

¿ES LA GASTRONOMÍA UN ARTE?

María Covadonga Torre Marina

RESUMEN

Al tratar de definir «arte» nos encontramos con posturas muy diversas. Aunque, aparentemente, existe un consenso respecto de la siguiente definición: «El arte es la manifestación de la actividad humana mediante la cual se expresa una visión personal y desinteresada que interpreta lo real o imaginado con recursos plásticos, lingüísticos o sonoros, se considera también como el conjunto de preceptos y reglas necesarios para hacer algo con habilidad y virtud», en el momento de emitir un juicio estético sobre algunas manifestaciones artísticas, como podría ser la fiesta taurina, o sobre algunos objetos concretos, esta noción general entra en crisis.

De aquí surge la idea de revisar la postura de algunos pensadores con respecto al carácter de arte de la Gastronomía y, aunque en el caso específico de la *Crítica del juicio* de Kant, se concluiría que la Gastronomía no es un arte, la postura de otros autores nos lleva a considerar al arte culinario no solamente un arte más, sino el arte por excelencia. Su apreciación involucra sentidos de un modo que las demás no lo hacen, volviéndolo el más integral.

Si lo que en última instancia determina si un objeto (platillo) es una obra de arte o un mero satisfactor de necesidades, son las técnicas requeridas, los objetivos planteados y los efectos producidos, la gastronomía es un arte, porque satisface ampliamente todos y cada uno de estos criterios.

ABSTRACT

IS GASTRONOMY AN ART?

When trying to define «art» we find very diverse points of view. Even though there seems to be consensus upon the following statement: «Art is the manifestation of human activity by which man expresses a personal and uninterested vision interpreting what is real or imagined with plastic, linguistic or sonorous resources; it is also considered to be the ensemble of necessary rules and precepts for something to be done with ability and virtuosity». Nevertheless, when there is a judgment call on some artistic manifestations such as bullfighting or specific objects, this general notion goes into crisis.

This is the source of the idea of revising diverse authors' points of view as to whether gastronomy can be or not considered an art. Even though in Kant's *Critique of Judgment* one may infer that it is not an art, other authors' postures consider culinary art, not only as one more, but as the art par excellence. Its appreciation involves all senses in a way not done by any other art, which makes it more complete.

If what, in last instance, determines whether an object (dish) is a work of art or a mere need satisfactory, is the use of required techniques, planned objectives and produced effects, then gastronomy is art, because it widely complies with each and every one of these criteria.

¿QUÉ ES EL ARTE?

*Las bellas artes son cinco, la pintura,
la escultura, la música y la arquitectura,
cuya rama principal es la pastelería.*

Antonin Carême

El primer paso para abordar el juicio estético del arte, será definir arte. Se pueden encontrar prácticamente tantas definiciones de arte como fuentes se consulten; pero hay que empezar por algún lado.

Al acudir al Diccionario de la Lengua Española de la RAE, encontramos las siguientes acepciones para la palabra arte: manifestación de la actividad humana mediante la cual se expresa una visión personal y desinteresada que interpreta lo real o imaginado con recursos plásticos, lingüísticos o sonoros; conjunto de preceptos y reglas necesarios para hacer bien algo; virtud, disposición y habilidad para hacer algo. La palabra proviene del latín *ars*, *artis* y ésta del griego *techné*. Actualmente el arte se considera esencialmente un producto social, su finalidad es ser exhibido.

Al releer el párrafo anterior se puede pensar que sí existe una definición general para comprender la palabra arte; sin embargo, algunas manifestaciones artísticas y objetos de arte, ponen en crisis esta noción general.

Mientras que en algún momento, ciencia significó conocimiento o teoría; el arte consistió en llevar ese conocimiento a la práctica. La palabra arte se utilizaba para indicar todo cuanto se hacía, a los obreros se les llamaba artesanos, los mecánicos eran artistas y las cosas elaboradas artefactos¹.

Es hasta finales del siglo XV, durante el Renacimiento italiano, cuando por primera vez se hace la distinción entre el artesano y el artista (artesanía y bellas artes) y, equivalentemente, entre artesano (productor de obras múltiples), y artista (productor de obras únicas).

