



INSTITUCION: UNIVERSIDAD DEL SUREESTE “MATUTINO”

ASIGNATURA: ALIMENTACION Y CULTURA

TEMA DEL ENSAYO: UNIDAD III (3.4, 3.5)

DOCENTE: NELFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO

GRADO Y GRUPO: PRIMERO CUATRIMESTRE

**AUTORES:
FATIMA GUADALUPE AGUILAR VAZQUEZ**

LUGAR Y FECHA: TAPACHULA, CHIAPAS; 06 DE NOVIEMBRE DE 2021

**UNIDAD III
(3.4, 3.5)**

La cocina medieval

Al iniciarse la época medieval, las técnicas agrarias y la productividad agraria se mantenían en Europa semejantes a como habían sido en la época de los romanos

Durante la alta Edad Media se produce un cambio social de enorme importancia para la alimentación humana

El surgimiento de las ciudades; lugares donde habitaban muchas personas que debían ser alimentadas

En esta época, no solo aumentó el comercio próximo, sino también el comercio intercontinental entre Europa y las "Indias Orientales" (las llamadas "Islas de las especias" en Indonesia)

El comercio con las Islas Orientales se justificaba para abastecerse de especias, un ingrediente que estaba presente en muchas recetas medievales

Inicialmente, el comercio de las especias era un monopolio de Portugal, país que en 1510 controlaba el comercio del clavo, la nuez moscada, la canela, la pimienta y el jengibre

Aunque el tomate se consumía desde el XVI, su difusión amplia en España ocurre en el XVIII

El maíz lo trajo Colón a España en su expedición de 1492. A principios del XVI se cultivaba en la vega del Guadalquivir como forraje, y hasta el XVII no se impuso masivamente en Europa

En el caso del País Vasco, hubo dos aspectos que influyeron de forma especial sobre la alimentación en esta época:

La consolidación del cristianismo, y la fundación de las villas.

En el ámbito culinario potenciará la dieta mediterránea

El pan y el vino son centrales en el rito de la Eucaristía, y el aceite posee un carácter sacramental en consagraciones y ungimientos (bautismo y extremaunción).

El cristianismo también establece un comportamiento dietético

Como la Iglesia Católica prohibirá el consumo de carne en muchas fechas, fundamentalmente en el período cuaresmal, hizo aumentar el consumo de pescado como alimento alternativo

Al igual que en el resto de Europa, un segundo aspecto que influyó sobre la alimentación en esta época fue la fundación de las villas a partir del XIII

La revolución del azúcar

La caña de azúcar fue llevada desde la India hasta América por Hernán Cortes

Su cultivo se inició en México en 1530, pero se extendió por el Caribe porque tenía el clima ideal para su cultivo

Una plantación azucarera requería de mucho trabajo, y como los indios Caribe habían sido prácticamente exterminados, se trajeron nuevos esclavos de África.

La forma tradicional de edulcorar en Europa era empleando la miel

Pero desde 1530 hasta 1812, en que se empezó a utilizar también la remolacha azucarera

En el Siglo XVII se empleaba para endulzar las bebidas de moda de la aristocracia europea (té, café y chocolate), aunque ninguna de ellas se endulzaba en los países de origen

En la segunda mitad del XVII aparecen los primeros cafés, y se puso de moda en España en la segunda mitad del XVIII entre clases altas para la sobremesa.

Tras obtener el azúcar, de sus residuos, la melaza, se podía hacer una nueva bebida: el ron

Parece que el ron fue el primer licor producido masivamente

Tras perder Francia gran parte de las islas que poseía en el Caribe, en 1812, y por iniciativa de Napoleón, los franceses pudieron producir azúcar a partir de la remolacha azucarera

Se trata de un buen ejemplo sobre los riesgos que tiene para un país dedicarse a un monocultivo de exportación