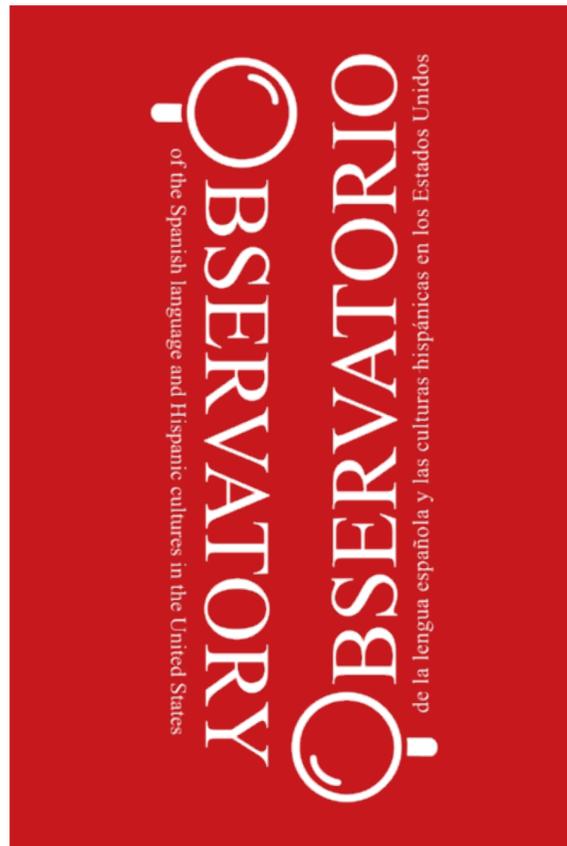




MATERIALES DEL OBSERVATORIO

OBSERVATORIO MATERIALS





Con las manos en la masa: Lengua y gastronomía, entre el aula y la cocina

Johanna Damgaard Liander, Ph.D.
Harvard University

Palabras preliminares, lejos del aula

El verano en que iba a cumplir trece años, mis padres me llevaron a conocer sus países, Dinamarca y Finlandia, después de una ausencia de casi cincuenta años. Al aterrizar en Turku, mi madre bajó del avión y empezó a hablar finlandés, como si hubiera sido ayer su última visita, dejando a su familia atónita. Se reía de otra manera y lloró cuando volvió a comer un plato parecido al yogur (*filmjolk* o *villi*). La llamaban con otro nombre que yo jamás había escuchado y a mí se me ocurrió en ese viaje que aquella era la identidad: lengua y paladar. En el mismo viaje, nos acompañaba mi tía abuela Naima, quien, sin poder dirigirme la palabra, siempre que me veía, me daba un plátano. ¿Un plátano? Al principio no entendí nada, pero al pensar en la historia de Naima, decimonónica, oriunda y radicada en Finlandia, me di cuenta de que para aquella generación de finlandeses, la de mi abuela, los plátanos eran un alimento muy especial y ella quería regalarle a la nieta de su hermana sólo lo mejor durante el viaje: lengua, paladar, historia e identidad.



Esos temas tan acuciantes me han ocupado durante los últimos años, tanto en la docencia como en la investigación. En la primavera de 2021, primavera pandémica, tuve el placer de participar en un coloquio pedagógico organizado por el Observatorio del Instituto Cervantes en Harvard y titulado “Con las manos en la masa”, cuyo objetivo era contrastar de qué manera dos realidades culturales y universitarias distintas (la cultura francesa del Instituto Cervantes de Lyon y la cultura norteamericana de Harvard) toman la gastronomía —en este caso, la española— como eje simbólico principal y elemento de reflexión a partir del cual se fundamenta un libro o una clase universitaria que al mismo tiempo sirve para ir puliendo y perfeccionando el dominio de la lengua española.

