

Divulgació

# Conversant amb en Toni Crespí (I)

Aquesta setmana parlarem amb l'amo en Toni Crespí Marroig, ferrer de tota la vida a la ferreria del celler.

## - Com decidireu fer-vos ferrer?

- Realment nosaltres vivíem al Camp de Son Sales, i era la família de la meua dona la que tenia la ferreria. Però quan vaig fer el servici militar d'assistent a Palma, anava a fer mercat a ses avingudes, i quan anava a comprar a la botiga amb la cartilla del capità, també aprofitava per vendre un poc d'oli d'estraperlo als de la botiga, que curiosament també eren sollerics. Ells com que no tenien fills i veien que això de vendre m'anava bé, volien que els comprés la botiga, però quan li vaig dir a la que aleshores era la meua al·lota ella me va dir que no, que el que havíem de fer era agafar la ferreria i emprar els doblers per casar-nos. Després quan ho demanàrem al meu sogre no hi posà cap pega, ja que així ens deixà la ferreria a nosaltres i als altres germans els donà uns béns que tenia per Santa Maria.



## - En què consistia la feina de ferrer?

- A aquell temps sobretot el que fèiem era forja. Per un costat, com que hi havia molts de margers, veníem molts de martells per tot Mallorca, així com molts de cànecs. A més ferràvem bísties, sobretot els diumenges, ja que era el dia que la gent del camp pujava a Sóller i aprofitaven per ferrar a les bísties. Qualque dia hi havia carros de sa ferreria fins a sa font que esperaven!

## - Idò, si fèieu tanta forja, devíeu picar tot el dia?

- De dia quasi no en fèiem de forja, ja que sempre venia algú per ferrar o amb qualque feina, i per tant l'horabaixa en acabar ens posàvem a forjar. El meu sogre encara ho feia a la fornall amb bufadors manuals, però jo ja ho vaig tenir modern. Per tant, cada dia

en acabar jo me posava a la fornall, i en Miquel, que era un nebot del meu sogre que també feia feina aquí, acabava de treure el ferro al dia següent al matí.

## - I vós ferràveu totes les bísties de Sóller?

- No, a Sóller hi havia tres ferrers que ferraven, en Perlus, en Sampol i noltros. Però en Miquel era l'únic que tenia el títol de ferrador, ja que va fer el servici militar a cavalleria a Màlaga, i allà els obligaven a tenir el títol per deixar-los ferrar, així que se'l va haver de treure. Però abans aquestes coses no es miraven, i era el manescal el que deia qui podia ferrar. Un pic vàrem tenir una enganxada perquè el manescal normalment cobrava un 10% de la feina, però el de Sóller ens demanava un tant cada any. Aquell any volia cobrar 3000 pessetes, i ens repartíem 1600 per noltros, que érem els que ferràvem més, 400 pel que ferrava menys i 1000 pel del mig. I aquest no hi va venir bé, ja que deia que jo ferrava 800 bísties cada any. Però com que jo estava segur que no hi havia tantes bísties a Sóller, vàrem anar a veure a n'en Pep de s'Hostal que feia feina a l'ajuntament i tenia un llistat de totes les bísties. I va resultar que a Sóller hi havia 324 bísties, i la meitat anaven sense ferrar per no llenegar per damunt l'asfalt, i per tant va quedar demostrat que jo tenia raó.

## - I cada quant ferràveu les bísties?

- Normalment ferràvem cada dos mesos, però moltes vegades havíem de canviar els claus si es desgastaven. Per exemple, a les bísties que anaven a Inca, amb dues vegades ja els hi havíem de canviar els claus, però no feia falta ferrar perquè el casc encara no havia crescut.

## - I com ho fèieu per ferrar?

- A ca nostra era en Miquel que ferrava, ja que era el que tenia el títol, però si les bísties eren dolentes, jo les havia d'aguantar perquè ell pogués llevar la ferradura, tallar el casc i posar la ferradura nova. A més havíem de fer nosaltres les ferradures. Has de pensar que cada any havíem de fer unes mil ferradures, i no podien ser de qualsevol ferro. Les fèiem d'un ferro que es deia "cortadillo", que eren xapes de barco tallades. Si el ferro no era bo el que passava era que en doblegar-les el ferro es rompia.

## - Com va ser que deixareu de ferrar?

- Hi va haver un moment que com aquell qui diu les bísties s'acabaren. Ja poca gent les emprava per fer feina i encara no estava de moda com ara anar a colcar a cavall, i per les quatre bísties que quedaven i tot l'espai que ocupaven de taller ho vàrem deixar anar i ho convertírem tot en ferreria.

Moltes gràcies Toni per contar-nos tot això, però tot el que queda ens ho haureu de contar la setmana que ve.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



# Pa amb coses (I)

Un entrepà, una rua, un badall, un panet, una cantell, una llesca o un sandvitx, es poden considerar sinònims pel que ja a la "construcció" de l'elaboració en si: pa amb coses.

