



Universidad Nacional Autónoma de México

Facultad de Filosofía y Letras

Colegio de Letras Modernas

Un festín mediterráneo en tres tiempos: la escritura culinaria de

Elizabeth David, Claudia Roden y Diana Henry

Tesina

que para obtener el grado de

Licenciada en Lengua y Literaturas Modernas

(Letras Inglesas)

presenta

Miriam Julieta Flores Jurado

Asesora:

Dra. Nattie Liliana Golubov Figueroa

México, D. F., 2013





Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Mentioned in both the Bible and the Quran, the fig tree is often a sign of prosperity. “Each man under his own vine and fig tree” (1 Kings 4:25) still conjures up a certain sense of peace, fortune, and well-being. It is a favorite fruit of artists and has been painted throughout history. Prudish collectors often added a fig leaf to nude portraits long after the original painting was completed.

This fruit almost defines the Mediterranean. Match it to the warmth of thyme or mint and there is no doubting the provenance of your recipe. The fig’s friends, anchovy, pomegranate, almonds, prosciutto, honey, goat cheeses, and lavender, tell us much about where it feels at home.

Nigel Slater, *Ripe: A Cook in the Orchard*

A woman not only grows beautiful when she eats well, but she is be-witchingly lovely in the very act of eating. Listen again, for certain texts cannot be heard too often: “There is no more pretty sight than a pretty gourmande.”

Elizabeth Robins Pennell, *The Feasts of Autochthon*

Agradecimientos



Este final feliz es posible gracias al apoyo y el esfuerzo de muchas personas maravillosas, más de las que puedo contar con los dedos de las manos y de los pies. Antes de empezar a hablar de escritoras de buen apetito, ustedes se merecen un aplauso.

Gracias a la UNAM.

Gracias a Mamá Chepita, por enseñarme a leer y a hacer galletas, y por tolerar durante tantos años mi desastre en su cocina. A Papá, por ser el primer lector de mis ensayos, por cuidarme y apoyarme. A mis hermanos, Migue, Ale y Lizi, que fueron pacientes conmigo y probaron (casi) todo lo que preparé.

A la familia Astorga de Ita: Francisco, Lourdes, Diego y Lía, por su amistad y cariño, y por ser siempre tan generosos con su deliciosa comida y su gran biblioteca.

A Oscar Salmerón, por las vacaciones felices en Morelia, por compartir conmigo el amor por la poesía de Auden y Yeats y la música que se convirtió en el *soundtrack* de la universidad.

A los abuelos, que me dieron una casa donde vivir y una cocina donde experimentar durante mis primeros años en la Ciudad de México.

A Mina, que nos ha ayudado a construir la casita.

A Araceli Hernández y el equipo de la Clínica ITA, porque ellos me ayudaron a recuperar el apetito.

A mi amigo Joaquín Guillén Márquez, por leer mis cartas y por darme la oportunidad de publicar en *Cuadrivio*.

A Max y Paco, por los cafecitos en la Coordinación y por guiarme a lo largo del proceso de titulación.

A Juan Carlos Calvillo, por invitarme a colaborar en el *Periódico de Poesía*.

A Argel Corpus, por su fantástico curso de poesía y por corregir mis primeras traducciones.

Gracias también a todos los que ayudaron a reunir la bibliografía para esta tesina comprando los pastelillos de Lavanda y Chocolate.

A Adriana de Teresa, Charlotte Broad, Claudia Lucotti, Irene Artigas y Noemí Novell, porque sus asesorías y sus valiosos comentarios han sido las especias más acertadas para este trabajo.

A Nattie Golubov, mi asesora. Esta tesina jamás hubiera sido posible sin su guía, su amistad y su entusiasmo.

Gracias a Pedro, mi esposo, por la casita blanca con palabras escritas sobre la pared, por aceptar probar los guisos exóticos que aprendí en mis libros y por preparar el mejor café del mundo mientras yo luchaba con mi proyecto de investigación. Gracias por apoyarme en cada momento.

Este trabajo está dedicado a la memoria de Raquel Callejas, fantástica abuela y cocinera. Te extrañamos.

Índice

Introducción: fronteras y umbrales del libro de cocina.....	9
1. Los géneros de la escritura culinaria.....	21
2. Peregrinajes gastronómicos: literatura de viajes en <i>A Book of Mediterranean Food</i> de Elizabeth David...27	
3. Diáspora y memoria: el folclore y la nostalgia en <i>A Book of Middle Eastern Food</i> de Claudia Roden.....39	
4. La adopción de lo exótico: el ensayo gastronómico en <i>Crazy Water, Pickled Lemons</i> de Diana Henry49	
Conclusiones	59
Bibliografía	65

Introducción

Fronteras y umbrales del libro de cocina



Muchas décadas han tenido que transcurrir para que llegara a su fin la represión de los apetitos que el siglo XIX promoviera. Afortunadamente, en nuestros días se escribe y se investiga sobre cocina y comida desde muchas perspectivas. Los nombres de los chefs de la televisión brillan en los estantes de las librerías, revistas como *The New Yorker* o *Letras Libres* dedican dossiers completos a ensayos y reportajes sobre comida, y la cifra de *food blogs* activos se mide en decenas de miles. El apetito se celebra en todos los medios de comunicación. Cada vez más universidades alrededor del mundo cuentan con departamentos interdisciplinarios dedicados a los *food studies*, pero el proceso de aceptación de este nuevo y fértil campo de estudio por parte de la academia no ha sido sencillo. Por un lado, la comida no siempre causa placer, sino también ansiedad: puede enfermar a quien la consume, o su producción y comercialización pueden tener un impacto dañino sobre el medio ambiente y sobre otras comunidades. En segundo lugar, la cocina se ha relacionado con el confinamiento de las mujeres al entorno doméstico, y se piensa en ella como una labor silenciosa y sacrificada, un “drudgery” o “fastidio”, en palabras de Alice McLean (119). Ya en el siglo XX, las mujeres empresarias, académicas o científicas parecían alegrarse de haber escapado de la prisión de la cocina en la que sus madres y abuelas pasaran tantas horas:

While more women began to enter all fields of academia in the 1960s, it took several decades before scholars could begin to consider the traditional female ghetto of domesticity without Victorian-era blinders and prejudices . . . the identification of food with oppression still slants the scholarship –as evidenced, perhaps, by the fact that there may be more research devoted to women’s eating disorders than to women’s positive connections to food. (Belasco 3)

El presente trabajo de investigación se relaciona con este último campo: las relaciones positivas que una mujer puede establecer con la comida, y específicamente cómo el placer de comer y aprender deriva en la escritura de libros de cocina. Me interesa demostrar que el libro de cocina va mucho más allá de una simple colección de recetas. El libro de cocina es un subgénero de la escritura culinaria –que definiré a continuación–, y como tal aborda la comida como un fenómeno cultural; para esto, los autores y las autoras de libros de cocina recurren a géneros que podemos identificar como literarios: autobiografía, ensayo, crónica, entre otros. Escribir libros de cocina es una actividad que implica un uso creativo del lenguaje y la creación de una voz individual. Pero esto no fue siempre así, especialmente para las autoras: por varios siglos, la participación de las mujeres en la producción de literatura culinaria estuvo limitada a un tipo de libro muy específico, el libro de cocina doméstica. En el segundo capítulo se discutirá con detalle la relación entre género y escritura culinaria.

Los libros de cocina pueden convertirse en documentos históricos; algunos son el trabajo de activistas que promueven un cambio social a través de la comida, y otros más son registros de cómo la identidad de una comunidad se expresa en su cocina. Janet Theophano señala la existencia de una gran diversidad de funciones culturales del libro de cocina:

Some cookbook writers want to save the planet. They advocate for changes in the ways in which we procure our food . . . Others want to preserve a way of life, a heritage, and a cultural or regional identity through food. Fearful that time and global economy are rapidly eroding cultural distinctiveness, some food writers are trying to salvage a group's past by preserving their culinary heritage. While some food writers are not explicitly proselytizing for social change, their culinary tributes to particular cuisines . . . are paeans to the good life. (271)

En los libros que analizaré se cumplen algunas de estas funciones, en especial las relacionadas con la preservación de una identidad amenazada y la exaltación de una cocina que se asocia con el bienestar, pero además son libros que suponen la existencia de elementos comunes a los textos culinarios y a los textos literarios. Estos lazos permitirán aproximarnos a los libros de cocina con las herramientas del análisis literario. Los libros que he elegido –*A Book of Mediterranean Food* de Elizabeth David (1950), *A Book of Middle Eastern Food*¹ de Claudia Roden (1968) y *Crazy Water, Pickled Lemons* de Diana Henry (2002)– son considerados clásicos por los coleccionistas de libros de cocina, lo que habla de la conformación de un canon de la escritura culinaria. Por último, en estos libros de cocina ocurren fenómenos intertextuales² y es posible reconocer en ellos diferentes géneros literarios, como el ensayo, el relato de viajes, la autobiografía y la crónica.

¹ Aunque me refiero al libro de Claudia Roden por su título original, para mi investigación consulté una nueva edición, actualizada y ampliada: *The New Book of Middle Eastern Food* (2000).

² Este trabajo utilizará el término *intertextualidad* como lo define Gérard Genette en *Palimpsestos*: “una relación de copresencia entre dos o más textos, es decir, eidética y frecuentemente, como la presencia efectiva de un texto en otro. Su forma más explícita y literal es la práctica tradicional de *la cita* . . . en forma todavía menos explícita y menos literal, *la alusión*” (10).

Elizabeth David, Claudia Roden y Diana Henry escriben sobre cocina mediterránea en inglés y desde el Reino Unido.³ Elegí estudiar sus libros porque me parece interesante observar en ellos un proceso de adopción de la cocina mediterránea en las islas británicas, así como un ciclo de influencias entre las tres autoras. Cada libro ofrece una aproximación particular a la cocina mediterránea, narrada desde otras latitudes. Son el producto de largos años de investigación y reflexión sobre la comida y las manifestaciones culturales en torno a ella.

En las últimas décadas se ha producido una cantidad importante de textos en lengua inglesa que suelen agruparse bajo la categoría *food writing*. Éste es un término de difícil traducción, que provisionalmente podemos entender como un conjunto de textos que se definen por un tema en común, la comida, pero entienden ésta no sólo como un medio de subsistencia, sino como un fenómeno cultural: “Instead of being simply the fuel we put in our mouths, [food] is now understood as our culture’s –all cultures’– connective tissue” (Hughes). Su enfoque es crítico y reflexivo, más que científico o preceptivo. Muchos *food writers* estarían de acuerdo con Roland Barthes en que la comida “is not only a collection of products that can be used for statistical or nutritional studies. It is also, and at the same time, a system of communication, a body of images, a protocol of usages, situations, and behavior” (cit. en Belasco 15). En esta investigación traduciré *food writing* como “escritura culinaria”.⁴

³ Al hablar de la cocina mediterránea, utilizo la palabra “cocina” como equivalente a la palabra en inglés *cuisine*. Linda Civitello explica: “Historian Michael Freeman’s definition of cuisine is ‘a self-conscious tradition of cooking and eating . . . with a set of attitudes about food and its place in the life of man.’ So, cuisine requires not just a style of cooking, but an awareness about how the food is prepared and consumed” (3).

⁴ Algunos editores han propuesto a M. F. K. Fisher (1908-1992) como la primera *food writer* (Senyei), aunque Anne Willan, coleccionista de textos culinarios antiguos, cree que la escritura culinaria puede rastrearse hasta la antigüedad, pues dentro del género del *symposium* existieron disertaciones sobre el placer de comer y beber (Willan y Cherniavsky 14).

Lynn Bloom hace una aclaración importante: la escritura culinaria pertenece al terreno de la no-ficción. En el ensayo “Consuming Prose: The Delectable Rhetoric of Food Writing”, Bloom propone esta definición de la escritura culinaria: “belletristic nonfiction either devoted to food or containing significant food-related scenes –primarily creative nonfiction, autobiographies, travel accounts– with a passing glance at the art of writing cookbooks and, therefore, recipes” (348). Aunque en la tradición literaria inglesa hay escenas de comida y cocina tan memorables como los banquetes de *Sir Gawain and the Green Knight*, o *The Dead*, de James Joyce, difícilmente clasificaríamos estos textos como escritura culinaria. A lo largo de este trabajo haré referencia a algunos cuentos y novelas, pero mi investigación se centrará en la literariedad en los libros de cocina, y no en el papel que juega la comida en los textos literarios.⁵

A diferencia de Bloom, quien hasta cierto punto minimiza la importancia de los libros de cocina (*cookbooks* o *cookery books*), Stephen Mennell (cit. en Ashley 165) considera que éstos son una de las grandes subdivisiones de la escritura culinaria. En *The Cookbook Library*, un estudio sobre la escritura culinaria de los siglos XVI al XIX, el libro de cocina se define como

...a collection of recipes –blueprints for a cook to re-create a dish. More specifically, according to cookbook bibliographer Henry Notaker, “A cookbook is a book with about two-thirds cookery instruction and . . . at least 40-50 percent in recipe form.” Surprisingly early, right from the start of the age of printing, a number of published books fit this description . . . Early books with recipes covered far wider topics as well.

