

MIL Y MÁS LIBROS DE COCINA EN LA BIBLIOTECA LUIS ÁNGEL ARANGO: UNA BIBLIOGRAFIA ESCOGIDA

La lista que sigue sirvió originalmente de apoyo a la exposición "Libros de Cocina" en la Luis Ángel Arango", exhibida en mayo y junio de 2003, y preparada por Alberto de Brigard. Tenía entonces unos 600 libros. Para hacer la lista se tuvieron en cuenta los libros de interés cultural, antropológico, histórico, literario o artístico, así como recetarios culinarios destacados.

A los aficionados a la gastronomía, a la cocina y a la buena mesa, y a los interesados en la forma como los hombres convierten una necesidad en una oportunidad de creación cultural, esta lista puede mostrarles nuevas áreas de interés y mostrarles el infinito y rico mundo de la literatura sobre la cocina y la alimentación, de la comida para hacer y compartir, pero también para leer y pensar.

La colección de la biblioteca, aunque amplia, tiene vacíos. La exposición buscó promover entre los lectores el regalo de cuadernos manuscritos de las abuelas, de los libros que ya no usaban y, en el caso de los libros clásicos colombianos, ayudándonos a conseguirlos. Los libros de cocina, como los libros de niños o los libros de humor, se dañan, destruyen y pierden muy fácilmente, y es sorprendente que ni la Biblioteca Nacional, ni la Luis Angel Arango, ni la Biblioteca Pública Piloto o las bibliotecas universitarias tengan, por lo que parece, algunos libros publicados en Colombia y que tuvieron una gran acogida. No he localizado ninguna biblioteca que tenga la primera edición de "La buena mesa" de Sofía Ospina de Navarro, o del libro clásico de Elisa Hernández, para no mencionar las obras de Maraya Vélez de Sánchez: de seis libros que parece haber publicado sólo existen dos títulos en las bibliotecas colombianas conocidas.

La lista se ha ido actualizando periódicamente y en este momento tiene unos dos mil trescientos títulos. Incluye todos los libros de cocina escritos en Colombia que se conocen y una buena parte de los libros sobre América Latina localizados en las bibliotecas públicas del país. En relación a recetarios, la lista es más selectiva: muchos recetarios que se publican son simples "refritos" o "recalentados", sin autor conocido, en los que interesa más la fotografía que la calidad de la receta y la información sobre ella. La moda de la cocina, apoyada ante todo en la vanidad de sentirse culto por consumir lo más caro y por el esfuerzo de los medios de convertir la cultura en espectáculo de personalidades, al alcance de todos pero basado en la distinción de poder pagar el restaurante elegante, estimula también la publicación de mucho libro que no dice nada pero tiene la firma de un cocinero exitoso. La selección ha sido pues arbitraria: traté de incluir sobre todo los libros de recetas que dan información sobre países de los que se sabe poco, o los de autores con una visión personal o una calidad literaria propia, pero sin omitir las obras más populares y promovidas.

Los libros se han ordenado por grandes temas y dentro de estos se han agrupado a veces por temas menores. Esto separa las obras de un mismo

autor y es también arbitrario: un libro sobre la comida de un grupo indígena puede ponerse en el aparte correspondiente al país o en el de antropología, un libro de viajes culinarios de un gran escritor puede estar en literatura o en muchos otros sitios. Sobre algunos de los libros que conozco, que son una ínfima proporción del total, he hecho, aunque no siempre, algunos comentarios personales.

Por definición, los libros se pueden consultar en la Luis Ángel Arango. Si no están, se ha indicado una biblioteca alterna donde estén, y en algunos casos (libros colombianos o grandes libros universales) se han incluido a pesar de que no haya ninguna copia localizada en el país. Es posible que algunos libros de estos estén en la biblioteca de la Academia Verde Oliva, que no tiene un catálogo en red y no he confrontado aún.

Los diversos eventos sobre cocina que se están haciendo en el país—El Festival de Popayán, Colombia provoca, Sabor Barranquilla, Gastronomía, etc.— y el gran interés que hay hoy por el tema justifican mantener al día este material de referencia y por eso agradezco toda la información que permita completarla.

Agradezco a las personas que han advertido la ausencia de algún libro colombiano y me han remitido los datos respectivos, y espero que se sigan llenando los vacíos que pueda haber.

Jorge Orlando Melo

Abreviaturas

LAA: Luis Ángel Arango, Bogotá. (CER: Colección especial remota, en Ipiales) Sucursales en Buenaventura, Cartagena, Ibagué, Pereira, Montería, Girardot, etc.

BPP: Biblioteca Pública Piloto, Medellín

CMR: Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, Bogotá

BN: Biblioteca Nacional de Colombia, Bogotá

BVO: Academia Verde Oliva, Bogotá

EAFIT: Biblioteca de EAFIT, Medellín

ICANH: Instituto Colombiano de Antropología e Historia. Bogotá.

LOC: Librery of Congress, Washington

NYPL: New York Public Library.

UA: Biblioteca de la Universidad de Antioquia

UV: Universidad del Valle, Cali

Convenciones

Los libros que no están en la Biblioteca Luis Ángel Arango están destacados en fondo gris. También se marcan con fondo gris lo que hacen parte de la Biblioteca pero no están en las colecciones de Bogotá: en esos casos hay que hacer un pedido especial para consultarlos.

Los libros de autores colombianos o de tema colombiano están destacados en fondo azul.

INDICE

Referencias, ciencia, enciclopedias, diccionarios y libros generales

Historia

General y Europa

Historia de España

Historia de América

Historia de Colombia

Libros clásicos y antiguos

De Colombia

De Europa, África y Asia

De América

Cocina, cultura, filosofía, psicología y antropología

Arte, Música y Literatura

Cuadros y obras de arte

Novelas, versos, crónicas, cuentos y obras de teatro

Humor

Cine

Recetarios

Internacional

España

Francia

Italia

Otros países de Europa

África

Cocina árabe y judía

Asia

China

India

Japón

Otros /Vietnam, Tailandia, Indonesia

Estados Unidos

Latinoamérica

Guatemala

México

Caribe

Cuba

Argentina

Bolivia

Brasil

Chile

Ecuador

Perú

Uruguay

Venezuela

Colombia

Regiones de Colombia

Instrumentos, herramientas, equipos y cocinas

Nutrición, cocina para la salud, dietética, vegetariana y afrodisiaca

Alimentos y Productos

Espicias, aliños, condimentos y plantas medicinales

Ensaladas, flores, verduras y granos

Frutas

Arroz y pasta

Pescados y mariscos

Chocolate

Azúcar

Café

Panes, amasijos, parva, arepas y pizzas

Postres, dulces, pasteles y repostería

Helados

Conservas y mermeladas

Salsas

Carnes

Otros productos

Cocina para niños

Cuentos para niños

Revistas y páginas en Internet

Referencias, ciencia, enciclopedias, diccionarios y libros generales

Academia Española de Gastronomía, *El agua en la gastronomía del siglo XXI*; [textos Francisco Grande Covian ... et al.]. León (España): Everest, 2008. 217 p.: il., col.; 31 cm.

Aduriz, Andoni Luis, 1971- *Diccionario botánico para cocineros: glosario botánico elemental, una guía de usos culinarios de las plantas y un herbario por aromas*, escrito por Andoni Luis Aduriz & Francois-Luc Gauthier. Donostia: Mugaritz: Gourmandia, 2006. 407 p, il.; 21 cm. + 1 DVD.

Aguirre Ruiz, Rafael, *Conceptos básicos sobre cocina: principios culinarios*, México: Limusa Noriega Editores, 1998. 224 p.: il.; 23 cm.

Allen, Brigid, ed, *Food: an Oxford anthology*. New York: Oxford University Press, 1995. ix, 417 p.; 20 cm.

Alzate, Jaime, *Guía profesional de cocina*, [Bogotá: s.n. 1990?].: vi, 404 p.: il.; 26 cm. 2003, 5ª ed. 2009.

Alzate L. Jaime, *Administración de cocinas* [s. l.: s. n. 1990?]. 157 p.; 28 cm. Bogotá: 2000. Publicado como *Administración y costos de cocina*, ed. revisada. Bogotá: 2002, Bogotá: 2003.

Alzate L. Jaime, *Control de costos de cocina* [s. l.: s. n. 1990?]. 138 p.; 23 cm. [LAA, no disponible, no en BN.]

Alzate Londoño, Jaime, *Sabor y saber: el SENA en su mesa*, Colombia, Bogotá: SENA, 1996 No en LAA ni BN

Alzate Londoño, Jaime, *Seminario de cocina caliente*, Bogotá, Sena, 1997,. 26 p. No en LAA, BN

Alzate Londoño, Jaime, traductor, *Tecnología de cocina*. Bogotá: 2002. No figura el autor. No en LAA ni BN.

Manual del puesto de cocinero /colaboración de Vidal Alvarez y Asociados, México: Secretaría de Turismo; Noriega Editores; Editorial Limusa, 1987. 164 p.: il.; 26 cm.

Amat, Jean-Marie, *Nueva fisiología del gusto*. Barcelona: RBA, 2003.:196 p.; 21 cm.

Ames, Gerald, *Alimentación y vida = food and life* /Gerald Ames, Rose Wyler ; con la colaboración del Museo Americano de Historia Natural, México: John W. Clute, 1966. 144 p.: il., mapas ; 27 cm. CER

Andia Salazar, Oscar, *Tablas de composición de alimentos colombianos e internacionales*, Bogotá: Medicentro Andia Rey. División Med-Informática, 1991. 162 p.; 15 x 22 cm

Arguiñano, Karlos, 1948- *Cómo organizar una cocina* /Karlos Arguiñano y Juan Mari Arzak: Madrid: Debate; Asegarce, 1999. 143 p.: il.; 22 cm. Colección: Escuela de cocina y de la buena mesa; v.6

Armendáriz Sanz, José Luis, *Técnicas elementales de cocina*, Madrid:

- Thomson.Paraninfo, 2006. xii, 289 p, il.; 24 cm.
- Armendáriz Sanz, José Luis, *Técnicas de cocina para profesionales*, Madrid: Thomson Paraninfo, 2006. xii, 338 p, il.; 24 cm.
- Asociación Mexicana de Hoteles y Moteles. *Manual del puesto de ayudante de cocina* /Asociación Mexicana de Hoteles y Moteles, Secretaría de Turismo, Secretaría del Trabajo y Prevención Social, México: Editorial Limusa, Grupo Noriega Editores, 1992. 75 p.: il; 26 cm.
- Ayto, John, *An A-Z of food and drink*, Oxford: University Press, 2002, xii, 375 p.; 20 cm. Análisis de cerca de 1200 términos y frases relativos a los alimentos: sus orígenes, significado y desarrollo.
- Barham, Peter, *La cocina y la ciencia*, Zaragoza: Editorial Acirbia, 2002. vii, 261 p.: il.; 24 cm.
- Bello Gutiérrez, José, *Tablas de composición para platos cocinados*, Pamplona (España): Ediciones Díaz de Santos, 1998. xiii, 112 p.: il.; 21 cm.
- Baker, E. Alan, *Bibliography of food: a selected international bibliography of nutrition, food and beverage, technology and distribution, 1936-1956*. E. Alan Baker and D. J. Foskett. London: Butterworths Scientific Publications, 1958. 331 p.; 26 cm.
- Berger, Ulrike, *El taller de la cocina, divertidos experimentos con azúcar, sal y cía* Bogotá: Panamericana Editorial, 2008. 48 p, il.; 24 cm.
- Bernabé, Alberto. *Conferencias culinarias*, Universidad Internacional Menéndez y Pelayo 1981-1982 /Alberto Bernabé [et al.], 267 p.: il.; 21 cm. Colección Los 5 sentidos; 17
- Berthoin, M. H. *Cuisine moderne et gastronomie*, publiée sous la direction de M. H. Berthoin; avec la collaboration de nombreux spécialistes. [Encyclopédie Pratique Larousse], Paris: Libr. Larousse, [c1967]. viii, 617 p.: il. [parte col.]; 24 cm.
- Biswas, Margaret R., and Asit K. Biswas, eds., *Food, climate, and man*. New York: Wiley-Interscience, 1979. xxii, 285 p., il. ; 24 cm. CER
- Blumenthal, Heston, *Cocinar en familia: una nueva manera de abandonar la comida y la cocina*, Angues: La Val de Onsera, 2003.
- Bourdain, Anthony, *Viajes de un chef: en busca de la comida perfecta*, Barcelona: RBA, 2002. 291 p.; 24 cm.
- Bourdain, Anthony, *No reservations: around the world on an empty stomach*, New York: Bloomsbury, 2007. 288 p.: il., mapa; 23 cm.
- Anthony Bourdain, *No reservations*. Collection 4 [video]/ Zero Point Zero Productions, Inc., para Travel Channel. 3 dvd. En el DVD 2 está la visita a Colombia. No en LAA.
- Brown, Margaret A., *Experimental cooking*/Margaret A. Brown y Allan G. Cameron. London: Edward Arnold, 1977. 78 p.: il.; 28 cm.
- Cagle, William R. *A matter of taste: a bibliographical catalogue of international books on food and drink in the Lilly Library*, Indiana University, New Castle (Delaware): Oak Knoll Press, 1999. xxiii, 991 p: il.; 25 cm.
- Cambón, Carmen. *Ciencia a la cazuela: introducción a la ciencia a través de*

la cocina /Carmen Cambón, Soledad Martín, Eduardo Rodríguez; prólogo de Ferrán Adriá. Madrid: Alianza Editorial, 2007. 359 p, 12 p. de láminas: il.; 23 cm.

Campbell, Elizabeth, *The encyclopedia of world cookery*, London: Spring books, [1958] 469 p.; 25 cm. En CER.

Carreño de Linares, Elisa. *El arte de presentar la mesa: disposición, flores, recetas*: Bogotá: D.C.: Planeta, 2000.: 238 p.: il.; 28 cm.

Centre d'Ensenyament Superior de Nutricio i Dietetica, *Tablas de composición de alimentos = Taules de composicio d'aliments*, Barcelona: Edicions Universitat de Barcelona, 2002. 224 p.; 21 cm.

Coenders, A., *Química culinaria: estudio de lo que sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados*, Madrid: Editorial Acribia, 1996. xiii, 290 p.: il.; 25 cm.

Comfama, Departamento de Educación. *Curso de culinaria: autoformación*, Medellín: Comfama, 1992, 113 p. No en LAA, en BPP

Conran, Caroline, *Enciclopedia culinaria: ingredientes, equipo, recetas*, Coordinación de la edición en lengua española Cristina Rodríguez Fischer. Barcelona: Blume, 1998. 432 p.: il.; 28 cm.

Le Cordon Bleu, *Las técnicas del chef: equipo-ingredientes-terminología gastronómica*, Coordinación de la edición en lengua española: Cristina Rodríguez Fisher. Barcelona: Blumes, 2001. 256 p.; il.; 26 cm.

Córdova Frunz, José Luis. *La química y la cocina* [2a ed.] México: SEP, Fondo de Cultura Económica, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, 1997.151 p.: il.; 21 cm. La ciencia para todos; 93

Corriher, Shirley, *Cookwise: the hows and whys of successful cooking*, New York: William Morrow, 1997. xviii, 526 p. [8] p. de laminas: il.; 26 cm. Los elementos científicos que garantizan resultados perfectos: química, temperatura, etc.

Curtine, Robert J., *Tu cocina* /prólogo de Curnonsky; adaptada y completada por Juan Cabané. Barcelona: Daimon, [1960]. 512 p.: il.; 20 cm. Biblioteca práctica del hogar, vol 3.

Cruz Cruz, Juan, *Teoría elemental de la gastronomía*, Pamplona: Eunsa, 2002. 320 p: il.; 23 cm.

David, Elizabeth, *Is there a Nutmeg in the House?: Essays on Practical Cooking with more than 150 Recipes* New York: Viking, 2001. Una de las grandes escritoras sobre cocina sobre cocina reúne sus escritos de cuarenta años. En el que da título al libro, habla de la nuez moscada, según David, tan indispensable en la cocinataliana como el orégano y el queso parmesano; pero si uno quiere su pasta con el aroma de la nuez, debería llevar su propia provisión y un rallador apropiado a donde vaya a comer.

David, Elizabeth, *An Omelette and a Glass of Wine*, Lyons Press, 1997. Recopilación de las mejores columnas de David, publicadas entre 1955 y 1984. Un elogio sencillo a la cocina sin complejidades, en artículos que muestran el contexto histórico, social y cultural de los platos o recetas discutidos, casi todos de Italia y Francia.

Davidson, Alan, *The Oxford Companion to Food*, Oxford: University Press,

1999. xviii, 892 p: IL.; 29 cm. Un libro excelente e inagotable: todo lo que uno quiera saber sobre una fruta, un tipo de carne, un marisco, una receta tradicional en cualquier parte del mundo. Tiene una extensa bibliografía sobre historia de la comida y comidas nacionales y regionales, con más de 2300 referencias

Delgado, Carlos, *Diccionario de gastronomía*, Madrid: Editorial Alianza, 1985. 234 p.; 18 cm.

Domingo, Xavier, 1929-, *Cuando sólo nos queda la comida* /prólogo de Luis Bettónica. Barcelona: Tusquets Editores, 1980.

Dubois, Urbain, *Ecole des cuisinières: méthodes élémentaires économiques cuisine, pâtisserie, office*, 10éme. ed., Paris: Flammarion, 1926. cii, 692 p.: il.; 21 cm. No en LAA.

Dumas, Alejandro, 1802-1870, *Grand dictionnaire de cuisine*, Paris: Phebus, 2000. 614 p: il.; 28 cm. Publicado originalmente en 1873. Es extraño que no se haya traducido nada al español.

Earle, R. L. *Ingeniería de los alimentos: (las operaciones básicas del procesamiento de los alimentos)* 2a. ed. Zaragoza: Editorial Acribia, 1988. x, 203 p.: il. diagrs.; 24 cm.

Eastman Vélez, Martha Lucía. *Etiqueta y cocina* Bogotá: Editorial Presencia, 1989.363 p.: il.; 23 cm.

Enciclopedia de la cocina San Jorge, Colombia: San Jorge, s. l, [199-?] 4v.: il No en LAA ni BN, en BPP.

Encyclopaedia of food science, food technology and nutrition. Edited by R. Macrae, R. K. Robinson, M. J. Sadler, London: Academic Press, 1993. 8 v.: il.; 30 cm. Organizada alfabéticamente.

Escuela de Hostelería de Leioa. *Cocinar a ciegas*, León: Everest, 2007. 139 p.: il.; 23 cm.

Ettlinger, Steve, *Twinkie, deconstructed: my journey to discover how the ingredients found in processed foods are grown, mined (yes, mined), and manipulated into what America eats*, New York: Hudson Street Press, 2007. xv, 282 p.; 22 cm.

Fihman, Ben Ami. *Los cuadernos de la gula*, Caracas: Línea Editores Caracas, 1983. 171 p.; 20 cm.

Fisher, Mary Frances: *Art of Eating*. New York: Macmillan, 1990. xx, 749 p: il.; 24 cm. Reúne los libros *Serve it forth* (1937); *Consider the Oyster* (1941), *How to cook a Wolf* (1942); *The gastronomical me* (1943) y *An Alphabet for Gourmets* (1949). [Catalogada en forma errada como "Fischer, Mary"] Una de las grandes escritoras de cocina del siglo XX.

Fisher, M. F. K., 1908-1992, *Un alfabeto para gourmets*, Madrid: Anaya & Mario Muchnik, 1993. 253 p.; 21 cm.

Fisher, M.F.K., *With Bold Knife and Fork*, Berkeley, Counterpoint, 1968. Las recetas favoritas de Fisher, enmarcadas en una memoria personal de su experiencia como gastronoma y cocinera. No en LAA.

France, Christine, *El gran libro de los trucos y consejos para cocinar: más de 2.000 ingeniosas respuestas ideas y soluciones para usar en la cocina*,

Madrid: Grupo Editorial Ceac, 1997. 159 p.: il.; 24 cm. Título original: *The ultimate book of cooking hints and tips*.

Food & civilization, [Washington]: Voice of America, [c1966]. xii, 308 p.: il. ; 22 cm. Forum lectures. En CER

Fuentes Mares, José, 1919-1986, *Arte del bien comer y del mejor beber* México: Fondo de Cultura Económica, 1999. 87 p.; 14 cm.

Fumey, Gilles, *Atlas mundial de cocina y gastronomía: una geografía gastronómica*/Gilles Fumey y Olivier Etcheverria; prólogo de Jean-Robert Pitte; epílogo de Michel Bras; cartografía de Madeleine Benoît-Guyod; traducción Emma Gallegos y Esperanza Martínez. Madrid: Akal, 2008. 79 p, il, mapas; 24 cm.

Fundación Alicia, *Léxico científico gastronómico: las claves para entender la cocina de hoy* /Fundación Alicia [y] el Bullitaller; traducción de Josep María Pinto. Barcelona: Editorial Planeta, 2006. 235 p, il, fot.; 24 cm.

Garcés, Manuel, *Curso de cocina profesional*, 2a. ed. Madrid: Editorial Paraninfo, 1992. 2 v.: il.; 24cm. v.1 Útiles, organización, técnicas culinarias.-- v.2 Conocimiento de los géneros, elaboración y conservación.

Gázquez Ortiz, Antonio, *Conversaciones con un gastrónomo*, Madrid: Alianza Editorial, 2005. 234 p.; 23 cm.

Gibson, Grant. *A la carta: diseño gráfico para restaurantes*, Barcelona: Gustavo Gili, 2007. 175 p, il.; 29 cm.

Golombek, Diego. *El cocinero científico: (cuando la ciencia se mete en la cocina)* /Diego Golombek, Pablo Schwarzbaum. Buenos Aires: Siglo XXI Editores, 2002. 93 p.; 20 cm.

Gómez de Silva, Guido, *Diccionario internacional de la gastronomía*. México: Fondo de Cultura Económica, 2004. xii, 262 p.; 24 cm. (Tezontle)

Gringoire, Th. *Le repertoire de la cuisine: en español*/Th. Gringoire y L. Saulnier; nota de presentación de Jaime Alzate L.: Bogotá: Copiloto, 2005. 315 p.; 20 cm. Obra basada en la obra de Auguste Escoffier.

Hernández Rodríguez, Manuel y Ana Sastre Gallego, dir, *Tratado de nutrición*, Madrid: Díaz de Santos, 1999. xviii, 1476 p, il.; 28 cm.

Janson, H. Frederic, 1922- *Pomona's harvest: an illustrated chronicle of antiquarian fruit literature* /H. Frederic Janson. Portland (Estados Unidos): Timber Press, 1996. 433 p.: il. ; 24 cm.

Larousse gastronomique en español, con la asesoría del Comité Gastronómico presidido por Joel Robuchon; prólogo de Santi Santamaría; traducción Josep María Pinto. Barcelona: Larousse, 2004.: x, 1222 p.: il. mapas; 27 cm.

Lesur, Luis, *Manual de organización de negocios de comida rápida: una guía paso a paso*, México: Trillas, 2006 96 p.: il. Color

Madrid, Vicente Antonio, *Refrigeración, congelación y envasado de los alimentos*, Madrid: A. Madrid Vicente Ediciones, Mundi-Prensa Libros, 1997. 301 p, il.; 24 cm.

March, Lourdes, *Manual de los alimentos: una guía práctica para conocer, comprar, conservar y utilizar los alimentos*, Madrid: Alianza Editorial, 200,

296 p.: il.; 23 cm.

Martínez de Flores Escobar, Graciela, *Iniciación en las técnicas culinarias*, México: Limusa, Noriega Editores, 2000, 361 p.; il.; 23 cm. También reimpresión, 2007.

Martínez de Flores Escobar, Graciela, *Arte culinario: bases y procedimientos /colaboradoras Paulina Monroy Campero... [et al.]*, México: Limusa, Noriega Editores, Esdai, 1999. 398 p.; il.; 24 cm. Hay edición de 2004 con el nombre de *Arte culinario: para el profesional de la cocina... [et al.]*.

McGee, Harold, *On food and cooking: the science and lore of the kitchen, Completely revised and updated*. New York: Scribner, 2004. x, 884 p.: il.; 24 cm. El más completo libro de referencia sobre los aspectos científicos de la cocina, la química que explica sus resultados, la historia y composición de los ingredientes, etc. También existe edición en español, no muy cuidadosa en la traducción. *La cocina y los alimentos: enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*, 3a. ed. Barcelona: Debate, 2008. xiv, 939 p.: il.; 24 cm.

McGee, Harold. *La buena cocina*. Madrid, Editorial Debate. 2011. Versión reducida, que suprime buena parte de la discusión del libro anterior sobre los aspectos científicos de la cocina. No en LAA.

Miller, Bryan, *Cocina para dummies*, Bogotá: Grupo Editorial Norma, 1997. xx, 457 p, il.; 24 cm. IDG books worldwide. Hay también edición de 2007

Montagne, Prosper, 1864- *Larousse gastronomique*, Paris: Larousse, [c1938]. 1087 p: il. [col.]; 27 cm.

Montagne, Prosper, 1864-1948, *Larousse gastronomique: The encyclopedia of food, wine and cooking*, edited by Nina Froud and Charlotte Turgeon, London: Paul Hamlyn, 1961. Hay también edición de 1967

Montagne, Prosper, 1864-1948, *Nouveau Larousse gastronomique*/par Prosper Montagne. Edition revue et corrigée par Robert J. Courtine. Paris: Librairie Larousse, 1960. 1064 p.: il, mapas; 27 cm.

Montes, José Joaquín, "Algunas fitonimias colombianas" *BICC*, XVIII, 1963, 163, 186. Un útil inventario de nombres de plantas y alimentos colombianos.

Moreno Blanco, Lácydes, *Diccionario de voces culinarias*, Bogotá: Universidad Externado de Colombia, 2008, 610 p. 23 cms. Ver Jorge Orlando Melo, "El sabor de la gulupa", Bogotá: 2008. Magnífico trabajo de semántica gastronómica, en un tema en el que los términos cambian de país a país o hasta de barrio a barrio. <http://www.jorgeorlandomelo.com/gulupa.htm>

Muñoz Ramos, Juan, *Enciclopedia del gourmet*. Barcelona, Editorial Planeta, 2000, 290 p. 20 cms.

Murgadas i Bardí, Francesc, *Taller de cocina*, Barcelona: Octaedro, 2008. 96 p, il.; 2008.

Murrin, Orlando, *101 cenas en un momento*, Barcelona: Grijalbo, 2008. 215 p, il.; 16 cm.

Murrin, Orlando, *101 platos exóticos*, Barcelona: Grijalbo, 2008. 215 p, il.; 16 cm. Título original: *101 hot & spicy dishes*.

Nabhan, Gary Paul, 1952-, *Por qué a algunos les gusta el picante: alimentos, genes y diversidad cultural* /México: Fondo de Cultura Económica, 2006.180 p. ; 23 cm.

Nestlé, *El gran libro de la cocina industrial*, 1987, s. l. s.f.

Nilsen, Angela, *101 recetas para dos*, Barcelona: Grijalbo, 2008. 215 p, il.; 16 cm.

Núñez Centella, Ramón, 1946-, *Un científico en la cocina: descubre la ciencia que hay detrás de lo que comes*. Barcelona: Planeta, 2007. 287 p, [8] p. de láminas: il.; 23 cm.

Ogrizek, Doré, 1899- *El mundo en la mesa: guía-diccionario de la gastronomía internacional*, textos de Francis Amunátegui... [et al.]; ilustraciones de Michel Bouchaud ... [et al.], Madrid: Ediciones Castilla, 1956. 519, [30] p.: il.; 17 cm.

Oliver, Jamie, 1975-, *En casa con Jamie: encuentra tu forma de cocinar para una vida mejor*, Barcelona: RBA Libros, 2007. 405 p, il.; 25 cm. Se ha publicado también como *Jamie en casa*, RBAm 2008. Título original: *Jamie at home*. En este libro el autor insiste en la cocina a partir de productos de la huerta casera y de lo que está en cosecha. El libro acompañó en 2007 una serie de televisión, que puede conseguirse en inglés.

Oliver, Jamie, 1975-, *La cocina de Jamie Oliver, recetas frescas de un joven chef*. Barcelona; RBA, 2004. Traducción de *The Naked Cheff*. Londres: Michael Joseph, 1999. Este libro, que acompañaba la serie de Televisión de la BBC del mismo nombre, que se consigue en video, lanzó a la fama a Oliver. **No en LAA.**

Oliver, Jamie, 1975-, *Las escapadas de Jamie Oliver*. Barcelona: RBA, 2010. Sobre la cocina de países diferentes a Inglaterra: España, Marruecos y otros lugares de Europa. Título original: *Jamie Does: easy tricks on classic dishes inspired by my travels*.

Oliver, Jamie, 1975, *Jamie's Kitchen*. Londres: Hyperion, 2003. Sobre la formación, en un programa de televisión, de un grupo de jóvenes desempleados que terminaron abriendo un restaurante muy exitoso. **No en LAA.**

Parte, Leticia de la y Malena Val. *Mil ideas para la cocina y la mesa: consejos, secretos y trucos*. Barcelona: Grupo Oceano, 2004. 600 p. : il. ; 25 cm.

Pepin, Jacques, *Jacques Pepin's Complete Techniques*, Black Dog & Leventhal Pub, 2001, 856 pags

Peralta, Tabita, *Diccionario de mesa: boca-bulario*, Barcelona: Editorial Zendera Zariquiey, 2003. 128 p.: il.; 17 cm.

Pérez Fierros, Ana María, *La química en el arte de cocinar : química descriptiva culinaria*, 4a. ed. México: Editorial Trillas, 2007. 262 p. : il. ; 23 cm. + 1 cuadernillo de trabajo (92 p.). Los nutrimentos; Valor energético; Sistemas coloidales;¿Qué tanto se pierden los nutrimentos?; El etiquetado de los alimentos.

Petrini, Carlo, 1949-, *Slow food: the case for taste* New York: Columbia University Press, 2003. xxiv, 155 p.; 21 cm.

Prádanos, Jorge, *El gran diccionario de cocina: alimentos, técnicas y recetas* Jorge Prádanos y Pedro Gómez Carrizo; redacción Francisco Cervantes, Ramón Aguirre, Emiliano Casal, Barcelona: RBA Libros, 2003. 575 p.: il.; 23 cm.

Reay, Julia, *Restaurantería básica: administración del servicio de alimentos*, México: Editorial Trillas, 1997. 253 p.: il.; 24 cm.

Reichl, Ruth, *Lo más tierno: memorias de una gourmet*, Barcelona, RBA, I, 2002/2006. Primer volumen de las memorias gastronómicas de la crítica de comida de Los Angeles Times y del New York Times, editora desde 1999 de *Gourmet*, y uno de los protagonistas de la revolución culinaria que tuvo lugar en California en los años 70s. El título original es *Tender at the bone*. No en LAA.

Reichl, Ruth, *Del buen amor y el buen comer*, Barcelona, RBA, 2006 El segundo volumen de las memorias de Reichl, traducción de *Confort me with apples: more adventures at the table*. No en LAA.

Reichl, Ruth, *Garlic and Sapphires: The Secret Life of a Critic in Disguise*, New York: 2005. El tercer volumen de sus memorias. No en LAA.

Reynoso Ron, Javier. *Tratado de alimentos y bebidas*, México: Limusa, Grupo Noriega Editores, 1993. 4 v.: il.; 26 cm. V.1 Los establecimientos; Descripción de puestos; Tipos de servicio; Técnicas de servicio; Departamento de banquetes; Las bebidas; Introducción a la gastronomía; Planeación de cartas y menús. v. 2, 3 y 4 Recetario del gourmet.

Rietz, Carl A., *A guide to the selection, combination and cooking of foods /* Carl A. Rietz and Jeremiah J. Wanderstock. Westport: AVI Publishing, 1965. 2 v.: il.; 24 cm.

Rigotti, Francesca, *Filosofía en la cocina: pequeña crítica de la razón culinaria*, Barcelona: Herder; 2001, 150 p: il.; 20 cm.

*Preparación y presentación de aperitivos /*coordinador Miguel Angel Sánchez Maza. México: Limusa, 2008. 201, 9 p.: il.; 23 cm.

Santi, Carlo, *Gran enciclopedia de la cocina*, [Barcelona: Circulo de lectores, 1969].653 p.: il. [col.]; 25 cm.

Sau, V., *Aprenda a cocinar sin errores*, Barcelona: Eds. Aura, [1977]. 174 p. : il. ; 19 cm.

Schwedt, Georg. *Experimentos en la cocina: la cocción, el asado, el horneado* Zaragoza: Editorial Acribia, 2006.: 188 p.: il.; 24 cm.

Soler, María del Carmen, *Banquetes de amor y muerte*, Barcelona: Tusquets Editores, 1981.

Simón Palmer, María del Carmen, *Bibliografía de la la gastronomía y la alimentación en España*, Gijón: Trea, 2003. 477 p.: il.; 24 cm.

Sinclair, Charles Gordon, *International dictionary of food and cooking*, Taylor & Francis, 1998, 594 p. No en LAA.

Soria, Alberto. *Permiso para pecar: cómo disfrutar más, mesa, cocina y vino*. Caracas, Editorial Alfa, 2006. 167 p.: il.; 23 cm.

Sutherland, Douglas, *Servicio de restaurantería: manejo eficiente de los elementos para el servicio profesional de comidas*, México: Editorial Trillas,

1997. 208 p.: il.; 25 cm. Título original: *Professional catering: Coockery and kitchen practice*.

Taylor, Eunice, *Fundamentos de la teoría y práctica del catering* /Eunice Taylor y Jerry Taylor; Zaragoza: Editorial Acribia, 2001. xix, 444 p.: il.; 24 cm. Título original. *Mastering catering theory*.

The wise encyclopedia of cookery: an encyclopedic handbook for the homemaker covering foods and beverages.their purchase, preparation, and service, New York: Wm. H Wise, 1955. viii, 1329 p.: il.; 19 cm. En CER.

This, Herve, *La cocina y sus misterios: explicación científica de las 55 mejores recetas de la cocina francesa*, Zaragoza: Editorial Acribia, 1999. x, 356 p.: il.; 24 cm.

This, Hervé, *Tratado elemental de cocina*. Zaragoza: Acribia, 2005.: 224 p.: il.; 24 cm.

This, Herve, *Los secretos de los pucheros*, Zaragoza: Editorial Acribia, 1996. 286 p.: il.; 24 cm.

Trillin, Calvin; *The tummy trilogy (American Fried; Alice, Let's Eat; Third Helpings)*. Farrar, Strauss, Giroux. New York: 1994. Colección de artículos del crítico y humorista del *New Yorker*. No en LAA.

Walaczek, Luiba, ed, *Manual de cocina* /Lioba Waleczek (editora); Jürgen Schulzki, Ruprecht Stempell, Barcelona: Ediciones S. L, 2006. 392 p, il.; 28 cm.

Waters, Alice, *The art of simple food. Notes, lessons an recipes from a Delicious Revolution. 2007*. Libro de recetas de la promotora de la comida sostenible con productos locales, de acuerdo con las estaciones, comprando en los mercados populares, con cultivos caseros. Un extracto fue publicado por Penguin en 2011- No en LAA.

Wolke, Robert L., *Lo que Einstein le contó a su cocinero 2*, Barcelona: Ediciones Robinbook, 2005. 428 p.: il.; 23 cm- Título original: *What Einstein told his cook 2: the sequel*. LAA no tiene vol 1.

Wright, Jeni, *Le Cordon Bleu: guía completa de las técnicas culinarias*, Barcelona: Art Blume, 1997, 351 p: il. [color]; 27 cm.

Historia

General y Europa

Adamson, Melitta Weiss. *Food in medieval times* Westport: Greenwood Press, 2004. xxiii, 256 p.: il.; 25 cm.

Aguilera Castillo, Cesar, *Historia de la alimentación mediterránea*, Madrid: Editorial Complutense, 1997. vii, 226 p.; 22 cm.

Alcock, Joan P., *Food in the ancient world*, Westport: Greenwood Press, 2006. ii, 276 p.: il.; 25 cm. No en LAA.

Ames, Gerald. *Alimentación y vida=food and life* /Gerald Ames, Rose Wyler;

con la colaboración del Museo Americano de Historia Natural. México: John W. Clute, 1966. 144 p, il, mapas; 27 cm.

Arsuaga, Juan Luis, *Los aborígenes: la alimentación en la evolución humana*, Barcelona: RBA, 2002. 165 p: il.; 26 cm. Premio Sent Sovi, 2002.

A table: les arts de la table dans les collections du Musée Mandet de Riom: XVII-XIX siècles, [Paris]: Reunion des Muses Nationaux, 1997. 224 p: il. lams.; 28 cm.

Azcoytia Luque, Carlos 1947-, *Historia de la cocina occidental*, Madrid: Ramada, 2004, 193 p, il.; 21 cm.

Barraclough, Solon L, *An end to hunger? The social origins of food strategies*, Geneva: UNIRISD, 1991. 284 p.; 23 cm.

Blond, Georges, 1906, *Historia pintoresca de la alimentación*, Barcelona: Luis de Caralt Editor, 1989. 397 p; 20 cm. [1960].

Bottéro, Jean, 1914-, *La cocina más antigua del mundo: la gastronomía en la antigua Mesopotamia*, Barcelona: Tusquets Editores, 2005. 245 p.; 21 cm. Colección los cinco sentidos; 40

Brothwell, Don R. *Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples*, Baltimore: The Johns Hopkins University Press, 1998. 283 p: il.; 21 cm. Un estudio sólido de como los cambios en dieta, el fuego, la ampliación de una dieta de cereales, cambiaron la dieta prehistórica y permitieron el aumento de la población

Brookshaw, George. *The book of fruits: the complete Pomona Britannica = El libro de las frutas: la Pomona Britannica completa = Il libro dei frutti: la Pomona Britannica completa = O livro dos frutos: a Pomona Britannica completa*, Koln: Taschen, 2005. 126 p.: il.; 20 cm. Facsimil en tamaño reducido del libro de grabados botánicos sobre frutas publicado a todo color en 1812.

Capatti, Alberto, 1944-, *La cocina italiana: historia de una cultura* /Alberto Capatti y Massimo Montanari; traducción Mario Merlino. Barcelona: Alba, 2006. 535 p, il.; 22 cm.

Cohen, Mark Nathan, *La crisis alimentaria de la prehistoria: la superpoblación y los orígenes de la agricultura*, Madrid: Alianza Editorial, 1981. 327 p.; 20 cm.

Cordon, Faustino, 1909-, *Cocinar hizo al hombre*, 5a. ed. Barcelona: Tusquets Editores, 1988. 170 p.: il.; 20 cm. Los 5 sentidos; 1

Cunqueiro, Alvaro, 1912-1981, *La cocina cristiana de Occidente*, Barcelona: Tusquets Editores, 1981. 283 p: il.; 21 cm.

Crosby, Alfred W., 1931-*The Columbian exchange: biological and cultural consequences of 1492*, Connecticut: Greenwood Press, Inc, 1973. xv, 268 p.; 21 cm.

Cruz, Cruz, Juan, *La Cocina Mediterránea en el Indicio del Renacimiento* Huesca: La Val de Onsera, 1998. 415 p.; 22 cm. Incluye la edición integra de dos clásicos, «*El libro de arte culinaria*» del Maestro Martino da Como (por primera vez editada en español) y el «*Libro de guisados*» de Ruperto de Nola.

Cruz, Cruz, Juan *Dietética Medieval*. Huesca: La Val de Onsera, 1997. 374 p: il.; 22 cm. Cómo entendían los medievales sus necesidades de mantenimiento y el efecto de los alimentos sobre su organismo. Incluye como apéndice la traducción anotada de la obra de Arnaldo de Villanova (s.XIV) «*Maravilloso regimiento y orden de vivir*», siguiendo la versión publicada por el zaragozano Jerónimo de Mondragón (1606)

Dalby, Andrew, *Siren feasts: a history of food and gastronomy*, London: Routledge, 1996. xv, 321 p: il.; 23 cm. Cocina en la antigua Grecia

Dalby, Andrew, 1947- *The classical cookbook*, London: British Museum, 2000, 144 p: il.; 22 cm. con Sally Grainger. Cocina de la antigüedad griega y romana.

Davidson, James N. *Courtesans [and] fishcakes: the consuming passions of classical Athens*, New York: St. Martin's Press, 1998. xxvi, 371 p: plano; 24 cm.

Des Ombiaux, Maurice, *L'art de manger et son histoire*, Paris: Payot, 1928. 208 p.; 18 cm.

Ego Ducrot, Víctor, *Los sabores de la historia. Los grandes acontecimientos de la humanidad contados desde la mesa y la cocina*, Buenos Aires: Norma, 2000.

Ellwanger, George, 1848-1906, *The Pleasures of the Table: An Account of Gastronomy From Ancient Days to Present Times. With a History of Its Literature, Schools, and Most Distinguished... of Dinners and Dinner-Giving* [1902, reimpresión, Cornell University Library, 2009] No en LAA

Espinete, Miguel, 1948-, *El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y domestica del siglo XX*, Barcelona: Tusquets Editores, 1984. 291 p: il.; 20 cm.

Fernández-Armesto, Felipe, *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*, Barcelona: Tusquets Editores, 2004. 372 p.; 23 cm. Los 5 sentidos; 38

Fernández-Armesto, Felipe, *Near a thousand tables: a history of food*. New York: The Free Press, 2002. xiii, 258 p.; 25 cm.

Fogel, Robert William, 1926- *Escapar del hambre y la muerte prematura 1700-2100: Europa, América y el tercer mundo*, Madrid: Alianza Editorial, 2009. 223 p.; 23 cm.

Fundación Triptolemos, *Alimentos: la conquista humana*, Barcelona: Lunewerg, 2004, 231 p.: il.; 31 cm.

Flandrin, Jean Louis et Massimo Montanari, eds, *Histoire de l'alimentation*, Paris: Fayard, 1996. 915 p: il.; 24 cm. Más de cincuenta historiadores estudian la historia de la alimentación desde la antigüedad a hoy. Flandrin, Jean Louis et Massimo Montanari, eds, *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2004. 1101 p, il.; 25 cm.

Flandrin, Jean Louis, *L'ordre des mets*, París: 2002, No en LAA.

Fraile Huertas, Ruth, *Hamburguesa de mamut: historia de la alimentación humana*, Madrid: Ediciones de la Torre, 1996.110 p.: il.; 24 cm.

Freedman, Paul, *Gastronomía, Historia del Paladar*, Valencia, Universitat de

Valencia, 2009

García Gomez, L. Jacinto, 1956-, *Comer como Dios manda*, Barcelona: Ediciones Destino, 1999. 198 p.; 23 cm. Historia de la comida en la edad media.

García Soler, María José, *El arte de comer en la Antigua Grecia*, Madrid: Almagro, 2001. 462 p: il.; 21 cm.

Gerard, Ira D. *The story of food*, Westport: Avi Publishing, 1974. vii, 240 p.:il.; 23 cm.

Gould-Marks, Beryl, *The home book of italian cooker*, London: Faber And Faber Limited, 1969. 184 p.; 20 cm.

Guy, Christian, *Une histoire de la cuisine française*, Paris: Les productions de París: 1962. 245 p: il.; 21 cm.

Hooker, William, 1779-1832. *Pomona Londinensis*, Oakland [California]: Octavo, 2003. 1 Cd-Rom bajo windows ; 12 cm. Edición original publicada en Londres en 1818.

Kiple, Kenneth F., Kriemhild Conee Ornelas, eds, *The Cambridge World History of Food*, New York: Cambridge University Press, 2000. 2 v: il.; 25 cm. v.1 Determining what our ancestors ate; Staple foods: domesticated plants and animals; Diet and chronic disease.v. 2 Food and drink around the world; History, nutrition and health; A historical dictionary of the world's plant foods.

Luján Néstor, *Historia de la gastronomía*, Ed. Folio, 1997. **No en LAA.**

Luján, Néstor, 1922-1995, *Carnet de ruta: las recetas de Pickwick*. Barcelona: Tusquets Editores, 1982. 323 p. : il. ; 20 cm. Colección Los 5 sentidos; 15

Maurizio, A., *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*. París: Payot, 1932. El libro que transformó la historia de la alimentación, una "obra maestra", según Fernando Braudel.**No en LAA**

Mennell, Stephen, *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, 2nd ed. Illinois: Illini Book, 1996, x, 397 p.; il.; 23 cm.

Medina, F. Xavier, editor, *La alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición*, Barcelona: Icaria Editorial, 1997. 435 p: il.; 21 cm.

Mestayer de Echagüe, María, *Historia de la Gastronomía*, San Sebastián. R & B Ed. 1996. 21 cm 354 p.

Monroy de Sada, Paulina. *Introducción a la historia de la gastronomía/* Paulina Monroy de Sada, Graciela M. de Flores. 2a. ed. México: Limusa, 2008. 181 p.; 21 cm.

Moreno, Ana, *La historia vegetariana: desde Adán y Eva al siglo XXI*, Madrid: Ediciones Mandala, 2002. 223 p.; 22 cm.

Monroy de Sada, Paulina, *Introducción a la historia de la gastronomía /* Paulina Monroy de Sada y Graciela M. de Flores, 2a. ed., México: Limusa, 2008, 181 p.; 21 cm.

Moulin, Leo, *Les liturgies de la table: une histoire culturelle du manger et du*

- boire*, Anvers: Fonds Mercator; Albin Michel, 1988. 423 p: il. lams.; 34 cm.
- Muñoz, Jose E., *El hombre y sus alimentos: esbozo histórico de la alimentación humana*, Quito: Ed. Quito, 1956. 247 p.; 21 cm.
- Neirinck, Edmond, *Historia de la cocina y de los cocineros: técnicas culinarias, y prácticas de mesa en Francia, de la edad media a nuestros días*, Barcelona: Zendera Zariquiey, 2001. 186 p: il.; 23 cm.
- Pilcher, Jaffrey M, *Food in World History*, London, Routledge, 2006. Edición casi completa en Internet, en Google Books. **No en LAA.**
- Pollan, Michael, *In defense of food, an eater's manifesto*, New York: Penguin Press, 2008.:244 p.; 22 cm.
- Pollan, Michael, *The omnivore's dilemma: a natural history of four meals*, London: The Penguin Press, 2006. 450 p.; 25 cm. Análisis de las implicaciones ecológicas, de salud y económicas de los diferentes tipos de alimentos que se consumen hoy.
- Pollan, Michael, *The botany of desire: a plant's-eye view of the world*, New York: Random House, 2001. xxv, 271 p.; 24 cm.
- Prentice, Ezra Parmalee, 1863-, *El hambre en la historia*, Buenos Aires: Ayacucho, 1946. 291 p.; 22 cm. Incluye una extensa bibliografía de trabajos sobre alimentos del siglo XV al XVIII y da una visión completa de la nutrición en la historia.
- De Quincey, Thomas, 1785-1859, *Cenas reales y presuntas: la casuística de las comidas romanas*, Gijón: Trea, 2006.: 77 p.; 21 cm.
- Rebora, Giovanni, *Culture of the fork: a brief history of food in Europe*, New York: Columbia University Press, 2001, xvii, 196 p.; il. 24 cm.
- Redon, Odile, 1936-2007, *Delicias de la gastronomía medieval*, Prologo de Georges Duby, Madrid: Anaya & Mario Muchnik, 1996. 530 p.; 20 cm.
- Redón, Odile, *The medieval kitchen: recipes from France and Italy / Odile Redón, Francoise Sabban, Silvano Serventi; translated by Edward Schneider; original drawings by Patricia Glee Smith*. Chicago: University of Chicago Press, 1998. xvii, 285 p.: il.; 25 cm.
- Revel, Jean-François, 1924-, *Un festín en palabras: historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la antigüedad hasta nuestros días*, 2a. ed. revisada y aumentada. Barcelona: Tusquets Editores, 1996. 289 p.; 21 cm. Título original: *Un festin en paroles. Histoire litteraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité a nous jour*
- Riley, Gillian, *Picnics del Impresionismo*, Bogotá: Voluntad, 1995, 96 p. il, Edición colombiana, **No en LAA**, en BN
- Riley, Gillian, *La mesa del renacimiento*, Bogotá: Voluntad, 1995, 96 p. il.
- Riley, Gillian, *The Dutch Table: Gastronomy in the Golden Age of the Netherlands (Painters and Food Series)*, San Francisco, 1994. **No en LAA.**
- Ritchie, Carson I. A, *Comida y civilización: de como los gustos alimenticios han modificado la historia*, Madrid: Alianza Editorial, c1986. 271 p.; 18 cm.
- Romero Otero, Francisco, 1936-, *Apuntes histórico gastronómicos (para lectores glotones)*. Bucaramanga: Sic editorial, 210. 955 p. Libro electrónico

disponible en www.ellibrototal.com. Un libro divulgativo de historia de la cocina desde la antigüedad, basado en bibliografía en español, sin referencias precisas y en edición muy básica, con poco uso de las ventajas de la edición electrónica. **NO en LAA**

Rowley, Antonio, *Una historia mundial de la mesa. Estrategias de paladar*. Gijón, Trea, 2008. **No en LAA.**

Ruf, Fritz, ed. *Die sehr bekannte dienliche löffelspeise: mus, brei und suppe kulturgeschichtlich betrachtet*. Velbert: Bering Verlag, 1989. 208 p: il.; 24 cm.

Saló del Tinell: (Barcelona), *Alimentos sagrados: pan, vino y aceite en el Mediterráneo antiguo = aliments sagrats: pa, vi i oli a la Mediterrania antiga = sacred food: bread, wine and oil in the ancient Mediterranean* /Saló del Tinell, 30 de jun.-30 sep. 2001. Barcelona: Ajuntament de Barcelona, Caja de Ahorros del Mediterráneo, 2001. 267 p.: il.; 30 cm.

Schiedlausky, Gunther, *Essen und trinken: tafelsitten bis zum ausgang des mittelalters*, Munchen: Prestel Verlag, 1959. 59, 48 p: il.; 21 cm.

Schraemli, Harry, *Historia de la gastronomía: de Lúculo a Escoffier*, Barcelona: Ediciones Destino, 1952. 301 p: il.; 24 cm. Título original: *Von lucullus zu escoffier*.

Sert, Francisco, Conde de, 1940, *El goloso: una historia europea de la buena mesa*, Madrid: Alianza Editorial, 2007. 351 p.; 23 cm.

Simón Palmer, María del Carmen, *De cultura alimentaria: (siglo XV-1900)*, Córdoba: Imprenta Provincial, 1994. 71 p: il.; 22 cm.

Soyer, Alexis, *The Pantropheon or a History of Food and its preparation in Ancient Times*. Londres: 1853. Uno de los libros clásicos de historia de la alimentación. Reedición parcial de Penguin en 2011. **No en LAA.**

Spencer, Colin, *The heretic's feast: history of vegetarianism*, London: University Press of New England, 1995.xiii, 402 p.; 24 cm.

Symposium of the International Commission for Research into, European History: (1999: Helsinki), *The landscape of food: the food relationship of town and country in modern times*, Edited by Marjatta Hietala, Tanja Vahtikari Helsinki: Finnish Literatura Society, 2003. 232 p.: il.; 27 cm.

Toussaint-Samat, Maguelonne, *Historia natural y moral de los alimentos*, Madrid: Alianza Editorial, 1991, .9 v: il. lams.; 17 cm. v.1 La miel, las legumbres y la caza. v.2 La carne, los productos lácteos y los cereales. v.3 El aceite, el pan y el vino. v.4 Los pescados y las aves de corral. v.5 El caviar, los mariscos y el jamón. v.6 La sal y las especias. v.7 El azúcar, el chocolate, el café y el te.v.9 Las conservas, los congelados y la dietética.

Toussaint-Samat, Maguelonne, *2 millones de años de industria alimentaria*, Vevey: Nestle, 1991. 256 p.: il.; 29 cm.

Tannahill, Reay, *Food in history*, Great Britain: Paladin, 1975.

Tallet, Pierre, 1966-, *Historia de la cocina faraónica: alimentación en el antiguo Egipto*: Barcelona: Zendera Zariquiey, 2002. 187 p: il.; 23 cm.

Tames, Richard *La comida: banquetes, cocineros y cocinas*, Madrid: Anaya, 1995. 47 p.: il.; 28 cm. /Armenia/

Trager, James, *The food chronology: a food lover's compendium of events and anecdotes, from prehistory to the present*, New York: An Owl Book, Henry Holt, 1997, xiii, 783 p.: il.; 24 cm.

Villegas Becerril, Almudena: *Gastronomía romana y dieta mediterránea: el recetario de Apicio: Córdoba*: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba, 2001. 348 p: il; 24 cm.

Wheaton, Barbara Ketcham, *Savoring the Past, The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*, Touchstone, 1996

Visser, Margaret. *The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities, and Meaning of Table Manners*. New York: Grove Weidenfeld, 1991. xiii, 432 p.: 21 cm.

Visser, Margaret, *Much depends on dinner: the extraordinary history and mythology, allure and obsessions, perils and taboos of an ordinary meal*, New York: Grove Press, 1986, 351 p.: il.: 24 cm.

Wood, Jacqui, *Prehistoric Cooking*, Londres: Tempus, 2001

Wrangham, Richard, *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*, Basic Books, 2009. La cocina depende fundamentalmente del fuego y este libro muestra el impacto del dominio del fuego sobre la alimentación humana, aunque simplifica algo el problema. **No en LAA.**

Zeldin, Theodore, *Taste and corruption*, Oxford: Oxford University Press, 1980, 426 p., 20 cm. Incluye un largo capítulo sobre comer y beber en Francia entre 1845 y 1945.

Historia de España

Abad Alegría, Francisco, *Diccionario de la cocina cristiana de España*, Zaragoza: Libros Certeza, 2007. 174 p, [11] p. de láminas: il.; 21 cm.

Academia Española de Gastronomía, *Madrid, capital gastronómica de Europa : Mercamadrid, el gran mercado de la alimentación / textos Rafael Ansón ... [et al.] ; Barcelona : Lunwerg, 2003. 255 p. : il. ; 32 cm.*

Alvarez, Marcelo y F. Xavier Medina (eds.), *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Barcelona: Icaria, 2008. 283 p, il; 22 cm.

Arrieta Gallastegui, Miguel I., *Caldereta y limonada: Calixto Alvargonzález: 1908: un canon culinario con posibles*, por Miguel I. Arrieta Gallastegui, Gijón: Ediciones Trea, 2008. 61 p.: il.; 22 cm.

Capel, José Carlos, *La gula en el siglo de oro*, Bilbao: R & B Ediciones, 1996, 250 p: il.; 21 cm.

Castro, Xavier, 1954, *Ayunos y yantares: usos y costumbres en la historia de la alimentación*, Madrid: Nivola Libros y Ediciones, 2001. 315 p.; 24 cm.

Chamorro Fernández, María Inés, *Gastronomía del siglo de oro español*, Barcelona: Herder, 2002. 160 p.: il.; 20 cm.

Chamorro, María Inés, *La cocina de Don Quijote: gastronomía del Siglo de Oro español*, Barcelona: Herder, 2005, 160 p.: il.; 19 cm.

- Díaz, Lorenzo, *La cocina del Quijote: recetario gastronómico de Castilla-La Mancha*, Castilla: Castilla-La Mancha, 1993. 2 v: retrs.; 23 cm.
- Díaz, Lorenzo, *La cocina del barroco: la gastronomía del siglo de oro en Lope, Cervantes y Quevedo*, Madrid: Alianza, 2003. 174 p.: il.; 23 cm.
- Díaz, Lorenzo, *Diez siglos de cocina en Madrid: de los mesones de ayer a los restaurantes de hoy*, Barcelona: Ediciones Folio, 1994. 199 p: il.; 24 cm.
- Díaz, Lorenzo, *Ilustrados y Románticos: cocina y sociedad en España (xviii y xix)*, Madrid: Alianza Editorial, 2004.
- Domingo, Xavier, 1929-, *La mesa del Buscón: en homenaje a Don Francisco de Quevedo y Villegas, con ocasión de su centenario*, Barcelona: Tusquets Editores, 1981. 181 p: il.; 20 cm.
- Eslava Galán, Juan, 1948-, *Tumbaollas y hambrientos*, Barcelona: Plaza y Janés, 1999: 267 p: il.; 22 cm. 59, 48 p: il.; 21 cm.
- Gázquez Ortiz, Antonio, *La cocina en tiempos del Arcipreste de Hita*, Madrid: Alianza Editorial, 2002. 278 p.: il.; 23 cm.
- Gracia Noriega, José Ignacio, 1945- *Sobre cocina y gastronomía* /prólogo de Lorenzo Díaz. Madrid: Alianza Editorial, 2009. 318 p.; 23 cm.
- Fernández Duro, Cesáreo, 1830-1908, *La cocina del Quijote con todas las recetas* Madrid: Rey Lear, 2004, 157 p.: il.; 24 cm.
- Luján, Néstor, 1922-1995, *La vida cotidiana en el siglo de oro español*, 5a. ed. Barcelona: Planeta, 1989. 198 p.; 21 cm. Aunque el libro cubre muchos temas, presta atención especial a la comida.
- Marañón, Gregorio, 1887-1960: *Naranjas, el arte de prepararlas y comerlas*/estudio preliminar del doctor Marañón; y fórmulas recopiladas por Post-Thebussem. [Dionisio Pérez Gutiérrez] Gijón: Ediciones Trea, 2006. 94 p.; 21 cm. Colección: La comida de la vida. Copia facsimilar de la obra publicada en Madrid: Unión Nacional de la Exportación Agrícola, ¿1901?
- Martínez Llopis, Manuel, (1908-), *Historia de la gastronomía española*, Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Ediciones la Val de Onsera, 1995. 507 p: il.; 29 cm.
- Miguel, Amando de, 1937-, *Sobre gustos y sabores: los españoles y la comida*, Madrid: Alianza Editorial, 2004, 215 p.; il.; 23 cm.
- Miquelarena, Jacinto, *Mesones y comidas en la época de Cervantes*, Buenos Aires: Publicaciones de Estudios Hispánicos, 1947. 31 p.; 20 cm.
- Palacio Real de Madrid, *En torno a la mesa: tres siglos de formas y objetos en los palacios y monasterios reales*, Madrid: Patrimonio Nacional, 2000, 206 p: il.; 31 cm.
- Plana, Lourdes, *El desafío de la cocina española: tres décadas de evolución*/ Lourdes Plana y José Carlos Capel, Barcelona: Lunwerg, 2006. 355 p.: il.; 32 cm.
- Pérez Samper, María de los Ángeles, *La alimentación en la España del Siglo de Oro*, Huesca: La Val de Onsera, 1998. 288.
- Pérez Samper, María de los Angeles, 1949-, *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón: Ediciones Trea, 2011. 477 p. ; 24 cm.

Porres Marijuán, María Rosario, *Sazón de manjares y desazón de contribuyentes: la sal en la Corona de Castilla en tiempos de los Austrias*, Bilbao: Universidad del País Vasco, Servicio Editorial=Euskal Herriko Unibertsitatea, Argitaipen Zervitua, 2003. 227 p.; 24 cm.

Núñez Florencio, Rafael, 1956-, *Con la salsa de su hambre: los extranjeros ante la mesa hispana*, Madrid: Alianza editorial, 2004, 310 p.: il.; 23 cm.

Rodríguez Martín, Antonio, *La gastronomía del Quijote y 100 recetas con vino*, Alicante: ACEPA, 2005. 197 p.: il.; 30 cm.

Sella Montserrat, Joan, 1960- *Comer como un rey: las mesas de Amadeo I de Saboya y Alfonso XIII de Borbón*, Gijón: Ediciones Trea, 2009. 173 p.; 21 cm.

Seminario Internacional de Cultura Alimentaria (1995: Córdoba, España), *Los sabores de España y América: cultura y alimentación*, Huesca: La Val de Onsera, 1999. 352 p.: il.; 22 cm. Colección Alifara estudios

Serna, Víctor de la, *Parada y fonda*, Barcelona: Tusquets Editores, 1987. 259 p.: il.; 21 cm. Gastronomía y gastrónomos. Literatura culinaria. Viajes. Cocineros. Doce restaurantes de V. de la Serna. Cocina española. Prólogo de Camilo J. Cela. Uno de los españoles con magnífica prosa culinaria.

Simón Palmer, María del Carmen, *La cocina de Palacio: 1561-1931* Edición al cuidado de Amparo Soler. Madrid: Editorial Castalia, 1997. 185 p.: il. [col.]; 28 cm.

Suárez Granda, Juan Luis, 1943-, *Las cucharas de la tribu*, Gijón: Trea, 2003. 251 p.: il.; 21 cm.

Suárez Granda, Juan Luis, 1943- *El cielo de la boca: antología del paladar español*, Gijón: Ediciones Trea, 2006. 575 p.: il.; 24 cm.

Terrón, Eloy, *España, encrucijada de culturas alimentarias Su papel en la difusión de los cultivos americanos*, Madrid: Ministerio de Agricultura, 1992. **No en LAA.**

Villaverde, Alfredo Y Muñoz Martín, Adolfo, *La Cocina De Sancho Panza*, Ediciones Llanura, Ciudad Real, 2005

Historia de América

Barría, Juana, *El otro oro de América: los alimentos y la cocina del nuevo mundo*, Buenos Aires: Editorial Albatros, 1992. 380 p.: il.; 22 cm.

Barría, Juana, *Los itinerarios gastronómicos del capitán Cook* p.: il.; 22 cm. [Aparece como no disponible]

Cartay, Rafael, 1941-, *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*, San Cristóbal: Edición auspiciada por la Fundación Polar y la Universidad de los Andes, 1991. 2 v: il.; 20 cm.

Coe, Sophie Dobzhansky, *America's first cuisines*, Austin: University of Texas Press, 1999. x, 276 p.: il. mapas; 23 cm. Comidas de los mayas e incas.

Coe, Sophie D. 1933- *Las primeras cocinas de América*, México: Fondo de Cultura Económica, 2004. 373 p.: il. mapas; 21 cm.

Congreso para la Preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos (1: 2003: Lima), *Desde los Andes al mundo, sabor y saber* Lima: Universidad San Martín de Porres. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2005. **No en LAA.**

Coloquio Internacional de Gastronomía, Patrimonio y Turismo. *Alimentación y Gastronomía, II Coloquio Internacional*/Gabriela Benavides de Rivero, comp. Lima, 2002, Universidad de San Martín de Porres, 2002.

Congreso Internacional de Cocinas Andinas, I, Lima, 2003, *Memorias del Primer Congreso para la Preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos: "Desde los Andes al Mundo: Sabor y saber.* Lima, 2005, 426p. LOC

Congreso Internacional de Cocinas Andinas, II. *Memoria*, Santiago, 2005, **No en LAA**

Congreso Internacional de las Cocinas regionales de los países Andinos, III, Buenos Aires 2007 *Las cocinas andinas en el Plata: biodiversidad, cultura y gastronomía*, Álvarez, Marcelo, comp., Buenos Aires: La Crujía Ediciones, 2008. 297 p.; 22 cm.

Congreso Internacional de Cocinas Andinas, IV, *Cocinas regional andinas: memorias del IV congreso*, Quito, Ecuador 2009 / Julio Pazos Barrera, editor. Edition: 1a. ed. Quito, Ecuador: Corporación Editora Nacional, 2010, 342 p. : ill. ; 27 cm. **No en LAA**

Congreso Internacional de Cocinas Andinas, V, *Memorias: Hacia una cocina con identidad y su impacto en el turismo y el empleo*, Bogotá 2011, 266 p.

John Carter Brown Library (1990: Rhode Island), *A harvest gathered: food in the New World*, Rhode Island: John Carter Brown Library, 1989. ix, 28 p: il.; 22 cm.

Gausen, Aglae. *La cocina del indio americano*, Barcelona: Gráficas Ampurias, 1982. 60 p: il.; 22 cm.

John Carter Brown Library (1990: Rhode Island), *A harvest gathered: food in the New World*, Rhode Island: John Carter Brown Library, 1989. ix, 28 p: il.; 22 cm.

Lanza, Joseph, *The cocktail: the influence of spirits on the American psyche*, New York: St. Martin's Press, 1995. 168 p.: il.; 19 cm.

Malpica, Antonio (Ed.).- *1492: Lo dulce a la conquista de Europa. Actas del Cuarto Seminario Internacional sobre la caña de azúcar*, Granada: Diputación Provincial de Granada, 1994. (Manuela Marín: "Azúcar y miel: los edulcorantes en el tratado de cocina de al-Warraq (s. IV-X)". Ana Labarat y Carmen Barceló: "Azúcar y medicina en el mundo islámico". María Martínez Martínez: "Producción de azúcar en Murcia: un proyecto fracasado del siglo XV"; Juan Alfredo Bellón: "El sabor de lo dulce en la literatura española. Notas sobre el uso del azúcar a partir del Siglo de Oro", etc.) 303 p: il.; 24 cm.

Mesa Bernal, Daniel, 1921-1993, *Historia natural del maíz*. Medellín: Secretaría de Educación y Cultura, Dirección de Extensión Cultural, 1995.

393 p.

Nina, Juan B, *El origen de la cocina dominicana. Recetas e historia*, [1999] 3ª. Ed. Santo Domingo, 2007, 268 p. No en LAA

Pazos Barrera, Julio, *El Sabor de la memoria, Historia de la Cocina Quiteña*, Quito, Editorial Fonsal, 2008. No en LAA.

Plasencia, Pedro, *Episodios gastronómicos de la conquista de Indias*, Madrid: Miletto Ediciones, 2001. 118 p.: il.; 21 cm.

Pereira Salas. Eugenio, *Apuntes para la historia de la cocina chilena* Santiago, Universitaria, 1977. La primera edición es de 1943. http://www.memoriachilena.cl/temas/documento_detalle.asp?id=MC0006512 No en LAA.

Remesal, Agustin, *Un banquete para los Dioses: comidas, ritos y hambres en el nuevo mundo*, Madrid: Alianza Editorial, 1993. 229 p.: il.; 18 cm.

Revista de Estudios Sociales, Bogotá, Universidad de los Andes. El número 29 de abril de 2007 es un número sobre "Historia de la comida y la comida en la historia". Incluye varios estudios sobre México, la atribución de alcoholismo a los indígenas americanos y dos trabajos sobre el consumo de carne en Colombia, fuera de una recopilación de documentos sobre el ajíaco que se incluye adelante.

Shapiro, Laura, *Perfection salad: women and cooking at the turn of the century*/introduction by Michael Stern. New York: Modern Library, 2001. xv, 274 p.: il.; 21 cm.

Storni, Julio S. *Vegetales que utilizaban nuestros indígenas para su alimentación*, Tucumán: [Talls. Tip. de la Carcel Penitenciaria], 1937. 102 p.; 26 cm.

Super, John C., *Food, conquest and colonization in sixteenth-century Spanish America* Albuquerque: University of New Mexico Press, 1988. viii, 133 p.: il. ; 23 cm.

