

Hacia una teoría de la cocina desde el Medioevo hasta la Edad Moderna: estructuras cognitivas, biología del gusto y convenciones culinarias*

Vanina Leschziner

Andrew Dakin

Universidad de Toronto, Canadá

Traducido por Santiago Gallego Franco**

Universidad Pontificia Bolivariana, Medellín

TORTA DE TERNERA

Tomar un trozo de ternera, escaldarlo y molerlo con el doble de grasa de vaca. Cuando esté sazonado, hacer una pasta delgada y poner la carne encima, añadiendo en el medio los ingredientes que se dispongan, como restos de órganos, etc. Añadir azúcar al gusto y servir cuando esté horneado.

P. LA VARENNE (1654, p.57)

1. Introducción

¿Cómo llegamos a pensar que ciertas combinaciones de sabores son buenas y que algunos sabores deben conservarse separados, o que ciertos alimentos deben ingerirse antes que otros? Sin duda, los individuos tienen preferencias idiosincráticas y experimentan fuertes atracciones y repulsiones hacia diferentes alimentos. Aun así, muchas de las creencias profundas acerca de la comida, que guían tanto al cocinar como al comer, son ideas compartidas socialmente acerca de qué es correcto o incorrecto, y varían de un periodo histórico a otro y de un contexto social a otro.

Un principio básico que organiza la forma en que los alimentos son cocinados, servidos y consumidos en el mundo occidental contemporáneo exige que los alimentos de sabores dulces se conserven separados de

* Título original: "Theorizing Cuisine from Medieval to Modern Times: Cognitive Structures, the Biology of Taste, and Culinary Conventions".

** Licenciado en Filosofía y Letras (Universidad Pontificia Bolivariana). Magíster en Literatura Comparada y Traducción Literaria (Universitat Pompeu Fabra). Profesor de Literatura Moderna y Contemporánea en la Universidad Pontificia Bolivariana, Medellín.
Correo electrónico: gallegoyfranco@gmail.com

los otros sabores básicos¹. Así, hay un plato que es preeminentemente dulce, el postre, y que solo se sirve después de consumir los platos que son preeminentemente no dulces. Esta forma de cocinar y comer, a pesar de lo natural que pueda parecerle a cualquier comensal contemporáneo, tiene una historia relativamente corta. En el siglo xvii, por ejemplo, una cena no solo no habría tenido el postre al final, sino que habría incluido un largo número de platos que combinaban lo dulce y lo no dulce, servidos de una forma que nos parecería carente de orden.

De este modo, aun cuando los factores básicos de la cocina —la comida, su composición química y nuestra respuesta fisiológica a dicha composición— permanecen constantes, nuestra percepción y teorización de la comida —es decir, los razonamientos que sustentan nuestros métodos de selección de los alimentos, su preparación, servicio y consumo— han tenido grandes transformaciones a lo largo de la historia. En este artículo examinamos lo que posiblemente constituye el cambio más radical en la cocina occidental durante la Era Cristiana: el desarrollo de lo que ahora se conoce como la cocina moderna francesa².

Como explicaremos, la Edad Moderna fue testigo de una gran transformación en la teorización sobre la cocina y en las reglas para cocinar y comer. Las prescripciones y proscripciones sobre la comida se hicieron cada vez más autónomas de otras disciplinas, en particular de la medicina, permitiendo que las ideas acerca del gusto (más que las supuestas cualidades terapéuticas de los alimentos) se convirtieran en los principios rectores en la teorización de la cocina. Acompañada por un giro epistémico en la clasificación de los fenómenos, así como por un cambio en las condiciones económicas e institucionales, la “autonomización” de la cocina permitió una nueva organización conceptual de los sabores básicos. Mientras que en la cocina medieval todos los sabores se combinaban en toda suerte de platos, en el siglo xvii lo dulce comenzó a disociarse de lo no dulce. Dicha disociación representó la transición de la cocina medieval a la cocina moderna francesa, en la medida en que se constituyó en la fundación conceptual del nuevo estilo culinario.

1. Aunque los receptores gustativos de los seres humanos responden a una amplia variedad de elementos químicos, es una idea aceptada que, cualitativamente, este rango evoca unas pocas sensaciones definidas; el modelo básico estándar del gusto diferencia entre lo dulce, lo amargo, lo ácido, lo salado, y lo umami (Chanrashekar, Hoon, Ryba y Zuker, 2006, pp. 288-94). Aún es poco claro qué tan avanzada debe ser la especialización celular en el sentido del gusto para permitir la codificación de los distintos sabores (Chanrashekar, Hoon, Ryba y Zuker, 2006; Erickson, 2008, pp. 59-105). Aunque algunos critican el modelo básico del gusto (Chanrashekar, Hoon, Ryba y Zuker, 2006; Erickson, 2008), este es más cercano (además es reforzado conceptualmente) a la teoría culinaria moderna que aquellos modelos que proponen un “continuo” de sabores.
2. Nos centramos en Francia como una influencia histórica dado que este país es usualmente reconocido como la fuente de las tradiciones culinarias modernas del mundo occidental (Ferguson, 1998, pp. 597-641; Ferguson, 2004, pp. 12, 30; Ferguson y Zukin, 1998, p. 92; Trubek, 2000, p. 3).

En este artículo analizamos, en primer lugar, la naturaleza de la cocina medieval, específicamente su fundamentación en la medicina escolástica, así como las implicaciones de esta fundamentación en las reglas para el cocinar y el comer³. En segundo lugar, examinamos la liberación de la cocina respecto de la medicina, y la codificación de lo que se conoce actualmente como cocina moderna francesa. Sugerimos una serie de factores que contribuyeron al desarrollo de la percepción y teorización moderna sobre los alimentos, como las condiciones epistémicas, económicas e institucionales ocurridas en la Edad Moderna temprana, así como las propiedades químicas de ciertos alimentos y los atributos biológicos de los sabores básicos. Concluimos considerando ciertas tendencias culinarias de la contemporaneidad que cuestionan (y al mismo tiempo dependen de) la disociación entre los sabores dulces y no dulces, reflexionando sobre las implicaciones de estas prácticas en la conservación o transformación de una estructura cognitiva que, según planteamos, subyace a la institución de la cocina moderna.

2. La Dietética Antigua, la cocina y la proliferación de los ingredientes dulces

Antes de la Edad Moderna, la cocina poseía mucha menos autonomía como área de actividad que la que posee hoy. La apreciación estética de la comida, que sustenta la base de la cocina moderna, no era entonces la preocupación principal en la formulación de las reglas para la selección, preparación y consumo de los alimentos. En su lugar, la cocina en el mundo occidental estaba gobernada por el sistema de la Dietética Antigua, una concepción de la salud basada en las teorías de los filósofos naturales de la Antigüedad.

