

El mercado

Eduardo Galeano nació en Asunción (Uruguay) en 1943. Tuvo que exiliarse por motivos políticos de su país y vivió muchos años en España. En la actualidad pasa temporadas en Uruguay y en España, aunque es un viajero incansable y se le puede encontrar en los lugares más insospechados. Es autor de *Las venas abiertas de América Latina*, *Días y noches de amor y de guerra* y otras obras en las que conmueve por dos razones: porque su tema es la tragedia de un continente y porque su obra es un canto a la resistencia, a la memoria y a la vida.

VOCABULARIO BÁSICO

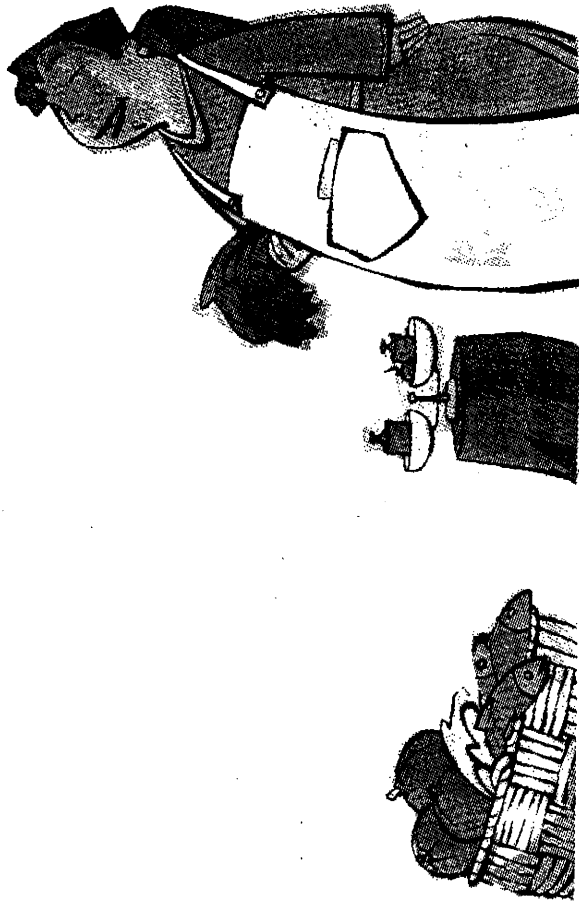
cazón, carne,
dulzino,
tomates,
morrones,
oregano,
especias, laurel,
romero, verbena,
sal, aceite,
rabanitos,
remolacha,
perejil, ananá,
jugo, nuez,
moscada,
albahaca,
canela

PREPARACIÓN A LA LECTURA

1. ¿Has estado alguna vez en un mercado de España o de Hispanoamérica? ¿Qué frutas has visto allí? ¿Qué frutas te gusta comer en invierno? ¿Y en verano? ¿Te gustan las frutas tropicales? ¿Cuáles?
2. Para sazonar la carne y los pescados la gente utiliza las especias. ¿Qué especias pones normalmente? ¿De dónde vienen? ¿En qué países son una base imprescindible de cualquier comida?
3. Los mercadillos nos sorprenden por su colorido, sus olores, su bullicio y su ambiente lleno de vida. ¿Vas a menudo al mercado? ¿Qué diferencias encuentras entre los mercadillos y los supermercados?
4. Piensa en una escena en un mercadillo y descríbela.

Completa las frases con algunas de las palabras del vocabulario básico.

1. Las frutas que abundan en verano en el mercado son la y el
2. Para sazonar las comidas se usa la
3. El laurel, el orégano, la albahaca, la nuez moscada, la canela, el laurel, el romero, la verbena y el perejil son Y dan aroma y sabor a la carne y al pescado.
4. Por las mañanas la gente toma de naranja o de limón.
5. La se llama piña en España y está envuelta en una
6. Los y la crecen debajo de la tierra.
7. Los son rojos y se pueden comer en ensalada.
8. Los pueden cocinarse en el horno y es un tipo de pimientos.
9. En España el de oliva es muy abundante y popular.



La ciruela gorda, de puro jugo que te inunda de dulzura, debe ser comida, me enseñaste, con los ojos cerrados. La ciruela remolacha, de pulpa apretada y roja, es para comer mirándola.

Te gusta acariciar el durazno y desnudarlo a cuchillo y prefieres que las manzanas vengán opacas para que uno pueda arrancarle el brillo con las manos.