Some sought to preserve the wisdom of the ancients, others offered advice on how to

⁵ La literariedad, según Jonathan Culler, es un grupo de propiedades presentes en los textos literarios; por ejemplo, el lenguaje que llama la atención hacia sí mismo y se transforma en objeto estético. Sin embargo, estas propiedades también existen en otros textos no-literarios: “Qualities often thought to be literary turn out to be crucial to non-literary discourses and practices as well. . . In showing how rhetorical figures shape thought in other discourses as well, theorists demonstrate a powerful literariness at work in supposedly non-literary texts” (18-9).

live a healthy life, and still others were preoccupied with glorifying the banquets and feasts of a wealthy patron. In later centuries, the voices of the authors come through more clearly and, indeed, a few such books seem designed to showcase a personality rather than to instruct their readers. (Willan y Cherniavsky 1)

Los libros de Elizabeth David, Claudia Roden y Diana Henry parecen ajustarse a su definición: las recetas ocupan la mayor parte del libro. Sin embargo, creo –y éste es el punto central de mi investigación– que no podemos pasar por alto los textos que acompañan las recetas. Por otra parte, en los libros de cocina actuales es cada vez menos frecuente encontrar recetas sin imágenes. En este trabajo, la discusión sobre las ilustraciones y fotografías en los libros de cocina ocupa un espacio muy pequeño. Mi investigación se enfocará en explorar, definir y comprender el objetivo de los textos al margen de las recetas. Esta decisión de no profundizar en los elementos visuales responde a que el análisis de imágenes requiere herramientas muy diferentes a las del análisis literario, y me interesa más defender la idea de que los libros de cocina, con sus elementos tanto textuales como visuales, apelan a la imaginación y en este sentido se asemejan a los libros de ficción. Por otra parte, las primeras ediciones de *A Book of Mediterranean Food* y *A Book of Middle Eastern Food* no contenían fotografías. *Crazy Water, Pickled Lemons*, el libro más reciente de la selección, sí contiene fotografías a color de página completa; esto indica un cambio en la recepción del libro de cocina que discutiré con más detalle en los últimos capítulos.

En suma, estamos ante libros que son mucho más que simples recetarios. En la definición propuesta, Notaker (cit. en Willan y Cherniavsky 1) señala que los libros de cocina cumplen otras funciones además de proporcionar instrucciones y enseñar técnicas culinarias. Susan Leonardi lleva más allá esta idea y afirma que “a cookbook that consisted of nothing but rules for various dishes would be an unpopular cookbook indeed” (340). Leer un libro de cocina es una experiencia que se

enriquece por la presencia de todos aquellos textos que no son recetas y que encontraron su lugar en el libro. Antes de explorar la variedad de géneros presentes en el libro de cocina, vale la pena considerar a qué tipo de textos nos referimos cuando pensamos en recetas.

Una receta es una exposición de los ingredientes y el procedimiento para elaborar un platillo (Fogg 218). En algunos idiomas, como el español, receta también significa “prescripción médica”. Ambos significados implican una serie de instrucciones y un acto de transmisión de conocimiento, del experto al neófito. La palabra “receipt” significaba antiguamente “fórmula”; así la usa Chaucer en “The Canon’s Yeoman’s Tale” para referirse a fórmulas alquímicas (Fogg 219). Las palabras “receta” y “recibo” tienen la misma raíz: “...the root of *recipe* –the Latin *recipere*– implies an exchange, a giver and a receiver”, explica Susan Leonardi (340). Compartir una receta es una forma de transacción en la que el valor no es monetario, sino cultural. Es por ello que las recetas se convierten en patrimonio familiar, y los recetarios de las abuelas se consultan “como oráculos” (Ann Romines, cit. en Floyd y Forster 6). En estos cuadernos gastados y salpicados de comida se conserva la voz de alguien que, aunque tal vez ya no esté presente, puede ofrecer consejo y guía en momentos importantes: platillos festivos para las grandes ocasiones, remedios para los enfermos, o dibujos y notas que construyen pequeñas crónicas familiares. Algunas cocinas regionales y nacionales, incluyendo la cocina mexicana, ahora forman parte del Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.⁶ Si la receta no tuviera un valor cultural, el chef mexicano Ricardo Muñoz no habría viajado por todo el país coleccionando recetas de chiles rellenos, ni se habría esforzado tanto por obtener de una ilustre familia poblana su celebrada receta de chiles en nogada. Aunque a finales del siglo XX surgieron movimientos en defensa de la figura

⁶ La inscripción de la cocina mexicana en este registro se logró en el año 2010 gracias a la candidatura presentada por investigadores y activistas (“Traditional Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm”).

del chef como artista y de la receta como creación original –por ejemplo, la *Nouvelle cuisine* y la cocina de autor–, considero que el carácter colectivo de las recetas sigue presente en nuestros días. Las autoras de libros de cocina nunca se han avergonzado de “tomar prestadas” algunas recetas de sus predecesoras:

One author often echoes another, and recipes may include sections of text, and indeed whole recipes, from other authors, though usually with some rewording. We might call such borrowing plagiarism (a comparatively recent term), but in the early development of culinary recipes, cooks considered it a duty to pass on key knowledge to readers.

(Willan y Cherniavsky 7)

Esta obligación de preservar el conocimiento culinario hace de la receta un texto que necesariamente debe ser imitado, pues las recetas secretas se pierden. Al tratarse de instrucciones ideadas para seguirse al pie de la letra, sólo una copia fiel de la receta original asegura que se obtendrán los mismos resultados.

Si bien gran parte del conocimiento culinario de una comunidad vive en la memoria y suele transmitirse de manera oral, hoy en día las recetas pueden encontrarse escritas en toda clase de formatos: en periódicos y revistas, en Internet, en delantales y servilletas, en calendarios o en los empaques de los alimentos comprados en el supermercado (Floyd y Forster 1). En el Reino Unido es común que los chefs de televisión como Delia Smith, Nigella Lawson, Jamie Oliver y Gordon Ramsay publiquen libros con las recetas presentadas en sus programas. El libro de cocina y el programa de televisión se convierten en elementos interdependientes de un mismo sistema que no vende únicamente recetas, sino todo un estilo de vida. Las recetas también pueden insertarse en novelas o autobiografías, como en el caso de *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel, o *The Language of Baklava* de Diana Abu-Jaber. Si asumimos que la receta contiene una estructura

narrativa propia, una receta dentro de una novela podría considerarse una forma muy especial de puesta en abismo.

Al tratarse de textos muy breves, las recetas tienden naturalmente a agruparse: “Recipes demand to be partnered with other recipes . . . at the same time, recipes weave themselves into the fabric of other genres such as travel literature, memoirs, and fiction” (Mangum 174). No basta con reunir una colección de recetas para escribir un libro de cocina. Un ejemplo de cómo las recetas atraen textos diferentes y se entretajan en ellos son los *commonplace books*, libros escritos a mano por mujeres del siglo XVII al XIX. Los *commonplace books* no sólo contienen recetas, contienen también borradores de cartas, registros de los ingresos y egresos de la familia, dibujos y anotaciones de personas diferentes a la autora. Todo este “material extra” permite reconstruir el universo social y cultural en el que se desenvolvía cada cocinera. Las manchas de comida sobre las páginas también cuentan una historia: literalmente, los cocineros dejan huellas sobre sus libros favoritos: “The more decorated their pages are with stove-splash, peel-drip, edible Rorschach stains, oil starbursts, beetroot thumbprints and general incoherent dribblings, the more you have honoured them” (Barnes 65). Un conjunto de recetas al que se le asigna un título y se le rodea de anécdotas, comentarios y epígrafes, se encuentra ya en el proceso de convertirse en un libro de cocina.

Considero que podemos explorar estos textos que enmarcan a las recetas como análogos a aquellos que Gérard Genette denominó “paratextos”:

The paratext is what enables a text to become a book and to be offered as such to its readers and, more generally, to the public. More than a boundary or a sealed border, the paratext is, rather, a threshold, or –a word Borges used apropos of a preface– a “vestibule” that offers the world at large the possibility of either stepping inside or turning back. (Genette 1-2)

Si bien esta teoría fue ideada para textos literarios y no para recetas, considero que los diversos textos que rodean a las recetas comparten algunas funciones con los paratextos de Genette. Los textos “umbrales” del libro de cocina trasladan las recetas de un entorno privado a uno público, identifican el origen de las recetas (su creador o creadores), y funcionan como mediadores entre una cocinera experta y una lectora que cocina en casa. Ciertamente, la receta por sí misma no ofrece el fértil campo para la interpretación que distingue a los textos literarios, pero hemos visto que ese pequeño texto técnico sí tiene un valor cultural. Una de las formas de hacer efectivo este valor es el libro de cocina; los textos al margen de las recetas contribuyen a amalgamarlas y a dar unidad al libro, y a la vez influyen en su recepción y consumo.

La paratextualidad es una forma de intertextualidad, y por ello, ciertos paratextos pueden cumplir una función legitimadora o convertirse en homenaje a autores anteriores.⁷ Por ejemplo, las citas de aclamados chefs y *food writers* en las portadas y contraportadas de un libro de cocina. *The Food of Spain* (2011), el libro más reciente de Claudia Roden, lleva en la portada el sello de aprobación de Ferran Adrià: “This excellent book reflects all of Spain’s richness”. Es innegable que las palabras de quien es considerado el mejor chef del mundo influyen en la comercialización del libro. Frecuentemente, nos dice Genette, “these choices of author are more significant than the texts of the epigraphs themselves” (147). No siempre son los predecesores quienes presentan el libro: Alice Waters, pionera de la cocina mediterránea en California, ha escrito prefacios a las

⁷ Curiosamente, Genette considera también el plagio como una forma de intertextualidad, independientemente de sus implicaciones éticas. Los fenómenos intertextuales son frecuentes en los libros de cocina, y eso incluye también la copia casi exacta de recetas, de la que hablé unas páginas atrás.

ediciones póstumas de las obras de Elizabeth David. Esto es importante porque revela una genealogía literaria y un ciclo de influencias.⁸

Los libros de cocina de los que esta investigación se ocupa contienen, además de recetas, un vasto aparato textual que se resiste a la clasificación por géneros: la ambigüedad y la hibridación de formas y estilos es algo que, como veremos en la siguiente sección, siempre ha distinguido a la literatura gastronómica.

⁸ La noción de influencia es relevante para varias teorías contemporáneas como la recepción por parte de los lectores, el dialogismo y la intertextualidad. En este trabajo, entenderé influencia como el proceso en el cual la lectura de un texto tiene un efecto sobre la producción de otro.

Los géneros de la escritura culinaria



En 1985, en su libro *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Stephen Mennell dividió la escritura culinaria occidental en dos grandes categorías: libros de cocina o *cookery books*, y literatura gastronómica. Esta última refiere a un tipo de escritura erudita, cercana al ensayo y al comentario crítico, que se caracteriza por una aproximación hedonista a la comida y tiene un origen muy preciso en la obra de dos escritores franceses de inicios del siglo XIX, Jean Anthelme Brillat-Savarin y Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière. Sin embargo, como en toda clasificación genérica, las fronteras entre ambos reinos son móviles y muchas veces difusas. En medio de la literatura gastronómica y el libro de cocina existe otro tipo de libros:

There is an ill-defined margin at which the gastronomic essay gradually shades into the cookery book. The more learned sort of cookery book, such as those of Dumas or Ali-Bab, or more recently of Elizabeth David or Jane Grigson might be considered gastronomic literature as much as cookery books. In either case, they seem to be intended to be read as literature. (Mennell, cit. en Ashley 165)

Es en este “margen impreciso” donde se sitúan los libros que estudiaré: libros de cocina que permiten leerse y analizarse como literatura. Ninguna obra literaria surge de la nada, por ello, resulta pertinente preguntarse por la genealogía de este tipo particular de textos. Existe una larga

tradición de libros de cocina escritos en inglés por mujeres, pero estos libros eran casi sin excepción libros de cocina doméstica, que reforzaban el rol tradicional de madre y ama de casa y se limitaban a hablar de la comida en el entorno del hogar. En el siglo XX, muchas autoras lograron acercarse a la literatura gastronómica, que anteriormente fue practicada casi exclusivamente por hombres. Alice McLean enuncia estos rasgos distintivos de la literatura gastronómica:

In addition to a shared belief that gastronomy nourishes poetic expression . . . gastronomic literature demonstrates a set of common characteristics, including (1) a reverence for the pleasures of the table and for cookery as an art form (2) an unconventional form that incorporates and crisscrosses between several styles of writing, including personal anecdote, historical reference, witty commentary and literary allusion (3) a cosmopolitan flair and a transnational frame of reference (4) an emphasis on eating, public eateries, and dining as a social event (5) a penchant toward self-indulgence, or outright egotism, and (6) a decidedly undomesticated approach toward pleasure. (McLean 4)

Si se asume que la cocina es un arte, de esa idea deriva una conclusión fundamental: todo arte necesita de sus críticos y teóricos.⁹ Jean Anthelme Brillat-Savarin y Grimod de la Reynière asumieron este papel, defendieron la cocina como un arte y contribuyeron a la construcción de la figura del gourmet, un personaje cuyo gran apetito no se asocia a la glotonería o a la bajeza, sino al refinamiento y al buen gusto. No es casual que los libros de Brillat-Savarin y Grimod de la Reynière surgieran al término de la Revolución francesa: Alice McLean cree que el *gourmet* nace en este momento preciso porque la redistribución de riquezas había creado la necesidad de educar

⁹ Quizá podríamos pensar entonces en la descripción detallada de la comida en los textos gastronómicos como una especie de ecfasis, una descripción de un objeto artístico con un énfasis especial en la vista y sobre todo en el gusto y el olfato.

en el buen gusto y en la apreciación de la comida como un objeto estético a una nueva clase que era muy poderosa sin ser aristocrática (18). Con el paso del tiempo, el conocimiento gastronómico se transformó en un indicador de status.

