

UN MOT PENEDESEC:

XATÓ

Ignasi M^è MUNTANER

Un plat tradicional

Hi ha un plat de la gastronomia penedesenca considerat abans estrictament casolà i que actualment s'està promocionant per mitjà de festes populars, una mica a l'estil del que passa amb les calçotades del Camp de Tarragona: el *xató*. No és pas un plat d'una gran subtilesa gastronòmica, és una amanida feta amb una salsa una mica aspra i agressiva, però que té el seu encant, i que en aquests últims temps està aconseguint força anomenada, de manera que ha acabat sortint del seu feu penedesenc tradicional i ha arribat, fins i tot, a alguns restaurants barcelonins, i en general de fora de la comarca.

A la costa, l'època per excel·lència del *xató* és el temps de l'escarola, és a dir, de novembre a març, però, de fet, el *xató* es pot preparar tot l'any, fent servir, quan no hi ha escarola, un enciam escarolat, que n'és un acceptable substitutiu. Això explica que a Sant Quintí de Mediona i a l'Arboçar es mengés *xató* pel juliol.¹ I, també, que en altres llocs era un plat que es feia de la primavera a la tardor.² Fins i tot a Sitges es parla d'una *xatonada* feta el 13 de juliol del 1914, al bosc de can Bruguera, en honor de Santiago Rusinyol.³

El *xató* és un plat que comporta diversos problemes, tant de caràcter històric com etimològic. Comencem pels primers. A primera vista, sembla que el *xató* hagi de ser un plat antic i tradicional, però això és negat sovint a Sitges, on són molts els que pensen que va ser una invenció de finals del segle passat. Es diu que fou creació de l'hostaler Carcolse. Francesc Carcolse havia arribat a Sitges en la dècada de 1880, i havia obert al carrer de les Parellades una fonda, La Suburense.⁴ Un dels clients de la seva fonda va ser, des de l'any de la seva arribada a Sitges el 1891, Santiago Rusinyol.⁵ Quan en Rusinyol va voler que el seu amic Ramon Canudes passés tranquil·lament els mesos anteriors a la seva mort, que s'endevinava propera i que s'esdevingué el 22 de setembre del 1892, el va instal·lar, el mateix 1891, a la fonda d'en Carcolse, i diu la tradició que en una de les visites que en Rusinyol va fer al seu amic, en Carcolse, per estimular la gana del pintor, en aquell temps força desganat, va inventar el plat que anomenem *xató*.

Costa molt de creure, però, que el xató, com a tal plat, tingués el seu origen en els anys 1891-1892, quan en Canudes era a Sitges. Efectivament, el 16 de febrer del 1896 (ara fa poc més de cent anys), en el número 519 del setmanari *El Eco de Sitges* apareix impresa, per primera vegada que sapiguem fins al moment present, la paraula *xató*. És a la crònica d'una celebració gastronòmica, que, amb el títol "Entre amigos", firma M. I. O.⁶ En aquesta crònica s'explica que el dijous abans, que era Dijous Gras, la Societat Recreativa El Retiro⁷ va decidir celebrar la diada amb una xatonada,⁸ a la qual es pensava convidar Albert Rusinyol, Enric Collaso, Santiago Rusinyol, Miquel Utrillo i Gaietà Buïgas. A més d'aquests convidats, hi van assistir altres divuit comensals i va servir el sopar en Carcolse. Doncs bé: "Reunidos en el salón del tresillo... prestóse culto a la festividad sirviendo como *plato del dia* el **indispensable cható**,⁹ al que siguió una suculenta cena". Si, tal com diu el text, l'any 1886 el xató era considerat un plat "indispensable" per a celebrar el Dijous Gras, cal convenir que els quatre o cinc anys que podien haver passat des de la seva suposada invenció a la fonda d'en Carcolse eren pocs per a associar-lo tan inseparablement al dijous previ a la quaresma. Qualsevol lector lliure de prejudicis entendria, ben al contrari, que el que vol dir la crònica de l'*Eco* és que el xató era el plat que des de temps antic, per tradició, com encara passa avui, s'acostumava a menjar en tal diada.

