

Gastronomia dominicana

gastronomia:

palabra de origen griego que se refiere al arte de preparar una buena comida.

la gastronomia puede ser uno de los atractivos turisticos de un determinado destino . segun pomiane, un libro de cosina puede hablar mas sobre el alma de una nacion que la mejor de las guias turisticas.

influencias extranjeras y transculturizacion

LOS ALIMENTOS O COMESTIBLES DE CONSUMO DIARIO YA NO SOLO SE LIMITAN A LOS RUBROS DE COSTUMBRE NI CRIOLLOS SINO QUE POR CAUSA DEL DESARROLLO ECONOMICO Y APERTURA INTERNACIONAL DEL MERCADO DE CONSUMO DOMINICANO SE HAN AÑADIDO TAN DIVERSAS VARIEDAD DE ALIMENTOS COMO :

COMIDA ARABE: NO ES MUY FRECUENTE PERO SE ENCUENTRAN RESTAURANTES OFERTANDO ESTAS COMIDAS Y LAS MAS POPULARES SON LOS QUIPES, BERENGENAS REYENAS, CALABACINES REYENOS(QUSA), SOPA DE LENTEJAS , CARNE DE OBEJO, NIÑOS ENVUELTOS Y EL FAMOSO TIPILE.

CHINA: TODOS CONOCEMOS LA COMIDA CHINA, POR SU BUEN Y VARIADO SABOR ASI COMO POR LO EXQUISITO DE SU PRESENTACION, EN ESTE RENGLON SE ENCUENTRAN EL CHOU MEI, EGG ROLLS, ARROZ CON VEGETALES, SOPAS, CHOFAN Y OTROS.

ITALIANA: LA COMIDA ITALIANA TIENE AL REDEDOR DE 20 AÑOS EN EL PAIS CON LA GRAN LLEGADA DE LA PIZZA, Y HAN SEGUIDO CRECIENDO CON RESTAURANTES ESPECIALIZADOS EN PASTAS COMO SON LOS ESPAGUETTIS, RAVIOLIS, CODITOS (CAMARONES DE POBRES), LASAGNA, LINGUINI Y OTROS.

ESPAÑOLA: ESTA VINO DESDE EL TIEMPO DE LOS CONQUISTADORES PERO FUE CAMBIADA Y ADAPTADA AL LLEGAR AL NUEVO MUNDO.

UN PLATO TIPICO ESPAÑOL ES LA FAMOSA Y DELICIOSA PAELLA Y LOS MARISCOS COCINADOS DE DIFERENTES MANERAS.

Y NO SE PODIA QUEDAR la comida **AMERICANA** CONOCIDA MAS BIEN COMO COMIDA CHATARRA , LAS HAMBURGUESAS, HOT DOGS PIES, BBQ Y GRILL SON UNA MUESTRA DE TODO LO QUE ESTAMOS COMIENDO DE ESTA PROSEDENCIA Y MEJOR AUN , LA LLEGADA DE LOS ALIMENTOS ENLATADOS PARA MAYOR COMODIDAD Y MAS RAPIDEZ EN LA PREPARACION DE PLATOS, AUNQUE SE HA DEMOSTRADO QUE LOS ENLATADOS PUEDEN HACER DAÑO MAS LA COMIDA NATURAL NO.

ESTOS SON LOS QUE HAN IMPLEMENTADO LAS FRANQUISIAS DE COMIDA RAPIDA QUE SON FAMOSAS Y CONOCIDAS POR TODO EL MUNDO Y QUE ESTAN COMBATIENDO UNA GUERRA CONSTANTE PARA MANTENERSE EN LA PREFERENCIA DEL PUBLICO.

ALGUNAS DE ESTAS FRANQUISIAS SON: Mc DONNALD'S , WENDY'S , BURGER KING, TACOS BELL , DAIRY QUEEN , PIZZA HOT, DOMINOS, Y OTRAs.

como se puede observar en la lista , muchas de estas tiendas de comida aunque son americanas han acogido como suyas las comidas de otros países hasta el punto de confundir la procedencia de alguna como ha sucedido con la pizza.

