

# La comida como huésped efímero: elementos para una aproximación psicosocial a lugares comunes

*Marisela Hernández H.*

*Departamento de Ciencia y Tecnología del Comportamiento  
Universidad Simón Bolívar  
Caracas 1086, Venezuela  
mhernand@usb.ve*

## Resumen

Desde una psicología social estética, es decir, centrada en procesos perceptivo-afectivos, las próximas páginas intentan llamar la atención sobre una dimensión del mundo cotidiano de gran significación como el de la comida y el comer, proponiendo algunas breves nociones espaciales y sensoriales para iniciar caminos hacia su comprensión e interpretación. Se apela a la metáfora de un paseo a través de algunos lugares (comunes) por los que transitan los alimentos desde que llegan a las manos del cocinero(a), es decir, desde el momento cuando comienzan a ser transformados en comida. Una vez preparada, la comida viaja en platos y bandejas a la mesa, donde un comensal, con la ayuda de los cubiertos y de sus propias manos, la incorpora, la introduce en su cuerpo y su espíritu en un evento sensual. Trataremos de mostrar que estas ricas y complejas caminatas junto a la gente, en sus espacios y con sus objetos, involucran apreciaciones estéticas tanto como compromisos éticos. Nuestras reflexiones se condimentan con las relaciones que suponemos existen entre saber y sabor, palabras que comparten su etimología: conocimiento breve y luminoso, rasgos que están implicados en el carácter efímero de la comida.

**Palabras claves:** sentidos y estética, hermenéutica, gusto, comida y espacios.

# Food as an ephemeral guest: elements for a psycho-social approach to common places

## Abstract

From the viewpoint of aesthetic social psychology, that is, focused on perceptual and emotional processes, the following pages attempt to call attention to a dimension of daily life that is highly meaningful: food and eating, proposing some brief spatial and sensory notions to initiate roads toward its understanding and interpretation. The study takes the metaphor of a *promenade* through some (common) places through which foodstuffs pass from the moment they reach the hands of the cook; that is, from the moment they begin to be transformed into *food*, into a *meal*. Once it is ready to eat, food travels on plates or trays to the table where a diner, with the help of cutlery and his own hands, incorporates it, brings it into his (her) body and soul in a type of sensual event. We will try to show that these rich and complex walks along with people, in their spaces and with their objects, involve aesthetic appreciations as well as ethical commitments. Our reflexions are seasoned with the relationships that we suppose exist between wisdom and flavour, words that in Spanish (*sabor y saber*) share their Latin etymology: brief and luminous knowledge, traits implied in the ephemeral character of food.

**Key words:** senses and aesthetics, hermeneutics, taste, food and spaces.

## INTRODUCCIÓN

Las próximas páginas prestan atención y llaman la atención sobre un conjunto de *flashes* o chispas (es decir, breves y luminosas) que usualmente son pasadas por alto o dadas por sentado, tanto en la vida de todos los días como en esfuerzos de investigación alrededor del tema de la comida y el comer. Este llamado de atención ocurre desde una psicología social estética, perspectiva epistemológica y metodológica que valora lo afectivo en los procesos de sistematización de conocimiento y que supone el ejercicio de la intuición o el acercamiento a aquello que busca comprender, el trabajo con nociones más que con conceptos, el reconocimiento de que el pensamiento siente y el sentir piensa. Insiste, además,

en el papel de la descripción de sentires y quehaceres y en la narración o el contar las experiencias más que en su explicación (Maffesoli, 1998; Fernández-Ch., 2000).

Utilizando metáforas espaciales referidas al viaje o paseo que la comida realiza por lugares (comunes) en la vida de todos los días entre la gente común, proponemos una mirada sobre el comer como actividad humana significativa y, por ende, valiosa como tema de estudio para una psicología social que, además, busca comprender e interpretar formas y procesos culturales, particularmente los cotidianos (Fernández-Ch., 1994).

