

Comentari lingüístic "Cuina de l'oli i cuina de la mantega"

Autor: Benavent Garrido, Lidia (Licenciada en filologia catalana, Professora d'educació secundària en valencià: llengua i literatura).
Público: Bachillerato. **Materia:** Lengua y literatura catalana. **Idioma:** Catalán.

Título: Comentari lingüístic "Cuina de l'oli i cuina de la mantega".

Resumen

Aquí mostramos otro ejemplo de comentario lingüístico en lengua catalana. Esto es muy útil para los alumnos de primero y segundo de bachillerato que se presenten a las pruebas de selectividad. se trata de un texto y a continuación su comentario pasando por las cosas más destacables explicadas y con ejemplos. Se trata de textos actuales y seleccionados con mucho cuidado para que se vean el mayor número de ejemplos posibles para ayudar a los alumnos en su trabajo de estudio.

Palabras clave: comentario lingüístico, lengua, català.

Title: Language commentary "Cooking oil and butter cooking".

Abstract

Here we show another example of linguistic commentary in the Catalan language. This is very useful for students in first and second year of baccalaureate who are submitted to the tests of selectivity. it is a text and then his comment going through the most remarkable things explained and examples. These are current and carefully selected texts so that as many examples as possible can be seen to help the students in their study work.

Keywords: language commentary, language, català.

Recibido 2017-11-16; Aceptado 2017-12-13; Publicado 2017-12-25; Código PD: 090069

En aquest continent on transcorre la nostra vida no hi ha, bàsicament parlant, més que dues cuines: la cuina de la mantega i la de l'oli d'oliva. La frontera de separació està determinada *grosso modo* pel límit del cultiu de l'arbre de Minerva, que no coincideix, sigui dit tot passant, amb l'espai del cultiu de la vinya. La vinya pot viure molt més al nord que l'olivera. Però, en fi, per fer-nos entendre momentàniament i parlant en general, la cuina de la mantega és la del nord, o sigui la dels països on beuen vi.

Tampoc no és exactament apropiat parlar de la cuina de la mantega d'una manera absoluta, perquè els països que utilitzen aquest greix -que és un greix animal- fan servir, sobretot, per a cuinar, molts substituïts de la mantega, sobretot la margarina. El mateix passa amb la cuina de l'oli d'oliva -que és un greix vegetal. A pesar d'ésser països totalment i parcialment mediterranis, a França i a Itàlia l'oli d'oliva és cada dia més rar. El que s'utilitza sobretot és l'oli de cacauet, que amb tanta profusió produeixen alguns països d'Àfrica. Aquestes excepcions s'han de fer perquè són cada dia més reals i més visibles. Sigui com sigui, cada dia és més difícil de saber quins ingredients han entrat en la composició del que hom menja, i, si la nissaga humana va augmentant al ritme dels temps presents, arribarà un moment que serà impossible saber-ho clar.

En el nostre país, que és un considerable productor d'oli d'oliva, el greix vegetal es manté amb molta integritat. Som un producte de l'oli d'oliva, del greix vegetal. No em sembla pas una cosa desdenyable, no solament per raons intrínseques, sinó perquè jo sóc un gran admirador de les oliveres, que és l'arbre més bonic del món, el més clar i el més elegant.

He sentit sostenir la teoria que els greixos animals, sobretot la mantega de gran qualitat, són infinitament superiors, per al manteniment del cos humà, que l'oli d'oliva. A la gent habituada a aquest greix, li ve molt costa amunt menjar la cuina de la mantega. El contrari també és veritat. Havent passat tants anys de la meua vida fora del meu país, jo sóc un home habituat a totes dues cuines. Puc alternar aquestes cuines amb la més gran facilitat. Si jo pogués, faria fer algunes coses – per exemple, les truites d'ous- amb mantega i altres coses, molts peixos amb oli d'oliva sense àcid. En aquest punt, la meua força estomacal té una absoluta obertura de compàs. No demano més que petites i naturals qualitats. L'oli d'oliva no ha de tenir una olor infame i repel·lent, com la mantega no s'ha de presentar en forma de substitutiu. Tinc de la margarina –cada dia més penetrant en el nostre país- una idea absolutament nefasta. (...)

Les persones que viuen en els espais de la mantega no solen apreciar la cuina de l'oli d'oliva. Per contra, les persones de la part oposada no poden tolerar els greixos animals i els costa molt d'habituar-s'hi. L'oli els crispa –sobretot si el seu punt d'acidesa el fa incisiu i púdid. La mantega és considerada apegalosa i d'impossible absorció pels de l'altre costat. Cal tenir una certa calma i habituar l'estómac a la tolerància davant les coses, tan diverses, que la vida va presentant a cada instant. Del contrari, val més no moure's da casa, perquè se sofreix enormement. El que el món té de divertit i d'interessant prové de la seva diversitat; però, si la diversitat no produeix més que molèsties, es converteix en un suplici. A casa s'està bé i la monotonia és tan agradable i divertida!

Pla, Josep: *El que hem menjat*, ed. Destino, Barcelona, 1981

CAPACITAT D'ANÀLISI I SÍNTESI.

