

Divulgació

# El port de Sóller

**A**ra que el Port de Sóller torna a sortir en portada pel tema del moll de marineria, aprofitarem per xerrar un poc de la seva evolució. Sabem que el port ja va ser emprat en temps dels romans, gràcies a les restes d'un vaixell que podria ser d'aquella època durant l'excavació d'un pou al camp de sa mar, i a certes peces ceràmiques extretes del port. Això no demostra ni desmenteix que ja fos un port important, però sí que demostra



que ja s'emprava, cosa no gens estranya, ja que fins que es varen fer els túnels pel tren, el port era la sortida més senzilla de Sóller. Ja després de la conquesta cristiana de Mallorca, existeixen proves documentals de la importància del Port de Sóller pel que fa al transit de persones, ja que al segle XIV es varen instal·lar uns norais, que donarien lloc al què avui coneixem com el torrent dels norais o de muleta. Un norai és una anella o columna de ferro per a fermar-hi les amarres de les embarcacions. Per tant, la distribució del port en aquella època era completament inversa a l'actual, fent l'embarcament i desembarcament de persones i mercaderies pel lloc oposat al moll comercial actual. Hem de pensar que tota la zona de can repic era una albufera, i que segurament el calat del què avui és la platja de ca'n Repic era molt superior, permetent l'entrada de les embarcacions. Un punt conegut per tothom que demostra que el Port de Sóller era un punt d'embarcament, és que la tradició conta que Sant Ramon de Penyafort embarcà des de la nostra vall, contant que es va fer a la mar de forma miraculosa, ja que tots els vaixells tenien ordres de no deixar-lo embarcar.

També sabem que el 1399 el rei Martí I d'Aragó va donar a la vila de Sóller el dret d'obligar a qualsevol vaixell que passés pel port a desembarcar el blat i els fruit necessaris per a la població, tinent clar que l'ajuntament havia de pagar abans de qualsevol deute, i per cert en temps de molta necessitat hi ha constància escrita que es va emprar. Per tant, cert tràfic de mercaderies hi havia, encara que no pareix que fos en grans volums. També el 1451 es donà el dret a la vila de Sóller de comerciar amb qualsevol vaixell pirata que entrés al port, igual que es feia a l'illa d'Eivissa, ja que també hi havia molts de vaixells cristians que exercien la pirateria atacant la moreria i els seus vaixells, però aquests no podien vendre aquestes mercaderies a qualsevol port.

Pel que fa a les construccions primitives del port, sabem que ja el segle XIV hi havia unes drassanes al port, defensades per una

petita torre i algunes peces d'artilleria. Pareix que aquestes drassanes s'empraven més bé per guardar les embarcacions durant la nit per evitar que els esclaus s'escapessin, encara que hi ha indicis escrits que durant el segle XVI sé que hi havia certa indústria de construcció d'embarcacions. En canvi, durant aquest mateix segle tan sols apareix censat un sol mariner a Sóller, cosa que evidentment no és certa, però indica que els altres mariners eren persones de pocs recursos que no es tenien en compte pel tema dels impostos, i per altra banda també indica que la pesca era moltes vegades exercida com una activitat secundària. Per exemple, pel que m'han contat de la possessió de ca'n Bardí, almenys un pic a la setmana tots els homes deixaven les seves activitats a la finca i baixaven a pescar. Imagin que això es devia fer a moltes altres finques que donaven a la costa. També s'ha de tenir en compte que en el segle XVI l'activitat pirata era molt elevada, i per tant les activitats marítimes baixaven molt, però en canvi això afavorí el trànsit de passatgers des del Port de Sóller cap al continent, ja que si els vaixells sortien de Palma, era molt probable que fossin atacats pels pirates que esperaven a Sa Dragonera, i el viatge partint de Sóller era molt més ràpid i segur.



Amb la victòria dels Borbons, el Port de Sóller es va veure molt perjudicat, ja que obligaren que totes les mercaderies de Mallorca haguessin de passar pel port de Palma, i no va ser fins al 1814 que el bisbe Nadal aconseguí que des del Port de Sóller es poguessin tornar a embarcar mercaderies. Això posà en marxa el que ha estat l'actuació més important al Port de Sóller, que va ser la construcció del moll comercial, que es va acabar el 1821 després de molts problemes. Aquest moll és el que després va passar a l'ús militar, i en el qual ara es preveu la ubicació del nou edifici. Tot i que ja Martí I d'Aragó instal·lès els norais, i que el 1585 el virrei de Mallorca informés que tenia calat i lloc suficient per guarir una esquadra de 40 galeres, i que Jeroni Estades ja tengués un projecte que aprofitava l'arribada del tren per ubicar uns vaixells ràpids cap a Barcelona, a tots els informes de totes les èpoques especifiquen que el potencial marítim del Port de Sóller realment no ha estat mai aprofitat al cent per cent. És a dir, la batalla actual dels pescadors per millorar les seves instal·lacions, es pot dir en certa forma que existeix des de fa segles.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

# MAREMAGNUM 2018 i l'hidromel

**E**l proper divendres 13 d'abril, amb l'institut, tenim una nova participació al Maremagnum 2018 <http://www.maremagnumbalears.org/maremagnum-18/>