Por otra parte, la tesis de Wittgenstein defiende que no se puede, ni es necesario formular una definición de arte, ya que se trata de un concepto que excluye la posibilidad de normar un criterio para las obras de arte, y por ello rechaza que haya una serie de condiciones necesarias y relativas a la obra de arte.²

Según E.H. Gombrich: «No existe, realmente, el Arte. Tan solo hay artistas. Éstos eran en otros tiempos hombres que cogían tierra coloreada y dibujaban toscamente las formas de un bisonte sobre las paredes de una cueva; hoy com-

1 Cfr. Myers, Bernard (1966). *Las bellas artes*. p. 9.

2 Cfr. Danto, Arthur C. (2002). *La transfiguración del lugar común*. p. 98.

pran sus colores y trazan carteles para las estaciones del metro»³.

Personalmente estoy de acuerdo, de manera general, con la siguiente definición: El Arte es el acto o la facultad mediante la cual el hombre imita o expresa, y crea copian-do o imaginando, aquello que es material o inmaterial, ha-ciendo uso de la materia, la imagen, el sonido, la expresión corporal, o, simplemente, incitando la imaginación de los demás. El arte es una expresión de la actividad humana me-diante la cual se manifiesta una visión personal sobre lo real o imaginado; sin embargo no se puede perder de vista que todo lo que hace el ser humano «expresa algo», de aquí que la expresión no sería una característica exclusiva del arte.

Si algo tienen en común las aproximaciones anterior-es, es el hecho de que todas implican un sujeto creador, un objeto artístico y un público receptor o destinatario. Sin embargo, el papel que juega cada uno es también diverso de acuerdo con las diferentes posturas. Para Kant, de alguna manera, el énfasis está en el destinatario: «Las diferentes sensaciones de contento o disgusto obedecen menos a la condición de las cosas externas que las suscitan que a la sensibilidad peculiar de cada hombre para grata e ingrata-mente quedar impresionado por ellas»⁴.

3 Gombrich, Ernest H. (2003). *La Historia del arte*. p. 15.

4 Kant, Manuel (2003). *Observaciones sobre el sentimiento de lo bello y lo sublime*. p. 163.

EL ARTE COMO EXPERIENCIA ESTÉTICA

Para los griegos dos son los modos de conocimiento: *aisthesis* o conocimiento sensible y *noesis* o conocimiento racional. Esta doble perspectiva sensitiva e intelectual pasa al latín con los nombres de *sensatio* e *intellectus*. El conocimiento sensitivo se define como conocimiento estético o simplemente estética. En la estética el predominio lo tienen los sentidos y la imaginación sobre el raciocinio.

Es hasta el siglo XVIII con Baumgarten, que la Estética se funda como disciplina o rama de la filosofía que se ocupa de la naturaleza del arte y de los juicios sobre la creación y apreciación de la obra artística. Su campo de estudio es el análisis de las diferentes formas de arte⁵.

Hoy se conoce como experiencia estética a lo que los antiguos llamaban percepción de la belleza. Sin embargo, hay que reconocer que lo bello, lo artístico y lo estético son tres realidades distintas y pertenecen a ámbitos específicos. Si algo se acepta actualmente es el hecho de que aunque el arte requiere o se basa en experiencias estéticas, no toda experiencia estética es arte. Por el contrario, un placer sensitivo o experiencia estética no es necesariamente artístico. También se acepta que el arte no es necesariamente bello, o dicho de otra manera, no es exclusivamente bello, existe el arte sublime, terrorífico, siniestro...

5 Myers, Bernard, *op. cit.* p. 160.

CRÍTICA DEL JUICIO

A partir del siglo XVIII surge la pregunta ¿qué es el gusto? La filosofía del arte y la estética estudian los juicios de gusto y las condiciones bajo las cuales se emiten estos juicios. Sin embargo no deja de resultar paradójico que cuando se emite un juicio de gusto (buscando que sea racional), las facultades involucradas son las sensitivas (subjetivas). Por otra parte el esteta estudia la reacción del espectador mientras que el filósofo del arte, el objeto.

No existe un criterio de homogeneidad en el arte. Se ha propuesto utilizar un parentesco de familia para definir lo que es arte y lo que no, este parentesco de familia podría ser el que la obras de arte se parecen entre sí porque simbolizan algo.

