

Neules

Les neules són un dels dolços festius que documentem des de més antic a Catalunya. Els primers esments d'aquest producte daten d'època medieval i les neules hi acostumen a aparèixer associades al consum de vi piment durant determinades festes del calendari litúrgic.

Aquests dolços, que es confeccionaven premsant una massa prima de farina entre dos ferros calents fabricats per a tal fi, tenien forma rodona i no pas cilíndrica com en l'actualitat. No va ser fins al segle XVII que les neules es van començar a enrotllar i a oferir-se com un dolç quotidià en les cafeteries de la Barcelona moderna.

Amb els torrons i els melindros, les neules són els dolços més consumits a l'època considerada per nosaltres (segle XVIII). Les neules es mengen sobretot per les festes de Nadal, l'Ascensió i les dues Pasqües.

Pel que fa a la seva elaboració, s'han tingut presents tres receptes: la de Juan de la Mata en el seu llibre *Arte de repostería* (Madrid, Joseph Garcia Lanza, 1755), la del llibre *Trachtas de qualsebols genero y diversos modas de fer confituras...* (manuscrit de 1761, adaptat per Josep Lladonosa) i la del *Corpus del patrimoni culinari català* (edició a cura de l'Institut Català de la Cuina, Barcelona, La Magrana, 2011), per contrast amb una recepta tradicional actual.

Els ingredients bàsics, segons totes les receptes consultades dins d'aquest període històric, són la farina i el sucre.

Les diferències destacables, però, són les següents:

Llard de porc: Les dues receptes antigues contenen llard de porc com a element greixós; en canvi, el Corpus ja incorpora la mantega. Això coincideix plenament amb tota l'evolució de la forneria i brioixeria al nostre país, on fins a mitjan segle XX la mantega no va substituir plenament el llard de porc en les elaboracions dolces.
Aromes: Tant la recepta adaptada per Lladonosa com la del Corpus en porten dues: pell de llimona i vainilla. La de Juan de la Mata, en canvi, no en porta cap.

Ous: Pel que fa a l'ús dels ous, hi trobem molta disparitat, ja que, per exemple, Juan de la Mata fa servir ou sencer, Lladonosa només els rovells i el Corpus només les clares.

Mostatxons

Es tenen diversos indicis sobre el possible origen italià del mostatxó. Ja en un mític receptari de Bartolomeo Scappi, de l'any 1570, apareix una recepta de mostatxons. També Juan de la Mata, en el seu *Arte de Reposteria* (Madrid, Joseph Garcia Lanza, 1755), parla de “mostachones a la Napolitana y a la Española”. Igualment, apareixen receptes de mostatxons a receptaris catalans. Evidentment, pels seus ingredients, a base d'ametlles i espècies, és una llepolia d'origen àrab.

El denominador comú de totes les receptes és la indicació sobre la seva forma romboïdal.

Els mostatxons eren un dolç molt popular a l'època moderna que normalment se servien com a acompanyament de la xocolata o juntament amb rosquilles i altres dolços en esmorzars, berenars i refrescos.

En trobem moltes referències en tractats de confiters i adroguers barcelonins del segle XVIII i en la literatura són citats com a element de consum habitual. Sembla ser que els mostatxons podrien haver estat un element important de l'alimentació de les classes benestants barcelonines.

Avui en dia encara sobreviuen a Itàlia i en alguns llocs de València amb receptes diferents, però amb el denominador comú de la seva forma romboïdal.

Recepta dels mostatxons fins segons el *Tractat de diferens Confituras y Drogues que han de tenir per ser bonas* (manuscrit del segle XVIII, conservat a la Biblioteca de la Universitat de Barcelona):

Preneh farina flor, sucra de pa picat i pasat, y un poch de amidó de la flor picat. Poso'l damunt del marbra, preneh uns rovells de ous ab un poch de goma dragant dissolta. Batg-les mesclant ab aquella farina y amidó. Preneh un poch de vi blanc y de totas aspecies, batglas mesclant ab aquella farina y ous, y formant una pasta de aquí atant me és prou tirenta, en ser-ma tirenta preneh de aquella pasta batg-ne formant uns mostaxons damunt de uns fulls de paper blanc, de qui atant los tenih tots. Formats, en tenirlos tots fets poso'ls al forn que tinch apunt, per dit efecte en tenir-ma aquells mustaxons son color trac-los del forn, trac-los dels papers en tenir-los tots trets dels papers dexo'ls refredar, en ser frets aquí los tenan per lo que sian servits.

