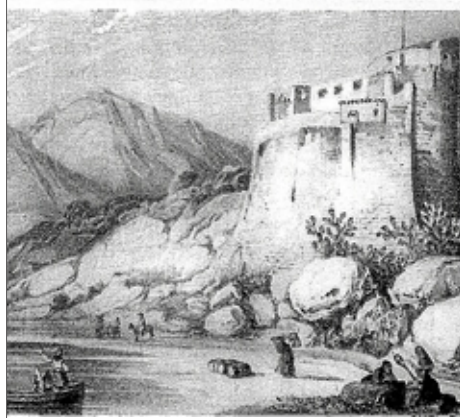
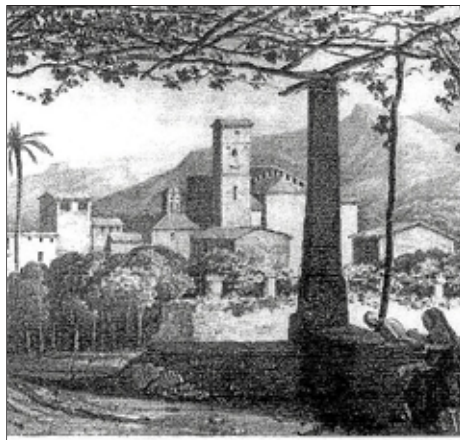


Divulgació

Vies de comunicació (II): El port primitiu

L'altra via de comunicació natural de Sóller és el port. Des de sempre el port de Sóller ha estat molt important, ja que és l'únic que dona un bon refugi des d'Andratx fins a Pollença, i per què sortir del port de Sóller és la ruta més curta fins a la península, fet que el fes el més interessant de Mallorca pel trànsit de persones. Rullan i Mir ens descriu les diferents etapes del port fins a la seva època. Indica que a causa de tots els materials que varen anar arrossegant els torrents el port va anar perdent calat, i per tant en la seva època tenia menys calat que en èpoques anteriors. Per restes d'arbres i vaixells que havien trobat sobretot fent pous al "Camp de Sa Mar", ja sabien que el mar hagué d'arribar a banyar el peu de "Sa Mola". Ja en el segle XIV, existeix documentació de com la càrrega i descàrrega dels vaixells es realitzava a la desembocadura del torrent de



Muleta o dels norais, al que avui és l'extrem de la platja d'en Repic. Aquesta nomenclatura ve donada per la instal·lació l'any 1443 d'uns norais, que són columnes o anelles de ferro fixes a terra per a fermar-hi les embarcacions. En aquest punt també hi havia la pedra on la tradició diu que Sant Ramon de Penyafort es va fer a la mar. El punt que ens fa entendre la importància del nostre port són els drets que s'havien adquirit. Ja el 1399, Martí I d'Aragó concedí a la vila de Sóller la facultat d'admetre i descarregar al port el blat i fruits necessaris per a la població. És a dir, si en temps de fam passava pel port alguna embarcació amb aquestes càrregues, podien obligar a descarregar-les, amb l'única condició que ho havien de pagar abans que qualsevol altre deute. De fet existeix constància que aquest dret s'emprà en diverses ocasions.

Un altre dret del port que els jurats aconseguiren el 1451 era el de què els

pirates que entressin al port podien vendre les seves mercaderies, igual que podien fer a l'illa d'Eivissa. Evidentment es tractava dels pirates cristians que saquejaven la moreria o altres cristians enemics de la corona, però aquest fet era una forma d'atreure'ls al port de Sóller i estimular el comerç.

Una altra curiositat del segle XV és que el port comptava amb una drassana, no com ho entenem avui per la construcció de vaixells, sinó més aviat un pati senzill situat a vorera de mar, amb parets altes i amb porxades a l'interior. L'objectiu era el de guardar les naus quan feia tempesta i impedir que els esclaus s'escapessin. Durant aquesta època encara estava permesa l'esclavitud, sabent que el 1378 a Sóller hi havia 77 esclaus de 42 propietaris diferents, que havien de cobrir els costos de la drassana, ja que existia per protegir els vaixells dels seus esclaus. Amb aquests objectius sempre hi havia un guardià, que a més de vigilar les drassanes també guardava el timó i les veles dels vaixells que no cabien al tancat i es varaven a l'arena.