Wagner, Erika, *Más de quinientos años de legado americano al mundo*, Caracas: Editorial Arte, 1991, 103 p.: il.; 21 cm.

México

Ayala T. Roberto Arturo, *Cocina mexicana de los siglos XVI al XIX: las mejores recetas de la colonia al Porfiriato*, México: Editorial Libra, 1995. 125 p.; 20 cm.

Barros, Cristina, *Los libros de la cocina mexicana*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2008. 417 p.; 25 cm.

Dunmire, William W, *Gardens of New Spain: How Mediterranean Plants and Foods Changed America*, University of Texas Press, 2004, 395 p. Historia de la colonización de México por productos europeos -naranjas, limones, olivas, higos, cerezas, lentejas, garganzos, verduras, duraznos, trigo, etc.- y su impacto sobre la comida mexicana y americana.

García Rivas, Heriberto, *Cocina prehispánica mexicana*. Mexico, 1996. No en LAA.

Long Solis, Janet: *El sabor de Nueva España*, México: Instituto Mora, 1995. 45 p: il. mapa; 23 cm.

Salvador Novo 1904-1974, *Cocina mexicana, o historia gastronómica de la Ciudad de México*, México: Editorial Porrúa, 1973. 3ª ed. 361 p, ilustraciones, facs. **No en LAA**

Pilcher, Jeffrey, *Que vivan los tamales: Food and the making of mexican identity*, University of New Mexico, 1998, 253 p. Analisis de los debates sobre el maiz y el trigo y el papel de los libros de cocina para establecer una cocina mestiza. Edición en español: *Que vivan los tamales: la comida y la construcción de la identidad mexicana* México: Conacultura y Ediciones de la Reina Roja, 2001. Esta versión está casi completa en Internet, en Google Books. **No en LAA. En CMR.**

Perú

Cabieses, Fernando, *Cien siglos de pan: 10.000 años de alimentación en el Perú*, Lima: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. CONCYTEC, 1995. 267 p.: il.; 21 cm.

Olivas Weston, Rosario, comp. *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, 1996. 367 p: il.; 22 cm.

Olivas Weston, Rosario, *La cocina en el virreinato del Perú*, Lima (Perú): Escuela Profesional de turismo y Hotelería, Universidad San Martín de Porres, 1996. 423 p: il.; 21 cm.

Venezuela

Cartay, Rafael, 1941-, *La hallaca en Venezuela*, Caracas: Fundación Bigott, 2003. 123 p.; 14 cm.

Cartay, Rafael, 1941-, *La mesa de la meseta: historia gastronómica de Mérida*, Mérida (Venezuela): Editorial Venezolana, 1988. 230, xlvi p.: il.; 22 cm.

Fuentes, Cecilia y Daría Hernández, *Fogones y cocinas tradicionales de Venezuela*, Caracas, Ediciones Cavenders, 1993.

Gómez, Félix Ángel, *Historia y antología de la cocina margariteña*, Caracas, Armitano Editores, 1991. **No en LAA.**

Hernández, Francisco, 1515-1587, *La alimentación de los antiguos mexicanos en la historia natural de nueva España de Francisco Hernández*, selección y estudio preliminar de Cristina Barros, Marco Buenrostro. México: Universidad Nacional Autónoma de México: 2007. 150 p.: il.; 33 cm.

Lovera, José Rafael, 1939-, *Historia de la alimentación en Venezuela: con textos para su estudio*, Caracas: Monte Ávila Editores, 1988. 307 p: il.; 28 cm.

Lovera, José Rafael, 1939-, *Manuel Guevara Vasconcelos o "La política del convite": discurso de incorporación como individuo de número de la Academia Nacional de la Historia Caracas*: Academia Nacional de la Historia, 1998. 73 p.: il.; 22 cm.

Lovera, José Rafael, 1939-, *Gastronáuticas: ensayos sobre temas gastronómicos*, Editado por el Centro de Estudios Gastronómicos, Caracas: Editorial Sucre, 1989. 232 p.; 21 cm. Una excelente colección de ensayos sobre cocina venezolana, americana y universal

Suarez, María Matilde, *La empanada criolla en la historia y la tradición*, Caracas, IVIC, 2011, No en LAA

Argentina

Álvarez, Marcelo, comp. y Pinotti, Luisa Virginia, comp. *Procesos socioculturales y alimentación*, Buenos Aires: Ediciones del Sol, 1997. 187 p.: il.; 20 cm. Sobre la historia de la alimentación en Argentina.

Ego Ducrot, Victor, *Los sabores de la patria: las intrigas de la historia argentina contadas desde la mesa y la cocina*, Barcelona; Buenos Aires: Grupo Editorial Norma, 1998. 204 p.; 22 cm.

Remedi, Fernando Javier, *Los secretos de la olla: entre el gusto y la necesidad, la alimentación en la Córdoba de principios del siglo XX*, Córdoba, Argentina: Centro de Estudios Históricos, 1998. 484 p.: il.; 21 cm.

Schavelzon, Daniel, *Historias del comer y del beber en Buenos Aires: arqueología histórica de la vajilla de mesa*, Buenos Aires: Aguilar, 2000 221 p.: il.; 24 cm.

Historia de Colombia

Aguilar Castellanos, Alvaro, 1966-, *Historias vivas de la chicha y del guarapo*, Bogotá: Editorial Linotipia Bolívar, 2001, 183 p. : il. ; 22 cm. 2a. ed. ampliada y corregida, San Gil (Santander): Grafica La Gran Impresión, 2003. 195 p. : il. ; 22 cm.

Arango Navarro, Fernando Aquilas, "El cerdo en la gastronomía antioqueña" *Revista Lasallista de Investigación*, año/vol. 4, número 001, Corporación Universitaria Lasallista Antioquia, Colombia pp. 58-66. Una buena introducción al tema, basada en los trabajos de los historiadores sociales de la región.

Barney Cabrera, Eugenio, 1917-1980. *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina: (asentamientos humanos en el Valle del Cauca y sus posibles influencias en los hábitos alimentarios)*, Cali: Programa Editorial Universidad del Valle, 1979. 176 p.: il.; 21 cm.

Barreiro Ortiz, Carlos, *Celebraciones de navidad: coplas, villancicos, comidas*, Bogotá: Centro Colombo Americano, 1988, 43, [5] p.: il.; 17 cm.

Bejarano, Jorge, 1888-1966, *Alimentación y nutrición en Colombia*, Bogotá: Editorial Cromos, 1941. 170 p.; 19 cm. Nueva Bogotá: Editorial Iqueima, 1950. 239 p.: il.; 19 cm. Bibliografía: p. 227-231.

Bejarano, Jorge, 1888-1966. *La derrota de un vicio: origen e historia de la chicha*, Bogotá: Editorial Iqueima, 1950. 114 p.: il, mapa; 24 cm.

Cárdenas Arroyo, Felipe, *Datos sobre la alimentación prehispánica en la Sabana de Bogotá, Colombia*, Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2002. 75 p.: il. mapa; 28 cm.

Dussán de Reichel-Dolmatoff, Alicia, "Prácticas culinarias en una población mestiza de Colombia", *Revista de Folklore* (Bogotá) 2a. época. -- No. 2 (Jun., 1953). p. 105-138.

Estrada Ochoa, Julián, "Evolución y cambio de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX", en Jorge Orlando Melo, ed. *Historia de Medellín* tomo II, Bogotá. Compañía Suramericana de Seguros, 1996

Estrada Ochoa, Julián, "La alimentación desde la época prehispánica hasta nuestros días", en Jorge Orlando Melo, ed. *Historia de Antioquia*, Medellín: Suramericana 1987, 1991.

Estrada Ochoa, Julián. *La cocina antioqueña*, Medellín, Ago.16 1984, 2 audiocasetes (120 min.): son. BPP

Estrada, Julián, "Geografía dulce de Colombia", En: *Boletín Cultural y bibliográfico* (Bogotá). Vol. 24, no. 11 (1987). p. 46-59. Una excelente reseña de la exposición de este nombre del Instituto Distrital de Cultura y Turismo de Bogotá.

Estrada, Julián, *La cultura culinaria en Antioquia*, DVD. Medellín: Fundación Luis Antonio Restrepo Arango.

Estrada Ochoa, Julián, "Papel de la alimentación y la cocina en la conformación de la identidad regional" *Conferencias sucursales* (Bogotá). No. 483 (Mayo. 29, 1986). p. 1-13.

Duque, Juliana y Shawn van Ausdal, "Los ajiacos colombianos", *Revista de Estudios Sociales*, (Bogotá) No 29 (2008), p. 158-164. Un buen artículo con documentos, que amplía el breve pero sólido trabajo de María Clara Quirós. http://works.bepress.com/cgi/viewcontent.cgi?article=1007&context=shawn_van_ausdal

García Mera, Laura Catalina, "El gobierno del hogar, el negocio doméstico y la fábrica culinaria: el provecho de ingredientes y productos en el siglo XIX como elemento de consolidación nacional", artículo publicado en la página de Internet del Ministerio de Educación, *Historia Hoy*. http://www.colombiaaprende.edu.co/html/productos/1685/articles-240925_ENSAYO_9.pdf.

Instituto Distrital de Cultura y Turismo, Bogotá, *Geografía Dulce de Colombia*, Exposición, Planetario Distrital, 1986. Catálogo de la exposición. Prólogo de Álvaro Chavez Mendoza. No en LAA ni BN, ni UA

Banco de la República (Bogotá) *Geografía dulce de Colombia: exposición itinerante* Bogotá: Banco de la República, [1995?].

Giraldo Jaramillo, Gabriel, "Aspectos históricos de la alimentación indígena" **América Indígena**: Vol.2, Num.3, jul., México, 1942, Pg.49-53

Gómez Font, Alberto, *Sabores colombianos*, Gijón: Ediciones Trea, 2005. 244 p.: il.; 21 cm.

Gómez, Luz Mariela, *Tres ideas de lo moderno en la concepción del hogar: Bogotá, años cincuenta*. Bogotá, Universidad Nacional, 2008,. 216 p. Un estudio sobre la decoración en el hogar, con interesantes consideraciones acerca de la cocina, su decoración y otros temas relacionados.

Jimenez, O, "La conquista del estómago: viandas, vituallas y ración negra", en *Geografía Humana de Colombia*, tomo VI, *Los Afrocolombianos*, p. 219-

240. Bogotá, ICCH, 1998.

Martán Góngora, Helcias, 1920-1984. "Crónicas de coquinarias" *Boletín de la Academia Colombiana* (Bogotá). Vol. 30, no. 130 (1980). p. 367-374.

Martínez Carreño, Aída, *Mesa y cocina en el siglo XIX*, Bogotá: Fondo Cultural Cafetero, 1985. 127 p: il.; 23 cm.

Martínez Villalba, Víctor. *Vida de las hormigas culonas santandereanas* / [Bucaramanga]: [s.n.], [1964]. 58 p.: il.; 15 cm.

Melgarejo Cruz, Hernán, "Historia y alimentos en el siglo XVI en el Nuevo Reino de Granada", *Congreso de Historia de Colombia: IX Etnias educación y archivos en la historia de Colombia*, Bogotá: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Archivo general de la nación, 1995.

Morales Bedoya, Enrique, *Fogón Caribe, Historia de la gastronomía del Caribe colombiano*, Barranquilla La iguana ciega, 2010.

Moreno Blanco, Lácydes, "Divagaciones sobre tamales y envueltos", *Nueva Revista Colombiana de folclor*. Bogotá, no. 7, 1990, p. 109-119.

Moreno Blanco, Lácydes, "Historia y cocina en Cartagena de Indias", *Nueva Revista Colombiana de folclor*, Bogotá. No 17, 1997, p. 145-152.

Morón, C, y C. Galván, "Comidas típicas", *Nueva Revista Colombiana de folclor* Bogotá, no. 11, 1991, p. 185-200.

Osorio Garcés, Carlos Enrique. *El arte de comer: simbolismo y cultura de la alimentación en Tierradentro*, Popayán: Ministerio de Cultura, 2002.: 229 h.: il. mapas; 28 cm.

Patiño Ossa, Germán, *Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana* Bogotá: Convenio Andrés Bello, 2007. 143 p.: il.; 24 cm. Ganador del premio Andrés Bello, Memoria y Pensamiento Iberoamericano 2006, Ensayo. Un buen trabajo sobre la cocina del Pacífico colombiano, con un análisis del tema en *María* de Jorge Isaacs.

Patiño R. Víctor Manuel, *Historia de la cultura material en la América Equinoccial: la alimentación en Colombia y en los países vecinos*, Bogotá: Biblioteca Científica de la Presidencia de la Republica, 1984. 252 p: il.; 22 cm. http://www.lablaa.org/blaavirtual/historia/equinoccial_1_alimentos/index.htm

Polo Acuña, José, "Los Wayúu y los Cocina: dos caras diferentes de una misma moneda en la resistencia indígena en La Guajira, siglo XVIII" *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, Num.26, Bogotá, 1999, Pg.7-29

Quirós, Clara, *El ajiaco, ¿santafereño?*. Banco de la República, BV, Bogotá: 2003. <http://banrepcultural.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm>. Un trabajo bien documentado, que deja en claro lo reciente que es el ajiaco en su forma actual.

Restrepo Manrique, Cecilia, *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773*, Bogotá: Centro Editorial Universidad del Rosario, 2005.

Restrepo Manrique, Cecilia, *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario: 1776-1900* Bogotá: Editorial

Universidad del Rosario, 2009. 227 p.; 24 cm.

Restrepo Manrique, Cecilia, "Comida, hambre y opulencia; los nuevos gustos y las nuevas bebidas" en Armando Martínez Garnica, ed., *Historia de la independencia de Colombia*, vol 2, pp 80-95, en *Vida cotidiana y cultura material*. Bogotá, Fundación Bicentenario de la Independencia de Colombia, 2010, 207 p. il, 29 cms.

Restrepo Manrique, Cecilia, *De la sala al comedor: anécdotas y recetas bogotanas*, Bogotá: Binah Ediciones, 2004. 110 p.: il.; 21 cm. [Con Helena Savedra]

Restrepo Manrique, Cecilia, *Historia de la Gastronomía: Colombia*. Son varios artículos de Cecilia Restrepo Manrique sobre historia de la cocina colombiana, así como diversos textos históricos, de viajeros, cronistas, etc. Están incluidos en una página de historia de la cocina con apartes sobre México, Argentina, etc. <http://www.historiacocina.com/gastronomia/colombia.htm>.

Restrepo Moreno, Alonso, "Del fondo de mi totuma: apuntes sobre alimentación antioqueña: a manera de conferencia para el ciclo con que la Universidad celebró el Cuarto Centenario del Grupo Étnico Antioqueño" en *Estudios Clínicos*, Medellín, No 85, 1942.

Robledo, Beatriz Helena, 1958- *Así somos: tradiciones de Colombia* / Beatriz Helena Robledo; ilustraciones de Alexis Forero "Alekos". Bogotá: Ediciones B, 2009. 77 p.: il.; 23 cm. Incluye un breve capítulo sobre la cocina tradicional. Libro para niños.

Rodríguez Plata, Horacio, 1915-1987, "Las hormigas "culonas" en la historia y el folklore", *Revista de Folklore*, Bogotá, vol 10, No 10 (1966-69). Publicado originalmente en *El Tiempo*, 18 de julio de 1965, fue reproducido por Vínculo Shell, 126 (1965) y *El Correo de los Andes* (1986) Editado también en un librito de bibliófilo por El Navegante Editores, Barichara, 2005, en papel de fique, con ilustraciones de Ángela Jiménez. Cita el texto del *Épitome* de Gonzalo Jiménez de Quesada [1555?]: "Entre dos ríos caudalosos en unas pequeñas montañas, [hay] una provincia de gentes no muy pequeña, cuyo mantenimiento no era otra cosa sino hormigas y dellas hacen pan para comer, amasándolas" y los testimonios posteriores de Juan de Castellanos sobre Guane, Pedro Simón, sobre la Mesa de los Santos, y Gaspar Lesmes de Espinosa (1627): "En la región de Butaregua y Chinchón encuéntrase numerosas colonias de unas hormigas que comen con mucho agrtado los naturales y tostándolas las conservas en unos calabazos de manera que hacen provisión por muchos meses".

Rojas de Perdomo, Lucia, *Cocina prehispánica: historia de la cocina*, Bogotá: Voluntad, 1994. 237 p: il.; 27 cm.

Rojas de Perdomo, Lucia, *Aportes alimenticios del viejo al nuevo mundo: historia de la cocina*: Bogotá: Voluntad, 1993. 197 p: il.; 27 cm.

Rozo Gauta, José, *Alimentación y medicina entre los chibchas*, Bogotá: Ediciones Naidi, 1998.

Saldarriaga, Gregorio, *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Bogotá, Universidad del Rosario, 2011. 334 p.

Libros Clásicos, Antiguos y Manuscritos

De Colombia

800 recetas de cocina, Bogotá, Talleres de ediciones Colombia, 1927. [El cocinero bogotano], 129 p. 24 cms. LOC

Cien recetas de cocina, escritas en lenguaje vulgar, al alcance de todo el mundo, por un bogotano. (Bogotá: Librería Americana?, 1904). Un libro ofrecido por la Librería en 1904, pero totalmente desconocido: no está en LAA ni BN, y ninguno de los historiadores de la alimentación lo menciona.

Consulta de Dona Ángela Isidra del Campo a Don Felipe de Vergara y su respuesta sobre si en Santafé de Bogotá sería o no lícito cenar la Nochebuena, y cenar buñuelos y pescado, Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1993. 58 p.; 31 cm.

Acevedo de Gómez, Josefa, 1803-1861, *Tratado sobre economía doméstica para el uso de las madres de familia y de las amas de casa*, Bogotá: Imprenta de Cualla, 1848. 87 p.; 15 cm.

Acevedo de Gómez, Josefa, 1803-1861, *Tratados sobre economía doméstica*, Bogotá: Imprenta Gaitán, 1869. 128 p.; 16 cm.

Bernal Orjuela, Raimundo, *El lenguaje gastronómico: con un oráculo respondón, gastronómico, poético i romántico, por una sociedad de Gastrónomos hambrientos*, Bogotá: Imp. de F. Torres Amaya, 1860. 158 p: il.; 15 cm.

Chaves, Lucio Milciades, *Elementos de educación: o sea moral, higiene, urbanidad y economía doméstica* 2a. ed. Bogotá: Imp. de El Heraldo, 1899, 132 p.; 16 cm.

El estuche: conocimientos útiles aplicados a la vida práctica: o, sean, 8.000 recetas y hechos diversos, Bogotá: Imp. de Silvestre, 1884. 399 p.; 23 cm. La de 1884 puede ser el tomo 1 (2ª ed) o el 2 (2ª ed). La primera edición es de 1878 (Bogotá, Imprenta de Enrique Zalamea, 2 vols), y figura como autor Jon Truth, seudónimo de Jerónimo Argáez. (Truth aparece como traductor en un libro de viajes publicado en Bogotá en 1904). U de A tiene vol. 3. 400 páginas: puede ser exactamente igual al volumen de 1884. Es posible que la edición sea en cinco tomos, con fecha final de 1908: la LAA tiene tomos 3 (1882) y 5. Librería Americana. 1908 y el volumen de 1884. En 1904 se anunció en *El Telegrama* la publicación del tomo 4. [BN no tiene ninguna edición]. Una versión parcial y adaptada por Lácydes Moreno fue publicada como *Sabores del pasado: recetas de El Estuché*, Bogotá: Panamericana Editorial, 1995. xiv, 311 p: il.; 32 cm., reeditada en 1999.

Gaitán, Josefina, *Recetas prácticas de cocina*, Bogotá: Tipografía Hoyos Hermanos, [1900?]. 26 p.; 23 cm.

González, Timoteo, *El industrial del coadjutor: tesoro de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso*, Bogotá: Libr. Colombiana, 1893. 280p. Tiene receta de ajiaco (Con yuca, y sin alcaparras, ni guascas, ni crema de leche) y otras recetas de cocina bogotana, por un inmigrante español.

Hernández S, Elisa, *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo*

por la señorita Elisa Hernández. Medellín: F. de Bedout, 1923. 6a. ed. 2 v.; 25 cm. Su ajiaco, en 1923, incluye las alcaparras. que no figuran en los libros bogotanos, pero no las guascas ni la crema de leche. Muchas recetas tomadas de libros franceses e ingleses, pero también muchas recetas locales y muchas en las que se mezclan la tradición local y la europea. La primera edición es de 1907. (Otras fuentes dicen que en 1908 o 1909), de la Librería Restrepo, en un volumen, y ésta de 1923, que es la más antigua en la LAA, es ampliada. Hubo otra edición en dos volúmenes, xxvi, 352 y 205 de Jorge Escobar Editores, (1940s?). La LAA tiene también la 12 ed. de Medellín, vol 1. 1962, 11 ed, y vol 2, 1964.

Jaramillo A. de Isaza, Ana, *La cocina al alcance de todos*, Medellín: Tipografía Industrial, 1936. No en LAA.

John Truth (seudónimo de Jerónimo Argáez), *500 recetas*, Librería Arcana, Cille 14, No 107 a 111, Bogotá: 1914. Colección particular. No en LAA ni BN.

Maldonado Peñuela, María, *Recetas de cocina [manuscritos]* Tocancipá: J. V. Mogollon & Co. 1936. [30] h.; 22 cm.

Manual de artes, oficios, cocina i repostería: obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de esta República. Bogotá: Imprenta de Nicolás Gómez, 1853. 100, 116, 19 p.; 16 cm. La parte tercera incluye "cocina y repostería". La parte de cocina fue publicada después: *Manual de Cocina y Repostería, conforme a los Usos y a las Costumbres de nuestro País y del Extranjero*, Bogotá: Imprenta de Nicolás Gómez, 1874, 139 p.

Ospina de Navarro, Sofía, 1892-1974, *La buena mesa: sencillo y práctico libro de cocina, almuerzos, comidas, tes.* Bogotá: Cromos, 1960, 2ª ed. 199 p. Entre 1933 y los años setenta este libro, lleno de sentido común y experiencia, fue el libro de cocina más exitoso de la región antioqueña, y probablemente del país. Como era frecuente entonces, aspiraba con algo de ironía a ser elegante como en Europa, pero conservando los sabores locales, de los cuales estaba orgullosa. (Esta es la edición más antigua en la BLAA, pero no es una numeración real. Es probable que sea la sexta. La primera es de 1933 y no aparece en ninguna biblioteca. La 4 es de Medellín, Tipografía Sansón, 1942, 216 p. (Está en la NYPL) La 5 edición es de Cromos, 1949 (en BN y BP, 191 p). Todavía la edición 12 tenía el texto sin modificaciones. Otras ediciones en LAA son: Bogotá: Carpel, (1985?) 7 edición. 204 p., Medellín: Granamérica, 11 ed.; s.f. 195 p. ; Bogotá: Panamericana, s.f. 176 p., Bogotá, Norma, 20a. ed. "con nuevas recetas"; 23 cm. 1985, 221 p. y Bogotá: Norma, 1991, "revisado y actualizado por Norma Stella Navarro de Saldarriaga", 155 p. En BPP hay una edición de Medellín, Granamérica, 201 p. [1983?). Existe edición 18 de 1980, Medellín, Argemiro Salazar, UA tiene Medellín, Granamérica, 19 ed., 1982, 167 p.; Medellín, Argemiro Salazar, 27 ed. 1994., 221 p. BN tiene Medellín, Granamerica, 16 ed., 1974, 176 p+10.

Ospina de Navarro, Sofía, *La cartilla del hogar* 3a. ed. [Medellín]: Ed. Granamérica, 1965.: 78 p.; 21 cm.

Posada Soto, Helena, *Recetas de cocina de la señorita Faustina Posada Villa* Medellín: [s.n.], 1949. 173 p.; 23 cm.: No en LAA ni BN, en BPP

Restrepo de Moreno, Ana, *La cocina fácil*. Medellín: Rafael Vega, 1976. No

en LAA; lo tuvo la BPP.

Restrepo de Restrepo, Zaida, *Nuevo manual de cocina*, 1ª ed. Medellín: Granamérica, 1957, 178 p. (BPP. No en LAA), 3ª ed., Medellín: Granamérica, s.f., 199p. (No en LAA); 6a. ed. [Bogotá: s. n. 1990?]. 278 p.; 21 cm. 7ª ed. Medellín: Vieco e Hijos, 2003.

Recetas de cocina [manuscrito] recopiladas por Jorge Ortega Torres. Bogotá: [1940?], 3 v.; 22 cm.

Tourtelle, Étienne, 1756-1801, *Epítome de los elementos de higiene: ó, De la influencia de las cosas físicas i morales sobre el hombre, i de los medios de conservar la salud / extractados de Estevan Tourtelle; traducidos al castellano, i añadidos con otras observaciones nuevas; por José Felix Merizalde*. Bogotá: Imprenta de Pedro Cubides [J. A. Cualla?], 1828, viii, 512 p.; 21 cm. El médico Merizalde hizo algunas consideraciones sobre la alimentación bogotana en su edición del libro de higiene de Tourtelle.

Vélez de Sánchez, Maraya, *1113 Recetas ineditas de tomates*. 1. ed. 328p. Medellín: Balmore Álvarez, 1960, 329 p. No en LAA ni BN, en BPP y EAFIT

Vélez de Sánchez, Maraya, *Cocina europea y americana*, Paris Editores Cabaut y Cia, 1926. Muy ilustrado. Una de las primeras autoras colombianas de libros de cocina, diplomada de la Academia Cordon Bleu de Paris: curiosamente no parecen haberse conservado en Colombia muchos ejemplares de su obra. No en LAA ni BN, ni BPP, ni EAFIT. En BVO.

Vélez de Sánchez, Maraya, *Colección de recetas de cocina*. París: 1915, No en LAA ni BN, ni BPP, ni EAFIT,

Vélez de Sánchez, Maraya, *Cocktails, bebidas heladas y ponches*. 303 recetas. París: Cabaut, 1927, No en LAA ni BN, ni BPP ni EAFIT.

Vélez de Sánchez, Maraya, *Platos, postres, licores de bananas: 637 recetas culinarias a base de banana*, París: Cabaut, 1931. xix, 244 p.; 21 cms, con grabados. No en LAA, ni BPP, ni EAFIT; en BN.

Vélez de Sánchez, Maraya, *Postres y pastelería de la cocina europea y americana*. Cabaut y Cia, París: 1928. 682 p. Colección particular. Aunque predominan las galletas, pasterles y bizcochos europeos, hay muchas recetas americanas y colombianas, como "masato caucano", "queso de coco", "dulce de nata o capiroleto caucano", "guayabas a la bogotana" y helados, gelatinas y postres con frutas tropicales. Muestra como a comienzos del siglo XX las cocineras y autoras de Colombia fusionaban la tradición europea que se consideraba elegante con el aporte local, visto a veces como más sabroso. No en LAA ni BN, ni EAFIT ni BPP.

Vásquez de Ospina, Carolina, *Secretos de cocina: 740 recetas inéditas*, Bogotá: Editorial ABC, 1948. x, 244 p: il.; 24 cm. Isabel Lleras de Ospina, comp. Recetas de la esposa del presidente Pedro Nel Ospina

De Europa, África y Asia.

Acton, Eliza, *Modern Cookery of Private Families*, London, Longmans, 1845. Una edición ampliada de 1855 fue reimpressa por Southover Press, 2002, 544 pags, El libro clásico inglés, de una escritora con talento

literario. Una buena edición es *The Best of Eliza Acton*, Penguin Books Ltd., Harmondsworth, 1974 Edited by Elizabeth Ray with an introduction by Elizabeth David. Penguin Books Ltd., Harmondsworth, 1974. Edición muy resumida de Penguin, *The Elegant Economist*, en 2011. **No en LAA.**

Altamiras, Juan, *Nuevo Arte de Cocina*, Zaragoza: La Val de Onsera, 1992. 176 p.; 14 cm. También Barcelona: Imprenta de María Ángela Martí Viuda, 1981. 176 p.; 14 cm. (Facsimil). Valencia: Librerías París-Valencia, 1999.:176 p.; 16 cm. Reproducción facsimilar de la obra publicada en Barcelona en la Imprenta de María Angela Martí Viuda, 1767. Uno de los libros de cocina más editados en los siglos XVIII y XIX. Juan Altamiras es el pseudónimo del cocinero franciscano fray Raimundo Gómez, de La Almunia de Doña Godina, Zaragoza, cocinero del Colegio Mayor de su orden en Zaragoza

Al-Tuyibi, Ibn Razin, (m. 692-1293), *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*; estudio, traducción y notas Manuela Marín. Gijón: Trea, 2007. 319 p.; 24 cm. Colección: La comida de la vida. Título original: *Fudalat al-Hiwan Fi Tayyibat Al-Ta'am Wa-l-Alwan*.

Apicius, Marco Gavius, [Apicio] *Gastronomía en la antigua Roma imperial = De re coquinaria*, [Madrid?]: R & B Ediciones, [1995?]. 447 p.; 30 cm. Coautores: Ibáñez Artica, Miguel, tr. (El más antiguo libro de culinaria que sobrevive)

Apicius, *Decem libri qui dicuntur de re coquinaria et excerpta a vinidario conscripta / Apicii*; Edidit Mary Ella Milham. Leipzig: BSB B. G. Teubner Verlagsgesellschaft, 1969.: xvi, 116 p. ; 20 cm. Edición en latín del recetario.

Arbelos, Carlos, *Gastronomía de las tres culturas: recetas y relatos de los siglos XIII y XVI*, Granada: Caja Granada, 2004, 220 p.: il.; 22 cm.

Ateneo de Naucratis: *Les deipnosophistes: livres I et II*: Paris: Societé d'Edition "Les Belles Lettres", 1956. Gastronomía--Siglo III. lxxiii, 206 p.; 20 cm. Edición en griego y francés. Autor del siglo III. Transcribe varios autores griegos que se refirieron a la comida, como la parodia de la Iliada escrita por Matrón ("Aticon deipnon"). Traducción española, *El banquete de los eruditos*, Madrid: Gredos, 1998-2008, 4 vols.

Beeton, Isabella 1863-1865, *Book of Household Management*, Londres, 1861. Existen varias ediciones recientes de este libro clásico de la cocina inglesa. Edición muy resumida de Penguin en 2011, como *The Campaign for Domestic Happiness*. **No en LAA.**

Brillat-Savarin, Jean Anthelme, 1755-1826, *Physiologie du goût: ou, Méditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et a l'ordre du jour*, Nouvelle ed. revue avec soin. Paris: Garnier Frères, 1876 492 p.; 18 cm. **CER**

Brillat-Savarin, Jean Anthelme, 1755-1826, *La physiologie du gout ou meditations de gastronomie trascendante: ouvrage théorique historique et a l'ordre du jour*, Bruxelles: La Boetie, 1940. Edición de lujo ilustrada.

Brillat-Savarin, Jean Anthelme, 1755-1826, *Fisiología del gusto: (meditaciones gastronómicas)*, Buenos Aires: Editorial Losada, 1939. 362 p.; 19 cm. Hay varias ediciones más en español.

Carême, M. Antonin, 1783-1833. *El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes*, Barcelona: Tusquets Editores, 1980. 208 p: il.; 20 cm. Prólogo de Nestor Luján. Es un aparte de *L'art de la cuisine française au XIXe siècle*, obra publicada en cinco volúmenes por el autor, en París: 1833-1844

Castelvedro, Giacomo, *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano* (1614) Traducido por Gillian Riley como *The Fruit, Herbs & Vegetables of Italy* (1614), Londres: 1989. No en LAA.

Como, Martino de, *Libro de Arte Culinaria*, Recetario de aproximadamente 1460, copia impresa en Biblioteca del Congreso. Reproducido en Cruz Cruz, *Cocina Mediterránea*. Existe una edición de 2005 de la California University Press, con 50 recetas modernizadas. Y en Internet hay una transcripción del *Libro de Arte Coquinaria*, en el original italiano. http://italophiles.com/maestro_martino.pdf

La cuisinière bourgeoise: suivie de L'office a l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons, contenant la manière de disséquer, connitre & servir toutes de viandes. Nouvelle édition augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux, & de différentes recettes pour les liqueurs. A Bruxelles: Chez Francois Foppens, 1771. 428 p.; 16 cm. /

Cuoco napoletano. Un libro de recetas napolitanas del siglo XV. Publicado en inglés como *The Neapolitan Recipe Collection: Cuoco Napoletano. Feasting as a window into medieval Italian culture*, Terence Scully ed., University of Michigan Press. 264 p. No en LAA.

Curry on Inglysch (Middle English recipes), Editado por C B Heatt y S. Butler, Early English Text Society Supplementary Series, 1985. No en LAA.

La cuynera catalana o sia: reglas utils, facils, seguras y economicas per cuynar be, escullidas dels autors que millor han escrit sobre aquesta materia, 3a. ed. Valencia: Librerías Paris Valencia, 1996. 404 p.: il.; 16 cm. Reproducción facsimilar de la edición de Barcelona: Imprenta de la viuda Torras, 1851.

Della Casa, Giovanni, *Il Galateo: (riprodotto secondo l'edizione veneziana del 1558)* Milano: Dottor Francesco Vallardi; 1910, xxxvi, 122 p.; 20 cm. Della Casa, Giovanni, *Galateo*, edición y traducción de Anna Giordano y Cesáreo Calvo. Madrid: Cátedra, 2003. 227 p. ; 18 cm.

Dubois, Urbain, *Ecole des cuisinières: méthodes élémentaires économiques cuisine, pâtisserie, office* 10eme. ed., Paris: Flammarion, 1926. cxxxii, 692 p: il.; 21 cm.

Escoffier, Auguste, 1847-1935, *A Guide to Modern Cookery*, 2nd. ed. 4th. impresión, London: Heinemann, [1965]. xv, 840 p.; 24 cm.

Escoffier, Auguste, 1847-1935, *Mi cocina, 2500 recetas de Auguste Escoffier y recetas clásicas francesas*. Barcelona: Garriga, 2003, 569 p.: [16] p. de laminas.

El libro de las familias: novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, higiene y economía doméstica. 18a. ed. revista, corregida y aumentada con *La llave de la vida: consejos para hacer fortuna y otras muchas curiosidades amenas e instructivas*. Madrid: Leocadio López, Librero-Editor, 1879. vii, 733 p: il.; 18 cm.

E. V. *La cocinera moderna: manual practico de cocina... tanto de la cocina española, como de la francesa y americana, seguido de un completo tratado de pastelería, repostería y confitería y nociones de economía domestica*, Valencia: Librería "Paris-Valencia", 1995. 295 p.: il.; 20 cm. Reproducción de la obra publicada en Valencia: Imprenta Casa de Beneficencia, 1888.

Franco, Francisco, 1892-1975, *Tractado de la nieve y del uso della*, Madrid: Visor Libros, 1984. 79 p: il.; 22 cm. (A pesar de las fechas del registro de la LAA, el autor de este libro vivió en el siglo XVI: el generalísimo Franco nunca escribió sobre helados)

Gázquez Ortiz, Antonio, *Conversaciones con un gastrónomo*, Madrid: Alianza Editorial, 2005.: 234 p.; 23 cm.

Gázquez Ortiz, Antonio, *La cocina en tiempos del Arcipreste de Hita*, Madrid: Alianza Editorial, 2002, 278 p. il.; 23 cm.

Gázquez Ortiz, Antonio, *Porcus, puerco, cerdo: el cerdo en la gastronomía española*, Madrid: Alianza Editorial, 2000, 254 p. il.; 23 cm.

Granado, Diego, *Libro del arte de cozina*, 1599, Pagés Editores, 1991, 424 pags. Este libro tradujo casi 600 recetas de Scappi y otras de Nola. **No en LAA**

Grimaud de la Reyniere, Alexandre, 1758-1837, *Manual de anfitriones y guía de golosos*, Barcelona: Tusquets Editores, 1980. 166 p: il.; 20 cm.

Hernández de Maceras, Domingo, *Libro del arte de cozina*, Edición a cargo de Santiago Gómez Laguna. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 1999. 355 p: il.; 25 cm. /La BLAA tiene también edición de 1998 de La Val de Onsera, en Pérez Samper, María de los Ángeles, *La alimentación en la España del Siglo de Oro*.

Ibar-Kam, *La cocina práctica: Tratado y recetas de comidas de vigilia y colaciones*, Barcelona: Tusquets Editores, 1982. Libro de Felix Ibar-güen (Shishito) publicado en 1895, uno de los primeros libros de cocina vasca.

La Varenne, Pierre, 1618.1678, *Le Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, legumes, & patisseries en perfection, &c. Reveu, corrigé, & augmenté d'un traitté de confitures seiches & liquides, & autres delicatesses de bouche. Ensemble d'une table alphabetique des matieres qui sont traittées dans tout le livre*, 1651. Reeditado como *Le Cuisinier françois*, Éditions Manucius, Orthez, 2001, No en LAA.

Leonardo da Vinci, 1452-1519, *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci*, Madrid: Ediciones Temas de hoy, 1987. 215 p: il.; 18 cm. Los mismos documentos del libro siguiente. **No en LAA, en Pereira.**

Leonardo Da Vinci, 1452-1519, *Notas de cocina de Leonardo Da vinci: la afición desconocida de un genio*, Madrid: Ediciones Temas de hoy, 2004. 243 p.: il.; 21 cm. Shelagh y Jonathan Routh inventaron este texto.

Leonardo da Vinci, *Apuntes de cocina* Traducción, introducción y notas Rafael Galvano, Molins de Rey: Astri, 2003.

Llibre de Sent Soví (receptari de cuina), Rudolf Grewe (ed.), Barcelona, Barcino (Els Nostres Clàssics, A 115), 1979. 327 pags. El libro más antiguo de cocina en lengua catalana, y probablemente del mundo moderno. Del

siglo XIV (1324?). Incluía el *Llibre de totes maneres de confits*. Otras ediciones: *Llibre de Sent Sovi, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, a cura de Rudolf Grewe, Edició revisada per Amadeu J. Soberanas i Joan Santanach. 2003. *Llibre de Sent Sovi*, Barcelona, Barcino, 2006, con un extenso estudio. También hay reedición del *Llibre de totes maneres de confits*, edición crítica de Joan Santanach i Suñol. Barcelona, Barcino (Els Nostres Clàssics, B 22), 2003, 327 pp. ISBN 84-7226-706-7. No en LAA.

Libellus de arte coquinaria: An Early Northern Cookery Book. Medieval and Renaissance Texts 2003. Editado por Rudolf Grewe y C. B. Hiatt. No en LAA.

Lopera de Ávila, Luis, [Luis Lobera, Luis Dávila Lobera], *Banquete de nobles caballeros*, Madrid: Ediciones Castilla, 1952. 193 p.; 24 cm. Reedición del libro publicado originalmente en 1530.

Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas, Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 1995. Estudio, edición y notas de Alicia Martines Crespo. 93 p. 24 cms. Recetas de cocina los siglos XV-XVI (friteletes, que son los buñuelos) junto con un receterio hogareño y femenino: como quitar las manchas, hacer aguas de olor, volve rubio el cabello o encarnados los dientes. En <http://www.biblioteca.org.ar/libros/71402.pdf>

Maillet, José, *El confitero moderno: tratado completo y practico de confitería y pastelería, del licorista y de toda clase de refresco pertenecientes a la repostería, con el método de preparar toda clase de conservas y encurtidos*, Valencia: Librerías "Paris-Valencia", 314 p.; 16 cm. Reproducción facsimilar de: Barcelona: Librería de Zoio Mayol, 1859.

Markham, Gervase, 1568-1637, *The English Huswife, Containing the Inward and Outward Virtues Which Ought to Be in a Complete Woman* Londres, 1615. Publicado como *The English Housewife*, /Michael R. Best (editor), Toronto: McGill-Queen's University Press, 1986. No en LAA.

Muhammad bin Hasan al-Baghdadi, *Kitab al-Tabikh (El libro de los platos)* Escrito en 1226. Publicado en inglés como *A Baghdad Cookery Book*, 2005, en traducción de Charles Perry- No en LAA.

Le Ménagier De París, Traité De Morale Et D'économie Domestique Composé Vers 1393, Par Un Bourgeois Parisien; Contenant Des préceptes moraux, quelques faits historiques, des instructions sur l'art de diriger une maison, des reusesignemens sur la consommation du Roi, des Princes et de la ville de París, à la fin du quatorzième siècle, des conseils sur le jardinage et sur le choix des chevaux; un traité de cuisine fort étendu, et un autre non moins complet sur la chasse à l'épervier. Editado por Jérôme Pichon, París: La Société Des Bibliophiles François, 1846, La versión en internet incluye únicamente el extenso capítulo sobre cocina, de este tratado general sobre el manejo del hogar, redactado en 1393. El título, por supuesto, fue inventado en el siglo XIX.

Martínez Montaña, Francisco. *Arte de cocina: pastelería, bizcochería, y conservería*, Edición facsimilar. Barcelona: Tusquets Editores, 1982. 465 p.; 17 cm. Libro escrito por el cocinero de Felipe II y publicado en 1611. En él se pueden encontrar muchas recetas que se convirtieron en usuales en la América española: el "dulce de leche", ariquepe o manjar blanco, incluso en

su versión con pechugas de pollo, los buñuelos y las almojábanas (que en Colombia cambiaron la harina de trigo por harina de maíz), etc.

Mata, Juan de la, *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en liquido, vizcochos, turrone, y natas: bebidas heladas de todos géneros, rofolis, mifletas, &c. con una breve instrucción para conocer las frutas y servir las crudas. Y diez mesas, con su explicación*, Madrid: Antonio Marín, 1747. + 7 dibujos en plumilla.

Muro, Angel.- *El prácticón. Tratado culinario*. Nota de Xavier Domingo. Tusquets, Col. Los 5 Sentidos nº13, 1997, Barcelona. 2ªed (de Tusquets: la primera es de 1982). La primera edición de este texto es de 1894, basada en un libro publicado en 1869.

Muro, Ángel, *Diccionario general de cocina ilustrado...* Madrid, 1892, 2 vols. BL

Nola, Maese Ruperto de, *Libro de guisados, manjares y potajes: sacado nuevamente a la luz por un barrigón consiente de su deber*, Madrid: Los Papeles de Son Armadans, 1968. 346 p.; 17 cm. La edición original en español, traducida del catalán (*Llibre del Coch*, 1520) es de 1525; el autor fue cocinero del Rey Fernando [Alfonso V?], de Nápoles, a mediados del siglo XV. (En LAA, no aparece al buscar Nola, Ruperto de; para buscar por índice de autor hay que buscar Nola, Maese Ruperto) Otra edición en Cruz Cruz, Juan, *La Cocina Mediterránea en el Inicio del Renacimiento* Huesca: La Val de Onsera, 1998.

Novísimo diccionario-manual del arte de cocina, Valencia: Librerías "Paris-Valencia", 1999. 222 p.; 18 cm. Reproducción facsimilar de la edición de Barcelona: Librería de Estevan Pujal, 1854.

Nuevo cocinero americano: en forma de diccionario. Paris: Librería de Rosa y Bouret, 1858. 1008, vi p: il.; 24 cm.

Pardo Bazán, Emilia, *La cocina española antigua*. Madrid: Sociedad Anónima Renacimiento, 1913?, viii, 412 p.; 17 cm. Biblioteca de la mujer. Catálogo de la LAA no menciona la autora. Doña Emilia, importante novelista, escribió también una *Cocina española moderna*, que no parece estar en la LAA; los dos volúmenes se han reeditado en 2007.

Pariset, Madame, *Manuel de la maîtresse de maison ou: lettres sur l'économie domestique*, 3eme. Ed. Paris: Audot, Libraire Editeur, 1825. 248 p.; 14 cm.

Perez, Dionisio, 1871-, *Guía del buen comer español: inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*, Madrid: Sucesores de Rivadeneyra, 1929. 356 p.: 19 cm.

Platina, Bartolomeo, *De honesta voluptate et valetudine. de natura rerum et arte coquendi. (1474)*. Tratado de cocina, por el bibliotecario del Vaticano. Arizona Center for Medieval and Renaissance Studies: Tempe, Arizona, 1988, 528 pages. En 1480 apareció una edición en italiano. Está en Google Books. **No en LAA**: la Luis Ángel Arango tiene un incunable suyo, *Historia de los Papas*, de 1584, y una edición de varios tratados de 1513.

Puig y Alfonso, Francisco, 1865-1946, *Cocina práctica de cuaresma*, Valencia: Librería "Paris-Valencia", 1997. 92 p.: il.; 20 cm. Reproducción de la obra publicada en Barcelona Librería de Francisco Puig, 1905.

Rementería y Fica, Mariano de, *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*, Valencia: Librerías "Paris-Valencia", 2000. 392 p.; 22 cm. Reproducción facsimilar de la edición de Madrid: *Imprenta de Yenes*, 1837.

Rumohr, Carl Friedrich von, 1785-1843. *Konig's Geist der Kochkunst*. Reedición de la verso+pm de 1922 con ilustraciones del siglo XIX: Munich: Konig Verlag, 1973. Defensa de la cocina tradicional de comienzos del siglo XIX. 253 p.: il.; 19 cm.

Scappi, Bartolomeo, *Del arte de cocinar* /Raffaello Dal Col y Juan Luis Gutiérrez Granda (traducción, notas y glosario), Gijón: Ediciones Trea, 2004.740 p.: il.; 26 cm., Trea, Uno de los grandes clásicos de la cocina, publicado por primera vez en Florencia en 1570 como *Opera dell'arte del cucinare*. Copia en gran parte recetas de Martino de Como. Entre las curiosidades, la receta de la "oglia podrida", antecedente posible de la "olla podrida" española e indirecto y remoto del sancocho colombiano.

Soyer, Alexis Benoit, 1809-1858, *The gastronomic regenerator: A simplified and entirely new system of cookery, with nearly two thousand practical receipts suited to the income of all classes. Illustrated with numerous engravings and correct and minute plans how kitchens of a royal palace to that of the humble cottage, are to be constructed and furnished*, London: Simpkin, Mars-hall. 1852. 8th. ed. xl, 720, 18, 30 p: il.; 23 cm. Uno de los más atractivos y populares libros de cocina del siglo XIX, muy ilustrado, por uno de los cocineros que transformó la gastronomía inglesa e inventó muchos utensilios y herramientas. La primera edición es de 1846. **En CER.**

Taillevent, [Guillaume Tirel] *The Viandier of Taillevent: An Edition of all Extant Manuscripts*. Terence Scully, ed. Recetario de Guillaume Tirel (alias Taillevent), cocinero de Carlos V de Francia, Incluye los textos de 220 recetas en el original francés, con traducción al inglés. University of Ottawa Press. 1988, 330 pp. **No en LAA.**

The Forme of Cury, A Roll of Ancient English Cookery, Compiled, about A.D. 1390, by the Master-Cooks of King Richard II, Presented afterwards to Queen Elizabeth, by Edward Lord Stafford, and now in the Possession of Gustavus Brander, Esq. Illustrated with Notes, And a copious Index, or Glossary. A Manuscript of the Editor, of the same Age and Subject, with other congruous Matters, are subjoined. <http://www.pbm.com/~lindahl/foc>. Uno de los primeros tratados de cocina, elaborado en la cocina de Ricardo II cuyo título quiere decir "El método para cocer", publicado en 1780 en Londres, usando uno de los manuscritos sobrevivientes, con 196 recetas. Otro de los manuscritos tempranos puede consultarse en la página de la John Rylands Library con 194 recetas. **No en LAA.**

Thebussem, (Pardo de Figueroa y Serna, Mariano 1828-1918) *La mesa moderna, (Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre El Doctor Thebussem y un cocinero de S.M.)*, Valencia: Librerías "Paris-Valencia", 2002. 318 p.; 22 cm. Reproducción facsimilar de la edición de Madrid: Tipografía de los Huérfanos, 1888. Uno de los comentaristas culinarios más notables del siglo XIX.

Thebussem, (Pardo de Figueroa y Serna, Mariano 1828-1918), *Thebussianas: 1 serie*. Valencia: Librerías "Paris-Valencia", [2003]. 204 p.; 16 cm.

Thebussem, (Pardo de Figueroa y Serna, Mariano 1828-1918), *Segunda ristra de ajos*, Huesca: La Val de Onsera, 1998. 242 p.; 20 cm. Serie: La olla podrida

Thebussem, (Pardo de Figueroa y Serna, Mariano 1828-1918), *La caja de oro: y otros escritos*, Edición de Luis Puelles Romero. Cadiz: Servicio de Publicaciones, Universidad de Cadiz, 2000. 255 p.; 18 cm.

Tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería. 7a. ed. Madrid: Imp. de A. Pérez Dubrull, 1885. 492 p: il.; 21 cm.

Vialardi, Giovanni, *Trattato di cucina: pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria*, Torino: Tip. G. Favale e C. 1854. 662 p: il.; 22 cm.

Villanova, Arnado de, "Maravilloso regimiento y orden de vivir", siglo XVI. Ver Cruz Cruz, Juan, *Dietética Medieval*.

Villena, Enrique de Aragón, marqués de, 1384-1434, *Arte cisoria*, Madrid: Espasa-Calpe, 1967. 143 p. /También está edición de Madrid: Biblioteca Castro, 1994.

De América

El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados: arte de preparar varios caldos, atoles, sopas, jaleas, galatinas, ollas, agiacos, frituras, azados, &c. dulces, pastas, cremas, pudines, masas, pasteles, &c. Dedicado a las madres de familia, arreglado todo al gusto de la isla de Cuba: [2a. ed.] facsimilar. Edición de Enrique Langarika. Madrid: Editorial Betania, 1996. 183 p.; 13 cm.

Bullock, Helen, *The Williamsburg art of cookery: or accomplish'd gentlewoman's companion*, New York: Colonial Williamsburg, 1967. 276 p.: il.; 18 cm. En portada: *Being a collection of upwards of five hundred of the most ancient & appr'v'd recipes in Virginia*. Una recopilación de recetas del siglo XVIII, tomadas literalmente de diversas fuentes, en una edición que imita las impresiones de la época. En Google Books

Farmer, Fannie Merritt, 1857-1915, *The Boston cooking-school cookbook*, 8a. ed. /completely revised by Wilma Lord Perkins. Boston: Little, Brown, 1946. xiv, 879 p: il.; 21 cm. Primera edición de 1896.

Gorriti, Juana Manuela, *Cocina ecléctica*, Buenos Aires: Félix Lajouane Editor (Librairie Générale), 1890 Buenos Aires: Ed Sarmiento 1977 370 páginas. La escritora y periodista argentina del siglo XIX publicó este libro como señal de arrepentimiento por abandonar las tareas femeninas por la literatura. Interesante por la recopilación de recetas de otros países a América Latina, que la autora consiguió con sus amigas. Tamales, morcillas y asados se mezclan con cocina europea. **No en LAA.**

Guzmán, Dominga de, *Recetario de doña Dominga de Guzmán siglo XVIII: tesoro de la cocina mexicana*. Dominga de Guzmán; estudio introductorio de Guadalupe Pérez San Vicente. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1997. 241 p: il.; 21 cm. Y otra edición como Guzmán, Dominga de, *Recetario Mexiquense: siglo XVIII*, México: Conaculta, 1999 /

Recetario novohispano, México siglo XVIII. 96 p. México: Conaculta.

Maldonado de la Fuente, Celerina, *Recetario tradicional: Celaya, fines del XIX*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Culturas Populares, 1999. 72 p.; 21 cm.

Hanisch, Walter, *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*, Santiago, 1976. Un texto colonial de cocina chilena. No en LAA.

Morino, Angelo, *El libro de cocina de sor Juana Ines de la Cruz, traducción de Juan Pablo Roa*. Bogotá: Editorial Norma, 2001. 150 p.; 15 cm.

Nuevo cocinero americano: en forma de diccionario, Paris: Librería de Rosa y Bouret, 1858. 1008, vi p: il.; 24 cm.

San Pelayo, Gerónimo de, fray, *Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo de San Pelayo: México Siglo XVIII*, Cuidado editorial Alberto Cue. México: Conaculta, Culturas Populares y las Artes, 1997. 179 p: il.; 20 cm.

Velasco de Franco, Teresa E. *Formulario de la cocina mexicana: Puebla, siglo XIX*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Culturas Populares, 2000. 399 p.; 21 cm.

Cocina, cultura, filosofía, psicología y antropología

Acuña, Luis Alberto, "Gráfico referente a la alimentación del pueblo colombiano". Bogotá: Ican, s.f. No en LAA, en ICANH.

Altman, Donald, *Del cielo a la mesa: el significado espiritual de la alimentación y las fiestas gastronómicas en las culturas del mundo*, Barcelona: Integral, 2000. 303 p.; 17 cm.

Amicis, Edmundo de, *Los efectos psicológicos del vino [1880]*, Gijón, Trea, 2009. No en LAA.

Arribas Jimeno, Alejandro, *El laberinto del comensal: los oscuros símbolos de la comensalidad*, Madrid: Alianza, 2002. 247 p.; 23 cm.

Beardsworth, Alan y Teresa Kiel, *Sociology on the menu: an invitation to the study of food and society*, London: Routledge, 1997. x, 277 p.; 23 cm.

Boudan, Christian, *Geopolítica del gusto: la guerra culinaria*, Gijón: Ediciones Trea, 2008. 427 p.; 24 cm. Historia del gusto en relación con el poder social, desde la Edad Media a hoy, cuando se enfrentan la comida tradicional con la industrial.

Bourdieu, Pierre, 1930-2002, *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*, Madrid: Ediciones Taurus, 1988. 597 p.: il.; 24 cm.

Braudel, Ferdinand, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII* Madrid: Editorial Alianza, c1984. 3 v: il. mapas; 23 cm. El papel del trigo, las vides y otros productos en el desarrollo de la Europa Moderna.

Bynum, Caroline Walker, *Holy feast and holy fast: the religious significance of food to medieval women*, Berkeley: University of California Press, 1988. xvi, 444, p. [12] p. de laminas; 23 cm.

Cáceres Nevot, Juanjo. *Comensales, consumidores y ciudadanos: una perspectiva sobre los múltiples significados de la alimentación en el siglo XXI* [Madrid?]: Montesinos, 2010, 253 p. ; 22 cm.

Camba, Julio, 1862-1962. *Maneras de ser español: en la política, en la cultura, en el extranjero y en la cocina*, Madrid: Luca de Tena Ediciones, 2006. 321 p, il.; 25 cm.

Camporesi, Piero, 1926-, *The magic harvest: food, folklore and society*, Cambridge: Polity Press, 1998, vii, 253 p.; 23 cm.

Camporesi, Piero, 1926, *Exotic brew: the art of living in the age of enlightenment*, Cambridge: Polity Press, 1994. 193 p: il.; 22 cm.

Camporesi, Piero, 1926- *El pan salvaje*, México: Fondo de Cultura Económica, 1999, 246 p.; 20 cm.

Camporesi, Piero, 1926- *Le goût du chocolat*, Paris: Bernard Grasset, 1992, 266 p.; 21 cm.

Cardona Valencia, Laura Carolina, *Banacionalización: la espectacularidad de la comuda colombiana*. Tesis en comunicación, Universidad Javeriana, 2008. 80 p. <http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/comunicacion/tesis24.pdf>. Con base en Goody y Bourdieu, este trabajo analiza en forma inteligente y crítica los cambios promovidos por la industria alimenticia y los medios de comunicación en la percepción de la comida colombiana.

Caruso, María Laura. *Cocina por la paz: hacia una mesa ecuménica* /textos María Laura Caruso; recetas Christina Zorer. Buenos Aires: Bonum, 2007. 142 p, il.; 27 cm.

Casadiago, Benjamín, *Un toque de laurel: las ceremonias alrededor del fogón, experiencias del taller raíces mágicas en la cocina* /edición y comentarios Benjamín Casadiago; Bogotá: Instituto de Cultura y Bellas Artes Jorge Pacheco Quintero, 2000. 116 p.: il.; 24 cm. Sobre Ocaña, Santander.

Castro, Josué de, 1908-1973, *Geografía del hambre*, Madrid: Cid, 1961. 366 p.

Certeau, Michel de, 1925-1986. *La invención de lo cotidiano*, [México]: Universidad Iberoamericana, Departamento de Historia, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, Centro Francés de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, 1996. 2 v.: planos; 23 cm. v.1 Artes de hacer. -- v.2 Habitar, cocinar. Título original. *L'invention du quotidien 1. Arts de faire; L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*.

Contreras Hernández, Jesús, comp. *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, Mexico: Alfaomega, 2002. 380 p.: il.; 24 cm. estudios de Ellen Messer, Paul Rozin, Dorothy Shack, Mary Douglas y otros.

Corbin, Alain, *El perfume o el miasma: el olfato y lo imaginario social, siglos XVIII y XIX*, México: Fondo de Cultura Económica, 1987. 252 p.; 23 cm.

Counihan, Carole y Penny van Esterik, eds. *Food and culture: a reader*, 2nd. ed, New York; London: Routledge, 2008. xiii, 608 p.: il.; 26 cm. Selección de artículos sobre el consumo de alimentos, la cocina, las relaciones con las modas, etc., muchos de ellos orientados por los estudios culturales.

Curnonsky, *La table et l'amour: nouveau traite des excitants modernes*, Paris: La Cle Dor, [190-?]. 232 p.; 17 cm.

De Jean, Joan, *La esencia del estilo: historia de la invención de la moda y el lujo contemporáneo*, Torreclavero. Donosia-San Sebastián: Nerea, 2008.

263 p.: il.; 25 cm.

El derecho a la alimentación en Colombia: situación, contextos y vacíos. Una aproximación al compromiso del Estado colombiano a la luz de las directrices voluntarias sobre derecho a la alimentación Bogotá: FIAN Internacional y Agro Acción Alemana : Fundaexpresión, 2008: 92 p., il. No en LAA, en ICANH

Devroey, Jean-Pierre y Máximo Montanari, comps. *El mundo en la cocina: historia, identidad, intercambios*, Buenos Aires: Paidós, 2003. 188 p.; 24 cm.

Domenech, I. *Ayunos y abstinencias*, Barcelona: Editorial Alta Fulla, 1982. xxxii, 290 p: il.; 19 cm. Facsímile de la edición de 1914. No en LAA.

Domingo, Xavier, 1929-, *De la olla al mole*, Madrid: Instituto de Cooperación Iberoamericana. Ediciones Cultura Hispánica, 1984. 187 p.; 21 cm. Coautores: Caballero, Antonio, 1945-

Dreze, Jean, Amartya Sen and Athar Hussain, *The political economy of hunger: selected essays...* Oxford: Clarendon Press, 1995. xiv, 626 p: il. mapas; 23 cm.

Dunmire, William W, *Wild Plants of the Pueblo Province: Exploring Ancient and Enduring Uses*, Museum of New Mexico Press, 1995, 320 p.

Elias, Norbert, 1897-1990. *El proceso de la civilización: investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, México: Fondo de Cultura Económica, 1986, 581 p.; 23 cm. Como se impusieron las reglas de autocontrol modernas, las exigencias de limpieza, los rituales de la comida.

Escobar Gutiérrez Pia, *Alimentación de los Wayuus*, Bogotá : Universidad de los Andes, 1994 59 p. No en LAA, ICANH

Estrada Ochoa, Julián, *Mantel de cuadros: crónicas acerca del comer y del beber*, Medellín: SEDUCA, 1995. 236 p.; 20 cm.

Farb, Peter y George Armelagos, *Consuming passions: the anthropology of eating*. Boston: Houghton Mifflin, 1980. 279 p.; 22 cm.

Fernald, Anya, *A world of presidia: food, culture & community* / Anya Fernald, Serena Milano, Piero Sardo... [et al.]. Bra (Italia): Slow Food Editore, 2004. 178 p.: il.; 24 cm. Experiencias con comunidades en Chile, Madagascar y otros sitios, para conservar productos amenazados, relacionados con la cultura local.

Fischler, Claude, *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona: Editorial Anagrama, 1995. 421 p.; 22 cm.

Fischer, Hans W., *Das Schlemmerparadies: ein taschenbuch fur lebenskunstler*, [El paraíso del Gourmet]. Munich, Rosi, 1921. 207 p.

Fourier, Charles, 1772-1837. *Valor educativo de la ópera y la cocina* / Francois Marie Charles Fourier; traducción, introducción y notas Juan Luis Suárez Granda, Gijón (Asturias): Ediciones Trea, 2008. 70 p.: il.; 21 cm. El socialista utópico tiene también su utopía pedagógica, muy sensata: hay que enseñar a los niños a cocinar y a disfrutar los placeres de la música, la danza y la ópera.

Galeano Paula Andrea, "Alimentación y cultura entre los grupos negros del

Pacífico colombiano", Medellín: Universidad Nacional de Colombia, 1996 .
ICANH, No en LAA.

Gálvez Abadía, Aída Cecilia, "El binomio maíz-platano: alimentación y símbolos en la cultura Emberá" *Boletín de Antropología*: Vol.11, Num.27, Medellín, 1997, Pg.55-69

Garrido Aranda, Antonio, comp. Symposium Internacional de Cultura Alimentaria (1997: Córdoba), *Comer cultura: estudios de cultura alimentaria*, Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba, 2001, 290 p: il.; 24 cm.

Garrido Aranda, Antonio, comp. *Cultura Alimentaria de España y América*,I Symposium Internacional de Cultura Alimentaria (Córdoba, 1994); 416 p. Trece estudios sobre literatura, historia y antropología de la alimentación, bajo la coordinación del profesor de la Universidad de Córdoba.

González Turmo, Isable, Fatima El Quardani, Abedesiam El Aallali, *El que no sepa sonreír que no abra tienda: Marruecos, de zocos, medinas y mercados*. Gijón, Trea, 2010. No en LAA.

Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Barcelona: Editorial Gedisa, 1995. 309 p.; 23 cm.

Goody, Jack, *Food and love: a cultural history of East and West*, London: Verso, 1998 Oriente y occidente, ix, 305 p.; 24 cm.

Gracia Arnaiz, Mabel, *La transformación de la cultura alimentaria: cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990)* Madrid : Ministerio de Educación y Cultura, Secretaría de Estado de Cultura, 1997. 318 p. ; 21 cm.

Gracia Arnaiz, Mabel, *Paradojas de la alimentación contemporánea*, Barcelona: Icaria Editorial, 1996. 309 p. ; 23 cm.

Gracia Arnaiz, Mabel y Josep M. Comelles (eds.), *No comerás: narrativas sobre comida, cuerpo y género en el nuevo milenio*, Barcelona: Icaria, 2007. 284 p. ; 22 cm.

Gracia Arnaiz, Mabel (coord.). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona: Editorial Ariel, 2002. 382 p. : il. ; 24 cm.

Haddad, Gérard, *Manger le livre: rites alimentaires et fonction paternelle*. París: Bernard Grasset, 1984. 218 p.: il.; 21 cm. Interesante discusión sobre el origen del mito, los ritos alimentaciones y la función del libro (sagrado) en la formación de la cultura, en discusión con Sigmund Freud (Totem y tabú) y Claude Levi-Strauss (Lo crudo y lo cocido).

Harris, Marvin, 1927-, *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*, Madrid: Alianza Editorial, 1989. 289 p.; 20 cm. [1985]

Harris, Marvin, 1927- *Vacas, cerdos, guerras y brujas: los enigmas de la cultura*, 6a. ed. Madrid: Alianza Editorial, 1985. 235 p.; 18 cm.

Harrus-Revidi, Gisele, *Psicoanálisis de la gula*, Sotomonte-Cenero, Gijón: Trea, 2004. 212 p.; 21 cm.

Headland, Edna y Ann Osborn, *Las condiciones de vida de Los Tunebo: el medio ambiente, alimentación y salud*, Bogotá : ICAN, 1974

Jaine, Tom, *Taste*, Oxford Symposium on Food and Cooking, London, Prospect Books, 1988, No en LAA.

Jacobs, Jay, *The eaten word: the language of food, the food in our language*, Secaucus: Carol Publishing Group, 1995. xvii, 254 p.; 19 cm.

Korsmeyer, Carolyn, *El sentido del gusto: comida, estética y filosofía*, Barcelona: Paidós, 2002. 309 p.: il.; 24 cm.

Kuper, Jessica, ed. *La cocina de los antropólogos*. Barcelona: Tusquets Editores, 1984. 281 p: il.; 21 cm.

Lappé, Frances Moore y Joseph Collins. *World hunger: ten myths*. 4th. ed. San Francisco: Institute for Food and Development Policy, 1979. 71 p.: il.; 22 cm.

Lappé, Frances Moore. *La dieta ecológica*, Barcelona: Integral Ediciones, 1997. 224 p.: il.; 21 cm. Título original: *Diet for a small planet*. Un argumento social y económico contra el derroche en el consumo alimenticio.

Levi-Strauss, Claude, 1908-1960: *Mitológicas*, México: Siglo Veintiuno Editores, 1968-1976, 4 v: il. lams., mapas, música; 21 cm: v.1 *Lo crudo y lo cocido*. v.2 *De la miel a las cenizas*. v.3 *El origen de las maneras de la mesa*. v.4 *El hombre desnudo*. Una de las obras fundamentales de la antropología del siglo XIX, centrada en las opciones de la cocina.

López García, Julián, *Alimentación y sociedad en Iberoamérica y España: cinco etnografías de la comida y la cocina*, Cáceres: Universidad de Extremadura, Servicio de Publicaciones, 2001.

Maior, Mario Souto, *Alimentação e folclore*, Rio de Janeiro: Funarte Instituto Nacional Do Folclore, 1988. 196 p.; 23 cm.

Malpica, Carlos, 1929-, *Cronica del hambre en el Peru*, Lima: Francisco Moncloa Editores, 1966. 285 p.; 22 cm.

Mendoza Alvarez, Carlos y Angel Francisco Méndez Montoya (coordinadores). *Pan, hambre y trascendencia: diálogo interdisciplinario sobre la construcción simbólica del comer*, México: UIA. Departamento de Ciencias Religiosas. Programa Fe y Cultura, 2009. 290 p.: il.; 21 cm.

Mintz, Sidney W, *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*, Boston: Beacon Press, 1996. xix, 149 p.; 21 cm.

Mogollón, María Pía. *Alimentación y parto: el caso del barrio Nariño de Cartagena* Bogotá : Universidad de los Andes, 1983 160 h., il. No en LAA, en ICANH..

Montanari, Massimo, *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones Trea, 2006. 126 p.; 21 cm. Título original: *Il cibo come cultura*.

Montes Giraldo, José Joaquín y María Luisa Rodríguez de Montes., *El maíz en el habla y la cultura popular de Colombia: con notas sobre su origen y nombres en lenguas indígenas americanas*, Bogotá : Instituto Caro y Cuervo, 1975. 187 p. : il., mapas ; 23 cm.

Morganti, Flavio, 1962-, *Vacas: su dignificación sexual y gastronómica* / León: Everest, 2007. 187 p.: il.; 29 cm. Premio al mejor Libro de Cocina en España en los premios "The Gourmand World Cookbook 2007".

