

EL PESSEBRE



En un racó de la casa, un racó privilegiat en aquets dies, hom ha muntat sobre una rústega arquitectura un paisatge muntanyenc. Amb ramatges diversos, rugoses escorces de suro i esponjosos molses hom ha creat l'aparença d'un paratge rural. Amb el seus pics nevats, les seves valls verdoses, els seus poblets arredossats en els vessants. No hi manca tampoc el seu rieró, nodrit per la fontana que raja de la roca viva, el seu pontarró ajuntant el camí veïnal d'una banda a l'altra de la riba i la clapa verda d'uns prats, en el quals pasturen unes mansoies vaques. Serra enllà, en el simulat garrigar, no hi manca tampoc el ramadet d'ovelles guardades pel pastor embarretinat. Alzinars, brugueres y ginebrons omplenen els espais sobrants entre valls i roques.

Per a donar-hi una empremta de més viva realitat, hi ha escampades per ci per llà diverses figuretes humones amb diferents actituds. L'home que llaura, la dona que mena les oquetes, l'àvia que fila...

I, destacant-se de tot, arrimat a un rocam, un casolot vell, mig enrunat, amb un Portal, damunt del qual pregona un àngel. A l'entrada un bressolet humil, amb un Nen tot resplendent, entre la Mare i St. Josep, a més d'un bou i una mula per companyia.

Davant d'aquest paisatge, rústeg i meravellós alhora, dos infants de debó resten embadalits, contemplant-ho tot amb mirada somniosa i angèlica. Innocents com el mateix paisatge, com les mateixes figures que l'animen.

Francesc X. Callicó

LA VETLLA DE NADAL



El tronc, buidat o no, s'ha menjat ja els darrers rosegons de pa sec. La mainada, que s'el mira amb cert respecte, ja fa estona que demana que es prepari el tió. Finalment, quan lesombres de la nit dolça de Nadal, —millor, de la revetlla de Nadal—, s'han estés del tot, el tió comença a complir la seva ancestral missió: la de repartir alegria. Els infants gaudeixen qui-sap-lo; els pares també i fins i tot la vella àvia deixa escapar una llàgrima de goig.

Al meu entendre, la tradicional costum del tió, pel fet d'ésser netament catalana i per la seva intimitat familiar, la sentim més nostre que cap d'altra, més corpenedora, més emocionant.

La senzilleza d'un tronc ple de pols i fins i tot la vulgaritat de l'expressió popular del: «Tió, tió, caga turró», aconseguen un encís ritual que supera de bon troç la grandiositat de l'espectacle de la festa dels Reis.

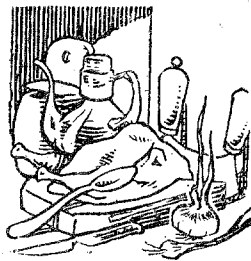
A més, aquesta tradició es viu dins la nit miraculosa de Nadal. Nit que es veu sublimada per la Missa del Gall, cerimònia excelsa dedicada al Infant-Déu.

La Missa del Gall, amb les seves cançons nadalenesques, i malgrat al gran nombre d'assistents té també un cert caire familiar; dona la impressió d'un gran grup de veritables amics que un cop l'any es reuneixen. En sortir, tot són enhorabones, encaixades i felicitacions, i és perquè, al menys en aquell moment, els homes es consideren germans.

Nit de Nadal! Nit d'infants! Pels nostres, l'alegria del tió. I l'homenatge de la Missa del Gall, pel Diví Infant. Nit de Nadal, la més bella nit de l'any, car són precisament els infants el més bell de la Creació!

Lluís Palahi

EL DINAR DE NADAL



La tria de determinades viandes per a determinades circumstàncies és quelcom d'origen molt llunyà, d'inmediata dependència amb la màgia i religió dels pobles primitius, una i altra, llavors, estretament lligades. L'elecció de les viandes destinades a un àpat festiu o fúnebre era tasca portada curiosament y carregada de simbolismes.

