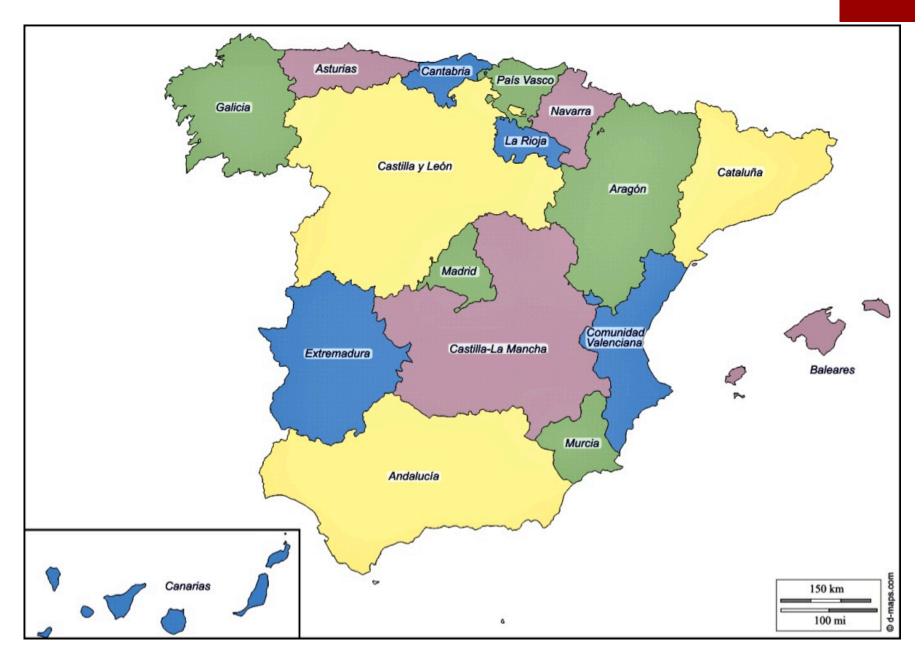


Capítulo 1

Prehistoria y Antigüedad Clásica

Mapa político de España



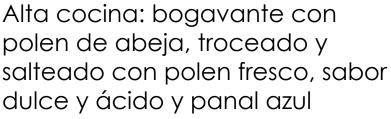
Mapa político de América



Se dice que las diferencias entre cocina de corte y cocina popular están principalmente en los modos de preparación y presentación de los alimentos





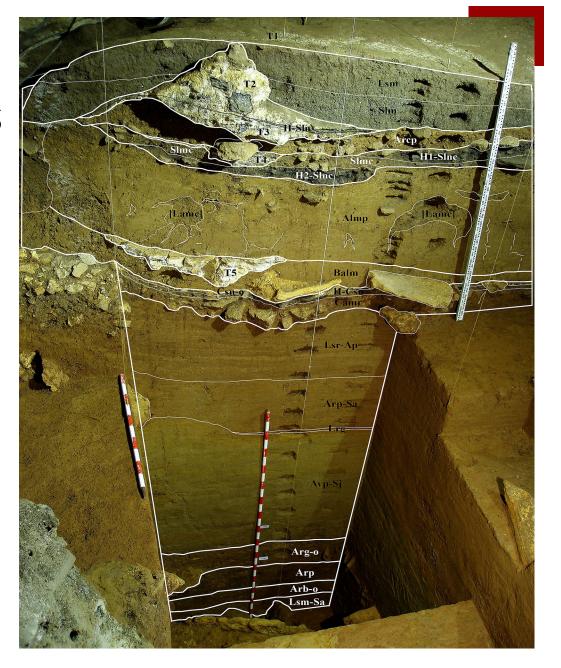




Filete de pescado y ensalada en un restaurante popular

La información que conocemos sobre los períodos prehistóricos se obtiene a través de excavaciones arqueológicas

Corte estratigráfico de la Cueva de Santimamiñe (España). Pueden verse los estratos correspondientes a diferentes épocas, en las que hay evidencia de ocupación humana y restos de animales



