



Tradicionari de Mallorca

TRADICIONARI #12

Les Verges



Consell de
Mallorca

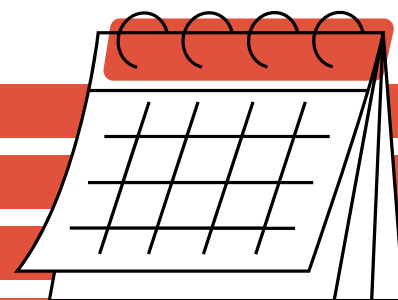


Fundació Mallorca
Literària

Quan ho celebrem?

Demà són les Verges;
totes hem d'anar
davall ses auzines,
bunyols a menjar.

2 D'OCTUBRE	Dia de l'Àngel de la Guarda
4 D'OCTUBRE	Sant Francesc
18 D'OCTUBRE	Sant Lluc
20 D'OCTUBRE	Revetla de les Verges
21 D'OCTUBRE	Les Verges
27 D'OCTUBRE	Sant Judes Tadeu
30 D'OCTUBRE	Sant Lleonard



Què celebrem?

“Si ha saor, en llaurar, se sent d'enfora l'aroma de terra banyada. En ploure d'estiu d'allà on ha plogut surt una olor forta de terra banyada que se sent de lluny. Per aquesta temporada sol fer tempestats. Hi ha lo que en diuen 'sa cordonada de Sant Francesc' (Sencelles) això és, llamps i trons i aiguades fortes o 'Es cordonat de Sant Francesc'. Sancelles. El temps està com a de mala humor i aixuxí plou, aixuxia trona, o fa vent aixuxi està ennigulat o fa sol. Muda sempre seguit. Les pluges solen esser fortes i curtes i també, per aquest temps, en ploure redoleja, això és plou a redols. Casi mai són generals. Molts de vespres llampega a l'entrellunu. I el temps si treu el geni, sol fer llarg: l'aigua saragalla, els torrents surten de mare i pel camp, hi ha una desconcòrdia, perquè l'aigua a grans glopades arrabassa la terra i fa molt de mal.”

Un fadrí que va pel món,
ha d'esser subtil i destre.
Quantes n'hi ha que fan festa
per les Verges, i no ho són!

Hem entrat de ple en la tardor, també anomenada primavera d'hivern, santmiquelada (Sant Miquel és el 29 de setembre), autumne (del llatí autumnus) o rerevera (del llatí retro vere). Una estació associada a la melangia i a la maduresa ja que suposa el període de preparació per la foscor i el fred de l'hivern. Dos moments concrets hi destaquen, l'acabament del bon temps, marcat per la festa de Tots Sants i la finalització de l'hivern marcat per la Candelària. A latituds més altes que la nostra l'acabament del fred no es celebrava fins el primer de maig, celebrat en el món cèltic pel festival Beltane (bonfoc en irlandès).

A la conca mediterrània la tardor és l'estació en què es tanca l'any agrícola, es procedia als pagaments endarrerits per la compra dels animals i vencien els contractes anuals d'arrendament de terres (a Mallorca normalment es feia per la Mare de Déu dels Missatges, al setembre). És el temps de les fires, que antigament eren de caràcter principalment agrari en les quals s'aprofitava per comprar les noves eines i animals necessaris per començar el cicle de les tasques pageses. Les eines de treballar la terra eren considerades per la gent de camp com a quelcom sagrat, el fet de malmenar-les o maleir-les portava desventura i era creença que qui les cremava era condemnat de per vida. A l'octubre, al camp, esdevenen dues tasques importantíssimes, per una banda s'acaben les veremes i comença la feina pesada i pacient de llaurar.

Segons J. Amades el mes d'octubre és el més trist i pobre en costums del calendari. Es creu que la lluna d'aquest mes és la més brillant de l'any, amb permís de la del gener. El temps que faci al llarg de la lluna plena del mes d'octubre serà el mateix al llarg de les set llunes següents. És el mes de les gran ennuvolades i tempestes i de postes de Sol enceses. Si heu d'estrenar o omplir una cisterna de nou i no voleu que l'aigua es cuqui o polli l'heu de fer amb aigua de pluja d'octubre o gener.

“(21 d'octubre) [Dia de les Verges] Començaven a sembrar les terres primes per Sant Francesc i les terres grosses un poc més envant. Sembraven fins i tot ‘en sec’. Però si, per les Verges, no havia plogut, s'aturaven, perquè les formigues se'n duïen les llavors (sembraven a eixams i recordar la poesia ‘el sembrador’ de Víctor Hugo) i el sembrat cucava. Llucmajor. A Artà per les Verges, els nins van a ca els padrins i ties a cercar ‘es penjoi’. A Mancor, per les verges fan bunyols amb mel. Els bunyols són fruita hivernenca: per les Verges, Tots Sants, Santa Catalina, Sant Antoni Abat. Per més engallardir els posaven amb mel. ‘Caure un bunyol dins la mel’. A les matances, per berenar el capvespre, a les cases una mica entonades, treien sobrassada torrada o frita amb mel. Sant Joan, a ca l'oncle Esteva.”

A Mallorca la fita festiva més important del mes d'octubre és la celebració del dia de santa Úrsula i les onze mil verges, o com es coneix més popularment el dia de Les Verges, el 21 d'octubre. Un dels costum més ancestrals i que és particular de Mallorca és el sortir a cantar serenades a les fadrines el vespre de la revetlla, és a dir, la nit del 20 d'octubre. És un costum que actualment no està tan arrelat però que més o manco ha perviscut, tot i que, amb alguns canvis. Antigament els joves sortien en haver sopat i anaven a cantar davant les cases de les fadrines conegudes i de les estimades, normalment se feien acompanyar d'instruments. Les fadrines solien obsequiar al grup de cantaires amb bunyols i vi dolç. El dia de Santa Úrsula es celebrava en la capta del penjoll, grups de nins i nines anaven per les cases a demanar el penjoll, un present format per fruits de la temporada enfilats.

ORÍGENS DE LA FESTA

Per alguns la imatge de santa Úrsula ha estat assimilada amb la deessa germana Freyja o Freya, protectora de les donzelles verges a les quals rebia en l'altre món si morien sense haver-se casat. Segons les Eddas (recopilacions islandeses medievals que formen el corpus de la mitologia nòrdica), Freya és la deessa de l'amor, la bellesa i la fertilitat. Li fou dedicat el cinquè dia de la setmana, el que els llatins anomenam divendres en honor a Venus i els nòrdics anomenen Friday en honor a Freya. Aquesta deessa era invocada per obtenir coits satisfactoris, assistència als parts i bon rendiment de les terres conrades. La seva iconografia consisteix en la deessa desplaçant-se amb un carro estirat per moixos. Una representació que la vincula amb Artemisa, la qual alhora es vincula amb la deessa egípcia, Bast o Bastet, personificada com a dona amb cap de moix o com a moix de cos sencer.

Freya és una deïtat paral·lela a la grega Artemisa, la qual mai va perdre el seu prestigi, en el món romà, quant a embarassos i parts, encara que Juno n'era la titular oficial.

