



CURSO DE COMPRENSIÓN AUDITIVA - LECCIÓN 7: CULTURA DE ESPAÑA

TAREA 1

Adaptado de:

https://www.huffingtonpost.es/entry/5-cosas-que-dejan-alucinados-a-los-extranjeros-cuando-visitan-espana-alucinan_es_5d444733e4b0aca3411cbc37

Descripción de la tarea: Vas a escuchar a Elisa, una extranjera que vive en España, hablar sobre algunas de las cosas que más le sorprenden de España y de los españoles. A continuación elige la respuesta correcta entre A, B y C.

1. Para Elisa, los españoles...

- a) hablan y ríen demasiado alto.
- b) hablan demasiado rápido.
- c) gesticulan mucho cuando están explicando algo.

2. Elisa sostiene que...

- a) los españoles llegan tarde por norma.
- b) para los españoles no supone un problema la impuntualidad.
- c) los españoles son más flexibles con los horarios de trabajo.

3. Respecto a la siesta, Elisa...

- a) no encuentra otra razón para el cierre de los comercios de 14:00 a 17:00.
- b) dice que muchos españoles se ofenden cuando son descubiertos durmiendo la siesta.

c) considera que es un tópico más.

4. Elisa señala que la menor distancia física con los desconocidos...

- a) hace que se sienta invasiva e incómoda.
- b) le ha supuesto malentendidos con otras personas.
- c) hace que los españoles sean más cercanos.

5. Para Elisa, sus amigos españoles...

- a) tienen por costumbre hablar tocándose las manos y las piernas.
 - b) le han hecho entender a través de los gestos lo que querían decir.
 - c) no se insinúan cuando, al hablar con ella, le tocan la mano.
-

TAREA 2

Adaptado de: <https://brandelicious.es/entrevista-a-cocinero-dani-garcia/>

Descripción de la tarea: Vas a escuchar una entrevista con Dani García, uno de los cocineros españoles más importantes e internacionales de la gastronomía española. A continuación elige la respuesta correcta entre A, B y C.

1. Para el cocinero Dani García...

- a) ha conseguido convertir los malos momentos de su profesión en éxito.
- b) intenta no sufrir mucho para poder vivir los buenos momentos.
- c) la profesión de cocinero tiene una especial intensidad.

2. Dani García asegura que...

- a) la felicidad está hecha de los pequeños momentos y del reconocimiento de los demás.
- b) la felicidad y el éxito, en su caso, van de la mano.



c) las estrellas Michelin le han dado la mayor felicidad en su profesión.

3. Dani García extraña...

- a) un uso de las redes sociales más responsable que antes.
- b) el ambiente gastronómico de hace varios años.
- c) la autenticidad de las cocinas de hace quince años.

4. Para Dani García es importante...

- a) reivindicar la cultura gastronómica de España.
- b) viajar para conocer otras gastronomías y aplicarlas a la gastronomía local.
- c) conocer cómo es la cocina de los agricultores y pescadores españoles.

5. Dani García piensa que la gastronomía española...

- a) podría potenciarse más si se abrieran más restaurantes españoles en el mundo.
 - b) tiene que reconocer su timidez frente a la italiana o francesa.
 - c) tiene que aprender a venderse mejor fuera de España.
-



TAREA 3

Adaptado de:

<https://www.lavozdeasturias.es/noticia/gijon/2016/08/12/taurinos-vs-antitaurinos-argumentos/0031471027044797432707.htm>

Descripción de la tarea: Vas a escuchar a dos personas, Silvia y Ramón, con diferentes posiciones respecto a la tauromaquia. A continuación, relaciona los enunciados con A (Silvia), B (Ramón) o C (Ninguno de los dos).

| | A. Silvia | B. Ramón | C. Ninguno |
|--|-----------|----------|------------|
| 1. Dice que la tauromaquia contiene elementos de la esclavitud y de la pena de muerte. | | | |
| 2. Dice que una tradición por sí misma no justifica que haya que mantenerla. | | | |
| 3. Dice que la dimensión artística no puede estar por encima de la dimensión moral. | | | |
| 4. Dice que la tauromaquia puede enseñar buenos valores a los jóvenes. | | | |
| 5. Dice que la desaparición del toro de lidia alteraría todo el ecosistema de España. | | | |

Respuestas:

Tarea 1

1. A
2. B
3. A
4. B
5. C

Tarea 2

1. C
2. A
3. B
4. B
5. A

Tarea 3

1. C
2. A
3. A
4. B
5. C

Transcripciones:

***Las partes marcadas en rojo indican que ahí se encuentra la parte que nos ayuda a saber la respuesta es correcta/incorrecta.**

TAREA 1

Bueno, ahora vivo aquí y estoy acostumbrada, pero es cierto que lo primero que me llamó la atención cuando llegué a España en un viaje turístico es que los españoles hablan con la voz muy alta. *La potencia de las voces de los españoles es algo, además, que he comentado con otros amigos extranjeros y es algo en lo que coincidimos absolutamente todos. Cuando entras en un bar o en un transporte público suele haber mucho escándalo de voces y risas.* La risa, sobre todo, es lo que más me llama la atención en los lugares públicos. Supongo que los españoles sois personas felices, pero a veces, para alguien que no es de aquí, esas risas son demasiado. También me llama la atención que las voces van acompañadas siempre de mucha gesticulación. Quizá no tanto como en Italia, pero casi...

