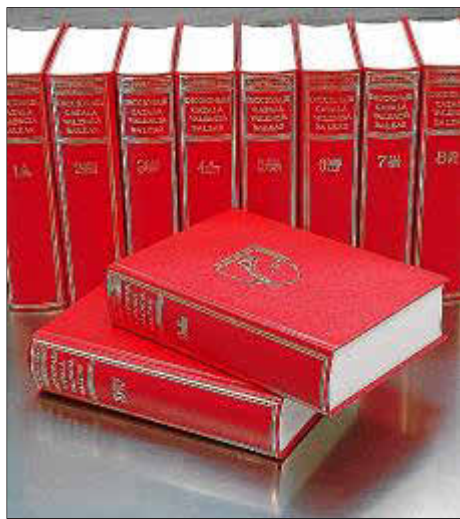


Si pens és perquè visc

# DE TEMPS LLUNYÀ ENS VE EL CONFLICTE ENTRE LA LLENGUA CATALANA I LA CASTELLANA ( I )

No podem negar que, actualment entre la nostra societat mallorquina, no hi hagi polèmiques dins les escoles dels infants i a dins els instituts de la joventut sobre, si en elles, en ells, ha de predominar el mallorquí (el català), la llengua de ca nostra, o el castellà, la llengua de la monarquia. Per això, una vegada que m'he passat quasi la meua vida, com a professor d'aquestes dues assignatures, castellà i mallorquí (a Sóller més de 21 anys) vull especificar-vos els factors culturals i literaris que afavoriren l'enfrontament entre la llengua castellana i la llengua catalana.

Anem al gra de tan popular i polític desacord.



A l'hora d'examinar aquesta disputa hem de diferenciar l'ús, parlat i escrit, literari, que llegim i parlem de manera erudita i culta, segons les lliçons que ensenyem i aprenem a les escoles i instituts amb les regles gramaticals, ortogràfiques i sintàctiques i la usança parlada i escrita de forma col·loquial, propi de cada regió i pobles dels països catalans, valencians i balears. A dins Mallorca mateix hi tenim dissemblances notòries: a Sóller i Sa Pobla parlem el mateix mallorquí però el parlar solleric es distingeix del pobler d'una hora enfora. Quina fou l'evolució del castellanisme dins ca nostra?

El ritme de la intensitat de la castellanització no va entrar de la mateixa manera ni a Catalunya, ni a València, ni a les Balears. A on es va accelerar més aviat va ser a València, amb exemples ben notoris. El castellà es parlava bàsicament dins les famílies predominants i riques, renunciant a la llengua pròpia. En tot i això però, el conflicte entre les dues llengües no s'introduí, ni es produí a través de les escoles, ni dels llibres en castellà, fou per hàbit de contagi. A l'escola, a més de l'ensenyament del castellà, l'aprenentatge del llatí era obligat per minories molt distingides.

Durant tota l'edat mitjana entre castellà, català i altres llengües del seu entorn, la convivència va ser amistosa, sense bregues, ni discussions.

Tanmateix, però, a partir del segle XVI, aquest intercanvi es convertí d'una manera ampla a un procés a favor de la nostra llengua, i, si en els segles anteriors molts de catalanismes s'havien introduït en castellanismes, alhora, el castellanisme es convertí cap a favor del català. Aquelles paraules que, durant els darrers segles, havien estat manllevades del castellà al català, després començaren i acabaren en què paraules catalanes formaven part en les tertúlies de converses en castellà.

L'actitud i la força dels escriptors catalans i mallorquins, com Jacint Verdaguer, Pompeu Fabra, Josep Carner, Miquel Costa i Llobera, Llorenç Riber, Antoni Alcover, Francesc de Borja Moll i molts d'altres, varen tenir conseqüències immediates en estudis de totes les particularitats gramaticals, sintàctiques, ortogràfiques, morfològiques i significatives (lèxiques). A Mallorca tenim una obra d'inestimable valor, en XII toms voluminosos, el «Diccionari català-valencià-balear» de Mn. Antoni Alcover, que completà Francesc de B. Moll.

La gent de la pagesia que vivia en els pobles continuà desconeixent totalment la llengua castellana, essent fidel a la nostra parla rural i camparola, distinta en cada vilatge.

I, a partir d'aquesta època, les diferències entre el parlar del poble simple, de carrer, i la llengua dels escriptors, oradors i poetes fou abismals i ho és encara ara.

L'escarment que en trec d'aquest estudi que us present és aquest:

La nostra llengua ha estat crucificada massa vegades. Ensenyem la nostra llengua als nostres fills a les escoles. És un deure sagrat de naturalesa moral, amb l'obligació d'arribar a veure que els altres idiomes estimin la nostra llengua. La llengua mallorquina ha d'estar en el lloc de partida i d'arribada, sense desprestigi a cap de tants idiomes que entren dins les nostres illes. Si ens esforçam en aprendre els idiomes estrangers per germanor i respecte i per avançar en erudició, cultura i millor atenció al client, sigui el mallorquí, estudiat, com la llengua heretada dels nostres pares, la que els nostres fills heretaran de generació en generació. És dita llatina dels clàssics: «Vox populi vox dei», és a dir, « la paraula del poble, tenguem-la en tanta d'estima com la paraula més sagrada».