Artemisa i Úrsula comparteixen un detall iconogràfic molt característic: les fletxes. Es creu que Úrsula va morir d'una ferida de fletxa llançada pel rei dels hunes. La diferència és que la deessa llança les fletxes i santa Úrsula les rep, però si atenem a la màxima de Marshall McLuhan que diu que en iconografia el mitjà és el missatge, hi podem trobar la relació. A banda de la fletxa, l'únic atribut d'Artemisa heretat pel cristianisme ha sigut l'arc, el qual figura sublimat en forma de lluna en les representacions de la Immaculada Concepció de la Verge Maria. Alguns veuen la recuperació en aquest fet del caràcter lunar que va tenir Artemisa i la seva relació amb el cicle menstrual. Les festes en el santuari de Brauron dedicades a Artemisa es dividien en dues celebracions consecutives: la primera relacionada amb la seva advocació de deessa caçadora i la segona amb la de protectora de la dona i també com a defensora de la castedat. El mite de Calist ens diu: «Ártemis exige a sus compañeras la misma castidad perfecta que practica ella. Cuando Zeus sedujo a una de ellas, Calisto, hija de Licaón, Ártemis observó que estaba encinta. La transformó en una osa, llamó a la jauría y Calisto habría sido perseguida y destrozada por los perros si no la hubiera acogido en el Cielo Zeus, quien luego puso su imagen entre las estrellas» (Higini: Astronomía poética). Seguint el mite, en el festival àtic en honor a Àrtemis hi apareixien dues nines vestides d'óssets. Com l'óssa domada o caçada, símbol de la maternitat, les nines necessitaven una guia en el seu pas de l'estat "salvatge" de la infància a la "doma", que significava la seva entrada en la societat. Els festivals quadriennals celebrats al santuari de Brauron, de gran importància, eren coneguts com arkteia, terme derivat de "arktos", ós, i les allotes consagrades a Artemisa s'anomenaven "óssets". Durant els festivals les nines d'Atenes abandonaven el món de la infància i entraven en l'esfera prèvia a la maduració que les portava directament al matrimoni. Les nines d'entre 7 i 8 anys realitzaven una cacera, nues, per perdre d'aquesta manera el seu salvatgisme quedant preparades per la maduresa sexual. Les nines de 10 anys es vestien per primera vegada el krokotós, un vestit ritual curt que simbolitzava el pas definitiu a la maduresa que culmina amb la primera menstruació. A més, es celebrava una dansa ritual, en què les donzelles anaven vestides amb túniques de color safrà (color litúrgic i emprat en les noces romanes) i portaven màscares d'óssets. El culte a l'ós es remunta al Paleolític Superior, moment en què l'home s'enfronta a ell pel domini de les coves. La pervivència d'aquest culte es pot manifestar actualment en la mentalitat col·lectiva en el fet que encara avui dia es continuen regalant als infants óssos de peluix.

El darrer acte cerimonial consistia en què la sacerdotessa amb un fallus artificial s'encarregava de rompre l'himen de les iniciades amb la finalitat de facilitar les seves posteriors relacions conjugals.

La princesa cristiana que tenia per nom Úrsula, que en llatí significa "óssa petita", s'ha volgut vincular al compliment d'una promesa feta a Artemisa, o a Freya anomenada Ursel, durant un part o un embaràs problemàtic. Artemisa fou la germana bessona d'Apolo, fills de Zeus i Leto, qui els va parir a l'illa de Delos, després de superades nombroses dificultats, totes derivades de la persecució de la gelosa Hera la qual a més, no va voler enviar la seva filla Ilitia, la deessa dels parts, en el seu auxili. El naixement es va produir en el mont Cintio, davall una palmera a la que es va abraçar Leto fent pressió en el sòl amb els genolls, per facilitar el part. La primera en néixer va ser Artemisa, qui recent nascuda, va ajudar al seu germà a néixer.

A Mallorca, a banda de la tradicional festa de les Verges també era importantíssim celebrar la finalització de la llaurada i la sembra. Ho feien amb una bunyolada, en la que hi intervenien tots els familiars i els llogats de la possessió. En retirar de la jornada, el pareller major iniciava el res del Rosari, una vegada acabat, encenien el foc de la llar per cuinar el sopar. Com no podia ser d'altra manera s'acabava amb un bon ball, sempre encetat pels llauradors, i en ocasions s'hi convidaven glosadors.

És creença que la sembra ha de fer-se poc temps abans de Tots Sants per tal de què les animetes dels avantpassats la protegeixin i facin germinar la llavor. La tradició cristiana ens diu que el primer sembrador va ser Déu, i que va ser ell qui va ensenyar a Adam.

Un dels antics ritus de sembra consistia en enterrar carn d'una víctima sacrificada en el camp, amb l'objectiu d'assegurar la fertilitat i com a cerimònia màgica de fecundació. Segons la llegenda egípcia, Osiris, després de mort, fou esquarterat i el seu cos escampat i soterrat per tot el país, que esdevingué fèrtil. Osiris fou simbolitzat amb dos bous, que foren els primers que varen llaurar els camps i que van instruir l'home en aquesta tasca. Isis voltà per tot Egipte cercant el cos escampat del déu, al qual cantava himnes i cançons funeràries, cançons que esdevingueren cançons de llaurar que els pagesos cantaven implorant la benignitat de déu per fer fructificar la llavor que sembraven. A més, els antics egipcis dedicaven un bou sagrat a Osiris, bou que havia de ser obligadament roig i que cada any era llançat al Nil. El sacrifici d'una víctima per fer fructificar els sembrats recorda els misteris d'Eulisis i està estretament relacionat amb el culte als morts.

A Mallorca solien guardar uns talls d'ovella que havien mort per celebrar l'acabament de la sega, perquè se'ls mengessin els parellers en llaurar, amb la creença que aquella carn els hi donaria força i braó per fer els solcs més profunds.

ELEMENTS FESTIUS DE LA CELEBRACIÓ DE LES VERGES

La llegenda de Santa Úrsula

Santa Úrsula, del llatí "óssa petita", va ser una allota cristiana nascuda possiblement a Cornualla, entorn al segle IV. La tradició que narra el seu martiri no té base històrica i es dubta de la seva existència.

La font principal per la llegenda de santa Úrsula i les 11.000 verges és el Liber revelationum de sacro exercitu virginum Coloniensium, escrit entre l'any 1156 i 1157 per la monja benedictina Elisabeth de Shönaue sobre la base de la Passio de la santa escrita el segle X. Úrsula era filla de Deonoto, o Mauro, i de Daria, reis de Bretanya. La bellesa d'Úrsula va arribar als oïdes del rei pagà d'Anglaterra, qui va enviar emissaris per demanar la mà de la princesa pel seu fill Eteri, amenaçant a més amb la guerra si no es veia satisfet el seu requeriment. Úrsula havia consagrat la seva virginitat a Déu però per evitar la guerra, va acceptar la petició imposant algunes condicions: que se li subministressin 10 donzelles en qualitat d'amigues, 1000 serventes per cada una d'elles i per ella mateixa, i una flota per viatjar i conèixer món durant 3 anys, temps que considerava suficient per a que el príncep Eteri es preparàs pel baptisme o desistís de l'afany de contraure matrimoni amb ella.

