

LOS SABORES DE LA LITERATURA: UN RECORRIDO CULINARIO

Daniel Alejandro Capano*

NOTA DEL EDITOR

El arte culinario y su rol en el modo de entender las diferentes manifestaciones culturales a lo largo del tiempo. El autor piensa la pertinencia de esta relación en la obra de escritores latinoamericanos e italianos en un curioso ejercicio que transita por diferentes épocas y sabores.

*La cocina es un lenguaje mediante el cual
se puede expresar
armonía, creatividad, felicidad, belleza,
poesía, complejidad,
magia, humor, provocación, cultura.*

FERRÁN ADRIÀ

La gastronomía, arte que transforma en placentera la necesidad de alimentarse, es un hecho cultural. A través de lo que el hombre come y cómo lo hace se pueden investigar sus costumbres, penetrar en su problemática, indagar aspectos sanitarios, conocer, en definitiva, un momento histórico y social. Leer un recetario, preparar un determinado plato o participar de una comida forman parte de un complejo sistema semiótico, cuyos signos pueden ser decodificados desde diferentes perspectivas de análisis.

Al dejar de ingerir exclusivamente raíces y frutas naturales, así como también carnes y pescados crudos, el ser humano pone en juego mecanismos fundamentales que desarrollan su ingenio y capacidad creativa a la vez que capitaliza su experiencia de vida. La diferencia entre lo crudo y lo cocido, tal como lo ha señalado el antropólogo Lévi-Strauss (1976), puede ser considerada como una pauta de cultura que separa el mundo salvaje del mundo civilizado.

* Doctor en Letras por la Universidad del Salvador (USAL), Profesor y Licenciado en Letras por la Universidad de Buenos Aires (UBA). Es docente investigador de Literatura Italiana, de Literatura Francesa y de Teoría Literaria en UBA, UCA y USAL.

Correo electrónico: danielcapano@fibertel.com.ar

Gramma, XXIII, 49 (2012), pp. 292-312.

© Universidad del Salvador. Facultad de Filosofía y Letras. Área de Letras del Instituto de Investigaciones de Filosofía y Letras. ISSN 1850-0161.

Los tiempos de abundancia como los de miseria y hambruna, que jalonan la historia de la humanidad, resultan puntos de partida interesantes para realizar un estudio sociológico y artístico de una época específica.

El propósito de este ensayo será pues rastrear esos momentos significativos —con las limitaciones que una labor de tal tipo exige y en la medida en que es posible hacerlo en pocas páginas—, a través de las voces que nos hablan desde los textos literarios. Con la ayuda de la imaginación, se partirá entonces de la Edad Media.

No creo arriesgado señalar que durante ese período, como en otros, la comida, ya sea por exceso o por carencia, fue personaje fundamental en la vida de los hombres. Se sabe que durante el medioevo los alimentos eran escasos y costosos para el pueblo, mientras que los banquetes, en los que se ofrecían variedad de platos y preparaciones muy elaboradas, se circunscribían al ámbito de la nobleza y de los poderosos. El hambre se veía con terror porque era seguido de períodos de peste y mortandad. Entre los años 1315 y 1317, las necesidades alimenticias se hicieron sentir en forma rigurosa. Las malas cosechas como consecuencias de las intensas lluvias produjeron la catástrofe.

El imaginario medieval explica estas calamidades a través de fenómenos celestes: la aparición de cometas era interpretada como una señal negativa del más allá. Los desposeídos, como es constante en la historia de la humanidad, fueron los que más sufrían tales circunstancias. Las crónicas han dejado testimonios terribles de la situación. No sólo se recurría a los animales domésticos para satisfacer la necesidad de alimentos, sino que los casos de canibalismo no fueron raros, según apunta Nilda Guglielmi en sus *Memorias Medievales*.

El hambre era tal, que las inmundicias arrojadas a los puercos que vagaban sueltos por algunas calles de París, eran disputadas por los carenciados. Cuando se sacrificaban los perros para saciar el apetito, los menesterosos seguían a los sacrificadores al campo y se peleaban por los restos de carne y las vísceras que se desechaban. Todo ello presenta un panorama altamente revelador para enmarcar el tema que desarrollo.

Como se sabe, Umberto Eco, en *Il nome della rosa*, realiza una construcción minuciosa, aunque con algunas salvedades, de la Edad Media. Describe esa situación de hambruna que llega hasta la antropofagia por medio del léxico estrafalario de Salvatore, aquel monje, ayudante del cillero, que tenía aspecto de diablo, que se expresaba en varios idiomas y en ninguno porque utilizaba

jirones de lengua con las que había estado en contacto, y de quien Adso, el narrador, dice que comía por todos los años que había ayunado. Salvatore relata al novicio su infancia miserable y desolada en una perdida aldea de Italia. Señala que cuando los campesinos habían acabado con los animales inmundos que podían encontrar, comenzaban a desenterrar a los muertos, sepultados el día anterior y a devorar los cadáveres.

Ante esta realidad totalmente desgarrante, el hombre medieval trata de evadirse por medio de la imaginación, para ello crea un lugar inexistente, utópico, llamado Jauja, el país de la Cucaña, donde los árboles secretan miel y dan hormas de queso y olorosos chorizos.

Cuenta Elisa, la narradora de «Calandrino y la heliotropía» (8.^a, III) del *Decamerón*, a través de la voz de Maso, que existe una tierra en que las vides se atan con longanizas y allí hay una montaña hecha de queso parmesano rallado, en lo alto hay personas que lo único que hacen es cocinar todo el día macarrones y ravioles y los arrojan desde arriba para gozo de la gente. Por el lugar también corre un arroyo de vino blanco seco, y agrega, sin una gota de agua mezclada.

Más próximo a nuestros días, una supervivencia del tema de la Cucaña se encuentra en la canción de los Beatles, «*Lucy in the sky with diamonds*», en la que se habla de ríos de miel y árboles de mermelada, y en la de Juan Luis Guerra, «Ojalá que llueva café».

En la mesa de los señores feudales, como es conocido, las cosas cambiaban. Ellos no tenían necesidad de juegos imaginativos para paliar el hambre acuciante.

Los festejos nupciales eran ocasión propicia para exhibir la riqueza que se poseía. La opulencia se demostraba mediante una mesa repleta de bandejas y platos que contenían pavos, cisnes, grullas, perdices, ocas, pollos, liebres, conejos, jabalíes y, en ocasiones, hasta carne de oso.

La posibilidad de consumir carne era sólo privilegio de nobles. Los señores poseían «el derecho de pernada», que consistía en percibir un cuarto trasero de los animales cazados por sus vasallos, una pierna, un jamón, una pata del animal, de ahí el nombre de pernada que se le daba al impuesto.

