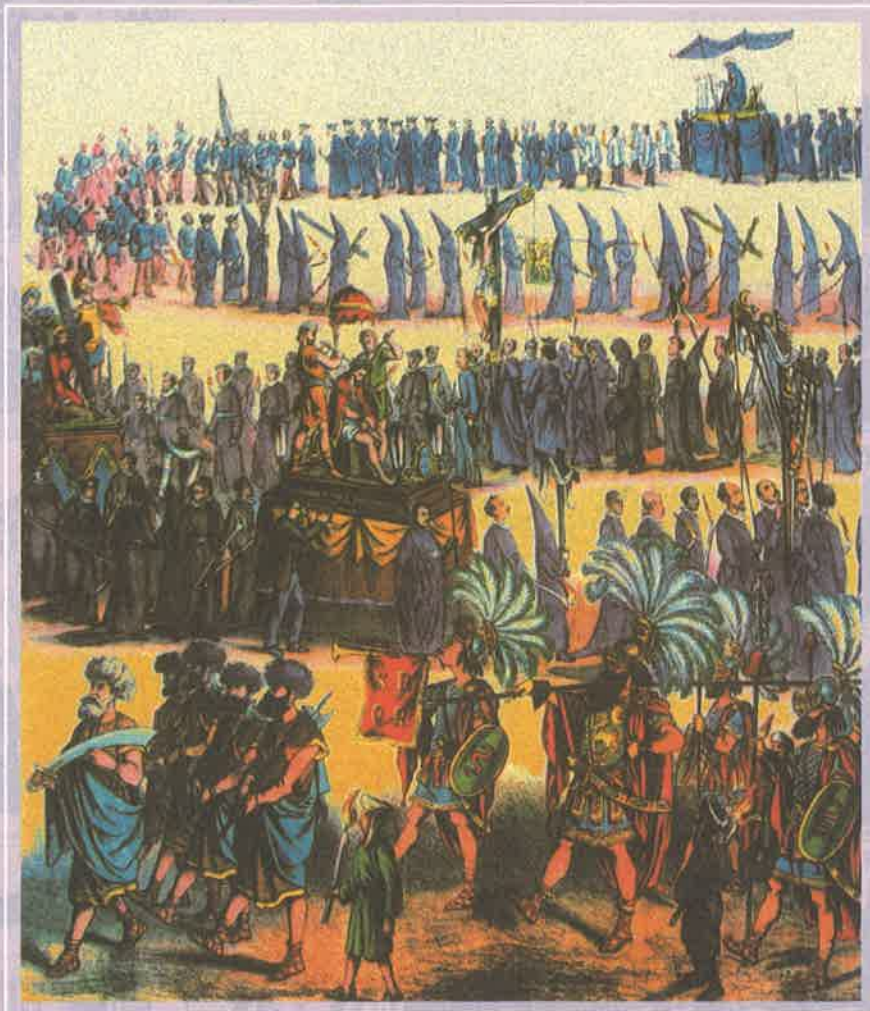
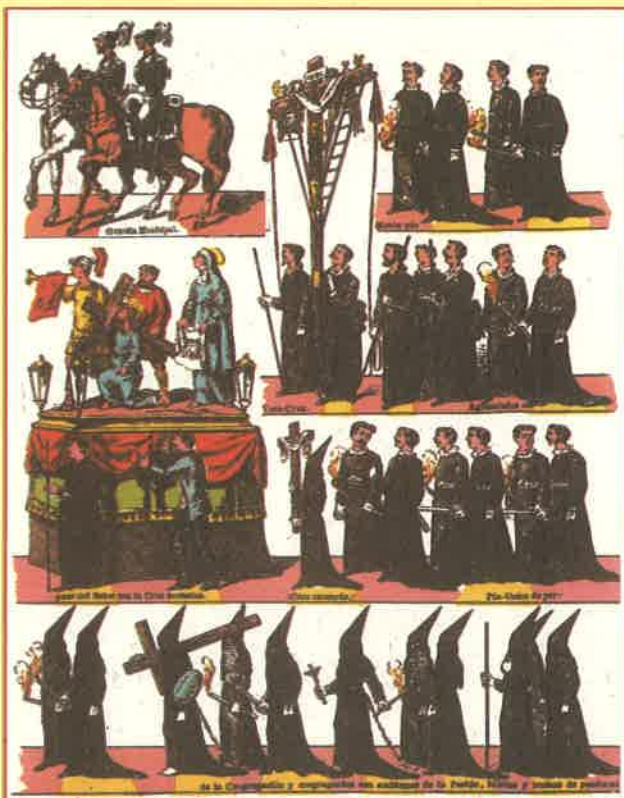


