



El Nuevo Sur 11-X-1997 P2

Reseñas

DES 1997

GASTRONOMIA



Cocina Prehispánica
Lucía Rojas de Perdomo. Editorial Voluntad, Colombia, 1994, 237 páginas.

RESULTA difícil aceptar la idea que un plato peruano tan típico, como es el "aji de gallina", no existiera sin el aji de los españoles a América. De hecho, y como lo revela la antropóloga e historiadora colombiana Lucía Rojas de Perdomo, sólo las papas amarillas y el aji son ingredientes "de la casa". El resto llegó con los conquistadores, al igual que muchos otros legados que conforman la cocina americana actual. Otro tanto aconteció con los descubrimientos comestibles de estas tierras, los cuales pasaron a engrosar los menús europeos. Y es sobre este tráfico de beneficiosas influencias, sobre el estado puro anterior y el mestizaje de sabores posterior, que trata el libro *Cocina prehispánica*.

Tal como comenta Germán Arciniegas en el prólogo de este libro: "El europeo se volvía americano. Dormía con la americana, comía a lo americano, dejaba la cultura del trigo y los viñados y entraba en la de la yuca, la papa y el maíz. Y así hasta hoy". Y para diferenciar qué había en la despensa antes de la llegada de estos invitados, Lucía Rojas toma como ejemplo a tres culturas: aztecas, incas y muiscas. Es a través de estudios antropológicos y de los textos de cronistas de la época que esta investigadora va identificando la mi-

ta prehispánica. Y sin lugar a dudas, es entre los antiguos habitantes de México donde se encuentran mayores sorpresas. Porque por una parte productos como el cacao encontraron aceptación inmediata entre los foráneos, quienes en Europa llegaron a calificarlo como "néctar de ambrosía". Igual sorpresa causaron el tamaño de los zapallos, el sabor de los tomates —ingrediente primordial y posterior de la culinaria italiana—, las piñas ("... su olor es tanto y tan suave que estando en una sala, huele en toda la casa..."), comenta Bernal Díaz del Castillo, cronista) o las papas, posteriormente adoptadas en países como Irlanda y mucho después en Francia, donde su uso como guarnición fue bautizado con el nombre de su defensor ineludible, Parmentier. En el caso de las especias, motivo de toda esta empresa, una de ellas fue ofrecida a los Reyes por Colón, quien constató que "... probaron el aji, especia de los indios que les quemó la lengua...". Menor publicidad tuvo la vainilla, injustamente olvidada por décadas, y menos aceptación tuvieron algunas costumbres indígenas que se señalan en este estudio. Como por ejemplo, el uso de la quinua o "arroz del Perú", tan de moda actualmente entre los naturistas, o la fabricación de las "pakomitas de maíz", el uso del mani ("mediocre en su sabor e de poca sustancia", según el capitán Basilio Vicente Oviedo) o el consumo de la carne de perro.

Para cada etnia tratada en este volumen, la autora reconstruye sus costumbres y oficios para cultivar, para transportar sus productos en el mercado, para consumir sus comidas y bebidas. Se intenta, además, rescatar un recetario, pero éste resulta de difícil ejecución, tanto por la escasez de ingredientes como por lo escueto de las descripciones de los cronistas. Y cierran cada capítulo algunos ejemplos de la cocina mestiza o autóctona actuales.

Un libro como *Cocina prehispánica* cumple con recordar algo vital, y esto es que las especias y lo comestible —antes que el oro— fueron el motivo de este encuentro de dos mundos. Y gracias a la acuciosidad de Lucía Rojas de Perdomo es posible entender este hecho con esa ordenada sorpresa que caracteriza a algunos historiadores.

Stefano Testi

Cocina prehispánica [artículo] Stefano Testi.

Libros y documentos

AUTORÍA

Testi, Stefano

FECHA DE PUBLICACIÓN

1997

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Cocina prehispánica [artículo] Stefano Testi. il.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile