



CONQUISTA Y COMIDA

*consecuencias
del encuentro
de dos mundos*

COORDINACIÓN DE JANET LONG

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO



CONNOQUIS TAY COMIDA

La comida hispanoamericana de nuestros días tiene sus bases en el siglo XVI. Fue la invasión de alimentos y cultivos europeos que siguió a la llegada de los españoles lo que contribuyó a cambiar de manera significativa la dieta en el Nuevo Mundo.

¿Cuáles de los productos introducidos tuvieron más impacto sobre la dieta en este continente? En el caso de México, podemos reducir el número de ellos a seis grupos: el trigo, la carne y sus derivados, el azúcar, los cítricos, ciertas hortalizas, como la cebolla y el ajo, y algunos condimentos, como el perejil y el cilantro. Los alimentos de América, a su vez, enriquecieron la dieta de buena parte del orbe. El maíz, el chile, el tomate, la papa y los frijoles encontraron buen arraigo en el Viejo Mundo, en donde fueron agentes de importantes cambios operados en la comida cotidiana. El proceso y las consecuencias de este intercambio cultural son examinados en forma detallada en esta obra por investigadores de diversos países de América, Europa y África.

Publicado originalmente por el Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM, *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* aparece esta vez como primera reimpresión de la tercera edición.

Portada
Plato maya con escena de cacería
de venado.
Periodo Clásico tardío (600-900 d.C.)
Foto: Michel Zabé.
Archivo Fotográfico UNAM-IE

www.historicas.unam.mx

ISBN 978-970-32-0852-4



9 789703 208524 >

