

***En la mesa con Pablo***

***At the table with Pablo***

Felipe Acevedo Riquelme

Universidad de Concepción

Chile

[felipeacevedo@udec.cl](mailto:felipeacevedo@udec.cl)

Con Pablo compartíamos el gusto por hablar de lo que estábamos comiendo mientras comíamos. No era a manera de digresión ni como comentario accesorio, tampoco una demostración de cordialidad distante. Y en su caso, ese gesto suponía una atención sostenida al momento mismo de la ingesta. A veces la conversación se detenía ahí, suspendida en el acto mismo de comer; otras veces derivaba, sin brusquedad, hacia lecturas, autores o referencias pop que aparecían con naturalidad. Nada parecía fuera de lugar: pensar y saborear obedecían a un mismo ritmo.

En la mesa, esa forma de ser y estar<sup>1</sup> decía tanto como una formulación teórica. Comer con Pablo abría un espacio de reflexión donde lo sensible desbordaba lo enunciado. La mesa instalaba un umbral de atención en el que los sentidos quedaban comprometidos de manera sostenida y el gusto afinaba esa disposición general, orientando la conversación desde su inicio. La conversación avanzaba entonces por modulaciones, con pausas, desvíos y ajustes mínimos, atenta a lo que aparecía en el transcurso mismo del intercambio. Ese modo de conversar no se clausuraba en el instante de la mesa. Reaparecía, con otras formas, en su trabajo docente y académico, en esa manera de pensar que partía de una experiencia concreta y la iba siguiendo sin apurar conclusiones, atento a lo que se iba configurando en el propio proceso, como quien escucha una idea mientras todavía está naciendo. Más que un traslado entre ámbitos se trataba de una misma manera de enseñar y de pensar, en la que la experiencia concreta y la lectura rigurosa entraban en contacto sin forzar jerarquías. En la continuidad entre mesa y trabajo intelectual —similar al trayecto que Angelo

---

<sup>1</sup> En un pequeño guiño a Pablo, acá deliberadamente omito hacer mayores referencias a Heidegger, debido a los reparos que él tenía con el filósofo alemán. Para una reflexión sobre el *Da-sein* y la alimentación, sugiero *Filosofía gourmet, apuntes para una gastronomía rioplatense* (2017) de Mariano Carou.

---

Morino describe cuando habla del recorrido entre la biblioteca y la cocina en sor Juana (Morino, 2001)— se perfila una forma de pensamiento en la que el gusto funciona como principio organizador del juicio, de la enseñanza y del estar con otros.

Desde ahí su erudición se volvía legible sin necesidad de declararse. Se notaba en la forma de escuchar y de leer, en cómo afinaba la atención a los matices y en cómo elegía intervenir sin convertir el saber en credencial. Ese entrenamiento —casi como el de un paladar— le permitía distinguir cuándo un pasaje estaba dialogando con otros a través de referencias, reescrituras o correlaciones, y a partir de esa detección ir armando conexiones warburgianas, por aproximación, por constelación, por una lógica de resonancias más que la, a veces, estricta arbitrariedad disciplinar. Leer y escribir con otros en colaboración formaban parte de esa misma práctica, como bien se puede ver en su abundancia de coautorías con estudiantes y tesistas que evidencian una manera de concebir el conocimiento como una forma más de comensalidad y comunidad.

No es casual que el gusto haya sido una de las preocupaciones de su obra. Pensado desde la experiencia sensible, aparece como una vía para comprender cómo se forma el juicio, cómo constituye una dimensión intrínseca de la experiencia humana y cómo se transmite un saber, algo esencial en la práctica docente y académica. En *Gusto: sabor y saber* (2022), escrito junto a Ignacio Veraguas —y funcionando también como ejemplo de esas prácticas de coautoría—, la premisa aparece con nitidez: el gusto no pertenece únicamente al ámbito de lo estético ni puede separarse del cuerpo que conoce, porque involucra memoria, atención y discernimiento, y supone siempre una relación con otros en su formación.