EN NUESTRO PAIS EXISTEN PLATOS EXTRANJEROS CON UN TOQUE TIPICO COMO LO ES UN BUEN PLATO DE MONDONGO, MOFONGO O SANCOCHO, así como los espaguetis y coditos a la criolla.

NUESTRO HABITOS ALIMENTICIOS ESTAN ESTRECHAMENTE LIGADOS A LA CULTURA HAITIANA EN LA REGION FRONTERIZA GRACIAS AL CONTACTO SOCIAL COTIDIANO QUE HAY ENTRE ELLOS, UN EJEMPLO PALPABLE DE ESTO ES EL CHAMBRE, UN PLATO RICO EN BIBERES, GUANDULES Y CARNES; como tambien el ARENQUE CON BATATA.

EN SAMANA QUE ES UNA DE LAS ZONAS PESQUERAS DE NUESTRO PAIS SE INGEREN MUCHOS MARISCOS A UN PRECIO BASTANTE MODICO, LOS HABITANTES DE ESTA REGION SON ESPECIALISTAS EN LA PREPARACION DE LA MINUTA QUE NO ES MAS QUE EL DISFRUTE DE COMERSE UN PESCADO SIN NISQUIERA LA SOMBRA DE ALGUNA ESPINA .

EN CUANTO A LA REGION ESTE PODEMOS HABLAR DE UN FABULOSO MORO Y/O PESCADO CON COCO.

EN EL CIBAO PODEMOS VER QUE ES RELEVANTE LA PRESENCIA DEL PLATANO, PAN, CARNE Y MUCHA LECHE TANTO EN LA VEGA COMO EN SANTIAGO , BONAÑO, JARABACOA, ETC.

EN MONTE CRISTI ES IMPRESINDIBLE LA PRESENCIA DEL PICANTE EN SUS CARNES ESPECIALMENTE LA DE CHIVO (CHIVO ENDIABLAO).

VARIACION DEL HORARIO ALIMENTICIO EN

REPUBLICA DOMINICANA

LA HORA DEL MEDIO DIA, LAS 12:00 O LA HORA DEL MORO COMO SE LE SUELE LLAMAR ES O MEJOR DICHO ERA LA HORA ESPERADAS POR TODOS PARA COMER Y COMPARTIR EN FAMILIA.

ESTO HA IDO CAMBIANDO CON EL TIEMPO, EN PRIMER LUGAR , YA EN NUESTRO PAIS SE LLEVA UN HORARIO DE TRABAJO MUY RIGUROSO, MUCHOS DE LOS TRABAJADORES LABORAN LEJOS DE SUS CASAS Y TIENEN QUE COMER EN SUS TRABAJOS UNIDO AL HECHO DE QUE LAS MADRES DOMINICANAS TAMBIEN TRABAJAN CAUSANDO UN REAJUSTE EN EL METODO TRADICIONAL DE COMER, OSEA , EN VEZ DE SER UNA MADRE DE FAMILIA LA QUE COSINE YA VA A ESTAR A CARGO DE UNO DE LOS HIJOS O DE OTRA PERSONA miembro de la familia o DE LA CASA.

POR LO REGULAR EL HORARIO DE COMIDA SIGUE SIENDO ENTRE 12:00 DEL MEDIO DIA Y 2:00 DE LA TARDE.

MITOS , CREENCIAS Y REMEDIOS

EN REPUBLICA DOMINICANA ES UN PAIS RICO EN MITOS TABUES Y CREENCIAS .

