

—subtilment o no tant— la seua experiència en tant que occitanista i formador.<sup>22</sup> És un treball d'un gran mèrit, fonamental per entendre la història recent de la llengua occitana. És veritat que, tenint en compte l'autor i la factoria, no n'esperàvem una altra cosa. Tant de bo, doncs, que Lespoux ens ofereixi ben aviat altres produccions d'aquesta mena. Chanet ho diu al prefaci (p. 10) i hem de subscriure les seues paraules: «Cette histoire-là se poursuit bien sûr dans la seconde moitié du siècle et jusqu'à nos jours. Yan Lespoux est bien armé pour l'écrire et l'on ne peut que souhaiter qu'il ait l'occasion de le faire».

Aitor CARRERA  
Universitat de Lleida

*Lo jardiner hortolà y florista (1852). Caputxins de Catalunya.* Introducció: Valentí Serra de Manresa. Estudi lingüístic: Montserrat Alegre i Urgell. Transcripció: Joan Luna i Balaguer i Xavier Luna-Batlle. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2016 (Col·lecció *Scripta*, 8), 172 p.

Aquest llibre és una edició crítica i amb diversos estudis introductoris i annexos d'una obra publicada el 1852 (i, en una segona edició no gaire modificada, el 1881), que volia ser bàsicament un tractat d'horticultura, tot i que amb algun contingut més, com veurem. L'autor, un frare caputxí català la identitat del qual no s'ha pogut establir, afirma que es basa en la pràctica i el costum dels pares caputxins de Catalunya, alhora fonamentada en tractats d'autors clàssics anteriors i en obres de caire més divulgatiu coetànies.

Segons Valentí Serra, que ha escrit la introducció d'aquesta edició, l'autor de *Lo jardiner hortolà y florista* no era pas un típic responsable d'un hort caputxí, d'un perfil que corresponia a un llec amb escassa formació, sinó un sacerdot caputxí que havia llegit obres d'agricultura i també en coneixia la pràctica. És per això que, ja al subtítol que apareix a la portada de l'obra, s'hi esmenta, a més de la pràctica tradicional de l'orde, el nom d'un agrònom i s'hi al·ludeix a altres autors que s'han ocupat de la matèria. El nom de l'autor que surt explícitament al subtítol és Louis Liger (1658-1717). Probablement això és degut al fet que aquest agrònom francès va publicar un llibre de títol similar al que ens ocupa, *Le jardinier fleuriste et historiographe*, que, des de 1708, va tenir diverses edicions (en el títol de la majoria de les quals hi mancava el mot *historiographe*) i que es referia a les plantes ornamentals, i també moltes altres obres que cobrien l'aspecte hortícola i agrícola del llibre que ara glossem. Aquest llibre no duu pas una llista de bibliografia, però va citant d'una manera abreujada les diverses fonts en les quals s'inspira. A part de l'autor mencionat a la portada, n'hi ha alguns més que Valentí Serra esmenta, alguns de difícil (o impossible, fins ara) identificació. Dues fonts són especialment remarcables. D'una banda el *Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos*, editat a Madrid i amb força predicament entre la clerecia. D'altra banda, el popularment conegut com «llibre del prior», el *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica y pastoril*, publicat el 1617 pel Miquel Agustí, banyolí i llavors frare prior

22. De tant en tant, una certa ironia o jocositat en l'estil fa encara més agradable la lectura d'aquest treball, que sovint pren aires de narració en la mesura que segueix sovint una exposició rigorosament cronològica (amb alguns flaixbacs puntuals [vegeu p. 78, amb la referència a la circular de 1924] o, sobretot, amb l'excepció del període que lliga els dos grans blocs del volum). El lector no podrà estar-se de somriure quan es fa referència als «nombreux voyages du Maréchal [Pétain] aux quatre coins de l'Occitanie» (p. 38) o quan s'esmenta que alguns engranatges de l'Estat «manient avec dextérité l'antiphrase» (p. 166; vegeu també p. 181). Ben mirat, la condició "engatjada" i crítica de Lespoux aflora de manera prou freqüent. No s'està d'assenyalar la «incompétence manifeste, non seulement des fonctionnaires de l'Éducation nationale mais aussi des parlementaires qui se piquent de disserter sur les questions de linguistique en alignant les lieux communs» (p. 181-182), ni de dir que «ces arguments fallacieux, malgré tous les démentis, sont sans cesse repris» (p. 182).

