
La **fàbrica de Pastes** Sanmartí. Fideuers des de 1700* Pastes Sanmartí factory. Noodle manufacturers since 1700

CONXA BAYÓ SOLER
Enginyera tècnica
A/e: conxa.bayo@gmail.com

RESUM: A Caldes de Montbui (Vallès Occidental) trobem la fàbrica de Pastes Sanmartí, fideuers des de 1700. Isidre Sanmartí va idear un artefacte de fusta amb uns petits orificis a la base pels quals s'escolava la mescla de farina i aigua, prèviament introduïda a l'aparell, en forma de filets, el que avui dia anomenem fideus. Va observar que aquesta pasta una vegada seca es podia menjar després de ser bullida en aigua. Aquests són els orígens d'aquesta empresa artesanal i familiar que, de pares a fills, ha arribat ja a la vuitena generació envoltada de prestigi i qualitat.

PARAULES CLAU: Caldes de Montbui, Pastes Sanmartí, fideus, blat dur, aigua termal.

ABSTRACT: At Caldes de Montbui (Vallès Occidental region), lies the Pastes Sanmartí factory, noodle manufacturers since 1700. Isidre Sanmartí invented a wooden device with small holes at the base. The base was filled with a mixture of flour and water and when the mixture flowed through the holes, it took the form of little threads, which are now known as noodles. He noted that this pasta, once dry, could be eaten after boiling in water. These are the origins of this prestigious family craft business that, passing from father to son, has reached its eighth generation with a reputation for quality.

KEYWORDS: Caldes de Montbui, Pastes Sanmartí, noodles, durum wheat, thermal water.

* Text presentat a les X Jornades d'Arqueologia Industrial de Catalunya: «El patrimoni de la indústria alimentària. Passat, present i futur» (Vic, 1-3 desembre 2016).

INTRODUCCIÓ

El municipi de Caldes de Montbui, situat al Vallès Occidental, és conegut des de fa molts segles per la seva aigua termal, que gaudeix d'unes capacitats terapèutiques excel·lents.

Però Caldes de Montbui també és coneguda per altres característiques, entre elles, la fàbrica de Pastes Sanmartí, la més antiga de tot l'Estat, ubicada al bell mig del nucli urbà.

Situada al costat de l'església parroquial de Santa Maria i amagada dins d'un carreró, trobem la fàbrica obrador, que sembla que va començar a fabricar fideus a partir del 1700.

L'EDIFICI

De dimensions reduïdes i de pedra arrebossada, consta de tres plantes. En una de les finestres de la segona planta podem veure gravat el nom PERE GRAU i la data de 1601 (figura 1).

També, a l'última planta de l'edifici annex, es poden veure un seguit de finestres que corresponen a la sala que s'utilitzava per a fer l'assecatge de la pasta. Ubicada a la part més elevada de l'edifici permetia una

bona ventilació, i, per tant, s'aconseguia un assecatge molt acurat.

A la planta baixa, on hi ha l'obra-dor, el sostre és de volta, amb arcades per a passar d'una sala a l'altra, reconvertides ara en portes emmarcades amb pedra.

DOCUMENTACIÓ HISTÒRICA

Per transmissió oral, sabem que l'empresa es va iniciar a partir del 1700. Hem comprovat que la documentació existent és prou aclaridora, ja que entre els diferents documents consultats trobem la connexió, per altres esdeveniments, entre l'existència de l'obra-dor i la família Sanmartí.

De l'any 1787, trobem un document sobre la venda d'una «pessa de terra de camp amb oliveres» on consta ja Carlos Sanmartí com a «fideuher». El document porta el nom i el segell del rei «Carolus III, D. G. Hispanitas Rex». L'import present en el document és de seixanta-viut maravedissos (figura 2).

També de l'any 1839, hi ha un altre document, aquest amb el segell de la reina Isabel II, «P. L. G. de Dios y la Constitución. Reyna de las Españas», en què es fa esment de la

«venda d'un camp de vinya» a Joseph Sanmartí, «fideuher» (figura 3).

De l'any 1843, s'ha trobat la documentació d'uns capítols matrimonials del senyor Jaume Sanmartí, d'ofici «fideuher».

Ja el 1854, hi ha constància del primer document oficial de matrícula industrial i de comerç a la vila de Caldes de Montbui. Aquesta data coincideix amb un document recent que s'ha demanat a l'arxiu municipal de l'Ajuntament en què consta inscrit el senyor Jaume Sanmartí com a fabricant de «pasta sopa». En aquest cas ja no era anomenat *fideuher*, sinó *fabricant de pasta sopa*, cosa que fa suposar que fabricava diferents tipus de pasta.

D'altra banda, i ja en el segle xx, hem trobat l'imprès de dues factures. Una d'elles porta el nom de «Pastas para sopa J. Sanmartí», emmarcat amb un rectangle desigual i flanquejat, a la banda esquerra, per l'escut de l'Ajuntament de Caldes i, a l'altra, amb el lema de «Fabricación y envasado automáticos», cosa que ens fa datar aquesta factura en els anys de la postguerra, quan van comprar la maquinària que actualment encara està en ús.

