



risme encara no havia acabat d'arribar; la guia encara ens mostra una vall verge, destacant excursions com la del barranc, la visita a Fornalutx o la de ses Tres Creus.

Pel que fa al poble destaca les seves "deu o dotze" fàbriques, les tafones, la cooperativa de Sant Bartomeu, i tres sucursals bancàries.

Sens dubte una visió ben diferent de l'actual.



La Guia de 1982 presenta a la portada una foto del Port de Sóller on ja s'aprecien les evidents diferències en les fotos de les 2 guies anteriors. Si abans les úniques construccions existents al port eren les de la zona marítima. Ara ja trobam ben plena tota la primera línia d'hotels i altres edificis destinats als turismes.

Si alguna cosa hauríem de destacar és que la guia esta presentada en 4 idiomes (espanyol, francès, anglès i alemany). Senya d'identitat a qui anava dirigida. El que sí que almanco no hem perdut és la senya d'identitat de la Vall: les excursions: Destacar les recomanades cap al Mont Reials, Bàlitx, Binibassí, Son Llampailles o el Mirador de ses Barques. La publicació inclou un mapa desplegable de Sóller i el planning d'horaris i serveis del Tren, les Barques cap a la Calobra i dels autobusos cap a a Palma i cap a Deià.

Al bloc <https://cuinant-blog.blogspot.com/search/label/guies> trobareu algunes imatges més d'aquestes interessants publicacions. I Per acabar d'arrodonir aquest viatge cap al passat no podríem fer-ho sense unes receptes.

I per no perdre el fill i seguir trescant entre paper antics, aquí us deixo algunes receptes extretes del programa de la Setmana Cultural Gastronòmica de 1988. També dir-vos que les imatges d'aquest article són algunes de les etiquetes que se repartien en els hotels als turistes cap als any 60.

#### Pebes amb carn (receta Sollerica Segle XVIII)

Ingredients: 8 pebres verds



300 grams de carn capolada de vedella i de porc  
Una llesca de pa banyat amb llet.  
Una cullerada de formatge rallat.  
Una cullerada de julivert  
Un decalitre d'oli d'oliva  
Un tassó de llet.  
Un all tallat ben petit.  
Mitja ceba tallada ben petita  
Una cullerada de farina  
Sal, pebre bo i canyella mòlta  
Un ou  
Elaboració: Fregiu lleugerament els pebres amb l'oli.  
Eliminau el capoll i les llavors i guardau els pebres en un



plat, sofre-giu amb l'oli restant la carn picada, assaonau-la. Afegiu-hi l'all i la ceba i en esser dorada afegiu-hi una cullerada de farina. Remenau bé. Afegiu-hi la llet i coeu uns minuts. Incorporau-hi el julivert i el formatge. També posau-hi un poc de canyella en pols. Retirau-ho del foc i afegiu i mesclau l'ou amb la resta d'ingredients. Ompliu els pebre amb el farcit obtingut. Disposau-los dins una greixonera i enfornau-los uns 5 minuts. Rectificau de sabor i deixau coure 15 minuts més tot el conjunt.

#### Coca de Castanyes (receta Sollerica Segle XVIII)

Ingredients: 600 grams de puré castanyes  
250 grams de sucre  
4 ous  
Vainilla en pols

Elaboració: Posau a bullir 50 grams de sucre fins aconseguir el punt de caramel. Després posarem aquest caramel dins un motlle, batrem la resta de sucre amb els quatre ous fins que dobli el seu volum. Perfumarem el puré de castanyes amb la vainilla i l'afegirem al batut d'ous i sucre. Mesclarem bé. Omplirem el motlle i el farem coure dins el forn al bany Maria uns 35 minuts aproximadament. Deixau refredar, desmotllar i servir.

Bona Fira i molts d'anys.  
[parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com) [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com)

**m**  
CONSTRUCTION AND RENOVATION  
[www.miquelmorell.com](http://www.miquelmorell.com)

BONA FIRA I BON FIRÓ...