

Si pens és perquè visc

## El cristianisme a Mallorca (II)

Per començar he de recordar-us que la narració d'avui és còpia, lletra per lletra, del fragment de "la història del cristianisme" de Mn. Xamena, que vaig publicar en el meu article quinzenal del "Sóller", l'11 de maig.



### Basilica de Sa Carrotja de Manacor

"Com es pot veure els cristians de les Illes Balears estaven en relació amb el nord d'Àfrica i Sant Agustí exercia el seu mestratge a les illes.

L'any 1808 foren descoberts d'una basílica cristiana en el port de Manacor, en el lloc conegut amb el nom de Sa Carrotja.

Així que, fou excavada per l'arquitecte Rubió i Bellver. Es tractava d'una basílica rectangular de tres naus separades per columnes i d'un vestíbul on hi havia la piscina baptismal en forma de creu. Tenia en total uns 25 m. de llargària. Estava orientada amb l'absis cap a llevant. També fou descoberta una gran pedra rectangular en el centre, la qual probablement era l'altar o ara (= taula de sacrifici), amb el petit sepulcre per a les relíquies. En el recinte de la basílica foren descoberts molts de sepulcres orientals tots amb els peus girats cap a llevant.

Per la poca consistència de les parets sembla que era una construcció pobra i de poca altura.

L'arquitecte Rubió i Bellver deduí, de l'estructura de l'edifici i del fragments de mosaics descoberts, que es tracta d'una basílica a l'estil d'altres del nord d'Àfrica i d'Àsia Menor, construïda a finals del segle IV o a principis del V.

Basilica de Son Peretó, a la carretera de Manacor a Capdepera.

Mn. Joan Aguiló descobrí l'any 1912 els fonaments i ruïnes d'una altra basílica cristiana a Son Peretó, a 6'5 km. de Manacor, a la carretera de Capdepera. Encara que fos un edifici més noble que el de Sa Carrotja, l'estructura era semblant. Constava de tres naus separades per pilastres i columnes i d'un vestíbul amb dues piscines baptismal cruciformes. Tenia

en total uns 31 m. per 14 m. i estava orientada amb l'absis cap a llevant. El trespol estava cobert per mosaic de diferents colors que formaven figures geomètriques. Se'n poden veure fragments en el museu municipal de Manacor, on també es guarda, molt ben conservat, el mosaic epitafi (=inscripció sepulcral) d'una cristiana Baleria. Sembla que aquesta basílica va ésser construïda a finals del segle IV i que subsistí, almenys fins al segle VI. Tant en l'estructura de l'edifici com en la factura del mosaic es nota la influència africana i oriental.

Hi ha indicis que fou destruïda (pels vàndals?) i que més tard reconstruïda. Els vàndals, després d'haver travessat la Gàl·lia, s'havien establerts al sud d'Hispania, a Bètica (sistema muntanyós que s'estén pel Sud i Sud-est

de la Península Ibèrica, des de l'estret de Gibraltar, passant per Eivissa, fins a Mallorca). Se feren forts i vanceren els romans. L'any 426 es llançaren al Mediterrani com a pirates, arribaren a les Balears, les devastaren completament i s'endugueren molt de botí. Però les illes continuaren subjectes a l'imperi romà, ja



agonitzant.

L'any 429, vanceren els romans, constituint-se un poderós regne que tingué per capital Cartago (439)." Fins aquí les paraules del Mn. Xamena.

### Ara jo me pregunt:

Supòs que el cristianisme, copejat i malferit per aquests interregnes, hagué de suar sang i aigua per aguantar-se de peu i arribar fins a nosaltres. Dels vàndals, ara per ara, ni se'n parla, ni se'ls coneix; dels cristians -bé o malament- se'ls coneix i se'n parla per tot el món i no poc: "El cel i la terra passaran per ull, però les meves paraules sobreviuran dins els temps", digué Jesús.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Treballar la xocolata

Tal vegada sigui la xocolata un dels productes dolços més emprats dins la cuina. També és un dels que més possibilitats ofereix a l'hora de crear plats o decoracions amb ell. Si a n'això li afegim la seva relativa facilitat d'utilització; doncs aconseguim un producte present en la gran majoria de menús i cartes de postres.