El tema central de los textos gastronómicos del siglo XIX era el apetito “en público”: el gastrónomo escribía sobre nuevos restaurantes, sobre el arte de ofrecer una buena cena, sobre etiqueta, sobre la comida en relación con la socialización y la convivencia o los descubrimientos de un *gourmet* en ciudades cosmopolitas. Poco a poco, el conocedor de la buena comida se convirtió en una figura prestigiada.¹⁰ Una característica importante de este tipo de textos era su tono hedonista: “[it was] a genre primarily concerned with the sensual and intellectual pleasure of gastronomy . . . it also enjoyed an unbound form, incorporating an array of genres, styles and formats” (McLean 2). Antes del siglo XX, la producción de literatura gastronómica era una labor eminentemente masculina. Una autora difícilmente podía acceder al ámbito en el que se desarrollaban los gastrónomos; por esa razón, el libro de cocina doméstica era prácticamente el único camino para las mujeres que desearan escribir sobre comida:

Whereas female cookbook authors helped to define middle-class domesticity, promoting familial duty, practicality, and economy of self-expression, male authors of gastronomic literature promoted playful self-indulgence, wit, pleasure-seeking, elegant self-expression, and a cosmopolitan sensibility . . . Unlike their male counterparts, who were understood to have inherently large appetites, middle- and upper-class Victorian

¹⁰ Creo que este énfasis en la figura del “conocedor” marca una diferencia respecto a textos culinarios anteriores. Aunque en la Inglaterra medieval y renacentista ya se escribía sobre comida y convivencia, menús y etiqueta, el cocinero no siempre era un personaje respetado (recordemos la descripción que Geoffrey Chaucer hace del cocinero en *The Canterbury Tales*). En la época de Brillat-Savarin y Grimod de la Reynière, el *gourmet* se distanció de la preparación de los alimentos y se enfocó en el consumo y en el papel social de éstos.

women were encouraged to suppress and to regulate their own hungers –for food, for sex, and for public acclaim. (McLean 14-15)

El libro de cocina doméstica claramente no era el medio adecuado para escritoras como Elizabeth David, quien deseaba explorar la cocina de países lejanos y celebrar su apetito y su creatividad tanto en la cocina como sobre el papel. Claudia Roden y Diana Henry han continuado esta labor. Los géneros que practican fueron adoptados y adaptados de la tradición gastronómica masculina: la autobiografía culinaria y el ensayo lírico. Su estilo también es muy diferente al de los libros de cocina doméstica; en sus textos son siempre bienvenidos el humor y el tono conversacional.

Para Susan Leonardi, la receta es un “discurso inscrito”, una narrativa que frecuentemente se presenta en el contexto de otra. Elizabeth David inscribe sus recetas en un marco de epígrafes y comentarios que podrían ser fragmentos de una autobiografía o de un diario de viajes, Diana Henry inicia cada capítulo con un breve ensayo lírico, y Claudia Roden (la más académica de las tres autoras) dedica una porción importante de su libros a narrar la historia de la formación de las cocinas nacionales, que coincide en todo momento con su historia política. Sin embargo, esta narración está filtrada en todo momento por su visión personal de la cocina, y salpicada de anécdotas personales y frases como “When I was a little girl...” o “My mother used to say”. Además, *A Book of Middle Eastern Food* se enriquece con fragmentos de cuentos populares árabes relacionados con la comida y el acto de compartir los alimentos.

En el capítulo sobre escritura culinaria de la antología *Food and Cultural Studies*, los editores hablan sobre Elizabeth David y Jane Grigson: “Their social background . . . provided them with a high degree of cultural capital, and access to a diverse range of culinary traditions. Both authors enjoyed frequent access to continental cuisine, and inhabited a social milieu where literary pursuits

were of central importance” (Ashley 166). Esta cita nos habla de un capital cultural compartido¹¹: creo que es notable el hecho de que las tres escritoras que estudiaré recogen epígrafes de los mismos libros, con frecuencia libros de viajes, como *Sea and Sardinia* de D. H. Lawrence o *Prospero’s Cell* de Lawrence Durrell –más adelante hablaré de la relevancia de los libros de viajes para los libros de cocina, particularmente en la obra de Elizabeth David. Antes de pasar al análisis de los libros, creo que es importante tener en cuenta que estamos ante el trabajo de mujeres que no se formaron como cocineras profesionales, sino que aprendieron gracias al contacto diario con la preparación de los alimentos y al tener acceso a libros de cocina. Las tres autoras se iniciaron en otra profesión (trabajaron en aerolíneas, en oficinas del gobierno británico, en periódicos y canales de televisión) antes de convertirse en escritoras de tiempo completo. Sus antecedentes son parecidos, pero cada autora presenta una visión muy personal de lo que significa la cocina mediterránea. Sus diferentes puntos de vista derivaron en libros que, aunque tienen un linaje en común, utilizan recursos particulares para configurar el contenido cultural en estos libros. Aunque he insistido en que la literatura gastronómica tiende a la hibridación de géneros, trataré de simplificar el análisis concentrándome en un género predominante en cada libro: en *A Book of Mediterranean Food*, la literatura de viajes; en *A Book of Middle Eastern Food*, los cuentos y poesía folclóricos; y en *Crazy Water, Pickled Lemons*, el ensayo personal.

¹¹ El capital cultural es un conjunto de bienes (no monetarios, en primera instancia) relacionados con la educación, los conocimientos y el acceso a la cultura que posee un individuo. El capital cultural también significa poder y status. Pierre Bourdieu distingue tres tipos de capital cultural: interiorizado –“in the form of long-lasting dispositions of the mind and body”–; objetivado (bienes materiales como libros, obras de arte, etc.), e institucionalizado (como un título universitario o un premio) (47).

Peregrinajes gastronómicos: literatura de viajes en *A Book of
Mediterranean Food* de Elizabeth David



Existe un pequeño grupo de cocineros como François Vatel, Julia Child y Ferran Adrià, cuyas vidas han inspirado novelas históricas, series de televisión y documentales. Elizabeth David es una de ellos, aunque vivió en una época anterior al fenómeno de los chefs estrellas de televisión. Elizabeth David no fue la primera mujer británica en defender el placer intelectual y sensorial de la comida sobre el contenido didáctico y conservador del libro doméstico, sin embargo, la forma en que ella modificó el libro de cocina para llevarlo al terreno de la alta cultura inició una corriente de escritura gastronómica femenina cuya influencia es visible hasta nuestros días:

Because David approached food as a medium for self-expression and understood that harnessing food's expressive potential requires intense physical engagement, her written aesthetic conveys an astonishing attunement to sensory impressions. By conveying the culinary aesthetic of cultures that prize and cultivate the relationship between eating and pleasure, David helped to articulate a gastronomically grounded tradition of English female food writing. Her gastronomic cookbooks expel the notion of women's daily cookery as drudgery by unyoking home cooking from family duty and linking it

instead with the traditionally male pursuits of pleasure, self-knowledge, and intellectual stimulation. (McLean 119)

A Book of Mediterranean Food, el primer libro de Elizabeth David, se publicó en 1950. La edición revisada de Penguin (1991) incluye cuatro prefacios que la autora escribió para la primera edición y para tres ediciones subsecuentes, y que son una gran fuente de información sobre el origen de un libro que llegaría a convertirse en una de las obras más relevantes en la historia gastronómica reciente del Reino Unido. *A Book of Mediterranean Food* nació de la nostalgia. Después de pasar varios años en Francia, Grecia y Egipto, David regresó a Inglaterra para encontrarse con el desolador panorama culinario de la posguerra. Alimentos como la leche, el huevo, la mantequilla, la carne y el pescado se racionaban estrictamente, el aceite de oliva sólo se conseguía en las farmacias, y las frutas y vegetales frescos eran especialmente escasos. David narra cómo inició el proyecto del libro:

Well, at least I could put my memories of it on to paper, so that I would not forget about the bright vegetables, the basil, the lemons, the apricots, the rice with lamb and currants and pine nuts, the ripe green figs, the white ewes' milk cheeses of Greece, the thick aromatic Turkish coffee, the herb-scented kebabs, the honey and yoghurt for breakfast, the rose petal jam, the evening ices eaten on an Athenian café terrace in sight of the Parthenon, the unlikely fish stews concocted by a sponge diver from the Dodecanese island of Symi who briefly cooked for me in Alexandria. So it came about that at that particularly bleak and painful period of English gastronomic life immediately following the end of World War II, I put together the bare bones of the book which became *Mediterranean Food*. (David xvii-xviii)

Un libro en el que ingredientes coloridos y exóticos como los higos, las naranjas, el vino y el azafrán eran los protagonistas parecía estar completamente fuera de lugar en los años inmediatamente posteriores a la Segunda Guerra Mundial. David recuerda cómo su manuscrito recibía comentarios como “Imagine, a whole roast sheep, and the meat ration a few ounces a week” o incluso “What a mad idea writing a cookery book when we don’t have enough food to cook” (xviii). Finalmente, John Lehmann, quien había sido editor de W. H. Auden y colaborador de Virginia y Leonard Woolf, aceptó publicar *A Book of Mediterranean Food* y accedió a conservar el sencillo título que Elizabeth David había dado a su “ragged collection of recipes”. En la breve introducción a la primera edición se percibe el tono de añoranza con el que David reunió las recetas: “I hope to give some idea of the lovely cookery of those regions to people who do not already know them, and to stir the memories of those who have eaten this food on its native shores, and who would like sometimes to bring a flavour of those blessed lands of sun and sea and olive trees into their English kitchens” (David ix).

Uno de los libros que acompañó e influyó a Elizabeth David durante sus viajes por el Mediterráneo fue *The Gentle Art of Cookery*, de Hilda Level. Publicado en 1925, el libro de Level puede parecer muy adelantado a su época: su propuesta enfatizaba el aceite de oliva, las frutas y vegetales como ingredientes básicos, y contenía recetas con azafrán, dátiles, pistaches y agua de rosas –estos ingredientes habrían resultado bastante exóticos para las lectoras de principios del siglo XX. Elizabeth David describió las recetas de Level como “wild and imagination-catching” (McLean 136). Claramente David buscó conservar en sus propios libros de cocina esta cualidad de estimular la imaginación. La descripción detallada de sabores y momentos conecta su escritura culinaria con la narrativa: no es casualidad que la escena más famosa sobre comida y memoria provenga, precisamente, de una novela.

En su libro de ensayos *The Pedant in the Kitchen*, Julian Barnes compara la capacidad descriptiva y evocativa de los libros de cocina con el oficio del novelista: “Being a great cook is one thing; being a decent cookery writer is quite another, and is based –like novel-writing– on imaginative sympathy and precise descriptive powers” (12). Sin embargo, existe otro género en el que la descripción y la focalización son igualmente importantes: la literatura de viajes. David vivió en una época en la que los textos que antes se habían considerado únicamente *travel writings* estaban convirtiéndose en *travel literature*: “Literary writers were also beginning to travel and to write about their travels: Dickens, Trollope, Stendhal, and Flaubert had done so earlier in the nineteenth century; but now writers such as Robert Louis Stevenson, Henry James, Edith Wharton, and D. H. Lawrence began to commit large amounts of time to traveling and travel writing” (Hulme y Youngs 7). Varios de estos autores forman parte de la selección de epígrafes en *A Book of Mediterranean Food*. Es significativo el hecho de que David dedicara una porción de su primer libro a la cocina de Egipto, pues el Oriente Próximo¹² era uno de los lugares más fuertemente asociados al exotismo y a lo maravilloso, gracias, en parte, a los libros de viajes. Por muchos siglos los viajes a esta zona estuvieron relacionados con los peregrinajes a Tierra Santa (Melman 108). Los viajes de gastrónomos como Elizabeth David y su mentor, Norman Douglas, también son viajes de formación, pero se distinguen del peregrinaje por la curiosidad del observador y porque su búsqueda no es exactamente espiritual, sino sensorial e intelectual.

En las primeras décadas del siglo XX, dos mujeres británicas, Gertrude Bell y Freya Stark, escribieron también sobre su fascinación por el Mediterráneo oriental y el mundo árabe. Gertrude

¹² Traduzco *Middle East* como Oriente Próximo. De acuerdo con la revista *Punto y Coma*, *Boletín de los traductores españoles de las Instituciones de la Unión Europea*, el español distingue entre Oriente Próximo o Cercano Oriente, Oriente Medio, y Extremo o Lejano Oriente. La expresión Oriente Medio refiere a “Irán, Pakistán, la India ‘y sus países limítrofes’”, mientras que Oriente Próximo comprende a “Egipto, Líbano, Israel, Turquía, Jordania, Siria, Irak y Arabia”. Es muy común referirse a esta última área como Oriente Medio por la influencia del inglés (*Middle East*) o del francés (*Moyen-Orient*).

