

**EXTRA  
DEDICADO  
A LA  
ALIMENTACION  
(I)**

# Baleares

El diario de más circulación en el archipiélago

PALMA DE MALLORCA, 22 DE JUNIO DE 1975



**LAS BALANZAS MUNICIPALES DE LOS MERCADOS ESTAN OXIDADAS POR FALTA DE USO**

**EL CODIGO ALIMENTARIO HA QUEDADO COMPLETAMENTE DESFASADO**



Distribuidor:

**DISCOMBA**

Bodegas Campo Viejo

**un viejo amigo  
«su amigo»**

ALMACEN: Polígono La Paz  
Tels. 29 24 90 + 29 26 57  
Palma de Mallorca

**ESTAMOS AL SERVICIO DE LA HOSTELERIA**

# «LAS BALANZAS MUNICIPALES DE LOS MERCADOS ESTAN OXIDADAS POR FALTA DE USO»

«Y el Código Alimentario, completamente desfasado», afirma Heriberto Quesada, director de la revista «Ciudadano»

EL problema alimentario es cada día mayor en nuestro país. La diaria subida de los productos y la ínfima calidad de algunos de ellos han hecho que la prensa y las autoridades competentes le presten una mayor atención a todos estos problemas que de una forma directa o indirecta atañen al consumidor. Nosotros hemos mantenido una larga conversación con nuestro compañero Heriberto Quesada Portó, director de la agresiva y sincera revista «Ciudadano», para que nos pusiese al corriente de una serie de problemas de suma importancia en el amplio mundo de los productos alimenticios y su entorno comercial y legal. Pero antes de entrar de lleno en la cuestión demos unos datos biográficos de nuestro entrevistado:

HERIBERTO QUESADA PORTO, orensano, de cuarenta años, comenzó su carrera periodística en el diario «Región» de su ciudad natal. Trabajó durante varios meses en la revista «Garbo», de Barcelona, y más tarde, en compañía de su paisano y amigo Alfonso S. Palomares, director de la revista «Posible», fundó las agencias de prensa Radial Press y Delfos. Fue el primer director de «Cambio 16» y actualmente es director de «Ciudadano» y consejero-delegado de «Posible». Viajó por toda Europa durante largos años y habla y escribe el inglés, francés, italiano y portugués. Recientemente fue elegido tesorero de la Asociación de la Prensa de Madrid. Nuestra primera pregunta a Heriberto Quesada fue:

—Se está hablando mucho del Código Alimentario pero, desgraciadamente, el 90 por ciento de los españoles no saben lo que es. ¿Podrías tú explicárnoslo?

—El Código Alimentario es una simple normativa por la que se rigen la elaboración, venta, envasado y tratamiento de los productos alimenticios. En el momento en que fue aprobado constituía un claro avance en materia alimenticia, pero hoy día, cuando no se ha puesto en vigor en su totalidad, ya ha quedado desfasado.

## LOS INTERMEDIARIOS

—Existe en España un gran problema que encarece de forma considerable

el precio de los productos alimenticios y es el de los intermediarios. ¿Cuál sería la solución idónea para que cualquier producto que cuesta, por ejemplo, veinte pesetas en La Coruña no llegue a un mercado de Madrid con un precio a veces cuadruplicado?

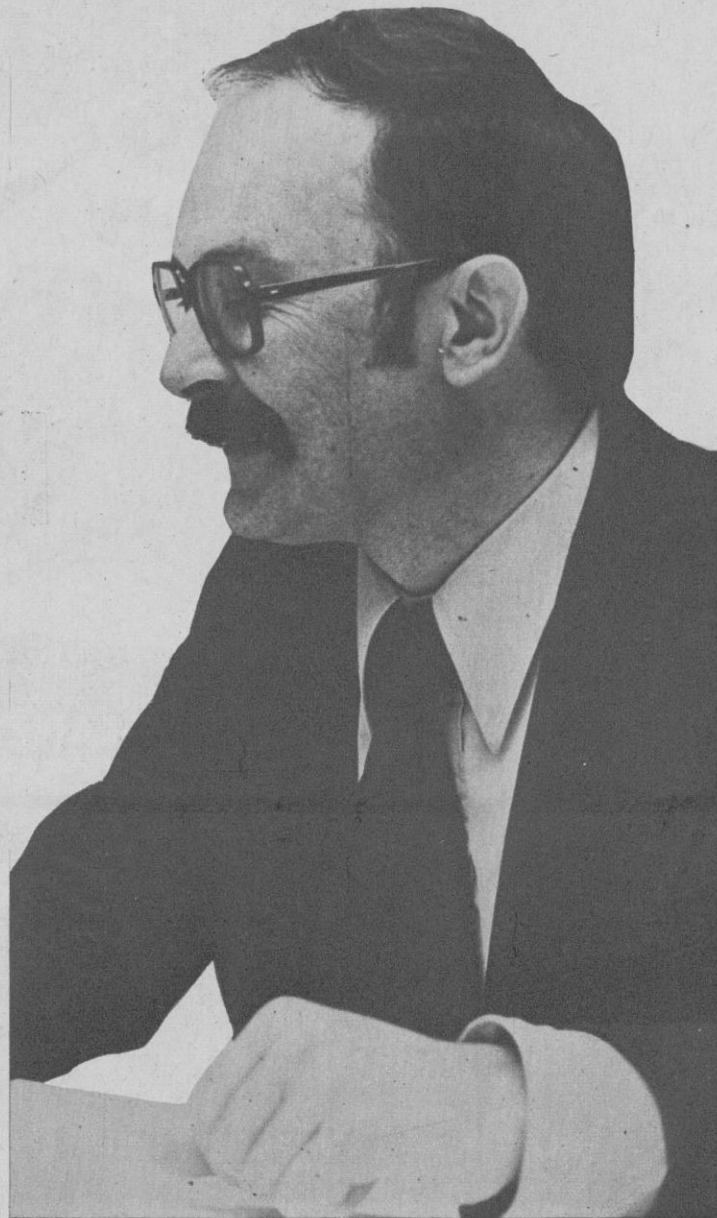
—Los intermediarios son, y serán siempre, necesarios. Pero la batalla actual consiste en limitar su número a la cifra indispensable, al tiempo que se reducen los márgenes comerciales de tal forma que el gran volumen final compense el raquitismo del porcentaje. Un producto que cuesta 20 pesetas en La Coruña llega a Toledo costando 50. Es un hecho cierto. El gran culpable es el minifundismo de las distribuidoras y comercializadoras, la doble o múltiple imposición fiscal y la inexistencia de una red distribuidora a escala nacional que haga inviable la existencia de los distribuidores sanguijuela.

