

CUADERNOS HISPANOAMERICANOS

DOSSIER

- 2 **Cine y geopolítica. Las relaciones cinematográficas entre España y México**
 6 Emeterio Diez Puertas:
La geopolítica cinematográfica hispana
 16 Víctor Cerdán y Elisa González Galán:
El acuerdo sobre películas ofensivas de 1933
 27 Pilar Antolínez Merchán y Cristina Caramero Alvarado:
El acuerdo de intercambio de películas de 1950
 39 Alfredo A. Rodríguez y Enrique Tribaldos Macía:
El incidente de las banderas de 1966
 51 Laura Gómez Vaquero y María Jesús Velasco:
Las coproducciones de (sub) género durante los años 70

MESA REVUELTA

- 78 *La rana dorada*
 Orlando González Esteva
 89 *Tláloc en la ciudad de México*
 David Lorente Fernández
 104 *Un metro ramoniano*
 Fernando Castillo
 119 *La literatura gastronómica de Josep Pla*
 Francisco Fuster García
 119 *Valle-Inclán en el frente francés (1916)*
 Manuel Alberca

ENTREVISTA

- 133 *Entrevista a Jorge Volpi:* Carmen de Eusebio

BIBLIOTECA

- 147 *Neuman en fuga*
 Julio Serrano
 153 *En los dominios de Xlött*
 Mario Martín Gijón
 169 *Forjadas en la mente*
 Walter Cassara
 169 *El dominio de los mapas*
 Juan Ángel Juristo
 169 *Afinidades conflictivas*
 Germán Gullón



MESA REVUELTA

La literatura gastronómica de Josep Pla

Por Francisco Fuster García

En una de las diferentes entrevistas que le hizo a lo largo de su vida, el periodista murciano Joaquín Soler Serrano preguntó a Josep Pla qué había de cierto en aquello de que, además de un maestro del adjetivo, el autor de *El quadern gris* era también un consumado gourmet. La respuesta del escritor catalán, quizá algo exagerada, encerraba, sin embargo, una gran dosis de verdad: “¡Pobre de mí! Yo soy uno de los hombres que menos comen en este país. Debo de tener un estómago muy pequeño. Pero quizá porque he vivido en el extranjero y he visto lo que come la gente, el ardor y la vitalidad que tienen a consecuencia de la comida, la cocina a llegado a producirme una gran impresión imaginativa” (Soler Serrano, 1997: 100). Y digo que la afirmación era muy certera porque de la pluma Pla, que siempre renegó de la etiqueta de “experto en cocina” que sus amigos quisieron colgarle, salieron algunas de las mejores páginas jamás escritas sobre nuestra gastronomía. Páginas contenidas en su mayor parte en la obra en la que el ampurdanés concentró su amplio y erudito saber en la materia. Me refiero, por supuesto, a *El que hem menjat*, un libro que el periodista escribió expresamente – y en respuesta a la insistencia, como él mismo confiesa en el texto, del historiador gerundense Jaume Vicens Vives, que se lo pidió en repetidas ocasiones – para ser incluido en ese magno proyecto editorial que fue su “Obra Completa”, concebida por Josep Vergés y publicada en cuarenta y seis volúmenes (más un anexo), entre 1966 y 1992.

Como ya señaló Manuel Vázquez Montalbán –otro gran gastrónomo de nuestras letras– en su prólogo a la primera

