

# El Jengibre o también llamado kion cura varios males

**En el Perú, esta deliciosa raíz, está presente en sus más afamados platos**

17/09/2008 - Autor: Rodolfo Tafur - Fuente: Radio Perú

Una de las lenguas más antiguas del mundo, el Sánscrito lo designó como sringavera, que significa de forma de cuerno, porque lo asemejan a las astas de un ciervo. Los griegos derivaron de ahí la palabra zingiberir, lo cual pasó a ser jengibre en español y "ginger" en inglés sinónimo de "fuego" "ardor" o "brío".

Los hindúes y los chinos lo usaban desde el comienzo de su civilización. Confucio lo menciona en sus Analectas.

Dioscórides lo relaciona en su "De Materia Medica" ..Los romanos le pusieron un impuesto de aduana si pasaba por el mar rojo, porque después de la pimienta ocupaba el segundo puesto en importancia en el consumo de la dieta romana. Apicius recomendaba el consumo de jengibre para calmar el dolor de estómago y facilitar las evacuaciones. El Corán también menciona al jengibre: " Se harán circular ente los justos vasijas de plata y copas de Cristal que contendrá una mezcla de jengibre (LXXVI,15,17)

Durante el siglo noveno después de Cristo, el jengibre llegó a Francia y Alemania y posteriormente a Inglaterra, el rey Enrique VIII estimaba en mucho al jengibre , y uno de sus recetas favoritas era una "cola de buey macerada en jengibre".. El jengibre se convirtió en una de las especies más cotizadas de Europa y en Basilea se llevo a denominar a una calle "Ingwergasse" o "calle del jengibre".

A comienzos del siglo XVI, el español Francisco de Mendoza (1) llevó el jengibre a las Antillas, y fueron los españoles que introdujeron esta raíz a México y el Perú. Los climas y las tierras de Sud América y en especial la del Perú fueron tan propicias para el cultivo de esta raíz que se logró embarcar en 1547, mil toneladas de jengibre para el viejo continente.(2)

Esta raíz tiene un nombre muy particular en el Perú, y solo en tierras peruanas lo llaman *kion*, existen muy poca información de el porque este nombre, la más creíble se refiere que a partir de 1849, a la llegada de los primeros inmigrantes chinos al Perú, trajeron sus propios alimentos y recetas, una de las preparaciones mas gustosas era preparar una especie de galletas que tenían trozos de jengibre confitado, que lo tomaban acompañando su tradicional té. Para la preparación de estas galletas se tenía que utilizar la raíz fresca de jengibre de calidad superior y carentes de fibras. Este tipo de insumo llegaba al Perú embasado en tarros de loza. Pero es el caso que en la etiqueta del tarro de loza que contenía el jengibre estaba grabado la figura de este y la palabra *Guangdong* (nombre de una ciudad china); la población peruana empezó a relacionar al jengibre con la palabra *Guangdong*, que con el continuo uso se castellanizó y "peruanizó" como *guiong* y posteriormente *kion* (3).

Además este bellissimo tarro de loza servía para guardar y conservar otros alimentos. Esta costumbre de relacionar la presentación o marca del producto con el producto mismo se repitió en muchas ocasiones, ejemplo para pedir una lata de conserva de pescado (cualquiera sea la especie) pedimos un tarro de atún o para comprar hojuelas de maíz pedimos *quaker*, que es la marca de un embasado de hojuelas del grano en cuestión.

### El kion en el Perú

El jengibre, que en Perú se llama *kion*, fue muy usado en el siglo XV ya que las morcillas se hacían de menudos de cerdo sazonzaban con jengibre, clavos y pimienta. Una de las recetas más conocidas del "Pokerounce" consistía en calentar, canela miel con jengibre para untar rebanadas tostadas de pan blanco, algunas personas adicionaban galanga (Alpina Galanga), para aromatizar esta preparación. La galanga es de la familia del jengibre.

En 1393, se escribió "El Menagier de Paris" y entre sus consejos hay uno que a la letra dice "Por lo que toca a los guisantes nuevos, cuézase con caldo de carne y perejil machacado para hacer un potaje verde, agréguese jengibre y azafrán".

William Shakespeare, en su temprana obra "Trabajo de amor perdido" nos dice: "Y si solo tuviese un penique en el mundo, te lo daría para comprar pan de jengibre". La reina Isabel I de Inglaterra se moría por este pan.

En el Perú, esta deliciosa raíz está presente en sus más afamados platos, El ceviche es muestra fiel del cariño que se tiene al jengibre, así como en innumerables guisos y es casa impensable tener un delicioso plato Chino-Peruano, sin el delicioso *kion*.

Rodolfo Tafur es profesor de historia de la gastronomía peruana.

### Notas

(1) Quingles, Jordi "Especies Exoticas", Ed Judy Piatkus, London 1987

(2) Flower, Jerome "Anglicanos y Gentry" -London, 1601, traduccion de Matienzo, Juan "Tesis de Economia del Perú en el siglo XVIII", Universidad Mayor de San Marcos-1973

(3) Tay Benjamin (1910-2001), Chino-Peruano residente en la ciudad de Huancayo

---

Webislam