

El convite artístico II

GRUBER, Mónica / Facultad de Filosofía y Letras – Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo - UBA - monica.gruber@fadu.uba.ar

SÁNCHEZ, Mara / Facultad de Filosofía y Letras - UBA – maravisanchez@gmail.com

Eje: Convite artístico

» Palabras claves: comida - artes – cine y televisión

› Festines eran los de antes

Mara Sánchez

› Introducción: Comer y consumir

En sus reflexiones sobre el consumo, Zygmunt Bauman (2011) sostiene que, en su forma arquetípica, el consumo es una condición de la vida misma que, independientemente de los tiempos, compartimos con nuestros congéneres y con todas las formas de vida. Ciertamente, todos los seres vivos consumimos. Oxígeno y nutrientes varios, posibilitan nuestra subsistencia y, de algún modo, nos configuran. Sin embargo, para los seres humanos muy raramente o solo, en situaciones de extrema necesidad, el insumo de nutrientes en el “comer”, es una actividad meramente instrumental. Es verdad, que como afirma Marvin Harris (1991): “Nuestra preferencia innata más acusada se decanta por la variedad y contra la concentración en ningún único alimento de origen animal o vegetal, comida tras comida, todos los días. Somos, repitámoslo, omnívoros.” (p.83).

A pesar de esta condición (casi) omnívora de nuestro género y especie, la alimentación humana supone un consumo selectivo. Las exploraciones etnográficas nos han enseñado que no “cualquier” alimento disponible es considerado digerible. Aún cuando Harris (1991) sostiene que las elecciones alimenticias y culinarias son ante todo, soluciones a la provisión de nutrientes en condiciones naturales y culturales diversas y que su variedad responde a motivaciones tanto nutricias como ecológicas o económicas (p.85), nosotros, - evocando a José Carlos Rodríguez (1883) en su libro *Tabú do corpo-*, consideramos que la pluralidad de tradiciones alimentarias, es producto de las convenciones sociales y culturales que definen: qué es comestible y qué no, y en todo caso, cómo, cuándo y por quiénes.

Más bien cocidos (o preparados) que crudos -afirmaríamos en principio siguiendo a Claude Levi Strauss- los alimentos no son asequibles a todos en todo momento. Insertos en sistemas de orden y clasificaciones, son al mismo tiempo vehículos de significado para la aprehensión del mundo y para la comunicación entre los hombres, las mujeres y la naturaleza.

A lo largo de los tiempos y de las extensiones geográficas, los pueblos y las culturas les adjudican significados diversos. Formulan normas para su consumo; reglas que configuran la condición social, étnica y hasta su “humanidad” misma. La alimentación humana es una vía privilegiada para nuestra socialización y al mismo tiempo, un instrumento de comunicación. Es una actividad expresiva. Condición ésta, imposible de soslayar en un mundo que, como el nuestro, subraya el papel del consumo en la vida social, en los estilos y los patrones relacionales que la atraviesan. Pero, al mismo tiempo, es insoslayable, la dimensión económica que encarna. Como nos recuerda Marvin Harris (1991):

A través de la historia y de la prehistoria, la comida se ha podido intercambiar siempre por otros bienes y servicios. El agua potable podía empezar a escasear sólo en algunos hábitats áridos; la comida, en cualquiera. La comida ha requerido siempre un esfuerzo productivo. Nunca nadie ha confundido jamás la comida con un bien gratuito.” (p.74)

Por deriva, arriesgamos que la comida anuda la vida en sus múltiples sentidos: de zoé y de bios, de transcurrir orgánico y de experiencia histórica. Posibilita la subsistencia de los individuos, pero al mismo tiempo, por sus cualidades simbólicas expresa su diversidad y su diferencia. Finalmente, como todo bien que tiene un coste, reproduce distinciones y evidencia desigualdades.

› ***La invitación participante***

Es en concordancia con estas variables de carácter sociocultural antropológico y haciendo propia la afirmación de Clifford Geertz (1983) acerca de la capacidad del arte para hacer que las ideas sean visibles, audibles o tangibles, es que abordo mi aporte al “menú” de este “Convite Artístico” que propone a la comida como elemento del hilo narrativo. La particularidad de esta, mi contribución, es la “deconstrucción” de una acotada serie de obras gráficas - *Festines eran los de antes*, *Menú criollo* y *Postre imperial* -gestadas por quien suscribe en los tiempos de la crisis económica y política que afectó la Argentina en el año 2001.

