

Índice

1. Una introducción con gusto. El gusto, entre el sabor y la belleza.	11
Tejiendo interrelaciones	11
Reflexiones en torno al problema del gusto	13
El gusto: ¿manifestación individual o personalidad colectiva?	20
Modas y tendencias gastronómicas que se imponen.	23
El marco geográfico elegido: España	27
2. Omnívoro, entre la carne y las hierbas.	29
De recursos a productos alimenticios	29
¿Tal vez fuimos también carroñeros?	32
¿Y cómo vestían las sociedades cazadoras?	37
3. Las culturas tribales del Neolítico y la formación del gusto en los estados arcaicos prerromanos	39
La revolución culinaria: la comida como ritual social	39
Comer, un ritual de cohesión grupal.	41
La división sexual de la indumentaria.	44
El gusto entre los pueblos prerromanos, los últimos de nuestra prehistoria: los cereales	46
La cocina de garbanzos, lentejas, bellotas, guisantes y caldos	47
El enigma del <i>garum</i> de los hispanos	49
Unas sociedades carnívoras.	51
La desconocida cocina del pescado.	54
La cocina derivada de culturas ganaderas: los lácteos	55
¡Grandes consumidores de cerveza!	55

El vino y el aceite: elementos de prestigio escasos y exóticos	57
La indumentaria: imitadores del Oriente	59
4. El sustrato cultural romano y el fasto en el gusto	63
El concepto de gusto entre los hispanorromanos	63
Más allá del gusto y la gastronomía: la dietética y la salud	68
Fastuosidad y refinamiento en la indumentaria, la peluquería, los accesorios y la cosmética	70
Las transformaciones del gusto a finales del Imperio: los visigodos	75
5. Desde las tradiciones germánicas a las tradiciones árabes y bereberes: la aportación del islam en la conformación del gusto	81
De Damasco a Bagdad y Córdoba	81
Las fuentes textuales para expresar el gusto de la sociedad andalusí.	82
Las reflexiones de los geógrafos	86
Las aportaciones de lo andalusí a la formación del gusto	88
Mujeres, hombres, amores y vestidos	93
El epílogo: una estética para el placer	96
6. Los gustos y modas de Europa penetran en la Península	97
Los humildes orígenes de los reinos hispánicos en la Edad Media.	97
Las ciudades y sus habitantes: la Barcelona y su territorio en el siglo x	99
León, la ciudad más importante de los reinos cristianos en el siglo x	103
La indumentaria de los nobles cristianos de León en el año mil	106
El banquete cristiano: nos lo cuenta Sánchez Albornoz	107
Una sociedad de pastores y campesinos: las formas de vida	108
La carne, la base del modelo gastronómico carolingio	112
El triunfo de los gustos palatinos carolingios en la indumentaria.	115
El restablecimiento de los contactos de los reinos peninsulares con Roma: un acicate para la evolución de los gustos	118
Los monasterios y su cocina en la sociedad hispana del siglo x	121
Los primeros grandes cambios en los reinos peninsulares y su influencia en los gustos	123

7. El gusto en el tiempo de las catedrales	131
Los aromas y las modas procedentes de la corte papal de Aviñón	132
Las «buenas costumbres» del bien comer	137
El sustrato ideológico de la gastronomía de la Baja Edad Media	141
La cocina popular. Fogones y mesas en la Baja Edad Media	146
Mesas y cocinas: innovación tecnológica y nuevos rituales	150
Las nuevas condiciones de vida y la indumentaria: los vestidos cortos y escandalosos del siglo XIV.	156
Mujeres descocadas y jóvenes obscenos: conclusión para unos tiempos cambiantes	159
8. Los principios ideológicos que guiaban el gusto y el orden social a principios de la era moderna	167
La indumentaria entre los hombres y las mujeres de la corte y su influencia sobre las ciudades de la monarquía	167
La filosofía de la cocina, el papel de las especias y el prestigio de los alimentos en la cocina moderna	180
Los fabulosos alimentos del Nuevo Mundo y el doloroso parto del Mundo Moderno.	187
Del hambre a los nuevos sabores. Hacia una cocina diferente	195
Hacia la vajilla moderna	202
El solaz del viajero: los hostales y posadas	204
Gusto y modas francesas en la indumentaria	208
Simular lo que no es como síntesis de la modernidad.	211
9. El buen gusto en el siglo de la razón	213
Los inicios de la revolución del consumo	213
Un país que crece en número de habitantes	216
El gusto de la nueva dinastía	218
Los entresijos de una casa noble del siglo	220
La moda de los lazos, tontillos, casacas y hebillas	225
Almuerzos, cenas y manjares en el siglo ilustrado.	237
Las comidas del barón de Maldá. Una crónica gastronómica del siglo	250
Los tiempos están cambiando: el descalabro de la Revolución	251

Las resistencias a los cambios de indumentaria	263
La revolución, guerra, hambre y patatas	265
10. La transformación del gusto en la era de las máquinas	269
Madrid sale del polvo y de la suciedad: las transformaciones de la primera mitad del siglo XIX	269
La comida y la moda de la Restauración: del palacio real a los fabricantes y criadas . .	278
La máquina de coser o la gran revolución doméstica de los trajes	296
Los nuevos aires de cambio: el <i>art nouveau</i> y el Modernismo.	297
La nueva cocina de los «modernos»	309
Entre el gazpacho y las tapas: de Andalucía a la capital	316
En conclusión, el gusto dominante en el periodo...	318
11. El gusto del nuevo siglo. Cambios y continuidades	321
La Gran Guerra que lo cambió todo	321
El nuevo modelo de mujer	327
La simplicidad de la moda masculina.	332
De los años veinte a la guerra civil: transformaciones para el fin de una etapa	333
Las novedades culinarias de la primera mitad del siglo XX	344
Algunas consideraciones sobre esta etapa del gusto	348
12. El crisol tradicional del gusto y su choque con el gusto que vino de América . .	349
Entre los vaqueros, el <i>prêt-à-porter</i> y el <i>fast food</i>	349
Las cocinas tradicionales frente a las novedades del exterior	356
¿Comidas rápidas y <i>prêt-à-porter</i> ?	365
La irrupción de los Estados Unidos en la vida y en la moda.	366
Comida y vestir de vanguardia: el gusto por la provocación y el consumo	370
Epílogo. Consideraciones sobre los lenguajes no verbales	373
Bibliografía	379