

IL RICETTARIO E LA COSTRUZIONE AMERICANA

Susanna Regazzoni*

Otra vez, á ese libro de manjares esquisitos, envío para los que están lejos, algo que les lleva aquel perfume, que haría exclamar al poeta: «Dichosos los que nunca vieron el humo de las fiestas del extranjero, y que solo asistieron á los festines del hogar». En todas partes se encuentra lo necesario para la confección de este plato, siempre exquisito, pero esencialmente sabroso, á la hora del lunch ó de la cena. Necesita solamente, pero de manera indispensable, manos de mujer, para darle ese punto, que, en tal clase de platos, los más entendidos cocineros desconocen (Riglos de Orbegoso. “Lomito criollo”: 304).

Il valore simbolico del cibo è costantemente messo in rilievo, attraverso modalità diverse, dalla letteratura contemporanea, come si può cogliere, ad esempio, nelle avventure di Pepe Carvalho, protagonista della fortunata serie di Vázquez Montalbán, o nella celebre *Afrodita* di Isabel Allende, o in *Como agua para chocolate* di Laura Esquivel. Non solo. La grande scrittrice messicana Rosario Castellanos, in *Album de familia* (1975), racconta l'importanza del cucinare per stimolare la riflessione sulla scrittura, allo stesso modo della portoricana Rosario Ferré la quale afferma: «Escribir y cocinar a menudo se me confunden» (153). In sintesi, ciò riporta all'antico pensiero di Sor Juana Inés de la Cruz che, già alla fine del Seicento, nella celeberrima *Respuesta*, scriveva che se Aristotele avesse cucinato, avrebbe scritto di più (40).

Meno frequentemente il secolo XIX collega la metafora culinaria alla letteratura, benché una felice eccezione sia data da *Cocina ecléctica* di Juana Manuela Gorriti (1818-1892), la scrittrice argentina la cui esistenza straordinaria si trasforma in oggetto letterario in numerosi romanzi del secolo XX. Cito, ad esempio, la biografia romanzata di Martha Mercader, *Juanamanuela mucha mujer* (1980) e quella più recente di Félix Luna, *Juana Manuela Gorriti* del

* Università di Venezia 'Ca' Foscari'.

2001; entrambe offrono l'immagine di un'autrice versatile: prima romanziera argentina, anticipatrice del genere fantastico rioplatense ed antesignana di quello indianista, cultrice del genere biografico, importante interlocutrice epistolare con le personalità fondanti la cultura americana del XIX secolo. Divisa tra Perù, Bolivia, Cile e Argentina, nel 1890 – vale a dire due anni prima della sua morte – ella pubblica a Buenos Aires *Cocina ecléctica* (Regazzoni. “Transgresiones...”), basato sul materiale raccolto nell'arco di decenni. Nell'opera è evidente il contrasto tra l'esistenza vissuta fuori dagli schemi dell'epoca e il suo 'fare letterario', apparentemente inserito nel canone del tempo. A questo proposito, Amelia Rojo scrive: «Esta distancia no resuelta entre el 'ser' y el 'parecer' de su posicionamiento se repite en *Cocina ecléctica*, libro que construye el pretexto justo para el abordaje comparativo entre textos y autoras de momentos históricos diferentes, en espacios culturales también diversos» (235).

Il volume presenta 250 ricette, spedite alla Gorriti da amiche e da conoscenti situati nei più diversi luoghi del Sudamerica. La maggior parte dei testi giunge da paesi che, in modo diverso, hanno fatto parte della sua esistenza e in epoche differenti l'hanno accolta nei numerosi esili politici, tappe imprescindibili della sua traiettoria vitale: Argentina, Bolivia e Perù – tra le località più presenti –, ma anche Spagna, Cile, Uruguay, Messico, Colombia. Inoltre, vi sono alcune ricette inviate da Parigi – «Sopa de camarones» (160) di Mercedes Ortiz –, da New York – Carolina Krause, «Lengua de vaca a la húngara» (302) –, da Dublino – «Budín a la Parnell» di Margarita Patrik (312) –, dal Belgio e dalla Germania. A mio parere, l'idea di una simile operazione editoriale non si deve al modello statunitense, come afferma Nina M. Scott (311), ma alla tradizione di ricettari spagnoli di autori che presentano una tradizione consacrata (cfr. Simón Palmer).

