

# Español Podcast



281

## SPANISH PODCAST *Español Podcast*

### ***Tapas, paella y sangría***

### ***Lo que piensan los extranjeros de los españoles***

Estereotipos IX

***Hello dear friends and welcome to Spanish Podcast. I am Mercedes speaking to you from Barcelona. In our 281st episode: What foreigners think of Spain: Tapas, paella and sangria. Stereotypes IX, we are going to address today the last episode about what foreigners think of the Spaniards, talking about three delights of my country such as tapas, paella and sangria, three stereotypes that can be positive or negative depending of the quality with which they are made. Let's get to know them a little better.***

***Hola queridos amigos y bienvenidos a Español Podcast. Soy Mercedes y os hablo desde Barcelona. En nuestro episodio nº 281: Lo que opinan de España los extranjeros: Tapas, paella y sangría. Estereotipos IX, vamos a abordar hoy el último episodio sobre lo que piensan los extranjeros de los españoles, y para ello hablaremos de tres delicias de mi país como son las tapas, la paella y la sangría, tres estereotipos que pueden ser positivos o negativos dependiendo de la calidad con la que se hacen. Vamos a conocerlo un poco mejor.***



## TAPAS, PAELLA Y SANGRÍA

**Robert:** *A mí me gusta mucho la gastronomía española y me chiflan las tapas. Esto quizás es estereotipo pero muy, muy, muy positivo.*

**Carl:** *A mí también me gusta muchísimo la cocina española. El estereotipo de la paella como el mejor plato de la cocina española, es injusto. La paella bien hecha está de diez, pero hay multitud de platos de la cocina vasca, gallega, catalana, valenciana, castellana o andaluza que son verdaderamente exquisitos.*

**Joao:** *Estoy de acuerdo. Una cocina deliciosa y unos vinos excelentes. Pasa lo mismo con la sangría, la bebida más popular española... Eso es un invento para los turistas. Está rica, pero prefiero la cerveza y sobre todo un buen vino.*

El último fragmento del diálogo de nuestros amigos estudiantes de español sobre cómo nos ven los extranjeros y los estereotipos positivos o negativos que de ello se derivan, está dedicado a las tapas, la sangría y la paella, tres delicias españolas que nos encantan a todos y de las que hablaremos a continuación.

Oímos decir a Robert:

*- A mí me gusta mucho la gastronomía española y me chiflan las tapas. Esto quizás es estereotipo pero muy, muy, muy positivo.*

Robert habla de dos cosas: de **la gastronomía española**, que le gusta mucho, y de **las tapas**, de las que dice que le chiflan. Y añade que sí, que quizás esto sea un estereotipo, pero se apresura a decir que es un estereotipo muy, muy, muy positivo.

Empecemos por las tapas. **En muchos lugares de España es habitual el tapeo**, y en muchos sitios, sobre todo durante los fines de semana, es habitual comer y cenar de tapas. Sales con tus amigos, vais a un par o tres de sitios y, mientras charláis, tomáis las tapas que os ape-



tecen, con la bebida que os apetece, sea ésta cerveza, vino, una *clara* (cerveza y limonada), etc.

¿Y qué es **el tapeo**? Pues comer un poco de esto y un poco de aquello, picar bocados de platillos ricos que nos apetecen, un poco de esto y un poco de lo otro.

Y sí, verdaderamente, el tapeo es una seña de identidad española y es algo integrado totalmente en nuestras costumbres gastronómicas y sociales.

Hay tapas muy sencillas, como **las típicas patatas fritas** que te ponen en muchos sitios para acompañar tu *caña* (tu vaso de cerveza), o unas simples **aceitunas** (con los mil y un aliños que pueden llevar las aceitunas españolas), o una tapa de **patatas bravas**, o unos frutos secos para acompañar tu copa (**cacahuetes, almendras saladas**, etc.), o unos sencillos -pero riquísimos- **tacos de queso**, o unos **tacos de jamón serrano**,...y tantas otras tapas sencillas, ricas y típicas que puedes pedirte para acompañar tu bebida.

