

L E C C I Ó N

42

Yo INVITO*



OBJETIVOS

The materials in **Lección 42** of the Textbook and the Workbook will help you better understand the video episode and take you beyond it, giving you additional information about places and characters in the series. The Textbook will also help you to develop skill in using the Spanish language. In this lesson, you will learn

- how to order a meal in a restaurant
- how to express *What would happen if . . .* in Spanish.

You will also learn about Mexican food.

Be sure to work through all parts of the lesson. When you see a cassette symbol in the margin, listen to the tape for **Lección 42**. Answers or hints for many activities are given in Appendix 1. Be sure to check your answers for each activity before going on to the next one.

**My Treat*



BEFORE VIEWING . . .

PREPARACIÓN

Actividad A.**Paso 1**

Escucha el repaso que va a presentar el narrador al principio del **Episodio 42**.

Paso 2

Ahora contesta las siguientes preguntas sobre el **Episodio 41**.

1. ¿Sí o no? ¿Han llegado Ángela y Roberto a un acuerdo sobre la venta del apartamento?
2. ¿Cierto o falso? Ángela y Roberto no pueden conocer a su abuelo todavía.
3. En casa de Pedro, Carlos
 - a. _____ confesó que había sacado fondos de la oficina
 - b. _____ admitió que tenía problemas en manejar el dinero

Para pensar...

Cuando Raquel baje para ir a cenar con Arturo, se va a encontrar con Luis y con Arturo. ¿Qué harías tú en esta situación? ¿Cómo le presentarias a Luis a Arturo? ¿Invitarías a Luis a cenar?

Actividad B.**Paso 1**

Luis les va a hablar a Raquel y Arturo de su vida profesional. Escucha una parte de lo que les dice y luego contesta la pregunta.

Según lo que acabas de escuchar, Luis es una persona

- a. vanidosa
- b. discreta
- c. sencilla (*simple*)

**Paso 2**

Escucha la conversación una vez más. Puedes leerla al mismo tiempo, si quieres. Luego completa las oraciones.

RAQUEL: Y tú, Luis, ¿qué has hecho durante todos estos años? ¿Sigues trabajando en la misma compañía?

LUIS: No. Al poco tiempo de estar en Nueva York, encontré una mejor oferta de trabajo. Así que renuncié a mi antiguo puesto y me fui a esta nueva compañía. Me ha ido muy bien; no me puedo quejar. Soy ahora vicepresidente de la compañía.

1. En su vida profesional, Luis ha tenido... mucho/poco... éxito.
2. La intención de Luis al decir esto es irritar/impresionar... a Raquel.

AFTER VIEWING ...

¿TIENES BUENA MEMORIA?

Actividad A. En este episodio

¿Te acuerdas de los acontecimientos más importantes de este episodio? Completa el siguiente resumen.

Personas: Arturo, Luis, Raquel

Verbos: esperaba a Pati, había salido a tomar algo, hablaba con Pati, hablando mucho, pagando la cuenta, salieron a cenar

Cuando Raquel bajó en el ascensor para reunirse con Arturo, para su gran sorpresa _____¹ estaba allí también. _____² invitó a Luis a acompañarlos, y los tres _____.³ Raquel terminó _____.⁴ Más tarde, poco antes de acostarse Raquel, sonó^b el teléfono. ¿Quién sería?^c

En Nueva York, Juan _____^b en su apartamento, pero ella no regresó. Después de ensayar^d con los actores, _____^e con su asistente.

^aended up ^brang ^cQuién... Who could it be? ^drehearsing

Actividad B. Momentos importantes

¿Recuerdas estas escenas? Escúchalas en la cinta y escribe la letra de la foto a que corresponde.



a.



b.



c.

1. ____

2. ____

3. ____

4. ____

5. ____

Actividad C. ¿Qué recuerdas?

Raquel, Arturo y Luis hablaron mucho durante la cena. Indica quién hizo cada acción.

- a. Raquel b. Arturo c. Luis

1. _____ Habló de su trabajo y de cómo le ha ido bien en todo.
2. _____ Tuvo que defenderse de una crítica a su profesión.
3. _____ Recordó una conversación previa y se dio cuenta de quién era la otra persona.
4. _____ Pagó la cuenta. No dejó que otras personas la pagaran.
5. _____ Jugaba con algo que llevaba y dijo que era un regalo.

Para pensar...

