¿Cómo se come en España? Un curso de español gastronómico pensado para italianos

Celia Díez Huertas
Instituto Cervantes, Nápoles

Este curso dedicado a la gastronomía española se impartió en el Instituto Cervantes de Nápoles en los meses de mayo y junio de 2013. El curso se publicitó a través de los medios habituales del centro para dar a conocer sus actividades y en él se inscribieron varios alumnos que ya conocían el Instituto Cervantes porque habían estudiado en él recientemente o hacía ya algún tiempo, o personas que tenían un buen nivel de español y, como amantes de la gastronomía, decidieron que podía ser una buena excusa para poner a rodar su español de nuevo. Así, se formó un curso bastante heterogéneo, con mucho interés por la comida y con un buen nivel de español (como único requisito, solicitamos que los alumnos tuvieran como mínimo un nivel B1). Y así fue: al apuntarse y asistir a este curso, todos ellos demostraron su interés por practicar el español de una manera desenfadada tratando un tema por el que todos sentían ya un gran interés.

Son, por lo tanto, dos factores los que habría que destacar en un curso de este tipo: por un lado, la especificidad del lenguaje que va a usarse y, por otro, el componente cultural del que se va a tratar que, en primera instancia, va a servir para dar a conocer la cultura española, en este caso a través de la gastronomía, pero que también va a resultar el punto de partida para confrontar dos gastronomías muy arraigadas, la española y la italiana, aportando un nuevo componente de debate e interacción que no estaba entre las premisas de partida, pero que resultó cuanto menos interesante y enriquecedor en muchos aspectos.

El curso surgió gracias al interés del centro por ampliar su oferta didáctica con clases especiales. La búsqueda de temas y métodos de enseñanza que pudieran interesar al público napolitano encontró rápidamente una salida en el tema gastronómico, un tema muy frecuente en la cotidianidad italiana, que efectivamente tuvo muy buena acogida por parte del alumnado. Pero no podemos olvidar el interés de la propia docente por los asuntos culinarios, ya que, al fin y al cabo, lo de hablar de comida es siempre un placer y más de la española, sobre todo para quien anda sumida desde hace unos años en una vorágine continua de excelsos *spaghetti vongole* e indispensables *penne al sugo*, acompañados con frecuencia de la recurrente pregunta de algún italiano demasiado concentrado en su propio plato que con aire entre curioso y asombrado pregunta: «Y entonces en España ¿qué se come?».

Bien, pues en España se come estupendamente, y si lo pensamos un poco, quitando de por medio la famosa pasta, en realidad comemos lo mismo. Mediterráneos somos. Y como decía el profesor y premio nacional de ensayo Ángel González: «¿Qué son los *seppie alla veneziana* sino unos buenos calamares en su tinta?». Efectivamente, es mucho más lo que gastronómicamente nos une que lo que nos separa. Interesante sería confrontar los resultados de este curso con otro similar impartido en China, en Alemania o en EE.UU. Quedamos, pues, a la espera de poder hacerlo en algún momento.

EL PROGRAMA DEL CURSO DE GASTRONOMÍA

El curso tuvo una duración de 20 horas, dividido en diez sesiones de dos horas cada una, los viernes por la tarde. El horario y el día no fueron elegidos al azar, sino con la intención de destacar la faceta lúdica del curso, que como se demostró fue uno de los mayores aciertos de la convocatoria. El planteamiento de las clases fue temático, siguiendo un esquema muy simple en el que se trataban los temas principales de la gastronomía española, relacionándolos después con diferentes actividades para la mejora de cada una de las destrezas de los alumnos. Una de las ventajas de tratar este argumento en clase es la infinidad de temas de los que se pueden hablar, desde las excelencias de las materias primas hasta las recetas más elaboradas, los gustos y preferencias en la mesa o la literatura que la versa, sin olvidar las noticias que en los últimos tiempos nos hablan de nutrición y de buena mesa, todos y cada uno de ellos interesantes y con muchas posibilidades didácticas para el aula ELE. El programa de las clases fue el siguiente:

- Lección 1. Introducción y tapas.
- Lección 2. El huevo y la tortilla.
- Lección 3. El jamón.
- Lección 4. El aceite de oliva.
- Lección 5. El cocido.
- Lección 6. La cocina de vanguardia española.
- Lección 7. Recetas tradicionales.
- Lección 8. Dulces típicos.
- Lección 9. Diversidad culinaria: ¿norte o sur?
- Lección 10. Somos iguales, somos diferentes...

