

Jueves lardero: ¿Por qué se celebra comiendo butifarra o chicharrones?

21 feb 2022

El jueves lardero, además de dar el pistoletazo de salida a las fiestas de carnaval, tradicionalmente se dice que butifarra, huevos y coca de llardons comerás. Vamos a descubrir esa tradición y sus productos más típicos.

Orígenes de la tradición

El jueves lardero es el primer día oficial del carnaval, aunque, actualmente, en algunos pueblos se empieza a celebrar el fin de semana anterior. Este día, más allá de dar el inicio a una semana

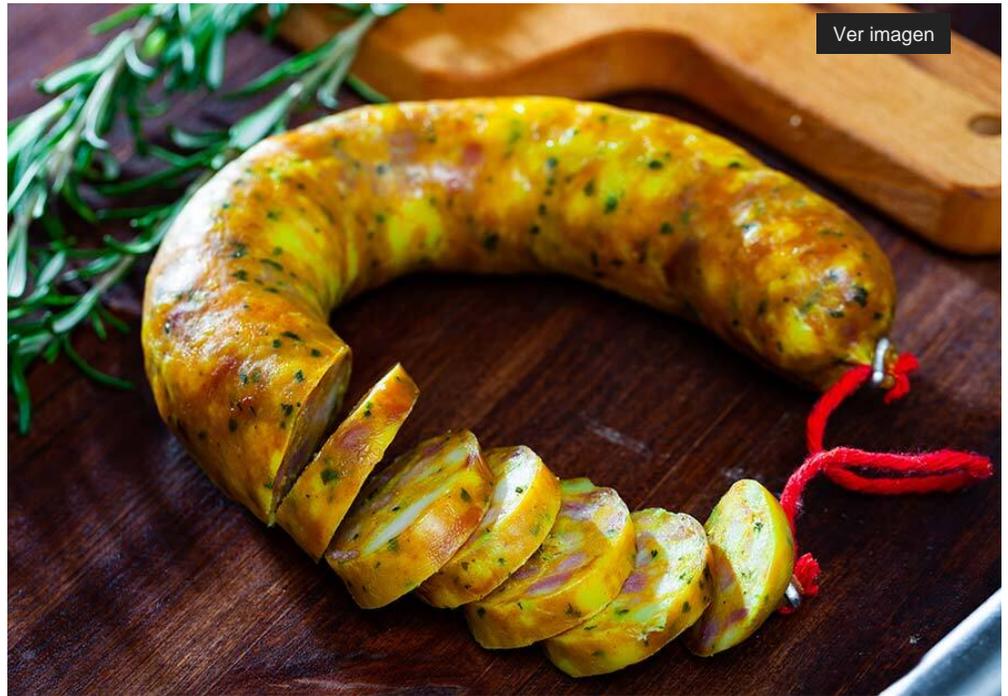
festiva, el verdadero origen es preparar el cuerpo con unas comidas muy copiosas para hacer frente a la cuaresma, cuya fecha tiene lugar tan solo una semana después.

En la época de cuaresma y Semana Santa, según la iglesia católica, se practica el ayuno y está prohibido comer ciertos tipos de carne, en representación a los 40 días que Jesús estuvo en el desierto. Para poder llevar acabo esta modificación de la dieta, los católicos preparaban su cuerpo días antes. Por ello, la semana previa, que justamente empieza con el jueves lardero y acaba con el miércoles ceniza, era tradición comer cerdo y huevos o alimentos altamente calóricos que estaban prohibidos días después. De ahí que al jueves lardero o dijous gras se le conozca también como el Día del huevo y el cerdo o el Día de la tortilla.

¿Qué se celebra el jueves lardero o dijous gras?

Actualmente, sigue quedando algún vestigio de esa tradición cristiana, si más no, como en toda tradición, ha quedado su gastronomía. Asimismo, en los colegios, todavía hoy, suelen ir de excursión al campo el jueves lardero a celebrar la llegada del carnaval comiendo tortilla, butifarra de huevo o coca de llardons.