1. Después de esta cena, ¿qué impresión tienes de Luis? ¿Cómo es su personalidad? ¿Crees que Raquel todavía siente algo por él? Y Arturo, ¿qué estará pensando esta noche?
2. Al final del episodio, el teléfono suena en la habitación de Raquel. ¿Quién será?

**VOCABULARIO DEL TEMA****En un restaurante**

el camarero/la camarera waiter, waitress
 (el mesero/la mesera,
 el mozo/la moza)

el/la cliente customer, client

la cuenta bill, check

la orden order

la propina tip

el antojito (Mex.) appetizer

el aperitivo appetizer

el plato principal entrée

el postre dessert



la copa	wine goblet
el pimentero	pepper shaker/grinder
el plato	plate
el salero	salt shaker
la servilleta	napkin
la taza	cup
el vaso	glass

los cubiertos	silverware	invitar	to invite (<i>with the intention of paying</i>)
la cuchara	spoon	ordenar (Mex.)	to order (<i>a meal</i>)
el cuchillo	knife	pedir (I, I)	
el tenedor	fork	tomar	to have something to eat/drink

¿Me pasa el salero/el pimentero, por favor? *Will you pass me the salt/pepper shaker, please?*

¿Me trae la cuenta / otra servilleta, por favor? *Will you bring me the check / another napkin, please?*

Note the following about the preceding vocabulary and expressions.

- **Camarero** is the most widely accepted term for *waiter*. The term **mesero** is used primarily in Mexico.
- The term **ordenar** is widely used in Mexico. In other parts of the Spanish-speaking world, **pedir** is more common.
- To refer to hors d'oeuvres, use the terms **los antojitos** or **la botana** in Mexico, but **tapas** in Spain. You will hear other words in other parts of the Spanish-speaking world.

Actividad A. ¿En qué consiste una cena?

Paso 1

Pon las siguientes oraciones en orden numérico (del 1 al 7), según ocurren cuando uno come fuera.

- a. _____ Después de comer, el cliente pide la cuenta.
- b. _____ Luego les pregunta si quieren pedir el plato principal.
- c. _____ El camarero les pregunta a los clientes si quieren tomar algo.
- d. _____ Para terminar, les sirve a los clientes el café y el postre, si es que ellos quieren.
- e. _____ Luego les pregunta si van a tomar un plato para empezar.
- f. _____ Despues de servir la comida, un buen camarero quiere saber si todo está bien o si los clientes necesitan algo.
- g. _____ Si la propina está incluida, el cliente deja una propina adicional cuando el servicio ha sido muy bueno.

Paso 2

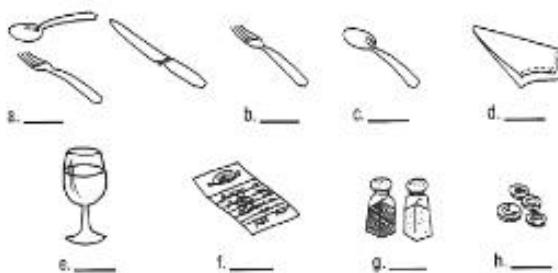


Ahora escucha la cinta para verificar tus respuestas. ¡OJO! Las oraciones que oirás no son idénticas a las del Paso 1.

Actividad B. En un restaurante

Empareja las siguientes oraciones con el dibujo que sugieren.

1. Mesero, me trae otra copa de vino tinto, por favor.
2. Mozo, faltan dos cubiertos en esta mesa.
3. Me pasas el salero y el pimentero, por favor.



4. Este camarero es muy bueno. Vamos a dejarle una buena propina. ¿Te parece?
5. Todo estaba excelente. ¿Nos trae la cuenta, por favor?
6. Este tenedor está sucio. ¿Me trae otro, por favor?
7. Necesito otra cuchara, por favor.
8. Dejé caer la servilleta. ¿Me trae otra, por favor?

Actividad C. ¿Y tú?

Indica solamente las oraciones que te describen a ti.

1. Siempre dejo de propina la menor cantidad de dinero posible.
2. Si no me ha gustado el servicio, no dejo ninguna propina.
3. Siempre pongo la servilleta en mis rodillas (*knees*), no importa donde sea: un restaurante elegante, McDonald's...
4. Creo que la costumbre de incluir la propina en la cuenta es buena.
5. Cuando como pollo frito, uso tenedor y cuchillo.
6. Creo que no es bueno llevarse la comida a la boca con las manos.
7. Casi ninguno de mis amigos invita a nadie a comer. Cuando comemos juntos, compartimos la cuenta.
8. Si faltan cubiertos en la mesa, los "robo" de otra mesa.

