



LA LITERATURA Y EL GOZO DEL SABOR

Un acercamiento desde la literatura a la gastronomía

MARÍA EUGENIA MOSCOSO CARVALLO

HE AQUÍ LOS FRUTOS CON QUE NOS ALIMENTAMOS EN LA TIERRA. EL CORÁN, II, 23

Desde que el ser humano se encarnó en un cuerpo y asumió un espíritu, empezó a sentir y, por tanto, a gozar a través de su ilimitada capacidad sensorial. En la Antigüedad clásica, Aristóteles ya nos habla del goce del sabor y considera en su Retórica que el placer es un movimiento del alma y, consecuentemente, de la naturaleza y de todo lo que se origina en ella y en sus hábitos.

Apenas hay quehacer humano que no se enlace con el mundo de la cultura y este con el de la religiosidad; en esta dimensión, el acto de cultivar la tierra y de saborear sus frutos, le son prioritarios. La cocina está ligada al ritual y al ceremonial de los pueblos y de sus gentes, quienes recrean –desde una renovada dimensión– y con profunda intensidad culinaria sus manjares; los orientales, los franceses, los árabes son los más exquisitos, por tanto, el comer se traduce en gozo sensual de la humanidad que, cediendo a la templanza, da rienda suelta a la gula.

En esta perspectiva y desde la atracción por enlazar literatura y gastronomía, palabra y alimentos, advertimos que los cuentos populares y otras expresiones literarias, registran conmutaciones entre la planta, el animal y el hombre. Así, en *Los Sangurimas* (1934) de José de la Cuadra o *En siete*

lunas y siete serpientes (1970) de Demetrio Aguilera Malta, exultantes manifestaciones de la narrativa ecuatoriana de los años treinta. El vegetal es un símbolo cíclico de la existencia: nacimiento, maduración, muerte y transformación. Las fiestas de vegetación –cuyos ritos se diversifican en todas las culturas– culminan con el solsticio de verano y exaltan a las fuerzas cósmicas representadas en ciclos anuales con la protección de algunas divinidades griegas Hera, Démeter, Afrodita y Artemis o la presencia de los dioses Ares (Marte) o Dionisos (Baco). Según el Corán y ciertas orientaciones religiosas. Dios ha hecho nacer a los seres de la Tierra a la manera de una planta y considera a la savia del vegetal como licor de inmortalidad.

André Gide, en su libro, insta a Natanael a comer los «los alimentos terrestres», a ser entendido desde una perspectiva metafórica como la «glorificación del deseo y de los instintos» y en forma paradójica establece una «apología de la privación». En Gide vemos cómo «el goce de la carne y los sentidos» cobran dimensiones renovadas a través de la metáfora y de algún oxímoron – «helados con gusto a hierba de mayo» o «el cuerpo se hacía poroso como el azúcar». *Los Alimentos Terrestres* (1897) de Gide se encarnan en la tierra, en la lluvia, en las flores, en el alba, en las estrellas. El sabor se potencia a una «cesta de toronjas, limones, cohombros, variedad de especies y diversas golosinas» (53-57) o mente y paladar se conjugan cuando «recordaba el sabor de las guayabas demasiado maduras»

alcanzando aquello que sentenciara el propio autor: «el provecho en los deseos y en su saciedad». Gide entabla profundo correlato con Artemisa –diosa de la Cacería– o con Démeter –diosa de la Agricultura– ya que la tierra constituye la fuente magnífica que procura los alimentos.

Los sentidos y el goce sensorial están profundamente exaltados en el protagonista-narrador de *En busca del tiempo perdido* de Marcel Proust. En las primeras páginas de *Por el camino de Swann* (1913) se redobra esta sensación cuando se lee: «...me llevé a los labios una cucharada de té en el que había echado un trozo de magdalena. Pero en el mismo instante en que aquel trago, con las migas del bollo, tocó mi paladar, me estremecí, fija mi atención en algo extraordinario que ocurría en mi interior. Un placer delicioso me invadió, me aisló, sin noción de lo que le causaba...» (Proust, 62). No hay duda que lo sensorial –desde una aguda percepción– atraviesa este texto de manera particular; el sentido del gusto es invadido por el masticar de unas galletas –las magdalenas– cambian el sentir y el pensar de un personaje de la literatura que no es otro que un personaje real, encubierto desde la narrativa autobiográfica de su autor.