Motta Maues, María Angélica. *O folclore da alimentacao: tabus alimentares*

da Amazon (Um estudo de caso numa população de pescadores do litoral paraense). Belem: [Falangola], 1980. 109 p.: mapa; 23 cm.

Mora de Jaramillo, Yolanda, *Alimentación y cultura en el Amazonas: aculturación alimentaria en Leticia*, Bogotá: Ediciones Fondo Cultural Cafetero, 1985, 275 p.: il.; 19 cm.

Mora de Jaramillo, Yolanda, "Notas para el estudio de la alimentación en Ráquira" **Revista Colombiana de Antropología**, Bogotá, Vol.17, 1974, Pg.65-74

Mora de Jaramillo, Yolanda, "Economía y alimentación en un caserío rural de la costa Atlántica colombiana" **En: Revista Colombiana de Antropología**, Bogotá: Vol.12, 1963, Pg.98-250. Estudio sobre la comunidad de Cuatro Bocas, Tubará, Atlántico.

Museo Nacional de Antropología, *A comer: alimentación y cultura, catalogo de la exposición*, Madrid: Ministerio de Educación y Cultura, 1998. 175 p: il.; 29 cm.

Onfray, Michel, 1959-, *La razón del gourmet: Filosofía del gusto*, Buenos Aires: Ediciones de la Flor, 1999.:251 p.; 20 cm.

Osborn, Ann, 1933-1988. Comer y ser comido: los animales en la tradición oral U'wa (Tunebo)/ Ann Osborn, traducción Fabricio Cabrera. **Boletín Museo del Oro (Bogotá)**, No. 26 (Ene./ Mar. 1990), p. 12-41.

Partridge, Burgo, *A history of orgies* New York: Bonanza Books, 1960. 246 p. ; 21 cm. Edición en español: *Historias de las orgías*; traducción Ersi Samará. Barcelona: Ediciones B, 2004. 215 p., [8] p. de láminas: il. ; 23 cm.

Pradilla Rueda Helena, *Etnobotánica y alimentación entre los Tunebo*, Seminario de Medicina Tradicional y Antropología Médica(1: 1983: Bogotá) unja : Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 1983 17 h. No en LAA, en ICANH

Probyn, Elspeth, *Carnal Appetites: Food Sex Identities*, Routledge, Nueva York, 2002. No en LAA.

Romero Moreno María Eugenia, *Estudio etnográfico de las practicas de alimentación infantil en Bogotá*, Colombia Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 1983 Descripción Física : 172 p. ICANH

Romero Moreno María Eugenia, *Alimentación tradicional en un barrio de migrantes de Boyacá: Santa Helenita*. Bogotá : ICAN, 1983 127 p., il., mapas No en LAA, en ICANH

Romero Moreno María Eugenia, *Alimentación tradicional: barrios Boyacá Real y San Marcos* [Romero Moreno María Eugenia](#) Bogotá : ICAN, 1982, 39 h. No en LAA, en ICANH

Russell, Sharman Apt, *Hunger: an unnatural history*, New York: Basic Books, 2005. x, 262 p.; 21 cm.

Sanjur, Diva, *Social and cultural perspectives in nutrition*, Englewood Cliffs: Prentice-Hall, 1982. xiv, 336 p.: il. mapa; 213 cm.

Samper de Paredes Belén, María Eugenia Romero Moreno, Adela Morales de Look, *Prácticas de alimentación infantil en Bogotá, Colombia*, Pontificia Universidad Javeriana, 1986, 135 p.

Samper de Paredes Belén, *Estudio sobre prácticas y determinantes de la alimentación infantil en Bogotá*, Bogotá: Universidad Javeriana; Universidad de Colombia; Universidad de Cornell, 1983, 398 p., il. ICANH

Sánchez Botero, Esther, "Aproximación al estudio del sistema cognoscitivo de la alimentación de los páez", *Palabra*, mayo-octubre, 1 (1984): 13-42. Popayán: Facultad de Humanidades, Universidad del Cauca. Sánchez de Guzmán Esther, Publicado también en "Simposio medicina tradicional, curanderismo y cultura popular en Colombia de hoy", Congreso Nacional de Antropología (5: 1989: Villa de Leyva) Pg.99-114. Bogotá: ICFES, 1990

Sarmiento, Olga, ed. *Los alimentos básicos de las comunidades embera del occidente antioqueño*, Medellín: Organización Indígena de Colombia, Agencia Suiza para el Desarrollo, 1999. 74 p.: il.; 16 x 22 cm.

Schmidt-Leukel, Perry (ed.), *Las religiones y la comida*, Barcelona: Ariel, 2002. 284 p.: il. planos; 21 cm.

Sierra Barreneche, Eduardo, *Cocina, amor y sexo*, Bucaramanga: Editorial Alfonso & Cia. 1997. 95 p.; 24 cm.

Soler Ponce, María del Carmen, *Gracia y justicia en los manjares: los contactos entre gastronomía y derecho*, Madrid: Civitas, 1987. 221 p: il.; 22 cm.

Thomas, Keith, 1933-, *Man and the natural world: changing attitudes in England 1500- 1800*, New York: Oxford University Press, 1996, 425 p: il.; 20 cm.

Trujillo, M. E., *Etnografía de la alimentación en Antioquia. Estudio de caso en el corregimiento de los Palomos, municipio de Fredonia*. Medellín, Universidad de Antioquia, 1995, Monografía de grado. No LAA, en ICANH

Usme López Zuly Norbelia, *Cocina, texto y cultura: recetario para una semiótica culinaria*, Bogotá: INPAHU. Facultad de Comunicación, Información y Lenguaje, 2010, ICANH 141 p., il. No en LAA, en ICANH

Vaillant, George E., *The natural history of alcoholism: causes, patterns, and paths to recovery*, Cambridge: Harvard University Press, 1983. xi, 359 p.: il.; 23 cm.

Vargas, Elisa, *Historia con sazón cocinando en el Valle de Leyva: un estudio preliminar de la alimentación en el Valle de Leyva* Bogotá: Universidad de los Andes, 1996, 130 p., il. NO en LAA, en ICANH

Vokral, Edita V. 1960-, *Qoñi-Chiri: la organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano del Perú* Quito: Ediciones Abya-Yala, 1991. 377 p.: il.; 21 cm.

Weber, Karl, ed., *Food, Inc.: how industrial food is making us sicker, fatter and poorer and what you can do about it*. New York: PublicAffairs, 2009. xi, 321 p.; 24 c m. Una antología de ensayos por Eric Schlosser, Anna Lappe, Michael Pollan y otros sobre los problemas de la industria alimenticia y sus efectos sobre la salud y la sociedad.

Worrlé Bernhard, *De la cocina a la brujería: la sal entre indígenas y mestizos en América Latina*, Quito: Abya Yala, 1999. 260 p., il.

Arte, Música y Literatura

Abad Faciolince, Héctor, *Tratado de culinaria para mujeres tristes*, Bogotá: Alfaguara, 1997.

Alarcón, Tina, 1950-, *Escritores en cubiertos*, Bogotá: Aguilar, 2003. 239 p, il.; 24 cm.

Alarcón, María Cristina, 1950-, *Bienmesabe*. Bucaramanga: Sic Editorial, 2001. 179 p: il.; 27 cm. Crónicas entretenidas y algo desordenadas sobre las experiencias con la comida de la autora, y varios capítulos sobre la cocina en la historia y la literatura: Rabelais, Carrasquilla, Bolívar y muchos más. Versión en Internet. 289 p, e ilustraciones separadas.

Arenós, Pau, 1966-, *El topo a la luz del día: encuentros y desencuentros de un detective accidental con la comida, el sexo y la violencia* Pau Arenós. Barcelona: El Aleph Editores, 2003. 191 p.; 22 cm.

Asturias, Miguel Ángel, 1899-1974 y Pablo Neruda, *Comiendo en Hungría*, 2a. ed. Barcelona: Ed. Lumen, [1972]. 120 p: il. [col.]; 24 cm.

Barnes, Julian, *El perfeccionista en la cocina*, Madrid: Anagrama, 2006, 134 p. Título original: *The pedant in the Kitche*, 2003.

Barría, Juana, *Cenando con Mozart: divertimento gastronómico musical*, Barcelona: Ediciones Robinbook, 2006. 203 p, [16] p. de láminas.: il.; 23 cm.

Belluscio, Marta, *Comida y cine: placeres unidos*, Valencia: Editorial La Mascara, 1997. 224 p: il.; 21 cm.

Berchoux, Joseph de, 1762-1838, *Los placeres de la mesa o el arte de comer: poema*, Valencia: Librerías Paris-Valencia, 1997. 240 p.: il.; 20 cm. Tr. de José de Urcullu, reproducción facsimilar de la edición de Valencia: Imprenta Estevan, 1820.

Bernstein, Leonard, *La Bonne Cuisine: I. Plum Pudding; II. Queues de Boeuf (Ox-tails); III. Taveuk Gueunksis; IV. Civet à Toute Vitesse (Rabbit at Top Speed)*. Bernstein le puso música a cuatro recetas del libro de Emile Dumont *La Bonne Cuisine Française*. (1889) (No en LAA). La obra se estrenó en 1947 y existen varias grabaciones, por Roberta Alexander, Jeannie Tourel y otras sopranos, acompañadas por Bernstein. No en LAA.

Biasin, Gian-Paolo, *The flavors of modernity: food and the novel*, Princeton: Princeton University Press, 1993. (Novela y comida) 172 p.; 24 cm.

Bober, Phyllis Pray, *Art, culture, and cuisine: ancient and medieval gastronomy*, Chicago: The University of Chicago Press, 1999, 442 p: il.; 24 cm.

Bourdain, Anthony, *Confesiones de un chef*, Madrid: Suma de Letras, 2002. 478 p.; 18 cm. Autobiografía.

Buford, Bill, *Calor: aventuras de un aficionado como esclavo en la cocina, cocinero, fabricante de pasta y aprendiz de carnicero en la Toscana* Barcelona: Editorial Anagrama, 2007. 460 p.; 22 cm

Camba, Julio, 1882-1962, *Obras completas*, Madrid: Editorial Plus-Ultra, 1948. 2 v.; 26 cm.

Carrizo Jesús María, *Refranerillo de la alimentación del norte argentino: a*

través de sus refranes y frases, Buenos Aires : Arandú, 1945, 84 p., il. No en LAA,

Castellví, Sara., *Perlas gastronómicas: nombres propios en el bien comer* / Madrid: Alianza Editorial, 2010, 156 p.; 14 cm.,

Centro de Arte de Salamanca, *Comer o no comer: o las relaciones del arte con la comida en el siglo XX*, Salamanca: Centro de Arte de Salamanca, 2002. 534 p.; il.; 24 cm.

Chamberlain, Samuel, 1895-, *Clémentine in the kitchen*/Samuel Chamberlain (Phineas Beck); revised by Narcisse Chamberlain (Diane Beck); illustrated with drypoints and drawings by the author. New York: Modern Library, 2001. x, 268 p.: il.; 24 cm.

Civantos Mayo, Antonio, 1949-, *La cocina sentimental*, Huesca: La Val de Onsera, 1997. 278 p.; 20 cm. 23 recetas, acompañados de un texto literario.

Clavé Jové, Montserrat, *Manual de cocina negra y criminal*, Barcelona: Libros de Allende, 2004. 140 p.: il.; 24 cm. Recetas alusivas a textos de Agatha Christie, Simon, Menkel y otros

Cobo Borda, Juan Gustavo, ed., *Arte y avicultura*, Bogotá: Federación Nacional de Avicultores, 2001. 151 p: il.; 22 cm. Poemas, pinturas y textos sobre el huevo.

La cocina impúdica: recetas secretas de una mujer de mundo reveladas a quien pretenda serlo /traducción Silvia Blanco Flecha; prólogo Luigi Veronelli. Gijón: Ediciones Trea, 2005, 143 p.: il.; 21 cm. Autobiografía parisina de comienzos del siglo XX.

Cocineros. Existen varias partituras y grabaciones con este nombre. Un ejemplo es la grabación de Harold Martina, en piano, de Alfonso Paso, 1926-1978: "Cocineros". Emilio Alvarez, 1833-1900: "Cocineros"; Salvador Calvo, Salvador 1895-1975: "Cocineros": J. Torregrosa,"Cocineros" y Demetrio Arauco: "Siete cocineras". Bogotá, Colombia. Biblioteca Luis Angel Arango, Sala de Conciertos, Agosto 19 de 1998. CD.

Convite de Celebración de los Primeros Veinte Años de Cien Años de Soledad de Gabriel García Márquez, *Alquimia y coquinaria: convite de celebración de los primeros veinte años de "Cien años de soledad" de Gabriel García Márquez*. Bogotá: Unión Nacional de Escritores de Colombia, 1987. 31 p.: il.; 21 cm. Entre sus autores está Estrella de los Ríos.

Desentis Otálora, Aline, *El que come y canta...: cancionero gastronómico de México*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1999.: 2 v.; 21 cm. v.1 De la tierra a la cocina; La cocina; El menú; La comida. v.2 Las bebidas; la manera de tomar el taco.

Digby, Joan y John, *Food for thought: an anthology of writings inspired by food* Collages by John Digby. New York: Morrow, c1987. 480 p.: il.; 25 cm.

Esteban, José, 1936- *Sin comer y beber, no hay placer: refranero de la alimentación*, Madrid: Noticias, 1997.

Esquivel, Laura, 1950-, *Íntimas succulencias: tratado filosófico de cocina*, Madrid: Ollero & Ramos Editores, Plaza & Janés Editores, 1998. 158 p: il.; 19 cm.

Fisher, M. F.K., *Here Let Us Feast: a Book of Banquets*, New York, Viking Press, 1946, San Francisco, North Point Press, 1985. No en LAA. Antología de textos literarios y filosóficos, muchos muy poco conocidos y sorprendentes, sobre las fiestas de la comida y la bebida, desde la Biblia hasta el siglo XX. No en LAA

Germain, Gérard, *El arte en la gastronomía boliviana*, Santa Cruz de la Sierra: Landivar, 2002, 166 p.: il. No en LAA, en BPP.

Gide, André, 1869-1951, *Los alimentos terrestres* /traducción de José Ferrel. México: América, 1943, 204 p.; 18 cm

González, Abel Oscar, 1931-*Elogio de la berenjena: anécdotas y recetas de cocina de gente muy famosa*, Buenos Aires: Javier Vergara Editor, 2000. 318 p.; 23 cm.

García Mercadal, José, 1883-1975, comp. *La cocina y la mesa en la literatura*, Madrid: Taurus, 1962. 304 p: il. (col.); 24 cm. Una excelente antología de textos sobre cocina y comida en la literatura universal, desde los griegos al siglo XX.

Gutiérrez Márquez, Xabier, 1960-, *Cocinar de cine* /Xabier Gutiérrez, Juan Miguel Gutiérrez. León: Everest, 2006. Recetas de cocinas de lo que se come en las películas, muchas de ellas reinventadas por el laboratorio Arzak.

Harter, Jim, Comp, *Food and drink: a pictorial archive from nineteenth-century sources*. 3rd ed. New York: Dover Publications, 1983, 137 p: todas il.; 30 cm.

Iriart, Juliana, *Cocinando poemas: antología de escritoras marplatenses*, Mar del Plata: Editorial Martín, 1999, 123 p: il.; 21 cm.

Kitchen kitsch: vintage food graphics/Jim Heimann, Ed. Editorial: Koln: Taschen, 2002, [188] p.: il., 20 cm. Colección Icons.

King, Shirley, *Comiendo con Marcel Proust: recetas de la belle époque*, Barcelona: Emece Editores, 1982. 221 p. il.

Krebs, Miguel, *Una docena de cuentos gastronómicos (Y la yapa)*, San Martín, (Argentina, Ediciones de los astronautas, 2010. No en LAA.

Lamb, Charles, 1775-1834, *A Dissertation Upon Roast Pig and Other Essays*, Londres, Penguin, 2011. Textos diversos de un gran escritor inglés del siglo XIX, entre ellos una discusión del sabor de la piña. Esta edición no está en LAA, pero los ensayos se pueden ver en *The works of Charles and Mary Lamb* /edited by E. V. Lucas. London: Methuen & co, 1903-[1905], 6 v.: 17 cm.

Loren, Sofía, 1934- *Sofía Loren: recetas y recuerdos* /por Sofía Loren; fotografías, Alison Harris.: Madrid: Grafalco, 1999. 211 p.: il.; 19 cm. [En LAA: no disponible] [Se publicó recientemente un libro de ella llamado *Yo en la cocina*: puede ser el mismo.]

Lucan, Medlar, *Una cena con Calígula: el libro de la cocina depravada* / Medlar Lucan y Durian Gray; traducción Ismael Attrache. Barcelona: Alba, 2007. 270 p, il.; 20 cm.

Luján, Néstor, 1922-1995, *Viaje a Francia: Rutas literarias y gastronómicas de un viajero singular*, Barcelona: Tusquets Editores, 2005. 240 p.; 22 cm.

Colección: Los 5 sentidos; 39

Luján, Néstor, 1922-, *Viaje por las cocinas del mundo*, Navarra: Salvat, 1971. 200 p.; 19 cm. En el aparte sobre Colombia habla del ajíaco y las papas chorreadas.

Mansilla, Lucio Victorio, 1831-1913, *Entre-nos (Causeires del jueves)*, Buenos Aires: El Ateneo, 1928. 240 p.; 18 cm. (Incluye los textos "Los siete platos de arroz con leche" y "De cómo el hambre me hizo escritor")

Martínez Salazar, Ángel, *De techo y olla: alojamiento y cocina en los libros de viaje por España*, Madrid: Miraguano, 2002. 281 p. [2] h: il.; 24 cm.

Mercier, Henri, *La gastronomie française*, 42 grabados en color, Paris: Flammarion Editeur, 1963. 314 p: il.; 26 cm.

Montanari, Massimo. *El queso con las peras. La historia en un refrán*. Gijón, Trea, 2010. No en LAA.

Moreno Blanco, Lácydes, "De la literatura culinaria", en *Consigna* (Bogotá). Vol. 10, No. 308 (Sep. 25, 1986). p. 49.

Nazoa, Claudio. *Los mejores artículos y recetas de Claudio Nazoa*. Caracas: Editorial Panapo, 2004. 155 p.: il.; 29 cm.

Obligado Marcó del Pont, Clara, *Manjares económicos: cocina de viajeros, literatos y golosos*, Madrid: Alianza Editorial, 1995. 292 p.; 18 cm

Ortiz Fernández, Fernando, 1881-1969, *Las cucharas, las sartenes, el cencerro, los agogo*, La Habana: Editorial Letras Cubanas, 1995. 32 p: il.; 20 cm. Sobre música.

Orwell, George, 1903-1950, *Down and out in París and London*, New York: Avon Publications, 1933. 188 p.; 17 cm. Descripciones brillantes del París y el Londres de la postguerra, con mucha atención a restaurantes y comida.

Otero, Jesús María, 1893-: *El hijo de un maestro*. New York: Azteca Press, 1948. , vi, 128 p., 21 cm. No he revisado este libro, pero esta biografía de un maestro e historiador caucano aparece en el catálogo de Eafit como una memoria acerca de la cocina.

Platón, *El Banquete* /Diversas Ediciones/

Paletta, Viviana y Javier Sáez de Ibarra, eds. *Relatos a la carta: historias y recetas de cocina* /F. Ayala... [et al.]; prólogo de Tununa Mercado, Madrid: Editorial Páginas de Espuma, 2000. 208 p.: il.; 23 cm.

Palter. Robert, *The Duchess of Malfi's Apricot, and Other Literary Fruits*. University of South Caroline Press, 2002, 872 p. Un libro enciclopédico y erudito que recoge numerosas referencias a frutas en literatura, con ilustraciones en pintura y escultura y algo menos en música y cine. No en LAA.

Penchansky, Malele, 1942- *Historias de sobremesa: crónicas gourmet con una inquietante filosofía de señoras*, Buenos Aires: Marea Editorial, 2005: 155 p.: il.; 20 cm. Crónicas diversas y ligeras con temas entre literarios y culinarios: el guacamole y Hernán Cortés, Cleopatria y las alcachofas e incidentes de historia argentina.

Pepys, Samuel, 1633-1703. *Diary of Samuel Pepys: clerk of the acts and secretary to the admiralty* /transcribed from the shortland manuscript in

the Pepysian Library, Magdalene College Cambridge by the Rev. Mynors Bright, M.A. late fellow and president of the College. With Lord Braybrooke's notes... edited with additions by Henry B. Wheatley. London: G. Bell and Sons, Ltd., 1928-1930. 10 v.: il., mapas; 22 cm. Estos diarios están llenos de descripciones sobre comida y bebida. Una breve selección de los apartes culinarios fue publicada en 2011 por Penguin Books, pero esta versión no está en LAA:

Reyes, Alfonso, 1889-1959, *Memorias de cocina y bodega*, México: Fondo de Cultura Económica, 1953. 177 p: il.; 19 cm.

Reyes, Alfonso, 1889-1959, *Diez descansos de cocina*, México: Fondo de Cultura Económica, 1998. Ensayos mexicanos, 80 p.; 14 cm. Otra edición de 2000.

[Reyes, Alfonso], Corral, Helia María. *Gastronomía histórica, cultural y literaria en Memorias de cocina y bodega de Alfonso Reyes*, México: Eds. Sierra Madre, 1979. 114 p.; 21 cm. Poesía en el mundo; 136

Riley, Gillian, *A feast for the eyes*, London: National Gallery Publications. 1997, 168 p: il. col.; 25 cm. Bodegones y banquetes en el arte con las respectivas recetas

Rodríguez Marín, Francisco, 1855-1943, *El yantar de Alfonso Quijano el Bueno*, Madrid: Tip. de la "Revista de Arch. y Bibl. y Museos", 1916. 35 p.; 24 cm.

Rossini, Giacchomo, *Les hors d'oeuvres* [Entradas, aperitivos o abrebocas: Les radis, les anchois, les cornichons, la beurre o rábanos, anchoas, encurtidos y mantequilla]. Rossini, un gran gourmet, que dió su nombre al Tournedo Rossini, escribió estas cuatro piezas humorísticas para piano. (Parte de "Un peu de tout, recueil de 56 pieces semi- comiques...Pechés de vielleuse"). Están en el disco *Piano Works vol. 2* de Irmer Stefan, 1999. Escribió también, para piano, "Quatre mendiants: Figues seches, amandes, raisins et noisettes".

Sailland, Maurice Edmond, 1873-1956, *El príncipe de los gastrónomos: recuerdos gastronómicos*, Barcelona: Parsifal Ediciones, 1991. 131 p.; 21 cm.

Sailland, Maurice Edmond, 1873-, *Souvenirs litteraires et gastronomiques*, Paris: Editions Albin Michel, 1958. 317 p.; 18 cm.

Schein, Johann, *Banchetto musicale*. 1617. **No en LAA.**

Schulz, Berndt, *El libro de cocina de Hitchcock*, Madrid: Temas de Hoy, 1995. 108 p.: il.; 19 cm. Recetas y referencias a las comidas y las conversaciones sobre este tema en las películas.

Scrafford, Barbara, *Literary feasts: recipes from the classics of western literature* New York: Universe, c2005. xiii, 152 p.; 23 cm.

Shapiro, Anna *A feast of words: for lovers of food and fiction*, New York: W. W. Norton & Company, 1996. 215 p: il.; 24 cm.

Soriano y Benítez de Lugo, Lourdes, *Aprenda con la cocina: ortografía, literatura, vocabulario gastronómico*, La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2002. 432 p: il.; 25 cm.

Telemann, Georg Philip, *Música para la Mesa*, [Tafelmusik, musique de

table]. Extensa colección de obras musicales, publicada en 1733, para acompañar banquetes. Existen muchas grabaciones parciales en LAA.

Vázquez, Lydia, 1957-*Abecedario gastronómico: paseo por la literatura y el arte del buen comer*, Bilbao: E 2002. 213 p.; 22 cm.

Vázquez Montalbán, Manuel, 1939-, *Contra los gourmets*, Barcelona: Grijalbo-Mondadori, 1997. 256 p.; 21 cm.

Vázquez Montalbán, Manuel, 1939-, *La gula: reflexiones de Robinson ante un bacalao*, Barcelona: Editorial Lumen, 1995. 206 p: il.; 27 cm.

Vázquez Montalbán, Manuel, 1939-2003, *La cocina del autor: secretos y recetas de los mejores artistas de los fogones*, Barcelona: Ediciones B. Grupo zeta, 2002. 151 p.: il.; 30 cm.

Vaudoyer, Jean Louis, 1883-, *Eloge de la gourmandise*, Paris: Hachette, [1926]. 58 [1] p.; 17 cm. LAA: CER.

Vicent, Manuel, 1936-, *Comer y beber a mi manera*. Madrid: Santillana Ediciones Generales: Alfaguara, 2006. 199 p, il.; 24 cm.

Walker, Harlan, ed-, *Food in the Arts*, Oxford Symposium on Food and Cookery, 1998

Zalamea, Luis, *De la mesa y sus placeres*, Bogotá: Voluntad, 1997 191 p.: il. col.; 26 cm. No en LAA, en BN

Cuadros y obras de arte

Botero, Fernando, *Naturaleza Muerta con helado*, 1990, Óleo sobre lienzo 171 x 204 cm. [Colección de Arte del Banco de la República]

Botero, Fernando, *Canasta de Frutas*, Óleo sobre lienzo, 1997, [Colección de Arte del Banco de la República].

Gómez Campuzano, Ricardo, 1893-1981, *Cocina de tierra caliente* [material grafico]. [Colombia?], 1944. 1 original de arte: óleo sobre tela; 66 x 90 cm. [Colección de Arte del Banco de la República]

Rojas Herazo, Hector, *Mitografía del comedor*, 1958. [Colección de arte del Banco de la República]

Roulin, Désirée, *La cena de Santa Marta* [1823], Acuarela. [Colección de Arte del Banco de la República]

Torres Méndez, Ramón, *Vendedora de buñuelos*. Dibujo [Colección de Arte del Banco de la República]. Subraya el contraste entre la vendedora popular y los elegantes compradores.

Urdaneta, Alberto, "Haciendo empanadas" (1888). Dibujo de cocinera en su "Libreta de Dibujos"

Novelas, versos, crónicas, cuentos y obras de teatro

Alcázar, Baltazar de, 1530-1606, *Poesías*, Madrid: Librería de los Suc. de Hernando, 1910, 375 p.; 19 cm. Ver, entre otros, sus poemas "Preso de

amores" (Tres cosas me tienen preso/de amores el corazón; /la bella Inés, el jamón/y berenjenas con queso) "Una cena" (En Jaén donde resido/vive don Lope de Sosa/de quien direte, Inés, la cosa.../) y "Su modo de vivir en la vejez" (Salido el sol por oriente/de rayos acompañado,/me dan un huevo pasado/por agua, blando y caliente./Con dos tragos del que suelo/llamar yo néctar divino,/y a quién otros llaman vino/porque nos vino del cielo.)

Allende, Isabel, 1942-, *Afrodita: cuentos, recetas y otros afrodisiacos*, Barcelona: Plaza & Janes Editores, 1997. 323 p.: il.; 26 cm.

Amado, Jorge, 1912-2001. *Los caminos del hambre: novela* /traducción directa de Raúl Navarro. Buenos Aires: Editorial Futuro, 1956. 261 p. ; 21 cm.

Amado, Jorge, *Doña Flor y sus dos maridos*. Buenos Aires, Losada, Amado describe en detalle la comida y da las recetas de varios de los platos de doña Flor. En toda la obra de Amado sexo y comida son los grandes placeres. Un largo estudio de este tema lo hizo su hija Paloma Jorge Amado: *A comida baiana de Jorge Amado ou o livro de cozinha de Pedro Archanjo, com as merendas de D. Flor by Paloma* (1994) y *As frutas de Jorge Amado, ou, O livro de delicias de Fadul Abdala*, (1997), que no parecen haber llegado a Colombia.

Amado, Jorge, *Graciela, clavo y canela*. Buenos Aires, Losada, 1969. Una novela muy divertida e ingeniosa sobre una campesina que se impone por su cocina. Con base en ella se hicieron una buena película (1984) y una buena telenovela (1997), ambas con Sonia Braga.

Arango Villegas, Rafael, "Tómense dos libras de mantequilla y quiébrense cuarenta huevos", en *Bobadas Mías*. Crónica sobre la comida en tiempos de crisis, hacia 1932, con un paseo al mercado popular, y la descripción del mercado antes y después de ella. "Hay que ver aquellas rellenas, tiernas y humeantes, enroscadas sobre sí mismas, como boas dormidas; aquellas brevas abiertas en casquitos, morenas y exquisitas, caladas en panela y coronadas con albas diademas de quesito, como una novia africana: aquellas temblorosas y opulentas "gelatinas" negras, desmayadas en las bateas, en dulce y suave abandono, como princesas moras; aquellas enormes y apetitosas empanadas de "cambray", echadas como vacas sobre los paños blancos; aquellos cándidos tamales que muestran,, con inocente descuido, las blancuras virginales de su masa, entre rebujos de hojas; aquellos dorados bloques de natilla, temblorosos y oscilantes, que dejan ver las palizadas de canela sobre sus flancos tersos; aquellos elásticos buñuelos rubios y olorosos, grandes como balones, que a la presión de los dedos se comprimen y dilatan entre el puño, como pañuelos de seda, aquellas..." Después viene la descripción de las frutas, las carnes, las legumbres. Finalmente "De la biblioteca culinaria de mi casa, que tenía como cien volúmenes, no queda sino un cuadernito de recetas de cocina que mandaron los del "Polvo Royal", Cuando lo abro, muy de tarde en tarde, y leo aquellas "fórmulas que empiezan" "Tómense dos libras de mantequilla y quiébrense cuarenta huevos" pienso, con indecible amargura, que la vida es voltaria, y sinvergüenza, y cruel; hasta ayer no más todos los alimentos de mi casa los preparábamos conforme a fórmulas.... Hoy no nos sentamos a la mesa sino también "por formula". Hay otras crónicas sobre comida, chicha, aguardiente, etc., como "Aguacate con arepa", "la cría de gallinas", "Los riñones y el obispo", etc.

Avilés de Taramancos, Antón (1935-1992), "Formula secreta do sancocho do Cauca", en *Cantos Caucanos*, Barcelona: Edicions Sotelo Blanco, 1985. 62 p.: retr.; 21 cm. Poema picaresco sobre el sancocho caucano, en gallego.

Barbery, Muriel, 1969-, *Rapsodia gourmet*, Barcelona, Editorial Seix Barral, 2010, 188 p., 23 cm. Título original, *La gourmandise* (2000). Publicado también en español como *La golosina*

Belloso, Alicia, *Cocinando poemas: antología de escritoras marplatenses*, Mar del Plata: Editorial Martin, 1999. 123 p: il.; 21 cm. Poemas sobre la cocina de autores argentinas

Belloso, Alicia y Hernández D'Jesus, Enrique, *La tentación de la carne*, Bogotá: Ediciones Arte Dos Gráfico, Andrés Carne de Res, 1997. 181 p: il.; 20 cm. Poesía venezolana sobre cocina,

Bagnasco, Orazio, 1927-, *El banquete*, Barcelona: Plaza & Janés, 1998. Novela erótica italiana de gastronomía- 360 p.; 22 cm.

Balzac, Honore de, 1799-1850, *Dime como andas, te drogas, vistes y comes... y te diré quien eres: teoría del andar, tratado de los excitantes modernos, fisiología del vestir, fisiología gastronómica*. 2a. ed. Barcelona: Tusquets Editores, 1998.

Bennett, Arnold, *Imperial Palace*, London: Cassell, 1930. 629 p., 21 cm. Una novela policial que muestra todo el funcionamiento de un gran hotel en los años veinte. Se hizo una película, *Hotel Imperial*, de Moritz Stiller, en 1926. En LAA, Ibagüe.

Blixen, Karen, 1885-1962. *El festín de Babette* /Isak Dinesen; traducción Francisco Torres Oliver. Madrid: Nórdica Libros, 2006. 77 p.: il.; 26 cm. Hay una buena película basada en este cuento, que es delicioso.

Boo, Sigrid, *Wir die den kuchenweg gehen*, Berlin: Universitas-Verlag, 1954. 216 p.; 19 cm. Novela noruega.

Botero, Joaquín, *El Jardín en Chelsea*, Alfaguara, 2007, 319 p. Crónica de un colombiano en Nueva York, que trabaja en restaurantes y cafeterías, vende pan y café y toma cursos de cocina.

Botero, Juan José, 1840-1926. "A un tamal". Botero, Juan José, *Poesías y comedias* Bogotá: Ed. Minerva, 1928. 328, [3] p. ; 17 cm.

Capella, Anthony. *The wedding officer: a novel* New York: Bantam Books, 2007. 423 p.; 22 cm.

Carrasquilla, Tomás, *Obras completas*, Medellín: 1957, 2 vols. Las abundantes descripciones de comidas y fiestas de Carrasquilla en sus novelas y cuentos son pequeñas joyas gastronómicas. En *Frutos de Mi tierra* (1896), esa excelente novela sobre la vida en Medellín en la segunda mitad del siglo XIX, se describe una tienda así: "La pulpería es para encantar a un apasionado por los productos patrios: ni un artículo que no sea indígena. Abundancia y orden tienen allí sus dominios. Del techo de tablas pende, a manera de araña, ubérrimo racimo de plátanos... Ostentan las tablas más altas conos de azúcar con su tosca envoltura de guasca y las de más abajo, en entrepaños bordeados con encaje de papel, que cortó hábil tijera en fantásticos calados, un estupendo acopio de comestibles; el

pan y el bizcocho morenos, donde las moscas hacen de las suyas; una balumba de arepas, con sus parches requemados; columnas de pandequeso y roscas; pilastras de panelas de coco, y de cidra, y de guayaba, y de leche, formadas en batallón... Sacos de lienzo henchidos de almidón, sagú y anís alternan enfiladas con jíqueras preñadas de corozos, de colaciones, de cebada, de linaza. Cucurucho de especias, hacecillos de tabacos se apilan por los rincones... Por el suelo campan los costales de maíz, y de frijol, y de papas, y de arroz, llevando en sus abiertas bocas el almud y la pucha, el cuartillo y la raya. Una mesa, tendida con mantelillo, tomado de «mal de la tierra», convida con sus empanadas y chorizos, con sus platos de conserva de brevas y de papaya, donde resalta la gorda tajada de quesito —ración para un jornalero que vale un medio. Gran caja, perseguida por las avispas, denuncia la panela de Envigado. Antioquia y Sopetrán están representados por el coco de entraña sabrosa y malsana; por el tamarindo de acritud medicinal; por el corozo grande, encanto de los muchachos; por la pulpa, ingrata al paladar. Diputados por Hatoviejo son los aguacates, como calabazas; por San Cristóbal los sombreros de caña, cuales blancos, cuales abigarrados de negro, cuales de rojo. El mostrador sólo tiene un boquete en claro para el despacho: en el un extremo, otra caja en forma de pupitre, con tapa de lindín, donde se guardan las filigranas de azúcar salidas de la confitería de las señoras Escobares, en el otro, entre una verjita de madera, tres grandes frascos de aguardiente y dos de mistela, coloreados, éstos con higo, aquellos con cogollo de hinojo; y una bandeja de paisaje imposible, donde brillan, de puro limpios, los vasos y las copas de diversas formas y colores, con su señal de cera negra para la medida. El resto del mostrador es una falange de botellas, en las que se requinta la chicha, esa chicha cuyos espumosos dulzores refrescan el caldeado gazzate, y que es el orgullo de Agosto, pues la llaman «la chicha de los Alzates"... Agosto no está solo. ¿No oís cómo chirria la cazuela en la trastienda? Pegada de la hornilla, cuya lumbre aviva con un cuero, se ve una muchacha frescachona, de carnes tentadoras, peinada con mucho repulgo si mal vestida, la cual, una vez llameante el carbón, se apercibe a armar unas empanadas tan repulgadas como su cabeza. A un lado tiene el perolillo de adobo hecho un empalago, por lo aliñado y grasoso. La ardiente gordana, al recibir la fría masa, tinta en azafrán, ruge de enojo y escupe y espumaraja; la ennegrecida cuchara de palo, cual buque salvavidas, no bien la inflamada grasa dora el relleno manjar, lo impele a la orilla y le pone en salvo en la playa de un plato hospitalario. Apenas ha terminado tan filantrópica tarea, vuela a socorrer las longanizas, que en la atroz gordana se retuercen en las convulsiones de los condenados, ni más ni menos que les vio santa Francisca Romana, allá en las calderas de Lucifer. Tales fritangas, cargando el aire de alegros y perfumes culinarios, danle a la pulpería grande atractivo para las gentes comilonas de medio pelo, A más de eso, el platicar es allí constante, porque Filomena, la moza de la hornilla, distrae y enreda a todos con el flujo y reflujo de su cháchara, con sus carcajadas que retiñen a lo lejos; y a los parroquianos se les van las horas en aquello: y venga de lo fermentado, si hace calor; de lo frito, si fresca; y ahora anís, y luego mistela, y repetición de esto; y el negocio andando... — Pero vean este patojo! — le decía la señá Mónica al compadre Juancho, dos años después de Agosto poner tienda: ¿Qué le parece, compadre? ...Si le viera aquella tienda, compadre. ¡Y la tiene como un pesebre! ...Y pa eso que la

muchacha le coteja, porque esa si es la que tiene jundamento! Con el cuento de las empanadas y los chorizos, aquella tienda parece publicación de bulas!..." En "A la diestra de Dios Padre", otro de los grandes textos de Carrasquilla, la Peraltona, que no tiene nada en la despensa, va a ver que encuentra para ofrecer a unos mendigos: "La hermana, sin saberse cómo, salió muy cambiada de genio y se fué derecho a la cocina. No halló más que media arepa tiesa y requemada, por allá en el asiento di una cuyabra. Confundida con la poquedá, determinó que alguna gallina forastera tal vez si había colao por un güeco del bahareque y había puesto en algún zurrón viejo di una montonera qui había en la despensa; que lo qu'era corotos y porquerías viejas sí había en la dichosa despensa hasta pa' tirar pa lo alto; pero de comida, ni hebra. Abrió la puerta, y se quedó beleña y paralela: en aquel despensón, por los aparadores, por la escusa, por el granero, por los zurrones, por el suelo, había de cuanto Dios crió pa' que coman sus criaturas. Del palo largo colgaban los tasajos de solomo y de falda, el tocino y la empella; de los garabatos colgaban las costillas de vaca y de cuchino; las longanizas y los chorizos se gulunguiaban y s'enroscaban que ni culebras; en la escusa había por docenas los quesitos, y las bolas de mantequilla, y las tutumadas de cacao molido con jamaica, y las hojaldras y las carisecas; los zurrones estaban rebosaos de frijol cargamanto, de papas, y de revuelto di una y otra laya; cocos de güevos había por toítas partes; en un rincón había un cerro de capachos de sal de Guaca; y por allá, junto al granero, había sobre una horqueta un bongo di arepas di arroz, tan blancas, tan esponjadas, y tan bien asaítas, que no parecían hechas de mano de cocinera d'este mundo; y muy sí señor un tercio de dulce que parecía la mismita azúcar." Por fin le surtió a Peralta -pensó la hermana-. Esto es mi Dios pa premiale sus buenas obras. ¡Hasta ai viver! Pues, aprovechémonos"

Carroll, Lewis, *Alicia en al país de las maravillas*, varias ediciones. Un texto inolvidable es el de la fiesta del té, en la que Alicia no sabe como comportarse entre los locos pero ceremoniosos participantes.

Castellanos, Rosario, 1925-1974, *Album de familia*, México: Editorial Joaquín Mortiz, c1971. 155 p. ; 17 cm. Incluye el cuento "Lección de cocina"

Cela Conde, Camilo José, 1946- *A fuego lento: una historia de Camilo Jose Cela Conde*. Palma de Mallorca: Jose J. de Olaneta Editores, 1999, 141 p.: il.; 21 cm. [Cuentos con la cocina como tema]

Cervantes, Miguel, *El Quijote*. Hay más de 100 ediciones en LAA. [II. cap. XLVII describe la olla podrida; II, cap. XX las bodas de Camacho]

Cuervo, Ángel, 1838-1896, *La dulzada: poema en ocho cantos y un epílogo*, Bogotá: Nicolás Gómez, 1867. 208 p.; 16 cm. Habla del arroz con leche, los buñuelos, las hojuelas y los dulces de almíbar, sin olvidar los merengues. Hay una edición reciente: Cuervo, Angel, *La dulzada* /Angel Cuervo; edición dirigida por Mario Germán Romero; introducción por Eduardo Guzmán Esponda; glosario por Ricardo Pardo, Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1973. xciv, 217 p.: il.; 22 cm. La introducción se publicó por separado como Guzmán Esponda, Eduardo, 1893-1988, *Introducción a una Iiada de caramelo* /Eduardo Guzmán Esponda, Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1973. 39 p.; 22 cm.

Daudet, Alphonse, *Tartarin de Tarascon*, varias ediciones. Tartarín come con todo el gusto posible, pero se burla de la comida convertida en cruzada por los fanáticos del arroz y las ciruelas pasas.

Díaz Canabate, Antonio, *Historia de una taberna*, Buenos Aires: Espasa-Calpe, 1947. 216 p.; 19 cm. Novela sobre la taberna del torero Antonio Sánchez, que aún existe, en la calle Mesos de Paredes de Madrid.

Dickens, Charles, *Un cuento de navidad*. Varias ediciones. En este relato contrastan las comidas melancólicas de Scrooge con la alegre comida navideña de la familia Cratchit, con su ganso, su pudín en llamas de brandy, sus frutas y sus castañas.

Dickens, Charles, *Los papeles póstumos del Club Pickwick*. Varias ediciones. Mr Pickwick recorre a Inglaterra con sus amigos, de fiesta en fiesta. Pero en todas las obras de Dickens la comida está en el centro de la escena: *Oliver Twist*, *David Copperfield*, etc.

Divakaruni, Chitra Banerjee, 1956-, *La señora de las especias*, Barcelona: Grupo Editorial Norma, 1998. 359 p: il.; 21 cm.

Egan, Jennifer. *The keep*, New York: Anchor Books, 2007. 255 p.; 21 cm.

Esquivel, Laura, 1950-, *Como agua para chocolate: novela de entregas mensuales con recetas, amores y remedios caseros*, México: Editorial Planeta Mexicana, 1990. 244 p: 1bil.; 22 cm.

Flagg, Fannie, *Tomates verdes fritos* traducción Victor Pozanco, Barcelona: Ediciones B, 1995. 494 p.; 19 cm.

Gascó Pérez-Caballero, Jaime, *Las 100 mejores recetas de cocina en verso*, Madrid: Ediciones Libertarias, 1988. 365 p.; 20 cm; Madrid: Libertarias/Prodhufi, S.A. 1991. 191 p.; 20 cm.

Ginsberg, Allan, "C'mon Pigs of Western Civilization Eat More Grease", un poema de Ginsberg, traducido como "¡Adelante, cerdos de la civilización occidental, comed más grasa!".

Gombrowicz, Witold, 1904-1969, *La virginidad*: 2a. ed. Barcelona: Tusquets Editor, 1970. Novela sobre comida

Gorodischer, Angélica, 1928-, *Tres colores*. Buenos Aires: Emecé Editores, 2008. 177 p.; 23 cm.

Harrison, Henry, *Soylent Green*, No en LAA.

Hurtado y Poyatos, Antonio y Blas Checa, *El condimento de París*. Barcelona: Ediciones Destino, 1999. 220 p.; 23 cm. Novela

Kalpajian, Laura, *American cookery: a novel*, New York: St. Martin's Press, 2006. 419 p.; 25 cm.

Lezama Lima, *Paradiso*, La Habana: Teller Mario Reguera Gómez, 1966. 617 p.; 21 cm. Descripciones de postres y banquetes.

Lewis, Sinclair, *Obra de arte*, Santiago de Chile, Ercilla, 1938. No en LAA. Otra novela naturalista sobre una familia que considera que manejar un hotel es una obra de arte. .

Lobo, Nora, 1938-, *Ni gordas ni flacas, apetitosas* /Barcelona: Ediciones Destino, 2000. 174 p.; 23 cm. Ancora y delfín; 892. Premio Sent Sovi,

1999.

Madiedo, Manuel María, *Nuestro Siglo XIX*. Bogotá: 1868. | Novela que contrasta la comida bogotana con la cartagenera en la primera mitad del siglo XIX. Doy un ejemplo de sus épicas y pantagruélicas descripciones de la cocina cartagenera hacia 1845: "El almuerzo era lo que se llama rigurosamente cartajenero: a saber: esquisito lebranche frito en ruedas doradas, empanadas de masa de maíz y de trigo, henchidas de sabrosísimo picado; pastelitos de lo mismo con huevo al interior; buñuelos de masa de frijol, tan ricos al paladar como agradables a la vista; arepitas de varias formas con masa de maíz frita i sazonada con dulce; hígado de res preparado de una manera especial, menudo o mondongo, como jamás lo había visto preparar Braulio; pasteles de hoja, ya de arroz, ya de masa de maíz, tan tiernos i succulentos, que parecían inventados para provocar al más inapetente; arroz seco hecho en leche o zumo de coco; i finalmente, un plato de esquisita langosta; unas ensaladas de cebollas españolas, de lechugas, de rábanos, etc.; i el todo sostenido por un buen vino catalán, pero jenuino... Terminado el almuerzo con unas ricas tazas de chocolate molido con maní y hecho en leche de coco, nuestros amigos tomaron cada uno una hamaca.... La comida estuvo a las cuatro de la tarde; tan abundante i de la tierra como el almuerzo. Componíase de un hermoso mero hecho al horno; un par de conejos guisados, jaibas rellenas, camarones en una salsa olorosa, ventrechas de sábalo, tortuga sudada, arroz a la valenciana; i un puchero con jamón, gallina, carne de vaca, tocino, ajos i cebollas enteros, arroz, ñame, yuca blanquísima, plátano maduro, ajíes dulces, garvanzos, etc. Lo que en el lugar llaman simplemente olla, abreviatura de la Olla podrida de los españoles. Todo esto, terminado en algunas frutas como zapotes, anones, ciruelas de la isla de Manga, i naranjas de El Viento; las más dulces que llegan al puerto de las comarcas del Sinú; i además, ciruelas pasas españolas, higos de Esmirna, i duraznos confitados de los famosísimos de los Estados Unidos del Norte..." (p. 348-351). Los comensales, vale la pena subrayar, eran sólo dos amigos, un bogotano y un cartagenero. Aquí aparecen menciones tempranas de la arepa de huevo, las hallacas de arroz o maíz y el arroz de coco y se repiten las sopas de tortuga, el mojoy, los huevos de iguana y otros productos exóticos. Y el entusiasmo por las frutas (la guanábana es la cura mágica para el trago) no tiene límites: "ciruelas de todas clases, anones, algarrobas, uvas, tamarindos, mangos, pepinos, cañafístolas, guanábanas, nísperos, mameyes, zapotes, sandías, melones, melones de olor, cocos blancos, caimitos, corozos, guamas, guamachos, aguacates, limas, naranjas, mamones, guineos, papayas"(323).

Mann, Thomas, *Los Buddenbrook*, varias ediciones. Aunque en todas las novelas de Mann hay excelentes descripciones de banquetes y comidas, en los Buddenbrook varios banquetes inolvidables muestran la solidez financiera y la sofisticación burguesa de fines del siglo XIX

Mones, Nicole. *El último chef chino*. Barcelona: Nablá Ediciones, 2008. 302 p.; 23 cm.

Moromisato, Doris, ed., *Frutos y manjares en el espejo: poetas por la naturaleza* /Abraham Valdelomar... [et al.]; Lima: Comyc; Renace, 2003. xxxviii p.: il.; 21 cm.

Moreno Suárez, Mabel, *Lo que nos separa nos une*. Bogotá: Editorial Bruma,

2008. 96 p.: il.; 22 cm.

Nash, Ogden, *The private dining room: and other new verse*, Boston: Little, Brown, 1949. xiii, 169 p.; 20 cm.

O'Brien, Darcy, *Un estilo de vida como cualquier otro*; introducción de Seamus Heaney; traducción de Jaime Zulaika. Madrid: Turner, 2004, 222 p.; 24 cm. En esta excelente novela hay un elogio del aguacate que dura tres páginas, y vuelve y vuelve. Cito el comienzo, "la gente debería comerse dos o tres aguacates al día, dijo Sterling "los mejicanos entienden esto mejor que nosotros. Siempre se que me estoy aliviando cuando puedo comer aguacates otra vez. Me gustan sencillos. tal vez con un poco de jugo de limón. Algunos prefieren una vinagreta. No hay mejor desayuno que una tajada de aguacate sobre una tostada de pan integral y una taza de café. Negro, sin azúcar. La gente come demasiado azúcar, en todo caso. Y hasta se ve bonito, el verde oscuro del aguacate y el café negro A veces me quedo mirando eso un rato antes de comenzar. Y está el guacamole, claro. Apuesto a que en cinco años va a ser la untada más popular en los Estados Unidos. Por ahí a las cinco de la tarde, si me siento bien, mezclo algo de aguacate...." Casi una página después, otro personaje se desespera: "Cierra la boca y deja tranquilos los malditos aguacates", pero sigue y sigue...

Ocampo Zamorano, Alfredo, *Antología de poemas al pan*, Bogotá: Apidama Ediciones, 2008, 288 p.

Paire, Jacques, *De caracoles y escamoles: un cocinero francés en tiempos de don Porfirio*, México: Alfaguara, 2001. 249 p.: il.; 24 cm. Novela

Patiño, Víctor Manuel, 1912-, *Del condumio y del yantar: poesía y paremiología bromatológicas, antología*, Cali: Imprenta Departamental, 1979. 378 p.; 22 cm. Otro de los curiosos libros del gran erudito vallecaucano: una amplia antología de poemas sobre comida en la literatura española y americana. Incluye una extensa "Paremiología gastronómica: Refranes sobre el comer y la comida". Complementa los poemas sobre productos agrícolas recogidos en las otras antologías del autor: *La Flora en la poesía*, Cali, 1978 y *Agropoética: una antología geórgica*, Cali, 1978.

Petronio Arbitro, *Satiricón*, varias ediciones. La más notable descripción de comidas y banquetes en la antigüedad. Pasolini hizo una película basada en este libro, interesante y que logra mostrar algo la fatigosa búsqueda de satisfacción de los comensales, aunque no toda la riqueza de la obra.

Piedrahita Palacio, César, *La olla de los cinco colores*, Medellín: Promotora de Eds. y Comunicación, 1982]. 123 p.: il. [parte col.]; 17 cm. Relato de viaje a China, con énfasis en la comida regional, y un aparte extenso sobre comida japonesa

Piñón, Nélida, 1937-, *El pan de cada día*, Bogotá: Norma, 1999. 164 p.; 19 cm.

Poesía a la carta: la gastronomía en el arte y la literatura, Málaga: 2006, 288 p.: il. No en LAA, en BPP.

Posadas, Carmen, *Pequeñas infamias*. Barcelona, Planeta, 1998. 339 p. Una novela entretenida, con trama policial, en la que se habla del asesinato de un cocinero y se describen sus preparaciones.

Prior, Lily, *La cocina: una novela saborosa*, Barcelona: Editorial Lumen,

2001, 267 p.; 23 cm.

Proust, Marcel, *En busca del tiempo perdido*. /Varias ediciones/El olor y el sabor de una magdalena, las habilidades de la vieja cocinera, las comidas elegantes, las cenas de los jueves en casa de los Guermantes.

Rabelais, François, *Gargantua y Pantagruel* /varias ediciones/En el capítulo XX, por ejemplo, hay una comilona descrita en detalle, pero las comidas pantagruélicas son parte esencial de todo el libro. Son notables también las indicaciones de Ponócrates a Gargantúa, para que no desperdicie nada, o la vez en que Gargantúa se comió seis peregrinos en una ensalada, o la burla a los Gastrólatras, que adoran sus barrigas episcopales.

Relatos a la carta: historias y recetas de cocina, Madrid: Editorial Páginas de Espuma, 2000. 208 p: il.; 23 cm.

Rouff, Marcel, 1877-, *The passionate epicure: la vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet*. Preface de Lawrence Durrell; introduction by Jeffrey Steingarten, traducción de Ruth Reichl, New York: Modern Library, 2002. xxvii, 168 p.: il.; 21 cm. Una novela sobre un gastrónomo, inspirado en Curnonsky, con quien el novelista escribió, en 24 volúmenes, la *Guide des merveilles culinaires...françaises* (1921-28).

Sierra Anaya, Edgar. *El festín de los cabrones*. [Bogotá?]: Forum Libros, 2007. 151 p.; 22 cm.

Simmel, Johannes Mario, 1924-2009, *No solo de caviar vive el hombre.*; traducción española de Víctor Scholz. Barcelona: Editorial Bruguera, 1965. 525 p.; 22 cm. Título original: *Es muss nicht immer kaviar sein*. Un agente doble en la segunda guerra mundial y los primeros años de postguerra, aficionado a la cocina, que usa en operaciones de espionaje para levantar amigos. Incluye las recetas de las comidas que menciona.

Stillman, Whit, *Cócteles y caviar: la verdad sobre lo que ocurrió al principio de los años ochenta en las famosísimas boites de Manhattan y fuera de ellas, por Jimmy Steinway, alias el Publicitario Bailarín*- Dibujos de Pierre Le Tan. Barcelona: Muchnik Editores, 2001. 315 p.: il.; 23 cm.

Swift, Jonathan, *Los viajes de Gulliver*. Diversas ediciones. En Lilibut, Gulliver es alimentado por centenares de hombricitos, pero en Broddingnag, el país de los gigantes, la comida es inmensa y en el país de los Hoyhnhnms hay demasiada avena.

Tomeo, Javier, 1932- *La rebelión de los rábanos* /2a. ed. Barcelona: Ediciones Destino, 1999. 166 p.; 23 cm. Ancora y delfín; 863. Premio Sent Soví 1998. Alegoría de la política: los rábanos encabezan la rebelión de las hortalizas para formar un estado independiente. Los guisantes forman una disidencia, pues juzgan que las recetas adoptadas por el nuevo estado excluyen a muchas verduras.

Taniguchi, Jiro, 1947- *El gourmet solitario* /Jiro Taniguchi, Masayuki Kusumi; traducción Alberto Sakai. 2a. ed. Bilbao: Astiberri, 2011. Novela gráfica. 194 p. : il. ; 24 cm.

Trevor, William, 1928-*El viaje de Felicia*, versión española de José Manuel Álvarez Flórez., Madrid: Alianza Editorial, 1999. (La filmó Egoan), 284 p.; 22 cm.

Vásquez Montalbán, Manuel, 1939-2003, *Milenio*, novela. 2 vols. Barcelona, Planeta, 2004.

Welsh, Irvine, 1958-*Secretos de alcoba de los grandes chefs* /Editorial Anagrama, 2007. 515 p.; 22 cm.

Wesker, Arnold, 1932- *Teatro: La cocina; Papas fritas y todo lo demás; Ciudad dorada; Las cuatro estaciones*, Buenos Aires: Editorial Losada, 1970.

Wesker, Arnold, 1932-, *Trilogía: Sopa de pollo con cebada; Raíces; Hablo de Jerusalem*, Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 1966. 206 p.; 20 cm.

Wells, Herbert George, 1866-1946, *The Food of the Gods*; illustrated by Pinder Davis. London: Collins Clear-Type Press, [1900?]: 311 p.; 16 cm.

Woolf, Virginia, *Al Faro*. Woolf, Virginia, 1882-1941. *Al faro*, traducción Carmen Martín Gaité. Barcelona: Ediciones Orbis, 1988, 274 p.; 20 cm. La vida del Mrs Ramsay encuentra su culminación en una comida de "boeuf en daube".

Yoshimoto, Banana, *Kitchen*, Washington Square Press, 1994, 152 p.; 19 cm.

Zola, Emile 1840-1902, *El vientre de París*: Madrid: E.D.A.F. 1964. 471 p: il.; 18 cm.

Zola, Emile 1840-1902, *La taberna*. /Varias ediciones/

Humor

Camba, Julio, 1882-1962, *La casa de Lúculo: o el arte de comer*: (nueva fisiología del gusto), Buenos Aires: Espasa-Calpe, 1937. 218 p.; 18 cm./ También ediciones de 1943 y 1968/Una obra clásica.

Fontanarrosa, Roberto, 1944-, il. *Locas por la cocina*, Buenos Aires: Editorial Biblos, 1998. 250 p: B il.; 23 cm. Coautores: Gorodischer, Angélica, 1928-

Isis, [Marta de Arévalo] *El arte de guisar amores*, Montevideo, Ediciones de la Plaza, 1993, 102 p.

La cocina del inconsciente: recetas de libro de cocina del Dr. Sigmund Freud, Barcelona: Editorial Gedisa, 1988. 214 p.; 20 cm. Serie: los condimentos de la vida.

Pérez Zúñiga, Juan, 1860-1938, *Cocina cómica*, Huesca: La Val de Onsera, 1998. 299 p.; 20 cm. La olla podrida. Publicado originalmente en 1920. El título completo fue *Cocina cómica: ochenta recetas de guisos y postres, poesías culinarias, algo de agricultura y un apéndice que comprende un santoral selecto y otras frioleras*.

Quino, 1932, y Guglielmone, Aldo, *Viva la lata*, [Buenos Aires]: Ediciones de la Flor, c1970. [102] p: il. [col.]; 27 cm.

Quino 1932-, *A la buena mesa: introducción a la gastronomía*, Buenos Aires: Ediciones de la Flor, c1980. [27] p: il.; 18 x 24 cm.

Cine

Belluscio, Marta, *Comida y cine: placeres unidos*, Valencia: Editorial La Máscara, 1997. 224 p: il.; 21 cm. [

Bower, Anne L. (Ed.), *Reel Food: Essays on Food and Film*, Routledge; 2004, 368 pages No en LAA.

Chiffolo, Anthony F., Rayner W. Hesse, *Cooking With the Movies: Meals on Reels*, Greenwood Press, 2010, 250 p. No en LAA.

Keller, James R., *Food, Film and Culture: A Genre Study*, McFarland & Company, Inc., Publishers, 2006. 215 p. No en LAA.

Poole, Gaye, *Reel Meals, Set Meals: Food in Film and Theatrem* Currency Press Pty Ltd, 1999, 296 p. No en LAA.

Zimmerman, Steve, Ken Weiss, *Food in the Movies*, MC Farland & Company, une 2005, 316 p. No en LAA.

Películas:

Arau, Alfonso, *Como agua para el chocolate*, 1992, México. Basada en la novela de Laura Esquivel. Una joven hace una cocina mágica en México y aprende a transmitir sus emociones mediante sus platos. Buena. En LAA.

Axel, Gabriel, *El Festín de Babette, (Babette's Feast)*. 1987, Dinamarca, Basada en la novela de Karen Blixen (Isak Dinesen). Babette desafía la austeridad protestante de dos hermanas danesas. Excelente. En LAA.

Barreto, Bruno, Amado, Jorge, *Gabriela, clavo y canela*, 1984, Brasil. Basada en la novela de Jorge Amado, con Marcelo Mastroianni y Sonia Braga y música de Antonio Carlos Jobim. Una campesina con habilidades iguales para el sexo y el guiso consigue trabajo en el restaurante y bar del turco Nacib. Entretenida parábola sobre las diferencias sociales y culturales y sobre los peligros del placer y de su represión. Buena. En LAA.

Bird, Brad, y Jan Pinkava, *Ratatouille*, 2007, USA, La historia de un ratón que demuestra sus habilidades a través de un joven atontado. La lógica de la película es algo forzada, pero logra una gracia algo liviana. No en LAA.

Chaplin, Charles, *The Gold Rush, (La Quimera del Oro)* 1925, USA, Otra película en la que el hambre produce escenas inolvidables, como cuando Charlot se come un zapato, y el baile de los panecillos. Una de las grandes películas. En LAA.

De Sica, Vittorio, *Umberto D*, 1955, Italia, Domenico Ferrari, retirado, aguanta hambre en su pensión y lleva a su perro a la sopa colectiva para compartir con él su sopa. Otro de los clásicos grandes del cine. En LAA.

Egoyan Tom, *El filo de la inocencia*. 1999. Con Bob Hoskins, Elaine Cassidy, México: Nuvisión, [2008?] 1 DVD (ca. 116 min.): son., col.; 12 cm. Basada en *Felicia's Journey*, de William Trevor, En LAA.

Ferreri, Marco, *La gran comilona, (La Grande Bouffe)*, 1973, Italia, Con Mastroianni, Tognazzi, Piccoli y Noiret. Cuatro hombres se reúnen en una villa de París a una orgía en la que comerán hasta morir. Excesiva e incómoda, pero vale la pena. Excelente. No en LAA.

Gavaldon, Roberto, *Macario*. Con base en un relato de Bruno Traven y con guión de Emilio Carballido. 1959, México. Ignacio López Tarso es el actor principal de esta película en la que un indio hambriento tiene la obsesión de comerse un pavo entero. Con la estructura de un cuento popular (con tratos con el diablo y con la muerte, como en "A la diestra de Dios Padre", de Carrasquilla). Muy buena película. En LAA.

Hallstrom, Lasse, *Chocolate, (Chocolat)*, 2000, Francia, Una mujer audaz se convierte en símbolo de tolerancia y disfrute de la vida con su chocolatería, al enfrentarse a la rígida moral del conde de la aldea, que quiere prohibir todo placer. En LAA. Muy buena.

Itami, Juzo, *Tampopo*, 1986, Japón, Un camionero estimula a Tampopo (Diente de León), que tiene un puesto de espaguetis, para que prepare los fideos perfectos. Recomendada por la crítica. No en LAA.

Hitchcock, Alfred, *Frenzy*, 1985. USA. (*Frenesí*) El investigador del misterio es una víctima de las escuelas de cocina, que están de moda: tiene que aguantarse las comidas de prueba que le hace su mujer. La novela original, es de Arthur La Bern, *Frenesi* Bogotá: Editorial Montaña Mágica, 1987, 179 p.; 19 cm. No en LAA.

Jorge, Marcus, *Estomago*, 2007, Brasil, Un campesino aprende a cocinar y usa su talento, en especial para las empanadas, para conseguir poder, trabajo, mujeres. Cuando va a la cárcel, acaba imponiéndose por su capacidad como cocinero. Al fin se libera del capo que no ha sido capaz de aceptar su cocina: en una escena le sirve hormigas fritas, inspiradas en las hormigas santanderianas, a las que menciona por su nombre, y que hacen así su aparición en el cine internacional. Buena. No en LAA.

Lee, Ang, *Comer, beber, hombre, mujer. (Eat Drink Man Woman)*, 1994, Taiwan, Sobre un chef y sus tres hijas, una de las cuales rechaza la tradición china y resiente que el padre no le haya enseñado a cocinar. La vida familiar se centra en la comida del domingo. No en LAA.

Postiglioni, Gustavo, *El asadito*, 2000, Argentina. Un grupo de amigos se reúnen en 1989 a hacer y comer un asado y la conversación permite hacer el retrato de una generación angustiada, afectada por la dictadura y el desaliento político. Pierde algo el foco, pero mantiene una calidad aceptable. En LAA.

Rafelson, Bo, *Five Easy Pieces (Mi vida es mi vida)*, 1970, USA. Es memorable la escena en la que Jack Nicholson muestra como pedir un sánduche sin pan a una mesera testaruda. Excelente. No en LAA.

Recetarios:

Internacional

Abello, María Teresa de, *Menú diario internacional*, Bogotá: Círculo de Lectores, 1992. 96 p.: il.; 30 cm.

Agbotton, Agnés, et al, *El libro de las cocinas del mundo: las mejores recetas de los cinco continentes*, Barcelona: RBA Integral, 2002. 542 p.; 24

cm.

Alonso Moncada, Irma, Coord., *Cocina a la parrilla*, México: AM Editores, 2008. 143 p.: il.; 29 cm. Verduras, carnes, pescados y quesos en la parrilla.

Alonso Moncada, Irma, Coord., *Cocina al vapor*. México: AM Editores, 2008. 143 p.: il.; 29 cm.

Arguiñano, Karlos, 1948- *1.069 recetas*, Madrid: Editorial Debate y Asegarce, 1998. 723 p.; 21 cm

Attenborough, Alison, *Cocinando para mis amigos: nuevas ideas para deleitar con estilo* /Alison Attenborough y Jamie Kimm, México: Advanced Marketing; San Francisco: Weldon Owen; Williams-Sonoma, 2009.

Baker, Charles H., *The gentleman's companion (volume 1): being an exotic cookery book or, around the world with knife fork and spoon*. New York: Crown Publishers, 1946. 220 p.: fot.; 24 cm. (En CER)

Barciela, Mayka, *Cocina de siempre, hoy: nuevos platos con recetas clásicas*. Barcelona: Editorial Edipresse España, 2005. 144 p.: il.; 29 cm. Selección de recetas de la revista Comer bien.

Barone, Luis Roberto, dir., *Cómo hacer la más sabrosa cocina artesanal y delicias de la buena salud* /dirección y supervisión general Luis Roberto Barone. [Buenos Aires?]: Editora Cultural Internacional, 1998. 360 p.: il.; 28 cm. 750 recetas.

Berry, Mary, *Guía básica de las técnicas culinarias: ingredientes, equipo, técnicas, recetas*, Coordinación de la edición en lengua española Cristina Rodríguez Fischer. Barcelona: Blume, 1997. 168 p.: il.; 28 cm.

Binns, Brigit L., *Desayunos*, /Editor Chuck Williams, México: Degustis, 2010. 119 p. : il. ; 24 cm..

Bocuse, Paul, *La cocina del mercado*, Barcelona: Ediciones Destino, 1997. 543 p. Tiene como apéndice *La cocina de Juan Mari Arzak*.

Butchkiss, Sandi. *Grands chefs, haute cuisine* /andi Butchkiss et Melisa Teo; traduction et adaptation française Marie-Noel Rio; chefs Alain Passard... [et al.], Paris: Les Editions du Pacifique, 2003. 158 p.: il.; 23 cm.

Caldicott, Chris, *El mundo entero en nuestra cocina*, Barcelona: Intermon Oxfam, 2003. 192 p.: fot.; 25 cm.

Carrier, Robert, *Great dishes of the world*, London: Sphere Books, 1967, 384 p.: il. lams.; 18 cm.

Carrier, Robert, *Cookbook*, London: Sphere Books, 1967. 656 p.: il, láms.; 18 cm.

Charaf Paolantonio, Martina, *Los Sabores de la diversidad: Recetario sin fronteras*, Madrid: Alianza Editorial, 2004, 239 p.; il.; 23 cm.

El chef en casa: cocina colombiana e internacional. Editor Gustavo de Elorza. [Bogotá]: Zamora Editores, 1995.:5 v.: il.; 27 cm. Notas: v.1 Fundamentos de nutrición y etiqueta. v.2 Entradas, sopas y acompañamientos. v.3 Platos principales. v.4 Dulces, postres y pastelería. v.5 Micro-ondas, congelados y cocteles.