La modernidad configuró un orden de los sentidos en el que el gusto quedó inscripto en el ámbito de la necesidad y del apetito, asociado a una concepción específica de la corporalidad. Korsmeyer observa que esta configuración interviene activamente en el modo en que se piensan los saberes. Al establecer un marco previo para la comprensión de los sentidos, condiciona el lugar que el gusto puede ocupar dentro del campo del conocimiento y las formas en que ese saber resulta legible. Cuando lo gustativo queda inscripto en un horizonte fisiológico, el campo de la experiencia se vuelve más estrecho. En ese marco, el gusto queda fijado a un régimen de legibilidad estrecho. Sin embargo, su ejercicio pone en juego discriminaciones finas y orientaciones del deseo, y en esa trama donde percepción y pensamiento se entrelazan se advierte un espesor cognitivo y afectivo que pertenece a la experiencia misma. Korsmeyer insiste en esa capacidad del gusto para discriminar e instituir valor desde un registro sensible (Korsmeyer, 2002). Desde allí, el gesto de Pablo de hablar

de lo que se come adquiere espesor. Su "gusto" nombra una práctica de discernimiento en la que el juicio se va formando, se ajusta, se corrige en el transcurso.

En el siglo XIX, Brillat-Savarin le dio otro nombre a esa constelación: gastronomía. No se trata de un inventario de recetas ni de un código de modales, sino de un saber sobre lo humano que compromete lo sensible, la sociabilidad, la memoria, la técnica y la cultura. Esa amplitud permite entender por qué, en el trabajo intelectual de Pablo, la mesa no quedaba fuera de la biblioteca ni la biblioteca fuera de la mesa, porque ambas escenas compartían un mismo problema, el de cómo se forma un juicio.

Esa manera de entender la formación del criterio encontraba una expresión directa en las prácticas cotidianas del trabajo académico. Guiar una tesis, en ese sentido, se parecía un poco a un ejercicio de transmisión culinaria. Había prueba, error, conversación y degustación. "Dame algo para saborear", me decía cuando me sugería ampliar las citas del corpus mientras guiaba mi tesis, como si el texto debiera ofrecer textura, espesor y sabor. El trabajo avanzaba así, formándose como un plato que necesita tiempo, correcciones y reposo. El gusto —tal como lo formula Pablo e Ignacio Veraguas al recordar la conexión etimológica entre sabor y saber— nombra precisamente esa capacidad de discernir que se va desarrollando en el tiempo. Y si la etimología ilumina algo aquí, es porque *sapere* se refería tanto al saber como al sabor: el conocimiento no aparece desligado del gusto, sino atravesado por él (Agamben, 2017, pp. 7–8).

La pasión por la cocina y el buen comer reforzaba esa lógica de manera muy concreta. Cuando Pablo hablaba de lo que me cocinaría si hubiésemos estado en la misma ciudad, y de los platos que quería que yo probara, el gusto mediaba entre nosotros. Pensar sabores para otro implicaba anticipar un encuentro sávido y asumir que cocinar excede la ejecución de una receta. Cocinar para alguien supone considerar hábitos, recuerdos, tolerancias y expectativas, y asumir que comer compromete al sujeto completo, porque lo que se acepta en el cuerpo no es indiferente.

Esto se entiende mejor si se lee desde la idea de incorporación en Claude Fischler. Al ingerir un alimento, entra materia y entran también significados, memorias y formas de pertenencia que participan en la configuración de la identidad (Fischler, 1999). Ofrecer un plato desconocido activa precisamente ese nivel del acto alimentario. Quien cocina se hace responsable de lo que propone, y quien prueba acepta exponerse a una experiencia cuyo sentido no está dado de antemano, dejando que el juicio se vaya formando mientras come.

---

Esta lógica de incorporación permite comprender la comensalidad como una práctica de comunidad que se construye históricamente. En los trabajos de Sonia Montecino sobre alimentación e identidad, la ingesta aparece como una práctica cultural en la que el cuerpo participa en la transmisión de memorias colectivas, referencias territoriales y vínculos sociales. Comer juntos reúne a quienes comparten la mesa y sostiene formas de pertenencia que se aprenden en la repetición de gestos comunes. Desde ese registro, la insistencia de Pablo en cocinar algo nuevo para mí remite a una forma de incorporación compartida, en la que el gusto se iba formando en la experiencia común y el vínculo se elaboraba en el propio acto de compartir lo ingerido.

Escribir este texto implica volver a esa mesa para reconocer una forma de estar en el mundo que hizo del gusto una práctica intelectual y vital. Sentar a Pablo a la mesa, junto a quienes aprendieron con él y compartieron su comida y sus ideas, supone aceptar que ese gesto continúa.