Reunida l'expedició, santa Úrsula es disposà a peregrinar a Roma. Remuntant el Rin varen arribar a Colònia, on un àngel se li va aparèixer per comunicar-li que en aquesta ciutat trobaria el martiri durant el viatge de tornada. Eteri rep el baptisme i parteix a Colònia per rebre el martiri juntament amb la seva promesa. Varen desembarcar a Basilea per seguir el viatge a peu fins a Roma. El papa Ciríac (d'existència desconeguda) sortí a rebre-la i ell mateix per revelació divina també va saber que trobaria el martiri juntament amb Úrsula. Va renunciar al papat i es va unir a l'expedició.

A Roma, dos generals de l'exèrcit, Màxim i Africà, alarmats per la devoció que despertava la comitiva per allà on passava, varen decidir matar a les donzelles. Li varen fer saber al cap dels hunes que les onze mil verges cristianes arribarien a Colònia en el seu viatge de tornada a Bretanya. Quan les donzelles desembarcaren a Colònia hi trobaren la mort. Enmig de la matança, el rei dels hunes va veure a Úrsula i es va enamorar d'ella. Li va prometre respectar la seva vida si es casava amb ell, però al negar-s'hi, l'hune li va clavar una fletxa en el cor. Totes les verges foren enterrades allà mateix, lloc que a partir del segle XII es coneixerà amb el nom de Camp d'Úrsula.

La llegenda es basa en una inscripció del segle IV o V a l'església de Santa Úrsula de Colònia, que es deia que havia estat edificada sobre el lloc del martiri de les santes. La inscripció diu:

“DIVINIS FLAMMEIS VISIONIB. FREQUENTER / ADMONIT. ET VIRTUTIS MAGNÆ MAI / IESTATIS MARTYRII CAELESTIVM VIRGIN / IMMINENTIVM EX PARTIB. ORIENTIS / EXSIBITVS PRO VOTO CLEMATIVS V. C. DE / PROPRIO IN LOCO SVO HANC BASILICA / VOTO QVOD DEBAT A FVNDAMENTIS / RESTITVIT SI QVIS AVTEM SVPER TANTAM / MAIESTATEM HVIIVS BASILICÆ VBI SANC / TAE VIRGINES PRO NOMINE. XPI. SAN / GVINEM SVVM FVDERVNT CORPVS ALICVIIVS / DEPOSVERIT EXCEPTIS VIRGINIB. SCIAT SE / SEMPITERNIS TARTARI IGNIB. PVNIENDVM/”

Actualment l'opinió més generalitzada és que la llegenda és totalment fictícia. Sí que existia una tradició antiga a Colònia, cap al segle V, que hi havia hagut unes joves màrtirs, però el seu nombre era d'entre dos a onze noies. El nombre d'11.000 no es dona fins al segle IX i sembla que es deu a algun error de lectura de les fonts. Podria haver estat per la confusió entre el nom propi d'una de les noies, Undecimillia o Ximillia, que coincideix amb el nom llatí del nombre onze mil. Altra versió suposa que la inscripció abreviada "XI. M. V.", que vol dir "onze màrtirs verges", va ser erròniament interpretada com a nombres romans, llegint-la com a "onze mil verges". Un autor del segle XI diu que l'error prové del fet que, en trobar unes relíquies, una anotació deia que eren d'una noia anomenada Úrsula, que tenia onze anys: en llatí undecimilia, que va ser llegit com a undicimila, que és 11.000.

La devoció a Santa Úrsula i les Onze Mil Verges s'estengué arreu d'Europa durant l'Edat Mitjana i va esdevenir un motiu iconogràfic recurrent, present a moltes obres d'art.

Cristòfol Colom va batejar les Illes Verges en honor de les santes màrtirs.

La Companyia de Santa Úrsula, fundada en 1535 per Àngela Merici i dedicada a l'educació de noies joves, va prendre la santa com a protectora, per la qual cosa va ser considerada patrona de les estudiants.

Les serenades

La serenata és una forma musical concebuda per orquestra de corda, de vent, mixta, conjunt de cambra o percussió. Fou un divertiment que esdevingué molt popular durant el segle XVIII. Es tocava a l'horabaixa, entrada de fosc, i moltes vegades a l'aire lliure i amenitzava les vetllades en els jardins dels palaus aristocràtics. El nom deriva de l'italià serenata, “calmat”, “reposat”. La forma serenada és formació catalana o potser influïda pel francès serenade.

El seu origen el trobam en les balades que els enamorats cantaven al peu de la finestra de l'estimada.

En el segle XVIII constava de fins a deu moviments. Mozart en va compondre tretze, normalment en motiu d'un acte social com noces o festes cortesanes. Les serenates de Mozart comencen amb un moviment de marxa que té forma de sonata; dos moviments lents alternen amb dos minuets; els segueixen un rondó i un final brillant, que a vegades potser també una marxa.

Beethoven va compondre serenates amb trio de cordes i per flauta, violí i viola.

En el segle XIX es varen compondre serenates per orquestra (Brahms, Dvorak...). També se'n varen concebre com a cançons o lied (Schubert, Strauss, Wolf, Massenet...) o per ser tocades per un instrument, com el piano (Albéniz, Debussy i Ravel).

A Mallorca el fet d'anar a cantar serenades davant ca les fadrines i allotes era molt comú, i no tan sols es centrava en la revetla de la festa de Les Verges sinó que també era costum fer-ho en les festes patronals de cada poble o també per Santa Catalina. A més, un fadrí també podia anar a fer serenades sense cap motiu festiu, sinó tan sols per manifestar el seu amor a l'estimada.

“(25 de novembre) [Santa Catalina] Santa Catalina. Per Santa Catalina, a Llucmajor feien bunyols. En fan, encara, a Banyalbufar, on me digueren que n'hi ha de quatre castes. 1) Bunyols de vent; 2) bunyols de patata; 3) bunyols de boniato; 4) bunyols tovats. Durant la nit del dissabte de Sta. Catalina, a Banyalbufar els joves fan una serenata a les allotes Catalines, posant-se davant ca seva. Enguany (1951) les feren tard, passat la una del vespre, quan ja no hi ha llum. Així a les fosques és com a més poètic. Les Catalines obsequiades amb serenades, l'endemà obsequien amb bunyols, sucs, pastes als cantadors. Per Santa Catalina, a Bunyola, feien fogaró o 'focateres' que deien a Bunyola. A Sant Joan, a l'escola primària, fèiem vacances per Santa Catalina, una excursió i menjàvem bunyols. Sa usança de fer bunyols devia esser general. Hi ha una cançó que diu 'Santa Catalina ve,/ cada any, amb so més ventós./ Sa Madona de Son Moix/ prometé an es llauradors/ bunyols, i no los ne fé'. Santa Maria, vid. 22 oct. Bunyols. A Sant Joan, els allots de l'escola feien, a fora vila, un fogaró. A Porreres, davant el foc cridaven: 'Binerbó de Santa Catalina' (Binerbó= fogueró) També cridaven 'binerbó' pel fogaró de matances. La costum de fer fogarons per Santa Catalina és pròpia de Cura i la segueixen els pobles del mitjorn de Mallorca. La vigília de Santa Catalina, s'encenen molts de focs en veure el de Cura damunt Es Morro d'En Moll. Per la vista dels fogarons vist des d'En Morro d'En Moll 'El horizonte sin luz está mordido de hogueras'. García Lorca.”