Tan apreciada era la carne de caza, que un poeta italiano del siglo XIV, Adriano dei Rossi, señala que un cabrito o una liebre podían llegar a corromper la conciencia de más de un juez (*apud* Guglielmi, 1981, p. 161).

El tipo de ave más común era la gallina, pues se la menciona en las enumeraciones que los arrendatarios pagaban a los señores en calidad de renta, así como también los huevos. La época de mayor producción era la primavera,

Pascua en el hemisferio Norte. Se los hacían hervidos, «estrellados» y también duros. Estos últimos se bendecían en Viernes Santo. Ellos son los predecesores de los actuales huevos de chocolate, que se comen el día de la conmemoración de la Resurrección de Cristo.

Las aves más apreciadas eran los cisnes, los faisanes, los pavos reales, las ocas y las grullas. Una mesa señorial se engalanaba con una grulla. Así lo atestigua Boccaccio en el cuento 4.º de la Jornada VI del *Decamerón*. Las narraciones de esta jornada se caracterizan por la habilidad que tienen los protagonistas de los relatos para salir de una situación difícil por medio de una réplica rápida o de una ocurrencia. Tal es el caso de Quiquibio, cocinero del Sr. Currado, quien gracias a su agudeza logra superar una situación embarazosa en la que se hallaba.

El Sr. Currado se dedicaba, como muchos nobles medievales, a la caza. En una oportunidad caza una grulla. Llegado a su palacio mandó a su cocinero Quiquibio que la preparase para la cena, ocasión en la que debía agasajar a unos huéspedes muy importantes. Quiquibio así lo hace, pero sucedió que cuando la estaba cocinando, entró en la cocina una mujer de la cual él estaba enamorado. La mujer, atraída por el aroma que desprendía la cocción, le pidió un muslo del ave. El cocinero se rehusó, pero finalmente accede, a cambio de «algunos favores» que le promete la joven. Durante la cena, Quiquibio lleva la grulla a la mesa. Currado advierte que le falta un muslo, entonces el cocinero que era veneciano y como ellos, según piensa Boccaccio, mentiroso, le responde que las grullas tienen un solo muslo y que lo podía comprobar.

Al día siguiente amo y cocinero se dirigen hacia el río donde solían haber grullas. Una vez allí, vieron una docena de ellas por lo menos, que estaban apoyadas en una pata, como acostumbra hacerlo cuando duermen. Entonces Quiquibio dijo que no había mentido, que las grullas tenían una sola pata, pero Currado emitió un sonido: ¡Hoho! Las grullas despertándose sacaron la otra pata, con lo cual el ardid del joven quedó al descubierto. Sin embargo, una respuesta ingeniosa salvó al cocinero de la ira de su amo, al contestarle que el Sr. Currado no había hecho ¡Hoho! cuando él le presentó el plato de la grulla con un solo muslo. Así logra transformar la ira de su señor en buen humor, pues Currado festejó la ocurrencia y lo perdonó.

El faisán, además de ser un plato principesco, tenía efectos terapéuticos porque servía para confortar el ánimo de princesas tristes y deprimidas. En una novela de caballería catalana de la última década del siglo XV, *Tirant lo Blanc*, los médicos al examinar a una princesa le prescriben faisán que «es carne cordial para el corazón».

También la carne de oca era un plato muy valioso. Se servía en el norte de Italia para la festividad de Todos los Santos y en Alemania en Navidad.

En una de las más destacadas expresiones dramáticas francesas medievales, *La farsa de Maese Pathelin* que desarrolla el tema del burlador burlado, un abogado sin causas, Pathelin, muy imaginativo y hábil en urdir engaños, intenta engatusar a un vendedor de paños con hermosas palabras y argucias. Para demostrar su solvencia económica lo invita a comer a su casa un plato costoso y muy elaborado como era la oca. La invitación forma parte de un artilugio para no pagarle la tela que ha comprado.

Por ser plato de gran estima en la época, las aves se presentaban, por lo general muy elaboradas, rellenas con alondras y pájaros, como lo atestiguan los cuentos de Franco Sacchetti, en el siglo XIV. En un relato de su *Trecentonovelle*, se hace referencia al relleno con que solían preparar las aves, pero aquí entra en juego un elemento sorpresa, pues se presenta a los comensales una oca, no ya rellena con ajos y membrillos como señalaban los preceptos culinarios, sino con la cabeza de un gato muerto.

Las carnes blancas se preparaban con condimentos. De todos ellos el más apreciado era el azafrán. Rezaba un proverbio: «Para la gallina en caldo, por amor de Dios, el color como azafrán».

El anís se usaba para aderezar carnes, junto con una jalea elaborada con hojas de laurel y cinamomo, una especie de melaza aromática. También la menta formaba parte de recetas para preparar carnes, omelettes y ensaladas.

El vino mismo era elaborado con especias. En los banquetes se bebía el vino *epicé*, es decir preparado con una mezcla de especias y miel (cfr. Guglielmi, 1981, pp. 161-163).

Eduardo Galeano, con gran sentido del humor, escribe en su libro *Espejos*, que no sabemos «si Adán fue tentado por una manzana o por una uva. Sí sabemos en cambio, que hubo vino en este mundo desde la Edad de Piedra», y que los griegos y los romanos lo bebían en abundancia durante sus fiestas. Agrega que en China recetaban vino para mejorar el estado anímico de los tristes. Por otra parte, el primer milagro de Cristo fue convertir el agua de seis tinajas en vino para celebrar las bodas de Caná (Galeano, 2008, p. 12). Por su parte, Borges, en el *Soneto del vino* dice:

que fluye rojo a lo largo de las generaciones
como el río del tiempo y en el arduo camino
nos prodiga su música, su fuego y sus leones» (Borges, 2010, p. 471).

Respecto de las reglas del protocolo culinario, previo a cada comida se acercaba a los comensales agua hervida perfumada con cortezas de naranja o pétalos de rosa para que se lavaran las manos. Recordemos que se comía con las manos, el uso de los cubiertos será costumbre posterior. Para Pedro Damián el tenedor era un instrumento satánico. Decía que Dios no hubiera dotado de dedos a los hombres si hubiese querido que usaran ese utensilio. Isabel de Inglaterra y el Rey Sol de Francia rechazaban los cubiertos y comían con las manos (Galeano, 2008, p. 99).

Los participantes a una comida se sentaban sobre almohadones de seda y la mesa se adornaba con rosas frescas y violetas. Por supuesto que estas exquisiteces se observaban en la mesa de los nobles, los pobres estaban muy lejos de practicarlas ya que se contentaban, como señala la serrana del Arcipreste de Hita, «con pan de centeno tiznado y moreno» (Guglielmi, 1981, p. 163).

