

TRADICIONARI DE MALLORCA



BASAT EN EL CALENDARI FOLKLÒRIC DE RAFEL GINARD

TRADICIONARI #02

Nadal

 Departament de
Cultura, Patrimoni i Esports
Consell de Mallorca

 Fundació Mallorca
LiteRària

 CASA
PARE GINARD
MUSEU DE
LA PARAULA
ARXIU I MUSEU ORAL
DE MALLORCA



QUAN HO CELEBRAM?

DEL 29/11 AL 24/12	Advent
21 DE DESEMBRE	Solstici d'Hivern, Sant Tomàs
24 DE DESEMBRE	Nit de Nadal
25 DE DESEMBRE	Nadal
26 DE DESEMBRE	Sant Esteve o Segona Festa
28 DE DESEMBRE	Sants Innocents
31 DE DESEMBRE	Nit de Cap d'Any i Festa de l'Estendard
1 DE GENER	Cap d'any
6 DE GENER	Els Reis

QUÈ CELEBRAM?

Orígens de la festa

La celebració del Nadal té les arrels en cultes pagans d'Orient i Egipte que el món romà va anar integrant en honor a tres divinitats solars (Mitra, Sol i Gabal) anomenades **Festes del Sol Naixent** o del Sol Nou. Celebrades pels volts del solstici d'hivern, el 21 de desembre, s'emmarquen dins un procés natural en què el Sol comença a renéixer després d'haver arribat a la seva alçada mínima en el zenit. Des de la perspectiva del cristianisme el Nadal és el conjunt de celebracions, pràctiques i costums que tenen per objecte commemorar, recordar i recrear el naixement de Jesucrist. Des del s. II dC, el Nadal es començà a celebrar el 6 de gener, data en què a Egipte se celebrava el naixement del Sol. Però al s. IV dC, el papa Juli I determinà que Nadal fos el 25 de desembre, diada del déu Mitra, també nascut en una cova, i que coincidia amb el dia més festiu dels **Saturnalia romans**, unes festes dedicades al déu Saturn durant la setmana del solstici d'hivern.

El Nadal se celebra en un moment en què els camps estan adormits amb les llavors a dins i els ramats s'estan reproduint, un moment que requereix, doncs, de ritus per afavorir el renaixement cíclic de la natura. Les festes nadalenques són alegres i tenen un caire hivernal i familiar, amb una gran quantitat d'elements simbòlics relacionats amb la llum, el naixement i la fecunditat.

*A Betlem, Verge Maria,
aquests goigs vos cantarem
que los pascos celebrem
en gràcia i amb alegria.*



Per a Nadal la Calenda
la canten es capellans.
No mos donàrem ses mans
per mor de sa dispensa.

Els elements festius del cicle de Nadal

Actualment els elements festius del cicle nadalenc són molts i variats. En destacarem els que tenen una arrel més tradicional a l'illa.

L'advent

L'advent és "la Quaresma de Nadal", i comprèn el període de temps inclòs dins els quatre diumenges abans de Nadal. Comença el diumenge més immediat al dia de Sant Andreu, que sempre s'escau entre el 27 de novembre i el 3 de desembre. La paraula "advent" prové del llatí, i vol dir "arribada". Aquest període pot durar entre 21 i 28 dies, atès que se celebren els quatre diumenges més pròxims a Nadal. Marca l'inici de l'any litúrgic, i fou iniciat per Abraham.

Les setmanes d'Advent són, en línies generals, de preparació ascètica per a celebració del Nadal i d'orientació dels cristians cap a l'esperança del retorn gloriós del Senyor, la Parusia a la fi del temps històric. Durant aquestes setmanes es manté un equilibri entre l'alegria i l'austeritat. A les esglésies no es suprimeix el cant de l'alel·luia i els ornaments són de color morat. L'Advent havia estat de rigorós dejuni i d'estreta penitència. Tant és així que era qualificat com la quaresma de Nadal. Algunes ordres religioses, encara avui en dia, observen el dejuni i l'abstinència.

L'esperit del Nadal inunda pobles i ciutats en aquestes dates, especialment d'ençà de l'encesa de la il·luminació nadalenca dels carrers, que és una tradició ben instaurada en la societat actual que té una base històrica, com evolució dels focs que en l'època precristiana es feien pels volts del solstici d'Hivern. L'Advent és, definivament, el camí de les tenebres a la llum. És pròpia d'aquest moment la **Corona d'Advent**, un ram circular fet amb branques verdes que hom penja a les portes de les cases. És una tradició simbòlica d'origen pagà per preparar l'arribada de la llum i vida que significa l'adveniment de Jesucrist i dissipar així les tenebres. La corona és col·loca sobre la taula, amb quatre grans espelmes que representen els quatre diumenges que falten per Nadal i cada diumenge se n'encén una. Cadascuna de les quatre espelmes s'associen a una virtut que es vol millorar durant la setmana.

Cal recollir també la tradició segons la qual, el primer dia d'Advent apareixia al cel un estel nou, rutilant i màgic que només brillava durant aquestes setmanes i, al punt de la mitjanit nadalenca, l'estel es fonia i desapareixia, l'anomenaven l'estel d'Advent. Oferia aquest estel un poderós domini sobre la lluna i aconseguia neutralitzar la seva influència sobre les persones.

Pel recompte del període d'Advent, actualment estan ben introduïts els calendaris d'origen nòrdic: en venen de molts formats i models, sempre amb una llepolia o peça de xocolata per a



cada dia. Antigament, per dur el compte es **retallava una figura d'home**, semblant a la Jaia Quaresma, amb cinc extremitats, una per cadascuna dels 4 diumenges d'advent. La cinquena es tallava la nit de Nadal, en tornar de la missa de Matines.

El betlem

El betlem és la representació figurativa del naixement de Jesucrist i constitueix una de les tradicions més arrelades a les llars illenques. Es considera que el primer betlem o pessebre va ser creat per Sant Francesc d'Assís l'any 1223. A Mallorca hi ha referències de betlems al segle XVI, concretament del Betlem de l'església de l'Hospital General. Probablement el costum es va expandir a principis del segle XVII entre els convents de religiosos i monges de clausura. Es tenen notícies de la seva instal·lació el 1610 al convent de Sant Domingo, de Ciutat, i al de Sant Agustí de Felanitx l'any 1617. **Els betlems conventuals** es generalitzaren definitivament al llarg del segle XVIII. Durant el segle XIX i arran de la profusió de betlems conventuals es popularitzaren a les llars mallorquines a través de tres línies evolutives bàsiques: el betlem de retall, el betlem de vitrina i el betlem costumista mallorquí.

El betlem casolà es construeix a partir d'elements vegetals, amb una cova o un estable com a elements estructurals. Les figures del naixement (la Verge, Sant Josep i el Bon Jesús, el bou i el mul), l'àngel i els tres reis configuren els personatges essencials del relat del misteri de Nadal. El conjunt es completa amb figures que representen escenes i costums rurals.