SOMOS CONSIDERADOS INVESTIGADORES INFORMALES DE LA MEDICINA NATURAL CURATIVA, GRACIAS A NUESTRA DECENDENCIA INDIGENA QUE SE FUE TRANSMITIENDO

DE GENERACION EN GENERACION HAS TA LLEGAR A NOSOTROS AUNQUE NO LA TOMAMOS MUY EN CUENTA .

EL DOMINICANO ES MUY PROPENSO A AUTOMEDICARSE O AUTORECETARCE, POR ESTO ES QUE NUESTROS HOSPITALES, CLINICAS, CENTROS MEDICOS, DISPENSARIOS, ETC., ESTAN REPLETOS DE ENFERMOS CRONICOS, YA QUE QUE ESPERAMOS ESTAR A UN PASO Y DOS PULGADAS DE LA MUERTE PARA ASISTIR A UNA CONSULTA MEDICA.

POR QUE?? SIMPLEMENTE SOMOS DOMINICANOS, TERQUEDAD, HARAGANERIA, COSTOS DEL SERVICIO MEDICO, TODO ESTO INFLUYE.

EJEMPLOS DE AUTO RECETAS

1-DOLOR DE CABEZA: BEBERSE UN TE DE GUANABANA , COLOCARSE EN LA FRENTE BENDAS HECHAS A BASE DE HOJAS DE NARANJA O CASCARAS DE GUINEO MADURO.

2-INQUIETUD, NERVIOS Y TENCIONES: TE DE LECHUGA , MANZANILLA, Y TILO.

3- MALESTARES ESTOMACALES: TE DE OREGANO DE HOJAS PEQUEÑAS(LLAMADO POPULARMENTE OREGANO DE COCINA) , AGUA DE ALCANFO.

4-INFECCIONES AUDITIVAS: MAREAR EN FUEGO UNA HOJA DE OREGANO POLEO, EL ZUMO DE LA HOJA SERA INSERTADO EN EL OIDO.

5-PARASITOS: PARA ESTO ES BUENO EL AJO, SEMILLAS DE LECHOZA, EL CAFÉ AMARGO, AUNQUE NO ES MUY RECOMENDADO PORQUE NO LOS MATA SOLO LOS SACA DEL ORGANISMO, SEMILLAS DE AUYAMA CON LA HOJA DE APASOTE , EL AMARGO DE LA SABILA CON CAFÉ.

6-RESFRIADOS(GRIPE): RABANO, MIEL DE ABEJA, CEBOLLA Y LIMON(TODO ESTO JUNTO); EUCALIPTO Y BERRO.

AFRODISIACOS

LOS AFRODISIACOS SON SUSTANCIAS QUE AYUDAN A MANTENER UNA MEJOR ACCION SEXUAL.

EN REPUBLICA DOMINICANA EXISTEN LOS AFRODISIACOS NATURALES QUE SON HECHOS A BASE DE HIERVAS, PESES Y ESPECIAS A PARTE DE ALIMENTOS PURAMENTE PARA ESTO.

LOS MAS CONOCIDOS AFRODISIACOS SON :

LA MAMA JUANA, BEBIDA ALCOHOLIZADA QUE PUEDE ESTAR HECHA DE DOS MANERAS HECHA A BASE DE MARISCOS O A BASE DE RAICES O DE PALOS COMO MEJOR SE CONOCE.

LA MAMAJUANA DE PALOS CONTIENE DIFERENTES RAICES COMO LA CANELA, PALO DE BRAZIL, MAGUEI, CANELILLA, TIMACLE, MARABELI, GUAYACAN, MIEL DE ABEJA, CIRUELA CLAVO DULCE,ANIS, PASAS Y PEGA PALO.

LA DE MARISCOS CONTIENE LOS PODEROSOS MARISCOS QUE SON: EL PULPO, CALAMARES, LAMBI, CAMARONES, OSTRAS, ETC.

EL PONCHE DE HUEVO DE PATO, QUE ES TAN FUERTE SU EFECTO QUE TIENE QUE SER BEBIDO CON NUEZ MOSCADA PARA CONTRARESTAR SU EFECTO .