Com ho celebrem?

Na Morta, sa macarró,
an es fadrins fa bunyols;
a quartillo paga ets ous
per donar an En Barceló.

2 D'OCTUBRE, DIA DE L'ÀNGEL DE LA GUARDA

El Costumari Català d'Amades ens conta que al llarg d'aquest dia el dimoni tresca sol pel món intentant fer totes les polissonades que pot. Segons la creença popular l'Àngel de la Guarda té el diable fermat amb cadenes per tal de no deixar-li fer el mal que voldria. El dia 2 d'octubre, per celebrar la seva festa, el deixa anar. Per aquest motiu es creu que el dimoni té una ascendència espacial damunt dels qui neixen el dia 2 d'octubre. Tal dia com avui, era costum de bon matí, des del llit mateix, resar la cançó Les dotze paraules, cançó que guardava del diable. Al Cançoner 2.0 la podreu trobar recollida al Cançoner Ginard.

Amades ens proporciona tota una sèrie de consells ben curiosos per tal de preservar-nos de les malifetes del dimoni: cremar pebre, romaní i palma cristi; evitar pronunciar la paraula boc; ruixar les graneres amb aigua beneïda o perfumar-les amb fum d'herbes; portar una mica de ferro al damunt; rentar-se les mans abans de sortir de casa. Si pronunciau tan sols el nom del dimoni, aquest es dóna per cridat i pot comparèixer per esquivar-lo cal afegir el nom d'algun personatge sagrat, a Mallorca Jesús sant Antoni.

Avui cal no menjar res amb els dits, que és com ho fa el dimoni i si es fa ha de ser només amb tres dits. Si avui s'apaga el llum sense causa justificada és indicatiu de la presència del dimoni.

S'ha d'evitar fer sol res d'allò que ordinàriament es fa en companyia. Tampoc es pot menjar sol si la taula està parada per més d'una persona.

És un bon dia per fer-se tirar les cartes perquè el dimoni les ajuda a parlar, millor si és el vespre però no al punt de les dotze que és quan el dimoni fa les seves devocions i s'enfada si el distreuen. També és el dia que les tiradores de cartes se les poden tirar a elles mateixes sense tenir cap dany. Però, perquè les cartes no se'ls girin en contra, han de pagar el que costa fer-les tirar. N'han de donar almoina al primer captaire que passi, i si no en passa cap, han de tirar els diners per la finestra amb la mà esquerra i per damunt l'espatlla. Els recull el dimoni i en compra tabac.

Si fa vent és perillós sortir de casa, és senyal que el dimoni muda de casa, també es creu que les ventades poden ser degut a que el dimoni es casa.

Si es troba una moneda pel carrer no s'ha de collir perquè l'ha llançada el dimoni per escampar el mal.

El dimoni és el pare de tots els moixos, els negres li fan d'agent i confident. Si s'escarneix el miolar dels moixos, el dimoni s'enfada perquè es pensa que es burlen d'ell.



4 D'OCTUBRE, SANT FRANCESC

A Mallorca hi havia molta devoció per sant Francesc, sobretot entre la gent del camp, perquè segons la creença el procurava bones collites de blat.

El Pare Ginard en el seu Calendari Folklòric ens dona compte d'un costum molt antic de Manacor que era el repartiment dels anomenat panetets de sant Francesc.

“Panetets de Sant Francesc

A Mallorca, sant Francesc és invocat ‘perquè mos doni el pa de cada dia’.

A Manacor hi ha la costum antiquíssima de repartir, el dia de la festa de sant Francesc, que no la fan precisament, el dia 4 d'octubre (l'any 1957, la celebraren el primer diumenge de novembre. A Manacor, a la parròquia principal hi ha un potent germandat de Terciaris franciscans), uns panetets beneïts a l'església i per les cases del poble. En fan moltíssims. Una setmana abans ja s'hi posen. En fan dues quarteres de farina. Són de pasta de llevat, rodonencs, un poc més petits que un duro de plata i amb les cinc llagues marcades. Se guardes, en donen als malalts i també se'ls mengen de tot d'una quan són rostidets.”

El blat de sant Francesc era el que se sembrava dins la setmana de la festa del sant i es tenia la creença que era el que anava més bo en la collita.

“Els pagesos de Mallorca tenien molta de fe en el blat de sant Francesc, o sigui en el blat que sembraven dins la setmana en què s'esqueia la festa del seràfic pare. Aquesta costum s'és perduda i a tota Mallorca sembren el blat més tardà i per les terres grosses, com és ara per Sant Joan, el sembren durant la novena de la Puríssima. Diuen que molt primerenc, el blat cuca. Però no saben fugir del calendari religiós. Volen que el sembrar el blat, lo mateix que l'altra aresta o llegum vagi presidit per qualche personatge del calendari religiós.”

“Sant Francesc és encara ara invocat pels nostros camperols ‘perquè mos doni el pa de cada dia’ i li resaven un parenostre, abans de posar-se a menjar, precedit per les susdites paraules. Aquesta costum, viva encara, se troba fins i tot als pobles on mai hi hagut convent de franciscans.”

“A Manacor per la festa de Sant Francesc els Terciaris reparteixen uns panetets beneïts a l'oferta i llavors també en donen a tothom qui en vol. Duen una marca amb les cinc llagues. Això fa joc amb allò de resar a sant Francesc un parenostre, perquè ens doni el pa de cada dia. Aquests panetets són molt preuats per la gent devota. En fan a covos.”

La diada de Sant Francesc també era la pròpia per encistar les figues.

“Per Sant Francesc encisten les figues. Van a cercar el fonoll corresponent i les fulles de figuera que calen per separar els sostres. Manacor.”

“Per Sant Francesc, compren l'arròs o se proveeixen d'arròs el qui en compren per una temporada. Manacor.”



“Això de les figues i l'arròs se relaciona amb què els nostres pagesos consideraven sant Francesc, pare de la Providència. Ell vivia de la taula de la Providència, perquè hi confiava en absolut. Na Maria Antònia Salva té una poesia a Fra Juníper Serra, publicada a ‘El Heraldo de Cristo’, any de la peregrinació a Petra, on se parla o recorda el ‘blat de sant Francesc’.”

18 D'OCTUBRE, SANT LLUC

Sant Lluç és el patró dels pintors. A Ciutat estaven aplegats en un mateix gremi els pintors, els escultors i els dauradors.

“El dia de sant Lluç cullen les nesples que encara són verdes, però les estenen damunt un canyís i a poc a poc maduren. Artà”

“Els alls forasters se sembren per octubre devers Sant Lluç. St. Joan”



20 D'OCTUBRE, REVETLLA DE LES VERGES

És la nit en què estols de joves surten a cantar les serenades a les fadrines i allotes.