La Dietética Antigua se sustentaba principalmente en la teoría de los humores, heredada de la medicina hipocrática. Según tal sistema, cada organismo poseía un balance de dos cualidades, uno entre lo caliente y lo frío, y otro entre lo húmedo y lo seco. Las cualidades humorales de un organismo estaban ampliamente determinadas (aunque no de manera exclusiva) por la composición de su hábitat. Para la época, el mundo natural era comprendido por medio de la Gran Cadena del Ser, una taxonomía lineal y vertical de la vida que se distribuía de la tierra al cielo (véase tabla 1). La estructura de este modelo reflejaba la creencia en una serie ordenada de semejanzas presentes en todos los seres vivos (Lovejoy, [1936] 1970)⁴. Este “continuo” abarcaba las cuatro regiones del mundo

3. Aquí nos centramos en las reglas para cocinar y comer que están registradas no en su práctica “real”, porque hay poca evidencia histórica de las prácticas reales en la cocina y la comida entre la Edad Media tardía y la Edad Moderna. Dado que las fuentes existentes consisten en libros originales sobre la cocina y la dietética, solo podemos examinar aquí diversas prescripciones y proscripciones. Sin duda, es posible que haya una distancia entre la información presentada en los libros y lo que hacían efectivamente los individuos en su práctica.
4. Ver también N. Cusanus ([1440] 1932), para un conocido ejemplo de pensamien-

natural, correspondientes a los elementos clásicos del fuego, aire, agua y tierra, cada uno de los cuales estaba caracterizado por una de las cuatro posibles combinaciones de las cualidades humorales. De allí se seguía que los organismos generalmente adquirirían las cualidades humorales de la región en la que residían: así, por ejemplo, los peces tienden a ser fríos y húmedos, porque el agua es fría y húmeda⁵. Cada una de las cuatro posibles combinaciones de las cualidades se consideraba responsable de la producción de un característico humor dominante, o de un fluido corporal interno, que a su vez dictaminaba el temperamento de un organismo o su predisposición a sentir emociones particulares y a comportamientos y enfermedades particulares.

La salud de los seres humanos, se creía en aquel entonces, dependía de la conservación del balance humoral ideal propio de la especie, que consistía en una combinación de cualidades calientes y húmedas. Un estilo de vida incorrecto, se creía, era la causa principal de un desbalance humoral, que a su vez conducía a la enfermedad (Porter, 1993). La regulación de la dieta, siendo una parte fundamental en el estilo de vida de un individuo, era considerada consecuentemente como el primer medio para los tratamientos médicos preventivos y curativos (Laurioux, 1997; Scully, 1995). La cocina medieval se estructuraba principalmente alrededor de la premisa de la Dietética Antigua según la cual la comida tenía una función terapéutica a través de sus efectos en los humores corporales de los comensales.

Al principio, una lógica de la equivalencia determinaba la dieta ideal para las personas saludables, mientras que una lógica de la oposición se empleaba para prescribir la alimentación para los enfermos. Así, los saludables, aquellas personas con el balance ideal entre lo húmedo y lo caliente, debían comer alimentos que tuvieran estas propiedades. En contraste, las personas enfermas o aquellas que tenían temperamentos extremos debían compensar su desbalance humoral: una persona demasiado seca, en teoría, se beneficiaba al consumir alimentos húmedos. En el siglo XVI la lógica de la oposición se convirtió en la única regla dietética, con lo que se arraigó la noción de que las cualidades contrarias contribuían al equilibrio (Albala, 2002; Porter, 1993; Turner, 1992).

En términos generales, el valor nutricional de la comida estaba gobernado por la lógica de la similitud, en gran medida equivalente a la que se presentaba en la Gran Cadena del Ser. Gracias a sus cualidades humorales calientes y húmedas, los organismos cercanos al cuerpo humano

to medieval, en particular para una elaboración de los principios filosóficos que respaldan a la concepción de la Gran Cadena del Ser.

5. No puede asumirse, sin embargo, que todos los organismos residentes en la misma región elemental poseyeran el mismo balance humoral, dado que existen variantes cualitativas en el interior de cada región (es decir, algunas aguas son más frías que otras, así como algunas secciones de dichas aguas son más frías que otras), y factores diversos como la edad, el sexo, y la forma, podrían afectar la cualidad humoral de un organismo.

Tabla 1. La tabla de los humores y la Gran Cadena del Ser.

Dios		
Caliente + seco		Salamandra
Bilis amarilla	Fuego	Fénix
Colérico		Animales mitológicos que vivían en fuego
Templado + húmedo		Águilas, halcones, aves que vuelan en lo alto
Sangre	Aire	Pequeños pájaros cantores
Sanguíneo		Pollos, gallos, gallinas
		Patos, gansos y otras aves de agua
.....		Ternera
		Cordero
		Cerdo
Frío + húmedo		Delfines, ballenas, peces
Flema	Agua	Camarones, cangrejos, etc.
Flemático		Almejas, ostras, etc.
		Esponjas
Seco + frío		Árboles (frutales)
Bilis negra	Tierra	Arbustos (frutales)
Melancólico		Plantas herbáceas (espinacas, repollo, etc.)
		Raíces (zanahorias, nabos, etc.)
Objetos inanimados		

Fuente: Leschziner (2006, p.426), basado originalmente en Grieco (1999, p. 308)

en la Gran Cadena del Ser se consideraban poseedores de un alto valor nutricional en relación con aquellos que tenían cualidades menos similares. Así, los animales se consideraban más nutritivos que las plantas, los mamíferos más que las aves, y las aves más que los peces. Otra propiedad central de los alimentos, además, era su digestibilidad, entendida como la capacidad de los organismos para transformar los humores ambientales en material fácilmente digerible. Según el principio de que lo similar se atrae, mientras que lo disímil se repele (Albala, 2002), se creía que los organismos que vivían en el aire eran los menos difíciles de digerir, dado que el aire les otorgaba cualidades calientes y húmedas. Esta categoría incluía no solo a los animales aéreos, sino también a algunos animales terrestres que vivían a cierta altura (Platina, [1475] 1998, p. 229), así como

a las plantas que crecían en los árboles, dado que “estaban en el aire” (contrario a las que lo hacían sobre la tierra) (Flandrin, 1999a). Siendo la digestibilidad la cualidad más importante de los alimentos, estas plantas y animales eran tenidos en el mejor de los conceptos (Flandrin, 1999b).

Pero incluso la nobleza no podía alimentarse exclusivamente de animales y plantas nobles, de tal modo que las recetas de la cocina medieval y de la temprana Edad Moderna comúnmente instruían sobre la práctica, propia de la Dietética Antigua, de compensar los alimentos menos favorables añadiendo ingredientes con cualidades humorales beneficiosas, y mejorando en consecuencia el valor terapéutico general del plato (Véase De Casteau, 1604). Por esta razón, la cocina medieval se caracterizaba por un uso abundante de especias, especialmente clavos de olor, canela, nuez moscada, jengibre y azafrán, dado que todas ellas se consideraban calientes y secas⁶. Pero aún más que por el uso de estos ingredientes, la cocina medieval estaba especialmente caracterizada por el uso amplio y prolífico del azúcar, considerado en aquel entonces como una especia. Como el azúcar era la única especia con cualidades calientes y húmedas —las cualidades ideales del cuerpo humano saludable⁷—, se usaba de manera más abundante que cualquier otra (Larioux, 1997)⁸.

