

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA



TESIS DOCTORAL

**LA LLEGADA Y ADAPTACIÓN DE ALIMENTOS AMERICANOS
EN EUROPA Y SU REFLEJO EN EL ARTE EUROPEO DE LA
EDAD MODERNA**

MEMORIA PARA OPTAR AL GRADO DE DOCTOR

PRESENTADA POR

Vanesa Quintanar Cabello

DIRECTOR

Matteo Mancini
Miguel Ángel Puig-Samper

© Vanesa Quintanar Cabello, 2021

Vanesa Quintanar Cabello

**LA LLEGADA Y ADAPTACIÓN DE ALIMENTOS
AMERICANOS EN EUROPA Y SU REFLEJO EN EL
ARTE EUROPEO DE LA EDAD MODERNA**

Tesis doctoral dirigida por:

Matteo Mancini

Miguel Ángel Puig-Samper

Departamento de Historia del Arte

Facultad de Geografía e Historia

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

2021

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, quisiera expresar mi gratitud a mis directores, el Dr. Matteo Mancini y el Dr. Miguel Ángel Puig-Samper, por aceptar mi propuesta, por su excelente orientación y por aportarme su conocimiento en los campos de la historia del arte y la historia de la ciencia. Sin duda, su contribución ha sido decisiva tanto en el enfoque y planteamiento de esta tesis doctoral como en su desarrollo y plasmación final.

Junto a ellos, no quisiera olvidar un agradecimiento especial a la Dra. Carmen Simón Palmer, referente absoluto en la investigación sobre historia de la alimentación en España. En su amistad y conocimientos está el origen de esta tesis, al darme a conocer las bases teóricas y las principales fuentes de la historia de la alimentación y al descubrirme un campo poco explorado y prometedor, como es el del uso de la imagen artística como fuente para la historia de la alimentación. También en el origen de esta tesis se encuentra la ayuda y conocimientos de la Dra. Consuelo Naranjo Orovio, gracias a la cual pude familiarizarme con la metodología en la investigación histórica y sus fuentes, así como con el rigor de fondo y forma en la redacción de obras científicas.

La aportación de otros investigadores también ha contribuido sin duda a enriquecer este estudio. En este sentido, quisiera destacar la excelente ayuda proporcionada por el Dr. Werner Thomas durante mi estancia breve en la Katholieke Universiteit Leuven. Su apoyo ha sido decisivo para orientarme en la compleja red de archivos y bibliotecas belgas y su profundo conocimiento del contexto en el que se insertan buena parte de las obras analizadas en esta tesis me ha proporcionado una enriquecedora visión de conjunto.

Además, también quisiera destacar las aportaciones puntuales de los historiadores James Amelang, Nikita Harwich, Friedrich Polleroß, Pascal Briost, Juan Pimentel, Marius Daraškevičius y Jesús F. Pascual Molina, que, de manera desinteresada y generosa, me han ofrecido un ingente número de referencias bibliográficas y me han ofrecido pistas para abordar tanto la parte teórica como práctica de esta tesis. Igualmente quisiera agradecer la colaboración de David Gippini que, con gran profesionalidad y rigor, ha realizado la revisión y edición completa del texto, así como las traducciones al inglés y al francés.

Por último, quisiera dar las gracias a mis padres, Max y Julia, por haberme inculcado el valor del trabajo y el esfuerzo, y a toda mi familia y amigos, por creer siempre en mi capacidad para cumplir mis metas. Y, por supuesto, a mi hijo Marc, por llenar de ilusión todos mis proyectos.

A todos ellos, muchas gracias.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN GENERAL	1
1.1 Justificación del tema propuesto y objetivos principales del estudio	1
1.2 Estado de la cuestión	2
1.3 Bases teóricas del estudio	8
1.4 Hipótesis general e hipótesis particulares	14
1.5 Metodología: criterios de selección y herramientas de estudio	16
 2. INTRODUCCIÓN. LA NATURALEZA EN LA CULTURA VISUAL EUROPEA.....	22
 3. ANÁLISIS DE ALIMENTOS AMERICANOS EN EL ARTE DE LA EDAD MODERNA EUROPEA	29
3.1 La difusión del pavo americano (<i>meleagris gallopavo</i>) en Europa y su reflejo en el arte de la Edad Moderna	30
3.1.1 Introducción: ideas dietéticas sobre las aves previas a la llegada del pavo americano a Europa	30
3.1.2 Descubrimiento, llegada y difusión del pavo americano en Europa	31
3.1.3 La presencia del pavo americano en los recetarios de la Edad Moderna	37
3.1.4 La presencia del pavo americano en la literatura de la Edad Moderna	40
3.1.5 La presencia del pavo americano en tratados de la Edad Moderna	42
3.1.6 Del texto a la imagen: el pavo americano en ilustraciones de la Edad Moderna	46
3.1.7 El pavo americano en el arte de la Edad Moderna	48
3.1.7.1 La representación del pavo americano en la pintura europea del siglo XVI. Primeras representaciones y configuración iconográfica	48
3.1.7.2 La representación del pavo americano en la pintura europea del siglo XVII	54
3.1.7.3 La representación del pavo americano en la pintura europea del siglo XVIII	64
3.1.8 Epílogo: el pavo en las artes decorativas dieciochescas	67
3.1.9 Síntesis de las principales tendencias en la representación del pavo	69
 3.2 La difusión del maíz (<i>zea mays</i>) americano en Europa y su reflejo en el arte de la Edad Moderna	77
3.2.1 Descubrimiento, llegada y difusión del maíz en Europa	77

3.2.2 La presencia del maíz en los recetarios de la Edad Moderna	84
3.2.3 La presencia del maíz en la literatura de la Edad Moderna	85
3.2.4 La presencia del maíz en los tratados científicos de la Edad Moderna	88
3.2.5 Del texto a la imagen: el maíz en ilustraciones científicas de la Edad Moderna	92
3.2.6 El maíz en el arte de la Edad Moderna	95
3.2.6.1 Primeras imágenes del maíz en el arte europeo	95
3.2.6.2 Desarrollo de la imagen del maíz en el arte del siglo XVII	98
3.2.6.3 Siglo XVIII	113
3.2.7 Síntesis de las principales tendencias en la representación del maíz	118
3.3 La difusión del pimiento (<i>capsicum annuum</i>) en Europa y su reflejo en el arte de la Edad Moderna	125
3.3.1 La llegada y desarrollo del pimiento en Europa	125
3.3.2 La presencia del pimiento en los recetarios de la Edad Moderna.....	129
3.3.3 La presencia del pimiento en la literatura de la Edad Moderna.....	132
3.3.4 La presencia del pimiento en los tratados científicos de la Edad Moderna .	137
3.3.5. Del texto a la imagen: la representación del pimiento en tratados científicos	139
3.3.6 El pimiento en el arte de la Edad Moderna	145
3.3.6.1 Primeras imágenes del pimiento en el arte europeo	145
3.3.6.2 Desarrollo de la imagen del pimiento en el arte del siglo XVII	146
3.3.6.3 Siglo XVIII	162
3.3.7 Síntesis de las principales tendencias en la representación del pimiento	166
3.4 La difusión de la batata (<i>ipomoea batatas</i>) en Europa y su reflejo en el arte de la Edad Moderna	174
3.4.1 La llegada y desarrollo de la batata en Europa	174
3.4.2 La presencia de la batata en los recetarios de la Edad Moderna	179
3.4.3 La presencia de la batata en la literatura de la Edad Moderna	180
3.4.4 La presencia de batata en los tratados científicos de la Edad Moderna	185
3.4.5 Del texto a la imagen: la imagen de la batata en tratados científicos	188
3.4.6 La batata en el arte de la Edad Moderna	192
3.4.6.1 Siglo XVI	192
3.4.6.2 Siglo XVII	192
3.4.6.3 Siglo XVIII	194

3.4.7 Síntesis de las principales tendencias en la representación de la batata	195
3.5 La difusión de las cucurbitáceas americanas en Europa y su reflejo en el arte de la Edad Moderna	200
3.5.1 La llegada y desarrollo de las cucurbitáceas americanas en Europa.....	200
3.5.2 La presencia de las cucurbitáceas americanas en los recetarios de la Edad Moderna	202
3.5.3 La presencia de las cucurbitáceas americanas en la literatura de la Edad Moderna	206
3.5.4 La presencia de las cucurbitáceas americanas en los tratados científicos de la Edad Moderna	210
3.5.5 Del texto a la imagen: la imagen de las cucurbitáceas americanas en tratados científicos	212
3.5.6 Las cucurbitáceas americanas en el arte de la Edad Moderna	216
3.5.6.1 Siglo XVI	217
3.5.6.2 Siglo XVII	222
3.5.6.3 Siglo XVIII	236
3.5.7 Síntesis de las principales tendencias en la representación de las cucurbitáceas americanas	240
3.6 La difusión del tomate (<i>solanum lycopersicum</i>) en Europa y su reflejo en el arte de la Edad Moderna	248
3.6.1 La llegada y desarrollo del tomate en Europa	248
3.6.2 La presencia del tomate en los recetarios de la Edad Moderna	250
3.6.3 La presencia del tomate en la literatura de la Edad Moderna	252
3.6.4 La presencia del tomate en los tratados científicos de la Edad Moderna ...	254
3.6.5 Del texto a la imagen: la imagen del tomate en tratados científicos	257
3.6.6 El tomate en el arte de la Edad Moderna	262
3.6.6.1 Siglo XVI.....	262
3.6.6.2 Siglo XVII	264
3.6.6.3 Siglo XVIII.....	271
3.6.7 Síntesis de las principales tendencias en la representación del tomate	277
3.7 La difusión del cacao (<i>theobroma cacao</i>) en Europa y su reflejo en el arte de la Edad Moderna	284
3.7.1 Descubrimiento, llegada y difusión del chocolate en Europa	284
3.7.2 La presencia del chocolate en los recetarios de la Edad Moderna	294

3.7.3 La presencia del chocolate en la literatura de la Edad Moderna	297
3.7.4 La presencia del chocolate en los tratados científicos de la Edad Moderna	302
3.7.5 Del texto a la imagen: la imagen del chocolate en tratados científicos	307
3.7.6 El chocolate en el arte de la Edad Moderna	310
3.7.6.1 Siglo XVI.....	310
3.7.6.2 Siglo XVII	310
3.7.6.3 Siglo XVIII.....	318
3.7.7 Síntesis de las principales tendencias en la representación del cacao y el chocolate	333
 3.8 La difusión de patata (<i>solanum tuberosum</i>) en Europa y su reflejo en el arte de la Edad Moderna	342
3.8.1 La llegada y desarrollo de la patata en Europa	342
3.8.2 La presencia de la patata en los recetarios de la Edad Moderna	351
3.8.3 La presencia de la patata en la literatura de la Edad Moderna	353
3.8.4 La presencia de la patata en los tratados científicos de la Edad Moderna ..	354
3.8.5 Del texto a la imagen: la imagen de la patata en tratados científicos	358
3.8.6 La patata en el arte de la Edad Moderna	363
3.8.6.1 Siglo XVI.....	363
3.8.6.2 Siglo XVII	363
3.8.6.3 Siglo XVIII.....	367
3.8.7 Síntesis de las principales tendencias en la representación de la patata	373
 4. CONCLUSIONES GENERALES (en español y francés)	381
5. RESUMEN DE LA TESIS (en español, inglés y francés).....	457
6. BIBLIOGRAFÍA.....	466
7. LISTADO DE REPRESENTACIONES	497
8. ANEXOS: IMÁGENES	529

1. INTRODUCCIÓN GENERAL

1.1 Justificación del tema propuesto y objetivos principales del estudio

El encuentro y conquista de América fue, sin lugar a duda, uno de los acontecimientos más relevantes de la Edad Moderna. Sus consecuencias económicas, sociales y políticas alcanzaron en mayor o menor medida a todas las regiones europeas y a todas las capas de la sociedad. Uno de los aspectos que, a la larga, más consecuencias trajo consigo para la vida cotidiana de los europeos fue la introducción y adaptación de plantas y animales procedentes del continente americano, que llegaron a convertirse en parte esencial de las dietas y las gastronomías europeas¹. En el caso concreto de las especies vegetales, tampoco es desdeñable el impacto que sobre la salud tuvo el descubrimiento de dichas plantas, pues un número considerable de ellas fue utilizado como base para medicinas y remedios contra todo tipo de enfermedades, siendo quizás uno de los casos más conocidos el de la quina².

En el caso de las plantas y animales comestibles, su impacto en la alimentación europea ha sido profundamente estudiado por los historiadores, tanto con carácter general como específico, como veremos en el apartado referido al estado de la cuestión. Baste señalar aquí obras de referencia como la *Historia de la alimentación* de Flandrin y Montanari (1996), que dedican numerosas páginas al asunto, o las monografías dedicadas a alimentos concretos, como la patata en el caso de Redcliffe Salaman y su obra de

¹ El impacto ecológico a la inversa, es decir, el que provocó la llegada de los europeos a América ha sido objeto de diversos estudios, entre los que cabe destacar la obra de referencia de Crosby, Alfred W., *Imperialismo ecológico. La expansión biológica de Europa, 900- 1900*, Barcelona, Ed. Crítica/Historia y Teoría, 1988. Desde diferentes puntos de vista, sobre la llegada de alimentos europeos a América también resultan de especial interés Domingo, Xavier, *De la olla al mole*, Ediciones Cultura Hispánica, Madrid, 1984; Fernández Pérez, Joaquín, *La agricultura viajera: cultivos y manufacturas de plantas industriales y alimentarias en España y en la América Virreinal*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Real Jardín Botánico, Madrid, 1990; Pilcher, J., *¡Vivan los tamales!: la comida y la construcción de la identidad mexicana*, CONACULTA, México, 2001; o Sánchez Téllez, M. C., «El intercambio culinario tras el descubrimiento de América», *Estudios de historia social y económica de América*, 12 (1995): 217-224, entre otros.

² En el caso inverso, el impacto sobre la salud de los aborígenes americanos como consecuencia de la llegada y conquista por parte de los europeos fue esencialmente negativo, pues a las matanzas sistemáticas de la población autóctona se sumaron las epidemias que asolaron a la población, afectada por enfermedades hasta ese momento desconocidas en el continente americano (sobre esa cuestión, ver los textos de Francisco Guerra «Origen de las epidemias en la conquista de América» [1988], «Calender of the introduction of infectious diseases in the New World after 1492» [1994] o «Epidemiología americana y filipina, 1492-1898» [1999], entre otros).

referencia *Historia e influencia social de la patata*, o la *Historia del chocolate* de Nikita Harwich.

Sin embargo, de entre todas las fuentes documentales que informan de la llegada, uso y consideración social de estos productos en Europa, hay una que todavía no parece haber sido convenientemente estudiada: las obras de arte. Así, la representación de los productos americanos en los primeros siglos de aclimatación y consumo en pinturas o artes decorativas europeas ha sido generalmente tratada de manera secundaria, con honrosas excepciones que analizaremos más adelante. De esta forma, los cuadros protagonizados por tomates, mazorcas de maíz o calabazas han sido empleados a menudo como un mero testimonio gráfico de lo señalado por otras fuentes documentales, a modo más de corroboración que de análisis de lo que dichas representaciones pueden explicar sobre los valores, ideas o prejuicios sociales hacia estos productos, cuando no como un mero acompañamiento gráfico de los textos sobre esta cuestión.

De la constatación de este hecho surge la presente tesis doctoral, que tiene como principales objetivos:

1. Mostrar la relación que existe entre determinadas condiciones materiales, sociales, culturales e ideológicas y la representación de elementos ajenos a la cultura europea, tanto a nivel cuantitativo como cualitativo.
2. Analizar el valor de las representaciones artísticas como fuente para conocer el fenómeno de la llegada y aclimatación de los alimentos americanos a Europa, en comparación con otras fuentes empleadas tradicionalmente para el estudio de este hecho histórico.
3. Analizar el valor general que el arte puede tener como fuente documental para la historia, sus límites, posibilidades y condicionamientos.

1.2 Estado de la cuestión

La llegada y aclimatación de productos americanos a Europa tras el encuentro y paulatina conquista de América ha suscitado desde hace décadas el interés de los historiadores. Las numerosas implicaciones económicas, sociales y culturales de este fenómeno han propiciado, además, que su análisis sea abordado desde numerosos puntos de vista.

Desde el terreno de la historia de la alimentación, son muchos los textos que, de manera monográfica o dentro de un análisis general referido a la Edad Moderna, se han detenido en el impacto y consecuencias que el intercambio de alimentos entre Europa y América trajo para ambos continentes. De manera monográfica, cabe destacar las aportaciones realizadas por María Ángeles Pérez Samper (1996a, 1996b) donde la historiadora realiza un exhaustivo análisis de la aclimatación de los productos más importantes, empleando para ello todo tipo de fuentes, desde científicas a literarias. De la literatura parte también otro análisis interesante realizado por Carmen Simón Palmer (2010), que ofrece numerosos ejemplos sobre el impacto que la llegada de estos alimentos tuvo sobre las letras españolas. Por último, y a efectos de nuestro estudio, conviene destacar el artículo de Leo Moulin (1993) centrado en el impacto que los productos americanos tuvieron en otras zonas del imperio, en concreto en el área de Flandes.

Dentro de los estudios generales sobre historia de la alimentación, destacan los textos de Jean Louis Flandrin y Allen Grieco en la enciclopédica obra *Historia de la Alimentación*, donde el fenómeno de la llegada de alimentos americanos se inserta dentro de dinámicas culturales y económicas generales de la Edad Moderna europea. Con similar perspectiva, destaca el artículo de Brian Cowan «Nuevos Mundos, nuevos paladares. Modas culinarias tras el Renacimiento» en la obra colectiva dirigida por Paul Freedman (2009), que inserta varios productos americanos dentro del concepto de «moda culinaria».

Ciñéndonos al contexto español, las monografías sobre la historia de la alimentación en España resultan llamativamente escasas y, casi cuarenta años después de su publicación, la obra de Manuel Martínez Llopis (1981) sigue siendo una de las escasas referencias. En ella, la llegada de productos americanos ocupa un considerable espacio, si bien tanto el tratamiento de las fuentes como la visión de los hechos precisa de una urgente actualización. Afortunadamente, la reciente publicación de la obra de María Ángeles Pérez Samper *Comer y beber: Una historia de la alimentación en España* (2019) ha solventado, al menos parcialmente, las deficiencias del texto de Martínez Llopis³.

Otro punto de vista desde el que se ha abordado el fenómeno de la llegada de alimentos americanos en Europa es aquel que inserta la alimentación dentro de dinámicas más

³ Esta misma autora ha hecho una breve, pero significativa mención a algunos productos americanos en las huertas y cocinas de los Austrias en un capítulo de la obra colectiva *Las legumbres del Rey. Mesa y alimentación en la Corte (siglos XVI-XIX)* (2020: 89-102).

generales del imperio español, con especial atención a las económicas. En este sentido, cabe destacar las aportaciones de Felipe Fernández-Armesto y James Amelang en el *Lexicon of the Spanish Baroque. Transatlantic exchange and transformation* (2018), donde los alimentos son considerados como uno de los bienes que circulaban y mantenían el comercio entre ambos continentes, o el análisis que hace el propio Amelang (2008) en un artículo sobre la presencia (o ausencia) del imperio en el Madrid de la Edad Moderna. Por último, dentro de este enfoque, cabe destacar el interesante punto de vista de la obra de Joaquín Fernández e Ignacio González (1990) que incide sobre la vertiente agrícola e industrial de los alimentos en ambos continentes.

Un tercer punto de vista desde el que ha sido abordada la llegada y aclimatación de productos americanos tiene que ver con la inserción de los nuevos alimentos en crónicas y obras de carácter científico y cómo la visión ofrecida en ellas condicionó la percepción y usos otorgados a estos alimentos en los primeros siglos después su llegada a Europa. En este sentido, hay que destacar la aportación de José Pardo-Tomás, María Luz López Terrada y José María López Piñeiro (1993, 1997), que ofrecen un minucioso análisis de las descripciones contenidas en los textos más importantes de cronistas y científicos escritos entre finales del siglo XV y el siglo XVII. Bajo ese mismo enfoque, pero con un carácter más restringido, otros autores han analizado obras concretas, como es el caso de Daniel Egaña Rojas (2015) con la obra de Fernández de Oviedo; Josep Lluís Barona y Xavier Gómez Font (1998) con la correspondencia en la que se relata el intercambio de plantas de L'Écluse; el estudio de Raquel Álvarez Peláez y Florentino Fernández Gonzales (1998) sobre el manuscrito Recchi que contenía los *Cuatro libros sobre la materia médica de Nueva España* de Francisco Hernández, o el monumental estudio de Germán de Somolinos sobre la obra de Francisco Hernández, entre otros.

Un cuarto y último punto de vista desde el cual se ha abordado este fenómeno es el análisis de productos concretos. Con este enfoque, un nutrido grupo de historiadores ha publicado una ingente cantidad de textos, de los que solo señalaremos los que han tenido una mayor relevancia para nuestro estudio.

De entre todos los alimentos americanos, el chocolate es, sin duda, el que parece haber suscitado mayor interés entre los historiadores. En este sentido, cabe resaltar las interesantes aportaciones sobre la interiorización europea de la estética mesoamericana realizadas por Marcy Norton (2008a y 2008b). Junto a los textos de Norton, otra

importante referencia sobre la historia de este producto es la aportada por Nikita Harwich (edición original de 1992), que en su *Historia del chocolate* ofrece una visión general y documentada de los múltiples usos dados al chocolate en uno y otro continente, incidiendo en el peso económico de la industria chocolatera. Junto a estos textos de referencia, resultan también de interés los artículos de Alain Huetz de Lemp (2011), que relaciona el consumo de chocolate y azúcar; el de Kathryn E. Sampeck (2016) sobre los aspectos ecológicos y culturales en torno al cacao; el de Bianca M. Lindorfer (2009) sobre la difusión del chocolate en la aristocracia europea; o el de Irene Fattaciu (2009) sobre el consumo del cacao dentro de los nuevos patrones de consumo de la España del siglo XVIII, entre muchos otros.

Sobre la llegada y difusión del pavo americano, no puede dejar de mencionarse el ya clásico estudio realizado por R. D. Crawford (1992), cuyos datos todavía siguen siendo válidos en estudios actuales, como en la obra monográfica de Sabine Eiche (2004). Otros estudios actuales se han centrado en su presencia en determinados territorios europeos, muy en concreto en Italia, donde los artículos de Jacopo De Grossi Mazzorin e Ilaria Epifani, así como el de Angela Orlandi, confirman su rápida presencia en las mesas aristocráticas y también en el arte italiano.

Junto a estos, resultan insoslayables algunas monografías de referencia sobre determinados productos, tales como la obra capital sobre la historia e influencia social de la patata de Redcliffe Salaman (1991) o los textos de Janet Long sobre el tomate (1995a y 1995b).

