

LA SEMIOSIS CULINARIA

ALFREDO TENOCH CID JURADO

I. INTRODUCCIÓN

La cocina constituye un campo de estudios al cual se aplican distintas disciplinas que la enfocan con fines propios, donde “lo culinario” es un ejemplo necesario para construir una argumentación específica (Pellerey 2006:17-26). No obstante su carácter funcional, a partir de la información que proporciona cada análisis disciplinario, es posible acceder a distintas formas de conocimiento: los hábitos y comportamientos de un grupo social, las formas de organización de la producción de los alimentos, el grado de desarrollo tecnológico, la composición de las jerarquías sociales, la memoria colectiva con respecto a los procesos de transformación de “lo comestible” en comida, las formas de preparación de cada alimento, así como su presentación y su consumo (Lévi-Strauss 1949, Goody 1982, Harris 1985, Douglas 1997, Korsmeyer 1999). La cocina como fenómeno social, ofrece espacios rituales, valores míticos, estéticos, estésicos; al mismo tiempo proporciona segmentos de historia e identidad que en su unión, hacen posible comprender la continuidad, la trascendencia, la evolución de una cultura determinada. Sin embargo, estudios enfocados a ella obedecen a objetivos predeterminados por cada disciplina, dejando de lado o descuidando la comida como un todo, es decir, como un sistema organizado, jerarquizado, poseedor de normas y reglas que permiten amplios y variados procesos de comunicación.

Precisamente, una de las coincidencias en las que convergen las distintas disciplinas, radica en observar al alimento en su transformación en platillo, como un mecanismo eficaz para generar y dar forma a los significados. La comida es una necesidad para toda sociedad que se expresa a través de la acción cotidiana y es por medio de ella que resulta posible estructurar los pensamientos, expresar sentimientos y aspiraciones, comunicar estados de ánimo. Es entonces que la comida representa el objeto y la cocina su acción social, ya que ambas constituyen un vehículo del querer y del actuar, ya sea del sujeto como individuo que transmite sus propios deseos y valores mediante la preparación e ingesta del alimento. Al mismo tiempo, cada grupo humano impone conductas, pautas, restricciones y valores trascendentales al alimento como significado social.

La semiótica como disciplina ha podido afrontar el problema desde perspectivas variadas: la alimentación como comunicación, la comida como conjunto de formas textuales de la cultura, la cocina como un sistema semiótico cuya tarea es conservar y transmitir la memoria colectiva de una sociedad (Manetti, Bertetti, Prato 2006). Los distintos enfoques han podido describir los fenómenos a partir de centrar ejes y sistemas, procesos y textos, sistemas ligados a valores sociales. En cada uno de estos fenómenos se encuentra la base de un acto humano que representa el origen de fijar significado a un valor, un acto, un hecho gastronómico, que se encuentran en lugar de un alimento, bajo un contexto determinado y en una situación específica. Se trata de la columna portante de la semiosis culinaria, cuya principal tarea radica en hacer posibles los nexos predeterminados que hacen posible asignar ese significado específico que cada alimento posee.

2. LA SEMIOSIS CULINARIA

El concepto de semiosis es fundamental en la semiótica contemporánea gracias al valor teórico conceptual que ofrece así como a las posibilidades de corte metodológico aplicativo útiles para el análisis. Una *semiosis culinaria* debe pasar por la cocina, a partir de la cual puede establecer los recortes de cada evento entendido como parte de un fenómeno total de tipo cultural. Al mismo tiempo debe ser capaz de proporcionar las bases para efectuar estudios sistemáticos sobre el sentido y el significado de la comida.

La necesidad de la alimentación es una característica que comparten todos los seres vivos, pero que genera importantes distinciones entre aquello que cada especie puede ingerir como alimento por oposición a otra. Las diferencias trazan el umbral necesario para describir un tipo de semiosis al interior de la biosemiosis (Sebeok en Ponzio, Petrilli 2002:40-41) que ayuda incluso a las taxonomías animales –carnívoros, herbívoros, omnívoros– pero que debe ser diferenciada de aquello que podemos entender como semiosis culinaria. Sin embargo existen rasgos comunes compartidos

entre los seres vivos a partir de la necesidad natural de la alimentación antes que se convierta en una manifestación cultural. Los seres humanos construirán el *sentido* de la comida a partir de la transformación de la naturaleza en cultura, aspecto fundamental para la semiosis culinaria cuya tarea primaria, desde una perspectiva metodológica, consiste en individualizar dichas transformaciones.

