



QUÈ CAL SABER?

SAGÍ I LLARD

Dos termes són **geosinònims** o **sinònims geogràfics** si s'utilitzen en dialectes diferents d'una llengua amb el mateix significat. En català, un cas força conegut de **geosinònims** és el dels mots *espill* (forma pròpia del **català occidental**) i *mirall* (forma pròpia del **català oriental**).

Els **geosinònims** es poden formar perquè en cada part del territori de la llengua ha evolucionat una arrel diferent de la llengua mare (el llatí, en el nostre cas), o bé perquè una paraula que, en un moment donat, era comuna a tot el territori ha estat substituïda en una part d'aquest territori per un mot nou amb el mateix significat, o bé perquè dos mots que originàriament tenien significats diferents i que s'utilitzaven en un mateix lloc, a partir d'un cert moment es fan servir en indrets diferents i, a més, els significats convergeixen. És el cas de *sagí* i *llard*.

El **sagí** és el teixit adipós d'un animal, format principalment per **adipòcits** (no **adipocits*) i altres tipus de cèl·lules. Aquest terme fa referència al teixit cru, directament obtingut de l'animal, que es pot salar i assecar per a obtenir la **cansalada** i es pot afegir a una multitud de preparacions culinàries.

El **sagí** es pot tractar tèrmicament per a fondre el greix que conté. Per a això se sotmet a altes temperatures i es premsa. Els dos productes d'aquesta indústria són el **llard** i els **llardons**. El **llard** és el greix del **sagí**, filtrat i amb un contingut escàs d'aigua, amb un punt de fusió alt a causa de la presència d'àcids grassos saturats, que es pot fer servir per a cuinar, com altres greixos. Els **llardons** són el conjunt de pells, teixit conjuntiu i restes de múscul presents al teixit adipós, que queden premsats i cuits durant l'elaboració del **llard**, i que constitueixen un aperitiu popular.

Aquests són els significats originaris de **llard** i **sagí**. Actualment, però, per a fer referència al greix ja processat, al Principat de Catalunya es fa servir **llard**, i al País Valencià, **sagí**. Tant en un territori com en l'altre, per a parlar del teixit adipós sense processar, s'utilitza normalment el terme **cansalada**. Curiosament, a les Illes Balears es fa servir un altre terme d'origen diferent (*saïm*), per a referir-se al greix processat (el mot **ensaïmada** prové d'aquesta arrel, ja que un dels ingredients principals d'aquest dolç és el greix de porc). Un exemple, doncs, de la formació de **geosinònims** a partir de mots amb significats diferents.