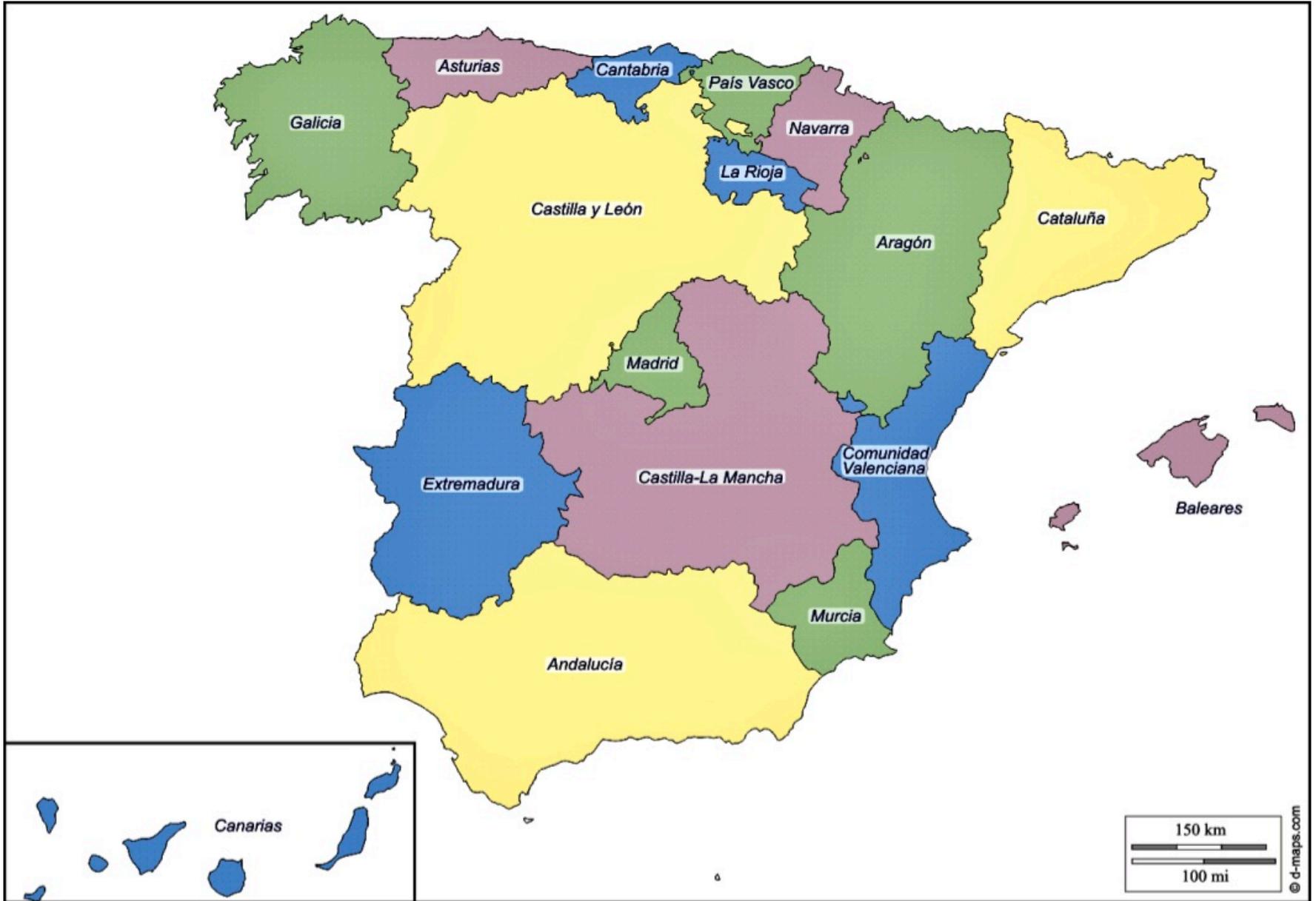


Capítulo 1

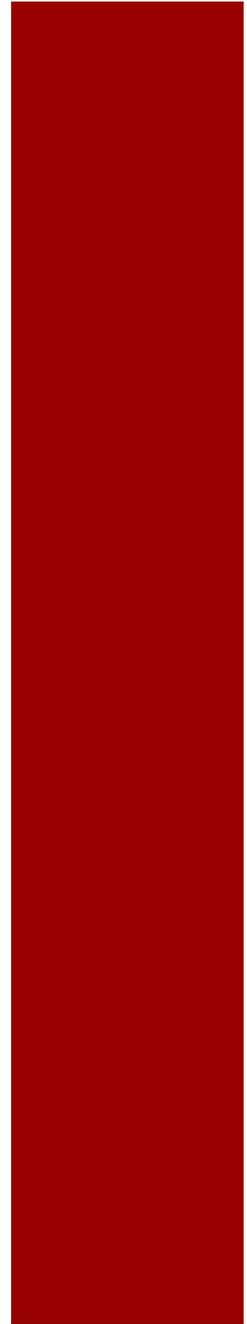
Prehistoria y Antigüedad Clásica

© Ana M. Gómez-Bravo 2017

Mapa político de España

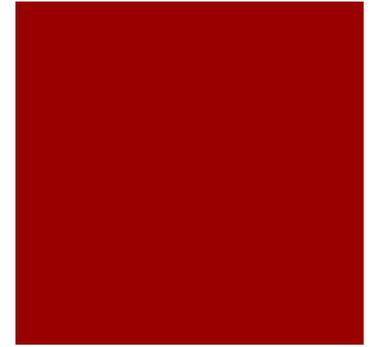


Mapa político de América



