

Índice

Una historia que empieza por abajo	II
Introducción. Comer en España	15
Nanas a la cebolla. La memoria del hambre: 1900-1960	27
El hambre a principios del siglo xx. La cocina de subsistencia	27
La guerra civil o la cocina de la inmundicia	33
La posguerra. Cartillas de racionamiento y estraperlo	42
El hambre en el medio rural y urbano	51
Las políticas de control alimentario. Del autoabastecimiento al libre mercado	58
<i>Carmencita, la buena cocinera</i> : los primeros recetarios y la cocina doméstica	63
Los fastos del Pardo y la cocina del hartazgo	68
Cocina y literatura: gastrónomos, gastrósofos, <i>gourmets</i> y carpantas	73
Con las manos en la masa. La cocina de la transición: 1965-1990	77
El desarrollismo. Los primeros signos de bonanza en la cocina	77
El <i>baby boom</i> . Nuevos productos para nuevas generaciones	85
La introducción de la mujer en el mercado laboral	91
La nueva cocina doméstica y su espacio	96
Cambios en los modelos de consumo: del mercado a las grandes superficies	97
Bodas, bautizos y comuniones. De la fonda al restaurante	101
Medios de comunicación y cocina. Los cocineros mediáticos	107
La <i>nouvelle cuisine</i> y su introducción en España	III

Vascos y catalanes. La construcción de la identidad nacional a través de la comida.	114
Literatura y gastronomía: recetarios, gastrónomos, críticos y viajeros	120
La revolución de los fogones: 1990-2004	127
La cultura alimentaria en la España democrática	127
Globalización versus localización. Cocina e identidad	144
<i>Fast food</i> : hamburguesas frente a cocidos	145
<i>Slow food</i> contraataca	148
Dietistas, nutricionistas y demás apóstoles de la salvación alimentaria.	152
La <i>Guía Michelin</i> habla español	158
Literatura y gastronomía: editoriales, prensa especializada y críticos	161
Los artífices de la evolución de la cocina española	167
Congresos, simposios, jornadas y demás eventos gastronómicos.	176
Gastronomía en la Red. El fenómeno del blog.	179
La cocina de vanguardia o la intelectualización de la cocina: 2004-2011	183
La intelectualización de la cocina	183
El Bulli como referente.	190
Cocina y ciencia	198
Cocina y arte	205
La nueva industria alimentaria. Marketing y seguridad alimentaria	208
El turismo gastronómico. La cocina en cifras.	215
Bibliografía	223