

ES PI GROS

Lloret de Vistalegre



BUTLLETÍ INFORMATIU Nº 77

DESEMBRE 1990

PRENSA
COMUNICACIÓ





ES PI GROS

Lloret de Vistalegre



Butlletí informatiu nº 77

DESEMBRE 1990

Lloret de Vistalegre

Dipòsit Legal: PM 623/79

ADREÇA

Costa des Pou, nº 13
Lloret de Vistalegre

IMPRESSIÓ

"Apóstol y civilizador"
Petra



A Betlem los animals
respectaven cara a cara
el Fill de lo Etern Pare
per fer llum a los mortals.

Al fi de la mitjanit
volgué néixer el Rei del cel
al mig del cor de l'hivern,
tremolant i fora abric. *Só*

Al punt que Déu va ser nat,
sentiren un cant hermós;
se miraren es pastors
vegent tanta claredat. *Man*

A vint-i-cinc de desembre,
un vespre de fred i neu,
paríreu lo Fill de Déu
quedant verge per a sempre.

Els articles publicats en
aquesta revista expressen
únicament l'opinió dels
seus autors.



DESITJAM

A TOTS ELS NOSTRES

AMICS

QUE L'ANY 1991

SIGUI PLE DE

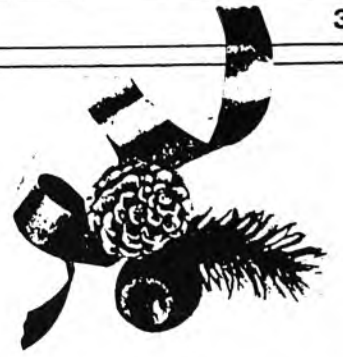
PAU

AMOR

I PROSPERITAT



EL NADAL DELS NOSTRES DIES



Enguany la gent diu que tenim un temps de Nadal, fa fred i l'ambient acompanya a estar-se a casa vora el foc. Són festes familiars, és clar que familiar no vol dir, ni d'un bon tros, tancar-se dins l'egoisme de les quatre parets de la llar.

Si aquests dies miram la televisió i ens mostren paratges de la vida ciutadana d'aquests dies veurem que la gent, abrigada, això sí, surt al carrer, va d'un lloc a l'altre, entra als comerços, a les cases, passeja amunt i avall, el carrer és de la gent. No crec que enguany tinguem neu i no podrem gaudir de la blancor de l'aigua presa, però sempre ens queda poder admirar la blancor i sinceritat de les persones que, en aquestes festes, ens donaran i a qui donarem les "Bones Festes" i uns "Molts d'Anys". El carrer ha de ser nostre, el poble la gran llar i quan a la sortida de matines ens envoltam al fogueró de la plaça de l'Església pensarem que allà hi és reunida la gran família de Lloret. Els desigs de Pau entremesclats amb la xocolata i la coca de Nadal es faran més vius, tal vegada més autèntics.

Haurem participat de les matines, unes matines

que tindran tot el regust primitiu, car l'esquema d'enguany és net de tot afegitó, per anar a cercar l'autenticitat de les matines mallorquines amb tot el pes de la tradició i de la renovació conciliar del Vaticà II. La nostra Litúrgia ens acostarà, una vegada més, a la realitat del Déu que es fa home per a la salvació de tots. Un misteri sublim explicat amb tota senzillesa com totes les coses de Déu. Per tant, la Litúrgia d'aquest dia la desvestim de tota la parafernàlia folklòrica, de la que som tan afeccionats, i cercam la senzillesa, senzillesa que de cap manera vol dir pobresa, ja que

intentam donar-li tota la solemnitat que tal acte requereix. És veritat que moltes vegades ens agrada més la nota de color que ens posa el folklore, però en la Litúrgia no hem de cercar les motivacions en les coses externes, ans al contrari, en el nucli que forma la celebració.

Però Nadal no es resumeix a les matines, encara que siguin una part important dins la celebració del Nadal. No celebrem Nadal si el missatge de Jesús no el transportam dins els nostres ambients. Si no ens sentim més solidaris. Si no fomentam la Pau. Si, en definitiva, no som més cristians. ▶





Enguany Nadal ve marcat per una amenaça ben forta contra la Pau. Dia 15 de gener és el dia clau perquè tot el món "civilitzat" es declari en guerra, una guerra que quasi ningú veu amb bons ulls i ni tan sols en sent la necessitat. Els dirigents estan poc convençuts que aquest sigui el camí, però hi ha massa interessos. Milers de persones hauran pronunciat la paraula Pau aquestes festes

i pocs dies després és possible que tantes veus es vegin emmudides pels trets dels fusells i l'esclafit de les bombes. Quantes vides innocents cauran per la intransigència d'uns hipòcrites dirigents? Facem del nostre Nadal un clam per la Pau. Comencem per fer que la vertadera Pau, com la gelada d'aquests matins, xopi els carrers, les nostres cases i els nostres cors.

Nadal, como veis, no pot ésser sols consumisme, llumets i tamborins, ha de ser, sobretot, viure, con-viure i reviure el fet del naixement del Déu fet home per a tots nosaltres.

Bones festes a tots.■

Santiago Cortès i Forteza



LES NEULES

"Les neules són un adorn típic mallorquí. Actualment, hi ha cases que es dediquen a la seva confecció i encunyat. Pel que són (paper retallat) sembla que pot haver-hi moltes persones que les poden fabricar elles mateixes, però a l'hora de la seva confecció es presenta la dificultat de la precisió i de poder representar el que es vol.

