

Divulgació

Vies de comunicació (VI): El tren, una realitat

Com vérem a l'article anterior, després de diferents projectes i molta feina, el 13 de juliol de 1907 la companyia "Sociedad del Ferrocarril de Palma a Sóller" aconseguí la concessió per 75 anys del tren de Palma a Sóller. L'abril del mateix any ja s'havien subhastat les obres, guanyant l'italià Luigi Bovio, home amb una llarga experiència en construcció de vies ferroviàries i túnels, iniciant les obres el 3 de juny. Després resultà que, com que ningú s'havia adherit a les ajudes estatals que mencionàrem per a la construcció de vies ferroviàries secundàries, l'estat canvià les condicions d'aquestes, pagant tots els interessos i amb una concessió de 99 anys, en lloc dels 75 que havia aconseguit la



companyia. Davant això Jeroni Estades se'n va anar cap a Madrid per intentar arreglar-ho, imagino que un poc emprenyat, ja que hem de recordar que per adherir-se a aquestes ajudes renuncià a la concessió que ja tenia i que al final no hi hagué cap tipus de suport estatal al projecte. Ajudat per l'amistat personal que tenia amb Antoni Maura, en aquell moment president del govern, aconseguí que ficassin el projecte dedins de la nova llei, i que per si qualsevol motiu alguna altra empresa es fes amb la concessió, hauria de pagar a la companyia sollerica totes les obres que ja hi hagués fetes. Per tant les obres continuaren com tenien previstes encara que no tinguessin la concessió confirmada. Per poder entendre l'impacte d'aquesta obra a Sóller, un poble amb 8.000 habitants en aquell moment, hi arribà a haver treballant en el túnel major 700 persones a la banda de Sóller i 350 a la de Bunyola. Per avançar més ràpidament hi havia un grup treballant a cada costat. A continuació hagueren de definir com arribaven fins al Port. Hi havia la possibilitat d'arribar amb el tren directament fins al port, però vorejant Sóller, per tal de poder tragar amb un mateix comboi les mercaderies fins a Palma sense fer transbords. Aquesta alternativa venia motivada per la possibilitat que els vaixells atraquessin al port, fent la travessia més ràpida aprofitant que el port de Sóller és molt més pròxim a Barcelona o França que Palma. Però al final l'enginyer valorà que el trànsit de mercaderies des del port seria escàs, i per tant decidí aproximar més el tren al poble, ubicant l'estació a on la coneixem,

i fer la travessia fins al port amb un tramvia. Això tenia un major benefici per la població, ja que el tramvia té moltes més parades de les que tindria un tren, i a més seria més barat, ja que les expropiacions eren menors. Finalment, el 1910 s'inaugurà el túnel major amb la presència d'Antoni Maura, i la companyia sollerica guanyà la concessió per a l'explotació de la línia en ser l'únic projecte que es presentà, assegurant-se així la continuïtat del projecte, encara que no se'ls adjudicà de forma definitiva fins al 8 de març de 1911. En aquest moment, amb les explicacions del tren quasi completades i els túnels a punt d'enllestir, es va comprar el material mòbil, s'adjudicà el muntatge de

la via, es feren les estacions de Bunyola i Sóller, i es va canviar el nom de la companyia per "Ferrocarril de Sóller". També aprofitaren el moment per emetre noves accions i així poder pagar l'obra del tramvia fins al port, que costaria més del que tenien pressupostat. Per fi, el 7 d'octubre de 1911, després d'aquesta llarga travessia, es va realitzar el primer viatge amb tren de Palma a Sóller. Com no, assistí Antoni Maura acompanyat per la direcció de l'empresa. La màquina utilitzada fou la famosa "María Luisa", que ja s'havia

emprat com a locomotora auxiliar durant tota l'obra. Aquesta visita d'Antoni Maura no va ser simbòlica, ja que el seu suport al projecte va ser fonamental per dur-lo a bon port.

Ara que la companyia havia aconseguit suficients fons amb l'última emissió d'accions, el juny de 1911 inicià les obres del tramvia al port, amb l'objectiu des del principi que aquest fos elèctric, i per tant encara més modern que el tren. Es començà evidentment per les obres que no es podien fer a l'hivern, que són els murs del través que aguanten les envestides de la mar, i el cobriment del torrent major davant el mercat, pel pas de les vies.

El 1912 es contractà amb la companyia Siemens-Schukert la instal·lació de les vies del tren i la part elèctrica del tramvia, iniciant-se el servei Palma-Sóller el 7 d'abril. El 16 d'abril de 1912 s'inaugurà oficialment el Ferrocarril de Sóller, amb la participació de les locomotores Palma i Sóller, una a cada costat del comboi, i amb l'assistència de tot el poble, totes les autoritats de Mallorca, i de molta gent il·lustre, com poden ser Costa i Llobera o Santiago Rossinyol. Pel que fa al tramvia, s'inaugurà el 4 d'octubre de 1913.

Amb aquest article hem pogut veure com un projecte es converteix amb una realitat; al següent article veurem com això canvià el nostre poble, i com ha arribat fins al nostre temps.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Aplicacions de cuina per Android

Si la setmana passada fèiem un repàs per les App's de cuina per a IOS, no podíem deixar passar l'ocasió de fer el mateix per a Android, el sistema operatiu propietat de Google i present en la gran majoria de terminals mòbils que no siguin Apple. Si bé és cert que la majoria d'aplicacions es troben disponibles en ambdós sistemes operatius, avui us proposaré algunes de les millor posicionades a la Play Store. La gran majoria de les que recomano són gratuïtes, però en ocasions podem trobar-nos apartats sols accessibles amb la versió de pagament.