Tra gli autori figura un uomo: Uncino Ponce de Sandoval che, da Buenos Aires, invia la ricetta del «Chicha de garbanzos», un liquido derivato dalla fermentazione dei fagioli, modestamente presentato come «[...] una bebida tan refrescante como nutritiva. Que ofrezco á este libro como uno de los mejores dones que lo han favorecido» (344). Gli si affiancano due religiose, Sor María del Socorro (Nazarenas de Lima) che presenta «Tomates a la abadesa» e Sor Carmen de la Portilla (Monja de Jesús María de Lima) la quale scrive, oltre alla ricetta di «Ensalada de remolachas», quella di «El chocolate». Quest'ultima è la riconferma della passione che accomuna Europa e America 'prese per la gola': non a caso si presenta la ricetta come il miglior contributo del libro. Significative sono le seguenti parole:

En todo el mundo es conocido y saboreado con delicia, este alimento de suyo tan rico y sustancioso. No sólo tiene aficionados, sino fanáticos, que no comprenden la

vida sin el chocolate. Y lo toman como desayuno, como almuerzo y como cena. De las mil y una manera de confeccionarlo, la empleada en nuestro convento, ha dado á esta bebida un mérito tradicional (346).

Le autrici dei pezzi che costituiscono il ricettario appartengono ad ambiti molto diversi. Ci sono solo tre cuoche: la 'negrita Encarnación' (*Cocinera salteña*) che propone «Sollito Mojarra» (178), Brígida Acosta (*Cocinera de gastrónomos* – Buenos Aires) la quale presenta «Fritura de tripas gordas», e Melchora Martin (*Cocinera de un gastrónomo* – Buenos Aires) che offre «Riñoncitos a la radical». Le tre ricette, senza dubbio le più brevi ed essenziali, si limitano a fornire pure indicazioni per l'esecuzione del piatto, come è possibile verificare a proposito di «Riñoncitos a la radical»:

Se corta á lo largo de dos mitades, el riñon de ternera, y después al través, en tajadas muy delgadas, que se ponen con mantequilla, á freir en una cacerola, sazónándolos con sal y pimienta. Ya fritos, se les añade una taza de caldo que lleve desleida una cucharada de harina, medio vaso de vino blanco y un poco de perejil picado. Se les deja cocer un cuarto de hora y se sirven con zumo de limóm (269).

Numerosi sono i contributi di scrittrici, amiche e allieve di Gorriti, alla composizione di *Cocina ecléctica*, a cui si devono i testi più complessi. Fra di esse, oltre alla peruviana Teresa de Fanning e alla boliviana Adela Zamudio, figurano le più famose peruviane Clorinda Matto de Turner e Mercedes Cabello de Carbonera. Specialmente le ultime due fanno parte della ristretta cerchia di Juana Manuela Gorriti, animatrici di salotti letterari – le celebri *Veladas Literarias*, organizzate in casa della narratrice argentina –, dove si 'laureano' in poesia. In particolare, Mercedes Cabello de Carbonera – il cui contributo a *Cocina ecléctica* si concretizza nel numero maggiore di ricette – offre ricordi e racconti che si intrecciano con l'esistenza dell'amica Gorriti. Ad esempio, in «Ensalada de Paltas», ella ricorda:

La compiladora de estas eclécticas recetas, ha gustado muchas veces este riquísimo plato, preparado por mí, allá en los días felices que pasamos juntas, habitando en aquel poético pueblecito, escondido como el nido de una ave, entre bosques de naranjos y limoneros, donde no teníamos mas trabajo que tender la mano para cosechar las frutas más esquisitas (289).

Più avanti, l'incipit di «Helado de sangría», riconduce alle famose *tradiciones*:

Con el encanto misterioso que, segun antiguas crónicas, encierra esta sencilla confección, diz que madame Scarron – después la célebre marquesa de Maintenon – curó á su marido de la embriaguez. El paralítico, para distraerse, en su inmovilidad, dió en beber, y diariamente se embriagaba.