Excavaciones arqueológicas en la

Cueva de Santimamiñe

Pueden verse restos del fuego usado para cocinar





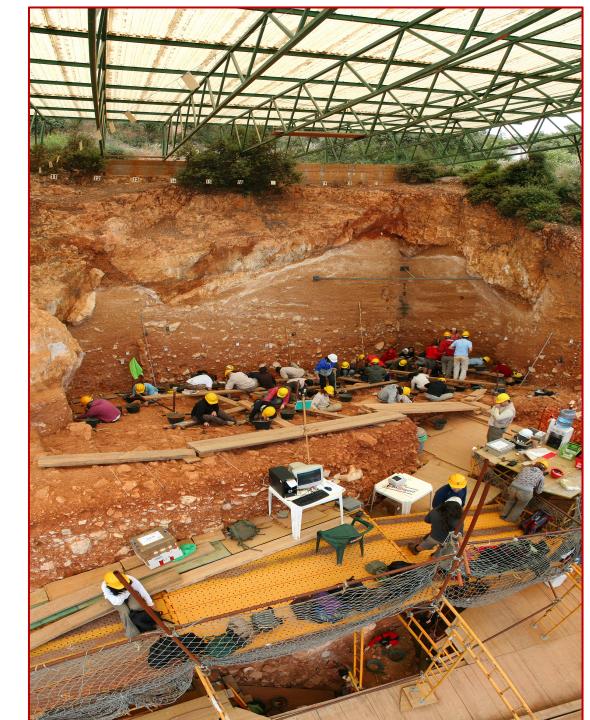
Datan de hace unos 14.000 años

Atapuerca

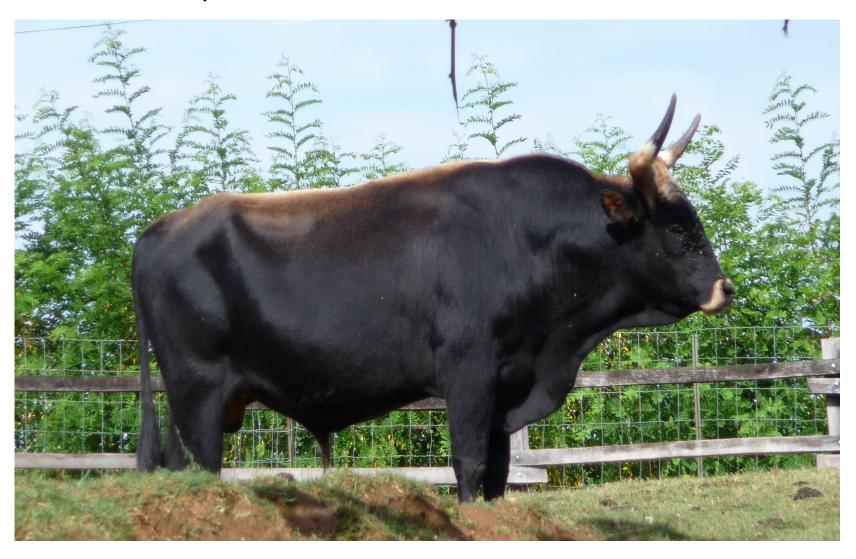
- Es uno de los yacimientos prehistóricos más importantes de Europa
- Se descubre el Homo antecessor
- Contiene mucha información sobre la alimentación prehistórica



http://www.atapuerca.org/atapuerca/Visitas

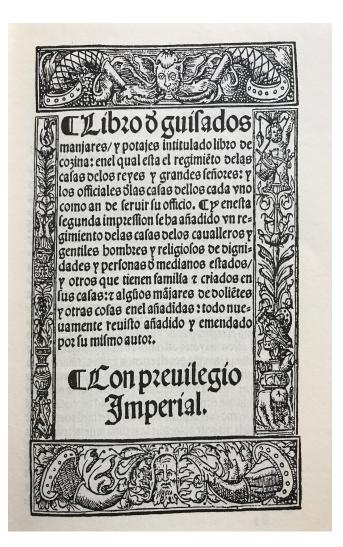


El uro, cuya domesticación empezó en el Neolítico, es uno de los animales prehistóricos extintos



