

Divulgació

Conversant amb en Xim “Creueta”

Aquesta setmana tornarem a començar un nou cicle d'entrevistes a persones relacionades amb el món de la pagesia. Concretament, xerrarem amb en Xim Castanyer Ferriol, més conegut com en Xim “Creueta”. A l'edat de 62 anys, ha viscut tota la vida a Sóller. Pagès i pastor per devoció, i guixaire quan no ha quedat altre remei.

- Com començareu a dedicar-vos al camp?

- Quan anava a s'escola, als dotze anys, mon pare me va ensenyar a llaurar, i després me vetlava com practicava i m'anava corregint. En acabar s'escola als catorze anys, crec que vaig acabar pes juliol, vaig anar amb en Toni “Teixó” a llaurar a s'Arrom.

- Com és que pujàveu a llaurar allà dalt?

- Lo que passava era que mon pare estava a sa finca de Sa Serra, i per pujar millor el deixaven passar en carro fins a s'Arrom, i d'ella posava es bast a sa mula i arribava fins a Sa Serra. Com que no li cobraven res per passar, mon par li va dir a l'amo en Perico de s'Arrom, que com que no volia res a canvi s'al-lot aniria a sembrar amb en

- Com vestíeu la bístia?

- Començàvem posant ses cabassades. A mi m'agradava més llaurar només amb ses cabassades i sense brilla, ja que molestava menys a sa bístia, però hi havia animals que no me quedava més remei, ja que sinó no creien. Després li posàvem sa collera voltant es pit perquè pogués estirar bé, enganxada al selletó, on anava un sofrà per poder passar els braços de s'arada. Després passàvem ses regnes llargues per sa collera i es selletó, posant una corda amb una baga al mantí de s'arada per fermar ses regnes.

- I com triàveu si posàveu l'arada prima o la de pala?

- Això depenia un poc de l'amo de sa finca. S'arada amb pala el que feia era girar sa terra, i sa prima llaurava però no girava sa terra. Hi havia gent que volia que llauréssim amb s'arada prima perquè retia molt més. A més hi ha terrenys com els olivars amb molt de reble i llocs magres que no teníem més remei que llaurar amb sa prima. També havíem de menester sa prima per treure finques que tenien molts de racons, ja que és més maniobrabla.



Toni “Teixó”.

- Després d'aquesta feina a s'Arrom següeu fent feina amb bísties?

- I tant! Després, com que lo que guanyava entre setmana ho havia d'entregar tot a ca nostra, els caps de setmanes feia feina per guanyar qualque cosa per jo. Ses dues primeres temporades vaig llaurar per Es Marroig. Després, com que no hi havia erugues, anàvem amb ses bísties a pujar material als olivars, o a baixar oliva des Barranc. Ara pareix que no, però quan Es Barranc estava ben arreglat feia molta d'oliva.

- I entre setmana que fèieu?

- Anava per sa terra a fer de pagès, sa feina que hi hagués. Tant llauràvem, com bastjàvem o fèiem lo que toqués, però lo meu era fer feina amb sa mula.

- Com era el vostre dia a dia quan anàveu a llaurar?

- Ens aixecàvem a les 6 del matí i donàvem menjar a ses mules. Una grapada de garroves, un poc de civada i garba d'avena o alfals secs, i sempre tenien palla abastament. Una vegada s'animal havia menjat i begut enganxàvem es carretó i anàvem a lloc. Com que havíem de dur moltes coses posàvem els almetjos a dins es carretó. En arribar a lloc vestíem s'animal i ens posàvem a llaurar. Fèiem 6 o 7 hores de feina cada dia, fent tots els descansos que hagués de menester sa bístia.

Moltes gràcies Xim per donar-nos tots aquests detalls de sa nomenclatura d'una arada. Com que per molta gent pot ser que no la conegui, afegiré a continuació les definicions extretes del diccionari català-valencià-balear d'Alcover.

Regna: Cadascuna de les dues corretges de la brida amb què es governa la cavalcadura; *cast. Rienda*

Bast: Espècie de sella amb els arçons molts sortits i units per una peça a cada costat, i que serveix principalment per tragar carrega feixuga a esquena de bístia

Collera: Collar de cuiro farcit de palla o de crin, que es posa a les bísties per tirar a carro, per llaurar, per batre amb carretó, etc.