Bell trabajó como arqueóloga en la península arábiga y Freya Stark fue asesora diplomática en la misma región durante la Segunda Guerra Mundial. La obra de estas viajeras, especialmente la de Stark, tiene algunos elementos en común con *A Book of Mediterranean Food*: los libros de Stark reflejan “a wealth of scholarly knowledge, combined with a keen eye for detail, a great deal of empathy, and an ability to write beautiful, often lyrical descriptive prose” (Bassnett 236). El peregrinaje culinario de Elizabeth David dibuja un mapa del Mediterráneo en el que los *landmarks*, o puntos de referencia, se definen por los recuerdos asociados a la comida, que involucran todos los sentidos de la viajera: “one who has seen them will not forget the gorgeous displays of crystallized fruits of every conceivable variety in the shops of Nice, Cannes, and Genoa” (David 155); “You can sit at a table on the sand with your feet almost in the Aegean as you drink your *ouzo*; boys with baskets of little clams or *kidónia* (sea quinces) pass up and down the beach and open them for you at your table; or the waiter will bring you large trays of olives, of which there are dozens of different kinds of colours in Greece, the most delicious being the purple Calamata” (141). Esta atención casi miniaturista a lo cotidiano y a lo efímero es, de acuerdo con Susan Bassnett, un rasgo que distingue la literatura de viajes escrita por mujeres:

Traditional mapping is therefore perceived as an inherently male act, since the intention is to circumscribe, define, and hence control the world. For feminists, an alternative mapping consists of tracing patterns from the most banal and trivial everyday events so as to create a completely different set of identifiable structures outside patriarchal control. (Bassnett 250)

A Book of Mediterranean Food fue muy bien recibido por la crítica, y un año después David publicó *French Country Cooking*. La pequeña editorial de John Lehmann tuvo que cerrar años después, y los derechos de Elizabeth David pasaron a manos de diferentes editoriales, algunas no

muy afortunadas, hasta llegar a Penguin. El formato de un libro puede ser determinante para su circulación, y el hecho de que los libros de David aparecieran en el pequeño formato de Penguin tuvo consecuencias importantes: “A Penguin would mean a vastly increased readership, and in all probability a younger one which would include students, young married couples and many professional women sharing flats or living on their own but still needing to cook for themselves and to give the occasional dinner party” (David 10). Quizá la última parte de esta cita sugiere que David estaba pensando en una audiencia semejante a ella misma: mujeres profesionistas e independientes, sin cocineros particulares. Más tarde, Julia Child, Simone Beck y Louisette Bertholle harían eco de esta idea en Norteamérica, al dedicar su libro *Mastering the Art of French Cooking* a las “servantless American cooks” (Beck et al. viii). Por muchos siglos los libros de cocina fueron textos muy especializados, dirigidos a un público iniciado (Willan y Cherniavsky 1-2). Ya en la segunda mitad del siglo XX, un libro como *A Book of Mediterranean Food* podía ser consumido por un público más diverso, aunque aún limitado a las lectoras que vivían en ciudades grandes y a los países de habla inglesa¹³.

A Book of Mediterranean Food contiene una dedicatoria: “My friend Veronica Nicholson, who had talked, not to say nagged, me into *turning my notebook of recipes into some semblance of a book*, accepted the dedication which I proposed to put in it” (las cursivas son mías). Lo que permitió que el cuaderno de recetas de David se convirtiera en un libro de cocina fue la adición del nostálgico prefacio y la colección de epígrafes que abren cada capítulo. Se trata de epígrafes alográficos, es decir, David los toma “prestados” de otros autores. Los autores citados incluyen a Norman Douglas, Lawrence Durrell, Gertrude Stein, D. H. Lawrence, Henry James and

¹³ Hasta hoy, sólo existen dos traducciones de *A Book of Mediterranean Food*: una al danés y otra al chino (“Formats and Editions of *A Book of Mediterranean Food*”).

Théophile Gautier; todos ellos escribieron sobre el Mediterráneo. Aunque los epígrafes provienen de textos muy diversos –“Any of us would kill a cow rather than not have beef”, sentencia la voz de Samuel Johnson en el capítulo sobre carne (70)– David se inclina por los libros de viajes, sobre todo aquellos en los que se describe el asombro de los viajeros ante la comida regional o, como en este pasaje, la abundancia de alimento y la generosidad de los cocineros:

...my eyes never beheld in any modern convent of France, Italy, or Germany, such an enormous space dedicated to culinary purposes. Through the centre of the immense and nobly-groined hall, not less than sixty feet in diameter, ran a brisk rivulet of the clearest water, flowing through pierced wooden reservoirs, containing every sort and size of the finest river-fish. On one side, loads of game and venison were heaped up; on the other, vegetables and fruit in endless variety. Beyond a long line of stoves extended a row of ovens, and close to them hillocks of wheaten flour whiter than snow, rocks of sugar, jars of the purest oil, and pastry in vast abundance, which a numerous tribe of lay brothers and their attendants were rolling out and puffing up into a hundred different shapes, singing all the while as blithely as larks in a corn-field...

“There,” said the Lord Abbot, “we shall not starve: God’s bounties are great, it is fit we should enjoy them.” (*The Travel-Diaries of William Beckford of Fonthill*, cit. en David 93)

Este pasaje, que abre el capítulo de recetas de aves y animales de caza, describe la visita de William Beckford, el viajero, a la ciudad de Alcobaça en Portugal. Probablemente el convento mencionado es el Monasterio de Alcobaça, una institución medieval fundada por el Rey Alfonso Henriques en el siglo XII como estrategia para recuperar y repoblar las zonas que habían estado bajo el control de los musulmanes. Sin embargo, la Reconquista no fue capaz de borrar la

influencia islámica en la cocina portuguesa y española: “Eight centuries of love and war left powerful legacies in the kitchen: Little pies, rice dishes, vermicelli (*fideos* in Spanish), marzipan, almond pastries, fritters in syrup, meats with fruit, sweet-and-sour flavours, combinations of raisins and pinenuts” (*The New Book of Middle Eastern Food* 11). Tal como los describe Beckford, los alimentos parecen provenir de otro mundo: frutas de colores brillantes, la harina más blanca, el aceite más puro, y a esto se suma la imagen de los monjes cantando “como alondras”. La descripción sigue las convenciones del paraíso como un jardín infinitamente fértil. Es Portugal, pero parece otro mundo; todo esto contribuye a crear un contexto exótico en el que pueden enmarcarse recetas como la *Lepre in agrodolce*, liebre aderezada con mantequilla, vinagre, azúcar, chocolate (un producto del también exótico Nuevo Mundo), almendras y uvas pasas. Hemos visto que los epígrafes y otros textos al margen introducen las recetas e influyen en su lectura; con un prólogo en el que se retrata un magno festín como éste, sería perfectamente coherente encontrar a continuación una receta para asar un jabalí.

Sin embargo, David también demuestra que los alimentos más cotidianos, como pan, huevo y mantequilla, pueden ser verdaderas revelaciones. Al comienzo del capítulo de recetas con huevo y almuerzos, aparece este fragmento de *A Little Tour in France*, de Henry James. Los comentarios humorísticos y la apasionada exaltación de una comida en un lugar y un momento particulares enlazan este relato de viajes con la tradición gastronómica:

I had an excellent repast –the best repast possible– which consisted simply of boiled eggs and bread and butter. It was the quality of these simple ingredients that made the occasion memorable. The eggs were so good that I am ashamed to say how many of them I consumed . . . there was a bloom of punctuality, so to speak, about these eggs of Bourg, as if it had been the intention of the very hens themselves that they should be

promptly served. “Nous sommes en Bresse, et le beurre n’est pas mauvais,” the landlady said with a sort of dry coquetry, as she placed this article before me. It was the poetry of butter, and I ate a pound or two of it. (cit. en David 17)

Aunque menos abundantes, el libro también contiene descripciones líricas sobre algunos ingredientes. Por ejemplo, este pasaje de Lawrence Durrell sobre las aceitunas negras:

The whole Mediterranean, the sculpture, the palms, the gold beads, the bearded heroes, the wine, the ideas, the ships, the moonlight, the winged gorgons, the bronze men, the philosophers –all of it seems to rise in the sour, pungent taste of these black olives between the teeth. A taste older than meat, older than wine. A taste as old as cold water. (Durrell, *Prospero’s Cell*, cit. en David 149).

Para Durrell, el sabor de las aceitunas evoca imágenes de la época helenística, un periodo de contacto e intercambio entre Oriente y Occidente. Elizabeth David vivió en Alejandría y en El Cairo durante los últimos años de la presencia británica en Egipto; al acercarnos a su obra es importante tener en cuenta que, como señala Susan Bassnett en el ensayo “Travel Writing and Gender”, “those women who travelled under the umbrella of the British Empire were, albeit unconsciously, colluding with the colonial enterprise” (Bassnett 228). Exploradoras como Gertrude Bell y Freya Stark claramente trabajaban en favor de los intereses del Imperio Británico. Si es posible relacionar la obra de Elizabeth David con el Orientalismo como lo define Edward Said¹⁴, creo que esta conexión debe buscarse en el hecho de que los prefacios de David enfatizan el

¹⁴ Para Said, el Orientalismo es:

a way of coming to terms with the Orient that is based on the Orient’s special place in European Western Experience. The Orient is not only adjacent to Europe; it is also . . . one of its deepest and most recurring images of the Other. In addition, the Orient has helped to define Europe (or the West) as its contrasting image, idea, personality, experience. Yet none of this Orient is merely imaginative. The Orient is an integral part of European material civilization and culture.

contraste entre Gran Bretaña y el Mediterráneo: adjetivos como frío, gris y plano se oponen a soleado, colorido, intenso. Para David el Mediterráneo es, en términos de Said, el “contendiente cultural” (Said 1); todo lo que Gran Bretaña no era en ese momento.

En su análisis sobre la influencia de Elizabeth David en la cultura gastronómica británica, Janet Floyd comenta: “It was far from unusual to find food and the contrast between British and European cooking used to prove the argument about a diminution in the richness of British cultural life. [. . .] David shows, through the experiences of a privileged traveler in France and the Mediterranean, an order of value lost to Britain” (135-7). La obra temprana de Elizabeth David es coherente con el comentario de Janet Floyd: después de *A Book of Mediterranean Food* David publicó *French Country Cooking* (1951) e *Italian Food* (1954). Sin embargo, años más tarde, David investigó y escribió sobre la cocina de su país: *Spices, Salt and Aromatics in the English Kitchen* se publicó en 1970 e *English Bread and Yeast Cookery* en 1977. Creo que el enaltecimiento del Mediterráneo en sus primeros libros responde a un momento histórico muy concreto, en el que “almost every essential ingredient of good cooking was either rationed or unobtainable” (David xiii). Por otra parte, en *A Book of Mediterranean Food* hay señales de que la comida que retrataba este libro era verdaderamente algo novedoso para los lectores: “Further along the coast, across the Italian border, these dishes baked on bread dough are called *pizza*, which simply means a pie, and there are many variations of them, the best known being the Neapolitan *pizza* which consists of tomatoes, anchovies, and mozzarella cheese (a white buffalo-milk cheese)” (David 26). Es sorprendente que, hace apenas poco más de sesenta años, una escritora en Londres tuviera que explicar qué es una *pizza*.

Orientalism expresses and represents that part culturally and even ideologically as a mode of discourse. (Said 1-2)

Por último, considero que los textos al margen de las recetas en *A Book of Mediterranean Food* cumplen dos funciones. La primera es definir la postura ideológica del libro: David se pronuncia a favor de una forma particular de comer y cocinar, aquella que privilegia el uso de productos frescos, locales –como los huevos y la mantequilla en el entorno pastoral, casi premoderno que Henry James recordaba con tanto entusiasmo–, y que enfatiza la importancia de dedicar tiempo a elegirlos, comprarlos, cocinarlos y, por supuesto, compartirlos. Este pensamiento influyó profundamente en Alice Waters, a quien mencioné anteriormente. La segunda función es expresar el placer de viajar, comer y aprender. El hecho de que esto se logre por medio de las palabras de otros autores reconocidos nos lleva de vuelta a la función legitimadora de la cita. Para Stephen Mennell, la literatura gastronómica “characteristically signals the engagement of the writer in literary expression as well as in the study of food” (cit. en Floyd y Forster 133). En *A Book of Mediterranean Food* claramente hay una intención de establecer vínculos con la alta literatura y de elevar la comida por medio de la función poética del lenguaje y de referencias culturales: “here was an opportunity to simple ices which were to the ordinary vanilla as Hyperion to a satyr” (Compton Mackenzie, cit. en David 154). Así, David busca legitimar la escritura culinaria como un género que apela no sólo a lo sensorial, sino también a lo intelectual.

