

FESTES DE FEBRER

Aquesta setmana ens trobem amb varies celebracions, el carnestoltes, festivitats movibles, i Sant Valentí.

I com saber en quina data cau el Carnestoltes cada any?

- Com que aquesta festa es regeix pel calendari lunar, hem de buscar la primera lluna plena que hi ha després de l'equinocci de la primavera, és a dir, el 20 de març. Un cop tinguem aquesta data, sabrem que el diumenge següent és el Diumenge de Pasqua, i el diumenge anterior correspon al Diumenge de Rams. A partir d'aquesta última data, tirem enrere 40 dies i arribarem al 1er dia de la Quaresma: el Dimecres de Cendra, que correspon just a l'últim dia de Carnaval. I ja ho tenim: el Dijous anterior comença la festa!!!!

I l'altre festa el 14 de febrer, Sant Valentí, que tot i que a Catalunya te més adeptes per Sant Jordi, encara hi ha qui celebra Sant Valentí.

CARNESTOLTES

- EL REI DELS POCA-SOLTES

Les festes de Carnestoltes o Carnaval comencen un dijous (Dijous Gras) i acaben el dimecres de la setmana vinent (Dimecres de Cendra): 7 dies en els quals regna la festa i la disbauxa; les disfresses, màscares i comparses omplen de llum i color els carrers; la música és la protagonista de balls, rues i desfilades...

L'Origen de la Festa

Aquesta festa té uns orígens molt llunyans ja que en temps dels grecs i romans ja es feien unes celebracions, per aquesta època de l'any, en honor als Déus.

Però en la nostra cultura, altament influenciada per la tradició cristiana, la festa de carnaval es defineix com el període just abans d'entrar a la Quaresma. Per això, just abans d'iniciar 40 dies d'abstinència, sacrifici, repressió i dejú, seguit de la Setmana Santa, calia celebrar-ho amb unes festes esbojarrades, desenfrenades, amb tot tipus d'excessos i, sobre tot, molta diversió (fent tot el que justament després es prohibia).



Dies de CARNAVAL: El divendres normalment és el dia que arriba el Carnestoltes, tot i que hi ha lloc que ja arriba el dijous gras.

Aquesta arribada té una posta en escena: allà on s'estigui fent aquesta celebració, hi apareix el Carnestoltes en forma de ninot (normalment a mida real d'un home) i es llegeix el pregó. Aquest pregó, molts cop en forma de rodolí, anuncia l'inici de les festes on "tot està permès". El senyor Carnestoltes serà el rei de les festes a partir d'ara i ell marcarà les normes.

Un cop fet l'anunci, i durant els dies següents, es fan arreu les típiques rues i desfilades, on les disfresses i comparses són les protagonistes,

juntament amb la música i la percussió.

Normalment a cada població s'hi fa una desfilada de carnestoltes i, al llarg del territori català podem trobar altres tipus de celebracions que il·lustren perfectament del caràcter "irreverent" de la festa (ple d'excessos i llibertinatge): batalles al carrer (amb farina, tomàquets, ous, caramels ...); grans àpats col·lectius a molts pobles i viles catalanes, festes de ball i xerinxola en general, danses i balls.

DIMECRES DE CENDRA (dimecres 17) o el dia de l'enterrament de la sardina. Últim dia de la festa.

Tanta celebració i llibertinatge porten al rei Carnestoltes a la seva fi. La tradició marca que se li ha de fer un judici públic, davant la desesperació de la població. El veredicté és clar: Carnestoltes és culpable i se la crema.

Rues mortuòries i desfildes fúnebres acompanyen al rei dels poca-soltes a la foguera que l'espera per ser cremat.

I un cop arriba el seguici de l'enterrament, el notari llegeix el testament del Rei Carnestoltes. Un cop incinerat davant dels ulls de la multitud vestida de dol que el plora, és l'hora de menjar cigrons amb arengada, coca i vi dolç.

Àpat típic de quaresma: **els Bunyols de Quaresma**.

Ingredients

100g de farina, 75 g de mantega

125 ml de llet, 2 o 3 ous

1 cullerada d'anís sec

una mica de canyella en pols

una mica de matafaluga (opcional)

pell de llimona ratllada

Preparació

Utilitzarem un cassó on posarem a coure la llet, la mantega i la sal fins

que bulli. Quan comenci a bullir, retirarem del foc el cassó i afegirem la farina (tamitzada) d'una sola vegada. Ho posarem de nou al foc i anirem remenant fins que es faci una bola. Retirarem i posarem aquesta pasta a un bol. Deixar-la refredar i afegir les essències i els ous un a un. El darrer ou, l'incorporarem a cullerades fins que la massa sigui brillant, només si és necessari.

Fregirem les boletes en oli no molt calent. Una vegada fregit s'hauran d'arrebosar amb sucre i canyella.

Una molt bona opció és salpicar amb l'anís sec.

SANT VALENTÍ

- 14 de febrer, festa de Sant Valentí, els països anglosaxons celebren el dia dels enamorats, si bé la



influència de Hollywood i l'empenta dels grans magatzems van imposant-ne la celebració a molts llocs del món. També al nostre país, on ja fa ombra a celebracions tradicionals com la de Sant Jordi, quan la gent es regala una rosa en penyora d'amor, o la de Sant Dionís, que és quan els valencians fan la "mocadorà". L'enorme aparell publicitari al voltant de Sant Valentí ha fet oblidar fins i tot la condició d'aquest sant: un capellà màrtir que, segons el santoral català, és el patró d'estafadors, mal pagadors i enredaires. Fa anys, també es relacionava Sant Valentí amb els caçadors d'ocells: com que segons la tradició els ocells s'acoblen el 14 de febrer, aquest dia no en caçaven. Ja es veu, doncs, que, de relació amb els enamorats, ben poca.