Co-funded by the European Union

CC BY-NC-SA 4.0 DEED
Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

KAPITEL 2

Historisk utveckling av mat

Co-funded by
the European Union

Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."

CC BY-NC-SA 4.0 DEED
Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/

Co-funded by the European Union

KAPITEL 2
Historisk utveckling av mat

Ämnen

2.1. Processen att hitta mat i mänsklighetens historia
2.2. Spannmålsöversikt
2.3. Fruktodlingens födelse
2.4. Kryddornas plats i den historiska processen

2.1. Mänsklig historia och livsmedel

Under hela mänsklighetens historia, som började med en näringskultur baserad på födosök, ses samhällen som gemenskap som flyttar till olika regioner eftersom deras mat är utarmad och lever utan en fast bosättning. Med utvecklingen av verktyg började jakten också utvecklas, och den sociala ordningen etablerades för att ge mat för utfodring. Befolkningen i samhällen vars dieter började förändras ökade i antal, och denna process lade grunden för ett stillasittande liv. Övergången till det bosatta livet medförde framsteg inom jordbruket och påskyndade utvecklingen av material (redskap etc.) som används för matlagning. Samhällen som bara gynnades av frön genom att äta dem i sitt födosöksliv behövde också metoder för att plantera frön i jorden och använda dem på olika sätt.

Överskottet av mat efter produktiva skördar ledde också till förbättring av matlagring och lagringsförhållanden. Ursprungligen började små bosättningar förvandlas till byar och sedan, över tid, till stora städer. Således fick skyddet av jordbruksmarker och processen att hitta mat större betydelse och krig började i mänsklighetens historia.

Människor, vars mark eller fält skadades i en annan region, spreds över olika länder för att överleva eller beslagta olika jordbruksmarker för att inte svälta. Av denna anledning förberedde processen som började med skyddet av markerna och fälten marken för det militära systemet. Att räkna, lagra och distribuera de produkter som erhållits från de skyddade markerna bildade de sociala reglerna och de första professionella distributionerna. Med domesticeringen som började 8000 f.Kr. tog människor djur under kontroll för första gången. Tillsammans med detta ledde domesticeringen av hästar till utveckling inom militärområdet, medan mjölk och produkter introducerades i människors kost för första gången. Samhällen som producerade sin egen mat, skapade matöverskott och bytte till djurhållning blev en stat genom att växa, medan jägar-samlarsamhällen antingen försvann eller gick med i jordbrukssamhällen.

2.2. Spannmål och historisk process

Korngruppen innehåller bröd, ris, pasta, nudlar, couscous, bulgur, havre, korn och frukostflingor. Dessa livsmedel är gjorda av korn som vete, havre, ris, råg, korn och majs. Spannmål har en viktig plats i mänsklig näring. Även om kornkonsumtion huvudsakligen är i form av mjöl, förstås vetemjöl först när mjöl nämns, och andra mjöl hänvisas också till med namnet på kornet från vilket de erhålls.

Vete, en viktig spannmålsväxt, är också en av de mest värdefulla byggstenarna för biologisk mångfald på jorden. Vete är den mest producerade växten i världen. Det är också miljontals människors försörjning och råvaran för många industriprodukter. Medan vete möter en stor del av matbehovet, accepteras det som ett viktigt livsmedel i många olika delar av världen med processen att sprida sig till världen med början från Mesopotamien. Vete-människa förhållandet, som började under jägare-samlarperioden, blev oumbärligt med övergången till den bosatta ordningen.

Även om historien om insamlingen av korn från naturen går tillbaka till 17000 f.Kr. (Tanno och Willcox, 2006), fördes vete till den nya världen för första gången av spanjorerna, och med planteringen av några vetekorn i rissäckar som skickades från Spanien till Mexiko 1529 mötte den amerikanska kontinenten vete. Man tror att den historiska migrationsvägen för de sorter som definieras som mexikanska vete gick till så.

Även om spannmål (vete, korn, råg och havre), som är av stor betydelse för näring, innehåller högt kalium; har spannmål och spannmålsprodukter också viktiga näringsämnen för hälsan eftersom de innehåller vitaminer, mineraler, kolhydrater, en liten mängd fett och andra näringsämnen. Det har viktiga roller i nervsystemet, matsmältningssystemet och hudens hälsa och resistens mot sjukdomar.

2.3. Migration av frukter

Frukt började vara en annan källa till mänsklig mat på tre sätt i världen; insamlingen av vilda arter från naturen, odlingen av inhemska arter som långsamt odlas av naturen och människan och utvecklingen av arter som transporteras genom successiva kolonier och migrationer från de neolitiska åldrarna till idag. I tropiska länder där landsbygdsbefolkningen är tät eller i länder där vintern är för hård för att vara lämplig för odling av stora frukter, plockade människor dem bara från sina vilda miljöer, å andra sidan har odlingen av domesticerade arter möjliggjort intensiv fruktodling i Medelhavsländerna. Fruktträd har kunnat stå emot sommartorka tack vare sina rötter och har möjliggjort och möjliggjort utvecklingen av civilisationer och gastronomihistoria i årtusenden.

