

'Shopping' / Mercados étnicos

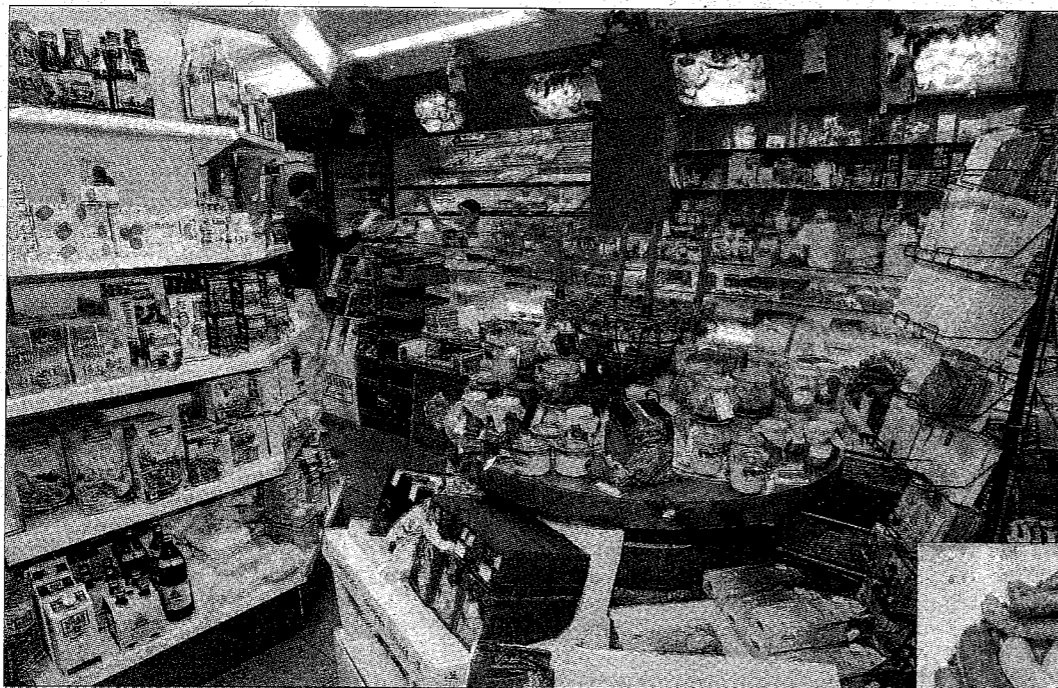
La vuelta al mundo a través del paladar

ALEJANDRA B. YORDI

En Navidad son muchos los que se van de vacaciones, y otros tantos los que se quedan. Pero existen maneras de hacer turismo sin moverse de casa, y una muy buena es a través de los sentidos. Si en su libro *En busca del tiempo perdido* Marcel Proust fue capaz de viajar a su infancia gracias al sencillo placer de degustar una magdalena, ¿por qué no visitar Asia, Oriente Próximo o América a través de sus deliciosos manjares?

El paladar aporta experiencias igual de enriquecedoras que el resto de los sentidos. Quizá no podamos admirar la puesta de sol sobre el Taj Mahal, flotar en las espesas aguas del Mar Muerto, o *apachurrarnos* en el Metro de Tokio, pero siempre

nos quedan el *tandoori*, los *baklavas* y un buen *sake* caliente para transportarnos a mundos lejanos. Por eso, y porque cada vez son más los inmigrantes que enriquecen nuestra mesa con nuevos y apasionantes sabores, proponemos un recorrido de compras por algunos establecimientos madrileños especializados en comida étnica. Visitaremos Alemania, América, Japón, China, la India y los países árabes, pero éstos son sólo algunos ejemplos, porque la oferta es muy variada y no para de crecer. Además, haciendo honor a las fechas, proponemos algunos de los alimentos típicos para celebrar la Nochevieja en cada región. Porque mientras nosotros comemos pavo, en Alemania prefieren el ganso, y en China los tallarines.



SALCHICHAS. La carne y la caza son típicas de la comida germánica. Derecha, imagen de salchichas de distintos tipos, a partir de 9 euros el kilo.

FASS (ALEMANIA)

Cerca de la plaza de Cuzco hay un restaurante, Fass, con un supermercado adjunto donde las salchichas son *frankfurters* y las cervezas tan variadas como en España los aceites de oliva.

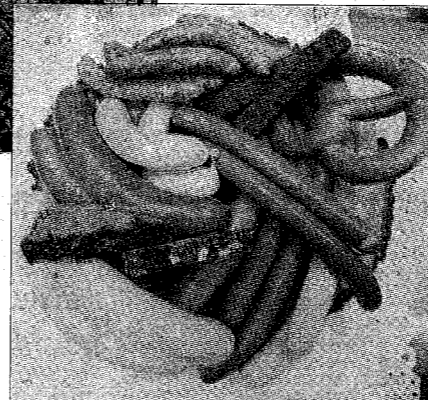
Fass lleva abierto casi 30 años y tras sus puertas se encuentran todas las delicias de la alimentación alemana. Co-

mida fuerte con un alto contenido en proteínas que gira en torno a la carne y a la caza.

Entre los postres destacan la famosa tarta *Sacher*, también patrimonio austriaco, y por estas fechas el bizcocho *Stollen*, un típico y delicioso postre navideño. Además, ahora son muy populares las pastas que las fa-

milias preparan cuatro domingos antes del 25, cuando en Alemania comienza la cuenta atrás para la Navidad.

Cada domingo se enciende una vela, y una vez encendidas todas, se celebra la noche del 24 en torno a un buen ganso, que no pavo, y se reparan los regalos, adelantándose a los Reyes Magos.



CERVEZAS. En la tienda tienen una amplia oferta de cervezas alemanas, cada una a 0,85 €.