

# Els crespells d'Inca

---

**M. Magdalena Payeras Capellà**

Universitat de les Illes Balears. mpayeras@uib.cat

doi: 10.3306/JELINCA.22.319

**Paraules clau:** crespells, Inca, gastronomia, Pasqua.

**Resum.** *La gastronomia forma part del patrimoni cultural de la ciutat. Una de les particularitats gastronòmiques d'Inca són els crespells. El terme crespell s'utilitza en diversos indrets dels territoris de parla catalana per fer referència a diferents tipus de dolços. En el cas d'Inca els crespells s'elaboren típicament durant la Setmana Santa. En el present treball es vol reivindicar aquest producte i resoldre confusions que s'han estès en els darrers anys respecte a la seva recepta.*

**Keywords:** Crespells, Inca, Gastronomy, Easter.

**Abstract.** *Gastronomy is part of the city's cultural heritage. One of the gastronomic products that we can find in Inca is the crespell. The term crespell is used in different parts of the catalan speaking territories to refer to different kinds of pastries. In the case of Inca, the crespells are typically made during Easter. The aim of this work is to vindicate this product and resolve some confusions that have appeared recently regarding its recipe.*

## 1. INTRODUCCIÓ

Aquesta comunicació dona a conèixer els crespells d'Inca. Per fer-ho s'ha posat en context el producte, relacionant-lo amb altres elaboracions amb les quals comparteix nom. A continuació es presentarà el recull de receptes recopilades a partir, principalment, de receptaris particulars. Després de l'anàlisi d'aquestes es mostra una recepta tipus acompanyada de les principals particularitats trobades, junt amb la descripció del procés d'elaboració.

## 2. EL TERME CREPELL

Per començar amb aquest treball s'ha fet una recerca per tal de conèixer l'etimologia del terme crespell i la seva definició. El resultat ha estat que el terme s'utilitza per definir diferents tipus de dolços repartits per la geografia dels territoris de parla catalana.

El *Diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans*, DIEC, defineix el crespell com: "Bunyol prim de pasta dolça."

En el *Diccionari català-valencià-balear*, DCVB, podem trobar tres accepcions en la definició de crespell, la segona d'aquestes accepcions diu el següent:

"Pasta dolça de diferents ingredients i feta de diverses formes, segons les regions, però que en general té per nota distintiva la d'esser rugosa, ondulada o dentellada."

Exemples de l'aparició del terme crespell són:

- "E pres de lla sistella dell pa alís que hera devant Nostra Senyor pa menys de levat e una basteta a manera de crespel salgada d'oli", Bíblia cat. París, 55 (ap. Balari Dicc.).
- "Fideus, macarrons e andarins se han de fugir molt així com també los bunyols e crespells", Llibre de la Peste, 70 (ap. Aguiló Dicc.).

A la *Gran enciclopèdia catalana*, crespell es defineix com "pasta dolça ondada, dentada o rugosa. La forma i la composició de la qual varien segons les regions."

En el *Gran diccionari de la llengua catalana* apareixen dues accepcions de crespell: "bunyol prim de pasta dolça" i "pasta dolça ondada, dentada o rugosa de forma i de composició variables". En aquest diccionari també apareix com crispell.

L'origen de *crespell* prové en el mot llatí *crispus*. En altres llengües romàniques també existeixen paraules per anomenar elaboracions d'aquest tipus amb el mateix origen. Així a l'italià trobam *crespèlla*, a l'occità *crespèl*, al gascó i l'aranès *crespèths* i al francès, *crêpe*.

### 3. ELABORACIONS QUE REBEN EL NOM DE CREPELL

Arreu dels Països Catalans observam elaboracions més o menys diverses que es coneixen amb el nom de *crespell*. A continuació es presenta un llistat d'elles, indicant el lloc i una descripció del producte.

- Camp de Tarragona i Garrotxa. Coca de pasta adobada, molt esponjosa, feta de farina, ous i sucre.
- Falset. Espècie de bunyol de farina i oli, prim, torrat a la paella.
- Llofriu i Palafrugell. Mena de bunyol fet de flor de carabassera empanada.
- Olot. Coqueta molt prima que es fa d'ou i farina a cullerades.
- Vallés, Priorat. Mena de bunyol de farina i oli.
- Menorca. Coqueta rodona, molt prima, de farina i saïm, coberta de sucre i amb puntetes per tota la vorera. Consta de dues parts de pasta, la superior té un forat pel qual es veu el farcit.



