Con las manos en la masa

Ana Belén Redondo Campillos
Università degli Studi di Napoli l'Orientale

FICHA DE LA ACTIVIDAD

1. Objetivos:

- Acercar al alumno al mundo de la gastronomía española e intentar darle una visión amplia, enriquecedora y actual.
- A través del tema propuesto explotar las cuatro destrezas: comprensión auditiva (audición de textos y canciones), expresión escrita (realización de una receta), gramática y vocabulario (explotados mediante los textos: subordinadas temporales, imperativo, práctica y ampliación del léxico...); expresión oral (juego de rol guiado relacionado con el tema).
- Sugerir la consulta de sitios en la red, el visionado de películas y la lectura de literatura relacionada con el tema.
- Poner en práctica alguna receta (¡¿por qué no?!).

2. Nivel específico recomendado: C1/C2 (MCER).

3. Tiempo: 6 horas (Esta actividad puede extenderse o hacerse más breve, dependiendo de la implicación del grupo).

4. Materiales: textos seleccionados de los siguientes métodos: *Punto final, Procesos y Recursos, A fondo;* y de la revista *El País Semanal;* El material será distribuido en fotocopias. Se usarán también casetes y material disponible en la red.

5. Dinámica: Grupos de tres.

1. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Tarea A

A.1. La actividad inicia con una breve introducción a las costumbres culinarias hispanas haciendo especial mención a la cocina arábigo-andaluza a través de un texto extraído del método *Punto final* (págs. 65-66). El método dispone también de una audición del texto, leído con acento andaluz, que puede servirnos para recordar las variantes del español a nuestros alumnos, de esta manera trabajaremos la comprensión lectora/auditiva y la gramática y vocabulario.

Como preactividad situaremos a nuestros alumnos en el siglo VIII y les plantearemos brevemente el contexto histórico correspondiente a la invasión árabe de la Península, la época califal a partir del siglo X, la presencia musulmana durante ocho siglos y, en definitiva, las influencias culturales y lingüísticas que ello provocó en la población autóctona. Sería conveniente disponer de un mapa de España para señalar las zonas que indica el texto.

A.2. Propondremos escuchar y leer el texto, o si se prefiere, realizaremos la audición y posteriormente la lectura acompañada de la audición. Los alumnos podrán usar los diccionarios bilingüe y monolingüe para hacer los ejercicios. Trabajarán en grupos de tres o cuatro, de manera que puedan organizarse el reparto de la tarea y poner en común los ejercicios.

1. Escucha y lee el siguiente texto. Presta atención al acento. ¿De dónde crees que es la persona que lee el texto?

A continuación subraya las palabras que no entiendas y busca su significado en el diccionario. Trabaja con dos compañeros.

COCINA ARÁBIGO-ANDALUZA

El periodo que se inicia con la invasión de los árabes en el año 711, aporta a la conquista el acervo de su cultura, que **ha de fundirse** con los aborígenes hispanos, originando nuevos cambios de hábitos.

Los árabes cultivaron en la región valenciana el arroz, pero **no hay constancia de que lo cultivaran** a gran escala.

Crearon verdaderos vergeles en los que se aclimataron gran variedad de frutales, alcanzando gran fama las frutas españolas: las cerezas, las peras y manzanas en los valles del Ebro y del Jalón, las granadas valencianas, las uvas y especialmente los higos. En Levante se cultivaba el almendro, especialmente en Alicante, Málaga y Almería, pues sus frutos eran muy utilizados en labores de dulcería. También aclimataron en España la palmera datilera africana.

El palmeral que hoy existe en Elche era ya famoso en la época califal. **Los árabes gustaban mucho de** los cítricos, que se cultivaban en la costa mediterránea, como el limón –**introducido por los romanos**–, que era originario de Persia, y la cidra, llamada naranja del Yemen. Estos frutos se confitaban con azúcar. Eran muy aficionados a las verduras y hacían gran consumo de escarolas, espinacas, acelgas, zanahorias, rábanos, cebollas, melones, sandías, etc.

La cocina árabe era pródiga en condimentos herbáceos, por lo que en casi todos los huertos existían semilleros de estas plantas: cominos, anís de grano dulce, mostaza, menta, hierbabuena, perejil. Pero el condimento más importante para la economía era el azafrán, como aderezo en la mayoría de los platos. Se cultivaba en Valencia, en algunos lugares de Andalucía (como Baza y Priego) y en zonas del centro. Alternando con los olivares y los huertos, se encontraban extensas zonas de viña, a pesar del precepto coránico que prohíbe el vino a los musulmanes. La uva, uno de sus frutos preferidos, la tomaban fresca, pero también desecada para convertirla en pasas. **De todo esto se desprende que** la cocina arábigo-andaluza era muy variada y de cierta complejidad, diferenciándose del resto de las cocinas musulmanas.

Ya existía entonces una especie de código de la buena mesa. Estas normas gastronómicas se impusieron a finales del siglo IX y enseñaban a los cordobeses cómo una comida correcta debía ajustarse a cierto orden establecido. Se comenzaría con un plato de sopa o potaje, seguido de las carnes y las aves, para terminar con los platos de dulce.

M. M. Martínez Llopis (adaptado de *Historia de la gastronomía española*)

A.3. A continuación, realizaremos un breve ejercicio de verdadero o falso. Los alumnos deberán corregir las frases falsas. El objetivo es que el alumno practique la corrección de enunciados e informaciones. Les sugeriremos diferentes recursos. Luego haremos una puesta en común.