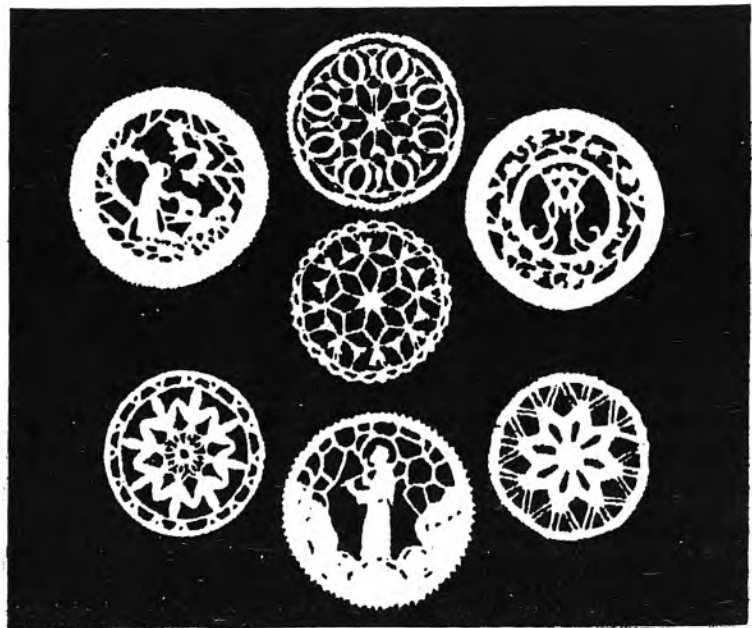
Antigament eren de pasta ensucrada. L'origen d'aquest costum sembla difícil de trobar. Molts saben on es col·loquen, como es fa..., però no se sap la seva procedència. No obstant, A. M^a Alcover diu que les neules penjades a la cova de Betlem (juntament amb les taronges) simbolitzen el pa que es convertirà en el cos de Jesús. Una altra

possibilitat és el significat de la paraula Betlem, que vol dir "la casa del Pa".

Una llegenda recollida per Tous i Maroto deia que els cavallers mallorquins que anaren a les Croades es fixaren en la forma que tenia el sol de l'escut de

Jerusalem. D'aquesta forma, prengueren unes notes damunt paper, buidant els raigs del sol per donar un millor efecte. El resultat, segons sembla, foren les neules que algú va col·locar al Betlem com a ofrena pel triomf de les Croades."

Antònia Ordinas



L'ORIGEN DE LES FESTES

Les Festes de Nadal i quasi totes les festes de tot l'any, en el món occidental, vénen marcades i condicionades per les celebracions i cultes de la religió catòlica. Això és normal, ja que moltes d'elles tenen una procedència completament pagana i la religió catòlica les ha utilitzat i cristianitzat, canviant el sentit dels seus signes i símbols.

Així, per desembre-gener, se celebraven, a Roma, les Saturnals, festes en honor del déu Saturn, déu del Sol i dels Sembrats. Som al solstici d'hivern. Molts dels símbols utilitzats tenen relació, encara, amb el Sol, la Llum, el Foc..., o sigui, amb aquestes festes: les Saturnals.

"Abans del cristianisme, per aquestes dates, se celebraven les grans festes del solstici d'hivern, del naixement del sol, perquè el dia començava a allargar-se. El calendari julià computava aquest solstici d'hivern el 25 de desembre. El naixement del Bon Jesús no figura en els Evangelis amb data fixa. Els orientals començaren a fer festa el dia 6 de gener, per passar-la després al 25 de desembre, com també els occidentals, per fondre-la i



matar de qualque manera la festa pagana de grans foguerons i consum de l'esperit del gra. Sant Agustí així ho admet tàcitament, quan exhorta als cristians del seu temps a no celebrar tal festa en consideració del sol, sinó en relació al que va fer el sol..."■

A. Galmés

"En acabar la tardor, des del 17 al 21 o 23 de desembre, era quan se celebraven aquestes festes, les abans citades, amb banquetes on s'intercanviaven regals i es dispensava els esclaus de fer les feines ordinàries.

Els ciris, que eren part de les ofrenes, significaven que el creixement del llum del Sol, que amb aquest solstici s'ha iniciat, és l'esperança que les llavors sembrades sota terra puguin prosperar"■

H. Stending

EL TIÓ DE NADAL

"Aquí (a Mallorca), en trobar l'amo de la possessió un tió gros i mal d'estellar, el guardava i l'anomenava "es tió de Nadal", i el posava a la foganya el dissabte de Nadal al començament de la vetlada, per trobar foc a la venguda de Matines; aquella vetlada se passava jugant a cartes, escambrins, trenta-ú o moneiot, amos i misatges tots plegats, sense fer-hi nosa les dones. Se jugaven les ametles torrades que la madona, sense plànyer-les, havia posades damunt la taula del foc."■

Antoni Galmés





LA SIBIL·LA

El Breviari Mayoricense ens pot servir per explicar l'origen de la Sibil·la. La novena lliçó de les Matines de la nit de Nadal era una lliçó molt llarga i sempre era cantada pel Sr. Bisbe. Quan aquest arribava a les paraules en què l'autor de la lliçó recriminava els jueus, de la sacristia començaven a sortir antics personatges bíblics; entre ells Moisès, Isaies, que cantaven la seva profecia mesiànica, i molts d'altres, tots ells vestits amb elegants i riques túniques.

Després que el Bisbe hagués passat revista a tots aquells personatges, invocava el testimoni de la Sibil·la. En aquest moment, sis sacerdots ja preparats entonaven l'himne de la Sibil·la pagana. Tot el cor repetia les paraules

de la tonada, mentre que els sis sacerdots, de dos en dos, anaven cantant les estrofes d'aquell poema profètic i misteriós.