La poesía constituye un escenario propicio para la explosión de los sentidos y, particularmente, el placer por los sabores resplandece encarnado en el verbo poético; así nos dice Pablo Neruda: «...son las palabras las que cantan, las que suben y bajan... Me prosterno ante ellas... Las amo, las adhiere, las persigo, las muerdo, las derrito... Amo tanto las palabras... Las inesperadas... Las que glotonamente se esperan, se acechan, hasta que pronto caen. Vocablos amados... Brillan como piedras de colores, como platinados peces, son espuma, hilo, metal, rocío... Persigo algunas palabras... Son tan hermosas que las quiero poner todas en mi poema...», nos dice Neruda. Neruda selecciona la «oda» como la forma estrófica apropiada para exaltar los alimentos; es una manifestación poética que canta a la

vida, a los sentimientos, generada en el poder creador del poeta.

Reviste absoluta libertad y asume variados tonos: el heroico, el filosófico, el moral, el amoroso y su estructura conlleva una andadura versal y estrófica de renovadas formas y metros: lira, silva o la tan conocida estrofa sáfica. Nos dice Neruda: «Cada uno de mis versos quiso instalarse como un objeto palpable; cada uno de mis cantos aspiró a servir en el espacio como signos de reunión donde se cruzaron los caminos, o como fragmentos de piedra o de madera en que alguien, los otros, los que vendrán, pudieran depositar los nuevos signos». (Discurso de Estocolmo, 1971). Así entendemos cómo emergieron de la inspiración del poeta la Oda al vino, a la cebolla, a la alcachofa, al tomate, al caldo de congrio y otras más, recogidas en su poemario *Odas Elementales* (1954).

Desde la más antigua tradición religiosa, filosófica y cultural, se reconoce al vino cómo el símbolo o la imagen del conocimiento y de los ritos iniciáticos, por aquello de la embriaguez que este provoca. En la Grecia antigua, hablar del vino equivalía a aludir a la sangre de Dionisos, identificado como el dios del vino o de la bebida.

En la tradición bíblica, el vino es el signo y símbolo de alegría, es la sangre de Cristo; al instituir la Eucaristía en la Última Cena, dice: «Esta es mi sangre, la sangre de la alianza». (Mc. 14-24) En el cristianismo se registran diversas manifestaciones en torno al vino y a su renovada simbología. Con ocasión de la fiesta de las vendimias, el profeta Isaías compone una «Canto a la Viña, como ayer lo hiciera –en diferentes búsquedas– Pablo Neruda al escribir su *Oda al Vino*, composición poética que centra su valor creativo en la expresión cromática que esta bebida trasluce.

Es un recorrido por los senderos del tiempo, en donde la primavera asume una presencia estelar. En el recuento vinícola, Neruda presenta un enlace metafórico entre la copa

curveada que contiene al vino y la contorneada cadera de la mujer amada; entre la luminosidad del alcohol y la brillante cabellera femenina; entre los granos de las uvas y los frescos pechos de mujer; entre la exultación de los sentidos y el gran esplendor divino. En la oda nerudiana, el vino asume protagonismo: es el personaje que se adentra en la dimensión humana, en cada rincón del universo, en cada celebración o recordación.

El vino está presente en los momentos fríos del sepulcro o crece como la «planta de la alegría»; el vino se enlaza con el amor, se lo encuentra en la abundancia o en los momentos de restricción. Oda al vino, «es el canto a la vida; es vino y vida, vino de la vida, canto del fruto, exultación desenfrenada de las vendimias».

Vino color de día / vino color de noche,
Vino con pies de púrpura / o sangre de
topacio...

En la *Oda a la alcachofa* el poeta se inscribe en un sostenido lenguaje metafórico, que se presenta ya como guerrero, ya como cúpula, ya como granada. La alcachofa desfila por el poema —desde sus cortos versos bisílabos o hasta la estructura mayor de los eneasílabos— en compañía del intenso color de la zanahoria, de la redondez de la col o del acariciante perfume del orégano. «La oda a la alcachofa» se inserta en el especial hechizo de la tradición literaria entrelazada con la cocina, suma de belleza creada en la cocción de la palabra y los alimentos de la tierra.