Con carácter más puntual, otros productos han suscitado textos que abordan la llegada y aclimatación a Europa con especial incidencia en aspectos culturales y locales. Podemos destacar en este sentido la relación entre comida e identidad que Esther Katz realiza en su análisis sobre el pimiento (2009), la importancia local que un cultivo como la batata tuvo para la provincia de Málaga, en el artículo de Jesús Moreno Gómez (2010) o los sucesivos monográficos dedicados en la revista *Arqueología mexicana* a los alimentos americanos, como el dedicado a los chiles de México (número de octubre de 2009, edición especial), a la calabaza, el tomate y el frijol (número de octubre 2010), al maíz (número de abril de 2011) o al cacao (número de agosto de 2012).

Además de los historiadores, centrados parcialmente o en exclusiva en la alimentación, otro de los aspectos centrales de nuestro estudio es la representación, textual y especialmente gráfica, que desde el campo de la ciencia se ofreció de los nuevos productos llegados a Europa desde América. Con carácter específico o general, son numerosos los investigadores que han puesto de relieve la importancia de los nuevos cultivos en los textos científicos de la época y su profusa representación. Cabe destacar dentro de esta línea de investigación las obras de Brian Ogilvie (2006, 2013, 2015, 2018, entre otras) sobre el importante cambio en la descripción de plantas y animales durante el Renacimiento, así como los recientes estudios de Florike Egmond (2017), que analizan las diferentes técnicas empleadas para la representación de especies exóticas en los libros de ciencia, o el libro de Daniela Bleichmar (2017) sobre las imágenes de la naturaleza americana en libros europeos. Dentro de esta línea de investigación, es necesario subrayar la imprescindible aportación de Sachiko Kusukawa (2010, 2011, 2012), centrada de manera muy especial en el importante papel de las imágenes en el desarrollo de la historia natural durante el Renacimiento. Dentro del ámbito español, resulta destacable la aportación realizada por José Ramón Marcaida (2014), que establece vínculos interesantes entre el nacimiento de la ciencia moderna y el desarrollo de la cultura artística del Barroco, incluyendo la aportación del arte al conocimiento y difusión de nuevas especies.

Al igual que los historiadores de la alimentación y de la ciencia, los historiadores del arte también han constatado la presencia de productos americanos en obras artísticas. Sin embargo, en la mayor parte de los casos, hay que señalar que su mención es puntual y casi siempre dentro de un contexto general relacionado con la representación de alimentos en el arte o bien pertenece a otro contexto geográfico o temporal. A pesar de ello, el enfoque resulta de gran interés para nuestro estudio en algunos casos. En este sentido, destacan las obras de Kenneth Bendiner (2004) sobre la representación de la comida en la pintura, el texto de Norman Bryson (2007), que ofrece una mirada original a la pintura de naturalezas muertas en distintos momentos de la historia del arte o la recientemente publicada obra de Marni Reva Kessler (2021) sobre la representación de alimentos en el arte francés del siglo XIX. Junto a ellos, cabe destacar la original propuesta de Brian Wansink, Anupama Mukund y Andrew Weislogel (2016) que realizan un estudio cuantitativo sobre la presencia de alimentos en la pintura con el objetivo de comprobar si esta refleja la realidad de su consumo.

Junto a obras que analizan la presencia de alimentos en la historia del arte, otros estudios se centran en el periodo histórico analizado en este estudio, ofreciendo, aunque sea de manera muy secundaria, datos sobre la presencia de alimentos americanos en el arte. En este sentido, son clave las obras de Peter Cherry y William Jordan sobre los bodegones españoles (1995, 1999, 2001). Junto a ellos, resulta de obligada referencia la obra de Alfonso Pérez Sánchez (1983) sobre la pintura de bodegones españoles y la interesante aportación de la tesis doctoral de Andrés Sánchez López (2004) sobre los bodegones españoles del siglo XVIII. Aunque mucho más breve, resulta por último de interés el capítulo de Alberto Veca (2011) en la obra *Historia de la Alimentación*, donde realiza una clasificación de las imágenes de la comida en el arte de la Edad Moderna.

Junto a la representación general de alimentos en el arte y en el periodo analizado, también se encuentran menciones puntuales a la representación de alimentos americanos en obras centradas de manera monográfica en determinados artistas. En este sentido, cabe destacar el interés suscitado por el pintor Luis Meléndez, que protagoniza la obra de Juan J. Luna (1995) centrada en los alimentos de España a través de los bodegones de este pintor, o el análisis desde el punto de vista gastronómico que sobre las pinturas de este autor realiza Gilliam Riley (1999). Junto a estos, cabe mencionar el bien documentado artículo de José Juan Pérez Preciado (2007) sobre los bodegones de Alexander Adrianssen en la colección de Felipe IV.

Además de estas obras que contienen menciones puntuales a la presencia de productos americanos en el arte europeo, los historiadores del arte se han centrado en contadas ocasiones en este tema de manera específica. En el ámbito español, cabe destacar la interesante aportación de Juan Luna (1994) sobre la presencia de productos americanos en los bodegones de Luis Meléndez y, sobre todo, la labor realizada por el historiador Jesús Moreno Gómez, cuya tesis doctoral es, hasta el momento, el trabajo más completo realizado sobre esta cuestión. Su tesis doctoral, que lleva por título *La naturaleza de Indias en la plástica de la Edad Moderna* (2015), aborda de manera certera y profunda el contexto de la llegada y adaptación de los cultivos americanos a través de una ingente cantidad de fuentes de muy variada naturaleza. La manera de analizar las obras de arte, sin embargo, difiere de manera notable de la empleada en el presente estudio. Para su análisis, Moreno Gómez pone el foco en el valor y las características intrínsecas de cada obra, más que en las tendencias artísticas en la presentación de estos alimentos en el arte.

Como él mismo señala, «interesa más la singularidad de cada uno de los objetos, de cada una de las hortalizas, de cada uno de los frutos, de cada una de las flores, que el cuadro desde la perspectiva estrictamente artística» (Moreno, 2015: 30). Como consecuencia de este enfoque, Moreno Gómez opta por una selección mucho más restrictiva de ejemplos que la mostrada en nuestro análisis y los presenta a modo de ficha artística. Este enfoque elimina además la división espaciotemporal que se propone en el presente estudio.

Fuera del ámbito español, y de manera paradójica, el mejor análisis hasta la fecha de la presencia de alimentos americanos en el arte europeo viene de la mano del profesor de Horticultura de la Purdue University (Indiana, EE. UU.) Jules Janick, cuyos numerosos estudios, en solitario o junto a investigadores como Giulia Caneva o Marie-Christine Brand-Daunay, han perseguido reconstruir las variedades genéticas de ciertos cultivos que llegaron a Europa desde América, así como su evolución a partir de la morfología de estas variedades halladas en el arte europeo, especialmente en los frescos italianos. Con un análisis global de los cultivos americanos (2010, 2011, 2014), centrado en determinadas familias botánicas, como las cucurbitáceas (2006) o las solanáceas (2013), e incluso analizando obras concretas, como la de Juan Sánchez Cotán (2010), Janick ha realizado una aportación fundamental no solo a la historia de la botánica sino también a la historia del arte.

1.3 Bases teóricas del estudio

Dado el carácter interdisciplinar de nuestro estudio, a la hora de construir una base teórica que sirviera como punto de partida para nuestro análisis se han tenido en cuenta los planteamientos teóricos ofrecidos por estudiosos de diferentes áreas, especialmente tres: la historia, la antropología y la historia del arte. Todos ellos, como veremos, comparten importantes elementos a la hora de abordar el estudio de una realidad, si bien con diferentes matices.

Desde el campo de la historia, un importante punto de partida teórico proviene de la corriente denominada microhistoria. Uno de sus fundadores, Carlo Ginzburg, realizó una propuesta de análisis de la historia basada en el concepto de «pistas» («clues»), entendidas como pequeños elementos que rompen de alguna manera con la lógica («something that does not quite fit», en palabras de Peltonen, 2001: 349) y a partir de las cuales podemos conocer las claves del contexto general en el que se produce esa pista. Tal y como señala

el autor de *El queso y los gusanos*, la realidad a menudo se presenta de manera opaca y son precisamente estas pistas las que pueden permitirnos acceder a ella:

To acknowledge this is not to abandon the idea of totality. On the contrary, the existence of a deep connection which explains superficial phenomena can be confirmed when it is acknowledged that direct knowledge of such a connection is impossible. Reality is opaque; but there are certain points-clues, signs —which allow us to decipher it (Ginzburg, 1980: 27).

Partiendo de este interesante concepto, y como complemento, se ha tenido en cuenta también a otros historiadores que, si bien aprecian la extrañeza de ciertos elementos, rechazan limitar el análisis a lo concreto y lo insertan en un contexto macrosocial más amplio. Es el caso Peter Burke, uno de los principales representantes de la historia cultural, para el que las «pistas» de Ginzburg serían un buen punto de partida siempre y cuando:

los investigadores situaran sus objetos en lo macrosocial, es decir, cuando las experiencias se pusieran en relación con las estructuras, cuando las interacciones personales se captaran dentro del sistema social, o cuando lo local fuera contemplado como parte efectiva y significativa de lo global (Pons y Serna, 2004: 19).

Precisamente, Burke ha analizado con esa perspectiva el papel de las imágenes para la reconstrucción de un fenómeno o hecho histórico en su obra *Visto y no visto. El uso de la imagen como documento histórico* (edición original de 2000), considerándolas elementos significativos a partir de los cuales puede reconstruirse un fenómeno histórico. La postura de Burke supone sin duda un buen punto de partida para nuestro estudio, por cuanto presenta una visión equidistante sobre la utilidad de las obras de artes, enfatizando por un lado el valor de las imágenes cuyo «testimonio resulta especialmente valioso cuando los textos son escasos o frágiles» (Burke, 2001: 235-236), pero alertando al mismo tiempo de las connotaciones y usos interesados de las imágenes que, según Burke, «dan acceso no directamente al mundo social, sino más bien a las visiones de ese mundo propias de una época» (Burke, 2001: 239).

Como complemento a este enfoque, y ya dentro de la historia de la alimentación, una base esencial para el presente estudio es la teoría desarrollada por Allen Grieco sobre la aplicación al campo de la alimentación de la teoría de la «Gran Cadena del Ser» expuesta

por Arthur O. Lovejoy en los años treinta del siglo pasado. En síntesis, como señala Grieco, existía en toda Europa «una especie de código que definía la naturaleza –noble o mediocre– de un alimento» y que organizaba el mundo natural acorde a un «principio vertical y jerárquico». De esta manera:

[...] la creación divina se concebía como una entidad perfectamente jerárquica, en la cual cada elemento respetaba un orden ascendente y descendente. Cualquier planta o animal era más noble que el que estuviera en un lugar inferior a él y menos noble que los situados en un lugar inmediatamente superior (Grieco, 2011: 618).

Esta «Gran Cadena del Ser» dividía la creación en los cuatro elementos (tierra, agua, aire y fuego) y les otorgaba un escalón dentro de la jerarquía. Así, en primer lugar, se encontraba la tierra, el más bajo de los elementos, y en consecuencia todos los alimentos que en ella crecieran. Dentro de estas plantas, ocupaban el puesto menos noble las que nacían bajo tierra (bulbos y raíces comestibles). A continuación, se situaban las plantas cuyas hojas se comían (espinacas o coles) y por último aquellas que nacían en arbustos y especialmente en árboles, es decir, las frutas. A continuación, dentro de esta jerarquía se situaba el elemento del agua. Dentro de este se encontraban los moluscos en el lugar más bajo, seguidos de los crustáceos y por último los peces en el escalafón más alto dentro del elemento del agua. El tercer segmento en la jerarquía era el aire. En el escalafón más bajo de este segmento estaban las aves que vivían en el agua, como patos u ocas. A continuación, se encontraban las aves terrestres, como el pollo o el capón, y por último las aves claramente aéreas.

Esta clasificación del mundo natural, que podría parecer una mera abstracción filosófica, no lo era en modo alguno y parece, según este autor y a la luz de infinidad de textos y documentos, que influía de manera clara en lo que los hombres y las mujeres de la Edad Moderna podían y debían comer atendiendo a su clase social. Así, por ejemplo, numerosos tratados de la época defienden que las clases trabajadoras consuman poca carne y gran cantidad de hortalizas. No es solo que fueran inaccesibles para las clases populares, sino que, según los expertos de la época, serían perjudiciales para su propia salud. De esta manera:

la “gran cadena del ser” cumplía una doble función: ordenaba el mundo natural de una manera inteligible, confiriendo un valor social a los alimentos utilizados por el hombre.

Esa doble tarea de clasificación y evaluación creaba un código que permitía justificar sutilmente las diferencias sociales. Cada alimento poseía una connotación específica y los médicos prescribían dietas adaptadas a las variantes sociales (Grieco, 2011: 623).

Así pues, la dieta de las diferentes clases sociales de la Edad Moderna contribuyó decisivamente al funcionamiento armónico de la sociedad y la naturaleza. Por tanto, comer determinados alimentos no era solo un rasgo que definía la pertenencia a un determinado grupo social, sino que era un método eficaz de distinción social para las clases altas. A lo largo de este estudio, retomaremos estas ideas aplicadas a la consideración social y la representación de alimentos americanos.

Junto al campo de la historia, otros campos del conocimiento han inspirado el enfoque teórico de este estudio. Uno de ellos es, sin duda, el de la antropología. Dentro de este campo, dos autores han resultado de especial interés como sostén teórico de nuestro estudio.

Por una parte, resulta interesante para nuestro análisis el concepto de «descripción densa» desarrollado por el antropólogo Clifford Geertz, especialmente en su obra *La interpretación de las culturas* (edición original de 1973). Con un enfoque similar al de los historiadores citados, Geertz tomó este término del filósofo Gilbert Ryle para definir su propio método etnográfico, que parte del concepto de cultura como

A multiplicity of complex conceptual structures, many of them superimposed upon or knotted into one another, which are at one strange, irregular and inexplicit, and which he must contrive somehow first to grasp and then to render (Geertz, 1973: pos. 313).

Partiendo de esa premisa, el objetivo no es otro que

To draw large conclusions from small, but very densely textured facts; to support broad assertions about the role of culture in the construction of collective life by engaging them exactly with complex specifics (Geertz, 1973: pos. 659).

Para ello, Geertz considera además que las dimensiones simbólicas de la acción social, entre las que incluye el arte, no suponen «to turn away from the existential dilemmas of life for some empyrean real of the emotionalized forms; it is to plunge into the midst of them» (Geertz, 1973: pos. 675).

En ese sentido, y aplicado a nuestro estudio, el hecho de partir de un elemento menor o aparentemente secundario (un alimento americano) al que se van añadiendo capas de información (otros elementos con los que se relaciona, posición dentro del conjunto, personajes con los que se vincula, usos e ideas en torno a él...) puede no solo ayudar a comprender su papel dentro de la obra sino a conocer las ideas, prejuicios y valores del pintor y por extensión de la sociedad en la que se produjo.

También dentro del campo antropológico, y junto al concepto de «descripción densa» de Geertz, otro aporte teórico de la antropología ha resultado de sumo interés para nuestro estudio. Se trata del enfoque del materialismo cultural desarrollado por el antropólogo estadounidense Marvin Harris. Interesado de manera especial en el fenómeno de la alimentación, como demuestra su obra *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura* (edición original de 1985), Harris parte de la idea esencial de que detrás de cualquier fenómeno social (por ejemplo, el de los tabúes alimentarios) existe una razón económica y material que explica la conveniencia de una determinada actitud, aunque pueda resultar a primera vista irracional o antieconómica. El acento en las cuestiones económicas y materiales para comprender la adopción inicial de determinados hábitos alimenticios (incluido, por ejemplo, la adopción o rechazo de determinados alimentos exóticos) resulta totalmente asumible para explicar muchos de los elementos que analizaremos en este estudio. A modo de ejemplo, señalaremos simplemente cómo un elemento clave para Marvin Harris, como es la relación entre escasez-valor económico-prestigio social, resulta perfectamente aplicable a ciertos productos analizados, tales como el chocolate o la batata. Aunque, tal y como han señalado los críticos del materialismo cultural, este enfoque difícilmente sirve para explicar la continuidad en el tiempo de una creencia o prejuicio alimentario (en ocasiones durante varios siglos), consideramos que resulta válido para explicar en buena medida las actitudes iniciales no solo en el consumo, sino también en la representación de estos alimentos.

Junto a la historia y la antropología, los historiadores del arte no se han mantenido al margen del enfoque que privilegia el cuadro o un detalle de este como elemento inicial a partir del cual se puede realizar un análisis global de una sociedad y su pensamiento y, por ello, el planteamiento teórico de aquellos que lo practican ha sido también una sólida base teórica inspiradora de este estudio.

Precisamente la obra *El Detalle* (2008) de Daniel Arasse resultó de especial inspiración a la hora de abordar el análisis de las obras analizadas en este estudio. Sin llegar al mismo grado de prolijidad que Arasse, pues nuestro análisis pretende trazar una panorámica y no centrarse en un número seleccionado de obras, resulta de gran interés la manera en la que Arasse parte de un elemento anecdótico para elaborar teorías convincentes sobre diferentes pintores y épocas, sus ideas, prejuicios y condicionantes.

Junto a Arasse, otros historiadores del arte han partido de esa premisa y han sentado las bases del enfoque teórico en el que se inspira este estudio, especialmente aquellos que lo han aplicado a la época renacentista y barroca, comenzando por *El sombrero de Vermeer* (2008) de Timothy Brook, en el que su autor hace un verdadero alegato del detalle, que “nos permitirá descubrir vínculos ocultos con temas que no se mencionan de forma explícita, y con lugares que no aparecen en los cuadros” (Brook, 2019: pos.177). Esta obra resulta además de gran interés para el presente estudio, en tanto que se centra en una cronología similar y parte del concepto de red, clave para entender la llegada, aclimatación y representación de los elementos que conforman este estudio. Sobre esa red, señala Brook

Por los hilos de la red se desplazaba toda clase de personas y mercancías, barcos y carros, guerreros y armas. También se desplazaban muchas otras cosas: animales y plantas, patógenos y semillas, palabras e ideas. El movimiento a través de la red no obedecía a los deseos de nadie, pero nunca se producía al azar, porque plantas o ideas sólo podían moverse si viajaban en compañía de aquellos que se movían, y aquellos que se movían lo hacían impulsados por necesidades y temores que seguían ciertas pautas, aunque acabaran en un lugar distinto al que habían querido ir (Brook, 2019: pos. 2136).

Partiendo de elementos o personajes concretos o bien de obras de arte completas como punto de arranque para el estudio social de una época, ha resultado de gran inspiración la obra de Svetlana Alpers, especialmente la relación que la autora estableció entre diferentes lenguajes culturales. El enfoque utilizado en obras como *El arte de describir: el arte holandés en el siglo XVII* (edición original de 1983) o *La creación de Rubens* (edición original de 1988), resultan esenciales para comprender el planteamiento teórico de partida del presente estudio. Igualmente sugerente ha resultado en esta línea la obra de Michael Baxandall, especialmente *Modelos de intención. Sobre la explicación histórica de los cuadros* (edición original de 1985) y *Pintura y vida cotidiana en el Renacimiento*

(edición original de 1972), donde desarrolla el concepto de «period eye» para describir todos aquellos factores culturales que influyen en la visión de la realidad, en su representación por parte de los artistas y en su interpretación por parte de sus coetáneos y que, según Baxandall, deben ser el objeto principal de estudio por parte del historiador del arte.

Además de los historiadores del arte, cabe mencionar como inspiración teórica las obras de historiadores que han tomado el arte como elemento fundamental para el análisis de una época. Entre ellos, podemos mencionar al propio Carlo Ginzburg y su obra *Pesquisa sobre Piero* (edición original de 1984), en la que presenta todo un entramado social, político y religioso a partir de un conjunto de obras de Piero della Francesca, o Peter Burke y su *El Renacimiento italiano* (edición original de 1972) centrado en el análisis de la posición social del artista.

Por último, dentro del campo de la sociología, es necesario destacar la importancia para la configuración teórica de este estudio de determinados trabajos de Pierre Bourdieu. Sus reflexiones sobre la construcción social del gusto, sus agentes y sus reglas, que son analizados en varias de sus obras, como en *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto* (edición original de 1979), resultan, a pesar de centrarse en el estudio de sociedades contemporáneas, clave para comprender elementos comunes a todas las épocas sobre cómo se construye el gusto artístico y su posible influencia en el contenido de las obras.

1.4 Hipótesis general e hipótesis particulares

Una vez seleccionado el tema, los objetivos y las bases teóricas que servirían como inspiración para este estudio, se elaboraron a una serie de hipótesis que deseábamos corroborar o descartar gracias a los datos obtenidos a lo largo de la investigación.

Como señalamos en el apartado de Objetivos, con este estudio se pretende, por una parte, conocer la relación entre determinados condicionantes (sociales, económicos, ideológicos) y la representación de alimentos concretos, y, por otra parte, reflexionar sobre la validez del arte como fuente para la historia. Para cumplir con ambos objetivos, planteamos dos tipos de hipótesis, unas referidas a la primera cuestión y otra con carácter general sobre la utilidad del arte como fuente.

Dentro de las hipótesis que ponen en relación una serie de factores externos a la práctica artística y la representación de determinados elementos, debemos diferenciar aquellas que tienen como objetivo conocer el impacto que ciertos elementos tienen sobre la mayor o menor presencia de los cultivos analizados en el arte, es decir, que son de tipo cuantitativo, y aquellas que tienen como objetivo analizar una serie de factores y cómo estos pudieron haber influido en el modo de representación de los mismos y que podemos considerar por tanto de tipo cualitativo.

A continuación se indican las principales hipótesis de tipo cuantitativo a confirmar a través de nuestro estudio:

1. Existe una relación entre los espacios de llegada de los alimentos americanos a Europa y una mayor presencia en las representaciones artísticas en esas zonas.
2. Existe una relación entre el conocimiento directo de los productos por parte de los artistas y su mayor o menor representación artística.
3. Existe una relación entre el desarrollo de determinados géneros artísticos en ciertas áreas geográficas y la mayor o menor intensidad en la representación artística de los productos americanos.

Por su parte, se formulan las siguientes hipótesis de carácter cualitativo:

4. Existe una correlación entre los usos dados a los alimentos en las diversas zonas analizadas y por los diferentes grupos sociales y su representación artística.
5. Existe una relación directa entre las ideas y prejuicios sobre determinados productos y cómo estos son representados.
6. Existe una relación entre los modos de representación de estos alimentos en otras fuentes (recetarios, literatura, obras científicas) y su representación artística.

