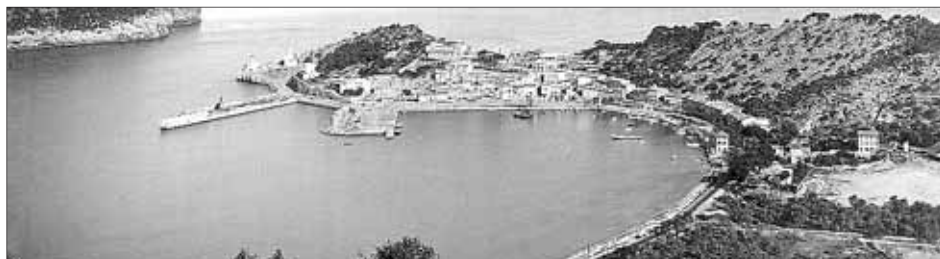


Divulgació

Vies de comunicació (IV): El port actual

Per escriure aquest article, al tractar-se d'un tema posterior a Rullán i Mir, evidentment he hagut de cercar altres fonts d'informació. En aquest cas m'he basat amb un document redactat pel "Tío Ramón". Ramon Rullán Bauzá de jovenet es va inclinar cap a les arts del dibuix i la pintura. En els anys 40 va guanyar una oposició a l'empresa de Construccions Navals i Militars assentada a Cartagena, començant a treballar com delineant/topògraf. Als pocs anys va obtenir el títol amb nota "Excel·lent" del que avui seria Enginyer de Mines. Amb l'establiment dels acords Eisenhower-Franco per l'establiment de bases en el nostre territori, va tornar a fer oposicions pel "Departament of the Navy" dels EUA, sortint com Eng. Cap de Camp, posant la primera estaca al que avui és la base de Torrejón d'Ardoz, actuà al port de Rota Cadis, a l'oleoducte des de Saragossa a Rota, i a la carretera d'accés als radars del Puig Major. Quan els americans van deixar les bases, continuà treballant en empreses americanes a les bases, així com en l'àmbit del petroli en les refineries



d'Algèsires, Puerto Llano i en la construcció de la refinaria de "negre de fum" de Celupal a Santander, sent l'enginyer de tota l'obra marítima consistent en els molls de càrrega i descàrrega de petrolers.

Segons aquesta informació, Jeroni Estades, una vegada que hagué aconseguit fer arribar el tren de Palma a Sóller i electrificar-lo (com veurem als propers articles), per més comoditat dels turistes, va veure l'opció de què els "clippers", bucs amb una velocitat de 23 nusos, poguessin unir Mallorca amb Barcelona amb una travessia diürna de només quatre hores.

Una vegada finalitzat ja els seu projecte del tren, el seu nou projecte seria el moll i la ruta ràpida a Barcelona. Amb aquest objectiu, el 1925 començà les gestions per aconseguir aquest nou port, indicant "y acaso también en día no lejano, de esta electrificación salte la chispa que haga prender la idea de un vapor rápido Sóller- Barcelona".

Gràcies als seus contactes amb els governants de Madrid, el 1927 dirigí una instància al "Ministerio de Fomento", indicant l'interès de què el Port de Sóller es transformés amb un ancoratge amb suficients condicions per albergar bucs grans, amb l'objectiu que en un futur pogués prestar un important servei al turisme internacional. Amb això, les obres foren aprovades el març de 1928, aprovant-ho definitivament per real ordre el 7 de juny de 1929, amb el títol "Proyecto de Reforma y Mejora del Puerto de Sóller".

Les obres foren adjudicades durant la monarquia a l'empresa "Puertos y Pantanos S.A.". L'abril de 1931, amb l'arribada de la segona república, hi hagué certa intranquil·litat per si el canvi polític afectaria

l'obra, però el projecte va tenir cabuda dins del pla per a fomentar el desenvolupament de les vies de comunicació del nou ministeri d'Obres Públiques. Però encara que no afectés el projecte, sí que afectà a Jeroni Estades, que era un declarat monàrquic-maurista (seguidor d'Antoni Maura, conservador), que tenia les seves amistats entre les autoritats monàrquiques.

Però una altra vegada Jeroni Estades demostrà que era un bon polític, aconseguí audiència amb el ministre d'Obres Públiques pel novembre de 1932, convencent-lo per què donés suport als seus projectes, cosa que aconseguí. Ja tot estava en condicions per posar-ho en marxa, estant tot previst menys una cosa; al cap de pocs dies va morir, fent naufragar el projecte, ja que ningú més va saber manejar tots els fils necessaris per complir objectius tan difícils.

Rondant l'any 1935, la millora del Port de Sóller ja es trobava a la seva fase final. S'havia construït el moll-escullera de cent metres de llarg per nou de calat, el mur de costa de 75 metres de llarg, ampliat el moll

comercial a 110 metres de llarg, 45 d'ample i 5'75 metres de calat, i el moll de ribera de 130 metres de llarg, amb un calat d'entre 5 i 4 metres, quedant només per executar obres menors i els serveis portuaris auxiliars.

Però el juliol de 1936, pocs dies després de declarar-se la guerra civil, el comandament militar va considerar estratègic aquest nou port i va prendre possessió de les obres, erigint progressivament sobre el moll totes les dependències que considerà oportunes, així com requisà les propietats del cap gros, per adjuntar-les a les instal·lacions militars. La gent pensava que aquestes expropiacions serien momentànies, només necessàries pel temps que durés la guerra, però evidentment no va ser així, aparcant-se totes les idees d'un moll comercial a Sóller.