Los primeros estudios de origen semiótico han buscado los rasgos diferenciadores, sobre todo aquellos que surgen en la fase estructuralista de la disciplina. Dicha búsqueda ha traído consigo la conformación de metodologías útiles para la investigación de las diferencias culturales en los modos de producción y de consumo de la comida (Barthes 1964, Levi Strauss 1962, 1966, 1968). Ya en *Mythologies* (1957), Roland Barthes ofrece los primeros intentos por describir la identidad francesa y sus diferencias sociales internas por medio del vino y el queso. Por su parte, una rama de la antropología ha descrito el fenómeno de la cocina a partir de la capacidad de generar diferencias, hecho que se convierte en un problema de tipo interdisciplinario ya que describe los procesos de traducción cultural. De hecho, gracias a las imágenes construidas a través del uso y del consumo de productos alimentarios asociados a una cultura específica, es posible hablar de identidad culinaria que permite a su vez diferenciar culturalmente a los grupos sociales (Harris 1974, 1985; Douglas e Isherwood 1979).

La característica principal de aquello que entendemos como semiosis culinaria se encuentra en los hábitos interpretativos que construyen redes semánticas resultantes del proceso de asociar significados más evolucionado al proceso alimentario. Dichas asociaciones lo enriquecen, pero al mismo tiempo se circunscriben al interior de un espacio semiótico, de modo tal que toda comida adquiere un valor simbólico. Los hábitos derivados permiten entonces expresar conceptos simbólicos, con respecto a los modos con los cuales toda cultura asocia significados específicos a un determinado alimento, que pueden ser de tipo religioso, de género, ritual, etc.

La semiosis ha sido descrita ampliamente (Eco 1997) como un proceso que da inicio a través de los estímulos que, en el caso culinario, pasan por los sentidos del gusto, la vista y el olfato. El reconocimiento de lo dulce, lo salado, lo amargo, lo agrio es precedido por la aceptación o el rechazo de lo que se puede y debe comer. Aun siendo un esquema perceptivo se activa gracias a procesos culturales que han educado el grado de aceptación en contraposición al asco y al rechazo en cada sujeto. La semiosis culinaria es el resultado de la activación de esquemas cognitivos sobre los cuales se centra la información perceptiva que decide de antemano lo que puede ser considerado un manjar o bien su opuesto. Sin embargo, esta semiosis pasa por una activación de tipo individual, donde el sujeto manifiesta su gusto individual por el alimento aceptable para su consumo (de acuerdo a sus propios tipos cognitivos), que se realiza en una segunda fase de la semiosis individual y posteriormente da pie a una de tipo social. El caso del picante puede ayudarnos a ilustrar este proceso: su aceptación

o rechazo precede su identificación visual, olfativa y gustativa aun antes de relacionarlo con un tipo cognitivo al interior del sistema de los sabores y olores culinarios. Su identificación y transformación en sabor pasa por el reconocimiento de la *capsaicina* –sustancia que produce el ardor del chile– a partir de las papilas gustativas. El grado de reacción lleva al reconocimiento del tipo cognitivo del picante y su identificación en el contenido molar del picante en contraposición al contenido nuclear que será el encargado de dar significado a la cantidad ingerida y su determinado valor simbólico. De este modo, una semiosis individual regula la reacción a la cantidad y una semiosis social, su valor en cuanto al género –para los texanos, representará masculinidad–, a la nacionalidad –para los mexicanos, identidad–, a la socialización –afrodisíaco para los italianos–, como hemos descrito en otro estudio precedente (Cid Jurado 2007).

3. EL SISTEMA CULINARIO Y SUS PROCESOS

Los principales estudios semióticos enfocados al fenómeno de la culinaria, como forma de expresión de una cultura, aparecen contemporáneamente a la preocupación por explicar el sentido, entendido como consecuencia de una serie de procesos y como un sistema de comunicación. Precisamente, entre las primeras reflexiones podemos citar los trabajos de Roland Barthes; en un texto de 1964 (1964 [1991]), el semiólogo francés se sirve de la metáfora de la “cocina” para explicar la construcción del sentido, en el que un platillo cocinado es el resultado de una lectura, y es capaz de representar un signo, portador de un segundo mensaje gracias a su colocación al interior de “un sistema semántico de objetos que se encuentra al mismo nivel del vestido, las imágenes, los rituales, los protocolos, la música, etc.” (Barthes 1964 [1991:34-35]). Sin embargo, en un trabajo precedente, escribe un ensayo introductorio para el estudio de la comida, a partir de una perspectiva cultural que permite encontrar el sentido de cada platillo individual cocinado, como explica en el ensayo “*Vers une psycho-sociologie de l'alimentation moderne*” (Barthes 1961 [1997]). Ahí se observa que la dimensión del proceso de lectura del signo se proyecta sobre una extensión social, lo que hace posible el estudio de cada manifestación individual culinaria como una manifestación cultural al interior de una esfera semiótica específica (semiosfera en términos de Y. Lotman).