Paso a explicar aquí mi contribución en dicho coloquio, en el que partí de mi propia experiencia y reflexiones en torno a este tema. En la asignatura que enseñé en Harvard desde 2018 – Español 81: “Table Talk and Food Writing”– la gastronomía española se utiliza como medio para reflexionar sobre la cultura y la historia de un país, su macrohistoria, y de qué modo esta se ve influida también por las relaciones sociales que se llevan a cabo en el entorno familiar y cotidiano, es decir, su microhistoria. El estudio de la gastronomía española, como nexo simbólico entre la macro y la microhistoria, se convierte además en un modo de repensar, a modo de reflejo, el papel que la gastronomía propia del estudiante tiene en su sociedad y en su núcleo familiar o cotidiano.

Se reflexiona sobre una gastronomía ‘otra’ para generar empatía y repensar el papel de la gastronomía ‘propia’. Todo ello se realiza en español y todo a base de lecturas y visionados de vídeos comentados en clase, ejercicios de redacción semanales, proyectos colaborativos de cocina y de investigación, además de tareas dedicadas



al enriquecimiento del léxico desarrolladas por los estudiantes a lo largo de las trece semanas del semestre universitario.

Dado el esquema curricular, la clase de Español 81 no pretende la especialización sobre un tema, sino aprovechar la curiosidad propia del estudiante por una cultura distinta (la hispánica) y reflexionar sobre el ‘otro’, al objeto de obtener una respuesta empática respecto de esa alteridad y generar, como resultado, un proceso de autorreflexión. Es de esperar que también la clase motive suficiente curiosidad e interés en los alumnos para que sigan estudiando el español y las muchas culturas que abarca.

¿Por qué España?

Solía decirse en Francia que la historia de una nación es el resultado de lo que se come allí. A mí me parecía, en lo que se refiere a España, que ocurre todo lo contrario: lo que se come allí es claramente una consecuencia de su historia: una sucesión de invasiones, expansiones, éxodo rural a la urbe y actualmente de inmigraciones de todos los continentes, menos Australia. Cada uno de estos momentos o movimientos deja su huella y genera no sólo unos cambios políticos, económicos o demográficos sino también grandes innovaciones en las cocinas y en las mesas de España. Es decir, que, a lo largo de su evolución como nación, proceso que sigue hoy y continuará en adelante, también en España lo que se come y cómo se prepara y se disfruta —mejor dicho, el paladar español y los procesos y ritos culinarios— han ido e irán reinventándose y reelaborándose.



Cabe mencionar que, aunque en el curso estudiamos mayormente España, no la podríamos considerar sin incluir varias sesiones dedicadas a Latinoamérica por su papel fundamental en la historia española a partir de 1492. No pretendemos presentar todos los países hispánicos por limitaciones de tiempo. En un semestre de Harvard de una extensión de trece semanas, sólo se puede estudiar detenidamente un país. Es más, aún enfocándonos en España, sólo tocamos una ínfima parte de lo que significa la relación entre la historia de la nación y su mesa.

¿Por qué en Lenguas Románicas y no en Antropología o en Historia o en Química? El curso se enseña completamente en español y todas las lecturas y visionados están en esta lengua también (con la excepción de lecturas breves de un historiador y un periodista inglés) y, aunque no incluya sesiones dedicadas exclusivamente a la gramática, sí estudiamos y aumentamos el vocabulario —no sólo culinario— y nos detenemos a analizar estructuras gramaticales complejas, siempre que el texto o los comentarios en clase lo ameriten. Asimismo, las lecturas y los visionados están pensados como tentempié o primer bocado para convencer a los estudiantes de que sigan perfeccionando su español y profundizando en su conocimiento de las culturas hispánicas, en otras clases de Harvard o en momentos futuros de su vida.

Esta asignatura es única por su lengua, su contenido y sus objetivos, aunque ya en la facultad de artes y ciencias (FAS) de la Universidad de Harvard, en Antropología y en Ciencias, se imparten temas como el chocolate en relación con la política y el proceso de la fermentación, y en la facultad de derecho y en la de administración de negocios se ofertan asignaturas dedicadas a la alimentación y su relación con las leyes y a la industria agraria.



¿Por qué ahora?