Més recentment s'han ampliat els molls pels serveis naviliers locals, així com els molls per les petites embarcacions, s'ha anat reduint la superfície de moll ocupada per la base militar, esbucant els edificis que s'havien construït per tals efectes, tornant a donar al poble de Sóller la possibilitat d'emprar-los.

I el més recent de tot va ser l'anunci pels diaris locals, del 28 i 29 d'octubre de 2016, que amb menys d'un any tendrem un nou edifici al moll, amb la idea de fer una nova llotja per què els pescadors de la vall puguin tenir un lloc digne per fer feina, o qui sap, per recordar projectes aparentment oblidats.

Per acabar, agrair a Josep Sunyer tota la informació i imatges que m'ha facilitat per l'escriptura d'aquest article.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Regals de Nadal, llibres de cuina i cinema

Aquestes festes són temps de regals, així que per avui us faré algunes recomanacions literàries gastronòmiques. I per a fer el regal més original, tots els llibres de la tertúlia d'avui dissabte tenen en comú el Cinema com a fil conductor. El primer que us recomano és: "Del sofà a la Cocina", un recopilatori de receptes aparegudes a sèries de televisió. Del sofà a la cuina és un viatge gastronòmic per sèries de televisió de tots els temps i per a tots els gustos. En el llibre ens ensenyen a preparar els plats que mengen els personatges de les sèries televisives més famoses. Trobam la recepta del Pixi Krob que li agrada tant a Sheldon Cooper (Big Bang Theory), el cheesecake (Friends), frittata (de la sèrie Fringe), Meatloaf (de Phineas i Ferb) o pastissos de llimona (Game of Thrones). En total més d'un centenar de receptes sols aptes pels mes frikis.

"Del Sofà a la Cocina" ISBN-10: 8460820343 / ISBN-13: 978-8460820345

Seguim amb el gran llibre de Xavier Gutierrez: "Cocinar de Cine" (ISBN: 978-84-241-1788-7). Un fabulós llibre amb receptes inspirades en algunes de les pel·lícules més famoses del setè art.

Destacar algunes d'elles és difícil, ja que totes són molt recomanables, però si m'he de decantar per alguna i que he fet varies vegades és sens dubte la "vinagreta fundente para un rodaballo", una interpretació de la pel·lícula "El Imperio de los sentidos" de Nagisa Oshima. Tornam ara amb dos llibres també dedicats a les sèries de televisió:

"Tapas del Bar Reinols" (Aida) (ISBN-10: 8403102194) (ISBN-13: 978-8403102194), i "Mujeres desesperadas, libro de cocina" (Mujeres Desesperadas) (ISBN 9788431536305).

Ambdues publicacions ens endinsen en el món d'aquestes sèries i ens donen receptes, consells i anècdotes dels rodatges. Molt recomanables per a una lectura divertida i per a posar a taula receptes amb història que de passada ens donaran peu a iniciar una entretinguda tertúlia.

"Cine a la Carta" de Helena Garcia Ulldemolins (Edicions Raima ISBN-13: 978-8496700093) i "Comer de Cine" de Pepe Barrena (Editorial En Boga ISBN 978-84-940276-0-4), són dues formes de descobrir curiositats del món del cel·luloide mitjançant interessants receptes. Ambdues publicacions agafen les principals pel·lícules i ens desgranen els plats que en elles es mostren, i que en alguns casos són part fonamental de la història que contenen. Dels dos, si n'he de triar un, em quedo amb el primer, m'agrada més l'estructura del llibre, en termes gastronòmics podem dir que és més mengívola. Aporta més informació i curiositats sobre les pel·lícules apart de la recepta.

I ja per acabar, una recomanació nivell 10 de



frikisme, i que consti que no m'agrada recomanar llibres que no tenguí o hagi llegit, però és que viatjant per la xarxa he trobat "La cocina d'Star Wars" i lo curiós és que de regal porta 4 espases làser per a fer gelats amb elles... Igual aquest cau aquest Nadal...

Editorial: "Libros Cúpula" de Lara Starr. A més dels 4 motlles de polo làser, inclou 30 receptes.

I per a acabar una recepta de pel·lícula:

Pilotes de carn de la pel·lícula "The Goodfather" (1972)

Ingredients: 24 pilotes de carn que haurem fet amb carn picada mesclada, ceba picada, conyac i sal, 2 dents d'all, 300 ml. de tomàtiga natural passada pel rallador, 1 parell de tomàtigs cherry, un ratxet de vi negre, sal, un polsim de sucre, oli d'oliva verge extra, alfàbrega fresca.

Preparació: Començam posant l'all picat en una paella amb oli i ho ofegam uns segons però no deixarem que agafi color. De seguida abocam la tomàtiga i ho salam una mica i deixam ofegar fins que la salsa quedi concentrada. Llavors abocam una mica de sucre i les pilotes de carn prèviament enfarinades i fregides. Abocam un rajolí de vi negre i deixam reduir la salsa. Uns cinc minuts abans de retirar el cuinat del foc, afegim els tomàtigs cherry perquè s'estovin lleugerament. Rectifiquem de sal i sucre i servim amb alfàbrega. Posam taula i al DVD la trilogia de "El Padrino" i ja podem degustar aquest plat amb aromes de la Cosa Nostra. Bona setmana, i us recordo que demà a les 19:00 hi ha la presentació del llibre "La xocolata a Sóller, Història i cuina" al Museu de Sóller (carrer de Sa Mar). parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

