

# TRADICIONES CULINARIAS CRIOLLAS COMO HERENCIA DE LA EMIGRACIÓN

Eleonora Sensidoni\*

## **La comida criolla en la tradición. El ejemplo de Salta<sup>1</sup>**

La alimentación es uno de los grandes temas que nos sale al paso del siglo, nos desafía con sus múltiples aspectos, nos sorprende con su renovada estética y nos hace sufrir con los datos que revelan sus carencias. Está claro que, desde los orígenes de la humanidad, la alimentación ha sido un problema, tanto para obtenerla como por los superávits de la misma. En los albores del siglo XXI la realidad indica cómo las citadas carencias alcanzan cifras que abruman – para millones de seres humanos, los alimentos son la expresión cotidiana de lo inaccesible –. Si la comida es básica en nuestras relaciones sociales, lo es, incluso, en nuestra capacidad productiva, en nuestra manera de interpretar el mundo y en nuestra cultura. En una modesta mesa o en un banquete los platos ofrecen un colorido mapa en el que la distribución de la riqueza se ve, se huele y se consume. No obstante, no podemos olvidar a los campesinos – que viven en contacto con la problemática del clima, del suelo, de las semillas, del transporte y de los costes del mercado – ni a los intermediarios que nos hacen llegar los alimentos. Pese a eso, la gastronomía se convierte en un atractivo turístico de primer orden cuando en una ciudad se aúnan diversidad cultural, técnica culinaria y creatividad. Somos conscientes de que las ciudades con un mayor desarrollo avanzan por los senderos reales y potenciales que incrementan la calidad de vida de sus habitantes.

Dentro de este complejo marco socio-cultural haré referencia a la cocina del noroeste argentino – y por consiguiente a la cultura que en un sentido amplio incluye también a la literatura – y específicamente a las de la zona andina urbana y rural de la provincia de Salta, donde aún hoy se conservan algunas tradiciones culinarias que se transmiten de generación a generación.

\* Università di Udine.

<sup>1</sup> Ciudad del noroeste argentino que se conoce también con el nombre Salta La Linda.

A tal propósito es imprescindible mencionar a Juana Manuela Gorriti<sup>2</sup>, una salteña nacida en el seno de una emblemática familia protagonista de las decisiones políticas de su pueblo, a la que se considera el primer exponente de la tradición culinaria criolla. La autora elabora su ‘cocina ecléctica’ combinando los ingredientes naturales con la experiencia cultural acumulada<sup>3</sup>. Aparecen la flora y la fauna en sus comidas e ideas, como su famosa ‘sopa teóloga’. En sus preparandos están las montañas y el mar, escondidos tras los ingredientes que ingresan a la alquimia cotidiana de producir alimentos. Un desfile de sabores y aromas se convoca en una interminable gama de alimentos que producen sabores nuevos, cada uno en su región y en su tiempo, reflejando el mundo circundante. Juana Manuela Gorriti, con su obra rescata el valor de las tradiciones a través de la literatura.

En esta misma línea se coloca otra mujer del noroeste argentino, aunque menos ilustre a nivel internacional, María Adela Agudo<sup>4</sup>. Toda su obra poética y ensayística está completamente agotada. En *Cuadernos de cultura Santiago del Estero*, editados por la Municipalidad de Santiago del Estero, se recogen poemas inéditos – entre ellos, los sonetos que Isabel Lizárraga de Agudo, madre de la poetisa entrega –, y otras composiciones recogidas de sus ‘cuadernos’, que ofrece un rico material para los investigadores.

