

Si pens és perquè visc

Mallorca, després de la Conquesta, va ser una heretat difícil de repartir

Nota inicial

És la meua intenció que, avui, l'article quinzenal meu sigui un complement a la narració que descriu sobre la conquesta del rei En Jaume I en les pàgines extraordinàries del Sòller dedicades a les festes de Nadal i cap d'any.

Repartiment de Mallorca als nous pobladors catalans

La conquesta de Mallorca va ser una empresa difícil, en la qual no hi hagué uns soldats bèl·lics, impulsats per ideals nobles i reflexius, sinó que -sobretot- foren multituds de catalans que s'afegiren a la conquesta per guanyar-se unes terres en les quals hi trobarien noves maneres per fer-se rics i ser uns grans apoderats. Els temps primers després de la conquesta varen ser de pànic, de titubejos, baralles i conflictes, de fortes protestes, a causa dels repartiments i distribucions excessives en riquesa i grans territoris sempre repartits i obtinguts per nobles cavallers i catalans, tots ells de



famílies honorificades i de debò distingides. Abans d'ofrir-se molts catalans per unir-se a la conquesta i anar-hi voluntàriament, se'ls havia promès que tots els que cooperassin en ocupar Mallorca tendrien el seu benefici. L'any 1232 se redactà "El llibre del repartiment" a fi de que els drets econòmics de tots els que hi participassin quedassin clars i definits. I així fou:

Mallorca se dividí en 8 parts, 4 de les quals varen pertànyer al rei: Montuiri, Artà, Petra, Pollença, Almaruig, Inca i la meitat de Ciutat; i les altres 4 als nobles que l'acompanyaren. A Nunyo Sanç li va tocar Valldemossa, Bunyola i Manacor; al Bisbe de Barcelona, la meitat de Ciutat i la costa occidental fins Banyalbufar; al Comte d'Empúries, Muro, dos terços de Sòller i la meitat de l'Albufera; i al Vescomte de Bearn Canarossa, Sencelles, Santa Eugènia, Santa Maria, Binissalem i Alaró.

El centre principal estava a Palma, cosa que obligava que els primers jurats del Govern fossin elegits per la "Ciutat de Mallorca", si bé, també n'era competència seva governar tota l'Illa.

La societat mallorquina era jove, animada i amb molts de drets en comparació a altres llocs en la mateixa època; això no vol dir que se suprimís l'esclavitud, ni que tothom tengués els mateixos drets. El tràfic d'esclaus era el nostre pa de cada dia. Ja no hi era el rei En Jaume, quan fou atorgada feudatària Menorca a uns nobles i, tenguada ja per conquerida Eivissa. El rei En Jaume, que, de pas, vengué a Mallorca i fou rebut amb tots els honors, la trobà molt bella i florica, opulenta i sobrada de valors i, segons ell, en plena joventut.

En Jaume II, ja Rei de Mallorca

En el testament del rei En Jaume I (el 1276) dividí el seu regne entre els fills tenguets amb Violant d'Hongria, amb la qual se casà per segona vegada. Amb la primera esposa sols n'havia tenguut un, que se li va morir. Al primogènit, Pere, li deixà els regnes d'Aragó i València, i el comtat de Barcelona; i a Jaume, el regne de Mallorca, de Menorca -feudatària encara- i de Eivissa; també Montpeller, els comtats de Rosselló,

el Conflent i la Cerdanya i el vescomtat de Carladés. Així començava l'etapa del Regne primitiu de Mallorca que, com se podrà veure, no fou la única entre les Illes que allunyades, quedaren independents de la Península. Però tampoc que, per la força dels poders exteriors i necessaris no se pogué sostenir emancipada. El problema més visible de la independència de Mallorca fou, no sols la seva situació difícil d'arribar-hi, sinó també per la debilitat política i de poca força militar, mal grat tengués els tresors d'or de les nostres torres a l'aguait de totes les costes del nostre mar.

En Jaume II era un home dèbil, de caràcter bondadós, amant de la pau. Regnà 3 anys. Coronat l'any 1276, se va veure obligat a rendir-se davant el seu germà Pere. No obstant, això no significà cap canvi dins nostra societat mallorquina, conservant els privilegis i franquícies. La política d'aliances entre els regnats del Mediterrani era difícil i desorganitzada per l'ambició de Pere II. Tot i així, Mallorca no deixà d'estar atenta a les qüestions i dificultats i perdurà i perdura, encara, preparada a encarar-se als desordres mundials, així com nosaltres la vivim a hores d'ara, gràcies a Déu.