Tal vegada aquest tema el podríem incloure dins el tema de la setmana passada de cuina de carmanyola o dins un tema de menjar fora de casa, o fins hi tot parlant de *fast-food*. El que si és cert és que són unes elaboracions amb tanta entitat que be es mereixen un capítol apart per elles totes soles.

Per començar podríem dir que no per ser elaboracions senzilles, hem de relegar-les a un segon lloc als nostres "menús" o etiquetar-les com poc "sanas", tot el contrari. Un bon panet és aquell que aporta hidrats de carboni, vegetals (amb les corresponents vitamines i minerals), proteïnes i una petita part de greix. Per ventura, i amb permís del pa amb oli i el llonguet, el panet més internacional sigui el sandvitx. Un panet fet amb pa de motlle: un tipus de pa més ric en greix que el pa normal i amb menys crosta.

## Ingredients per al pa de motlle: 1

quilogram de farina, 6 decilitres de llet tèbia a 37 °C, 150 grams de mantega, sal, i 40 grams de llevat.

**Elaboració:** Dins un bol prepararem la farina i anirem afegint-hi a poc a poc la llet mesclada amb el llevat diluït, empastant amb suavitat. Seguidament afegirem el greix i la sal i finalitzarem el procés d'empastat quant assolirem una massa homogènia, però no massa flexible (amb lliga).

Preparem el motlle ben untat de mantega i empolsat de farina i l'omplirem tres quartes parts amb la massa resultant. Deixarem reposar fins que la massa ompli la resta de motlle i l'enfornarem uns 45 minuts a 170°C.

**Consells:** Un poc abans de finalitzar la cocció el treurem del motlle i finalitzarem la cocció dins el forn, però sense el motlle, per aconseguir un color de crosta uniforme. Si no feim això, cal recordar que: tot just finalitzada la cocció l'hem de treure del motlle, ja que si es refreda dins ell la humitat reblanirà la costra i no obtindrem el resultat desitjat.

De sandvitxos n'hi ha tants com cuiners i el límit de la seva imaginació, però n'hi ha alguns que han assolit el nivell de "clàssics" per mèrits propis. Segons els historiadors la invenció del Sandvitx s'atribueix als cuiners de John Montagu, comte de Sandwich, un aristòcrata anglès del segle XVIII, que li agradava menjar d'aquesta manera perquè així podia jugar a les cartes mentre menjava, sense embrutar-

se els dits.

## 1) El sandvitx calent de cuixot dolç i formatge, o bikini

La Sala Bikini va obrir les seves portes el 1953 a l'Avinguda Diagonal de Barcelona. La sala va aportar moltes novetats a Barcelona. Una d'elles va ser un entrepà molt popular a França anomenat *Croque Monsieur* i que era un entrepà calent de cuixot dolç i formatge.

El problema va ser que, en plena època franquista, els anglicismes i gal·licismes estaven mal vistos, el que va portar a la gent que gestionava el negoci en els seus inicis, a anomenar-lo «l'entrepà de la casa». Afortunadament, la fama de l'«entrepà de la casa» del Bikini va traspasar les parets del local i la gent va començar a demanar-ne fora de la Sala Bikini. I el que es va començar demanant com «l'entrepà que fan al Bikini», va anar evolucionant fins a arribar al «fes-me un Bikini». És un nom que, bàsicament, se li dona a Catalunya i les Balears, ja que a la resta d'Espanya la forma correcta de demanar-lo un sandvitx mixt calent.

## 2) El sandvitx Club

Per ventura el sandvitx més complet del "mercat". Sembla ser que el sandvitx Club, també conegut com a Club Sandvitx en la seva denominació en anglès, va sorgir a principis del segle XX als Estats Units. La teoria més estesa és que aquest sandvitx es va preparar per primera vegada el 1894 en el famós Saratoga Club-House, (Saratoga Springs, a l'estat de Nova York) d'on li va venir la denominació de Clubhouse Sandvitx.

La primera recepta escrita, en la qual ja se li denominava com Club Sandvitx està en el llibre *Good Housekeeping Everyday Cook Book*, escrit per Isabel Gordon Curtis el 1903, en el qual s'incloua en lloc de maionesa una salsa secreta que cada cuiner feia per donar-li el toc especial. Aquesta salsa, a més de maionesa, podia tenir elements tals com pols de curri, mostassa o altres ingredients.

Si voleu més receptes de sandvitxos i altres *delicatessen* podeu visitar la web [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com) i si teniu o coneixeu algun sandvitx "diferent" el podeu adreçar a [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com) i el veureu publicat en aquestes pàgines.

Juan A. Fernández

