

# **COSTUMBRES NAVIDEÑAS**

**MARÍA DE LOS MILAGROS CASTAÑO SÁNCHEZ**

**ROCÍO CÓZAR SANTOS**

# PORTAL DE BELÉN O NACIMIENTO

Es típico montar un portal de belén o también conocido como nacimiento, en las casas antes de el día 25 de diciembre. La tradición típica antigua española dice que el niño Jesús no se debe poner en el nacimiento hasta la noche del 24 de diciembre una vez pasadas las 00:00 de la noche, ya que es cuando nació.

Estos portales de belén son maquetas tradicionales. Se decoran con figuras, ramas, telas, luces, etc. Suelen ponerse en una mesa del salón o aparador, y nunca faltan la estrella, el buey, la mula, la virgen María, San José, el ángel Gabriel y el niño Jesús. Hay otros personajes como los pastores, los reyes magos, aguadores, campesinos, o el 'caganer' ó cagón. Esto proviene de tradición Catalana. Es una figurita de un pastor que suele ponerse oculta detrás del pesebre, el cual esta haciendo sus necesidades, es un toque cómico que suele darse en el belén. A parte, hay una tradición o leyenda, que consiste en poner la lotería de navidad debajo de esta figurita para que traiga suerte.

Tipos de belenes: tenemos desde los básicos que suelen ser los habituales en las casas, con el pesebre y los personajes principales, hasta belenes de mayores dimensiones, con molinos, agua, ríos, y mucha iluminación que hacen que el belén cobre vida.

Otro tipo de belén que suele darse cerca de las fiestas es el belén viviente. Una serie de personas se disfrazan de los personajes del belén y forman un belén viviente, haciendo una representación del momento del nacimiento.

En estas fechas también se dan recorridos por los diferentes belenes, ya que, asociaciones de belenistas, museos, etc., construyen belenes de grandes dimensiones y los muestran al público, creando un recorrido por la historia del nacimiento.



UCA

Universidad  
de Cádiz

Facultad de Filosofía y Letras  
Decanato



UCA

Universidad  
de Cádiz

Facultad de Filosofía y Letras  
Decanato



UCA

Universidad  
de Cádiz

Facultad de Filosofía y Letras  
Decanato

# DULCES TÍPICOS NAVIDEÑOS EN ESPAÑA



PESTIÑOS



POLVORONES



ROSCÓN DE REYES



TURRONES



UCA

Universidad  
de Cádiz

Facultad de Filosofía y Letras  
Decanato

# TRADICIÓN DE LAS UVAS



El 31 de diciembre es costumbre que antes de que den las 00:00 de la noche debemos tomarnos 12 uvas al golpe de las campanadas. En la televisión retransmiten en directo varias cadenas las famosas campanadas, y todas las familias se sientan alrededor del televisor con sus 12 uvas para dar comienzo al nuevo año. Esta tradición se hace para tener suerte en el año que nos espera. Mucha gente suele ir a los ayuntamientos, plazas, o el más conocido en Madrid en Puerta del Sol, para ir a tomar allí mismo las uvas. Este se retransmite en directo todos los años.

# TRADICIÓN DE LAS LENTEJAS



En España la tradición de tomar una cucharada de lentejas el día 31 de diciembre para atraer suerte y riqueza se hace cada vez más fuerte. Esta tradición proviene de Italia, que a su vez viene de época romana. En la Roma Antigua, los romanos regalaban un pequeño bolso de cuero para atarlo a la cintura, y este, estaba lleno de lentejas.

# EL NIÑO JESÚS



Tradicionalmente el 25 de diciembre coincidiendo con la celebración de navidad, viene el niño Jesús a dejar regalos debajo del árbol en los hogares. Originariamente es algo que se celebra en México sobre todo, pero hoy día es cierto que en lugares como España también se esta llevando acabo, aparte de papá noel.

# COMIDA TÍPICA NAVIDEÑA EN MÉXICO



Como en muchos otros países, las Navidades no son dos días señalados, sino una fiesta que dura casi un mes. Aunque cambia mucho de estado a estado, en Nochebuena el plato principal suele ser pavo relleno de carne picada con acompañamiento de verduras y arroz. Pero, en México destacamos sus tamales, hojas vegetales rellenas de pollo, ternera o cerdo, o el pozole, un caldo de maíz y carne. En muchos estados también es habitual comer bacalao a la vizcaína.