“(21 d'octubre) [Les Verges] Per les Verges. A Banyalbufar fan serenades a les fadrines per les Verges (també en feien a Llucmajor i me pareix que encara dura aqueixa costum) però a Banyalbufar no usen d'instruments sino que canten. Fan serenades per quasi totes les festes (en la vigília) de les allotes a Banyalbufar i llavors elles obsequien els cantadors. Fan les serenades a altes hores de la nit, cantant amb tota la gorga.”

“(21 d'octubre) [Les verges] La setmana de les Verges és dolenta per sembrar blat, perquè cuca molt, si es sembren aquesta setmana. Llucmajor. A Llucmajor fan serenades a les allotes el vespre abans de les verges. N'hi ha que, acabada la serenada, obrin als sonadors (una xaranga sol esser) i els obsequien amb galletes, bunyols i un glop de suc. A Llucmajor fan molts de bunyols per les verges i mengen ensaïmades frites.”

El Pare Ginard ens descriu com era aquest costum a Palma, i es plany com ha canviat l'antic costum car avui dia, segons ell, hi manca emoció.

“La vigília de les Verges a Ciutat

Les serenades la nit de les Verges era una bella i romàntica costum.

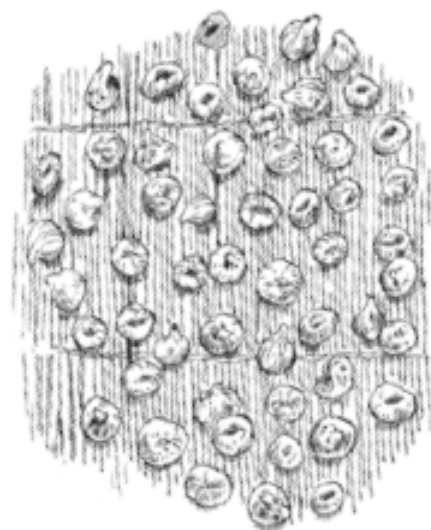
Les serenades es feien pels mateixos pretendents o enamorats amb el concurs d'alguns amics que actuaven desinteressadament. Les allotes que rebien la serenada solien sortir al balcó per agrair l'obsequi o encenien, per demostrar que n'eren adonades la llum de l'habitació pròpia o de qualsevol que donàs al carrer. Moltes obsequiaven als enamorats i altres sonadors amb bunyols i amb vi moscatell.

Ara, si hi ha serenades i ja no n'hi ha gaire, les fan els professionals músics acompanyats dels pretendents. Però les allotes ni surten al balcó ni encenen els llums, ni fan menció de res. La serenata és sense emoció, feta per gent que no hi posa el cor i les allotes se'n desenten. Músics llogats i músics a sou, mercenaris ¿quin obsequi cordial poden tributar a les enamorades?

El vespre abans de les Verges hi havia la costum, gairebé ja extingida, de fer una serenada a les al·lotes. Eren els enamorats que les promovien. Durant tota la nit se sentien, per totes les barriades de Ciutat, sonades o tocadés, de guitarres i bandúrries per més que també s'empraven altres instruments musicals.

Les serenades eren sobretot entre les 12 de la nit i les tres d'ela matinada. A moltes cases on hi havia al·lotes joves esperaven l'arribada dels músics i després de la serenada els convidaven a menjar bunyols i a beure un tassó de vi blan o ranci.

La bunyoleria de Can Tomàs (carrer de Sant Miquel), la de Can Morro i una altra que estaven al carrer de s'Oli feien bunyols tota la nit i hi havia coes, esperant, des el matí. La gent jove recorria la ciutat i era costum llavors treure els abrics.”



21 D'OCTUBRE, SANTA ÚRSULA I LES ONZE MIL VERGES

Diada que es coneix més popularment com el dia de Les Verges. Actualment més enllà del costum de fer o consumir bunyols, no es realitza cap activitat en particular. Antigament, però, era molt comú que els infants o les fadrines anessin a cals parents i conegut a cercar el que era conegut com a penjoll. Fins i tot, en alguns pobles aquest dia no hi havia escola i s'organitzaven berenades amb bunyols i fruits de temporada.

“A Artà, els nins van a ca els padrins i ties a cercar ‘es penjoi’ per les verges. No hi ha escola i van a fer ‘sa vega’, ‘es penjoi’ és un raïm penjat a una perxa i que ja té els grans ruats i dolços com a panses. Artà. A Sant Joan, les nines de la costura anaven a passejar per les verges. Bunyols. ‘Catalans i mallorquins/ i gent de qualsevol casta/ tot això fa una pasta/ d'aquells bunyolets tan fins’. Llucmajor. Per cançons de bunyols. Vid. 25 nov. Sta Catalina. ‘Vui és Santa Catalina/ diada de fer bunyols;/ es blat va a catorze sous/ no hem de plànyer sa farina’. Llucmajor. ‘Aquest no fa més que bunyols’. ‘Aixó és un bunyol’. ‘Bunyol’ aquí té el sentit de cosa desgavellada. Llucmajor, Sant Joan. ‘Bunyols sense forat’, desbarats, dois. ‘Caure una cosa com un bunyol dins sa mel’, ‘Bunyols de vent’, ‘Bunyols amb mel’. Llubí, Sant Joan. (1) El dia de les verges, les atletes que festegen conviden els seus enamorats a menjar bunyols i ensaimades frites. Llucmajor.”

L'acte d'anar a cercar el penjoll devia donar molta alegria als carrers dels pobles car hi anaven cantant i sonant, i fins i tot, ballaven dins les cases en agraïment pel present.

“Per les Verges a Artà anaven a cercar el penjoll les nines, però també els nins, al·lotelles i al·lotells, fins i tot fadrines casadores en comparsa. Arribaven a enutjar la gent perquè se presentaven estols esbarts baldrons una darrera l'altra fent fulea. Davant les cases cridaven: ‘Es penjoll!’, ‘Madona, es penjoll!’. I n'hi havia que cantaven aquesta glosa ‘Es penjoi mos heu de dar / maldament siga coent / i així veurà la gent / que noltros sabem ballar’, i se posaven a s'altra i botejar com esburbats. El penjoll solia consistir en magdalenes, raïms (regularment calops), pomes, rosaris de nesples i tot això fermat amb fils que regularment els infant, tot mesos, duïen amb les mans pel carrer. Però a vegades, donaven pebres coents o qualsevol cosa per decantar-se de davant la encaradissa patulea. No anavane únicament a cals padrins o a ca les ties, sinó per tot. D'això, ja han passats bé cinquanta anys. I duïen pel coll una relíquia, com una medalla amb una relíquia o un santet. Per les Verges se posaven relíquies a Artà.

Anaven amb guitarres formant estols i duguent fins i tot covos per anar a cercar els penjolls. Això eren estols de jovent. Se penjaven (sobretot els nins) el penjoll pel coll els nins i fins i tot allots més grandets.

A vegades, duguent-ho ansa per ansa, anaven amb una senalla o cove a fer la volta, la capta, la questa i arreplegaven: nesples, atzeroles, serves, codonys, pomes, qualche meló i tot, raïms, magranes i, per reure, duïen rosaris d'alls, nous, quequis.