Deconstrucción, que emprendo aquí, no en el sentido complejo que le asigna la filosofía derridiana sino más bien, como una re-construcción del proceso creativo y el señalamiento de algunas ideas que tejieron el mismo y contribuyeron a la configuración de las obras.

› ***Festines. Festines eran los de antes, Menú criollo y Postre imperial***

Son estas obras gráficas en las que, sobre fondos con textos impresos, se observan imágenes de batracios e insectos. Realizadas mediante distintos procedimientos y técnicas de grabado, integran una serie que recurre a la comida, lo digerible y lo indigerible, como elemento expresivo de significados para desplegar una particular argumentación en torno al contexto crítico de las condiciones históricas que estallaron a fines del año 2001.

Ingredientes y Preparación:

Un desciframiento de estos trabajos gráficos requiere revelar algunas cuestiones en torno a las áreas que exploro en mi trabajo: a la investigación teórica y conceptual con la que dialogo, a la indagación de problemáticas situadas con las que diseño la argumentación concreta y la experimentación procedimental y visual.

Ya entonces, mi trabajo gráfico exploraba, varias dimensiones. Por una parte, como una suerte de estructura o gramática (impulsada por una reflexión áulica del antropólogo Edgardo Cordeu en torno a la autoridad de formas discursivas derivadas ya del *mythos* ya del *logos*), procuraba expresar en las obras, la complejidad de los discursos, yuxtaponiendo en las composiciones imágenes y textos. Las primeras remitían a figuras de animales. Por esos años, sapos y ranas por sobre todos poblaban mis grabados. Pero ya fueran batracios, insectos u otros organismos, al igual que en los relatos míticos, en cuentos o en fabulas, operaban como metáforas que prestaban sus cualidades y su carácter para evocar la experiencia del mundo, de la historia o la vida humana.

En cuanto a los textos escritos y los documentos fotográficos, aludían a la lógica de la razón y aspiraban introducir en el discurso visual un equívoco sentido de lo “veraz”. La autoridad de la escritura y sus instrumentos se extendía así sobre las experiencias ficcionadas para recordarnos que evocaban padecimientos y logros de los sujetos o los colectivos.

Ahora bien, mientras que el collage a modo de montaje junto a variadas técnicas del grabado me servía para la construcción de las imágenes, siendo al mismo tiempo vehículo de sentido, la transferencia en aguafuerte de los textos impresos y las fotografías operaban como un guiño de “realidad/verdadero”. Los dibujos forjados con la paciencia del buril modelaban una expresión sensible acorde en el relato ficcional con el carácter de sus protagonistas.

Aquí entonces, en un segundo plano -el argumental- mi proyecto abordaba en distintos momentos cuestiones y preocupaciones específicas.

Transcurría el año 2001. La profundización de las dificultades económicas y su desenlace en la crisis política de ese diciembre, contagiaron a la sociedad de angustia, aprensión, recelo, profunda pesadumbre y disgusto. Estado de sitio. Era más que “un mal trago”. Otra vez “... había que tragarse sapos. Ese parecía ser “nuestro menú”:

Mi intención era hacer de la comida el vehículo para expresar en esas imágenes la repulsión y desagrado de unas condiciones materiales y sociopolíticas que parecían endémicas, como parte de una tradición, que ya desnuda o enmascarada - recetas sofisticadas mediante- replicaba circunstancias críticas.

Consecuentemente obras como *Menú criollo* o *Postre imperial* pretendían, desde mi lugar de productora, dar cuenta de ese sentido y al mismo tiempo, abrir el juego a renovadas y múltiples interpretaciones que tuve más tarde oportunidad de conocer.

Menú criollo. Obra en cuya ficha técnica figuraba la referencia: “Grabado: aguafuerte, buril, collage”. A la sazón, imagen de un guiso compuesto de batracios, cuyo diseño trazado por el fino buril mostraba “nadando en un plano circular, sobreimpreso a su vez sobre el texto en aguafuerte de las magistrales recetas. Así al desnudo o, camuflados como “ranas a la milanesa o a la provenzal” que la autoridad providencial de la maestra de la cocina criolla, Doña Petrona, nos facilitaría, para hacer un poco más digerible “el mal trago” que las circunstancias sociopolíticas nos imponían. Una escena que remitía y evocaba otras desafortunadas experiencias sociales padecidas.