#### El gusto como facultad formada: sensibilidad, juicio y transmisión

En Gusto: sabor y saber, Pablo Chiuminatto e Ignacio Veraguas sostienen una idea que atraviesa todo su trabajo y que considero decisiva para pensar la experiencia humana en su complejidad. El gusto es una facultad que se forma en el tiempo y no una trivialidad reducida a la preferencia subjetiva. Esta afirmación tensiona supuestos persistentes de la tradición moderna que han tendido a relegar el gusto a un registro menor. Por una parte, cuestiona su reducción al ámbito del agrado inmediato o del desagrado instintivo; por otra, interroga la separación entre conocimiento y sensibilidad que ha organizado buena parte de la epistemología occidental. En la lectura de Pablo, el gusto acompaña el juicio en su propio despliegue y se mantiene en contacto con la experiencia que lo pone a prueba. No aparece como una instancia previa ni como un añadido posterior, sino como una dimensión que interviene mientras el discernimiento se va formando, ajustándose a lo que ocurre en el encuentro con lo sensible.

El punto de partida del libro, la vecindad entre sabor y saber, permite desarrollar esta reflexión en un plano histórico y conceptual. La referencia a *sapere*, término que nombra tanto conocer como gustar, no apunta a fijar una identidad originaria entre ambos registros. Señala, más bien, que la separación entre sensibilidad y conocimiento responde a un proceso histórico determinado, y que esa separación admite ser interrogada y desplazada desde la crítica. En esta línea, saber no remite a la abstracción pura, sino a haber pasado por una experiencia que deja huella y permite distinguir.

---

El gusto se educa en ese tránsito y su carácter formativo lo vuelve inseparable de la transmisión y de la relación con otros.

Esta concepción ofrece una vía para releer críticamente la desvalorización moderna del gusto. Como ha mostrado Carolyn Korsmeyer, la jerarquía de los sentidos heredada de la Ilustración asignó al gusto un lugar subordinado, asociado a la necesidad, al apetito y a una corporalidad considerada incompatible con las operaciones del entendimiento. El efecto de esta jerarquización no ha sido únicamente estético o moral, sino también cognitivo. Al expulsar lo gustativo del campo del conocimiento, se empobreció la comprensión de los procesos mediante los cuales se forman los juicios y del papel que desempeñan la memoria, lo sensible, el afecto y el contexto material en ese proceso. En *Gusto* se recoge esta crítica y se avanza al mostrar que el gusto no se limita a discriminar, sino que instituye valor, configura subjetividades y orienta prácticas compartidas. El juicio se ejerce desde una condición sensible que no puede ser sustraída de la experiencia humana.

En este punto, el diálogo con Giorgio Agamben resulta especialmente productivo. Su reflexión sobre el gusto como zona de contacto entre sensación y pensamiento permite comprender por qué esta facultad ha resultado incómoda para sistemas filosóficos que buscan separar funciones con nitidez. Cuando Agamben subraya que el gusto no pertenece por completo ni a la percepción ni al concepto, pone en evidencia cómo se desbordan las clasificaciones rígidas. El gusto interesa porque resiste la clausura y obliga a pensar el conocimiento como una práctica sensible que no puede reducirse a lo estrictamente racional.

Esta dimensión práctica adquiere especial relevancia cuando se considera el gusto en relación con la enseñanza. Formar el gusto implica intervenir en un terreno que los sistemas educativos contemporáneos, y de manera particularmente marcada en el contexto chileno, han tendido a relegar (PAG). La experiencia sensible ha sido desplazada en favor de modelos centrados en el currículum por competencias, en la estandarización y la medición de resultados. En ese marco, los procesos mediante los cuales se afinan la percepción, la atención y el juicio quedan desatendidos. Educar el gusto aparece entonces como una tarea incómoda y difícil de evaluar, aunque decisiva, porque remite a una dimensión intrínseca de lo humano. Se trata de la capacidad de discernir a partir de la experiencia vivida y de asumir responsabilidad frente a los propios criterios. Chiuminatto y Veraguas piensan la enseñanza como un acompañamiento de ese proceso formativo. Aprender supone probar, equivocarse, comparar y escuchar la experiencia ajena. La pedagogía se sostiene en un ejercicio constante de atención y en la capacidad de nombrar matices, más que en la

---

imposición de normas externas. Desde ahí, el gusto puede comprenderse como una práctica compartida que mantiene abierto el aprendizaje.