d'un convent a Perpinyà. Aquest llibre va ser un vertader best-seller, tant en l'edició original en català com en les moltes edicions en espanyol que en va tenir. Si hom ho mira bé, dels segles XVII al XIX hi va haver una proliferació de tractats d'aspectes diversos de l'agricultura i la ramaderia per a l'ús, sobretot, de la població que conreava camps, horts i jardins i que criava animals. En el nostre entorn, moltes d'aquestes obres van ser escrites en francès o en espanyol, i algunes en català.

Entre les que ho van ser en català, destaca molt el llibre del prior del qual hem fet esment, tot i que l'obra que ressenyem aquí també hi juga un bon paper. En l'aspecte sociolingüístic, ambdues obres representen enfocaments força diferents (lligats, almenys en part, als moments en què en van sortir les respectives primeres edicions). El *Llibre dels secrets* és escrit en la primera part de l'ampli període que, en la literatura catalana, s'ha conegut com la Decadència i *Lo jardiner* ho és ben bé al final d'aquest període o al bell començament del que s'ha anomenat la Renaixença. Avui es tendeix a parlar més aviat de Barroc i de Romanticisme per a definir els moments respectius en què les dues obres van aparèixer, però, tot i admetre la lògica de la nova temporització de la nostra literatura (que, així, correspon amb la universal), penso que els termes que hem esmentat ajuden a entendre alguns plantejaments. Vegem si no com expressen els dos autors una idea que és fonamentalment la mateixa: que escriuen el llibre en català perquè arribi a la població del país. Miquel Agustí afirma, primer de tot, que «encara que moltes persones, de més subtil ingeni, i en mes avantatjada experiència han escrit diverses coses, i secrets de l'Agricultura, Casa Rústica i Pastoril, unes en llengua Llatina, altres en llengua Castellana, altres en llengua Italiana, altres en llengua Francesa, y altres en altres diverses llengües. Veient que ningú s'és ocupat a escriure en nostra llengua Catalana, y pot esser que los que avui exerciten la dita Agricultura en nostra Catalunya no encerten a fer i posar les coses qual se deu, causant-ho per ventura, lo no entendre les llengües» (a les citacions d'aquesta recensió, adaptem els texts al català modern, sobretot pel que fa a grafies) i conclou que ha escrit la seva obra «per a que los infinitos secrets de l'Agricultura, i ofici pastoril, fossin comunicats, a tota nostra nació Catalana, i especialment als curiosos, i aficionats a ella». En canvi, l'autor de *Lo jardiner* diu, simplement, que «s'ha posat est llibre en idioma català, per a que d'est mode està a la intel·ligència de les persones menys instruïdes». Ultra l'abast de cada llibre pel que fa a contingut (molt més ambiciós en el llibre del prior), hom percep fàcilment una diferència que té a veure amb la situació sociolingüística de 1617 i la de 1852. En el primer d'aquests dos moments, la llengua catalana tenia encara una fortalesa i es podia considerar l'idioma de tota una nació, a la qual l'autor adreça l'obra, mentre que en el segon s'hi havia establert una diglòssia que feia del català una llengua pròpia de la gent inculta, que no tenia accés a l'espanyol —almenys escrit—, que era la llengua de cultura, i això encara que ja fóssim en un període en què hi començava a haver un cert esforç per a fer pujar el català en l'àmbit culte. En resum, el *Llibre dels secrets* es volia un primer tractat enciclopèdic d'agricultura i ramaderia (i fins i tot aspectes complementaris com elaboració de vins, licors, confitats i conserves i arquitectura rural) en català adreçat a tot un país i *Lo jardiner* tenia l'aspiració de ser un compendi d'horticultura i jardineria (amb un petit apèndix sobre conserves) per a les capes baixes de la població.