En la geografía española, hacia finales del período medieval y como consecuencia de las órdenes mendicantes, va adquiriendo importancia cierta forma de caridad pública practicada indiscriminadamente por los religiosos. Consistía en un reparto gratuito de una comida diaria entre los necesitados. Numerosos mendigos y necesitados se agolpaban en la puerta de los conventos a una hora determinada en espera de colmar sus escudillas con un exiguo caldo, salpicado de huesos y desperdicios, que luego se llamó, quizá por su insipidez, «sopa boba».

Joan Corominas en su *Diccionario* supone que el adjetivo «boba» con que se calificaba el caldo, es de origen italiano, derivado del toscano «bobbia», «biobba» o «aboba», voz en uso en la Italia del siglo xvii, desde Venecia hasta Nápoles, cuyo significado es «sopa».

El filólogo Joaquín de Entrambasaguas (1976) la asocia a la expresión «cobrar la pasta gansa», ya que bobo y ganso son términos afines, esto es, cobrar dinero sin esfuerzo. La expresión «cobrar la pasta gansa» significaba algo similar a lo que en el dialecto rioplatense llamamos hoy «plata dulce». Así explica que se denominase «sopa boba», pues era una alimento que se adquiriría sin esfuerzo.

La «sopa boba», como se advertirá, acrecentó en parte la vagancia. A finales del siglo xvii se laicizó y su beneficio perduró hasta el siglo xix. Los lienzos de Murillo reflejan esta imagen del pobre que recibe la «sopa boba» en los conventos y casas de caridad.

En el primer tercio del siglo xiv, un clérigo castellano, investido de la dignidad eclesiástica de Arcipreste creó una obra que ilumina de manera especial los

usos culinarios de su tiempo, me refiero a Juan Ruiz, el Arcipreste de Hita. Protagonista de graciosas situaciones eróticas, galanteador, alegre, irónico, pícaro, goloso y ejecutor de instrumentos musicales, Juan Ruiz cantó con desparpajo al amor carnal, tantas veces prohibido, y evidenció placer por la mesa. Sus coplas son una interesante pintura de la sociedad de su tiempo. Gracias a ellas podemos reconstruir la vida cotidiana de la Baja Edad Media española.

El Arcipreste en su *Libro de Buen Amor* narró las aventuras de don Melón de la Huerta, que tras reiterados fracasos amorosos, emprendió la conquista de una doncella, doña Endrina, con la que tuvo éxito merced a las artes de una alcahueta mediadora, antecedente literario de la Celestina, llamada Trotaconventos.

En el comienzo del libro se explica: «Como dice Aristóteles, cosa es verdadera, el mundo por dos razones trabaja: la primera por haber mantenimiento, la otra cosa por haber juntamiento con fembra placentera».

Tal fragmento nos revela el espíritu pragmático y hedonista del monje. El amor carnal y el sustento alimenticio parecen indisolubles en él, transformando en realidad el dicho que reza «El abad canta, do yanta», es decir el abad canta misa donde hay de comer. El autor reprochaba a los incursores en el vicio de gula, cinco comidas diarias que llenaban el estómago de los glotonos de la época: almuerzo matinal o desayuno, yantar, merienda, cena y sobrecena.

El fraile impone a menudo a su personaje Don Carnal, símbolo de la lujuria y de la gula, una cantidad de castigos nutritivos y restricciones alimenticias. Los domingos debía comer garbanzos cocidos con algo de aceite; los lunes potaje de arvejas; los martes gachas (una cocción de harina con leche y miel); espinacas los miércoles; los jueves lentejas y ayuno total los viernes. Este menú transformado sobrevivirá en *El Quijote*, cuando el narrador, para mostrar que el personaje tiene escasos recursos económicos, describe las costumbres alimenticias del hidalgo manchego.

El Arcipreste ensalzó también la templanza y la prudencia en el beber: «El bino muy bueno en su misma naturaleza, muchas bondades tiene si se toma con mesura, al que más lo beve sácalo de cordura: toda maldad del mundo faze y toda locura».

Asimismo, el libro describe las golosinas que elaboraban las religiosas de clausura, rica en frutas y azúcar. Pero, quizá el pasaje más conocido sea la famosa batalla entre Don Carnal y Doña Cuaresma, que en realidad se inspira en un texto de la segunda mitad del siglo XIII del noroeste de Francia, *Flabian de la bataille de Caresme et de Charmage*. Juan Ruiz enfrenta las fuerzas de la carne con los

productos del mar, los pecados derivados de la gula, con el ayuno y el sacrificio y el recogimiento que imponía el tiempo de Cuaresma.

El combate imaginario está planteado como un torneo medieval. Articula los movimientos de peones, ballesteros, caballeros, escuderos e infanzones. Ambas huestes se identifican en cada caso con una riquísima gama de alimentos y productos de la tierra y el mar.

El valor gastronómico del libro del Arcipreste no descansa simplemente en la enumeración de las comidas del momento, sino en la mención expresa de sus lugares de procedencia y el rango social de los alimentos.

Gracias al *Libro de Buen Amor* hoy se tiene una completa descripción de los hábitos culinarios vigentes en Castilla a principios del siglo XIV (cfr. Capel, 1985, pp. 49-59).

Por otra parte, durante la Edad Media se difundieron calendarios asociados con las tareas agrícolas y ganaderas, que también instruían sobre cómo preparar alimentos. Estos almanaques orientaban a los campesinos respecto de las labores agrarias y formaron parte de la cultura popular, de la cultura del *colportage*, es decir de libritos toscamente armados en los que aparecían recetas, indicaciones sobre los tiempos de siembra y hagiografías, entre otros temas. Se vendían en las ferias y circulaban entre las poblaciones rurales. La lectura se hacía en voz alta, ya que el porcentaje de analfabetos era muy elevado. En ellos se podía leer, por ejemplo, que la matanza de los puercos se debía realizar durante los meses fríos.

Umberto Eco explica en las «Postille» a *Il nome della rosa* que la acción de su novela se desarrolla en noviembre. Era frecuente que los cerdos se mataran en los meses fríos, pero como necesitaba que uno de los monjes asesinados, Venancio, apareciera con el cuerpo invertido en una tina, con la cabeza y el tronco sumergidos en la sangre de puercos sacrificados que contenía el recipiente, ubica la matanza en un mes no totalmente frío como es noviembre. Creyó que se podría justificar porque el monasterio en el que se desarrolla la novela, está situado en lo alto, en la montaña, y en consecuencia el frío era allí más intenso y llegaba antes que en la planicie (Eco, 1987, p. 515).

En diciembre se imponía la molienda de aceitunas y la clarificación del vino. Los estofados de gallina resultaban más sabrosos si se los cocinaba en enero. En primavera y mayo principalmente se comían hígados de cabrones, gallos, truchas y barbos. «El barbo, la trucha y el gallo, todo en mayo», aconseja el refrán. Al finalizar el período estival se realizaba la recolección de miel, las frutas y, posteriormente se preparaban los guisos de perdices.