Maldita la gracia que hacía esto á una dama, desde ya, tan acicalada como madame Scarron. Pero que hacer. Necesario era contemporizar con aquella naturaleza humana en el pobre infirme que á ratos se aburría. Madame Scarron sabía cuánto gustaba á su marido la sangría congelada, y queriendo darse cuenta de que era bien servido, la confeccionaba ella misma (339).

Effettivamente, l'aneddoto legato alla storia e alla tradizione locale viene ripreso e riproposto in un'altra ricetta; si tratta di «Conejo a la bella monjita», proposta da Nieves O. de Romero di Buenos Aires, il cui inizio fa riferimento proprio a Ricardo Palma:

María Serrano, la célebre monja, heroina de una leyenda de Palma, fué durante su vida el encanto de Chuquisaca. Para la docta capital, cuanto decía la monja era gracioso, espiritualísimo. En cuanto á lo que hacía, ¡oh! Era recibido bajo de palio. Porque – ¡figuráos! – la bella Serrano, que sabía, por Brantome, la manera de atraer á la gente, confeccionaba riquísimos platos, que en fuentes sobredoradas, bajo guirnalda de flores, enviaba á sus amigos. Todo cuanto de aquellas lindas manos salía: pasteles, guisos y dulces, era de un sabor tan exquisito, que cuando se quería encarecer lo agradable de un bocado, decíase que era á la Serrano. Mas la pícara monjita guardábase el secreto de sus brujerías culinarias; y ántes que dar una receta, habría dado el brillante que abotonaba al cuello, su hábito negro de Mónica. Dándole mil vueltas estratégicas, y suplicándole por la memoria de Alvear, pudo mi madre obtener dos primores de cocina y repostería con que, á mi vez, he regalado el paladar de muchos golosos, y que, ahora, yo ofrezco á este filantrópico libro (280).

Anche i parenti sono chiamati a partecipare all'impresa; speciale importanza riveste il contributo della figlia, Edelmira Belzu de Córdoba la quale, dalla capitale della Bolivia – La Paz – le invia la ricetta di «Humintas», testo che collega il cibo all'identità americana in forma inequivocabile:

De los cereales usados en la alimentación humana, ninguno tiene tantas y tan excelentes aplicaciones, en todos los países de la América meridional, como el maíz. Sus Mazorcas, verdes todavía, y el grano lleno de una leche azucarada, llámense choclos, y con ellos se hacen las confecciones más exquisitas. Ora al natural, cocido, entero, en agua, y una cucharada de azúcar, para aumentar la dulzura del grano; ora molido y transformado en diversas pastas, desde la borona, pan del pueblo en Vizcaya, hasta el delicado pastel limeño y la riquísima huminta de que voy a ocuparme (188).

Una americanità costituita dall'intersecarsi di cibo, geografia, storia e ricordi personali, presente non solo nel ricettario – in molte ricette vi è addirittura l'indicazione toponomastica –, ma in tutta la produzione narrativa della scrittrice. Molteplici sono gli esempi: da «Estofado Arequipeño» (245) di Beatriz Lloza di Arequipa, a «Carapulca a la Valle de Chacaltana» (247) di Josefina del

Valle de Chacaltana (Buenos Aires) dove si legge: «En Lima se usa para este esquisito plato de nuestra cocina nacional, como lo dice la receta anterior, la papa seca; pero como en Buenos Aires se carece de este ingrediente, súplelo la castaña que le dá casi el mismo sabor» (248). Quest'ultima è la responsabile anche di «Tamal limeño» (187). Ulteriori esempi li offrono «Chupe Limeño» (250) di Mercedes C. de Irigoyen, «Cazuela Mejicana» (252) di Eduvijes Sánchez de Corpancho di Lima, «Camarones a la panameña» (258) di María Jiménez (Lima). Nell'elenco è da includere anche Carmen Gorriti di Montes la quale presenta «Olla o puchero limeño» con le seguenti parole: «Este plato, con diferencia en el nombre, es en todos los países, de nuestra raza, la base de la comida; indispensable en el menú cotidiano, y, olla, puchero o boullie, el patriarca de la mesa de la familia» (243).

