

4

LA ALIMENTACIÓN

Algunas comidas típicas

PERÚ



Ceviche peruano: hay diversos tipos; su base es el pescado marinado con limón.

COLOMBIA Y VENEZUELA



Arepas: buñuelos hechos de maíz molido o harina de maíz con agua. Pueden cocinarse de cuatro formas: asadas, horneadas, hervidas y fritas.

ARGENTINA



Asado argentino: diversos cortes de carne asados a la parrilla.

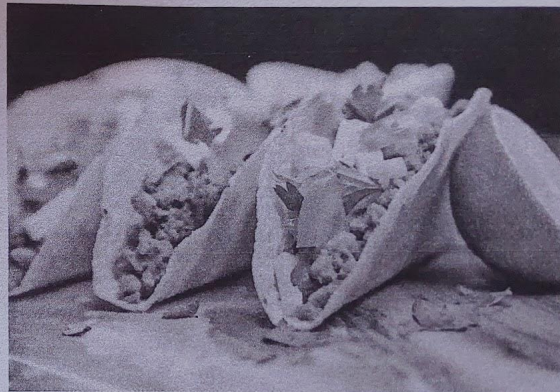
En esta unidad vas a aprender:

- a hablar sobre los alimentos: su origen y su preparación;
- a expresar tus gustos y hábitos alimentarios;
- a usar los pronombres complemento;
- a expresar acciones pasadas anteriores a otras (también pasadas), mediante el uso del pretérito pluscuamperfecto de indicativo.



Paella española: hay diversos tipos; tradicional plato de la cocina mediterránea.

MÉXICO



Tacos mexicanos: tortillas (discos a base de maíz) con diversos rellenos.

BRASIL



Feijoada brasileña: plato típico de Brasil a base de frijoles negros y carne de cerdo.

Ahora tú...

- 1 El mundo es diverso en realidades físicas y culturales e, igualmente, en su gastronomía. Así que las comidas presentadas son una pequeña muestra de una inmensa variedad. ¿Conoces a alguno de esos platos? ¿Cuál(es)?
- 2 Las comidas tienen estrecha relación con la realidad física y cultural de cada país o región. ¿Logras establecer este tipo de relación en alguno de los platos típicos presentados en la infografía?

LECTURA

¿Has notado que en el origen de los alimentos solemos encontrar la combinación de elementos locales con influencias de pueblos de otros lugares? Pues a continuación vas a leer una interesante explicación sobre el origen de la torta negra galesa, una receta elaborada en la Patagonia argentina, en el siglo XIX, por los primeros colonos galeses. Dado que carecían de los ingredientes necesarios para las recetas que trajeron del País de Gales, ¿cómo habrá surgido esta comida?

HISTORIA Y LEYENDA DE LA TORTA NEGRA GALESA

La Torta Galesa, al contrario de lo que su nombre parece indicar, no vino de Gales. En realidad, es todo un símbolo de la fuerza con la que los primeros colonos galeses que llegaron al Valle del Río Chubut enfrentaron las dificultades que les interpuso el medio ambiente.

El 28 de julio de 1865, en el velero Mimosa, llegaron a las costas de Chubut 153 pobladores, entre hombres y mujeres, provenientes del Condado de Madryn, en el País de Gales.

Ellos querían huir del acoso inglés y mantener sus tradiciones, su cultura y su religión. El gobierno argentino quería poblar y defender un territorio inmenso, poblado por indígenas y continuamente amenazado por invasores extranjeros que se acercaban por tierra y por mar.

