

Neules

Ens aproximem ja al final del llibre i ens resten, com a culminació, dos dels dolços més coneguts entre nosaltres: les neules i els torrons. Anem per parts i comencem per les neules, una preparació menjívola tan fràgil que ha derivat en l'expressió *Ser un neula* com a sinònim de persona beneïta. No obstant això, ens interessa més la seva condició religiosa, diguem-ne semilitúrgica.

La neula és un dolç lleuger i cruixent, una fulla prima feta amb farina sense llevat i sucre o mel i també, molt sovint, amb canyella. En altres temps, s'escalfava en motlles i resultava de



Neules nadalenques artesanals.

Neules



Neuler de ferro del segle XV, conservat al Museu d'Història de Catalunya.

una mica estrany, la neula va ser utilitzada en rituals religiosos, com a símbol de l'espiritualitat, un costum generalitzat a molts indrets del país. Durant la festa de la Pentecosta, quan s'entonava el *Veni creator* —un himne catòlic en llatí, que evoca l'Esperit Sant— es llançaven a l'aire multitud de neules, i quan s'interpretava un altre l'himne, el de la *Glòria*, es deixaven anar ocellets que duïen neules lligades en una de les potes.



Il·lustració de l'*Auca de les funcions de Barcelona* (1822), amb la inscripció: *Cap d'Any, neules*.

forma convexa, més ampla per un dels seus extrems que per l'altre.

El mot prové de la paraula llatina *nebula*, que vol dir *boirina*, un tipus de boira molt poc espessa que evoca la finor de la pasta. Com a dolç, *neula* ja apareix en els orígens del català escrit.

En certes èpoques, malgrat que ara pugui semblar

Per Setmana Santa també s'utilitzaven en sentit religiós. Segons un tractat dels ritus de l'antiga Església bizantina, datat al segle XIII, després del rentat de peus que es feia el Dijous Sant per commemorar el Sant Sopar, s'entonava un himne. Mentre cantaven els infants del cor, els escolans i la comunitat, es portaven pans sense llevat, neules i hòsties que eren beneïdes pel bisbe. Després es repartia el menjar entre els assistents.

Neules

En la litúrgia medieval francesa també era costum que la mateixa jornada, després del rentat, el bisbe rebés el vi i les neules dels seus ministres, per lliurar-los a tots els assistents. Durant la Quaresma, els monjos de Cluny no podien menjar ous ni llet, solament pa, pomes i *aquelles postres lleugeres que es fan en comprimir-se la farina amb el ferro que té lletres, anomenades nebulae pels qui parlen la llengua romànica i oblatae pels religiosos*.

És molt possible que la primera recepta de neules dati de 1755, quan fou inclosa al llibre *Arte de repostería*, de Juan de la Mata. Aquesta obra en proposa tres fórmules diferents: dues amb forma de teula —ja que s’afirma que *lo regular es al modo de teja*— i una altra d’enrotllada, feta amb l’anomenat *palillo de suplicación*. Juan de la Mata les anomena *barquillos de Flandes*, atès que eren molt habituals en aquella regió. També apareixen com a *barquillo* en l’obra *El confitero moderno*, de 1851, amb gust de llimona, llet, coco o aiguardent, a més d’especialitats franceses i alemanyes.

A Catalunya, les neules també tenien el seu lloc en monestirs i esglésies, ja que servien per enramar i guarnir els temples. Es penjaven tot formant garlandes, que es balancejaven d’un cantó a l’altre de l’altar, cosa que encara es fa en alguns indrets per les festes de Nadal, però cal recordar que en època medieval no s’enrotllaven, sinó que eren circulars i planes com una hòstia. Portaven gravats signes, senyals i emblemes, normalment del productor, i en alguns casos també incloïen textos curts, com ara pregàries religioses.

Les neules, doncs, venen de lluny. Ja apareixen en diversos documents del segle XI, com el datat el 1089, en què el futur bisbe de Barcelona, Ramon Guillem, feia una concessió

FÁBRICA DE NEULAS

De llet	á 2 pessetas 100	De llimó.	á 1'50 pessetas 100
De vainilla.	1'75	Conxas á la vainilla.	7'50

Se fan panallets de totes classes, calitat extra.