Il cibo come elemento legato al passato, ai ricordi e alla nostalgia della famiglia ristretta e della famiglia grande – quella della patria – è evidente nel testo di Cristina Sagasta de Eguía di Buenos Aires «Sandwichs a la pitina», il cui inizio è: «Cuán bellos eran aquellos días, en que Pitina, niña todavía, pero grandemente imbuida en achaques de cocina, preparaba con sus manecitas diminuta, allá en la grande cocina de nuestra casa, en el pueblo de San Martín, este riquísimo plato para esperar á su bella mamá u á su amado papá, que habían almorzado en Buenos Aires...» (271).

Di fondamentale importanza è la carne nella formazione dell'identità argentina, per cui non poteva certo mancare, come ben evidenzia la ricetta del «Churrasco» (301), proposta da Mercedes Torino de Pardo di Buenos Aires. Significative sono le seguenti parole:

Mas de una vez he sonreido, oyendo dar este nombre á retazos de carne á medio asar en la plancha ó en la parrilla, y servidos sangrientos horripilantes. El verdadero churrasco, bocado esquisito para el paladar, nutritivo para los estómagos débiles y de calidades maravillosas para los niños en dentición, hélo aquí, cual hasta hoy lo saborean con fruición sus inventores, los que poseen el secreto de la preparación de la carne: los gauchos (301-302).

Tessere la rete

Le donne che partecipano a questa rete sono molto diverse tra loro, ulteriore segno – come scrive Trinidad Barrera – di eclettismo: oltre alle numerose componenti della famiglia Gorriti, vi sono semplici cuoche, umili indigene, aristocratiche signore... Si tratta per la maggior parte di persone anonime, con poca familiarità con la scrittura: tutte si attengono alle indicazioni essenziali relative al piatto suggerito e si esprimono grazie all'invito della compilatrice. Accanto

ad esse, figurano poi note scrittrici, la cui maggiore capacità letteraria va oltre i confini della presentazione del piatto, mai una semplice elencazione di componenti e di indicazioni. In questi casi, la ricetta è accompagnata da un aneddoto ben articolato tanto da essere un piccolo racconto.

Attraverso la stesura del ricettario, la scrittrice argentina ricostruisce la storia del suo paese, il cui tracciato è fissato da piccole storie individuali che vanno di pari passo con le ricette: le amiche le affidano il compito di rappresentarle. Trinidad Barrera a questo proposito osserva:

[...] lo escrito por las mujeres circulaba en periódicos femeninos o en revistas semanales y sus novelas o cuentos se acercaban con frecuencia a representaciones de la esfera del hogar, lo que les proporcionó nuevas formas de aprendizaje. A través de esta intra – historia doméstica se daba cabida desde la moda o los cosméticos (a lo que añadiremos la cocina), a especulaciones filosóficas y científicas (170).

Il ruolo di organizzatrice, assunto da Gorriti in questa operazione, è di grande importanza: ella amalgama, per quanto possibile, voci e linguaggi provenienti da luoghi e da stili diversi, riscattando dal probabile oblio un patrimonio americano di genere femminile. Puntuale è il giudizio di Barrera in proposito: «La escritora hace propios estos saberes aunque denoten estilos y lenguajes diferentes y refleja las diferencias de clase y prestigio social, sometiéndolas a un estatuto de igualdad. Saberes que resultan una propiedad irreductible pero que, al mismo tiempo, alcanzan una homogeneidad discursiva de la mano de su compiladora» (168).

Dunque, persone/donne – amiche, parenti, vecchie conoscenze, antiche domestiche –, unite da un legame d'affetto, partecipano all'organizzazione del testo che le legittima in quanto riporta i loro nomi. Tutte assieme costituiscono una rete – la forma più antica e ancora attuale del fare politica delle donne –, per riuscire a modificare la realtà nella direzione più idonea a rispettare questa particolare componente sociale e storica.

Le firmatarie delle ricette compongono, inoltre, una sorta di autobiografia e biografia della Gorriti attraverso una ri-scrittura del loro e del suo mondo di ricordi: un microcosmo comune che viene potenziato, moltiplicato e ampliato. Quando Juana Manuela Gorriti invita le amiche e le conoscenti alla scrittura, affinché la aiutino ad individuare, a recuperare rimembranze e testimonianze del passato, è cosciente di non avere molto tempo a disposizione da vivere e, perciò, essa avverte ancor più prepotente la necessità di riandare al passato e di riordinarne i fili.