El fenómeno del consumo de la comida puede ser analizado, según Barthes, por medio de diversas clases de oposiciones que hacen posible relevar el carácter nacional de toda cocina y, en consecuencia, la importancia del estudio de la cultura. A tal propósito se requiere de la reconstrucción de los sistemas: la sintaxis (representada por el menú) y los estilos (las dietas, por ejemplo) siguiendo un recorrido semántico que consiente la comparación con otras culturas (1961 [1997:23]). Un desarrollo hacia tal dirección se encuentra en Ugo Volli (2000:48-49), que ilustra las líneas del sistema y del proceso describiendo un menú típico italiano a partir de dos ejes; el sistema

de las sopas (secas y en caldo, cremas, etc.), y el proceso a partir de la estructura del menú, el cual en cada expresión adquiere un valor único e irrepetible, no obstante el carácter propio de estructura lo obligue a seguir el menú de una comida típica italiana (<antipasto>, <primo piatto>, <secondo>, <contorno>, <formaggio>, <dolce>, <frutta>, <caffè>, <pane, acqua, <vinolbirra>).

Retomado la propuesta de Barthes sobre las diversas funciones y valores, podemos notar tres distintas: la primera, se refiere al *aspecto evocativo* de la preparación que toda comida prevé. Tal función incluye la parte histórica en estrecha conexión con las técnicas de preparación. La segunda, se refiere a las *situaciones antropológicas*, que incluyen el consumo de los alimentos con criterios socioculturales; el género, la diferencia entre culturas y grupos humanos, la sexualidad sublimada a través del significado de la comida. El tercero, se refiere al *sistema de valores* que se asocian comúnmente al fenómeno de la salud; comidas energéticas, que mantienen en un “estado de alerta”, o bien su contrario, relajantes, etc. Del conjunto de valores es posible identificar las funciones traducidas en signos interpretantes que se asocian a un alimento, en especial con hábitos interpretativos diversos en cada cultura y mediados por las propias instituciones y valores tales como: lo aséptico, lo puro, lo virtuoso, lo sabio, lo sano.

Sin embargo, es necesario observar las descripciones existentes de los diversos criterios asumidos para el estudio de la cocina entendida como un sistema y como una construcción de tipo cultural. El triángulo culinario propuesto por Claude Lévi Strauss (1964, 1966, 1970, 1997) maneja oposiciones que se desarrollan gracias a la transformación del producto alimentario de su estado natural, que más adelante se convierte en comida en un contexto cultural. El triángulo, formado por los conceptos *crudo*, *cocido* y *podrido*, ha permitido describir el sistema de preparación de la comida en relación con el sistema de valores característico de cada cultura.

Los trabajos de Mary Douglas (1995, 1997) indican la descripción de la comida como parte de un sistema cultural y retoma la idea de las oposiciones para poder identificar los elementos que deben ser buscados al momento de realizar análisis etnográficos. Precisamente, en la descripción de una comida, se observa que las oposiciones binarias tales como crudo, cocido; conservable, podrido; etc., son capaces de explicar algunas variantes en ambos ejes, ya sea el sintagmático como el paradigmático (Douglas 1997:37). Las oposiciones que hacen diferente cada variedad culinaria permiten, además, hablar del texto culinario a partir de los ejes del proceso y del sistema. El sintagma culinario se entiende como la suma de una cadena de unidades mínimas de significado en continuidad espacio-temporal (seguir una receta, por ejemplo); mientras que las categorías resultantes, que distinguen un tipo específico de cocina, son aquellas que pertenecen a los sistemas culinarios. M. Douglas observa, por ejemplo, que gracias a las relaciones entre los dos ejes es posible explicar las relaciones entre lo sacro y lo profano, lo prohibido y lo permitido, presentes en los diversos aspectos de la vida culinaria de las culturas primitivas y permiten la traducción

en los términos de la cultura occidental (Douglas 1970 [1997:39-68]). En el “Deciphering a meal” (1970 [1997]), la atención se centra en las oposiciones presentes al interior del sistema cultural de la comida, que van más allá de la sola descripción de un sistema y de un proceso sino de la necesaria interacción entre los dos ejes. Ubicar el eje sintagmático en un proceso culinario obedece al criterio metodológico elegido por el investigador.

