

Els plats típics nadalencs representen una continuïtat de tradicions ancestrals

Durant les dates nadalenes adquirim una sèrie de comportaments culturals i socials la majoria dels quals giren a l'entorn de la gastronomia. Taules plenes amb tota mena de suculentos plats i begudes diverses (vins i caves sobretot) són essencials per a ambientar una atmosfera de recollida i retrobada familiar. Avui des del Mirador farem una ullada al perquè de molts d'aquests costums alimentaris i quin és el seu sentit.

Per començar i seguint l'ordre cronològic, parlarem dels dolços que ens prenem per Nadal. Antigament, al dia 24 s'havia fet l'anomenada "estrena", que era una coca ensucrada elaborada pels forners i que agradava molt a la mainada. En alguns indrets, després de la Missa del Gall, la gent anava a les pastisseries a comprar-la. A les poblacions gironines aquestes tradicions han tingut històricament molta importància. Per exemple la Confraria de la Sang de Girona regalava tortells als pagesos pobres, especialment als jornalers. A Llofriu, en canvi, els padrins donaven la "rabassa" als seus fillols, és a dir, una coca que tenia forma humana, sense braços, però amb cames, peus i cara, mentre que al Baix Empordà hi havia la "Rabassa", coneguda com a "mona", la qual tenia diferents formes de peix o d'un altre animal infinit.



El Tortell de Reis, tota una tradició encara vigent a casa nostra.

Un altre costum alimentari associat amb el comiat de l'any és el de menjar raïm. Així, amb l'afany de començar bé l'any, el dia 31 de desembre al toc de les campanes de les 12 de la nit mengem els raïms, ja que es diu que això porta una bonança econòmica. Diu un adagi: "Menjar raïms per cap d'any porta diners per tot l'any". S'organitzen grans sopars per celebrar l'acomiadament de l'any i

donar una bona entrada al que comença.

Volem acabar aquest recorregut pels costums alimentaris de les festes nadalenes parlant del Tortell de Reis. Els seus orígens els podem trobar en les festes saturnals de la vella Roma on se celebraven grans àpats i també es nomenava un rei de l'àpat. La determinació per mitjà d'una fava posada dins d'un pastís constituïa un procediment endevinator comú als pobles de cultura clàssica.

A casa nostra és tradicional que el 6 de gener el padrí regali el tortell de Reis al seu "fillol", tot i que també se sol menjar durant l'àpat que es fa durant aquest dia, tant si hi ha padrins com no. Tots els tortells tenen una fava seca que ha posat prèviament el pastisser quan l'elaborava. Aquella persona que li toqui la fava en el seu tall de tortell, es posa una corona de cartró (ja donada pel pastisser quan comprés el pastís) i és elegit rei, "El Rei de la Fava" com a "premi" ha de pagar el tortell a qui l'ha comprat. Actualment, a part de la fava es posa també un ninot en forma de rei. En aquest cas, aquell qui troba el ninot és el Rei i el qui troba la fava és el qui ha de pagar el tortell. És habitual que en cada pastís hi hagi una petita poesia que sota el títol de "Feliç Tortell de Reis" diu més o menys així: Si la fava tu hi has trobat paga el tortell sens recança i no perdís l'esperança seràs un ser afortunat. I si t'hi surt la figureta no et quedarà més remei que ser coronat com a Rei.

EL QUE NO HA DE FALTAR ALS ÀPATS D'AQUESTES FESTES



El menjar més típic d'avui a les nostres comarques són els canalons o l'escudella amb galets de primer, i el gall de segon plat. D'aquí aquella cançó: "Ara ve Nadal, matarem el Gall i a la tia Pepa li donarem un tall". Més dites típiques del Gall de Nadal són aquestes: "Per Pasqua, carn de corder, i per Nadal, de galliner", "Per Nadal, ric i pobre menja gall" o "Ara ve Nadal, el temps es refresca, matarem

el gall i torrarem la cresta".

Per postres no hi poden faltar les neules. Aquest producte està fet d'una pasta fina de farina amb sucre i s'elabora des de fa molts segles; de fet ja es menjava el segle XIII, quan el rei Jaume I va convidar en un àpat a més d'un centenar de persones i en va servir per postres. Però no eren cilíndriques com ara, sinó planes i amb inscripcions. El fet que siguin cilíndriques ha vingut posteriorment i sembla que vulguin ser la representació de les teinyines que penjaven del sostre a la coveta on va néixer Jesús. Fa molts anys, les neules eren sucades amb piment, una beguda composta per vi, pebre i mel. Ara se sol fer amb moscatell o vi bo. Després de les neules es mengen els torrons que han succeït les coques amb mel ben torrades que es feien amb anterioritat. Els torrons també són molt antics, ja que es tenen notícies d'ells des del segle XV.