La obra de María Adela Agudo, que tiene en la actualidad una trascenden-

<sup>2</sup> Juana Manuela Gorriti (Salta 1818 - Buenos Aires 1892) fue una mujer culta, estudiosa, literata y autora de la primera novela argentina, *La quena* (1845), junto a la que destaca su posterior *La cocina ecléctica* (1890). Pero Gorriti no se dio a conocer sólo por su producción escrita, sino también por las peripecias de su vida y su notoria afición de ser cocinera. Analía Efrón en su libro, *Juana Gorriti. Una biografía íntima* (1998), cuenta la historia de su vida a través de continuas referencias a su obra, mientras que Hebe Beatriz Molina, en *La narrativa dialógica de Juana Manuela Gorriti* (1999), analiza su estilo literario.

<sup>3</sup> Martha Mercader, en *Juanamanuela mucha mujer* (1980), y la profesora Amelia Royo, en *Juanamanuela, Mucho papel* (1999), coinciden en que Juana Manuela Gorriti fue una mujer que impactó en la sociedad de su tiempo y que sigue viva en la memoria de la gente.

<sup>4</sup> María Adela Agudo (Santiago del Estero 1912 - Tucumán 1952) participa en la actividad literaria de Salta a partir de 1945. Delia Mirtha Blanco, también poetisa, le dedica un reportaje publicado en el diario *La Provincia* el 8 de febrero que ha quedado como testimonio imprescindible de las ideas estéticas que sostenía María Adela Agudo, como línea divisoria entre su poética anterior y reforzadas en la posterior a la fecha indicada. Preceptora nacional, Maestra normal nacional y Profesora de Letras, ella ejerció como maestra de grado y de la enseñanza media en los colegios de Santiago y Tucumán. Publicó sus poemas en periódicos como *La pluma joven* (La Banda, 1934); *Picada*, órgano del magisterio santiaguense, dirigido por Domingo A. Bravo; *Vertical* dirigido por Horacio G. Rava; *Cosmorama* y *Tierra Nativa*; *Clarín*, y otros periódicos de Salta. Fundó en La Banda (Santiago del Estero) la importante revista literaria *Zizayán* – que en quechua significa ‘renacer’, florecer.

cia nacional y americana, se difunde al exterior en 1984, gracias a la 'Fundación Argentina para la poesía'. Esta institución – de la cual es presidente Nicolás Alberto Dodero y secretario Carlos Alberto Débole, presidente por aquel entonces de la Sociedad Argentina de Escritores – incluye, en la serie *Poesía Argentina Contemporánea* (I, Parte Novena), una selección de poemas complementada con una Bibliografía actualizada y juicios críticos<sup>5</sup>.

La primera renovación sustancial en la poesía del noroeste argentino – por lo que concierne la temática, el lenguaje, la estructura y los personajes – la tenemos en *Canto al hombre del bosque* (1940) de María Adela Agudo, donde sobresalen la superación de la poesía tradicional y la nueva imagen que los elementos de vanguardia logran crear. La poesía telúrica ha madurado con un cambio de enfoque: interesan ahora la tierra desde el ancestro, la sublimación de una realidad dolida, la conciencia en marcha que aún no alivia el dolor de una raza y la revelación nostálgica. La escritora define los rasgos del hombre del noroeste argentino y lo integra en el plano de las creaciones que superan su propio límite. Hay una búsqueda permanente del hombre quien, en pocos años, cuando aún no existía el concepto de 'globalización', encuentra las respuestas en la exaltación de las tradiciones y de las costumbres de los pueblos con la recuperación de las leyendas populares, esenciales para conservar la identidad originaria.

*La guitarra absorta* – título de un libro de poemas que no alcanza la publicación – la poeta ahonda en el sentir santiagueño a través de la poesía y la danza. La coreografía, por lo tanto, expresa la pasión y el alborozo del hombre o los sentimientos polares que van del júbilo a la extremada melancolía. Mujeres de música, hombres en la carrera del canto, miman o entonan sus soledades, la ausencia, el recuerdo, el amor. María Adela Agudo, en una entrevista con Delia Mirtha Blanco, reconoce que «[...] la poesía santiagueña es diafanidad, sonoridad, luz, ardimiento. Mis próximos poemas tendrán las actitudes de la danza, la onda, el giro, de la zamba o el movimiento vertiginoso de la chacarera» (Taralli 5). El siguiente soneto, titulado "Soledad", lo confirma:

Estoy danzando alrededor del día  
en un césped de júbilo sonante,  
mujer sin cuerpo, mito alucinante

<sup>5</sup> La preparación de esa compilación estuvo a cargo de: Stella Bernasconi, Alfonso Nassif y Ricardo Dino Taralli. Como dato ilustrativo, citamos el índice de los autores incluidos en el volumen: María Adela Agudo, Antonio Aliberti, Vicente Barbieri, Julio Cortázar, Mario Jorge de Lellis, Raúl Galán, Jorge Vocos Lescano, Jorge Enrique Ramponi y Roberto Themis Speroni.

que visita la tierra de armonía.  
Y no soy tuya, soy la fantasía  
del tobillo más leve y más flotante  
que vuela al aire lúcido y brillante  
con la imagen fatal de la alegría.  
Bailo inmóvil y siento presurosa  
que bajan por mi brazo los maizales  
de la lluvia infinitiva y vaporosa,  
que corren las canciones a raudales  
besando la llanura cadenciosa  
que por mí, gira llena de zorzales (Taralli 6).

Así, el patrimonio literario/artístico, al mismo modo del patrimonio culinario, se caracteriza por ser 'proteico', ya que constituye la materia prima de los seres vivos. Su constante cambio de formas, debido a la interacción de diferentes factores, lo vuelve ambiguo. Ejecutar una canción o fijar los rasgos de un manjar del siglo XVI, que perdura en la actualidad, constituye un serio problema. De la misma manera, establecer la singularidad de un tema/plato tradicional, es una empresa sin solución.

Estos aspectos en la práctica culinaria plantean, a la hora de seleccionarla como objeto de estudio, un abanico de posibilidades teóricas, que abarcan, entre otras, disciplinas como la Antropología, la Dietética, la Historia, la Literatura, la Semiótica, etc. La dificultad se agudiza aún más cuando nos proponemos relacionar la culinaria con los conceptos de protección y difusión como podemos observar a continuación en el caso de María Teresa Corradini de Barbera.

### **La importancia de la recuperación e interpretación de recetas de viejos cuadernos. El ejemplo de María Teresa Corradini de Barbera**

Es sabido que las mujeres son las responsables y transmisoras de los conocimientos culinarios comunicados de forma oral de madres a hijas. Esta situación comienza a cambiar en Argentina a finales del siglo XIX, donde encontramos cuadernos de cocina de familias de clase media en los que los saberes quedaban impresos para futuras generaciones. Aunque muchas de estas recetas son imposibles de reproducir – debido a la forma en que están escritas y a la desaparición de algunos de sus ingredientes –, son importantes aportaciones para el estudio y la investigación sobre la cocina argentina.

Al cambiar el papel de la mujer en la sociedad del siglo XX, las recetas pasaron a formar parte de los libros, la televisión, las revistas e internet. Actualmente los grandes cocineros son de sexo masculino y su autoridad en el tema

queda patente en las transmisiones mediáticas, que los introducen de lleno en el mundo de la investigación de los alimentos. Algunos de ellos, pese a la realidad de los hechos, se consideran los descubridores de sus creaciones, mientras que, por la mayoría de las veces, las recetas remontan a la tradición no sólo local. En efecto, todas las tradiciones se adaptan al incorporar, en muchos casos por necesidad o por gusto, ingredientes de otras culturas; así la cocina europea no podría concebirse hoy en día sin el tomate, las papas, el chocolate y otros productos americanos.

