

LA CASTANYADA

La Castanyada i la tardor

La tardor és una estació de traspàs, del calor i l'abundància de l'estiu al fred de l'hivern.

Tot el que ens envolta va agafant un altre color i el dia es fa més curt.



La terra ens ofereix molts productes per acabar d'omplir el rebost: és temps de cacera, de castanyes, carbasses, moniatos, bolets, codonys i altres fruites.

Als carrers de molts pobles i ciutats, es poden veure a les castanyeres torrant castanyes i moniatos al foc.



Durant aquest dies celebrem la **Castanyada**.

La Castanyada és una festa popular de Catalunya que es celebra la nit abans del dia de **Tots Sants**.

Com el *halloween* d'altres països, prové d'una antiga festa en record dels morts.

El dia 1 de novembre és la festivitat de **Tots Sants**. Aquest dia i l'endemà, el **Dia de Difunts**, és tradició visitar el cementiri i portar flors a les tombes dels familiars.

Es costum celebrar la Castanyada amb la família o els amics amb un sopar. A les postres, es mengen **castanyes torrades**, **moniatos** i **panellets**. S'acompanyen d'algun licor dolç com el moscatell o la mistela. Es tradició també, explicar històries de por al voltant del foc.



Dites, cançons i poemes

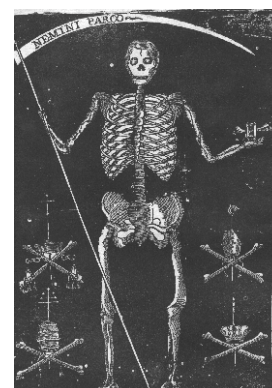
Dites relacionades amb el temps de la tardor



A la tardor, ni fred ni calor.
Del setembre a la tardor, torna la calor.
A la tardor comença l'escola i també la xerinxola.
La tardor porta tristor.
Calentures de tardor, parentes de la mort.
Flors per la tardor fan el bo i millor.
Per la tardor no feu festa major.
Tardor i hivern, per al vell són temps d'infern.
Novembre mes de castanyes, nous, olives i patates.
Si al novembre trona, la collita serà bona.
Ditxós és el mes que entra amb panellets i acaba amb greixets.
Novembre enllà, agafa la manta i no la deixis anar.
Novembre humit, et faràs ric.
De bolets, poquets.
Any de bolets, any de castanyes.

Dites de Tots Sants i de la Castanyada

Per Tots Sants, castanyes i cargols amb banyes.
Per Tots Sants, capes i mocadors grans.
Per Tots Sants, les olives a les mans.
Llaurada per Tots Sants, mata la mala herba dels camps.
De Tots Sants a Nadal hi ha dos mesos per igual.
De Tots Sants a Nadal, gel i pluja i vendaval.
Entre Tots Sants i Nadal, pluja i vent faran prou mal.
Les mosques, per Tots Sants, mortes o menjades, són acabades.
Quan l'octubre arriba al fi, Tots Sants és pel dematí.
Novembre, Tots Sants el primer i Sant Andreu el darrer.
Castanya torrada i calenta escalfa les mans... i el ventre.
"Calentes i grosses! Qui en vol ara que fumen?
Petites i pudentes de les vuit, set són dolentes."
Castanya sencera, al foc peta.
De castanyes, qui més en pela més en menja.



La tardor

Els arbres es muden
de roig i de groc
les fulles tremolen
sota un sol de foc.

El vent les fa caure,
les duu fins al port.
Quan surtis de casa,
trepitja-les fort.

Les mosques s'amaguen,
l'hivern és a prop.
Les flors, espantades,
es tanquen de cop.

Bofill, Puig, Serrat



Adéu, orenetes!
Torneu l'any que ve.

La branca florida
traurà el cirerer.

Rovell a les teules;
silenci del niu.

Sou fora vosaltres,
és fora l'estiu.

Tomàs Garcés

Un cistell, un bastó
i les cames ben tapades.

El bosc està quiet i silenciós,
només se senten passes,
de tant en tant un crit:

Un rovelló!

