

La Granja

gårdsbesöket du inte bör missa

Text och foto:

Tomas Åkerblom

Jag kan förstå att de romerska män (jag antar att dessa kom först) som kom vandrande eller ridande genom det vackra landskapet, som i dag omger byn Esporles, bestämde sig för att slå sig ned på samma plats där man i dag finner den mallorquinska storgården La Granja. Ett mer frodigt och betagande bergslandskap får du leta länge efter.

Det verkar som om det mesta blomstrar och frodas i den lilla dalen som omger den ståtliga egendomen. Här finns vackra trädgårdar och naturliga springbrunnar som sprider vatten från öns insida, och massor av rent och friskt källvatten var anledningen till att romarna slog sig ned här.

Senare tog morer över både Mallorca och La Granja. Men när Kung Jaime I hade återerövrat Mallorca från araberna införde han det feudala systemet, och hans adliga vapendragare

Greve Nuño Sanz övertog gården. Greven gav senare egendomen till Cistercian-munkarna, som under åren 1232 och 1235 använde det som kloster under namnet "Beatae Mariae de Sportulis". När munkarna senare flyttade till "La Real" i närheten av Palma, blev egendomen omskapad till en bondgård som försåg den religiösa orden med mat. Därmed fick gården sitt nuvarande namn – La Granja – som rätt och slätt betyder "bondgården".

Bönder till attack

Gården, med den omgivande skogen och sina underjordiska vattenkällor, blev snabbt uppskattad som ett paradys för kungliga och aristokrater på den tiden. Cisterian-orden stod under beskydd av kungahuset i Aragon

och den kungliga familjen på Mallorca. När Kung Pedro den IV av Mallorca i 1368 sände fasaner och raphönor som skulle införlivas i skogsområdet, infördes höga böter för dem som vågade sig på att jaga dem.

År 1450 protesterade bönderna från de närliggande byarna Esporles och Banyalbufar mot ägarnas missbruk av gården, och gick till attack mot husen och området. De rövade med sig alla husdjur, verktyg och bland annat ostar som var producerade på gården, samt vandaliserade kapellet och stal alla fina utsmyckningar förutom själva nattvardskalken.

Italiensk stil

Den 8 oktober 1474, under en kritisk period för klosterorden, såldes La Granja av abboten Joan Coronas till Joan Vida. Kort därpå ångrade Cisterian-munkarna sig, och försökte att få gården tillbaka, men de lyckades aldrig.

La Granja blev kvar i familjen Vida's ägo till slutet av 1700-talet. På grund av att det inte fanns några arvingar, övergick egendomen till familjen Fortuny, då dottern Joana Vida gifte sig med Jordi Fortuny. De behöll gården i sin ägo fram till 1985, då den såldes till Cristobal Seguí Colom, som är den nuvarande ägaren.



– Vi vill att våra besökare skall få känna att vi tar band om dem, och att de får valuta för sin entréavgift, säger Maria Escandell, på charmerande svenska.



Alt fler skandinaver bar "återupptäckt" La Granja som utflyktsort.



Tortyrkammaren som inte byggd bara är för att locka turister.



På kaféet alldeles tid entrén kan du kan avnjuta en kopp kaffe, drink eller enklare lunch.

På restaurangen serveras typiska mallorquinska specialiteter.

Huvudbyggnaden blev rekonstruerad i början av 1800-talet, och den sista stora renoveringen gjordes av Joana Vida's sonson, Jordi Fortuny. Under denna reformen infördes den italienska stilen, som bland annat balustraden runt innergården och trädgården med vattenfontänen.

I dag kan besökare ta del av detta kulturarv, som är ett litet Mallorca i miniatyr från den gamla tiden.

Tortyrkammare

I de olika husen kan man beskåda ett gammalt stall med tidstypiska vagnar, böndernas arbetsredskap, hur det gick till att spinna ull, väva garn, tillverka keramik och tvätta kläder i det förra århundradet. I själva huvudbyggnaden kan man vandra igenom ett florentinskt tésal, husets stora sal, samt olika lekrum, arbetsrum och kök. Här finns också en del bevarad från kloster-tiden, samt en tortyrkammare, som inte bara är för att locka turister. Tortyr var ofta använt under medeltiden, speciellt under den katolska inkvisitionen, som sattes igång 1542 för att bekämpa den ökande protestantismen.

Kvalitet - inte kvantitet

La Granja har förändrats under de senaste åren och ägarna satsar på att ge gården en kvalitetsmedvetenhet som står i stil med gårdens historia och tradition. Maria Escandell är anställd för att informera om de möjligheter

som gården erbjuder sina gäster.

– Naturligtvis är det trevligt med många besökare här på La Granja, men vi är inte ute efter att få så många människor som möjligt innanför grindarna. Vi satsar på kvalitet och inte kvantitet. Vi vill att våra besökare skall få känna att vi tar hand om dem, och att de får valuta för sin entréavgift, säger Maria Escandell, på charmerande svenska. Maria, som har en svensk mamma, är född och uppväxt på Mallorca. Hon heter också Katarina, och kan titulera sig med efternamnet Andersson.



– Min mamma var en av de första guiderna på Mallorca. Men jag känner mig mer mallorquinsk än svensk, även om jag älskar att besöka Sverige.

Folkdans och hästdressyr

Varje år besöker ca: 150.000 människor La Granja. De flesta kommer i bussar under sommarsäsongen från de många turistområdena, men många hittar vägen till La Granja med hyrbil också när det inte är säsong. Hösten, vintern och våren har sin egen charm i den 20.000 m² stora trädgården. Allt fler fast boende skandinaver har "återupptäckt" La Granja som utflyktssort, och det har blivit populärt att arrangera både bröllopsceremonier och middagar i den historiska byggnaden. I restaurangen är det "Chef" Victor Garcia som står för det man kan kalla för Mallorcas "nouvelle cuisine".

Huvudbyggnaden, med sina 1000 årliga anor, har en areal på 3000 m². I det gamla köket bjuder man på mallorquinska specialiteter som ost, sylt, fikonkakor, sobrassada, bunuelos och moscatel.

La Granja är öppet alla dagar mellan 10 och 18 (söndagar till 19). På onsdagar och fredagar kan du uppleva folkdans och rytтарuppvisning, samt se folk i arbete med gamla sysslor på gården. På söndagskvällarna kan du avnjuta klassisk musik i den vackra innergården. På La Granja kan man också se hur man tillverkar både olivolja och vin, och vin från gården kan både smakas och köpas med hem. **VS**