El limón te inspira respeto y las naranjas te dan risa. No hay nada más simpático que las montañas de rabanitos y nada más ridículo que el ananá, con su coraza de guerrero medieval.

Los tomates y los morrones parecen nacidos para exhibirse panza al sol en las canastas. Sensuales de fulgores y perezas, pero en realidad los tomates empiezan a vivir su vida cuando se mezclan con el orégano, la sal y el aceite, y los morrones no encuentran su destino hasta que el calor del horno los deja en carne viva y las bocas nuestras los muerden con ganas.

Las especias forman, en el mercado, un mundo aparte. Son minúsculas y poderosas. No hay carne que no se excite y eche jugos, carne de vaca o de pez, de cerdo o de cordero, cuando la penetran las especias. Nosotros tenemos siempre presente que si no fuera por las especias no hubiéramos nacido en América y nos hubiera faltado magia en la mesa y en los sueños. Al fin y al cabo, fueron ellas las que empujaron a Cristóbal Colón y a Simbad el Marino.

Las hojitas de laurel tienen una linda manera de quebrarse en tu mano antes de caer suavemente sobre la carne asada o los raviolis. Te gustan mucho el romero y la verbena, la nuez moscada, la albahaca y la canela, pero nunca sabrás si es por los aromas, los sabores o los nombres. El perejil, especia de los pobres, lleva una ventaja sobre todas las demás: es la única que llega al plato verde y viva y húmeda de gotitas frescas.

*Días y noches de amor
y de guerra.*
México, Era, 1983.

EJERCICIOS PARA EL ESTUDIO DEL LÉXICO Y LA COMPRENSIÓN DEL TEXTO

Haz una lista de las palabras que en el texto se relacionan con el campo semántico: **MERCADO**.

Escribe un antónimo para cada una de las siguientes palabras:

pobres, viva, frescas, calor, gorda, dulzura, opacas, respeto, risa, nacidos, ventaja, siempre.

Busca en el diccionario la definición de las siguientes palabras:

pulpa, brillo, coraza, horno, especia, magia, aroma, sabor, medieval, sensual.

Escribe palabras de la misma familia que los siguientes verbos: acariciar, inundar, exhibirse, excitar, penetrar, quebrarse, caer.

Escribe un sinónimo para cada una de las siguientes palabras:

brillo, ridículo, apretada, simpático, guerrero, pereza, ganas, minúsculas, poderosas, húmeda.



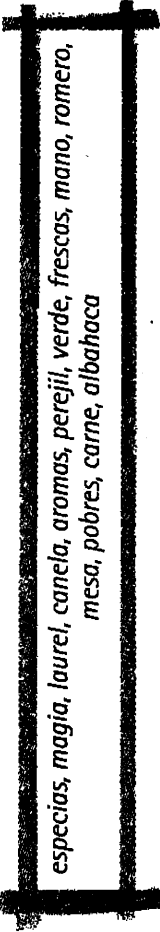
8

Señala qué adjetivos utiliza el narrador para describir, de forma directa o indirecta, los siguientes sustantivos:

ciruela, manzanas, ananá, rabanitos, tomates, especias, perejil.

9

Completa los espacios en blanco con las palabras del recuadro:



Las fueron las que empujaron a Cristóbal Colón y a Simbad el Marino a hacer sus viajes. Son ellas las que ponen en la y en los sueños de las gentes que las emplean en sus cocinas. Las hojitas de tienen una linda manera de quebrarse en tu antes de caer suavemente sobre la asada o los raviolis. Te gustan mucho el y la Y la verbena, la nuez moscada, la los sabores o los nombres. El especia de los lleva una ventajita sobre todas las demás: es la única que llega al plato y húmeda de gotitas

10

Expresión oral y escrita

1. El texto es un canto a los productos del mercado, especialmente a las frutas, las verduras y las especias. Haz una lista de las que utilices en tus platos.
2. Los productos se presentan animados en el texto, es decir, se les atribuyen características de personas. Señala en qué casos se emplea este recurso retórico. ¿Con qué intención lo usa el autor?