EL PONCHE DE HUEVOS DE CODORNIZ CON CANELA RON Y LECHE QUE TAMBIEN ES LLAMADO 440.

DULCES Y POSTRES TIPICOS QUE SE HAN IDO PERDIENDO

ES INCREIBLE LA CANTIDAD DE DULCES , POSTRES Y ANTOJITOS QUE EXISTEN PRINCIPALMENTE EN LOS CAMPOS DE LA ISLA.

ESTOS SE HAN IDO PERDIENDO , PERO TODAVIA SON RECORDADOS POR POR TODOS AQUEYOS QUE LOS DEGUSTARON, TAMBIEN CITAMOS EL LUGAR DE PREPARACION

DE LOS DULCES.

DULCE DE TULA (LECHE,COCO, GUAYABA Y CAJUIL)	EL SEIBO
GALLETA DE MANTECA	EL SEIBO
DULCE DE LECHE	HATO MAYOR
DULCE DE NARANJA CON MELAO	EL SEIBO
ROQUETES(HECHOS DE ALMIDON DE GUAYIBAS)	SAN CRISTOBAL
DULCE DE LECHE	BANI
NARANJAS RELLENAS	BANI
DULCES DE LECHE RELLENOS	BANI
DULCE DE COCO TIERNO	BANI
CONCON CON LECHE	BONAO
BOLITAS DE QUESO	BONAO
COCO, LECHE Y PIÑA	BONAO
JALAO	BONAO
CARAMELOS O PILONES	BONAO
JALEA DE BATATA	BONAO
YOGURT DE SABORES	BONAO
SEMILLAS DE CAJUIL	
BOLITAS DE TAMARINDO	KM. 40
ROQUETES	
NATILLAS	SANTO CERRO
REFRESCOS IMPERIO	BANI
GALLETAS ROSAURA CON SUPIRO	MOCA
GALLETAS DE JENJIBRE CON SUPIRO	MOCANAS
TURRONES	MOCA
MANI, MANTECADOS, SUPIROS,	MOCA

CONCONETES	
DULCES DE LECHE CHOCO CHOCO	MOCA
	SANTIAGO
LONJAS DE DULCE DE LECHOZA	
JUGO DE GUAYABA	MOCA
DULCE DE LECHE CORTADA	MOCA
DULCES ENVUELTOS EN JAGUA	
JALEA REAL, POLEN, PROPOLEOS	LOMA DE CABRERA
ARROZ CON PIÑA	
GOFIO	EL SEIBO
DULCE MALA RABIA(GUAYABA, PLATANO MADURO Y BATATA)	
CANQUIÑAS	
DULCE DE HIGO	
	SAN JOSE DE OCOA

ES IMPORTANTE RECALCAR EL NACIMIENTO DE UN NUEVO INTEGRANTE DE LA GASTRONOMIA DOMINICANA EL CUAL DESPUES DE INVESTIGAR SE HA LLEGADO A LA CONCLUSION DE QUE ES AUTOCTONO DE LA UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SANTO DOMINGO ESTO ES EL JUGO DE MAIZ CON NARANJA O CON AVENA, QUE ES MUY VENDIDO EN LOS DIFERENTES EXPENDIOS O PEQUEÑAS CAFETERIAS DE ESTA UNIVERSIDAD.

PERO NO SOLO LOS DULCE SE PERDIDO CIRCULACION SINO QUE TAMBIEN MUCHAS COSAS COMO CARNE, QUESOS, JUGOS QUE SON MUY DIFICIL DE CONSEGUIR COMO POR EJEMPLO:

EL MONDONGO DE MOCA, EL QUESO BLANCO DE FREIR DE EL SEIBO, PASTELES EN HOJA DE SAN CRISTOBAL, QUESOS CON OREGANO DE SAN JUAN DE LA MAGUANA, QUESOS DE HOJA DE BONAIO, CARNE SALADA DE MOCA, TOCINO DE CHIVO ORIGINAL DE LA LINEA-MONTECRISTIN, MUELAS DE CANGREJO DE SAMANA-MICHES, QUESO GEO-GEO DE IMBERT-PUERTO PLATA.