A més, és difícil acceptar que, només en el segle que ha passat des de 1882 fins avui, el xató, suposadament nascut en una fonda sitgetana, s'hagi difós per tot el Penedès, hagi generat diferents fórmules locals i que diversos pobles propers a Sitges el considerin un plat originari de la seva pròpia població,¹⁰ pensin que sempre s'hi ha fet i que no guarda cap relació amb Sitges.

Hi ha també altres indicis a favor de l'antiguitat, si més no de mitjan segle XIX, del xató. Així, per exemple, es diu que els vendrellencs van celebrar la instauració de la Primera República, el 1873, amb una xatonada popular.¹¹ Pere Sadurní i Vallès, estudiós del folklore penedesenc, esmenta un testimoni de l'Arboçar que contava que, a l'època del seu avi, vers 1850, en el temps de la batuda, pel juliol, l'amo de la finca obsequiava els seus treballadors a l'hora de berenar, quan ja havien acabat la feina i tenien tot el gra ensacat, amb una xatonada.¹² I, finalment, en el terme de Sant Martí Sarroca hi havia, almenys des de 1838, un molí, avui desaparegut, dit cal Xató.¹³

Tot fa pensar, doncs, que el xató és un plat tradicional de la comarca, del qual no tenim documentació ni testimonis antics, com passa sovint amb la gastronomia humil i casolana, però que es podria remuntar a èpoques força reculades, i en dir això penso en, com a mínim, dos-cents o tres-cents anys.

En realitat, el xató és una salsa, no un plat

Amb el xató hi ha, també, un malentès semàntic, perquè encara que avui es pensa generalment que el xató és un plat, barreja d'escarola, bacallà esqueixat, tonyina, seitons i olives, que s'amaneix amb una salsa feta amb ametlles, all, nyores, oli, sal i vinagre, en realitat el xató és únicament la salsa que acabo de descriure. Això és evident des del moment que aquesta salsa es fa servir també per a amanir altres plats,

alguns d'ells bullits, i, quan es fa això, es diu que la col, o una altra verdura, o el que sigui, s'ha amanit *amb xató*.

Coincideix a afirmar que el xató és una salsa la definició que en dona Marià Aguiló en els materials lexicogràfics que va anar recollint al llarg de la seva vida, i que entre 1914 i 1934 van publicar Pompeu Fabra i Manuel de Montoliu. En efecte, Aguiló diu que el xató és una “salsa que es fa amb vitxo ben trinxat, alls, oli i vinagre, i picat i deixat en el morter, com all-i-oli, i es posa al bacallà bullit”.¹⁴ I després del xató Aguiló parla de la “xatonada”, de la qual diu que és “la vianda feta amb xató”,¹⁵ és a dir, el plat fet amb l'escarola i la salsa.

Àmbit geogràfic del xató

Com hem vist,¹⁶ l'àrea pròpia del xató és el Penedès. Actualment es disputen la seva invenció les poblacions de Sitges, Vilanova i el Vendrell. Marià Aguiló anota la paraula xató com a pròpia del “Penedès”,¹⁷ i també ho fa així el diccionari Alcover.¹⁸ Joan Coromines recorda¹⁹ “aquells *xetons* que anàvem a degustar en el Mas²⁰ de damunt Sant Pere de Ribes amb Fabra, Casacuberta i Pau Vila”. Amades explica que “a Sant Quintí de Mediona, al Penedès, [pel juliol] en acabar la batuda feien un àpat de mongetes seques amb xató. Al qui havia sobresortit en la feina, tant en la de segar com en la de batre, el distingien amb una corona feta amb alls i bitxos, que després servien per a l'àpat i per al xató”.²¹ Es parla de les xatonades que es feien a Vilafranca abans de la guerra civil a la fonda de cal Vicenç, o a la font de la Teula, o a la casa Gran.²² I a la Rovira Roja, en el terme de Sant Martí Sarroca, on, en el dia del Dijous Gras s'anava, des de temps immemorial, a la font Fresca, a menjar xató com a plat inicial del dinar.²³

Per això, quan en els receptaris de cuina es dona la fórmula del xató, se l'anomena sovint xató de Sitges,²⁴ menys sovint de Vilanova²⁵ o, a voltes, conjuntament de Vilanova, Sitges i el Vendrell.²⁶ En canvi, ben poques vegades s'esmenta el xató com a plat del Camp de Tarragona,²⁷ i en aquests casos la fórmula que donen els llibres no és ben bé la típica del Penedès. Més aviat es tracta del que s'hauria d'anomenar, si es vol ser precís, amanida amb romesco,²⁸ que no és el xató penedesenc.

