Taller literario

La buena comida, uno de los placeres de la vida

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

La paella y los mares del sur

¿Cebolla en la paella? ¿De dónde has sacado eso? La cebolla ablanda el grano.

—Eso es una tontería. En mi pueblo siempre ponen cebolla.

—En tu pueblo hacéis cualquier cosa. Se puede poner cebolla a un arroz de pescado o de bacalao y hecho a la cazuela, a la cazuela, ¿entiendes?

Beser salió y volvió con tres libros bajo el brazo, los leyó con atención y finalmente, los cerró.

—Tenías razón. En la paella de los pueblos de Castellón no se pone cebolla.

—¡Ajá! —exclamó Fuster mientras tiraba la cebolla en el cubo de la basura.

Medio kilo de arroz, medio conejo, medio pollo, un cuarto de kilo de costillas de cerdo, un cuarto de kilo de *bajocons*[1], dos pimientos, dos tomates, perejil, ajos, azafrán, sal y nada más.

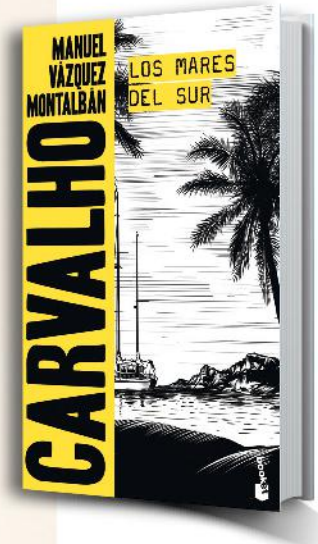
Se puso Fuster a la tarea mientras Beser les daba a picar migas de pan fritas con chorizo y *butifarras*[2] de Morella. Fuster había traído del coche una caja de cartón aceitosa a la que trataba como un tesoro. Curioseó Beser el contenido y gritó entusiasmado:

—¡*Flaons*! ¿Tú has hecho esto por mí, Enric?

Se abrazaron como dos paisanos que se encuentran en el Polo y explicaron a Carvalho que los *flaons* se hacen con harina amasada con aceite, anís y azúcar y se rellenan de requesón, almendra molida, huevo, canela y raspaduras de limón. (...)

—Pepe, hoy vas a probar la paella real, la que se hacía antes.

Pusieron la paella sobre la misma mesa de la cocina y la comieron a lo rural, es decir, sin platos, seleccionando una parcela de territorio dentro del propio recipiente. Era una paella para cinco personas que se comieron sin esfuerzo.



—Ahora podemos solucionar el problema que quiere consultarte mi amigo el detective Pepe Carvalho. Por cierto, no os he presentado. Este es Sergio Beser, setenta y ocho kilos de **mala leche** pelirroja, el hombre que más sabe sobre literatura y que puede ayudarte con esa pista para resolver el caso.

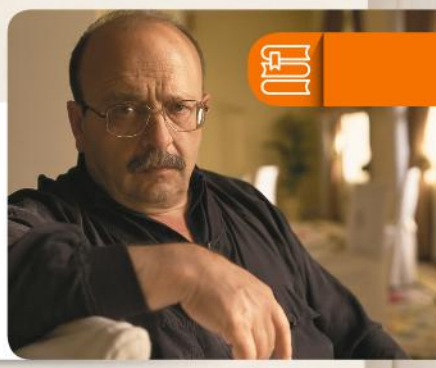
—Los primeros versos no tienen problema. El mito del sur como símbolo del calor y de la luz, de la vida, aparece continuamente en literatura. El segundo fragmento también **está chupado**. Pertenece a *Los mares del Sur*, el primer poema publicado por Pavese, un poeta italiano muy influido por la literatura americana. El poema habla de la fascinación que siente un adolescente por el recuerdo de un pariente marino que ha recorrido medio mundo. Cuando el pariente vuelve, el muchacho le interroga interesado sobre sus viajes por los mares del Sur y él contesta sin entusiasmo porque para él representan solo trabajo. Estos poetas **son la leche**. (...) En cuanto al tercer fragmento, es difícil saber de dónde lo ha sacado. Puede pertenecer a cualquier poeta italiano, pero la añoranza del sur es moderna. Algo me dice que lo sé. (...)

1 **bajocons**: nombre en catalán de un tipo de legumbre parecido a las judías que se usa mucho en Valencia.
2 **butifarra**: tipo de embutido fresco de carne de cerdo con especias.

(Fragmento adaptado de *Los mares del sur*, de **Manuel Vázquez Montalbán**)

© Pearson Italia S.p.A.