Colmado de la Trap.—Font de Sant Miquel, 2

Anunci publicat el 16 d'octubre de 1900 al *Diari de Catalunya*.

Neules

al ciutadà Pere Dodedeu, a canvi de fer donació als canonges de *piment* i neules per l'Ascensió. Pocs anys després, el 1112, Ramon Guillem ja era bisbe i donà un alou —una propietat territorial lliure i exempta de tota càrrega i dret senyorial— al prevere i canonge Mir Siniofret a canvi del seu compromís, com en el cas anterior, de donar *piment* i neules amb motiu de la mateixa festivitat.

També es conserva una disposició de l'any 1168, feta pel bisbe de Lleida, que ordena que a cadascun dels seus familiars se'ls serveixin sis neules després de dinar i quatre després de sopar.

Però de neules no només se'n menjaven als monestirs i les esglésies. Els nobles també fruïen d'aquesta fina llaminadura, tal com es pot comprovar a les *Lleis palatines*, fetes redactar el 1267 pel rei Jaume III de Mallorca, en què s'esmenta que el rei n'oferí per postres en un convit al palau reial, amb un cost de *deu diners* el centenar. El costum persistí en les *Ordinacions* de Pere III el Cerimoniós, quan es parla de les neules i s'especifica que els encarregats de la seva correcta elaboració serien el boteller major i el pastisser de la cort. En les dates apropiades, si no hi havia neules i *piment*, se n'havien de servir una o dues peces a la fi de cada àpat. I com que ja és el quart cop que surt la paraula *piment*, direm que es tractava de la beguda adequada per acompanyar les neules durant l'edat mitjana, i que consistia en una barreja de vi i mel amb diverses espècies, com ara pebre, gingebre, canyella i clavell, que resultava molt agradable al paladar.

En un acord capitular de la Seu de Vic, datada l'any 1303, s'ordena lliurar *per la Quaresma mitja quartera de farina de forment per a fer neules a fi d'ornamentar el cor i altres llocs de l'església, segons costum*. El sentit de l'acord quedava més clar any 1311, quan s'especificà que la quantitat de farina havia de ser repartida entre les neules necessàries per guarnir el cor de la catedral de Vic durant la Pasqua Florida, la Pasqua Granada i el dia de Sant Pere, així com també les que es llançaven durant les misses matinal i de vespre del dia de Rams.

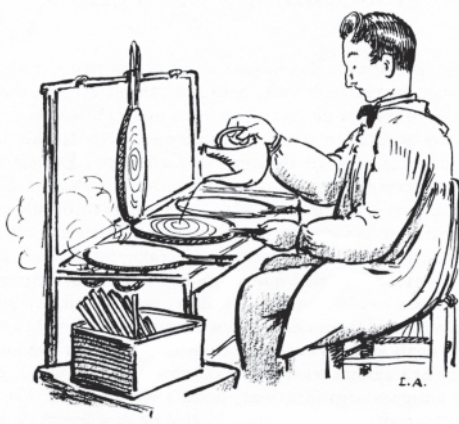
Neules

Al monestir de Pedralbes era tradició elaborar neules des dels primers temps, tal com ho certifica la conservació de diversos neulers de fusta, l'estri utilitzat per fer-les. L'operari que els feia servir era el neuler i disposem de les observacions d'un d'aquests professionals, concretament del que proveïa de neules el monestir de Sant Joan de les Abadesses, que en un document de mitjan segle XIV especificava que:

Yo Guillermo Gironella, Boticario de la villa de San Juan de las Abadesas, confieso y reconozco, reverendo Sr. Abad, que ejerzo para vos y vuestra Abadia, el oficio de barquillero y debo de hacer barquillos para vos y vuestro Monasterio o Convento y las de dicho Monasterio y en los tiempos debidos y señalados. Dicho oficio me lo concedió vuestro antecesor el día doce de Marzo de 1371. Os prometo hacer bien mi oficio. Y fielmente todos los días de mi vida, y haré dichos barquillos para las festividades y tiempos convenidos. Y vos debéis darme trigo y lefia para hacer dichos barquillos en la fiesta de Navidad. Seis medidas y media de trigo y una carga y media de lefia. En la fiesta de Pascua de Resurrección, seis medidas de trigo y una carga de lefia. En la fiesta de La Dedicación una medida de trigo y dicho trigo debe ser espurgado. En la fiesta de San Juan, seis medidas de trigo y una carga de lefia.

