



Pista 6. El xic xiquitico (el Pinós) - Grup de danses del Pinós

Del disc *Motxilleros*, KRB, 2004

El aguilandet, postís i pobret.

Una vella en cúrios i dos en curiets.

Quines galtes més rogetes
que té el nostre Jesuset.

Si pareixen dos rosetes
collides de matinet.

*El xic xiquitico,
el xic xiquetet,
els peuets en terra,
geladet de fred.*

Estes festes de Nadal
les tonyes seran les anques,
que s'han gastat els diners
fent-se les fronteres blanques.

Pastorets i pastoretes,
féu-me llenya que tinc fred.
No me la féu de sarments,
féu-me-la de romerets.

-Pastoreta, què li portes
al Jesús que està nuet?
-Jo li porte caroteta,
camisola i gamboixet.



Des que Irina va veure aquell instrument la primera nit de Nadal que va arribar a aquestes terres va pensar que tard o d'hora ella també el tocaria. I això fou possible quan va conèixer un músic medieval que en un tres i no res la va ensenyar. Fou en una de les moltes estones d'espera entre actuació i actuació en les fires que amenitza.

Enguany Irina tocarà la dolçaina en la festa d'asguilando i Eugènia el violí, ja que sa mare li ha ensenyat més d'una cançó. Nelo les acompanyarà amb el tabal; Carme i Roser ballaran al ritme del fandango, de la malaguenya i el bolero, mentre Omar segueix el ritme de la percussió amb les closques de dos cocos.

- Això sí que és un instrument tradicional! —li diu un de la colla en veure'l.
- Més que tradicional diríem arcaic —afeg un altre.
- És clar! Els primers instruments que utilitzàrem els humans són els de percussió, perquè feien ritmes amb el seu cos i amb els fruits o els elements que els proporcionava la natura com les pedres, els troncs o fins i tot les closques dels fruits.
- Doncs sí.
- Una cosa que tenim en comú totes les cultures i nacions.

Aquesta nit de Nadal la colla ha eixit de casa ben carregada, no sols porten els instruments i algunes cistelles amb menjars per a compartir amb la gent més necessitada, també han recollit roba i mantes per a oferir-les a una colla de nouvinguts que estan acampats des fa una setmana als afores del poble. En arribar al campament no necessiten parlar la mateixa llengua per a entendre's, a la vora d'un bon foc intercanvien salutacions i cançons durant una bona estona.





La nit de Nadal és nit de compartir per als valencians, nit de gaudir de la festa, nit de demanar sense amagar-se als que més tenen, nit de reivindicar igualtat. Uns maten el gall en soledat, altres mengen sopa amb companyonia i felicitat. Les nits d'asguilando són un comboi ancestral; abans organitzaven l'acapte de forma veïnal i gremial, ara les associacions conviden a la festa perquè tothom s'avinga a participar-hi.

La colla ho té molt clar i per això s'han parat a cantar davant de ca Perot, un dels més adinerats del poble. Saben que segur no els obrirà el pastador per a fer-los passar, però ells insistiran un any més perquè no obliden que els valencians sempre ha estat un poble solidari.

Omar fa xocar les seues closques de coco entre elles o pega contra el sòl del carrer imitant el soroll dels cavalls. Enmig d'aquella agosarada melodia la dolçaina d'Irina es fa sentir de tant en tant per a provocar una dansa improvisada en aquella freda nit. Eugènia amb el violí no deixa ningú indiferent, mentre Carme i Roser fan sonar les postisses. Entre tanta dansa i ball és impossible que senten el fred d'aquella nit d'hivern.

Nelo s'ha tirat el tabal a l'esquena i ha anat a xarrar amb els seus amics. Esperen a veure si els obrin la portella de darrere per a traure alguna cosa fins que, de sobte, Nelo hi veu aquella figura estranya: la d'aquell home vell que creua pel carrer major amb un sac.

—Mireu, mireu! —diu Nelo.

—Sí, és ell? —pregunta Eugènia.

—Sí, és ell! —afirma Nelo.

—On? On? —pregunta Carme.

—Allà a la cantonada —diu Omar.





Tot al contrari que l'any passat els xiquets no han eixit corrents. Es queden mirant aquella figura que camina acatxada pel pes que du a l'esquena. Una silueta que es mou ràpidament mirant de forma nerviosa ací i enllà, com si fugira d'algú, com si no volguera que el veren.

—Què deu buscar? —pregunta Carme.

—I si fóra l'home aquell del conte de la sopa de pedres? —diu Omar.

—La sopa de pedres? —pregunta Eugènia.

—Aquell que demanava menjar als xiquets per a fer una sopa de pedres? —diu Nelo reflexionant sobre la pensada que ha fet Omar.

—Aquell que ens va llegir la mestra que eixia en el conte d'A *Nadal un pas de pardal*? —pregunta Carme.

—Sí, aquell mateix que ens va explicar Dani Miquel quan va vindre a escola l'any passat.

