

Curso FB-27

**LITERATURA Y COCINA. ESCRIBIR, LEER,
COCINAR, COMER / LITERATURE AND
CUISINE: READING, WRITING, COOKING,
EATING
(45 horas lectivas)**

Objetivos

La intención de este curso es acercarnos al mundo de la cocina y la comida en diferentes épocas a través de la Literatura. No pretende ser exhaustivo ni totalizador, sólo intenta servir de humilde aperitivo que abra el apetito para el gran banquete que es la literatura en su relación con la comida, la cocina, la alimentación y la gastronomía.

Metodología

El curso consta de dos partes bien diferenciadas. Una parte teórica en la que leeremos y analizaremos textos pertenecientes a obras literarias en las que la cocina o la comida tienen un papel relevante. La otra parte será práctica, y consistirá en realizar una serie de recetas relacionadas con algunos de los textos y la cultura española.

Temario

INTRODUCCIÓN: Por qué literatura y cocina.

La Antigüedad

Tema 1º El despertar de la cocina

- La cocina en Sumer (El pan y la cerveza en el poema de Gilgamesh)
- El pan en el Antiguo Egipto (jeroglíficos)
- La comida como símbolo: La Biblia (Antiguo y Nuevo Testamentos)

Actividad gastronómica: Elaboración de pan

Tema 2º Unos apuntes sobre el mundo clásico

- La Odisea: ¿la primera barbacoa?
- Marcus Gavius Apicius, el primer gourmet
- El Satiricón de Petronio, esos romanos
- Lucius Junius Moderatus "Columela", el gaditano
- Bulwer-Lytton, Edward. "Los últimos días de Pompeya: Un banquete romano".

Visionado de un extracto de "Apocalipsis now" de Francis Ford Coppola

Visionado de un extracto de "El Satiricón" de Federico Fellini

Actividad gastronómica: Cata de encurtidos y salazones. Cocina

inspirada por Apicius.

La Edad Media

Tema 3º Del “elogio” a la alboronía a la “nostalgia” por el huevo frito

- La herencia de Abu l-Hasan Ali ibn Nafi “Zyriab “
- Al-Yahiz, Amr. “Libro de los avaros”
- Ibn Razin al-Tuyibi y su “Relieve de las mesas”
- Ibn Rushd “Averroes”. Al-Adwiya wa 'l-aghddhiya ("medicina y comida")
- Unas notas sobre el “Talmud”
- Ben Sira sobre la glotonería
- Selección de comentarios de Maimónides sobre el vino y la comida en su “Guía de perplejos”
- El combate de don Carnal y doña Cuaresma descrito por Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, en su “Libro de buen amor”.

Actividad gastronómica: Espinacas con garbanzos, alboronía y huevos fritos

Visionado: Boulmetis, Tassos. “Un toque de canela”

La Edad Moderna

Tema 4º Un Siglo en el que no es oro todo lo que reluce

- Cuitas y gozos gastronómicos del austero Don Quijote y el tripero Sancho Panza
- Lope de Vega y la olla en su obra “El hijo de los leones”
- Francisco Delicado en la Lozana Andaluza
- “La cena” de Baltasar del Alcázar

Actividad gastronómica: “Duelos y quebrantos” y “queso fresco con membrillo”

Tema 5º Comer o no comer, ésa era la cuestión: Donde se da cuenta de la muy particular y estrecha relación entre el pícaro y el hambre

El Lazarillo de Tormes El Buscón de Quevedo Visionado:

El Pícaro

Actividad gastronómica: lentejas, morcillas y kalatrava

Tema 6º Un caso particular: “Gargantúa y Pantagruel” de François

Rabelais la escatología extrema

Actividad gastronómica: Ratatouille, y los ánades

Comer en tiempos modernos

Tema 7º del Realismo al Naturalismo

Garbanzos y cocidos en el Madrid de Galdós

Emilia Pardo Bazán aristócrata y gourmet

Juan Valera el exótico y sibarita del sur

Actividad gastronómica: Un Cocido con mayúsculas

Tema 8º Escritores y gourmets

Julio Camba y sus escritos gastronómicos

Víctor de la Serna: Periodista y gastrónomo

Néstor Luján: el escritor gourmet

Visionado: El Festín de Babette

Actividad gastronómica: Espárragos trigueros

Estofado de rabo de toro

Tema 9º Destellos gastronómicos en “Galíndez” de Manuel Vázquez Montalbán, “El siglo de las luces” de Alejo Carpentier y en “Días y noches de amor y de guerra” de Eduardo Galeano