## **1. PREPARANDO EL VIAJE**

Quisiéramos dar cuenta de algunos de los lugares a través de los cuales viaja el alimento a partir del momento cuando llega a las manos del (la) cocinero (a), es decir, desde el momento cuando comienza a ser transformado en comida. Seguiremos este viaje desde las primeras transformaciones que ocurren en la cocina, mientras se mueve hacia la mesa y, finalmente, cuando llega a los cubiertos y manos del comensal, quien está esperando para introducirla en su boca. Como puede verse, estaremos refiriéndonos a lugares comunes, aquellos tan obvios en la vida cotidiana que nos pasan inadvertidos.

Podría pensarse en la comida como una especie de Trinidad: alimento, cocinero(a) y comensal al mismo tiempo. Ninguno puede faltar. El alimento, de carácter biológico y casi universal, pasa por manos que lo transforman y por paladares que lo saborean; sólo así puede llamarse propiamente comida; es decir, algo particular, familiar (De Castro, 1950).

Un *lugar* es un espacio significativo donde la gente se relaciona entre sí y con ciertos objetos; personas y objetos deben su existencia a tales relaciones, que implican tanto prestarse mutua atención como prodigarse cuidados uno al otro (Augé, 1996; Bachelard, 1986; Fernández-Ch., 2000). Un lugar tiene sentido, nos dice algo. Los lugares que aquí nos interesan son aquellos donde la comida es protagonista y pueden ser grandes como una cocina o pequeños como una cucharita. Y los eventos que en ellos suceden pueden ser breves como una pizca de sal o largos como una comida de tres platos. El tipo de eternidad al que podemos aspirar no va más allá de un congelamiento en el refrigerador. La comida es efímera; se va tan pronto como llegó.

Desde nuestra perspectiva, los lugares constituyen mundos simbólicos o atmósferas donde figuras y formas se encuentran con significados y afectos. En ellos flotan imágenes y sensaciones, las tradiciones y los cambios se vuelven tangibles, las emociones y los sentimientos se condensan, los cocineros y los comensales se encuentran y desencuentran.

Debemos añadir que los espacios reservados para la comida están impregnados no solo de sensaciones y sentires, sino también de reflexiones (Korsmeyer, 2002); riqueza que nos obliga a exigirles que nos instruyan “acerca de la temporalidad y la relacionalidad inherentes a la vida” y que nos muestren cómo “descubrir nuestro *Self* ordinario sólo a través del comer”.<sup>1</sup>

Permítannos ahora acompañar una comida, la que prefieran, con el propósito de interpretar algunos detalles del viaje que comienza en las tablas de picar los alimentos y termina en la boca del comensal y un poco más allá. Nuestro acompañar ese viaje constituye una tarea hermenéutica (Gadamer, 1977; Ricoeur, 2001), ya que concebimos la preparación y degustación de la comida como actividades humanas que quisiéramos examinar con respeto e interés, preguntándonos acerca de sus significados y permitiéndonos ser seducidos por las formas en las cuales se materializan, así como por las personas, objetos y acciones que las hacen posible.

La comida puede ser considerada como destilado de una serie de acciones que alguien, la cocinera(o), ha llevado a cabo con una combinación específica de ingredientes que han sido seleccionados, lavados y acariciados mientras son cortados y aderezados. Las combinaciones de ingredientes, manos e ingenio son llamados *platos* y son esperados con apetito. Su ausencia o escasez está vinculada con las angustias y temores más básicos y devastadores de la dignidad.

Por todo esto la comida pasa a ser miembro de la categoría de “objetos mimados, aquellos que pertenecen a un nivel de realidad más elevado que otros objetos de menos importancia”, llegando a ser “encantados y encantadores” (Bachelard, 1986:100-102). Pasamos ahora a describir brevemente aquellos escenarios donde la comida es protagonista. Comenzamos con la cocina.

## 2. LA COCINA

Es aquí donde tiene lugar la primera alquimia gracias a las manos, sentidos, sentimientos, habilidades e ideas de la cocinera, pues es usualmente una mujer quien adquiere la responsabilidad por lo que ocurre en este espacio.