6

Señala si son verdaderas o falsas las afirmaciones siguientes:

1. Hay dos tipos de ciruelas, y se comen de manera diferente. V F
2. A las manzanas se les saca el brillo con las manos. V F
3. El durazno se pela con un cuchillo antes de comerlo. V F
4. La sal, el orégano y el aceite no se llevan bien con los tomates. V F
5. Los morrones se comen crudos, sin asarlos en el horno. V F
6. Las especias son muy importantes aunque parecen simples. V F
7. La carne y el pescado no necesitan a las especias. V F
8. Las especias vienen de América y de Asia. V F
9. El perejil es una especia seca y muerta. V F
10. Las especias son necesarias para dar sabor y olor a la comida. V F

7

Escribe con otras palabras las frases siguientes:

1. La ciruela gorda te inunda de dulzura.
2. La ciruela roja es para comer mirándola.
3. El limón te inspira respeto.
4. Te gustan mucho el romero y la verbena.
5. No hay carne que no se excite cuando la penetran las especias.
6. Te gusta acariciar el durazno y desnudarlo a cuchillo.
7. A las manzanas prefieres arrancarles el brillo con las manos.
8. Los morrones encuentran su destino cuando el horno los deja en carne viva.
9. Las especias forman, en el mercado, un mundo aparte.
10. El perejil, especia de los pobres, lleva una ventajita sobre las demás.



Historia del chocolate

El **cacao** es la semilla de un árbol. Los mayas empezaron a cultivar este árbol hace más de 2.000 años. Valoraban enormemente sus semillas tanto por sus cualidades nutritivas como por su valor, ya que se utilizaba como moneda. Los aztecas siguieron con esa tradición. Para ellos, el cacao se trataba de un regalo de los dioses recibido a través de Quetzalcoatl.



El chocolate era desconocido en Europa hasta que, a principios del siglo XVI, la expedición de **Cristóbal Colón** llegó a la Isla de Guanaja, frente a las costas de Honduras. Allí fueron obsequiados con el fruto del cacao, con el que se elaboraba el "*xocolatl*", una bebida de fuerte sabor y muy energética, que se obtenía al tostar el fruto, molerlo, amasarlo con agua, retirarle la manteca de cacao -su parte grasa-, mezclarlo con harina de maíz para espesarlo y añadirle algunas especias -por ejemplo, pimienta- que le daban un sabor muy característico.

Quizá por este sabor tan "especial" no gustó demasiado a los primeros españoles que lo probaron, en el cuarto viaje a las Américas de Cristóbal Colón, en 1504.

De hecho, el verdadero "descubrimiento" del chocolate tuvo lugar en 1519, con la llegada de **Hernán Cortés** a México. Los aztecas creyeron que Cortés era la reencarnación de *Quetzalcoatl*. **Moctezuma**, su emperador, le ofreció el "*xocolatl*", "**alimento de los dioses**", en un vaso de oro. El conquistador pronto se dio cuenta del valor nutritivo de esta bebida, que permitía a sus soldados resistir todo el día sin tomar ningún otro alimento.

Se dice que el cacao se introdujo en España a través del **Fray Aguilar**, de la Orden del Cister, que viajaba con Cortés, el cual hizo llegar el cacao al **Monasterio de Piedra, en Zaragoza**, donde se elaboró el chocolate por primera vez en Europa.

Un siglo más tarde, se empezó a endulzar con miel o azúcar y a añadirle especias, como la vainilla o la canela, para adaptarlo al gusto europeo.

Con el tiempo, **el chocolate llegó a ser la bebida oficial de la corte española** que, a partir del siglo XVII, con la boda de María Teresa -hija de Felipe V- con Luis XIV, lo introdujo en la corte francesa, desde donde se extendió a toda Europa.

La primera fábrica para procesar el cacao se estableció en Norteamérica en 1765. Para entonces, el chocolate, junto con el plátano, el maíz y la yuca, formaba parte de la dieta básica en Colombia.

A finales del siglo XVIII, los franceses pusieron de moda los bombones ("*les bon bon*") y, a principios del siglo XIX, se inició la fabricación de las tabletas de chocolate tal como las conocemos, con el especial concurso de pioneros suizos como **François Louis Cailler**, quien abrió la primera planta industrial con maquinaria inventada por él mismo.

Hoy en día según la cantidad de cacao, manteca de cacao y azúcar, las variedades de chocolate existentes son casi infinitas: hay chocolate negro, blanco, con leche, en bombón, a la crema, para coberturas, para beber, comer o guisar. Además de un placer para el paladar, esta joya entre los alimentos tiene grandes propiedades para la salud cuando se consume con moderación. Da mucha energía, y al contener cafeína es un importante antidepresivo. Como es muy energético, es recomendable tanto para niños como para personas mayores.