

Un tallet, pel pare... un tallet per la mare... La gastronomia del Nadal

Jan Grau

Possiblement al llarg de l'any no hi ha cap altre celebració o conjunt de celebracions que agrupi tantes menges pròpies ni tants àpats rituals, com les festes de Nadal. El que és ben segur és que cap altra diada està tant revestida d'una aurèola de família, "per Nadal cada ovella al seu corral". Les dates nadalenes són un cant a l'abundància, fins i tot quan aquesta abundància és més migrada, cal posar les millors menges a taula, cal si convé tirar la casa per la finestra per obsequiar a la família reunida. La simbologia d'aquesta abundància dins del Nadal és perfectament representada per les tradicions de caire escatològic com el fer cagar el tió o el caganer del pessebre. En ambdós casos el fet de cagar és símbol de plenitud. Si es caga bé vol dir que s'ha menjat bé i cagant es fecunda la terra per tal de propiciar que la natura, morta en aquests moments de l'any, reneixi per primavera fèrtil i plena.

Però anem a pams, podem diferenciar pràcticament totes les menges d'aquest cicle segons les diades i seguint un calendari ben ordenat. Per començar i en la categoria dels dolços, trobem un costum importat a casa nostra que s'ha anat imposant des de fa uns anys: el calendari d'Advent. La celebració de l'Advent té molta importància en la cultura anglosaxona perquè és considerada el començament del cicle de Nadal, l'inici de l'Advent implica l'encesa de les lluminàries dels carrers, que en llocs com a Nova York està revestida de cerimònia oficial i d'esdeveniment festiu. Aquests calendaris s'han posat de moda entre la canalla perquè esdevé una mena de joc, el fet d'obrir cada dia una finestreta per cruspir-se la xocolatina decorada amb un element nadalenc té alguna cosa de ritual. I això des de l'1 de desembre i fins el dia de Nadal, que acostuma a ser una finestreta doble i per tant una xocolatina més gran, decorada habitualment amb el Naixement.

"Allà sota una penya n'és nat un Jesuset, nuet, nuet..."

Avui dia podem dir que per Nadal hi ha tres àpats principals que a vegades són dos, o dos que tot sovint són tres. M'explicaré, mentre a pràcticament tota la península celebren la nit i el dia de Nadal amb un menjar familiar, a Catalunya tradicionalment celebrem el dinar de Nadal i el de Sant Esteve. Això vol dir que amb els costums aportats per l'immigrants el sopar de Nadal és comú a moltes cases, mentre que es segueixen mantenint els dinars de Nadal i de Sant Esteve.

Tradicionalment a Catalunya a la nit de Nadal el sopar és més o menys normal, com a molt amanit amb algun torró i alguna lllaminadura que ha cagat el tió. La menja extraordinària és just abans o just després de la missa del Gall, i a vegades abans i després. És el moment de menjar torrons al voltant de les fogueres prop del lloc on se celebra la Missa del Gall, rosegar fruits secs o altre menja de butxaca. De fet ja només es fa així en els casos d'ermites i esglésies rurals que impliquen el desplaçament dels qui hi van aquesta nit. Cada vegada més el foc físic és absent, essent substituïda la foguera o la llar de foc per una estufa o per calefacció a tot el local, i per tant el menjar pot acabar essent un pa amb tomàquet i embotit. Aquest àpat s'anomena segons l'indret o segons el què és tradicional menjar-hi: suca-mulla, torronada, restolines, xocolatada...

Antigament la Missa del Gall durava tota la nit, eren unes veritables vetlles de la nit de Nadal perquè l'arribada de Jesús i del nou any era considerada efectiva amb la sortida de sol. Un exemple de l'arribada de l'any nou per Nadal el tenim al Dietari de la Generalitat fins al segle XVII, en el qual consten al 25 de desembre cites com "mudament de l'any i encara estem a l'any...". Així doncs la gent es reunia des del punt de les dotze fins al cant del gall a l'edifici comunitari d'aquells temps, assistien a missa, bevien, menjaven, cantaven, ballaven i feien teatre. D'aquelles representacions ens ha arribat el Cant de la Sibil la que es fa a Mallorca i a Barcelona.