Aquest és l'origen de la nostra Sibil·la: un fragment de la novena lliçó de les Matines, escenificada pel poble medieval. Aquesta representació escènica es coneix dins la Litúrgia per "La Processó dels Profetes", que va conservar-se a Mallorca fins al segle XVI. Actualment, el cant de la Sibil·la es fa en la nostra llengua. Quan fou traduïda al català? Encara no s'ha donat una solució definitiva. De les devuit estrofes de què constava l'antiga versió catalana, actualment sols se'n canten vuit i totes molt transformades. L'actual música no té cap relació amb les versions

gregorianes que s'empraren antigament. No es coneix el seu origen, ja que aquest cant ha estat transmès sempre de viva veu.

Segurament fou en el segle XV, coincidint amb el canvi de lletra, quan el cant de la Sibil·la va esser encarregat a un allot. Aquest sortia de la sacristia cap a la trona, acompanyat de quatre escolans, dos amb cirials i dos amb encens, i, como diu un llibre de cerimònies de la Catedral, al davant hi anaven quatre joves tocant unes trompes.

En l'actualitat, el vestit que utilitza la Sibil·la es paregut en totes les esglésies de Mallorca. Aquest és una túnica de seda blanca o de color, molts de pics profusament adornada o brodada. Algunes Sibil·les cobreixen la túnica amb una llarga i vistosa capa. Un capell o barret, del mateix color que la túnica, cobreix el seu cap. A les mans duu una brillant espasa, que manté sempre dreta davant de la cara durant tot el cant. El cant és sense acompanyament. Sols l'orgue llança a l'aire unes notes entre estrofa i estrofa, per mantenir l'entonació del Sibil·ler. Al final, acabat el cant, alçant l'espasa en l'aire, fa una creu amb ella. Antigament, aquest moment era



La Sibil·la de la Seu de Ciutat de Mallorca i els àngels que li fan companyia.



motiu d'una escena curiosíssima, avui desapareguda. En les esglésies de Mallorca penjaven a les llànties i salomons tantes neules com setmanes faltaven per arribar a la Quaresma. Aquestes no eren de paper, com les que encara ara penjen, sinó que eren neules ensucrades. Una corda, on s'hi penjaven totes les que podien, travessava l'església fins davant la trona, de tal manera que la Sibilla, acabat el seu cant, pogués tallar amb la seva espasa la corda de les neules i aquestes queien damunt la gent que, per aglapiar-ne un tros, armava un escàndol.

"Ja n'hi ha de grapedes, quan es neulam cau per damunt la gent! Ell si vols arribar a cap i no ets llest de mans, te quedas amb sa creu d'ets aubats."■

A. M^a Alcover

LES MATINES

Matines és la primera de les hores canòniques que resen els capellans. Està composta per salms i lectures i, el dissabte de Nadal, es canten a la mitjanit, de forma solemne, abans de l'hora del gall. Abans, les Matines sempre començaven molt tard. La gent de les possessions partia cap a l'església fent-se llum amb un parell de fanals d'oli, i amb els reinots de què ens parla A. M^a Alcover.

*

"Dins de l'església hi havia penjades més de cinc dotzenes de neules dolces i quan la Sibilla acabava de cantar la profecia, amb tonada de gust de

segles enrera, pegava espasada i no heu vist tanta grapada mai per engospar qualche neula, tant l'al·lotea com la gent grandolassa. Els músics de corda venguts de la vila, acompanyaven el cant de vou-ve-ri-vous, de cançons nada-lenques, mentre la gent adorava al Minyó Jesús.

A la sortida de Matines, els foravilers, como havien fet abans els vilatans, s'empessolaven un bon tros de coca bamba amb torró, i amb quatre glops de vi blanc posaven els fonaments pel frit de porcella, que era el berenar del dia de Nadal."■

Antoni Galmés

EL SERMÓ DE LA CALENDÀ

"El "Sermó de la Calenda" és un costum que avui està pràcticament perdut. Sols el recorden encara en algunes esglésies. Aquest sermó és diferent al cant de la Calenda, que tenia lloc el dia 24 al matí o també el vespre abans o després del cant de les Matines. Aquest consistia en un cant descriptiu del martirologi del dia. A Menorca, els cantors de la Calenda eren voluntaris i

anaven acompanyats per dotze escolans que sostenien un gran ciri, rodejant els cantadors. Acabat el cant, era costum fer un refresc compost d'aiguardent, anís i sucre dissolt amb aigua calenta.

El Sermó de la Calenda era un curt parlament felicitant tots els feligresos i que tenia lloc després de la Missa del Gall o durant ella. Normalment era escrit per un sacerdot i

recitat de memòria per un al·lot vestit de capellà i acompanyat per dos escolans. A cada lloc es feia de forma diferent, segons la ploma de l'autor, i tant era en vers como en prosa. Una de les formes d'acabar aquest sermó era la següent:

A Betlem, Verge Maria, eixos goigs vos contarem, que les pasques celebrem amb gràcia i amb alegria."■

L. Pérez



ELS BETLEMS

Són la representació gràfica del naixement de Jesucrist i un dels costums més simpàtics del temps de Nadal que encara es conserven. Generalment, es construeix damunt una taula o post, a un racó de la sala. Al mig hi ha la cova i, als voltants, muntanyes, camins, penyals, arbres i cases..., amb les corresponents figuletes de terra o de fusta (actualment ja de plàstic), d'on hi destaca el Naixement -Jesús, Maria, Josep, el bou i la mula-, l'Anunciació als pastors, la vinguda dels Reis...

A Mallorca no hi sol faltar la sínia ni el molí de vent (elements típics de l'illa). El Betlem sol anar cobert d'un envelat en el qual hi van penjades taronges i neules.

A Menorca, l'enramada és feta de murta, d'on hi pengen estrelles de paper i angelets.

"Normalment, els propietaris dels betlems conviden els amics i familiars a veure'l. Això es diu: anar a cercar betlems. Aquest fet, per als al·lots, degenerava moltes vegades en anar a fer pestellet per les cases ("fer pestellet" era anar a tocar el pestell de les cases, obrir la porta, i partir



corrent carrer avall abans que la madona de la casa els pogués aglapir)".

