



**DOS CULTURAS DE LA ALIMENTACIÓN DEL CATOLICISMO.
TRIDENTINO: JESUITAS Y TRINITARIOS DESCALZOS***

***TWO CULTURES OF THE FEEDING OF TRIDENTINE
CATHOLICISM: JESUITS AND DISCALCED TRINITARIANS***

MIGUEL GABRIEL GARÍ PALLICER
Universitat de les Illes Balears-IEHM

Recibido: 08/04/2020

Aceptado: 24/06/2020

RESUMEN

El presente texto tiene por objetivo tratar las culturas de la alimentación en el catolicismo tridentino a partir de las obras generadas por dos movimientos ligados a la nueva religiosidad: la orden jesuita y la reforma trinitaria descalza. Para ello, se acude a tres tipos de fuentes. En primer lugar, los escritos de las dos figuras generadoras de ambas instituciones, San Ignacio de Loyola y San Juan Bautista de la Concepción, en segundo lugar, a partir de documentos normativos y, en tercer lugar, crónicas y hagiografías producidas durante la primera mitad del siglo XVII por las órdenes jesuita y trinitaria descalza. A partir del análisis de estos documentos se concluye la existencia de tres versiones sobre el papel de la alimentación en la religiosidad del periodo: una

* Este artículo forma parte del Proyecto PRD201817 titulado "Conflicto e identidad en el Reino de Mallorca (siglos XIV-XVIII)" financiado por la Dirección General de Política Universitaria e Investigación de la Consejería de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno de las Illes Balears.

realista mostrada por los escritos de los fundadores, una práctica adaptada en la normativa y otra idealizada en las obras literarias.

Palabras clave: Historia de la alimentación, cultura de la alimentación, religión, jesuitas, trinitarios descalzos.

ABSTRACT

The aim of this text is treat the Food Cultures in the Tridentine Catholicism starting from the works of two of its main figures: St. Ignacio de Loyola and St. Juan Bautista de la Concepción. From their words and the norms and literary documents produced by Jesuits and Discalced Trinitarians it is possible to confront two visions of the role played by alimentation in the religiosity and everyday life of both orders.

Keywords: Food History, Food Culture, Religion, Jesuits, Discalced Trinitarians.

I. INTRODUCCIÓN: CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN Y CATOLICISMO TRIDENTINO

La historia de la alimentación es una disciplina historiográfica consolidada. A través de la revisión histórica de esta materia se ha redefinido el concepto de cultura alimentaria partiendo de definiciones y estudios antropológicos y sociológicos. La cultura de la alimentación se describe como un hecho cultural total a partir del que se puede comprender una sociedad concreta, pues todas las actividades de un grupo humano acaban convergiendo en la producción y consumo de alimentos. Uno de esos elementos que han definido y regulado la alimentación ha sido la religión¹.

En buena parte del globo durante los siglos XVI y XVII la cultura de la alimentación se supeditaba al marco de la religión católica. La cultura de la alimentación católica en ese periodo viene definida por dos elementos principales.

1 La relación entre alimentación y religión aparece abordada en prácticamente la totalidad de trabajos sobre antropología, sociología o historia de la alimentación. Por ejemplo, Marvin Harris, *Good to eat*, Juan Cruz, *Alimentación y cultura*, (Pamplona: Eunsu, 1991); Jean Poulain, *Sociologies de l'alimentation* (París: PUF, 2001); Alan Beardsworth y Teresa Keil, *Sociology on the menu* (Londres: Routledge, 2002). Desde la historia de la alimentación, Ken Albala, *Food in Early Modern Europe* (Westport: Greenwood, 2003); Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne* (París: Armand Colin, 2010); Florent Quelier, *La table des français* (Tours: Université de Tours, 2013); Massimo Montanari, *La chère et l'esprit* (París: Alma, 2017).

Por una parte, el ideal heredado tanto de los textos bíblicos y prácticas originadas en las primeras comunidades monacales del cristianismo periódicamente reivindicadas por personalidades religiosas a durante la Edad Media. Y, por otra parte, el contexto de reivindicación de actitudes penitenciales como respuesta al frecuente incumplimiento de reglas y prescripciones que había sido utilizado por la propagandística luterana y reformista contra el catolicismo romano. En realidad, este marco es más complejo y vincular Trento con una determinada cultura de la alimentación puede llevar a perder la perspectiva de otros elementos involucrados y eliminar la existencia de la superposición de ideas y prácticas que conformaban la realidad.

El objetivo del presente trabajo es analizar dos visiones de la cultura de la alimentación en dos de los productos más representativos del catolicismo tridentino, la orden jesuita y la reforma descalza de los trinitarios. Para ello, se utilizarán tres tipos de fuentes: la obra de los fundadores de ambos movimientos, San Ignacio de Loyola y San Juan Bautista de la Concepción, personajes clave en el desarrollo del pensamiento católico hispano, las menciones a la alimentación en las normativas que rigieron ambas órdenes en el contexto de finales del siglo XVI y de la primera mitad del siglo XVII y, finalmente, algunas crónicas y biografías de jesuitas y trinitarios descalzos de ese periodo. Con ello, se pretende tener una visión completa sobre la influencia y cuidado que ambas órdenes pusieron en un aspecto fundamental de la vida cotidiana. Este análisis permitirá trazar similitudes y diferencias entre jesuitas y trinitarios y señalar características de la cultura de la alimentación católica reconociendo la complejidad de una temática que se ha solido considerar como anecdótica o que se ha dibujado de forma limitada.

