



Balears fa ciència . “Bon aliments”

Cuina sollerica

La història de la cuina de Sóller va lligada amb el seu passat i de com la força dels seus habitants , front a les adversitats, sempre sortien endavant.

Com a la resta de l'illa, Sóller vivia de la pagesia, del camp i de la mar, però la seva peculiaritat de estar rodejada de muntanyes s'esdevenia a vegades una característica a cavall entre la incomoditat i algunes certes avantatges. Hi així ho ha demostrat en tarannà de la història dels dos darrers segles

Aquesta cultura de camp es fa veure afectada per una sèrie de plagues als cítrics i a les vinyes que va emprobrir als habitants i entre els segles XVIII i XIX es va provocar una forta emigració de Sóllerics cap a França i centreamericà. I els que quedaren a Sóller varen tenir que canvia el seu sistema de vida per sortir endavant. Així es va passar d'una economia basada en el camp a un sistema industrial tèxtil . Es varen construir casi una vintena de fàbriques , convertint Sóller en el centre industrial de la serra de tramuntana. Si això hi afegim un profitòs comerç naval cap a França (Sobre tot de taronges i oli) i que els que partiren a les amèriques també els va anar be. Cap a 1900 Sóller visqué el seu moment dorat.

Cap a finals del segle XIX (1885, segons conta l'Arxiduc Lluís Salvador) Sóller, i la resta de pobles de les illes, eren terra d'economia agrícola amb més de 130.000 possessions (a Sóller destaquen Berabassí, Monnàber, Son Torrella, Bini, Bàlitx etc) i prop de 60.000 propietaris. Cultiu de blat, ordi i civada; llegums com el cigrons i evidentment producció d'oli i vi, juntament amb el conreu de camps d'ametllers , oliveres , garroves o cítrics; formaven un paisatge un tant diferent al d'avui dia.

El peix, que era molt abundant en aquella època, formava part fonamental de la dieta, ja fos salat o fresc.

Com a dada de referència cada any es sacrificaven uns 35.000 porcs i quasi 90.000 ovelles, anyells i moltons (sobre tot als voltants de Setmana Santa).

Cap a l'any 1890 existia un important comerç amb Amèrica i França, i Mallorca importava del Nou Món sucre, licors i cacau i exportava cítrics al país veí, principalment. De fet a Sóller durant la darrera dècada de 1800 i les primeries del segle següent es fundaren diverses indústries xocolateres, amb el cacau d'Amèrica i que perduraren fins als voltants de 1980.

GELATS:

Originaris de la Xina, arribaren a Mallorca des de França i Itàlia i així l'any 1700 obrí la gelateria més antiga d'Europa: Can Joan de S'aigo a Palma. En aquells temps s'elaboraven aigües gelades i lleugers sorbets, més que gelats tal i com els coneixen ara, i es que la indústria del fred encara s'havia d'inventar ja que el primer equip capaç de fabricar fred fou presentat a l'exposició Universal de París, l'any 1867. Per això, per a elaborar gelats i sorbets, s'havia de comptar amb l'inestimable feina dels nevaters que recollien la neu de la Serra i la portaven, de nit, als pobles o a Ciutat.

El procés era molt bàsic, però no senzill ni poc laboriós: el joves pagesos recollien la neu de les muntanyes i l'anaven amuntegant dins un dipòsits construïts dins la roca anomenats *cases de neu*; i l'anaven trepitjant per a formar una massa compacta que tapaven amb una bona capa de càrritx. Després la neu compactada en gel era tallada en blocs que, damunt les someres, eren baixats cap a les valls. Aquestes cases de neu estaven repartides per tota la Serra de Tramuntana, i a Sóller les de la Coma de n'Arbona (a la carretera de Lluch, abans d'arribar al primer túnel), son unes de les més grosses i ben conservades. La primera fàbrica de gel a Mallorca es va instal·lar al carrer del Temple a finals del s.XIX.

