

Si pens és perquè visc

## Sistema d'alarma previ a les torres (I)

**J**a quan era petit i sentia les històries del desembarcament sarraí a Ses Puntes i així com agafaren presoner al vigia, em costava molt entendre com havien pogut entrar a la Torra Picada sense que ningú s'entemés. Però és que resulta que uns dels problemes que tenien els vigies en aquell temps era que encara no existien les torres. I clar, la següent pregunta que et ve al cap és: si no hi havia les torres per poder fer les famoses senyals de fum, com ho feren per avisar a la resta de Mallorca, especialment als pobles que enviaren ajuda, que els pirates eren aquí?

Com ja n'hem parlat varies vegades, a partir del 1500 els pirates es varen organitzar molt bé i augmentaren la intensitat i la violència dels seus atacs per tot el mar Mediterrani, però per contrari, la fortificació d'aquesta mateixa zona no va ser immediata, sinó que es va anar fent durant tot el segle XVI.

Hem d'entendre que a principis del segle XVI l'ofici d'ataiaier no és que fos en sí mal vist, senzillament que estava mal



pagat, i l'acabava fent gent no òptima pel servei militar, com el coix que capturaren la jornada de Sant Ponç. A més, per norma general, no tenien cap construcció per defensar-se, tan sols es col·locaven a les atalaies, i bon punt com veien alguna cosa preocupant, així com podien avisaven al poble.

Davant aquesta situació d'indefensió de tota l'illa de Mallorca, i sobretot sent impossible la fortificació de tota la costa litoral pel mal moment financer pel qual estava passant tot el regne, és decidí el 1543 que la construcció de les torres de vigia hauria d'esperar, i es centraren tots els esforços constructius a les dues ciutats que ja hi havia emmurallades, que eren Palma i Alcúdia, on hi hauria les places forts.

Però tot i que no pogueren fortificar la costa, sí que milloraren el sistema de vigia i alarma. Es va procurar contractar millors vigies i s'organitzà un sistema de correus àgil. El vigia avisava al batle i al capità de guerra del sector, els quals a la vegada notificaven al virrei al palau de l'Almudaina, des d'on es proclamava

l'estat d'alarma. Això implicava donar avís a tots els pobles perquè mobilitzessin les milícies locals, i que aquestes acudissin al seu lloc corresponent.

Aquestes mobilitzacions afectaven a tots els homes majors de 15 anys aptes pel servei militar, els quals estaven obligats a acudir amb les armes necessàries i menjar per tres dies si havien de sortir del seu municipi. Si els homes havien d'estar a un poble més de tres dies, l'ajuntament els allotjava a domicilis particulars, i els pagava tres sous cada dia, perquè es poguessin avituallar. A part de les milícies, a Palma hi havia els "cavalls armats", que eren una unitat de cavalleria pesada, i companyies d'arcabussers, sabent que el 1543 a Mallorca hi havia 3.000 arcabussers.

Això era la part del dispositiu de l'illa, però per poder saber amb antelació l'arribada d'un atac pirata, i tenint en compte que baix el mateix regnat hi havia tot espanya, Nàpols, Sardenya i Sicília, es va organitzar un sistema d'alerta intermediterrani, basat en una xarxa de bergantins lleugers, que tal punt com s'observés moviment de flotes pirates, sortien de port per transmetre l'alarma. Mallorca a causa de la seva posició estratègica a les rutes marítimes actuava com a coordinador de la informació, ja que els missatges de Barcelona, València, Gènova, Cagliari, Palerm, ..., arribaven directament a Mallorca, des d'on es reenviava immediatament a on fos necessari.

La informació que duien aquests vaixells era de vital importància estratègica per a la defensa de tot el litoral mediterrani, ja que informaven del nombre de vaixells vists, el possible rumb que duien, així com altres notícies que s'haguessin pogut descobrir directament dels ports pirates, sent una part vital del que es pot entendre com un servei d'espionatge per conèixer com havien projectat les seves campanyes de saqueig i alguns possibles objectius d'aquestes.

Aquestes informacions solien sortir d'espies, agents dobles que a l'època se'ls anomenava homes de dos vents, de captius cristians que haguessin pogut escapar, i de la informació que poguessin treure directament dels pirates capturats mitjançant tots els medis possibles, incloent-hi la tortura.