Aquest edifici també comptava amb una torre amb ballesteria i pont llevadís, per a la defensa del port. També sabem que el 1441 va ser artillada amb 4 "bussons de coure". D'aquesta estructura no s'ha conservat res, ja que a causa de la disminució dels esclaus al segle XVI i que els pirates algerians ja comptaven amb artilleria, es va abandonar completament i es va construir la fortalesa del port (Sa Torre).

Pel que fa als moviments de persones i mercaderies, després de la conquesta pel Rei en Jaume hi hagué total llibertat de moviments als ports, només controlats pels jurats de la vila, o impedit l'entrada de vaixells procedents de zones on hi hagués epidèmies, ja que el llatzeret no es construï fins a 1819. Amb els Àustries ja començaren les limitacions, exigint a tot el que volgués sortir de l'illa un bolletí, similar al passaport actual. Però amb l'arribada dels Borbons la cosa es va complicar pels ports com els de Sóller. Amb afany recaptador, es va prohibir extreure qualsevol producte agrícola per qualsevol port que no fos el de ciutat, naturalment pagant els impostos corresponents. I encara que sí que es pogués embarcar algunes mercaderies al Port de Sóller, s'havia de fer tal quantitat de papers que encara ho feien més complicat que anar a Palma.

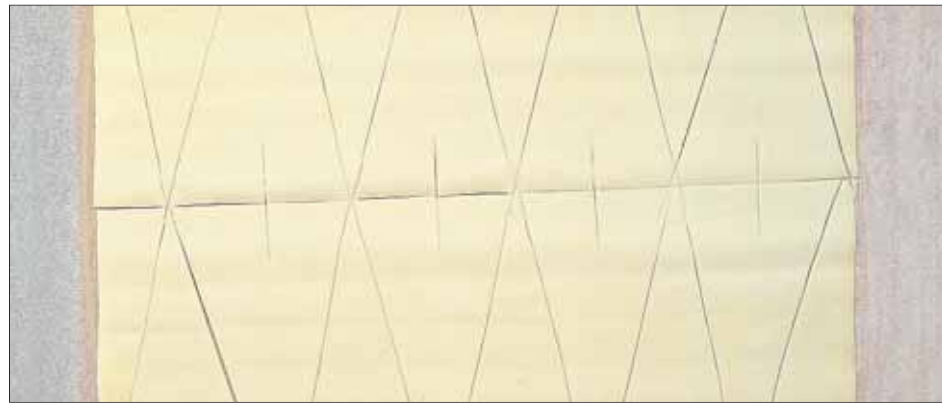
Però estam parlant d'un moment on encara no existia la carretera de Palma, i per tant tot s'havia de transportar bastejant-ho. Això dugué a què alguns sollerics il·lustrats demanessin tornar a tenir el dret d'embarcar aquí directament, cansats del fet que les taronges es podrissin al port de Palma esperant ser embarcades, que els costos de transport fossin més alts que els de producció, i exposant que el camí cap a França i Catalunya, que eren el mercat de la nostra fruita, era molt més curt des de Sóller que des de Palma.

En el pròxim article podrem veure quan aconseguiren els seus objectius, i les implicacions que tingué pel port de Sóller.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Massa de bolleria fullada: Croissants (i II)

(Ve de la setmana passada)

Si recordau, ja tenim la pasta estirada: un rectangle de pasta que envolta el greix. Tot estirat de forma rectangular amb una gruixa de mig centímetre o menys. Ara toca fer els plecs que seran els que donaran la textura desitjada a n'aquesta elaboració.

Plegat

Partim de que hem aconseguit un rectangle el més uniforme i regular possible, d'uns 60-70 cm de llargada per 30 d'amplada aproximadament; i amb la mateixa gruixa per totes bandes.