Àngels Ollé



Per Tots Sants, castanyes;
Per Nadal, torrons;
Per la Pasqua, mona
I tot l'any, bombons.

Tradicional catalana

La castanyera

Quan ve el temps de menjar castanyes,
la castanyera, la castanyera
Ven castanyes de la muntanya
a la plaça de la ciutat.

La camisa li va petita,
la faldilla li fa campana,
les sabates li fan cloc, cloc
i al ballar sempre gira així !!!

Tradicional catalana



Marrameu

Marrameu torra castanyes
a la voreta del foc;
ja n'hi peta una als morros,
ja en tenim Marrameu mort.

Pica ben fort,
pica ben fort,
que piques fusta,
pica ben fort.

Tradicional catalana



NOVEMBRE

Comença el mes de novembre,
castanya va, castanya ve,
i panellets també.

Un començament tan dolç
més d'una vegada enfita,
per això és molt prudent
menjar sense demesia,
perquè no queda gens bé
pecar de golafreria.

El mes comença amb Tots Sants,
després ve Santa Cecília,
patrona, com prou se sap,
del ritme i la melodia
que ens desvetllen els sentits
si més no per les musiques.

Novembre, mes de tardor,
que l'hivern ja ens anuncia,
els teus silencis són plens



d'una música molt fina
que ens ressona al fons del cor
com una cançó petita
i ens ajuda a fer-nos grans
sense gens de melangia.

S'acaba el mes de novembre,
castanya ve, castanya va,
que el torró ja vindrà.

Miquel Martí i Pol.



"El gegant del castanyer,
Torra castanyes, torra castanyes.
El gegant del castanyer
Torra castanyes pel carrer."

"Vora el foc hi ha la mainada
que castanyes fa torrar,
quan les tingui bufadetes
el gatet hi jugarà"

Popular catalana

La castanya

Castanya rodona, castanya marró
vestit de pell fina i abric d'eriçó.
Anem tots a buscar llenya
troncs, pinassa i encenalls,
encenem un foc a terra
ben alegre i ben brillant.

Castanya rodona...

Veniu tots aquí a la vora
tots aquí ben asseguts
fem un tall a les castanyes
i posem-les en remull.

Castanya rodona...

Aquí hi ha una torradora
tota plena de forats
quina olor que feu, castanyes
mentre aneu espetegant.

*Josep Maria Torrents
i Núria Albó*

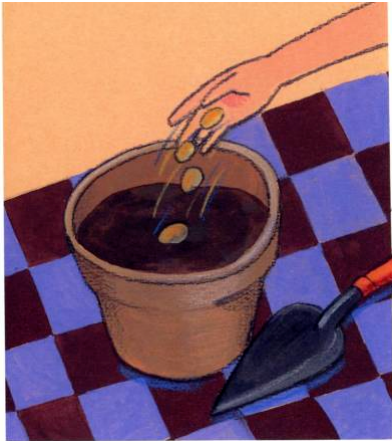


PANELLETS MÀGICS

Pica ametlles, posa-hi sucre,
fes la massa amb els dits nets,
pasta i xiula! Canta i cuita!:
fica al forn els panellets!

Quantes boles ben guarnides
que de cop s'han convertit
en mil joies exquisides
per deixar un golafre tip!

*Ricard Bonmatí
L'any Tirurany*



TARDOR FECUNDA

Sobreviu a la tardor:
posa en terra una llavor.

*Ricard Bonmatí
L'any Tirurany*

Ning, nong...

- Qui s'ha mort?
- L'avi Porc.
- Qui l'enterra?
- L'avi Serra.
- Qui plora?
- La senyora.
- Qui riu?
- La perdiu.
- Qui toca les campanes?
- Les sargantanes!!

