LA RABASSA I EL RITU DEL TIÓ

Manel Carrera i Escudé

Avui en dia el dolç per excel·lència del Nadal català és, sense cap mena de dubte, el tortell de Reis, un pastís en forma circular i un forat al mig que està farcit amb fruita confitada i que amaga una figureta i una fava a dins. El seu origen és confús, però sembla que s'ha implementat amb relativa rapidesa a totes les cases procedent d'altres indrets. No s'han fet gaires estudis en profunditat sobre els tortells hivernals en general —ni sobre el de Reis en particular—; però, si és cert que és d'implantació recent i ens ha vingut de fora, ens podem preguntar: hi havia alguna cosa abans seu? I si existia, què era?

Al nostre país hi ha, almenys, tres pastissos festius del cicle nadalenc que són anteriors a l'arribada del tortell de Reis, tots ells regalats pels padrins als seus fillols: el *redort de ninou*, propi de cap d'any al Pallars i la Ribagorça, la *casca de Reis* de diverses comarques valencianes, i la *rabassa* del dia de Nadal a l'Empordà.

EL TORTELL DEL NADAL EMPORDANÈS

Efectivament, el dolç imprescindible de les festes nadalenques empordaneses no és el tortell de Reis, sinó un tortell que els padrins regalen als seus fillols el dia 25 de desembre i que es menja, juntament amb els torrons i les neules, durant els àpats d'aquests dies.

Es tracta d'una massa de pasta de farina i matafaluga, un tipus de brioix, farcida de massapà. A la massa sense enfornar se li practiquen diversos talls i, una vegada cuita, s'hi afegeix sucre blanc per sobre. Tradicionalment, i a diferència del de Reis, no amaga cap fava ni figureta a dins i no porta ni farciment de nata ni fruita confitada, tot i que modernament alguns flequers i pastissers també n'hi incorporen. Se'n fan de diverses mides, en funció de l'edat del fillol o fillola.

Rabassa en forma circular, a Verges i la Bisbal d'Empordà.

ARXIU FESTES.ORG-MANEL CARRERA

Rabassa en forma de serp sense enrotllar, a Palamós.

Malgrat el progressiu decaïment de la figura dels padrins, i davant la creixent popularitat del tortell de Reis i altres dolços d'origen foraster com el tronc de Nadal (un pastís de xocolata en forma de tió), aquest tortell nadalenc, que és anterior a tots ells, manté plena vigència a quasi tots els pobles de les dues comarques del nord del Principat de Catalunya: l'Alt Empordà i el Baix Empordà.

«DONEU-ME LA RABASSA»

En molts d'aquests pobles el tortell de Nadal ha mantingut la seva denominació més antiga: *rabassa* o *rabaça*. Trobem aquest nom en ple ús a pràcticament tots els pobles del Baix Empordà, des de les poblacions de la regió del Baix Ter (Colomers, Verges, Torroella de Montgrí…) fins a les de l'eix que va des de la Bisbal d'Empordà a Palamós, passant per Llofriu i Palafrugell.

A l'Alt Empordà, en canvi, aquest mot només l'he pogut recollir de persones grans a Agullana, Sant Climent Sescebes, Terrades, Llançà, Figueres i els pobles del seu voltant (Vilafant, Llers, Fortià, Pont de Molins, Siurana…) i fins a l'Escala, però és desconegut a les poblacions de més a l'est de la comarca, com Roses o Cadaqués.

Conservi o no el mot antic *rabassa*, el tortell del Nadal empordanès actual funciona com una estrena, un regal nadalenc, una mona de Nadal. Quan arriba el 25 de desembre, el padrí o padrina espera a casa seva el fillol o fillola, que, abans de dinar, acudeix amb els seus pares a visitar-lo per desitjar bon Nadal a la família. El padrí dóna el tortell al petit després que aquest li reciti la *dècima*, una breu composició que té uns versos característics:

Bons dies padrina,
Nadal ha vingut;
doneu-me la rabaça
i Déu vos dongui salut.
(Recollit per Pere Vayreda i Olivas)

i algunes variants:

Bon dia padrí,
Nadal ha vingut.
Doneu-me el tortell
i Déu us dongui salut.
(Recollit a Figueres)

Benvolguda padrina,
Nadal ha arribat,
doneu-me la rabassa
i que Déu us dongui felicitat.
(Recollit a Palafrugell)

Déu vos guart, padrina,
Déu vos do salut,
Deume la rabassa
Que per ço he vingut.
(Recollit a Figueres per R.)

