

La cocina de la Historia

¿Qué, cómo y con quiénes comían los americanos del pasado? Los alimentos son una llave para conocer los secretos de cada sociedad.

¿Cómo te interesaste por la historia de la gastronomía?

La Historia y la cocina siempre fueron mis dos grandes pasiones. Pero hace un tiempo me pidieron producir contenidos en radio e internet sobre las historias que guardan los platos, y así empecé a unir las dos pasiones.

¿De qué manera la comida nos permite saber cómo era una sociedad?

La comida dice muchas cosas acerca de una sociedad tanto del presente como del pasado: nos habla de la geografía, si miramos qué alimentos hay disponibles en un lugar; nos habla de la técnica, si estudiamos cómo se producen y cocinan; y nos habla de las relaciones establecidas con otros pueblos. ¿Cómo se consiguen los productos que la geografía no provee? ¿A través del comercio o de qué otras formas de intercambio? La comida también nos informa con quiénes se juntan las personas para

comer. Hoy, muchas veces los adultos comemos entre una reunión y otra, con apuro. En cambio, en el pasado, para casi todas las sociedades la comida era un momento de encuentro, de reunión y de descanso.

¿Cómo era la dieta precolombina?

En América, el mayor aporte lo hacían dos alimentos. En Mesoamérica, el maíz tostado y asado o tostado y hervido. En los Andes, la papa, de la que llegaron a producir ¡cientos de variedades! Esos alimentos se complementaban con mandioca, batata, zapallo, calabaza, y ajíes (ají morrón y ají picante), que son muy tradicionales en la cocina americana. Otro de los superalimentos que nos legó la cultura andina es la quínoa. Los miembros de las sociedades precolombinas no eran golosos, ya que no comían dulces, salvo frutas. Había una predilección por los sabores salados o picantes a cualquier hora del día.



Florencia Rodríguez

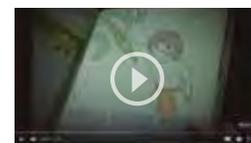
Profesora de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras de la UBA. Cocinera y periodista gastronómica. Trabaja como docente en colegios secundarios y en la universidad, dicta capacitaciones para docentes y profesionales. Produce contenidos sobre Historia y cocina para programas de radio, TV y sitios de internet. "Me encanta viajar y probar todo tipo de comidas".

PERFIL

para ver > temas relacionados



Historia de Perú para niños: Perú antiguo
<http://goo.gl/GJm16b>



La historia del chocolate
<https://goo.gl/OU2CmN>

- ¿Qué alimentos de la dieta precolombina consumís habitualmente? ¿Podría decirse que son una herencia del pasado? ¿Por qué?

- Comentá