—A mi em va agradar molt, i quan li'l vaig explicar a ma mare em va dir que ella també l'havia sentit a Rússia quan era menuda. Sols que en el conte que a ella li explicaven l'anomenaven la sopa de tatxes o la farineta de claus, encara que ella deia que el seu iaio de vegades explicava una història molt semblant que ell anomenava la sopa d'astral, каша из топора [casa is tapara] —explica Eugènia.

—Sí? Que curiós! —diu Nelo.

—Hi ha històries que duen anys viatjant de boca a orella de les gents i dels pobles. Històries de por o d'ajuda mútua. Històries d'amor o de prínceps i princeses —diu Carme.





- Ui, no! No comencem amb les històries d'amor! —la talla de seguida Omar.
 —Això! Això! Que les xiques de seguida vos poseu... —afeg Nelo.
 —Les xiques, les xiques... si en el fons als xics també vos agraden. O és que no som tots iguals?
 O és que no trobeu a faltar la gent que estimeu quan no estan?
 —Això és veritat, jo ja fa sis mesos que no veig mon pare i el ben cert és que tinc moltes ganes de veure'l —explica Nelo.
 —Jo també tinc ganes de veure la meua família del Marroc —comenta Omar.
 —I jo els meus iaïos i cosins —diu Eugènia.
 —Sí, és veritat. I en aquests dies de festa encara els recorde més —diu Nelo.
 —Sí, jo també.
 —I jo.

Carme se sent afortunada en adonar-se que ella té tota la seua família allí al poble, a un tir de pedra de sa casa. Fins ara no s'havia parat a pensar la melangia que pot suposar no veure aquells que més estimes i l'enyorança de no estar amb ells i elles en aquestes festes tan assenyalades. Al final la senyora de Perot ha tret una safata amb bunyols, això sí, ha obert la portella i els ha repartit a la porta del carrer, ja haguera estat massa per a la carabassa que tota aquella colla entrara a la casa més senyorial del poble.

No ha sigut necessari amussar el gos, però sí insistir cantant una i altra vegada les cançons d'asguilando per a aconseguir una llepolia. La colla s'allunya satisfeta d'haver aconseguit el seu propòsit i busca una altra parada.





Al llarg d'aquesta setmana a l'escola estem treballant el projecte *Done'm l'asguilando*, a través d'aquest volem recuperar un costum i una tradició ben nostre que en el cas del folklore valencià ha originat cançons a posta com explicava Manuel Sanchis Guarner en el *Cançoneret Valencià de Nadal*.

Per a desenvolupar aquest projecte volem que l'alumnat faça partícip la seua família i és per això que vos demanem que contesteu aquestes preguntes senzilles.

- Què és l'asguilando?
- Quan se solia fer? ¿Per què?
- Alguna vegada n'han vist algun o n'han participat en algun?





La Nadala *El xic xiquitico és del Pinós*, localitat que es troba al Vinalopó Mitjà. Ara buscarem informació sobre aquesta localitat. Busca la comarca i pinta-la.



* A quina província pertany? _____



El Pinós

Buscarem informació en les webs següents, per a conèixer un poc més de la localitat.

- <http://www.pinoso.org/actividades-turistico-culturales/>

- <https://es.wikipedia.org/wiki/Pinoso>

Coneix el Pinós.

- Aquests són alguns edificis del Pinós, posa'n el nom.





El Pinós

Quines són les principals activitats econòmiques al Pinós?



