

Comunitats Catalanes de l'Exterior

Comunitats
Catalanes
de l'Exterior

Guia de gestió d'activitats

3.

La castanyada



**Comunitats
Catalanes
de l'Exterior**



**Generalitat
de Catalunya**

La castanyada



LA CASTANYADA	2
TOTS SANTS, LA CASTANYADA I EL DIA DELS MORTS	4
LA CASTANYADA	6
<i>les castanyes</i>	8
<i>els panellets</i>	9
<i>receptes de panellets</i>	10
Recepta de panellets de tots els gustos	10
Recepta de panellets de tots els gustos 2	11
<i>els moniatos</i>	16
<i>vi dolç i moscatell</i>	17
<i>les rifes</i>	18
<i>la Carbassada</i>	19
<i>el panilló</i>	20

tots sants, la castanyada i el dia dels morts

Una de les festes importants de la tardor és la **Festa de Tots Sants, la Castanyada i el Dia dels Morts**, que se celebra entre el 31 d'octubre i l'1 de novembre. Segons la tradició popular, aquestes dates són el moment de l'any en què s'interrelacionen el món dels vius i el dels morts.

Per una banda es fa palès el record als avantpassats familiars morts, amb les visites rituals al cementiri per honorar-los, i per l'altra, també es fa real la creença segons la qual, aquests dies, els morts visiten als vius: és el moment de celebracions festives amb bruixes, esperits, fantasmes, ànimes en pena i altres éssers més terrorífics.

La gastronomia de Tots Sants, que procedeix d'antigues ofrenes funeràries, és rica i variada i està basada en l'elaboració dels panellets -o "migetes" com en diuen a les terres lleidatanes- amb els productes de la temporada. Altres menges pròpies d'aquesta festa són les castanyes i els moniatos que, acompanyades de moscatell, es mengen en el marc de les Castanyades familiars i populars. En alguns indrets, és costum que per Tots Sants els padrins obsequiïn als seus fillols amb una espècie de "mona".

La festa de Tots Sants fou instituïda el segle VII, quan el papa Bonifaci IV, en lloc de fer enderrocar el Panteó romà, projectat per l'emperador Adrià i dedicat a les divinitats romanes, el consagrà a la Mare de Déu i als màrtirs del cristianisme. Segles més tard, l'Església va instituir la pràctica de recordar tots els difunts, just l'endemà de Tots Sants. D'aquesta manera, s'adoptava un costum pagà, propi de molts pobles de l'antigor.



Enllaços d'interés:

Tots Sants i Dia dels Morts

<http://www.festes.org/directori.php?id=211>

Diferents poblacions, 1-2 de novembre de 2007 La festa de Tots Sants i el Dia dels Morts han conservat en el seu costumari tota una sèrie de celebracions, elements i ritus que provenen de sistemes de creences anteriors al cristianisme.

Fundació Pere Tarres

<http://www.peretarres.org/campanyamcec/tsants.html>

La pàgina web de la Fundació Pere Tarrés ens explica la història i tradició de la festivitat de Tots Sants, amb poemes, cançons, contes de la Castanyera, endevinalles, receptes de cuina, etc.

Tots Sants a etnocat

<http://www.etnocat.org/festa/totsants/>

Monogràfic confeccionat per la Carrutxa (centre de recerca i difusió del patrimoni etnològic i la memòria històrica).

Tots Sants a Laketania

<http://www.laketania.com/festes/totssants/default.htm>

La festa de Tots Sants

<http://www.festes.org/tardor/totssants/index.html>

La Castanyada i Tots Sants: Creences i tradicions

<http://www.xtec.cat/ceip-francesc-burniol/festes/castanyada/imatges/tradicions.swf>

Tots Sants i difunts

http://www.cervantesvirtual.com/historia/th/tots_sants.shtml

En aquesta pàgina web ens expliquen la festa de Tots Sants però des del punt de vista de canvi de solstici i d'estació.

la castanyada

La nit de Tots Sants, del 31 d'octubre a l'1 de novembre, s'organitzen innumbrables castanyades col·lectives, uns àpats comunitaris a base de castanyes, panellets, moniatos i altres fruits de l'època que es celebren amb la família, els amics i fins i tot a les escoles. Sovint s'acompanya les castanyes i panellets amb vi dolç, del bo.

La Castanyada és una reunió comunitària que sovint és organitzada per ajuntaments, ateneus, grups de joves, associacions de veïns, entitats culturals, centres excursionistes, penyes esportives, etc.

Quan arriba la tardor, i el temps del fred comença a dibuixar-se a l'horitzó retornen les festes a la vora del foc. En el nostre calendari, la Castanyada i la menja de panellets són uns costums que, malgrat haver perdut el seu caràcter d'ofrena funerària original, segueixen complint una important funció social.

