

CULTURA Y SOCIEDAD EN AL-ANDALUS A TRAVÉS DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

ESQUEMA DE LOS CONTENIDOS DEL CURSO

1. Introducción histórica sobre el mundo islámico medieval:

Los grandes períodos históricos de al-Andalus (711-1492): emirato, califato, dinastías norteafricanas y reino nazarí de Granada.

Análisis de la evolución y logros científico-culturales adquiridos a lo largo de estas etapas históricas. Su proyección posterior en Oriente y Occidente.

2. Estado actual de las investigaciones sobre la alimentación en general y, de forma particular, en el mundo musulmán medieval.

Estudio diacrónico de los diversos enfoques históricos.

3. Fuentes para el estudio de la alimentación en al-Andalus:

Histórico-geográficas y de viajes, tratados médico-dietéticos, textos literarios, fuentes culinarias -andalusíes y orientales-, fuentes poéticas, calendarios y tratados agronómicos, tratados de *hisba* o del buen gobierno del zoco, textos de carácter jurídico.

4. Análisis de los diversos factores socio-económicos, políticos, religiosos, tecnológicos, ... que inciden en el régimen alimentario de los andalusíes:

Aparición de nuevos elementos.

Influencia de la agricultura.

Introducción de nuevas especies vegetales.

5. La dietética como base del equilibrio corporal-espiritual:

La dietética en el mundo musulmán: tradición e innovación.

Interrelación cocina-medicina.

6. La alimentación como signo de convivialidad:

El ámbito doméstico: distribución de la casa, ajuar culinario y normas establecidas en torno a la mesa.

Papel de la alimentación en las fiestas y ritos familiares.

7. Alimentos más consumidos en al-Andalus a nivel popular:

- Cereales y leguminosas
- Carne, pescado, leche y huevos
- Productos grasos
- Frutas y verduras
- Productos endulzantes

Nombres de los platos más populares.

8. Bibliografía básica comentada