Mis colegas de literatura hablan del ‘boom’ y del ‘post-boom’ o del ‘no-boom’ de la literatura latinoamericana y yo me he fijado más en el boom de la gastronomía, tanto la española como el fenómeno internacional. La publicidad francesa de IKEA decía “Mai 68, on a refait le monde, mai 86 on refait la cuisine”¹. Efectivamente a partir de los años 90, surgió un enorme interés y luego una industria de la cocina que acabó llamándose gastronomía. En Estados Unidos, de los maravillosos comienzos de Julia Child, nació una cantidad infinita de clases y de competencias de la cocina en todos los medios de comunicación. Desde el boom de libros de cocina llegamos ahora a un internet infinito, y lo que tienen en común estas infinidades en pantalla es también su enorme variedad de calidad.

Nuestros alumnos han crecido con todo esto: una revaloración de la comida procesada o rápida de la generación anterior, además de un resurgimiento de los encargos de comida preparada que se constata en la sociedad, pudiente o no. Otro fenómeno que merece destacarse es la gran preocupación —hasta por parte de los más jóvenes— por su dieta, por su salud y por la salud de la tierra. En fin, el tema de la cocina es al mismo tiempo infinito y sumamente actual.

A lo largo de los siglos, la riqueza de la cocina española no se ha reconocido como amerita hasta el boom gastronómico de las últimas décadas del siglo XX, que llegó primero como coto vedado, para luego pasar a ser una revolución. La gastronomía molecular que se cocía a partir del 1984 en El Bulli, restaurante del reconocido chef catalán Ferran Adrià, y ahora, su laboratorio, claramente cambió el modo cómo

¹ “En mayo del 68 se rehizo el mundo. En mayo del 86 se rehace la cocina”.



los cocineros profesionales trabajan mundialmente. No obstante, la consecuencia que a mí más me interesa tanto en lo personal como en lo profesional, es la revolución que El Bulli causó en las cocinas regionales de España: me refiero al proceso, refinamiento y orgullo por parte de los cocineros españoles, profesionales o caseros, generalmente más modestos pero igual de presentes en la vida cotidiana (la microhistoria), y en la imagen internacional (la macrohistoria) de una nación. Por lo tanto, nos apremia considerar la cocina española en tiempos actuales por la gran innovación que ha ocurrido durante las últimas cuatro décadas.

No es de sorprender entonces que el estudio de la cocina y de su importancia histórica tardara en llegar al mundo académico en España. A principios de los 80 en la Universidad Internacional Menéndez y Pelayo, se incluyeron dos cursos de verano llamados “Historia y cocina” y “Antropología y cocina” cuyas ponencias luego se publicaron como *Conferencias culinarias*. Participaron autores ilustres, entre ellos Camilo José Cela, Nestor Luján, Manuel Martínez Llopis y Alvaro Cunqueiro, y se estudiaron alimentos importantes como el chocolate y el vino, junto con épocas notables como el Siglo de Oro, además de la influencia de Brillat Savarin, abogado epicúreo francés, y la creación de una cocina nacional. Cabe decir que otras naciones adelantaron a España. Francia, Inglaterra y Estados Unidos, por ejemplo, países donde se reconoció hace mucho tiempo la importancia histórica de la cocina nacional. Por supuesto, anteriormente hubo grandes recetarios en España y debates entre sus autores, pero ocurrieron generalmente fuera de la universidad. Ahora todo eso está cambiando.



Es que la cocina está hasta en la sopa...

Por más que quisiéramos negarlo, es imposible: la cocina está hasta en la sopa. La cocina, el cultivo de los ingredientes, los procesos en la cocina misma, los ritos de la mesa, el hambre, el ayuno, las angustias y los deleites, todo forma parte esencial de cada cultura y por lo tanto nos sobran textos y temas a tratar. El interés por la gastronomía ya no se limita a los libros de cocina (los recetarios) ni a las cartas de los restaurantes, ya que la literatura y la prensa, la pintura, el cine, y hasta las historietas atestiguan la comida de protagonista, de motivo o de consecuencia. Cuanto más nos domine internet, más evidente será la presencia de la comida en la cultura.

