

VOCABULARI ÚTIL PERQUÈ FARDIS DE CIUTAT



GALET

Una pasta de sopa en forma de cistell que es menja el 25 de desembre durant el dinar de Nadal. El galet pot tenir diferents mides, però si vols fer una escudella nadalenca tradicional t'hauràs de decantar per la versió més grossa. Com a dada curiosa et podem dir que l'escudella ha estat recentment escollida com el plat favorit dels catalans. Serà cosa dels galets?



FIRA DE SANTA LLÚCIA

El mercat nadalenc més antic de la ciutat i el preferit dels barcelonins i barcelonines. Situat als peus de la catedral de Barcelona, aquesta animada fira és el paradís per als amants de les festes nadalenques. Busquis el que busquis, a la Fira de Santa Llúcia hi trobaràs el detall perfecte per decorar el teu Nadal. Una recomanació: si tens l'oportunitat, passeja-hi dues vegades, una de dia i l'altra de nit. Aquesta fira té un encant únic i especial en cada moment del dia.



CAGANER

Una de les figures més entranyables del pessebre i una de les icones nadalenques més estimades pels catalans. El caganer tradicional té forma de pastor vestit amb camisa blanca i barretina que s'amaga entre els arbustos del pessebre per fer les seves necessitats amb tota la tranquil·litat del món. Si aquests dies passeges per qualsevol de les fires de Nadal de la ciutat et sorprendràs de les divertides versions que trobaràs de molts personatges populars.



NEULES

Aquests dolços cilíndrics i allargats són l'estrella de les sobretauls nadalenques catalanes. S'elaboren a base de pasta de farina i sucre i generalment s'acompanyen amb cava o vi dolç. Formen el tàndem perfecte amb els torrons i junts són el millor remei per fer baixar el dinar de Nadal.



NADALA

Les nadasles són cançons populars catalanes que es canten durant les festes de Nadal. El desembre congelat, El dimoni escuat, El 25 de desembre o El rabadà són alguns dels títols més famosos. Durant l'època nadalenca no és estrany sentir-les a tot arreu: a les escoles, al carrer, a la televisió... Així que si pares l'orella i sents algú entonant a viva veu el "Fum, fum, fum"* no pateixis, no s'està cremant res!



CAVALCADA

La ciutat de Barcelona es vesteix amb les millor gales per donar la benvinguda als Reis Mags d'Orient: Melchior, Gaspar i Baltasar. Una gran desfilada de comparses i carrosses omple de màgia els carrers de la ciutat la nit del 5 de gener. Tots els nens i nenes esperen amb il·lusió els Reis per fer-los entrega de la carta de desitjos i creuant els dits perquè no els portin gaire carbó*...



TIÓ

Un simpàtic tronc de fusta –proveït d'una barretina i una manta ben calenteta– al qual cal alimentar durant dies amb les millors delícies del nostre rebost. La nit del 24 de desembre, després d'un bon sopar, arriba el moment preferit de la canalla: hem de donar-li un bon cop de bastó perquè “cagui” dolços i regals. Sobretot, mentre piquis, no t'oblidis d'entonar la seva cançó: “Caga Tió, ametlles i torró, no caguis arengades que són massa salades, caga torrons que són més bons!”.



TORRÓ

El dolç del Nadal per excel·lència i el convidat d'honor de totes les tertúlies de les festes. El torró tradicional es prepara amb ametlla, mel i ou, tot i que existeixen varietats per a tots els gustos. Podràs triar entre la versió tova o dura d'aquestes postres, però ja t'avisem, no és fàcil decidir-se!



CANELONS

Làmines de pasta de farina amb forma quadrada que, un cop bullides, s'enrotllen, es farceixen i es cobreixen amb beixamel. Se solen servir com a plat principal durant el dinar de Sant Esteve, el dia després de Nadal. La tradició diu que s'elaboren amb el menjar sobrant de l'escudella, però a cada casa es cuinen amb una recepta única i especial que sol passar de generació en generació com un dels tresors familiars més ben guardats.



PESSEBRE

La representació –a petita escala– del naixement de Jesús a Betlem, amb l'adoració dels pastors i els Reis d'Orient. S'acostuma a construir amb elements vegetals com suro, petits troncs o molsa a més de les figures de fang que representen els personatges presents durant l'escena. Se sol col·locar al menjador de casa com a element decoratiu nadalenc. Si t'apuntes a la construcció del teu propi pessebre no et descuidis de col·locar-hi el caganer (ben amagat darrere un arbust) i el riu fet a base de paper de plata. Tot un clàssic del Nadal!



TORTELL DE REIS

Pastís amb forma d'anella més o menys rodona o ovalada, amb pasta de brioix, farcit de massapà i decorat amb fruites confitades (cireres, taronja...) i fruita seca (com pinyons o ametlla tallada), que es menja com a postres el dia de Reis. A primera vista pot semblar un dolç, però no et deixis enganyar per les aparences, el tortell de Reis amaga una sorpresa a l'interior. Si mentre gaudeixes del teu tall et topes amb la figura d'un petit rei, hauràs de vestir la corona de cartró que acompanya el tortell, però si et toca la fava, hauràs de posar la mà a la butxaca i pagar-lo!

BON NADAL!