

Curso GB-16

**COCINA Y ALIMENTACIÓN EN EL MEDITERRÁNEO
DURANTE LA ANTIGÜEDAD / CULINARY HABITS AND
DIET IN THE MEDITERRANEAN OF ANCIENT TIMES
(AV) (45 horas lectivas)**

Objetivos

El objetivo de esta asignatura es introducir a los alumnos en las costumbres y las formas de vida de las poblaciones que habitaron el Mediterráneo durante la Antigüedad a través de su dieta, su cocina y sus hábitos de consumo. La alimentación, a pesar de ser un aspecto esencial de la vida cotidiana, goza generalmente de escasa atención en los planes de estudio. Con todo, aporta una información de extraordinario valor para reconstruir no sólo la nutrición o las prácticas económicas de los pueblos del pasado, sino también para adentrarnos desde otra perspectiva en sus formas de organización social, sus creencias (tabúes, rituales, etc.) e identidades. En definitiva, nos permite adentrarnos en la experiencia diaria y, por tanto, identificar pautas culturales, formas de integración (y segregación) social, así como los procesos de cambio (colonización, aculturación, préstamos culturales), que quedan inevitablemente consignados en los hábitos domésticos.

En esta asignatura se prestará atención a las principales culturas que habitaron el arco mediterráneo durante la Antigüedad: Egipto, Grecia, el mundo Fenicio-Púnico, Roma y los pueblos indígenas de la Península Ibérica. Se recurrirá a las fuentes literarias, recetarios y tratados de geografía, aunque sin dejar de lado la perspectiva arqueológica y antropológica. Para ello se tendrá muy en cuenta la información aportada por las excavaciones arqueológicas en contextos de producción y consumo (lugares de hábitat, almacenes, talleres, necrópolis), así como los datos aportados por los estudios paleoecológicos (semillas, pólenes, restos faunísticos, etc.). La morfología de la vajilla y del menaje de cocina, las formas de preparación de los alimentos y las pautas de consumo serán aspectos especialmente interesantes, sobre los que se centrarán las sesiones prácticas.

Temario

Cada tema se centrará sobre una de las culturas antes indicadas siguiendo un mismo esquema: una breve introducción histórica con los conceptos básicos de cronología y geografía, una descripción de sus

formas de vida y su organización social, para, a continuación, caracterizar la dieta, tipos de alimentos, procedencia, formas de transporte y almacenamiento, modo de preparación (tratamiento de los alimentos, cocción, etc.), para terminar con el servicio en la mesa y las pautas de consumo, a través de la información literaria y del menaje doméstico conservado en los contextos de elaboración y consumo. Las clases teóricas, acompañadas siempre de imágenes, se complementarán con clases prácticas en las que se proporcionará a los alumnos recipientes de cocina, vajilla de mesa y ánforas originales de los períodos ibérico y romano, procedente la colección de prácticas del Departamento de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Sevilla.

Bloque I. Introducción: contexto histórico y cultural.

TEMA 1. Alimentación y nutrición en el mundo antiguo. Implicaciones sociales y culturales desde la Arqueología y la Antropología

TEMA 2. El mediterráneo como marco ecológico: configuración geográfica regional, condiciones físicas y ambientales, flora y fauna.

TEMA 3. Productos e ingredientes de la tierra y el mar. Agricultura, ganadería, pesca caza y recolección en el Mediterráneo antiguo.

Bloque 2. Recorrido cronológico y cultural por las tradiciones culinarias del Mediterráneo antiguo.

TEMA 4. Cocina y alimentación en el antiguo Egipto

TEMA 5. Cocina y alimentación en Grecia

TEMA 6. Cocina y alimentación en el mundo fenicio-púnico

TEMA 7. Cocina y alimentación en los pueblos de la península Ibérica

TEMA 8. Cocina y alimentación en Roma

Bloque 3. Pasado y presente de la cocina y dietas mediterráneas.

TEMA 9. La herencia de la cultura culinaria antigua en la actual dieta y cocina mediterráneas

TEMA 10. La configuración de la dieta y cocina mediterráneas de hoy: particularidades regionales, transformaciones y préstamos a lo largo de la historia.

Bibliografía

APICIO. *De re coquinaria: gastronomía en la antigua Roma imperial.*

Com. y trad. M. Ibáñez Artica. Donostia, 1995.

