

Carolyn A. Nadeau. *Food Matters: Alonso Quijano's Diet and the Discourse of Food in Early Modern Spain*. Toronto, Buffalo, London: University of Toronto Press, 2016. 306 pp. 978-1-4426-3730-6.

Reviewed by
Julia Escobar Villegas
University of Cincinnati

De necesidad vital a placer y alegría, todos estamos de acuerdo en que la comida importa. En qué medida puede interesar aún más nos lo propone el último libro de Carolyn A. Nadeau, profesora de Illinois Wesleyan University.

Con la destreza de quien cocina un espléndido plato a partir de unos pocos ingredientes, Nadeau nos descubre el panorama no solo culinario, sino también histórico y social de España en los albores de la Edad Moderna desentrañando la segunda frase de *Don Quijote de la Mancha*. Justamente, la que describe la dieta del inolvidable hidalgo Alonso Quijano: “Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda”.

Como lectores de Miguel de Cervantes, nos sorprendemos por enésima vez del poder de cada una de las líneas que escribió. Como lectores de Nadeau, quedamos convencidos de una de las premisas de su libro: la comida ofrece inmensas posibilidades como objeto de estudio. En efecto, esta monografía es una importante contribución a los *Food Studies*, enmarcados a su vez dentro de los estudios culturales.

El análisis de la segunda frase de la novela de Miguel de Cervantes alcanza un nivel de profundidad proporcional al amplio y sólido marco teórico que lo soporta. En el prefacio, Nadeau recuerda que los denominados *Food Studies* obtuvieron un fuerte impulso de parte de las investigaciones de los estructuralistas Claude Lévi-Strauss y Mary Douglas. El trabajo de Nadeau, en consecuencia, se nutre de este legado; específicamente, del esfuerzo de Lévi-Strauss por descifrar estructuras del pensamiento humano a partir de las técnicas culinarias usadas por distintas culturas alrededor del mundo, y del de Douglas por examinar qué información sobre una sociedad pueden revelar sus patrones de alimentación en distintos tiempos (diarios, semanales, anuales, etc.).

De otra parte, Nadeau reconoce la fuerte influencia de Pierre Bourdieu y de Stephen Mennell en su examen. De Bourdieu, su teoría sobre el juicio del gusto, siendo

este definido por ciertas clases sociales y mantenido a través de prácticas diarias. De Mennell, su teoría sobre cómo los cambios económicos y sociales se ven reflejados en los hábitos culinarios y alimenticios. Adicionalmente, la investigación de Nadeau se sustenta en el trabajo de historiadores culturales como el italiano Massimo Montanari y los españoles Manuela Marín, Joan Santanach i Suñol, Teresa de Castro Martínez, Juan Cruz Cruz y María de los Ángeles Pérez Samper, quienes analizan la relación entre comida y cultura desde perspectivas históricas.

De esta manera, *Food Matters: Alonso Quijano's Diet and the Discourse of Food in Early Modern Spain* reúne varias disciplinas entorno al tema de la comida en la cultura española, y el resultado consiste en una enriquecedora contribución para todas: en principio, para la literatura, la historia y la sociología, pero también para la gastronomía misma, ya que el libro incluye una exquisita selección de recetas de antiguos libros culinarios.

Más allá de transmitir remotos sabores o de identificar aquellos que han perdurado a través de los siglos, este apéndice es una muestra de diferentes técnicas de cocina y de un diverso e interesante lenguaje gastronómico. Nadeau, por supuesto, contextualiza las recetas, nos advierte sobre los detalles que para ella son claves, y nos tiende la provocativa invitación de prepararlas para degustar un poco de la temprana Edad Moderna española.

A modo de entrada, el primer capítulo se concentra precisamente en esos antiguos manuales de cocina. Remontándose a la Edad Media, Nadeau rastrea su evolución hasta principios de la Edad Moderna, con el fin de delinear las bases de la cultura culinaria española. Dentro de este marco, analiza textos literarios (Miguel de Cervantes, Francisco Delicado, Francisco de Quevedo, entre otros) y no literarios (documentos legales, bitácoras de viajes) a lo largo del libro.

A partir del segundo, y hasta las reflexiones finales, los capítulos profundizan sistemáticamente en cada una de las partes de la segunda frase de *El Quijote*. Este método arroja luz sobre la identidad no solo del personaje cervantino, sino también de España. Así, Nadeau demuestra su hipótesis de que la comida define la identidad, o bien, que estudiando lo que come un pueblo determinado, se puede entender su contexto cultural y social.