Al seu dietari, Rafel Ginard ens descriu la **costum d'anar a comprar les peces pel betlem** a les paradetes de la plaça Major de Ciutat, que encara perdura per a moltes famílies: *A sa plaça Major llocs de vendre pastorets amb infants que s'hi treuen els ulls. Els nins hi van acompanyats sobretot de son pare. L'indiots i els pastorets els solen comprar els homes. Primer inspeccionen les petites botiguetes i llavors compren, un poc cada any. Comencen per adquirir la cova i la Puríssima, St. Josep i el Bon Jesús. A poc a poc hi posen mul i bou i Sants Reis. I van completant el maneig amb pastorets, guardes d'indiots i ovelles, molins, casetes, dones qui renten o duen un paner al cap.*

Tradicionalment, **la confecció del betlem** es realitzava el dia de Sant Tomàs, 21 de desembre, i es col·locava la figura del Bon Jesús el mateix dissabte de Nadal, al punt de mitja nit. Les tres figures dels reis d'Orient es col·locaven en un principi lluny de la cova, i a mesura que s'anava acostant el dia de Reis els infants de la casa les anaven acostant cada dia un poc més cap al naixement. El betlem romaní **instal·lat així fins el dia de La Candelera**, dia 2 de febrer, coincidint just amb el punt mig de l'hivern i data associada als rituals de la llum que celebraven els romans en homenatge a la primavera que s'acostava.

En el segle XVIII s'acostumava a posar **un frare amagat** en el betlem. Així tots els que el visitaven, sobretot els infants, l'havien de cercar entre totes les figures. Es tracta d'un costum gairebé desaparegut avui dia i que l'associació de betlemistes de Mallorca reivindica i promou en els betlems construïts pels seus socis. Més popular és **la figura del caganer**, propi dels betlems catalans del Principat, però també amb equivalents internacionals: el *pastore che caca* italià, el *caganeiro* portuguès. Segons Joan Amades és com un amulet, una forma d'invocar la fortuna: mentre adora l'Infant, adoba el terreny i fa vots per a la propera collita. El caganer és una figura que ha agafat embranzida fins i tot a Mallorca: ens els darrers anys s'ha modernitzat i adaptat als nous temps, i avui el trobam identificat amb personatges coneguts del món del futbol o la política, per exemple.



L'ornamentació dels temples

Dos elements caracteritzen l'ornamentació dels temples religiosos per al cicle nadalenc: el betlem i les neules.

A les esglésies dels convents franciscans és habitual dedicar **tota una capella al misteri del Betlem**, que aquests dies s'il·lumina i es prepara. A la resta d'esglésies se sol muntar el pessebre en un lloc destacat, sovint en una cova i damunt de desnivells coberts de verdet i adornat amb branques de mandariner, rams, fruits i arbusts boscosos. Als temples mallorquins les figures solen ser de fang, generalment fetes a Olot o bé a Mallorca, als tallers d'un artesà anomenat *Santet* per la seva especial dedicació a la realització de les figures religioses que encara vull dia es conserven.

L'altre ornament tradicional de les esglésies mallorquines són **les neules**. Vegem que en diu Rafel Ginard: *Però els escolans preparen sobretot neules per penjar a les llànties, sallonens, llantoner, i als fils que fent una xarxa van de part a part de l'església. Al llantoner hi posen tantes neules grosses com setmanes hi ha de darrers dies i tantes de petites com dies hi ha que no arribin a una setmana. Supòs que compten desde el dilluns de Nadal al dimecres de cendra. Neules grosses i petites van en taringa penjants. Les altres neules solen esser "historiades", això és, que tenen dibuixos fets retallant les mateixes neules. Doncs aquestes neules artístiques l'escolà de H*** les guardava dins una gran edició de "La Il·líada" d'Homer. Era pintoresc que el magnífic poema, traduït en vers espanyol per José Gomez Hermosilla, tingués la litúrgia i folklòrica destinació de servir d'estoig durant l'any a les neules artístiques. Quants d'exemplars de la mateixa edició no arribaren mai ni això i no foren útils sinó per ocupar llocs als prestatges i aplegar-hi pols i nodrir arnes! Això m'ha servit per llegir "La Il·liada". Confés ruboritzat que mai no l'havia llegida. "La Il·líada" rossega pel betlem devora els pastors, reposaran de feixos de sivina, panerets de taronges, pi, neules, cent coses rústiques, trossos de naturalesa, està ajagut damunt els altars tot esbadellat de tantes neules que l'escolà hi ha aficades. Com palpita el gran poema devora aquestes coses, simples, naturals això és homèriques a la seva manera.*

Les neules són uns fulls primers de pasta de farina cuita que es penjaven de les llànties i del salomó central a l'interior dels temples. **En origen acomplien una funció de calendari religiós:** es col·locaven el quart diumenge d'Advent i marcaven el temps que mancava per arribar a Quaresma. Les neules més grans eren les setmanes, i les petites els dies. Actualment han estat substituïdes per unes realitzades en paper blanc, també de forma circular però dins les quals es retalla una filigrana que fa dibuixos geomètrics o figuratius. Així mateix, també s'ha perdut la simbologia dels dies i les setmanes i se n'hi posa un nombre indeterminat, amb un criteri purament ornamental. Era costum que la Sibil·la, un cop acabat el seu cant, tallàs amb un cop d'espasa el fil que enfilava les neules, que, en caure damunt la gent que assistia a l'ofici religiós, eren recollides i menjades allà mateix.

*Es capellans, per cantar
matines, volen un sou,
i, si voleu més renou,
dos o tres n'heu de pagar.*



Les matines

És la celebració litúrgica del cicle nadalenc per excel·lència i es du a terme el dissabte de Nadal, tradicionalment a mitjanit encara que actualment moltes parròquies han avançat els horaris per tal de conciliar-la amb el sopar de la nit de Nadal. Els elements més destacats que conformen la litúrgia són el sermó de la Calenda, l'anunci de l'àngel, el cant de la Sibil·la, i l'adoració dels pastors.

El **Sermó de la Calenda** és recitat per un nin vestit de capellà o d'escolà al començament de la celebració de matines i ens convida a celebrar amb fe i alegria el naixement de Jesús. Antigament el sermó de la Calenda es feia en connexió amb l'anunci del martirologi a la solemne hora prima el matí del 24 de desembre. A la Seu de Mallorca, en el segle XVI, al matí es feia un sermó en llatí al cor, que s'adreçava al clergat de la Catedral, però amb el temps fou un nin que el declamà. Sembla que la celebració del Sermó de la Calenda el dia 24 al matí havia estat general i que era una funció religiosa eminentment dirigida als infants, fins al punt que en alguns llocs, després del sermó, pares i padrins tiraven del cor de l'església dolços i bessons, que els al·lots s'apressaven a recollir amb gran aldarull.