Algunas décadas después de la publicación de *A Book of Mediterranean Food*, las cocinas cosmopolitas que Elizabeth David añoraba se hicieron posibles, y una nueva generación de escritoras, a la que pertenece Claudia Roden, continuó con la labor de llevar a Inglaterra el gusto por los ingredientes mediterráneos.

Diáspora y memoria: el folclore y la nostalgia en *A Book of Middle*

Eastern Food de Claudia Roden



Jane Kramer afirma que Claudia Roden es “the youngest, and last, of a triumvirate of hungry, highly literate, and ethnographically indefatigable women who helped transform how Britain cooked, and what it cooked . . . the pleasures of the table did not stop at the shores of Albion but, in all likelihood, began there” (las predecesoras a las que Kramer se refiere son Elizabeth David y Jane Grigson). La obra de Claudia Roden es una continuación y una respuesta a Elizabeth David, quien compiló centenares de recetas de Grecia, Italia y Francia, pero sólo una pequeña selección de la comida de Marruecos, Egipto, Turquía, Líbano y Siria. Roden rescata estas tradiciones culinarias mediterráneas menos conocidas, con un énfasis especial en la cultura del mundo árabe:

Elizabeth David wrote lovingly of the foods she discovered when she lived in Cairo, Alexandria, and Greece. It is her *Book of Mediterranean Food* which slightly eased my homesickness when I moved to England, and her brilliance and integrity which inspired me to write. In an early edition she intimated that there were many more dishes in the Near East which needed to be discovered, that what she gave was the tip of the iceberg, and that was the spark that fired me. (The New Book of Middle Eastern Food 13)

Claudia Roden entiende el Oriente Próximo como un área cultural que abarca todos los territorios con una fuerte presencia del Islam, muchos de ellos países mediterráneos. *A Book of Middle Eastern Food* es el fruto de años de investigar un legado culinario disperso en tres continentes: Europa, Asia y África. La autora nació en El Cairo, pero vive en Londres desde hace más de cincuenta años –la Crisis de Suez obligó a su familia a emigrar a Inglaterra. Al estar lejos de su país natal, Roden comenzó a buscar libros sobre la cocina con la que había crecido. Sorprendentemente, en los años sesenta no existía ningún libro así; las recetas se atesoraban en cada familia egipcia¹⁵ y se transmitían de manera oral de madre a hija, y de suegra a nuera (*The New Book of Middle Eastern Food* 4). La añoranza de la comida del Oriente Próximo, unida al descubrimiento de los libros de Elizabeth David, fue determinante para que Roden se iniciara en la escritura culinaria. Tal como sucedió con David, escribir un libro fue el resultado, casi accidental, de reunir recetas como antídoto para la nostalgia.

Recopilar más de ochocientas recetas del mundo árabe sin la posibilidad de viajar fuera de Inglaterra parecería una tarea imposible. Roden recuerda que solía visitar las tiendas de tapetes persas para charlar sobre cocina con las esposas de los comerciantes; también entraba a las embajadas y le preguntaba a la gente que esperaba por sus recetas favoritas: el equipaje cultural que todos llevaban consigo. La transmisión oral de estas recetas se convirtió en un asunto fascinante y problemático desde el punto de vista lingüístico:

I learned that to some “leave it a little” meant an hour, that “five spoonfuls” was in order to make a round figure or because five was for them a lucky number, and that a pinch could be anything from an eighth of a teaspoon to a heaped tablespoon. [. . .] I

¹⁵ Para una exploración del libro de cocina como legado familiar y como rito de paso, véase “Lineage and Legacies” en *Eat My Words* de Janet Teophano.

put down every word they said. If they said “Toast the hazelnuts in the frying pan until they are lightly browned, then rub them between your hands to detach the skins and go out in the garden and blow off the skins”, that’s how it went into the book. (The New Book of Middle Eastern Food 5-6)

En el camino, decenas de proverbios, anécdotas y cuentos populares se incorporaron a la colección de recetas –algo que resulta natural tratándose de la cocina de los países donde se formaron *Las mil y una noches*–. Roden nota que este material fue la aportación de los hombres de su familia, quienes aunque gustaban de comer bien, generalmente no se involucraban en la preparación de los alimentos, pero eran expertos narradores de chistes y coleccionistas de proverbios. Estos pequeños textos aparecen entre las recetas en recuadros azules. La variedad de voces que se escuchan en ellos recuerda que este libro es producto de las conversaciones con muchas personas de diferentes nacionalidades y estilos de cocina:

Of the people who have given me recipes, most added remarks such as “Personally, I like to add a little mint,” implying that this was their own innovation; or “I always put double the usual amount of ground almonds,” meaning that they are extravagant; or “I use dry breadcrumbs instead of soaked bread,” to show their ingenuity; or, with a touch of guilt, “I use bouillon cubes instead of a chicken stock because it’s easier, but I find it very acceptable.” (The New Book of Middle Eastern Food 34)

Aunque en este enciclopédico libro es posible identificar muchos elementos al margen de las recetas –tanto textos como imágenes–, quiero detenerme a analizar únicamente tres de ellos en la edición más reciente. En primer lugar, el diseño del libro. Para la portada, se eligió una fotografía de brillantes limones amarillos sobre un platón azul y blanco, decorados con una rama de menta. Se trata de una elección significativa porque los cítricos son uno de los cultivos que llegaron a

Europa desde el Lejano Oriente en la Edad Media, y que llegarían a estar presentes en alimentos que difícilmente asociaríamos con el Oriente: el *limoncello* que se prepara artesanalmente en la isla de Capri, el *fish and chips*, la *tarte au citron* de las pastelerías francesas, y muchas salsas y sopas mexicanas. El plato en el que reposan los limones recuerda los azulejos característicos de la arquitectura islámica. Es curioso que, aunque el azul no es un color que se asocie al hambre o al apetito, las páginas del libro están compuestas únicamente en negro y azul sobre blanco, quizá también imitando los azulejos. Roden nota que el gusto por la ornamentación puede verse reflejado tanto en las grandes mezquitas como en los platillos más sencillos, estableciendo así un contraste con otras tradiciones culinarias más “funcionales”:¹⁶ “The traditional decoration of dishes, down to the humblest sauce or soup, with a dusting of red paprika or brown cumin and a sprinkling of chopped parsley is the result of a love of beauty and ornamentation, the same that has produced the luscious Islamic decorative arts” (*The New Book of Middle Eastern Food* 35-6).

El segundo texto que me interesa es la extensa crónica con la que Claudia Roden inicia el libro. Roden recibió una formación académica, hecho que se demuestra en su cuidadosa investigación sobre la historia de la cocina del Oriente Próximo. La historia gastronómica jamás se ha separado de la historia política: por ejemplo, la rápida expansión del Islam contribuyó a popularizar el café, y en las grandes cortes de Al-Andalus y Persia se concentraron los mejores poetas y artistas de la cocina. La riqueza cultural y gastronómica de la civilización islámica dejó una huella permanente en algunas regiones de Europa, como Andalucía y Sicilia. Los productos del Nuevo Mundo llegaron al Oriente Próximo con varios siglos de retraso: no fue sino hasta el siglo XIX, cuando la

¹⁶ Es interesante notar cómo estos detalles decorativos llegaron a la cocina mexicana, que recibió una importante influencia del mundo árabe durante la época colonial: pensemos en las semillas de granada sobre los chiles en nogada, en el ajonjolí sobre un plato de mole poblano, o en las calaveras de azúcar y los alfeñiques.

influencia europea comenzaba a ser cada vez más fuerte en la zona, que los cocineros descubrieron los tomates, las papas, el maíz, el pimiento, el chile y la calabaza: “The history of this food is that of the Middle East. Dishes carry the triumphs and glories, the defeats, the loves and sorrows of the past. We owe some to an event, or to one man: the Caliph who commissioned it, the poet who sang it, or the Imam who ‘fainted on receiving it’” (*The New Book of Middle Eastern Food* 17). Aunque existen rasgos comunes a toda el área cultural de la que hemos hablado, Roden distingue claramente cuatro tradiciones culinarias: la elegante cocina persa, que se basa en el arroz cocido a la perfección acompañado de salsas especiadas o agridulces; la cocina de Líbano, Siria y Jordania, caracterizada por la abundancia de frutas y verduras y por el consumo de trigo quebrado (*bulgur*); la cocina de Turquía, más conocida en Occidente por platillos como los *falafel*, los *kebabs* y los guisos y salsas a base de yogurt; y finalmente, la cocina del Norte de África, identificable por el *cous cous*, los dátiles, los estofados preparados en *tagines* y la combinación de carne con frutos secos (*The New Book of Middle Eastern Food* 16-7).

En la conferencia “A Life Writing about Food”, dictada en la SOAS (School of Oriental and African Studies) en enero de 2013, Roden cuenta que mientras escribía *A Book of Middle Eastern Food* visitó la Biblioteca Británica en busca de libros sobre la cocina del Oriente Próximo. Los bibliotecarios la guiaron hacia textos “nada contemporáneos”: un manual culinario que contenía recetas y poemas sobre comida, escrito en Bagdad en el siglo XIII y traducido por A. J. Arberry, y un análisis del orientalista francés Maxime Rodinson sobre un texto culinario medieval en árabe. Rodinson había encontrado el manuscrito en Damasco, donde trabajaba cuando estalló la Segunda Guerra Mundial. Al no poder regresar a Francia debido a la ocupación alemana, Rodinson se dedicó a traducir y editar el manuscrito. Este texto entusiasmó tanto a Roden que su familia se encontró comiendo comida medieval árabe durante varios meses. Para la autora, estos antiguos

libros de cocina demuestran la existencia de una literatura gastronómica árabe que precede por muchos siglos a Brillat-Savarin. Tal como Stephen Mennell separa la literatura gastronómica en dos grupos, Claudia Roden identifica, con base en las investigaciones de Rodinson, dos corrientes en los textos gastronómicos árabes del Medioevo:

There were two parallel trends. One, the result of the interest in the food of the Abbassid Upper classes, written by them or for them, was the princely activity devoted to the refinement of pleasure and to setting high standards of taste and savoir-vivre for the elite. Poets, astrologers, astronomers, scholars, princes and even Caliphs took pleasure in writing about food. The other trend was the development of a branch of medicine –dietetics– and this was the work of doctors concerned with health. (The New Book of Middle Eastern Food 20-21)

Me parece esencial tomar en cuenta la diversidad de refranes, acertijos y cuentos populares presentes en el libro, así como el detallado relato de las ceremonias, mitos y costumbres en torno a la comida en el Oriente Próximo con el que la autora introduce las recetas. Roden ha dicho que incluyó este material en el libro para hacer las recetas más llamativas a un público anglosajón, porque se había educado en una escuela inglesa en El Cairo y sabía que muchos ingleses veían con desconfianza la comida de Egipto. El explorador Charles Montagu Doughty dijo famosamente “the Arabs are better at making love than food” (*A New Book of Middle Eastern Food* 9), y esa impresión no se había borrado del todo en los sesenta: “I was very well aware that English people didn’t want local food . . . I hoped that all the proverbs, riddles, the folktales, the stories of Goha, by putting them in amongst the recipes, it might make people feel the recipes were more appealing, and that they would see them as part of a civilization that was interesting” (“A Life Writing about Food”). En este sentido, la labor de Roden como *escritora* de literatura culinaria se

asemeja a la de viajeras como Lady Mary Wortley Montagu, quien intentó desmentir las fantasías sobre la vida en el harén con las crónicas de sus viajes por Turquía: “Montagu gives a very different account of Turkish women in the bath-house and wittily criticizes the stupidity of those writers whose erotic fantasies have led them to distort the more domesticated reality that she finds operating in a community of women” (Bassnett 229).

Quiero incluir aquí sólo una pequeña muestra de la literatura popular en *A Book of Middle Eastern Food*. Considero que estos pequeños textos no funcionan exactamente como epígrafes; su función paratextual es contribuir a la creación de una atmósfera particular en la que la cocina, la religión y la sabiduría popular son centrales e inseparables (el libro no incluye un capítulo sobre carne de cerdo, por ser éste un alimento prohibido a los musulmanes). En el capítulo sobre confitería, encontramos este proverbio: “A year in which there are plenty of almonds and dates increases prosperity and life” (451), y en el capítulo sobre vegetales, un remedio persa contra los resfriados: “A cold may be cured by throwing an onion on a neighbor’s house –the neighbor will get the cold” (322). A lo largo del libro, Roden incluye varias historias de Mulla Nasrudin:¹⁷

Duck Soup

A kinsman came to see Nasrudin from the country, and brought a duck. Nasrudin was grateful, had the bird cooked and shared it with his guest.

Presently another visitor arrived. He was a friend, as he said, “of the man who gave you the duck.” Nasrudin fed him as well.

This happened several times. Nasrudin’s home had become like a restaurant for out-of-town visitors. Everyone was a friend at some removes of the original donor of the duck.

¹⁷ Nasrudin es un personaje del folclore islámico y el protagonista de cientos de pequeñas historias, generalmente humorísticas. “The character Mulla/Hodja/Hoca Nasrudin is sometimes wise, sometimes foolish, and sometimes both. He is a unique spin on a wise sage or philosopher character” (Ohebsion).