3. La separación entre los sabores dulces y los no dulces

Al comienzo de la Edad Moderna, no obstante, las reglas para cocinar y comer comenzaron a sufrir transformaciones significativas. En correspondencia con la gradual erosión de las creencias en la medicina escolástica, el contenido de los libros de cocina publicados en Francia, al final del siglo XVII, demuestra la decadencia de la Dietética Antigua en la práctica culinaria⁹. Estos nuevos libros todavía hacían referencias a

6. No existen evidencias históricas ni soporte lógico para la asunción contemporánea, muy común, de que las especias se usaban fundamentalmente para encubrir el sabor de la comida echada a perder (por ejemplo en Mintz, 1985). Los libros medievales de cocina no sustentan dicha teoría y sus contenidos no sugieren que los cocineros estuvieran acosados por el problema de tener que utilizar comida echada a perder, ni se recomendaba en ellos el uso de especias para este propósito (Peterson, 1980, pp.317-40, 320). Además, dado que las especias eran extraordinariamente costosas para los estándares contemporáneos, parece poco razonable que aquellas personas suficientemente adineradas como para adquirir cantidades considerables de especias no hubieran podido procurarse alimentos frescos (Peterson, 1980, p. 320; Schivelbusch, 1993, p.6). Por último, igual que con el consumo de animales y plantas nobles, el uso abundante de especias también habría tenido una función simbólica de reconocimiento social (Albala, 2002; Flandrin, 1999b).

7. Ver Platina ([1475] 1998), quien, entre otros autores, llamaba “templado” a lo que otros se referían como “caliente”.

8. Para recetas, véase Black (1992); Platina, ([1475] 1998); Scully y Scully (2002); Wheaton (1983).

9. Los libros de cocina publicados en Francia en aquella época representan un fenómeno más amplio que tuvo lugar en Europa. Esto es, en gran medida, porque

la Dietética Antigua, pero ahora estaban acompañados por nuevas ideas (Flandrin, 2002; Hyman y Hyman, 1999), la más significativa de las cuales decía que el gusto (y ya no solo el balance humoral) era un factor legítimo en el momento de elegir los alimentos para su consumo y que dicho gusto (como el balance humoral) cambiaba de individuo a individuo (L.S.R., [1674] 1995). En relación con estas nociones de gusto y variabilidad individual, los libros de este periodo revelan una diversidad de opiniones sobre los asuntos ligados a la salud, que estaban ciertamente ausentes durante el predominio de la medicina escolástica; así, un incremento en la atención a las variaciones regionales y a los hábitos locales comenzó a ganar relevancia en la teorización de las reglas culinarias. De acuerdo con estos cambios, las especias, y especialmente el azúcar, comenzaron a ser menos empleados (Albala, 2002).

La liberación de la comprensión perceptual y teórica sobre los alimentos respecto de la medicina fue un proceso gradual; no obstante, hacia finales del siglo XVII los libros de cocina rara vez hacían referencia a las nociones humorales de la Dietética Antigua, y en su lugar instruían sobre la selección y combinación de los ingredientes con base en sus sabores. La práctica de la cocina comenzó a ser formulada en términos de *arte* (Massialot, [1691] 1698, p. 6), y se comenzó a considerar que el consumo de los alimentos estaba gobernado por las preferencias personales y no por sus funciones médicas. Así, se desarrolló una nueva comprensión perceptual y teórica sobre los alimentos que en conjunto y con el tiempo llegó a denominarse “cocina moderna francesa”. Dicho sistema culinario se alejó del uso abundante de especias y de la preeminencia del sabor dulce que caracterizó a la cocina medieval, incorporando ingredientes que no eran usados comúnmente en la Edad Media, como las carnes blancas, las frutas y los vegetales, e incorporando novedosas preparaciones básicas con mantequilla y crema, todo ello bajo una nueva variedad de técnicas y reglas (Albala, 2002, p. 111; Pitte, 2002). Hacia el siglo XVIII, en una época donde una gran variedad de disciplinas científicas y artísticas ganó para sí una total autonomía, y aquellas se convirtieron en áreas de actividad independientes (Abbot, 1998), la cocina dejó de ser una subcategoría dietética de la medicina y se constituyó en una categoría propia dentro del grupo de las artes¹⁰.

Sin embargo, el descenso de la influencia de la teoría humoral sobre la cocina, que coincidió con la independencia de la cocina con respecto a la medicina, sirve para explicar por qué las especias y los ingredientes dulces comenzaron a usarse con mayor moderación, pero no sirve para

antes de la Edad Moderna las distinciones en la cocina se basaban en condiciones de disponibilidad socioeconómica y regional más que en tradiciones nacionales.

10. Antes del siglo XVIII los libros de cocina se catalogaban junto a los tratados de dietética bajo la categoría de “medicina”. En 1764, en el *Traité des livres rares* [*Tratado de los libros raros*], la culinaria fue clasificada por primera vez como un arte (Flandrin, 1999a, p. 431).

explicar por qué los sabores dulces se percibieron de manera disociada a los no dulces, hasta tal punto que las dos categorías constituyeron en adelante una dicotomía fundamental alrededor de la cual se estructuró el nuevo sistema culinario (Leschziner, 2006, pp. 421-443). En efecto, un giro epistémico más general y profundo en la forma de aprehensión de los fenómenos (Foucault, [1970] 1973) fue necesario para que la mera construcción de una dicotomía en los gustos fuera conceptualmente posible. Así, una confluencia de factores, que van desde los atributos biológicos de los sabores y los receptores gustativos, hasta los cambios económicos, institucionales y epistémicos de la época, deben ser considerados para explicar por qué se construyó una dicotomía de los sabores en los comienzos de la Edad Moderna, por qué las categorías de lo dulce y lo no dulce sirvieron a este propósito, y por qué esta dicotomía ganó tanta centralidad para estructurar la comprensión sobre los alimentos, la creación de los platos y la organización de las comidas.

Recordando los dos modelos descritos antes (la Gran Cadena del Ser y la teoría de los humores), es fundamental comprender la estructura epistémica dentro de la cual existió la cocina medieval. La Gran Cadena del Ser (tabla 1) presenta dos atributos que caracterizaron al pensamiento premoderno: la visión del universo como un “continuo”, y el interés en las vagas relaciones de similitud entre las cosas, construidas estas sobre la base del parecido en la forma (Foucault, [1970] 1973; Lévi-Strauss, [1962] 1966; Lloyd, 1966). La teoría de los humores, no obstante, así como la noción clásica de los cuatro elementos (tabla 1) simbolizan una particular tendencia cognitiva para codificar los fenómenos en grupos o series binarias (Douglas, 1986; Lévi-Strauss, [1962] 1966; Lloyd, 1966; Sahlins, 1976, 1981, 1985, 2000).

