

La alimentación según el padre Feijoo¹

MARÍA ÁNGELES PÉREZ SAMPER
(*Universidad de Barcelona*)

Benito Jerónimo Feijoo es uno de los personajes más destacados de la Ilustración española y su obra constituye una de las aportaciones más sobresalientes a la literatura del siglo XVIII. Además, como observador atento de la sociedad española de su tiempo, proporciona en sus escritos una información de gran valor sobre los usos y costumbres de la España dieciochesca. Sus opiniones ofrecen interesantes perspectivas sobre los cambios que se estaban produciendo en aquellos años.

Testigo de su época y crítico atento de la realidad, el padre Feijoo nos presenta en su extensa obra un interesante panorama de la sociedad y la cultura del siglo XVIII. El debate entre las viejas y las nuevas ideas se refleja muy bien en sus escritos. Feijoo confiesa claramente su «designio», que es «el desengaño de errores comunes». Su propósito era apoyarse en la razón y en la experiencia para difundir las luces.

Son muchos los ejemplos que podrían utilizarse para mostrar a la vez los testimonios sobre los usos y costumbres de la sociedad de su tiempo y las nuevas ideas ilustradas, pero uno de los casos más significativos es el referido a la alimentación. Una necesidad vital de todos los seres vivos, en todos los tiempos y en todos los lugares, que los seres humanos hemos convertido en una compleja construcción social y cultural a través del tiempo, por tanto, un objeto histórico.

El hambre

El primer problema en el tema de la alimentación es precisamente poder comer. Comer o no comer esa es la gran cuestión. Todos necesitamos comer cada día y, a ser posible, varias veces al día. Desgraciadamente no todos lo pueden hacer. En el siglo XVIII, a pesar de ser un siglo de crecimiento y desarrollo, no se pudo

¹ Este trabajo se ha realizado con la ayuda del Ministerio de Economía y Competitividad. Proyectos de I+D. Referencia: HAR2014-52850-C3-3-P. Título: «Maneras de vivir en la España moderna. Condiciones materiales y formas culturales». En el marco también del Grup d'Estudis d'Història del Mediterrani Occidental (GEHMO) de la Universitat de Barcelona, reconocido como grupo de investigación consolidado, financiado por la Generalitat de Catalunya, referencia 2014 SGR 173.

garantizar regularmente el alimento necesario a todos, hubo gentes siempre mal alimentadas y hubo además periodos en que las crisis de subsistencias amenazaron a amplias capas de la población. La guerra aumentaría todavía más las hambrunas.

Feijoo demostró siempre una gran sensibilidad hacia el problema del hambre y de los hambrientos. Su estancia en la universidad de Oviedo fue decisiva en su vida y en su obra. Consagrado al estudio y a la vida académica, la realidad de aquellos años difíciles en los que Asturias se vio asolada por el hambre le abrió a nuevas inquietudes:

Pero faltando el pan, ¡ay Dios! ¡qué triste, qué funesto, qué horrible teatro es todo un reino! Todo es lamentos, todo es ayes, todo gemidos. Despuéblanse los lugares pequeños, y se pueblan de esqueletos los mayores. A la hambre se siguen las enfermedades, a las enfermedades las muertes; ¿y cuántas muertes? *Plurima perque vias sternuntur inertia passim/ corpora, perque domos, & religiosa Deorum / limina*. Es literal el pasaje del poeta, a lo que vi pasar en esta ciudad de Oviedo con el motivo de la hambre que padeció este Principado el año de diez. Por los caminos, por las calles, en los umbrales de las casas, en los de los templos, caían exánimes enjambres de pobres, de modo que, no cabiendo los cadáveres en las sepulturas de las iglesias, fue preciso tomar la providencia de dársela a muchos en los campos (TC, VIII, 12, § XII, 51).

Esta triste experiencia fue un punto de partida para su toma de conciencia sobre la crisis social y cultural, y con seguridad fue uno de los motivos que le instó a poner remedio a la situación de atraso y de injusticia que padecía el país.

La falta de alimentos suficientes para todos era una amenaza constante. Feijoo se lamentaba del hambre que padecían los asturianos:

¿Qué se ve en toda esta provincia sino gente que con lágrimas y gemidos busca pan para su sustento? [...] ¿Qué se ven por estas calles de Oviedo sino denegridos y áridos esqueletos que solo en los suspiros con que explican su necesidad dan señas de vivientes? [...] El cielo que decretó el daño dispuso por otra parte el consuelo. Poco ha temíamos ver desierto este país, porque ya muchos de sus habitantes se iban a buscar la conservación de la vida en otros por medio de la mendiguez (CE, I, «Dedicatoria»).

En la sociedad del Antiguo Régimen los campesinos eran los que solían llevar la peor parte, su trabajo era penoso y esforzado, sus condiciones de vida eran muy duras, comían poco y comían mal:

¿Pero hay hoy gente más infeliz que los pobres labradores? ¿Qué especie de calamidad hay que aquéllos no padezcan? [...] Ya veo que este trabajo es inseparable del oficio; tolerable, empero, cuando la fatiga del cultivo les rinde frutos con que alimentarse, vestido con que cubrirse, habitación donde se abriguen, lecho en que

descansen. Yo, a la verdad, sólo puedo hablar con perfecto conocimiento de lo que pasa en Galicia, Asturias, y montañas de León. En estas tierras no hay gente más hambrienta ni más desabrigada que los labradores. [...] Su alimento es un poco de pan negro, acompañado, o de algún lacticinio, o alguna legumbre vil; pero todo en tan escasa cantidad, que hay quienes apenas una vez en la vida se levantan saciados de la mesa (TC, VIII, 12, § X, 41).

La injusticia se acentuaba en el contraste con los ricos y poderosos, pues los campesinos, si eran pobres, no lo eran solo por causas naturales, como los rigores del clima o las malas condiciones del suelo, sino por la injusta organización económica y social:

Ellos siembran, ellos aran, ellos siegan, ellos trillan; y después de hechas todas las labores, les viene otra fatiga nueva y la más sensible de todas, que es conducir los frutos, o el valor de ellos, a las casas de los poderosos, dejando en las propias la consorte y los hijos llenos de tristeza y bañados de lágrimas, *a facie tempestatum famis* (§ X, 41).

Feijoo, citando el Evangelio, denuncia la injusticia, pues si grave era la necesidad que muchos pasaban, mayor escándalo era el contraste entre los pocos que comían mucho y los muchos que comían poco:

Pero yo me lamento de los pobres que trabajan y hambread, debiendo con más razón lamentarme de los ricos, que comen y engullen lo que aquéllos trabajan. ¿Qué nos dice el Salvador en la pluma de S. Lucas? Bienaventurados los pobres [...]. Bienaventurados los hambrientos [...]. ¿Y qué queda para los poderosos que abundan de los bienes del mundo? Nada, sino lamentos: ¡Ay de vosotros los ricos! [...] ¡Ay de vosotros los que estáis hartos (§ X, 41).