Tradicional catalana



ENDEVINALLES

1
No sóc cargol ni bolet
I la pluja em fa sortir.
Si cau aigua m'estarrufo,
Si fa sol, estic pansit.



2
Cerca'm pels arbres
i pels arbrets,
per dintre els llibres,
i els ganivets.



3
Té pell com les persones,
i es bona per menjar,
surts quan comença el fred
i en donen per tot l'any.



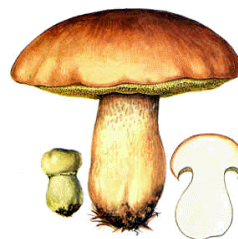
4
Endevina, endevineta,
quin és negre,
quin és blanc,
qui en té un pam,
qui no en té tant.



5
Tres vestits m'has de llevar
abans d'arribar-me a la pell:
el primer, punxant-te els dits;
el segon, foc encenent,
i el tercer, que és la camisa,
amb un punt me l'hauràs tret.



(Solucions, al final)



RECEPTA PER FER PANELLETS



Ingredients:

- 1 Kg. ametlla molta
- 800 grs. sucre
- 300 grs. patata o moniato bullit
- 1 pell de llimona ratllada

Per decorar els panellets o donar-li sabor: pinyons, ametlla trossejada, fruites confitades, coco ratllat, cafè soluble, sucre glaç...

Barrejar tots els ingredients: la farina d'ametlla, el puré de moniato, la llimona ratllada i el sucre. Treballar bé fins aconseguir una massa homogènia.

Per a fer panellets de coco, cafè, xocolata, etc., haurem de separar la massa en tantes parts com sabors diferents li vulguem donar.

Agafar una porció de massa i amb les mans donar-li forma rodona. Arrebossar de pinyons, ametlla a trossets o decorar amb fruita confitada.

Abans d'enfornar, pintar amb ou batut els panellets de pinyons i ametlla a trossets.










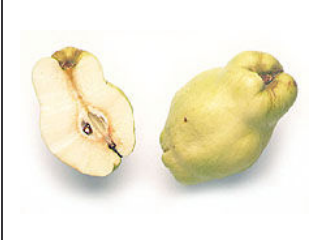



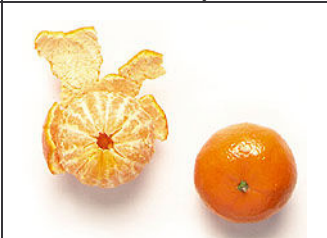
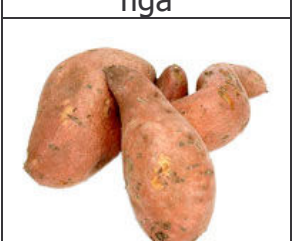





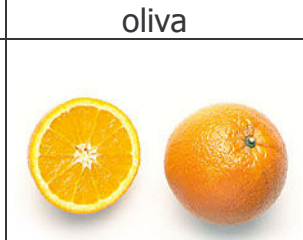
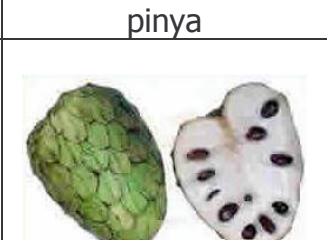
Agafar les parts de la massa que teníem reservades i donar-li a cadascuna el sabor que vulguem: barrejar amb coco ratllat, cafè soluble dissolt amb una mica d'aigua, cacau en pols... Un cop li hem donat la forma, arrebossar amb sucre glaç.

Per a que no s'enganxin a la llauna, posarem una mica de farina.

Els panellets no necessiten gaire temps de cocció. Els posarem durant 5/6 minuts a la part baixa del forn per a que es couguin de la base. Després, els pujarem a la part mitja i els tindrem entre 5 i 6 minuts més. S'ha d'anar vigilant constantment, perquè cada forn és diferent i es podrien cremar. La temperatura del forn, que prèviament haurem escalfat, ha de ser d'entre 170/180°.



FRUITS DE LA TARDOR

			
ametlla	avellana	bolet	carbassa
			
caqui	castanya	cirereta d'arboç	codony
			
figa	gla	magrana	mandarina
			
moniato	nou	oliva	pinya
			
pinyó	raïm	taronja	xirimoia



(1 el paraigües; 2 la fulla; 3 la castanya; 4 el raïm; 5 la castanya)