

CATÀLEG DEL PATRIMONI FESTIU DE CATALUNYA
FESTIVITAT DE SANT SEBASTIÀ, DEL PONT DE SUERT

Memòria documentada sobre la història, característiques actuals,
elements i implantació de la festa

1. Història de la festa

La Festa de Sant Sebastià del Pont de Suert té el seu origen en la institució de la Confraria de Sant Sebastià d'aquest municipi. La fundació d'aquesta Confraria, en acció de gràcies per la fi d'una epidèmia de pesta, es remunta a l'any 1586. El "Llibre Vell" (1730) de la Confraria recull el text fundacional i els estatuts de l'entitat; és aquí on, entre altres obligacions pròpies de la Confraria, s'estableix la celebració anual de la Festa de Sant Sebastià i es fixen els diferents actes de què consta la festa, tant religiosos com civils. Les úniques interrupcions conegudes de la festa es van produir els anys 1937 i 1938, degut a la guerra civil.

2. Característiques actuals, elements i implantació de la festa

Aquesta festa és una important expressió de la tradició cultural de la Ribagorça, és un vehicle per a la cohesió social d'aquest territori i un dels principals elements d'identitat de la societat pontarrina i ribagorçana. Conté elements propis de la tradició religiosa amb altres que pertanyen a l'antiga tradició gastronòmica ribagorçana i pirinenca. L'estructura de la festa que se celebra actualment manté intactes les bases que es van fixar en el moment de la fundació de la Confraria: els oficis religiosos dels dies 19, 20 i 21 de gener, la processó que es desenvolupa al matí del dia 20 de gener, festivitat de Sant Sebastià, i els àpats que, de manera ritual, tenen lloc durant els 3 dies de la festa. La part gastronòmica de la festa, és a dir, la composició i preparació dels diferents plats, així com els detalls sobre el seu servei i consumició han estat recollits i preservats gelosament per estricta tradició oral i transmesos de generació en generació pràcticament sense canvis fins allà on arriba la memòria.

La Festa de Sant Sebastià del Pont de Suert es celebra, principalment, els dies 19, 20 (festivitat del Sant) i 21 de gener. No obstant, durant els dies 16, 17 i 18 té lloc el Triduum de Sant Sebastià, amb confessions, eucaristia amb predicació del Pare Predicador i cant dels goigs. La festa pròpiament dita, però, comença el vespre del dia 19, vigília de Sant Sebastià, amb la Missa de Vigília de la Solemnitat de Sant Sebastià, predicació del Pare Predicador i cant dels goigs. Acabat el servei religiós té lloc el sopar, primer dels àpats rituals de què consta la festa i que tenen lloc a la seu de la Confraria.

Els actes de la festivitat de sant Sebastià, dia 20 de gener, comencen amb el segon dels àpats rituals, l'esmorzar. A continuació, a l'església de l'Assumpció (l'església nova) se celebra la Missa de Solemnitat de Sant Sebastià, amb predicació i cant dels goigs; en acabar la missa, té lloc el que es considera l'acte central de la festa, la solemne processó de Sant Sebastià, seguida amb gran devoció i participació massiva de la societat pontarrina. Cada any, per rigorós torn, s'estableix un itinerari per un barri diferent, realitzant els descansos fixats, en què es dediquen pregàries i oracions al sant.

L'ordre que segueix la processó és el següent: davant van els escolanets i escolanetes amb la creu processional obrint la processó, el pendó de la confraria portat pels confreres que compleixen la majoria d'edat (18 anys), segueixen els dos priors de l'any que custodien la imatge, amb un ciri de cera blanca cadascú, darrera va la imatge amb els seus quatre portants (fent relleus entre confreres nous o algun que ha fet alguna prometença), darrera segueixen els dos priors sortints també amb un ciri blanc, després les autoritats civils i eclesiàstiques, i al final de tot hi va la resta de la gent.

L'acompanyament musical de la processó és el cant dels goigs de Sant Sebastià. La processó finalitza a l'Església de l'Assumpció, moment en què la imatge és retornada a l'interior del temple.