Como ya mencioné, la referencia a la historia del término gastronomía permite precisar aún más este planteamiento. Jean Anthelme Brillat-Savarin, jurista y pensador francés de fines del siglo XVIII y comienzos del XIX, publica en 1825 su *Fisiología del gusto*, donde propone entender la gastronomía como un saber sistemático sobre lo humano. En su formulación, las prácticas alimentarias articulan técnica, sociabilidad, memoria y placer, y constituyen un rasgo distintivo de la humanidad. La gastronomía nombra así una ciencia de lo humano en sentido amplio, un conocimiento que no separa cuerpo, cultura y pensamiento y que reconoce en el gusto una facultad decisiva para organizar la vida en común. Comer bien no remite únicamente a la ejecución correcta de una técnica, sino a la capacidad de reconocer cuándo algo alcanza su punto, cuándo conviene insistir y cuándo detenerse. Estas capacidades se adquieren en la práctica y en compañía de otros. Al remitir a esta tradición, Chiuminatto y Veraguas subrayan el carácter profundamente humano del gusto y encuentran en la gastronomía un modelo preciso para pensar la formación intelectual como un proceso que requiere tiempo, repetición e interacción, y que no puede reducirse a la lógica de competencias instrumentales a una sociedad neoliberal volcada a índices de producción (PAG).

Leído de este modo, *Gusto: sabor y saber* propone una crítica a las formas empobrecidas de entender el conocimiento como un conjunto de procedimientos técnicos al servicio de la productividad. Al insistir en que el gusto implica memoria, atención y relación, se desplaza la pregunta desde la acumulación de saberes hacia los modos en que se aprende a discernir. Este desplazamiento tiene consecuencias éticas y políticas. Afinar el gusto supone hacerse responsable de lo que se ofrece a otros, ya sea un texto, una clase o una idea, y reconocer que todo juicio se ejerce en un espacio compartido.

Desde esta perspectiva, la continuidad entre mesa y trabajo intelectual que atraviesa la obra de Pablo deja de ser una imagen amable para adquirir densidad conceptual. Comer, leer, escribir, enseñar y cocinar obedecen a una misma lógica de formación del criterio. El gusto denomina una capacidad que no se posee como capital ni se adquiere de una vez y para siempre, sino que se cultiva en la relación con otros.

Entre la mesa y el trabajo intelectual: el gusto como forma de vida académica

---

La acotada revisión teórica de la visión de Pablo sobre el gusto hecha anteriormente me sirve de antesala crítica para exponer cómo su vida académica y mi amistad con él dejaban ver una continuidad sostenida entre pensamiento y práctica. El gusto aparecía ahí como una disposición compartida, ejercida en situaciones igualmente académicas y afectivas, y no como un objeto de reflexión aislado. En su manera de relacionarse con otros, comer, conversar y pensar formaban parte de una misma experiencia.

Juntarme a almorzar con él expresaba con claridad ese modo de estar. Compartir una mesa en un restaurante (preferiblemente el Le Flaubert en Orrego Luco en Providencia y que él solía insistir en invitar) implicaba hacerse cargo del tiempo común y aceptar que la conversación no estuviera completamente definida de antemano. Una comida jamás interrumpía la discusión académica ni la desplazaba hacia un registro menor; introducía otra cadencia, marcada por la sucesión de platos y por la posibilidad de detenernos en un sabor. En ese gesto reconocía una comprensión del gusto cercana a la que desarrolla junto a Ignacio Veraguas, donde el juicio se forma en contacto con experiencias que requieren atención sensible y elaboración reflexiva.

La cocina doméstica ocupaba un lugar igualmente importante. Cocinar para otros implicaba anticipar, elegir y ofrecer algo pensado para un comensal concreto. Aunque nunca pude aceptar una de esas invitaciones (la pandemia y la distancia las dejaron siempre en suspenso) Pablo hablaba con frecuencia de lo que iba a cocinar, de platos que quería que yo probara, de sabores que yo le contaba que serían nuevos para mí. Esa insistencia respondía a una comprensión precisa del gusto como capacidad que se forma al ampliar el repertorio de experiencias sensibles.