Cifuentes, Rosario. *La cocina de hoy*: 18a. ed.: Madrid: Editorial Everest,

[1983] 333 p.: il.; 25 cm. También edición de 1960.

Cifuentes, Rosario, *Cocina moderna*: 10a. ed. Madrid: Editorial Everest, [1983]: 448 p.: il.; 21 cm.

Cifuentes, Rosario, *Cocina práctica*: 3a. ed.: Leon: Red Comercial del Noroeste, [1962]

Claiborne, Craig, *The New York Times Cook Book*, New York: 1961. Un recetario ejemplar, simple y preciso. Reeditado en forma permanente. **No en LAA.**

Cocina Completa. Le Cordon Bleu. León, Everest 2005. 576 p.

Cocina de todo el mundo: 1000 recetas que combinan tradición y modernidad Barcelona: Blume, 2004. 295 p.: il.; 31 cm.

Cocina internacional y latinoamericana: los secretos de la cocina, la cocina internacional, la cocina latinoamericana. Madrid: Cultural, Thema, 1995.:856 p.: il.; 27 cm.

La cocina profesional a tu alcance: las mejores recetas de la gastronomía internacional Traducción Jesús Pérez García: León (España): Editorial Everest, 1995: 143 p.: il.; 29 cm

Cohen, Vicky y Rona, *Dining in Washington, D.C.: cookbook*, Washington: Peanut Butter, 1982. v, 252 p.: il.; 23 cm.

Colección de recetas con 4 ingredientes. Lincolnwood (Illinois): Publications International, 2003. 384 p.: il. ; 22 cm.

Cómo cocinar los caracoles. Barcelona: De Vecchi, 2008. 157 p.; 25 cm.

Conran, Terence, *Libro De Cocina* /Terence Y Caroline Conranm Barcelona : Círculo De Lectores, 1980. 352 p.: il.; 28 Cm. Título Original: *The Conran Cookbook*.

Conti, Laura, *La vuelta al mundo en 100 famosas recetas*, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 231 p.

Cordon Blue (Paris), *1026 recetas de cocina internacional*, Barcelona: Art Blume, 2000. 576 p.: il.; 27 cm.

Le Cordon Bleu (París) [1026 recetas de cocina internacional traducción Ana María Pérez Martínez; coordinadora Cristina Rodríguez Fischer. Barcelona: Art Blume, 2000. 576 p.: il.; 27 cm

Crocker, Betty. *Betty Crocker's new picture cook book*, New York: McGraw-Hill, 1961. 455 p.

Cruse, Heloise, *Heloise's kitchen hints*, New York: Pocket Books, 1963. , xi, 180 p.: il., 17 cm.

Dickhaut, Sebastián. *Todo rápido: recetas con velocidad*, Bogotá: Panamericana Editorial, 2004.: 95 p.: fots. a color; 18 cm.

Farmer, Charles y Kathy, *The digest book of outdoor cooking*, Chicago: Follet Publishing Company, 1979. 96 p.: il.; 27 cm.

Dominé, André y Michael Ditter, editoriales, *Culinaria: especialidades europeas* /redacción Christine Westphal.Koln: Konemann, 1995. 2 v.: il.; 32 cm.v.1 Desde Inglaterra. Desayuno inglés hasta Holanda. Queso holandés,

conocido en todo el mundo. v.2. Desde Bélgica. Waterzooi hasta Turquía. Tortas de pán.

Elizegi, Aitor, *Recetas del mundo: un viaje gastronómico*, León: Editorial Everest, 2007. 119 p.: il.; 24 cm.

Erauzkin, Iker, 1976- *Sabores de ayer, cocina de hoy*. Barcelona: Océano, 2007. 207 p: il.; 25 cm.

Felipe Gallego, Jesús, *Manual práctico de restaurante*, 4a. ed.: actualizada y ampliada. Madrid: Editorial Paraninfo, 1992. 316 p.: il.; 22 cm.

Ferrari, Miriam. *Hoy cocino yo: de 1 a 3 euros, más de 400 recetas para cocinar ahorrando*, León: Everest, 2007. 896 p.: il.; 16 cm.

Franey, Pierre, *The New York Times 60-Minute Gourmet*. Una colección muy exitosa de recetas publicadas en el NYT por Franey. New York: 1960. No en LAA.

Gehler, Jochen y Peter Ustinov,. *Solo pour gourmets*, Bogotá: Voluntad, 1993. Un libro con un gran despliegue visual, con recetas muy elaboradas y exóticas.

Gil Morales, Orlando, *Guía de cocina básica para principiantes*, Bogotá: [S.n.], 2004. 76 p.: il.; 22 cm.

Gil Morales, Orlando, 1945, *Cursos de cocina básica: fría y caliente*, 3a. ed, Bogotá: Gráficas Rapid, 2006. 67 p.: il., fot.; 19 cm. No en LAA, en BN

Hay, Donna, *La nueva cocina*, Koln: Konemann, 1997. 192 p: il.; 30 cm.

Hay, Donna, *Sabores*, Barcelona: Grijalbo, 2004.

Hay, Donna. *Invitaciones deliciosas, Ideas y recetas para cada ocasión*. Barcelona. Könemann. 2000. 200 p, il. 30 cm.

Hay, Donna, *Al instante*, Barcelona: Grijalbo, 2004. 192 p.: il.; 26 cm.

Jones, Bridget. *Salteados*, Colonia: Konemann, 1998. 80 p.: il.; 30 cm. Título original: *Stir fry cooking*.

Kalenuik, Ron. *Recetas internacionales familiares favoritas: un mundo de grandes recetas* Ontario, Canada: Magnanimity Rouge Publishing, [1990?].: 480 p.: il. [col.]; 28 cm.

Kaufman, William I, ed., *Cooking with the experts: over 400 simple, easy-to-follow, taste-tempting recipes selected by television's best cooks*, New York: Random House, 1955. viii, [274] p.: il.; 23 cm.

Kellermann, Monika, *Cocina de todo el mundo: 1000 recetas que combinan tradición y modernidad* Editorial, Barcelona: Blume, 2004.:, 295 p.: il.; 31 cm. [*Kochen. Die neue grosse schule.*]

Kruse, Hanne, *Platos navideños del mundo*/[prefacio de Desmond Tutu]. Barcelona: Intermón Oxfam, 2002. 175 p.: il.; 22 cm.

Llanas, Sheila Griffin, 1958-, *Easy lunches from around the world / Sheila Griffin Llanas*, Berkeley Heights, NJ: Enslow Publishers, 2011. Le da especial importancia a la arepa colombiana. No en LAA.

Lersh, Martin, *Texture A hydrocolloid recipe collection*, v, 2.3. 2010. Disponible para descarga gratuita. Un libro muy sistemático y ordenado

sobre cocina basada en gelatina, agar, harina de maiz y otros productos usados en forma similar: <http://cdn.khymos.org/wp-content/2009/02/hydrocolloid-recipe-collection-v2.3-screen-res.pdf>

Lujan, Nestor, 1922-, *Carnet de ruta: las recetas de Pickwick*, Barcelona: Tusquets Editores, 1982. 323 p.: il.; 20 cm. Reune los libros publicados antes como *Las recetas de Pickwick* (1969) y *Nuevas recetas de Pickwick* (1970)

Luzi, Marta, *Cien platos para gastar poco* [Madrid] : Piesa, [1977]. 96 p. : il., [parte col.] ; 24 cm.

Los maestros de la cocina europea invitan a comer: entrantes, platos principales, postres /Eurodélices; traducción Lluís Ogg y Federico Pla. Barcelona: Konemann, 2004. 831 p.: il. ; 31 cm. Título original: *Europas Meisterkoche bitten zu tisch*.

McNair, John, *Cocina Creativa (12 Vols): 1 Arroz [1992] 2 Carne De Res [1993] 3 Cocina Fría [1993] 4 Ensaladas [1993] 5 May [1992] 6 Menús Una Guía Práctica Para Cualquiera Ocasión [1995] 7 Papa [1989] 8 Parrilla [1992] 9 Pasta [1993] 10 Pizza [1987] 11 Quesos [1993] 12 Sopas [1992]* Bogotá: Voluntad, 1992

Las mejores recetas de guisados al horno. Lincolnwood (Illinois): Publications International, 2005. 94 p.: il.; 28 cm.

Las mejores recetas de la cocina: paso a paso /traducción María Rosa Font, Barcelona: Editorial Hymosa, 1986. 6 v.: il.; 28 cm. V.1 Entrantes, caldos y cocidos, crêpes y pastas. v.2 Arroces, aves y caza. v.3 Carnes y frutos de mar. v.4 Pescados de mar y pescados de agua dulce. v.5 Tartas y pasteles. --v.6 Frutas, dulces, helados y otros postres. Título original: *I dolci y grandi piatti*.

Mestayer de Echagüe, María, *La cocina completa*, 15a. ed. Madrid: Espasa-Calpe, 1982. 902 p: il. [algunas col.]; 24 cm.

Obligado Marco del Pont, Clara, *Manjares económicos: cocina de viajeros, literatos y golosos*, Madrid: Alianza Editorial, 1995, 292 p.; 18 cm.

Narváez Maldonado, Sylvia de, *Disfrute cocinando asados, wok, fondue, raclette*, 2003. 64 p.; BN, No en LAA:

Negri, Nicoletta. *Un toque étnico: la cocina fusión*. León: Everest, 2008. 142 p.: il.; 24 cm.

Olney, Richard, ed, *'The Good Cook' Series*. Serie de 28 libros editados por *Time Life* en los setentas, un modelo de calidad, claridad en las recetas, ilustración. Beef & Veal, Bread, Beverages, Cake, Candy, Classic Desserts, Cookies & Crackers, Dried Beans & Grains, Eggs & Cheese, Fish, Fruit, Hors d'Oeuvres, Lamb, Outdoor Cooking, Pasta, Pie and Pastries, Pork, Poultry, Preserving, Salads, Sauces, Shellfish, Snacks & Sandwiches, Soup, Terrines, Variety Meats, Vegetables and Wine. No en LAA.

El placer de la cocina: sus técnicas y secretos explicados paso a paso, Fotografías Ricardo Marcialis. Barcelona: Ediciones Grijalbo. 1985. 6 v.

Piana, Mariagrazia. *Recetas originales para cocinar con sobras* Madrid: DRAC, 1999.: 141 p.: il.; 24 cm.

Podestá, Verónica. *Cocina rica y fácil* /Verónica Podestá. Edición Isabel

Toyos y Mercedes Vitullo. Bogotá: Periódicos Asociados, 2009, 240 p.: il.; 28 cm.

Pudlowski, Gilles, *Ellas son chefs: las grandes damas de la cocina contemporánea y sus mejores recetas* San Sebastián: Nerea, 2005.

Recetas caseras: sugerentes ideas para variar sus platos habituales / traducción del inglés Verónica Puigdengolas Legler. Barcelona: Editorial Optima, 2004.:399 p.: il.; 19 cm.

Recetas de cocina [archivo de computador]: más de 300 recetas con calculador de cantidades, Medellín: Vanguardia Educactiva: Ediciones Galera, 2006, 1 CD-ROM: son., color; 12 cm. 1 recetas de navidad. -- 2. Recetas varias. -- 3. Recetas vegetarianas. -- 4. Recetas colombianas, No en LAA, en BPP.

Reichl, Ruth, ed., *The Gourmet Cookbook*, New York: Gourmet books, 1970, 2 v.: laminas; 26 cm. Una obra clásica, con una selección de las recetas de la revista *Gourmet*.

Reichl, Ruth, ed., *The best of Gourmet.* New York: Conde Nast Books, Random House, 1993. 334 p: il.; 28 cm.

Rayner, William, *Gourmet Cooking by the Clock* New York: Signet, 1963.

Sal de la olla. Cocina para todos. El Tiempo, 12 tomos, Bogotá, 2003. Cocina internacional. [Recetas de Pilar Casado?]. Revisión de Lácides Moreno Blanco. No en LAA. UV tiene Carnes (v1), Pastas y arroces (v2) Aves (v3) Pescado (v4) Cocina para grandes ocasiones (v6) Sopas y verduras (v7) Postres (v8) Mariscos (v9) y Platos ligeros. Los otros volúmenes son: Delicias diarias Microondas y Recetas colombianas.

Shulman, Martha Rose, *Atlas mundial del gastrónomo*, Barcelona: Blume, 2002. 288 p.: il. 28 cm.

Shulman, Martha Rose, *Buffet frío clásico: bocadillos, arrollados, patés, tartaletas y otros manjares apetitosos para reuniones, cocteles o comidas*, Londres: A Dorling Kindersley Book, 1999. 160 p.: il. 29 cm.

Siemieniczuk, Nilda de, *Cocina internacional con la señora Siemieniczuk*, 3a. ed. Buenos Aires: Librería "El Ateneo" Editorial, 1983. 404 p.: il. [col.]; 21 cm.

Schwanhaeuser, Margot, *El recetario de Margot*, Bogotá: Pagina Maestra Editores, 2002. 101 p.; 22cm.

Tchira de Nessim, Irene, *Recetas del mundo con sabor casero.* [Bogotá?: J. E. Impresores, 2004?]. 95 p.: il.; 28 cm.

Teubner, Christian, *El gran libro de la cocina internacional*, La Coruña: Editorial Evergráficas, 2000. 319 p: il.; 28 cm.

Teubner, Christian y Annette Wolter, *El gran libro de la cocina de todo el mundo: el gran libro de cocina internacional para todas las ocasiones. Con las 500 mejores recetas del mundo, ilustradas a todo color*, Madrid: Editorial Everest, [1999]. 319 p: il.; 28 cm.

Teubner, Christian, *Las 100 recetas de cocina mas famosas del mundo:* Madrid: Editorial Everest, 1995, 215 p.: il.; 28 cm.

Time Life, *Foods of the World Series* (1968-1971) que incluía 1. American

Cooking, Dale Brown; 2. American Cooking: Creole; Acadian, Peter Feibleman; 3. American Cooking: The Eastern Heartland, Jose Wilson; 4. American Cooking: The Great West, Johathon Nortan Leonard; 5. American Cooking: The Melting Pot, Angelo M. Pellegrini, Dale Brown, Israel Shenker, Peter Wood; 6. American Cooking: New England, Johathon Nortan Leonard; 7. American Cooking: The Northwest; 8. American Cooking: Southern Style; 9. The Cooking of the British Isles; Adrian Bailey; 10. The Cooking of the Caribbean Islands, Linda Wolfe; 11. The Cooking of China, Emily Hahn; 12. The Cooking of Germany, Nika Hazelton; 13. The Cooking of India, Santha Rama Rau. En LAA; 14. The Cooking of Italy, Waverly Root; 15. The Cooking of Japan, Rafael Steinberg y Toshio Morimoto; 16. The Cooking of Provincial France, M. F. K Fisher y Julia Child, 17. The Cooking of Scandinavia, Dale Brown; 18. The Cooking of Spain & Portugal, Peter Feibleman; 19. The Cooking of Vienna 's Empire, Joseph Wechsberg, 20. African Cooking; 21. Classic French Cooking; 22. Russian Cooking, Helen and George Papashvily; 23. Latin American Cooking, Johathon Leonard; 24. Middle Eastern Cooking, Harry G. Nickles; 25. Pacific & Southeast Asian Cooking; Rafael Steinberg, 26. A Quintet of Cuisines, Switzerland, the Low Countries (Belgium, Luxembourg, Netherlands), Poland, Bulgaria and Romania, North Africa, Michael and Frances Field; 27. Wines and spirits. Cada volúmen de la serie, dirigida por Michael Field y James Beard, incluía un libro explicativo y un volumen separado en espiral con las recetas. **No en LAA.**

Sherman, Betty G., *Recetas norteamericanas en español e inglés*. Cali, Editorial América, 1967. 285 p. No en LAA

Toklas, Alice B. 1877-1967, *Le livre de cuisine*. Paris: Les Editions de Minuit, 1994, 274 p.; 21 cm. Este libro de la compañera de Gertrude Stein fue publicado en 1954 con el título de *The Alice Toklas Cookbook*, una mezcla de memorias y recetas que incluye el famoso "Fudge Hachís", con marihuana. Reedición parcial de Penguin en 2011.

The Professional Chef, Culinary Institute of America (Editor); Wiley and Son, 2001, 1056 pags. 7th Ed.

Villegas, María, 1976-, *A la carte*, Dirección diseño y edición Benjamín Villegas. Bogotá: Villegas Editores, 2002. 230 p: il.; 29 cm.

Villegas, María, *Sabor + Color*, Bogotá: Villegas Editores, 2003

Vivir la cocina, Fotografías Regina Richling, Barcelona; Bogotá: Grupo Editorial Norma, 1987. 5 v. /

Waldo, Myra, *The round-the-world cookbook: selections from the complete round-the world-cookbook*, New York: Bantam Books, 1954. 227 p.; 18 cm.

Wells, Troth, *Los perfumes de la cocina*. Barcelona: Intermon, Fundación para el Tercer Mundo 1999. 176 p.: il.; 22 cm.

España

Academia Española de Gastronomía, *El jamón ibérico en la gastronomía del siglo XXI*, Dirección editorial Ángeles Llamazares Alvarez. León (España):

Editorial Everest, 2007. 294 p.: il.; 30 cm.

Academia Española de Gastronomía, *El agua en la gastronomía del siglo XXI* / León (España): Everest, 2008. 217 p. : il., col. ; 31 cm.

Academia de la Cocina Española, *Las recetas de la abadesa*, [Madrid]: Ediciones Nobel, 2000. 221 p: il.; 22 cm.

Academia de la Cocina Española, *Los mejores platos de la cocina tradicional*. Oviedo: Nobel, 2001. 157 p.: il.; 21 cm.

Adriá, Ferran, 1962-, *El Bulli: 1994-1997*, Barcelona: RBA, 2003. 412 p.: il.; 31 cm. + 1 CD-ROM.

Adriá, Ferran, 1962-, *El Bulli: 1998-2002*, Barcelona: RBA, 2002. 493 p.: il.; 31 cm. + 1 CD-ROM.

Adriá, Ferran, *La comida de la familia*, /Ferràn Adrià y Eugenio de Diego. Barcelona, RBA, 2011, 390 p. Un libro con 31 menús diarios de tres platos, lo que comen los cocineros y trabajadores de El Bulli. La idea es que sean comidas balanceadas, fáciles y baratas (menos de seis dólares). **No en LAA.**

Altimiras, Juan, *Novísimo arte de cocina: selecta colección de las más recientes formulas de las cocinas española, francesa, y americana, guisos especiales de la cocina catalana*, Barcelona: Parsifal Ediciones, 1992. 390 p.; 20 cm.

Arenos, Pau, 1966-, *Los genios del fuego: quienes son, como crean y que cocinan los chefs de vanguardia*, Barcelona: Ediciones Península, 1999. 253 p.: il.; 28 cm

Arenós, Pau, 1966- *Los genios del fuego: quiénes son, cómo crean y qué cocinan io chefs de vanguardia* /prólogo de Manuel Vázquez Montalbán. 2a. ed., Barcelona: Ediciones Península, 1999. 253 p.: il.; 28 cm.

Aznar Martínez, Natividad, *Dios bendiga esta mesa. Recetas de las tres culturas*, Ilustraciones de José Lucas. Ayuntamiento de Murcia, 2002, Murcia. 64 p.; 24 cm.

Barbacil Pérez, Juan y Fernando Valero López, *El gran libro de la cocina aragonesa*, Zaragoza: Aneto Publicaciones, 2001. 319 p.: il.; 31 cm.

La cocina de los jesuitas: común modo de guisar que observan en las casas de los reguladores de la Compañía de Jesús. Sevilla: Portada Editorial, 1994.

La cocina española: recetas tradicionales. Madrid: Alba Libros, 1995. 400 p.: il.; 21 cm.

Bardaji, Teodoro, *La cocina de ellas*, Huesca: La Val de Onsera, 2002. 991 p.: il.; 25 cm.

Barrena, J. L. Ed. *La creatividad en la cocina vasca: de la tradición a la modernidad*, Pamplona: Editorial Pamiela, 2000. 250 p: il.; 27 cm. También edición ampliada de 2001.

Berasátegui, Martín, *Joven cocina vasca*, Gipuzkoa: Hiria Luruak, [2000?]. 279 p: il.; 27 cm.

Berasátegui, Martín. *La cocina del restaurante Guggenheim Bilbao* / Martín Berasátegui, Josean Martínez Alija 2a. ed. San Sebastián: Martín

- Berasategui: Gráficas Lizarra, 2004. 231 p.: il.; 24 cm.
- Berasategui, Martín, *Kursaal Martín Berasategui: una selección de grandes recetas* Martín Berasategui y Raúl Cabrera. Andoain: Leitzaran Grafikak, 2005. 77 p.: il.; 22 cm.
- Berasategui, Martín, *Cocina vasca en el Bodegón Alejandro* /prólogo de Alain Ducasse. Donostia: Gourmandia, 2007. 302 p.: il.; 24 cm.
- Berasategui, Martín, *El mercado en el plato: la buena cocina surge de la tierra* /Martín Berasategui... [et al.]; fotografía Pedro Moreno, Bilbao: Lur, 1998. 383 p.: il.; 25 cm.
- Berasategui Olazábal, Martín y Fernando Calisalvo Durán, dir. *Calendario de nuestra cocina tradicional*, Andoain, Editorial Aurrera S.L. 2001, 312 pgs.
- Bracons, Josep, *Las masías y la cocina popular catalana*, Barcelona: Lunwerg Editores, 2001. 277 p: il.; 32 cm.
- Caballero, Óscar, *La dieta Atlántica un libro para ecologistas y depredadores, para gourmets e hipocondríacos, para marineros en tierra y lobos de mar*. Madrid: Alianza Editorial: 2009. 337 p. Sobre el pescado español.
- Campos, José María, *La cocina española: carnes, pescados y postres*, Londres: A Dorling Kindersley Book, 1999. 144 p.: il. 29 cm.
- Camps Cardona, María Dolores, *Cocina visión* Barcelona: Ramos Majós, [1979] 308 p.: il.; 33 cm.
- Camps Cardona, María Dolores, *Cocina color: éxitos culinarios*. Barcelona: Ed. Planeta, [1978] 308 p.: il. [parte col.]; 33 cm.
- Castroviejo, Jose María, 1909-1983, *Viaje por los montes y chimeneas de Galicia: caza y cocina gallegas*, 3a. ed. revisada y ampliada. Madrid: Espasa-Calpe, 1978. 237 p.; 18 cm.
- Castroviejo, José María, *Teatro venatorio y coquinario gallego o sea Arte de la caza, contraída a las varias especies venatorias, así de pelo como de pluma, que se crían o avecindan en el antiguo reino de Galicia por José María Castroviejo y Blanco-Ciceron y Arte de cocina, referida a las susodichas especies, según los usos habidos en el expresado reino como más deleitables al buen gusto del paladar por Alvaro Cunqueiro y Mora Montenegro / lleva además un epílogo galeato por Emilio Alvarez Blazquez ; obra enriquecida con once xilografías abiertas en boj expresamente para ella por E. C. Ricart*, Madrid : Ensenada de Ezaro Ediciones, 2005. x, [172] p.: il; 28 cm. Reedición de una obra publicada por primera vez se publicó en 1958.
- Catalá, Paco, *Cuarto y mitad*, Huesca: La Val de Onsera, 1997. 183 p.; 22 cm. Colección "La Olla Podrida".
- Celada, Eva, *La cocina de la casa de Alba: 150 recetas del siglo XV al XXI*, Barcelona: Belacqva, 2003, 303 p.: il.; 21 cm.
- Centeno, José María, *Cocinando a la española* /José María Centeno y Francisco Zarza. [Bilbao]: Ed. Cantábrica, [1974] 2 v.: il. [col.]; 23 cm.
- Chamorro Fernández, María Inés, *Tradiciones alimentos y recetas de la cocina extremeña*, Gijón, Ediciones Trea, 2008. **No en LAA.**
- Clave, Montse, *Cocina de temporada: otoño*. Brosquil edicions, 2001

- Cocina económica madrileña: libro útil a todas las clases de la sociedad. Corregido y aumentado en esta nueva edición*, Madrid: Lib. Ed. Hernando, 1900. Facsimil en Valencia: Librerías Paris-Valencia, 1999. 64 p.: il.; 16 cm.
- Coll Clavero, Joaquín, 1944-, *Manjares del Somontano*, Huesca: La Val de Onsera, 2002. 330 p.; 22 cm.
- Corral, Caty Juan de, *Recetas con ángel*, Madrid: Alianza Editorial, 1994. 189 p.: il.; 18 cm.
- Cuesta, Máxima, *Cocina tradicional española: las recetas de la abuela*, Madrid: Noriega Editores, 1998, 160 p: il.; 25 cm. También edición de 2002 y de 2006.
- Cunqueiro, Alvaro, *Cocina Gallega*. Everest, 2008, 384 p. Edición revisada por Araceli Filgueira, que probó nuevamente todos los platos. Reedición del libro originalmente publicado en 1973 en gallego. **No en LAA**
- Delgado, Carlos, Ed. *Cien recetas magistrales: 10 grandes chefs de la cocina española*: Madrid: Alianza Editorial, 1981. 178 p.; 18 cm. El libro de bolsillo. Sección libros útiles; Incluye recetas de los chefs Juan Mari Arzak, Clodoaldo Cortés, Ramón Cabau, Raimundo Frutos, Gustavo Horcher, Antonio Juliá, Jean-Louis Neichel, Jesús María Oyarbide, Genaro Pildain y Paul Schiff.
- Domecq, Marina, *Comer con otros ojos*, Huesca: La Val de Onsera, 1997. 308 p.; 20 cm. La olla podrida
- Domingo, Xavier, 1929-, *El sabor de España*, Barcelona: Tusquets Editores, 1992. 239 p: il. mapa; 31 cm.
- Dunlop, Fiona, *Tapas: las mejores tapas de los chefs españoles*, Barcelona: Blume, 2003. 192 p.: il.; 26 cm.
- Elexpuru, Inés, *La cocina de al-Andalus*, Madrid: Alianza Editorial, 1994, 225 p: il.; 22 cm.
- Escobar, Julio, *Itinerario por las cocinas y las bodegas de Castilla* /Julio Escobar; libro declarado de interés turístico por el Ministerio de Información y Turismo. 4a. ed, Madrid: Ediciones de Cultura Hispánica, 1968. 253 p.: il.; 16 cm.
- Felpeto Lagoa, Matilde, *Cociñar con albariño*/Vigo: Edicións Nigratrea, 2007. 89 p.: il.; 20 cm.
- Felpeto Lagoa, Matilde, *Recetas de la cocina familiar gallega*, 2a. ed. revisada y ampliada. Pontevedra (España): Nigratrea, 2006. 445 p.: il.; 17 cm.
- Fernández de Alperi, Sofía, *Cocina y gastronomía de Castilla y León*, Madrid: Ediciones Pirámide, 1995. 492 p: il.; 23 cm.
- Fernández, Sofía, *Cocina y gastronomía de Cantabria*, Madrid: Ediciones Pirámide, 1998. 428 p: il.; 24 cm.
- García Fernández, Óscar, *Entre fogones y amigos*, Madrid: Alianza Editorial, 2011. 223 p. : il. ; 29 cm. Recetas de un empresario asturiano, que cocina para sus amigos.
- García Gómez, L. Jacinto, 1956-, *Un banquete por Sefarad: cocina y costumbres de los judíos españoles* /L. Jacinto García; recetario Rosa Tovar,

- Gijón: Ediciones Trea, 2007. 349 p.; 21 cm.
- García, María Luisa. *El arte de cocinar* 8a. ed., Valladolid: Edival Eds.; Valencia: A. Ortells, [1977]. 446 p. : il., [col] ; 21 cm.
- Gil de Antuñano, María Jesús, *Cuaderno de recetas para el ama de casa: premio libro de cocina del año, 1996*, Oviedo: Ediciones Nobel, 1996.171 p.: il.; 25 cm.
- González Limkón, Fernando, ed. *La cocina de los monasterios /selección y adaptación de textos Fernando González Limón*.Madrid: Editorial Jaguar, 2002.140 p.: il.; 24 cm.
- Hernández Salazar, Alberto y Remedios Sosa Díez, *Los mejores postres de Canarias: antología de los postres del Archipiélago Canario*. Tenerife, Centro de la Cultura Popular Canaria, 2006.
- Iglesias del Castillo, José Juan, *La cocina masónica*, Madrid: Alianza Editorial, 1997. 693 p: il.; 25 cm. Un autor de apellido poco masónico!
- Iglesias, Cándido. *Rias de Galicia: pescados y mariscos productos y recetas /Cándido Iglesias*. Barcelona: Ambit, 2001.: 80 p.: il.; 24 cm.
- Jah, Cherif Abderrahman, *Los aromas del al-Andalus: la cultura andalusí a través de los perfumes, especias y plantas aromáticas* Madrid: Alianza, Fundación Cultura Islámica, 2001. 209 p: il.; cm.
- Jorge, David de y Hasier Etxeberría, *A cocinar: las mil y una recetas para la cocina de casa*, Bilbao, Lur Argitaletzea S.A., 2004, 810 p.; 24 cm.
- Juderías Martínez, Alfredo, 1910- *Cocina para pobres*, Madrid: Seteco, 1981, viii, 326 p: il.; 21 cm. **No en LAA.**
- Juderías Martínez, Alfredo, 1910-, *Cocina del pueblo*, Madrid: Soteco, 1983 252 p: il.; 21 cm.
- Koldo, Royo, *La cocina de mi suegra*, 2a. ed. Palma de Mallorca: José J. de Olañeta, Editor, 1997. 149 p.: il.; 21 cm.
- Lamo, Edorta. *A fuego negro: pintxos y viñetas /Edorta Lamo, Iñigo Cojo y Amaia García; prólogo Xabier Gutiérrez; 2a. ed. León: Everest, 2008.*
- Lapito, Juan José, *Los caserios: la cocina popular vasca*, Madrid: Lunwerg, 2000. 267 p.: il.; 33 cm.
- Leblanc, Beverly, *España: [Yakarta?]*: Parragon, 2004. 256 p.: il.; 27 cm.
- Lienas, David, 1972- *Cocina tradicional española /David Lienas con la colaboración de Miquel Zueras*. Barcelona: Editorial Océano, 2006. 268 p.: il.; 25 cm.
- Lissen, Adrian, *Tapas: y otros entrantes típicos de España*, Colonia: Konemann, 1996. 95 p: il.; 28 cm.
- Lladonosa i Giro, Josep, *El libro de la cocina catalana*, Madrid: Alianza Editorial, 1988. 183 p.; 18 cm. Con Manuel Martínez Llopis.
- Luján, Néstor, y Joan Perucho *El libro de la cocina española, gastronomía e historia*, Barcelona: Eds. Danae, [1970] 567 p: il. [parte col.]; 25 cm.
- Luján, Nestor, 1922-, *El libro de la cocina*, Barcelona: Carroggio, S. A. de Ediciones, 1983. 384 p.: il.; 24 cm.

Luján, Néstor, 1922-, *Veinte siglos de cocina en Barcelona: de las ostras de barcino a los restaurantes de hoy*, Barcelona: Ediciones Folio, 1993. 213 p: il.; 25 cm.

Luján, Nestor, *Cocinas regionales de España*, León, Everest, 1991

Madarasz, Gyula, *Bestiarium gastronomic.* /Gyula Madarasz, creaciones gastronómicas Andoni Luis Aduriz; Donostia (Gipuzkoa): Gourmandia, 2006.:202 p.: il.; 22 cm.

Madrid Conesa, Juan. *Las recetas de la bisabuela de Miguel* /Juan Madrid Conesa, Antonio Madrid Gomariz. Madrid: Arán, 2009. 286 p.: il.; 23 cm

Mapelli López, Enrique, *Varia noticia del buen comer andaluz: con recetas de cada provincia*, Málaga: Editorial Arguval, 1992. 210 p: il.; 20 cm.

Martínez Llopis, Manuel, *El arte de la mesa*, Madrid: Alianza Editorial, 1990. 328 p: il. fotografías; 19 cm.

Martínez Llopis, Manuel, *La cocina típica de Madrid*, Madrid: Alianza Editorial, 1987. 451 p: il.; 23 cm.

Martínez Llopis, Manuel, *La dulcería española: recetarios histórico y popular*, Madrid: Alianza, 1999. 279 p: il.; 23 cm.

Méndez Riestra, Eduardo, *Lo comido y lo servido: una aproximación a la alimentación en Asturias desde los primeros tiempos hasta la edad moderna*, 2a. ed, Gijón: Ediciones Trea, 2007. 258 p.: il.; 24 cm.

Mestayer de Echague, María, *La cocina completa* /María Mestayer de Echague (Marquesa de Parabere). 15a. ed. Madrid: Espasa-Calpe, 1982. 902 p.: il. [algunas col.]; 24 cm.

Miceli, Carmela, *La cocina del cielo*, Barcelona: Plaza & Janes Editores, 2000. 269 p.

Moreta Lara, Miguel A. *Recetario de dulcería andaluza*, Miguel A. Moreta Lara y Francisco J. Alvarez Curiel. Málaga: Editorial Arguval, 1993. 222 p.: il.; 20 cm.

Múgica, Alex, *Ayer y hoy de la cocina navarra*. Leitza, 2006, 115 pgs 24 cm

Muro Goiri, Ángel, *Escritos gastronómicos I*, Angues: La Val de Onsera, 2002. 251 p.; 22 cm.

Núñez Mateos, Elisa, *Delicias charras... y otros sabores castellanos*, Madrid : Alianza Editorial, 2009. 263 p. : il. ; 24 cm.

Ortega, Simone, *Mil ochenta recetas de cocina*, 11a. ed. Madrid: Alianza Editorial, 1981. 693 p: 1b il.; 18 cm. Uno de los libros de referencia de la cocina española actual.

Ortega, Simone, *Mis mejores recetas*, Madrid: Alianza Editorial, 2004, 465 p.: il.; 18 cm.

Ortega, Simone, *Nuevas recetas de cocina*, Madrid: Alianza Editorial, 2003. 502 p.: il.; 18 cm.

Pérez, Dionisio, *Cocina Clásica Española*, Huesca: La Val de Onsera, 1994. 166 p: il.; 23 cm. Obra póstuma de Dionisio Pérez Gutiérrez, "Post-Thebussem" (Grazalema, Cádiz, 1872. Madrid: 1935). Breves ensayos, ilustrados con recetas.

- Perez-Boix, Jordi, *Cocina de temporada de invierno*, Brosqui Ediciones, 2003. [En proceso]
- Perucho, Juan, 1920-, *Estética del gusto*, Huesca: La Val de Onsera, 1998. 305 p.; 20 cm. Recopilación de artículos del notable poeta catalán sobre asuntos de cocina, llenos de referencias y alusiones literarias.
- Puga y Parga, Manuel María. "Picadillo", 1874-1918, *Vigilia reservada: minutas y recetas*: Gijón: Ediciones Trea, 2005.: 119 p.: il.; 21 cm.
- Quesada Nieto, Lola, *Dulces de los conventos de clausura de Granada y su provincia*, Málaga: Editorial Sarria, 2000, 95 p.: il.; 20 cm.
- Rey, Remedios. *La cocina de Huelva* /Remedios Rey, Bernardo Romero. 7a. ed. Huelva: Diputación provincial de Huelva, 2008. 487 p.: il.; 22 cm.
- Rincón, Manuel. *Con sabor andaluz: las recetas de Manolo Rincón* /Manuel Rincón.: [s.l.]: Aguilar,,: il.; 20 cm.
- Rios, Alicia, *El arte de la cocina española*, Barcelona: Blume, 1993, 256.: il.; 35 cm.
- Roden, Claudia, *The Food of Spain*. Ed. Harper Collins, 2011. 624 p. Roden, que ha escrito libros de referencia sobre la cocina judía, árabe, italiana y mediterránea, completa el viaje culinario con este libro, que da el contexto histórico y cultural de las recetas con bastante precisión.
- Rodríguez Pardo, Ramiro, *Cocina española*. Buenos Aires: Bonum, 2007. 158 p.: il.; 28 cm.
- Rueda, Víctor, *Preparar tapas: pinchos, montaditos, cazuelitas, canapés, abderillas, tapas de todo el mundo, frías calientes, que se convertirán en una propuesta gastronómica ideal para sus fiestas y reuniones*, Barcelona: Ediciones Robinbook, 1998.
- Sagastizábal, Javier de, coord. *Cocina monacal, Hermanas Clarisas; ilustración de Sor Isabel*. Barcelona: Planeta, 1997. 302 p.
- Salsete, Antonio, *El cocinero religioso*, Pamplona: Gobernación de Navarra, 1995. v.1 Texto impreso, v.2 Copia del facsimilar hecho a mano.
- Santamaría, Santi, 1957-. *Palabra de cocinero: un chef en vanguardia*, Barcelona: Grup 62, 2005. 281 p.; 22 cm.
- Santamaría, Santi, 1957-. *El restaurante: Fabes, Santceloni*, León: Everest, 2004. 214 p.: il.; 24 cm.´
- Santamaría, Santi, 1957-. *La cocina al desnudo, 2008*. Libro con críticas inteligentes a la cocina molecular.
- Santonja, Elena, *Las recetas de mis amigos*, Madrid: Alianza Editorial, 1998. 291 p.; 18 cm.
- San Valentín Blanco, Luis, *La cocina de las monjas*, Madrid: Alianza Editorial, 2002. 203 p. [16] p. de láminas: il.; 18 cm.
- San Valentín, Luis. *La cocina castellano-leonesa* Madrid: Alianza Editorial, 1995. 167 p.; 19 cm. El libro de bolsillo Alianza Editorial.
- Sen, Miguel, *País Vasco* /textos Miguel Sen; con los platos de Andoni Luis Aduriz.... [et al.] [Madrid?]: Ciro Ediciones, [2004?]. 191 p.: il.; 21 cm.

- Sen, Miguel, *Comunidad valenciana* /textos Miguel Sen; con los platos de Raul Aleixandre... [et al.]. [Madrid?]: Ciro Ediciones, [2004?]. 192 p.: il.; 21 cm.
- Sen, Miguel, *Extremadura* /textos Miguel Sen; con los platos de Fernando Bárcena... [et al.] [Madrid?]: Ciro Ediciones, [2004?]. 190 p.: il.; 21 cm.
- Sen, Miguel, *Galicia* /textos Miguel Sen; con los platos de Ana Gago... [et al.] [Madrid?]: Ciro Ediciones, [2004?]. 191 p.: il.; 21 cm.
- Sen, Miguel, *Madrid* /textos Miguel Sen; con los platos de Juan Pablo Felipe ... [et al.] [Madrid?]: Ciro Ediciones, [2004?]. 191 p.: il.; 21 cm.
- Sen, Miguel, *Murcia* /textos Miguel Sen; con los platos de Javier Sixto Cuevas ... [et al.] [Madrid?]: Ciro Ediciones, [2004?]. 191 p.: il.; 21 cm.
- Sen, Miguel, *Navarra* /textos Miguel Sen; con los platos de Pilar Idoate... [et al.] [Madrid?]: Ciro Ediciones, [2004?]. 190 p.: il.; 21 cm.
- Shaul, Moshe, *El gizado sefaradí: recetas de comidas sefaradis*/Moshe Shaul, Aldina Quintana Rodríguez y Zeldá Ovadia, Zaragoza: Ibercaja, 1995. xxiii, 187 p.: il.; 24 cm.
- Sirvar, Anita, *Cocina española*, Barcelona: Editorial Bruguera, 1956. 122 p.; 15 cm. Colección práctica
- Tapas y aperitivos: para compartir con amigos*, Barcelona: Editorial Optima, 2003. 399 p.: il.; 19 cm.
- Urkia, Pedro, *Cocina vasca popular*, Donostia-San Sebastián: Hiria [2002?]: 199 p.; 24 cm.
- Utrera, Félix de, *La cocina flamenca. Memorias y guisos*. Presentación de Alfredo Grimaldos. Prólogo de Alvaro Lion-Depetre. Madrid: Celeste, 2000.
- Vázquez Montalbán, Manuel, 1939-2003, *El otro recetario: viaje por las cazuelas alternativas de los pueblos de España*, Barcelona: Ediciones B. Grupo Z, 2003. 288 p.: il.; 30 cm. Serie Carvalho gastronómico
- Vázquez Montalbán, Manuel, 1939-2003, *Saber o no saber: manual imprescindible de la cultura gastronómica española*, Barcelona: Ediciones B, Grupo Zeta, 1995. 139 p.: il.; 29 cm. Serie Carvalho gastronómico.
- Vázquez Montalbán, Manuel, *Tiempo para la mesa*, Barcelona: Difusora Internacional, 1986. 309 p.: il.; 31 cm.
- Vázquez Montalbán, Manuel, 1939-2003. *Las recetas de Carvalho*: Barcelona: Planeta, 1999.: 304 p.; 20 cm.
- Vilabella Guardiola, José Manuel, 1938- *Delirios gastronómicos.*: Madrid: Alianza Editorial, 2005. 173 p.: il.; 24 cm.
- Vilabella Guardiola, José Manuel, 1938- *Cocina de Asturias*/textos José M. Vilabella; recetas José A. Campoviejo... [et al.]. Oviedo: Ediciones Nobel, 2001. 198 p.: il.; 28 cm.
- Villegas, María, *La cocina de España*, Bogotá: Villegas Editores, 2009.
- Wilson, Anne, *Cocina española*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p.: il.; 20 cm.
- Zarzalejos, María. *Parada y fonda para el peregrino: la gastronomía del camino de Santiago*. Madrid: Alianza, 1999. 366 p.: il.; 23 cm.

Francia

Bergeaud, Suzanne, *Les secrets de la bonne cuisine française: équilibre et finesse dans l'économie*, Paris: Editions La France Agricole, 1972. 304 p.; 19 cm.

Bras, Michel, *Francia*, con los platos de Michel Bras y Jean-Michel Lorain Madrid: Ciro Ediciones, 2005. 191 p.: il.; 21 cm.

Caballero, Óscar, *París en 50 menús: los 50 mejores restaurantes*, Barcelona: Juan Granica Ediciones, 1985. 276 p.; 23 cm.

Cocina regional francesa, Koln: Konemann, 1998. 64 p.: il.; 24 cm. Colección Le cordon bleu. Recetas caseras

Le Cordon Bleu, *La cocina francesa clásica: la escuela de cocina más prestigiosa del mundo: sus 100 recetas mundialmente famosas*, Barcelona: Primera Plana, Dorling Kindersley, 1994. 160 p.; il.; 26 cm.

Escuela de cocina, Bogotá: El Tiempo, 1998, 344 p.: il.; 27 cm. Título original: *Le Cordon Bleu complete cooking techniques*

Babinski, Henri, 1855- [Ali Bab], *Gastronomie pratique: études culinaires suivies du traitement de l'obésité des gourmands* 7e. éd. Paris : E. Flammarion, [1939]. 1281 p. ; 28 cm. CER.

Beck, Simone, Louise Bertholle, Julia Child, *Mastering the art of french cooking*, Middlesex: Penguin Books, 1966. 768 p: il.; 18 cm.

Bertholle, Louise. *Las recetas secretas de los mejores restaurantes de Francia* [Barcelona: Luis de Caralt, 1978].: 3 v.: il.; 20 cm. CER

Berthoin, M. H. *Cuisine moderne et gastronomie*, Paris: Libr. Larousse, [c1967]. viii, 617 p: il. [parte col.]; 24 cm.

Child, Julia, *Libro de cocina francesa de Julia Child*, México: Editorial Diana, 1972. 554 p: il.; 21 cm.

Daurel, Julie. *La cuisine à la plancha*, Julie Daurel et Florence des Grottes; Bayonne: Editions Du Quai Rouge, 2003. 95 p.: il.; 22 cm.

David, Elizabeth, *French provincial cooking*, New York: Penguin Books, 1999, x, 524 p: il.; 20 cm.

Dominé, André, *Un viaje culinario por Francia*, Koln: Culinaria Konemann, 1998. 468 p.

Freson, Robert, *El sabor de Francia*, México: Noriega Editores, 1994. 288 p.

Garvin, Fernande, *The art of french cooking*, New York: Bantam Books, 1954. 183 p.; 19 cm.

Gray, Patience y Primrose Boyd, *Plats du jour*, Middlesex: Penguin Books, 1957.

Hume, Rosemary y Muriel Downes, *Penguin cordon bleu cookery* Harmondsworth: Penguin Books, 1963, 508 p.: il.; 17 cm.

Las mejores recetas de cocina, 3a. ed. Revisada y actualizada /Editora

Raquel Jimenez C. Traducción de Helena Uribe de Lemoine. Bogotá: Educar Cultural Recreativa, 1994, 5 v.: il.; 29 cm.

Olney, Richard, *Simple French Food*, N.Y. Atheneum, 1974 No en LAA.

Pellaprat, Henry-Paul, *El arte culinario moderno: la buena mesa francesa y extranjera, cocina pastelería confitería dulces helados confituras conservas caseras bebidas, etc. con una introducción de Curnonsky*, 3a. ed. Jacques Kramer, editor, Barcelona: Editorial Argos, 1956, 783 p.: il.; 28 cm. Publicado por primera vez en 1935, es el libro clásico del fundador de la escuela de cocina Cordon Bleu de París

Pellaprat, H. P., *La cuisine familiale et pratique: 500 recettes de cuisine* París: Flammarion Editeur, 1955. 208 p.: il.; 24 cm.

Pellaprat, H. P. *Good food from France / translated from the French and adapted by Charlotte Turgeon*. London: Frederick Miller, 1953. 248 p. : il. ; 20 cm. CER.

Pomiane, Edouard de, *Bien manger pour bien vivre. Essai de gastronomie théorique*, Paris, Albin Michel, 1922. 334 p. No en LAA. Es curioso que no se haya traducido nada de Pomiane al español.

Pomiane, Edouard de, 1875-1964. *Cooking with Pomiane*/edited and translated from the French by Peggie Benton; introduction by Elizabeth David. New York: Modern Library, 2001. xiv, 281 p.; 20 cm.

Pomiane, Edouard de, "Gastronomie", en Ogrizek, Doré, 1899-, ed., *Les provinces de France /Doré Ogrizek; avant-propos de Georges Duhamel; textes de R. Barjavel; M. Bedel; A. Berry ... [et al.]*. Paris: Odé, c1950. 517 p.: il. [parte col.], mapas [col.]; 17 cm.

Pomiane, Edouard de, *La Physique de la Cuisine et son art. 700 plats très simples*. Paris. Éd. Albin Michel. 1950. 19 cm. 381 págs. No LAA.

Pomiane, Edouard de, 1875-1964. *Kochen in zehn minuten: oder die unpassung au den rhythmus unserer zeit /Berlin: Bruno Gassirer, 1936. 157 p.: il.; 21 cm. Título original: La cuisine en 10 minutes.*

Pratz, Claire De, *French home cooking /Claire De Pratz; with a chapter on wines by Jeanne Owen*. New York: E. P. Dutton, 1956. xi, 308 p.; 19 cm.

Reboul Jean-Baptiste, *La Cuisinière provençale* (1897). Es el libro clásico de la cocina provenzal francesa. Reeditado muchas veces. No en LAA.

Reboux, Paul, *Plats du jour*. París: Flammarion, 1936 No en LAA.

Romain, Jose, *Mes souvenirs de chasseur de Chez Maxim's*, Paris: Les Libraires Parisiens, 1939. 254 p.

Sainte-Ange, Evelyn, *La bonne cuisine de Madame E. Saint-Ange*. No en LAA. Existe edición en inglés.

Saint-Germain, Jacques, *Foie Gras por Jacques Saint Germain: seguido del arte de servirlo y de prepararlo /publicado en París a expensas de la Compañía de los Bibliófilos Gastrónomos y nuevamente editado por Aurrera s.l. para Mugaritz; traducción del original al castellano María Rodrigo Stinus*, Gipuzkoa: Editorial Aurrera, 2002.

Sirvar, Alicia, *Cocina francesa* Barcelona: Editorial Bruguera, [1956?]. 121 p.; 15 cm.. Colección práctica

Toulouse-Lautrec, Mapie de: *Huevos, pescados y mariscos*, Barcelona: Ediciones Ceac, 1979. 141 p: il.; 23 cm.

Villegas, María, *Comida de Francia: un viaje para los amantes de la cocina*, Bogotá: Villegas Editores, 2007, 296 p, 30 cms.

Vogel, Cosette, *Vogue's french cookery book* /by Francine; selected, translated and adapted from *Les Cahiers de Cuisine de Jardin des Modes* by Chris Haskett- Smith. London: The Condé Nast Publications, 1961. vii, 200 p.; 21 cm.

Washburn, Laura. *Bistro: tradicionales recetas francesas*: Barcelona: Editorial Optima, 2004. 143 p.; il.; 25 cm.

Wilson, Anne, *Cocina francesa*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p.: il.; 20 cm.

Italia

Cocina italiana, Koln: Konemann, 1998. 64 p.: il.; 24 cm. Colección Le cordon bleu. Recetas caseras

Alexander, Stephanie, *Sabores de la Toscana: recetas y anécdotas de nuestra escuela de cocina italiana*, Bonner: Konemann, 2000. 222 p.: il. [col.]; 18 cm.

Angioy, Rosella de, condesa, *Pasta exótica*, Barcelona: Jose J. de Olaneta Editor, 1988. 94 p.; 21 cm.

Artusi, Pellegrino, 1820–1911. *La ciencia en la cocina y el arte de comer bien: manual practico para las familias (790 recetas) y en apendice, la cocina para los estómagos delicados*; introduccion y edicion de Maurizio Fabbri. Martorano di Cesena: Arci solidarieta cesenate, 2004. 654 p.: il.; 17 cm. Un libro clásico publicado originalmente en 1891, LAA: en Pereira, Montería y Girardot, no en Bogotá. Penguin publicó recientemente una selección pequeña del libro como *Exciting food for exciting types* (Londres, 2011)

Attardi Anselmo, Francesco *Un festín para Aída: opera gastronómica, según la ópera Aída de Giuseppe Verdi*, Madrid: Siglo veintiuno de España Editores, 2000 151 p: il.; 19 cm.

Attardi Anselmo, Francesco *Un festín para Don Giovanni: recetas eróticas del gran seductor*, Madrid: Siglo veintiuno de España Editores, 2000: 201 p: il.; 19 cm.

Attardi Anselmo, Francesco, *Un festín para Lady Macbeth: ópera gastronómica, Verdi y Shakespeare en la cocina*, Madrid: Siglo veintiuno de España Editores, 2000. 160 p: il.; 19 cm.

Attardi Anselmo, Francesco, *Un festín para Papageno: ópera gastronómica, según la ópera "La Flauta Mágica" de Wolfgang Amadeus Mozart*, Madrid: Siglo veintiuno de España Editores, 1999 144 p: il.; 19 cm.

Braimbridge, Sophie, *Italia* recetas de Sophie Braimbridge y Jo Glynn; León: Everest, 2005. En la serie *El sabor de....* 261 p.: il.; 20 cm.

Bruckmann, Claudia y Claudia Lenz, *Cocina italiana: concurso de cocina*

para sibaritas /Editorial Everest, 2007. 214 p.: il.; 27 cm. Título original: *Kochkurs fur genieber cucina italiana*.

Bugialli, Giuliano, *Foods of Italy*, New York: Stewart Tabori & Chang Publishers, 1984. 304 p: il.; 30 cm.

Bugialli, Giuliano, *El sabor de Italia*, México: Noriega Editores, 1994. 304 p: il.; 31 cm.

Boni, Ada, *Il piccolo /Sic/talismano della felicitá*, Roma: Casa Editrice Colombo, 1974: 445 p: il.; 25 cm. (Ibagué).

Boni, Ada, *Il talismano della felicitá*, Roma: Carlo Colombo, 1968: 1188 p.; 23 cm.

Bonnet, Elodie, red., *Delicias de Italia* /Elodie Bonnet... [et al.]; Madrid: H Kliczkowski, 2002. 237 p.: il.; 31 cm. Este libro parece ser de Fabien Bellahsen y Daniel Rouche.

Cassi, Davide, *La ciencia en los fogones: historia, técnicas y recetas de la cocina molecular italiana*, Davide Cassi y Ettore Bocchia, Gijón: Ediciones Trea, 2005.159 p.: il.; 21 cm. Título original: *Il gelato estemporaneo e altre invenzioni gastronomiche: mangiare sano e gustoso con la cucina molecolare*.

Colonna, Antonello, Carlo Cracco, *Italia*, [Barcelona?]: Ciro Ediciones, [2005?], 191 p.: il.; 22 cm. En la serie Cocinas del Mundo.

La Cuchara de Plata, New York: Phaidon, 2007. 1264 pags. "Il Cucchiario d'Argento" es el libro clásico de la cocina italiana de la segunda mitad del siglo XX, publicado en 1950 por Domus para competir con *Il Talismano della felicitá*. La traducción sigue las ediciones recientes. La LAA tiene también edición en inglés, *The silver spoon*, New York: Phaidon, 2005. 1263 p.: il.; 28 cm.

David, Elizabeth, *Italian food*, Revised edition, New York: Penguin Books, 1999, iii, 376 p: il.; 19 cm. **No en LAA**. Otro de los libros con los que David transformó la cocina inglesa, al explicar las bases y características de la cocina italiana a sus compatriotas. Menos técnico que Hazan, pero también menos convencional y con una perspectiva cultural más amplia.

De'Medici Stucchi, Lorenza, *El libro de la cocina italiana*, Madrid: Anaya, 1991, 256 p.: il. 35 cm.

De Santis, Donato, *Mi cocina italiana*, Buenos Aires: Grijalbo, 2003. 127 p.: il.; 25 cm.

Della Croce, Julia, *La cocina italiana clásica*, Londres: A Dorling Kindersley Book, 1996. 176 p.: il. 29 cm.

Donovan, Jennifer, *Todo el sabor de Italia: guía fácil para preparar deliciosa comida en casa*, incluye un CD de música clásica de Italia, Barcelona: Grijalbo, 2007. 210 p.: il.; 25 cm. + 1 CD.

Hazan, Marcella, *The Essentials of Classic Italian Cooking*, New York, 1992. 704 pags. **No en LAA**. La autora de este libro, uno de los mejores sobre la cocina italiana, presenta recetas auténticas, sin las adaptaciones norteamericanas o de otros sitios.

Kermoal, Jacques, *La mafia se sienta a la mesa: historias y recetas de*

la "Honorable Sociedad": 2a. ed. Barcelona: Tusquets Editores, 1998. 220 p.; 21 cm.

Kumor, Daniela, *Especialidades de Italia: el arte en la cocina*, Edición Claudia Piras y Eugenio Medagliani, Koln: Konemann, 2000, 495 p: il. mapas; 32 cm.

Marinetti, F. T. *La Cocina futurista: una comida que evito un suicidio*, Barcelona: Gedisa, 1985. 82 P.: IL.; 23 cm.

Oliver, Jamie, 1975-, [aparece como Oliver, Jaime], *La cocina italiana de Jaime [sic] Oliver*. Barcelona: RBA Libros, 2007. 319 p.: il, fotografías; 25 cm. Título original: *Jamie's Italy. As seen on channel four*.

Riley, Gillian, *The Oxford companion to Italian Food*, Oxford, Oxford University Press, 2007. 672 p. No en LAA.

Rizzi, Silvio, *El gran libro de la pasta: pastas, albóndigas, croquetas, análisis de los diferentes tipos de pasta, consultorio de cocina y recetas*, España: Editorial Everest, 1994. 239 p.: il.; 30 cm./Extraviado

Ruggerio, Davil, *Especialidades de Nápoles y Sicilia: made in NY*, Colonia: Konemann, 2000. 230 p.: il.; 28 cm.

Seed, Dianne, *Las cien mejores recetas de pastas italianas: autenticas recetas regionales italianas*. Italia: Ediciones del Serbal, 1995. 123 p.

Staffieri, Claudia Adriana, *Cocina italiana: un intenso y sabroso viaje a su gastronomía*. Barcelona: Editorial Océano; Ambar, 2008. 263 p.: il. col.; 24 cm.

Stephens, Penny, *Cocina Italiana. Recetas Sabrosas*, Barcelona, Parragón, 2004. 256 p.

Vera, Annabella *in cucina: 450 ricetti gustose e pratiche per la donna moderna*, Milano: Rizzoli Editore, 1955. 259 p.: il.; 20 cm.

Villegas, María. *La comida de Italia: un viaje para los amantes de la cocina* / María Villegas, Sophie Braimbridge, Bogotá: Villegas Editores, 2008. 295 p.: il., mapa; 30 cm.

Wilson, Anne, *Cocina italiana*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p.: il.; 20 cm.

Otros países de Europa

Bakos, Eva y Kofranek, Albert: *Central European cooking: original recipes from Switzerland, Austria, Czechoslovakia, Hungary and Rumania*, New York: Galahad Books, 1974. 100 p.: il.; 25 cm.

Bellahsen, Fabien y Daniel Rouche, *Delicias de las Islas del Mediterráneo* / traducción Julián Bermejo. Madrid: Kliczkowski, 2002. 237 p.: il.; 31 cm. Colección "La cocina mediterránea". Título original: *Délices des îles de Méditerranée*.

Bockenheim, Krystyna, *En la mesa polaca*, Sevilla: RD, Editores, 2004. 230 p.: il., 21 cm.

Cocina mediterránea: más de 100 irresistibles recetas / traducción del

inglés Ana Ma. Lloret. [Londres?] ; Barcelona: Parragón, 2003. 240 p. : il. ; 21 cm.

Dahlgren, Mathias, Christer Lingstrom, *Escandinavia*, [Madrid?]: Ciro Ediciones, [2005?], 191 p.: il.; 21 cm.

Bellahsen, Fabien, Daniel Rouche, *Cocina mediterránea* /traducción del francés Verónica Puigdengolas. [et al.]. [Beijing?]: H.F Ullmann, 2009. 799 p.: il.; 31 cm. Este libro reúne los 8 libros de recetas presentadas por cocineros de prestigio publicados por separado como *Delicias de las Islas del Mediterraneo*, *Delicias de Italia*, *Delicias de Turquía*, *Delicias de Grecia*, que están en la LAA y *Delicias de Túnez*, *Delicias de Marruecos*, *Delicias de Francia*, *Delicias de España*, que no están.

David, Elizabeth, *Summer Cooking*, New York: NYRB, 2002. Otra obra de la excelente escritora inglesa.

David, Elizabeth, (1913-1992), *A Book of Mediterranean Food*, NYRB, 2002. Uno de los libros clásicos sobre la cocina mediterránea. La primera edición es de 1950.

El libro de la cocina mediterránea, Bridgewater Book Company; traducción del inglés Anabel Martín, Reino Unido: Parragon, 2008. 256 p. : fot ; 27 cm.

Weiler, Isabel, coord., *Las islas del mediterráneo*, [Cologne?]: Konemann, 2006. 191 p.: il.; 30 cm., título original *Délices des îles de méditerranée*.

White, Anne, *Cocina mediterránea, recetas sabrosas*, Barcelona, Parragon, 2003. 256 p.

Alemania

Boulestin, Marcel X., *Merkur in der kuche: die kunst, stets vollendet und doch billing zu kochen*, Hamburg: H. Goverts Verlag, 1937. 288 p.: il.; 19 cm.

Diethelm, Margrit., *Die kunst mit käse zu kochen* /Margrit Diethelm. [s. l.]: Ernst Heineran Verlag, 1954. 83 p.; 10 x 16 cm. Cocina con queso.

Hermanni, Ruth von, *Neuzeitliche kuchenfuhrung*, Berlin: Neuform, Vereinigung Deutscher, Reformhauser, 1936. 52 p.: il.; 22 cm.

Fischer, Hans U. *Das Leibgericht: die Lieblings Speisen deutschen ihre Gaumengeluste, Magenfreuden und Schmankerln mit Kochanweisugen, Brauchen und Gewohnheiten* /con ilustraciones de Karl Voss. Hamburg: Hoffmann und Campe Verlag, 1955. 391 p.: il.; 20 cm.

Hornberg, Ulrike, *Schlemmereien vom grill*, Munchen: Droemer Knaur, 1976, 134 p., [10] p. de láms. : il. ; 18 cm.

Kirchdorfer, Gertrud, *Mehlspeisen*, Munchen: Wilhelm Heyne Verlag, 1969. Postres y compotas. 124 p. ; 18 cm.

Reimers, Emil, *Fische und Schalentiere aus der Schlemmerküche*, Munchen: Droemer Knaur, 1978. 136 p., [5] h. de láms. : il. ; 18 cm.

Riehnle, Hermine, *Riehnle-Rochbuch: grosse illustrierte Ausgabe für die bürgerliche und seine Küche mit Haushaltungstunde*, Stuttgart: Walter

Badede Berlag, 1951. 688 p. : il. ; 23 cm. Edición original de 1922.

Schonfeldt, Sybil, Gräfin, *Kochbuch für geplagte Mutter* Hamburg: Rowohlt, 1967. 169 p.: il.; 19 cm.

Schonfeldt, Sybil, Gräfin, *Feste ohne Minna*, Hamburg: Rowohlt, 1966. 178 p.; 19 cm.

Schuler, Elizabeth: *German cookery*, Charlotte Adams, General Editor, New York: Crown Publishers, 1955. 214 p.; 21 cm. CER.

Strauss, Friedel, *Freut euch auf Gäste* /Friedel Strauss y Hanns U. Christen; ilustraciones de Jurg Spahr. Stuttgart: Scherz, 1962. 259 p.: il. ; 20 cm.

Winkler, Heinz y Harald Wohlfahrt, *Alemania*, [Madrid]: Ciro Ediciones, [2005].191 p.: il.; 21 cm.

Austria

Hess, O.: *Viennese cooking*, New York: Crown Publishers, 1961. 320 p.; 22 cm.

Wie man die Linzer Torten macht: historische rezepte zur Linzer Torte aus der kochbuchsammlung der bibliothek des Oberösterreichischen Landesmuseums /bearbeiter von Waltraud Faibner, Herausgegeben Landesmuseum. Linz: Edition M Bibliothek der Provinz, 2004. 117 p.: il.; 28 cm.

Gran Bretaña

Blumenthal, Heston, 1966- *The big Fat Duck cookbook* /Heston Blumenthal; prefacio de Harold McGree. London; New York: Bloomsbury, 2008. 529 p., [2] p. de láminas: il.; 35 cm. Libro de lujo sobre uno de los restaurantes más famosos del mundo, en Berkshire, Inglaterra.

Cradock, Fanny, *The Daily Telegraph cook's book: by bon viveur*, London: Collins, 1968. 366 p.: il.; 18 cm.

Fitzgibbon, Theodora: *A taste of London: traditional food*, London: Pan Books, 1973. vii, 120 p.; il.; 20 x 26 cm.

Mason, Laura, *Food culture in Great Britain*. Greenwood, 2004. No en LAA.

Nilson, Bee, *The penguin cookery book*, Harmondsworth, Inglaterra: Penguin books, 1952. 440 p.: il.; 18 cm.

Oliver, Jamie, *Jamie's Food Revolution: Rediscover How to Cook Simple, Delicious, Affordable Meals*, Londres: Hyperion, 2009, 360 pages. No en LAA

Oliver, Jamie, *Escuela de Cocina*, RBA, 2009, Título original: *Jamie's Ministry of Food*. No en LAA.

Summer cookery book, presented free with June Good Housekeeping. London: Good Housekeeping, [1950?]. 64 p.; 18 cm. En CER

Wilson, Anne: *Cocina escocesa*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Cocina inglesa*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p.: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Cocina irlandesa*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p: il.; 20 cm.

Grecia

Bellahsen, Fabien y Daniel Rouche, George Anastassakis ... [et al.], *Delicias de Grecia*, Madrid: Kliczkowski, 2003. 237 p.: il.; 31 cm. Colección "La cocina mediterránea".

Grecia, Weiler, Isabel, coord., Konemann, [Colonia?], 2006. 191 p.: il.; 29 cm.: Título original: *Délices de Grece*.

Driskas, Vangelis, Costas Spiliadis, *Grecia*, Madrid: Ciro Ediciones, 2005. 191 p.: il.; 21 cm.

Maxwell, Sarah, *Meze griegas: 100 exquisiteces para picar*, Diana Vowles, Colonia: Konemann, 1992, 128 p.: il.; 28 cm.

Tee, Susanna, *Grecia*, Barcelona: Parragon, 2003. 256 p.: il.; 27 cm.

Wilson, Anne: *Cocina griega*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p.: il.; 20 cm.

Wilson, Anne. *Meze: cocina mediterránea* Colonia: Kōnemann, 2000. 64 p.: il.; 20 cm.

Holanda

Laan, Marianna, *Mi cocina holandesa*, Barcelona: Libros de Allende, 2003: 100: il.; 23 cm.

Hungría

Asturias, Miguel Ángel, 1899-1974 y Pablo Neruda, *Comiendo en Hungría*, 2a. ed. Barcelona: Ed. Lumen, [1972]. 120 p.: il. [col.]; 24 cm. /

Sabores de Hungría: 100 recetas, Budapest: Corvina, 1991. 84 p.: il.; 25 cm.

Gundel, Karoly, 1883-1956: *La cocina húngara*, Budapest: Corvina, 1993. 142 p.: il.; 19 cm.

Halasz, Zoltan, *The little book of Hungarian paprika*, Budapest: Corvina Kiado, 1987. 62 p.

Portugal

Airoldi, Fausto. *Portugal, con los platos de Fausto Airoldi*, Albano Lourenco; [Madrid?]: Ciro Ediciones, [2005?]. 191 p.: il.; 21 cm. Cocinas del mundo.

Cortés Valente, María Odette, *La cocina portuguesa*, Bilbao: R & B, [1998]. 172 p.; 24 cm.

Domeneck, Alejandro, *Spanien und Portugal*, Frankfurt: Fischer Taschenbuch Verlag, 1977. 128 p.: il.; 18 cm. Texto en español y portugués.

Marty-Marione, Evelyne, *La cocina familiar portuguesa*, Barcelona, Parsifal, 2001. 156 p.; 23 cm.

República Checa

Filipová, Lea, *Cocina checa*, traducción Dely Serrano. Praga: Editorial Slovart, 2001. 64 p.: il.; 20 cm.

Rusia

Froud, Nina, *The home book of russian cookery* /Nina Froud, George J. Froud. London: Faber and Faber, 1958. 266 p.: il.; 20 cm.

Maslenikoff, Tatiana M. *La cocina rusa: (desde "El Cosaco" con amor)* Madrid: Alianza Editorial, 1994. 200 p.: il.; 22 cm.

Suecia

Norberg, Inga, comp., *Good food from Sweden* /selections from Swedish dishes suited to an English table compiled by Inga Norberg. London: Chatto & Windus, [1936]. vii, 176 p.; 19 cm.

Wifstrand, Selma, *Favorite Swedish recipes*, New York: Dover Publications, 1975. 157, [8] p.: il.; 22 cm.