Como ya ha quedado señalado, junto a las hipótesis parciales de este estudio, el análisis tiene como objetivo demostrar o descartar la validez del arte como fuente documental y por ello se formula la siguiente hipótesis de carácter general:

7. Las representaciones artísticas pueden ser una fuente documental válida y de interés para la reconstrucción de la llegada y adaptación de alimentos americanos a las sociedades europeas de la Edad Moderna y, por extensión, pueden serlo, con carácter general, para la reconstrucción de hechos históricos.

1.5 Metodología: criterios de selección y herramientas de estudio

Como indica el propio título de la tesis, se trata de una propuesta de estudio muy amplia y, por ello, era necesario ante todo establecer unas coordenadas espaciotemporales que enmarcasen la investigación.

En cuanto a la restricción temporal, el estudio arranca en las décadas posteriores al encuentro con América, comenzando en el año 1493, pues, como veremos, ya al regreso de su primer viaje el propio Cristóbal Colón trajo consigo algunos de estos productos destinados a modificar la alimentación europea y pocas décadas después encontramos ya los primeros testimonios artísticos de esta llegada. El estudio se cierra a finales del siglo XVIII y la razón fundamental de este corte temporal reside en la propia adaptación de estos productos a la dieta europea. Así, a finales de la Edad Moderna, encontramos que incluso los productos que despertaban gran reticencia en amplias capas de la sociedad, como la patata o el maíz, fueron finalmente aceptados e incorporados a sus dietas. A partir del siglo XIX, como muestran algunos ejemplos mencionados a lo largo del estudio (véase, por ejemplo, el *Pavo muerto* de Francisco de Goya, ca. 1812), los alimentos americanos aparecen totalmente asimilados, perdiéndose con ello la huella de lo exótico que condicionaba su consideración y consumo. Por otra parte, los importantes cambios en la historia de la alimentación acaecidos a lo largo del siglo XIX transformaron, en algunos casos de manera radical, su uso y consideración social. Se trata, por tanto, de una nueva fase en su apreciación y consumo, y, en consecuencia, los parámetros para su análisis deben ser completamente diferentes a los empleados para este estudio.

Un segundo tipo de coordenadas que, dada la amplitud del tema, debían ser acotadas son las referidas a las áreas geográficas de este estudio. Las diferentes características geográficas e históricas de los territorios europeos, sus variadas condiciones climatológicas y sus diferentes tradiciones gastronómicas hacían extremadamente complejo poder analizar la totalidad del territorio europeo. Por ello, se optó por seleccionar tres territorios pertenecientes, al menos en el momento de la llegada de estos

productos, a la Monarquía Hispánica. La razón fundamental para esta elección reside en el papel protagonista que el imperio español tuvo en la llegada y circulación de estos alimentos en Europa. Así, en primer lugar, la totalidad de los productos analizados entraron a través de los puertos del sur de España, por lo que resulta justificable que la península ibérica sea uno de los territorios objeto de estudio. Pero, como resulta lógico, desde España todos estos alimentos circularon con enorme rapidez por otros territorios del imperio.

A efectos del estudio, y dada la trascendencia que estos alimentos tuvieron en algunos territorios, nos interesa especialmente el caso de las posesiones de la corona hispánica en Italia, donde algunos de estos productos fueron rápidamente acogidos e integrados en sus diferentes gastronomías. También debido a la importancia económica y al hecho de poseer el puerto más importante del norte de Europa, el de Amberes, por el que circulaban productos de todo el mundo, nos interesa de manera especial el área de Flandes. Sin embargo, y dada la imposibilidad de frenar la circulación de estos alimentos (y su representación), este estudio también tiene en cuenta su presencia en territorios adyacentes, aunque no pertenecientes a la corona española. Por ello, también se han considerado tanto la presencia de estos alimentos como su representación artística en regiones situadas en el área de Italia y los Países Bajos fuera de los dominios del imperio español. Por último, en el estudio se hacen menciones puntuales a otros territorios europeos no pertenecientes a la Monarquía Hispánica, como el caso de Francia, cuando se consideran de especial interés o ayudan a comprender su desarrollo en los espacios objeto de estudio.

A partir de estas coordenadas espaciotemporales generales, se delimitó también el grupo de productos a analizar. Dado el número considerable de plantas y animales procedentes del Nuevo Mundo que llegaron a Europa, se tomaron en cuenta para este estudio solo aquellos que tenían un carácter eminentemente alimenticio y, dentro de ellos, aquellos que con el paso del tiempo acabarían convirtiéndose en parte esencial de la dieta europea. Tal es el caso del tomate, el pimiento, la patata o el maíz. Por el contrario, otros alimentos, como el aguacate o la piña, que despertaron el asombro y la admiración de los cronistas y científicos, han sido descartados, dado su limitado impacto en las dietas europeas.

Además de los alimentos destinados a modificar de manera significativa la dieta europea, se han incluido otros alimentos que a su llegada alcanzaron un especial prestigio entre las clases altas, como el pavo, el chocolate o la batata. La inclusión de este segundo grupo se debe a que, al ser precisamente estas clases altas las principales promotoras de las bellas artes en Europa, cabría esperarse un «efecto espejo» de los productos que consumían en los cuadros que adornaban sus casas y palacios (ver apartado de hipótesis).

Otros alimentos, sin embargo, han debido suprimirse de este estudio aunque cumplieran alguno de los requisitos señalados. La causa fundamental de esta eliminación es su problemática identificación en obras artísticas. Este es el caso, por ejemplo, de las llamadas judías verdes o ejotes, cuya morfología resulta difícil de distinguir de otro tipo de vainas ya presentes en Europa, como la de los guisantes o las habas.

A partir de esta selección de alimentos, y teniendo en cuenta las coordenadas espaciotemporales, el estudio aborda el análisis de cada uno de los productos con un capítulo específico para cada uno de ellos. La razón fundamental de este tratamiento individual se debe a la desigual acogida que los productos americanos tuvieron en América. Como señala Pérez Samper,

no existió un proceso único que agrupara todos los alimentos traídos de América. La incorporación de cada producto fue muy diversa, la cronología cambia mucho, varían también mucho los motivos de la selección de los alimentos y los significados que se asignan a los productos son distintos. Cada alimento tiene su particular historia (Pérez Samper, 2019: 182-183).

Cada capítulo, a su vez, se divide en dos bloques: uno dedicado a la presentación de dichos productos a través de las principales fuentes documentales (crónicas de Indias, recetarios, fuentes literarias y obras científicas fundamentalmente), y un segundo bloque centrado específicamente en el análisis de su representación artística. Este segundo bloque aparece dividido a su vez por siglos y, dentro de estos, se incluye un análisis de su representación en las tres áreas geográficas seleccionadas. Para concluir cada capítulo, se ha introducido un apartado de síntesis de las principales tendencias en la representación de cada alimento, en el que se trata de poner en relación el modo de representación de cada producto en las diversas fuentes documentales con la manera de presentarse en el arte y una síntesis de las principales tendencias de representación (géneros en los que

aparece, tipo de escenas, productos con los que se relaciona, temas en los que se inserta...), así como el procedimiento de los artistas para la introducción de elementos exóticos y novedosos dentro de un sistema plástico asentado y altamente codificado, como es el de las bellas artes en el Renacimiento y el Barroco.

Un último aspecto a considerar en cuanto a los criterios de selección y límites del estudio se refiere a cuestiones estrictamente artísticas: la selección de las expresiones artísticas incluidas en el análisis. En este sentido, en un principio el estudio ha estado abierto a todo tipo de expresiones artísticas, con independencia de su formato o técnica. Sin embargo, tras una búsqueda exhaustiva de los ejemplos que debían servir como base para nuestro análisis, el resultado ha sido que la amplia mayoría de las representaciones artísticas de alimentos americanos en las áreas europeas analizadas se encuentra en pinturas, bien en lienzos o en frescos. Junto a ellas, pero de manera muy minoritaria, también se han localizado ejemplos en las artes decorativas, especialmente en tapices y en piezas de vajilla, y ya de manera muy puntual, en representaciones escultóricas, de bulto redondo o en relieve, como parte del programa iconográfico de edificios.

Una vez establecidos los criterios y límites de nuestro estudio, se planteó la metodología a utilizar, tanto en la localización, como en el tratamiento y análisis de la información obtenida a lo largo de la investigación.

- a. Para la localización de la información. Se han empleado fuentes primarias y secundarias de relevancia. Debido a las numerosas áreas de conocimiento implicadas en esta tesis, se exponen a continuación cómo se han localizado dichas fuentes, atendiendo a la temática de estas:
 1. Para el contexto histórico se han tenido en cuenta tanto fuentes primarias, especialmente crónicas elaboradas en la época del descubrimiento y décadas posteriores, como secundarias, especialmente obras dedicadas al fenómeno en cuestión (el intercambio de alimentos entre Europa y América) y monografías dedicadas a alimentos en concreto. Para su localización y estudio se han empleado en ambos casos las versiones impresas o digitales, especialmente las presentes en la Biblioteca Nacional de España (BNE) y en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
 2. Para la localización de obras científicas se han tomado como punto de partida fuentes secundarias de referencia, como la obra de Pardo-Tomás y

López Terrada (1993). A partir de estas fuentes secundarias, se han localizado las fuentes primarias impresas o digitalizadas en la BNE y en la Biblioteca del Jardín Botánico de Madrid, así como en bases de datos especializadas, como The Biodiversity Heritage Library.

3. Para la localización de obras literarias se ha utilizado fundamentalmente el Corpus Diacrónico del Español (CORDE) de la Real Academia de la Lengua, que permite la búsqueda por palabras clave. Junto a ello, y como fuentes secundarias, han sido de utilidad determinados artículos científicos, como los elaborados por Amado Doblas.
4. Para la localización de recetarios se ha tomado como base toda la documentación recopilada personalmente para la elaboración de la Biblioteca Digital de la Real Academia Española de Gastronomía⁴. A partir de la localización en dicha base de datos, se han empleado las versiones en papel o digitalizadas disponibles en la Biblioteca Nacional de España.
5. Para la localización de obras de arte se ha manejado un número considerable de bases de datos especializadas que permiten la búsqueda semántica. Entre las más utilizadas se encuentra la base de datos de la Fondazione Zeri de la Universidad de Bolonia, que además posee un apartado dedicado a los alimentos en el arte. Junto a esta, las bases de datos del Museo del Prado, la del Rijksmuseum y la base Collectie Nederland del departamento gubernamental de patrimonio cultural holandés han resultado esenciales en la localización de las obras de arte que conforman el presente análisis. Además de las bases de datos, fuentes secundarias especializadas en la representación de alimentos en el arte han servido de apoyo para la localización de obras relevantes para nuestro estudio, especialmente las pertenecientes a colecciones privadas.

- b. Para la recopilación y análisis de la información. Con el fin de recopilar la ingente información recabada en el proceso de obtención de datos, se optó por la

⁴ Entre 2012 y 2015 formé parte del equipo dirigido por Carmen Simón Palmer para la localización, creación de fichas bibliográficas y publicación en formato *online* de alrededor de 1.300 entradas que conforman actualmente la Biblioteca Digital de la Real Academia Española de la Gastronomía, disponible en <http://realacademiadegastronomia.com/biblioteca/> [última consulta: 21/05/2020].

elaboración de fichas de lectura de cada uno de los textos manejados en las que constan los datos esenciales de la edición y un registro de citas relevantes para nuestro estudio.

En el caso de las obras de arte, a partir de los datos obtenidos se elaboró una base de datos, tomando como primer criterio los diferentes alimentos seleccionados para el análisis. Para cada uno de ellos se consignaron todas las obras localizadas, clasificándolas según los criterios que consideramos más relevantes: autor, fecha, ubicación geográfica, género artístico y elementos de relación (otros alimentos, personajes...). Paralelamente se realizó un banco de imágenes que tomaba como criterio primero de selección los alimentos analizados. A partir de ahí se realizó una doble división: una subdivisión temporal, teniendo en cuenta los tres siglos analizados, y, dentro de esta, una subdivisión geográfica teniendo en cuenta las tres áreas de análisis.

A partir de estos criterios (alimento representado, criterio cronológico, criterio geográfico) se agruparon las diferentes obras de arte y se analizaron conjuntamente, destacando los elementos comunes y las particularidades de ciertas obras.

Como complemento a este análisis general, se seleccionaron aquellas obras de mayor relevancia, teniendo en cuenta varios aspectos, como el hecho de presentar una significativa concentración de alimentos de interés para nuestro estudio, la relevancia de la obra dentro de la historia del arte o de la producción de un artista, etc. Para llevar a cabo este análisis, se recopiló información, por una parte, en fuentes primarias, especialmente en inventarios redactados tanto en España (Alcázar de Madrid) como en Bélgica (diversos palacios de los archiduques), como cartas, especialmente las compartidas por Jan Brueghel el Viejo y Carlo Borromeo. Junto a la información obtenida en fuentes primarias, se localizó e incorporó el análisis de estas obras realizado en fuentes secundarias de referencia, como las obras de Peter Cherry, William Jordan, Alfonso Pérez Sánchez o Juan José Luna.

2. INTRODUCCIÓN. LOS NUEVOS MUNDOS EN LA CULTURA VISUAL EUROPEA

Antes de comenzar nuestro análisis, y con el fin de enmarcar en un contexto histórico general las muchas representaciones que se mostrarán y analizarán a continuación, y que pertenecen tanto al campo de la ciencia como al de las artes, conviene detenerse a reflexionar, aunque sea brevemente, sobre la relación existente entre el descubrimiento y conquista de nuevos mundos por parte de los europeos en la Edad Moderna y el impacto que ello tuvo en el campo de la imagen.

Para ello, un buen punto de arranque pueden ser los espacios a través de los cuales tanto científicos como artistas tuvieron acceso directo a ejemplares provenientes de otros continentes. Lugares destinados a albergar «una naturaleza sacada de su contexto que es puesta en circulación, transformada, preservada» (Marcaida, 2014: 59).

Siguiendo el excelente trabajo de Florike Egmond que, bajo el título *Eye for the detail* (2017), analiza de forma concienzuda los modos de representación científica, cabe destacar tres de estos espacios.

Por un lado, destacan sin lugar a duda los espacios denominados *Wunderkammern* o gabinetes de maravillas, que surgieron en el Renacimiento y conocieron su esplendor en época Barroca. De esta manera, a partir del siglo XVI, a la idea de colección de arte, concebida como instrumento de prestigio, se suma la idea valor científico aplicada a estas colecciones que reflejan la cultura de su poseedor (Checa y Morán, 2001: 58). Divididos en diferentes secciones, los gabinetes de maravillas albergaban objetos clasificados como *artificialia* junto a colecciones de *naturalia*, que contenían elementos naturales procedentes de todos los rincones del mundo. Reyes y nobles de toda Europa atesoraron en sus cámaras infinidad de ejemplares donde se ensalzaba lo raro, lo inusual y lo fascinante. Como señala Marcaida:

La colección constituía todo un símbolo de poder, puesto que, junto al esplendor y la magnificencia, destacaba una firme voluntad política de exhibición, no sólo de recursos, sino también de la capacidad necesaria para gestionarlos (Marcaida, 2014: 66).

Como ejemplo de este tipo de colecciones sobresale la del emperador Rodolfo II, sin duda una de las que mayor curiosidad suscitó en la época y que pudo servir de inspiración a científicos y artistas que la conocieron personalmente, como Hoefnagel o Arcimboldo

(Egmond, 2017: 25) y muy especialmente Jan Brueghel el Viejo, que pudo obtener de la colección del emperador importantes recursos (Faber Kolb, 2015: 54).

Junto a los gabinetes de maravillas, otros espacios que sirvieron como fuente de conocimiento y, por tanto, como base para la representación de nuevas especies tanto para los artistas como para los científicos fueron los innumerables jardines que poblaron las cortes y casas nobiliarias de toda Europa. En España, jardines como los del Alcázar de Madrid o Aranjuez, que Felipe II deseaba «convertir en un verdadero paraíso terrenal con especies botánicas y animales traídas de América» (Checa y Morán, 2001: 59) o los que adornaban los diferentes palacios de los archiduques en los Países Bajos meridionales, por citar solo dos ejemplos, albergaban decenas de nuevas especies tanto vegetales como animales, especialmente las aves, que disponían de aviarios especiales para su cuidado y contemplación. Tener acceso a ellos era, lógicamente, todo un privilegio y un signo de buen entendimiento con la nobleza y la representación *ad vivum* pronto se convirtió en un elemento que proporcionaba prestigio (Egmond, 2017: 90-94). Como veremos a lo largo de este trabajo, un buen ejemplo de ello es el de Jan Brueghel el Viejo, cuyo acceso a los jardines de los archiduques le permitirá la inclusión en sus obras de numerosas especies americanas, tanto animales como vegetales. De hecho, resulta significativo que este elemento sea recalcado por el pintor en varias ocasiones en el intercambio epistolar mantenido con su mayor mecenas, Carlo Borromeo, como en la siguiente misiva:

De Anuersa a di xiiij Aprii 1606

ho principiala et destinalo a VS Ill.mo una Massa de vario fiori quali reucerani mollo bello: tanta per la naturàlleza come anco delle bellezza et rarità de vario fiori in questa parlo alcuni inconila et non peiu uisto: per quella io son stalato a Brussella per ritrare alcuni fiori del naturai, che non si troue in Anuersa (en Crivelli, 1868: 63).

Un tercer espacio de acceso al conocimiento de nuevas especies fueron los álbumes de *naturalia* realizados a partir de colecciones científicas. Este tercer espacio era, sin embargo, de naturaleza muy diferente a los dos anteriores. Por un lado, se trataba de una fuente de conocimiento no tan restringida como las precedentes, pues aquellas suponían una relación directa con sus poseedores. En segundo lugar, una diferencia fundamental era que, en este caso, la fuente de conocimiento no era un objeto «real», animal o planta, sino la representación de ese objeto. En este sentido, resulta insoslayable la aportación de

imágenes ofrecidas por científicos como Conrad von Gesner, Ulisse Aldrovandi, Leonhart Fuchs o Jacques Daleschamps a partir de colecciones científicas, propias y ajenas, o las imágenes botánicas del propio Leonardo da Vinci, como las contenidas en el *Códice Atlántico*, entre otros. La importancia de estas representaciones explicaría que obras de estos científicos ocupen un considerable espacio en las bibliotecas de los artistas. Un buen ejemplo de ello sería el caso de Rubens, que, según recoge el inventario recopilado por Arents (2000), poseía en su biblioteca personal numerosas obras de Aldrovandi (*De avibus historiae*, *De animalibus insectis*, *De piscibus*, *De reliquis animalibus* o *De quadrupedibus solidipedibus*) o de Gesner (*Historiae animalium*). En esa misma línea, Arianne Faber (2005) destaca la gran influencia que los catálogos de historia natural de la época, especialmente los de Gesner y Aldrovandi, pudieron tener en la representación de la naturaleza:

Brueghel's landscapes were created during a period that produced some of the first scholarly catalogues and encyclopedias, in particular the illustrated natural history catalogues by the prominent sixteenth-century naturalists Conrad Gesner and Ulisse Aldrovandi (...) Thus Brueghel translated the written information provided by the catalogues into a pictorial format: he replaced words with images (Faber Kolb, 2005: 2 y 4).

A partir de estas tres fuentes de acceso a las nuevas especies para los europeos, científicos y artistas ofrecieron versiones divergentes de las mismas, pero también con muchos puntos en común. Entre ellos, cabe destacar lo señalado por James Ackerman (1985: 1-17) sobre las tres maneras en las que arte y ciencia persiguieron objetivos comunes en la representación de la naturaleza. Según Ackerman, ambas maneras de acercarse a la naturaleza persiguieron, por un lado y con mayor o menor énfasis, el naturalismo, lo que supuso un esfuerzo colectivo por mejorar la manera de representar los objetos y fenómenos naturales. En segundo lugar, ambos modos de representación persiguieron objetivos conceptuales similares, que implicaban ajustar la imagen a una idea, a menudo ligada a la idea de orden. Y, por último, ambos persiguieron objetivos comunes en el plano que Ackerman denomina «convencional», lo que implicaba la preservación de un modo de representar la realidad que tenía, en algunos casos, siglos de tradición (Ackerman, 1985: 2). En este sentido, podría destacarse una fuente común del arte y la ciencia a la hora de presentar una naturaleza «interpretada»: la emblemática. Como ha mostrado Wolfgang Harms (1985: 67-83), la emblemática no solo fue un elemento crucial en la configuración iconográfica del arte de la Edad Moderna, sino que

su presencia es bien patente en las representaciones científicas de autores como Gesner o Camerarius.

Además de los objetivos, las técnicas de representación también acercan a la representación científica y artística, desde tendencias generales a aspectos concretos. En el campo científico, Egmond ha observado diferentes tendencias generales, desde los que presentan los objetos de la naturaleza con un carácter que podríamos denominar «idealizado» o incluso metafórico, como en el caso de Hoefnagel (Egmond, 2017: 200), frente a otros autores que hacen mayor hincapié en la representación con pretensiones de objetividad, como Gesner, con un interés predominante en señalar los elementos que permitían la clasificación de los elementos naturales. En el caso del arte, la presentación de nuevas especies se mueve también, como veremos a lo largo de este estudio, entre ambos polos. Así, si algunas formas de representación artística inciden en el carácter ideal de animales y plantas (especialmente cuando estos se insertan en contextos supranaturales, como en representaciones del paraíso), en otras ocasiones, como en ciertas naturalezas muertas o en los frescos italianos, donde muchos alimentos americanos aparecen por primera vez, podría hablarse de verdaderos «retratos» donde no solo no se omiten los defectos presentes en estos alimentos, sino que se incide en ellos.

Además de estas tendencias generales, que se mueven entre el idealismo y el realismo, se constatan también elementos comunes en las técnicas para acercar y presentar el mundo natural. Siguiendo de nuevo a Egmond, técnicas como la presentación *pars pro toto*, que consiste en la selección de elementos concretos de la planta y los frutos, o el uso de una especie de «zoom» para engrandecer y mostrar con mayor detalle determinados elementos, resulta constante no solo en las láminas científicas sino también en el arte, muy especialmente en su representación en bodegones. Según Lucía Tongiorgi, este proceso de separación de su contexto sería todavía más acusado en el arte que en la ciencia, especialmente en la presentación de flores, al someter a la planta:

a una especie de proceso de «desnaturalización»: la flor cortada, unida a menudo a otras especies vegetales que le son ajenas, acaba por perder el significado cognoscitivo que le atribuye la ilustración botánica para entrar en el complejo repertorio de la pintura de «cosas», de objetos animados e inanimados. En este recorrido, la flor recupera antiguas implicaciones simbólicas o deja entrever otras nuevas (Tongiorgi: 213-214).