Finally Nasrudin was exasperated. One day there was a knock at the door and a stranger appeared. "I am the friend of the friend of the friend of the man who brought you the duck from the country," he said.

"Come in," said Nasrudin.

They seated themselves at the table, and Nasrudin asked his wife to bring the soup.

When the guest tasted it, it seemed to be nothing more than warm water. "What sort of soup is this?" he asked the Mulla.

"That," said Nasrudin, "is the soup of the soup of the soup of the duck." (*The New Book of Middle Eastern Food* 143)

La hospitalidad es uno de los valores más estimados por las culturas del Oriente Próximo. Roden cree que se trata de una herencia de los antiguos habitantes del desierto, que comprendían que ayudarse mutuamente era esencial para la supervivencia (*The New Book of Middle Eastern Food* 31). Un buen anfitrión debe recibir cortésmente a todo visitante, aunque llegue sin avisar, y ofrecer comida y bebida sin importar que el visitante no esté hambriento. En las grandes ocasiones, como las bodas, es importante demostrar que el cocinero ha trabajado muy duro en la preparación del festín: las comidas festivas incluyen vegetales ahuecados y rellenos cuidadosamente, pequeñas empanadas y albóndigas (platillos que sólo pueden hacerse a mano y por ello requieren planeación y paciencia especiales). El anfitrión puede ganarse una mala reputación si no provee comida suficiente para sus invitados; la cantidad de comida que se le ofrece al huésped es una forma de halagarlo, pero también es un indicador de la posición social de éste. Nasrudin cumple con su deber de ofrecerle algo al visitante, pero esta última "sopa de pato" se convierte entonces en un mensaje de rechazo hacia el "amigo del amigo del amigo". La anécdota es divertida por llevar al extremo la recomendación que se encuentra en algunas de las recetas que coleccionaba Roden:

“Many of the old recipes for soups and stews carry a note at the end saying that one can add water if a guest should arrive” (*A Book of Middle Eastern Food* 31).

Claudia Roden reconstruye un mundo perdido a través de sus recetas: “She turned out to be a natural scholar, despite an almost insistently idyllic vision of (pre-Israel) Middle Eastern life that, forty years later and to the despair of her friends, remains untempered by reality” (Kramer). Ésta es una condición que Roden comparte con otros autores que han escrito la mayor parte de su obra lejos de su país natal. En el ensayo “Imaginary Homelands”, Salman Rushdie comenta, con respecto a los escritores exiliados de sus patrias: “our physical alienation. . . almost inevitably means that we will not be capable of reclaiming precisely the thing that was lost; that we will, in short, create fictions, not actual cities or villages, but invisible ones, imaginary homelands” (10). Si los libros de Roden se basan en experiencias personales en torno a la comida, es natural que su narrativa asocie la comida con su identidad. Ya que se nutren de la memoria y el recuerdo, las representaciones del Oriente Próximo en *A Book of Middle Eastern Food* son subjetivas, y no un reflejo fiel de la realidad.

Rushdie compara el carácter parcial de la memoria con el trabajo de un arqueólogo:

It was precisely the partial nature of these memories, their fragmentation, that made them so evocative for me. The shards of memory acquired greater status, greater resonance, because they were remains; fragmentation made trivial things seem like symbols, and the mundane acquired numinous qualities. There is an obvious parallel here with archeology. The broken pots of antiquity, from which the past can sometimes, but always provisionally, be reconstructed, are exciting to discover, even if they are pieces of the most quotidian objects. (12)

La comida está cargada de significados y memorias. En el caso de Roden, la escritura culinaria involucra una búsqueda de la identidad personal y un descubrimiento intelectual, pues detrás de sus cuatro proyectos más importantes –*A Book of Middle Eastern Food*, *The Book of Jewish Food*, *The Food of Italy* y *The Food of Spain*– hay una extensa investigación interdisciplinaria. Estudiar una cocina nacional es estudiar también historia, geografía y antropología.

Traci Marie Kelly comenta sobre la autobiografía culinaria: “[it is] a literary extension of the stories that generations of women have told while ‘sitting around a table or standing around a kitchen counter’” (cit. en McLean 7). *A Book of Middle Eastern Food* es un libro de cocina que no se anuncia como autobiográfico, pero en él se percibe un eco de estas charlas en la cocina, de las reuniones de los egipcios exiliados en Francia que se citaban para comer juntos *melokheya*¹⁸ y del antiguo dialecto judeo-español que Roden escuchaba de su abuela, un lenguaje que para la autora representaba “a mysterious lost Paradise, a world of romance and courage and glorious chivalry which enmeshed us all in invisible threads of deep longing with its songs about lovers in Seville and proverbs about meat stews and almond cakes” (*The Book of Jewish Food* 6).

¹⁸ La *melokhia* o *melokheya* es el platillo nacional de Egipto. Es una sopa muy sencilla elaborada a base de las hojas mucilaginosas de la malva judía (*corchorus olitorius*). Las hojas se cuecen con pollo, cebolla y especias, y la sopa se sirve con arroz o trozos de pan árabe. La malva judía se ha consumido en Egipto durante miles de años; Roden señala que en las tumbas de los faraones se han encontrado semillas de esta planta.

La adopción de lo exótico: el ensayo gastronómico en *Crazy Water*,

Pickled Lemons de Diana Henry



En las últimas décadas, Diana Henry ha continuado con este esfuerzo colectivo por llevar al Reino Unido la cocina de “otros mundos”. *Crazy Water*, *Pickled Lemons* fue su primer libro, publicado en el año 2002. Aunque este libro debe mucho a la obra de Claudia Roden –“I’m indebted to Claudia Roden, whose wonderful, evocative work has inspired me both as a cook and a writer”, escribe Henry en las primeras páginas–, el marco en el que se presentan las recetas es completamente diferente. Mientras que los libros de Claudia Roden han sido descritos frecuentemente como “eruditos”, en *Crazy Water*, *Pickled Lemons*, las recetas se presentan en un entorno mucho más personal. *A Book of Middle Eastern Food* y el siguiente gran proyecto de Roden, *The Book of Jewish Food*, son textos verdaderamente enciclopédicos que conectan la cocina con la historia, la religión, la sociología y la literatura. En *Crazy Water*, *Pickled Lemons*, encontramos a una lectora imaginando los sabores y los aromas de platillos que, al probarlos, pueden transportar y encantar:

I bought Claudia Roden’s New Book of Middle Eastern Food and curled up with it on the sofa when I got home from work in the evenings . . . the writing –and the recipes– took me to Cairo. In my imagination I went for afternoon tea with Roden’s aunts in a

place of tinkling glasses, tiny spoons, and silver dishes of pure color, where the smell of musk, ambergris and jasmine hung in the air. It was like reading an adult version of *The Arabian Nights*, except that now the treasure troves of jewels were bursting with ripe figs, sticky dates, and glass phials of flower water. I was already a keen cook, but now, in my basement apartment, a whole world opened up for me, and it wasn't just one of new flavors. With this book, and these ingredients, I could travel while standing still. (6)

Henry reconoce en libros de cocina como el de Claudia Roden la cualidad “evasiva” que distingue –y por mucho tiempo, sirvió como argumento para condenar– a los libros de ficción, especialmente a los libros leídos por mujeres. La lectura de libros de cocina se describe como una experiencia imaginativa; Henry enfatiza de manera especial la posibilidad de viajar y experimentar el exotismo del Oriente sin salir de su cocina londinense. Janet Theophano se refiere a esta idea como *tabletop tourism* (272). “Spices . . . are small postcards from the edges of the world” (Henry 9). Creo que esta última frase sintetiza la forma en que Henry aborda lo exótico: como las imágenes de las postales que, aunque hayan dado la vuelta al mundo para llegar hasta nosotros, frecuentemente son altamente estereotípicas y convencionales, y por ello nos resultan incluso familiares. Por ejemplo, al hablar del vinagre de jerez, Henry agrega que “Just one splash has the blur of red flamenco dresses flashing before your eyes” (75). La descripción del paisaje provenzal también corresponde a una imagen que podría ilustrar una guía turística: “a sun-baked scrubland of poor soil, harsh light and olive trees” (27), además de arbustos de romero y lavanda y el olor a *croissants* frescos cada mañana. Estas imágenes convencionales demuestran que tanto la autora como su público se encuentran al final de un proceso de adopción de lo exótico. Elizabeth David se dedicó a la tarea de introducir en las cocinas británicas “a flavour of those blessed lands of sun and

sea and olive trees” (David ix). Su alcance fue tal que hoy en día se le atribuye haber iniciado una revolución en la forma en que se comía en el Reino Unido. Claudia Roden logró rescatar de las comunidades diaspóricas cientos de recetas que nadie había puesto por escrito antes. Aunque sólo un nombre aparezca en la portada, estos libros son en cierta forma empresas colectivas. En cambio, Diana Henry asume que los lectores del siglo XXI están más familiarizados con ingredientes como el cardamomo y el agua de azahar, y probablemente hayan comido *shish kebab* o *baklava* alguna vez. Ya no es necesario viajar a las costas mediterráneas para obtenerlos; el carácter exótico de la cocina del Mediterráneo Oriental disminuye al asimilarla como “Ethnic food”: “The exotic is here, right beside the everyday stuff” (Henry 7).

Este contexto ha hecho posible la escritura de libros de cocina enfocados en la experiencia individual, ya sin la extensa investigación etnográfica de Claudia Roden: lo central ahora son los viajes, lecturas e influencias de la autora, sus ideas para usar algunos ingredientes y su postura ante tendencias culinarias, y sobre todo, la posibilidad de ver la comida de siempre bajo una nueva luz, gracias a una especia inusual o a una técnica de cocción inesperada. A esto se refiere la palabra “magical”, que Henry utiliza constantemente a lo largo del libro. Diana Henry piensa en la cocina como un arte y también como una especie de alquimia, que transforma los ingredientes más simples en algo totalmente diferente: “There were dishes . . . which had undergone such a transformation in cooking that I couldn’t understand how they worked, such as Middle Eastern orange cake, made with unpeeled oranges, boiled, puréed, mixed with eggs, sugar, and flour and baked to a citrus-like moistness” (7). Ella misma se asume como artista y alquimista: cocinar con azafrán “feels like cooking with gold” (9), y al servir helado de miel y lavanda a sus amigos y familia, los comensales reaccionan “as if you’ve cooked with a magic potion” (29). Aunque pareciera que Henry privilegia el sentido del olfato sobre los demás, su escritura es, por momentos,

sinestésica: la autora describe así el recuerdo de una pequeña botella de esencia de violetas: “I could taste the smell and I really wanted to eat its purpleness” (177).

Crazy Water, Pickled Lemons está dividido en capítulos por ingredientes (cítricos; miel y vinagre; ajo y aceite de oliva; higos y membrillos; flores...). Sus títulos son metonímicos: “Pith and Skin” trata sobre cítricos; “Curds and Whey” es el capítulo sobre quesos. Aunque el libro contiene decenas de epígrafes provenientes de fuentes tan diversas como el Cantar de los Cantares, antiguos poemas andaluces, haiku, *memoirs* y libros de viajes, me enfocaré en los ensayos que abren cada capítulo. Estos ensayos –que podríamos llamar ensayos lírico-gastronómicos, por tratarse de textos sobre la experiencia estética individual ante la comida– son textos muy libres, que siguen casi al pie de la letra la definición de la literatura gastronómica que propone Alice McLean (citada en p. 22). Diana Henry mezcla anécdotas personales, referencias literarias e históricas y, sobre todo, su enfoque está en la búsqueda del placer. Esto último conduce en ocasiones a una erotización nada tímida de la comida:

You know those late-night cravings you get? The ones which compel some people to consider trading their granny for a tub of Ben and Jerry’s ice cream or a bag of hot buttery popcorn? Well, my cravings can be sated by slivers of rosy-pink flesh eaten straight from the can, the olive oil dripping inelegantly by my chin. My fix? Anchovy fillets. They provide a bolt of such intense salty fishiness that my taste buds, previously in a frenzy of expectation, are calmed and satisfied. (Henry 85)

Y en el capítulo sobre higos, membrillos, granadas y dátiles:

These are fruits that could turn a girl’s head. Exotic, erotic, romantic, and elusive, they conjure up visions of hot sun, starry skies, silk canopies, and, let’s be honest, sex. Figs are the sexiest of the lot. Purple ones are the color and texture of teenage love-bites,

making you think of hungry kisses. One could even feel embarrassed handling figs in the wrong company. (Henry 109)

¿Por qué habría uno de avergonzarse de tocar higos en compañía de alguien más? Elspeth Probyn señala: “Practices of preparing and eating food are . . . highly sensual and sometimes sexual . . . the hands-on encounter with food connects us with surfaces, textures, tastes, smells, insides, and outsides” (cit. en Belasco 36). La comida es metáfora de la sexualidad: pensemos en la connotación que tiene una palabra como “spicy”. La conexión entre el calor de las especias y el deseo es antiquísima: “His cheeks are as a bed of spices, as sweet flowers: his lips like lilies, dropping sweet smelling myrrh”, dice la novia del Cantar de los Cantares (*King James Version*, Song of Solomon 5:13). Los alimentos dulces suelen describirse con el lenguaje del erotismo (Belasco 37), y especialmente las frutas se asocian al cuerpo femenino: “If the fig is young and untouched, the quince is all woman: curvaceous but graceful, mature...” (Henry 110). En el párrafo arriba citado, las aliteraciones de *exotic, erotic, elusive* y *sun, silk, sex* conectan el placer de la comida con el placer (también oral) de las palabras: “We are consuming language rather than real recipes here” (Floyd y Forster 115).