# SANTA LUCÍA EN SUECIA



La celebración de Santa Lucía se lleva a cabo el 13 de diciembre, es una celebración llena de magia y misticismo donde se recuerda a una santa mártir de Sicilia llamada Lucía, esta ceremonia es muy importante en la cultura sueca. Sus orígenes se remontan al año 304 cuando Santa Lucía fue martirizada. La celebración consiste en una procesión religiosa compuesta por una chica que encarna a Santa Lucía y acompañada de otras chicas que son sus damas de honor y de chicos que son estrellas, a veces incluyen niños más chicos que hacen de duendecillos.

# SANTA LUCÍA EN SUECIA



En esta procesión llevan deliciosos lussekatter que son unos bollos de harina de trigo condimentadas con azafrán en forma de espiral y decoradas con un par de pasas o también, pepparkakor o galletas de jengibre.

# NAVIDAD EN RUSIA



En el calendario ruso año nuevo es el 31 de diciembre como para nosotros, y su navidad ortodoxa se celebra el 6 de enero. El Año Nuevo Ruso se celebra la noche del 31 de diciembre al 1 de enero desde la época de Pedro el Grande. Anteriormente, el Año Nuevo se celebraba en marzo o septiembre. Y solo bajo el dominio soviético, el Año Nuevo reemplazó por completo a la Navidad, que fue prohibida en 1929.

Oficialmente, el Año Nuevo se convirtió en festivo en 1935, presentando los atributos tradicionales: Ded Moroz y su nieta y asistente, Snegurochka, así como un árbol de Navidad y regalos debajo (tomados de la Navidad, pero traducidos al canon secular). Desde 1947, el 1 de enero ha sido declarado día libre. Y luego, gradualmente, las vacaciones en Rusia se expandieron hasta aproximadamente el 10 de enero.

# NAVIDAD EN RUSIA



Esta es la mesa de año nuevo ruso. La mesa debe tener abundantes alimentos: aperitivos, champán ruso, ensaladas (ensalada Oliver o rusa), arenque 'pod shuboi', mandarinas, etc. Tras recordar el año anterior en la cena, todos encienden el televisor para a medianoche ver las campanadas de la Torre Spasskaya del Kremlin en todo el país y esperan hasta que el reloj marque 12 campanadas. En ese momento todos tintinean vasos y desean un feliz año nuevo. La televisión emite comedias rusas antiguas, *Ironía del destino* y *Noche de Carnaval*.

# COMIDA TÍPICA NAVIDEÑA EN RUSIA



La tradición navideña rusa también incluye un día de ayuno. Tras él, lo tradicional es comer sochivo o kutia, un pudín de trigo o arroz servido con miel, semillas de amapola o frutos secos.

Otros platos navideños populares de Rusia son también el borsch (sopa de remolacha), pasteles de verdura, chucrut, trigo sarraceno con setas y cebollas fritas, patatas y ensaladas.

El día de Navidad la carne es protagonista, como el cerdo o ganso asados, así como el pan de jengibre y pryaniki, unas galletitas de pan de miel.

# NAVIDAD EN RUSIA



La navidad es una fiesta puramente religiosa. Después de la caída de la URSS, la navidad volvió a la vida de las personas, atrayendo a miles de feligreses a la misa de navidad en la noche del 6 al 7 de enero. La iglesia Ortodoxa Rusia se basa en el calendario juliano: el calendario gregoriano fue introducido en Rusia por los bolcheviques que perseguían a la iglesia. Por esta razón, la iglesia posteriormente se negó a cambiar a este calendario, a diferencia de otras iglesias ortodoxas del mundo. La ceremonia principal de navidad se celebra en la Catedral de Cristo Salvador en Moscú, conducida por el Patriarca en presencia de los líderes del país y muchos feligreses.

# NAVIDAD EN NORUEGA



Los noruegos intentan prolongar sus fiestas navideñas durante varias semanas, para ellos es un gran festival, y empiezan muy pronto con los preparativos para celebrarla. De hecho, en Drobak, esta la conocida Casa de la Navidad y puede visitarse durante todo el año. La navidad llamada *jul*, data de una época muy anterior a la cristianización del país, y aunque no sabemos gran cosa sobre su verdadera antigüedad, sí sabemos que solían sacrificar animales y beber cerveza.

# NAVIDAD EN NORUEGA



De entre los platos de Navidad típicos de Noruega destacan el julepølse, una salchicha de cerdo con jengibre, clavo, nuez moscada y mostaza, el ribbe, lomo de cerdo con chucrut, patatas cocidas y albóndigas, el pinnekjøtt, costillas de cordero ahumado con nabo, y sossier, unas pequeñas salchichas que se sirven con col morada.

