

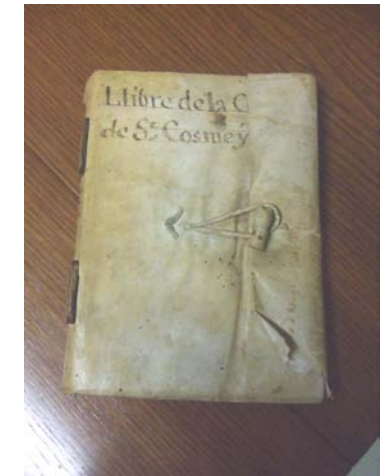
Aquest any el Centre d'Estudis Sant Cebrià amb la col·laboració de l'equip docent i els alumnes de l'escola El Pi Gros, un curs dels alumnes de l'escola de Sant Cebrià de Rosselló i el senyor rector de la parròquia, mossèn Felip Hereu Pla, us oferim novament el guarniment de l'església amb garlandes de neules com era tradició ja des del segle XV.



La decoració consisteix en penjar d'una bonica cinta florejada les neules combinades amb algun producte tradicional de la tardor en el Montnegre (cireres confitades, castanyes, branques d'arbusts...), tal i com es feia antigament a les localitats amb bonança econòmica, encara que aquesta no fos la situació del poble. Les neules decorades i retallades pels nens i nenes guarneixen la nau central de l'església i les neules medievals fetes a Casa Graupera, mestres neulers de Mataró, l'altar major.



La descoberta d'aquesta antiga tradició a Sant Cebrià va tenir lloc quan es va observar la compra anual d'una gran partida de neules en el llibre de comptes de la Confraria dels Sants Metges, patrons del poble. Segons aquest llibre, aquesta tradició començava a Sant Cebrià el segle XVI i desapareixia durant la II República, concretament el 1932. Segons les fonts orals, l'altar es guarnia el dia de la Immaculada Concepció, el 8 de desembre, i quedava així fins el dia de reis, 6 de gener, quan els infants gaudien del bon gust d'aquest típic postres nadalenc.



Del segle XVI fins el segle XX era costum a diversos pobles dels Països Catalans, entre ells Sant Cebrià de Vallalta, engalanar durant les festes nadalenques els altars més importants de cada església amb neules. *“Per Nadal, de banda a banda del presbiteri, hom penjava grans garlandes, formades per enfilalls d'hòsties de colors: verdes, vermelles, grogues i blanques, alternades amb fulles d'heura. (...) Hom feia penjolls d'hòsties de formes diverses i gracioses, els aplicava diferents relleus a l'altar. Hi havia esglésies rurals que ja ho guarnien per la festa de la Puríssima, però el més corrent era que ho fessin el dia de la Mare de Déu de l'Esperança (18 de desembre)”*, segons publica Joan Amades en el *Costumari Català* (Volum I, pàg.119).

L'origen de la neula ve de lluny. A l'alta edat mitjana eren considerades un dolç exquisit. Tenim documentades varies ocasions en que figuren les neules en diversos àpats de l'edat mitjana.

En el dinar de Nadal de l'any 1267, Jaume I hi va convidar mes d'un centenar de comensals, i com a *llevant* de taula, o sigui per postres, amb ametlles i pinyons, es van servir neules.

Anys més tard, el 1288, l'escriptor i filòsof Ramon Llull també va parlar de les neules a la seva obra "*El llibre de les Meravelles*".

També, el dia 1 d'agost del 1381, el fill de Pere III, el príncep Joan, Duc de Girona, llavors Governador de Catalunya i que poc després esdevindria Rei, amb la seva esposa Violant de Bar, empengueren un viatge de Tarragona a Girona. El dissabte, dia 7, dinaren a Cardedeu i pernoctaren a Sant Celoni. Segons els comptes de l'escrivà de ració, per postres van menjar mel i neules. D'aquestes en consumiren una lliura i onze unces, que costaren 7 sous. (ACA: Registre del Rei Joan, nº 1)

Per fer les neules s'utilitzaven els neulers, són una mena de premsa en forma de tenalla a la platina de la qual, s'hi dipositava una cullerada de pasta, que era premsada i cuita per la premsa un cop calenta. Les planxes eren circulars per diferenciar-les dels ostiers que eren quadrangulars.

Les neules medievals son planes i no pas enrotllades. De fet, això explicaria l'origen etimològic del nom, que vindria del romà *nebula*, que no vol dir altra cosa que núvol, boira, cosa lleugera. No és fins el segle XVII que la neula s'enrotlla, com la coneixem actualment.



GARLANDES A L'ESGLÉSIA
desembre 2016