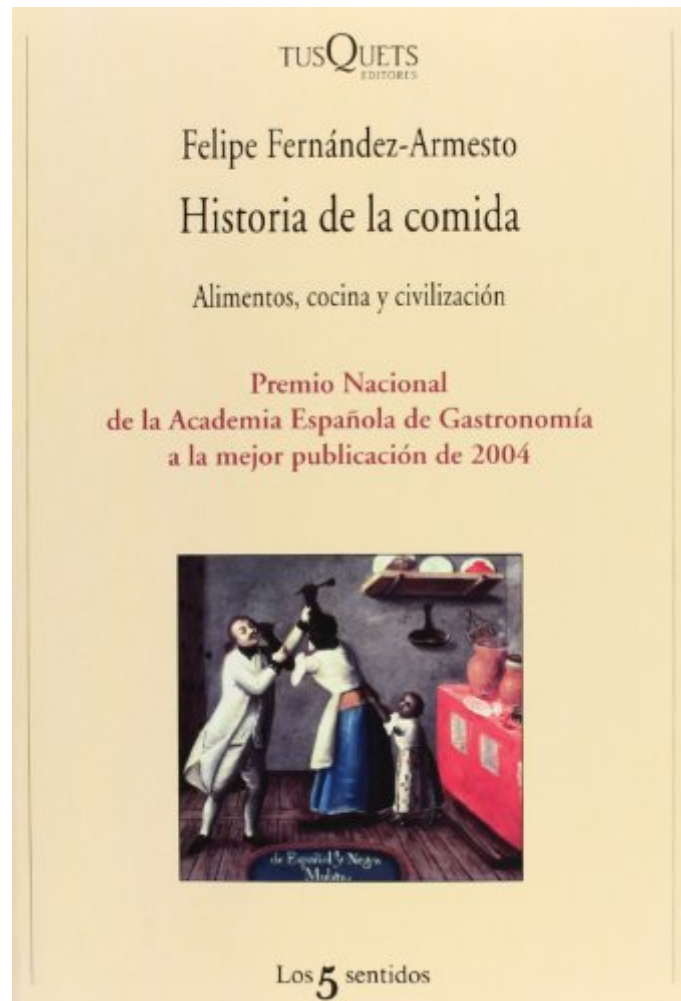


# Historia de la comida: Alimentos, cocina y civilización (Los Cinco Sentidos)



Editor: Tusquets Editores S.A.  
Autor: Felipe Fernández-Armesto  
Longitud de impresión: 376  
Idioma: Español  
PDF

Los platos que cocinamos y comemos a diario contienen todos los ingredientes de nuestro pasado y nuestro presente: nuestra identidad, nuestro lugar en la sociedad y el lugar de nuestra sociedad en el mundo. El prestigioso historiador de origen español Felipe Fernández-Armesto, profesor en la Universidad de Oxford y autor de la magistral obra *Civilizaciones*, nos ofrece esta fascinante *Historia de la comida*, que aborda este succulento tema desde la perspectiva de la cultura, la sociología, la gastronomía y la relación con el entorno; en suma, una historia global que abarca más de medio millón de años. A modo de hilo conductor, Fernández-Armesto distingue ocho grandes revoluciones en la historia de la comida, desde que la aparición de la cocina separó el camino de la humanidad del de otras especies animales, hasta la más reciente, cuando la industrialización ha transformado el modo en que

la comida se obtiene, se consume y se imagina, pasando por el desarrollo del pastoreo, la invención de la agricultura o el aumento de las desigualdades, que hizo de la comida un indicador social. También descubriremos las semejanzas entre vegetarianos y caníbales, qué gustos compartían Luis XIV y Duke Ellington y qué une la cocina del microondas con la de los hombres prehistóricos. Un recorrido absorbente por uno de los temas constantes de la historia humana, que justifica la sentencia de «somos lo que comemos».

<https://tezfiles.com/file/abf4290045ea8/0WEmALcki.pdf.rar>