La alcachofa —vegetal de procedencia mediterránea semejante a una flor sin abrir— se emparenta con el cardo por la presentación de sus carnosos brotes y, más aún, de su exquisito corazón, constituyéndose en el atractivo de la mejor mesa, sumada a sus propiedades medicinales, tan aprovechadas en Francia desde el temprano Renacimiento. La alcachofa como vegetal se traduce en símbolo de la unidad fundamental de los seres vivos o, desde el proceso creador de la literatura, registra una

traslación, un tanto prosopopéyica que va de lo vegetal a lo animal, de lo humano a lo divino.

Y la dulce / alcachofa
Allí en el huerto, / vestida de guerrero,
Bruñida / como una granada,
Orgullosa, / y un día
Una con otra / en grandes cestos
De mimbre, / caminó
Por el mercado / a realizar su sueño:
La milicia.

El sumum de la comida afrodisiaca está tomado como tema central de la Oda al caldillo de congrio, una anguila de los mares fríos:

En el mar / tormentoso / de Chile
Vive el rosado congrio,
Gigante anguila / De nevada carne.
Y en las ollas / chilenas,
En la costa, nació el caldillo
Grávido y suculento,
Provechoso...

La perspectiva de la obra literaria moderna se caracteriza por el contrapunto y la alternancia permanente entre lo retórico y lo simbólico, entre lo poético y lo coloquial. En la poética de Efraín Jara Idrovo, muchos de sus poemas buscan al lenguaje, a la palabra para constituir la en su razón de ser, asumiendo una dimensión metalingüística. El poeta aprehende la lengua y genera una particular dialéctica del yo lírico con la palabra en rebeldía y lista a expresar los desbordes sensoriales del poeta y de su exquisita sensibilidad.

La dimensión versal asume un especial enlace con la materia conceptual y, por tanto, los ritmos versales se renuevan dislocando la métrica tradicional de la sílaba, el acento, la pausa y la rima, permitiendo cortes, irrupciones y distorsiones que eliminan marcas gráficas y, por tanto, el verso se ve reemplazado por el segmento versal que exhibe espacios en blanco propios de la vanguardia.

Desde esta particular contemplación de la factura poética, afloran los elementos de la tierra, del sabor y del goce que colman la

esencia poética. En *Almuerzo del Solitario* (1974), Efraín Jara Idrovo destaca el esplendor de la cebolla, «se encandila en la versificación» y se añade a otros condimentos que desfilan por el poema exacerbando el placer del gusto por los alimentos y sus sabores:

Olor vociferante de la cebolla
 Olor chirriante de la cebolla
 (con los ojos bañados en llanto
 ¡canta
 solitario
 canta!
 la cebolla
 se va a la olla
 tralalá
 tralalá)
 olor bravo de axila exasperada
 olor petulante y ofensivo de excitación
 animal
 planeta de agujas y dientes de la pimienta
 limaduras áureas del comino.

Efraín Jara es el poeta de la sensorialidad. Asume los sentidos para hacer poesía con ellos o desde ellos, el gusto es para este amante de la vida y de sus pequeñas-grandes cosas, un escenario maravilloso para jugar con los alimentos y las palabras.

En *In Memoriam* (1980) —el canto por el amigo muerto— una vez más, el poeta vibra con la palpitación de la amistad y de los manjares que los une en una mesa generosa:

ah perseverante amor por la frescura de
 manantial
 de los goces sencillos de la vida
 la fragancia de humo de leña
 y tortillas de maíz
 la sonrisa beatífica del chanchito horneado
 en la mesa del onomástico
 una partida de naipes en que no se gana
 dinero
 sino una flecha de exultación...
 ...por las tardes
 Tendidos a la orilla del río
 saboreando con despreocupada apetencia
 animal
 los chicharrones humeantes
 los suculentos collares de ámbar de los
 choclos...

La modernidad permite asumir una nueva temática y una nueva forma de poetizar lo nimio. María Augusta Vintimilla nos dice: «Para la subjetividad fundada en la naturaleza, la desacralización del mundo que opera la modernidad provoca un desmesurado crecimiento de lo profano con la consecuente reducción de los espacios sagrados» (38). El poeta, entonces, configura su propio universo, incorpora un nuevo lenguaje y su sensibilidad creadora, asume renovadas manifestaciones de una coloquialidad festiva en contrapunto con la trascendencia y la finitud.