Figura 1. Crespells de Menorca. Font:[1].



Figura 2. Crespells de Mallorca, anomenats estrelletes a Inca.

- Mallorca. Coqueta de pasta de farina amb saïm o amb oli, i a vegades amb ou, sempre ensucrada, de formes diferents, amb puntes o tavelles. Les solen fer per Pasqua. A certs pobles les pasten, no amb aigua, sinó amb suc de taronja, oli, saïm i sucre; n'hi ha que hi posen ous; altres hi posen llet. A Inca s'elaboren, però es coneixen amb el nom d'*estrelletes*, independentment de la seva forma. En altres localitats de Mallorca també s'utilitzen altres denominacions com per exemple *senyorets* a Manacor o *risses* a Sa Pobla.
- Alcúdia. Pasta feta amb farina de força i una bona quantitat d'ous. No són farcits, sinó que es coronen d'ou rebutat i sucre. És un dels primers productes que es fan per Pasqua i aguanten un grapat de dies. També es consumeixen mullats en llet [2]. Una altra definició dels *crespells* d'Alcúdia és "coqueta de farina pastada amb saïm, oli i ou amb una forma particular, diferent de la resta de crespells d'altres indrets". Està formada per dues parts: una de central de forma quadrada col·locada damunt d'una altra més prima, a la qual se li dobleguen les quatre puntes i s'enganxen damunt la part del centre. Es cobreix d'una mescla feta d'ou batut amb canyella i llimona ratllada. Finalment s'ensucra. [3]
- Inca. Finalment arribam als crespells d'Inca, que es descriuen en l'apartat següent. Una definició breu podria ser coca aromatitzada, més baixa que altres tipus de coques com les coques bambes i les de patata, i amb una textura diferent, amb pasta més densa [4].



Figura 3. Els crespells d'Alcúdia. Font: [2].

#### **4. ELS CREPELLS D'INCA: QUÈ SÓN, QUAN I COM ES MENGEN**

Els crespells d'Inca són coques de forma circular d'uns 20-25 centímetres de diàmetre que s'elaboren tradicionalment durant les festes de Pasqua. Són coques no gaire altes fetes amb farina de força, saïm, sucre, llevat i ous, i un element líquid, a més d'algun aromatitzant. Es poden menjar eixuts, però és típic menjar-los llescats i mullats en llet. Se'ls coneix com crespells, sense cap qualificatiu, o bé com crespells tous o crespells de dos tous.

Els crespells formen part del conjunt d'elaboracions que les famílies d'Inca fan durant els dies de Pasqua, junt amb les estrelletes, les panades i els rubiols. Tot i que fa una o dues generacions s'elaboraven a la gran majoria de les cases inqueres, actualment la seva producció està baixant, i són moltes les famílies que, amb el relleu generacional, els han deixat de fer. En molts casos es perden les receptes familiars i fins i tot ja existeix un gran desconeixement sobre què són els crespells, especialment entre els més joves.

#### **5. RECEPTES DE CREPELLS D'INCA**

Per tal de determinar la recepta dels crespells d'Inca s'ha procedit a fer una recerca de receptes. La metodologia s'ha basat, per una part, a cercar-ne de publicades en diversos formats i, per l'altra, en la seva recollida de receptaris particulars. També s'han realitzat entrevistes per a la consulta del procediment d'elaboració.

Una vegada obtingudes les fonts, s'ha constatat que hi ha una coherència bastant gran pel que fa als ingredients bàsics i el procediment d'elaboració.



Figura 4. Crespells d'Inca.

Tot i això, com és habitual en els receptaris, s'han trobat diferències subtils en alguns dels ingredients, com és el cas dels aromatitzants i els elements líquids de la recepta.

## 5.1. Ingredients

En aquesta secció es mostren les receptes seleccionades i el resultat de la seva anàlisi. D'aquest estudi es deriva el llistat dels ingredients indispensables, així com les divergències existents.