L'autor esmentava les quantitats precises que necessitava, tant de blat com de *lefia*, producte que desconeixem.

En canvi, sí que sabem que els grans personatges



Un neuler en plena feina, segons un dibuix de Lola Anglada per a *Visions barcelonines*.

Neules

disposaven de neulers. Més encara, gràcies al *Llibre del comprador* de la reina Maria, muller de Martí I l'Humà, sabem que aquesta fins i tot tenia una capsa especial per guardar les neules.

L'any 1470, els campaners d'Igualada signaren un document en el qual es comprometien a enramar amb hòsties, neules, banderetes i escuts l'església de la vila. Per la missa del Gall, hi havia la tradició de decorar l'absis i l'altar major de l'església amb branques d'arbust, de les quals es penjaven guirnaldes d'hòsties i neules, amb formes que recordaven les teranyines de la cova on nasqué Jesús. Un altre document, aquest de 1512, dona fe que els obrers de la parròquia de Santa Maria del Mar, a Barcelona, eren obsequiats el dia de Nadal amb neules, torrons i nèctar.

Pels volts de 1870, Maria del Pilar Maspons i Labrós, poeta i novel·lista que signava amb el pseudònim de Maria de Bell-lloc, descrigué un Nadal a muntanya amb aquestes paraules:

El temple brillava tot ell, els altars estaven tots esplèndidament adornats, d'un cantó a l'altre hi passaven branques d'heura entrellaçades de neules, així com també les llànties i els canelobres que l'il·luminaven.

Antigament, només l'especiaire tenia permís per fer neules i torrons, però aquell privilegi es perdé en benefici dels adroguers, que es dedicaven fonamentalment a la venda de comestibles i llaminadures, com ara fruites en conserva o confitades, galetes o pastes seques. En obtenir l'autorització per disposar de l'aparell de fer neules, n'iniciaven la venda per la Puríssima, la seva patrona, i en tenien fins a la Candelera, quan en penjaven amb fils a les capelles, algunes amb forma plana com si fossin hòsties.

A Barcelona, com en altres llocs de Catalunya, des del segle XV també hi ha referències de partides destinades a la compra de fil i neules per guarnir els arcs, les columnes, els salamons i les llànties dels altars i les capelles de la catedral,

Neules

on s'exposaven el Naixement o la imatge del Nen Jesús. La pràctica és prohibida l'any 1822, però ja s'havia estès a altres esglésies.

Les neules eren penjades amb forma plana, sense enrotllar, tal com sortien dels hostiers o motlles. O bé corbades, com cucurulles no acabades de tancar, segons sembla per representar els caramells de glaç que guarnien el portal de Betlem. A la missa del Gall, en el moment d'alçar Jesús, en

SOCIETAT ANONIMA MONEGAL

DROGUERIES

Princesa, 25 - Teléf. N 2453 :: Portal de l'Àngel, 14 - Teléf. N 1959 :: Ronda de Sant Pau, 49 - Teléf. N 1898

LOTS ECONÒMICS

Per 7'50 pessetes

1 Ampolla Xerès sec H. Martínez y C.*
1 Barra torró Xixona legítim.
1 " " massapà extra.
25 Neules.

Per 13 pessetes

1 Ampolla Xampany George Montagne.
1 " " Xerès sec H. Martínez y C.*
1 Ampolleta licor PP. Benedictina-Besald.
1 Barra torró Xixona legítim.
1 " " gema extra.
50 Neules.