Una vegada que ho tenim, amb el pinzell li llevarem les restes de farina de damunt.

Volta doble

Feim una divisió imaginària del rectangle en dues meitats, i plegam els dos costats fins que els extrems es toquin en el centre, aixafam un poc amb el corró. Ara plegam sobre si mateixa la massa de forma que ens quedi un rectangle allargat de 4 plecs. Giram 90° i comencem a aprimar de bell nou, estirant bé fins que ens quedi un altre cop d'uns 60-70, per 30 aprox. Passam el pinzell i li donam una volta simple.

Volta simple

Ara en lloc de 4 són 3 parts imaginàries iguals, que plegarem una sobre l'altre. Una vegada feta la volta simple, convenientment plegat el rectangle, el deixam reposar mitja hora en fred, ben tapat amb un film de plàstic. Després tornam a estirar i li donam una nova volta simple. Reposam la pasta 3 minuts més. Ara ja podem estirar fins a formar un rectangle gran de 1/2cm de gruixa aprox. que dividirem en 2 a tot el llarg. De cada una de les 2 parts tallarem 10 triangles iguals, i un poc allargats. (veure fotografia)

Per a formar les peces, col·locam cadascun dels triangles amb la base mirant cap a nosaltres, i fem un petit tall al centre d'aquesta banda (veure fotografia). Si ens han sobrat retalls de pasta, podem col·locar un bocí al damunt del tall i servirà per a donar-li un poc més de gruixa al croissant. Agafam ara un dels els dos vèrtexs inferiors i els obrim un poc estirant lleugerament, i començam a embolicar sobre si mateix i cap a davant, procurant que la punta ens quedi a la part d'abaix (amb això aconseguirem que el croissant no se'ns desenvolupi massa pel centre i mantengui una bona forma) i

doblegam les banyes del croissant cap endavant. I una vegada formats, els anem col·locant dins una placa de forn engreixada convenientment, procurant pressionar un poc les puntes sobre la placa amb els polzes, com si els volguéssim aferrar.

Fermentació

Si hem treballat amb margarina, la temperatura de fermentació serà de 40/ 45°. Si hem emprat mantega procurarem que la temperatura no passi de 25°C. El procés de fermentació pot durar 1/2 hora o més segons el llevat. Sabreu que el croissant ha tovat quan dupliqui el seu volum i si fem pressió amb el dit manté la marca. Per si de cas, enforneu primer una sola peça i veis els resultats. Si vos pareix que no s'infla com toca, deixau-los tovar un poc més.

Cocció

El forn ha d'estar prèviament encalencit a 180°C, i pintarem amb ou batut amb l'ajut d'una brotxa suau les peces, just el moment abans d'entrar en el forn. Procurau no pintar damunt dels doblecs, doncs és possible que no desenvolupi bé. Immediatament que surtin del forn, si vos agrada que resultin brillants, es pinten amb un xarop (50% aigua i sucre).

El costum d'elaborar croissants remunta a una tradició mil·lenària, que perdura avui dia en pastissos molt semblants com el Tchareke d'Algèria o el Kaab el ghzal del Marroc. Segons la llegenda més divulgada, el croissant neix com un dels actes festius quan la ciutat de Viena se salva dels otomans a finals del segle XVII. El 1683, els soldats otomans al comandament del gran visir Kara Mustafà, després de conquerir la majoria de les regions a la vora del Danubi, assetgen Viena que, després de Constantinoble, hauria estat la primera conquesta important a Europa. Es diu que l'emperador va decidir condecorar els forners vienesos per la valuosa ajuda oferta. Aquests, com a agraïment, van elaborar dos pans: un amb el nom de "emperador", i un altre Hamond, en alemany: "mitja lluna", avantpassat de l'actual croissant, com mofa a la mitja lluna de la bandera otomana.

Bona setmana i fins d'aquí a una setmana.

Juan A. Fernández