Junto a la separación espacial y la descontextualización, otro elemento en común entre representación científica y artística es la alteración temporal en la misma. Como señala Egmond (2017: 191), una de las técnicas más habituales que supone la alteración temporal en la representación científica es la inclusión, dentro de una misma planta, de diferentes momentos de su ciclo, lo que se justifica por el deseo de ofrecer no solo una imagen «fija» de la planta sino el mayor número posible de imágenes de esta. En el caso del arte, la alteración temporal en la representación de las plantas se produce con la presentación de elementos que no podrían estar presentes en la naturaleza al mismo tiempo, al menos en la Edad Moderna. Alimentos y flores de diferentes estaciones se entremezclan de manera natural (o naturalizada) salvando la distancia temporal que las separa. En ese sentido, Jan Brueghel el Viejo y su epistolario con Carlo Borromeo vuelven a ser reveladores, pues en algunas de las cartas insiste en la larga espera de la primavera y el verano para poder tomar del natural todas las flores posibles que le servirán de modelo en conjuntos donde se unirán sin tener en cuenta el factor temporal. Como señala, por ejemplo, en una carta fechada en Amberes a principios de agosto de 1608:

fastidioso a faire tutto del naturai, che più volonteiro farei doi altri quadretti de paiesi: gli fiori de questo ane son passato, detto quadretto besognaria cominciare il prima vera a venir al meza de febraro fin al mesa d agosto: per auiso (en Crivelli, 1868: 107).

Un último elemento en común a destacar entre la representación de la naturaleza de científicos y artistas en la Edad Moderna es la tendencia a agrupar las especies animales y vegetales a partir del criterio esencial de sus características físicas exteriores. Como señala Faber Kolb (2005: 26), tanto en el caso de científicos, como Aldrovandi, como de artistas, especialmente en el caso de Jan Brueghel el Viejo, la naturaleza aparece organizada teniendo en cuenta la semejanza física y por características biológicas básicas, de manera que los animales aparecen agrupados por sus características físicas y a menudo también por el medio natural en el que viven. Además, en ambos casos, señala Kolb, existe una voluntad de introducir estos seres vivos dentro de su contexto, aunque, lógicamente cada uno utiliza medios diferentes: los textos descriptivos en el caso de las obras científicas, y detalles que ayudan a profundizar en el conocimiento sobre su hábitat o su comportamiento en el caso del pintor.

Hasta ahora hemos hablado de la representación de la naturaleza desde el arte y la ciencia como elementos estancos y bien definidos. Sin embargo, llegados a este punto,

conviene señalar que los límites entre ambas esferas se difuminaron a lo largo de la Edad Moderna en numerosas ocasiones con la incursión de los artistas en la representación de láminas botánicas y de animales. Las ilustraciones botánicas de Pisanello y, muy especialmente, las láminas realizadas por Alberto Durero suponen una interesante aportación de los artistas a la representación de la naturaleza. Historiadores del arte, como Checa y Nieto, van más allá y señalan la primacía del arte frente a la ciencia en la creación de un sistema plástico para la representación de la naturaleza:

(...) los pintores se anticiparon en el interés y el dominio de la representación de la naturaleza. La ciencia tardará más en superar la descripción clásica de la imagen (...) El *Rinoceronte* o el *Conejo*, de Durero, son imágenes de un potente valor plástico, pero que muy bien pueden insertarse en un libro de zoología. La pintura proporcionó los medios y sistema plástico; la ciencia, al utilizar el sistema plástico como ilustración, funcionalizará en favor de sus exigencias los elementos del código (Nieto y Checa, 2000: 199).

En el extremo más radical en esta incursión de los artistas en la representación de la naturaleza se encontraría la propuesta de Arcimboldo, que representa, quizás como ningún otro, esa mezcla científica-artística en la representación y que reflejaría con claridad el ambiente de la corte de Rodolfo II en Praga. Como señalan Nieto y Checa,

Las pinturas del maestro milanés presentan un doble aspecto: por un lado, el realismo extremado en la reproducción de objetos o seres animados; por otro, la fantástica y caprichosa manera de combinarlos. Así, los objetos reales, estudiados científicamente, pierden su consistencia como tales al situarse en un contexto disparatado (Nieto y Checa, 2000: 303-304).

Lo que, en definitiva, pone en evidencia esta intensa relación entre representación artística y científica a la hora de reflejar la naturaleza y las nuevas especies que llegaron del Nuevo Mundo es que, a la hora de estudiar cómo fueron representados los alimentos americanos en el arte de la Edad Moderna, es necesario no perder de vista que el arte se insertaba dentro de una cultura visual general que generaba conocimiento en sus espectadores. Las sinergias entre imágenes científicas y artísticas, pero también las referencias en recetarios u obras literarias conforman un puzzle cuya reconstrucción resulta necesaria para conocer no solo cómo fueron representados, sino el complejo mundo de circunstancias e ideas que llevaron a un artista a colocar un humilde pimienta entre los ingredientes de un bodegón o una mazorca de maíz en manos de una diosa.

3. ANÁLISIS DE ALIMENTOS AMERICANOS EN EL ARTE DE LA EDAD MODERNA EUROPEA

3.1 LA LLEGADA Y DIFUSIÓN DEL PAVO AMERICANO (*MELEAGRIS GALLOPAVO*) EN EUROPA Y SU REFLEJO EN EL ARTE DE LA EDAD MODERNA

3.1.1 Introducción: ideas dietéticas sobre las aves previas a la llegada del pavo americano a Europa

Como ya quedó explicado en el apartado introductorio, un concepto decisivo para comprender la dietética europea es la denominada teoría de la cadena del ser aplicada a los alimentos disponibles para el consumo humano.

Como señalamos entonces, según esta teoría las aves constituían el denominado tercer segmento o segmento del aire dentro de la cadena del ser, y los seres incluidos en este gozaban de mayor prestigio que los pertenecientes al segmento del agua y al de la tierra. Por lo tanto, la cúspide de los alimentos la ocupaba la volatería, considerada entonces como la mejor carne, la más tierna y saludable. En consecuencia, era también la más cara, por lo que quedaba reservada generalmente a los ricos y a los enfermos (Pérez Samper, 1998: 71).

En buena medida, este prestigio dietético de las aves explica su alta consideración gastronómica, a pesar de que, desde un punto de vista objetivo, presentaban numerosos inconvenientes. El primero era el trabajo dificultoso que suponía su preparación: despellejarlas sin agujerear la piel, asarlas a fuego lento y meterlas de nuevo en la piel con las plumas, siguiendo la costumbre de presentar las aves de gran tamaño revestidas de sus plumas (Flandrin, 1991: 268). El segundo inconveniente, quizás más importante, es que, como señala el propio Flandrin, todas estas operaciones no mejoraban en nada el más que dudoso valor gastronómico de algunas aves como cisnes, cigüeñas, cormoranes, grullas, garzas, pavos reales, etcétera. Un tercer inconveniente tenía que ver con la salud, pues algunos dietistas de la época alertaban con frecuencia de la dificultad para digerirlas (Cowan, 2009: 210).

A pesar de todos estos factores, el prestigio social de las aves se mantenía intacto en el momento de la llegada del pavo americano a las mesas europeas. Este hecho, unido a la indudable calidad de su carne, explica en buena medida la rápida aceptación del pavo:

(...) Si el pavo fue adoptado prácticamente a su llegada fue porque en las mesas aristocráticas de la Edad Media se comían toda clase de aves grandes –algunas de las cuales serían incomedibles para nosotros, como los cormoranes, las cigüeñas, las garzas, las grullas, los cisnes, los pavos reales, etc.–. No había, por tanto, ningún problema en presentar el pavo, grande, decorativo y de excelente sabor, tanto en la opinión de las gentes del siglo XVI como en la nuestra (Flandrin, 2011:701).

Además de su parentesco general con las aves conocidas, el pavo americano contó para su aceptación con un lejano pariente que gozaba desde hacía mucho tiempo de un gran prestigio, no sólo como alimento, sino especialmente como ave decorativa: el pavo real (*Pavo cristatus*). Omnipresente en jardines y palacios, el pavo real causaba admiración por su exótica imagen. Sin embargo, su carne presentaba importantes problemas. Como señalaba entonces Michele Savonarola (1385-1468) en su obra *Libreto de tutte le cosse che se magnano*: «su carne es muy trabajosa de digerir, multiplica la sangre melancólica, mayormente cuando son viejos; y, por tanto, se deben comer los nuevos, cuya carne, aunque odorífera es muy mala» (cit. en Amado, 2005: 264). Esta postura ambivalente respecto al pavo real y, en general, respecto a las aves conocidas hasta el momento, prestigiosas, pero no convincentes al paladar, abrieron el camino a la exótica ave llegada desde América.

3.1.2 Descubrimiento, llegada y difusión del pavo americano en Europa

De entre los muchos alimentos que llegaron a Europa tras el encuentro y conquista de América, sin lugar a duda, uno de los que mayor y más rápido éxito alcanzó en las mesas europeas fue el pavo americano.

Esta ave, bien conocida en América antes de la llegada de los europeos, donde había sido criada y consumida desde hacía siglos, fue descubierta por los primeros europeos que se internaron en tierras americanas. Aunque la autoría del descubrimiento no está clara, desde la publicación de la obra de Arlie William Schorger *The Wild Turkey: Its*

History and Domestication (1966) parece que existe un cierto consenso⁵ en que, si no el primero, sí al menos uno de los primeros europeos que tuvo conocimiento directo del consumo de esta ave fue el navegante Pedro Alonso Niño (c.1468- 1502), que lo habría descubierto en 1499 durante su travesía por la costa de Cumana y de allí lo habría llevado a Europa al año siguiente (Orlandi, 2011: 77). También se tiene constancia de que Vicente Yáñez Pinzón (c. 1462-1515) recibió en 1500 una serie de aves, entre las que podrían encontrarse varios pavos, en el golfo de Paria, en Venezuela (Crawford, 1992: 310). Finalmente, en 1502 Cristóbal Colón (1451-1506) recibió «gallinas de tierra» en Honduras, que muy probablemente eran también pavos (Crawford, 1992: 310) y, según los documentos de la época, presentó varios ejemplares para dárselos a conocer a los propios Reyes Católicos, tal y como atestigua Francisco López de Gomara (1511-1566?) en *La historia general de las Indias...* (1554):

Tomó diez indios, cuarenta papagayos, muchos gallipavos, conejos (que llaman hutias), batatas, ajíes, maíz, de que hacen pan, y otras cosas extrañas y diferentes de las nuestras, para testimonio de lo que había descubierto» (López de Gomara, 1554: 21).

A partir de ese momento, y especialmente cuando comienza la conquista de México por parte de Hernán Cortés (1485-1547) en 1519, las referencias al pavo doméstico se hacen cada vez más frecuentes en los textos escritos por la población europea desplazada al Nuevo Mundo o por aquellos que dieron cuenta de las novedades halladas en América a partir de los relatos realizados por los conquistadores. Es el caso de Pedro Mártir de Anglería (1457-1526) que, en su obra *De orbe novo* (1494-1526) realizó una de las primeras descripciones del pavo americano publicadas en Europa. Sin embargo, precisamente el hecho de no haberlo apreciado de forma directa hace que se trate de una descripción confusa y errónea en algunos datos, como cuando «in his description he confuses the colour changing wattles of the bird's neck with feather» (Eiche, 2004: 12).

La cronología de la llegada de los primeros ejemplares a Europa tampoco está completamente clara. También desde la publicación de Schorger, se considera que debieron de entrar en el continente europeo por España, donde se tiene constancia de su presencia desde 1511. De ese año se conserva un documento fechado el 24 de octubre en

⁵ Otros autores que apoyan esta teoría son Crawford (1992: 310) y Orlandi (2011:77).

el que el obispo de Valencia requiere que cada barco procedente de las islas y de Tierra Firme transportase diez pavos, la mitad machos y la mitad hembras. Un año después, el 30 de septiembre de 1512, se redactó un documento que certificaba la llegada a España de dos pavos en un barco procedente de La Española (De Grossi y Epifani, 2015: 57).

A partir de estos testimonios, la presencia del pavo en documentos de diversa naturaleza será cada vez más frecuente a lo largo del siglo XVI. A través de ellos no solo confirmamos su generalización en España y poco tiempo después en toda Europa, sino que nos permiten conocer las ideas que los europeos tenían sobre este animal.

Una de las primeras fuentes que así lo atestiguan son las denominadas Crónicas de Indias, donde numerosos autores dedicaron páginas enteras a describir las virtudes de esta ave, destacando su buena fama en la tierra de origen y estableciendo a menudo una comparación con otras aves ya conocidas en el Viejo Continente.

Uno de los cronistas que primero atestiguan la generalización de esta ave en España y su buena reputación es Gonzalo Fernández de Oviedo (1478-1557), que en su obra *Sumario de la natural Historia de las Indias* (1526) confirma su presencia en la península:

Otros pavos mayores y mejores de sabor y más hermosos se han hallado en la Nueva-España, de los cuales han pasado muchos a las islas y a Castilla del Oro, y se crían domésticamente en poder de los cristianos; de aquesto las hembras son feas y los machos hermosos, y muy a menudo hacen la rueda, aunque no tiene gran cola ni tan hermosa como las de España (Fernández de Oviedo, 1995: 81).

Y a continuación establece una comparación con las aves existentes en España, decantándose por el ave americana, al indicar que «la carne de estos pavos es muy buena, y sin comparación, mejor y más tierna que la de los pavos de España» (Fernández de Oviedo, 1995: 82).

También conocedor y amante de las propiedades de la carne del pavo es Bernardino de Sahagún (1499-1590), que, al describir esta ave en su *Historia general de las cosas de la Nueva España* (1577), señalaba:

Las gallinas y gallos de esta tierra se llaman totolli: son aves domésticas y conocidas, tienen la cola redonda y plumas en las alas, aunque no vuelan: son de muy buen comer, y es la mejor carne de todas las aves (Sahagún, 1830: 198)

Según Sabine Eiche (2004), el testimonio de Bernardino de Sahagún tiene una especial importancia porque «it provides the first objective account of the turkey, that is one in which it is regarded as a distinctive bird and not just a kind of peacock» (Eiche, 2004: 13-15). También resulta de especial importancia el dibujo que acompaña a la descripción del animal (**Figura 1**)⁶, pues este aparece caracterizado con una actitud que marcaría no solo la consideración del animal en sí, sino su representación pictórica. Así, por ejemplo, en la imagen que acompaña al texto



Figura 1

de Sahagún, observamos al pavo en actitud violenta, rasgo que destacarán muchos otros autores en tratados y también en obras de arte.

Quizás una de las descripciones más detalladas del pavo en las Crónicas de Indias la encontramos en la célebre obra *Historia natural de la Nueva España* (ca. 1580) de Francisco Hernández de Toledo (ca. 1515-1587), elegido por Felipe II para dirigir una expedición científica a América centrada en el territorio de Nueva España y construir a partir de esta el tratado definitivo de historia natural de aquellos territorios, tomando como base tanto el conocimiento indígena como su propia interpretación de esta naturaleza (Bleichmar, 2017: 35). En su obra, Hernández señala:

Huexólotl. Es el gallo de Indias, que algunos llaman gallipavo y conocen todos. Hay otros silvestres, de doble tamaño que los domésticos, de alimento más duro y menos grato pero semejantes en lo demás, y que suelen matarse a veces con flechas y a veces con escopeta. Las hembras de esta ave, llamada *cihuatolin*, son menos apreciadas que los machos, aunque de alimento muy agradable y saludable, inferior sin embargo al que proporcionan las gallinas de nuestra tierra, a causa de cierta

⁶ La composición de este texto se hace cargo de la necesidad del apoyo visual para su correcta comprensión. Para ello, y a efectos de maquetación, se ha optado por incluir dentro del texto una imagen en pequeño formato de cada una de las figuras analizadas a lo largo del estudio, fundamentalmente detalles de las obras que ayuden a una mejor comprensión de lo explicado en el texto. Como complemento, se incluye al final de este estudio un anexo con todas las imágenes, tanto de la obra completa como de los detalles.

excesiva humedad y gordura que produce náusea a los de paladar muy delicado (Hernández, 2007: 122).

Ya en territorio español, encontramos uno de los primeros testimonios escritos en la obra de mediados del siglo XVI, el de Pedro Mexía que, bajo el título de *Diálogos eruditos*, reflexiona sobre la importancia capital de los banquetes y los elementos para su correcto desarrollo. Así, en el apartado dedicado a los alimentos, sus protagonistas señalan:

ARNAL. Todo lo aveys dicho muy bien: pues yo digo que cada uno haga en el caso lo que le paresciere: que del pecado yo lo absolveré: y huelgome que viene el pavo, porque nos hará mudar el proposito.

ORDO. Por cierto el es el mayor, y mas hermoso que vi en mi vida, y sin ninguna dubda ellos pavos de Indias son la mas sabrosa carne de todas (Mexía, 1570:130-131).

El rápido conocimiento del pavo y el aprecio por su carne en España despertó muy pronto la curiosidad del resto de Europa, adonde esta ave llegó en las décadas siguientes. En esta rápida difusión tuvieron un papel clave los jesuitas, que, según Orlandi (2011: 11), la llevaron a la ciudad de Brujas para difundirla posteriormente por diversos territorios de Europa, lo que explica, según la autora, que, durante un cierto tiempo, el pavo fuera llamado el «gallo jesuíta». A partir de ahí, se suceden las noticias sobre su presencia en otros lugares de Europa.

En este punto conviene realizar una puntualización sobre el uso que el pavo americano pudo tener en las primeras décadas después de su llegada. Según Eiche (2004: 20), al menos en el caso de Italia, Francia y otros países europeos, el uso mayoritario del pavo durante la década de 1520 y primeros años de la década de 1530 no fue el de alimento, sino el de ave decorativa que, junto a otros animales como el pavo real, adornaba los parques y jardines de los nobles. A menudo estas aves llegarían a manos de sus dueños como un regalo prestigioso solo al alcance de los más poderosos. No sería hasta finales de la década de 1530 cuando su uso como alimento estaría plenamente generalizado en Europa.

Inglaterra fue uno de los primeros países a los que llegó el pavo americano. Según Orlandi, ya en 1525 fue probablemente llevado allí por mercaderes turcos de Sevilla y

alcanzó rápidamente un gran prestigio desde el siglo XVI como una de las tres o cuatro aves más caras, junto al cisne, la grulla y (ocasionalmente) la cigüeña (Eiche, 2004:18).

Diez años después de su llegada a Inglaterra, alrededor de 1538, el pavo fue introducido en Francia durante el reinado de Francisco I, aunque, según algunos testimonios, este ya era conocido desde hacía años. De hecho, la primera referencia de la que se tiene constancia data de 1534 y hace mención de unos pavos que pertenecían a Margarita de Angulema, reina de Navarra. Ya en la década de 1540, concretamente en 1549, nos encontramos un nuevo testimonio que confirma su uso alimentario en las crónicas del banquete real ofrecido por Caterina de Medici en París el 19 de junio de 1549 donde, según las crónicas del evento, se prepararon 66 pavas.

En 1560 encontramos testimonios que demuestran que el pavo era conocido y apreciado en las mesas alemanas, aunque Schorger adelanta su llegada a Alemania a la década de 1530. Este mismo autor señala que su llegada a Dinamarca y Noruega debió de producirse alrededor de 1550 y a Suecia, en torno a 1556.

Mención especial merece la introducción del pavo en Italia, donde su presencia captó la atención inmediata de mercaderes, legisladores, comensales y también, como veremos más adelante, de los artistas.

Según indican Jacopo De Grossi e Ilaria Epifani (2015) el pavo llegó a Italia entre 1517 y 1520. Los primeros testimonios muestran claramente el alto concepto que de este animal se tenía en Europa, pues la primera noticia del pavo en aquel país es la de un regalo del obispo de La Española Alessandro Geraldini (1455-1525) a Lorenzo Pucci (1458-1531), cardenal de la Chiesa dei Santi Quattro Coronati en Roma, y que tendría como destino la rica colección que el papa León X (1475-1521) poseía en el Vaticano, conformada por animales exóticos entre los que se encontraba el famoso elefante *Annone* que le había regalado el rey de Portugal Manuel I. Como señala Eiche (2004: 22), en la carta que acompañaba a este primer envío Geraldini, indicaba que los enviaba como muestra de las maravillas del Nuevo Mundo, lo que, según la autora, mostraría una vez más su destino como animal para ser admirado, y no comido, en jardines al aire libre donde exhibir estas aves consideradas un símbolo de estatus.

Pero, a pesar de este uso inicial, en la década de 1530 el pavo comienza a hacerse omnipresente no solo en los jardines, sino también en las mesas de la aristocracia italiana. Así, se tiene constancia de que el pavo estuvo presente, entre otras célebres comidas, en el banquete que Clemente VII (1478- 1534) dio en 1530 con motivo de la coronación del emperador Carlos V (1500-1558) (Orlandi, 2011: 82). Su popularidad pronto se generalizó entre la nobleza, hasta el punto de que el senado de Venecia tuvo que decretar en 1549 la prohibición de vender o exhibir, pública o privadamente, una serie de aves, incluido el pavo (Eiche, 2004: 24). Sin embargo, esta y otras prohibiciones similares fracasaron irremediabilmente: el gusto por el pavo como animal exótico y, sobre todo, como bocado exquisito, se impuso a cualquier restricción.

3.1.3 La presencia del pavo americano en los recetarios de la Edad Moderna

Además de las crónicas y cartas que confirman el intercambio y presencia del pavo americano en Europa como animal para exhibir o para comer, otra de las fuentes en las que se recoge con relativa rapidez la incorporación del pavo a la dieta de los nobles son los recetarios. Los textos más importantes de la Edad Moderna de diversos países europeos se hacen eco de su presencia. En el caso de España, *El arte de cocina* (1599) de Diego Granado (siglos XVI-XVII), el *Arte de cocina* (1611) de Francisco Martínez Montañón (siglos XVI-XVII) o el *Nuevo Arte de Cocina* de Juan Altamiras, ya en el siglo XVIII, reflejan el gusto por su carne (Pérez Samper, 1998: 71) y lo sofisticado de sus preparaciones, como asados, pasteles o salsas especialmente diseñadas para esta selecta carne y que incluían especias costosas como azafrán, canela, clavo, nuez y pimienta (Simón Palmer, 2010: 57). Precisamente esta preparación aparece en uno de los primeros testimonios del pavo en los recetarios europeos. Se trata de la edición de 1529 del *Libro de guisados manjares y potajes intitulado libro de cocina* de Rupert de Nola (s. XV), donde se recogen recetas como «Especias de salsa de pavo» (fol. XV), «Para fazer salsa de pavo» (fol. XV-XVI) o «Enborroçamiento de pavos o capones» (fol. XXVV)⁷.

