



## COMER ES UNA HISTORIA: LA COCINA A TRAVÉS DE LOS SIGLOS

Curso 2022-2023

Victoria Recio Muñoz

### Introducción:

Los alimentos son la base de la vida, pero el hombre, a diferencia de los restantes seres, no solamente se alimenta de ellos, sino que también los cocina. El objetivo de la asignatura es recorrer el papel de la alimentación en Occidente a lo largo de la historia (costumbres, ingredientes, utensilios, cocineros). Para ello se analizarán libros de cocina, recetarios, obras literarias y artísticas y fragmentos de películas y series.

### Programa:

1. La cocina más antigua del mundo.
2. El arte de comer en la antigua Grecia: la cultura del symposion.
3. “Del huevo a la manzana”: los banquetes en la civilización romana.
4. Bárbaros, cristianos, musulmanes y judíos: alimentación e identidad cultural en la Edad Media.
5. Especies y condimentación: una tentación medieval.
6. La primera globalización: intercambio de productos entre Europa y América.
7. Salud, dieta y sociedad en el Renacimiento.
8. “La mejor salsa del mundo es el hambre”: la cocina del Barroco.
9. Imprimir la cocina: recetarios de los siglos XVI y XVII.
10. De la mesa al lienzo: la comida hecha pintura.
11. Siglos XVIII y XIX: el refinamiento de la cocina.
12. Del fogón a la pluma: cocineras y escritoras.
13. Bocados de película: una cocina de cine.

### Bibliografía:

FLANDRIN J.L., MONTANARI, M. Historia de la alimentación. Gijón: Ediciones Trea; 2004.

LUJÁN, N. Historia de la gastronomía. Barcelona: Debate; 2019.

PÉREZ SAMPER M.A. Comer y beber. Una historia de la alimentación en España. Madrid: Cátedra; 2019.

POULAIN J.P. – Neirinck E. Historia de la cocina y de los cocineros. Barcelona: Zendera Zariquiey; 2007.

TURNER J. Las especias. Historia de una tentación. Barcelona: Acantilado; 2018. VALLES ROJO J. Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII. Valladolid: Junta de Castilla y León, Consejería de Cultura y Turismo; 2007.