2. Después de haber leído y escuchado el texto di si estas afirmaciones son verdaderas o falsas y, en este último caso, corrige las frases. Puedes utilizar las siguientes estructuras. Discútelo con tus compañeros:

No... sino (que)...
Sí (que)...
No...
No solo..., sino (que además)

Ejemplos:

Los árabes no conocían los cítricos. FALSO: No solo conocían los cítricos, sino que además los cultivaban y los confitaban con azúcar.
Sí que los conocían.

1. Los árabes cultivaron el arroz en gran escala en la región valenciana.	
2. La palmera datilera africana era conocida por los califas.	
3. Los higos escasearon en la Península.	
4. La almendra es un fruto utilizado en la cocina árabe para la repostería.	
5. Los cítricos fueron introducidos por los árabes en la Península, tras la invasión.	
6. El azafrán se cultivaba principalmente en Valencia.	
7. Los platos no seguían un orden riguroso de aparición en la comida.	

Soluciones:

1. *Falso: No tenemos constancia de que lo cultivaran a gran escala; no nos consta que lo cultivaran a gran escala.*
2. *Verdadero.*
3. *Falso: No (solo no) escasearon, sino se crearon verdaderos vergeles que adquirieron gran fama.*
4. *Verdadero.*
5. *Falso: El limón fue introducido por los romanos.*
6. *Falso: No solo se cultivaba en Valencia, sino que también se cultivaba en Andalucía y en zonas del centro.*
7. *Falso: No solo existía un orden, sino que además existía un código de conducta que regulaba este orden establecido; sí que seguían un orden. Primero las sopas o potajes, luego las carnes y las aves y, por último los dulces.*

A.4. Ahora dedicaremos especial atención al léxico y la sintaxis. Para ello elaboraremos listas que puede proponer el profesor o bien los alumnos en grupos, eligiendo los diferentes títulos para cada una de ellas y su contenido. Además, se han subrayado perífrasis, estructuras sintácticas, usos verbales y marcadores del discurso que tendrán que transformar.

3. Fíjate en las palabras en negrita del texto. ¿Conoces su significado? Si no lo conoces, búscalo en el diccionario. Luego, con la ayuda de tus compañeros, confecciona listas dividiéndolas por las categorías que consideres oportunas.

Ejemplos:

– Frutas: *cerezas, peras, manzanas, uvas, higos, dátiles (de la palmera datilera), almendras (del almendro), granadas, cítricos (limón, cidra, naranja), melones, sandías, pasas.*

– Verduras, hortalizas, cereales: *escarolas, espinacas, acelgas, zanahorias, rábanos, cebollas, arroz*.
– Árboles y plantas: *palmera datilera, almendro, viña*.
– Especias: *cominos, anís de grano dulce, mostaza, menta, hierbabuena, perejil, azafrán*.
– Platos: *carnes, aves, sopas, potajes, dulces*.
– Léxico variado: *dulcería (repostería, pastelería); confitarse (cubrir con un baño de azúcar frutas, semillas o frutos secos, cocer frutas en almíbar), pródiga (generosa, productiva, fértil, fecunda); condimentos herbáceos (hierbas y especias para aliñar/adobar/aderezar); semilleros (donde se siembran semillas); aderezo (aliño, adobo, condimento); código de la buena mesa (conjunto de normas para comer adecuadamente)*.

4. Observad las frases destacadas en el texto. ¿Qué significan? ¿Podríais expresar lo mismo de otras maneras? Para que te sea más fácil, te sugeriremos qué puedes usar.

– *ha de fundirse*: futuro/acabar+gerundio/acabar por+infinitivo
– *no hay constancia de que lo cultivaran*: parece que.../no parece que...
– *los árabes gustaban mucho de*: a los árabes...
– *introducido por los romanos*: que los romanos...
– *de todo esto se desprende que*: esto...

Soluciones:

– *ha de fundirse*: se fundirá, acabará fundiéndose; acabará por fundirse...
– *no hay constancia de que lo cultivaran:* no nos consta que lo cultivaran; parece que no lo cultivaban; no parece que lo cultivaran.
– *los árabes gustaban mucho de:* los árabes amaban/adoraban; a los árabes les encantaban/gustaban...
– *introducido por los romanos:* que introdujeron los romanos; que los romanos introdujeron; que fue introducido por los romanos...
– *de todo esto se desprende que:* todo esto significa que; todo ello quiere decir que; en definitiva podemos/podríamos decir que...

A.5. Para finalizar daremos a nuestros alumnos una serie de expresiones idiomáticas sobre alimentos aparecidos en el texto que tendrán que recomponer sin diccionario (les ayudaremos diciéndoles que todas empiezan con verbo); luego podrán consultar un diccionario monolingüe para comprobar el resultado y conocer su significado. Posteriormente, mediante un ejemplo o una situación de uso con cada una de ellas, explicarán qué significan.

5. Aquí tenéis una serie de frases idiomáticas desordenadas que contienen alimentos. ¿Os atrevéis a reconstruirlas sin diccionario? Comprobad el resultado con la ayuda de un diccionario y poned un ejemplo o inventad una situación para poder usarlas.