En la investigación tradicional del arte, se pensaba que la belleza era una característica del objeto. No todos los filósofos en la antigüedad estuvieron de acuerdo con esta teoría de la belleza. Por el contrario, Epicuro, filósofo griego que vivió entre los siglos IV y III a.C., presentó una teoría totalmente distinta, afirmando que cuando uno siente la belleza, entra en juego un sentimiento de placer (en griego *hedone*). En Epicuro encontramos los orígenes de la teoría hedonística, de él procede el término «epicúreo». Epicuro tuvo la desgracia de pronunciar la famosa frase «Principio y raíz de todo bien es el placer del estómago: y además cualquier cosa sabia y exquisita hace referencia a ese placer», y con esto echó a perder su reputación por más de veintidós

siglos. Seguramente, Epicuro no era un glotón vividor. Al parecer tan sólo proponía saciar el hambre como condición para que el sabio saboreara la plenitud de la serenidad en la paz del cuerpo, que sólo se obtiene sin temores ni ansias⁶.

De acuerdo al historiador de arte Ernest Gombrich, «el gusto en el arte es algo infinitamente más complejo que en lo que se refiere a manjares y bebidas. No sólo se trata de descubrir una variedad de aromas sutiles, sino algo más serio e importante»⁷.

Al igual que en el caso de la definición de arte, no existe una postura única para juzgar qué es arte y qué no lo es. Son varios los autores que a lo largo de la historia han intentado establecer un criterio estético: Locke, Berkeley, Hume, Bayle, Rousseau, y Burke entre otros. Sin embargo en aras de «simplificar» la cuestión, me referiré primordialmente al punto de vista de Kant sobre el juicio estético.

Kant estaba al corriente de las ideas estéticas de su época, era asiduo lector de Baumgarten. En una carta a Reinhold dice entre otras cosas: «Así me ocupo ahora de la crítica del gusto, con cuya ocasión se descubre otra clase de principios a priori que los descubiertos hasta ahora, pues las facultades del espíritu son tres: facultades de conocer, sentimientos del placer y dolor y la facultad de desear»⁸.

Para Kant el gusto es la facultad para discernir lo bello

6 Rigotti, Francesca (2001). *Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria*, pp. 91-93.

7 Gombrich, Ernest H. *op. cit.* p. 36.

8 Kant, Manuel (2003). *Crítica del juicio*. p. 209.

mediante el juicio y cómo éste consta de cualidad, cantidad, relación y modalidad. Según la «cualidad», lo bello es cierto placer desinteresado que los objetos representados suscitan en el sujeto, a diferencia de lo agradable y lo bueno. En lo agradable y lo bueno hay satisfacción pero interesada: en lo agradable, se trata de un cierto sentimiento de concupiscencia, en lo bueno, un incentivo para la voluntad que impele a realizarlo. En cuanto a «cantidad», lo bello gusta a todos los que tienen experiencia para gozarlo. El que algo guste a unos y a otros no, puede deberse a la diferente educación estética. El que guste a todos significa que existe la pretensión de valer universalmente. Por otra parte el arte es representación, imagen, no concepto. El concepto es producto del entendimiento; la imagen, de la fantasía. La imaginación es la facultad intermedia entre sensación e intelecto.

Por lo que a la «relación» del juicio se refiere, lo bello implica una finalidad que no trasciende del objeto, se trata de una finalidad inmanente: *una finalidad sin fin*.

Por último en cuanto a «modalidad» el juicio de gusto establece la necesidad del asentimiento general. Lo bello se impone, porque conlleva la necesidad de la determinación de todos a un mismo juicio⁹.

Cuando Kant se refiere al gusto como la facultad para discernir lo bello mediante el juicio, de alguna manera está considerando que el arte necesariamente tiene que ser bello.

9 Cfr. Larroyo, Francisco. «Estudio introductivo», en Manuel Kant (2003). *Crítica del juicio*. p. 211.

Sin embargo de acuerdo a las posturas más actuales, la belleza está disociada del arte: las experiencias estéticas pueden ser detonadas por algo bello, sublime, grotesco, feo... Para Kant el arte debe ser bello pero no puede ser sublime.

Kant reconoce la necesidad de educar la esteticidad, ya que al educar el gusto –buen gusto– se pueden evitar problemas éticos.

Sea cualquiera el género de las sensaciones tan delicadas de que hemos tratado hasta aquí, sublimes o bellas, sufren el destino común de parecer como falsas y absurdas a los ojos de todo aquel cuya sensibilidad no concuerda con ellas. El hombre de aplicación tranquila y egoísta no tiene, por decirlo así, órganos para sentir el rasgo noble en una poesía o en una virtud heroica [...] Aunque no falte por completo una sensibilidad apropiada, los grados de ella son muy diferentes, y se ve que uno encuentra noble y digno algo que para otros resulta extravagante, aunque sea grande¹⁰.