II. LA ALIMENTACIÓN EN SAN IGNACIO Y EN SAN JUAN BAUTISTA DE LA CONCEPCIÓN

La fuente inicial de la cultura de la alimentación jesuítica es la vida y obra de San Ignacio de Loyola. Como ha destacado Claudio Ferlan recientemente, la tercera semana de los "Ejercicios espirituales" elaborada por San Ignacio sirvió como guía para fijar una cultura de la alimentación². Inicialmente, la postura

2 Claudio Ferlan, "La pericolosità degli eccessi", *Ignaziana. Rivista di ricerca teologica* 23,(2017) 3-16, "Cibo sacro. Questioni alimentari nella storia delle religioni", *Annali dell'Istituto storico italo-germanico in Trento* 44,(2018)183-214 y "Food and Jesuits in the Early Modern Western World", *Il capitale culturale. Studies on the value of Cultural Heritage* 20 (2019). Sobre la alimentación jesuita véase, también: David Gentilcore, *The Levitico, or How to feed a Hundred Jesuits*.

ignaciana era deudora de la cultura alimentaria postridentina hegemónica basada en la lucha contra el pecado de la gula a través de las prácticas de privación de alimentos³. La experiencia vital de San Ignacio en el que las privaciones y largos ayunos le acabaron produciendo una grave enfermedad estomacal que le acompañó toda la vida, hizo que en escritos posteriores el santo matizara su posición. A partir de ese momento, coincidiendo con nuevas tendencias médicas, San Ignacio modificó las consideraciones respecto a los ayunos, ordenando que la privación de alimentos se supeditara al bienestar corporal⁴. Los ayunos no debían imposibilitar a padres y hermanos el ejercicio de sus trabajos diarios. San Ignacio reafirmaba su postura en relación a este punto en una carta de 1556 a los jesuitas portugueses: *En otras religiones podremos sufrir que nos hagan ventaja en ayunos, vigiliass y otras asperezas que según su instituto cada una santamente observa*⁵. Esta frase deja entrever cómo, a priori, el jesuitismo no iba a tratar de disputar a través de los ayunos y abstinencias el espacio social por el que pugnaba con otras órdenes religiosas. Esta permisividad sirvió a los críticos con la Compañía como argumento para censurar a la orden. Menciones hacia cierta tendencia jesuita respecto al incumplimiento de ayunos y abstinencias la harían, entre otros, Melchor Cano⁶ o el padre Mariana⁷. Para evitar críticas y malas prácticas internas la Compañía puso en marcha toda una serie de medidas para unificar criterios entre comunidades y evitar comportamientos heterodoxos. Entre las medidas, como veremos, se encontraban la fijación de una cultura alimentaria jesuita común a través de normativas impulsadas por los generales jesuitas, las menciones a la alimentación en las biografías jesuíticas, comentarios de los comportamientos alimenticios en obras de alcance teológico como las de González Dávila o las interpretaciones sobre el dolor y el sufrimiento en la obra de San Ignacio⁸.

Los trinitarios descalzos surgieron como reforma de la orden trinitaria a finales del siglo XVI de la mano del manchego San Juan Bautista de la

3 Carolyn Nadeau, *Foodmatters*, 138-161.

4 Ferlan. *La pericolosità*, 14.

5 San Ignacio de Loyola, Carta de nuestro padre San Ignacio a los padres y hermanos de la Compañía de Jesús de Portugal, (Roma, 1556), 48.

6 Doris Moreno Martínez, "Las sombras de la Compañía de Jesús en la España Moderna. Siglos XVI-XVII" en *La Compañía de Jesús y su proyección mediática en el mundo hispánico durante la Edad Moderna*, ed. José Luis Beltrán, "(Silex: Madrid, 2010), 84-111.

7 Mariana, Juan, *Discurso de las cosas de la Compañía*, (Ediciones Atlas: Madrid, 1950), 600-603.

8 Gil González Dávila, *Pláticas del padre Gil González Dávila sobre las reglas de la Compañía de Jesús*, (Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes: Alicante, 1999). Juan C. Coupeau, "Sufrimiento y espiritualidad ignaciana: orígenes, tradición, desafío", en *Enfermedad, dolor y muerte desde las tradiciones judeocristiana y musulmana*, ed. Javier de la Torre Díaz, (Madrid: Universidad Pontificia de Comillas. 2011). 161-82.

