

El dinar de nadal

En els papers que parlen dels vells costums del país, el dinar de Nadal, i sobretot el dinar de Nadal de Barcelona, té un lloc destacat, per haver estat objecte d'una composició i una elaboració especials». Això ho va escriure Josep Pla.

Però aquest costum és obviat de forma sistemàtica pels mitjans espanyols –ràdio, TV, premsa– que, de forma sistemàtica, inclouen Catalunya i la seva gastronomia dins Espanya, tot bombardejant-nos amb la «Nochebuena».

A Catalunya, aquesta vetllada que sol acabar amb borratxera no s'havia celebrat mai: la nostra Nit de Nadal es basava en el cagatió familiar, la xocolatada, la Missa del Gall o la visita a un pessebre vivent.

Els catalans, per tant, tenim la pròpia celebració nacional per celebrar el Nadal. A part del tió, que solia portar els torrons i altres lllaminadures, celebrem dos àpats –al migdia–, un per Nadal i l'altre per Sant Esteve.

Consegüentment aquests àpats no són a base de peix –menjar lògic si és un sopar de «Nochebuena», tal com es fa a Espanya, Galícia o el País Basc–, sinó d'altres plats característics i eminentment carnívors.

Això no impedeix, atès que els catalans sempre sumem i mai restem, que també hem incorporat el menjar de la Nit de Nadal, els polvorones o mantecados espanyols, però també el tronc de Nadal francès o el panettone italià. Poden dir el mateix els espanyols? Em temo que no... a més, tal com ha aparegut a les xarxes, es dedicaran a beure Licor 155 (elaborat a Astúries) i procuraran que el cava no sigui català.

Alguns dels plats de Nadal són poc coneguts, com l'allioli de Nadal, un superb allioli del Ripollès i d'altres comarques de muntanya. L'allioli corrent es feia tot l'any, però sobretot a l'hivern, i per Nadal no mancava mai, ja que es menjava per esmorzar, i jo ho vaig viure a casa, en un medi rural, de petit. A Pallars es feia amb codony, i a la resta del Pirineu també amb codony, pera, poma, etc.; a casa (Pla de l'Estany) amb taronja agra. Igualment en algunes comarques el més tradicional era menjar xai, sobretot si se'n disponia: sembla que la dita tradicional «Ara ve Nadal, matarem el gall» deia, en realitat, «matarem el xai».

Altrament, menjar escudella i carn d'olla amb galets no era pas, ni de bon tros, un costum existent a tot Catalunya i, originàriament, se solia centrar a l'àrea de Barcelona. Fora d'aquí, si de cas, els macarrons substituïen els galets. En canvi, sembla de caràcter molt general –sigui com a menjar del dia de Nadal o de Sant Esteve–, els canelons. I naturalment, les neules i els torrons, cada cop més acompanyats, com hem dit abans, pels polvorones, el tronc de Nadal o el panettone.

També, en algunes famílies, s'ha introduït el costum de menjar marisc –molt propi d'Espanya o, per influència occitanofrancesa, foie gras.

El fet de menjar peix la nit de Nadal obeeix al fet que, antigament, era un dia de vigília: a Portugal i a Galícia hi ha el bacallà, a Espanya el besuc, a Hongria i altres països del centre d'Europa la carpa arrebossada i fregida (que he tingut ocasió de degustar).

Ara bé, en molts altres països, hi preval la carn, i fins i tot a Amèrica Llatina, on domina el godall, porcella o «lechón» (Veneçuela, Cuba, etc.). No volem pas privar ningú del fet que vulgui menjar besuc al forn o marisc –correntment al doble de preu que en altres èpoques, i que la publicitat dels hípers ens vol vendre, tossudament– ni que tampoc no volem impedir que es mengi «cuina de disseny», esferificada no; però els menús de Nadal, als països de l'arc mediterrani, ofereixen també uns plats concrets, carregats d'història.

D'aquesta manera, l'àpat nadalenc, amb les diverses aportacions comarcals i regionals, és com una festa del menjar on símbols, història, país i paisatge entren al nostre plat: escudella o putxero, salsa de Nadal i superbs rostits, especialment, i segons la zona.