Nestlé Cocina (Gratuïta)

El receptari de Nestlé és molt recomanable, no només pel seu contingut, sinó a més per la seva estructura; personalment trobo aquesta aplicació dissenyada amb molt bon gust. En ella podem descobrir una gran varietat de receptes segons diferents criteris de cerca: valor nutricional, temps de preparació, etc. També és interessant ressenyar el seu apartat de vídeos, amb algunes de les receptes més interessants, així com trucs per ajudar-nos a la cuina.

Receptari Villy (Gratuïta)

El Receptari Villy és una aplicació molt completa amb milers de receptes, on a més els usuaris poden registrar-se i pujar les seves pròpies receptes, per la qual cosa el seu nombre i varietat augmenta cada dia. Conté diferents categories: tradicional, microones, entre d'altres.

¿Que cocino hoy? (Gratuïta)

Aquest recull de receptes resulta ideal per a aquests dies en què no tens ni idea de què cuinar. ¿Que cocino hoy? dóna receptes de cuina en funció dels ingredients que tinguem a la nevera i al rebost. També és un gran cercador de receptes en els millors portals gastronòmics de la xarxa, i amb més de tres mil receptes *off-line*. Si hem de destacar alguna cosa més podem dir que les receptes són majoritàriament bastant senzilles, amb fotos i vídeos que expliquen la seva elaboració pas a pas.

Elle gourmet (Gratuïta)

La revista Elle ha creat aquesta aplicació de cuina; un receptari amb unes sis mil receptes (segons indica la seva pròpia publicitat) amb plats de tot tipus, des d'aperitius molt senzills fins a plats de complicada elaboració. Disposa d'un cercador bastant eficaç i d'un interessant cercador anomenat S.O.S. per si tens visites imprevistes i només pots usar el que tens a la nevera en aquell moment. Pots guardar les receptes que més t'agradi al teu apartat de favorits i compartir-les amb qui vulguis.

Food Planner (Gratuïta)

Food Planner és una aplicació on el seu comès és el de programar i controlar les menjades diàries. Podem utilitzar les nostres pròpies receptes i classificar-les. Food Planner, com la gran majoria d'aplicacions que avui us recomano, disposa d'una "llista de la compra", un apartat que ens ajudarà a controlar el que gastam, el que ens manca i preparar la llista per anar a la tenda.

Jamie's 20 Minute Meals (5,99 €)

Com ja vaig fer la setmana passada amb les aplicacions per a IOS, avui us en recomano una altra d'aquest cuiner anglès. Jamie



Oliver és un dels cuiners/escriptors més prolífics del panorama de restauració actual, famós en el món sencer. En aquesta app *Jamie's 20 Minute Meals*, ens mostra receptes de fàcil i ràpida preparació, tal com promet el seu títol (cuinar amb 20 minuts). Són 60 receptes, i encara que no són moltes, estan perfectament explicades i són totes molt bones (diguem que és la seva selecció personal... una d'elles l'usarem en un concurs a Londres fa uns anys). L'aplicació també inclou una "llista de la compra", així com vídeos gravats exclusivament per a l'aplicació, amb trucs i consells.

Cook'n Thermo (Gratuïta)

Jo no tenc Thermomix (almenys no a casa), però per a tots aquells i aquelles que l'usau, aquí trobareu una gran quantitat de consells, trucs i receptes per a cuinar amb aquest "ajudant de cuina". Amb aquesta app tenim a mà més de 1.800 receptes per a Thermomix, amb una fàcil visualització gràcies a menús ben ordenats i bones fotografies. *Cook'n Thermo* ens possibilita interactuar a través de les xarxes socials, recomanant o pujant receptes i comentant el que ens han semblat. Disposa a més d'un apartat de favorits per emmagatzemar les nostres millors receptes. També te la típica "llista de la compra".

LG Cuina

El receptari que l'empresa LG ha creat és una aplicació bastant bona, amb receptes dividides en passos senzills recolzats per una locució per si no tens temps de mirar la pantalla mentre cuines. Et permet fer cerques de receptes en funció dels ingredients que tinguis al rebost i crear la teva llista de la compra. Sabeu que hi ha frigorífics LG amb pantalla tàctil on poder veure aquesta i altres app's mentre trastejam per la cuina?... (Però això ja serà tema per a una altra trobada gastronòmica).

Ja per a acabar, i no m'agradaria que em consideràssiu massa friki... sabíeu que les diferents versions que han anat aparaguent d'aquest sistema operatiu Android tenen un noms un tant gastronòmics: des de la primera, anomenada *Apple pie* (pastís de poma) allà pel 2008, fins a la darrera versió, la 7.0 anomenada *Nougat* (un tipus de torró francès); ens trobam *banana bread*, *donut*, *eclair*, *ice cream sandwich*, *jelly bean*, *kit kat* o *marshmallow* entre d'altres gastronòmics noms. Curiós, no? Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies. Molts d'anys a tots els Sebastians, Sebastianes, Tonis i Antònies. parlemdecuina@hotmail.com.

Juan A. Fernández