Concepción con el apoyo decidido de Felipe II⁹. La orden se fue conformando en pleno periodo postridentino entre su conformación como orden independiente en 1599 y su independencia total de los calzados en 1631. La figura clave en la creación de esta reforma descalza, San Juan Bautista de la Concepción fue autor de una numerosa obra escrita recuperada en los últimos años por Juan Pujana, OSST. El reformador tuvo siempre una relación muy próxima con la alimentación, así, en su obra detalla minuciosamente muchos aspectos relacionados con esta parte de la vida conventual. Al igual que San Ignacio, San Juan Bautista de la Concepción tuvo en su adolescencia problemas alimenticios por tratar de seguir una dieta de ayunos y abstinencias¹⁰. Como menciona Pujana, el santo otorgaba gran importancia a la alimentación, tanto a los ayunos como a la organización de la intendencia alimentaria de los cenobios descalzos¹¹. Entre las numerosas referencias a los ayunos y las abstinencias se pueden destacar los razonamientos escritos en una obra de madurez como son los comentarios a la regla de la orden de la Santísima Trinidad elaborados en ocasión de la fundación de la rama femenina de la orden en 1606, siete años antes de su fallecimiento¹². El capítulo undécimo de las reglas trinitarias de San Juan de Mata, fundador de los trinitarios, ordenaba ayunos, aunque permitía rebajarlos o aumentarlos según el estado de salud del fraile. San Juan Bautista analiza las bondades del ayuno a partir de varios argumentos que se fundan en que los ayunos fueron la base para la creación de la regla, por ser un vínculo con la divinidad¹³. Entre las razones expuestas para la defensa de los ayunos sitúa la necesidad de utilizar todos los recursos posibles en las labores de cuidado de pobres y redención de cautivos, principales carismas de la orden. También menciona que el ayuno era una forma de predisponer a la oración y perfeccionar la santidad del fraile rebajando sus apetitos, comparando la oración con la medicina. Tomando la regla primitiva San Juan Bautista insistía en que la orden trinitaria era la orden con mayor cantidad y dureza de ayunos, prohibiendo el consumo de pescado ni huevos como sustitutivos de la carne¹⁴. A pesar del reconocimiento explícito al ayuno como una de las grandes acciones que tenían que realizar los trinitarios, la regla incluía también una norma por la que los ministros podían relajarlos. Es en este punto donde San Juan Bautista se distancia más de San Ignacio pues al comentar esta

9 Juan Pujana, *La reforma de los trinitarios durante el reinado de Felipe II*, (Salamanca: Secretariado Trinitario, 2006).

10 Juan Pujana, San Juan Bautista de la Concepción: carisma y misión, (Madrid: BAC, 1994).

11 Juan Pujana, San Juan Bautista de la Concepción, IV,7.

12 Juan Pujana, San Juan Bautista de la Concepción, III,69-159.

13 Juan Pujana, San Juan Bautista de la Concepción, III,70-76.

14 Juan Pujana, *San Juan Bautista de la Concepción*, Obras Completas, III, 89-94. Tampoco podían consumir vino comprado y la carne se reservaba a algunas fiestas.

regla va negando la concesión de dispensas por motivos como la falta de fuerzas, el hambre, el esfuerzo de los trabajos, recalcando la centralidad del ayuno para la comunidad descalza y dedicando duras palabras a aquellos que se dejaron llevar por la gula¹⁵. Las únicas ocasiones en que el santo aconseja reducir e incluso eliminar ocasionalmente los ayunos era cuando se trataba de niños y personas muy ancianas¹⁶. Entre 1607 y 1608 San Juan Bautista matizaba esta postura admitiendo que las rigurosidades de la regla eran suficientes y que no hacía falta aumentarlas ni quitar a los frailes el pan, vegetales y semillas que consumían y, permitiendo que, según el tipo de trabajo realizado, la edad o el estado de salud se modificaran los menús o las cantidades consumidas¹⁷.

Las actitudes de San Ignacio y San Juan Bautista de la Concepción se podrían considerar opuestas. Así, en el caso jesuita, una en que los ayunos y la abstinencia serían más moderados y adaptados a los esfuerzos, mientras que para los descalzos éstos debían ser más intensos y conformarían una parte fundamental de la idiosincrasia de la orden, aunque, en realidad, se acabó matizando y posibilitando excepciones. A partir de las escrituras de los fundadores de la orden jesuita y de la reforma trinitaria se forjaron las normativas internas que debían seguirse en los refectorios y cocinas de los respectivos colegios y conventos para garantizar una nutrición adecuada de los residentes de los conventos y colegios y unas prácticas ajustadas a la religión.

III. LA ALIMENTACIÓN EN LAS REGLAS JESUITAS Y DE LOS TRINITARIOS DESCALZOS

Las normativas internas de las órdenes religiosas ordenaban minuciosamente diversos aspectos de la vida diaria de los habitantes de colegios, conventos y cenobios. Entre las cuestiones abordadas estaba, como no podía ser de otra manera, la alimentación. A las obras de los fundadores San Ignacio y San Juan Bautista de la Concepción les siguieron la compilación de reglamentos de obligado seguimiento por parte de los religiosos integrantes de ambas órdenes.