Recepta adaptada per la Fundació Alícia

S'ha optat per la recepta de Juan de la Mata, ja citat, en reunir totes les característiques més definitòries del període.

Ingredients: 460 g. de farina, 345 g. de sucre, 300 g. d'ous (6 unitats), 115 g. de llard, 256 g. de nata, 256 g. de llet, 0,10 g. de sal, q/s d'aigua.

Elaboració:

- Batre els ous i barrejar-los bé amb la farina, el sucre, la nata, la llet i la sal.
- Desfer el llard, però que no arribi a ser calent; i afegir-lo a la barreja.
- Incorporar-hi aigua fins a formar una massa líquida sense grumolls.
- Escalfar una paella, posar-hi una mica de líquid i estendre'l perquè quedi molt fi.
- Deixar que es dauri per un costat i donar-li la volta.
- Quan estigui daurat per totes dues cares, retirar i deixar refredar. S'endurirà.

Observacions: Sortint del foc es poden enrotllar sobre un cilindre prim, o deixar-les planes.

Com consumir-les?

A qualsevol dia o hora com a refrigeri, soles o amb vi piment, blanc, vins dolços o licorosos a la sobretaula o amb cava. També com a postres per acompanyar la crema catalana o el flam amb nata.

Altres aplicacions:

- Per sucar a la xocolata desfeta.
- Esmicolar-les i barrejar-les amb xocolata fosa, després formar pilonets i deixar refredar per tenir roques de xocolata.
- Farcir-les de nata o crema.

Recepta adaptada per la Fundació Alícia

Els mostatxons que hem escollit són més semblants a la recepta napolitana que a la espanyola. Aquests últims portaven farina, sucre, ametlles i espècies de manera que eren un dolç més semblant al massapà o panellet com coneixem avui dia.

Ingredients: 400 g. de farina, 600 g. de sucre, 400 g. d'ametlla en pols, 160 g. de rovells d'ou (8 unitats), 1 u. de nou moscada, 33 g. de canyella, 8 g. de clau, 100 g. d'aigua, q/s de farina per amassar, q/s de segó fi.

Elaboració:

- Moldre les espècies finament.
- Barrejar la farina, el sucre i l'ametlla, afegir-hi les espècies.
- Afegir-hi els rovells d'ou batuts i amassar sobre una superfície amb farina.
- Posar-hi aigua si fes falta per a aconseguir una textura més dúctil.
- Estendre i tallar en forma de rombes on l'alçada sigui el doble de l'amplada.
- Posar segó fi sobre paper per al forn i posar-hi els mostatxons a sobre.
- Coure al forn a 180°. Controlar el punt de cocció perquè no siguin ni massa durs ni massa tous.

Com consumir-lo?

A qualsevol hora com a aperitiu, refrigeri, esmorzar o berenar. Sucats amb llet, xocolata, sols o per acompanyar el tè o cafè.

Altres aplicacions:

- Com a base per preparar uns originals canapés de formatge fresc, salmó o paté.
- Com a decoració per a postres com gelats, crema de sant Josep o tiramisú.
- Com a torradetes per acompanyar una terrina d'ànec o un bloc de foie gras.

MUHBA Nous Patrimonis

GASTRONOMIA HISTÒRICA DE BARCELONA

Presentació de quatre productes d'època moderna

Casa Padellàs, 28 de juny de 2012



Dona servint xocolata. Fragment d'un plafó de ceràmica, s.XVIII. Museu de Ceràmica de Barcelona

MUHBA Nous patrimonis de Barcelona, R+D+I en innovació cultural i dinamització econòmica

El paper del MUHBA (Museu d'Història de Barcelona) com a agent de coneixement econòmic i creació de coneixement passa pel desenvolupament de diferents projectes en diversos àmbits d'actuació: des de la formació de tècnics en patrimoni o les línies de publicació pròpies fins al desenvolupament de productes basat en la recerca històrica i patrimonial de la ciutat.

La col·laboració amb entitats i institucions, com ara universitats i centres de recerca, és un element clau en l'execució d'aquests projectes. El cas que aquí es presenta és un exemple de col·laboració entre el museu, la universitat, un centre de recerca aplicada i una empresa especialitzada en alimentació.

La línia *Nous patrimonis de Barcelona*, basada en la recerca d'elements patrimonials reproduïbles, és el marc en el qual s'inscriu el projecte *Gastronomia històrica de Barcelona*, que tracta de la reconstrucció rigorosa de receptes històriques per a la producció i la comercialització de productes alimentaris en l'actualitat.