APICIUS. *A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text 'Apicius'.* Ed. and trans. Ch. Grocock and S.

- Grainger; ill. D. Shadrake. Totnes, 2006.
- AQUILUE, X. y ROCA ROUMENS, M., coords. Cerámica comuna romana d'època alto-imperial a la Península Ibérica. Estat de la questió, Monografies Emporitanes VIII, 1995.
- AUBET SEMMLER, M. E. Tiro y las colonias fenicias de Occidente. Barcelona, 1991.
- BELTRÁN DE HEREDIA BERCERO, J. "El vino: elaboración, transporte y consumo en el mundo romano". De Barcino a Barcina (siglos I-VII). Los restos arqueológicos de la Plaza del Rey de Barcelona. Barcelona, 2001.
- CELESTINO PÉREZ, S. y BLÁNQUEZ PÉREZ, J. "El instrumental del vino en la protohistoria de la península Ibérica". Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino. Maldonado Rosso, J., ed. 121–138.
- CHAPA BRUNET, T. y MAYORAL HERRERA, V. Arqueología del trabajo. El ciclo de la vida en un poblado ibérico. Madrid, 2007.
- COSTA, B. y FERNÁNDEZ, J. "De la mar y de la tierra: producciones y productos fenicio-púnicos". XV Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica (Eivissa, 2000). Ibiza, 2001.
- CRUZ CRUZ, J. Alimentación y cultura: antropología de la conducta alimentaria. Pamplona, 1991.
- GARCÍA BALLESTER, L. Galeno en la sociedad y en la ciencia de su tiempo: (c. 130 – c. 200 d.C.). Madrid, 1972.
- GARCÍA GUAL, C. Tratados hipocráticos, 3. Sobre la dieta; Sobre las afecciones; Apéndice a Sobre la dieta en las enfermedades agudas; Sobre el uso de los líquidos; Sobre el alimento. Madrid, 1986.
- GARCÍA SOLER, M. J. El arte de comer en la antigua Grecia. Madrid, 2001.
- GÓMEZ BELLARD, C., ed. Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo. Valencia, 2003.
- JIMÉNEZ FLORES, A. y GARCÍA FERNÁNDEZ, F. J. "In vino humanitas (II): vino y cultura en la Turdetania prerromana". *Habis*, 37 (2006) 125–144.
- LAÍN ENTRALGO, P. La medicina hipocrática. Madrid, 1982.
- LÓPEZ FÉREZ, J. A. y GARCÍA NOVO, E. Tratados hipocráticos, 2. Sobre los aires, aguas y lugares; Sobre los humores; Sobre los flatos; Predicciones I; Predicciones II; Prenociones de Cos. Madrid 1986.
- MURRAY, O., ed. *Sympotica: a symposium on the symposion*. Oxford, 1990.

- PÉREZ BALLESTER, J. "El comercio: rutas comerciales y puertos". Gozalbes Fernández de Palencia, M. et alii, coords. Romanos y visigodos en tierras valencianas. Valencia, 2003, 115–130.
- QUESADA SANZ, F. "Vino, aristócratas, tumbas y guerreros en la cultura ibérica (ss. V–II a.C.)". Verdolay, 6 (1994).
- SALAS-SALVADÓ, J., GARCÍA-LORDA, P., SÁNCHEZ RIPOLLÉS, J.M^a. La alimentación y la nutrición a través de la historia. Barcelona, 2005.
- SERRA MAJEM, L. y DE LA CRUZ, J.N. ¿Qué es la Dieta Mediterránea? Barcelona, 2002.
- VILLEGAS BECERRIL, A. Gastronomía romana y dieta mediterránea: el recetario de Apicio. Córdoba, 2001.
- VV.AA. El Vi a l'antiguitat: economia, producció i comerç al Mediterrani occidental: II Col·loqui Internacional d'Arqueologia Romana, actes (Barcelona 6–9 de maig de 1998), Barcelona, 1999.
- ZAMORA, J.A., ed. El hombre fenicio: estudios y materiales. Roma, 2003.

Criterios de evaluación

La evaluación de la asignatura se basará en los siguientes criterios

- Asistencia y participación activa en las clases
- Elaboración, al final del curso, de algunas de los platos descritos en clase mediante las recetas proporcionadas por los profesores, bien individualmente o en grupo (dependiendo del número de alumnos).