

# Un llibre de cuina

He estat treballant aquests dos darrers mesos en la traducció d'un llibre de cuina que properament sortirà al mercat, un llibre de cuina sobre l'ànec, per ser més exactes i que l'ha escrit el cuiner i escriptor André Bonnaure.

Treballar en un text que no és meu, però que cal fer-lo assequible al lector català, i, a més a més, a aquelles i aquells que som afeccionats de cuina, però no necessàriament cuiners o cuineres professionals, és una feina molt més feixuga i interessant que el que jo mai no hagués pogut imaginar.

Feixuga perquè m'ha fet aprendre moltes coses, i interessant perquè m'ha fet reflexionar molt sobre el fet mateix de cuinar. O més ben dit, de com s'han d'explicar les accions que comporten l'acte de cuinar.

En els llibres que vaig escriure, el fet mateix de conèixer les receptes em donava una visió diferent de com seqüenciar les diferents passes que s'havien d'anar seguint. Aquesta vegada, però, al no haver cuinat els plats i haver-me de posar en la pell d'un cuiner que dona per enteses coses que és possible que el lector no entengui, m'ha fet fer en moltes ocasions esforços més de reflexió lingüística que de cuina pròpiament dita. Per no parlar del vocabulari.

Un idioma com el francès, en què la cuina està tan arrelada i professionalitzada, posseeix una varietat de paraules molt més àmplia per anomenar accions i manipulacions amb precisió que la nostra. És més, aquí, el que s'ha fet ha estat agafar aquests mots

francesos i "catalanitzar-los", de maneres ben divertides, a voltes. "Blanquejar", per exemple, que a casa nostra vol dir emblanquinari, per als cuiners catalans vol dir l'equivalent a *blanchir* que és, ni més ni menys, escaldar lleument un producte per treure-li fortor o un regust massa fort. Vet aquí com passen coses curioses en les llengües.

És clar que si escaldufem alguna cosa pot esdevenir més blanca, o perdre color... però en català no val. Llavors, apa, busca una paraula equivalent. En aquest cas, estava clar que s'havia de dir escaldar. Però i sauter?, que vol dir passar ràpidament per la paella (a mi m'hagués agradat poder escriure paiella). A les cuines professionals se sent "saltar", o en d'altres casos "saltejar", que ve del castellà "saltear"... però ¿sabeu que saltejar només ho fan els lladres de camins? I aquí, què posar-hi? "Passeu-ho per la paella ràpidament"?... potser sí, però quin dispendi de paraules!

Tant de bo que tinguéssim els mots precisos. Per cuinar cal bones eines, un ganivet de bon tall, per exemple. I per escriure i parlar de cuina, als catalans i catalanes ens manquen bones eines de bon tall, també.

CLARA PERXACHS