El sermó de la Calenda mai no ha tingut un text fix, i per això solien redactar-lo els capellans més lletraferits. Al dietari del Pare Ginard de l'any 1954 hi trobam transcrit el que va redactar el mateix Ginard per al convent de Lluçmajor. Vet aquí un fragment:

Estimats germans: Fa prop de dos mil anys, a Betlem, tal vespre com anit, va néixer el Bon Jesuset. Queien uns moixells de neu com a llana per filar. El món, per rebre el Messies, se posava de blanc. Corria un airet que tallava. I aixuíx cop en sec, s'atura la neu, el cel s'aclareix i els àngels encenen les llànties de la glòria, com si se preparàs una gran festa. [...]

L'anunci de l'àngel és el missatge que dona l'àngel als pastors per anunciar que Jesús és nat, episodi de l'evangeli segons Lluc (2, 9-14) que ha esdevingut en tema tòpic del cicle nadalenc. El cant sòl ser a càrrec d'un infant de veu fina, que apareix vestit de blanc i sovint amb ales, i que canta amb les mans juntes en actitud de pregària.

*Sibil·la alerta a sa coca
que no t'escap de ses mans,
que abaix hi ha els escolans
que baden un pam de boca.*

A continuació, el **cant de la Sibil·la** és interpretat per una veu blanca, i antigament solia ser assumida per un infant mascle. Escriptors com Llorenç Riber o Blai Bonet varen representar la Sibil·la quan eren menuts, a Lluc i a Santanyí, respectivament. La Sibil·la apareix vestida amb túnica i mantell de sedes brodades i colors diversos, amb un casquet o capell i a les mans una gran espasa. És l'escenificació d'una perla del folklore català medieval i representa la llegendària Sibil·la d'Eritrea, que profetitza l'arribada del Redemptor i, al mateix temps, l'arribada del Judici Final.

L'adoració dels pastors és protagonitzada per infants vestits de pastors o pagesos que fan l'adoració al nin Jesús al pessebre, que pot ser vivent o bé muntat amb figures, dins el temple.



Els pastorets i les pastoretetes solen du panells amb fruits i productes de la terra, fins i tot petits animals domèstics, que ofereixen al Bon Jesús i sovint reciten poemes populars i nadales.

El cant de la Sibil·la, patrimoni de la humanitat

La Sibil·la és un cant d'origen medieval i constitueix una de les darreres mostres encara vives folklore religiós medieval. En els darrers anys ha estat declarada Bé d'Interès Cultural (Consell de Mallorca, 10/12/2004) i Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat (UNESCO, 16/11/2010).

A l'Europa medieval moltes celebracions litúrgiques s'acompanyaven de representacions i drames de caire didàctic i moral, per fer-se més entenedores per al poble. Els drames sacres més populars i més estesos eren els relacionats amb els cicles de Nadal i Pasqua. Amb els segles, aquestes representacions, fetes als temples i transmises majoritàriament per tradició oral, varen anar evolucionant i canviant, fins que l'Església va deixar de considerar-les útils i les va negligir i prohibir de manera expressa. Part d'aquestes representacions han arribat, molt evolucionades, fins al nostres dies a les representacions de la Passió i als Pastorets.

El cant de la Sibil·la va ser una de les dramatitzacions medievals del cicle de Nadal que més arrelaren a la península i, sobretot, a Catalunya, des d'on va arribar a Mallorca després de la Conquesta de Jaume I. Aquest cant, del qual es conserven diferents manuscrits del segle X (Ripoll, Còrdova) pertanyents a la litúrgia mossàrab, es va representar per tota la península amb més o menys continuïtat fins a les prohibicions sorgides del Concili de Trento. Després d'aquestes prohibicions, el cant de la Sibil·la sols ha perviscut, per la seva gran popularitat, a Mallorca i a la Seu d'Alguer, i s'ha convertit en un dels pocs exemples encara vius de les expressions de folklore religiós d'origen medieval.

Molts estudiosos de la música mallorquina no dubten de qualificar el cant de la Sibil·la com un dels fenòmens més singulars i rellevants de la tradició musical mallorquina, per la convergència de tradició popular i música culta i per constituir un cas únic on poder llegir les diferents pràctiques musicals que s'han produït al llarg dels segles. La llarga pervivència i la transmissió oral fa que s'hagin anat repetint uns elements fixos, a la vegada que s'anaven incorporant elements renovadors i de canvi, provocant l'aparició de diferents versions i variants.



COM HO CELEBRAM?

*Es dissabte de Nadal,
es vespre de ses matines,
acompanyen ses fadrines
es fadrins amb un fanal.*

24 de desembre, nit de Nadal

Antigament la vetlla de Nadal era protagonitzada per la **celebració litúrgica de les Matines** a la que hi assistia tot el poble. *Els fadrins feien llum a les al·lotes per anar a Matines. Llavors elles els convidaven a menjar coca.* El sopar de Nadal no era un sopar especial, encara que actualment es fa amb certa solemnitat per influències foranes. Tradicionalment es feia el sopar en família i després se solia jugar a cartes i menjar bessons d'ametla tot esperant l'hora d'anar a matines. *A Lluçmajor, jugaven a cartes abans de Matines i feien massotes (un garrot d'ullastre amb tela de sac o estopa ben abeurada de reina de pi) per anar a les Matines i pes carrers se pegaven una massota contra l'altra.*

Actualment, s'ha instaurat amb èxit la celebració solemne del sopar de la Nit de Nadal en família, presidit a taula per elaboracions pròpies de la gastronomia nadalenca. Malgrat tot, encara perdura a moltes famílies la tradició d'un sopar frugal per a l'ofici religiós; de tornada, el plaer de la **xocolata desfeta amb ensaïmades** o coques de Nadal, allargant la vetllada fins ben entrada la matinada. *Per les festes de Nadal la gent feia coques temps enrere però ara ja fa quasi tothom ensaïmades i antes d'anar a Matines fan xocolata cuit i el se mengen amb ensaïmades acompanyat de torrons, licor, etc, i qualche un que ja no pot anar-hi de gat que està!*

Cal mencionar que la gran majoria de famílies amb infants esperen durant aquesta nit la vinguda del Pare Noël amb els regals corresponents. Així mateix, hi ha famílies que també celebren la tradició del **Tió de Nadal**, molt arrelada a Catalunya, Aragó, Occitània i Andorra. La tradició consisteix a aplegar un tros de soca o branca gruixuda dies abans del dia de Nadal, normalment a l'inici de l'Advent, i portar-lo a casa, on se'l col·loca en algun racó amb una manta perquè no tenguí fred i on se l'alimenta diàriament. En la Nit de Nadal, els infants el colpegen mentre canten cançons, i això motiva que el tió cagui llaminadures, confits i tota casta de dolços i petits regals. Aquest tió està emparentat amb el tió de Nadal que a Mallorca s'anomena "**el Nadaler**": una soca de bones proporcions que es reservava per cremar la Nit de Matines i garantir el benestar de la llar durant els dies de Nadal.