A. M^a Alcover

**

"A Mallorca hi ha diferents Betlems monumentals i artístics. El Naixement de l'Hospital de la Sang prové del desaparegut convent de Jesús "extramurs". Segons conta la llegenda, pareix que, l'any 1536, fugint del temporal una nau es refugià al port de Palma. Aquesta, de càrrega, duia els Set Misteris de la Mare de Déu. El capità Domingo Garcome prometé deixar un misteri al primer port on arribàs si aconseguia escapar del temporal. Aquest port va esser el de Palma, i el llum que els orientà fou el del Convent de Jesús i va esser el Pare General d'aquest convent qui va triar aquest "Naixement" gòtic d'indubtable

ascendència italiana. Cada any, segons la tradició, apareix amb l'envelat de fruites i neules penjades, essent visitat per moltes persones.

Un altre Betlem és el baix-relleu de l'església de Sta. Eulàlia que forma part del retaule barroc de la capella de St. Eloi. El seu autor és el cèlebre escultor sineuer Jaume Blanquer.

Un Betlem molt interessant per visitar a Palma és l'exposat per les festes de Nadal als baixos de la Biblioteca March, essent meravellosos els detalls i el realisme de les figures.

A Menorca hi ha el Betlem barroc del ex-convent de Sant Francesc, de Maó, i també el de Sant Dídac, d'Alaior".

Gabriel Costa



EL TORRÓ

El torró és el dolç mediterrani per excel·lència, sobretot a Nadal, ja que els seus components són propis del nostre entorn geogràfic. Aquests components són les ametles, el sucre, la mel, els ous, etc. Les variants són tan extenses com fruits secs existeixen. Però, aquí, al pla, quan es xerra de torró, tot d'una ens ve al cap el torró de Xixona.

*

El torró de Xixona té la particularitat que les ametles són torrades i el sucre és en pols. Una fórmula primerenca pot esser aquesta:

- 200 gr. d'ametles
- 320 gr. de sucre en pols
- 2 vermells d'ou
- 1 tasset de llet

Es mesclen tots els ingredients i quan comença a fer crema es posa al foc

fins que bull. Després es deixa cinc minuts que es prengui. Finalment es posa a dins capses, es premsa i es deixa sis dies abans de menjar-se.

Aquesta fórmula és la bàsica, però es pot jugar amb la imaginació de cada professional. Per exemple:

- 600 gr. de mel
- 400 gr. de sucre gra
- 200 gr. de sucre gra
- 400 gr. d'ametles torrades
- 100 gr. d'avellanes
- 100 gr. de pinyons
- 100 gr. de nous

Posam la mel al foc; quan es posa a bullir s'escuma, hi posam els 400 gr. de sucre, deixant-los bullir fins a aconseguir el punt de bolla (*), no s'ha de deixar de remenar. Ho llevam del foc i hi anam mesclant tots els fruits secs ben

capolats i els 200 gr. de sucre; ho deixam reposar 8 hores damunt la taula.

Finalment, el posarem dins les capses i el premsarem. Als 6 dies es pot menjar.

*

El torró d'Alacant, o torró fort como deim per aquí, és el de més difícil elaboració, ja que es fa necessari l'ús de maquinària per elaborar-lo i productes no gaire habituals a les nostres cuines, com la glucosa. La fórmula que emprarem és la següent:

- 3 kg. d'ametles
- 1.250 gr. de mel
- 1 kg. de sucre
- 250 gr. de glucosa
- 3 blancs d'ou
- llimona rallada
- canyella

Posam la mel al foc, a punt de bolla (*), sense que arribi a bullir. El sucre i la glucosa es posen al foc fins que agafen el punt de caramel·lo. Es mesclen els dos preparats sense deixar de remenar fins que es refreden. Pujam els blancs d'ou fins al punt de neu i els afegim a la massa. Seguim remenant el conjunt fins que torni ben blanc i esponjós; quan arribem al punt de caramel·lo, hi afegirem les ametles pelades i un poc torrades. Tendrem les capses folrades amb neules.





Per elaborar el **torró de coco rallat**, haurem de disposar dels següents ingredients:

- 1/2 kg. de coco rallat
- 1/2 kg. de sucre
- 1/2 kg. de moniatos torrats

Es passen els moniatos pel passa-purés, abans de refredar es mesclen tots els ingredients; es couen fins que tot queda espès. Es deixa refredar i es col·loca adequadament.

*

Per fer **torró de xocolata**, els ingredients que haurem de menester són aquests:

- 1.500 gr. de xocolata
- 250 gr. de mantequilla
- 200 gr. de nous (avellanes, ametles)

- 8 cullerades de sucre

Fonem la xocolata al bany maria dins sis cullerades d'aigua. Treballam la mantequilla amb el sucre fins que es torni cremosa; després hi mesclam la xocolata, els fruits secs i, tot ben mesclat, ho posam dins el frigorífic perquè es refredi.

*

Pel **torró de vermell** d'ou es necessitarà:

- 300 gr. d'ametlla pelada i capolada
- 300 gr. de sucre clarificat
- 10 vermells d'ou
- 4 neules

Per clarificar el sucre necessitarem 200 gr. de sucre, un tassonet d'aigua i un blanc d'ou. S'ha de posar el sucre a bullir i quan romp es bull, hi hem

d'afegir el blanc d'ou. Alerta que no surti de l'olla, llevant i posant fins que quedi consistent.

El procediment a seguir per fer aquest torró és el següent: posam el sucre clarificat dins una olla de test, també hi posarem les ametles moltes. Ho anam remenant i acte seguit hi posam els vermells d'ou remenats, ho courem durant uns 2 o 3 minuts. Folrarem un motlo amb les neules, hi col·locarem el preparat i ho deixarem refredar tot un dia. Després, se sol cremar amb una pala electrònica.■

Miquel Florit Caimari

(*) Posam el sucre a bullir, ficam els dits dins aigua freda i després agafam un poquet de sucre. Si es forma una bolla, ja el tendrem a punt.

