

# Anys 80 i 90: la cuina al setmanari SÓLLER

Juan Antonio Fernández

**A** finals d'aquest any ja en farà 20 que escric a les pàgines d'aquest setmanari. Per això per a aquest especial volia fer un repàs pels diferents col·laboradors i col·laboradores gastronòmics que ha tingut aquest setmanari entre els anys 80 i 90.

Remuntant-nos als primers anys de la dècada dels 80 trobam la secció de na Mari (o Mary) Vázquez (María Vázquez Pulgarín) on ens detallava setmana a setmana la situació dels preus dels productes al mercat. La secció, de forma ben encertada, s'anomenava «La cesta de la compra». I què volem que us digui, vista com està la situació dels preus actuals dels productes d'alimentació; no ens vindria gens malament aquest tipus de recomanacions avui dia.

A part del llistat de preus i ingredients, na Mari Vázquez ens feia un petit resum setmanal.

«Esta semana parece ser que el mercado de Sóller ha empezado a tener una ligera asistencia de público, tal vez porque ya se empieza a notar el ambiente veraniego y los turistas se dejan ver por

los puestos. Lástima que no se cuente con más higiene y mayor limpieza. Demos tiempo al tiempo.

*En las carnes tenemos un ligero descenso en el cordero, que se paga a 600 pesetas. El resto mantiene sus precios actuales de la anterior semana.*

*Y en cuanto al pescado hemos de hacer honor a la verdad y decir que se contaba con un buen género y un poquito más barato. Y tocante a los productos hortícolas, buen género; pero los precios siguen siendo muy altos para el consumidor.*

*En las frutas, tenemos grandes bajas en las fresas, cerezas, albaricoques, y más caras las naranjas, pero buenas.»*

Setmanari Sóller maig 1983.

Com veis el resum setmanal de na Mari Vázquez era ben pomenoritzat. A més, a cada «reflexió» li seguia el corresponent llistat de preus, com ja he dit, actualitzat cada setmana.

Aquella mateix setmana podíem trobar les gambes a 1600 pessetes, els entrecots a 1150, els nispros a 80 pessetes i les tomàtiques a 150 pessetes.

Cal recordar que na Mari Vázquez va tenir diverses seccions al Setmanari Sóller «Cosas y Casos», on reflexionava sobre

6

## Las panades y su tradición

En todos los pueblos del mundo existen tradiciones, en el nuestro como en todos ellos también las tenemos. Una de ellas, las típicas empanadas de Pascua, constituyen una tradición muy remota, pero que todavía hoy por hoy se sigue haciendo en muchas casas de Sóller para comer el domingo de Resurrección con una copita de palo mallorquín. Aunque una cosa que al ama de casa soliteza entiende un auto largo de recetas y de buena cocina, queremos hoy dar esta receta de "panades solses" tomada del recetario de Sa Padrina para esta ocasión.

**PANADES DOLSES**  
Tres lliures de farina, 13 unces de sahim, 9 unces de sucre molt. Mitja escudella d'oli i dues escudellas de llet.

**MODO DE FER LA PASTA**  
De les tres lliures de farina se'n lleva una, se fa un clot, se posa el sahim, oli, mitja escudella de llet amb el sucre i tot això se mescla, la farina ben fregada per les mans; després, per ablanir la pasta que ha de ser dura, se la esquitara de llet i ben pastada amb molt de puny fins que se haurà beguda tota la llet, sempre esquitant.

Després se treu la pasta del ribell i abaix s'hi posa farina i se fa bossins com ous de la pasta i se compon dins el ribell a sostres d'aquests trossos i farina, tornat dona puny fins que esta forta; això se fa per tres o quatre vegades, després amb lo aprimadó se estufa i se poren fer les panades.