Nota cultural: En un restaurante hispánico

The customs related to eating out in the Hispanic world do not vary as greatly as the names for different food items. You may wish to note the following.

- In Spain and in other parts of the Spanish-speaking world, the term **servicio** (which often appears on a restaurant check) refers to the waiter. **El servicio está incluido** means that the tip has been included in the bill.
- When the tip is included, it is customary to leave the waiter any small change that is returned to the table (unless service has been really awful). Only if the service has been especially good or if the waiter has had to do something extraordinary does one add a substantial amount to the tip.

- Raquel orders a bottle of red wine with a direct command to the waiter: **Traiga una botella de vino tinto.** However, one should not limit oneself to direct commands only, because in many places this would seem abrupt or even impolite. Note the examples given in the **Vocabulario del tema** section: **¿Me trae (un tenedor), por favor?** A request can also be made with a direct statement: **Me trae (un tenedor), por favor.**
- When Hispanic friends go out, it is customary for one of them (the person who says **Yo invito**) to pay the check. When the check is shared, the occasion is referred to as going out **a la americana**.

UN POCO DE GRAMÁTICA

Expressing What Would Happen If...

Here are two questions that Raquel asked herself during the story review.

RAQUEL: *¿Cómo sería mi vida si...*

RAQUEL: *What would my life be like if...?*

**todavía estuviera con Luis?
yo viviera en Nueva York?**

*I were still with Luis?
I lived in New York?*

Did you notice the verb forms used in each part of the sentences? The past subjunctive follows the word *si* (*if*) and the conditional is used in the other part of the sentence. You will learn more about sentences like these in the Workbook.

Actividad. ¿Qué pasaría si... ?

Indica todas las frases que te parecen posibles en los siguientes contextos. No hay respuestas correctas. En la mayoría de los casos, todo depende de lo que tú crees.

1. Mercedes estaría muy contenta si
 se muriera don Fernando
 Pati y Juan resolvieran sus problemas matrimoniales
 don Fernando no fuera tan gruñón
 no se hablara de vender La Gavia
 pudieran curar a su padre

2. Si Raquel todavía estuviera con Luis,
 _____ estarían casados
 _____ no estaría muy contenta
 _____ todavía trabajaría de abogada
 _____ ahora viviría en Los Ángeles otra vez
 _____ su madre estaría muy alegra
3. Si don Fernando se muriera ahora, en Guadalajara,
 _____ Ángela y Roberto nunca lo conocerían
 _____ no se enteraría de todos los detalles de la investigación de Raquel
 _____ estarían muy contentos todos
 _____ Ramón y Pedro venderían La Gavia
 _____ Juan tendría que regresar a México sin hablar con Pati

Nota cultural: La comida mexicana... dentro y fuera de México

Hace mucho tiempo que¹ la comida mexicana es² muy popular en los Estados Unidos. En casi todas las ciudades hay restaurantes que la sirven. Una de las grandes cadenas³ de «comida rápida» se especializa en lo que se conoce en este país como platos mexicanos, y en las cafeterías y restaurantes de todas partes se sirven nachos y tacos.

Pero ¡cuidado! Toda comida que se conoce por el nombre de «mexicana» no lo es necesariamente...

La comida mexicana en México

La cocina⁴ mexicana es muy rica y variada. Su origen se remonta⁵ a antes de la llegada de los españoles. Los indios ya cultivaban el maíz, que servía de base para la preparación de una gran variedad de platos.

Después de la llegada de los españoles, la cocina de México cambió, ya que se introdujeron nuevos productos como frutas y cereales. La fusión de las dos cocinas dio como resultado la mayoría de los platos que se comen hoy en día. En la época del emperador austriaco Maximiliano (1861–1867), la cocina local se vio influida otra vez, ahora por la cocina francesa. Esto explica en parte la frecuente presencia de las crepas en los menús mexicanos.

La base de la comida mexicana es la tortilla. Es un tipo de pan que se hace por lo general de maíz o de harina⁶ de trigo. Las tortillas no sólo se sirven como acompañantes de la comida principal, como el pan, sino que también se usan para hacer varios otros platos. Por ejemplo:

- la enchilada: carne picada⁷ bien condimentada⁸ y envuelta⁹ en una tortilla enrollada;¹⁰ se sirve con una salsa de aji¹¹ (enchiladas verdes)
- el taco: una tortilla rellena de carne picada, lechuga, tomate y queso blanco; se sirve a menudo con una salsa picante.¹²

¹Hace... For a long time. ²has been. ³chains. ⁴cuisine, cooking. ⁵se... dates back. ⁶harina... flour. ⁷chopped. ⁸seasoned. ⁹wrapped. ¹⁰rolled. ¹¹chile. ¹²hot, spicy.

