... Necessitàvem xerrar idiomes i no en sabíem. Un hotel el podíem fer en un any, però sa professió... no.

Segons Picornell (1990: 45), el control de la demanda per part dels «tour-operators» és tan fort que inclou el 85% dels turistes, arribats la majoria en vols *charter* i *forfait*. Així doncs, les variables turisme de masses - *tour-operators* - *charter* queden lligades i són, en bona part, les responsables, com hem vist mitjançant el testimoni de Joan Rosselló, del desenvolupament que, a partir dels anys 60, experimenta la planta hotelera arreu de les Illes. En el cas de Can Picafort, de turisme majoritàriament alemany i anglès, avui en dia, els *tour-operators* que més influència tenen són Thompson i TUI.

¹⁵ Joan Rosselló Estelrich (1938, Santa Margalida), de malnom «Caragol», és el propietari dels hotels Mar y Paz i Bonsai, la cafeteria Don Juan, el Mini Golf –primera sala de màquines de la zona– i la primera oficina de canvi. Hi aprofundirem mitjançant una entrevista a la seva dona, Bàrbara Escalas Cifre. Vegeu l'apartat d'històries de vida.

Joan Gamundí¹⁶ ens explica com ha anat canviant l'empresa del turisme des dels anys seixanta fins avui en dia. Començà a treballar amb quinze anys, l'any 1978, com a grum. Després d'haver passat per la recepció, esdevingué subdirector i, avui en dia, regenta el càrrec de director de l'hotel Exagon. En primera persona, doncs, ha viscut el desenvolupament del turisme i els canvis soferts, tant pel que fa al client, a l'establiment, com al treballador. En primer lloc, presenta el canvi de moneda –com han fet gairebé tots els informants que hem entrevistat– com una de les claus de l'evolució d'aquest negoci. Cal recordar que el client majoritari a Can Picafort ha estat sempre l'alemany, seguit de l'anglès. Així doncs, el canvi de moneda que aquí ens ocupa és el del marc per la pesseta. Gamundí explica que arribava un alemany a l'hotel i canviava cent marcs per vuit mil pessetes, i que, mentre que, amb aquesta quantitat, els mallorquins gairebé vivíem un mes, l'alemany els gastava en dos dies d'estança a l'illa. A més, es tractava d'uns anys en què les propines esdevenien en molts de casos un segon sou.

Un altre tema que Gamundí destaca del turisme dels setanta i vuitanta és la diferència que hi havia entre els estrangers que arribaven i la gent mallorquina. Explica que, al voltant de les set del capvespre, des de la recepció estant, contemplava com els clients baixaven de les habitacions per anar sopar. De fet, l'hotel disposava d'una perruqueria amb quatre cadires i estaven sempre ocupades. Allò semblava una passarel·la, assegura, i no s'estava de pensar que, tot plegat, ens anaven vint anys per davant. Els clients que freqüentaven l'hotel formaven part d'un estatus econòmic i cultural que posava, encara més, en evidència les diferències entre els clients i la societat receptora. A tall d'anècdota, ens reproduïx la impressió de les cambreres de pis quan sortien de les habitacions: «*Yo no sé qué hace esta gente con tantos libros en la habitación.*»

Gamundí ens parla d'un servei poc professionalitzat –coincideix amb el testimoni de Joan Rosselló–, marcat per la falta de preparació, s'observi des del punt de vista que s'observi. Començant per la llengua i passant per la planificació de reserves i habitacions, estàvem gairebé a les antípodes d'oferir un servei de qualitat. Ara bé, cal tenir en compte que això anava en paral·lel a les exigències del turista, més bé minses. Un exemple de les mancances a l'hora d'organitzar les reserves es troba en l'anomenat *overbooking*, que obligava, sovint, la recepció a distribuir l'excedent de turistes per diversos pisos i altres hotels de Son Bauló. El personal dels primers anys de turisme pròpiament dit funcionava amb llapis i goma i de manera familiar. El tracte amb els clients –que s'hostatjaven a l'hotel fins a tres setmanes– era, de la mateixa manera, molt més íntim i fidel, amb turistes que repetien hotel i habitació durant deu o quinze anys.

¹⁶ Joan Gamundí Cantarellas (1963, Muro), director de l'hotel Exagon.

3.3 LA PRIMERA ONADA MIGRATÒRIA: LA IMMIGRACIÓ PENINSULAR

En l'apartat anterior hem encetat el tema de l'aparició de nous llocs de treball per ocupar, arran de la creació de nous establiments, necessaris per donar cabuda a allò que ja podem considerar turisme de masses. Ens situam als inicis de la dècada dels 60 o fase «d'afermament del turisme de masses», seguint l'aportació de Salvà (1985: 20), i la població treballadora activa de les Illes Balears ja no és suficient, ni per fer front a la demanda procedent del sector secundari ni del terciari. La solució s'ha de cercar fora de les Illes i dóna lloc a una important immigració peninsular de tipus laboral. Salvà assegura que l'arribada d'aquesta gent canvià les estructures demogràfiques de les Balears produint una revitalització caracteritzada per l'augment de la natalitat. Així, Barceló (2000: 43) exposa que «en el període 1960-1975 aquesta immigració, amb 74.341 persones, suposa el 57% del creixement absolut de la població.»

Aquesta primera onada migratòria es concentrà especialment a Palma, encara que també se'n beneficià la Part Forana. Com s'explica a l'article «Tercer *boom* i migracions contemporànies a les Illes. Balears de 1996 a 2008», es tracta de grups de població procedents de nuclis rurals d'Andalusia i Múrcia, amb una qualificació baixa o molt baixa, que tendia a establir-se en nuclis costaners turístics. Tan sols algunes minories acabaren instal·lant-se en la indústria sabatera d'Inca o en el sector agrari, que començava a decaure. El seu contacte amb la població autòctona era més aviat escàs, atès que es passaven la major part del dia en el lloc de treball, sota condicions d'explotació. La necessitat de mà d'obra d'aquells anys podia donar lloc a situacions sense control, en què els promotors anaven directament a cercar els treballadors al port o, com veurem mitjançant les aportacions dels informants, al mateix poble d'origen. El descontrol i la manca de planificació es feu palesa, a més, mitjançant la manca d'infraestructures desenvolupades amb la finalitat d'acollir aquesta població. Sovint, els mateixos establiments hotelers havien disposat una planta pel personal –el soterrani–, on dormien en lliteres.

El mateix document, «Tercer *boom* i migracions contemporànies a les Illes», assegura que el turisme fou utilitzat pel règim franquista per a solucionar part dels problemes socials, humans i econòmics del moment, al mateix temps que «servia per a projectar una cara amable de la dictadura a l'estranger» i esdevenia –mitjançant l'emigració a què ens referim– un instrument d'equilibri dels desnivells socials i econòmics de l'Estat.

A continuació, reproduïm un fragment en què Joan Rosselló¹⁷, com a hotelier dels anys seixanta, ens confirma el que acabam d'esmentar. La necessitat d'anar a cercar gent a fora s'explica no només per una població mallorquina que no dóna abast a la feina que hi ha, sinó per una població – majoritàriament femenina – que, moltes vegades, no està disposada –o no li ho permeten– a esdevenir part d'aquest nou món laboral.

Ses dones d'aquí no volien venir a fer feina, s'estimaven més a entrecavar alls i cebes i plegar patates que anar a fer feina a un hotel. Això era perquè aquí, abans des 60, pareixia que anar a un hotel era anar a fer de putes, xerrant clar. Una al·lota anar-se'n a un hotel... El món era així. Quan vàrem començar, anàvem a sa península o per Andalusia, Almeria, per Granada, i dúiem *camarers* i *camareres* de pis. Després anàvem a cercar-los an es port i els dúiem cap aquí. En es hotels teníem habitacions per ells. Aquella gent, realment, estava molt *menos* preparada que ses dones d'aquí. Era molt diferent. Dones i homes. Te contaré unes anècdotes: ses *camareres* cantaven fent ses habitacions, i *Viva España* i tip i tap. I jo les deia: «No canteu!» Una *fregona*, no l'havien vista mai. Un bidet i un vàter, s'embullaven. Sa governanta les ho havia d'ensenyar tot, no sabien fer res. Una se posava a donar *fregona* i no havia granat. Però és ben normal i s'anaven espavilant. Llavors, s'any que venia davant, ja quedaven d'acord per dur-ne quatre o cinc més d'allà, *la sobrina*, tip i tap. I, s'any següent, ja en sabien un poc més. I així va començar.

Margalida Mas Molinas¹⁸ explica l'experiència que, com a cambrera de pis, recorda de l'arribada dels primers immigrants que va veure. El seu testimoni mostra la pobresa d'aquest conjunt de població:

–Vos recordau de quan varen començar a venir els primers peninsulars a Can Picafort?

–Sí, sí. Quan venien de sa península venien amb una bosseta de plàstic i se'n tornaven amb tres o quatre maletes. M'entens? [...]. Generalment, venien cunyades, germanes, amigues i això. Un grup. Venien cada any per fer sa temporada i després tornaven a caseva.

Segons expliquen els informants, aquesta gent residia a Mallorca tan sols la temporada de feina –ja fos a una planta que disposava l'hotel pel personal, molt sovint el soterrani, o a un pis de lloguer– però, a mesura que passaren els anys, s'hi instal·laren definitivament mitjançant la compra d'immobles.

¹⁷ Joan Rosselló Estelrich (1938, Santa Margalida).

¹⁸ Margalida Mas Molinas (1948, Maria de la Salut). Vegeu apartat d'històries de vida.

3.4 ELS PRIMERS BARS

El primer bar de Can Picafort va ser la Fonda-Restaurant Mandilego, propietat de Vicenç Mandilego Roca. Vicenç Mandilego era d'Andratx, i després de passar per sa Pobla i Alcúdia, s'establí definitivament a Can Picafort, quan aquest nucli es reduïa a sis o set cases. La família Mandilego va ser una de les primers que s'establí a la zona, de fet, el fill del matrimoni format per Vicenç Mandilego i la seva dona, Jaume Mandilego, va ser el primer nin que va néixer a Can Picafort. Entre l'any 1904 i l'any 1905, va obrir la fonda i, gràcies a un corral que tenia darrere – amb galls, conills, pollastres, etc. – i uns vivers que havia instal·lat damunt les roques, servia els clients que arribaven. Per completar l'oferta, a més a més, Vicenç enviava el seu fill Jaume a cercar el vi al celler de Santa Eulària. La fonda tenia també funció de pensió, atès que disposava de dotze habitacions, amb un o dos banys a cada pis. Els primers anys, eren els mallorquins els que anaven a passar dies, fins i tot setmanes, a la fonda-hostal. A poc a poc, s'hi anaren acostant els primers turistes. Destaca el cas curiós d'un periodista noruec que estava instal·lat a la Colònia de Sant Pere i, caminant, arribà fins a la fonda. L'estança a Can Picafort, que suposadament havia de ser de dos o tres dies, es convertí en gairebé dos anys. Conten que el noruec s'aixecava, berenava i no el tornaven a veure en tot el dia. Després, descobriren que s'asseia davant la mar i es passava les hores escrivint. Vicenç Mandilego, que era pescador, venia les llagostes a quinze pessetes el quilo i d'altres varietats de peix més assequibles a una i dues pessetes per peça¹⁹.

¹⁹ Tota la informació sobre la família Mandilego ha estat explicada per un dels néts de Vicenç Mandilego Roca, Joan Mandilego Sastre (1951, Can Picafort), propietari del Restaurant Mandilego, situat al carrer Isabel Garau, 49. La fonda estava situada al mateix carrer, tan sols separada per l'espai que avui ocupen tres o quatre cases.

: HOSPEDAJES Y HABITACIONES :
PARA VERANEANTES Y TURISTAS

DE **FONDA**

Vicente Mandilego

Colonia C' AN PICAFORT. - Predio Son Bauló

Sta. Margarita (Mallorca) 26 de *Março* de 1916

Sr. _____ Debe:

Mes	Dia		Pesetas	Cts.
<i>Março</i>	<i>26</i>	<i>comida para 2 a 2:15</i>	<i>11</i>	<i>25</i>
		<i>cafes 8:</i>		<i>30</i>
		<i>luc</i>	<i>1</i>	<i>50</i>
		<i>Total</i>	<i>13</i>	<i>55</i>
		<i>Realitzo</i>		
		<i>Vicente Mandilego</i>		

Factura de la fonda Mandilego, datada de dia 26 de març de 1916

FONT: Família Mandilego

Ca sa Rossa, fundat l'any 1935 per la margalidana Maria Magdalena Muntaner Perelló, emblanquinadora d'ofici, i Gabriel Perelló Capó, també margalidà i pagès, fou el segon bar que es va obrir a la zona. L'any 1935 el matrimoni s'establia definitivament a Can Picafort, i obrí un bar a Can Me, avui sabateria al carrer Isabel Garau, que passà després a Ca sa Villafranquera, actualment carrer Jaume II. L'any 1952 es traslladà a la cantonada on és ara, entre el carrer Jaume II i Isabel Garau. El juliol de 1969 el fill del matrimoni, Tomeu Perelló Muntaner, i la seva esposa, Francisca Ferragut Cladera, de Llubí, passaren a fer-se càrrec del negoci. El nom de l'establiment es deu al fet que Maria Magdalena Muntaner era de faccions pàl·lides, rosenques, sobretot si es comparava a la seva companya emblanquinadora, ben morena, i això li suposà l'apel·latiu «sa rossa». Quan morí Tomeu Perelló Muntaner, fill d'aquesta, els parroquians començaren a anomenar Francisca Ferragut «sa rossa», quan en realitat era la seva sogra, que era rossa.



Antic Bar Ca sa Rosa

FONT: Revista *Can Picafort* (1984, abril, núm. 21)

Després d'aquests dos establiments pioners, s'anaren obrint altres negocis destinats a la restauració, entre ells «La Cueva», avui «Sa Cova», situat al carrer Marina, 23, el bar «Zodiac»²⁰, construït entre l'any 1965 i 1966 i el bar «Cas Padri», obert l'any 1971 i propietat de Gabriel Femenias i Llorenç Florit, situat igualment al carrer Marina, 20.



BAR C'AS PADRI
— BAR TÍPICO ESPAÑOL —

Specialitäten VOM-GRILL



ESPECIALIDAD EN
Carnes y.
Pescados Parrilla

ABIERTO HASTA 3'30 madrugada

Calle Marina, 20-21
☎ 52 7102

CA'N PICAFORT

Bar Cas Padri

FONT: Revista *Can Picafort* (1990, maig, núm. 94)

²⁰ Pel que fa al Bar Zodiac, hi aprofundirem mitjançant una entrevista a la propietària, Catalina Bisquerra Sansó (1941, Santa Margalida). Vegeu l'apartat d'històries de vida.

3.5 L'AMBIENT NOCTURN A CAN PICAFORT

3.5.1 Locals i orquestres

Al Rojo Vivo²¹ va ser una discoteca, o el que aleshores es coneixia com a *night-club*, de les més conegudes de la zona nord de Mallorca. Propietat de Francisco Gordillo, descendent d'una família que havia emigrat de Badajoz, el local es va inaugurar l'any 1963. El que va començar com un «*Snack. Bar. Restaurante*» es convertí, a mitjan estiu, en una discoteca enmig del pinar amb pista de ball feta de rajoles. El públic s'asseia en cadires dins els pins i passava la vetlada ballant amb l'orquestra d'aquella nit. Tenien entre tres i quatre orquestres contractades, una per cada vespre.

El bàrman i alguns cambrers formaven la plantilla del local. El bàrman era Paco Gordillo, més conegut com «en Paco des Rojo» i era un cosí del propietari, que portava el mateix nom. Bernat Rosselló, de malnom Bernat «Cocou», era un dels cambrers que hi treballava. Explica que quan tancaven la discoteca, ben entrada la matinada, tenien tan sols un parell d'hores per descansar i partien a repartir propaganda del local per la platja.

A Al Rojo Vivo s'hi congregava gent de per tot el nord de Mallorca. Es tractava sobretot de mallorquins –també alguns peninsulars que havien arribat– que treballaven en el sector turístic, inquers, com Joan Sans –que tenia una fàbrica de sabates a Inca– i part dels seus treballadors o els senyors de la urbanització de Son Bauló, com Sebastià March, entre d'altres. Durant aquests primers anys, Al Rojo Vivo no disposava encara d'un grup fix de turistes que hi anassen a passar la vetlada.

Una de les orquestres que contractava el *night-club* era Los Watts, un grup de Catalunya format per cinc components, Buenaventura Fabregó, procedent de Caldes de Montbui –guitarrista–, Àngel Guàrdia –baixista– i Joaquín Catalán –bateria–, procedents ambdós de Sabadell, Juan Navarro, d'Almeria –cantant– i Antonio García, de Cartagena –guitarrista–. Los Watts varen treure, l'any 1966, un disc en què dedicaven una cançó al *night-club* de Can Picafort.²² La cançó començava així:

²¹ La informació arran de la inauguració de Al Rojo Vivo ha estat explicada per Bernat Rosselló Reus (1946, Santa Margalida), cambrer que hi treballà, amb tan sols 17 anys, des del mateix vespre de l'obertura.

²² Podeu escoltar la cançó sencera a l'enllaç següent: <http://esfoc.blogspot.com.es/2015/05/al-rojo-vivo-es-un-nightclub-de-can.html>. Hi trobareu també la informació relativa als membres de Los Watts.

*Al Rojo Vivo es un night club de Can Picafort
ven a bailar cada noche aquí con tu amor
ven a bailar, ven a bailar.*

*Si tú me quieres, si sientes por mi gran pasión,
te llevaré a bailar a un ambiente de amor
ven a bailar, ven a bailar.*

Una altra de les orquestres que freqüentaven Al Rojo Vivo era Watusi. El grup estava format per quatre components: Robert Payá –teclat–, Frank García –bateria–, Jeroni Berbabey –baixista i cantant– i Joan Ramon –guitarra i veu–.



Al Rojo Vivo amb l'actuació de Watusi, l'any 1974

FONT: Portal de Facebook de Watusi

Després de Al Rojo Vivo s'anaren inaugurant de manera progressiva altres discoteques. Com ja hem dit, Can Picafort esdevingué el lloc de reunió dels joves de bona part de Mallorca, provinents de pobles del voltant com Santa Margalida, Maria de la Salut, Ariany, Llubí, Sineu, Alcúdia, Muro, sa Pobla, Pollença, Inca, Selva, entre d'altres. Can Picafort arribà a disposar d'una desena de discoteques, com Al·lots i Al·lotes, Skau, la discoteca de l'hotel Clumba Mar, Trans, La Pampa, La Joya, Gato Negro, Satélite, Trébol, Gran Filou o Mónaco. El Mini Golf, propietat de Joan Rosselló²³, esdevingué un altre dels locals d'entreteniment de l'època.

²³ Joan Rosselló Estelrich (1938, Santa Margalida), de malnom «Caragol» és el propietari dels hotels Mar y Paz i Bonsai, la cafeteria Don Juan, el Mini Golf –primera sala de màquines de la zona– i la primera oficina de canvi. Hi aprofundirem mitjançant una entrevista a la seva dona, Bàrbara Escalas Cifre. Vegeu l'apartat d'històries de vida.



Bernat Rosselló davant El Rojo Vivo. Night-club

FONT: Bernat Rosselló Reus, cambrer del local

Cada vespre els hotels oferien els anomenats *shows* en directe, amb música i ball de diferents estils. Davant aquesta conjuntura, els joves de diferents pobles de Mallorca decidiren formar conjunts musicals i aprofitar l'avinentsa. A Santa Margalida, els primers van ser els Colman, grup de música format per quatre membres margalidans: Pere –baixista i cantant–, Jaume –bateria–, Sebastià –organista– i Pere –guitarrista i acompanyant–. Es tractava de quatre amics interessats per la música que, amb setze o desset anys, van decidir cercar professors per començar a assajar. L'any 1970, amb un repertori assajat, començaren a promocionar-se i a anar pels hotels del voltant. Pere Estelrich²⁴, guitarrista i acompanyant de veu, explica que s'anaren engrescant perquè, entre d'altres motius, «sense esforçar-nos gaire guanyàvem el mateix que una persona fent vuit o nou hores de feina i, a més, fèiem una cosa que ens agradava».

Els Colman animaren les vetlades d'hotels de Can Picafort com l'Haití, l'Exagon, el Nordeste, el Tonga o la Residència, i d'altres pobles, com el Pollença Park (Port de Pollença), l'hotel Molins (Cala de Sant Vicenç) i l'hotel Na Taconera (Cala Rajada). Cada vespre estaven contractats a un establiment diferent i, a final d'estiu, actuaven a les festes del turista, que els hotels tenien per norma celebrar. Aquest dia, a més, com a excepció, es podia tocar fins més tard de les dotze. Pere

²⁴ La informació sobre el grup de música els Colman ha estat explicada per Pere Estelrich Castelló (1954, Santa Margalida), integrant del grup.

Estelrich explica que, generalment, el seu repertori estava format per allò que s'anomenaven les «canciones del verano» i aquelles cançons que havien guardat dels altres anys perquè tenien molt d'èxit. Les lletres eren en castellà i algunes vegades en anglès, «fora saber massa anglès, damunt el disc, la memoritzàvem i cantàvem allò que més o menys deia la cançó». Pel que fa als beneficis, per cada actuació guanyaven 2500 pessetes, que repartien entre els quatre components i el representant, que se'n quedava 250. Pere Estelrich assegura que «no hi havia cap obrer que fent feina tot el dia l'any 1970 guanyàs 600 pessetes cada dia i, a part d'això, cada vespre anaves a la recepció i cobraves, no havies d'esperar a final de mes ni a final de temporada».



Els Colman en una de les seves actuacions

FONT: Pere Estelrich Castelló, integrant del grup

3.5.2 El fenomen dels picadors

L'ambient nocturn a què ens hem referit anteriorment propicià l'aparició de la figura del picador. Aquesta figura ha estat estudiada per Tomeu Canyelles a *Els picadors mallorquins. Seductors i seduïts durant el boom turístic* (2014). Canyelles explica que el picador, una modernització del mític Don Joan, és una de les moltes conseqüències provocades pel xoc cultural que acompanyà el boom turístic. No obstant això, al voltant del picador s'ha anat bastint una espècie de llegenda o mite i, de vegades, resulta complicat distingir els aspectes reals dels inventats. És per aquest motiu

que l'autor ha optat per partir d'una base documental i no de les vivències directes, explicades pels seus protagonistes. Recuperant la definició que ofereix Josep Melià Pericàs²⁵, Canyelles cita:

Picador, és a dir, al·lot de la pica, o sia, bergantell mallorquí que freqüenta les relacions amoroses de les turistes més enllà del mar. Picadors són tots aquells que surten amb noies no mallorquines. Més concretament, els qui sovintegen les relacions sexuals amb estrangeres. [...] El picador ve a ser un *latin lover* nostrat, més modest, no tan romàntic i molt més pragmàtic i materialista. És un tipus més aviat vulgar. (2014: 30-31).

Canyelles explica que el picador és una figura del seu temps, d'un context en què la religió catòlica havia jugat un paper molt important com a condicionador de les relacions entre home i dona. En un moment en què l'església imposava pautes de comportament puritanes que evitessin el pecat carnal, la família exercia una pressió constant sobre el jovent i, fins i tot, les demostracions amoroses estaven mal vistes, arribà una espècie d'alliberació provocada per l'impacte del turisme i també per un seguit de produccions culturals de l'època –pel·lícules, llibres o cançons– que es desentenien de la censura establerta. D'aquesta manera, a mesura que les *sueques*, també anomenades *estrangeres*, aterraven a l'aeroport de Son Santjoan, arrelava a poc a poc la cultura del plaer. La relació amb les sueques, a causa del seu sistema de valors –tan diferent del que estava implantat aquí– alliberava els joves mallorquins del compromís que s'exigia amb les al·lotes mallorquines.

El picador troba en els anys 60 els anys de major glòria, alhora que es veu immers en una onada de crítiques que qualifiquen els seus comportaments de degenerats i pecaminosos. Amb els anys 70, s'inicià una nova època i sorgiren les reunions anomenades *guateques*. Es relaxà l'actitud despectiva que envoltava el picador i aquests continuaren la seva tasca, fins al punt que, segons assegura Canyelles, s'havien estès per tots els nuclis costaners de l'illa. En aquest època, s'associà, a més, la figura del picador amb la del músic modern.

Com s'explica en la introducció d'aquest treball, el qüestionari que s'ha dissenyat a l'hora de fer les històries de vida preveu una pregunta referent als picadors. Una de les informants²⁶ ens demostra que, efectivament, Can Picafort va ser un dels caus dels picadors, i ella, com a cambrera de pis, ho pogué comprovar en primera persona. A continuació, reproduïm la seva resposta:

²⁵ MELIÀ, J. (2001). *Creació literària. Volum segon* dins *Obres Completes de Josep Melià*. Proa. Barcelona. Citat per CANYELLES, T. (2014).

²⁶ Margalida Mas Molinas (1948, Maria de la Salut). Vegeu apartat d'històries de vida.

–I dels picadors, sabeu res? N’hi havia per aquí?

–Sí, i els puc anomenar. N’hi havia un de la Vila, en es Clumba Mar, i cada punt venia amb una a jeure. Un dia, a les set, quan vàrem esser allà –perquè jo sempre hi anava un poc més prest, no m’ha agradat mai fer tard– hi havia aquest, i li vaig dir: «*Guten Morgen*», i me va dir: «*Guten Morgen*», res pus. I era de la Vila, mos coneixíem. Aqueix X²⁷, aqueix era un picador de marca. Mira, durant s’hivern, n’X, de Muro, n’X, n’X, n’X i n’X, venien. Jo feia s’habitació i venien amb estrangeres, que havien trobades o que s’entenien. Jo no ho sé, això no t’ho puc dir. I n’X tenia una anglesa, una alemanya i una catalana.

Joan Rosselló²⁸ ens ofereix un altre testimoni –ben diferent– en relació a la figura del picador:

– Ah! Això era lo més gran! Es picadors.... Això va passar que en es anys 60, d’Alemanya i d’Anglaterra, venien moltes al·lotes totes soles. Parteix d’allà. No venien amb sa parella, sinó totes soles, i tenien habitació individual. Venien amb sa idea que sa platja... com que per tot hi havia *Viva España*, m’entens? Discoteques, tots els bars... I eren elles ses picadores, perquè era així, en Manolo, en Pepe, en Joan... No hi pensaven en això. Però com que elles venien aquí, es pardal, si t’ho demanen. Eren elles. Per què havia de venir una al·lota tota sola a passar ses vacances aquí? I es mallorquins, forasters... pardal, pes bars. Si aquelles al·lotes no haguessin vengut d’aquella manera... Es picadors no existeixen eh. Es cambrer, pardal, la veia tota sola, i *me invites* i quatre senyes i anem. [...] Tenia es seu encant.

–Què considerau que varen ser una nosa o arribaren a ser un reclam?

–Un reclam era això. Sí, sí. Després, de fet, hi va haver molts d’alemanys que també venien tots sols. I se varen mirar ses espanyoles i ses *camareres*. De fet, mira a cada poble quants n’hi ha d’alemanys, amb mallorquines.

Per altra banda, és interessant veure com la literatura ha recollit la figura del picador. Com veurem en l’apartat que tracta com s’han reflectit els inicis del turisme en la literatura catalana de Mallorca, són diverses les obres que introdueixen aquesta figura com un personatge més de la història que expliquen. Així, a *39º a l’ombra*, d’Antònia Vicens (1968), Andreu, que es passa la vida damunt el portal del bar que regenta, esdevé una mostra d’aquests individus: presumeix a tothora de les seves conquestes i, fins i tot, organitza un viatge a Londres en què aprofitarà per visitar-les –i per aprofitar-se’n, en tant que assegura que només haurà de pagar el bitllet d’anada i tornada–. A *Corbs*

²⁷ La informant ha demanat expressament que no es facin públics els noms dels homes que ella identifica com a picadors.

²⁸ Joan Rosselló Estelrich (1938, Santa Margalida), de malnom «Caragol».

afamegats, de Gabriel Tomàs (1972), la imatge del corb es pot identificar amb el picador sense escrúpols, afamegat de dones, que desenvolupa una vida nocturna més enllà dels paràmetres ètico-morals establerts a l'època.