Ejemplo:

uno/ a / comino / un / importarle

Importarle a uno un comino

A mí el fútbol me importa un comino

Situación de uso: si a alguien no le interesa nada el fútbol, puede decir que el fútbol le importa un comino; si a alguien no le interesa lo que hace otra persona dice: «lo que haga Pedro me importa un comino».

naranja / de / media / la / ser / alguien	
una / estar / como/ pasa	
mandar / espárragos / a / freír	
de / manzana / la / discordia / la / ser	
más / que / una / fresco / lechuga / quedarse	
brevas / higos / a / de / suceder	
peras / pedirle / al / olmo	

Soluciones:

- Ser la media naranja de alguien: ser la pareja ideal.
- Estar como una pasa: estar muy arrugado.
- Mandar a freír espárragos: decirle a alguien que nos deje en paz.
- Ser la manzana de la discordia: ser conflictivo, polémico.
- Quedarse más fresco que una lechuga: quedarse indiferente ante algo que consideramos grave.
- Suceder de higos a brevas: suceder muy raramente.
- Pedirle peras al olmo: pedir algo imposible.

Tarea B

A continuación damos un gran salto en el tiempo y en el espacio. Nos situamos en la actualidad y en otro continente: América, en concreto, en Argentina.

B.1. Presentamos a nuestros alumnos el siguiente ejercicio adaptado publicado en el CVC hace algunos años pero que todavía podemos consultar en la red. Su título es «¡Que aproveche!»1.

El objetivo de este ejercicio es hacer notar a nuestros alumnos que las diferentes variantes del español dan lugar a un léxico tan rico como distinto. Argentina nos servirá como ejemplo.

Entregaremos a los alumnos esta ficha. Primero leerán las correspondencias de léxico y morfología verbal entre España y Argentina y a continuación leerán la carta que Claudia, una chica argentina que vive en España, escribe a su madre. Luego pondrán a prueba su memoria mediante un breve ejercicio de léxico.

¡QUE APROVECHE!
PALABRAS DE AQUÍ Y DE ALLÁ

Vamos a leer una carta de una chica argentina a su madre. Fíjate antes en que algunas palabras son diferentes:

En España se utiliza:	En Argentina se utiliza:
tú	vos
echar de menos algo o a alguien	extrañar algo o a alguien
aquí/allí	acá/allá
enfadarse	enojarse
(tú) sabes, puedes, te acuerdas...	(vos) sabés, podés, te acordás...
pretérito perfecto	pretérito indefinido

1. Lee la carta y presta atención a los nombres de alimentos que se usan en España y Argentina.

[1] CVC. Materiales didácticos. ¡Que aproveche! Nuestras recetas. http://cvc.cervantes.es/aula/matdid/ vocabulario/que_aproveche/ej8/zapatillos.htm

Querida mami:

Te extraño mucho. ¿Qué hay de nuevo en Buenos Aires? No te lo vas a creer, mami, *acá* se habla casi otro idioma. En mis primeras visitas al mercado, *me acordé* mucho de *vos* y tus caras de preocupación al leer aquellas revistas de cocina española. ¡Ahora comprendo por qué *te enojabas* cuando no entendías nada! Y estas cosas, claro, no vienen en el diccionario.

Te explico lo que aprendí, por si todavía *podés* recuperar aquellas revistas y hacer una rica comida española.

Nuestra **crema** es su **nata** y, sin embargo, le llaman **crema** a la **crema pastelera**. La nata la montan para decorar una **torta** (que *acá* en España es **tarta**) y nuestras tartas saladas no existen. ¡Qué pena! Yo igual hago mi tarta de **choclo**, que *acá* se llama **maíz**. Lo que para nosotros son un **morrón** y un **ají** en España son un **pimiento rojo** y un **pimiento verde**.

Las **masitas** *acá* son **pastas** y las **masas finas** son **pasteles**; las decoran con **fresas** o **melocotones**, nada de **frutillas** y **duraznos**.

Lo de las **patatas**, que *allá* son **papas**, ya lo *sabés*, pero lo triste es que no hay *zapallitos para hacerlos rellenos*.

¿*Te acordás* de las famosas **judías verdes**? Son nada más y nada menos que las famosas **chauchas**, y las **judías blancas**, los **porotos**. Llaman **guisantes** a las **arvejas** y los hacen salteados con **jamón crudo** (*acá*, **jamón serrano** o simplemente jamón, porque al **jamón cocido** lo llaman **jamón de York**).

Por suerte, al pan lo llaman pan y al vino, vino. En la próxima carta te cuento más cositas.

Un beso,

Claudia

2. ¿Qué tal ***andás*** de memoria? Ponte a prueba y une las dos columnas. Después compara tu resultado con el de tus compañeros. ¿Cuántas palabras habéis acertado?

En Argentina se dice...

1. arvejas
2. duraznos
3. papas
4. chauchas
5. choclo

6. frutillas
7. morrón
8. ají
9. porotos
10. masitas
11. masas finas
12. jamón crudo
13. crema
14. jamón cocido

En España se dice...

a. pastas
b. pasteles
c. guisantes
d. nata
e. fresas
f. melocotones
g. maíz
h. patatas
i. jamón de York
j. jamón serrano
k. judías verdes
l. judías blancas
m. pimiento rojo
n. pimiento verde

B.2. Leerán a continuación una serie de microdiálogos donde aparecen una serie de expresiones idiomáticas. Después, en grupos, discutirán qué significan y, por último, unirán la expresión con lo su significado. Haremos una puesta en común y, si es necesario, nos detendremos en —dar las uvas— y les explicaremos que hace referencia a la tradición española de comer doce uvas el día de Nochevieja a las doce de la noche.

