

neixem actualment.

Però aquesta bona economia s'esbucà completament al S.XV, amb la descoberta del nou món, (fet que ja he mencionat un poc abans) ja que la impossibilitat de poder comerciar amb Amèrica, (degut a un orde de Isabel la Catòlica), i el trasllat de tot el comerç a les noves rutes, el comerç al mediterrani va entrar en decadència. Cal remarcar que la prohibició de comerciar els Països Catalans, València i les ILLES amb Amèrica durà fins l'any 1783.

També en aquesta època (el 5 de setembre de l'any 1229) , salpava de Tarragona i Salou la poderosa flota cristiana comandada pel jove Jaume Primer, en direcció a Mallorca, i de la que acabaria essent Rei . 150 naus, 24 mil homes i mil cavalls desembarcaren a Santa Ponça. El 31 de desembre d'aquell any es produïa la conquesta de la Madina Mayurca i la totalitat de l'illa el 1232, essent uns dels darrers assentaments Àrabs a Mallorca, el d'Almallutx, reduït a cendres.

El banquet de Tarragona

El que no molta gent sap es que aquells transcendentals fets es començaren a gestar quasi un any abans, quant Pere Martell reuní a Tarragona la noblesa catalana: el futur Rei Jaume I, el comte Hug IV d'Empúries, Gerau de Cervelló, el comte Nuno Sanç, Guillem Ramón de Moncada i Bernat de Santaeugènia. Tots ells, al voltant d'una bona taula parada gestarà la resolució de la presència Àrab a Mallorca. Aquell fet s'anomena el BANQUET DE TARRAGONA. Tot descrit a les cròniques de Bernat Desclot.

Conten les cròniques que Jaume I estava carregat d'energia i ganes de conquesta, però no tots els presents compartien opinió. Tot menjant i bevent els ànims durant el sopar es varen anar encalcentint, i fou tant la discussió que ja estava tothom a punt d'acabar a cops d'espasa... si això hagués succeït la historia de Mallorca hagués estat ben diferent.

Jaume I els digué que si tanta fúria i ganes de lluita tenien, que guardessin ses forces per la lluita contra els Sarrains i que si volien ell armaria guerra contra els àrabs a Mallorca. Fou tant bona la idea que tots els assistents acceptaren i sense acabar el sopar es posaren a dissenyar estratègies.

Pactaren acabar el sopar després de la conquesta i de treure els Moros de les Balears (que no fou fins a dos anys després) . Els criats taparen les begudes mig encetades i guardaren tots els menjars sobrants. Durant aquella crua Guerra de conquesta , els cristians varen patir molta fam, però mai varen esser tocades aquelles viades que foren considerades pel Rei i la resta de nobles com a sagrades, car només els podien tastar si aconseguïen l'expulsió dels moros.

Els moros foren expulsats, i si el sopar de Tarragona fou "acabat" , no ho sabem però la historia és si més no , ben curiosa... degué esser el banquet més llarg de la història.

I no podíem acabar aquesta història sense alguna recepta, pre descoberta d'Amèrica, per això no esperu trobar ni tomàtiques, ni patates, ni mais, ni pebres, ni cacao, ni tantes altres coses que són ara tant mediterrànies.



Menjar blanc amb taronja. (recepta mitjaval)

Ingredients

40 grams de fècula o farina d'arròs.
125 grams de sucre.
½ litre de llet.

Unes fulles de menta i una taronja

Elaboració.

Encalcentir la llet amb el sucre, la menta i la pell de la taronja, reservant una tassa a part.

Fondre la fècula dins la llet reservada, i quant la llet ensucrada comenci a bullir, incorporar la mescla de fècula i llet. Remoure fins que es torni espès.

Retirar del foc i repartir dins plats o bols, retirant les fulles i la pell. Abans de servir decorar amb un grell de taronja .



Pitrera d'indiots farcida de torró Mallorquí (cuina mitjaval mallorquina)

Recepta:

Per a quatre persones

1, 2 kilograms de pitrera d'indiots
100 grams de xulla salada tallada a daus
2 cebes
1 pastanaga
1 porro
60 grams de torró mallorquí.
40 grams de sobrassada.
Un brot de moradui capolat ben fi.
Sal i pebre bo.
1 ou.
1,5 dl d'oli d'oliva verge de Sóller.

1 tassó de vi blanc.

Una cullerada petita de farina.

Elaboració:

Assaonam la carn deshosada i neta de greix amb una mica de sal i pebre bo. Ofegam una ceba tallada ben fina i el gran d'all amb la meitat de l'oli, ho assaonam i ho deixam refredar. Mescalm la ceba i l'all ofegat amb la xulla, la sobrassada, el moradui, el torró i l'ou. Posam una cullerada d'aquesta mescla en els filets de carn que haurem preparat. Embolicam cada peça farcida amb un paper de forn.

Tallam a bocins l'altra ceba, el porro, la pastanaga, l'all i els retalls de carn . Tot ho posam dins una placa amb la resta de l'oli. Col.locam els paquets damunt de la verdura i ho enfornam tot a 200°C durant seixanta minuts.

Retiram del forn, treim la cran i a la bresa hi afegim un tassó de vi blanc i ho deixam coure fins que minvi a la meitat. Hi afegim dos tassons d'aigua i deixam reduir de nou. Colam i rectificam de gust. Rectificam de textura i densitat segons els nostres gustos (amb la farina dissolta dins un tassó amb un poc de brou).

Servim amb verduretes.

Bona Fira i Bon Firó



CONSTRUCTION AND RENOVATION

www.miquelmorell.com

BONA FIRA I BON FIRÓ...

