



Analizan el papel de la gastronomía en Chile y Cuyo en la época virreinal

- La introducción de plantas frutales permitió el desarrollo de la horticultura y la viticultura en la región
- La repostería chilena es legado de las monjas de la Orden de Santa Clara de Asís

El desarrollo de la gastronomía novohispana no solo transformó la dieta de los pueblos mesoamericanos, sino que ayudó a establecer alianzas estratégicas en los ámbitos político y económico, las cuales coadyuvaron a cimentar las bases de una nueva sociedad.

Al dictar la conferencia [Geografía de la fruta en Chile y Cuyo \(1700-1850\)](#), el profesor de la Universidad de Santiago de Chile, Pablo Lacoste, destacó la importancia de los alimentos en la creación de nuevos sistemas de cultivo y su uso en las diferentes regiones de ambos territorios.

Trasmitida por el canal de YouTube de la Coordinación Nacional de Antropología, como parte del Seminario Permanente Internacional de Cocinas, la actividad es coordinada por las investigadoras del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), dependencia de la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán.

El ponente explicó que, debido a que los europeos estaban acostumbrados a la dieta mediterránea, trataron de incorporar algunos alimentos esenciales en los cultivos mesoamericanos, con lo cual surgió la gastronomía novohispana.

Con relación a la fruta, añadió, algunos de los alimentos incorporados en Chile y Cuyo fueron la nuez, almendra, naranja, manzana, pera, higo y membrillo, así como plantas, entre las que destacan el olivo y la vid, insumos que permitieron el desarrollo de la repostería y la producción vinícola en la región.

El modelo económico imperante se establecía a partir de las plantaciones coloniales que cultivaban azúcar, café, tabaco, algodón y cacao, las cuales requerían mano de obra no calificada, por lo que los europeos llegaron a introducir a América hasta 11,000,000 de esclavos, provenientes de África.





Este modelo económico fue vital para la acumulación de capital que permitió la Revolución Industrial en Europa, a finales del siglo XVIII, indicó Pablo Lacoste.

Sin embargo, en Chile y Perú hubo algunos nichos que se separaron de este modelo hegemónico, donde gracias a la introducción del frutal permitieron el establecimiento de la horticultura y la viticultura, actividades en las que se requería mano de obra altamente calificada y permitía la integración social y la pequeña propiedad.

Asimismo, detalló, hubo alimentos, como la quínoa, a los que no se les dio importancia y se dejaron de lado, por lo que no se aprovechó su producción ni consumo.

La repostería chilena, añadió el historiador, es legado de las monjas clarisas, pertenecientes a la Orden de Santa Clara de Asís, quienes utilizaron sus dones culinarios para ganar autonomía política a través de la elaboración de postres con almendras y frutas. “De ahí se conocen las empanadas de pera y la repostería de mazapán de almendra”, refirió.

Pablo Lacoste subrayó que la gastronomía novohispana tuvo muchos efectos importantes en la economía, ya que se exportaban vinos y alimentos, principalmente frutas locales, desde Mendoza a Buenos Aires, y existía una visión ecológica y sustentable de aprovechamiento de todos los recursos.

“Se deshidrataba la fruta, las semillas e, incluso, se daba uso a la madera de los árboles que ya no daban tantos frutos, para elaborar muebles y casas”, destacó.

Aunque la invasión española en Mesoamérica fue un acto injusto, concluyó, “debemos rescatar el legado positivo que tuvo en la creación de una sociedad mestiza, cuyas tradiciones ahora forman parte del patrimonio cultural de Latinoamérica”.