Kant admite que lo bello y lo sublime son especies coordinadas de un mismo género: lo bello se caracteriza por ser finito y completo; lo sublime por poner en juego la idea de lo infinito, ya en forma de magnitud o en forma de potencia, matemático o dinámico. Lo bello se caracteriza por su armonía, lo sublime por una lucha entre el entendimiento y la imaginación.

10 Kant, Manuel. *Observaciones sobre el sentimiento de lo bello y lo sublime*, en Francisco Larroyo, *op. cit.* p. 177.

LA GASTRONOMÍA COMO ARTE

Desde la *Crítica del juicio* de Kant, se podría concluir que la gastronomía no es un arte, ya que para él de acuerdo a la «cualidad», lo bello es cierto placer desinteresado, la gastronomía quedaría situada más bien dentro de lo agradable: hay satisfacción pero interesada, se trata de un cierto sentimiento de concupiscencia, se satisface una necesidad fisiológica, comer.

Respecto a la «cantidad», lo bello gusta a todos los que tienen experiencia para gozarlo. En este sentido la gastronomía se puede considerar un arte, ya que siempre será posible educar el gusto, y como el mismo Kant afirma, las diferentes sensaciones de gusto o disgusto ante algo obedecen principalmente a la sensibilidad peculiar de cada hombre.

Por lo que a la «relación» del juicio se refiere, lo bello implica una finalidad que no trasciende del objeto, en este sentido la gastronomía si tiene un fin que trasciende el objeto: alimentar al ser humano y simultáneamente procurarle placer. Si se toma como cierto que una obra de arte tiene un valor intrínseco, propio, inalienable y que no adquiere su valor por ninguna de las consecuencias benéficas que pudiera acarrear, habrá que descartar como potenciales creaciones artísticas todos los objetos creados por el hombre pero relacionados con el gusto (gastronómico), puesto que el valor de dichos objetos (platos) procede de ser consumidos.

Para finalizar, en cuanto a «modalidad» lo bello se impone; la necesidad de la aprobación universal, pensada en

un juicio de gusto, es una necesidad subjetiva que es representada como objetiva bajo la suposición de un sentido común. Esto podría explicarse con la siguiente referencia: en el ámbito de la gastronomía, generalmente se presupone como un hecho universal el que la comida del «terruño» es igualmente apreciada o mejor dicho, debe ser igualmente apreciada o añorada por los «paisanos» de una misma región. La cocina regional es un elemento de una totalidad cultural, es tan importante para la identidad cultural como lo puede ser el lenguaje, no puede concebirse que alguien no aprecie lo propio de su cultura. Eres mexicano, por lo tanto debe gustarte el chile.

Hasta aquí, de acuerdo a la *Crítica del juicio* de Kant, se concluiría que la gastronomía no cumple con los cuatro caracteres fundamentales del juicio de gusto, por lo que no puede ser considerada un arte.

Llegado este momento resulta curioso ahondar en la no tan conocida y cercana relación que mantenía Kant con la alimentación. Tanto Borowski como Jachmann, dos de sus biógrafos, describieron los hábitos del filósofo en cuestiones de comida. Kant desayunaba dos tazas de té y una pipa de tabaco, en bata y gorro de dormir, que cubría con un sombrerito de tres puntas. Prescindía del café con gran esfuerzo ya que le gustaba mucho. Tras el desayuno, que probablemente tomaría muy temprano, ya que su criado lo levantaba a las 5:00 a.m., su trabajo en la universidad y en el despacho, comía con enorme apetito a medio día. Los biógrafos explican detalladamente el número y contenido

de los platos y condimentos. Tenía predilección por la mostaza; también le gustaba mucho la mantequilla. Su plato preferido era el bacalao.

Lo más curioso es que Kant, contraviniendo su naturaleza prusiana, mientras comía hablaba de comida, prerrogativa que hoy en día los prejuicios nórdicos atribuyen sólo a los franceses e italianos. Comer y comentar simultáneamente lo que se está comiendo, cómo ha sido preparado y cocinado, intentando incluso adivinar la receta. Pues bien, en la mesa Kant no hablaba de la *Crítica de la razón pura*, sino que comentaba la comida y anotaba con minuciosa precisión, hacía que le explicaran la manera de prepararla y criticaba con dureza algún ingrediente que a alguien le parecía necesario. De hecho, Theodor Gottlieb von Hippel escritor de Königsberg y comensal habitual de Kant, le dijo en broma más de una vez que acabaría escribiendo una *Crítica del arte culinario*¹¹.

