

Field Study - Comentario Libro

En los primeros días de España, había tres culturas o religiones que tuvieron mayor influencia en la gastronomía española. La historia del impacto de estas culturas es largo de ocho siglos, e incluye Los visigodos (cristianos), judíos, y musulmanes. Las reglas morales y ritualistas de las religiones diferentes eran las que decidían lo que se incluía en las dietas normales para una persona de un religioso específico. Los libros sagrados para cada religión, la Torá, la Biblia, y el Corán, todo tiene reglas diferentes sobre qué era bueno o malo, especialmente las acciones de matar un animal para su consumption. Durante muchos años existían las religiones, pero eran segregados y no era igual. Los cristianos del Rey Sisebuto creían que los judíos sefaradíes eran inferiores y el Rey desarrolló leyes antisemitas. No se permitía el contacto entre judíos y cristianos y se resultado en tiendas y lugares de comer diferentes para cada religion. En el año 711, los musulmanes cruzaron Gibraltar e invadieron y ocuparon España. En la época de las musulmanas como la religión en el poder, las tres religiones eran libres para practicar sus creencias, pero los cristianos y judios están requiriendo pagar un impuesto. En la mayor parte, las religiones coexisten en la paz.

En 1492, los reyes católicos, Isabela y Fernando expulsaron a los judios cuando ganaron más poder. Durante esta época, la cultura visigoda lo nacimiento feudalismo en España, y los jornaleros sembrada trigo, cebada, espelta etc, que se convirtió el principal base agrícola en las dietas españolas. Los visigodas también han usado las bases agrícolas para mantener su sistema económico y también mantener su lugar en el poder durante muchos siglos.

La dieta visigoda había estado influenciada por los romanos porque tenían contacto con ellos en las fronteras, y la cultura oriental bizantina. De occidente, ellos adoptaron el consumo de pan y vino. La tradición mediterráneo del 'triad', que consiste en pan, vino, y aceite, fue adoptó

por los visigodos, pero sustituyeron grasas animales para el aceite, porque tenían orígenes germanico, y fue tradición germanico para usar las grasas animales para cocinar. El aceite fue desterrado por sus dietas, pero todavía usado para usos prácticos. De oriente, descubrieron especias y los incorporaron en su cocina. Las comidas de la huerta fueron la más popular en la gastronomía española de esta época. Ellos habían usado muchas lentejas, garbanzos y guisantes porque tenían muchos nutrientes y los pobres pudieron comer guisos de lentejas para tener proteína suficiente. Las visigodas no eran tiquismiquis con su consumo de los animales pero no les gusta mucho el pescado. Probablemente porque sus antecesores eran de Alemania, y no tenían pescado en su dieta porque no tenían acceso al mar.

La dieta musulmana es muy diferente a los visigodos. Ellos comieron muchas frutas y usaron más especias para preservar y alterar el sabor de la comida. La cultura de los mercados musulmanes tenía gran influencia en los mercados españoles actualmente. Ellos incorporaron más sabor y color en su cocina. La comprensión y desarrollo del riego fue muy importante en la capacidad para cultivar las frutas y los vegetales para la gastronomía típica. Porque tienen más sabor y color, los platos fueron más extravagantes, y comer se convirtió en ceremonial. A diferencia de los visigodos, los musulmanes tenían reglas morales para comer y los alimentos permitidos se consideraban 'halal'. No estaba permitido comer cerdo, animales muertos, sangre (de ingrediente), o vino.

Finalmente, los judíos, al no haber tenido nunca poder político, tenían más dificultades y privaciones. En el antiguo testamento, el libro Levítico, hay un guía de lo que no debe comerse y la forma correcta para preparar los platos. Los alimentos permitidos y no permitidos no tocar entre sí. Los alimentos no permitidos incluyen el caballo y la rana. El cerdo es el más prohibido. También hay más restricciones sobre aves y otros productos animales como moluscos

e invertebrados marinos, porque necesitan aletas y escamas para ser kosher. Platos típicos incluye guisos de garbanzos, servido con vegetales, arroz, y carne kosher como cordero. El sábado, no permite tener un fuego para cocinar, y también la carne no se puede cocinar ni servir con otros alimentos, especialmente leche.