Ya próximo al Renacimiento, un hombre polifacético, Leonardo da Vinci, entre sus múltiples inclinaciones también se interesó por el arte de cocinar. Sus observaciones sobre la cocina se recogen en el Códice Romanoff (*Apuntes de cocina*) entre otros manuscritos, aunque no se tiene la certeza de que las recetas y observaciones que figuran en ellos sean de su autoría.

El interés de Da Vinci por lo culinario se originó tempranamente, pues su padrastro era repostero. Fue él quien incentivó en el niño el gusto por los dulces y la pasión por la comida.

Durante su adolescencia trabajó como aprendiz de cocina en una conocida taberna florentina llamada *Los tres caracoles*, situada en el Ponte Vecchio. Curiosamente, todos los cocineros de la taberna morían envenenados, entonces Leonardo se hizo cargo de la cocina. Tal tarea le duró poco, porque insistía en cocinar una especie de polenta o guiso que no era del agrado de la clientela y en servir a los comensales rodajas de pan negro decoradas con hojas de albahaca, y artista al fin, dispuestas en forma geométrica. Se cuenta que debió huir del lugar para salvar su osamenta, pues los clientes que reclamaban algo más sólido para sus vacíos estómagos invadieron la cocina con ánimo belicoso.

En 1482 obtuvo el cargo de Maestro de festejos y banquetes en la corte de los Sforza, donde desarrolló su afición por el buen comer. Se inclinó por la cocina vegetariana, sin lograr imponerla en la corte de Milán. En los comentarios sobre los beneficios de los vegetales incluye cuestiones terapéuticas junto con las gastronómicas. Allí elaboró, no obstante, sabrosas recetas, como la del caldo de gallinas con cítricos y huevos. Se lee en sus *Apuntes de cocina*: «Prepare con dos gallinas un caldo y cuélelo en su cedazo, y luego añádale el jugo de una canasta de limones y naranjas, al que deberá haberle agregado unos huevos. Esta sopa se puede servir caliente o fría» (Leonardo da Vinci, 2003, p. 46). Otras recetas curiosas se refieren a «Sopa de caballo», «Cresta de gallo con miga de pan», «Nabos incomibles», «Hombro de serpiente» y «Mermelada de repollo».

Pero, hombre de mente inquieta como era, no se contentó con crear recetas, sino también algunos aparatos que podríamos asociar con los electrodomésticos de nuestro tiempo: cortadores de berro, machacadoras de ajo y perejil, desplumadores de patos, picadores de carne, extractores de humo, máquinas para modelar espaguetis (o sea, la «pastalinda» *avant la lettre*). Claro que tales artefactos eran más ensayos experimentales que instrumentos prácticos. El funcionamiento de la enorme máquina para cortar berros resultó una verdadera tragedia. Hizo una prueba en el jardín de los Sforza, perdió el control del

artefacto y, como consecuencia de ello se cuenta que murieron seis hombres de la servidumbre y tres jardineros.

Lo cierto es que más allá del éxito o el fracaso de estos inventos, Leonardo da Vinci se muestra también en el aspecto culinario como un adelantado a su época.

Hacia fines del siglo xv nace en Cantabria, Antonio de Guevara y Noroña, quien luego será conocido como Fray Antonio de Guevara, el autor más leído en Europa en la primera mitad del siglo xvi.

Su obra *Menosprecio de Corte y Alabanza de Aldea* constituye un tratado corto de moral mundana y un manual de máximas gastronómicas.

Fray Antonio de Guevara fue el primer clásico castellano que mencionó la exuberante «olla podrida», conjunto de carnes, legumbres y hortalizas. La olla podrida, propia de una obscena abundancia, desafió la gula de los poderosos y la imaginación de los desposeídos durante los albores de los siglos xvi y xvii. Lope de Vega, Cervantes, Quevedo y Calderón la elevaron en sus escritos a la categoría de mito.

Un primer antecedente de la «olla podrida» se encuentra en Francia: la palabra *pot-pourri* (gabacho) es símbolo de la mezcolanza de cosas diversas.

Extraña evolución es la de esta palabra. La voz *potpourri* servirá en el siglo xix para calificar las composiciones musicales de fragmentos dispares y la Real Academia la aceptará con esa acepción.

Pero volvamos a la «olla podrida». Su receta de gran opulencia, incluía los siguientes ingredientes:

Tomá dos libras de garganta de puerco salada, y quatro libras del pernil desalado, dos ocicos, dos orejas, y quatro pies de puerco partidos y rezien sacados de un día, quatro libras de puerco jabalí con el callo fresco, dos libras de salchichones buenos, y limpio todo hágase cozer con agua sin sal: y en otro vaso de cobre, o de tierra, cuézanse también agua y sal, seys libras de carnero, y seys libras de riñoñada de ternera, y seys libras de vaca gorda, y dos capones, o dos gallinas, y quatro pichones caseros gordos, y de todas las dichas cosas las que estuvieren primero cozidas se vayan sacando del caldo antes que se deshagan y consérvense en un vaso, y en otro vaso de tierra, o de cobre con el caldo de la sobredicha carne, cuézanse dos cuartos de liebre traseros cortados a pedazos, tres perdices, dos faysanes, o dos ánaes gruessas salvajes frescas, veinte tordos, veinte codornices, y tres francolines, y estando todo cozido, mézclanse los dichos caldos y cuélese por cadaçol advirtiendo que no sean demasiadamente salados [...]. Sírvasse caliente con especias dulces. Puédense después de hervidas asar algunas de las dichas aves (Del *Libro de Arte de Cozina* de Diego Granado, 1599, *apud* Capel, 1985, pp. 115-116).

Por de pronto estamos en presencia de un plato exageradamente rico en componentes, un ejemplo de barroco culinario, pero dentro de ese barroquismo, está presente cierta proporción, el cuatro, el seis, además la preparación debía hacerse en ollas separadas para asegurar el éxito del plato.

La receta sufrió con el correr del tiempo diversos agregados, aun más, y modificaciones.