Las cocinas están habitadas por muchos seres, enseres y quehaceres. Cuando una cocina es propiamente un lugar, estos habitantes están vivos: se mueven, entibian, muestran texturas y colores y crean atmósferas en las cuales las manos frotan y acarician, el olfato se activa, el oído registra sonidos como el “crac” de los dientes en la lechuga o la manzana, y la boca degusta —o disgusta— cada trozo de esa comida que ha sido cuidadosamente preparada. Cuando una cocina está muerta sus habitantes se tornan anestesiados, petrificados y ejecutan sus tareas mecánicamente, sin inspiración ni entusiasmo. El producto de una cocina muerta no es una comida, sino una mezcla de ingredientes.

En las cocinas calentadas por el fuego y el afecto existen ollas y sartenes preferidos —aquellos que dan sabores particulares a ciertos platos—, tratados con cuidado porque provienen de la madre o la abuela. Algunas de esas ollas son perfectas para hacer estofados o sopas gracias a su paciencia. Otras se valoran por su pasión: son indispensables para freír y dorar; en otros recipientes ocurre magia dulce, ya que de ellos salen delicias suaves, sedosas y compactas, como pudines, tartas y galletas.

Supongamos que la comida está lista; pasemos ahora a:

## 3. EL PLATO SERVIDO

La comida se desplaza desde la olla o sartén a la bandeja o directamente al plato. La gente no siempre ha comido en platos; solía comer tomando trozos de pan o cuencos como *asientos* de la comida. El uso del plato-plano se extendió hace apenas tres siglos y vino con los cubiertos, aunque la cuchara ya permitía tomar la comida directamente de la olla y el cuchillo ya cortaba las carnes (Arribas Jimeno, 2003:177). Lo novedoso fue la presencia del tenedor y el colocarlos todos juntos sobre la mesa y a los lados del plato; novedad que permitió “alargar los tiempos, crear distancias, imponer ritmos, extender los placeres y refinar los gestos” (Vegas, 1999:1).

Comer desde el plato más que de la olla común constituye uno de los tránsitos significativos desde lo comunitario hacia lo individual, característicos de la Modernidad. Así como los límites del individuo fueron ubicados en su piel, los confines de su comida fueron reducidos a un lugar en la mesa constituido por su plato, su vaso, sus cubiertos, su servilleta. De allí que comer del plato de otros o directamente de la olla o la bandeja, llegó a ser considerado de mala educación. Esta reducción del espacio personal llegó también al mantel: ahora se usan los llamados “individuales”. Lo que una vez fue la mesa de todos juntos, ha pasado a ser la mesa de una colección de individuos. Hablando de mesas, pasamos a referirnos a ellas:

#### **4. MESAS Y COMEDORES**

El uso del plato y los cubiertos individuales se combinó con la exigencia de comer ante una mesa y sobre una silla. Los antiguos griegos y romanos que gozaban de privilegios comían recostados de cojines y sus esclavos; literalmente, ponían y quitaban la mesa, ya que colocaban y retiraban tablas con sus respectivas patas y cobertores. Se dice que la expresión “poner la mesa” proviene de tal práctica (Brillat-Savarin, 1825/1999; Arribas-Jimeno, 2003). La gente común solía comer, y aún lo hace, de pie, en cuclillas o sentada en un banco, no siempre con una mesa por delante; tampoco sobre manteles ni con juegos completos de cubiertos.

Se dice que los primeros cristianos fueron pioneros en comer sentados alrededor de una mesa a la altura de la cintura, con lo cual quedaban cubiertas las partes “indecentes” del cuerpo, mientras se exigía a ambas manos que se mantuvieran visibles (Chatelet, 1985).