Pel que fa a Sóller els primers gelaters (al voltant del 1915-1920) eren ambulants, que amb els seus carretons els venien pels carrers de la Vall. Els més majors encara recorden dos dels més coneguts : Mestre Paco i en Tiba. Més envant en el temps es varen deixar de vendre els gelats de forma ambulant i s'obriren els primers llocs de gelats, uns dels més coneguts foren en Jaume des Gelats i en Miquel Virgo, amb dos despaxant a la Plaça de la Constitució, per aquell temps anomenada plaça Calvo Sotelo. A les cases particulars la gent anava a comprar cada dia barres de gel per refredar les begudes o per a fer gelats casolans amb les màquines a l'ús.

XOCOLATA

Al llarg del segle XIX es multiplicaven el productors de xocolata la pedra, a tot Mallorca, però principalment a Sóller, on existia una important indústria xocolatera, que havien portat de Puerto Rico els immigrants que allà partiren . Cap a l'any 1870, l'Arxiduc Lluís Salvador (Florència, 1847, Bohèmia, 1915) fa un recompte de indústries alimentàries i anota l'existència de 4 fàbriques d'aquest producte i uns 47 artesans xocolaters, amb un total de 90 empleats , que elaboraven xocolata ala pedra i per a beure, que solia acompanyar a les ensaimades, quartos, madritxos i fins hi tot al pa torrat. Aquest producte s'esdevé berenada obligada a les cases senyoriales, arribant a instaurar *l'hora de la xocolata*.

A ciutat la primera xocolateria fou Can Joan de S'aigo, oberta l'any 1700. A Sóller les principals fàbriques de xocolata foren :

Can Pinya , al carrer de Sa Lluna, n° 36, elaborant “ *Chocolates Piña*” (1900-1957)

Can Ceba al carrer de la Rectoria, on ara hi ha una peixateria, i que elaboraven el “*Chocolate Deià*”.(1900-1973)

En Joy , al carrer de Bon Any , on ara hi ha la tenda de Cavall Verd, elaborant “*Chocolates Joy*”(1910-1973)

En Cortés, a la plaça de l'estació, on ara hi ha la cafeteria; i que elaboraven els “*Chocolates la Cigüeña*”.

Can Pastor, també a la plaça de Dels Caiguts, on ara hi ha un forn de pa; i que elaboraven

“*Chocolates Pastor*”. (1870-1980)

Cal a dir que les de Can Ceba i En Joy en fusionaren muntant els tallers al carrer de Santa Teresa.

SÓLLER INDUSTRIAL: TREN I ELECTRICITAT

Jeroni Estades va encarregar inicialment l'estudi d'un ferrocarril Palma-Sóller, el traçat del qual passava per Valldemossa i Deià. Es va sol·licitar la concessió l'any 1893, però finalment el projecte es desestimà pel seu alt cost econòmic. L'any 1903, l'industrial Joan Morell va proposar la construcció d'un ferrocarril directe a Palma que travessés la Serra d'Alfàbia a través d'un túnel, just per sota el Coll de Sóller. Inicialment també es va desestimar aquest segon projecte, però Jeroni Estades el va reprendre l'any 1904. L'estudi final fou redactat per l'enginyer Pere Garau: es va fer públic el mateix any a l'Ajuntament de Sóller i va rebre, des del primer moment, el recolzament entusiasta dels sollerics.

L'economia de Sóller va conèixer un fort desenvolupament ja cap al 1830, gràcies sobretot al cultiu de les oliveres i els tarongers. El Port de Sóller es va convertir en un dels exportadors més importants de Mallorca. La prosperitat va provocar un augment demogràfic i molts de sollerics varen emigrar a Amèrica i al sud de França, la qual cosa permeté obrir nous mercats i el desenvolupament d'una incipient indústria tèxtil. El flux migratori va augmentar encara més a partir de 1865, any en què una plaga va acabar pràcticament amb tots els tarongers de la vall. Aquest nou allau d'emigrants, instal·lats a França, Bèlgica i Suïssa, varen tornar a Sóller amb capitals importants que permeteren el desenvolupament i el progrés econòmic i social que conegué Sóller a principis del segle XX.