Frente a tal exuberancia, la literatura también supo atestiguar la carencia de alimentos, esa cultura del hambre que perseguía al hombre. Con ironía y sarcasmo, Francisco de Quevedo describe en la *Vida del Buscón llamado don Pablo*, la famosa sopa que ofrecía el licenciado Cabra a sus pupilos:

Trajeron caldo en unas escudillas de madera, tan claro, que en comer una de ellas peligrara Narciso más que en la fuente. Noté con la ansia que los macilentos dedos se echaban a nado tras un garbanzo huérfano y sólo que estaba en el suelo. Decía Cabra a cada sorbo: «Cierto que no hay tal cosa como la sopa, digan lo que dijeren, todo lo demás es vicio y gula». Acabando de decirlo, echóse su escudilla a pechos, diciendo: «Todo esto es salud, y otro tanto ingenio». «¡Mal ingenio te acabe!», decía yo entre mí, cuando vi un mozo de medio espíritu y tan flaco, con un plato de carne en las manos, que parecía que la había quitado de sí mismo. Venía un nabo aventurero a vueltas, y dijo el maestro en viéndole: «¿Nabo hay? No hay perdíz para mí que se le iguale. Coman, que me huelgo de verlos comer». Repartió a cada uno tan poco carnero, que, entre lo que se les pegó a las uñas y se les quedó entre los dientes, pienso que se consumió todo, dejando descomulgadas las tripas de los participantes (Quevedo, 1969, p. 33).

Entre redondillas y protestas feministas, entre sonetos y cartas atenagóricas, Sor Juana Inés de la Cruz se hizo tiempo para seleccionar y recopilar un pequeño recetario. El *Libro de cocina*, que reúne algunas recetas que se preparaban en el convento de San Jerónimo, está dirigido a una hermana innominada, que puede ser un destinatario ficcional y no real.

El libro comprende un total de treinta y siete recetas de las cuales sólo diez no son postres. Ello sugiere una cocina destinada a acontecimientos mundanos, como visitas de personajes a quienes se debía homenajear.

El recetario se abre con una composición destinada, como se ha señalado, a una hermana anónima:

Lisonjeando, oh hermana, de mi amor propio
 Me conceptúo formar esta escritura
 Del Libro de Cocina y ¡Qué locura!
 Concluirla y luego vi lo mal que copio.
 De nada sirve el cuidado propio
 Para que salga llena de hermosura,
 Pues por falta de ingenio y de cultura,
 Un rasgo no he hecho que no salga impropio (Morino, 2001, p. 105).

Veamos de este libro dos breves recetas., una de Buñuelos de Queso: «Seis quesitos frescos, una libra de harina, una mantequilla de a medio derretida, y el queso molido. Se aplanan después de bien amasados con palote. Se cortan con una taza y se fríen»; otra de Hojuelas: «A cada libra de azúcar, cuatro yemas, un poco de almíbar, sal y agua. Se amasan muy bien y se extiende con palote para que adelgace y se cortan» (Morino, 2001, pp. 107-110).

Así, Sor Juana alternó los oficios de la casa, con los oficios de las letras.

Respecto de la Argentina, la temática cárnica pareció signar el destino de nuestro país desde los orígenes, apoyando un antiguo entimema con el que consolaba una empanada a la otra: «De carne somos». Leyenda o realidad, se piensa que el primer español en llegar a estas costas fue Juan Díaz de Solís. A poco de desembarcar fue muerto y colocado sobre las brasas con la mayoría de los otros soldados. Dice Borges, en la *Fundación mítica de Buenos Aires*:

Pensando bien la cosa, supondremos que el río
era azulejo entonces como oriundo del cielo
con su estrellita roja para marcar el sitio
en que ayunó Juan Díaz y los indios comieron (2009, p. 173)

Sólo un grumete de la expedición logró sobrevivir. Juan José Saer, en *El entenado*, relata esta atrocidad mediante un narrador, testigo visual del hecho:

Con unos palos largos, tres hombres iban retirando las brasas que se formaban en el núcleo de la hoguera y la diseminaban bajo las parrillas, probando la temperatura con el dorso de la mano que pasaban, lentos, casi a ras del fuego. Por fin, cuando consideraron que el fuego era suficiente, comenzaron a acomodar los pedazos de carne: los troncos y las piernas habían sido divididos para facilitar la manipulación y la cocción: los brazos, en cambio, estaban enteros (Saer, 1983, p. 41-42).

Ahora bien, según la expresión un tanto grosera de Domingo Faustino Sarmiento, los porteños somos «culones y barrigones». La opinión del sanjuanino acerca de los habitantes de Buenos Aires confirma del juicio de varios cronistas que visitaron estas playas que hacían referencia en sus trabajos a la alimentación excesiva de la gente. El mismo Sarmiento, al igual que otros políticos como Urquiza y Rosas, era, según su propia expresión «culón y barrigón», esto es que gozaba de los placeres de la comida sin privaciones.

Durante el exilio, un vecino de Rosas en Sothampton escribe, tras ponderar la personalidad del Restaurador, que día tras día confraterniza cada vez más con él, y agrega que además de su extraña manera de preparar el *rostbeef*, jamás había probado un manjar tan exquisito como la mermelada de vaca a la que Juan Manuel llamaba dulce de leche.

Tampoco la literatura argentina es escasa en macabras recetas culinarias. Pensemos en *Circe* de Julio Cortázar. En la ficción cortazariana, la protagonista, Delia Mañara (anagrama de «araña», que teje su red para matar a sus víctimas), experta en elaborar licores y bombones, tenía fama entre sus vecinos de haber asesinado a dos de sus novios, sirviéndole algunas «exquisiteces» elaboradas por ella. Claro que su vocación culinaria se vio abortada por la llegada de Mario, especie de Odiseo porteño que desbarata sus vocación gastronómica. La especialidad de la joven eran los bombones bañados en chocolate y moka y los rellenos con licor de naranja.

En una oportunidad en que Mario degustó uno, de sabor algo amargo con un dejo de menta y nuez moscada mezclándose raramente, se sintió turbado; en otra ocasión, el joven paladeó algo crocante dentro de ellos. Una noche el novio, que tenía vedado el acceso a la alquímica cocina, logró entrar en el laboratorio gastronómico de Circe, y vio junto al gato, que circulaban cucarachas. Esa noche, al degustar uno de los bombones, elaborados por la aplicada joven, percibió después del primer sabor a moka, un dejo raramente salado. En otra oportunidad, Delia había ensayado una nueva receta de las confituras y le pidió a su novio que las probara. Mario sostuvo con sus dedos el bombón mientras la repostera, gimiendo «como si en medio de un placer infinito se sintiera un poco frustrada» (p. 115), esperaba su opinión. Mario dividió el bombón y surgió la masa blanquecina de la cucaracha, el cuerpo desnudo de su revestimiento coriáceo, y mezclados con la menta y el mazapán, los trocitos de patas y alas. Después de tirarle los pedazos a la cara, como en Homero, Odiseo, abandonó a la Circe de Almagro.

También, los elementos gastronómicos y culinarios pueblan las novelas policiales, ya sea relacionados con la afición a la cocina y al buen comer de ciertos detectives, como por los ingredientes que aderezados de manera sutil provocan el crimen.

Tomo de esa amplísima galería tres autores: Agatha Christie, Manuel Vázquez Montalbán y Andrea Camilleri, siguiendo a la periodista gastronómica Raquel Rosemberg en su libro *Sabores que matan*.

