



GASTRONOMÍA

¿Qué significa la gastronomía? Aquí tenemos una definición sencilla pero que dice mucho: el arte de preparar una buena comida. Vamos a explorar el rol que los mercados juegan en la gastronomía.

1 MERCADO DE PESCADO, LA CORUÑA, GALICIA

En Galicia en el norte de España hay una gran variedad de pescados que vienen de las aguas frías del Atlántico y del mar Cantábrico. Todo lo que se vende en este mercado es fresco porque los pescadores traen el pescado al mercado todas las mañanas. Ayer la merluza, el salmón, los calamares y las sardinas y los mariscos que vemos aquí, todos estaban en el mar.

2 SAN SEBASTIÁN, EL PAÍS VASCO

Esto no es un mercado. Es una competición para determinar quién preparó la mejor tortilla a la española. La verdadera tortilla a la española lleva huevos batidos, patatas (papas) rebanadas y cebollas. Se cuece en una sartén con aceite.

3 ANTIGUA, GUATEMALA

Aquí vemos a una señora vendiendo muchas verduras, «alimentos de hoja», que se usan en la cocina guatemalteca. Mercados callejeros que tienen puestos como este en Antigua, Guatemala, son populares en muchas partes del mundo hispanohablante. Nota que esta señora lleva un traje típico de su grupo indígena.



Andrew Paynt



4

4 TAPAS, SAN SEBASTIÁN

Las tapas son una gran variedad de aperitivos o bocadillos en la cocina española. Las tapas que vemos aquí se llaman «pintxos» en el País Vasco donde se encuentra San Sebastián. Estas barras (counters) con un gran surtido de tapas o pintxos son muy populares no solo en España sino en las Américas también. Trata de leer la lista que ves en la pared.

5 UNA CHARCUTERÍA EN VALENCIA

Una charcutería es una tienda en la que se venden chorizos, embutidos y otros fiambres (*cold cuts*) hechos de carne de cerdo (puerco). Los jamones que vemos colgando del techo son jamón serrano o ibérico. El jamón, llamado también «el perril», es el producto que se obtiene de la pata trasera del cerdo. Se sala (*is salted*) la carne, se lava después de unos días y luego se deja curar de forma natural durante meses o años. El jamón es muy apreciado y es bastante caro. Se determinan las clases de jamón por la raza del cerdo, su alimentación y la región de donde viene.



5

6 EL COCHINILLO Y EL CORDERO ASADO, MADRID

Aquí estamos en la cocina de un restaurante madrileño donde se prepara el cochinillo y el cordero asado de una manera tradicional en un horno que quema leña.



6

Andrew Payri

Andrew Payri