

Analectas

Apuntes de mi padre: La contribución de América a la gastronomía mundial

Por: Augusto Dalmau

En esta edición les comparto otro escrito de mi padre donde propone mirar la gastronomía desde una perspectiva más amplia: como el resultado de la relación entre la naturaleza, la historia y las culturas que han habitado nuestro continente.

Aquí mi padre recuerda que muchos de los alimentos que hoy forman parte de las mesas en el mundo tienen su origen en América y, de manera singular, en el Perú. La extraordinaria diversidad ecológica del continente, junto con la creatividad de nuestros pueblos a lo largo de miles de años, permitió el desarrollo de cultivos fundamentales que terminaron

transformando la alimentación global, por ejemplo, la papa y el maíz, alimentos que no solo sostuvieron a las civilizaciones originarias, sino que también transformaron los hábitos alimenticios de otros continentes. Por ello, en este escrito que pongo en valor destaco el empeño de mi padre de reconocer el valor histórico y cultural que aporta América a la gastronomía mundial.



*Augusto Dalmau, rector de la
Universidad Le Cordon Bleu*
Fotografía: ULCB

La contribución de América a la gastronomía mundial

Como bien lo dice Fernando Villarán, la gastronomía peruana tiene su fortaleza en la mega diversidad ecológica y cultural. 87 de los 114 microclimas que existe en el mundo, lo tiene el Perú, permitiéndole cultivos agrícolas y cosechas todo el año.

Además, el 26 % del agua dulce de la tierra se encuentra en Sudamérica, destacando por su enorme extensión las cuencas del Amazonas y el Paraná. La cuenca del Amazonas, la más extensa del mundo, drena territorios de Brasil, Guyana, Venezuela, Colombia, Perú, Ecuador y Bolivia. Tiene más de mil afluentes.

Esta misma diversidad de latitudes permite albergar gran variedad de regiones biogeográficas, la de mayor extensión, selvas y bosques lluviosos.

Sudamérica presenta una clara diferenciación de oeste a este. Los Andes y la corriente oceánica fría de Humboldt condicionan los climas y las comunidades ecológicas. Esta variedad de climas y de relieves determina la existencia de una gran diversidad de comunidades vegetales y con ellos comunidades de animales. No hay que olvidar las diferentes etnias que se han desarrollado a lo largo del continente.

Los restos arqueológicos más antiguos son de unos 13 mil años y se calcula que entre los años 6000 y 1200 a. C. se pasó de la caza y la recolección, a la agricultura, de la cual América es una de las cunas, junto con Mesopotamia, Egipto, el valle del Indo y el de Hoang Ho.

Esta es la base de la capacidad agrícola que, aunado al mestizaje, la culinaria peruana se convierte en una de las mejores del mundo.

Los antiguos peruanos en la época de la conquista española se vieron obligados a cultivar y criar los productos indispensables para la dieta española; esto, que al principio fue una afrenta, más tarde se amplió y consolidó la culinaria peruana, de tal manera que la contribución a la gastronomía mundial cambió los hábitos alimenticios en Europa. Y el ejemplo más saltante es la **papa**, elevada a la categoría de nutriente humano, ocupa el segundo lugar después del trigo, acompaña los principales platos europeos. Destacando en múltiples presentaciones y acompañamientos.

En Rusia se le denominó "**Manzana del Diablo**", por haber dado origen al **Vodka**.

Gracias a la papa, la cocina peruana es matriz; madre de la mayoría de las cocinas del mundo occidental y muy en especial del mundo culinario europeo y mediterráneo.

Por el lado histórico, la papa se asocia con los orígenes del Tahuantinsuyo y al hecho de que se le considera el producto que salvo del hambre a Europa en el siglo XVI.

Maíz (*Zea mays*), "**regalo de los dioses**" para los nativos americanos, representa la gramínea más importante en la dieta alimenticia, es, además, el cultivo que facilitó la adopción de la agricultura como base

principal de la economía prehispánica. Más que el oro, la plata y las esmeraldas, el maíz representa el mayor aporte americano al género humano pues actualmente se cultiva en la mayoría de los países del mundo.

El maíz aparte de la alimentación es utilizado en la industrialización para fabricar edulcorantes, alimentos concentrados para ganado; y también el etanol extraído se le añade a la gasolina para un consumo más eficaz del combustible.

Se puede transformar en fécula, aceite, fructuosa y se usa como plástico biodegradable, hojas y tallos como alimento de ganado.

Aparte de estos productos habría que mencionar a los cereales andinos, frejoles, pallares, tomate, fresa, chirimoya, lúcuma y otros.

Habría que agregar las técnicas y procedimientos de cocción.

La riqueza que encierra estos alimentos peruanos, sus técnicas de cocción y su relación con la sociedad han hecho que la gastronomía autóctona deje de ser una actividad casera para convertirse en una actividad ligada a la cultura, que aporta valor agregado al turismo y se convierte en símbolos de identidad nacional.

De ahí que el patrimonio cultural no consta solo de objetos del pasado, de las grandes o pequeñas obras que nos legaron sociedades y generaciones desaparecidas, es mucho más que eso, se engrandece y enriquece ya que a lo largo de nuestra historia, se van incorporando **celebraciones, objetos, creencias, tradiciones, bailes, cantos, lenguas, comidas, técnicas, modas, usos y costumbres y hasta expresiones o modismos**, al igual que elementos ajenos que se procesan, adaptan y aceptan; constituyendo el patrimonio de una cultura viva.

Escrito por: Sixtilio Dalmau Castañón



Sixtilio Dalmau Castañón