

La **Cocina** Latinoamericana: fusión y variedad de estilos

La cocina latinoamericana es el resultado de la fusión de la cocina española con la cocina de las diversas culturas indígenas de las Américas y numerosas otras influencias europeas, africanas y asiáticas. La fusión comenzó en el momento mismo de la conquista: los mayas y aztecas de México tenían los frijoles; los españoles trajeron el arroz. Al poco tiempo habían inventado *Moros y cristianos*, un delicioso guiso con lo

mejor de los dos ingredientes y que ahora es el plato nacional de Cuba y es popular también en Puerto Rico, la República Dominicana y otros países del Caribe. Los españoles trajeron de Europa la carne

de pollo, la de vaca y la de cerdo; el vino, el ajo y la cebolla. En América, además de los frijoles, encontraron el chocolate, los tomates, las calabazas, las papas y los camotes; los chiles, los cacahuates, los pavos y, por supuesto, el maíz.

Semejanzas y diferencias. En toda América Latina es posible encontrar *empanadas*, pero cada país tiene su propia versión, considerada por los nativos

como única y superior a todas las demás. Hay muchas maneras de preparar un *pastel de papas*, pero muchas personas prefieren la deliciosa *tortilla de patatas* española. Es posible encontrar platos hechos con maíz en todos los países de América. Sin embargo, mientras los argentinos comen su *locro** con una salsa picante, los chilenos prefieren su *pastel de choclo* con azúcar. Los países del Pacífico son bien conocidos por sus pescados y mariscos, pero las parrilladas de carne de vaca de Argentina y de Uruguay son famosas en todo el mundo.

*El *locro* y el *pastel de choclo* son dos platos típicos de Argentina y de Chile, respectivamente, hechos a base de maíz.



Empanadas (*stuffed pies*): cada país tiene su propia versión.

guiso: stew, casserole
calabaza: pumpkin, squash
camote: sweet potato
cacahuates: peanuts
pavo: turkey

parrillada: barbecue, grill
hechos con: made with



Parrillada al estilo argentino.

Foto: Gustavo Durán

Bebidas. A la hora de beber, los mexicanos juran que no hay nada mejor que el *tequila*, un licor hecho de la destilación del jugo fermentado del agave. Los argentinos, uruguayos y paraguayos no pueden estar sin su *mate*, un té de yerbas exquisito obtenido de la yerba mate. Los chilenos y peruanos llevaron a la Corte Internacional de La Haya su disputa acerca de a quién de ellos pertenecía el *pisco*, un tipo de brandy de uva que ambos países consideran su bebida nacional. Lo mejor de todas estas semejanzas, diferencias y disputas es que todos se esfuerzan por producir la mejor comida (y bebida) posible y así todos salen ganando. No hay perdedores.

jurar: to swear
semejanza: similarity
diferencia: difference
han llevado: have taken
disputa: dispute
salir ganando: to end up winning