Mel i Sucre

ALGUNES RECEPTES NADALENQUES

COQUES DE NADAL

Ingredients:

- 1 l. d'aigua
- 300 gr. de saïm
- 9 ous
- 800 gr. de sucre
- llevat
- la farina de força que es begui

Preparació:

Dins un recipient es posen els ous, el saïm i el sucre; quan el saïm està desfet i mesclat amb la resta s'hi afegeix l'aigua

i el llevat. Es mescla tot i es pasta amb la farina que es begui. Quan està feta la pasta es deixa estovar. Després es divideix en trossos iguals de 150 o 200 grams, als quals es dóna forma rodona. Es deixen damunt un paper, es col·loquen damunt llaunes i es deixen reposar. Quan estan ben infladetes es posen dins el forn, no molt fort, durant 15 minuts.

Maria de Lluç Pomar

MASSAPÀ

Ingredients:

- 1 kg. de bessó d'ametlla pelat
- 1/2 kg. de sucre
- llimona i taronja rallada
- una cullerada de farina
- 3 ous
- fruites confitades

Preparació:

Es passa el bassó dues vegades per la maquineta de capolar. La primera ve-



gada sense sucre, que s'afegirà abans de fer la segona mòlta. També cal posar-hi una cullerada de farina. De la pasta resultant se'n fan dues part, una més grossa que l'altra. A la més petita se li posen tres vermells d'ou ben batuts. A la grossa els tres blancs ben pujats. La meitat de la més grossa es posa damunt neules. Damunt la pasta s'hi posen fruites confitades, tapant-les amb el tros de pasta més petit; es tracta de posar capes de fruita i de pasta, acabant sempre amb la part del blanc d'ou damunt. Se li dona forma de barra i la posam dins el forn. Abans que sigui cuita de tot, se li posa una mica de blanc d'ou batut i es deixa fins que estigui cuit.

Margalida Pons



TAMBOR D'AMETLLA

Es posa un quilo d'ametlles per quilo de sucre. Es pot fer d'ametlló sencer o a trossets. Dins una greixonera es posa tot junt i es remena contínuament fins que sigui cuit. Es tira la pasta damunt una llauna untada d'oli, i amb una llimona s'aplana fins que tengui el gruix desitjat. Amb un ganivet es fan quadradets o "grans d'ordi". Ha d'estar calent per moure'l.

Aineta Adrover

COQUES BAMBES

Ingredients:

- 1 kg. de farina
- 8 unces de sucre
- 2 ous
- 1/2 l. de llet
- una cullerada de llevat
- 2 tassetes d'oli

Preparació:

Posar la meitat de la farina amb tots els ingredients i deixar estovar la pasta. Quan és tova s'hi posa l'altra meitat de farina i se fa la pasta forta, i quan torna a esser tova es fan les coques. I quan hagin tornat estovar, s'enfornen.

Antoni Galmés

COQUES DE TORRÓ

Ingredients:

- 1 kg. d'ametlles
- 1 kg. de sucre
- 2 llimones rallades
- el suc d'una taronja
- un poc de canyella

Preparació:

Es pelen les ametlles, es molen i s'hi afegeix el sucre, les llimones rallades, el suc de llimona i de taronja, i un poc de canyella. Es pasta bé i es fan les coques, posant cada una enmig de dues neules. Aquest torró no es cou, només s'ha de deixar secar tres o quatre dies.

Joana Sastre

NEULES DOLCES

Ingredients:

- 3 lliures de farina
- 2 lliures de sucre
- 2 ous
- un poquet de canyella
- 2 llimones rallades
- 1 escudella d'oli

(Amb aquests ingredients surten unes 200 neules)

Preparació:

Les neules se feien amb unes molles -que les deien "ses neuleres"- que, al cap, tenien com dues patenes de planxa de ferro, d'un pam d'ample poc més o manco. Es posava una cullerada de pasta damunt una de les patenes, es cloïa l'eina, es posava damunt una caliuera i, en poc temps, la neula estava feta. Les patenes de les neuleres tenien unes retxes marcades i, a les cases nobles, l'escut de la família.



Nadal arreu del món

En uns països, els costums i la religió condicionen la intensitat de les celebracions i la data de les visites dels personatges il·lustres de Nadal. En altres, però, tot es difumina darrera d'altres tradicions i l'època nadalenca no rep cap significat. Tot i així, n'hi ha alguns que intenten combinar els costums propis amb personatges que ja han esdevingut *internacionals* i han decidit *importar* símbols nadalencs d'altres cultures. En el món, i per Nadal, de tot hi ha.

Un vestit vermell tapa la panxa rodoneta d'un home d'edat indefinida i amb una gran barba blanca. Munta sobre un trineu tirat per rens i cada any s'escola per la xemeneia de casa deixant grans quantitats de regals que treu d'un gran sac que du penjat a l'esquena. Aquest avi, estimat especialment pels més petits i que és un dels personatges il·lustres nadalencs més conegut arreu del món, fa, any rere any, un llarg recorregut.

Durant més d'un mes es mou per diferents rutes, apareix i desapareix, i va repartint regals per tothom. Com que en un sol dia no tindria prou temps per buidar tot el sac, s'ha buscat diferents dies per repartir obsequis a cada país.

La seva primera aparició la fa als Estats Units. El tercer dijous del mes de novembre, quan els nord-americans celebren el dia d'Acció de Gràcies, Santa Claus és el protagonista de la desfilada gegant que s'inicia al Central Park, a Nova York, i que acaba davant els famosos magatzems Macy's, organitzadors de la celebració. Com a la ciutat dels gratacles, l'home de la barba blanca apareix aquell dia a totes les altres ciutats, pobles i poblets del país. Després, s'amaga entre magatzems i botigues fins que el 25 al matí emociona la canalla amb els regals que reparteix.

