

Alfonso Reyes y la gastronomía: Experiencia, estética, *terroir*

Alfonso Reyes and Gastronomy: Experience, Aesthetics, Terroir

Alfonso Reyes e a gastronomia: Experiência, estética, terroir

Ignacio M. Sánchez Prado

WASHINGTON UNIVERSITY

Resumen

Centrado en el libro *Memorias de cocina y bodega*, así como algunos de sus escritos sueltos sobre gastronomía, este ensayo discute la idea criolla y experiencial de la comida de Alfonso Reyes. El ensayo discute de manera particular temas como la conexión de la gastronomía con el estilo literario, los debates de Reyes con las anti-dietas de la vanguardia, los usos de la poesía en la representación gastronómica y la emergencia de una idea universalista de la comida a través del *terroir*.

Palabras clave: Alfonso Reyes, gastronomía, anti-dietas de la vanguardia, estilo literario, universalismo.

Abstract

Centered on the book *Memorias de cocina y bodega*, as well as some of his assorted writings on gastronomy, this essay discusses Alfonso Reyes's criollo and experiential idea of food. Concretely, the essay discusses topics such as the connection of gastronomy with literary style, Reyes's debates with the antidiets of the avant-garde, the uses of poetry in gastronomical representation and the emergence of a universalist idea of food through *terroir*.

Keywords: Alfonso Reyes, gastronomy, antidiets of the avant-garde, literary style, universalism.

Resumo

Emfocado no livro *Memorias de cocina y bodega*, bem como em alguns de seus escritos soltos sobre gastronomia, este ensaio discute a ideia crioula e experiencial da comida em Alfonso Reyes. O ensaio aborda especificamente temas como a conexão entre gastronomia e estilo literário, os debates de Reyes com as antidiets da vanguarda, os usos da poesia na representação gastronômica e o surgimento de uma ideia universalista da comida por meio do *terroir*.

Palavras-chave: Alfonso Reyes, gastronomia, anti-dietas da vanguarda, estilo literário, universalismo.

Enviado: 06 de junio de 2025

Aceptado: 30 de agosto de 2025

En su genealogía del concepto de gusto, Giorgio Agamben observa que, si bien en autores como Hegel es considerado inferior a “sentidos teóricos” como la vista y el oído, en la tradición grecolatina existe un vocabulario que lo conecta etimológica y semánticamente con la esfera del conocimiento (2015, p. 7). Agamben cita concretamente las *Etimologías* de Isidoro de Sevilla, en las que el santo del siglo VII ofrece la siguiente definición de la palabra latina *sapiens* (sabio): “palabra derivada de *sapor* (sabor) porque así como el gusto es apropiado para discernir el sabor de los alimentos, así el sabio se encuentra capacitado para apreciar las cosas y sus causas; porque conoce cada una de ellas y las enjuicia con criterio de verdad” (Sevilla, 2004, p. 837). Esta genealogía continúa en Nietzsche, quien identifica en su discusión de Tales de Mileto: “La palabra griega para denominar al ‘sabio’ pertenece por etimología a *sapio*, ‘me gusta’, *sapiens*, ‘el degustador’, *sisyphos*, el hombre de gusto refinado; por lo tanto, la sutileza y el refinamiento en el discernir y el conocer, una gran capacidad de diferenciar, constituyen, según la conciencia popular, el arte del filósofo” (Nietzsche, 2003, p. 49; Agamben, 2015, p. 8).

Autor atento en partes iguales a los legados del mundo grecolatino y al arco de pensamiento antipositivista que va del idealismo alemán a Nietzsche, Alfonso Reyes intuye desde su obra temprana que el sabor, como categoría de experiencia y pensamiento, y el gusto, como una forma de relacionarse con el mundo, guiarían su obra ensayística y su ethos de vida. Reyes negociaba las tensiones entre un espíritu que aún suspiraba por las simetrías neoclásicas del siglo que acababa de terminar, pero se interesaba por formas de conocimiento dinámico y proliferante para ingresar en la nueva modernidad que comenzaba a mostrar sus destellos desde los albores del siglo XX.

Ya en su primer libro *Cuestiones estéticas*, publicado originalmente en 1905, Reyes confrontaba el barroco de Luis de Góngora pensando el problema del gusto frente a las costumbres artísticas: “aquella conformidad del prosaico siglo que inventó las reglas para el gusto y pervirtió, con extraño injerto, el ilustre plantel del habla vernácula” (Reyes, 1955, p. 63). Asimismo, Reyes identificaba el sentido de lo clásico como una forma de percibir y expresar lo momentáneo, lo cual abría paso a los sentidos y lo sensorial, incluido el sabor: “Pero el sabor del instante ha de suscitar en su ánimo una germinación, no sólo emocional, sino también verbal, por lo que puede decirse que es el poeta un ser eminentemente *expresivo*” (1955, p. 145. Énfasis en el original). El gusto cuya regulación remitía al siglo prosaico, el sabor que suscita germinación emocional y verbal: Reyes piensa desde su obra más temprana el sentido del gusto y el lenguaje como estrategias paralelas de expresión del mundo. Nadie que ha leído con cuidado estas líneas puede sorprenderse del hecho de que Reyes dedicó uno de sus libros más significativos a las artes y experiencias culinarias.

“También yo he pagado mi tributo al arte de cocina y de bodega” (Reyes, 1991, p. 297), declara Reyes varias décadas después, en el proemio a una de las obras literarias y críticas mexicanas más importantes en torno a la gastronomía. Publicada originalmente en 1953, *Memorias de cocina y bodega* reúne una serie de crónicas y ensayos gastronómicos escritos por Reyes durante sus periplos diplomáticos y su regreso a México entre 1929 y 1945, según la nota bibliográfica del tomo XXV de sus obras completas (Reyes, 1991, p. 296)¹. El libro pertenece a la categoría de las “misceláneas”,

1 Aunque existen diversas ediciones sueltas de este libro, sigo aquí el criterio general de referir a las obras de Reyes en los veintiséis tomos de sus obras completas, a menos que sea un texto publicado a posteriori.

un género particularmente alfonsino que coloca dentro de un espacio textualidades, estilos y temas que se mueven a lo largo de temporalidades y latitudes. En este caso, los ensayos se organizan en un proemio, diecisiete “descansos” y unas notas sueltas, en un paseo que, con desvíos, lleva a la voz prosística desde la gastronomía francesa y la española que Reyes degustó durante sus extensos años en esas latitudes hasta la gastronomía mexicana y las sudamericanas —cuyo conocimiento resulta de sus años como diplomático en Brasil y Argentina—². Como describe Margo Glantz, “*Memorias de bodega y cocina* advierte de un largo paso cuyos descansos son cuadros de costumbres culinarias y una guía de descarriados gastronómicos” (1994, p. 64).