Teniendo todo lo dicho hasta ahora en cuenta, me propuse diseñar una clase universitaria que examinara la cultura española desde el punto de vista de lo que está en sus mesas, cómo se prepara y se disfruta, cuándo, dónde, con quién y por qué. ¡Cuantas más preguntas, más diálogo y más práctica de la lengua! Y con un buen manjar, siempre existe la posibilidad de convencerles de volver a la mesa, a los platos, a los libros y a la historia. Cabe mencionar también que el nivel de español de los alumnos de esta asignatura es avanzado. Hablan nerviosos, pero bien, escriben mejor y sólo les falta vocabulario específico y conocimientos culturales.

Manos a la obra: los materiales de estudio en clase

La asignatura “Spanish 81” se acerca primero a la cocina y la identidad en un contexto hispánico, para centrarse luego directamente en España, país que vive y que come ‘en la calle’ y ‘en casa’. La calle se examina mirando el documental *Madrid, Madrid* del chileno Patricio Guzmán y a partir de alguna selección de lectura de *Pequeños delitos*



abominables de Esther Tusquets. Son dos obras elaboradas en un español pulcro y personal, que refieren aspectos de la vida en las calles madrileñas y en sus bares y restaurantes “europeos e históricos”, según Guzmán y, en el caso de Tusquets, ciertas peculiaridades de cómo se comportan los comensales que la han acompañado en alguno que otro restaurante. Estamos ‘en casa’ con Julian Barnes en su libro *El perfeccionista en la cocina* (2006) (traducido al español), que cuenta sus periplos iniciales al tener que prepararse una comida por primera vez a los treinta años. Presentamos muchos contextos culinarios para generar conversación, introducir vocabulario y así abarcar tanto un primer bocado de la historia de España como de las muchas maneras en que estudiaremos la comida: con la maravilla que siente Guzmán ante el pueblo madrileño, con el ojo crítico e ingenioso de Tusquets, y con Barnes, el reconocimiento de que no todo el mundo es Paul Bocuse o Ferrán Adrià en la cocina. Dato importante, toque pedagógico.

Procedemos estudiando las comunidades autónomas españolas: cuáles son y cómo son, su historia y topografía, según las lecturas preliminares del historiador Raymond Carr y el periodista John Hooper. No sería completa una clase sobre España sin dedicar unas sesiones a esos temas, complementadas con un vistazo detenido al mapa de España. Hablar de diferencias históricas, topográficas y lingüísticas entre el norte y el sur de España empalma perfectamente con nuestro estudio de la Edad Media, en el que leemos un fragmento de *The Ornament of the World*, texto fundamental de la historiadora María Rosa Menocal, junto con dos romances viejos y la Batalla entre Don Carnal y Doña Cuaresma del *Libro de Buen Amor*. Conocer un poco la convivencia de culturas y religiones de la Edad Media, además del rol de la comida en el romancero fronterizo y bíblico, y luego el importante papel del ayuno y la abundancia en el texto



de Juan Ruiz realmente despierta la curiosidad en los estudiantes y los prepara para entender todos los sabores e ingredientes —e invasores— de los primeros siglos de la historia de España.

Luego conocemos el llamado Siglo de Oro a través de los bodegones de Velázquez y Murillo y descubrimos el hambre con el *Lazarillo* (el tratado I) y, casi a la mitad del semestre, llegamos a las Américas, donde leemos fragmentos del Diario de Colón así como de los textos de Cortés y Bernal Díaz, además de fragmentos del Inca Garcilaso en los que describe las plantas y algunos platos del Nuevo Perú. La maravilla que sienten los españoles ante su encuentro con las Américas contagia a los alumnos y aún más les llaman la atención la continuidad de la historia de México y del Perú y el enorme valor y respeto que tienen esas dos naciones por su historia, sobre todo prehispánica, tema que sobresale en la comida, su preparación y sus ritos hasta hoy en día. Es decir que allí la historia está ‘hasta en la sopa’ (lo que confirma, por cierto, su lectura posterior de algunas odas de Neruda).