La famosa salsa de pavo aparece en otro de los grandes recetarios españoles de la Edad Moderna, el *Libro del arte de cocina* de Diego Granado Maldonado, publicado en 1599. Además, en este texto se recogen datos interesantes, como las numerosas acepciones con

⁷ La edición manejada es la de Nola, Rupert de, *Libro de guisados manjares y potajes intitulado libro de cocina*, Noia (A Coruña), Toxosoutos, [2000]. Reprod. de la ed. de Logroño, 1529.

las que era conocida esta ave en España: en sus páginas aparece como «pavo» (p. 28) o «gallina de Indias» (p. 81)⁸, entre otros términos. Otro elemento que será recurrente en España a partir de este recetario es la explicación de cómo debe trincharse el pavo. En ese sentido, resulta revelador el título del apartado «corte de aves y primeramente el pavo» (p. 28) acerca de la importancia que esta ave había alcanzado ya en aquellas fechas con respecto a otras.

El corte del pavo aparece de nuevo en el recetario *Libro del arte de cocina* (1607) de Domingo Hernández de Maceras (siglos XVI-XVII), pero con una prosa mucho más precisa. Dentro de la detallada explicación que ofrece el autor, resulta significativo que indique que «algunos acostumbran a quitar la pechuga menuda como vaca» lo que demuestra que el arte cisorio del pavo ya estaba muy desarrollada a principios del siglo XVII. También, en lo que parece ya un tópico de los recetarios españoles, Hernández de Maceras explica en el capítulo XXXIV cómo se ha de aderezar un pavo, indicando los pasos para realizar la famosa salsa que, según el autor, recibe el nombre de «salsa real» (40).

El recetario *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (1611) de Francisco Martínez Montañón, cocinero en las cortes de Felipe II, Felipe III y Felipe IV, supone la definitiva consagración del pavo como parte fundamental de los menús aristocráticos españoles. Así, lo vemos incluido dentro de un banquete de navidad («Empanadas de pabos en masa blanca», p. 10); en «Una comida por setiembre» («Pabillos nuevos asados con su salsa») y en «Una merienda» («Caponés ó pabos asados calientes» y «Empanadas de pavos», p. 13). Además, ocupa un lugar destacado en el apartado «Cómo se ha de servir la vianda en la cocina» (p. 9).

A lo largo del siglo XVIII, el consumo del pavo alcanza otros estamentos sociales y ello explica que esta ave aparezca en dos recetas de la obra *Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica* (1767) de Juan Altamiras, destinado a clases más humildes que los anteriores recetarios mencionados. Concretamente, aparece en dos

⁸ Las recetas en las que aparece el pavo en la obra de Granado son: «Corte de aves y primeramente el pavo» (p. 28); «Para asar el gallo y la gallina de Indias» (p. 81-82); «Pasteles de pavas, gallinas de las Indias y otras aves» (p. 136-137); «Para hacer pasteles de la polla de Indias» (p. 137-138); y «Para hacer salsa de pavo» (p. 335-336). Además, lo señala como ingrediente alternativo en algunas recetas, como en la receta del pollo asado (p. 359), en la de «para hacer albondiguillas de hígado y pulpas de aves envueltas en redaño» (p. 355).

recetas: «Pabos asados» (p. 60) y «Pabo assado con verdura» (p. 63). A diferencia de las preparaciones complejas que presentan autores anteriores, en la obra de este fraile franciscano resalta la sencillez en la ejecución y en las materias primas, lo cual resulta lógico teniendo en cuenta que iba dirigido a familias con escasos recursos.

Pero la presencia del pavo en los recetarios de la Edad Moderna no fue de uso exclusivo en España. La rápida difusión ya comentada permitió que cocineros y gastrónomos de toda Europa incorporasen el ave americana a sus recetarios, con una presencia muy destacada en los recetarios italianos.

Así, los cocineros más afamados en la Italia del siglo XVI no dudaron en incorporar el pavo entre los ingredientes habituales. Según De Grossi y Epifani (2015), el primer testimonio del pavo en un recetario italiano se encuentra en la obra escrita de Domenico Romoli, conocido como «il Panonto», titulada *La singulare dottrina* (1560), donde aparece mencionada la «Gallina d'India» (De Grossi e Ilaria Epifani, 2015: 61). En concreto, hace referencia al pavo en el apartado dedicado a señalar la mejor época para los diferentes alimentos. Sobre el pavo indica que su carne es mejor durante la época más fría del año. En esa misma línea lo encontramos en la obra de Giovanni Battista Rossetti (s. XVI) *Dello Scalco*, publicada en 1584, que contiene un apéndice de los mejores meses para las diferentes carnes y pescados y para el pavo señala que los mejores meses son enero, febrero, octubre, noviembre y diciembre (cit. en Eiche, 2004: 32).

Sin duda, uno de los recetarios europeos donde el pavo se consagra como ingrediente es en la obra de Bartolomeo Scappi (1500-1577), cocinero personal del papa Pío V (1504-1572) que, en el apogeo de su carrera, publicó *Opera dell'arte del cucinare* en 1570, el mayor tratado gastronómico de la época, que incluía más de mil recetas, entre ellas varias dedicadas al «pollo de la India», y se proponía el ave americana para la comida de Navidad (Orlandi, 2011:81), además de incluir numerosos consejos para mejorar la presentación de la carne de pavo, como las recetas para hacer pasteles con esta ave (Eiche, 2004: 33).

También resulta de interés la aportación realizada por la obra *Il trinciante* (1581), de Vincenzo Cervio, donde además de explicar paso a paso el corte de cada una de las partes del pavo, lo sugería como alimento especialmente indicado para banquetes de alto nivel (Orlandi, 2011:81). Finalmente, un último testimonio de su rápida acogida en los

recetarios italianos lo encontramos en la obra del cocinero Giovan Battista Rossetti *Dello Scalco del Sig. Gio. Battista Rossetti, Scalco della Serenissima Madama Lucretia da Este Duchessa d'Urbino* (1584), que cita varios banquetes en los que se servían «pollanche d'India». Rossetti enumera varias recetas con esta ave e incluso llega a señalar que los mejores meses para su consumo son de octubre a febrero (De Grossi y Epifani, 2015: 61).

A partir del siglo XVII, tal y como ya había ocurrido en los recetarios españoles, su presencia se consagra en los recetarios europeos, como en *L'arte di ben cucinare et istruire i men periti in questa lodevole professione* (1662) de Bartolomeo Stefani (s. XVII), donde se indican diferentes maneras de preparar el pavo, al igual que en los recetarios franceses como *Le Cuisinier François* (1651) de La Varenne (1618-1678), que incluye nueve recetas protagonizadas por el pavo americano; *Le Cuisinier* (1656) de Pierre de Lune (s. XVII) o *L'art de bien traiter* (1674) de L. S. R. Con respecto a su presencia en los recetarios franceses, Jean-Louis Flandrin señala que «cada vez con más frecuencia en los libros de cocina y el relativo descenso de su precio indican que fueron introduciéndose en ámbitos más amplios sin perder, hasta el siglo XX, un estatus gastronómico elevado» (Flandrin, 2011: 817).

3.1.4 La presencia del pavo americano en la literatura de la Edad Moderna

La alta consideración del pavo que observamos en los recetarios de la Edad Moderna viene refrendada también por la literatura de la época. Según Isabel Amado Doblas, el pavo es, después del chocolate, el producto americano más nombrado en la literatura del Siglo de Oro español (Amado, 2005: 285).

La primera referencia al ave americana en la literatura española se produce en la obra *Guzmán de Alfarache*, de Mateo Alemán (1547-1614), publicada en 1599, el mismo año que salió a la luz el célebre recetario de Diego Granado Maldonado *Libro del arte de cozina*.

Unos años más tarde, y de forma muy significativa, aparece el pavo como el único alimento procedente de América nombrado en *El Quijote* (1605 y 1615), concretamente en el capítulo XI titulado «De lo que le sucedió a Don Quijote con unos cabreros». La escena en la que se inserta la mención al ave americana está protagonizada por una comida

de pastores en la cual se habla del pavo como signo de una mesa distinguida y Sancho señala:

¡Gran merced! -dijo Sancho-; pero sé decir a vuestra merced que como yo tuviese bien de comer, tan bien y mejor me lo comería en pie y a mis solas como sentado a par de un emperador. Y aun, si va a decir verdad, mucho mejor me sabe lo que como en mi rincón sin melindres ni respetos, aunque sea pan y cebolla, que los gallipavos de otras mesas donde me sea forzoso mascar despacio, beber poco, limpiarme a menudo, no estornudar ni toser si me viene gana, ni hacer otras cosas que la soledad y la libertad traen consigo (Cervantes, 2004: 96).

Como señala Amado, el ave de las Indias en este pasaje se presenta de forma bien patente como un símbolo de opulencia en mesas bien dispuestas, en contraste con el menú formado por pan y cebolla que prefiere Sancho (Amado, 2005: 267).

Con ese mismo sentido, bien sea para describir un gran banquete o como contraste frente a una humilde comida, se menciona el pavo en multitud de obras de la literatura española. En este sentido, el pavo puede aparecer como elemento simbólico con un doble sentido.

Por un lado, el ave americana sirve para describir un contexto idílico y, por tanto, presenta connotaciones positivas (por ejemplo, en la descripción de la Isla de Jauja). Con este sentido aparece frecuentemente en el teatro breve y los romances, dirigidos fundamentalmente a un público popular. En ellos, el pavo aparece como un objeto de deseo, cuya posesión y consumo es anhelado por los personajes, y también como símbolo de la opulencia de las Indias y la promesa de una vida mejor al otro lado del Atlántico (Amado, 2005: 285).

Pero, junto a este sentido, el pavo puede convertirse en un símbolo de una vida llena de excesos. Con este sentido cabe destacar su presencia en el soneto de Francisco de Quevedo (1580-1645) *Al Señor de un convite que le porfiaba comiese mucho*:

Pues me atiestas de pavos y gallinas/
dame, ya que la gula me dispensas/
el postre en calas, purgas y melecinas (Quevedo, 1670: 285).

Con este mismo sentido, también destaca su inclusión en *El Criticón* (1651), de Baltasar Gracián (1601-1658), durante una reflexión que el protagonista hace sobre la

vanidad, la apariencia y la fama innmerecida de todo un grupo de personas que vive de forma parasitaria a la sombra del poder. Para mostrar de forma ilustrativa su modo de vida, en uno de los pasajes describe un banquete, donde, cómo no, los comensales:

comían y callaban, ya el capón, ya la perdiz, el pavo y el faisán, a costa de sus fénix, sin costarles un maravedí y cuando más una blanca, sin meterse en averiguar de dónde salía el regalo ni quién lo enviaba (Gracián, 1913: t. II, 203).

En cualquiera de los casos, sea como elemento destacable o vergonzoso, en la literatura del Siglo de Oro, el pavo llega a constituirse «en símbolo de las dos Españas del Barroco: la opípara y la famélica. En la mesa de Palacio y de la Corte se hace imprescindible. En la del pobre, su ausencia queda suplida por frutiva fantasía» (Amado, 2005: 285).

Tanto en uno como en otro caso, se observa que en la literatura prima la imagen del pavo como alimento y no como animal exótico. En la literatura del Siglo de Oro español el pavo aparece, casi sin excepción, como un animal muerto y listo para, según los casos, ser comido o anhelado. En la literatura, señala Amado, «la novedad y el pragmatismo del condumio priman sobre la estética» (Amado, 2005: 285).

Fuera de España se encuentran otras citas literarias del pavo como alimento disfrutado por las clases altas, cronológicamente incluso anteriores a los ejemplos españoles. Así, el pavo aparece citado varias veces en la segunda edición de la famosa obra de François Rabelais (1494-1553) *Gargantúa y Pantagruel* (1542). Resulta significativo que en la primera edición, realizada en 1534, el pavo no apareciese en la obra y sí lo hiciese en la segunda edición, de 1542. Según Eiche (2004: 20), este hecho mostraría que en ese corto periodo el pavo se había hecho un hueco en las cocinas aristocráticas francesas

La literatura italiana también incluyó de forma temprana al pavo, antes de que apareciese mencionado en el *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán. Giambattista Della Porta (1535-1615) realizó una temprana alusión al pavo americano en su obra *La fantesca* (1592), donde la sirvienta Panurgo, para abrir el apetito de Morfeo, cocina el pavo «tutto infilzato di fettoline di lardo, acciocché cocendosi pian piano, venghi tenero, ben cotto e non disseccato» (cit. en Orlandi, 2011: 29).

3.1.5 La presencia del pavo americano en tratados científicos de la Edad Moderna

Frente a los documentos ya analizados, como los recetarios o la literatura, donde las descripciones del pavo americano se centran en sus características como alimento, a lo largo de la Edad Moderna encontramos obras que, complementando la visión que nos ofrecen los referidos documentos, nos aportan información sobre el pavo americano como animal, su comportamiento y aquellas características que más impactaron a los europeos. Los tratados científicos, así como aquellos que analizan el cuidado de campos y animales domésticos, aportan gran cantidad de datos, tales como su interacción con otros animales y su hábitat, así como los cuidados necesarios.

Antes de analizar la forma en la que los científicos de la época describieron y representaron al pavo americano, conviene tener muy en cuenta la valiosa aportación realizada por la historia cultural de los animales sobre esta época, clave para comprender la manera en la que los científicos se acercaron al conocimiento de estos seres, sus enfoques e ideas preconcebidas. Como resume Antonio Morgado (2011) al respecto de la Edad Moderna:

Habría que distinguir una primera fase, que llegaría hasta mediados del Seiscientos, en la cual predomina la visión simbólica, según la cual los animales tienden a ser considerados, en última instancia, como un mero espejo de los vicios y virtudes humanos. La segunda visión, la positivista, estaría marcada fundamentalmente por los intereses descriptivistas, siguiendo las pautas establecidas por lo que se ha dado en llamar el método científico que se consolida a partir del siglo XVII. Y la tercera, la afectiva (muy relacionada con su antítesis, la visión utilitaria, que siempre ha estado presente), que no empieza a dar frutos hasta el siglo XIX con las primeras medidas proteccionistas (aunque con antecedentes muy antiguos, siendo Plutarco el ejemplo más destacado), y que se caracterizaría por el intento de establecer un marco de relación más igualitario entre los animales y los seres humanos, a la par que se consolida su papel como iconos del universo infantil. Todas estas visiones las vamos a encontrar a lo largo de la Modernidad (Morgado, 2011: 72).

Como también señala este autor, a menudo las distintas perspectivas se superponen y desde fechas muy tempranas encontramos en la Edad Moderna ejemplos en los que elementos simbólicos y descriptivos se solapan en una misma descripción.

Dentro de una perspectiva simbólica, predominante como acabamos de ver en los inicios de la Edad Moderna, destacan, según Morgado, tres elementos: el papel determinante de los autores clásicos, la mezcla de elementos reales con historias fabulosas

y la marcada vertiente moral y simbólica, heredada entre otros de la literatura emblemática y los bestiarios medievales. Sin embargo, en estas primeras descripciones encontramos también a menudo «elementos descriptivistas, utilitarios o afectivos, sin que ello suponga contradicción alguna» (Morgado, 2011: 85).

Dos buenas muestras de esta mezcla de perspectivas a la hora de describir y representar a los animales en tratados científicos las encontramos en dos obras de 1555 que marcan el inicio de la representación del pavo americano en este tipo de documentos. Ese año vieron la luz dos obras, la de Pierre Belon (1517-1564) y la de Conrad Gesner (1516-1565), que incluían descripciones y representaciones del ave americana muy diferentes entre sí.

En la obra de Belon *L'Histoire de la nature des oyseaux, avec leurs descriptions et naïfs portraits* (1555) (**Figura 2**), encontramos un error frecuente en las primeras descripciones del ave americana, al ser confundida con otras aves e indicar que ya era conocida por griegos y romanos. A pesar de lo erróneo de su descripción, resulta una obra de gran interés porque incluye una representación de una pareja de pavos, si bien los rasgos difieren considerablemente de los originales. Más cercana a la realidad, y también más atinada en la descripción de su origen, es la obra *Historia animalium* (1555) de Conrad Gesner (**Figura 3**), en la que se sitúa correctamente su origen, al indicar que se trata de un ave procedente del Nuevo Mundo. En lo que respecta a la imagen, la obra de Gesner nos ofrece también mayor precisión que la de Belon, si bien tampoco puede clasificarse como una ilustración fiel y objetiva de la fisonomía del pavo.

Otras tempranas representaciones en obras científicas las encontramos de la mano de Ulisse Aldrovandi (1522-1605), que publicó tres volúmenes ilustrados de ornitología donde se incluye al pavo. Sin embargo, Aldrovandi, al igual que Belon, lo confunde con otras aves y señala que era conocido desde la Antigüedad (Eiche, 2004: 73-74). De este autor encontramos otra mención y otra representación que resultan de especial interés por su carácter imaginativo. Frente a la visión más o menos cercana a la realidad de sus coetáneos,



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Aldrovandi incluye al pavo americano en su obra *De monstruorum historia* (**Figura 4**), donde realiza una libérrima adaptación del pavo, a medio camino entre lo monstruoso y lo fascinante. A partir de la realidad, Aldrovandi imagina unas cualidades que trasladan el pavo al mundo de lo fantástico. De su representación, se señala en la obra:

Ahora presentamos, entre los seres volantes, la imagen del gallo indiano, crestado y tridáctilo que, a primera vista, nos había parecido un monstruo pero que no es en realidad muy disímil de otros de su género (...) su aspecto es admirable y no inferior en beldad a ningún otro pájaro (Aldrovandi, 1642: 324).

Junto a los tratados científicos, los tratados de agricultura aportan interesantes datos sobre el comportamiento del animal y la opinión generada por los expertos en la crianza de animales domésticos. Uno de los textos más interesantes en este sentido es el tratado realizado por Charles Estienne (1504-1564) *Agriculture et la maison rustique* (1564), donde, además de ofrecer consejos para mejorar la calidad de su carne, el autor señala algunos de los rasgos distintivos del comportamiento del pavo. El autor destaca el difícil carácter del animal, los estragos que causa a su alrededor y la inmundicia que deja a su paso, así como su poca tolerancia al frío (Eiche, 2004: 49).

Una visión algo más positiva sobre el comportamiento del ave americana la encontramos en una obra publicada poco después en Italia: *Le venti giornate dell'agricoltura et de'piaceri della villa*, publicada en 1569 por Agostino Gallo (1499-1570), destaca las virtudes del animal, si bien subraya lo costoso de su crianza. En este tratado se confirma el valor del pavo americano como regalo habitual entre los nobles, al indicar uno de los protagonistas de la obra que todos los nobles deberían tener pavos con los que honrar y gratificar a sus amigos (Eiche, 2004: 51). Sin embargo, otro de los personajes confirmará algunos de los principales defectos del ave americana, al destacar su carácter sucio, deshonesto, desagradable a la vista debido al moco que cuelga de su barbilla, y violento, lo que le lleva a menudo a pelearse y a matar a los gallos.

Frente a esta visión negativa del animal, encontramos otros ejemplos donde se pone el acento en su aspecto impactante. Quizás la descripción más gráfica en este sentido la encontramos en la obra de 1571 *Rei rusticae libri quatuor*, de Conrad Heresbach (1496-1576). El humanista alemán destaca sobre todas las características del ave el sorprendente cambio de color de su cuello, que puede pasar de rojo a azul, amarillo o blanco, según su

estado de ánimo. Heresbach llega a catalogar al ave como un verdadero «milagro de la naturaleza» (Eiche, 2004: 55).

3.1.6 Del texto a la imagen: el pavo americano en ilustraciones de la Edad Moderna

Antes de entrar en el análisis de la representación del pavo en las obras de arte, especialmente en la pintura y en las artes decorativas, conviene destacar su temprana aparición en ilustraciones de todo el continente europeo. En general resultan de gran interés no solo por la cuidada representación de sus principales detalles fisonómicos, sino porque tanto las poses más características del pavo como el contexto en el que se insertan marcarán su representación artística. De entre las ilustraciones del pavo americano que encontramos a lo largo del siglo XVI, destaca su representación en el taller de Virgil Solis (1514-1562), prolífico grabador alemán que representó al pavo en numerosas ocasiones acompañado de otras aves (**Figura 5**).

Por su carácter minucioso y casi científico se pueden destacar las ilustraciones del pavo que se realizaron a lo largo de los siglos XVI y XVII en los Países Bajos, como las de Hans Verhagen (siglos XVI-XVII) en Amberes (**Figura 6**) o Joris Hoefnagel (1542-1600), entre otros. Dentro de esta perspectiva descriptivista, cabe destacar la ilustración del esqueleto⁹ de un pavo incluida en la obra de Cornelis van Dyk (s. XVII) *Osteologia* (1680) (**Figura 7**).

Pero, además de una representación cuasi científica, las ilustraciones del pavo en los Países Bajos aportan otras interesantes connotaciones, como su uso para representar algunos de los pecados humanos, especialmente la envidia o la ira. Así, el pavo aparece a menudo en clara relación con alguno de los protagonistas de las ilustraciones, subrayada por la contigüidad física del personaje y el ave americana. Ilustraciones de Hans Sibmacher (1590-1611) en 1596 (**Figura 8**) o Claes Janz (1587-1652) en 1614 (**Figura 9**) son buena muestra de ello, aunque quizás el ejemplo más interesante en



Figura 5



Figura 6



Figura 7 (detalle)



Figura 8 (detalle)



Figura 9



Figura 10 (detalle)

este sentido es el realizado por Peter Bruegel (1525-1569). En la serie de imágenes morales publicada por Hieronymus Cock (1518-1570) en Amberes en 1558, Bruegel realizó una ilustración sobre la personificación de la envidia y junto a ella, como elemento muy destacado, situó de manera significativa un pavo americano (**Figura 10**)¹⁰.

En ocasiones, la identificación entre el personaje y el pavo se produce de una forma más directa y personal, al incluirse la figura del pavo como adorno de un retrato. Este es el caso del Judas el Macabeo de Crispijn van de Passe (1574-1637) (**Figura 11**)¹¹ flanqueado en la parte superior por un gallo y un pavo, o el de Jan Centen Coster (1603) (**Figura 12**)¹² realizado por Jacob Matham (1571-1631), donde puede observarse un pavo en la parte superior de la ilustración. Algunos personajes bíblicos tampoco escapan a la identificación con el ave americana. Destaca en ese sentido la ilustración titulada *Zondeval* (1604) de Jan Saenredam (1565-1606) (**Figura 13**), donde, de manera significativa, el pavo se sitúa junto Eva en el momento que esta le ofrece a Adán la manzana del árbol del Bien y del Mal¹³.

Junto a la inclusión del pavo americano con connotaciones morales, otra de las tendencias fue su inclusión en ilustraciones como representación del continente de origen. Este tipo de representación, que podemos calificar de metonímica, fue especialmente frecuente en vistas topográficas y en mapas del continente que a menudo incluían fauna local, como en el mapa realizado por Willem Janszoon Blaeu (1571-1638) *Nova Belgica et Anglia Nova* (1635)



Figura 11 (detalle)



Figura 12 (detalle)



Figura 13 (detalle)



Figura 14 (detalle)



Figura 15 (detalle)

¹⁰ Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-1887-A-12303).

