

Historia de la Alimentación

Andrés Torres Ballinas

UDS

Prof. Julibeth Martínez Guillen

Historia de la Alimentación

Revolución de la Caza

Los homínidos tenían una dieta escasa y solo se alimentaban por lo que recolectaban

El Australopithecus, paso a mantenerse erguido. Esta posición le permitió ampliar su dieta

El homo erectus, descubrió el fuego mientras fabricaba hachas de cazar, lo cual hizo cambiar el conjunto de la cultura. El fuego se convirtió en el centro de todo su mundo. La irradiación de calor y en el ámbito de la alimentación el asado de los alimentos tuvo una repercusión higiénica y nutricional importante

Revolución del cultivo

En el Neolítico se habían reducido las reservas de caza, y el cambio climático favoreció la actividad agrícola. Con ello se inicio la agricultura

El campesino del Neolítico también empezó a domesticar y criar ganado como la oveja y el cerdo, Los animales domesticados constituían una provisión continua de carne fresca

La cerámica. El empleo de recipientes de este material favoreció el almacenamiento, transporte y cocción de los alimentos.

El inicio de la agricultura y la domesticación de los animales supuso una mejora de la dieta, y esto genero un aumento importante de la población

Revolución Mercantil

El aumento del comercio. La actividad comercial se incremento debido a 2 razones

- La necesidad de alimentar al ejercito romano
- La creciente demanda de nuevos alimentos.

Con estos nuevos alimentos se inicia la diferenciación entre la cocina culta frente a la cocina popular. Estos banquetes sientan las bases de la gastronomía, del arte de preparar alimentos para que produzcan placer además de nutrirnos

Aportaciones de los romanos a la alimentación

- Nuevas técnicas agrícolas
- Mejora en la conservación de los alimentos
- Mejora en la elaboración de los alimentos
- Mejora en la red de comunicaciones

Historia de la alimentación

Revolución Agrícola

Distintos avances técnicos permitieron aumentar considerablemente la producción agraria, y mejorar la conservación de los alimentos .

Las novedades mas importantes fueron sembrar en hileras, introducir nuevas especies forrajeras para alimentar el ganado durante el invierno, la mejora de la sección animal, y la creación de nueva maquinaria como la segadora de cereal o el arado que volteaba ala tierra

La revolución del azúcar

La caña de azúcar fue llevada desde la India hasta América por Hernán Cortes. Su cultivo se inicio en México en 1530, pero se extendió por el Caribe por que tenia el clima ideal para su cultivo

La caña de azúcar tenia 2 utilidades: como edulcorante, y como materia prima para elaborar ron.

En el siglo XVII se empleaba para endulzar las bebidas de moda de la aristocracia europea(te, café chocolate)

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

La cocina medieval

La mayoría de lo que producían los agricultores se destinaba al autoconsumo, y la mayoría de la población estaba ocupada en la agricultura

El surgimiento de las ciudades ; no solo aumento el comercio próximo , sino también el comercio intercontinental entre Europa y las Indias Orientales

- El comercio con las Islas occidentales también fue muy intenso llevando y trayendo nuevos alimentos.
- Los alimentos traídos de América fueron decisivos para mejorar la alimentación de los europeos

Las iglesias cristinas y católicas tenían prohibido el consumo de carne en muchas fechas aumento el pescado como comida alternativa

En el resto de Europa, un segundo aspecto que influyo sobre la alimentación en esta época fue la fundación de las villas a partir del XIII.

Historia de la Alimentación

Revolución Agrícola

También se produjo una mejora en la conservación de los alimentos como el caldo La esterilización calentando los alimentos en botellas al baño maría El enlatado permitió mejorar la dieta y la salud de las personas

Como consecuencia de los avances en la agricultura y en la conservación de los alimentos, mejoro notablemente la salud de las personas. Los niños tuvieron mas posibilidades de sobrevivir, los adultos estaban mas sanos, y las mujeres eran mas fértiles. Todo ello genero la explosión demográfica

Revolución del transporte

La aplicación de la maquina de vapor al transporte permitió que durante el XIX se produjese una considerable mejora del comercio. Fueron decisivos para paliar el hambre y mejorar la dieta pues no se hacia tan necesario que cada región produjese los alimentos que necesitaban sus habitantes

Con la locomotora, el tren podía llevar la leche fresca a las ciudades desde distancias considerables. En muchos países, al primer tren del día se le llamaba el tren de la leche.

En 1850 se inventa el mecanismo para hacer hielo, y en 1880 se transporto por primera vez un barco de carne congelada desde Australia hasta el Reino Unido. Al combinar la rapidez del transporte con el empleo del hielo como método de conservación

En España, el ferrocarril (la línea Madrid- Irun se termino en 1868) también tuvo una importancia decisiva por que hizo posible la generalización de los alimentos de la dieta mediterránea (aceite, trigo y vino). También permitió el crecimiento de la industria pesquera que abastecía de pescado a lugares distantes del mar

Bibliografía

- UDS. 2023 . Antología de Alimentación y cultura Pag.63-75