En este punto me resulta especialmente pertinente la reflexión de Elizabeth y Paul Rozin en su ensayo sobre la adquisición cultural del gusto, donde sostienen que los sabores se cargan de significado a través del aprendizaje, la repetición y el contexto social. Para los Rozin, probar algo desconocido supone un proceso de familiarización que involucra memoria, emoción y narración compartida. El gusto se educa cuando el sujeto aprende a reconocer, tolerar y eventualmente valorar aquello que inicialmente le resulta ajeno. Pensar en cocinar algo que el otro no ha probado equivale, desde esta perspectiva, a invitarlo a un proceso de formación del juicio, donde el gusto se amplía y se vuelve más disponible a la experiencia.

Esa dimensión formativa del gusto se articula, además, con la relación entre comida, lenguaje y escritura que Terry Eagleton desarrolla en “*Edible écriture*”, y que Pablo retoma tanto en su trabajo

---

teórico como en su práctica académica. Eagleton observa que comer y escribir comparten una lógica material y temporal que exige atención al ritmo, a la textura y al destinatario. Identificar un sabor, como articular un argumento, implica traducir una experiencia corporal en una forma comunicable sin agotarla. Aprender a gustar supone, en ese sentido, aprender a decir, a encontrar palabras que permitan compartir una experiencia y someterla al juicio de otros.

Esa lógica atravesó mi relación académica con Pablo durante la guía de mi tesis doctoral, desarrollada en buena parte en contexto de confinamiento. El intercambio de recetas convivía con la discusión de capítulos, lineamientos teóricos y problemas metodológicos. Esa convivencia era una forma de entender el trabajo intelectual como práctica encarnada. Cuando Pablo me pedía que un texto tuviera espesor o que ofreciera algo para ser saboreado, estaba señalando un criterio de lectura que remitía directamente a su reflexión sobre el gusto. Un argumento debía desarrollarse con tiempo, permitir matices y aceptar correcciones, del mismo modo en que un sabor se reconoce y se valora progresivamente.

Su erudición seguía esa misma lógica. Se abría más allá de un canon cerrado y de una jerarquía rígida de objetos legítimos. Podíamos hablar de *La fiesta de Babette* como un texto clave para pensar la relación entre cocina, memoria y percepción, y esa referencia abría un campo de conexiones. Desde ahí pasábamos a *Ratatouille*, no como concesión pop, sino como un espacio válido para pensar la formación del gusto, la transmisión del saber y la relación entre técnica y reconocimiento. La conversación no necesitaba volver siempre a la referencia proustiana del final de la película de Pixar para legitimarse. El criterio se sostenía en la atención con que leíamos las escenas y en la capacidad de extraer de ellas problemas relevantes, como ocurre en *Gusto: sabor y saber* cuando Pablo y Veraguas se detienen en escenas de disfrute culinario protagonizadas por ratones antropomorfizados para subrayar el carácter formativo en la educación del gusto en cuanto experiencia sensible.

También resulta productivo leer estas prácticas a la luz de lo que Priscilla Parkhurst Ferguson ha desarrollado en sus estudios sobre la gastronomía como campo cultural. En sus análisis sobre la constitución de la gastronomía moderna, Ferguson muestra que el gusto no opera como una preferencia individual aislada, sino como una práctica social que se articula en torno a repertorios compartidos de valoración, reconocimiento y distinción. Comer, juzgar un plato o reconocer su calidad supone siempre participar de un marco colectivo que define qué cuenta como valioso,

pertinente o digno de atención. El gusto interviene así en la producción de consensos parciales y en la negociación constante de criterios culturales que nunca se fijan de una vez y para siempre.

Esta perspectiva permite comprender con mayor precisión cómo el gusto operaba en la práctica académica de Pablo. Leer con otros, discutir un texto o acompañar un proceso de escritura no consistía en aplicar un estándar externo ni en establecer jerarquías cerradas, sino en construir criterios en común a partir de la atención compartida y del ejercicio sostenido del juicio. Tal como ocurre en el campo gastronómico descrito por Ferguson, donde el reconocimiento se produce en la interacción y en la circulación de evaluaciones, en el trabajo intelectual de Pablo el juicio se afinaba en el intercambio, en la exposición a lecturas diversas y en la disposición a sostener desacuerdos productivos. La autoridad se ejercía entonces como una capacidad para mantener abierto un espacio donde los criterios pudieran formarse, discutirse y transformarse colectivamente.