Però malgrat aquesta aparent facilitat d'utilització, cal tenir en compte una sèrie de consells a l'hora de manejar aquest tresor obscur.

-La xocolata és un producte delicat, per això s'ha de conservar sempre dins el seu envàs original i allunyat de fonts de calor o olor que el podrien fer malbé.

-Ara que encara no ha arribat del tot la calor encara el podem emprar a temperatura ambient. La temperatura ideal per a la seva manipulació seria al voltant de 20-22°C, amb una humitat relativa inferior al 50%.

-La xocolata de cobertura s'ha de fondre al bany Maria a no més de 40°C (temperatura de la xocolata), i un cop fosa l'hem de temperar fins a 33°C la cobertura negra i 28 la blanca i treballar-la en aquestes temperatures. També es pot fondre al microones però requereix lapsus molts curts de temps i remenar-lo sovint.

-Hem de tenir especial cura en que l'aigua del bany Maria no ens entri dins la xocolata mentre l'estem fonent

-Si temperem bé la xocolata aconseguirem un resultat brillant, gràcies a que el greix present en la xocolata forma una pel·lícula a la superfície, si no ens quedarà mate la nostra elaboració.

-Els motlles i tots els estris que usem durant l'elaboració ha d'estar perfectament nets amb aigua calenta i sabó i després els eixugarem be i els netejarem amb alcohol o aigua oxigenada per a eliminar les restes de calç de l'aigua.

-Per a la manipulació de la xocolata usarem sempre guants de làtex o de vinil per a evitar deixar les marques dactilars en les diverses peces.

-Usarem foli, paper sulfuritzat, siliconat o acetat net i sense arrugues ni marques.

Una vegada tinguts en compte aquests consells ja podem passar a fondre la xocolata i temperar-la si volem fer alguna figura amb ella.

-Com temperar la xocolata: amb l'espàtula,

collirem la meitat de la xocolata ja fosa (40°C) i l'anirem mesclant i agitant sobre una taula ben neta, un cop assolida la temperatura desitjada (28°C negra i 25 blanca) la mesclarem amb la resta de xocolata i seguirem remenant fins a la temperatura final de temperat: 33°C la cobertura negra i 28 la blanca.

Tècniques, formes i figures.

-Canutillos: Una vegada temperada la xocolata; sobre la taula preferentment de marbre, estenem una fina capa, quan aquesta adquireixi un color mate, anam gratant amb una espàtula fins a aconseguir la formació de petits cilindres que s'emboquin sobre ells mateixos.

-Ventalls: una vegada temperada la xocolata, en la taula de marbre l'estenem en una fina capa. En aquest cas usarem xocolata negra i blanca mesclades un poquet semblant un color marmolat. Quan la xocolata comenci a refredar-se, amb una espàtula i pressionant en un dels extrems de la secció de xocolata que estem gratant (com abans), amb el polze hem de fer un plec en aquest extrem i obtindrem la forma semblant a la d'un ventall.

-Reixeta: Fiquem una palangana metàl·lica en el congelador. Al cap de 10 minuts traïem la safata i realitzem unes línies en forma de reixa sobre la mateixa utilitzant el cornet. La temperatura de la safata produirà una solidificació immediata de la xocolata que ens permetrà desenganxar fàcilment amb ajuda d'una espàtula. També o podem fer a la inversa, és a dir, formar la reixeta a sobre un paper de foli i després donar-li uns minuts de congelació.

Per a que aquests consells us quedin més clars, en el bloc <http://cuinant-blog.blogspot.com.es> us deixo, diguem-ne, el pas a pas de cada una de les formes que us he mostrat. Però segur que amb un poc de pràctica i imaginació podeu fer figures de xocolata o decoracions ben vistoses. I ja que parlem del bloc, us voldria donar les gràcies perquè ja ha assolit més de 15.000 visites. Bona setmana i ens trobam dissabte que ve aquí mateix parlant de cuina.

[www.cuinant.com/](http://www.cuinant.com/)  
[parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com)

Juan A. Fernández