En el caso jesuítico, las Constituciones ignacianas fueron complementadas por una serie de normativas redactadas a lo largo de finales del siglo XVI como las de Coimbra (1545-1546), las del padre Jerónimo Nadal para España y Portugal (1553-1554) y las impresas por los generales San Francisco de Borja en

15 Juan Pujana, *San Juan Bautista de la Concepción*, Obras Completas, III, 94-106.

16 Juan Pujana, *San Juan Bautista de la Concepción*, Obras Completas, III, 106-108.

17 Juan Pujana, *San Juan Bautista de la Concepción*, Obras Completas, III, 565-576.

1567, Everard Mercuriano en 1580 y Claudio Acquaviva en 1582. Tomaremos las referencias a la alimentación que se encuentran en las reglas dictadas por este preposición general jesuita que se mantuvieron vigentes a lo largo de los siglos XVII y XVIII. En las reglas de 1582 las informaciones sobre la alimentación son múltiples y siguen lo dispuesto por San Ignacio. La normativa reglamentaba las funciones de los responsables del cuidado de la alimentación de los colegios jesuitas como los cocineros, refitoleros, dispenseros y compradores. Estos últimos eran los encargados de comprar los alimentos que los jesuitas no podían producir en sus tierras. Las reglas les obligaban a comprar las cosas necesarias para la vida cotidiana a tiempo y tratando de encontrar productos de buena calidad al mejor precio¹⁸. Estos productos los debía entregar al dispensero¹⁹. Aquél que ocupara el cargo tenía que asegurarse que en las despensas y bodegas de los colegios hubiera los alimentos necesarios y que los espacios estuvieran en las condiciones adecuadas para el almacenamiento. Este oficio tenía también a su cargo algunas cuestiones clave relacionadas con el servicio de alimentos y el cuidado del refectorio. Los dos oficios principales en la preparación de los alimentos y en el mantenimiento del refectorio eran el cocinero y el refitolero. Las nueve reglas del cocinero se dividen entre las que hacen referencia a la preparación de alimentos y las que hacen referencia al control de la actividad en la cocina, como el evitar cocinar para gente ajena al convento o la instrucción de novicios que pudieran ejercer como pinches²⁰. Al refitolero se le dedicaban quince reglas²¹. Este oficio debía encargarse del refectorio, espacio muy importante en la vida interna del colegio, de lo que se deriva que de entre los oficios encargados de la alimentación sea el que generara una mayor normativa. Sus reglas se pueden dividir en dos tipos principales. Por un lado, las que ordenan el cuidado y mantenimiento del espacio y, por otro lado, las que tratan sobre la organización del uso y la supervisión del comportamiento de los novicios, hermanos y padres jesuitas en el refectorio. Las reglas obligaban al refitolero a tener el lugar limpio, con vajilla, cubertería, mantelería y demás ropa de mesa aparejada, limpia e inventariada. La mayor parte de reglas las ocupa la organización y supervisión del uso del refectorio. Entre los aspectos tratados se encuentran el control del horario de las comidas, vigilar que los hermanos y padres hicieran un uso adecuado de todo, controlar cada turno o informar al superior de los modales de los comensales. Se trataba de una tarea fundamental para garantizar el correcto abasto de los miembros del colegio y para recordar la vinculación entre

18 Mercuriano Acquaviva, *Reglas de la Compañía*, (Sevilla: Compañía de Jesús, 1735), 104.

19 Mercuriano Acquaviva, *Reglas*, 111-112.

20 Mercuriano Acquaviva, *Reglas*, 113-114.

21 Mercuriano Acquaviva, *Reglas*, 114-117.

religiosidad y alimentación durante las comidas, cenas y recreaciones. Todas estas funciones las supervisaba el padre superior o ministro de cada colegio, quienes podían dejar algunos de estos asuntos en mano de los sotoministros²². Este cargo debía ejecutar las órdenes de los padres ministros de los colegios y velar para que en las cocinas, refectorios, despensas y bodegas se respetaran las disposiciones de las reglas. Un último apunte que viene a reforzar la idea de una alimentación jesuítica ligada a la dietética médica del momento son las referencias a la comida que hay en las reglas de los hermanos enfermeros. En estas reglas se insiste en varias ocasiones que los enfermeros debían servir comidas y cenas según lo dispuesto por el médico, tanto en los horarios como en las cantidades y calidades de los alimentos²³.