En la experiencia compartida con Pablo, comer, cocinar, leer, escribir y enseñar respondían a una misma lógica de atención y discernimiento. El gusto nombraba una capacidad que se cultiva con la experiencia sensible, en la relación con otros y en la disposición a dejarse afectar por lo que se ofrece y se recibe. En esa continuidad entre vida académica y amistad, sus ideas sobre el gusto encontraban una forma concreta de ejercicio cotidiano.

### Comensalidad que permanece

A lo largo de este ensayo, el gusto ha ido apareciendo como una práctica que acompaña distintos momentos de la experiencia y los conecta sin reducirlos a una sola escena. Está en lo que se come y en lo que se dice mientras se come, en los modos de escuchar y de leer, en la manera de sostener una conversación que acepta la pausa y el rodeo. Lo que me interesa de esa persistencia es su carácter formativo. El gusto se afina en el tiempo y en compañía, y ese aprendizaje deja marcas que reaparecen cuando vuelvo a escribir, a enseñar o a discutir un texto.

Por eso las escenas de mesa, cocina y trabajo intelectual no quedan aquí como recuerdo aislado ni como ornamento narrativo. Me permiten describir un modo de formar criterio que depende de la repetición, del intercambio y de la exposición a experiencias compartidas. Comer juntos, leer en compañía, discutir una frase o detenerse en un sabor implica aceptar ritmos ajenos, prestar atención a matices y sostener un juicio sin apresurarlo. Esa disposición no se instala por decisión inmediata. Se entrena, se corrige, se prueba otra vez.

---

En ese marco, la enseñanza, la escritura y la amistad se enlazan por una exigencia semejante. No se vuelven equivalentes, pero comparten una misma economía de la atención. En todas ellas el juicio se construye a partir de una experiencia que compromete al cuerpo que percibe, al lenguaje que intenta dar forma a lo percibido y a la memoria que guarda lo probado. Aprender a gustar, a leer o a escribir supone hacerse responsable de lo que se ofrece y de lo que se recibe. También supone reconocer que un criterio se forma en relación con otros y que permanece expuesto a revisión.

Pensar el gusto como lo elaboró y lo ejerció Pablo me permite cuestionar ciertas formas de entender el conocimiento que privilegian la velocidad, la estandarización o la clausura temprana del sentido. Frente a esos modelos, el gusto insiste en la importancia de la experiencia prolongada, del vínculo y de la conversación sostenida, condiciones necesarias para que el juicio adquiera densidad y pueda ser compartido.

Vuelvo sobre estas ideas desde su figura para reconocer una práctica que sigue operando. La percibo cuando releo un párrafo y decido no resolverlo todavía, cuando acompaño una escritura que necesita tiempo, cuando una mesa compartida reordena la conversación y la vuelve más atenta. Ahí el gusto continúa formándose, en gestos que se repiten con variaciones y que mantienen abierta la posibilidad de seguir aprendiendo en común.

## REFERENCIAS

- Agamben, Giorgio. *Gusto*. Buenos Aires: Adriana Hidalgo, 2016.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *Fisiología del gusto*. Madrid: Alianza, 2016 [1825].
- Chiuminatto, Pablo; Veraguas, Ignacio. *Gusto: sabor y saber*. Santiago: Ediciones Universidad Diego Portales, 2022.
- Eagleton, Terry. “Edible écriture”. En *Consuming Passions: Food in the Age of Anxiety*, 203–210. Oxford: Blackwell, 1997.
- Ferguson, Priscilla Parkhurst. “A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France”. En *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*, editado por Carolyn Korsmeyer, 53–75. Oxford: Berg, 2005.
- Fischler, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

Korsmeyer, Carolyn. *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Ithaca: Cornell University Press, 2002.

Montecino, Sonia. *La olla deleitosa: cocinas mestizas de Chile*. Santiago: Catalonia, 2017.

Morino, Angelo. *La biblioteca y la cocina*. Madrid: Verbum, 2001.

Rozin, Paul; Rozin, Elizabeth. “The Cultural Acquisition of Food Preferences”. En *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*, editado por Carolyn Korsmeyer, 97–114. Oxford: Berg, 2005.