1. La restitució en el cas del patrimoni gastronòmic

La producció d'aliments històrics és un dels casos de restitució de patrimoni històric que troba el seu suport en la recerca històrica i patrimonial que porta a terme el museu. Es tracta d'un projecte realitzat amb la col·laboració de la Universitat de Barcelona en l'àmbit de la recerca acadèmica, i la fundació de recerca Alícia, dedicada a la innovació tecnològica en cuina, a la millora dels hàbits alimentaris i a la valoració del patrimoni agroalimentari i gastronòmic. La gestió de la producció i distribució s'ha realitzat a través d'una empresa local dedicada a productes alimentaris de qualitat.

2. Els col·laboradors del projecte

a) Universitat de Barcelona, Grup Taedium

Grup de recerca en Història Medieval i Innovació Docent Universitària consolidat i reconegut per la Generalitat de Catalunya. Universitat de Barcelona.

Grup de recerca format per professores i professors especialistes en diverses matèries relacionades amb les fonts i la recerca històrica (Arxivística, Documentació, Paleografia, Filologia, Arqueologia, Història...), amb la participació d'estudiants. Desenvolupa la seva activitat seguint les línies de recerca següents: història de la vida quotidiana, història de

les dones, història dels espais medievals catalans, arqueologia del territori, història de l'escriptura, innovació docent i història de les mentalitats.

b) Fundació ALÍCIA i el projecte MUHBA

Alícia és una fundació privada creada l'any 2003 i dedicada a la recerca aplicada en gastronomia. El seu patronat està format per la Generalitat de Catalunya i la Fundació Caixa de Manresa de CatalunyaCaixa.

La seva tasca se centra en la recerca científica sobre els aspectes que formen part de la cuina, des de l'ús de noves tècniques i productes fins a l'optimització dels processos tradicionals. També treballen en el camp de les malalties i les al·lèrgies alimentàries, busquen solucions culinàries i col·laboren amb menjadors col·lectius, hospitalaris, escolars i geriàtrics per adequar la restauració a les necessitats d'aquests col·lectius.

Val a dir que l'enfocament dels treballs de la fundació, dirigida per Toni Massanés, pel que fa a la recerca experimental en la recuperació històrica de patrimonis alimentaris, ha estat el primer fruit de la col·laboració amb el MUHBA, i el resultat n'ha estat excel·lent, a parer de la fundació mateixa.

c) Sosa Ingredients

La necessitat d'aconseguir ingredients que des de fa segles no es troben a la ciutat i de comptar, així mateix, amb una validació de la viabilitat en la producció industrial va impulsar la Fundació Alícia a proposar com a soci industrial l'empresa Sosa Ingredients, amb seu a Castellterçol.

3. La recerca acadèmica

El document *Productes amb arrel històrica*, redactat sota la direcció de la doctora Teresa Vinyoles de la Universitat de Barcelona, és el resultat de la recerca sobre ingredients i productes d'alimentació des de la Barcelona romana fins a la Barcelona moderna i contemporània. A través de diferents fonts documentals i arqueològiques s'ha pogut saber, per a cada producte, no només la recepta, sinó també el procés de fabricació, els diferents usos en el seu context històric, la valoració/significat social (per qui és consumit i en quins contextos) i les eines o utensilis necessaris per a la seva fabricació.

4. La recerca aplicada

A partir de la recerca acadèmica s'han seleccionat una sèrie de receptes per a la seva elaboració, amb la premissa que fos possible elaborar-les de manera rigorosa i controlada per assegurar-ne la fidelitat a la font original, tant pel que fa als ingredients com als processos i les tècniques que s'han de seguir. L'objectiu era aconseguir una línia de productes amb un alt valor afegit, que serviria per apropar els sabors de la cuina d'altres èpoques a la gent. Es va fer servir un enfocament analític: l'objectiu no era “reconstruir un àpat o una dieta”, sinó un element concret, que avui dia pugui incorporar-se al flux de la innovació culinària.

5. El procés de treball

L'estudi s'ha fet en dues fases, en cada una de les quals s'han seleccionat quatre receptes d'entre les proposades al treball de la UB. Els criteris de selecció dels productes han estat els següents:

- Receptes d'un mateix període històric en cada fase, sobretot per propiciar l'estudi crític de les receptes, amb els problemes quant a les mesures dels diferents ingredients, procedència, etc.
- Viabilitat de la producció més enllà de les proves realitzades al centre de recerca aplicada.
- Productes amb una vida útil llarga, ja que no seran elements de consum habitual.
- Productes amb una alta capacitat per combinar amb elements molt diversos de la cuina contemporània.