En *El pudding de Navidad* (1995) Agatha Christie demuestra sus habilidades culinarias. En la narración la escritora inglesa pone una vez más en escena al sagaz detective belga Hércules Poirot, gentleman si los hay, y exquisito *gourmet*.

Poirot debe trasladarse a una residencia de la campiña inglesa para resolver el robo de una joya. Es Navidad y en la cena se servirá el *pudding* de ciruelas. La

confitura es un alimento que exige una preparación muy esmerada, pues lleva varias semanas de elaboración y abundantes ingredientes de muy buena calidad. Además el postre va acompañado de la creencia de que su masa preanuncia los días futuros. Mezclados con la harina se colocan especias, grasas, huevos, ciruelas, almendras, pasas, frutas brillantadas y jengibre. Previo a ser horneado se ubican en su interior alguna moneda de oro, un botón de plata, un dedal o un anillo para asegurar el compromiso de las jóvenes casamenteras.

A la residencia asiste un grupo de invitador para la cena navideña. Primero se sirve una sopa de ostras y luego dos enormes pavos rellenos con castañas. Finalmente en una bandeja de plata, hace su entrada triunfal el *christmas pudding*, con una ramita de acebo prendida y rodeado de llamas azules y rojas. Cada uno de los comensales pide un deseo antes de que las llamas de su plato se apaguen. Junto con los bocados habrá un asesinato ficticio. Por último, dentro del *pudding* aparecerá el buscado anillo de rubíes que motivo la pesquisa de Poirot (Rosemberg, 2007, pp. 133-136).

Pepe Carvalho, detective con inclinaciones marxistas, ex agente de la CIA y gourmet destacado, es creación de Manuel Vázquez Montalbán. El paladar del detective se ajusta a la cocina popular catalana que preparaba su abuela: bocadillos de pescado frito y pimientos, berenjenas y pan con tomate.

En *El balneario* (1997), Carvalho se realiza un análisis de sangre que revela que tiene triglicéridos altos, el nivel de azúcar y el colesterol elevados. Ante tal situación, decide internarse diez días en una clínica de recuperación con la idea realizar una cura saludable. Así Pepe se somete a un estricto régimen sobre la base de frutas y arroz integral. Pero su paz no durará mucho. En la clínica se da una serie de asesinatos. Sobre el final, el narrador deja entrever que los crímenes pueden estar ligados a viejas cuentas relacionadas con la Guerra Fría. En el lugar se encontraban, escondidos por antiguos camaradas de la Segunda Guerra, documentos nazis, muy valiosos para los norteamericanos como para los rusos. Así, se descubre que cada uno de los cadáveres llevaba una doble vida y un pasado que esconder (Rosemberg, 2007, pp. 79-84).

El tercer personaje detectivesco que presentaré es Salvo Montalbano, cuyo padre literario es el siciliano Andrea Camilleri. La cocina siciliana es una de las más prestigiosas de Italia y menciones a ella impregnan todos los textos del escritor. La dieta de Montalbano se compone de frutos de mar, pastas y verduras. Predomina el pulpo y los camarones, las berenjenas y los ajíes (como se observará, la cocina mediterránea es similar a la del personaje de Vázquez Montalbán). Las pastas se hallan siempre en la mesa y se aderezan con salsas

varias realizadas sobre la base de quesos y cremas. Camilleri despliega los sabores de su isla: los *cannoli*, las *cassatte*, los *biscotti regina epongati al limone*, *sorbetti di gelsomino*, *sformatino di cioccolato amaro con salsa all' arrancia*, las *granite* y, cuando se hace la sobremesa, café anisado y marsala.

Tanta abundancia pantagruélica no sólo diseña la realidad del personaje, sino que traduce, por parte del autor, un modo de verla e interpretarla. Intenta mostrar por medio de los sabores, la conformación particular de Sicilia, invadida a lo largo de los siglos por múltiples pueblos y contaminada por sus costumbres. Camilleri comunica a través de un lenguaje gastronómico la expresión de la historia y de la cultura de su isla.

Y si nos movemos en el ámbito de la literatura italiana contemporánea, no se puede dejar de citar a otros dos novelistas que se han ocupado del tema, Italo Calvino y Antonio Tabucchi.

En *Bajo el sol jaguar*, de Italo Calvino, el personaje investiga la cocina mexicana y observa que posee ciertos códigos crípticos que se conservan desde la época precolombina, según su hipótesis de trabajo, en salsas picantes y otros sabores. La comida formaba parte de un ritual, «el sacerdote asumía las funciones del dios... por lo tanto la víctima, alimento divino...» (Calvino, 1990, p. 58), deduce, podía ser ingerida por él. Para esconder el dejo humano los acólitos lo camuflaban con otros gustos, por eso la cocina mexicana posee sabores tan encendidos. Olivia, otro de los personajes, completa el concepto al expresar: «La cocina es el arte de dar relieve a los sabores con otros sabores» (Calvino, 1990, p. 65), en consecuencia infiere una posible antropofagia por parte de los sacerdotes.

También en *Palomar* del mismo escritor, aparecen tres historias relacionadas con el tema culinario: «Un kilo y medio de grasa de ganso», «El museo de los quesos» y «El mármol y la sangre». En la primera, el lector encuentra al Sr. Palomar haciendo cola en una *charcuterie* de París. La visión de los deliciosos alimentos estimula su fantasía y asocia la gula con lo erótico. Imagina que de una montaña de grasa de ganso aflora una figura femenina con la piel tan blanca como la grasa de ganso en la que se hunde al abrazarla. Observa con atención la magnífica cornucopia que se presenta ante sus ojos, todos los tesoros del lugar, las trufas negras alineadas como los botones de la casaca de un Pierrot, los *patés de foie gras*, las terrinas, las gelatinas, los abanicos de salmón, los corazones de alcachofas guarnecidos como trofeos. Luego, ve desaparecer paulatinamente ante él esos manjares comprados por los clientes del negocio y siente una extraña

sensación, algo parecido a los celos. «Se pregunta si su glotonería no es sobre todo mental, estética, simbólica» (Calvino, 1983, p. 76). Desearía que la cola que está haciendo para obtener sus alimentos avanzara rápidamente, pues de no llegar a tiempo para adquirirlos se sentiría un forastero, un excluido.

El texto, tratado con un fino humor por el autor, juega con las impresiones del personaje frente a tan pantagruélica exhibición. Calvino combina en su narración sensaciones gustativas, olfativas y sobre todo visuales, no en vano la crítica lo ha denominado «el ojo que escribe».