Otra de las cosas que, después de dos años aquí, todavía me choca, tiene que ver con los horarios. Y es que me da la sensación de que en España a la gente le da igual tanto llegar como que alguien llegue cinco, diez, quince o ¡hasta veinte minutos tarde a una cita! En mi país, si ves que no vas a llegar a la cita, es obligatorio llamar o mandar un mensaje diciendo que llegas en cinco minutos y, por supuesto, siempre por una causa de fuerza mayor. Yo veo que aquí no es así: yo he quedado con amigos españoles y, después de llegar un cuarto de hora tarde, llegan como si nada, te dan dos besos, te preguntan qué tal... ¡Pero no se disculpan por el retraso!

Y luego está la siesta. Es verdad que mucha gente no la hace y que muchos españoles se ofenden porque dicen que es un tópico, pero lo cierto es que, para qué engañarnos, mucha gente duerme la siesta. *Si no, ¿por qué los comercios están cerrados de 14:00 a 17:00? No se me ocurre otra razón que esa.*

Otra cosa que me sigue chocando de los españoles es la poca distancia física entre desconocidos. Para mí esto fue un verdadero shock, lo confieso, y fue una fuente de incomodidad y malentendidos. Cuando entraba en el metro o en el bus, aunque no fueran llenos, a la gente no le importa estar a pocos centímetros unas personas de otras. Para mí era muy incómodo porque sentía que no se respetaba mi espacio personal, mi burbuja. Lo veía como muy invasivo con la privacidad. Ahora me he ido acostumbrando un poco más, pero todavía me cuesta aceptar al 100% esta tendencia al contacto físico, también con las personas conocidas. Por ejemplo, cuando conocí a los padres de mi novio (que es español), enseguida me hablaban cogiéndome del brazo y tocándome la mano o el hombro, como si nos conociéramos de toda la vida. También me costó mucho entender que el hecho de que un amigo, al hablarte, te toque la mano o la pierna, no es ninguna insinuación o señal de que le gustes, sino que es un gesto que acompaña el lenguaje oral... ¡Porque se lo hacen a todas! [risas]

TAREA 2

Dani García y el mundo que ha creado a su alrededor no deja de crecer ni de evolucionar. En sus 20 años de profesión ha dado vida a cuatro restaurantes con personalidades muy dispares, cada uno reflejo de la pasión que Dani siente hacia la gastronomía. Dos estrellas Michelin avalan su esfuerzo, y el reconocimiento de clientes y amigos de profesión logra que se sienta feliz y satisfecho con su trabajo, al mismo tiempo que le anima a mantenerse fiel a su esencia. En esta entrevista hace un ejercicio de reflexión sobre su trabajo.

P. ¿Cuándo te entró el gusanillo por la cocina?

R. La verdad es que lo primero que empecé a hacer fueron cosas de pastelería como ocurre con muchos niños que empiezan cocinando galletas y ese tipo de elaboraciones. Con 11 o 12 años, los domingos con mis padres, hacía los típicos bizcochos con yogur que tomábamos de postre.

P. Echando la vista atrás, ¿qué momento recuerdas como el más duro? ¿y qué aprendiste?

R. Bueno, no hay uno sino cientos de momentos duros. La verdad es que esta profesión es muy especial e intensa. Se aprenden muchas cosas, principalmente a intentar sufrir lo menos posible y buscas la manera para que así sea. Es difícil porque creo que al final el sufrimiento, por suerte o por desgracia, lo lleva el ser humano dentro y está presente incluso cuando tienes éxito.

P. ¿Y el momento de mayor felicidad?

R. Podría decir que las estrellas Michelin pero creo que en realidad la felicidad está en esos micromomentos en los que estás en el restaurante o alguien te para por la calle y reconoce tu trabajo. Eso te reconforta.

P. ¿Qué le dirías hoy al chico que eras en tus comienzos?

R. Que nunca deje de ser uno mismo. Creo que eso es fundamental para ser feliz, creer en uno mismo y mantener la identidad sin que haya nada alrededor que lo cambie.

P. ¿Cómo ves el panorama gastronómico actual en España?

R. Bien, pero lo cierto es que después de 20 años me sorprenden pocas cosas, tanto en el sentido positivo como en el negativo. Lo que echo mucho de menos es esa manera de cocinar que había hace 15 años o, más que la manera de cocinar, me refiero al ambiente que había alrededor del mundo de la gastronomía. Este asunto compete al mundo de las redes sociales, por el que siento una especie de amor-odio, y es que creo que ha restado autenticidad en la forma de transmitir.