FESTES I COSTUMS: TEMPS DE PASQUA



AJUNTAMENT DE CALVIÀ
MALLORCA



La celebració pasqual cristiana,

que rememora la resurrecció de Jesucrist, és hereva de la tradició hebrea que lligava primavera i pasqua. El poble hebreu reproduïa uns ritus que havien agafat de pobles i cultures preexistents o veïnes. És per això que Pasqua es considera la festa de primavera, quan la vegetació, la terra, els camps, la creació, semblen sorgir del fred i de l'esterilitat de l'hivern. El dia de Pasqua, també anomenat de Pasqua Florida o de Pasqua de Resurrecció, sempre és el diumenge que segueix el primer pleniluni de primavera, per la qual cosa la data pot variar entre el 22 de març i el 25 d'abril. Podem trobar l'origen de la festa a dos ritus: d'una banda, els pastors i nòmades dels pobles més primitius iniciaven una

peregrinació a la recerca de noves pastures per al bestiar. Escollien un anyell i l'immolaven en sacrifici, i amb la sang untaven els pals que aguantaven les pells o teles de les seves tendes per allunyar els esperits malignes ja que es tenia la certesa que amb aquest ritus es protegia el ramat. D'altra part, el poble d'Israel, en abandonar Egipte (segles XIV i XII aC), assumí un altre ritu, el dels àzims, que corresponia a pobles agricultors i sedentaris i que ofería les primeres collites dels cereals.

Etimologia. De l'hebreu «pas, trànsit», que és el mot de la festa principal jueva, la qual commemora l'èxode d'Egipte.

La Setmana Santa

Diumenge de Rams. Constitueix l'inici de la Setmana Santa i commemora l'entrada triomfal de Jesús a Jerusalem amb rams i palmes. Fins a finals del s. XIV només el bisbe beneïa els rams a la Seu. No va ser fins després que es va introduir la benedicció a la resta de les parròquies, seguida d'una processó. A l'horabaixa és costum que tinguin lloc la funció dels Dotze Sermons, que no és altra cosa que la representació de la vida i mort de Jesús.

*El diumenge dematí
amb rams i paumes l'entraren,
per a tan prest mudar-li
que es capvespre l'encaçaren.*

Dimarts Sant. A Galatzó, des de 1995, té lloc la processó de Jesús de Natzaret, processó silenciosa on participen les confraries de Calvià.

Dimecres Sant. D'ençà del 1996 se celebra a Calvià, ben entrada la nit, la processó del Silenci, que recorre diferents carrers del poble.

Dijous Sant. L'esdeveniment més important d'aquest dia és la processó que té el seu origen a finals del segle XVI. Comemora l'Última Cena i la presa de Jesús després de l'oració a l'hort. Hi desfilen penitents acompanyant els passos amb les imatges que fan referència a la vida de Jesús. A Calvià, després de la missa, té lloc la processó de la Sang. També a Son Ferrer se'n fa una.

Divendres Sant Constitueix el dia consagrat a recordar la passió i la mort de Jesús. A alguns pobles de Mallorca (Pollença, Felanitx, Artà, Sant Llorenç des Cardassar i Sant Joan) s'esfenifica l'episodi del davallament del cos de Crist de la creu, abans de portar-lo a enterrar i a gairebé tots es fa la processó amb la imatge del Crist Jacent del Sant Sepulcre, acompanyat de nazarens, penitents i magdalenes. A gran part de la resta de pobles de l'Illa té lloc la processó de l'Enterrament (destaca la de Sineu) i a Son Ferrer, la del Silenci. A les processons, les caperutxes reparteixen confits entre els presents, seguint un vell costum quan els fadrins que festejaven regalaven a les seves promeses unes quantes paperines de confits posades dins d'un mocador de seda. També és freqüent la figura dels armats o centurions que representen antics soldats romans, amb una indumentària més o menys transformada per la imaginació popular.