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

¿Qué piensas tú?



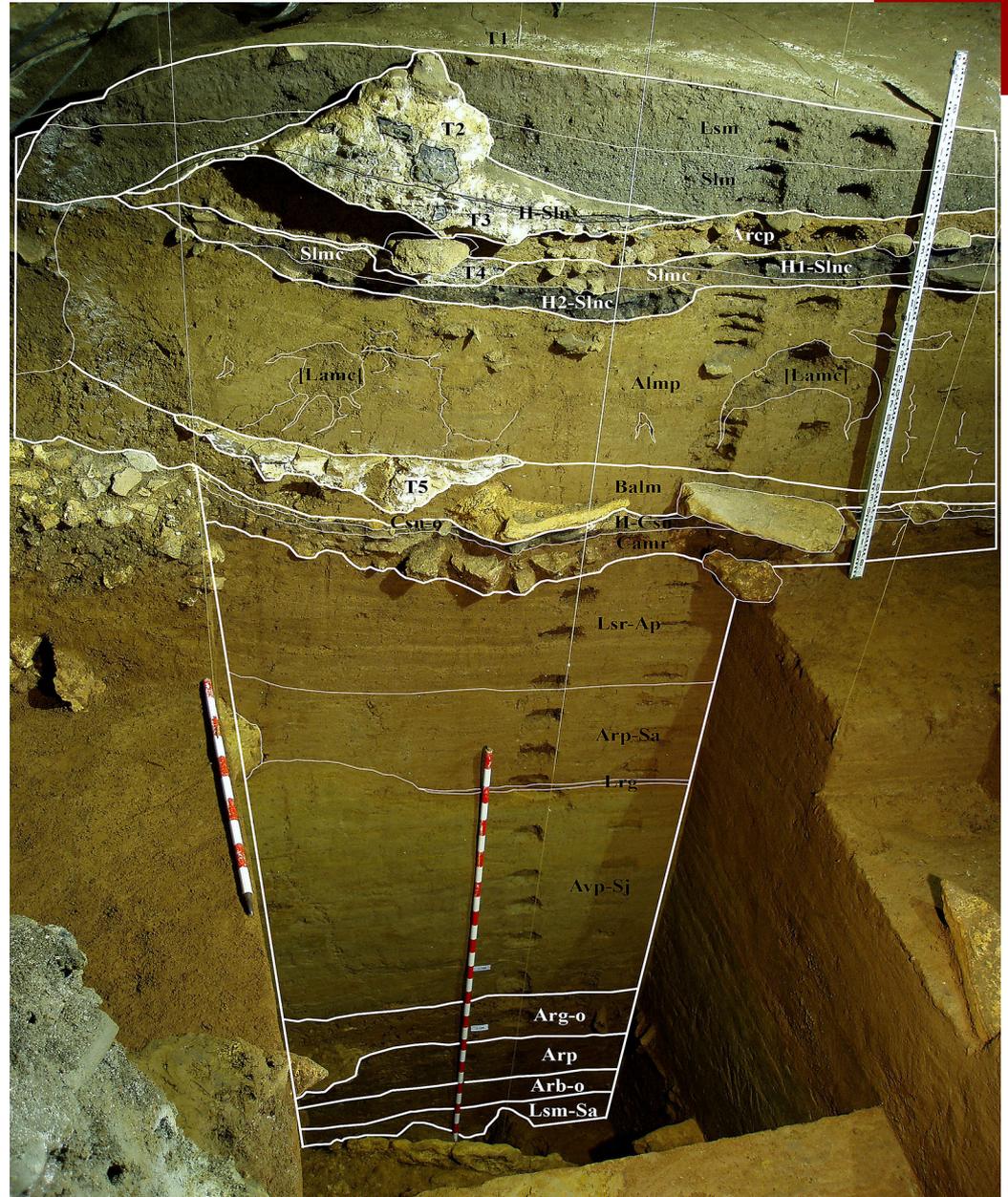
Alta cocina: bogavante con polen de abeja, troceado y salteado con polen fresco, sabor dulce y ácido y panal azul



