

# SIBIL·LES I CULTURA POPULAR

## Gastronomia | Refranys i dites populars

### ÀREES DE CONEIXEMENT:

#### Ciències socials

Desenvolupament d'estratègies per organitzar i memoritzar i recuperar informació

Recollida d'informació del tema a tractar fent servir diferents fonts

#### Educació artística (plàstica)

Exploració i coneixement de materials i instruments diversos per utilitzar-los amb finalitats lúdiques i creatives

#### Llengüa catalana i literatura

Escolta i reproducció de textos lingüístics de tradició oral de les Illes Balears

Particularitats del lèxic

Textos propis de la tradició literària popular

#### Matemàtiques

Mesura del temps: unitats de mesura

Mesures tradicionals de les Illes Balears



### <<Sibil·la, alerta sa coca!>>

Determinats elements de menjar, especialment els dolços, són molt característics de les festes nadalenques. N'hi ha dos de molt lligats a la Sibil·la: la coca bamba i les neules. La coca bamba és un pastís no farcit i molt bla fet de pasta de farina, ous, sucre i oli. Era un costum, documentat ja al segle XVIII, penjar-ne una de la trona on se situava la sibil·la, que, en acabar de cantar, tallava el fil amb l'espasa, per simbolitzar la fi de l'Antic Testament i l'arribada del Messies. Aleshores, la coca, que sovint estava acompanyada d'altres dolços (trossos de torró, neules i pomes), queia damunt els fidels amb gran enrenou dels assistents. La coca era el premi que obtenia el nin o nina que havia cantat. Una cançó popular ho recorda:

<<Sibil·la, alerta sa coca / que no et caigui de les mans / perquè hi ha dos escolans / que baden un pam de boca.>>



## Activitat (ciències socials)

### Investiga

ENLLAÇOS D'INTERÉS:

#### Com fer una neula de paper?

<https://youtu.be/unwpKPy8JXk>



#### Tradicionari de Nadal, *neula*:

Pàg. 5 de l'enllaç:

<http://>

[www.fundaciocasamuseu.cat/adjunts/documents/t2.pdf](http://www.fundaciocasamuseu.cat/adjunts/documents/t2.pdf)

#### Sinònim de *fita*: *sibil·la*

<http://nomsillocsdemallorca.blogspot.com/2014/03/monjoia-fita.html>

**Sabies que...** la preparació del nin o la nina que ha de cantar la Sibil·la, en alguns indrets, inclou alguns rituals tradicionals, com menjar determinats aliments per suavitzar la veu (figues seques, ou cru i vi dolç), que produeixen, a criteri d'alguns cantaires, un efecte de talismà.

Les neules de farina i sucre ja estan documentades a Mallorca el segle XIV. La tradició manava penjar-les de les làmpades a les esglésies, així com del betlem, a les cases. Podien estar farcides amb pasta de torró i marcaven dies importants del calendari. Investiga la recepta tradicional del torró de Nadal i de la coca bamba (o coca de patata). Elabora una llista dels seus ingredients i informa't de com s'elabora. Fés-ne a casa (o compra'n) per tal de fer una degustació a classe i apreciar-ne elements com la textura, el color, les aromes o els gusts.

## Activitat (educació artística: plàstica)

Avui les neules fan una funció tan sols de decorativa. Són de paper blanc, retallades i decorades amb motius geomètrics i figuratius, relacionats amb el Nadal. Elabora una neula de paper amb traçats geomètrics senzills a partir de la tècnica que es descriu en el primer enllaç (<https://youtu.be/unwpKPy8JXk>).

## Activitat (llengua catalana i literatura)

Els elements gastronòmics relacionats amb la Sibil·la han donat lloc a tot un seguit de dites i refranys populars. Esbrina el significat dels següents i memoritza'ls: <<Cada cosa a son temps i per Nadal, neules>> i <<Afinar es fil de ses neules>>.

Cerca altres expressions populars –cançons, gloses o endevinalles– que continguin elements gastronòmics i esbrina'n el significat.

## Activitat (matemàtiques)

Tradicionalment les neules que penjaven del llanterner principal de l'església servien per indicar les setmanes i els dies exactes que hi havia entre Nadal i el dimecres de cendra. Calcula les setmanes i els dies entre ambdues dates del calendari vigent i elabora un calendari fent servir les neules més grosses per calcular les setmanes i les petites, els dies (ajuda't de l'exemple).