traducción que se publicó en castellano (una selección de los mejores capítulos hecha por el propio Vázquez Montalbán y editada por Destino en 1997, dentro de su famosa colección “Áncora y del fin”), quizá lo más importante de Pla es que su aportación a nuestra literatura gastronómica – cuya deuda con la de otros gastrónomos ilustres como el gallego Julio Camba, jamás fue negada por su autor – prendió la mecha para la aparición de toda una “escuela de *teóricos del comer*” (Vázquez Montalbán, 2001: 7) en la que destacaron “discípulos” de la talla de Néstor Luján, Joan Perucho, Xavier Domingo o Llorenç Torrado (yo añadiría a esa lista el nombre del madrileño Víctor de la Serna). Y es que, en efecto, la publicación en 1972 del libro que me ocupa fue recibida por los jóvenes escritores y periodistas aficionados a la cocina como la prueba definitiva que venía a demostrar lo que todos sabían: que Pla era un auténtico especialista a la hora de maridar las salsas y las letras. Si en la reseña que le dedicó en la revista *Destino*, Luján dijo de *El que hem menjat* que era “el gran libro de gastronomía que todos esperábamos de él” (Luján, 1972), por su parte, Perucho sentenció que, con esta obra, Pla había “elevado un monumento literario a la cocina general del país” (Perucho, 1998: 38).

En uno de sus conocidos escritos sobre el tema, Curnonsky estableció una clasificación (Curnonsky, 1991: 22-23) en la que dividía a los gastrónomos en un total de cinco categorías que iban desde los de “extrema izquierda” hasta los de “extrema derecha”, según su grado de conservadurismo o su rechazo de la novedad en materia culinaria. En esa “ex-

trema izquierda”, decía el célebre crítico gastronómico francés, hallaríamos a “los fantasiosos, los inquietos, los innovadores”: esos gastrónomos curiosos por la cocina exótica y extranjera que siempre andan detrás de las “nuevas sensaciones” y de los “placeres desconocidos”. En el lado opuesto del arco se situarían aquellos críticos más fundamentalistas y partidarios de esa “cocina sabia, refinada, un tanto complicada, que exige una gran chef y una materia prima de primera calidad, de esa cocina que podría llamarse cocina diplomática: la de las embajadas, los grandes banquetes y los palacios”. En el “centro” estarían los aficionados – más transigentes – a la cocina burguesa y regional que, sin renunciar a comer en un restaurante o un hotel, “exigen que las cosas «tengan el sabor de lo que son» y que jamás estén adulteradas ni alambicadas”. En mi opinión, la cocina descrita en *Lo que hemos comido* se encontraría en esa zona intermedia entre la que habitan los gastrónomos “centristas” y la cubierta por aquellos que, siguiendo el esquema de Curnonsky, ocupan la “derecha” no extrema: los defensores de una cocina tradicional y de la costumbre de comer siempre en casa, en una mesa familiar sin demasiados comensales. O, dicho de otra manera, en esa dialéctica constante entre los valores de tradición e invención que, según Jean-François Revel (Revel, 1996: 260-261), domina la historia de la cocina europea desde el alborar del siglo XIX, Pla se posicionaría claramente en el primero de los bandos: “Frente a la cocina, pues, soy un tradicionalista recalcitrante, un conservador enconado. No aspiro a contribuir a ninguna revolución culinaria, sino todo lo contrario:

a salvar todo lo que sea salvable” (Pla, 1968: 299). Para conocer mejor alguna de las premisas que articulan su discurso en torno a la buena praxis culinaria, me gustaría profundizar en los que, a mi juicio, son los tres pilares básicos sobre los que construye Pla ese impresionante edificio gastronómico.

EL PENSAMIENTO GASTRONÓMICO PLANIANO

El primero de estos principios elementales en los que se asienta el pensamiento gastronómico planiano es que la cocina es un arte normativo que no admite experimentos y en el que siempre deben imperar la razón y el sentido común:

No busquen en la cocina nada más de lo que el horizonte inmediato puede generalmente ofrecer. La cocina lujosa, única, excepcional, basada en algún romántico sacrificio, en algún esfuerzo inusitado o en algo nunca visto es una fuente de enormes desilusiones y engaños. La cocina es perfectamente compatible con un punto de decorativismo exterior, pero de aquí no se pasa. La cocina, toda forma de cocina, es limitada. Convertir las liebres en gatos o los gatos en liebres por razones de distinción, de esnobismo o de romanticismo es un error garrafal, una absoluta insensatez. En la cocina, el trasfondo de normal demencia humana es inadmisibile: se puede hacer el loco en cualquier otro ámbito vital, jamás en la cocina (Pla, 2001: 52).