En la perspectiva de los alimentos y la literatura, se yerguen dos cuencanos con sentidos textos en torno a variados temas: César Andrade y Cordero y el modernista Alfonso Moreno Mora: el maíz, el manzano, el pan destacan, especialmente. Nos dice en *La Epopeya del Maíz*. (1921).

El maíz
 Es como el agua ¿quién no bebe? *
 Es como el aire ¿quién no aspira?
 Es como dios ¿quién no lo busca?

En el empeño por transformar la ficción en historia viva, se encarna el mito de *El Ingenioso Hidalgo, Don Quijote de la Mancha* (1605-1615) del gran Miguel de Cervantes, libro de caballería que se convierte en epopeya, al alcanzar una dimensión universal como fueran en otras latitudes los dramas de Shakespeare, la épica de Homero, el «Fausto» o el «Don Juan». El Quijote en su universalidad y desde una perspectiva histórica, social y cultural, determinada por su tiempo y por su espacio y marcada especialmente por la batalla de Lepanto, perfilará el «valor armado» del caballero andante, entidad mítica de factura nueva que destaca la esencia poética entre don Quijote y Sancho Panza, héroes que se inauguran «En un lugar de la Mancha...». Entonces se aprecia la sátira literaria de los libros de caballería y el ambiente que los circunda: casa y aldea, ama y sobrina, cura y barbero y el detalle cotidiano evidenciado en muchas tonalidades, como el que se aprecia en

el inicio del texto cervantino al aludir a aquello que se servían sus protagonistas: «...una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda» (27). Y cómo no destacar la apoteosis del gusto culinario en «Las bodas del rico Camacho»: «...sin duda los desposorios se celebrarán en el frescor de la mañana, y no en el calor de la tarde... Contó Sancho más de sesenta zaques de algo más dos arrobas cada uno, y todos llenos... de generosos vinos, así había rimeros de pan blanquísimo como los suele haber de montones de trigo en las eras; los quesos, puestos como ladrillos enrejados, formaban una muralla, y dos calderas de aceite mayores que las de un tinte, servían para freír cosas de masa, que con dos valientes palas las sacaban fritas y las zambullían en otra caldera de preparada miel que allí junto estaba» (Cervantes, 699-700).

La metáfora es el recurso literario que con elevado aliento y, especialmente cimbreante, incursiona en universos y parajes disímiles, con frecuencia alejados del lenguaje y de la belleza o de la precisión que este conlleva. Ahora, encontramos que el lenguaje y los requiebros de la gastronomía nos permiten entrelazar a los alimentos estableciendo particulares engarces metafóricos con el cuerpo humano.

Su aliento es como piel aromatizada con clavo de olor;

Su boca, deliciosa como un mango maduro.

Besar su piel es como probar el loto.

La cavidad de su ombligo oculta acopio de especias.

Qué placeres yacen después, la lengua lo sabe, Pero no puede decirlo. (Srngarakarika, Kumaradatta, S. XII).

En la proyección de la literatura policial y el universo de la gastronomía, se destaca *A sangre fría* (2005) de Truman Capote, texto en el cual unos personajes son cocineros y otros gustan como sibaritas los platillos que se les

ofrecen y hasta las bebidas como el «Orange Blossom», asumidas con fruición y especial deleite. Cabe insertar la teoría que se maneja en la perspectiva criminal –Hitchcock, por ejemplo– que el comer o el satisfacer el apetito inhibe el ansia de matar, consecuentemente, la comida impide el crimen, lo desplaza. Todo el texto de Capote está atravesado por renovadas instancias gastronómicas que otorgan a sus narraciones un particular aroma facultando una lectura mayormente grata dentro de la intensidad que un texto policial demanda.

El narrador registra: «Los viajeros se detuvieron a cenar en un restaurante de Great Bend. Perry, reducido a sus últimos quince dólares, iba a pedir rootbeer y un bocadillo pero Dick se opuso diciendo que necesitaban un sólido ágape... Pidieron dos filetes no muy hechos, con sendas patatas al horno, ruedas de cebolla, patatas fritas, succotash, macarrones y maíz, ensalada con mayonesa picante Mil Islas, bollitos de canela, tarta de manzana, helado y café... (Capote, 50). La fruición por saborear los alimentos establece –en este texto– un profundo contrapunto con la beligerancia del mundo detectivesco.