—¿Va en consonancia la subida de salarios con la subida de los productos alimenticios?

—La subida de salarios siempre va a la zaga de la subida de la cesta de la compra. En este sentido conviene recordar que suele confundirse —y de hecho un montón de organizaciones intentan que exista ese confusionismo— el índice de aumento de COSTE DE VIDA, con el índice de aumento de LA CESTA DE LA COMPRA. La gente no compra coche o nevera todos los años, cuyo coste aumenta a un ritmo relativamente lento. Pero sí compra todos los días leche, pan, huevos, pollos, carne, etcétera. Y es ahí donde los incrementos alcanzan cotas alarmantes. Estudios muy serios realizados por el equipo técnico de «Ciudadano» arrojan un índice superior al 35 por ciento de encarecimiento en 1974, en tanto que el índice de aumento del coste de vida se limitó a un 18 por ciento escaso.

—¿Crees que han disminuido los fraudes desde que apareció la revista «Ciudadano»?

—La aparición de «Ciudadano» no ha significado una reducción en el número o categoría de los fraudes. Pero sí ha significado una intensificación de la vigilancia y de la puesta a punto de nueva normativa. El fraude existirá



«Soy de la opinión que no debiera existir la menor diferencia de precios entre las islas Baleares o Canarias y la Península»

mientras su represión vaya a remolque de quienes toman la iniciativa fraudulenta.

—En «Ciudadano» estáis pegando palos fuertes y bien dirigidos. Productos alimenticios que eran considerados de prestigio, por las campañas publicitarias, han resultado, según vuestros análisis, NO APTOS para el consumo. ¿Quién tiene la culpa de que las cosas hayan llegado a esos extremos?

—El hecho de que «Ciudadano» denuncie desde año y medio a los productos no aptos para el consumo no quiere decir que antes no existiese ese tipo

de anomalías. Lo que ocurre es que se silenciaban. La culpa de que las cosas hayan llegado a estos extremos es un excesivo ánimo de lucro, que siempre va en detrimento de la calidad y la nula capacidad del consumidor español para enterarse de lo que en realidad ocurría en el país.

## LAS BALANZAS MUNICIPALES DE LOS MERCADOS ESTAN OXIDADAS POR FALTA DE USO

—¿A quién hay que culpar porque los precios de

los distintos mercados de una ciudad varíen, a veces considerablemente, en un mismo producto?

—Las diferencias de costo se deben, única y exclusivamente, a que los precios no van indicados en la etiqueta. Y no se indican por una parte porque la escalada de costos de producción no permite prever un precio fijo más allá de los seis meses vista; y, por otra parte, porque sigue faltando una ley de importancia vital: LA LEY DEL ETIQUETAJE.

—¿Qué alimentos se han encarecido más en el último año?

—El pan, el aceite, el azúcar, el pollo y el pescado.

—¿Quién tiene la culpa de que en la mayor parte de los mercados no exista una balanza municipal?

—Yo creo que existen balanzas municipales en todos, o en casi todos, los mercados. Lo que pasa es que están oxidadas por falta de uso. Por una parte, el ama de casa no está informada de cómo puede comprobar la exactitud de las pesadas y, por otra, los guardias municipales o los inspectores encargados del control, casi siempre brillan por su ausencia.

—¿Cómo verificáis en «Ciudadano» vuestros análisis?

—Acostumbramos a solicitar los servicios de un notario para que él realice las compras previstas. Ese mismo notario hace entrega de las muestras a los laboratorios encargados de los análisis. Por tanto, «Ciudadano» no tiene arte ni parte en dichos estudios. Nuestra revista no es quién para alterar un acta notarial o un boletín de análisis perfectamente firmado y sellado.

—¿Crees que pueden existir sabotajes en muchos de estos productos que vosotros habéis dado como NO APTOS para el consumo público?

—No creo en ese tipo de sabotajes. Pero sí creo en la defectuosa manipulación a nivel higiénico. De hecho nos llegan todos los días a la Redacción infinidad de envases —tanto de productos alimenticios como farmacéuticos— conteniendo insectos, gusanos, etcétera. Y nunca tenemos en cuenta esos testimonios, ya que el imponderable es un hecho real. Una firma

solvente que envasa cincuenta millones de botellas al año no puede evitar que una mosca se le cuele en el interior de una de esas botellas. Pero siempre surge la persona perjudicada que no admite la bondad de los demás millones de envases, sino que sólo tiene en cuenta la «faena» que le han hecho. Es un caso triste, pero de imposible solución.