"Per Tots Sants, castanyes i panellets "



Enllaços d'interés:

Portal Edu365.cat del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya

<http://www.edu365.cat/castanyada>

inclou informació general, tradicions, recptes de panellets, propostes d'activitats infantils, etc.

Fundació Pere Tarres

<http://www.peretarres.org/campanyamcec/tsants.html>

La pàgina web de la Fundació Pere Tarrés ens explica la història i tradició de la festivitat de Tots Sants, amb poemes, cançons, contes de la Castanyera, endevinalles, receptes de cuina, etc.

La Castanyada a festes.org

<http://www.festes.org/articles.php?id=214>

El conte de Maria la Castanyeda

http://www.bcn.es/patronatdomenech/ceipmpatronat/welcome_archivos/festacastanyada/conte%20castanyada.htm

L'escola Patronat Doménech de la ciutat de Barcelona ens presena una versió online i molt original del conte de Maria la Castanyera.

La Castanyada a vilaweb.cat

<http://www.vilaweb.cat/www/diariescola/noticia?id=763837>

La Castanyada a Cavall Fort

<http://www.cavallfort.net/cavallfort/ca/cavall-fort/arxiu/1062/6-castanyada.html>

Recursos i jocs per als més menuts.

les castanyes

Segons diuen alguns cronistes aquesta tradició de menjar castanyes, molt arrelada a tot Catalunya, es va iniciar durant la nit que va del dia de Tots Sants (1 de novembre) al Dia dels Morts (2 de novembre). Fa anys, durant aquesta vetllada, els campaners de les esglésies no paraven de fer sonar les campanes per avisar els veïns de l'arribada del moment de pregar pels seus difunts. El gran cansament que produïa moure les rudimentàries estructures dels campanars durant tantes hores feia necessari poder refer forces. Per això els campaners s'enduien castanyes, el fruit que més abundava en aquesta època de l'any, i alguna ampolla de vi dolç, per fer-les passar millor i, a la vegada, combatre el fred en els pocs moments de descans.

A finals del segle XVIII, el costum de menjar castanyes en aquest dia s'havia generalitzat a tot el territori. Així van aparèixer les castanyeres que es van fer molt populars pels carrers de pobles i ciutats, fins que es van convertir en tota una institució. Les més conegudes tenien parada fixa, i segons diuen els nostres avis, amb sofisticats sistemes i molta paciència, torraven les castanyes de tal manera que era una meravella menjar-les.

Avui quan arriben aquestes dates, tornen a sortir les parades de castanyers i castanyeres i també parades de castanyes torrades portades per gent jove, que troben aquesta tasca l'oportunitat de fer uns calerons per finançar les activitats de les seves associacions. Des de fa uns anys també se celebren castanyades populars a l'aire lliure, balls, i altres activitats organitzades per diferents entitats i associacions. Fins i tot les discoteques ofereixen, des de fa uns anys, versions enllaunades de la celebració.



Les castanyes

els panellets

A més de les castanyes, els panellets i la fruita confitada són també un menjar típic d'aquesta singular festa.

Els panellets són uns pans molt petits, normalment rodons, producte de la rebosteria casolana que s'elaboren per la diada de Tots Sants. Hi ha tantes maneres de fer panellets com cases, segons el costum i la imaginació familiars, però habitualment es fan amb una massa de sucre, rovells d'ou i ametlla (a vegades també barrejada també amb patata o moniato) que es decora i complementa amb d'altres elements (coco, fruites confitades, pinyons, xocolata, etc). A les terres lleidetanen els anomenen "migetes".



Panellets de pinyons

L'origen dels panellets i la seva relació amb la diada de Tots Sants és una qüestió encara no aclarida. Alguns historiadors defensen que poden ser una evolució d'antics àpats funeraris celebrats en moltes poblacions de la Catalunya vella, on hi havia el costum de fer un dinar després de la mort d'algun familiar. Aquest acte era tot un ritual, tant en la forma de parar la taula com en la distribució dels comensals i el tipus de menjar que es servia.



Altres tipus de panellets

Altres teories suggereixen que aquest costum està lligat a la benedicció de pans, que es dipositaven com ofrena a les tombes familiars en honor a la memòria dels avantpassats i també com a aliment en el viatge al més enllà. Aquests pans haurien estat substituïts amb el temps pels dolços panellets, elaborats amb ingredients que no es passen amb el temps i que, per tant, poden aguantar uns quants dies mentre els difunts fan el seu camí cap a l'eternitat.

receptes de panellets

Recepta de panellets de tots els gustos

[Font: <http://www.festes.org/articles.php?id=740>

Text: Recepta elaborada per la cuinera Núria Arnau]

Els panellets de pinyons acostumen a ser els més populars. Tot i això, sempre es pot deixar volar la imaginació i tothom pot elaborar panellets dels gustos més sorprenents, ja sigui de coco, d'avellana, de confitura, de cafè...