Un altre tret lingüístic de l'obra que glossem és l'abundància de castellanismes, la qual cosa, com remarquen Montserrat Alegre, autora de l'estudi lingüístic que en precedeix la publicació, i Joan Luna i Xavier Luna, curadors de l'edició, no és gens d'estranyar en el català de l'època. Un dels àmbits —tot i que no pas l'únic, ni de bon tros— on això es fa palès és en el dels noms de les plantes. D'una banda, algunes duen, al costat del nom català, l'espanyol (com ara 'pèsols-guisantes'), però no deixa de ser curiós que en casos de vegetals que probablement devien ser prou menys coneguts que el que hem citat, només hi hagués el nom català, com ara en 'tirabecs', per a referir-nos a un altre producte de la mateixa planta a la que acabem d'al·ludir. En algun cas s'aclareix el nom espanyol com si el català hagués de ser menys conegut de la gent («Lliri de Sant Joan. Esta planta se coneix en idioma espanyol per *yerba estoque*, *gladiolo* o *espadilla*, perquè ses fulles són semblants a les d'una espasa»). D'altra banda, hi ha plantes que només tenen el nom en espanyol com, posem per cas, *espuelas*. Hi ha un cas que és particularment interessant, perquè el nom castellà perviu fins als nostres dies no com a alternativa als catalans, sinó com a nom normal i preferent o únic dins d'una conversa en català: *cúralo todo*. A *Lo jardiner*,

aquest nom és fa equivalent dels catalans *herba de foc* i potser també d'*ull de poll*. Després ens referirem de nou a aquest darrer terme, però ara volem remarcar que, avui en dia, en prospeccions etnobotàniques no pas pocs informants donen el nom *cúralo todo* a una o una altra planta que consideren fins a cert punt com una panacea, almenys com un remei per a diverses malures. El terme ha persistit sense traducció o adaptació, mai no hem sentit *cura-ho tot*, *tot ho cura* o similar com a nom de planta.

Malgrat que hem dit que aquesta obra és menor si la comparem amb el llibre del prior, no es tracta en absolut d'un manual sense interès o d'una simple recopilació de tècniques. És, sens dubte, un bon tractat d'horticultura i jardineria, complementat per una part dedicada a conserves salades i dolces, que, tot i ser petita, l'acosta al llibre del prior i a molts receptaris gastroculinaris d'èpoques diverses. L'autor es va documentar en moltes obres (el *Llibre dels secrets* comprès), però també hi aporta coneixement propi, original, car, com afirma, el llibre conté «advertències i particularitats molt curioses, i que no se troben en ningun altre llibre de los que han sortit fins ara».