1. Expresiones sabrosas. Fíjate en estos diálogos. Léelos con atención y discute con tus compañeros sus significados teniendo en cuenta los contextos. Después, une cada expresión con su significado.

Diálogos:

1.

—Oye, ¿qué hora es?

—No sé, pero llevamos dos horas esperando a Julia... Si no viene pronto, nos van a dar las uvas.

2.

—La gente va a pensar que estás enfadada si sales con esa cara.

—Pues a mí lo que piense la gente me importa un pimiento.

3.

—¿Por qué está todo el mundo enfadado?

—Porque hoy es lunes y tiene mucho trabajo, por eso todos están de mala uva.

4.

—¿Es difícil este ejercicio de expresiones?

—¡No, qué va! ¡es pan comido!

5.

—¿Tienes coche?

—Sí, pero es muy viejo, es del año de la pera.

Expresión	**Significado**
–Ponerse como un tomate/pimiento	–Ser muy antiguo
–Dar las uvas	–Ruborizarse en una situación embarazosa
–Importar un pimiento	–No darle importancia a algo
–Ser del año de la pera	–Ser fácil
–Ser pan comido	–Ser mala persona, tener ganas de fastidiar
–Tener mala uva/leche	–Hacerse tarde
–Estar de mala uva/leche	–Estar de mal humor

B.4. Propondremos a nuestros alumnos una búsqueda en Internet del plato que Claudia cita en su carta: los zapallitos rellenos. Posteriormente tendrán que confeccionar una única receta con las diferentes versiones de los sitios propuestos o de las que ellos mismos hayan encontrado navegando. Les animaremos, por qué no, a convertirse en cocineros/actores y con una cámara de vídeo (si disponen de ella) deberán grabar el programa culinario «Con las manos en la masa» mientras realizan el plato seleccionado.

1. Claudia en su carta habla de un plato: los zapallitos rellenos. ¿Sabes qué plato es? ¿Cómo se dice zapallito en España? Aquí tienes un sitio en la red que puedes consultar y la misma receta con variantes.

– Las 100 recetas de la Yaya, www.internet.com.uy/mariovi/yaya/cap6.htm

Después de ver las diferentes recetas, intentad confeccionar en grupos de tres una sola receta con los ingredientes y con el procedimiento que prefiráis. La única condición es que, además de infinitivos, tenéis que usar también verbos conjugados en imperativo con sujetos tú/usted (¡atención con las subordinadas temporales!). Podríais grabar el programa «Con las manos en la masa» con una cámara de vídeo poniendo en práctica vuestra propia versión o, si queréis, otra receta.

Para ayudarte con los pasos recuerda que puedes usar:

Primero- después/luego- mientras- hasta que- en cuanto- antes de que- cuando- una vez

Ejemplo de receta en la web:

Zapallitos rellenos (4 personas)

Ingredientes:

8 zapallitos chicos, 100 g de jamón, 1 cucharadita de sal, una cebolla chica, 1/2 taza de fécula de maíz, 1 1/2 taza de leche, 25 g de manteca, 100 g de queso rallado, 1/3 taza de aceite.

Preparación:

Se lavan y se cortan a la mitad a la mitad los zapallitos, se les quita la parte central y el cabo. Se pone la manteca en una cacerola, se le agrega la cebolla picada, la pulpa de los zapallitos y va al fuego para cocinar un poco. Luego se le agrega la fécula de maíz, la leche, la sal, se revuelve y se cocina un poco más, hasta que esté bien unido. Se rellenan los zapallitos, se espolvorean con queso rallado. Van al horno hasta que se doren los zapallitos y se noten tiernos.

Variación 1:

Ingredientes:

12 zapallitos italianos pequeños, 2 huevos, 1 pan remojado en leche, 1 cebolla picada en cuadritos, 3 dientes de ajo molidos, 1 cucharadita de orégano molido, 80 g de queso parmesano rallado, 100 g de jamón inglés, aceite, sal y pimienta al gusto.

Elaboración:

Partir los zapallitos en dos, cocinarlos en agua por unos minutos y quitarles la parte blanca, cuidando de no romper la cáscara.

Freír en aceite la cebolla y el ajo, agregar el jamón, el pan remojado en leche, el orégano, sal y pimienta al gusto y rehogar; añadir la pulpa de los zapallitos y los huevos; unir bien. Rellenar la cáscara de los zapallitos, espolvorearles el queso parmesano y llevar al horno a 350 ºF - 175 ºC hasta dorar.

Variación 2:

Ingredientes para 4 personas:

8 zapallitos o calabacines, una cebolla, 100 g de jamón serrano, aceite, sal, pimienta.

Elaboración:

Lave y corte por la mitad los zapallitos. Quíteles el cabo y hiérvalos en agua por pocos minutos sin pelarlos. Cuando estén un poco cocidos, sáquelos del agua. Luego quíteles la parte blanca central con cuidado de que no se rompa la piel. Ponga el aceite en una sartén y agregue la cebolla picada, el ajo y el jamón y fríalos a fuego lento. Luego añada la pulpa de los zapallitos y la fécula de maíz y la leche. A continuación, salpimentar y cocinar todo hasta que esté bien unido. En cuanto quede como una bechamel, retire la sartén del fuego. Después deje enfriar un poco la masa y rellene los zapallitos. Una vez rellenos, se espolvorean con queso rallado y se meten en el horno a 175 ºC. Se dejan hasta que se doren y se noten tiernos.