A la hora de los dulces, los noruegos ofrecen siete variedades de galletas (småkaker), entre otros: pepperkaker, krumkaker, goro, berlinekranser, fattigmann, sirupssnipper, bordstabel, smultringer, sandkake y brune pinner.

# NAVIDAD EN NUEVA ZELANDA



La navidad en Nueva Zelanda es distinta ya que coincide con las vacaciones de verano. Muchos pueblos y ciudades organizan un desfile navideño, usualmente suelen ser los domingos. Es un desfile con música, carrozas y Papá Noel.

Muchos neozelandeses celebran el día de Navidad haciendo una barbacoa e invitan a sus familiares y amigos. El árbol de navidad de Nueva Zelanda se llama Pohutukawa, recorre la mayoría de las playas a lo largo de la costa, y florece alrededor de navidad. El Pohutukawa se asocia a la navidad neozelandesa desde mediados del siglo XIX y también es importante en la cultura maorí.

# COMIDA TÍPICA NAVIDEÑA EN NUEVA ZELANDA



Al igual que ocurre en Australia, las tradiciones navideñas neozelandesas son similares a las del Reino Unido. Las comidas y cenas suelen tener asado de jamón o pavo como plato principal, siempre acompañado de verduras asadas, salsa y pasteles de carne, así como los púdines navideños.

Una curiosidad es que uno de los postres más típicos de Nueva Zelanda es el Pavlova, un pastel ligero de merengue y frutas.

# COSTUMBRES NAVIDEÑAS EN NUEVA ZELANDA



Los kiwis son los que mantienen la tradición británica de tener una cena familiar durante el mediodía del día de Navidad.

# NAVIDAD EN PAÍSES BAJOS



La temporada de navidad comienza oficialmente cuando llega *Sinterklaas* y su legión de ayudantes, los *Zwarte Piet*, a mediados de noviembre y llega en barco a vapor desde España a una ciudad holandesa diferente cada año. La fiesta de *Sinterklaas* (*san Nicolás*) se celebra el 5 de diciembre y por la noche es el *Pakjesavond* (*noche de regalos*). Las familias se reúnen para celebrar y comer galletas de especias '*perpernoten* y *kruidnoten*', chocolate caliente, té y abrir regalos que les ha dejado *Sinterklaas* en la entrada de casa.

Una vez que pasa *Sinterklaas*, es cuando montan la decoración navideña, luces, velas, coronas, flores de Pascua y los típicos árboles. También celebran el 24 de diciembre el nacimiento de Jesús, y el 25 de diciembre navidad, añadiendo también como día de navidad el 26 de diciembre, por lo que son dos días.

# COMIDA TÍPICA NAVIDEÑA EN PAÍSES BAJOS



Los holandeses comienzan el día de Navidad desayunando con kerststol, un pan de pasas relleno de nueces, frutos secos y pasta de almendra. Además, lo complementan con distintos tipos de pan, queso y embutidos. La cena de Navidad, por su parte, empieza con un cocktail de gambas, a modo de aperitivo, seguido de ternera, pato o conejo asados, o jamón asado o glaseado con verduras, patatas y ensalada. De todas formas, muchas familias también disfrutan del gourmetten, una especie de parrilla de fondue en el que se preparan verduras, carnes, pescados y condimentos, y cada invitado cocina o se sirve lo que más le apetece, en raciones pequeñas.

# NAVIDAD EN POLONIA



La Navidad es un evento importante para los polacos, y la nochebuena su día más importante, es cuando las familias se reúnen y comen un abundante menú que consta de doce platos. En navidad intentan disfrutar del tiempo al aire libre, sobre todo, practicando el esquí. El fin de fiestas lo pone la nochevieja que no es una fiesta tan familiar como la nochebuena, si no, que suelen celebrarlo más en macro fiestas al aire libre y suelen ser cenas con cotillón.

# COMIDA TÍPICA NAVIDEÑA EN POLONIA



En Polonia el día de Nochebuena también implica ayuno hasta la cena, que es cuando las familias polacas sirven, tradicionalmente, doce platos sin carne. En general, de pescados como arenque, carpa o lucio. Otros platos típicos de Navidad en Polonia son los dumplings, unos trozos de masa hervida con distintos rellenos, el borsch, una sopa de remolacha y verduras, sopa de champiñones o pescado, chucrut con setas y guisantes, compota de frutos secos y kutia, un pudin dulce muy popular.