Många arter av frukt nådde Egypten på 2000-talet f.Kr. e. De var också närvarande i Medelhavets östra stränder med hjälp av migrationer före 1000-talet f.Kr. Människor har kunnat ta hand om och producera oliv-, fikon-, mandel-, pistasch- och ekar som växer vilt i sin egen natur sedan bronsåldern och deras odling har förbättrats genom ympning på 4500-talet f.Kr., de möjliggjorde också omvandlingen av vilda vingårdar och olivlundar till odlingsområdena i antikens Grekland mellan 11- och 6-talet f.Kr., fenicierna säkerställde spridningen av oliver, fikon och druvor till Medelhavet.

Alexander den store förde den första citrusen (cedrat), som är känd för att ha odlats mot slutet av 600-talet f.Kr., till antikens Grekland. Det är känt att Italien var täckt av fruktträdgårdar under perioden efter Kristus, och legionärer bar dessa frukter till Spanien. Medan fruktodlingen i Europa minskade avsevärt med romarrikets kollaps, ser man att informationen om fruktodling fortsatte i kloster. Banan, som kom fram från Etiopien och Indonesien på 6-talet e.Kr., spred sig till det tropiska bältet i hela Afrika under de följande åren. Spanjorernas ankomst gjorde att bananen också dök upp på Stillahavskusten i Amerika. Det är känt att medan citroner kom till Europa under 1200- och 1300-talen transporterades aprikoser och persikor till Europa via Arabien, och därmed började grunden för fruktodling med bevattningssystem läggas.

På 1500- och 1600-talen tog spanjorerna, portugiserna och britterna europeiska frukter med sig till Amerika, och de tog avokado, ananas och jordgubbar därifrån. I Nederländerna och Portugal började man odla apelsiner, grapefrukt, mandariner och bananer från Asien i sina

egna länder, så många typer av frukt som vi känner idag spred sig till Europa, Asien och Amerika mot 1600-talet.

Det är känt att äpplen, päron, persikor, körsbär, plommon, aprikoser, druvor, fikon, jordgubbar, vinbär, hallon, meloner och apelsiner odlades i Frankrike på 1600-talet, men dessa produkter ansågs lyxiga och hade inte mycket möjlighet att sprida sig på landsbygden. Fruktodling, som hade möjlighet att nå de mest lämpliga klimat- och markförhållandena med inrättandet av järnvägsnätet i Europa på 1900-talet, utvecklas med dagens moderna metoder och tekniker.

2.4. Historisk kryddprocess

Spår av kryddor i mänsklighetens historia går tillbaka till 5000 f.Kr. Behovet av att hålla överflödig mat oförstörd ledde till att människor utvecklade olika metoder, och det är känt att kryddor användes för detta ändamål under historiens tidiga perioder. Människor insåg att kryddorna som de använde hindrade köttet från att förstöra och tillförde köttet olika smaker över tiden, så det sågs i allmänhet som en extra metod för att lägga till smaker i alla livsmedel.

Kryddor användes för första gången i världen i Fjärran Östern och dess handel startade ursprungligen i Kina. Kryddhandeln startade av kineserna och den utvecklades via Arabien och nådde ett brett spektrum av områden med bidrag från Indien, som är en av de platser där kryddor produceras mest. Kryddor, som kom till länder som Egypten och Italien till lands och till sjöss, spred sig i väster med antika grekiska handlare. Även om det är känt att den första kryddan som väst träffade var svartpeppar och att svartpeppar var en mycket dyr krydda i början, fanns det tillfällen då många kryddor, som är ganska tillgängliga idag, inte ens fick komma in i vissa länder.

Kryddor har haft en stor betydelse för människor sedan antiken. Människor använde dem inte bara för att ge smak till rätterna, utan använde dem också inom hälsa och kosmetika och i vissa religiösa ritualer. Ibland gjordes lagerblad till en gyllene krona och placerades på kungarnas huvuden, och ibland användes de i bad som doftande oljor.

Kryddor har många fördelar och de användes i antikens Grekland, Sumer, Assyrien, Egypten, Kina och Rom inom hälsoområdet tack vare deras antibakteriella egenskaper. Kryddor används också vid behandling av problem som illamående, matsmältningsbesvär,

förkylning, trötthet, hög feber och diabetes. Många kända läkare i historien (Galen, Hippokrates, etc.) använde kryddor vid framställning av olika läkemedel och bidrog till tillhandahållandet av viktiga utvecklingar inom medicinområdet.

Kryddor, som har stor betydelse för människor i historien, används inte bara genom att malas utan fortsätter också att ge fördelar i form av eteriska oljor och flytande aromer. Kryddor verkar behålla sin betydelse genom åren som en oumbärlig del av gastronomivärlden med sina dofter och aromer.

Deaf Chefs
Learning The World Cuisine