—¿Cómo ves la diferencia de coste entre los productos alimenticios de las islas, Canarias y Baleares, y los que se consumen en la Península?

—No conozco a fondo la problemática de las islas —poco a poco iremos desentrañando sus reales problemas—, pero soy de la opinión de que no debiera haber la más mínima diferencia de precios respecto a la Península. Quizá valiese como excepción ciertos productos sumamente perecederos, tales como la leche pasteurizada, algún tipo de pescado, etcétera. En estos casos es evidente que si las islas no son productoras de esas mercancías, de esos productos, se vean obligadas a consumir similares, llámese leche esterilizada, congelados, etcétera, con lo cual la diferencia de precios se hace más sensible. Pero en los tiempos que corren, los gastos de transporte deben ser prácticamente inapreciables, lo mismo si se trata de llevar un producto a Palma de Mallorca como al Pirineo Aragonés. Pero como de hecho existen esas diferencias hay que culpar, única y exclusivamente, a defectos de comercialización y distribución.

—¿Se llegará algún día a la proporción buen precio-buen producto?

—Claro que se llegará a la meta ideal de buen precio-buen producto. Todo depende de la capacidad de crítica del consumidor. Cuando esa crítica alcance niveles idóneos no quedan más que dos alternativas: o bien el productor mejora la calidad y el precio, o bien se verá obligado a cerrar el tinglado.

No hay duda de que Heriberto Quesada Portó, periodista combativo donde los haya, ha hablado claro.

RAMON T. LEGAZPI

Fotos: Gustavo CATALA (EFE)



# LA NORIA del Paleta

C/. Luis Fabregas (Esquina C/. Jose Villalonga)  
Tel. 28 10 01 OFICINAS RESERVAS 28 15 89

AGIL



## CODORNIU

COMO SIEMPRE  
NOS ENCONTRAMOS  
PRESENTES A LA  
HORA DE BRINDAR.

Nuestra mesa  
para ejecutivos  
HERNAN CORTES  
LA SOLICITADA  
ayuda a tomar  
grandes decisiones.

**estamos preparados  
para los más exigentes  
de la "buena cocina"**  
NOSOTROS LE SERVIMOS  
VD. NOS RECOMIENDA



## ALZAMORA, S.A.



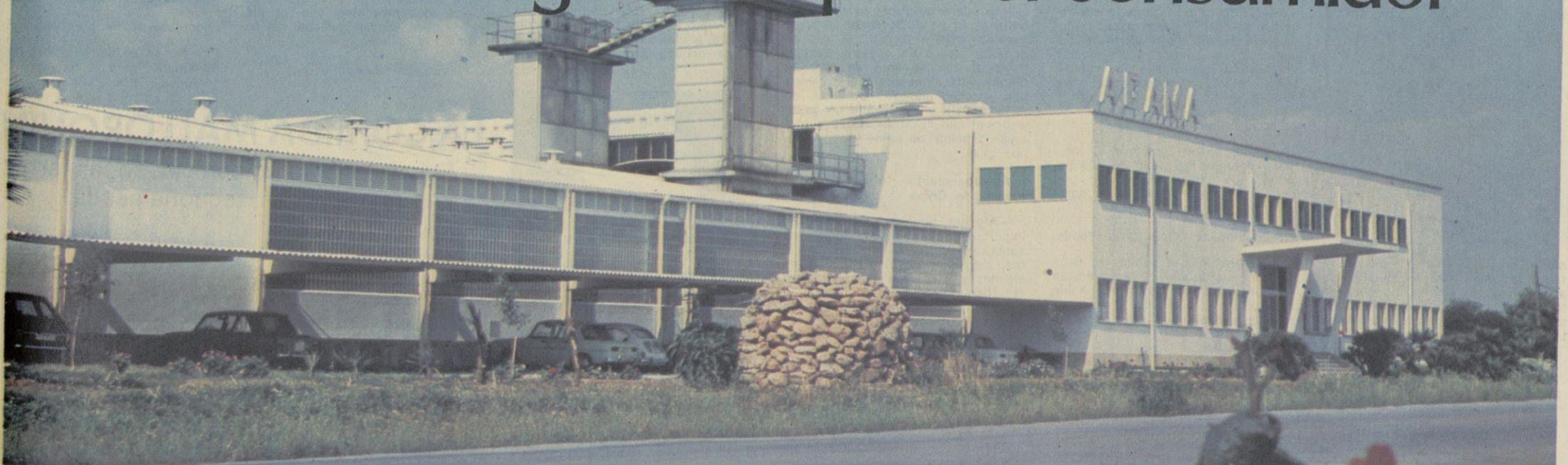
CI. GILABERT DE CENTELLAS, 60 - TELEF. 463850  
PALMA DE MALLORCA  
(CASA FUNDADA EN 1835)

Distribuidor para Baleares de

# VéGé

CADENA LIDER DE ALIMENTACION  
EN ESPAÑA

# Una seguridad para el ganadero... Una garantía para el consumidor



# AGAMA

CENTRAL LECHERA

Productos lácteos de calidad desde 1942  
Carretera Manacor Km. 2'900 - PALMA

CAJAS



# Las tradicionales "Matances" Mallorquinas

**INDISCUTIBLEMENTE**, la fiesta de las **matances**, en los pueblos, ha constituido siempre un acontecimiento. Circunstancias de la vida me han permitido —a lo largo de ocho años— asistir a ellas y todavía guardo el recuerdo como algo imposible de borrar por años que pasen y por lejos que me encuentre de aquellos pueblos —Calonge, Algaida, Valldeusa— que en tiempos de mi niñez fueron mi patria adoptiva.

