

EL DIA DE NADAL

Tradicions i
costums de
la taula nadalenca

per
Joaquim Gironella

Ha arribat l'hora del dinar de Nadal. En tots els llocs —ciutats, viles i pobles—, en arribar aquest moment tan esperat, els carrers queden deserts.

Antany, vers la una, la gent es deixava caure a casa per asseure's a la tarda allà a les dues. Al voltant de la taula del dinar d'aquesta diada, hom procurava d'aplegar-hi endemés dels estants habituals a la casa, els parents més pròxims i com més, millor. Els qui tenien familiars que vivien a dispesa o en casa d'amo, en aquest dia els convidaven, puix resultava ingrat de tenir algun parent que hagués de menjar a casa forastera i fora de l'escalf familiar. Adhuc, algunes famílies tenien el costum d'invitar algun pobre de la seva protecció, o bé, si era un lloc on hi havia Casa de Caritat, algun asilat.

EL MENU

El menú tradicional, l'autèntic, el que no obstant les moltes innovacions encara nodreix moltes taules catalanes, era antany el següent:

Carn d'olla amb les sobres del gall dindi, pollastre, gallina, porc, bou, butifarra i «pilota», feta amb carn picada i amb brou de «galets», macarrons, «betes arrissades», o altres varietats de pasta grossa.

Pollastre o gall dindi, farcit.

Amanida d'enciam, api, raves, olives...

«Neules» i torrons de Xixona, Alacant i d'altres varietats.

MoscateLL, mistela i altres. Més tard es començà a beure xampany.

Cafè ben carregat i varietat de licors.

SIMBOLOGIA DEL MENU

El menú de Nadal no respon a un simple caprici gastronòmic. Tots els seus nutritius ingredients tenen algun significat d'índole religiosa i fins guerrera. La famosa «carn d'olla» havia de tenir quatre menes de carn: la de xai, per Sant Joan; la de bou, per Sant Lluç; la de porc, per Sant Antoni i la de gall, per Sant Pere. Un plat, doncs, eminentment litúrgic.

EL POLLASTRE

El pollastre, o millor dit el gall, d'obligada presència a la taula del gran dia, simbolitza la noblesa i la valentia de l'home. En els palaus i mansions senyorials, a l'Estat Mitjana, la presentació del gall era rodejada d'una cerimònia espectacular coneguda pel **Jurament del Gall**. La dama del castell o del palau, precedida i escortada per un vistós seguici de patges i criats, portava el gall sobre una safata d'or o d'argent, ornada amb flors i coberta amb el seu plomatge. Davant dels comensals, posats a peu dret,



l'oferia al seu espòs i amo del castell o a algun invitat d'especial relleu. L'elegit tenia l'obligació de trinxar-lo amb rigorosa mestria, servint-se de llur espasa o daga. No podia fer-ho d'altra manera, tota vegada que entre la gent d'armes no s'admetia l'ús del ganivet ni de cap altra eina domèstica. Després, amb el braç estès sobre la safata pronunciava la fórmula de jurament, obligant-se a emprendre i concloure notables gestes. Igual jurament i promeses corresponien fer cada un dels nobles presents.

La presentació del gall a les taules plebeies i humils era menys cerimoniosa, encara que segurament amb millor gana per a menjar-lo.

EL GALL DINDI

El gall dindi, animal sagrat dels asteques, va arribar molt més tard a la taula de Nadal. Durant la conquesta de Mèxic, el rei Moctezuma va obsequiar els conqueridors espanyols amb un succulent banquet, essent el plat principal, el gall dindi. Tan insòlit menjar va agradat tant a les hosts de l'Hernán Cortés, que no varen trigar a importar-lo a Espanya. La seva cria va estendre's ràpidament per Europa, i Anglaterra fou el país que millor acolliment i estima li va tenir.



LES NEULES

Les neules aparegueren documentades amb la categoria de postre, al segle XII.

Sembla que la neula primitiva era plana, semblant a una hòstia. La forma cilíndrica es va introduir més tard. Els neulers antics, les il·lustraven amb signes, emblemes, escuts i símbols. Durant una certa època portaven textos sagrats i oracions, repartits fragmentàriament entre diverses peces.

Algun sortilegi especial devia tenir aquest candorós postre, inventat pels àngels i reclamat tots els anys per la mainada.



ELS TORRONS

L'elaboració de torrons té també un origen molt antic i existeixen moltes proves documentals del seu consum. Una molt curiosa és la carta que la reina Maria de Catalunya va dirigir el 28 de novembre de l'any 1453, des de Valladolid, a l'Abadessa del convent de Santa Clara, de Barcelona: «Pel qual así no hia tal disposició, ni sapien així fer torrons com vosaltres aquí, vos pregam a encarregat nos façau fer donar al Illustríssimo Rey de Castella nostre fratre com per a nos».

La fórmula dels torrons no ha mantingut un tipus únic a través dels segles; en la seva composició hi han intervingut diversos ingredients: pinyons, avellanes, ametlles, nous i mel.

A mitjan segle passat, els torroners valencians noliejaven tots els anys un vaixell, carregat exclusivament de torrons per al mercat barceloní. Aquesta invasió comercial va comportar una renyida competència entre els valencians i els pastissers barcelonins.



EL XAMPANY

Aquest atrevit i bullangós vi escumós, va iniciar la conquesta de les nostres taules nadalenques a últims del segle passat.

Fins aleshores, els rancis, moscatells, mistelles i els vins joves de l'última collita, havien ostentat la primacia espiritosa de l'àpat. Però es va imposar el sorollós pet dels taps en destapar l'ampolla de xampany.

La voluntat, enginy i habilitat dels colliters i criadors de vins escumosos, va promoure intensament el seu consum. Avui no es concebeix una taula nadalenca catalana, sense les alegres bombolles del xampany.

