



Universidad Autónoma del Estado de México

Gastronomía novohispana, fundamental en la historia culinaria de México

- *El chef de la UAEMéx, Carlos Javier Contreras Orozco, explicó que durante la época virreinal la integración de nuevos ingredientes transformó los hábitos alimenticios y dio origen a una fusión de sabores que continúa vigente en la cocina mexicana contemporánea.*

Tenancingo, Méx. - 7 de enero de 2025.* La gastronomía novohispana ocupa un lugar fundamental en la historia culinaria de México, ya que sentó las bases de la cocina que hoy distingue a nuestro país, afirmó el coordinador operativo de la Licenciatura en Gastronomía del Centro Universitario Tenancingo de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), Carlos Javier Contreras Orozco.

El chef universitario explicó que durante la época virreinal, la integración de nuevos ingredientes transformó los hábitos alimenticios y dio origen a una fusión de sabores que continúa vigente en la cocina mexicana contemporánea.

Destacó que la llegada de personas extranjeras a territorio mesoamericano permitió el flujo de productos provenientes de Asia, Europa y África, como vegetales, especias, batracios y carnes —entre ellas, la de cerdo y reptil. Estos ingredientes, dijo, fueron adoptados y reinterpretados por la cocina indígena, dando vida a platillos que hoy son emblemas de la identidad nacional.

Uno de los más representativos, sostuvo, es el mole, considerado el platillo insignia de la cocina novohispana. Fue en ese periodo histórico donde este guiso se originó, evolucionó y perfeccionó hasta consolidarse en la amplia diversidad de variantes que existen en distintas regiones del país.

“El mole destaca por su exquisita combinación de sabores dulces y salados, resultado de la integración de frutas, chiles secos, especias, semillas y cacao, espesados con elementos como la tortilla de maíz o el pan de amasijo. Esta mezcla de ingredientes y técnicas tan dispares le otorga un reconocimiento mundial”, puntualizó.

El académico subrayó que para muchos chefs extranjeros resulta sorprendente cómo ingredientes tan diversos pueden armonizar en un solo platillo. “Por eso el mole tiene un valor especial no solo dentro de México, sino también en el ámbito internacional”, aseguró.





Universidad Autónoma del Estado de México

Asimismo, señaló que el cerdo se consolidó como una de las principales proteínas de la gastronomía mexicana, presente en preparaciones tradicionales como el mole y el pipián, otro platillo heredado de la época novohispana.

Enfatizó que la preservación de las recetas tradicionales ha sido posible gracias al cariño y respeto por las raíces culinarias del país. En este sentido, resaltó el papel de las instituciones de educación superior, como la UAEMéx, que fomentan el interés por el estudio profesional de la gastronomía y contribuyen a la conservación del patrimonio culinario nacional.

Finalmente, Carlos Javier Contreras Orozco invitó a las comunidades auriverde y mexiquense a disfrutar y valorar la riqueza gastronómica de sus propias regiones. “La cocina indígena sigue viva y continúa siendo la base de nuestra cultura y de la identidad mexicana”, concluyó.