Finalmente: el *Postre Imperial*. Formalmente inspirada en las imágenes de color saturadamente rosado de las ilustraciones del Libro de Doña Petrona remitía al Postre Imperial ruso pero conformado por una pirámide de sapos rosados. Grabado en aguafuerte impreso sobre una blonda, que figuraba – a modo de sol - el centro de una superficie que mostraba textos impresos en tonos celestes. En conjunto configuraban una suerte de bandera.

Esta obra y otras semejantes, que incluían en aguafuerte tanto textos extraídos del mencionado recetario como reproducciones de documentos históricos procedentes del Archivo General de la Nación, referidos a los reclamos a Rivadavia por parte de la banca Baring Brothers, multiplicaban las asociaciones y pretendían ampliar las evocaciones de causas y la reflexión sobre las consecuencias y efectos.

El proceso de creación, por su parte, conjugaba una reformulación del sentido de las figuras – de comensales a comida- y asignaba a los alimentos un lugar protagónico como elemento narrativo. Ese protagonismo despertó interrogantes y reflexiones que la literatura etnológica académica habían sembrado en mí y derivaron en una indagación bibliográfica sobre la comida en general y sobre la gastronomía argentina en particular desde una perspectiva sociocultural. Si mi formación de antropóloga me llevó a revisar los planteos de Levi Strauss sobre *Lo crudo y lo cocido* (1966) o sobre *El origen de las maneras de la mesa* (1968); las hipótesis de Mary Douglas (1973) relativas a las prohibiciones alimenticias o acerca de las preferencias y selecciones según Rodrigues (1983), los pensamientos de otros autores como Ducro (1998), Marcelo Alvarez y Luisa Pinoti (2000) y otros, enriquecieron la mirada histórica y antropológica, orientándola hacia cuestiones identitarias y finalmente, hacia el papel del consumo selectivo y de las prácticas alimenticias y su edificación.

La selección de la figura de Doña Petrona como referente metonímico de la argentinidad y el objetivo de adquirir en forma de préstamo su libro *-El libro de Doña Petrona-* en tanto ícono de la tradición culinaria nacional, me implicó en un verdadero trabajo de campo.

Tras la explicitación de mi proyecto y la mención del libro en el trascurso de la búsqueda de un ejemplar, daba lugar de modo espontáneo a relatos ya vinculados a la adquisición del ejemplar por parte de mi interlocutor de turno, ya a extraños recorridos y usos oportunos. Estos relatos daban cuenta de retazos de sus historias de vida, pero también del modo en que el texto y su contenido operaban en las relaciones sociales y mediaban en situaciones concretas. Así historias de legado, herencia, obsequio preciado, premio, instrumento de trabajo o artilugio nutrían mi repertorio y se integraban a la obra como un todo. La información adquirida tanto a partir de la indagación bibliográfica, textual como procedente de la historia oral podría agruparse en relación a dos ítems. Por un lado, en torno a la figura de Petrona Carrizo de Gandulfo, su historia personal, su trayectoria que incluía anécdotas diversas. Y, por otra parte, una serie de relatos provistos por mis interlocutores, relativos tanto, a su relación mediática con la figura de la gastronoma, al recetario de su autoría. su adquisición, los usos diversos, historias relativas a los usos del texto mismo, de las preparaciones y circunstancias memorables que envolvieron su práctica.

Si, la antropología nos enseña acerca de las asociaciones entre las tradiciones culinarias y las identidades colectivas, Petrona Carrizo de Gandulfo, como anticipo puede considerarse una figura emblemática de la cocina nacional y aunque tuvo tempranas precursoras en la recolección y difusión de conocimientos culinarios como Juana Manuela Gorriti, quien a fines del siglo XIX recopila en su *Cocina ecléctica* numerosas recetas que le comparten mujeres (y un hombre) desde distintas regiones del sur del continente. A Gorriti, le sucedieron otras compiladoras, como Susana Torres Castex, autora de *La perfecta cocinera argentina*, Cullen de Aldao con su compilado de *La cocinera criolla* e incluso alguna procedente de alguna congregación, que nutrieron la escritura sobre gastronomía en la Argentina y contribuyeron a configurar una tradición culinaria oficial. Sin embargo, es Petrona Carrizo de Gandulfo - Doña Petrona-, quien puede ser considerada la referente por excelencia de la cocina nacional. Es ella quien evoca las identificaciones con la práctica culinaria, más allá del origen de las recetas, incluso a veces a pesar mismo de su variopinta tradición. Es ella a quien se invoca en primera instancia como difusora y maestra.