La iniciativa del maremagnum va sorgir d'un grup de professors de llengües clàssiques adscrits a l'associació de divulgació del món clàssic *Parodos*, interessats en el coneixement de la història per mitjà de la reconstrucció de la vida quotidiana, especialment d'època romana. Aquí podeu consultar el programa complet d'aquests 4 dies de cultura de la Roma Clàssica:

[https://drive.google.com/file/d/1L3CHkRCXyEhvHGL\\_MOopm0stfT\\_6EujJ/view](https://drive.google.com/file/d/1L3CHkRCXyEhvHGL_MOopm0stfT_6EujJ/view)  
L'Institut d'educació secundària de Sóller hi duu participant des de la primera edició del Maremagnum (ja en fa quatre), aportant tot el que envolta a la gastronomia i cuina d'aquesta època. Enguany dia 13 d'abril de 9:00 a 13:00h, si veniu, podreu degustar un pastís de formatge, garum, mulsum o hidromel. No us ho podeu perdre.

## Hidromel

L'hidromel es coneix com la «beguda dels déus». Avui torna a estar de moda gràcies a les seves propietats i sabor. També la TV ha tingut molt a veure amb què l'hidromel torni a estar present. Sabem que les sèries de televisió i el cinema marquen tendències i generen noves modes. I molt més si parlem d'una producció de culte que té milions de seguidors a tot el món com és «*Joc de Trons*». Doncs bé, els Lannister i companyia tenen part de culpa que moltes persones hagin sentit parlar per primera vegada d'una de les primeres begudes de les que es tenen coneixement.

Està considerada una de les begudes alcohòliques més antigues que existeixen i hi ha constància que va ser degustada per grecs, romans i vikings, entre altres pobles. En alguns llocs del món mai ha deixat de consumir-se, però en altres com aquí va passar a millor vida. Ara torna a la palestra erigint-se com un beuratge natural, saludable, ple de propietats i amb un component energitzant indubtable.

És complicat saber quin poble va ser el primer a prendre l'hidromel. La presència d'aquesta beguda està documentada en torn a l'any 1700 abans de Crist en un llibre sagrat del vedisme (religió anterior a l'hinduisme). També hi ha constància que a Alemanya l'any 2100 abans de Crist usaven banyes per beure hidromel.

Però el material que més evident tenim, i que uso ja sempre, és el llibre de Marco Gavio Apicio, «*De re coquinaria*». Els seus ingredients són bàsics: mel i aigua. Cada poble ha realitzat algunes variacions, de fet els maies ho anomenaven «*balché*», els romans també tenien altres noms com «*aqua mulsum*» i els grecs «*melikraton*». Podríem dir que és una espècie de cervesa on l'ordi se substitueix per la mel. El seu aspecte és molt semblant i en el gust també tenen certes similituds.

Si volem passar a la cuina l'elaboració de l'hidromel és senzilla. En l'antiguitat només es feia servir mel i aigua i s'esperava a que fermentés. El procés era molt lent, per això es van començar a utilitzar uns llevats que



acceleraven el procés de fermentació. Tot i així, el temps que passa des que es mesclen els ingredients fins que tenim l'hidromel pot superar el mes i mig. Aquesta fermentació es sol dur a terme en una bóta de roure, la qual fa que l'hidromel, a més de tenir semblances amb la cervesa, les tingui també amb el vi. El resultat és una beguda d'una elevada graduació (ronda els 12 graus). Nosaltres, ja que la presentam en una fira escolar, farem una versió 0,0°.

Una recepta molt senzilla és la següent: Litre i mig d'aigua, mig quilògram de mel i un gram de llevat fresc de pa. És important per a aquesta recepta d'hidromel comptar amb mel pura de qualitat. Podem versionar la recepta amb espècies al gust.

## Elaboració:

En primer lloc, s'encalenteix suaument la mel per fer-la més fluida i retiram possibles impureses com restes de pol·len (que suren en forma d'escuma). Posam a encalenteix l'aigua en una cassola i anam afegint la mel a poc a poc remenant sense parar amb l'objectiu de crear una pasta homogènia similar al xarop.

Arribat el punt d'ebullició, es retira del foc. Es pot eliminar l'escuma que ha quedat en la superfície i posteriorment deixam que es refredi abans d'afegir el llevat. Si afegim el llevat amb el líquid calent, aquest morirà i no farà la seva funció.

## Procés de fermentació:

Per realitzar el procés de fermentació s'aboca la mescla d'aigua i mel en una botella de vidre o de plàstic i s'afegeix el llevat. Perquè s'eliminin els gasos procedents de la fermentació cal realitzar el procés més complicat de la recepta. De la botella ha de sortir una petita mànega que vagi a una altra on posarem una mica d'aigua. Com s'aconsegueix això? Una opció és tancar les dues ampolles amb un suro i fer-li un petit forat per introduir les puntes de la mànega. L'objectiu és que no entri aire de l'exterior, però que el recipient on es porta a terme la fermentació tingui una forma d'eliminar aquests gasos. (Talment com es fa amb l'elaboració de la cervesa).

## Temps de repòs:

Tres setmanes després tindrem l'hidromel, que caldrà canviar de recipient. Per eliminar els pòsits que han quedat en el fons, el millor serà utilitzar un colador. És una forma de preparar hidromel a casa, encara que òbviament els que vulguin estalviar-se aquest procés tenen nombroses opcions per comprar-lo directament fabricat.

Juan A. Fernández