B.5. El ejercicio acaba con una receta de cocina para los amantes de la gastronomía... En realidad es uno de esos correos electrónicos que nos mandan nuestros amigos y que, en más de una ocasión, pueden sernos útiles para preparar alguna actividad, como es este caso. Propondremos a nuestros alumnos la corrección de la receta.

1. Fíjate ahora en esta receta de pavo al whisky. Nuestro cocinero ha tenido una serie de... *problemas*. ¿Por qué no la corriges con la ayuda de tus compañeros y, si lo necesitas, de un diccionario?

Receta de pavo al whisky

Ingredientes:

Un pavo de 3 k, una botella de whisky, unas tiras de panceta, aceite de oliva, sal y pimienta.

Elaboración:

Paso 1. Rellenar el pavo con la panceta, atarlo, salpimentar y echarle un chorrito de aceite de oliva.

Paso 2. Precalentar el horno a 180 grados durante diez minutos.

Paso 3. Servirse un vaso de whisky para hacer tiempo.

Paso 4. Meter el pavo en el horno.

Paso 5. Servirse otro vaso de whisky, *berbérselo* y mirar el horno con los ojos ligeramente extraviados.

Paso 6. *Boner* el *terbostato* a 150 gramos... y *esberar veite binutos*.

Paso 7. *Sebbirrrse odro paso, odros fasos*...

Paso 8. Al cabo *dun drato, hornir* el *abro bara condrolar gué disse er* pavo y *echarrrle* un *chorrrretón* de pavo *ar guijki* y *odro* de *guijki mimmamente* a ...ºººº¡hics!, uno *misbo*.

Baso 9. Darle la *güerta* al *babo* y quemarse la *bano* al *cerrrrar elorno*..., ¡*bierda*..., ¡hics!...

Passso 10. *Indendarrr sentandorrse* en una silla y *serbbbirrrse unosss chupitosss bientras passsan* los *bidutos*...

Parso 11. *Retirarrrr* el *babo* del *horrrno* y luego *regogerrrlo der* suelo con un trapo, *embujándolo* a un *blato*,...ººººº¡hipsº!, *bandega* o *argo ssimilarrr*.

Faso 12. *Romberse* la *crrissma* al *resfalarr* en la *grasssa*.

Paasso 13. *Indendarrrr levandarse* sin *soltarrrr* la *bodella* y tras *fariosss indendos, desidirrr quenelsuelo sestá* ººº ¡de *cojjjonesss*...! ¡¡hips!!

Aso 14. Apurar la *potella hasssta* la *últiba* gota y *arrrrastarrrse* hasta la *gama*. *Dormirrrssse*.

Paso 15. A la mañana siguiente, tomar abundante café para el inexplicable dolor de cabeza, comerse el pavo frío con mahonesa y, el resto del día, dedicarlo a limpiar el estropicio organizado en la cocina.

Tarea C

Pasamos ahora a ocuparnos de las nuevas tendencias en el mundo de la gastronomía española; en este caso el protagonista es Ferran Adrià, cocinero barcelonés que ha adquirido fama internacional por su original e innovadora técnica culinaria.

C.1. Animaremos a nuestros alumnos a visitar una serie de sitios en internet para darles a conocer, si es que no lo conocen ya, a este especial cocinero. Si no disponemos de ordenadores ni de conexión a la red, les proporcionaremos el artículo.

1. ¿Sabes quién es Ferran Adrià? Descúbrelo leyendo la siguiente información:

EL BULLI Y FERRAN ADRIÀ

Ferran Adrià, genio absoluto de la cocina actual, creativo, tenaz, inventor, imaginativo, intuitivo, sensible y sorprendente nos brinda la impagable oportunidad de disfrutar de su arte y aprender del mismo.

Un acercamiento a la cocina de Ferrán Adriá

Mediante la colaboración de su socio, el experimentado Juli Soler, el propietario creador del restaurante El Bulli nos ofrece un espacio en el que los lectores podremos conocer las esencias de la cocina de El Bulli: desde cómo elegir los alimentos que vamos a consumir durante toda la semana, hasta cómo cocinarlos, pasando por los instrumentos de cocina a utilizar, trucos, técnicas, ingenios y consejos.

Esta sección didáctica y práctica nos acercará al revolucionario y genial mundo de la cocina que Ferran Adrià ha concebido, y que tanto reconocimiento internacional ha tenido por las mejores guías, críticos, cocineros y los entendidos más prestigiosos del momento en el mundo de la gastronomía.

Uno de los mejores cocineros del mundo

¿Qué es lo que tiene El Bulli para tener las tres estrellas de la Guía Michelin y cómo es Ferran Adrià, para ser considerado como uno de los mejores cocineros del mundo en la actualidad? Un derroche de imaginación, trabajo, talento, provocación y un talento creador innato, que reside en algo tan simple como no copiar a otros.

Para él, la gastronomía implica el empleo de todos los sentidos del comensal. Es evidente la utilización de la vista, aroma y gusto pero Ferran se empeña en que además utilicemos el tacto, esencial en las texturas, e incluso el oído, escuchando el sugerente crujido de algunas de sus preparaciones.