Canyelles, de la mà de Pilar Arnau²⁹, fa una recopilació de les obres catalanes que tracten el tema del picador. En bona part, aquests títols coincideixen amb les obres que introdueixen el turisme com a tema i que anomenarem en l'apartat que hi dedicam expressament. Així, a més de les dues novel·les a què ja ens hem referit, podem parlar d'*Els carnisseres*, de Guillem Frontera (1968), que mostra els inicis de Miquelet en el món de la pica, de *Cròniques d'un mig estiu*, de Maria Antònia Oliver (1970) o de *La capitulació*, de Gabriel Janer Manila (1972). Més recentment, trobam l'obra de temàtica històrica *Oci als seixanta: música, cançó i sales de festa*, de Margalida Pujals (2002) i autobiografies o memòries dels mateixos picadors, com ara *Memòries d'un brusquer*, de Toni Morlà (2001), *Paradise of love*, de Tomeu Matamalas (2012) o *Conóceme*, de Johnny Valentino (2013). L'exemple més recent és *Brun: Manacor, de la dictadura a la democràcia. Retrat d'una generació de mallorquins*, d'Antoni Sureda Vicens (2014).

²⁹ ARNAU, P. (1994). «El turisme com a motiu de creació literària: la narrativa mallorquina (1968-1980)». Comunicació llegida en el marc del XII Col·loqui Germano-Català a Frankfurt (setembre 1994). Citat per CANYELLES, T. (2014).

3.6 LA PEL·LÍCULA *LA MUJER DE PAJA*

L'any 1963, Can Picafort esdevenia l'escenari d'un parell d'escenes de la pel·lícula *La mujer de paja*, protagonitzada per Gina Lollobrigida i Sean Connery. Les escenes es varen filmar on llavors era el Bar Central, avui Bar Ca sa Rossa i consistien en el fet que l'actriu creuava el carrer i demanava a un grup de dones d'allà el nom d'un hotel determinat. A continuació, adjuntam la fitxa de la pel·lícula³⁰:

Títol original: *Woman of Straw*

Any: **1964**

Duració: **117 min**

País: **Regne Unit**

Director: **Basil Dearden**

Guió: **Rober Muller, Stanley Mann, Michael Relph**

Música: **diversos (clàssica)**

Fotografia: **Otto Heller**

Repartiment: **Gina Lollobrigida, Sean Connery, Ralph Richardson, Johnny Sekka, Alexander Knox, Laurence Hardy**

Gènere: **intriga, drama**

Sinopsi: **Charles Ritchmon, un magnat anglès de les finances que porta anys immobilitzat en una cadira de rodes, contreu matrimoni amb la seva infermera Maria. La boda ha estat tramada per Maria i Anthony, el nebot del milionari: si Ritchmon sofreix una altra crisi cardíaca, Maria heretarà una colossal fortuna, i el seu còmplice rebrà un milió de lliures. Durant un creuer per la Mediterrània, Charles mor. Per a legitimar el testament, Maria i Anthony simulen que el magnat continua viu fins que arriben a Londres; però, inesperadament, la policia entra en joc.**

D'aquest episodi de la història de Can Picafort ens queden dues fotografies, testimoni del pas de l'actriu Gina Lollobrigida per aquí. La primera imatge és especialment significativa pel contrast que presenta: en primer pla, l'actriu, amb un vestit sense mànigues, els cabells recollits, sabates de

³⁰ La fitxa de la pel·lícula *La mujer de paja* ha estat extreta del web Filmaffinity. Es pot consultar en l'enllaç següent: <http://www.filmaffinity.com/es/film735272.html>

taló i una maleta. En segon pla, un carro estirat per una mula. En tercer pla, dues dones mallorquines, de negre i fent randa. És així mateix interessant observar la façana del Bar Central. S'hi llegeix, d'una banda: «*Se admiten encargos para billetes de avión y barco*» i d'altra, un anunci de Coca Cola, amb la botella dibuixada.



Gina Lollobrigida passant per davant el Bar Central, a Can Picafort

FONT: Arxiu històric de l'Ajuntament de Santa Margalida

Aquestes escenes que es rodaren el 1963 van esdevenir la base d'una proposta de teatre documental titulada *Dones de palla*³¹. Catalina Inès i Florit s'encarregà de la dramaturgia, sota la direcció de AFLEL Teatre. El documental explica el rodatge de la pel·lícula a partir de tres testimonis diferents: les dones mallorquines que ho visqueren, l'actriu Gina Lollobrigida i l'autora de la novel·la en què està basada la pel·lícula, *La femme de Paille* (1953), l'escriptora i actriu francesa Catherine Arley. Els tres punts de vista es vinculen a través d'una nina de dotze anys. Les intèrprets són Olivia Fabré, Catalina Inès Florit, Lina Mira i Berta Vidal, totes elles conformen les «dones de palla, dones que no cauen». El teatre es va presentar els dies 7 i 9 d'agost de 2015 al Centre Cívic de Can Picafort i formà part del cicle de teatre *Jardí Desolat*, que l'estiu de l'any 2015 se celebrà sota el lema «Mallorca... i acció!».

³¹ La informació sobre la realització del teatre documental *Dones de palla* ha estat extreta de la pàgina web *Jardí desolat. Mallorca i acció. Cicle de teatre en espais singulars*.



Gina Lollobrigida durant la gravació del film, a Can Picafort
FONT: Arxiu històric de l'Ajuntament de Santa Margalida

4. HISTÒRIES DE VIDA

DADES DE L'INFORMANT

Nom i cognoms: **Maria Alzamora Torres**

Malnom: **Móra o Milana**

Data de naixement: **04/10/1929**

Edat: **86**

Ocupació: **jubilada**

Llengua i dialecte: **català - mallorquí**

Altres llengües: **castellà**

Localitat de naixement: **Santa Margalida**

Localitat de residència: **Santa Margalida**

Adreça: **C/ La Salle, 70**

Telèfon: -

Data de l'entrevista: **13/05/2016**



El pare de Maria Alzamora Torres va morir d'una malaltia quan ella era petita. La resta de la família –mare i germans– hagueren de fer front al pagament per les tres setmanes que ell havia estat ingressat a l'Hospital General. A partir d'aquest moment, no els quedà altre remei que fer llargues jornades de feina. Quan Maria es casà, el seu marit i ella començaren a cuidar-se d'un hort a Santa Eulària. Amb quaranta-quatre anys, l'any 1973, començà a fer feina a l'hotel Exagon, propietat de Francisco Gordillo, que s'havia inaugurat tres anys abans. Ella mateixa ho explica així: «Vàrem fugir des conrar i jo me'n vaig anar a un hotel, i jo no n'havia vist cap mai de prop, vaig quedar com a espantada quan el vaig veure.» Hi va fer feina de cambrera de pis durant vint-i-dos anys, fins que es jubilà als seixanta-cinc.

–Vàreu anar a escola?

–Sí, de petita vaig anar a escola a ca ses Monges. I llavò, de gran, que per ventura tenia desset o devuit anys, vaig anar a escola es vespres, però amb *burrícia*. Érem set o vuit o deu i només rèiem. [...] Però poca lletra, sé posar es meu nom... N'hi ha molts que han de firmar amb so dit i jo no hi he hagut de firmar mai. Sempre he sabut posar es meu nom, però si el pos un poc més malament, no fa res.

–Llavò vàreu començar a fer feina en el camp?

–No, de jove, vàrem estar, amb ma mare i sa família, a sa Caseta Vella. A un *puesto* que és de ca Madò Ponça, i hi vàrem estar molts d’anys. No he conegut gaire *puestos* eh. Hi vàrem estar devers vint anys. I llavò aquell temps ho passàvem ben malament, perquè estàvem allà i quedàvem es vespres, amb un llum d’oli o un llum de *petróleo*. Jo tenia un germà –que ara ja és mort– que era casat amb na Marujín, i aqueix, teníem una vaca i, amb una bicicleta, duia cada vespre sa llet a sa madona, a la Vila, i tornava venir a quedar. Saps què és? Ho hem passat molt malament. I ara tenc un duro si el vull, però també he passat ses calamitats aqueixes. Quedàvem allà, dins una caseta que estava sense *eixubar* ni res. Es vespres, no era com ara, es veïnats quedaven per ses casetes, i mos reuníem, teníem un fono, i el sonàvem, i coses d’aqueixes.

–Què és un fono?

–Hi posen discos.

–I fèieu les feines de fora vila.

–Sí, entrecavàvem, collíem herba, collíem figues, collíem ametles, engreixàvem porcs, i vet aquí.

–Llavò, vos vàreu casar?

–A vint-i-vuit anys me vaig casar, i vaig anar a un hort a Sant Eulària. Hi ha un xalet a Sant Eulària, que està molt damunt sa carretera, idò aquí. Jo hi vaig estar setze anys. Fèiem molta de feina, molta. I teníem s’hort un poquet més enfora, i anàvem i veníem de ses cases a s’hort. Dins aqueix xalet, es senyors estaven a dalt i noltros i una gent de Maria –que també conraven sa finca mateixa, perquè era molt gran– estàvem a baix. Però sa cisterna i tot era mitgera. I llavò pensàrem de partir i jo me’n vaig anar a s’hotel. Perquè me varen dir si volia anar a aquest hotel, i hi vaig anar.

–Quin hotel era?

–S’Exagon.

–Com va ser que hi vàreu anar?

–Me varen dir si hi volia anar, no és que jo ho cercàs, però dones que hi feien feina m’ho varen dir i vaig dir que sí. I hi vaig anar, i hi he anada vint anys. Perquè hi vaig anar que tenia quaranta-quatre anys i aqueixa temporada ja en deu fer vint-i-dos que no hi vaig. Es temps m’ha passat volant. Quan són vells passa molt aviat, quan són joves, no.

–Com era la jornada laboral?

–A les set mos hi posàvem. Jo m'aixecava a les sis cada dia, perquè me feia un poquet de cafè, me rentava un poc i llavò, com que jo no sé manar cotxe, me n'anava amb una al·lota que està en es Matadero, que és na Catalina «Pelera», i cada dia havia d'anar allà. Havia de menester mitja hora. A les set mos hi posàvem. Sa gent de fer feina sempre havia d'entrar pes personal [la porta del personal]. Començàvem pes portal major. Quan arribàvem, fins que hi érem totes –perquè jo sempre vaig ser de ses primeres, no vaig tenir son mai– esperàvem. Cada qual agafava lo seu, es *cepillo* i sa *fregona* o lo que *empleava*, i totes mos n'anàvem cap an es *comedor*. Fèiem tot es *comedor*, que era molt gran, llavò fèiem sa recepció, una sala molt gran d'estar, es despatx, tot, tot. I eren les vuit o les vuit i un poc i anàvem a berenar. Quan havíem berenat, cada qual se n'anava a ses seves habitacions. Però es dematí ho fèiem tot juntes.

–Les habitacions, en fèieu moltes cada dia?

–Es primer any que vaig començar, no. Només en feia catorze. Però quan me'n vaig anar ja en feia vint-i-dues. Varen anar augmentant. Quan en fèiem catorze, s'hotel estava molt net. Però... quan més varen fer, manco net va estar. I ara sent que diuen que les donen molta de feina, que és un desastre. [...] Vint-i-dues i llavò, perquè una estava de baixa o per una cosa o per s'altra, qualche dia encara hi havia afegitó. Mos havíem de partir sa feina ses altres.

–Ja havia vingut la gent de la península quan vàreu començar a fer feina?

–Sí, ja en venien. Ja n'hi havia qualcuna. I ara, com més ha anat, més en venien.

–Vos recordau com era que venien? Era els anys que vós començàreu a fer feina?

–Sí, sí. Ja hi eren, ja n'hi havia que hi eren, perquè es hotels ja estaven oberts. Jo no hi vaig anar es primer any que se va obrir. I ja n'hi havia que hi feien feina. Jo en aqueix hotel vaig conèixer tres governantes; perquè quan hi vaig anar ja n'hi havia una, que s'home estava de fontaner i ella era molt bona dona, te venia i te deia «*María, ¿tiene mucho trabajo hoy?*» i jo: «Sí», perquè quan hi ha sortides tens més feina, has de fer vidres i ho has de canviar tot. «*Ahora yo te haré esta cama*». Llavò en vaig conèixer una altra, també forastera. I sa darrera que vaig tenir també era forastera, cunyada de sa segona. Però com sa primera no en vaig tenir cap. Sa darrera va ser molt punyetera, era una consagrada. No aixecava una palla d'en terra. Aqueixa sí que, sí que... amb uns collons com la Seu. Però jo no vaig tenir cap paraula mai amb ningú. Aquell temps que jo hi anava, sempre hi va haver un dia *libre* [...], de llavò ençà, en tenen dos. [...] Venien al·lotes per començar, perquè cercaven feina. Jo he vist molts de forasters que cercaven feina en aquell temps, i deien: «*¿Y ahora*

quieres estar aquí con un día libre?» [...] Dins una habitació quedaven ses forasteres. I noltros tornàvem. Però fins a les tres no podíem partir. No és com ara que me pareix que a les dues ja n'hi ha moltes que se'n van. [...]

–Els productes de fer net han canviat molt?

–Sí, llavo *empleàvem* Mistol per fer ses habitacions i es *banyos*, una cosa per tirar a dins es *banyo* que se deia Aseol, Vim, i coses d'aqueixes. I per fer es vidres nets, Cristasol. Però no *empleàvem fregona* noltros, per fregar. *Empleàvem* un *palo* amb un pedaç de fregar. No és que no hi hagués *fregones* encara, però en aquest hotel fregaven així. [...]

–La relació, com era amb les companyes, i amb les peninsulars?

–Jo encara no fa massa temps que mos telefonàvem. Jo no vaig tenir cap paraula mai amb cap. Mos dúiem bé. Lo que, ara, ses que jo anava ja no hi son.

–Cobràveu molt?

–Es primers anys que vaig anar a s'hotel vaig cobrar 6500 pessetes, i pareixia... Te pagaven amb doblers, llavò, les te posaves dins sa butxaca i pareixia que la duies plena.

–Era molt?

–No ho sé, si era molt. A jo me pareix que devia ser poc. Però, clar, te pensaves que guanyaves molt. El món ha canviat molt.

–Realment, significava dur un altre sou a la casa.

–Sí, perquè jo te diré. Aquell temps que jo hi anava, donaven moltes propines. Diuen que ara s'han perdudes molt, jo es darrers anys que hi anava, ja no en donaven sa meitat. Jo, ses propines que feia, me bastaven per la casa.

–Com vos ho deixaven, damunt el comodí?

–Sí. Si no t'ho donaven amb sa mà es dia *antes* d'anar-se'n, t'ho deixaven damunt sa *mesita*. [...]

–Estava mal vist que les dones mallorquines anassen a fer feina a un hotel?

–Sí, jo te diré. Quan anàvem a fer feina a s'hort, quan mos n'anàrem, es senyor va dir an es meu home: «I ara vols que sa teva dona vagi a un hotel?» Llavò pareixia, xerrant malament que anaves a

fer de puta. I ara hi va es ca i es moix. Ara rics i pobres, tothom va pes hotels. Mem de què viurien, si no. Però llavò, es temps que jo hi vaig anar, era com una deshonra.

-Això té qualche explicació?

-Pareixia que anar a un hotel... es alemanys t'havien d'insultar o això. Jo crec que era això. No és que me diguessin res a jo... Però jo crec que era això, que pareixia que es alemanys t'havien d'insultar o no sé què. Però era així. I llavò varen començar que tothom hotel, tothom hotel. Què farien avui, si no hi hagués hotels? Què farien? No farien res.

-La majoria de la gent que venia era d'Alemanya.

-Sí, alemanys i llavò anglesos, també en venia qualcun.

-Vos enteníeu amb ells?

-Jo entenia molt poca cosa. T'entenes qualche paraula... però no massa.

-Paraules concretes.

-Sí, coses de dins s'habitació mateixa, sí que ho entenes, però per defora... «Bon dia» sé que deien «Morgen» i coses d'aqueixes... Però jo no...

-Eren simpàtics?

-N'hi havia que sí, però n'hi havia que no. Tot el món es món.

-Teníeu temps de sortir els vespres?

-No, ja no hi anava jo, filla meva.

-Quants anys hi estàreu?

-Vint [-i-dos], em vaig retirar a seixanta-cinc, perquè no podia fer més feina. Però per jo, des meu estament, hi hagués pogut tornar, me sentia molt bé, molt bé. [...]

-Les peninsulars, es casaren amb la gent d'aquí?

-No, se n'anaven an es seu poble si se casaven... N'hi ha una que era inquera i se va casar amb un foraster, que estan aquí a Can Picafort. [...] Quan vénen... allà volen ser rics. Molts que tenien un *cortijo*, un *cortijo* era un hort, i tenien aquí i tenien allà.... Ara vés a cercar si era vera. Jo n'he coneguda molta de gent forastera, anant a s'hotel.

–Venien en grup?

–Sí, hi havia famílies que eren tres o quatre de sa família. Venien, feien sa temporada i se'n tornaven. I s'any que venia, tornaven venir. Però de ses que jo vaig conèixer ja no n'hi ha cap. Una s'ha casada i s'altra no ha tornada, i d'aqueixa manera. N'hi ha una que ja hi estava, i feia habitacions, i ara és sa governanta. Aqueixa està a Can Picafort.

–Vàreu ser de les primeres mallorquines que hi anàreu?

–Sí, crec que sí. Quan jo hi vaig anar hi venia una al·lota de Petra, llavò –però crec que varen començar darrera jo– una que li deien «na Mongeta», de Santa Margalida, amb una que a sa mare li deien «sa Felanitxera», i unes quantes.

–Vós hi anàveu amb la vostra companya des Matadero.

–Sí. Cada dia anàvem i tornàvem. Però com que m'havia de dur cada dia, era una cosa que hi anaves pagant. Havies de pagar poc o *mas o menos* lo que te pertaneixia. Me pareix que pagàvem devers 200 o 300 pessetes cada dia, perquè havies d'anar i havies de venir.

–No vos vàreu voler treure el carnet?

–No, jo vaig ser molt covarda. Es meu home sempre me deia, perquè vàrem tenir molts d'anys cotxe, es primer va ser un 4L, i estàvem en aqueix hort que te dic, i jo es dissabtes havia d'anar a comprar. I me deia: «Veus, si ara sabiguessis manar es cotxe, jo no emportaria que t'acompanyàs, que tenc molta de feina.» [...]

–Dúieu uniforme?

–Sí, un uniforme retxat, de blanc i com a color de rosa. I es davantal també germà, amb so coll blanc. Ses espadenyas podies dur ses que volguesses.

–Feia molta calor?

–Sí, molta. Jo molts de dies, molts de dies, no dinava perquè tenia molta de feina. No dinava fins que era aquí. I mira si en vaig fer de feina, es meu home conrava dins un hort, a veïnat d'aquí on estàvem i jo, quan venia de s'hotel, encara anava a ajudar-li. He fet més feina que vint. I què?? I què!! Ara comprenc que no n'hauria d'haver feta tanta, ara... perquè si mateix, tant és si deixes un duro com si en deixes deu. Mira, es meu home va fer feina fins a vuitanta anys, llavonses se va rendir de tot i el vaig tenir cinc anys malalt a dins es llit. Trobes tu que una persona que ha fet tanta de feina, com un animalet, de feina, llavò ha de tenir aquestes acaballes? Tu no ho has conegut,

però noltros, estant en aqueix hort, no era com ara, ara fan una clau i tot se rega, però llavò, es meu home regava amb un càvec, saps què és, un càvec? I, a vegades, estava dos vespres sense colgar-se, perquè quan tenia regat a una banda, s'altra tornava a estar seca. Regava nit i dia.

DADES DE L'INFORMANT

Nom i cognoms: **Bàrbara Escalas Cifre**

Malnom: **Escalas o de Can Cifre
des Molí (de fadrina)
de Can Caragol o Caragola (de casada)**

Data de naixement: **17/04/1939**

Edat: **77**

Ocupació: **jubilada**

Llengua i dialecte: **atalà - mallorquí**

Altres llengües: **castellà**

Localitat de naixement: **Santa Margalida**

Localitat de residència: **Can Picafort**

Adreça: **C/ Passeig Mallorca, 12**

Telèfon: -

Data de l'entrevista: **26/03/2016**



Bàrbara Escalas Cifre va néixer a Santa Margalida, no obstant això, de ben jove se'n va anar a viure a Palma amb la família. Es va casar amb Joan Rosselló Estelrich, de malnom «Caragol», i retornà a la Vila. Entre el 1967 i el 1968 la parella s'instal·là a Can Picafort, i començaren la construcció de l'hotel Mar y Paz. Després del Mar y Paz (1967), venguéren la cafeteria Don Juan (1971), l'hotel Bonsai (1988), el Mini Golf –primera sala de màquines de la zona– i la primera oficina de canvi.

–Com vàreu construir el Mar y Paz?

–Es meu home se va voler fer empresari, en una paraula. Varen comprar es solar entre tres, es meu home, un germà des meu home i un *socio*. An es principi vàrem fer quatre plantes, però vàrem fer es buc de sis. I així vàrem començar.

–Com vàreu tenir la idea?

–Va ser es meu home. Jo no hagués fet res, jo encara estaria a un piset llogat. Ell, en s'estiu, va estar a Formentor, *después* a sa Cala de Sant Vicenç, *después* a Palma Nova i *después* a Cala Mesquida. I *después* de Cala Mesquida, va ser quan varen decidir fer s'hotel.

–Va ser ràpid el procés de construcció?

–Sí. No sé si va ser un any o no ho sé, no me'n record.

–Recordau qui any va ser el de la inauguració?

–Això es meu home. Jo som molt...

–Pot ser que fos el 1966?

–En el 1966 ja néixer el meu fill major i jo vivia a Santa Margalida quan va néixer, i quan devia tenir un any vàrem venir a Can Picafort. Devia ser el 67-68. Però no estava obert encara. S'any que va néixer na Lina [una altra filla] vàrem obrir es Mar y Paz.

–El nom, sabeu com se vos va ocórrer?

–No, no ho sé. Mar i.... pau.

–Ja hi havia molts d'hotels quan vàreu construir el Mar y Paz? Com era Can Picafort aleshores?

–*Bueno*, n'hi havia a Can Picafort. Es Concord ja estava fet, jo ja no me'n record. Hauries de menester es meu home, es meu home se'n record de ses *fetxes*. Me pareix que llavò vàrem comprar es Bonsai, i era el 72. Es primer hotel que hi va haver aquí va ser s'hotel Alomar, llavò no hi havia res. Després ja hi va haver, quin és que varen fer? Aquell tan gros. Es Tonga. Després es Clumba. Era des principi, es Mar y Paz. Te deixaven edificar lo que volies. Noltros vàrem fer sis plantes i avui no les faríem. Saps què te vull dir? En vàrem acabar quatre perquè no en podíem fer més. Vàrem anar fent, com que es meu home era cuiner, ja te dic, ell era cuiner a Formentor, a Cala Mesquida... Tenia aires d'empresari. Ell volia emprendre, jo no. I vàrem començar a tenir clients, com que ell tenia un poc de noció d'això, ho havia viscut. I vàrem començar a montar. Sa meva cunyada i jo fèiem es llençols, compràvem sa tela i noltros cosíem es llençols, es coixins, ses cortines.

–Va ser familiar el començament, no?

–Sí. Com que eren dos germans i ses dues cunyades, *pues* noltros dues... *Después*, no hi havia ningú de Santa Margalida que volgués fer feina pes hotels. Era com una... Els sabia com a greu, saps què te vull dir? Haver d'anar a fer feina a un hotel. I es meu home, no sé per on va anar, degué anar per Almeria, i varen dur gent de per allà. Ell ja havia estat a una empresa, a Cala Mesquida, que tot es personal era d'Almeria, i tenien amics que estaven allà. Va anar allà, va dur un matrimoni, que ell

va ser es cuiner, en Pepe i na Juanita, i després una germana d'ell també va venir a estar a sa cuina. I feien de *camareres*, feien ses habitacions. Però *claro* hi havia poc *servici*, i noltros quan importava *pues* els ajudàvem a fer habitacions, si era necessari, si hi havia una sortida o havien d'entrar. Havien de fer com a de governantes també, perquè havíem de repassar si estava bé o no, si s'havien deixat una tovallola [...] i els ho has de dir amb *carinyo*. Es personal és molt difícil, lo més difícil d'una empresa és es personal.

–I la gent d'Almeria, quan va venir aquí, on es va hostatjar?

–Noltros llogàvem una casa i estaven allà. I en es Sarah, quan vàrem comprar es Sarah, a baix també hi havia habitacions i les *empleàvem* pes *camarers*. [...] Era un semi-*sótano*. Quan vàrem comprar s'hotel ja ho vàrem trobar fet.

–Aquestes al·lotes quan havien acabat la temporada se'n tornaven cap a ca seva?

–Sí. Acabaven sa temporada i ja se n'anaven *hasta el año siguiente*, que *casi* tothom tornava venir. Si n'havien de menester una altra, a lo millor duien una cunyada seva, o una amiga...

–Per donar a conèixer l'hotel com ho vàreu fer?

–Empreses hoteleres, bé, coses d'aquestes, les sap es meu home.

–Els turistes eren alemanys, sobretot?

–Sí. An es principi, alemanys. I llavò anglesos. Noltros vàrem tenir un parell de temporades només alemanys i després anglesos. Perquè no les teníem junts, saps què te vull dir? O teníem alemanys o teníem anglesos. Anava per ses agències, crec jo. A lo millor s'agència mos contractava tantes habitacions. *Equis* habitacions amb un tant per cent de garantia i mos enviaven es clients, si no estava ple, te pagaven igualment, perquè noltros no podíem llogar ses habitacions a ningú. S'habitació s'havia de guardar tant si estava buida com plena. Però tenies una garantia que sabies que cobraries.

–Com ho fèieu per parlar amb els alemanys? Sabíeu idiomes?

–A lo *indio*. Es meu home era molt *tirado palante*. Jo si he de dir una paraula que no la sé dir, la repens deu vegades, i ell no. Si ho deia malament no li importava. I a sa recepció també teníem un recepcionista, va començar així. Així varen passar es anys, perquè després na Lina [la filla] va estudiar turisme i an es catorze anys ja venia per sa recepció.

–La relació amb els turistes. Vos coneixíeu?

–Sí, molt. Sa gent que venia, venia cada any. Inclús ara hi ha uns estrangers, uns anglesos, que ja venien quan teníem es Mar y Paz. Després varen comprar un xalet en es port d'Alcúdia. És una amiatat que hem tengut sempre. Hi ha uns altres alemanys, que són és Becker, que també cada any repetien. Hi ha hagut clients que han vengut vint anys seguits, i en es mateix *puesto*. [...] Els agradava molt que els fessin cas. Estaven encantats. Ja quan telefonaven o quan arribaven deien si podien estar en es cinc [habitació cinc]. Es cinc és sa més bona de totes, perquè pareix que estàs a dins la mar. *Claro* i si podies... I si no, si *después* se buidava una habitació, les canviaves. I amb so menjar també lo mateix, procuraves que es menjar fos bo.

–A quin mes obríeu?

–En es maig, normalment. Sis mesos. I tancàvem a finals d'octubre, principi de novembre.

–Teníeu vacances qualche dia? Hi havia descansos?

–Mai. Dissabte, diumenge i dia feiner. An es principi, com que te costa, *pues* no en pots tenir.

–Vós mateixa, a quina hora hi anàveu, a l'hotel?

–*Bueno*. Jo quan vàrem obrir es Mar y Paz, jo vaig tenir na Lina, sa mare de na Maria del Mar, i jo no hi podia anar. Ella va néixer en es juliol i vàrem obrir en es maig. Jo no ocupava es *puesto* d'una persona. Anava a ajudar. Quan era més grandeta a lo millor la me'n duia allà, amb so cotxet, i estava per allà, i a lo millor anava a mirar ses habitacions o donar una mà.

–A mesura que passaren els anys, anàveu contractant altra gent que ja no pertanyia al cercle familiar?

