



Mot "magnòlies"

Cervelló

Ubicació

Comarca: Baix Llobregat

Coordenades:

Latitud: 41.3960857

Longitud: 1.95886

UTM Est (X): 412964

UTM Nord (Y): 4583251

Classificació

Número de fitxa 08068 - 397

Àmbit: Patrimoni immaterial

Tipologia Tradició oral

Estil / època: Popular

Estat de conservació Bo

Protecció Inexistent

Tipus de protecció: Inexistent

Accés Fàcil

Ús actual: Altres

Titularitat Pública

Autoria de la fitxa Juana María Huélamo Gabaldón - Kuanum

Data de registre de la fitxa: dj., 04/07/2024 - 23:48

Descripció

El mot "magnòlies" fa referència de manera especial a la pasta per excel·lència que es fa servir per a l'escudella de Nadal (els galets), ja que a Cervelló i en pocs pobles de la contrada li diuen d'aquella manera. (Informació oral: Francesc Pasqual, maig de 2024).

Probablement, aquesta denominació sigui per una marca comercial que va popularitzar aquest nom a la zona.

Història

Fins fa relativament poc temps, l'escudella, brou on es feien servir aquestes magnòlies, especialment al Nadal, era un plat diari a moltes llars catalanes, de manera especial a les zones rurals. Josep Pla, en el seu llibre "El que hem menjat", relata que a casa seva se'n menjava sis dies a la setmana, descansant el diumenge amb l'arròs dominical. Aquest costum s'inverteix al País Valencià, on l'escudella es menjava per descansar de l'arròs. Jaume Fàbrega, crític gastronòmic, també ha explicat en diversos articles que es va criar menjant escudella diàriament, fins i tot a l'estiu.

El motiu pel qual l'escudella va esdevenir el plat principal del dinar de Nadal no és del tot clar. Fàbrega, en el seu llibre "Dalícies", indica que les primeres referències sobre l'escudella i carn d'olla, amb carns i embotits, es troben al "Calaix de Sastre" del Baró de Maldà, on ja s'esmenta que els dies de festa era típic menjar escudella de macarrons. A mitjans i finals del segle XIX, aquesta tradició ja estava establerta, com ho demostren nades valencianes i el sonet "Per Nadal", publicat al setmanari barceloní "La Tomasa".

Segons Fàbrega i el cuiner Josep Lladonosa, la tradició de menjar escudella per Nadal és relativament recent i va sorgir a les ciutats, especialment a Barcelona, on no era habitual menjar-ne diàriament. A les zones rurals, l'escudella no era considerada un menjar especial per a festes, ja que formava part del menú diari. Vicent Marquès, historiador gastronòmic, subratlla que aquesta tradició es va arrelant tant a Catalunya com al País Valencià en èpoques similars.

El galet, la pasta més nadalenca de Catalunya, les Illes Balears i Andorra, també té un origen incert. Una història popular atribueix la seva invenció a Tomàs Guinovart, un fabricant de fideus de Valls que va adaptar el macarró per facilitar-ne el consum amb cullera. No obstant això, els experts dubten d'aquesta versió i assenyalen que existeix una pasta similar a Nàpols i Sicília anomenada "lumache". El nom de "galet" prové dels tubs tallats al biaix que portaven les bótes de vi.

A les Illes Balears, la sopa de Nadal es prepara amb galets farcits de carn picada, una variant que també es troba en algunes llars catalanes.