Esta escritura gastronómica cargada de sensualidad es posible en nuestros días gracias al trabajo de muchas escritoras, algunas de ellas incluso anteriores a Elizabeth David. En 1896, una crítica de arte llamada Elizabeth Robins Pennell, quien también fue la primera biógrafa de Mary Wollstonecraft, publicó una colección de ensayos gastronómicos titulada *The Feasts of Autolycus*. En la introducción, Pennell (quien pertenecía a un grupo de escritoras llamadas *The Female Aesthetes*) se define a sí misma como “a greedy woman” (6). Sin duda, esto resultaba un poco escandaloso para una audiencia victoriana. *The Feasts of Autolycus* es un texto contestatario, que además de buscar elevar la cocina al nivel de arte, y pensar en la comida como algo que apela tanto

a los sentidos como al intelecto, también rechaza la idea de que el gusto por la comida indica glotonería o vulgaridad: “By constructing herself as a sophisticated connoisseur, she excused her love of eating” (Floyd y Forster 106). Pennell introduce así su libro, aclarando que no se trata de un simple manual para cocineros: “It is rather a guide to the Beauty, the Poetry, that exists in the perfect dish, even as in the masterpiece of a Titian or a Swinburne” (6). Es probable que el género que practica Diana Henry sea una aportación original de la autora victoriana: “Elizabeth [Robins Pennell]’s decision to replace the recipe formula cookbook with a series of lively and informative essays made a significant contribution to culinary history . . . The invention of the food essay paved the way for writers like M. F. K. Fisher, Elizabeth David, and Jane Grigson” (Jacqueline Bock Williams, cit. en Floyd y Forster 110).

La presencia autorial que “sazona” un texto es un rasgo que la literatura gastronómica comparte con el ensayo personal. Philip Lopate afirma que “the hallmark of the personal essay is its intimacy . . . Through sharing thoughts, memories, desires, complaints and whimsies, the personal essayist sets up a relationship with the reader, a dialogue” (xxiii). En cada uno de los ensayos de *Crazy Water, Pickled Lemons* podemos identificar una estructura básica: casi todos inician con una alusión a la infancia de la autora –una época en la que ciertos alimentos le desagradaban o los conocía sólo en su forma industrializada– seguida de un evento que marca un cambio definitivo en su percepción de ese alimento. Por ejemplo, en casa de Henry, en Irlanda del Norte, el aceite de oliva se compraba para uso medicinal, pero después de un viaje a Francia en el que ella presenció la preparación de una vinagreta con ajo, hierbas y aceite de oliva extra virgen, comenzó a buscar aceites de mejor calidad y a usarlos para cocinar. Su experiencia al probar por primera vez aceitunas, “comida de adultos”, es casi un rito de paso (Henry 55). A continuación siguen algunos párrafos de referencias culturales: “the ancient Romans added sprigs of lavender to

their bath water. Indeed, the name ‘lavender’ actually comes from the latin *lavare* –‘to wash’” (29); “Van Gogh told his brother that ‘The murmur of an olive grove has something very intimate, immensely old. It is too beautiful for me to try to conceive of it or far to paint it’” (55). Por último, antes de pasar a las recetas, Henry hace un recorrido por las diferentes formas en las que se usan ciertos ingredientes en diferentes naciones, y enumera ideas para cocinar con ellos; muchas de estas ideas espontáneas se amplían y desarrollan para convertirse en recetas en las páginas siguientes. En el capítulo sobre nueces:

Turkey and Greece have their syrup-drenched baklava, sugary-sweet layers of filo pastry, dense with honeyed walnuts. Moroccans eat flower water-soaked pastries stuffed with almonds or pistachios ground with melted butter. Spain and Italy have a seemingly endless array of nutty confections: innumerable brittle biscotti; cloud-light Sicilian egg and almond fior di mandorle or “almond blossoms”; Catalan potato-and-nut based wafers called panellets; and the ubiquitous Italian amaretti. The Spanish have their almond-dense nougat, turrón, and countless almond tarts and cakes . . . (94)

Claudia Roden ha expresado claramente el propósito de incluir cuentos, canciones y proverbios en su libro de cocina: “[I hope] that through them a little of the wit and spirit of the people of the Middle East may be discovered” (*The New Book of Middle Eastern Food* 6). La presencia del folclore y la poesía popular en *Crazy Water, Pickled Lemons* es muy pequeña en comparación con el libro de Roden, pero estas breves alusiones al habla de una comunidad pueden conectar al lector o lectora con su cultura y riqueza culinaria, de forma mucho más efectiva que el estereotipo: Henry cuenta que en Irán se le llama “sonrisa” a la abertura en la cáscara de los pistaches (93), y que en Grecia es un grave insulto decirle a alguien que es el tipo de persona que cortaría un olivo (56).

Alice McLean afirma que la literatura gastronómica existe en contextos transnacionales, “con una vena cosmopolita” (4). En *Crazy Water, Pickled Lemons* difícilmente encontramos la nostalgia por un pasado idealizado y por un hogar que quedó atrás que caracteriza a los libros de Elizabeth David y Claudia Roden. Al contrario, Diana Henry celebra el hecho de que, en el siglo XXI, nuestra comida es más variada que nunca, y cada vez es más sencillo conseguir ingredientes exóticos y llevarlos a casa para recrear los sabores y perfumes del Oriente. Sin embargo, creo que *Crazy Water, Pickled Lemons* no deja de estar anclado en la antigua tradición de la escritura culinaria femenina en inglés, no sólo por su reconocimiento de la influencia de David y Roden. En el libro distinguimos varios ecos de la escritura culinaria de Elizabeth Robins Pennell, los textos de ambas autoras están a medio camino entre el libro de cocina y el ensayo personal, y sus esbozos de recetas se pierden en la entusiasmada estetización de la comida (Floyd y Forster 111). Si *The Feasts of Autolykus* incluyera recetas entre cada ensayo, su estructura sería muy similar a la del libro de Diana Henry. Sin embargo, no hay que perder de vista que *The Feasts* se distingue además por un tono extravagante que por momentos salta al terreno de la parodia, y por su cruzada por el reconocimiento de la creatividad y el apetito femeninos. Diana Henry ya no está luchando contra una sociedad que desaprueba el placer de la buena comida y el apetito femenino. Por otra parte, el último capítulo de *Crazy Water, Pickled Lemons*, que trata sobre flores y esencias comestibles, podría ser un homenaje a Hilda Leyel, la autora que inspiró a Elizabeth David, y que noventa años antes ya había escrito también recetas con flores. La insistente comparación entre cocina y magia-alquimia doméstica nos recuerda que éstos son universos primordialmente femeninos. Janet Theophano señala:

In recipe texts, women accumulated valuable, often arcane knowledge about the mysteries of birth and death –women’s domains of responsibility (and domains for

which they were prosecuted during turbulent times)– how to cook, comfort, and cure.

Women’s work has sometimes been described as magical for its abilities to transform raw materials into food and medicine. (89)

Finalmente, creo que en *Crazy Water, Pickled Lemons* no podemos hablar de una defensa de la autenticidad como la entienden David y Roden. Henry incluso compara la comida con la moda: las hierbas son los accesorios del mundo culinario, y decidir qué hierba usar en un platillo es como elegir la joyería que combina mejor con un vestido (19). En su estudio *Culinary Art and Anthropology*, Joy Adapon señala: “the root word of ‘tradition’ is the Latin word *tradere*, to transmit, which implies movement. . . traditions should not be thought of as static or frozen in the past” (13). *Crazy Water, Pickled Lemons* reconoce este proceso de constante modificación, reinención e intercambio: como la moda, el gusto puede cambiar a cada temporada. Sin embargo, los ingredientes favoritos de Diana Henry, “antiguos como el sabor del agua fría”, no se someten a las transformaciones de la gastronomía molecular. *Crazy Water, Pickled Lemons* busca estos procesos simples que pueden transformar los productos de siempre en algo capaz de hechizar y hacer viajar, como los libros de ficción, sin necesidad de salir de nuestros departamentos.

Conclusiones



Si durante la década de los setenta la literatura de viajes vivió su mejor momento con escritores como Bruce Chatwin, cuyos textos se caracterizaban por “a high style, strong narrative presence and a box of tricks to match any literary novelist” (Hughes), en el siglo XXI está ocurriendo un fenómeno similar con la escritura culinaria. La escritura culinaria llena las páginas de importantes revistas culturales y los estantes de las librerías: se ha convertido en la profesión de escritores y escritoras que optan por practicar un género que no es ni ficción, ni periodismo, ni investigación académica. Esta posición ambigua se ha convertido en uno de sus rasgos distintivos: los textos gastronómicos se sitúan entre lo público y lo privado, entre culturas, entre la nostalgia por la comida del pasado y el entusiasmo por el momento presente. Aunque sería ingenuo pensar que estamos ante un género absolutamente novedoso –como hemos visto, la escritura culinaria tiene un linaje que se extiende a través de varios siglos– es cierto que en las últimas décadas han ocurrido transformaciones importantes en la forma en que nos relacionamos con la comida: la posibilidad de tener acceso a lo exótico donde quiera que nos encontremos, como lo explora Diana Henry, el crecimiento de movimientos como Slow Food¹⁹ y una mayor conciencia sobre las

¹⁹ En su sitio web, Slow Food se define como:

...a global, grassroots organization with supporters in 150 countries around the world who are linking the pleasure of good food with a commitment to their community and the environment. Slow Food believes that everyone has a fundamental right to the pleasure of good

implicaciones éticas y ecológicas de los alimentos que elegimos consumir, y cambios en la forma en que se perciben la cocina profesional y la escritura culinaria ligadas al género. Por ejemplo, podríamos pensar que los libros de cocina se dirigen a un público principalmente femenino, pero libros como *Kitchen Confidential* de Anthony Bourdain (2000) son un cuidadoso esfuerzo por afirmar la masculinidad del narrador-chef-*rock star*. Para Kathryn Hughes, los relatos de Bourdain describen una vida profesional que se asemeja más a “ir de gira con los Rolling Stones en 1972” que a cocinar en un restaurante de lujo. Al mismo tiempo, la academia finalmente ha comenzado a revalorar y preservar el conocimiento enciclopédico de las mujeres que no son novelistas o poetas, sino autoras de diarios o libros de cocina. Dan Strehl, quien recuperó, editó y tradujo *El cocinero español* –un importante libro de cocina mexicana escrito por Encarnación Pinedo, una dama californiana de finales del siglo XIX–, comenta: “There is nothing new in saying that cookbooks are read in bed or the garden as often as they are read inside the kitchen. [. . .] Scholars from various disciplines have now begun to read memoirs, letters, personal testimonies, and even cookbooks as literary texts rich in cultural meanings” (1-4). Sian Supski también reconoce la riqueza de este campo de estudio, tanto para la crítica feminista como para los *food studies*: “Women’s cooking knowledge has increasingly been valued in scholarship over the past twenty five years. Writers such as Lisa Heldke, Jean Duruz, Susan Leonardi and Janet Theophano have argued that women’s foodmaking knowledge, cookbooks and recipes have epistemological value; they are not just didactic” (Supski 3).

food and consequently the responsibility to protect the heritage of biodiversity, culture and knowledge that make this pleasure possible.

A non-profit member-supported association, Slow Food was founded in 1989 to counter the rise of fast food and fast life, the disappearance of local food traditions and people’s dwindling interest in the food they eat, where it comes from, how it tastes and how our food choices affect the rest of the world. (Slow Food International)

A lo largo de esta investigación conocí otros estudios que han ampliado y matizado la definición de escritura culinaria que propuse inicialmente. Me parece especialmente iluminadora la visión de Lynn Bloom, quien distingue cuatro aspectos de la escritura culinaria: sus valores (la comida como tema fundamental), su *ethos* (el énfasis en la abundancia y la satisfacción del apetito, y no en la restricción), el contexto social en el que se enmarca la comida, y su estilo evocativo, lleno de referencias a lo sensorial (Bloom 350-7). Esta definición tan flexible permite incluir en la categoría *food writing* los textos más diversos: entradas en blogs, textos únicos como *Relish: My Life in the Kitchen*, de Lucy Knisley (2013), una autobiografía culinaria en el formato de novela gráfica, o *Gastronomica*, una revista interdisciplinaria que publica The University of California Press. Su editora, Darra Goldstein, señala que la misión de la revista es comunicar “the connection between sensual and intellectual nourishment by offering readers a taste of passionate inquiry through scholarship, humor, fiction, poetry, and exciting visual imagery”.