Los fundamentos de su cocina

Su cocina de autor se basa en tres pilares fundamentales: la frecuente utilización de los productos de la zona y de temporada, la utilización de una técnica esmerada, profesional y exquisita, con el conocimiento pleno de las bases culinarias, y una profunda investigación, en la que además de concebir platos trata de que estos adquieran una razón de ser, no mezclando ingredientes porque sí, sino tratando de darles un sentido real.

Ferran es además un experto en la creativa «deconstrucción» de platos, que consiste básicamente en modificar las texturas, temperaturas y el modo de combinar los ingredientes para acrecentar las sensaciones gustativas que nos producen. Es este el origen de las fantásticas espumas, granizados, gelatinas frías y calientes, las croquetas líquidas, etc.

Una carrera cuajada de premios

Ferran Adrià comienza a adquirir conocimientos y referencias gastronómicas a partir de los 16 años, cuando empieza a trabajar en hostelería, y fue a partir de 1983 al llegar por primera vez a El Bulli cuando inicia su andadura culinaria.

Con una buena técnica y un amplio conocimiento de las bases de la cocina clásica española, en un año pasa a ser jefe de cocina. En ese momento decide hacerse con los grandes recetarios y escritos sobre las técnicas y conocimientos de los cocineros europeos del momento, utilizándolos para inspirar sus crea ciones y elaborar la carta del restaurante, pero pronto deja de hacerlo para comenzar con libertad a crear su estilo propio, creando sin imitar y a base de trabajo y esfuerzo continuo, no por ello sin dejar de estudiar sobre cocina contemporánea para mejorar continuamente su técnica.

De este modo y con una brillante trayectoria ha sido merecedor de importantes reconocimientos como las tres estrellas de la Guía Michelin, o 19 puntos en la Gault-Millau, así como la máxima puntuación de la Guía Campsa, premio al mejor restaurante de la Guía Gourmetour de 1996, el Premio Nacional de la Academia Española de la Gastronomía y los Premios al Mejor Libro de Cocina de Autor y el Grand Prix de l´Art de la Cuisine de la Academia Internacional de Gastronomía.

El Bulli, su laboratorio

Junto a Juli Soler, su socio, se compenetra de maravilla en la dirección del restaurante en la espectacular Cala Montjoi, Rosas, Gerona, que abre desde abril a octubre. A partir de este año El Bulli solo ofrecerá cenas compuestas por más de 20 platos recién creados en el *laboratorio* de Ferran, como él llama a su cocina. Asimismo ambos dirigen el Taller de Cocina de El Bulli de Barcelona, en el que Ferran estudia y experimenta nuevas sensaciones, texturas, aromas, con modernos e ingeniosos aparatos culinarios que sirven perfectamente para sus técnicas de cocina. Otra de sus nuevas apuestas es El Bulli Catering, que, desde hace un año, hace accesible a todos los entusiastas de la gastronomía de Adrià sus más ingeniosos y deliciosos inventos.

Sofía Garaizábal-El Portal del Agua

C.2. Después de la lectura del artículo responderán a estas preguntas y completarán un texto de huecos para repasar la morfología verbal.

- ¿Quién es Ferran Adrià y por qué es tan famoso?
- ¿Qué innovaciones ha aportado? Cita alguna técnica o textura que te haya llamado la atención
- ¿A ti qué te parece su técnica? ¿Probarías algún plato?

El Bulli. Veinte años en veinte platos

La escena _____ (ocurrir) hace unos años en El Bulli. _____(ser) muy tarde, pasadas las dos de la madrugada, y en la terraza del restaurante _____ (quedar) tan solo unos pocos amigos que _____ (procurar) alargar una noche mágica con una última copa. Uno de los rezagados _____ (quedarse) mirando a Ferran Adrià y le _____ (decir): «Quiero comprender El Bulli». No ____ (ser) la primera vez ni _____ (ser) la última que Adrià _____ (escuchar) estas palabras. Otros clientes le _____ (pedir) algo parecido en similares circunstancias: _____ (disfrutar) comiendo en El Bulli pero _____ (haber) algo que se les _____ (escapar). _____ (querer) comprender la filosofía de aquel restaurante tan original, el origen de su apuesta por la cocina creativa, el porqué y el cómo de su evolución. _____ (querer) saber, en definitiva, por qué El Bulli ____ (ser) El Bulli, por qué aquel restaurante situado en la recóndita cala Montjoi, en la parte más abrupta de la Costa Brava, _____ (convertirse) en una referencia en todo el mundo.

Un paseo por la historia

El Bulli _____ (empezar) a funcionar en 1962, el mismo año en que _____ (nacer) Ferran Adrià, como un pequeño bar para los submarinistas que _____ (frecuentar) Cala Montjoi. Sus creadores _____ (ser) Hans y Marketta Schilling, un matrimonio alemán que _____ (enamorarse) de la Costa Brava, y el origen del nombre proviene del perro bulldog de la pareja al que _____ (llamar) Bulli. Pasados unos años su amor por la gastronomía les _____ (llevar) a convertir el bar en restaurante y tras el paso de varios cocineros, _____ (llegar) el alsaciano Jean-Louis Neichel, quien _____ (poner) el restaurante en órbita estelar al obtener la primera estrella en la Guía Michelin. Neichel _____ (permanecer) nueve años en El Bulli, pero en 1980 _____ (marcharse) para crear su propio restaurante en Barcelona.