“El vint-i-cinc de desembre, fum, fum, fum...”

El dinar de Nadal és el banquet familiar per excel·lència, fins i tot per damunt del de Festa Major, atès que per Nadal la família es reuneix per proximitat generacional i no acostumen a assistir-hi haver-hi convidats de fóra de la família.

Avui hi ha diverses modalitats pel què fa al lloc on es fa l'àpat de Nadal, per exemple hi ha gent amb la butxaca granada o amb mandra culinària que fan el dinar al restaurant. També n'hi han que s'ho reparteixen cada any entre les diferents famílies que integren la família gran, alternant els llocs seguint un ordre rigorós fins a reiniciar la roda. Però tradicionalment el dinar de Nadal es celebra a la casa padrina o principal, en la qual es reuneix tothom. Evidentment les parelles dels fills o filles provenen de famílies diferents i això implica que el dinars de Nadal i el de Sant Esteve tinguin a nivell familiar, pràcticament el mateix sentit.

Però anem a la matèria que ens omple la panxa. És veritat que amb la societat de consum el marisc, l'aviram exòtic i qualsevol altre menja difícil d'aconseguir o cara, presideix molt sovint la taula nadalenca, però el menú tradicional és un altre que encara es manté. En primer lloc l'escudella amb galets grossos, a vegades farcits de carn picada i d'altres vegades aquesta carn picada en forma de mandonguilles, de “pelotilles” com es diu a certs indrets. Un caldo que era espès com ell sol i que s'ha anat aclarint perquè ja no cal carregar-nos de calories, no fa tant de fred perquè hi ha calefacció a tot arreu.

Després ve la carn d'olla, que encara que s'anomeni així també conté les verdures del caldo convenientment servides en un plat separat. Les verdures de fet són les del temps, avui amb una oferta més àmplia que quan es feia amb el què es collia directament de l'hort propi, encara que s'acostuma a fer amb el que ja trobem a la botiga empaquetat sota el nom genèric “d'herbes pel caldo”. La carn d'olla en canvi, té un sentit simbòlic perquè conté, encara que sigui amb els ossos, el porc, el xai, la vedella i l'aviram, preferentment gallina.

Sobre la presència d'aquests “poker” animal en un sol plat s'han bastit un munt de teories còsmiques, relacionant-los amb els elements de la natura i fins i tot amb els quatre evangelistes. De fet i al marge d'aquestes teories, aquests animals són els que tradicionalment formen part de la cuina catalana i en un àpat que canta l'abundància, és lògic que hi siguin tots presents. “A la taula d'en Bernat qui no hi és no hi és comptat”. A Còrsega per exemple, trobem en el caldo ossos d'ase, animal del qual també en fan embotit.

Un esment especial mereix la pilota que no pot faltar en la carn d'olla i que ara gairebé és relegada als caldos d'àpats importants. Aquesta mandonguilla gegant, que abans es feia amb els trossos de carn dels desossats, ara és curiosament la primera que desapareix, mentre que la botifarra negra, pel fet que és feta amb sang i pel seu aspecte fosc, cada vegada té menys adeptes. Ens estem tornant llepafils.

El segon plat, perquè de fet l'escudella i la carn d'olla formen part del mateix plat, és l'aviram rostit i farcit, habitualment el capó, però també el gall, el gall dindi o l'ànec. Els pollastres d'avui dia ja no són com els d'abans, es desfan a la boca que ni cal mastegar-los i només per Nadal trobem a les lleixes fresqueres de les carnisseries algun aviram d'aspecte ufanós, que sembla ben bé que no tingui res a veure amb el què mengem durant tot l'any. De les fires d'aviram que es feien a tot arreu ens en queden algunes que han pres dimensió nacional, com la Fira del Gall de Vilafranca o la del Prat de Llobregat, d'on és el pollastre anomenat de pota blava, amb denominació d'origen pròpia i amb un gust excel·lent.

