

Caribe Gastronómico una apuesta al valor de la cocina dominicana

Santo Domingo. – Narrar la historia dominicana a través de su gastronomía, es uno de los objetivos del proyecto Caribe Gastronómico, una plataforma de experiencias culinarias creadas sobre la base de hallazgos en investigaciones realizadas por historiadores y antropólogos dominicanos como Hugo Tolentino Dipp, José Guerrero, Carlos Andújar, Marcio Veloz Maggiolo y Dagoberto Tejada.

El proyecto toma como referencia tres grandes etapas de la historia dominicana: los taínos antes de la colonización, la llegada de los españoles y la influencia africana, y con estos tres períodos como base Caribe Gastronómico demuestra la forma en que cada una de estas influencias incidieron en la gastronomía dominicana a partir de los ingredientes, productos, técnicas de cocido e instrumentos utilizados en la cocina.

Este trabajo responde a la deposición que hicieron la Academia Iberoamericana de Gastronomía y la Real Academia de la Gastronomía Española al declarar a Santo Domingo la capital de la cultura gastronómica del Caribe en reconocimiento por la diversidad de ingredientes y platos regionales.

Culinary Group y The Plus Workshop organizadores de esta plataforma han decidido documentar la evolución de la cocina dominicana y presentarlas en experiencias gastronómicas, en exposiciones fotográficas, producción de videos entre otros recursos, cuya presentación se realizará el jueves 25 de abril en el nivel 1 de Ágora Mall. También estarán exponiendo sus creaciones y platos de autor durante el Mercado Central de Ágora Mall el 4 y 5 de mayo.

“Caribe Gastronómico pretende contar la historia de su cocina. Abordar la comida mediante un relato que merece ser compartido. Una narrativa sobre un país del mundo que come ciertas cosas, de cierta manera, y te invita a vivir su experiencia”, nos comenta Rodrigo Díaz coproductor del proyecto.

El proyecto comienza con una experiencia gastronómica de alta cocina que permitirá seguir descubriendo la riqueza de la gastronomía dominicana. En su primera edición, los conductores de la noche serán “Cocineros Contemporáneos”. Talentosos cocineros dominicanos que han tenido la oportunidad de cocinar para algunas de las mejores cocinas del mundo y que han decidido volver a su país y cocinar para sus comensales, los dominicanos. Carlos Romero, Mikey Faxas y Paulette Tejada, serán los encargados de contar a través de sus platos cómo evoluciona la cocina dominicana desde la dieta

taína, pasando por la dieta en la época de la colonización hasta llegar la influencia africana en nuestra culinaria.

Los taínos, españoles y africanos: sus aportes a nuestra cocina

“Para los taínos el medio ambiente funcionaba como un gran almacén. Tenían pocos procesos de cocción. Fueron los taínos quienes introdujeron a los españoles a los que hoy en día se conoce como barbacoa. Su cocina se basaba única y exclusivamente en algunas hierbas, raíces como la yuca, pescados y frutos. Usaban pocos sazones y solo comían lo necesario”, explica Madelline Abreu co-organizadora del proyecto.

Algunos de los ingredientes que utilizaban los taínos en su cocina son la guayiga, escargot, jutías, maíz, diez tipos de batatas, curio, entre otros.

“Las investigaciones realizadas dan cuenta de que los taínos preparaban platos como casabe, casareep, jugo de yuca fermentado, mabí, pan de guayiga, cholas y rosquetes.

Sobre la influencia de los españoles Abreu comenta que estos encontraron muchos ingredientes que desconocían. “Las

informaciones que hemos recolectados demuestran que la influencia española es la que más incidencia cultural tuvo en lo que hoy conocemos como cocina dominicana. Esto se da no solo por la cantidad de ingredientes y platos que fluyeron en nuestras tierras luego de la llegada de los españoles, sino también por diferentes técnicas e instrumentos para cocinar”.

Plátano asiático, limones, naranjas, alcachofas, berenjenas, arroz, caña de azúcar, nueces, pimienta, hierbabuena, azafrán, orégano, lentejas, gallinas, conejos, jamones, vacas, lechones, pavo, vinagre, ajo, cebollas, arroz, legumbres, frutos secos, almendras, fideos, garbanzos, so solo algunos de los ingredientes traído por los españoles. Algunos procesos introducidos por los españoles son los caldos, sopas, cocidos y potajes. Y platos como papas fritas, vino con trigo, mazapanes y carne salada, queso frito, bizcochos, galletas, arroz caldoso entre otros.

La influencia africana se vio más marcada en el aporte de procesos y técnicas de cocina. “De ahí que surjan diversos platos como son mofongo, pasteles en hoja, mondongo, mangú, moro de gandules, arroz con pollo, tostones, longanizas, morcillas, carne de cerdo frita y salada, chicharrones, sambumbia con piltrafa, chenzen. El uso de salsa ata de origen nigeriano similar al escabeche, yaniqueque, domplines, dulce de maní,

guavaberry.