El Nadal, o la *Christmas Sea-*

sons, com l'anomenen els nord-americans, es basa bàsicament a menjar i comprar. A més a més, els novaiorquesos tenen una distracció ben especial: l'arbre de Nadal del Rockefeller Centre. El dia en què s'il·luminen les aproximadament 20.000 bombetes d'aquest immens arbre —normalment el primer dilluns de desembre—, Nova York sencera es concentra al voltant d'ell.

L'entorn ja és espectacular i l'arbre, que fa entre 18 i 27 metres d'alçada i pesa entre dues i tres tones, s'enlaira ufanós des de la pista de gel descoberta. Tothom és allà contemplant-lo. I ell, des del 1931, sempre vestit amb els mateixos colors blanc, blau i vermell, ja sap el seu final: el reciclatge. En una societat en la qual tot és consum, reciclar comença a ser una necessitat.

A través d'Europa

Des de l'Atlàntic, el vellet del vestit vermell es trasllada cap a Alemanya, on apareix la nit del 5 de desembre. Allà li diuen sant Nicolau, o Santa Claus en diminutiu, mentre que a altres països l'anomenen

Pare Noel. Abans d'anar a dormir, els nens deixen les sabatetes a fora la terrassa perquè l'avi de la barba blanca no s'oblidi d'ells.

Sobre la taula, una corona amb branques d'abet i quatre espelmes li fan els honors. Aquest any se n'ha trobat una d'encesa. Es va encendre el primer diumenge d'Advent, que són els quatre anteriors al dia de Nadal, costum que ara l'han adoptat altres països. A la paret hi ha un calendari en què cada número se situa sobre petites portes i finestretes. Els nens les obriran a mida que passen els dies per obtenir els primers regals. La nit del 5 de desembre marca l'arribada de sant Nicolau. Penjats al llinard de la llar de foc, grans mitjons de colors estan preparats per rebre els regals. Ell porta llaminadures per a la canalla. A partir d'aquí, els alemanys aniran encenent una espelma cada diumenge fins que arriba Nadal.

A sant Nicolau li ha estat atorgat el paper de fer feliços els nens i de portar regals. Segons la història, sant Nicolau data del segle IV com a bisbe de Mira a l'Àsia Menor. El





1087 en traslladar-se les seves relíquies a Bari, al sud d'Itàlia, passa a fomar part de la tradició catòlica.

Amb el bàcul a la mà

El seu vestit és el propi d'un bisbe, amb bàcul i mitra, i la seva relació amb nens i regals li ve de dues llegendes. Una explica la història de tres infants perduts al mig del bosc que van a parar a una fonda on l'amo els trosseja i els guarda en sal. Anys més tard, sant Nicolau hi fa estada i el carnisser li dona per sopar els bocins dels tres minyons. El sant els recomposa i els fa reviure. L'altra llegenda parla de tres noies pobres que en no tenir dot no es poden casar, per la qual cosa el seu pare les vol dedicar a la prostitució. Sant Nicolau, en sentir-ho, els tira per la finestra un saquet d'or per a cada una i així les salva del pecat.

Així, despullat del seu vestit vermell i habillat amb la casulla pròpia dels bisbes, sant Nicolau, aquesta mateixa nit del 5 de desembre, reparteix també petits presents entre els infants d'Holanda i Bèlgica. Els rens han estat substituïts per veles i rems, i el trineu per un vaixell que, segons la tradició ve de terres espanyoles. L'endemà, se celebra la seva onomàstica amb festes infantils.

Sant Nicolau també passa a repartir presents per Àustria. Les ciutats i pobles austríacs estan orgullosos dels seus mercats nadalencs, que des del 17 de novembre ja funcionen. El més conegut és el de Viena que té una tradició de 700 anys. A les parades, fetes de fusta, s'exposen figuretes de pessebre i boles de vidre transparent o pinta-



Als països nòrdics, les noies llueixen corones amb espelmes

des de diversos colors amb motius nadalencs per adornar l'arbre. Sant Nicolau es passeja pels carrers, amb el seu vestit daurat i el bàcul a la mà.

La música també és sempre present a Àustria i no és estrany trobar-se amb una coral que canti nades en algun racó del mercat, el públic s'uneix als cànctics i, fins i tot, els més agosarats pugen a la tarima per cantar amb les seves educades veus. La cultura melòmana nadalenca dels austríacs culmina amb el clàssic concert de Cap d'Any dels filharmònics, a la sala daurada del Musikverein de Viena, amb els coneguts valsos de Strauss.

Un Papa Noel, que torna a vestir de vermell i fa una panxa grossa, visita les cases dels nens anglesos la nit del 24 de desembre. També ells penegen els gruixuts mitjons a la

capçalera dels llits que el *Father Christmas* omplirà de llaminadures. Alhora, els peus de l'arbre de Nadal s'han omplert de regals.

Per als anglesos, el dinar del dia 25 de desembre és el més important de les festes, i dins d'aquest, el *Christmas pudding* o el pastís de Nadal, cobert de sucre *glacée* i figuretes nadalencques. Un costum que ha perdurat fins ara és el de posar dins el *Christmas pudding* sis monedes de penic de plata, que les famílies es van passant de generació en generació. Trobar una d'aquestes monedes garanteix bona sort fins a la pròxima celebració. El besc també és un element característic d'aquestes festes. Passar per sota d'un pom de besc, sense abans advertir-ho, permet a tot aquell que ho vegi besar el despistat.