La gent tenia les coses aguiades, preparades, a punt, a la mà per quan se presentessin els petits o la jovenalla.”

El Pare Ginard també ens conta un curiós costum propi de les monges del convent de Santa Magdalena de Ciutat.

“(21 d’octubre) [El dia de les Verges] El dia de les Verges i el dissabte de Tots Sants solien donar bunyols als collidors d’oliva al camp. Artà.

Al convent de Santa Magdalena de Ciutat. El dia de les Verges, s’acostuma que fan Priora una de les novícies. El dissabte en fan al refetor se fan músiques i canten i van a fer serenades a les cel·les de les malaltes. El dia de les Verges fan una novícia priora per aquell dia. També elegeixen una vicària. I les que a vegades és una professor. Noves autoritats conventuals, visiten, inspeccionen les oficines, el torn, la sacristia, l’enfermeria i presideixen el dia de les Verges els actes de Comunitat. (Relació de la meva neboda Maria).”



27 D'OCTUBRE, SANT JUDES TADEU

A Mallorca les fadrines en edat de casar que no festejaven, feien una quarantena a sant Judes. Durant 40 dies li resaven: el primer dia un credo, el segon, dos, i cada dia anaven augmentant d'un fins arribar a 40. Les més desesperades n'hi feien dues, després dels 40 dies seguien resant cada dia un credo menys fins als 80 dies. La pràctica era més eficaç si es feia al punt de mitja nit. Per no descomptar-se, cada dia feien un nus a una corda. Si s'equivocaven el compte el sant s'enfadava i no els procurava casador i els enviava una desgràcia.

Diuen que els qui neixen el dia de sant Judes Tadeu són xucladors. Tenen com una taca de sang al coll i poden guarir de gràcies. Guareixen la ràbia xuclant la sang de les ferides.

30 D'OCTUBRE, SANT LLEONARD

A Mallorca, els teixidors de llana veneraven sant Sever, i també a sant Lleonard. L'estamper Guasp, de Palma, va imprimir una estampa molt curiosa per a la confraria dels teixidors, es veuen els dos sants patrons i enmig un teler i estris de l'ofici. Segurament la devien posar penjada a les parets dels obradors, enganxada amb clava-sants, mena de pasta feta amb farina i aigua i emmarcada amb unes tires de paper de colors o retalls de teixit.

Si a fora Mallorca vas,
no menjaràs si en tens ganes;
aquí menjaràs magranes
agres, dolces i aubars.

Què menjam?

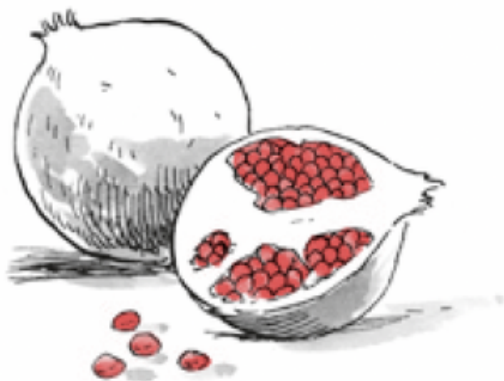
Comença el fred i dins la cuina es tornen a preparar de bell nou els cuinats, les sopes i els aguiats. Segons els experts el rebost s'omple per servir a la cuina més contrastada i rica de l'any, ben perfumada i complexa.

“Les Verges:

Temps de bunyols i magranes. Venen per aquests dies es tords i estornells per passar l'hivern arrezerats en les nostres garrigues, pletes i pinedes que fan bon joc amb el llom i els esclatasangs. Esclatasangs amb llom i xuia fresca és una menja digna de la taula d'un rei.”

Es recullen productes del bosc, essent els bolets els productes de tardor per excel·lència: esclatasangs, picornells, llenegues, bolets de bou, gírgoles, i molts d'altres. Es poden cuinar o afegir a tota casta de plats: arrossos, fideus, aguiats, remenats, torrats, amb carn, peix, ous...

El camp ens ofereix verdures i hortalisses: carabasses, cols, colfloris, albergínies, pebres, moniatos, patates, alls... i fruites: castanyes, magranes, codonys, figues, mandamines, taronges sanguines, caquis, pomes, peres, nous, ametlles, avellanes...



La verema ens ha procurat el vi i comença la temporada de collir oliva per elaborar l'oli.

També és temporada de caça i podem obtenir llebres, perdius, guatlles, coloms salvatges i tords. De la mar arriben les primeres llampugues, verderols i bones sípies.

Comença la temporada de formatjar.

“(Octubre) [Formatge] Formatge. 20 i 21 maig, I. Vid. 27, 28, 30 oct. Per aquest temps me pareix que si fan formatge. Aclarir el folklore del formatge. Procediments antics. ‘Madoneta, madoneta,/ jo qui som tan bon atlot/¿no'm deixareu fer un clot/ par damunt es serigot/ a davall sa busquereta?’. Llucmajor. ‘Sa busquereta’ surt quan la llet comença a bullir i la solen llevar amb sa llossa. Fan el formatge. Lo que queda és llet formatge. De la llet formatge en treuen el brossat. Lo que resta després del brossat és el ‘serigot’ que el donen als porcells i als cans.”

En definitiva ens preparam per afrontar l'hivern i amb tots aquests productes ens procuram les reserves nutritives. I sobretot, amb aliments rics en fècules i sucres.

Un altre producte que era molt preuat era el safrà.



“(Octubre) [Safrà] Safrà. Cançons, frases, contarelles, usos. ‘El safrà se ven, diuen a pes d'or’. Ariany. ¿Qué sap s'ase d'ensafranar, si no ha menjat espiciat mai? Arròs engrogat= ensafranat. A Inca, a Llubí, a Sant Joan i supòs que altres pobles no tiraven al femer les flors on n'havien tretes safrà, sinó que les duïen al torrentó (Inca) o les deixaven pels carrers i recons del poble. No sé quin inconvenient duia als fems. Sobre la gaia a llenca de terra on sembraven el safrà hi posaven pallús de faves. Sant Joan. Sembren el safrà a un recó o corneló d'una peça de terra i el redol sembrat tenia forma de triangle o forma quadrangular. Hi escampaven per damunt el safra sembrat, per damunt les cabeces del safrà, pallus de fava. Sant Joana. Se deia, a Sant Joan, que a l'Argentina el safrà era contrabanda. I que uns santjoaners que anaven a l'Argentina per passar safrà el posaren dins les colleres noves de guarnicions de bisties. Sant Joan.”

Serves, codonys, nesples i magranes són els fruits estrella de la tardor.

“Serveres, codonyers i nesplers

Hi ha poques serveres, codonyers i nesplers a Mallorca. Condonyers i nesplers se posaven per les voreres dels marges i dels torrents i síquies. A Inca, per la part de l'Empalme n'hi ha de serveres. ‘Amb temps i amb palla maduren les serves’. A Sant Joan he vist posar pedres damunt el forcat de les branques de les serveres perquè fessin més fruit. A Ariany també posaven pedres a les pereres i pomeres. I probablement per Inca, segons me diuen, també carregaven pedres a certs arbres fruitals. Servers, codonys, pomes tardanes. [Fruita tardonal, II]”

Els codonys no sols eren menjats sinó que també eren emprats com a ambientadors dins les caixes i guardarobes.

