

Divulgació

Vies de comunicació (I): La carretera

Si volem conèixer a fons la història de Sóller, hi ha una font que no pot faltar, i és "Historia de Sóller", de D. Josep Rullan i Mir, escrit el 1875. Aquests dos toms són una recopilació de les diferents fonts de l'època, resumint de forma molt clara els principals punts de la nostra història. Aquests articles estan basats en aquests llibres, i els podeu trobar a la biblioteca de Sóller, que sempre tan amablement els posa a disposició de tots.

En aquesta tanda d'article, vull parlar de les vies de comunicació de Sóller. Sempre s'ha conegut a Sóller com una illa dins d'una illa, i aquest fet fa que siguin d'especial importància les vies de comunicació. Començarem per la via terrestre, que actualment coneixem com el Coll de Sóller. Rullan i Mir indica que l'antic camí de ciutat era un camí molt dur i amb fortes pendents, empedrat fins a les cases



d'Alfàbia, amb un ample suficient que permetia cavalcar a dos cavalls un vora l'altre sense molestar-se. Com bé indica el seu nom, es tractava d'un camí i no d'una carretera, i per tant només s'hi podia transitar a peu o amb bística, i no admetia carruatges. Però tot i la duresa d'aquest camí, era considerat com a molt important i era conservat minuciosament, ja que el Port de Sóller era el principal punt d'embarcament de persones des de Mallorca cap al continent.

Aquest camí no sofrí cap modificació important des de la conquesta fins al segle XVIII, on l'increment del comerç de taronges obligà a arreglar-lo. Però en tot moment parlem de petites obres destinades a reduir les fortes pendents, i encara no es considerava la idea de fer-lo de nova planta. El 1787 el Dr. Miquel Frontera dissenyà un nou camí amb pendents més suaus i més practicables, camí que encara no plantejava el tràfic rodat, però curiosament l'Ajuntament de Sóller era qui aturava aquest nou projecte a causa de l'envergadura de l'obra. Els principals inconvenients que l'ajuntament trobava al projecte eren que, per un costat, pensaven que els obligaria a pagar més impostos, motivat perquè l'obra del nou moll (que ja tractarem a un altre article) en la que també hi havia participat Frontera, havia estat molt costosa per la vila. També consideraven que el projecte era un insult a la vila al dir que el camí que existia en el moment era un "matadero de bísties", i que era injust dir que el camí

estigués abandonat i que tot el que s'invertia en la conservació del mateix era una despesa inútil.

A part també deien que havia hiperdimensionat el tràfic que sofria el camí, i que amb la nova via tampoc s'estalviaria tant com ell calculava, entre la disminució del cost del transport de mercaderies, amb bísties, ferradures i aumetjos. Indicaven que s'haurien d'expropiar massa terrenys i tallar moltes branques, sense contar el cost de construcció i conservació, que calculaven desorbitat.

Encara que aquest projecte de Frontera no arribà a bon port, va servir com a base perquè el bisbe Nadal intentés projectar una carretera per a tràfic rodat, oferint-se a pagar la meitat de l'obra, però la gent del poble no ho entenia necessari i s'hi oposa. Però aquesta idea va anar calant tira a tira entre

els sollerics, i una vegada mort el bisbe, la gent començà a raspallar la construcció d'una carretera. Això donà lloc a la primera passa per a començar les obres, que va ser la cessió per part dels propietaris dels terrenys que era necessari expropiar, estalviant així un dels costos més importants. Després, per ordre reial del 10 d'agost de 1833, s'autoritza la construcció d'un camí de rodes des del Port de Sóller a la ciutat de Palma començant les obres el 22 de setembre de 1834. Es dividí l'obra en

diferents trams, inaugurant provisionalment els tram entre el port de Sóller i el Pont d'en Valls el 1835 i fins a Alfàbia el 1847.

A partir d'aquest moment, gràcies al treball d'un grup de sollerics, aconseguiren que aquesta carretera fos considerada com un ramal de la de Palma a Alcúdia, i per tant entrà a dins el pla general de camins de Mallorca, i la seva construcció i manteniment passà a càrrec de l'estat. El febrer de 1856 s'havia acabat la construcció de la carretera fins a Palma, però faltava acabar els trams d'entre Alfàbia i el Port, que s'havien inaugurat provisionalment. Faltava eixamplar el tram entre Sóller i el pont d'en Valls i la construcció de la carretera entre el Port i Sóller. L'autor constata que aquest darrer tros no es va realitzar seguint la direcció que reclamava la conveniència pública, que hauria de passar per can Bordils fins al "Pont de sa Mà", indicant que creu que a vegades poden més els interessos particulars que els públics.

Hem de pensar que el que descriu no són els carrers d'avui, sinó els de 1875, i que per tant han anat sofrint modificacions fins al dia d'avui. En els següents articles veurem així com s'anaren desenvolupant les altres vies de comunicació que ens connectaren amb la resta de Mallorca i del món.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Cuina i llibres

De tant en tant vaig ampliant sa biblioteca gastronòmica de casa. Nous llibres aporten noves idees, nous punt de vista i nous entretinguts moments. En aquest cas (i com ja va passar fa uns mesos, i que també us vaig presentar aquí) m'he decantat per una vessant "frikí" de la gastronomia, els còmics manga japonesos. No és una vessant nova del manga o anime japonès, de fet als anys 80 ja podíem veure "dibuixos animats" com els del Petit Chef a la televisió.

A la carte (Oishinbo)

El primer llibre que us vull presentar avui és el nº 5 de la sèrie Oishinbo, en aquest cas dedicat a les verdures i el peculiar estil de cuinar-les que tenen els japonesos.