Indústria del _____



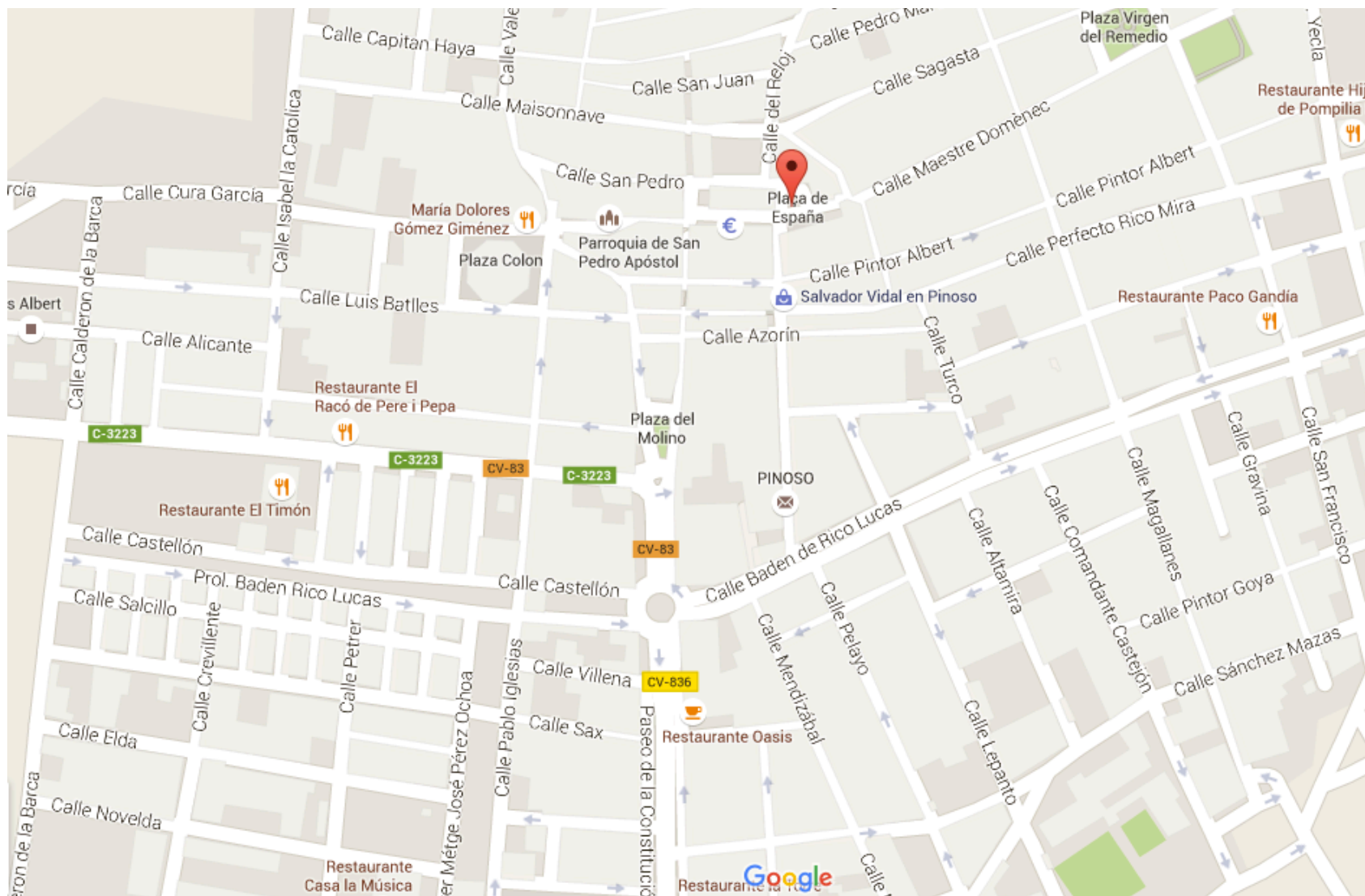
Indústria del _____



Indústria del _____



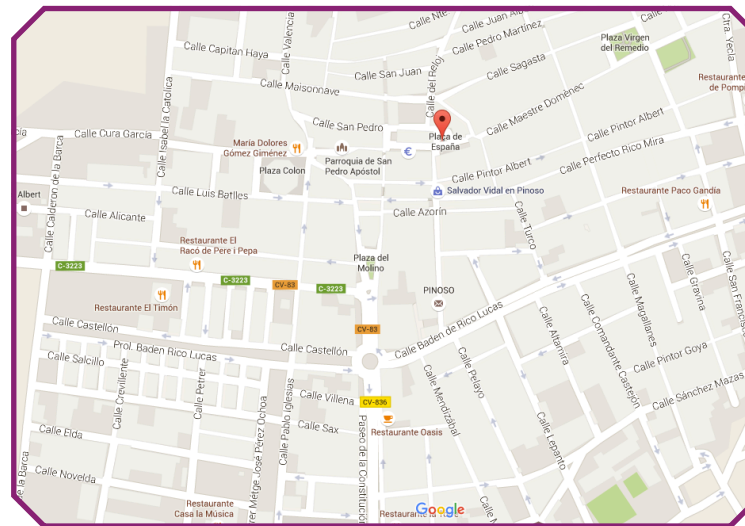
Aquest és el plànol del Pinós: quina ruta traçaries per anar a demanar l'asguilando eixint de la plaça d'Espanya?





D'asguilando pel Pinós

- Eixida: Plaça d'Espanya



Demanarem l'asguilando pel nostre poble.

Quina ruta hi podríem fer?

- Eixida:
-
-
-
-
-
-
-

Espai reservat per a posar un plànol de la localitat on es treballa el material o inserir-ne qualsevol altre per a fer un recorregut.





Quan les colles eixien per demanar l'asguilando, els oferien els dolços típics valencians que es cuinaven a casa. Com has escoltat, la senyora d'en Perot els ofereix una safata amb bunyols.

Els bunyols de carabassa són un dolç típic valencià de les èpoques d'hivern i primavera, quan encara refresca i sol acompanyar-se de xocolata calent, per a sucar. A la comarca de la Safor és la llepolia nadalenca típica, els donen per asguilando i els xiquets els enrastren en una canya que porten. (Sanchis Guarner, *Cançonet Valencià de Nadal*).

De segur que a ta casa n'han fet alguna vegada.
Provem a fer nosaltres la recepta?