Aquesta tradició està emparentada amb altres pràctiques relacionades amb **el tronc de Nadal**: a Aragó (la *Tronca* o la *Toza*), al País Basc (*Olentzero-emborra*), a Bretanya (*Etéau nedelecq*), a la Provença francesa (*lou cacho-fio*), a Gran Bretanya (*Yule log*)... El Tió o Nadaler tradició remet a la tradició precristiana de cremar a la llar un tronc o soca grossa de fusta, preferiblement d'arbres fruiters, per celebrar el solstici d'hivern i el foc del nou any i allunyar la foscor. El ritual de l'encesa sol anar a càrrec del major o menor de la família, i es duu a terme sovint amb cendres de l'any anterior. Ha de cremar com a mínim 3 dies, durant els quals es va regant amb vi, oli i aigua. Ben igual que altres ritus, va ser recuperat per l'Església i incorporat als ritus nadalencs.



25 de desembre, Nadal

El dia de Nadal és la commemoració cristiana del naixement de Jesús, és essencialment una jornada viscuda en família en la que el moment central és **el dinar de Nadal**. Antigament havia estat costum assistir a tres misses tal dia com aquest. També es berenava de frit de porcella, tot i que aquest costum s'ha abandonat. Pel que fa al dinar podem dir que els plats habituals són: arròs o sopa farcida, porcella o gall d'indi rostit amb patatò, fruita (mandarines i a vegades un meló conservat curosament des de l'estiu), fruita seca, torrons (fort, fluix, tambor d'ametlla, coques de torrò), coques de Nadal i neules. Per a beure vi i mistela i modernament escumós. A les cases on havia dol no mataben porcella i els parents o veïns els en donaven un tall per tal que poguessin tastar-ne. També els feien un present de dolços. Acabat el dinar els infants de la casa enfilats damunt una cadira **solen recitar "sa poesia"**, un poema de tema nadalenc après generalment a l'escola. L'horabaixa de Nadal és propici per anar a visitar a parents i amics a donar les bones festes, d'això se'n deia **"anar a besar mans"**. També és molt habitual **jugar a loteria** –el *bingo* tradicional a molts pobles- o a cartes als cafès i a les cases particulars. Rafel Ginard ens explica al seu *Calendari folklòric* la cerimònia de l'"anar a besar mans" o a "aplegar mans": *Per Nadal i Pasqua anaven a tastar les coques i panades, que això sinònim de donar els molts d'anys. Treien un plat de bessons i coca per a Nadal, robiols i panades per a Pasqua que posaven damunt el bufet de cirerer de l'aiguavés de davant. Anaven a ca els padrins i ties a fer la cerimònia. Bevien un tasset de vi, aplegaven mans i donaven els molts d'anys. Els nins recollien coques, panades, robiols que se'n duïen dins un mocador sostingut pels quatre cornalons ajuntats amb un nus de dos en dos.*

26 de desembre, Sant Esteve o segona festa de Nadal

Aquest dia a Mallorca és tan solemne com el de Nadal, encara que no té rellevància religiosa. Les famílies es tornen a reunir entorn d'una taula tan ben assortida com la del dia anterior.

Rafel Ginard ens recorda una dita molt coneguda, "durarà de Nadal a Sant Esteve": *El dia de Sant Esteve hi ha una dita que se diu tot l'any quan una cosa ha de durar poc ja diuen "Durarà de Nadal a Sant Esteve". Es caminers d'es govern a Capdepera acaben sa sesta el dia de Nadal i la comencen el dia de Sant Esteve. I quan una persona és malfanera diuen seràs com es caminers de Capdepera, etc.*

28 de desembre, Sants Innocents

Els orígens de la celebració dels Sants Innocents són diversos. D'una banda, la festa té un vessant pagà relacionat amb les festes saturnianes dels romans, que atorgaven als esclaus més llibertats per aquests dies i això els permetia de fer-se bromes de tota classe. En termes generals, la celebració forma part del grup de festes d'inversió i transgressió de l'hivern que comencen amb els Nicolaus i culminen per Carnaval.



El vessant cristià és la història bíblica que explica els patiments i la mort de persones innocents. Més concretament, recorda el dia en què el rei Herodes va ordenar de matar tots els nens de menys de dos anys per desfer-se de Jesús.

La cultura popular ha canviat aquest passatge macabre i ha convertit en «innocents» tots els ingenus que són objecte de burla. És dia dedicat als enganys i la broma. Abans del Concili de Trento, a la Seu de Mallorca, es feien tot un conjunt de cerimònies de caràcter humorístic com per exemple: s'elegia un "bisbetó", tradició que té les arrels en la llegenda de Sant Nicolau de Mira i que encara ara se celebra a l'escolania del Monestir de Montserrat i que consisteix en triar un dels escolans com a "bisbe" per un dia; els prelats feien funcions d'escolans i a l'enrevés; llegien amb els llibres capgirats; entonaven cants humorístics...

Actualment, els mitjans de comunicació solen publicar alguna falsa notícia, i és dia permès perquè infants i joves facin bromes. Aquesta tradició ja existia als anys 50, tal i com ens ho conta Rafel Ginard. *Avui, és el dia d'enganyar, per broma, els amics i coneguts. Un presenta a la taula una grandiosa tortada i resulta que és serradís. Un altre, fa un present ben embolicat i el present és una reia. Un altre, manlleua una pesseta i ja no la tornen, perquè són els Innocents. I a l'enganyat li diuen "molts d'anys!". Els diaris solen dur notícies grosses inventades i molts, no anant amb allò, s'ho beuen i van a veure el barco negat, la Seu esbucada, etc. el personatge famós que ha vingut, l'antropòleg boxista que s'ha menjades 200 criatures, que han trobat un mamut prehistòric i el mostren a tal part, que ha sortit un brollador de petroli. Els Innocents fan pensar en els aubats que abunden altre temps. Vegeu aqueixa cançó: "Bella basca em fa s'aubat/ s'enterro és qui m'enquieta/ Jo tenc sa bossa desfeta/ espols, però no'n cau cap.*

31 de desembre, nit de Cap d'any i Festa de l'Estendard

El 31 de desembre és el darrer dia de l'any, i és la data en què hom pot trobar passejant pel carrer a **L'home dels nassos**: en té tants com dies té l'any. Aquesta descripció dona lloc a un divertit equívoc entre els menuts de la casa, que l'imaginem com un ésser monstruós i deforme... i en realitat és qualsevol vianant, que té 1 nas, tants com dies li queden a l'any... L'home dels nassos és cosí germà de **L'home de les orelles**, que òbviament apareix el dia anterior, el 30 de desembre.