UCA

Universidad  
de Cádiz

Facultad de Filosofía y Letras  
Decanato

# COMIDAS TÍPICAS NAVIDEÑAS



**UCA**

Universidad  
de Cádiz

Facultad de Filosofía y Letras  
Decanato

# COMIDA TÍPICA NAVIDEÑA EN REINO UNIDO



Como podemos intuir en los casos de sus antiguas colonias, la cena típica de Navidad en el Reino Unido suele consistir en pavo asado relleno de especias servido con patatas, verduras, salsa de arándanos, pigs in blankets (pequeñas salchichas envueltas en bacón) y, por supuesto, el famoso pudin de Yorkshire con salsa. De postre, el trifle, un dulce de varias capas con crema, frutas, bizcocho y gelatina, pastelitos dulces de carne o pudin de ciruelas (que, curiosamente, llevan pasas y no ciruelas).

# COMIDA TÍPICA NAVIDEÑA EN REPÚBLICA CHECA



La cena de Nochebuena es la principal de la República Checa, y suele estar formada por sopa de carpa, carpa frita y ensalada de patatas.

Pero hay otras delicias checas típicas de Navidad, como los palačinky, muy parecidos a los crêpes, rellenos de fresa, albaricoque o espinacas y ajo. También son habituales las klobása, salchichas a la parrilla, o el Pražská Šunka, jamón ahumado de Praga.

El strudel, pan de jengibre o el delicioso vánočka, una trenza con almendras y pasas.

# COMIDA TÍPICA NAVIDEÑA EN RUMANÍA



La Navidad es un evento importante en Rumanía, dura un mes y la gente suele evitar la carne, los huevos y los lácteos desde el 14 de noviembre hasta Nochebuena. A partir de entonces, la mayoría de platos típicos giran en torno al cerdo: jamón ahumado, panceta, salchichas, hígados o patas.

También suelen comer sarmale, hojas de repollo rellenas de cerdo, vaca y arroz y hervidas en salsa de tomate. Otro plato típico es la ciorba de perisoare, una sopa de verduras con salvado fermentado y albóndigas. Para los paladares más dulces, el cozonac, un bizcocho de frutas y frutos secos, o los gogoși, una especie de donuts rellenos.

# COMIDA TÍPICA NAVIDEÑA EN LITUANIA



En Lituania es habitual ayunar el 24 de diciembre hasta la hora de la cena. Esta cena especial de Nochebuena se llama kūčios y está formada por 12 platos que no contienen carne, como el arenque, los kūčiukai, unos pequeños dulces, ensaladas, sopa de remolacha con setas, patatas cocidas o asadas, chucrut y gachas con pan y miel.

Para el postre se suelen servir compota de frutas y kissel, una gelatina viscosa de fruta.

# COMIDA TÍPICA NAVIDEÑA EN NIGERIA



Dos platos típicos que no pueden faltar en las Navidades nigerianas son el arroz jollof y el arroz frito. De hecho, el arroz es dueño y señor de multitud de platos navideños de Nigeria.

Y en cuanto a carne, también se suele comer pollo, carnero, cabrito o ternera, además del típico pavo. La carne suele servirse acompañada de verduras y frutas (también en forma de sopa), como ñames (un tubérculo habitual en climas cálidos) o plátanos macho.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS



**UCA**

Universidad  
de Cádiz

Facultad de Filosofía y Letras  
Decanato

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: BUDAPEST



Desde la última semana de noviembre hasta las fechas navideñas, el ya de por sí encantador centro histórico de esta ciudad se llena de luces y de iconografía navideña. Esta transformación de Budapest tiene dos epicentros. Por un lado, la plaza Vörösmarty donde se alza el mercado más grande y animado de la ciudad (y de todo el país). Por el otro, la explanada frente a la Basílica de San Esteban, donde un árbol de Navidad, una pista de hielo y una serie de casetas de madera transforman una de las postales más idílicas de la ciudad.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: SALZBURGO (AUSTRIA)



Quienes visiten la capital de la región de Salzkammergut en esta época del año, hallarán una Salzburgo pletórica, alegre y maravillosa. Su mercado navideño, Christkindlmarkt, ya se organizaba en el siglo XV alrededor de la Catedral, a los pies de la magnífica fortaleza de Hohensalzburg. El programa cultural navideño de Salzburgo se complementa con una gran variedad de exposiciones de belenes y un sinfín de acontecimientos entre los que cabe destacar el concierto “Adventblasen” en los que el conjunto Salzburger Turmbläser deleita con sus instrumentos de viento todos jueves y sábados a las 18.30 horas en la Plaza de la Residencia.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: BERLÍN (ALEMANIA)