Aunque la tendencia a construir grupos binarios puede ser juzgada como inconsistente con la afirmación de que el pensamiento medieval estaba caracterizado por una atención a las relaciones de semejanza y por la visión del cosmos como un “continuo”, las dicotomías finalmente se subsumían al principio de equivalencia y a la visión del mundo natural como un todo con continuidad (Foucault, [1970] 1973; Lloyd, 1966; Lévi-Strauss, [1962] 1966). Además debe tenerse en cuenta que, antes del siglo xvii, las relaciones de identidad, similitud, oposición y diferencia eran vagamente entendidas y había pocos esfuerzos para distinguir la naturaleza de un tipo de relación con respecto a otro más allá de una diferencia de grado en el nivel de proximidad entre los objetos denotados por cada tipo de relación (Douglas, 1986; Lloyd, 1966). El siglo xvii fue testigo de un giro epistémico que implicó un alejamiento de la organización de los fenómenos en términos de vagas relaciones de parecido en las formas, hacia un ordenamiento de los fenómenos a través de una presencia (o ausencia) verificable de propiedades físicas para establecer relaciones de diferencia¹¹ (requisito básico para la construcción escrupulosa de

11. Este giro aconteció con el desarrollo de las ciencias experimentales, asociado

dicotomías). Mientras que antes de la Edad Moderna el ordenamiento de los fenómenos naturales implicaba finalmente un asunto de gradación, el nuevo giro epistémico representó la emergencia de un estilo cognitivo distinto, preocupado por establecer los límites entre los fenómenos¹².

Mientras que este cambio en la naturaleza de la clasificación fue necesario para la construcción de dicotomías sustanciales o por principios, otra condición fue necesaria para establecer una dicotomía de los *gustos*: esto es, una más alta consideración por la experiencia sensorial. En el Medievo, el hecho de que el hombre estuviera sujeto a las necesidades y temperamentos corporales, así como que fuera afectado por el medio ambiente, hacía que se juzgara a los sentidos corporales como medios muy variables para adquirir conocimientos (Foucault, [1970] 1973; Hauser, 1982; Korsmeyer, 1999). Hacia el siglo xvii el sentido del gusto, junto con el sentido del olfato, aún no era considerado como una herramienta lo suficientemente confiable para ser empleado de manera científica. Sin embargo, en la medida en que la validez impulsada por el empirismo riguroso creció en la temprana Edad Moderna, los sentidos comenzaron a ser aceptados gradualmente como medios dignos de confianza para adquirir conocimiento, lo que permitió, en consecuencia, la existencia de una dicotomía sobre los sabores como un posible patrón para la percepción y la teorización de los alimentos. Para comprender por qué se constituyó una dicotomía particular entre lo dulce y lo no dulce —dicotomía ausente en la Edad Media—, es necesario examinar los significados sociohistóricos, químicos y biológicos de estas categorías.

Al comienzo de la Edad Moderna se dio una transformación en la posición institucional ocupada por lo dulce en la cocina que es significativa para explicar la disociación entre los sabores dulces y los no dulces. En el Medievo lo dulce se clasificaba como una “conserva”, categoría que abarcaba todo tipo de elementos no perecederos, desde frutas cocinadas con miel o azúcar hasta pepinillos hechos con vinagre, mostazas, vinos con especias, sopas y perfumes. Las conservas constituían una categoría aparte del resto de alimentos porque se les consideraba más terapéuticas que alimenticias y porque se empleaban para aumentar las cualidades humorales de los platos (Hyman, 1992, p. 282). La distinción de las conservas como una categoría independiente de los demás alimentos tenía una base institucional sólida, dado que las conservas no eran elaboradas

al nuevo interés en el estudio de las propiedades constitutivas de los fenómenos (más que en su mera forma) y con la búsqueda de explicaciones analíticas (Foucault, [1970] 1973). En breve, los esfuerzos científicos se desplazaron de la construcción de taxonomías hacia la explicación de los fenómenos y, por lo tanto, se pasó de la clasificación exhaustiva de los objetos con base en similitudes, a la búsqueda de las causas y el uso del juicio para seleccionar y sintetizar propiedades relevantes (Foucault, [1970] 1973, p. 162).

12. Véase Douglas (1966) y Fleck (1979), quienes caracterizan la emergencia de una nueva forma de clasificar y entender los fenómenos como un nuevo estilo de pensar.

por cocineros sino por un especialista, el *officier de bouche*, y no aparecían en libros de cocina sino en libros especializados (Flandrin, 2002, p. 133; Hyman, 1992, p. 282; Hyman y Hyman, 1999, p. 395). Aun cuando el sabor dulce no estaba conceptualmente diferenciado de los demás sabores básicos dentro de la categoría de las conservas, esta especialización representa el origen de la separación institucional entre lo dulce y lo no dulce, separación que continúa hasta nuestros días en la forma de carreras diferenciadas para los chefs y los reposteros (Ferguson y Zukin, 1998, p. 98), así como en la especialización de los libros de recetas.

Algunas condiciones económicas al comienzo de la Edad Moderna también contribuyeron a la disociación entre lo dulce y los demás sabores. Con las nuevas colonias europeas en países tropicales, el azúcar dejó de ser un lujo y se convirtió en una mercancía barata y de fácil adquisición (Mintz, 1985). Este nuevo nivel de abundancia, acompañado por la flexibilidad de combinación química del azúcar en relación con los endulzantes medievales, particularmente la miel¹³, alentó la experimentación con los sabores dulces. Durante este periodo los platos dulces se desplazaron paulatinamente desde su presencia ubicua a lo largo de toda la comida, hasta ocupar un lugar más restringido al final de ella, circunscrito en un principio (siglo XVIII) a los entremeses y postres, y posteriormente solo a los postres (Flandrin, 2002, p. 139).

Esta transformación en las reglas para servir los alimentos en la Edad Moderna, por medio de la cual los platos dulces se separaron institucionalmente de los demás, reforzó la disociación conceptual de este sabor en relación con los otros. En el Medioevo, el servicio de la mesa estaba estructurado en un número variado de “servicios” secuenciales, cada uno de los cuales consistía en múltiples tipos de platos que mezclaban todos los sabores básicos que se servían de manera simultánea, incluyendo entradas, pasabocas, aperitivos, sopas, asados y dulces (Flandrin, 1992). Este fue el llamado *service à la française*, asociado generalmente a la corte de Francia y a sus costumbres ostentosas, en que el lugar del comensal en la mesa del banquete determinaba los platos que se iban a consumir. Este tipo de servicio se reemplazó en el siglo XIX por el denominado *service à la russe*¹⁴, vigente actualmente, donde el servicio de la comida se estructura alrededor de los platos, cada uno de los cuales consta de una comida particular, servidos en una secuencia de aperitivo, entrada, plato fuerte y postre.

Los estudiosos generalmente atribuyen este giro hacia el servicio ruso a los cambios sociopolíticos acaecidos como consecuencia de la Revolución francesa (Aron, 1975; Elias, 2000; Menell, 1996). El servicio de mesa

13. La miel había sido usada ampliamente en la Edad Media porque se caracterizaba por lo mismo que el azúcar en la Edad Moderna: era barata y de fácil acceso.