Sóller és un cas emblemàtic del desenvolupament industrial d'alguns municipis de la Serra de Tramuntana a finals del segle XIX i principis del XX

Estades volia unir el Port de Sóller i Palma amb ferrocarril i inaugurar una línia regular de vapors a Barcelona

Un dels primers objectius va ser treure Sóller del seu aïllament natural: el magnífic paisatge de la Serra d'Alfàbia dificultava les comunicacions del Port de Sóller amb Palma i la resta de l'illa. Mercaderies i passatgers, que es traslladaven en diligència, salvaven amb moltes dificultats els desnivells de la carretera de terra del Coll de Sóller. Una de les fites històriques més significatives fou la inauguració de la línia de tren Palma-Sóller el 1912 i un any més tard, el 1913, la línia de tramvia fins al Port.

A principis del segle XX, atesa la inhibició de l'Estat, que invertia molt poc en infraestructures, l'electrificació i la construcció de línies de ferrocarril quedaren sovint en mans de la iniciativa privada. En el cas de Sóller, l'home clau fou Jeroni Estades i Llabrés, parlamentari i cofundador de la Compañía de Navegación Sollerense, que va finançar, amb el seu capital i aportacions de la gent del municipi, la construcció del tren i del tramvia entre el 1907 i el 1913. Estades volia unir el Port de Sóller i Palma amb ferrocarril i inaugurar una línia regular de vapors a Barcelona. Solament va aconseguir la línia de tren, que encara avui funciona com a tren d'ús turístic. Per travessar la Serra d'Alfàbia es varen haver de foradar 13 túnels -un dels quals de quasi 3 km- i construir diversos ponts -entre d'altres, el famós "viaducte dels cinc ponts". A la línia Palma-Sóller, les primeres màquines eren de vapor, la qual cosa provocava moltes molèsties als viatgers dins dels túnels. L'electrificació d'aquesta línia no arribarà fins al 1929. En canvi, el tramvia del Port va ser elèctric des del principi, gràcies a l'electricitat generada per un motor d'explosió situat a la mateixa estació del tren de Sóller.

La companyia El gas S.A. havia inaugurat l'enllumenat de Sóller amb gas l'any 1893. El 1908, una altra companyia, Eléctrica Sollerense, fundada el 1907, va construir una central hidroelèctrica al municipi, situada a sa Costera, que aprofitava l'aigua de sa Font des Verger que rajava cap a la mar. Tancada la fàbrica d'electricitat des dels anys seixanta, avui l'aigua de sa Costera es canalitza cap a Sóller i Palma. L'excursió a sa Costera és una de les més espectaculars de la Serra de Tramuntana.

La producció de la central de sa Costera era insuficient i es completava amb una central termoelèctrica. El Gas S.A. va adquirir els actius de l'Eléctrica Sollerense i es féu càrrec de les dues centrals. Com a dada curiosa, l'electricitat generada a Sóller era de 150 volts. El pas als 220 volts començà el 1969, però el passat setembre la *Veu de Sóller* publicava que encara s'havia d'iniciar el canvi dels darrers 840 abonats que quedaven amb aquest corrent peculiar de 150 volts.

Cuina sollerica

AMANIDA SÓLLERICA (Recepta extreta del llibre La Cuina de Mallorca de Jaume Fàbrega)

Ingredients:

1 mata d'enciam (lletuga tendra)
1 taronja
Sal
Oli d'oliva verge

Elaboració:

1. Neteja bé amb aigua l'enciam, deixant les fulles senceres o tallades a trossets (segons el teu gust)
2. Pelau bé les taronges i tallau-les a rodanxes
3. En un plat, distribueiu-hi la lletuga assaonada i les rodanxes de taronja.
4. Trempau-ho amb oli d'oliva

OUS AL PLAT A L'ESTIL DE SÓLLER

Ingredients: 2 ous, mantega, 25 grams de sobrassada, una cullerada de xíxols bullits, sal i pebre bo negre.

Elaboració: Dins plat d'ou, una cocotera o semblant disposau un poc de mantega i un cop fosa damunt el foc sofregiu-hi una rodanxa de sobrassada i quant comenci a agafar color l'hi tirau dos ous. Sense remenar deixau que els ous es quallin i a la meitat de la cocció i posau al costat oposat a la sobrassada els xíxols. Rectificau de sal i pebre bo i ja podeu servir.