La capital alemana acoge unos sesenta mercados de Navidad en bulevares, plazas, calles estrechas y museos. Uno de los mercados navideños imprescindibles de Alemania es el que se instala frente al palacio barroco de Charlottenburg. Con el castillo de fondo, es uno de los más bonitos de la capital alemana. En él se puede adquirir artesanía y bisutería de calidad y llama la atención porque en las casetas hay calefacción, hecho que se agradece en la navidad berlinesa.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: ZAGREB (CROACIA)



El principal mercado de Navidad de la capital de Croacia se ubica en el corazón de la ciudad, en la inmensa plaza del Rey Tomislav, frente a la estación de trenes. Una magnífica pista de patinaje sobre hielo es su principal atracción. Muy cerca escucharemos villancicos al aire libre en el monumental Pabellón de Música construido en 1891. Además, a los pies de la catedral de Zagreb, al norte de la ciudad, disfrutaremos de un curioso belén viviente que sorprende a quienes lo visitan. Y si tienes la suerte de visitar la ciudad en Adviento, además de vagar por los numerosos puestos de comida, artesanía, bebidas calientes, etcétera, no te pierdas los dulces típicos del país: los licitari, las galletas de miel, los paprenjaci, galletas de pimienta algo picantes o las vanilin Kiflice, parecido a unas rosquillas de vainilla.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: ERFURT (ALEMANIA)



El mercado navideño de esta localidad se ubica en la Domplatz. La imponente catedral de Santa María y la iglesia de San Severo son el escenario perfecto para esta explosión de romanticismo navideño. En esta panorámica destaca la Gloriosa, la mayor campana medieval de volteo libre del mundo, fundida en 1497. Pero más allá de este hito y de su incomparable ubicación, lo que brilla de este mercadillo son las casetas de madera que se asientan en la Domplatz y que cada año se cubren de nieve, lo que garantiza la postal definitiva. El mejor día para visitarlo es el día de su inauguración, a finales de noviembre, cuando todo arranca con un acto oficial y mucha expectación.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: FRANKFURT (ALEMANIA)



Frankfurt cuenta con una amplia oferta de mercadillos navideños. Uno de los más populares es el de Weihnachtsmarkt, que se instala año tras año en Römerberg, la antigua plaza mayor de Frankfurt. A su alrededor, afloran edificios de los siglos XIV y XV, un telón de fondo excepcional para las paradas de adornos y casetas donde se realizan talleres para elaborar dulces navideños. Las iglesias, además, organizan conciertos de Adviento.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: TRENTO (ITALIA)



La región italiana del Trentino, de claras influencias centroeuropeas, alberga multitud de mercados navideños a cuya estampa se debe añadir un entorno alpino incomparable. El Mercatino di Natale de la ciudad de Trento se ubica en su centro medieval y reúne un centenar de casetas de madera la mayoría de las cuales ofrecen delicias gastronómicas locales como apple strudel, polenta brustolada (polenta asada), tortel de patate (pastel de patata) y aromático vino caliente.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: VIENA (AUSTRIA)



Viena acoge en la Rathausplatz o plaza del Ayuntamiento su principal mercado de Navidad, el Christkindlmarkt. Cerca de 150 puestos ofrecen regalos navideños, adornos para el árbol, dulces y bebidas calientes. Los árboles del Rathauspark, el parque frente al Ayuntamiento, se decoran y forman un mar de luces de colores. En la planta baja del consistorio los niños pueden entretenerse haciendo velas o pastas de Navidad; en el interior coros internacionales cantan villancicos de forma gratuita.

Por su parte, en el Palacio de Schönbrunn, antigua residencia de los Habsburgo, se instala un mercado de Navidad y un mercado de Fin de Año que ofrecen una rica variedad de artesanía tradicional, joyería hecha a mano y elementos decorativos de estilo rústico para el árbol de Navidad.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: TALLIN



El mercadillo navideño de Tallin no es especialmente famoso por su tamaño, pero sí por el encanto único que lo caracteriza. Está ubicado en plena Ciudad Vieja, una zona que todavía conserva el aspecto del periodo medieval. Este mercado se decora cada año como si de un cuento de hadas se tratara, con el emblemático Vana Toomas (Viejo Tomás) –un antiguo guerrero de la ciudad– situado en la cúspide de la torre del Ayuntamiento. También llama la atención en la plaza del Ayuntamiento el frondoso árbol de Navidad que se instala en el mismo lugar en que dicen que los mercaderes de la cofradía de los Cabezas Negras colocaron el primer abeto navideño, en 1441. Las galletas de jengibre, las almendras especiadas y el vino caliente envuelven con su dulce aroma esta encantadora plaza medieval. Alrededor del imponente abeto se reparten los puestos de los artesanos locales que venden desde sombreros de fieltro y lana hasta pantuflas, utensilios de cocina realizados con madera de enebro, cestería, cerámica, vidrio y telas artesanales.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: COPENHAGUE (DINAMARCA)



