

Fiesta Popular: Tradiciones navideñas

Dado que diciembre es el mes de la Navidad, desde este newsletter no hemos querido dejar pasar la oportunidad de presentaros algunas de las tradiciones navideñas más arraigadas en España.

Turrón

Turrón es la masa obtenida por la cocción de miel, con incorporación y amasado de almendras tostadas, generalmente peladas y clara de huevo. Con estos ingredientes se elabora el turrón duro de Alicante y el blando de Jijona. El turrón de Agramunt (Lleida) lleva, además, avellanas y mantiene cierto parecido con el nougat provenzal a base también de avellanas, almendras y miel. Otros ingredientes se han incorporado con el paso de los años.



Durante un tiempo, los italianos defendieron la comarca de Cremona como cuna del turrón, aunque estudios posteriores dieron la paternidad a los árabes instalados en España. El primer documento escrito sobre el turrón data de 1603, y en él se describe cómo en la localidad de Jijona se fabricaban turrones. Los turrones de chocolate y frutas son originarios de los años treinta y cuarenta. Otras especialidades, como la yema, son casi coetáneas a las originales. El coco llegó hacia el siglo XVIII.

Mazapán

Ya en el siglo IV A.C, Arquestrando citaba que los griegos sentían aprecio por unas tortas elaboradas con almendras y miel; el austero Platón llegó a considerarlas poco recomendables para el pueblo heleno. Sin embargo dos ciudades, Venecia y Toledo, se apuntan la paternidad de su invención. De acuerdo con la leyenda italiana, el mazapán nació en Venecia hacia el siglo XVI cuando surgió la idea de fabricar un tipo diferente de pan para combatir el hambre, triturando almendras y azúcar, que fue llamado marzipane o pan de San Marcos en veneración al patrono de la ciudad. Otra historia atribuye la invención al gremio de panaderos italianos, llamados en la Edad Media hermanos de Marcos. Frente a estas versiones, cronistas de Toledo sostienen que fue a raíz de la batalla librada contra los árabes por Alfonso VIII de Castilla en el año 1212 cuando las monjas del convento de San Clemente comenzaron a elaborar cierta clase de pan a base de almendras y azúcar. Otros se inclinan por la teoría de que el mazapán habría entrado en Europa a través de la península ibérica y desde Chipre, Creta, Sicilia y Venecia, siempre de la mano de dos pueblos refinados y golosos: el árabe y el judío.

Roscón de Reyes

Actualmente el Roscón constituye un dulce típico de las fiestas navideñas que, con ligeras variantes, se come en distintos países de tradición católica (México, Portugal, Francia). En España es difícil imaginarse la jornada de la Epifanía sin un pedazo de este bollo tras la comida familiar de Reyes, aunque la forma de comerlo ha ido adaptándose progresivamente a los gustos del consumidor. El secreto del sabor inigualable del Roscón está en una exquisita mezcla de harina, levadura, azúcar, mantequilla, huevos, ralladura de cítricos, agua de azahar, frutas escarchadas y almendras.

Este dulce, uno de los más antiguos de Navidad, tiene un origen pagano. El Imperio Romano celebraba la llegada del año nuevo el 1 de marzo. Los romanos atendían a las leyes del tiempo, porque al llegar la primavera desbordaban de vida árboles y plantas y la luz aumentaba, lo que hacía creer que comenzaba un nuevo ciclo anual. En aquellos tiempos, desde mediados de diciembre a finales de marzo tenían lugar las fiestas de invierno, durante las cuales Roma celebraba la protección de sus dioses. Años más tarde, la Iglesia logró cristianizar esas fiestas paganas superponiendo la fecha del nacimiento de Cristo al solsticio de invierno. Con motivo de aquellas fiestas se elaboraban unas tortas redondas hechas con higos, dátiles y miel que se repartían entre plebeyos y esclavos. En su interior se introducía una haba seca y al afortunado al que tocaba la legumbre era nombrado rey de reyes durante un corto periodo de tiempo. Hacia el año 1000 la Iglesia había logrado transformar el espíritu primitivo de la fiesta de tal modo que en diversos lugares de Francia la figura del "rey haba" recaía sobre el niño más pobre de la ciudad. Felipe V importó en España esta tradición del roscón como culminación de las fiestas de Navidad, desprovisto de todo simbolismo y cubierto de frutas escarchadas con alguna sorpresa escondida en su interior.