Cuando Ferran Adrià _____ (llegar) a El Bulli, en 1983, en principio para hacer un *stage* de unos meses, nadie _____ (poder) imaginar hasta donde _____ (alcanzar) la fama del restaurante. En 1984 _____ (regresar) para quedarse, y en octubre ya _____ (ser) jefe de cocina. Un año después en 1985, su hermano Albert _____ (incorporarse) al restaurante. Juli Soler ya _____ (estar) decidido en aquella época, en su función de director, a convertir El Bulli en algo único. A partir de 1987, Soler _____ (dar) toda la responsabilidad a Adrià, un cocinero que, a pesar de su juventud, ya _____ (demostrar) tener una gran sensibilidad e imaginación en los fogones. Poco después de su nombramiento, Adrià _____ (asistir) a una demostración de cocina en Cannes, organizada por la Fundación Escoffier, en la que le ____ (oír) decir al cocinero Jacques Maximin una frase que le _____ (marcar): «Crear es no copiar». A partir de aquel día, Adrià _____ (decidir) ir dejando de lado los libros de recetas que _____ (copiar) hasta entonces y dedicarse a hacer algo realmente nuevo.

_____ (empezar) una nueva etapa para El Bulli, una etapa que, con sus sucesivas evoluciones, nos _____ (llevar) hasta el momento actual.

Adaptado de *El País Semanal*, 28.12.2003

Tarea D

D.1. Nos dedicaremos ahora al código de la buena mesa, código que ya anunciábamos en nuestro primer ejercicio y que introdujeron los árabes en la Península. Lo haremos a través de dos actividades extraídas de los métodos *A fondo* (pp. 196-197) y *Procesos y recursos* (pp. 131-132) respectivamente.

D.2. Mediante este ejercicio el alumno medirá su conocimiento del léxico. Puede haber más de una opción correcta y se recomienda el uso del diccionario. Después del ejercicio haremos una puesta en común.

1. ¿Sabes cómo hay que comportarse en la mesa? ¿Podrías rellenar los huecos del texto con tus ideas? Hay más de una opción. Compara los resultados con tus compañeros.

Cómo ser un buen invitado

Las pautas de comportamiento social han descendido de escala social. Las relaciones sociales y laborales ponen en situaciones comprometidas a cualquiera con comidas de trabajo, cócteles, cenas, fiestas en las que el éxito social y personal depende del saber estar. Ser un buen invitado no consiste en aprenderse de memoria una serie de reglas y pautas de comportamiento. Hay que conocer las normas, pero lo más importante radica en olvidar que se han aprendido y conseguir ser naturales. La naturalidad no le hará caer en la pedantería ni en la cursilería, pecados imperdonables e insoportables.

Antes de acudir a la cita revise su atuendo; es preferible ser discreto a la hora de vestir. Aunque no siempre sea así, la elegancia debería ser algo parejo a la buena educación; el ser elegante y cuidar la imagen hará que se destaque con total naturalidad. Si la invitación es en un domicilio particular, no olvide llevar un regalo para los anfitriones. Se puede quedar bien con _____ (a). Llegado el momento de las presentaciones, es preferible dar la mano que pecar en exceso besuqueando, y tampoco debe olvidarse que tienen que ser rápidas y breves, dando el nombre y el primer apellido... Y después, como primera norma, hay que dejarse guiar por el comportamiento de los anfitriones. Un viejo y sabio refrán español lo resume: *Donde fueres, haz lo que vieres*. En este caso los buenos modales se basan en simples criterios de consideración hacia los demás.

A la hora de sentarse a la mesa, es importante saber que los cubiertos que se utilizan los últimos son los que se sitúan _____ (b); que los brazos deben mantenerse pegados al cuerpo para _____ (c); que debe evitarse hablar de _____ , _____, _____, _____, _____, _____ y _____ (d).

Cuando llega la comida observe disimuladamente la cantidad que han servido a los demás y _____ (e). Debe evitarse rebuscar los mejores trozos, o coger solo las gambas y los canapés de caviar, y nunca debe servirse más de lo necesario. En el caso de que le ofrezcan algo que no le guste, lo mejor es hacer de tripas corazón y _____ (f), sobre todo cuando es la mujer del jefe la que organizó el menú.

Un buen invitado nunca debe estorbar al otro cruzándose para coger algo; debe _____ (g). En el caso contrario, si alguien le solicita un plato con comida, debe _____ (h). Empezar a comer antes de que se hayan servido los demás, fumar entre plato y plato o comprobar la madurez de la fruta toqueteándola son prohibiciones absolutas.

La mesa es una relación social y, por tanto, debe entablarse conversación con _____ (i) Cuando las comidas son de negocios, los temas laborales deben abordarse hacia la mitad, nunca _____ (j), y, como norma general, no solo hay que saber hablar, sino también _____ (k); es lo mejor para entablar un diálogo.

Sonia González, *El País Semanal* (texto adaptado)

Soluciones:

a. unos bombones; unas flores; una buena botella de vino.
b. justo al lado del plato; más hacia el interior
c. no molestar; no dar codazos
d. fútbol, política, religión, dinero, temas escatológicos, muerte...
e. haga lo mismo; actúe en consecuencia
f. servirse; probarlo; comérselo
g. pedir que se lo pasen
h. pasárselo
i. los comensales; los invitados
j. al principio
k. escuchar

2. ¿Qué te ha parecido lo que acabas de leer? ¿Te has encontrado alguna vez en una situación semejante? ¿Qué se puede y qué no se puede hacer en tu país en una cena formal? ¿Conoces las costumbres de otros países? ¿Tienes alguna anécdota que compartir con nosotros?

