

# Magnanimitat lingüística

PERE ORTÍS

El concepte «magnanimitat lingüística» podria ser entès com una disposició de l'individu a ser condescendent a admetre errors gramaticals, i potser més concretament manlleus d'altres llengües, o bé podria ser interpretat com l'indole de la mateixa llengua, que és d'amplitud i de riquesa, la qual l'individu assimila i practica. Creuria que la primera interpretació és més acceptada pel públic que no sap de què va ser correctes; per tant, pot ser més demagògica i satisfer el menfotisme lingüístic que impera, i, per això mateix, és ben perillosa.

Dic això perquè en el butlletí que treu diàriament el senyor Eugeni S. Reig, de València, un col·laborador es mostrava favorable a admetre, o a fer valdre en l'ús quotidià de la llengua, el castellanisme *putxero*, per tan entranyable i històric entre els valencians. Bé, no hi tindríem res a dir —els valencians del nord, vull dir els catalans, i diria que tampoc els mallorquins i el andorrans—, que de lluny estant ho considerariem un acudit estrany, però mirem de ser comprensius i vigilem que no ens n'alarmem. Ens falta aquell sabor específic, aquell gust inventat tant per la paraula, com, més, pel producte d'aquest *putxero*, *tertium quid* que pot fer desbarrar d'una manera trista el profà. La cosa s'atansa a la magnanimitat lingüística. Ens recorda la riquesa dels dialectes catalans, tot i que sentint al·lèrgia innegable a la paraula no hi podríem pas fer més. Aquests dies llegeixo *El tramvia groc*, de Joan E. Mira, valencià de soca-rel. El seu llibre és una joia per a andorrans, mallorquins, valencians i catalans, per la magnanimitat en el llenguatge, per la riquesa dialectal; fa una abundor de lèxic que dona bo de reconèixer, com és ara la paraula **dacsa**, que vol dir *panís*, i l'altra **borumballa**, que vol dir *encenall*. El fet és, al capdavant, que som més rics que no ens pensem.

O bé llegiu *Ses rondaies mallorquines*, d'En Jordi des Racó, i veureu quina riquesa de llenguatge de la llengua catalana. Allò és una mina, que va

de bracet amb l'interès de fons de ses contaies, escrites amb tanta d'uiera i amb tanta de traça canònica pes mossèn Antoni Maria Alcover. De nen i de noi hi passava unes estones, llegint-les, que poques vegades es retroben en la vida. La impressió que em fa, tot plegat, és que aquest tresor avui és cosa del passat i negligit, pèrdua irreparable d'un dels encisos de l'Illa de la Calma.

Ara bé, ¿com diríem *putxero* en un català acceptable per a tots els habitants dels Països Catalans? Em creuria que el contingut, allò que s'hi cou, ha de ser una cosa així com l'olla barrejada, on s'enfilen *tutti quanti*. I si no, com carn d'olla, o escudella, que remanoi si n'és, de bona, puix que hi podeu trobar tots els gustos de la llista dels recaptés més repicats. És clar, un plat casolà al qual s'agafa afinat, per un contingut amb què hom es fa amic des de la infantesa, i el nom original s'encasta en el gust, en el sentiment i en l'opinió, per a esdevenir, finalment, intocable; que vol dir que estem ben poc disposats a canviar-lo i, encara més poc, a suprimir-lo, tot i que el nom no fa la cosa.

Això que dic es palpa anant pel món. El *putxero*, a Hondures, per exemple, fóra l'equivalent a 'una olla que s'emplena d'elements que pots averar de l'arbre de vora la borda o del marge d'un trosset més enllà, combinats amb altres elements dels que pasturen pel rodal de la casa'. Hi van trossos de iuca, uns quants més de patata, un parell de plàtans verds —ei, no un parell de bananes verdes!—, que també n'hi poden anar, però no com a «plàtans», quatre rodanxes de panotxa, és a dir, de dacsa madura, dues fulles de coriandre, dos trossos de vedella, com més greixosos millor, dues cuixes de pollastre i uns quants fragments de costella de porc. Digueu-me, un plat fàcil, generós i barat, suscitat tot de l'esfera casolana. Els hondurenys, d'aquest plat en diuen *sancochado* o *sancocho*, i no els llevis aquest nom. Els colombians en diuen *asopado* i ben segur que el nom

no fa la cosa, ans la fa l'enumeració que hem fet i la seva circumstància, però no els llevis aquest nom.

En canvi, aquí, on em trobo ara, als Estats Units de l'Amèrica del Nord, viuen mancats de totes aquestes glòries. En la seva *naïveness* introvertida no tenen temps de pensar en coses tan altes i útils a la vida. La civilització mecanitzada els xucla i absorbeix i no tenen temps ni repòs per a veure per quin vessant milloren la mena de manduca que estilen, diríem que migrada i bon tros penitent. Amb raó diu Josep Pla que «els Estats Units no són un país civilitzat, perquè no tenen una cuina nacional». Alta filosofia. Els plats suculents que et presenten a taula són de clara importació europea, un *Irish Stew*, un estofat irlandès, que ves, encara Déu n'hi dó —pel dinar del dia d'Acció de Gràcies eixamplen una mica el cor i paren més bé la taula, però no arriben a fer-ne un gra massa—. Els americans no saben res dels potents combinats del *putxero* o de l'olla barrejada, ni tan sols del *sancocho* —i si els el possessis davant, potser s'ho mirarien com un invent de mentalitats tèrboles i un acudit depauperat d'indigents del tercer món—. La cosa va així. També són partidaris de la pizza, un altre element d'importació i que tampoc no té encuny nacional. Aquí sí que el nom no els importa un rave respecte a un recapte que tampoc no és cap glòria culinària, no és una glòria ètnica. No han tingut mai davant l'opinió dels ulls, per exemple, i més poc encara davant la del nas i la del paladar, un còc de recapte de l'Urgell, que de segur que, si el tastaven tan sols un cop, amollarien aquestes angúnies turmentoses que aguanten.

Sembla, doncs, que la teoria és que cal ser tolerant i comprensiu amb els noms culinàries. I no caure mai en la gosadia d'imposar una correcció sense haver experimentat abans els encants estomacals que pateix un estómac proveït d'acord amb una tradició decididament sàvia. Els encants d'un estómac proveït com Déu mana. ♦