El segundo relato, «El museo de los quesos», desarrolla, siempre con humor, la relación entre los quesos y sus clientes: «Todo queso espera su cliente» (Calvino, 1983, p. 77). Los atraen con su cualidad granulosa altanería, su untuosidad o porque se derriten en un estado de sumiso abandono. Considera que el negocio es un diccionario y la amplia variedad y disposición de los quesos un sistema articulado como una lengua, con sus declinaciones, conjugaciones y su léxico. Las diferentes piezas que allí se exhiben poseen una infinidad de matices de significados. Cuando le llega el turno de ser atendido, ante tanta lucubración semántica se comporta de una manera totalmente incongruente. El pedido que tenía intención de hacer se le escapa de la memoria, «como si los automatismos de la civilización de masa no esperaran sino ese momento suyo de incertidumbre para volver a tenerlo a su merced» (Calvino, 1983, p. 80).

Como en otros libros suyos, *Marcovaldo* por ejemplo, Calvino utiliza sobre los males de la sociedad de consumo y la civilización de nuestro tiempo.

El último apartado está dedicado a las carnes y a sus cortes. Entre otras ideas, se maneja el remordimiento por destruir otras vidas con el fin de nutrir la propia. En la carnicería, suntuosamente puesta, la fila de clientes, como espectadores ávidos de observar un espectáculo, se desliza frente a las bandejas de carne de ternera, de cordero, de cerdo, de solomillos, de escalopes y de hígados. El estado de ánimo del Sr. Palomar, que hace la cola en la carnicería es contradictorio. Siente alegría y temor, deseo y respeto, preocupación egoísta y compasión universal a la vez. Un estado de ánimo que quizá otros expresen en una plegaria.

Son tres relatos en los que, a través de visiones, olores y sabores, Calvino canaliza con una fina ironía su posición de intelectual frente a determinados temas que preocupan a la sociedad. Mueve su grilla conceptual sobre el consumismo, la utilización de los hígados de ganso para hacer *paté*, la matanza indiscriminada de animales sin importar su extinción; en definitiva, denuncia

veladamente la falta de ética de la sociedad de consumo y muestra de forma lúdica por medio del Sr. Palomar, las costumbres «incivilizadas» de la sociedad «civilizada».

Otro narrador gastronómico es, como se anticipó, Antonio Tabucchi. En el cuento homónimo que integra la colección de *El juego del revés*, en el que el narrador innominado evoca su relación con la joven portuguesa Maria do Carmo, se encuentra la descripción de un interesante plato. La acción se desarrolla en Lisboa durante una velada en el restaurante en el que se cantan lánguidos fados y se escucha música nostálgica. Señorea en la escena, como en casi todos los textos de Tabucchi, la presencia de Fernando Pessoa y de sus fantasmáticos heterónimos. El narrador presenta la comida: «El arroz de cabidela tenía un sabor exquisito y un aspecto repugnante, se servía en una enorme fuente, de barro con una cuchara de madera, la sangre y el vino hervidos formaban una salsa espesa y castaña» (Tabucchi, 1886, p. 15). La descripción del plato, de origen sefardí y elaborado con sangre de gallina, según explica Maria do Carmo, se muestra con conceptos sémicos antitéticos entre lo que es y lo que parece ser. Por una parte, tiene un «sabor exquisito», pero por la otra «un aspecto repugnante», que está en consonancia con la ambigua personalidad de la portuguesa.

Pero donde aparece con mayor intensidad el tema culinario es en *Réquiem*. El texto desarrolla un diálogo con los muertos, más precisamente con el fantasma de Pessoa. Frente a este plano onírico, alucinante, se construye uno concreto: el de la descripción minuciosa de diferentes platos de la cocina portuguesa. El elemento gastronómico parecería funcionar en la narración como conjuro que transforma lo irreal en real, que atrae el pasado al presente. Así, por la *nouvelle* desfilan nombres de comidas lusitanas: *feijoada*, *sarrabulho*, *açorda*, *sargalbeta*, que reconstruyen en el imaginario del lector el mundo de la cocina portuguesa y, gracias a él, las características étnicas de ese país. Uno de los momentos más significativos de la novela es el ansiado encuentro del narrador con la sombra de Fernando Pessoa, a quien ha buscado todo el día por la tórrida Lisboa. La reunión tiene lugar en un restaurante donde los comensales son atendidos por un simpático y particular camarero, «la Marianzinha». Después de intercambiar opiniones acerca del vino que acompañará la comida, se entabla un curioso diálogo respecto de los platos que van a ordenar. Las comidas que allí se sirven responden a la creativa *nouvelle cuisine*. La Marianzinha ofrece a los comensales un «menú poético» en virtud del cual el autor crea una risueña amalgama entre términos literarios y culinarios,

a la vez que se burla de la *nouvelle cuisine* que detesta, según lo manifestara en una entrevista. El primer plato que menciona es *Amor de Perdição*, una sopa de cilantro y menudos de gallina. El nombre del plato remite en el plano literario a la novela de igual nombre del escritor romántico portugués Camilo Castelo Branco. Les ofrece también una ensalada de camarones y brotes de soja llamada *Fernão Mendes Pinto* y *Mero trágico-marítimo*. Mendes Pinto fue, en el plano referencial, un navegante y aventurero que escribió un poema épico en prosa en el que pone al descubierto el reverso oscuro de la epopeya naviera portuguesa. Por otra parte, los adjetivos con que se califica el segundo plato, «trágico-marítimo», alude a la *Historia trágico-marítima*, un relato de viajes de los siglos XVI y XVII, recopilado por varios autores. El menú poético se completa con *lenguado interseccionista*, *anguilas de Gafeira* y *bacalao de escarnio y maldecir*. Como se sabe, el «interseccionismo» fue un movimiento poético creado por Pessoa en 1914, que recibió la influencia del cubismo y del futurismo. Se trató de un intento literario por reunir todas las vanguardias. Por eso, cuando el narrador pregunta cómo está hecho el «lenguado interseccionista», el camarero responde: «Está relleno de fiambres, [...] por eso se llama interseccionista, porque es pescado y carne», (Tabucchi, 1994, pp. 127-128) lo cual provoca una irónica sonrisa de Pessoa, pues el mismo poeta descreía del movimiento que había fundado. El otro plato, las *anguilas de Gafeira*, un caldo de pescado y de salsa con la cual se bañan las anguilas, alude a la novela *O Delfim* de José Cardoso Pires, publicada en 1968, y cuya acción se ubica en un lugar imaginario llamado Gafeira, por lo tanto se trata de un topónimo literario y no real. El *bacalao de escarnio y maldecir* evoca en la enciclopedia literaria del lector competente la lírica galaico-portuguesa cómico-realista que se desarrolló en la Edad Media con el nombre de cantigas de escarnio y de maldecir.

