

Guayaquil, Ecuador
30 de Julio de 2013

[Ediciones anteriores](#) | [Columnistas](#) | [Piqueo Semanal](#)

[Inicio](#) [Gastronomía](#) [Epicuro](#) Gastronomía mundial: ¡Aquí también!

Gastronomía mundial: ¡Aquí también!



Por Epicuro
30 de Junio de 2013



Los romanos organizaban verdaderas fiestas gastronómicas en las que se ventilaban conversaciones de tipo político, especialmente.

“No hace falta considerar que tenemos en las diversas ciudades del país restaurantes de gran calidad... Afirmar nuestro nacionalismo a través de lo que comemos es una buena manera de sentirnos ecuatorianos”.

El inicio

Supongo que las primeras sensaciones agradables experimentadas por el hombre definieron el concepto, pues la gastronomía abarca toda la cultura del buen comer. Por las pinturas prehistóricas encontradas en Lascaux o en Altamira sabemos que el hombre de las cavernas cazaba.

En las cuevas de Lunel (cerca de Montpellier en Francia) se encontraron hogueras en torno a las cuales se organizaban los campamentos. Con el fuego nace la parrillada. Pero no solo de carne vivía el hombre, pues ahora se establece que elaboraba pan sin levadura hace más de 30.000 años.

Diversas civilizaciones

Con las primeras civilizaciones aparecen muchos manjares. Del antiguo Egipto tenemos abundante documentación. Sabemos que conocían diez clases de carne diferentes, 5 de aves, 16 tipos de pan, 6 clases de vinos, 4 tipos de cerveza. Grecia habla profusamente de sus manjares en las obras de teatro. Roma dejó el primer libro de cocina.

Compré hace años *De re coquinaria*, elaborado por Apicio, unos cuatro siglos antes de Cristo, realicé una de sus recetas. Catón el Viejo nos dejó la receta del primer cheesecake hecho con queso y miel. Cuando me tocó traducir la *Guerra de las Galias*, de Julio César, me enteré de lo que comían los pueblos conquistados. Los sudetes, por ejemplo, vivían de leche y quesos. A los romanos les gustaba la cocina agrídulce, usaban vinagre y miel, el famoso *garum* (fish sauce o *nuoc mam*) que uso cuando preparo enrollados vietnamitas.

Rápida evolución

Herederos de la cocina grecorromana, los árabes hallaron su propia gastronomía mientras España usaba el arroz, la caña de azúcar, la berenjena, entre otros productos. En el Renacimiento se alcanza un gran refinamiento gracias al uso de las especias y lo que aportó el descubrimiento de las Américas con la llegada del tomate, el cacao, los fréjoles, la pimienta, la mostaza, el maní, la vainilla, la piña, el aguacate, el mago y el tabaco.

Mientras la cocina francesa clásica se estaba abriendo paso (Luis XIV era a la vez gourmet y goloso), España e Italia desarrollaban sus propios platos. Catalina de Medici y su séquito de cocineros tendrán una influencia de gran importancia en la cocina francesa. Alejandro Dumas publica su *Gran diccionario de cocina*, Brillat Savarin su *Fisiología del gusto*, Augusto Escoffier deja su indispensable *Prontuario*.

¿Y ahora?

Por desgracia nace el fast food con sus hamburguesas, perros calientes, alimentos precocidos y otros preparados para microondas, pero siguen oficiando chefs de asombrosa creatividad, nacen tendencias como la cocina molecular o el retorno a la cocina lenta de gran paciencia, se opera fusión entre diversos países.

Ecuador, con su variedad topológica: Costa, Sierra, Oriente, Insular, sus influencias (incas, españoles, chinos) tiene una riqueza envidiable. Sus tres variedades de plátano permiten maravillas. Sus encebollados, muchines, humitas, sancochos, encocados, crustáceos, pescados, secos, sopa marinera y otras delicias, deberían conquistar el paladar internacional.

No hace falta considerar que tenemos restaurantes de gran calidad capitaneados por chefs que proponen cocina de autor. Nuestros vinos (Paradoja, Travesía, Enigma) tienen ya reconocimiento internacional, los chocolates (Pacari) se consideran como los mejores del mundo. Afirmar nuestro nacionalismo a través de lo que comemos es una buena forma de sentirnos ecuatorianos.

epicuro44@gmail.com