- *Recepta del recull de Joana Capellà Pujadas*

Aquesta recepta antiga prové de la família Capellà Pujadas i es calcula que pot tenir un centenar d'anys d'antiguitat. De la recepta es pot veure que la quantitat de crespells que s'elaboraven en una pastada era considerable, ja que és per 3 kilograms de farina, probablement per tenir-ne per a tota la família durant tots els dies de les festes. També és de destacar que les unitats de mesura utilitzades eren les habituals a l'època, per exemple terces i mesures. Una terça equival a 400 grams. El llevat se sobreentenia, i no apareix a la recepta.

Els ingredients són: 3 kilograms de farina, 1 kilogram de sucre, 1 dotzena i mitja d'ous, 1 terça i mitja de saïm, 2 mesures de llet i un poc de suc de taronja.

Per tal de fer la comparativa entre les diferents receptes s'ha determinat, per a tots els casos, la recepta equivalent per a 1 kilogram de farina. En aquest cas també s'han normalitzat les mesures antigues a unitats de mesura estàndards.

El resultat és: 1 kilogram de farina, 333 grams de sucre, 6 ous, 200 grams de saïm, un tasset de llet i un poc de suc de taronja.

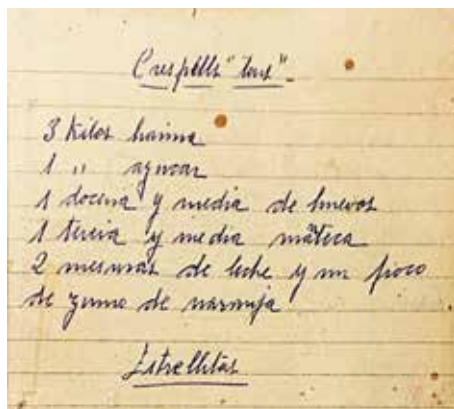
La casualitat fa que a la mateixa pàgina del receptari on apareix la recepta dels crespells també hi hagi la de les estrelletes, la qual cosa constata la convivència dels dos productes.

- *Recepta de madò Magdalena Arrom, que fou madona de Son Seguí de Passatemps, recollida a [4]*

Aquesta recepta indica que és per a 7 crespells. La dita informació permet saber quin és el pes aproximat del crespell. Els ingredients són: 1,5 kilogram de farina de força, 500 grams de sucre, 150 grams de llevat, 9 ous ecològics, 250 grams de saïm, 65 mil·lilitres de taronjada natural, 100 mil·lilitres d'aigua bullida amb un canó de canyella i amb la clovella d'una llimona madura no tractada. Per una pesada d'1 quilogram de farina tendriem 333 grams de sucre, 50 grams de llevat, 3 ous ecològics, 83 grams de saïm, 22 mil·lilitres de taronjada natural, 33 mil·lilitres d'aigua bullida amb un canó de canyella i amb la clovella d'una llimona madura no tractada.

- *Recepta de Les receptes de cuina de "Ses Tres Antònies"*

Aquesta recepta la trobam al blog de cuina Les receptes de cuina de "Ses Tres Antònies" [5], apareix amb el nom de "Recepta original" i és per a 18 crespells. Els ingredients són: 3 kilograms de farina de força, 1 kilogram de sucre, 300 grams de llevat de pa, 18 ous, 750 grams de saïm, 200 mil·lilitres de taronjada natural, 200 mil·lilitres d'aigua bullida amb una branca de canyella i un tros de clovella de llimona ben prima, oli d'oliva. Les quantitats per una pesada d'1 quilo serien: 1 quilo de farina de força, 333 grams de sucre, 100 grams de llevat de pa, 6 ous, 250 grams de saïm, 66 mil·lilitres de taronjada natural, 66 mil·lilitres d'aigua bullida amb una branca de canyella i un tros de clovella de llimona ben prima, oli d'oliva.



Figures 5a i 5b. Recepta de Joana Capellà i resultat de l'elaboració.