El dia 31 se celebra el comiat de l'any que acaba i la benvinguda del nou. És costum celebrar el canvi d'any amb un bon sopar i fer festa fins a la matinada, sense oblidar **menjar un singló de raïm** amb cadascuna de les 12 campanades al punt de mitjanit. Cal dir que es tracta d'un costum relativament modern ja que no era habitual en els usos més antics, i ni tan sols apareix recollit en el costumari català de Joan Amades (1952). Sembla que es va popularitzar a partir de l'any 1909, a iniciativa de viticultors d'Alacant que volien aprofitar l'excedent de producció de raïm d'aquell any. La mesura els va funcionar i ràpidament es va estendre arreu del país i d'Espanya, on perdura actualment. El cert és que ja a l'antiga Roma es creia que menjar



singlons de raïm ajudava a pal·liar els efectes del empatxos, de manera que potser a la primeria del segle XX encara en quedava algun vestigi que pogués inspirar els viticultors alacantins.

En tocar les dotze del darrer dia de l'any, a cada batallada se mengen un gra de raïm, costum castellana que s'és traspasada bastant a la Ciutat de Mallorca. El vespre darrer de l'any és "la Nochevieja.

Per altra banda, cal fer una especial menció a la **Festa de l'Estendard**, festa civil d'origen medieval que cada 31 de desembre es celebra a Palma i que commemora l'entrada de les tropes del rei En Jaume I a *Madina Mayurqa* l'any 1229. La primera notícia que tenim d'aquesta celebració és de principis del segle XIV i se'n conserva molta documentació, tant civil com religiosa. Actualment se celebra al matí, a la plaça de Cort ben ornamentada i amb la façana de l'ajuntament endomassada, amb les senyeres i un retrat del rei En Jaume que només es treu aquest dia. Els regidors de l'Ajuntament surten portant l'estendard reial de la conquesta i la cimera del Rei Martí, que és plantat al mig de la plaça. Posteriorment es dirigeixen a la Seu en processó acompanyats de la policia municipal a cavall, els tamborers i macers de la Sala, els cossiers i els cavallets de l'Escola de Música i Dansa, presidits pel batle de Ciutat. A la Seu es fa missa concelebrada pel bisbe de Mallorca, a la qual hi assisteixen els membres del consistori que s'asseuen al "banc dels jurats". Acabat l'acte religiós, la processó torna a Cort i s'entra l'estendard de bell nou a l'ajuntament.

Més tard es du a terme el recital del poema de Pere d'Alcàntara Penya "**La Colcada**", a càrrec des de fa molts anys de la cantant Miquela Lladó, vestida a l'antiga i acompanyada d'infants asseguts al banc de Cort. "La Colcada" és un llarg poema narratiu, publicat l'any 1881, en el que Pere d'Alcàntara Penya descriu com era la festa de l'Estendard en la seva infantesa, quan encara es feia la colcada per bona part de la ciutat amb la participació de cavallers i tots els estaments. El vespre del dia 30 les autoritats i entitats cíviques fan una ofrena floral al monument del rei En Jaume I.

Hi ha molt de folklore referent al Rei En Jaume i no hi ha, en canvi, un sols romanç o cançó populars. Aquesta mateixa manca de cançons populars se nota en relació als grans esdeveniments i personatges de Mallorca. Per exemple, no hi ha res de Sant Vicenç Ferrer, ni de les germanies, ni de l'acabament de la monarquia nostra amb la mort de Jaume III, ni de vinguda de Carles V i molt poques cançons de mar, i de moros. Però, arreu de Mallorca hi ha potades del Cavall del Rei En Jaume.

És, també, el dia de Sant Silvestre i Santa Coloma:

A Llucmajor resaven un parenostre a Sant Silvestre i Sta Coloma perque guardassen «la caseta i tot el poble». Maria Antònia Salva en la seva poesia Sant Silvestre i Santa Coloma (Cel de horabaixa, 57 (1948) Mallorca) diu: "oh virginal Santa Coloma/ que, amb Sant Silvestre per company,/ ens aportau un sant aroma/ el darrer dia de cada any/ L'antiga gent de cor tan noble/ era amatent per a invocar/ i "la caseta i tot el poble" us comanaven de guardar". Tota la poesia parla d'això mateix.

Actualment a molts indrets es celebren aquest dia les curses atlètiques conegudes com curses de Sant Silvestre.



1 de gener, Cap d'any

Aquest dia torna a ser dia de reunió familiar entorn de la taula ben parada pel dinar amb les menjues típiques de les dates.

Per felicitar-se, a cap d'any, «Que així com l'hem vist començar que el vegem acabar», «Molts d'anys amb salut i gràcia de Déu», «Molts d'anys i aquest que no compti!», «Molts d'anys amb més alegria i manco pecat».

6 de gener, els Reis

El dia de Reis és el dia més esperat de l'any per part dels infants, els tres reis d'Orient hauran passat amb els regals per tots aquells que hauran fet bondat al llarg de l'any, i pels més polissons hi haurà un tros de carbó ensucrat com a càstig. Tornen a ser habituals els dinars en família i les visites als parents per recollir els regals deixats als més petits de la casa. La vespra de reis a tots els pobles es fa la **tradicional colcada de reis**. Melcior, Gaspar i Baltasar desfilen acompanyats del seu seguici de patges i carrosses diverses pels principals carrers de les poblacions. És costum que els infants deixin una sabata a la finestra amb faves i fruita per obsequiar als camells i als tres reis. Fins i tot, alguns deixen un tassonet de vi dolç que, en ser tots a dormir, serà un bon glopet pels pares de les criatures encarregats de fer realitat la màgia d'aquesta nit.

Pels Reis posaven la sabata a la finestra. Per les barriades de Ciutat (Santa Catalina, per exemple) tocaven corns per cridar els Reis, desde Nadal fins a l'Epifania. I els atlots, a estols, cridaven jels Reis! jels Reis!. Si els nins són estats dolents, els Reis deixen un rave o un terròs de carbó dins la sabata, en lloc de joguines o confits i carametlos.

El dia 6 de gener l'església catòlica celebra la festa de l'Epifania, que és la commemoració de l'adoració de Jesús pels tres reis d'Orient. És tradicional aquest dia en alguns pobles de Mallorca la **representació** de l'obra *La adoració dels reis* o *El rei Herodes*, una peça de teatre popular d'estructura medieval que ha estat sotmesa a un procés constant d'adaptació i modificació del llenguatge. La seva intenció és de caràcter doctrinal, ja que representa una paràfrasi de l'Evangeli d'aquest dia (Mateu 2, 1-12) i sembla que va anar creixent entorn d'un nucli primitiu en què únicament hi havia els tres Reis que feien l'adoració al pessebre. Destaca la representació anual a Ses Voltes de Palma de la versió de Llorenç Moyà, protagonitzada per persones de l'àmbit polític i civil que aprofiten l'escenificació per transformar el guió i llançar missatges de contingut polític-social normalment de caire reivindicatiu.