El farciment pot ser variat però el què és canònicament tradicional és el porc, el rei de la taula catalana de ple dret, perquè se n'aprofita tot. Habitualment són salsitxes, trossos de magre o cap de costella, justament el mateix que es confita amb llard i oli. Per acabar de completar el farcit, el més habitual són els pinyons i les prunes, aquestes darreres per gustoses i potser perquè són laxants, ajudant així a evacuar satisfactòriament les grans quantitats de menjar que endrapem en aquest dinar.

Per postres i abans dels dolços, sense que sigui en el menú de manera oficial, una taronja o un parell mandarines ajuden a tirar avall per fer lloc als torrons.

“Per sant Esteve un pas de llebre”

Després de la fartanera de Nadal, el que ben segur no farem nosaltres és anar lleugers com una llebre i quan encara no estem recuperats del dia abans, ens entaulem altra vegada per enfrontar-nos a un altre àpat pantagruèlic. Seguint la tònica dels temps moderns s'està tendint a un dinar de Sant Esteve més lleuger que el de Nadal, encara que depèn de si anem convidats a casa dels pares o dels sogres i ens volen obsequiar amb la tradicional abundància. I és que encara que anem tips, quan tastem les exquisideses de tota la vida, acabem menjant de tot, convertint-nos els candidats als règims i a les dietes d'aprimar tant bon punt acabin les festes.

Tradicionalment el dia de Sant Esteve és el dels canelons, fets amb el què va sobrar del rostit del dia abans, és a dir, molt gustosos i ben consistents. És avui que podem congelar el menjar que ens ha sobrat i podem acabar-nos el rostit de Nadal per Sant Joan. Els nostres avantpassats tenien la gastronomia condicionada per la conservació dels aliments i no es llençava res, fins i tot era considerat un pecat llençar menjar. Llavors, com que el rostit de Nadal havia de ser abundant perquè no en faltés, doncs que en sobrés i força per fer una bona safata de canelons l'endemà.

Com que de problemes de conservació ara no en tenim, els que es fan els canelons ells mateixos, no estan condicionats al rostit de Nadal i tot sovint ja els preparen d'un parell de dies abans, per tal de no haver-se de llevar d'hora i amb ressaca el dia de Sant Esteve.

“Queremos turrón, turrón, turrón...”

La publicitat televisiva ja ens bombardeja just encetar el desembre amb el “turrón mas caro”, amb el que “vuelve a casa por Navidad” i amb una pila d’altres turróns industrials que sense treure’ls el mèrit saborós, no són els que més prèdica tenen a casa nostra. Després hi ha una pila de torrons de marca “no-t’hi-fixis” que forneixen lots i paneres de qualitat relativa, arribant als extrems, al meu parer tant poc mengívols, de torrons d’arròs inflat cobert de succedani de xocolata. Els torrons que des de ja fa molts anys omplen majoritàriament les taules catalanes són els que elaboren els comerços que a l’estiu es dediquen a les orxates, els gelats i els granissats, i a l’hivern als torrons. Es tracta dels mateixos torrons industrials que acabo de comentar, però fets de manera artesanal i crec que amb un resultat prou reeixit. Darrerament també i principalment amb els de xocolata, estan guanyant molts punts els torrons de pastisseria.

Ara podem trobar tota mena de torrons, des dels de sempre de “guirlache”, alacant, crema cremada, massapà amb fruita o xixona, fins als més moderns de crema catalana o de xocolata amb tota mena de licors. Amb els torrons està passant com ja ha passat amb els panallets, que en trobem de moltes menes, com de cafè, de coco o de xocolata. De fet, si tenim en compte què també s’ha donat aquest fet amb els gelats, que n’hi han de pastanaga, d’espínacs o de gaspatxo, per citar-ne algun exemple, i tenint en compte que els molts gelaters són torroners ens podem trobar qualsevol dia amb torrons de vedella amb bolets.