Suiza

Wezel, Meter, *Fondue, Muesli y mucho mas de la cocina suiza: 200 recetas classicas seleccionadas y presentadas por Peter Wezel*; Caracas: Refolit CA, 1993. 153 p.: il.; 22 cm.

Wolter, Annette. *Raclette*, Bogotá: Panamericana Editorial; Barcelona: Editorial Zariquiey, 2004. 35 p, [4] p.: il.; 18 cm.

Turquía

Donmez, Bayram... et. al., *Delicias de Turquía*, Madrid: Kliczkowski, 2002. 237 p.: il.; 31 cm. Colección "La cocina mediterránea", de Fabien Bellahsen y Daniel Rouche.

Cocina turca: más de 100 irresistibles recetas, Barcelona: Parragón, 2009. 240 p.: il.; 21 cm.

Lamb, Venice, *The home book of turkish cookery*, London: Faber And Faber Limited, 1969. 168 p.; 20 cm.

Africa

Gerber, Hilda, *Cape cookery old and new*, London: Hodder & Stoughton, [1950?]. 233, 15 p.: il.; 21 cm. Cocina surafricana.

Gerber, Hilda. *Little Betty's cookery book*, Cape Town: Stewart Printing, [1957?].

Grant, Rosamund: *Cocina tradicional africana*, Barcelona: Editorial Optima, 1997. 64 p: il.; 22 x 25 cm. /

Haroutunian, Arto der, *North African Cookery*. Un libro detallado sobre la cocina de Libia, Argelia y Egipto. [No LAA.

N'Doye, Aissata Fatima, *Cocina senegalesa*, Barcelona: Icaria Editorial, 1996, 123 p.; 22 cm. Coautores: N'Dao, Amy, Clave, Montse Serie: Cocinas de allí y aquí; 4

N'Dour, Youssou, 1959- *Senegal: la cocina de mi madre*, Barcelona: Intermón Oxfam, 2004. 187 p.: il.; 26 cm. Intermón Oxfam

Snyman, Lannice, *La cocina del arco iris -Vaciamadrid* : H. Kliczkowski-Onlybook, 2005. 223 p. : il. ; 31 cm.

Cocina árabe y judía

Aoun-Mongéot, Josiane, *Mi cocina libanesa*, Barcelona: Parsifal ediciones, 2001. 190 p: il.; 22 cm.

Abdala, Chef, *Pasión por la cocina árabe*, Buenos Aires: Editorial Atlántida, 2003. 92 p.: il.; 27 cm.

Berr de Zacarias, Ketty, *Lo mejor de la cocina árabe*, Buenos Aires: Editorial del Nuevo Extremo, 1986. 199 p: il.; 25 cm.

Clave, Montse y Saidi, Aicha, *Cocina marroquí*, 3a. ed. Barcelona: Icaria Editorial, 2002. 124 p.; 22 cm.

Cocina árabe, (Córdoba, Cámara de Comercio Argentino Árabe, 2005, 106 p. en proceso de catalogación),

La cocina marroquí. Barcelona: Blume, 2006:191 p.: il.; 26 cm. Título original: *Cooking marocain*

Cohen, Rivka, *Placeres de mi cocina judía en la tradición sefardí*, Barcelona: Parsifal, 2003. 238 p.: il.; 23 cm.

Dekmak, Hussien. *El libro de la cocina libanesa*, Barcelona: Intermon-Oxfam, 2007. 160 p.: il.; 23 cm.

Farah Georgette, De, Nelly de Chalela y Margoth Beetar, *La cocina árabe*, Cartagena: Mogollón, 1971. 249 p: il.; 22 cm.

Fedal, Mohamed, Fatéma Hal, *Marruecos*. [Barcelona?]: Ciro, 2005, 191 p.: il.; 21 cm.

Jaouhari, Alain, *Marruecos. La cocina de mi madre*. Edición en español de *Maroc*.

Ganor, Avi, *El sabor de Israel: un festín mediterráneo*, México: Editorial Limusa, 1993. 240 p: il.; 30 cm. /

González Turmo, Isabel. *Rojo y verde: alimentación y cocinas en Marruecos*/Fatima El Ouardani, Abdeslam El Aallali. Gijón: Ediciones Trea, 2007. 270 p.; 21 cm.

Houda, Khadidja, *Postres del Magreb*, Barcelona: Parsifal Ediciones, 2002. 143 p.: il.; 21 cm.

Macias Kapón, Uriel, *La cocina judía: leyes, costumbres y algunas recetas*,

Alpedrete: Ediciones Alfonso Martínez, Red juderías de España, 2003, 166 p.: il.; 24 cm.

Mardam-Bey, Farouk, *La cocina de Ziryab: cuestiones relacionadas con la mesa, impresiones de viajes y recetas que sirven de iniciación práctica a la gastronomía árabe*, Barcelona: Zendera Zariquiey, 2002, 182 p.: il.; 29 cm.

Mouhoub, Hadjira, *Las aventuras del cuscus*, Madrid: Ediciones del Oriente y del Mediterráneo, 2004. 141 p.: il.; 29 cm.

Osborne, Christine, *Cocina árabe: el sabor del Medio Oriente*, México: Limusa, 1994.

Oussedik, Ourdia Sylvia. *Cocina y cultura amaziga*, Barcelona: Icaria Editorial, 2008. 124 p.: il.; 21 cm.

Roden, Claudia, *Die kuche des vorderen orient: eine fulle von herrlichen rezepten aus Marokko, Tunesien, Agypten, Griechenland, der Turkei und Persien*, Munchen: Wilhelm Heyne Verlag, 1982. Traducción de *A Book of Middle Eastern Food*, publicado por primera vez en 1972 por Penguin, que no está en LAA. En 2011 Penguin publicó en Londres una breve selección del libro con el título de *A Middle Eastern Feast*.

Roden, Claudia, *The book of Jewish food: an odyssey from Samarkand to New York*, New York: Alfred A. Knopf, 1999, xiv, 668 p: il.; 24 cm.

Roden, Claudia, *El libro de la cocina judía: una odisea personal a través del mundo con mas de 800 recetas asquenazis y sefarditas*, Barcelona: Zendera Zariquiey, 2004, 664 p.: il.; 25 cm. Premio de la Fundación James Beard: Cookbook of the year. Premio "Glenfidich Food book of the year". Premio "Vivir en el Mediterráneo" 2004.

Schlesinger, Erna C. *Especialidades de la cocina judía*, 2a. ed. corregida y aumentada. Buenos Aires: Compañía General Fabril Editora, 1959. 250 p.; 18 cm.

Sternberg, Rabino Robert, *La cocina sefardí: la riqueza cultural de la saludable cocina, de los judíos mediterráneos*, Barcelona: Editorial Zendera Zariquiey, 1998, 430 p: il.; 24 cm.

Turqui, Morgana, *Cocina árabe*. Córdoba: Universitas, 2005, 104 p. : il. ; 21 cm.

Winnewisser, Sylvia, *Árabe*, Colonia: NGV, [2007?]. 160 p.: il.; 28 cm.

Walden, Hilaire, *Cocina magrebí: delicias exóticas de Marruecos, Túnez, Argelia y Egipto*, Colonia: Konemann, 1998. 128 p: il.; 28 cm.

Weiler, Isabel, coord., *Marruecos* [Cologne?]: Konemann, 2006. 191 p.: fotografías; 29 cm. Título original: *Délices du Maroc*.

Weiler, Isabel, coord., *Túnez* [Cologne?]: Konemann, 2006. 191 p.: il.; 30 cm. Título original: *Délices du Tunisie*.

Wilson, Anne, *Cocina marroquí*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Cocina libanesa*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p.: il.; 20 cm.

Asia

Amirian, Nazanin, *Al gusto persa: tradiciones, relatos y recetas vegetarianas: una puerta abierta al paraíso de los sabores*, Barcelona: Zendera Zariquiey, 2003. 156 p.: il.; 21 cm.

Batmanglij, Najmieh Khalili, *The new food of life: a book of ancient Persian and modern Iranian cooking and ceremonies*, Washington: Mage Publishers, 2008. 447 p.: il.; 25 cm.

Bischoff, Markus... et al, *Asiática; curso de cocina para sibaritas*, León (España): Everest, 2006. 215 p.: il.; 28 cm.

Cocina oriental: recetas de China, Japón, Corea y el Sudeste Asiático, México: Editorial Trillas, 1996. 112 p.: il.; 27 cm.

Colobrans, Jordi. *El cocinero de Damasco: cocina, cultura y recetas* /Jordi Colobrans y Salem Khabbaz. Barcelona: Zendera Zariquiey, 2008. 223 p.: il.; 21 cm.

Dreyer Hensley, Nina, *Sabores de Asia: recetas sencillas y deliciosas de la cocina oriental*, Barcelona: RBA, 2004, 159 p.: il.; 29 cm.

El libro esencial de la cocina asiática, Koln: Konemann, 1999. 304 p: il.; 29 cm

Nawal Nasrallah, *Delights from the Garden of Eden: A Cookbook and a History of the Iraqi Cuisine*, Londres: Author House, 2003, 664 pages

Sri, Owen, *La cocina asiática clásica*, Editor Javier Vergara. Buenos Aires: Grupo Zeta, 1998. 160 p: il. fots.; 30 cm.

China

Classic Chinese Cooking for the Vegetarian Gourmet, New York: Crescent Books, 1984. 223 p.; 23 cm.

Ahmed, Lalita, *Cocina china* Madrid: EDISAN;, c1985. 64 p.: il. [col.]; 30 cm.

Chang, Constance D. *Chinese cooking at home* [Tokyo]: Japan Publications Trading, [1977]. 64 p.: il.; 13 x 18 cm.

Chu, Grace Zia. *The pleasures of chinese cooking*, London: Faber and Faber, 1962. 239 p.: il.; 21 cm.

Deh-Ta, Hsiung, *Cocina china*, Editora Alexa Stace. [Roma]: Kliczkowski Publisher, Asppan, 1998. 80 p: il.; 19 cm.

Deh-ta hsiung, *La cocina china vegetariana: mas de 70 recetas del extremo oriente*, Colonia: Konemann, 1997.: 128 p.: il.; 28 cm.

Stacey, Jenny, *Cocina china*, Barcelona, Parragon, 2003, 256 p.

Tiger, Lionel, *La comida china*, Barcelona: Tusquets Editores, 1987. 231 p.: il.; 26 cm. Los 5 sentidos

Tong, Chee Hwee, *China*, Madrid: Ciro Ediciones, 2005, 191 p.; il.; 21 cms.

Tu, Xi, *Cien recetas de comida china*, Beijing: Ediciones en Lenguas

Extranjeras, 1981. 237 p: il.; 18 cm.

Wilson, Anne, *Cocina china*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Yum cha y otras delicias asiáticas*, Colonia: Konemann, 1999. 64 p.: il.; 20 cm.

Yi, Sabine, *El libro del amante del te*, Palma de Mallorca: José J. de Olañeta, Editor, 1986. 208 p: il.; 20 cm.

India

Balakrishnan, Manjula, *Sabores de la India: 76 recetas de cocina* Madrid: Miraguano Ediciones, 2001. 205 p.: il.; 20 cm.

Bharadwaj, Monisha. *Mil colores, mil sabores: cocina india*. Barcelona: Intermón Oxfam, 2008. 160 p.: il.; 25 cm.

Dwivedi, Sanjay, J. P. Sing, *India*, Madrid: Ciro Ediciones, 2005.:190 p.: il.; 21 cm.

Herb, Walter, comp. *Indian cooking*, Texas: Baxter Lane, 1977. 64 p: il.; 21 cm. Cocina de los indios de los Estados Unidos. CER

Kaimal, Maya, *Savoring the spice coast of India: fresh flavors from Kerala*, New York: Harper Collins, 2000. ix, 230 p.: il.; 24 cm.

Gopal, Sharda. *Cocina india: paso a paso* /Sharda Gopal con texto introductorio de Linda Sonntag. Madrid: H Kliczkowski, 2007. 157 p.: il.; 28 cm.

Jaffrey, Madhur, *Madhur Jaffrey's Indian Cooking*, 1973. Londres: BBC Books, 1994, edición ampliada. El más exitoso y divulgado de los libros sobre cocina de la India. No en LAA.

Lal, Premila, *Premila Lal's indian recipes*, London: Faber and Faber, 1968. 264 p.: il.; 23 cm.

Rama Rau, Santha, 1923- *The cooking of India*; photographed by Eliot Elisofon. New York: Time-Life Books, 1975. Time Life "Foods of the World Series", 208 p.: il.; 29 cm. De la memorable serie de Time-Life.

Ray, Sumana, *Cocina india vegetariana: la nueva guía a todo color para preparar deliciosos y exóticos platos vegetarianos del extremo oriente*, Colonia: Konemann, 1990. 126 p: il.; 23 cm.

Razzaq, Roshi, *Cocina india ligera: la clave para una dieta saludable y exótica*. Colonia: Konemann, 1998.

Sahni, Julie, *Classic Indian Cooking*; William Morrow & Co., 1980, 541 pags.

Schinharl, Cornelio, *Todo el universo de los condimentos*, Bogotá: Panamericana Editorial, 2004. 96 p.: fots. a color; 18 cm.

Wilson, Anne: *Cocina india*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p: il.; 20 cm.

Japón

Arnold, Hugo, *Wagamama: recetas inspiradas en la nueva cocina japonesa*

- rápida, sana, nutritiva y económica*, Barcelona: Blume, 2009 + (1 DVD-Rom). 192 p.: il.; 26 cm.
- Ashkenazi, Michael, *The essence of Japanese cuisine: an essay on food and culture*, Richmond: Curzon, 2000: xv, 252 p: il.; 23 cm.
- Barber, Kimiko, *Sushi: técnica y sabor*. Barcelona: Blume, 2003. 256 p.: il.; 22 cm.
- Barber, Kimiko. *Cocina japonesa auténtica, sana y fácil: más de 100 recetas*, Barcelona: Elfos, 2008. 176 p.: il.; 24 cm. Otros títulos: *Cocina japonesa auténtica, sana y fácil: más de cien recetas*. Título original: *Japanese pure and simple*.
- Bjerrum, Silla. *Cocina japonesa: con sabores orientales y occidentales*, Barcelona: Ediciones Elfos, 2007. 174 p.: il.; 26 cm.
- Chang, Constance D., *The japanese menu cookbook: six full-course family-style japanese menus in color*, Tokyo: Shufunotomo, 1982. 63 p.: il.; 21 cm.
- Clea. *Cocinar los ingredientes japoneses*. Barcelona: Hispano Europea, 2009. 107 p.: il.; 24 cm.
- Dekura, Hideo: *El delicado arte de la cocina japonesa*, Colonia: Konemann, 2001. 95 p: il.; 28 cm.
- Dekura, Hideo. *El libro completo del sushi* /Hideo Dekura, Brigid Treloar, Ryuichi Yoshii, México: AM editores, 2005. 239 p.: il.; 29 cm.
- Downer, Leslie, *Cocina japonesa: paso a paso* /Leslie Downer y Minoru Yoneda; traducción Elena María Feito, Madrid: H Kliczkowski, 2007. 159 p.: il.; 28 cm.
- Garro, J. *Como preparar autentica cocina japonesa*, Barcelona: Editorial Optima, 2002. 471 p.: il.; 23 cm.
- Hayter, Kurumi, *Cocina japonesa para dos: auténticos platos japoneses, muy fáciles de preparar*, Koln: Konemann, 1999. 80 p.
- Hosking, Richard, *Diccionario de la cocina japonesa: ingredientes y cultura*, Barcelona: Zendera Zariquiey, 2001, 267 p: il.; 22 cm.
- Issenberg, Sasha *The sushi economy: globalization and the making of a modern delicacy= La economía de sushi: globalización y la fabricación de una moderna delicadeza* /Sasha Issenberg Ney York: Gotham Book, 2008, 323 p. **No en LAA**,
- Kazuko, Emi, *Cocina japonesa: 20 recetas, despensa y utensilios, la ceremonia del te*, Barcelona: Blume, 2004. 192 p.: fots.; 28 cm.
- Kazuko, Emi, *Cocina japonesa*, Barcelona: Ediciones Elfos, 1999. 96 p.: fot. ; 27 cm.
- Kumiko Oshiro Suzuki de Sugiyama, *Recetario de comida japonesa: fácil, económica y saludable*, México: Editorial Universo, 1990.127 p.: il. 24 cm.
- Kurihara, Harumi, *Cocina japonesa casera*, Barcelona: Blume, 2007, 160 p.: il.; 26 cm. Premio Gourmand al Mejor Libro de Cocina del Mundo, 2004
- Makasu, Tamiko, *El arte de la cocina japonesa*, Bogotá: Villegas Editores, 1996. 179 p: il.; 31 cm.

Nozaki, Hiromitsu, Seiji Yamamoto, *Japón*; [Madrid]: Ciro Ediciones, [2005?], 191 p.: il.; 21 cm.

Okakura, Kakuzo, 1862-1913, *El libro del te*, Barcelona: Ánfora, 1944. 117 p: il. [col.]; 14 cm. /Diversas ediciones/

Scott, David, *The japanese cookbook* London, Granada, 1978. xi, 208 p.: il.; 18 cm.

Shinojima, Tadashi, *Japanese cookery: 20 recipes*, Tokyo: Shufunotomo, 1981. [40] p.: il.; 15 x 22 cm.

Shurtleff, William, *The book of miso*, Kanagawa-Ken: Autumn Press, New Age Foods Study Center, 1976-1980. 2 v: il.; 28 cm.

Strada, Judi. *Sushi para dummies*, Judi Strada, Mineko Takane Moreno; Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2009. xii, 316 p.: il.; 21 cm.

Szwilius, Marlisa, *Sushi*, Bogotá: Panamericana Editorial; Barcelona: Editorial Zariquiey, 2004. 39 p.: il.; 18 cm.

Tofu cooking /edited by Junko Lampert. Tokyo: Shufunotomo, 1983. 96 p.: il.; 27 cm.

Wilson, Anne, *Cocina japonesa y coreana*, Colonia: Konemann, 1998. 64 p: il.; 20 cm.

Wong, Kumfoo, *Sushi hecho en casa*, Barcelona: RBA Libros, 2003. 79 p.: il.; 22 cm.

Otros

Hsiung, Deh-Ta, *Cocina vietnamita* Barcelona: ELFOS, 1998. 96 p: il. col.; 29 cm.

Pham, Minhky, *Cocina vietnamita*, Barcelona: Parsifal Ediciones, 2004. 205 p.: il.; 22 cm.

Bastyra, Judy. *Cocina thai: cocina picante exótica, tradiciones, técnicas, ingredientes y recetas*, Judy Bastyra y Becky Johnson, Madrid: Libsa, 2007. 256 p.: il.; 31 cm.

Bowen, Carol, *Cocina tailandesa*, Editora Alexa Stace. [Roma]: Kliczkowski Publisher, Asppan, 1998, 80 p: il.; 19 cm.

Chalermkittichai, Ian, *Tailandia/con los platos de Ian Chalermkittichai*, Tasanai Phian-o-Pas, David Thompson, [Madrid]: Ciro Ediciones, [2005], 191 p.: il.; 21 cm.

Cheepchaiissara, Oi. *Tailandia /recetas de Oi Cheepchaiissara; textos complementarios de Kay Halsey*; León: Everest, 2005. 263 p.: il.; 20 cm. Colección El sabor de...

Morris, Sallie. *Todo el sabor de Tailandia: guía fácil para preparar deliciosa comida en casa*. Incluye un CD de música clásica de Tailandia Barcelona: Grijalbo, 2007. 212 p.: il.; 25 cm. + 1 CD.

Thompson, David, *Thai Food. Recetas e historia de la cocina tailandesa.*- No

en LAA.

Williams, Judy, *Tailandia*, Barcelona: Parragon, 2004. 256 p.: il.; 27 cm.

Wilson, Anne, *Cocina tailandesa*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Cocina indonesia*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p.: il.; 20 cm.

Estados Unidos

A collection of the very finest recipes: ever assembled into one cookbook. California: Cookbook Publishers, 1979. 270 p.: il.; 28 cm.

Beard, James, 1903-, *Hors d'oeuvre and canapes: with a key to the cocktail party* New York: M. Barrows, 1940. xi, 189 p: il.; 21 cm.

Beard, James, *Theory and practice of good cooking*, New York: 1977. No en LAA.

Bouley, David y Jean-Georges Vongerichte, *Estados Unidos*, Madrid: Cirio Ediciones, 2005. Cocinas del mundo. 191 p.: il.; 21 cm.

Danforth, Randil. *Culinaria of the United States: a culinary discovery* Koln: Konemann, 1998. 512 p.: il., mapa; 32 cm.

Garvin, Alma L., y Mary E. Gerlaugh, *Cooking for Ohio families* /compiled for first printing by Alma L. Garvin and Mary E. Gerlaugh; revised 1953 by Margaret E. Taylor. Columbus: Ohio State University Press, 1953. 152 p.: il.; 23 cm.

Kansas State University. Department of Food and Nutrition, *Practical cookery: a compilation of principles of cookery and recipes*, Kansas State University, Department of Food and Nutrition, New York: London, Sydney: John Wiley & Sons, 1966. viii, 271 p.: il.; 23 cm.

Katzen, Mollie, *The moosewood cookbook: recipes from Moosewood*, Berkeley: Ten Speed Press, 1977. 225 op. No en LAA.

Krajeski, Anita, Ed., *A taste of the west from Coors*, Des Moines, (U.S.A.): Meredith Corporation, 1981. 96 p: il.; 26 cm. Recetas con cerveza.

Rawlings, Marjorie Kinnan, *Cross Creek cookery* /with a new introduction by Shirley Ann Grau; New York: Time Reading Program Special Edition, 1966. xxi, 380 p.: il; 20 cm.

Reichl, Ruth, *Gourmet Today: More than 1000 All-New Recipes for the Contemporary Kitchen*, New York: Houghton Mifflin Harcourt, 1024 pages. No en LAA.

Rombauer, Irma S. *Joy of cooking*, Indianapolis: Bobbs-Merrill, 1973. 849 p: il.; 24 cm. La primera edición es de 1931. Un libro cuidadoso, lleno de información práctica sobre los ingredientes, las temperaturas y todo lo que es preciso saber para no equivocarse. LAA tiene también edición de 1943 y de 2002 (*The all new all purpose Joy of Cooking*) en CD-Rom.

Waters, Alice, *Chez Panisse Menu Cookbook*, Randon House, 1995. No en

LAA. Uno de los libros más influyentes de la cocina norteamericana.

Waters, Alice, *Chez Panisse Cafe Cookbook*, Londres: 1999. No en LAA.

Wilson, Anne, *Cocina cajún*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p: il.; 20 cm.

Latinoamérica

General

Atala, Alex, y Francis Mallman, *América del Sur*, Ciro Ediciones, 2005, 191. (Cocinas del mundo)

Cocina latinoamericana /dirección general María Eloísa Álvarez del Real, Panamá: Editorial América, 1988. 288 p.: il. [col.]; 20 cm.

Calera, Ana María, *Cocina latinoamericana*, 3a. ed. Madrid: Editorial Everest, 1982. 210 p.; 21cm.

Campabadal, Isabel, *Cocina del nuevo mundo*, San José: Ediciones Farben, 2000, 128 p.: il.; 24 cm.

Lambert Ortiz, Elisabeth, *Cocina latinoamericana*, Madrid: Ediciones Edaf, 1998. 414 p: il.; 18 cm. Serie: Bolsillo Edaf. Incluye los materiales de Elvira Blanco de Mendoza.

Luard, Elizabeth, *Cocina latinoamericana: 100 ingredientes esenciales, más de 200 recetas*. Madrid: Blume, 240 p.

Sánchez Botero, Esther, *Recetas de la abundancia: patrimonio gastronómico de los países del Convenio Andrés Bello Bolivia, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, España, Panamá, Perú, Venezuela, Bogotá: Convenio Andrés Bello*, 2001. 207 p: il.; 30 cm. Un estudio erudito y atractivo, con excelentes ilustraciones.

Zarzalejos, María del Carmen, *El libro de la cocina iberoamericana*, Madrid: Alianza Editorial, 1992. 492 p.: il.; 18 cm.

Guatemala

Figuroa viuda de Balsells, Catalina, *Cocina guatemalteca: arte, sabor y colorido*, 6a ed. Guatemala: Editorial Piedra Santa, 2000. 140 p.: il.; 22 cm.

Sierra Franco de Álvarez, Aurora, *Cocina regional guatemalteca*, Guatemala: Editorial Piedra Santa, 2001. 297 p.: mapas.; 21 cm.

Costa Rica

Alfaro de Trejos, Olga, 1913-*La cocina práctica*, 3a. ed. San José: Editorial Costa Rica, 1998. 384 p.: il.; 28 cm.

Chase Brenes, Alfonso, *Libro de las maravillas: antología de romances y tradiciones costarricenses*, San José: Editorial Costa Rica, 2000. xvi, 384 p.: il.; 27 cm.

Ramírez Carrera de Aragón, Juana. *La cocina costarricense*. San José: Editorial UCR, 2009. vii, 188 p.; 21 cm.

Ross, Marjorie, 1945- *Entre el comal y la olla: fundamentos de gastronomía costarricense*. San José: Editorial Universidad Estatal a Distancia, 2007. xiv, 270 p.: il.; 21 cm.

Ross de Cerdas, Marjorie, *Al calor del fogón: 500 años de cocina costarricense*, San José: CulturArt, 1986. 320 p.: il.; 21 cm.

Panamá

Córdoba, Rosita, *La cocina clásica de Panamá*, [Panamá]: Impresora Ola, 2002. 158 p.: il.; 22 cm.

México

Ayala T. Roberto Arturo, *Cocina mexicana de los siglos XVI al XIX: las mejores recetas, de la colonia al porfiriato*, México: Editorial Libra, 1995, 125 p.; 20 cm.

Barros, Cristina, *Los libros de la cocina mexicana*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2008. 417 p.; 25 cm.

Buenrostro, Marco, *Cocina prehispánica y colonial*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2001. 62, 63 p.: il. 19 cm.

Bassols, Narcico, *La cocinera poblana y el libro de las familias*. 1877.

Carabias E. Juan Manuel, *Alta cocina en su hogar*: México: Limusa, 1993. 398 p.: il.; 23 cm.

Carrillo Lara, Silvia Luz, *Cocina yucateca tradicional: platillos rescatados de antiguos recetarios y los de sencillo toque mestizo que nos enseñaron las "nanas"*, México: Editorial Diana, 1994. 148 p.: il.; 21 cm.

Casanova, Elsa G. *Diccionario culinario mexicano bilingüe español.inglés: ingredientes, utensilios, técnicas, bebidas y platillos típicos.--* México: Noriega Editores, 2001. 97 p.; 22 cm.-- (Área gastronomía)

La cocina mexicana II, Mexico: Artes de Mexico, 1968. 103 p.: il.; 33 cm. Coordinadores Jaime Saldívar y F. del Valle. E

Clavé, Montse, *Cocina mexicana*, Barcelona: Ediciones del Serbal, 1995.128 p.: il. 24 cm.

Curiel Monteagudo, José Luis. *La dulcería mexicana: historia, ciencia y tecnología*. México: Limusa: Noriega Editores, 2007. 255 p.: il.; 23 cm.

Los espacios de la cocina mexicana, México: Artes de México y el mundo, No 36. 1997. 88 p.: il.; 33 cm.

Diccionario de la cocina clásica mexicana y europea. Bilbao, Editorial La Gran Enciclopedia Vasca, 1982 5 tomos Ilust. 22x28 Guaflex. Edición facsimil en cinco volúmenes de la obra publicada en 1873, con numerosas láminas a color. Prólogo de Andrés Henestrosa.

El cocinero mexicano, Mexico, 1831. *El primer recetario mexicano del siglo XIX*. Reedición en México: Conaculta, 2000. 3 vols. Ver *Nuevo cocinero mexicano*. No en LAA.

Esquivel, Laura, 1950-, *Íntimas suculencias: tratado filosófico de cocina*,

Madrid: Ollero & Ramos Editores, Plaza & Janés Editores, 1998. 158 p: il.; 19 cm.

Fernández, Beatriz L., *...Y la comida se hizo*, 2a. ed. México: Editorial Trillas, 1990. 8 v.: il.; 27 cm. v.1, 2, 3, 4: Sopas y huevos; Antojitos; Verduras y salsas; Carnes; Aves; Pescados y mariscos; Postres. v.5 Sopas; Huevos; Antojitos; Verduras, ensaladas y salsas; Carnes; Aves; Pescados y mariscos; Postres y bebidas. v.7 Recetas. v.8 Sopas; Tortas y sandwiches; Panes, galletas y postres. v.9 Tentempies y antojitos; Sopas y huevos; Verduras y ensaladas; Carnes, aves, pescados y mariscos; Postres. (Solo en Ipiales)

García Atilano, Leticia, *Manual de arte culinario*, Bogotá: Trillas, 2005.

Girard-Lagorce, Sylvie, *La cocina mexicana: quesadillas, tacos, carne con chile, y otras especialidades*, Barcelona: Reditar Libros, 2005.:111 p.: il.; 20 cm.

Gironella De'Angeli, Alicia, *México /con los platos de Alicia Gironella De'Angeli, Martha E. Ortiz Chapa, Patricia Quintana*, Madrid: Ciro Ediciones, 2005. 190 p.: il.; 21 cm.

González Zarco, Patricia, *La gran riqueza de la cocina mexicana* México: Pax México: 1999.111 p.: il.; 23 cm.

Hernández Oropesa de Ramírez Degollado, Carmen, *Alquimias y atmosferas del sabor: alta gastronomía de doña Carmen Titita*, Cuidado de la edición Jaime Soler Frost. México: Tiempo Imaginario, Editorial RM, 2001. 299 p.: fots.; 28 cm.

Hess, Reinhardt, *Texmex*, Bogotá: Panamericana Editorial, Zendera Zariquiey, 2004. 36 p.: il.; 18 cm.

Hicks, Roger: *Cocina mexicana: 100 recetas auténticas de América central*, Colonia: Konemann, 1990. 96 p: il.; 23 cm.

Kennedy, Diana, *México: una odisea culinaria*, México: Plaza [y] Janés Editores, 2001, 550 p: il.; 27 cm.

Kennedy, Diana, *The tortilla book*, New York: Harper & Row, Publishers, 1975. 158 p: il.; 27 cm.

Kennedy Southwood, Diana, *El arte de la cocina mexicana: cocina tradicional mexicana, para aficionados*, México: Editorial Diana, 1994. 519 p: il.; 22 cm.

Mejía Prieto, Jorge, *Gastronomía de las fronteras*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Culturas Populares, 1989.: 134 p.; 21 cm.

Las mejores recetas de la fiesta mexicana. Lincolnwood (Illinois): Publications International, 2005. 94 p.: il.; 30 cm.

Nuevo cocinero mexicano: en forma de diccionario. México: Miguel Angel Porrúa, 2007. xviii, 993 p.: il.; 25 cm. Reproducción facsimilar de la obra publicada en 1888. Se había publicado en 1845 y 1868. Es una edición modificada del *Cocinero mexicano*.

Pardo, Alejandro, *Los 30 menús del mes: manual de cocina casera, exclusivamente, para la Republica Mexicana*, Edición facsimilar. México: Noriega Editores, 1998. vii, 244 p: il.; 21 cm.

Primer recetario de dulcería y repostería queretana: (... y todo por unos pasteles), recetas de cocineras queretanas, compiladas por Ramón González Flores. Querétaro: Operadora Gastronómica Sir Lancelot: Comisión Ejecutiva de Turismo, 1996. 112 p.: il.; 21 cm.

Puig, Socorro. *Cocina mexicana: especialidades regionales* /Socorro Puig, María Stoopen. León (España): Everest, 2008. 225 p.: il.; 30 cm.

Quintana, Patricia, *El sabor de México*: México: Noriega, 1991. 303 p.

Sierra, Isabel. *¡Que viva México!* Madrid: Alianza Editorial, 2007. 216 p.: il.; 23 cm.

Soto Murguindo de Cossio, María Luisa, *Recetario de cocina mexicana escrito por doña María Luisa Soto Murguindo de Cossío*, ed. José L. Cossío, Mexico, Vargas Rea, 1968. **No en LAA.**

Spieler, Marlena, *Cocina mexicana: una selección de las mejores recetas tradicionales*, Barcelona: Parragon, 2005. 96 p.: il.; 27 cm.

Stoopen, María y Ana Laura Delgado, comp. *La cocina veracruzana*, México: Centro Cultural y Social, c1992. 295 p: fots.(col.), mapa; 31 cm.

Tausend, Marilyn, *Mexicana* /Editor general Chuck Williams. México: Degustis, 2010. 119 p. : il. ; 24 cm. Título original: *Mexican*

Vázquez, Itos, comp. *La cocina mexicana paso a paso*, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 160 p.: il.; 28 cm. Colección sabores latinoamericanos.

Cocina mexicana: recetas clásicas y contemporáneas. México: Editorial Trillas, 1995. 128 p.: il.; 28 cm. Título original: *Mexican cook book, classic & contemporary recipes*, Sunset books.

Wadey, Rosemary, *Cocina mexicana*, Editora Joanna Swinnerton.[Roma]: Kliczkowski Publisher, Asppan, 1998. 80 p.: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Cocina mexicana*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p.: il.; 20 cm.

Nicaragua

Asociación de amistad Hispano-Nicaragüense, *Cocina nicaragüense: un descubrimiento gastronómico* Madrid: Agualarga Editores, 2002. 255 p.: il.; 23 cm.

Vivas, Angélica, *Cocina Nica*, Managua, Ministerio de Cultura, 1986, 131 p. **No en LAA.**

Caribe

Benet, Wilo, *Caribe* /con los platos de Wilo Benet, Mario Pagán, Douglas Rodríguez; Barcelona: Ciro, 2005. 190 p.: il.; 21 cm.

Browne, Busha, *Busha Browne's: indispensable compendium of traditional Jamaican cookery*. Kingston (Jamaica): The Mill Press, 2000. 128 p: il.; 23 cm.

Clavé, Montse, *El sabor en la ruta de Colón: fragmentos y recetas de*

Canarias, Cuba, Republica Dominicana, Haití, Guadalupe, Puerto Rico, Jamaica, Trinidad y Venezuela, Barcelona: Libros de Allende, 2002. 176 p.; 25 cm.

Donaldson, Enid, *The real taste of Jamaica*, Kingston: Ian Randle Publishers, 2000. 159 p: il. láminas; 26 cm.

Grant, Rosamund, *Caribbean and African cookery*, Kingston (Jamaica): Ian RandlePublishers, 1988. 160 p: il. mapa; 24 cm.

Henry, Alice, *Gifts from a Jamaican Kitchen*: Kingston (Jamaica): LMH Publishers, 2002. 61 p: il.; 15 cm.

Higman, B. W. *Jamaican food: history, biology, culture*. Kingston: University of the West Indies Press, 2008. xix, 580 p.: il., mapas; 26 cm.

Lovera, José Rafael, 1939-, *Gastronomía caribeña: historia, recetas y bibliografía*, Caracas: Centro de Estudios Gastronómicos, 1991. 172 p: mapas; 23 cm.

Mackie, Cristine, *Life and food in the Caribbean*, Kingston (Jamaica): Ian Randle Publishers, 1991. 188 p: il. mapa; 23 cm.

Miller, Elsa, *Creative Caribbean cooking & menus*, Kingston (Jamaica): LMH Publishing, 1999. 92 p.: il.; 25 cm.

Ortiz Cuadra, Cruz Miguel, *Puerto Rico en la olla, ¿somos aún lo que comimos?* Editorial: Aranjuez: Doce Calles, [2006?]. 385 p.: il.; 24 cm.

Pagan, Mario, *Caribe*, Cocinas del Mundo, Metropoli, 2006. 190 p. il., 21 cms.

Parkinson, Rosemary, *El Caribe: un paraíso culinario*, Koln: Konemann, 1999. 460 p: il. mapa; 30 cm.

Springer, Rita G. *Caribbean cookbook*, Kingston: Ian Randle Publishers, 2000, 234 p.; 20 cm.

La cocina del Caribe y de Centro América: paso a paso, Bogotá: Voluntad, 1995. 160 p: il.; 29 cm. Colección sabores latinoamericanos.

Cuba

Alfonso y Rodríguez, Dolores, *La cocina en el hogar* /Dolores Alfonso y Rodríguez. New York: Minerva Books, [1977]:652 p.: il.; 20 cm. Libro clásico de cocina cubano. Esta edición reproduce el original de 1963.

Cárdenas Alpizar, Bartolo, 1933-1997, *Los vegetales en la cocina cubana*, Santiago de Cuba: Editorial Oriente, 1998. 154 p.: il.; 16 cm.

Cárdenas Alpizar, Bartolo y Laura Gil Recio, *Cocina criolla cubana*. Santiago de Cuba: Editorial Oriente, 1998. 151 p. : il. ; 19 cm. Santiago de Cuba: Editorial Oriente, 2009. 141 p.: il. ; 21 cm.

Caunedo, Silvia, *La cocina cubana, un sabor mestizo*. Madrid: Alianza, 1999. 205 p.

Clave, Montse y Torres, Luisa, *Cocina cubana*, 2a. ed. Barcelona: Icaria editorial, 2002. 142 p.; 22 cm.

Falla, Albert, 1944- *El libro del sabor*, La Habana: Ediciones Unión, 1999.

192 p.; 21 cm.

García Yero, Olga, 1954- *Cocina en dos ciudades: platos tradicionales de Camaguey y Sancti spiritus*, Santiago de Cuba: Editorial Oriente, 2001.139 p.: il.; 21 cm.

Gil Recio, Laura, 1931-*Cocina criolla cubana*, Santiago de Cuba: Editorial Oriente, 1998. 151 p.: il.; 19 cm.

Smith Duquesne, Gilberto, *Fuego al fuego: cocina tropical afrodisíaca*, La Habana: Ediciones Unión, Arci Italia, 2002. 63 p.: il.; 22 cm.

Vázquez Díaz, René, 1952- *El sabor de Cuba: comer y beber*, Barcelona: Tusquets Editores, 2002. 213 p.; il.; 23 cm.

Villapol, Nitza, 1923-, *Cocina cubana*, La Habana: Editorial Oriente, 1991. 385 p: il.; 21 cm. /Hay también edición de 1993

Villapol, Nitza, 1923-, *Cocina al minuto*. La Habana: Editorial Oriente, 1991. 385 p.; 22 cm.

Villapol, Nitza, 1923- *Desde su cocina: más de 350 recetas de la obra de Nitza Villapol*, La Habana: Editorial Científico-Técnica, 1999.240 p: il.; 23 cm. Cocina cubana

Villapol, Nitza, 1923-*Los dulces de Cuba*, La Habana: Editorial Científico-Técnica, 1996. 55 p.

República Dominicana

Colón Soler, Eunice. *Cocina dominicana*, 2a. ed. Barcelona: Icaria, 2002. 124 p.; 22 cm.

Ramírez de Carias, María, *La cocina dominicana: edición para coleccionistas*, Bogotá: Pílon, 1993. 240 p.: il.; 29 cm.

Argentina

Arboleda Angulo, Ana Cecilia, *Nueva cocina argentina e internacional*, [Barcelona]: Euroamericana de Ediciones Internacional, Ediciones Dafne, 2002. 105 p.: il.; 31 cm.

La cocina argentina: paso a paso, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 160 p: il.; 28 cm. Serie: Sabores latinoamericanos

Aromas y deleites de nuestra cocina: con el sabor tradicional de la comida casera /dirección general Luis Roberto Barone. Buenos Aires: Cultural Librería Americana, 2008. 160 p.: il.; 30 cm.

Botana, Jaime Alberto, 1917-, *La cocina de los nietos de Martín Fierro*, Madrid: Ediciones Penthalon, 1981. 154 p: il.; 29 cm. Serie: Textos lúdicos de Pantagruel; 10

Bullrich, Pepita (pseud de Roma Mahieu). *La cocina básica para personas solas*. [Madrid: Altalena Editores, 1980]:92 p.; 12 x 21 cm.

Elichondo, Margarita, *La comida criolla: memorias y recetas*, Buenos Aires: Ediciones del Sol, 1997. 283 p: il.; 19 cm.

Gandulfo, Petrona C. de, *El libro de Dona Petrona: recetas de arte culinario* 55a. ed. Buenos Aires: [Cia. Gral. Fabril Financiera S.A] [1960]. 734 p.: il.; 23 cm.

Hoss de le Comte, Mónica, *La cocina argentina*, Buenos Aires: Maizal Ediciones, 2001. 81 p.: il.; 17 cm.

Lepes Miranda, Narda, *Comer y pasarla bien*, 4a. ed. Buenos Aires: Planeta, 2008. 223 p.: il. ; 24 cm.

Navarro, Clotilde, *La cocina de los argentinos: [Buenos Aires?]*: Macla, 1997.175 p: il.; 20 cm.

Bolivia

Romero de Velasco, Emilia, 1934-, *Cocina tradicional boliviana*, 2a. ed. La Paz: Editorial Los Amigos del Libro, 1993. 389 p: il.; 19 cm

Brasil

Correira Rosa, María Helena, *A arte de comer bem: contendo menus para: jantares, almocos ajantarados, ceias e chas; cocktails, bebidas, sorvetes e outras receitas bem escolhidas e simplificadas*, 11a. ed. Rio de Janeiro: H. Leonardos Editor, 1940. 544 p.; 23 cm.

Ramos Anunciato, Ofelia, *Ofelia: el sabor del Brasil*, Walter Weiszflog. Colonia: Konemann, 2000. 134 p: il.; 28 cm.

Silva dos Santos, María del Rosario, *Culinaria del Brasil, recetas de la cocina brasileña*, Cali, Impresora Graficali, 1985

Chile

Eyzaguirre Lyon, Hernan, 1914-1987, *Sabor y saber de la cocina chilena*, Santiago de Chile: Editorial Andrés Bello, 1987. 154 p: il.; 27 cm.

Fantini, Francisco, *Gastronomía: Patagonía chilena*, Santiago de Chile: Editorial Patagonia Media, 2008. 229 p.: il.; 31 cm.

Fredes, César. *Guía del buen comer*, Santiago de Chile: Fundación para la Innovación Agraria, LOM Ediciones, 1999. 200 p.; 22 cm.

Marín, Roberto. *Secretos de la cocina chilena*, Santiago de Chile: Origo Ediciones, 2004. 96 p.: il.; 30 cm.

Marín, Roberto. *Secretos de los asados*, Santiago de Chile: Origo Ediciones, 2005. 95 p.: il.; 30 cm.

Montecino Aguirre, Sonia, 1954- *La olla deleitosa: cocinas mestizas de Chile.*:2a. ed. Santiago de Chile: Catalonia, 2007. 210 p.: il.; 20 cm.

Vergara de Smith, Lucía, *Cordon bleau [sic]: manual de cocina*, 4a. ed: Santiago de Chile: Ed. Nacimiento, 1924. 528 p.; 17 cm.

Ecuador

Carrillo Espinosa, María Cristina, *El sabor de la tradición: escenarios y*

actores de la cocina tradicional en el centro histórico de Quito, Quito: Ediciones Ups, Ediciones Abya-Yala, 1996. 136 p.; 21 cm.

Esencia cuencana, Quito: Unesco, Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares, 1999. iii, 125 p.: il.; 30 cm.

El gran libro de la cocina ecuatoriana, Quito: Circulo de Lectores, [1999?]: 204 p: il.; 29 cm.

Fried, Michelle O. *Comidas del Ecuador: recetas tradicionales para gente de hoy*. Quito, Ecuador, 1986 /En proceso

Pazos Barrera, Julio, 1944- *Cocinemos lo nuestro: recetas criollas* Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana, 1991. 161 p.; 20 cm.

Vintimilla de Crespo, Eulalia, 1920, *Viejos secretos de la cocina cuencana*, Cuenca: [s.n.], 1993. 565 p.: il.; 30 cm.

Perú

Acurio. Gastón, *Larousse de la gastronomía peruana*. Larousse, 2008, No en LAA.

Alvarez Novoa, Isabel, *Para ver, oír y degustar: Lima, sus cantares, sus dichos y sus calles con aji*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 1997: 142 p.: il.; 21 cm.

Alvarez Novoa, Isabel, *Huellas y sabores del Perú*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 1997. 293 p.: il.; 21 cm.

Alvarez Novoa, Isabel, *El corregidor Mejía: cocina y memoria del alma limeña*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2002. 499 p.: il.; 21 cm.

Arboleda Angulo, Ana Cecilia, *Cocina peruana e internacional*. Encas, 2002, No en LAA ni BN

Balbi, Mariella, *Los chifas en el Perú: historia y recetas = Chinese restarurans, "chifas" in Peru: history and recipes*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 1999. 367 p.: fots.; 30 cm.

Balbi, Mariella, *La cocina según Sato: pescados y mariscos a la manera nikkei= Sato's cooking: nikkei-style fish and seafood*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 1997. 161 p.: fots.; 25 cm.

Chifa /Departamento de Creación Editorial de Lexus. Madrid: Editorial Lexus, 2009. 195 p.: il.; 35 cm. Cocina del restaurante Kan Men, uno de los chifa más conocidos de Lima.

Chávez, Blanca Editor. *Entre hornos y rocotos*, Universidad de San Martín de Porres. Fondo Editorial, 2008. 211 p. No en LAA, en CMR

Custer, Tony, *El arte de la cocina peruana*, 3a. ed. [Lima?]: Quebecor World Peru, 2003, 270 p.: il.; 31 cm.

Dargent Chamot, Eduardo, *La cocina monacal en la Lima virreinal*. Universidad de San Martín de Porres. Fondo Editorial, 2009. 132 p. ; No en

LAA, en CMR

Graña Aramburu, Francisco, *Mis recetas de cocina criolla peruana*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2003.: 224 p.; 28 cm.

Guardia, Sara Beatriz. *Una fiesta del sabor: el Perú y sus comidas*, [Lima?], Quebecor World Peru, 2002. 355 p.: il.; 29 cm.

Gutarra Carhuamaca, Jesús, *Pachamanca: el festin terrenal= Pachamanca: the earthy feast*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2001. 100 p.: il.; 30 cm.

Gutarra Carhuamaca, Jesús Editor, *Gastronomía y turismo en el Valle del Mantaro*, Universidad de San Martín de Porres. Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología; Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2006. 139 p. **No en LAA, en CMR**

Hocquenghem, Anne-Marie, *La cocina piurana: ensayo de antropología de la alimentación*, Lima: CNRS Pics, IFEA, IEP, 1995. 196 p: il.; 28 cm.

Hinostroza Clausen de Molina, Gloria, *Cocina peruana: pescados y mariscos*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2004. 209 p.; 28 cm.

Hinostroza Clausen de Molina, Gloria, *Cocinas Regionales Peruanas. Norte del Perú* Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2004. 230 p.; 23 cm. Cocina norteña, mala rabia, seco de chabelo, majados, etc

Hinostroza Clausen de Molina, Gloria, *Cocinas Regionales Peruanas- Centro del Perú*, 298 p.; 23 cm. Lo mejor de la cocina de las zonas de Ancash, Huaraz, Huancayo, Huacho e Ica.

Hinostroza Clausen de Molina, Gloria, *Cocinas regionales peruanas: Lima*, 2a. ed. Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2002. 344 p.; 23 cm.

Hinostroza Clausen de Molina, Gloria, *Pastelería peruana*, Lima: Universidad San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2002. 360 p.; 28 cm.

Hinostroza, Rodolfo, *Primicias de cocina peruana*, Madrid: Everest, 2006, 239 p.

La cocina del Perú paso a paso, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 160 p: il.; 28 cm. Colección sabores latinoamericanos.

La Rosa Cabizza, Luis Armando, 1956-, *La cocina peruana de don Cucho*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, [2004?]. 232 p.: fots.; 28 cm.

More, Federico, 1889-1955, *Del buen comer y beber*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 1998. 393 p.: il.; 20 cm.

Naar Ruiz, Casilda, *Amazonia, Cocinas Regionales Peruanas*, Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 1999. 259 p.; 23 cm.

Olivas Weston, Rosario, comp. *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, Lima:

Universidad de San Martín de Porres, 1996. 367 p: il.; 22 cm.

Olivas Weston, Rosario, *La cocina de los incas: costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2001. 184 p.: il.; 20 cm.

Olivas Weston, Rosario, *Cocinas regionales peruanas: sur del Perú*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 1999. 136 p.; 23 cm.

Olivas Weston, Rosario, *La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 1999. 183 p.: il.; 29 cm.

Olivas Weston, Marcela, *Cajamarca: el sabor del mestizaje*, Universidad de San Martín de Porres, 2009. 225 p. No en LAA, en CMR

Rodríguez Pastor, Humberto, *De tamales y tamaleros : tres historias de vida*, Universidad de San Martín de Porres; Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2008. 416 p. No en LAA, en CMR

Rodríguez Pastor, Humberto La vida en el entorno del tamal peruano
Rodríguez Pastor, Humberto Universidad de San Martín de Porres ; Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Fecha de pub:2008, 575 p. No en LAA, en CMR

Seminario Internacional de Turismo y Gastronomía (1994: Lima): *La academia en la olla: reflexiones sobre la comida criolla*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, 1995. 158 p: il.; 21 cm.

Thorndike, Guillermo, *Gastronomía*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2000. 379 p.: il.; 28 cm.

Valderrama León, Mariano, *Gastromanía: dónde comer bien en el Perú?* Lima: Fondo de Promoción Turística del Perú, 1994. 100 p.: il.; 20 cm.

Uruguay

Arboleda Angulo, Ana Cecilia, *Cocina uruguaya e internacional*, Bogotá: Iatros Ediciones, 1994.99 p.: il.; 30 cm.

Venezuela

Ardila de Pérez, Flor, *Sabores venezolanos*. Caracas, Editorial Alfa, 2007, 171 p. No en LAA.

Cartay, Rafael, 1941-*La región alimentaria andina*, San Cristóbal: Editorial Nuevas Ideas, 1997. 113 p.; 22 cm.

Cartay, Rafael, 1941, *El pan nuestro de cada día: crónica de la sensibilidad gastronómica venezolana*, Caracas: Fundación Bigott, 1995. 334 p: il.; 31 cm.

Cartay, Rafael, 1941- *Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela*, Caracas: Fundación Polar, 1997. 311 p.: il.; 24 cm.

Cartay, Rafael, *Diccionario de cocina venezolana*, Caracas, Editorial Alfa, 2005, 263 p.

La cocina navideña venezolana y otros platos criollos. Caracas: Editorial Panapo, [2004?]. 94 p.: il.; 23 cm.

La cocina venezolana paso a paso, Bogotá: Editorial Voluntad, 1995. 160 p: il.; 28 cm. Colección sabores latinoamericanos.

Consalvi, Astrid, *El arte de la cocina*, Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana, 1998, xiv, 295 p.: il.; 20 cm.

Febres Cordero, Tulio, *Cocina criolla o guía del ama de casa*, Mérida, Tipografía El Lápiz, 1899.

Fihman, Ben Ami, *Los cuadernos de la gula*. Caracas: Línea Editores Caracas, 1983. 171 p.; 20 cm. El autor, un cuentista y ensayista notable, escribió la crónica de comidas de *El Nacional* entre 1982 y 1989.

Gourmet: orientación gastronómica de Caracas. Caracas, CPI 2000, 1983. 104 p. BN. No en LAA.

Hernández, Tulio, *La mesa navideña en Venezuela*, Caracas: Cuarto Continente Editores, 2003. 70 p.: il.; 21 x 21 cm.

Leandro, Achele, *Cocina venezolana para gente joven*, Caracas, n.d. 127 p.: 22 cm.

Lo mejor de la dulcería criolla, Caracas: Editorial Panapo, 2004, 144 p.: il.; 23 cm.

Marquis de Carrera, Alida, *Sazón venezolana*, Bogotá: Asociación de Damas Venezolanas, 1993. 70 p.: il.; 21 cm.

Morales, María Auxiliadora, 1951- *A degustar con Yiya: recetario de oriunda cocina andina*. Caracas: Fundación Editorial El Perro y la Rana, 2007. 236 p.; 19 cm.

Osorio Canales, Rubén, *Memorias del fogón*, Caracas, Editorial Alfa, 2005, 171 p. No en LAA.

Peña, Leonor, *La cocina tachirensis*, San Cristóbal: Tipografía Cortés, 1997. 515 p.; 21 cm.

Scannone, Armando, *Mi cocina*, Caracas, 1982. Vol 2, Caracas, 1994. No en LAA.

Scannone, Armandom, *Clásicos de la cocina venezolana; 30 años de la cocina venezolana*. Caracas, editorial Arte, 2012. No en LAA.

Vázquez, Itos, *Delicias de la cocina diaria venezolana*, Círculo de Lectores: 2004. 101 p.

Wetter, Kristina. *Cocina sonrisas*. Caracas: NK, 2008. 132 p.: il.; 20 cm.

What's cooking señora? Caracas: The Catholic Women's Club of the Saint Thomas More Parish, 1967. 300 p.: il.; 22 cm.

Colombia

Academia Colombiana de Gastronomía, *La arepa: el pan nativo*. Según *Tentempié*, este libro de más de 100 páginas incluye 65 recetas de arepas en Colombia, recogidas en Bogotá, y, a pesar de que tuvo un apoyo muy grande para su escritura, está inédito.

Acevedo de Parra, Silvia, *El sabor de la amistad*, Bucaramanga: Sic Editorial, 2001 165 p. Recetario variado de cocina de diversas partes del mundo y Colombia. No en LAA, en BN.

Acosta O. Leonor, *Nochita en la cocina*. Medellín: Grafoprint, 1994. 146 p.: il.; 24 cm.

Álvarez Álvarez, María Cristina, Monsalve Calvete, Carmen Rosario, *Memoria culinaria de un territorio perdido: recetario*, Medellín: Corporación Región, 2006, 23 p. : il., col. Recetas recogidas en la Comuna 9 de Medellín. No en LAA, en BPP

Anaya de González, Eunice, *Cocine con amor: recetario de comida vegetariana*, 2ª ed. Bogotá: Tecnocoor, 2005.

Alzate Medina, María Consuelo, Moreno Velez, Stella, Quintero Sanabria, Dolly *Cocine con sabiduría: recetas con vegetales: leguminosas, cereales, verduras, frutas* 111p. Medellín: Centro de atención nutricional, 1993. No en LAA, en BPP.

Angel de Vélez, Eugenia, *La cocina moderna colombiana*, 1 ed. Medellín: Tipografía Industrial, 1926, 290 p. No en LAA, en BPP.

Arbeláez de Pérez, Carolina, *Manual de recetas de cocina para el hogar campesino* (Bogotá) Acción Cultural Popular: escuelas radiofónicas, 1954. No en LAA ni BN.

Arango de Mejía, Luz, *Cocine con Luz Arango de Mejía*, Gráficas Alon's, 1997. 41 p. No en LAA, en BN. En BN existe otro registro con el mismo título, en 4 volúmenes.

Arboleda Angulo., Ana Cecilia, *Aprendamos a cocinar: ¡y alimentémonos bien!*, Bogotá: Nestle , 1989, 55 p.: il. No en LAA ni BN, en BPP.

Arboleda Angulo, Ana Cecilia, *Cocina colombiana e internacional*. Iatris, c 1999, 96 p. No en LAA, en BN.

Archila Ruiz, Leonardo, *Nuevo menú diario colombiano*. Intermedio. 2010. 112 p.

Ayala, Hermencia de, *El placer de cocinar*. Medellín: Editorial Gamma, 1972. No en LAA ni BN, en BPP.

Barrero, Nohra Angélica. *El gran libro de la cocina tradicional navideña*. Bogotá: Editorial Voluntad, 1996. No en LAA ni BN.

Bedout Tamayo, Álvaro de, *El mundo en su mesa: exquisitas recetas de diferentes lugares del mundo*, Edición María Cristina Rincón R. Bogotá: Panamericana Editorial, 1999.

Bechara Navratilova, Carolina, *Chantilly: repostería francesa con sabor a trópico*, Editorial Escarabajo, 2006., 149 p. Recetas con productos locales – lulo, mango, curuba, guayaba, siguiendo la tradición del Cordon Bleu.

Bernal de Jaramillo, Cecilia, *La cocina de Chila*, Bogotá: [s.n.], 2003.132 p.; 25 cm.

Bock Pombo, Beatriz, *Cocina para los que no cocina*. Bogotá: 2010

Bogotá Gourmet. La LAA tiene los volúmenes de 2002 (Ed. por Carolina Vallejo) y 2005 (Editado por Patricia Ruan) Bogotá: Ediciones Media Graph

Botero, Anita, Leonor Espinosa, Diana García, Juanita Umaña T., Catalina Vélez, *En su mesa*, Bogotá: MNR, 2010. Textos de Ernesto McCausland. No en LAA.

Caballero Zea, Gloria, *Microondas colombiano*, Bogotá: Planeta Colombiana, 1996, 196 p. : il. No en LAA, en BPP

Cabezas Rosero, Segundo, *La cocina de Segundo Cabezas*, Bogotá: Circulo de Lectores, 1995. 476 p: il.; 22 cm. No en LAA, en BN y BPP.

Cabezas Rosero, Segundo, *Cocine de primera con Segundo: la Biblia de la cocina* Bogotá: 1ª. Ed., Editorial Don Bosco, 1971. 559 p. Existen varias ediciones. BN tiene 3ª ed, Bogotá, Círculo de Lectores, 1987, 300 p.

Cabezas Rosero, Segundo, *El fantástico mundo de la cocina*, Bogotá, Tempora Impresores, 1989. 2 fasc. No en LAA, en BN fasc 1: Mis recetas navideñas preferidas.

Cajiao, Ignacio: *Recetas con estilo, rincones del mundo*, Bogotá: Almacenes Éxito S.A. y Pomona. 2006 No en LAA ni BN, ni BPP.

Cajiao, Ignacio: *Cosecha de Sensaciones*, Bogotá: Almacenes Éxito S.A. y Pomona. [¿?] No en LAA ni BN, ni BPP

Cajiao, Ignacio: *Sabores Nuestros: Colombia*, Ignacio Cajiao Restrepo y Estrella de los Ríos, Bogotá: Almacenes Éxito S.A. y Pomona. Bogotá: MNR Comunicaciones, 120 p. No en LAA ni BN, en BPP.

Camhi, Myriam. *El libro de Myriam Camhi: las mejores recetas clásicas y contemporáneas*, Bogotá: Ediciones Gamma, 2007. Recetario de postres y galletería.

Rodríguez Escobar, Humberto, 1938- *Cocine con Humberto*, Medellín: [s.n.] , 2003/2006, 26 v. Texto mecanografiado. V. 1 al v. 6 Indices generales. -- V. 7 al v.10 Cocina internacional. -- V. 11 al v.14 Cocina colombiana. - - V. 15 y v.16 La cocina de Aló. -- V. 17 Arroces. -- V. 18 Aves. -- V. 19 Carnes. -- V. 20 Pescados y mariscos. -- V. 21 Acompañamientos. -- V. 22 Postres. -- V. 23 Cremas y sopas. -- V. 24 Pastas. -- V. 25 Ensaladas. -- V. 26 Cocina internacional. No en LAA, en BPP, Sala Antioquia.

Cardona, Clara Isabel, *Delicias de la cocina diaria colombiana*; coordinación Clara Isabel Cardona M.; Bogotá: Intermedio, 2001. 101 p.: il.; 34 cm.

Carranza, Rosita de, *Cocina fácil: recetas sabrosas, rápidas y nutritivas*, Edición María Cristina Rincón R. Nohra Angélica Barrero. Bogotá: Panamericana Editorial, 1999 158 p: il.; 24 cm. Está también edición de 1994.

Chujfi de Corredor, Manira, *Las recetas de mi tía*, Pereira: Editorial Graficas Olímpica, 1995. 140 p: il.; 24 cm.

Chujfi de Corredor, Manira, *188 recetas de mi tía*, Bogotá: Editorial Carrera 7, 2002, 122 págs. 24 cms.

Ciontescu, Tica de, *Viaje al rededor de mi cocina*, Bogotá: Lit. Arco, [s. f.], 188 p: il. [col.]; 23 cm.

Cobo Borda, Juan Gustavo, *20 artistas en la cocina*/textos Juan Gustavo Cobo y María Margarita García, Bogotá: Consuelo Mendoza Ediciones, [2006].166 p.: fotos; 29 cm.

Cocina fácil: deliciosas recetas paso a paso. Ibagué: *Semanarios 7 Días*, [200?] 128 p.: fotos a color; 28 cm.

Cervecería Unión. *Cocina cinco estrellas, Five star cooking.* Medellín: Cervecería Unión S.A. [s.f.] 176 p. Anita Luecker, Julita de Piedrahita, Angela Steinhauser, Maritza de Rodríguez y Mary de Piedrahita. Libro bilingüe. No en LAA.

Cocina colombiana. Bogotá: Editorial Rei, 1986. Colaboración de El Zaguán de las Aguas. 96 p.

Cocina deliciosa de Rincón del Mar: compilación de recetas de las empleadas de las casas de Balsillas S. A. Publicado por el Programa Social de Balsillas. Edición fotocopiada y argollada: Probablemente de la última década.

Cocinas familiares tradicionales de Popayán... La tortulia payanesa en el fogón. (Popayán, 2011) No en LAA

Cocine sin misterio. Bogotá, El Tiempo, 2011, 256 p. Obra colectiva de Juanita Umaña, Gaston Vicenti, Iván Galofre, Sebastián Sánchez y Elizabeth Franco, No en LAA.

Consentido para comer: deliciosas y prácticas recetas. Bogotá: Editora Cinco, 2001. 1 videocasete VHS (ca. 59 min.), col. Colección *Cocina Casaviva*. "32 deliciosas y prácticas recetas con embutidos Zenú",

Centros de Formación Familiar, *Cocina selecta, 5 ed.* Medellín: Centros de Formación Familiar, 1994 290 p.: il. No en LAA, en BPP. La primera edición es de 1982, 333 p.

Colombia gourmet 2007: las mejores recetas de los principales restaurantes de Colombia/edición y revisión de recetas Carolina Zuluaga, Bogotá: Cedro Editores, 2006. 207 p.: il.; 25 x 29 cm.

Colombia gourmet 2008: las mejores recetas de los principales restaurantes de Colombia/edición y revisión de recetas Carolina Zuluaga P. Ana María Zuluaga P. Bogotá: Cedro Editores, 2007. 223 p.: il.; 25 x 29 cm.

Colombia gourmet 2009: las mejores recetas de los principales restaurantes de Colombia/edición y revisión de recetas Carolina Zuluaga P. Ana María Zuluaga P. Bogotá: Cedro Editores, 2007. 225 p.: il.; 25 x 29 cm.

Colombia gourmet 2011: las mejores recetas de los principales restaurantes de Colombia Bogotá, Cedro Editores, 2011. 204.: il.; 25 x 29 cm.

Colombia gourmet light 2010, Bogotá: Cedro Editores, 2010, 157 p.

Comer bien vivir bien: mas de 300 recetas para disfrutar cada día, en distintas ocasiones y en los momentos especiales de la vida, Bogotá: Nestle, 2004. 21580 p.: il.; 29 cm. (Dirección de Ana Cecilia Arboleda Angulo).

Compañía Colombiana de Gas, *Libro de cocina.* Bogotá: Librería Voluntad, 1957. 250 p., 22 cms.

Consejería Presidencial de Programas Especiales. *Colombia de sal y dulce: cocina de conserva popular* /Consejería Presidencial de Programas Especiales; coordinadora general Clara Chica Jaramillo. Bogotá: Dvinni Impresos, 2008. 29, 12 p.: il.; 28 cm. Contenido: 1. Colombia de sal. 2. Colombia de dulce. Paso a paso.

Corpas de Posada, Isabel, *El sabor de Colombia*, Edición Gloria Mercedes Duque. Bogotá: Villegas Editores, 1994. 223 p: fots. col.; 32 cm.

Crémieux, Edith. *Cocine un día para toda la semana*. Manizales: Editorial Manigraf, 2008. 100 p.: il.; 21 cm.

Damas grises de Cali, *Las mejores recetas para la buena mesa*; Cali, Cruz Roja Colombiana, 2001. No en LAA ni BN ni BPP

Daguet, Jeanne, *Cocina de "La Capilla"*, Bogotá: [Lit. Colombia], 1952. 521 p: il.; 27 cm. También está la segunda edición, Bogotá: Aguilar, 2009, 524 p.

Defrancisco, María Lucía, ed., *Las 100 mejores recetas de cocina diaria en microondas*. Bogotá: Edison Ltda.; 1997. [143 p.]: il.; 22 cm. Título de serie: (Cocina al día. La cocina en microondas) No en LAA, en BPP

Díaz de Almeida, Carmen Cecilia, *Secretos caseros de nuestras abuelas*. Bogotá: San Pablo, 1995, 140 p. No en LAA, en BPP.

Directorio gastronómico: Armenia, Pereira, Manizales, recetas con café.: [Armenia: Prima Editores., 1998.: 98 p.; il.; 21 cm.

Dikanka, María, *De viandas, sancochos y amasijos*, Bogotá: SP Creativos, 2003. 133 p.: il.; 24 cm. Edición en la biblioteca virtual del Banco de la Rep, octubre de 2003. *Recetas de cocina colombiana.* <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/modosycostumbres/deviandas/indice.htm>

Duque, Juliana, *Nuevo Gran libro de la cocina colombiana* /revisión de recetas Juliana Duque, Bogotá: Intermedio Editores, Círculo de Lectores, 2008, 1. Platos fuertes, amasijos y bebidas; Tomo 2: Sopas, principios y postres.. No LAA, en BN, vol 1 en BPP. ¿Tiene relación con el *Gran Libro de la Cocina Colombiana* de Carlos Ordoñez?.

Duque de Valdés, Nelly, *Mis mejores comidas: todo cuanto atañe a una buena cocina en forma fácil y económica*, Medellín: Ed. Granamérica, [s.f.]. 226 p.; 21 cm.

E. de Recio. Mercedes, *Manual del buen comer: cocina colombiana e internacional* 3a. ed. Medellín: Editorial Bedout, 1964. 209 p.: il. (col.); 24 cm.

Escobar de Hernández, G., *Mi mejor cocina*. Bogotá: Imprenta Salesiana, 1960.

Espinosa, Leonor, *Artesanías culinarias de un nuevo caribe* (DVD; 2006), No en LAA ni BN ni BPP

Espitia, Pedro Alfonso, *Cocina colombiana: recetas, ingredientes, preparación*, Bogotá, Mundo Cultural, 2005? 48 p. No en LAA, en BN.

Espitia, Pedro Alfonso, *Las delicias del postre*, Mundo Cultural, 2009 72, 36 p. No en LAA,

Espitia, Pedro Alfonso, *Delicias de la carne vacuna: ternera, vaca, buey*, Mundo Cultural, 2009 48 p.: No en LAA,

Espitia, Pedro Alfonso, *Delicias de papa: croquetas, ensaladas, asadas, tortas, pasteles, puré, gratinadas* Mundo Cultural, 2005. 48 p.: No en LAA,

Estrada, Julián, *Épocas de parva*, Medellín: Eafit, 2008, 102 p. No en LAA, ni en EAFIT. En BPP-

Exitos culinarios: por fin las damas rotarias destapan sus mejores recetas de sal y de dulce. Bogotá: Rotary International, [198-]: 334 h.: il.; 27 cm.