MARIA VAZQUEZ

Den refort Sóller rotio i probl carres val-quest resat rod amb per fou env put 5. T s'hi pes es no de pl pa ui Si

¿Cómo se puede controlar y prevenir el cáncer?

les coses que passaven a Sóller, tant socials, com polítiques; «La Mujer al Día» on feia una semblança setmanal sobre una dona rellevant a la Vall; «Noticario»; i l'esmentada «La

**MARI VÁZQUEZ VA TENIR VÀRIES SECCIONS AL SÓLLER «COSAS Y CASOS», «LA MUJER AL DIA»...**

Cesta de la Compra». Tots ells durant la dècada dels 80 del segle passat.

Però na Mari Vázquez no sols participava amb seccions, més o manco fixes, sinó que també en les dates més assenyalades donava consells i receptes adi-

ents a l'època en qüestió. Com la de panades dolces que va donar per «enriquir gastronòmicament» la setmana santa de 1986 (29 de març):

### Panades dolces

● Tres lliures de farina, 13 unces de sahim, 9 unces de sucre molt, mitja escudella d'oli i dues escudellas de llet»

● Modo de fer la pasta: De les tres lliures de farina se'n lleva una, se fa un clot, se posa es sahim, oli, mitja escudella de llet amb el sucre i tot això se mescla, la farina ben fregada per les mans; després per ablanir la pasta que ha d'esser dura, se la esquitara de llet i ben pastada amb molt de puny fins que se haurà beguda tota la llet, sempre esquitant.

● Després sa treu la pasta del ribell

ONS

LA CESTA DE LA COMPRA por Mari Vázquez

## LAS LECHUGAS A 100 PESETAS

Las hortalizas ya comienzan la subida como son las lechugas y los tomates, al igual que las judías verdes. En cuanto al pescado, la pesca no fue abundante, por lo que el género no resultó de lo mejor. Las carnes continúan esta semana afortunadamente sin variación. Y en las frutas ya se puede contar con abundancia de uvas y a buenos precios. Las peras bajaron unas pesetas.

Solomillo, 1324. Bistec, 927. Entrecotes, 1010.

**CORDERO**  
Chuletas, 457. Lomo, 760. Panceta y costilla, 224. Carne m. 452. POLLO, 234. CONEJO, 550.

**CORDERO**  
Chuletas, 942. Pierna, 735. Brazo, 571. Falda y Cuello, 166.

**PESCADO**  
Calamar, 1000/1200. Gambas, 2600/3000. Emperador, 1600. Mojoneros, 125. Pulpo, 200. Sepia, 600/700. Pescadilla, 600. Sardinas, 250/300. Bacaladilla, 300.

**FRUTAS**  
Cerezas, 65/70. Peras, 65/70. Manzanas, 45/50. Limones, 110. Naranja, 100. Uvas, 75/100. Melón, 55/60. Sandías, 45/60. Plátanos, 125.

**VERDURAS Y HORTALIZAS**  
Ajos, 300. Cebollas, 45/50. Patatas, 20/25. Judías verdes, 600/700. Tomates, 45/50. Zanahorias, 45/50. Col, 60/70. Pimientos verdes, 35/60. Rojos, 75/100. Lechugas, 100. Berenjenas, 45/60. Champiñones, 275/300.

**CARNES**  
TERNERA

**Cena a beneficio**

i abaix s'hi posa farina i se fa bocin com ous de pasta i se compon dins el ribell a sostres d'aquests trossos i farina, tornat donà puny fins que està forta; això se fa per tres o quatre vegades; després amb lo aprimadó se estufa i se poden fer les panades»

*Las panades y su tradición. Mari Vázquez. Setmanari Sóller 29 de març de 1986*

Seguint recuperant seccions de cuina i gastronomia del setmanari Sóller trobam les col·laboracions que durat un breu espai de temps es varen fer des de les cuines de l'IES Joan Miró (avui IES Guillem Colom Casanovas)

I és que la recent estrenada formació en hoteleria també volgué aportar el seu granet gas-

**L'èxit o el fracàs no són esdeveniments gegantins, sinó la suma i el resultat del què fem cada dia. Així és el món de la pagesia!**

**MOLTS D'ANYS!**

COOPERATIVA AGRÍCOLA DE SÓLLER  
Sant Bartomeu  
www.coopsoller.coop