Para Pla, “la primera condición de un buen cocinero es la memoria”, puesto que la cocina es, en esencia, el arte de saber manipular y combinar bien unos ingredientes que, a menudo, son muy distintos entre ellos. La tradición de la

cocina catalana es muy antigua y hay que conservarla a través de sus mejores recetas, forjadas en la experiencia de lo que funcionado a lo largo del tiempo. El cocinero es el máximo responsable de esa tarea y es quien debe saber qué elementos ligán y cuáles no, porque la cocina “elaborada con elementos que se repelen, manipulados a ojo de buen cubero y a lo que salga concluye en una repugnancia al paladar y al estómago” (Pla, 2001: 91). Pese a reconocer la existencia de excepciones, como el arroz con pescado y pollo (un plato “a priori inconcebible”), se manifiesta siempre a favor del racionalismo y en contra de las mezclas extravagantes y desconocidas que, la mayoría de veces, suelen tener un resultado negativo. Así sucede, por ejemplo, cuando un plato con historia se quiere “modernizar” y, en vez de mejorarlo, se estropea: “Frente a una sopa de pescado, ¿qué queréis tocar? ¿Qué queréis añadir? ¿Qué queréis modificar? He sido siempre partidario de dejar tranquilas las cosas perfectas” (Pla, 1968: 308-309).

Ahora bien, Pla también admite que la cocina es “un arte muy empírico” y que, en cualquier caso, “lo único que cuenta son los resultados”. Por eso, no cierra la puerta del todo a la innovación, quizá por ser consciente de que algunos de los mejores platos de nuestra cocina nacen, precisamente, de la combinación de ingredientes aparentemente incompatibles. Al separar teoría y práctica, y para explicarlo de forma gráfica, usa el ejemplo del bautismo y compara el exorcismo que intenta “sacar los demonios del cuerpo del niño que se quiere bautizar” con lo que hace la cocina con los alimentos cuando “les quita el salvajismo intrín-

seco y trata de unificarlos”. La cocina es, para el ampurdanés, “un arte órfico, por decirlo en griego”, que consiste en valorar los contrastes para integrarlos y fundirlos, pero todo en su orden y dentro del límite que nos dicta el sentido común. El objetivo de cualquier mezcla de ingredientes debe ser que, con su fusión o combinación, estos elementos antagónicos puedan ser capaces de producir un plato nuevo cuyas cualidades sean superiores a las que, en origen, tenía cada uno de esos productos por separado. Sin ninguna duda, el plato que mejor sintetiza esa inusitada capacidad de la cocina para sorprendernos es la paella: una mezcla de sabores que, paradójicamente, tiene en la complementariedad de sus dispares componentes su principal secreto.

La segunda idea importante que me gustaría destacar es que, a juicio de Pla, en la cocina sucede con frecuencia – como en otros muchos ámbitos de la vida – que “menos es más”, lo que se traduce en su consejo de prescindir de barroquismos innecesarios en favor de la sencillez y la ligereza: “Mi ideal culinario es la simplicidad, compatible en todo momento con un determinado grado de sustancia. Pido una cocina simple y ligera, sin ningún elemento de digestión pesada, una cocina sin taquicardias. El comer es una mal necesario y, por tanto, se ha de airear” (Pla, 2001: 18). En este sentido, el alimento más humilde y vulgar puede convertirse, gracias a la cocina, en un auténtico manjar. Así ocurre, sin ir más lejos, en el caso de un pescado tan “fabulosamente gregario” como las sardinas; un pescado que, cuando está bien cocinado – siempre a la brasa – y se come con moderación, no tiene rival

posible. Veamos cómo lo describe en un pasaje de *El cuaderno gris* donde nos hace partícipes de los sentimientos que le despiertan unas sardinas asadas:

Cenamos en la taberna de Mata. Conxita aparece con una inmensa fuente de sardinas a la brasa: gordas, frescas, vivas. En las escamas tocadas por el fuego, el aceite brilla de una manera mortecina y densa. De las escamas azuladas, la luz del mechero de gas saca puntos rutilantes, como un brillante hormigueo. Comemos una cantidad desorbitada de sardinas. La absorción de sardinas a la brasa produce en mi organismo una intensa segregación sentimental. Las sardinas me hacen chorrear los sentimientos, me debilitan la razón y pueblan mi imaginación de formas llenas de gracia. Este fenómeno es en mí tan objetivo que a veces he pensado si los estados de esponjamiento sentimental y poético de los celtas no podrían provenir de la importancia que en su alimentación tienen las sardinas (Pla, 1981, p. 78).

En opinión de Pla, hay que desterrar el tópico según el cual, la cocina solo merece la pena cuando es una cosa extraordinaria, espectacular y muy elaborada, pues debería ser todo lo contrario: una cosa normal y corriente. Tal vez por eso, una de sus mayores obsesiones fue la de reivindicar que el peor ingrediente de un plato es la prisa con la que se ha cocinado. La prisa no solo es contraproducente, sino que altera el ritmo natural de las cosas y la paciencia – muy parecida a la que exige la buena literatura – que, desde siempre, ha demandado la cocina tradicional, la que se ha hecho con cariño y dedicación:

La clave de la cocina es la lentitud, la atención, la calma, la paciencia; esto es, las virtudes que han desaparecido en nuestro tiempo. Cocinar es un arte tan elevado como escribir bien, en el sentido de que escribir quiere decir atrapar los adjetivos justos y, esta es una tarea ardua, lenta y pesada. Los matices de una salsa, de un pescado, de un plato de carne, representan, en un escrito, la adjetivación exacta. A fuego lento, pues, y con toda la paciencia que haga falta (Pla, 1968: 400).

El problema de la cocina popular y casera es que la rapidez inherente a los tiempos modernos ha provocado que la mayoría de mujeres, otrora garantes de esa paciencia necesaria, vean ahora la cocina “con una gran displicencia”. Es esta tendencia general la que hizo triunfar aquellas recetas de cocina rápida y fácil que publicaban –y todavía publican– muchos periódicos europeos. Una proliferación de “menús horripilantes” que tuvieron su éxito porque suplían la falta de imaginación de las mujeres que no sentían ninguna simpatía por la cocina y sus misterios. Para Pla, una de las razones que, ya en los años setenta, explicaban la decadencia de platos tan centrales en la cocina catalana – y de fuera de Cataluña – como la *carn d’olla* (el cocido), era la poca curiosidad por la cocina que demostraban las nuevas generaciones: “una de las características más acusadas del tiempo en que vivimos es la posibilidad de encontrar personas interesadas en las cosas más absurdas y grotescas de la tierra y la imposibilidad de encontrar personas que muestren curiosidad por el fogón, la cazuela o las parrillas” (Pla,

2001: 28).

Esta apuesta por la sencillez y contra los excesos no se circunscribe únicamente al ámbito de lo propiamente comestible, sino que va más allá, pues alcanza también a todo lo que rodea al acto de la comida, desde la actitud de los comensales a la hora de sentarse en la mesa, hasta el tipo de vajilla empleado en los distintos tipos de banquetes. Y es que, si algo le causaba un especial rechazo y fastidio a Pla, era ese esnobismo de los restaurantes españoles que, con la vana pretensión de impresionar a los clientes, abusaban de una decoración recargada en sus salones y, sin embargo, ni tan siquiera elegían bien las copas en las que se debía servir el vino:

Cuando una persona de este país emigra, lo que añora siempre más es lo que ha comido antes de marcharse, de joven o de pequeño. Ahora se han lanzado, en los restaurantes, a hacer comedores folclóricos, con sillas incómodas y altas, en las cuales no puede uno sentarse – ¡las viejas sillas de esparto, tan agradables! –, con mesas estrechas y absurdas, con platos llenos de dibujos y de pinturas, con cubiertos modernísimos e ineptos, con vasos y copas gruesas y groseras. Todo esto, ¡de ninguna manera! Los comedores deben ser correctos; las sillas sirven para sentarse, es su principal finalidad. Las mesas han de ser abiertas y cómodas. Los platos deben ser blancos y perfectos, de la profundidad habitual; no deben ser amarillos y llenos de imágenes grotescas. Los cubiertos no deben tener las formas actuales, sino las viejas, que eran perfectas; las copas y los vasos deben ser de cristal, lo más auténtico posible. Los vasos deben tintinear, no debe tener ningún colorido

absurdo. Un buen vino solo se puede beber, con el debido respeto, en una copa de cristal auténtico. Eso me lo enseñaron de pequeño y lo defenderé siempre. Un buen vino puesto en una copa grosera (en un vaso) de forma extraña y coloración actual, pierde una gran parte de su interés. Los líquidos piden cristales puros, que tengan un buen tintineo. Y este es el que yo creo que debería contener el comedor de un restaurante respetable y adecuado a los principios de siempre. Todo lo demás me parece una cosa de nuevos ricos (Pla, 1980: 238-239).

Por último, *last but not least*, el tercer eje alrededor de cual se articula el pensamiento gastronómico planiano es la defensa de la cocina regional como un valor seguro frente al peligro de esa cocina exótica y multiétnica que hoy llamaríamos “de fusión” y, muy ligada a esa defensa, la crítica feroz a la industrialización de los alimentos. Por lo que se refiere al primer punto, Pla nunca fue partidario del concepto de “cocina nacional” porque creía que “la cocina no obedece a unas fronteras políticas determinadas”. De hecho, siempre consideró que eso a lo que todo el mundo llama “cocina francesa” era, en realidad, una cocina internacional – la que hacían los restaurantes y hoteles de fuera de Francia para los viajeros comerciales – sin personalidad propia. No obstante esto, sí que estaba a favor del localismo en la cocina porque pensaba, y con razón, que la buena cocina regional es imposible de exportar, de la misma forma que la buena literatura tampoco se puede traducir:

Nunca he creído en la cocina de exportación. Las cosas realmente sensibles

no pueden exportarse, de la misma manera que la literatura de calidad nunca se ha podido traducir. Eso que dicen los italianos: traduttore, traditore..., es una verdad como un templo. De paella, lo que se dice paella, no hay más que una, y es la valenciana. Una paella en Valencia o en Alicante, en el paisaje de Castellón, en una casa tradicional del país, saturada de amor al terruño – porque sin esos sentimientos no hay cocina posible – es en verdad algo importante. Su falsificación en ámbitos foráneos e internacionales, ¿qué resultado puede dar si no es nefasto? (Pla, 2001: 52)

En cuanto al segundo aspecto, nuestro autor consideraba que el aumento demográfico –la “proliferación humana subvencionada”– en la Europa posterior a la Segunda Guerra Mundial había provocado la industrialización masiva de la comida para poder hacer frente a la demanda de alimentos, generando una mal llamada “cocina revolucionaria” que tenía como última consecuencia la muerte de los sabores naturales de la cocina tradicional:

Es incuestionable: la cocina ha decaído en todas partes. En definitiva, todo se ha industrializado. El gusto de las cosas es otro. Se han envasado las mercancías y los platos más inverosímiles en virtud de procedimientos químicos más o menos recreativos, pero crematísticos, espeluznantes. La cocina como arte de lentitud, paciencia, moderación y calma va de capa caída. Me gustaría saber si es posible hacer algo en este mundo, si no es a base de observación y de calma. Todo lo que no sea obedecer este principio es una pura fantasía para primarios. Ahora se

quiere hacer una cocina llamada revolucionaria: a procedimientos tradicionales y arcaicamente meditados se les aplica este adjetivo de la más repugnante demagogia. Vayan entrando, si así lo desean, en la cocina revolucionaria, y cada día comerán peor. ¡La cosa es tan notoria y tan clara! (Pla, 2001: 16)