LES FORMES DE LA RABASSA

A les poblacions de l'Alt Empordà, aquest tortell té forma rodona amb un forat al mig, com molts altres tortells i pans festius que trobem escampats per la geografia catalana durant l'hivern.

Al Baix Empordà, en canvi, la rabassa presenta una gran diversitat de formes, segons la població i la pastisseria, més enllà de l'aspecte circular, que també trobem en alguns pobles. El diccionari Alcover-Moll ja recull aquesta abundància formal al definir el mot *rabassa*: «Peça de pasta de farina amb sucre i matafaluga, de forma llarguera amb els extrems forcats, semblant a un peix, o bé en forma d'altres animalets, que els padrins donaven a llurs fillols el dia de Nadal (Empordà).»

La forma més comuna de les rabasses que jo he pogut documentar és la que representa un animal, semblant a una serp, amb el cos allargat o bé enrotllat, i amb una cirera que li fa d'ull. A les pastisseries de Sant Feliu de Guíxols, per exemple, i malgrat que s'ha deixat de fer, els avis recorden que en deien *anguila* i alguns anaven a Palamós a comprar la *culebra de Nadal*. A les pastisseries Collboni i Glòria de Palamós, la *rabassa* té forma llarguera «com una serp sense enrotllar», oberta pels dos extrems i sense fruita confitada.

A la pastisseria Can Joan del mateix Palamós, en canvi, hi trobem una rabassa en forma de serp enrotllada, amb ulls i boca i farcida amb fruita confitada. Una mica més amunt, a la pastisseria Girbal de Palafrugell, també en diuen *anguila* o *serp de Nadal* i té forma enrotllada però sense tancar, amb un extrem que sembla una cua i un altre que, posat cap endins del cercle, representa el cap de l'animal. De tortells de massapà en forma de culebra, anguila o serp, en trobem a diferents zones d'Europa, des de Galícia i Toledo —on en diuen *anguilas de mazapán*— fins al centre d'Itàlia (Úmbria), on s'anomena *torciglione* o *serpentone*.

Una altra forma força comuna de la rabassa —i potser una de les més arcaiques— és a base de dues tires de pasta retorçades, trenades a mode de corda, amb els extrems oberts. Aquesta és la forma tradicional a Torroella de Montgrí (a la pastisseria Batlle i a la fleca Can Francès) i també a la Bisbal d'Empordà, on actualment la pastisseria Massot la fa trenada però tancada pels extrems (com el número 8).

Finalment, una darrera forma de la rabassa és d'una U més o menys tancada pels extrems, que a la pastisseria Serra de Palafrugell en diuen *lira* i porta fruita confitada. A la pastisseria Sans Bisbalenc de la Bisbal d'Empordà, on també trobem el tortell de Nadal circular, també fan la *lira* o *arpa*, molt gran, amb fruita confitada i amb els extrems tancats.

Alguns estudiosos han escrit que la rabassa també podia adoptar aspecte humà, amb cames, peus i cara, però sense braços, forma que jo no he pogut documentar enlloc.

ARXIU FESTES.ORG-MANEL CARRERA

Rabassa en forma trenada, a la Bisbal d'Empordà.

«CAGA RABASSA, CAGA TIÓ»

Més enllà de la seva diversitat de formes, el que més sorprèn d'aquest tortell nadalenc és que se l'anomeni *rabassa* o *rabaça*, una paraula que, segons el diccionari, designa la «part inferior, generalment més gruixuda i que creix sota terra, de la soca d'un arbre o arbust» i, per extensió, qualsevol «soca grossa i seca, destinada a ésser cremada». Podria ser que aquest tortell nadalenc tingués alguna relació amb el ritu del tió? Sembla que sí.