6. Metodologia

L'experimentació i l'establiment de les receptes per a una producció industrial viable ha partit d'una estricta revisió crítica de les fonts. Abans de l'experimentació en l'elaboració dels productes, s'han contrastat les receptes originals i s'ha procedit a una complexa sèrie de proves:

- Contrast amb altres receptes de l'època, tant catalanes com estrangeres, amb l'objectiu d'una contextualització correcta.
- Recerca de les matèries primeres: consulta amb experts per a la definició dels productes més semblants als que es podien trobar a l'època.
- Elaboració experimental de les receptes, per apropar-se a la interpretació més acurada de la recepta original, quant a quantitats i procés.
- Reformulacions successives dins del treball experimental.
- Tast en grup i valoracions expertes.
- Redacció de les receptes per a la seva producció actual.
- Estudi del procés industrial que permeti una producció suficient sense, en cap cas, desnaturalitzar el producte.

7. Productes seleccionats

Finalment, les receptes seleccionades, experimentades i viables per a la producció industrial corresponen als següents productes de la Barcelona medieval i moderna:

Barcelona medieval: almadroc, salsa de pago, pinyonada i vi piment

Barcelona moderna: salsa de tomàquet, xocolata, neules, mostatxó



8. Producció industrial i distribució comercial

L'empresa Sosa Ingredients, que ha estat el soci industrial de la Fundació Alcía en el procés de recerca, ha fet seu el risc d'una comercialització dels productes sorgits dels treballs de recerca.

Sosa Ingredients és una empresa catalana especialitzada en l'elaboració i el tractament de productes artesanals d'alta qualitat. Es va fundar el 1967 i va començar produint neules, un producte típic de les festes de Nadal a Catalunya, i ha anat ampliant el seu mercat en matèries primeres i productes específics de qualitat. Els productes històrics es distribuiran per botigues *gourmet* a tot Catalunya amb la imatge de la marca del museu a l'envàs.

Bibliografia

Vinyoles, Teresa (coord.), *Productes amb arrel històrica*, Barcelona: Universitat de Barcelona, TAEDIUM (Grup de recerca), 2009

Fundació ALÍCIA: http://www.alicia.cat/ca/

TAEDIUM (UB): http://www.ub.edu/contrataedium/indexnet.htm

Salsa de tomàquet

El tomàquet va ser un fruit introduït a Europa arran del descobriment d'Amèrica. Denunciat en un primer moment com un producte tòxic per part dels botànics alemanys, la seva introducció a la gastronomia va ser més lenta que la d'altres productes vinguts del nou continent. El tomàquet va començar sent utilitzat com a planta ornamental i fins al segle XVIII no va consolidar-se'n l'ús alimentari.

La salsa de tomàquet té, doncs, una història relativament recent.

La primera referència la trobem en un receptari de finals del segle XVII. El seu autor, Antonio Salsete proposa tres receptes amb aquest producte: una en cassola (que en realitat és una salsa) i dues per a fer conserva. És possible que el tomàquet ja comencés a gaudir de cert prestigi per la seva versatilitat, atès que Salsete ens diu: “En habiendo tomatillo, todos son buenos cocineros”.

Dues receptes segons el tractat *Avisos y instrucciones per lo principiant cuyner* (manuscrit del segle XVIII conservat a la Biblioteca Pública Episcopal de Barcelona, publicat a Barcelona, Akribos, 1988).

Una salseta apetitosa: braseja algun tomadet ben madur, despues los pelaràs, luego trinxa’ls be al tallador. Pos-i alls y julivert y ceba ben trinxada, posa-u á una escudella, pos-i sal, oli, pebre y vinagre ab prudència que no isca mes una cosa que la altre, y està feta la salsa.

Altre salsa: picats sian los tomatechs se mesclarà ab algo de all, cumí, orenga, pebre y sal, tot ben molt, y dexatarà ab un poch de caldo de la olla, y 4 gotas de vinagre y se servirà calenta.

Xocolata

La xocolata és un dels molts elements d'innovació del sistema alimentari català fruit de la introducció d'aliments americans a partir de finals del segle XV.

La xocolata va arribar a Europa vers el 1513 i s'imposà ràpidament entre l'aristocràcia: es considerava de bon to prendre una beguda exòtica, tonificant i perfumada.

El nou producte, però, no tingué una difusió completa fins que l'Església no va deixar establert que la xocolata era un líquid. Així, com que els líquids no trencaven el dejuni, aquella menja potent i saborosa tenia l'encant que es podia prendre sempre, amb independència de si era dia de dejuni o d'abstinència.

