

FESTES I COSTUMS: TEMPS DE CARNAVAL



AJUNTAMENT DE CALVIA
MALLORCA

El carnaval o carnestoltes és el temps d'esbarjo que té lloc just abans de la Quaresma. És una època de diversions públiques que culmina el dimarts anterior al Dimecres de Cendra. Antigament representava un capgirament en els costums quotidians i una llicència per fer allò que durant l'any era prohibit. Tot i que aquest sentit s'ha perdut una mica, avui en dia encara continua el sentit de disbauxa i inversió de l'ordre establert que tenia en un principi. És per això que les disfresses constitueixen l'element més característic de la festa: el fet d'anar tapats permet convertir-nos en un altre personatge i fer allò que segurament no ens atreviríem a fer a cara descoberta. Així, es critica el poder vigent, ja sigui polític o religiós, tot donant a la persona una amplíssima i efímera llibertat.

Etimologia. Joan Coromines, al seu *Diccionari etimològic*, diu que «carnaval» prové de l'italià «carnelevare», compost de «carne» i «levare», que podríem traduir per «llevar les carns» o «retirar les carns», ja que era a punt de començar el dejuni i l'abstinència de la Quaresma.

Aquests dies de festa no tenen una data fixa. S'inicien comptant set setmanes abans del Dimecres de Cendra, tal com queda reflectit a les següents gloses:

Ara vénen set setmanes
totes de dejunar!
Nosaltres set ja n'hem passades
totes de riure i menjar.

Ara vénen set setmanes
totes de menjar llegum
i llavors ve el costum
que el qui té xot fa panades.

Sa Jaia corema

És una dibuix simbòlic d'una dona vella amb set peus que es penjava a dins la cuina. Durant el temps de Quaresma se li tallava un peu cada setmana i en arribar a la meitat de la Quaresma també es tallava la figura de dalt a baix com a senyal d'entrada en la segona meitat del període quaresmal. D'aquí també ve la denominació de Jaia Serrada.



A Calvià l'esdeveniment més important de l'època de carnaval és la Rua, que té lloc el dissabte abans del Dimecres de Cendra i consisteix en una desfilada lluïda on s'aplega gent disfressada de totes les edats, ja sigui a títol individual, amb comparses o amb carrosses.

En els darrers anys el punt d'encontre ha estat el camp de futbol, des d'on parteixen tots els participants per desfilat pels carrers més cèntrics, fins arribar a l'aparcament de l'Ajuntament, indret en el qual es lliuren els premis segons les diferents modalitats prèviament establertes i es fa una festa amb música amb directe, ball i una torrada. Cal fer esment també a la Rua des Capdellà, celebrada el diumenge abans que la de Calvià. La concentració té lloc a la carretera que uneix es Capdellà amb Andratx i acaba a la plaça de sa Vinya, després de passar pels carrers del poble.

Els Darrers Dies són les jornades d'abans d'entrar a la Quaresma, principalment les que van des del Dijous Llarder, darrer dijous, fins al Darrer Dia, el dimarts abans del Dimecres de Cendra. Són els últims dies, segons la tradició, en els quals hom pot menjar carn i fer disbauxes abans d'entrar dins les set setmanes de penitència prèvies a Pasqua. El nom de «Llarder» ve del mot «llard» que significa greix o gras. Per això també es coneix aquest dia amb el nom de Dijous Gras. Tal dia com aquest era costum menjar, entrat l'horabaixa, un plat de sopa de brou d'ossos de porc o un plat de fava pelada amb cotnes, carota i morro de porc o greixonera de porc. També se solia fer un bullit d'ossos de porc amb patates i col borratxona. Per acabar-ho d'arrodonir, no hi mancava mai a la taula la coca amb tallades (botifarró, sobrassada i ulla) o la coca de raïssos o grescos.



