

Divulgació

Era de veure!

L'activitat pirata al mediterrani ha estat una constant durant tota la història. En l'època del bronze, el faraó Ramsés III ja es va haver d'enfrontar als denominats pobles del mar, una gent que no se sabia exactament d'on sortia però que saquejava tot el que es trobava pel camí, destruint inclòs cultures senceres. Però el fet que grans grups es dediquessin de forma sistemàtica al saqueig no era la norma general. El més habitual era la presència de petits grups amb les seves embarcacions, que sobretot intentaven capturar vaixells de comerciants, o si podien segrestar algun noble per demanar un rescat. Això mateix va ser el que li va passar a Juli Cèsar, que va ser segrestat per uns pirates per cobrar el rescat, sense contar que després mobilitzaria un exèrcit per exterminar-los.

Doncs aquestes petites ràtzies, que sempre havien existit, donaren lloc a una sèrie de punts de vigia i avís per detectar aquests petits grups i poder organitzar la defensa. De fet, totes les possessions que estan a prop de la costa tenen una torre de defensa, que no permet defensar-se contra un exèrcit, però sí guarir-se les persones i els seus béns més apreciats contra una petita colla de saquejadors.

Però aquest costum va canviar ja des de principi del segle XVI, quan els pirates i corsaris començaren a ser de grups més nombrosos, i no només estaven formats per mariners, sinó que també tenien tropes amb bona capacitat de lluita a terra ferma, i amb un nombre suficientment elevat per desbordar les defenses que havien existit fins al moment. No va ser un problema tan sols de la costa espanyola, sinó que afectà totes les costes del mediterrani per igual, però les illes es varen convertir amb l'escenari preferit dels corsaris per dur a terme els seus atacs.

Concretament a Mallorca, sí que hi havia punts de vigia a moltes atalaies de l'illa, però aquests guardes ho feien en condicions precàries, normalment passaven les hores al ras, o davall d'una petita coberta per tenir ombra, però quasi sempre sense res que assegurés la seva seguretat personal. A més, els vigies no solien ser gent amb altes capacitats militars, sinó més aviat al contrari, ho solien fer persones amb molta voluntat, però que per ser massa majors o bé tenir alguna tara física que no els permetia dedicar-se a oficis més ben remunerats, no tenien més remei que atalaiar. A tot l'anterior hem de sumar que moltes vegades el pagament no arribava dels cofres del

regne com en teoria havia de ser, sinó que eren els ajuntaments dels municipis costaners els que avançaven les pagues per por que els vigies abandonessin la guàrdia per no haver cobrat.

Això es veu confirmat amb el fet que una de les persones apressades el dia de l'atac a Sóller fos el vigia, ja que recordem que la torre picada encara no existia. De fet, no era estrany que això passés, ja que moltes vegades un petit grup de corsaris arribava abans del gros de les forces per capturar els talaies, per tal que no donessin la veu d'alarma, però el més greu era que moltes vegades senzillament els capturaven mentre dormien. Evidentment, les viles costaneres feia molta estona que demanaven solucionar aquest problema amb unes defenses que permetessin guarir els talaies, i que aquests homes fossin triats entre gent vàlida per poder atendre la seva labor de



forma eficaç, però el dia de l'atac a Sóller, el govern de l'època encara no havia escoltat aquestes demandes.

Com sempre, el motiu de no fortificar l'illa va ser tan sols el fet que no tenien suficients doblers per fortificar tota l'illa, i es decidí únicament fortificar les dues ciutats més importants, Palma i Alcúdia. També deixaren fortificar dues viles per casos d'urgència, que varen ser Santanyí a partir del 1531 i Sóller a partir del 1544, però de totes formes es varen demostrar insuficients la jornada de Sant Ponç de 1561.

A part d'això es varen millorar els sistemes d'avís entre tots els regnes cristians del mediterrani, per conèixer amb la major exactitud possible la ubicació de les flotes enemigues, i en el cas de Mallorca, es varen establir diferents tipus de correus per dur de forma ràpida les notícies d'una punta a l'altra de l'illa, així com s'organitzaren sistemes per mobilitzar tropes als punts on fes falta, encara que es donés preferència a la defensa de Palma i Alcúdia, deixant clar que si era necessari, s'havia d'abandonar la resta de l'illa per defensar aquestes dues places forts.

Tot estava servit per l'atac dels corsaris a les viles més properes a la costa.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Cuina asiàtica

Aquesta setmana ens posarem una mica exòtics i preparem algunes receptes orientals.

