

Festa de Sant Sebastià olvan



L'origen del vot de poble

Durant el segle XIV, diverses epidèmies van provocar una gran mortalitat a Europa, la més coneguda va ser la pesta negra. Les diferents onades de la pesta i d'altres epidèmies entre el segle XIV i fins al segle XIX van provocar que els ciutadans de l'època busquessin evitar el contagi i sobreviure implorant el favor diví. En aquest context, molts van ser els pobles que van adoptar Sant Sebastià com patró, ja que se'l considerava protector de pestes.

L'origen exacte de la festa de Sant Sebastià és incert, però es situa en aquest període d'epidèmies en què poble d'Olvan es va encomanar al Sant perquè alliberés el poble de la pesta. Segons diu la llegenda, gràcies a les oracions i pregàries fetes pels habitants del poble, la malaltia va desaparèixer ràpidament del d'Olvan. Tanmateix, també existeix la hipòtesi d'un origen pagà, vinculat al carnastoltes, en què les famílies riques pagarien l'àpat dels pobres a canvi de distracció i amb un to de mofa. En aquest cas, l'Església l'hauria reconduït cap al caire religiós que li coneixem.

Els veïns, en agraïment, van fer un vot de poble prometent que cada any donarien l'àpat principal als pobres, rodamons i captaires que s'estiguessin al poble el dia 20 de gener, dia de Sant Sebastià.

L'àpat, un reflex del context econòmic

Fins l'any 1945, el dinar era un autèntic àpat pels pobres, és a dir, només es donava dinar als pobres, un cop el capellà havia beneït els aliments. Tot i que els plats servits han anat variant segons el moment (porc, fesols o una escudella als inicis, farinetes durant la postguerra o paella d'arròs i botifarres darrerament), l'esperit de la festa s'ha mantingut intacte.

L'organització veïnal, l'element clau de la festa

El finançament de la festa i l'elaboració del menjar ha anat a càrrec del veïnat organitzat des dels seus inicis ja sigui amb la preparació dels aliments a les cases benestants del poble, l'organització de la preparació dels plats per barris o la compra i elaboració col·lectiva del menjar.

... i seguim mantenint la tradició!

La festa, que no es va aturar durant la pandèmia, segueix tenint com a acte central el vot de poble. Actualment, consisteix en una paella d'arròs de carn i peix, tastet, una taronja, pa i vi. Els aliments utilitzats es compren amb les donacions econòmiques que fan particulars i empreses del municipi, a banda de donacions d'aliments de comerços del poble i rodalies. L'acapte, la neteja del peix, la cocció dels aliments i el repartiment d'aquests es segueix duent a terme gràcies l'organització veïnal.



Organitza

veïns
i veïnes
d'Olvan

Col·labora



Diputació
Barcelona