



Alimentación y cultura

Unidad 3

Julibeth Martínez Guillen

Damian Alexander García Velasco

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

La revolución de la caza y del fuego

Homínidos

Tenían una dieta escasa porque caminaban a cuatro patas y sólo se alimentaban de lo que recolectaban

Australopithecus

Pasó a mantenerse erguido, Esta posición le permitió ampliar su dieta. Además de recolectar, comenzó a cazar antílopes, caballos.

Homo erectus

Descubrió el fuego, quizás mientras fabricaba hachas para cazar, lo cual hizo cambiar el conjunto de la cultura, tanto en su aspecto material como ideológico.

Fuego

El asado de los alimentos tuvo una repercusión higiénica y sanitaria importante. Con esta forma de cocinar se eliminaban las bacterias de la carne y el pescado, y se frenaba su proceso de descomposición.

La revolución del cultivo

Neolítico

(período que comienza hace unos 10.000 años), se habían reducido las reservas de caza, y el cambio climático favoreció la actividad agrícola.

Triángulo fértil

La agricultura se inició en esta zona, que se extiende desde el río Nilo hasta el río Tigris (entre Egipto y Mesopotamia, el Irak actual)

Cultivo de cereales

La dificultad de que al madurar la planta, la espiga dispersa sus granos a grandes distancias, lo que hace casi imposible su recolección. Para evitarlo, había que segar las espigas antes de que madurase el grano. Para facilitar esta tarea se inventó la hoz; la incrustación de piedras cortantes sobre un palo curvo.

La revolución mercantil.

Comercio

A necesidad de alimentar al ejército romano que se encontraba disperso por todo el imperio.

La creciente demanda de nuevos alimentos. El tener cierto nivel económico es la condición necesaria para elegir la comida que desea ingerir, y en Roma había grupos sociales amplios que habían alcanzado dicho nivel y que demandaban alimentos que debían ser traídos de lugares distantes.

'cocina culta' frente a la 'cocina popular'

La cocina culta se manifestaba de manera especial en los banquetes, que eran una forma de exteriorizar poder y riqueza a través de la comida. La **cocina popular**, tal como su nombre nos dice, es la cocina de la gente del pueblo, la gente corriente

Roma a País Vasco

Nuevas técnicas agrícolas como el arado romano que ofrecía mayor eficacia en las labores, o nuevas variedades de trigo de mayor rendimiento.

Mejora en la conservación de los alimentos mediante el salazón. Los romanos conocían bien esta técnica y transmitieron nuevos conocimientos. La importancia de la sal queda patente en el hecho de que el 'salario' era la ración de sal que los legionarios romanos recibían como pago a sus servicios.

Mejora en la elaboración de alimentos como el pan, el aceite, el vino o los embutidos y, con ello, la generalización de la dieta mediterránea.

Edad Media

Este largo período histórico, conocido también como feudalismo, era una organización social, política y económica basada en la tierra y en el vasallaje.

La Iglesia Católica

Establece un comportamiento dietético. Prohibirá el consumo de carne en muchas fechas, fundamentalmente en el período cuaresmal, hizo aumentar el consumo de pescado como alimento alternativo. Esta nueva norma favoreció la actividad de muchos puertos pesqueros a partir del medievo por la venta de salazones y escabeches a toda España.

Islas Occidentales

Fue muy intenso llevando y trayendo nuevos alimentos. En el 1500, los europeos introdujeron en América las naranjas, los limones, las uvas y la caña de azúcar. Posteriormente, el ganado vacuno y de cerda. Los alimentos traídos de América fueron decisivos para mejorar la alimentación de los europeos. Se trajeron judías verdes, maíz, patata, alubias, pimientos, piña, cacahuete, tomate y chocolate.

El maíz y la patata

Ambos fueron el recurso básico de la alimentación a partir de la segunda mitad del XVIII. Aseguraban la subsistencia de los campesinos y generaban excedentes suficientes para alimentar a los habitantes de las ciudades.

La cocina medieval

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.

La caña de azúcar tenía dos utilidades: como edulcorante, y como materia prima para elaborar el ron.

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. Eran bebidas de prestigio que tenían rituales de preparación y de consumo porque eran bebidas de sociabilidad. El chocolate se hizo popular en España en el S XVI.

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. Este hecho provocó que las Indias Occidentales perdieran su protagonismo como abastecedores de azúcar y pasaran a ser una de las zonas más deprimidas de América.

La revolución agrícola

Siglo XVII

Esta etapa de la historia tuvo unos resultados muy beneficiosos para la población. Distintos avances técnicos permitieron aumentar considerablemente la producción agraria, y mejorar la conservación de alimentos.

Conservación

Alimentos como el caldo de ternera solidificado (la 'sopa portátil' o el 'cubito'), o la esterilización calentando los alimentos en botellas al "baño maría"

El enlatado permitió mejorar la dieta y la salud de las personas.

Enlatar ciertas verduras y hortalizas como el tomate, y ciertas carnes como la del cordero

Sembrar en hileras, introducir nuevas especies forrajeras para alimentar el ganado durante el invierno, la mejora de la selección animal, y la creación de nueva maquinaria como la segadora de cereal o el arado que volteaba la tierra.

. Los niños tuvieron más posibilidades de sobrevivir, los adultos estaban más sanos, y las mujeres eran más fértiles.

Herramientas

Perfeccionamiento del arado, con la sustitución de madera por metal y después por acero, generalización de la guadaña y herradura, difusión de la siembra en surcos, incremento del uso agrícola del caballo, selección de semillas y animales; que permitió en este último caso producir ganado vacuno con mayor cantidad de carne, caballar con más fuerza y lanar de mayor tamaño y peso.

La revolución del transporte

Ferrocarril

Fue el resultado de la combinación de elementos que ya existían antes del siglo XIX: las vías que se usaban en las galerías de las minas, en los puertos y como apoyo en los canales de las cuencas carboníferas inglesas, las vagonetas y la máquina de vapor.

Beneficios

Aceleró el crecimiento económico del mundo pues impulsó el comercio y favoreció la reducción de costes en la producción. En México no fue la excepción, se introdujo en el siglo XIX y en su momento fue un revulsivo para la economía mexicana.

Consecuencias

1. Bajar el precio de los alimentos, pero empobrecer al agricultor europeo. La carne y los cereales importados de Norteamérica eran más baratos que los europeos porque se obtenían con un alto grado de mecanización en terrenos regalados por el gobierno.
2. Incentivar la producción agraria y la transformación industrial de alimentos.
3. Abastecer de alimentos a zonas que carecían de ellos y fomentar los monocultivos de exportación. Durante el último cuarto del siglo XIX se produjo un cambio drástico en las preferencias alimentarias en Europa y Estados Unidos al conocerse los beneficios para la salud de las frutas y verduras. Muchas personas se hicieron vegetarianas. La creciente demanda de fruta se pudo satisfacer gracias a los avances en el transporte y en los sistemas de conservación, y a que algunos países se especializaran en la producción para el mercado mundial (monocultivos de exportación).

BIBLIOGRAFIA

Antologia de la Univerdidad del Sureste paginas (63-74)

<https://www.forbes.com.mx/el-ferrocarril-la-revolucion-del-siglo-xxi/#:~:text=El%20invento%20aceler%C3%B3%20el%20crecimiento,revulsivo%20para%20la%20econom%C3%ADa%20mexicana.>

<https://denuestratierraalacocina.blogspot.com/2020/05/cocina-popular-que-es-como-es.html>

<https://e1.portalacademico.cch.unam.mx/alumno/historiauniversal1/unidad3/revolucionindustrial/revolucionagricola>