

LA FIESTA

Carnaval, una fiesta de comidas tradicionales

CULTURA

20_02_2021

*Liana
Marabini*



Con el martes de Carnaval concluyen las fiestas y, por tanto, el periodo en el que se puede comer en abundancia. A partir del día siguiente, la gente comienza a ayunar, evitando la carne y aligerando sus comidas, que se vuelven más frugales. De hecho, a este día le sigue el Miércoles de Ceniza, que abre el periodo de penitencia (Cuaresma) que conduce a la Pascua. El rito ambrosiano hace una excepción: los milaneses siguen

celebrando el Carnaval hasta el sábado.

Todos estos periodos se caracterizan por las comidas tradicionales. En Italia, según la comunidad autónoma encontramos durante el Carnaval *frappe*, buñuelos de manzana, *cicerchiata*, *arancini* de Carnaval, etc. Todos son alimentos fritos y hay una razón para ello: la costumbre de freír estaba muy extendida en siglos pasados, porque había que agotar la manteca de cerdo -el único condimento en las despensas de los más pobres- antes del comienzo de la Cuaresma.

El martes de Carnaval, en concreto, ofrece una comida rica y sabrosa: pasta con salsas enriquecidas con salchichas y tocino, lasaña, carne de cerdo en todas las salsas, y luego frita a voluntad: *crescentine*, *sfrappole*, *gnocchi* fritos, *struffoli*, *castagnole* etc.

Los orígenes del Carnaval se remontan a fiestas muy antiguas, como las Saturnales romanas o la Antesteria griega (en honor a Dionisio). Todas eran fiestas públicas en las que las multitudes eran las protagonistas. En el pasado, el significado del Carnaval recordaba el caos primordial y el “mundo al revés”, donde, al menos durante unos pocos días, se abandonaba el valor de las jerarquías sociales y la gente se dejaba llevar por la broma y, en cierto sentido, por la libertad: durante la Saturnalia romana, incluso los esclavos se convertían en hombres libres y elegían su propio *princeps*. En el juego de inversión de roles sociales heredado de estas fiestas, el uso de la máscara se convierte en algo fundamental para quienes celebran el Carnaval: es una fiesta que, como todas las fiestas más antiguas de las que procede, celebra la renovación, el fin de un ciclo vital (o estacional) y el comienzo de algo completamente nuevo y diferente.

Se cree que la palabra “carnaval” deriva del latín *carne vale* (“eliminar la carne”), ya que indicaba el banquete que se celebraba el último día de Carnaval (martes de Carnaval), justo antes del periodo de abstinencia y ayuno de la Cuaresma. A este respecto, existe un hermoso óleo sobre madera fechado en 1559 de Peter Brueghel el Viejo, expuesto en el Kunsthistorisches Museum de Viena y titulado “Lucha entre el Carnaval y la Cuaresma” (ver foto).



La fiesta del Carnaval se mantuvo incluso después de la llegada del cristianismo

, aunque la Iglesia católica intentó suprimirla por considerarla demasiado desenfadada y vinculada a un contexto pagano, pero era evidente que estaba tan arraigada en la cultura popular como para ser imposible de erradicar. Así que se decidió encontrar una solución de compromiso: la gente podría celebrar el final del invierno y la llegada de una primavera fértil y próspera, siempre y cuando estuviera dispuesta a someterse de buen grado a las renunciaciones y privaciones de la Cuaresma.

En Italia son famosos los Carnavales de Venecia, Viareggio, San Giovanni in Persiceto, Acireale, Ivrea y muchos otros, mientras que en el extranjero, además del famoso Carnaval de Río, están los de Santa Cruz de Tenerife (España, el segundo Carnaval del mundo después de Río), Nueva Orleans (Estados Unidos), Rijeka (Croacia), Niza (Francia), Maguncia (Alemania), Patras (Grecia), Barranquilla (Colombia), Notting Hill en Londres (Reino Unido) y otros.

La historia del Carnaval es también la historia del martes de Carnaval, una jornada alegre y festiva no sólo en las calles sino también y sobre todo en la mesa: es una fiesta muy apreciada y extendida en los países católicos de Europa y Sudamérica. En Italia, dependiendo de la comunidad autónoma, los platos típicos del Carnaval son, entre otros: los *fritoleri* en el Véneto, los raviolis fritos en Emilia Romagna, los *tortelli* fritos en Lombardía, los buñuelos de manzana en el Trentino, la *scarpella* de Castelvenere y la pizza de Sorrento en Campania, la minestrone de Modica en Sicilia, las judías gordas de Ivrea en el Piamonte (una rica sopa con pocas judías y muchos cortes grasos de carne, especialmente de cerdo).