–Es meu home era es cuiner però pràcticament ho feia fer an es altres. No ho feia ell. Ell era com es *jefe*.

–Hi havia un economat?

–Sí, amb un home que estava allà. I t'anava apuntant ses entrades, ses sortides... Totes aquestes coses.

–Com venien els turistes, de l'aeroport fins a Can Picafort?

–Amb autocar. S'encarregava s'agència.

–Quan arribaven, quina era la manera de procedir?

–*Pues* els rebies, es recepcionista. I les duies ses maletes a ses habitacions. Te deixaven allà es passaport i *después* el sendemà les ho donaves.

–Com ho feien per pagar l'estança?

–Ho pagaven a s'agència. I s'agència mos pagava a noltros. Però ses consumicions les pagaven *al momento*. Si volien llogar una caixa fort i tot això. Es extres, diríem. Però, tot lo altre, ja venien tot pagat.

–El menú

–Anàvem fent coses que els agradaven a ells. A lo millor feien coses típiques d'allà, tot això es meu home te sabrà dir... Les donàvem macarrons, normalment, arròs blanc... Saps què passa? Que després vàrem posar un dia a sa setmana menjar mallorquí, fèiem paella, es vespre, com un especial, i fèiem coses mallorquines. Inclús ses *camareres* se vestien de pageses i es *camarers* també. An es turistes els agradava, a ses *camareres* no crec que els agradàs molt, amb aquella calorassa. Feien un dia pes turistes, una festa pes turistes, es dia des turisme. Jo tot això no me'n record, però es meu home... Saps què te vull dir? Hauries de xerrar amb es meu home, i llavonses dius que ho he dit jo.

–El sistema era de pensió completa?

–Sí, an es principi, sí. Llavò ja varen començar *desayuno* i només una menjada. I an es final va quedar amb només *desayuno* i cap menjada. Ara, ja ni mengen, només és per dormir. N'hi ha que vénen *desayuno* i sopar, i n'hi ha que vénen pensió completa.

–Després s'introduí el sistema del bufet?

–Sí, anaven passant i agafant.

–Els vespres l'hotel organitzava un espectacle?

–Sí, cada vespre, això és com un para-lloves, per tenir-los entretinguts. Clar, n'hi havia molts que també ja eren més majors i no anaven de marxa, i passaven gust d'estar a la fresqueta, ballar i tot això.

–Contractàveu grups?

–Sí, contractàvem gent. Per exemple, Trui Espectacles. Tu te posaves en contacte amb tal grup i venien. Si tu volies per ballar flamenc, t’enviaven un *flamenco*, si volies una altra cosa... lo que tu volies, o un *cantante*.

–Ho teníeu organitzat per dies?

–Sí. Ells ja sabien es dies que hi havia una cosa i es dies que hi havia s’altra.

–Els turistes, per venir a Mallorca, pagaven molt?

–Això és cosa de comptabilitat i jo no ho he duit mai.

–Les propines, en deixaven moltes?

–Uf! Sí! Ses propines era massa... Es *camarers* jo crec que *casi* guanyaven més de propines que de sou. I ses *camareres* també. [...] Se barallaven, uh! Ses *camareres* se barallaven perquè se pensaven que una havia pres sa propina a s’altra. Saps què te vull dir? Tenien por que una no entràs a s’habitació de s’altra. Quan hi havia sortides, *pues* hi anaven escapades, i si no els havien deixat res, se pensaven que sa *companyera* hi havia anat a agafar-ho, que jo crec que no. [...]

–Això us repercutia?

–*Hombre, claro*. Perquè si se barallaven... Lo principal és que se duguin bé. Es personal... A una empresa, a un hotel, lo més difícil és es personal. De tot, de tot. A més, passa una cosa: les dones lo que les donis, se cansen de menjar, se cansen de fer feina, en s’estiu, per agost no poden resistir, i se queixen de tot.

–Com anaven vestides?

–Un vestidet amb un uniforme negre i un davantalet molt guapo i una toqueta aquí dalt [s’assenyala el cap], ses *camareres* de menjador. I ses d’habitació duien un uniforme coloret de cel, un vestidet.

–Pel canvi de moneda, els alemanys aquí eren rics

–Es alemanys, en aquell *entonces*, eren rics. Què passava? Que aquí compraven molta cosa, pell sobretot, se va fer famós de pell. Però *claro*, què passa? Ara és més barato allà que aquí. An es principi, tothom se comprava pell, se n’anaven carregats de trastos. Aquí hi havia una tenda que se deia «Alorda», que eren d’Inca, devora es Mar y Paz.

–Hi havia molta diferència entre les dones estrangeres i les dones mallorquines?

–Com sa nit an es dia. Ses alemanyes encara eren un poc curioses, però ses angleses, lo més brut que te pots imaginar. Uf! No t’ho pots imaginar.

–La roba era molt diferent? Duien mini-falda?

–Ses modernes en duien, ses més majors... no tant.

–I bikinis?

–Sí. I aquí, an es principi, molta gent no en duia.

–Això com era vist, per la gent mallorquina d’aquí?

–Molt mal vist. Només que anasses a fer feina a un hotel ja era mal vist. I si te n’anaves a una discoteca, sí que sí que ho era, mal vist. Pareix increïble que passàs això.

–M’han comentat que les dones que anaven a fer feina a un hotel estaven mal vistes.

–Sí, males... No és que ho fossin. Ni és que ho fessin malament. Feien una feina ben honrada, t’ho puc assegurar. *Hombre*, si hi ha una persona que és així de naturalesa, que se’n vol anar amb un home o se vol colgar amb un home, jo crec que totes ses edats i totes ses èpoques n’hi ha hagut, de persones així. Però una persona decent, *pues* no hi ha cap mal ni un que faci feina a un hotel. Jo no vaig sentir dir mai a cap al·lota que, per exemple, un turista l’hagués agafada o això.

–Després, a poc a poc, aquest estigma desaparegué.

–*Hombre, después*, varen veure que guanyaven doblers, que estaven assegurades, i saps què és tu? Cobrar cada mes, i llavonses tenir es sis mesos d’hivern sense fer res, podien passar s’hivern molt bé. Perquè feina... què havien de fer, no tenien ofici. Normalment ses al·lotes joves cosien, brodaven, feien babutxes, feien coses de pell, telessos... Però llavò tot això de sa pell se va acabar [...] i molta gent que havia fet feina a sa pell llavò se posaven en es hotels. I amb ses jaquetes guanyaven una doblorada eh... molts de doblers, però feien moltes hores.

–Com era la relació entre les cambreres de pis? Les dones de la península es duen bé amb les mallorquines que començaren a fer feina?

–És que no se duien bé amb elles mateixes. Mai... Sempre hi havia... Sempre hi havia una *oveja negra*, saps què te vull dir? Una que ho desbaratava tot.

–Varen aprendre a xerrar en català?

–No. No perquè jo encara en conec que viuen aquí i encara no el xerren. Na Fernanda encara xerra es castellà. [...] A casa seva [del seu home, que era mallorquí], quan festejava aqueixa, no saps tu bé lo malament que els va caure que se casàs amb una forastera. És que no la tragaven. Una forastera era mala gent. Sa gent d'aquí no ho tragava. [...] No la volien de cap manera.

–Els turistes s'interessaven pel patrimoni d'aquí?

–Només venien a passar-s'ho bé. [...] Els agradava molt fer-se fotos amb sos *camarers*, fer-se amics amb ells, i amb sos amos. I es meu home, com que els convidava a beure, també... Feien cas i això és lo que volien.

–Els organitzàveu excursions?

–Sí. Llogàvem cotxos. Sa recepció se'n cuidava de llogar es cotxos, mos duien es cotxos allà, i tot això. Lo que fan ara. Ara hi ha autocars, un dia van d'excursió a Lluc, un dia a Palma, un dia a un altre *puesto*. Fan visites culturals a Palma.

–Sabeu res dels picadors?

–Jo això... es meu home sí, però jo... Ho he viscut però jo no ho sé, perquè jo no he estat dins aquest món. Jo estava per s'hotel però *después* quan vaig tenir es al·lots ja me vaig retirar un poc, perquè me cuidava més des nins. Però sí, ves si n'hi havia. [...] [Els picadors] se ficaven per ses habitacions, però si hi havia es sereno o es recepcionista no les deixava pujar. Però sempre n'hi havia que se volien filtrar.

–Creis que varen ser una nosa o arribaren a ser un reclam?

–Per jo és una nosa, perquè no m'agrada. Però realment no ho sé.

–Com ho fèieu per passar el temps? Anàveu a Al Rojo Vivo?

–Jo no vaig sortir mai. Es meu home sempre era defora, però jo... Aposta jo tot aquest *mundo de noche* no l'he vist. Ni m'interessa.

–Abans que començàssiu tot això dels hotels, fèieu feina? Vàreu anar a escola de petita?

–*Labores de la casa*. «*Sus labores*» posàvem. Jo vaig anar a un col·legi de monges, però llavoneses ja, ben jove, ja no vaig començar res. [...] *Claro*, es meu home era un home molt *maxista*, no volia que fes feina, volia que guardàs es al·lots. Jo també ho pensava: «Per haver de llogar una dona que

guardi es al·lots, millor que els guardi sa mare». Jo viva pes meus fills. A lo millor si no hagués quedat més remei, les hagués deixat amb una dona. O si jo hagués tengut una carrera important... Però com que no ho tenia, no...

DADES DE L'INFORMANT

Nom i cognoms: **Francisca Martorell**

Carbonell

Malnom: **de Can Gelabert**

Data de naixement: **08/02/1941**

Edat: **75**

Ocupació: **jubilada**

Llengua i dialecte: **català - mallorquí**

Altres llengües: **castellà – coneixements
d'alemany**

Localitat de naixement: **Biniali**

Localitat de residència: **Santa Margalida**

Adreça: **C/ des Molinot**

Telèfon: **971 85 91 05**

Data de l'entrevista: **15/04/2016**



Francisca Martorell Carbonell va néixer a Biniali, l'any 1941. Quan tenia quatre anys, la seva família es traslladà a Muro, i hi ha viscut bona part de la seva vida. Allà es casà i tengué quatre fills. Posteriorment, el matrimoni s'ha traslladat a Santa Margalida. Als quaranta anys s'iniciava en el sector de l'hoteleria com a cambrera de pis, a l'hotel Clumba Mar de Can Picafort, obert l'any 1971 i propietat d'Antoni Tortella. Hi està durant vint-i-set anys, des de l'any 1981 fins que es retirà.

–Vàreu anar a escola?

–Sí. Hi vaig anar pocs anys, perquè llavò, an es dotze anys, ja anava a jornal an es camp. A Son Perera, tenia nou anys, era sa més petita de totes. I hi vaig anar fins an es quinze anys. Llavò vaig anar a aprendre de cosir. Llavò cosia a ca nostra. Llavò me vaig casar i vaig tenir quatre al·lots, dos nins i dues nines, i ja no vaig poder fer tanta de cosa. Feia sabates, si guanyava per s'oli, mira, ja ajudava an es *gasto*. I llavò me varen dir per anar a s'hotel i vaig haver de posar sa nina interna a Madre Alberta, a Inca. L'acompanyaven unes amigues es dilluns i jo es divendres anava a cercar-les. I així ho vàrem fer bastants d'anys. Jo anava s'hotel, hi anava tota sa setmana, tenia dos dies *libres* i anava a fer feina, a fer net per ses cases. No m'aturava.

–Com així vàreu començar s’hotel?

–Perquè sa governanta me va venir a cercar i me va dir si hi volia anar. I jo vaig dir, si puc posar sa nina interna, ja puc començar. I vaig començar es dia de Sant Sebastià, perquè era es Clumba Mar i tenien obert tot l’any.

–Sabeu quin any era?

–Tenia quaranta anys. Es nins ja eren ben grans.

–Quin càrrec teníeu a l’hotel?

–*Camarera* de pisos.

–Com era la jornada laboral?

–Començàvem a les set i fins a les tres. Quan vaig començar, de lo primer, només teníem un dia i mig [lliure]. Teníem un dia sencer i llavò es dia abans mos n’anàvem a les dotze. I *después* ho varen canviar i varen posar es dos dies. Molta de feina. Perquè se pensen que anar a un hotel és una rialla, i hi ha moltes empentes que haver de pegar. Has d’estar ben espavilada i no has de tenir son. Ses jornades són molt dures i ara diuen que encara ho és més.

–Com hi anàveu, fins a Can Picafort?

–Es primer any no tenia carnet i me n’anava amb una de ses amigues i pagava deu pessetes –dos duros–, cada dia, per anar-hi. I llavò, quan vaig acabar sa temporada, vaig dir: «M’he de fer es carnet», perquè de vegades ses meves amigues quedaven a nedar i jo, amb sos quatre al·lots, me n’havia d’anar a fer moltes vegades auto-stop per anar-me’n a Muro. I me vaig posar a estudiar i en es maig vaig treure es carnet. Això que me n’anava de Muro a fer feina i llavò me n’anava a ca nostra, m’arreglava i venia a escola a Santa Margalida, perquè es professor tenia s’autoescola aquí, en Jordi Vallespir. Jo deia: «No pot ser mai que el tregui, amb quatre al·lots i aqueix *lio* que duc a dins es cap», i el vaig treure. I es meu home va comprar un cotxe i llavò venia amb so cotxe, i saps que m’anava de bé, així acabava i no havia d’estar pendent de ningú. Haver-te’n d’anar, amb aquell sol que feia a les tres quan acabaves, a sa rotonda, a devora Capellans, a fer auto-stop, eh... I una persona que estava ben cansada.

–El dematí, quan arribàveu a l’hotel, què fèieu?

–Primer de tot, jo sempre feia es carrer. Feia s’escalonada de s’hotel, es passamà ben fet amb aigua, amoníac i llavò ben eixut perquè quedàs ben lluent, i llavò s’escala ben agranada i ben fregada, i

llavò tot es carrer. Començava des Clumba i voltava fins a Can Tomeu, es bar de Can Tomeu. I llavò anàvem a berenar. Quan havíem berenat, ja mos n'anàvem cap an es nostro *puesto*. I agafàvem s'aspiradora, fèiem es *pasillo* ben aspirat, fèiem s'escala des clients, cadascú es seu bocí que li tocava, ses bolles de Netol, i llavò quan havíem fet tot això, llavò omplíem es carro de sa roba, de llençols i tovalloles i tot lo que mos feia falta, i mos n'anàvem cap a ses habitacions.

–Vàreu arribar a fer moltes habitacions, per dia?

–No, sempre vàrem fer ses mateixes. Jo sempre en feia vint-i-quatre i s'altra que venia amb jo en feia vint-i-tres. Teníem una banda per hom [de passadís]. Jo tenia sa banda des carrer i s'altra tenia sa banda de sa piscina. I llavò quan voltàvem en es *pasillo*, jo feia sa banda de sa piscina, i s'altra, sa banda des carrer.

–La relació amb totes les vostres companyes, era bona?

–Molt bona, molt bona, molt bona. No vàrem tenir mai cap paraula, i va haver molta unió.

–I amb la governanta? De vegades tenen una mala reputació.

–Amb la governanta també, teníem una governanta meravellosa. Hi ha persones que sempre troben que dir, *hombre*, també han de trobar elles [les governantes] ses seves coses, aposta estan. Tu, de vegades, quan tens moltes sortides i vas an es *tope*, pots deixar una cosa o s'altra i ella te diu: «Eh, Francisca, aquí has deixat això» i tu dius: «Tens raó».

–Què cobràveu?

–Quan vaig començar cobràvem 9000 pessetes i quan ja me vaig jubilar, ja en cobrava 150.

–Representava molt en aquell moment?

–*Hombre*, sí. Jo te puc dir que podíem ingressar més doblers llavò que ara.

–Si ho comparem amb el que havíeu guanyat abans, hi havia molta diferència? Va valer la pena?

–Sí, sí. Ja era molt distint, i més amb quatre al·lots, hi ha molts de *gastos*.

–Deixaven moltes propines?

–Sí, llavò sí. Jo hi havia mesos que feia més de 3000 pessetes. Les me deixaven i, de vegades, sense anar-se'n, si les canviaves es llençols, damunt sa coixinera, l'ensendemà, quan arribaves, trobaves a

lo millor 5 duros o 10 duros o 100 pessetes. Es alemanys, sa seva moneda estava molt alta llavò, no és com ara, i ells venien a lo millor amb 1000 euros i podien fer *virgueries*. Era molt distint. I llavò, quan se n'anaven, també te deixaven *algo* damunt es comodí, sa *mesita*, o sa desvestidora que noltros deim.

–Sempre vàreu estar en el Clumba Mar?

–Sempre. Vaig fer es vint-i-set anys de feina allà i sempre vaig fer feina en es tercer pis.

–Quan vàreu començar, estava ben vist que una dona fes feina a un hotel?

–*Hombre*, llavò, en aquell *entonces*, no n'hi havia molta, de gent mallorquina, que hi anàs. Hi havia més gent forastera, però era com un delicte anar a fer feina a s'hotel. M'entens? Però llavò ja se va anar normalitzant. Es hotelers se n'anaven i tot a sa península a cercar-les i les donaven per jeure, a s'hotel, i bé menjar i jeure.

–M'han contat que la gent que venia de la península era molt pobra. Ho heu vist?

–No, jo ja no. Jo a s'hotel venien peninsulars però vivien a Can Picafort, feia molts d'anys que havien vengudes. Totes ja hi eren.

–Hi havia molta diferència entre una dona mallorquina i una dona estrangera?

–*Hombre*, eh... N'hi havia que eren molt simpàtiques, te feien molt de cas, i n'hi havia que quan te passaven te saludaven i això.

–La manera de vestir era molt diferent?

–No, *hombre*, no van vestides com ara. Ara fa una sèrie d'anys, cada any canvia sa moda, però vaja, tampoc no van com noltros. Elles tenen una altra manera de vestir, o jo ho trob.

–Com era la relació amb els turistes? Era més íntim que ara, no és vera?

–Sí. Jo ara no ho sé, però llavò, de vegades si trobaves es client a dins s'habitació, xerràvem, jo segons quines paraules les sé xerrar, perquè tu diràs, amb tants d'anys, i rèiem. M'entens?

–Repetien cada any, les mateixes famílies?

–Sí, molt, molt. Jo en vaig tenir bastants que repetien. I mos coneixíem.

–Què creis que venien aquí per passar-ho bé o s’interessaven per veure coses de Mallorca?

–No, venien, i molts que venien estaven dos i tres mesos, quan jo vaig començar, en s’hivern. Era gent major i què t’he de dir jo, se n’anaven a passejar i es decapvespre, de vegades, segons quin temps feia, estaven dins s’habitació i feien randa o jerserets. No, feien moneries! Jo tenc molts de *tapetitos* fets seus de ganxet. Ho passaven molt bé. Això era gent major, de gent jove en venia molt poca en s’hivern. *Hombre*, tenen al·lots. Ho sents? I de tot d’una no en venien d’al·lots! Jo em pensava que era que no en tenien. No és com ara que ve una puta porfetea que saps que n’hi ha de molts d’al·lots! Jo s’any que em vaig jubilar feia vint-i-quatre habitacions. En tenia quatre d’individuals i vint amb tres llits cada una. Quaranta putes vaig dir: «Me’n recordaré tota sa vida, d’aquest darrer any!» i ara que posen lliteres, encara és més punyetero. Saps què són de males de fer ses lliteres, si no vas viu pegues amb so cap...

–Com vos comunicàveu, amb ells? M’heu dit que vàreu aprendre qualque cosa. Eren sobretot alemanys, no?

–Sí, sí, moltes paraules en alemany. Ara darrerament ja venien més anglesos. D’anglès no en sabia, però mos enteníem amb quatre senyes i quatre pardalades. Si hi havia formigues, de vegades, tu diràs, tiraven menjar, si menjaven *algo* dolç, ho tiraven a sa *papelera* i ses formigues hi van. I me deien: «*Hallo, Hallo, Ameisen, Ameisen*». I jo les deia: «Un moment», i me n’anava a cercar flit i les ho flitava un poc.

–Això ho vàreu aprendre a força de conviure amb ells.

–Ves, ves. Llavò sé «una setmana» què se diu, «una setmana» se diu «*eine Woche*»; «un mes», «*ein Monat*»; «un any», «*ein Jahr*»; *en fin*... I «un ca» i «un moix» i «un conill». Només d’estar amb ells.

–Sortíeu els vespres?

–No, jo venia a Muro cada dia. Es meu home m’hagués morta [rialles]. Amb aquells quatre *individuos*.

–Hi havia moltes dones que agafaven coses que els estrangers deixaven.

–Sí, a jo també m’han deixat botelles de xampany i botelles de vi. Ses pastilles de sabó que deixaven, casi senceres te puc dir, jo no n’*emplei* de sabó d’aquest [...] però jo el guardava tot, i tenc una dona que vaig a fer net i encara n’*emplea*, t’imagines? De ses que jo li vaig donar, perquè a jo me feia consciència haver-ho de tirar. Jo, a canostra, encara tenc més de quinze *sombrilles* i ses que

he regalades. Quan veus tantes de coses, te fa consciència tirar-ho, amb lo que val tot, però arriba que pareix...

–Hauria estat diferent la vostra vida, si no haguéssiu anat a l’hotel?

–No, jo llavò vaig a anar a fer feina per ses cases, a Muro. Encara hi vaig, encara no m’he aturada. Tota sa meva vida he fet feina, he fet molta de feina. Perquè quan acabava a s’hotel, a les tres i mitja era a ca nostra, me bevia un tassó de cafè amb llet amb quatre galletes fortes i me n’anava a fer feina quatre hores cada dia. Es meu home t’ho pot dir, i es veïnats meus. I es dos dies *libres* no vaig voler mai ni dissabtes ni diumenges, perquè les volia entre setmana, perquè aquells dos dies les tenia plens per anar a fer feina es dematí i es decapvespre.

–Quan començava la temporada?

–Per abril o això, ara comencen dia primer de maig. I acabàvem per s’octubre, a lo millor a principi de novembre.

DADES DE L'INFORMANT

Nom i cognoms: **Catalina Bisquerra Sansó**

Malnom: **Bisquerra (Santa Margalida)**

Cati des Zodiac (Can Picafort)

Data de naixement: **18/04/1941**

Edat: **74**

Ocupació: **jubilada**

Llengua i dialecte: **català - mallorquí**

Altres llengües: **castellà**

Localitat de naixement: **Santa Margalida**

Localitat de residència: **Can Picafort**

Adreça: **C/ Almirall Cervera, 33**

Telèfon: **971 85 18 51**

Data de l'entrevista: **01/04/2016**



Catalina Bisquerra Sansó es va casar amb el margalida Jordi Molinas l'any 1961, quan aquest tornà de l'Alger, on havia emigrat amb la seva família. Quan foren casats, s'hi desplaçaren tots dos, i hi visqueren aproximadament un any, però hagueren d'abandonar la ciutat precipitadament arran del procés d'independència, l'any 1962. Després de passar aproximadament un any a Marsella, tornaren a Mallorca i passaren uns quants mesos a Santa Margalida. El 1964 es traslladaren a Can Picafort, on s'instal·laren definitivament, i obriren el bar Zodiac, un dels primers de la zona, que dugueren durant vint-i-sis anys.

–Com era Can Picafort quan hi arribàreu?

–Noltros venguérem aquí el 64. Vàrem començar es meu home en es Gran Playa amb un taxi, i hi va estar un any i pico. En aquest moment se va establir sa zona a prop des Gran Playa, que no hi havia res, vèiem la mar d'aquí a on fèiem ca nostra, i *acto seguido* se va omplir tot. Estàvem allà, vàrem fer es bar, devia ser el 65 o 66 i va començar a venir molta de gent. Hi havia pocs hotels però hi havia molta de gent. Els hotels que hi havia estaven tots complets i se feia bastanta de feina. A davant la mar hi havia un bar que se deia Bar Barceló i llavonses un altre que no me'n record que se

deia, era una gent de sa Pobla. Llavonses vàrem començar ses obres. Noltros pensàvem només tenir obert en s'estiu i ja hi tenguérem tot l'any perquè hi havia més feina en s'hivern que en s'estiu, d'obriers. Es carrers estaven sense asfaltar, tot era molt de pinar, que ara no en queda gens ni una mica. S'hotel més a prop que ja hi era, era s'hotel Alomar. Aquest ja estava fet *antes* des Gran Playa. A devora ca nostra, també es mateixos anys que noltros, se va fer Ca na Catina, i era una pensioneta, que la llogaren a s'hotel Alomar, i aquest hotel l'*empleava* per clients seus. *Después* anaren edificant per tot, perquè no s'aturaren durant molts d'anys, fins que ho ompliren tot. Llavonses se varen fer es carrers, se varen fer totes ses obres de per devora ca nostra, que és sa part de Santa Eulària.

–Vàreu comprar un solar buit per fer el bar.

–Sí. Vàrem tenir sa idea de fer un bar perquè no hi havia res per allà. Noltros volíem es cap de cantó i llavò un veïnat va dir: «Deixa'l-me a jo, que jo vull posar cotxos». I li vàrem deixar, i vàrem comprar es segon. Vàrem decidir fer un bar i el férem en tres mesos, perquè només férem lo que era es *fondo*, perquè era bo de buidar i sa planta baixa. Llavò, després, pujàrem per amunt i férem es pis.

–Durant l'hivern hi havia gairebé més clients que durant els mesos d'estiu?

–Sí, perquè feien es hotels, feien obres, i venien a dinar. Noltros teníem ple. Principalment es migdies, estava ple. I es vespres, per exemple, quan feien s'hotel Sol eren vint o trenta i venien a sopar, també. Es de s'hotel Sol els ho pagava i els enviaven a ca nostra a sopar. Sempre teníem ple.

–I els mesos d'estiu hi havia els turistes.

–I en s'estiu, tot d'una que venia s'estiu, es turistes començaven a venir per Pasqua. Si era prest, com ara enguany que ha estat prest, hi havia un poquet de *bajón*, i llavonses ja s'omplia i fins a s'octubre.

–Eren alemanys, sobretot?

–Alemanys i anglesos, i qualque francès.

–Com ho fèieu per xerrar amb ells?

–Eh... mos arreglàvem així com podíem. Pes francesos no hi havia problema, perquè es meu home era francès. Però per s'anglès, vàrem tenir un *camarero*, que és en Mateu Ferragut, de Santa Margalida, en Pep Mariando i, perquè ja havien estat dins hotels, ja sabien un poquet... Ells mos

treien d'*apuros*. Però aviat, entre ses coses des bar, per ventura no per dur una conversació per defora, però per poder exposar lo nostro, ho vàrem sebre. Lo que era es vocabulari des bar o si plou o si plourà, això tot d'una ho vàrem agafar. Tant en anglès com en alemany. I mos anàrem espavilant. Jo deia: «Si an es principi –quan vàrem estar espavilats ja de veres– [hagués sabut] lo que sé ara, hauríem fet una fortuna». Perquè vàrem haver d'aprendre si menjaven salsitxes, que no ho sabíem, i si menjaven allò... i lo que te demanaven, havíem de cercar totes ses històries aquestes. Noltros, i tots es que posaven es negocis, perquè no el posava ningú que sabigués res.

–Vos vàreu haver d'adaptar als seus horaris?

–No, perquè era es moment d'en Franco això, i ell mos donava s'horari. Es màxim de temps que podíem tenir obert era fins a les tres. I renou, música, fins a les dotze. Però en haver tengut dues hores tancat podien tornar obrir.

–Ells menjaven, per exemple, a les cinc o les sis del capvespre?

–De tot. A totes hores. Qualque vegada a les tres menos quart [de la nit] mos demanaven una paella, i la fèiem, eh. I a les tres havíem de tancar, però tancaven les cortines, i la s'acabaven.

–Al principi, va ser un negoci familiar?

–Sí. An es principi érem noltros amb sos *camarers*. I llavonses, a sa cuina, ma mare sabia moltes coses de cuina, havia estat cuinera en es seu temps, i sabia segons què. Però llavonses vàrem agafar una dona i estava amb ma mare, perquè ma mare ja estava retirada, no podia estar allà. En varen passar un parell de dones, i de *camarers* molts, en teníem sis o set. Llavonses vàrem comprar es solar de veïnat, i férem una terrassa, i hi cabien quatre-centes persones, i feien *cola* per seure's eh, i mos feien anar a *tope*, a *tope*.