La burguesía, en su empeño por la especialización, enfatizó y democratizó la separación de los espacios para preparar la comida (la cocina) de las áreas para ingerirla (el comedor) (Lovera, 1998; Duby y Aries, 1991). Al mantenerse alejado de las evidencias visuales y olfativas tan presentes en la cocina, el comensal podía olvidar que estaba comiendo partes ensangrentadas de animales o vegetales extraídos de la tierra. Esta desvinculación de los ingredientes naturales, impregnados del sudor de quienes los sembraron, criaron, transportaron y cocinaron, parece guardar vínculos con otras disociaciones burguesas-cristianas, como las planteadas entre actividad sexual y procreación o entre vida y muerte.

En el siglo XIX mucha gente ya prefería comer en un lugar que se delimitaba, amoblaba y decoraba estrictamente para ello. Sus paredes se llenaban de platos, de cuadros con motivos alusivos a la comida y el comer, tales como “La última cena” o “naturalezas muertas”. Se inventaron las vitrinas para exhibir vajillas y cristalería; las mesas se hicieron más largas y las sillas más cómodas. Aún nos imaginamos un comedor con estos mismos elementos y continuamos utilizándolo como un lugar íntimo, destinado a la familia y los amigos más cercanos.

Estos lugares para comer también pueden estar vivos o muertos; si están vivos se come más sabroso, se aprecia que la mesa está puesta con esmero y se presiente que los platos han sido preparados y servidos con cariño. Comer sobre una mesa y compartir la comida con otros miembros de la familia es cada día menos frecuente, porque se come fuera de casa, en la oficina, el restaurante y hasta en la calle. La comida quizás ha perdido algo de su tibieza, de su sentido de hogar, es decir, de centro que convoca y provoca.

Ahora prestamos atención al comensal, comenzando con:

## **5. LOS OJOS Y OÍDOS (COMO LUGARES METAFÓRICOS)**

La comida despierta todos nuestros sentidos, a menos que el comensal sea uno de esos que han sido llamados “despreocupados”: una persona cuya “pobreza papilar” hace que “considere el comer como un trabajo forzado, dando igual valor a cualquier tipo de comida y manteniéndose en la mesa con el entusiasmo de una ostra sobre una roca” (Brillat-Savarin 1825/1999:34 y 77).

La vista da cuenta de colores, luminosidades y texturas de la comida mientras evalúa la apariencia de la olla y la colocación y distribución de la comida en el plato. En el mundo occidental la comida coloreada ha sido mirada con suspicacia por ojos impregnados de racionalidad y restricciones morales que insisten en que “la función primordial del color es disfrazar” un plato para que parezca delicioso (Arribas-Jimeno, 2003:28). La cocina asiática, por el contrario, muestra el color de las frutas y los vegetales y ha demostrado que una comida saludable no necesita ser pálida ni insípida. Afortunadamente, hemos ido aprendiendo de ella.

Escuchar es también importante en nuestra apreciación de la comida. Se siente más intensamente que uno está comiendo si se escucha el choque de los cubiertos contra los platos, el crujir del pan en la boca, el sonido del agua al caer en el vaso, las voces de los compañeros de mesa. Sin embargo, una comida es propiamente una comida no solo cuando se detiene en los ojos y los oídos, sino, fundamentalmente, porque vive en:

## **6. LA BOCA Y SUS ALIADOS (COMO LUGARES LITERALES)**

El papel que juega el sentido del olfato en nuestra habilidad para distinguir los sabores está ampliamente probado por la experiencia. Ese sentido también nos informa de la descomposición de un alimento o si el aroma de un plato es o no de nuestro agrado. Comenzamos literalmente a comer cuando llegan los aromas que la comida desprende. Si tenemos congestión nasal (o la nariz tapada, como decimos más frecuentemente) somos incapaces de degustar y eso suele estar acompañado por pérdida del apetito.

Cuando el paladar y la lengua tocan la comida, determinan tamaños, texturas y temperaturas. Por ejemplo, el atún puede ser percibido como “áspero” y la comida fría no suele experimentarse como una comida propiamente dicha. La comida blanda, como los pudines y los suflés, adquieren significados suaves; son asociados con bondad, niñez y feminidad. Las carnes blandas son llamadas “tiernas”, mientras que un trozo de carne dura adquiere significados férreos; hablamos de que nos “peleamos” con ella mientras la cortamos y la masticamos.

