

# Históricas Digital

Virginia Guedea

“Advertencia a la tercera edición”

p. 9-10

*Conquista y comida:  
consecuencias del encuentro de dos mundos*

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México  
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

[http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista\\_comida.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html)



INSTITUTO  
DE INVESTIGACIONES  
HISTÓRICAS

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



## ADVERTENCIA A LA TERCERA EDICIÓN

La llegada de los europeos a un continente hasta entonces desconocido para ellos puso en contacto dos mundos diversos, con historias, culturas y tradiciones propias. Los españoles trajeron a América, junto con su lengua, su religión y sus costumbres, plantas y animales que cambiaron para siempre la dieta del Nuevo Mundo. Las nuevas fuentes de proteínas introducidas enriquecieron la dieta americana. Por su parte, América aportó un número considerable de vitaminas y minerales a la dieta europea mediante gran cantidad y diversidad de plantas que fueron transportadas al Viejo Mundo. El oro y la plata, tan codiciados por los españoles, no fueron la gran riqueza de América, sino los productos de la tierra desconocidos en Europa. Cualquiera de las plantas importantes introducidas al Viejo Mundo ha generado más ingresos que todos los metales preciosos llevados a él durante los tres siglos de la colonia.

El intercambio de plantas y animales, que se inició a fines del siglo xv con la llegada de Cristóbal Colón al Caribe, transformó profundamente los hábitos alimentarios en los dos continentes. Las dietas de la cuenca del Mediterráneo serían irreconocibles sin las aportaciones de América.

Las cuatro plantas más significativas en las dietas mundiales son el trigo, el maíz, el arroz y la papa; de hecho, generan más de la mitad de los alimentos que consume la población del mundo. Dos de estas cuatro plantas son originarias de América: el maíz de México y la papa del altiplano peruano, y tanto uno como la otra producen más calorías por hectárea, en menos tiempo, que los demás cereales básicos. Ambos cultivos no fueron aceptados plenamente en las dietas europeas sino hasta el siglo xviii y contribuyeron al incremento de la población de Europa de mediados de ese siglo.

La importancia de las plantas americanas en las dietas mundiales se ve reflejada en los datos recientes publicados por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), que afirman que 28 por ciento de las calorías en la dieta africana proviene de plantas americanas, mientras que los chinos obtienen de ellas 37 por ciento de sus comestibles. Así, la agricultura mundial se enriqueció con el intercambio de plantas entre ambos lados del Atlántico.

Las fuentes de proteínas introducidas al Nuevo Mundo por los españoles bajo la forma de la carne y sus derivados, como la leche, el queso y los huevos, hicieron más abundante y nutritiva la dieta novohispana. El pan de trigo ayudó a transformar las



dietas urbanas en la Nueva España, y el azúcar sirvió como base para la repostería y para elaborar bebidas novedosas, hechas con base en la caña de azúcar. Además, los países americanos se beneficiaron con la llegada de otras técnicas agrícolas y de otros implementos de cultivo, así como con el desarrollo de la ganadería.

El libro *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* incluye trabajos presentados en el simposio “1492: el encuentro de dos comidas”, que fue organizado por el Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM para celebrar el quinto centenario del encuentro entre Europa y América en 1492 y que se llevó a cabo en julio de 1992 en el Museo Amparo, en la ciudad de Puebla, con el apoyo del gobierno de aquel estado, el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología y el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. El simposio contó con la participación de especialistas provenientes de diversos países y que cultivan distintos campos de estudio. Así, médicos, historiadores, antropólogos, arqueólogos, botánicos, etnobotánicos, biólogos, químicos, escritores, filólogos y economistas abordaron el tema desde sus propias disciplinas. De esta manera ayudaron a lograr un enfoque amplio acerca del intercambio de las plantas entre los dos mundos y las consecuencias sociales, económicas y ecológicas de estas transferencias culturales.

Publicado por primera vez en 1996 por el Instituto de Investigaciones Históricas con el apoyo del Programa Universitario de Alimentos de la UNAM, *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* fue reeditado en 1997. La gran demanda que ha tenido esta obra, resultado de la importancia de su temática y el interés que ofrecen las aportaciones que contiene, lleva ahora al Instituto a editarlo de nueva cuenta.

VIRGINIA GUEDEA  
Directora del Instituto de Investigaciones Históricas  
Abril de 2003