

Divulgació

Vies de comunicació (V): El tren de Sóller, una idea

No podem parlar de les vies de comunicació de Sóller, sense fer referència al tren. Pot ser que de totes elles sigui la més recent, encara que faci més de 100 anys que existeix, però de segur és l'obra que més ha marcat Sóller en la seva història recent. Encara que el túnel de Sóller apropés el poble a la resta de l'illa, el tren marcà Sóller com un poble modern dintre de l'estat espanyol, i ha estat una senya d'identitat per a tots els turistes que visiten Mallorca, fent que Sóller sigui una aturada obligatòria. La primera vegada que es va proposar fer un tren a Sóller ja va ser el 1871 de mà de l'enginyer Eusebi Estada, promotor de la implantació del ferrocarril a Mallorca, però la va descartar per veure un cost massa alt a l'hora de perforar la Serra d'Alfàbia, però no tardà molt a sortir un nou projecte. El 1893 Jeroni Estades realitzà el primer projecte d'un ferrocarril que unís Palma i Sóller,

del poble, amb un desnivell de 170 metres, impracticable pels trens si es decidia baixar en línia recta. La primera solució que se'ls va ocórrer va ser la de fer un tren cremallera, que permetia salvar el desnivell, però seria molt més car i limitaria molt la capacitat d'aquest. Per tant, després d'inspeccionar tota la zona, l'enginyer decidí en lloc de baixar directament cap a Sóller un pic superat el túnel, partir en direcció a Deià per després girar cap a Sóller, és a dir, el traçat actual. Això allargaria el trajecte 7.490 metres, però feia l'obra possible i encara era molt més curt que venir per Valldemossa. A més es passava de les 4 hores amb diligència que es tardava a arribar de Sóller a Palma en l'època, a una hora còmoda amb un modern tren.

Una vegada definit completament aquest projecte començà la feina de convèncer els que l'havien de pagar, ja que com hem dit



passant per Establiments, Esporles, Valldemossa i Deià. Fins i tot aconseguí la concessió del projecte, i la cessió dels terrenys que fessin falta de Miramar de forma gratuïta per part de l'arxiduc Lluís Salvador, però es va descartar per ser una obra massa costosa i massa llarga, ja que un comboi hauria de menester unes quatre hores per completar el recorregut.

Encara que Jeroni Estades ja tengués la concessió, hagué de renunciar a ella per poder veure el seu projecte fet realitat. El que va succeir va ser que l'estat va treure una nova llei per promocionar les línies ferroviàries secundàries, fent els projectes més econòmicament viables, ja que subvencionava part dels interessos i per tant reduïa els riscos financers. Aprofitant aquestes ajudes, el 1904 es va contractar l'enginyer Pere Garau per dirigir el projecte. Aquest enginyer, després de sospesar les diferents opcions, decidí que el millor era travessar directament el coll de Sóller amb un túnel. Les altres opcions havien estat la inicial d'anar per Valldemossa i la de fer el túnel pel Barranc de l'Ofre cap a Santa Maria. El problema que se'ls presentà a continuació era a quina altura havien de fer el túnel. Si entraven a la Serra d'Alfàbia per Bunyola, tendrien un desnivell menor, però un túnel de 7,1 km. Si entraven més amunt, la perforació seria més curta i per tant més senzilla, però el pendent podria ser impracticable per qualsevol tren. Al final es va consensuar entrar a mitjan altura, fent un túnel de 2856 metres, amb un desnivell acceptable.

Amb aquesta decisió quedava arreglada la part de Bunyola, però a Sóller sortien a 3 km

l'estat només cobria part dels interessos. El primer era aconseguir el suport de la comissió organitzadora, germen de la futura companyia. Una vegada que veren quina era l'opció més econòmicament viable i es posaren mans a l'obra, els sortí el problema que el projecte que l'estat volia ajudar era un tren des de Palma al Port de Sóller, però amb un ramal cap a Establiments, que no interessava als promotors. A més els interessos per quilòmetre de via que subvencionaven no bastaven per cobrir ni la meitat dels costos del projecte. I per tant la renúncia de Jeroni Estades a la concessió no serví per res, ja que finalment es va renunciar a les ajudes, iniciant la construcció del tren només amb capital privat, fent que l'empresa fos econòmicament més arriscada, i per tant menys atractiva pels inversors. Però de totes formes, el 30 de juliol de 1905 s'obrí la subscripció d'accions per la constitució de la "Sociedad del Ferrocarril de Palma a Sóller", amb un èxit rotund. Hi participaren 150 socis fundadors, tots de Sóller menys un bunyolí i un de Palma, quedant el 86% de les accions en mans dels sollerics. Finalment el 13 de juliol de 1907 s'atorgà a la companyia la concessió per a 75 anys del tren que uniria Palma amb Sóller.