Cuando se habla de gastronomía, a la fuerza debe uno acordarse de la siempre succulenta carne del cerdo, ya que es cosa sabida que es una de las más sabrosas del universo. Por esto he creído siempre que las **matances**, en Mallorca, tienen algo de rito, de ceremonia, de resabio costumbrista. De algo que no puede morir.

Todo el proceso de las **matances** (matanza del cerdo) revive en estos momentos. Se forma de nuevo la acción de lugar y reviven los personajes todos de la ceremonia entre ritual y sacrificio. Porque en las matanzas hay, inevitablemente, una víctima a inmolar.

Apartando la mirada del aspecto cruel de la ceremonia para buscar el cariz costumbrista y tradicional, no nos queda más remedio que aferrarnos a esa cuestión que se impone por encima de todas. Puesto que el tocino, la manteca, la sobrasada y los otros embutidos, entran en la mayor parte de los guisos de nuestra cocina mallorquina y hasta desempeñan un papel principal en muchos platos de la misma.

De ahí que consideremos oportuno hablar de la tradicional costumbre de celebrar las **matances** y de recordar que muchas familias realizan el obrado en el propio domicilio.

Días antes ya se habla del acontecimiento. Días antes los payeses que tienen parientes en Palma cursan las oportunas invitaciones. Porque a la fiesta no asisten únicamente los de casa, sino los parientes y hasta los amigos. Es una fiesta a la que acuden cuantos más mejor.

La animación se inicia en las primeras horas de la mañana. Hay que tenerlo todo a punto para que la faena se haga pronto y bien. Los invitados —poco duchos en el asunto— con-

sumen cerdo y medio por año.

Una cosa ha quedado demostrada: y es que en los pueblos y en el campo, el consumo es mayor, proporcionalmente, al de la ciudad.

Los pobres —como es natural— tienen que arreglárselas con cerdos de menor peso. A veces, incluso, se ven obligados a comprar más grasa para aumentar la cantidad de **saim** (manteca) que se piensa necesitar para todo el año.

Hay una cosa curiosa: Y es que las mujeres que toman parte en las **matances** y se ocupan en los trabajos más pesados, son las que se llaman **matanceres**, lo mismo que las pertenecientes a la familia que mata al cerdo. En esta ocasión se ponen **manegots** (manguitos) blancos y delante de lino **cányoms**, que tienen unas infalibles listas rojas a ambos lados, de arriba abajo. Los hombres que toman parte en estas operaciones llevan también estos mismos delanteles.

De ordinario sólo un hombre interviene en la matanza y es el que se ocupa de la caldera, además del **matador** que únicamente ejecuta la primera parte. Este matarife, unas veces puede ser profesional; pero otras no.

Antiguamente tomaban parte en las **matances** todos los miembros de la familia, especialmente las mujeres. Al extremo de que incluso intervenían las señoras más distinguidas, lo que daba mucha vida, sabor y carácter a esta operación, que adquirían la semblanza de una auténtica fiesta.

Pero modernamente, en las familias palmesanas, se ha perdido esta vieja costumbre. Menos mal que aún se conserva en la casi totalidad de nuestros pueblos y en la ruralía, en donde tiene visos de rito aún en las familias más ricas.

Las **matances** son el acontecimiento doméstico más importante. Y particularmente para los jóvenes era —en algunos sitios aún lo es— una magnífica ocasión de tomar parte activa en las «manipulaciones» del cerdo.

Las **matances** solían durar dos días y como final de las mismas se celebraba un animado baile al que asistían cuantos habían tomado parte en la fiesta.

de Calonge, Horta y Alqueria Blanca, solía servirse también, además del arroz, otro plato de sopas mallorquinas a las que no faltaba nada. Eran las conocidas **sopes de matances**.

Debemos añadir que algunas familias —normalmente palmesanas— compraban carne de cerdo de las distintas clases y

suculenta y deliciosa **porcelleta rostida**.

—O—

Para terminar digamos que los principales embutidos elaborados con carne de cerdo, son los siguientes:

El **Camaiot**, elaborado con la piel de los muslos —en for-

Ambas se meten en una caldera con agua hirviendo y se dejan cocer durante mucho tiempo.

Los **botifarrons negres**, elaborados con carne del cuello, bien triturada y mezclada con sangre, piñones, semillas de hinojo, sal, especias y un poco

Se llaman así debido a su color. En este caso no se emplea la tripa, sino la membrana del peritoneo.

La **sobrasada** a base de carne magra y grasa, y riñones. Se la tritura bien y sazona con sal y pimentón. Después de bien amasada se llena con esta pasta el intestino grueso que habrá sido cortado en pedazos de unos dos decímetros.

Las **llengonisses** a base de la misma pasta, pero destinada a los intestinos delgados. Ni una ni otra se cuecen.

El **cuixot**, o pierna del cerdo. Es el conocido jamón. Se cura con especias y se cubre de pimienta en gran cantidad.

El **saim** (manteca), que es uno de los elementos imprescindibles en la cocina mallorquina. Para obtenerse se funde toda la grasa (**sagi**) que de ordinario está en los tejidos adiposos del vientre. A veces, para que cunda más, se le añade **xuia** cortada en trocitos. Se pasa la manteca una vez fundida por un colador de hojalata y se llenan las **alfabietes** (tinajitas), ollas u otras vasijas de tiesto o de vidrio. Algunas veces se llenan tripas de cordero; y en este caso se llaman **mulettes**.