Etimologies varies del mot xató

Fets aquests aclariments sobre l'antiguitat i àrea geogràfica del xató, passem a parlar de la seva etimologia. Els que, principalment a Sitges, creuen que el xató va ser un invent d'en Carcolse a finals del segle XIX, han de localitzar també en aquells anys la creació del nom. Efectivament, es diu que quan l'hostaler Carcolse va presentar a en Rusinyol i els seus amics el plat monumental d'escarola amanida, en Canudes, o bé en Rusinyol (les versions difereixen),²⁹ va exclamar admirat: “Això sembla *un châ-teau*”. És a dir: “Això sembla un *castell*”.

La història és simpàtica, s'adiu amb la fama d'humorista que sempre ha acom-

panyat en Rusinyol i fins i tot sembla que té a favor seu el testimoni d'una persona que va ser al convit. Es tracta d'en Josep Planas i Robert, amic d'en Rusinyol, que després fou en dues ocasions alcalde de Sitges, i que era present a l'àpat esmentat. Persona digna de tota confiança, va explicar diverses vegades la història, i la seva dona Maria Izabal va anar-ho repetint i la tradició ha arribat fins avui, cent anys més tard.³⁰

Aquesta explicació del significat de *xató* té, però, un inconvenient, perquè, com he intentat demostrar més amunt, és força inversemblant que el *xató* fos un invent de finals del segle XIX, i, per tant, cal creure que la paraula amb què se'l designava devia existir també des de molt abans.³¹ Ho confirma el fet innegable que, com hem vist, la paraula ja va ser recollida per Marià Aguiló abans del 1897, per tant ja abans d'aquesta data devia ser popular. Efectivament, Aguiló va morir el 1897, i encara que no consta des de quan va començar a recollir mots per al seu diccionari, pel que fa als del Principat degué ser, segurament, després de 1861, any en què va fixar definitivament la seva residència a Barcelona. Per tant, degué anotar la paraula *xató* entre els anys 1861 i 1897, i com que la intenció de n'Aguiló era recollir el lèxic català tradicional, no sembla versemblant que anotés el nom d'un plat que, si és certa la teoria de la seva creació per part d'en Carcolse, només tenia uns cinc anys quan Marià Aguiló va morir i que, a més, no era sinó la facècia d'un particular.

Com que, malgrat tot, no es pot dubtar de la veracitat d'en Josep Planas ni dels que han transmès el seu testimoni,³² cal creure que en aquesta història hi deu haver alguna part de veritat. Jo gosaria proposar que els fets van anar més o menys de la següent manera. En Carcolse va portar a la taula una amanida, que no era d'invenió seva sinó del receptari tradicional de la comarca, i en Rusinyol o en Canudes, que no eren de la terra, degueren preguntar: "I això què és". En Carcolse els va dir el nom que sempre havia tingut la menja: "Això és un plat de *xató*". En Rusinyol o en Canudes, que sentien per primera vegada aquella paraula, no es van poder estar de fer el comentari graciós que, amb força obvietat, suggeria el mot: "Sí, és cert, sembla un *château*". I aquest degué ser el nucli d'una història que la transmissió posterior es va encarregar d'anar modificant i millorant, com a part integrant de la mitologia rusinyoliana, sempre tan estimada a Sitges.