In questa operazione, la scrittrice ha bisogno del soccorso della memoria delle altre donne per rinforzare non solo i poteri dell'evocazione, ma anche dell'immaginazione. L'ossessione di fissare gli avvenimenti del passato, la porta ad

accogliere il contributo delle 'altre' poiché, come ha saputo dimostrare anche in ulteriori occasioni, è convinta che la memoria «es de muchos». Infatti, insieme, le diverse 'autrici' creano un gesto differente, presentando un'altra forma di sapere in grado di metterle in relazione senza gerarchie. Ciò anticipa l'attuale ricupero di una dimensione culturale tesa a raccogliere qualsiasi forma marginale e poco riconosciuta del sapere delle donne. Nel "Prólogo al lector" la scrittrice manifesta una posizione ambivalente nel dichiarare:

El hogar es el santuario doméstico, su ara es el fogón; su sacerdotisa y guardian natural, la mujer. Ella, solo ella, sabe inventar cosas exquisitas, que hacen de la mesa un encanto, y que dictaron á Brontome el consejo dado á la princesa, que le preguntaba cómo haría para sugetar á su esposo al lado suyo: – Asídlo por la boca, Yo, ¡ay! nunca pensé en tamaña verdad. Avida de otras regiones, arrojéme á los libros, y viví en Homero, en Plutarco, en Virgilio, y en toda esa pléyade de la antigüedad, y después en Corneille, Racine; y más tarde, aún en Chateaubriand, Hugo, Lamartine, sin pensar que esos ínclitos genios fueron tales, porque – excepción hecha del primero – tuvieron todos, á su lado, mujeres hacendosas y abnegadas que los miraron, y fortificaron su mente con succulentos bocados, fruto de la ciencia más conveniente á la mujer. Mis amigas, á quienes, arrepentida, me confesaba, no admitieron mi mea culpa, sino á condición de hacerlo público en un libro. Y, tan buenas y misericordiosas, como bellas, hanme dado para ello preciosos materiales, enriqueciéndolos más todavía, con la gracia encantadora de su palabra (1).

Ancora una volta, com'è abitudine di questa 'dama de la pluma', si assiste ad un elegante esercizio di retorica nel quale, da un lato, la scrivente aderisce all'antica necessità della donna di piacere e di attirare a sé l'uomo con le arti culinarie e, dall'altro, suggerisce di non sentirsi rinchiusa all'interno della tradizione 'femminile', perché la passione per i libri fa valicare ogni recinto. Il risultato ottenuto è dato da un difficile equilibrio tra l'adesione e, al tempo stesso, la proposta alternativa al modello canonico femminile (Regazzoni. "Tú que me miras..."). Infatti, evidenzia Amelia Royo: «La escritura bordea los límites de lo decible al configurar un personaje que es la imagen viva del renunciamiento, no obstante la fusión de novelar-cocinar trasunta la opción por una práctica escrituraria similar a la que atribuimos a Rosario Castellanos» (235).

Da qui, avere una voce nel secolo XIX, afferma Josefina Iriarte, dà la possibilità di accesso alla letteratura: «Tener voz en el siglo XIX daba acceso a la 'letra', el gesto de hacerlo a través de recetas de cocina abre en 1890 un camino impredecible. En el presente, escrituras con voz muy propia y asumidamente disidente de la tradición androcéntrica, retornan a la cocina para enfatizar la matronimia» (235).

L'interesse del libro, in questa sede, non risiede, com'è naturale, nel semplice elenco delle ricette, alcune dai nomi molto suggestivi come «Sopa teóloga»

(155), «Mentiritas de cordero» (268) o nella lineare enumerazione degli ingredienti e delle modalità di cottura, quasi sempre molto veloci, bensì nelle osservazioni, nei rari aneddoti che le accompagnano come avviene in «Hallazgo de Elenita», scritta da Elenita Verduga, nipote della curatrice, dove si offrono importanti suggerimenti relativi alla chiarezza, modalità imprescindibile in questo tipo di discorso:

Si esquisitas son las anteriores recetas ofrecidas al libro de mi tia, con igual ó mayor razon, puedo decir que lo es el postre cuya receta he robado del bolsillo de mi hermano, que, contentísimo, la llevaba de obsequio al cocinero del Tigre-Hotel, obtenida de no sé que gourmet vienés, y traducida del aleman. De la traducción de mi hermano, estilo algo extraño para un libro de cocina, hize yo otra, rebajando lo inflado de la frase, en favor de la claridad, tan necesaria en esta clase de documentos (327).