“Codonys

Posaven condonys dins les caixes i guardarobes i no sé si també pomes.”

Les fases de la Lluna s'havien de tenir en compte a l'hora de realitzar les tasques agrícoles com les de collir nesples i sembrar julivert.

“(18 d'octubre) [Sant Lluc] Per Sant Lluc, nesples pelluc. Vid. Tom VI, 18 oct. Les nesples són fruita coronada com les magranes les figues de moro i també, segons alguns, els aglans. Les fruites que porten duen tenen corona, són la base d'un joc infantil per endevinar el pensament. Els murtons també duen corona. Els aglans més que corona duen gorra o solideo o boina amb un mamelló o petita borla enmig. A Villafranca, treien nesples a la taula en el sopar de matances i per a Nadal. Les nesples s'han de collir per la lluna vella de Sant Lluch. Sino les hi cullen, s'arrufen, això es no maduren i no se'n poren posar cap a la boca. La lluna vella és bona per moltes coses. Endemés de les nesples que s'han de collir per Sant Lluch, si ja és lluna vella (sinó han d'esperar) els pèsol per bollir, les parades de julivert s'ha de sembrar en lluna vella. Llucmajor.”

Els fruits com les magranes, les nesples, l'atzarola o el codony són anomenats fruits que tenen corona.

“(Octubre) [Magranes] Magranes. Vid. 21 octubre. ‘Perdre s'ase i ses magranes’. Sant Joan- Hi ha uns panerets que se diuen ‘magranetes’. Diuen ‘badocs i badocar’ dels qui estan com encensats i boca oberta. Deu fer referència a que els badocs estan amb la boca ben badada. Les magranes [i els badocs] duen corona, son fruita coronada (1). A darreries de juny, els badocs estan a la plena. Per moltes voreres, hi ha magraners i fins i tot, a vegades serveixen de barndissa. Les magranes son tot ventre i corona. El P. Granada té una bella descripció de la magrana. Introducció del símbol de la Fe. Parte primera, cap. X. S.III de ‘Obras de P. Granada’. (pág 52 edición MDCCC) t. IV. Està al nostre convent de Llucmajor. Carner a ‘Els fruits saborosos’ hi té ‘Les magranes flamejants’. Els grells de les magranes formen un bell empedrat de grans o fortes mollars. Temps de magranes. Hi ha magranes dolces, agres, aubars, agre-dolces. (Hi ha una cançó de magranes) (1) Endemés de les nesples, figues de moro, magranes i aglans, també diuen a Artà que son arbres amb fruit que té corona l'atzarolera, codonyar, perera i perotera. Diuen ‘es cirerers de pastor se poren empeltar d'es fruits que tenen corona’. Artà. Els lledons me pareix que també duen un rudiment de corona.”



L'elaboració dolça per excel·lència d'aquest mes són els bunyols.

“(21 d'octubre) [Les Verges] Donaven bunyols als qui feien serenades. Llucmajor. El dissabte de les verges fan serenades a les atlotes. Les nines solen fer un eixida al camp o un pancaritat i se'n duen penjois i magranes. Vid. Carpetà amb retalls 21 octubre. El dimoni cucarell(va neixer en temps de magranes/ Sa mare tenia ganes/ de tocar-li es clotell. Sant Joan. [variacions: de tirar-lo an es bordell]. A Lloret, cantaven cançons amb guitarra davant la casa de les atlotes. I elles, l'endemà donaven als joves amics i que cantaren suc i bunyols amb mel. A Bunyola, per les Verges, solen fer amb filat, les millors caçades de tords. Els tords venen a finals de setembre o principis d'octubre. Cerquen la muntanya i els redols humits perquè viuen de olives (se mengen només la pasta) i de cucs. En acabar-se l'oliva davallen al pla i marna i peguen a la llentiscla. . Per les Verges, començaven a fer

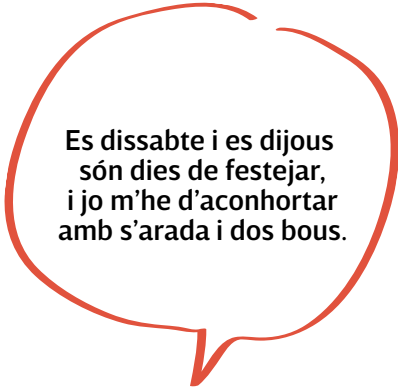
bunyols. En fan per tots Sants [a Petra, mentre resen el saltiri pels antepassats, el vespre de tots sants, solen fer bunyols] per Santa Catalina i per les matances. Petra, Porreres. hi ha les expresions 'fer bunyols sense forat' (desbarats) i 'això es un bunyol', un doi; 'caure com un bunyol dins sa mel'. Els bunyols eren una gran llepolia. 'Bet Batai, ves-te'n a geure! -Mumare, i no hi ha llençols!/ -No saps que les varem vendre/ per anar a comprar bunyols?'. Lluçmajor. Bunyols de vent. Feien els bunyols al carrer St. Joan. Relacionada amb les magranes hi ha una cançó infantil: 'El dimoni cucarell (bufarell Inca)/ va náixer en temps de magranes/ sa mare tenia ganes/ de tocar-li es clotell'. St Joan, Lluçmajor."

En definitiva ens preparam per afrontar l'hivern i amb tots aquests productes ens procuram les reserves nutritives. I sobretot, amb aliments rics en fècules i sucres.

Un altre producte que era molt preuat era el safrà.

Què deim?

Com sabeu una de les tasques principals del camp en aquest mes és el llaurar, i en aquest sentit tenim les cançons precisament de llaurar, comunes als pobles mediterranis. Se sap que eren molts els pagesos que no els sortia fer la feina si no cantaven alhora, i tenien per cert que si no cantaven no quedava tan ben llaurat. Les cançons de llaurar es distingeixen per les tonades lentes i allargassades, semblen més una queixa que una cançó.



Es dissabte i es dijous
són dies de festejar,
i jo m'he d'aconhortar
amb s'arada i dos bous.

La festa de Les Verges ens fan rescatar les cançons de serenades. Al Cançoner recollit pel Pare Ginard estan recollides al primer volum, dedicat al tema amorós, dins la secció de festeig, car eren cantades pels fadrins que festejaven o pretenien fer-ho.

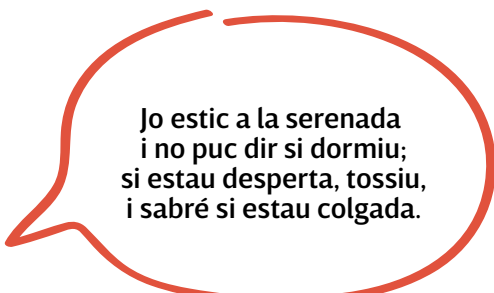
Les cançons del Cançoner Popular de Mallorca tenen molt en compte la gastronomia, i el dolç principal del mes d'octubre hi és ben representant amb una abundant selecció de cançons que tracten dels bunyols.