Però el segle de la xocolata va ser el segle XVIII: és la beguda per excel·lència d'aquella centúria. La xocolata va esdevenir una obsessió: es prenia matí i tarda i sovint més d'una tassa. Potser per justificar-ne el consum, es deia que reunia moltes propietats curatives i que servia per combatre l'escorbut, la tisi pulmonar i tota mena de febres.

Mentre que a Amèrica fou una beguda lleugera, una mica amarga, molt escumosa i freda, que s'espesseïa amb farina de blat de moro i s'endolcia amb mel, la xocolata catalana fou més dolça, menys escumosa, menys espessa i calenta. Es conservaren elements americans com la vainilla i s'hi afegiren espècies orientals com la canyella.

En els segles XVI i XVII, se servia fortament especiada i cap al segle XVIII es va simplificar en cacau, sucre i canyella. Al segle XIX, se li va afegir la vainilla.



Recepta adaptada per la Fundació Alcía

Adaptació de la segona recepta del tractat *Avisos y instrucciones...*

Ingredients: 500 g. de tomàquet, 0,5 g. d'orenga, 1 g. de comí, 5 g. d'all, 10 grans de pebre negre, 65 g. de brou de pollastre, q/s de sal, q/s de vinagre, q/s d'oli.

Elaboració:

- Treure el peduncle i marcar els tomàquets, escaldar-los i refredar-los. Treure'n la pell i picar finament amb el ganivet.
- En un morter, picar l'orenga, el comí, el pebre i l'all.
- Dissoldre la barreja del morter amb el brou i afegir-ho al tomàquet.
- Escalfar-ho tot a foc suau fins que comenci a bullir i s'espesseixi una mica.
- Amanir amb sal i vinagre.
- Encara calenta, posar la salsa en pots de vidre i posar-los a bullir durant 20 minuts. Refredar.

Com consumir-la?

En època moderna, la salsa de tomàquet era un complement habitual per a la carn d'olla, però li podem donar el mateix ús que a qualsevol salsa de tomàquet de l'actualitat.

Altres aplicacions

- Com a salsa, directament sobre patates fregides o un plat de pasta.
- Com a amaniment, rebaixada amb una mica d'oli d'oliva és una vinagreta sana i fresca.
- Com a condiment, en sopes fredes o calentes, especialment les de peix o marisc.

Recepta adaptada per la Fundació Alcía

Adaptació de la xocolata d'Antonio Lavedán en el seu *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate* (Madrid, Imprenta Real, 1796).

S'ha optat per una xocolata de transició, és a dir, una recepta del segle XVIII on la xocolata era una beguda especiada a mig camí entre la barreja original provinent d'Amèrica i la versió actual desproveïda d'espècies de què gaudim des del segle XIX. Amb tot, és una recepta molt representativa de l'època en què la xocolata era conceptualment més propera a un cafè que a unes postres tal com la coneixem avui dia.

Ingredients: 460 g. de cacau 100, 230/153 de sucre 50/33, 7,2 de canyella 2,16, pebre negre, gingebre i ambre.

Observacions: A partir d'una proporció de la mida de sucre i la de canyella, s'ha deduït la proporció de cacau. Després de diversos assajos s'ha optat per la formulació final pensant en apropar el resultat al gust actual. L'original resultava lleugerament més amarg.

Elaboració:

- Ratllar el cacau i separar-lo de la closca.
- Triturar el sucre amb totes les espècies.
- Barrejar-ho tot a la Thermomix fins obtenir una pasta tova.
- Posar la pasta en un motlle i deixar solidificar.

Per fer una beguda de xocolata: Posar aigua al foc (el triple d'aigua que de xocolata), ratllar la pressa de xocolata i escalfar l'aigua (sense que bulli) i dissoldre-hi la xocolata.

Com consumir-la?

Tot i que la original es preparava amb aigua, es pot fer amb aigua o llet, segons preferència. Escalfar l'aigua, afegir-hi la xocolata i remenar-ho fins a dissoldre-ho completament.

Altres aplicacions

- Afegir-la a guisats de carns dures o conill.
- Per aromatitzar plats de llagosta, gambes o popets.
- Es pot consumir calenta o ben freda a l'estiu.
- Posar en motlles per fer glaçons amb un pal i fer-ne polos.
- Fer-la més espessa afegint menys aigua o llet i utilitzar-la com a salsa per a postres.
- Fer-ne una *fondue* amb fruites.