Otra de las novedades que supone impartir un curso de estas características es la falta de material que existe para las clases ELE, así que una de las tareas del docente en este caso es crear toda una serie de materiales didácticos gastronómicamente interesantes teniendo en cuenta el nivel de lengua de los alumnos y las destrezas que queramos potenciar. De esta manera, las tareas creadas fueron las siguientes:

ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN DE LECTURA Y USO DE LA LENGUA

- Cómo comen los españoles todos los días. Ordenar un menú.
- Recetas sin verbos: el cocido, las fabes con almejas y la empanada. Colócalos tú.
- Texto de Néstor Lujan: *La cocina y los pueblos*.
- Artículo de El País: *El Celler de Can Roca, número uno de la cocina mundial* (03/05/2013).
- Une cada dulce con su descripción y sus ingredientes.
- Norte o sur, ¿de dónde pueden ser estas recetas?

Descripción de las actividades

Lección 6. La cocina de vanguardia española. Realizamos esta actividad basada en el artículo de El País *El Celler de Can Roca, número uno de la cocina mundial* (03/05/2013), disponible en <http://cultura.elpais.com/cultura/2013/04/29/actualidad/1367251909_458440.html>.

1. Leer el texto.
2. Contestar a las siguientes preguntas:
   - ¿Cómo se define en el artículo el tipo de comida que se sirve en El Celler de Can Roca?
   - ¿Cuál ha sido la actitud de los hermanos Roca al saber que habían obtenido el primer puesto?
   - ¿Cómo está situada la «familia» de la cocina española en la clasificación de la revista que ha publicado la clasificación?
   - ¿Qué valor tiene este listado?

Lección 6. La cocina de vanguardia española. Realizamos la actividad *Cómo comen los españoles todos los días,* que consiste en ordenar un menú, basado en un menú semanal propuesto por una conocida bloguera española (<www.webosfritos.es>). Además de la comprensión lectora y el uso de la lengua, la actividad pretendía ilustrar acerca de la manera de distribuir los platos en España, las diferencias entre un primero y un segundo, etc. Para ello, al menú semanal propuesto le faltaban algunos platos y, por otro lado, tenían unos recortes con esos mismos platos que tenían que colocar en una tabla.

1. Estudia la tabla atentamente y mira cuales son los platos que faltan: ¿Primeros? ¿Segundos? ¿Postres?
2. Busca entre los recortes los platos y clasifícalos en primeros platos, segundos y postres.
3. Puedes usar el diccionario.

4. Coloca los platos que faltan intentando pensar como un «amo/ama de casa español/española».

La experiencia con esta actividad fue muy curiosa, pues les resultó muy difícil realizarla, no por cuestiones de léxico (podían consultar el diccionario o al profesor) sino por una cuestión cultural: no entendían cuáles eran los primeros platos si en ellos no había pasta.

ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN AUDITIVA Y USO DE LA LENGUA

- Jamie Oliver: cómo se ven las tapas fuera de España.
- Distintas maneras de hacer la tortilla. ¿Cuáles son las diferencias?
- El uso de la palabra huevo y su sinónimo más conocido.
- La cría del cerdo ibérico. Vídeo promocional del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Vídeo de las fabes con almejas según José Andrés.

Descripción de las actividades

Lección 7. Recetas tradicionales. Nuestra actividad de audio se basó en ver un par de veces el vídeo de las fabes con almejas según José Andrés y en trabajar después con la propia receta.