L'altra és posterior, ja que està escrita en català i el lema és «Fàbrica de Pastes Alimentoses. Pastes Sanmartí». També a la banda esquerra hi ha l'escut de la vila de Caldes. Tot plegat damunt d'unes imatges imprecises sobre diferents models de pasta.

Tota aquesta documentació ens porta a determinar que estem davant d'una de les empreses més antigues de tot l'Estat.

INICIS DE L'OBRA-DOR

Isidre Sanmartí va comprovar les propietats que s'obtenien de la transformació del blat en farina i que en barrejar-la amb aigua calenta produïa una massa que, convenientment elaborada, era apta per al consum immediat, però se li presentava el problema que, en el transcurs de les hores, la massa quedava rígida.

Sanmartí, llavors, va inventar un artefacte de fusta, semblant a una



FIGURA 1. L'edifici.



FIGURA 2. Segell del document signat per Carles III.

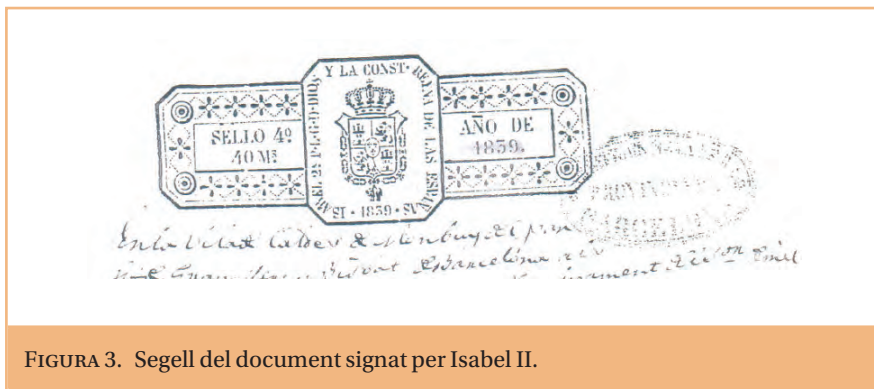


FIGURA 3. Segell del document signat per Isabel II.

caixa, amb uns orificis a la seva base. Introduïa la massa a la caixa i, prement, aquesta sortia en forma de filets, el que avui coneixem com a fideus, més o menys gruixuts, segons la mida dels forats. Sanmartí va poder observar que la pasta una vegada assecada es podia guardar molt de temps i que a la vegada, posteriorment, es podia menjar després de bullir-la amb aigua. Aquests van ser els inicis d'aquesta empresa familiar i artesanal.

La fàbrica va anar passant de pares a fills. Hem pogut comptabilitzar fins a vuit generacions, la primera que ens consta és de l'any 1720.

Després de la Guerra Civil es dona una forta empenta a la producció. Adquireixen una pastera d'origen italià i també una màquina assecadora. Aquesta maquinària és la que actualment encara es fa servir per a tot el procés de fabricació de la pasta.

L'any 1975, hi ha un estancament en la producció. Sense deixar de banda la fabricació de pasta, la família es dedica a altres negocis, fins a l'any

1998, que donen un nou impuls a la fabricació de fideus i pasta en general, això sí, utilitzant la mateixa maquinària, però folrant els dipòsits on es barreja la massa amb làmines d'acer inoxidable, segons les normatives actuals del Departament de Sanitat. La resta del procés és el mateix que es feia als anys quaranta del segle xx.

PRODUCTES UTILITZATS

Són dos els únics elements que s'utilitzen per a la fabricació de les Pastes Sanmartí.

Un d'ells és l'aigua termal tractada, provinent del brollador de les aigües de Caldes de Montbui. Aquesta aigua té una temperatura de surgència de 76 °C, considerada una de les més calentes d'Europa. Els seus components, entre altres, són a base de bicarbonats, sulfats i clorurs, amb un pH de 8,6 (figura 4).

L'altre element és la sèmola de blat dur, de primera classe, cultivat en camps de la província d'Osca,

concretament de la reconeguda farinera de Tardienta, a la comarca dels Monegres. El clima d'aquesta zona és molt extrem, amb diferències termomètriques importants entre el dia i la nit, però contribueix a fer germinar un blat de molt bona qualitat (figura 5). Aquest blat el transformen a la farinera en sèmola de tipus gruixut.

PROCÉS DE FABRICACIÓ

El procés de fabricació de la pasta és molt senzill, però precisament aquesta senzillesa requereix un treball molt acurat.

Consta de quatre fases: magatzem, pastera, assecatge i empaquetat.

Magatzem: en arribar la sèmola de la farinera, queda dipositada al magatzem de l'obrador.