Animales como el pollo, que en otros tiempos –cuando se criaban en libertad en la masía y se alimentaban de forma natural– era considerado “la cosa más fina y distinguida de una mesa”, se habían convertido en la más “pura vulgaridad” por culpa de las granjas donde se producen industrialmente para producir una carne insípida que nada tiene que ver con la de aquel añorado pollo de campo. O, hablando de las frutas y verduras, Pla definía la obsesión de determinada gente por comer productos fuera de temporada como “una manifestación de pedantería y de esnobismo que aparte de inflar la estampa de nuevo rico, no produce ningún otro efecto” (Pla, 2001: 159).

UNA COCINA DE LA NOSTALGIA

La principal conclusión que extraigo de la lectura de los escritos de Josep Pla sobre gastronomía es que la suya es una cocina de la nostalgia que pretende rescatar del olvido esos sabores de la infancia – cuya importancia ya nos reveló Marcel Proust – que el pequeño Pla descubrió por primera vez en la famosa masía de Llofriu en la que se crió, al lado de Palafrugell, en la comarca del Bajo Ampurdán. Para él, que ejerció durante tantos años como corresponsal de prensa, viajando por medio mundo y conociendo mil formas distintas de entender

la gastronomía, la auténtica cocina debía ser, por fuerza, una cocina del recuerdo basada en la máxima según la cual, las sensaciones que producen los alimentos en nuestra memoria son las más indelebiles y duraderas:

Mi idea, modestamente expresada, es ésta: cuando una sensación palatal es susceptible de convertirse en un incentivo de la memoria, en recuerdo y, en definitiva, en añoranza, en nostalgia, es que el alimento que la ha generado, por local que sea, encaja perfectamente con la más vasta y general naturaleza humana. Las mujeres y los hombres no solemos tener mucha memoria. Todo se disuelve y pasa. Las formas de memoria más susceptibles de pervivir son las relacionadas con las sensaciones palatales y con el erotismo (Pla, 2001: 168-169).

Como sintetizaba muy acertadamente Vázquez Montalbán en su ya citado prólogo, “si la boina de Pla era una declaración de principios cósmicos, su paladar pertenecía a la infancia como casi todos los paladares, infancia ampurdanesa al calor de una cocina marcada por las texturas de tierra y mar, por el sustrato de una memoria culinaria ensimismada” (Vázquez Montalbán, 2001: 7). Porque, en efecto, y en esto coincido plenamente con el escritor barcelonés y con el propio Pla, que se definía a sí mismo – ya lo hemos visto – como conservador y tradicionalista, de la lectura de *Lo que hemos comido* se desprende un mensaje muy escéptico – por no decir pesimista – sobre el futuro de la cocina catalana. En ciertos pasajes de su ensayo, Pla parece insinuarnos que ya no espera nada bueno del porvenir; que cualquier tiempo pasa-

do fue mejor y que la “edad de oro” de la cocina terminó en el momento exacto en que la industrialización y el capitalismo impusieron su precipitado estilo de vida, acabando de un plumazo con toda una manera de comer y, por consiguiente, de entender la vida.