Por su parte, San Juan Bautista detallaba en su obra “De los oficios más comunes de la religión de descalzos de la SS. Trinidad” cómo se tenía que realizar el control de las dietas y consumo de los conventos a partir de los oficios de limosnero, cocinero, fregador, dispensero y refitolero²⁴. En todos los casos se concede una gran importancia al perfil personal del hermano que cubría el puesto. Por ejemplo, en lo referente a los cocineros el santo pedía una gran cantidad de cualidades para guisar los pocos alimentos que llegaban a los conventos con la calidad requeridas²⁵. En el caso del refitolero sus prerrogativas eran menores que las tenidas por el mismo oficio en los colegios jesuitas²⁶. El mantenimiento del comportamiento se dejaba en gran parte en manos de la propia comunidad²⁷. Para asegurar el cumplimiento de las normas de comportamiento en el refectorio se obligaba al padre ministro a estar presente en el refectorio y a tener el control de los oficios del convento. San Juan Bautista concedía gran importancia al papel que tenía que desempeñar durante las comidas pues debía dar ejemplo con su propio comportamiento mientras comía, a la vez que controlaba los modales de los otros comensales, el estado de los penitentes, la limpieza del espacio o la pericia del lector²⁸. A las mortificaciones en la sala les atribuye una gran importancia, ya que servían a un doble propósito moldear al religioso que las hacía y dar ejemplo a quienes comían. Como en el resto de sus escritos, San Juan Bautista matizaba la realización de mortificaciones eliminando

22 Mercuriano Acquaviva, *Reglas*, 84.

23 Mercuriano Acquaviva, *Reglas*, 101-102.

24 Juan Pujana, San Juan Bautista de la Concepción, III, 461-518.

25 Juan Pujana, San Juan Bautista de la Concepción, III, 477-491.

26 Juan Pujana, San Juan Bautista de la Concepción, III, 491-495.

27 Juan Pujana, San Juan Bautista de la Concepción, III, 495-504.

28 Juan Pujana, San Juan Bautista de la Concepción, III, 512-519.

prácticas extremas como comer ceniza o golpearse el pecho con un canto mientras se comía²⁹.

Las palabras de San Ignacio y de San Juan Bautista en las que la alimentación jugaba un papel fundamental en muchos aspectos como en la convivencia comunitaria, la ejemplaridad de la orden frente a la sociedad o la necesidad de una alimentación correcta para los trabajos que se debían desarrollar, tenían su correspondencia en la normativa. Estas fuentes permiten conocer cómo debía ser, idealmente, el transcurso de muchos aspectos de la cultura de la alimentación interna. La imagen de estas veladas y del comportamiento individual que se transmitía dentro y fuera de las órdenes se puede rastrear a través de otras fuentes.

IV. LA ALIMENTACIÓN EN ALGUNAS HAGIOGRAFÍAS E HISTORIAS JESUITAS Y TRINITARIAS

Una última fuente para el estudio de la cultura de la alimentación que trataremos son las obras de carácter histórico-literario: las crónicas y hagiografías de jesuitas y trinitarios de la primera mitad del siglo XVII. Estos tipos de textos tenían muchas finalidades diferentes, entre las cuáles estaban la de mostrar y publicitar a cada orden como modelos ideales de virtuosidad cristiana que debían formar el ideal conductual y social del católico de a pie. Tanto la Compañía de Jesús como los descalzos fueron difusores activos de estos modelos³⁰. Tomando algunos ejemplos se pueden encontrar numerosas menciones de los distintos aspectos que acoge el concepto de cultura de la alimentación.

En el caso jesuita, el principal ejemplo de este tipo de obras son los escritos del padre Juan Eusebio Nieremberg como las *Ideas de virtud en algunos claros varones de la Compañía de Jesús para los religiosos della* o las *Vidas exemplares y venerables memorias de algunos claros varones de la Compañía de Jesús*. En diferentes grados, la mayor parte de biografiados vivieron algún episodio relacionado con la alimentación. Desde el inicio menciona como algunos de los primeros compañeros de San Ignacio, como Pedro Fabro o el p. Laínez ayunaban o practicaban abstinencias siguiendo el ejemplo ignaciano. De casi todos los padres biografiados el autor destaca el cumplimiento puntual de los ayunos ordinarios o su prolongación durante el máximo tiempo posible. El biógrafo

29 Juan Pujana, San Juan Bautista de la Concepción, III, 506-508.

30 José Martínez Millán, "La evolución espiritual de la Monarquía Hispana durante el periodo denominado Postridentismo", *Miscelánea Comillas* 78, (2020):255.

destaca especialmente cómo muchos padres residentes en entornos con una fuerte presencia luterana hacían ayunos ejemplarizantes y se alimentaban con las peores viandas, como en el caso de Silvestre Landino en Campo Reggio³¹. Lo mismo se destaca de padres y hermanos destinados a las provincias asiáticas y americanas como el caso de Gonçalo de Silveira, provincial de la India, o de Diego de Torres en Lima³². En relación con la alimentación Nieremberg narra también como algunos padres se dedicaron a hacer servicios a la comunidad trabajando en las cocinas, cargando agua o sirviendo las mesas. Estos ejemplos se personificarían entre otros en el mártir de Sinaloa, Manuel Martines, Juan Sebastián Parricio, provincial del Perú³³ o el hermano Íñigo de Mendoza, hijo del marqués de Mondéjar³⁴. Tampoco faltan casos de realización de penitencias durante las comidas en el refectorio como las practicadas por el hermano siciliano Francesco Gaetano y Moncada que cada viernes vestía ropajes viejos, se autoinculpaba pecados, besaba los pies de los comensales y comía en el suelo la comida que previamente había mendigado al resto del colegio³⁵. En resumen, Nieremberg destaca toda una serie de comportamientos relacionados con la alimentación, como dietas, trabajos o penitencias en el refectorio, que debían ser imitados globalmente por todos los miembros de la orden. La publicitación de estos modelos en una obra del alcance de las vidas ejemplares de Nieremberg constata la importancia otorgada a la alimentación como elemento que demostraba la aceptación del conjunto de prescripciones generales del catolicismo³⁶. Las descripciones tenían, a su vez, el propósito de mostrar a críticos, externos e internos, la integridad de la Compañía y justificar su posición en el mundo católico.

