



## La tasca social del Cambrer de Sopar de Cap d'Any

per ANTONI MONTANYÀ I LACAMBRA

*Entre Josep Pla i Jerome K. Jerome,  
o una cosa així.*

Esbandim equívocs: no és un Sopar de Cap d'Any qualsevol sopar que es faci en aquesta data. El Sopar de Cap d'Any té unes característiques molt determinades que li donen caràcter. La principal és la manca d'ofici dels cambrers i dels clients. L'altra és el plat únic: la parrillada de peix.

El Cambrer de Sopar de Cap d'Any sol mancar de traça i experiència, només és contractat en ocasions excepcionals, i sovint es tracta d'un parent de la Direcció, francament casolana la major part de les vegades.

El menú d'un Sopar de Cap d'Any és de plat únic: la parrillada de peix que hem esmentat abans. Els que ofereixen Sopars de Cap d'Any saben que els clients busquen fer un *extra*, que *un dia és un dia* i volen *menjar bé*. Per a aquest tipus de clients, menjar bé és una parrillada de peix. L'equació és exacta i obsessiva, i no els treurem pas d'aquí. La resta del sopar, els entremesos, el gelat, són mers condiments.

El peix és congelat, naturalment. Els calamarsos semblen de goma i les closques de les gambes s'aferren a la seva carn amb una determinació gèlida. Pelar una gamba mal descongelada és molt difícil; a vegades fa pensar en la necessitat d'un obrellaunes. La parrillada és un plat destinat a satisfer la golafreria del vull i no puc universal, un absurd gastronòmic que intenta produir una il·lusió de pantagruelisme.

Els Cambrers de Sopar de Cap d'Any solen ser abundants, però mai suficients. Si a una taula ja fa mitja hora que han acabat els entremesos —tan aviat com els havien servit— el peix no arriba. A una altra, després d'esperar els entremesos qui-sap-lo, els porten el peix quan encara roseguen el penill. En general, quan arriba un plat, l'anterior ja ha estat plenament digerit, i així el gelat no es troba mai amb el marisc, i aquest s'escorre

budells avall sense trobar ni rastre dels embotits. En aquests sopars, la característica principal de la digestió és la solitud.

Entre plat i plat, la gent s'avorreix i sol anar menjant pessics de pa amb glopets de vi i, com que l'espera és llarga, el pa i vi pessigat sol ser considerable. Aquest vi begut gairebé en desdèjuni és una de les variables que manquen a les estadístiques oficials sobre accidents de trànsit, la responsabilitat dels quals més aviat sol recaure en el xampany o les copetes finals.

Per al Cambrer, la situació empitjora a mida que el sopar avança. Qui s'espera es desespera, i qui es desespera s'exaspera, reclama, crida, exigeix, amenaça, s'indigna... Tot això el Cambrer ho ha de recollir amb la més atenta indiferència. A més hi ha el tarannà anàrquic del país: no hi ha manera de respectar el cobert únic. Tothom es creu amb dret a ser l'excepció, i comença allò d'"*Escolti, patéixo de l'estómac i l'entremès no em "senta" bé. Que em podria portar una mica de "caldo"?*" o "*Al nen no li agrada el peix. Que li podrien fer un bistec?*" o "*L'àvia no pot menjar coses fredes. Que li podrien dur una poma?*".

El pitjor de tot, però, són els efectes que la beguda va provocant. Si els clients ja s'han afluixat la corbata i les clientes el vestit de lluir, i comencen a riure estúpida i sorollosament, i es fan pessigolles els uns als altres, vol dir que acaba de començar el veritable calvari del Cambrer. Volen pinyols d'oliva, trossos de pa, tovallons, salers, taps de xampany, tot el que no sigui clavat a la taula pot volar contra el Cambrer, que es veu obligat a sortir a les fotos, a cantar cançons i a més a més repartir les fàries. Arribat aquest moment, el Cambrer odia el client amb tota la seva ànima, té ganes



de trencar plats, de fer caure un gelat de vainilla pel clatell d'algú, s'adona que tot és ple de fum i que costa de respirar... voreja la histèria i el col·lapse.

Diu molt a favor dels nostres cambrers que aquest no es produeixi quasi mai, encara que sospito que és degut a què en el moment crític el públic se'n va al ball.

En tot cas, cal fer un modest homenatge al Cambrer de Sopar de Cap d'Any. Ell fa possible la vàlvula de descompressió sense la qual moltes vides petarien de

pura mediocritat. No em direu que no és una tasca socialment important.

**Antoni Montanyà i Lacambra**, estudiant d'economia, aprenent d'escriptor i berguedà (segons ell mateix es presenta).

**Marta Parera**, il·lustració

**TEMA:** Consistirà en treballs inèdits d'assaig sobre la persona i l'obra de Mn. Josep Armengou, en qualsevol dels seus aspectes.

**EXTENSIO:** Un mínim de 40 folis.

**PRESENTACIO:** Els treballs hauran de ser a màquina, escrits en una sola cara i doble espai. Es presentaran per triplicat, anònims i encapçalats per un lema.

Cada treball haurà d'anar acompanyat d'un sobre tancat dintre del qual es repetirà el lema i s'escriurà el nom, cognoms i adreça del concursant.

**TRAMESA:** Omnium Cultural - Casa de la Cultura. Pl. Sant Joan, Berga, o bé a les oficines de

#### BASES

*l'Ajuntament de Berga.*

**DOTACIO:** Un primer premi de 100.000 ptes., i un segon premi de 50.000 ptes.

**CALENDARI:** Admissió de treballs fins al 30 de juliol de 1986.

Lliurament de premis el mes d'octubre de 1986, a Berga. La data concreta s'anunciarà oportunament.

**JURAT:** Els membres del Jurat seran designats per: l'Ajuntament de Berga, l'Ambit de Recerques del Berguedà, el Centre d'Estudis Berguedans, l'Agrupació del Berguedà a Barcelona i el Grup local d'Omnium Cultural.

**PREMIS ANUALS MOSSÈN JOSEP ARMENGOU 1986**