Però aquest torró no és el tradicional català, aquest sembla que és d’origen àrab i ens ha arribat justament del País Valencià que és d’on són els que han anat posant les orxateries-gelateries-torroneries que esmentaven abans. El torró tradicional de casa nostra és el conegut avui com a torró d’Agramunt per haver estat la població que l’ha sabut mantenir i promocionar. És cobert amb pa d’àngel, fet amb sucre, mel i les fruites seques del temps: ametlles o avellanes torrades i senceres.

“Planes i rodones, neules ben bones”

Així anunciaven la venda de neules els baladrers del segle XIX, els venedors ambulants d'aquest producte. Si reflexionem ens adonarem que gairebé tothom en compra però cada vegada menys es mengen i moltes acaben esmicolades a la llet com si fossin aquests cereals que ara estan de moda. Doncs justament d'aquesta pasta fina, feta amb farina sense llevat, sucre i mel, ja en tenim referències al segle XIII. De neules, tant planes com enrotllades se'n guarnien les esglésies simulant glaç i neu, i es deixaven caure fent un efecte visual d'una nevada, enmig de la joia de la gent que les recollia i se les menjava. La nevada real sobre els camps significa abundància d'aigua i per tant terra fèrtil, així aquesta nevada llaminera tenia uns efectes simbòlics de propiciació d'un any de bones collites, talment com el què ja hem comentat del caganer o del tió.

Ja he dit que les neules estan en hores baixes i tenen éxit només en els infants que fent el fatxada, fan veure que es fumen un cigar, fins i tot ara que està mal vist. També la neula és l'element perfecte per iniciar els més menuts al gust del cava, donant-los una neula sucada perquè la llepin, endolcint encara més el “bouquet”.

... farem xirinola i beurem xampany...

Xampany, el què ara anomenem cava perquè així tenim una denominació pròpia i també perquè els francesos es van negar a què es digués com el que fan a la Xampanya. Haurien de fer memòria per adonar-se que potser tenim una mica el dret de dir xampany també, perquè quan aquells frares francesos que van fer el primer xampany, tenien problemes per tapar les ampolles hermèticament i van haver de menester el suro de la Catalunya per poder tapar les ampolles.

Sigui cava o xampany tant és, es tracta de la beguda oficial de qualsevol celebració i per tant, dins el cicle nadalenc són milers les ampolles que es destapen. Però la cultura del cava és moderna, avui si no és brut o brut nature, no en volem saber res, ens hem tornat fins de paladar. Si fem memòria, no fa tants anys que el cava més comú, que llavors encara s'anomenava xampany, era el semi-sec o el sec. Una mica més enrere en el temps, aquells xampanyes escumosos o grans cremants que ara ben segur refusaríem. I fins aquells xampanyes de caves locals, que quan anaves a buscar-ne un parell d'ampolles et deien "un moment que ara les hi fem" és a dir que eren vins gasejats i que en moltes ocasions, si se'ls anava la mà amb el gas, aconseguien que havent dinat féssim cua al lavabo amb recargolaments de panxa.

En qualsevol cas, abans dels caves i xampanyes hi havia el vi, i encara hi és. Ara embotellat, afruitat, transparent i no sé quantes coses més. Abans més matusser de gust i d'aspecte, però més casolà, mentre que també era més casolà el vi bo o el ranci, de color consistent i de gust encara més, aquell que covava a la bóta xica i que es reservava per les grans ocasions. Ara aquest també és embotellat i primmirat com els de taula.

Les dotze van tocant...

La nit de Cap d'any que celebrem té aires americans i molta és la gent que fa un forat a la cartera anant a una sala de festes o a un restaurant, fins i tot acabant amb aquells ridículs barretets de paper. El menjar d'allò més variat i exòtic, tot sovint disfressat d'estranger, especialment de gavatxo que fa més fi: "aux parfum d'ail" o "grillé avec cookies" o "fumée a les fines herbes"...

El què era costum a casa nostra era anar a veure sortir el sol del nou any i se celebrava a l'entorn d'una foguera amb menjar de butxaca, talment com la nit de Nadal. De fet, la nit de Cap d'any és una extensió de la nit de Nadal medieval pel què a canvi d'any, tal i com hem explicat abans.