- Pregunta a casa si coneixen alguna recepta de bunyols de carabassa.
- Busca en llibres de cuina alguna recepta de bunyols.
- Busca en la web:

<http://cuinadiari.blogspot.com.es/2012/03/bunyols-de-carabassa.html>

<http://cuinant.blogspot.com.es/2007/10/bunyols-de-carabassa.html>





Recepta de bunyols de carabassa

Ingredients per a uns 15-18 bunyols:

400 de carabassa torrada
200 g (aproximadament) de farina*
25 g de llevat fresc de forner
Un dit d'aigua per a desfer el llevat
1 litre/1,5 l d'oli de gira-sol per a fregir
Sucre per sucucar els bunyols



Estris:

Safata de forn per a torrar la carabassa, bol gran per a fer la barreja, forquilla, tasseta per a desfer el llevat, bol per a la farina.
Per a fregir: bol amb aigua per a mullar-nos les mans, paella fonda per a fregir-los, pal de broqueta, escumadora, escurador perquè deixen anar l'oli.

Elaboració:

1. Si no tens la carabassa torrada, torra-la amb antelació. Calcula que la carabassa tardarà mínim una hora a torrar-se, per tant, tingues-ho en compte a l'hora de planificar-te. La pots fer inclús el dia d'abans.
2. Trau-li les llavors i la pell i posa la polpa de la carabassa torrada en un bol gran. Xafa-la amb una forquilla. Perquè pugue la massa més ràpid, posa-la un minutet en el microones, que estiga tèbia però no cremant.
3. Desfés el llevat amb una miqueta d'aigua tèbia i unix-lo a la carabassa.

Normalment s'acostuma a posar-hi "aproximadament" el doble de carabassa torrada que de farina. Per tant, si en necessites fer més, calcula la farina d'aquesta manera. (Sempre serà aproximat, ja que dependrà de la farina i de l'aigua que tinga la carabassa. En aquests casos el que s'acostuma a dir és "farina, la que admeta", expressió molt utilitzada quan es fan masses).





4. En un bol a banda, pesa la farina (la meitat en pes que de carabassa). Afig la farina a la massa de mica en mica, mentre la remenes amb la mà o una espàtula. Pasta fins que tingues una massa suau.
5. Tapa el bol amb un drap i deixa-lo reposar de 20 a 40 minuts. Veuràs que a la pasta li han eixit uns foradets menuts.
6. Després d'aquest temps, prepara't per a fregir-los. Necessitaràs un bol amb aigua per mullar-te les mans i que no se t'enganxe la massa, una paella amb molt d'oli per a fregir i un colador per a posar-hi els bunyols que traus.
7. Posa a calfar una paella amb bastant oli. Quan estiga ben calent mulla't les mans. Amb una mà, agafa una mica de pasta, estreny-la de forma que la pasta isca en forma de bola pel forat del dit gros amb l'índex. Amb l'altra mà, fes-li el forat amb el polze i l'índex o el dit del mig i tira el bunyol a l'oli ben calent. Repetix l'operació amb tot els bunyols.
8. Amb l'ajuda d'un palet de broqueta, gira'ls perquè es facen per les dues bandes.
9. Quan estiguen morenets, trau-los a l'escorredor perquè deixen anar l'oli.

Degustació: els bunyols se solen menjar sucant-los en sucre. També estan molt bons amb un xocolata desfet.

Se solen menjar tebis, però es poden menjar gelats encara que es notarà més l'oli.

Calcula 3-4 bunyols màxim per persona, estan molt bons, però de lleugers... no en són massa!!





Ingredients per a 15 o 18 bunyols:

- Si volem fer bunyols per a tota la classe (2 bunyols per a cadascú) i necessitem 30 o 36 bunyols, quina quantitat d'ingredients necessitarem?

Ingredients per a 30 o 36 bunyols:





Quins estris utilitzarem?

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Elaboració:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____





Necessitem fer la llista de la compra per a poder fer-hi la recepta. Després calcularem quant ens costarà i quants diners posarem cadascú per a poder comprar tots els ingredients.

Llista de compra

Calculem quant ens costarà

• _____	→	_____ €
• _____	→	_____ €
• _____	→	_____ €
• _____	→	_____ €
• _____	→	_____ €
• _____	→	_____ €
• _____	→	_____ €
• _____	→	_____ €
• _____	→	_____ €
• _____	→	_____ €

Calculem quants diners hem de posar cadascú



Cadascú hi posarà



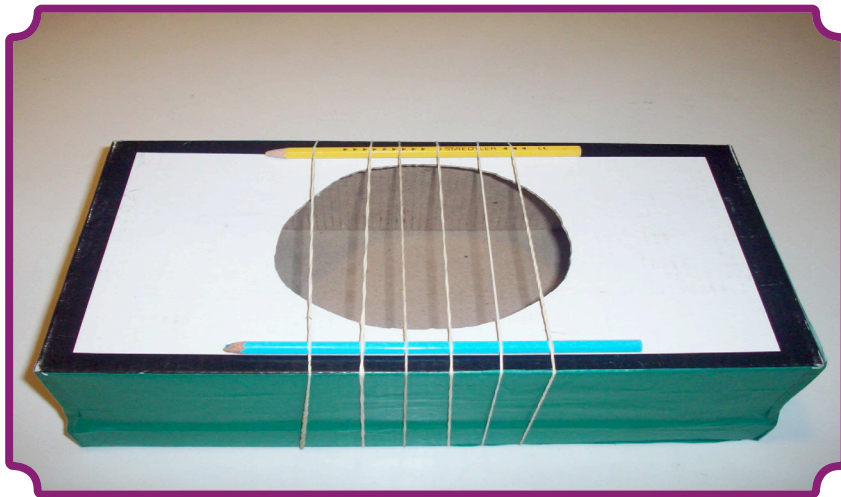
€



Si queremos salir a pedir el aguinaldo, podemos construir nuestros propios instrumentos.