–Devia ser dels primers bars, el vostre.

–Sí, de sa zona sí. Tot es va fer en poc temps. Llavonses va montar en pocs temps sa Cafeteria París. I a dalt de sa carretera hi havia es Doga. Érem es tres bars que mos duen sa gent. *Después* en varen montar un altre, a veïnat de ca nostra, però això ja feia sis o set anys, o vuit, *después* de noltros. Aquest altre bar de veïnat de ca nostra eren anglesos, i tenien més es anglesos. I a davant ca nostra se va montar pes cotxos, en Joan Celià, que va montar pes cotxos d'*alquiler*. A veïnat des cotxos hi havia una *peluqueria* i perfumeria. I llavonses feren s'Stop, que era un bar, i ara és sa pensió Villa Bárbara. A veïnat, hi havia una joieria, d'en Joan Quetgles, que va obrir amb només un quartet. En es cap de cantó se va vendre es solar, noltros en compràrem mig, i s'altre mig el va comprar na

Carmen Munar, o son pare, i tenien roba i pell. A s'altre cap de cantó hi montaren un altre bar i a davant, La Bota. A veïnat, en Joan Tause, que era d'*alquiler* de cotxos. I això és es meu *barrio*.

–El nom, com així li posàreu Zodiac?

–Perquè no sabíem quin nom posar-li, i jo vaig mirar a un diccionari i vaig veure «*zodiaco*», que és en espanyol, i tampoc no m'acabava de fer. Però mos agradava es nom, perquè vaig dir: «Així té tots es signes», i en francès se diu «*zodiaque*» i ho vàrem posar en francès.

–Abans m'heu dit que el vostre home era taxista

–Sí. Es meu home quan va venir de França no tenia res aquí, i vàrem estar a Santa Margalida, a ca nostra i allà va començar amb so cotxo amb amics i coneguts i les se'n duen, perquè aquell temps anaven a jugar a Felanitx, i a Manacor. Es meu home feia de taxista, les se'n duia i cobrava. Llavonses es *conde* de sa Capella va escriure un llibre que se deia *La muerte de un presidente*, i es senyor el traduïa de s'anglès an es francès, però gravant, i es meu home l'escrivia amb sa màquina, i llavò es metge Perico l'acabava de rectificar amb bones, si hi havia cap falta, perquè escriguent així, a vegades fas qualque falta. I feren aquell llibre, i així guanyava es llibre, perquè li pagaven en aquell temps es jornal a 4000 pessetes cada mes i més lo des taxi. I això li va agradar, vàrem comprar un cotxo, un Chevrolet gros americà i va començar a fer de taxista, el vàrem declarar i ell ja també havia demanat per ser espanyol, per mor de jo, i va començar a venir aquí a Can Picafort a Gran Playa. En de dia feia s'hotel Gran Playa, que se'n duia sa gent a passejar, estrangers i coses d'aquestes, i llavonses tenia a Santa Margalida que sa comare, en aquell temps, també agafava un taxi, i estava molt enamoradeta des taxi d'en Jordi, de sa manera de conduir i amb un any va fer, entre bodes i al·lots a néixer, devers 53 viatges. I es vespres encara se n'anava a Felanitx, a jugar cartes, i era privat. Guanyava devers 700 pessetes cada vespre, perquè anaven a dues cases diferents i cada un pagava. Ell no jugava, però li feien fer es viatges.

Llavonses, aquí, quan posàrem es bar, com que tenia massa feina, va vendre es taxi a en Joan Molines, que és de Santa Margalida, també. En aquell temps no se venien ses llicències, se donaven. [...] Ho va haver de deixar perquè amb sos estrangers era pesat. Un te deia una *tortilla*, s'altre te dia una salsitxa, s'altre una hamburguesa, i noltros, que no n'haviem feta cap mai, perquè això no s'usava per aquí. I ho havíem de fer.

–I com ho vàreu aprendre?

–Aquest *camarer* que te dic ja tenia noció i mos va fer comprar i mos va ensenyar un poc. Com se feien ses hamburgueses... i anàvem aprenquent. I un *perrito caliente* i coses d'aquestes. No sabíem per on pegar i ho fèiem. I com noltros, tots. Casi ningú sabia xerrar una cosa ni s'altra.

–Durant la nit, m'heu dit que havíeu de tancar a les tres.

–Sí, fins a les tres. Però en haver tancat dues hores ja podies tornar obrir. Obríem devers les sis o les set des dematí i venien normalment a beure un cafè es homes que se n'anaven a fer feina. Devers les nou ja començaven *desayunos*, i volien ous frits, salsitxes... Ja vàrem fer, llavonses, uns plats marcats de lo que teníem, i mos deien: «Aquest plat» i noltros pes número ja sabíem quin plat havíem d'entregar, i ja no havíem d'anar a xerrar tant, perquè triaven d'allà damunt. Ara també ho fan, però llavò començàrem noltros.

–Vàreu ser pioners en moltes coses.

–Sí, en moltes. [...] Així mateix, de part d'en Jordi, de França, tenien una altra manera de menjar, ja també se podia adaptar. Això mos va ajudar.

–Els vespres fèieu algun espectacle?

–No, perquè així com [en Jordi] era estranger, havíem d'anar molt alerta, noltros. Perquè va durar un parell d'anys poder ser espanyol. Havíem d'anar an es consulat i a sa policia a treure sa carta de policia. I si intentaves, jo què t'he de dir, una guitarra, que vengués a tocar, te posaven una multa. I, en canvi, en es Doga podien ballar, però a ca nostra, no. No fèiem res d'espectacles en aquell moment.

–Teníeu un càrrec concret, vós, allà dedins?

–Jo servia davant, a sa terrassa i en es bar. Si havia d'estar darrere, hi estava, però es meu càrrec *casi* sempre era estar davant. Ma mare, amb sa dona que vàrem tenir –en vàrem tenir un parell, na Martina, n'Encarna, en Pep Mariando– que sabia moltes coses, eren ses cuineres. Mos ajudàvem tots. Es personal no és com ara, que són vuit hores, llavonses no eren vuit hores. Llavonses, es qui tancava es vespre no obria es dematí, però es que se n'anava un poc més prest es vespre, obria es dematí. I fèiem net, noltros mateixos, fèiem es vidres, perquè ho volíem ben net, i *en fin*.

–Fèieu moltíssimes però moltíssimes hores de feina.

–Moltes, hi havia qualque dia que *en ves de* vint-i-quatre n’haguéssim fetes vint-i-cinc. [...] Tot lo dia de feina. Perquè encara moltes vegades, quan tancàvem, com que érem joves i no estàvem cansats, mos n’anàvem a caçar conills, amb so cotxe, fins a ses Comunes, i en venir dúiem un conill o en dúiem dos i ja teníem fer per s’arròs de demà. I ben bé. I quan tornàvem ja era hora d’obrir. [...] Hi havia vegades que garnant, me posava amb sa garnera que m’aguantava es temps que xerrava, i quedava dormida, amb sos ulls clucs, dreta. Férem moltes hores de feina, perquè ho passàvem bé perquè quan feies sa caixa, era molt grossa. Guanyàvem una doblorada.

–I les propines?

–Ses propines les repartíem, es *camarers* i jo, perquè jo servia com ells. En Jordi no. Feien *casi casi* tantes propines com lo que cobraven cada mes. Un *camarero* cobrava de 3500 a 4000 pessetes.

–Els turistes gastaven molts de doblers aquí?

–Sí, perquè amb so canvi guanyaven molt. Aquí era molt barato tot. Gastaven una doblorada. [...] Noltros teníem sa moneda molt baixa. [...] Llavò quan en Franco va deixar, ses coses varen ser un poc diferents, perquè ja tenguérem impostos. Noltros de sa cafeteria en aquell temps pagàvem 3000 pessetes cada any i no pagàvem res pus, no havíem de menester gestories ni ningú. Una cafeteria de segona, com noltros, pagava tres, n’hi havia que la posaven de *menos* categoria per poder pagar *menos* encara, en aquell moment. Llavò hi havia sa de primera, es hostals...

–Les dones estrangeres eren molt diferents de les mallorquines?

–Sí. Noltros aquí no donaves un *beso* a qualsevol sense *más ni menos*. I aqueixes dones venien per aquí jovenetes i feien anar es homes tots *locos*. S’aferraven, a sa seva manera, i començaven... Aquells homes, pots pensar tu, qualcun que no havia tocat una dona mai i que li fessen aquell casser... *Bueno*, jo deia: «Mig món se separarà amb elles, perquè ses dones se posaran geloses». N’hi havia de casats, de fadrins i de tot, a veure ses estrangeres.

–Això és el que s’ha anomenat el fenomen dels picadors?

–Sí, es picadors. Per aquí n’hi havia. Bevien, els convidaven a beure, pots pensar, xerraven, i se n’anaven a sa discoteca. Llavonses hi havia Al Rojo Vivo, i posaren Al·lots i Al·lotes. I en es hotels feien un dia de ball per setmana. Però normalment era pes seus clients, llevat de s’Alomar, que feien a damunt una terrasseta i hi podia anar sa gent de defora. Aquest ball a s’Alomar ja el feien *antes* de que noltros montàssim es bar. [...] S’Alomar era lo primer que hi va haver, i de s’Alomar

cap a ca nostra hi havia tres cases juntes –crec que se deien «Ca Nostra»–, que ara hi ha *souvenirs* i coses d'aquestes. I res pus. Tot era pinar, sense asfaltar ni res.

–[Mirant fotografies, en treu una de la seva casa de Marsella]. Vivíeu a Marsella?

–Sí. Amb so meu home, quan mos casàrem. Anàrem a Alger, perquè ell era d'Alger. I d'Alger, com que hi havia es dia de sa Independència, vàrem haver de partir. I vàrem anar a Marsella. I hi vàrem estar catorze o tretze mesos. Llavors ja venguérem aquí [a Santa Margalida] definitiu.

–Com així vàreu haver de partir d'allà?

–Perquè hi havia sa guerra, i si no te n'anaves, te mataven. Noltros mos n'anàrem dia 24 de juny, i es primer de juliol era sa Independència. I valia més partir, passàrem sense res. [...] Era l'any 1962. En Dani [un dels seus fills] tenia vint-i-un dia. No vàrem partir *antes* perquè esperàvem que nasqués. Si no, haguéssim partit *antes*.

–Abans del bar, què fèieu vos? Cuidàveu els nins?

–No. Sa *madrina* cuidava es nins, i ma mare. Jo abans havia anat a escola, i an es vint anys em vaig casar.

DADES DE L'INFORMANT

Nom i cognoms: **Joana Alomar Calafat**

Malnom: **Rossa**

Data de naixement: **07/06/1947**

Edat: **68**

Ocupació: **jubilada**

Llengua i dialecte: **català - mallorquí**

Altres llengües: **castellà**

Localitat de naixement: **Santa Margalida**

Localitat de residència: **Santa Margalida**

Adreça: **C/ Jovades, 52**

Telèfon: -

Data de l'entrevista: **10/05/2016**



Joana Alomar Calafat va començar a fer feina en el terreny de l'hoteleria l'any 1989. Es va introduir en aquest món com a cambrera de pis a l'hotel Condes de Alcúdia, del Port d'Alcúdia. Després d'estar-hi dos anys, passà a l'hotel Sarah, propietat de Joan Rosselló «Caragol», a Can Picafort. Allà, féu de cambrera de pis durant un any i ràpidament ascendí a governanta, càrrec que ocupà durant vint anys, fins que es jubilà.

–Vàreu tenir l'oportunitat d'anar a escola?

–Sí, gràcies a Déu. Però es estudis primaris, eh. Certificat d'estudis només i, a més, era una punyetera carabassot, no hi volia anar, a escola. Cada dia havia de rebre per anar a escola.

–Hi anàveu un parell d'hores?

–No, es dematí i es capvespre, a s'Escola Vella.

–Com va ser que vàreu començar a fer feina?

–Jo vaig començar a fer feina perquè vaig tenir sa meva filla que ja era grandeta i jo brodava, i llavonnes se va acabar sa feina de brodar i jo, que tenia una cunyada que anava a fer feina a un hotel, li vaig dir:

–**Mem, demana a sa governanta si vol que jo comenci, però vull anar a sa *lavanderia*, perquè jo això de fer habitacions i tot això... me pens que no en trauré sa pota.**– Diu:

–*Vale*, li diré.– I un dia me diu:

–Joana, he xerrat amb sa governanta i m’ha dit que sí que pots començar.

I jo ho vaig dir a sa meva cunyada, fora dir-ho an es meu home, i es meu home me va dir:

–**I no has anat mai a fer feina i ara te n’hi has d’anar?**– Dic:

–Sí, sí, sí, sí, sí.

Haviem comprat, havíem fet aqueixa casa i tot això, una ajudeta és bona. Res, i vaig començar a fer feina en es Port d’Alcúdia. I sa governanta, quan me va veure, un dia vaig estar a sa *lavanderia*, llavonses me va dir:

–**Tu has de fer habitacions.**– Dic jo:

–Nooooo, jo no acabaré sa feina.– Diu:

–**Sí, no passis pena.**– Dic:

–Idò començaré a fer ses habitacions i, si no, me n’aniré a canostra.

Total, que vaig començar a fer habitacions i basta dir-te que dúiem vint-i-una habitacions i era hora de sortir i jo n’havia fet tres o quatre. Perquè jo les feia igual que fer dissabte a cateva, i sa meva cunyada, que ja havia acabat, va venir i me diu:

–**Com ho tens?**– Dic:

–Com ho tenc? Només he fet quatre habitacions.– I me diu:

–**I ara què dius? I ara què dius!**– Dic:

–Fill meu, no he pogut fer més.

I jo, plora qui plora i plora qui plora. Jo ja no tornaré.– Ella:

–**Què vol dir no tornaràs?!**– I jo:

–Jo era per anar a sa *lavanderia* que volia venir.– Ella:

–**O te penses que a sa *lavanderia* no fan feina?**

Total, que el sendemà me’n vaig a fer feina i jo vaig dir: «Nooooo, jo m’he de deixondir» i quan vàrem davallar a dinar jo ja no sé quantes sortides vaig tenir, i sa meva cunyada me diu:

–**Com ho tens?**– Dic:

–Com ho tenc? Ja he fetes ses sortides i només me queden tres o quatre habitacions per fer.–

Diu:

–**Sí que t’has deixondida aviat.**– I jo:

–Fill meu, jo me pensava que ho fèieu igual que a canostra.

Però vaig dir: «No, aquí és a base de córrer». I res, i vàrem començar així. Vaig anar dues temporades en es Port d'Alcúdia, i llavonses hi havia s'hotel d'en Joan «Caragol», mon pare sempre li deia a son pare:

–Ara sa meva filla s'ha passat pes cap d'anar a fer feina, diu, i jo em fa molta de ràbia perquè jo no les he llogades mai i me sap molt de greu ara que s'hagi de llogar. I ell va dir:

–Batualmón, avui tothom hi ha d'anar, a fer feina.– Diu:

–Mem, idò digués a en Joan a veure si tendria res per ella, perquè se'n va en es Port d'Alcúdia i aqueixa carretera és molt delicada.– Diu:

–Bé, ja l'hi diré.

Va passar sa temporada següent que un dia va venir sa governanta que era d'allà i me diu:

–Joana, que t'interessaria venir a s'hotel?– Dic:

–I jo vaig en es Port d'Alcúdia. –Jo te diré:

–Noltros només duim devuit habitacions i en haver acabat mos ne podem anar; si hem acabat a les dotze, a les dotze, i si hem acabat a la una, a la una. Però això sí, noltros no cobram vacances, perquè ve a ser que noltros les recuperam, tenim un dia *libre*, però les recuperam perquè molts de dies a les dotze ja som aquí [a Santa Margalida].– Dic:

–Idò jo diré a Alcúdia que m'ha sortit feina més a prop i vendré.

I així ho vàrem fer. Vaig començar a fer feina i fèiem només devuit habitacions, passàvem molt bona vida. Llavonses ja vàrem posar un parell d'habitacions més i sortir a les tres. Llavonses ja mos donaven dos dies lliure i sortíem a les tres. Jo, amb sa governanta, me va agafar molt d'*apreci*, i cada punt venia i me deia:

–Joana, com ho tens?– Jo:

–Bé, beníssim.

Perquè jo sempre en es pis érem dues i jo feia feina amb una que li deien na Magdalena «Cordada», i això era un fibló de feina. I quan havia acabat, venia a ajudar-me. Sempre vàrem ser dues ànimes dins un mateix cos. Mos vàrem entendre molt bé sempre a sa feina. I res, llavonses aqueixa al·lota se va jubilar i jo vaig seguir fent feina. Llavonses, sa governanta me diu:

–Ara, Joana, jo vaig a fer dissabte cada vuit dies a can Joan «Caragol», i sa dona que ve ara no pot venir, si volies venir tu amb jo.– I dic:

–No sé si serà un poquet sobrat.– Diu no:

–Jo t’ajudaré aquí, es dia que hàgim de quedar allà, amb ses habitacions. Llavonses mos n’anirem cap a can Joan.

Allà mos donaven dinar i fèiem sa feina així com volíem. Vaig començar a anar allà, llavonses d’allà ja tenien a sa Dragonera³², anar-me’n a sa Dragonera, també me varen agafar molt bé, que pareixia una filla més de la casa. Llavonses na Margalida [la governanta] se va jubilar i a Can «Caragol» me varen dir que hi havia de seguir anant. Dic:

–Bé, però hem de posar una altra dona, jo tota sola...– Diu:

–Amb sa dona que ve aquí cada dia... [...]

Quan na Margalida se va jubilar en Joan me diu:

–Na Margalida se jubila, que t’interessaria a tu ser sa governanta?– Dic:

–Ohhh!!!! Jo no sé *mandar*. Aferrar-me a sa feina, sí, però jo no servesc per mandar.– I me diu:

–Per *mandar*, serveix tothom.– Dic:

–*Vale*, ho provarem.– Diu:

–Estaràs igual que na Margalida i no vull que canviïs res de ses normes que hi ha.– Dic:

–No, jo no som *quièn* per haver de canviar unes normes, hi ha això, i lo que feim, farem.

I així me varen fer sa governanta d’allà. Vaig seguir fent feina, per ca l’amo molt contents, i jo feia tota sa meva feina i encara anava a ajudar ses altres [les cambres de pis], quan no havien acabat. [...] Jo els pujava sa roba que havien de menester i molt bé. I llavonses en Joan ho varen vendre a Hotasa –sa companyia d’en Ruiz Mateos– i ja va ser molt diferent s’*asunto*. Vàrem començar que ja no era tot igual. Llavonses un any ja no mos varen pagar i era un desastre. I llavonses, va tornar entrar una altra companyia i va tornar seguir igual. Jo feia sa feina, me donaven ses fulles de ses entrades i ses sortides, jo dins sa *lavanderia* feia ses feines del sendemà i llavonses venia es *lavandero* amb sa roba i jo col·locava sa roba. Llavonses, *antes* de venir, fèiem un *repasón* per sa recepció, perquè com que s’hotelet era petit no hi havia *camarera* de guàrdia. Antes que elles acabassen jo feia es *repasón*, i tot això. I res, llavonses va entrar aqueixa altra companyia i ja me varen posar un poquet de més feina, però jo més bé, encantada. Però jo feia sa feina, anava a ajudar-les i llavò, mira si era beneita, *en ves de fer-la* a s’hotel, i lo demés ja que s’arreglin, jo duia tot es papers, sa carpeta, i es vespres feia sa feina del sendemà, aquí [a casa seva].

³² Sa Dragonera és la finca de la família d’en Joan Rosselló, «Caragol».

I res, llavonses va passar un procés que jo vaig tenir ma mare invàlida a dins un llit tres anys, que érem sa meva germana i jo que la guardàvem vuit dies per hom, sa meva filla que s'havia separada i es meu home malalt de càncer, vaig agafar una merda, una merda, que jo vaig arribar que no vaig poder. Llavonses es meu home se va morir, i llavonses jo vaig continuar anant a fer feina, però és que no podia. En «Caragol» sempre me deia –llavonses, quan havia entrat aquests de Ruiz Mateos– :

–Dóna't de baixa, beneita.– I jo:

–Ai, jo no hi he estat mai de baixa.– I ell:

–Però, dona de Déu, no veus que no pots?

Total, que vaig anar an es metge per veure si me donaria o unes vitamines o qualque cosa, o un tranquil·litzant, me varen fer una analítica i me va dir:

–No, tu no pots anar a fer feina, a tu t'hem de posar de baixa. Has acabat ses defenses i no pots.

Me varen fer sa baixa, vaig estar per ventura dos o tres mesos de baixa i filleta, llavonses ses dones [les companyes de feina], totes se varen posar en contra de jo i ho vaig passar mooolt malament. Es darrers tres anys que hi vaig anar ho vaig passar mooolt molt malament. I res, però jo deia: «Més me'n merec». Lo que jo t'he estat diguent *antes*, jo no servia per *mandar*, jo m'hi aferrava amb cos i ànima, i no és això. Llavonses jo feia sa meva feina, com se suposa, i llavonses jo me n'anava, quan havien fet ses sortides, jo me n'anava a revisar ses entrades, perquè no és que sa gent vulgui deixar una cosa, sinó que, a vegades, com que has d'anar tan aviat, jo entrava allà i deia: «Ai, aquí aquest mirall no ha quedat bé». Jo, *en ves de* fer tornar enrere, de dir: «Mem, vols venir que has deixat això?» No, jo ho feia.

I llavonses... tot va ser una que ho va desbaratar, les se va fer totes seves, i aqueixa me duia molta de tírria, i això que jo li vaig donar feina, que la hi vaig cercar jo. [...] Inclús, mira si és dolenta, que ella estava en es tercer [pis], i va davallar i sa des segon la va sentir que davallava, i la va sentir que li deia a n'Ana, diu:

–¿No sabes que me han dicho?– Diu:

–¿Qué te han dicho?– Diu:

–Que el marido de Juana tiene cáncer, ojalá que se muera y así no va a volver.

Vaig agafar una merda, com te dic... Ho vaig passar tan malament, tan malament. Res, total, que llavonses això ja va ser sa meva jubilació. [...]

Ja te dic, jo vaig fer molta de feina i no em va ser agraït. Basta que te digui que un dia d'aquests me vaig trobar n'Ana –que això era una altra *víbora*– i me diu:

–*Hola, Juana.*– I li dic:

–*Hola, Ana. ¿Qué te ha pasado?*– I me diu:

–*Es que quiero pedirte perdón –me fa fred encara– de lo mal que te lo hemos hecho pasar. Pero ¿sabes qué pasa? Que esta no sé lo que nos hizo, emperò tots estàvem a baix de ses seves mans, que diguésem.*– I diu:

–*Jo, voldria que me perdonasses.*– Dic:

–No te preocupis, que per jo estàs perdonada, perquè jo ho sé que era per ella. [...]

Ja te dic, sa feina d'un hotel és molt dura. Primer tenien una dona que feia es baixos, ses dones arribàvem, anàvem a sa *lavanderia* a cercar sa roba que havíem de menester, que mos donaven sa fulla i mos deien que teníem tantes de sortides, tants de canvis de llençols, i tu agafaves sa roba per lo que havies de menester. I pujaves i te posaves tot d'una a fer feina. Però llavonses ja varen llevar sa dona de guàrdia des dematins, antes de pujar an es pisos ja havíem de fer recepció, bar, salons, garnar tots es carrers, *lavanderia*, bé, ja molta de feina. Ja pujàvem cansades, com aquell que diu. Però sa veritat, ha estat un hotelet petit que sempre mos havíem duit molt bé molt bé, però entrar aqueixa, ho va desfer tot. Va ser un desastre. I ara resulta que està barallada amb totes. Va criticar que jo estigués de baixa i l'any passat s'altre ella s'hi va donar. I es perquè ses dones ja havien vist lo que era i ja la deixaven tota sola. Saps què te dic? I l'any passat ja va demanar excedència, no va anar a fer feina. Hi hauria persones que les insultarien, però jo, no, no hi ha millor *apreci* que és es *despreci*. Passes? Idò passes, fes lo que vulguis. [...]

–**Vos en recordau de quin any era quan començàreu?**

–Ara fa quatre anys que estic jubilada, i vaig fer feina vint-i-tres anys. Era l'any 1989 quan vaig començar. Vaig ser vint anys sa governanta.

–**Què cobràveu allà?**

–De lo primer? De lo primer, quan sa meva cunyada me deia: «Ai, mos ho treim de s'esquena, però he cobrat 68.000 pessetes.» Jo deia an es meu home –perquè no ho volia que hi anàs, a fer feina– jo deia: «La te faré tanmateix, no saps què són 68.000 pessetes.» I llavò ja varen pujar a 100, i anaves pujant, amb bones amb bones, i llavonses vàrem arribar que *camareres* ja cobraven 1200€, i jo en

cobrava 1600€. De governanta ja cobraves un bon mes. [...] Estàvem assegurades es mig any i llavonses tenien es mig any de *paro*. Vull dir jo que cobràvem tot l'any. Però llavonses ja varen llevar es *paro*, de mig any el varen reduir a tres mesos, i varen posar una ajuda que la cobraves tot es temps que no feies feina. D'ajuda en cobres 400 i pico.

–Deixaven moltes propines?

–De lo primer que anàvem a fer feina deixaven moltes de propines, que de ses propines que deixaven podies menjar. Però ara, darrerament, molt poca cosa. I posar es euros, encara *menos*, perquè ells, saps què els passava? Que quan noltros anàvem amb pessetes ells anaven amb sa seva moneda –que ara no me'n record que era– i, punyeta, amb un marc seu, mira quantes pessetes tenien, i deixaven molt de propina. Però quan se varen posar es euros, ja se va acabar, perquè tenien es mateix valor. Però de lo primer que vaig començar a fer feina, podies menjar de ses propines, que també, es *gastos* no eren com ara. Perquè ara... mos han posat s'euro però mos han baixat sa pesseta, perquè lo que valia dues pessetes ara val dos euros. Perquè joestic d'acord que haguessin canviat s'euro, però que haguessin valorat un poc més sa pesseta. Perquè ara te'n vas, dus una lletuga i te costa dos euros. [...] Has de fer *virgueries* per viure, per sobreviure.

–Vàreu aprendre un parell de paraules en alemany?

–Aiii, jo saps que som de tutum! N'hagués pogut aprendre! Però jo, ja te dic, ara sa meva filla sap anglès perfectament, i alemany, moltes de paraules, xerrar-lo a s'alemany, no tant, però l'entén. I jo, en vint-i-tres anys, quatre paraules, però saps què és, quatre paraules. A jo me costen molt ses coses.

–Vos vàreu treure es carnet de conduir?

–Sí, per anar a fer feina, perquè com que ja t'exigien cotxe, me vaig fer es carnet, i conduesc.

–I si no haguéssiu anat a fer feina a Can Picafort, podria ser que no el vos haguéssiu tret?

–A lo millor no, perquè jo som molt *comodona*, m'agrada més que conduesqui un altre que no conduir jo. [...] No m'ha agradat mai, he tengut molta de por sempre an es cotxo. I ara dic, què faria jo, viuda, sense cotxo, sempre estaria aquí dedins. I ara me'n vaig a sa finca. En general me'n vaig a peu, per caminar, però si un dia has de dur una cosa o s'altra ja no ho pots dur. [...] Consider que és lo primer que s'han de fer.

–I això que abans m’heu dit que al vostre home no li feia gràcia, que anéssiu a fer feina a un hotel?

–No, no, no. Perquè passa que es meu home era mestre d’obres i, tanmateix, guanyava doblers. I ell era més per dir de mon pare i ma mare que no per ell. Per por que li poguessin dir: «Amb noltros no ha feta feina mai –bé, ses feinetes, jo brodava, i llavonses se va acabar es brodar i vàrem fer babutxes, aqueixes coses–». Pes *mero hecho* de dir: «Jo no he llogat mai ses meves filles i ara aqueix l’ha llogada». Era més per això que per res. Però llavò estava ben content, de que hi anàs eh.