Dissabte Sant o Dissabte de Glòria. Les campanes anuncien que Crist ha ressuscitat. Durant aquest dia els capellans, acompanyats dels escolanets, visitaven les cases de tot el poble i les possessions per beneir-les amb aigua i sal: és el que es coneix amb el nom de Salpàs. El capellà beneïa totes les habitacions i les exorcitzava amb sal per conjurar els esperits malignes i demanar la preservació de tota classe de malalties.

Diumenge de Pasqua. Durant el matí té lloc a gairebé tots els pobles de Mallorca, entre ells Calvià i es Capdellà, la processó de l'Encontre –a Calvià es coneix també com la dels Tres Botets–, d'origen relativament tardà (s. XVII-XVIII). Representa la trobada de Jesús ressuscitat amb Maria i va acompanyada d'una sèrie de manifestacions d'alegria: repicada de campanes, focs d'artifici, música de bandes, tambors, etc. Encara es conserva la tradició de berenar de freixura un cop acabat l'ofici que té lloc després de la processó.

Segona festa de Pasqua i pancaritats. A molts de pobles de Mallorca també és festa el dilluns de Pasqua i a alguns, també el dimarts, dia del pancaritat. És costum d'anar a menjar les darreres panades i passar el dia en comunitat (i fer la vega) amb la resta del poble a un indret proper a la vila. A Calvià el Diumenge de l'Àngel té lloc el pancaritat a l'ermita de la Pedra Sagrada i, as Capdellà, a Son Alfonso.

Confraries. Les confraries són associacions religioses integrades generalment per laics, però sota un patronatge religiós, creades amb finalitats religioses, benèfiques o assistencials. Nasqueren a la baixa edat mitjana, vinculades al món gremial, i corresponen als diferents oficis. Més tard apareixen les confraries vinculades a una devoció específica: un sant o una santa, una advocació de Crist o la Mare de Déu. Des de 1997 existeix a Calvià el Patronat de Confraries, que inclou totes les del terme: a Calvià, la Confraria de la Mare de Déu de Lluc, la del Sant Crist del Calvari, la del Sant Crist de la Sang i la de Nuestra Señora de la Cabeza; a Galatzó, la Confraria de la Verge del Galatzó; as Capdellà, la Confraria de la Mare de Déu del Carme, i al Toro i Son Ferrer, la Cofradía del Santo Cristó de la Sangre y Nuestra Señora de la Esperanza. Des del divendres quart de Quaresma fins al Diumenge de l'Àngel, protagonitzen un seguit de celebracions: la festa de cadascuna, el pregó, els diversos oficis i la trobada de confraries. Dins dels actes programats durant les festes de Pasqua, destaca els darrers anys el Concert de Setmana Santa que té lloc a l'església de Sant Joan Baptista de Calvià.

Gastronomia

Panades. Ingredients per a quatre persones: 1 quilogram de farina de blat de xeixa, 9 unces de saïm, 2 escudellons de llet, 1 escudelló d'oli d'oliva, 2 escudellons d'aigua, 2 ous de gallina.

Ingredients per al farciment: 1 quilogram i mig de carn de la cuixa d'anyell, sense os, 1 tall de ulla de porc de la gruixada, 1 tall de sobrassada, sal i pebre bo.

Preparació: mesclar tots els ingredients en un ribell i fer la pasta de les panades. Ha de quedar ben atapeïda i després deixar-la estovar una estona.

Trossejar la carn i trempar-la amb sal i pebre bo. Formar les panades i les tapadores damunt el fenyedor suaument untat d'oli. Omplir les panades de carn i, abans de tapar-les, afegir-hi tres daus de ulla i tres de sobrassada de la grandària d'un ciuró. Enllestides les panades, col·locar-les individualment damunt un paper d'estrassa i enfornar-les.



Rubiols. Ingredients: 1 quilogram de farina, 7 unces de sucre, 7 unces de saïm, 7 ous (4 ous blanc i vermell i 3 just el vermell) i 2 escudellons de suc de taronja. Preparació: posar-ho tot junt en un ribell, mesclar-ho, pastar-ho i tampoc plànyer el puny. Un cop feta la pasta, fer-ne bocins un poc més grossos que un ou de gallina i aprimar-los fins a un centímetre de gruix, més o manco, i llavors farcir-los de melmelada i de brossat.