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**



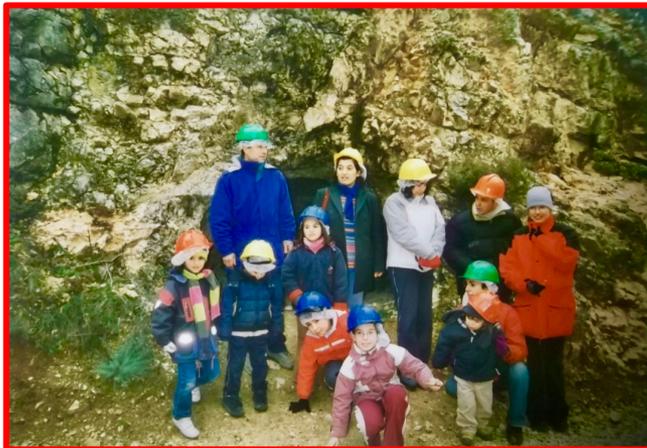
Pueden verse restos
del fuego usado
para cocinar



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



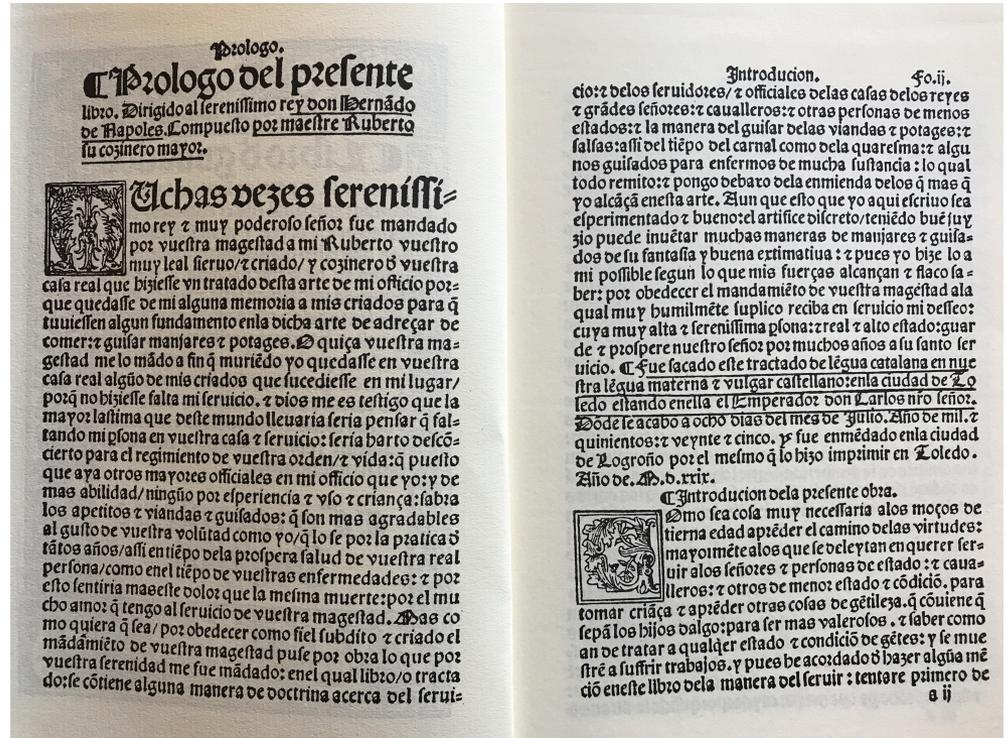
La **historia** comienza cuando aparecen los primeros documentos escritos



Libro de guisados

manjares / y potajes intitulado libro de cozina: enel qual esta el regimieto delas casas delos reyes y grandes señores: y los oficiales dlas casas dellos cada vno como an de seruir su officio. En esta segunda impresson se ha añadido vn regimiento delas casas delos caualleros y gentiles bombres y religiosos de dignidades y personas d medianos estados / y otros que tienen familia z criados en sus casas: z algunos májares de doliétes y otras cosas enel añadidas: todo nueuamente reuisto añadido y emendado por su mismo autor.

Con preuilegio Imperial.



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



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

Lucernas: lámparas de aceite para la iluminación



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



Cazuela de barro vidriado



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



Estufa y horno portátil

Todavía consumimos muchos alimentos similares a los de la Antigüedad clásica tales como **garum**, **maza** y **queso**



El pan de pita o “pan árabe” se hace de forma muy similar a las *maza* y las *tagenites* griegas



La salsa de pescado vietnamita es similar al *garum* romano

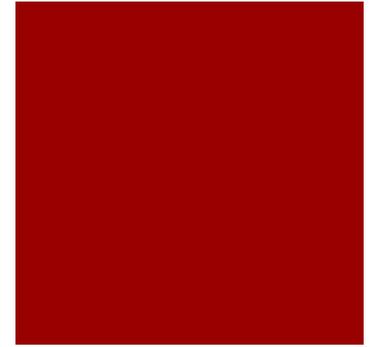


En parejas



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