Y hay también tapas más elaboradas, que son deliciosos platillos de buena cocina, en formato tapa, o sea, en porción pequeña. Es la llamada **cocina en miniatura**, tapas gastronómicas que pueden ser platillos de la mejor gastronomía española, en tapas: **paella, pulpo a la gallega, pescaditos fritos, montados de diversos tipos, pinchos, croquetas (de jamón, de bacalao, de setas, de langostinos,...), calamares a la plancha, calamares a la romana, tortilla española, pimientos con atún, pimientos rellenos...**, la lista es interminable. Es mejor que vengáis a mi país y probéis una muestra de tapas para convenceros de que yo sólo os hablo de una pequeñísima parte de este universo gastronómico.

Hay zonas de España en las que se suele poner una **tapa gratuita** con la bebida. En Almería, Granada o Jaén, pides la bebida y te viene acompañada de una **tapa gratis**. En Madrid y en otras muchas ciudades, nunca te faltan las patatas fritas para acompañar tu cervecita, en la mayoría de locales de tapeo.



Así es que, amigos, ya veis que la variedad de las tapas españolas es enorme y en cada sitio se sirven de forma diferente. Pero ciertamente es una forma estupenda de tomar bebidas de poca graduación alcohólica (vino, cerveza,...) atemperando los efectos esa bebida, echándole algo sólido al estómago.

También es cierto que el tapeo mezcla la bebida y la comida con el concepto de socializar. **Las reuniones de amigos, de conocidos o de colegas** se pueden dar en bares y en sitios agradables, con la mediación de unas bebidas y unas tapas.

Por todo ello, las tapas se han convertido en un bocado muy rico que ha trascendido las fronteras de España, exportándose a muchos otros países en los que ya se anuncian las tapas en bares y restaurantes, con interpretaciones culinarias de la gastronomía del lugar. En EE UU hay ciudades en cuyos bares y restaurantes, las tapas se ofrecen ya como algo habitual. Las tapas están en todos sitios: son los "pasapalos" de Venezuela, las "botanas" de México, los "saladitos" de Cuba, el "piqueo" en Perú, las "bocas" de Costa Rica, y otros muchos pequeños platillos que, cada uno acorde a la gastronomía de su país, son las tapas de cada lugar.

Podéis consultar muy diversos aspectos de la tapa de España en nuestro Blog, del que os pongo los enlaces (el link) aquí mismito:

[http://www.spanishpodcast.org/fotos/madrid/terrazas/sw/DS-C05893\\_JPG.html](http://www.spanishpodcast.org/fotos/madrid/terrazas/sw/DS-C05893_JPG.html)

50 fotos acompañadas de los textos adecuados para introducirlos en unos cuantos lugares emblemáticos de tapas, de Madrid. Podéis repasar bastante vocabulario sobre el tema e introducirlos en sitios verdaderamente típicos de la ciudad.

Otro álbum sobre comidas y tapas gallegas:

<http://www.spanishpodcast.org/fotos/santiago/comidas/sw/index.html>

[http://www.spanishpodcast.org/fotos/santiago/comidas/sw/P1000177\\_lzn.html](http://www.spanishpodcast.org/fotos/santiago/comidas/sw/P1000177_lzn.html)



O el podcast “De terrazas y tapeo”, para dominar el tema “tapas”, y todo lo lingüísticamente relacionado con ellas. En:

[http://www.spanishpodcast.org/podcasts\\_con\\_transcripcion/terrazasT.html](http://www.spanishpodcast.org/podcasts_con_transcripcion/terrazasT.html)

Si queréis dominar tapas deliciosas y fáciles de hacer, para una reunión en casa, y hacerlas vosotros mismos, podéis consultar el podcast: “Tapas de fiesta”, en:

[http://www.spanishpodcast.org/podcasts\\_con\\_transcripcion/250t.html](http://www.spanishpodcast.org/podcasts_con_transcripcion/250t.html)

Y con todas las fotos en la Guía Didáctica, en:

<http://www.spanishpodcast.org/archivos/episodios/EP250/250Guia.pdf>

Y las terrazas (algunas) de tapas de Barcelona:

Como todos sabéis, hay además libros estupendos sobre tapas genuinamente españolas, con los que podéis practicar en casa y hacer tapas muy ricas para vosotros o para toda la familia. Sólo tienes que poner en el buscador: *libros de tapas*, y te aparecerán libros sobre el tema, bien en español, bien en tu propia lengua.

Por eso las tapas no es que sean un simple estereotipo, sino que son **una fantástica costumbre gastronómica** con una potente y atractiva personalidad. Su variedad y arraigo en las costumbres españolas, las hacen formar parte de nuestra gastronomía y de nuestras pautas de relación social situándolas en un lugar de honor.

Si venís a España, queridas amigas y queridos amigos, podréis comprobar por vosotros mismos que mi país es verdaderamente un paraíso de las tapas.

Así, pues, amigos, Robert ha expresado que le gustan mucho las tapas y que para él es delicioso que España sea el paraíso de las tapas, así como que puedas encontrar infinidad de tipos de tapas, pinchos o montados en cualquier bar español. Por lo tanto: sí, es un estereotipo, en este caso totalmente ajustado a una realidad que hay que conocer y disfrutar.



Cuando interviene Carl, es para hablar de otro estereotipo gastronómico, esta vez centrado en la paella. Carl dice:

- *A mí también me gusta muchísimo la cocina española. El estereotipo de la paella como el mejor plato de la cocina española, es injusto. La paella bien hecha está de diez, pero hay multitud de platos de la cocina vasca, gallega, catalana, valenciana, castellana o andaluza que son verdaderamente exquisitos.*

En la primera frase, estoy de acuerdo con Carl. La cocina de cada zona de España tiene características propias que ofrece una extraordinaria diversidad regional, de norte a sur y de este a oeste. Cada Comunidad Autónoma española es el fiel reflejo de los productos que le son propios y por eso son tan diferentes unas zonas de otras. Veréis, amigos, la cocina española no es una sola y homogénea, sino muchas y variadas ofertas gastronómicas basadas en las materias prima de cada sitio. Tenemos **la cocina mediterránea** de la zona del Mar Mediterráneo, con sus deliciosos platos de verduras, pescados, cereales, pastas, ensaladas, frutas, especias y condimentos que hacen de los platos de esta zona unos de los más sanos y exquisitos de la gastronomía. **Platos marineros** de toda la extensa zona costera española. Tenemos **la recia cocina de las dos Castillas**, con sus platos de caza y sus guisos populares. Tenemos los increíbles **sabores de la huerta de Levante**. Tenemos **la cocina española del Norte**, con asados de carne, pescado, marisco, etc. que te lleva al Olimpo gastronómico de los dioses cuando los saboreas. También están en la gastronomía española los riquísimos asados de cochinillo o de cordero; o los guisos de legumbres, como el cocido, las lentejas, las judías estofadas con jamón, la fabada asturiana, o tantos otros platos exquisitos que te quitan el hipo... Cada Comunidad Autónoma tiene un listado increíble de productos autóctonos y de platos basados en ellos, platos de sabores deliciosos e intensos que hay que descubrir y saborear.



Pero sí, es cierto. Cuando nuestros amigos vienen a visitar España, es cierto que la paella se erige en el icono gastronómico del imaginario colectivo. Pero es un estereotipo con el que hay que ir con cuidado. Tal como dice Carl:

- *A mí también me gusta muchísimo la cocina española. El estereotipo de la paella como el mejor plato de la cocina española, es injusto. La paella bien hecha está de diez, pero hay multitud de platos de la cocina vasca, gallega, catalana, valenciana, castellana o andaluza que son verdaderamente exquisitos.*

**La paella española, bien hecha, está de diez.** Cuando decimos que algo "está de diez" es porque está fenomenal; en este caso, si la paella está de diez es porque está buenísima, perfecta: con los ingredientes adecuados, con el arroz en su punto, muy rica de sabor, etc.

