



ters, en front a la industrialització del procés gràcies a la corrent elèctrica.

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 despatxant 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.

Dins les cases tradicionals dels nuclis urbans de Sóller la forma de construcció habitual era la de tenir dos edificis separats per un corral o una carrera. Un, el principal, on hi havia els dormitoris i les estances més nobles de la casa i l'altre amb la cuina i els excusats. Així ho tro-

bam a Can Carol.

Això per a evitar que el fum de la cuina o els possibles accidents que poguessin passar arribassin a afectar a la part principal de la casa.

No obstant això, trobam diferents configuracions en les construccions depenent del lloc disposat o dels recursos de les famílies. Per exemple Can Dulce o Can Prunera tenen la cuina en el mateix buc de l'edifici.

Fora vila, a les possessions, les cuines també estan separades de les parts nobles, ja sigui en construccions diferents o bé situades als baixos, prop de les botigues o les tafones.

El que si comparteixen totes aquestes combinacions estructurals són «les cuines econòmiques». Que és així com s'anomena el lloc físic on es cuinava, Aquestes cuines poden ser d'obra, o de ferro; fixes o més o manco portables.

Per a explicar-vos com és una cuina econòmica i el seu funcionament ens desplaçarem a Can Carol (veure imatge).

A les imatges

- Pica de pedra, aixeta i damunt el plater de fusta i alguns plats morers.

- Penjant del plater alguns llums d'oli, dimonis per al bras-ser i una sabonera.

- Al front, a l'esquerra, les portells de la llar i del cendrer.

- Al centre, l'espai del forn, que en aquest cas no en té hi hi ha un petit rebost en el seu lloc. (veure la foto de Can Prunera, abans de la reforma on si que apareix aquest forn)

- A la part superior, a la dreta, el fogó principal per a tenir sempre aigua calenta per cuinar.

- Sobre aquest fogó i ha un forat amb registre del fumeral (canó o canella) per a neteja i, a sobre, el tiro (actualment condemnat).

A més de la regulació de l'entrada d'aire a la boca del cendrer, de vegades hi ha una altra regulació en la sortida de fums mit-



jançant una planxa metàl·lica (tiro o tiratge), perpendicular a l'eix del conducte, que llisca per unes guies i tanca la secció del fumeral, en part o gairebé tota, a voluntat. Amb la regulació del tir s'evita que una part important de la calor surti pel fumeral quan el tir és excessiu.

- Abaix alguns espais per a emmagatzemar la fusta del dia a dia.

- Damunt, escalfapanxes o «campana».

- Penjat a la paret, giradora, cullera de fusta, taula de tall,

colador i el cercle exterior d'un cedàs usat per a colar la canyella durant l'elaboració del la xocolata a la pedra.

- Damunt la cuina alguns ribells.

A part de les cuines, també a les llars hi havia estufes. D'aquestes sovint s'aprofitava el seu extrem superior, molt calent, per cuinar. (veure fotografia)

Si la família tenia més poder adquisitiu també podia optar a tota una cuina econòmica sencera de ferro o fosa amb més

accessoris i usos.

El qualificatiu d'«econòmica» fa referència al millor aprofitament del combustible que la cuina tradicional directament sobre la llar com es feia antigament.

Com l'estufa, la cuina econòmica té dos compartiments per a la combustió, un de superior per al combustible (braser) i un altre inferior on cauen les cendres (cendrer). A la part superior té un pla de treball amb la boca d'alimentació de combustible rodona, amb una sèrie d'anells de fosa concèntrics, que servien de tapadora. Traient un o més dels anells, segons la mida de l'atuell de cuina, també pot obtenir-ne foc viu per a certes preparacions que ho requereixen (especialment els fregits amb oli). La boca d'accés al cendrer i per entrada de l'aire de combustió, és a la part frontal i al costat la boca del forn. En alguns tipus de cuina, dins de l'espai per al combustible (braser) hi ha un escalfador d'aigua que s'emmagatzema en un dipòsit exterior (generalment penjat al costat del sostre i que es deia calderí. Apart de tot això a Sóller, i per la seva peculiar història, tenim a finals del XIX i al principi del segle XX gas ciutat i les llars tenien algunes cuines especials per a ésser usades amb aquest sistema.

Bibliografia i més informació

<https://www.diebalearen.com/categoria/soller/>, imatges de sóller comparades amb les il·lustracions del Die Balearen

<https://www.foravila.net/reportatges/les-tres-finques-de-balitxi-la-seva-historia/de> Toni Quetglas.

<https://www.cuinant.com/cuines/cuines%20de%20soller.htm>, imatges de cuines antigues de Sóller

Especial Nadal 2005. Setmanari Sóller. <https://www.cuinant.com/especialnadal2005.htm>