L'edició que presentem comença amb una documentada i aprofundida introducció on Valentí Serra, frare caputxí ell mateix, explica amb detall la inclinació dels seus confreres al llarg de la història i fins avui mateix cap a l'horticultura i la floricultura, així com envers allò relacionat amb plantes medicinals i aromàtiques, i posa en context *Lo jardiner*. Pel que fa a la tradició hortense dels caputxins, Serra afirma que el 1812 ja conreaven patates i les havien introduït als àpats habituals dels seu convents, i cal tenir en compte que la patata no es va començar (i no pas estendre de cop) a tractar a les cuines fins després que Antoine Parmentier n'hagués ofert una el 1786 a Lluís XVI i que aquest rei l'hagués adoptada com a menja. L'autor de la introducció remarca l'interès de *Lo jardiner* tant per a plantes alimentàries i ornamentals (les implícitament compreses en el títol de l'obra) com medicinals. Acaba referint-se al valor fitonímic de *Lo jardiner*. Ultra el fet d'esmentar-s'hi força noms de plantes, és especialment digne de menció que dos dels que s'hi recullen no ho havien estat, com remarca Serra, en les compilacions de noms catalans de plantes fetes per Pius Font i Quer (sobretot a Font, P. 1961: *Plantas Medicinales. El Dioscórides renovado*. Barcelona: Editorial Labor) i Francesc Masclans (a Masclans, F. 1981: *Els noms de les plantes als Països Catalans*. Barcelona: Centre Excursionista de Catalunya i Editorial Montblanc-Marín). Es tracta d'*herba de Sant Magí* i d'*ull de poll*. Segons Serra, *herba de sant Magí* és probablement un nom de la xicoira i ull de poll ho és d'una planta inidentificada. El fins ara darrer i més extens recull de fitonímia catalana (Vallès, J. (dir.), Veny, J., Vigo, J., Bonet, M. À., Julià, M. A., Villalonga, J.C. 2014. *Noms de plantes. Corpus de fitonímia catalana*. Barcelona, Termcat - Centre de Terminologia & Universitat de Barcelona; <[http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris\\_En\\_Linia/191](http://www.termcat.cat/ca/Diccionaris_En_Linia/191)>) no aporta res més pel que fa a l'*herba de Sant Magí*, car, amb el nom Magí, nomes conté *pinjeta de Sant Magí* com a sinònim de *pinja de Sant Joan*, planta que no té pas gaire relació amb l'horticultura i la floricultura. Pel que fa a *ull de poll*, aquest nom surt a *Lo Jardiner* sota l'epígraf d'«Herbes balsàmiques i hermoses» d'aquesta manera: «*cúralo todo* o herba de foc i ull de poll». A *Noms de plantes* es recull *herba de foc* i '*curalotot*' per a la fabària (*Sedum telephium*), mentre que *ull de poll* només hi surt per al *lliri blau* (*Iris germanica*). Llavors, si interpretem que «*cúralo todo* o herba de foc i ull de poll» no vol pas dir que *herba de foc* i *ull de poll* siguin sinònims de *cúralo todo*, sinó que són sinònims els dos primers termes i el tercer es refereix a una altra planta "balsàmica i hermosa", hom podria pensar que potser l'*ull de poll* podria ser el *lliri blau*, que és una planta medicinal i ornamental.

Segueix la introducció un complet estudi lingüístic de l'obra editada, a cura de Montserrat Alegre. L'estudi fonètic, unit a aspectes de vocabulari, permet de situar l'anònim autor de *Lo jardiner* com a parlant del català oriental, potser de l'àrea de Barcelona. Com ja hem comentat abans, l'autora de l'estudi lingüístic remarca la gran influència del castellà en tota l'obra, especialment en l'ortografia i el lèxic (on hi té una "influència abassegadora"). Alegre conclou que *Lo jardiner* és una peça important per a testificar sobre l'estat de la llengua catalana a mitjan segle XIX, quan els escriptors i la societat feien esforços per a fer-la entrar en l'àmbit de la llengua escrita.

Finalment, pel que fa a texts introductoris, Joan Luna i Xavier Luna (aquest darrer un bon estudiós del llibre del prior al qual ens hem referit manta vegada) expliquen els criteris que han fet servir per a la pulcra edició crítica que han fet de *Lo Jardiner*, tot remarcant-ne, també, com ja hem dit, «un estil molt

contaminat de castellanismes», que era un reflex de la llengua en un moment de canvi. A més, l'edició ve complementada, al final, amb tres parts molt útils: un apèndix amb els noms de plantes i la seva localització a l'obra, un altre amb els termes d'horticultura i floricultura que surten a l'obra, igualment amb la seva localització, i un glossari que consisteix en una llista de mots que s'aparten del català actual, en alguns casos amb una explicació del significat i també amb indicació dels llocs on apareixen en el text. Com a complement gràfic, les portades de les dues edicions de *Lo jardiner* i algunes de les seves pàgines s'han inclòs en aquesta versió, amb un total de vuit il·lustracions en blanc i negre.

El gruix de l'obra en la seva totalitat (100 de les 172 pàgines del llibre) correspon al text d'aquesta edició de *Lo jardiner hortolà y florista*. L'obra s'estructura en un pròleg molt breu, en la qual l'autor presenta el treball i explica què conté i a quí va adreçat, i cinc parts, la darrera de les quals molt més curta que les altres. Les quatre primeres es refereixen als dos grans temes tractats en l'obra: l'horticultura per un cantó i la floricultura per l'altre. Per a cada temàtica hi ha primer una part descriptiva de les plantes i les pràctiques agronòmiques que hi són associades i després una segona que es refereix als períodes de l'any i les plantes que en cada moment requereixen alguna atenció. Finalment, la cinquena part del llibre és dedicada a la descripció de la preparació de conserves. Les parts primera, segona i tercera s'estructuren en capítols.