Faciolince de Abad, Cecilia, *Recetas de mis amigas*, Bogotá: Aguilar, 2007, 528 p. Un libro lleno de afecto e ingenio, que revela el mundo culinario de un grupo de mujeres antioqueñas trabajadoras, dedicadas y creativas. No en LAA, en BN.

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (Bogotá), *Preparaciones varias*, 3a. ed: Bogotá: La Federación, 1986. 214 p.; 19 cm. Hay otra edición del mismo año de 45 p., del Programa de Desarrollo y Diversificación de Zonas Cafetera. El énfasis es en pulpas de frutas, mermeladas y conservas.

Fernández, Beatriz, *Mi receta: paaf: paz, amor, armonía, felicidad*, Bogotá: Beatriz Fernández, Liliana Villegas J, 2005. 210 p.: il.; 19 cm. Un libro de meditaciones místicas sobre Crepes and Waffles.

Fernández de Hernández, Mercedes, *La cocina exquisita*, Medellín: Editorial Bedout, 1972. 244 p.; 19 cm. 7ª ed. Medellín: Bedout, 342 p. La 9 ed., Bogotá: Presencia, 1986. 342 p., en BPP.

Fonnegra de Silva, Sophie, *Mis mejores recetas*, Bogotá: Editorial Kelly, 1943367, 37 p.; 19 cm.

Fundación Niño Jesús. *Los hombres en la cocina*, Edición dorada. Bogotá: Fundación Niño Jesús, 1988. 235 p.: il.; 23 cm. 82 colombianos dan sus recetas: salpicón de tollo, la crema de chontaduro, el arroz de tamarindo, la lengua al mango, la ensalada caliente de hinojo, y el budín de guayaba y almojábana, entre otras. Dicken Castro, y otros.

García, Inés de, y Lucía de Martínez, *El menú diario*, Editorial Andes, Bogotá: s.f. No en LAA, ni BN ni BPP (Citado en Montaña, *El sabor de Colombia*)

Gaviria de Vieira, Luz Helena, *Cocina fácil y deliciosa: selección de recetas modernas y tradicionales*, 4a. ed. /Edición Adelaida del Corral S. Medellín: Grupo Impresor, 2000 238 p: il.; 22 cm.

Ghiglioni, Marta Lucía, *Cómo hacer la más sabrosa cocina casera internacional y colombiana: más de 800 recetas y especialidades de nuestro país y del mundo*, Bogotá: Editora Cultural Internacional; 2010. 360 p.

Gispert, Carlo, *La gran cocina colombiana: paso a paso*, Barcelona: Océano, 1997. 3 v. v.1 Acompañamientos, salsas y picadas; Sopas; Entradas. v.2 Panes y amasijos; Ensaladas; Guisos y platos únicos; Carnes.v.3 Pescados y mariscos; Aves; Postres.

Gómez de Pérez Leonor, y Lylliana Pérez Gómez, eds. *Los Pérez en la olla: recetas de las abuelas*. [Medellín: s.n, 2006. 161 p.: il.; 25 cm.

Gómez Caño, Betty, *Las delicias de Betty*, vol. 1 /Betty Gómez Caño. Medellín: Editorial Lealon, 2000. 127 p.: il. fotos; 29 cm.

Gómez Villa, Jimena; Leandro Carvajal Trillos, *Cocina colombiana saludable*. Bogotá: Círculo de Lectores, 2006, Tomo I: Santanderes, Tolima y Huila, Costa Pacífica, Antioquia y Zona cafetera. Tomo II: Costa Atlántica, Cauca,

Nariño y Valle, No en LAA ni BPP, BN tiene el tomo I.

Gómez Villa, Jimena, 1950, *Cocina con los astros*, Aguilar, 2004. 189 p. No en LAA, en BN

Gómez Villa, Jimena, 1950, *Cocina para uno: platos fáciles y apetitosos para sentirse acompañado*, Bogotá: Voluntad, 1994. 144 p.; 18 cm. Reedición 1999-

Gómez Villa, Jimena 1950, *Cocine con apagón: recetas de emergencia*. Bogotá: Voluntad Interés General, 1992.

Gómez Villa, Jimena 1950, *Cocina en un santiamén: recetas sencillas y apetitosas en poco tiempo*, Bogotá: Intermedio, 2003. 210 p.: il.; 21 cm.

Gómez Villa, Jimena, 1950, *Cocina de antaño hecha fácil*. Bogotá: Intermedio, 2005, 182 pags.

Gómez Villa, Jimena, 1950, *Comida sana para niños. Consejos, trucos y recetas* Bogotá: Intermedio, 2008. 96 p. No en LAA, en BN.

Gómez Villa, Jimena, 1950, *El fogón de la abuela. Recetas de antaño adaptadas al mundo de hoy*. Bogotá Intermedio, 2010. No en LAA, en BN

Gómez Villa, Jimena, 1950, *Plantas: recetas con hierbas, especias y flores*. Bogotá: Intermedio, 2002. 180 p. No en LAA, en BN

Gómez Villa, Jimena, 1950, *Postres y amasijos: secretos de la abuela*. Bogotá., Intermedio, No en LAA ni BN ni BPP

Gómez Villa, Jimena, 1950, *Recetas con frutas para la salud, la belleza y la cocina*. Bogotá: Intermedio, 2008. 206 p. No en LAA, en BN

Gómez Villa, Jimena, 1950, *Recetas con plantas: usos medicinales de plantas, especias y flores* Intermedio Editores, 2008. 197 p. Puede ser una nueva edición de *Plantas*. No en LAA, en BN.

Gómez Villa, Jimena, 1950, *Consejos, trucos y recetas. Cocina. Secretos de la abuela*. Bogotá: Intermedio, 2002. 200 p.

Gómez Villa, Jimena, 1950, *Frutos para la salud y la belleza. Secretos de la abuela*. Bogotá: Intermedio, 2003. 152 p. Libro convencional: la alusión a los secretos de la abuela es puramente publicitaria.

Gómez Villa, Jimena, 1950, *Sopas: recetas con el sabor de antaño*. Bogotá: Intermedio, 2008. 160 p. No en LAA, en BN

Gómez Villa, Jimena, 1950. *Trucos para la cocina: recetas con el sabor de antaño*. Bogotá: Intermedio, 2008. 208 p. No en LAA, en BN

Gourmet Club, *Gourmet Club*. Tomos I, II, III, IV, V, VI, VII, Bogotá: 1971 [Ana Gómez de Vargas. Publicación en hojas sueltas. No en LAA, en BN.

Guerrero de Vargas, Enriqueta, *Odio cocinar...pero me gusta comer bien*. 2a. ed. [Bogotá?]: Cargraphics, 2001. 264 p.; 26 cm.

Hernández, Cecilia, *Cocine con Cecilia Hernández, 106 p.* Recetario dela directora de la sección de cocina de *El Colombiano*. Medellín, Liga Antituberculosa, 2004. No en LAA ni BN. En BPP

Hernández de Ospina, Bertha, 1907-1993, *La mesa campesina*, [Bogota]: El Greco, 1980. 24 p.: il.; 22 cm.

Iriarte de Barrientos, Olga, *Una comida para cada ocasión*, Bogotá: 1977 en BN, 3ª ed. Bogotá 1979, 272 p.; 4ª ed. 1981, en BN. No en LAA ni BPP.

Jaramillo, Andrés, *Andrés Carne de Res*, Bogotá: Ediciones Gamma, 2005

Jaramillo de Arroyave, Mercedes, *Cocinando con mis mejores recetas*, Medellín: 2a. Gamma, 1979, 286 p. No en LAA ni BN, en BPP

Hernández, Georgina Escobar de, *Mi mejor cocina*, Bogotá: Imp. Salesiana, 1960. 171 p.; 23 cm.

Higueta Cadavid, Sandra Cristina, *Libro de cocina* /coordinación del proyecto y elaboración de textos de apoyo Sandra Cristina Higueta Cadavid, Oscar Velásquez Tamayo, Guillermo Velásquez Tamayo; ilustraciones María Manuela Márquez Velásquez, Medellín: Grafoprint, 2008, 165 p.: il. color. No en LAA ni BN, en BPP

Hijas de la caridad, *Arte culinaria: las sopas*. Cali, Imprenta Salesiana, s.f. No en LAA, en BPP.

Hollman, Fenita de, *Minuta del buen comer*, Bogotá: Cromos, 1937. 168 p. Existe una segunda edición de 1943. El primer recetario que parece incluir el ajiaco casi como lo conocemos hoy, con crema de leche y alcaparras, aunque estas eran ya usuales en el siglo XIX, según don Rafael Pombo, por lo menos para una variedad entonces nueva: "el ajiaco a la moderna". No menciona, sin embargo, las guascas, que tampoco se mencionan en ninguno de los libros del siglo XIX. Sobre la historia del ajiaco, ver el artículo de Clara Quirós, "El ajiaco, santafereño?" <http://www.lablaa.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm>

Hospital Infantil Noel, *Mil recetas*. Medellín: Editorial Colina, 1989. 387 p. No en LAA ni BPP.

Kaplan, Daniel: *Ama de casa ama la cocina: cocina práctica paso a paso con Daniel Kaplan*. Bogotá, Cibre, s.f. CD-ROM de promoción comercial con tres recetas de carne en video.

Kafrune Chujfi, Lilly, 1930- *Las especialísimas recetas arabs de Shukriyie (Sofía), de Naciba y de Lilly*, Pereira, [s.n.], 1998. 51 p. No en LAA, en BN

Kurtz, Perry Ann y Dorothy Eaver, eds, *Medellín gourmet*, Medellín: Movifoto, n.d. 379 p.

Llano de Gallardo, Lola, *El plato criollo*, 3 ed. Medellín: Bedout, 1949, 185 p. No en LAA, en BPP.

Londoño Fernández, Nora Helena, 1957-, *Sabor a campo: recetas de cocina sencillas y económicas. No.1*, Medellín, Bancolombia: 2006. 228 p.: No en LAA, en BN

Más de cien recetas con el Negro Cocinero del maíz: lo que toda señora necesita en su hogar, Itagüí: Colina: Derivados del maíz, [198?] 101 p. No en LAA, en BPP.

Maese Luis, pseud, Luis Jaime Posada García-peña *Revista Credencial cocina con Maese Luis*, Bogotá, Bogotá: Magazines Culturales: Printer Colombiana, 2011, 223 p. : il. ; 26 cm,

Mantilla Gardeazábal, Nancy. *Cocinemos sin grasa: deliciosas recetas nutritivas de preparación fácil y rápida* 2a. ed.: [Cali?]: Litocenco, 2003.

186 p.; 28 cm.

McCausland-Gallo, Patricia, *Secrets of Colombian cooking* New York: Hippocrene Books, 2004. vii, 251 p.: il, mapas; 24 cm.

Medina, Ignacio, *Cocina país por país: Colombia*, Madrid: Diario El País, 2005, 58 p.: il.s. No en LAA, en BPP.

Mejía de Zulategi, Blanca, 1907- *Blanca: en la cocina vasca*, Edición Libe de Zulategi y Mejia, Bogotá: Editorial Colina, 1990, 162 p.; 23 cm.

Mesa de Abdala, Cecilia, comp., *Delicias árabes con sabor palestino*, s. l. Asociación de Damas Colombo Palestinas, 2006, 167 p.: No en LAA

Mesa y cocina para el hogar, recopilación de recetas, Bogotá: Ediciones Gamma, 1998.304 p.: il. fotografías.; 29 cm.

Microondas: Cocina típica de Colombia, Ecuador y Panamá, Bogotá IM editores 1993, 90 p., No en LAA ni BN.

Microondas, Cocina típica colombiana, Ecuador y Panamá, s. n, Panasonic, 200?. 119 p. Probablemente es una versión del anterior. No en LAA, en BPP

Montaña Marino, Antonio, 1932-, *La dicha de cocinar*, [Bogotá]: Ediciones Gamma, 1992. 376 p: il.; 24 cm. Un libro entretenido, que combina anécdotas, información histórica y literaria y recetas.

Moreno Blanco, Lácydes. *Cocina de siempre: sopas, carnes, pescados y mariscos, salsas, aves, huevos, granos, verduras, bebidas, postres, dulces y helados* /Lácydes Moreno Blanco; preparación de alimentos y ambientación Clara Inés Correa de Arango. Bogotá: Editorial Planeta, 2007. 427 p.: il.; 28 cm.

Moreno Blanco, Lácydes, *Recetas de la abuela*, Bogotá: Planeta, 1998. *Cocina colombiana*, 2 v: il. fotos; 29 cm. Contenido: v.1 Sopas, carnes, pescados y mariscos, salsas.-- v.2 Aves, huevos, granos, verduras, bebidas, postres, dulces y, helados.

Moreno Blanco, Lácydes, *Carnes y aves: recetas de la abuela*, Bogotá: Planeta Colombiana Editorial, 2000. 62 p: il. fotos; 18 cm.

Moreno Blanco, Lácydes, *Harinas y verduras: recetas de la abuela*, Bogotá: Planeta Colombiana Editorial, 2000. 62 p: il. fotos; 18 cm.

Moreno Blanco, Lácydes, *Pescados y mariscos: recetas de la abuela*, Bogotá: Planeta Colombiana Editorial, 2000. 62 p: il. fotos; 18 cm.

Moreno Blanco, Lácydes, *Postres, helados y bebidas: recetas de la abuela*, Bogotá: Planeta Colombiana Editorial, 2000.

Moreno Blanco, Lácydes, *Sopas y cremas: recetas de la abuela*, Bogotá: Planeta Colombiana Editorial, 2000. 62 p: il. fotos; 18 cm.

Mosquera de Jensen, Lily, *A disfrutar cocinando* 5a. ed. Cali: Intergrafic de Occidente, 1995. 197 p. : il. ; 23 cm. Primera edición de Cali, Imprenta Departamental, 1984. 197 p.

Murillo Gómez, Stella, *Cocine fácil con mi tía*, [s.l: s.n., 1999?] 112 p.: il.; 16 cm. Pereira, 2005. 106 p.

Musella de Mastromatteo, Yolanda, *La cocina al gusto de todos*, Bogotá: Esc. Tip. Salesiana, 1954.

Nestlé, *Aliméntese bien*, 3a. ed. Bogotá: 1988. 3 v: il.; 28 cm. v.1 En forma fácil y variada. v.2 200 variadas y deliciosas recetas. v.3 100 menús y más de 200 recetas. Arboleda Angulo, Ana Cecilia, ed.

Nestlé de Colombia-INPA, (Bogotá), *iBuenos días desayuno!: 125 menús y recetas para comenzar el día con iun buen desayuno!* /Nestlé; fotografía Rudolf. Bogotá: Nestlé de Colombia, 2000. 112 p. : il. ; 25 cm.

Nestlé, *La toca de oro: selección de recetas de los participantes en 1984. 1985-1987-1989*. 121p. il. Bogotá: NESTLÉ, 1989.

Nuestra cocina /producción fotográfica para este libro Lilian Leff. [Bogotá?: s. n., 2007?]. 195 p, il.; 29 cm.

Nuestra cocina tradicional. Bogotá: Circulo de Lectores, 1998. V. 1. Sopas, guisos, ensaladas, papas, acompañamientos, aves, carnes. v. 2. Arroces, amasijos, pescados, mariscos, dulces, postres. 29 cms. No en LAA, en BN.

Olímpica 50 años. Dirección de Linda Char, recetas de Lácides Moreno. Bogotá, Somos Editores, 2004.

Ordóñez, Ángela de, *Nuestra cocina tradicional*, Bogotá: Kelly, 1962.

Ordóñez, Carlos y Lácides Moreno, eds., *Geografía dulce de Colombia*, [Bogotá: El Planetario, 1987?]. [27] h: il. mapas; 24 cm. Ver Julián Estrada "*Geografía dulce de Colombia*", reseña publicada en *el Boletín Cultural y bibliográfico* (Bogotá). Volumen 24, No. 11 (1987), p. 46-59

Ordóñez, Carlos, *Cocina básica colombiana*. Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2005.

Ordóñez, Carlos, comp. *Gran libro de la cocina colombiana*, Bogotá: Círculo de Lectores; Instituto Colombiano de, Cultura, 1984. 225 p: il.; 30 cm. Asesoría der Segundo Cabezas, Ludwig Rauch y María Teresa de Abello. Ordoñez recopiló en un extenso trabajo de campo centenares de recetas, muchas de las cuales no fueron publicadas. El libro es esencialmente un recetario, e incluye el dato de la localidad donde se recopiló. Desafortunadamente no se publicó información más detallada sobre el origen de las recetas, las informantes o el contexto histórico o cultural de cada una. Fue reimpresso sin modificaciones en 1994, como segunda edición. Una biografía de Ordoñez puede consultarse en el Centro Virtual Isaacs, de la Universidad del Valle. http://dintev.univalle.edu.co/cvisaacs/index.php?option=com_content&task=view&id=904&Itemid=5&limit=1&limitstart=0.

Sin embargo, ya había aparecido, y figura en la LAA como tercera edición, una edición en dos volúmenes: el primer volumen aparece como *Gran libro de la cocina colombiana: regiones* (Bogotá: Círculo de Lectores, 1985), que es una reproducción de la edición de 1984, y el segundo, que trae recetas nuevas, como *La cocina colombiana: guía práctica y recetario*. 221 p. Bogotá: Círculo de Lectores, 1987. Asesoría en las recetas y preparación de los platos, María Teresa de Abello. Carlos Ordoñez ya no figura como recopilador, y los asesores culinarios son Jaime Alzate y María Teresa de Abello. Ver el *Nuevo Gran Libro de la Cocina Colombiana*, revisado por Juliana Duque Mahecha, una nueva reelaboración, que ordena las recetas por tipos de plato.

Ordóñez Caicedo, Carlos, 1936- *Recetas caseras de la cocina colombiana* Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2007.: p.: il.; 23 cm.

Ortiz, Blanca H. de, Clara Inés de Arango y Esteban Eljaiek, *Colombia, país de sopas*, Bogotá: Caruylla 2007.

Posada García-Peña, Roberto, *El fogón de D'Artagnan*, Bogotá: Villegas Editores, 2003. 285 p.: il.; 23 cm.

Quintero, Maryoset, *Sabor y saber en la cocina*, Bucaramanga: (Sic) Editorial, 2010, 270 p.

Quintero Sanabria, Dolly y María Consuelo Alzate Medina,, *Cocine con sabiduría: Recetario*. Medellín: Centro de atención nutricional, 1992, 142 p. No en LAA, en BN.

Quintero Sanabria, Dolly y Stella Moreno Vélez, *Cocine con sabiduría: recetas para la familia*. 2. ed. Medellín: Centro de atención nutricional, Stella, 2000, 117 p. No en LAA ni BN, ni BPP, en UA.

Lascano A. María Cristina, Alba Nelly Mesa Palacio y Dolly Quintero Sanabria, *La lonchera: el libro que soñamos*. - 1. ed. 150p: il: Medellín, Centro De Atención Nutricional, 1999. No en LAA, ni BN, ni BPP

Rausch, Jorge y Mark: *Criterion: los hermanos Rausch en la cocina*. Bogotá: Ediciones Gamma, 2008. 255 p, il. No en LAA, en BN.

Rausch, Jorge y Mark, *Cocina para el fin de semana*, Bogotá: Ediciones Gamma, 2010. No en LAA, en BN.

Recetas de comida colombiana. Bogotá: Editorial Educativa Kingkolor, 2006. 72 p, il.; 22 cm.

Recio. Mercedes E. de, *Manual del buen comer: cocina colombiana e internacional* 3a. ed. Medellín: Editorial Bedout, 1964. 209 p.: il. (col.); 24 cm.

Reina, María Soledad, ed, *Cocinemos juntos por Colombia* (2006, Carulla) No en LAA ni BN, ni BPP

Reina, María Soledad, ed, *El placer de cocinar con los mejores*. Bogotá: Carulla, 2006, 6 folletos y 12 DVD. Recetas de Harry Sasson, Juanita Umaña, Michael Furmanski, Francois Cornelis, Tomás Rueda, Saturnino y José Augusto Pajares, Hans J. Voigt, Leonor Espinosa, Raffaello di Sauro, Luis Forero, Gerardo Zabala y Mark y Jorge Rausch. No en LAA ni BN ni BPP.

Respin, *80 años en la cocina*. IM Editores 272 p., 2001 No en LAA ni BN, En BPP

Restrepo de Caro, María, *Las recetas de mamá*, Bogotá: Editorial Presencia, 1977. No en LAA ni BN, ni BPP

Reyes Araya, Lucy., *Las mejores recetas para lucirse: 16 situaciones culinarias y otros deleites* /Bogotá: Ecoe Ediciones, 2006. 223 p.: il.; 24 cm.

R. De Restrepo, Isabel y Olano Moreno, Emilia, *La cocina, la mesa y el servicio moderno*. 4. ed. 366p.; Medellín: Granamérica, 1969 [No en LAA, BN tiene 3ª ed. 1950.

Ríos, Estrella de los, y Juanita Umaña de Vargas, *Así sabe Colombia*, Bogotá: Casa Editorial El Tiempo, 2008, Siete folletos en 432 pag.: 1. Caribe: San Andrés y Providencia, Córdoba, Sucre, Bolívar, Atlántico, Magdalena, La Guajira, Cesar. 2. Antioquia y eje cafetero: Antioquia, Caldas, Risarlada, Quindío. 3. Región Cundiboyacense: Cundinamarca

y Boyacá. 4. Pacífico: Cauca, Valle del Cauca, Chocó y Nariño. 5. Huila y Tolima. 6. Santanderes: Santander y Norte de Santander; 7. Llanos orientales, Amazonia y Orinoquia: Arauca, Casanare, Guanía, Vichada, Guaviare, Vaupés, Meta, Caquetá, Putumayo, Amazonas.

Ríos, Estrella de los y Helmer Manzano, *Cocinar no es misterioso*. 2 vols, Bogotá: Umaña Trujillo Impresores, 1985. No en LAA, en BN.

Ríos, Estrella de los: *Cocina para ignorantes*, 2002. No en LAA ni BN, ni BPP

Ríos, Estrella de los, *Saber cocinar sin saber*. No en LAA ni BN, ni BPP.

Riva de Fernández, Antonieta, *El legado de Toña*. 2a. ed. Cali: Impresora Feriva, 2010, 120 p.; 24 cm.

Rodríguez, Leonor Santamaría de, *Los sabores de la casa*. Bogotá, Tragaluz, 2011. 192 p. Transcripción del cuaderno de recetas de un ama de casa de clase alta antioqueña a mediados del siglo XX: recetas internacionales y locales. Una edición elegante y con fotografías familiares.

Rosenbaum, Ettica, *Cocina diaria a la colombiana*, Bogotá: Planeta Colombiana Editorial, 1996. 272 p: il.; 28 cm.

Rosenbaum, Ettica, *El menú diario colombiano* /investigación y redacción Ettica Rosenbaum, Bogotá: Círculo de Lectores, 1991. 96 p.: il. col.; 31 cm.

Rosenbaum, Ettica y Juliana Duque M, *Nuevo menú diario colombiano*/; investigación y redacción Ettica Rosenbaum, Juliana Duque M. Bogotá : Intermedio, 2007. 110 p. : il. ; 34 cm.

Sabores que acompañan. Bogotá: MNR comunicaciones, 2008. 119 p. No en LAA: en BN.

Salazar, Regina de, *Cocina colombiana fácil*, Medellín: Ediciones Triángulo. 1960. 119 p. 18 cm. No en LAA, ni BPP, ni BN, ni UA.

Salazar de Uribe, Leticia [et al.]; *Cocine con amigos de Betania*, Manizales: Obras Sociales Betania, 2006, 223p.: il.; 21 cm.

Salazar Riveros, Juliana, *Cocina para uno*, Bogotá: Norma, 2008. 223 p, il.; 24 cm.

Salazar, Juliana, *Colección Técnicas Básicas de Cocina*, 8 vols de 39 p. (Bogotá: Norma, 2009). Los títulos iniciales son: *Saltear, Conservar, Brasear, Asar, Hornear, Freír, Microondas* y *Blanquear, Hervir y Escalfar*. Cada folletico de la colección tiene ocho recetas. No en LAA, en BN.

Peter Santa María y Cía, *La cocina de hoy* /Peter Santa María y Cía, Medellín: Bedout, [1985] 198 p. En la introducción, este almacén, que generalizó en Antioquia los molinos de maíz y, en los años cuarente, la olla a presión, dice: "PETER SANTA MARIA & CO al presentar al público femenino este libro de cocina moderna quisieron dar forma palpable a su agradecimiento por el apoyo que las señoras de Antioquia han dispensado al Almacén Universal en sus esfuerzos por hacer siempre más moderno, higiénico y agradable el hogar..." No en LAA, ni BN, ni Eafit, en BPP.

Sasson, Harry, 1969-, *La cocina de Harry Sasson*, 2a. ed. Bogotá: Ediciones Gamma, 2005. 197 p.: il.; 23cm.

Sasson, Harry, 1969- *Cocine con Harry*.. [et al.]. Bogotá: El Espectador, [2008?]. 50 p.: il.; 17 cm.

Sierra Barreneche, Eduardo, *Cocina solo para hombres*, Bucaramanga: Litografía Granada, 1988. 71 p.: il.; 24 cm.

Slavik de Londoño, Eva, *El recetario de la abuela No.2: las mejores recetas para preparar carnes*, Medellín: Mercados La Candelaria, [s.f] 52 p.: il. No en LAA, en BPP.

Toro de Gaviria, Margarita, *Mis secretos de cocina*, Medellín: Ed. Bedout, 1951. 249 p.

Toro de Londoño, Teresita, *Recetas populares*. Medellín: Copiyepes, 1980, 32 p.: il. Serie Libros del pueblo. No en LAA, en BPP.

Umaña, Juanita, *Entradas*, Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2004.; 26 cm. Colección cocine con lo que tiene: las recetas de Juanita.

Umaña, Juanita, *Platos fuertes*, Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2004.; 26 cm. Colección cocine con lo que tiene: las recetas de Juanita.

Umaña, Juanita, *Postres*, Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2004; 26 cm. Colección cocine con lo que tiene: las recetas de Juanita.

Universidad Nacional de Colombia (Bogotá). Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, *Manual de elaboración de queso campesino y prensado* /Universidad Nacional de Colombia; Junta del Acuerdo de Cartagena, Bogotá: Universidad Nacional, [1982? Realmente en 1985. 59 p.: 1b il.; 23 cm.

Universidad Nacional de Colombia (Bogotá). Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, *Manual de elaboración de queso costeño amasado* /Universidad Nacional de Colombia; Junta del Acuerdo de Cartagena, Bogotá: Universidad Nacional, [s. f.]. 55 p.: il.; 23 cm.

Universidad Nacional de Colombia (Bogotá). Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, *Manual de elaboración de queso costeño picado* /Universidad Nacional de Colombia; Junta del Acuerdo de Cartagena, Bogotá: Universidad Nacional, [s. f.]. 51 p.: il.; 23 cm.

Universidad Nacional de Colombia (Bogotá). Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, *Manual de elaboración de queso de mano charaleño, quesadillo, pera, de mano, garita y siete cueros* /Universidad Nacional de Colombia; Junta del Acuerdo de Cartagena, Bogotá: Universidad Nacional, 1988.

Universidad Nacional de Colombia (Bogotá). Instituto de Ciencia y Tecnología de alimentos, *Manual de elaboración de queso doblecrema* /Universidad Nacional de Colombia; Junta del Acuerdo de Cartagena, Bogotá: Universidad Nacional, [s. f.]. 50 p.: il.; 23cm.

Universidad Nacional de Colombia (Bogotá). Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, *Manual de elaboración de queso molido nariñense* /Universidad Nacional de Colombia; Junta del Acuerdo de Cartagena, Bogotá: Universidad Nacional, [s. f.]. 51 p.: il.; 23 cm

Universidad Nacional de Colombia (Bogotá). Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, *Manual de elaboración de queso molido o amasado* /Universidad Nacional de Colombia; Junta del Acuerdo de Cartagena, Bogotá: Universidad Nacional, 1988. 49 p.: il.; 24 cm.

Universidad Nacional de Colombia (Bogotá). Instituto de Ciencia y

Tecnología de Alimentos, *Manual de elaboración del queso Paipa* / Universidad Nacional; Junta del Acuerdo de Cartagena, Bogotá: Universidad Nacional, 1982. 45 p.: il.; 23 cm.

Valenzuela Jaimes, Luis Carlos, comp, *Delicias navideñas*, Kingkolor, 2009. 108 p.

Vazquez, Itos, *Aves, pescados y mariscos*. Bogotá: Circulo de Lectores, 2004. 107 p.: il.; 35 cm. Gran enciclopedia de la cocina colombiana. No en LAA en Bogotá, Solo en Pereira.

Vazquez, Itos, *Carnes*, Bogotá: Circulo de Lectores, 2004. 107 p.: il.; 34 cm. Gran enciclopedia de la cocina colombiana: carnes

Vazquez, Itos, *Entradas y acompañamientos* Bogotá: Circulo de Lectores, 2004. 107 p.: il.; 34 cm. Gran enciclopedia de la cocina colombiana: 4.

Vazquez, Itos, *Sopas, cremas y arroces*, Bogotá: Circulo de Lectores, 2004. 107 p.: il.; 34 cm. Gran enciclopedia de la cocina colombiana

Vásquez, Itos, ed., *La cocina colombiana: paso a paso*, Bogotá: Voluntad, 1995. 160 p.: il.; 27 cm. Sabores Latinoamericanos. En BPP.

Veldhuyzen van Zanten, Carla. *La panela granulada: base nutritiva para muchas delicias, recetario*: Tibaitatá: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria-Holanda, 1996.: 26 p.: il.; 21 cm.

Vélez Jiménez, Luz Marina, *Empanada: santa caridad divina*, Medellín: Colegiatura Colombiana, 2007.

Vélez Correa, Luis Alfonso, *Nazaret, Trucos y consejos para la cocina* / recopilación de Luis Alfonso Vélez Correa, Medellín: Talleres de impresión y Color, 2000. 98 p. Edición patrocinada por Zenú. No en LAA

Vélez de Piedrahita, Rocío, María Elena de Vélez y otras, *Cocine y ría*, Medellín: Editorial Gamma, 1962. 200p.: il. Proyecto del Opus Dei, con recetas de Sofía Ospina de Navarro, Lola Ludeke de Toro, Leonor Santamaría de Rodríguez, Rosa de Peroni, Concha Campá y Nelly Vélez. Ilustraciones interesantes de María Teresa Angel, Luz Bustamante, Ruby Marín, María Inés Vélez, Carmenza Vargas, Stella Londoño y María Elena Sanín. Rocío Vélez de Piedrahita escribió unas breves crónicas sobre las dificultades de la cocina. En LAA (en proceso), no en BN ni BPP

Verswyvel, Sonia, *55 menús para dos* (Bogotá, 2011)

Villegas, María, 1976-, *Dulce tentación*, Dirección diseño y edición Benjamín Villegas. Bogotá: Villegas Editores, 1998. 195 p: il.; 31 cm.

Villegas, Liliana, *Todo de pollo: para los que cocinan con mucho amor y poco tiempo*: Manizales: Editorial Ballena, 1994. 102 p.: il.; 26 cm.

Wills, Ofelia de. [Avelina] "Las recetas de Avelina" *Lámpara* (Bogotá) Vol. 21, no. 88 (1983) p. 38-41; Cocina cartagenera.

Wok, la historia de una idea, Bogotá: 2005 No en LAA ni BN ni BPP.

Zuleta de Patiño, María Cristina. *El arte de recibir*, Bogotá: Aguilar, 2005

Regiones de Colombia

Academia Colombiana de Gastronomía y Instituto para la Economía Social, *Inventario de recetas propias e innovadas de las plazas de mercado de Kennedy, La perseverancia y Quirigua*. Bogotá, Academia Colombiana de Gastronomía y Alcaldía Mayor de Bogotá, 110 p. Unas cincuenta recetas recogidas por un amplio grupo de investigadores en los comederos de tres plazas de mercado de Bogotá. Predominan los platos regionales colombianos, pero aparecen algunos platos internacionales, como la lasaña o el tiramisú. No en LAA. <http://www.ipes.gov.co/ipes/adminipes/UserFiles/File/RECETARIO.pdf>

Los alimentos básicos de las comunidades emberá del occidente antioqueño / textos promotores de producción zona de Murrí-Frontino; asesora técnica Leticia Gómez. Medellín: Organización Indígena de Colombia, Agencia Suiza para el Desarrollo, 1999. 74 p.: il.; 16 x 22 cm.

Apráez Villota, María Eugenia, *Cuyes y anejo cojongo y ollocos: comidas tradicionales de la provincia de Pasto*, Pasto: Alcaldía, Municipal de Pasto, 1999. 129 p: il.; 22 cm.

Arango, Clara Inés de, *Cocina colombiana para navidad: y otras recetas internacionales*, Bogotá: Intermedio Editores, Circulo de Lectores, [2003?]. 113 p. il.; 34 cm. Otra edición en 2009

Asociación de Mujeres Microempresarias y Pequeñas Comerciantes, de Sucre, *Cocina y talento de mujer: recuperación de la cultura, gastronómica del departamento de Sucre*, Sincelejo: Fondo Mixto de Promoción de la Cultura y las Artes, de Sucre, 1996. 166, [4] p: il.; 20 x 28 cm.

Ballesteros, Ofelia; Martínez, Tita, "Comida típica del departamento del Choco", *Nueva Revista Colombiana de Folclor*, Bogotá, 2004, No 23, pag. 103-119

Bernal Bohórquez, Gloria del Pilar, *Descriptiva gastronómica de Boyacá*, Bogotá: Universidad Externado de Colombia, 1985. 215 h.

Rodolfo Ardila Cuesta y Natalia Consuegra Anaya, *Cocina criolla cartagenera de veddá veddá*, fotos de Cavanzo Ulloa, Denis. Bogotá: Alcaldía Mayor de Cartagena: Secretaría de Educación Distrital: Transformemos. Fundación para el Desarrollo Social, [2010?]. 173 p. : il. ; 22 x 29 cm.

Cepeda Torres, Margarita, *De la costa con sabor*, Ediciones Caminante, Barranquilla, 1989, 194 págs. Recetario local muy concentrado en la cocina del Atlántico.

Cobos García, Elver, *Cocina práctica de panadería y repostería, platos típicos del Tolima, Platos colombianos, comida vegetariana*, 4a. ed. Bogotá: Ecoe Ediciones, 2004, xvi, 134 p.: il.; 24 cm.

La cocina santarrosana. Santa Rosa de Osos: Casa de la Mujer, 2006, 152 p.: il. No en LAA ni UA. En BPP

Cortés Ortiz, Manuel. *La comida de cuy con papa y otras prácticas simbólicas en la tierra del agua escondida: la verdadera significación según las tradiciones andinas*, Pasto: 60 p.: il.; 22 cm.

Concurso de recetas de comida criolla, (1989: Arauca, Primer concurso) *Fogón araucano*, Arauca: Asociación Cravo Norte, 1989. 47 p: il.; 20 cm.

Concurso del dulce típico sinuano (Montería), *Concurso del dulce típico sinuano: recetario de los concursantes*, [Montería]: Gobernación de Córdoba, [1990]. 38 p.: il.; 24 cm.

Cuartas, Juan Manuel, S., de Navarro, B. Botero y A. Jaramillo, "Manjares de navidad en el territorio paisá" *Nueva Revista Colombiana de Folclor*, Bogotá, Patronato Colombiano de Artes y Ciencias, 2001, No. 21 pag. 207-224

Cundinamarca (Colombia). Departamento Administrativo de Planeación, *Platos típicos de Cundinamarca*, 2a. ed. [Bogotá: Imp. Deptal."Antonio Nariño", [s.f.]. 83 p.; 24 cm.

Delgado Salazar, Ramiro, *Diversidad de sabores, olores, texturas, sonidos, imágenes, memorias y relato de las comidas y medicinas en San Basilio de Palenque. Etnografías y patrimonios. Relatos de San Basilio de Palenque*, tomo 3. Medellín: Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia, Documento en CD, 2003. No en LAA, En UA

Nieto Moreno, Gloria Isabel, ed., *Atizando el fogón: mujeres indígenas y su relación vital con los alimentos*, Encuentro-Taller "Mujeres Indígenas y su Relación Vital con los Alimentos (2007: Leticia)", Bogotá: El Río. Desarrollo Humano Alternativo: Universidad Nacional de Colombia. Sede Amazonia, 2007. 56, [6] p.: il.; 29 cm. En el contenido: Vivir el fogón; Los menús; Alimentos en época de abundancia; Calendario de producción; Modo de almacenamiento; Frutos, semillas y plantas.

Ensuncho, Nancy, et. al., *Recetario de dulces y comidas típicas de Semana Santa*, Montería: Gobernación de Córdoba, Secretaria de Cultura Departamental, 2003. 48 p.: il.; 20 cm.

Estefenn Uribe, Farid, *Cocina de aquí y de allá*. Bogotá: Prolibros, 1997. 5 vols, 79 p.: il.; 26 cm. Cocina en microondas. No en LAA, sólo en Pereira.

Flórez, Héctor Mario y Carlos Barreiro Ortiz, "La cocina de Cundinamarca", en *Nueva Revista Colombiana de Folclor*, Bogotá, 2003, No 22.

Fonseca Cruz, María del Carmen, 1957-, *Comidas y bebidas de la tierra boyacense*, Bogotá: Jotamar, 1999.170 p.; 22 cm.

Fundación Chiyangua (Guapi, Cauca), *Reencuentro con la culinaria afrocolombiana en el municipio de Guapi, Guapi*: [Ministerio de Cultura?], 2001. 2 v.: il.; 28 cm. + 1 VHS (Tejiendo desde las raíces). Incluye recetario. De la Convocatoria de Becas de 1998. Copia en computador + 1 VHS.

Gálvez, A, "El binomio maíz, plátano: alimentación y símbolos en la cultura Emberá", *Boletín de Antropología* No 27, Medellín, Universidad de Antioquia, 1997, p. 55-69.

Garcés de Lloreda, María Antonia, *En torno a la gastronomía vallecaucana*, Cali: Editorial Prensa Moderna, [1977?], [48] pm il.; 24 cm. Fotografías de Elena Mogollón.

Garcés de Lloreda, María Antonia: *Con cagüinga y con callana*. Cali: 1977. Dibujos de Lola Granger de Lago

Gastronomía. Bogotá, Biblioteca el Buen Vivir, 1996. 96 pp. No LAA. [Bibliófilos]

Gil Morales, Orlando, 1945- *Cocina regional del Caribe Colombiano* 1a. ed. Bogotá : [s. n.]; 2006 (Gráficas Rapid)m 79, [3] p. No en LAA, en BN

Godoy, Mónica, *La cultura alimentaria de los afrocolombianos y afrocolombianas en Bogotá*. Bogotá: Trabajo de grado, Departamento de antropología, Facultad de ciencias humanas, Universidad Nacional de Colombia, 2002. No en LAA.

Guerrero Santander, Armando. *De la tulpa a la mesa: recetario gastronómico de Pasto y Nariño -Zona Andina-* /textos y fotografías Armando Guerrero Santander, Ignacio Javier Miranda Maya. San Juan de Pasto: Visión Creativa Pasto, 2007. 101 p.: il.; 23 cm.

Harker V., Janeth, *Antigua cocina santandereana*, Bucaramanga, Reyplat, 1982, 94 p. BL

Hoyos Ocampo, Lucy. *Alimentos autóctonos y recetas amazónicas*, Bogotá: Gobernación del Amazonas, 2008. 197 p.: fot.; 24 cm.

Hernández Jiménez, Octavio, 1944-, *El paladar de los caldenses*, Manizales: Instituto Caldense de Cultura, Fondo editorial de Caldas, 2000, 282 p.; 20 cm.

Illera Montoya, Carlos Humberto: *Empanadas y tamales de pipián, los de Popayán*. Popayán, Corporación Gastronómica de Popayán y Grupo de investigaciones Gastronómicas del Departamento del Cauca, 2007, 24 p. Un trabajo breve pero muy informado y que combina análisis histórico y antropológico con recetarios tradicionales. No en LAA ni BN ni BPP.

Illera Montoya, Carlos Humberto, *Cielo, suelo y pan, el de Popayán*, Popayán, Corporación Gastronómica de Popayán y Grupo de investigaciones Gastronómicas del Departamento del Cauca, 2009, [22 p.] Información histórica sobre el pan local, acompañada de un recetario tradicional. www.gastronomicopopayan.org/public/files/investigaciones/cielo-suelo-y-pan.pdf. No en LAA ni BN ni BPP,

Instituto Alejandro de Humboldt, *Recetario gourmet frutos de la Amazonia colombiana*, Bogotá: 2005 CDRom, No en LAA, en BN

López de Abuchaibe, Leonor. *La mejor del mundo: la cocina de mamá*, Bogotá: Panamericana Formas e Impresos, 2008. 215 p.: il.; 30 cm. Cocina de la costa, en especial de la Guajira, aunque hay hasta platos de Santo Domingo.

López Estrada, Oscar Eduardo. "Apuntes sobre bromatología caldense", *Nueva Revista Colombiana de Folclor*, 1998 No 8, pag. 57-71

Morón Díaz, Carlos, *La cocina criolla: recetas de Córdoba y regiones de la Costa, Caribe*, 2a. ed. Montería: Editorial Presencia, 1996.

Marín Marín, Germán Ariel, Martha Cecilia Álvarez de Uribe y Javier Rosique Gracia, "Cultura alimentaria en el Municipio de Acandí", *Boletín de Antropología*, No 35, Medellín, Universidad de Antioquia, 2004, p. 51,-72

Martínez Villalba, Víctor. *Curiosidades de Santander*, Bucaramanga : [s. n.], 1968. 289 p. : il. ; 20 cm. Incluye algunas recetas regionales.

Morón Díaz, Carlos, *La cocina criolla cordobesa* Montería: Publicaciones el Túnel, 1989.

Negrete Soto, Bertha Isabel. *La cocina cordobesa: a mi estilo*. Montería: Editorial Solar, 2009. 132 p.: il.; 28 cm.

Ordóñez Caicedo, Carlos, *La cocina "paisa"*, Bogotá: Ítaca Producciones, 1986. Una buena recopilación de recetas antioqueñas.

Ordóñez Caicedo, Carlos, *La cocina vallecaucana*, 2a. ed. Bogotá: Ítaca Producciones, 1997. [1987] 127 p: il. [col.]; 25 cm. Un libro basada en una investigación seria, ordenado y fácil de manejar. La primera edición es de 1985 o 1986.

Palacios Cárdenas, Miguel Alberto, *Sabores de mi tierra*, Bucaramanga: Sic Editorial, 2008. Libro digital, 979 p. de texto y 627 de imágenes, en www.ellibrototal.com. Libro muy completo sobre cocina del Norte de Santander. Incluye recetas tomadas de "La Cocina en la Casa de mi Abuela", libro de culinaria "de circulación familiar [¿ínédito?] recopilado por Alberto Barco Vargas, Edelmira Barco de Sanclemente y Claudia Sanclemente Barco". La consulta electrónica es limitada, con índices poco elaborados, sin búsquedas y de navegación engorrosa, y no hay enlaces desde las recetas a las imágenes. No en LAA ni BPP.

Pantoja Díaz del Castillo, Ayda, *Recetas típicas para la preparación del cuy en los países andinos* /recopilación Ayda Pantoja Díaz del Castillo. Pasto: Corpotrigo, 1998.:44 p.: il.; 23 cm.

París, María Paula. *Desde el fogón del Pacífico a las cocinas bogotanas: un tejido de olores, sabores, historias y memorias*. Trabajo de grado antropología, Universidad Nacional de Colombia, 2002. No en LAA.

Pedraza Ortega, Cesar, "Comida boyacense", *Nueva Revista Colombiana de Folclor*, no 20, Bogotá, 2000, pag. 169-183

Platos de las abuelas: cocina tradicional de Popayán. 2a. ed. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1990. 225 p: il.; 17 cm. LAA en Bogotá, no en Popayán

Puccini Locatelli, Rosa Margarita, *Estudio gastronómico de los platos típicos del departamento del Atlántico*, Bogotá: Universidad de la Sabana. Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, 1991. v, 107 h: fotos; 27 cm.

Ramírez García, Alonso. *Cocinando ando en el fogón huilense*. Neiva: Gobernación del Huila. Secretaría de Cultura y Turismo, 2007. 137 p.: il.; 24 cm.

Ramírez Rodríguez, Ancízar. *Usos y principales tecnologías aplicadas en la transformación de frutales amazónicos: recetario* /Ancízar Ramírez Rodríguez; Dagoberto Criollo Cruz. Bogotá: Produmedios, 1999. 21 p.: il.; 21 x 27 cm.

Rebetez, René 1933-, *San Andrés y Providencia: gastronomía isleña = our traditional food*, Bogotá: Nueva Gráfica Digital, 1997. 92 p: il.; 26 cm.

Recetario patojo. Popayán: SENA, Regional Cauca, 2005. No en LAA, ni BN ni BPP, ni UA,

Reyes de Acero, Raquel, *Recetario de cocina de mi mami: cocina colombiana -criolla e internacional*, 2a ed. Bucaramanga: Sic Editorial, 2001. 177 p.: il.; 22 cm.

Ríos, Estrella de los, *La cocinanza comedida, cocina santandereana*

Bucaramanga: Uneb, 2002, 224 p.: fots.; 27 cm.

Román de Zurek, Teresita, *Cartagena de Indias en la olla*, 4a. ed. corregida y aumentada. Con Amparo Román de Vélez y Olga Román Vélez. Medellín: Bedout, 1968. 527 p: il. (parte col.); 24 cm. 1 ed. de 1963 y siguen en 1964, 1967, 1968, 1969, 1971, 1972 (7ª), edición en inglés en 1974, 17a. ed. Bogotá: Ediciones Gamma, 1987. 412 p: il. [algunas col.]; 28 cm. La 4ª es la más antigua en la LAA

Román de Zurek, Teresita, *Mis postres*, [s. l: s. n.], 1993. 72 p: il.; 19 x 18 cm.

Torres Martínez de Herrera, Sol María, 1948-, *Aquí mi menú*, [Montería: s. n. 2002?]. 2 v: il.; 21 cm.

Valencia E. Claudia, *Aroma y sabor a diversidad: cocina creativa del Pacífico colombiano*, Cali: Fundación CIPAV, 1995. 77 p: il.; 15 cm.

Valencia Murrian, Emilia, *El sabor del Pacífico*. Cali, Dirección de Cultura de Cali, 2001. No en LAA ni BPP.

Vélez. John y Olga Lucía Jordán, *Color y sabor: por los caminos del Quindío*, Bogotá: Consuelo Mendoza Ediciones, Gobernación del Quindío, Fondo Mixto de Promoción del Quindío 1996. 134 p: il.; 24 cm.

Vergel Sanjuán, Ramón Darío, *Gastronomía típica del Llano*, Bogotá: Lerner, 1996, 94 p: il.; 28 cm.

Yancés Guerra, María Josefina, *Me sabe a todo: la tradición culinaria de Córdoba*. Montería, Gobernación de Córdoba, 2009. 101 p: il., 20 cms. Un libro bien elaborado, serio y preciso. No en LAA.

Yidi de Habib, Zuleima, *Comiendo delicioso*. Barranquilla, 2000. 279 p. + 1 CD-Rom. Publicado antes (1997) como *Adelgace comiendo delicioso*.

Instrumentos, herramientas, equipos y cocinas

Academia de la Cocina Española, *Cocina con alimentos integrales*, Oviedo: Ediciones Nobel, 2000.:220 p.: il.; 23 cm.

Academia de la Cocina Española, *Cocina rápida con horno microondas*, Oviedo: Ediciones Nobel, 2001. 158 p.: il.; 21 cm.

Academia de la Cocina Española, *Cocina sencilla con microondas*, 3a. ed. Oviedo: Ediciones Nobel, 2001.:2 v.: il.; 23 cm. Notas: v.1, 155 recetas de la cocina tradicional española v.2 Más de 150 recetas de simple y rápida elaboración.

Aicher, Otl, 1922-1991, *La cocina para cocinar: el final de una doctrina arquitectónica*. Barcelona: Gustavo Gili, 2004.:112 p.: il.; 31 cm.

Arango de Mejía, Luz, *Cocine en olla a presión con Luz Arango de Mejía*. Medellín: Gráficas Alon's, 1997. 102 p. No en LAA, en BN

Arango de Mejía, Luz, *Cocine en olla a presión con Luz Arango de Mejía*. Medellín: Gráficas Alon's, 1997. 102 p. No en LAA, ni BN

Arguiñano, Karlos, 1948-, *Como organizar una cocina*, Madrid: Debate; Asegarce, 1999. 143 p: il.; 22 cm.

Bajraj, Graciela, *Utensilios de cocina* Madrid: Alianza Editorial, 1993. 272 p.: il.; 18 cm.

Betschinger, Gustav, *Bamix: the housewife's magic wand*, Inglaterra: Bamix Service Division, Ca 1950. 104 p.

Celada, Eva. *La cocina del taper: 200 recetas fáciles y deliciosas para tomar en cualquier parte*. Madrid: Alianza Editorial, 2007. 351 p.: il.; 19 cm. Los españoles llaman taper a los envases plásticos, por la marca Tupperware.

Centro de Estudios de la Energía Solar: *Cocinas solares: manual de uso y construcción*: Sevilla: Progensa, 1994. 93 p.: il.; 20 cm.

Cubitt, Gilly, *Cocinar y congelar*, Barcelona: James Libros, 1982. 173 p.: il. ; 30 cm.

Díaz Piedrahita, Santiago, 1944- *Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos* Bogotá: Ediciones CIEC; Cooperativa de Profesores de la Universidad Nacional de Colombia, 1981. 88 p.: il.; 20 cm

Doria, Irma, *Como congelar y conservar sus alimentos*, Barcelona: Editorial de Vecchi, [1977]. 159 p. ; 20 cm.

Gobrecht, Marie, *Recetas con alimentos congelados* Barcelona: Brugera, 1979. 89 p.; 19 cm.

Goligorsky, Lilian, *Cocina con horno microondas*, Barcelona: CEAC, 1990. 118 p.

González de Arango, Ángela, *Ondas de sabor*, Medellín: Rojo, 1999: xviii, 442 p: il.; 21 cm. Cocina con microondas.

Hoyos, Cristo, 1952-, *Tambucos, ceretas y cafongos: recipientes, soportes y empaques del antiguo departamento de Bolívar* Editora Bernarda Rodríguez Betancur. [Bogotá]: Ediciones Gamma, 2002.

Instrucciones para el uso y manejo de la olla presión UMCO. Medellín, s.f., 40 p. Incluye un recetario con énfasis en carnes de cerdo, en especial "cañón". No en LAA, en BPP.

Jaramillo de Isaza, Ana, *Horno mágico Imusa: recetario* Medellín: Tipografía Libertad, 1956. 19 p.; 18 cm.

Lansard, Monique, *La cocina en micro ondas paso a paso*, Bogotá: Iatros Ediciones, 1998. 143 p.: il.; 24 cm.

Lawrence, Rachel, *El gran libro del wok*, Barcelona: RBA, 2003, 160 p.: il.; 25 cm.

Llamas, María Victoria, *El libro del microondas*, Madrid: Alianza Editorial, 1992. 160 p.: il.; 18 cm.

El libro esencial del wok, Barcelona: Editorial Optima, 2004. 304 p.: il.; 29 cm.

Mesa de Saldarriaga, Rocío, *Cocinemos en microondas* 2a. ed. corregida y aumentada. Medellín: Grupo Impresor, 1991.

Mesa de Saldarriaga, Rocío, *Cocine en microondas con Rocío: (290 recetas)*: Bogotá: Editorial carrera 7a. [2002?]. 193 p.; 24 cm.

Muller, Veronika, *Wok*, Bogotá: Panamericana Editorial; Editorial Zendrera

Zariquiey, 2004. 39 p.: il.; 18 cm.

Nandwani, Shyam S., 1947- *La cocina/horno solar: hágalo usted mismo ...economía y salud a su alcance, los pasos para su construcción, su funcionamiento óptimo, recetas y otras cosas más*, Heredia : Efun, 1993, 98 p. : il., fot. byn ; 21 cm.

Pérez Serrano, África, *Cocina con microondas: platos de siempre al ritmo de hoy*, Madrid: Biblioteca Nueva, 1998.198 p.; 21 cm.

Peralta, Chepina, *Cocinando en microondas*, México: Noriega Editores, 2003. 151 p.: il.; 23 cm.

Ramírez de Jaramillo, Clemencia, *Microondas: cocina de Gourmet v.1*, Cali: Talleres de Litoimagen, 1998. 182 p: il.; 23 cm.

Recipes and instructions for cooking and canning in 7 quart, wear ever pressure cooker, New Kensington, Pa: The Aluminum Cooking Utensil Company, 1950.

Slavik de Londoño, Eva, *Cocine fácil y rápido con microondas*, 18a. ed.[Bogotá]: 1998. 2 v; 19 cm.

Solomon, Charmainem, *El libro del wok*, New Holland: Konemann, 1998.

Sugerencias culinarias HACEB, 32 p. Medellín, s.f. s, e. Leonor Santamaría De R., Rosa de Peroni, Lola Ludeke de T, Carmenza de Zuleta, María Eena de Vélez. No en LAA, en BPP.

Terry Muñoz, María A. *La nueva cocina de la thermomix*, Madrid: Alianza Editorial, 2001. 179 p. [8] p. de láminas: il.; 18 cm.

Wok vegetariano, traducción Maite Rodríguez Fischer; revisión Ana María Pérez Martínez. Barcelona: Blume, 2003. 96 p.: il.; 29 cm.

Wok /traducción Maite Rodríguez Fisher; [Barcelona]: Blume, 2002. 96 p.: il.; 28 cm.

Wok y salteados /traducción del inglés Raquel Valle. Barcelona: Parragon, 2004. 384 p.: il.; 28 cm.

Williams-Sonoma. *Utensilios y técnicas de cocina : una imprescindible guía ilustrada paso a paso* / Williams-Sonoma ; prólogo Thomas Keller. Editor Chuck Williams. Barcelona: Scyla, 2008, 350 p. : il. ; 23 cm.

Nutrición, cocina para la salud, dietética, vegetariana y afrodisiaca

Aduriz, Andoni Luis, 1971-, *Clorofilia*: 2a. ed. Donostia: Imagen Mab, 2006, 224 p.: il.; 22 cm. Recetas de 50 vegetales poco usados. Libro muy premiado: ganó el Gourmand World Cook Book Award, el Mejor Libro de Chef del Mundo y el Mejor diseño de libro de cocina del mundo.

Ahmed, Lalita, *Cocina vegetariana*/Lalita Ahmed; traducción Diorki Traductores. Madrid: EDISAN, c1985. 64 p.: il. [col.]; 30 cm.

Alcaldía de Aguazul, Meta. *Comer bien para vivir mejor*. Aguazul : Alcaldía Municipal de Aguazul, [1998?]. 29 p. : il. ; 23 cm.

Alfaro, Txumari, *Medicina en la cocina: soluciones naturales para tu salud*

Barcelona: Ediciones B, 2008. 580 p.; 21 cm

Anguita Peragón, José Andrés, *Tratado de gastronomía, belleza y salud: desde el medievo hasta el Renacimiento*, Granada: Mágina; Barcelona: Octaedro, 2008. clxxv p.; 23 cm.

Ansón, Rafael, *Gastronomía saludable* /Rafael Ansón y Gregorio Varela Moreiras. León: Everest, 2007. 238 p, il.; 21 cm.

Arocha de Liñán, Delfina, *Chúpate los dedos comiendo vegetales: descubre las delicias de los vegetales y alcanzaras larga vida*, [Valledupar?]: Cargraphics, 2001. 67 p.: il.; 23 cm.

Arguiñano, Karlos, 1948, *Nutrición humana*, Madrid: Debate; Asegarce, 2002. 255 p: il.; 25 cm.

Arboleda Angulo, Ana Cecilia, *Alimentación sana fuente de vida: saber comer, el secreto de una larga vida*, María Cristina Rincón R. Bogotá: Panamericana Editorial, 2000. 383 p: il.; 24 cm.

Balch, James F., 1933-, *Recetas nutritivas que curan: vitaminas, minerales, plantas medicinales y suplementos dietéticos* /James F. Balch, Phyllis A. Balch. Barcelona: Océano, 2007. 2 v, il.; 30 cm.

Barría Aguiló, Juana, *Cocina para enamorar: recetas sugerentes, originales y divertidas para compartir en pareja*. Barcelona: Alba Editorial, 2008. 231 p, il.; 21 cm.

Beauchamp, Berangere de, *La gastronomía natural*, Barcelona: Granica, 1982. 232 p.; 22 cm.

Benjumea, María Victoria, *Manual de preparaciones con bienestarina* PRI, Corporación Autónoma Universitaria de Manizales, 1988, 16 p.:

Boisnard, Lisby, *Cocina sabrosa para todos, para la salud: muy indicada para celíacos, ante toda clase de trastornos y para enfermedades del sistema inmunitario: un arte al vapor suave*, Barcelona: Oceano Ambar, 2007. 127 p, il.; 22 cm.

Bonomo, Giuliana, *Recetas light: sanas y sabrosas*,. León: Everest, 2008. 142 p, il.; 24 cm.

Borrero, Nohra Angélica, *El bebé gourmet: recetas sanas*, Bogotá: Voluntad, 2004, 71 p. No en LAA.

Brown, Sarah Elizabeth, *La cocina vegetariana*, 2a. ed. Barcelona: Ediciones Ceac, 1992. 176 p.: il.; 24 cm.

Buzo, Roco, *Mi libro de cocina vegana*, Barcelona: Océano, 2001. 192 p, [14] p. de láminas: il.; 19 cm.

Calvet i Frances, Josep M. *La dieta del diabético y su cocina: libro de divulgación para diabéticos y familiares*, Barcelona: Editorial Herder, 1985: 247 p.: il.; 23 cm.

Camaschella, Valeria, coord., *400 recetas: come sano, basadas en la dieta mediterránea*. León: Everest, 2007. 383 p, il.; 21 cm.

Camuñas Baena, Macarena, *Cocina para niños alérgicos: las recetas más útiles y sabrosas*, Barcelona: Ceac, 2000. 103 p. Rosamund Grant

Cocina rápida y sana: recetas sencillas y dietéticas, Oviedo: Ediciones

Nobel, [2003?]: 250 p.: il.; 29 cm.

Colección Nutrición en Equilibrio- 6 folletos con los siguientes títulos: *Carbohidratos*, Bogotá: MNR Comunicaciones, 2008, 60 p. Colección nutrición en equilibrio. No en LAA ni BPP, *Fibra*, Bogotá: MNR Comunicaciones, 2008, 60 p. Colección nutrición en equilibrio. No en LAA ni BPP, *Grasas*, Bogotá: MNR Comunicaciones, 2008, 60 p. Colección nutrición en equilibrio. No en LAA ni BPP, *Minerales*, Bogotá: MNR Comunicaciones, 2008, 60 p. Colección nutrición en equilibrio. No en LAA ni BPP, *Proteínas*, Bogotá: MNR Comunicaciones, 2008, 60 p. Colección nutrición en equilibrio. No en LAA ni BPP, *Vitaminas*, Bogotá: MNR Comunicaciones, 2008, 60 p. Colección nutrición en equilibrio. No en LAA ni BPP

Cox, Michael. *Comer bien sin gluten: más de 100 deliciosas recetas para quienes padecen la enfermedad celíaca*, Edición Pep Huguet: Barcelona: RBA Libros, 2000. 127 p.: il.; 28 cm

Cupillard, Valérie. *La nueva cocina bio: manual práctico con sabrosas recetas para cada ocasión*. Barcelona: Océano, 2005. 160 p.: il.; 21 cm.

Delahoz Tobón, Rebeca Ligia, rec. *Delicias bajas en calorías*. Bogotá, 1990, 174 p. Una publicación de Alimentos Especializados Ales, Ltd, con recetas que usan aspartame en vez de azúcar. La autora es nutricionista. No en LAA, en BN

Deming, Li, *Sopas medicinales de la antigua China*/recopilación Li Deming; adaptación a la fitoterapia occidental Trinidad Ballester. Madrid: Miraguano Ediciones, 1988. 126 p.; 19 cm.

Dominé, Andrés, *Del campo a la cocina: alimentación natural*, Koln: Culinaria Konemann, 1997. 460 p.: il.; 31 cm.

Durand Torres, Julio, *Cocina peruana para diabéticos*, Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2003. 169 p.; 28 cm.

Echeverri de R, María Elena, *Comamos y bebamos bien*, Bogotá: Acción Cultural Popular, [1978]. 128 p.: il.; 18 cm. Colección Hogar; 5 Un ejemplo del inmenso esfuerzo de Radio Sutatenza por transformar la conducta de los campesinos para mejorar su salud y su nutrición.

Elliot, Rose, *La cocina vegetariana clásica*, Londres: A Dorling Kindersley Book, 1994. 160 p.: il. 29 cm.

Ewald, Ellen Buchman, *Recipes for a small planet: the art and science of high protein vegetarian cookery*, New York: Ballantine Books, 1973. xi, 366 p.: il.; 18 cm.

Ferrández del Cacho, Blanca, *Más allá del bocata: si quieres adelgazar éste es tu libro*. Madrid: Alianza Editorial, 2008. 293 p., il.; 23 cm.

Ferreira, Charity. *Coma sanamente: formas saludables de disfrutar los alimentos de su preferencia*/Chuck Williams, San Francisco: Weldon Owen; Williams-Sonoma, 2009. 287 p.: fot. ; 26 cm. Título original: *Eat well*

Figueroa de Castro, Sandra, Bedoya de Acuña, Consuelo, *Cocina vegetariana con Sandra y Consuelo: 500 recetas*, Barcelona: Vergara Grupo Zeta, [s.f] 359 p.: il. Color. Las autoras son colombianas.

Freites, Carmen de, *Guía del buen comer: orientación alimentaria para*

una vida sana /Carmen de Freitas, Liria S. de Cifré, Frank Bracho. 4a. ed. Caracas: Editorial Textos, 1992. 342 p.: il.; 23 cm.

Fritzsche, Doris, *Recetas sabrosas para diabéticos*, autoras Doris Fritzsche, Marlisa Szwillus, 2a. ed. Barcelona: Hispano Europea, 2007. 128 p, il.; 23 cm.

Galindo Morilla, Ester, ed. *El libro esencial de la cocina vegetariana*, Colonia: Konemann, 1997. 304 p.: il. [col.]; 28 cm.

Galvis R., Hortensia, *Recetas vegetarianas selectas*, Bucaramanga: Sic Editorial, 1997, xii y 276 p.; Ed 1998 317 p. Versión incompleta (82 p.) en www.siceditorial.com/ArchivosObras/obrapdf/TA00112332005.pdf. La versión en www.llibrototal.com, aunque tiene el mismo título, es muy diferente y es preferible la versión impresa. El resultado del esfuerzo de una cocinera vegetariana por reunir las mejores recetas que encontró en una amplia bibliografía.

Gayler, Paul. *Auténtica cocina vegetariana: recetas actuales y con estilo*, Barcelona: Blume, 2009. 192 p.: il.; 26 cm. Título original, *Pure vegetarian*, Gourmand World Cookbook Award.

Gillissen, Oliver, *La cocina vegetariana: recetas prácticas, sanas, sabrosas* / Oliver Gillissen. Barcelona: Editorial de Vecchi, 1979. 191 p.: il., [col.]; 21 cm.

Goldblith, Samuel A y Mauynard A. Joslyn, *Milestones in nutricion*. Westport: AVI Publ, 1964: xv, 797 p.: il, diagrs.; 25 cm.

Gómez Borrero, Paloma, *Cocina sin sal: recetas para vivir más y mejor*, 2a. ed. Barcelona: Balacqua de Ediciones y Publicaciones, 2004, 319 p.: il.; 22 cm.

Gómez Villa, Jimena, 1950- *La cocina de los astros*. Bogotá: Aguilar, 2004.:189 p.: il.; 24 cm.

González, Patricia, *El sano deleite de la cocina vegetariana*, México: Editorial Pax México: 1999. 126 p.: il.; 23 cm.

Hawkins, Kathryn, *Platos fuertes vegetarianos*, Editora Vicky Hanson. [Roma]: Kliczkowski Publisher, Asppan, 1998. 80 p.: il.; 20 cm.

Hernández Rodríguez, Manuel y Ana Sastre Gallego, dir, *Tratado de nutrición*, Madrid: Díaz de Santos, 1999. xviii, 1476 p.: il.; 28 cm.

Hess, Reinhardt, *Recetas sabrosas para estómagos delicados*. Barcelona: Editorial Hispano Europea, 2007. 128 p, il.; 24 cm.

Hollander, Xaviera, *Las recetas eróticas de Xaviera*: México: Editorial Grijalbo, 1980. 215 p.; 20 cm.

Illera Montoya, Carlos Humberto, *Seguridad Alimentaria: Fortalecimiento de los proyectos pedagógicos productivos en diez colegios agropecuarios del Departamento del Cauca*. Popayán, Universidad del Cauca, Crepic, USAID, GPC, OIM, 2007. 40 p. Incluye recetarios locales. No en LAA ni BN ni BPP

Jaffrey, Madhur, *Madhur Jaffrey's World Vegetarian*, Clarkson N. Potter, 1999, 758 pags

Kaess, Herbert, *Cocina para afecciones del estómago y del duodeno*, Barcelona: Ediciones Ceac, 1992. 96 p: il.; 24 cm.

Kellow, Juliette. *Dieta sana contra el colesterol* /Juliette Kellow; recetas de Sara Lewis. Barcelona: Random House Mondadori, 2008. 128 p.: il.; 23 cm.

Knox, Lucy, *Comer bien sin lactosa: más de 100 deliciosas recetas para quienes padecen intolerancia a los productos lácteos*, Barcelona: RBA Libros, 2000. 128 p.: il.; 28 cm.

Kozel, Carlos y Kozel, Rosa de. *El arte de la cocina para sanos y enfermos*. Bogotá. Editorial de la Misión, 1975. 316 p. Cocina naturista y sanación por un autor alemán que vivió en América Latina desde 1927. No en LAA, en UV.

Labarta, Concha, *La cocina afrodisiaca*, Madrid: Ediciones Jaguar, 1998.176 p.: il.; 22 cm.

La botica de la abuela: cocina sana para cada día, Redacción y revisión de contenidos Teo González; fotografías Becky Lawton. Barcelona: Integral, 1998.

Lafourcade, Enrique, 1927-, *La cocina erótica del conde Lafourchette*, Santiago de Chile: LOM Ediciones, 1997. 208 p.: il.; 22 cm.