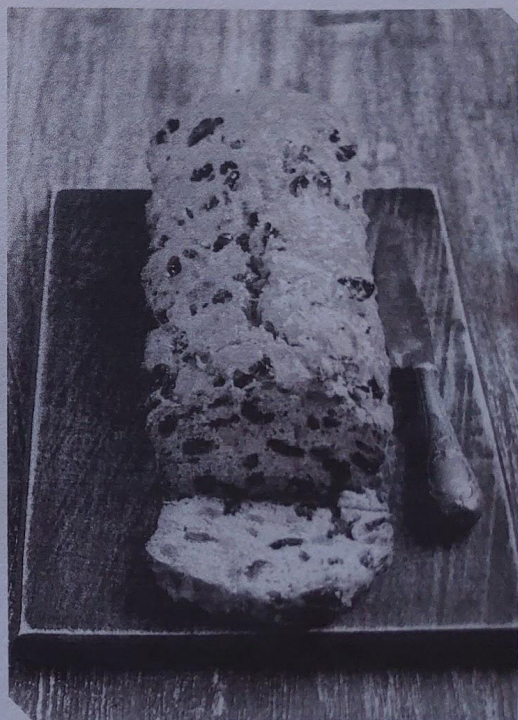
Nada fue fácil para los pioneros. Debieron enfrentar, entre muchas otras cosas, la falta de agua dulce y la escasez de alimentos. Mientras los hombres recorrían las tierras circundantes buscando un lugar con buena agua y protegido de los vientos y los posibles ataques, las mujeres hacían malabares para hacer rendir los pocos alimentos con los que contaban, y hacerlos durar en el tiempo.

Así fue como un grupo de familias se reunió y empezaron a mezclar los ingredientes que tenían a mano: harina, azúcar negra, nueces, frutas que habían sido azucaradas para conservarlas, miel, y otros. El resultado fue una torta que tenía dos propiedades fundamentales: un alto valor calórico y una larga perdurabilidad.

Cuando la peor época pasó, y los colonos y sus descendientes pudieron por fin sentirse en su casa en estas lejanas tierras, una tradición más se había agregado a las que traían de Gales: la famosa Torta Negra.

Cada familia tiene su receta y su «ingrediente» secreto para darle el gusto particular. Pero al margen de eso, hay una receta establecida, en la que lo más importante es el cuidado y el tiempo que se le dedique a cada uno de sus ingredientes. Dicen los que saben que preparar una buena torta galesa insume 45 horas. [...]

PATAGONIA-ARGENTINA.COM. Historia y leyenda de la torta negra galesa. Disponible en: <http://www.patagonia-argentina.com/e/conten/torta_galesa.php>. Accedido el 14 mar. 2011



COMPREENSIÓN LECTORA

- 1 Señala la opción que completa la frase siguiente.
Teniendo en cuenta el título y el contenido general del texto que has leído, podemos afirmar que se trata de:

- a) ☐ un relato histórico, dado que expone en orden cronológico acontecimientos del pasado, con cierto tinte de leyenda, ya que supuestamente carece de fuentes de investigación que acrediten lo relatado.
- b) ☐ una leyenda tomada del folklore argentino, ya que la presencia galesa en la Patagonia solo existió en el imaginario popular y se desconoce concretamente la existencia de la torta negra galesa.

- 2 En el primer párrafo del texto, se afirma que la torta negra galesa no vino del País de Gales. Justifica resumidamente esta afirmación.

- 3 ¿Qué dificultades enfrentaron los galeses en la Patagonia argentina?

- 4 Completa.

Los galeses que poblaron el valle de Chubut, en la Patagonia argentina, deseaban _____ de la persecución _____ y mantener sus _____. A su vez, el gobierno argentino quería _____ y _____ ese territorio de las invasiones extranjeras.

- 5 En la frase «Nada fue fácil para los **pioneros**.», el término en negrita se refiere:

- a) ☐ al gobierno argentino. c) ☐ a los indígenas de la Patagonia.
- b) ☐ a los 153 pobladores galeses. d) ☐ a los invasores extranjeros.

- 6 Señala las dos propiedades de la torta negra galesa que atendían a las necesidades de hacer rendir y de hacer durar los alimentos.

- a) ☐ Variedad de ingredientes y de tipos.
- b) ☐ Variedad de recetas y tiempo de preparación.
- c) ☐ El uso de azúcar negra y de frutas azucaradas.
- d) ☐ Su alto valor calórico y su larga perdurabilidad.
