

El Bou i la Mula

| | |
|------------|--|
| Referència | EBV503 |
| Títol | Nadal a Barcelona |
| Autor | Eugeni Xammar |
| Publicació | Llibre: Periodisme. Barcelona. Quaderns crema pp 155-160 |
| Data | 1989 |
| Tema | tradicions |
| Idioma | català |
| Pàgines | 5 |

EUGENI XAMMAR

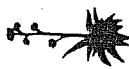
PERIODISME

SELECCIÓ I PRESENTACIÓ
DE JOSEP BADIA I MORET

NADAL A BARCELONA

A casa el pessebre es feia per la Puríssima. En sortir de missa a la Catedral, a Santa Maria o a Sant Just, es donava un tomb per la fira de Nadal. No es tractava pas de comprar figures. El meu pare i la meva mare, que eren persones de gustos primmirats una mica tocades i posades, asseguraven que les figures de pessebre, si es volien bones, s'havien de comprar a la Fira de Santa Lúcia i més concretament a certa parada que ells coneixien del replà de les escales de la Catedral, pujant a mà esquerra. La fira de la Puríssima era, si es pot dir, la fira del paisatge. Venia bé per comprar la molsa, el grèvol, el llorer, el vesc, una mica de suro si en feia falta. I un cop fetes sense presses totes aquestes adquisicions, era arribada l'hora de fer-ne una altra, una coca de llardons, ben greixosa i encara calenta, del Forn de Sant Jaume. Com que els paquets eren nombrosos i enfargadors, el retorn a casa es feia cada any en cotxe de punt. «Una carrera una pesseta», deia la meva mare. «Resulta una mica car, però la comoditat és gran».

Després de dinar, amb prou feines retirades les tovalles, una capsa de cartó plena de pols i teranyines era posada damunt de la taula. A dintre de la capsa dormien feia onze mesos, embolicades amb encenalls i paper de diari, les figures del pessebre. D'una a una la mà captinguda del meu pare les anava treient i arreglant. Sempre hi havia víctimes! Rabadans decapitats, el bou amb una banya trencada, galls sense cresta i ovelles tristament privades de totes quatre potes. Amb paciència i una solució enganyadissa de



EDICIONS DELS
QUADERNS CREMA

(1989)

fórmula casolana, feta a base de midó i de pa mastegat, el meu pare realitzava veritables miracles de cirurgia, acabats els quals el cirurgià arquitecte esdevenia escenògraf, esdevenia taumaturg, creador omnipotent de la terra i del cel, de l'aigua, dels homes, de tot un món. Un món nou. Un món de pessebre.

Després de sopar, abans d'anar al llit s'encenien els gresols per primera vegada. Quina meravellosa visió! El pessebre era un pessebre de l'estil que a mi m'agrada. No era l'obra d'art d'un mestre pessebrista; era la improvisació d'un bon burgès barceloní que, en acostar-se Nadal, complia amb bona voluntat, amb traça i amb il·lusió el seu deure de pare de família. Entaforat al primer prestatge d'un armari raoner, triangular i profund, el nostre pessebre tenia una gran intimitat que altres pessebres no tenien, bastits com eren a un angle del menjador o damunt d'una taula de sala de rebre. Al fons del fons de tot, hi havia l'estable, el naixement aixoplugat sota d'una muntanya de suro tota coberta de neu. A banda i banda una carenada de turons anava baixant cap al primer terme. El vesp, el grèvol i el llorer sortien perquè sí darrera de les muntanyes nevades i s'enflaven paret amunt fins al segon prestatge de l'armari, que era el cel blau i estrellat. D'una bassa d'aigua feta amb un tros de mirall, en sortia un rec, fet amb paper d'estany, que lliscant entremig de la molsa anava a parar a l'hort d'una masia. D'una masia catalana, ben entès, amb el portal rodó, la teulada de dues vessants, un rellotge de sol a la façana, un pou a la vora, l'era al davant i al costat de l'era un paller amb una gibrelleta a dalt de la perxera. Al nostre pessebre hi eren admesos el nombre estrictament indispensable de personatges i animals exòtics: els Reis màgics d'orient, amb els seus camells, i els membres de la Sagrada Família. Per tot el demés era un pessebre català, poblat de gent catalana i de bestiar de la terra. La mula era de Vic — ho portava escrit a la cara; el bou era un bou del Lluçanès; a les ovelles, blanques i grasses, no els mancava sinó la paraula per a poder dir que eren del Montseny; els capons i les gallines tenien aquella vivor a l'ull i aquella vermellor a la papada