Como suele ser el caso con los escritos de gastronomía de escritores mexicanos canónicos, *Memorias de cocina y bodega* es un libro simultáneamente reconocido por su carácter precursor en presentar la comida como un elemento de disquisición estética y filosófica, a la vez que continúa relativamente desatendido por la crítica, al menos en comparación con el alud de estudios y ensayos que se han dedicado a la obra alfonsina. En términos de su contribución a los estudios de la culinaria en México, el libro está reconocido de manera clara como una reconceptualización de la compleja relación entre la emergente idea de gastronomía nacional y las gastronomías europeas. Como describe José Luis Juárez López, la aportación de Reyes “consiste en que al mismo tiempo que hace un reclamo a los europeos por ignorar las cocinas de Brasil, Argentina y México que dice también tienen su vejez, está presente la idea de insertar a México en ese concierto de naciones. Entendió la historia de la cocina como un capítulo más de la crónica de la civilización en general” (2008, pp. 162-163). La riqueza y complejidad intelectual del texto está fuera de duda: existe incluso un libro dedicado a compilar un glosario de la terminología gastronómica reyista (Infante, 2005). Reyes asimismo inspira a otros escritores a seguir su ruta culinaria como es el caso de *Comiendo con Reyes* (Cepeda, 1986), una miscelánea a cuatro manos sobre don Alfonso y sobre la extensión de su sabiduría gastronómica al presente.

El texto también ha suscitado una discusión estilística debido a su carácter fuertemente híbrido. La estructura permite a Reyes hacer una crónica peripatética de vida donde los textos constituyen “descansos” que permiten fijar la atención en momentos, geografías y objetos, a la vez que despliegan la interminable erudición bibliográfica e histórica del autor. Por esta razón, Ana Sabau ha observado que el libro tiene un carácter “exhibicionista”, en el cual Reyes busca mostrarse como un “intelectual exquisito”, lo cual implica que “el escribir de gastronomía es en sí mismo un acto elitista que lo posiciona, le otorga el poder de la palabra y del juicio, y lo enaltece por su amplio conocimiento y dominio de las artes” (Sabau, 2009, pp. 124-125). A su vez, José María Infante propone que los textos gastronómicos de Reyes expresan “un objetivo más de compartir o de desarrollar una intensa vida social que de profundizar o perfeccionar en la refinación gastronómica” (2005, p. 15). La gastronomía no era tan sólo una práctica del gusto, sino también una de las fundaciones de la socialidad de la polis.

Reyes famosamente define el ensayo como “este centauro de los géneros, donde hay de todo y cabe todo, propio hijo caprichoso de una cultura que ya no puede responder al orbe circular y cerrado de los antiguos, sino a la curva abierta, al proceso en marcha, al ‘Étcetera’ cantado ya por un poeta contemporáneo preocupado de filosofía” (1959a).

2 Para los lectores que deseen conocer la biografía de Reyes en detalle, véase Garcidiego 2022.

Según Liliana Weinberg, de esta definición se deriva un “enlace interpretativo de diversos órdenes del mundo” que permite “conciliar la herencia clásica y temas de alcance universal con la situación presente y cuestiones de debate inmediato” (2007, p. 81). Como estudia en detalle Sergio Ugalde Quintana, Reyes expresa en *Cuestiones estéticas* una tensión entre la idea de Grecia como espacio de armonía y la idea más agónica de Grecia proveniente de la lectura colectiva de Nietzsche en México (2024, pp. 73-105). A esto se aúna el interés vital de Reyes por Stéphane Mallarmé, cuyo lenguaje culinario admira, y desde quien piensa tanto los límites del lenguaje (Ugalde, 2024, pp. 105-117) como nuevas formas para la expresión del alma en la modernidad (Sánchez, 2019, pp. 117-141). En su conjunto, la ensayística de Reyes siempre existe en el espacio de tensión entre dos fuerzas: la posibilidad de la escritura como forma de aproximación a la armonía del espíritu y la fluidez del lenguaje como mecanismo de incorporación de una realidad móvil y polifacética.

La gastronomía es un tema particularmente apto para este tipo de escritura porque el carácter centáurico del género permite localizar al objeto gastronómico como punto de confluencia de distintas esferas del conocimiento y de la estética. En su profundo estudio del estilo de Reyes, James Willis Robb lo describe como un “epicúreo literario [...] compatible con un Brillat-Savarin, un Albert Thibaudet, con el Alphonse Daudet de los *Paisajes gastronómicos*”, y le atribuye a su escritura un “modo culinario” que permite una “cadena de asociaciones infinitas” (Robb, 1978, pp. 119-123). Francisco de Jesús Ángeles Cerón hace una descripción aún más concreta de la prosa de Reyes con metáforas gastronómicas:

Alfonso Reyes es ejemplo de lo que aborda cuando se acerca literariamente a la cocina: sazona y hornea las palabras: marina el verbo crudo y lo sofríe, después capea los nombres y bate los adjetivos hasta el punto de turrón; por último, sirve todo acompañado de adverbios crujientes: siempre ofrece una prosa tibia, como la sopa caliente que nos espera en casa tras una larga jornada de trabajo en pleno invierno, aunque Reyes también sabe servir el verso fresco, ideal para el descanso veraniego. (Ángeles, 2015, pp. 362-363)

Esta identificación entre lo culinario y el lenguaje es una constante en la obra alfonsina. En un texto de 1924 titulado “El cocinero”, Reyes imagina a un practicante del oficio horneando palabras de tal manera que el fuego transformaba las palabras:

Metía al horno una palabra hechiza, y un rato después la sacaba, humeante y apetitosa, convertida en algo mejor. La espolvoreaba un poco, con polvo de acentos locales, y la devolvía a su inventor, que se iba tan alegre, comiéndosela por la calle con mucha paciencia y comedimiento. (Reyes, 1956, p. 328)

“El cocinero” plantea una comprensión fluida y procesual del lenguaje en la cual el acto de hornear permite a las palabras encontrar un nuevo significado a través de la contigüidad lingüística:

Un día entró al horno la palabra “artículo”, y salió del horno hecha “artejo”. “Fingir” se metamorfoseó en “heñir”; “sexta”, en “siesta”; “cátedra”, en “Cacadera”. Pero cuando un sabio —que pretendía reformar las instituciones sociales con grandes remedios— hizo meter al horno la palabra “huelga” y se vio que resultaba “juerga”, hubo protesta popular estruendosa que paró en un levantamiento, en un motín. (Reyes, 1956, p. 328)

Los sabios del cuento, haciendo infortunado eco de la tradición filosófica citada anteriormente, “quisieron aclarar el enigma de los enigmas y hacerlo deglutible mediante la acción metafísica del fuego” (Reyes, 1956, p. 328). Una vez más vemos que los sabios entienden que la capacidad de hacer un objeto cognoscible consiste en “hacerlo deglutible”. El acto de hubris con el que termina la historia fue que alimentaron al horno con la palabra “Dios”, “Y no sabemos lo que saldrá porque todavía sigue cociendo” (Reyes, 1956, p. 328). La cocción como proceso continuo de transformación de lo incognoscible en conocimiento: uno podría fácilmente derivar una teología secular de esta imagen. De cualquier manera, Reyes remite no sólo a la identificación entre sabor y sabiduría con la que abrí el presente estudio, sino también la relación del ensayo como género que explora la lengua en el sentido de sopesamiento y de gusto (Perullo, 2016).