El segundo capítulo, “Una olla más vaca que carnero”: *Privileging Meat in the Early Modern Diet*, ilustra la preferencia que la cultura española de la época tiene por la carne respecto a los vegetales, lugar privilegiado que comparte junto al pan. Además, despliega las sutilezas del consumo de ambos, tales como el costo, la cantidad y el tipo, todo lo cual establece la jerarquía social de los individuos. Reconociendo, por ejemplo, la predilección del carnero por encima de la vaca, empezamos a adquirir conciencia de la humildad de la mesa en la que se alimenta Alonso Quijano.

El tercer capítulo, “Salpicón las más noches”: *Salads, Vegetables, and New World Contributions to Spanish Fare*, se detiene en los vegetales y en la aparición de ciertos productos del Nuevo Mundo como los tomates, las papas y el chocolate, que tan

profundamente transformaron la gastronomía española. Expone cómo la fusión entre productos tradicionales y nuevos contribuyó al cambio del concepto de ensalada y evidencia que, en tiempos de Cervantes, el salpicón consumido por Alonso Quijano consistía en un plato más bien modesto.

En el cuarto capítulo, *“Duelos y quebrantos los sábados”*: *Jewish and Muslim Influences on Early Modern Eating Habits*, se hace un interesante examen de la huella que dejaron judíos y musulmanes en la comida española. El impacto de esos conflictos históricos puede rastrearse, por ejemplo, en la importancia capital de la carne de cerdo para España, en la presencia de la pasta antes de los viajes de Marco Polo a Asia o en la influencia del azúcar y de las fragancias en la preparación de los platos. El análisis minucioso de las memorias culinarias del personaje de *La lozana andaluza* es uno de los pasajes del libro que vale la pena destacar.

El quinto capítulo, *“Lentejas los viernes”*: *Perceptions of Health and Christian Abstinence*, se enfoca en las distintas percepciones que la época en cuestión forjó sobre las lentejas. Nadeau explora los diversos significados asociados a este alimento, desde pobreza y nutrición a espiritualidad. Especialmente interesante es, de una parte, la semejanza establecida entre cristianos y caballeros andantes en cuanto a frugalidad. De otra parte, las lentejas como propiciadoras de la melancolía de acuerdo con la teoría de los humores. Por tanto, Nadeau sugiere que esta lectura contribuye a la comprensión de Alonso Quijano no solo en cuanto a su inclinación a las virtudes cristianas como el sacrificio, sino también respecto a su estabilidad mental y emocional desde el principio hasta el final de la novela.

El sexto capítulo, *“Algún palomino de añadidura los domingos”*: *The Theatrics of Food and Celebration*, continúa con la propuesta de la religiosidad del personaje cervantino, puesto que el palomino, consistiendo en un manjar y siendo el bocado más exquisito de su semana, está reservado para el día de fiesta. Nadeau explora entonces una parte fundamental de la comida, aquella que trasciende la supervivencia y se transforma en celebración, en placer y en espectáculo. De ahí que rastree las viandas y los banquetes descritos en *El Quijote* para considerar la comida no solo como conexión social, sino también como definición del lugar que se ocupa dentro de la sociedad. Además, es la oportunidad de Nadeau para subrayar la relación de la comida con el erotismo, uno de los temas que propone como línea de investigación futura.

De sobremesa, Nadeau ofrece unas reflexiones finales. Entre ellas, apunta que su trabajo académico, si bien enmarcado dentro de los *Food Studies*, está desarrollado desde los estudios literarios. La labor de Nadeau es, ante todo, la de crítica literaria. Cómo la comida forja la identidad, pero también cómo se enmarca en la literatura del Siglo de Oro son dos preguntas cruciales en su investigación.

Ciertamente, Nadeau logra responderlas con la sencillez y creatividad que ella misma adjudica a la obra cervantina y a un personaje quijotesco contemporáneo, el chef José Ramón Andrés Puerta. La comida en cuanto objeto de estudio nos permite conocer mejor al entrañable Alonso Quijano y los recuerdos gastronómicos de infancia

de Aldonza nos dan las claves para descifrar la interacción entre distintas culturas en España.