- Busca en la web cómo hacer instrumentos con material reciclado.

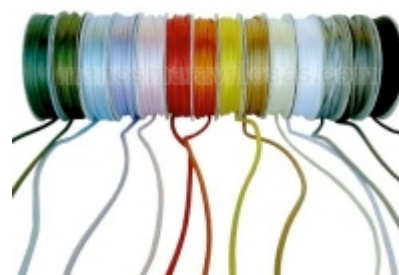
Si no encuentras nada que te guste, podemos probar a hacer nuestra propia guitarra de cartón.





Necesitaremos:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____





Instrucciones.

En primer lugar _____ con pintura, forrada con papel decorado... Podemos hacerlo también por el interior.

A continuación con ayuda de las tijeras, haremos un agujero en cada lateral de _____.

Por los agujeros pasaremos el _____, que servirá para llevar la guitarra colgada. Para que no se salga lo aseguraremos por dentro de la caja con cinta adhesiva.

Seguidamente en la _____ de la caja, dibujaremos un círculo y con ayuda del _____ o las tijeras, lo cortaremos.

Posteriormente ponemos la tapa en la caja y pasamos 6 cintas elásticas. Deben quedar paralelas y pasar por encima del círculo que hemos _____.

Para finalizar , por debajo de las gomas pasamos _____ o palitos de madera y... ¡Ya tenemos nuestra _____ !





La partitura de l'asguilando d'*El xic xiquitico* té una particularitat especial. Si ens hi fixem, al principi comença amb un compàs de 2/4 però de seguida canvia a 3/4 per a no recuperar el compàs binari de 2/4 fins a l'últim pentagrama. Ja sabeu que en un compàs de 2/4 caben dues notes negres o una blanca, mentre que en un compàs de 3/4 caben tres notes negres o una blanca i una negra o una blanca amb puntet.

Fem activitats

1. Compta quants compassos hi ha de 2/4.

- Hi ha compassos.

2. Compta quants compassos hi ha de 3/4.

- Hi ha compassos.

3. Quantes notes negres caben en els compassos de 2/4?

4. Quantes notes blanques caben en els compassos de 3/4?

5. Quantes notes negres caben en total?

El xic xiquitico

INTRO



MELODIA



CANT

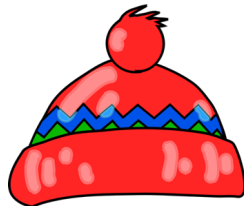




Vocabulary: winter clothes



boots



hat



jacket



scarf



gloves



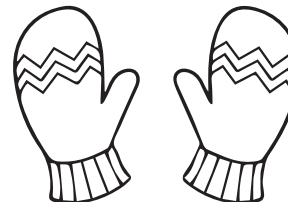
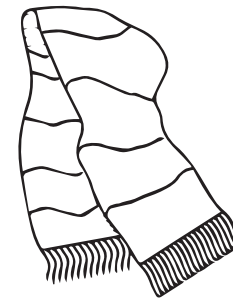


Describing

[illegible]



Write the names and colour according to your partner description





La nadala El xic xiquitico es divideix en tres parts. Una primera part d'introducció amb veus solistes, una segona part amb una melodia solista i una tercera part que denominarem cançó. Seguint aquesta estructura hem pensat aquesta dansa:

• INTRODUCCIÓ

Tothom ens mantenim quiet fent dues línies enfrontades.



• MELODIA

En aquesta secció ens mourem balancejant el cos de dreta a esquerra a ritme de la música. Un moviment senzill preparatori per a la tercera secció.

• CANÇÓ

En aquesta secció farem ball per parelles. És important portar el ritme de la música amb el cos durant tot el ball. El ritme s'ha de conceptualitzar en la secció anterior.

Aprofitarem les tornades de la nadala "El xic xiquitico..." / "El aguilandet..." per a fer canvis de parella o per a tornar a la posició inicial quan cal tornar a fer la secció melodia.

Les últimes notes finals les aprofitarem per a saludar la parella amb qui hem acabat. Hem d'acabar amb la posició inicial.

INTRO	MELODIA	CANÇÓ	TORNADA	CANÇÓ	TORNADA	MELODIA	CANÇÓ	TORNADA	CANÇÓ	TORNADA	FINAL
-------	---------	-------	---------	-------	---------	---------	-------	---------	-------	---------	-------





En la tertúlia del conte hem parlat de sentiments, emocions, valors...