A continuació, es fa el dinar per a tots els confreres, en el decurs del qual i seguint l'antiga tradició es fa l'entrega de la perdiu (una perdiu guisada en una cassoleta) al Pare Predicador, que comparteix la presidència de l'àpat amb els priors i autoritats. Al vespre, abans del sopar, té lloc el rosari i l'adoració de la relíquia de Sant Sebastià. I a continuació, el corresponent sopar.

Les activitats dedicades a Sant Sebastià el dia 21 segueixen un esquema semblant al del dia 20, i consisteixen en el tradicional esmorzar, la celebració d'una Eucaristia, per recordar tots els confreres que han mort al llarg de l'any i, posteriorment, el dinar, en el decurs del qual té lloc el nomenament dels nous priors, que es faran càrrec de l'organització de la festa l'any següent. Es tracta d'una cerimònia de gran emotivitat que duen a terme els dos priors que s'han encarregat de gestionar la Confraria i la festa durant l'any, els quals, en mig de l'expectació general van recorrent les diferents taules duent, cadascun d'ells una safata que conté, ben guarnida, una poma vermella i que després d'alguns simulacres, entreguen als confreres que seran els nous priors, els quals l'accepten restant així formalment nomenats. Al rebre la poma, la tallen i reparteixen els bocinets entre els confreres que tenen a la vora. Un cop nomenats els dos priors, es procedeix també a l'entrega de la poma a les noves prioros, normalment les respectives esposes dels priors nomenats i que participaran igualment en la responsabilitat d'organitzar la propera festa.

Finalment, al vespre es celebra un sopar, el darrer dels àpats rituals que conformen la festa i que en aquest cas, serveix de comiat i cloenda.

ELEMENTS DE LA FESTA DE SANT SEBASTIÀ: ELS ÀPATS

Els actes gastronòmics de la Festa de Sant Sebastià consisteixen en la celebració de diversos àpats rituals, la base dels quals, tal i com era originàriament, continua essent el pa, el vi, les cols i els corders.

La preparació dels àpats es desenvolupa seguint estrictament la tradició culinària del territori, tant en la composició dels plats, com en la delicada i complicada elaboració de cadascun d'ells. És un acte de participació comunitària que va a càrrec de les dones de la vila (que poden arribar a ser entre quaranta i cinquanta, d'elles una part són amigues i familiars de la priora de l'any), i d'un cuiner i el seu ajudant. En el seu conjunt, els àpats reflecteixen la més pura tradició gastronòmica ribagorçana, basada

en plats abundants i consistents i en els recursos naturals del territori, amb presència destacada del corder, elaborats seguint les tradicions més antigues.

Els assistents als diferents àpats, segons marca la tradició, són els confreres de ple dret, és a dir, els caps de casa, anomenats tradicionalment "confreres d'escot" i en alguns casos les autoritats civils i religioses, que presideixen l'àpat juntament amb els priors de la Confraria i alguns convidats. L'excepció és el darrer àpat, el sopar del dia 21, al qual hi assisteixen els priors entrants, els seus familiars, les autoritats, els convidats, els priors sortints i totes les persones que han participat en l'elaboració i servei dels demés àpats. La família dels priors que deixen el càrrec és l'encarregada de servir aquest darrer sopar.

Els àpats estan formats pels plats següents:

Dia 19 de gener

Sopar: sopes de pa amb ou, amanida d'escarola i api, trinxat de col negra amb patata i arengada i nous

Dia 20 de gener

Esmorzar: sopes de pa, girella (embotit que utilitza el corder com a base, fet amb el trinxat de menuts, freixura i parts del cap lligat amb arròs) i potes de corder guisades

Dinar: sopa d'arròs, carn del brou, amanida de ceba, pebrot, ou dur, olives i sardina de llauna, freginat preparat amb sang i fetge condimentat, carn guisada amb pèsols i taronja

Sopar: sopes de pa, amanida d'escarola i api, col-i-flor amb patates i fesols, carn guisada amb carreretes i nous

Dia 21 de gener

Esmorzar: sopes de pa, girella i potes de corder guisades

Dinar: sopa d'arròs, carn del brou, amanida de ceba, pebrot, ou dur, olives i sardina, freginat, carn guisada amb pèsols i taronja

Sopar: sopa de fideus, amanida d'escarola i api, truita de cervells, truita de patata, carn de corder, taronja i nous.

Al final dels àpats no es serveix ni cafè ni licors.

Barcelona, 26 de febrer del 2010