Sembla, doncs, que és més adequat intentar trobar per a la paraula *xató* no un origen francès sinó català, com sembla que correspondria. És el que han intentat fer a Vilanova, perquè si a Sitges diuen que *xató* ve del francès *château*, a Vilanova és freqüent sentir dir que *xató* ve del verb *xatonar* (en realitat, caldria escriure *xetonar*). Intueixo que aquesta etimologia se li va ocórrer a algú que va anar a cercar al diccionari Alcover l'origen del mot *xató*, i si bé no el va trobar a l'entrada referent a la paraula *xató*, sí que hi va trobar, prou ben explicat, què són i què volen dir *xetó* i *xetonar*. Una i altra paraula, que en realitat són afèresi d'*aixetó* i *aixetonar*, indiquen respectivament una aixeta petita de fusta i el fet de col·locar-la a una bóta de vi novell, fent-hi un forat, per tastar-ne el contingut. El que va llegir això va fer volar la imaginació i es va afigurar que, quan arribava el moment de fer el tast del vi, els tastadors celebraven l'esdeveniment fent un àpat d'amanida, tonyina i bacallà, que ajudava a assentar el vi sobre un bon llit a l'estómac. Així —va dir el creador de la teoria—, el nom va passar de l'acció de *xetonar* al menjar que acompanyava l'acte, el *xató*.

Aquesta explicació té, però, diversos inconvenients que la fan poc acceptable. En primer lloc, no hi ha cap constància, ni oral ni escrita, de l'existència d'aquesta celebració dionisíaca. Sí que es foradava la bóta, però enlloc no consta que s'hi donés cap èmfasi ni que s'acompanyés amb cap menja especial. Com haurien celebrat els folkloristes l'existència d'una cerimònia com aquesta, i com l'haurien explicat en els seus estudis! En realitat, no és més que una escena inventada, conjuminada amb la lloable intenció de trobar una explicació acceptable al significat de la paraula *xató*.

En segon lloc, sembla que al Penedès, de l'acte de fer un forat a la bota per a tastar-ne el contingut no se n'ha dit mai *xetonar*. Segons Coromines,³³ la paraula *xetonar* és pròpia de les localitats d'Esterrí d'Àneu, Estaon, Cardós, Sort, Tremp, Oliana, Artesa de Segre, Balaguer i Puigcerdà. És a dir, d'un triangle amb vèrtexs situats, a l'oest, a la vall d'Àneu; a l'est, a Puigcerdà, i al sud, a Balaguer.³⁴ Són terres, totes elles, del català occidental. Clar que també podria ser que, si les fonts lèxiques no recullen com a propi del Penedès el mot *xetonar*, fos per falta d'informació. Per a aclarir-ho, he consultat aquesta qüestió a penedesencs entesos en viticultura, i les respostes han estat contradictòries. Una minoria m'ha dit que sí que havien sentit la paraula, però la majoria m'ha assegurat que no l'havien oït mai. I algú m'ho ha dit rotundament, com una persona que tota la vida ha estat en contacte amb el món del vi, treballador de la casa Codorniu, encarregat de rebre raïm de tot el Penedès per a la fabricació de cava, i que coneix gent de tota la comarca.³⁵

Jo diria que al Penedès la paraula *xetonar* és importada i poc estesa. Consta històricament la presència a la comarca de vinaters procedents de l'Urgell i la Segarra que venien a treballar en l'elaboració del vi, els quals pogueren importar la paraula, sense, però, arribar a fer-la popular. En terres penedesenques el mot que es fa servir per a l'acte de foradar la bóta i tastar-ne el vi és el de *fiblar*, que és el que usa també Coromines quan parla d'aquesta operació,³⁶ o també el d'*espinjolar*, citat per Alcover i també per Coromines.³⁷ En resum: és força dubtós que al Penedès s'hagi fet servir el terme *xetonar* i, per tant, que el nom del *xató* tingui res a veure amb els mots *aixeta* o *aixetonar*.

Suggeriments de Coromines

Si, doncs, no sembla que *xató* vingui de *château* ni de *xetonar*, quina és la seva etimologia? En arribar a aquest punt és obligat consultar, en primer lloc, Coromines. Crec que Coromines no es va plantejar seriosament resoldre l'origen del mot *xató*. Correspondria parlar-ne a la lletra X del *Diccionari Etimològic*, i en tal lloc (volum IX, pàgina 483, línia 9) el que diu és: "*Xató* 'menjar d'allioli etc.', V. *xetó* (*AIXETA* i *DEIXATAR*)". Cal advertir, en primer lloc, que aquesta definició conté un error, perquè el *xató* no es fa amb allioli, si bé això no té gaire importància. En segon lloc, que Coromines suggereix adoptar la grafia *xetó*. I finalment, que diu que es podrà trobar l'etimologia de *xetó* a les entrades *AIXETA* i *DEIXATAR*.