Sería fácil presumir que el horno de Reyes es una reflexión sobre las ideas de Ferdinand de Saussure, ya que, a fin de cuentas, este tipo de permutaciones de contigüidad fonética no son muy distantes de los ejemplos con los que *El curso de lingüística general* ilustra principios como la arbitrariedad del significante y la mutabilidad del signo lingüístico (Saussure, 2016, pp. 151-168). Sin embargo, como observa Sebastián Pineda Buitrago (2020), el origen de juegos como este es quizá más cercano al concepto de lenguaje avanzado por Marinetti, cuyo libro de gastronomía es también citado por Reyes, que por Saussure, a quien Reyes no cita en ningún texto anterior a mediados de los cuarenta.

La gastronomía es uno de los espacios donde la ambigüedad de Reyes respecto a las vanguardias europeas se inclina más claramente hacia la posición humanista. Siendo la comida y la comensalidad prácticas en la esfera de lo humano y de lo social, Reyes muestra gran escepticismo frente a los textos de orientación futura, escritos en la década de 1910 por figuras como Marinetti o Guillaume Apollinaire. Como se ha estudiado extensamente, la visión de Reyes adquiere tonos vitalistas y bergsonianos como forma de pensar una “metafísica de la vida” (Pineda Franco, 2019) para dar cuenta de la aceleración tecnológica celebrada por los vanguardistas a los que Reyes leyó durante su estancia en Madrid (Pineda Buitrago, 2021). El vitalismo se expresa particularmente en la concepción tanto de la gastronomía como de la literatura como espacios fundamentalmente experienciales, lo cual conectaría a Reyes con una tradición que, como estudia Perullo, desdobra la idea de experiencia en el doble sentido de relación afectiva con el mundo y de sabiduría adquirida con el tiempo (Perullo, 2016).

Podemos concretizar estas ideas partiendo del debate de Reyes con lo que Cecilia Novero (2010) llama “anti-dietas de la vanguardia”, a través del cual defiende una concepción cultural, histórica y anti-dogmática de la cocina. En el descanso V de *Memorias de cocina y bodega*, Reyes busca refutar la idea de que “el arte de la mesa está

llamado a desaparecer” (1991, p. 326). Reyes observa el hecho de “que la mesa y los gustos evolucionen no es de ahora”, ejemplificando con “la fauna mitológica que se comía con santa naturalidad”, como “la grulla, y la corneja, y la cigüeña, y el cisne y el buitre”, los cuales a su vez se cubrían de “salsas picantes de jengibre, canela, clavo, pimienta, azafrán, laurel, moscada, comino, almendra, ajo, espliego, almáciga, cebolla”, lo cual a su vez lleva a “los orígenes de nuestro ‘mole de guajolote’, así como la misma palabra ‘mole’ nos refiere directamente a la ‘salsa mola’ de los sacrificios paganos” (1991, p. 327).

Esta aseveración no deja de ser controversial, ya que hoy en día se acepta en la lingüística mexicana que la palabra “mole” proviene del náhuatl “molli”, palabra que significa “salsa” (Gómez de Silva, 2001, p. 143). Esta divergencia etimológica no contradice el punto de Reyes: los platos tienen una continua evolución histórica que a su vez implica evoluciones en la comensalidad y en el arte gastronómico. “El hombre”, dice Reyes, “hoy por hoy casi no anda a pie, y trabaja con sus músculos mucho menos que en otros tiempos. Su régimen de calorías se ha modificado sensiblemente, sin ir muy lejos, en los últimos cincuenta años”, por lo cual “aquel régimen gigantesco y propiamente rabelesiano de los abuelos” ha sido reemplazado por una afición más sobria: “me confieso ganado a la escuela de un solo plato, siquiera con discreto acompañamiento de principios y postres” (1991, p. 327).

Reyes refuta así la cocina cubista de Guillaume Apollinaire, que buscaba el establecimiento de una relación estética absoluta entre el cuerpo y el mundo (Novero, 2010). Apollinaire propone algo llamado “gastro-astronismo” y plantea: “la cocina gastro-astronista es un arte y no una ciencia. [...] no tiene por objeto calmar el hambre. Por el contrario, para saborear los nuevos platos es preferible no tener apetito” (Apollinaire, 2018, p. 658). Reyes considera las ideas de Apollinaire como “moda de un día” que invoca “innovaciones que con frecuencia vienen de muy atrás” como el roast beef al tabaco de la antigua Polonia o el caso de “el Apicio Romano, citado por la chistosísima Lozana Andaluza”, que “da ya la receta de un picadillo verdaderamente cubista” (Reyes, 1991, p. 328; Delicado, 2023, p. 16; Apicio, 2007). Frente al cubismo, Reyes avanza la idea de que la transformación gastronómica en sí es legítima, pero requiere una relación con la historicidad de la cocina. Esto, a su vez, abre debates con el problema de la dietética y el gusto.

Sobre este punto, Reyes invoca otro ejemplo para sus polémicas. En 1932, Marinetti y Fillia (seudónimo de Luigi Colombo) publican *La cocina futurista* (Marinetti, 2017). Compilación de textos, notas de prensa, manifiestos e imaginaciones de comida futurista, el texto se encuentra precedido por un manifiesto que, siguiendo con admiración las ideas de Mussolini en torno a la cultura italiana, “afronta aún la impopularidad del programa de renovación total de la cocina” (Marinetti & Fillia, 2017, p. 37). Buscando alinear la dietética con su idea de futuro, el manifiesto llamaba a “la abolición de la pasta” y “de la mediocridad cotidiana en los placeres del paladar”, invocando una “invitación a la química” como base para “dar prontamente al cuerpo las calorías necesarias mediante equivalencias nutritivas gratuitas del Estado, en polvo o en píldoras, compuestos albuminosos, grasas sintéticas y vitaminas”, que cubriría las necesidades de energía de las horas laborales. Posteriormente, al aligerarse a los hombres del trabajo manual, el texto invoca una “comida perfecta” que exige “una armonía original de la mesa (cristalería vajilla decoración) con los sabores y los colores

de los alimentos” y “la originalidad absoluta de los alimentos”, proponiendo platos como “salmón de Alaska a los rayos de sol con salsa Marte” o la invención de “sabrosos complejos plásticos, cuya armonía original de forma y color nutra los ojos y excite la fantasía antes de tentar los labios” (Marinetti & Fillia, 2017, pp. 40-41).

Reyes rechaza las propuestas de Marinetti y Fillia, a las que considera “una revoltura de perfumería, química y farmacia, ayudada de aparatos eléctricos y ozonizadores y desviada constantemente —grave error— hacia las simbologías poéticas y pictóricas” (1991, p. 328). Sobre el pescado (al que llama, en una errata quizá causada por la irritación, “solución” en vez de “salmón”), Reyes se pronuncia: “receta que ni siquiera me tomo el trabajo de copiar porque, a pesar de su escandaloso nombre, no pasa de una preparación burguesa, echada a perder por el mal gusto y la charlatanería de adolescentes en juerga” (1991, p. 328).

