

Divulgació

Vies de comunicació (III): La modernització del port

En l'anterior article parlàrem de l'evolució del port des de les primeres notícies escrites que tenim fins a la prohibició d'embarcament de mercaderies pels Borbons. Aquesta setmana veurem com es va anar modernitzant el port. Després de la prohibició de comerciar des del Port de Sóller, el 1774, després de dos anys d'esforços per part dels sollerics, aconseguiren que es tornés a habilitar el port de Sóller per treure hortalisses, taronges, llimones i altres fruites. Aquest fet evidentment disparà la producció de taronges a la nostra vall, donant lloc al paisatge que ara coneixem. Ja el 1811, gràcies a la bona posició que tenia el Bisbe



Nadal a la cort, aconseguí l'equiparació dels drets del port de Sóller al de Palma, fent-se efectiva el 1814.

Un pic creats els drets s'hagué de construir la infraestructura per poder mantenir aquest nou comerç, per facilitar l'embarcament de les mercaderies i donar seguretat a les embarcacions. En aquell moment els temporals rebotaven cap on hi havia els vaixells, al torrent dels norais, fent que si hi feien temporals de tramuntana s'haguessin de treure els vaixells de la mar perquè estiguessin segurs. Per tal de solucionar això, es va projectar la construcció del moll que està a peus de l'oratori de Sant Ramon. Però aquesta obra no va ser massa agraciada, i unit a què en aquell temps encara no hi havia enginyers com a tals i les obres requeien sobre l'ajuntament i el regidor corresponent, i el que Rullan i Mir explica més bé com a interessos personals, les obres varen ser molt més cares i llargues de l'esperat. Aquestes s'iniciaren el 1786, però uns el volien més curt, i uns altres més llarg. Després d'un temporal que quasi se'l va endur, els que el volien més curt temien que si l'allargaven massa, tanmateix la mar el destrossaria, quedant sense moll i sense poder emprar el port, ja que tots els enderrocs del moll l'hi traurien el calat al que necessitaven les embarcacions. Això sense comptar que ben aviat hagueren acabat els doblers que havien recaptat a base d'imposts als pagesos i donacions. També es va aprofitar aquesta reforma del port per millorar les seves defenses militars, decidint el 1793 construir una bateria d'artilleria que creués el foc amb "Sa Torre", per així assegurar que no entrés cap vaixell enemic, quedant construïda en menys d'un any.

I per acabar d'embullar fil, després de plets i discussions dels sollerics, l'estat considerà que aquest moll era un tema molt important,

i per tant era un assumpte de "la real Hacienda", i que per tant les despeses correspondrien a l'estat, però també volien tenir la darrera paraula amb les decisions que es prenguessin a partir d'aquell moment. I després de tant de trull que ja havien tengut, evidentment això encara ho empitjorava, ja que l'ajuntament i els que havien fet les donacions no ho acceptaren. I ja tenim les obres aturades un altre pic. Finalment es va reprendre la construcció el 1809 amb extrema lentitud, acabant l'obra el 1821, després de 35 anys de discussions, plets, i pareix que alguna grapada a la bossa. Això és tot el que va passar fins al moment de l'escriptura d'aquests llibres, donant com

a resultat el que Rullan i Mir descrigué amb aquestes belles paraules:

"En una cuenca formada por el apéndice de las montañas de Castelló y de la Figuera, se halla situado el puerto de Sóller. Las bellezas que comprende se ocultan al viajero hasta que, después de haber recorrido la frondosa huerta, logra salvar la estrecha garganta que da paso al torrente mayor, entre la Mola i Binidorm, flanqueando la fértil vega del Camp de Sa Mà. Una extensa bahía, el bramido de las olas furiosas corren a estrellarse al pie de formidables rocas i verdes olivares, el crujir de las norias que fecundizan dilatados campos de perales, y un inmenso lago circuido por una faja de blancas arenas, son los primeros objetos que hieren su imaginación. La solitaria torre de Piedra Picada, la modesta Fortaleza y el santuario de Santa Catalina, cual vigilantes centinelas, se presentan después evocando recuerdos del pasado; y el bosque de mástiles que ondean vistosos gallardetes, y los variados cantares de marinería, ocupada en la carga y descarga de sus buques, dan evidentes pruebas de la riqueza de nuestro pueblo y de la ferocidad de sus tierras, al paso que acrecientan las agradables impresiones de aquel bello panorama, donde sin esfuerzo de imaginación hallan recursos el pintor para componer sus fantásticos paisajes, el poeta para inspirarse y entonar sublimes trovas, y el cristiano para meditar las grandezas del Eterno".