El Parque Tívoli, en la capital de Dinamarca, se convierte en un escenario ideal para visitarlo en familia por las numerosas atracciones para niños y sus amplios espacios verdes. El parque queda inundado por las luces y la decoración navideña a orillas del lago, que sirve como pista de patinaje cuando queda helado. Además, las 27 atracciones del parque son un aliciente más. Para pasear por sus calles y sus 60 casetas con decoración y dulces y bebidas típicos navideños, hay que pagar la entrada al parque, pero realmente merece la pena. Como el de Belfast, es uno de los primero de Europa en abrir sus puertas.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: BASILEA (SUIZA)



El mercado navideño más popular y espectacular de Suiza se sitúa en Basilea. Su casco antiguo, ya de por sí todo un despliegue de belleza, se engalana con abetos aquí y allá, luces que cuelgan e iluminan las fachadas con sus colores y tenderetes entre los cuales circulan el buen ambiente, el olor de sus productos típicos – como el läckerli, un pan de especias, o las salchichas asadas – y las canciones navideñas.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: MONTREUX (SUIZA)



Esta pequeña ciudad suiza cercana a la frontera francesa ofrece una de las postales navideñas más idílicas. A orillas del lago, a finales de noviembre, se inaugura el mercado navideño con la llegada de Santa Claus en su trineo: desde el aire se puede contemplar la figura del trineo tirado por los renos con los Alpes franceses y suizos de fondo todos los días del mercadillo a las 5, 6 y 7 de la tarde. Es uno de los mercados navideños imprescindibles de Suiza, que se completa con un área dedicada en exclusiva a los niños, además de una noria gigante y música en vivo en la zona de restauración.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: ESTOCOLMO (SUECIA)



El mercado de Estocolmo es especial: más que una feria navideña parece un museo al aire libre con los artesanos trabajando dentro de sus casetas. Las callejuelas estrechas del Gamla Stan, el casco antiguo de la ciudad, son el trasfondo ideal para los puestos del mercadillo, que se celebra aquí desde hace siglos y donde el olor del vino especiado y los objetos de decoración navideña otorgan al mercado un ambiente indiscutiblemente navideño.



UCA

Universidad  
de Cádiz

Facultad de Filosofía y Letras  
Decanato

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: PRAGA (REPÚBLICA CHECA)



Durante el atardecer y por la noche, la Plaza de la Ciudad Vieja de Praga devuelve al pasado, con la fachada de la catedral iluminada medio escondida detrás de las casas que se encuentran en primer plano y donde se erige su Ayuntamiento del siglo XIV, célebre por su reloj astronómico. A los pies de la Iglesia de Nuestra Señora de Tyn se pueden adquirir artículos de vidrio, joyería hecha a mano, juguetes de madera y marionetas, siempre acompañados por el grato aroma a dulces, vino caliente con especias y grog, una bebida elaborada con agua caliente azucarada, mezclada con un licor y un aromatizante como el limón.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: ESTRASBURGO (FRANCIA)



Las luces navideñas inundan las calles, plazas y plazoletas del casco histórico de Estrasburgo, la capital de Alsacia (este de Francia), declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1988. Por estas fechas, las fachadas y las tiendas de la Grande Île (Gran Isla), de estilo medieval y rodeada de canales, están engalanadas con infinidad de adornos y luces. Su mercado de Navidad, que data de 1570, es el más antiguo de Francia. Los olores de especias y canela flotan en el aire y los villancicos resuenan en el interior de las iglesias. Los comerciantes ofrecen artesanía alsaciana, golosinas, vino caliente, buñuelos, etc.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: COLMAR (FRANCIA)



La región de Alsacia, de raíces germánicas, tiene una gran tradición en mercadillos navideños. A su bella imagen de cuento, surcada por canales flanqueados por casas con entramados de madera, la Navidad añade una escenografía perfecta. Todo el casco antiguo se ilumina y se decora con la participación de sus ciudadanos, se organizan muchísimas actividades culturales y festivas y se convierte en un gran teatro al aire libre. Colmar, uno de los destinos navideños imprescindibles de Francia, organiza un total de cinco mercados navideños en distintos puntos de la ciudad, entre los que destaca el dedicado plenamente a los niños, en Petite Venise; el de la plaza de los Dominicos, presidido por los vitrales de siglo XIV de su iglesia y el mercado de la plaza de Juana de Arco, al que los habitantes de Colmar acuden a deleitarse con las especialidades gastronómicas típicas de esta época.