- *Recepta de Catalina Ballester Gost*  
Aquesta recepta destaca pel seu mètode actual d'elaboració, amb la utilització de maquinària [6]. Pel que fa als ingredients, inclou: 500 grams de farina de força, 125 grams de saïm, 150 grams de sucre, 3 ous, 125 grams de llet, 25 grams de llevat fresc i la pell d'una llimona ratllada. Per tant, la recepta per 1 quilo de farina seria: 1 quilo de farina de força, 250 grams de saïm, 300 grams de sucre, 6 ous, 250 grams de llet, 50 grams de llevat fresc i la pell de dues llimones ratllades.
- *Recepta d'Antònia Santandreu Oliver*  
Aquesta recepta es calcula que pot tenir uns 70 anys d'antiguitat i es conserva en el receptari familiar de la família Reus Planells. Conté: 1 quilo de farina de força, 500 grams de patata, 200 grams de saïm, 400 grams de sucre, 4 ous, 2 tasses de llet, un poc de canyella, la pell d'una llimona ratllada i 1 tassa d'oli. En aquesta recepta, com en la de la família Capellà Pujadas, se sobreentén la utilització de llevat i no s'especifica. Aquest fet pareix un comú denominador de les receptes més antigues.
- *Recepta de l'associació Illa de Cultura.*  
Aquesta recepta apareix a [7]. Conté 1 quilo de farina de força, 250 grams de saïm, 300 grams de sucre, 5 ous, 250 grams de llet, 50 grams de llevat fresc i la pell d'una llimona ratllada. S'indica que la recepta prové d'un receptari familiar amb un centenar d'anys d'antiguitat.
- *Recepta del recull d'Antònia Llobera Torrens*  
La recepta d'aquest receptari familiar conté 1 quilo de farina de força, 300 grams de saïm, 300 grams de sucre, 5 ous, 1 tassó de suc de taronja i llet, i 50 grams de llevat.



Figura 6. Crespells d'Inca. Font: [5].

- *Receptes del recull de Catalina Jaume Amer*

En aquest receptari hi consten dues receptes, amb petites variacions. A la primera els ingredients són: 1 kilogram de farina de força, 300 grams de saïm, 300 grams de sucre, 4 ous, 1 tassa de llet, 1 tassó d'aigua i 30-35 grams de llevat. A la segona recepta trobam 1 kilogram de farina de força, 200 grams de saïm, 350 grams de sucre, 6 ous, 1 tassó de suc de taronja i 50 grams de llevat.

Els ingredients que apareixen a totes les receptes són: farina, sucre, saïm, ous i llevat. Per altra part, la part líquida de la recepta presenta variacions, i hi podem trobar llet, suc de taronja i aigua aromatitzada. Els aromatitzants utilitzats, a més dels líquids, són canyella i pell o ratlladura de llimona. En casos excepcionals apareix la patata com a ingredient. Fonts orals han explicat l'existència d'una elaboració anomenada crespell de patata, que podria correspondre a aquestes dues receptes.

Una recepta de consens seria, per 1 quilo de farina, entre 300 i 350 grams de sucre, en funció de la dolçor desitjada, 5 o 6 ous, en funció de la mida, 200 grams de saïm i 50 grams de llevat. La part líquida seria de 250 mil·lilitres de proporció variable entre llet i suc de taronja, i finalment els aromatitzants desitjats, que es poden haver utilitzat en l'ebullició de la llet o bé en forma de ratlladura o pols dins la massa.

## 5.2. Elaboració

L'elaboració dels crespells és llarga degut als dos tous que es requereixen abans d'enfornar-los. Tradicionalment es posaven a tovar el vespre, durant la nit es rompia el tou i es tornava a deixar tovar, per tal de poder acabar de fer els crespells el dematí següent.

Per a l'elaboració manual s'han de seguir les següents passes:

1. Pesar els ingredients.
2. Preparar la massa dins un ribell. Per començar, cal dissoldre el llevat amb un poquet de llet o aigua tèbia. Pastar aquesta mescla amb un poc de la farina i deixar-la tovar fins que dobli el seu volum.
3. Preparar el saïm i fondre'l, de forma que agafi consistència cremosa.
4. Si es vol aromatitzar la llet, bullir-la amb els aromatitzants i deixar-la refredar.
5. Posar dins el ribell, junt amb el llevat, la resta de la farina, el sucre, els ous, el suc de taronja, la llet i el saïm.
6. Pastar la mescla. No és una pasta gaire espessa i és aferradissa. Untar les mans amb oli ajuda a manejar-la.
7. Deixar tovar fins que dobli el volum.
8. Rompre el tou i tornar a pastar.
9. Opcionalment es pot deixar tovar de nou, rompre el tou i tornar a pastar.



10. Fer les bolles i donar-los la forma del crespell.
11. Col·locar els crespells damunt paper de forn en una llauna i deixar-la en un lloc arrecerat. Aquí faran la darrera tovada, doblant de nou el seu volum.
12. Enfornar a la part baixa del forn a temperatura mitjana durant uns 20 minuts, dependent del forn.
13. Deixar refredar.