Y nada más. Creemos que hemos llevado a cabo un curioso trabajo sobre nuestras inolvidables **matances**.

Y cuando llegue el tiempo esperamos poder acudir a cualquier invitación que nos llegue de cualquier pueblo, ya que, venturosamente, tenemos amigos en todos ellos...

Joaquín M.<sup>a</sup> DOMENECH



preparaban los diferentes embutidos, en la cantidad que correspondía a sus necesidades. De esta manera se evitaban bastantes molestias... y gastos innecesarios. Aunque la mayoría, por poco que pueda, no renuncia a tal celebración, ya que continúa considerando las matances como un acontecimiento animado y alegre.

ma de sacos— relleno de carne grasa bien picada, sangre, sal y especias.

La **butifarra**, con la misma mezcla anterior, pero introducida en el estómago o intestino gordo.

de pimentón. Con esta mezcla se llenan los intestinos delgados, que se atan de trecho en trecho y se dejan hervir.

Los **blanquets** a base de carne picada, mezclada con piñones y sazonada con especias.

## SA PORCELLA

Hemos dicho antes que la carne de cerdo es una de las más sabrosas del mundo. Por esto se nos permitirá que, aunque no pertenezca a las **matances** ni a la misma fiesta, habremos un poco de este plato tan mallorquín y tan grato como es la **porcella rostida** (lechona asada). No es de la misma fiesta, pero forma parte del **producto original**, de la **materia prima**.

No cabe duda que la **porcelleta rostida** es el más apreciado de todos los manjares de la cocina isleña.

¿Y en qué consiste? ¿Cómo se elabora?

Queremos proporcionarles la receta. Porque sí; porque vale la pena.

Muerto y limpio el lechoncito se le coloca en la cazuela e introduce en el horno, bien rociado con una mezcla de agua, aceite y zumo de limón. Algunas veces las **porcelletes** se rellenan a base de batatas, riñones de cerdo, manzanas, **bescuit** salado, almendras y un poco de sobrasada que se rehoga en una cacerola o en una **pella** (sartén) con manteca de cerdo, sal, especias y canela molida.

Con esta mezcla se rellena la cavidad torácica y la del vientre. Se cosen los agujeros por donde se metió el relleno y... al horno.

Para muchos, la parte más sabrosa de la lechona es la piel: dura, grasa y bien asada.

La **porcella rostida** pertenece al grupo de los manjares que no pueden ser omitidos en la mesa de los payeses ricos y de las clases elevadas de Palma, particularmente por Navidad y Año Nuevo.

Por poco que se pueda, en la mesa navideña debe estar presente —lo mismo en la capital que en los pueblos— la



templan y a veces dejan deslizarse algunas preguntas que causan hilaridad. Pero se les complace.

A la vista de «todo aquello» los **venidos de fuera** se enteran de que las distintas clases de embutidos —justamente con el tocino, la manteca y los huesos— formarán las provisiones de una familia para todo el año. Se calcula que un cerdo de 102-124 kilos (10-12 arrobas) basta para una familia normal. Pero hay muchas —sobre todo las acomodadas— que

Para los ciudadanos **anar a matances** tenía carácter de cosa memorable, de acontecimiento. Al regreso se venía siempre con el **present**.

Para estos días se preparaba una cena a base de arroz preparado con el caldo obtenido de huesos y carne magra del cerdo; se servía luego un plato de cordero y legumbres; pescado frito o en salsa; asado con ensalada y, como postre, **bunyols** o **robiols**, fruta del tiempo y almendras tostadas. En algunos pueblecitos de la zona

**windsurfing**

el deporte  
de este verano

DISTRIBUIDOR:

**DARDEP**, S. A.

CALLE ROSSELLO Y CAZADOR, 64  
TEL. 25 22 40

## RECETAS DE SIEMPRE: COCINA INTERNACIONAL

### PINCHITOS MORUNOS

(Para seis personas)

**Ingredientes:** Un kilo doscientos gramos de carne de camello, una cebolla grande, una cucharada sopera de pimentón, una cucharada sopera de cominos, medio litro de aceite de oliva, seis u ocho gotas de tabasco, raspadura de dos limones, una cucharadita de sal, una cucharadita de pimienta blanca, una cucharadita de tomillo y una cucharadita de orégano.

**Preparación:** Cortar en dados pequeños la carne, se echa en un recipiente, se

Entonces se incorpora el bacalao al aceite, con la piel hacia arriba se deja freír un minuto y se le da la vuelta dejándolo que continúe friendo otros tres minutos más, se retira del fuego y se deja enfriar un poco; cuando haya perdido un poco de temperatura se empieza a mover rotativamente sobre un extremo libre y liso del fogón para que el fondo de la cazuela se deslice con mayor facilidad, de forma que el bacalao se deslice a su vez dentro de la cazuela, para que con el roce de la misma suelte su gelatina con la cual ha de irse ligando el aceite hasta quedar espeso y fino, semejante a una mahonesa para que esté a punto. Conseguido esto, se echan por encima los ajos fritos y las rodajas de guindilla como decoración.

**Nota:** Para que la salsa lique con mayor facilidad, cuando el bacalao ha comenzado a soltar la gelatina, se debe regar con unas gotas de agua fría, bien de la misma de escalfar el bacalao o natural.



hace un machacado con el comino, el orégano, el tomillo, el pimentón, la pimienta blanca y la sal, se bate con el aceite y se vierte sobre la carne.

Se pica la cebolla muy fina, y se le agrega la raspadura de limón y el tabasco, se tiene durante 24 horas en el adobo.