Per descomptat aquí encara falten les obres posteriors a Rullan i Mir, que contarem la pròxima setmana, també a partir de documents escrits per un altre solleric.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Balear Skills Cuina 2016. Coulant de xocolata

La setmana passada (des del dilluns 21 fins al divendres 25 de novembre) 60 alumnes de 22 centres de les Illes Balears varen competir al Balear Skills, amb l'objectiu de demostrar les seves habilitats adquirides al llarg del curs escolar.

Aquest any, aquesta competició d'alumnes de formació professional presentà com a important novetat l'augment del nombre de modalitats en 4, i que suposà un total de 13 modalitats en concurs.

Aquesta competició te com a finalitat promocionar, potenciar i fer difusió de la formació professional, així com impulsar els estudis de formació professional i

difondre les bones pràctiques dels alumnes als centres educatius i en la societat en general.

Entre aquests objectius, és una part fonamental potenciar la relació entre els centres educatius i les empreses, i també proporcionar un punt de trobada entre l'alumnat, el professorat i les empreses relacionades amb el seu sector.

La competició Balear Skills permet designar als alumnes que han de representar les Illes Balears al campionat Spain Skills, que està previst que es realitzi a Madrid de l'1 al 4 de març de 2017.

Els centres seu foren:

- IES Josep Sureda i Blanes (Palma), que acollí als alumnes de Jardineria.
- IES Llucmajor, amb Instal·lacions elèctriques / Instal·lacions frigorífiques.
- IES Francesc de Borja Moll (Palma). Amb les competicions d'Estètica i Perruqueria.
- IES Manacor, que acollí la competició de Suport de xarxes / Aplicacions web.
- IES Juníper Serra (Palma). Competicions de Pastisseria / Restaurant i bar / Tecnologia de l'automòbil / Pintura de l'automòbil / Carrosseria i Cuina.

Fou precisament en aquesta darrera especialitat (cuina) on participà l'Institut de Sóller. Valentina González, alumna del grau mitjà de cuina, lluità de valent durant tot el dimecres matí per tal d'assolir el primer lloc.

Al final no va poder ser, però igualment, enhorabona! Tenim una gran Xef, i segur que amb un futur professional ple d'èxits. Aprofit també per donar l'enhorabona a Cristina Llorens de l'IES Maria Àngels Cardona de Menorca, que assolí el primer lloc de cuina, i amb ell una plaça per a la final nacional d'aquesta competició.

Un dels plats que realitzà na Valentina fou un:

Coulant de Xocolata

Ingredients per a dues persones:

- Xocolata de cobertura: 150 grams.
- Mantega sense sal: 60 grams.
- Sucre: 90 grams.
- Farina: 30 grams.



- 3 Ous.
- Sucre glacé.

Preparació:

Encendrem el forn i el posarem a 200 °C, perquè vagi encalentint-se mentre preparam la recepta. Aprofitam també per preparar els motlles en els que farem els coulant, que haurem d'untar amb una mica de mantega i farina, perquè no s'aferrin.

Posam a fondre 100 grams de la xocolata trossejada, juntament amb la mantega, i deixam que es fongui a foc suau, remenant de tant en tant perquè tots dos ingredients es mesclin bé fins a quedar totalment fosos. D'altra banda, muntarem els ous amb el sucre, durant 5 minuts i amb intensitat, perquè augmentin el seu volum de manera considerable (han de quedar molt ben pujats, millor a màquina). Un cop ho tinguem llest, afegirem la farina tamisada i mesclarem bé. Finalment, quan estigui ja fred, afegim la xocolata fosa i tornam a mesclar el millor possible, aquest pic amb suavitat.

Amb aquesta crema omplim un terç d'un motlle i sobre la crema hi posam la meitat de la xocolata que reservem sense fondre (picada o trossejada), i tornem a omplir per sobre amb la massa que teníem preparada. Feim el mateix amb l'altre motlle. Quan el forn hagi arribat a la temperatura desitjada, enforbarem els 2 motlles uns 12-13 minuts, els traiem del forn, deixem reposar un parell de minuts, desemmotllem i empolvorem una mica de sucre glacé per sobre. S'ha de menjar en calent, i es pot servir juntament amb una bolla de gelat, li dóna un contrast espectacular a l'hora de menjar-lo. La idea és que l'exterior quedi cuinat i l'interior sucós o cremós.

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

Juan A. Fernández