En otro de sus escritos, Feijoo denuncia la paradoja de esos ricos, hartos, que en el pecado llevaban la penitencia y que, a pesar de tenerlo todo, no podían disfrutar de la abundancia de sus mesas:

Pregunto: ¿Tienen deleite el que come sin hambre y el que bebe sin sed? Todos me confesarán que poco o ninguno. Pues de este modo gozan los objetos delectables aquellos poderosos que tienen la rienda siempre floja a todos sus apetitos. Anticipan a los apetitos los objetos. No espera el manjar a la hambre, ni la bebida a la sed, ni aun la torpeza a la concupiscencia. ¿Pues qué, usan de aquello mismo que no apetecen? [...]. El poderoso que se entrega a los deleites muy luego empieza a adquirir un hábito de glotonería en todas sus pasiones, por el cual dentro de poco tiempo se tira al objeto al primer asomar del apetito. Aún no espiró del todo la saciedad antecedente, ni empezó a vivir sino en embrión el nuevo deseo, cuando se entrega a nueva hartura; y como en aquel punto está muy tibia la concupiscencia, no puede menos de ser muy remisa la delicia. Este hábito, con la inmensa repetición de actos, va cobrando cada

día más y más fuerzas hasta que ya impele a beber el vedado licor, aun cuando no hay alguna sed. Y veis aquí que, en llegando a este estado, sin ningún deleite la salud se estraga y la vida se abrevia.

Aún no he explicado todo el mal. Lo peor es que se junta la saciedad con la hambre. Si digo que tanta hambre tiene el poderoso hartado como el pobre hambriento, se creerá que propongo nueva paradoja, o por lo menos nuevo enigma. Y con todo diré la verdad. El pobre hambriento tiene hambre del manjar; el poderoso hartado tiene hambre de la misma hambre. El menesteroso, a quien falta lo preciso, apetece el alimento. El guloso, que después de lleno el vientre ve cubierta de regalos la mesa, apetece el mismo apetito. Aquel se acongoja porque le falta lo que necesita, este porque no puede gozar lo mismo que tiene. Y poca diferencia hay para el dolor entre estar sediento de agua o estar hidrópico de sed (TC, I, 3, § VII, 22-23).

Entre burlas y veras, la condena del hambre era absoluta, por los daños que ocasionaba y por los vicios que de ella se derivaban. En una de sus *Cartas eruditas y curiosas* sobre «Dichos y hechos graciosos de la Menagiana», se definía el hambre como «el demonio del mediodía»: «Mr. Menage decía que la hambre era el *Daemonium meridianum* de que habla David en el salmo 90. [...] La hambre hace, no solo uno, mas aun dos oficios del diablo, que es atormentar e inducir a pecar» (CE, II, 7, 80).

Pan y vino

La alimentación era una necesidad vital que entonces no todos tenían siempre satisfecha; por ello destacaba Feijoo la importancia de la agricultura como sustento de la vida humana: «¿Qué arte puede competir en Antigüedad con la agricultura? Ninguna sin duda, pues es tan antigua como el hombre. Luego que Dios creó a Adán, le colocó en el Paraíso para que le cultivase y guardase. [...] Cultivar la tierra fue la primera ocupación y el primer oficio del hombre» (TC, VIII, 12, § II, 5).

En la España moderna el cultivo principal era el cereal, dedicado a convertirlo en pan, el alimento por excelencia. Todos comían pan. El más apreciado era el pan de trigo, los más ricos comían pan blanco de harina refinada, las clases populares consumían pan integral. En el mundo rural se hacían grandes panes de mezcla de varios cereales y en años malos incluso con harinas de legumbres.

El pan típico asturiano era el pan de escanda. Feijoo se preocupa del tema y comenta algunos errores cometidos por los campesinos en el tratamiento de este cereal: «El grano principal, de que se hace el pan de esta tierra, se llama *Escanda*: especie de trigo diverso en varios accidentes del que es común en el resto de España, y otras Naciones» (CE, V, 8, 44).

La falta de pan constituía una enorme desgracia, suponía hambre y en casos extremos hasta la muerte. Como citábamos antes: «Pero faltando el pan, ¡ay

Dios! ¡qué triste, qué funesto, qué horrible teatro es todo un reino! Todo es lamentos, todo es ayes, todo gemido».

Junto con el pan, el vino era el otro gran alimento de la España moderna. El vino era el complemento perfecto de las comidas, que aportaba las energías necesarias para el trabajo. Pero el vino era además la bebida de sociabilidad más importante de la edad moderna y se bebía a cualquier hora, especialmente en el tiempo de descanso y en las celebraciones. Todos bebían vino, ricos y pobres, hombres y mujeres, niños y adultos, laicos y clérigos. El vino más consumido era el vino tinto joven; el blanco era más escaso y más apreciado. Los vinos más cotizados eran los vinos generosos. Con frecuencia se aligeraba el vino aguéndolo. Todos consideraban bueno el vino; solo se censuraba el beber en demasía.

Según las posibilidades de cada uno, el vino que se bebía era de diversas calidades. Aunque de manera simbólica, Feijoo hacía referencia a esas diferencias: «porque según la más recta inteligencia, el vino puro es para los santos en la patria, donde es puro el gozo; el mezclado es para los justos en la tierra, donde se les mezcla la tribulación con el deleite: conquie a los pecadores, aun en esta vida no les quedan sino amargas y pesadas heces. Estas beben todos» (TC, I, 2, § IV, 19).

En el siglo XVIII la demanda del vino hizo que aumentara la superficie dedicada a la viña para poder aumentar la producción. Aunque era importante en la alimentación, Feijoo consideraba que era peligroso ese desarrollo de la viticultura, pues pensaba que el pan era esencial, mientras que la abundancia del vino era una permanente tentación a su consumo excesivo, con todos los males que de ello se derivaban:

Es constante que de algún tiempo a esta parte se ha aumentado considerablemente en España la cosecha de vino y minorado la de pan. En tierras donde se cogía mucho pan y poco o ningún vino, hay mucho vino y poco o ningún pan. Pero también es constante que el público es notablemente perjudicado en esto. La carestía de vino poco o ningún daño hace a un reino; la de pan puede destruirle, puede despoblarle. [...] Con que por la parte de la salud corporal, ciertamente vamos a ganar en la falta de vino. ¿Pues qué, si se atiende a la salud espiritual? ¿Cuántas borracheras, cuántos desórdenes de gula y de lujuria, cuántas pependencias, cuántos homicidios ocasiona la abundancia de vino, que evita su escasez? (TC, VIII, 12, § XII, 50).