El autor



Manuel Vázquez Montalbán (Barcelona, 1939 - Bangkok, 2003). Poeta, novelista, ensayista y periodista. Ganador del Premio Nacional de Narrativa, del Premio de la Crítica, del Premio Nacional de las Letras y del Premio Planeta. Las novelas protagonizadas por su detective Pepe Carvalho lo convirtieron en un fenómeno de ventas. Este carismático personaje, antifranquista y desilusionado con la política, conquista al lector por su gran afición por la comida, que disfruta en todas las novelas con largas y sugerentes descripciones.

1 **Responde a las siguientes preguntas según el texto.**

1 ¿Cuántos personajes hay en el texto?
2 ¿Por qué discuten Fuster y Beser?
3 ¿Qué toman de aperitivo mientras esperan la paella?
4 ¿Qué hay en la caja de cartón que trae Fuster?
5 ¿Cuál es el verdadero motivo de esta reunión?
6 ¿Qué simboliza el sur en la literatura?
7 ¿De qué trata el poema de Pavese que se menciona en el texto?
8 ¿Qué representan los mares del sur para el marino?

2 **En el texto se describe la paella auténtica, ¿qué ingredientes lleva?**

.....
.....
.....

3 Léxico **Mira las expresiones marcadas en negrita. ¿Qué crees que significan?**

1 Estar de mala leche: .....
2 Estar chupado: .....
3 Ser la leche: .....

Aprender a aprender

¿Sabes que para encontrar el significado de una expresión en el diccionario debes mirar la palabra principal de cada frase? (En este caso "leche" y el verbo "chupar")

4 Léxico **En español, hay muchas frases relacionadas con la comida que significan algo diferente de lo que parece. Busca en el diccionario las siguientes.**

1 Ponerse como un tomate.
2 Ser la pera.
3 Mandar a alguien a freír espárragos.
4 Ser pan comido.

5 **¿Eres un buen detective? Aquí tienes algunos fragmentos desordenados, conéctalos para continuar la escena. Te pueden ayudar las palabras en negrita.**

a [1] Se sube a una escalerilla de tres peldaños y va mirando estantería por estantería. A veces saca un libro, lo hojea y se queda leyéndolo. **¡Caliente!**

b [ ] ***Lamento per il sud*** de Salvatore Quasimodo. *«La luna rossa, il vento, il tuo colore di donna del Nord, la distesa di neve...»* Y aquí está **su verso**: *«Ma l'uomo grida dovunque la sorte d'una patria. Più nessuno mi porterà nel sud.»*

c [ ] Carvalho lee **el poema**. El lamento de un meridional que reconoce su impotencia para volver al sur. Su corazón ya se ha quedado en los prados y en las aguas nubladas de Lombardía. Es casi un poema social. Fíjate: «El sur está cansado de soledad, de cadenas, cansado en su boca de las blasfemias de todas las razas, que han gritado muerte con el eco de sus pozos, que han bebido la sangre de su corazón». Hay un contrapunto amoroso, es decir, desvela su tristeza de desarraigado a la mujer que ama... ¿Te sirve de algo?

d [ ] **¡Caliente!**, repetía Sergio Beser encaramado directamente sobre las estanterías como un pirata en pleno abordaje. ¿No oléis a mares del Sur? Oigo el oleaje. Mira un delgado libro y **grita: ¡Aquí está! ¡Aquí está!**

e [ ] **Ante los gritos,** Fuster y Carvalho se ponen de pie, nerviosos mientras Sergio se prepara para comunicar el desenlace en **otro idioma**.

6 En grupos **Tenéis que imaginar y escribir un final para la historia.**

7 Conciencia cultural **El detective Pepe Carvalho es un gran gastrónomo y mejor persona. En la literatura italiana hay un personaje muy parecido creado por Andrea Camilleri. ¿Sabes cómo se llama? Busca en Internet información sobre este personaje. ¿En qué se parecen?**

© Pearson Italia S.p.A.

Alimentos de ida y vuelta

Parece increíble pensar lo diferente que era la gastronomía mundial antes del descubrimiento de América. ¿Alguien se imagina Suiza sin chocolate, el famoso *sugo di pomodoro* italiano sin tomates o la tortilla española sin patatas? Todo cambia con la introducción a uno y otro lado del Atlántico de nuevos alimentos. El llamado Nuevo Mundo tenía ya una cultura gastronómica propia basada en el ingrediente estrella, el chile, así como en la calidad de los pescados y en técnicas de guisos y asados. Esta cocina se enriquece con la llegada de nuevos productos de Europa: los cereales, los animales de granja (como el pollo, el cerdo o la vaca), el azúcar, el aceite, la cebolla, los cítricos, el ajo, o la vid. Además, se lleva el arte culinario más desarrollado en el mundo por aquellos días, el heredado de las cocinas grecorromana, germánica, hebrea y mozárabe.