Pensemos, por ejemplo, en los grandes cocineros que se basan en la cocina tradicional. ¿Qué medidas podríamos considerar con respecto al patrimonio culinario argentino? Para dar respuestas, es necesario investigar, conocer, difundir. Las nuevas generaciones de cocineros tienen que aprender, recuperar las recetas familiares de viejos cuadernos o libros, para que su cocina se parezca un poco a la de los argentinos: ellos deben reconocerse en ella para afirmar su propia identidad. Hay en circulación mucho material sobre la cocina tradicional de intelectuales muy conocidos en todo el orbe, porque este arte despierta siempre un interés insospechable en escritores comprometidos y actuales como Isabel Allende o del pasado como el polifacético artista e inventor Leonardo Da Vinci<sup>6</sup>.

Además de los viejos recetarios, me parece de suma importancia para los nuevos cocineros efectuar una búsqueda en los autóctonos libros de cocina para comprender la evolución y las incorporaciones que se producen a lo largo de los años; en ellos se puede también constatar lo que persiste, lo que cambia, lo que pertenece a una determinada cultura. En estos viejos recetarios, y en algunos libros de cocina que se editaron en la primera mitad del siglo XX, destacan las nuevas tendencias en la alimentación de las clases medias y altas de Argentina.

Analizando los índices de esos libros, podemos averiguar la presencia o no de recetas tradicionales y, sobre todo, la incorporación de la cocina inglesa,

<sup>6</sup> *Afrodita* (1997) de Isabel Allende, es el resultado de una introspección que penetra en un análisis de la relación entre la comida y la sensualidad, del pecado de 'gula' y de la lujuria; *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci. La afición desconocida de un genio* de Jonathan Routh, además de la reproducción del llamado *Codex Romanoff*, es una simpática adaptación de ficción de dicha libreta, descubierta en 1981. Aquí el artista anota deliciosas recetas con comentarios acerca de los buenos modales en la mesa y dibuja bocetos de sus originales inventos para facilitar la vida del cocinero y del comensal. No es muy conocido que el más grande de los genios universales fue maestro de banquetes en la Corte de Ludovico durante más de treinta años y jefe de cocina de la taberna de *Los tres caracoles*. Hay hasta diseños de Da Vinci para el plegado de servilletas. Algunos «[...] eran muy elaborados, con las servilletas dobladas en forma de pájaros, flores y palacios» (50).

francesa e italiana, tras los distintos períodos que marcan el fenómeno de la inmigración. No olvidemos que entre 1870 y 1930 se produjo una oleada masiva de inmigrantes, en particular italianos. Entre 1948 y 1952, en cambio, la inmigración fue menor, pero el saldo migratorio y sus consecuencias en la transformación social, cultural y étnica de la ciudad y del país fueron evidentes. Italianos y españoles y, en menor escala, otras colectividades – franceses, alemanes, árabes, judíos, centroeuropeos – se encargaron poner su sello especialmente en el lenguaje, las costumbres, los gestos, el arte y la cocina sobre todo de los porteños y de la región pampeana. Como ocurrió con los inmigrantes, la aceptación de sus aportaciones culinarias por parte de los nativos, de cualquier clase social, tomó su tiempo. Jorge Luis Borges recuerda que hacia 1910 las familias criollas no conocían ni consumían las pastas rellenas; en una entrevista comentaba que por esos años fue invitado a comer «[...] un plato muy rico, que eran como almohadoncitos que tenían pollo adentro [...]. Yo no sabía el nombre, nadie los conocía. Y ahora los ravioles son un plato nacional de Buenos Aires, los domingos» (Alberti 126).

