

Els panellets

Dolors Llopart

El panellet és un dels múltiples dolços que la cuina catalana ha inventat per a delícia de grans i petits. Més específicament el panellet és un dolç elaborat amb fruits secs que es consumeix per Tots Sants.

La Festa de Tots Sants té el seu origen en la celebració instituïda pel papa Bonifaci IV el 609 al Panteó de Roma que havia passat de ser el temple romà de tots els déus a cristianitzar-se i quedar dedicat a tots els Sants. De totes maneres fou el papa Gregori IV, dos segles més tard, qui designà el primer de novembre per a la celebració d'aquesta festa per a tot l'Occident cristià. A finals del segle X, per influència de l'ordre de Cluny, s'afegí l'endemà d'aquesta festa una altra dedicada a pregar pels fidels difunts.

Per Tots Sants els campaners havien de tocar a difunts tota la nit entre les dues festes per tal que ningú no s'oblidés de resar per les ànimes del purgatori i pels fidels difunts. Sembla que a la mitjanit veïns i feligresos s'acostaven a l'església i compartien amb els campaners fruits secs (ametlles, pinyons, castanyes, etc, segons la producció local) galetes, dolços i vi dolç. D'aquest origen, molt relacionat amb les pràctiques religioses, se n'ha derivat el que avui en diem castanyada, festa en la qual es consumeixen aquests exquisits dolços anomenats panellets i les castanyes cuites a la brasa del carbó o al forn.

Que són els panellets? Com es fan?. De fet, els ingredients principals d'aquesta petita lllaminadura, són les ametlles crues, el sucre, l'aigua, els rovells d'ou, i les clares d'ou batudes. La primera operació per fer-los és preparar una pasta de massapà. Aquesta pasta, molt antiga en la pastisseria catalana, consisteix en reduir ametlles crues, un cop pelades, en una mena de farina que haurem de barrejar amb un xarop, a punt de bola, que haurem fet amb el sucre i amb l'aigua. Amb aquesta mixtura, a la qual podem afegir-hi qualsevol aroma (suc de llimona, de taronja, cafè, xocolata etc.) farem, sobre el marbre empolvorat de sucre, un corró que tallarem en petits dauets amb els quals farem unes boles petites. Aquestes boles, un cop treballades, les pintarem amb clara d'ou batuda o amb rovell d'ou que ens ha de permetre l'adhesió de pinyons, avellanets, fruita confitada i d'altres ingredients, segons els gustos de qui els fa. Un cop així preparats s'han d'enfornar i coure'ls.

La simplicitat de la preparació amaga una història llarga i de gran saviesa culinària.

L'ingredient bàsic, l'ametlla crua, és un fruit molt mediterrani, que a la cuina catalana el trobem sovint, barrejat amb altres ingredients, en preparacions com el menjar blanc, l'ametllat i el massapà que abans citàvem. També barrejat amb aigua es consumeix com a beguda refrescant en forma d'orxata o de llet vegetal. No hem d'oblidar que l'ametlla, un cop torrada, és un dels ingredients principals de la picada imprescindible en tants plats de la nostra cuina.

Els ous són ingredients bàsic de moltes de les preparacions de la pastisseria catalana. De vegades, només es fan servir els rovells o les clares i en d'altres l'ou sencer. Els rovells, a més, serveixen per donar lluentor i color a tot tipus de coques i brioix i d'altra banda la clara d'ou batuda permet dotar a les masses d'una pel·lícula on es fàcil l'adhesió posterior de qualsevol fruita seca o confitada.

I el sucre, del qual tractarem d'escatir-ne la història. Aquest producte, que va revolucionar la cuina del dolç en l'edat mitjana-abans tot s'endolcia amb mel i fins i tot les melmelades eren fetes amb aquests producte- és primordialment un subproducte de la canya de sucre que convenientment manipulada ofereix aquesta delícia. També es pot fer sucre a partir de la remolatxa. De totes maneres la canya de sucre, que avui és un producte forà a la cultura mediterrània, no sempre ho ha sigut a casa nostra. Originària de l'Índia, s'estengué per Síria i Egipte i arribà a la Península Ibèrica de la mà dels pagesos que acompanyaren els conqueridors musulmans. En el segle X a Motril (Granada) ja s'ha trobat documentat el conreu i el consum de sucre i, no gaire més tard, al que avui és el País Valencià. A Catalunya, al "Llibre de Sent Sovi" de començaments del segle XIV, ja es cita el sucre blanc com a ingredient del menjar blanc.

Les primeres utilitzacions del sucre foren en la farmacopea, els apotecaris en controlaven el comerç i l'ús; amb sucre feien xarops i píndoles per guarir les malalties. Més endavant la mestria sobre el sucre va passar de les farmàcies a les cuines de molts convents on començaren a fer pastissos amb sucre. Segurament en algunes d'aquestes preparacions, conegudes avui per la seva pervivència, aparegueren els primers postres fets amb massapà. Dels convents es transmeteren a les cuines de nobles i senyors. Ben segur aquesta tradició culinària com en d'altres es va anar transmetent, poc a poc, a totes les cases.

Actualment els panellets han esdevingut productes molt populars consumits per totes les classes socials. Ja el 1807, segons ens conta

el Baró de Maldà, eren molt populars i es venien al carrer. Concretament es muntaven parades al carrer de l'Hospital de Barcelona on s'hi venien panellets i també castanyes per menjar-les en la celebració del Dia de Tots Sants.

Actualment, els panellets, es consumeixen de pastisseria, però també es fan a casa on, de vegades, perquè no siguin tant cars, s'afegeix moniato i, fins i tot, patata en la pasta de massapà.

En moltes cases es fa una gran festa de tardor amb patates i moniatos al forn, acompanyats de viandes i embotits i per postres codonys, castanyes cuites i dolços panellets.

Dolors Llopart
Barcelona octubre 2005