Ingredients

- 250 g ametlles crues ratllades
- 200 g sucre
- 200 g patates
- 100 g confitura codony
- 50 g coco ratllat
- 75 g pinyons
- 1 ou
- 25 g ametlles torrades
- 1 llimona
- fècula
- 3 cireres confitades

Elaboració

Bulliu les patates amb pell i tot, peleu-les, feu-ne un puré sec i deixeu-lo refredar completament. Afegiu-hi, després, el sucre, les ametlles i raspadures de llimona. Barregeu bé els tres ingredients, primer amb la forquilla, després amb una espàtula de fusta, aixafeu la barreja sense remenar-la fins que quedi unida. Si es treballés massa, s'estovaria i costaria més de formar i preparar els panellets. Molt de compte.

De pinyons

Agafeu trossets de pasta i feu-ne boles petites. Poseu els pinyons en un bol junt amb un ou sencer, barregeu tot amb les mans. Agafeu les boles i les aneu passant per la pasta dels pinyons prenen amb les mans perquè quedin els pinyons ben enganxats.

D'ametlles

Feu unes barretes petites amb una mica de pasta, passeu-les per clara d'ou i arrebolseu-ho amb ametlles trinxades; la part de sota passeu-la per la fècula.

De coco

Calculeu la mateixa quantitat de pasta de coco, en volum -no pas en pes-, barregeu-ho bé i, en fer els panellets, doneu-hi forma de piràmide. De cirera: Feu unes boles petites aixafades, arrebosseeu la part de sobre amb sucre, la part de sota passeu-les per la fècula, poseu-hi al mig mitja cirera.

D'avellana

Barregeu les avellanes ratllades (en guardarem 5 o 6 de senceres) amb part de la pasta, i a partir d'aquí seguiu el procés dels panellets de cirera, però col·locant una avellana al mig.

De confitura

Amb la pasta formeu una tira de quatre centímetres d'ample col·locant-la sobre una bossa de plàstic. poseu la confitura al llarg; ajudat del plàstic es fa un rotlle; després tal·leu aquesta tira al biaix. Seguidament passarem la part de sobre pel sucre, la base per la fècula.

També se'n poden fer de cafè, grosella, etc. com també se'ls hi pot donar diferents formes, com bolets, triangles, etc.

Així que els anem formant, ens posarem fècula a les mans, així podrem dominar més la pasta.

Recepta de panellets de tots els gustos 2

[Font: <http://www.xtec.es/%7Eccols/intercan/panellet/panellet.htm> - Anna i M^a Dolors Casellas Serrat. Vic, Osona]

Ingredients

Què necessitarem?

Per fer la massa:

½ kg. d'ametlla picada

½ kg. De sucre llustre (com farina)

150 grs de boniato o patata (també hi podem posar la meitat de carbassa: 75 grs de boniato i 75 de carbassa!)

1 ou

la ratlladura d'una llimona

Per farcir i "engalanar" els panallets:

¼ kg. de pinyonets

¼ kg. d'ametlla picada (trossejada)

¼ kg. membrillo de codony

¼ kg. de coco ratllat

3 cullaradetes de cafè sol.luble

un ou
làmines de pa d'àngel



Preparació

Com fem la massa?

Es bullen els boniatos, les patates o la carbassa, (segons el que hàgim triat) durant uns 20 minuts (que quedin una mica tous!), seguidament els pelem , els trossem i xafem una mica i ho deixem refredar.

Barregem l'ametlla picada molt fina, el sucre llustre, els ous i seguidament hi afegim els boniatos xafats, ho anirem amassant una estoneta fins que ens quedi una pasta lligada.



Als nens i nenes els donarem a cada un/a una mica dels diferents ingredients per que també provin d'amassar. Si són gaire petits acabarem donant-els una mica de massa ja lligada. Abans però d'experimentar amb els diferents ingredients, treballarem alguns hàbits de neteja!: rentar-se les mans, posar-se un bata o davantal o bossa... i, quan acabin la "tasca", també els podem donar un petit fregall o bayeta a cada un i una per que netegin les taules! Ah! I si proveu de posar-hi (a les bayetes) una goteta de sabó, encara disfrutaran més amb la neteja!

Quan la massa hagi agafat consistència hi afegirem la ratlladura de la pela de la llimona



Com fem les diferents classes de panellets? Agafarem una mica de massa i... És l'hora de fer boletes: això és millor que fer plastilina!. Un cop fetes les sucarem a l'ou batut i seguidament les rebossarem en pinyonets o ametlles picades.