Per 20 pessetes

1 Ampolla Xampany Canals Nubiola ext.
1 " " George Montagne.
1 " " Xerès dolç H. Martínez y C.*
1 Ampolleta licor Montserrat Cast. Mas.
1 Barra torró Xixona legítim.
1 " " gema extra.
1 " " massapà extra.
50 Neules.

Per 35 pessetes

1 Ampolla Xampany Pierlot-Epervay.
1 " " Canals Nubiola extra.
1 " " Xerès sec H. Martínez y C.*
1 " " dolç " " " "
1 Amp. p. Cognac 3 copes Gonz. Byas y C.*
1 " " Licor Montserrat Castell del Mas.
1 Barra torró Xixona legítim.
1 " " gema extra.
1 " " Alacant extra.
1 " " crocant.
100 Neules.

Per 50 pessetes

1 Ampolla Xampany Bultaux (Epervay).
1 " " Canals Nubiola Non Plus.
1 " " Xerès sec Sánchez Romate Germans.
1 " " palarels " " " "
1 " g. Cognac 3 copes Gonz. Byas y C.*
1 " 1 litre Licor PP. Benedictina-Besald.
1 Barra torró Xixona legítim.
1 " " Alacant extra.
1 " " gema extra.
1 " " massapà extra.
100 Neules.

TORRONS

	Ptes. Kilg.
Xixona legítim	6
" " especial	6'50
Massapà extra	5
" Cadif	6'50
Alacant extra	6
" primera	5'50
Gema extra	5'50
Crema	6'50
Mel avellana	3
Nel	3
Crocant assortit	5'50

NEULES

superiors a 3 pessetes el 100

XAMPANYS

	Pessetes ampolla
Pierlot (Epervay)	9
Bultaux	11
Jules Simon i C.* Carta d'or	11'50
" " " Gran Nacional	11
" " " carta blanca	10'50
" " " carta blava	9'50
" " " carta verda	8'50
Canals Nubiola non plus	9
" " extra	6'50
Maxims	6'50
Mont Carmuny	5
Rigol extra	5
George Montagne	4'50
Montaner (carta blanca)	4
Royal	4
Diversos marques	3

Moët - Chiquot - Irroy - Pomey
Bouvet - Cadorniu
y altres marques acreditades

Sidra El Gaifero 2'75 pessetes ampolla
Sidra Victoria... 2'50 pessetes ampolla

VINS GENEROSOS I LICORS

	Pessetes ampolla		Pessetes ampolla
Xerès sec H. Martínez y C.*.....	2	Montserrat Castell del Mas G.	4'50
" dolç " " " ".....	2	" " " " P.	4'50
" sec Sánchez Romate ger.....	2'50	" " " " ampolleta 1	1
" palarets " " " ".....	3'30	PP. Benedictina-Besald 1 litre	10
" sec Viña Rosita Blázquez.....	3'30	" " " " 1/2.	6
" dolç " " " ".....	4'50	" " " " ampolleta 1	1
Moscateil H. Martínez i C.*.....	2'50	Cognac González Byas 3 copes G.	6'50
" Sánchez Romate ger	3'50	" " " " 3 " P.	3'75
Málaga dolç Burgos Macoso	3	" B. L. Domecq 3 refms	6
Ranci vell	2'50	Chartreuse - Benedictina - Calisy	
		Cremes Brizard - Gardinet	
		Anissata - Rons i Cognacs	
		de les marques més acreditades	

GRAN ASSORTIT

de Cistelles i objectes per a presents Vins, Xampans, licors, capses i llunes per a torrons i neules

PRESENT d'un calendari a tota compra que excedeixi de 5 pessetes

Àmplia oferta nadalenca, en un anunci publicat a *La Vanguardia* el 17 de desembre de 1922.