14. El *service à la russe* adquirió este nombre gracias a su introducción en Francia por parte del embajador de Rusia en París durante el Primer Imperio (Ferguson, 2004, p. 89). También se institucionalizó en Rusia bajo Pedro el Grande (Goldstein, 2000, pp. 481-506).

más igualitario y simple del estilo ruso se ajustó mejor a la sociedad burguesa, así como a la preparación, al servicio y al consumo de comida en el restaurante, espacio social emergente dedicado al buen comer (Spang, 2000). Pero, aun cuando estos factores influyeron en la desaparición del *service à la française*, ellos no explican por qué el estilo de servicio que lo remplazó buscó la separación entre lo dulce y lo no dulce a través de una secuencia de platos individuales (Leschziner, 2006, pp. 421-443).

Debe recordarse, aquí, el cambio epistémico que se configuró en la temprana Edad Moderna para comprender así la motivación de esta característica del *service à la russe*. Al no existir una disociación entre lo dulce y los otros sabores básicos en el plato, ni en el servicio, ni en la comida en general, el *service à la française* correspondía con los principios rectores de la culinaria medieval. En especial se ajustaba a la preocupación de la Dietética Antigua por mantener un balance humoral ideal, en cuanto que el servicio de múltiples platos de manera simultánea permitía que cada comensal seleccionara los alimentos prescritos por su idiosincrasia humoral (Flandrin, 1999a, p. 420; Leschziner, 2006, p. 437). Sin embargo, este estilo de servicio se volvió injustificado e incluso poco práctico en la Edad Moderna, en cuanto que el objetivo de la cocina no estaba ya asociado a las preocupaciones médicas sino a la experiencia del gusto. El *service à la russe* facilitó esta creciente apreciación estética de la comida porque, llevando los platos directamente de la cocina a la mesa para ser consumidos en breve (en lugar de tenerlos todos juntos sobre la mesa desde el principio de la comida), se prevenía que los alimentos perdieran su temperatura y su sabor antes de ser consumidos (Flandrin, 2002, p. 148).

Además, la serie de platos en el *service à la russe* ofreció dimensiones temporales y espaciales para anclar la disociación conceptual emergente entre las categorías del gusto. El sabor dulce se separó temporalmente de los otros y se relegó al final de la comida, después del aperitivo y la entrada, platos que se convirtieron predominantemente en no dulces. Espacialmente se separó de ellos en la medida en que la mesa se limpiaba antes de que el postre se sirviera. De hecho la palabra “dessert” (“postre”, en francés e inglés) tiene su origen etimológico en la práctica tradicional de *desservir la table* (retirar los platos), permitiendo que los comensales se levantaran de la mesa, conversaran o bailaran, y regresaran para consumir los platos dulces en una mesa recién servida. Esta separación institucional, espacial y temporal entre lo dulce y el resto de la comida reforzó la conceptualización de lo dulce como algo disociado de lo no dulce.

Dicha disociación conceptual, engendrada por el *service à la russe*, subraya el hecho de que no solamente existe una relación dicotómica entre lo dulce y lo no dulce, sino también de que hay una relación de “marcación” en la que lo dulce es el término marcado y lo no dulce es el término desmarcado (Wagh, 1982, p. 301)¹⁵. En una relación de “marcación”, el

15. La noción de marcación se origina en la lingüística estructural de Trubetzkoy ([1949] 1969) y de Jakobson (1971).

término marcado es definido con un alto grado de especificidad y, por lo tanto, emerge en circunstancias delimitadas, mientras que el término desmarcado se define más vagamente, puede ser incluso una categoría residual y, por lo tanto, es algo que aparece con mayor frecuencia¹⁶. En la estructura cognitiva de la cocina moderna francesa, mientras que lo dulce es definido con precisión (la presencia de azúcares) y se circunscribe a los postres, lo no dulce es en realidad una categoría residual cuya aparición es menos restringida. Esta relación de marcación es relevante al considerar algunos de los factores biológicos que pueden haber contribuido a la disociación conceptual entre las dos categorías.

En primer lugar, y aunque no se trata de una propiedad exclusiva de él, lo dulce posee un estatus especial como uno de los sabores básicos que es percibido intrínsecamente como placentero¹⁷. Mientras que los sabores desagradables¹⁸ generalmente son indicadores de toxicidad o de acidez potencialmente dañina y, por lo tanto, sirven para moderar o disuadir el consumo de sustancias donde se hacen presentes; los sabores placenteros pueden usarse para inferir el contenido macronutricional de las sustancias donde se presentan (en términos de grasas, proteínas y carbohidratos) y facilitan el desarrollo de preferencias dietéticas hacia dichas sustancias como alimentos (Chandrashekar et ál., 2006). En pocas palabras, las propiedades hedónicas de los sabores básicos sirven a las funciones biológicas de carácter adaptativo con consecuencias comportamentales y contribuyen de manera inevitable a la percepción y teorización sobre los alimentos. Particularmente, el valor hedónico positivo asociado a lo dulce sirve para promover la detección y el consumo de azúcares, que son las fuentes más básicas y fundamentales de la energía metabólica (Chandrashekar et ál., 2006, p. 289).

Incluso si son desprovistos de sus efectos sensoriales, el significado nutricional de los azúcares contribuye de manera independiente a la preferencia por los alimentos dulces y los establece como el material alimenticio más favorable. Investigaciones recientes muestran que los roedores prefieren lo dulce por encima de otros sabores placenteros (y nutritivos), aun cuando no pueden percibir los sabores (Ren et ál., 2010, pp. 8012-8023). Los hallazgos sugieren que la regulación del metabolismo de la glucosa, que resulta de la ingestión de los azúcares, es suficiente para estimular los centros de dopamina del cerebro, con lo que desarrollan (y también refuerzan) la preferencia por los azúcares por encima de otros macronutrientes disponibles (Ren et ál., 2010, pp. 8012-8023). De hecho, cuando se suprimen las diferencias sensoriales, las solas consecuencias fisiológicas

16. Como lo explica Waugh (1982, p. 307) la relación de marcación no es un asunto de absolutos, sino más bien algo sujeto a una constante redefinición. Los términos marcados adquieren su significado en la medida en que se relacionan con términos desmarcados y, en términos generales, con el contexto.

17. El sabor umami y lo salado son clasificados igualmente como placenteros (Chandrashekar, Hoon, Ryba y Zuker, 2006, p. 289; Carleton, Acolla y Simon, 2010, p. 331).

18. La amargura y la acidez se clasifican como gustos desagradables (Carleton et ál., 2010).

del consumo de azúcares son suficientes para establecer una preferencia por lo dulce, incluso por encima de otros alimentos de gusto placentero. Así, el sabor dulce es “marcado” en relación con lo no dulce, dado que su significado nutritivo, combinado con su carácter intrínsecamente placentero, es lo suficientemente fuerte como para incrementar la preferencia comportamental hacia él, lo cual facilita así una disociación conceptual entre lo dulce y lo no dulce. La separación institucional de los alimentos dulces del resto de los platos en una comida, desde la cocina moderna francesa, puede estar asociado con este deseo natural por los azúcares.

