

La gastronomía y la producción editorial en Perú: un puente cultural con la UAA



Este año, la XXVI Feria del Libro UAA, se desarrollará del 4 al 8 de septiembre de 2024 y tendrá como invitado especial a Perú, a través del capítulo Editoriales Universitarias y Académicas (EU-Perú) y como muestra del trabajo colaborativo y de vinculación que ha impulsado el Departamento Editorial con asociaciones nacionales y fuera de México.

Este texto y las imágenes fueron generados con apoyo de inteligencia artificial (ChatGTP, Gen AI Studio).

La gastronomía peruana y la literatura académica son dos aspectos sobresalientes de la cultura peruana que han capturado la atención mundial. Para los mexicanos, un país también rico en tradición culinaria y académica, estos elementos ofrecen un terreno fértil para el intercambio cultural y la apreciación mutua. Este reportaje destaca la diversidad y riqueza de la gastronomía peruana y la vibrante producción académica de las universidades peruanas, subrayando su relevancia e interés para los lectores mexicanos. **La gastronomía peruana: un tesoro culinario internacional** Raíces y Tradiciones Culinarias. La gastronomía peruana se distingue por su diversidad y por la riqueza de sus ingredientes nativos. Los antiguos incas y otras culturas precolombinas ya utilizaban una gran variedad de productos agrícolas como la papa, el maíz y el ají, ingredientes que siguen siendo fundamentales en la cocina peruana moderna. México, con su vasta herencia culinaria basada en el maíz, el chile y los frijoles, puede encontrar en la cocina peruana una tradición paralela y complementaria. Platos Emblemáticos. El ceviche es probablemente el plato peruano más conocido a nivel internacional. Consiste en pescado crudo marinado en jugo de limón, acompañado de cebolla, ají y cilantro. En México, donde el ceviche también es popular, la versión peruana ofrece una variante interesante que resalta por su simplicidad y frescura. Otro plato destacado es el ají de gallina, un guiso de pollo desmenuzado en una salsa cremosa de ají amarillo y nueces. Similar a la complejidad de sabores del mole mexicano, el ají de gallina combina ingredientes tradicionales con técnicas de cocina contemporánea. Mientras que el lomo saltado, representa una fusión de influencias chinas y peruanas; se trata de carne de res con vegetales, sazonada con salsa de soya y servida con papas fritas y arroz. Este plato refleja la integración de las tradiciones culinarias asiáticas en la cocina peruana, similar a cómo la cocina mexicana ha incorporado elementos de diferentes culturas a lo largo de su historia. Es necesario recordar que Perú cuenta con más de 3,000 variedades de papa, y la papa a la huancaína, una entrada de papas hervidas cubiertas con una salsa de queso y ají, es un ejemplo perfecto de cómo este tubérculo se celebra en la gastronomía peruana. México, famoso por sus diversas preparaciones de maíz, puede apreciar la versatilidad y la importancia cultural de la papa en el Perú. La chicha morada, una

bebida hecha a base de maíz morado, piña, canela y clavo, ofrece un paralelo interesante con las bebidas tradicionales mexicanas como el atole y el pozol. Ambas culturas comparten un profundo aprecio por el maíz, que se refleja tanto en su cocina como en sus bebidas tradicionales. [gallery size="medium" ids="58035,58034,58033"]

La literatura académica en las universidades peruanas Instituciones líderes y producción académica. Las universidades peruanas, como la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM), la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP) y la Universidad Peruana Cayetano Heredia (UPCH), son centros de excelencia académica que contribuyen significativamente al conocimiento global en diversas disciplinas.

Estudios sobre Gastronomía La investigación académica sobre la gastronomía peruana es extensa y variada. Las universidades peruanas han llevado a cabo estudios sobre la historia y evolución de la cocina peruana, la biodiversidad de sus ingredientes y las técnicas culinarias tradicionales. Estas investigaciones no solo preservan el patrimonio cultural del Perú, sino que también promueven su cocina en el ámbito internacional. Por ejemplo, la Universidad Nacional Agraria La Molina ha realizado importantes investigaciones sobre la biodiversidad agrícola del Perú, documentando la riqueza de variedades de papa, maíz y otros cultivos que son fundamentales para la cocina peruana. Estos estudios son de interés para México, que también valora su diversidad agrícola y las prácticas de cultivo ancestral.

Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades Las universidades peruanas también son reconocidas por sus contribuciones en ciencias sociales y humanidades. La UNMSM, la universidad más antigua de América, ha producido una vasta cantidad de investigaciones sobre historia, antropología y literatura, muchas de las cuales abordan temas de relevancia para América Latina en su conjunto. Investigadores peruanos han explorado temas como la identidad nacional, la migración y la globalización, proporcionando perspectivas valiosas que resuenan con los estudios realizados en México. La colaboración y el intercambio académico entre universidades peruanas y mexicanas pueden enriquecer aún más el entendimiento de estas cuestiones en la región.

Publicaciones y revistas académicas Las universidades peruanas publican numerosas revistas académicas que difunden investigaciones de alta calidad. Revistas como "Debates en Sociología" de la PUCP y "Anales de la Facultad de Medicina" de la UPCH son plataformas importantes para la divulgación de investigaciones en ciencias sociales y medicina, respectivamente. Estas publicaciones están disponibles en línea, lo que facilita el acceso a investigadores y estudiantes mexicanos interesados en la producción académica peruana. En este contexto, la colaboración académica entre Perú y México tiene el potencial de fortalecer los lazos culturales y científicos entre ambos países. Programas de intercambio estudiantil y académico, conferencias internacionales y proyectos de investigación conjunta son algunas de las formas en que las universidades pueden trabajar juntas para abordar desafíos comunes y compartir sus respectivas fortalezas. También los proyectos de investigación conjunta en áreas como la agricultura sostenible, la conservación de la biodiversidad y el estudio de las culturas precolombinas pueden beneficiarse enormemente de la experiencia y el conocimiento acumulado en ambos países. La combinación de

perspectivas y metodologías peruanas y mexicanas puede generar resultados innovadores y soluciones prácticas a problemas regionales. La gastronomía peruana y la literatura académica en las universidades de Perú ofrecen un rico campo de interés y colaboración para México. Ambos países comparten una herencia cultural y una diversidad biológica que se reflejan en sus respectivas cocinas y en sus esfuerzos académicos. Al destacar estos aspectos, se fomenta un mayor entendimiento y apreciación mutua, así como la posibilidad de un intercambio cultural y académico fructífero. El reconocimiento de la gastronomía peruana en el ámbito internacional y la producción académica de alta calidad en las universidades peruanas son testimonio del dinamismo y la vitalidad de la cultura peruana. Para los lectores mexicanos, explorar estos temas ofrece una oportunidad de descubrir nuevas perspectivas y de fortalecer los lazos entre dos naciones hermanas en el corazón de América Latina.

Te invitamos a comprobar las delicias de la riqueza culinaria de Perú, durante la XXVI Feria del Libro UAA y una muestra gastronómica que se realizará en esta fiesta de los libros de la Universidad Autónoma de Aguascalientes. Además de conocer una parte de la producción editorial de las universidades de la nación andina, que se presentarán a través de la EU-Perú, coordinada por Lía Castillo Meneses, quien funge como responsable de Marketing y Ventas de la Editorial UPC de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas y actual presidenta de la Asociación de Editoriales Universitarias de América Latina y el Caribe (EULAC).