

# Un plat a l'aula

37enes JIPC

Universitat de València

18-21 juliol 2023



Lídia Carol Geronès

Università di Verona

Dip.to di Lingue e Letterature Straniere

"Escorreplats" (1985/86)

Joan Brossa

de què es tracta?

## Integració i didàctica de continguts culturals i literaris a través de la cuina/gastronomia en cursos de llengua de nivells inicials



**EL DIJOUS, ARRÓS!**



**Paella valenciana**  
**L'HORTA DE VALÈNCIA**  
S'ha de cuinar a l'aire lliure i, si és possible, amb llenya de taronger. Els ingredients imprescindibles són arròs, pollastre, conill, bajoqueta (mongetes tendres, planes), garrofó (una varietat de mongeta seca, grossa i plana, típica de València), tomàquet ratllat, oli d'oliva, safrà i pebre vermell dolç.

**Arrossejat**  
**LES TERRES DE L'EBRE**  
Es rosseja l'arròs en oli d'oliva abans de coure'l en el brou de peix. Aquest arròs és només això, arròs. No té trossets de peix, ni de marisc, ni cap tipus de petxina. Un cop al punt, el cuiner pot posar-hi uns calamarsons frescos i fregits, a sobre.

**Arròs de senyoret**  
**BARCELONA**  
Es fa amb les gambes pelades, les cloïsses i els musclos sense les closques, i els peixos, sense les espines. Se'n diu paella de senyoret (un senyor ric, de casa bona) perquè es pot menjar sense embrutar-se les mans. També té el nom de paella cega, perquè un cec se la pot men-

A punt 1, U7 i A punt 2, U5  
llibre de l'alumne: punt sociocultural

- a) llengua materna > italià (ll. romànica)
- b) cultura mediterrània

# Literatura

1 1 f. [FLL] Art d'escriure i de llegir, coneixement de tot el que ha estat escrit.

1 2 f. [FLL] [LC] Activitat que, per mitjà de l'escriptura, es proposa més un fi estètic que no pas didàctic.

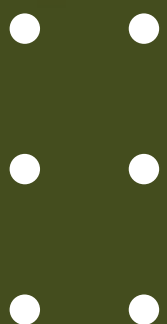


# Cuina/Gastronomia

3 f. [HO] [LC] Art de preparar el menjar. Saber cuinar. Cuina catalana, francesa.

1 f. [HO] Coneixement de tot el que té a veure amb la cuina, l'elaboració i composició dels plats, l'art de degustar i apreciar els menjars i les begudes.

PROSA  
(FICCIO)



## Dues precisions



# Amb l'objectiu de fer emergir:

territorial, històrica i cultural

*Diversitat*

1

Països Catalans

2

Diferents èpoques:  
medieval,  
moderna,  
contemporània

3

interculturalitat  
mediterrània  
(mon àrab i jueu)

# Un plat a l'aula

37enes JIPC

Universitat de València

18-21 juliol 2023



Lídia Carol Geronès

Università di Verona

Dip.to di Lingue e Letterature Straniere

"Escorreplats" (1985/86)

Joan Brossa

# Polşa

Ni eixutes ni humides,  
són bones les bones  
patates fregides.

Rosses per fora, i per dins  
flonges com el pa calent,  
satisfan el paladar  
més exigent.

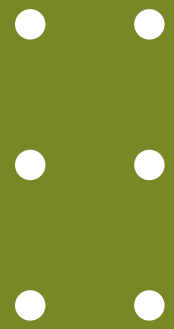
Un pot menjar-se-les soles,  
però acompanyen molt bé  
els plats de carn més diversos  
quan ens convé.

- • Ni eixutes ni humides,
- • són bones les bones
- • patates fregides.
- •



**"Patates fregides", *Bon profit!* Barcelona:  
Empúries, 1987. Miquel Martí i Pol**

# Josep Pla



Obra: prosa de no ficció,  
secció 'Gastronomia'



## Gastronomia

- *Llagosta i pollastre: sobre la cuina catalana* [sisena sèrie de *Coses vistes*]. Barcelona: Selecta, 195
- *Peix fregit* [il·lustracions de Josep Martinell i Lluís Medir]. Palafrugell: Edicions de la Punta d'Es M Museu del Suro de Palafrugell, 1993.
- *El que hem menjat* [fotografies de Francesc Català Roca]. Barcelona: Destino, 1981.
- *La cuina del peix*. Barcelona: Destino, 1991.
- *El que hem menjat I. Entrants, carns i verdures*. Barcelona: Destino, 1992.
- *El que hem menjat II. Peixos, postres i begudes*. Barcelona: Destino, 1993.



El que hem menjat [fotografies  
de Francesc Català Roca].  
Barcelona: Destino, 1981.

# Vida i costums a través de l'experiència personal del viatge

El garrofer i l'ametller són encara Mediterrani [...] Ametllers, sobretot. [...] Ametllers per als torrons i per a les ametlles ensucrades. [...] No està massa clar l'origen de la llepolia xixonenca. Possiblement –diuen– els torrons són un invent de la confiteria àrab; però també sembla segur –més segur– que la fórmula de Xixona és una creació estrictament local. Basada en òptimes primeres matèries del terror –ametlles i mel–, el seu

- ● prestigi és antic.