Junto con el vino, la otra gran bebida era el agua, pero ofrecía múltiples problemas de calidad. Feijoo también se ocupaba en sus escritos del agua y de sus virtudes y condiciones: «La elección de agua para beber es uno de los puntos considerables en materia de régimen. Las señas comunes y probables de la buena son carecer de todo sabor, ser cristalina, ligera, calentarse o enfriarse prontamente, cocerse presto en ella las legumbres» (TC, I, 6, § X, 43).

Alimentación y salud

A Feijoo le preocupaba la salud y para conservarla, como era muy crítico con la medicina de la época, prefería confiar en la razón y en la experiencia antes que en los consejos de los médicos:

Por repetidas noticias que he tenido de varias partes, sé que muchísimos sujetos de uno y otro sexo que antes vivían misérrimamente por vivir médicamente, arreglándose a la dieta que les prescribía el médico, sin discrepar un ápice ni en la calidad ni en la cantidad; [...] desengañados después por la lectura de mis escritos, renunciaron a toda droga de botica no negándose a género alguno de alimento, v. gr. pescado, leche, frutas, verduras; con que se hallan ahora mucho mejor que antes (CE, III, «Dos advertencias a los lectores»).

Al tratar de la alimentación el padre Feijoo se fija especialmente en la salud. Relacionar alimentación y salud era uno de los objetivos esenciales a la hora de establecer los criterios para una correcta dieta alimenticia.

Los médicos saben poco de la curación de los enfermos; pero nada saben, ni aun pueden saber en particular del régimen de los sanos, por lo menos en cuanto a comida y bebida. Esta proposición, que a médicos y no médicos parecerá escandalosa, se prueba con evidencia de la variedad de los temperamentos a quienes precisamente se conmensura la variedad de los manjares tanto en la cantidad cuanto en la calidad. El alimento que para uno es provechoso para otro es nocivo. La cantidad que para uno es larga para otro es corta. Esta proporción de la cantidad y calidad del alimento con el temperamento de cada individuo solo se puede saber por experiencia. La experiencia cada uno la tiene en sí mismo; ni al médico le puede constar sino por la relación que se le hace. ¿Pues qué, he menester yo acudir al médico a que me diga qué y cuánto he de comer y beber si él no puede saber lo que me conviene sin que yo primero le participe qué es lo que me incomoda, qué es lo que me asienta bien en el estómago, qué es lo que digiero bien? (TC, I, 6, § I, 1).

Como no existían criterios universales, en opinión de Feijoo era preciso fiarse de la experiencia. Lo mejor era personalizar la dieta, según cada caso y en función de las características de los alimentos concretos:

No solo la variedad de los temperamentos de los hombres imposibilita saber qué alimento es proporcionado a cada uno; mas también la variedad que hay en los manjares dentro de la misma especie. Todo vino de uvas, pongo por ejemplo, es de una especie. Con todo, un vino es dulce, otro acedo, otro acerbo. Uno tiene un olor, otro huele de otro modo. Uno es más tenue, otro más craso. Lo mismo sucede en las carnes, lo mismo en los frutos de todas las plantas; aunque no en todos se percibe tanto la variedad por la imperfección de nuestros sentidos. Por esto puede suceder, y sucede

a cada paso, que a un mismo individuo un vino le sea provechoso y otro nocivo, que le preste buen nutrimento el carnero nutrido con tales yerbas, y nutrido con otras, malo (TC, I, 6, § II, 7).

Feijoo diserta sobre la calidad y la cantidad de los alimentos y también sobre la distribución de su consumo a lo largo del día:

En cuanto a la división de los manjares entre comida y cena, hay división también entre los médicos. Unos pretenden que sea más larga la comida que la cena; otros al contrario. Unos y otros alegan sus razones. La primera opinión está más válida en el uso común. Lo que tengo por más seguro es que cada uno observe cómo le va mejor y siga ese método. En fin, recomendamos siempre como capital y principalísima, así para la calidad como para la cantidad de comida y bebida, la regla de la experiencia (TC, I, 6, § VII, 28).

Además de guiarse por la experiencia, otro consejo fundamental es mantener siempre la moderación, en la comida y en la bebida, tanto por razones de salud como por razones morales:

¿Decimos por eso que se haya de comer y beber cuanto dictare el apetito? No por cierto. La regla de Galeno, que es levantarse siempre de la tabla con algo de apetencia, es muy ajustada a la razón. Debe quedar algún vacío, así en el estómago como en el apetito; no tal que induzca aflicción y molestia; sí solo que deje ágil el cuerpo y el espíritu. Esta puede ser la señal de no haber excedido. El que después de la refección siente el uso de sus miembros, potencias y sentidos igualmente expedito que antes de ella, no pasó de la raya de lo justo; al contrario el que padeciere algo de torpeza en cualquiera de las facultades (TC, I, 6, § VII, 24).

Feijoo se inclinaba por aplicar la razón, la experiencia y la moderación. Criticaba la confusión que generaban los consejos médicos, pues al no haber acuerdo sobre el tema defendían teorías opuestas:

Aun cuando un alimento mismo pudiese ser conveniente a todos los hombres y en todos tiempos, no podríamos averiguar por las instrucciones que dan los médicos, en orden a dieta, cuál será este; porque están encontrados en los preceptos. Dase comúnmente la preferencia a las carnes sobre los peces, yerbas y frutos de las plantas. Con todo, no faltan graves autores que, no contentándose con que sea la carne enemigo de la alma, la declaran también enemigo del cuerpo (TC, I, 6, § III, 10).

Un ejemplo muy significativo es el de la tradicional preferencia por la carne. Se consideraba el alimento más nutritivo y más noble, propio de los nobles, los guerreros, los ricos, los poderosos; era signo también de virilidad. En el si-

glo XVIII, siguiendo la línea característica de las órdenes religiosas, comenzaron a difundirse las ventajas de una alimentación basada en el pescado, las verduras y frutas como alternativa al consumo de carne: «Finalmente, en estos tiempos se formó un gran partido a favor de peces, legumbres y frutas contra las carnes» (TC, I, 6, § III, 11).

Feijoo reflexiona ampliamente en sus escritos sobre las ventajas e inconvenientes de uno u otro modelo alimentario. Había que considerar varios factores, como la facilidad de digerirlos y su valor nutricional: «Para determinar la bondad de un alimento, no solo se ha de considerar su mayor facilidad en reducirse en el estómago, mas también se ha de hacer cuenta de la calidad del nutrimento que da al cuerpo» (TC, I, 6, § III, 11).

Su conclusión es clara y tajante: «Es incierto que los alimentos cuaresmales sean respectivamente a nuestra salud de peor condición que las carnes de los brutos» (TC, VII, 9, § II, 3). En su opinión no solo eran iguales, sino incluso mejores. Consideraba la Cuaresma «salutífera».