–És que m’han contat que estava molt mal vist.

–Primer sí, eh. Primer era molt mal vist. Si anaves a un hotel ja era que havies de fer coses dolentes.

–Ja no ho heu viscut?

–No, jo ja no. Quan vaig començar a anar a un hotel, en general, tothom ja hi anava, perquè s’havien acabat ses jaquetes, s’havia acabat tot això. I sa gent, no hi va haver altre remei més que anar a fer feina a lo que hi havia. Però sí, de lo primer, jo me record que llavonses feien un pregó en es cap de cantons, i cada dia, cada dia, en aqueixa temporada, ja hi havia: «Vos faig a sebre que a qui li interressi anar a fer feina, que vagi a apuntar-se a tal *puesto*», m’entens? I és perquè sa gent no volia anar an es hotels. Llavonses només venien peninsulars. Però quan se va acabar sa feina, es mallorquins també se varen [apuntar]. Jo no ho he viscut, jo quan te dic que hi vaig anar, ja era ben vist. Llavò era perquè dúiem aquesta mentalitat, perquè ara, jo dic que totes ses feines són honrades, no és vera? Totes ses feines són honrades.

–Les dones turistes que venien eren molt diferents de les mallorquines?

–Síiii, molt diferents, molt diferents. Principalment, es anglesos. Es alemanys encara no tant, més ordenats i tot això. Però es anglesos, molt bruts. Per cada un que en trobaves de net... molt bruts. S’alemany és més simpàtic. Jo trob que és molt diferent a noltros, sa manera de vestir, sa manera de ser. Ells ja se veu que estan criats d’una altra manera. Allà ja se veu que quan arriben a una certa edat s’independitzen, ja aprenen a fer sa seva vida, i ja volen, tots sols.

–Sabeu res de quan els peninsulars venien a fer feina aquí?

–Sí, ses mallorquines no hi volien fer feina, i les anaven a cercar, i els ho posaven molt bé, perquè els donaven en es hotels, a baix, en general, tot es *nave*, que diguéssim, i els feien unes habitacions per quedar, es *camarers* i ses *camareres*. Menjaven a s’hotel i feien sa vida a dins aquella habitació. Llavò a lo millor se n’anaven a fer una volta. I saps que se’n duien de duros! Se n’ho duien tot!

Perquè els donaven menjar, inclús els rentaven sa roba, perquè podien dur sa roba a sa *lavanderia*, i els sortia tot net.

DADES DE L'INFORMANT

Nom i cognoms: **Margalida Mas Molinas**

Malnom: **Terrola o sa viuda d'en Picó**

(Santa Margalida)

Nofreta (Maria de la Salut)

Data de naixement: **20/05/1948**

Edat: **67**

Ocupació: **jubilada**

Llengua i dialecte: **atalà - mallorquí**

Altres llengües: **castellà**

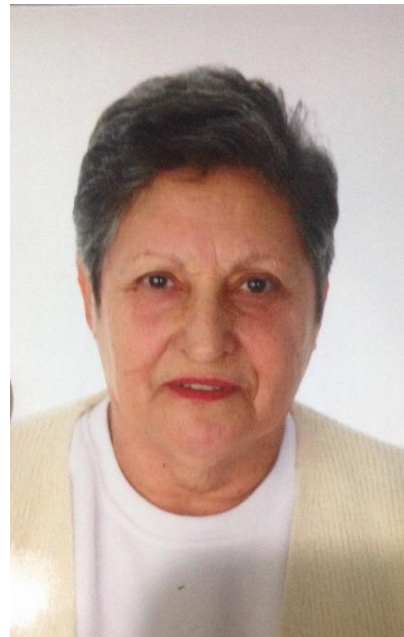
Localitat de naixement: **Maria de la Salut**

Localitat de residència: **Santa Margalida**

Adreça: **C/ Mina, 3**

Telèfon: **971 52 35 41**

Data de l'entrevista: **01/04/2016**



Margalida Mas Molinas va néixer a Maria de la Salut, i allà, de petita, se'n cuidava de la casa familiar i de les feines del camp. Més endavant, començà a treballar a una fàbrica de telers que hi havia a Maria. Es casà amb un margalida i s'instal·là a Santa Margalida. El matrimoni tengué tres fills i quan varen ser prou grans, ella es posà a anar als hotels. Començà al Mar y Paz i hi estigué un any. Després passà al Clumba Mar, i n'hi estigué dasset. Els darrers anys de feina els repartí entre s'Alqueria des Comte i dos hotels situats a Platges de Muro. S'incorporà al món de l'hoteleria com a cambrera de pis, a mitjan anys 70, quan tenia entre vint-i-set i trenta anys.

–Vàreu anar a escola?

–Noltros anàvem a escola fins an es dotze anys, perquè llavò mos posaven a fer feina.

–Quina feina vos varen posar a fer?

–En es camp.

–I com era sa feina allà, en es camp?

–Feixuga. Jo no hi anava tant perquè... Jo ma mare va morir que jo tenia onze anys. I jo quedava més a fer ses feines de ca nostra, havia de capolar llenya, havia de fer foc, havia d'encalentir aigua, havia de preparar per rentar-se... perquè llavò no hi havia *cuartos de baños*. Mos rentàvem a dins un ribell. I jo havia de tenir un bon *carburo* d'aigua calenta per quan venia es meu germà, mon pare i sa meva germana tenir aigua calenta, llenya capolada per fer es sopar. Això era sa meva vida.

–Com era això de capolar llenya?

–Amb un piló i una destal. I havia de tenir un bon munt de llenya capolada. Mon pare i es meu germà anaven a fer llenya quan acabaven de segar i batre. Se n'anaven dos dies a fer llenya a Son Real i treien rabasses. I llavò un carro venia carregat de rabasses i s'altre carro venia carregat de llenya prima, i eren feixos. I jo, aquells feixos, havia de capolar sa llenya per començar foc, per tenir aigua calenta... I llavò, sa padrina feia es sopar, o sa meva germana, perquè sa meva germana me guanyava de sis anys. No jugava, tenia poc *puesto*. Es migdies m'havia de fer es dinar jo tota sola. [...]

–Com va ser que canviàreu aquesta feina i en començàreu una altra?

–I llavò vaig començar a una fàbrica de telers a devora ca nostra, a Maria.

–Què fèieu?

–Entatxàvem telessos. Jo tallava ses cintes amb una màquina.

–I eren moltes hores cada dia?

–Vuit o nou.

–Cansava?

–Sí, perquè tot lo dia havies d'estar dreta, lo que quan ets jove no te dónes compte.

–Aquí ja cobràveu un sou?

–Sí, no estàvem assegurats, aquí cobràvem uns doblers cada setmana i jo ja no te puc dir es què, perquè ja no me'n record. Sa primera feina que jo vaig fer i cobrar doblers.

–I llavò, vos vàreu casar?

–Llavò em vaig casar i vaig venir a estar aquí i vaig tenir tres al·lots. Es temps que es al·lots varen ser petits no vaig poder anar a fer feina. Però llavò em vaig posar a anar d’hotels. I sempre he anat an es hotels. Lo que llavò vaig tenir una mala caiguda dins una banyera i em vaig fer mal a s’esquena.

–A un hotel? I no vàreu poder tornar a fer feina?

–Sí. En vaig fer. Però calmants i calmants. Tenc una vèrtebra rompuda. Vaig fer una mala caiguda, vaig patinar.

–A quin va ser el primer hotel que estàreu?

–En es Mar y Paz.

–I com així vàreu anar a fer feina allà?

–Perquè en es Mar y Paz tancaven i en es Clumba Mar tenien obert. En es Mar y Paz només hi vaig fer feina un estiu. I llavò vaig acabar a s’octubre i llavò en es novembre vaig començar en es Clumba Mar. I en es Clumba Mar hi vaig fer feina quinze anys, setze, casi setze anys. I llavò, perquè volien tancar en s’hivern, mos varen haver de donar sa liquidació. Me vaig posar en es paro i hi vaig estar un any. Però llavò varen venir a cercar-me de s’Alqueria des Comte per anar a fer net allà. I hi vaig fer feina dos anys. I llavò se va vendre. Un hivern en es Clumba Mar mos varen donar tot s’hivern de vacances. Casi totes [les companyes de feina] eren antigues, però jo era sa més vella.

–Qui era l’amo des Clumba Mar?

–En es principi era don Toni Tarradella. D’un senyor tot sol.

–Es primers anys vàreu estar en es Mar y Paz. Qui vos hi va introduir?

–Perquè me varen dir: «Vols anar an es Mar y Paz?» I vaig dir que sí. I hi vaig anar. Però llavò en es Clumba Mar hi feia feina una cosina meva. I en acabar me va dir: «En acabar, vols fer feina en es Clumba Mar, que han de menester gent?» I en acabar me’n vaig anar an es Clumba Mar.

–Com era la jornada, quan arribàveu a l’hotel, seguíeu un ordre per fer les tasques?

–Sí. Quan arribàvem a les set, mos hi posàvem a les set. La meitat fèiem sa recepció, la meitat feia es bar, la meitat feia es *salón*, la meitat feia s’escala de s’entrada, es carrer, sa terrada des estrangers, aquí on hi havia sa piscina i això. I llavò mos n’anàvem a berenar a les vuit. I a les vuit i mitja pujàvem an es pisos.

–Berenàveu a l’hotel?

–Sí, sí. I hi dinàvem. A les dotze, qui hi volia anar, no obligaven ningú, baixàvem a dinar i a les dotze i mitja o a les dotze i quart acabàvem, [i] tornàvem pujar. Segons sa feina que teníem, perquè hi ha ses sortides, i ses sortides duen molta feina, perquè de vegades es que han de sortir no han sortits i es qui han d’entrar ja esperen ses maletes a defora.

–I què fèieu si passava això?

–Fèiem lo que podíem. Molts de nirvis. En es pisos són molt de nirvis. En es *comedor* no és tant. En es *comedor* només hi havia una horeta i mitja de feina. Però en es pisos hi ha més feina, perquè, *claro*, ses vuit hores que fas o nou... Llavò havíem d’acabar es pisos, fèiem es *pasillos*. Érem dues a cada pis. Llavò havíem de tornar a baix i havíem de tornar a repassar sa recepció i es despatxos i això.

–Quantes éreu al principi?

–Noltros an es principi érem vint-i-sis. Vàrem arribar a ser devers catorze.

–Això vol dir molta més feina per a cada una.

–Ves. Jo qualche dia casi casi m’he begut cent llits. Jo i totes, no és que sigui jo tota sola. Perquè jo quan vaig començar duia setze habitacions i vaig acabar amb vint-i-cinc. Llavò una tenia *libre*, una que no compareixia, una que estava malalta, i tot això ho havíem de fer noltros. [...] Però llavò se va vendre [el Clumba Mar] i vaig anar a ses Platges de Muro. I hi vaig estar dos anys. Però llavò me varen dir si volia anar an es apartaments d’Alcúdia Pins. I d’aquí me jubilaren.

–Estava mal vist que una dona anàs a fer feina a un hotel?

–Una dona, primer, es *entonces* que jo hi anava, ses dones que anaven a un hotel hi anaven per fer de putes. Jo un dia ho vaig dir a una que ho deia, i li vaig dir:

–Jo me’n vaig a fer de puta a Can Picafort, però me’n vaig a fer s’olor a lluny. No com n’hi ha que la fan a dins es poble.

I allà havíem d'anar més alerta i més daixona, perquè si t'haguessin trobat amb un client te podien engegar. Feies broma, perquè jo he estat de fer bromes. [...] [Però] no tenies temps d'anar amb sos clients.

–Com així es va difondre aquesta idea?

–Perquè ses dones tenien pell³³ i tenien feina. I se pensaven que ses dones que se n'anaven a Can Picafort hi anaven per això: es estrangers, es estrangers, es estrangers duen això. Però quan sa pell se va minvar un poc, moltes d'aqueixes que feien pell i que xerraven se n'hi varen anar. Aquí en aqueix carrer d'aquí, una, i un dia me va dir:

–I a quina hora acabau Margalida?

–Oi, batuaradell jo aniria a fer un altre jornal.– Dic:

–Què te penses? Que anam a s'hotel i mos seim damunt una hamaca? A sa piscina? No, mos n'anam a fer feina.

I llavò ella hi va començar, a un hotel, i li vaig dir:

–Maria, ara he trobat tres escales a Can Picafort, i m'han dit que si les volia anar a fer netes, i els he dit que sí, que hi aniríem tu i jo en acabar s'hotel.

–No mecagonredell, jo vénc ben morta.– Dic:

–Idò, què te pensaves que ses altres...

–El sou.

–Jo la primera nòmima eren de sis mil pessetes.

–Solucionava el mes? Bastava per viure i viure bé?

–Si anaves molt alerta. Així com ara, llavò tot anava més barato, però si no anaves alerta amb una setmana ses sis mil pessetes volaven.

–Va ser la primera vegada que vàreu estar assegurada?

–No, jo havia estat assegurada, que vaig anar, de fadrina però, dos anys a ses perles de Mallorca, a Manacor. [...] Però ses coses varen anar malament i ses de fora vila mos varen dir que acabàvem.

Jo en es Mar y Paz no vaig estar assegurada i vàrem fer feina mig any. Cobràvem cada mes, això sí, però llavò m'asseguraren en es Clumba.

³³ «Tenir pell» fa referència a tenir la possibilitat de fer feina amb aquest material, com ara, per exemple, repuntar jaquetes de pell.

–Les propines?

–Ses propines, primer, n’hi havia més que ara, perquè noltros teníem, en s’hivern, gent que venia per tres mesos, i casi sempre venien es mateixos i demanaven ses mateixes habitacions. I cada punt donaven, perquè allà mos deien que, amb lo que cobraven allà en un mes, podien estar dos mesos aquí. I lo que mos donaven molt eren bombons, calces, paraigües, calcetins... Ells ho duen d’allà, perquè allà no valien molt. I mos duen una jaqueta, una camisa... I es juliol i agost venien més gent jove i no fèiem tanta propina. En es bar i es *comedor* en feien mes que en es pisos.

–Com vos ho deixaven?

–Generalment, molts t’ho donaven amb sa mà. Però n’hi havia que es dia de ses sortides, si se n’anaven es dematí, lo que se deia allà que segons quins homes, com que tenien ses claus, moltes sortides no les trobaves. N’hi havia que deixaven mil pessetes. A jo un pic uns clients me varen trobar que feien sa recepció neta, i me varen dir que a s’habitació m’havien deixat uns doblers, i vaig agafar ses claus i vaig pujar i ja no hi eren. Des clients que se n’anaven a sa dematinada ja no trobàvem res. Ara, es que se n’anaven a les nou, a les deu o això, sempre trobàvem dins s’habitació.

–La relació amb la governanta

–Noltros un pic, dues [cambreres], vàrem tenir quaranta-dues habitacions de sortides. Aquell dia va ser criminal, només teníem temps de llevar sa roba bruta i fer es llits. Vàrem tenir una governanta un poc... Bon Jesuset la tengui en el cel, un poc mala puta i es *jefe* de recepció li va donar ses habitacions que s’havien d’ocupar, i ella no les mos va donar, pardangos i noltros teníem aquella filera d’habitacions i sortides. Just per llevar es llençols i ses tovalloles brutes...

–I aquesta fama de ses governantes, la se guanyaren, creis?

–N’hi ha que sí, n’hi ha que no. Jo n’he tengudes quatre. N’hi va haver dues que eren bellíssimes persones però n’hi va haver dues que la se guanyaren [a la fama].

–I li podíeu dir qualche cosa, a sa governanta?

–Jo li deia. Jo... he estada sempre molt clara. Jo, «mala puta», li vaig dir moltes de vegades. [...]. Llavò varen llevar sa vella i en posaren una de nova. Va ser un dona, en *fin*, per jo no va ser gens dolenta, n’hi havia que no la podien veure, però això és amb tot. [...] Jo sempre he procurat dur-me bé amb tothom i amb ses governantes, però aqueixa, de vegades, es dia que ella agafava sa *loca*, ho pagàvem noltros. Llavò jo, en es Clumba Mar, es primer dia que vaig entrar, hi havia una *làmpara*

dins sa recepció, i sempre me va tocar a jo haver-la de fer. Sempre havia de deixar ses meves habitacions. Es vidres, es *ventanals* des *salón* i aqueixa *làmpara* sempre vaig esser jo.

–I per què? A lo millor la fèieu més bé que ses altres.

Es vidres, érem dues, amb un dia haguéssim pogut acabar, però qualque vegada n’hi posàvem dos o dos i mig. [...] Llavò havíem d’untar d’oli aquells *marcos*, perquè eren de fusta, i quan teníem es vidres nets, llavò havíem d’untar. Què te penses?

–Vos recordau quan varen començar a venir ses primeres peninsulars cap a Can Picafort?

–Sí, sí. Venien amb una bosseta de plàstic i se n’anaven amb tres o quatre maletes. Quan venien de sa península venien amb una bossa de plàstic. M’entens? [...] I aquí, *claro*, cada mes, cada vegada que cobraven, elles el sen demà havien d’anar a Palma, «*tenían su trabajo en Palma*». I jo, com que he procurat sempre entendre’m amb tothom, de vegades una festa o això, que fèiem més via o això, jo les deia: «Deix tal habitació, que hi són de dins», quan se n’havien d’anar a Palma elles: «*Margarita, dejo el pasillo*» o «*Dejo una habitación*», «Bé, anau, anau, ja ho faré». M’entens? I mos ajudàvem. I elles venien carregades de Palma, de roba i què sé jo, no sé què duien. Elles quedaven a s’hotel. Noltros teníem quartos per noltros, i lliteres, però noltros no quedàvem. Jo tenia un *ropero* per ses meves coses. I noltros matàvem es porc i jo sempre me’n vaig dur botifarrons i llonganisses. I quan jo en volia menjar no n’hi havia. Elles, si no els agradava es sopar, tenien sa clau, i menjaven.

–Venien en grups?

–Sí, sí. Generalment venien cunyades, germanes i això. Un *grupo*. I llavò venien amigues, perquè en venien de... I aqueixes venien cada any en s’estiu. I un any en varen venir tres de Galícia i aqueixes quedaren tot s’hivern també, [...] només se n’anaven per ses *vacacions*.

–I ses altres, normalment, venien d’Andalusia?

–Sí, de per allà venien.

–Com era la relació entre elles?

–N’hi havia, sempre n’hi ha qui no són de fer-se molt. Però, en general, jo sempre me vaig entendre molt. Ses des *comedor* estaven a una habitació i hi jeien totes, i *bueno*... n’hi havia que no s’entenien amb sos de pisos, i casi casi eren veïnades, però no s’entenien. Però com que noltros [les mallorquines] a les set érem allà i tot d’una que havíem acabat mos n’anàvem, i elles quedaven i

deien que hi havia hagut brega de vegades. [...] Feien guàrdia, això sí. Jo no la vaig fer molt mai, perquè elles la me feien. Mos posàvem a les set des dematí fins a les nou des vespre, sa guàrdia.

–En què consistia, la guàrdia?

–Consistia... si una [de les companyes] estava malalta pujar-li es sopar, repassar els *banyos* dels clients, repassar sa recepció, si havia caigut *algo* en es *salón*, una cosa així. [...] Un manteniment de *llimpiesa*, era. Acabàvem a les set de lo nostro i a les tres havíem de començar sa guàrdia. [...] Però només era un dia cada... Érem vint-i-sis i un dia cada una. Però si te tocava en diumenge, en dissabte, en dilluns... però elles les me feien molt. Hi havia un matrimoni que s'havia de casar i no volien sortir. Era una colla, era un *lavandero* i ella feia feina en es pisos. I com que jo, de vegades, els duia qualche cosa o això, ells la me feien. Ell li ajudava i llavò es pícnic, es que se n'havien d'anar el sendemà, es vespres els havíem de dur una bossa amb una poma, una botella d'aigua, una cuixa de *pollo*, coses així i un lacao. I ho havíem de pujar a tots es pisos.

–Hi havia ascensor ja?

–Sí. Hi havia ascensor pes clients i pes personal. Noltros a dins s'ascensor que noltros teníem, anava a dins s'*office*, que és aquí on teníem es carro, aquí on paràvem noltros i teníem es trastos de fer net.

–Les dones estrangeres. Hi havia molta diferència entre una dona estrangera i una dona mallorquina?

–Eren dones simpàtiques. N'hi havia que no te deien ni bon dia. Hi havia matrimonis que ella se pensava que havia tret a sa loteria i no te deia ni bon dia. I tu no la podies obligar.

–I en la manera de vestir?

–Elles venien amb roba més... Noltros hem estat, negre o blau o... Elles no. Ja anaven més flamenquetes. Sa brusa de mil *colores*, i calçons i faldes això. Elles ja eren, *maldament* fossen velles, ja era un altre vestir.

–I amb els estrangers, per saludar-vos i això? Vàreu aprendre a dir, per exemple, «bon dia» en un parell d'idiomes?

–Sí, sí. Lo que ara no en sé cap ni un. Però sí, «bon dia», «un tassó», «una botella», «paper de vàter», «tovalloles», «llençols»... Tot això ho sabíem. «Es fills», «s'home», «sa dona»... Tot això ho enteníem.

–Com ho vàreu aprendre?

–Aprens perquè te demanen una cosa i tu no saps què és allò, de tot d’una. No m’entens? Perquè si volen paper de vàter, te duen un rollo de paper de vàter, i te deien això. I clar, arriba un moment que ho saps.

–I abans era molt familiar que ara, no, el tracte?

–Sí. Primer era una cosa més, saps? Quan jo vaig començar en aquest hotel només hi havia dues mallorquines eh, tot lo demás eren forasteres. Però jo sempre me vaig dur bé amb ses forasteres. No m’entens? [...] Jo ara per a Pasqua, feia un parell de panades més, i els ho donava i tenien per sopar. I elles s’alegraven d’això. Sempre me varen agrair que pensàssem en elles. Però jo he estat més bé amb ses forasteres que amb ses mallorquines. Jo ses mallorquines... eren falses, molt falses. Però jo els ho deia... m’era igual si no me podien veure. Aquelles al·lotes, no vol dir que no tenguéssin dues cares, però no ho demostraven com ses mallorquines. Ses mallorquines si t’haguessen pogut treure es ulls, els t’haguessin trets. I elles anaven *a su rumbo*. Quan havien acabat se n’anaven a sa platja i totes agafaren un home. Totes, totes tenien *novio*. I cada dia devers les tres i deu, les tres i cinc: «*carinño*», «ja voy» i jo, de vegades, quan sentia «*carinño*», [deia] «ja voooooy». Jo no els coneixia, no sabia qui eren. Però «*todas habían cogido su novio*». [...] Quan jo te cont això només érem dues mallorquines i veníem totes dues a la Vila. Jo qualche vegada es dematí, perquè havíem d’anar an es *comedor* a cercar es berenar, de vegades, es cuiner me feia s’ullet i jo ja sabia que donaven bon dinar. I jo deia a na Joana, «Joana, avui hem de baixar a dinar, que donen bon dinar». I baixàvem a dinar, i era bo. Però si ell no me deia res, anava cap a ca nostra.

–Vos xerraven en mallorquí les peninsulars?

–No, no. Jo vaig arribar que allà xerrava es mallorquí i aquí [a ca seva] xerrava es foraster. Saps què es fer feina tot lo dematí amb forasteres. I una paraula en mallorquí, una paraula en foraster. Qualche vegada jo deia «ca, a ca una puta, això t’he dit, si m’entens i...» i elles varen arribar a entendre-mos un poc. Arribava a dur un trull. I entre estrangers i forasters i mallorquins.

–Anàveu a Al Rojo Vivo?

–Hi vaig fer feina quatre mesos en s’hivern. I també hi he anat a fer-hi copa i a ballar. Com he anat an es Clumba Mar, com he anat a s’Skau.

-I des picadors, sabeu res? N'hi havia, per aquí?

-Sí, i els puc anomenar. N'hi havia un de la Vila, en es Clumba Mar, i cada punt venia amb una a jeure, i un dia a les set quan vàrem esser allà -perquè jo sempre hi anava un poc més prest, no m'ha agradat fer tard-, i a n'aquest li vaig dir: «*Guten Morgen*», i me va dir: «*Guten Morgen*», res pus. I era de la Vila. Mos coneixíem. Aqueix X³⁴, aqueix era un picador de marca. Mira, jo feia s'habitació, en s'hivern, n'X, de Muro, n'X, n'X, n'X i n'X. Jo feia s'habitació i venien amb estrangeres, que havien trobades o que s'entenien. Jo no ho sé, això no t'ho puc dir. I n'X tenia una anglesa, una alemanya i una catalana.

³⁴ La informant ha demanat expressament que no es facin públics els noms dels homes que ella identifica com a picadors.

DADES DE L'INFORMANT

Nom i cognoms: **Natalia Sánchez Ramírez**

Malnom: -

Data de naixement: **30/06/1954**

Edat: **61**

Ocupació: **cambrera de pis**

Llengua i dialecte: **castellà**

Altres llengües: -

Localitat de naixement: **Priego de Córdoba,
Córdoba, Andalusia**

Localitat de residència: **Can Picafort**

Adreça: -

Telèfon: -

Data de l'entrevista: **01/05/2016**



Natalia Sánchez Ramírez va arribar a Can Picafort l'any 1973, amb desset anys. Durant molts anys, només venia a fer la temporada i després se'n tornava a Córdoba, a treballar en el camp. Aquesta situació va canviar quan es va casar, amb trenta-dos anys, i s'instal·là definitivament a Can Picafort. Fa quaranta-cinc anys que fa feina a l'hotel Exagon, que obrí les portes el 1970, tres anys abans que ella hi arribàs. Des de cambrera de pis fins a governanta, ha anat passant per tots els càrrecs intermedis.

-¿Tuviste la oportunidad de estudiar?

-De estudiar, poquito. Porque somos nueve hermanos. Yo la mayor y me quitaron del colegio para ir a trabajar al campo. Bueno también cosía, yo hacía chalecos de cazadores, con la máquina de coser. Hasta que con diecisiete años me vine aquí a Mallorca.

-¿Cómo viniste?

-Pues vine con unos familiares que estaban ya aquí trabajando en el Exagon. Era la primera vez que salía de casa.

-¿Viniste para empezar la temporada?

-El cuatro de abril me vine a Mallorca. Venía por temporadas. Luego ya conocí a mi marido, me casé y ya me vine.

-¿Cuándo terminabas la temporada te ibas otra vez?

-Me iba otra vez, trabajaba en el campo, y luego me venía cuando empezaba la temporada. Dormía aquí en el hotel. Éramos seis chicas en cada habitación.

-¿Teníais una planta para personal?

-Sí, el sótano eran todas habitaciones del personal.

-¿La relación como era, con las otras chicas?

-Estupenda. Con las chicas de la habitación, con los chicos de enfrente... Porque antes todo el personal dormía aquí. Mejor relación antes que ahora. Éramos todos como una familia.

-¿Había otras chicas de Andalucía?

-Sí, casi todas. En piso, casi todas éramos de Andalucía o de Cáceres.

-Las mujeres mallorquinas que he entrevistado me han explicado que no les dejaban venir a trabajar a los hoteles.

-Es que cuando nosotros vinimos, los mallorquines no trabajaban. No les parecía bien, porque pensaban que esto era algo malo. No había ni una mallorquina trabajando en aquella época.

-Los hoteleros de aquí tuvieron que venir a buscaros a vosotras.

-Sí, ya iban directores para la península buscando personal para trabajar en la hostelería.

-Me has explicado que viniste con unos familiares.

-Familia de ahí del pueblo que ya estaban aquí. El sereno era de mi pueblo, su hija y más gente. Yo venía con mi hermano, el mayor. Los padres no te dejaban según, pero si venía tu hermano o un familiar de confianza, sí.

-Además, tú eras una chica, que no era lo mismo.

-Sí, en aquellos tiempos. Ahora ya da igual, pero antes no.

–Lo que cobrabais, cada mes, ¿significaba mucho en aquel entonces?

–4000 pesetas.

–¿Era muchísimo, no?

–Buuuuf. Cuando yo empecé en el mes de abril, 4000 pesetas. Luego, a mediados de verano o por ahí, nos subieron a 4500.