En l'apartat gastronòmic, cal consignar el **tortell de reis**, un pastís de forma circular, farcit, segons el gust de cada indret, de massapà, cabell d'àngel, confitura, crema pastissera, i que duu damunt fruita confitada, pinyons o trossos d'ametlla. A l'interior, dues figuretes: un rei i una fava. Qui troba el rei és coronat, i qui troba la fava... paga el tortell! El tortell és tradició originària de l'època romana, i pervisqué molt especialment a França, on el joc inicial amb la sorpresa de fava fou sofisticat amb la introducció d'una moneda d'or (que posteriorment esdevingué la figureta). A Espanya, aquesta tradició es difongué en temps de Felip Vè.



QUÈ MENJAM?

*Alegra't, panxeta,
que Nadal ja ve:
menjarem carneta
i arrosset també.*

Fruits del temps

Gran part de les celebracions nadalenques es duen a terme al voltant de la taula parada per compartir els àpats amb la família. És per aquest motiu que la cuina de Nadal és copiosa i genuïna.

Entre els plats principals del menú nadalenc destaquen els **basats en la carn**, sobretot la porcella i l'aviram: galls, gallines, capons, indi i polla. La provisió dels animals per elaborar els plats de carn per a les festes es feia a la fira de sant Tomàs, i se solien fer rostits o en escaldums.

Pel que fa a les sopes i salses cal destacar la **sopa de Nadal**, farcida de carn, acompanyada d'ous i fetges d'aviram; i la **salsa de Nadal**, una crema molt consistent i greixosa amb aviram i ametlla.

La presència de dolços al llarg de Nadal és ben important. Hi destaquen les coques de Nadal, el massapà, les neules, el torró, les coques de torró, la llet d'ametlla, la xocolata desfeta, el tambor d'ametlla, l'ensaïmada, el pa de figa i els desapareguts casques i el pa de corriola.

Els **vins** ocupen també un lloc destacat i en algunes narracions costumistes s'hi esmenten les varietats que es fan servir com per exemple, la malvasia, el moscatell i el vi montona, el vi brocàs, el vi giró, el vi de past i el vi de pàmpol.

Elaboracions dolces

Coques de Nadal: Es tracta d'una pasta d'ametlles, pinyons i altres ingredients i es pot prendre tota sola o desfeta, acompanyant la llet d'ametlla.

A Inca, Alcúdia, diuen «coques bambes» (i a Lluçmajor també) a les coques estufades i groguenques de Nadal. A Sa Pobla les diuen «coques amb mel» maldament no tenguin mel i siguin com les coques bambes dels altres pobles.

Massapà: El massapà és una pasta dolça composta principalment d'ametlles mòltes i sucre, cuita al forn. És citada en el *Dietari* del doctor Joaquim Fiol i Estadés de Moncaire dins el cicle culinari de Nadal de l'any 1783.

Casques: Ja present en el receptari d'època medieval és una coca circular foradada en el centre, feta de pasta ensucrada i untada d'ou, farcida o formatjada. És originària del País Valencià, on es reivindica per damunt del tortell de reis, de tradició forana.



Pa de corriola: de pasta dolça i fina, està formada per dos pans afegits per un dels seus extrems que li conferia una forma semblant a una corriola.

A Bunyola, els fills, per obsequi, duien als vells, en dia de Nadal, un pa de corriola, una terça de carn i una coca de Nadal. El "pa de corriola" tenia aqueixa forma: Pareixia, en efecte, una corriola i era molt pla del sol i de la crosta. Els vells el xapaven i n'estregaven la mitat al fill que els donava el "pa de corriola". Procuraven que fos un pa més blanc que lo ordinari. Millor si era de xeixa.

Els oficials panaders o forners, empleats dels forns que servien «es que muir» a domicili, duien per a Nadal, com obsequi als parroquians, un «pa de corriola» i els obsequiats, els entregaven als forners o obradors, als qui portaven «es que muir» durant l'any, un donatiu en metàl·lic. [...] això era a Ciutat.

Pa de figa: s'elabora amb figues, aiguarent i fonoll, anís i altres herbes aromàtiques que es disposen de forma compactada en forma de con i s'asseca al sol o al forn, per després embolicar-lo en fulles de figuera i amb un fermall es penja a un lloc sec. És tradició consumir-lo com a darrereria el dia de Nadal.

Xocolata desfeta: Alguns encara conserven el costum de menjar xocolata cuit després de sortir de Matines. L'acompanyen d'ensaimades, quartos, madritxos i altres quemullars.

Ou filat: És el dolç que no es menja a les darrereries i serveix per acompanyar la carn embotida o carn freda.

Neules: Aquests fulls de pasta cuita de farina ja són presents als receptaris medievals i als àpats de la casa reial mallorquina acompanyades de piment (beguda), com es desprén de les *Lleis Palatines*. De les neules se'n deriven les neules ensucrades i les neules cargolades (aquestes darrereres, més conegudes amb el castellanisme de *barquillos*).

Torró: És el producte per excel·lència de Nadal i consisteix en una massa feta d'ametlles, pinyons, avellanes o nous torrades, amb mel i a vegades amb sucre, blanc d'ou, etc., i cuita fins a un punt variable de consistència. En distingim dues tipologies: el torró fluix com per exemple, el torró de Xixona, el de fruites, el de vermell d'ou, el de massapà i els d'ametlla; i el torró fort o torró d'Alacant, amb les ametlles com a principal ingredient, cobert a banda i banda de neula. A més, cal afegir-hi aquells amb ingredients que no pertanyen a l'elaboració dels torrons habitualment com el torró de condonyat, de canyella, de cafè i el que més fama té actualment, el de xocolata.

Coques de torró: El torró d'ametlla s'escampa damunt una neula i es cobreix amb una altra. A segons quins indrets també hi afegeixen una capa de confitura o cabell d'àngel.

Tambor d'ametlla: Es prepara mesclant ametlles amb sucre al foc i remenant costament fins que el sucre es fongui. Es retira del foc, s'escampa en una llauna i es talla en trossos abans de què refredi i torni fort.