# MERCADILLOS NAVIDEÑOS: MÚNICH (ALEMANIA)



A pesar de que se pueden encontrar distintos mercadillos navideños paseando por los barrios de la ciudad, el más popular de Múnich se halla en Marienplatz, el más famoso de la ciudad que se celebra desde 1972. Uno de los mayores atractivos de este mercado, además de la nieve, es que, en los conciertos de música en vivo que se celebran en la misma plaza, se pueden ver instrumentos tradicionales como el alforrión o trompa de los Alpes, que se usaba en las regiones alpinas como método de comunicación. Aquí se puede probar el vino caliente, las almendras recién tostadas o las Pfeffernüsse, pequeñas galletas elaboradas con frutos secos y ligeramente picantes.

# BIBLIOGRAFÍA

- *Año nuevo y Navidad ortodoxa en Rusia: tradiciones y costumbres*, Idea Guide, (2023). <https://acortar.link/gPgIMo> (28/11/2023)
- De La Serna, Pablo, *Santa Lucía, una festividad muy navideña en Suecia*, Svea y Pablo, (2022). <https://acortar.link/BLr8Bh> (24/11/2023)
- *Las lentejas de nochevieja, una receta tradicional italiana para buscar la buena suerte*, Lazy Blog, (2020). <https://acortar.link/WdbwA4> (24/11/2023)
- Luján, Asun, Zori del Amo, Javier, *Navidad en Europa: los mejores mercadillos para visitar este 2023*, National Geographic Viajes, (2023) <https://acortar.link/OaVIFg> (03/12/2023)
- Moreno, Itzel, *Navidad en Nueva Zelanda: fiestas con sol, mar y barbacoas*, GrowPro, (2020). <https://acortar.link/Dd0y21> (30/11/2023)
- *Navidad a la polaca*, Polish Tourism Organisation, (s.f.). <https://acortar.link/SXodsU> (29/11/2023)
- *Platos típicos de Navidad de todo el mundo (Parte II)*, ferratum, ((s.f.)). <https://acortar.link/SMDBmc> (03/12/2023)
- Tours, Camaleon, *Cómo celebran la navidad en Países Bajos*, Camaleön Tours, (2022). <https://acortar.link/ctARj3> (30/11/2023)
- Trejo, Yeseline, *¿Por qué en México trae los regalos el niño Jesús y qué representa?*, Diario AS, (2022). (30/11/2023)