- Com es devien sentir els nostres amics en festejar l'asguilando?

- Has viscut alguna situació semblant on t'hages sentit així?

- Què senten els xiquets en veure el Pare Llop?

- T'has sentit alguna vegada així? Quan?





Reconeixes els sentiments d'aquestes emoticones?



- Què penses que sentiries si isquéreu a cantar l'asguilando?





- En el conte es parla d'alguns comportaments i algunes qualitats d'unes persones amb les altres, els anomenem valors.

Quins valors dels que apareixen en el conte es representen en aquestes imatges?



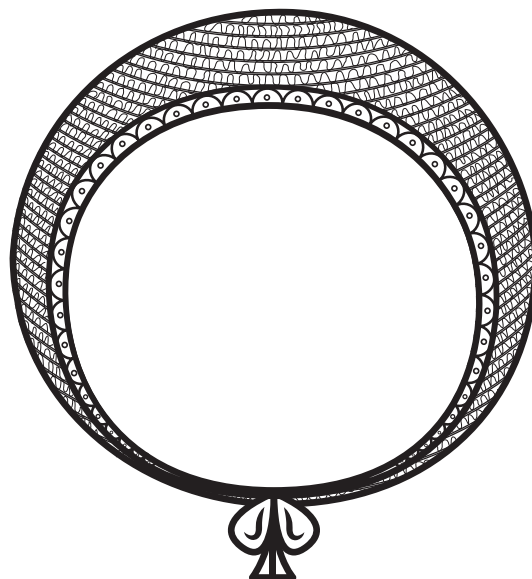


A les cançons d'asguilando de vegades es parla de vestir el Jesuset. S'anomenen peces de roba com gamboixet, caroteta, camisola, faldó...

Així és com abans es vestia els nadons. Però, saps quines són eixes peces de roba?

Gamboixet o gambuix / cambuix (en cast. capillo, cambuj):

Cobricap de tela fina que portaven les dones per a subjectar-se els cabells i els xiquets de bolquers per a tenir el cap dret.



Pots decorar les peces de roba!

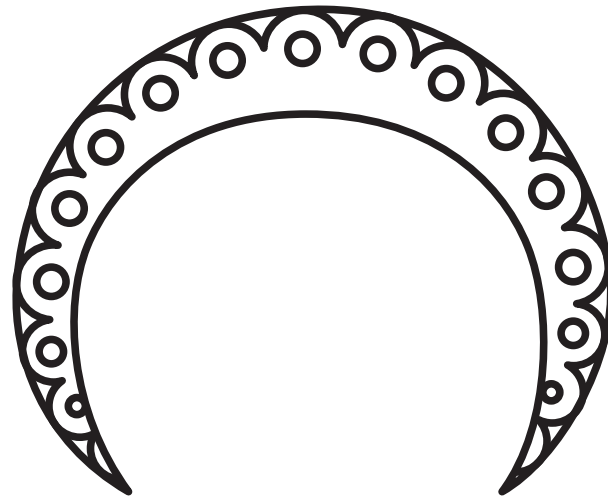




Caroteta:

Espècie de gorreta o de còfia que porten els xiquets de bolquers, feta de tela o de randa i més o menys adornada, que tapa les orelles i es lliga davall de la barba.

En l'actualitat s'utilitza al món faller, per a cobrir el cap als més menudets.

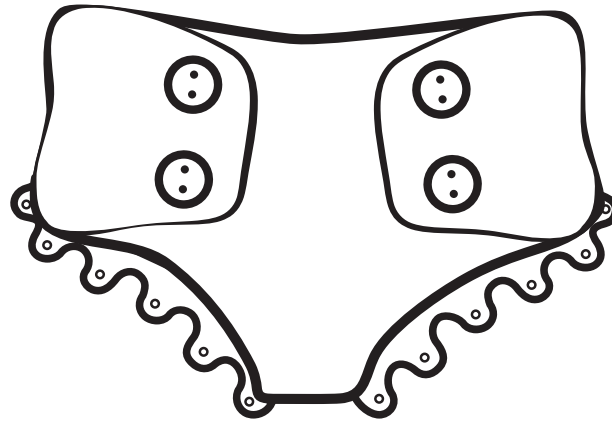




Calcetes de bolquer.

Calcetes amples de cotó, ris o perlé que es col·loquen damunt dels bolquers dels nadons.

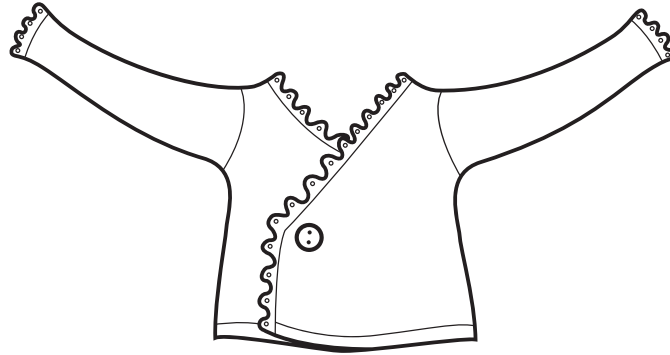
A les nades diu que li porten calcetes perquè al xiquet van a acurtar.