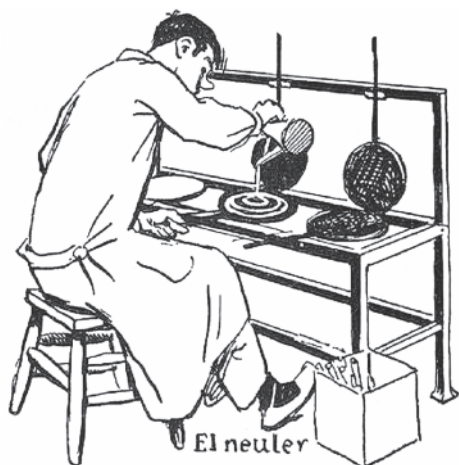
Neules

moltes esglésies es deixava caure una pluja de neules planes sobre els fidels, com si fossin borrallons de neu.

En el seu dietari, el baró de Maldà anotà el 21 de desembre de 1778:

En les festes de Nadal, en les botigues d'adroguers se venen torrons de vârios gèneros, que se mengen en les taules dels senyors i també en les de molts menestrals i d'altres persones per postres; i també provisions de neules sucades ab malvasia o vi blanc.

Com veiem, al segle XVIII ja no se sucaven amb vi especiat —com el piment—, sinó amb vins dolços, molt més apreciats en aquella època.



Dibuix publicat el 12 de febrer de 1926 a *L'Esquella de la Torratxa*.

Ja hem dit que la producció de neules estava reservada als adroguers i confiters, ja que el procés de producció era complicat i calia disposar d'uns aparells especialitzats. Segons els inventaris de les adrogueries de Barcelona, el segle XVIII a la ciutat hi havia neules molt variades i se'n podien trobar de diversos tipus.

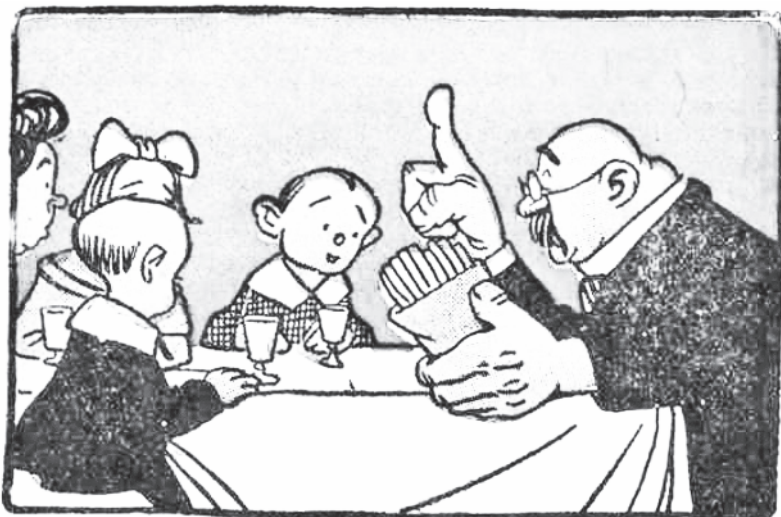
Un curiós article, publicat a *La Vanguardia* en l'edició del 25 i 26 de desembre de 1992, ens fa una bonica revelació. Està signat per Jordi Palarea i porta per títol *Los reyes de la "neula"*. La família Oliveras creó en 1864 la que es la mayor empresa del sector:

Trabajan desde septiembre en turnos de 24 horas sin parar y así han continuado hasta la misma vigilia del 25 de diciembre. Su producto se consume exclusivamente en

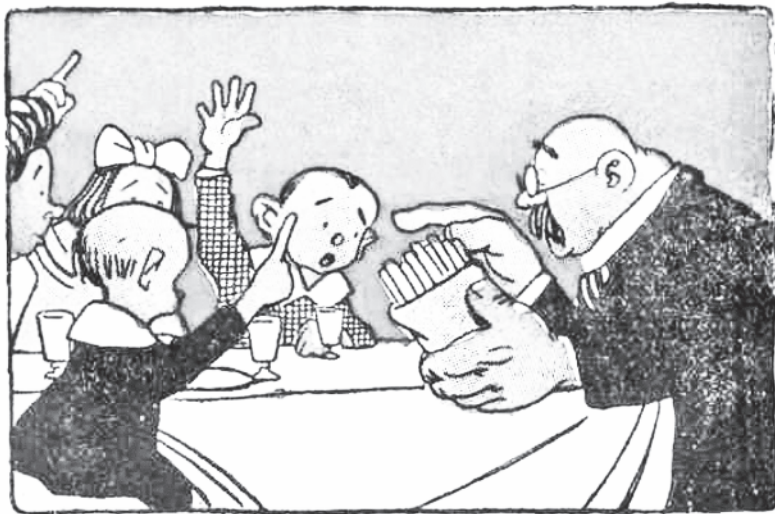
Neules

estas fechas, y la demanda ha mostrado un buen ritmo a pesar de la crisis.

