



Jornada intensiva

HISTORIA DE LA COCINA Y LA COMIDA EN EL RIO DE LA PLATA (1580 - 1852)

Dr. Mario Silveira

Lic. en Química de la Univ. Nac. de la Plata - Lic. en Ciencias Antropológicas y Dr. en Filosofía y Letras en la Universidad Nacional de Buenos Aires.

Ex profesor titular de Arqueología Americana I y ex profesor adjunto de Arqueología Aplicada a la Historia en la Facultad de Filosofía y Letras (UBA).

Autor de numerosas publicaciones, entre ellas ***“Cocina y comida en el Río de la Plata”*** editado por la Universidad Nacional del Comahue, 1995

Actualmente es investigador en el Centro de Arqueología Urbana (CAU) - Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la Universidad de Buenos Aires

Una incógnita que ronda nuestro pasado colonial es saber que comían y como cocinaban aquellos porteños tan lejanos en el tiempo.

Las preguntas se suceden: ¿como era Buenos Aires?, ¿qué precios tenían los alimentos e ingredientes?, ¿donde los compraban?, ¿que comidas eran habituales? ¿la carne vacuna era importante en la alimentación?, ¿había comidas que ya no se comen?, ¿cómo era la cocina?, ¿Cómo era la vida cotidiana del ama de casa al respecto?, ¿había lugares públicos para comer?

Las preguntas siguen y se suman. En este seminario intentamos responder esos y otros interrogantes del pasado de la comida y hacer conocer todo lo que gira alrededor de ella.

Contenidos

1 - Introducción. La importancia social de la comida.

2 - Comida indígena en el Río de la Plata. Los hábitos alimenticios de los Querandíes y otros pueblos. La comida en la época de la conquista del Río de La Plata. **El Valor patrimonial de las recetas originarias.**

3 - Primera y segunda fundación de Buenos Aires. Recetas y comidas.

4 - Ingredientes de la época colonial. Bebidas. La importancia del agua.



5 - Obtención y preservación de la carne y otros alimentos. Mataderos: venta y descarte. Riqueza arqueológica de los restos de comida. Mercados. Pulperías y vendedores ambulantes.

6 - El ámbito de la cocina. Mobiliario. Utensilios. Combustibles.

7 - La comida diaria. Agasajos familiares. Agasajos de autoridades. Costos de la cocina colonial. El rol fundamental de los afros en la comida. El asado como un evento social.

8 - Cocina moderna. Cocina al aire libre. Lugares para comer. Los cafés. Primeros recetarios. Delivery colonial.

Dirigido a: Público general.

Día y Horario: Sábado 11 de agosto. 10:00 a 18:00 hs.

Lugar: Auditorio MEETINGS – Viamonte 773 – Piso 4 “B”.
Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

INCLUYE:

- **CD interactivo con material bibliográfico.**
- **Certificado de asistencia.**
- **Coffee break**

INFORMES E INSCRIPCIONES

info@artes37.com.ar | www.artes37.com.ar | facebook.com/artes37

Tel. (054) (011) 4816-3513