

<b>Curso FB-27</b>	<b>LITERATURA Y COCINA. ESCRIBIR, LEER, COCINAR, COMER / LITERATURE AND CUISINE: READING, WRITING, COOKING, EATING (45 horas lectivas)</b>
--------------------	--

## **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.

### LaAntigüedad

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 Satírico 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 Satírico” 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 I-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-aghdhiya (“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 Montalván, “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 10º 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 11º: 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 “Alakrane 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 12º 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

- Akın, 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 thanksgiving)

## **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