Anche nella ricetta dei «Pastelitos de Ayuno» di Agueda Álvarez di Lima, sono interessanti le osservazioni relative alle nuove regole in materia religiosa e al precetto del digiuno prima della comunione, come si coglie sin dal suo inizio:

Aunque la Santidad ilustradísima de Leon XIII ha levantado de nuestra conciencia un terrible peso al suprimir de los Mandamientos de la Iglesia, el más difícil de observar, tiene tal fuerza el poder de la costumbre, que siempre echaremos de menos el tiempo en que, atravesando las penosas horas de la forma, aguardábamos el santo advenimiento de la colación nocturna, que, á pesar del precepto, cuyo espíritu es – mortificación –, el buen gusto, sin quebrantarlo, sabia transformar en deliciosa cénita, compuesta de ensaladas y pastelitos delicadísimos, como el que contiene la siguiente receta (200).

Il maggior pregio del volume sta nell'iniziativa *tout court*. Si tratta di un'operazione trasgressiva in quanto, attraverso una modalità squisitamente femminile, la scrittrice si inserisce nel discorso politico assegnato agli uomini, da una posizione scritturale periferica – il ricettario di cucina, per l'appunto – partecipando alla costruzione culturale dell'americanità. Ciò conduce, inoltre, alla formazione di una coscienza e di una dignità continentali che contrastano e sovvertono il tradizionale concetto di barbarie, assegnato all'America dal suo patriarca per eccellenza, Sarmiento.

La scelta dell'argentina Juana Manuela Gorriti – la medesima operazione editoriale viene attuata dalla spagnola Emilia Pardo Bazán la quale, negli stessi anni, scrive *La cocina española antigua* e, contemporaneamente, *La cocina española moderna* (1913) imprimendo un'accelerazione alla pubblicazione di *La cocina ecléctica* di Gorriti – costituisce un gesto di rottura e di sfida all'egemonia patriarcale e contemporaneamente permette di avanzare nel difficile

cammino dello sviluppo dell'ideologia femminista, femminile o semplicemente di donna. Il testo in questione, anticipa, infatti, la moda presente in molte scrittrici contemporanee – a cui si è già alluso in precedenza –, che intendono partecipare al dibattito politico dal periferico spazio domestico della cucina, attraverso generi minori – diaristica, epistolari, letteratura infantile e di viaggio o ricettari come in questo caso. L'originalità e l'importanza della Gorriti risiedono nel fatto che la scrittrice non parla in prima persona, bensì si fa tramite di altre voci femminili.

Non esistono molti studi relativi al testo in esame: oltre a quello di Camilla Cattarulla “Cocina ecléctica di Juana Manuela Gorriti: un progetto transnazionale” (2003), di sicuro interesse, tra i più recenti, è “La iniciación femenina: Juana Manuela Gorriti en la cocina” di Trinidad Barrera, inserito nel volume dedicato a Silvana Serafin, *Mujeres en el umbral* (2006). Fin dall'inizio dell'analisi del testo, l'autrice mette in rilievo l'importanza dell'affermazione americana quale motivo fondante non solo *La cocina ecléctica*, ma l'intera produzione della Gorriti. La sua opera, infatti, si può interpretare come un contributo alla costituzione verticale di un ideale americanista che, con parole di Trinidad Barrera, «[...] se hace eco del ideal bolivariano bajo visos gastronómicos y establece de entrada un ecumenismo pantagruélico no muy usual» (164).