Uvas con las campanadas de nochevieja

La tradición de tomar las doce uvas se remonta tan sólo a principios del siglo XX. La implantación de esta costumbre, no se debe a motivos religiosos o culturales, sino más bien a meros intereses económicos. En la Nochevieja de 1909, los cosecheros, en un esfuerzo desesperado de imaginación, consiguieron desembarazarse del excedente de uvas de ese año inventando el rito de tomar las uvas de la suerte en la última noche del año. Por cada campanada se toma una uva, 12 en total, pero son pocos los que logran superar la prueba sin atragantarse.

Reyes Magos

En España, la tradición es que los niños escriban una carta a los Reyes Magos que se envía días antes del día de Epifanía. En este día, popularmente conocido como Día de los Reyes Magos (6 de enero) se consume el deseado roscón de reyes que contiene una sorpresa en forma de figurilla (quien la encuentre tiene que ponerse una corona de cartón) y un haba (quien la encuentre tiene que pagar el roscón). En muchos lugares es también tradición dejarle algo de comer y beber a los Reyes Magos y sus camellos. Los platos al día siguiente aparecen vacíos y en su lugar aparecen los regalos que los niños han pedido en sus cartas.



El día anterior se realiza una cabalgata de Reyes Magos en diferentes lugares y ciudades de España donde aparecen los reyes magos con los regalos que durante esa noche ofrecerán a los niños.

San Mateo es el único evangelista que menciona a los Reyes Magos aunque no dice que fueran reyes, sino magos. Hasta el siglo IV no se estableció en tres el número de los reyes magos. Por la misma época se decidió que uno de ellos fuese negro e incluso después del descubrimiento de América, en el siglo XV, se representó en ocasiones a Baltasar como un jefe indio. En el siglo IX se les designó por primera

vez con sus nombres actuales y en lo que se refiere a la estrella que les guió, se hicieron conjeturas sobre una triple conjunción de los planetas Júpiter y Saturno a su paso por Piscis. La tradición afirma que esa gran estrella roja, una vez su cometido providencial, estalló como una flor de luz, que sus trozos se esparcieron por todo el mundo y que esos fragmentos se convirtieron en rubíes.

El Arrastre en Algeciras (Cádiz)

En Algeciras (Cádiz) existe una tradición única. En los días previos a Reyes los niños reúnen latas vacías y preparan con ellas "arrastre", que en la mañana del 5 de enero (día del arrastre de latas) arrastrarán por todo el centro de la ciudad, armando gran escándalo, para llamar la atención de sus majestades los Reyes de Oriente y que no se olviden de visitarlos por la noche. El origen de esta tradición se encuentra en el mito del gigante de Botafuegos (un monte cercano), que en la víspera de Reyes formaba una gran nube gris sobre la ciudad para que los reyes no pudieran ver las casas donde vivían los niños y el arrastre se hace para ahuyentarlo con el ruido y prevenir que forme la nube.

El Olentzero

Lo más significativo y peculiar de la Navidad en Navarra y País Vasco es la figura del Olentzero.

El Olentzero es su Santa Claus particular, un carbonero inteligente y bonachón con una desmedida afición por el vino y la buena comida, que habiendo ido a trabajar al monte, y habiéndose enterado del nacimiento de Cristo, baja enseguida al pueblo cargado de regalos para los niños a comunicar la buena nueva. Al anochecer del 24 de diciembre se puede ver el desfile del Olentzero, en forma de gran muñeco, y escuchar la música y las canciones que lo acompañan.

El "tió"

El Tió es una tradición catalana muy antigua. Tiene su origen en las montañas, principalmente en pueblecitos donde la mayoría de la gente vivía de la ganadería.

Normalmente se celebra el día 24 o 25 de diciembre, con toda la familia reunida.