Porc agredolç

Ingredients: (12 persones)

- 1 kg de magre de porc tallat a daus
- 1 dl de xerès i 1 dl salsa de soja
- 3 pebres verds, 2 pebres vermells
- 3 pastanagues i 1 ceba

Tempura:

- 3 ous batuts i 200 grams de maizena

Guarnició:

- 1 taronja pelada al viu i una grapada d'ametlles crues

Per a la salsa:

- ½ l. brou xinès
- 3 cullerades salsa de soja
- sal

- 1 dl. de vinagre

- 3 cullerades de sucre

- 60 grams de concentrat de tomàtiga

- 1 cullerada de maizena dissolta amb la mateixa quantitat d'aigua

Elaboració:

- Tallau la carn a daus (2,5 centímetres). la disposau en un bol a marinar juntament amb el xerès, 3 cullerades de salsa de soja i 1 cullerada de sal.

- Tallau els pebres a quadrats, el més regulars possible.

- Pelau i tallau les pastanagues i cebes, tot ben picadet.

- Per fer la tempura, podeu mesclar l'ou i la maizena. Escórrer el porc de la marinada i el passau per la pasteta, ha de quedar ben cobert. Ara l'heu de fregir amb molt d'oli ben calent. Escórrer i reservar.

- Dins una *parisienne* o wok gran, a foc molt viu i amb molt poc oli, sofregiu totes les verdures. En tenir-les doradetes, afegiu-hi el brou amb la salsa de soja, el vinagre, sucre i el concentrat de tomàtiga i ho duis a ebullició. El podeu lligar amb la maizena dissolta dins aigua.

- Quant la salsa hagi reduït i espessit el desitjat ja podeu afegir-hi els trossos de porc ja fregits, els trossos de taronja i les ametlles. Acabau-ho de coure tot a foc viu i ja el podeu servir. Pensau a rectificar de sal i pebre si fos necessari.

Brou xinès:

- Carcasses i trossos de pollastre

- Aigua freda

- Rodanxes de gingebre fresc

- Algunes cebes tendres (només el blanc)

- 4 grans d'all aixafats i sense pelar

- sal

Elaboració:

Posau totes les carns i ossos nets juntament

amb l'aigua en una olla gran i coure 40 minuts. No ha d'arribar a bullir mai.

Escumar acuradament i afegir la resta dels ingredients. Mantenir la calor moderada durant unes 4 o 5 hores. No remenar. Colar i guardar un cop fred. Es tracta d'un brou cuinat a baixa temperatura durant molt de temps, quasi infusionat.

La tècnica del saltat al wok

L'estil de cuina xinesa més popular i també el que més ens atrau, és la cuina al wok.

És probable que s'originés a la Xina sota la dinastia Han, en l'època de Crist, quan els xinesos van aprendre a transformar el metall en fulles fines i fabricar recipients com el wok. Anteriorment, la cuina es feia a Calders Ting, olles grans de metall pesat o de fang, amb tres potes que es posaven sobre foc. En ells es coïen junts cereals, verdures i carn.

El wok és una pella gran, de fons bombat i anses de fusta o refractàries (els moderns).

La veritat és que les anses no s'encalenteixen massa, ja que el wok cal posar-lo en un focus de calor petit i en ser de xapa fina, el que s'encalenteix molt és l'àrea del fons i cap als costats es va dissipant la temperatura.

Per a poder utilitzar el wok de forma eficient cal fer-ho sobre una flama. En el wok es van posant els aliments al centre i s'aparten després cap les voreres quan estan ofegats per mantenir-los calents, però sense que segueixin fent-se. Amb el wok s'usa poca quantitat d'oli, comparat amb els nostres fregits, només el suficient perquè no s'enganxi el menjar. Els ingredients d'un plat saltat al wok poden fer-se en temps molt diferents i amb condiments o aromatitzants variats, de manera que el nombre d'aquests plats varia gairebé a l'infinit. Es calcula que hi ha unes 40 o 50 formes de saltats tradicionals a la Xina. El saltat consumeix molt poc temps de cocció i escassa energia. Gràcies a la rapidesa de preparació, es poden fer diversos plats seguits en el mateix wok, estalviant treball de rentat.

Una altra raó de l'acceptació del saltat és que s'aprofiten quantitats d'aliments que serien insuficients per a una ració normal: es combinen sobres de menjar amb ingredients frescos i s'ofega tot per formar plats atractius i saborosos.

Juan A. Fernández