(*) Resum fet i estudiat, sols l'he traduït del castellà al mallorquí, en "Crònica de la història de Mallorca" de Joana Maria Roque.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Jornada Micològica al Museu Balear de Ciències Naturals de Sòller

El passat 18 de novembre, (uf, com ha passat el temps!), es va dur a terme la ja tradicional jornada "boletaire" del Museu. Una exposició molt interessant amb més de 200 espècies de bolets, activitats lúdico-educatives per als més petits i un interessant *show cooking* foren el nucli principal de les activitats d'aquest dia.

La part gastronòmica va córrer a càrrec del professor de l'EHIB Lluís Cardell Batlle. La gent de la escola d'hoteleria de la UIB va elaborar davant el gran nombre de públic assistent un *Ramen vegà*, amb miso, tofu i *dumplings* de bolets i deconstrucció de greixonera de brosat en forma de barquillos farcits d'escuma de brosat. Una saborosa proposta que us recomano que prepareu per si encara no teniu clars els menús d'aquestes festes.



Ramen vegà, amb miso, tofu i dumplings de bolets

Ingredients per a 4 persones

- 8 dl de brou de verdures.
- 150 grams de tofu.
- 40 grams de miso.
- 1 ceba tendra.
- 50 grams de pastanaga.
- 50 grams de *pak choi* (col xinesa).
- 20 grams de cilantre fresc.

Per a fer la massa dels dumplings

- 100 grams de farina.
- 0,8 dl d'aigua i un poc de sal.

Pel farcit dels dumplings

- 100 grams de shiitake (*Lentinula edodes*).
- 100 grams de xampinyons (*Agaricus bisporus*).
- 50 grams d'orella de judes (*Auricularia auricula-judae*).
- 25 grams de ceba tendra.
- 1 dent d'all.
- 20 grams de gingebre.
- 4 cullerades de salsa de soja.
- 2 d'oli de sèsam.
- Sal i pebre bo negre.

Elaboració dels dumplings

Mesclarem la farina, la sal i l'aigua fins a aconseguir una massa tirant a dura. Reservarem aquesta massa tapada amb un film durant una hora. Estirarem la massa amb un corró i un poc de farina i farem unes oblees d'uns 10 cm de diàmetre. Picarem en brunoise els bolets, la ceba tendra, l'all i el gingebre. Saltejarem tot amb l'oli de sèsam de forma ràpida a foc viu. Afegirem la salsa de soja i ho assaonarem bé. Deixarem refredar. Un cop fred el farciment posarem una mica d'ell en el centre dels discs de pasta que

hem fet. I ho tancarem untant un poc de pasteta (aigua i farina mesclada) per les vores dels cercles. Els hi podem donar la forma que vulguem com a empanadillas, gyozas o semblants. Si no les emprarem totes les podem congelar en aquest punt.

Preparació

Mesclarem el brou amb el miso i ho encalentirem. Si fos necessari rectificarem de sabor i el posarem dins un gerra per servir.

Tallarem el tofu a daus petits i els saltejarem a foc viu. Tallar la ceba tendra a rodanxes fines. La pastanaga la farem a juliana fina. La col xinesa la tallarem a juliana gruixada i la saltejarem uns segons però deixant-la al dente.

Farem bullir els *dumplings* en abundant aigua amb sal durant 3 o 4 minuts.

Picar el cilantre

Muntatge

Dins un bol (individual) posarem els *dumplings* en el centre, juntament amb el tofu saltejat. Al voltant disposarem la resta de vegetals i empolsarem amb el cilantre picat.

Servirem el bol ben curiós i el brou ben calent per a que els nostres comensals es serveixin ells mateixos escaldant les verdures i els dumplings.

Vull agrair a Lluís Cardell i a l'EHIB la cessió d'aquesta saborosa recepta. Bon Nadal a tothom i bones festes! parlemdecuina@hotmail.com www.cuinant.com

Juan A. Fernández