Otra propiedad de lo dulce lo hace un candidato particularmente apto para su disociación de los otros sabores en la cocina moderna francesa: lo dulce es al mismo tiempo el sabor menos suprimido y el mayor supresor de los otros sabores básicos cuando todos aparecen juntos. De hecho, cuando a un grupo de individuos se les da a probar todas las posibles combinaciones (binarias, ternarias y cuaternarias) entre lo dulce y lo ácido, lo salado y lo amargo, y se les pide atribuir intensidades individuales de grado a cada uno de los sabores básicos de cada prueba, invariablemente perciben lo dulce como el sabor predominante (Green et ál., 2010, p. 731-37). Notablemente, la predisposición perceptual hacia la experiencia de lo dulce ocurre a expensas de la percepción de sabores que indican un daño potencial de los alimentos¹⁹, sugiriendo que la detección y el consumo de macronutrientes, particularmente de azúcares alimenticios, exceden a la detección y evasión de toxinas, y así se convierte en la función primaria del sistema gustativo (véase Chandrashekar et ál., 2006). Además, los hallazgos indican una posible motivación perceptual para la disociación entre lo dulce y lo no dulce, en la medida en que estos hallazgos implican que, más que ninguna otra disociación entre un sabor singular “marcado” y un grupo residual de sabores, la que ocurre entre lo dulce y lo no dulce permite una mejor percepción de todos los sabores. En cuanto que el gusto comenzó a ser apreciado como un estándar de juicio durante la transición hacia la cocina moderna francesa, la disociación entre lo dulce y lo no dulce fue un proceso perfectamente consistente y funcionó en sí mismo para fortalecer esta organización conceptual de los distintos sabores básicos.

Un número de factores, en consecuencia, influenció la disociación entre los sabores dulces y los no dulces, entre ellos la significación sociohistórica, química y biológica de tales categorías. Como argumentaremos en lo sucesivo, esta dicotomía continúa siendo una estructura cognitiva dominante en muchas de las altas cocinas influenciadas por el estilo francés, aun cuando una moda creciente entre chefs innovadores, en restaurantes de alta categoría, propende por la experimentación con los ingredientes no dulces en los postres.

19. El alto consumo de sal aumenta el riesgo de hipertensión y, como se mencionó antes, los sabores ácidos y amargos son indicadores de potenciales toxicidades (Chandrashekar et ál., 2006; Green et ál., 2010).

4. Los sabores dulces versus los no dulces en la alta cocina contemporánea

En la sección anterior examinamos la transformación de las reglas de selección, preparación, servicio y consumo de alimentos que llevó a una disociación perceptual y teórica entre los sabores dulces y los no dulces. Sugerimos que la autonomía de las prácticas culinarias, particularmente respecto de la medicina, permitió que el gusto se convirtiera en un principio organizador en las prácticas culinarias. Argumentamos que un giro epistémico en la forma en que se clasificaron los fenómenos, así como las condiciones económicas e institucionales específicas, las propiedades químicas de ciertos alimentos y ciertos atributos químicos de los sabores básicos fueron factores importantes en la disociación perceptual y teórica entre lo dulce y lo no dulce. Así, los alimentos dulces se separaron de los no dulces y fueron relegados al final de la comida, con lo que se reforzó la institucionalización de la relación “marcada” entre lo dulce y lo no dulce. Esta relación entre ambas categorías tuvo un papel central en la estructuración del sistema culinario, que eventualmente se denominó “cocina moderna francesa”, sistema que todavía se manifiesta en prescripciones y proscripciones a lo largo de muchos estilos culinarios contemporáneos en Occidente.

De hecho, hay plena evidencia de que la disociación entre lo dulce y lo no dulce continúa estructurando a la cocina occidental en la organización de los libros contemporáneos de cocina y en los menús de los restaurantes, donde los platos principalmente dulces se confinan a su sección separada, la de los postres. Es cierto que los ingredientes dulces aparecen en platos fuera de la esfera del postre, como en aperitivos o en carnes guisadas, pero muchas de estas preparaciones pueden rastrear-se en la época medieval (el melón con jamón o el pato a la naranja son buenos ejemplos de ello) y, por lo tanto, son remanentes de vieja data antes que productos creados dentro de la estructura culinaria moderna. Aun cuando los platos que combinan los sabores dulces y no dulces se originen o no en la cocina medieval, dichos platos son excepciones en una cocina estructurada alrededor de la disociación entre lo dulce y lo no dulce (en la que los alimentos son percibidos, esencialmente, como de carácter dulce o no dulce²⁰).

20. En contraste con los libros de cocina medievales, los libros contemporáneos proveen evidencia del papel de la dicotomía entre lo dulce y lo no dulce como una lógica organizadora de la cocina. No solo los libros están estructurados alrededor de tal dicotomía, sino que cuando hay una receta que combina las dos categorías de sabores los autores generalmente hacen un prefacio introductorio que denota la naturaleza extraordinaria de la receta. Adicionalmente, las entrevistas con chefs de élite realizadas por uno de los autores (véase Leschziner, 2007, pp. 77-101) también proveen evidencia de que la combinación de sabores dulces y no dulces es una práctica que, aun cuando está creciendo en popularidad, es todavía percibida como fuera de lo normal.

Hay una tendencia, sin embargo, desarrollada en los restaurantes contemporáneos de alta categoría durante los últimos años que combina los sabores dulces y los no dulces en una forma totalmente nueva. En contraste con la incorporación de sabores dulces en la esfera de los no dulces, práctica que puede ser rastreada en las costumbres medievales (y más atrás, como ya se dijo), la nueva moda invade la esfera de lo dulce con sabores no dulces. Hace algunos años, los chefs contemporáneos de élite, que trabajan en cocinas occidentales, comenzaron a crear novedosos postres a partir de la combinación de ingredientes no dulces, poco usuales en postres, con ingredientes dulces más corrientes. Dichos chefs incorporan hierbas como el tomillo y el romero, o especias como la pimienta y el comino; sustituyen frutas en recetas tradicionales con ingredientes como nabos blancos o tomates, o remplazan crema o requesón por quesos de sabores fuertes como el roquefort o el cheddar. El tocino o panceta, un ingrediente muy popular en los restaurantes de élite durante los últimos años, ahora aparece en pasteles, galletas y helados.

Aparte de la novedad culinaria de estas creaciones, la práctica de hacer postres con ingredientes no dulces, típicamente circunscritos a los platos no dulces, representa un patrón de cognición innovador con respecto a la relación entre las categorías del gusto. En contraste con la práctica medieval de añadir azúcar a toda suerte de platos, en la combinación contemporánea de lo dulce y lo no dulce es la categoría desmarcada (la de lo no dulce) la que se mueve hacia el terreno de la marcada (lo dulce). En la medida en que pertenecer a la categoría residual fácilmente aventaja el pertenecer a la categoría marcada con precisión, existe un vasto número de posibilidades combinatorias para esta práctica innovadora en la cocina occidental contemporánea.