Se hacen las brochetas y se asan en carbón vegetal.

Se sirven calientes.

### BACALAO AL PIL-PIL

(Para seis personas)

**Ingredientes:** Kilo y medio de bacalao, medio litro de aceite de oliva, una cabeza de ajo y media guindilla roja.

**Preparación:** Se corta el bacalao en 12 trozos aproximadamente iguales, se ponen a desalar en agua fría durante 24 horas, cambiándola de agua tres veces; una vez desalado, se pone en una cazuela a amplia cubierto de agua limpia sobre el fuego para escalfarlo, dejándolo hasta que el agua coja una temperatura de unos 85 o 90 grados, o sea, que no llegue a hervir; entonces se retira dejándolo enfriar dentro del agua. Cuando haya perdido el calor, se saca con la mano de trozo en trozo y se les va quitando las escamas y espinas, se van dejando sobre un paño limpio; terminada esta operación, se secan, poniendo otro paño encima y apretándolo suavemente con las palmas de las manos.

En una cazuela de barro grande o en dos si fuera preciso, para que el bacalao quepa con holgura, se pone el

### L'EHRIRA

(Para ocho personas)

**Ingredientes:** Un kilo de pollo, 300 gr. de carne de vaca, 300 gr. de tomate, una cucharada sopera de pimentón, una cucharada sopera de perejil, dos cucharadas soperas de sémola, una cucharadita (de café) de sal, un litro y medio de agua, una carterilla de azafrán, 50 gramos de fideos finos, 100 gramos de garbanzos renojados, 100 gramos de habas tiernas, un cuarto de litro de aceite de oliva y tres huevos.

**Preparación:** Se pica el pollo, la carne, la cebolla, el tomate y en una cacerola con el aceite se refrie durante ocho minutos.

Una vez hecho el refrito se le agrega la sal, el pimentón, la sémola, el perejil, el azafrán, las habas, los garbanzos y el agua; se deja cocer durante una hora, diez



minutos se le habrán agregado los fideos y el huevo batido.

Se sirve en soperas.

### LOMO DE CERDO A LA NARANJA

(Para ocho personas)

**Ingredientes:** Kilo y medio de lomo de cerdo, una copa de Cointreau, una copa de Tripleseco, la cáscara de cuatro naranjas, cortadas en juliana en fina; la cáscara de dos limones, cortada en juliana bien fina; los gajos de las cuatro naranjas, bien limpios de pulpa; 8 manzanas y media peladas y frotadas de zumo de limón; 100 gramos de manteca de cerdo; Mirapois, puerro, zanahoria y tomate; 10 P. de patatas duquesa, sal y pimienta.

**Preparación:** Sazonar el lomo de cerdo con sal y pimienta, poner una placa de

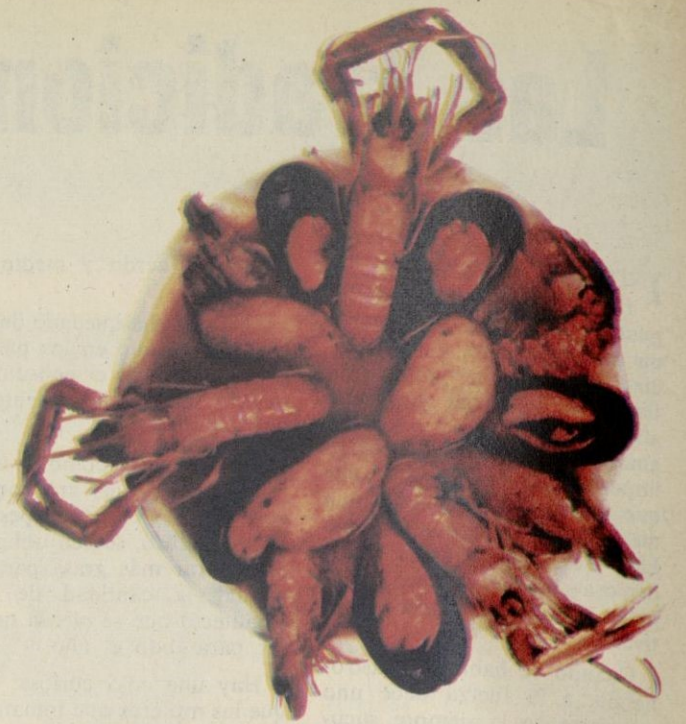
asar sobre el fuego con la mitad de manteca de cerdo, dorar ligeramente el lomo en la placa sobre el fuego, bañar con el resto de la manteca e introducir en un horno moderado, regando el lomo con su grasa de vez en cuando. Cuando esté dorado y a medio cocer, añadir la Mirapois y mojar con medio cacillo de caldo. Una vez cocido, retirar de la placa, mojar el fondo con un poco más de caldo, desgrasar este fondo y pasar por chino fino, añadir a este fondo el Cointreau y Tripleseco y hacer que levante.

Blanquear la juliana de cáscara de limón y naranja, refrescarla y ponerla a co-

cer con agua, una vez cocida, escurrir el agua y mojar con un poco de su jugo.

Poner las manzanas peladas y cortadas en una placa con zumo de limón y mantequilla y cocer ligeramente al horno.

Trinchar el lomo y emplatar en el recipiente donde se vaya a servir, poniendo un poco de su jugo en el fondo. Encima del lomo trinchado, repartir la bigarrada o juliana de naranja y limón, salsear con el resto del jugo, calentar un poco los gajos de naranja y colocarlos con cierta simetría sobre el lomo. Al lado poner las patatas duquesa y las medias manzanas.