Porque también es cierto que a veces pides una paella y te ponen algo parecido, pero no una auténtica paella. Así que, sí, vale la pena probarla en un sitio donde sepas que vas a comer una buena paella.

Pero Carl ha dicho:

- *...pero hay multitud de platos de la cocina vasca, gallega, catalana, valenciana, castellana o andaluza que son verdaderamente exquisitos.*

Y así es. Multitud de platos que podrás conocer, en primera instancia, en una buena guía turística del lugar que vas a visitar, o buscando información en internet sobre la gastronomía típica de la zona.

En las últimas décadas, además, se ha producido un gran auge de la alta cocina española. Amigos, fijaos, **España cuenta con un total de más de 270 estrellas Michelin, repartidas en 206 restaurantes con una estrella, 25 restaurantes de dos estrellas Michelin, y 11 con tres estrellas.** Sí, sí, habéis oído bien, hay una inmensa cantidad de restaurantes de fina, deliciosa y elaborada cocina de la élite gastronómica mundial. Sin ir más lejos, Barcelona, por ejemplo, se ha conver-



tido en la provincia que tiene mayor número de estrellas Michelin, a los que hay que añadir los 29 restaurantes más premiados en 2019 (38 en total).

**En 2019, 14 restaurantes españoles están en la lista de los cincuenta mejores del mundo.** Cierto es que los restaurantes de 3 estrellas no están al alcance de cualquier economía. Son caros; a veces, muy caros. Pero si tienes algo excepcional que celebrar en tu vida, a lo mejor te merece la pena hacer esa excepción y probar algo único. Tampoco son baratos los de dos y una estrellas, pero los hay bastante asequibles, siempre dentro de los cánones de una cocina de excelencia. Pero **para comer bien, en mi país, tienes por supuesto los miles de restaurantes normales, de precios super asequibles**, que se extienden a lo largo y ancho del territorio español con menús del día y cartas con platos increíblemente ricos y bien cocinados que hacen las delicias de todos los paladares.

Así que, si visitas mi país, ven con ganas de probar cosas nuevas. También una buena paella, claro que sí. Pero atrévete también a **pedir los platos típicos de esa zona** y descubre su gastronomía más natural, sabrosa y elaborada con calidad y respeto.

Joao no puede estar más de acuerdo con lo que se está hablando en clase. Él interviene ahora para comentar lo siguiente:

- *Estoy de acuerdo. Una cocina deliciosa y unos vinos excelentes. Pasa lo mismo con la sangría, la bebida más popular española... Eso es un invento para los turistas. Está rica, pero prefiero la cerveza y sobre todo un buen vino.*

Nuestro amigo portugués, Joao, muestra aquí varias preferencias. Compara el asunto de la sangría con el de la paella. Porque dice que está rica, pero que él prefiere la cerveza y sobre todo un buen vino.

La sangría es un bebida alegre y refrescante que se compone de vino, agua, limón, azúcar y otras cosas (como licores o fruta).





Es una bebida oriunda de las Antillas y su nombre proviene de "sangaree", una bebida de los ingleses que residían en las Indias Occidentales Británicas y otras colonias americanas en el siglo XVII. O sea que todos nosotros, cuando pedimos sangría en el bar, estamos usando un anglicismo...Con lo español que nos parecía ese nombre...ja ja ja...

El *sangaree* se elaboraba con Oporto, o con un Madeira, o con ron, y se hizo famosísima y muy popular durante los siglos XVII y XVIII, en Barbados, Bahamas o Virginia.