BACALLÀ A LA SOLLERENSE. Del llibre "El cocinero europeo." (Principis del segle XIX)

Tal i com apareix en el llibre original :

"Coged un pedazo de bacalao , bien desalado y escurrido; metedlo en una cazuela y echadle encima bastante leche para cubrirlo . Añadid un puñadito de yerbas finas picadas y un buen pedazo de manteca . Luego que el bacalao esté cocido, colocadlo en una fuente, haced reducir la salsa si es demasiado clara , vertedla encima del bacalao y, en el momento de servir, polvoreadlo con perejil muy bien picado"

Las **garrovetes** del **Papa** son, posiblemente, una de las especialidades más autóctonas del archipiélago Balear, ya que surgieron durante la primera etapa medieval, tras la conquista cristiana de la isla de Mallorca.

ANTONI FRAU OLIVER

Las **garrovetes** –algarrobas, en castellano– *del Papa*, ahora de formato casi redondo, como un huevo de codorniz, y antiguamente alargadas, se remontan a los primeros siglos de la conquista cristiana de la isla de Mallorca. Según los documentos de la época, el célebre cocinero De Gaixa concibió un postre singular para granjearse la amistad del monarca Jaime II (1276-1311). Pero, incluso destinada a la mesa del rey y puesto que se trataba de un dulce de singulares características, las normas de la época dictaban que la especialidad tenía que recibir el visto bueno de los poderes eclesiásticos. Para agradar al Tribunal del Santo Oficio, qué mejor que bautizarlas con el nombre del pontífice. Gracias a ello, esta antigua especialidad ha superado el paso del tiempo y hoy, ya en el siglo XXI, podemos saborearla en la panificadora Frau, de la histórica y monumental villa de Sóller, uno de los establecimientos más emblemáticos de la panadería y repostería de Mallorca.

Elaboración

El proceso de elaboración lo guarda muy celosamente la familia Frau, del citado establecimiento de la villa de Sóller. Lo único que hemos podido saber es que: 1) ambos ingredientes deberán batirse muy bien, quedando una pasta muy fluida; 2) seguidamente se escudilla con la manga, provista de boquilla redonda, y se hacen las piezas individuales sobre una bandeja metálica; 3) se entra en el horno, a fuego muy lento –el horno deberá estar casi frío–; 4) se extrae la bandeja del horno y se espera una media hora para arrancar las piezas. Las **garrovetes** del **Papa** son finas, crujientes, muy agradables de sabor, y se deshacen fácilmente en la boca.

Ingredientes

■ Azúcar blanquilla: c. s.

■ Yemas de huevo: c. s.

Garrovetes del Papa.

Ingredients:

667 grams de sucre en pols

333 grams de rovells d'ou.

Elaboració:

Esponjar la crema i coure a forn fluix fins que s'assequi.

Macarons, confitures a la francesa, ous a la cubana i altres receptes son clars exemples de aquesta influencia amb franca i centroamèrica.

També tenim receptes pròpies de la nostra vall que s'han conservat intecates al pas dels anys com les panades de xot i cabell d'àngel o les sopes mallorquines am bous i albercocs.

Llibres rocomants:

Cuina popular de Mallorca (sóller 1931) de Salvador Calatayud

Cuina xueta sollerica de miquel ferra i martotrell

Convidat Kiko Martorell.

Restaurant can Boqueta Sóller

Gran via 43. Sóller.

Caputxino de gamba

<https://www.youtube.com/watch?v=8U88Y-SJe9A>

Curiositats

En Mallorca, Santi Taura (bajo) y Kiko Martorell (batería) formaron parte de [Barram](#) (dentadura), banda mallorquina de *grind metal* payés que en 1999 grabó el cedé *Arrels*, con guantazos sonoros como *Saïm vermell* (manteca roja), *Bollit* (cocido), *Karn industrial*, *Matances o Pamboli* (pan con aceite), a cual más *destroy*. Se autodefinieron como una mezcla de *noise*, folk balear y chillidos de cerdo