que són pròpies de l'aviram del Prat del Llobregat. Les dones anaven amb ret i amb mocador al cap, els homes amb gec de vellut, espadenyes de veta negra i barretina vermella o morada. Raça treballadora i de cor generós! Els homes llauraven, fangaven o traginaven una portadora. Les dones rentaven agenollades a la vora del riu, feien mitja al pas de la porta o donaven menjar a les oques. Els camins eren plens de gent que baixava de la muntanya cap al pla. Tots caminaven guiats per la mateixa llum, tots havien sentit la veu de l'àngel. Ningú no anava amb les mans buides. Un pagès portava un parell de pollastres, l'altre un conill, l'altre una panera d'ous, l'altre, petit i rabassut, un pa moreno més gros que ell. El pastor anava content amb un xai a coll-i-be. I la ben plantada mestressa, amb el gipó negre i les faldilles vermelles, ¿què hi deu portar dintre la cistella tan ben tancada? Siguem tafaners. Alcem una punta del tovalló de lli i veurem que al dessota s'hi amaguen les llaminadures que tots ens pensem: panses i figues i nous i olives i mel i mató. ¿Qui, fora dels catalans, coneix tan bé els gustos del Noi de la Mare? Oh Catalunya, terra santa del pessebre de la meua infantesa!

El Nadal barceloní és una festa llarga. Comença amb les fires i s'acaba amb els Reis. A la fira de Santa Llúcia cap barceloní que s'estimi no es descuidarà d'anar-hi a treure el nas. De totes les fires barcelonines és la més barcelonina, la més llúida. El rovell de l'ou de la fira és a les escales de la Catedral. Però les parades dels fraires, l'olor de la farigola i la cantarella dels ceguers s'escampen pel carrer de la Corríbia, per la plaça Nova, pel carrer del Bisbe, i pel de Santa Llúcia, i el dels Comtes, i el de la Pietat. Quina gentada a tot arreu! No sigueu pas tocatardans si voleu entrar a la capella de Santa Llúcia sense haver d'aguantar empentes i trepitjades, contemplar la imatge de la santa, d'or vestida i coronada, mig amagada entre la cera i la llum dels ciris i de les candeles, al bell mig de l'altar que és tot ell una flamarada d'or, sortint de la capella enlluernats i, un cop al carrer, la resplendor del sol d'hivern que ens enlluerna altra vegada

da. La cantarella no para mai: Santa Lúcia gloriosa us conservi la vista i la claredat.

Hem fet almoina a tots els ceguets que hem trobat pel camí i per cada miserable engruna de caritat una veu ha sortit de les tenebres i ens ha promès que Déu ens pagaria el bé que feiem.

Els ceguets de Santa Lúcia saben de què parlen. Una setmana després comencen les fires de Sant Tomàs, els dies de la gran abundància, les opulentes revetlles del Nadal barceloní. ¿Recordeu els «cromos» que el vigilant, el «sereno», l'aprenent del forn, el cobrador del gas i l'escombriaire us posen cerimoniosament a la mà a canvi de les estrenes? ¿No us sembla que l'esteu veient, el gall dindi voltat d'ampolles de xampany, de caps de torrons, de pernils i llonganisses, amb la cua fent el vano i un paquet de neules al darre- ra? No és pas la imatge creada per la fantasia d'un famolenc. És, al contrari, una pàlida representació de la realitat. Podríem dir que tota la ciutat és una immensa fra. Els que encara no tenen el pessebre enllestit van a proveir-se a les parades del Born o de la plaça del Pi. Els menestrals fidels a la tradició compren el gall viu a la fira del passeig de la Duana i el maten a casa. Si voleu un bon parell de capons, els trobareu — més ben dit, els podíeu trobar — a la fira d'avi- ram de la Rambla de Catalunya. A la Rambla antiga, entre Canale- tes i Betlem, s'amunteguen les piles gegantines de melons de València. Els aparadors de pastisseries i magatzems de queviures sembla que han d'esclatar de tan curulls, cada vegada que un passa- volant s'atura i esclafa la punta del nas contra el vidre entelat. Els carrers van plens d'homes carregats amb paneres sumptuoses, amb paquets de totes formes i dimensions, amb comestibles, vius o morts, terrestres o marítims, la major part dels quals van a parar a casa dels advocats i dels metges. A les cases de certs doctors en juris- prudència, la cuina, quan el Nadal s'acosta, es converteix en galli- ner, i més d'un cirurgià eminent constata, després de les festes, que en tot l'any que ve no es podrà acabar els cigars si els amics no l'aju- den a fumar-los.