Fins aquí hem vist com es forjà la idea d'un tren que uniria Sóller amb Palma, amb una imatge de modernitat pel poble. En els següents articles veurem com el projecte es convertí amb una realitat.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Acabam l'any parlant de bolets

Tal i com ja férem la setmana passada, avui posant damunt la taula alguns plats amb bolets. Aquest és el darrer article del 2016, i voldria aprofitar per a agrair-vos a tots els lectors del Sóller els vostres missatges, paraules i consells que al llarg d'aquests 52 articles d'enguany he anat rebent. Sense aquest *feedback* la secció no tendria sentit. Moltes gràcies a tots, ens trobam l'any que ve en aquestes mateixes pàgines gaudint de més cuina i gastronomia.



Tartalletes de bolets

De pasta brisa salada, on posarem una mescla composta per ous crus i batuts (2 unitats), nata líquida (1/4 lt), bolets laminats, sal, pebre blanc i nou moscada, que un cop farcides les tartalletes, les introduïrem al forn i courem, també podem usar altres ingredients com algun marisc o alguna carn com pollastre.

Les tapes i els bolets

Com ja hem explicat en anteriors articles, les tapes són un producte típicament espanyol que recull, en molts casos, el més autèntic de la gastronomia de cada zona; es tracta per tant d'unes elaboracions creades per al seu servei a taula, que el bon fer dels professionals dels fogons han sabut traslladar-lo al món del "tapeo". Una de les excel·lències dels bolets és que les podem combinar amb tot tipus de plats, des d'una bàsica amanida fins al més sofisticat postres de la més alta cuina. Múrcoles, cames seques, peus de rata, orelles de llebre, orelles de judes, tòfones, boletus edulis, pixacans, picornells i tantes i tantes espècies es troben presents a molts de plats que podem presentar en format tapa. Aquí us deixo algunes idees:

- * Pebres del piquillo farcits de cames grogues.
- * Pastís de vedella amb Boletus i pistatxos.
- * Ensaladilla de Bolets.
- * Calamars farcits de llenegues.
- * Conill amb esclata-sangs.
- * Bacallà confitat a l'aroma d'Edulis o de tòfona.
- * Púding de bolets amb verdures.
- * Coa de bou amb Edulis.

Totes aquestes receptes (que podeu trobar a cuinant.com) poden ser presentades com tapes, tan sols hem de racionar-les per a tal efecte.

És quasi impossible llistar i recomanar tot el que es pot fer amb els bolets, però des d'un capell de xampinyó farcit, una múrgola igualment farcida amb un paté o amb un farcit de marisc, passant per un rissoto de bolet, uns bolets amb sobrassada, un frit de bolets o pasta fresca amb tòfona, podem gaudir realment dels sabors de "la terra"; sa nostra terra.

Algunes elaboracions bàsiques

Ja per acabar, vull assenyalar una sèrie d'elaboracions bàsiques que podem tenir i usar com a base quan vulguem realçar qualsevol plat de bolets.

- **Mantega de Bolets:** Per a això, posarem 1/2 kg de mantega en punt de pomada i li afegirem 150 gr. de puré elaborat amb bolets saltejats i triturats.

- **Essència de bolets:** Podem elaborar amb els peus i aquelles peces que per un motiu o altre s'hagin danyat, el que farem serà rentar-los i saltejar-los en una mica d'oli. L'aigua que deixen anar juntament amb l'oli, la recollim i la deixam reduir fins a aconseguir un líquid lleugerament gelatinós i substanciós. Aquesta essència la podem perfumar i realçar si li posem algun suc de tòfones o afegint a aquesta essència una mica de tòfona picada.

- **Suc de bolets:** Per elaborar aquest suc, haurem de fer servir tots els resultant d'haver saltejat tots els bolets que aquesta jornada hem emprat. Unirem tots els suc, els passarem per una tela fina i llest.

- **Oli de bolets:** Aquest oli el podem fer bé per infusió o bé per maceració.

- **Maionesa de bolets:** Per poder elaborar 1/2 litre de maionesa, farem servir 1/2 litre d'oli perfumat de bolets i ho emulsionarem amb 2 ous i assaonant amb una mica de sal i pebre blanc.

- **Crema royal per quiches:** 1/2 litre de nata líquida, 4 ous crus, sal, pebre blanc.

Au idò, ara només queda preparar el sopar de Cap d'any, empiular-se i passar un bon vespre amb els amics i la família. Bon Cap d'any i Venturós 2017. Deixau-me que tiri de tòpics i us digui que ens trobam en aquestes pàgines l'any que ve. La fotografia que acompanya a n'aquest article pertany a una Randa (*Clathrus ruber*), un bolet no comestible però un dels més espectaculars que podem trobar. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