A pesar de que antiguamente el jueves lardero era el primer día para ponerse las botas literal, hoy solo se celebra el inicio de las fiestas de carnaval.



[Ver imagen](#)

¿Qué se come el jueves lardero?

Para conocer las tradiciones a veces hay que echar mano al refranero y en este caso, todos los dichos populares nos dejan muy claro lo que se come el jueves lardero: *“Jueves lardero, longaniza en el puchero”*, *“Per dijous llarder, botifarra menjaré”*, *“Per dijous gras, botifarra fins al nas”*, *“Jueves lardero, chorizo y huevo.”* Sin lugar a duda, todas ellas, según la ciudad, hacen referencia a la gastronomía de esta tradición.

En Cataluña, lo más típico siguen siendo las tortillas de botifarra de huevo, los chicharrones y como postre o merienda la coca de llardons.

Chicharrones

Los chicharrones ocupan un buen lugar en la celebración de este día, porque forman parte de ese consumo excesivo de cerdo y de grasa. Los típicos chicharrones son la parte de la corteza o piel del cerdo frita a alta temperatura. Los podemos consumir solos, pero en Cataluña para estas fechas lo más común es utilizarlos para hacer coca de chicharrones.

Coca de llardons

La coca de llardons es, sin dudarlo, el dulce típico del jueves lardero, del carnaval en sí y de la verbena de San Juan. Esta coca tan tradicional está elaborada con huevos, azúcar, chicharrones, harina, piñones, levadura, aceite, anís y agua.

Aunque una forma más fácil de elaborarla, si queremos cocinarla nosotros mismos, es hacerla con una base de masa de hojaldre. De manera que solo tendremos que extender la masa de hojaldre, precalentarla, desmenuzar los chicharrones y distribuirlos por encima de la masa prensándolos un poco, añadir los piñones, el azúcar y al horno a 200º, 5 minutos la parte de abajo y 10 minutos la parte de abajo y la de arriba.

Botifarra de huevo

La botifarra de huevo es un [embutido catalán](/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00014.xml) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00014.xml] típico de carnaval. Tradicionalmente este embutido cocido solo se elaboraba para comer el jueves lardero y el resto de la semana previa a la cuaresma. Ahora, aunque se elabora durante todo el año, su consumo también aumenta de forma considerada para carnaval.

La peculiaridad de esta botifarra es su color amarillo o amarillo apagado y su textura melosa y granulada por los ingredientes de su elaboración. Normalmente está hecha con carne magra, tocino, cortezas u otras partes no nobles, huevos frescos, sal y pimienta negra.

Para degustarla solo se necesita un poco de pan con tomate, cocinarla en forma de tortilla o incluso sola.

¿Cuándo se celebra el jueves lardero?

El jueves lardero es el día que marca el inicio del carnaval y se celebra el jueves anterior al miércoles de ceniza, día que nos anuncia la llegada de la cuaresma. La fecha exacta de celebración varía según el año, puede caer entre el 29 de enero y 4 de marzo, este año en concreto se celebra el jueves 24 de febrero.

Con la ayuda de Caprabo puedes ir preparándote para saborear este carnaval como se merece. En todas sus tiendas o desde capraboacasa puedes encontrar butifarra blanca, negra y en especial la [butifarra de huevo](#) [<https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/butifarra-huevo-bundo-pieza-aprox-290-g/307488>] de proximidad, huevos frescos de procedencia local y con el sello de bienestar animal y los [chicharrones](#) [<https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/lardons-salgot-al-peso-compra-min-100-g/299399>]. Para los más pequeños de la casa, puedes descargar el [boletín especial de carnaval](#) [https://www.triabotriasa.es/media/upload/pdf/Bolet%C3%ADn%20festivo%20Carnaval._1613065598.pdf] del proyecto Elige bueno, elige sano, con varias propuestas didácticas sobre las frutas y los colores.

¡Buen provecho y feliz carnaval!