La única menja tradicional de veritat d'aquesta nit són els dotze grans de raïm que hem d'engolir a cada campanada, tot sovint amb el resultat de què ens sobren campanades o ens sobren grans de raïm. Els més previsors els pelen i els treuen els pinyols, d'aquesta manera s'estalvien el possible escanyament.

S'han barrejat moltes teories sobre l'origen de la tradició dels dotze grans de raïm. Amb la mania d'atribuir-ho tot a estrangers, corre la brama que ho hem copiat dels anglesos que ho feien amb panses. No està clar, perquè no poden haver-ho copiat ells de nosaltres ? Al cap i a la fi venien a buscar vi per al seu sherry a la Terra Alta.

Crec personalment que menjar alguna cosa coincidint amb cada campanada és un ritual perfecte i quina fruita del temps és més adequada que el raïm, que té els grans prou frescos i menuts perquè es puguin empassar satisfactòriament.

Els Reis ja vénen, els Reis ja van...

La nit de Reis, la nit d'il·lusions i perquè no de decepcions, també n'és de dolça. Igual que amb el tió, els reis portaven i porten cada vegada menys joguines de pastisseria: duros de xocolata, cebes i alls, pedretes, ous ferrats de caramel i tota mena de imitacions en dolços. Però estem assistint a la substitució d'aquestes llepolies per les "xuxes", les "chucherries" que es troben durant tot l'any a les botigues especialitzades. I no és d'estranyar aquesta substitució perquè les tradicionals joguines de pastisseria tenen un gust passat de moda que no s'ha adequat als paladars dels nens d'avui, més acostumats a gustos àcids tipus cola, a gomes ensucrades i a derivats inconfessables del petroli amb gustos a kiwi o a plàtan.

El què encara té un cert èxit, malgrat que també té un gust amb pocs adeptes és el carbó de sucre tenyit, que segueix servint per indicar que el nen receptor no s'ha portat gaire bé i els Reis que ho saben tot, li envien en senyal d'avís.

I finalment el tortell de Reis, que és cosí germà del de Sant Antoni però amb la diferència que té sorpresa. És un tortell generalment de massapà, també amb cabell d'àngel, que a dins hi porta una fava i una figureta representant un dels tres reis, que abans era de porcellana i ara, evidentment massa sovint, és de plàstic.

Sobre el tema de les sorpreses del tortell de Reis hi ha diverses versions i potser una evolució alimentada pels mateixos pastissers. Sembla que antigament només hi amagaven una fava dins el tortell i al qui li sortia era coronat rei de la fava. Després venia la traça de posar un senyal aparentment invisible per tal que la fava toqués al més petit de la casa. Posteriorment trobem dins el tortell la figureta, no necessàriament cohabitant-hi amb la fava i finalment totes dues coses. Avui tenim que a qui li surt la figureta és qui és coronat rei, amb la corona de cartró lluent que ja subministra amb el tortell el mateix pastisser i a qui li surt la fava és qui li toca pagar-lo. Així doncs avui tenim diferenciats el rei de la casa i el rei de la fava, el qui és homenatjat i el qui li toca pagar.

Menjar, beure, posar i treure

Aquesta frase, que es refereix als elements dels dos únics pecats capitals que es poden confondre, és la sal de la vida. Evidentment es pot tenir gula de sexe i també luxúria de menjar, sinó fixeu-vos amb la vostra parenta més atractiva com assaboreix una trufa, per exemple. Però no patiu, no entraré en temes de posar i treure perquè no conec que tingui particularitats específiques relatives a aquestes festes.

Fent una relectura de la dita popular, les festes nadalenques, per descomptat, són menjar i beure, de posar menjar a la panxa i de treure'l. No vull dir amb això bescanviar la "pela", sinó alleugerir el ventre de gust com el caganer del pessebre. I encara que sembli poc adient parlar-ne, els nostres rebesavis ho tenien molt clar, el millor que es podia desitjar a una persona per aquestes festes era "Menja bé, i caga bé. També !". Simbòlicament augura un bon any i no pot existir una cosa sense l'altra.

Jan Grau
25/11/2001