¹¹ Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-1907-1932).

¹² Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-1883-A-6885).

¹³ Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-H-M-7).

(Figura 14)¹⁴ o en *Novi Belgii Hiod nunc Novi Jorck vocatur, Novae gr. Angliae & Partis Virginiae Accuratissima et Novissima Delineatio* (1671) (Figura 15)¹⁵ de John Ogilvy (1600-1676), donde aparece un pavo como animal representativo de la costa este americana.

3.1.7 El pavo americano en el arte de la Edad Moderna

3.1.7.1 Siglo XVI. Primeras representaciones y configuración iconográfica

Como acabamos de ver, el pavo fue uno de los alimentos procedentes de América que mejor acogida tuvo entre los europeos, bien como alimento o como animal decorativo, aunque su uso en ambos casos quedó restringido durante mucho tiempo a las clases altas. Y, a diferencia de otros productos analizados en este estudio, en el caso del pavo sí puede afirmarse que la fascinación que comensales y gastrónomos sintieron hacia ese animal tuvo un paralelismo en el arte. Sin embargo, es importante señalar que su presencia en el arte de la Edad Moderna sufrió una evidente evolución y su peso fue diverso según la época y el origen de los pintores.

Pese a la diversidad de contextos, en el siglo XVI encontramos un denominador común en la representación del pavo americano en las tres áreas analizadas: su empleo mayoritario en el arte de ambas áreas no fue como alimento, sino como animal exótico, reservado especialmente a escenas de tipo decorativo, alegórico o bíblico, vivo y junto a otros animales, especialmente el pavo real. Pese a que otras fuentes ya analizadas confirman el uso culinario cada vez más extendido del pavo en las mesas europeas a lo largo de la centuria, la pintura europea del siglo XVI pareció fijar un modelo representativo donde se eliminaba, salvo contados ejemplos, cualquier alusión a su condición de alimento y se centraba mayoritariamente en sus rasgos exóticos y fascinantes.

¹⁴ The Miriam and Ira D. Wallach Division of Art Prints and Photographs: Print Collection, The New York Public Library. «Nova Belgica et Anglia Nova», The New York Public Library Digital Collections. 1635. Disponible en <http://digitalcollections.nypl.org/items/510d47d9-7bfd-a3d9-e040-e00a18064a99> [última consulta: 25/05/2021].

¹⁵ Lionel Pincus and Princess Firyal Map Division, The New York Public Library. «Novi Belgii Hiod nunc Novi Jorck vocatur, Novae gr. Angliae & Partis Virginiae Accuratissima et Novissima Delineatio». The New York Public Library Digital Collections. 1671. <http://digitalcollections.nypl.org/items/510d47e1-f5a5-a3d9-e040-e00a18064a99> [última consulta: 25/05/2021].

Italia

Al igual que ocurrió con otros alimentos procedentes de América, todo parece indicar que fue en Italia donde por primera vez se representó en Europa la exótica ave procedente del Nuevo Mundo. Según Eiche (2004: 71) uno de los factores que pudo posibilitar la rápida incursión del pavo en el arte italiano fue que en aquel momento se realizaran en Italia gran cantidad de grutescos, composiciones dotadas de gran libertad formadas por plantas y animales exuberantes, fantásticos o monstruosos. En este sentido, la impactante fisonomía del pavo lo convertía en un animal que sobrepasaba incluso la imaginación de los propios artistas y en un candidato ideal a formar parte de estas imaginativas composiciones.

Según De Grossi y Epifani, un primer testimonio, aunque dudoso en su identificación, lo encontramos en las Logias Vaticanas. Allí se hallan representadas dos aves que podrían ser pavos americanos «negli stucchi situati nel terzo sottarco e nel terzo sottarco esterno» (2015: 63) **(Figura 16)**. Estos estucos fueron realizados entre 1517 y 1519 con gran probabilidad por Perin del Vaga (1501-1547) y Giovanni da Udine (1487-1564), este último, como veremos más adelante, autor de representaciones en primicia de otros alimentos procedentes de América. Según los citados autores, resulta probable que el papa de aquellos años, León X, tuviera en su poder algunos ejemplares de esta especie que bien podrían haber servido como modelos al natural para los artistas.

Por su parte, Eiche retrasa unos años la presencia del pavo en el arte italiano y lo sitúa entre 1522 y 1523 en Villa Madama, palacio diseñado por Rafael (1483-1520) para el cardenal Julio de Medici. Los frescos de la villa, realizados por Giovanni da Udine, contenían, entre otros y ya sin lugar a duda, la representación de diversas aves entre las que se encuentra el pavo americano en la bóveda de una de las estancias de la villa **(Figura 17)**, según la autora, «on account of its novelty and startling appearance» (Eiche, 2004: 71). A pesar de ser una representación de fechas tan tempranas, destaca el gran naturalismo de la figura.



Figura 16



Figura 17

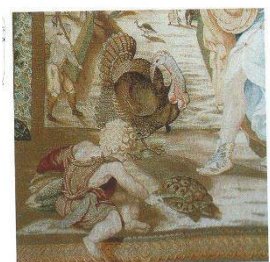


Figura 18 (detalle)



Figura 19



Figura 20 (detalle)



Figura 21 (detalle)

Veinte años después de este primer testimonio, en torno a 1545, nos encontramos otra representación, de nuevo con un carácter naturalista, atribuida a Agnolo Bronzino (1503-1572), en este caso en un tapiz realizado por encargo de Cosme I de Medici (1519-1574) (**Figura 18**)¹⁶. Resulta de especial interés este testimonio temprano, pues en él encontramos al pavo americano en uno de los contextos más habituales de su representación posterior: como elemento dentro de una alegoría de la Abundancia. En concreto, señala Eiche:

It appears in a *portière*, the first tapestry to be woven in Cosimo di Medici's new established tapestry workshop in Florence. In the foreground of the tapestry is a doorway, framing a vast garden and landscape background. Entering the doorway from the right is the personification of Abundance (...) Sharing the foreground with two of them is a magnificent turkey, gazing out at us with a slightly puzzled air, as though it had just accidentally wandered up from the garden (Eiche, 2005:72).

Con un carácter algo más fantasioso se realizó la primera de las escasas representaciones escultóricas de un pavo americano en Europa. Se trata de la obra encargada de nuevo por Cosimo di Medici en torno a 1560 a Giambologna (1529-1608) (**Figura 19**)¹⁷. En este caso, se trata de una escultura a tamaño natural realizada en bronce cuyo destino era formar parte de la treintena de esculturas de criaturas que Cosimo tenía dispuestas en las grutas artificiales de Villa di Castello, a las afueras de Florencia, lo que en buena medida justificaría una estilización fantasiosa del ave. Como puede observarse, por tanto, las primeras inclusiones del pavo americano en el arte italiano poseen un marcado carácter decorativo. Como adorno en frescos, tapices o grutescos, el pavo americano logró hacerse un hueco y sentar sus bases iconográficas en las primeras décadas del siglo XVI.

Sin embargo, aún pasarán unas décadas más hasta que los pintores incluyan a la recién llegada ave en sus cuadros. Entre las primeras representaciones en Italia se encuentran las realizadas en el taller de los Bassano. A diferencia de sus primeras representaciones, en

¹⁶ Palazzo Pitti, Depositi Arazzi (número de inventario: 540 – Arazzi).
¹⁷ Capolavori del Museo Nazionale del Bargello (ficha ICCD OA: 09-00007372).

las obras de estos artistas el pavo americano se presenta sobre todo en un contexto religioso y, en concreto, dentro de escenas pertenecientes a dos ciclos temáticos: los vinculados a la vida de Noé y a Adán y Eva. Sin embargo, como puede verse a través de los ejemplos expuestos a continuación, el pavo no abandona en las obras de los Bassano



Figura 22 (detalle)



Figura 23 (detalle)



Figura 24

algunas de las connotaciones presentes en sus primeras representaciones en Italia, como su pertenencia a una naturaleza idílica y un acentuado naturalismo en la plasmación del animal.

En el grupo dedicado al ciclo de Noé sobresalen las obras *Entrada de los animales en el arca de Noé* (ca. 1570) (**Figura 20**)¹⁸, de Jacopo Bassano (1510-1592) y *Noé después del diluvio* (segunda mitad del s. XVI) (**Figura 21**)¹⁹, del taller de los Bassano. En ambos casos se repite el esquema de representación: en el extremo inferior derecho se sitúa una pareja de pavos domésticos, macho y hembra, en lo que puede considerarse como un símbolo de la regeneración de la naturaleza tras el Diluvio.

Respecto a las obras sobre Adán y Eva con presencia del pavo americano sobresalen *Paraíso Terrenal* (s. XVI) (**Figura 22**)²⁰, del taller de Bassano, y *La reconvención de Adán* (ca. 1570) (**Figura 23**)²¹, de Jacopo y Francesco Bassano (1549-1492). En ambos casos, el pavo aparece en la parte inferior de la imagen. En el caso de *La reconvención de Adán*, además del pavo del extremo inferior izquierdo, «la cabeza de un posible pavo surge casi a oscuras tras el cuerpo del gallo» (Gómez *et al.*, 2010: 81).

Junto a estas escenas religiosas, encontramos de la mano de los Bassano una temprana representación del pavo en una escena cotidiana en la obra *Pequeño mercado* (ca. 1580) (**Figura 24**)²². A pesar de la diferente temática, tanto la composición como la representación del pavo americano es muy similar a las anteriores: se trata de un mercado

¹⁸ Museo del Prado (número de catálogo: P000022).

¹⁹ Museo del Prado (número de catálogo: P000023).

²⁰ Museo del Prado (número de catálogo: P006164).

²¹ Museo del Prado (número de catálogo: P000021).

²² La obra se encuentra ubicada actualmente en el Salone degli Accademici de la Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona.

dominado por una especie de caos ordenado, abarrotado de gente, viandas y animales, que se extiende a lo largo de una calle situada en el centro de la composición, mientras al fondo puede verse una ciudad y una montaña. En medio del vaivén y en una postura casi idéntica a otras representaciones de los Bassano, un pavo aparece entre las cestas de verduras de una vendedora.

Un paso más allá en la representación del pavo en la pintura del siglo XVI italiana lo encontramos en las obras de Vincenzo Campi (ca.1530-1591) *La gallinera* (ca. 1580)²³ (**Figura 25**) y *Cristo en casa de Marta y María* (segunda mitad del siglo XVI) (**Figura 26**)²⁴. La novedad en ambos casos consiste en que el pavo no aparece deambulando por la escena, sino ya muerto, desplumado y listo para ser vendido, marcando un tipo de representación que será frecuente a lo largo del siglo XVII.

Tanto en unas como en otras obras, el denominador común en la representación pictórica del pavo en la Italia del siglo XVI es su acentuado realismo. Según afirman De Grossi y Epifani (2015: 66), en el caso concreto de Jacopo Bassano, resulta muy probable que el pintor tuviese un conocimiento directo del animal, al que habría podido observar al natural en sus viajes de trabajo, que lo llevaban con frecuencia de Bassano del Grapa a Venecia y el área circundante, donde se tiene constancia de la presencia de esta ave en la época en la que se realizaron las obras.

Junto a las representaciones ya comentadas, otro tipo de escenas del siglo XVI italiano en las que aparece a menudo el pavo americano es en los aviarios, frecuentemente representados en frescos de villas italianas e inspirados en los antiguos aviarios romanos. Como señala Eiche (2005:82), son



Figura 25



Figura 26



Figura 27



Figura 28

²³ Picacoteca di Brera (número de inventario: 297).

²⁴ Gallerie Estensi (número de inventario: 4195).

numerosos los ejemplos de aviarios que cuentan con la presencia del pavo: en la logia del papa Gregorio XIII (1502-1585) del Vaticano, realizada por Matthijs Bril (1550–1583) en la década de 1570; en la Stanza degli Uccelli en la Villa Medici de Roma, decorada en torno a 1577 por Jacopo Zucchi (1541-1590) (**Figura 27**); y, ya a comienzos del siglo XVII, en la logia del palacio Rospigliosi Pallavicini, realizada sobre 1611 por Paul Bril (1554-1626) (**Figura 28**) y en la Sala d’Apollo en Villa Aldobrandini en Frascati realizada en 1616 por Domenico Passignano (ca. 1559-1638).

Flandes

El pavo americano no solo se representó en Italia a lo largo del siglo XVI. También encontramos algún ejemplo en obras realizadas en Flandes. La temática predominante es, en este caso, de tipo alegórico. Una muestra de ello es la obra de Martin de Vos (1532-1603) *El Aire* (siglo XVI) (**Figura 29**)²⁵, donde un pavo de gran tamaño aparece junto a un pavo real y otras aves que rodean al dios Eolo. Destaca en este cuadro la precisión en la representación del ave americana, mayor aún que en el caso de los Bassano y más propia del rigor de un ilustrador de libros de ciencias naturales que de un pintor (Díaz Padrón, 1982: 6).



Figura 29



Figura 30 (detalle)

Además de la pintura, las artes decorativas en Flandes también mostraron un rápido interés por la inclusión del ave americana. Así, nos la encontramos representada en torno a 1560 en un tapiz realizado por Willem Pannemaker (1535-1578) para el Cardenal Granvela (1517-1586) (**Figura 30**)²⁶.



Figura 31

España

En España se ha localizado un único caso de representación del pavo en el siglo XVI, pero significativo. Se trata de varias representaciones en los frescos que decoraban la Torre de la Reina del palacio de El Pardo de Madrid y que fueron

²⁵ Museo del Prado (número de catálogo: P003328).

²⁶ Kunsthistorisches Museum de Viena, T. LXVI/2 (en Eiche, 2005: 18).

realizadas por Gaspar Becerra entre 1561 y 1568. Entre el variado repertorio zoológico de las decoraciones situadas en los entrehuecos de los balcones de la Torre de la Reina se encuentran representados dos ejemplares de pavo americano (**Figura 31**), concretamente en las pinturas situadas en el panel derecho del entrehueco oriental. Se trata de dos extraordinarios pavos americanos, un macho y una hembra (García Frías, 2005: 88). Tanto en la representación del pavo como de otras aves americanas, como varios guacamayos sudamericanos, resulta significativa la conexión que García Frías establece entre Gaspar Becerra y Giovanni da Udine, cuya obra fue profundamente estudiada por el artista español. Concretamente, García Frías señala como fuente de inspiración el trabajo de Udine en las Logias Vaticanas, donde se ubican decenas de aves, entre las que se encontrarían especies americanas, como papagayos o colibríes (García Frías, 2005: 83).

3.1.7.2 La representación del pavo americano en la pintura europea del siglo XVII

El siglo XVII no supuso una ruptura radical con la imagen del pavo americano ofrecida en el arte del siglo XVI. Muchas de las características de su iconografía y el contexto en el que aparece en este siglo vienen marcados por las pautas iniciadas el siglo anterior. Otros rasgos y contextos, sin embargo, son novedosos y suponen un enriquecimiento de su iconografía.

Una de estas nuevas vías para la representación del pavo americano, que conoció un gran auge en el siglo XVII, fue el género histórico, centrado especialmente en personajes destacados de la Antigüedad clásica y en los que, junto a los protagonistas de la escena, se encuentra a menudo representada una gran naturaleza muerta que ocupa el lugar principal dentro de la composición.

Italia

Dentro de la escuela italiana y del género histórico, cabe destacar el ejemplo de *Diógenes buscando a un hombre*²⁷ (1645-1655) (**Figura 32**), de Giovanni Benedetto Castiglione (1610-1665). En la obra se aprecia el gusto por combinar figuras humanas, animales y naturalezas muertas, una unión



Figura 32 (detalle)

²⁷ Museo del Prado (número de catálogo: P000088).

para la que parece haberse inspirado en De Roos (1591-1638) (González, 2014: 172). En la obra, junto al filósofo Diógenes Laercio (s. III d. C.), aparecen objetos esparcidos por el suelo (conchas, huesos, vasijas), aves muertas y también animales vivos, entre los que destaca una pava situada a la izquierda que parece picar el suelo en busca de alimento. A pesar de tratarse de un cuadro protagonizado por un personaje histórico, diversos autores han señalado posibles interpretaciones de tipo alegórico, que podrían ir desde la representación de una civilización en decadencia hasta la relación entre lo humano y lo animal (González, 2014: 172).

Países Bajos meridionales y República holandesa²⁸

La imagen del pavo asociada a personajes históricos también fue utilizada por pintores de los Países Bajos, como muestra la obra de Pedro Pablo Rubens (1577-1640) y Frans Snyders (1579-1657) *Filopómenes descubierto* (ca. 1609) (**Figura 33**)²⁹. El punto de partida de esta obra es un hecho narrado por los textos clásicos, en este caso por Plutarco, según el cual el general griego Filopómenes fue reconocido por sus anfitriones



Figura 33 (detalle)

cuando realizaba la humilde labor de cortar madera para preparar el banquete que se celebraba en su honor. Sin embargo, al igual que en el ejemplo de Castiglione, la obra tiene un carácter simbólico, pues a través de la actitud de Filopómenes se ejemplifican valores como la humildad o la generosidad. Junto a ese doble carácter, histórico y simbólico, esta obra comparte con la anterior la inclusión de una naturaleza muerta. Sin embargo, en este caso, el peso otorgado a la misma es muy superior, al ocupar tres cuartas partes del lienzo. Aunque el esquema compositivo fue esbozado por Rubens, la maestría en la representación de las naturalezas muertas es mérito de Snyders, que incorpora a la escena todos los productos propios de una cocina de clase alta coetánea a los pintores, entre los cuales estaba consagrada la presencia del pavo. Encontramos, pues, en la representación de los alimentos un claro anacronismo, ya que se incluyen productos

²⁸ El cambio en la nomenclatura de esta área se debe al acontecimiento clave que tuvo lugar a mediados del siglo XVII, este es, la Paz de Westfalia (1648), que supuso la independencia de las Provincias Unidas y el surgimiento de la República Holandesa. No obstante, como se hará referencia a obras tanto de los Países Bajos meridionales como de la República holandesa, se empleará dentro del texto, tanto para el siglo XVII como XVIII, el término genérico de Países Bajos, con el objetivo de agilizar la lectura.

²⁹ Museo del Prado (número de catálogo: P001851).

no conocidos en la época griega, como el gran pavo americano que yace encima de la mesa listo para ser preparado.



Figura 34

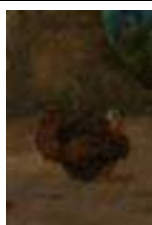


Figura 35 (detalle)



Figura 36



Figura 37

Junto al género histórico, también en Países Bajos, otro género en auge durante el siglo XVII en el que encontramos representado el pavo americano es aquel que consistía en emplear el modo de representación científica para obras de tipo artístico. El destino final de estas obras era, en casi todos los casos, los gabinetes de maravillas (*Wunderkammern*). Un buen ejemplo es el cuadro de gran formato *Las cuatro partes del Mundo* (1660) (**Figura 34**)³⁰, de Jan Van Kessel el Viejo (1616-1676). Las series de Van Kessel estaban integradas por cuatro paneles y cada uno de ellos, a su vez, por un cuadro central con la personificación del continente correspondiente rodeado de otros dieciséis de menor tamaño con vistas de las ciudades más importantes, representadas al fondo y detrás de un primer plano ocupado por animales de todas las especies que se suponían propios del continente en cuestión. Ese esquema era característico de los grabadores del siglo XVI, como Joris Hoefnagel (1542-1600) o Adriaen Collaert (1560-1618), en los que pudo basarse Van Kessel (Posada Kubissa, 2012: 129-130). Dentro de estas representaciones, concretamente en la plancha XIII de la obra, o la tercera de la línea tres, aparecen dos ejemplares de pavo americano en la mitad izquierda de la composición. Uno de ellos está peleando con un gallo. También aparece representado en las planchas diecisiete y dieciocho (Gómez *et al.*, 2010: 144).

Con un carácter más costumbrista, encontramos también en Países Bajos un tipo de representación que consistía en mostrar al pavo como animal domesticado en jardines, gallineros y granjas. En algunas ocasiones, en convivencia pacífica y en un ambiente idílico, como en *Una*

bolsa de cazador en una terraza (ca. 1678) (**Figura 35**)³¹ de Melchior d'Hondecoeter (1636-1695), pero, sobre todo, en conflicto con otras aves. Como señalaban tratadistas

³⁰ Museo del Prado (número de catálogo: P001554).

³¹ Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-171).

del siglo XVI ya mencionados, como Charles Estienne o Agostino Gallo, y mostraban algunas ilustraciones del siglo anterior, como la realizada por Marcus Gheeraerts (1547-1590) en *De Warachtighe fabulen der dieren* (1567) (**Figura 36**), en general las pinturas del siglo XVII muestran al pavo como un animal conflictivo. Así lo encontramos por ejemplo en *Lucha de un gallo y un pavo*³² (**Figura 37**) de Frans Snyders (ca. 1610), en violentas escenas como *Pavo y gallo* (ca. 1630) (**Figura 38**)³³ de Paul de Vos (1605-1678) o el cuadro anónimo *Aves peleando* (c. 1655) **Figura 39**³⁴ o en actitud intimidante, como en *Una gallina con pavos reales y un pavo* (c. 1680) de Melchior d'Hondecoeter (**Figura 40**)³⁵.

	
Figura 38 (detalle)	Figura 39
	
Figura 40 (detalle)	Figura 41 (detalle)

Pero, junto a este tipo de representaciones en contextos relativamente novedosos, a lo largo de esta centuria volvemos a encontrar numerosos ejemplos del pavo americano en

³² Museo del Hermitage (número de inventario: ГЭ-655).

³³ Museo Nacional de Varsovia (ID: M.Ob.2504 MNW).

³⁴ Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-80).

³⁵ Rijksmuseum (número de objeto: SK-C-146).



Figura 42



Figura 43 (detalle)



Figura 44 (detalle)

contextos ya desarrollados en el siglo anterior, especialmente en escenas bíblicas y alegóricas.

Así, por ejemplo, en las representaciones del pavo realizadas en los Países Bajos durante este siglo, volvemos a encontrarlo dentro de escenas bíblicas como *El Paraíso Terrenal* (**Figura 41**), de Jan Brueghel el Viejo (1568-1625) y la copia realizada hacia 1626 por Pieter Brueghel el Joven (1564/1565-1637/1638)³⁶ o *El Paraíso Terrenal* (1610)³⁷ de Jan Brueghel el Viejo (1568-1625). De nuevo, como en obras realizadas en el siglo anterior, nos encontramos a un pavo deambulando tranquilamente entre

infinidad de animales y plantas, algunos de ellos fruto de la imaginación del artista, como el unicornio, completando así una visión idílica del paraíso.

