



SPANISH A2 – HIGHER LEVEL – PAPER 1
ESPAGNOL A2 – NIVEAU SUPÉRIEUR – ÉPREUVE 1
ESPAÑOL A2 – NIVEL SUPERIOR – PRUEBA 1

Thursday 12 May 2005 (afternoon)
Jeudi 12 mai 2005 (après-midi)
Jueves 12 de mayo de 2005 (tarde)

2 hours / 2 heures / 2 horas

INSTRUCTIONS TO CANDIDATES

- Do not open this examination paper until instructed to do so.
- Section A consists of two passages for comparative commentary.
- Section B consists of two passages for comparative commentary.
- Choose either Section A or Section B. Write one comparative commentary.

INSTRUCTIONS DESTINÉES AUX CANDIDATS

- N'ouvrez pas cette épreuve avant d'y être autorisé(e).
- La section A comporte deux passages à commenter.
- La section B comporte deux passages à commenter.
- Choisissez soit la section A, soit la section B. Écrivez un commentaire comparatif.

INSTRUCCIONES PARA LOS ALUMNOS

- No abra esta prueba hasta que se lo autoricen.
- En la Sección A hay dos fragmentos para comentar.
- En la Sección B hay dos fragmentos para comentar.
- Elija la Sección A o la Sección B. Escriba un comentario comparativo.

Elija la Sección A o la Sección B.

SECCIÓN A

Analice y compare los dos textos siguientes.

Considere qué similitudes y diferencias hay entre los dos textos y su(s) tema(s). Señale en qué forma los autores usan elementos tales como la estructura, el tono, las imágenes y otros recursos estilísticos para lograr sus propósitos comunicativos.

Texto 1 (a)

Viera que nosotros nunca habíamos comido con tenedor ni cuchara no se imagina el lujo, brillan como si fueran de plata, o de oro. Bueno, nada más había comido en cuchara de jícaro, de esas que nosotros mismos hacemos, para tomar atol¹ shuco² y que se deben estar cheleando³ cada cierto tiempo con un güiste⁴. Lo malo de esas cucharas de plata es que le queman la boca a uno, mientras
5 que una cuchara de jícaro no tiene ese defecto, uno se toma el atol caliente y no pasa nada.

Mucho menos habíamos comido en mantel, como los manteles en que se envuelven las tortillas, sólo que más grandes y con guilindujes⁵ de colores alrededor; y la tela no es de manta sino como de seda, finísima, no se imagina, parece terciopelo, pluma de paloma. Y no se diga las sillas. Bueno, todo es un paraíso. ¿Qué más podemos pedir?

10 Comemos carne todos los días, al principio como no estaba acostumbrado me hacía daño, me dolía el estómago. Es más, ni siquiera comemos tortillas, es otra cosa que al principio da problemas pues a uno le dan sólo pan untado con algo que se llama margarina o mantequilla de ajo, y para qué contarle pues yo sé que ni me entiende.

Fíjese, por ejemplo, el puré, yo qué sabía; le voy a explicar, es algo como la masa de maíz
15 pero es de papa, masa molida aunque usted no lo crea; al principio da asco, cuesta tragar porque es insípido y le ponen encima unas ramitas de culantro. Pero después, mire, es un manjar de los dioses. Yo hubiera querido traerle un poquito de eso para que lo probara pero como a la salida lo registran todo a uno, no fuera ser me encontrarán el puré en la maleta. Ni siquiera sé por qué le llaman puré. Imagínese, pero uno tiene que comérselo a la fuerza. Y después es cosa de
20 acostumbrarse. Dicen que esa comida se la inventaron en Francia. Yo no sé. Tan inventora que es la gente de esos países.

Manlio Argueta, *Un día en la vida*, El Salvador (1980)

Algunas de las palabras aclaradas en los pies de página proceden del nahua, la lengua principalmente hablada por los indios mexicanos, guatemaltecos y salvadoreños.