Se ha señalado que tres tipos de sensaciones tienen lugar en la boca: “directa, completa y reflejada”. La directa es posible gracias al trabajo inmediato realizado por la parte frontal de la lengua. La completa recibe los resultados de la directa y desde la parte posterior de la lengua informa acerca de sabores y fragancias. La tercera, la reflejada, es “un juicio del alma”; es sensación, razón y lenguaje juntos y requiere de un corto intervalo antes de emitir un veredicto que puede ser general (está rico, sabroso, terrible) o específico (tiene mucha sal, necesita más azúcar, la canela hace la diferencia) (Brillat-Savarin, 1825/1999:38-39).

Continuamos con los lugares de la comida, esta vez para referirnos a ellos como:



## **7. LUGARES RESGUARDADOS Y REGULADOS**

La animalidad de aquellos lugares donde la comida es retenida, digerida y evacuada ha sido sistemáticamente evitada; sin embargo, no hay duda de que los dientes “muerden”, la lengua “lame”, el estómago y los intestinos son vísceras; por tanto, incontrolables, y el ano es innombrable. Los buenos modales recomiendan no sacar la lengua, masticar con la boca cerrada y nos exigen total discreción ante lo que sucede durante y después de masticar la comida. Solo el paladar, llamado el “cielo de la boca”, y la boca misma conservan algo de dignidad; aunque la boca debe apenas abrirse para recibir la comida y para emitir suavemente palabras y besos.

Los lugares donde la comida se prepara y se ingiere, donde los cocineros(as) y comensales llegan y se quedan, también están llenos de restricciones. La vigilancia sobre los espacios de elaboración (las cocinas) ocurre principalmente por motivos sanitarios, o al menos son ellos los que hemos aprendido a ver y aceptar de entrada, aun cuando existen pautas estéticas más o menos directamente vinculadas a la higiene: ciertos colores, olores, materiales y grados de iluminación son más apreciados que otros en ciertas épocas y contextos.

Por su parte, las restricciones que se ejercen sobre los comensales son llamadas “modales” y son mucho más variadas que las asociadas a la cocina; tampoco los modales tienen siempre una justificación sanitaria, como el caso de prohibir colocar los codos sobre la mesa. Los buenos modales parecen tener una doble significación: ética y estética. Ética en cuanto se preocupan por el Otro, por el bienestar de su cuerpo y su espíritu; estética en la medida en que intentan decorar los comportamientos en la mesa o hacerlos más armoniosos. Al tiempo que las intenciones éticas y estéticas apuestan por la convivencia, pueden también impregnar prácticas discriminatorias: quienes despliegan “buenos” modales suelen burlarse o excluir a aquellos que no lo hacen.

Y estas líneas también han sufrido restricciones para no ofender ciertas sensibilidades y normas de cortesía, puesto que se iniciaron en las manos del cocinero y terminaron en la boca del comensal. No se atrevieron a llegar hasta los mataderos, la sangre, la tierra abonada y las moscas. No detallan la digestión ni la expulsión de la comida procesada por nuestros cuerpos. Tampoco se pasean por otro lugar común: la basura, donde desgraciadamente mucha gente hambrienta encuentra su diario sustento.

Debe señalarse que una cantidad considerable de poder se concentra en esos lugares por donde la comida transita, pues la comida es responsable no solo de nuestra supervivencia, sino de nuestro estado de ánimo: si no comemos suficiente o tenemos que comer lo que no nos gusta, nos ponemos irritables, agresivos y hasta tristes. Una inspección a los bolsillos, comedores, ollas y platos de la mayoría de nuestros semejantes puede ofrecernos una explicación del por qué mucha gente anda de pésimo humor.