1. Vamos a ver el vídeo del cocinero español José Andrés, cocinando su receta de las fabes con almejas. Tomad notas. (Vídeo disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=DlrfU-3uwSg>).
2. Después, vamos a leer la receta de las fabes publicada en el blog *Recetas de Rechup*ete y vamos a colocar los verbos que faltan. (Blog disponible en <http://recetasderechupete.hola.com/fabes-con-almejas-receta-asturiana-paso-a-paso/5456/>).
3. Quien se atreva, puede hacer la receta en casa y traernos la prueba el viernes que viene... Y así fue. Uno de los alumnos hizo la receta en su casa y nos trajo una estupenda muestra en la siguiente lección. Tenemos documentación de todo el proceso en el grupo Facebook del curso.

Lección 2. El huevo y la tortilla. Realizamos la actividad de audio *El uso de la palabra huevo y su sinónimo más conocido*. Para ello, articulamos la actividad de esta manera:

1. Vamos a escuchar una entrevista de Inés Ballester al filólogo Ignacio Llorente en el programa *Saca la lengua* de RTVE. En ella, hablarán de las distintas acepciones de la palabra huevo. Tomad notas. (Entrevista disponible en <http://www.rtve.es/alacarta/videos/saca-la-lengua/saca-lengua-26-11-11/1259210>).

2. Después vamos a escuchar un audio titulado «La riqueza del lenguaje castellano». Escribid las polisemias que hemos escuchado en el vídeo anterior, pero atentos al cambio de sustantivo… (Audio disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=wyO18EVOSs0>).
3. Finalmente, realizaremos análisis y comentarios del artículo original de Arturo Pérez Reverte. (Artículo disponible en <http://arturoperez-reverte.blogspot.it/2010/02/cuestion-de-cojones.html>).

ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN AUDITIVA Y EXPRESIÓN ESCRITA

– Escribir la receta del Roscón de Reyes siguiendo las imágenes del vídeo.

Descripción de la actividad

Lección 8. Dulces típicos. En esta lección realizamos la tarea *Escribir la receta del Roscón de Reyes siguiendo las imágenes del vídeo.*

1. Vamos a ver el vídeo del blog Webosfritos, en el que Susana hace un Roscón de Reyes. Tomad notas. (Vídeo disponible en <http://webosfritos.es/2010/11/roscon-de-reyes-video-receta/>).
2. Después, vamos a volver a ver el vídeo, pero ahora sin sonido.
3. Ahora escribid los pasos más importantes de la receta del Roscón de Reyes.

ACTIVIDADES DE EXPRESIÓN E INTERACCIÓN ORAL

– Artículos de opinión y documentación estadística sobre el aceite de oliva español. Debate: la guerra del aceite.
– ¿Cómo se tapea? Responde según tu experiencia.
– El cocido madrileño y sus ingredientes, ¿qué es esto?, ¿y esto otro?
– Platos de vanguardia: ¿qué ingredientes tendrán?, ¿cómo estarán hechos?
– Platos típicos: ¿sabes qué platos son?
– Dulces: ¿qué parecen?, ¿a que te recuerdan?
– Tabú de utensilios de cocina: ¿para qué sirven?, ¿qué forma tienen?

Descripción de las actividades

Lección 4. El aceite de oliva. En esta lección organizamos un debate que empezó en nuestra página de Facebook donde colgamos varios artículos de opinión y documentación estadística sobre el aceite de oliva español. Esta actividad de expresión oral se titula *La guerra del aceite*.

1. Formamos dos equipos: Italia/España.

2. Repartimos toda la documentación en clase. La leemos y preparamos un guión con los datos que más nos puedan interesar para defender nuestra postura sobre cuál es el mejor aceite. Los siguientes enlaces pueden ayudarnos para la realización de esta actividad:

   <http://elpais.com/diario/2008/07/27/negocio/1217163814_850215.html>.
   <http://cordopolis.es/2013/02/17/un-aceite-de-oliva-de-la-subbetica-campeon-del-mundo>.
   <http://www.elconfidencial.com/economia/2013-02-10/la-marca-italia-se-queda-con-el-aceite-espanol_252186/>.
   <http://shop.marco-oreggia.com/index.php?main_page=index&cPath=119>.