¹ atol: bebida espesa y caliente

² shuco: (Nahuatismo) agrio, fermentado

³ cheleando: revolviendo para impedir que se asiente

⁴ güiste: cucharón

⁵ guilindujes: adornos colgantes, perifollos

Texto 1 (b)

La mesa informal: en una mesa informal, o mesa de diario, los cubiertos básicos son tenedor, cuchillo, cuchara sopera. La cucharita o tenedor para postre generalmente se lleva más tarde a la hora de servir el postre. El mantel para esta ocasión debe ser sencillo.

El centro de la mesa puede llevar muy bien un arreglo de flores o de frutas.

- 5 El platito para la mantequilla y el cuchillo, son indispensables. El agua puede servirse en una jarra de cristal o de plata, siempre se colocan los utensilios de la forma más graciosa posible, de esta forma algo sencillo lucirá muy atractivo.

- 10 La comida para una mesa informal consta generalmente de tres platos. Una comida o mesa es informal también cuando se sirve, prácticamente, cuando se ponen los platones con las viandas, los cubiertos y los platos directamente sobre la mesa y los comensales se sirven a sí mismos a su gusto. En una comida informal se acostumbra que el café o el té sea servido en la mesa, después de los postres. La comida informal es una excelente oportunidad para presentar platos simples que agraden a todos.

- 15 Algo que queremos recordar, pues es un error que cometemos muy frecuentemente, es que los comensales nunca deben llevar consigo a la mesa el vaso o copa en la que tomaron el aperitivo, aunque no lo hayan terminado.

He aquí algunos consejos para poner en práctica:

- 20 1. Cuando tenemos pescado en nuestro servicio siempre se acompaña con una rodaja de limón y este se debe exprimir sobre el pescado pinchando la pulpa del fruto, a la vez que se aprieta, discretamente, por su corteza con los dedos. El pescado se corta en sentido longitudinal y se van separando los filetes con el cuchillo y la ayuda del tenedor.
- 25 2. Para cortar la carne deberán mantenerse los cubiertos por el mango, de forma discreta, sin forzar los dedos.
- 30 3. Cuando se interrumpe la comida, deben dejarse los cubiertos con sus puntas hacia el centro del plato y los mangos descansando sobre su borde. La manera correcta en que deben quedar los cubiertos una vez terminada la comida es paralelos sobre el plato. El cuchillo con su borde hacia adentro y el tenedor con los dientes hacia abajo. La forma de ofrecer el cuchillo a una persona es sosteniéndolo por el centro y con el mango hacia la persona.
- 35 4. Cuando usa uno de los cubiertos o la taza para té o café, recuerde no levantar el dedo meñique, pues es una manera muy poco elegante.
5. La taza se toma por el asa con todos los dedos, sin introducirlos por dentro del asa de la misma.
6. Para una comida de gala, la servilleta se colocará sobre el plato central. Si los entremeses se sirven previamente antes que los comensales tomen asiento, la servilleta se pondrá a la izquierda. Para una comida corriente, la servilleta se colocará al lado derecho. La servilleta no se colocará a manera de babero aunque sea muy práctico, esto solo se usará para los niños muy pequeños. La manera correcta de usar la servilleta es colocándola sobre las rodillas.

Dianelba Rosado de Berger,
“Diferentes tipos de mesa y el uso correcto de los cubiertos”,
El Canillita, periódico latino de EEUU (28 de julio de 2004)

SECCIÓN B

Analice y compare los dos textos siguientes.

Considere qué similitudes y diferencias hay entre los dos textos y su(s) tema(s). Señale en qué forma los autores usan elementos tales como la estructura, el tono, las imágenes y otros recursos estilísticos para lograr sus propósitos comunicativos.