Selletó o bastet: Espècie de sella de fusta molt petita, amb el davall encoixinat, que posen damunt l'esquena de la bístia que ha d'estirar carruatge, i serveix per sostenir la sofrà i evitar que el pes del vehicle faci mal a l'esquena de l'animal.

Sofra: Corretja ampla que passa per damunt el bastet i té a cada extrem una anella formada del mateix cuiro, dins la qual passa el braç del carro, i així queda aquest sostingut.

Mantí: Extremitat superior corbada de l'esteva de l'arada.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Cuina de Corema i Pasqua

Crespells (per a unes 100 unitats)

- 1 kg de farina fluixa.
- 400 grams de saïm i 400 grams de sucre.
- 2 rovells d'ou.
- Una tassetta de suc de taronja.
- Una tassetta d'oli.
- Dues taronges ratllades i dues llimones ratllades (pell).
- Una cullerada de llevat químic (tipus canari) i oli per a pintar la llauna.

Mesclar bé tots els ingredients i els pastarem fins que quedi una massa homogènia. Posarem farina sobre la taula i amb l'ajut d'un aprimador farem làmines de mig dit de gruixa. Amb motlles podem fer estrelles i figuretes diferents. Ho posarem damunt una llauna untada d'oli i els enforarem a 160 °C uns 15-20 minuts. Després de cuits es poden ensucrar.

Panades de xot i cabell d'àngel (per a 12 panades)

Per a la pasta: 250 grams d'oli d'oliva, 250 grams d'aigua, 125 grams saïm de porc, sal i la farina fluixa que agafi.

Pel farcit: 800 grams de carn de xot, bocinets de xuïa salada, 150 grams de cabell d'àngel, sobrassada a pessics, moradui, sal, pebre bo i oli d'oliva.

Pastar tots els ingredients de la massa, i formar les cassoles per a la carn (pensar a reservar pasta per a les tapadores). Tallar la carn a daus, assaonar, posar-hi unes gotes d'oli i les fulles de moradui. Afegir-hi el cabell d'àngel. Omplir les panades i repartir-hi la xuïa i la sobrassada. Tòrcer les puntes en la forma clàssica per a travar les tapadores. Foradar aquestes, un poquet, amb una forqueta; per que surti el vapor de dintre durant el procés de cocció, que serà a 190 °C uns 20 minuts (segons la mida).

Cocarros de verdres

Ingredients per a la massa: 200 grams d'aigua, 100 grams de saïm, 1 ou, 100 grams d'oli, el suc de dues taronges, 1 quilogram de farina.

Ingredients per al farciment: Bledes, espinacs, panses i pinyons, colflori, sal i pebre bo negre, pebre bo dolç, oli d'oliva, xíxols.

Elaboració: Realitzau una massa homogènia amb tots els ingredients. Deixau-la reposar uns 30 min. Llavors l'estirau i tallau uns cercles de 10 cm de diàmetre aproximadament.

Netejau de forma habitual tota la verdura i l'heu de trossejar a bocins regulars. Dins un bol assaonau tots la verdura amb les espècies i l'oli. Afegiu-hi també les panses, els pinyons i els xíxols.

Ompliu la meitat dels cercles de pasta i tapau-los amb l'altra meitat. Pessigau bé els costats, per evitar que els farciment en surti i enforneu-los a uns 180 °C uns 30 minuts (amb el forn ja calent i sempre en funció de la mida de les peces).

Greixonera d'ous

Ingredients: 4 ous, ½ kg de faves, 1/4 kg de pèsols, 1 ceba, 1 cabeça d'alls, 2 patates, 2 rodanxes de sobrassada, 2 cebes tendres, oli, aigua i sal, canyella, clau i pebre.

Elaboració: Coure els ous, refredar, treure la closca i partir-los per la meitat al llarg. Es reserven. Escalfem l'oli en una cassola de fang, i posem les cebes (també podem posar-n'hi de tendres), que prèviament haurem picat, i les rodanxes de sobrassada. Donem unes voltes i afegim la cabeça d'alls i les faves. A continuació afegim les patates tallades a daus, i incorporem l'aigua. Afegim les espècies i la sal i deixam coure a foc lent fins que les verdures estiguin gairebé cuites. Posem els ous durs que teníem reservats, i els pèsols. Es serveix en la mateixa cassola.

Bona setmana i ens veim aquí mateix d'aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

