

## La crema dels convents

Segons una antiga anècdota, típicament barcelonina, un dighe ciutadà, persona d'ordre, manifestava el seu estupor i la seva indignació perquè el seu interlocutor, del seu mateix braç, feia tanmateix l'elogi de la crema dels convents. ¿Com era possible que un home de bé fes l'apologia d'un episodi tan vandàlic? Tot s'aclaria, però, quan l'apologista puntualitzava que es referia a la crema de Sant Josep, en la confecció de la qual excel·lien les monges de certs convents, partidàries decidides de les llepolies.

Aquesta anècdota, com tantes anècdotes i acudits més, es basa en la duplicitat de sentits d'una mateixa paraula. En rigor, però, no es tracta d'una mateixa paraula amb dos sentits diferents, sinó de dues paraules sense cap relació llevat del fet que tenen una mateixa forma, una forma coincident, talment com ho són *deu* «cinc més cinc» i *deu* «naixement d'aigua», o bé *nou* «cinc més quatre», *nou* «recent, no vell» i *nou* «fruit de la noguera». Tenint en compte que la crema és una menja obtinguda per mitjà de la cocció, hom es pot sentir fàcilment inclinat a creure que el seu nom té una relació etimològica amb el verb *cremar*, que ens ha donat el postverbal *crema*, el qual en designa l'acció. Coromines, però, ens informa que *crema*, el substantiu que designa el menjar i que s'usa també amb d'altres significats afins, és un mot d'origen cèltic, manllevat pel català al francès («crème»), sense ni tan sols fer esment de cap possible relació amb el verb *cremar*. Quan es parla de *crema cremada*, doncs, no s'incorre en absolut en la més mínima

forma de redundància o pleonasmisme.

Més objeccions desvetlla (entre elles la nostra) la denominació *crema catalana*, que des de fa un cert temps han divulgat i fins i tot gairebé imposat les cartes dels restaurants (culpables de tants estralls idiomàtics). Creiem fermament que és una innovació injustificada i desafortunada.

Que sigui realment una innovació, no ho podem pas afirmar, és clar, categòricament, però ni tenim notícia que aquesta denominació composta fos usada fa molt poques dècades ni l'hem trobada a cap dels llibres de cuina que hem consultat. Hom en solia dir, més aviat, *crema de Sant Josep*, prenent peu de la festa de l'àpat de la qual havia esdevingut les postres tradicionals, i no ens semblaria pas desencertat que hom reprengués i generalitzés aquesta denominació composta, perfectament apta a ésser usada al marge del calendari, però si afirmem que la gairebé segura innovació que constitueix la denominació *crema catalana* és injustificada i desafortunada, és perquè té tot l'aire d'un producte d'importació, és a dir, d'haver estat creada fora de casa, en un indret en què s'ha cregut convenient d'especificar el país d'origen de l'especialitat. Que ens oferissin *crema catalana* a Burgos o a Sevilla, sens dubte ens afalagaria. Que ens l'ofereixin al nostre indret, ens sembla vexant, perquè se'ns imposa una especificació òbvia i contrària a la tradició, com si ens volguessin fer sentir estrangers a casa nostra.

Albert Jané