P. Ya que tienes la oportunidad de viajar a menudo, ¿qué has podido ver fuera de nuestras fronteras que te haya llamado la atención?

R. Todo te llama la atención, cada país es un mundo y te ofrece cosas diferentes. Puedes ir a Japón o a Tailandia y encontrarás siempre cosas nuevas y exóticas. Pero, por

ejemplo, ahora lo que yo quiero hacer es lo contrario: indagar en nuestros productos, porque en España hay todavía mucha sabiduría gastronómica desconocida en los agricultores, los pescadores... Se trata de que todos nos beneficiemos y nos ayudemos entre nosotros.

P. ¿Qué nos queda hacer como ‘marca España’?

R. Creo que muchas cosas, sobre todo vencer la timidez de vendernos fuera. Hemos visto a cocineros franceses o italianos conquistar el mundo simplemente montando un restaurante. Creo que nos falta desprendernos de esa timidez y estar seguros de nosotros mismos. Probablemente faltaría también que los cocineros de alta cocina reivindicuen la cocina de un nivel medio.

TAREA 3

SILVIA

Yo no estoy a favor de los toros. Se dice habitualmente que los toros tienen una dimensión cultural o artística, pero es la inteligencia humana y no la barbarie la que ha transformado la singularidad del toro de lidia que se defiende de un depredador que, no lo está atacando para comérselo (que sería entendible) sino haciendo un espectáculo sangriento de ello. Se dice que es un ritual basado en el valor, la técnica y el arte de quien lo ejecuta, pero el problema es que el toro es un ser vivo que no está ahí porque quiere, sino porque se le obliga a formar parte de un espectáculo del que solo los seres humanos gozan, y además lo hacen a través de su sufrimiento. Los valores culturales y artísticos están siendo cada vez más cuestionados si eso implica que carecen de valores éticos y morales.

La fiesta tiene un componente social, ritual y de sacrificio incompatible con el siglo XXI. Quizá en el siglo pasado o en el anterior, o incluso antes, podía tener sentido un espectáculo que tiene ecos de la crueldad de las peleas que se organizaban en los circos romanos entre gladiadores y leones. Se dice a menudo que es una expresión multiartística, pero, como digo, también tiene un componente de crueldad del que no se puede desligar ese arte. Es decir, es intolerable que la consideración artística de la fiesta pase por alto que se trata de un espectáculo en el que se maltrata hasta la muerte a un animal y que a eso se le llama arte o cultura, pero en una sociedad avanzada eso no puede ser nunca ni arte ni cultura. Y mientras lo sigamos considerando arte y cultura no vamos a dejar de ser una sociedad de barbarie.

Se alude constantemente a la tradición como argumento de los defensores de la tauromaquia para mantenerla. Siempre ha habido toros, sí. Es verdad que hay documentación muy antigua en la que se atestigua su existencia. Sí, tradición tiene, pero es que la tradición sin más no puede ser el argumento, no todas las tradiciones tienen que mantenerse por el mero hecho de serlo. Si no, nunca avanzaríamos como sociedad. Una tradición no puede estar nunca por encima de la razón. También la esclavitud o la pena de muerte tienen una larga tradición, pero ya no tienen espacio en las sociedades actuales.

RAMÓN

Yo estoy a favor de los toros. La tauromaquia tiene una dimensión artística y plástica enorme. En este sentido, recuerda que ha sido fuente de inspiración para poetas, artistas, músicos y directores de cine. La tauromaquia es patrimonio cultural de España. Sales fuera y, ¿con qué te identifican? Con los toros. Eso es algo evidente. Muchos artistas han sublimado el arte taurino: desde Picasso hasta Hemingway.

Yo voy más allá y creo que la tauromaquia es una escuela de valores, en la que el joven aprendiz de torero sacrifica su adolescencia para entrenar y tener una oportunidad de jugarse la vida para el disfrute de los espectadores.

Además, hay una basta documentación histórica que demuestra que ya existían espectáculos taurinos en el siglo XV y XVI, obviamente diferentes a los actuales.

Otro elemento por el que defiendo activamente que se tienen que mantener las corridas de toros es porque si estas se prohibieran, el toro de lidia también desaparecería. Y esto implicaría no solo la desaparición de una especie, sino de todo un ecosistema natural, social y económico, pues la tauromaquia da muchísimo trabajo a diferentes sectores, tanto directa como indirectamente. No se puede comparar escaldar centollos, matar anguilas con tabaco y tener a un pez dando vueltas en las redes de arrastre con las atenciones y los cuidados que hacen que el toro bravo viva a cuerpo de rey hasta que sale a la plaza. A una ternera normal se la sacrifica a los seis meses en un matadero. Los toros, en cambio, viven cuatro años a cuerpo de rey y salen a pelear en una plaza donde pueden conseguir el indulto. Al ganado de carne no se le indulta.