Alejo Carpentier en el párrafo introductorio de *Concierto Barroco* (1974), entendido como una polifonía de voces, con instrumentos y personajes –desde su estilo altamente retorcido y laborioso– presenta al lector un sobrio servicio de una mesa elaborada en plata, como opción previa a la degustación de los alimentos: «De plata los delgados cuchillos, los finos tenedores; de plata labrada en la concavidad de sus platos recogía el joco de los asados; de plata los platos fruteros, de tres bandejas redondas, coronadas por una granada de plata; de plata los jarros de vino amartillados...». Posteriormente ofrece una recreación de la comida mexicana con cada uno de sus detalles y particularidades:

«...ante las albóndigas presentes, la monotonía de las merluzas, evocaba el mexicano la sutileza de los peces guachinangos y las pompas del guajalote vestido de salsas oscuras con aroma



de chocolate y calores de mil pimientas, ante las berzas de cada día, las alubias desabridas, el garbanzo y la col, cantaba el negro los méritos del aguacate pescuezudo y tierno, de los bulbos de malanga que, rociados de vinagre, perejil y ajo, venían a las mesas de su país, escoltados por cangrejos cuyas bocas de carnes leonadas tenían más sustancia que los solomos de estas tierras...» (Carpentier, 9-28).

También en la panorámica narrativa sórdida y sorprendente por sus alcances imaginarios, Circe (1951) de Julio Cortázar, se ofrece una degustación de bombones venenosos preparados por Delia Mañara, como en La Odisea de Homero, la bruja Circe sedujera al protagonista con sus manjares, con sus pócimas y encantamientos. Cortázar pretende enlazar placer erótico y muerte, saborear bombones en reemplazo del acto sexual. Mario, su novio se complace con las descripciones sobre el sabor de los dulces a manera de inversión de los roles sexuales. El poder de Delia se establece a través de sus conjuros gastronómicos. Para acabar con su novio prepara un «mazapán blanco con tropezón» (Cortázar, 67) que no era otra cosa que un relleno de cucaracha triturada. Así concluye la carrera gastronómica de esta Circe porteña, conjugando contrapuntos y asociaciones nunca esperados.

La dimensión carnal o erótica es estancia por la cual deambulan los escritores, para enlazar con los alimentos, tal el caso particular de Isabel Allende en su libro *Afrodita* (1997), «El placer carnal más intenso, gozado sin apuro en una cama desordenada y clandestina, combinación perfecta de caricias, risa y juegos de la mente, tiene gusto a baguette, prosciutto, queso francés y vino del Rin. Con cualquiera de estos tesoros de la cocina surge ante mí un hombre en particular, un antiguo amante que vuelve persistente, como un fantasma querido, a poner cierta luz traviesa en mi edad madura. Ese pan con jamón y queso me devuelve el olor de nuestros abrazos y ese vino alemán, el sabor de su boca. No puedo separar el erotismo de la comida y no veo razón para hacerlo; al contrario, pretendo seguir disfrutando de

ambos mientras las fuerzas y el buen humor me alcancen...» (11).

La comida con sus sabores intensos, «aderezados con las especerías del mar distante» y fuertes vegetales asume una dimensión afrodisíaca e intensamente sensual, que será descrita con palabras vastas estableciendo un juego intercalado con fogosidad, picardía y humor.

Las frutas y las flores son ingredientes sensuales y eróticos; por ello, la ciruela y la almendra, en la mitología surge de la vulva de la diosa Cibele. El avocado o «fruto femenino» evoca sensualidad. El banano se enlaza con la energía erótica del Tantra y a la vez símbolo fálico. El coco procurador de la cantidad del semen; el dátil aumenta la potencia viril; el durazno y albaricoques las más sensuales de las frutas; fresa y frambuesa, símbolos de erotismo. Flores y frutas se traducen en metáforas de la realidad erótica del ser humano en diferentes tiempos y espacios. El membrillo y la manzana —símbolos de Afrodita— diosa del éxtasis sexual y de la juventud. Para reproducir el cuerpo de la mujer, la uva será asociada con el placer y la fertilidad. También las frutas y las flores se convierten en elementos capaces de suscitar un proceso metamorfoseante que va a llevar de la mano el cuerpo humano y sus distintas elevaciones y hondonadas: «se me ocurrió la idea de que (su sexo) era como un higo» (114), aproximaciones asumidas por la autora de *Afrodita*.