OTROS PLATOS DULCES Y QUE SON MUY COMUNES SON EL ARROZ CON LECHE Y LA HABICHUELA CON DULCE CONSUMIDOS POR TODOS LOS DOMINICANOS ESPECIALMENTE EN SEMANA SANTA.

LA BANDERA DOMINICANA

QUE ESTA CONSTITUIDA POR EL ARROZ BLANCO, HABICHUELAS Y CARNE, ES IRONICO COMO PASO A FORMAR PARTE PRINCIPAL DE LA ALIMENTACION DOMINICANA Y COMO AUN SE HA MANTENIDO.

LA BANDERA SURGIO POR UNA SITUACION SOCIAL HISTORICA, DURANTE EL PERIODO CONOCIDO COMO ESPAÑA BOBA, EN EPOCA ESPAÑA NO TENIA LOS SUFICIENTES RECURSOS PARA MANTENER ECONOMICAMENTE A LOS HABITANTES DE LA ISLA , ASI QUE ESTOS TUVIERON QUE CONFORMARSE CON COMER LO QUE PRODUCIAN MAS FACILMENTE LAS TIERRAS QUE ERA LA HABICHUELA, EL ARROZ EN LAS ZONAS PANTANOSAS Y COMO ESTA ERA UNA COLONIA PRINCIPALMENTE GANADERA TAMBIEN CARNE.

INFLUENCIA DEL MERCADEO EN LA GASTRONOMIA

DOMINICANA

EL MERCADEO ES UN SISTEMA TOTAL DE ACTIVIDADES MEDIANTE EL CUAL SE DA A CONOCER UN PRODUCTO O SERVICIO, SE LE FIJA UN PRESIO Y SE PROMOCIONA, SIENDO ASI , ES TOTALMENTE VISIBLE EL GIRO DE TRECIENTOS SESENTA GRADOS QUE HA DADO LA COSTUMBRE O HABITOS ALIMENTICIOS EN REPUBLICA DOMINICANA GRCIAS A LOS AVANCES TECNOLOGICOS Y LA EPOCA DE GLOBALIZACION QUE VIVIMOS.

UNO DE LOS OBJETIVOS DEL MARKETING ES LOGRAR UN POSICIONAMIENTO EN EL MERCADO Y EXPANDERR EL MISMO ILIMITADAMENTE, UN EJEMPLO PALPABLE , VISIBLE Y MUY COMUN ES LA INTRODUCCION DE FRANQUISIAS EXTRANJERAS DE LA CUALES YA HABLAMOS ANTERIORMENTE , Y ES INEVITABLE PARA EL DOMINICANO NO ADAPTARCE O ACOPLARCE A ESTAS YA QUE COMO SE HA DEFINIDO EN MARKETIN HAN VENIDO A SATISFACER LAS NECESIDADES DE LOS CONSUMIDORES POR EL HECHOS DE BRINDAR UN SERVICIO RAPIDO, EFICIENTE Y CON UN PRECIO MODICO , AUNQUE ESTO DEL PRECIO ES RELATIVO, YA QUE LAS ENTRADAS ECONOMICAS DE LA CLASE IMPERANTE DE NUESTRA SOCIEDAD QUE ES LA CLASE MEDIA BAJA Y BAJA NO LE PERMITEN COMO ES DICHO NORMALMENTE , DARSE ESOS LUJOS .