A més, un pic que es sabia que hi havia alguna flota pirata que pogués atacar als vaixells, el Col·legi de Mercaderies contractava amb els seus propis doblers dos vaixells ràpids, un que partís cap a llevant per avisar als bucs que poguessin venir d'Itàlia, Sicília i Cerdenya, i un altre cap a ponent per avisar a les embarcacions que poguessin venir de la península.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



## Va de comiats

**L'**any 2006, vàrem tenir el goig de comptar en aquesta secció amb la col·laboració de Carme Ruscalleda, la xef del Restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar i l'única cuinera amb 7 estrelles Michelin. Aquest dies ha estat notícia, ja que Carme tanca les portes del seu restaurant per a dedicar-se a nous projectes de vida. Des d'aquí vull desitjar-li tot el millor i aprofitaré l'avinentosa per recuperar la recepta que en aquella ocasió ens va cedir. He tingut el plaer de conèixer-la i parlar amb ella i us puc ben assegurar que el que ha aconseguit ella, el que pensa i com ho transmet és una fita que molt pocs podran assolir. Sort Carme.

### Lluç de palangre, pa amb tomàtiga, crema lleugera d'all i xerès sec

Per a 4 persones:

Un lluç de 2 kilograms

Un pa pagès de 500 grams

4 tomàtiques ben madures

Oli, sal i farina pobre en gluten.

1) netejar el peix, treure els filets i racionar-los aproximadament de 10 centímetres de llarg. També reservem la ventresca del peix sense espines.

2) Farem una petita incisió sobre cada ració per a posar-hi el pa a dintre.

3) Retirar tota la crosta del pa, però reservem la crosta de la base que és més plana.

4) La molla del pa la tallarem a rectangles de uns 7x1,5 centímetres.

5) Rallarem les tomàtiques i els tremparem bé amb oli i sal. Banyarem la molla del pa amb aquest amaniment i posarem aquest pa amb oli dins les incisions que hem practicat al peix.

6) Embolicarem cada llom amb un trosset de ventresca i ho brindarem bé amb fil de cotó.

7) Enfarinarem i els marcarem per tots els costats dins oli ben calent. Reservar un cop estiguin doradets.

### Salsa suau d'all

El cap del peix, 1 porro, 1 pastanaga, 1 ceba, un all sencer, un brot d'api, un poc de moradux, un poc de llorer, 100 grams de xerès sec i 2 litres d'aigua.

1) En una olleta farem un sofregit amb les verdures i les herbes. Un cop comenci a torrar-se afegirem el cap del peix i courem 5 minuts més. Afegirem el xerès i l'aigua i tot això ho farem reduir uns 15 o 20 minuts.

Colarem i reservarem. (Ha de coure a foc fluix).

2) Després amb 200 ml. d'oli, 60 grams d'ou pasteuritzat i una dent d'all picat farem una salsa maonesa i l'aromatitzarem i suavitzarem amb el fumet fet anteriorment. (La proporció és de 8 parts de brou per una de maonesa. Atenció! Triturar amb molta cura. Es pot tallar).

### Gelatina de xerès sec

1) 0,5 grams d'agar-agar i 250 ml. de xerès sec i una fulla de gelatina de coa de peix.

2) Hidratem la gelatina dins aigua freda, farem arrencar a bullir el xerès amb l'agar agar i un cop tèbia hi dissoldrem la fulla de gelatina a dintre.

### Les crostes

Les tallarem a bastonets i les assecarem a 90°C al forn fins que siguin ben cruixents

Preparació i muntatge del plat:

Abans de servir, encalem un poc el peix a forn moderat (190 ° durant 2 minuts). Dins el plat posarem un poc de pebre verd saltejat o espinacs (pel color), a sobre el llit verd posarem la gelatina picadeta (com que té agar-agar amb la calor no es desfarà). A sobre hi posam el lluç empolsat de tomàtiga rallada fresca. Acabarem decorant amb les crostes de pa. La salsa (brou+ maonesa) la servirem dins una gerra a part i li posarem per damunt tot el plat en el darrer moment.

I ja que parlem de comiats, mentre redactava aquest article m'he assabentat que el company Tomeu Caldentey també tanca els restaurant Bou, Taronja Negra i la col·laboració amb l'Hotel Sant Jaume, per a centrar tot el seu esforç en un projecte nou a Sa Coma.

Després de 18 anys de trajectòria professional, 15 d'ells amb estrella Michelin. Canvia de rumb, amb noves idees i nous projectes, de fet obrirà «Tomeu Caldentey Cuiner» al mateix local del molí d'en Bou Molí, a l'Hotel Protur Biomar de Sa Coma, amb una oferta adaptada a qualsevol pressupost però sense deixar de banda el segell personal del que fou el primer xef Mallorquí en assolir la màxima preuada qualificació de la guia Michelin. També vull desitjar el millor del món per a Tomeu.

Juan A. Fernández

