

Índice

ILUSTRACIONES	13
COMIMORIAS (<i>FOODOIRS</i>)	15
AGRADECIMIENTOS	21
1. INTRODUCCIÓN	23
Saber y sabor.....	23
Cocina, lenguaje y filosofía	29
Estudiar la comida: ecocrítica y <i>food studies</i>	30
Ecocrítica materialista	30
<i>Food studies</i>	36
La comida: función, representación, identidad	41
Definición de <i>foodscape</i> (paisaje alimentario)	46
Turismo. Comida y geografía	50
El Mediterráneo como <i>foodscape</i>	57
La dieta mediterránea.....	59
Paisaje alimentario ibérico.....	60
Chefs estrella (o estrellados)	66
Chefs estrella en el planeta Tierra	72
Cocinas.....	79
Espacios privados: la cocina	79
Mercados turistificados y salones <i>gourmet</i>	83

Cocina e inmigración.....	84
Estudiar las cocinas ibéricas.....	91
Libros de recetas y otros géneros culinarios	91
Lectura de textos gastronómicos. Cocineros escritores.....	94
Dos guías gastronómicas: Madrid y Barcelona.....	100
Estudios innovadores	104
2. “VIAGENS NA MINHA TERRA”. EXPLORACIONES IBÉRICAS	
DE PROXIMIDAD (ALIMENTACIÓN Y TANATURISMO).....	111
Exploraciones ibéricas	112
Almeida Garrett.....	113
Tres viajeros ibéricos: Josep Pla, Camilo J. Cela, José Saramago	120
<i>Nunca mais!</i>	132
3. REPRESENTACIONES DE LA COMIDA: ARTE Y LITERATURA	137
Velázquez pintor de bodegones	140
La literatura del Siglo de Oro: hambre y pobreza	145
Costumbres y modos en la mesa: Larra	150
Campaneros y migas: Luis Buñuel	153
Hambre en la postguerra.....	156
4. VIOLENCIA SIMBÓLICA DE GÉNERO Y CONFLICTOS GASTRONÓMICOS	
EN <i>DE SIGLO A SIGLO</i> DE PARDO BAZÁN.....	161
Afectos e inventarios de destellos.....	161
Violencia simbólica.....	166
Razas amarillas.....	173
Comidas y afectos: redes de significados.....	179
Censura y mordaza	187
5. CON LAS MANOS EN LA MESA. PAELLA Y <i>FOODSCAPE</i> EN MANUEL	
VÁZQUEZ MONTALBÁN.....	191
Por una teoría de la paella	201
Una práctica de la paella	211
Identidad, escritura y gastronomía	220
6. POESÍA GASTRONÓMICA: ENTRE LA COMIDA Y EL AFECTO.....	223
La invención de la poesía gastronómica.....	224