Saltamos el charco y los siglos y nos enfocamos en la España del siglo XIX, en la que tanto el romanticismo como el nacionalismo están reflejados en la vida española y en su comida. Sin embargo, tomamos otra perspectiva, la del ‘otro’, y leemos selecciones de libros de viajes de algunos extranjeros como Théophile Gautier, Richard Ford, Hans Christian Andersen, además de ver algunas pinturas, primero de Goya y luego de Manet. A la vez que aquellos viajeros consideraron España una nación exótica por excelencia, no disimulan su incertidumbre ante la comida que encuentran allí, en el país de *Carmen* (1875). Terminamos las sesiones del siglo XIX dedicándonos a la lectura de selecciones de la gran obra de la Condesa Pardo Bazán, cuyo profundo interés y



preocupación por la mujer y también por la cocina sobresalen en sus textos. En los cuentos “Las dos cenas” y “Las setas”, por ejemplo, la autora gallega señala la hipocresía de la burguesía española, retratada alrededor de la mesa, entre preparativos de algunas comidas y conversaciones que transcurren a la hora de comer. También estudiamos los dos libros de cocina que escribió la condesa, para apreciar el papel cada vez más importante de la comida nacional en la época moderna.

Al llegar al siglo XX, resulta inevitable hablar de la Guerra Civil, y la película *¡Ay Carmela!* (1990) de Carlos Saura ha resultado ser un excelente recurso para representar este momento doloroso en la historia de España así como el papel de la comida durante este período. No sólo nos proporciona una historia de guerra para elaborar sino que también conocemos a otro pícaro español y a la mujer compleja que da título a la obra, y nos permite comentar las numerosas escenas de comida, símbolo del poder, lo cual resulta premonitorio del final de la guerra y sus consecuencias. Al mismo tiempo se refuerza la comprensión del hambre que pasó Lazarillo por parte de los estudiantes, ya que lo vuelven a ver en esta obra de Saura, al igual que en el poema de Manuel Rivas “Pan negro”, cuyas connotaciones pasarían completamente desapercibidas para la mayoría de mis alumnos si no les diera alguna explicación en clase. La posguerra y la transición a la democracia se estudian a partir de cuentos de Miguel Delibes, Mercè Rodoreda y Rosa Montero, obras que abordan esencialmente la carencia de amor entretejida con la bebida, los dulces y las comidas compartidas entre los personajes.

Más adelante consideramos España como país de inmigrantes y nación globalizada, al estudiar dos películas de los últimos veinticinco años, *Flores de otro mundo* (1999), de Icíar Bollaín, y *18 comidas* (2010), de Jorge Coira. Ambas muestran los estrechos vínculos entre la cocina, la tierra, la tradición y la cultura al incluir escenas



clave de comidas, conflictos y también confianza, entre amigos y familias. Y al considerar el momento actual, no podemos prescindir de una clase dedicada a una selección de chefs españoles contemporáneos, con una vuelta a las Américas para conocer también a varios chefs de allí. Vemos cómo estos incorporan sus preocupaciones sociales en el trabajo y el arte de cocinar.

“Table Talk and Food Writing”

Nos detenemos ahora brevemente en el nombre y otras dimensiones del curso. La expresión *‘table talk’* al comienzo de su denominación se refiere a la conversación informal típica que acompaña a una comida. En efecto, la clase es enteramente interactiva. Por otra parte, *‘food writing’* suele referirse al género de escritura que trata la comida, desde las recetas y las críticas de los restaurantes hasta la investigación antropológica, científica o histórica, o el ensayo personal. En este sentido, los alumnos vienen a clase preparados a exponer y conversar, y a lo largo del semestre, escriben cuatro ensayos cortos, de tres a cinco páginas, sobre temas tanto personales como históricos.

El primer ensayo recrea su ‘magdalena de Proust’; el segundo, una comida o un ritual culinario que forme parte de su identidad. El tercer ensayo es un estudio de uno o dos libros de cocina de la muy amplia colección que posee la biblioteca Schlesinger de Harvard, enfocándose en el año y el lugar de publicación, la selección de recetas, el posible público, con lo que deducimos cómo eran España y sus cocinas entonces; en otras palabras, se aborda el libro de cocina como documento histórico, como también estudiarán más adelante las cartas de algunos restaurantes. El último ensayo gira



alrededor de un producto, un ingrediente o un plato que representen un momento histórico clave, cuya historia los estudiantes tienen que explicar, para luego comentar su uso actual.