3. Comienza el debate: *la guerra del aceite*.

Fue muy interesante constatar cómo, a pesar de la documentación aportada y de haber formado dos grupos con posturas bien diferenciadas, al final todos los alumnos se pusieron de acuerdo en la siguiente premisa: el mejor aceite de oliva es el italiano. La profesora pensó: «No hay nada que hacer…».

Lección 7: Recetas tradicionales. Realizamos un juego parecido a *Tabú* pero con utensilios de cocina. Las ilustraciones que utilizamos fueron sacadas del estupendo blog de cocina *Cartoon Cooking* (disponible en <http://cartooncooking.blogspot.it/>).

1. Repartimos a cada alumno una carta con un utensilio de cocina.

2. Sin decir el nombre del utensilio, tenemos que responder a las preguntas de nuestros compañeros: ¿qué forma tiene?, ¿para qué sirve?, ¿se utiliza para pelar patatas?, etc.

3. El alumno que responda correctamente será el siguiente en poner su carta en juego.

Mucha comunicación y mucho léxico, pero ¿hay gramática en la cocina?

Sí, la hay, pero efectivamente el gran protagonista de las clases es el léxico. Un léxico muy específico sobre el que trabajamos durante gran parte de cada una de las clases, aunque también hicimos un buen repaso a todas las estructuras gramáticas que se usan con asiduidad en la cocina:

- Verbos usados en la cocina
- Uso del *se* impersonal: «se pone en una cazuela…»
- Imperativo con artículos C.C y C.I: «ponlo sobre una rejilla…»
- Uso del infinitivo para instrucciones: «poner en una bandeja…»
- Conectores: «luego, después, primero, a continuación…»
- Usos del subjuntivo y condicional: «podría estar hecho con…», «puede que tenga…»

La experiencia en clase y la ayuda de las redes

Como decíamos anteriormente, quisimos darle a estas clases un componente lúdico importante. De ahí que las clases se impartieran los viernes por la tarde y que el planteamiento del programa se centrase en las cuestiones gastronómicas desde el punto de vista más cultural y antropológico.

Aparte del buen humor y del interés demostrado por los alumnos en todas las clases, hubo actividades extras que dieron a este curso un carácter especial; prácticamente todos los viernes los alumnos traían algo cocinado por ellos basándose en alguna receta de las que habíamos visto en la clase anterior y lo probábamos en clase. Además de volver a leerse la actividad y de buscar más información en internet sobre esa receta cuando estaban en casa, el hecho de traer el plato cocinado a clase nos daba pie a comentar cómo lo habían hecho, cuáles eran las dificultades a la hora de cocinarlo y si les recordaba a algún plato italiano. Hicieron tortilla de patatas, paella, fabes con almejas, tarta de Santiago, etc. Lo mejor de todo era comérselo, vivir una situación totalmente real en el aula ELE y por supuesto subir las fotos a nuestra página de Facebook y comentar cómo le había salido el plato a nuestro compañero. Incluso hubo alumnos que publicaron las fotos del proceso de elaboración de la receta.

Efectivamente, el uso de internet y de las redes ha sido importantísimo. Internet, por la gran cantidad de blogs de cocina, recetas y vídeos que hemos podido ver y consultar en cada una de las clases. Sin esta herramienta, las lecciones hubieran sido completamente distintas. El uso de Facebook ha sido también muy importante. Ha cumplido un aspecto práctico, como el de adelantar tareas, por ejemplo cuando organizamos el debate sobre el aceite, ya que teniendo en cuenta la complejidad de los artículos, estos fueron puestos a disposición de los alumnos varios días antes de que tuviera lugar la clase. También ha servido para hacer memoria después de las clases, pues todos los vídeos que veíamos fueron colgados en nuestra página, de manera que los alumnos pudieran consultarlos cuando quisieran. Y, por último, también es interesante tener en cuenta la labor de Facebook como álbum de recuerdos para todos nosotros: nuestros aperitivos y nuestros comentarios gastronómicos están ahí para cuando queramos echarles un vistazo.

¿Qué aporta a los alumnos una clase de español con fines específicos?