Anem, doncs, a veure què en diu a *AIXETA*.³⁸ En aquest lloc Coromines fa suggeriments força confusos sobre l'origen de la paraula. I dic confusos, perquè en un arti-

cle dedicat principalment a explicar que *aixeta* ve d'*ex-aptare*, en el sentit de 'deslligar, treure obstacles', com a mecanisme que obre, treu obstacles, a la sortida del líquid d'un vas, fa repetits excursos a una altra aplicació catalana del sentit d'*exaptare*, la de 'diluir, desespessir', que té poca relació amb *aixeta*, excepte per la seva semblança fonètica i gràfica. És en una d'aquestes digressions on parla de *xetó*, "salsa [diu] d'alls deixats",³⁹ de prémer una cosa per treure'n el suc,⁴⁰ de barrejar una pasta més espessa amb llet, ous, oli, etc.,⁴¹ de "desliar algo con caldo",⁴² etc.

Enlloc, però, no diu que *xató* vingui d'*aixeta* o hi tingui relació. Únicament hi veu la semblança fonètica que he esmentat i aquesta semblança fa pensar Coromines en un origen comú. La seva idea es pot resumir en uns passatges del *Diccionari* on diu, primer, que el *xetó* ~ *xató* [sic] que ell anava a menjar a Ribes "coincideix ben bé per la forma amb el *xetó*, «trozo de madera para tapan el agujero que se hace en los barriles...» que Pol documenta a la vall d'Àneu".⁴³ A continuació diu que tots dos vénen de "xetar-deixatar-axetar". I més endavant, que "...xetó (xató), ...tant en el sentit de plat fet amb deixatament d'alls..., com en el pallarès de 'perforació d'una tona o barril' són antics derivats abstractes en -aó, llatí -ATIONE, [d'EX-APTARE] amb contracció de les vocals".⁴⁴ En resum: tret de suggerir que el mot *xató* deu procedir d'*exaptare*, no arriba a explicar clarament quina és l'evolució seguida per *xató* des de l'original llatí fins a la seva forma catalana actual.

L'altre article on Coromines aconsella anar a cercar l'etimologia de *xató* és *DEIXATAR*, però per atentament que hom llegeixi aquest article, no n'hi trobarà cap referència. Sembla com si, quan en Coromines el va redactar, no hagués pensat per a res en el *xató*, i que únicament al final del diccionari se li va ocórrer que la semblança entre ambdues paraules, *deixatar* i *xató*, podria ser suggerent.

Xató ve d'eixatar

Encara que, com ja he dit, Coromines no parla del *xató* a l'article *deixatar*, sí que forneix material força útil per a aclarir l'etimologia del *xató*. En efecte, a l'article esmentat defineix *deixatar* com 'fer que un sòlid es disgregui i mescli amb un líquid', **antigament *eixatar***, que és encara la forma més usada a València i Mallorca".⁴⁵

Aquest verb *eixatar*, de què parla Coromines, deriva del llatí *exaptare*, 'desfer un lligam', que, com hem vist, també ha originat la paraula *aixeta*. Malgrat ser una paraula rara en llatí clàssic, si més no en els textos que han arribat fins a nosaltres, degué ser d'ús en llatí vulgar, almenys en el de la península ibèrica, en els dialectes romànics de la qual ha originat diverses formes lèxiques: les catalanes *eixatar* / *deixatar* i *aixeta*, l'aragonesa *jetar* i la castellana *desatar*.

Començant per l'aragonès, *jetar*, que vol dir 'deslligar, desfer', és una paraula que el diccionari de l'Acadèmia Espanyola i els que en depenen,⁴⁶ esmenta com a dialectal. En castellà, la paraula *desatar*, que avui vol dir desfer un nus o бага, en el segle XV significava desfer alguna cosa en un líquid,⁴⁷ és a dir, un significat igual al del català *deixatar*.

I passem ja al mot que ens interessa, el català *eixatar*. Aquesta és la paraula amb