

Joies de neula al barroc mataroní

Dij, 16/08/2018 per Catalunya Religió



(*Ramon Bassas - CR*) No ens podem imaginar què significava la producció d'hòsties (el pa per consagrar a les misses catòliques, no el que alguns pensen) en una Catalunya prèvia a la secularització, on es combregava molt més sovint, per devoció o obligació. Les cosines-germanes de les hòsties són les neules, totes dues es vinculen gràcies als encàrrecs que s'havien fet als monestirs de les unes i de les altres. Ho explicava molt bé el mestre neuler Enric Graupera, aleshores amb 60 anys d'experiència, en un [article](#) publicat a la revista bergadana L'Erol, cap el 2011: «Els primers de fer les neules [a Catalunya] varen ser els monjos, hi ha referències dels segles IX al XII. Després com tot va sortir al carrer, del monestir a la fleca. Trobem neules en els convits de grans personatges, a l'acabament d'aquest eren servides amb mel i acompanyades de Piment. Com seria el convit del rei en Jaume I», hi escrivia. De tota manera, ja estan documentades al segle VII en el marc de l'església bizantina.

Enric Graupera morí el 2013, però la botiga que regentava, [Casa Graupera](#), avui un prestigiós establiment innovador i internacionalitzat, continua de la mà de les seves filles, la quarta generació, a l'entrada del Fossar Xic de Mataró, on hi ha una porta lateral de la Basílica de Santa Maria i molt a prop del conjunt barroc dels Dolors, d'Antoni Viladomat.

Tot i que al principi de les neules, eren cuites per l'escalfor de les pedres, i després de fusta de teix, van acabar fent-se en ferro, amb el que coneixem com a neulers. En aquest article, Graupera situava la industrialització de les neules a partir del segle XVII, també en ple barroc, quan els neulers «ja varen ser construïts amb un caire més industrial molt diferent, però la seva base era sempre la mateixa: tres jocs de dos plats que s'aguantaven gràcies a una estructura de ferro. Els plats s'obrien de forma normal, és a dir tenien la frontissa al cantó oposat a la vareta d'obrir o tancar, i quedaven en posició oberta (drets), es podia posar la pasta per mitjà d'un porró de llauna, poca pasta, la qual es coïa mentre es feia la següent neula i així successivament. Llavors amb rapidesa es cargolava la pasta amb

l'ajuda d'un palet i en sortia una meula en forma de tub». Un hostier, aclareix, és un instrument molt semblant al neuler, més petit, que pot gravar dibuixos o sanefes, generalment relatives a la vida de Jesús. Graupera va començar a fer les seves primeres neules amb uns neulers comprats pel seu avi el 1895, quan van començar el negoci.

Graupera explicava que els monjos també menjaven les neules amb mel, «era la delícia del convent, una de les postres més preuades», i que el nom de “neula” prové del llatí “nebula”, boira, donat que era una «pasta molt fina, lleugera com la boira, que no pesa ni engreixa...». Aleshores calia, en primer lloc, pastar el llard amb el sucre «fins que aquest últim se l'havia menjat, llavors s'havia de barrejar amb la farina i que no hi quedés cap grumoll». A continuació ho passaven en un perol gran on continuaven treballant la massa amb un tros de rem de barca. «Després s'hi tirava la llet, els ous, la vainilla, la canyella i a pastar-ho fins tenir la pasta ben fina». Encabat, calia que reposés un parell d'hores. Un cop reposada, se'n feien rodones i es posaven al forn. Després, un cop rosses, s'enrotllaven de forma cilíndrica i s'esperava a que es refredin.

El pas del temps ha anat millorant alguns d'aquests processos, però en essència, les neules casolanes que venen els successors de l'Enric Graupera es fan així. La necessitat de desestacionar el producte, més enllà de Nadal, per fer-lo més competitiu, ha comportat un gresol de formes i aplicacions com les que ara exporten arreu del món. En tenen més de cinquanta varietats i de les últimes, farcides, les més atrevides, en diuen “[joies gastronòmiques](#)”. I a fe meva que ho són.