

## Comida Navideña Latinoamericana



En este mes en el que se cierra el año y algunos celebran las fiestas navideñas decidí investigar las costumbres culinarias navideñas de las distintas culturas y países latinoamericanos y descubrí que todos tienen sus respectivas características y diferencias. Eso me hizo reflexionar el cómo se ven y agrupan a los latinos/hispanos en Estados Unidos en un grupo homogéneo como si fuéramos lo mismo solo por hablar el mismo idioma; pero ni siquiera hablamos el mismo idioma ya que pese a que es el español común que todos conocemos hay muchas palabras que son tan diferentes en cada país que caemos en unos malentendidos enormes.

Como ejemplo tenemos en México la palabra coche (auto) que en Guatemala significa cerdo. En México al bus se le llama camión y en Puerto Rico es la wawa, etc. Hay cientos de palabras que varían de país en país de Latinoamérica, y así como el idioma tiene sus matices diferentes también las costumbres, la vestimenta, la música, algunas festividades, la literatura, etc. todas ellas tienen sus diferentes expresiones según de donde vienen. El Argentino, Colombiano, y Mexicano saben que son diferentes uno del otro y claro al encontrarnos en este país nos unimos por lo que tenemos en común, pero nunca nos olvidamos de lo que somos y lo que nos hace ser de nuestro país.

Me resulta muy importante expresar y difundir que cada latino de este país tiene un país de origen a veces diferente con sus respectivas añoranzas y aprendizajes. Encasillarnos a todos en un grupo como latinos nos hace parecer homogéneos y perder nuestras costumbres y raíces que son tan importantes para nosotros.

Esta diversidad representada en cada uno de nuestros países puede verse plasmada en la comida como un ejemplo muy claro.

La navidad se celebra en todos los países de Latinoamérica pero en cada uno se preparan distintas cosas, habiendo algunos platillos en común pero la diversidad entre ellos es impresionante.

A continuación nombraré algunos de los platillos representativos de la navidad en algunos países Latinoamericanos y podrán notar como cada uno es no solo diferente sino que demuestran un refinamiento culinario enorme. Reservan sus mejores platillos para esta época, la época Navideña.

- En Sudamérica es verano durante la época navideña y toda la imagen del frío y del invierno tiene una gran transformación en esos países, específicamente en Argentina comen platillos fríos, como la ensalada rusa, lomos de atún con crema de leche, anchoas y alcaparras, también algunos platillos de origen Italiano como el Vitel tonnè platillo de origen italiano de carne de res con salsa de yema de huevo cocido, entre otras cosas.

- En Cuba Comen lechón con ensaladas, fricase, un guisado de pollo, yuca con mojo, congrí, bananas, etc.

- En Guatemala la cena en familia se acompaña de tamales que suelen ser colorados o negros, rellenos de aceitunas, ciruelas y pasas, hechos de cerdo, pollo o pavo. También comen cerdo

horneado o pavo relleno con puré de papas, ensalada de zanahoria con pasas y salsa de cola de res. Toman ponche de frutas, bebida caliente de manzana, ciruela, piña, papaya, canela, y a veces plátano, coco y ron.

- En México, se destaca la ensalada de Nochebuena que tiene muchas versiones diferentes, pero una de las más comunes está hecha a base de manzana, nuez y apio con crema. Se come el pavo y se acompaña de los clásicos romeritos, un quelite típico de México que se guisa con mole, papas nopales y tortas de camarones secos. También toman ponche caliente pero se prepara con guayaba, tamarindo, ciruela pasa, caña de azúcar manzana, canela, tejocote y agua.

- En Puerto Rico podemos encontrar una de las mesas más variadas durante la Noche buena. Ellos comen los llamados pasteles (y aquí se muestra una de esas diferencias en el idioma español entre diversos países, la palabra pasteles en México significa el postre que se come en las fiestas de cumpleaños en ingles cake y en puerto rico son como sus tamales), hechos a base de masa de plátano verde, relleno de cerdo cocinado con papas y pimiento envueltos en hojas de plátano. Comen lechón que se cocina como lo hacían en el caribe en la antigüedad cocinado por 7 horas a la leña. Y su bebida toman el coquito elaborado con leche de coco, azúcar, yema de huevo, vainilla, canela y ron. Es como su propia versión del rompo pero con coco.

Estos son solo algunos ejemplos de ciertos países. Para concluir puedo comprobar que cada país y cultura tiene sus distintas costumbres y expresiones culinarias. Yo no he probado mucha de esta comida y puedo decir que inclusive desconozco algunos de los términos e ingredientes. Me deja llena de humildad y me abre la mente cuando me doy cuenta que hay tanto por aprender de los otros países de Latinoamérica y me recuerda que todos tenemos algo que ofrecer para enriquecer a los demás. **Felices fiestas. ♦**