En el caso trinitario en las descripciones de las vidas de miembros destacados de la orden realizadas durante el siglo XVII las referencias a la alimentación siguen la misma línea que las vistas en el caso de los jesuitas. Así, en la crónica de la historia de la orden escrita por fray Pedro López de Altuna en 1637, las descripciones de la mayor parte de trinitarios destacados hacen mención a su frugalidad y a la realización de ayunos periódicos. Por ejemplo, destaca los ayunos de padres como fray Bartolomé de Texeda, el decano de la Universidad de Valladolid fray Pedro de Luján o del compañero de San Simón de Rojas, fray

31 Juan Eusebio Nieremberg, *Ideas de voluntad*, (Madrid: María de Quiñones, 1643), 86.

32 Juan Eusebio Nieremberg, *Vidas ejemplares*, (Madrid: Alonso Paredes, 1647), 686.

33 Juan Eusebio Nieremberg, *Vidas ejemplares*, 118-122.

34 Juan Eusebio Nieremberg, *Vidas ejemplares*, 680.

35 Juan Eusebio Nieremberg, *Vidas ejemplares*, 53.

36 Christopher Kissane, *Food, Religion and Communities in Early Modern Europe*, (Londres: Bloomsbury Academic, 2018).

Pedro Juan del Valle³⁷. En la crónica de los trinitarios descalzos de fray Diego de la Madre de Dios escrita en 1652, el autor menciona en múltiples ocasiones episodios relacionados con la cultura de la alimentación. Por ejemplo al hablar sobre los primeros momentos de la reforma descalza en Madrid se destaca especialmente los momentos de penurias alimentarias vividas que coincidieron con el traslado de la corte a Valladolid³⁸. Como en la mayoría de relatos, las menciones a la alimentación sirven para definir y ejemplarizar el carisma descalzo. La devoción a la Santísima Trinidad se presenta como un “manjar muy superior, que satisface sin astío y quanto más se come del, causa más hambre” que saciaba suficientemente a los frailes. En el caso de la fundación madrileña, fray Diego de la Madre de Dios cierra el capítulo describiendo cómo los actos de contrición de los trinitarios descalzos impresionaron a toda la ciudad mejorando su posición en la corte³⁹. La descripción de las penalidades servían para ejemplificar cómo la austeridad era uno de los principios fundamentales de la vía reformada y como esta era una de sus virtudes para lograr no solamente la conexión con la divina sino también la apreciación popular hacia la orden. No faltan tampoco los episodios que refuerzan el espacio del refectorio y la comida comunal como un espacio y un momento propicio para el diálogo con la divinidad. Por ejemplo, cuenta como en los primeros momentos de la reforma, San Juan Bautista y sus compañeros carecían de pan suficiente para alimentarse pero por la intervención divina el pan y el vino de su mesa se multiplicó⁴⁰. En su crónica fray Diego de la Madre de Dios también biografía hermanos legos de la orden. En estos casos, al igual que en el de los frailes introducidos por fray Pedro de Altuna, los episodios relacionados con la alimentación se vinculan con la frugalidad de la comida que tomaban, reducida a pan, agua y algunas hortalizas o legumbres, y con los trabajos en huertos, cocinas y refectorios, exponiendo ejemplos como el del hermano Miguel de las Llagas, cocinero en el convento de Valdepeñas⁴¹.

En el caso de las biografías de dos de los trinitarios descalzos más relevantes, los santos Simón de Rojas y Miguel de los Santos, los ayunos y la abstención de comer determinados productos se destacan siempre en las biografías como elementos clave para demostrar sus valores. Por ejemplo, en el caso de San

37 Fray Pedro de Altuna OSST, *Primera parte de la Crónica General del Orden de la Sma. Trinidad*, (Segovia: Imprenta Diego Diez, 1637), 414, 441 y 444.

38 Fray Diego de la Madre de Dios OSST, *Crónica de los Descalzos de la Sma. Trinidad*. I (Madrid, Imprenta Licenciado Juan Martín del Barrio, 1652), 69-73.