Creo no descubrir nada si digo que *Lo que hemos comido* no es una obra a la altura de *El quadern gris*; en eso, supongo, existe un consenso generalizado. En lo que no sé si hay el mismo acuerdo es en que, desde mi punto de vista, y dejando a un lado a los miembros del gremio y a los lectores más incondicionales de su autor, este ensayo de Pla – y, por extensión, el conjunto de su literatura culinaria – aún no ha alcanzado el reconocimiento que merece. Y es que, pese contar con una larga y rica tradición, jalonada por nombres de escritores ilustres y por obras hoy convertidas en clásicos del género, la literatura gastronómica española jamás ha atraído la atención de un lector que, o bien no ha sabido apreciar en dicha producción su innegable valor literario, o bien ha ignorado su existencia. Desde esta perspectiva, incluso me atrevería a decir que es una asignatura pendiente para filólogos e historiadores de la literatura que tienen ahí si no un terreno virgen para la investigación, si un campo de trabajo que, en algunos de sus rincones y vericuetos, sigue todavía inexplorado.

Decía Alejandro Dumas que para el conocer bien el arte de la cocina, “no hay nadie como los hombres de letras: habituados a todas las exquisiteces, saben apreciar mejor que nadie las de la mesa” (Dumas, 2011: 6). No sé me ocurre mejor ejemplo para corroborarlo que el de ese escritor irreplicable que fue Josep Pla,

uno de los autores – por no decir “el autor” – que más en serio se tomó esto de la gastronomía: “La cocina es la más arcaica de todas las artes. Se han consagrado a su elaboración personas de gran inteligencia y de agudeza incomparable. Si la política hubiese llegado a los momentos estelares a que llegó la cocina, otro gallo le hubiese cantado a la pobre y triste humanidad” (Pla, 2001: 176). A manera de anécdota curiosa, y para terminar con una de esas paradojas tan de su gusto, se puede decir que lo único que le faltó a Pla fue predicar con el ejemplo y ponerse, de vez en cuando, al otro lado de los

fogones. Lo digo porque ya en el ocaso de su existencia (tenía casi ochenta años) contaba con cierta resignación que vivía solo en casa y que, después de una vida intensa y fecunda, lo único que lamentaba en esos años finales era, precisamente, no haber aprendido a cocinar: “Ya no tengo ni servicio, ni cocinera, ni nada; nada, a lo último tendré que hacerme la cama y la tortilla y la única cosa que me sabe mal es no haber aprendido a cocinar un poco, al menos saber hacer una sopa de verduras, una tortilla y una pequeña cosa. Le hablo con toda franqueza” (Solier Serrano, 1997: 259).

BIBLIOGRAFÍA

- Coloquio de la nueva conversión y bautismo de los cuatro últimos reyes de Tlaxcala en la Nueva España en Teatro Curnonsky, *Recuerdos gastronómicos*, Traducción de Gabriel Hormaechea, Parsifal Ediciones, Barcelona, 1991 [1958].
- Alejandro Dumas, *Diccionario de cocina*, Traducción de Esther Falomir Archambault, Gadir, Madrid, 2011 [1873].
- Néstor Luján, “El paso de los días”, *Destino*, nº 1823, 9 de septiembre de 1972.
- Joan Perucho, *Estética del gusto*, Prólogo de José-Carlos Mainer, La Val de Onsera, Huesca, 1998.
- Josep Pla, “Sobre la cuina”, en *El meu país*, “Obra completa”, Destino, Barcelona, vol. VII, 1968.
- Josep Pla, “Alguns grans cuiners de l'Empordà”, en *Escrips empordanesos*, “Obra Completa”, Destino, Barcelona, vol. XXXVIII, 1980.
- Josep Pla, *El cuaderno gris*, Traducción de Dionisio Ridruejo y Gloria de Ros, Destino, Barcelona, 1981 [1966], p. 78.
- Josep Pla, *Lo que hemos comido*, Destino, Barcelona, 2001 [1972].
- Joaquín Soler Serrano, *Conversaciones con Josep Pla*, Destino, Barcelona, 1997.
- Manuel Vázquez Montalbán, “El profeta de la dieta mediterránea en el supuesto caso de que exista la dieta mediterránea”, en Josep Pla, *Lo que hemos comido*, Destino, Barcelona, 2001 [1972].