

Divulgació

Indústria a Sóller al segle XVI

Al segle XVI, Sóller tenia una economia basada en l'agricultura, sobretot amb el cultiu de l'olivera, quedant en un segon pla la vinya, la morera i l'hort. S'ha d'entendre que era una època on eren freqüents els atacs dels corsaris per intentar saquejar tot el que poguessin, per tant era més segur conrear els olivars de les muntanyes que sembrar al fons del vall, i sobretot a l'horta, que per un costat estava molt a prop de la mar, i per altra banda era majoritàriament albufera. Però a causa de la necessitat de trobar noves terres per conrear, això obligà la gent a baixar de les muntanyes, i enfrontar-se als corsaris i a dessecar l'albufera. El fet que l'olivera fos el cultiu principal, ja ens diu que per lògica la indústria més important era la de convertir les olives, producte que amb poc temps es fa mal bé, amb oli. Per tant les tafones eren una indústria molt important, citant el cens d'aquesta època dues tafones a l'Alqueria del Comte, i una a plaça. Coneixent la quantitat de tafones que hi va haver fins no fa tant a Sóller pareix un nombre molt escàs, però no sé si és que encara no s'havien fet, o si per altra banda no estaven inscrites a aquest cens.



L'altra indústria que també per lògica havia de ser important és la de convertir el gra en farina per poder fer pa, és a dir, els molins fariners. En aquest cas sí que apareixen més molins al "stim" (el cens de l'època). En menciona quatre a dintre la vila de Sóller, dos a l'Alqueria del Comte, i un a Fornalutx. No deixa de ser curiós que sent tan escassa la producció de cereals a Sóller, hagi quedat més constància dels molins fariners que de les tafones. També ja apareixen els primers indicis de la indústria tèxtil a Sóller, que tanta importància agafaria amb el temps. En aquest cas, consten 10 molins drapers censats, essent alguns d'ells mixtes, drapers i fariners. En aquesta època pareix que la indústria tèxtil de Sóller estava basada amb l'elaboració de panys de llana i draps de lli. Pareix que la producció de teles no va agafar grans magnituds, però ja al segle XVI apareixen cinc mestres paraires o cardadors, que eren els que preparaven la llana per ser teixida, quatre mestres teixidors, i dos tallers on retallaven les peces. No es coneix la quantitat de tallers que hi

podia haver a Sóller, ja que segons pareix a les cases particulars n'hi havia, de fet a "ca es general" he sentit a dir que des de sempre n'hi havia hagut dos, que jo he vist desmuntats ja fets malbé als porxos, però sí que consta que els paraires tenien un camp destinat al blanqueig de les teles, pel qual l'autor arriba a la conclusió que per força també hi hauria d'haver alguna tintoreria. Com ja hem comentat, també es parla que a Sóller hi havia moreres per produir cucs de seda, però no està gens clar on s'obrava la seda. Sí que se sap que per promoure la producció de seda a Mallorca, el 1531 es crearen obradors a l'illa, però amb la contrapartida de tenir el monopoli de la producció de la morera i la seda a Mallorca, possible causa de la desaparició d'aquest cultiu a Sóller. També es citen altres artesans com 17 fusters, 9 sabaters, 6 sastres, 11 manobres, 2 candelers, un ferrer, un apotecari, un guixaire i un saboner. Però no hem de veure aquests menestrals com a persones que no fessin altra cosa. Pel que es pot entendre de les seves rentes, eren gent acomodada que a part del que poguessin treure de les seves propietats rústiques, es dedicaven a aquests oficis per tenir uns ingressos extres, essent

només 5 de tots els mencionats els que vivien exclusivament del que produïen amb les seves mans; 4 sabaters i un fuster. També hem d'entendre que no es tractava de grans indústries que poguessin exportar producte fora de Sóller, sinó petits tallers destinats a cobrir les necessitats del poble. Només la indústria oleícola i la tèxtil estaven enfocades a exportar. Aquesta informació, extreta de "El valle de Sóller y Mallorca en el siglo XVI", de Álvaro Santamaría, ens mostra una ciutat sobretot dedicada a l'agricultura, però que ja començava a donar les primeres passes cap a la ciutat industrialitzada, amb corrent elèctrica, en la que es convertiria amb el pas del temps, i de la qual ara només queden les companyies del Tren i el Gas, i les cases senyoriales que canviaren la fisonomia del poble.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Exposició de mones a l'IES Guillem Colom Casanovas

Mones de Pasqua i ous

Aquests dies són molts els dolços que hem cuinat i tastat, sobretot robiols, crespells i mones.