La Puma, John. *Chef M. D.: El gran libro de la medicina culinaria* /John La Puma y Rebecca Powell Marx. Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2009. 344 p.; 23 cm.

Little, Billie. *Recipes for diabetics* /Billie Little with Penny L. Throup. Toronto : Bantam, 1972. xii, 270 p. ; 18 cm.

Lloveras, Goncal, *Comer: salud y placer*, Barcelona: ACV Ediciones, 2000. 215 p.: il.; 23 cm.

López Cortés, Encarnación, *El cocinero vegetariano: dé más años a su vida y más vida a sus años* /Encarnación López Cortés; María Luisa G. de Jordán. México: Editorial Diana, 1978.317 p.; 21 cm.

Lozano, Alejandra. *150 recetas de cocina para diabéticos*. Santiago de Chile: Editorial Andrés Bello, 1994. ix, 178 p.: il.; 25 cm.

Luis Roberto, dir, *Todo lo que se necesita saber sobre la cocina saludable para estar siempre sanos y respetar los requerimientos nutricionales de distintas afecciones... hipertensión, colesterol alto, diabetes, enfermedad celíaca, osteoporosis, disfunciones intestinales, gástricas, hepáticas y renales, más de 250 recetas*. Bogotá: Cultura Librería Americana, 2004. 360 p.: il.; 24 cm.

Madrigal, Andrés, *Placeres de alcoba*, Madrid: Suma de Letras, 2002.254 p.; 20 cm.

Marks, Betty, *Cocina ligera y fácil de preparar para diabéticos: recetas* México: Editorial Diana, 1995.: 289 p.: il.; 23 cm.

Marquardt, Trudel. *Recetas sabrosas sin gluten* /Trudel Marquardt, Britta-Marei Lanzenberger; de la traducción Enrique Dauner. Barcelona: Editorial Hispano Europea, 2007. 126 p.: il.; 23 cm.

Martínez de Toro, Rocío, *Cocina sana para todos los gustos: volumen 1*, Cali: Editorial Pacifico, 1985. 119 p.; 20 cm.

Martínez Hernández, Libia Inés, *Los postres dietéticos*, Medellín, Corporación Antioqueña De Diabetes, 1984, 25p: il. No en LAA, ni BPP

Las mejores recetas para diabéticos /fotografos Laurie Proffitt. Lincolnwood (Il.): Publications International, 2003. 94 p.: il.; 28 cm.

Maitret, Julia, *Ser vegetariano: salud y nutrición en 30 menús*, México: Editorial Trillas, 2003. 159 p.: il.; 27 cm.

Maxwell, Sarah, *El libro de la pasta vegetariana: una excelente selección de platos deliciosos y nutritivos*, Colonia: Konemann, 1994. 128 p.: il.; 28 cm.

Menasse, Vittorio, *El gran libro de la moderna cocina vegetariana*, Barcelona: Ed. De Vecchi, [1978]. 318 p.: il. [col.]; 21 cm.

Misrahi, Alicia. *En la cocina de Afrodita: sexo y gastronomía: la cocina de Eros*. Barcelona: Robinbook, 2008. 268 p.: il.; 23 cm.

Nava, L. *Comida rápida: fast-food natural*, Barcelona: Ediciones Oceano Ibis, 1999. 92 p.: il.; 21 cm.

Nilson, Bee, *Bee Nilson's slimming cookbook*, St Albans: Mayflower, 1976. 254 p.; 18 cm.

Palmero, María Luz, *Querida cocina, querida salud*, Oviedo: Ediciones Nobel, 2000. 223 p.: il.; 23 cm.

Patxi, Marina, *Vegetariano todo el año /Patxi Marina, Andoni Arrieta, Asier Vázquez*, León: Everest, 2006. 119 p, il.; 23 cm.

Patxi, Marina, *Vegetariano todo el año /Patxi Marina, Andoni Arrieta, Asier Vázquez*, León: Everest, 2006. 119 p, il.; 23 cm.

Peel, C. S., *Dishes made without meat*, Constable & Company, 1917. 95 p.; 18 cm. CER.

Peralta, Chepina, *Diabetes: el placer de comer /colaboradora María Teresa Rull Reveles*, México: Noriega Editores, 2011. 114 p.: il. ; 28 cm.

Peysson, R. S. *Cocina vegetariana*, Barcelona: Iberlibro, [2000]. 155 p.: il.; 24 cm.

Plageman, Karen, *La cocina rica en fibra natural*, Madrid: Ediciones Plus Vitae, 1982. 93 p.: il.; 18 cm.

Ramírez, Alberto, *Enciclopedia de las frutas, hierbas y vegetales para la salud y la cocina*, Bogotá, Intermedio, 2009. xiv+303p. No en LAA, en BN

Restaurante Vegetariano Gran Fraternidad Universal, *Recetas vegetarianas: Ana Melfi Marulanda, María Helena Arteaga y Francisco J. Giraldo*, Medellín, 1981, mimeografico. 40 p. No en LAA, en BPP

Restrepo Nelsy de, y José Leal S., *Comer para vivir (Recetario Vegetariano). 2a. ed*, Cali: Publicaciones Laos, 1990, 163p: il. No en LAA ni BPP

Restrepo, Nelsy de y José Leal Segura, *Fundamentos de nutrición vegetariana*, 2a. ed. Cali: Impresora Graficali, [2002?]. En Cali. 115 p. ; 21 cm.

Rhodes, Lorna, *Cocina sana para niños*, 2a. ed. Barcelona: Salamander Books, 2001. 120 p.: il.; 28 cm.

Ricciotti, Hope, *Mamás golososas: recetas para el embarazo /Hope Ricciotti; con la asesoría de Fiona Ford*, Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2007. 192 p, il.; 24 cm.

Rigaux, Jacques. *La exquisita cocina de cereales: recetas y consejos macrobióticos; según las enseñanzas de Sensei N. G. S. Ohsawa* Barcelona: Borrás Eds. [1979]121 p.; 21 cm.

Rinaldi, Romilda, *300 recetas sin grasa*. Barcelona; Madrid: Noguer, 1976. 349 p.

Rodríguez de Urrego, Elvia, *Manual de preparaciones con bienestarina*, Bogotá: Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 1975, 28 p.; 28 cm.

Rottka, Helmut, *Cocina para afecciones del corazón e hipertensión* Barcelona: Ediciones Ceac, 1990. 100 p: il.; 24 cm.

Roustan, Anita, *La cocina del amor: 126 recetas para saborear los momentos mas intensos*, 3a. ed. Barcelona: Gedisa Editorial, 1999. 166 p.: il.; 20 cm.

Salazar, Gabriel Ángel, *La alimentación natural e integral: recetas sencillas y prácticas sin derivados animal*, Cali: [s. n. 1999?]. 69 p.: il.; 21 cm.

Schlosser, Eric, *Fast food: el lado oscuro de la comida rápida* 2a. ed, Barcelona: Grijalbo, 2002. 490 p.; 22 cm.

Schnitzer, Rita. *Recetas para enamorar*: Barcelona: Elfos Ediciones, 1986.: [63] p.: il.; 16 cm.

Sintes Pros, Jorge, *Régimen y cocina para curar las enfermedades de los riñones*, Barcelona: Ed. Sintés, [1981]. 291 p.

Sirvar, Anita, *Comidas de régimen*, Barcelona: Editorial Bruguera, 1956. 121 p. ; 16 cm.

Tognazzi, Ugo, *Afrodita en la cocina*, Prólogo de Luis García Berlanga, Barcelona: Caralt, 1988. 299 p.: il.; 20 cm.

Tucci, Alfredo, *Cocina natural: para una vida mas plena*, Madrid: Editorial Everest, 1983. 252 p. il. [col.]; 21 cm.

Uribe Pachón, Patricio. *La dieta de Matusalén: basado en los nuevos criterios aportados por la ciencia occidental y la sabiduría antigua sobre cómo evitar la enfermedad, cómo superar la fatiga crónica y cómo sortear el envejecimiento prematuro a través de los alimentos* Bogotá: Editorial Planeta, 2001. 136, 139 p.: il.; 24 cm.

Vander, A. *Cocina moderna para una alimentación sana y agradable: 400 recetas originales de platos variados y apetitosos*, Ediciones Dr. Vander, 1958. 191 p., [18] p. de láminas : il. ; 19 cm.

Wells, Troth, *Una ruta diferente por la cocina vegetariana: recetas rápidas y fáciles*. 2a. ed, Barcelona: Intermón: Fundación para el Tercer Mundo, 2006. 174 p.: il.; 22 cm.

Wilson, Anne, *Cocina vegetariana rápida*, Colonia: Konemann, 2000. 64 p.: il.; 20 cm.

Alimentos y productos

Academia de la Cocina Española, *Cocina con alimentos integrales* Oviedo:

Ediciones Nobel, 2000. 220 p, il.; 23 cm.

Bianchini, Francesco, *Frutos de la tierra: atlas de las plantas alimenticias* /Francesco Bianchini; Francesco Corbetta; dibujos de Marilena Pistoia; Barcelona: Editorial Aedos, 1974. 303 p.: il.; 30 cm.

Cordell, Linda S. y Nelson Foster, ed. *Chilies to chocolate: food the Americas gave the world*, Arizona: University of Arizona Press, 1992: xvii, 191 p.; 21 cm.

Mckenna, Terence K. 1946- *Food of the gods: the search for the original tree of knowledge, a radical history of plants, drugs and human evolution*, New York: Bantam Books, 1993: xxi, 311 p: il.; 23 cm

Standage, Tom, *La historia del mundo en seis tragos: de la cerveza de los faraones a la Coca-Cola* Barcelona: Debate, 2006. 287 p.: il.; 24 cm. Incluye además el té y el café.

Walker, Harlan, ed., *Disappearing Foods*, Oxford Symposium on Good and Cooking, 1996. No en LAA.

Werle, Loukie, *Ingredientes*, Colonia: Konemann, 2000, 384 p, il.; 28 cm

Espicias, aliños, condimentos y plantas medicinales

Arboleda de Vega, Soffy, *Espicias: historia, usos, cultivos y sus mejores recetas*. Dirección Editorial Eموke Ijjasz S. Bogotá: Editorial Voluntad, 1998. 399 p: il.; 28 cm. /2ª Ed. Bogotá: Panamerica Editorial, 2004

Arvy, Marie-Pierre, *Espicias, aromatizantes y condimentos* /Marie-Pierre Arvy y Francois Gallouin. Madrid: Ediciones Mundi Prensa, 2007. 413 p, il.; 29 cm.

Avila Granados, Jesús, 1950-, *Historia del azafrán: la flor del amanecer* Barcelona: Editorial Zendera Zariquiey, 1999. 201 p.: il.; 24 cm.

Bremness, Lesley, *Manual del herborista*, Edición Joanna Chisholm, Madrid: Editorial Raíces, 1993.

Carreno de Linares, Elisa, *Plantas aromáticas: en la salud, la cocina y la belleza*, Bogotá: Planeta, 1996. 246 p, il.; 28 cm.

Colección Frutos de la Tierra. Bogotá, Norma, 2004 a 2007. Pequeños folletos de 32 p.m con 10 recetas cada uno. Incluye los siguientes títulos sobre hierbas o aliños: *Cebolla* (2004), *Cebollín*, 2007. *Cilantro* (2004) *Canela*. 2004. *Menta*. 2004, *Perejil*. 2004. *Pimienta.*, 2004. No en LAA, en BN

Conway, David. *The magic of herbs*, New York: E. P. Dutton, 1973. 158 p.: il.; 20 cm.

Crowther, Yasmin, 1969-, *La cocina del azafrán* Madrid: Ediciones Siruela, 2007. 272 p.; 22 cm.

Dalby, Andrew, 1947- *Dangerous tastes: the story of spices*, London: British Museum, 2000: 184 p: il.; 25 cm.

Della Beffa, María Teresa, *El gran libro de las hierbas*, Barcelona: Planeta,

2003. 256 p.: il.; 23 cm.

Duque M., Juliana, *Ajo, aplicaciones, recetas, usos alternativos y medicinales: ajete, puerro silvestre*, Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2007. 32 p, il.; 21 cm. Colección Hierbas y especias

Duque Mahecha, Juliana, *Canela: aplicaciones, recetas, usos alternativos y medicinales: cinnamon*. Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2007. 32 p, il.; 21 cm. Colección Hierbas y especias

Duque Mahecha, Juliana, *Tomillo: aplicaciones, recetas, usos alternativos y medicinales: [serpol, frigola, hierba luna]*, Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2007. 32 p, il.; 21 cm. Colección Hierbas y especias

Durruti Cubría, Manuel, *El pimiento: verduras y especia*. León: Everest, 2007. 62 p, il.; 20 cm.

Enciclopedia de las especias, condimentos y plantas aromáticas, Editada por Elisabeth Lambert Ortiz. Madrid: Editorial Raices, 1993. 287 p: il. [col.]; 28 cm.

Freedman, Paul H., 1949- *Lo que vino de oriente: las especias y la imaginación medieval*, Valencia: Universidad de Valencia, 2010. 289 p. : il., mapas ; 24 cm.

Garland, Sarah, *Gran libro de las hierbas y especias*, Barcelona: Editorial Blume, 1989. 283 p.: il.; 29 cm.

García, Jordi, *Especias: delicias exóticas* /Jordi García; recetario Amanda Laporte, Barcelona: Intermón Oxfam Ediciones, 2007. 172 p, il.; 24 cm.

Garrido Aranda, Antonio, comp. *El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias*, Córdoba: Servicio de Publicaciones, Universidad de Córdoba, 2004. 386 p.: il.; 24 cm.

Greenberg, Sheldon, *La ruta de las especias*, Barcelona: Ediciones del Serbal, 1991. 199 p.; 21 cm.

Guía práctica ilustrada de las plantas medicinales, Barcelona: Editorial Blume, 1980: 220 p: il. [algunas col.]; 28 cm.

Hale, Sophie, *El maravilloso ajo: libro de cocina*, México: Editorial Diana, 1995. 128 p.

Hale, Sophie, *El gran libro del ajo: un tributo culinario a la perla aromática* Colonia: Konemann, 1986. 128 p.: il.; 23 cm.

Hemphill, Rosemary, *Herbs for all seasons*, New York: Penguin Books, 1972, 202 p.: il.; 23 cm.

Hemphill, Rosemary. *The penguin book of herbs and spices*, New York: Penguin Books, 1966. 186 p.: il.; 18 cm.

Hudak, Renate. *Hierbas aromáticas para el jardín y la cocina: fragancias en el hogar y sabores para su mesa, cultive su jardín con plantas y hierbas aromáticas en arriates y macetas*. Barcelona: Hispano Europea, 2009. 124 p: il., mapa; 24 cm.

Ijjasz S. Eموke, *Vainilla*, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 45 p. Tierra Americana

Juscáfresa Serrat, Baudilio, *Enciclopedia ilustrada: flora medicinal, toxica,*

- aromática, condimenticia*, Barcelona: Editorial Aedos, 1975. 542 p.: il.; 21 cm.
- Kumar, Bikash, *Curry*, Bogotá: Panamericana Editorial, Zendera Zariquiey, 2004.
- Kurlansky, Mark, *Salt: a world history*, New York: Walker, 2002. xii, 484 p: il. mapas; 21 cm. Traducción española: *Sal: historia de la única piedra comestible*, Barcelona: Península, 2003. 508 p.: il. mapas; 23 cm.
- Lambert Ortiz, Elizabeth, ed., *Enciclopedia de las especias, condimentos y plantas aromáticas*, Madrid: Editorial Raices, 1993. 287 p: il. [col.]; 28 cm.
- Laszlo, Pierre, *Los caminos de la sal*, Madrid: Editorial Complutense, 2001. 229 p.; 22 cm.
- Lovati, Susana, *Alimentos y plantas medicinales*, Bogotá: Editorial Norma, 1999. 215 p.: il.; 21 cm.
- Loewenfeld, Claire, *Guía de las hierbas y especias* /por Claire Loewenfeld y Philippa Back; Barcelona: Ed. Omega, [1980]. 364 p.: il. [algunas col.]; 24 cm.
- McHoy, Peter, *La biblia de las hierbas*, Colonia: Konemann, 1998. 224 p: il.; 25 cm.
- McHoy, Peter, *El ABC de las hierbas: una guía completa de las hierbas más conocidas. Cómo plantarlas, cuidarlas y utilizarlas para la salud, la cocina y la jardinería* /Peter McHoy, Pamela Westland. Madrid: Libsa, 2006. 224 p, il.; 26 cm.
- Melo, Jorge Orlando, "La guasca, inmigrante ilegal". Bogotá: 2008. <http://www.razonpublica.org.co/?p=32>.
- Mohring, Wolfgang, *El libro práctico de las tisanas: la guía más completa sobre las diversas infusiones de hierbas, sus efectos curativos, su forma de preparación y su utilización* Barcelona: Robin Book, 1998. 295 p.; 22 cm.
- Morris, Sallie, *La gran enciclopedia de las especias*, Barcelona: Ediciones Hyma, Grupo Editorial Edipresse, 2001. 3 v.: il. fot.; 28 cm.
- Norman, Jill, *La cocina clásica con hierbas aromáticas*. Londres: A Dorling Kindersley Book, 1997. 44 p.: il.; 29 cm.
- Pérez Bueno, Manuel, *El azafrán: historia, cultivo, comercio, gastronomía*, Madrid: Ediciones Agrotécnicas, 1995. 228 p.: il, mapas; 23 cm.
- Ritchie, Carson I. A. *La búsqueda de las especias*, Madrid: Alianza editorial, 1994, 61 p.; 15 cm.
- Rodway, Avril, *Hierbas y especias: el cultivo y la utilización de las plantas más interesantes producidas por la naturaleza*, Barcelona: Instituto Parramón Ediciones, 1980. 160 p.: il.; 29 cm.
- Root, Waverly, *Guía práctica ilustrada, hierbas y especias*, Barcelona: Editorial Blume, 1983. 190 p: il. [algunas col.], mapas; 28 cm. El autor colaboró con la serie de cocina del mundo de Time-Life, con el libro sobre Italia y es autor de una historia de la alimentación en USA.
- Saunders, Charles Francis, *Edible and useful wild plants of the United States and Canada*, New York: Dover Publications, 1948. 275 p.: il.; 21 cm.

Schivelbusch, Wolfgang, *Historia de los estimulantes: el paraíso, el sentido del gusto y la razón*, Barcelona: Editorial Anagrama, 1995. 281 p.; 20 cm.

Teubner, Christian, *La cocina de las hierbas aromáticas y el ajo*, 3a. ed. León (España): Editorial Everest, 1996. 142 p: il.; 31 cm.

Willard, Pat, *Leyendas del azafrán: la vida errante de la especia más seductora del mundo*, Barcelona: Debate, 2008. 285 p.; 24 cm.

Ensaladas, flores, hongos, verduras y granos

Abello de Moncada, Inés, *Frutas y verduras: (la buena cocina)*, Bogotá: Editorial Andes, [1978?]. 185 p.: il.; 17 cm. Biblioteca del campesino Colección Hogar; 16. Otra de las publicaciones de Radio Sutatenza para tratar de promover el consumo de frutas y verduras entre los campesinos.

Alonso Moncada, Irma, coord., *Verduras*. México: AM Editores, 2008. 143 p.: il.; 29 cm. Colección: La gran cocina.

Álvarez González, Martín, 1974- *45 recetas con ortigas: la propuesta más imaginativa de la Nova Cociña Galega*, Santiago de Compostela: Alvarellos Editora, 2006. 97 p, il.; 16 X 16 cm.

Alzate M., María Elena, *Granos y cereales: recetario*, Medellín: L. Vieco e Hijas, 1996, 69 p.: il.

Arribas Jimeno, Alejandro, *Sabores que saben: los alimentos de la naturaleza*, Madrid: Alianza, 2004. 287 p.; 23 cm.

Brennan, Georgeanne, *Ensaladas*, Editor general Chuck Williams, México : Degustis, 2010. 119 p. : il. ; 24 cm.

Colección *Frutos de la tierra*. Bogotá, Norma, 2004, Incluye *Calabacín, Champiñon, Espinaca, Lechuga, Papa, Tomate, Zanahoria*, 32p y 10 recetas en cada folleto. No en LAA, en BN.

Carluccio, Antonio, *Setas: guía de campo de especies silvestres y cultivadas, recetas culinarias*; revisión científica Jaume Llistosella Vidal. Barcelona: Blume, 2004. 224 p, il.; 27 cm.

Cecchini, Tina. *Conservas y recetas con setas*, Barcelona: Editorial De Vecchi, 1976.: 112 p.: il.; 21 cm.

Cuello Subirana, Pilar, *La cocina de las setas*, Barcelona: Editorial Alta Fulla, 1996.213 p.; 24 cm.

Escuela de Hostelería de Leioa. *Ensaladas: tradicionales y actuales* /Escuela de Hostelería de Leioa; prólogo Félix M. Goñi. León: Editorial Everest, 2007. 118 p.: il.; 23 x 24 cm

Ibar, Leandro, *Cómo... buscar conocer guisar conservar setas*. Barcelona: Editorial Aedos, 1980. 160 p, il.; 20 cm.

Francis, Caroline, *Todo sobre el repollo*, Madrid: Edaf Ediciones, 1981. 32 p.: il. [col.]; 16 cm. Título original: *The complete cabbage*.

Grigson, Jane, *The mushroom feast*, illustrations by Ivonne Skargon. Middlesex: Penguin Books, 1975. xix, 305, xx p, il.; 21 cm.

Gutiérrez, Graciela, *Recetas a base de hortalizas/con* Judith C. de Arrieche. Caracas: Ministerio de Agricultura y Cria. Dirección General de Desarrollo Agrícola, 1979. 34 p.: il.; 18 cm.

Halsey, Key, ed, *Verduras*, traducción del inglés Ángeles Leiva Morales. Editor Kay Halsey Koln: Konemann, 1998. 64 p.

Jaramillo Noreña, Jorge E. Atehortúa, Lina, *El poder de los vegetales: Propiedades y usos populares de las hortalizas de clima frío moderado*; compendio 2 Rionegro: Corpoica, Centro de Investigación La Selva, 2002. 64 p.: il.

Jerade, Mary: *Las maravillas de la soya y el amaranto: cómo hacer: aderezos, ensaladas, salsas, botanas, postres, quesos, yoghurt, bebidas, sopas, guisados, etc...*: México D. F.: Grupo Editorial Tomo, 1999.: 191 p.; 21 cm.

Jordan, Peter. *Las setas: guía ilustrada para identificarlas y 100 deliciosas formas de cocinarlas* /Peter Jordan and Steven Wheeler; asesor Geoffrey Kibby; traducción María José Antón. Madrid: Libsa, 2009. 256 p.: il.; 31 cm.

Ijjasz S. Eموke, dir.; *Yuca: (mandioca)*, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 45 p. Colección Tierra Americana

Ijjasz S. Eموke, dir, *Calabaza*, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999: 45 p: il.; 15 cm.

Ijjasz S. Eموke, dir, *Frijol*, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 45 p: il.; 15 cm.

Levin, Hans-Georg, *El gran libro de las verduras de todo el mundo*, Madrid: Editorial Everest, 1994. 256 p: il.; 31 cm.

Maní: (cacahuete), Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 45 p.: il.; 15 cm.

Nilsen, Angela. *101 ensaladas de temporada*. Edición: Editora Vivien Bowler. Barcelona: Grijalbo, 2008. 215 p.: il.; 16 cm.

Plaza Valtueña, Arancha. *Las ensaladas de la alta cocina en tu casa*. Madrid: El Drac, 2007. 207 p.; 24 cm.

Reyna Domenech, Santiago, coord., *Truficultura: fundamentos y técnicas*. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa, 2007. 688 p.: il.; 25 cm.

Rua, Adelaida de la, *Todo sobre frutas, hierbas y vegetales: para la salud, la belleza y la cocina*, Bogotá: Intermedio, 2003. 208 p.: il.; 33 cm.

Teubner, Christian, *Las 100 recetas de cocina mas famosas del mundo: verduras*, Madrid: Editorial Everest, 1997, 215 p.: il.; 28 cm.

Vásquez R., José Marcelo. *Horticultura orgánica de Colombia [recurso electrónico]: alternativas de comercialización, manejo de 80 especies*. [Bogotá?]: Hortagcol, 2008. 1 CD-Rom: col.; 12 cm. Incluye información sobre usos de varias especies, en especial de frutas.

Verduras y vegetales /traducción, Ivonne Saíd Martínez, México: Grupo Editorial Tomo, 2007. 80 p. : fot. ; 27 cm.

Wilson, Anne, *Deliciosas ensaladas*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p

Soya

La magia de la soya, Edición Aracely Angarita Martínez, Lilia Cristo. Barranquilla: Fundación Amigos de los Niños, [1996?]. 2 t en 1 v: il.; 20 cm.

Carmona O. Guillermo, *Soya: recetario* 5a. Ed. Medellín: Tipografía Orquídea, 1991. 93 p: il.; 21 cm.

Ford, Richard, comp. *Soy foodery cookbook*, Santa Barbara: Day & Night Graphics, [1973?]. ii, 78 p.: il.; 22 cm.

Gundy Jones, Dorothea van, *The soybean cookbook*. New York: Arco Publishing, c1963. ix, 240 p.; 18 cm.

Lager, Mildred, *The useful soybean: a plus factor in modern living* 1st. Ed. New York; London: McGraw Hill, 1945, xii, 295 p.: il.; 21 cm.

Orellana, Ruth S. *Cocinando y comiendo con soya* /Ruth S. Orellana, Thelma Von Thaden. México: Asociación Americana de Soya. Oficina Regional para Latinoamerica, 1975. 25 p.: il.; 21 cm.

Spieler, Marlena. *Verduras*/Editor general Chuck Williams, México: Degustis, 2010. 119 p. : il. ; 24 cm }

Villa V., Jesús María, *El frisol soya: su cultivo usos y propiedades alimenticias* Medellín: Secretaría de Agricultura de Antioquia. Sección de Fomento Agropecuario, 1951, 69 p.: il.

Pimiento

Abad Alegría, Francisco, 1950- *Pimientos, guindillas y pimentón: una sinfonía en rojo*, Gijón (Asturias): Ediciones Trea, 2008. 190 p.: il.; 15 cm.

Berkley, Robert, *Chiles, ajíes y pimientos: libro de cocina*, Bogotá, Voluntad, 1995, 119 p: No en LAA, en BN

Cocina del chile, México: Talleres de Offset Multicolor, 1993. 191 p: il.; 30 cm.

Durruti Cubría, Manuel, *El pimiento: verduras y especia*. León: Everest, 2007. 62 p, il.; 20 cm.

Pérez Grajales, Mario. *El chile manzano* /Mario Pérez Grajales, Rogelio Castro Brindis. Chapingo: Universidad Autónoma Chapingo, 2008. 128 p.: il.; 23 cm.

Schinharl, Cornelia, *Todo picante: recetas con fuego* Bogotá: Panamericana Editorial, 2004.95 p.: fots. a color; 18 cm.

Maíz

Hernández Díaz, Teresita. *Recetas fáciles con maíz*, La Habana: Instituto de Investigaciones Hortícolas Liliana Dimitrova, 1997.: 100 p.: il.; 19 cm.

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, *Maíz opaco: 67 recetas*. Bogotá: ICBF, [1970?]. 76 p: il.; 28 cm.

Maíz, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999, 45 p.: il.; 15 cm.

Maizena, Mis mejores recetas, [Cali?], Carvajal, 1960. 64 p.

Maizena, Todo lo que usted debe saber y puede hacer con fécula de maíz, s.l, s.f, 34 p. Es un texto con elementos locales pues incluye recetas como natilla con aguardiente. No en LAA.

Rhijn Armida, Patricia van, *La cocina del maíz*, México: Talleres de Offset Multicolor, 1993 191 p: il.; 31 cm.

Warman, Arturo, 1937-2003, *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*, México: UNAM. Instituto de Investigaciones Sociales: Fondo de Cultura Económica, 1995. 281 p.; 23 cm. Una excelente historia social del maíz en México.

Tomate

Iglesias, Pilar, *El libro del tomate*, Madrid: Alianza Editorial, 1988. 142 p.; 18 cm. Con Juan Mari Arzak.

Ijjasz S. Eموke, *Tomate: (jitomate)*, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. Tierra Americana

Papas

Chefs Contra el Hambre, *Primer recetario internacional: 2008, año internacional de la papa*, Santiago de Chile: Fondo de Cultura Económica: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2008. 123 p.: il.; 22 cm.

McNair, James, *Papa*, Bogotá: Voluntad, 1989. 96 p.: il.; 20 cm.

Moreno, José Dílmer, *Papas nativas colombianas: recetario gastronómico*, Corpoica, 2009, 24 p. No en LAA, en BN,

Moreno M., José Dílmer, *Papas nativas colombianas Catálogo de 60 variedades / José Dílmer Moreno M., María del Socorro Cerón L., Raúl Iván Valbuena B.; fotografías Baltazar Coronel*. Bogotá: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria, Corpoica, 2009. 67 p.: il., fot.; 24 cm.

Papas: cocina para todos, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 28 p.: il.; 15 cm. Cocina para todos; 11

Papa. Bogotá: Norma, 2004. 32p. Colección Frutos de la tierra. No en LAA ni BPP.

Perú. Ministerio de Agricultura. Oficina General de Estadística. *Papas nativas del Perú: catálogo de variedades y usos gastronómicos*, Lima: El Ministerio, 1973. viii, 103 p.; 28 cm.

Salaman, Redcliffe N. *Historia e influencia social de la patata*. Madrid: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1991. li, 818 p: il. retrs.; 23 cm. Uno de los libros clásicos de la historia económica y social, publicado originalmente en 1949, esta edición incluye las revisiones de J.G. Hawkes.

Woolfe, Jennifer A. *The potato in the human diet*, Cambridge: International Potato Center, Cambridge University Press, 1987. 231 p.: il.; 23 cm.

Zuckerman, Larry, *The potato: from the Andes in the sixteenth century to fish and chips, the story of how a vegetable changed history*, London: MacMillan, 1998. xv, 304 p.; 18 cm.

Flores

Cidón, Carlos D., *Flores: aromas nuevos en tu cocina*, León: Everest, 2006. 119 p.: il.; 24 cm.

Erauzkin, Iker, 1976-, *El sabor de las flores*, 2a. ed. Barcelona: Océano Ambar, 2007. 208 p, il.; 25 cm.

McVicar, Jekka, *Del jardín a la mesa*, Barcelona: Edunsa, 1998, 160 p: il.; 24 cm. Recetas con flores.

Padilla de Ortiz Monasterio, Guadalupe, *Flores para mal de amores*, Bogotá: FCE, 2004.

Pavone, Franca, *Cocina con flores*, Madrid: Masters Ediciones, [2007?], 93 p.: il.; 21 cm.

Frutas

Acuña P., Miriam... [et al.], *Pelipita en la olla: preparaciones (recomendaciones para la preparación del plátano Pelipita)*, Bogotá: Instituto Colombiano Agropecuario, 1991. 29 p.: il. ; 22 cm.

Ams, Marc, *El aguacate: el arbol de la mantequilla*, Barcelona: Ediciones Cedel, 1985. 92 p.; 16 cm.

Aguacate: (palta), Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 45 p: il.; 15 cm.

Antist, Claudia, *Superzumos: bebidas refrescantes, sanas naturales y energéticas: deliciosos zumos de frutas y verduras para tú salud*, Barcelona: Océano, 2004. 235 p.: il.; 19 cm.

Jorge A. Bernal E.. [et al], *Tecnología para el cultivo del aguacate*. 3. ed. Rionegro (Antioquia): Corpoica. Centro de Investigación La Selva, 2008. 241 p.: il.; 24 cm. Breve capítulo sobre "usos y formas de preparación" de Jorge A. Bernal E.,

Bonet, Daniel, *Beber salud: zumos de frutas y verduras*, Barcelona: Ediciones Océano Ibis, 1999. 93 p.; 21 cm.

Brack Egg, Antonio, *Frutas del Perú*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2003. 242 p.: il.; 28 cm.

Calvo, Inés Mireya, *Usos culinarios del chontaduro*, Cali, Inciva, 1981 No en LAA, en BPP,

Chirimoya y Guanábana, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999, 45 p.: il.; 15 cm. Colección *Frutos de la tierra*. Bogotá, Norma, 2004, Folletos de 32 páginas con 10 recetas. Incluye entre las frutas *Aguacate, Coco, Fresa, Mango, Manzana, Papaya, Mandarina, Mango, Manzana, Naranja, Piña, Plátano*, No en LAA, en BN.

Maracuya: (fruto de la pasión), Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 45 p.: il.; 15 cm.

Doria, Irma, *Alimentos con la fruta*, Barcelona: Editorial de Vecchi, 1980. 111 p.; 20 cm.

El gran libro de los frutos exóticos: una completa enciclopedia de los frutos tropicales y subtropicales, 3a. ed. León (España): Editorial Everest, 1990. 216 p: il.; 30 cm.

Facciola, Stephen, *Cornucopia: a souce book of edible plants*. Vista, California, 1998. No en LAA

Fossas, Francesc, *Zumos y bebidas sin alcohol: naturales, refrescantes y con todas las vitaminas*, Barcelona: RBA Libros, 2000. 76 p.; 17 cm.

Grigson, Jane, *Jane Grigson's Fruit Book*, University of Nebraska, 2007. No en LAA.

Ijjasz S. Eموke, dir, *Guayaba*, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 45 p: il.; 15 cm.

Ijjasz, Eموke, *Jugos, zumos, batidos: su salud en un vaso*, Edición María Cristina Rincón Bogotá: Panamericana Editorial, 2000, p: il.; 25 cm. También edición de 1994.

Ijjasz S. Eموke, dir, *Piña: (ananás)*, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 45 p: il.; 15 cm.

Jagtiani, Jethro. *Tropical fruit processing* /Jethro Jagtiani, Harvey T. Chan, William S. Sakai. San Diego: Academic Press, 1988. ix, 184 p., 23 cm. Guayaba,

Martín Galilea, María Pilar. *El libro de los frutos secos*, Madrid: Alianza Editorial, 1998. 422 p.: il.; 17 cm.

Molina M., Felix, *Frutas en conserva*, Medellín,: Boletín Informativo Secretaría de Agricultura de Antioquia No. 49 (Dic. 1965); 31 p.

El membrillo y su dulce: con especial referencia a la región del Noreste Argentino, y aportes de México y Portugal, Buenos Aires: Editorial La Colmena, 2000. xiii, 192 p.: il.; 20 cm.

Morton, Julia, *Fruits of warm climates*, Miami, Univerisity of Miami, 1967. Disponible en <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/index.html>.

Mota, Ignacio H. de la, *El libro del plátano*, Madrid: Alianza Editorial, 1992. 146 p.; 18 cm.

Olaya, Clara Inés, *Frutas de América Tropical y Subtropical: historia y usos*, Editorial Norma, Bogotá: Editorial Norma, 1991, 179 p.

Papaya: (lechosa), Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 45 p.: il.; 15 cm.

Patiño, Victor Manuel, *Historia y dispersión de los frutales nativos del neotrópico*, Cali, Ciat, 2002, 655 p. Este libro, una verdadera enciclopedia sobre la botánica y la historia de las frutas americanas, amplía los diversos trabajos anteriores del autor, en especial *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial*, Tomo I: Frutales, Cali, 1963, y "Contribuciones del amerindio al bienestar de la humanidad en el ramo de las plantas útiles: Los frutales", *Memorias del Primer Simposio Colombiano de Etnobotánica*, Santa Marta, 1987. P. 159-174, para incluir nuevos datos, especies no cultivadas, y añadir mucha información sobre el consumo, el folclor sobre las frutas y los aspectos culinarios.

Ramírez Rodríguez, Ancízar, *Usos y principales tecnologías aplicadas en la transformación de frutales amazónicos: recetario* /Ancízar Ramírez Rodríguez; Dagoberto Criollo Cruz. Bogotá: Produmedios, 1999. 21 p.: il.; 21 x 27 cm.

El poder de los frutos... Serie de ocho folletos de 64 p, La editora es Zandra Quintero Ovalle. Bogotá, Norma, 2008. 64 p. Los títulos son: *El poder de los frutos amarillos. El poder de los frutos blancos. El poder de los frutos marrón. El poder de los frutos naranja. El poder de los frutos rojos. El poder de los frutos rosa. El poder de los frutos verdes. El poder de los frutos violeta*. Bogotá, MNR, 2008, 64p. No en LAA.

Scarlett, Kay y Katherine Gasparini, *Recetas frescas: originales recetas y bebidas frías*. Barcelona: Editorial Optima, 2003. 399 p.: il.; 19 cm.

Singh, Lal Behari, *The mango: botany, cultivation, and utilization*, London: L. Hill; New York: Interscience, 1960. xiii, 438 p.: il. [parte col.], mapa; 26 cm.

Smith, Andrew F. 1946-, *Peanuts: the illustrious history of the goober pea*, Urbana: University of Illinois, 2002, xx, 234 p. [12] p. de laminas: il.; 24 cm.

Torres, Laura Lucia. *Nuevas bebidas: con ingredientes milenarios, acai, goji, noni, greeners, guaraná*. Barcelona: Océano Ambar, 2008.

Velásquez, Mariana, *Frutas, cocina inspirada en sabores tropicales*, Bogotá, Ediciones Gamma, 2011. No en LAA.

Villegas, Liliana, *Deliciosas frutas tropicales*, Bogotá: Villegas Editores, 1990. 175 p: il. [col.], mapa [col.]; 30 cm.

Villegas Jaramillo, Liliana. *Frutas chilenas: recetas*, Santiago de Chile: Morgan impresores, 2003.: 227 p.: il.; 29 cm.

Waters, Alice, *Chez Panisse Fruit*, William Morrow Cookbooks, 2002. No en LAA.

Whiteman, Kate, *La gran enciclopedia de la fruta*, Barcelona: Ediciones Hyma, 1999: 2 v: il. fot; 28 cm.

Whiteside, Lorraine, *Cocteles de frutas frescas*. Madrid: EDAF, Ediciones, 1987. 111 p.: il. retratos; 20 cm.

Arroz y pasta

Adams, Louis, *Recetas de arroz*, Barcelona: Ultramar, 2003. 60 p.: il.; 20 cm.

Alonso Moncada, Irma, coord., *Pasta II* México: AM Editores, 2008. 143 p.: il.; 29 cm.

Alsen, Elke, *Pasta: el gran libro de cocina ilustrado a todo color /con las mejores recetas creadas por Elke Alsen... [et al.]*. Bogotá: Círculo de Lectores, [1990]. 138 p.: il. [col.]; 28 cm. Título original: *Nudeln*.

Arroces: cocina para todos, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 28 p.: il.; 15 cm.

Boseggia, Luciano, *El mundo del arroz*, Colonia: Konemann, 2000. 129 p: il.; 24 cm.

Burdalo Bejarano, Soledad, *Huevos y arroces*, Madrid: Edinter, Editorial Libsa, 1997. 64 p.: il. 30 cm.

Christl-Licosa, Marie Luise. *Spaghetti*. Bogotá: Panamericana Editorial; Editorial Zendrera Zariquiey, 2004. 37, [2] p.: il.; 18 cm.

Dickhaut, Sebastián. *Todo lo que se dejan hacer las pastas*. Bogotá: Panamericana Editorial, 2004. 95 p.: fots. a color; 18 cm.

Echeverry, Eva, *Pasta en su salsa* /redacción reseñas históricas Lucía Rojas de Perdomo; textos Eva Echeverri y Patricia Ruán García-Herreros, Bogotá: Cadenalco, El Buen Vivir Comunicaciones, 1998, 95 p: il.color. No en LAA, en BPP.

Ferguson, Clare, *El arroz: de la paella al sushi*, Barcelona: Ediciones Oniro, 1999. 144 p: il.; 24 cm.

Gómez Borrero, Paloma. *El libro de la pasta*. Madrid: Alianza Editorial, 1990. 141 p.: il.; 18 cm.

Halsey, Kay, ed. *Pasta*: Editora, Koln: Konemann, 1998. 64 p.: il.; 25 cm. Serie: Le Cordon Bleu. Recetas caseras

Hiroshi, Fukuda, *Meshi = Comida con arroz* /Fukuda Hiroshi Pie de imprenta Tokio: Pie Books, 2006 227 p.: il.

Irizar, Luis, *Las pastas* /Luis Irizar y equipo. Madrid: Edinter, Editorial Libsa, 1997. 64 p.: il.; 28 cm.

Lampe, Klaus, *El gran libro del arroz: historia, cultivo, variedades, práctica culinaria y recetas*, León: Everest, 1999. 240 p: il.; 30 cm.

El libro esencial de la pasta, Barcelona: Editorial Optima, 2004. 304 p.: il.; 29 cm. Tit. orig. *The essential pasta cookbook*.

Larson, A. P., *Las pastas*. Barcelona: Iberlibro, [2000]. 155 p.: il.; 24 cm.

Las mejores recetas de arroz: icon mucho gusto!. [Bogotá?]: Fedearroz, [2007?]. [42] p.: il.; 17 x 30 cm.

Lladonosa i Giro, Josep, *El libro de los arroces: todos los arroces del famoso restaurante 7 Portes de Barcelona, sazonados con la sabiduría gastronómica de su maestro de cocina*, Barcelona: Ediciones Península, 1997. 229 p: il.; 24 cm.

Mane, Erica de, *Pastas* /Editor general Chuck Williams. México: Degustis, 2010. 119 p. : il. ; 24 cm. Título original: *Pasta*

McNair, James, *Arroz*, Bogotá: Voluntad, 1992. 96 p.: il.; 20 cm.

Las mejores recetas con arroz, Lincolnwood (Il.), Publications International, 2005, 94 p.

Méndez-Trelles Díaz, Ignacio, *1959-100 paellas y una fideua*, Oviedo: Nobel, 2004. 204 p.: il.; 29 cm.

Nelson, Kay Shaw, *Pasta: plain and fancy*, New York: Weathervane Books, 1971, v, 216 p.; 20 cm. En CER.

Pérez Pérez de Leceta, Iñigo, 1970- *Mis mejores recetas con arroces: vitales, deliciosas, sin desperdicio* Madrid: Ediciones Nowtilus, 2003. 90 p.: il.; 26 cm. Premio Gourmand Cookbook Awards al mejor libro de Pescados y Mariscos en Español en 2002.

Navarro, Antonio. *A toda pasta: fresca, seca, rellena y al horno*. León: Everest, 2006. 119 p.: il.; 24 cm.

Nelson, Kay Shaw. *Pasta: plain and fancy* /Kay Shaw Nelson. New York: Weathervane Books, 1971. v, 216 p.; 20 cm.

Rodríguez Palacios, Ariel. *Pastas al uso del maestro de cocina*. Buenos

Aires: Editorial Atlántida, 2007. 92 p.: il.; 28 cm.

Rossi Callizo, Gloria, *La cocina del arroz: ensaladas, sopas, paellas...: arroces de carne y pescado: el arroz y la repostería*, Barcelona: Luis de Caralt, 1997. 222 p.; 20 cm.

Salzer, Sabine, *Arroces*, 2a. ed. Barcelona: Zendrera Zariquiey, 2001. 35 p.: il.; 18 cm.

Teubner, Odette, et al., *Pasta: productos, práctica culinaria y recetas*. León: Everest, 2004. 239 p.: il.; 30 cm. Título original: *Das grosse buch der teigwaren*.

Teubner, Christian. *El gran libro de la pasta: pastas, albóndigas, croquetas, análisis de los diferentes tipos de pasta, consultorio de cocina y recetas / idea y creación Christian Teubner; autores Silvio Rizzi, Tan Lee Leng*. León (España): Editorial Evergráficas, 2008. 239 p.: il.; 30 cm.

Tovar, Rosa, *Arroces*, Edición Edita Gutiérrez. Madrid: El País Aguilar, 2003. 287 p.: il.; 22 cm.

Walden, Hilaire. *365 recetas de pasta*. Barcelona: Blume, 2007. 216 p.: il.; 29 cm. Título original: *The Big Book of Pasta*.

Westland, Pamela, *Pastas /adaptación al español Macarena Rojo González; Editora Alexa Stace*. [Roma]: Kliczkowski Publisher, Asppan, 1998. 80 p.: il.; 19 cm.

Bacalao /traducción Edorta Agirre. Barcelona: Montagud Editores, 2004. 285 p.: il.; 31 cm. Colección Tabula. Monográficos de cultura y gastronomía; 1

Arguiñano, Karlos, *Pescados y mariscos*, Madrid: Editorial Debate, 2000. 2 v.: il.; 24 cm. v. 1 Pescados blancos y semigrasos; algas. v. 2 Pescados azules; mariscos.

Bacalao Overland. *Recetas para cocinar el bacalao*. Ilustrado. Reproduce la edición de Buenos Aires: Podestarelli y Cia. 1915. 15 p. il. 22 cm. Valencia: Paris-Valencia, 1995.

Baker, R. C. *Seafood crepes*, New York: The New York Sea Grant Institute State University of New York; Cornell University, 1985, 21 p.; 22 cm.

Barría, Juana. *Elogio del oricú: vida, milagros, historias y recetas del erizo de mar*. Gijón: Ediciones Trea, 2008. 71 p.; 21 cm.

C.I. Vikingos de Colombia, *Recetario del mar 1999*, Cartagena: C.I. Vikingos de Colombia, [1999]: 20 p.: il.; 23 cm.

García González, Henry, *Cocine fácil con Pesquera Jaramillo*, Bogotá, Pesquera Jaramillo, 2004. 73 p.

García González, Henry, *Esquisitas recetas de la casa*, Bogotá. 1999, 93 p.

García i Fortuny, Josep 1945-, *Todo el bacalao a su alcance: con un amplio recetario hispánico e internacional*, 2a. ed. Barcelona: Editorial Alta Fulla, 1997. 323 p.: il. mapa; 20 cm.

Jaramillo Sanint, Isidro. *Colombia mar*. Bogotá: Panamericana Editorial, 2008. 178 p.: il., mapas,; 25 cm. Primera edición es de 2005.

Jaramillo Sanint, Isidro, *El gran libro del salmón, rey de la cocina y del mar* (2003, Editorial Gourmet Marino, Bogotá)

Jaramillo Sanint, Isidro, *Pescados y mariscos del mar a la mesa: recetas*, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 174 p: il; 32 cm.

King, Shirely. *Pescados* /Editor general Chuck Williams. México: Degustis, 2010. 119 p. : il. ; 24 cm. Título original: *Fish*.

Kurlansky, Mark, *El bacalao: biografía del pez que cambió el mundo*, Barcelona: Ediciones Península, 1999. 267 p.: il.; 22 cm.

El libro esencial del pescado y el marisco, Barcelona: Konemann, 2000. 304 p: il; 28 cm.

Las mejores recetas del bacalao, Ilustraciones Rafael Penagos, Madrid: Agualarga, 1999. 237 p. Facsimil de edición de 1936.

Miller, Carolyn, *Pescados y mariscos* /Editor general Chuck Williams, México: Degustis, 2010. 119 p. : il. ; 24 cm

Mitsuhiro Ishida, *Vamos a comer pescado es excelente para su salud*, Bahía Solano-Chocó: Codechoco, 1993. 156 p.: il.; 28 cm. /Gir, Quibdó, Per/

Mosimann, Anton, *El gran libro del marisco: la cocina práctica del marisco y una completa enciclopedia ilustrada con fotografías en color*, Madrid: Editorial Everest, 1995. 207 p: il.; 30 cm.

Murgadas, Francesc, 1948- *La cocina del pescado: cómo reconocer, comprar y preparar pescados y mariscos, con las mejores recetas clásicas españolas* /Francesc Murgadas; Barcelona: RBA Libros, 2009. 190 p.: il.,; 26 cm.

Pérez de Leceta, Iñigo, 1970-, Urrechú, *Mis mejores recetas con rape y merluza: frescas, delicadas, sorprendentes*, Madrid: Ediciones Nowtilus, 2003. 89 p.: il.; 27 cm. Premio La cazuela mejor cocinero 2003.

Pescados/ Madrid: Drac, 2007. 62 p.: il.; 23 cm. Colección Cocina ideal

Puga y Parga, Manuel María, 1874-1918, *36 maneras de guisar el bacalao* /Manuel María Puga y Parga, "Picadillo". Gijón (Asturias): Ediciones Trea, 2004. 63 p.: il.; 21 cm. Ed. primera es de 1901.

Pescados y mariscos. Bogotá: Grupo Editorial Norma, 1987. 77 p.: il.; 28 cm. Serie A gozar la cocina. No en LAA, Bogotá, en Buenaventura y otras.

Recetario para la preparación culinaria de los pescados de mar y mariscos congelados. Medellín: Aedita Ltda, 1954, 56 p.: il.; 14 cm.

Rehbronn, Edmund, *Ahumado de pescados, 5a. ed.* Zaragoza: Editorial Acribia, 1989. 134 p.: il.; 24 cm.

Rodríguez Palacios, Ariel. *Mariscos al uso del maestro de cocina*. Buenos Aires: Editorial Atlántida, 2007. 94 p.: il.; 28 cm

Rogers, J. F. *An illustrated guide to fish preparation*, London: Tropical Products Institute, 1975. 73 p.: il.; 30 cm.

Sirvar, Anita, *El arroz y el bacalao*, Barcelona: Editorial Bruguera, 1956. 122

p.: il.; 17 cm.

Sirvar, Alicia, *El pescado*, Barcelona: Editorial Bruguera, 1955, 122 p.; 15 cm.

Stramesi, Pedro, *Pescado y mariscos*, Buenos Aires: Cia. General Fabril Editora, 1960. 211 p.; 18 cm.

Teubner, Christian, *El gran libro del pescado: la cocina práctica del pescado y una completa enciclopedia ilustrada con fotografías en color y gran profusión de dibujos*, Madrid: Editorial Everest, 1995. 230 p: il; 29 cm.

Vassallo, Jody, *Con estilo pescado y marisco*, Colonia: Konemann, 2001.80 p.: il.; 17 cm.

Veles, Carmen, *El libro de los pescados*, Madrid: Alianza 1987. 239 p.: il.; 18 cm.

Vowles, Diana, comp.; *El libro completo de cocina de pescados y mariscos: mas de 200 deliciosas recetas de las cocinas mas finas del mundo*, México: Editorial Diana, 1995. 176 p: il.; 28 cm.

Whiteman, Kate, *Cocinar con pescado*, Barcelona: Hyma, 2002, 84 p: il.; 28 cm. La gran enciclopedia del pescado y el marisco; 2

Whiteman, Kate. *Pescados y frutos de mar*. Barcelona: Hyma, 2002. 95 p.: il.; 28 cm.

Wright, Jeni, *Pescados y mariscos: técnicas y recetas de la escuela de cocina más famosa del mundo*, Coordinación de la edición Cristina Rodríguez Fischer. Barcelona: Blume, 1996. 48 p.: il.; 28 cm. Cordon Bleu. Técnicas culinarias

Wright, Jeni. *101 platos de pescado y marisco*. Barcelona: Grijalbo, 2008. 215 p.: il.; 16 cm.

Chocolate

Coady, Chantal, *Chocolate: manual para sibaritas*, Colonia: Evergreen; 1998. 192 p.: il. mapas; 19 cm.

Coe, Sophie D. 1933-, *The true history of chocolate*, New York: Thames and Hudson, 1996: 280 p: il.; 22 cm.

Deseine, Trihs, *Pasión por el chocolate: recetas calientes y frías de pasteles, mousses, tartas, helados..* Barcelona: RBA Libros, 2004. 159 p.: il.; 28 cm.

Donovan, Jennifer. *365 recetas de chocolate: placeres sugestivos e irresistibles*. Barcelona: Blume, 2008. 216 p.: il.; 30 cm.

Doutre-Roussel, Chloé. *Chocolate para entendidos: guía práctica para catarlo y disfrutarlo*. Barcelona: Bonvivant, 2007. 228 p.: il., mapa; 22 cm.

Figuroa de Dueñas, Martha, *Xocoalt chocolate, la aportación de México al mundo, recetas e historia: theobroma cacao: "cacao, alimento de los dioses"*, México: Editorial Diana, 1995.

Jeremy, Caroline, *Recetas de chocolate: desde los granos de cacao a las madalenas, mousses y moles*, Barcelona: Blume, 2007. 192 p.: il.; 29 cm.

Título original: *Green & black's chocolate recipes*.

Jolly, Martine, *El libro del amante del chocolate: una pasión devoradora*, Barcelona: José J. de Olañeta, Editor, 1985. 195 p. : il. [parte col] ; 21 cm.

Londoño Vélez, Santiago, 1955- *Virtudes y delicias del chocolate*, Medellín: Compañía Nacional de Chocolates, 1999, 180 p: il.; 28 cm.

Neira Restrepo, María Lía, ed., *Sabor a chocolate*, Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2006. 111 p.; 20 cm.

Negri, Nicoletta, *Chocolate: historia, arte, pasión* traducido por Joaquín Tolsá. Madrid: DRAC, 2006. 280 p.: il.; 25 cm.

Ortemberg, Claudia Adriana, *Pasión por el chocolate*, Barcelona: Océano Ambar, 2003. 192 p.: il.; 25 cm.

Piñero, Eugenio *Food of the gods: cacao and the economy of the province of Caracas, 1700-1770*, Ann Arbor: University Microfilms International, 1986: xv, 260 p.; 21 cm.

Posada Jaramillo, Myriam. *El chocolate: un placer saludable* /Myriam Posada Jaramillo, Vanesa Pineda Salinas, Gloria María Agudelo Ochoa, 2 ed. Medellín: Imagexpress, 2006, 89 p.: il. No en LAA, en BN y BPP.

Schuhmacher, Kart, *El gran libro del chocolate: información práctica sobre pastelería, confitería, postres y bebidas*, Madrid: Editorial Everest, 1996. 239 p.: il.; 29 cm.

Strassburg, Horst, *Chocolates exquisitos: 78 recetas con fotografías exclusivas de Hans Joachim Dobbelin*, Bogotá: Panamericana Editorial, 2002. 112 p.: il.; 16 x 22 cm.

Tanner, Chris. *Para los amantes del chocolate: 33 recetas, desde trufas a tiramisú* /Chris y James Tanner. Barcelona: Blume, 2007. 228 p.: il.; 22 cm.

Young, Allen M. *The chocolate tree: a natural history of cacao*, Washington: Smithsonian Institution Press, 1994, xiv, 200 p: il. fot. byn, mapas; 23 cm.

Azúcares

Alvarado, Marithé de, *Arte mexicano del azúcar*, [México]: Cía. Ed. Continental, 1977. 728 p.: il. [col.]; 25 cm.

Crane, Eva, *El libro de la miel*, México: Fondo de Cultura Económica, 1985. 289 p. : il. ; 18 cm. LAA: No en Bogotá; en CER y otras sucursales.

Crane, Eva, ed., *Honey: a comprehensive survey*. New York: Crane, Russak, 1975, 608 p.: il. ; 25 cm. En CER.

Freyre, Gilberto, 1900-1987, *Açucar: em torno da etnografia da historia e da sociologia do doce no Nordeste Canavieiro do Brasil* 3a. ed. revisada y aumentada. Recife: Editora Massangana, 1987. 213 p: il.; 22 cm.

Lodge, Nicholas, *Arte del azúcar: segunda serie avanzado* / Nicholas Lodge .. [et al.]; Bogotá: Ediciones Internacional Zamora, 1999. 3 v.: il.; 29 cm. v.1 Decoración con chocolate hasta Flores moldeadas; Huevos y figuras de chocolate; Moldeado de figuras de mazapán; Miniaturas de azúcar y pastillaje; Bordado con boquilla y bordado anglosajón; Bordado con pincel. -- v.2 Encaje; Feligrana de extensión; Creación de diseños para

bordados y encajes; Alto relieve y nido de abeja; Filigrana; Trazado de figuras avanzado; Apliques rellenos avanzados y piezas independientes.v.3 Introducción a las flores de azúcar; Flores moldeadas; Cortes con cortador; Flores silvestres; Haciendo flores a partir de modelos naturales; Ramos y aderezos; Concursos y encargos. Título original. *The international school of sugarcraft. Book Two. Advanced*

Lodge, Nicholas, *Escuela Internacional del arte del azúcar / Nicholas Lodge, Janice Murfit*; Santa Fe de Bogotá: Zamora Editores, [1995?]. 3 v. : il. [col.] ; 28 cm. v.1 Equipo; Bizcochuelos; Tortas de frutas; Mazapán; Pasta de azúcar; Cubierta real; Cubiertas y capas rápidas. -- v.2 Introducción al trazado con boquilla; Técnicas de trazado con boquilla; Apliques de pastillaje; Las cintas en la decoración de tortas; Cómo diseñar una torta. Cómo diseñar, forrar y seleccionar las tablas para tortas; Moldeado de azúcar; Arandelas y volantes. v.3 Apliques de bordes y rebordes; Diseños de trazados para la parte superior y los lados; Escritura; Trabajo con Tul; Modeado.

Meyer, Jean, 1924- *Histoire du sucre*, París: Les Editions Desjonqueres, 1989. 335 p. ; 23 cm.

Mintz, Sidney W. *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*, México: Siglo Veintiuno Editores, 1996. 299 p: 21 cm. Original inglés: Mintz, Sidney W., *Sweetness and power: the place of sugar in modern history /Sidney W. Mintz*, New York: Elisabeth Sifton Books, Penguin Books, 1986. 274 p.: il.; 19 cm.

Ortiz Fernández, Fernando, 1881-1969, *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar: (advertencia de sus contrastes agrarios, económicos, históricos y sociales, su etnografía y su transculturación)*, La Habana: Jesus Montero Editor, 1940. 475 p.; 23 cm. Hay varias ediciones posteriores.

Rudnay, János, *A book of honey: its history and use /János Rudnay y László Beliczay*; Budapest: Corvina, 1987. 113 p.: il. ; 23 cm. En CER.

Café

Academia Colombiana de Gastronomía, *La dulce magia del café*. Bogotá: Academia Colombiana de Gastronomía, 2000. No en LAA ni BN ni BPP

Academia Española de Gastronomía, *El café en la cocina moderna*, Edición, Carol Isern. Barcelona: Ediciones B, Grupo Zeta, 1997. 251 p.: il. [col.]; 29 cm.

Allen, Stewart Lee, *The Devil's Cup: Coffee, the Driving Force in History*, New York: Soho, 1999. 231 p: il.; 22 cm. Editado en español como *La taza del diablo: el café, la fuerza impulsora de la historia*, México: Océano, 2008, 230 p.: il.; 24 cm.

Banks, Mary, *La gran enciclopedia del café*, Barcelona: Ediciones Hymosa, Grupo Editorial Edipresse, 2001. 2 v: il. fot.; 28 cm.

El café, Madrid: Edimat Libros, 2001. 64 p.: il., 16 cm. Colección La dulce vida

Café y pastas, Barcelona: Blume, 2003. 96 p.: il.; 29 cm.

Cardona F. L. *La virtud del café* /Barcelona: Editors, 2000. 124 p.: il., 17 cm.

Castle, Timothy James, *The perfect cup: a coffee lover's guide to buying, brewing, and tasting*, Austin: Da Capo Press, 1991. xi, 244 p.: il.; 21 cm. Uno de los libros imprescindibles sobre la preparación del café.

Centro de Preparación de Café (Colombia), *El café es la receta*, [Bogotá: Centro de Preparación de Café, 1999?]. 81 p: il.; 24 cm.

Concurso recetas de cafe el café en la culinaria. 41 p. LAA: en proceso

Darbonne, Caroline, *El café* /textos de Caroline Darbonne y Sylvie Girard; Barcelona: Reditar Libros, 2005. 111 p.: il., 20 cm.

Delgado, Carlos., *El libro del café* /Madrid: Editorial Alianza, 1997. 297 p.: il., 18 cm.

Dicum, Gregory y Nina Luttinger, *The Coffee Book: Anatomy of an Industry from Crop to the Last Drop*, New York: The New Press, 1999, xi, 196 p: il.; 18 cm.

Davids, Kenneth, *Espresso: ultimate coffee* /2nd. ed. Editorial:New York: St. Martin's Griffin, 2001. xi, 180 p.: il., 21 cm.

Davids, Kenneth, *Coffee: A Guide to Buying, Brewing, and Enjoying*. Un libro muy completo por el editor de *Coffee Review*. No en LAA.

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (Bogotá) *Campaña taza de oro 1989*, Bogotá: Publicidad Toro, [1989?]. [200] h: il. lams.; 28 cm.

Ferre, Felipe, *La aventura del café*, Paris: Altamir Ediciones, 1991. 272 p: il.; 32 cm.

Foster, Carol. *Cooking with coffee: more than seventy-five sweet and savory recipes celebrating the flavors of America's favorite beverage* New York: Published by Simon & Schuster, c1992. 160 p., 16 cm.

Guía del preparador de café. Bogotá: Centro de Preparación de Café. División de Relaciones Públicas y Publicidad, 1993. 32 p.: il., 22 cm.

Nestlé, *El maravilloso gusto del café*, Bogotá: NESTLE, 1991, 39p: il. color. (En proceso)

Hattox, R, *Coffee and Coffee Houses: The Origin of a Social Beverage in the Medieval Near East*, Seattle, 1985

Illy, Francesco, *The book of coffee: a gourmet's guide* /Francesco and Ricardo Illy; photographs Francesco Illy. New York: Abbeville Press, 1992. 188 p.: il., 31 cm. Una guía integral por el fundador de la gran empresa italiana que prácticamente inventó el espresso.

Jacob, Heinrich Eduard, 1889-1967, *L'epopée du café*, Paris: Seuil, 1953, 315 p: il. lams.; 20 cm.

Karaoglu, Yasar, 1966- *Culto al café: el gran libro de los amantes del café*, Edición Monica Campos. Barcelona: Océano Ambar, 2004. 128 p.: il.; 22 cm. Sabores del mundo

Kummer, Corby, *The Joy of Coffee: The Essential Guide to Buying, Brewing and Enjoying*, Boston; New York: Houghton Mifflin, 1997. 288 p: il.; 25 cm.

Locke, Susan and Heather Lambert, *100 coffee dishes*. London: Octopus Books Limited, 1983. 64 p.: il.; 27 cm.

Mc-Causland Gallo, Patricia, *Pasión por el café*, Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2006.

Mota, Ignacio H, de la. *El libro del café*, Madrid: Ediciones Pirámide, 2006. 302 p., 21 cm.

Neira Restrepo, María Lía, ed., *Momentos de café*, Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2006. 108 p.: il., fot., 20 cm. BPP tiene *Momentos de café Colcafé*. Bogotá, MNR comunicaciones, proyectos editoriales, 2005, 127 p. En otros sitios aparece como Academia Colombiana de Gastronomía, *Momentos de café*. Bogotá, Inversiones Nacional de Chocolates S.A, 2005.

Peysson, R. S. *El mundo del café*, Barcelona: Ultramar Editores, 2001. 140 p.: il.; 29 cm.

Payán, Cristina, *Recetario del café*, México: Conaculta, Col. Gastronomía, 1997

Pendergrast, Mark, *El café: historia de la semilla que cambio el mundo*, Barcelona: Javier Vergara Editor, 2002. 447 p

Perry, Sara, *Café: cocina creativa*, Editado por María Cristina Rincon R. Bogotá: Grupo Editorial Norma, 1991. 96 p: il.; 20 x 22 cm.

Rao, Scott, *The Professional Barista's Handbook* by Scott Rao. Uno de los manuales más detallados y útiles. No en LAA.

Roden, Claudia, *Coffee*, London: Faber & Faber, 1977: 136 p.; 21 cm.

Rosenblatt, Lucas. *El café: un nuevo ingrediente en tu cocina*, Barcelona: Intermon Oxfam, 2004. 141 p.: il.; 25 cm.

Specialty of the house: a cup of good coffee. Editorial:New York: The Coffee Brewing Institute, [1980?]. [70] p.: il., 11 cm.

Uribe C., Andrés. *Brown gold: the Amazing story of coffee* /Andrés Uribe C., introduction by David E. Lilienthal. New York: Random House, 1954. xiii, 255 p.,: il., fot., 23 cm.

Vanier, Michel, *El libro del amante del café*, Barcelona: Jose J. Olaneta, Editor; c1983. 193 p.: il.; 22 cm.

Viani, Rinantonio, y Andrea Illy, *Espresso Coffee, The Science of Quality*. No en LAA.

Villegas, Liliana, 1951-. *Cafés de Colombia* /textos Liliana Villegas, Alberto Quiroga. Bogotá: Villegas Editores, 2008. 491 p.: il.; 19 cm.

Ukers, William Harrison, 1873-, *All about coffee*, 2nd. Ed. New York: [Burr], 1935. xiv, 818 p: il. [col.], mapas; 27 cm.

Woeth, Denise. *Café expresso*, Bogotá: Panamericana Editorial, Zandrera Zariquiey, 2004. 39 p.: il., 18 cm.

Zimmer, Susan, *iCafé!: más de 100 sencillas y deliciosas recetas con café*, Bogotá: Panamericana Editorial, 2007.:243 p.: il., 20 cm.

Zimmer, Susan. *Bebidas curiosas con café*, Bogotá: Panamericana Editorial, 2010. 32 p.: il., 19 cm.

Zimmer, Susan. *Bebidas de café clásicas*, Bogotá: Panamericana Editorial, 2010. 32 p.: il., 19 cm.

Zimmer, Susan. *Café: bebidas calientes mezcladas con café*, Bogotá: Panamericana Editorial, 2010. 32 p., 19 cm.

Zimmer, Susan. *Café: bebidas y postres con café* Bogotá: Panamericana Editorial, 2010. 32 p., 19 cm.

Zimmer, Susan. *Modernas recetas de café* /Bogotá: Panamericana Editorial, 2010. 32 p.: il., 19 cm.

Los cafés

Aguglia, Carlo, *Caffe storici nel mondo*, Torino: Italgrafica Torino, 1962. 219 p.: il. col.; 34 cm.

Banchik: *Buenos Aires, los cafés, sencilla historia* /compilador Diego A. del Pino; colaboradores Salvador Otero... [et al.]. Buenos Aires: Ediciones Turísticas, 1999-2003. 3 v.: il.; 20 cm.

Barthélémy, *Planete cafés: essai sur la grande mutation du café français*, Paris: Albin Michel: Serengeti Editions, 1994. 146 p.: il.; 30 cm.

Bossio, Jorge Alberto, *Los cafés de Buenos Aires*, Buenos Aires: Editorial Schapire Rivadavia, 1968: 336 p. 20 cm.

Brandstatter, Christian, *Das wiener kaffeehaus*, Zurich: Molden Edición, 1978, 152 p: il.; 29 cm.

Cafés literarios: París-Bogotá. Bogotá: Embajada de Francia en Colombia, Alianza Colombo Francesa, 2004, 64 p.: il.; 24 cm. *The coffee houses & palaces of Vienna*, New York: Peebles Press, 1976, 125 p: il.; 30 cm.

