

Juan José Millás

Tierra de Nadie



## USTED PERDONE

Llamaron a la puerta y fui a abrir. Era un vecino con cara de susto. Le pregunté qué ocurría y me pasó una nota en la que ponía: "Estoy aterrado, no puedo hablar, se me ha paralizado la lengua". Lo invité a entrar y le ofrecí un vaso de agua que rechazó al tiempo de hacerme señas de que le facilitara un

bolígrafo y un cuaderno en el que escribí: "Llévame a urgencias, por favor". Eran las once de la noche y yo ya estaba a punto de acostarme, pero me puse una chaqueta, nos metimos en el coche y salimos pitando. Durante el camino trataba de imaginarme su situación con el efecto contagioso de que también a mí se me ponía rígida la lengua.

-No te asustes, no será nada -le dije para comprobar que aún era capaz de articular palabra más que para aliviar su miedo.

El hospital estaba atestado porque había un pico de gripe, nos dijeron. Tras hacer cola ante el mostrador, puse al tanto a la enfermera de la situación. La mujer observó a mi amigo y le pidió que sacara la lengua, a lo que respondió por gestos que le resultaba imposible moverla. Nos dio un número y nos sentamos a esperar. Mi vecino, que no se había desprendido del cuaderno ni del bolígrafo, escribió en una página: "Ya estoy más tranquilo", debajo de lo que yo anoté: "Nos atenderán pronto", y a lo que él respondió: "Puedes hablarme, no he perdido el oído, solo el habla". El malentendido nos hizo sonreír, lo que contribuyó a relajarlo todavía más. A

los pocos minutos me tocó el hombro y al volverme me dijo: "Hola".

La lengua se le había activado otra vez de manera gratuita, del mismo modo que se le había detenido. Después del "hola" construyó dos o tres frases largas, con numerosas subordinadas, la mayoría absurdas, para comprobar que todo estaba en orden y decidimos regresar. Ya en el coche, noté que volvía a paralizarse la mía, así que lo dejé en casa despidiéndolo con un gesto y volví a urgencias, donde le escribí en un papel lo que me ocurría a la misma enfermera de hacía un rato. Me dijo que si estaba de guasa y me salió, increíblemente un "usted perdone", pues la lengua se me había desatascado de súbito. Volví avergonzado y aliviado sobre mis pasos, pero le he cogido un miedo enorme a ese músculo húmedo.



DÍA DE LES ILLES BALEARS

TEXTO DE REDACCIÓN FOTOS DE DM

## La mejor ensaimada del mundo, en Menorca

La Pastisseria Can Pons de Es Mercadal se corona como ganadora del IV campeonato internacional impulsado por Hijos Ramón Oliver



**IV CAMPEONATO MUNDIAL DE ENSAIMADAS.** La gran final se celebró ayer por la tarde en el Parc de la Mar. **1** Los tres ganadores del certamen que les acredita como los mejores en elaborar ensaimadas. **2** Expertos gastronómicos conformaron el jurado que cató las delicias de los concursantes. **3** Las tres mejores creaciones de la gran final. **DM**

La mejor ensaimada del mundo la elaboran en Menorca. La Pastisseria Can Pons, en Es Mercadal, se coronó como la ganadora del IV Campeonato Mundial de Ensaïmades, un certamen impulsado por la distribuidora alimentaria Hijos de Ramón Oliver. Y si el año pasado Can Pons logró conquistar la segunda posición, este 1 de marzo la pastelería menorquina ha ganado el título que acredita que hace la mejor ensaimada del mundo tras una cata muy reñida efectuada por un jurado de expertos gastronómicos.

El segundo premio queda en casa y es que el Forn des Pla de Na Tesa quedó en segunda posición mientras que el podio lo cerró el Forn Ca'n Pau de Lluçmajor. Así, hacia Mercadal viajarán los 1.000 kilos de harina que se lleva el ganador mientras que el establecimiento de Marratxí se lleva 500 kilos de harina

El Forn des Pla de Na Tesa y el Forn Ca'n Pau de Lluçmajor han quedado en segundo y en tercer lugar

y el horno *lluçmajorer*, 250.

La gran final de esta *diada* enfrentó en el Parc de la Mar diez hornos, ocho mallorquines y dos menorquines que elaboraron para este certamen dos ensaimadas lisas medianas sin azúcar de cobertura. Las exquisiteces se presentaron al jurado de forma anónima de modo que solo la organización sabía a qué establecimiento pertenecía cada una.

Los encargados de otorgar la distinción de la mejor ensaimada del mundo fueron un jurado de expertos gastronómicos compuesto por miembros de l'Associació de Forners i Pastissers de les Illes Balears, acompañados por expertos gastronómicos y los tres ganadores de las anteriores ediciones: Joan Seguí (Forn Sant Francesc), Joan Fornari (Forn i Pastisseria Gelabert) y Rafel Solivellas (Forn Can Rafel).