A l'hora de mesurar els ingredients, heu de saber que una unça equival a 33 grams de quilogram i un escudelló equival a una tassa de les de prendre café.

(Receptes de Gabriel Frontera Gelabert)



La devoció a la creu. La paraula «creu» la trobam present en un seguit de locucions de la nostra llengua, exponent clar de la devoció que es tenia i encara es té a aquest element. La relació es faria interminable, però en podem esmentar unes quantes: «estar com el dimoni en la creu» (estar de mal humor), «fer-se'n creu d'una cosa» (espantar-se'n), «fer-hi la creu» (fer el propòsit de no tornar més a una casa), «no tenir una creu» (no tenir doblers), «no tenir més que sa creu des front» (esser molt pobre), etc. Avui en dia, a Mallorca, es mantenen una sèrie de costums que empen el senyal de la creu. Així, la gent més major encara se senya en emprendre un viatge o amb el ganivet també senyen una creu damunt el pa abans d'encetar-lo.

Refransys, locucions i gloses

Fer cara de Divendres Sant: fer cara molt trista.

Fer cara de Pasqua: fer cara molt alegre.

Fer Pasqua abans del Ram: anticipar les coses; especialment, tenir comerç carnal abans del matrimoni.

Més content que un Pasco: molt content, ple de satisfacció.

Setmana Santa mullada, collida de blat regalada.

La Setmana Santa per l'abril, fa l'any gentil. Per Nadal s'indiota, i per Pasqua es xota.

Tota sa Setmana Santa
emblanquinen pes confits.
Ja no en menjaré de grossos,
de grossos ni de petits.

Encara que faci brusca
sa panada m'heu de dar,
i la me podeu posar
aquí davall sa caputxa.

Crist ha ressuscitat
en aquest dia tan gran.
Toqui l'orgue, don Juan,
que es sermó ja està acabat!



Bibliografia

Ajuntament de Calvià (1994-2002):
Programes i pregons de Setmana Santa.

Amades, Joan (1982): *Costumari català. El curs de l'any (volum II).* Barcelona: Salvat Editores i Edicions 62.

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

Munar Munar, Felip (1991): *Aspectes culturals de la Setmana Santa. Universitat de les Illes Balears: tesi doctoral inèdita.*

Vocabulari

ANYELL: cap de bestiar de llana que encara no té un any.

APRIMADOR: cilindre de fusta, llarguer, amb un mànec a cada cap, que serveix per aplanar i aprimar la pasta per fer coques, crespells o coses semblants.

ÀZIM: dit del pa fet sense llevat.

BROSSAT: substància espessa que es forma bullint el sobrant de la llet de la qual s'ha extret el formatge, i que se separa amb una llossa de la part que resta líquida, anomenada serigot.

CONFIT: bocí de sucre endurit, de forma esfèrica o d'altra figura i de molt poca grossària, contenint o no d'altres ingredients aromàtics o medicinals.

EMBLANQUINAR: donar una passada de calç o de guix a les parets o altra part

d'un edifici.

ÈXODE: emigració en massa.

FENYEDOR: post que té devers un metre de llargària per dos pams d'amplada, i que es posa plana damunt la pastera per fènyer-hi els pans o coques.

FER LA VEGA: fer una sortida al camp i una menjada a l'aire lliure.

GREMI: associació de persones d'un mateix ofici o professió, subjectes dins ella a certes ordinacions.

IMMOLAR: oferir en sacrifici.

NATZARÈ: penitent que va a les processons de Setmana Santa vestit amb túnica llarga, generalment morada.

PAPER D'ESTRASSA: el fabricat de pasta del drap més ordinari, que absorbeix la tinta i per tant no serveix per a escriure-hi.

PAPERINA: peça de paper caragolada en forma cònica, per posar-hi confits, dolços o altres llepolies.

PLENILUNI: lluna plena.

ÚLTIMA CENA: darrer sopar que féu Jesucrist amb els seus apòstols.

XEIXA: blat de bona qualitat, que fa la farina blanca i més saborosa que la del blat ordinari.