Sin embargo, pese a que la práctica de usar ingredientes no dulces en postres innova las convenciones tanto culinarias como cognitivas, y pese a que hay un gran potencial para dicha práctica, ella no debe tomarse como el indicador de un cambio radical en la estructura cognitiva esencial de la cocina moderna. Y no solo porque el uso de ingredientes no dulces en los postres es, por el momento, una tendencia en los restaurantes de élite —con el tiempo esta práctica podría extenderse y diseminarse socialmente, como lo hizo la costumbre de ingerir el plato dulce al final de la comida al comienzo de la Edad Moderna—, sino también por los atributos biológicos, sociocognitivos e institucionales de los sabores no dulces constituidos en dicha edad. En tanto lo dulce es el supresor más fuerte y el menos suprimido de los sabores básicos al aparecer combinado con otros sabores, el uso de los ingredientes no dulces en los postres será largamente inefectivo para cambiar, en último término, el carácter dulce del plato. De allí que sea improbable que la adición de ingredientes no dulces a los postres altere su marcado carácter de dulzura, y que se afecte la separación institucional y cognitiva entre los sabores dulces y los no dulces.

Al examinar esta tendencia reciente en la cocina contemporánea occidental, se dan luces para entender dos argumentos importantes propuestos en el presente artículo. Primero, al desafiar deliberadamente la disociación entre los sabores dulces y los no dulces, la tendencia actual de usar sabores no dulces en los postres en realidad demuestra hasta qué punto esta disociación tiene un papel central en la estructuración de la selección, preparación, servicio y consumo de los alimentos en la cocina de hoy. Y, en segundo lugar, el hecho de que sea poco probable que esta tendencia cambie la estructura de la cocina constituida en la Edad Moderna indica la relevancia de analizar las estructuras cognitivas junto con otros factores más comúnmente estudiados para comprender cómo y por qué los sistemas de reglas que gobiernan las áreas de actividad social se desarrollan, perduran y cambian.

Bibliografía

- Abbot, A. (1998). *The System of Professions: An Essay on the Division of Expert Labor* [El sistema de las profesiones: ensayo sobre la división de las labores especializadas]. Chicago: The University of Chicago Press.
- Albala, K. (2002). *Eating right in the Renaissance* [Comiendo bien en el Renacimiento]. Berkeley: University of California Press.
- Aron, J.P. (1975). *The art of Eating in France: Manners and Menus in the Nineteenth Century* [El arte de comer en Francia: maneras y menús en el siglo XIX]. London: Peter Owen.
- Black, M. (1992). *The Medieval Cookbook* [El libro de cocina medieval]. London: British Museum Press.
- Carleton, A., Acolla, R. y Simon, S.A. (2010). Coding in the mammalian gustatory system [La codificación en el sistema gustativo de los mamíferos]. *Trends in Neurosciences*, 33, 326-34.
- Chandrashekar, J., Hoon, M. A., Ryba, N. J. P. y Zuker, C. S. (2006). The receptors and cells for mammalian taste [Las células y receptores del gusto mamífero]. *Nature*, 444, 288-94.
- Cusanus, N. ([1440] 1932). *De docta ignorantia*. Lipsiae: In Aedibus Felicis Meiner.
- De Casteau, L. (1604). *Ouverture de cuisine* [La apertura de la cocina]. Liège: Leonard Streel Imprimeur Juré.
- De la Varenne, F.P. ([1651] 1654). *Le cuisinier françois* [El cocinero francés]. Paris: Chez Pierre David.
- Douglas, M. (1986). *How Institutions Think* [Cómo piensan las instituciones]. Syracuse, Nueva York: Syracuse University Press.
- Elias, N. (2000). *The Civilizing Process: Sociogenetic and Psychogenetic Investigations* [El proceso civilizador: investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas]. Oxford, Malden, MA: Blackwell.
- Erickson, R.P. (2008). A study in the science of taste: On the origins and influence of the core ideas [Estudio sobre la ciencia del gusto: sobre los orígenes y la influencia de las ideas centrales]. *Behavioral and Brain Sciences*, 31, 59-105.

- Ferguson, P.P. y Zukin, S. (1998). The careers of chefs [Las carreras de los chef]. En R. Scappand y B. Seitz (eds.), *Eating culture* [La cultura de la comida]. Albany: State University of Nueva York Press.
- Ferguson, P.P. (1998). A cultural field in the making: Gastronomy in nineteenth century France [Un campo cultural en desarrollo: gastronomía en la Francia del siglo XIX]. *American Journal of Sociology*, 104, 597-641.
- Ferguson, P.P. (2004). *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine* [Explicando el gusto: el triunfo de la cocina francesa]. Chicago: The University of Chicago Press.
- Flandrin, J.-L. (1999a). From Dietetics to Gastronomy: The Liberation of the Gourmet [De la dietética a la gastronomía: la liberación de lo gourmet]. En J.-L. Flandrin y M. Montanari (eds.), *Food: A Culinary History* [Comida: una historia culinaria]. Nueva York: Columbia University Press.
- Flandrin, J.-L. (1999b). Seasoning, Cooking and Dietetics in the Late Middle Ages [Los condimentos, la cocina y la dietética en el Medioevo tardío]. En J.-L. Flandrin y M. Montanari (eds.), *Food: A Culinary History* [Comida: una historia culinaria]. Nueva York: Columbia University Press.
- Flandrin, J.-L. (2002). *L'Ordre des mets* [El orden de los platos]. Paris: Éditions Idile Jacob.
- Flandrin, J.-L. (1992). Structure des menus Français et Anglais aux XIV et XV siècles [Estructura de los menús franceses e ingleses en los siglos XIV y XV]. En C. Lambert (ed.), *Du Manuscrit a la Table* [Del manuscrito a la mesa]. Montréal: Les Presses de l'Université de Montréal.
- Fleck, L. (1979). *Genesis and Development of a Scientific Fact* [Génesis y desarrollo de un hecho científico]. Chicago: University of Chicago Press.
- Foucault, M. ([1970] 1973). *The Order of Things: An Archaeology of the Human Sciences* [Las palabras y las cosas]. Nueva York: Vintage Books.
- Goldstein, D. (2000). Gastronomic Reforms under Peter the Great: Toward a Cultural History of Russian Food [Reformas gastronómicas bajo Pedro el Grande: hacia una historia cultural de la comida rusa]. *Jahrbücher für Geschichte Osteuropas*, 48, 481-506.
- Green, B.G., Lim, J., Osterhoff, F., Blacher, K. y Nachtigal, D. (2010). Taste mixture interactions: Supression, additivity, and the predominance of sweetness [Interacciones en la mezcla de los sabores: supresión, adición y la predominancia de lo dulce]. *Physiology and Behaviour*, 101, 731-37.
- Grieco, A. (1999). Food and social clases in late medieval and renaissance Italy [La comida y las clases sociales en el Medioevo tardío y en la Italia del Renacimiento]. En J.-L. Flandrinand y M. Montanari (eds.), *Food: A Culinary History* [Comida: una historia culinaria]. Nueva York: Columbia University Press.
- Hauser, A. (1982). *The Sociology of Art* [La sociología del arte]. Chicago: Chicago University Press, 1982.
- Hyman, M. (1992). Les 'menues choses qui ne sont de neccessité': Les confitures et la table [Las 'cosas menudas que no son necesarias': las confituras y la mesa]. En C. Lambert (ed.), *Du Manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes*