Ayuno y abstinencia

A los motivos médicos, nutricionales y hasta gastronómicos, se unían razones religiosas. En el siglo XVIII se fueron extendiendo ideas contrarias al cumplimiento de los preceptos eclesiásticos relacionados con la alimentación, que eran dos, el ayuno y la abstinencia. Mucha gente, incluso muchos médicos, creían que no era bueno para la salud privarse de la carne, considerada el alimento humano por excelencia, al que se añadían simbolismos que la hacían especialmente deseable, al relacionarla con la nobleza, el poder, la riqueza, la fuerza, la virilidad.

El objetivo más o menos confesado de Feijoo era defender los preceptos eclesiásticos del ayuno y la abstinencia, pero para ello recurría a argumentos de la ciencia más que de la religión. Preocupado por basar sus opiniones en los conocimientos científicos más avanzados de la época, se extiende en consideraciones químicas y médicas sobre cuestiones como la nutrición y la digestión.

Insiste en la conveniencia de comer pescado como principal alimento, explicando sus características positivas en contraposición a las negativas de la carne:

Al contrario, los peces, siendo más tiernos, y viscosos, fácilmente se atenúan y convierten en una linfa tenue, dulce, y gelatinosa, muy proporcionada para conciliar flexibilidad en las fibras, y fluxibilidad en los humores; esta es capaz de refrenar el ímpetu de las sales, templar la exorbitancia de los azufres, domar la bilis, humedecer la sangre y, en fin, asociándose amigablemente a nuestras partes, repararlas y nutrirlas. [...] Las carnes solo son proporcionadas para llenar el cuerpo de crudezas y pútridos humores, de donde se siguen diarreas, vértigos, gotas, calenturas, y apenas hay dolencia que no pueda seguirse a esto (TC, VII, 9, § II, 6).

También se ocupa de otros alimentos propios de los tiempos de abstinencia, como la leche. A pesar de los problemas que podía ocasionar a causa de la transmisión de enfermedades y de su facilidad de contaminación, en el siglo XVIII aumentó el consumo de leche, especialmente en la cornisa cantábrica, donde el ganado vacuno era muy abundante:

Respecto de otros alimentos cuaresmales, como leche (a los que es permitida), frutas, yerbas, legumbres, subsisten las mismas razones que militan a favor de los peces, esto es, su más fácil atenuación y digestión, no abundar tanto de partículas sulfúreas y salinas, &c. Por lo cual los autores médicos muy frecuentemente recomiendan la leche bien condicionada como un excelente alimento; y de yerbas, frutas, y legumbres, dan muchas por sanísimas. Y aun cuando en unas u otras se reconociese algún vicio, es manifiesto que con la cocción y el condimento es fácil corregirse (TC, VII, 9, § II, 9).

Empeñado en dar argumentos científicos en apoyo de sus teorías, cita a numerosos médicos, antiguos y modernos. Su objetivo principal era denunciar las creencias vulgares, que se hallaban muy arraigadas:

Creo que lo que principalmente mantiene la común persuasión de que las carnes nos dan mejor alimento que los peces, y mucho mejor que frutas y yerbas, es la mayor semejanza con nuestra substancia. La creencia común, patrocinada de la vulgar Filosofía, asiente a que entre dos substancias semejantes es más fácil la conversión de una en otra que entre dos desemejantes o menos semejantes. De aquí infieren que recibiremos más copioso, mejor, y más pronto nutrimento de las carnes que de los peces, y mejor de estos que de las plantas (TC, VII, 9, § II, 11).

La preferencia por la carne se hallaba sólidamente establecida, apoyada en una tradición de siglos y no era nada fácil cambiar la opinión general:

Pero este fundamento es levísimo, como se puede convencer de muchas maneras. De él se seguirá, lo primero, que sería mejor comer la carne cruda que cocida o asada, y que aquella se digerirá y convertirá más prontamente en nuestra substancia que esta, por la mayor semejanza que con nuestra carne tiene la carne cruda que la asada o cocida. ¿Concederán la secuela los sectarios de las carnes? Seguiráse, lo segundo, que el mejor pan del mundo es un malísimo alimento por la gran desemejanza que hay entre su substancia y la nuestra. Pero todos los médicos son de contrario sentir, y ordinarísimamente predicán con grandes ponderaciones la excelencia de este alimento (TC, VII, 9, § II, 12).

La resistencia a privarse de carne, aunque solo fuese un día a la semana, el viernes, o algunos días al año, la cuaresma, era muy grande. Feijoo en sus escritos se esfuerza en desmontar los argumentos contrarios a los alimentos alternativos a la carne:

Respectivamente a muchas complexiones, ciertamente son más saludables los alimentos cuaresmales que las carnes. Pruébese esto con razón física solidísima. Porque, pregunto: ¿Por qué capítulos se puede pretender que sean nocivos los alimentos cuaresmales? ¿Porque son de menos nutrimento que las carnes? Por eso mismo serán útiles para muchos cuya virtud nutritiva es excedente. Todos los extremos son nocivos o peligrosos en nuestra naturaleza. Puede el cuerpo enfermar por nutrirse más de lo justo, como por no nutrirse bastantemente. [...] ciertamente son más saludables los alimentos cuaresmales, que las carnes (TC, VII, 9, § III, 14).

Gran empeño pone también Feijoo en defender los alimentos vegetales. Contra las verduras, legumbres y frutas existían muchos prejuicios sociales y médicos, pues se consideraban alimentos propios de las clases populares, difíciles de digerir y con muchos inconvenientes para la salud. Feijoo aporta toda clase de explicaciones y ejemplos en favor de una dieta basada en los vegetales:

Confieso que no me inclino a probar la generalidad con que Ballivo recomienda la utilidad de frutas y hortalizas; antes soy de sentir que, haciendo únicamente pasto de ellas, serán nocivas a muchos. Esto se sigue necesariamente de la gran discrepancia de temperamentos. Aun respecto de un mismo sujeto, por las diferentes disposiciones, y circunstancias en que se halla, un mismo alimento, una vez se acomoda bien, otra mal al estómago.