La historia comienza cuando aparecen los primeros documentos escritos







morey z muy poderolo leno? fue mandado poz vuestra magestada mi Ruberto vuestro muy leal seruo/zcriado/y cosimerod vuestra casa real que bisiese yn tratado desta arte de mi officio pozque quedas e o mi alguna memotia a mia criados para q tunicisen algun sundamento enla dicha arte de adreçar de comer; z gusar mansarea z potagea. Q quiça vuestra masgestad me lo mádo a sin q muricido yo quedasse en mi lugar/pozá no bisieste falta mi feruicio. Z dios me es testigo que la mayoz lastima que deste mundo lleuaria seria pensar q faltando mi glona en vuestra casa z seruicio: seria barto desceireto para el regimiento de vuestra oxden/z vidaz questo que aya otros mayozes officiales en mi officio que yo; y de mas abilidad/ningúo poz esperiencia z vío z criança: fabra los apetitos z viandas z guisados; q son mas agradables al gustos de vuestra volitad como yo; q lo se poz la pratica distos asos/asse intispo del prospera salud de vuestra real persona/como enel tiépo de vuestras enfermedades; z poz esto sentira mases en consulta a mem muerte: poz el mu cho amoz q tengo al seruicio de vuestra magestad. Adoas co mo quiera q sea/poz obececer como sel fubdito z criado el mádamieto de vuestra magestad puse por obra lo que poz vuestra sereindad me sue mádado: en el qual libzo/o tracta dos se con casa dos se con con que poz vuestra sereindad me sue mádado: en el qual libzo/o tracta dos se con casa dos se con casa dos se con con casa dos se con casa dos se con con casa dos se con casa dos se con casa dos se con casa dos se con con casa dos se con con casa dos se con casa do se co

Introducion. Fo.ij.

ciorz beloo feruidotes/ z oficiales velas casas velos reyes
z grădes señozes: z caualleros: z otras persona ve menos
estados: la manera vel guisar velas viandas z potages:
falsas: assistante la tiepo vel carnal como vela quaresmat: assus
nos guisados para enfermos be mucha susandas z potages:
falsas: assistante la tiepo vel carnal como vela quaresmat: a sgua
todo remito: z pongo bebato vela emmienda velos quas
gvo alcăçă enesa arte. Aun que esto que vo aqui escrito se
esperimentado z bueno: el artifice viloreto/tenic do vuel
gio puede inuetar muchas maneras ve maniares z guislados vestu fantassa y buena extimatiua: z pues yo bise lo a
mi possible segun lo que mis sucreas alcançan z staco saber: pot obedecer el mandamitico ve vueltra magestad ala
qual muy pumilmête suplico reciba en servicio mi vesseo:
cuya muy alta z serenissima glona: zreal z alto estados; guar
de z prospere nuestro seños pos muchos asos a su santo ser
uticio. C que sacado este tractado be legua catalana en nue
stra legua materna z vulgar castellano centa ciudad ve Zo
ledo estando entla este meperadoz von Larlos nio seño:

Quinientos: z veynte z cinco. y sue enmedado enta ciudad
ve Logrosio por el mesmo q lo biso imprimir en Loledo.
Ziño ve. Ab. b. xxix.

C surtroducion vela presente obra.

mo seacola muy necessaria alos moços be tierna edad aprêder el camino belas virtudes: mayoiméte alos que sebeleytan en querer ser uir alos seños e personas de chado: a causalleros: a otros de menos estado a códició, para tomar criaça a aprêder otras cosas de genera, a souriera que comar criaça a caprêder otras cosas aplerosos. A sobre como

tomar criaça vapreder otras colas de geniesa. Courneq fepă los bijos dalgo: para fer mas valerofos, x faber como an de tratar a qualder efiado vecondició de gétes; y fe mue firê a fuffiri trabajos, y pues be acordado di başer algúa mê ció eneste libro dela manera del feruir: tentare primero be a ij

Uno de los primeros libros de cocina en español es el *Libro de guisados* de Ruperto de Nola (traducido del catalán) (escrito en el siglo XV y publicado en 1525) También son importantes los artefactos, edificios manifestaciones artísticas y descubrimientos arqueológicos para ayudarnos a conocer la historia



En **Segovia** se conserva el acueducto romano (siglo II) usado para llevar agua a la ciudad

Barcelona se establece como ciudad romana en el siglo III AEC



Taberna conservada en Pompeya. Puede verse el mostrador con los espacios redondos donde se introducían las vasijas con alimentos para tenerlos calientes durante su venta al público



Foro Romano, donde está situado el Mercado de Trajano





Algunos de los primeros pueblos de España



- Celtas (norte y centro de la Península Ibérica) siglo X AEC
- Fenicios (sur de la Península Ibérica, litoral mediterráneo y atlántico) al menos desde el siglo IX AEC
- Íberos (este y sur de la Península Ibérica) desde el siglo VI
- Romanos (siglo III AEC V)
- Judíos (no se sabe la fecha de su llegada; hay evidencia arqueológica desde el siglo VII AEC)
- Visigodos (tribus germánicas, "bárbaros") (siglo V EC 711)
- **Musulmanes** (711 1492)

En los yacimientos arqueológicos se encuentran artefactos que aportan importante información sobre las formas de vida de la Prehistoria y la Antigüedad clásica