Coques dels Darrers Dies

Ingredients per a 4 persones: 500 grams de farina

120 grams de saïm

200 grams de patates

200 grams de sucre

Mig escudelló d'oli d'oliva

4 ous frescs de gallina

25 grams de llevat de pa

100 grams de xulla de la ventresca

100 grams de botifarró

100 grams de llonganissa

100 grams de sucre



Preparació: bullir les patates amb la pell, després pelar-les i passar-les pel passapuré en un ribell amb farina, el saïm, 200 grams de sucre, els ous, l'oli i el llevat de pa. Aleshores, pastar-ho ben pastat (no plànyer el puny, deia l'àvia) i deixar la pasta dins els ribell a lloc calent perquè tenguí bon estovar. Sempre serà convenient fer la pasta el dia abans, l'horabaixa o per la tarda. L'endemà, un cop tova la pasta, tornar-la a repastar abans d'estendre-la damunt de la llauna. I, ja fetes les coques, ben aplanades damunt la llauna, posar-hi talls de xulla, de botifarró i de llonganissa per damunt de la pasta. Tot seguit, una bona ensalgada de sucre per sobre. Tornar-les deixar estovar una estona abans d'enfornar-les.

Si per una d'aquelles coses la pasta tarda massa a estovar, no hi ha com posar una olla amb aigua al foc i, un cop hagi arrancat el bull, apagar el fogó i posar la coca damunt de l'olla en forma de tapadora amb la pasta tapada amb un cànjom. La camilla també és un bon estovador, si hi ha foc a sota.

(Recepta de Gabriel Frontera Gelabert).

Refransys i gloses

De Nadal a Carnaval, set setmanes, tant s'hi val.

Qui té porc amb sal, pot passar bon Carnaval.

Pes Darrers Dies fan bulla
i jo no em 'via temut;
madona jo som vengut
per sa tallada de xulla.

A sa xulla da-li empena
ara que hi ha llibertat,
llavò entra sa Corema
i es porc ha d'estar tancat.

Adéu Dimecres de Cendra,
adéu al meu estimat,
fins d'aquí a set setmanes
no podré menjar més carn.

Bibliografia

FRONTERA GELABERT, Gabriel (1999):
Aplecs d'usos de cuina al Pla de Mallorca. Inca: Inforaiguer SL
(«Llibres rodons», 1).

VALRIU LLINÀS, Caterina (1989):
El carnaval a Palma. Com era abans. Palma: Ajuntament de Palma («Trellall Sociocultural», 6).

VALRIU LLINÀS, Caterina (1995):
El carnaval a Mallorca. Palma: R. i J. J. de Olañeta Editors
(«La Foradada», 14).

Vocabulari

CÀNYOM o **CÀNYEM**: drap que s'usa per eixugar-se les mans o preservar-se de brutor la roba en les feines casolanes.

DEJUNAR: fer abstinència de carn.

DIMECRES DE CENDRA: primer dia de Quaresma, en què es fa la benedicció i la imposició de la cendra com a signe penitencial.

DONAR EMPENA (qualcú a qualque cosa): pegar, atacar.

ENSALGAR: empolverar amb sal, sucre, farina o qualsevol altra substància polvoritzada.

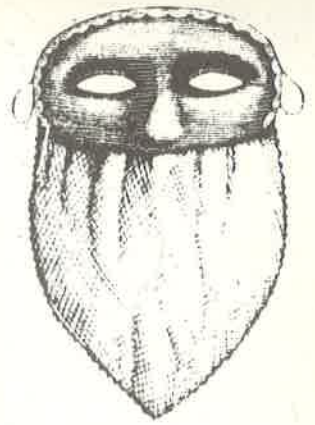
ESTOVAR: deixar els aliments cuits sense menjar-los fins que han pres un cert grau de mollor, que en uns casos els fa més saborosos i en altres els lleva el bon gust.

QUARESMA: període de quaranta dies que, en el cicle de l'any litúrgic cristià, precedeix la festa de Pasqua.

RAISSONS o **GRESCOS**: cadascuns dels bocins de xulla o de carn que queda rostidet i sense fondre's quan coem el saïm del porc.

RIBELL: vas rodó de terrissa, metall, plàstic, etc., de poca alçària i més ample de la boca que de la base, emprat per a rentar-hi plats i per a altres usos diversos.

RUA: desfilada de vehicles guarnits i de disfresses que es fa els dies de carnestoltes pels carrers d'algunes poblacions.





Servei Lingüístic de l'Ajuntament de Calvià

Tel. 971 139 100 • Ext. 1208

