

# VOCABULARIO ÚTIL PARA PASAR LA NAVIDAD EN BARCELONA



## GALET (TIBURÓN)

Una pasta de sopa en forma de cesto que se come el 25 de diciembre durante el almuerzo de Navidad. El galet puede tener diferentes tamaños, pero si quieres hacer una escudella navideña tradicional deberás decantarte por la versión más grande. Como dato curioso podemos decir que la escudella ha sido recientemente elegida como el plato favorito de los catalanes. ¿Será cosa de los galets?



## FIRA DE SANTA LLÚCIA

El mercado navideño más antiguo de la ciudad y el preferido de los barceloneses y barcelonesas. Situado a los pies de la catedral de Barcelona, esta animada feria es el paraíso para los amantes de las fiestas navideñas. Busques lo que busques, en la Fira de Santa Llúcia encontrarás el detalle perfecto para decorar tu Navidad. Una recomendación: si tienes la oportunidad, pasea por ella dos veces, una de día y otra de noche. Esta feria tiene un encanto único y especial en cada momento del día.



## CAGANER (CAGÓN)

Una de las figuras más entrañables del pesebre y uno de los iconos navideños más queridos por los catalanes. El caganer tradicional tiene forma de pastor vestido con camisa blanca y barretina que se esconde entre los arbustos del pesebre para hacer sus necesidades con toda la tranquilidad del mundo. Si estos días paseas por cualquiera de las ferias de Navidad de la ciudad te sorprenderás de las divertidas versiones que encontrarás de muchos personajes populares.



## NEULES (OBLEAS)

Estos dulces cilíndricos y alargados son la estrella de las sobremesas navideñas catalanas. Se elaboran a base de pasta de harina y azúcar y generalmente se acompañan con cava o vino dulce. Forman el tándem perfecto con los turrone y juntos son el mejor remedio para bajar la comida de Navidad.



## NADALA (VILLANCICO)

Las nadas son canciones populares catalanas que se cantan durante las fiestas de Navidad. El desembre congelat (El diciembre congelado), El dimoni escuat (El demonio sin cola), El 25 de desembre (El 25 de diciembre) o El rabadà son algunos de los títulos más famosos. Durante la época navideña no es raro oírlos en todas partes: en las escuelas, en la calle, en la televisión... Así que si estás atento y oyes a alguien entonando a viva voz el "Fum, fum, fum" ("Humo, humo, humo")\* no sufras, ¡no se está quemando nada!

\*"Fum, fum, fum" ("Humo, humo, humo") es el estribillo de uno de los villancicos catalanes más populares.



## CAVALCADA (CABALGATA)

La ciudad de Barcelona se viste con sus mejores galas para dar la bienvenida a los Reyes Magos: Melchor, Gaspar y Baltasar. Un gran desfile de comparsas y carrozas llena de magia las calles de la ciudad la noche del 5 de enero. Todos los niños y niñas esperan con ilusión a los Reyes para hacerles entrega de la carta de deseos y cruzando los dedos para que no les traigan mucho carbón\*...

\*Si durante el año te has portado mal, los Reyes Magos, que todo lo ven, no te traerán regalos, sino carbón de azúcar.



## CANELONS (CANELONES)

Láminas de pasta de harina con forma cuadrada que, una vez hervidas, se enrollan, se rellenan y se cubren con bechamel. Se suelen servir como plato principal durante el almuerzo de Sant Esteve (San Esteban), el día después de Navidad. La tradición dice que se elaboran con la comida sobrante de la escudella, pero en cada casa se cocinan con una receta única y especial que suele pasar de generación en generación como uno de los tesoros familiares mejor guardados.



## TIÓ

Un simpático tronco de madera –provisto de una barretina y una manta bien calentita– al que hay que alimentar durante días con las mejores delicias de nuestra despensa. La noche del 24 de diciembre, después de una buena cena, llega el momento preferido de los niños: tenemos que darle un buen bastonazo para que "cague" dulces y regalos. Sobre todo, mientras piques, no te olvides de entonar su canción: "Caga Tió, ametlles i torró, no caguis arengades que són massa salades, caga torrorns que són més bons!" ("Caga Tió, almendras y turrón, no cagues arenques que son demasiado salados, ¡caga turrones que son más buenos!").



## PESSEBRE (PESEBRE)

La representación –a pequeña escala– del nacimiento de Jesús en Belén, con la adoración de los pastores y los Reyes de Oriente. Se suele construir con elementos vegetales como corcho, pequeños troncos o musgo además de las figuras de barro que representan los personajes presentes durante la escena. Se suele colocar en el comedor de casa como elemento decorativo navideño. Si te apuntas a la construcción de tu propio pesebre no olvides colocar el caganer (bien escondido detrás de un arbusto) y el río hecho a base de papel de plata. ¡Todo un clásico de la Navidad!



## TORRÓ (TURRÓN)

El dulce de la Navidad por excelencia y el invitado de honor de todas las tertulias de las fiestas. El turrón tradicional se prepara con almendra, miel y huevo, aunque existen variedades para todos los gustos. Podrás elegir entre la versión blanda o dura de este postre, pero ya te avisamos, ¡no es fácil decidirse!



## TORTELL DE REIS (ROSCÓN DE REYES)

Pastel con forma de anilla más o menos redonda u ovalada, con pasta de brioche, relleno de mazapán y decorado con frutas confitadas (cerezas, naranja...) y frutos secos (como piñones o almendra cortada), que se come como postre el día de Reyes. A primera vista puede parecer un dulce, pero no te dejes engañar por las apariencias, el roscón de Reyes esconde una sorpresa en su interior. Si mientras disfrutas de tu corte te topas con la figura de un pequeño rey, deberás vestir la corona de cartón que acompaña al roscón, pero si te toca el haba, ¡deberás poner la mano en el bolsillo y pagarlo!

# ¡FELIZ NAVIDAD!