*Amb ses metles mallorquines
podràs fer un bon torró,
es fluix va dins dues neules
a n'es fort li deim tambor.*



*Sa madona de sa Torre
es pa negre li fa mal,
però no n'hi fan ses coques
ni es torrons per a Nadal!*

Llet d'ametlla: Sembla que és un costum d'origen medieval, molt anterior, per tant, a la generalització del cultius de l'ametler a Mallorca, que es va fer al segle XIX. Va ser introduït a l'illa per certs ordes religiosos, que en regalaven als fidels a canvi dels presents nadalencs que aquests els duïen. La tradició de l'elaboració i del consum d'aquesta llet ha perdurat en els nuclis de població propers a Santa Maria (Pòrtol, Santa Eugènia, es Pla de na Tesa, es Pont d'Inca, es Viver, sa Indioteria i Son Ferriol) i els de la zona del pariatge (Andratx i s'Arracó). A Santa Maria la tradició s'originà al convent de Sant Francesc de Paula, de l'orde dels frares mínims, que s'instal·laren al poble l'any 1682. La seva regla els impedia beure llet d'animal, però sí que en podien consumir d'origen vegetal. Segons la tradició local els dies anteriors a Nadal es posava la màquina de moldre ametles del convent a disposició del poble i molta gent hi anava amb els seus bessons pelats a fer-la. Després de la desamortització i la desaparició del convent aquesta màquina dels frares ha tengut una llarga història. En l'actualitat hi ha actius a Santa Maria del Camí, tan sols per Nadal, uns quatre o cinc molins. La llet d'ametlla té un procés de cocció llarg i s'aromatitza amb sucre, canyella i llimona. Es beu calenta i mullant-hi coques de Nadal.

Llet d'ametlla, de Nadal

400 grams de bessó d'ametlla

900 grams de sucre

50 grans de midó

Canyella

Clovella d'1 llimona

Escaldar el bessó. Pelat i mòlt en un molinet de fer orxata, fins a convertir-se en una pasta aquosa. En una casseroles d'aram, abocar-hi el sucre, el midó i un poc de llet d'ametlla. Dissolt el conjunt, abocar-hi la resta de llet. Remenar sense que es trïi. Quan comença a espessir-se, retirar i colar-ho en un sedàs. Servir calenta, acompanyada de coques de Nadal o ensaïmada per mullar.



QUÈ DEIM?

Dites, gloses, cançons i llegendes de Nadal

Al *Calendari folklòric* Rafel Ginard recull dites i cançons referents a aquestes dates. El conjunt mostra com d'important esdevenia la meteorologia i la gastronomia quant a temes propicis per compondre aquest material etnopoètic.

“Si Nadal cau en dijous, penja s’arada i amolla es bous”

“Per a Nadal una passa de gall”

“Nadal calent, Pasco fred”

“Si a Nadal capell, a Pasco capot”

“Per Nadal posarem el porc en sal”

“En temps de neules no hi ha flors”

“Cada cosa a son temps i per a Nadal neules”

“Festes passades coques menjades”

“Any nou, mort nova!”

“Totes ses maces fan mal
maldament siguin d’estopes,
per ses festes de Nadal
menjarem torrons i coca.”

“Es dia de Nadal, salsa,
gallina o gall farçit,
tant si és pobre com si és ric,
per aquell dia mai falta.”

“Es dissabte de Nadal jo trumfaria,
es dissabte de Nadal jo trumfaré;
set gallines i un gall me menjaria,
set gallines i un gall me menjaré;
tots ets angelets del cel convidaria,
tots ets angelets del cel convidaré;
tots es dimonis d’infern engegaria,
tots es dimonis d’infern engegaré.
Es dissabte de Nadal jo trumfaria
i es dissabte de Nadal jo trumfaré.”



*Vos duc el Bón Jesús petit
enmig de son pare i sa mare,
si li voleu dar posada
per aquesta santa nit.*

NADAL, AL MÓN

En català la paraula Nadal ve de “natalici”, “naixement”. Els anglosaxons usen el terme de *Christmas*, que significa “missa de Crist”, i en algunes llengües germàniques com l’alemany la festa s’anomena *Weihnacht*, que significa “nit de benedicció”.

La celebració del Nadal **coincideix per les dates amb rituals i celebracions** dedicades a la festa de la Llum i de l’Any Nou arreu del món. Tanmateix, i malgrat el seu origen marcadament religiós, el Nadal ha esdevingut una festa global, alguns elements de la qual estan ben arrelats a totes les contrades, més enllà dels vincles ancestrals que puguin o no tenir-hi. De manera genèrica s’identifica aquest moment amb un esperit de fraternitat, cura de la família i del proïsme.

Dues de les tradicions que més han arrelat arreu i que provenen del costumari nòrdic europeu són l’arbre guarnit i el personatge del Pare Noël. **L’arbre guarnit** prové de les cultures del nord d’Europa. Els pobles germànics celebraven el solstici d’hivern i un culte als seus déus adornant un avet, un arbre de fulla perenne que simbolitzava la vida eterna i la prosperitat. L’arbre s’adornava amb fruits i elements de la natura. L’església catòlica adopta aquesta tradició durant el segle VII dC quan Sant Bonifaci estava evangelitzant els territoris germànics. Sembla que l’evangelitzador va tallar l’arbre sagrat dels autòctons i en el seu lloc hi va plantar un pi en honor a déu i el va decorar amb pomes i espelmes. Les pomes simbolitzaven el pecat original d’Adam i Eva i les espelmes la llum de Jesús que il·lumina a totes les persones. Al llarg dels segles aquests ornaments van passar a ser les bolles i els llums de colors d’avui. Tot i l’antiguitat coneguda per la tradició oral, aquest costum no apareix per escrit fins al segle XIV i no esdevé popular fins al segle XVIII. En aquell moment la muller del rei britànic Jordi III popularitza l’arbre de Nadal, ja que aquesta dinastia venia de terres germàniques. Més tard, l’any 1846, la Reina Victòria va acabar de fer famós el costum i ràpidament es va estendre als Estats Units i d’allà a la resta del món.

El **Pare Noël** és un personatge que neix com a tal al segle XIX, portant regals als infants nòrdics i anglosaxons, i que té diversos possibles orígens. Hi ha dos Nicolaus que es disputen ser l’ancestre del Pare Noël actual. Un és el bisbe Nicolau de Mira que va viure a l’actual Turquia el segle IV dC. Era un home de família rica que després de quedar-se orfe va repartir tota la seva herència amb els nens pobres i desvalguts, també se li atribueixen diverses curacions miraculoses. L’altre Nicolau va ser un jove finès nascut a Lapònia que també es va quedar orfe i que, a partir d’aquell moment, va viure cada any en una casa diferent del seu poble. Sembla que Nicolau, com a mostra de gratitud, tallava joguines de fusta per a tots els nens del seu poble i que ho va seguir fent fins que va ser vell. Un cop mort aquesta tradició va continuar a Finlàndia i va passar a Holanda des d’on va creuar l’Atlàntic per arribar als Estats Units. És aquí on neix l’actual Santa Claus que retorna a Europa per Anglaterra i França i es converteix en el vell de barba blanca que porta regals als nens d’arreu del món la nit de Nadal. L’any 1931 la marca Coca-Cola engegà una campanya de publicitat nadalenca basada en aquest personatge, i li donà l’aspecte i el color vermell que ara li coneixem.



QUÈ PODEM FER?