# Garvey

BRANDY  
Espléndido

BRANDY  
GRAN GARVEY

BRANDY  
Renacimiento

MANZANILLA  
LA LIDIA

FINO  
SAN PATRICIO

AMONTILLADO  
ASALTO

AMONTILLADO  
TIO GUILLERMO

DRY CALDERO  
OCHAVICO

MEDIUM DRY  
Long Life



Garvey comunica a su distinguida clientela la apertura de su nueva delegación de Baleares, con oficinas en Paseo Mallorca N° 166, teléfono 226989. Palma de Mallorca



aceite al fuego, se frien los ajos previamente fileteados, cuando van tomando color se echan unas rodajas de guindilla retirándolo todo del aceite en cuanto esté frito, sin que éstos lleguen a quemarse.

## LA ALIMENTACION, A DEBATE (I)

Con el cabal ánimo de evitar todo sensacionalismo, BALEARES pretende examinar el evidente problema del alza de los precios en el ramo de la alimentación.

No creemos, de verdad, poder solucionar la cuestión, que, por otra parte, rechaza toda intervención de «varita mágica» o esfera de adivinatorio cristal. Que todo esto se mueva bajo la presión de leyes económicas no siempre domeñables en favor del consumidor.

Sin necesidad de estraperlo, aglo o especulación, sin necesidad de mercantilistas de mala entraña, los periódicos ciclos críticos del sistema económico que soportamos, ya son suficiente materia como para darnos un cotidiano pasmo de cara a los precios que, en artículos de primera necesidad, reciben belicosamente a nuestras sufridas amas de casa. (Los solteros lo disimulan más, pero que es lo mismo.)

No solucionaremos la cuestión, ya ha quedado dicho. Pero sí, en cumplimiento de la mayor y mejor responsabilidad que tiene la prensa, procuraremos llamar la atención de los «factores de poder» o —como gustéis— «poderes públicos y/o privados» y, muy especialmente concienciar al público consumidor respecto de algunos detalles de la emergencia que sufrimos —y que no es tanta— y, con un espíritu positivo —de suma y no de resta, como decía Sor Esperanza—, procuremos esclarecer detalles, establecer los parámetros reales del problema y, en una de esas, hasta insinuar, por empeñamiento o contaminación, alguna solución... Que, desde luego, no estará en nosotros aplicar.

Y advertimos, para comenzar, que una peculiar región de un país también peculiar, se ve de pronto afrontando una «crisis coyuntural», esto es, nada definitivo, nada tipo «crac» económico de 1929. Sino un tropezón, que, como todos ellos, suele antes asustar que lastimar. (Pero que si no te incorporas a tiempo se acordará de ti la espinilla...) En fin, soportamos un «shock» mercantil propio de los reiterados (van en progresión geométrica) y no tan misteriosos ciclos económicos del Sistema.

Y, obviamente, estamos hablando de España y de Mallorca. Y de esta fractura del vertiginoso y sostenido ascenso de una comunidad productiva hacia estamentos acordes con su real potencial económico —por un lado— y su ya tácita facultad de desarrollo, por el otro. Y si a esto sumamos una sociedad en plan de irrefrenable consumismo, apresada por leyes y situaciones que esa sociedad no instrumenta por sí sola, sino que obedece a intereses y exigencias del mercado mundial... Bueno, ¡que tenemos el tinglado completo...!

### MERCADO DE SANTA CATALINA

MERCADO de Santa Catalina, poco antes del mediodía. Presurosas señoras que van y vienen haciendo sus compras. Y protestando, claro está. No se concibe una señora ama de casa que, al hacer sus compras en el mercado, no proteste por los precios. Y no hay expendedor que no se defienda de nodadadamente, llorando por los precios tanto o más que la señora. Y procurando ambos, aliados, encontrar al culpable de la catástrofe.

El equipo BALEARES —que entre otras reacciones ha decidido observar con mayor seriedad esa cuestión del matrimonio— hizo preguntas.

En general, el consumidor tiene en claro —lo admite— la fluctuación de precios gravados por cuestiones que hacen a la Naturaleza y que escapan al control o decisión del productor. Las frutas, las legumbres, los huevos, el pescado, etc., tienen sus ciclos de producción y reproducción. Y contra la Naturaleza no hay control de precios y abastecimiento que valga.

Pero, de pronto, aparece una exageración, que hace esbozar al ama de casa.

Que tengamos problemas con el aceite resulta natural. Antes que un alimento constituye, fríamente, fuente de ingreso de divisas, ya que es uno de los productos españoles típicamente exportables. Y todo el país necesita divisas para su desarrollo. Y tendrá que hacerse el sacri-

ficio de olvidarse del aceite de oliva, y experimentar: culinariamente, acostumbrarse al aceite mezcla (que es más económico y es bien recibido por el hígado...).

Tener esto en cuenta es lo que, en «difícil», podría llamarse «concienciación» del pueblo consumidor para el mayor y mejor desarrollo integral del país.



