

## EL MENJAR DE NADAL A LA BARCELONA MEDIEVAL

Acostant-se aquestes diades tan assenyalades, volem girar la mirada cap al passat. Volem oferir un retall de la vida quotidiana de les festes de Nadal a la Barcelona medieval. Farem una mirada a través del magnífic treball de les autores Carme Batlle i Teresa Vinyoles amb “Mirada a la Barcelona medieval des de les finestres gòtiques” - Rafael Dalmau, Editor.

“ Les begudes de les grans festes, especialment de les diades de Nadal, eren el piment o la clarea. A gran part dels cellers de Barcelona trobem pimenteres de terrissa envernissada on s’elaborava aquesta beguda i en tenim algunes receptes, com la següent: <sup>1</sup>

El piment qui.s fa a Nadal e en les altres festes deu ésser bo e conivent... en lo qual es deu metre mel e espècies segons que el vi serà e segons que comunment trobaran escrit en los llibres del majordom; e són les salses aquestes: pebre, gingebre, canyella, espich e clavell.<sup>2</sup>”

... “ A Barcelona les famílies benestants menjaven gallina o capó, però la gent del poble engreixava un porc que matava pels volts de Nadal i així consumien porc fresc per Nadal, sant Esteve i Any Nou; després era salat per tot l’any. - Per Nadal posarem el porc amb sal – assenyala la dita popular. A partir de 1301 es va prohibir que els porcs anessin pels carrers de Barcelona, i llavors es va crear una fira a la Rambla on venien porcs ja grassos i també pollastres i altres animals de ploma, per a les festes. La fira fou coneguda com la fira de sant Tomàs ja que originàriament s’iniciava el dia 21 de desembre. <sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Batlle i Gallart, Carme. Vinyoles i Vidal, Teresa. “Mirada a la Barcelona medieval des de les finestres gòtiques”. Col·lecció Bofarull 6. Rafael Dalmau Editor. Barcelona 2002.

<sup>2</sup> Llibre de Sent Sovi, p. 86.

<sup>3</sup> El privilegi de fira fou ratificat el 27 d’abril de 1577; llavors la fira durava vint dies i començava el dia 6 de desembre.

La gent dels estaments populars mataven el porc, en menjaven els menuts i botifarres fresques i miraven que no faltessin neules i piment a la taula de Nadal, encara que les obtinguessin cantant pels carrers o empenyorant alguna cosa, com diu una alegre cançó de Nadal del segle XV:

Gran meravella esta nit  
que la Verge n'ha parit  
es.ne romasa poncella.  
Gran meravella verament  
que les neules i el piment  
m'han fet jugar la gonella.  
Botifarres companyons  
E lletades e ronyons  
Bé fan cantar la paella.

A Catalunya, sabem que ja al segle XIII estava ben establerta la festa de Nadal se celebrava amb àpats extraordinaris, però fent sempre referència al naixement de Crist (...)

Durant les festes de Nadal, els castells esdevenien corts d'amor, enmig de festes galanes; també era temps per fer auguris de cara a l'any que entrava. Hi havia intercanvi de regals, i fins i tot els consellers de la ciutat feien un regal al rei si es trobava per Nadal a Barcelona. Especialment es feien regals als infants i als servents, als nens se'ls dóna dolços. Aquests dons rebien el nom de “nous” o “estrenes”. Els reis i les reines D'Aragó donaven estrenes de Nadal al personal més proper al seu servei, escuders, dames d'honor, joglas. Per exemple, la reina Sibil·la rebé de l'administrador, pel nadal de 1377, uns florins per jugar a les festes de Nadal, amb els quals ella féu donar les nous de Nadal a diverses persones de casa seva. (...)

Existia un altre costum:el de fer albabes o serenates a l'alba de Nadal, sortin de la missa del gall. Com que era una nit d'esperits desfermats pel descampat, els camperols baixaven amb torxes i en colla vers l'església parroquial, cantant per espantar els esperits. Els mariners de la ribera barcelonina tenien compte de no navegar aquella nit, ja que els qui havien mort al mar sortien per celebrar la seva missa del gall entre les ones. Filar una mica la nit de Nadal donava bona sort, esquivava les bruixes i els mals esperits: la nit de Nadal és nit d'alegria, pren filosa i fus, dóna un tomb per la vila, diu la cançó popular.També la filada de Nadal servia per fer auguris. Reiteradament es prohibeix als clergues que tirin els daus la nit de Nadal, ja que sembla que amb aquestes tirades de daus es feien auguris<sup>4</sup>.

<sup>4</sup>

Pels costums de les festes de Nadal vegeu: Joan AMADES, Costumari Català, Vol I, pp. 19-204

Moltes nades populars parlen de la gastronomia festiva<sup>5</sup> que ja al segle XIV simbolitzava el Nadal: capons, gallines, botifarres, neules, torrons i piment.

En esta nit de Nadal, amb gros capó,  
alegre en so...  
De les neules ne torrau tot me sap bo  
alegre en so.  
No faltin capons,  
gallines, torrons,  
e ab novells sons  
ballem tot lo dia<sup>6</sup>

(...) A les cases benestants menjaven gallina o capó i també als monestirs se servia una gallina per barba o mig capó a més de l'escudella, neules, torrons i un vi molt especial, anomenat clarea o piment. Fins i tot el dia de Nadal es donava carn de ploma, neules, torrons i piment, a les darreries del XIV i durant el segle XV, als pobres de l'hospital d'en Colom i de la Santa Creu.

---

<sup>5</sup> Teresa Vinyoles, Alimentació i ritme del temps a Catalunya a la Baixa edat mitjana, pp. 134-138.

<sup>6</sup> Josep Romeu, Les nades tradicionals, núm 36.