- Pero hay otros platos—menos conocidos en los Estados Unidos—que también son típicos de la cocina mexicana.
- el mole poblano: una salsa hecha, entre otras cosas, de chocolate y ajies; se sirve a veces con pollo o guajolote¹³
- el filete de guachinango relleno de huitlacoche¹⁴

En total, la cocina mexicana ofrece una cantidad de platos apetitosos y llenos de color: antojitos, sopas, carnes y pescados que varían según las regiones. Pero si tú pides en un restaurante mexicano un burrito o, de postre, unas sopaipillas, el mesero probablemente no va a conocer esos platos. ¿Por qué? Porque no son comida mexicana auténtica.



La comida mexicana en los Estados Unidos

No es extraño que la comida mexicana haya influido mucho en la cocina del suroeste de los Estados Unidos. Esta región perteneció a México en una época, y con el cambio de gobierno no se cambiaron las costumbres de los habitantes.

Tampoco es de extrañar¹⁵ que los habitantes de esta región—texanos, nuevomexicanos, etcétera—hayan hecho sus propios inventos muy a la mexicana. Un buen ejemplo son los burritos, un plato de origen texano. Hoy día los burritos (tortillas enrolladas y rellenas de frijoles, queso, pollo o carne) se encuentran hasta en la sección de comida congelada¹⁶ de los supermercados en los Estados Unidos.

Otro plato de invención texana es la fajita: una tortilla de maíz rellena de carne en escabeche¹⁷ preparada rápidamente en una parrilla. Al principio la palabra fajita se refería al tipo de carne que se usaba, el llamado *skirt steak*. Ahora, en los Estados Unidos, la palabra *fajita* ha venido a significar una manera de preparar algo; es decir, cortado en largas fajas.¹⁸ Por eso se puede hablar de fajitas de pollo, de cerdo, de salmón...

Ahora las fajitas son populares en todas partes de los Estados Unidos... ¡y también en el norte de México! Así que representan una manera en que la cultura mexicoamericana ha influido en la cocina de México.

¹³turkey ¹⁴a... fillet of red snapper filled with, among other ingredients, a mushroom that grows on corn stalks

¹⁵Tampoco... Nor is it strange ¹⁶frozen ¹⁷marinade ¹⁸strips

Have you completed the following sections of the lesson? Check them off here.

Preparación

Vocabulario del tema

¿Tienes buena memoria?

Un poco de gramática

Now scan the words in the **Vocabulario** list to be sure that you understand the meaning of most of them. Then you will be ready to continue on with **Lección 42** in the Workbook.

VOCABULARIO

En un restaurante (In a Restaurant)

el/la cliente	customer, client
la cuenta	bill, check
el mesero/la mesera,	waiter, waitress
el mozo/la moza	
la orden	order
la propina	tip
el antojito (Mex.)	appetizer
el aperitivo	appetizer
el plato principal	entrée
el postre	dessert
los cubiertos	silverware
la cuchara	spoon
el cuchillo	knife
el tenedor	fork

la copa

wine goblet

el pimentero

pepper shaker/grinder

el plato

plate

el salero

salt shaker

la servilleta

napkin

la taza

cup

el vaso

glass

ordenar (Mex.),

to order (*a meal*)

pedir (l, i)

¿Me pasa... , por favor? Will you please pass
me . . . ?¿Me trae... , por favor? Will you please bring
me . . . ?

yo invito

(it's) my treat

Repasso: el camarero/la camarera

LECCIÓN 42

PREPARACIÓN

Actividad A. *Paso 2* 1. No. 2. Cierto. 3. a

¿TIENES BUENA MEMORIA?

Actividad A. 1. Luis 2. Raquel 3. salieron a cenar 4. pagando la cuenta 5. esperaba a Pati 6. había salido a tomar algo

Actividad B. 1. b 2. c 3. a 4. c 5. b **Actividad C.** 1. c 2. b 3. b 4. a 5. a

Preparación. Actividad B. *Paso 1* a *Paso 2* 1. mucho 2. impresionar

VOCABULARIO DEL TEMA

Actividad A. *Paso 1* a. 6 b. 3 c. 1 d. 5 e. 2 f. 4 g. 7 **Actividad B.** a. 2 b. 6 c. 7 d. 8 e. 1 f. 5 g. 3 h. 4