–¿Y cuándo volvías a tu pueblo, era mucho?

–Buf, si te cuento. Entre mi hermano y yo que trabajábamos, mi hermano en el bar, y yo en el piso. Y de propinas más que sueldo. De propinas, el doble que de sueldo.

–Al final de mes teníais dos sueldos.

–Sí, en aquellos tiempos sí.

–¿Cómo os dejaban las propinas?

–El cliente te las daba. Pero te daban 1000 pesetas así, vamos. No como ahora, que nos dejan 2 o 3 euros, o 50 céntimos. Yo soy la gobernanta. Pero yo vine a trabajar aquí de camarera. Luego ya pasé a otro rango, luego a otro y ahora soy la jefa. Pero empecé desde bajito.

–Así lo has conocido todo.

–Sí, me lo conozco todo como mi casa, o más.

–Luego te casaste.

–Me casé con un andaluz. Él no trabajaba en la hostelería, era yesero. Se vino también con diecisiete años.

–¿Y aquí os conocisteis?

–Y aquí lo conocí, porque su hermana trabajaba aquí, dormía en la misma habitación que dormía yo, y él venía, porque vivía en la Puebla, los fines de semana a traer la ropa para que su hermana se la lavara. Y aquí fue donde lo conocí.

–¿Os comprasteis una casa, aquí?

–Primero [estuvimos] un año de alquiler. Y luego [nos compramos] una casa.

-¿Cómo fue el proceso de adaptación?

-Yo muy bien. Es que yo soy una persona muy positiva y, no sé, muy bien. Con jefes, con la gobernanta que había, con mis compañeras, las camareras, las de habitación... Ya te digo, con los camareros de enfrente... Muy bien. Yo de mi experiencia de la primera vez que viene a la hostelería, estupendo.

-¿Me puedes explicar cómo era la jornada laboral?

-Ocho horas, sin día libre. Cuando nosotros empezamos no había día libre. Trabajabas desde que llegabas hasta que terminabas. Desde las siete de la mañana.

-¿Qué era lo primero que hacías?

-Salones. Las partes nobles, siempre. Luego desayunabas y luego ya te subías a hacer habitaciones.

-¿Teníais una planta para cada dos?

-Sí, cada una tenía sus habitaciones asignadas, lo mismo que ahora. Lo que pasa que ahora se hacen más, y antes se hacían menos. Antes cuando yo vine se hacían catorce habitaciones y ahora, pues, estábamos haciendo veintiuna y, este año, serán veintitrés. Pero antes estábamos siete horas y ahora se echan ocho, y dos días libres.

-¿Cómo fue que te nombraron gobernanta?

-Pues había, cómo te explico yo esto. Yo era camarera de pisos, y por mi buen comportamiento, manera de trabajar, mis formas o lo que sea, pues me bajaron aquí a la lencería. Y aquí estaban la gobernanta, la subgobernanta y la encargada de lencería. La gobernanta se fue, la segunda pasó a gobernanta, la jefa de lencería pasó a segunda, y yo pasé a encargada de lencería. Luego se fue la segunda y pasé yo a segunda gobernanta. Luego se jubiló la gobernanta y pasé yo. Fue rondando, escalando.

-¿Qué crees sobre el hecho que las gobernantas estén mal vistas?

-Eso es que depende. Esta pregunta se la tienes que hacer a las camareras de piso, a ver qué opinan. Pero vamos, con otra gobernanta que tuvimos había ríffirrafe, pero ellas pueden contestar. Antes no había libertad de expresión, no podías hablar. Pero ahora, yo, desde que entré, libertad de expresión, yo puedo hacer un comentario pero ellas me pueden decir: «Mira, a lo mejor esto está mejor o está peor». Podemos hablar, ¿sabes? Y buen rollo estupendo. Pero está mal que yo lo diga, porque yo soy la gobernanta. Pero vamos, están muy contentas. Y yo, ¿qué quieres que te diga? A parte de una

chica, te voy a decir la verdad, la otra gobernanta que se fue creaba malos rollos y aquella la tenía como preferida –que siempre en todos sitios hay–. Pensó que yo iba a seguir con lo mismo con ella y yo, aquí, lo primero que me dijeron era: «Si una camarera tiene que hacer veintidós o veintiuna habitaciones, son todas iguales. Aquí no hay preferencias, aquí no hay amigas, no hay amistad, son todas iguales.» Pero aquella [...] se fue. Me dijo: «Ni tú me aguantas a mí, ni yo te aguanto a ti.» [...]

–Te quería preguntar como pasabais el día libre, pero me has dicho que no teníais.

–No, aquí no. Pero las camareras pasábamos a hacer la guardia, por la noche. Ese día no hacías habitaciones y hacías la guardia. Nosotras mismas. Porque ahora hay una chica que hace solamente su trabajo, antes no. Las camareras de piso íbamos rodando y cada día pues iba una.

–¿La guardia era vigilar?

–La guardia era pues lo que te pidan en recepción, si le falta al cliente papel higiénico, le falta una toalla o se ha roto un vaso, cosas de esas. Limpiar las partes nobles, pasar mopa y lo que haga falta.

–¿Las partes nobles son las partes comunes?

–Sí, los comunes.

–¿Ibais a Al Rojo Vivo?

–Sí, íbamos a Al Rojo Vivo a bailar. Los sábados, andando, porque no había ni coches ni nada. Nos juntábamos las de la habitación y nos íbamos. En pleno verano, bailábamos en la terraza de fuera y los meses de mayo y junio, dentro. Estaba muy bien la discoteca de Al Rojo Vivo, eh, en aquellos tiempos. [...]

–¿Las gobernantas trabajan igual que las camareras?

–Yo pongo lavadoras, seco la ropa, todo.

–Exactamente, el trabajo de una gobernanta, ¿en qué consiste?

–Repartir el trabajo y controlar un poquito cuando hacen las salidas, para cuando venga el cliente nuevo que esté la habitación perfecta. Y lo que haga falta.

-¿En julio y agosto hay semanas críticas?

-Julio y agosto es morirse. Te dicen: «Esta habitación ha salido», y antes de que la camarera entre, ya están: «Natalia, ¿qué le falta? Que ya están los nuevos aquí.» Eso es de locos.

-¿Y qué hacéis, cómo actuáis?

-Como cada camarera es responsable de lo suyo, pues yo subo a [avisar], pues hay camareras que ya están al loro, salen [los clientes] y ya están dentro, haciendo limpieza. Pero claro, en recepción cinco minutos... Tú sabes que en cinco minutos es imposible hacer una salida. Y en cinco minutos están diciendo: «¿Qué le queda?», y eso a la camarera le pone enferma. Necesitamos mínimo veinte o veinticinco minutos, corriendo. Pero bueno eso es... Lo más fuerte es julio y agosto, es lo peor. Vienen muchos niños a este hotel, muchas camas supletorias. [...] Este hotel tiene 287 habitaciones y en verano se llena, a tope. [...] Y que no hay habitaciones, y se los tienen que llevar a otros hoteles, y luego volverlos a traer y todo.

-¿Cómo se lo cogen, los turistas?

-Algunos, bien. Van donde esto, luego van a por ellos, se los traen y ya está. Pero se lo toman bien. [...] Aquí lo tienen muy bien controlado, y no tienen reservas más que lo que se puede. Lo que pasa que a lo mejor hay clientes que piden que quieren venir aquí y les dicen: «Mira, no tenemos habitación para estas fechas», entonces, a lo mejor los llevan a otros hoteles, que [el hotel] tiene sus contactos, y pasan una noche y luego se van. Lo tienen bien controlado, para no coger gente que luego no puedes tener.

-¿Cuándo tu llegaste aquí, la turista extranjera era muy diferente, de las mujeres de aquí?

-Total, total. Muy amable, con el personal y muy buen rollo. Ahora viene gente simpática, agradable, porque aquí tenemos clientes que vienen de hace treinta años eh, pero luego hay según que turismo que no es muy agradable.

-Uniforme.

-Llevábamos un babero y un mandil. Y ahora es unas bermudas, y un babero, también. Ahora van más guapas, que antes íbamos nosotras. A mí me gusta más.

-Tú no aprendiste catalán.

-Qué va, yo es que soy muy de esto... Pero yo podría haber aprendido, porque mi marido habla el mallorquín perfectamente. Y mis hijos han nacido aquí y hablan el mallorquín perfectamente. Pero

yo soy muy dura, yo soy andaluza de estas... que sí. Cuatro palabras. Si yo presto atención a una conversación, a lo mejor, sí lo cojo, si sé por dónde van.

-¿Y con los turistas?

-Nosotros con los turistas normalmente siempre se les saluda con «buenos días». Antiguamente solo era alemanes, pero ahora no, ahora vienen de todos los países. Entonces, a un inglés, tú no le puedes decir «buenos días» en alemán, o al contrario. [...] Es que ahora tenemos un popurrí de clientes.

-¿Y el vocabulario de la habitación?

-Sí, eso sí. Lo básico sí. Papel higiénico, si quieren otra almohada, otra manta, cambios de sábanas. Ahora está bien porque en la habitación les ponemos un papelito si quieren que se les cambie las sábanas, por esto del medio ambiente, y todo esto.

-¿Y lo que aprendiste, fue trabajando aquí, no?

-Trabajando aquí. Yo aprendí esto de «*Eins, zwei, drei, vier*», pero eso, te subías al ascensor y decía el cliente: «*Drei*», y yo «*Drei, ¿qué es?*» y él: «*Eins, zwei, drei*». Así, así, lo aprendí, escuchándolos a ellos, y repitiendo las cosas. Pero para que te de un cliente una conversación es muy difícil. Por lo menos de cara a la camarera de pisos, porque ya en el bar o el comedor es diferente. Pero para nosotras es: «*Auf wiedersehen*», «*Alles klar*» o el rollo de papel o esto. Es diferente. Pero lo básico sí, todas las camareras, normalmente, lo entienden.

-¿Tienes alguna experiencia para contarme?

-Cuando yo empecé era totalmente diferente a ahora. Ahora son más habitaciones, se exige más... El hotel también es más antiguo. Y no es lo mismo hacer catorce habitaciones que veintitrés. Entonces, hay que correr más todavía. [...] Mi experiencia de juventud, excelente.

-¿Había mucha diferencia entre tu pueblo y Can Picafort?

-Uffff, mucha. Tú piensa que mi pueblo es muy pequeñito. Pero vamos, la mayoría de la gente de mi pueblo están aquí, en Son Bauló, trabajando. Luego hay gente que se casó y se quedó aquí. Pero en aquellos tiempos tú venías de temporada. Luego te volvías, luego otra vez venías. Y así, muchísimos años.

-¿Cuántos años estuviste yendo y volviendo?

-Me casé con treintaidós. Hasta que no me casé, no me quedé. Ya lo conocía a él. Pero es que antes no podías hacer esto. Buuf, si tú haces eso en aquellos tiempos, ¿qué te ponen? [...].

5. ELS INICIS DEL TURISME REFLECTITS EN LA LITERATURA CATALANA DE MALLORCA

En aquest apartat ens proposam analitzar la repercussió que va tenir en la literatura catalana la introducció del turisme a Mallorca. Margalida Pons i Caterina Sureda a *(Des)aiïllats: narrativa contemporània i insularitat a les Illes Balears* (2004) recullen la distinció que va fer Àlex Broch, un dels estudiosos que més ha investigat la narrativa catalana dels anys 70 ençà, entre dos corrents divergents, fins i tot oposats, que es donen en la literatura d'aquestes anys. Broch parla d'un corrent «transformador» i d'un altre «transgressor».

Pel que aquí ens ocupa, ens centrarem en el primer. Pons i Sureda afirmen que a Mallorca disposam d'un conjunt de narrativa que ofereix una visió crítica amb la seva societat, de denúncia dels factors opressors que la conformen (estructura familiar immobiliària, Església tradicional, moral conservadora, etc.) que s'emmarca de ple en el que Broch ha anomenat corrent transformador. A més a més, bona part d'aquesta narrativa sorgí vinculada temàticament a l'esclat del turisme, que havia trasbalsat els mateixos fonaments de la societat illenca. Aquestes obres eren les primeres de molts escriptors mallorquins, com ara *Els carnissers*, de Guillem Frontera (1968), *39° a l'ombra*, d'Antònia Vicens (1968), *Cròniques d'un mig estiu*, de Maria Antònia Oliver (1972), *Corbs afamegats*, de Gabriel Tomàs (1972) o *Camí de coix*, de Jaume Santandreu (1980).

A continuació, ens centrarem en l'anàlisi de dues de les obres anteriors, *39° a l'ombra*, d'Antònia Vicens (1968) i *Corbs afamegats*, de Gabriel Tomàs (1972), amb l'objectiu de descobrir com es reflectí en la literatura l'arribada del turisme a Mallorca.

5.1 *39° a l'ombra*, Antònia Vicens (1968)

Antònia Vicens³⁵ (Santanyí, 1941) cursà els estudis primaris al col·legi de les monges Terceroles de Sant Francesc. Aprengué a brodar i estudià llengües estrangeres. De ben jove s'interessà per l'escriptura i mostrà uns escrits al farmacèutic de Santanyí, Bernat Vidal, que li proposà reescriure'ls en català. A principi de la dècada dels 60 assistí a uns cursos que l'Obra Cultural Balear ofería a Palma. Amb l'arribada del turisme tengué l'oportunitat de treballar com a recepcionista a un hotel de Cala d'Or. La seva obra literària s'inicia el 1965 amb tres narracions—*El*

³⁵ La informació biogràfica d'Antònia Vicens ha estat extreta de l'obra *Narrativa i turisme a Mallorca* de Pilar Arnau (1999). Vegeu referències bibliogràfiques.

pintor, *El novici* i *El pa dels primers dies*– que li suposaren el Premi Vida Nova en el concurs literari de Cantonigròs. Posteriorment, aquestes tres narracions, juntament amb *L'espera*, es recolliren en el volum *Banc de fusta* (1968). El 1967 guanyà el Premi Sant Jordi amb *39° a l'ombra*, obra fornida a partir de la seva experiència tant personal com professional en el món del turisme. En una entrevista³⁶, Vicens explica que partí de Santanyí cap a Cala d'Or cercant «horitzons més amples, per dir-ho d'una manera agradable», i fa notar la reacció de la gent del poble, perquè «que una dona treballés a foravila era poc menys que ser una puta.» A continuació, ha publicat altres novel·les, com ara *La santa* (1980), *Terra Seca* (1987), *Febre alta* (1998) o *Ànima de gos* (2011), entre d'altres; llibres de contes recollits en el volum *Tots els contes* (2005), narrativa juvenil, reculls de poesia com ara *Lovely* (2009) o *Fred als ulls* (2015) i un llibre de memòries en col·laboració amb Josep Maria Llompart titulat *Vocabulari privat* (1993).

39° a l'ombra, a través dels ulls de la protagonista-narradora, explica els inicis del turisme a una cala de Mallorca. L'obra deixa entreveure el xoc que es produeix entre el sistema de valors que fins aleshores havia regnat a Mallorca –propi, per tant, del poble d'origen de la protagonista– i el que es comença a introduir arran de l'arribada dels primers turistes –reflectit en la Cala–. L'obra de Vicens esdevé un testimoni de l'explotació laboral a què estaven sotmesos els treballadors del sector turístic, de la rebuda dels primers immigrants peninsulars, de les construccions fetes a corre-cuita per donar cabuda al turisme i de la moral de l'època, amb especial fixació en la figura de la dona.

Na Miquela, la protagonista de l'obra, ha deixat el poble on viu per anar a despatxar a la Cala, a una botiga de *souvenirs*, davant l'hotel Galió. De ben petita va quedar orfe i havia crescut a ca uns oncles, amb la filla d'aquests –cosina seva–, na Maria. La infància de les dues nines transcorre entre agulles i fils –atès que la tia els ensenya a brodar– i molt poca felicitat –botar, riure o jugar pel carrer, com fan la resta de nines del poble, sol estar prohibit per a elles–. A més a més, viuen amb la càrrega contínua que l'oncle va haver de partir a Anglaterra per qüestions de contraban perquè elles no haguessin de dur els calcetins sargits. Quan l'oncle torna, es posa a treballar en el moll de les barques, però la relació amb la tia ja no és la mateixa, fins al punt que aquesta assegura que li han canviat l'home.

En cada una de les sessions de brodar, la tia introdueix per fascicles la moral de l'època, com si es tractàs de petites entregues; i ho fa través d'una rondalla, moltes vegades inventada sobre la marxa. Cada rondalla esdevé una petita lliçó sobre com s'ha de comportar una dona o quina és la seva

³⁶ Antònia Vicens en l'entrevista de Francesca Sastre «El cor d'una caçadora solitària», dins *El Temps* (03/08/1987), p. 57-58. Citat per ARNAU, P. (1999) *Narrativa i turisme a Mallorca*. Vegeu referències bibliogràfiques.

missió en la vida. D'altres vegades, mitjançant la introducció de personatges i vivències reals, la historieta reflecteix la situació familiar i, contada del punt de vista de la tia-mestressa de casa-dona que tot ho aguanta, adopta un caire de denúncia de la posició que li ha tocat ocupar. Amb el fragment següent, per exemple, inculca a les nines la necessitat de casar-se: «Totes dues vos heu de casar. Si no se casen joves, ho tenen mal de fer. I ses dones naixem per casar-nos, i per sofrir.» (1990: 24).

Les conseqüències d'aquestes lliçons tenen efectes diferents en les dues nines. Si bé na Maria evoluciona cap a una actitud mística que la porta a organitzar curssets de cristiandat i acaba per fer-se monja, na Miquela desenvolupa una atracció pel seu confés, don Damià, que desemboca en la necessitat de fugida d'aquell poble. És per aquest motiu que la protagonista s'instal·la a un hostal de la Cala i comença a fer de dependenta d'un *souvenir*.

Mitjançant el testimoni de Sara queda palès que la transmissió d'aquesta moral ètico-religiosa opressiva és corrent i constant a les noies mallorquines del moment: «Crec que totes ses al·lotes de sa meva edat tenen aquestes ànsies: fugir» (1990: 127). Sara ha hagut de partir de casa seva perquè els seus pares, per motius complexos, no accepten la relació que ha començat amb Peter, un jove austríac. Sara ho atribueix al fet que els seus pares «són tossuts, vells.» (1990: 126).

Aquesta manera d'actuar, de concebre la fugida de casa com a única possibilitat de desfer-se de les lliçons inculcades, és freqüent a la majoria d'al·lotes que han arribat a la Cala, sigui quina sigui la seva procedència. La fugida no es redueix a al·lotes com Miquela –que parteix a un *souvenir* cansada de cosir o Sara –que havia après idiomes a una acadèmia i es fa guia turística d'una agència– sinó que s'estén a les al·lotes de la península, que arriben aquí cercant un futur millor del que el poble de la península els té preparat. És el cas de Socors, que prové d'un poblet d'Albacete i, després de veure esvaïdes les seves il·lusions de convertir-se en model, es col·loca a l'hotel Galió com a cambrera de pis. Conta que abans d'arribar aquí havia rodat mitja península i part de les Illes Canàries cercant un sou més alt. El motiu que explica la necessitat d'abandó del poble natiu és el d'haver-se de fer càrrec, tota sola, d'uns pares molt majors.

El nou sector turístic converteix els seus treballadors en subjectes explotats. Entre d'altres, ho coneixem gràcies als comentaris que fa Socors a Miquela arran dels marejos que sofreix, i que aquesta mal interpreta en un primer moment: «—No hi ha res de tot això que et penses. Passa que em colg tard, m'aixec de matí, faig molta feina, i es menjar que mos donen ni m'agrada ni és suficient.» (1990: 108). L'explotació va més enllà dels càrrecs de cambrers o cambreres de pis, i també en són

víctimes personatges com el subdirector de l'hotel Galió, el senyor Vidal, que es queixa dels clients que arriben i no tenen cambra preparada, de les rèpliques constants del senyor James –que dirigeix i explota l'hotel– i les queixes del personal. Mitjançant el seu testimoni podem conèixer l'angoixa d'un treballador que, situat entre el director i el personal, s'ha de fer càrrec de la situació com a explotat –per part del director– i com a explotador –pel que fa a la resta d'empleats–:

És mal de governar un eixam de quaranta empleats, estufats de poques plomes, que tenen sa sort de no sebre res de res, i, perquè cobren uns doblers que no havien vist ni en somnis, se senten monarques, com si tenguessin dret a fer renou, fitar ses clientes, protestar per qualsevol cosa; com si ells fossin algú, ets ignorants! És necessari ser-ho, un ca de bou, per governar aquest eixam. (1990: 52).

39º a l'ombra posa de manifest la rebuda que varen tenir els immigrants peninsulars quan arribaren a Mallorca. La desconfiança i el recel de què foren objecte a l'hora d'integrar-se a la societat mallorquina es pot observar mitjançant les paraules de Sara:

–Saps que és de gros! –s'exclamava–. Mu mare em diu: 'I ara et casaries amb un foraster?, ¿voldries mesclar-te amb aquesta xurma?' 'Es forasters són persones, mu mare –li dic–. Sa germana i sa mare són unes malambroses, deuen per ses botigues i van an es cine. Però ell és una altra cosa, mu mare.' És que mu mare és una doneta que no comprèn res. M'havien dit per anar de dependenta a un *souvenir*. Jo tota contenta; idò ella un crit en el cel. Com si encara em donàs [de] mamar. (1990: 80).

El mateix fragment és un exemple de la poca simpatia que causava en els mallorquins del moment adquirir un lloc de feina a la Cala. Mentre que la mare de Sara s'oposa fermament a la possibilitat d'anar-hi a treballar, la tia de Miquela, en canvi, reacciona d'una manera ben diferent, segurament motivada per la situació familiar:

La tia va deixar de cosir per mirar-me.

–Alabat sia Déu! Jo mil vegades ho he pensat, d'anar-me'n a un hotel a fer net; però al tio, tal com el veus, això no li fa gràcia (1990: 80).

L'obra de Vicens esdevé alhora un testimoni dels conflictes que comporta la urbanització del litoral mallorquí. El senyor James, un estranger que havia arribat «pelat» a la cala, havia començat amb una trista pensió i aquesta temporada ja explotava l'hotel més ufanós de la zona, el Galió. Arran

d'una obra feta a l'atropellada, amb estructures deficitàries –mitjanades massa primes que la calç no aconseguia amagar– i materials defectuosos i escatimats, al final de la temporada apareix un crui a la façana d'un parell de metres. Aquesta és la primera evidència que l'hotel està en perill. El senyor James es posa en contacte amb el propietari i senyor de l'establiment, el senyor Binimelis que, sense cap mena d'escrúpols, se'n renta les mans perquè assegura que li llogà l'hotel en bones condicions i no depèn d'ell fer-se càrrec dels desperfectes. Dutexes degotant, portes que no tanquen, i habitacions del primer pis que passen per ull obliguen a desallotjar l'edifici i a traslladar els clients a altres hotels dels voltants.

Els comentaris dels protagonistes masculins de *39° a l'ombra* deixen entreveure les actituds masculistes a què resten sotmeses les dones de l'època. Són diverses les referències despectives dedicades a la dona al llarg de l'obra. «Com aquestes cabres alemanyes» (1990: 53) –pronunciada pel senyor Vidal– o «–No hi ha cap dona que valgui un ciuró.» (1990: 133) –pertanyent a Rafel, un dels treballadors de l'hotel– tan sols en són alguns exemples. Altres vegades es fa referència a la gelosia de la dona, que no pot comportar que el seu marit treballi envoltat d'estrangeres:

Idò posa't en es meu lloc, Quetgles, tu. He d'alternar; no em queda altre remei. I una que et fa s'ullet, s'altra et dóna beure a sa boca, i un se sent tot un homo i s'ha d'aguantar; sense esser grosser, perquè es càrrec t'obliga. I fer es cap viu. Perquè, si no, un drama familiar. I ja basten es de cada dia. Figura't, Quetgles, que arribes a casa teva, cansat i honrat, i sa dona se t'aborda i t'ensuma, com un ca a son amo. [...] Valdria més un poc de pa amb oli i un tassó d'aigua, i viure tranquil. (1990: 46).

En altres ocasions es presenta la dona com un ésser canviant al llarg de la relació:

Llàstima però, que aquella nina que t'ha fet somiar tantes meravelles, de casada deixi de ser tendra i no tengui altre orgull que fer de s'homo un xotet de cordeta. Sí, així sou ses dones. Així és sa meva. [...] Se beneites no comprenen que un homo, per estar satisfet, necessita sentir-se es gall. I elles hi surten perdent, ses bledes. (1990: 50).

Finalment, cal fer referència a Andreu, l'al·lot que regenta el bar de davant l'hotel Galió, en tant que representa la figura del picador. Es passa els dies damunt el portal presumint de les seves conquestes i mostrant els obsequis que aquestes li han fet. A més a més, prepara un viatge a Londres que durà a terme durant els mesos d'hivern, en què suposadament no haurà de pagar res

més que el bitllet perquè allà, entre amistats que ha fet al bar durant l'estiu i amigues-amants de quinze dies, té hostatge assegurat cada dia.

39º a l'ombra s'acaba en paral·lel a la temporada turística. Amb l'hotel desallotjat i preocupades pel seu avenir, les al·lotes de la Cala fan plans de cara als mesos d'hivern. La majoria tenen clar que tornar a casa seva no és una opció i cerquen alternatives. Miquela no suportaria tornar a instal·lar-se amb la tia, sobretot ara que l'oncle s'ha suïcidat; Sara no es veu amb cor de tornar a casa després dels conflictes que ha causat la seva relació amb Peter per, al final, acabar-hi renunciant; Socors assegura que no vol tornar al poble a collir olives. No obstant això, a mesura que s'acosta el moment de decidir, veuen com els plans que havien fet van esvaint-se. Un dia Miquela es troba esperant el correu per tornar a ca la tia. Aparentment no ha canviat res.

5.2 *Corbs afamegats*, Gabriel Tomàs (1970)

Gabriel Tomàs³⁷ (Andratx, 1940), de família humil, començà la seva carrera laboral com a ajudant de cuiner a diversos establiments hotelers, situats a Palma i a Peguera. Paral·lelament, inicià la seva tasca periodística a un periòdic andritxol, centrada sobretot en columnes esportives i articles de caire costumista. Pel que fa a la seva obra literària, l'any 1959 guanyà el Premi Ciutat de Palma de Teatre amb una obra la publicació de la qual no es té constància. El 1970 obtingué un accèssit del Premi *Serra d'Or* amb l'article «de la Mallorca turística: la [sic] altra cara dels set mesos de *forfait*». El mateix any, li fou concedit el Ciutat de Palma amb la novel·la *Corbs afamegats*. L'any 1976 publicà una altra novel·la, titulada *Clam del desgavell i l'enyorança*. A partir d'aquest moment, es desenganxà tant del món literari com del periodístic i no hi ha rastre de la seva biografia.

L'obra *Corbs afamegats*, publicada l'any 1972, conté nombrosos elements autobiogràfics i relata els inicis del turisme i les seves vicissituds al poble d'Andratx i el seu entorn. La novel·la presenta la contraposició de tres mons: el món rural mallorquí, l'allau migratòria peninsular i l'arribada dels primers estrangers. A mesura que avança l'acció, queda reflectit, des d'una mirada crítica i amb ànim de denúncia, com aquesta confrontació s'expressa en una transformació de la societat mallorquina. La història transcorre a partir de la relació entre en Miquel, un jove andritxol, i na

³⁷ La informació biogràfica de Gabriel Tomàs ha estat extreta de l'obra *Narrativa i turisme a Mallorca* de Pilar Arnau (1999). Vegeu referències bibliogràfiques.

Llúcia, una al·lota de Bovara, un poble d'Albacete, que ha vingut a fer la temporada amb la seva germana.

L'abandó de les feines agrícoles o industrials per abraçar el sector turístic, el xoc que provoca l'arribada i establiment dels immigrants o les condicions laborals que envolten l'ascensió d'aquest nou món són alguns dels temes que es tracten al llarg de les pàgines de *Corbs afamegats*. A continuació, desglossarem aquestes i altres qüestions, posant especial èmfasi en les contrarietats en què desemboquen.