Campos, Marco Antonio, 1949-. *El café literario en ciudad de México en los siglos XIX y XX*. México: Editorial Aldus, 2001. 146 p.; 21 cm.

Cherniak, Naum, *La historia y la bohemia en los antiguos cafes europeos*. Buenos Aires: Editorial Martin, 2007. 151 p.; 21 cm.

Diaz y de Ovando, Clementina, *Los cafés en México en el siglo XIX*, México: Universidad Nacional Autonoma de México: 2000: 103 p.; 23 cm.

Dittrich, Carol A., 1936- *Historic coffeehouses: Vienna, Budapest, Prague* / by Carol Dittrich. Milwaukee: Lemieux International, 2002. 130 p.: il.; 22 cm.

Ellis, Miriam, *O café: literatura e história*, Sao Paulo: Edicoes Melhoramentos, 1977. 259 p.; 23 cm. CER

Gomez de la Serna, Ramon, 1888-1963, *La sagrada cripta de Pombo*, Madrid: Visor Libros, Comunidad de Madrid, 1999. 846 p: il.; 22 cm. /Sobre el café Pombo/

Heinl, Oliver, *I caffè di Praga: i cinquanta caffè due Praga più interessanti*, /Oliver Heinl, Nicole Leopold, Libor Studnicka; con un'introduzione di Jirí Grusa; Editorial: Norimberga: Art of Slide: 1996. 128 p.: il.; 21 cm.

García Curado, Anselmo J. 1948-, *Cafetines con pedigrí*, 173 p: il.; 21 cm.

Langle, Henry Melchior de, *Le petit monde des cafés et débits Parisiens au XIXe siecle: evolution de la sociabilité citadine*; preface de Pierre Chaunu.

Paris: Presses Universitaires de France, 1990. 288 p.; 22 cm.

Monterde, Antoni Martí, 1968-, *Poética del café: un espacio de la modernidad literaria europea*, Barcelona: Editorial Anagrama, 2007. 616 p.; 23 cm.

Ostuni, Ricardo A. *Los cafés de la avenida de mayo: (reseña histórica)*, 3a. ed. Buenos Aires: Club de Tango, 1998: 118 p: il.; 19 cm.

Spinetto, Horacio J. *Cafés de Buenos Aires*, Buenos Aires: Comisión de Protección y Promoción de los Cafes, Bares, Billares y Confiterías Notables de la Ciudad de Buenos Aires: 2000. 95, [27] p.: fots, 29 cm. Libro muy ilustrado.

Regueros Peralta, Jorge, *De lo sacrílego. Historia de los cafés de Bogotá de 1925 a 1936*. Jorge Regueros fue un importante dirigente político colombiano, militante del Partido Comunista y de Firmes, director del diario *Tierra*, y contertulio de los cafés bogotanos en sus épocas de gloria. No en LAA ni BN. No hay evidencias de que se haya publicado: no ha sido posible conseguir ningún dato preciso sobre su edición.

Tudela, Mariano... [et al.], *Café Gijón: 100 años de historia, nombres, vidas, amores y muertes*, Madrid: Ediciones Kaydeda, 1988. 319 p.: il.; 21 cm.

Panes, arepas y pizzas

Bereciartu, Pedro, *Triptyque filmique sur le pain Venezuelien: L'Arepa*, París: ANRT, Universite de Lille III, 1992. 1 microficha (216 cuadros): il., cuadros. Colección Tesis francesas en microfichas; 0020. Resumen en inglés y francés. La tesis consistía en tres documentales (La arepa, el pan venezolano; Erepa, el pan cumanagoto, y El Arepazo, arepas rellenas) . Berreciartu publicó después *La arepa: el pan venezolano. Estrategia de observación cinematográfica*, Caracas: s.e, 2007. 76p. No en LAA.

Berreteaga, Choly, *Panes y facturas: hechos en casa*: Buenos Aires: Ediciones Lidiun, 1991. 108 p.: il.; 23 cm.

Bertinet, Richard. *Crujientes panes a los que dar un buen bocado*. Barcelona: Blume, 2007. 159 p.: il.; 26 cm. + 1 CD-Rom.

Bertinet, Richard. *Panes: 5 tipos de masa para elaborar 50 tipos de pan*. Barcelona: Blume, 2007. 160 p.: il.; 26 cm. + 1 CD-Rom.

Breads and other bakery foods: made with nonfat dry milk. Chicago: U.S American Dry Milk Institute, 1961. 88 p.; il.; 30 cm. Colección: A handbook for bakers; 107

Collister, Linda. *Pan: de la chapata al pan de centeno*. Barcelona: Editorial Acanto, 2007. 143 p.: il.; 23 cm.

Collister, Linda, *Elaboración artesanal del pan*, Barcelona: Blume, 2001. 175 p: il.; 29 cm.

Curry, Rick, *El pan de los jesuitas: recetas y tradiciones de maestros panaderos jesuitas de todo el mundo*, Madrid: Alianza Editorial, 2000. 307 p.: il.; 17 cm.

David, Elizabeth, 1913-1992. *English bread and yeast cookery*, London: Penguin Books, 1979. xx, 592 p.: il.; 20 cm. Otro de los libros de la gran escritora inglesa.

Durán Naranjo, Jaime, *Práctico en panadería*, Bogotá: Grupo Editorial Durán, 2009. 200 p.: il.; 23 cm.

De Renzo, D. J., *Bakery products: yeast leavened*, Park Ridge, New Jersey, London: Noyes Data, 1975. 456 p.: il.; 24 cm.

Estrella, Eduardo, *El pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador* 3a. ed. Quito: Ediciones Abya-yala, 1990. xxiv, 390 p.: il.; 22 cm.

Froidl, Ilse, *Brot selbstgebacken: das neueste hobby der Feinschmecker / Ilse Froidl, Dorothee von Hellermann*. Munchen: Wilhelm Heyne Verlag, 1981. 188 p.; 18 cm

García Curado, Anselmo J. 1948-, *Al pan, pan: diferentes panes del mundo*, Barcelona: Editorial Zendrera Zariquiey, 1997, 190 p: il.; 21 cm.

Hornberg, Ulrike, *Backen fur die weihnachtszeit*, Munchen: Droemer Knaur, 1977. 135 p.: il. ; 18 cm. Panes, galletas y tortas navideñas.

Hornberg, Ulrike, *Köstlichkeite- selbstgebackenn* Munchen: Droemer Knaur, 1976. 136 p. : il. ; 20 cm

Lepard, Dan, *Hornear pan, pastas y pasteles: Baker & Spice / Dan Lepard y Ricchard Whittington*; revisión científica y técnica de la edición en lengua española Ana María Pérez Martínez. Barcelona: Blume, 2007. 160 p.: il.; 26 cm.

Martín, Fabián. *Las mejores pizzas del mundo: las recetas más originales y apetitosas para hacer en casa*. Barcelona: Planeta, 2007. 188 p.: il.; 24 cm.

Méndez de Fierro, Francia, *Manual de panadería y repostería: 2a. ed.* Bogotá: Ecoe Ediciones, 1991. 176 p.: il.; 25 cm. 3ª. Ed. , Bogotá, Ecoe Ediciones, 1999. 116 p.

Panadería paso a paso para hacer y vender. Bogotá: Norma, 2007, 109 p.: il. No en LAA, en BPP.

Poilane, Lionel, *El libro del amante del pan / presentación de A. Escribá*; Palma de Mayorca: José J. Olañeta, Editor, 1986. 158 p. : il. ; 20 cm. Colección El cuerno de la abundancia. (Serie mayor); 6

Sheasby, Anne. *365 recetas de pan*. Barcelona: Blume, 2005.: 240 p.: il.; 30 cm. Título original: *The Big Book of Bread*.

Tejera Osuna, Inmaculada, *El libro del pan*, Madrid: Alianza Editorial, 1993. 208 p: il.; 18 cm.

Hoyos, Enrique Tercero, 1953-, *El casabe: 30 siglos*, Bogotá: Librería Domus Libri, 1996. 69 p: il. map.; 21 cm.

Hoyos, Enrique Tercero, 1953- *El casabe [videograbación]: pan de America*, Edición Alexis Guzmán. Puerto Gaitan (Meta): Librería Domus Libri, 1996. 1 videocasete (ca. 90 min.): son. col.

Briñez Pérez, Ana Hilda, *Casabe: símbolo cohesionador de la cultura uitoto*, Bogotá: Ministerio de Cultura, 2002. 178 p.: il. mapas; 21 cm.

- McNair, James, *Pizza*, Bogotá: Voluntad, 1987. 96 p: il.; 20 cm.
- Lee, Wendy, *Pizzas*, Joanna Swinnerton. [Roma]: Kliczkowski Publisher, Asppan, 1998. 80 p.: il.; 20 cm.
- Wilson, Anne, *Pizzas y gratinados*, Colonia: Konemann, 1999. 64 p.: il.; 20 cm.
- Anguela, María, *100 recetas de pizzas: cocas, empanadas y calzone*. Barcelona: Oceano Ibis Ediciones, 1998. 128 p.; 22 cm. **No en LAA, sólo Ipiales**
- Kalenuik, Ron, *Libro de recetas originales de pizza y pasta*, [Canadá: Magnanimity House Publishing, 1998?]. 192 p.: il.; 26 cm.
- Dudemaine, Sophie. *Pasteles dulces y salados: recetas para degustar frías o calientes durante todas las estaciones del año* /traducción y adaptación Ana Ma. Pérez Martínez. Barcelona: Blume, 2005.: 157 p.: il.; 26 cm.

Postres, Dulces, Pasteles y Repostería

- Adriá, Albert, *Los postres de El Bulli*. Barcelona: Península, 1998.:254 p.: il.; 30 cm. Libro de postres del hermano de Ferrán Adriá.
- Adriá, Albert. *Natura*, Barcelona: RBA, 2008. 151 p.: il.; 26 x 31 cm. + 1 CD-Rom.
- Arespacochaga Maroto, Marina, *Dulces de las abuelas: repostería tradicional española*, Barcelona: Clan Editorial, 2006. 164 p.: il.; 24 cm.
- Arguinano, Eva, 1961, *Los postres de Eva Aguinano /sic/*, Madrid: Editorial Debate, 1996. 213 p.: il.; 25 cm.
- Arte y secretos de la repostería*, Director de edición Josep Sarret, Selección de recetas María Mercedes Carbó. Barcelona: Ediciones Hymosa, 1996. 6 v.: il. [col.]; 29 cm. v.1 Nociones básicas y decoración.-- v.2 Planificación y bollería.-- v.3 Bizcocho; Pasta quebrada; Hojaldre.-- v.4 Pasta "choux"; Dulces de sartén; Dulces de cuchara.-- v.5 Compotas y dulces con frutas; Helados.-- v.6 Pasteles y tortas tradicionales; Dulces y golosinas.
- Baggett, Nancy. *Galletas: recetario internacional* México: Noriega Editores, 1993.: 240 p.: il.; 25 cm. Título original: *The international cookie cookbook*.
- Bardi, Carla... et al., *El libro de oro de las galletas*. Mexico: Degustis, 2009. 704 p.: il.; 22 cm.
- Baschwitz, Ana. *102 pasteles salados*: Alianza Editorial, 2009. 182 p.: il.; 23 cm.
- Benítez-Alahija Sánchez, Federico. *Cocina y repostería: recetario*. Madrid: Paraninfo, Thomson Editores, 2007. xiv, 500 p.: il.; 24 cm.
- Bilheux, Roland, 1944-, *Tratado de pastelería artesana* /Roland Bilheux, Alain Escoffier; bajo la dirección de Pierre Michalet, Madrid: Otero Ediciones, Ediciones Garriga, 1993, 2 v.: il.; 32 cm. v.1 Las masas base. v.2 Cremas; confitería; Postres de cocina; decoración de productos acabados.
- Clements, Carole, *La gran enciclopedia de la pastelería casera*, Barcelona:

- Ediciones Hymosa, Grupo Editorial Edipresse, 2001. 2 v: il. fot.; 28 cm.
- Cascante, María del Carmen. *150 recetas de dulces de fácil preparación* Barcelona: Ed. De Vecchi, [1975]. 96 p.; 20 cm.
- Colombia dulce: los mejores postres nacionales e internacionales.* Bogotá, Círculo de Lectores, 2002, 113 p. NO en LAA. Como autor, en algunas referencias, aparece Ángel de Miguel.
- Dealey, Reagan, *In The Sweet Kitchen: The Definitive Baker's Companion*, Artisan, 2001. No en LAA,
- Decoración de tortas y repostería: paso a paso*, Bogotá: Programa Educativo Visual, 1994. 4 v.: il.; 28 cm. Contenido: v.1 Utensilios necesarios para repostería; Ingredientes básicos; Formulas básicas de pastelería; Técnicas de decoración y adorno; Masas o pastas. v.2 Bizcocho o genovesa; Troncos rellenos; Pasteles con nombre propio; Repostería para fiestas entrañables; Tortas de aniversario; Pasteles de la fiesta del amor; Fiestas tradicionales. v.3 Pasta choux; Dulces de sartén, Masa quebrada; Hojaldre; Bollería. v.4 Pequeños dulces; Pastas y galletas; Flanes, budines y natillas; helados, granizados y sorbetes; Mermeladas, jaleas y confituras; Postres con frutas. (No en LAA, sólo en Ipiales)
- Dobbelin, Hans Joachim, *Postres escogidos.* Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 110 p.: il.; 22 cm.
- Dodge, Abigail Johnson, *Postres* /Editor general Chuck Williams. México: Degustis, 2010. 119 p. : il. ; 24 cm. Título original: *Dessert*.
- Domenech, Ignacio, *Postres y repostería*, 2a. ed. Barcelona: Editorial Bruquera, 1985, 184 p.; 18 cm.
- Duchene, Laurent, *Guía completa de las técnicas culinarias: postres*, Barcelona: Leopold Blume, 2000. 224 p: il.; 29 cm. Título original: *Le cordon bleu dessert techniques*.
- Farrow, Joanna... [et al.] *El gran libro de la repostería paso a paso* /; traducción Carmen Peris Caminero. León: Everest, [2008?]. 304 p.: il.; 29 cm. Título original: *Step by step backing*.
- Freyer, Julio, *Elaboración del dulce de leche*, [Montevideo]: Centro Regional de Capacitación y Demostración en Lechería para America Latina, 1954. [18] h.; 28 cm.
- Galletas y pastas*, Koln: Konemann, 1998. 64 p.: il.; 24 cm. Colección Le cordon bleu. Recetas caseras
- Hogares Juveniles Campesinos, *Elaboración de arequipe* [videograbación], Edición John James Olaya E. Bogotá: Hogares Juveniles Campesinos, 2002. 1 videocasete (ca. 24 min.): son. col.
- Idea pastelería*, Barcelona: Idea Books, 1994. 4 v: il. fotos; 30 cm. Contenido: v.1. Iginio Massari; Antonio Escriba; Peltier Traiteur. v.2. Fauchon; Maison Blanc; Yves Thuries. v.3. Eliseo Tonti; Richter; Yves Thuries. v.4. Pierre Mauduit; Marc Debailleul; Yves Thuries.
- Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación, *Arequipe o dulce de leche*, Bogotá: ICONTEC, 1996. 11 h.; 30 cm. Norma técnica.
- Leon, Simon I. *An encyclopedia of candy and ice-cream making* Edited by

- Simon I Leon. New York: Chemical Publishing, 1959. 454 p.: il.; 22 cm.
- Magdalenas*, Koln: Konemann, 1998. 64 p.: il.; 24 cm. Colección Le cordon bleu. Recetas caseras
- Malone, Margaret, *La cocina de los postres*. Traducción y revisión de la edición en lengua española Ana María Pérez Martínez. [Barcelona]: Blume, [2006]. 191 p.: il.; 28 cm. Título original *Cooking desserts*.
- Magnier-Moreno, Marianne. *Pastelería*. [Barcelona?]: Grijalbo, 2008. 71 p.: il.; 25 cm.
- Mestayer de Echague, María, *Confitería y repostería*, 13a. ed. Madrid: Espasa-Calpe, 1979.
- Montalier, Delphine de. *Cocina casera: tartas*. Barcelona: Blume, 2007. 159 p.: il.; 28 cm.
- Montersino, Luca. *Tiramisú y postres cremosos*. Madrid: DRAC, 2008. 220 p.: il.; 25 cm.
- Nilsen, Angela. *101 postres irresistibles*. Barcelona: Grijalbo, 2008. 215 p.: il.; 16 cm.
- Nueva instrucción de repostería que contiene el modo de confitar toda suerte de frutas, así en seco, liquido y jaleas, como en mermeladas y pastas, hacer varios generos de dulce con solo azucar; y otras curiosidades*. s.l.: s.n., [1890?]. 200 p.; 21 cm. Probablemente es una versión del *Arte de Repostería* de Juan de la Mata.
- Ortega Rivera, María de Lourdes, *Gelatinas para toda ocasión*, México: Trillas, 2001. 142 p.: il. [col.].; 27 cm.
- Postres**. Bogotá: Grupo Editorial Norma, 1987. 77 p.: il.; 28 cm. Serie A gozar la cocina. No en Bogotá: en Buenaventura y otras.
- Repostería*, Koln: Konemann, 1998. 64 p.: il.; 24 cm. Colección Le cordon bleu. Recetas caseras
- Roux, Michel, *La pasión por los postres*, Coordinación de la edición en lengua española Rita Schnitzer. Barcelona: Elfos Ediciones, 1998. 192 p.: il.; 26 cm.
- Schmedes, Christa, *Todo lo dulce: recetas con amor*, Bogotá: Panamericana Editorial, 2004. 95 p.: fots. a color; 18 cm.
- Tartas saladas*, Koln: Konemann, 1998. 64 p.: il.; 24 cm. Colección Le cordon bleu. Recetas caseras
- Tartas y Pasteles*. Koln: Konemann, 1998. 64 p.: il.; 24 cm. Colección Le cordon bleu. Recetas caseras
- Toulouse-Lautrec, Mapie de, *Postres, pastelería, quesos y vinos*, [Barcelona: Eds. Ceac, 1979].159 p.: il. [col.]; 23 cm.
- Vinals, Jaime, dir. Ed., *Decoración de tortas: repostería chilena*. Barcelona: Bibliografica Internacional, 1997. 2 vols
- Van Arsdale, May B., *Candy recipes & other confections* /by May B. Van Arsdale and Ruth Parrish Casa Emellos; with an introduction by Natalie K. Fitch, New York: Dover Publications, 1975. ix, 188 p.; 22 cm.

Velasco, Hobany, *La pastelería de Hobany Velasco*, Bogotá: 2009

Wilson, Anne, *Apetitosas galletas*, Colonia: Konemann, 2001. 64 p.: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Brownies: dulces de azúcar y coberturas*, Colonia: Konemann, 1998. 64 p.: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Dulces y bombones*, Konl: Konemann, 1997. 64 p.: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Masas y hojaldres*, Colonia: Konemann, 1999. 64 p.: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Muffins [y] scones*, Colonia: Konemann, 1999. 64 p.: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Panes y bollería*, Colonia: Konemann, 1999. 64 p.: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Pasteles al instante*, Colonia: Konemann, 1998. 64 p.: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Repostería clásica: tartas y pasteles*, Colonia: Konemann, 1999. 64 p.: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Tartas dulces y saladas*, Colonia: Konemann, 1997. 64 p.: il.; 20 cm.

Helados

Arbuckle, W. S., *Ice cream*, 3rd. ed, Westport: Avi Publishing, 1977. 517 p.: il, fotografías; 23 cm.

Del Soldo, Marco, *Manual moderno de heladería casera*. Barcelona: Editorial De Vecchi, 1982. 191 p.: il.; 20 cm. /No en Bogotá: Girardot y otros

Farrow, Joanna, *Bombas y terrinas*. Barcelona: Hymosa, Grupo Editorial Edipresse, 2002. 83 p.: il.; 29 cm.

Farrow, Joanna, *Como hacer helados*. Barcelona: Hymosa, Grupo Editorial Edipresse, 2002. 95 p.: il.; 29 cm.

Farrow, Joanna, *Sorbetes y granizados*. Barcelona: Hymosa, Grupo Editorial Edipresse, 2002. 83 p.: il.; 29 cm.

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Departamento de Mercadeo, *Helados caseros de frutas*, Bogotá: La Federación, 1986. 28 p. ; 19 cm.

Mejía Restrepo, Luis Guillermo. *Fabricación de paletas* /Luis Guillermo Mejía Restrepo; José Uriel Sepúlveda Valencia. Medellín: Universidad Nacional de Colombia. Sede Medellín, 2001. 89 p.: il.; 24 cm.

Smallwood, Vicki, *El libro de los helados y sorbetes: cómo hacer en casa helados cremosos, afrutados, exóticos, de chocolate, de café o los más originales sorbetes*, Barcelona: BonVivant: Robinbook, 2007. 256 p.: il.; 22 cm.

Strassburg, Horst, *Helados provocativos: más de 100 recetas con fotografías exclusivas para este libro de Hans Joachim Dobblin*. Bogotá:

Panamericana Editorial, 2002. 112 p.: il.; 16 x22 cm.

Conservas y mermeladas

A complete course in canning. Baltimore: Canning Trade, 1981. 11th. ed., 2 v.: il.; 24 cm. Incluye glosario e índice. v.1 Basic information on canning. v.2 Processing procedures for canned food products, sterilization times & temperatures and formulations.

Conservas caseras: encurtidos, salsas (de tomate y picante), Bogotá: Agotec Video, [1999?]. 1 videocasete VHS (ca. 45 min.): son. col.

Costenbader, Carol W. *El gran libro de las conservas*, Barcelona: Editorial Paidotribo, 2001. 375 p. il.; 26 cm.

Hernández-Briz Vilanova, Francisco *Conservas caseras de alimentos*. 3a ed. corregida y ampliada. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa, 1999. 198 p. il.; 24 cm.

Jones, Bridget, *Jaleas y mermeladas*. Barcelona: Editorial Paidotribo, 2001. 101 p. il.; 27 cm.

El membrillo y su dulce: con especial referencia a la región del Noreste Argentino, y aportes de México y Portugal /compilador Carlos A. Andrada. Buenos Aires: Editorial La Colmena, 2000.:xiii, 192 p. il.; 20 cm (Quince)

Mermeladas y conservas: util recetario para la preparación de mermeladas, gelatinas, licores y conservas, Editor Jesus Domingo. Madrid: DRAC, 2000. 192 P.; 23 cm.

March, Lourdes, *El libro de las conservas, las hierbas aromáticas y los frutos silvestres* Madrid: Alianza Editorial, 1999. 229 p. il.; 17 cm.

March, Lourdes, *Hecho en casa: conservas, mermeladas, licores*, Madrid: Alianza Editorial, 1986. 353 p. il.; 18 cm.

March, Lourdes, *El libro de las mermeladas, confituras, jaleas y licores*, Madrid: Alianza Editorial, 1999. 231 p.; 18 cm.

Mestre, Rodrigo, *El libro de las conservas: guía práctica ilustrada*, [Barcelona?]: Ediciones Primera Plana, 2000: 2 v.: il.; 28 cm.

Peregrín, María del Mar. *El placer en conserva: cocina fácil y exquisita* Madrid: Alianza Editorial, 2005. 246 p.; il.; 23 cm.

Shephard, Sue, *Pickled, potted, and canned: how the art and science of food preserving changed the world*, New York: Simon and Schuster, 2000. 366 p.: il.; 24 cm.

Villar, Luciano, *El libro de las conservas: las técnicas y recetas más sabrosas y naturales para conservar frutas, verduras y hortalizas*, Barcelona: Integral, 1998.

Salsas

Binns, Brigit L. *Salsas* /Editor general Chuck Williams. México: Degustis, 2010. 119 p. : il. ; 24 cm
Daro, J. M. *Las salsas*, Barcelona: Cupula, 1999. 352 p.; 24 cm.

Campos, José María, *El libro de las salsas: las recetas mas adecuadas para cada plato*, [Barcelona]: Ediciones Primera Plana, 1999. 96 p.: il. 29 cm.

Daro, J. M. *Las salsas*, Barcelona: Cupula, 1999. 352 p.; 24 cm.

Gil Morales, Orlando, 1945-, *Cocine con salsas y presente sus mejores manjares con buena salsa: curso de salsas básicas blancas y oscuras de la cocina caliente "primera parte"*, Bogotá: O.Gil Morales [editor], 2004, 76 p.: fot. ; 21 cm.

Guisos, Koln: Konemann, 1998. 64 p.: il.; 24 cm. Colección Le cordon bleu. Recetas caseras

El nuevo libro de las salsas: dulces o saladas, tradicionales o definitivamente originales, exóticas o caseras, sencillas, refinadas... más de 200 salsas exquisitas para realizar sus platos, desde los entrantes hasta los postres. Barcelona: Acanto, 1995. 79 p.: il.; 29 cm.

Roux, Michel, *Salsas: dulces y saladas, clásicas y modernas.* Barcelona: Ediciones Elfos, 1997. 176 p: il. color, 25 cm.

Las salsas, Barcelona: Editorial Acanto, 1991. 102 p.: il.; 31 cm.

Vázquez, Itos, *Salsas*, Bogotá: Panamericana Editorial, 2003. 32 p.: il.; 15 cm. Cocina para todos

Wilson, Anne, *Salsa y aliños*, Colonia: Konemann, 1999. 64 p.: il.; 20 cm.

Carnes

Barbacoa: parrilladas, salsas y adobos básicos para triunfar cocinando al aire libre, Fotografía Günter Beer; traducción del inglés Vicky Santolaria. Reino Unido: Love food, 2008. 224 p.: fot. col.; 27 cm.

Bellefontaine, Jacqueline, *Barbacoas: y ensaladas estivales*, Barcelona: Parragon, 2004. 256 p.: il. ; 15 cm.

Carnes. Bogotá: Grupo Editorial norma, 1987. 77 p.: il.; 28 cm. Serie **A gozar la cocina.** No en Bogotá: en Buenaventura y otras.

Cidón, Carlos D. *Carnes: calidad y selección en la cocina.* León: Everest, 2008. 118 p.: il.; 23 cm.

Colección de recetas a la parrilla, Illinois: Publications International Ltd. 2003.: 384 p.: il.; 22 cm.

Congelados. Bogotá: Grupo Editorial Norma, 1987. 77 p.: il.; 28 cm. Serie **A gozar la cocina.** (No en Bogotá: en Buenaventura y otras.)

Farmer, Charles and Kathy, eds, *The digest book of outdoor cooking*, Chicago: Follet Publishing Company, 1979. 96 p.: il.; 27 cm.

Grunes, Barbara. *Al horno* /Editor general Chuck Williams. México: Degustis, 2010. 119 p. : il. ; 24 cm.

Ijjasz S. Eموke, *Pavo (guajolote)*, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 45 p.: il.; 15 cm.

Halsey, Kay, ed. *Pollo*, Koln: Konemann, 1998. 64 p.: il.; 24 cm. Colección Le cordon bleu. Recetas caseras

Hincapié López, Alberto, *Conozcamos el conejo y aprendamos a prepararlo*, Medellín: Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid Institución Universitaria, [1995?]. 22 p: il.; 21 cm.

Karmas, Endel, *Fresh meat technology* /Endel Karmas, London: Noyes Data, 1975. 283 p.: il.; 24 cm.

Kelly, Denis, *Cortes de carne* /Editor general Chuck Williams. México: Degustis, 2010. 119 p. : il. ; 24 cm. Título original: *Steak and chop*.

Kurth, Heinz, *Barbacoas*, Barcelona: Ediciones Ceac, 1999.144 p.: 23 cm.

Llona Larrauri, Jesús, *Tratado de carne y charcutería: carnes de vacuno, cordero, cabrito, cerdo, ave, toro, conejo, la caza, chacinería española*, Bilbao; Barcelona: Hegar-Monsa, 1998. 2 v.: il.; 32 cm.

McLean, Beth Bailey, *The meat and poultry: cook book*, New York: Pocket Books, 1960. 456 p: il.; 17 cm.

Mohler, Klement, *El ahumado*, Zaragoza (España): Editorial Acribia, [1980]. vii, 74 p.: il.; 22 cm.

Las mejores recetas de pollo/traducción del inglés Carme Franch Ribes y Verónica Puigdengolas Legler, Colonia: Konemann, 2001. 256 p.:

Ortega Klein, Inés. *La cocina de las aves: recetario de pollos, becadas, capones, codornices, faisanes, gallinas, ocas, patos, pavos, perdices, pichones, pintadas y pulardas* Madrid: Alianza Editorial, 2003.: 348 p.: il.; 23 cm.

Pollo: cocina para todos, Bogota: Panamericana Editorial, 1999, 28 p.: il.; 15 cm.

Reverón R. Angel. *Las mejores recetas de cordero y cabrito* /Angel Reverón R. y Thamara Cabello V. [s. l.]: E. L. Editores, [1990?].:56 p.: il.; 21 cm. [Venezuela?]

Rodríguez Palacios, Ariel. *Carnes vacunas al estilo del maestro de cocina*. Buenos Aires: Editorial Atlantida, 2007. 93 p.: il.; 28 cm

Ruhlman, Michael, 1963-, *Charcuterie: the craft of salting, smoking, and curing*/Michael Ruhlman and Brian Polcyn; illustrations by Yevgeniy Solovyev, New York; London: W. W. Norton, 2005. 320 p.: ill.; 26 cm.

Teubner, Christian, *La gran cocina de la carne*, Madrid: Editorial Everest, 1993. 144 p: il.; 29 cm.

Toulouse-Lautrec, Mapie de, *Aves y Cazas*, [Barcelona: Eds. Ceac. 1979]. 109 p.: il. [col.]; 23 cm.

Toulouse-Lautrec, Mapie de, *Carnes*, [Barcelona: Eds. Ceac. 1979].165 p: il. [col.]; 23 cm.

Vazquez, Itos, *Patés*, Bogotá: Panamericana Editorial, 2003. 28 p.: il.; 15 cm.

Wolter, Annette, *Hamburguesas*, Bogotá: Panamericana Editorial, Zendrera Zariquiey, 2004. 39 p.: il.; 18 cm.

Wilson, Anne, *El mundo de las hamburguesas*, Koln: Konemann, 1997. 64 p.: il.; 20 cm.

Quesos y lácteos

Alais, Charles, *Ciencia de la leche: principios de técnica lechera*, Barcelona; Bogotá: Editorial Reverté, c1985. x, 873 p.: il.; 22 cm.

Alonso de la Paz, Francisco Javier, *El libro del pan y de la leche* Madrid: Agata, 1998. 95 p.: il.; 30 cm.

Aristizábal, Delfina, *Secreto de los quesos caseros*, Buenos Aires: Editorial Albatros, 1999. 123 p.: il.; 20 cm.

Arnold, L. B., *American dairying: A manual for butter and cheese makers* by L. B. Arnold. New York: Rural home company, Ltda, 1879. xi, 354 p.: il.; 19 cm. LAA: Libros raros y manuscritos.

Battistotti, Bruno, et al. *Quesos del mundo*. Barcelona: Ediciones Elfos, 1985. 168 p.: il.; 25 cm.

Blasco, Mercedes, *Kéfir: un yogur para rejuvenecer*, Barcelona: Océano, 2003. 91 p.; 21 cm.

Carroll, Ricki, *Home cheese making: recipes for 75 homemade cheeses* 3rd ed. North Adams: Storey Books, 2002.: ix, 278 p.: il.; 23 cm.

Dard, Patrice. *Las fondues*, 2a. ed. Barcelona: Luis de Caralt Editor, 1990.:150 p.; 21 cm.

Fabricación de productos lácteos: con 101 figuras y 94 tablas, traducido del alemán por Jaime Esaín Escobar. Zaragoza: Acribia, 1980. ix, 343 p.: il, diagrs.; 24 cm.

Fundación Universitaria Agraria de Colombia: *Leche y lácteos (El Pomar)* [videograbación]. Bogotá: Televisión Educativa. Señal Colombia, Uniagraria, 1996. 1 videocasete (30 min.): son, col.

Fundación Universitaria Agraria de Colombia: *Elaboración de yogurt* [videograbación]. Bogotá: Grupo Latino, 1993.1 videocasete (30 min.): son, col.

Glynn, Christian. *Kase Machen/ bearbeitet von Siegwart Munch*. Stuttgart : Otto Maier Verlag Ravensburg, 1980. 123 p. : il. ; 18 cm., Titulo original: *Cheese and cheese-making*.

Lilian, *La fondue*, Barcelona: Ediciones Ceac, 1999: 86 p.: il.; 23 cm

Harbutt, Juliet, *La enciclopedia mundial del queso*, Editor Jenni Fleetwood: Buenos Aires: Javier Vergara Editor, 1999. 256 p: il.; 30 cm.

Hogares Juveniles Campesinos. *Quesos de pasta cocida o hilada: queso doblecrema y queso pera*. Bogotá: Hogares Juveniles Campesinos, 2002, 1 videocasete (ca. 14 min.): son. col. Videoteca del campo; 16

Hogares Juveniles Campesinos: *Elaboración de Kumis y yogurt*. Edición John James Olaya E. Bogotá: Hogares Juveniles Campesinos, 2002.1 videocasete (ca. 22 min.): son, col.

- Kosikowski, Frank V., *Cheese and fermented milk foods*: 2nd. ed, Ann Arbor: Edwards Brothers, 1977. ix, 711 p.: il.; 29 cm.
- McNair, James, *Quesos*. Bogotá: Voluntad, 1993.: 93 p.: il.; 20 cm.
- Mazzeo Meneses, Miguel Humberto, *Tecnología de lácteos: guía de aprendizaje*, Manizales: Editorial Universidad de Caldas, 2007. 310 p.: il.; 24 cm.
- Mestre, Rodrigo, *El libro de los quesos y embutidos: todas las clases. Conservación y consumo*, Barcelona: Ediciones Primera Plana, 2000. 96 p.: il.; 27 cm.
- Ortega, Simone, *Quesos españoles: descripción y recetas*, Madrid: Alianza Editorial, 1987. 232 p: il.; 18 cm.
- Norris, P. E., *Everything you want to know about yogurt: a invaluable aid to health*, New York: Pyramid Books, 1959. 63 p.; 18 cm.
- Purtí, Iona, *El libro del yogur: un tesoro escondido para la salud, cómo preparar en casa los mejores yogures, el kéfir y otros cultivos de la leche* /textos Iona Purty con la colaboración de Francesc Fossas, Barcelona: Cuerpomente Salud y Calidad de Vida, 1997. 95 p.: il. [col.]; 21 cm.
- Schwartz, M. E., *Cheese making technology*, London: Noyes Data, 1973: x, 336 p.: il.; 24 cm.
- Smith, Tim, *Making artisan cheese: 50 fine cheeses that you can make in your own kitchen*, Gloucester, Massachusetts: Quarry Books, c2005. , 176 p.: il., 26 cm
- Teubner, Christian, *El gran libro del queso: la cocina práctica del queso y una completa enciclopedia ilustrada con fotografías en colores*, 2da. ed. Madrid: Editorial Everest, 1990. 255 p: il.; 30 cm. Existe también reimpresión de 2009. Título original: *Das grosse buch vom kase*.
- Teubner, Odette... et. al., *Queso: productos, práctica culinaria y recetas*. León: Everest, 2007. 240 p.: il.; 30 cm. Título original: *Das grosse buch vom kase*.
- Walstra, P, y otros, *Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos*, Zaragoza: Editorial Acribia, 2001.:xvii, 730 p.: il.; 24 cm.
- Wason, Betty, *Encyclopedia of cheese and cheese cookery: a salute to cheese*; foreword by Phil Alpert. New York: Galahad Books, 1966. 280 p.; 23 cm.
- Webb, Byron H y Earle O Whittier, *Byproducts from milk*: 2nd. ed. Westport: Avi Publishing, 1970. 428 p.: il.; 24 cm.
- Wilcox, George, *Eggs, Cheese and yogurt processing*, Park Ridge, New Jersey: Noyes Data, 1971, viii, 279 p.: il.; 28 cm.
- Wolter, Annette. *Fondue*: Bogotá: Panamericana Editorial, 2004. 39 p.: il.; 18 cm.
- Yoghurt y crema*. México: Limusa Noriega Editores, Secofi, 2000. 167 p.

Licores y vinos

Andrieu, Pierre, *Notre ami le vin: comment le choisir, le servir, le déguster et l'utiliser en cuisine*: Paris: Editions Albin Michel, 1961, 283 p.; 18 cm.

Aristizábal, Delfina. *Secretos de los licores caseros*, Buenos Aires: Editorial Albatros, 1999. 126 p.: il.; 20 cm.

Beaulieu, Martine. *Manual práctico y anecdótico de grandes clásicos de la coctelería: (comentado por una barmaid canadiense)*:2a. ed. Madrid: Akal, 1990.

Bebidas famosas del mundo: cócteles, batidos, vinos y licores, bebidas calientes, ponches, bebidas sin alcohol, longdrinks.../Traducción Julio Herrero, J. Tola y J. Fuentes. Madrid: Editorial Everest, 1998. 3 v.: il.; 27 cm. Enciclopedia de las bebidas famosas del mundo. Incluye bibliografía e índice. v.1 Desde ABC Drink hasta Feuerzangenbowl. v.2 Desde Fiasco hasta Peter pan. v.3 Desde Licor de menta hasta Índice por Grupo de bebidas.

Beebe, Lucius. *The Stork Club: bar book*, New York: Rinehart, 1946. xiii, 136 p.; 22 cm.

Berk, Sally Ann. *Los mejores cócteles de Nueva York: 1300 bebidas con y sin alcohol presentadas por 17 barmans de Nueva York*, New York: Konemann, 1997, 253 p.: il.; 23 cm.

Boadas, María Dolores, 1935-, *Los cócteles del Boadas Cocktail Bar*; prólogo de Manuel Vázquez Montalbán. Barcelona: Muchnik Editores, 1990. 174 p.: il.; 23 cm.

Bohlmann, Friedrich. *Todo lo que se puede beber, desde cero y suave, hasta alto grado de alcohol*, Bogotá: Panamericana Editorial, 2004. 95 p.: fots. a color; 18 cm.

Burke, Harman Burney, *Burke's complete cocktail & drinking recipes with recipes for food bits for the cocktail hour: the art and etiquette of mixing, serving and drinking wines and liquors*, New York: Books, 1936. 125 p.; 17 cm.

Bureo, Juan, *...Y una botella de ron. Aventuras del aguardiente de caña: Historia, elaboración y recetario*, Madrid: Alianza Editorial, 2000. 255 p.: il.; 20 cm.

Caballero Bonald, José Manuel, 1926-, *Breviario del vino*, Barcelona: Editorial Seix Barral, 2006. 196, [16] p.; 24 cm. Un ensayo sobre el vino en la literatura y en la vida [1980]

Campoamor, Fernando G, *Coctelería cubana: 100 recetas con ron*. La Habana: Editorial científico-Técnica, 2002. 37 p.: il.; 18 cm.

Castellón, Fernando, *El gran libro de los cócteles*; traducción Aurore Baltasar; revisión técnica Arancha Plaza. Madrid: Editorial El Drac, 2007. 287 p.: il.; 25 cm.

Castillo, Gabriel A, *Cocteles: una exquisita mezcla de licores para degustar los mejores cocteles del mundo*, Bogotá: Educar Cultural Recreativa, 1996. 126 p.: il.; 29 cm.

Castro, Xavier, 1954-, *A la sombra ejemplar de los parrales: cultura*

del vino en Galicia y otros espacios peninsulares, Xavier Castro, Gijón (Asturias): Ediciones Trea, 2006. 399 p.; 24 cm.

Chicote, Pedro, 1899-1977, *El bar en el mundo: y pequeña historia de mi museo*, Madrid: Aguilar, 1957. 268 p.: il.; 19 cm.

Coctelería típica colombiana con café. [Armenia: s. n. 2000?]. 86 p.: il.; 16 cm.

Complete world bartender guide: the standard reference to 2000 drinks. New York: Bantan Books, 1977. 462 p.; 15 cm.

Conrad, Barnaby III, 1922-, *Absinthe: history in a bottle*, San Francisco: Chronicle Books, 1988. xi, 160 p.: il.; 29 cm.

Conti, Laura, *La vuelta al mundo en 100 famosas bebidas*, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 224 p.: il.; 32 cm.

Dali, Salvador, 1904-1989, *Los vinos de Gala*, Paris: Draeger, 1977. 293 p.: il.; 30 cm.

Dominé, Andre, *El vino*, Barcelona: Konemann, 2001. 928 p.: il. mapas; 31 cm.

Doxat, John, *Booth's handbook of cocktails and mixed drinks: a pan original*, Londres: Pan Book, 1966. 191 p.; 18 cm.

Duffy, Patrick Gavin. *The standard bartender's guide*, New York: Permabooks, 1948. vi, 244 p.; 17 cm.

Durac, Jack, *A matter of taste: wine and wine-tasting*, London: Andre Deutsch, 1975, 241 p.: mapas, 24 cm.

Embury, David A., *The fine art of mixing drinks*, London: Faber and Faber, [1952?]. 362 p.: il.; 20 cm.

Gage, Allan, *Nuevos cocteles clásicos: todos sus favoritos y variaciones contemporáneas*, Bogotá: Panamericana Editorial, 2007. 176 p.: il.; 22 cm.

García Curado, Anselmo J, 1948-, *Los vinos de América (desde Canadá a Chile)*, Barcelona: Editorial Zenderera Zariquiey, 2003. 181 p.: il.; 21 cm.

García Ortiz, Francisco, *Bebidas*, Francisco García Ortiz, Mario Gil Muela, Pedro Pablo García Ortiz San Cristóbal. Madrid: Paraninfo, 1999. xiii, 190 p.: il.; 31 cm.

Gotarda, José María, *El gran libro de los cocktails*, Barcelona: Ed. De Vecchi, [1975]. 327 p.: il. [col.]; 25 cm.

Grande, Félix, 1937-, *Cocteles y combinados*, Barcelona: Edicomunicación, 1989. 157 p.; 18 cm.

Grass, Elvezio, *1000 mixture*, Bologna: Licinio Cappelli editore, 1936. 219 p.; 19 cm.

Henriques, E. Frank, *The signet encyclopedia of whiskey, brandy and all other spirits*, New York: New American Library, 1979. ix, 243 p.; 18 cm.

Huxley, Steve, *La cerveza... poesía líquida: un manual para cervesífilos*, Gijón: Ediciones Trea, 2006. 429 p.: il.; 24 cm.

Ijjász S., Eموke, Ron /Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 45 p.: il.; 15 cm. Tierra americana.

Ijjasz Stift, Eموke, *Cita con el vino tinto*, Bogotá: Ediciones Gamma: Diners Club International, 2007. 130 p.: il, mapas, fotografías; 25 cm.

Ijjasz Stift, Eموke. *Cita con el vino blanco* /textos Eموke Ijjasz Stift; Bogotá: Ediciones Gamma: Diners Club International, 2007. 140 p.: il., mapas; 25 cm.

Ijjasz Stift, Eموke. *Cita con los vinos generosos y dulces*. Textos Eموke Ijjasz Stift; Bogotá: Ediciones Gamma: Diners Club International, 2010. 104 p.: il., mapas; 25 cm. No en LAA.

Kretchmer, Laurence, *Guía del tequila*, New York: Konemann, 1998. 192 p.: il.; 24 cm.

Johnson's, Hugh, *Story of wine*, Editors Dian Taylor, Diane Pengelly. London: Mitchell Beazley, 1998. 480 p: il.; 25 cm.

Lanier, Doris, *Absinthe, the cocaine of the nineteenth century: a history of the hallucinogenic drug and its effect on artists and writers in Europe and the United States*, Jefferson: McFarland & Company, 1995. ix, 185 p.: ill.; 23 cm.

Mario, Thomas. *Playboys bar guide*, Illinois: Playboy Press, 1971. 254 p.: il.; 18 cm.

Las mejores recetas con cerveza: deliciosas recetas usando ales, stouts, pilsen y más. Lincolnwood: Publications International, 2005.: 94 p.: il.; 29 cm.

Pedreira Rodríguez, Ramón, *Mi recetario de cocteles cubanos*, La Habana: Editorial Arte y Literatura, 1997. 87 p.: il.; 19 cm.

Petits & grands verres: choix des meilleurs cocktails, recueillis par Nina Toye & A. H. Adair et mis en français par PH. le Hubby. Paris: Au Sans Pareil, [1930?]. 131 p.; 18 cm.

Policastro, Santiago. *Tragos mágicos*. [Santiago Policastro (Pichín)]. Buenos Aires: Ediciones Riverside, 1955. 215 p.: il.; 21 cm.

Price, Pamela Vandyke, *The taste of Wine* /foreword by Baron Elie de Rothschild, London: McDonanld and Janes, 1975, 192 p.: il., fotografías, 29 cm.

Rall, Paul de, *Cocteles, aperitivos y otras bebidas distinguidas: las mejores recetas de cocteles y otras bebidas elegantes*. México: Editorial Olimpo, 1963. 125 p.; 19 cm.

Rodríguez, José Ángel, *La historia de la caña: azúcares, aguardientes y rones en Venezuela*, Caracas, Editorial Alfa, 2005, 172 p.

Saintsbury, George, *Notes on a cellar-book*. 1920. Un libro clásico. No en LAA.

Sánchez Lacy, Alberto Ruy. *Para iniciarse en el tequila*. Edición bilingüe, México: Artes de México y del Mundo, 1998. 191, [26] p.: il. mapas; 25 cm.

Shane, Ted. *Bar guide: authentic and hilarius*. Texto de Ted Shane; caricaturas de Vip. New York: Fawcett Publications, 1950. 179 p.: il.; 19 cm. CER.

Soria, Alberto. *Mi whisky, tu whisky, el whisky*. Caracas: Editorial Alfa,

2007. 189 p.; 23 cm. "¿Quién mejor que alguien que ha vivido décadas en Venezuela para hacer el elogio de nuestro whisky?".

Steedman, Marguerite Couturier. *Home-made summer and winter drinks: cups, liqueurs, cocktails and invalid drinks* /by M. E. Steedman and C. H. Senn. London: Ward, Lock, [1900?]. 160 p.: il.; 18 cm.

Tequila: a traditional art of Mexico. Edited by Alberto Ruy-Sánchez and Margarita de Orellana; guest editor Eliot Weinberger. México: Artes de México, 2004. 238 p.: il.; 25 cm.

Townsend, Jack, *The bartender's book*, Jack Townsend and Tom Moore McBride. New York: The Viking Press, 1951. v, 148 p.: il.; 12 cm.

Uranga Nuñez, Consuelo, *Cocteles... y algo más*. México: Editorial Trillas, 2007. 239 p.: il.; 27 cm.

Vic, Trader. *Bartender's guide*, con dibujos de Ray Sullivan. New York: Garden City Books, 1947. xii, 437 p.: il.; 20 cm.

Xandri Tagueña, José María, *Elaboración de aguardientes simples, compuestos y licores*, Barcelona, etc.: Salvat, 1958. x, 900 p.: il. mapas [parte col.]; 22 cm.

Otros productos

Antist, Claudia., *Sopas bar: caldos, cremas y purés: sopas energéticas, ricas y saludables para cualquier momento y estación del año*. Barcelona: Editorial Océano, 2003. 133 p.: il.; 19 cm.

Arguinano, Karlos, 1948-, *Bebidas, café e infusiones*, Madrid: Debate; Asegarce, 2001. 255 p.: il.; 25 cm.

Baca, Isabel. *¿Otra vez sopaaa?: 365 recetas para acertar con tus niños*. Barcelona: Styria, 2007. 207 p.: il.; 21 cm.

Bradford, Montse, *Algas: las verduras del mar, los nutritivos tesoros marinos para la salud y el paladar*, Barcelona: Oceano Ambar, 2001. 192 p.: il.; 21 cm.

Briz, José. *Breviario del gazpacho y de los gazpachos*, Madrid: José Esteban, 1989. 128 p. ; 20 cm.

Brunner, Anne, *Algas: sabores marinos para cocinar*, Barcelona: Hispano Europea, 2011. 96 p.: il. ; 24 cm,

Burgess, Linda, *El campo en casa: mas de 175 recetas de confituras, chutneys, panes y pasteles, así como ideas para el secado y arreglo de las flores*, Barcelona: Editorial Acanto, 1992.

Castillo, Adrianam *Cocinando con María : recetas con cannabis para alegrarte el día* / [Barcelona] : Grijalbo, 2011, 136 p. : fot. col. ; 22 cm. **No en LAA, en BN**

Crespo, José Manuel, 1942-, *La tortilla: un manjar para todos*. León: Everest: Editorial Evergráficas, 2007. 144 p., il.; 24 cm.

Entrantes. Bogotá: Grupo Editorial Norma, 1987. 77 p.: il.; 28 cm. Serie A

gozar la cocina. **No en Bogotá: en Buenaventura y otras.**

Flowers, Tom, *La cocina de la marihuana: recetas para la diversión y la salud*, Barcelona: Virus Editorial, 1998. 83 p: il.; 14 cm.

Halsey, Kay, ed. *Sopas*, Koln: Konemann, 1998. 64 p. Colección Le Cordon Bleu. Recetas caseras

Jiménez, Pablo., *Sopas frias y calientes* /Pablo Jiménez y Erika Medina. León: Editorial Everest, 2006. 119 p.: il.; 23 cm.

Lechthaler, Ernst, *Aperitivos*, 2a. ed, Barcelona: Zendera Zariquiey, 2003, 33 p.: il.; 18 cm.

Lenotre, Gaston, *Huevos*, Bogotá: Voluntad, 1993, 216 p. **No en LAA**, en BN *El libro esencial de los tentempiés* /traducción del inglés Angeles Leiva Morales. Barcelona: Konemann, 2000. 304 p.: il.; 28 cm.

March, Lourdes, *El libro del aceite y la aceituna*, Madrid: Alianza Editorial, 1989.), 458 p: il.; 19 cm. Serie: El libro de bolsillo. Sección libros utiles; 1433

March, Lourdes, *La cocina del aceite de oliva*, Madrid: Alianza Editorial, 2003. 310 p.; 18 cm.

McNair, James, *Sopas*, Bogotá: Voluntad, 1992. Cocina creativa. 96 p.

Muller, Veronica, *Las mejores recetas con huevos: desde las más sencillas a las más sofisticadas* / Madrid: Editorial Everest, 1988. 69 p.: il.; 20 cm.

Ortega, Simone, *El libro de los potajes, las sopas, las cremas y los gazpachos*, Madrid: Alianza Editorial, 1988. 174 p.; 18 cm.

Pettigrew, Jane, *Te: manual para sibaritas*, Barcelona: LocTeam, 1997. 192 p: il.; 19 cm.

Richards, Anne, *Pasabocas originales*, Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 110 p.: il.; 22 cm.

Sala, Carmen, *100 recetas de tortillas*, Barcelona: Oceano Ibis, 1998.116 p.; 21 cm.

Shulman, Martha Rose. *Buffet frío clásico: bocadillos, arrollados, patés, tartaletas y otros manjares apetitosos para reuniones, cocteles o comidas*, Londres: A Dorling Kindersley Book, 1999. 160 p.: il.; 29 cm.

Suárez Albarracín, Martha Lucia, Protagonista: el huevo, Bogotá: Fenavi, 2000. 152 p: il.; 22 cm.

Wilson, Anne, *Sopas de todo el mundo*, Colonia: Konemann, 1997, 64 p: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Aperitivos y entrantes*, Koln: Konemann, 1997. 64 p.: il.; 20 cm.

Cocina para niños

Aduriz, Andoni Luis, 1971-. et al, *Txikichef*, Donostia (España): Gourmandia, Hariadna Editoriala, 2006. 157 p.: il.; 27 cm.

Albaut, Corinne, *12 menús para pequeños chef* /ilustraciones Aurelie Guillerey. Bogotá: Panamericana Editorial, 2007. 95 p, il.; 25 cm.

Albaut, Corinne. *31 postres para pequeños chefs*. Bogotá: Panamericana Editorial, 2009. 95 p.: il.; 25 cm. Título original: *Douceurs d'ici, saveurs d'ailleurs*.

Arboleda de Vega, Soffy, *Yo cocino* /Soffy Arboleda de Vega; ilustraciones Jairo Linares, Bogotá: Norma , 1988, 48 p.: il. No en LAA, en BPP.

Ascone, Florencia, *Supertemas para chicos: cocina*, Buenos Aires: Editorial Albatros, 1995, 123 p.

Baumbusch, Brigitte, *Comida*, México: Conaculta, 2000. 29 p.; il.; 22 cm. (Sobre la cocina en el arte)

Barnes, Lisa. *Cocinando para el bebé.: saludable, casera, deliciosa* /recetas de Lisa Barnes. México: Advanced Marketing; San Francisco: Weldon Owen, 2009. 143 p.: il., fot.; 22 cm.

Barrera Botero, Carolina, *A la cocina con vaca y pollito*. Colombia, 2003, 48 p.: il.; color. Colección Crea con Cartoon. No en LAA.

Berger, Ulrike, *El taller de la cocina: divertidos experimentos con azúcar, sal y cía* / traducción Marta Kovacsics ; Bogotá: Panamericana Editorial, 2008. 44 p. : il. ; 25 cm.

Bull, Jane, *El libro de cocina: 50 deliciosas recetas para chuparse los dedos*; texto Penelope York; Barcelona: Editorial Molino, 2002.47 p.: il.; 29 cm.

Camhi, Myriam, *El libro para niños de Myriam Camhi, recetas divertidas para cocinar en familia*. Bogotá: 2009 No en LAA.

Cramm, Dagmar von, *Cocina para niños rápida y fácil: inaugure el club de fans de todos los golosos, incluso para los que odian la sopa. Platos sanos, rápidos y encima sabrosos*, Barcelona: Zendera Zariquiey, 2003. 64 p.: il.; 18 cm.

Cocina divertida para niños: recetas llenas de imaginación para fiestas inolvidables, Madrid: Edimat Libros, 1999. 64 p.: il.; 20 cm.

D'Amico, Joan, *El superchef científico: sabrosos y divertidos experimentos con recetas para niños y jóvenes*. México: Limusa Wiley, 2000. 191 p.: il.; 23 cm.

Denny, Roz, *Cocina para principiantes* [Londres: Usborne Publishing, 2000]. 48 p.: il.; 25 cm. Recetas fáciles

Disney Enterprises, *Cocina con Disney*. Bogotá: Panamericana Editorial, 2006.98 p.: il.; 29 cm.

Drew, Helen, *Mi primer libro de pastelería*, Barcelona, Editorial Molino, 1991, 48 p.

Drew, Helen, *El gran libro de cocina para ti: una guía para divertirse cocinando*/Helen Drew y Angela Wilkes; Barcelona: Editorial Molino, 2003. 80 p.: il.; 34 cm.

El niño cocinero latinoamericano, Dirección y adaptación de recetas Patricia van Rhijn; ilustraciones Maribel Suárez. México: Editorial Cidcli, 1994. 32 p./

Frishing, Sacha de, *La cocina sin mamá: recetas fáciles para niños*. León (España): Editorial Everest, 1982. [62] p.: il.; 30 cm.

Gibson, Ray, *Cocinando con colores: múltiples ideas para realizar con los niños*, Buenos Aires: Editorial Lumen, 1991, 32 p.: il.; 25 cm.

Gómez Villa, Jimena, 1950-, *Lo que los niños sí comen*, Bogotá: Intermedio, 2005. 193 p.: il.; 20 cm.

Hollyer, Beatrice, *Todos a la Mesa. Qué comen los niños y niñas del mundo*, Intermón Oxfam, Barcelona 2003

Jiménez Hernández, Miguel, *La cocina de Matilda=Matilda's kitchen*; traducción Gema Aparicio Martínez. Barcelona: Editorial Orix, 2006. 45 p, il.; 22 cm. + 1 CD.

Karmel, Annabel: *Las 204 mejores recetas para bebés y niños pequeños* / Barcelona: Emecé Editores, 2000. 192 p.: il.; 20 cm.

Lauber, Patricia, *What you never knew about fingers, forks, & chopsticks*, New York: Simon & Schuster, 1999: [32] p: todas il. col.; 25 x 26 cm.

Lobb, Janice *Morder y masticar: ¿qué vamos a almorzar?* / ilustradores Peter Utton y Ann Savage México: Larousse , 2003 32 p.: il. Color, No en LAA, en BPP

Lobb, Janice. *Con las manos en la masa: por qué tenemos hambre?* / textos de Janice Lobb; ilustraciones de Peter Utton y Ann Savage. Vox, 2002. 32 p.: il.; 27 cm.

Medina, Edda, *Rico sabor, rico saber*. Bogotá: Chigüiro Editores, 2007. 56 p. Nociones de química junto con recetas de cocina.

Nestlé, *Guía y recetario para pequeños gourmets*, Bogotá: NESTLE, 1995, 22 p.. NO en LAA ni BPP.

Núñez Mateos, Elisa, *Hoy me toca a mí: cocina seductora para adolescentes y jóvenes* Madrid: Alianza Editorial, 2003. 174 p.: il.; 23 cm.

Pavez, Ana María, *Sabores de América* /Ana María Pavez y Constanza Recart; Santiago, Chile: Editorial Amanuta, 2009. [32] p.: il. col.; 28 cm.

Peralta, María del Sol, *Recetas de Benjamín Buengusto* /textos y recetas de María del Sol Peralta; ilustraciones de María Paula Bolaños. Bogotá: Ediciones B, 2007. 54 p, il.; 21 cm.

Perez Boiz, Jordi, *Chicos, al fogón* Madrid: Alianza Editorial, 1994. 294 p.; 18 cm.

Pérez, Nani, *Cocinando con Nani: recetas de banano* /textos e ilustraciones Nani Pérez. Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2004.:19 p.: il.; 16 x 22 cm.

Pérez, Nani, *Cocinando con Nani: recetas de desayuno* /textos e ilustraciones Nani Pérez. Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2004. 19 p.: il.; 16 x 22 cm.

Petersham, Maud Fuller, 1890-1971, *El libro de las cosas que comemos: [narración para niños]*, Barcelona: Editorial Juventud, [1950?].4 t. en 1 v.: il. [col.]; 20 cm.

Ramírez Lozano, José Antonio, 1950- *Sopa de sueño: y otras recetas de cocina*, Sevilla: Kalandraka, 2004. 72, [7] p.: il.; 20 cm.

Ravaioli, Laura, *Cocinemos juntos: 25 recetas para preparar con la ayuda de tu hijo*, Barcelona: Hymosa Grupo Editorial Edipresse, 1995. 236, 237 p. (2 cuadernillos): il.

Rodriguez, Elsa, *Mi jardín: pimpones de colores*, Bogotá: Zamora Editores, 2000. 4 v: il.; 28 cm. + 1 plegable. v.2 *Cocina de niños para niños*. -

Serres, Alain, 1956-, *Una cocina tan grande como el mundo: 60 recetas para dar la vuelta el mundo*, Barcelona: Editorial Kókinos, 2008. 58 p, il.; 35 cm.

Serres, Alain, 1956-, *Una cocina tan grande como un huerto: 60 recetas para descubrir frutas y hortalizas de todo el mundo* Alain Serres, Martin Jarrie; Barcelona: Editorial Kókinos, 2008. 68 p, il.; 36 cm.

Uderzo, Albert, *La cocina con Asterix: para pequeños gastrónomos despiertos y golosos*, Barcelona: Editorial Timun Mas, 1992. 61 p: il. [col.]; 27 cm. **LAA no en Bogotá, en Cartagena**

Tames, Richard, *La comida: banquetes, cocineros y cocinas*, Madrid: Anaya, 1995. 47 p.: il.; 28 cm.

This, Herve, *Los niños en la cocina*, Zaragoza: Editorial Acribia, [2000], 128 p.: il.; 22 cm.

Tornini, Jorge, *La cocina básica para niños cocineros* Madrid: Altalena, [1980]. 91 p.; 12 x 21 cm.

Vecchione, Glen, *Experimentos sencillos de química en la cocina*, Barcelona: Ediciones Oniro, 2002. 124 p.: il.; 21 cm.

Vogt, Josef, *Delicias para niños: 66 recetas con fotografías exclusivas para este libro de Hans Joachim Dobbelin*, Bogotá: Panamericana Editorial, 2002. 112 p.: il.; 16 x 22 cm.

Waters, Alice (1997). *Fanny at Chez Panisse: A Child's Restaurant Adventures with 46 Recipes*. Un álbum ilustrado de cocina para niños, por la gran cocinera y activista norteamericana. **No en LAA**.

Watt, Fiona, *Farmyard tales children's cookbook* /Fiona Watt; illustrated by Stephen Cartwright and Molly Sage; recipes by Catherine Atkinson, Roz Denny and Julia Kirby Jones; London: Usborne, 2002. 47 p.: il.; 31 cm.

Wilson. Anne, *Cocina para niños*, Madrid: Konemann, 1999. 64 p.: il.; 20 cm.

Wilson. Anne, *Comidas y meriendas para niños*, Madrid: Konemann, 1999. 64 p.: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Fiestas infantiles*, Koln: Konemann, 1997. 64 p.: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Nuevas recetas infantiles*, Bonner: Konemann, 1998. 64 p.: il.; 20 cm.

Wilson, Anne, *Tartas de fiesta infantiles*, Koln: Konemann, 1997. 64 p.: il.; 20 cm.

Cuentos para niños

Albo, Pablo, *El tragaldabas* /Pablo Albo & Maurizio A. C. Quarello. Pontevedra: OQO Editora, 2006. [40] p, il.; 24 cm. Cuento tradicional español

Aparicio, María Cristina, *Historias de la cuchara*, Bogotá: Editorial Norma, 2011. 200 p.: il.; 21 cm.

Burgess, Anthony, 1917-1993. *El país de los helados* /texto Anthony Burgess; ilustraciones Fulvio Testa; traducción de Miguel A. Diéguez. Madrid: Ediciones Altea, 1982. [29] p, il. [col.]; 18 cm. Título original: *The land where the ice cream grows*. Cuento infantil.

Dahl, Roald, 1916-1990, *Charlie y la fábrica de chocolate*, Ediciones Alfaguara, 1985. 172 p.: il.; 20 cm.

Machado, Ana María, 1941-, *Mmmm: ¡qué rico está!* /Ilustraciones de Francesc Rovira; Madrid: Alfaguara, 2008. [24] p, il.; 20 cm. Un cuento brasileño para niños.

Niño, Jairo Anibal, 1941-, *Las hojas de la vida*, Bogotá: Programa Presidencial Colombia Joven, 2003. 31 p.: il.; 23 cm. (Cuento infantil sobre un cocinero).

Pérez Hernández, Teresa, *La cocina encuentada* /colaboradores Luis Moreno Aznar... [et al.]. Madrid: Ministerio de Educación y Ciencia, 2006. 139 p, il.; 15 x 21 cm. Cuentos españoles.

Ross, Tony, 1938-, *Sopa de piedra* /Bogotá: Grupo Editorial Norma, 1991.: [27 p], il.; 24 cm. Título original: *Stone soup*.

Tort i Arnau, Rosa María. *Buen Provecho: Clara y Daniel van a comer* Barcelona: La Galera Editorial, 1988. [20] p.: il. [col.]; 21 cm.

Villegas, María, *Alicia en el país de las delicias*. Bogotá: Villegas Editores, 2009

Revistas y páginas en Internet

Bebidas y Manjares, Bogotá, [s. n.], [198-]- .[Vol. 1, no. 1 (1982?)]- LAA tiene nos 5 a 15 (1983-1986)

Casaviva gourmet, Bogotá: 1996-. LAA tiene 1998 (vol 4, No 21) a 2007 (78).

Catering, Bogotá, 2004-2011; LAA tiene v.4: nos.13-14, 17 a 41. <http://www.catering.com.co>

Cocina diaria y fácil, Bogotá: Televisa, 2009- , LAA tiene nos 12-23. Mensual.

Cocina fácil Medellín: *El Colombiano*; 1991, LAA: 142 p.: il., color, BPP_ 327 p.

Cocina fácil internacional, Medellín, *El Colombiano*, 1981-1987 (No 41), BPP. Recetas de Luz Elena Llano.

Cocina gourmet, Cali, *El País*, 2009. No en LAA.

Cocina Semana, Bogotá: *Semana*, 2010-. LAA tiene 0 a 11. Mensual.

Cocina y saber Bogotá: Nestlé, 1984-1995. LAA tiene no. 1 (1984:Ene./Feb.), no. 4 (1985) a no. 9 (1986), no. 11 (1986) a no. 19 (1989), no. 21 (1989)-no. 22 (1990), no. 24 (1990:Dic.), no. 29 (1992:Oct.),no. 33 (1995:Jul.)- no. 34 (1995:Oct.) Entre sus colaboradores han estado Lácides Moreno, Roberto Giraldo, Elsie Cadavid, Julio Cavallero, Philippe Deckers. BN tiene nos. 2-38.

Cocinemos... El País, Cali: 1-5 (1987-1988).

El condimentario. <http://www.elcondimentario.com/>. Blog de Margarita Bernal.

Estilo Pomona, Bogotá, Cadenalco, 1998-1999- LAA tiene números 1-8.

G elgourmet.com, Bogota, 2006-2011, LAA tiene nos 22-25, 27-30, 32, 33, 40-43. BN tiene 1-13, 15-16, 30-36, 38-43.

Gastronomía, Bogotá: Comunican, 2009-No. 1 (Ago./Sep. 2009)-Publicado con el Espectador y Cromos. LAA tiene 1-3.

Historia de la Cocina: <http://www.historiacocina.com>.

Mundo cocina, 1994-1998. Cali: Óptima, 1994-1998.26 p.: il.; 28 cm. Circuló con *El Diario* de Pereira.

Mundo cocina, Medellín: [s.n.], 1982-2011 (No. 287) .v.: il.; 27 cm. Entre sus editores o asesores de cocina han estado Margarita Moreno de Pérez (1984). María Adelaida del Corral, Julián Estrada (1985), Carmen Vásquez Gómez.

Paladares. Medellín: *El Colombiano*, [200?]-2011. il., fots.; 27 cm. LAA tiene 2008, 5-12; 2009: 2-10; 2010: 2-8.

Pomona en temporada, Bogotá, MNR Comunicaciones Proyectos Editoriales, 2006-2009, BN tiene 1-4, 6-17, 20-21, 25-34,39, 41-44, 46-52. **No en LAA.**

El recetario Medellín: Supermercado La Candelaria Medellín (Antioquia).1999-. 5 nos. **No en LAA**, en BPP

Revista Salmuera, cocina on line, Medellín, 2009-. Dirigida por Milena Cárdenas Salazar, Revista virtual trimestral, <http://www.revistasalmuera.com>.

Revista Tentempié, Bogotá, 2010. <http://www.revistatentempie.com>. Dirigida por Dominique Lemoine. Están los números 2 a 8. (Comenzó en diciembre 2010 y se publica cada mes).

Send gourmet, Bogotá: 1998. (No 1) Directora Luisa Fernanda Mora. **No en LAA.**

Un buen gourmet. Bogotá: No 6 (2005-2006) BN. **No en LAA.**