El cambio es radical, ¿podemos imaginar la gastronomía actual de los países caribeños sin ingredientes como el pollo, el arroz, el plátano o el cerdo? Todos conocemos hoy las famosas carnes de vacuno argentinas, ¿alguien puede creer que cuando un aventurero extremeño, Felipe de Cáceres, lleva en 1568 una vacada hasta el Río de la Plata, no había vacas en la Pampa? ¿O que el famoso vino argentino no existía hasta que el fraile Juan Cidrón lleva en 1556 a Santiago del Estero las primeras plantas de vid? Por no hablar del café de Colombia y el de Brasil, actualmente dos de los mayores productores del mundo. ¿Podemos entender que, hasta la llegada de los españoles, el ordeño y aprovechamiento de la leche de los animales de granja eran actividades casi desconocidas en América?

En el otro lado del charco las cosas también han sido radicalmente diferentes. Países como Italia y España están muy orgullosos de su famosa dieta mediterránea, pero ingredientes básicos como el tomate o el pimiento no existían en Europa antes de los viajes de Colón.

Si nos detenemos en momentos críticos de la Historia, este intercambio ha sido en muchas ocasiones una bendición. La patata ayuda a muchas personas de países de Europa del norte en épocas de hambre. Y durante la terrible plaga de filoxera, que acaba con buena parte de la vid en Francia y en España entre 1863 y 1930, la producción de vino solo se salva gracias a injertos de plantas traídas de América.

Lo cierto es que el enriquecimiento ha sido mutuo. La próxima vez, al sentir en la boca el gusto dulce de un trozo de chocolate, debemos pensar que podemos disfrutar de ese placer gracias al maravilloso intercambio de los “alimentos de ida y vuelta”.

© Pearson Italia S.p.A.

La buena comida, uno de los placeres de la vida

1 **Responde con tus propias palabras.**

1 ¿Por qué es tan importante la llegada de los europeos a América?
2 ¿Cómo era la cocina americana entonces?
3 ¿Cómo cambia la gastronomía del continente americano con los productos europeos? Da un ejemplo.
4 ¿De qué forma cambia la cocina europea con los ingredientes americanos? Da un ejemplo.
5 ¿Qué momentos históricos críticos se superan en Europa gracias a productos americanos?
6 En tu opinión, ¿qué producto simboliza la unión de los dos continentes?

2 **En el texto se habla de la cocina caribeña, busca en Internet una receta y explícala en clase.**

3 **Léxico** **Encuentra y subraya en el texto sinónimos o palabras relacionadas con las siguientes palabras.**

1 Gastronomía: .....
2 Mejorar: .....
3 Alimentos: .....
4 La uva: .....
5 Destruir: .....

4 **Léxico** **Observa esta lista de alimentos y clasifícalos en la tabla.**

caña de azúcar • aceite de oliva • arroz • frutas tropicales • maíz • pavo • café • carnes • legumbres • pollo • aguacate • pimiento • cacahuete • patata • cítricos • cacao

Alimentos de América	Alimentos de Europa

5 **En parejas** **Cread una receta fácil con ingredientes de ambas columnas.**

© Pearson Italia S.p.A.

Cuatro pecados gastronómicos de un turista en España

Los que viajan a un país de vacaciones o se mudan por motivos personales, a menudo no conocen los códigos culturales típicos de ese país y a veces hacen cosas que llaman la atención de los nativos. En España, cuando vemos al típico turista, casi siempre nórdico, con sandalias y calcetines en agosto, decimos que es un "guiri". Esta es una palabra coloquial llena de humor que significa algo así como "extranjero que no entiende las normas básicas del país y hace cosas que no nos parecen lógicas". Este comportamiento muchas veces tiene que ver con la comida y la bebida. Por ejemplo, un guiri:

1. **No sabe reconocer la verdadera paella**. Normalmente, hay que encargarla, porque así sabemos que los ingredientes son frescos (sobre todo el pescado). Hay que comerla apenas cocinada y no se puede recalentar porque se pone blanda. No se vende en platos solos, sino que se presenta en una paellera en el centro de la mesa. Una verdadera paella no es amarilla fluorescente, sino marrón tostada por el tomate y el azafrán. El amarillo suele ser colorante alimentario. Además la paella debe llevar ingredientes muy concretos, si no, decimos de forma despectiva que no es paella, es... "arroz con cosas". Por ejemplo, un famoso chef británico tuvo la idea de echarle chorizo a la paella, y se desencadenó un escándalo en las redes sociales.
2. **Llama tortilla española y jamón serrano a cualquier cosa**. Una auténtica tortilla española lleva solo eso: patatas y huevos. A unos les encanta con cebolla y otros la odian. Debe ser alta, estar jugosa y ligeramente dorada por fuera. Hay otras con ingredientes muy variados, pero entonces se les llama solo tortilla. El jamón serrano tiene calidades muy diferentes, desde el más humilde al "de pata negra" o ibérico, que es el más caro también. Un buen jamón serrano es jugoso en la boca y con un olor muy apetitoso. Luego, todo depende de lo que quieras gastar.
3. **Bebe sangría con las comidas.** La sangría es una trampa para guiris. Un restaurante con menú del día en el que hay paella y sangría, con grandes fotos de los platos, normalmente no es el mejor lugar para comer y probar la sangría. No se bebe sangría con la comida, lo normal es tomarla como aperitivo o al salir de copas, pero los españoles no suelen beberla casi nunca, prefieren el vino o la cerveza.
4. **No sabe que cada región tiene su cocina típica.** El norte es conocido por su pescado y sus mariscos y por los platos de cuchara. En el centro son famosos los guisos y la carne de caza. El sur es zona de pescadito frito y platos frescos como el gazpacho, que suele tomarse en verano por la calidad de los tomates. El levante es la cuna de la paella y los arroces de muchas formas diferentes.

© Pearson Italia S.p.A.

La buena comida, uno de los placeres de la vida

1 **¿Verdadero o falso? Responde según el texto.**

		V	F
1	Los extranjeros que llevan calcetines no saben comer.	☐	☐
2	"Guiri" es una palabra amable.	☐	☐
3	La paella tiene que ser de color amarillo brillante.	☐	☐
4	El chorizo es un ingrediente típico en la paella.	☐	☐
5	La tortilla española lleva siempre cebolla.	☐	☐
6	Hay jamón ibérico barato.	☐	☐
7	Los españoles no beben sangría casi nunca.	☐	☐
8	Es normal pedir gazpacho en el norte en invierno.	☐	☐

2 **Mira estas frases sobre la comida y elige tu favorita. Explica el porqué.**

El pan no engorda, el que engorda eres tú

DESAYUNA COMO UN REY, ALMUERZA COMO UN PRÍNCIPE Y CENA COMO UN MENDIGO

COCINAR ES COMO AMAR. HAY QUE HACERLO SIN MIEDO O MEJOR NO INTENTARLO

Puedes crear carteles como estos y presentarlos a la clase.

3 **Léxico** **En español hay muchos refranes populares relacionados con la comida. Recompónelos y, después, relaciona cada uno con su explicación.**

1	☐	Contigo
2	☐	Donde comen dos,
3	☐	Para hacer una tortilla,
4	☐	La miel no es para
5	☐	Pan para hoy,
6	☐	Hambre que piensas matar

a	… hay que romper los huevos.
b	… no es hambre.
c	… comen tres.
d	… hambre para mañana.
e	… la boca del asno.
f	… pan y cebolla.

a	☐	Hay gente que no tiene gusto para las cosas buenas.
b	☐	Una solución inmediata que traerá más problemas en el futuro.
c	☐	El hambre auténtica es la de la gente que no tiene nada que comer.
d	☐	Hay que deshacer para hacer algo de forma perfecta.
e	☐	En las buenas y en las malas, vamos a estar juntos.
f	☐	Siempre hay lugar para alguien más en la mesa a la hora de comer.

4 **Conciencia cultural** **En Italia, ¿conoces algún ejemplo de extranjeros que se comportan como "guiris"?**

5 **Conciencia cultural** **Poner chorizo en la paella es, para los españoles, algo fuera de toda lógica. En tus viajes, ¿has probado un plato italiano pero preparado de forma equivocada? Da un ejemplo.**

6 **Pensamiento crítico** **Imagina que vas a otro país, ¿prefieres probar platos del país o comes comida italiana? ¿Por qué?**

7 **En parejas** **En Italia también hay extranjeros que hacen cosas extrañas o divertidas para los italianos, como beber cappuccino después de comer. Escribid algunos consejos para turistas.**

© Pearson Italia S.p.A.