39 Fray Diego de la Madre de Dios OSST, *Crónica de los Descalzos de la Sma. Trinidad*. I, 74-76.

40 Fray Diego de la Madre de Dios OSST, *Crónica de los Descalzos de la Sma. Trinidad*. I, 58.

41 Fray Diego de la Madre de Dios OSST, *Crónica de los Descalzos de la Sma. Trinidad*. I, 200-201.

Simón de Rojas, fray Pedro López de Altuna en 1637 al relatar su vida seleccionó episodios como los ayunos que realizaba desde niño o que llevó una dieta prácticamente vegetariana durante cuarenta años⁴². En un apartado que fray López de Altuna dedica a las penitencias y rigores a los que el santo se sometía, destaca distintas acciones relacionadas con la alimentación⁴³. En la biografía de San Miguel de los Santos escrita por fray Jesús M^a de Ledesma la relación del santo con la alimentación es también un topos presente constantemente⁴⁴.

En este tipo de obras las diferencias entre el pensamiento y la práctica de ambas órdenes quedan desdibujadas. Así, si en las referencias a la alimentación en la obra más tardía de San Ignacio y en prescripciones de San Juan Bautista de la Concepción sobre la alimentación de los colegios la principal premisa era el mantener una alimentación suficiente para llevar a cabo las labores propias de los hermanos, las referencias sobre el tema en obras de divulgación de la imagen de la orden se centraban en la abstinencia y los ayunos valores tradicionales de la cultura de la alimentación cristiana reavivados en el contexto del Concilio de Trento.

V. CONCLUSIONES

La cultura de la alimentación es un aspecto clave para entender cualquier sociedad. A pesar de la idea extendida sobre la alimentación en época preindustrial que sitúa la alimentación como un continuo en el que los cambios se daban únicamente por razones de estamento o por la llegada de alimentos extraeuropeos, las modificaciones vinieron, también, de diferentes formas de reflexión sobre el hecho de alimentarse. Así, en el contexto de renovación de prácticas y pensamiento del catolicismo que se fue conformando desde la segunda mitad del siglo XVI, se detectan formas distintas de relación con la alimentación. A través del texto se ha podido constatar su evolución a partir de una base común formulada en la cultura de la alimentación cristiana y su evolución medieval, sustentada en el ayuno y la abstinencia como prácticas relacionadas con el recogimiento, la humildad y la comunicación con la divinidad. Para ello, se han opuesto algunos textos fundamentales de dos órdenes de fuerte impronta tridentina: la orden jesuita y los trinitarios descalzos. Así, siempre dentro de las mencionadas bases consustanciales a la cultura de la alimentación católica, se ha

42 Fray Pedro de Altuna, *Primera parte de la Crónica*, 458, 459, 469, 502.

43 Fray Pedro de Altuna, *Primera parte de la Crónica*, 511-513.

44 Fray José de Jesús María, *Vida del venerable y extático padre fray Miguel de los Santos*, religioso del orden de descalzos de la SS Trinidad, (Salamanca, Imprenta Lucas Pérez, 1688).

podido observar como San Ignacio de Loyola buscó para la orden una relación con la alimentación basada en la medida, una idea surgida de su propia experiencia con los ayunos y que bebía de la dietética propuesta por los médicos de la época. Por su parte, San Juan Bautista de la Concepción profundizó en las raíces de la cultura de la alimentación cristiana y propugnó para su orden una alimentación con una fuerte presencia de abstinencias, ayunos y mortificaciones, sin dejar de presentar límites a esas prácticas. Estas posturas ideales representativas de la cultura católica pasaron a formar parte de las reglas, escritos y prácticas de ambas órdenes. Así, en el análisis de obras desarrolladas con posterioridad a la muerte de los padres fundadores por miembros de cada orden aparecen estos elementos. En el caso de la orden jesuita la medida propugnada por San Ignacio conllevó algunos problemas. Esta medida se entendió por parte de los críticos internos y externos de la orden como una carta blanca para eliminar cualquier restricción alimentaria. Por su parte, la cultura de la alimentación implantada por San Juan Bautista de la Concepción en los trinitarios descalzos se integró inequívocamente en el discurso ideal del catolicismo tridentino por su componente penitencial. De esta forma, tanto en las vidas ejemplares escritas por jesuitas, como por trinitarios descalzos se destacan como signos de beatitud y dignos de alabanza los ayunos, las penitencias alimenticias, las abstinencias o los repartos de alimentos. En definitiva, se ha tratado de revisar la idea extendida sobre una homogeneidad total de cultura de la alimentación tridentina mostrando como a partir de algunas líneas de convergencia existía, también, cierto grado de variabilidad que ayudaba a conformar la imagen interna y externa y la singularidad de cada orden. Para entender más profundamente la cultura de la alimentación católica es necesario entender el concepto como un hecho total social y económico, para lo cual sería necesario continuar estudiando el pensamiento y las imágenes literarias sobre la alimentación a la vez que se contraponen y relacionan con las normas y hábitos de acceso, producción y consumo de alimentos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FUENTES PRIMARIAS

- Acquaviva, Claudio SI. *Reglas de la Compañía*. Sevilla: Compañía de Jesús, 1735.
- Altuna, Pedro de OSST. *Primera parte de la Crónica General del Orden de la Sma. Trinidad*. Segovia: Imprenta Diego Diez, 1637.
- De la Concepción, Juan Bautista, OSST. *Obras completas*, vol. III. Editado por Juan Pujana, Madrid: BAC, 1999.