OTROS CRITERIOS PARA JUZGAR EL ARTE CULINARIO

A lo largo de la lectura de varios textos, para poder responder a la pregunta de cómo juzgar si la gastronomía es un arte, nos encontramos, como era de esperarse, con diferentes posturas que confirman lo que el propio Kant escribe en

¹¹ Cfr. Rigotti, Francesca. *op. cit.* p. 101.

su *Crítica del juicio*: «No es posible principio alguno objetivo del gusto». A continuación presento algunas de ellas.

El hombre no se nutre de nutrimentos (proteínas, lípidos, azúcares...) sino de platos cocinados, consumidos según procedimientos socialmente definidos y que condensan sentido, pero también símbolos, signos, mitos. El acto culinario no podría reducirse a sus dimensiones tecnológicas. Cocinar es construir, arquitecturar, en el más fuerte sentido de la palabra, un producto alimentario tanto en sus dimensiones objetivas, culturales como estéticas¹².

Al hablar de Gastronomía no puede pasarse por alto a Anthelme Brillat-Savarin quien en su libro *Fisiología del gusto o Meditaciones de gastronomía trascendente* da la siguiente definición de gastronomía:

La gastronomía es el conocimiento razonado de cuanto se relaciona con el hombre para nutrirlo. Su finalidad es velar por la conservación de los hombres por medio de la mejor nutrición posible. La consigue dirigiendo, en virtud de los principios seguros, a cuantos buscan, suministran, o preparan las cosas que pueden convertirse en alimentos [...] El sujeto material de la gastronomía es todo cuanto puede ser comido; su fin directo, la conservación de los individuos; y los medios de ejecución, el cultivo, que produce; el comercio, que intercambia; la industria, que prepara y la experiencia, que inventa los medios de disponerlo todo para su mejor uso [...] La gastronomía admi-

12 Neirinck, Edmond y Poulain, Jean-Pierre (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros*. p. 150.

nistra a los hombres y las cosas, para llevar de un país a otro lo que merece ser conocido; y hace que un festín sabiamente ordenado sea como un resumen del mundo, en el que cada parte figura como su representación¹³.

Aunque en el párrafo anterior no se dice explícitamente que la gastronomía es una arte, si se habla de su dimensión de representación.

La palabra arte designa la actividad humana encaminada a crear objetos dotados de belleza o de significación estética. Cuando un artista logra una obra de arte, es porque conociendo a fondo las herramientas necesarias, las técnicas, y los materiales apropiados para su elaboración, llega a través de su inspiración a realizarla, el arte consiste no sólo en la perfección de la elaboración, sino también en la armonía resultante, que constituye un valor en sí y que es también un modo de ser y de sentir de una determinada cultura. En el arte culinario, no sólo debe satisfacerse una necesidad primaria, la alimentación, sino lograr el deleite para los sentidos, es decir, provocar placer al comensal, tanto a la vista, como al tacto, olfato y primordialmente gusto¹⁴.

Para Ferran Adrià, uno de los representantes más sobresalientes de la *Cocina de autor*, la cocina francesa tiene el mérito de haber sublimado tempranamente la satisfacción

13 Brillat-Savarin, Anthelme (1987). *Fisiología del gusto o Meditaciones de gastronomía trascendente*. pp. 50-53.

14 Martínez de Flores Escobar, Graciela (1983). *Arte Culinario. Bases y procedimientos*. p. 9.

de la necesidad física más elemental del hombre, la alimentación, y elevarla a categoría de gastronomía: convirtiéndola no sólo en un medio para sobrevivir, sino en arte¹⁵. La gastronomía como arte es una manifestación de la espiritualidad del hombre porque en ella muestra su racionalidad.

La frase de Anaxágoras: «El hombre piensa porque tiene una mano», según Joël Robuchon sintetiza de manera excepcional que la reflexión y el acto son las dos condiciones para que una obra se vuelva obra de arte; para que la tarea traduzca la habilidad y la reflexión. A medida que los progresos tecnológicos aligeran las operaciones repetitivas y tediosas, se puede ampliar el espacio del pensamiento. Es así como el cocinero se vuelve creativo. La cultura proporciona el alimento indispensable al espíritu para adquirir una concepción personal. La ciencia libera el tecnicismo, la cultura libera el arte¹⁶.