En su rechazo a las anti-dietas de la vanguardia, el pensamiento de Reyes repudia a la dietética como forma imperativa del comer. Como observa Novero, el futurismo imagina a la ciencia gastronómica a partir de la meta de “alcanzar el optimismo y por lo tanto la estimulación intelectual a través de la nutrición eficiente” (2010, p. 11. Mi traducción). Reyes se mofa de este estándar al afirmar que “la dietética demuestra que los flacos no mueren nunca” (1991, p. 328). Reyes utiliza la polémica para rechazar la emergencia de una serie de ideas dietéticas que afectan a la comensalidad y a la gastronomía. Observa con rechazo que “los sustitutos que inventan los vegetarianos para dar ‘carne de verdura’ y los más artificiales todavía que inventan las necesidades de campaña, o los horrores con que tienen que conformarse las plazas sitiadas, no podrían establecer tradición” (1991, p. 329). Concluye Reyes que “mucho más seria es ya la amenaza de los alimentos sintéticos” y observa que todas a estas artificialidades “no le faltan el ‘elemento-energía’ ni el ‘elemento-materia’, dos agentes de la nutrición, y todavía tiene su pizquita de ‘elemento-engaño’” (1991, p. 329).

El rechazo alfonsino a las antidiets de la vanguardia y de las dietas sustitutivas constituye las condiciones a partir de las cuales Reyes establecería lo que se podría llamar su estética del gusto. Reyes rechaza claramente una filosofía presentista de la gastronomía a favor de una comensalidad que existe en la intersección entre la experiencia inmediata del gusto y el saber letrado como mecanismo de transmisión cultural. En una de sus más famosas sentencias, Reyes declara: “La cultura no es más que el acervo de las conquistas humanas conservadas y transmitidas de generación en generación” (1959a, p. 253). Una cultura gastronómica, por tanto, no puede prescindir de acervo ni renunciar a la conservación de saberes y sabores del pasado en nombre de la modernidad. Si Apollinaire declara en su poema más conocido: “Al final cansado estás ya de este mundo tan antiguo” (2018, p. 113), en referencia a la creciente experiencia de lo urbano a inicios del siglo XX, Reyes busca a través del gusto la superación de dicho cansancio y la síntesis entre lo antiguo y lo moderno.

La escritura gastronómica de Reyes se ubica en un espacio de transición histórica entre un *Ancien Régime* gastronómico centrado en lo francés hacia la emergencia de cocinas modernas lideradas por el reconocimiento de cocinas estadounidenses, europeas y latinoamericanas antes vistas como periféricas. Esta transición debía ser obvia para Reyes, dado que sus afinidades gastronómicas, incluidas aquellas que lo llevaban a repeler los devaneos vanguardistas de Apollinaire y Marinetti, habían nacido en Francia. En su enciclopédico libro sobre la relación de Reyes con el país galo,

Paulette Patout observa que “Alfonso se había convertido en un buen gastrónomo y catador de los mejores vinos” en París y, al junto con su esposa Manuela” conservó “siempre la costumbre de una alimentación francesa y de beber vino en las comidas, hábito contrario a lo usual en México” (Patout, 2009, p. 283). La edición de *Memorias de cocina y bodega* nace en parte, de acuerdo con Patout, como un “homenaje indirecto a Francia” ante el dolor de la capitulación del país en 1940 (2009, p. 600).

A pesar de esto, Reyes no duda en debatir con la tradición francesa de manera crítica. En diálogo con Pierre de Pressac, quien había augurado un renacimiento gastronómico y celebrara el reconocimiento de la gastronomía como un arte equivalente al teatro y la literatura (Pressac, 1991, pp. 11-19), Reyes rebate “pero la verdad es que por todas partes hay signos de estancamiento” (1991, p. 330). Reyes concluye más adelante: “Decididamente, las *Considérations* de Pressac me resultan una obra flojilla, de mucha disertación y noticias poco apuradas” (1991, p. 336). Este tipo de objeción lo repite a lo largo de un impresionante canon de autores gastronómicos franceses. Reyes descarta el influyentísimo *Petit Breviary de la Gourmandise* de Laurent Tailhade, que sigue una línea rabelaisiana y famosamente propone a la mesa como un “lugar civil” (Tailhade, 1914, p. 5. Mi traducción), como “una pieza de excelente retórica pero no de mucha sustancia. Conoce poco. Equivoca la glotonería con la gastronomía” (1991, p. 332).

Reyes establece así la línea de su exploración, por contraste: “uno de los mayores peligros de la literatura gastronómica está en la fantasía, en la simbolización y en la bufonada, que insensiblemente ocupan el sitio del gusto y la experiencia” (1991, p. 332). Reyes atribuye de manera particular este defecto a Grimod de la Reynère, cuyo *Almanach des Gourmands* influye la idea científica e institucional de la gastronomía favorecida por los positivistas y liberales decimonónicos en México (Bak-Geller, 2019, pp. 41-43). Reyes plantea su diálogo con la tradición a través de una vara crítica que resiste de manera particular el borramiento de la experiencia gastronómica concreta con abstracción filosófica, estilo literario o moralismo civil. Se observa así un distanciamiento de Reyes de la larga tradición de preceptivos gastronómicos derivadas de Grimod como la inglesa, que, según describe Denise Gigante (2005), operaba un epicureísmo preocupado por el problema de las desviaciones del gusto. De esta distancia frente al moralismo nace el interés de Reyes no sólo ante la evolución histórica sino también la diversidad geográfica de la gastronomía. Esta idea de lo general a lo concreto se manifiesta también en una significativa descripción del banquete de Platón:

Platón y Jenofonte dieron el modelo para los banquetes filosóficos. Ateneo, griego decadente, abandona la tradición, o la enriquece (o la enturbia). Si ayer sólo preocupaban las ideas de los comensales, ahora se describe minuciosamente lo que comían y aun en las escudillas, jarros y accesorios, a lo largo de quince libros. Verdadera enciclopedia de cocina y bodega, sobre aquella venturosa edad, con alusión a los ejércitos femeninos que revoloteaban en torno a los “intelectuales”. (1991, p. 392)

Este cambio en el foco de atención de las ideas de los comensales a la naturaleza misma de la experiencia gastronómica dicta la aproximación de Reyes.

De particular interés es el diálogo crítico de Reyes con Brillat-Savarín (2021), cuya *Fisiología del gusto* sienta las bases de la gastronomía como pensamiento. Sara Bak-Geller Corona ha documentado la influencia de Brillat-Savarin, cuyo impacto en México no

está relacionado tanto con la idea francesa *gourmandise* como con la adopción de las palabras “gastronomía” y “gourmet” en castellano. De acuerdo con Bak-Geller Corona, esta adopción se da simultáneamente en la aparición de la primera edición mexicana de *La Fisiología del gusto* y en la inclusión, en el mismo año, de dichos términos en la décima edición del diccionario de la Real Academia Española (2019, p. 38).

Reyes era plenamente consciente de que Brillat-Savarin avanzaba un proyecto epistemológico de la gastronomía, más allá de la limitada idea de la cocina nacional desde la que se le leyó en el México del siglo XIX. Como discute Valeria Campos Salvaterra, “en Brillat-Savarin la alimentación se vuelve el trascendental fáctico de la vida humana, la condición de toda su existencia” (2023, p. 80). Reyes reconoce en *La fisiología del gusto* una “obra mucho más citada que leída [...], obra donde todavía se deja sentir el buen dibujo dieciochesco, a cinco lustros de distancia, obra en que campean cierta gracia sentenciosa y un sentimiento castigado e higiénico” (1991, pp. 331-332). Campos Salvaterra identifica igualmente a *La fisiología del gusto* como “heredera de ese gesto de denigración y exclusión” que “expulsa a la cocina fuera de los límites del discurso sobre la verdad” (2023).