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Aguiat de xot a la mallorquina i un fritet

Per a la jornada gastronòmica d'aquesta setmana un proposo unes receptes amb xot, una carn d'intens sabor i molt nutritiva. Ingredients: 1,5 quilograms de carn de xot sense ossos, 2 o 3 cebes mitjanceres, 1 cabeça d'all, llorer, ½ copa de vi blanc, un poc de vinagre (1 cullerada), 50 grams de sucre i oli d'oliva verge.

Assaonament: Sal, pebre bo negre, nou moscada i un poc de canyella  
Brou de carn i patates per a guarnir la carn.  
Elaboració: Trossegeu la carn a bocins no massa petits i seguidament sofregiu-la dins una casseroles i una vegada daurada la retireu. Aquí heu d'aconseguir allò que sempre xerro en aquests tipus d'elaboracions, l'efecte *maillard*.

Si no s'ha cremat l'oli (i si ho trobau convenient el colau o en posau de nou); daureu-hi l'all, la ceba picada, i un pic que aquesta estigui tendra afegiu el brou, el llorer i la carn que teníeu reservada. Assaoneu-ho un poc amb sal, pebre bo negre, un pols de canyella i la nou moscada.

A part dins una pella feis un caramel daurat amb el sucre i el vinagre; i juntament amb el vi aboqueu-ho tot a la carn  
Tapau bé la casseroles i deixau-la bullir molt suaument, fins que la carn de xot sigui cuita. Serviu amb les patates fregides a cantons. I ja que hem comprat el xot i hem usat la carn amb la freixura que millor que fer un fritet d'aperiti.

### FRIT MALLORQUÍ

Ingredients: La freixura de xot d'abans, fonoll fresc, alls, llorer, pebre de banyeta. 2 cebes tendres, 3 patates, 200 grams de pèsols, 1 pebre vermell, sal i pebre bo negre i oli d'oliva verge.

Elaboració: Netejau la freixura i anau tallant cada un dels seus components a daus petits (no els heu de mesclar). Feis el mateix amb tota la verdura.

Seguidament dins una pella amb oli ben calent anau sofregint tots els components del frit en l'ordre que un indico més endavant, de forma que la carn i la verdura més forta, i que per tant precisa més temps de cocció, anirà la primera. Aquí ha de tornar aparèixer l'efecte *maillard*.

Ordre de cocció:

- 1) Alls, llorer, cor, ronyons i parts més dures de carn
- 2) Pebre vermell, pulmons, cebes tendres, fetge, xixols, assaonament, fines herbes (sobre tot fonoll) i condiments. També

podem optar de posar-hi un parell de pebres coents, si en agrada.

3) A part, fregireu les patates i les afegireu al plat, moments abans de servir. Tot ben mesclat.

Si ho hem fet bé, ens ha de quedar la carn i la verdura cuinada tota al mateix temps i amb crosteta.

L'apunt al voltant de la carn de xot: Convé seguir uns petits consells a l'hora de manipular la carn de xot:

Recordau que el greix del xot ha d'ésser ben blanc, això serà senyal que l'animal és tendre. Si l'animal és jove la carn ha d'oferir un color rosat suau.

La carn de xot fresca es pot conservar refrigerada uns quatre dies. Si l'hem de congelar, millor fer-ho en trossos grossos, ja que si ho fem en bocins petits li restarem qualitats organolèptiques al descongelar-la.

A vegades la carn de xot "xoteja", és a dir, fa massa gust. Podem evitar això si abans de cuinar-la li retirem una fina membrana que es troba entre la pell i la carn.

Millorarem el gust de la carn de xot si prèviament a cuinar-la la marinam amb oli o vi amb herbes i verdures aromàtiques.

La freixura (ni la carn), l'hem de banyar amb aigua. Sols llevar les restes de greix excessiu, estelles dels ossos o altres impureses.

La carn de xot és un aliment especialment ric en proteïnes de bona qualitat, també denominades com proteïnes d'alt valor biològic, és a dir, que conté la pràctica totalitat dels aminoàcids essencials que necessita el nostre organisme.

Respecte al seu contingut en greixos, 100 grams de carn de xot aporten 30 grams de greix i 348 quilocalories. Pel que fa al seu contingut, tant en vitamines com en minerals, és especialment ric en vitamines del grup B (sobretot vitamina B12 i B6) i minerals com el ferro. Precisament pel seu alt contingut en ferro, és un aliment interessant en cas d'anèmia, ja que és un nutrient que forma part de l'hemoglobina i és fonamental en la formació de les cèl·lules vermelles de la sang.

Bona setmana i bon profit.

Juan A. Fernández