COSA QUE ES CUESTIONABLE Y EXTRAÑA PORQUE SI LES PERMITE SIN EMBARGO BEBER , NO ES RARO ENTRAR POR UN CALLEJON DE CUALQUIER BARRIO O ES UNA CERA FRENTE A UN COLMADO UN GRUPO DE HOMBRES Y MUJERES POBRES BEBIENDO CERVEZA, RON Y HASTA WHISKY , QUE COMO TODOS SABEMOS RESULTA MAS CARO QUE UN SERVICIO DE COMIDA DE CUALQUIER FRANQUISIA .

ESTO NO QUIERE DECIR QUE ESTOS LUGARES NO GOCEN DE UNA GRAN POPULARIDAD , PUES EN LOS ULTIMOS TRES AÑOS EL AUJE DE ESTOS LUGARES HA AUMENTADO CONSIDERABLEMENTE.

BIBLIOGRAFIA

SR. CARLOS ESTRELLA

GERENTE DE COSOAS DEL PAIS

UBICADO EN PLAZA NACO LOCAL 6-B

ESCICLOPEDIA ENCARTA 99

SECCION ALIMENTICIA

INTERNERT

WWW.DOMINICANA.COM/INFO.RD

DICCIONARIO PEQUEÑO LAROUSSE

ENTREVISTAS A CONOCEDORES DE LA MATERIA:

PEDRO SEGURA

CRISTINA FRANCISCO

GEORGE SLUJALKOVSKI

LIBRO HISTORIA DOMINICANA

INTRODUCCION

EL BUEN COMER ES UNO DE LOS PLACERES QUE MAS DISFRUTAMOS SIN IMPORTAR MUCHAS VECES QUE COMEMOS O CUANTO, PERO NO NOS PREOCUPAMOS DE SABER DE DONDE VIENE ESTO QUE TANTO NOS GUSTA.

POR LO TANTO EN NUESTRO SEMINARIO VAMOS A DESGLOSAR UNA SERIE DE TERMINOS, INSIDENCIAS Y PEQUEÑOS DATOS QUE SORPRENDEN Y SON POCO CONOCIDOS POR NOSOTROS.

CONCLUSION

AL INICIAR ESTE TRABAJO PENSAMOS QUE SERIA FACIL, PUES ES ALGO COTIDIANO, PERO NUNCA PENSAMOS LO COMPLEJO QUE SERIA Y A LA VEZ DIFICIL DE INVESTIGAR, PUES HUBO QUE RECORRER MUCHOS LUGARES Y PRINCIPALMENTE ENTREVISTAR PERSONAS ACERCA DE LA GASTRONOMIA, INCLUSO TENGO LA INQUIETUD DE PUBLICAR ESTE TABAJA EN EL INTERNET SI USTED LO CONSIDERA ,PUES NOS DIMOS CUENTA DE QUE NO HA SIDO ELABORADO ESTE TEMA COMO SE DEBE, CON UN DESARROLLO Y A TRAVEZ DE DIFERENTES FUENTES DE INFORMACION.

ES INCREIBLE LA CANTIDAD DE CULTURA PERDIDA A TRAVEZ DE LOS AÑOS SIMPLEMENTE POR EL DESCUIDO, LA LEJANIA O PEOR AUN LA MUERTE DE LOS ANCIANOS, QUE CON ELLOS SE VAN MUCHAS COSAS DE NUESTRA CULTURA PUES NOSOTROS NO NOS PREOCUPAMOS DE RESCATARLAS.

INDICE

1-GASTRONOMIA, DEFINICION.

2-influencia extranjera y transculturizacion

3- VARIACION DEL HORARIO ALIMENTICIO EN

REPUBLICA DOMINICANA

4- MITOS , CREENCIAS Y REMEDIOS

5- *EJEMPLOS DE AUTO RECETAS*

6- AFRODISIACOS

7-DULCES Y POSTRES TIPICOS QUE SE HAN IDO PERDIENDO

8-LA BANDERA DOMINICANA

9-INFLUENCIA DEL MERCADEO EN LA GASTRONOMIA

DOMINICANA