Precisament avui parlarem d'aquestes darreres.

La mona de Pasqua (no aquella feta de xocolata moldejada i decorada) és un dolç típic de la rebosteria espanyola que quasi es pot trobar tot l'any; no obstant això, en la major part del territori el seu consum està més restringit durant la Setmana Santa. Es prepara tradicionalment en les regions de Múrcia, València, Catalunya, Balears i Aragó.

També cal dir que s'elabora un dolç semblant, denominat tortell o "rosco" de Pasqua a Galícia, Sa Pobla; un altre anomenat *Hornazo* a Jaén, i a Astúries es denomina *Peragata* o "bola". Avui dia pot trobar-se amb lleugeres variacions en tot el país. És una coca que simbolitza la corema i les seves abstinències. Tradicionalment és un regal que feien els padrins joves als seus fillols el diumenge de Pasqua.

El nom prové de la *munna* o *mouna*, terme àrab que significa «regal de la boca». Un regal que els musulmans feien als seus senyors.

Mona de Pasqua

Per al pa de pessic: 4 ous, 150 grams de sucre, 150 grams de farina, 20 grams de farina d'ametlla, 5 grams de llevat, 2 blancs d'ou muntats i 50 grams de sucre.

Per a la trufa de guarnició: 125 grams de nata líquida, 30 grams de sucre i 250 grams de xocolata de cobertura negra.

Per a la cobertura: 250 grams de xocolata de cobertura negra, 125 grams de mantega.

Per farcir: 300 grams de melmelada de melicotó.

Elaboració

En primer lloc, i per fer el pa de pessic, muntau els 4 ous i els 150 g de sucre en un bol i amb l'ajuda d'un batedor. Ha de triplicar el seu volum inicial.

A part, mesclau la farina i el llevat, posau-los en un colador i deixau-los caure poc a poc sobre la mescla d'ous i sucre i mesclau amb suavitat. D'aquesta manera evitarem que es facin grums. Mesclau-ho bé amb una espàtula i aneu-hi incorporant la farina d'ametlla sense deixar de remenar.

En un altre bol, muntau els blancs a punt de neu, i quan estiguin a mig muntar, afegiu-hi 50 grams de sucre. Tot seguit, mesclau aquests blancs amb la mescla de farina i ous, i ompliu un motlle prèviament untat

amb mantega i enfarinat. Cuinau el pa de pessic al forn a 180 graus durant uns 40 o 45 minuts.

Passat aquest temps, deixau-lo refredar i desmotllau-lo. A continuació, desfeu la cobertura de xocolata al bany Maria.

Mentrestant, tallau el pa de pessic per la meitat i farciu-lo amb la melmelada. Quan la cobertura de xocolata estigui desfeta, posau-hi la mantega i anau-ho remenant fins que es fongui. I un cop tingueu la cobertura a punt, feu-la servir per a cobrir el pa de pessic, que haureu de deixar refredar una estona.

Aquí sí que hi entren en joc els ous de xocolata, ja que tradicionalment s'usaven per decorar la mona. Els haureu de fixar sobre la superfície del pastís amb trufa.

Per fer la trufa, poseu 125 cl de nata líquida a bullir. Quan bulli, afegiu-hi 30 grams de sucre i 250 grams de xocolata de cobertura negra. Remeneu-ho i manteniu-ho al foc fins que la xocolata es fongui. Un cop feta la trufa, deixeu-la refredar. Després podeu muntar-la.

Ara ja podeu muntar la mona, amb el pa de pessic, ous de xocolata (o altres formes), xocolata de colors i altres delícies dolces que us agradin.

No sempre les mones van decorades amb xocolata, segons la regió en podem trobar moltes varietats, això sí, sempre amb un ou (dur o de xocolata al damunt) sinònim de fertilitat, inici de la primavera. Entre els segles IX i XVIII, l'Església va prohibir el consum d'ous durant la quaresma per considerar-los l'equivalent a la carn, i per això la gent els bullia i els pintava per diferenciar-los dels frescos i poder consumir el dia de Pasqua de Resurrecció. Amb el temps, aquestes tradicions es van incorporar a la festivitat de Pasqua de Resurrecció i avui dia l'ou de Pasqua és un símbol universal. Per a molts, l'ou s'assembla a la resurrecció com un símbol de vida nova.

Com a curiositat i complement a n'aquest text us recomano veure els primers minuts del NODO de 3 d'abril de 1967.

<http://www.rtve.es/filmoteca/no-do/not-1265/1486912/>

Bon profit i espero que acabeu de passar una bona Setmana Santa.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