Ante tal proliferación de engendros literario-gastronómicos, Pessoa se dirige al narrador y le dice: «efectivamente la *nouvelle cuisine* es un horror» (Tabucchi, 1994, p. 127). En *Réquiem* el acto de comer, tan marcadamente manifiesto en los pasajes comentados, simboliza incorporar la vida, expulsar la muerte (cfr. Capano, 2007, pp. 114-119).

El mismo Tabucchi, al ser preguntado sobre el tema respondió que «los ritos de la muerte están unidos a los rituales de comida: durante la ceremonia fúnebre se come porque es un modo de conjurar la muerte y afirmar la vida» (Gumpert, 1955, p. 188).

Entre los múltiples aspectos que ofrece la cuestión, desde el punto de vista histórico y social, si se contrastara el tema culinario con los períodos y algunos

de los textos relevados, se podría inferir sin esfuerzo que su tratamiento ha sufrido cambios desde la Edad Media y el Renacimiento hasta la actualidad. En el medioevo se utilizaba para expresar deseos sublimados por la carestía de alimentos (Boccaccio), para salvar del pecado de la gula e inducir a cierta higiene sanitaria (Juan Ruiz); en el Renacimiento para poner en evidencia la necesidad de comida de algunos grupos sociales marginados (Quevedo); y en la actualidad para manifestar con humor irónico problemáticas sociales (Calvino) e individuales (Tabucchi).

Por último, creo que si bien todas las delicias mencionadas pudieron despertar nuestro apetito, como advertencia final recordemos a Dante quien condena a los golosos y sigamos los consejos del refranero apuntados, que nos advierte sobre los excesos del comer, sobre la moderación en la comida y los beneficios de la frugalidad en la nutrición.

En el canto VI, en el tercer círculo del Infierno, Dante ubica a los golosos. Los pecadores yacen en medio del barro con la boca llena de lodo, una lluvia pertinaz cae sobre ellos, los mortifican, por añadidura, los hedores del abismo y sus oídos son atormentados por los ladridos infernales del can Cerbero, guardián del círculo. Es decir que la ley del contrapaso (contrasufrimiento) actúa sobre todos sus sentidos. Ese es el castigo eterno que padecen los que han hecho de la gula la razón de ser de su vida.

También en el canto XXII del Purgatorio, los golosos arrepentidos enflaquecen sufriendo hambre y sed, pero con la esperanza de alcanzar el Paraíso. Los pecadores rodean un árbol místico del cual proviene una voz que les recuerda la virtud del Bautista:

Miel y langostas fueron la vianda
Que nutrieron al Bautista en el desierto
Por eso es tan glorioso y es tan grande
Cuanto en el Evangelio se nos muestra ([vv. 151-154], p. 159).

Pero estas advertencias conocieron también una forma más llana y directa de prevenir contra los males del exceso de ingestión de alimentos, que se fue conformando en forma silenciosa y anónima con el correr del tiempo: los refranes. La sabiduría popular, a través de los proverbios, nos aconseja con una voz que proviene a través de los siglos en que se fueron formando:

«El mucho comer trae el poco comer.»
«De hambre a nadie vi morir, por mucho comer cien mil.»
«Quien quisiera vivir sano, coma poco y cene temprano.»
«Después de comer, dormir; y de cenar, pasos mil.»

«No te quiere mal, quien hurta al viejo lo que ha de cenar»
«Por mucha cena, nunca noche buena» (*apud* Capel, 1985, p. 137).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alighieri, D. (1979). *La Divina Comedia* (2 tomos). Traducción, prólogo y notas de Ángel Battistessa. Buenos Aires: Carlos Lohleé.
- Anónimo (1983). *El juego de Robin y Marion y La farsa de Pathelin*. Traducción de Rafael Alberti y Roberto Donoso. Buenos Aires: CEAL.
- Boccaccio, G. (1983). *Decamerón*. Traducción, introducción y notas de Pilar Gómez Bedate. Barcelona: Bruguera.
- Borges, J. L. (2009). *Obras Completas I (1923-1949)*. Edición crítica anotada por Rolando Costa Picazo e Irma Zangara. Buenos Aires: Emecé.
- Borges, J. L. (2010). *Obras Completas II (1952-1972)*. Edición crítica anotada por Rolando Costa Picazo. Buenos Aires: Emecé.
- Calvino, I. (1983). *Palomar*. Traducción Aurora Bernárdez. Madrid: Alianza.
- Calvino, I. (1990). *Bajo el sol jaguar*. Traducción Aurora Bernárdez. Buenos Aires: Tusquets.
- Capano, D. (2007). *El errático juego de la imaginación. La poética de Antonio Tabucchi*. Buenos Aires: Biblos.
- Capel, J. (1985). *Pícaros, ollas, inquisidores y monjes*. Barcelona: Argos Vergara.
- Corominas, J. & Pascual, J. (1980). *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Madrid: Gredos.
- Cortázar, J. (1971). Circe. En *Bestiario*. Buenos Aires: Sudamericana.
- Da Vinci, L. (2003). *Apuntes de cocina*. Buenos Aires: Distal.
- Eco, U. (1985). *El nombre de la rosa*. Traducción Ricardo Pochtar. Buenos Aires: Lumen.
- Eco, U. (1987). *Il nome della rosa*. In apendice Postille a «Il nome della rosa» di Umberto Eco. Milano: Bompiani.
- Entrambasaguas, J. (1976). *Brújula de gastronomía*. Madrid: A. Vassallade Mumbert.
- Galeano, E. (2008). *Espejos. Una historia casi universal*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Guevara, A. (1975). *Menosprecio de corte y alabanza de aldea*. Madrid: Espasa Calpe.
- Gugliemi, N. (1981). *Memorias medievales*. Buenos Aires: Culturales Argentinas.
- Gumpert, C. (1995). *Conversaciones con Antonio Tabucchi*. Barcelona: Anagrama.
- Lévi-Strauss, C. (1976). *El origen de las maneras en la mesa*. Madrid: Siglo XXI.

-
- Merino, A. (2001). *El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz*. Bogota: Norma.
- Quevedo, F. (1969). *La vida del Buscón llamado don Pablos*. Navarra: Salvat.
- Rosemberg, R. (2007). *Sabores que matan*. Buenos Aires: Paidós.
- Ruiz, J. (1971). *Libro de Buen Amor*. Madrid: Zeus.
- Saer, J. (1983). *El entenado*. Buenos Aires: Folios.
- Soropán de Rieros, J. (1616). *Medicina española contenida en los proverbios vulgares de nuestra lengua*. Granada: s. d.
- Tabucchi, A. (1986). *El juego del revés*. Traducción Carmen Artal. Barcelona: Anagrama.
- Tabucchi, A. (1994). *Réquiem*. Traducción Carlos Gumpert y Xavier González Rovira. Barcelona: Anagrama.