Camisola (cast. camisita):

És una camisa menuda. Bolcar la criatura és posar-li la camisola, les calcetes.



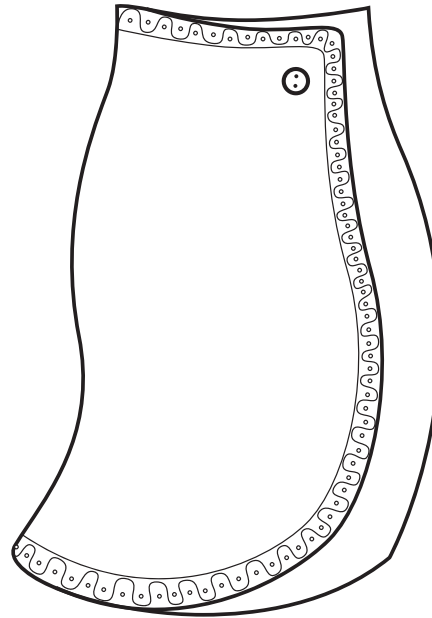
Camiseta (cast. camiseta):

És la peça de vestit que es duu davall de la camisa i és més curta que



**Faldó:**

És la part del bolquer que cobreix el cos des de la cintura cap avall. És la peça que va damunt de les calcetes.



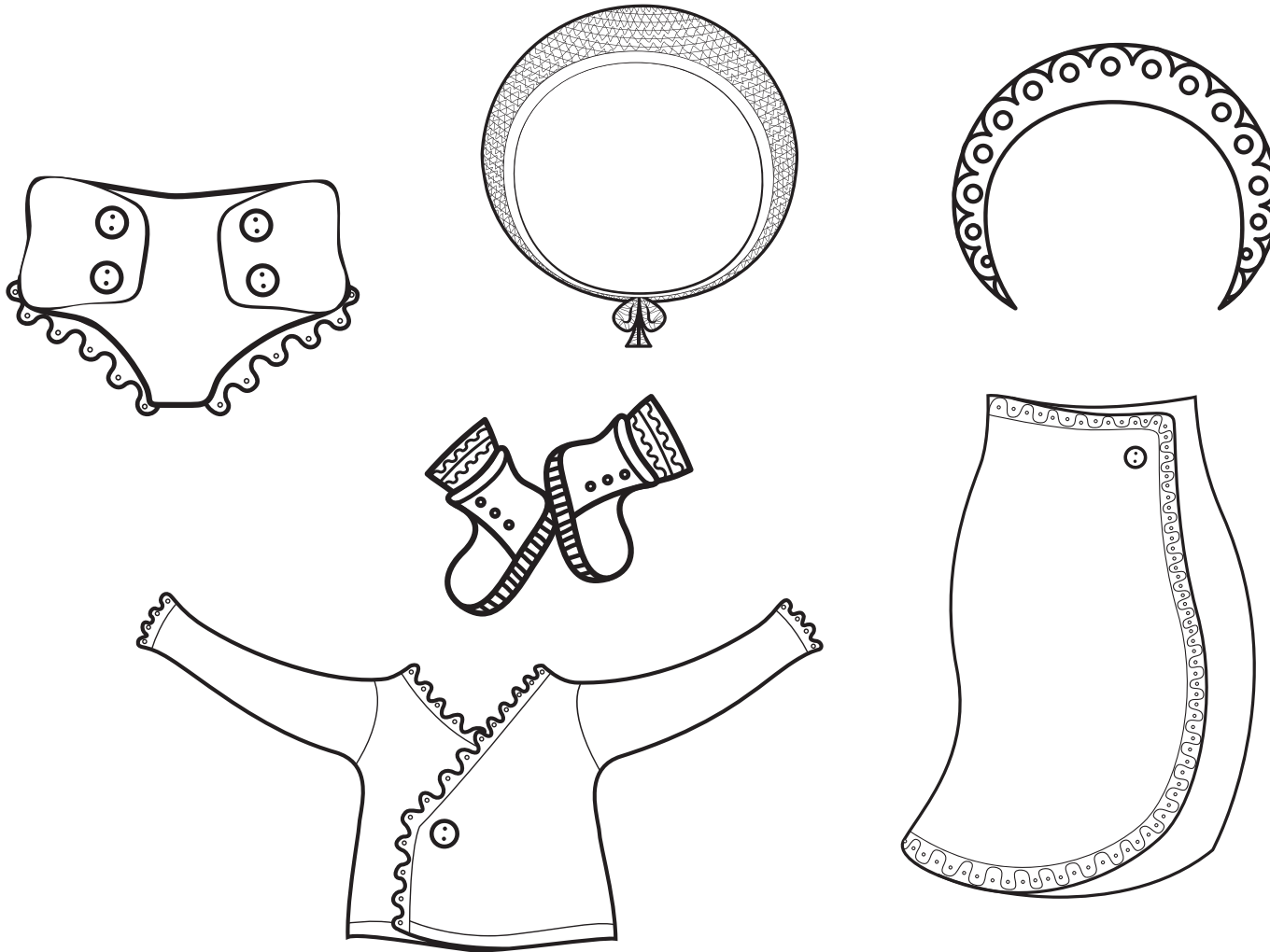
**Sabatetes:**

Calçat de cuir o de llana amb soleta de pell, que solen dur les criatures que encara no caminen, per a tenir els peus calents.