Son la familia Oliveras y regentan la mayor fábrica de "neules" de Cataluña y, por ser éste un postre navide-



—¡Noys, molta atenció! El que vulgui una nenla, que aixequi'l dit.



—¡He dit el dit! ¿Per què aixeques la mà, tu?

—Perque, com la mà té cinch dits, vol dir que vuy cinch neules.

Acudit publicat a *En Patufet* el 4 de gener de 1908.

Neules

FORN del CISNE

Pelayo, 38. — Teléfono 2973 A

FESTES DE NADAL

Esplendïd assortit d'elegants paneres y riques capses per a turrõs i objectes propis per a regals. Turrõs especials de crema i nata. — NEULES en CAPSES de LLAUNA.

Anunci del 1922, en què el Forn del Cigne ja presentava les neules en capses de llauna.

ño muy local, podría decirse que es la mayor factoría "neulera" del mundo. Con una producción de 40 millones de unidades por campaña, los Oliveras aseveran que copan la mitad del mercado nacional de este frágil postre, cuya demanda procede en un 60 % de Cataluña y

el resto se reparte entre Valencia y Baleares.

La historia de la empresa se inicia en 1864 cuando Jaume Oliveras se casa con Josefa Roses, procedente de una familia de Igualada con una tradición "neulera" que se remonta a la edad media.

El matrimonio se establece en la calle Carretes de Barcelona y comienzan a fabricar "neules" en serie. Conservan el procedimiento tradicional de batir una masa con harina, leche, huevos, mantequilla y azúcar, que, mediante una aceitera metálica y mucho tino, depositaban en chorritos sobre unas planchas metálicas calentadas por leña. En pocos segundos la masa quedaba compactada y con un palito de madera y mucha habilidad se le daba la forma cilíndrica.

Pese a utilizar este parsimonioso procedimiento, los Oliveras llegaron a elaborar un millón de "neules" en una campaña navideña de principios de siglo. Les sucede en el negocio su hijo Miguel, hombre emprendedor que introduce un sistema de doble molde para fabricar "neules" de dos en dos. Pero, a punto de dar con el sistema automatizado, Miguel muere todavía joven en la Guerra Civil.

La empresa experimenta un notable descenso de la actividad, aunque no llega a pararse gracias al tesón de Lluïtorde, viuda de Miguel, y de su hija Josefa. En 1956, ésta se casa con Antoni Martín y se produce un relanzamiento de la firma. Ello se debe a que Martín ve en la

Neules

Fira una máquina alemana para fabricar barquillos para helados y también hostias para el culto religioso y piensa que puede adaptarla a la elaboración de "neules".

A partir de final del segle XIX, el fort del consum de neules i torrons ja era per Nadal, tal com ens confirma el refrany:

*Cada cosa al seu temps i per Nadal, neules,
i per l'estiu, cigales.*

N'hi havia de sucre i clares d'ou, però també de llet i mantega, així com d'aromatitzades amb essència de llimona, rosa i vainilla. L'elaboració artesanal era, si fa no fa, la mateixa de sempre, és a dir, que es posava pasta líquida al neuler, ja calent, fins a obtenir dues peces planes amb una mena de tenalla. Després, abans no es refredessin, només calia cargolar-les amb un bastó fins a obtenir la forma cilíndrica.



—¿Que t' han fet bisbe, noy?
—Sí, senyor: de la diócesis de Neula.

Acudit publicat a *L'Esquella de la Torratxa* el 31 de desembre de 1903.