Un punto de intersección entre la antropología y la semiótica radica precisamente en la descripción del *proceso* culinario. Este puede responder a una serie de fases que podrán interesar de mayor o menor manera al investigador. Cada fase representa a su vez una forma de segmentar el *continuum* que supone el alimento transformado en comida y supone una forma de aplicación de los instrumentos de análisis semiótico. Al confrontar una serie de recetarios ampliamente difundidos en países con profunda tradición culinaria encontramos que introducen el grupo de recetas con alguna reflexión sobre el contexto y la circunstancia del proceso culinario. Hemos observado, además, que la inclusión de una descripción para cada una de las fases hace posible la explicación del efecto que se busca alcanzar en el receptor del “mensaje recetario” en cuestión. Los libros recetarios pueden variar: comidas nacionales, comidas regionales, comida por edades, comida por patologías varias –diabéticas, cardíacas, gastrointestinales, etc. –, temáticas –eróticas, marinas, de bosque, etc.–, por productos generales –limón, chocolate, picante, etc.–, por productos locales –aceite de oliva, maíz o choco, plátano o banana, etc.–, sin embargo, coinciden en aportar información con respecto a *la reunión de los ingredientes, la preparación, el servido y la ingesta*. Sobre estas partes componentes planteamos la existencia de fases entendidas como la división de un macroproceso y sobre cada una de ellas es posible realizar un análisis semiótico, de acuerdo al objetivo planteado en cada caso en cuestión.

La reunión de los ingredientes supone un primer acercamiento sistemático para la elaboración de un platillo, que presume: i) la unicidad de los ingredientes –en caso de un platillo típico regional un tipo de pescado, verdura o condimento–, ii) el periodo del año –en caso de una fruta o verdura de estación, o animal con respecto a la veda en su pesca o caza–; iii) el ritual para su adquisición –compra, proceso de engorde y sacrificio como en el caso del pato, el pavo, la liebre, etc.–; iv) el trabajo colectivo –el desgrane del maíz, el pelado de las castañas o la nuez, el piñón, etc. Algunos platillos derivan del día de mercado o de la visita a uno específico, el regreso de un viaje con viandas transportadas de un lugar típico: quesos de Francia o Italia, salsas picantes de México, Ecuador o Chile, etc. La reunión incluye también el conocimiento acumulado como sucede en la elección de una carpa para la sopa característica de Navidad en Praga, las sandías o las fresas para una ensalada o macedonia de frutas, la langosta en un restaurante especializado. Esta fase del proceso puede estar constituida por diversos rituales que confluyen en dar importancia al proceso culinario en su totalidad.

La preparación del platillo pone de manifiesto, entre otras cosas, una compleja organización en la cocina, ya sea ésta de tipo familiar o bien negocio o industrial. Historiadores (Montanari), antropólogos (Levi-Strauss) y sociólogos (Douglas) observan que la cocina entendida como preparación se refiere a los procesos físicos y químicos de la transformación de lo crudo en un estado artificial: cocido, hervido, frito, asado, horneado. Sin embargo, los cocineros ubican el inicio del proceso de transformación en el *corte* mismo de los ingredientes. El corte incluye el armado y una serie de procesos previos al cambio por medio de la temperatura: batido, marinado, mezclado, revuelto incorporado, etc. El platillo se convierte en una especie de interfase que media entre la receta, su puesta en acción y el platillo resultante. Los tres polos solo se reúnen en la fase final del proceso; la transformación química y/o física.

El *servido* marca una de las formas de mayor ritualización que convierten el proceso en una puesta en escena. Durante el servido se muestran las habilidades del cocinero pero permiten incluir la figura del camarero, posadero, mesero, degustador. Cada una de ellas representa un saber que se agrega al conocimiento, como el cortado del pescado, del pavo, del lomo. Algunos platillos únicamente alcanzarán su majestuosidad al momento de ser presentados como elemento de agregación social en la mesa, como atestiguan los cuadros de Bruegel, por ejemplo, o los platillos colectivos de la cocina etiope. La preparación de una “ensalada cesar”, de *crêpes suzette*, o plátanos flameados, manifiestan un grado ulterior de socialización que se compara con la partida de pastel o la presentación en la mesa de la parte dulce del menú: el postre con velas, fuegos artificiales o adornos de papel.