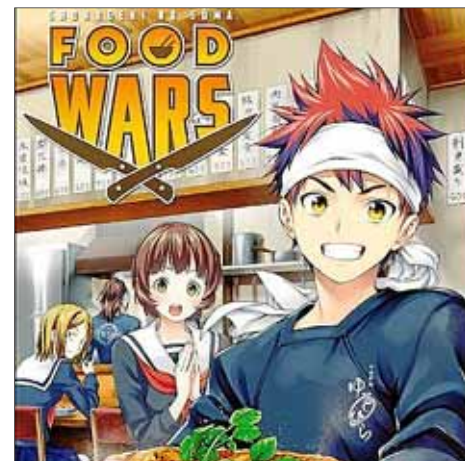
Creat per Tetsu Kariya i il·lustrat per Akira Hanasaki, aquest volum presenta una sèrie de batalles culinàries entre Yamaoka i Kaibara Yuzan amb l'ingredient principal de verdures, especialment les cols i naps; en certa manera es pot dir que són els vegetals essencials dins la gastronomia del Japó. Oishinbo es pot dir que és una guia gastronòmica a través de la cultura i cuina japonesa. La sèrie Oishinbo va veure la llum cap a l'any 1984, i tot d'una es va consolidar com a referència per a tots els amants de la gastronomia japonesa.

Food wars (Shokugeki no sōma)

Creat per Yūto Tsukuda (textes) i Shun Saeki (dibuix i receptes de cuina) l'any 2012, és una sèrie de manga de 20 volums editats originàriament per Weekly Shonen Jump i que ara arriben a Espanya de la mà de Panini Manga. Cal dir que la sèrie té una versió anime creada per J.C.STAFF. El primer volum publicat el 23 de setembre passat es titula "Un desert sense fi". Food Wars ens mostra la història de Yukihira Souma, un al·lot que somia amb ser un xef millor que el seu pare. Un dia, el pare de Souma decideix tancar Yukihira, el restaurant familiar, i anar-se'n a treballar a Europa, als millors restaurants del món. A causa d'això, el pare de Souma li llança un repte: ser el millor estudiant de l'escola privada Tootsuki. Acceptant el repte del seu pare, se'n va a Tootsuki, però en arribar, s'assabenta que només el 10% dels estudiants són capaços de graduar-se. Sense tenir ni una mica de por, Souma comença la seva formació a Tootsuki amb la seva passió per de cuina com a millor arma. Rissoto de poma, terrina de colors, *Boeuf Bouguignon*, Ramen o Ous Benedictine, són algunes de les receptes que ens acompanyen a través d'aquesta agradable lectura.

Terrina de colors

La Terrina de Colors és un plat fet a base de patés de diferent color formant capes (dins un motlle de puding) emulant un arc de Sant Martí. Les set capes de colors amb paté es realitzaran utilitzant purés de pastanagues, patates, tomàtiques, entre d'altres vegetals. Dues salses acompanyen la terrina: una agredolça (*sudachi*) i una refrescant salsa feta de iogurt i d'herba verda (una mescla feta de diverses herbes fresques). La manera particular en què estan cuinats els ingredients permet que el *sudachi* i els vegetals empleats combinin perfectament. La mescla de les set diferents capes de paté



amb les dues salses permet gaudir de catorze sabors diferents, fascinant i convidant a provar diferents combinacions. Com a curiositat destacar que la capa vermella de la terrina sempre està composta de tomàtiga seca, un ingredient utilitzat amb freqüència durant l'hivern a la cuina oriental. Aquestes tomàtiques posseeixen àcid glutàmic, una de les substàncies claus en el gust de la cuina oriental. En ser assecats es provoca l'augment de la dolçor de les tomàtiques i l'augment d'aquest àcid glutàmic.

Sushi

Sens dubte el plat que més vegades apareix en ambdues publicacions.

El sushi és un plat d'origen japonès a base d'arròs assaonat amb vinagre d'arròs, envoltat d'alga nori i farcit de peix, marisc, verdures o ou. Els elements bàsics al moment de consumir sushi són: un plat, els *hashi* (o bastons de fusta), l'*hashioki* (o posa-bastonets), el *wasabi* (pasta de rave picant) i el *gari* (gingebre adobat). Els japonesos aconsellen menjar-ho amb bastonets o coberts de fusta, o directament amb la mà; s'ha d'evitar l'ús d'utensilis metàl·lics com ara forquetes, culleres o pinces, ja que els mateixos sabors metàl·lics alterarien el sabor del menjar. El tret fonamental del sushi és l'arròs de sushi o *sushi-meshi*, trempat amb vinagre d'arròs o *su*. Segons la manera com es farceixi, es distingeixen diverses formes de sushi:

- * **Makizushi:** Elaborarem el sushi embolicat amb una alga nori.
- * **Futomaki:** És com el Makizushi però més gruixat.
- * **Hosomaki:** És com el Makizushi però més prim.
- * **Temaki:** Sushi embolicat a mà amb forma de con de mida gran per una fulla de nori.
- * **Uramaki:** El sushi del revés. L'uramaki es diferencia dels altres sushi perquè l'arròs està a l'exterior i el nori està a dins. Sols estat finalitzat amb una capa de sèsam.
- * **Oshizushi:** El sushi premsat fent un bloc d'arròs.
- * **Nigirizushi:** El sushi pastat és semblant a l'oshi, però es modela a mà amb forma oblonga; damunt d'un bloc d'arròs es col·loca peix, marisc o algun altre ingredient pla, normalment assaonat amb una mica de rave japonès.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies. *Itadakimasu.*

Juan A. Fernández