La medesima opzione si ritrova anche nei suoi libri di viaggi, in quanto essa attua un percorso inverso rispetto a quello abituale per gli intellettuali dell'epoca (Regazzoni. “Viajeras...”), ovvero attraversa le Americhe, sempre da sud a nord, senza mai dirigersi verso l'Europa. Inoltre, la scelta di inserire *Cocina ecléctica* nel III volume dell'opera completa, accanto a *Perfiles* – al suo interno sono raccolti i ritratti narrativi dei grandi personaggi della politica, del mondo militare, della cultura che hanno contribuito a fissare la storia del continente –, si può leggere come una operazione voluta e non certo casuale. La volontà di rinforzare l'americanità del ricettario, s'insinua con prepotenza nel profumo e nel sapore dei piatti tipici di una terra amata da una scrittrice profondamente americana, come ben dimostrano tutte le sue espressioni letterarie.

Bibliografia citata

- Aguirre Lavayen, Joaquín. *En las nieves del Ande*. Santa Cruz de la Sierra: Amigos del libro. 1991.
- Barrera, Trinidad. “La iniciación femenina: Juana Manuela Gorriti en la Cocina”. *Mujeres en el umbral*. Eds. Emilia Perassi e Susanna Regazzoni. Sevilla: Renacimiento. 2006: 161-172.
- Cattarulla, Camilla. “*Cocina ecléctica* di Juana Manuela Gorriti: un progetto transnazionale”. *Donne d'America*. Ed. Cristina Giorcelli. Palermo: ila palma. 2003: 87-97.

- Ferré, Rosario. "La cocina de la escritura". *Sitio a Eros*. Mexico: J. Mortiz. 1980: 13-33.
- Gorriti, Juana Manuela. *Cocina ecléctica. Obras Completas*. III. Salta: Fundación del Banco del Noreste Coop. Ltda. 1994: 151-350.
- . *Obras Completas*. III. Salta: Fundación del Banco del Noreste Coop. Ltda. 1994.
- Irriarte, Josefina e Torre, Claudia. "La mesa está servida". *El ajuar de la patria. Ensayos críticos sobre Juana Manuela Gorriti*. Ed. Cristina Iglesias. Buenos Aires: Feminaria Editora. 1993: 45-61.
- La Cruz, Juana Inés (de). *Respuesta a sor Filotea*. Málaga: Miguel Gómez Ediciones. 2007.
- Mujeres en el umbral*. Eds. Emilia Perassi e Susanna Regazzoni. Sevilla: Renacimiento. 2006.
- Regazzoni, Susanna. "Juana Manuela Gorriti: notas sobre la disolución del Exotismo". *Il linguaggio romantico*. Atti del III Congresso sul romanticismo spagnolo e ispanoamericano (12-14 aprile 1984). Ed. Ermanno Caldera. Genova: La Quercia. 1984: 101-106.
- . "Azione e pensiero in due scrittrici latinoamericane dell'800: la Condesa de Merlin e Juana Manuela Gorriti". *Lo spazio della scrittura. Letterature comparate al femminile*. Eds. Ilaria Crotti e Ricciarda Ricordi. Padova: Il Poligrafo. 2004: 73-91.
- . "Tú que me miras, yo que te cuento (sobre Juana Manuela Gorriti y Gertrudis Gómez de Avellaneda)". *Revolución y Cultura*, 4 (2006): 8-11.
- . "Transgresiones y conformismos en la construcción de la heroína en el siglo XIX hispanoamericano". *Rassegna Iberistica*, 85 (2007): 17-29.
- . "Viajeras al (en el) Nuevo Mundo". *Rassegna Iberistica*, 87 (2008): 3-19.
- Riglos de Orbegoso, Rosa M. "Lomito criollo". Gorriti, Juana Manuela. *Cocina ecléctica. Obras Completas*. III. Salta: Fundación del Banco del Noreste Coop. Ltda. 1994: 304-305.
- Royo, Amelia. "Siglo XIX: Escrituras de la historia del salón a la cocina". *Juanamanuela mucho papel*. Ed. Amelia Royo. Salta: Ediciones Del Robledal. 1999: 151-240.
- Scott, Nina M. "Juana Manuela Gorriti Cocina Ecléctica". *Hispania*, 75 (may 1992), 2: 310-314.
- Simón Palmer, María del Carmen. *Bibliografía de la gastronomía española. Notas para su realización*. Madrid: Velázquez. 1977.
- . *La cocina de palacio (1561-1931)*. Madrid: Castalia. 1997.
- . *Bibliografía de la alimentación en España*. Madrid: Ediciones Trea. 2003.