

Noms: \_\_\_\_\_

# LA CASTANYADA

La Castanyada és una festa popular dels Països Catalans, especialment a Catalunya. Se celebra el dia de Tots Sants, tot i que normalment es canvia la celebració a la vigília d'aquesta diada, el vespre del 31 d'octubre.

Com el *halloween* dels països de parla anglesa, el *Magosto* del nord d'Espanya o també el *Samhain* als països celtics, la castanyada catalana prové d'una antiga festa ritual funerària.

Consisteix en un àpat en què es mengen castanyes, panellets, moniatos i fruita confitada. La beguda típica de la Castanyada és el moscatell. Pels volts d'aquesta celebració, les castanyeres venen al carrer castanyes torrades i calentes, i generalment embolicades en paperines.



## Història

La Castanyada s'origina a finals del segle XVIII (entre el 1750 i el 1800) i ve del menjar que es portava als cementiris. La gent portava llegums, pa i panellets a les tombes dels difunts com a ofrena i ho menjaven en família. A més torraven castanyes mentre resaven.

## Figura de la Castanyera



La Castanyera se sol representar amb la figura d'una castanyera: una dona vella, vestida amb roba pobre d'abrigar i un mocador al cap, davant d'un torrador de castanyes, que ven al carrer. Abans duïen faldilles molt amples amb davantal de llana. Al cap també podien dur una caputxa blanca de llana, molt llarga, que els arribava fins més avall de mitja faldilla, lligada al coll i a la cintura. Per cuinar les castanyes feien servir fogons de terrissa semblants a una copa.

## La tradició

En els dies compresos entre l'1 de novembre (Tots Sants) i l'11 de novembre (Sant Martí) se sol celebrar aquesta festa on no falten les castanyes torrades al foc, el vi nou i els xoriços.

La festa consisteix a encendre una foguera i, un cop hi ha brases, s'hi col·loca a sobre un cilindre metàl·lic amb forats a la base, anomenat tambor. Sobre aquest recipient, o un altre per l'estil, s'estenen les castanyes a les quals prèviament se'ls ha realitzat un tall en un extrem perquè no saltin o explotin. Un cop cuites es pelen i es mengen.

## Contesta les preguntes.

1. El text que has llegit és...

- ☐ narratiu perquè relata fets reals sobre la Castanyada.
- ☐ descriptiu perquè descriu el paisatge dels castanyers.
- ☐ argumentatiu perquè intenta convèncer-nos de celebrar la Castanyada.
- ☐ expositiu perquè explica informació sobre la Castanyada.
- ☐ instructiu perquè ens explica com fer una recepta a la Castanyada.

2. Quan es celebra la Castanyada?

- ☐ El dia de Tots Sants només.
- ☐ Quan l'escola ho decideix.
- ☐ És el dia de Tots Sants però se sol celebrar la nit abans.
- ☐ Quan els arbres tenen castanyes.

3. Per què la Castanyada és com el *Halloween*, el *Magosto* o el *Samhain*?

- ☐ Perquè ve d'una tradició funerària.
- ☐ Perquè a totes es mengen castanyes i panellets.
- ☐ Perquè les escoles d'aquests països ho celebren.
- ☐ Perquè a totes es disfressen.

4. Quin és el menjar típic de la Castanyada?

- ☐ El moscatell.
- ☐ Les castanyes, els panellets i els moniatos.
- ☐ Les castanyes, els panellets i la fruita confitada.
- ☐ La fruita confitada, els moniatos, els panellets i les castanyes.

5. Com es celebrava la Castanyada abans?

- ☐ La gent es disfressava per anar al cementiri i demanaven lllaminadures.
- ☐ La gent menjava a casa i després anaven al cementiri per resar.
- ☐ La gent portava menjar al cementiri i coia castanyes mentre resava.
- ☐ La gent portava menjar al cementiri perquè el mengessin els morts.

6. Com era la Castanyera abans?

- ☐ Era una noia disfressada.
- ☐ Era una dona jove vestida amb roba d'abric, faldilla ampla, davantal i caputxa de llana.
- ☐ Era una senyora gran vestida amb roba moderna, faldilla ampla, davantal i caputxa de llana.
- ☐ Era una senyora gran vestida amb roba d'abric, faldilla ampla, davantal i caputxa de llana.

7. Quina és la tradició el dia de la Castanyada?

- ☐ Es fan fogueres per coure les castanyes en cilindres foradats.
- ☐ Es compren castanyes al supermercat i es posen en una paperina.
- ☐ Es fan fogueres com a Sant Joan i es balla.
- ☐ Es fan fogueres per cuinar panellets i es veu vi.