La nit més important

A Finlàndia, on els hiverns són foscos i freds, la vigília de Nadal és el dia amb més llum i la nit més important de tot l'any. Molt més que no pas el mateix dia de Nadal. A les dotze en punt de la nit del 24 es proclama a Turku, antiga capital finesa, la Pau de Nadal, un costum que prové de l'Edat Mitjana i que marca l'inici de la festa. Però el Nadal comença en aquestes terres blanques molt més aviat. ▶





Les preparacions del que es coneix com el festival més gran de l'any s'inicien a principis del mes d'octubre, quan nombroses agrupacions —formades per dones, sobretot— comencen a preparar els basars de Nadal i elaboren les decoracions que més tard guarniran les llars. Aquests preliminars reben el nom de *Pikkujoulu*, Petit Nadal.

L'estació de Nadal comença oficialment —i eclesiàsticament— el primer diumenge d'Advent, costum que prové d'Alemanya i de Suècia. Llavors és quan tot s'omple de llum i de música. El 13 de desembre, però, s'està convertint cada vegada més en una data important en el país. Totes les escoles de parla sueca i algunes famílies fineses celebren l'onomàstica de Santa Llúcia, festa originàriament sueca. Aquest dia, les filles de la família desperten els pares amb cafè calent, vestides de blanc —com a símbol de la innocència—, amb un cinturó vermell —que recorda el martiri patit per la santa— i una corona d'espelmes —com a símbol de la santedat—.

A poc a poc, les decoracions van trobant la seva ubicació. Els nens penjen els calendaris d'Advent i les famílies contenen els dies que falten per a la vigília de Nadal amb l'ajut de les espelmes. Aquest costum, originari de Suècia i Alemanya, va entrar dins la tradició finesa cap a l'any 1930.

L'últim diumenge abans de Nadal és el moment de pensar en l'arbre. No pas abans. Els llums de l'arbre s'encenen per primera vegada el dia després de la vigília de Nadal, el mateix 25 de desembre. Quan per a molts aquesta jornada és la data clau de les festes, per als finesos és l'inici del final. El dia de Nadal és un dia tranquil, dedicat per complert a l'església, a la família, a obrir els regals que Santa Claus ha portat a la canalla i a deixar espelmes enceses i corones a les sepultures de familiars o amics.

Un Nadal a la platja

Al Papa Noel, però, hi ha qui li ha posat el viatge una mica difícil i es mor de calor amb el seu vestit especialment preparat per a la neu. El Papa Noel també s'ha de fer càrrec



d'aquells que viuen a l'hemisferi sud, que durant aquestes dates gaudeixen d'un clima molt més que suau. Aquests països ofereixen un dels aspectes més contradictoris del Nadal, però la rebuda és més que espectacular.

A les Filipines, per exemple, la nit del 24 de desembre se celebra l'arribada del Papa Noel amb molts petards i festa grossa. Els arbres de Nadal es decoren amb cintes de colors i molts llums. Són característiques també unes estrelles de bambú que es fabrica cadascú a casa seva i que van cobertes de cel·lofana de colors. Els carrers també es decoren amb llums i se senten cançons pels altaveus.

A l'Argentina, malgrat que sigui ple estiu, la màgia que es respira aquests dies s'ha fet present a les platges, on es poden veure arbres de Nadal nevats; evidentment, amb blanc artificial. El Papa Noel fa acte de presència a les platges i porta petits obsequis i els pessebres se situen al voltant de les piscines.

En el país dels cangurs, Austràlia, se segueix la tradició anglesa, amb el clàssic arbre de Nadal. El Papa Noel és testimoni del sopar familiar, amb el clàssic paó, però a l'aire lliure, en terrasses i jardins, gaudint de les càlides temperatures estivals, on també es mengen amanides i gelats. L'àpat s'acaba amb torrons, introduïts a Austràlia pels navegants espanyols. Com a fet característic, el dia 25 se celebra la Copa de Melbourne, que segueix una mica la clàssica cursa de cavalls

d'Ascott a Anglaterra, que s'alterna amb campionats de futbol australià.

Altres repartidors de regals

Hi ha països que malgrat que el Papa Noel, vestit com fos, ja va repartir regals, la tradició de celebrar el naixement de Jesús ha fet que robin una segona tongada per part d'altres il·lustres personatges.

A Alemanya, per exemple, se celebra el naixement de Jesús amb un sopar familiar la nit del 24 de desembre. El nou nat, per agrair-ho, fa obsequis a tota la família. És aquesta nit quan els regals més grans i les joguines es poden trobar sota l'arbre de Nadal. Acabat el sopar, les famílies assisteixen a la Missa del Gall, que tanca les festes.

A Àustria la tradició és ben similar a l'Alemanya, qui porta els regals a l'arbre és el nen Jesús, anomenat ChistKind. Els nens que s'han portat bé rebran obsequis i els que no seran fustigats amb un ram de branquillons després de la Christmette, és a dir la Missa de Gall. Però abans, s'ha fet l'àpat important de Nadal, amb el seu tradicional Christstollen, un púding fet amb panses que acompanya tots els plats. En aquest sopar hi participa el nucli familiar, reduït, i per Sant Esteve, el 26 de desembre, és quan es visitaran els altres membres de la família per repartir els regals que els ha deixat el nen Jesús.

A França, originàriament també era el nen Jesús qui portava els regals i els deixava sota l'arbre, però amb



la comercialització del Nadal, s'ha estès la cultura anglosaxona i actualment qui els porta és també el Papa Noel. A la Catalunya Nord, la tradició és igual que la francesa, si bé en els pessebres encara es pot veure algú caganer.

Altres països conserven encara vius els personatges típics de les tradicions paganes. I és que cal tenir present que si bé per Nadal se celebra el naixement de Jesús a Betlem, aquesta no deixa de ser una celebració occidental que apareix per primera vegada a Roma a la primera meitat del segle IV. L'elecció d'aquesta data obeeix al desig de cristianitzar una festa pagana que ja existia, la del dia que, després del solstici d'hivern, la llum diürna es comença a allargar.

