

Anec amb taronges

Entre els agents més nocius que contribueixen a la corrupció del llenguatge ocupen un lloc destacat les cartes dels restaurants. A causa de la seva influència molts catalanoparlants s'han avessat ja a dir, amb tota naturalitat, la «ternera», la «merluça», les «xuletetes», el «jamón», les «fresses»... i fins i tot els «mejillons», formes abans totalment insòlites entre nosaltres. És un bon camp d'acció per a la campanya «Català al carrer»: En català, si us plau!

Però aquest terreny coneix, a més, una altra ingerència lingüística tradicional: la del francès. El prestigi de la gran cuina francesa i l'esnobisme inherent han mantingut a les cartes dels grans restaurants aquestes denominacions en francès sovint només intel·ligibles per als iniciats. Generalment, però, es tracta de denominació que no afecten el nom bàsic del menjar sinó solament la seva preparació.

En aquest aspecte, la influència del francès ha causat una pertorbació en la nostra manera d'anomenar els plats cuinats. Hom tradueix, per exemple, el célebre «canard à l'orange» per «à nec a la taronja» i, al nostre entendre, caldria dir à nec amb taronges. Potser no seria vàlid de comparar-ho amb mongetes amb botifarra, perquè hom podria aduir que en aquest cas s'indica una simple companyia de dues menges cuinades independentment. Però quan diem pops amb ceba, carn amb peres i pollastre amb samfaina el segon element indica no solament un dels ingredients sinó el sistema de preparació. Tenim, és cert, plats denominats ...a la llauna, ...a la brasa, ... al forn, ...a la catalana, ...a la francesa, ...a la marinera, etc. però en el cas que comentem, i molts més de semblants, en què allò que determina el nom d'un plat cuinat no és ni un estri o parell de cocció, ni una referència geogràfica o d'un estament, sinó un dels ingredients substanciosos, sembla més enraonat i propi recórrer al model de la carn amb peres i els pops amb ceba.