

Cuines Econòmiques

Juan A. Fernández

Una part de la història gastronòmica i de Sóller entre els segles XVIII, XIX i XX

Els mateixos canvis socials i culturals que es varen produir a Sóller durant aquesta època també es varen veure reflectits a la cuina. Així cap a finals del SXVIII trobam moltes influències de la cuina francesa i cuina vinguda del contacte amb el Nou Món.

Un dels exemples més característics i més visuals, són els ous a la Cubana i el gató d'ametlles. Amb dues receptes ara molt arrelades a la nostra gastronomia, però amb un origen americà i francès, respectivament. També n'és exemple la multitud de fàbriques de xocolata de l'època. Un clar exemple d'una «importació industrial». També existeixen a als altres llocs tendes de sollerics a França o fàbriques de sucre solleriques a sud Amèrica.

Tot això feia que el comerç, la cultura i en general tota la societat sollerica estigues ben abeurada amb aquests contactes. Abans, com a la resta de l'illa, Sóller vivia de la pagesia, del camp i de la mar, però la seva peculiaritat d'estar rodejada de muntanyes s'esdevenia a vegades una característica a cavall entre la incomoditat i algunes certes avantatges.

Aquesta societat de camp es va veure afectada per una sèrie de plagues als cítrics i a les vinyes que va empobrir als



habitants; i entre els segles XVIII i XIX es va provocar una forta emigració de Sollericis cap a França i centreamèrica.

Així, Sóller. va haver de canviar el seu sistema de vida per sortir endavant, i es va passar d'un economia basada en el camp a un sistema industrial.. De fet es varen construir quasi una vintena de fàbriques, convertint Sóller en el centre industrial de la Serra de Tramuntana, i per extensió de tota l'illa.

Si això hi afegim un profitós comerç naval cap a França (sobre tot de taronges i oli) i que els que partiren a les amèriques també els va anar bé. Cap a 1900 Sóller visqué el seu moment d'aurat.

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 tota

l'illa i prop de 60.000 propietaris; a Sóller l'Arxiduc destaca Berabassí, Monnàber, Son Torrella, Bini i Bàltx. El 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, garrovers 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 i anyells (sobretot 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.

Un punt important dins la nostra història gastronòmica és tot el que envolta al nom dels gelats. Aquests, 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. Per a elaborar gelats i sorbets, s'havia de comptar amb la 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 dipòsit construït 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, són unes de les més grosses.

Cal a dir que la primera fàbrica de gel a Mallorca es va instal·lar al carrer del Temple a finals del s.XIX. Iniciant així la inevitable transformació de la indústria del gelats i els neva-

Bones festes de Sant Bartomeu
24 Agost

TALLER PAU I MARCE (Col·laborador Opel)

C/ Sa Mar, 128 - 07100 Sòller (Balears)
Tel. 971 633 456 - paumarce@raopel.com

TOPAR
CONSTRUCCIONES

Desitjam unes Bones Festes de Sant Bartomeu

Ctra. Vieja Puerto - Manzana, 56
Tel. 971 63 01 83

07100 SÓLLER
Mallorca - Balears