En Reyes, hay un rechazo particular del carácter nacionalizante de *La fisiología del gusto*. Según observa, Brillat-Savarin “no deja de finchar un tanto la voz, doctorando así sobre la filosofía de la historia: ‘El destino de las naciones depende de su modo de alimentación’. Claro está que sí, dígalo Marx; pero depende también de todas sus demás peculiaridades y condiciones juntas” (1991, p. 332; Brillat-Savarin, 2021, p. 13). Reyes censura de Brillat-Savarin no la exclusión de la cocina de los discursos de verdad, sino la concepción misma de una incapacidad de producir verdad debido a una abstracción que, en su opinión, disocia al comer y a la gastronomía de su dimensión puramente experiencial. Los recovecos filosóficos y estéticos de Tailharde y Brillat-Savarin, así como los moralismos de Grimod y Marinetti son a final de cuentas discursividades que median en demasía la relación entre sujeto y verdad potenciada por el comer, tradición intelectual que disminuye la experiencia como categoría del saber en el doble sentido de la palabra.

Brillat-Savarin aparece inesperadamente en un texto de *La experiencia literaria*, cuando Reyes reflexiona sobre la escasez de referencias literarias de los tres llamados “sentidos inferiores”: el olfato, el gusto y el tacto. Siendo uno de los dos volúmenes canónicos de Reyes sobre teoría de la literatura, el libro contiene la idea que permite conectar la creación con el gusto: “El contenido de la literatura es, pues, la pura experiencia, no la experiencia de determinado orden de conocimientos” (1962, p. 83). Uno podría fácilmente atribuir a Reyes el mismo gesto kantiano que Campos Salvaterra concede a Brillat-Savarin: “una cierta inquietud por lo trascendente y trascendental que permite y posibilita hablar de *lo que es* de nuevas y originales maneras” (2023, p. 86). Reyes concede a otro universal, el lenguaje, y a su máxima expresión, la literatura, dicho poder epistémico, pero con una diferencia esencial. Víctor Barrera Enderle comenta así la teoría literaria de Alfonso Reyes: “El papel de la experiencia es sustancial; sin embargo, lo que interesa aquí es la manera en que se articula y se transmite, no sólo en la forma y en la intención, sino como presupuesto de base para la cimentación teórica” (2002, p. 72). Así, Reyes observa que el problema fundamental del gusto proviene de las dificultades en su transmisión, lo cual a su vez explica la existencia de teorizaciones abstractas que impiden su conocimiento.

En un comentario, Reyes reprocha a Brillat-Savarin no pensar el deleite del morder, “que armoniza la sensación palatal con la del tacto y la resistencia” (1991, p. 335). La limitante de la transmisión del gusto claramente preocupa a Reyes en su escritura y sus teorizaciones. En *La experiencia literaria* Reyes discute la dificultad de transmitir el olfato, el gusto y el tacto en la literatura. Así, anota que en obras como *La ciudad y las sierras* de Eça de Queirós (2020), publicado póstumamente en 1901, “la atención para las sensaciones del gusto” carece de “el valor de estímulo inicial”, mientras que León Daudet, quien dedicó a la gastronomía su libro *À boire et à manger* (1927), termina por derivar “conclusiones morales” de sus “preocupaciones gastronómicas” (Reyes, 1992, p. 282). Y aquí aparece un reproche más: “Y en los libros de gastronomía, ya recetarios o ya ensayos o análisis, a lo Brillat-Savarin, se trata de ‘asunto’ y no de estímulo” (1962, pp. 282-283). Dicho de otro modo, a Reyes le preocupa que no exista una poética que permita la transmisión de la experiencia gustatoria en lenguaje y observa que la tradición escritural fundada por Brillat-Savarin no ofrece una solución a dicho problema. Por este motivo, el texto de Reyes, profundamente sensorial, parte diciendo: “éste no es un libro ni de tesis ni de disertaciones” (1991, p. 301). Las ideas sobre lo gastronómico constituidas a priori interfieren en la transmisión tanto de la experiencia gastronómica misma como de la experiencia cultural de comer con relación a la historia del comer.

Annemarie Mol ha observado que “en situaciones del comer, las percepciones y las sensaciones pueden fluir entre sí, de tal forma que el mundo exterior percibido y los interiores sentidos del cuerpo se entrelazan” (Mol, 2021, p. 143. Mi traducción). La idea de experiencia de Reyes parte de un pensamiento epistemológico y fenomenológico análogo, en el cual las nociones de experiencias discutidas por Perullo, mencionadas arriba, se manifiestan de manera clara. Esto se demuestra fehacientemente en algunos poemas de Minuta, la colección de breves poemas de temas gastronómicos, escritos por Reyes entre 1917 y 1931. Veamos, por ejemplo, el poema “Ensalada”:

Lechuga tomate escarola
cebolla honesta y ajo vil
de generoso aceite un ola
y náufragos de perejil

Rábano de alcanfor y almagre
y pimienta de bermellón
y al desorbitado vinagre
preferid el cuerdo limón. (Reyes, 1959b, pp. 370-371)

En la engañosa simplicidad de un texto como este se manifiesta formalmente una transmisión de la experiencia gastronómica en una diversidad de niveles, acusando la interacción entre lo externo y lo interno descrita por Mol, desdoblada en capas lingüísticas, culturales y gustatorias. A nivel formal, el poema describe la ensalada en verso eneasílabo, de uso raro en español, pero favorecido tanto por el modernismo latinoamericano como por el ultraísmo español, resultante de la influencia de la poesía francesa (Baehr, 1970). A su vez, las estrofas de cuatro versos en rima consonante, así

como los hemistiquios que separan los vegetales del primer verso, son redondillas de rimas cruzadas, formas de estrofa que se encuentran entre las más antiguas del castellano. La redondilla eneasilaba, en particular, ya se manifestaba en la jarcha mozárabe de los siglos XI y XII (Baehr, 1970).

Asimismo, observa Adolfo Castañón, los poemas gastronómicos de *Minuta* hacen eco de las “humorísticas heterodoxias” de *El libro de buen amor* de Juan Ruiz Arcipreste de Hita (Castañón, 2018, p. 321; Ruiz, 1967), obra en la transición entre la cuaderna vía del mester de clerecía y la poesía popular de arte menor. Como Reyes mismo recuerda, un episodio de *El libro de buen amor* es un duelo alegórico entre la dieta carnívora de Don Carnal y la dieta marina de Doña Cuaresma, quien termina derrotando al representante del pecado de la gula en Pascuas (Reyes, 1991; Ruiz, 1967). El Arcipreste de Hita es también clara inspiración de otro texto gastronómico, el “Debate entre el vino y la cerveza”, escrito a dos manos con Enrique Díez-Canedo en prosa medieval y al que volveré en un momento (Reyes, 1989b, pp. 260-270).

