

La influencia de la gastronomía en el mundo¹

The influence of gastronomy in the world

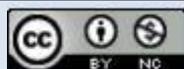
Palabras clave: gastronomía, cultura, influencia y tradición.

La evolución de la gastronomía a lo largo de la historia ha sido influenciada por una variedad de factores. Estos van desde aspectos culturales y sociales, hasta económicos y medioambientales. La forma en que las personas se relacionan con la comida ha modelado la diversidad culinaria del mundo: desde las tradiciones arraigadas en la cultura familiar, hasta las tendencias impulsadas por la globalización y los medios de comunicación. Las posturas hacia la alimentación han dado forma a los ingredientes utilizados, métodos de preparación y hábitos alimenticios en diferentes regiones del mundo. A medida que la conciencia sobre la sostenibilidad y la salud continúa creciendo, la actitud hacia la gastronomía también evoluciona, fomentando prácticas culinarias más responsables y una mayor apreciación por los alimentos frescos y locales.

Por medio del turismo podemos conocer un poco más sobre la gastronomía en las diferentes partes del mundo y cómo esta ha ido evolucionando. Al respecto, [Garmendia y Riaño \(2022\)](#), resaltan la importancia de la gastronomía en el turismo a nivel mundial, en específico, reconocen sobre todo la parte latinoamericana, y cómo esta ha ido evolucionando año tras año. También, la influencia de cada cultura gastronómica y cuáles son sus diferentes platos típicos de cada país: Perú, el ceviche, Brazil. el barreado, México, el mole, etc. Así, podemos ampliar nuestro conocimiento sobre lo que se trata la gastronomía en el mundo.

Así mismo, [Tomé et al.\(2007\)](#) comentan acerca de cómo es la gastronomía en la comunidad de Madrid-churros, callos a la madrileña, topitos, etc.- de donde se originó y cuáles fueron sus comienzos en la parte gastronómica. También, sobre la gastronomía en Cervantina, una de las ciudades de Madrid, en donde se encuentra una de sus pastelerías más famosas llamada Salinas. Este lugar lo recuerdan, ya que está basado en las recetas que imaginaron los antiguos pasteleros reales. En mi opinión, la gastronomía ha tenido grandes aportes en diferentes partes del mundo, como en la ciudad de Madrid, ya que a partir de ella podemos observar cómo esta ha ido creciendo tras los años.

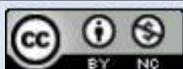
¹ Documento elaborado en el curso Competencias Idiomáticas Básicas a cargo de la Facultad de Filosofía y Ciencias Humanas de la Universidad de la Sabana, Chía-Cundinamarca, Colombia. Orientado por el Dr. Javier Herrera Cardozo. Chía, Cundinamarca, marzo 2024.



En pocas palabras nos podemos preguntar ¿De dónde inició la gastronomía? Es una pregunta un poco difícil de responder, pero todo tiene su fecha de inicio, cómo se empezó a originar y cómo ha ido evolucionado. Según [Bottéro y García \(2005\)](#), empezó desde Mesopotamia. La cocina era un componente obligatorio y fundamental en la civilización de toda la historia antropológica y de ahí el saber de los significados más profundos del comer y el beber. En particular, la información de estos pueblos indica que, por lo general, tenían un campo de alimentación no elaborada. Se dedicaban a hacer su discreto taller culinario y tenían una oculta metamorfosis de las materias primas en los platos. Ahora, los secretos de comer y beber solo se apreciaban a través de la práctica culinaria, y se descubrió por medio de los detalles de las recetas.

Por otra parte, [Galarza et al.\(2023\)](#) comentan sobre la cocina molecular y en cómo los científicos implementaron esta novedosa forma de preparar en la gastronomía. ¡Imagínense preparaciones en donde utilizan el nitrógeno líquido! De igual manera, cómo la gastronomía ha cambiado en los diferentes siglos, los restaurantes y cómo los cocineros en cada época han tomado más relevancia. Ahora tienen reconocimiento internacional por sus platos en donde reciben estrellas Michelin. Estas se entregan cada año a los restaurantes por sus platos y gracias a las estrellas Michelin, los chef son reconocidos en el mundo. Por ello, la gastronomía ha tenido grandes aportes como el arte, la técnica, la disciplina y se apoya de varias disciplinas. Cada uno de estos aportes hace que esta vaya creciendo cada día más y más.

Pero, llama la atención el poco conocimiento que tenemos sobre el turismo y el patrimonio gastronómico en las comunidades afromexicanas. Desconocemos cómo este tipo de comunidades manejan la gastronomía o cuáles son sus platos típicos, por lo cual se destacan. Al respecto, [González y Campos\(2023\)](#) resaltan toda su parte gastronómica: cómo es su proceso de elaboración de los diferentes platos que ofrecen y cómo se ha mantenido a lo largo de los años como tradición. Los afromexicanos realizan diferentes rituales que están estrechamente relacionados con la comida y con todos los alimentos que elaboran. Dentro de estos espacios que crean, se establece la identidad de una familia, pueblo o comunidad. La cocina es uno de los medios con los cuales se van creando tradiciones en la vida de las personas. De ahí su aporte en platos como el enchirmolado, el mole de róbalo, el mole de tichinda, etc. Con todo esto, se logra tener muchos elementos para que la gastronomía siga evolucionando y creando más tradiciones.



En definitiva, se puede afirmar que la gastronomía tiene un impacto significativo en el mundo, traspasando fronteras culturales y sociedades. Gracias a la variedad de gustos, técnicas y tradiciones culinarias, la gastronomía no sólo satisface las necesidades físicas, sino que también nutre el alma y fortalece los vínculos entre las personas. Desde la antigüedad hasta la actualidad, la gastronomía ha reflejado la historia, geografía e identidad de cada sociedad. Además, su constante desarrollo y adaptación a nuevos ingredientes, técnicas y tendencias lo convierten en un motor de innovación y creatividad. Después de todo, la gastronomía no sólo nutre el cuerpo sino también la mente y el espíritu, dejando una huella duradera en la cultura y el patrimonio humano.



Referencias

[Bottéro, J., & García Soler, M. J. \(2005\).](#) *La cocina más antigua del mundo : la gastronomía en la antigua Mesopotamia.* TusQuets Editores.

[Galarza Cachiguango, I. S., Aguinaga del Hierro, C. A., Guevara Aroca, F. X. \(2023\).](#) Gastronomía. Una aproximación a su historia, epistemología y corrientes. Revista Turpade, 2(18). <https://doi.org/10.21640/rt.v2i18.53>

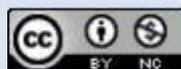
[Garmendia Mora, J. C., & Riaño Martínez, L. A. \(2022\).](#) Gastronomía y Turismo. Punto de Vista (Print), 12(19), 3–5. <https://doi.org/10.15765/pdv.v12i19.3147>

[González Rodríguez, G.I,& Campos-Medel,E.M. \(2023\).](#) La identidad simbólica afromexicana desde su gastronomía: un acercamiento a su patrimonio cultural. Turismo y Patrimonio, 21. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2023.n21.08>

[Tomé, J., Ansón, A., Partida, V., & Hormaechea, S. \(2007\).](#) La gastronomía en la comunidad de Madrid. Academia Madrileña de Gastronomía Editorial Everest.

Autora

Valentina Sofia Jiménez Fernández
Gastronomía Universidad de la Sabana



✉ valentinajife@unisabana.edu.co

