



La Festa Major al voltant d'una taula

Les taules no són les protagonistes de les Festes Majors, però juguen un paper importantíssim durant aquests dies i agrupen un gran volum de gent que comparteix àpat. Ens aturem als moments al voltant d'una taula de la Festa Major de Sitges.

S'acaba la Festa Major de **Sitges**, lloc d'on servidora és, i a una gran part de coneguts els envaeix la pressa alimentària. Un bon grapat d'ells posen punt final a les seves vacances amb aquesta fantàstica festivitats popular on tampoc falten moments al voltant d'una taula.

A **Berga**, durant la Patum, els carrers s'omplen de gent i es beu 'barreja', una combinació de moscatell i anís, tot i que també hi ha qui la prepara amb brandi, vi ranci o mistela en substitució del moscatell. Segurament aquí es podria obrir un debat popular que no conec suficient, però el que sí que és evident és que a **Berga** la marca Pautm l'han sabut fer créixer i, fins i tot, podem trobar la barreja oficial de la Pautm, la qual es comercialitza des de 2010 sota el logotip de la marca Patum, en un atractiu packaging i en diferents mides. Un bonic detall per endur-se a casa si no ets de la zona, doncs el més habitual en dies de Patum és trobar-la preparada en diversos comerços de la zona. A **Sitges** tenim la Malvasia, però no és precisament aquest vi el que predomina durant la Festa Major. Sense ser beguda oficial ni dades exactes, m'atreveixo a dir que segurament qui s'emporta el rècord de vendes és la cervesa. Encara que sense beguda oficial, el que sí que ha arrelat són les trobades al voltant de la taula, que sense ser les grans protagonistes del moment són un gran punt de trobada en la Festa Major que es viu a cada casa, a cada grup d'amics o a cada colla.

Així és com a **Sitges** ens podem trobar amb els següents punts de trobada:

- L'esmorzar previ a l'entrada de grallers, el tret de sortida a les 36?h més intenses de la Festa Major de **Sitges**.
- El dinar després de la sortida de les dues i abans de la processó.
- El sopar, en alguns casos a corre-cuita, entre la processó i l'espectacular castell de focs.
- L'esmorzar de la matinal.
- El vermut de Festa Major en acabar la sortida d'ofici.
- El dinar de Festa Major.
- El sopar a altres hores de la nit, encara que sigui una pizza, després d'haver estat a l'entrada de Sant Bartomeu i haver gaudit de l'encesa i la ballada final.

Qui és d'aquells que no es perd cap acte, com és el cas dels membres de les colles o l'organització, té l'agenda ajustada i els àpats compartits són constants. El més probable és que guanyin aquests últims en detriment de les hores de son. Però és ben bé que són unes hores molt esperades pels sitgetans i en aquell moment les hores de son poden passar a un segon pla.

L'emoció es viu a flor de pell i omple els carrers de la vila. Hores de sol, gralles, pólvora, cervesa i àpats. Moments de llicències alimentàries i gastronomia on no conec gaire bé aquell que s'atreveixi a dir a la mare o a l'àvia que no menjarà els canelons de Festa Major, el pollastre farcit o la mongeta verda amb samfaina, per posar dos exemples, després d'haver estat hores a la cuina.

En el cas de la meua Festa Major particular, aquella on tenen llocs els àpats, hi ha diversos moments que no fallen mai: el tortell de crema de **Can Sabaté** durant les hores de la matinal, el mencionat plat de mongeta verda amb samfaina i el pollastre farcit o l'esperada pizza a **Els Vikings** després de la ballada final.



Canelons de Festa Major. Foto: Núria Escalona.

Tanmateix, per saber més detall dels àpats de la Festa Major sitgetana, hem preguntat a en **Valentí Mongay**, cuiner del restaurant **La Salseta** i que en el seu dia va ser pregoner de la Festa Major. En Valentí explica que "el que menjaven els sitgetans del 1800 és el mateix que el que menjaven els del 1900, però amb alguna diferència: aperitius o entremesos per començar, canelons de primer, pollastre rostit o farcit de segon i les postres. De fet, cal recalcar que en aquell temps el pollastre era una menja que costava molts diners i en conseqüència era un plat que feia festa". Això confirma, com passa en alguns àpats a casa, que hi ha tradicions que encara perduren avui en dia. Però en **Valentí** també afegeix que "150 anys enrere a ningú se li acudiria anar a dinar al restaurant el dia de Festa Major, però cada cop és bastant més habitual i hi ha restaurants de la vila on podem trobar aquestes menges". I parlant de 150 anys enrere, justament pel que implica fer àpats de dies de festa com és el cas d'una Festa Major, ens diu: "fixeu-vos en les fotografies de la sortida d'ofici d'aquella època, veureu com només s'hi veuen homes i no hi ha cap dona. El motiu és la preparació de l'àpat de Festa Major". Segueix sobtant veure aquelles imatges, però "l'àpat de Festa Major era tan important com el de Nadal i les dones s'havien d'assegurar que tot estava perfecte. Per sort, avui en dia és diferent i podem veure homes i dones a la sortida d'ofici, i això ha anat sent cada cop més normal gràcies a propostes com els concerts-aperitiu que entitats centenàries de la vila van incorporar a la festa".

També ens preguntem pel paper que juguen les postres. "Igual que tenim clar els canelons i el pollastre farcit, no hi ha unes postres clarament marcades", ens apunta en **Valentí**. I afegeix: "els sitgetans han valorat molt la tasca artesanal dels obradors i les postres de Festa Major s'encarregaven a pastisseries com l'Estrella o Can Bruguera. El que sí que és cert que en aquesta part de l'àpat a les taules no hi pot faltar una copeta de Moscatell o Malvasia de Sitges".

La gastronomia festamajorenca segueix vigent a Sitges, però tampoc es pot amagar que cada vegada es van incorporant un major nombre de visites als restaurants i que els vermutats incorporen plats com poden ser les patates breves. Jo mateixa els ho puc confirmar, però en mateix **Valentí** em revela que "fa anys que jo mateix incorporo braves, seitons i pa amb tomàquet i formatge al meu àpat de Festa Major". I és ben bé que la tradició gastronòmica evoluciona amb la societat i l'acaben conformant les persones, no hi ha resistència possible.



Tortell de crema de la pastisseria Can Sabaté de Sitges. Foto: Núria Escalona.

La Festa Major de **Sitges** d'aquest any s'ha acabat i per alguns també s'han acabat les vacances, però no us deixeu envair per la pressa alimentària. Tenim Santa Tecla, el 23 de setembre, a tocar i encara ens queden festes majors com la de **Vilafranca**, aquesta mateixa setmana, per seguir gaudint de la rica cultura popular i gastronòmica del nostre territori.