También como en el siglo anterior, los Países Bajos ofrecen multitud de ejemplos del ave americana en obras de carácter alegórico y mitológico. Entre los ejemplos más significativos destacan *La abundancia y los cuatro elementos* (ca.1615) (**Figura 42**)³⁸ de Jan Brueghel el Viejo; *El Gusto* (1618) (**Figura 43**)³⁹ de Pedro Pablo Rubens (1577- 1640) y Jan Brueghel el Viejo; *El Gusto, el Oído y el Tacto* (ca. 1620) (**Figura 44**)⁴⁰ de Jan Brueghel el Viejo; *La Abundancia* (ca. 1625) (**Figura 45**)⁴¹ de Jan Brueghel el Joven (1601-1678); *Concierto de aves* (mediados del s. XVII) (**Figura 46**)⁴²



Figura 45 (detalle)



Figura 46 (detalle)



Figura 47 (detalle)

³⁶ Museo del Prado (número de catálogo: P001406).

³⁷ Museo de Bellas Artes de Sevilla (número de inventario: CE0357P).

³⁸ Museo del Prado (número de catálogo: P001399).

³⁹ Museo del Prado (número de catálogo: P001397).

⁴⁰ Museo del Prado (número de catálogo: P001404).

⁴¹ Museo del Prado (número de catálogo: P001402).

⁴² Museo del Prado (número de catálogo: P007160).

atribuida a Frans Snyders (1579-1657); y *Orfeo y los animales* (último tercio del s. XVII) (**Figura 47**)⁴³ atribuida a Rosa de Tívoli (1657-1705). A pesar de poseer un carácter alegórico común, los matices que ofrece cada una de ellas resultan de interés para analizar la evolución en la representación del pavo en la pintura del siglo XVII.

Así, dentro de este género, se observan dos tendencias en su representación. Por un lado, encontramos obras en las que perviven los modelos de representación establecidos en la centuria anterior, modelo al que corresponderían, por ejemplo, las obras de Jan Brueghel el Viejo y el Joven y las atribuidas a Frans Snyders y a Rosa de Tívoli.

De esta manera, las obras *La abundancia y los cuatro elementos* de Brueghel el Viejo y *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven se insertan dentro de una tradición célebre en la pintura de gabinete de la época, que consistía en la representación alegórica de la Abundancia o de la Fecundidad y que practicaron artistas como Rubens, Jan Brueghel el Viejo, Hendrick de Clerck (1570-1630) o Hendrick van Balen (1575-1632), entre otros. Como en otros casos:

[en] ella se despliegan los extensos recursos que proporciona la Naturaleza, tanto del mundo vegetal, como muestran las numerosas especies de árboles, flores y frutos, como del mundo animal, a través de diversos especímenes entre los que se cuentan mamíferos domésticos y salvajes, ejemplares exóticos, reptiles, insectos, peces y crustáceos, todos ellos tratados con un detallismo preciosista (Museo Nacional del Prado, 2014: 132).



Figura 48 (detalle)

Entre estos animales, destaca a menudo la presencia del pavo americano: en la obra de Brueghel el Viejo se puede observar la cabeza del pavo que se encuentra junto a una paloma (Gómez *et al.*, 2010: 121). En la de Brueghel el Joven aparecen dos pavos que recuerdan modelos heredados del siglo anterior. Como apreciábamos en las obras de los Bassano, vuelve a aparecer una pareja de pavos, macho y hembra, situados en el extremo inferior izquierdo del lienzo.

El macho está dispuesto de tal forma que su cabeza desaparece en la penumbra, por lo que se podría confundir con la de la hembra (Gómez *et al.*, 2010: 148).

⁴³ Museo del Prado (número de catálogo: P005445).

También como continuidad de modelos del siglo anterior encontramos al pavo en conciertos de aves. Este género, que hunde sus raíces en la Edad Media, era habitualmente empleado por la aristocracia y burguesía de las zonas septentrionales europeas para la decoración de sobreventanas, sobrepuertas o antechimeneas, moda que más tarde se impuso en España (Colomer, 2003: 281-285). Hay varias interpretaciones posibles de este tipo de obras, destacando aquella que señala que los conciertos de aves aluden al concierto y reglamentación natural, en el sentido de equilibrio con la naturaleza, idea plasmada en la sistematización musical del canto de los pájaros. Así, dentro del contexto de los Países Bajos, su significado tendría que ver con el concierto político y orden social del que gozaron los propietarios de estos cuadros durante el gobierno de los archiduques Alberto de Austria (1559-1621) e Isabel Clara Eugenia (1559-1621) (Colomer, 2003: 281-285). Un ejemplo de ello es la pintura *Concierto de aves* (mediados del s. XVII) atribuida a Frans Snyders, donde encontramos un pavo en una posición destacada, en la base del tronco (Gómez *et al.*, 2010: 175-176), aunque su presencia queda completamente eclipsada por el gran pavo real que hace la rueda con su cola. De los tres conciertos de aves realizados por Snyders o atribuidos a él que se conservan en el Museo del Prado, este sería el único en contar con la presencia del ave americana, aunque el pintor la incluyó en otras representaciones similares como en *Grupo de aves* (**Figura 48**)⁴⁴.

Por último, dentro de los ejemplos que muestran continuidad en la representación del pavo americano en los Países Bajos, podemos destacar la obra *Orfeo y los animales*, atribuida a Rosa de Tívoli (Peter Roos), por el especial protagonismo del pavo, que ocupa un lugar principal al ser representado haciendo la rueda con su cola. Mucho menos clara es su presencia en la obra de Pedro Pablo Rubens *Atalanta y Meleagro cazando el jabalí* (*de Calidón* (ca. 1635-1640) (**Figura 49**)⁴⁵, donde, posado en el tronco a la izquierda de la imagen, se inclina en diagonal un ave que, por su silueta, recuerda a un pavo (Gómez *et al.*, 2010: 164).



Figura 49

Frente a la tendencia continuista en la representación del pavo dentro de contextos alegóricos y mitológicos, encontramos en los Países Bajos una importante novedad en

⁴⁴ Gemäldegalerie Alte Meister (número de inventario: GK 116).

⁴⁵ Museo del Prado (número de catálogo: P001662).

algunas obras de Pedro Pablo Rubens y Jan Brueghel el Viejo. Así, en *El Gusto y El Gusto, el Oído y el Tacto*, a pesar de ser obras alegóricas, como sus títulos indican, encontramos un gran número de objetos tomados directamente de la realidad, en concreto, de numerosas posesiones y elementos de la vida cotidiana de los archiduques Alberto e

Isabel Clara Eugenia, a quienes estaban destinados ambos cuadros. Pinturas, orfebrería,



Figura 50 (detalle)



Figura 51



Figura 52 (detalle)

instrumentos musicales, esculturas, tapices...: las obras parecen una excusa para mostrar la vida de lujo y ambiente artístico que se respiraba en la corte de los archiduques. Y, dentro de ese ambiente de lujo, no podían faltar elementos que mostrasen la refinada gastronomía que se disfrutaba en la corte. En ese sentido, puede afirmarse que las obras parecen un verdadero tratado gráfico de lo que los gastrónomos de la época consideraban la cúspide de la alimentación: caza, frutas frescas, ostras y, cómo no, aves. Y es entre el grupo de aves listas para ser preparadas y degustadas donde nos encontramos una novedad en su representación dentro de obras alegóricas. El pavo aparece en ambos cuadros no ya como un animal exótico dentro de contextos idealizados y de abundancia, como en obras ya comentadas, sino como un animal muerto y preparado para ser cocinado. Retorcido y a medio desplumar, el pavo yace en el suelo de la estancia, despojado ya completamente de su aura de animal exótico y reducido a su condición de alimento. Este tipo de representación comienza a hacerse cada vez más habitual a medida que avanza la centuria, presentando el ave americana, ahora sí, de forma

similar a otras fuentes, esto es, como un alimento distinguido y en un contexto de riqueza.

De esta manera observamos por tanto cómo, a lo largo de este siglo, el pavo americano pasa a ser un producto habitual en los bodegones de los Países Bajos, en ocasiones puntuales vivo, como en *Despensa* (**Figura 50**)⁴⁶, de Peeter Boel (1622-1674), o en el anónimo del siglo XVII



Figura 53 (detalle)



Figura 54

⁴⁶ Museo del Prado (número de catálogo: P001364).

Bodegón de aves (**Figura 51**)⁴⁷, y sobre todo muerto y listo para ser cocinado. Eso sí, siempre dentro de un contexto de riqueza patente. En esa tesitura lo encontramos en la obra regalada por el primer marqués de Leganés (1585-1655) a Felipe IV (1605-1665) *Bodegón: liebre, pájaros muertos y pescados* (**Figura 52**)⁴⁸, de Alexander van Adrianssen (1587-1661), donde, entre las sombras, se aprecia con dificultad un pavo

común (Gómez *et al.*, 2010: 186). El pavo se inserta en contextos aún más exuberantes en las obras *Naturaleza muerta con pastel de pavo*⁴⁹ (1627), del holandés Pieter Claesz (1596-1660) (**Figura 53**) o *Una despensa* (1642), de Adriaen Van Utrecht (1599-1652) (**Figura 54**)⁵⁰. En la primera encontramos, además, un valioso testimonio del modo sofisticado de presentar el pastel de pavo, que consistía en adornarlo con las propias plumas y la cabeza del animal con el fin de presentarlo como si de un pavo vivo se tratase. En el caso de la obra de Van Utrecht destaca la infinidad de productos lujosos que lo acompañan: hortalizas y frutas, otras aves muertas, un venado y un jabalí, liebres, conejos, un bogavante y, para colmo de exotismo, un guacamayo y un mono que deambulan por la estancia. Ambas obras parecen así un verdadero catálogo de lo que era considerado en el siglo XVII el lujo gastronómico.

España

El pavo es representado en las pinturas realizadas en España en el siglo XVII en un contexto exclusivamente gastronómico. Su presencia en este siglo, en cualquier caso, seguirá siendo muy inferior a la de otras zonas. Entre las escasas obras que representan el pavo americano realizadas por artistas españoles destacamos las pinturas *Bodegón de caza con escena de taberna* (ca.1623) (**Figura 55**) y *La gallinera* (1626) (**Figura 56**)⁵¹,



Figura 55



Figura 56



Figura 57

⁴⁷ Museo del Prado (número de catálogo: P003115).

⁴⁸ Museo del Prado (número de catálogo: P001342).

⁴⁹ Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-4646).

⁵⁰ Museo del Prado (número de catálogo: P001852).

⁵¹ Museo del Prado (número de catálogo: P008063).

ambas de Alejandro Loarte (1590-1626), y el bodegón de Francisco Barrera (c.1595-1658) *Invierno* (1638) (**Figura 57**)⁵².

Claramente deudor de las composiciones de los bodegones de Sánchez Cotán (1560-1627) o Velázquez (1599-1660), el *Bodegón de caza con escena de taberna* de Loarte resulta especialmente interesante en lo que concierne a la representación del pavo americano y su presencia en contextos familiares para el público de la época. La escena en la que se inserta no se sitúa en un ambiente distinguido, sino en uno propio de las clases populares. Además, el claro paralelismo que parece establecerse entre las dos imágenes que conforman la escena, los animales muertos colgados de un gancho en la izquierda y la trifulca de consecuencias impredecibles de la derecha, supone uno de los primeros ejemplos en los que el pavo se asimila a escenas de la cotidianidad, al pueblo llano. El halo de su representación en décadas anteriores se va desvaneciendo y esta obra de Loarte es un ejemplo elocuente.

En *La gallinera*, Loarte presenta a una vendedora de volatería en un mercado, en una escena claramente deudora de las pinturas de género italianas y flamencas del siglo XVI, que trataron con frecuencia temas similares, mientras que el carácter de los personajes parece inspirarse en las pinturas de género de Velázquez (Cherry, 1999: 92). En la obra observamos que algunas aves están todavía vivas, mientras que otras, como el gran pavo situado en el centro, yacen muertas y a punto de ser vendidas. Según Peter Cherry, la escena representaría el invierno, pues ello explicaría no solo las gruesas ropas que llevan las figuras, sino también la propia presencia del pavo (Cherry, 1999: 92).

Observamos, por lo tanto, cómo el pavo aparece ya en la obra de Loarte como un elemento reconocible y enmarcado dentro de un marco temporal concreto, a diferencia de los ambientes atemporales representados en los Países Bajos o Italia. La presencia del pavo americano ayuda a los espectadores a situar la escena en una estación concreta, el invierno. Este hecho resulta aún más evidente en el bodegón de Francisco Barrera que lleva por título *Invierno*. Esta obra formaba parte del conjunto más ambicioso y mejor conocido del pintor dedicado a las cuatro estaciones. Las cuatro obras presentan un

⁵² Museo de Arte de Sevilla (número de inventario: DJ0325P).



Figura 58



Figura 59



Figura 60



Figura 61



Figura 62

esquema similar, conformado por figuras emblemáticas, vistas de paisajes y un espectacular despliegue de viandas (Jordan y Cherry, 1995: 67). Entre los alimentos en la escena invernal sobresale un pavo muerto que está a punto de ser desplumado. Junto a él, besugos, manzanas, naranjas, un chocolate caliente que se está haciendo en ese instante o unos dulces navideños sirven para enmarcar la acción en un tiempo concreto, el invierno. Los alimentos son tanto o más definitorios de una época del año que el brasero o las ramas desnudas de los árboles que también aparecen en la obra. Pero el pavo, en este caso, no solo sirve para caracterizar un tiempo, sino también para enmarcar un espacio, el de una cocina adinerada, pues, tal y como veíamos en la obra de Rubens, el pavo como alimento aparece en esta escena rodeado de elementos y alimentos que solo podrían encontrarse en una casa acomodada del siglo XVII.

3.1.7.3 La representación del pavo americano en la pintura europea del siglo XVIII

Al igual que ocurrió con la llegada del siglo XVII, el siglo XVIII no supone una ruptura total con los siglos anteriores en la representación del pavo americano. Sin embargo, la proporción de escenas de tipo cotidiano donde el pavo es representado como alimento crece considerablemente respecto a aquellas que continúan presentándolo como un ave exótica y exclusiva.

Italia

A pesar de la imparable adaptación y familiaridad de los europeos con el ave americana, tanto en las cocinas como en su representación artística, el siglo XVIII nos deja algunos ejemplos que ponen en evidencia la tenaz persistencia de modelos representativos de siglos anteriores realizados por pintores italianos. Durante el siglo XVIII

volveremos a encontrarlo en escenas de género alegórico y mitológico, como en la obra



de grandes dimensiones *Orfeo y los animales* (principios del siglo XVIII) (**Figura 58**)⁵³, de Luca Giordano (1634-1705), donde una pareja de pavos aparece representada junto a otros animales de manera similar a como lo habían hecho los Bassano en el siglo XVI.

Pero, junto a la persistente presencia del pavo americano en escenas alegóricas, a lo largo del siglo XVIII se confirma su representación en escenas de la vida cotidiana, como animal doméstico o como alimento. Aún dentro del contexto italiano, destacamos la significativa presencia del ave americana en los cuadros de Giacomo (1701-1770) y Mariano Nani (1725-1806). Deudor de modelos anteriores, Giacomo toma como modelo en algunas de sus obras los problemáticos corrales de siglo XVII, como *Zorro atacando un pavo* (**Figura 59**)⁵⁴ en la que el ave americana es atacada ante el pánico de varios gallos y una gallina que huyen despavoridos; y la obra atribuida a este artista *Una zorra devorando aves* (siglo XVIII) (**Figura 60**)⁵⁵, donde observamos un

pavo americano que mantiene la dignidad pese a estar rodeado de aves muertas, pose casi idéntica a la que ya veíamos en obras del siglo anterior como *Despensa*, de Peeter Boel.

También encontramos al pavo en la obra de su hijo, Mariano Nani, bien dentro del contexto de la compraventa de los animales, como en el cuadro *Vendedor de aves con burro* (1783) (**Figura 61**)⁵⁶, como en bodegones, desplumado y como ingrediente principal de una futura comida, tal y como aparece en *Bodegón con pavo, salami, y vino* (1762) (**Figura 62**)⁵⁷. A pesar de que el contexto es menos lujoso y exuberante que el mostrado en los bodegones del siglo anterior, detalles como el enfriador con hielo nos siguen hablando de un entorno acomodado.

Países Bajos meridionales y República holandesa

La representación del pavo en los bodegones de los Países Bajos del siglo XVIII tampoco muestra especiales novedades. Ni los elementos que lo acompañan ni el contexto

⁵³ Museo del Prado (número de catálogo: P007132).

⁵⁴ Colección particular.

⁵⁵ Museo del Prado (número de catálogo: P004337).

⁵⁶ Patrimonio Nacional, Real Palacio de Aranjuez (número de inventario: 10046826). En Sánchez López, 2006: 420.

⁵⁷ Colección privada (En Cherry, 2006: 256).

sufren grandes alteraciones con respecto al siglo anterior. Como puede observarse en obras como *Pelea de un mono y un perro y fruta* (1705), de Jan Weenix (1621-1663)⁵⁸ (**Figura 63**), el pavo continúa insertándose en un ambiente distinguido, pues sólo en él podríamos encontrar fruta fresca y un exótico mono que roba la fruta mientras es amonestado por un perro.

España

Frente a la continuidad en los ambientes holandeses, destaca uno de los pocos ejemplos localizados en los bodegones españoles del siglo XVIII: *Naturaleza muerta con verdura, pavo, otras aves de corral y barquillos* (ca. 1725) (**Figura 64**)⁵⁹ de Antonio Viladomat (1678-1755). En esta obra destaca, en primer lugar, el absoluto protagonismo del ave americana, representada a tamaño natural, que no solo ocupa una buena parte del cuadro, sino que, con su cuerpo, traza la diagonal que marca la composición. Además del considerable tamaño e importancia absoluta dentro de la composición, es notoria la considerable pérdida del halo con el que aparecía en los bodegones de los Países Bajos en el siglo XVII. El ave americana se acerca más en su representación a las obras de Nani, donde el pavo aparece perfectamente integrado en el conjunto y su aspecto resulta ya tan cotidiano como las verduras o los utensilios de cocina que lo acompañan.

Ya en los albores del siglo XIX y fuera del marco temporal estricto de este estudio, el Museo del Prado nos ofrece una última muestra que ayuda a comprender el proceso de normalización del pavo americano como animal y como alimento común en España: *Pavo muerto* (1808-1812)⁶⁰ (**Figura 65**), de Francisco de Goya (1746-1828). De la imagen de animal exótico predominante en el siglo XVI pasamos en el siglo XIX a una imagen en la que el pavo no solo ha quedado despojado de toda su aura,



Figura 65

⁵⁸ Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-463).

⁵⁹ Museu d'Art de Catalunya (número de catálogo: 024278-000).

⁶⁰ Museo del Prado (número de catálogo: P000751).



Figura 66



Figura 67



Figura 68



Figura 69

sino que es presentado como una víctima. Ya no aparece muerto, sino «asesinado». Todo contribuye a transmitir esa sensación: la torsión violenta del animal, sus rasgos antropomorfos y la variedad de técnicas empleadas (Jordan y Cherry: 1995: 175). Como consecuencia, el cuadro presenta una verdadera escena de horror (Berdiner, 2004: 87), lo que explica que diversos autores apoyen la idea de un paralelismo entre los bodegones de Goya y *Los desastres de la guerra*⁶¹. En ese contexto, el pavo americano parece haber perdido definitivamente la consideración inicial de animal exótico para entrar en el ámbito de lo cotidiano y familiar, hasta el punto de simbolizar a los españoles y su sufrimiento durante la Guerra de la Independencia (1808-1814).

3.1.8 Epílogo: el pavo en las artes decorativas dieciochescas

A pesar del amplio desarrollo que, como acabamos de comprobar, tuvo el pavo americano en el arte de la Edad Moderna europea, es de destacar el hecho de que los artistas jamás olvidasen su primigenia función decorativa. Dos siglos después de comenzar su andadura en tapices y frescos, el pavo vuelve a convertirse en el siglo XVIII en un elemento con gran presencia en las artes decorativas de toda Europa.

Encontramos en los Países Bajos varios ejemplos significativos. Uno de ellos es una *Pieza decorativa con aves de corral* (**Figura 66**)⁶², anónimo realizado en el siglo XVIII. A pesar de la distancia en el tiempo y el espacio, lo representado en esta pieza no difiere mucho de las escenas campestres realizadas en el siglo XVI italiano, donde el pavo aparece junto a un gallo que canta en un pedestal y dos gallinas.

Tampoco difiere la ubicación de la obra, pues estaba concebida para colocarse encima de una puerta o de una chimenea.

⁶¹ Según José López-Rey, los bodegones de Goya recuerdan a algunas planchas de los *Desastres de la Guerra*, por ejemplo, *Aves muertas* con la plancha 22 titulada *Tanto y más o Pavo desplumado y sartén* con la plancha 39, *¡Grande hazaña!* *¡Con muertos!* En Jordan y Cherry, 1995: 180-184.

⁶² Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-1347).

También está claramente relacionado con los modelos iniciales de representación del pavo el tapiz *Paisaje boscoso con pájaros y vistas a un paisaje fluvial* (**Figura 67**)⁶³, de Alexander Baert (c. 1700-1730), donde volvemos a encontrar al animal dentro de un paisaje idílico junto a otras aves suntuosas como los faisanes, tal y como lo encontrábamos en torno a 1545 en el tapiz atribuido a Agnolo Bronzino por encargo de Cosme I de Medici.

Una tercera muestra de la colección del Rijksmuseum remarca la intensa presencia que tuvo el ave americana en las artes decorativas dieciochescas. En un marco de gran sensualidad se encuentra representado el pavo en la *Caja de rapé con Venus, Amor y un pavo* (**Figura 68**)⁶⁴, obra anónima creada en torno a 1740 que perteneció a Cornelis Calkoen (1696-1764), embajador en Estambul entre 1727 y 1744, y que posiblemente le fue regalada en este periodo. Según indica la ficha catalográfica del museo, el embajador Calkoen permaneció soltero, pero sus inclinaciones amorosas eran por todos conocidas y eso es lo que parece insinuarse en la representación de un pavo (*kalkoen* en neerlandés) que avanza hacia una Venus recostada mientras Cupido lo sostiene con una cadena.

Las artes decorativas italianas del XVIII no se mantienen al margen de la representación del pavo y en el Museo de Artes Decorativas de Madrid encontramos una pequeña figura de un pavo (**Figura 69**)⁶⁵ proveniente de Nápoles y que formaba parte de uno de los famosos belenes realizados en la ciudad italiana. La figura, de pasta cerámica modelada y policromada, representa un pavo colgado de una cuerda por las patas, por lo que probablemente se ubicaría en la alacena de alguna de las casas de la composición navideña.