El tió propiamente dicho es un tronco de árbol cubierto por una manta que tras picarlo con palos deja ir regalos, normalmente dulces o pequeños detalles.

Generalmente antes de picar al tió se canta un villancico mirando al belén (mientras los padres colocan debajo del tió los regalitos).

Después se suele cantar una canción al tió mientras se le dan los golpes con el bastón. Al finalizar de cantar los más pequeños levantan la manta del tió y aparecen los dulces.

Más información:

http://www.ociototal.com/recopila2/r_aficiones/navidad.html

<http://centros4.pntic.mec.es/cp.las.vinas/bureta/navidad/tradiciones.htm>

<http://www.navidadlatina.com/espana/welcome.asp>

http://www.escuelai.com/spanish_magazine/navidad.html

<http://www.quiastur.com/NAVIDAD/TRADICION.htm>

http://www.pepe-rodriguez.com/Mitos_Navidad/Mitos_Navidad_datos.htm

Popular Fiesta: Tradiciones navideñas

Since December is the month of Christmas, from this newsletter we didn't want to miss out on the opportunity of showing you some of the most deeply rooted Christmas traditions in Spain.

Turrón (nougat candy)

The turrón (nougat candy) is the dough obtained from the cooking of honey and the toasted almonds usually peeled and egg whites. With these ingredients are made the hard turrón from Alicante and the soft one from Jijona. The turrón from Agramunt (Lleida) also has hazelnuts and holds some resemblance to the Provençal nougat also with a base of hazelnuts, almonds and honey. Other ingredients have been incorporated through the years.

For some time, the Italians defended the region of Cremona as the birth place of the turrón. Later studies show, however, gave the paternity to the Arabs living in Spain. The first document written about the turrón dates back from 1603, and it describes how, in the town of Jijona the turrónes are made. The nougat candy with chocolate and fruits originated in the 30's and 40's. Other specialties like yolks are almost contemporary in their origin. Coconut arrived by the 18th century.

Mazapán (marzipan)

Already in the 4th century B.C, Arquestrando quoted that the Greek felt an appreciation to some cakes made out of almonds and honey. Plato considered them unadvisable for the Hellenic people. Two cities, however, Venice and Toledo, claim the paternity of its invention. According to the Italian legend, marzipan was born in Venice towards the 16th century when, the idea of making a different type of bread to stifle hunger came up, by grinding almonds and sugar and was called marzipane or Saint Marcos bread in honour to the patron of the city. Another story attributes the invention to



the Italian bread makes guild, called, in the Middle Ages, the brothers of Marcos. Faced with these versions, writers from Toledo hold that, due to the battle against the Arabs by Alfonso VIII of Castile in the year 1212, the nuns of the convent of San Clemente began making a kind of bread based on almonds and sugar. Others lean towards the theory that marzipan entered Europe through the Iberian Peninsula and from Cyprus, Crete, Sicily and Venice, always by the hand of two refined and sweet-toothed people: the Arabs and the Jewish.

Roscón de Reyes (King's ring-shaped bread)

Nowadays the Roscón constitutes a treat typical of Christmas that with small variations is eaten in different catholic countries (México, Portugal, France). In Spain is difficult to imagine the day of the Epiphany without a piece of this bread after the meal of the day of the Kings, even if the way it is eaten has adapted to the preferences of the consumers. The secret of the unbeatable Roscón is in the mixture of flour, yeast, sugar, butter, eggs, citrus rinds, saffron water, crystallized fruits and almonds.

This treat, one of the oldest of Christmas time, has a pagan origin. The Roman Empire celebrated the arrival of the New Year on the 1st of March. The Romans

followed the laws of time because, with the arrival of springtime, the trees and plants were full of life and there was more light, therefore they believed a new annual cycle had begun. In those times, from the middle of December till the end of March took place the winter celebrations, during which Rome celebrated the protection of the Gods. Years later, the Church managed to Christianized these pagan celebrations by overlapping the date of the birth of Christ with the winter solstice. During this holiday people made some kind of round cakes made out of figs, dates and honey that were given to the common people and the slaves. Inside there was a dry bean and the lucky person who got the bean was called king of kings for a short period of time. Towards the year 1000 the Church manage to change the primitive spirit of the holiday in such a way that in several places of France, the figure of the "bean king" fell on the poorest kid in town. Felipe V imported this tradition to Spain as the culmination of the Christmas celebrations but striped of symbolism and covered with crystallized fruits with some hidden surprise inside.