Els mallorquins veuen com la seva terra esdevé un reclam per a estrangers que troben a Mallorca la tranquil·litat i el bon temps de què es veuen privats als seus països. En aquesta conjuntura, a les costes de l'illa es creen nous llocs de feina que atreuen l'atenció dels pagesos i obrers dels pobles d'interior. Així, es produeix un èxode del camp i les fàbriques cap als establiments hotelers de vorera de mar. Això es tradueix en canvis d'ofici com els que duen a terme els personatges d'aquesta obra. El mateix protagonista, Miquel, partí de la fàbrica on treballava per anar a un hotel. Joan Fària, cuiner d'un d'aquests establiments, abans havia estat cisteller. Gabriel Seguina, visionari des de l'inici, canvià l'ofici de fotògraf ambulat de la cala –una vegada sorgí la competència– per a obrir un negoci que esdevindria la icona de l'època: el *souvenir*. La sensació que es tenia durant aquells anys era que el turisme esdevenia una oportunitat que calia aprofitar abans que no fos massa tard, com posa de manifest el fragment següent, pronunciat per Setmons:

Si aquest nou món de dones i de diners, que ara empenyia pels indrets de la costa hagués arribat al seu temps, no les hauria fetes, no, les llesques de la joventut per Puigpunyent...

–Cal aprofitar els quatre dies que ens queden –me xiuxiuejà en Setmons en agafar-me l'encenedor que tenia damunt el paquet de cigarrets, amb el qual n'encengué un de llarg i amb filtre que tenia n'Evy, boja d'alegria, a la boca–. (1972: 18)

Vist des de fora, els llocs de treball que havia creat el turisme –amb feina estacionària i vacances durant l'hivern, sense l'esclavitud que comportaven les tasques agrícoles, amb un sou a final de mes independentment dels resultats de la collita– eren temptadors. Ara bé, el funcionament intern d'aquest món amaga conflictes no observables a simple vista:

I no ho diria ningú, en veure en Rafel de bracet de la dona, impecablement vestit de diumenge, prenent l'aperitiu a la taverna del poble, que fa tres dies que, a l'hotel on treballa, no en surt de menjar lluç congelat amb lletuga, i truita o ous estrellats. O les martingales del senyor nostre pel que fa a l'assegurança social! (1972: 67).

Assegurances socials que no estan en regla després de dos mesos de treballar, explotació de treballadors, incompliments respecte als salaris acordats a l'inici de temporada, estan a l'ordre del dia a la cala on treballen els personatges de *Corbs afamegats*. Tot i això, el turisme no deixa de ser percebut com una oportunitat d'abandonar la precarietat que envolta la vida dels pagesos, els manobres, els pescadors, per exemple, que arriben a casa fosca endins, «bruts i retuts, malcontents la meitat de vegades...»:

De ben jovenet, un hom ja sent contar lloances a la mare sobre els hotels, els vaixells, de tocar soletes cap a les Amèriques. Una mare que està tipa d'aguantar el marit, que entrega, dia rere dia, una misèria. [...] I hom, és clar, només té pressa de créixer per entrar a un hotel o enrolar-se en algun vaixell. (1972: 66).

A més a més, les dones que prenen la iniciativa de baratar el camp per l'hotel, s'han de fer càrrec de l'estigma que això comporta, perquè ja se sap: «Una cambrera d'hotel ne veu i en rep de tot color, i el seu prestigi no és dels més excel·lents.» (1972: 28).

La velocitat a què sorgien, arran de mar, noves ocupacions, provocà una onada migratòria de peninsulars que passaren de venir a fer la temporada a Mallorca a establir-s'hi definitivament, així com a emparentar-se amb mallorquins, a desgrat de moltes de les seves famílies. L'arribada dels forasters, anomenats *jaeners* independentment del seu lloc d'origen, deixà empremta en la memòria dels mallorquins:

És curiós com la gent del poble conserva encara tan fresc el record de l'arribada dels primers ramats de peninsulars, allà pels anys cinquanta. I és que fou un espectacle tan deplorable que gairebé tots els qui ho vam presenciar ho portarem gravat el restant de la vida: molts d'ells arribaren sense un calé a la butxaca, amb els rostres xuclats de fam i de misèria, els infants, magres i bruts, vestien robes apedaçades i gruixades, les maletes lligades amb cordelles de velles que eren. Molts ni tan sols no portaren maleta, sinó un sac a l'espatla. (1972: 100).

Tot i que, a mesura que passen els anys, aquesta imatge s'hagi anat dissipant, no s'ha oblidat «l'estampa malanada i ferotge de la primera invasió, i tractar, doncs, amb una o amb un peninsular significa encara enrolar-se amb un ésser d'aquells de sandàlies de goma de pneumàtic, de calçons de vellut malgirbats, de rostre agre i barba de tres dies renegrida...» (1972: 101).

Mitjançant el viatge que du a terme Miquel a Bovara per a visitar Llúcia, coneixem les condicions de vida a què està sotmesa la població que aprofitava els estius per venir aquí a fer doblers. Es

tracta d'una societat que viu en *cortijos*, marcada per la precarietat, la pobresa i la solitud, i envia els seus fills a Bilbao a tallar pins, i les seves filles, o bé a fer de minyones a Madrid o Barcelona, o de cambres de pis a Mallorca.

Corbs afamegats mostra la xenofòbia dels mallorquins envers els immigrants peninsulars i la reticència que es posa a l'hora d'integrar-los com a membres de la família. A través del personatge de Pere i la seva relació amb Amàlia, una murciana vídua, podem constatar el xoc que això produeix en la mentalitat dels pares mallorquins de l'època. Els pares de Pere, especialment la seva mare, s'oposen fermament a la relació, fins al punt que aquesta proposa al fill d'anar a fer un curset de cristianisme a Palma per a aconseguir la purificació de l'ànima. Així mateix, li exigeix que rompi de cop la relació amb els *jaeners*. Pere sintetitza en bona part el canvi de mentalitat respecte als nousvinguts i la seva relació amb Amàlia representa, finalment, la conciliació d'aquests dos mons en principi tan oposats.

L'obra de Gabriel Tomàs esdevé alhora representativa de la figura del picador. Després d'un estiu ple de conquestes –sovint exagerades– el picador passa a ser mal vist els mesos d'hivern per la dona mallorquina, atès que «totes tenien coneixença del que els estius nos agradava, o havíem tingut frecs amb una estrangera o amb una peninsular, i es malfiaven de nosaltres.» (1972: 98).

De la relació entre Miquel i Llúcia se'n deriva un altre dels temes delicats de l'època: l'avortament. Els resultats de l'anàlisi que s'ha fet Llúcia confirmen el que ambdós sospitaven i, d'amagat, arriben, de contacte en contacte, fins a Palma, en què Llúcia se sotmet a una intervenció que té un cost de 4000 pessetes. Així mateix, l'obra posa de manifest les estratègies de què se servien les estrangeres per a estafar els mallorquins mitjançant la història d'un embaràs fictici. La manera d'actuar era la següent: feien creure al mallorquí que estaven plenes d'ell i que ho arranjarien sense cap molèstia a canvi de 5000 pessetes. Aquest és el cas de Seguina, que poc després d'haver lliurat els doblers, s'assabenta que la sueca ha fet el mateix amb uns quants. Més enllà de casos puntuals però, les estrangeres són vistes com la possibilitat d'aprofitar-se de relacions fàcils i sense compromís, perquè «vénen per això» (1972: 147).

Tot i que els canvis a la Mallorca de l'època es produïen a bon ritme, hi havia moments, com demostren els personatges de la novel·la, per a prendre consciència de la situació que vivien en primera persona. El fragment següent evidencia com el protagonista reflexiona sobre el que hauria estat la seva vida –així com la de les persones del seu voltant– sense la introducció del turisme a l'illa:

Era curiós contemplar com l'allau turística nos anava transformant a tots. En Setmons segurament encara estaria, com jo mateix, a la terrisseria del poble passant més fam que els soldats de Tarragona. I en Jeroni – segons me contà tot el camí–, si no haguessin vingut estrangers, hauria tornat a la serradora, després del seu fracàs com a futbolista. (1972: 53).

Finalment, ens referirem a la imatge que dóna títol a la novel·la. La figura del corb afamegat pot tenir diverses interpretacions. D'una banda, es pot identificar amb l'hoteler-promotor que, sense escrúpols, persegueix l'enriquiment personal a costa de l'abús dels seus treballadors i la destrucció del paisatge. Per altra banda, la imatge del corb ens remet als picadors que, afamegats de dones, arriben a desenvolupar una doble vida nocturna i al marge de la moral establerta. En aquest sentit, l'obra ens proporciona el parer de molts d'homes de l'època arran del matrimoni:

Ell em digué que no, que un hom no s'ha de casar, que així com ve la vida és un gran disbarat. Que un hom ho comprova a Mallorca, a Mallorca els estius, que obrís els ulls al que és la vida, al que ha d'esser la vida d'un home. Que ell, gràcies a no estar lligat a cap dona, se donava una vida de rei: com un maharaja, que té les dones que el volten, les que desitja... Però has d'anar viu... – digué fent capçades.

–No te n'adones i t'emboliquen... (1972: 150).

6. CONCLUSIONS

A continuació, es deixarà constància dels principals temes tractats—des del punt de vista contextual—al llarg d'aquest estudi. Així, es recuperaran les idees que encapçalaven el projecte, des de la situació de Santa Margalida en el moment de l'esclat del turisme fins a la narrativa catalana de Mallorca de temàtica turística, passant per tot el procés de desenvolupament d'aquest negoci al nucli de Can Picafort.

1. Santa Margalida ha estat durant gairebé set-cents cinquanta anys un poble pagès. Quan a Can Picafort, a la dècada de 1970, ja hi havia més de 9000 places hoteleres, a la Vila més de la meitat de la població vivia de l'agricultura i la ramaderia. Es tractava d'una societat agrícola que cada temporada es dedicava a un afer determinat, seguint un cicle que englobava tot l'any.

2. Productes com ara telers, punteres de sabata, brodats a màquina, jaquetes, abrics i caçadores de pell o babutxes van ser confeccionats per moltes dones de Santa Margalida durant les dècades dels seixanta, setanta, vuitanta i noranta. Vendria a ser el que s'ha anomenat *putting-out system*, sistema pel qual la fàbrica proporciona les eines i matèries primeres necessàries per a produir una determinada manufactura a un conjunt de treballadors, que després seran remunerats pel seu treball. Es tracta d'un mètode de treball que funciona de manera dispersa, en cada un dels domicilis dels treballadors. Acostuma a ser a temps parcial i, en la majoria dels casos, combinat amb les feines agrícoles.

3. Al llarg del segle XIX foren una sèrie els viatgers o escriptors que visitaren les Illes Balears, tot constituint un precedent del que serà el turisme iniciat en els anys 20 i 30 del segle XX. A la darrerria del XIX, Miquel dels Sants Oliver esdevé la primera personalitat que manifesta les possibilitats de Mallorca com a destinació turística, idees que queden recollides a *Cosecha periodística* (1891) i que són recuperades per Bartomeu Amengual a *La Industria de los forasteros* (1903). L'any 1905 es crea la «Sociedad del Fomento del Turismo de Mallorca», que té com a finalitat promocionar els atractius de l'illa.

4. La introducció del turisme a Mallorca transcorre en paral·lel a la introducció del modernisme. L'empresa turística fa necessària la dotació de Mallorca d'infraestructures determinades i el modernisme hi contribuirà, especialment mitjançant la inauguració del Grand Hotel, l'any 1903, pensat per a hostatjar el turisme de luxe.

5. No es pot parlar de l'inici del turisme a Mallorca sense referir-se a la situació del Terreno cap a final del segle XIX, que havia esdevingut un barri residencial per a les famílies benestants de Ciutat. A més a més, s'hi instal·laren artistes, turistes i literats, entre ells Santiago Rusiñol, l'any 1899. L'any 1913, apareixia *L'illa de la calma*, que ofereix una imatge idíl·lica de Mallorca.

6. D'aquesta activitat turística incipient, se'n fan ressò diversos autors en la seva creació literària. És el cas de Miquel dels Sants Oliver a *La ciutat de Mallorca* (1906) o Llorenç Villalonga a *Mort de dama* (1931). Cal destacar, especialment per la novetat del gènere, la *Guía histórico-descriptiva de Valldemosa y Miramar*, de Coloma Rosselló (1910).

7. Els inicis del turisme pròpiament dit s'han fixat entorn dels anys 20 i 30 del segle XX. Fou l'època en què s'edificaren els primers hotels, aparegueren les primeres urbanitzacions, les primeres agències de viatges i noves línies pels transports marítims. Entre el 1936 i el 1951 hi ha una interrupció de l'activitat turística, que s'explica per l'esclat de la Guerra Civil i de la II Guerra Mundial. A partir de l'any 1951, amb el final de l'aïllament polític, s'inicia la recuperació. Així s'arribarà progressivament a allò que s'ha anomenat el «boom turístic», situat entre el 1961 i el 1983 (Salvà: 1985: 20).

8. L'any 1868, durant el regnat d'Isabel II, es promulga la *Llei de colònies agrícoles*. L'entrada en vigor de la llei es dona en un context marcat per l'auge demogràfic, que fa necessària l'emigració a l'exterior i la roturació de noves terres de conreu. Entre els incentius que s'utilitzaren per a atreure la població de l'interior i aconseguir que s'establís a les noves colònies, cal destacar nombrosos avantatges de caràcter tributari, la concessió gratuïta d'ús d'armes i l'exempció de realitzar el servei militar. Entre el 1874 i el 1891, es crearen a Mallorca nou colònies agrícoles, situades a la perifèria de l'illa, arran de mar. A final del segle XIX, varen desaparèixer totes, amb l'excepció de quatre –la Colònia de Sant Jordi, la Colònia de Sant Pere, Porto Cristo i Portocolom–, que han esdevingut nuclis turístics d'estiueig. El naixement de Can Picafort no correspon a l'aparició d'una colònia agrícola, però durant dècades s'hi han referit com «sa Colònia». Podríem explicar aquest fet per analogia amb les colònies pròpiament dites.

9. Fins a la darrerïa del segle XIX, a Can Picafort hi havia tan sols dues barraques de mariners, que pertanyien a dos veïnats de Santa Margalida, Llorenç Dalmau –«Barret»– i Jeroni Fuster –«Picafort»–. Cap a l'any 1870, el metge Joan Garau comprà la finca on es trobava la barraca d'en Picafort i hi construí la primera casa d'estiueig. Més endavant, s'hi establiren altres famílies, com ara la família Mandilego o la del metge Carrió de Muro. El primer procés urbanitzador de Can

Picafort es desenvolupà entre 1908 i 1909, de la mà de Bartomeu Cardell. A partir d'aquest moment, el nucli adquirí el caràcter de colònia d'estiueig per a les famílies benestants dels pobles del voltant. La segona fase urbanitzadora oscil·là entre el final dels anys 30 i els 70. L'any 1940, hi havia un total de 200 cases. A partir d'aquest moment, l'expansió del nucli –tant pel que fa a la demografia com a les infraestructures– es produïa en paral·lel a l'arribada dels primers turistes.

10. El primer establiment hotelier que hi hagué a Can Picafort fou l'hotel Alomar, que es construí l'any 1933 i rebé els primers clients la temporada de 1934. La Residència de Can Picafort va ser construïda l'any 1932, com a iniciativa del milionari Joan March, i es convertí en un lloc d'estança per a oficials espanyols i les seves famílies que venien a Mallorca a passar l'estiu. L'any 1934 fou també l'any d'edificació de l'hotel Inca. A continuació, s'inauguraren els hostals Marisco i Jaume I. L'existència d'aquests allotjaments posa de manifest que, abans del que s'ha anomenat «boom turístic», fins i tot abans de la Guerra Civil, en temps de la República, a Can Picafort ja hi ha una activitat turística incipient, un precedent del que seran els anys 60.

11. A partir de la dècada dels 60 podem parlar de boom i d'expansió turística. És el moment en què es comença a construir el gruix de la planta hotelera i de l'oferta complementària (bars, comerços, sales de festes). Els primers hotels que es construïren en els 60 foren el Gran Playa (1964), el Galaxia i el Sol (1965), l'Horitzó (1966) i el Mar y Paz i el Can Picafort (1967). És l'època en què apareixen els empresaris pioners en el turisme, com ara Joan Socias Socias, Cristòfol Ferrer Roig, Miquel Ramis Martorell i Joan Rosselló Estelrich.

12. Amb la dècada dels 70 comença una nova onada de construccions. Cal destacar els hotels Exagon (1970) i Tonga (1973), per la novetat de les seves estructures. Trobam una altra figura pionera en el negoci turístic de Can Picafort, Francisco Gordillo, soci majoritari i conseller delegat de l'Exagon, que havia inaugurat la discoteca Al Rojo Vivo l'any 1963. L'any 1977, es funda l'Associació Hotelera de Can Picafort, presidida pel mateix Francisco Gordillo. Durant aquestes dècades –i encara avui en dia– Can Picafort fou un nucli turístic gairebé exclusivament d'alemanys, que arribaven mitjançant les agències TUI i Neckermann.

13. Els estius de la dècada dels 80, es reunien a Can Picafort mallorquins originaris de Santa Margalida, Muro, sa Pobla, Inca, Palma, Llubí, Sineu, Binissalem, Manacor, Campanet, Búger, Lloseta, entre d'altres pobles de Mallorca, així com visitants de gairebé totes les regions d'Espanya. És en aquesta època en què Miquel Ramis Martorell planteja la possibilitat de trencar amb

l'estacionalitat turística de Can Picafort, i que s'obre la primera oficina d'atenció al turista (agost, 1987).

14. Salvà (1985: 20) situa l'etapa del turisme de masses entre 1961 i 1983 i la defineix a partir de dos termes: els vols *charter* i els *tour-operators*. Els *tour-operators* esdevenen entitats capaces de suplir la manca de capital de què disposaven els hotelers d'aquí, i constitueixen l'inici d'un «procés de colonització», que acaba per monopolitzar el sector i desplaçar les bases del capital de les illes i de la resta de l'Estat. Entre la segon meitat dels anys 70 i els 80 sorgeix, a més, el mot despectiu «balearització», adoptat per la pròpia societat com a mètode de denúncia del deteriorament que provoca el turisme.

15. Des dels anys seixanta, el desenvolupament del turisme ha experimentat molts de canvis pel que fa al client, a l'establiment i al treballador. A l'inici de l'empresa turística, el canvi de moneda esdevé la clau de l'evolució del negoci, i està molt relacionat amb la qüestió de les propines. Des del punt de vista social i econòmic, hi ha una gran diferència entre els turistes que arriben a l'illa i la gent mallorquina. El servei que es dona als estrangers és poc professionalitzat, però discorre en paral·lel a les exigències del turisme de l'època. Cal destacar també la familiaritat –tant pel que fa al negoci com al tracte amb els clients–, avui en dia gairebé desapareguda.

16. La creació de nous establiments propiciada pel boom suposa nous llocs de treball, per als quals la població mallorquina ja no és suficient. El resultat és una important immigració peninsular de tipus laboral, procedent sobretot de Murcia i Andalusia, que s'estableix a les zones costaneres de Mallorca. Les llargues jornades de treball –ja sigui en el sector secundari o en sector serveis– tenen com a resultat poc contacte amb la població autòctona, i la formació de nínxols de gent procedent dels mateixos indrets. Aquesta immigració serví al règim franquista per a equilibrar els desnivells socials i econòmics de l'estat.

17. El primer bar de Can Picafort fou la Fonda-Restaurant Mandilego, propietat de Vicenç Mandilego Roca, obert entre el 1904 i el 1905. La fonda –que disposava de dotze habitacions– tenia també funció de pensió. L'any 1935, es fundà Ca sa Rossa, segon establiment de la zona. Entorn dels anys 60, arribaren els establiments La Cueva i el bar Zodiac i, més endavant, Cas Padri.

18. Pel que fa a l'ambient nocturn de Can Picafort, Al Rojo Vivo, un dels *night-clubs* més coneguts del moment a tota la zona nord de Mallorca, esdevingué el lloc de congregació dels joves de gairebé tots els pobles del voltant. Es contractaven orquestres cada vespre, entre d'elles Los Watts –que l'any 1966 tragué un disc amb un cançó dedicada a la discoteca– o Watusi. Després s'anaren

inaugurant altres discoteques, fins al punt que n'hi arribà a haver una desena. La primera orquestra formada per joves de Santa Margalida va ser els Colman, l'any 1970, que guanyaven 2500 pessetes –a repartir entre quatre membres i el representant– per cada actuació, en un temps en què no hi havia cap obrer que, amb un dia sencer de feina, guanyàs 600 pessetes.

19. L'ambient nocturn propicià l'aparició de la figura dels picadors, en un context en què la religió catòlica havia jugat un paper molt important com a condicionador de les relacions entre home i dona. La cultura del plaer arrelava en paral·lel a l'arribada de les sueques, que destrossaren el sistema de valors implantat pel nacionalcatolicisme. En un moment determinat, arribà a associar-se la figura del picador amb la del músic modern. Són diverses les obres literàries que introdueixen aquesta figura: *39° a l'ombra*, d'Antònia Vicens (1968), *Els carnisseres*, de Guillem Frontera (1968), *Cròniques d'un mig estiu*, de Maria Antònia Oliver (1970) o *Corbs afamegats*, de Gabriel Tomàs (1972) en són representatives. Existeix també un cabal d'obres escrites pels mateixos picadors, com ara *Paradise of love*, de Tomeu Matamalas (2012).

20. L'any 1963, Can Picafort es convertí en l'escenari d'un parell d'escenes de la pel·lícula *Woman of Straw –La mujer de paja–*, protagonitzada per Gina Lollobrigida i Sean Connery. El 2015, les escenes esdevingueren la base d'una proposta de teatre documental titulada *Dones de palla*, realitzada sota la direcció de AFLEL Teatre.

21. La literatura catalana de Mallorca posa de manifest l'interès que alguns narradors mallorquins varen mostrar per donar testimoni de la nova realitat turística de l'illa. Des d'aquesta perspectiva, podem distingir dos conjunts d'obres. Per una banda, les de preguerra, amb les figures de Miquel dels Sants Oliver, Llorenç Villalonga i Coloma Rosselló. Per altra banda, les de la generació dels 70, amb Guillem Frontera, Antònia Vicens, Maria Antònia Oliver, Gabriel Tomàs i Jaume Santandreu. No obstant això, ambdues generacions són molt diferents. Mentre la primera escriu unes obres de caràcter testimonial, tot deixant constància de la nova realitat i les possibilitats que ofereix –amb l'excepció de Villalonga, que a *Mort de dama* critica fortament l'actitud dels habitants del casc antic– les novel·les dels 70 són vivencials, fins i tot, autobiogràfiques, i denuncien les conseqüències –a diferents nivells– que ens han portat el turisme.

Seguidament, ens ocuparem d'interpretar la informació obtinguda mitjançant les set històries de vida. En aquest apartat, a més, es pretén ratificar o invalidar la hipòtesi plantejada a la introducció del projecte que, si ho recordam, era la següent: la participació, en primera persona, de l'empresa que suposà la introducció del turisme a Can Picafort, ha contribuït a l'emancipació de la dona.

El qüestionari que ha guiat les entrevistes està dividit en tres apartats: vessant professional, vessant econòmica i vessant social. Des del punt de vista professional, podem extreure les conclusions següents:

1. La totalitat de les dones que han estat entrevistades tenen els estudis bàsics –llegir i escriure–, però la majoria d'elles varen haver de deixar l'escola prest per anar a fer feina a fora vila. Les tasques agrícoles eren combinades, sovint, amb d'altres ocupacions relatives al *putting-out system* a què ens hem referit, com ara fer telers, brodar a màquina o fer babutxes.

2. L'inici al món laboral, concretament als llocs de feina que proporcionava l'esclat del turisme a Can Picafort, es dona en les informants a diferents edats. En primer lloc, ens referirem a les cambres de pis. Maria Alzamora Torres, la informant més major, nascuda el 1929, comença a treballar com a cambrera de pis a l'Exagon l'any 1973, amb quaranta-quatre anys. Margalida Mas Molinas va començar al Mar y Paz a punt de complir els trenta anys, entorn de l'any 1975. Francisca Martorell Carbonell començà al Clumba Mar l'any 1981, amb quaranta anys. Joana Alomar Calafat començà al Sarah l'any 1989, amb quaranta-dos anys. Com veim, amb l'excepció de Margalida Mas, les altres tres informants tenien quaranta anys –o més– quan s'introduïren a un hotel com a cambres. L'antítesi a aquest comportament el representa Natalia Sánchez Ramírez, nascuda el 1954, qui, amb dasset anys, l'any 1973, deixà Priego de Córdoba per a venir a fer la temporada a l'Exagon. Aquestes dades posen de manifest que les dones mallorquines que feren part d'aquest món, ho feren relativament tard. Més endavant comentarem els motius que poden explicar aquesta circumstància. Per altra banda, les informants Bàrbara Escalas Cifre i Catalina Bisquerra Sansó participen més prest de l'activitat turística. Bàrbara ho fa als vuit-i-vuit anys, l'any 1967, amb l'obertura de l'hotel Mar y Paz –encara que no hi participi activament– ; i Catalina ho fa als vint-i-tres anys, l'any 1964, amb la inauguració del bar Zodiac. La justificació d'aquesta variació en l'edat, en els dos últims casos, pot trobar-se en el fet que es tracta de dues propietàries –copropietàries–.

3. Quant al càrrec que ocupen dins l'hotel les dones entrevistades, tenim cinc casos de cambres de pis. A més a més, disposam del testimoni de dues informants que, mitjançant el seu esforç,

aconseguien anar escalant posicions fins a esdevenir les governantes dels hotels en què treballaven. És el cas de Joana Alomar Calafat, governanta del Sarah durant vint anys, i de Natalia Sánchez Ramírez, que encara ho és, de l'hotel Exagon.

4. La descripció que fan les informants de la jornada de treball dins l'hotel coincideix en tots els casos. Per a les cambres de pis, la jornada començava a les set del matí, moment en què la plantilla es dividia per a fer les zones comunes: recepció, bar, saló, escala de l'entrada, terrasses, carrer, etc. A les vuit anaven a berenar i, a les vuit i mitja, ja pujaven als pisos. La feina en els pisos es distribuïa de la manera següent: a cada pis hi havia dues dones i cada una feia una banda de passadís. La jornada acabava, generalment –amb l'excepció d'alguns hotels en què es podia partir a l'hora que s'acabàs la tasca d'aquell dia– a les tres. Ens han parlat també de «fer la guàrdia», que començava a les tres del capvespre i s'allargava fins a la nit. Fer la guàrdia consistia a atendre els imprevistos de les hores del capvespre i preparar el pícnic pels turistes que, el dia següent, abandonaven l'hotel molt dematí.

5. A mesura que passen els anys, l'augment d'habitacions assignades a cada cambrera de pis i la disminució de personal és un tema en què, una vegada més, moltes de les informants coincideixen. Així, per exemple, Maria Alzamora Torres explica que, quan va començar –l'any 1973–, a l'hotel Exagon, cada dona feia catorze habitacions i, en canvi, quan va acabar, el 1994, la xifra ja havia ascendit a vint-i-dues. Natalia Sánchez Ramírez ens proporciona una dada més actualitzada en relació al mateix hotel: la temporada d'enguany –de 2016– s'ha augmentat una habitació, de manera que cada dona s'ocuparà de dur-ne vint-i-tres. Margalida Mas Molinas, per la seva banda, comenta que, quan va començar, entorn de la meitat de la dècada dels 70, la plantilla estava formada per vint-i-sis dones, i cada una d'elles feia setze habitacions. La dada s'inverteix si tenim en compte que, quan partí de l'hotel, a principi de la dècada dels 90, l'hotel disposava de catorze cambres de pis, cada una de les quals duia vint-i-cinc habitacions.

6. Pel que fa a les relacions personals dins la vida professional, les informants ens parlen d'amistat entre les companyes. A part de conflictes puntuals, totes destaquen la companyonia que existia entre elles i l'ajuda mútua –per exemple, a l'hora de fer les guàrdies o d'acabar les habitacions d'un dia feixuc–. Fins i tot, apunten que la relació entre el personal era de més qualitat abans que avui en dia.

