

La Castanyada

Col·lectiu de Català

Antigament el dia 1 de novembre sembla que tenia més aviat un sentit ramader que agrícola, coincidint amb el final de l'estiuada, quan s'encorralava el bestiar que tornava de la muntanya. Aquest moment del calendari marcava una fita entre els vells pobles pastors, que donava lloc a cultes i ritus que s'han confós amb el culte col·lectiu als avantpassats i als difunts.

Són propis d'aquest dia els següents menjars especials: **castanyes** torrades i **penellets** (en terres lleidatanes s'anomenen **migetes**) i **moniatos** (en castellà «boniato», paraula d'origen americà d'on és oriund aquest tubèrcul), també anomenats **boniatos**, **muniaco**, **monyaco** i **monei**).

Els panellets són d'origen barceloní i han agafat renom quasi universal. Abans la gent no tenia el costum de comprar panellets i els adquirien per mitjà de rifes i, per això, els cafès guarnien **ramellets**, que consistien en taules molt ben parades, amb plats plens de panellets i decorades amb flors. Sabem que a les darreries del XVIII es feia una fira de castanyes i panellets pels carrers del Call, de la Boqueria i de l'Hospital.

Les castanyeres d'aquell temps vestien de manera pròpia: les faldilles de sargil molt amples i folgades, amb davantal de cànem i llana. Al cap duïen una caputxa blanca de llana, molt llarga, que els arribava fins més avall de mitja faldilla. La duïen lligada al coll i a la cintura. La fumera de la paella els la tenyia. La gent deia que tenien aspecte de mussol i les anomenaven **mussoles**.

Un cop torrades les castanyes les posaven

a **covar** en un **rescalfador** o covador fet amb sacs vells, mentre anaven cridant:

«Calentes i grosses;
qui en vol, ara que fumen»

A Menorca feien uns pastissos elaborats amb mel i mantega. Tenien forma de difunt amortallat i només en menjaven els infants. Els panellets segons l'etnografia, tenen sentit sacramental com tota l'altra pastisseria tradicional feta amb farina, pròpia de diades assenyalades.

A Mallorca i també a Menorca, les famílies fan bunyols. La gent passa les vetlles vora la llar, menjant bunyols i explicant contarelles d'apareguts de l'altre món. A contrades poblades de pins, tant com de castanyers se solia menjar pinyons. En algunes cases com a complement de la castanyada, en lloc de castanyada es feia la **pinyonada**.

A l'Empordà, en aquesta diada, es bevia un licor fet a casa amb **codonys**, el **codonyat**.

Segons la veu popular, el dia de Tots els Sants és la festa dels sants que no tenen un dia fixat per a la celebració de la seva festa. Aquest és el cas de Sant Sergi, fill de Badalona i segons sembla el primer monjo del nostre país de que hom té notícia, i és considerat fundador de la primera comunitat benedictina.

REFRANY:

«De llegums i de moniatos,
no te'n fiïs, que fan flatos».

BIBLIOGRAFIA:

Costumari català. J. Amades.