Grapes with the bells of New Years Eve

The tradition of taking twelve grapes dates back only to the beginning of the 20th century. The introduction of this tradition is not due religious or cultural reasons, but to economic interests instead. At the New Year's Eve in 1909, the harvesters in a very imaginative move, managed to unload an excess of product that year inventing the tradition of taking lucky grapes the last night of the year. For each time the bells toll you take one grape, making a total o 12, but there are few people who manage to take them all with out choking.

The three wise men

In Spain, the tradition is that the children write a setter to the Wise Men and it is sent before the day of the Epiphany. In this day, popularly known as the day of the Three Wise Men (January 6th) the roscón, with a surprise inside, is eaten. Who ever finds the figurine gets the crown and who ever gets the bean, gets to pay for the roscón. In many places there is also the tradition of leaving something to eat and drink for the Wise Men and their camels. The dishes appear empty the next day and in their place there are the gifts the children asked for in their letters.

The day before there is a parade with the three Wise Men in different parts of the country, they come with the presents that are going to be offered to the kids that night.

Saint Mateo is the only evangelist to mention the three Wise Men. He mentions they are not kings but magi. It wasn't until the 4th century when it was established that the number of the Wise Men was three. Around the same time it was decided that one of them should be black and even after the discovery of America, in the 15th century, Balthazar was represented sometimes as an Indian chief. In the 9th century they were designated for the first time with the names they are known today. And regarding the star that guided them, there were some conjectures that it was actually the triple conjunction of the planets Jupiter and Saturn on their way over Pisces. Tradition says that that big red star, once it accomplished its providential purpose, it exploded like a flower of light and that its pieces spread all over the world and turned into rubies.

The dragging in Algeciras (Cádiz)

In Algeciras (Cádiz) there is a unique tradition. During the days before the arrival of the Wise Men, children gather empty cans and prepare with them the "arrastre" (the dragging), that, on the morning of the 5th of January (the day of the dragging of the cans) they drag all over the centre of the city making a big noise to call the attention of the Wise Men coming from the east so they don't forget to visit them at night. The origin of this tradition is found on the myth of the giant of Botafuegos (a hill near by), that on the eve of the Wise Men it created a big grey cloud over the city to prevent the Wise Men to find the houses where the children lived and the dragging is meant to scare him with the noise and prevent him to make the cloud.

The Olentzero

The most significant and peculiar of Christmas in Navarra and País Vasco is the figure of the Olentzero.

The Olentzero is their particular Santa Claus, an intelligent and happy miner with an excessive fondness to wine and good food, that having gone to work to the mountain, he heard of the birth of Christ and came down to town carrying gifts to the children to communicate the good news. At night fall on the 24th of December you can see the parade of the Olentzero on the shape of a big doll and listen to the music and songs that go with him.

The "tió

The Tió is a very old Catalan tradition. It has its origin in the mountains, especially on the little towns where most people lived of cattle.

It is normally celebrated on the 24th or 25th of December with the entire family together.

The actual tió is a stomp of wood covered with a blanket, that after being beaten with sticks, it leaves presents, usually candy or small trinkets.

Generally before hitting the tió people sing carrels looking towards the nativity scene (while the parents place the presents under the stomp).

After, it is usual to sing a song to the tió while it is being hit with the stick. At the end, the smaller kids raise the blanket and find the presents.



More info:

http://www.ociototal.com/recopila2/r_aficiones/navidad.html

<http://centros4.pntic.mec.es/cp.las.vinas/bureta/navidad/tradiciones.htm>

<http://www.navidadlatina.com/espana/welcome.asp>

http://www.escuelai.com/spanish_magazine/navidad.html

<http://www.quiastur.com/NAVIDAD/TRADICION.htm>

http://www.pepe-rodriguez.com/Mitos_Navidad/Mitos_Navidad_datos.htm