Cómo construimos el espacio fuera del aula

En los tiempos pre-pandémicos, para esta asignatura se armaban seis sesiones de cocina, dividiendo a los alumnos en dos grupos, que preparaban conmigo seis platos sencillos, según la época que estudiamos. Suele visitarnos un gran colega lingüista/medievalista de Puerto Rico, que nos da una clase de bacalao a la vizcaína y a la puertorriqueña, con todo detalle etimológico e histórico sobre este pescado. Otra visita de rigor es de una amiga mexicana, doctora en letras (experta en Siglo de Oro) y gran cocinera con mucha erudición. En cada sesión de cocina, los alumnos no solo tienen las manos en la masa sino que también, antes de la clase, habrán leído acerca de los ingredientes y técnicas en cuestión.

Entonces cayó la pandemia

Como sabemos todos los que impartimos clases ahora, la pandemia nos ha dejado en una sola dimensión en la pantalla. Convertir “Spanish 81” al formato Zoom no resultó complicado salvo por la parte de la cocina, tradicionalmente reconocida como la guinda del postre. No era factible ni oportuno obligar a los estudiantes a que cocinaran siquiera en sus casas, pues todos estaban desperdigados por el mundo, literalmente, y muchos no disponían de una cocina.



Para compensar estas carencias, decidí conservar los platos escogidos, inventando proyectos asincrónicos² sobre cada uno de ellos, proyectos siempre diseñados para trabajar en pareja. Para la tortilla de patatas, los alumnos vieron fotos del proceso, junto con un video de un chef español, y leyeron un artículo de prensa que trataba de cierta ‘reina de la tortilla de patatas’. Cada uno de los materiales proponía una receta y un proceso distinto para la tortilla, y los alumnos tenían que escribir paso por paso la receta y hacer una comparación de los tres métodos sugeridos. Para la berenjena y las espinacas —con condimento medieval— ya tenían una receta que yo les proporcioné, y tuvieron que explicar cuál les gustaría preparar —porque incluimos esas recetas cuando estudiamos la época medieval—, investigar tres términos de las recetas, y escribirlo todo en una página o dos.

Después de estudiar las Américas, tenía sentido incluir una receta con tomates, un gazpacho. Les di a conocer una de mis recetas y les pedí algo más creativo: un gazpacho pandémico, que consistía en buscar unos ingredientes que tuvieran a mano y se complementaran, y hacer después un gazpacho según el proceso que leyeron en mi receta. Luego verían (en video) a mi amiga mexicana preparando un mole y, adoptando el rol de productores, la considerarían para un programa culinario de Netflix. Finalmente, los estudiantes visitarían virtualmente haciendas de fruta, mercados de pescado, los dos en el Puerto Rico rural, además de dos mercados urbanos, uno en Barcelona y otro en la Ciudad de México. Todos los videos incluían conversaciones con

² Se trata de un término que utilizamos durante el periodo de confinamiento por la pandemia y que se refiere al aprendizaje fuera de la clase, durante horas no fijas elegidas por los propios alumnos, quienes hicieron muchas colaboraciones en grupo en horas no oficiales de la asignatura. Este adjetivo sigue empleándose hoy, cuando hemos vuelto a la enseñanza presencial, para designar un modo de estudio fuera de las horas oficiales de clase.



las personas que trabajan en estos lugares, con lo que discutimos esa etapa de la producción de la comida, antes y durante la pandemia.

