

DEGUSTANT UNA NOVA LLENGUA

El meu vocabulari comença a canviar. D'aquí poc només m'entendran uns pocs. A casa ja pensen que m'estic tornant boja, només queden una mica més tranquils quan veuen que el que realment estic aprenent és gratificant i especial. La mare m'ho diu sovint: “no t'entenc, dius coses estranyes. Amb quin idioma parles?” Jo aleshores li somric i contesto: “a part d'aprendre un món nou també m'ensenyen una llengua nova”. És una llengua plena de tecnicismes i també barbarismes, tot s'ha de dir. Molts dels noms que tenen les coses són incorrectes, són prestades d'altres idiomes o simplement van ser inventades de forma popular en un sector (argots) i no es troben en el diccionari. Per començar, no negarem que tenim una mania especial amb els animals: en aquest món hi pots trobar fins a 'burre's' on poder deixar la jaqueta, 'cavallets' on ajudar-te a recolzar una safata, o fins i tot som capaços d'indicar a algú que 'passi la gallina' per desengrunar una taula. Tant és així que sense deixar de banda el mar, van buscar-li companyia aquàtica als 'cavallets' mentre també feien un petit homenatge a un català com Narcís Monturiol, anomenant a aquelles safates immenses i pesades 'submarins'. Cal destacar a més a més que els plats d'una carta que pugués demanar en termes de gestió i màrqueting tenen una classificació curiosa: poden ser plats 'vaca' o 'gos' entre altres. És necessari dir que no té res a veure amb el contingut de les carns d'aquests plats.

Si convoquessin un partit entre les seleccions angleses i franceses no sabriem ben bé quina guanyaria. I és que realment els idiomes són tant important com diuen per a aquesta professió i va més enllà de la forma de comunicar-nos amb els clients: Si obviem el francès no sabràs mai què va fer la “nouvelle cuisine” pels nostres estòmacs, no sabràs amb qui parlar si pregunten pel “maître”, ni tampoc sabràs que una bona “mise en place” és l'important perquè sinó el servei rarament sortirà. Però també si obviem l'anglès abandonaràs coses tant importants com els termes “catering” o “self-service”.

I és que fins i tot els tipus de serveis tenen lloc d'origen; a l'anglesa, a la francesa o a la russa. Aquesta pregunta arribaria a ser bastant indiscreta en segons quines situacions, però és que també hi entra el joc de la sensualitat i l'erotisme en aquest món, i és que aquest és un dels motius pel qual els què provem aquest món ens hi enganxem. Sempre parlem de tastar, d'escalfar, de tocar, de servir, de maridar a partir de coupatges, i quan s'ajunten les mans amb els vaportitzadors ja no hi ha pensament pur enlloc. Però és que a més a més aprenem a base de menjar i beure, i és que les cates de vins sortirien molt

cares si no ens els empassessim, i llençar el menjar és pecat.

Si entrem en el món del vi ja comencem a tocar un tema gairebé de política: aleshores fariem servir un dialecte que amb tot el dret del món voldria diferenciar-se com a llengua. Només cal escoltar un professional parlar; en el seu vocabulari el 90% de les paraules tenen una categoria: són adjectius. És inevitable acabar relacionant aquesta professió amb els grans poetes, n'estic convençuda que ni dos dels més gran com Bécquer i J. R. Jiménez els utilitzaven tant! Sempre posant-li personalitat a cada vi fan que acabis identifican-te amb un d'ells, i això és el més bonic; el fas tant valuós que acabes admetent que tenen vida i el cuides perquè no acabin malalts, o el que seria el mateix, picats. I per acabar, estava clar que el 10% restant de les paraules utilitzades són: passió, passió, passió i passió. Fins i tot no és d'estrenyar que acabin vestint les ampolles de vi i les vulguin posar tant elegants que els hi acabin 'fent la corbata'.

En cap moment ens cal justificar res. Només m'agradaria homenatjar als qui com jo parlen aquest gran idioma que és el Servei en la Restauració.

Injured Blackbird