El punto de esta historia literaria radica en el hecho de que Reyes despliega el lenguaje poético (lenguaje de transmisión de la experiencia pura) en registros de diverso origen histórico, poniendo sobre la mesa una forma literaria que le permite una síntesis entre las distintas capas históricas de la sensorialidad en la comida. La escritura poética sobre comida en Reyes transmite una noción experiencial de la comida a distintos niveles, haciendo eco de la caracterización de ella que hace Álvaro Ruiz Abreu: “La comida es el recuerdo de que la sensualidad tiene muchos niveles y registros; la confirmación de que en ellos se transita del impulso y el instinto, a la voluntad y el pensamiento” (2002, p. 18).

Así, el poema a la ensalada también engarza la experiencia de la comida en registros cromáticos, sobre todo el almagra y el bermellón del rábano y el pimientito. Con eso, se movilizan también los sentidos de la razón: su rechazo al desorbitado vinagre y la preferencia por la cordura del limón, una postura que sin duda hace eco de su rechazo de los experimentos de Apollinaire y Marinetti. La ensalada también atrae un carácter narrativo en el contrapunto de la ola de aceite y el naufragio del perejil, sugiriendo que el encuentro de sabores y vistas narra una historia de corte aventurero. Y finalmente, el poema engarza descriptores afectivos, atribuyendo honestidad a la cebolla y vileza al ajo, de igual manera, sugiere una dialéctica gustativa interna al plato donde coexisten los dos términos del juicio moral, rechazando así la preferencia de lo virtuoso sobre lo pecaminoso. Es el tránsito del impulso al pensamiento descrito por Ruiz Abreu. Este último tema de lo moral y lo pecaminoso, por cierto, entabla un diálogo más con las heterodoxas historias del Arcipreste de Hita y otros autores de la tradición cristiana española.

En otro poema, Reyes invoca otro estilo de imágenes poéticas y recursos retóricos para la expresión del gusto. En un poema titulado “Bombonera”, Reyes declama:

Gloria y punzada minúscula
en cualquier tiempo que sea
cuando el electrón de azúcar
el hígado bombardea. (Reyes, 1959b, p. 373)

Alfonso Reyes y la gastronomía: Experiencia, estética, *terroir*

En este verso de arte menor, una redondilla compuesta por octosílabos de rima asonante, Reyes dibuja la experiencia de lo dulce, conectando el carácter sensorial del azúcar con el efecto somático del alimento. O está el caso de “Pescado”:

Si ‘los moluscos reminiscencias de mujeres’
y unos y otras la radioactividad dormida
los peces el amarga espuma de Citeres
y el aroma de cuando comenzaba la vida. (Reyes, 1959b, p. 368)

Citando a Rubén Darío en el primer verso, un alejandrino proveniente de su poema “Filosofía” (Darío, 2018), Reyes continúa con tres alejandrinos más, juguetones al ubicar la cesura no en el centro sino constituyendo una asimetría entre la primera y segunda parte del verso. La imagen filosófica de Darío encuentra una imagen casi estridentista: la radioactividad que existe en moluscos y las mujeres, que se resuelve paradójicamente en la referencia a la isla de Citeres, lugar de nacimiento de la diosa Venus, y al mito de origen de comienzo de la vida. Otro ejemplo más de la síntesis entre lo antiguo y lo moderno, y la síntesis entre los sentidos (el olfato y el gusto) y la historia.

De estos ejemplos se puede sustraer otra idea, característica de las lenguas romances y la tradición hispana a la que Reyes se adscribe. Como discuten Rebecca Ibáñez Martín y Annemarie Mol, el verbo “gustar” en español cambia el sujeto y el objeto del acto gastronómico. A diferencia del verbo “taste” en inglés, donde el sujeto del acto gustativo es el comensal, en castellano el animal o el vegetal ocupan el lugar gramatical del sujeto, lo que ubica al comensal como objeto del acto gustativo (Ibáñez & Mol 2024, pp 95-96). La escritura gastronómica de Reyes otorga así a los objetos gastronómicos la capacidad de gustar a los comensales a partir de sus historias. En el “Debate entre el vino y la cerveza”, las bebidas toman la primera voz para describir los aspectos que generan el gusto de los bebedores. La cerveza declara:

Non catan a mi xuerguistas
Sinon sabios e speçialistas

A lo cual el vino responde:

Asaz que bien parleste;
Bien veo que tú vinieste
De la tierra do todavía
Se estudia la philosophía. (Reyes, 1989b, p. 262)

Las bebidas ficcionalizadas se atribuyen a sí mismas características gustatorias en función de los sistemas de ideas y civilización en los que se desarrollan. De igual manera funciona el *terroir*. En el Descanso II de *Memorias de cocina y bodega*, donde Reyes describe los intercambios de ingredientes entre América, Europa y Asia, comienza con esta consideración:

Con su penetrante olor de ajo y aceite, la cocina mediterránea, cunada en la cuba del Egeo, llegó hasta España, traída por las legiones de Escipión, un siglo antes de que Julio César las llevara a las Galias. Al correr por suelos ibéricos, el río absorbió nuevos sabores. La fruta española, según testimonio de los historiadores romanos, fue famosa desde el primer instante. (Reyes, 1991, p. 308)

El alimento como objeto gastronómico acarrea en sí tiempo y lugar, lo cual anima la potencia de gustar al comensal.

Esta noción del sabor como resultado de condiciones materiales tanto geográficas como históricas subyace a una de las contribuciones fundamentales de la escritura de Reyes: el descentramiento de Francia y el reconocimiento de América como espacio gastronómico. Álvaro Ruiz Abreu habla de la “utopía culinaria” de Reyes, resultado de las herencias mutuas que la tradición hispana intercambió con varias geografías. “La vocación culinaria de Reyes”, observa Ruiz Abreu, “no se detuvo en España y en Francia, fue universal” (2003, p. 13). Esta universalidad permite a Reyes valorar no sólo las cocinas de Norteamérica y Sudamérica, sino también las cocinas llamadas “periféricas”, de Europa y otras latitudes, a partir de sus prácticas materiales.

Sobre los Estados Unidos, Reyes observa: “También la cocina allende el Bravo tiene su alcurnia, dígalos ese inolvidable pollo a la Maryland” (1991, p. 352). Reyes refiere aquí a un pollo frito cubierto de gravy de crema, acompañado de rebanadas de plátano, una de las mayores importaciones de la región, receta que además estaba en el menú del Titanic y del cual incluso Auguste Escoffier tuvo una versión afrancesada (Cook, 2023; Escoffier, 1934, p. 351).

