

ALIMENTOS NATIVOS: PLANTAS PERUANAS

NATIVE FOOD: PERUVIAN PLANTS

Oswaldo Salaverry^{1,2,a}

Para definir un alimento como nativo deben concurrir varias condiciones, la primera y obvia es que su origen corresponda a la misma región de la que se define como nativo; segundo, que su uso sea de carácter alimenticio es decir que haya sido usado como alimento y no para otra función, ritual religiosa o medicinal y, tercero, que esté claramente documentado, sea por tradición escrita u oral, su uso en diversas formas culinarias, es decir preparaciones concretas en la que se lo incluya y que tengan amplia distribución dentro de una población determinada.

Esta definición permite excluir, en primer lugar, a los alimentos que tienen una larga tradición de uso y consumo en una población determinada pero cuyo origen no es nativo. La importancia de este criterio es que cuando una especie es nativa es muy probable que existan diversas variedades o especies semejantes, lo que implica una riqueza adicional. El segundo criterio permite discriminar "usos" modernos, como por ejemplo el atribuir propiedades nutricionales a la hoja de coca y adscribirla como alimento incaico, cuando no existe evidencia alguna que se haya utilizado con



Figura 2. Arracacha. A) Planta, B) Tubérculo.

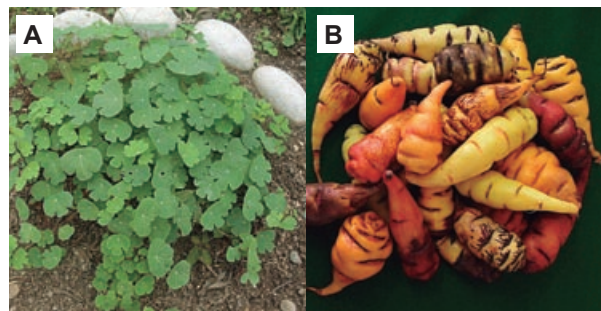


Figura 3. Mashua. A) Planta, B) Tubérculo.

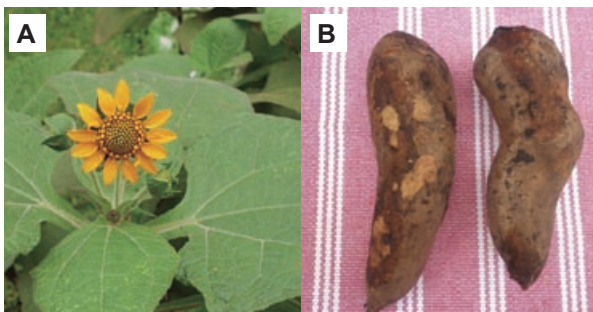


Figura 1. Yacón. A) Planta, B) Raíz.

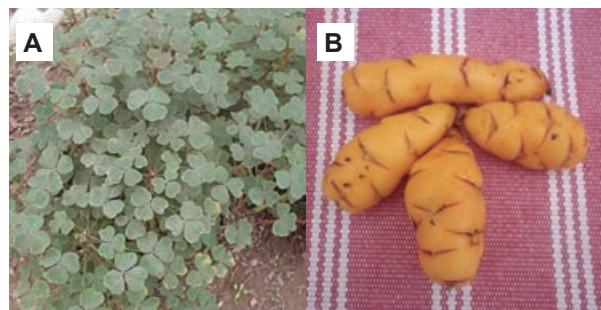


Figura 4. Oca. A) Planta, B) Tubérculo.

¹ Centro Nacional de Salud Intercultural, Instituto Nacional de Salud. Lima, Perú.

² Facultad de Medicina Humana, Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima, Perú.

^a Médico, doctor en Medicina

Recibido: 30-08-12 Aprobado: 05-09-12

Citar como: Salaverry O. Alimentos nativos: plantas peruanas. Rev Peru Med Exp Salud Publica. 2012;29(3):406-8.



Figura 5. A) Olluco, B) Papa peruanita, y C) Maca.



Figura 6. Cereales nativos: A) Cañihua, B) Kiwicha, C) Quinoa.



Figura 7. Chincho, hierba aromática usada en la preparación de pachamanca.



Figura 8. Aguaymanto, sus semillas son usadas como edulcorante.

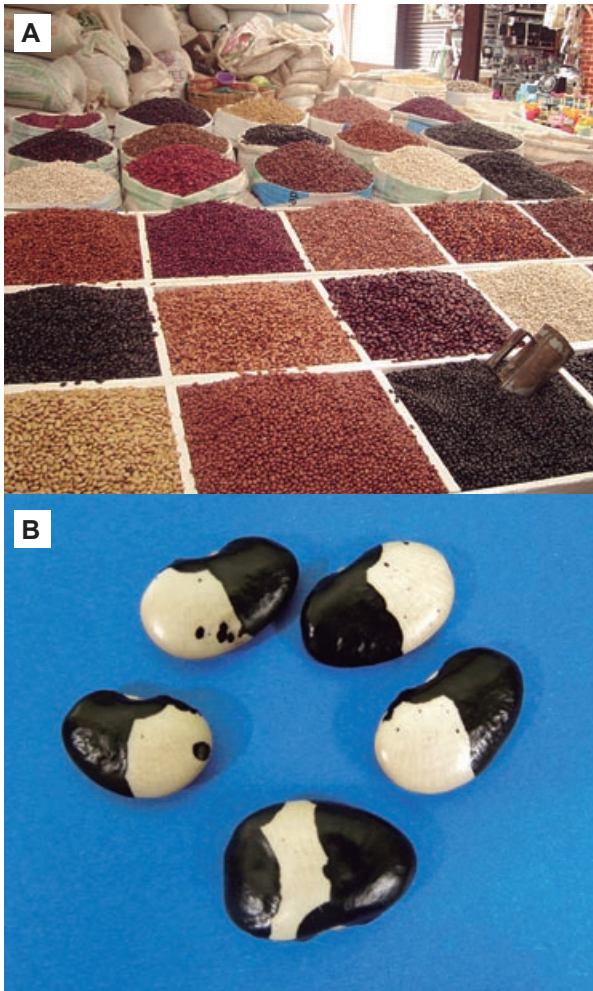


Figura 9. Frijoles nativos A) Exposición en mercado artesanal, B) Frijol ñuña.



Figura 10. Exposición de mazorcas y granos de maíz.



Figura 11. Fruto del lúcuma (lúcuma).

tal fin en el periodo prehispánico o colonial. El tercer criterio permite diferenciar el carácter tradicional es decir un conocimiento colectivo frente a usos restringidos a pequeños grupos sin implicancias o influencias de importancia en lo cultural, un ejemplo es el consumo de perros nativos por algunas comunidades huancas durante el periodo precolombino lo que no puede considerarse, por dicho motivo, un alimento nativo o una preparación tradicional ⁽¹⁻³⁾.

Con esos criterios presentamos una breve galería de alimentos nativos algunos de los cuales se comparten en todo el ámbito andino e incluso mesoamericano, pero todos se identifican claramente como parte de la cultura peruana ancestral.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Levy-Strauss C, Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido. México: Fondo de Cultura Económica; 2005.
2. McNeill W. The Human condition: An ecological and historical view. Princenton: Princenton University Press; 1980.
3. Horkheimer H. Alimentación y obtención de alimentos en el Perú Prehispánico. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 1973. p. 97-100.

Correspondencia: Oswaldo Salaverry García
 Dirección: Cápac Yupanqui 1400, Lima 11, Perú.
 Teléfono: (511) 6176200 anexo 1609
 Correo electrónico: oswaldosalaverry@gmail.com