En esta tesina he dedicado poco espacio a la “exciting visual imagery” que menciona Goldstein, y que frecuentemente acompaña a la escritura culinaria. Como mencioné en la introducción, las primeras ediciones de los libros de Elizabeth David y Claudia Roden no contienen fotografías. *A Book of Mediterranean Food* tiene ilustraciones al principio de cada capítulo, pero su función es sobre todo decorativa, pues no ilustran cómo deben verse las recetas terminadas. La nueva edición del libro de Claudia Roden, *The New Book of Middle Eastern Food* (ésta es la edición que he utilizado), contiene fotografías a color y en página completa de sólo una docena de platillos entre más de ochocientas recetas. En cambio, *Crazy Water, Pickled Lemons* sí incluye fotos a color de la mayoría de las recetas. Creo que esto se debe a que en las últimas dos décadas los canales de televisión dedicados a la cocina y los chefs estrella han cobrado una fuerza enorme, y esto ha modificado la producción de libros de cocina. Ahora, el público busca imágenes

“apetitosas” tanto en la pantalla como en los libros. Lo visual se ha vuelto indispensable para cualquier libro de cocina exitoso, y los fotógrafos especializados en fotografía culinaria han logrado un reconocimiento tal que sus nombres aparecen en la portada de los libros, junto al nombre de los autores.

En relación a la importancia de lo visual como apoyo a las recetas, los blogs sobre comida también son un caso de estudio interesante. En ellos existe la posibilidad de publicar recetas ilustradas con todas las fotografías necesarias (en ocasiones también dibujos y videos), sin el costo de imprimirlas, y con la facilidad de edición que ofrece la fotografía digital. Creo que los blogs sobre comida serán un importante tema de discusión en los estudios gastronómicos durante los próximos años. Son un fenómeno que puede estudiarse desde las teorías de la lectura –los blogs funcionan de manera análoga a un manuscrito medieval, al presentar las entradas glosadas con los comentarios de sus lectores– y también involucran cuestiones relacionadas con la autoría: el uso de seudónimos, la inmediatez con la que el texto llega a sus lectores y la noción de propiedad sobre el texto digital. Los blogs sobre comida han crecido tanto en los últimos años que probablemente fueron una causa indirecta de que *Gourmet*, la primera revista estadounidense especializada en cocina, dejara de publicarse en el año 2009: “Expertise and even prestige are increasingly passing from paid journalists to food bloggers, who combine a deep and committed knowledge of their subject with almost non-existent start-up costs” (Hughes).

...

En los primeros borradores, esta tesina iniciaba con un epígrafe de Joseph Conrad: “The intention of every other piece of prose may be discussed and even mistrusted, but the purpose of a cookery book is one and unmistakable. Its object can conceivably be no other than to increase the happiness of mankind” (cit. en Barnes 131). Es cierto que la lectura de un libro de cocina puede

proporcionar un placer comparable al que genera la ficción, y preparar sus recetas también puede ser un deleite, pero conforme la investigación avanzaba, descubrí que en el tejido del libro de cocina había muchos mensajes más, que requerían una lectura más cuidadosa. Aunque la riqueza cultural de los libros de cocina pueda demostrarse, todo intento de analizarlos desde la perspectiva de los estudios literarios es un poco experimental: la escritura culinaria trata sobre algo primordialmente físico, y con frecuencia conecta la comida con las emociones, la sensualidad y la memoria personal. Esta forma de apelar a “lo básico” ha separado la escritura culinaria de la alta literatura, de manera similar a como sucede con géneros populares como la novela rosa, el *thriller* o el terror. Esto no significa que los escritores de alta literatura no se inclinen ocasionalmente por los géneros populares o la literatura gastronómica: “Julian Barnes or Simon Schama today might turn in an elegant piece about food as a kind of holiday from their usual writing selves” (Hughes). La literatura culinaria salta las barreras de nacionalidad, edad, educación y género: no es necesario estudiar cocina formalmente para ser un gran autor de libros de cocina, y hoy en día mujeres como Ruth Reichl pueden convertirse en temibles críticas de restaurantes, o en empresarias y autoras de *memoirs* y ensayos gastronómicos, como Amanda Hesser, quien fuera por muchos años editora de la sección de comida de *The New York Times*. Esto ha sido posible por un largo proceso de apología del apetito femenino, que se consolidó en Gran Bretaña con Elizabeth David, y en Norteamérica con M. F. K. Fisher, cuyos libros me habría gustado estudiar también. Una voz desde este lado del Atlántico indudablemente habría aportado mucho a esta investigación.

A pesar de la gran diversificación de los géneros de la escritura culinaria, dos elementos siguen presentes: el tratamiento de la cocina como arte (pienso en el título del influyente libro de Alice Waters, *The Art of Simple Food*), y la idea de que las recetas crean comunidades, una noción que Susan Leonardi exploró por primera vez en su visionario artículo “Recipes for Reading”. Se trate de

libros de cocina, de autobiografías, blogs, crónicas, reportajes, guiones cinematográficos o ensayos, confío en que en las próximas décadas habrá decenas de autoras que, como Elizabeth David, Claudia Roden y Diana Henry, lograrán crear mundos que pueden habitarse tanto con la imaginación como con los sentidos, y demostrarán que una mujer puede ser igualmente hábil con un cuchillo de chef y con su voz sobre el papel.

Bibliografía



- Adapon, Joy. *Culinary Art and Anthropology*. Nueva York/Oxford: Berg, 2008. E-book.
- Ashley, Bob, et. Al. (eds.) *Food and Cultural Studies*. Nueva York: Routledge, 2004. Impreso.
- Barnes, Julian. *The Pedant in the Kitchen*. Londres: Atlantic Books, 2003. Impreso.
- Bassnett, Susan. "Travel Writing and Gender". *The Cambridge Companion to Travel Writing*. Eds. Peter Hulme y Tim Youngs. Cambridge, Reino Unido: Cambridge UP, 2002. 225-41. Impreso.
- Beck, Simone, Louisette Bertholle y Julia Child. *Mastering the Art of French Cooking*. 1961. Nueva York: Alfred A. Knopf, 1964. E-book.
- Belasco, Warren. *Food: The Key Concepts*. Nueva York: Berg, 2008. E-book.
- Bloom, Lynn Z. "Consuming Prose: The Delectable Rhetoric of Food Writing". *College English*, Vol. 70, No. 4 (marzo 2008): 346-62. Web. 13 agosto 2013.
- Bourdieu, Pierre. "The Forms of Capital". *The Eitan Berglas School of Economics*. Tel Aviv University, sin fecha. Web. 13 agosto 2013.
- Civitello, Linda. *Cuisine and Culture. A History of Food and People*. 2ª edición. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2008. E-book.
- Cooper, Artemis. *Writing at the Kitchen Table: The Authorized Biography of Elizabeth David*. Londres: Faber and Faber, 2011. Impreso.

- Culler, Jonathan. *Literary Theory: A Very Short Introduction*. 1997. Nueva York: Oxford UP, 2000. E-book.
- David, Elizabeth. *A Book of Mediterranean Food*. 2ª edición. 1991. Londres: Penguin Books, 2011. Impreso.
- Floyd, Janet y Laurel Forster (eds.). *The Recipe Reader: Narratives, Contexts, Traditions*. 2003. Lincoln/Londres: University of Nebraska Press, 2010. Impreso.
- Fogg, Wendell F. "Receipt-Recipe: A Request for Information". JSTOR. *American Speech*, Vol. 6, No. 3 (febrero 1931): 218-9. Web. 13 agosto 2013.
- "Formats and Editions of *A Book of Mediterranean Food*". *OCLC WorldCat*. Online Computer Library Center, sin fecha. Web. 22 octubre 2013.
- Genette, Gérard. *Palimpsestos: la literatura en segundo grado*. Trad. Celia Fernández Prieto. Madrid: Taurus, 1989. E-book.
- . *Paratexts: Thresholds of Interpretation*. Cambridge: Cambridge UP, 1997. Impreso.
- Goldstein, Darra. "About". *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*. University of California Press, sin fecha. Web. 13 agosto 2013.
- González, Luis. "Middle East. ¿Oriente Medio u Oriente Próximo?". *Punto y coma: Boletín de los traductores españoles de las instituciones de la Unión Europea*, No. 42 (julio-agosto-septiembre 1996). *European Commission. Translation and Drafting Resources*. Web. 13 agosto 2013.
- Henry, Diana. *Crazy Water, Pickled Lemons: Enchanting Dishes from the Middle East, Mediterranean and North Africa*. 2002. Nueva York: Mitchell Beazley, 2006. Impreso.
- . *Roast Figs Sugar Snow: Food to Warm the Soul*. Londres: Mitchell Beazley, 2005. Impreso.

- Hughes, Kathryn. "Food writing moves from kitchen to bookshelf". *The Guardian* 19 junio 2010. Web. 13 agosto 2013.
- Hulme, Peter y Tim Youngs (eds.). *The Cambridge Companion to Travel Writing*. Cambridge, Reino Unido: Cambridge UP, 2002. Impreso.
- Kramer, Jane. "Spice Routes: Claudia Roden's Culinary Diaspora". *The New Yorker*. 3 septiembre 2012. Web. 20 noviembre 2012.
- Leonardi, Susan J. "Recipes for Reading: Summer Pasta, *Lobster à la Riseholme*, and Key Lime Pie". *PMLA*, Vol. 104, No. 3 (Mayo 1989): 340-7. Web. 13 agosto 2013.
- Lopate, Phillippe (ed.). *The Art of the Personal Essay: An Anthology from the Classical Era to the Present*. Nueva York: First Anchor Book Editions, 1995. Impreso.
- Melman, Billie. "The Middle East/Arabia: 'The Cradle of Islam'". *The Cambridge Companion to Travel Writing*. Eds. Peter Hulme y Tim Youngs. Cambridge, Reino Unido: Cambridge UP, 2002. 105-21. Impreso.
- Mangum, Teresa. "Review: *The Recipe Reader: Narratives, Contexts, Traditions*, by Janet Floyd; Laurel Forster". JSTOR. *Tulsa Studies in Women's Literature*, Vol. 25, No. 1, Emotions (Primavera, 2006): 172-6. Web. 13 agosto 2013.
- McLean, Alice. *Aesthetic Pleasure in Twentieth Century Women's Food Writing: The Innovative Appetites of M. F. K. Fisher, Alice B. Toklas and Elizabeth David*. Nueva York: Routledge, 2012. E-book.
- Montanari, Massimo. *Food Is Culture*. Trad. Albert Sonnenfeld. Nueva York: Columbia UP, 2006. E-book.
- Ohebsion, Rodney. "Mulla Nasrudin Folktales". *A Collection of Wisdom: Folktales*, sin fecha. Web. 13 agosto 2013.

- Pennell, Elizabeth Robins. *The Feasts of Autolycus: The Diary of a Greedy Woman*. Nueva York: The Saalfield Publishing Company, 1900. E-book.
- Pinedo, Encarnación. *Encarnación's Kitchen. Mexican Recipes from Nineteenth-Century California*. Ed. Dan Strehl. Berkeley y Los Angeles: University of California Press, 2003. E-book.
- Roden, Claudia. "A Life Writing About Food". SOAS. Brunei Gallery, Londres. 13 enero 2012. Video de la conferencia. Web. 13 agosto 2013.
- . *The Book of Jewish Food. An Odyssey from Samarkand and Vilna to the Present Day*. Londres: Penguin Books, 1999. E-book.
- . *The Food of Spain*. Nueva York: Harper Collins Publishers, 2011. Impreso.
- . *The New Book of Middle Eastern Food*. 2000. Nueva York: Alfred A. Knopf, 2010. Impreso.
- Rushdie, Salman. "Imaginary Homelands". *Imaginary Homelands. Essays and Criticism 1981-1991*. Nueva York: Granta Books/Penguin Books, 1992. 9-21. Impreso.
- Said, Edward W. *Orientalism*. 1978. Londres: Penguin, 2003. E-book.
- Senyei, Kelly. "50 Women Game-Changers". *Gourmet Live*. Condé Nast Digital, 19 marzo 2011. Web. 13 agosto 2013.
- Slater, Nigel. *Ripe: A Cook in the Orchard*. Nueva York: Ten Speed Press, 2012. E-book.
- Slow Food International. "About Us". *SlowFood.com*, sin fecha. Web. 22 octubre 2013.
- Sontag, Susan. "Introduction". *The Best American Essays 1992*. Nueva York: Ticknor & Fields, 1992. Impreso.
- Stoeger, Melissa Brackney. *Food Lit: A Reader's Guide to Epicurean Nonfiction*. Santa Barbara: ABC-CLIO, 2013. E-book.

Supski, Sian. "Aunty Sylvie's Sponge Foodmaking, Cookbooks and Nostalgia". *Cultural Studies Review*, Vol. 19, No. 1 (1° marzo 2013): 28-49. Web. 13 agosto 2013.

Theophano, Janet. *Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks they Wrote*. Nueva York: Palgrave, 2002. Impreso.

"Traditional Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm". UNESCO.org, sin fecha. Web. 13 agosto 2013.

Waters, Alice. *The Art of Simple Food*. Nueva York: Clarkson Potter, 2007. E-book.

Willan, Anne, y Mark Cherniavsky. *The Cookbook Library: Four Centuries of the Cooks, Writers, and Recipes that Made the Modern Cookbook*. Berkeley: University of California Press, 2012. Impreso.