Reflexiones sobre cocina vasca

El “bucán de bucanes” o la exuberancia caribeña

Por el mercado con Galeano

Actividad gastronómica: pescado a la veracruzana y arroz con leche

Tema 10° Isabel Allende de la erótica en la cocina

Visionado: Como agua para el
chocolate

Actividad gastronómica: Espinacas con pasas y piñones
Berenjenas con miel de caña
Trufas de
chocolate

Tema 11°: Apuntes sobre la comida en la novela negra (cuatro casos gastronómicos + 1 de canallas)

- Bas, Juan. Modesto homenaje a Ferrán Adriá: la deconstrucción de la tortilla en "Alakranes en su tinta".
- Camilleri, Andrea: el sabor del Mediterráneo
- Himes, Chester: Soul food en Harlem "Un extraño asesinato",
- Mankell, Henning: los fríos del Báltico
- Vázquez Montalván, Manuel: el "homenaje" continuo

Actividad gastronómica: Escalibada y fideua

Tema 12° Comiendo en el cine, (Selección personal de escenas de películas)

La "mesa" como "escenario", selección de escenas de:

- Almodóvar, Pedro. "Women at the edge of a nervous breakdown" (1988)
- Buñuel, Luis. "Viridiana" (the irreverence) (1961)
- Byrne, David. "True stories" (eating in Texas) (1986)
- Cavani, Liliana. "La Pelle" (1981) (la indigestión)
- Chaplin, Charles. "The gold rush" (1925) (tender)
- Chaplin, Charles. "A king in New York" (1957)
- Coixet, Isabel. "El mapa de los sonidos de Tokyo" (2009)
- Del Toro, Guillermo. "El laberinto del fauno" (la tentación) (2006)
- DeVito, Danny. "Matilda" (the cake) (1996)
- Edwards, Blake. "The Party" (1968)
- Molinaro, Eduard. "La cage aux folles" (el humor) (1978)
- Rafelson, Bob. "The Postman Always Rings Twice" (1981)
- Walsh, Raoul. "Thief of Bagdad" (1924) la expresión

Una selección de películas succulentas

- Akin, Fatih. "Soul Kitchen" (2009)
- Arau, Alfonso. "Como agua para el chocolate" (1992)

- Axel, Gabriel. "Babette's Feast" (1987)
- Barreto, Bruno. "Doña flor y sus maridos" (1976)
- Boulmetis, Tassos. "A touch of spice" (2003)
- Ferreri, Marco. "La Grande bouffe" (1973)
- Greenaway, Peter. "The Cook, the Thief, his Wife, and her Lover" (1989) (amor/horror)
- Ephron, Nora. "Julie and Julia" (2009)
- Jeunet, Jean-Pierre. "Delicatessen" (1991)
- Lee, Ang. "Eat, Drink, Man, Woman" (the oldest cuisine?) (1994)
- Payne, Alexander. "Sideways" (2004)
- Taylor, Tate. "The help" (2011)
- Zwick, Joel. "My Big Fat Greek Wedding" (2002)

Actividad gastronómica: El gazpacho de Carmen Maura, jugando con la tortilla y las migas manchegas

Tema 13º El vino en el folklore popular

Cante flamenco y vino, el maridaje inevitable

Audición: Nuevo Mester de Juglaría: Cantes del vino

Audición: selección de cantes relacionados con el vino

Actividad gastronómica: Cata de vinos

Apéndices

Tema 16º Especial acción de gracias

Kelly, Jacqueline. "La Evolución de Calpurnia Tate": Un banquete sureño para el día de acción de gracias.

García Lorca, Isabel: Cenando con Federico y Manuel de Falla

Actividad gastronómica: Cena de acción de gracias

Visionado: Chaplin, Charles. "La quimera del oro" (una cena de thanks giving)

Visitas

Mercado de abastos y supermercado

Evaluación

10% Active Participation in class

15% cook book/portafolio con 10 recetas elaboradas en clase, incluyendo: ingredientes, cómo hacerlo y el contexto literario + visita al mercado

25% Examen parcial

20% Trabajo basado en una de las obras literarias o películas recomendadas

15% Presentación oral

15% Examen final