El intercambio culinario se traduce en la diversidad cultural y en el conflicto social. En su elaboración material y simbólica, aparece la marca de la diversidad y la diferencia, pero también de las desigualdades socioeconómicas que señalan procesos de distinción social. Este intercambio culinario entre nativos e inmigrantes, y entre inmigrantes de distintos orígenes, ocupó los espacios públicos y privados y transformó el consumo cotidiano y festivo. Las recetas regionales italianas con sus pastas, salsas, aceites y lácteos fueron adaptadas y servidas por cocineras, cocineros y camareros en los establecimientos públicos, pero también en las casas particulares. Las hornillas y ollas de los *conventillos*<sup>7</sup> se convirtieron en los primeros instrumentos para el reconocimiento, negociación e integración del patrón alimentario local. Allí se produjo el final del ‘archipiélago culinario’ de los grandes contingentes migratorios cuya transformación acabará estructurando, hacia mediados del siglo XX, las características principales del menú de los porteños. Desde entonces, los platos integrados a la mesa cotidiana remiten a versiones locales de diversas elaboraciones procedentes de las cocinas regionales italianas junto con la omnipresente carne vacuna (mejorada por la introducción de nuevas razas), a cuyo consumo sucumbieron todos, la continuidad de algunos manjares españoles y la inclusión de alguna receta de origen francés. En cualquier caso son inevitables los cambios en la gramática culinaria: yuxtaposiciones, fusiones y mezclas en las recetas, nue-

<sup>7</sup> Casa grande con varias habitaciones o viviendas pequeñas en las que convivían hacinadas personas de extracción humilde.

vas modalidades en el cocinar y condimentar, otros tiempos de cocción – que incluyen el emblemático asado –; los ingredientes se transformarán, se omitirán o se sustituirán con productos locales o de otras procedencias, aunque se respetará la generosa copiosidad en los platos provenientes de la tradición criolla. La memoria del gusto se altera ya que los sabores, aromas y texturas, pese a ser similares, ya no serán iguales a los originales.

A partir de 1930 y con mayor relevancia en las décadas de los cuarenta y cincuenta, la migración interna formada por los compatriotas provenientes de diversas provincias, especialmente del noroeste y del centro, llevó y reinsertó en Buenos Aires algunos productos tradicionales. Estas elaboraciones y memorias culinarias de las regiones andinas, formaron parte de la comida festiva o de ciertos rituales de legitimación de la identidad nacional como las celebraciones patrias. En estas ocasiones se llevaba a cabo el consumo, en las casas o en restaurantes adjetivados como ‘regionales’, de ciertos platos ‘criollos’ que incluían empanadas, humitas, locros, tamales, carbonadas y dulces de cayote y cuarenillo. Las recetas se enriquecen en las manos de inmigrantes cocineros que cruzan el océano y, si se mezclan con la poesía escrita por ellos, nos damos cuenta de que hemos encontrado un tesoro.

En Mendoza tuve la suerte de conocer a María Teresa Corradini, cocinera/escritora de origen italiano, que vive allí desde hace mucho tiempo<sup>8</sup> y que despertó la curiosidad del escritor Antonio Di Benedetto quien, en su novela *Sombras, nada más*, se refiere a cierto restaurante italiano – el de Teresa, a la que llama Ingrazia. La describe de manera eficaz: «La señora Ingrazia escribe poesía con mucho sacrificio y con depurado amor a las tradiciones del lugar de origen. [...] Sacando provecho de las pausas de ese trajín, teclea versos» (49). La entrevisté y más de una vez la visité en el restaurante para tomar un café y charlar un poco con ella. La historia de su vida es apasionante y conmovedora. Su carrera de estudios no fue muy larga, no fue a la universidad, pero siempre le fascinó la literatura. Confiesa: «Yo no quería ser cocinera. Me fotografiaba con anteojos, con libros cerca, un poco aristocrática» (Corradini 8). Algunos even-

<sup>8</sup> María Teresa Corradini de Barbera nace en Roma en 1934. A los tres años, se traslada con su familia al pueblo de sus padres, Civitanova Marche. En 1948, a los trece años, llega a Argentina con cientos de emigrantes, en el barco de Santa Cruz. Se casa en Mendoza, en 1954, con Francesco Barbera. Tienen siete hijos. En 1949 compran la pensión Marín; allí la ‘nonna’ Fernanda, la madre de Teresa, instala el primer restaurante, que en honor a su tierra se llama ‘La Marchigiana’. María Teresa publica *Poesía de un atardecer* (1971); *Siempre juntos* (con su hijo Joaquín), poemas y relatos (1990), libro que tiene una versión en italiano titulada *Era un cielo tenero e infinito* (1991); *A través del cristal* (1997), relatos; *Oro de otoño* (1999), cartas y poesías; *50 años de gastronomía. Historia, anécdotas y recetas* (2000) y *Aromas de vida* (2007).