TEMA

El tema del text és l'existència d'una frontera gastronòmica entre la cuina de l'oli i la cuina de la mantega.

RESUM

Aquest text de Josep Pla que parla sobre els límits geogràfics de la cuina de l'oli i de la mantega ens proposa mantenir una actitud tolerant i adaptar-nos als costums d'allà on estiguem. Així mateix, l'autor ens diu que la nostra cultura s'adscriu a l'anomenada cuina de l'oli, tot i que això no ha d'expressar el rebuig cap a costums culinaris diferents, com n'és el cas de la cultura de la mantega.

ORGANITZACIÓ DEL TEXT

TÍTOL

El títol del text és temàtic ja que expressa la idea fonamental del text: "Existència d'una frontera gastronòmica".

ESTRUCTURA TEMÀTICA

L'estructura temàtica del text és anticlimàtica. Atés que l'eix temàtic apareix a les dues primeres línies del text.

ESTRUCTURA INTERNA

L'estructura interna present tres parts. La introducció que seria el primer i el segon paràgraf des de "En aquest continent..." fins "... serà impossible de saber-ho clar.).

Ací es constata i s'explica la frontera gastronòmica a partir de la concepció de la cuina de l'oli i la mantega.

El desenvolupament des de "El nostre país..." fins "...una idea absolutament nefasta.". Ací l'autor reconeix l'adscripció de la nostra cultura a la cuina de l'oli a més d'explicar-nos les qualitats i propietats d'aquests elements culinaris.

La conclusió aniria des de "Les persones que viuen..." fins el final del text. Ací se'ns explica l'actitud dels individus de totes dues cultures i remarca les actituds de tolerància i d'adaptació als costums, en aquest cas culinaris, al lloc on es troba.

CARACTERITZACIÓ DEL TEXT

ÀMBIT D'ÚS

L'àmbit d'ús és el literari i més concretament es tracta d'un text periodístic.

GÈNERE

El gènere al qual pertany el text és un assaig ja que fa una reflexió personal i el tema és d'interès humà com és el menjar i els costums. També cal destacar l'alt grau de subjectivisme i l'actitud racionalista.

TIPUS DE TEXT

Es tracta d'un text expositivoargumentatiu ja que primer exposa les fronteres gastronòmiques entre la cuina de l'oli i la cuina de la mantega i, en segon lloc, mostra les actituds de tolerància i d'adaptació respecte als costums del lloc on hom es troba.

CANAL

Tenim davant nostre un text escrit on emissor i receptor no comparteixen ni el temps ni l'espai de l'enunciació. Hi ha un alt grau de preparació del text i no hi ha interacció entre emissor i receptor.

VARITAT LINGÜÍSTICA

Pel que fa a la varietat diatòpica de la llengua diem que es tracta del català oriental ho veiem en paraules com "sigui", els possessius "meva", les formes verbals de primera persona "demanó".

De la varietat diafàsica destaquem que el text està escrit en un llenguatge formal elevat on la base és l'estàndard i el registre literari on veu una repetició rítmica i morfològica i personificacions "... que és l'arbre (referint-se a l'olivera)... més elegant."

En el text trobem una variació de registres que fa que el llenguatge siga més variat i estiga més enriquit. Trobem expressions cultes com "*grosso modo*", "incisiu i púdid" i altres expressions col·loquials com "la meva força estomacal té una absoluta obertura de compàs".

POLIFONIA I INTERTEXTUALITAT

L'emissor apareix en primera persona del singular el que implica més subjectivisme, trobem exemples com "meu país", "jo sóc"... també està present la primera persona del plural, el nosaltres inclusiu: "la nostra", "som".

Es tracta d'una persona interessada sobre la gastronomia, amb una gran sensibilitat i observador. Amb un esperit cosmopolita i defensor de la tolerància i estima per la diversitat.

El receptor està implicat en el "nosaltres inclusiu".

PRESSUPOSICIONS

Troblem els coneixements enciclopèdics de "Minerva" i també els de la "cultura mediterrània" amb un nosaltres inclusiu.

FUNCIONS LINGÜÍSTIQUES

La funció referencial ens apareix perquè es transmet informació. La funció expressiva està present perquè mostra emocions i sentiments al voltant del món culinari. La funció apel·lativa mostra com l'autor intenta portar al receptor cap a l'acceptació de la diversitat i costums diferents. La funció poètica la vegem amb la utilització del llenguatge literari per a crear bellesa.

MODALITAT ORACIONAL, MODALITZACIÓ I IMPERSONALITAT

Troblem un text de caràcter subjectiu, com hem dit abans és un assaig literari, on hi ha una gran importància de la modalització textual. Ho veiem reflectit amb el lèxic valoratiu exactament apropiat "impossible", "desdenyable", "l'arbre més bonic... i elegant". També trobem expressions amb caràcter negatiu quan es refereix a aquells que tenen una actitud intolerant respecte als costums gastronòmics, una actitud contrària a la de l'autor que és positiva "El que el món té de divertit i d'interessant prové de la seua diversitat"

MECANISMES DE COHESIÓ LÈXICA

MECANISMES DE COHESIÓ GRAMATICAL

RECURSOS TIPOGRÀFICS