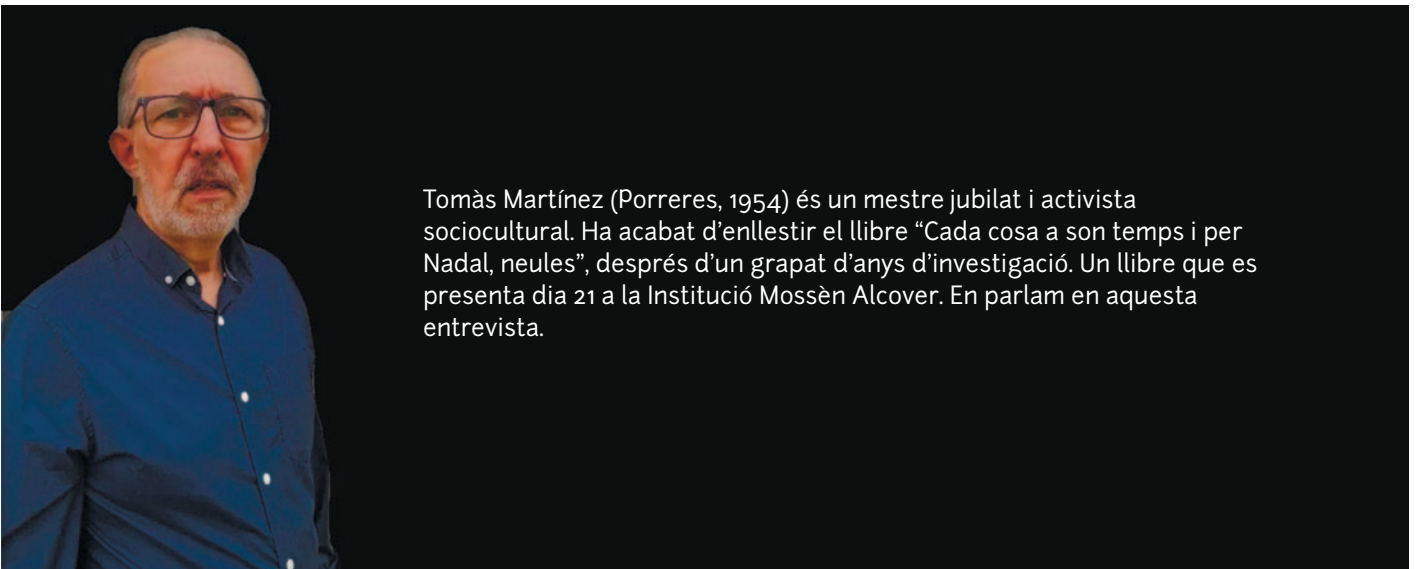


# Entrevista a Tomàs Martínez

## Autor del llibre “Cada cosa a son temps, i per Nadal neules”

Montserrat Nadal,  
coordinador de Pissarra



Tomàs Martínez (Porreres, 1954) és un mestre jubilat i activista sociocultural. Ha acabat d'enllestir el llibre “Cada cosa a son temps i per Nadal, neules”, després d'un grapat d'anys d'investigació. Un llibre que es presenta dia 21 a la Institució Mossèn Alcover. En parlem en aquesta entrevista.

### Amb quina intenció has escrit aquest llibre?

La intenció primitiva era conèixer un poc més bé la història i l'evolució de les neules. Després vaig veure que una finalitat important d'aquesta obra era preservar aquesta tradició tan nostrada.

### Com t'has documentat per fer una obra tan extensa?

Les fonts de consulta han estat diverses: arxius, museus, bibliografia diversa, entrevistes a persones que feien neules i entrevistes a persones nascudes el primer terç del

segle XX, per tal que m'explicassin les seves vivències de quan eren infants. La informació oral era molt important perquè, en algun moment de l'evolució d'aquest costum, he trobat poca o cap documentació.

### Quin va ser el procés del pas de les neules de farina a les de paper?

Aquesta és una de les qüestions que m'ha resultat més difícil de documentar. Apunt com a hipòtesi de treball que les neules de farina es degueren deixar de penjar a les esglésies, de manera gradual, durant la Guerra Civil i la

postguerra, per la manca de matèria prima que s'havia de destinar, obligatòriament, a fer pa.

### En un primer moment, qui podia menjar neules?

Les primeres referències a les neules de taula que he trobat daten del segle XI, a Catalunya, i apunten al clergat com a estament que podia gaudir d'un menjar que també estava a l'abast dels monarques i la noblesa. Després, amb el pas del temps, el poble també seria partícip d'aquesta llepolia.

### Al llibre llegim que les neules varen tenir fins i tot un ús medicinal?

A l'Edat Mitjana els aliments formaven part del receptari curatiu dels metges i les neules no n'eren una excepció, generalment acompanyades de piment, un vi dolç especiat per reconfortar l'estómac. Alguns metges les receptaven fins i tot contra la pesta i eren els apotecaris, integrats dins el gremi de Sucrers, Especiers, Candelers i Adroguers, els encarregats de confeccionar-les.

### Qui feia les neules? Només n'hi havia per Nadal?

A més dels apotecaris també feien neules els neulers, les persones encarregades pels nobles o clergues de la seva confecció per menjar o per penjar a les esglésies. Les



Una finalitat important de l'obra era preservar aquesta tradició tan nostrada

neules es menjaven i es penjaven per Nadal, però també per Pasqua, per Cinquagesma, per l'Ascensió, per la festa del sant patró i altres dates assenyalades i es feien amb uns estris que també rebien el nom de neulers.

### Com veus el futur de les neules?

En aquest moment les neules de paper, retallades o calades, gaudeixen de bona salut en mans de les persones que amb paciència, bona vista i bon pols aconsegueixen vertaderes obres d'art, però no hem de restar aturats; hem de fer tot el que calgui per tal que hi hagi un relleu generacional i una consideració pública de la feina que fan aquestes persones. Per això crec que seria molt interessant que el Consell de Mallorca iniciàs l'expedient per declarar les neules patrimoni cultural immaterial. ■