En confirmación de esta máxima, tengo presente lo que algunos años ha he oído a D. Juan Ignacio Tornay, docto médico residente en la Corte y uno de los más racionales y discretos que he tratado. Fue llamado este de una señora a quien una fiebre lenta iba consumiendo, y cuya curación otros médicos antes habían tentado inútilmente. La regla dietética que le habían prescripto era que no usase de otro alimento que de su pucherito de ave y carnero, la que la enferma observaba religiosamente, aunque lidiando con el gran fastidio que le causaba. Al mismo tiempo se quejaba de la inapetencia casi universal que padecía, con la excepción precisa de ensalada cruda, para la cual sentía bastante apetito. Sin esperar más, decretó el médico que usase por cotidiano alimento ensalada cruda; lo que ella aceptó y ejecutó con gusto. El éxito fue que la señora, sin otro remedio alguno, empezó a mejorar sensiblemente, y al fin logró verse perfectamente sana. Insisto siempre en que siempre se consulte el apetito del enfermo. Mil experimentos propios me atestiguan la seguridad de esta máxima; y tengo la satisfacción de haber aprovechado a muchísimos enfermos con ella (TC, VII, 9, § IV, 20-22).

Feijoo comprendía la alimentación como un sistema complejo, que no dependía solo de elementos aislados, sino de la coherencia del conjunto; por ello se fijaba no solo en los productos, sino también en la importancia de las preparaciones culinarias, los condimentos utilizados y las mejores combinaciones entre comidas y bebidas:

Aun respecto de muchos sujetos a quienes serían nocivos los alimentos cuaresmales, puede hacerse que no lo sean. Esto se prueba señalando los medios con que

puede corregirse su cualidad nociva. El primero es el condimento oportuno, el cual puede enmendar, ya la frialdad, ya la humedad, ya otra alguna cualidad comprendida debajo de la razón común y confusa de crudeza, con que podrían perjudicar al estómago. El segundo es el uso de bebida competente. El que no acostumbra beber vino, o muy poco en tiempo carnal, bebiendo un poquito de vino, o algo más de lo acostumbrado en tiempo de cuaresma, podrá soportar mejor la frialdad y humedad de los alimentos cuaresmales. Asimismo el que en todo tiempo tiene por bebida regular el vino, logrará el mismo efecto usando en tiempo de cuaresma de vino más generoso; y el que no se acomoda a beber vino, enmendará la humedad y frialdad de los alimentos cuaresmales bebiendo entonces agua cocida con canela u otra especie conveniente (TC, VII, 9, § V, 23).

Consciente, sin embargo, de la fuerza de la tradición a favor de la carne, se muestra comprensivo, y como solución a los que decían no poder renunciar a ella, propone que elijan entre los múltiples productos disponibles, con la seguridad de que encontrarán algunos convenientes:

Digo, lo quinto, que habiendo en los alimentos cuaresmales tanta variedad y discrepancia de cualidades, será la mayor parte fácil a los hombres ricos y de conveniencias, en tanta diferencia de alimentos permitidos, encontrar algunos que no les sean incómodos; o que la incomodidad que ocasionan sea tan leve que se deba despreciar. Frecuentemente se ve dañarle a tal hombre este pescado y no aquel, esta legumbre y no aquella, &c (TC, VII, 9, § VI, 24).

Defendiendo la conveniencia del ayuno y la abstinencia se enfrentaba Feijoo a los médicos que los desaconsejaban:

De lo razonado en todo este discurso se infiere, lo primero, que proceden irracionalmente aquellos médicos, los cuales indiferentemente a todos los enfermos, ya actuales ya habituales, excusan de la abstinencia cuaresmal. A muchísimos dañan gravemente con esa dispensación, como queda a mi parecer concluyentemente probado. Debe, antes de conceder la dispensación, consultarse con atenta reflexión la experiencia, respectivamente, tanto a la complejión del enfermo como a la cualidad de la enfermedad (TC, VII, 9, § VII, 25).

Feijoo denuncia igualmente la contraposición entre ricos y pobres, que también en este tema del ayuno y la abstinencia marcaba la diferencia. Los ricos, que eran los que más se resistían a prescindir de la carne, eran en cambio los que más y mejores alternativas podían permitirse, por lo que su alimentación poco se resentía de la falta de carne, sustituida por muchos otros productos de calidad. Por el contrario, los pobres y las clases populares eran los que más limitados se hallaban, pues tenían acceso a pocos alimentos y de peor calidad, por lo que para ellos privarse de la carne era una verdadera penitencia:

Es mucho más difícil excusar a la gente rica que a la pobre de la abstinencia cuaresmal. La razón es clara y está bastantemente insinuada arriba. Los ricos pueden, entre muchos alimentos cuaresmales, escoger los más cómodos respectivamente a su compleción. Pueden asimismo corregir los que son incómodos, ya con la bebida conveniente, ya con el condimento oportuno. Los pobres están, por lo común, precisados a unas berzas de mala calidad, y mal o nada aderezadas; cuando más a un pescado muy salado o medio podrido. Sobre esto, su bebida ordinaria, por lo menos en los países donde el vino es género extranjero y costoso, es agua. A todo se añade que los pobres (no hablo aquí de los que mendigan de puerta en puerta, sino de labradores y oficiales de la más humilde clase en materia de conveniencias) no exageran sus indisposiciones, como los ricos; y apenas acuden jamás al médico, ni quieren ser tratados como enfermos sin mucho motivo. Por todas estas razones los médicos deben ser incomparablemente más fáciles en excusar de la abstinencia cuaresmal a los pobres que a los ricos. No sé si algunos lo hacen al revés. Por lo menos es cierto que a proporción son mucho más ricos, que comen carne en cuaresma, que los pobres (TC, VII, 9, § VII, 26).

Particular atención presta Feijoo al caso de los religiosos, a los que situaba en una posición social intermedia. Pero, aunque sus recursos eran suficientes, su satisfacción era muy limitada, ya que no podían elegir y tenían que contentarse con lo que había:

Los religiosos, de cualquier instituto que sean, merecen particular consideración en esta materia. Paréceme que los seculares contemplan a los religiosos, en cuanto a las conveniencias de la mesa, como una gente perfectamente media entre pobres y ricos, o los equiparan a la gente de medianas conveniencias del siglo; pero realmente se engañan. Permitiré, o concederé graciosamente, que el coste de la mesa de un religioso iguale al precio de lo que consume en la suya un secolar de medianas conveniencias. ¿Por eso la conveniencia de los dos es igual? No, sino desigualísima. El secolar, cuanto lo permite su caudal, varía los manjares según le dicta o el apetito o la experiencia de lo que le dañan o aprovechan. El religioso no tiene este arbitrio: ha de comer de lo que hay para todos los demás, o quedarse sin comer. Otra tanta desigualdad hay en el modo que en la substancia. El secolar hace preparar la comida conforme a su gusto y temperamento; al religioso nadie examina el temperamento ni el gusto para prepararle la comida. Para todos va el manjar, o cocido, o frito, o asado, o salado, o insulso, o frío, o caliente, o con este, o con aquel aderezo; pero comunísimamente mal aderezado para todos (TC, VII, 9, § VII, 28).