La *ingesta* se refiere al consumo del alimento transformado en platillo que ha acumulado una serie de significados al pasar por las fases precedentes. Lleva consigo una serie de marcas semánticas que se pueden manifestar a través de distintos subsistemas, como son el gesto, la proxémica, la combinación de formas, colores, sabores, pero, sobre todo, con una compleja ritualidad que requiere desde instrumentos específicos, hasta el uso de la térmica a partir de contrastes, complementaciones totales y parciales y dependencias manifestadas de diversas maneras. La ingesta exige en su ritualidad la participación del sujeto en un protocolo previamente determinado y la asunción de un rol en el grupo social cuando se desarrolla de manera gramaticalizada. El corte de un pavo, lechón o lomo culminan necesariamente en el servido, es decir, la distribución entre los comensales que lo ingieren como platillo principal incorporando los distintos contornos o acompañamientos tales como las ensaladas, verduras cocidas, purés, cremas, salsas, etc. La ingesta concluye el proceso del corte, el uso del instrumento correcto y del cubierto adecuado. La utilización del tenedor, el cuchillo, las pinzas, los palillos, la tortilla, el pan, van siempre acompañados de un sistema gestual que refleja incluso jerarquías de tipo social.

El proceso constituye la suma de las fases que pueden ser aisladas metodológicamente, de acuerdo a los objetivos planteados para el análisis. Cada fase supone formas

de textualización en los ingredientes, en las recetas, los platillos y su inserción en los menús.

Como hemos observado, cada una de las cuatro fases supone una línea sintagmática que se compone de la interacción de las unidades que pueden actuar de manera complementaria a partir de oposiciones. Las oposiciones de una fase se integran seguramente con unidades derivadas de la fase precedente en una acción concatenada. Cada uno de los distintos procesos refleja, de este modo, la estructura que le sirve de base y la relacionan con el sistema culinario de pertenencia.

4. LA ALIMENTACIÓN COMO IDENTIDAD CULTURAL

Las vías de acercamiento a la alimentación entendida como vehículo para la identidad pasan por características de base que pueden ser comunes a las distintas posibilidades de transformación del alimento en platillo. Sin embargo, tal y como sucede en otros sistemas semióticos, la identidad puede mostrarse visible solo en formas textuales complejas y sistemas jerarquizados, como lo son, en este caso, las denominadas “cocinas”. Existen distintas formas para individualizar la existencia de una “cocina” entendida como un sistema capaz de reproducir la propia cultura que la ha generado y, al mismo tiempo, persistir, a pesar de las innovaciones y los encuentros con cocinas provenientes de otras culturas. Retomando las pautas que definen la presencia de una cocina – sistema gastronómico estructurado– y, por lo tanto, de un vehículo que manifiesta identidad, es posible hablar de elementos componentes ya sea en versión regional o nacional (Pérez San Vicente 1999). Los puntos se establecen de la siguiente manera: por una parte, su presencia garantiza las cuatro fases del proceso culinario que ligan cada platillo con la red social de significados. Por otra, establece las pautas a través de las cuales las unidades mínimas de significado gastronómico –platillo, menú, servicio– permiten individuar el rol al interior de la ingesta de mayor o menor importancia durante el día: desayuno, almuerzo, comida, merienda o cena (Douglas 1995), así como conocer el sistema alimentario desde su raíz en la fase de preparación –textura, gusto, temperatura, subsistema de olores, fondos de cocción– para llegar al campo específico al interior de una cultura determinada (Michel Nicold en Douglas 1995:194-195). Por último, existen las normas, las jerarquías y las reglas que son capaces de determinar estructuralmente la organización de la conservación de la memoria y de la identidad culinaria.