Per fer els de coco també agafarem una mica de massa, hi afegirem el coco ratllat , ho amassarem una mica i farem una "butifarra" que seguidament tallarem a trossets més petits. A cada un d'ells li darem forma de cono i li tirarem una mica de coco ratllat per sobre ("com una muntanya nevada", diran els nens i nenes!).



Per fer els de cafè, primer el disoldrem amb una mica d'aigua i ho afegirem a la massa, seguidament ho amassarem una mica, en farem també boletes i les rebossarem en sucre llustre. Què negres ens quedaran les mans!



Farem una altra "butifarra" i la farem amb membrillo de codony. Com ens lleparem els dits!. Llavors haurem de fer-ne trossets petits i tirar-hi una mica de sucre llustre a sobre de cada un dels trossets.



Quan els tinguem fets, els posarem damunt d'una safata de pa d'àngel, d'aquesta manera un cop cuïts si queden una mica enganxats al pa no passa res, també ens el menjarem!. Els posarem al forn (gratinador) a 250 graus durant uns 7 minutets (controlarem però que no se'ns rosteixin massa!).



Mireu que macos ens han quedat. Vinga, quan sigui el temps de les castanyes i panallets proveu-ho de fer amb els vostres nens i nenes, com aprendran tot llepant-se els dits!



Enllaços d'interés:

Turisme de Catalunya – Ruta de la cuina dolça (panellets)

http://www.turismedecatalunya.com/gastronomia/gast_M_n1_ruta.asp?codi_ruta=0402&codi_activ=1145

Laketania: <http://www.laketania.com/cuina/index.php?pagina=2&recepte=7>

Amposta.info: <http://www.amposta.info/gastronomia/panellets.htm>

els moniatos

Les tradicions de Tots Sants i del dia dels Difunts no s'acaben pas amb les castanyes i els panellets. També és costum de consumir moniatos i fruita confitada aquests dies. El moniato s'escaliva o es fregeix, i sovint és un ingredient més dels panellets, com la patata. La fruita confitada a base de sucre abans, a pobles i ciutats, es rifava juntament amb els panellets. El codonyat, la confitura de codony, és encara avui una menja molt típica d'aquestes dates.



<http://www.vilaweb.cat/www/diariescola/noticia?id=763837>

vi dolç i moscatell

És costum que la beguda que acompanyi les castanyes, panellets i boniatos sigui vi dolç o moscatell



les rifes

A algunes poblacions grans, al voltant dels panellets es van organitzar, durant molts anys, multitudinàries rifes en què diferents entitats treien taules plenes de panellets i fruits confitats al carrer. Aquesta pràctica s'ha anat perdent amb el temps, i amb ella les olors meravelloses i els colors llampanys que convertien l'espai públic en dolçor durant uns dies.

Les rifes organitzades per entitats culturals, recreatives o esportives funcionen a la nostra ciutat de la forma següent. Hi ha una taula amb tres persones: dues, encarregades de recollir i anotar les apostes, i l'altre, encarregada de fer girar el bombo, on hi ha vint boles, numerades de l'1 al 20. Hom pot apostar els plats que vol a cada número i cada aposta val una determinada quantitat de diners. Quan la majoria de números estan coberts, qui fa anar el bombo crida ...i va bola! i en treu una. Aquells que han jugat al número guanyador reben els plats corresponents al valor de la seva aposta. A més de plats de panellets i confitura, hom pot escollir ampolles de vermut o d'altres licors...

Enllaços d'interés

Etnocat.org

<http://www.etnocat.org/festa/totsants/panellet.html>

La malla.net

http://www.lamalla.net/actualitat_cultural/festes_populars/article?id=180910

la Carbassada

La celebració de la Carbassada a Ripoll (el Ripollès), un costum popular amb més de tres generacions de tradició, evidencia que l'ús de carbasses i espelmes per celebrar la festa de Tots Sants no és exclusiu de la tradició irlandesa, anglosaxona o celta, com apunten alguns, sino que forma part del costumari universal per representar, mitjançant els recursos que hom té a mà, les ànimes dels morts.

<http://www.festes.org/articles.php?id=580>

el panilló

Diferents poblacions de la Terra Alta, 1 de novembre de 2007 El dia de Tots Sants els habitants de Gandesa (la Terra Alta) organitzats en colles d'amics i familiars, celebren un dinar popular a l'aire lliure en diferents indrets i finques del terme que té un protagonista indiscutible: el panilló, un berenar especial que els padrins regalen al seus fillols.

<http://www.festes.org/articles.php?id=219>