El gusto y la fortuna

Otro de los temas relacionados con la alimentación del que también trata Feijoo en sus escritos es el del gusto, considerado en su sentido más amplio. Era un tema imprescindible y muy polémico. Feijoo afirma: «Es axioma recibido de

todo el mundo que *contra gusto no hay disputa*. Y yo reclamo contra este recibidísimo axioma pretendiendo que cabe disputa sobre el gusto, y caben razones que la abonen o le disuadan» (TC, VI, 11, § I, 1).

En un siglo que hizo del *buen gusto* una de sus grandes preocupaciones, las cuestiones del gusto no podían faltar. Feijoo aplicó el concepto en sus múltiples perspectivas a varios temas, incluyendo el de la alimentación.

Partía de un planteamiento teórico basado en ideas filosóficas:

Distinguen los filósofos tres géneros de bienes, el honesto, el útil, y el delectable. De estos tres bienes solo el último pertenece al gusto; los otros dos están fuera de su esfera. Su único objeto es el bien delectable, y nunca puede padecer error en orden a él. Puede la voluntad abrazar como honesto un objeto que no sea honesto o como útil el que es inútil, por representárselos tales falsamente el entendimiento. Pero es imposible que abraze como delectable objeto que realmente no lo sea. La razón es clara: porque si le abraza como delectable, gusta de él; si gusta de él, actual y realmente se deleita en él; luego actual y realmente es delectable el objeto. Luego el gusto en razón de gusto siempre es bueno con aquella bondad real que únicamente le pertenece, pues la bondad real que toca el gusto en el objeto no puede menos de refundirse en el acto (TC, VI, 11, § I, 3).

Una de las cuestiones esenciales consistía en distinguir entre el buen gusto y el mal gusto, con todos sus matices. Feijoo utilizaba el ejemplo de comer una perdiz para reflexionar sobre el problema:

Ni se me diga que cuando el gusto se llama malo no es porque carece de la bondad delectable, sino de la honesta u de la útil. Hago manifiesto que no es así. Cuando uno, en día que le está prohibida toda carne, come una bella perdiz, aquel acto es sin duda inhonesto; con todo, nadie por eso dice que tiene mal gusto en comer la perdiz. Tampoco cuando gasta en regalarse más de lo que alcanzan sus medios, y de ese modo va arruinando su hacienda, se dice que tiene mal gusto, aunque este gusto carece de la bondad útil; luego solo se llama mal gusto el que carece de otra bondad distinta de la honesta y útil. No hay otra distinta que la delectable, y de esta tengo probado que nunca carece el gusto: luego contra toda razón se dice que algún gusto, sea el que se fuere, es malo (TC, VI, 11, § I, 4).

Muy interesante es la presentación que hace de la alimentación como un fenómeno cultural, mostrando que no existen gustos siempre coincidentes, sino que muchos gustos no son buenos ni malos, sino que varían en función de las diversas tradiciones de los diversos pueblos:

Muchos pueblos septentrionales comen las carnes del oso, del lobo y del zorro; los tártaros la del caballo, los árabes la del camello. En partes del África se comen cocodrilos y serpientes. ¿Tienen todos estos mal gusto? No, sino bueno. Sabenles bien esas carnes, y es imposible saberles bien y que el gusto sea malo; o por mejor decir, ser

gusto y ser malo es implicación manifiesta, porque sería lo mismo que tener bondad delectable y carecer de ella (TC, VI, 11, § I, 5).

A la diversidad de gustos en función de la diversidad de culturas, se añadía la diversidad de gustos en función de la diversidad de gustos individuales, y ello por las más variadas razones, los temperamentos de cada persona o las condiciones en que se hallan:

De variedad de temperamentos nace la diversidad de inclinaciones y gustos. Este gusta de un manjar, aquel de otro; este de una bebida, aquel de otra; este de la música alegre, aquel de la triste; y así de todo lo demás. [...] Lo propio sucede en los bienes delectables. Hay unos absolutamente mejores que otros; pero los mismos que son mejores son menos delectables, o absolutamente indetectables, por las circunstancias de tales sujetos. ¿Quién duda que la perdiz es un objeto delectable al paladar? Mas para un febricitante es indelectable (TC, VI, 11, § II, 8).

El gusto era un arma de doble filo. Tener gusto, más gusto del habitual, un gusto más refinado, podía proporcionar mucho placer, pues permitía disfrutar más intensamente, pero también mayor disgusto, pues se percibía más fuertemente lo negativo:

Universalmente hablando, y sin excepción alguna, todos los que son dotados de facultades más vivas y expeditas tienen una disposición intrínseca y permanente para percibir mayor placer de los objetos agradables. Pero no deben lisonjarse mucho de esta ventaja, pues tienen también la misma disposición intrínseca para padecer más los penosos. El que tiene un paladar de delicadísima y bien templada textura goza mayor deleite al gustar el manjar regalado; pero también padece más grave desazón al gustar el amargo o acerbo (TC, VI, 11, § III, 14).

Otra cuestión interesante que plantea Feijoo es la razón del cambio de gusto y cómo lo que antes agradaba podía pasar a disgustar o, al revés, lo que no se apreciaba era posible que después se disfrutara:

La segunda causa del gusto es la aprehensión; y de la variedad de gustos, la variedad de aprehensiones. De suerte que, subsistiendo el mismo temple, y aun la misma percepción es el órgano externo, solo por variarse la aprehensión sucede desagradar el objeto que antes placía, o desplacer el que antes agradaba. Esto se probará de varias maneras. Muchas veces el que nunca ha usado de alguna especie de manjar, especialmente si su sabor es muy diverso del de los que usa, al probarlo la primera vez se disgusta de él, y después, continuando su uso, le come con deleite. El órgano es el mismo, su temperie, y aun su sensación la misma. ¿Pues de dónde nace la diversidad? De que se varió la aprehensión. Miróle al principio como extraño el paladar, y por tanto como desapacible; el uso quitó esa aprehensión odiosa, y por consiguiente le hizo gustoso (TC, VI, 11, § IV, 15).

Una de las razones del posible cambio es el aburrimiento que puede producir un alimento muy frecuente y repetido. Así, lo que primero agradaba, a fuerza de consumirlo día tras día acaba por cansar y resultar desagradable:

Al contrario, otras muchas veces, y aun frecuentísimamente, el manjar que usado por algunos días es gratísimo se hace ingrato continuándose mucho. La sensación del paladar es la misma, como cualquiera que haga reflexión experimentará en sí propio; pero la consideración de su repetido uso excita una reprehensión fastidiosa que le vuelve aborrecible (TC, VI, 11, § IV, 16).