Uneix amb fletxes



faldó

gamboixet

camisola

sabatetes

calcetes

caroteta



Ara que ja coneixes les peces de roba pots decorar el retallable i jugar amb ell!



Arribats a aquest punt hem pogut aprendre moltes coses al voltant de l'asguilando. En aquest document final de síntesi recollirem allò més important de tot el que hem treballat.

- Explica amb les teues paraules en què consistix l'asguilando i per què es feia _____

- Quines cançons d'asguilando has pogut conèixer i d'on són aquestes cançons? _____

- Què pots comentar del lloc d'origen de les cançons? _____

- Quan es recaptava l'asguilando, quin menjar se solia oferir? _____



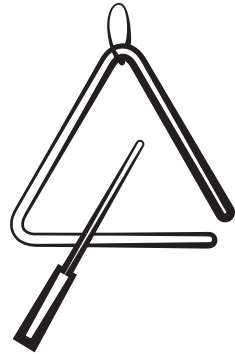
-
- A vertical strip of 25 Christmas-themed icons. The icons are arranged in a single column and include: a bell, two acorns with leaves, three cinnamon sticks, a pear, a flute, a nut, a lit candle in a holder, a bunch of grapes, a drum with a mallet, a mirror, a pinecone, a flower, a rooster, a star, a cake on a stand, a bottle, and various Christmas ornaments. The icons are rendered in a simple, stylized line-art style.



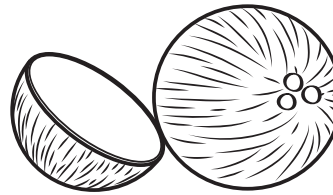
En eixir a cantar l'asguilando els nostres amics s'acompanyen d'instruments, els recordes? Pinta'ls i posa'n el nom.



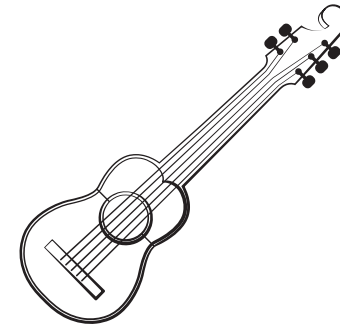
D



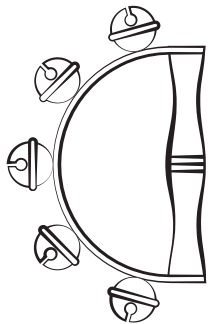
T



C



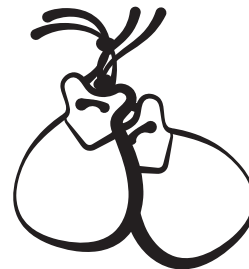
LI



S



V



P

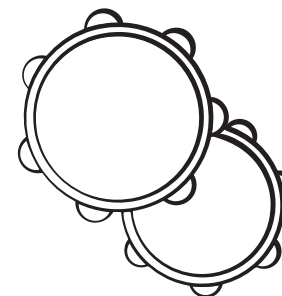
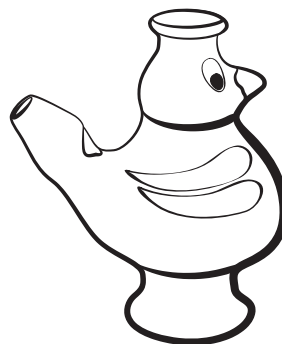
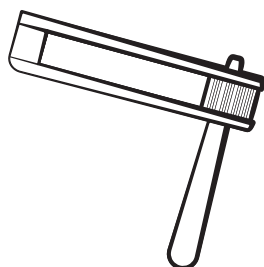
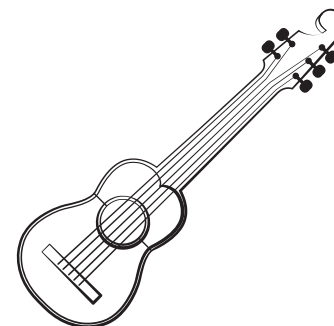
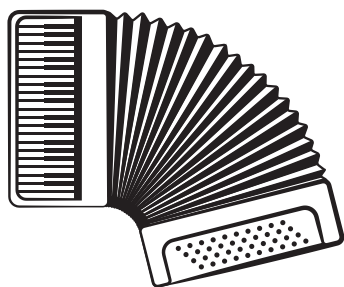


T





Pinta, retalla i classifica els instruments musicals següents.





Instruments

Famílies d'instruments

Corda

Vent

Percussió

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