Lucernas: lámparas de aceite para la iluminación

Bifaces: piedras talladas que se usaban como herramientas para cortar y golpear



En las excavaciones arqueológicas se encuentran objetos de barro y metal relacionados con la cocina, tales como platos, ánforas, jarras y cucharas



La cuchara romana llamada cochlearium tenía un extremo puntiagudo que se usaba para pinchar alimentos a modo de tenedor y quizá para comer caracoles



Ánforas y vasijas usadas para transportar y conservar alimentos durante la Antigüedad clásica





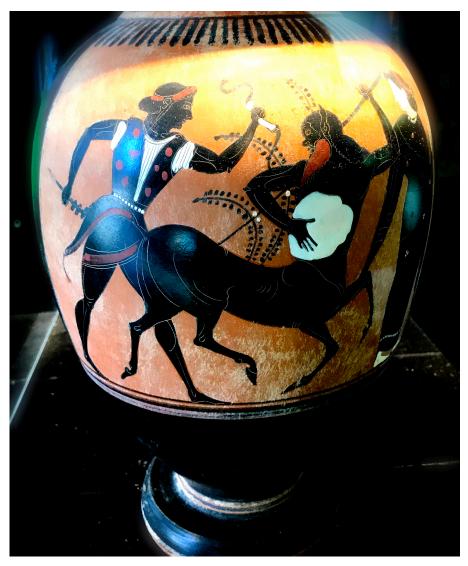


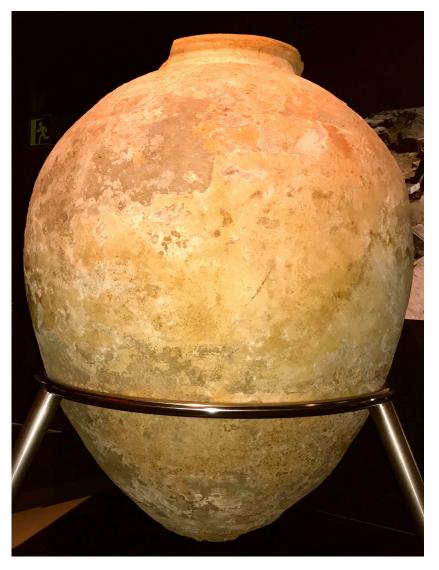
Se han conservado también objetos de vidrio dedicados al servicio de la mesa



Las **ánforas** y **tinajas** podían ser de apariencia simple cuando se usaban para almacenar alimentos o estar muy decoradas cuando se dedicaban al servicio de mesa







Muchos de los objetos de barro que se usan aún hoy son muy similares a los que se usaban hace cientos de años



Tinaja de barro para conservar agua, vino, aceite o alimentos



Cazuela de barro vidriado



Estufa y horno portátil

Todavía consumimos muchos alimentos similares a los de la Antigüedad clásica tales

como garum, maza y queso



La salsa de pescado vietnamita es similar al garum romano El pan de pita o "pan árabe" se hace de forma muy similar a las maza y las tagenites griegas



En parejas

- 1. ¿Puedes pensar en ejemplos de cultura gastronómica actualmente que encajen en la definición de "cocina de corte"?
- 2. ¿Piensas que la **Paleodieta** es idónea para el momento actual? ¿Por qué?
- 3. ¿Cómo difieren los utensilios que usamos para comer hoy de los que se usaban en la Antigüedad clásica?
- **4.** ¿Qué **relación jerárquica** relativa a los alimentos existía en las culturas antiguas? ¿Ves alguna similitud con los valores que actualmente se les da a las diferentes categorías de alimentos?
- **5.** ¿Crees que la **clase social** alta de tu país consume alimentos diferentes de los que come la clase social baja? ¿Qué alimentos son? ¿Por qué existe esta disparidad?

Imágenes

- Mapa de América: http://d-maps.com/carte.php?num_car=66277&lang=en
- Mapa de España: http://d-maps.com/carte.php?num_car=18040&lang=en
- Auroch: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Auroch.jpg
- Santimamiñe: Juan Carlos López Quintana
- Visita guiada en Atapuerca: Mercedes Gómez Bravo
- Excavación Atapuerca: By Mario Modesto Mata (Own work) [CC BY-SA 3.0 (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0) or GFDL (http://www.gnu.org/copyleft/fdl.html)], via Wikimedia Commons
- Mercado de Trajano: Dan Raftery
- Otras fotos: Ana M. Gómez-Bravo