

El pasado sábado 11 de marzo de 2023 se celebró el Festival de Literatura en español (FILE) en Trujillo (Extremadura) en el restaurante ‘La Abadía’ a las 13:15. Santiago Rocagliolo, Alonso de la Torre y Antonio Sánchez nos contaron cómo el acontecimiento del descubrimiento de América cambió la gastronomía del país.

Explicaron cómo era la relación entre Perú y España gastronómicamente hablando, empezando por las patatas. Compararon platos que incluyen patatas y contaron sus experiencias con platos españoles, además de hablar sobre cómo los platos tradicionales de Perú incluían la salsa como elemento fundamental. Estos aliños supusieron el inicio de los platos tradicionales actuales peruanos.

Hubo tiempo de hablar del descubrimiento de América y cómo, a partir de entonces, nuevos alimentos fueron introducidos en la gastronomía española del momento y también en la peruana. Y es que cada plato tiene su historia o, como lo llamaron ellos, “su catástrofe”. Todo esto lo relacionaron con el tubérculo anteriormente mencionado, ya que en la Guerra de la Independencia solo se comían patatas, puesto que no tenían recursos, y las patatas eran lo único que podían cultivar en esos tiempos.

Hablaron de la historia, concretamente de la liberación de los esclavos. Esta vez, en lugar de negros, trajeron a chinos, quienes introdujeron nuevos alimentos como la salsa de soja y el arroz. Japón también tiene mucha influencia en Perú, debido a que bastantes platos tradicionales peruanos son parecidos a los platos japoneses o su forma de cocinarlo es parecida.

Con todo esto, volvió el tema de las patatas, que llegó a América y ellos pensaban que era una planta decorativa, ya que para ellos la planta de la patata era bastante bonita. La patata era considerada flatulenta y lujuriosa, debido a que venía del suelo y está más cerca del infierno y mientras más alto (que está más cerca de Dios) mejor, cuanto más alto esté el alimento, más de clase alta es. En 1978 se introduce la tortilla de patatas, con este tema acaba la charla, finalizando con un poco de la gastronomía española.

**Jiawei Liu**