Llamada inicialmente "sangre gris", y amén de sucesivas evoluciones del término, a principios del siglo XIX, la RAE optó directamente por la palabra "sangría" como la mezcla de agua de limón y vino tinto. Mucha gente la llamaba limonada.

Durante el siglo XVI se usaba para todo: contra los vómitos, para bajar la fiebre, como refresco, para diluir la sangre,...En fin, era un remedio delicioso y popular.

Entonces, la sangría, esta bebida tan rica y tan refrescante, según el tópico, ¿es la bebida española por excelencia? ¿Nos pasamos el día bebiendo sangría? ¿Acompañamos nuestras comidas con sangría?

Puesss....¡No!

No solemos acompañar nuestras comidas con sangría, ni es la copa más frecuente para tomar sola o para acompañar una tapa, ni la preferimos a cualquier otra opción.

Es verdad que nos gusta. Es una bebida alegre, refrescante, que entra sola...podríamos decir. A mí me gusta la sangría, lo que pasa es que la tomo de Pascuas a Ramos, ese decir, muy de vez en cuando. Y además me gusta bien hecha, con un vino de calidad intermedia, y no con cualquier vino peleón, ni con cualquier licor de garrafa, ni con demasiado azúcar...Y, si puede ser, que haya reposado algunas horas al fresco para que los sabores se mezclen como Dios manda. Chicos, entendedme, tampoco hace falta usar un vino caro; hay multitud de buenos vinos muy asequibles, ideales para este fin.



Puedes repasar temas relacionados con la sangría en:

[http://www.spanishpodcast.org/podcasts\\_con\\_transcripcion/99T.html](http://www.spanishpodcast.org/podcasts_con_transcripcion/99T.html)

(Episodio 99: "¿Mojito o Tinto de verano?").

[http://www.spanishpodcast.org/podcasts\\_con\\_transcripcion/terrazasT.html](http://www.spanishpodcast.org/podcasts_con_transcripcion/terrazasT.html) (*De terrazas y tapeo*)

[http://www.spanishpodcast.org/podcasts\\_con\\_transcripcion/146t.html](http://www.spanishpodcast.org/podcasts_con_transcripcion/146t.html) (episodio 146: "Vacaciones en España")

O la auténtica receta de la sangría que os puse en el Blog de Spanish-podcast, con el texto y con unas estupendas fotografías que os servirán de guía didáctica:

<http://spanishpodcast.org/blog.html>

Pero también es cierto que a quien más gusta la sangría, es a las personas de otros países que vienen a visitar España, visitantes, viajeros, turistas,...Y es lógico, es una bebida rica, muy agradable, muy refrescante, y con la que te vas cogiendo un puntito cachondo, según la vas tomando, que te proporciona un buen rato, un ratito alegre, desinhibido, agradable...

Pero te aviso: lo más probable es que veas a muchos españoles, cuando los veas en los bares de tapas, en las terrazas o en el restaurante, los veas -digo- tomando una buena cerveza, con o sin alcohol, y un buen vino español, que tenemos muchos buenos y asequibles.

Así es que la asociación sangría-bebida española por excelencia, no es del todo cierta, o lo es sólo a medias y responde más al imaginario turístico sobre los españoles que a sus usos y costumbres cotidianas y reales.

En España, una bebida típica mayoritaria es la cerveza. Aún más: la caña (vaso o copa de cerveza de barril, o de cerveza a presión, pequeños). La caña se toma con mucha frecuencia a lo largo y ancho de las tierras de España.



Asimismo la copa de vino, blanco o tinto, de marca o el que te ofrece el bar, es también una buena bebida para acompañar aperitivos y comidas.

La variedad de nuestros vinos españoles es extraordinaria. Y los precios, sin competencia. Hay vinos caros, como en todos los países con extensas zonas vitivinícolas, pero también hay una gran cantidad de vinos españoles que van de los 6-7 euros a los 20 y que son francamente buenos.

