

Historia de los alimentos

La historia de los alimentos está asociada a la de la tecnología, a los viajes y descubrimientos de otras zonas geográficas, a los intercambios comerciales, pero también a los tratados dedicados a la farmacopea, a la Medicina, a la Química., etc. No siempre se ha comido lo mismo ni de la misma manera. A lo largo del tiempo se han ido añadiendo a la dieta nuevos alimentos y nuevas formas de cocinarlos.

Un cambio importante se produjo cuando mayor superficie de tierra pudo ser dedicada a los cultivos, y diversas especies fueron adaptadas para el consumo humano (el olivo, la vid, los cereales, los árboles frutales) y cuando la ganadería se especializó (animales de tiro para las labores del campo y el acarreo de mercancías, animales para alimentación) y la carne pudo ser consumida de diversas maneras (fresca, embutidos, salazones, fermentada). La obtención de nuevos alimentos ha contribuido a la conformación de culturas y ha facilitado importantes progresos.

El siglo XVI transforma la alimentación en Europa con la aparición de nuevos alimentos procedentes de América, cuya adaptación definitiva en las despensas ocurrió en el siglo XVII, (cacao, maíz, cacahuetes, girasol, pimiento, piña, patata, tomate, pavo). Indudablemente **la patata y el maíz** cambiaron los usos alimenticios mundiales. A finales del siglo XVII las autoridades eran conscientes de que el monocultivo del trigo creaba graves problemas y buscaron alimentos de sustitución y lo encontraron en el maíz y en la patata. La patata era conocida desde su descubrimiento en el siglo XVI, pero era concebida como “alimento para cerdos” y no se popularizó para el consumo humano hasta el siglo XIX; y la evolución del uso del maíz también fue lenta y poco a poco las tortas panes se fueron elaborando con polenta de maíz, lo que provocó epidemias de pelagra debido a la carencia de determinadas vitaminas en el maíz.

Los edulcorantes siempre han estado presentes en la alimentación, aunque la miel ha sido durante mucho tiempo en Europa el único alimento útil para endulzar.

El cultivo de la caña de azúcar se extendió por todo el Mediterráneo de la mano de los árabes, llegando hasta Sicilia y, más adelante, en el siglo VIII, a la costa andalusí. Plantaciones de caña de azúcar e ingenios cercanos a la ciudad de Málaga suministraban azúcar suficiente durante todo el Antiguo Régimen y tuvieron una época de esplendor en el XVIII y principios del siglo XIX. El azúcar de caña fue introducido muy lentamente en la alimentación del conjunto de la población pues su producción era escasa y la elaboración era muy costosa y destinada a los más ricos; en el siglo XV, el azúcar era un artículo de lujo y de uso medicinal en muchos países europeos y en Francia a principios del siglo XIX el consumo anual de azúcar por cada individuo era de 800 gramos. En 1812 se descubrió el proceso de extracción del azúcar de remolacha y con ello el precio del azúcar sufrió una baja constante y se convirtió en alimento de gran consumo: 8 kilos anuales por persona en 1880, 17 kilos en 1900, 30 en 1930 y cerca de 40 en 1960.

La miel fue lentamente desplazada por el azúcar que desde entonces ha sido y es el edulcorante más empleado en la industria de la repostería, confitería y pastelería.