

CAROLYNE A. NADEAU. *Food Matters. Alonso Quijano's Diet and the Discourse of Food in Early Modern Spain*. Toronto: University of Toronto Press, 2016, 305 pp.

En *Food Matters. Alonso Quijano's Diet and the Discourse of Food in Early Modern Spain*, Carolyne Nadeau comienza el prólogo planteándose dos preguntas: ¿Por qué comemos lo que comemos? y ¿por qué es importante?. Para responderlas va a seguir el hilo conductor marcado por la segunda frase del prólogo de *El Quijote*. Nadeau asevera que Cervantes define primero quién es Alonso Quijano para inmediatamente contarnos qué come el hidalgo manchego. La autora puntualizará que la comida en la España del Siglo de Oro estaba directamente relacionada con varios elementos interconectados: la fiesta y abstinencias en la religión cristiana, los vestigios de tradiciones culinarias vinculadas a las religiones judía y musulmana, y la llegada de productos americanos gracias al comercio con el Nuevo Mundo. Plantea la estructura del libro con un primer capítulo dedicado a los recetarios anteriores a 1700, seguido de cinco capítulos que analizarán la dieta del hidalgo como paralelismo entre los elementos anteriores, y un capítulo final donde plasma una serie de conclusiones. Sus fuentes son muy variadas: libros de cocina, poemas, novelas, tratados de etiqueta, entre muchas otras, con el fin de dibujar las prácticas culinarias en el Siglo de Oro.

En un primer capítulo titulado “El Ante: The Rise of Cooking Manuals in Spain” recorre cinco recetarios medievales y cuatro renacentistas fundamentales para el desarrollo de la cocina española en este periodo. Este primer capítulo sirve de base para plantear los elementos de la tradición culinaria española, que va a examinar la autora en los capítulos siguientes definiendo las normas culturales que marcaron la época de estudio.

En el segundo capítulo, “Una olla de algo más vaca que carnero,” será la carne – de cuadrúpedos especialmente – la protagonista del relato y cómo su consumo dividía a la sociedad en jerarquías. Aquí, obras del género picaresco servirán de escenario para representar el consumo cárnico de los estratos sociales más elevados y la importancia del pan en la dieta hispana de las clases menos favorecidas.

“Salpicón las más noches” es el sugerente título del tercer capítulo que Nadeau dedica a ensaladas, verduras y, finalmente, a alimentos llegados del Nuevo Mundo como el tomate, la patata, el pimiento y el chocolate. ¿Cómo modificaron los nuevos productos el menú de la época? ¿Eran las ensaladas y salpicones tal como las conocemos hoy? Numerosas referencias literarias ayudarán a contestar estas preguntas.

Siguiendo el relato cervantino, el capítulo cuarto – “Duelos y quebrantos los sábados” – aborda atinadamente las influencias de las cocinas judía y musulmana en la gastronomía supuestamente veterocristiana de la España del Siglo de Oro. Este capítulo, en paralelo con el precedente, trata los préstamos culturales y culinarios del Nuevo y Viejo Mundo, y cómo ciertos tabús en torno a alimentos, como el consumo del cerdo o la manera de cocinar los huevos, plasmaban los discursos de la sociedad de la época. Para ello, según la autora, si queremos entender la cocina judeoconversa hay que analizar pormenorizadamente la obra de Francisco Delicado, *La lozana andaluza*, tarea que realiza brillantemente en este capítulo.

El capítulo quinto, “*Lentejas los viernes*”, se dedica a analizar las relaciones existentes entre la cocina española y elementos como la salud o la abstinencia cristiana. Las legumbres, especialmente las lentejas, sirven de pretexto para estudiar el concepto de privilegio tanto espiritual como material. Para ello acomete el análisis de las teorías médicas – el omnipresente paradigma de los humores – en torno a la nutrición, y su ubicuidad no solo en materia médica sino en novelas y obras filosóficas de todo tipo. Paralelamente, emprende el análisis del ayuno de los viernes, un componente ajeno a otras culturas europeas ligadas a *La Reforma* y que tuvo al pescado – y a las citadas lentejas – como protagonistas máximos de las mesas españolas.