Atando cabos

Implícitos en este recorrido por el programa de “Spanish 81” hay infinitos temas adicionales, todos relacionados con la gastronomía, la identidad y la lengua. En concreto, el origen de los ingredientes y sus nombres; el origen de los platos y cómo se transforman en las Américas junto con los demás platos autóctonos; los bodegones españoles del Siglo de Oro en adelante y los latinoamericanos, a partir de los de Guaman Poma; el extenso refranero gastronómico; los horarios y las demás costumbres que son parte de las comidas diarias, según la región, el país y el momento de la historia. Igual de interesante es ver una cocina nacional, y cómo se concibe y se reproduce en el exterior y por qué. En Perú, los alumnos del curso reconocen la cocina chifa (chino peruano) y nikkei (chino japonés) y en Estados Unidos tenemos una cocina italoamericana bien enraizada. Por otra parte, sólo ahora se está identificando en los Estados Unidos la cocina española, que algunas veces se reproduce mínimamente bien.

Para la mayor parte de mis alumnos, España es todavía un lugar misterioso, lejano e intrigante, por su historia que no deja de sorprender, su lengua que parece tener un vocabulario infinito, y por sus sabores generalmente novedosos. Aun así, buscamos vínculos entre el estudio de la mesa española y de la historia de la nación con la propia mesa de los alumnos, la historia de su país y el contexto actual de Harvard y del mundo. Todo ello en español. Todo forma parte de lo que debe aportar la clase, para la que ojalá pronto podamos volver a tener un aula y poner así una vez más las manos en la masa.



Referencias bibliográficas

- Anderson, L. (2013). *Cooking up the nation*. NED - Boydell & Brewer.
- Barnes, J. (2014). *El perfeccionista en la cocina*. España: Anagrama.
- Blaine, P. (2013). Representing absences in the postdictatorial documentary cinema of Patricio Guzmán. *Latin American Perspectives*, 40(1), 114–30. Sage Publications.
- Carr, R. (2000). *Spain: A history*. New York: Oxford University Press.
- Castellani, J. (2008). Comer en la guerra civil: representación y papel de la comida en *¡Ay, Carmela!*, de Carlos Saura. *Revista de filología románica*, Universidad Complutense de Madrid, 1, 357–67.
- Child, J., et al. (1967). *Mastering the art of French cooking*. Taiwan: Zhuo Liu Qindi, New Moon Books.
- Colón, C., y Sanz López, C. (Ed.). (1962). *Diario de Colón; libro de la primera navegación y descubrimiento de las Indias*. Biblioteca Americana Vetustissima.
- Cortés, H., y Hernández, M. (1985 [1485-1647]). *Cartas de relación* (1ª ed.). Historia 16.
- Gautier, T. (1920). *Viaje por España*. España: Espasa Calpe.
- Godoy, E. (1992). *Lazarillo de Tormes*. Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso.
- Hooper, J. (1995). *The new Spaniards*. New York: Penguin Books.
- Inca Garcilaso de la Vega, y López Baralt, M. (Ed.). (2003). *Comentarios reales*. Madrid: Espasa Calpe.
- Menocal, M. R. (2002). *The ornament of the world: How Muslims, Jews, and Christians created a culture of tolerance in Medieval Spain* (1st ed.). Boston: Little, Brown.



- Pardo Bazán, E. (1913). *La cocina española moderna*. Madrid: Sociedad anónima Renacimiento.
- Pardo Bazán, E., y Paredes Núñez, J. (Ed.). (1990). *Cuentos completos*. Coruña: Fundación Pedro Barrie de la Maza, Conde de Fenosa.
- Paz Moreno, M. (2021). Writing about food: Culinary literature in the Hispanic World. *Cincinnati Romance Review*, 33.
- Rodoreda, M., & Arnau, C. (2008). *Narrativa completa* (1ª ed.). Barcelona: Edicions 62.
- Ruiz, J., & Gybbon-Monypenny, G. B. (Ed.). (1988 [1283-1350]). *Libro de buen amor*. Madrid: Editorial Castalia.
- Universidad Internacional Menéndez Pelayo. (1982). *Conferencias culinarias: Universidad Internacional Menéndez y Pelayo 1981-1982* (1ª ed.). Barcelona: Tusquets Editores.
- Tusquets, E. (2010). *Pequeños delitos abominables: catálogo irreverente de buenas maneras* (1ª ed.). Barcelona: Ediciones B.