- ● *El País Valencià* (pp. 216–218). Originàriament en castellà i amb

- ● fotografies de Ramon Dimas: *El País Valenciano*. Barcelona:

- ● Destino, 1962.



**Joan Fuster**



## Santiago Rusiñol, *L'illa de la calma* (1901?)

*La col  
mallorquina*

Horror! Qui no ha menjat sopes mallorquines no sap el que és cosa dolenta: per no haver-hi, no hi ha sal: pa i col aixafats, amb aigua calenta i dos gotes d'oli. Sembla mentida que agradi a ningú, però per a un mallorquí no és mitja vida, és la vida sencera. Allò que diuen que a un pagès doneu-li cols, és mentida. A un mallorquí, doneu-li cols!



*L'ensaimada*

Menjar-se una ensaimada mallorquina no és rosegar, ni xuclar, ni mastegar, ni xarrupar, ni beure. És una mena de fluid que omple la boca de dolcesa i que no se sap on s'encamina: si coll avall o nas amunt. Un cop gaudit el gust que té, s'evapora ella mateixa sense que el ventrell en tingui esment.

# Corpus textual informatitzat de la llengua catalana



Menjar o no menjar

"[1937] 3 febrer Ja fa bastant temps que mengem moltes farinetes. És una menja saborosa, nutritiva i barata. Afortunadament, no falten ni patates ni ous. En temps durs com els d'ara es veu més que mai la importància de la terra, de la riquesa agrícola. Un se sent més segur en país de conreus, amb densa població de xais, porcs i gallines."

*El vel de maia: dietari de la guerra civil, 1936 – 1939.*  
Barcelona: Destino, 1975.

Marià Manent

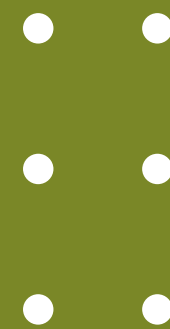


The screenshot shows the interface of the 'Corpus textual informatitzat de la llengua catalana'. The main navigation bar includes 'INICI', 'CONCORDANCES', 'COL·LOCACIONS', and 'DADES NUMÈRIQUES'. The 'CONCORDANCES' section is active, displaying search results for the word 'patata'. The results are filtered by 'Formes' (patata AI:S, patata F:S, patata M:S) and 'Filtres' (LIT, Assaig, Narrativa, Poesia, Teatre, NLIT). The search results show 1 occurrence for 'patata AI:S', 444 for 'patata F:S', and 1 for 'patata M:S'. The main text area displays a snippet from a document, mentioning 'patata' in the context of a diet during the Spanish Civil War.

adafina o txólent



# Martí Gironell



Cada divendres, quan el sol es començava a pondre, la besàvia posava aquella olla barrejada a coure tota la nit perquè estigués a punt l'endemà. Hi posava un munt d'ingredients: carn de vedella, ossos, ous, cebes i moltes espècies, pebre, nou moscada, claus d'olor i canyella, que són els que desprenien aquella olor que no només alimentava, sinó que reconfortava. Que el sàbat fos un dia dedicat a l'oració i al recolliment no significava que no es poguessin fer altres activitats. Alguns jueus es reunien amb la família, d'altres ballaven, cantaven, llegien, sortien a passejar o jugaven a cartes. [...] A França, els dissabtes després d'anar a la sinagoga, ens menjàvem un àpat molt semblant a l'adafina que allà en dèiem txólent. —Aleshores el talmudista va tancar els ulls mentre es passava la llengua pels llavis.

*Paraula de jueu* (2020), continuació d' *El pont dels jueus*, (2007)

# Najat el Hachmi

«De tota manera, fer xebbakia i pa i feines a dins de les cases li escau més a la mare que no pas encarregar-se de les granges dels cristians. I jo l'he deixada sola quan és ben sabut que per elaborar les pastes pel Ramadà quatre mans són mínimes. S'ha d'estirar la massa, tallar-la amb la rodeta dentada, fer-ne la forma passant unes tires sota les altres i posar-les a fregir en oli ben calent. Abans que siguin massa rosses, massa rosses surten seques, se n'ha d'escórrer d'oli i s'han de posar dins de l'olla amb la mel. No, no és mel, és una falsa mel feta amb sucre, aigua, llimona, canyella i aquella pedreta, xebb, que no he aconseguit esbrinar com es diu en la llengua d'aquí.» "La filla estrangera" (2015) Barcelona, ed 62, p. 89.



*xebbakia*

# La Festa de la Diversitat Cultural

Francesc Serés

Veiem documentals sobre Àfrica ,  
sobre les condicions de vida que hi ha  
en alguns països, però la pantalla de la  
televisió actua com una membrana.  
Aquí no n'hi ha de membranes, aquí hi  
ha la calor excessiva, l'olor d'herbes i  
de terra humida de l'horta, les llaunes  
rovellades i els excrements, les  
barragues de plàstic, palet i llauna, la  
calor abrasiva... La veritable Festa de la  
Diversitat, s'hauria de fer aquí, als  
afores d'Alcarràs." *La pell de la frontera*  
(2012), p. 73.



MOLTES  
GRÀCIES!!