

Comprensión lectora

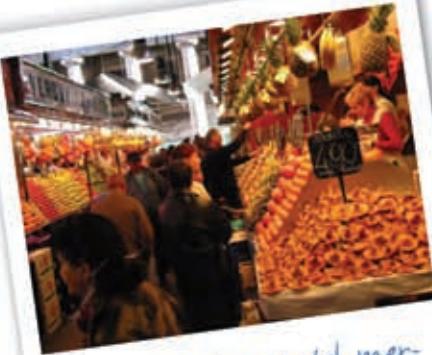
En la Boquería



Material digitalizado



Entrada del mercado de La Boquería



Puesto de frutas del mercado de La Boquería

Regresó a Vallvidriera con la compra recién hecha en la Boquería. También el mercado estaba en obras y Carvalho temía que cayeran sobre él las mismas fumigaciones* que habían eliminado todas las bacterias y todos los virus de la ciudad. Se había hecho deshuesar muslitos de pollo, había comprado butifarra para rellenarlos y guisárselos con la tecnología punta de la pepitoria con nueces picadas acompañada de un paisaje de alcachofas. "Las nueces van bien para el colesterol bueno y disminuyen el colesterol malo", había dicho ante las cámaras de televisión un sabio con aspecto de estar severamente enfermo, tal vez porque no había comido nueces ni alcachofas a tiempo. Sobre las alcachofas todo lo sabía Carvalho, si las estofas aprovechas todas sus propiedades y sabores, y, según pregonaban sus apologetas*, es un alimento completo y poco tóxico para las personas de edad. ¿Qué puede ser más tóxico para la edad? El carecer de dinero. Las alcachofas son diuréticas, antirreumáticas, antiartríticas, depuradoras de la sangre y, sin embargo, se pueden comer e incluso cocinar. Le evocaban aquellos arroces individuales de su abuela, con una alcachofa, sólo una, con un calamar, sólo uno, un tomate, un pimiento, como si el uno fuera la expresión misma de su soledad y de la impotencia de comunicarse o simplemente de lo miserable de la pensión que cobraba como viuda de un guardia de la porra* jubilado por la ley de Azaña.

No quería complicarse la vida cosiendo los muslitos sobre su relleno e hizo una farsa de carne de cerdo, de pollo y jamón, más algo más de migas de pan, huevo y una trufa. Rellenó los muslos, los salpimentó, los untó con aceite con un dedo y los envolvió en papel metálico para hacerlos en papillote*. Mientras tanto, tramó el sofrito, le añadió vino blanco, la picada de huevo duro, ajo, perejil y nueces y corrigió la salsa con un chorrito del coñac que conservaba las trufas. Una vez cocidos los muslitos, les quitó la mortaja, estaban perfectamente ensimismados y los dejó cocer cinco minutos con la pepitoria que bien podía nominar como si fuera suya. "Pepitoria Pepe Carvalho". Todo ser humano debería poder tener un hijo, escribir un libro, plantar un árbol y patentar una receta de pollo en pepitoria".

Fragmento de *El hombre de mi vida*. Manuel Vázquez Montalbán. Editorial Planeta, 2000.

*fumigar: acción de desinfectar con humos, gases o vapores.

*apologetas: defensores, que hacen apología.

*guardia de la porra: forma despectiva de referirse a la categoría más baja de la policía.

*papillote: forma de asar envolviendo la comida en papel de aluminio.

Tipología de texto: Texto literario.



Actividad 1

1. Escucha sin leer el texto.
2. Escucha de nuevo leyendo el texto.



Actividad 2

Realiza las actividades de comprensión de la página 139 del *Libro del alumno*.



Actividad 3

Elige un alimento y, partiendo del modelo del texto, presenta en 15 líneas sus beneficios.