

**Curso FA-25 LITERATURA Y COCINA. ESCRIBIR, LEER, COCINAR, COMER/  
LITERATURE AND COOKERY: WRITING, READING, COOKING, AND  
EATING (45 horas lectivas)**

Prof.: Montserrat Izaguirre R. ([isaguirremon@gmail.com](mailto:isaguirremon@gmail.com))

Asesor culinario/Culinary advisor: Ángel Custodio Ruiz Martínez, chef.

### **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.

**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 recomendada:** 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
- Marco Valerio Marcial y sus “Epigramas”

**Visionado** de un extracto de “Apocalipsis now” de Francis Ford Coppola

**Visionado** de un extracto de “El Satiricón” de Federico Fellini

**Actividad gastronómica recomendada:** Cata de encurtidos y salazones. Cocina elaborada a partir del recetario de “Apicius”. “Patina cotidiana”, escabeche de pescado, torrijas.

### **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”
- 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”
- Ibn Rushd “Averroes”. Al-Adwiya wa 'l-aghdhiya (medicina y nutrición)
- El “combate de don Carnal y doña Cuaresma” descrito por Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, en su “Libro de buen amor”.

**Actividad gastronómica recomendada:** Espinacas con garbanzos, alboronía con huevos fritos y sultana.

**Visionado:** Tassos Boulmetis: “Un toque de canela”

### La Edad Moderna

**Tema 4º** Un caso particular: “Gargantúa y Pantagruel” de François Rabelais, la escatología extrema

**Actividad gastronómica recomendada:** soufflés, patés, filloas y mouse.

**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

Francisco Delicado en la Lozana Andaluza  
Un divertimento: “La cena” de Baltasar del Alcázar  
El Lazarillo de Tormes  
El Buscón de Quevedo

**Visionado:** El Pícaro

**Actividad gastronómica recomendada:** cena de passover

**Tema 6º** 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”

**Actividad gastronómica recomendada:** “Duelos y quebrantos”, “migas” y “queso fresco con membrillo”

### Comer en tiempos modernos

**Tema 7º del Realismo al Naturalismo**

Entre los castizos garbanzos y cocidos, y el afrancesamiento en el Madrid de Galdós  
Emilia Pardo Bazán aristócrata y gourmet  
Juan Valera o el sibaritismo del sur

**Actividad gastronómica recomendada:** Cocido con mayúsculas o adafina

**Tema 8º** 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

Algunas reflexiones sobre cocina vasca  
El “bucán de bucanes” o la exuberancia caribeña  
Por el mercado con Galeano

**Actividad gastronómica recomendada:** Marmitako de pescado a la veracruzana y arroz con leche

**Tema 9º** Jorge Amado e Isabel Allende, humor y amor entre fogones o de la erótica en la cocina

**Visionado:** Como agua para el chocolate

**Actividad gastronómica recomendada:** Espinacas a la catalana, con pasas y piñones, berenjenas con miel de caña, falsos raviolis de calabacín y berenjena rellenos de pato y setas, mil hojas A.C. Trufas de chocolate.

**Tema 10º:** Apuntes sobre el buen y mal comer en la novela negra (cuatro casos gastronómicos)

- 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 recomendada:** Escalibada y fideua y tarta tatín.

**Tema 11º** 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

**Tema 12º** Comiendo en el cine

**La “mesa” como “escenario”, selección de escenas de:**

- Los gazpachos de Pedro Almodóvar en “Women at the edge of a nervous breakdown” (1988) y Fatih Akin en “Soul Kitchen” (2009).
- Bertolucci, Bernardo. “Last tango in Paris.” (1972).
- Buñuel, Luis. “Viridiana” (The irreverence) (1961).
- Byrne, David. “True stories” (family dinner in Texas) (1986).
- Cavani, Liliana. “La Pelle” (1981) (la indigestión).
- Chaplin, Charles. “The gold rush” (1925) (Tender).
- Chaplin, Charles. “Modern times” (1936).
- 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)
- Jones, Terry. “Monty Python’s the meaning of life” (1983)
- Michell, Roger. “Hyde Park in Hudson” (2012)
- Idem... “Le Week-End (2013)

- Molinaro, Eduard. "La cage aux folles". (1978) Locura de humor.
- Parker, Adam. "Angel Heart". (1987). El huevo y el alma.
- Rafelson, Bob. "The Postman Always Rings Twice" (1981)
- Scorsese, Martin. "Good Fellas" (1990)
- Idem. "The age of innocence" (1993)
- Spielberg, Steven & Lucas, George: "Indiana Jones and the Temple of Doom" (1984)
- Vinterberg, Thomas. "Celebración" (Festen) (1998) (Los trapos sucios se lavan en familia)
- Walsh, Raoul. "Thief of Bagdad" (1924) (Quién necesita palabras).

**Actividad gastronómica recomendada:** El gazpacho de Carmen Maura, la tortilla de patatas y las migas manchegas

#### Apéndices

##### Especial "acción de gracias" y "navidad" (Fall)

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 y/o navidad

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

##### Poemas y canciones:

Textos de Federico García Lorca, Miguel Hernández, Pablo Neruda, Carlos Cano, Vainica Doble y Cab Calloway.

##### Visitas

Mercado de abastos

Bodega

##### Evaluación

- 15% Active participation in class, cook book/portafolio con 6 recetas elaboradas en clase, incluyendo: ingredientes, cómo hacerlo y el contexto literario + visita al mercado.
- 30% Examen parcial (LA FECHA SE COMUNICARÁ CON SUFICIENTE ANTELACIÓN)
- 25% Trabajo basado en una de las obras literarias o películas recomendadas
- 30% Examen final

##### 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 dos maridos" (1976)
- Boulmetis, Tassos. "A touch of spice" (2003)
- Cohen, Daniel. "El Chef, la receta de la felicidad" (2012)
- Ephron, Nora. "Julie and Julia" (2009)
- Ferreri, Marco. "La Grande bouffe" (1973)
- Greenaway, Peter. "The Cook, the Thief, his Wife, and her Lover" (1989) (amor/horror)
- Jeunet, Jean-Pierre. "Delicatessen" (1991)
- Joffé, Roland. "Vatel" (2000)
- Lee, Ang. "Eat, Drink, Man, Woman" (the oldest cuisine?) (1994)
- Loach, Ken. "The Angels' Share" (2012)
- Payne, Alexander. "Sideways" (2004)
- Taylor, Tate. "The help" (2011)
- Velilla, Nacho G. "Fuera de carta" (2008)
- Vincent, Christian. "La cocinera del presidente" (2012)
- Wetzell, Gereon. "El Bulli, cooking in progress" (2011)
- Zwick, Joel. "My Big Fat Greek Wedding" (2002)