

El Xató de Carnaval de Vilanova i la Geltrú. Com es fa, com es menja, el nom de la cosa

Bienve Moya

Durant les vigílies d'aquestes dies hom sol convidar a sopar a casa els amics o se surt de restaurant. Però el Dijous Gras es reserva per a la xatonada.

Anirem doncs al xató i a la seva festa, la xatonada. El xató, com ja deureu haver sentit contar, o haureu llegit, hom no sap si es refereix al plat en si a la salsa amb que se suca el farciment del plat. La xatonada sí que sabem que és l'acte que dona nom a gaudir d'aquests plat i els seus acompanyaments, en família o en colla.

La salsa de xató és una mena de romesco fred i pot fer-se de varies maneres, sempre, però, són molt semblants. Cal tenir nyores, que poden escaldar-se o usar en fred, un grapat d'ametlles torrades, també poden anar-hi unes quantes avellanes; alls, una llesca de pa torrat o una galeta Maria o un carquinyoli, oli i vinagre; atenció amb aquest últim ingredient perquè de la seva qualitat en dependrà molt el bon gust de la salsa.

L'elaboració per a quatre persones pot ser aquesta: primer posarem un parell (o tres) grans d'all al morter, els picarem amb una mica de sal (atenció amb la sal que farà pujar la coïssor de l'all). Tot seguit picarem les ametlles i el pa torrat. Quan tinguem una pasta ben homogeneïtzada, traurem la polpa de les nyores, que haurem escaldat amb anterioritat. L'afegirem a la pasta. Ara es tracta d'afegir-hi l'oli i anar remenant. Quan tot hagi agafat caldrà afegir-hi el vinagre... amb molta cura, no pot haver-n'hi massa ni massa poc.

Un cop feta la salsa o més aviat l'amaniment, en una plata hi estendrem les més blanques fulles de l'escarola (de la perruca), com més amargant sigui l'escarola més bon gust tindrà el plat. Tot seguit hi afegirem el bacallà dessalat i esqueixat i la tonyina també dessalada i esqueixada (res de tonyina de llauna, l'oli d'aquesta tonyina perjudicaria el paladar). Ara s'hi afegixen uns seitons ben nets i lliures d'espines i unes quantes olives negres de l'Aragó, també podeu posar-hi arbequines (mai sevillanes o altres olives blanques i més encara si són farcides, anetema!). Es porta la plata a taula i s'amaneix amb la salsa que acabem de fer, o encara és millor que cadascú se l'amaneixi al gust. Així és com es fa i es menja el xató a Vilanova i la Geltrú. Altres poblacions ho fan de manera més bàrbara.

Tota una xatonada constarà d'aquesta plat principal més un pastís de truites: de botifarra, d'escarxofa, de mongetes, de ceba amb patata;

una sobre l'altra i tallades en triangles com un pastís. Les postres hauran de ser taronges noves i una porció de merenga. Si podem adquirir una Glòria (vegeu més amunt), doncs aleshores aquesta nit de Dijous Gras podeu dir que estareu a la Glòria... d'en Carnestoltes, es clar.

El nom

El Diccionari català, valencià, balear, no ens indica res sobre el terme xató, es limita a descriure una salsa que si algú la pogués pair significaria que té l'estómac folrat d'acer: "allíoli, pebre, sal i bitxo". També anota que aquest explosiu és originari del Vendrell. Els vendrellencs ja en son de bel·licosos, però em sembla que no ho són tant. Segons la Gran Enciclopèdia Catalana el nom li vindria d'aixetó o aixetar derivat de deixetar (afluixar, desfer), "deixatar un ou per fer una truita". Aquesta mateixa acció s'aplicaria a "deixatar" els ingredients que integren el xató. Joan Coromines (Diccionari etimològic, etc.) en l'entrada AIXETA, també s'apunta a una salsa "d'allis deixetats" que s'anomenaria "xetó", i en l'entrada XASCAR insisteix en l'allíoli. De tota manera allí on troben algun indici entenedor és en la primera entrada descrita, aixeta. En la ratlla 41 d'aquesta entrada Coromines ens narra les excursions fins un mas "damunt Sant Pere de Ribes" on "Fàbra, Casacoberta i Pau Vila excursionaven per degustar", segons Marian Aguiló, "una salsa feta amb bitxo ben trinxat, alls, oli i vinagre deixatat en un morter com l'allíoli (atenció, vet aquí l'errada detectada: com l'allíoli, no amb allíoli). Aquesta salsa, si per bitxo volem entendre que referia a la nyora, i deixem estar el pebre, ja és el xató que coneixem avui. Tot seguit Coromines continua, en referència al nom de la cosa: "... tant se val que ho garfiem en xe o en xa... això coincideix... amb el xetó: "tros de fusta amb què es tapa l'orifici que es fa a les botes perquè hi surti el vi", que "es documenta a la Vall d'Àneu": "per xatonar a una bota amb una tribana per tastar el vi".

O sigui, que tal com ja fa temps va deduir l'amic i gastrònom Francesc Morgades, l'actual xató, podria haver pres el nom de la mateixa acció de xatonar la bota. Petita celebració que s'acompanyaria amb quatre delícies de la tardor, banaccà i tonyina dessalats, olives, etc., amanides amb l'agradosa salsa, i que feien de coixí a l'estómac i d'excitant al paladar, pel nou vi aixatonat o aixetonat. Res a veure amb les carallades que sobre aquesta qüestió contenen a Sitges, prenent per protagonista el poca solta de Rusiñol.