En este caso en concreto, los alumnos han adquirido un mayor conocimiento de la cultura gastronómica española. Y esto no es poco, ya que en una ciudad como Nápoles donde su propia cultura gastronómica está muy arraigada, intentar explicar cómo se come en otros lugares no es una tarea fácil. Téngase en cuenta el descalabro de McDonald's en esta ciudad, o el poco éxito y permanencia que tienen los restaurantes que sirven comida que no sea italiana (napolitana). Como la mayor parte de los alumnos viajan a España con cierta frecuencia, me consta que han ido a probar algunas de las especialidades de las que hablamos en clase. Y eso es algo muy positivo.

Los usos del lenguaje y la ampliación del léxico son dos de los aspectos que los propios alumnos destacaron haber adquirido asistiendo a estas clases. Del mismo modo, también les pareció interesante aplicar a usos concretos y prácticos muchas de las formas gramaticales que ya habían estudiado.

No obstante, las clases de carácter específico pueden resultar muy atractivas por su practicidad, aunque hay que tener en cuenta que por eso mismo tienen un uso muy concreto. Si el alumno no va a poner en práctica de manera casi inmediata todos esos nuevos conocimientos, lo aprendido en estas clases no tiene mayor utilidad que la meramente cultural que, efectivamente, no es poca, sobre todo si tenemos en cuenta que el alumnado que recurre a este tipo de clases ya tiene una cierta base de lengua.

A los alumnos de este curso se les pasó el último día de clase un cuestionario para que valoraran las clases y cada uno de los argumentos y para que, en definitiva, dieran su opinión sobre un curso que se impartía por primera vez. En la última parte de este cuestionario se tocaban algunas cuestiones referidas a la especificidad del curso que tenían que valorar con una puntuación de 1 a 5. Eran estas:

¿Qué me ha aportado esta clase?	1	2	3	4	5
He mejorado mi nivel de español					
He podido practicar lo que ya sabía					
He conocido cosas nuevas sobre la gastronomía española					

En qué creo que ha mejorado mi español	1	2	3	4	5
Expresión e interacción oral					
Expresión escrita					
Comprensión lectora					
Comprensión auditiva					
Léxico					
Modismos y frases hechas					

Efectivamente, los alumnos hicieron hincapié en la práctica y ampliación de su conocimiento sobre el léxico, modismos y frases hechas. De la misma manera, encontraron útil las actividades de audio y las de expresión e interacción oral, pero no destacaron en gran número el hecho de que hubieran mejorado las otras destrezas que, por otra parte, es bastante probable que no se vieran potenciadas en la clase dado el argumento, como por ejemplo la expresión y la interacción escrita.

Sin dudarlo, todos señalaron que habían aprendido cosas nuevas sobre la gastronomía española e incluso propusieron ampliar estas clases con cursos sobre cocina latinoamericana, el mundo del vino, cocinar en español, actividades de degustación, etc. Un mundo lleno de posibilidades para la clase ELE.

BIBLIOGRAFÍA

Manuales ELE

Plan Curricular del Instituto Cervantes

Libros de cocina

Adrià, F. (2010). *Cómo funciona El Bulli*. Phaidon.
Luján, N. y Perucho, J. (2003). *El libro de la cocina española*. Tusquets.
Ortega, S. (2011). *1080 Recetas de cocina*. Alianza.

Programas de televisión relacionados con la gastronomía

Con las manos en la masa, con Elena Santonja, TVE.
España. Un país para comérselo, con Imanol Arias y Juan Echanove, TVE.
Jamie Oliver viajando por el mundo, Canal Cocina.

Sitios web relacionados con la gastronomía

Diccionario gastronómico de la Cofradía vasca de gastronomía:
<http://diccionariogastronomico.net/>
Gastronomía y Cía.: <http://www.gastronomiaycia.com/>
Real Academia de Gastronomía:
<http://www.realacademiadegastronomia.com/home.php>
Recetas de rechupete: <http://recetasderechupete.hola.com/>
Webos fritos: <http://webosfritos.es/>