Desde sus tempranos vínculos con la publicidad, emprende un verdadero proyecto didáctico que incorpora ingredientes, multiplica procedimientos, promueve productos, y herramientas instrumentales novedosas como la cocina a gas. Ciertamente, como promotora de nuevas tecnologías culinarias también entabla un vínculo con el consumo mismo. lo promueve, alienta, condiciona, orienta, dirige sin por ello dejarnos de seducir por sus argumentos o la ilusión de sus promesas. Más tarde sus apariciones televisivas la entronizaran en ese lugar referencial.

Bibliografía

- Álvarez, M. y Pinotti, L. (2000). *A la mesa: Ritos y retos de la alimentación argentina*. Buenos Aires: Grijalbo.
- Bauman, Z. (2011). *Vida de Consumo*. Buenos Aires: F.C.E.
- Ducrot, V. (1998). *Los sabores de la patria*. Buenos Aires: Norma ed.
- Harris, M. (1991). *Nuestra especie*. Madrid: Alianza Ed.
- Levi Straus, C. (1968). *Lo crudo y lo cocido*. México: FCE.
- (1970). *Sobre el origen de las maneras de la mesa*. México: FCE.
- Douglas, M. (1973). *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid: S. XXI
- Pite, R. (2012), "Raza y etnicidad en la cocina argentina: una historia de la cocina criolla y de doña petrona". en Apuntes CECYP p 22-33 <https://publicaciones.sociales.uba.ar/index.php/apuntescecyp/article/view/4126/3369>
- Rodrigues. J. C. (1983). *Tabu do corpo*. Rio de Janeiro: Achiame Ed.

› **La comida en el cine y en las series**

Mónica Gruber

En *Lo crudo y lo cocido* el antropólogo francés Lévi-Strauss reflexiona acerca de los modos de comer y cocinar, así como sus implicancias en el pensamiento y los mitos. ¿Qué comemos? ¿Cómo comemos? ¿Qué función cumplen los alimentos en nuestras vidas? ¿Cómo los cocinamos?

A tal efecto, Claude Fischer afirma:

Comer: nada más vital, nada más íntimo. «Íntimo» es precisamente el adjetivo que se impone: en latín, *intimus* es el superlativo de interior. Incorporando los alimentos, hacemos que accedan al colmo de la interioridad. Es justamente lo que entiende la sabiduría de los pueblos cuando afirma que «somos lo que comemos»; por lo menos, lo que comemos se convierte en nosotros mismos. (1995: 11)

En tal sentido, Gabriela Benavides de Rivero señala que:

La cultura nos aleja de la animalidad. Seguimos a Igor Garine cuando señala que mientras que en los animales alimentarse corresponde a la satisfacción instintiva de una necesidad fisiológica como lo es el hambre, en el ser humano está dotado de cultura, la misma es compartida a determinado contexto social en particular con los demás miembros del grupo al que pertenece, en donde la alimentación es fruto de los aspectos materiales e inmateriales de la cultura a la cual pertenece. (2002: 14)

El siglo XX moldeó su imaginario a partir del cinematógrafo. Si los primeros pasos se hicieron tímidamente tomando como referencia el teatro y la plástica, no menos cierto es que pronto abrevaría también en el campo literario. La creciente demanda de films llevó a buscar fuentes diversas. Al principio documentando la vida cotidiana, luego hubo que ir más allá. Es indudable que en ese recorrido quedasen plasmados en la pantalla nuestros hábitos y costumbres. Tal es así que la alimentación, como parte de nuestra cultura ha ocupado un lugar importante en muchas obras del Séptimo Arte. De este modo, algunas

de ellas merecen un lugar destacado en nuestros recuerdos. Es por ello que nos permitimos aventurar diversos usos o representaciones de la comida en el cine de acuerdo con el sentido que se ha deseado crear en la mente de los espectadores.