Los sonidos también insinúan posibilidades afrodisíacas, como sostiene Isabel Allende: «...evocar sin vacilaciones el chispear del aceite al freír la cebolla; el ritmo sincopado del cuchillo picando verduras; el borboriteo del caldo hirviendo...; las nueces al partirlas y la paciente canción del mortero moliendo semillas, las notas líquidas del vino al ser escanciado en las copas; el chocar de los cubiertos de plata, el cristal y la porcelana en la mesa...».

El comer y el beber generan un poder hiperbólico que incita –al estilo Rabelais en Gargantúa y Pantragrue!– o la comida que vorazmente ingieren Aureliano Segundo y La Elefanta en un torneo particular que congregó a glotonas, tragaldabas del lugar, hasta ver quién come más vacas, pollos, pavos, huevos, bananas, café, excesos que lo llevan al personaje garcámarquiano al borde de la muerte.

Algunas bebidas cerrarán este análisis con enlaces y alusiones a la mitología, la cultura y los alimentos: con su nutriente chocolate de sabor excitante y cálido, bebida relacionada con la diosa de la fertilidad en la cultura azteca; la miel –néctar de Afrodita– generosa en vitaminas y minerales, estimula la producción de la hormonas sexuales Por su olor, la miel también se enlaza con la secreción femenina en ciertos días menstruales. En el *Cantar de los Cantares* (4-1) se destaca el poder alucinante de la miel. También Marco Antonio y Cleopatra sostenían en Egipto un juego erótico a base de un emplasto de miel; en tierras musulmanas –se dice– que la miel era muy fuerte y por ello integra muchas ceremonias e incluso sirve para denominar instancias nupciales, como la universalmente conocida «luna de miel».

El placer exultante se enlaza con la concupiscencia, como el apetito con lo placentero. La sed y el hambre de alimento son placeres irracionales que no demandan de la comprensión, en ellos entonces, el enlace con el gusto, el tacto, el olfato, la vista y el oído. Según Aristóteles: «El placer es felicidad» o, lo que es lo mismo, según el filósofo griego, es «la vida carente de dolor». Los alimentos pues, en sus distintas manifestaciones, han tenido un espacio preferencial en la vida de las culturas humanas, como se ha consignado ya –a manera de un muestreo– desde distintas etapas y textos de la literatura.



BIBLIOGRAFÍA

- Aristóteles, *Obras Completas (Retórica)*, Ediciones Aguilar, Madrid, 1973.
- Allende, Isabel, *Afrodita*, Plaza Janés Editores, S. A., Barcelona, 1997.
- Capote, Truman, *A sangre fría*, Editorial Noguera, S. A., Barcelona, 1966.
- Carpentier, Alejo, *Concierto Barroco*, Siglo XXI, México D.F., 1974.
- Cortázar, Julio, *El Bestiario*, Editorial Sudamericana, Buenos Aires, 1973.
- Cervantes, Miguel, *El Ingenioso Hidalgo, don Quijote de la Mancha*, Editorial Taurus, Bogotá, 2005.
- Esquivel Laura, *Como agua para chocolate*, Editorial Texto, Caracas, 1994.
- García Márquez, Gabriel, *Cien años de soledad*, Editorial Norma, Bogotá, 1997.
- Gide, André, *Los Alimentos Terrestres*, Editorial Losada, Buenos Aires, 1953.
- Jara Idrovo, Efraim, *El mundo de las evidencias*, (María Augusta Vintimilla: Estudio Crítico), Editorial Ecuador, Quito, 1999.
- Neruda, Pablo, *Odas Elementales*, Editorial Losada, S. A., Buenos Aires, 1958.
- Proust, Marcel, *En busca del tiempo perdido*, (Por el camino de Swann), Alianza Editorial, Madrid, 2003.
- Rosemberg, Raquel, *Sabores que matan*, Editorial Paidós, Buenos Aires, 2007.
- Tipton, James, *Devorando el mundo*, 1995
- Varios, *Mitología*, Texni, S. A., Atenas, 1998.
- Varios, *La poesía de Alfonso Moreno Mora*, Banco Central del Ecuador, Sucursal Cuenca, 1991.