



Los sabores de España

1 **1:45 P:45** Escucha y lee los textos de las dos páginas. Relaciónalos con los títulos siguientes.

- A Mercados con sabor B La cocina española de hoy C La gastronomía española tradicional

Por su situación climatológica y su riqueza histórica, la cocina española es muy variada. Aunque cada región tiene sus especialidades, el aceite de oliva, el ajo y el perejil, así como las verduras, carnes y pescados frescos son la base de cualquier plato.

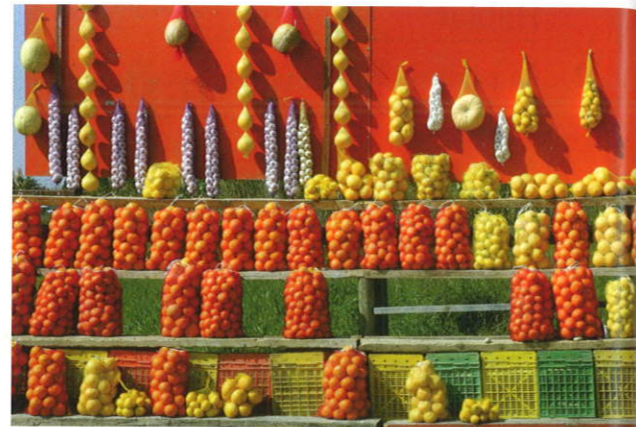
La cocina popular española es, en comparación con otras culturas, bastante sencilla y se basa sobre todo en los productos de todos los días: la tortilla de patata o el gazpacho son buenos ejemplos de ello. La tortilla, plato «nacional», se hace simplemente con patatas, cebolla y huevos. El gazpacho, sopa fría típica sobre todo de Andalucía, lleva tomate, pepino, pimiento verde y ajo. La paella, gran protagonista de la cocina de la costa mediterránea y extendida por toda España, es algo más complicada. Los ingredientes principales son el arroz, el azafrán y el ajo y el aceite de oliva.

Según el tipo de paella, se añaden verduras, mariscos, carne de cerdo, conejo o pollo.



92 noventa y dos

Ferran Adrià



Los mercados de muchas ciudades españolas son auténticos espectáculos socioculturales para el turista: por su olor, su colorido, y la vida y actividad de los dependientes llamando la atención de los clientes con palabras cariñosas como *rey* o *reina*, *guapo* o *guapa*, *nene* o *nena*, *cariño*, *corazón*... El mayor de todos, y tal vez más emblemático, es el Mercado de la Boquería de Barcelona. Es el más local y el más internacional de la ciudad. ¿Quieres una comida con ingredientes típicos del Mediterráneo: pescado, verdura, carne...? Ve a la Boquería. ¿Y para una comida mexicana? También. ¿Y si es hindú, árabe o japonesa? Otra vez la Boquería. Los mejores cocineros compran en la Boquería; y en los alrededores hay estupendos restaurantes con productos frescos del mercado. Además, en la Boquería hay una de las mejores librerías de cocina del mundo y, todos los sábados, hay cursos de cocina para niños. Y no solo eso: los mercados de Barcelona se visten de Carnaval en febrero. Los dependientes tienen la costumbre de disfrazarse, dándole al mercado todavía más vida y color.



También en la actualidad, la cocina española es muestra de las tendencias más variadas: desde la cocina moderna basada fuertemente en las tradiciones, a los experimentos culinarios de cocineros de renombre mundial como por ejemplo Ferran Adrià.



En cuanto a la comida diaria, desde hace unos años se observa un cambio en la forma de comer de los españoles y los europeos en general. La gente le dedica menos tiempo a la compra de los productos y a su preparación. La variedad de platos preparados, con envases de apertura fácil, porcionables según las necesidades, es cada vez mayor en los supermercados y grandes superficies, dando así muestra de la nueva situación de muchos hombres y mujeres de hoy, dedicados sobre todo al trabajo. Frente a eso, también se aprecia la corriente contraria: el interés por los alimentos sanos, ya sea recuperando la esencia de la dieta mediterránea, basada en productos frescos, frutas y verduras, o bien consumiendo productos ecológicos, libres de pesticidas y de manipulación genética. De todas formas, el consumo de estos productos está todavía poco generalizado en España, a diferencia de otros países europeos.

2 Marca las afirmaciones correctas.

- 1 El aceite de oliva es un ingrediente básico de la cocina española.
- 2 La cocina española es la más elaborada de Europa.
- 3 La paella es originaria de la costa mediterránea.
- 4 En la Boquería hay exclusivamente productos regionales.
- 5 En la Boquería hay una librería y actividades para niños.
- 6 Cada vez hay más productos precocinados en los supermercados.
- 7 Los productos ecológicos están muy extendidos en España.

¡A comparar culturas!

3 Escribe un pequeño texto sobre la cocina de tu país. Estas preguntas pueden ayudarte.

- 1 ¿Cuáles son los productos o ingredientes básicos?
- 2 ¿Hay diferencias regionales importantes?
- 3 ¿Crees que la cocina de tu país se parece a la española?
- 4 ¿Dónde se compran normalmente los alimentos? ¿Existen mercados como el de la Boquería?

Ahora tú

4 En parejas. Pregunta a tu compañero/a y responde.

- 1 ¿Quién se encarga en tu familia de hacer la compra?
- 2 ¿Quién cocina?
- 3 ¿Dónde y con quién comes a mediodía? ¿Dónde y con quién cenas normalmente?
- 4 ¿Comes solo/a a menudo?
- 5 ¿Qué comes cuando estás solo/a?
- 6 ¿Cuál es tu plato favorito?
- 7 ¿Has probado alguna vez la cocina española?