Existen tres ejes sobre los cuales es posible situar el proceso culinario identitario: la conservación, la relación con el ambiente geográfico y los significados simbólicos a los cuales da origen (Pérez 1999:19-21). Se trata, en realidad, de la relación sujeto, espacio y tiempo sobre los cuales descansa la producción de cada platillo en el plano individual, pero que, en su colectividad, da pie a la existencia del sistema culinario entendido como sistema semiótico. La relación entre comida y espacio está determi-

nada por distintos factores: i) Los productos locales que se interrelacionan con lo comestible –la madera, el barro, la porcelana, el cobre, la piel, el lino, el algodón–; ii) Lo propiamente comestible y su valor social local –gusanos, plantas, hongos, insectos, roedores, cánidos, bífidos, etc.–; iii) Lo climático –la humedad o resequedad, las estaciones. La relación con el tiempo no solo se observa en el transcurso del día y el factor de importancia de la ingesta –desayuno, almuerzo, comida, merienda, cena–; iv) Su relación con otros sistemas semióticos como es el caso del lenguaje –vocabularios especializados, dichos, refranes, etc. Existen también los platillos que marcan los ritos de transición –bodas, bautizo, bar o bat mitzváh, etc.–, las fiestas sociales –cena de año nuevo, día de gracias–, y las microidentidades –regionales, clases sociales, grupo étnico, edad y sexo. El valor que cada individuo da al alimento en su calidad de sujeto –su propio sistema perceptivo educado culturalmente– y en cuanto miembro de las intersubjetividades –los grupos sociales en las que participa–, fijan el aspecto simbólico del alimento que se transforma en platillo.

5. LA SEMIÓTICA DE LA CULINARIA: UNA FORMA DE SEMIOSIS SOCIAL

Los principales retos que enfrenta un estudio semiótico de la culinaria han podido ser resueltos en los primeros estadios de los estudios programados ya en los acercamientos pioneros al problema. Sin embargo, la descripción de las formas evidentes de manifestación del proceso culinario no es suficiente y debe aún enfrentar a una serie de interrogantes. La semiosis culinaria determina distintos valores de los procesos culinario y gastronómico como creadores de identidad, como modeladores cognitivos y estructurales de la relación entre un sujeto y el medio en el que nace o en el que se encuentra, así como del significado mínimo que se asigna en la individualidad de cada platillo que es producido en una cultura. Una tarea significativa radica entonces en la transmisión del saber culinario, punto de partida para la reproducción de toda cultura gastronómica.

El vocablo semiótica en términos coloquiales suele ser entendido como con distintos alcances semánticos: se entiende como un sistema organizado para la transmisión de significados culturales, como un ejercicio de asignación de significado a una unidad cultural, o como la conexión entre dos planos que actúan de manera complementaria. En los tres casos podemos hablar de una semiótica culinaria al momento de hablar del significado del platillo, forma textualizada por excelencia, en el estudio individual del resultado que se obtiene de un acto de preparación sistematizado: en una comida familiar, en un restaurante, en una comida típica de una región. No obstante, el platillo no es la única forma textualizada y sistematizada que debe ser analizada con los instrumentos semióticos a disposición para la comprensión de una semiosis que parte de la comida como hecho social. Existe el abanico de posibilidades que va desde el ingrediente hasta el menú entendidos como forma de textualización.

Por otro lado, la “cocina” constituye un sistema organizado cuya tarea consiste en transmitir significados específicos necesarios en el principio identitario de una cultura. Principio sobre el que se basa además la organización de restaurantes, hoteles e, incluso, la oferta de un espacio o región al momento de proponerse como destino turístico. Una “cocina” lleva consigo una serie de sistemas entrelazados que abarcan la estructuración del espacio, la realización de objetos, la venta de productos que confluyen en el conjunto de manifestaciones culturales que dan vida a una esfera semiótica a partir de la comida.