La part d'horticultura descriptiva comprèn primer les tècniques de preparació de la terra i de sembrar o plantar les diverses plantes. Després ve una descripció de les pràctiques associades a cada mena d'hortalissa, agrupades en arrels (categoria a la qual pertanyen tres espècies de plantes), verdures (13 espècies i nou races de col), enciams, escarola i api (11 espècies i 33 races d'enciam, 14 de les quals del país), herbes menudes o salseres (dues), plantes fortes, picants i amargues (dues), fruites de la terra o rèptils (vuit) i herbes medicinals (sis). En total, doncs, aquesta part fa referència a 45 espècies i 41 races, aquestes darreres corresponents a cols o a enciams i moltes d'elles de caràcter local. A més, a la segona part encara hi surten noms d'algunes altres races no mencionades a la primera.

La segona part consisteix en l'anomenat any de l'hortolà. S'hi presenta un cicle anual complet, ordenat per mesos, amb les activitats de sembra, plantació o replantació de cada hortalissa. No hi manquen al·lusions a la coneguda teoria de la influència de les fases lunars en les feines agronòmiques, com ara sobre els enciams, que "en lluna vella no s'espiquen". Encara que abans hem dit que hi ha prou referències a races locals d'hortalisses, a vegades se'n posa en dubte la qualitat o la facilitat de conreu, com quan s'afirma que «los fesols romans proven més que los del país». En tractar de l'api, trobem l'única il·lustració de *Lo jardiner*, un senzill esquema que indica de quina manera s'ha de plantar aquest vegetal, en dues fileres fent ziga-zaga (és a dir no posant una planta en una rega a la mateixa alçada d'una de la rega següent). Acaba aquesta part un catàleg de "vàries hortalisses, etc." on s'agrupen 32 espècies i races (aquestes darreres corresponents a bròquil, col, enciam, api, xicoira, rave, carbassa, bleda, all, carxofera, tirabec i fesol).

La tercera part és anàloga de la primera en allò que es refereix a les plantes d'interès en floricultura o jardineria. S'hi parla de la preparació de la terra i de la manera de sembrar-les o plantar-les, així com de recollir-ne llavors, cabeces o arrels. A continuació s'enumeren 77 espècies de plantes (i quatre races de roser), bàsicament ornamentals per la flor, però també d'altra mena, a més de set arbres fruiters per a ser plantats en caixons o testos. Algunes de les plantes esmentades són típiques espècies decoratives, com el ja esmentat roser, el pensament, el llorer o el cascall, però d'altres són, almenys avui en dia, força més rares amb aquesta funció a les nostres latituds, com ara la vainilla.

Simètricament a la tercera respecte de la primera, la quarta part és anàloga a la segona i presenta l'any del floricultor amb les pràctiques que cal anar fent en cada mes pel que fa a plantes ornamentals i una taula dels mesos en què algunes plantes floreixen. Aquesta part també conté un catàleg, que inclou 90 espècies i 103 races de plantes. A continuació hi ha consells per a millorar la floració de les plantes i per a matar o fer fugir els animals que les poden afectar, com ara talps, rates, cucs, pugons i cargols. La part s'acaba amb un epígraf que l'autor anomena «receptas curiosas per teñir y perfumar las flors», és a dir per a poder canviar (o realçar o fer minvar) els colors de les flors o, el que és encara més difícil, les seves aromes, ja que, segons l'autor «és necessari que l'art doni a les flors el que els ha quitat la natura-

lesa». Aquesta podria ser una de les parts en les quals l'autor, com hem mencionat abans, aporta coneixements provinents d'experiències pròpies o apreses directament (per exemple d'un pare Ferrari que devia ser conegut de l'autor, un amic del qual és evocat per a documentar una de les operacions).

