

Col·loquis dels dissabtes

La pesta de 1652

Mossèn Francesc Torrens, que va ésser Prevere de la Parròquia de Petra, acabava el 1921 els seus "Apuntes Històrics" sobre aquella vila, el qual manuscrit va restar en els arxius fins seixanta anys després, quan fou publicat. Un dels capítols fa referència a la pesta o contagi de 1652 i existeix un document original que aquest clergue erudit va transcriure. Diu així:

"Consell extraordinari de salut: Lo dia i any del susdit, convocats, congregats i ajuntats los membres del mateix, proposava l'honor Guillem Salom: Ja saben vostres mercès que la qüestió de la salut en altres parts van de mal en pitjor i així tenim necessitat de remei el que mullor serà ben vist i així los demanam consell de quin modo i manera nos tenim de regir en aquesta ocasió tan apretada per a poder guardar i fer de nostra part lo que més convenga per la conservació d'ella i entre altres lo de les guardes perquè el poble se queixa hagin de pagar alguna cosa per dit efecte, podent ells cadascú per la seva part guardar i assistir, com fan los homens diputats per dit efecte, sobre la qual proposició, discorreguts los vots, fonc determinat, per més de dues parts del consell que d'aquí en endavant se guard en la part de la present

vila conforme están per torn en les llistes de les nostres cases...".

- És un text mal d'entendre. Què vol dir en resum?

- Que s'havien de pagar uns tributs especials a cada poble afectat per la pesta i això per tal de poder atendre els contagiats i evitar que



es propagàs sense control aquell mal... Les viudes tendrien dret a ajut exterior, les persones que tenien cura d'evitar el contagi cobrarien un doblor, es tancaria la població i només deixarien dos carrers amb tanques o barreres per entrar o sortir, posarien guardians en aquells paratges de més risc d'accés per part de la gent externa, s'anomenarien morbers o curadors que serien sis, i se posarien multes als que no complissin aquelles normes...

- Caram! I què va ser això?

- Ho contava així l'any 1832 el vicari de Vilafranca Guillem Gayà: "El 1652 començà a Mallorca la pesta a 22 de gener. Mateu Rotger la va entrar pel Port de Sóller. S'escampà per Inca, Selva, Campanet, Sineu, Petra, Lluçmajor, Palma, Valldemossa i Bunyola... En un any moriren 24.006 persones, no comptant los que moriren en los camps, garrigues, coves i llocs ignorats. Durà aquesta plaga fins lo any 1654...". Els morts, a Sóller, foren 887. Es veu que la vigilància i els cordons de seguretat varen tenir èxit a altres pobles on no hi va haver víctimes com Alcúdia, Sa Pobla, Manacor, Santanyí, Escorca, Pollença, Sant Joan, Montuiri i Porreres. Sóller va ésser la vila

amb més apestats difunts. - Caram! - I així ho contava Mossèn Torrens: "En el mes de febrer de 1652 arribava a la Torre Picada, una barca del patró Mateu Rotger, amb tres homes de tripulació i un carregament de teles de Catalunya, per mitjà de les quals es va propagar per l'illa el contagi que assolava tota la Península. La Torre Picada es troba situada a la vila de Sóller, i de Sóller era natural Mateu Rotger. Començaren les defuncions a la mateixa torre,

la primera el mes de març, i llavors ja va córrer la pesta per Sóller, Palma, Alaró...".

- I va durar un any allò?

- Seguesc llegint Torrens: "La pesta començà a declinar el mes d'octubre i el desembre ja obriren les portes de Ciutat i començà el tràfec. Les defuncions dels pobles arribaren en conjunt a 4.980 i va costà aquesta gran desgràcia a Ciutat 196.560 lliures, un sou i sis diners. En els pobles 56.000 lliures menys...".

- Una autèntica fortuna d'aleshores.

- Les autoritats expedien "bolletes" o passaports per anar als pobles aquells que no duien al damunt el contagi. Així i tot es va prohibir severament fer passaports per anar a Inca, Alaró i Sóller.

- No m'estranya...

- Diuen que fins i tot els fossers varen caure malalts.

- Tampoc m'estranya...

- Diu encara Mossèn Torrens:

"També és cosa de notar que varen desaparèixer en aquest curt lapsus de temps famílies senceres, amb més d'un mort el mateix dia i dins la mateixa família". S'explica també que hagueren de fer sepultures col·lectives...

- I tot va començar a Sa Torre Picada.

- Així és.

Miquel Ferrà i Martorell



Visca Es Firó, amb seny...

Un any més Visca Es Firó visca respectant la festa ben rebuda gent honesta i fora d'aquí botelló Actituds sense perdó de locals o de forans són les que fermen les mans d'aquell que el viu amb amor i no troba solució a actituds tan banals

Sóller és un poble valent i això li ve d'avior no dugueu ja més brutor que el poble es sent impotent

Viviu-l'ho amb dignitat que ningú faci el pardal, i veureu com al final mantindrem la identitat

I si ens voleu visitar cal els costums respectar...