7. En relació a la manera d'accedir al treball, hem de fer una distinció entre la procedència de les treballadores. Les mallorquines ens han explicat que a les set del matí arribaven a l'hotel i a les tres,

quan acabaven la jornada, tornaven a casa. Algunes d'elles, com ara Margalida Mas Molinas, Francisca Martorell Carbonell o Joana Alomar Calafat, es tragueren el carnet de conduir per a desplaçar-se al treball. D'altres, com Maria Alzamora Torres havia de pagar una quantitat determinada a la companya amb qui anava cada dia a l'hotel. Les peninsulars, per contra, i així ho assegura Natalia Sánchez Ramírez, disposaven d'un soterrani dedicat al personal, amb habitacions on dormien de sis en sis, de vegades amb lliteres.

Des del punt de vista econòmic, podem treure les conclusions següents:

8. Mitjançant les xifres que ens proporcionen les diferents informants en relació al sou que guanyaven, podem veure com van augmentant els salaris d'un any per l'altre, mostra d'una recuperació econòmica del país. Natalia ens explica que el primer any que va començar a l'Exagon, el 1973, cobrava 4000 pessetes i que, a mitjan estiu, els n'augmentaren 500. En el mateix hotel, només uns anys després, entorn del 1975, Maria Alzamora Torres ja en cobrava 6500. Aquesta dada coincideix amb la de Margalida Mas Molinas, que exposa que la seva primera nòmina –al voltant de l'any 1975– va ser de 6000 pessetes. A principi dels anys 80, concretament l'any 1981, Francisca Martorell Carbonell ja cobrava 9000 pessetes al Clumba Mar, i quan es va jubilar, el 2008, en cobrava 150.000 –l'equivalent a 900 euros–. L'any 1989, Joana Alomar Calafat, cobrava 68.000 pessetes a l'hotel Sarah, i quan es va retirar, l'any 2012, les cambreres de pis cobraven 1200 euros i ella, que ocupava el càrrec de governanta, 1600. Pel que fa al sou que cobrava un cabrer treballant a un bar, Catalina Bisquerra Sansó explica que, a final dels seixanta i principi del setanta, el salari oscil·lava entre 3500 i 4000 pessetes.

9. Pel que fa a les propines, totes les informants coincideixen en el fet que, gairebé, es tractava d'un segon sou. Maria Alzamora Torres confirma que les propines que feia li bastaven per dur la casa, Francisca Martorell Carbonell explica que hi havia mesos que feia més de 3000 pessetes en propines. Catalina Bisquerra Sansó coincideix en què feien gairebé tantes propines com el sou que cobraven cada mes. Natalia, que s'incorporà el 1973, assegura que de propines feien més que de sou. Aquesta dada s'ha de contraposar a una altra que donen també totes les informants: a mesura que avançaven els anys, les propines minvaren, i el motiu es troba en el canvi de moneda, el canvi de marc a pesseta afavoria les propines i afavoria que fossen abundants. La qüestió de les propines arribava a provocar enfrontaments dins els hotels, com asseguren diverses cambreres i la propietària del Mar y Paz, Bàrbara Escalas Cifre. Per altra banda, Margalida Mas Molinas explica que aquestes

bonificacions, moltes vegades, es convertien en regals de tipus material, com ara bombons, calces, paraigües, calcetins, entre d'altres.

10. Les condicions de treball canvien depenent de l'hotel. Qüestions com ara els dies lliures per setmana, cobrar o no cobrar vacances, el dret a cobrar atur durant els mesos d'hivern o, per contra, una ajuda, anar a fer feina la temporada baixa –de manera que es romp l'estacionalitat que tants d'anys ha caracteritzat Can Picafort–, etc., varien en funció de l'hotel i els anys concrets a què ens referim.

Des del punt de vista social, podem extreure les conclusions següents:

11. Pel que fa a la relació amb els clients, totes les informants coincideixen en el fet que, durant els primers anys, la comunicació era de caràcter més aviat precari: s'entenien sobretot amb senyes. Hem de tenir en compte que Can Picafort sempre ha estat un nucli turístic de clientela alemanya. A mesura que els anys passaren, la majoria d'elles aprengueren les formes de salutació en alemany i també el vocabulari bàsic de l'habitació –llit, llençols, tovalloles, paper higiènic, sabó, etc.–. Ens expliquen que ho aprengueren dins l'hotel, escoltant la paraula que pronunciava el client per a referir-se a l'objecte que tenia entre mans. A tall d'anècdota, el testimoni de Natalia Sánchez Ramírez, que conta que va aprendre els números en alemany dins l'ascensor, a mesura que pujaven les plantes.

12. Pel que fa a la relació entre les treballadores mallorquines i les peninsulars, és també comú arreu que les peninsulars no aprengueren a parlar en català –sí que l'entenen, en la majoria dels casos–. L'explicació d'això es pot trobar en diferents motius, com ara que les mallorquines els parlaven en castellà o que la majoria d'elles –sobretot en els primers anys– vivien –dins l'habitació del personal– i treballaven amb familiars o companyes del mateix lloc de procedència que elles, que fet que afavoria que no estassen exposades a la llengua catalana. Altres motius que justifiquen aquest comportament poden ser que, quan definitivament s'establiren a Can Picafort, després de diverses temporades d'anar i venir, es casaren amb gent del seu mateix poble d'origen, o dels voltants. Així, per exemple, Natalia Sánchez Ramírez explica que, degut a la precarietat que envoltava les condicions de vida al seu poble, bona part dels seus habitants varen venir a Mallorca a fer la temporada i, finalment, s'instal·laren a Can Picafort, sobretot a la zona de Son Bauló. Aquest fet afavoriria la creació de grups –en la comunitat receptora– amb persones de la mateixa procedència, en què l'única llengua utilitzada era el castellà.

13. Quant a la figura del turista, pel que fa a l'origen, gairebé tots els estrangers que visiten Can Picafort durant els primers anys de l'esclat turístic són de procedència alemanya, i arriben amb les agències TUI i Neckermann. A poc a poc, s'interessà per Can Picafort l'agència anglesa Thomson, fet que implicà l'arribada de visitants anglesos. Hi ha turistes d'altres procedències però són sempre minoritaris. Les informants ens parlen de dos tipus de turistes: els que venien a passar la temporada d'hivern –que s'hi estaven fins a dos o tres mesos i corresponen al perfil del jubilat– i els que venien durant els mesos d'estiu –que s'hi estaven una mitjana de tres setmanes i acostumaven a ser parelles més joves amb nins–. La relació que s'establí entre les cambres de pis i els clients quedava restringida, normalment, a fórmules de benvinguda, salutacions o converses referents a l'habitació –necessitat d'un producte determinat, etc.–

14. Al Rojo Vivo fou, com ja hem comentat, es constituí com el gran centre de reunió del jovent de la zona nord de Mallorca. Algunes cambres de pis hi treballaren i d'altres, depenent de l'edat que tenien i de si tenien fills al seu càrrec o no, freqüentaven la discoteca.

15. Amb l'ambient nocturn a què ens acabam de referir sorgeix la figura del picador. L'opinió quant a aquesta figura és divergent –fins i tot contradictòria– en funció de la persona entrevistada. Algunes cambres es manifesten contràries a aquesta pràctica, com ara Bàrbara Escalas Cifre. D'altres, contenen experiències que, com a treballadores, presenciaren dins l'hotel, com Margalida Mas Molinas.

A continuació, ens centrarem en interpretar la figura de la dona a partir de la informació obtinguda mitjançant les històries de vida. Parlarem de la dona estrangera, de la dona peninsular i de la dona mallorquina.

16. Pel que fa a la dona estrangera, les opinions són diverses, depenent de la informant que es tengui en compte. Algunes ens parlen de la seva manera de vestir, d'altres del seu caràcter, però, en general, totes coincideixen en la diferència que hi havia entre la dona mallorquina dels anys seixanta i setanta, i l'estrangera que arribava. Reproduïm un fragment en què Catalina Bisquerra Sansó posa de manifest la diferència entre el seu sistema de valors i el nostre pel que fa, per exemple, a les mostres d'afecte envers l'altra persona:

–[...] Noltros, aquí, no donaves un *beso* a qualsevol sense *más ni menos*. I aqueixes dones venien per aquí jovenetes i feien anar es homes tots *locos*. S'aferraven, a sa seva manera, i començaven... Aquells homes, pots pensar tu, qualcun que no havia tocat una dona mai i que li fessen aquell *casser*... *Bueno*,

jo deia: «Mig món se separarà amb elles, perquè ses dones se posaran geloses». N'hi havia de casats, de fadrins i de tot, a veure ses estrangeres.

17. Hem vist que, pels directors i propietaris d'hotels, esdevingué necessari anar a la península a cercar persones disposades a treballar en el sector turístic. L'arribada de la dona peninsular a Mallorca –i, pel que aquí ens ocupa, a Can Picafort– s'emmarca doncs, en la manca de personal mallorquí que ocupàs aquest lloc de feina, en un primer moment, i en la insuficiència del personal autòcton davant l'expansió turística, en un segon moment. Tal i com s'esmenta en la introducció, per tal d'incloure en aquest projecte la visió del nouvingut que arriba a Mallorca per a fer la temporada a l'hotel, hem entrevistat Natalia Sánchez Ramírez. Disposam d'una dada molt significativa per a mostrar la realitat del moment. Maria Alzamora Torres havia nascut l'any 1929 i començà a fer feina a l'Exagon l'any 1973. El mateix any, Natalia Sánchez Ramírez arribava a Mallorca amb uns familiars, el mes d'abril, per a començar la temporada. La dada significativa es troba en què Maria, l'any 1973, tenia quaranta-quatre anys i, en canvi, Natalia en tenia desset. La diferència entre l'edat d'una i l'edat de l'altra posa de manifest les vicissituds que envoltaven la possibilitat que una dona mallorquina anàs a treballar un hotel.

Seguidament, ens disposam a abordar la qüestió que s'ha anat introduint al llarg d'aquestes pàgines i que ocupa la hipòtesi que encapçala el projecte.

18. Les informants ens han proporcionat diversos testimonis que evidencien l'estigma que existia entorn de la dona mallorquina que aprofitava les possibilitats de treball que ofería l'incipient empresa del turisme. En tots els casos, les entrevistades coincideixen en la immediata identificació que es produïa entre una cambrera de pis i una prostituta. Maria Alzamora Torres, que començà, si ho recordam, l'any 1973, explica que, quan decidí deixar l'hort on treballava per a anar a l'hotel, el senyor li digué al seu home: «I ara vols que sa teva dona vagi a un hotel? Llavò pareixia, xerrant malament que anaves a fer de puta. [...] es temps que jo hi vaig anar, era com una deshonra.» Aquesta experiència és compartida per Margalida Mas Molinas, que entorn del 1975 ha d'afrontar crítiques per part de veïnes del carrer a causa de la seva ocupació:

–[...] Es *entonces* que jo hi anava, ses dones que anaven a un hotel hi anaven per fer de putes. Jo un dia ho vaig dir a una que ho deia, i li vaig dir:

–Jo me'n vaig a fer de puta a Can Picafort, però me'n vaig a fer s'olor a lluny. No com n'hi ha que la fan a dins es poble.

Joana Alomar Calafat explica: «Jo me record que llavonses feien un pregó en es cap de cantons, i cada dia, cada dia, en aqueixa temporada, ja hi havia: ‘Vos faig a sebre que a qui li interessi anar a fer feina, que vagi a apuntar-se a tal *puesto*’». Aquest testimoni esdevé una mostra del fet que els hotelers no trobaven gent que ocupàs els llocs de feina que ells proporcionaven, i havien de fer crides públiques que atreguessin la població.

Els motius que explicarien l’actitud que adoptaren moltes persones en relació als llocs de feina que proporcionava el negoci turístic, són diversos. A partir de les explicacions que ens han fet arribat les informants i de les interpretacions que podem treure de la informació recol·lectada, podem esmentar les raons següents:

19. Maria Alzamora Torres ens proporciona un argument pel qual, als anys seixanta i setanta, estava tan mal vist que una dona anàs a fer feina a un hotel:

–Pareixia que anar a un hotel... es alemanys t’havien d’insultar o això. Jo crec que era això. No és que me diguessin res a jo... Però jo crec que era això, que pareixia que es alemanys t’havien d’insultar o no sé què.

L’«insultar» a què fa referència Maria s’ha d’entendre en el sentit d’escometre o moure conversa. Anar a un hotel significava relacionar-se amb gent nova, i amb gent estrangera, d’un sistema de valors diferent al nostre que, segons la mentalitat del moment, podia fer trontollar l’estabilitat vigent. La possibilitat de poder ser «insultat» per un estranger serveix per a explicar la mala reputació que es guanyaven les que s’atrevien a contradir aquesta immobilitat.

20. Un altre motiu que hem de tenir en compte a l’hora d’entendre per quina raó existia l’estigma es relaciona amb la possibilitat de guanyar-se la vida d’una altra manera. Margalida Mas Molinas ens en parla: «–Perquè ses dones tenien pell i tenien feina. I se pensaven que ses dones que se n’anaven a Can Picafort hi anaven per això: es estrangers, es estrangers, es estrangers duen això.» La possibilitat que oferien les jaquetes de pell, les babutxes, brodar a màquina, etc. de fer feina a casa, sense haver de desplaçar-se, anava en detriment de la bona consideració d’una feina per a la qual una dona s’havia de traslladar a Can Picafort i entrar en contacte amb tot un nou ambient, desconegut fins aleshores.

A mesura que passen els anys veim com l'estigma va desapareixent i, per exemple, Joana Alomar Calafat, quan s'incorpora, l'any 1989, ja no es troba amb la situació a què s'hagueren d'enfrontar les mateixes dones de Santa Margalida anys abans. Que la connotació negativa relacionada amb un ofici estigmatitzat desaparegui, no significa però, que les dones no trobin entrebancs a l'hora d'incorporar-se al món laboral. El problema no es troba en fer feina –perquè hem vist que gairebé totes aquestes dones feien feina amb les manufactures que proporcionaven les fàbriques d'Inca o al camp–, sinó en desplaçar-se a una altra banda per a fer-la i, sobretot en «llogar-se». Ho podem observar en el fragment següent, que reproduïx la conversa que varen tenir Joana Alomar Calafat i el seu home, dies abans que ella començàs a l'hotel:

I jo ho vaig dir a sa meva cunyada [que estava interessada en treballar a un hotel], fora dir-ho an es meu home, i es meu home me va dir:

–I no has anat mai a fer feina i ara te n'hi has d'anar?– Dic:

–Sí, sí, sí, sí, sí.

[...] Perquè passa que es meu home era mestre d'obres i, tanmateix, guanyava doblers. I ell era més per dir de mon pare i ma mare que no per ell. Per por que li poguessin dir: «Amb noltros no ha feta feina mai –bé, ses feinetes, jo brodava, i llavonses se va acabar es brodar i vàrem fer babutxes, aqueixes coses–». Pes *mero hecho* de dir: «Jo no he llogat mai ses meves filles i ara aqueix l'ha llogada». Era més per això que per res. Però llavò estava ben content, de que hi anàs eh.

21. Remetent-nos a la citació anterior, cal fer referència al fet d'estar llogats: començar a fer feina a un hotel significava fer feina per a un altre. En l'univers sociopsicològic del moment, accedir a un lloc de treball com a cambrera de pis s'interpretava com una passa endarrere, en un moment en què, a la fi, els pagesos i jornalers havien aconseguit fer feina per a ells. Moltes famílies d'aleshores havien adquirit un quartó o una quarterada de terra –depenent dels possibles–, bé fos comprat, bé fos d'herència, que cultivaven pel consum propi. Si tenim en compte aquesta conjuntura, retornar a estar llogats no podia ser entès positivament.

Les paraules del marit de Joana Alomar Calafat s'han d'entendre en aquest context. A més, deixen entreveure que la seva negativa es deu, més que a una qüestió personal, a la percepció que tendran els seus sogres del fet que ell els llogui la filla. De l'expressió «Jo no he llogat mai ses meves filles i ara aqueix l'ha llogada», se'n podrien fer moltes interpretacions en relació a la impossibilitat de la figura femenina de decidir per ella mateixa. La reproducció que fa Joana de la conversa que tengué amb el seu home posa de manifest que, fins aleshores, les decisions respecte a la vida de les dones

restaven subjectes al pare i, una vegada casades, al marit. Malgrat l'opinió del seu marit però, Joana començà a fer feina com a cambrera de pis, tot fent un pas endavant en el camí de l'emancipació de la dona.

22. Un altre motiu que explicaria el progressiu canvi d'actitud té relació amb la minva de la pell, les babutxes i els brodats, per una banda, i amb els avantatges que oferia el nou treball, per l'altra. Bàrbara Escalas Cifre ens en parla:

–*Hombre, después*, varen veure que guanyaven doblers, que estaven assegurades, i saps què és tu? Cobrar cada mes, i llavonnes tenir es sis mesos d'hivern sense fer res, podien passar s'hivern molt bé. Perquè feina... què havien de fer, no tenien ofici. Normalment ses al·lotes joves cosien, brodaven, feien babutxes, feien coses de pell, telessos... Però llavò tot això de sa pell se va acabar [...] i molta gent que havia fet feina a sa pell llavò se posaven en es hotels. I amb ses jaquetes guanyaven una doblorada eh... molts de doblers, però feien moltes hores.

En aquest sentit, Margalida Mas Molinas ens explica que les mateixes dones que ho havien criticat, davant la nova realitat –s'acaben les jaquetes a balquena, veuen els beneficis que comporta estar assegurades, etc.– se sumaren a la plantilla de cambreres de pis.

És indubtable que la introducció del turisme trastocà el sistema de valors imperant fins aleshores. S'observi des del punt de vista que s'observi –social, cultural, econòmic, moral, religiós, etc.– l'empresa turística fou una revolució. A l'inici de l'entrevista, Maria Alzamora Torres comparteix amb nosaltres la impressió que li provocà la primera vegada que va veure un hotel: «Vàrem fugir des conrar i jo me'n vaig anar a un hotel, i jo no n'havia vist cap mai de prop, vaig quedar com a espantada quan el vaig veure.» Si bé a simple vista ens pot semblar una anècdota, realment, amaga tot un conjunt d'implicacions que ens ajuden a entendre l'impacte que tengué el turisme per a la població d'aquí. L'hotel oferia un ventall de possibilitats inimaginables a l'època, nous contactes, nous ambients, noves maneres d'entendre el món.

Si aquesta nova realitat significava un canvi per a l'home, més ho significà per a la dona, que passà d'encarregar-se de casa seva i dels fills, combinant-ho amb les feines del camp i algunes estones de repuntar, a descobrir un món fora de casa. El testimoni que ofereixen les informants ens parla de canvis a tots els nivells: començaren a cobrar un sou de manera regular –sense restar subjectes a les possibilitats de mala anyada–, passaren a estar assegurades, a tenir dret a l'atur durant els mesos

d'inactivitat, algunes d'elles es tragueren el permís de conduir, aprengueren un vocabulari específic en alemany, entre molts d'altres.

Una vegada fou vençut l'estigma dels primers anys, el turisme, a més d'esdevenir un gran impuls per a l'economia d'aquí, també ho va significar per a la integració definitiva de les dones en el món laboral. Un dels objectius que guiava, des del principi, aquest projecte, és la voluntat de donar veu a una part de la societat –la meitat, per a ser exactes– que sempre ha quedat en un segon pla. El testimoni de les dones ha estat obviat massa vegades, i les set veus femenines que donen veu a aquest estudi han demostrat que les dones jugaren un paper fonamental en la implantació i el desenvolupament del turisme a Can Picafort –com a tot arreu–. Sense cambreres de pis, no hi hagués hagut habitacions netes, ni tan sols habitacions, ni hotels, ni turistes, ni turisme.

7. REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

ALOMAR, J., R., BORDOY, C. MOREY (2008). *Portals oberts al carrer*. Ajuntament de Santa Margalida. Mallorca. [Consultat a 15/04/2016] Disponible a: <http://www.ajsantamargalida.net/wms/ofo/imgdb/archivo_doc37159.pdf>

AMENGUAL, B. (1903). *La industria de los forasteros*. Amengual i Muntaner. Palma.

ARNAU, P. (1999). *Narrativa i turisme a Mallorca (1968-1980)*. Documenta Balear. Menjaments. Palma.

BARCELÓ, B. (2000). «Història del turisme a Mallorca». Treballs de la Societat Catalana de Geografia, n. 50, v. XI, p. 31-55. Disponible a: <[file:///C:/Users/maria_000/Downloads/233498-315731-1-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/maria_000/Downloads/233498-315731-1-PB%20(1).pdf)>

BORDOY, R. (2002). *Ofici de ferrer, feina de batle. Pere Cladera (1910-1977)*. Santa Margalida.

CANYELLES, T. (2014). *Els picadors mallorquins. Seductors i seduïts durant el boom turístic*. Leonard Muntaner Editor. Mallorca.

CAQUERA, C. (2015). «Al rojo vivo es un nightclub de Can Picafort (presentació d'Els Picadors a Mallorca, d'en Bartomeu Canyelles i, "guateque" amb el dj en Paco del Rojo)» dins *Catalina Caquera's, aunt's house*. [Consultat a: 10/05/2016]. Disponible a: <<http://esfoc.blogspot.com.es/2015/05/al-rojo-vivo-es-un-nightclub-de-can.html>>

El Terreno Bellver. Pàgina web de l'associació de veïnats. [Consultat a 02/05/2016]. Disponible a: www.elterreno.info

MARTÍ, N. (2009). «El Terreno, una història particular» dins *dBalears*. (23/03/2009). [Consultat a 13/05/2016]. Disponible a: <<http://dbalears.cat/actualitat/Cultura/el-terreno-una-historia-particular.html>>

MARTÍNEZ, G. «Primer intento de transformación en el secano del Bajo Segura: la Ley de 3 de junio de 1868 sobre colonias agrícolas», dins les actes del *II Coloquio de Estructuras de la Propiedad de la tierra en España*. [Consultat a: 26/04/2016]. Disponible a: <http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/Biblioteca/fondo/pdf/7552_5.pdf>

MIRALLES, J., J. M. GONZÁLEZ, L. VIDANÑA, G. FERRAGUT. «Tercer boom i migracions contemporànies a les Illes Balears de 1996 a 2008». Fundació Càtedra Iberoamericana. Universitat de les Illes Balears. Palma. [Consultat a 15/05/2016]. Disponible a: <http://ibdigital.uib.es/greenstone/collect/fundacioCatedraIberoamericana/index/assoc/Miralles.dir/Miralles_Plantalamor.pdf>

MIRALLES, J. (1985). *La història oral. Qüestionari i guia didàctica*. Editorial Moll. Palma.

PASTOR, B. «Les colònies agrícoles del segle XIX a Mallorca» dins *Mayurca*, n. 17. [Consultat a 19/04/2016]. Disponible a: <<http://www.raco.cat/index.php/mayurqa/article/viewFile/118559/151701>>

PAYERAS, J. (2014). «Pioneros de la hotelería en Can Picafort» dins *Diario de Mallorca*. (02/11/2014). [Consultat a: 24/03/2016]. Disponible a: <<http://www.diariodemallorca.es/part-fora-na/2014/11/02/pioneros-hoteleria-can-picafort/973423.html>>

PICORNELL, C. (1990). «Turisme i territori a les Illes Balears. 18 conclusions generals sobre la geografia, la història, els impactes i la política del turisme a les Illes Balears» dins *Treballs de Geografia*, n. 43, p. 43-48. Departament de ciències de la Terra. Universitat de les Illes Balears. Palma. [Consultat a: 01/05/2016]. Disponible a: <<http://www.raco.cat/index.php/TreballsGeografia/article/viewFile/104081/150479>>

PONS, M., C. SUREDA. (2004). *(Des)aiïllats: narrativa contemporània i insularitat a les Illes Balears*. Biblioteca Miquel dels Sants Oliver. Publicacions de l'Abadia de Montserrat.

RUBÍ, A. (2001). *En aquell temps... La Vila Abans de 1935 (II)*. Tintinnabula Col·lecció. Ajuntament de Santa Margalida. Mallorca.

SALVÀ, P. A. (1985). «Turisme i canvi a l'espai de les Illes Balears». Treballs de la Societat Catalana de Geografia, n. 52, p. 17-32. Disponible a: <[http://raco.cat/index.php/TreballsS
CGeografia/article/view/156632/208525](http://raco.cat/index.php/TreballsS
CGeografia/article/view/156632/208525)>

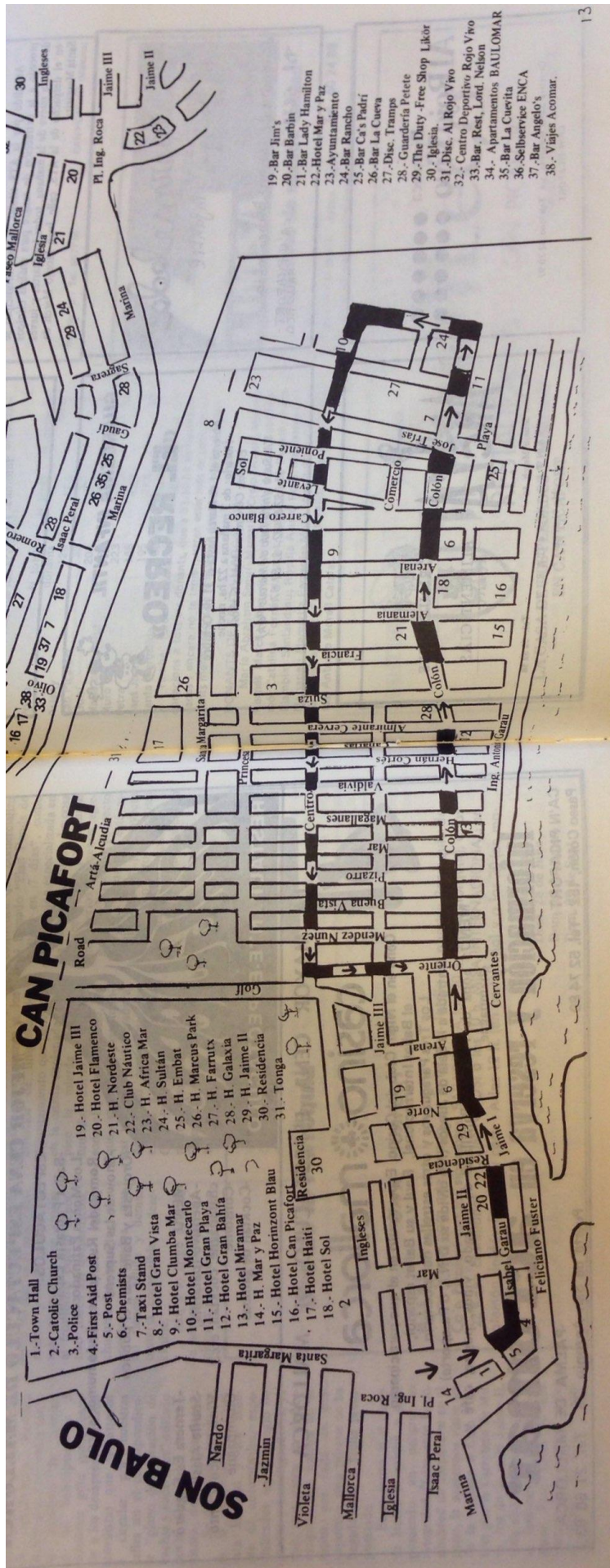
TOMÀS, G. (1972). *Corbs afamegats*. Edicions 62. Barcelona.

VIBOT, T. (2014). *El modernisme a Mallorca. Guia per a una descoberta*. El Gall Editor. Mallorca.

VICENS, A. (1990). *39° a l'ombra*. Editorial Moll. Mallorca.

VILLALONGA, L. (1979). *Mort de dama*. Club Editor. Barcelona.

8. APÈNDIX



Mapa de Can Picafort amb els carrers i les localitzacions dels hotels

FONT: Revista Can Picafort (1985, juliol, núm. 36)