En contraparte a las opiniones anteriores, donde se da por hecho que la gastronomía es un arte, *El materialismo filosófico*, según explica Pelayo García Sierra, argumenta que solamente los órganos sensoriales, llamados teleceptores, que nos ponen ante fenómenos apotéticos (aquéllos que se presentan distantes en nuestro entorno) intervendrán en los valores estéticos y en la conformación de la obra de arte. Ni el olfato, ni el gusto pueden llamarse «sentidos estéticos» (a

15 Cfr. Adrià, Ferran. «Prólogo», en Edmond Neirinck y Jean-Pierre Poulain (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros*. p. 6.

16 Cfr. Joël Robuchon. «Prólogo», en Neirinck, Edmond y Poulain, Jean-Pierre (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros*. p. 7.

pesar de la etimología de la propia palabra «estética»). Sólo el oído y la vista o, mejor aún, sólo los sonidos y los colores, son los materiales con los cuales pueden componerse las obras de arte o las formas estéticas naturales¹⁷.

Considerando válido este argumento se podría concluir rotundamente que la gastronomía no es arte; sin embargo Alejandro Tomasini presenta una postura contraria a la del materialismo filosófico, y es la que establece que la idea de jerarquizar los sentidos en relación con la producción artística tuvo quizá, en algún período de la historia, una razón de ser, pero en la actualidad dicha jerarquización es totalmente imposible de justificar y patentemente dañina. Sólo si de antemano se tiene un prejuicio en contra del cuerpo y del placer en general, se podrá intentar establecer una división y jerarquía entre los sentidos, y descalificar al gusto como una fuente potencial de obras artísticas¹⁸.

Para este autor, la experiencia estética y social de comer responde a inquietudes intelectuales referentes al sentido del gusto. La experiencia culinaria estética es ante todo la expresión de un proceso de refinamiento del sentido del gusto. El placer de comer no convierte a la experiencia de comer en una experiencia estética (artística). Hay que distinguir entre el comer fisiológico (para satisfacer el hambre) y el comer para degustar. El objetivo último del arte culina-

17 García Sierra, Pelayo. *op. cit.* p. 656.

18 Cfr. Tomasini Bassols, Alejandro (2003). «Arte y Gastronomía», en *En Gustos se Comen Géneros*. vol. I. pp. 1-13.

rio es la educación del sentido del gusto.

El arte culinario se diferencia de las demás artes por ser más integral. En su apreciación involucra sentidos de un modo que las demás no lo hacen. Si lo que en última instancia determina si un objeto (platillo) es una obra de arte o un mero satisfactor de necesidades, son las técnicas requeridas, los objetivos planteados, los efectos producidos, se puede concluir, incluso en contra de la valoración de Kant, que *la gastronomía es un arte, porque satisface ampliamente todos y cada uno de estos criterios.*

REFERENCIAS DOCUMENTALES

- Brillat-Savarin, Anthelme (1987). *Fisiología del gusto o Meditaciones de gastronomía trascendente*. Madrid: Aguilar.
- Danto, Arthur C. (2002). *La transfiguración del lugar común*. Barcelona: Paidós.
- Gombrich, Ernest H. (2003). *La Historia del arte*. Madrid: Debate.
- Kant, Manuel (2003). *Prolegómenos a toda metafísica del porvenir; Observaciones sobre el sentimiento de lo bello y lo sublime; Crítica del juicio*. Estudio introductorio y análisis de las obras por Francisco Larroyo. Sepan Cuantos Núm. 246. México: Porrúa.
- Martínez de Flores Escobar, Graciela (1983). *Arte Culinario. Bases y procedimientos*. México: Editorial Limusa.
- Myers, Bernard (1966). *Las bellas artes*. México: Grolier.
- Neirinck, Edmond y Poulain, Jean-Pierre (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros*. Barcelona: Editorial Zendreara Zariquiey.
- Rigotti, Francesca (2001). *Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria*. Barcelona: Herder.
- Tomasini Bassols, Alejandro (2003). «Arte y Gastronomía», en *En Gustos se Comen Géneros*. Mérida: Instituto de Cultura de Yucatán. vol. I.

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.