Moscard

Parlem de cuina

Anisakis

Darrerament han estat bastant habituals les vegades que he trobat anisakis al lluç (*Merluccius merluccius*) o al bacallà (*Gadus morhua*). Per desgràcia cada cop és més freqüent aquest paràsit del peix. Per això intentaré explicar un poc què és l'anisakis, com hem d'actuar i quines conseqüències en poden derivar del consum de peix afectat d'aquest paràsit.

Què és l'anisakis, «*Anisakis simplex*»?

Bàsicament és un cuc nematode que passa el seu cicle vital en el tub digestiu dels peixos i mamífers marins. Segons la OCU quasi el 40% del peix presenta anisakis. Cal dir que no es veu afectat el peix d'aigua dolça És un paràsit, això vol dir que viu a costa del seu hoste. I pot trametre'l per ingestió dels depredadors. En el cas dels humans, pot produir alteracions digestives i reaccions al·lèrgiques, que en alguns casos poden derivar en problemes crònics de per vida. Com en gairebé qualsevol altra al·lèrgia alimentària, els símptomes són urticària, dolor abdominal, nàusees, vòmits i diarrea. Les larves també poden causar una reacció al·lèrgica que, en els casos més seriosos, pot derivar en un xoc anafilàctic. Des que el 1995 es va descriure a Espanya el primer cas d'al·lèrgia greu a anisakis, s'han produït centenars de casos.

Es pot tractar?

Encara que de vegades és possible detectar i extreure el paràsit del cos humà, el tractament sol ser simptomàtic. S'usen protectors gàstrics, i en els casos d'al·lèrgia s'apliquen corticoides i antihistamítics. Els primers símptomes apareixen de forma ràpida en els primers seixanta minuts. Hi ha altres símptomes que triguen al voltant de sis hores a manifestar-se.

Que podem fer?

Les principals recomanacions són netejar el peix, separar les vísceres com més aviat millor. Depèn del nivell d'infecció hi ha vegades que els paràsits surten del paquet intestinal i es poden ficar dins la fibra muscular del peix, sobretot si a aquest no se li han retirat les butzes.

Si la infecció és elevada, com han estat els casos amb que m'he trobat, es veuen desenes de cucs blancs, d'un cm, que es mouen dins els peix i dins els líquids que queden dins les palanganes de conservació. En aquest casos on l'infecció és significativa, jo recomano no consumir-lo i tornar el peix.

No obstant, si la infecció és incipient podem no detectar els paràsits. En aquest casos la normativa recomana sempre coure bé el peix. El problema apareix en el cas de voler consumir el peix cru, marinat, en conserva, salat i qualsevol altre procés que prescindeixi de tractament tèrmic. En aquestes situació s'ha de congelar el peix a -

20 °C durant 24 hores, o a -18 °C 72 hores mínim. Això també s'aplica a coccions on el peix no arriba al 60 °C.

Resumint, i segons indica la normativa: «El tractament a més de 60 °C durant 10 minuts destrueix el paràsit, i la congelació a -20 °C durant 24 hores l'inactiva» (Reial Decret 1420/2006, de 1 de desembre sobre la prevenció de la parasitosis per anisakis).

Quins peixos poden ésser portadors?

Principalment el peix blanc, en major mesura els espècimens salvatges, ja que els peixos de piscifactories estan controlats respecte a l'anisakis. Igualment, els peixos d'aigües dolces com la truita, la carpa o els salmons no presenten aquest problema. Tampoc porten anisakis les ostres, petxines i els mol·luscs bivalves. Els crustacis poden presentar en casos molt puntuals presència d'anisakis. Però tot esta condicionant a la cadena tròfica.

El problema principal és que al nostre país està molt instaurant culturalment el consum de seitons (*Engraulis encrasicolus*) envinagrats, i l'àcid del vinagre no basta per a matar l'anisakis.

Segons l'OCU, a Espanya el 90% dels contagis per «*Anisakis simplex*» es produeixen després d'ingerir seitons.

Que diu la normativa respecte a la venda?

La llei ho permet i només planteja la retirada del peix infectat si la infestació és



molt evident (no n'hi ha prou diverses larves, per molt visibles que siguin). Legalment el peixater no està obligat a tornar els diners encara que en arribar a casa descobreixis molt anisakis en el teu peix. Però en el meu cas, ambdues vegades, el peixater me va tornar els diners. Tot s'ha de dir que les dues vegades la infecció era molt evident.

En el meu canal de youtube i al bloc us deixaré algunes fotos i vídeos de l'anisakis que he trobat, no obstant és molta la informació publicada al respecte i que cal consultar per saber que fer davant aquest problema.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