- culinaires* [Del manuscrito a la mesa. Ensayos sobre la cocina en la Edad Media y repertorio de manuscritos medievales con recetas culinarias]. Montréal: Les Presses de l'Université de Montreal.
- Hyman, P. y Hyman, M. (1999). *Printing the Kitchen: French Cookbooks, 1480-1800* [Publicaciones de la cocina: los libros franceses de cocina entre 1480 y 1800]. En J-L. Flandrin y Montanari (eds.), *Food: A Culinary History* [Cocina: una historia culinaria]. Nueva York: Columbia University Press.
- Jakobson, R. (1971). *Selected Writings, Vol. 1. Phonological Studies* [Escritos escogidos, Vol. 1. Estudios fonológicos]. The Hague: Mouton.
- Korsmeyer, C. (1999). *Making Sense of Taste: Food and Philosophy* [El sentido del gusto: comida, estética y filosofía]. Ithaca, Nueva York: Cornell University Press.
- L.S.R. ([1674] 1995). *L'art de bien traiter* [El arte del buen trato]. Paris: Éditions Payot and Rivages.
- La Varenne, P. (1654). *The French Cook* [El cocinero francés]. London: Charles Adams.
- Lauriou, B. (1997). *Les livres de cuisine médiévaux. Fascicule 77* [Los libros de cocina medieval. Fascículo 77]. Turnhout, Bélgica: Brepols.
- Leschziner, V. (2006). Epistemic foundations of cuisine. A socio-cognitive study of the configuration of cuisine in historical perspective [Fundamentos epistémicos de la cocina. Un estudio socio-cognitivo de la configuración de la cocina, desde una perspectiva histórica]. *Theory and Society*, 35, 421-43.
- Leschziner, V. (2007). KitchenStories: Patterns of Recognition in Contemporary High Cuisine [Historias de cocina: patrones de reconocimiento en la alta cocina contemporánea]. *Sociological Forum*, 22, 77-101.
- Leschziner, V. y Dakin, A. (2011, julio). Theorizing Cuisine from Medieval to Modern Times: Cognitive Structures, the Biology of Taste, and Culinary Conventions. En R. Negarestani and R. Mackay (ed.). *Collapse VII: culinary materialism*.
- Lévi-Strauss, C. ([1962] 1966). *The Savage Mind* [El pensamiento salvaje]. Chicago: The University of Chicago Press.
- Lloyd, G. (1966). *Polarity and Analogy: Two Types of Argumentation in Early Greek Thought* [Polaridad y analogía: dos tipos de argumentación en el pensamiento griego temprano]. Cambridge: Cambridge University Press.
- Lovejoy, A. ([1936] 1970). *The Great Chain of Being: A Study of the History of an Idea* [La gran Cadena del Ser: estudio sobre la historia de una idea]. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.
- Massialot. ([1691] 1698). *Le cuisinier royal et bourgeois* [El cocinero real y burgués]. Paris: Chez Charles de Sercy.
- Menell, S. (1996). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* [Toda clase de alimentos: el comer y el gusto en Inglaterra y Francia desde el Medioevo hasta hoy]. Urbana: Chicago: University of Illinois Press.

- Mintz, S. (1985). *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* [Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna]. Nueva York: Viking.
- Peterson, T. (1980). The Arab Influence on Western European Cooking [La influencia árabe en la cocina europea occidental]. *Journal of Medieval History*, 6, 317-40.
- Pitte, J.-R. (2002). *French Gastronomy: The History and Geography of a Passion* [Gastronomía francesa: historia y geografía de una pasión]. Nueva York: Columbia University Press.
- Platina, B. ([1475] 1998). *On Right Pleasure and Good Health: A Critical Edition and Translation of De honesta voluptate et valetudine* [Sobre el placer correcto y la Buena salud: edición crítica y traducción de *De honesta voluptate et valetudine*]. Tempe, Arizona: Medieval and Renaissance Texts and Studies.
- Porter, R. (1993). *Disease, Medicine and Society in England, 1550-1860* [Enfermedad, medicina y sociedad en Inglaterra, 1550-1860]. Cambridge: Cambridge University Press.
- Ren, X., Ferreira, J. G., Zhuo, L., Shammah-Lagnado, S. J., Yeckel, C. y de Aruajo, I. E. (2010). Nutrient selection in the absence of taste receptor signaling [Selección de los nutrientes en la ausencia de señales receptoras del gusto]. *The Journal of Neuroscience*, 30, 8012-8023.
- Sahlins, M. (1976). *Culture and Practical Reason* [Cultura y razón práctica]. Chicago: The University of Chicago Press.
- Sahlins, M. (1981). *Historical Metaphors and Mythical Realities: Structure in the Early History of the Sandwich Islands Kingdom* [Metáforas históricas y realidades míticas: estructura en la historia temprana del Reino de las Islas Sandwich] Ann Arbor: University of Michigan Press.
- Sahlins, M. (1985). *Islands of History* [Islas de historia]. Chicago: The University of Chicago Press.
- Sahlins, M. (2000). *Culture in Practice: Selected Essays* [Cultura en práctica: ensayos escogidos]. Nueva York: Zone Books.
- Schivelbusch, W. (1993). *Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants* [Gustos del paraíso: una historia social de las especias, los estimulantes y los intoxicantes]. Nueva York: Vintage.
- Scully, D.E. y Scully, T. (2002). *Early French Cookery: Sources, History, Original Recipes and Modern Adaptations* [La cocina francesa temprana: fuentes, historia, recetas originales y adaptaciones modernas]. Ann Arbor: The University of Michigan Press.
- Scully, T. (1995). Mixing it Up in the Medieval Kitchen [Las mezclas en la cocina medieval]. En M.-J. Arn (ed.), *Medieval Food and Drink. Acta of the Center for Medieval and Early Renaissance Studies* XXI [La cocina y la bebida medieval. Acta del Centro de Estudios Medievales y del Renacimiento Temprano XXI]. Binghamton, Nueva York: Center for Medieval and Early Renaissance Studies.

- Spang, R. (2000). *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture* [La invención del restaurante: París y la cultura gastronómica moderna]. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.
- Trubek, A. (2000). *Haute Cuisine. How the French Invented the Culinary Profession* [Alta cocina. De cómo los franceses inventaron la profesión culinaria]. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Trubetzkoy, ([1949]1969). *Principles of Phonology* [Principios de fonología]. Berkeley, California: University of California Press.
- Turner, B. (1992). *Regulating Bodies: Essays in Medical Sociology* [Regulando los cuerpos: ensayos sobre sociología médica]. London: Routledge.
- Waugh, L. (1982). Marked and Unmarked: A Choice between Unequals in Semiotic Structure [Marcado y desmarcado: una elección entre desiguales en la estructura semiótica]. *Semiotica*, 38, 299-318.
- Wheaton, B. (1983). *Savoring the Past. The French Kitchen and Table from 1300 to 1789* [Saboreando el pasado: la cocina francesa y la mesa de 1300 a 1789]. Philadelphia: The University of Pennsylvania Press.