

Dijous llarder: Per què se celebra menjant botifarra o llardons?

21/02/2022

El dijous llarder, a més de fer el senyal de sortida a les festes de carnestoltes, tradicionalment es diu que botifarra, ous i coca de llardons menjarà. Descobrirem aquesta tradició i els seus productes més típics.

Orígens de la tradició

El dijous llarder és el primer dia oficial del carnestoltes, encara que, actualment, en alguns pobles es comenci a celebrar el cap de setmana anterior. Aquest dia, més

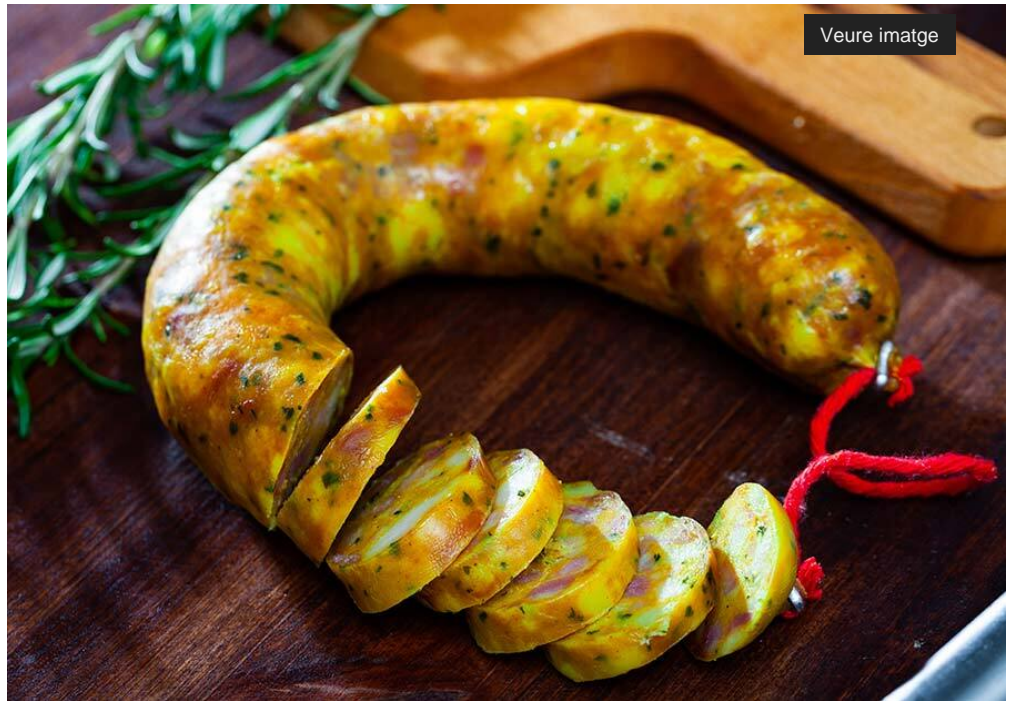
enllà de donar l'inici a una setmana festiva, el veritable origen és preparar el cos amb uns menjars molt copiosos per fer front a la Quaresma, la data de la qual té lloc tan sols una setmana després.

En l'època de Quaresma i Setmana Santa, segons l'Església catòlica, es practica el dejuni i està prohibit menjar uns certs tipus de carn, en representació als 40 dies que Jesús va estar en el desert. Per a poder portar acabo aquesta modificació de la dieta, els catòlics preparaven el seu cos dies abans. Per això, la setmana prèvia, que justament comença amb el dijous llarder i acaba amb el dimecres cendra, era tradició menjar porc i ous o aliments altament calòrics que estaven prohibits dies després. D'aquí ve que al dijous llarder o dijous gras se'l conegui també com el Dia de l'ou i el porc o el Dia de la truita.

Què se celebra el dijous llarder o dijous gras?

Actualment, continua quedant algun vestigi d'aquesta tradició cristiana, si més no, com en tota tradició, ha quedat la seva gastronomia. Així mateix, en els col·legis, encara avui, solen anar d'excursió al camp el dijous llarder a celebrar l'arribada del carnestoltes menjant truita, botifarra d'ou o coca de llardons.