Texto 2 (a)

Dicen que no hablan las plantas, ni las fuentes, ni los pájaros,
ni el onda¹ con sus rumores, ni con su brillo los astros:
lo dicen, pero no es cierto, pues siempre cuando yo paso
de mí murmuran y exclaman: – Ahí va la loca, soñando
5 con la eterna primavera de la vida y de los campos,
y ya bien pronto, bien pronto, tendrá los cabellos canos,
y ve temblando, aterida, que cubre la escarcha el prado.–

Hay canas en mi cabeza, hay en los prados escarcha;
mas yo prosigo soñando, pobre, incurable sonámbula,
10 con la eterna primavera de la vida que se apaga
y la perenne frescura de los campos y las almas,
aunque los unos se agostan² y aunque las otras se abrasan.

Astros y fuentes y flores, no murmuréis de mis sueños;
sin ellos, ¿cómo admiraros, ni cómo vivir sin ellos?

Rosalía de Castro, “Dicen que no hablan la plantas”
en *Las orillas del Sar*, España (1884)

¹ el onda: la onda

² agostar: dicho del excesivo calor – secar las plantas

Texto 2 (b)

Los últimos datos del Censo muestran que el número de chilenos que tienen más de 65 años es un 45% mayor que hace 10 años atrás y además indica que los mayores de 90 años aumentaron en un 50% en ese período. En el 2020 habría más defunciones que nacimientos, para terminar el año 2054 como un país posiblemente sin nuevos chilenos menores de 4 años. En síntesis estamos
5 condenados a ser un país viejo. Para allá vamos todos, unos antes otros después.

Hasta hace un par de décadas una persona se iniciaba en el mundo laboral a los 22 o 23 años y finalizaba con una jubilación a los 65 años. Con una baja jubilación vivía 7 años más y luego se moría. Total, 43 años de trabajo para 7 años de jubilación. Pero ahora en este siglo la cosa ha
10 cambiado drásticamente. Con suerte un joven consigue un empleo o trabajo a los 25 o 26 años, el que a duras penas puede mantener hasta los 45 años, fecha en que es reemplazado por alguien más joven, una tecnología, una fusión de esas que abundan o por un servicio de *outsourcing* que subcontrata a otra empresa para hacer su trabajo. Total 18 años trabajando para 45 años de jubilación ya que ahora podrá vivir hasta los 90 años.

Son contados con los dedos de la mano quienes lograrán en estos años tener un empleo hasta
15 los 65 años, o 60 años en el caso de las mujeres. Si así fuera le quedarían 25 años de inactividad, que debe ser financiada.

El General Douglas MacArthur, general en la segunda guerra mundial, dijo una vez: “La juventud no es un período de la vida, sino un estado de espíritu, una victoria del coraje sobre la timidez, del gusto de la aventura sobre el amor a la comodidad. Uno no se vuelve viejo por haber
20 vivido un gran número de años, sino por haber desertado de un ideal. Los años arrugan la piel, pero renunciar al ideal arruga el alma.” Yo agregaría que uno se pone viejo cuando sus arrepentimientos son mayores que sus sueños. Entonces hay algunos que mueren a los 25 y los entierran a los 90.

Mientras en el siglo pasado el ser humano vivía de una profesión, en el siglo XXI tendrá
25 varias. Los padrones de la era industrial consideraban la fuerza muscular y no el intelecto del trabajador. De ahí el concepto de “no mayor de 35 años”. La idea, entonces, es no jubilar el cerebro.

En efecto, la sociedad está hecha para sentirnos viejos antes de tiempo. La idea antigua de la jubilación, como la de sentarse en una silla de playa y chocchar con los nietos, se aleja para
muchos.

30 Usted podría tener resuelto el tema económico, ¿pero qué va a hacer tanto tiempo sin un sentido de la vida, algo que justifique su larga vida en esta tierra? Como van las cosas, en las próximas generaciones una persona de 35 años será un adolescente que todavía vivirá con sus padres. ¿O no está sucediendo ya en muchos casos? Mientras exista vida existen desafíos. La muerte debería sorprender en un futuro cercano a las personas en medio de un proyecto todavía
35 incompleto, de preferencia alrededor de los 100 años.

Fernando Vigorena Pérez, “El poder de la vejez”
en *Revista negocios*, Chile (14 de mayo de 2003)