Finament, la cinquena part, que és, com hem dit, de molt la més curta (cinc pàgines) és dedicada a ensenyar maneres de fer conserves de nou espècies de plantes: carxofa, mongeta verda, pèsol, coliflor, espàrrec, meló, taronja, llimona i préssec. Es tracta de receptes força detallades (i, probablement també almenys en bona part, de collita pròpia de l'autor) per a poder disposar durant tot l'any d'algunes fruites i hortalisses molt preuades. Aquesta és l'única part que es desvia un xic de l'abast del llibre pretès per l'autor, que l'adreça als «aficionats en lo cultiu de la terra, principalment a los que se dediquen a les flors, en lo que en l'època present hi ha tanta afició». És cert que, a part de plantes hortenses, de verger i ornamentals, a *Lo jardiner* se n'esmenten algunes de medicinals, però sense cap al·lusió a llurs propietats (a diferència del que passa al llibre del prior), sinó només per a donar indicacions sobre llur conreu. No obstant, l'autor d'aquest manual no es pot resistir, com no era pas gens rar en tractats d'agricultura, a donar alguna recepta per a conservar algunes de les plantes del llibre de cara al seu consum.

A les acaballes del llibre, quan només queda l'apartat dedicat a les conserves, l'autor clou la secció que anomena de receptes curioses, a la qual ens hem referit abans, amb uns mots que ens semblen conclusius de manera general de tot *Lo jardiner*: «de tot quant sacaba d'explicar no deu inferir-se una infalibilitat perpètua, és dir que sempre surti bé, pues que lart no fa tot lo que un vol, ni de modo que un ho vol, que deu arreglar-se sobre la naturalesa, del mateix modo que no hi ha res d'infalible en lart i hasta en la naturalesa». És possible que situï aquest text en aquest tros del llibre perquè, com hem dit, és probablement un dels que ha escrit de manera més directa, sense tantes fonts com ha fet servir en altres parts, però, de fet, és un bon tancament referit a l'obra sencera.

*Lo jardiner hortolà y florista* devia ser un llibre d'èxit, car és un petit tractat d'horticultura i floristeria i jardineria amb força contingut i explicat d'una manera clara i planera i, a més, una segona edició menys de 30 anys després de la primera ho testimonia. L'autora de l'anàlisi lingüística de l'obra en aquesta edició, Montserrat Alegre, afirma que «a banda del valor històric i científic, *Lo jardiner hortolà y florista* constitueix una peça interessant per al coneixement de l'estat de la llengua catalana escrita a mitjan segle XIX». Efectivament, l'obra ressenyada té, vista avui, un interès múltiple. Es tracta d'un llibre científic de caire divulgatiu i és escrit en català, dos fets la conjunció dels quals ha estat rara sempre i encara ho continua essent actualment. D'aquesta manera, a part del servei que l'obra va fer en el seu moment, indubtable, avui aporta informació sobre el coneixement tècnic en agronomia a l'època i, sobretot, dades d'interès per a la fitonímia catalana (encara que hi apareguin nombrosos castellanismes) i per a la terminologia científicotècnica de l'àmbit agronòmic, ultra altres aspectes d'interès lingüístic. Ens congratulem, doncs, de l'aparició d'aquesta edició crítica tan ben feta, per la qual felicitem els curadors, així com els autors de la introducció i l'estudi lingüístic. No estranya pas gens que aquest text, interessant i ben treballat i presentat, aparegui a la prestigiosa col·lecció *Scripta*, que té la virtut d'aplegar texts no literaris que constitueixen aportacions significatives a la llengua catalana (i que justament es va inaugurar amb l'edició del *Libre de plantar vinyes e arbres*, un tractat d'agricultura del segle XV). Concloem afirmant ben convençuts que, a part dels aspectes lingüístics, històrics i científics que hem evocat a bastament, *Lo jardiner hortolà y florista* és de bon llegir avui dia simplement per gust o, fins i tot, cercant-hi algun consell que es podrà ben posar en pràctica sobre el conreu d'un hort, el cultiu de plantes ornamentals i fins l'elaboració d'algunes conserves vegetals.

Joan VALLÈS XIRAU  
Universitat de Barcelona  
Institut d'Estudis Catalans