El proceso culinario origina diversas formas de unidades culturales portadoras de significados. Las formas de textualización derivadas de cada fase componente de un proceso culinario complejo se convierten en subsistemas culinarios y requieren de acercamientos metodológicos específicos. Las interrogantes se abren al considerar como complementarios aspectos identificados como ejes coincidentes para construir un significado; la comida con la culinaria, un elemento aislado visto como un ingrediente, el mismo alimento en diversas cocinas, etc. Cada uno de estos factores compone el mosaico de la semiosis que solo se mantiene viva en su forma de proceso social significante. La semiosis culinaria, lejos de ser únicamente un proceso individual de asignación de significado, representa la base de una semiótica de lo culinario y en una perspectiva específica, un instrumento y una forma de mirar el proceso que acompaña al hombre en su proceso evolutivo y lo lleva a transformar el alimento en comida.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMERICAN ASSOCIATION OF FAMILY CONSUMER SCIENCES (1946) “*Food. A handbook of terminology, Purchasing & preparation*”. Virginia: American Association of Family Consumer Sciences, 2001.
- BARTHES, R. (1957). *Mythologies*. Paris: Seuil (Trad. Esp., *Mitologías*. México: Siglo XXI, 1984).
- _____ (1961) “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine”, En «*Les Annales*», septiembre-octubre (Tr. Ing. En COUNIHAN, C. and VAN ESTERIK, P., 1997).
- _____ (1964) “La cuisine du sens”. En *Le Nouvel Observateur* (Tr. Esp. “La cocina del sentido”, En *La aventura semiológica*, Barcelona: Paidós, 1990).
- CID JURADO, A. (2006) “Il senso del chile e del piccante: dalla traduzione culturale a la rappresentazione visiva”. En MANETTI, BERTETTI, PRATO, 2006.
- CONTRERAS, J. (1995) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Univesitat de Barcelona Publicacions.
- COUNIHAN, C. y VAN ESTERIK, P.(1997) *Food and culture. A reader*. Londres: Routledge.
- DOUGLAS, M. (1970) *Purity and Danger. An análisis of concepts of pollution and taboo*, Pinguin, London (Tr. It. *Purezza e pericolo. Un’analisi dei concetti di contaminazione e tabù*. Bolonia: Il Mulino, 1996)
- _____ (1995) “Las estructuras de lo culinario”, en CONTRERAS, 1995: 171-198.
- _____ (1997) “Deciphering a meal”, en COUNIHAN, C. y VAN ESTERIK, P. (1997)

- DOUGLAS, M. e ISHERWOOD, B. (1979) *The world of Goods*, Routledge, London (Tr. It. *Il mondo delle cose*, Bologna: Il Mulino).
- ECO, U. (1997) *Kant e l'ornitorrinco*. Milán: Bompiani. (Tr. Esp. *Kant y el ornitorrinco*. Madrid: Lumen. 1999).
- GOODY, J. (1982) *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. New York: Cambridge University Press.
- GUZMÁN, D. (1999) *Recetario Mexiquense del siglo XVIII*, México: CONACULTA.
- HARRIS, M. (1974) *Cows, Pigs, Wars and Witches: The Riddles of Culture*, Vintage Books, New York (Tr. Esp. *Vacas, cerdos, guerras y brujas. Los enigmas de la cultura*, Alianza Editorial, Madrid 1981).
- _____ (1985) *Good to Eat*, Allen & Unwin, London (Tr. Esp. *Bueno para comer*, Madrid: Alianza Editorial, 1999).
- KORSMEYER, C. (1999) *Making Sense of Taste*, Cornell University Press, London (Tr. Esp. *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*. Barcelona; Paidós, 2002)
- LÉVI-STRAUSS, C. (1962) *Mitologiques I. Le cru et le cuit*, PUF, Paris (Tr. Esp. *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*, Il Saggiatore, Milano 1966).
- _____ (1966) *Mitologiques II. Du miel aux cendres*, PUF, Paris (Tr. Esp. *Mitológicas II. De la miel a las cenizas*, Il Saggiatore, Milano 1970)
- _____ (1968) *Mitologiques III. L'origine des manieres de table*, PUF, Paris (Tr. Esp. *Mitológicas III. Los orígenes de las buenas maneras en la mesa*, Il Saggiatore, Milano 1971)
- _____ (1997) "THE culinary triangle", en COUNIHAN, C. y VAN ESTERIK, P. 1997.
- MANETTI, G.; BERTETTI, P; PRATO, A. (2006) *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*. Turín: Centro Scientifico Editore.
- MONTANARI, M. (2004) *Il cibo come cultura*. Bari: Laterza (Tr. Esp., *La comida como cultura*, Gijón: Trea, 2004).
- PELLEREY, R. (2006) "La zuppa, il party e il menu: la semiotica in cucina", en MANETTI, BERTETTI, PRATO, 2006.
- PÉREZ SAN VICENTE, G. (1999) "Estudio introductorio" en GUZMAN DOMINGA DE, 1999.
- PONZIO, A.; PETRILLI, S. (2002) *I segni e la vita la semiotica globale di Thomas A. Sebeok*. Milán: Spirali.
- VOLLI, U. (2000) *Manuale di semiotica*, Laterza, Roma-Bari.