Tantas regulaciones y precauciones relativas al comer constituyen evidencia de que estamos lidiando con un asunto moral, presente desde hace muchísimo tiempo tanto en nuestras visiones filosóficas como en el sentido común, y que considera sospechoso todo placer corporal, principalmente aquel que proviene de los llamados sentidos primitivos: olfato, gusto y tacto. A diferencia de la vista y la audición, los sentidos primitivos necesitan acercarse y hasta palpar el objeto para percibirlo, lo cual conlleva riesgos de pérdida de control (Korsmeyer, 2002). Sin embargo, desde una perspectiva contraria, “algunos poetas se han quejado de lo corta que es la garganta, lo cual limita la duración del placer”, mientras “otros han deplorado la limitada capacidad del estómago” (Brillat-Savarin, 1825/1999:185).

Y existe aún otro punto de vista, aquel que se basa en la “virtud de la templanza o moderación” destacada por Aristóteles, quien señala que “la persona virtuosa siente placer en la práctica misma de la actividad virtuosa” (Telfer, 1996:36); de allí que la templanza se ejerce mientras se disfruta de la comida y no al evitar o rechazar una comida placentera.

## **8. LUGARES DONDE SE PIENSA MIENTRAS SE SABOREA**

Queremos insistir en que aquellos lugares donde la comida es creada y degustada —o sufrida— están llenos de sensaciones, sentimientos y reflexiones. Cuando quienes habitan esos lugares están concientes de ingredientes, temperaturas, recuerdos, decorados y aromas —placenteros o desagradables— están viviendo una *experiencia estética*, aquella que “añade dignidad a la utilidad y poesía a la acción” (Mead, 1926:2). La experiencia estética no es irreflexiva, pues la apreciación de formas va pareja a la pregunta por sus significados.

Uno puede pensar al calor de la estufa (el verbo cocer tiene como sinónimo el de meditar), puede cuestionar visiones del mundo y de sí mismo mientras adereza una ensalada o mastica lenta o apresuradamente; pueden crearse menús que constituyen formas de estricta racionalidad económica y alta sensibilidad a los gustos personales. Las armonías y desencuentros entre aromas, sabores, principios y estilos de vida pueden ser profundamente comprendidos y bellamente manejados (como lo hace Babette en su festín). Y preguntas complejas como ¿qué estoy saboreando con este café? ¿Sólo café? son posibles (Montejo, 2005).

La comida está presente como protagonista de muchas situaciones y atmósferas que llamamos *comidas* (y la redundancia es inevitable). Pero su presencia es breve, pues

## **9. LA COMIDA ES UN HUÉSPED EFÍMERO,**

ya que su contacto con nosotros transcurre en cortos intervalos de tiempo, visto que las acciones que la constituyen son breves y con finales claramente establecidos: comprar, cortar, cocer, servir, masticar, saborear, deglutir, imaginar, recordar, digerir, expulsar, descomponer (aunque la descomposición puede llegar a ser un proceso insoportablemente lento). Si tenemos suerte, nuestro contacto con la comida es frecuente, aunque una comida nunca se repite, nunca es la misma; en ella podemos sentir el paso veloz del tiempo, junto a la constante tensión entre sus promesas de supervivencia y sus amenazas de descomposición, una tensión que nos toca vivir cada momento.

Para terminar nuestro recorrido culinario-existencial, acudimos a una sinonimia: la de sabor y saber (Palacios, 1986); ambas palabras remiten a *sapere*, que significa conocimiento breve y luminoso. Saborear la comida es un acto del gusto y del entendimiento, ambos a la vez: cuando atiendo, disfruto —o sufro— y reflexiono con y sobre lo que como y, por tanto, lo que vivo, estoy elaborando conocimiento corporal, es decir, saber. Y cuando pienso, en contacto con mi cuerpo, con mi experiencia sensorial y sentimental, es decir, cuando busco sentidos a mi vida, estoy saboreando el mundo, incluyéndome a mí mismo.