La tradició arriba sovint a les noves generacions, sense un certificat clar de procedència, però amb contundents imperatius de continuació, envoltats de dolç misteri, l'essència del qual, encara que no ens sigui transparent, no ens atreviríem a traïr de cap manera.

Fidels, doncs, a una tradició d'anys i anys, avui courem escudella i farcirem el gall.

L'escudella cal fer-la de la bona. Els caps i puntes del gall podran servir i també un bon troç d'aquella gallina que no volent pondre ous, hom ha decidit sacrificar junt amb el gall de cresta roja. Un os de pernil o una bola de sagí i un ramet d'aromàtiques herbes, ens fan una escudella deliciosa. No cal oblidar-se de posar pasta ben grossa, al fer la sopa.

El farciment del pollastre ha de comptar amb carn magre de porc, ben trinxada, salsitxes sense prunes i pinyons amanit amb sal i pebre, all i julivert i un ou dur picat; un de cru ens ajuntarà el farciment que apretarem dins de la panxa del gall. Ben cosit, perquè no s'escapi, el rostirem al forn, regat d'oli d'oliva un raig de suc de llimona, tres dits de vi del bo, i amb una «cabeça» d'alls, sen-

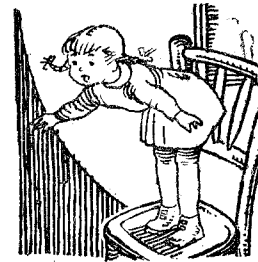
TRADICIONS CICLE N.

cera. Una hora llarga de cocció serà suficient, si es té cura d'anar-lo voltant i, amb una cullera de fusta, deixar-lo sempre ben amorosit amb l'oli abundant del fons de la rostidora.

L'escudella plena de llunes i el pollastre farcit, seran encare per molts anys, a més d'un dinar excel·lent, símbol, a casa nostra, de la diada de Nadal.

Margarita Wirsing

LA DÈCIMA



Quan després de totes aquestes manobres que es fan a la cuina —i que als homes generalment ens es vedat de presenciar— el gall arriba a la taula, el dinar de Nadal està en el seu punt dolç.

Es l'hora de la dècima, que dona al dinar sentit i qualitat.

I és que, tot i que un dinar —i més si és de Nadal— té ja de per sí la seva importància encara que no sigui més que per a corroborar allò de que «no hi ha feste més o menys sentida que el ventre no ho conegui de seguida», la DECIMA tot y la seva ingenuïtat —per altra part ben adient a la diada— hi cau com pluja fina que amoixa tot just el cor i el pessigolleja suaument, redimeix el dinar de Nadal de la seva materialitat i el salva de l'adotzenament dels dinars de festa major.

Per això, quan el gall compareix a la taula d'aquelles famílies que tenen la sort de sentar al seu voltant alguna mainada de debó, ben aviat les veus s'acallen i es fa un silenci expectant. El nen, o la nena, puja damunt la cadira, envia en les dues mans petons als comensals i felicita als pares, en vers, com l'andemà felicitarà els padrins amb motiu d'anar a cercar les estrenes.

Diu la DECIMA.

Es clar que és una dècima que la major part de les vegades no s'assembla en res a la composició mètrica que va aparèixer en el món literari a finals del segle XVI.

Durant els segles XVIII i XIX (quan la moda de les felicitacions en vers) va imposar-se tant la dècima, la de veritat i segons els canons de la Retòrica i Poètica que, de llavors (com passa avui amb les revistes infantils, que totes són tebeos) qualsevol felicitació versificada i especialment les nadalenesques s'acull al nom genèric de DECIMA, sigui quin sigui el seu número de versos.

Segons, doncs, la capacitat de retenció de qui ha de recitar-la, la dècima és llarga o curta fent cas omís de les deu ratlles reglamentàries que justificarien el nom.

Recordo que la primera que em va ésser de-