



## **Disertan sobre los sabores y hábitos culinarios de la Nueva España**

- En el Seminario Internacional de Cocinas 2024 se analizaron crónicas, cartas de migrantes, actas de cabildo y libros conventuales del siglo XVI
- La cocina novohispana surgió del encuentro entre culturas y territorios

Adentrarse en la historia de una sociedad, a través de su dieta alimentaria, permite obtener una perspectiva diferente del contexto de la época, así como de los valores de los habitantes de un lugar respecto a su interacción con la naturaleza y el espacio que habitan.

Lo anterior fue el eje de la conferencia virtual *Crisol de sabores. Análisis de documentos para el estudio de la alimentación durante el primer siglo novohispano*, impartida por la historiadora y especialista en alimentación de los siglos XVI y XVII en México, Yolanda García González.

El encuentro, transmitido por el canal de [YouTube](#) de la Coordinación Nacional de Antropología, se realizó en el marco del [Seminario Permanente Internacional de Cocinas 2024](#), organizado por la Secretaría de Cultura federal, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH).

“El estudio de los hábitos alimentarios a través de variadas fuentes documentales nos permite ver las distintas facetas en las que se desarrolló el complejo mundo culinario de la época novohispana,” refirió García González.

A partir del análisis de crónicas militares, religiosas y civiles, cartas de migrantes, actas de cabildo y cuadernos y libros de gastos conventuales del siglo XVI, pormenorizó, “tuvimos acceso a los primeros contactos entre los españoles y los pueblos mesoamericanos, que nos hablan de los hábitos alimenticios de cada grupo”.

La investigación, detalló, abarcó el ámbito urbano y conventual, con lo que se muestra cómo se percibía el alimento en esas sociedades, cómo se cultivaba y consumía, las necesidades de los primeros pobladores que se asentaron en la Nueva España y cuáles fueron los alimentos del Viejo Continente que buscaron integrarse en este nuevo contexto.





En aquella época, apuntó, buena parte del alimento base de los españoles no se encontraba en México, por lo que buscaron intercambiar ingredientes para acercarse a la dieta a la que estaban acostumbrados, lo que dio origen a nuevas mezcolanzas y sabores.

Asimismo, los europeos comenzaron a importar alimentos de sus lugares de origen, lo cual “modificó las dietas originales de los grupos prehispánicos al integrarlos a su sistema de cultivo y adoptar las normas de preparación de ciertos platillos”, refirió la también fundadora de Cocina. Laboratorio culinario.

Los documentos históricos analizados, advirtió la historiadora, tienen diferentes intenciones, por lo que es importante no perderlas de vista. Por ejemplo, las dietas conventuales seguían estrictas disposiciones relacionadas con la época del año y, por supuesto, con las normas religiosas.

Por su parte, en las crónicas militares, “la alimentación tenía tres objetivos principales: la supervivencia, ser un medio para crear alianzas y como vehículo para la continuidad de la colonización”, detalló.

En tanto, las cartas de los migrantes brindan información sobre el proceso de adaptación de los primeros pobladores al nuevo territorio, de las similitudes y diferencias que encontraron y del contexto de la época.

Con todo lo anterior, concluyó, podemos recrear una dieta en una época determinada de nuestra historia, y observar aquello que hemos conservado en la alimentación de las y los mexicanos.

Por último, la investigadora del INAH, Edith Yesenia Peña Sánchez, coordinadora del evento junto a la antropóloga Lilia Hernández Albarrán, concluyó que “el análisis de la alimentación en el siglo XVI en México es un tema fascinante que nos puede llevar a conocer patrones, dietas y hábitos de la práctica culinaria que, a nivel histórico y antropológico, permiten entender la manera en la que se revolucionó la cocina en América y España”.