Com és sabut, la majoria de tions antics no eren troncs com els que es comercialitzen en moltes ciutats actualment, sinó soques d'arbre —sobretot d'olivera— que, pel particular soroll que fan en ser colpejades amb una fusta, i pel fet que sovint tenen forats on poder amagar-hi coses, eren especialment aptes per a aquest ritu domèstic. Per això, una de les denominacions que el tió té als Pirineus i en altres indrets és, precisament, la de *rabassa*. Per aquesta coincidència etimològica, i per algunes de les formes més allargades del tortell, que poden recordar un tronc o una soca foradada, podria ser que la rabassa sigui vista, senzillament, com el tortell del tió, un dolç que representa el tronc nadalenc.

Una altra possible explicació del vincle entre aquest tortell i l'esplèndid tronc la suggereix el costum que la rabassa la cagui el tió, costum que, tot i no ser general a l'Empordà, és present en algunes llars empordaneses i que jo he pogut recollir a Figueres. El tortell hauria agafat el nom de *rabassa* en quedar amagat sota el tronc després de la cagada ritual, simulant ser la soca enterrada. Per rebre el tortell, els fillols anaven a fer cagar el tió a casa del padrí fent servir alguna de les cançonetes característiques, com la que identifica, precisament, el tronc festiu amb aquest tortell dolç:

Rabassa en forma de serp enrotllada, a Palamós i Palafrugell.

ARXIU FESTES.ORG-MANEL CARRERA

Les figuretes del tió, a Palamós.

Caga rabassa, caga tió
avui és Nadal i demà no.
(Popular)

O bé el rebien l'endemà, després de recitar la *dècima*, moment en què el padrí aprofitava per a explicar-li que la rabassa l'havia cagat el tió expressament per a ell la nit anterior.

Per altra banda, la funció arcaica de la rabassa —abans de ser un regal comprat i entregat pels padrins als fillols— és encara un misteri per aclarir, però sembla que podria haver estat —com altres tortells, coques, pans i dolços hivernals— la d'una ofrena. Les ofrenes rituals es feien a l'interior d'algunes cases i eren repartides i menjades comunitàriament després de ser portades a beneir a l'església o capella de la divinitat corresponent. En el cas concret de la rabassa, sembla que podria haver servit per a alimentar, la nit de Nadal, aquest amulet de protecció domèstic que era el tió, tal com recullen alguns costumaris nadalencs.

Sigui com sigui, a l'Empordà d'avui conviuen sense problemes el tortell de Nadal o rabassa, que els padrins regalen als fillols, sigui fent-lo cagar al tió o bé entregant-lo en mà després de recitar el vers, i el tortell de Reis, que es compra per consumir durant l'àpat de Reis. A més a més, en algunes poblacions s'han introduït nous elements, com a Palamós, on trobem les figuretes del tió, un conjunt de figures de massapà que simulen ser animals, fruites i altres menges que serveixen perquè la mainada les deixi a la safata del tió per alimentar-lo, o bé perquè aquest tronc meravellós les cagui junt amb la resta de llepolies i regals.

Nota

1. Recollit a la revista *El Regional* de Figueres n. 728, any 1901.

BIBLIOGRAFIA

VILA, Pep. *Les litúrgies del menjar a les terres gironines.* Girona: Diputació de Girona, 2000.

VAYREDA I OLIVAS, Pere. «La "rabaça" de Navidad en el Ampurdán y los lares públicos de Ampurias». A: *Revista Ampurdán*, 31 I. Figueres: 1943.

VIOLANT I SIMORRA, Ramon. «Panes rituales, infantiles y juveniles en el Nordeste y Levante español». A: *Obra Oberta*, 1. Barcelona: Alta Fulla, 1979.

VIOLANT I SIMORRA, Ramon. *El llibre de Nadal. Costums, creences, significat i orígens*. Barcelona: Alta Fulla, 1983.