## **A MANERA DE POSTRE**

Así como una comida termina con un postre, que quiere decir el final, este escrito quisiera ofrecer al lector un final que se sienta, por los

momentos, conclusivo y sabroso, como ocurre con el postre: quizás sirva decir, entonces, que intentamos llamar la atención del lector en relación con lugares, seres, enseres y quehaceres que usualmente pasan inadvertidos en su vida cotidiana y que constituyen, tanto literal como metafóricamente, la sal de su vida (o el azúcar, en este caso).

Lo que sucede y se fabrica en las cocinas y los comedores a manos del cocinero(a) y boca del comensal, es central en la vida de la gente. Sugerimos que una disciplina como la psicología social se ocupe de comprender, es decir, de describir detalladamente tanto como de buscar significados, a los afectos, las sensaciones y las reflexiones que transitan lo cotidiano, ámbito complejo y dado por sentado, donde la comida y el comer constituyen uno de sus lugares más comunes y, al mismo tiempo, más ricos en sabores que saben y en saberes con sabor. La comida está atravesada y construida por significados diversos, como el cariño y el poder, la consideración o el desconocimiento del otro, los recuerdos y las novedades; por materializaciones del afecto y la destreza, es decir, por múltiples y complejas formas y sentidos de nuestra existencia como personas hacedoras de, y hechas por, eso que llamamos la cultura.

### Nota

1. Estas demandas fueron hechas por Dogen, filósofo japonés del siglo XIV; c.p. Curtin y Heldke (1992:127).

### Referencias documentales

- ARRIBAS-JIMENO, A. 2003. **El laberinto del comensal**. Alianza, Madrid (España).
- AUGÉ, M. 1996. **Los no lugares**. Gedisa, Barcelona (España).
- BACHELARD, G. 1986. **La poética del espacio**. Fondo de Cultura Económica, México (México).
- BRILLAT-SAVARIN, A. 1825/1999. **Fisiología del gusto**. Iberia, Barcelona (España).
- CHATELET, N. 1985. **La aventura de comer**. Júcar, Madrid (España).
- CURTIN, D. y HELDKKE, L. 1992. **Cooking, eating, thinking**. Indiana University Press (USA).
- DE CASTRO, J. 1950. **Geografía del hambre**. Peuser, Buenos Aires (Argentina).

- DUBY, G. y ARIES, P. 1991. **Historia de la vida privada**. Taurus, Barcelona (España). Tomo 8.
- FERNÁNDEZ-CHRISTLIEB, P. 1994. **La psicología colectiva un fin de siglo más tarde**. Anthropos y Colegio de Michoacán, Barcelona (España).
- FERNÁNDEZ-CHRISTLIEB, P. 2000. **La afectividad colectiva**. Taurus, Barcelona (España).
- GADAMER, H. G. 1977. **Verdad y método**. Sígueme, Salamanca (España).
- KORSMEYER, C. 2002. **El sentido del gusto**. Paidós, Barcelona (España).
- LOVERA, J.R. 1998. **Historia de la alimentación en Venezuela**. Centro de Estudios Gastronómicos, Caracas (Venezuela).
- MAFFESOLI, M. 1998. **Elogio de la razón sensible**. Paidós, Barcelona (España).
- MEAD, G. H. (1926). “La naturaleza de la experiencia estética”. Traducido por **Atenea Digital**, revista de la Universidad Autónoma de Barcelona, 2003 (1): 1-6. Barcelona (España).
- MONTEJO, E. 2005. **Alfabeto del mundo**. Fondo de Cultura Económica, México (México).
- PALACIOS, M. F. 1986. **Saber y sabor de la lengua**. Monte Ávila Editores, Caracas (Venezuela).
- RICOEUR, P. 2001. **La metáfora viva**. Trotta, Barcelona (España).
- TELFER, E. 1996. **Food for thought**. Routledge, New Cork (USA).
- VEGAS, F. 1999. “Sobre mesas, ollas y sartenes”, en diario **El Nacional** (11/1/1999: A-4). Caracas (Venezuela).