Pastera: la pastera és on es barreja la sèmola de blat dur amb l'aigua. Disposa d'un capçal en què es posa

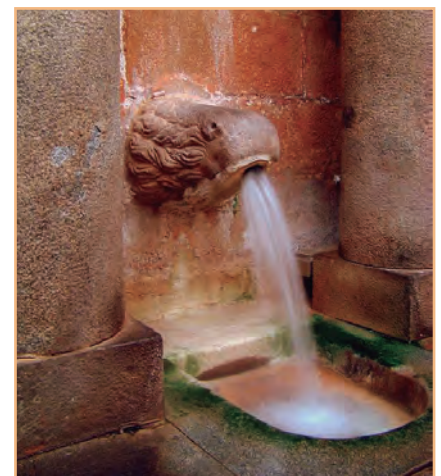


FIGURA 4. Productes utilitzats: aigua termal.



FIGURA 5. Productes utilitzats: blat dur.



FIGURA 6. Producte final.

el motlle, que pot tenir diferents formes i gruixos, però sempre es fa servir la mateixa mescla per a qualsevol tipus de pasta, sigui canelons, macarrons o pasta per a sopa.

Assecatge: l'estesa del producte i l'assecatge es fan de forma artesanal. La pasta es deixa en repòs quaranta-vuit hores a una temperatura de 30 °C i una humitat d'entre el 50 % i el 60 %. Si la humitat queda una mica per sota, es resol per mitjà d'un recipient que contingui aigua i, escalfant aquesta, augmenta la humitat.

La pasta de format més petit s'ha d'assecar dins d'una màquina assecadora que manté la pasta en moviment, ja que si quedés estàtica, quedaria enganxada.

La pasta de format mitjà, com poden ser els fideus, es diposita durant quaranta-vuit hores en unes safates en uns armaris assecadors que disposen de prestatgeries i portes.

Aquests armaris són d'una fusta adequada que permet un assecatge molt acurat. Són els mateixos armaris que es van incorporar a l'obrador quan als anys quaranta del segle passat van remodelar l'empresa.

En el cas dels fideus, espaguetis o tallarines, la pasta, en sortir de la pastera, va directament a l'estesa, po-

sant-la penjada i recolzada damunt d'un bastó de canya gruixuda (figura 6). Cada determinat temps es fa moure, bellugant-los per tal que no s'adhereixin els uns amb els altres i quedin ben separats.

Empaquetat: la fàbrica disposa de dos sistemes d'empaquetat: el manual, on la pasta es pesa i es tria per si hi ha alguna imperfecció, com trosos i trencats, i el mecànic, on la pasta es posa dins la màquina empaquetadora, que la introdueix dins l'envàs i, posteriorment, el tanca automàticament.

La pasta menuda se sol empaquetar mecànicament, però la pasta com els espaguetis o les tallarines es fa a mà, posant la pasta dins de l'emballatge i després fent un tancat amb una màquina que precinta un dels extrems del paquet.

La diferència entre els dos envasaments és molt important, tant pel que fa a la qualitat com a la diferència econòmica. L'adquisició d'aquesta màquina va representar l'acomiadament de quatre persones; és a dir, que en el temps en què la màquina fa quatre paquets, de manera manual únicament hi ha temps per a fer-ne un.

ESTAT ACTUAL DE L'EMPRESA

L'empresa continua en el seu emplaçament original, l'edifici del segle XVIII. Les portes, armaris i assecadors són els dels anys quaranta del segle XX.

Diàriament, es fabrica una quantitat de pasta que equival a uns 1.200-1.500 quilos de sèmola.

L'aposta de l'empresa és la fabricació d'un producte de qualitat, però mantenint un procés d'elaboració artesanal, fent servir les mateixes tècniques dels seus inicis, sèmola de blat dur i aigua termal, sense cap mena d'afegit, ni tan sols ou, producte molt habitual en la fabricació de tota mena de pasta, però que pot produir intolerància a determinades persones.

La producció limitada garanteix la qualitat del producte, ja que no és comparable a la que es pot obtenir en una gran cadena de producció.

L'empresa s'ha consolidat quant a qualitat. El producte obtingut és realment molt bo. També la gran varietat que ofereixen és important. Si bé el producte més apreciat és el conegut *galet*, per elaborar l'escudella de Nadal.

Pastes Sanmartí també ha optat per obrir les portes al públic i, d'aquesta manera, tot el procés, tant la pastera com l'assecatge i l'envasament, és a l'abast de qui vulgui saber com s'elaboren els productes que fabriquen.

La població de Caldes de Montbui sent molt seva aquesta indústria.

AGRAÏMENTS

A Carles Sanmartí, per les facilitats donades a l'hora de fer aquest breu resum; a Jaume Carbó, per les imatges obtingudes de tot el procés; a Maria Costa, en l'ajut informàtic; a Ramon Prat, per l'assistència logística, i a l'Ajuntament de Caldes de Montbui, per les facilitats donades en consultar l'arxiu.