Además de remitirse a la experiencia común, Feijoo pone como ejemplo un episodio bíblico: lo sucedido a los israelitas en el desierto, que se salvaron del hambre gracias al maná enviado por Dios, pero acabaron por aborrecerlo a fuerza de tener que comer solo maná día tras día:

De esto hay un ejemplo insigne y concluyente en las Sagradas Letras. Llegaron los israelitas en el desierto a aborrecer el alimento del maná, que al principio comían con deleite. [...] El tener siempre, todos los días, y por tanto tiempo una misma especie de manjar delante de los ojos, sin variar ni añadir otro alguno, excitó la aprehensión fastidiosa (TC, VI, 11, § IV, 16).

Los motivos de los cambios de gusto podían ser múltiples. Para valorar un alimento e inclinarse el gusto a su favor, era siempre importante la valoración social de la época, de manera que los productos caros, difíciles de conseguir, consumidos por los poderosos, que se ponían de moda, eran de inmediato generalmente apetecidos. Se producía un fenómeno de emulación y todos deseaban comer los productos bien valorados, considerándolos de buen gusto. En cambio, los productos consumidos por gentes bajas, pobres o consideradas primitivas o poco civilizadas, dejando aparte sus condiciones nutritivas, eran despreciados y rechazados:

Muchos no gustan de un manjar al principio, y gustan después de él porque oyen que es de la moda o que se pone en las mesas de los grandes señores: otros, porque les dicen que viene de remotas tierras y se vende a precio subido. Como también al contrario, aunque gusten de él al principio, si oyen después que es manjar de rústicos o alimento ordinario de algunos pueblos incultos y bárbaros, empiezan a sentir displicencia en su uso. Aquellas noticias excitaron una aprehensión, o apreciativa o contemplativa, que mudó el gusto (TC, VI, 11, § IV, 17).

Feijoo, confiando siempre en la razón, declara que el conocimiento correcto de los valores de los alimentos, puede hacer admisibles productos rechazados por prejuicios sociales y culturales:

Los vicios de la aprehensión son curables con razones. Al que mira con fastidioso desdén algún manjar, o porque no es del uso de su tierra, o por su bajo precio, o porque es alimento común de gente inculta y bárbara, es fácil convencerle con argumentos de que ese horror es mal fundado (TC, VI, 11, § VI, 21).

En un siglo como el dieciocho obsesionado por el buen gusto, que consideraba la gastronomía, el arte de comer bien, como uno de los elementos esenciales del placer de vivir, las reflexiones de Feijoo resultan muy representativas de la mentalidad dominante: «De todo lo alegado en este discurso se concluye que hay razón para el gusto, y que cabe razón o disputa contra el gusto».

Feijoo se fijaba siempre en el problema de la desigualdad y de la injusticia. La contraposición entre ricos y pobres y las consecuencias de esa diferenciación social en la alimentación era un tema que le preocupaba mucho y del que trataba repetidamente en sus escritos. Se ocupaba por ejemplo de la paradoja de que no siempre los que más y mejor comían eran los que lograban mayor disfrute:

Las riquezas no constituyen a los hombres felices a proporción de la magnitud material que tienen; sí sólo a proporción de lo que se gozan, o de la conveniencia y deleite que causan. ¿Qué importará que el poderoso tenga presentes varios y preciosos manjares en la mesa si tiene perdido el apetito? No por eso se podrá decir que se regala; y mucho mejor lo pasa en cuanto al gusto el que goza de grosero plato si el paladar le abraza con cariño (TC, I, 3, § III, 8).

Efectivamente es una paradoja que los ricos y poderosos no puedan comer de acuerdo con sus recursos y con su apetito, pues todo tiene un límite, y si ese límite se traspasa acaba repercutiendo negativamente en la salud del glotón:

El que tiene puesta toda su delicia en la copa y en el plato, ¿qué logra con el inmenso dinero si no puede comer y beber más que come un hombre solo? Y si por su glotonería quiere comer como dos, presto perderá la salud, y no podrá comer aun como medio; expender el caudal en diversiones que no lo son respectivamente a su genio es perderle en un todo (TC, I, 3, § IV, 15).

Las paradojas son múltiples. El alimento puede ser un manjar, pero para poder disfrutarlo es necesario no solo el apetito, sino también medios económicos para poder adquirirlo. Una anécdota recogida por Feijoo ilustra sobre el tema. Ya le gustaba al estudiante de Salamanca comer truchas, pero necesitaba dinero para pagarlas. Afortunadamente para él la generosidad de la posadera le permitió disfrutar de ellas:

Y ahora, sobre el comer de prestado, me ocurre una hermosa prontitud de un estudiante, que siendo niño oír referir a mi padre. Volviendo el estudiante de Sala-

manca, acabado el curso, a su tierra con muy pocos cuartos, se trataba, por que no se le acabasen antes de acabar el viaje, con estrecha economía por el camino. Sucedió que, llegando a hacer noche a una posada, donde la huéspeda era mujer de lindo entendimiento, lindo modo, y mucho agrado, esta le preguntó: ¿qué quería cenar? Respondió que un par de huevos. ¿No más, señor licenciado? dijo la huéspeda. A lo que el estudiante: bástame, señora, que yo ceno poco. Trajeron los huevos, y al tiempo de cenarlos le propuso la huéspeda unas truchas muy buenas que tenía por si las quería. Negose el estudiante al envite. Mire, señor licenciado, añadió la huéspeda, que son muy ricas, porque tienen las cuatro F.F.F.F. ¿Cómo las cuatro *efes*? replicó el estudiante. ¿Pues no sabe, señor licenciado, repuso la huéspeda, que las truchas, para ser regaladas, han de tener cuatro *efes*? Nunca tal he oído, dijo el estudiante, y quisiera saber qué cuatro *efes* son esas, o qué significa ese enigma. Yo se lo diré, señor, respondió la huéspeda; quiere decir que las truchas más sabrosas son las que tienen las cuatro circunstancias de *frescas, frías, fritas y fragosas*. A lo que el estudiante: ya caigo en ello; pero, señora, si las truchas no tienen otra *efe* más, para mí no sirven. ¿Qué otra *efe* más es esa? preguntó la huéspeda. Señora, *que sean fiadas*, porque en mi bolsa no hay con qué pagarlas por ahora. Agradó tanto la agudeza a la huéspeda, que no sólo le presentó las truchas graciosamente, mas le previno la alforja para lo que restaba de camino (CE, II, 7, 36).

El ritual del brindis

Tan importante como los alimentos es la forma de consumirlos. La alimentación es una construcción cultural que se manifiesta de modo muy expresivo en las maneras de la mesa. Como expresión de sociabilidad, la comida y la bebida tienen una larga historia y múltiples rituales asociados a su disfrute que reflejan las ideas y las prácticas de cada época. Un caso muy significativo es el del brindis, muy de moda en el siglo XVIII. Feijoo se ocupa del tema en una de sus *Cartas eruditas*, titulada «Origen de la costumbre de brindar» (CE, II, 14).