Així, és ben normal trobar a Euskadi l'Olentzero, un personatge tradicional de la mitologia basca i que porta els regals als nens del País Basc. Ell és un carboner amb una gran panxa plena de vi, pipa entre les dents i avarques de cuir, que viu enmig de les muntanyes. La nit del 24 de desembre baixa als pobles amb els regals que ha anat trobant per dins del bosc i que els infants obriran el dia de Nadal.

Els nens, guarnits amb el vestit regional i amb un ninot que representa l'Olentzero penjat a l'esquena, du-

rant tot el dia 24 es reuneixen en grups i surten al carrer a cantar nades. Els infants van picant de porta en porta per les cases i recullen petites propines. Amb un personatge tan arrelat com aquest als costums, és normal que el Papa Noel no hagi aparegut mai en les celebracions nadalenes basques. A Catalunya, per als infants, la nit del 24 és tradició fer cagar el tió. Aquest, després d'unes quantes estomacades amb el bastó, acaba portant torrons, neules i anissos.

La festa de l'Epifania

L'equivalent del Nadal a Orient és la festa de l'Epifania, relacionada també amb les festes del solstici d'hivern i que entre els cristians (ortodoxos, per exemple) també celebra la manifestació de Déu. Aquesta data, del 6 de gener, va ser adoptada posteriorment per Occident, i se li va atribuir l'ofrena dels Mags. I és aquest dia quan es produeix l'última parada en el viatge del senyor de la barba blanca. L'última estació és a la Unió Soviètica, la nit del 6 de gener. Allà l'anomenen l'Avi del Fred. La comunitat ortodoxa de la Unió Soviètica celebra l'Epifania del senyor la matinalda del dia 7 de gener, amb una Missa de Gala que dura quatre hores, des de les 6 del matí fins a les 10.

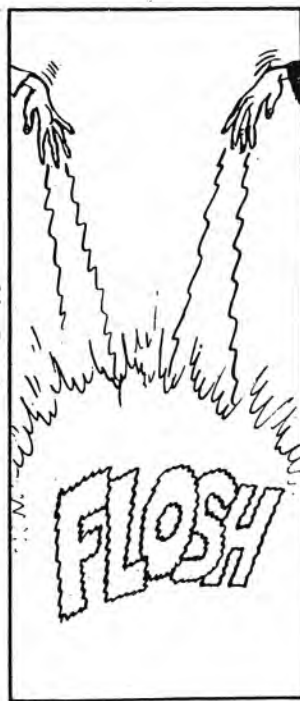
Els ateus, en canvi, passen la jornada a la plaça principal de cada poble o ciutat on se situa un gran pi de Nadal, guarnit amb pells de colors i grans focs artificials.

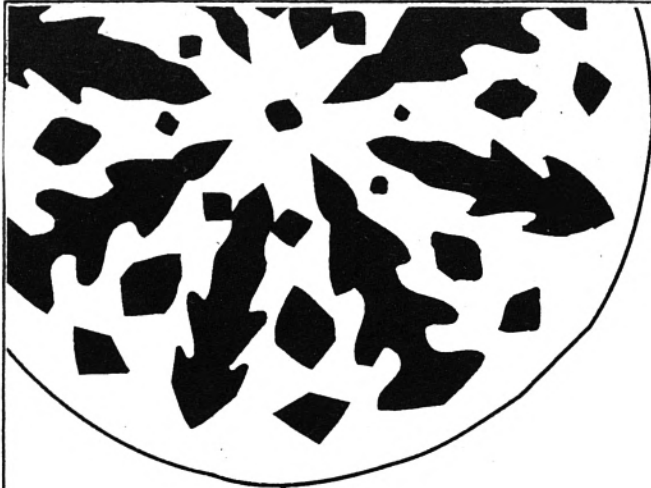
Aquest mateix dia se celebra entre els catòlics l'ofrena dels Reis Mags a Jesús. En el món Occidental, aquesta data no se celebra de manera majoritària, encara que a l'Estat espanyol i a l'Argentina són els Reis de l'Orient qui porten els regals a la canalla. A Itàlia, si bé els regals de major volum els porta el Babbo Natale la nit del 24 de desembre, la Befana, una velleta que apareix al mig del camí d'aquest matí del dia 6, porta dolços i regals menuts als nens.

Al mig de dues cultures

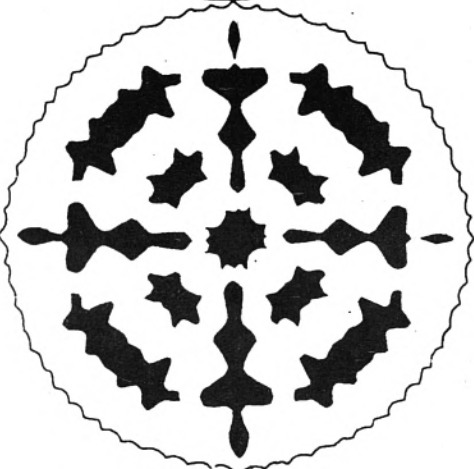
Altres països tan distant entre si com Japó, Marroc, Síria o Egipte han adoptat alguns símbols occidentals d'aquestes dates, tot i que la celebració del Nadal no figura en els seus calendaris. En aquests països, per motius religiosos i per la poca quantitat de cristians, se celebra fonamentalment el canvi d'any, tot i que la majoria de vegades tampoc no coincideix amb la data del calendari occidental, i es fan regals però només a títol personal. ■

AVUI





BON NADAL I
BONES FESTES !



*Que la pau i l'alegria
omplin els vostres cors i
que l'any 1991 ens dugui
la prosperitat i el
benestar que mereix la
nostra Comunitat
Autònoma.*



MOLTS D'ANYS !



GOVERN BALEAR