“Les Verges”, al món

PLANTADA DE MAI

Al poble de Camporells, a l'Aragó, se celebra una festa que inicialment era un ritus de galanteig protagonitzada pels fadrins del poble i que actualment s'ha convertit en una festa popular amb molta participació, i que no es limita als fadrins sinó que hi participen joves i vells, homes i dones. Es celebra el 30 d'abril a la nit quan un grup de joves s'endinsen al bosc i escullen l'exemplar més llustrós de xop que troben, per tallar-lo amb una destal i portar-lo al poble. L'arbre, amb molts d'esforços per part dels participants, és plantat al bell mig de la plaça del poble. La plantada se celebra amb una bona torrada.

Antigament quan acabava la plantada els joves anaven pels carrers del poble a cantar cançons, probablement jotes, a les cases de les allotes. A les que consideraven polides i simpàtiques, els deixaven una branca de boix o del mateix xop a la finestra de la casa. I a les que no seguien el joc festiu dels joves i resultaven antipàtiques els deixaven una branca de figuera o de faves.



Jo estic a la serenada
i no puc dir si dormiu;
si estau desperta, tossiu,
i sabré si estau colgada.

ELS MARIATXIS

Els grups de mariatxi o mariatxis són conjunts musicals originaris de la zona occidental de Mèxic, en particular de Guadalajara, Estat de Jalisco. Encara representant solament una de les moltes facetes regionals de la música mexicana, el mariatxi s'ha estès a altres regions del món com símbol típic de la cultura mexicana general.

La música dels mariatxis es basa en diverses tradicions musicals populars mexicanes i llatines interpretades amb un conjunt variable d'instruments. Entre aquests cal destacar els violins, trompetes, guitarra acústica, la vihuela mexicana i el guitarrón. Alguns grups varen afegir un tipus d'arpa tradicional mexicana o una flauta, però aquest darrer instrument és utilitzat més rarament. Les cançons són de molta vitalitat, expressant emocions molt populars entre la gent mexicana. És característic dels mariatxis el "grito mexicano" que es crida durant els interludis d'una cançó i que sovint ve també del públic. Un exemple n'és l'"AY YA YAY YA!" (crit que es fa des del públic, mentrestant, els intèrprets segueixen tocant la cançó). S'acostuma a cridar als mariatxis a Mèxic en festes públiques tals com el dia de les Mares (10 de maig) o el de la Verge del Guadalupe (12 de desembre), així com reunions familiars i serenates, entre altres ocasions.

LES TUNES

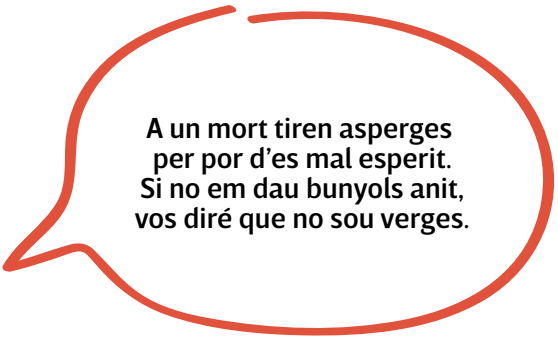
Una tuna és una agrupació d'estudiants universitaris, que vestint la indumentària pròpia de la universitat, es caracteritzen per cantar, sonar i viatjar interpretant peces musicals de folklore hispànic, fent ús normalment d'instruments de corda i percussió.

En el seus orígens estava composta per aquells estudiants que per la seva condició econòmica no podien pagar-se la universitat. Eren trobadors de mesons i fondes que cercaven guanyar-se doblers i un plat de sopa. Per aquest motiu eren coneguts com a “sopistas” i es deia que vivien de la “sopa boba”.

També se servien de les seves habilitats musicals per enamorar a les donzelles. A l'arxiu històric de la Universitat de Lleida consta documentada la prohibició als estudiants de fer serenades nocturnes sota pena de la confiscació dels instruments.

Què podem fer?

ACTIVITATS EN FAMÍLIA



A un mort tiren asperges
per por d'es mal esperit.
Si no em dau bunyols anit,
vos diré que no sou verges.

- **Feim llanternes!**

Per la tardor era costum en alguns pobles celebrar la festa de les llanternes. Cada poble tenia el seu dia però bàsicament consistia en un cercavila protagonitzat pels infants que trien les seves llanternes fetes a partir de melons, síndries o carabasses. Per tal d'elaborar la vostra llanterna tan sols heu de buidar el meló o la carabassa, fer-ne un dibuix gratant la pell, posar-n'hi una espelma a l'interior i posar-hi una ansa. Mirau si n'és de senzill!

- **Quin bunyol!**

Com sabeu el dia ja s'ha escurçat i podem aprofitar les hores de foscor per entretenir-nos a la cuina. És l'època de fer bunyols, però també podeu torrar castanyes o aprofitar per pelar i esclovellar les magranes. Voleu un truc per fer-ho? Idò les heu de xapar per enmig, sense pelar-les i amb una cullereta picar de per damunt la pell fent toquets, d'aquesta manera els grans de magrana aniran caient dins el plat tot sols!

- **Hem trobat un agre!**

El bosc i la garriga estan en la seva millor època de l'any. Podem aprofitar per fer sortides amb família i descobrir tots els secrets amagats dins els bosc. Nesples, atzeroles, esclatasangs, gírgoles, picornells... tot un rebost en plena natura! Això sí, heu d'anar en compte amb els bolets, car n'hi ha de molt tòxics, si no n'estau segurs el millor és no menjar-ne!

RITUALS COMPARTITS

- **Anam de serenades**

Sou un poc músics i vos agrada la bulla? idò animar-vos a la revetlla de Les verges a sortir a cantar i sonar pels carrers. Ben segur que qualcú vos obrirà la porta per convidar-vos a bunyols i vi dolç!

- **No tot són "Clavelitos"!**

Al Cançoner 2.0 i al Cançoner Popular de Mallorca i trobareu totes les cançons de serenades. Si voleu declarar-vos al vostre estimat o estimada el podeu sorprendre amb mots ben tradicionals de l'illa.

TRADICIONARI DE MALLORCA #12

Direcció: Carme Castells

Documentació i elaboració: Joana M. Serra

Fonts:

- AV (1992): Calendari de festes de les Illes Balears i Pitiüses. Editorial Alta Fulla. Barcelona.
- AV (2008): L'esplendor de la festa: màgia i misteri de les festes antigues. Ed. Olañeta. Palma
- Carmona, J. (2003): Iconografia de los Santos. Ediciones Istmo. Madrid.
- Valero, G.; Bueno, J.; Font, B. (2010): Les festes de Palma. Història, tradició i vigència. Lleonard Muntaner Editor. Palma.
- Font, M. (2005): Cuina i menjar a Mallorca. Història i receptes. Miquel Font Editor. Palma
- Festes.org: l'espai on comença la festa. www.festes.org
- Cançoners 2.0. www.canconerdemallorca.cat

Editat pel MUSEU DE LA PARAULA. CASA RAFEL GINARD
Sant Joan, Mallorca, 20/10/2016