El mercado de Santa Catalina

## Señor Palmer, presidente de la Agrupación de Detallistas:

### «EL CONTROL OFICIAL ES TAN ESTRICTO, QUE POCO MARGEN QUEDA PARA ESPECULACIONES DE PRECIOS»

### «EL «PAYES» SE RESISTE A TODA MODERNIZACION, NO SOLO EN LOS METODOS DE PRODUCCION SINO TAMBIEN EN LOS DE COMERCIALIZACION»

LOS detallistas tienen sus propios problemas. Hablamos con el señor Palmer, presidente de la Agrupación de Detallistas. Una conversación jugosa e ilustrativa. «Somos los de la ventanilla los que damos la cara», dijo. Y lanzó los márgenes en frutas y verduras:

	beneficio
de 10 a 15 ptas	5 ptas.
» 15 a 20 »	6 »
» 20 a 30 »	7 »
» 30 a 40 »	25 »
» 40 a más »	20 »

«Y de aquí no nos podemos mover», agregó el señor Palmer. Y añadió algo no siempre tenido en cuenta por el consumidor: «De todo esto debemos descontar las pérdidas por el aumento de porte o destare o defectuosa mercadería... Y es inútil, aunque las patatas estén a 15 pesetas el kilo, digamos, ¡estamos obligados a ganar solamente una peseta por kilo!»

### Se controla más

En opinión del señor Palmer debe aceptarse que últimamente se controla más estrictamente todo este juego de venta y consumo. «El control oficial —nos dice— es tan estricto que poco margen queda para especulaciones de precios. Y, de haberlas, serían de una magnitud irrelevante, que no modificaría el cuadro general del problema.»

Al parecer, MERCAPALMA, sin fines de lucro y totalmente al servicio del Municipio, cumple esforzada y ajustadamente con su tarea. El señor Palmer se muestra totalmente inclinado en favor de las Cooperativas de Productores y tiene muy en cuenta el peculiar carácter del «payés» (él mismo, con orgullo, confiesa serlo), que se resiste a toda modernización, no sólo en los métodos de producción, sino también, y más señaladamente, en los de comercialización.

### El control se escapa

Así, en vez de cumplirse el ciclo ideal (productor agrario - Cooperativa - Mayorista - Detallista - Consumidor), el «payés», con tal de ganar, aplica una suerte de «mercado libre» y vende a quien sea, ya mayorista, ya detallista, ya cualquier persona con buenas pesetas en el bolsillo, que pretenda su propio juego. Aquí el control se escapa.

Y comienza a esbozarse uno de los perfiles del «intermediario».

Advertimos que en torno a la cuestión «precios» existe en Mallorca un detalle que debe ser tenido en cuenta: el carácter insular de esta zona de consumo, que recibe todos los productos manufacturados de la Península, gravado el coste original, en consecuencia, por los gastos de transporte, seriamente perjudicados ahora por la elevación de precios en combustibles. Y ya sabemos todos que detrás se encuentra la famosa «crisis del petróleo», contra la que nada puede hacerse, al menos por ahora.

### «Antes de controlar se debe organizar»

«Desde luego —afirma el señor Palmer—, todo el sistema de transporte hacia la isla es tremendamente perfecto. Y antes de controlar se debe organizar.» Se refiere a una cuestión de horarios, de tiempo de manipulaciones, de espacio para cargas, etc., que permitiría una mayor funcionalidad en el sistema de traslado de productos manufacturados provenientes de la Península. Tales medidas aligerarían los costes y redundarían en beneficio de los precios.



Señor Palmer, presidente de la Agrupación de Detallistas: «Nosotros somos, en el ramo de la alimentación, las víctimas»

### SEÑOR ALZAMORA («VE-GE»)

OTRO de nuestros entrevistados fue don Fernando Alzamora. Meticulosa visita a unos depósitos de unos 5.000 metros cubiertos desde donde se distribuyen más de dos mil productos, que cubren la más variada gama consumista (desde productos alimenticios hasta artículos de tocador o de bazar). «Los aumentos de costes son evidentes —nos dice el señor Alzamora—. Pero no hay que olvidar los aumentos de la Seguridad Social y también el de los envases, ya sean de hojalata o de cartón, y, particularmente, los de plástico, que vienen de la industria petroquímica, fuertemente gravada por la crisis del petróleo.» Empero —añade—, se nota una sensible disminución en la subida de costes, lo que nos obliga a ser optimistas.» E insinúa el señor Alzamora que bien están los controles sobre el Mayorista y el Detallista, pero que debieran ajustarse más a nivel de Productor. «Sufrimos controles muy estrictos.»

Y finaliza con una anécdota remitida, ¡cómo no!, al problema del aceite, comentar que le hace sentir optimismo en la superación de esta fase económica: «Mire usted: antes, el aceite estaba a 60/61 pesetas. Luego, cuando el «saltazo», se fue

a unas 110. Ahora, revela su tendencia a normalizarse, al estar a unas 90 pesetas el litro. ¿Motivo? Las amas de casa españolas comienzan a admitir el aceite mezcla (oli-



Don Fernando Alzamora: «Los aumentos de costos son evidentes»

va con soja o girasol). Eso, forzosamente, hace descender el precio del aceite.»

JUAN CARLOS VILLEGAS

Fotos de Terrades y Vives



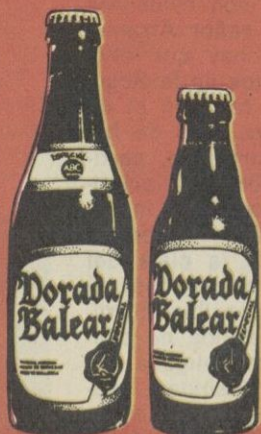
# la sed

en estos momentos de nuestra vida es cuando más se hace presente en nuestra imaginación, porque todo tiene su momento, concédaselo ahora,... y siga adelante..... porque la vida merece vivirla.

**cerveza**

# Dorada Balear

**se bebe y se vive**



ELABORADA POR



S.A. Balear de Cervezas

Palma de Mallorca

Teléfono: 27 17 00

ALIAS