tos dramáticos, como el alejarse de su tierra cuando era niña y perder a un hijo en 1989, le hicieron desentrañar su mundo interior. De vez en cuando vuelve a Italia, y cada vez que regresa, la inunda una maravillosa sensación de plenitud. Cuenta que no se queda más de una semana y a la hora de volver a Argentina siente perder su espacio interior y siempre se pregunta: ¿Quién soy yo?, ¿Qué somos los emigrantes? Cuando vuelve a su familia, a su cocina, a su trabajo y a sus amigos se asombra de ser feliz con sólo pisar las veredas y se pregunta: ¿Estoy cortada por la mitad?, ¿Será como amar a dos madres?

Parece lógico, pues, enlazar las palabras de Teresa con las de Syria Poletti que relaciona el escribir sobre su experiencia de emigrante con dos motivos:

[...] Creo que todo nació de dos fuentes concéntricas: la soledad a la que parece condenada la mujer lúcida y el drama del apego a la gente, a los que padecen sufrimientos. Me era necesario asumir la voz de las unas y de los otros. Sin embargo, todo eso se fue plasmando dentro y a través del ritmo narrativo, porque me gusta narrar, porque necesito contar, porque relatar es esencialmente oficio de mujer (Poletti 162).

El dolor es una fuerza muy fuerte y el escribir es un instrumento que ayuda a vivir. Aunque los recuerdos de su infancia reconducen a la terrible época de la segunda guerra mundial, Maria Teresa conserva bellos recuerdos de su niñez, debidos a un inmenso amor por la vida:

Con el pasar del tiempo  
vuelve el milagro de la infancia a nuestra mente  
rescatando los momentos más felices,  
las miradas cariñosas, los diálogos interrumpidos.

Descubrimos cuánto nos amaban.  
A veces ni prestábamos atención a tantos momentos  
que hoy volvemos a ver maravillosos  
y que nos alientan a crecer (Corradini 16).

La pasión por el arte de cocinar se la transmite su madre Fernanda. Su familia conoce el verdadero valor de la comida, como lo conocen todos los que vivieron una guerra y sufrieron la pobreza. Cocinar para la familia y para los clientes es para ella un gesto de amor, y el amor es sin duda el ingrediente más importante y no falta nunca. En el libro *50 años de gastronomía*, Maria Teresa, con la ayuda de su hijo Fernando, reúne las recetas para que queden escritas. Quiere que permanezcan en el tiempo y que, mediante la venta de las mismas, ella pueda colaborar con una organización con fines sociales. Con este libro entrega a sus lectores sus memorias y sus recetas de cocina, con relatos llenos de

vida, de reflexión y aprendizaje, y con platos y preparaciones exquisitas, que actualizan la invaluable tradición de la cocina italiana. Es una importante aportación porque, con los pocos medios que tenía su familia, supo crear un imperio. Abrió otros restaurantes y gracias a ella y a su cuidadoso trabajo la tradición culinaria italiana está representada con fidelidad e dignidad.

## **Conclusiones**

La presencia de un grupo étnico o de una colectividad no garantiza el triunfo público de su cocina, ni su contribución a la gastronomía urbana; existe un grado de autonomía entre lo que puede comerse en privado y en público, a causa de la crítica de la población emigrante o el prejuicio y la discriminación hacia los nuevos habitantes. El espacio abierto por los nuevos estudios sobre el tema de la alimentación como patrimonio cultural de las Américas permite sumar argumentos y constatar que las estrategias, para favorecer la visibilidad y la integración de las comunidades emigrantes en ciudades como Buenos Aires, no pueden establecerse solamente a partir de la difusión de sus aportaciones culturales, en las que están incluidas la tradiciones culinarias y gastronómicas.