Reyes también cita la novela detectivesca *Too Many Cooks* de Rex Stout, originalmente de 1938, y parte del ciclo protagonizado por Nero Wolfe, para recordar la amplitud geográfica de la gastronomía estadounidense, algo ya observado por Jacobo Sefamí (2003, pp. 223-224). En el párrafo particular citado por Reyes, el narrador de la novela recuerda platos como “el jamón del condado de Boone, horneado con vinagre, melaza, salsa Worcestershire, cidra dulce y hierbas”, la “zarigüeya de Tennessee” y el “pollo marengo” (Stout, 2009, p. 7). Por supuesto, Reyes recuerda que Brillat-Savarin mismo estuvo en Estados Unidos entre 1794 y 1796, donde cazó un pavo y lo “comió gustosamente, mechado de cebolla, ajo, setas y anchoas” (1991, p. 353). Reyes también lamenta que la riqueza de tradiciones de los Estados Unidos se encuentra en peligro por “la industrialización, he ahí el enemigo” (1991, p. 355), su misma pelea que contra las vanguardias europeas. Lo más importante, sin embargo, es que la comida estadounidense descrita por Reyes, resultado de intercambios comerciales, tradiciones de hospitalidad y la diversidad de hibridades geográficas, alcanzan un valor equivalente a la gastronomía de Europa.

Reyes dedica el descanso XIV a un recorrido por variantes de la gastronomía de los “pueblos de la periferia”. Reyes, por ejemplo, ensalza “la combinación de la cebolla con huevos crudos” y “el ya popular pastel de queso” de Escandinavia, “las salchichas, el consabido *Sauerkraut*” y otros platos alemanes, el curry resultado de los intercambios coloniales de las islas británicas, el goulash de la Europa central, entre otras cocinas europeas (1991, pp. 371-372). Pero Reyes reconoce ciertos límites y acusa ciertos prejuicios. Por ejemplo, de la cocina de Medio Oriente, que sólo conoce a través de restaurantes neoyorkinos, opina: “*pilaf*, brocheta turca, tristísimo pastel de fideos,

tendencia a la perfumería barata” (1991, p. 372). Mejor impresión le causa el “Lejano Oriente”, también conocidos por la mediación de Nueva York y París: reconoce el “bien acreditado *chau-mein*, los nidos de salangana (suerte de golondrina), la aleta de tiburón, los huevos seculares y el *saki* o aguardiente de arroz” (1991, p. 372).

Los juicios de Reyes por estas cocinas periféricas son los que permiten vislumbrar su filosofía universalista. Sobre la comida asiática observa: “el Oriente nos da los bocados ya menuditos y deshechos, y por eso mismo, aptos ya para nuevas síntesis, en que se aprecia el sabor de la resultante mucho más que la de los elementos” (1991, p. 372). Alejado de la idea mediterránea del ingrediente y su pureza, Reyes reconoce la mezcla asiática como una virtud. Así, Reyes plantea: “La geografía culinaria puede ocupar una enciclopedia. En ella habría que investigar las relaciones entre latitudes, climas y caracteres, investigación no engañosa hasta donde es una parte de la verdad” (1991, p. 373). Y concluye: “Y es que hasta en los más humildes alimentos hay enigmas y materia de reflexión. Yo he tenido sucesivamente tres cocineras que me dieron, en su candor, un alta lección filosófica” (1991, p. 373). Inusualmente para su época, más que la priorización de la tradición francesa, Reyes propone una idea universal del valor gastronómico que se funda en la capacidad de la comida de gustar, la cual, como observé anteriormente, resulta a su vez de las condiciones históricas y geográficas concretas de su emergencia al mundo, así como de los trabajos de la cocina en sí. La “alta lección filosófica de las cocineras” (en este caso tres cocineras que cocinan un huevo de manera similar con tres estilos distintos) radica en la posibilidad de juicio estético y de valoración metafísica de toda actividad de orden humano.

De esto se deduce también la revaloración amplia de la cocina latinoamericana que abre y cierra el libro. El aceptar las condiciones materiales de la gastronomía permite a Reyes hacer estas preguntas: “¿Por qué tener miedo a lo criollo o a cuanto suele llamarse criollo, que es mucho y confuso? ¿Por qué temer a lo tropical y darlo necesariamente por malo, por superabundante?” (1991, p. 301). Es por esta razón que las ideas de Reyes prefiguran a autores caribeños que también trabajan en la intersección entre el barroco, la literatura y la gastronomía, como Alejo Carpentier (De Maeseneer, 2003, p. 159). Estas preguntas hacen eco no sólo de la posibilidad de cocinar bien universalmente, sino también de la presencia de lo humano en su carácter híbrido, mestizo en la gastronomía. Como observa Campos Salvaterra, “la cocina es, probablemente, el fenómeno más transfronterizo de toda la historia y la existencia humana” (2023, pp. 220-221), algo que sin duda hace eco del rechazo de Reyes a cualquier intento de domeñar esa diversidad: “No hay, pues, mayor herejía que el jactarse como el inglés del cuento, de una salsa que pretende arreglarlo todo; ni mayor insolencia que las ‘salsas madres’ de los grandes hoteles modernos, que todo lo igualan y neutralizan en un solo sabor gris, si eso es sabor” (1991, p. 382). El problema del prescriptivismo futurista y de la industrialización entonces consiste en borrar aquello que América Latina representa: el carácter criollo, experiencial, epicúreo de la comida.

Referencias bibliográficas

- Agamben, G. (2016). *Gusto* (R. Molina, Trad.). Adriana Hidalgo.
- Amara, L. (2015). *El arte del paseo inglés*. Tumbona.
- Apicio, M. G. (2006). *De re coquinaria. Antología de recetas de la Roma imperial* (A. A. del Re., Ed; J. Barriá, Trad.). Alba.
- Apollinaire, G. (2018). *Alcoholes. El poeta asesinado* (J. I. Velázquez, Trad.). Cátedra.
- Ángeles Cerón, F. J. (2015). *La poética gastronómica alfonsina*, en J. Murillo & L. Peña (Eds.), “Sobremesas literarias. En torno a la gastronomía en las letras hispánicas” (pp. 361-68). Biblioteca Nueva.
- Baehr, R. (1970). *Manual de versificación Española* (K. Wagner y F. López, Trad.). Gredos.
- Bak-Geller, S. (2019). Gastronomy and the Origins of Republicanism in Mexico en S. I. Ayora-Díaz (Ed.), *Taste, Politics and Identities in Mexican Food* (pp. 37-50). Bloomsbury.
- Barrera, V. (2002). *La mudanza incesante. Teoría y crítica literaria en Alfonso Reyes*. Universidad Autónoma de Nuevo León.
- Brillat-Savarin, J.A. (2021). *Fisiología del gusto* (Trad. C. de Rodalquidar). Obelisco.
- Campos, V. (2023). *Pensar/comer. Una aproximación filosófica a la alimentación*. Herder.
- Castañón, A. (2017). *Alfonso Reyes. Caballero de la voz errante*. El Colegio de México/ Universidad Autónoma de Nuevo León.
- Cepeda, L., Genovés, S., Taibo, P. I., & Marcet, L. (1986). *Comiendo con Reyes*. Posada.
- Cook, L. (2023, 13 de noviembre). Maryland Fried Chicken. A Storied Dish with Titanic History. *BBC Travel*. <https://www.bbc.com/travel/article/20231112-maryland-fried-chicken-a-storied-dish-with-titanic-history>.
- Daudet, L. (1927). *A boire et à manger*. Au Pigeonnier.
- Delicado, F. (2023). *La lozana andaluza*. Real Academia Española.
- Eça de Queirós, J. M. (2020). *La ciudad y las sierras seguido de “Civilización”* (J. Coca, Trad.). Acantilado.
- Escoffier, A. (1934). *Ma Cuisine. 2,500 recettes*. Flammarion.
- Garciadiego, J. (2022). *Sólo puede sernos ajeno lo que ignoramos. Ensayo biográfico sobre Alfonso Reyes*. El Colegio Nacional.
- Gigante, D. (2005). *Taste. A Literary History*. Yale University Press.
- Glantz, M. (1994). *Esguince de cintura*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Alfonso Reyes y la gastronomía: Experiencia, estética, *terroir*