Els resultats concrets de tot aquest entrenou els trobem el dia de Nadal a l'hora de dinar. Cada ovella al seu corral. Tota la família al voltant de la taula parada. ¿Què menjarem? De primer l'escudella: sopa de macarrons o de galets, amb aquell brou que es pot tallar. Després la carn d'olla... Sí, senyor, després la carn d'olla. I quina carn d'olla! No hi ha de faltar res: mitja gallina, carn de bou i de moltó, orella de porc, cansalada grassa i magra, botifarra blanca i negra, pilota, garró, patata, col, cigrons i api. Qui en sàpiga fer una de més completa que aixequi el dit. I després de la carn d'olla, per a esperar el plat de caça i el rostit, farem passar un entrant de peix. Jo recomano els calamarsos farcits amb carn magra de porc, musclos i el fetge del gall, tot ben trinxat i barrejat. Les perdius amb col vin- dran al darrera i portaran el ventrell a un punt de saturació que aconsellarà una pausa ben mesurada i el temps de fumar mig cigar- ret de paper. Finalment es presentarà amb la solemnitat pròpia del cas el gall rostit, acabat de sortir de la greixonera, treient fum enca- ra i regalimant de suc, sense cap, però amb bones cuixes i magnifi- ques ales — com la Victòria de Samotràcia —, majestuosament inflat per un farciment abundant i saborós de prunes, castanyes, salsitxes, olives i pinyons. Mentre un voluntari el talla, un altre des- taparà el vi escumós, procurant que els taps facin soroll i, si és pos- sible, que rebotin contra el sostre. Brindem... Brindem. A partir d'aquest moment es produirà al voltant de la taula un cert xivarri que anirà creixent durant la consumació de les postres: torrons bar- celonins, fins i de crema, comprats a can Massana, torrons de meli d'avellana d'Agramunt, torrons forans d'Alacant i de Xixona, ametlles i pinyons ensucrats, neules calentes amb perfum de llimo- na i amb perfum de vainilla. El final de l'àpat és una mica sorollós. Les converses són caòtiques i és convenient que algun dels nens presents, estimulat per la general xerinola, tingui l'acudit de bufar amb una neula dintre d'una copa de xampany o un got de vi ranci. Aquesta facècia és de gran efecte: el nen s'ennuega, les tovallles que- den fetes una desgràcia, les persones dels voltants queden fetes uns

Sants Llätzers. Hi ha un moment de gran confusió. Però de seguida es refà un agradós silenci que aprofitarem, si vostès volen, per a prendre cafè i fumar un cigar de l'Havana amb el desitjable recolliment.

Mare de Déu! ¿Ja són les set? Cada any passa el mateix. Quatre hores a taula. Ningú no tindrà gana de sopar. Abans de sortir a donar un volt per a esbargir la boira, encendrem el pessebre i cantarem les cançons de la diada. El pessebre presenta una novetat. Els Reis Màgics han fet llur aparició a dalt de tot de la muntanya. Cada dia faran un tros de camí i el matí del dia dels Reis, els trobarem agenollats davant de l'estable. El Noi de la Mare rep l'homenatge dels grans de la terra. Els infants de Catalunya són feliços. Els Reis d'Orient no els han oblidat.

Tot això és el passat perdut. Tot això és el passat que hem de retrobar. En aquesta nit d'un Nadal fosc i trist jo us convido a obrir el finestral com un acte d'esperança. Fa fred. No es veu res. Tot és negre. Però si teniu voluntat d'escoltar, sentireu la veu de l'àngel.

Nadal de 1939.