Encontramos tradiciones culinarias similares en otros muchos países. En Francia se llama *Mardi Gras* y deriva de la fiesta medieval conocida como la *Fête des Fous* (la Fiesta de los Locos), durante la cual se permitía a todo el mundo comportarse y vestirse como quisiera y se elegía al "Papa de los locos". Víctor Hugo también menciona esta fiesta en su novela "Notre-Dame de París". Los platos típicos son principalmente dulces: la *galette des rois* (un pastel de hojaldre con almendras y frangipán), gofres, *oreillettes*, crepes, buñuelos de manzana.

En el Reino Unido el martes de Carnaval se llama *Shrove Tuesday*, del verbo *to shrive* "confesar, obtener la absolución", o también *Pancake Day*, al igual que en Estados Unidos, porque en este día es tradicional comer tortitas, las típicas pancakes. En Nueva Orleans la tradición del martes de Carnaval fue traída por los colonos franceses y ha durado tres siglos. De hecho, el plato típico de esta fiesta es el *King Cake*, derivado del

postre francés *galette des rois*. Además, encontramos: buñuelos grasos, brochetas de gambas y salchichas, okra frita (un plato tradicional criollo), bagre frito, sopa (gumbo) de salchichas, jambalaya de todas las formas (es la receta típica de Luisiana), bollos de crema y dulces fritos rellenos de crema y chocolate.

En Alemania y los países nórdicos se celebra más bien el lunes antes del Miércoles de Ceniza. En Alemania se llama *Rosenmontag*, “lunes de las rosas”, en Suecia *Semladag* por el *Semla*, el típico pastel que se come en este día, suave y relleno de crema y almendra. En España encontramos los churros.

Los distintos países sudamericanos tienen recetas como el lomo de cerdo al ron (Guatemala), la sopa de lentejas con chorizo y buñuelos de plátano plantin (Colombia), los nachos con fondue de queso y pimientos fritos (México), la sopa de mondongo (Costa Rica), el acarajé (concentrado de frituras) y el papo de anjo (el postre de carnaval por excelencia) en Brasil, etc.

Al martes de Carnaval le sigue, como ya se ha dicho, el Miércoles de Ceniza: un día de penitencia y conversión que tiene lugar unos cuarenta días antes de la Pascua. Después se van sucediendo los cinco domingos de Cuaresma y el Domingo de Ramos. La especificación “de Ceniza” está vinculada al rito litúrgico que caracteriza la Misa de ese día: el celebrante coloca una pequeña cantidad de cenizas bendecidas sobre la frente o la cabeza del fiel. Según la costumbre, las cenizas que se utilizan para el rito se obtienen quemando las ramas de olivo que se bendijeron el Domingo de Ramos del año anterior.

El significado del gesto es recordar la fugacidad de la vida terrenal y preparar a los fieles para el compromiso de conversión durante la Cuaresma. La fórmula que acompaña a la imposición de la ceniza tiene dos modalidades: “Recuerda que eres polvo y al polvo volverás” (Génesis 3,19) y “Arrepiéntete y cree en el Evangelio” (Marcos 1,15). Luego sigue el periodo de Cuaresma, que en la liturgia católica de Rito romano es el periodo que va desde el Miércoles de Ceniza hasta el Jueves Santo y que acompaña a los creyentes desde el Carnaval hasta la Pascua: de hecho la Iglesia recomienda no comer carne durante todos los viernes del año, y no sólo durante los viernes de Cuaresma (lo que representa una versión más suave del ayuno, que contemplaría una sola comida al día, muy ligera), a no ser que coincidan con días contados entre las solemnidades y sujetos a una relativa autonomía de las conferencias episcopales individuales.

Incluso las celebraciones en estos cuarenta días son más discretas: no se deben adornar los altares, hoy en día se pueden celebrar bodas pero siempre con sobriedad, se suspende el canto del Gloria y el Aleluya. Pero de todo esto hablaremos en otra

ocasión.