Trata primero del origen de la voz, haciendo un pequeño estudio etimológico:

Si se cree al célebre etimologista Mr. Menage a quien citan y siguen los autores del Diccionario Universal de Trévoux, las voces *Brindis* y *Brindar* vienen de las flamencas, *Ikbrenç'tu*; mas, a la verdad, la significación inmediata de esta oración flamenca, según la traducción francesa que trae el citado Diccionario, *Je vous la porte*, es muy vaga para que sin mucha voluntariedad se dé por equivalente de éste: *Brindo por vuestra salud*, como pretende Mr. Menage. Así tengo por mucho más verosímil la derivación que les dan nuestro Diccionario Castellano, y el de Sobrino, del verbo Alemán *Bringhen*, que significa convidar o provocar a otro a beber (CE, II, 14, 4).

Desestimando otras opciones, se inclina por el origen germánico de la palabra y de la práctica, pues dice que nadie bebía y brindaba tanto como los alemanes, así en el pasado como en el presente:

Verdaderamente los alemanes, aun cuando con algo de más apariencia les pudiese disputar otra nación el origen de la voz, siempre serían acreedores a que se les adjudicase a su idioma por razón del significado y materia sobre que cae; pues ninguna otra nación menudea tanto los brindis como esta; cuyo ejercicio repetido no es solo notado en los alemanes de estos últimos siglos. En todos tiempos padecieron la misma nota (CE, II, 14, 5).

A continuación hace una historia del brindis, comenzando por el mundo clásico:

En cuanto a la cosa significada, no puede negarse que es antiquísima, pues Suetonio, en la Vida de Tiberio, habla de la costumbre de brindar no solo como admitida en su tiempo entre los romanos, mas también como practicada mucho antes por los griegos. [...] En Ateneo se lee también que Alejandro, cenando en la casa de Medio Thesalo, brindó a veinte convidados que había, y fue brindado de todos ellos (CE, II, 14, 7).

Recoge también diversos testimonios bíblicos:

Por la Sagrada Escritura aun anterior data se descubre a los brindis o propinaciones, pues el verbo *Propino*, aplicado al vino, se halla cuatro veces en la Vulgata: dos en Jeremías, una en Isaías, y otra en Amós. Es verdad que en Isaías más propiamente significa *regar* que *brindar*, pero en Jeremías y Amós retiene su común significación: de que se colige la gran antigüedad de la práctica de brindar, mas no su origen. Ni creo que en las historias sagradas ni profanas se halle monumento por donde este pueda constar (CE, II, 14, 8).

Finalmente se inclina por un origen religioso del brindis, tanto practicado en el culto ofrecido al Dios del Antiguo Testamento, como en los cultos paganos, aunque con diferencias:

Más: pues en defecto de mejores pruebas se admiten conjeturas, yo me atrevo a conjeturar, que los brindis tuvieron su primer origen en las libaciones de vino que al principio se ofrecían al verdadero Dios, y después también a los dioses falsos. Estas libaciones se hacían derramando el vino sobre la víctima, como que se ofrecía y convidaba con él a la Deidad (CE, II, 14, 9).

Se detiene en la palabra y la práctica de libar, que considera el modo antiguo de brindar:

Esta costumbre se comunicó a los gentiles en las oblationes que hacían a sus falsos dioses, y de aquí viene aquella significación del verbo *libare* que se halla en algunos

autores profanos [...] lo cual se confirma perfectamente con el modo antiguo de brindar, que era, como consta del pasaje de Suetonio citado arriba, habiendo bebido parte del licor contenido en el vaso, entregar éste a otro para que bebiese la parte restante (CE, II, 14, 10).

La antigua tradición de libar se transformaría con el paso de los siglos en la costumbre de brindar, que tenía matices complejos, hacer un homenaje, desear salud, aunque ese motivo no convence a Feijoo, provocar a beber, cosa efectiva cuando se trataba de personas presentes en la mesa, pero imposible si se brindaba por ausentes, cosa frecuente:

Después este modo de brindar se mudó en el de provocar uno a otro a beber, bebiendo aquel primero, pero cada uno en su vaso. Para esta mudanza no es menester discurrir que intervino otro motivo que el de ser el nuevo rito más limpio y urbano. Mas al paso que el ceremonial que hoy se practica es más decoroso y noble que el antiguo, en compensación la fórmula de palabras que ahora se usa al brindar parece el más impertinente y ridículo del mundo. ¿Qué querrá decir *brindo por la salud de Vmd.*? En caso que el licor que bebe Pedro sea en sí mismo saludable, ¿el beberlo Pedro puede conducir algo para la salud de Juan? Ni vale decir que Pedro provoca a Juan para que beba, cuya acción puede conducir a su salud. Ciertamente no es ese el sentido de las palabras, pues también se brinda, y muy frecuentemente, por la salud de los ausentes, a quienes no se provoca a beber ni ellos saben entonces que se les hace tal obsequio (CE, II, 14, 12).

Su conclusión final es negativa. Considera que el origen del brindis era fundamentalmente pagano y por tanto era poco apropiado para ser practicado por cristianos, por muy buena que fuera la intención y por muy de moda que estuviera el ritual entre todas las clases sociales, aunque practicado de maneras diversas, con mayor o menor cortesía y urbanidad. Y si problemático era su origen, igualmente problemáticas eran sus consecuencias, pues tanta invitación a beber ocasionaba muchos excesos y desgracias al propiciar las borracheras:

Bien quisiera yo, viendo tan establecida entre los cristianos esta fórmula de brindar, descubrirle algún noble origen. Pero el mal es que no le hallo sino muy vil, esto es, en la superstición gentilica. Aquel *bene mihi, bene vobis, bene amicae meae*, y otras fórmulas semejantes, eran deprecaciones que hacían los paganos, al tiempo de beber, a sus falsos dioses por la salud propia, la de sus parientes, amigos, &c. (...) por consiguiendo manchadas del enorme vicio de la superstición pagana. Carecen las nuestras de esta abominación; pero descienden de aquel feo origen. ¿No es suficiente motivo este para que se proscriban de toda cristiana mesa, mayormente cuando solo sirven de multiplicar los tragos? (CE, II, 14, 18).

En los escritos de Feijoo se reflejan muy bien las grandes cuestiones de la alimentación tanto de ayer como de hoy, el enorme contraste entre ricos y pobres,

el gran drama del hambre, la relación de los alimentos con la salud, los condicionamientos religiosos, la sociabilidad de la mesa, las costumbres, los rituales, las maneras y los significados. La compleja construcción económica, social y cultural del fenómeno de la alimentación en la España del siglo XVIII tiene un testigo privilegiado en Benito Jerónimo Feijoo, que nos ha dejado en sus obras interesantes observaciones y reflexiones.