Neules

Al segle XX, la seva presència a les taules ja era un fet molt popular durant les festes de Nadal, tal com remarcava un article publicat a *La Vanguardia* l'11 de gener de 1922, en referència als catalans que vivien a Madrid:

Podemos comer todas las golosinas catalanas que nos apetezca. No nos falta nuestra buena pastelería que, estos días, por ejemplo, fabrica barquillos exquisitos, las clásicas “neulas”, sin las cuales una mesa de Navidad, Año Nuevo y Reyes no parecería catalana.



Un nen amb la bossa de neules al cap, segons una il·lustració de Lola Anglada per a *Visions barcelonines*.

Una tradició perduda és la que es feia amb l'envàs, ja que antigament es venien en paperines de paper, abans d'aparèixer en llaunes metàl·liques o caps de cartró. L'avi col·locava la bossa al cap del més menut de la família, com si fos la mitra d'un bisbe. Tot seguit, la criatura n'adoptava el posat i administrava benediccions a tothom que seia a taula, però si, per alguna raó, li queia la

bossa del cap, s'interpretava com un mal averany i es donava per segur que durant l'any passaria alguna cosa desagradable.

Amb la industrialització, el procés d'elaboració de neules es mecanitzà i a principi del segle XX ja era difícil, però possible, de trobar-ne d'artesanals. S'hi referia un article publicat el gener de 1928 a la revista *Dulcería Artística e Industrial*:

Aún se conserva en Barcelona y otras poblaciones importantes de Cataluña, la antigua técnica de fabricación de barquillos que aquí llamamos “neulas”.

Neules

En el mateix article, es parla de l'existència de *barquilleros*, que repartien neules de forma cònica a la mainada per mitjà d'un sorteig. En aquest cas, el neuler —o *barquillero*— era el venedor ambulant que carregava un cilindre de metall d'aproximadament un metre de llargària, amb les neules dins i rematat amb una ruleta, que el comprador feia girar per provar sort. Qui obtenia el número més baix d'entre els concurrents pagava les neules de tots els altres.

Ha passat gairebé un segle des d'aquella descripció i la pràctica, com tantes altres, ha desaparegut en benefici del consum privat, que es manté sòlidament arrelat. També han fet aparició noves propostes, tal com s'esmentava en una entrevista al mestre neuler Enric Graupera, publicada a *La Vanguardia* el 27 de desembre de l'any 2000, amb motiu d'haver rebut el segell *Q* de qualitat, ja que Graupera:

Es un artesano de las “neules”. En su “fábrica” de la calle Sant Simó de Mataró elabora 40 variedades. Sin perder la receta del abuelo Vicenç, sus hijos han introducido nuevos sabores a los barquillos, como los rellenos de “xixona”.

Actualment, bona part de la producció de neules és industrial, i la composició de la massa tradicional s'ha modificat per adaptar-la a la maquinària moderna.



Un barquillero, obra d'Ángel Díaz Huertas publicat el 1899 a la revista Blanco y Negro.

Neules

¿Quin és el complement indispensable
per una família per a passar unes bones
festes de Nadal?



doncs és proveir-se a la

“Confiteria Barcelona”

de torrons i neules i a'tres objectes
propis per aquesta diada

**Gran assortiment de paneres i
objectes propis per a presents**

Anunci de la Confiteria Barcelona, publicat al setmanari *Mirador* el 23 de desembre de 1934. Aleshores, com ara, les neules es podien comprar a la fleca o la pastisseria, però s'hi han afegit amb gran força els supermercats.

Tanmateix, no costa gens de diferenciar-les de les artesanals, ja que tenen una aparença de peces úniques, mentre que les industrials són totes iguals, amb el mateix diàmetre i la mateixa llargària. Tant les unes com les altres són consumides massivament durant les festes de Nadal, amb una gran popularitat de les banyades amb xocolata o les farcides amb turró de xixona. També n'hi ha sense sucre i sense gluten, ideals per a diabètics i celíacs.

La qüestió és que ningú no es quedi sense neules.