- Gómez de Silva, G. (2001). *Diccionario breve de mexicanismos*. Fondo de Cultura Económica.
- Grimod de la Reynière, A-B. (1803-1812). *Almanach des gourmands, servant de guide dans le moyens de faire excellence chère*. Chez Maradan.
- Ibáñez, R. y Mol, A. (2024). *Joaquín les gusta. On Gut-Level Love for a Lamb of the House* en A. Mol (Ed.), *Eating is an English Word* (pp. 94-109). Duke University Press.
- Infante, J. M. (2005). *A la mesa con Alfonso Reyes. Glosa de la gastronomía alfonsina*. Ediciones del Festival Alfonsino/Universidad Autónoma de Nuevo León.
- Juárez, J. L. (2008). *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- de Maeseneer, R. (2003). *El festín de Alejo Carpentier. Una lectura culinario-intelectual*. Droz.
- Marinetti, F. T., & Fillia (L.Colombo). (2017). *La cocina futurista y otros textos* (G. Piro, Trad.). Vanilla Planifolia/Secretaría de Cultura.
- Mol, A. (2021). *Eating in Theory*. Duke University Press.
- Nietzsche, F. (2003). *La filosofía en la época trágica de los griegos* (L. F. Moreno, Trad.). Valdemar.
- Novero, C. (2010). *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist Cooking to Eat Art*. University of Minnesota Press.
- Patout, P. (2009). *Alfonso Reyes y Francia* (I. Vericat, Trad.). El Colegio de México/Universidad Autónoma de Nuevo León.
- Perullo, N. (2016). *Taste as Experience. The Philosophy and Aesthetics of Food*. Columbia University Press.
- Pineda Buitrago, S. (2020). *Genealogía de un filólogo nihilista. Alfonso Reyes y el cambio en la red filológica hispanoamericana del siglo XIX al siglo XX*. Chuy. Revista de estudios literarios latinoamericanos, 9, 177-205.
- Pineda Buitrago, S. (2021). *Reyes vanguardista. Técnica y fantasía*. Universidad Autónoma de Nuevo León.
- Pineda Franco, A. (2019). The 'Metaphysics of Life' of Life at a Standstill. Reyes' *Vision de Anáhuac* in the Age of Mechanical Reproduction, en R. Cantú (Ed.), *A Scholiast's Quill. New Critical Essays on Alfonso Reyes* (pp. 13-31). Cambridge Scholars Publishing.
- Pressac, P. (1931). *Considérations sur la cuisine*. Gallimard.
- Reyes, A. (1955). *Obras copletas de Alfonso Reyes I. Cuestiones estéticas. Capítulos de literatura mexicana*. Varia. Fondo de Cultura Económica.

Ignacio M. Sánchez Prado

- . (1956). *Obras completas de Alfonso Reyes II. Visión de Anáhuac. Las vísperas de España*. Calendario. Fondo de Cultura Económica.
- . (1959a). *Obras completas de Alfonso Reyes IX. Norte y Sur. Los trabajos y los días. História natural das laranjeiras*. Fondo de Cultura Económica.
- . (1959b). *Obras completas de Alfonso Reyes X. Constancia poética*. Fondo de Cultura Económica.
- . (1962). *Obras completas de Alfonso Reyes XIV. La experiencia literaria. Tres puntos de exegética literaria. Páginas adicionales*. Fondo de Cultura Económica.
- . (1989b). *Obras completas de Alfonso Reyes XXIII. Ficciones*. Fondo de Cultura Económica.
- . (1991). *Obras completas de Alfonso Reyes XXV. Culto a Mallarmé. El "Polifemo sin lágrimas". Memorias de cocina y bodega. Resumen de la literatura mexicana (Siglos XVI-XIX). Los nuevos caminos de la lingüística. Nuestra lengua. Dante y la ciencia de su época*. Fondo de Cultura Económica.
- Robb, J. W. (1978). *El estilo de Alfonso Reyes (Imagen y estructura)*. Fondo de Cultura Económica.
- Ruiz, J., Arcipreste de Hita. (1967). *Libro de buen amor*. Gredos.
- Ruiz Abreu, A. (2003). La utopía culinaria de Alfonso Reyes, en S. Poot-Herrera (Ed.), en *gustos se comen géneros. Congreso Internacional Comida y Literatura II* (pp. 3-19). Instituto de Cultura de Yucatán.
- Sabau, A. (2009). *Metonimia y cocina. Recorridos culinarios en la obra de Alfonso Reyes*, en I. M. Sánchez (Comp.), *Arqueologías del centauro. Ensayos sobre Alfonso Reyes* (pp. 121-35). Fondo Editorial Tierra Adentro/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Sánchez, I. M. (2019). *Intermitencias alfonsinas. Estudios y otros textos*. Universidad Autónoma de Nuevo León/Universidad Iberoamericana Torreón.
- de Saussure, F. (2016). *Course de linguistique générale*. Payot.
- de Sevilla, I. (2004). *Etimologías* (J. Oroz, Ed. y Trad.). Biblioteca de Autores Cristianos.
- Sefamí, J. (2003). *Antojolía de gastronomía poética y ethos del banquete latinoamericano*, en S. Poot-Herrera (Ed.), *En gustos se comen géneros. Congreso Internacional Comida y Literatura I* (pp. 217-49). Instituto de Cultura de Yucatán.
- Stout, R. (2009). *Two Many Cooks. Champagne for One*. Bantam.
- Tailhade, L. (1914). *Petit bréviaire de la gourmandise*. Albert Messein.
- Ugalde, S. (2024). *Filología, creación y vida. Alfonso Reyes y los estudios literarios*. El Colegio de México/Universidad Autónoma de Nuevo León.
- Weinberg, L. (2007). *Pensar el ensayo*. Siglo XXI.

Sobre el autor

Ignacio Sánchez Prado. Ocupa la cátedra distinguida Jarvis Thurston and Mona van Duyn en Humanidades en la Washington University in St. Louis, donde es profesor de Estudios Latinoamericanos, Literaturas Hispánicas y Estudios de Cine y Medios. Su obra se centra en el estudio de la relación entre estética, instituciones culturales e ideologías políticas en México, con particular énfasis en los estudios literarios, gastronómicos y cinematográficos. Es autor de siete libros y más de ciento veinte artículos arbitrados, así como editor de dieciséis libros colectivos. Entre sus publicaciones más recientes se encuentran sus escritos sobre Alfonso Reyes, *Intermitencias alfonsinas* (UANL, 2019), *una crónica-ensayo sobre la idea del taco, Taco* (Bloomsbury, 2025), y el volumen colectivo *Mexican Literature as World Literature* (Bloomsbury, 2023).