› **Representaciones de la comida en el cine**

a- La comida y la supervivencia

Sería Chaplin unos de los primeros directores en buscar ribetes cómicos detrás de la alimentación. En una escena memorable de *La quimera del oro* (*The Gold Rush*, 1925), el director inglés hará de la metáfora su modo de expresión. Desesperado por la falta de alimentos Charlot comparte con su compañero de aislamiento una bota que ha hervido en una olla. La sirve primorosamente y la salsea con líquido como si de una exquisita carne se tratase: el cuero para su compañero, la suela y los clavos para sí. Los cordones serán enrollados por su tenedor como los más deliciosos *spaghettis* de un eximio cocinero, y hasta los clavos serán utilizados como escarbadienes por el gracioso y famélico protagonista. En otro momento, presa del hambre extremo, su compañero tendrá una alucinación al ver a Charlot convertido en un pollo gigante, lo cierto es que aquí la imaginación le juega una mala pasada. Como podemos comprobar, aquí la comida se halla en relación directa pues con la supervivencia.

b- Comida y ceremonias sociales:

Señala Benavides de Rivero que: “[...] el consumo de alimentos es un hecho cultural o social donde es posible reconocer actitudes y comportamientos de distintos grupos, así como representaciones mentales y culturales frente a la comida.” Como hecho social y cultural, la comida ha comportado y comporta cierto nivel de ritualidad. Ello ha quedado perfectamente plasmado a lo largo del film danés *La fiesta de Babette* (*Babettes gaestebud*, 1987), de Gabriel Axel. Los manjares desfilan ante nuestros ojos siendo verdaderos protagonistas en las hábiles manos de su creadora. Magníficamente representados creemos pues que lo sensorial no deja de sorprender al sibarita que todos llevamos dentro.

c- La comida y los vínculos familiares

De todas las ceremonias sociales indudablemente las comidas han operado y operan como sitio de encuentros sociales: familiares, de amigos, etc. Al respecto las pinceladas que nos brinda Ang Lee en *Comer, beber y amar* (1994). La tradición familiar, casi ritual, une a la familia cada domingo en el cual la preparación de los alimentos y la reunión para su consumo son las vedettes del encuentro. El padre de la familia, Chu, un cocinero retirado, se convierte en un demiurgo capaz de enlazar afectos y comida convirtiendo cada ocasión en un hecho inolvidable.

d- La comida y los “negocios”

Quizás sea en los films sobre la mafia en los que veamos con mayor claridad la relación entre la comida y los “negocios sucios”. Los restaurantes sirven como telón de fondo de muchos acuerdos comerciales que escapan los límites de la ley. El caso de la saga *El padrino* se torna paradigmático en tal sentido. En *El padrino II* muchas de las transacciones se realizan en el marco de encuentros culinarios. Cabe recordar que, en *El padrino III* la comida hasta llega a adquirir ribetes eróticos en el marco del amasado de ñoquis, cuando se produce el encuentro entre Mary y Vincent Corleone.

e- La comida y el amor

La comida y la competitividad van de la mano en *Sin reservas (No reservations, 2007)*, de Scott Hicks. Un duelo entre dos chefs: Kate Armstrong y Nick Palmer que, a la luz de la rivalidad en la elaboración de platos, terminarán no solo unidos por la pasión culinaria sino también por el amor.

f- Comida y amistad

Nos referiremos en este caso al cine de animación, será *Ratatouille (2007)*, de Brad Bird. El film realizado en computadora y producido por la empresa Pixar Animation Studios, nos cuenta la historia de Remy, una rata que anhela ser *chef*. Gracias a su desarrollado sentido del olfato y del gusto, trabará amistad con Linguini. Este será la cara visible del restaurante parisino que se convertirá en exitoso gracias a la sapiencia del pequeño pero eximio *chef*.

La comida revulsiva

Nos permitimos citar esta última categoría que acuñamos por separado, dado los ribetes atávicos que encarna, ya que el canibalismo constituye un tabú para nuestra cultura occidental.