Es poden menjar eixuts o mullats a la llet. Quan es mengen eixuts es poden esbocinar i ensucrar o cobrirlos de canyella. Quan es mullen en llet es fa tallant el crespell en llesques d'uns dos centímetres de gruix.

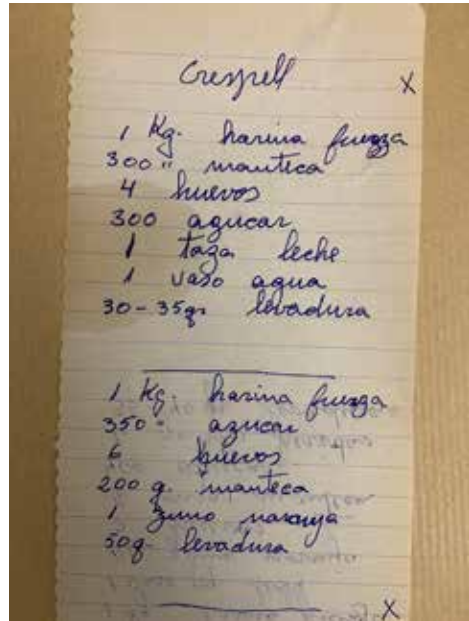


Figura 7. Receptes de crespells del receptari de Catalina Jaume Amer.

A més del mètode tradicional, en el qual el procediment és completament manual, existeix la possibilitat d'automatitzar, en major o menor mesura, el procés, com l'elaboració presentada a [6].

## 6. SITUACIÓ ACTUAL DELS CREPELLS A INCA I CONCLUSIONS

El fet que els crespells d'Inca siguin una elaboració estrictament local fa difícil la seva pervivència si no se'n té consciència. Si hi afegim que la seva elaboració és complexa i llarga, ens trobam que no són gaires les famílies que mantenen i transmeten la tradició. Que la seva elaboració sigui estacional també dificulta la seva continuïtat.

Per altra banda, actualment a Inca s'està produint, sobretot en les noves generacions, la substitució del terme *estrelleta* pel terme *crespell*. Aquest canvi ha estat incentivat per la convivència entre persones de diferents pobles de Mallorca, pel fet que a les escoles s'ha produït la substitució per part de professors de diferent procedència i també als mitjans de comunicació autonòmics, que tendeixen a unificar la terminologia. La substitució del terme ha produït confusió en una situació on el coneixement de l'existència del crespell d'Inca és cada vegada menor entre els inquers.

En l'entorn professional ens trobam que alguns forns d'Inca elaboren els crespells durant la Setmana Santa. Tot i així hem constatat que en alguns

d'ells es confon el crespell amb la coca de patata i en algun altre es realitza l'elaboració del crespell sense seguir amb la recepta tradicional. El resultat són coques de textura, gust i consistència molt diferent de la del crespell.

A pesar d'això, en els darrers anys també s'ha vist com ha aparegut la consciència del manteniment del patrimoni gastronòmic, i en entorns familiars s'ha reprès l'elaboració del crespell.

## 7. REFERÈNCIES

[1] Els crespells de Menorca. <http://www.recetaspieras.com/2016/03/20/crespells-de-menorca/>.

[2] Crespells d'Alcúdia. <https://www.prontosimangia.it/ca/xupxup/crespells-dalcudia>.

[3] Els Crespells d'Alcúdia [http://lacuinadelmandariner.blogspot.com/2013/03/crespells-si-dalcudia\\_29.html](http://lacuinadelmandariner.blogspot.com/2013/03/crespells-si-dalcudia_29.html).

[4]. Arbona, T. i Sbert, M. "El Fonet de la Soca. Filosofia i receptari." Lleonard Muntaner Editor, 2015.

[5] Blog de cuina Les receptes de cuina de "Ses Tres Antònies". <https://receptescuinases3antonies.blogspot.com>.

[6] Crespell d'Inca. <https://thermomix-mallorca.es/catalina-ballester-gost/general/crespells-dinca/>.

[7] Crespells, estrelletes i tradicions. <https://www.illadecultura.org/2020/04/crespells-estrelletes-i-tradicions.html>.