

# NEULES DE NADAL, GALETES DE TOT L'ANY

*Encara que molts fabricants les etiqueten amb el rar nom espanyol de "barquillos", les neules són les neules, i apareixne a la taula catalana de Nadal; són excel.lents per acompanyar els torrons- que antigament hi havia que els menjava amb pa, com fei algun dels meus familiars a Can Tarrés de Vilavenut-.*



## GALETES DE GALA I NEULES

Al Museu del Joguet de Catalunya, a Figueres, hi va tenir lloc, fa temps, una exposició que relacionava la Gala de Dalí amb la "galeta". A Dalí, amb gustos mols del país (culinàriament parlant), segurament li agradaven molt aquestes petites i amables pastes seques, com li agradaven a Josep Pla. Hi podem incloure les típques neules catalanes de Nadal i el seu parent el "cubà"

(vulgarment "cubano), una neula més curta, gruixuda i espessa. Les neules, justament, eren conegudes a Cuba, però s' utilitzaven exclusivament per a servir amb els gelats. Actualment es fan variants o galetes similars a les neules tant aquí com en altres països, farcides de xocolata o d' altres ingredients. Les més bones, per mi, són les de Santa Coloma de Farners.

La guia d'autor "Lo mejor de la gastronomía" de Rafael García Santos, ha dit que l'assortiment "Especial 10", elaborat per Néts de Joaquim Trias, de Santa Coloma de Farners, que és "lo mejor que se hace en España en "petits fours" industriales". Nosaltres, simplement, en diem galetes i, en efecte, a Catalunya sempre han tingut la màxima consideració. Els Trias fan famoses galetes des del 1908, en aquest cas emprades sota la marca "Els Vellets". Es tracta d' unes exquisides "teules", ametllats, crocants i cubans farcits amb gust de cafè, taronja, coco, etc. També elaboren una excel.lents neules artesanes. No solament són bones gustativament, sinó nacionalment: l' etiqueta és redactada en català, espanyol, basc, anglès, francès, alemany i italià, i hi consta que és un "Producte de Catalunya". Són dels pocs productes catalans que es troben al Harrod's de Londres. A més, aquesta vella-jove casa ja ha complert cent anys. El nostre país, en efecte, s' ha distingit per una gran tradició galetera industrial o artesana. Hi ha ciutats que estan lligades, històricament, a aquest delicat i deliciós producte: l'Espluga de Francolí, Solsona, Figueres, la Bisbal, Castellfollit de la Roca, Girona, l'esmentada Santa Coloma de Farners, Vilada, Mataró, la pobla de Segur, Camprodon... Algunes de les antigues i acreditades marques han desaparegut- com les Plaja, de Girona, o les Pujol, de Camprodon-. De petits sabiem les galetes – i la sorpresa de la caps- nom per nom: maries, cubans, crocants, ametllats, carquinyolis, galetes de vainilla,

teules, galetes de xocolata, i ara que vé Nadal, neules. Una meravella feta amb farina, ous, llet, mantega, o altres greixos, ametlles, pinyons, avellanes, coco, xocolata, fruita... Un record de la forma antiga i amable d' acabar un àpat o de convidar una visita, tal com ho va escriure Josep Pla. Ara, a les prestatgeries, hi trobem galetes de tot el món i, fins i tot, es fan galetes de disseny i de gust postmodern, però les de sempre, fetes com cal, constitueixen un petit tresor dolç.

Al món també es produeixen bones galetes: les de mantega, com els palets bretons, les d' Escòcia o les més famoses del món, les daneses. Són també molt famoses les Destroeper de Bèlgica i altres dels Països Baixos, Anglaterra, França i Itàlia.

Quines són les vostres galetes preferides?. De mantega, d' ametlles, de xocolata, de coco?. Segur que n' hi ha per a tots els gustos.

Nota: les neules són d' origen medieval: eren una de les menges favorites del "golafre eclesiàstic", el gurmet del segle XIV creat per Francesc Eiximenis, que les menja polpudes i espesses, acompanyades d' un vi de licor. Això ens fa pensar que eren planes, segurament similars a les actuals gaufres típiques de Bèlgica, gaufres i gaufrettes (o galette, mot que no vol pas dir "galeta", sinó una base tipus crep o similar) en francès i barquillos en espanyol. A Bèlgica- hi destaquen les de Brusseles i de Lieja- de forma quadrada, ovalada o rodona-;; també se' n fan als Països Baixos –stroopwafel-. En anglès el nom és també wafel.

**Font:**

Bloc BONA VIDA (Jaume Fàbrega)

<http://blocs.mesvilaweb.cat/node/view/id/116331>