# RECURSOS WEB

- Figura 1: <https://laprensalibrear.com/news/2020/dec/23/nacimientos-navidenos/>
- Figura 2: <https://www.valenciabonita.es/2017/12/04/belen-de-roca-meliana/>
- Figura 3: [https://www.diariodecadiz.es/cadizfornia/Belenes-Vivientes-provincia-Cadiz-puedes\\_0\\_1744926957.html](https://www.diariodecadiz.es/cadizfornia/Belenes-Vivientes-provincia-Cadiz-puedes_0_1744926957.html)
- Figura 4: [https://sevilla.abc.es/gurme/recetas/sevi-pestinos-201611291100\\_noticia.html](https://sevilla.abc.es/gurme/recetas/sevi-pestinos-201611291100_noticia.html)
- Figura 5: <https://www.elle.com/es/gourmet/gastronomia/a42284234/polvorones-mantecados-diferencias-mejores/>
- Figura 6: <https://www.elmundo.es/yodona/lifestyle/2022/01/03/61d2fbdce4d4d8e25b8b45c7.html>
- Figura 7: <https://www.elperiodico.com/es/cata-mayor/20211202/son-mejores-turrone-ocu-12932711>
- Figura 8: <https://cosaspracticass.lasprovincias.es/por-que-comemos-12-uv-as-en-nochevieja/>
- Figura 9: [https://www.lasexta.com/noticias/sociedad/que-comen-uv-as-31-diciembre\\_2021123161cef990192fe40001dc03a5.html](https://www.lasexta.com/noticias/sociedad/que-comen-uv-as-31-diciembre_2021123161cef990192fe40001dc03a5.html)
- Figura 10: <https://www.mundodeportivo.com/uncomo/fiesta/articulo/por-que-se-comen-uv-as-en-nochevieja-51717.html>
- Figura 11: [https://www.diariodesevilla.es/sociedad/celebraciones-nochevieja-paises-mundo\\_0\\_1642635929.html](https://www.diariodesevilla.es/sociedad/celebraciones-nochevieja-paises-mundo_0_1642635929.html)
- Figura 12: <https://www.lazyblog.net/2017/12/lentejas-nochevieja-receta-tradicional-italiana-paso-a-paso.html>
- Figura 13: <https://www.elmundo.es/yodona/lifestyle/2021/11/12/618e7f27fc6c83902f8b45b6.html>
- Figura 14: <https://www.ferratum.es/blog/platos-tipicos-de-navidad-de-todo-el-mundo-parte-ii>
- Figura 15: <https://www.republica.com/dondeviajar/santa-lucia-la-magica-noche-de-la-luz-en-suecia-20131129-09051561426/>
- Figura 16: <https://vivirsuecia.com/t/historia-santa-lucia-en-suecia/>
- Figura 17: [https://ideaguide.ru/es/ano\\_nuevo\\_y\\_navidad\\_ortodoxa\\_en\\_rusia\\_tradiciones\\_y\\_costumbres](https://ideaguide.ru/es/ano_nuevo_y_navidad_ortodoxa_en_rusia_tradiciones_y_costumbres)
- Figura 18: [https://ideaguide.ru/es/ano\\_nuevo\\_y\\_navidad\\_ortodoxa\\_en\\_rusia\\_tradiciones\\_y\\_costumbres](https://ideaguide.ru/es/ano_nuevo_y_navidad_ortodoxa_en_rusia_tradiciones_y_costumbres)
- Figura 19: <https://www.ferratum.es/blog/platos-tipicos-de-navidad-de-todo-el-mundo-parte-ii>



# RECURSOS WEB

- Figura 20: [https://ideaguide.ru/es/ano\\_nuevo\\_y\\_navidad\\_ortodoxa\\_en\\_rusia\\_tradiciones\\_y\\_costumbres](https://ideaguide.ru/es/ano_nuevo_y_navidad_ortodoxa_en_rusia_tradiciones_y_costumbres)
- Figura 21: <https://www.visitnorway.es/tipico-de-noruega/navidad/>
- Figura 22: <https://www.ferratum.es/blog/platos-tipicos-de-navidad-de-todo-el-mundo-parte-ii>
- Figura 23: <https://nuevazelanda-kiaora.blogspot.com/2014/12/historia-de-la-navidad-en-nueva-zelanda.html>
- Figura 24: <https://www.ferratum.es/blog/platos-tipicos-de-navidad-de-todo-el-mundo-parte-ii>
- Figura 25: [https://www.eldiario.es/consumoclaro/comer/diez-virtudes-nutricionales-kiwi\\_1\\_10053276.html](https://www.eldiario.es/consumoclaro/comer/diez-virtudes-nutricionales-kiwi_1_10053276.html)
- Figura 26: <https://www.camaleontours.com/como-celebran-la-navidad-en-paises-bajos/>
- Figura 27: <https://www.ferratum.es/blog/platos-tipicos-de-navidad-de-todo-el-mundo-parte-ii>
- Figura 28: <https://www.callejeandoporelmundo.com/polonia-en-navidad-organizacion-del-viaje/>
- Figura 29: <https://www.ferratum.es/blog/platos-tipicos-de-navidad-de-todo-el-mundo-parte-ii>
- Figura 30: <https://www.ferratum.es/blog/platos-tipicos-de-navidad-de-todo-el-mundo-parte-ii>
- Figura 31: <https://www.ferratum.es/blog/platos-tipicos-de-navidad-de-todo-el-mundo-parte-ii>
- Figura 32: <https://www.ferratum.es/blog/platos-tipicos-de-navidad-de-todo-el-mundo-parte-ii>
- Figura 33: <https://www.ferratum.es/blog/platos-tipicos-de-navidad-de-todo-el-mundo-parte-ii>
- Figura 34: <https://www.ferratum.es/blog/platos-tipicos-de-navidad-de-todo-el-mundo-parte-ii>
- Figura 35: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 36: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 37: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 38: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 39: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)

# RECURSOS WEB

- Figura 40: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 41: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 42: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 43: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 44: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 45: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 46: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 47: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 48: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 49: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 50: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)
- Figura 51: [https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha\\_10942](https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/mejores-mercadillos-navidad-2023-ya-tienen-fecha_10942)