Las posibilidades que ofrece el campo cultural son relevantes, pero limitadas y habría que reflexionar respecto al trabajo por realizar en el campo político, social y económico. La visibilidad y la ponderación cultural son importantes, pero no suficientes, como observa Sergio Caggiano en su libro sobre la inmigración boliviana. La crisis del año 2001 mostró impiadosamente el rostro de la desigualdad y sus consecuencias alimenticias desplegadas en torno a la pobreza, la discriminación, la fragmentación, la exclusión y la ruptura del lazo social: no fueron las diversas tradiciones culinarias, sino los ingresos y el acceso a los mercados masivos de alimentos, los que condicionaron las elecciones alimenticias para el menú cotidiano<sup>9</sup>.

El diálogo continúa e investigadores, productores, cocineros, funcionarios, empresarios y restauradores piensan en el presente y en el futuro de las cocinas regionales, sin olvidar que los objetivos últimos de estos encuentros se basan en el respeto y en la preservación de la diversidad biológica y cultural de los países andinos, en el incremento de la suficiencia y de la calidad alimenticia con la recuperación actualizada de productos y prácticas culinarias tradicionales preservadas de la lógica agro-industrial, y en la mejora del estado nutricional de las

<sup>9</sup> Cfr. Patricia Aguirre, quien profundiza el tema de la globalización de los alimentos en Argentina.

poblaciones de Latinoamérica y los usos sociales de los alimentos a través del desarrollo de políticas y acciones de seguridad y soberanía alimenticias fundadas en el derecho de los pueblos a una alimentación nutritiva y culturalmente adecuada. Gracias a la literatura, y a su valor simbólico, se pueden relatar historias vividas y crear un diálogo, mostrar algunos detalles que pueden pasar desapercibidos y reflexionar juntos.

### **Bibliografía citada**

- Aguirre, Patricia. *Estrategia de consumo. Qué comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: Ciepp/Miño y Dávila. 2005.
- Alberti, Blas. *Conversaciones con Alicia Moreau de Justo y Jorge Luis Borges*. Buenos Aires: Ediciones del Mar Dulce. 1985.
- Allende, Isabel. *Afrodita. Racconti, ricette e altri afrodisiaci*. Milano: Feltrinelli (Universale Economica). 2000.
- Caggiano, Sergio. *Lo que no entra en el crisol. Inmigración boliviana, comunicación intercultural y procesos identitarios*. Buenos Aires: Prometeo. 2005.
- Corradini de Barbera, Maria Teresa. *Aromas de vida*. Mendoza: Caviar Bleu. 2007.
- Di Benedetto, Antonio. *Sombras, nada más*. Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora. 2008.
- Efrón, Analía. *Juana Gorriti. Una biografía íntima*. Buenos Aires: Sudamericana. 1998.
- Gorriti, Juana Manuela. *La cocina ecléctica*. Buenos Aires: Félix Lajouane Editor. 1890.
- Mercader, Martha. *Juanamanuela mucha mujer*. Buenos Aires: Sudamericana. 1980.
- Poletti, Syria. *Taller de imaginaria*. Buenos Aires: Editorial Losada S.A. 1977.
- Routh, Jonathan. *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci. La afición desconocida de un genio*. Buenos Aires: Temas de hoy. 1987.
- Royo, Amelia. *Juanamanuela, mucho papel: algunas lecturas críticas de textos de Juana Manuela Gorriti*. Salta: Ediciones del Robledal. 1999.
- Taralli, Ricardo Dino. *María Adela Agudo en la ciudad de Salta*. Salta: Instituto Cultural Andino. 1998.
- Vannini, Marco. *La mistica delle grandi religioni*. Milano: Mondadori. 2004.