

## **Características de la cocina barroca**

No cabe duda que la conquista española trajo consigo misma un gran bagaje cultural al igual que un sinfín de alimentos. Nuevas formas de comer y preparar nuevos alimentos fueron introducidas a la dieta mesoamericana. Este mestizaje de culturas y saberes culinarios se dio a cabo en los conventos de monjas en la etapa del virreinato desde el siglo XVI hasta el siglo XIX, en especial en la ciudad de Puebla. Dentro de estos conventos las monjas y las criadas mestizas se daban la tarea de cocinar, intercambiando entre ellas conocimientos y técnicas para dar a luz a nuevos conocimientos y técnicas. Rápidamente se empezaron a incorporar ingredientes del viejo mundo a las preparaciones prehispánicas y viceversa, creando platillos exquisitos y emblemáticos de la cocina mexicana. No podemos olvidar los dulces de los conventos, los cuales eran las especialidades de las monjas.

Se puede decir que la cocina prehispánica, a comparación de la cocina virreinal, era austera y humilde. Las nuevas formas de ingerir alimentos excesivamente y el exceso de ingredientes para elaborar platillos complejos son dos de las características de la cocina barroca. En esta cocina se utiliza mucha grasa, muchos productos de vacuno y resalta la presencia de los lácteos. Ninguna de estas características se encuentra en la cocina prehispánica. La cocina barroca se caracteriza por su abundancia de ingredientes, preparaciones complejas y tardías, y platillos retacados de elementos todos en un mismo plato. Estas nuevas tendencias fueron adaptadas en los conventos y fueron muy populares con la realeza del virreinato, pero cabe mencionar que los pueblos indígenas adaptaron los nuevos ingredientes pero siguieron siendo fieles a sus técnicas y preparaciones ancestrales.