



Universidad de Sevilla/Facultad de Filología

Curso FA-25

LITERATURA Y COCINA. ESCRIBIR, LEER, COCINAR, COMER
(45 horas lectivas)

Prof. Luis Laplaza Hdez-Franch (luislaplaza@hotmail.com)

Prof. Mercedes Delgado Pérez (mmdelgado@us.es)

Prof. Suplente: Montserrat Izaguirre R.

(isaguirremon@gmail.com)

Colaboradores: Antonio Tirado Martín, enólogo y sumiller

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"

Actividad gastronómica recomendada: Cata de encurtidos y salazones. Cocina inspirada por "Apicius". Escabeche de pescado, torrijas.



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

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

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-aghdhya (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 y huevos fritos.
- **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 con pasas y piñones, berenjenas con miel de caña, raviolis de calabacín y berenjena rellenos 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

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:

- Almodóvar, Pedro. “Women at the edge of a nervous breakdown” (1988)



Universidad de Sevilla/Facultad de Filología

- Bertolucci, Bernardo. "Last tango in Paris." (1972)
 - 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. "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. "GoodFellas" (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) la expresión
- 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

Bodegas

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 suculentas

- 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)
- Wetzel, Gereon. "El Bulli, cooking in progress" (2011)
- Zwick, Joel. "My Big Fat Greek Wedding" (2002)