- De Loyola, Ignacio, SJ. *Carta de nuestro padre San Ignacio a los padres y hermanos de la Compañía de Jesús de Portugal*, Roma, 1556.
- De Loyola, Ignacio, SI, *Obras completas*. Editado por Manuel Ruiz Jurado, Madrid: BAC, 2014.
- De la Madre de Dios, Diego OSST. *Crónica de los Descalzos de la Sma. Trinidad*. I. Madrid, Imprenta Licenciado Juan Martín del Barrio, 1652.
- De Jesús María, José, OSST. *Vida del venerable y extático padre fray Miguel de los Santos, religioso del orden de descalzos de la SS Trinidad*. Salamanca, Imprenta Lucas Pérez, 1688.
- González Dávila, Gil. *Pláticas del padre Gil González Dávila sobre las reglas de la Compañía de Jesús*. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes: Alicante, 1999.
- Mariana, Juan de. *Discurso de las cosas de la Compañía*. Madrid: Ediciones Atlas, 1950.
- Nieremberg, Juan Eusebio. *Ideas de virtud en algunos claros varones de la Compañía de Jesús para los religiosos della*. Madrid: María de Quiñones, 1643.
- Nieremberg, Juan Eusebio. *Vidas exemplares y venerables memorias de algunos claros varones de la Compañía de Jesús*. Madrid: Alonso Paredes, 1647.

BIBLIOGRAFÍA SECUNDARIA

- Albala, Ken. *Food in Early Modern Europe*. Westport: Greenwood Press, 2003.
- Beardsworth, Alan y Keil, Teresa, 2002. *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*. Routledge: Londres-Nueva York.
- Coupeau, J. Carlos. “Sufrimiento y espiritualidad ignaciana: orígenes, tradición, desafío”. En *Enfermedad, dolor y muerte desde las tradiciones judeocristiana y musulmana*, edición de Javier de la Torre Díaz, 161-182. Madrid: Universidad Pontificia de Comillas, 2011.
- Cruz Cruz, Juan. *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Eunsas: Pamplona, 1991.
- Ferlan, Claudio. “La pericolosità degli eccessi. Ignazio di Loyola e le regole della tavola”. *Ignaziana. Rivista di ricerca teologica* 23 (2017): 3-16.
- Ferlan, Claudio. “Cibo sacro. Questioni alimentari nella storia delle religioni”, *Annali dell’Istituto storico italo-germanico in Trento*, 44 (2018): 183-214.
- Ferlan, Claudio. “Food and Jesuits in the Early Modern Western World”. *Il capitale culturale. Studies on the value of Cultural Heritage* 20 (2019): 219-244.
- Gentilcore, David. “The Levitico, or how to feed a Hundred Jesuits”. *Food&History* 8 (2010): 87-120.
- Harris, Marvin. *Good to eat. Riddles of food and culture*. Waveland: Waveland Press, 1985.

- Kissane, Christopher. *Food, Religion and Communities in Early Modern Europe*. Londres: Bloomsbury Academic, 2018.
- Martínez Millán, José. “La evolución espiritual de la Monarquía Hispánica durante el período denominado Postridentismo”. *Miscelánea Comillas* 78, (2020): 247-266.
- Meyzie, Philippe. *L'alimentation en Europe à l'époque moderne. Manger et boire S. XVIe-S. XIXe*. Armand Colin: París, 2010.
- Moreno Martínez, Doris. “Las sombras de la Compañía de Jesús en la España Moderna. Siglos XVI-XVII”. En *La Compañía de Jesús y su proyección mediática en el mundo hispánico durante la Edad Moderna*, editado por José Luis Beltrán, 77-114. Madrid: Sílex, 2010.
- Nadeau, Carolyn. *Food matters. Alonso Quijano's Diet and the Discourse of Food in Early Modern Spain*. Toronto: University of Toronto Press, 2016.
- Poulain, Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation*. PUF: París, 2002.
- Pujana, Juan. *San Juan Bautista de la Concepción: carisma y misión*. Madrid: BAC, 1994.
- Pujana, Juan. *La reforma de los trinitarios durante el reinado de Felipe II*. Salamanca: Secretariado Trinitario, 2006.
- Quellier, Florent. *La table des français. Une histoire culturelle (XVe-XIXe siècle)*, Tours: Presses Universitaires François Rabelais, 2013.

Miguel G. Garí Pallicer
Instituto de Estudios Hispánicos en la Modernidad (IEHM)
Universitat de les Illes Balears
Edificio Ramon Llull, Cra. de Valldemossa, km. 7.5
07122 Palma de Mallorca (España)
<https://orcid.org/0000-0002-9781-1103>