D.3. Ahora hablaremos de las buenas o las malas costumbres. Podemos preguntarles a nuestros alumnos si están o no de acuerdo con lo que el texto propone, qué hábitos existen en su país cuando están en la mesa, qué podemos o no hacer, etc. Se trata, en esta ocasión, de valorar la importancia del componente cultural y la interculturalidad en el aula ELE.

Tarea E

E.1. El vino es parte importante del mundo de la gastronomía española. Trabajaremos el siguiente ejercicio extraído y adaptado de *Procesos y recursos* (pp. 131-132) y acercaremos al alumno al rico y poético léxico de la enología.

1. ¿Te gusta el vino? ¿Tienes costumbre de beberlo? ¿En qué ocasiones lo bebes? ¿Es tu país o región conocido por algún vino? ¿Conoces los vinos españoles? ¿Podrías decir el nombre o la marca de alguno? ¿Sabes cómo se llama el champán en España? ¿Sabes qué es la enología? Aquí tienes su definición:

Eno: Raíz del griego *oinos* que evoluciona al latín *vinum*, vino.

Enología: Conjunto de conocimientos relativos a la elaboración de vinos.

Catar: Probar. Tomar una pequeña porción de algo para saber cómo sabe.

María Moliner. *Diccionario de Uso del Español*

2. ¿Sabes algo de la cata de vinos? Junto a tus compañeros decide cuáles deben ser los pasos para realizar una cata.

A continuación leed estas fichas y decidid el orden. Si tenéis algún problema de vocabulario, consultad el diccionario.

A. Cuando tenemos el vino en la boca detectamos el sabor dulce y del propio alcohol, pero no debemos tragárnoslo inmediatamente, sino fijarnos en la persistencia de los primeros sabores. Paseamos el vino por el interior de la boca. Así alcanzará los 37 ºC y se intensificarán los aromas. En esta fase valoramos las sensaciones táctiles y la evolución del sabor
B. Llevamos a cabo una valoración final en la que calificamos el vino como equilibrado o no, con defectos o no, y el grado de calificación que creemos que le corresponde: muy bueno, bueno, satisfactorio, eliminado.

C. Servimos el vino hasta la mitad de la copa. Aspiramos el aire de la copa sin moverla. Detectamos los aromas más volátiles (afrutados, sobre todo el vino joven). Movemos el vino para aumentar el contacto con el aire. Volvemos a aspirar. Las moléculas emergen por orden de volatilidad.
D. Al tragar el vino percibimos el sabor final y los aromas retroactivos. Valoramos la persistencia final o el tiempo que perduran las sensaciones olfativas, gustativas y táctiles. Describimos el sabor del vino mediante términos apropiados. Los cuatro sabores básicos. Expresamos su intensidad (dulce, salado, ácido, amargo) con las palabras: poco, medianamente o muy. Las sensaciones táctiles. Describimos su intensidad como astringencia, sedosidad, ardor, untuosidad, consistencia.
E. Aspiramos para corroborar los datos obtenidos antes. Para expresar los resultados sobre las características olfativas utilizamos el vocabulario propio de la enología. Distinguiremos los aromas: el propio de las uvas (moscatel, macabeo, garnacha, chardonay, parellada...); florales (rosa, anís, tila, violeta...), frutal (fresa, cereza, membrillo...), químico (alcohol, acético, sulfuroso...); y de madera (balsámica o resinosa, vegetal, por ejemplo de hoja muerta, de especias, ahumado o caramelizado).

Mª Teresa Escalas, *La Vanguardia – Ciencia y Tecnología* (texto adaptado)

Soluciones:

C/ E/ A/ D/ B

2. Para terminar, animaremos a nuestros alumnos a que lean literatura relacionada con el mundo de la gastronomía, que visiten otros sitios en la red también relacionados y el visionado de películas.

BIBLIOGRAFÍA

López López, E.; Rodríguez Castilla, M. y Topolevsky Bleger, M. (1999). *Procesos y recursos. Curso de español para extranjeros. Nivel avanzado-superior*. Madrid: Ed. Edinumen.

Coronado González, M. L.; García González, J. y Zarzalejos Alonso, A. R. (2000). *A Fondo. Curso Superior de Español para Extranjeros. Lengua y civilización*. Madrid: SGEL.

Delgado, C. (1987). *El libro del vino.* Madrid: Alianza editorial.

Vázquez Montalbán, Manuel. (1995). *Las recetas de Carvalho.* Barcelona: Booket.

— (1995). *Pecados capitales. La gula. Reflexiones de un Robinsón ante un bacalao.* Barcelona: Lumen.

Quino. (2002). *La buena mesa.* Barcelona: Lumen.

Allende, Isabel. (1998). *Afrodita. Cuentos, Recetas y Otros Afrodisiacos*. Barcelona: Plaza & Janés.

Marcos de la Losa, M.ª C. y Obra Rodríguez, M.ª Rosario. (1997). *Punto final. Curso superior ELE*. Madrid: Edelsa.

Webs

http://www.elbullifoundation.com
Información de la nueva fundación, situación y filosofía entre otros.

www.internet.com.uy/mariovi/yaya/cap6.htm
Recetas de cocina Las 100 recetas de la Yaya

cvc.cervantes.es/aula/matdid/ vocabulario/que_aproveche/
CVC. Materiales didácticos. ¡Que aproveche! Nuestras recetas.