*Ara ve Nadal
menjarem torrons
i amb una guitarra
cantarem cançons*

Activitats en família

- **Preparam targetes de felicitació pels amics**

Sembla que varen ésser els repartidors del *Diario de Barcelona* els iniciadors del costum, l'any 1831, amb un escrit per felicitar la Pasqua de Nadal. Els anglesos reclamen la seva paternitat per al noble sir Henry Cole al voltant de 1840 quan comença el primer sistema de servei postal, el *Penny Post*. Sir Henry Cole en veure que s'acostaven les dates nadalenques i que encara no havia escrit les seves amistats va encarregar a una impremta que li fes una targeta amb el missatge 'Feliç Nadal i Pròsper Any Nou' i el va enviar igual per tothom. Digitals o manuals, segur que se us acudiran mil idees per fer els vostres dissenys!

- **Assaborim la llet d'ametlla**

Podeu aprofitar les vacances de Nadal per fer una visita al poble de Santa Maria del Camí. Allà podreu conèixer l'antic convent de Mínims, on es va originar la tradició de fer llet d'ametlla, i anar a Ca s'apotecari (plaça de la Vila, 3) per contemplar el molí de moldre bessó amb el que els frares mínims elaboraven la llet d'ametlla. Actualment, a Santa Maria, hi ha quatre cases on molen les ametles de manera artesanal: Ca'n Llavorí, Es Cabàs, Ca'n Vinagre i Ca'n Palou. Si hi voleu anar, hi heu de dur les ametles ja escaldades i pelades. La proporció de producte que obtindreu serà aproximadament de cinc litres per quilo d'ametlla. La llet no es consumeix crua. Després, a casa, s'ha de cuinar, fent-la bullir durant dues hores remenant de tant en tant amb una cullera de fusta. Al cap de les dues hores, incorporau-hi pell de llimona, sucre i canonets de canyella i feis-la bullir mitja hora més. Serviu-la ben calenteta i acompanyada amb qualche quemullar!

- **"Ara ve Nadal, menjarem torrons..."**

Tradicionalment el torró d'ametlla es feia el dia de Santa Catalina, 25 de novembre, un mes exacte abans de Nadal. La veritat és que s'ha de fer amb temps perquè el torró necessita reposar i assecar. El que necessitareu per fer-lo són unes capsetes que facin de motlle i donin forma de barra a la pasta d'ametlles pelades i sucre. A partir d'aquí també us podeu animar a fer coques de torró, tambor d'ametlla i torró de xocolata. Teniu cura de comprar les ametlles que siguin mallorquines, són les més saboroses!

- **Anam a visitar betlems**

Anar a visitar els diferents betlems instal·lats arreu de Ciutat és una activitat ben entretinguda per fer en família. En aquest [document](#) de l'Ajuntament de Palma hi trobareu tota la informació i els horaris de visita dels principals betlems del centre de la ciutat (www.palmaeduca.cat). Amb tants de betlems per veure podreu agafar idees per montar el vostre propi a ca vostra!



- **Feim el nostre arbre de Nadal**

Generalment els avets que es venen per Nadal moren després de les festes perquè no s'aclimaten al nostre clima. Els podem intentar plantar al bosc però difícilment sobreviuran, primer perquè el clima no els agrada i segon perquè l'època més favorable per plantar un arbre de fulla perenne és a la tardor. Us proposam que guarniu els arbres de Nadal amb arbres mediterranis, amb arbres que podem tenir a ca nostra, o que podem comprar i després plantar al balcó o al jardí. També podeu fer volar la imaginació i construir un arbre de Nadal amb materials reciclats: troncs, palets, llibres, ferro... Feis un arbre *DIY* i veureu que bé que us ho passau!

- **El betlem de ca nostra**

Si hem passat per la Plaça Major haurem vist que cada any tenim alguna peça nova per afegir: l'àngel, els reis, el pastor d'ovelles amb el ramat, la guarda d'indiots, les broadores, les matanceres, les rebosteres... El betlem de ca nostra ha de ser cada any una mica més complet, i preparar-lo és tot un ritual. També podem fer-ne les figures amb pasta de sal, pasta de paper o altres materials de reciclatge: hi ha moltes manualitats adients. Pensau a incloure el frare i, si voleu, també el caganer...! Han d'estar una mica amagats, i a mem qui el troba!

Rituals compartits

- **Anar a Matines**

Si voleu combinar un bon sopar amb el cant de la Sibil·la en la Nit de Nadal, ho podeu fer! La varietat d'horaris afavoreix poder fer ambdues coses, consulteu els d'enguany a la plana web del bisbat de Mallorca www.bisbatdemallorca.com. Tindreu una segona oportunitat d'escoltar en viu la Sibil·la la vespra de Reis, per exemple a l'església parroquial de Muro.

- **Festa de l'Estendard i l'home dels nassos**

L'antiquíssima celebració de la Festa de l'Estendard mereix la participació activa de la ciutadania en el que és un tribut als nostres orígens culturals. Participau de la cerimònia, del recital de *Sa Colcada*, de l'animació de la festa i aprofitau per cercar l'home dels nassos, que diuen que passa per Cort aquest dia!

- **La representació de *L'adoració dels tres reis d'Orient***

Cada 6 de gener devers les 12 del migdia el recinte de Ses Voltes de Palma acull la representació de l'obra de Llorenç Moyà, *L'adoració dels tres reis d'Orient*. Bernat Pujol i Mateu Fiol dirigeixen els membres del grup Taula Rodona Teatre i un elenc de persones del món polític i sociocultural que es vesteixen d'actors per un dia alliberant la seva capacitat d'improvització mitjançant les "botifarres", llançades en forma de crítiques i comentaris d'actualitat en clau d'humor.



TRADICIONARI DE MALLORCA #02



Documentació i elaboració: Joana M. Serra i Carme Castells

Fonts:

Miquel Font Poquet. *El Nadal a Mallorca*. Ed. Miquel Font (2004)
 Francesc Vicenç. *El cant de la Sibil·la a Mallorca*. Ed. Documenta Balear (2004)
 Alexandre Ballester. *Inici de l'Advent*, a El Mundo-El Día de Baleares (2002)
 Felip Munar. *L'Advent és el temps del vent*, a Diario de Mallorca (2013)
 Felip Munar. *L'esplendor de la festa: màgia i misteri de les festes antigues*. Ed. Olañeta (2008)
 Espipellades: Nadal. <http://www.caib.es/sacmicrofront/archivopub.do?ctrl=MCRST349Z171227&id=71227>
 Festes.org: l'espai on comença la festa. www.festes.org
 Associació de Betlemistes de Mallorca: <http://www.betlemistes.com/>
 La Sibil·la, Patrimoni de la Humanitat: http://www.conselldemallorca.net/?&id_parent=463&id_section=4955&id_son=3959

Editat per la CASA PARE GINARD. MUSEU DE LA PARAULA.
 Sant Joan, Mallorca, 30/11/2015.