En “Algún palomino de añadidura los domingos” – título del capítulo sexto – Nadeau afronta la comida de los días de fiesta y las celebraciones que ponen en contacto al individuo con la comunidad que lo rodea. El consumo de aves – tan vinculadas a la realeza o la nobleza y presentes en las mesas de los banquetes de la Corte – introduce el estudio del teatro o el fasto de las grandes ocasiones, de las celebraciones multitudinarias. Banquetes reales o imaginarios que llenaron sueños literarios de lugares y mundos donde la comida y la bebida – o la leche y la miel – actuaban como paraísos terrenales para el deleite sensorial y, por qué no, sexual. La autora explica las relaciones y paralelismos entre ambos placeres desbordando el gusto, saltando a los olores y perfumes para finalizar en el exceso y la gula. Todos estos temas llenaron páginas de variados autores del Siglo de Oro y Nadeau los recoge en este apartado.

Las conclusiones finales aparecen en el capítulo séptimo “La sobremesa: Final Reflections on the Discourse of Food in Early Modern Spain”. La complejidad del discurso de la comida queda plasmado en este epílogo. Miles de voces distintas nos ilustran sobre las necesidades diarias de personajes de ficción y reales. Pícaros, estudiantes, nobles, prostitutas, labradores, clérigos o reyes; identidades étnicas, jerarquías sociales, lazos culturales quedan plasmados en la comida y su estudio crítico es ineludible

para aquellos que – como la autora del libro – intentamos comprender y recrear el pasado. *Food Matters* termina con un Apéndice que contiene una buena cantidad de recetas de cocina de la época en su idioma original junto con la traducción inglesa, seguidas de las Notas y de una variada y actualizada Bibliografía.

En definitiva, un libro indispensable para estudiosos no solo de la Historia de la Comida o de la sociedad y literatura española del Siglo de Oro, sino también para cualquier aficionado al estudio de la vida cotidiana de la gente corriente en otras épocas. Sin duda la aspiración de la autora de aportar nuevas ideas al conocimiento de la cocina española de la Edad Moderna se ha cumplido con creces. Podemos aseverar que la cocina importa y mucho.

RAFAEL M. GIRÓN-PASCUAL  
*Universidad de Córdoba (España)*

MARÍA SOLEDAD PAZ-MACKAY. *Historia, memoria y novela en la Argentina de la posdictadura. La cuestión de la responsabilidad extendida*. Buenos Aires: Biblos, 2017. 229 pp.

Cuarenta años después de la última dictadura militar en la Argentina (1976-1983), y en momentos en que, bajo los cantos de sirena de una “necesaria reconciliación” la sociedad vuelve a plantearse el dilema entre el olvido y la memoria, el debate sobre la responsabilidad civil en los hechos ocurridos antes, durante y después de los tiempos de violencia estatizada cobran una vigencia particular.

En su estudio sobre las novelas y películas de la posdictadura que representaron a vecinos de centros clandestinos de detención entre 1983 y 2013, Mauro Greco (Tesis UBA 2015), siguiendo a Arendt, define a la responsabilidad colectiva como aquella que nos corresponde por haber nacido en una comunidad que ha padecido prácticas violentas justificadas en nombre de las futuras generaciones (2). Se trata de un concepto por demás complejo, porque impone una puesta en contexto de la representación artística del tiempo y el espacio en los que los ciudadanos comunes asumieron o no una actitud frente a los hechos violentos.

El estudio de María Soledad Paz-Mackay se concentra en un corpus de cuatro novelas argentinas publicadas durante el periodo postdictatorial: *Villa* (1995) y *Ni muerto has perdido tu nombre* (2002) de Luis Gusmán, *Dos veces junio* (2002) de Martín Kohan y *El secreto y las voces* (2002) de Carlos Gamerro. El objetivo principal es analizar, a través de la ficción narrativa, los alcances que la “teoría de los dos demonios” adquiere en el periodo