Malgrat antigament el dijous llarder era el primer dia per atipar-se, avui només se celebra l'inici de les festes de carnestoltes.



[Veure imatge](#)

Què es menja el dijous llarder?

Per conèixer les tradicions a vegades cal mirar el refranyer i en aquest cas, totes aquestes dites populars ens deixen molt clar el que es menja el dijous llarder: *“Jueves lardero, longaniza en el puchero”*; *“Per dijous llarder, botifarra menjaré”*; *“Per dijous gras, botifarra fins al nas”*; *“Jueves lardero, chorizo y huevo”*. Sens dubte, totes elles, segons la ciutat, fan referència a la gastronomia d'aquesta tradició.

A Catalunya, el més típic continuen sent les truites de botifarra d'ou, els llardons i com a postres o berenar la coca de llardons.

Llardons

Els llardons ocupen un bon lloc en la celebració d'aquest dia, perquè formen part d'aquest consum excessiu de porc i de greix. Els típics llardons són la part de la cotna o la pell del porc fregida a alta temperatura. Els podem consumir sols, però a Catalunya per a aquestes dates el més comú és utilitzar-los per fer coca de llardons.

Coca de llardons

La coca de llardons és, sens dubte, el dolç típic del dijous llarder, del carnestoltes en si i de la revetlla de Sant Joan. Aquesta coca tan tradicional està elaborada amb ous, sucre, llardons, farina, pinyons, llevat, oli, anís i aigua.

Encara que una forma més fàcil d'elaborar-la, si volem cuinar-la nosaltres mateixos, és fer-la amb una base de massa de pasta de full. De manera que només haurem d'allargar la massa de pasta de full, precalentar-la, esmicolar els llardons i distribuir-los per sobre de la massa premsant-los una mica, afegir els pinyons, el sucre i al forn a 200º, 5 minuts la part de baix i 10 minuts la part de baix i la de dalt.

Botifarra d'ou

La botifarra d'ou és un [embotit català](/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00014.xml) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00014.xml] típic de carnestoltes. Tradicionalment, aquest embotit cuit només s'elaborava per menjar-la el dijous llarder i la resta de la setmana prèvia a la Quaresma. Ara, encara que s'elabora durant tot l'any, el seu consum també augmenta de forma considerada per a carnestoltes.

La peculiaritat d'aquesta botifarra és el seu color groc o groc apagat i la seva textura melosa i granulada pels ingredients de la seva elaboració. Normalment, està feta amb carn magra, cansalada, cotnes o altres parts no nobles, ous frescos, sal i pebre negre.

Per a degustar-la només es necessita una mica de pa amb tomàquet, cuinar-la en forma de truita o fins i tot sola.

Quan se celebra el dijous llarder?

El dijous llarder és el dia que marca l'inici del carnestoltes i se celebra el dijous anterior al Dimecres de Cendra, dia que ens anuncia l'arribada de la Quaresma. La data exacta de celebració varia segons l'any, pot caure entre el 29 de gener i 4 de març, enguany en concret se celebra el dijous 24 de febrer.

Amb l'ajuda de Caprabo pots anar preparant-te per assaborir aquest carnestoltes com es mereix. En totes les seves botigues o des de capraboacasa pots trobar botifarra blanca, negra i especialment la [botifarra d'ou](https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/botifarra-huevo-bundo-pieza-aprox-290-g/307488) [<https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/botifarra-huevo-bundo-pieza-aprox-290-g/307488>] de proximitat, ous frescos de procedència local i amb el segell de benestar animal i els [llardons](https://capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/lardons-salgot-al-peso-compra-min-100-g/299399) [<https://capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/lardons-salgot-al-peso-compra-min-100-g/299399>]. Per als més petits de la casa, pots descarregar el [butlletí especial de carnestoltes](https://www.triabo.com/mediatransferencia/Bolet%C3%ADn%20festivo%20Carnaval._1613065598.pdf) [https://www.triabo.com/mediatransferencia/Bolet%C3%ADn%20festivo%20Carnaval._1613065598.pdf] del projecte Tria bo, tria sa, amb diverses propostes didàctiques sobre les fruites i els colors.

Bon profit i feliç carnestoltes!