

Col·laboració especial

Sistema d'alarma previ a les torres (i II)

Fa dues setmanes vàrem xerrar del sistema d'organització per fer fluir la informació que s'emprava en el segle XVI per poder defensar-se dels pirates, tot i que no hi havia fons suficients per fortificar tot el litoral mediterrani. Doncs seguint el sistema que explicàrem, el 21 de juny de 1519, arribà a Sóller aquest missatge: «Tretze fustes de moros han barrejada Salou e tenen assetiat Vilanova. Gurgut Rays, ab coranta tres vaxells ha preses y cremades dos viles grosses de Gènova».



Aquest sistema es va demostrar eficaç en multitud d'ocasions i un pic els canals d'informació havien funcionat, tocava posar en marxa tota la logística militar. Com hem dit, quan el virrei rebia un avís important, es proclamava l'estat d'alarma, i s'iniciava una cadena d'accions dirigida reforçar la defensa. I en el cas d'haver observat una flota massiva com el de l'avís que feren arribar a Sóller, és a dir més de 40 vaixells, es procedia a organitzar la defensa.

Primer de tot es concentraven totes les unitats de cavalleria pesada a Palma, a més de desplaçar-se fins a la capital les milícies de les viles properes, per tal de constituir una reserva tàctica sòlida, per defensar-se d'un atac directe o preparar-se per si havien de fer algun contraatac. A continuació s'organitzava la recollida de blat a la capital, amb l'objectiu de poder mantenir alimentada la població en cas de setge, així com per evitar que els pirates ho poguessin saquejar. De la mateixa manera es duïen a tots els animals a les muntanyes, a llocs on totes les viles tenien ja fets dipòsits de queviures. També s'intentava agrupar tota la gent que no podia combatre en llocs preestablerts a les muntanyes, imaginant coincidint amb els dipòsits de queviures. És a dir, totes les persones majors, malalts, dones i infants, abandonaven casa seva per salvar la vida. Això tenia més sentit a tota la zona de la Serra de Tramuntana, on la seva orografia escarpada facilitava molt escapar dels pirates. Pel que sabem de les cròniques de la jornada de Sant Ponç, és exactament el que va passar, ja que encara no hi havia la fortificació que després es faria a l'església, i per tant la gent no tenia més remei que fugir.

Com també diguérem la setmana passada,

l'altra plaça fort de l'illa era Alcúdia, on es concentraven les milícies de Pollença, Sa Pobla, Muro, Campanet i algunes vegades inclús d'Inca, així com les reserves de queviures d'aquesta altra zona, per defensar la segona ciutat de l'illa i per crear un altre reserva tàctica. I per últim, es reforçaven certes viles litorals amb especial importància, com era el cas de Sóller, que veia reforçades les seves milícies amb les de Bunyola, Alaró i a vegades Santa Maria del Camí, que eren obligades a socórrer la ciutat en cas d'atac.

Aquest sistema deixava completament indefens tot el pla de Mallorca, però és que ja s'havia determinat amb anterioritat que aquesta zona resultava completament indefensable, i per tant no es destinaven a recursos valuoses a defensar el que tanmateix ja es donava per perdut. Pel que fa al Port de Sóller, sí que hi havia una petita fortificació ubicada al que avui en dia encara coneixem com a Sa Torra, per protegir l'entrada del port i el que era el moll, que recordem estava al torrent dels Norais, a la platja d'en Repic. Però aquesta fortificació tan sols era una petita fortalesa amb pont llevadís i armat amb artilleria lleugera, i pel que es pot extreure dels documents de l'època havia quedat molt danyat durant les germanies, i a 1530 ja requeria reformes. Però els sollerics no



volien pagar aquestes obres perquè deien que eren part de la defensa de l'illa, i no tan sols per a la defensa de Sóller, ja que degut a la presència quasi constant de pirates a Sa Dragonera, el transport de persones entre Mallorca i la Península solia passar per Sóller, i els bergantins usats pel sistema d'alarma que connectava a tot el Mediterrani moltes vegades sortien de Sóller. Però pel contrari i pel que pareix una constant de l'època, la corona no tenia doblers per finançar aquesta obra. La base històrica per escriure aquesta sèrie d'articles ha estat extreta del llibre «El valle de Soller y Mallorca en el siglo XVI», d'Álvaro Santamaria.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Gastronomia d'estiu (I): Fruites i batuts. 1er concurs de cuina

Detox, saciants, refrescants, multi vitamínics, diürètics, sans i molts d'altres adjectius i qualificatius reben aquest grup d'elaboracions culinàries, i malgrat se'n poden fer tot l'any, sembla l'estiu l'època més propícia per a sortir a passejar a la fresca i prendre un bon batut mirant la posta de sol.

De fa un temps cap aquí s'han posat un poc més de «moda» i sobretot en la seva variant anomenada *smoothies*, i si els hi afegim l'altre «novetat» que és la de combinar fruites i hortalisses, doncs trobam que quasi els podem anomenar súper aliments.