Tal como señala Thomas Bardfiel (2000) el canibalismo como práctica asociada al otro quedó rápidamente circunscripta al ámbito literario, ubicándolo geográficamente entre las tribus no occidentales. Su función se concibe de este modo como alimento o prácticas rituales. (p. 137) Sin embargo:

En ocasiones, las gentes de una sociedad determinada recurren a estos extremos por razones de supervivencia, como expresión de un comportamiento desviado o por obtener un presunto beneficio medicinal. (Gordon Grube, 1988). Sin embargo, estos raros casos son condenados por la sociedad en general más que condenados, de modo que es crasamente erróneo sugerir que una sociedad dada es o ha sido «canibal» en el sentido amplio de la palabra. (2000: 137-138)

Tomates verdes fritos (1991), de Jon Avnet nos narra la historia de dos amigas durante la época de la Gran Depresión estadounidense. Con una mirada incisiva no solo el feminismo y la violencia de género se harán presentes sino también el asesinato. Pero, como sin cuerpo no hay delito que pueda ser probado, el componente principal de un guiso lo constituirán las pruebas anteriormente mencionadas. Sin embargo,

creemos que el tratamiento en el film no da lugar a los golpes bajos por lo cual el canibalismo queda “justificado” en la diégesis, sin horrorizarnos.

Otro caso emblemático lo constituye *El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante* (1989), de Peter Greenaway. Un delincuente dueño de un restaurante descubrió la infidelidad de su esposa con un cliente del local. Ante ello, el hombre no dudará en asesinar al amante, será su esposa quien lleve adelante una horrenda venganza en complicidad con el *chef* del local y el personal del mismo: darle a comer al asesino su propia víctima. Consideramos que, ante las constantes humillaciones que sufrió la mujer y de las cuales Greenaway cuidó que el espectador fuese testigo, la escena de canibalismo final queda encuadrada en términos que podrían definirla como de “justicia poética”.

En los últimos años no solo hemos asistido a la hipertrofia de las pantallas tal como señalan Lipovetsky y Serroy al describir los cambios de los últimos tiempos, sino que las plataformas *streaming*, a las que se han sumado este último tiempo las empresas telefónicas como competidoras. Bástenos recordar que la empresa Disney ha comprado a Fox y Marvel para ampliar su oferta de programación y salir el próximo año a competir con contenidos *streaming*.

La proliferación de series ha crecido exponencialmente, de este modo, afirmamos sin temor a equivocarnos que las series son a los espectadores actuales lo que otrora fuese el Cine de Hollywood para sus audiencias. Es en tal sentido que, productores, directores y actores de cine, se ven cada vez más tentados de trabajar en productos seriales.

El caso de la serie *Hannibal* (2013-2015), de Brian Fuller es sintomática al respecto, protagonizada por el actor de cine danés Mads Mikkelsen. Siguiendo la senda abierta por la saga *El silencio de los inocentes*, la serie ahonda en la vida del Dr. Hannibal Lecter, caníbal y eximio sibarita. La serie, hace hincapié en sus habilidades para la cocina por lo cual el momento de elaboración de platos y las comidas con invitados ocupan un lugar privilegiado. Consideramos que los planos detalles de alimentos, su preparación y cocción constituyen la quinta esencia de la diégesis, ya que desde el plano visual y auditivo se capta por completo la atención del espectador que queda atrapado entre la pericia del *chef* y lo siniestro.

› **A modo de cierre**

Lo que hemos esbozado rápidamente en este trabajo constituye parte de un trabajo mayor que se encuentra en elaboración, es por ello que hemos tratado de sintetizar algunos de los textos audiovisuales que se abordarán en profundidad a tal efecto.

Es por ello que, si tal como afirma Benavides Rivero: “Se trata de establecer que el consumo de alimentos es un hecho cultural o social donde es posible reconocer actitudes y comportamientos de distintos grupos,

así como representaciones mentales y culturales frente a la comida”, creemos que el cine y la televisión se constituyen como medios privilegiados para estudiar hábitos y costumbres al respecto. Nuestro trabajo se orienta en esta dirección. ¡*Bon appetit!*

Bibliografía

Aumont, J., Berlaga, A., Marie, M., Vernet, M. (2008). *Estética del cine. Espacio fílmico, montaje, narración, lenguaje*. Buenos Aires: Paidós.

Bardfield, Th. (Ed.) (2000). *Diccionario de Antropología*. México: Siglo XXI.

Benavides de Riveiro, G. (Coord.) (2002). *Alimentación y Gastronomía: II Coloquio Internacional de Gastronomía, Patrimonio y Turismo*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.

Fischer, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

Levi Straus, C. (1968). *Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.