Muchas empresas controlan minuciosamente **la calidad del vino mediante la etiqueta. D.O.** quiere decir "**denominación de origen**", y es la que garantiza el origen, método, pureza y calidad de ese vino. Pensad que hay **4500 bodegas en España** que elaboran excelentes vinos, lo cual ha generado 90 denominaciones de origen, entre los que los más conocidos son **El Rioja, o los Ribera del Duero, amén de vino tan conocidos también como el Cariñena, el Txacolí, el Penedés, el Ribeira, el Rueda, Toro, Valdepeñas, Málaga, Manzani-lla...** y un largo etcétera hasta completar esas 90 denominaciones de origen.

En la era de Internet, podemos consultar numerosas webs donde se describen las cualidades de los vinos, su precio, e incluso si puedes comprarlos online.

Por ejemplo, en este artículo del periódico La Vanguardia, hay una lista de los mejores vinos del mundo : <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20190315/461033771274/vinos-espanoles-mejores-mundo-wine-spectator-ranking.html> (revista USA Wine Spectator) con una lista de 15000 evaluados, entre los que se contabilizan 8 vinos españoles... ¡de menos de 10 euros! Uno de ellos con 95 puntos, una gran reserva especial 2005 de la bodega La Rioja Alta... ¡está en el número 5 de esta lista!

Luego está la archifamosa lista Parker de vinos, cuyas puntuaciones mira todo el mundo a la hora de obtener una calificación fiable, sobre todo teniendo en cuenta la relación calidad-precio.



También hay sitios web como el que pone a nuestra disposición el ranking de los mejores blogs de vinos de España, con los resultados de las “**catas a ciegas**” de los expertos que prueban los vinos sin conocer ni el origen, ni la marca, sólo el sabor en boca ([www.comenge.com](http://www.comenge.com)). O webs con los mejores vinos de España de cada año, en este caso del 2019 ([www.catavinos.eu](http://www.catavinos.eu)), entre los que encontrarás los de menos de 10 euros, los de menos de 20, etc., los mejores de relación calidad-precio, ...Y otros.

Sólo por comentaros un par. Pero como imaginaréis, hay incontables sitios web donde consultar aspectos que os puedan interesar sobre los vinos españoles. Es un campo inabarcable. La gracia es que a veces vas a comer el menú del día y te ofrecen un vino de la casa que está rico, agradable, suave...Y entra en el precio del menú. ¡Qué regalo del cielo! Aunque, en este tema, queridas amigas y queridos amigos, **el secreto está en la dosis: una o dos copitas de vino con la comida**, o si lo prefieres, con la cena...El vino contiene alcohol y como con todo lo que tiene alcohol, **el consumo tiene que ser responsable**. Hay que beber vino (si es que te gusta) en cantidades moderadas y preferiblemente acompañando las comidas. Si la moderación no acompaña el consumo de vino, y de alcohol en general, los daños en nuestro organismo pueden ser tremendos.

Así es que, amigos, Spanishpodcast también está por un consumo responsable, moderado y consciente. Podéis encontrar más información sobre este tema en la página web [www.wineinmoderation.eu](http://www.wineinmoderation.eu).

*Si este podcast te ha resultado útil y te ayuda a progresar con tu español, puedes tú también ayudarnos a continuar con futuros podcasts haciendo una donación (a donation) en la página de inicio del sitio web de Spanishpodcast ([www.spanishpodcast.org](http://www.spanishpodcast.org)), donde pone “Ayuda a mantener esta web. Donar”.*

*Please help support my ongoing podcasts by making a donation. The sole support for my work comes from listeners like you. It is easy to donate. You can donate by going to Spanishpodcast ([www.spanishpodcast.org](http://www.spanishpodcast.org)), and choose the option Donar. Hasta la próxima, un abrazo. Chao, amigos. Septiembre de 2019.*

\*\*\*\*\*