Però què ens aporten nutricionalment parlant? Com s'elaboren? Com es conserven?.

Abans de prosseguir deixar clar que en aquesta tertúlia sols faré menció als batuts casolans (fets nostres), deixant de banda tots els productes industrials, congelats o altres presentacions que hagin sofert un procés industrial previ al seu consum.

A cuina, abans de començar a elaborar res, sempre feim una bona «mice en place», és a dir, preparam tot allò que hem de menester. Així que abans de començar hem de tenir a mà el següent: una batedora amb tassó americà o l'accessori adequat del nostre turmix o robot de cuina. També n'hi ha que usen la Thermomix, però com que jo no en tenc no us ho podré mostrar.

Després hem de preparar: un bol, tassons, un morter, gel picat, gelats variats, llet, fines herbes per a decorar, sucre blanca i sucre de canya. I poc més... a sí!.. fruita i hortalisses fresques. Recordau que la base d'un bon batut és la llet, comprou una llet sense sucre afegit i preferiblement ecològica. I no necessàriament ha d'ésser llet de vaca, provau de fer-ne amb llet d'ametlles o de soja, descobrireu nous sabors. Un altre consell és sobre les fruites. Podem usar-ne de fresques, però també les podem congelar i així ens substituiran el gel i no afegirem aigua extra que ens feria perdre un poc de sabor.

Malgrat el consum de llet i fruites és tant antic com la pròpia història de la gastronomia, la unió batuda d'ambdós productes no es va concebre fins l'aparició de les màquines refrigeradores amb el boom industrial del segle XIX. Cal a dir que dins de la mateixa família trobam altres elaboracions, com els sucs, els líquats, els granissats, els sorbets o els gelats. I si bé són diferents entre ells, comparteixen algunes característiques que són extrapolables entre ells. Passem a la cuina.

Més consells per a fer un bon batut:

Els batuts, i ja ho diu la mateixa paraula, s'han de batre be (quasi emulsionar) així que a l'hora de fer-los els heu de batre entre 3 i 5 minuts per aconseguir una bona textura. Res de fer 1-2-3 i ja està.

Per a aconseguir una bona textura sense posar farines o fècules, heu d'incloure en la vostra combinació fruites de textura pastosa com pomes, plàtans, mango, papaia, melicotons o albercocs. Si no ho fem així pot quedar massa aigualós.

Sí us dic que combinarem pinya i coco o fraules i plàtan, ningú s'estranyaria massa, però el món dels batuts és tan ampli com fer-ne de: plàtans, gerds i espinacs; pera i àpit o mango i pastanaga. Però no tot val i posar-hi moltes



coses no és garantia d'un bon resultat. Millor usar 3 o 4 ingredients ben avinguts i tot i que de gustos colors, us puc donar algunes idees per a combinar. Fruites pastoses i dolces combinen bé amb d'altres més aquoses i fresques. Podem contrarestar un excés de dolçor amb cítrics. I si volem usar algun vegetal com cogombres o espinacs ho posarem en una proporció de 3 de fruita i 1 de verdura. Usarem fruita en el seu punt òptim de maduració. Si una fruita sense madurar és molt amarga, sencera i fresca, doncs triturada o en suc ens donarà el mateix mal sabor al batut. Els líquids tals com llet, aigua o sucs els posarem un cop la fruita ja estigui triturada. A més ho farem poc a poc... d'espès podem fer clar, però a l'inrevés és més difícil. La proporció de líquid aproximada seria el suficient per cobrir la fruita trossejada abans de triturar... o un poc menys. Després li afegim més si n'hi fa falta.

Receptes:

(1)

300 grams de plàtans, 300 grams de fraules, 300 grams de nectarines, 200 grams de llet d'ametlles (i 100 grams més si n'hi fa falta); dues o tres fulles de menta i el suc d'una llima. Tot ben batut i abans de servir posarem gel i unes fulles de menta per sobre. També el podem decorar amb un bocí de fruita a sobre. (Foto)

(2)

Un advocat ben madur, 50 grams de brots tendres d'espinacs, 500 grams de pinya tropical, un poc de sal, el suc d'una llimona i 250 (+250) grams de te verd fred.

(3)

2 tasses de iogurt cremós, 1+1 tasses de llet, 2 plàtans congelats a daus, vainilla en pols. Abans de servir li posarem, ben mesclat, una bolla de gelat de vainilla.

Voldria organitzar un concurs de receptes de cuina, així que si voleu aconseguir un lot de llibres de cuina, podeu enviar les vostres receptes a parlemdecuina@hotmail.com. Entre totes les enviades rifarem un lot de llibres en un sorteig públic dia 23 d'agost a les 10:00, a les oficines del Setmanari Sóller. Les bases completes les trobareu a <https://cuinant-blog.blogspot.com/2018/07/primer-concurs-de-cuina-parlem-de-cuina.html>

Bon profit i bon batut.

Juan A. Fernández