Por último, en el Museo del Prado encontramos dos ejemplos que corroboran el éxito de este tipo de representaciones en las artes decorativas europeas. *Estuche para pavo de cristal* (**Figura 70**), obra anónima del siglo XVIII realizada en cuero, madera y tela que servía para alojar un vaso de cristal del futuro Felipe V, lo que explica la decoración del animal con flores de lis y delfines, elementos heráldicos del Gran Delfín de Francia, D. Luis, padre de Felipe V de España (1683-1746) (Arbeteta, 2001). También en un contexto distinguido nos encontramos en esta colección con una cafetera con tapa de porcelana

⁶³ Rijksmuseum (número de objeto: BK-KOG-3-B).

⁶⁴ Rijksmuseum (número de objeto: NG-2014-20)

⁶⁵ Museo Nacional de Artes Decorativas de Madrid (número de inventario: CE25881).

(Figura 71)⁶⁶ realizada por la Real Fábrica de Porcelana de Berlín (Königlichen Porzellan Manufaktur) en la segunda mitad del siglo XVIII y que contiene escenas con paisajes y diversas aves, entre las que se encuentra un pavo.

También de Alemania, concretamente de Meissen, proviene la primera representación en porcelana de un pavo, realizada por Johann Joachim Kändler (1706-1775) **(Figura 72)**⁶⁷. La figura, de tamaño natural, un gran realismo, con detalles como el plumaje hinchado, la cola desplegada o el vientre abultado propio de esta ave. Empleado en principio como objeto decorativo, pasó en pocos años a utilizarse como elemento de utilidad. En concreto, el cuerpo redondeado del pavo se asoció rápidamente a la forma de las soperas y a mediados del siglo XVIII se produjo una considerable proliferación de soperas con forma de pavo, especialmente en Alemania e Italia **(Figura 73)**⁶⁸.

3.19 Síntesis de las principales tendencias en la representación del pavo

Una vez analizada la representación del pavo en el arte de las tres áreas seleccionadas para este estudio y mostrados algunos ejemplos significativos de su presencia en otro tipo de documentos útiles para el historiador, como crónicas de Indias o recetarios, resulta pertinente realizar una valoración tanto de la presencia del pavo americano en el arte en sí como en relación con las otras fuentes presentadas.

En primer lugar, cabe desatacar que, de los productos llegados desde América, el pavo es el que gozó de un mayor espacio en el arte europeo. Las razones, a tenor de lo presentado a lo largo de este capítulo, pudieron ser varias.



Figura 70



Figura 71



Figura 72



Figura 73

⁶⁶ Museo del Prado (número de catálogo O000182).

⁶⁷ Staatliche Kunstsammlungen Dresden (número de inventario: PE 42).

⁶⁸ Colección particular (en Eiche, 2011: 90).

La primera razón puede encontrarse en la propia versatilidad del animal. Como ha quedado comprobado a través de diferentes documentos, el pavo gozó a su llegada a Europa de una doble condición. Por un lado, la de servir como mascota exótica y decorativa en jardines y parques, donde a menudo llegaba como regalo exclusivo entre miembros de las capas más altas de la sociedad. Por otro lado, el pavo alcanzó la consideración de alimento cumbre dentro de la gastronomía de la Edad Moderna europea. Como vimos al comienzo del capítulo, el pavo, en su condición de ave, se situaba en la cúspide gastronómica y nutricional de acuerdo con los parámetros de la época y, además, gracias a sus extraordinarias cualidades culinarias, superaba con creces a otras aves ya conocidas, como el pavo real. Esta versatilidad en el uso del pavo americano, como animal decorativo y como alimento, puede explicar las muchas posibilidades que para el artista presentaba esta ave.

De esta forma y dadas sus características físicas, su marcado exotismo y su presencia constante en ambientes idílicos, el pavo brindaba grandes posibilidades para su representación en obras de carácter alegórico y religioso que tuvieran como escenarios ambientes bucólicos, como el paraíso, el Edén o paisajes de una naturaleza idealizada. Pero, por otro lado, el hecho de ser uno de los bocados favoritos de las clases europeas propiciaba su inclusión en todas aquellas escenas destinadas a exaltar la vida aristocrática, especialmente los bodegones.

Precisamente este último punto conecta con una segunda razón que pudo propiciar la presencia del pavo americano en el arte de la Edad Moderna europea. El desarrollo de determinados géneros a lo largo del periodo pudo beneficiar su inclusión en cuadros y programas iconográficos.

Dos tipos de escenas, frecuentes en la Edad Moderna, pudieron ayudar especialmente a la inclusión del pavo: los aviarios al inicio del periodo analizado y los bodegones en los siglos XVII y XVIII. Así, por una parte, la frecuente inclusión de aves en los programas iconográficos de los palacios y villas de la aristocracia, especialmente en Italia, donde el género tenía una tradición que se remontaba a la época romana, propició una tempranísima inclusión del pavo americano en el arte europeo, como Villa Madama o Villa Medici. Su extraña fisonomía, unida a su origen por aquel entonces confuso, añadían sin duda exotismo y modernidad a este tipo de composiciones, donde otras aves, como el pavo real o la paloma, tenían consagrada su presencia. A este tipo de escenas se suma,

especialmente en el siglo XVII, el género del bodegón, donde se recogen de manera especial los gustos gastronómicos de las clases altas europeas. En este caso, el pavo ya no aparece como animal exótico, sino como alimento de las élites junto a otros productos habituales en la dieta de este grupo social, como la caza o las frutas.

De esta manera, el pavo añadía una connotación especial de riqueza a este tipo de composiciones y, por consiguiente, a la persona que encargaba la obra, lo cual puede constituir una tercera razón para su inclusión en el arte de la Edad Moderna. Como indican diversas fuentes, su crianza resultaba muy costosa y compleja, al ser el pavo un animal delicado y poco adaptado al frío europeo. Además, presentaba otros inconvenientes, como el hecho de ser un ave especialmente agresiva con el resto de las aves domésticas, causar a menudo importantes destrozos y no ser especialmente limpia.

Como alimento tampoco resultaba un animal sencillo. Como señalaba Faldrin (1991: 268), su preparación incluía complejas labores y siguiendo la costumbre de presentar las aves de gran tamaño revestidas de sus plumas, tal y como veíamos en la obra de Pieter Claesz *Naturaleza muerta con pastel de pavo*.

Como animal doméstico y como alimento, el pavo resultaba, pues, un animal muy costoso que precisaba de medios y de personal cualificado. Este hecho, lejos de resultar un inconveniente, lo hacía especialmente atractivo para las clases altas como medio para remarcar la especial riqueza de aquellos que lo criaban y consumían. El hecho de encargar obras de arte que incluyeran el pavo como alimento cotidiano ayudaba, por tanto y de manera muy especial, a subrayar el estatus de la persona que encargaba la obra.

Además de las razones que pudieron propiciar la abundante presencia del pavo americano en el arte de la Edad Moderna europea, resulta pertinente en este punto destacar, a modo de síntesis, la inclusión y evolución que experimentó su imagen a lo largo del periodo analizado y que puede deducirse a partir de los ejemplos presentados.

Sobre esto, en primer lugar, resulta destacable el hecho de que el pavo se incluya en el arte europeo, y en concreto italiano, de manera casi instantánea. Así, si tenemos en cuenta las cronologías ofrecidas por diversos autores, nos encontramos con que el pavo llega a Italia en torno a 1517-1520 y tenemos una primera representación segura en 1522-1523 en los grutescos del Palazzo Madama realizados por Giovanni da Udine.

Tanto en esta como en otras obras del siglo XVI nos encontramos dos rasgos que van a marcar buena parte de su representación en todo el periodo analizado. Por un lado, el marcado realismo, lo que hace pensar que, en muchas ocasiones, los artistas pudieron observar el animal al natural; y, por otro lado, su inclusión en paisajes idílicos y aparentemente fantasiosos. Sin embargo, tal y como muestran diversas fuentes, los jardines y parques donde habitaban estas aves a lo largo del siglo XVI podrían asemejarse mucho a los paraísos representados por los artistas. Podría afirmarse que, tanto en lo que concierne a la propia fisonomía del animal como al emplazamiento del mismo, la realidad podía representarse de manera fiel y parecer un «milagro de la naturaleza», en palabras de Conrad Heresbach.

Junto a su rápido paso al arte y sus rasgos comunes, cabe señalar también que otra constante en cuanto a la representación del pavo a lo largo del siglo XVI, con escasas excepciones, es su presentación como animal vivo y no como un alimento. En este sentido, resulta llamativa la persistencia de este modelo a finales del siglo cuando otras fuentes, tales como los recetarios, nos confirman su generalización como alimento.

Habrà que esperar al siglo XVII para que su condición de alimento comience a ser mostrada en el arte. Como vimos anteriormente, el desarrollo del género del bodegón, junto a las escenas de mercado que arrancaron el siglo anterior, propiciaron su inclusión. No obstante, como hemos visto a través de numerosos ejemplos, su presentación como animal exótico, especialmente entre los artistas de los Países Bajos, sigue siendo llamativamente alta en esta centuria.

Al menos en el caso de la pintura, la balanza se inclina definitivamente en el siglo XVIII hacia una presentación como alimento. Sin embargo, incluso en el siglo XVIII, cuando el pavo ya era un animal plenamente adaptado y había comenzado a ser consumido por clases más populares, encontramos ejemplos que demuestran el persistente modelo del pavo como símbolo de exotismo, en lo que podríamos considerar una especie de «arcaísmo artístico», como en el caso de *Orfeo y los animales* de Luca Giordano. Pero quizás el caso más evidente de persistencia del modelo de representación del pavo en su condición de ave singular lo encontramos en las artes decorativas dieciochescas. Así, a pesar de los doscientos años transcurridos desde su llegada a Europa y de su absoluta familiaridad como alimento, resulta llamativo que las artes decorativas del siglo XVIII sigan presentándolo como signo de distinción, con ejemplos provenientes

de toda Europa y en formatos tan diversos como tapices, cajas de fumador, estuches para piezas de cristal o soperas. En conclusión, pese a la realidad y a su reflejo generalizado en las obras artísticas, el pavo conservó hasta el final esa faceta exótica y distinguida en el arte europeo de la Edad Moderna como una especie de lugar común que pervivió como un recuerdo de sus orígenes en los tapices y frescos de las villas italianas.

Por último, dentro de este apartado, consideramos necesario hacer un repaso de las características distintivas de cada uno de los territorios analizados. Pese a la evolución generalizada que acabamos de describir, podemos señalar algunos rasgos particulares en la forma de representación del pavo americano atendiendo al origen de las obras. Para ello, tomaremos como punto de partida los dos grandes modelos representativos del pavo americano: como ave exótica y como alimento.

Teniendo en cuenta este criterio, podemos señalar que las obras realizadas en España son las que presentan en mayor proporción al animal en su vertiente alimenticia, con la excepción de su temprana presencia en el Palacio de El Pardo de la mano de Gaspar Becerra, donde, como vimos, se alinea con el modo de representación propuesta por Giovanni da Udine en Italia. Una posible explicación puede encontrarse en la referencia que, desde fechas muy tempranas, se hace del pavo como alimento en fuentes realizadas en España o por españoles, tales como las crónicas de Indias. Los españoles, dado su privilegiado papel de «descubridores», tuvieron la posibilidad de conocer rápida y directamente al pavo americano y sus usos culinarios en el lugar de origen. Así, los conquistadores y cronistas supieron desde el primer momento que se trataba de un animal excelentemente considerado por su carne y, a tenor de las múltiples referencias en los documentos, sabemos que disfrutaron de él con mucha rapidez, venciendo con prontitud cualquier prejuicio que pudiera haber hacia la alimentación indígena. La consideración del pavo por parte de los españoles como alimento y no tanto como mera curiosidad zoológica puede por tanto explicar, al menos en parte, que su uso y su reflejo en el arte fueran casi exclusivamente como alimento.

Una segunda razón podría ser de tipo artístico, pues los temas y géneros en los que se presenta al pavo como ave exótica en otras áreas de Europa (decoración de frescos, escenas alegóricas, mitológicas, históricas, etc.) tuvieron escaso desarrollo en el arte español de los siglos XVI y XVII. Su incorporación al arte español se produce, no por

casualidad, en el siglo XVII, coincidiendo con el desarrollo de un género de gran implantación en España como fue el bodegón.

Junto a esta característica, otro rasgo destacable de las obras realizadas en España es el hecho de que el pavo no aparezca exclusivamente circunscrito a escenas de la alta sociedad. Tal y como puede apreciarse en obras como *La gallinera* y, especialmente, en *Bodegón de caza con escena de taberna*, de Alejandro Loarte a principios del siglo XVII, el pavo se inserta de forma prematura en España en ámbitos populares, como escenas de taberna. En ese sentido, puede destacarse que la pintura española se adelanta a otros documentos coetáneos, al mostrar con relativa prontitud el paso tímido pero inexorable del pavo hacia su consumo por otras clases sociales menos adineradas. Resulta sintomático que, al mismo tiempo que Peter Claesz pinta el pavo en un ambiente exquisito y extremadamente lujoso en *Bodegón con pastel de pavo*, Loarte identifique el ave americana con los protagonistas de una trifulca en una popular taberna. Incluso cuando el pavo aparece en un contexto acomodado, como en *Invierno*, de Barrera, el animal carece del halo con el que aparece en las obras de los Países Bajos. Observamos, por tanto, un marcado gusto por el realismo en la presentación del pavo, sin adornos ni sofisticación.

Frente a esta marcada tendencia en los ejemplos españoles localizados, en el caso del arte italiano, podríamos considerarlo como un punto intermedio entre la presentación como ave exótica y como alimento. Como ha quedado explicado en este capítulo, los artistas italianos fueron los que marcaron el modo de representación del pavo como ave exótica dentro de contextos idílicos, algo que, como hemos visto, podría justificarse por su uso en la realidad como curiosidad zoológica y regalo entre miembros de las élites, práctica muy extendida en Italia al menos en las primeras décadas posteriores a su llegada a Europa.

Pero, junto a este tipo de representación, los artistas italianos también documentan desde fechas muy tempranas el uso del pavo como alimento. Como vimos en el apartado dedicado al arte italiano en el siglo XVI, nos encontramos con ejemplos que muestran al pavo en escenas de mercado, vivo, como en el caso de *Pequeño mercado* de los Bassano o *La gallinera*, de Vincenzo Campi, obras ambas realizadas en torno a 1580.

Esa posición ambivalente se mantiene entre los artistas italianos a lo largo de todo el periodo analizado, alternando obras de marcado acento simbólico y alegórico, como

Diógenes buscando a un hombre, de Castiglione en el siglo XVII, u *Orfeo y los animales*, de Luca Giordano a principios del siglo XVIII, con obras de tono realista, como las escenas de Giacomo y Mariano Nani. En el caso de estos dos últimos, su intensa vinculación con España pudo influir en ese realismo carente de halo con el que presentan al pavo.

Por último, teniendo en cuenta el modelo representativo dominante, situamos a los artistas de los Países Bajos en el extremo opuesto al de los artistas españoles, con un predominio apabullante y persistente del pavo como ave exótica en contextos idílicos. Así, pese a que las fuentes constatan su uso mayoritario como alimento, los artistas de los Países Bajos continúan presentándolo como un ave singular. Incluso, cuando es presentada como alimento, aparece en escenas de marcado carácter alegórico y simbólico, como en el caso de *El Gusto*, de Pedro Pablo Rubens y Jan Brueghel el Viejo, cuyos elementos pueden relacionarse con la simbología del gusto de Ripa (Díaz Padrón, 1995: 280). A este carácter alegórico y simbólico contribuirían también algunas de las obras que cuelgan de las paredes de la estancia, como la *Ofrenda a Cibeles* o *Cocina abundante*, que representaría los peligros de la gula (Díaz Padrón, 1995: 280).

La razón más poderosa que puede explicar la persistencia de este modelo es de tipo artístico. Por un lado, como vimos en el apartado correspondiente, el pavo americano aparece desde fechas muy tempranas en las ilustraciones realizadas en los Países Bajos. En ellas encontramos al pavo no solo con un carácter descriptivo y científico, sino lleno de connotaciones que lo introducen desde el comienzo en el plano de lo alegórico. Ilustraciones como las de Hans Sibmacher o Claes Janz y, de manera muy significativa, su inclusión en la personificación de la envidia de Brueghel muestran esa tendencia a introducir el ave americana dentro del plano de lo connotativo, algo que vendrá corroborado por su presencia en la pintura en las décadas posteriores.

Pero, además de estas primeras representaciones, que sin duda pudieron marcar el modelo de representación dominante en los Países Bajos, quizás el factor más determinante fue el amplio desarrollo que algunos géneros tuvieron en esta región a lo largo del periodo analizado, como escenas de tipo alegórico (especialmente las relacionadas con la alegoría de la Abundancia), mitológico e histórico. En todas ellas, el papel del pavo, bien para calificar a los personajes de la escena o para simbolizar mundos

lejanos y exóticos, resulta de especial importancia, lo que explica el gusto de los artistas por el ave americana.

Ese mismo halo de idealización y esas connotaciones asociadas al lujo y el exotismo no abandonan el pavo cuando es presentado en su faceta de alimento de la mano de los artistas de los Países Bajos. A menudo inserto en escenas de lujo desmedido, acompañado de elementos sofisticados como pájaros, monos o nautilos, el pavo no es presentado simplemente como un alimento más, como en las obras de Barrera o los Nani, sino que, sin moverse del plano de lo simbólico, representa la riqueza de lo que allí se nos muestra y, en consecuencia, del que encarga y posee la obra.

3.2 LA DIFUSIÓN DEL MAÍZ (*ZEA MAYS*) EN EUROPA Y SU REFLEJO EN EL ARTE DE LA EDAD MODERNA

3.2.1 Descubrimiento, llegada y difusión del maíz en Europa

Para comprender la relevancia que la llegada del maíz tuvo para la población europea, conviene antes recordar brevemente el papel crucial que los cereales tenían en Europa desde la Antigüedad y que se mantenía intacto a comienzos de la Edad Moderna.

Así, si nos atenemos al marco cronológico de este estudio, en la Edad Moderna los cereales proporcionaban alrededor del 80 % de la ración calórica de los campesinos (Flandrin, 2011: 749) y su consumo no se circunscribía solo a las clases populares. Como señala el propio Flandrin, «los nobles y los burgueses de finales de la Edad Media y de principios de los tiempos modernos también lo consumían en cantidades considerables» (Flandrin, 2011: 750). La diferencia fundamental se encontraba en el tipo de cereal empleado y en la clase de pan que se producía a partir de él. Así, salvo excepciones, las clases altas consumían casi en exclusiva pan blanco realizado a base de trigo y tamizado con escrúpulo. Por su parte, una buena parte de los campesinos europeos, especialmente en el centro de Europa, realizaban sus panes a base de cereales considerados más humildes (centeno, cebada...) sin tamizar, lo que les confería un color más oscuro y un acabado mucho más basto. Junto a los cereales, se intentaron panificar con mayor o menor éxito otros granos, legumbres o frutos secos (Flandrin, 2011: 753), lo que demuestra el gran interés que existía por producir cualquier tipo de pan que asegurase la ración calórica diaria.

Esta obsesión por el cereal como elemento clave para ahuyentar el fantasma de la desnutrición explica en buena medida el interés inmediato que el cereal americano por excelencia, el maíz, despertó en el propio Cristóbal Colón (1451-1506) tan solo unos días después de su llegada a América. Así, el 16 de octubre de 1492, Colón anotó en su *Diario* haciendo referencia a la Isla Fernandina: «ella es isla verde y llana, y fertilísima, y no pongo duda que todo el año siembran panizo y cogen, y así todas otras cosas» (en Pardo-Tomás y López Terrada, 1993: 145). Sin lugar a duda, con la palabra «panizo», Colón se refería al maíz, pero, dado el total desconocimiento de este cultivo, resulta lógico que el Almirante lo asimilase a una planta parecida ya conocida en el Viejo Mundo, como era el panizo (*setaria italica*). Unos días después, el 6 de noviembre de 1492, Colón se refería

de nuevo al maíz, al señalar: «la tierra muy fértil y muy labrada de aquellos mames y fexoes y habas muy diversas de las nuestras, eso mismo panizo y mucha cantidad de algodón cogido y filado y obrado» (en De Paz, 2016: 142).

Además de mostrarnos el rápido contacto con esta planta, tan solo unos años después el propio Colón ofrece uno de los primeros testimonios escritos de la llegada y difusión del maíz en Europa. Así, en el relato de su tercer viaje a América, desarrollado entre 1498 y 1500, el Almirante indica:

y hicieron traer pan, y de muchas maneras frutas e vino de muchas maneras blanco e tinto, mas no de uvas...; y asimismo debe de ser dello de maíz, que es una simiente que hace una espiga como una mazorca de que llevé yo allá, y hay ya mucho en Castilla, y parece que aquel que lo tenía mejor lo traía por mayor excelencia, y lo daba en gran precio (en De Paz, 2016: 143).

A partir de estos primeros testimonios, la presencia del maíz en todo tipo de documentos será cada vez más habitual, siendo una de las principales fuentes las crónicas de Indias.

A pesar de que en el momento de su publicación su difusión era muy limitada, la obra *Suma de geographia* (1519) de Martín Fernández de Enciso (c. 1469 - c. 1533) fue una de las primeras que se detuvo en la descripción de los usos y lugares de crecimiento de algunas de las plantas americanas más importantes encontradas hasta ese momento, entre las cuales se refería al maíz (López Piñero y López Terrada, 1997: s.p.). También entre las primeras menciones puede destacarse la obra de Francisco López de Xerez (1497 - s. XVI) *Verdadera relación de la conquista del Perú* (1534), donde se menciona en numerosas ocasiones la plantación del maíz y algunos de sus usos como alimento, como harina y como base para la bebida alcohólica denominada «chicha» (López Piñero y López Terrada, 1997: s.p.).

Al margen de estas obras, sin duda, el primer libro de relevancia que hace mención al maíz fue el de Gonzalo Fernández de Oviedo (1478-1557), que ofrece la primera descripción rigurosa del maíz en su *Historia General de las Indias* de 1535 (Pérez Samper, 1996: 98). En ella relata de manera detallada el uso que en América se hace de esta planta e indica que «los cristianos» que viven en aquellas tierras lo cultivan del mismo modo gracias a los conocimientos proporcionados por «los indios». Fernández de

Oviedo realiza una prolija descripción del proceso de molienda y se centra en su uso como base para preparar un pan que «hase de comer caliente, porque estando frío, ni tiene tan buen sabor ni es tan bueno de mascar, porque está más seco y áspero» (Fernández de Oviedo, 1995: 16-17).

En torno a 1550, encontramos también en la obra de Cieza de León (c. 1521-1554) *Crónica de Perú* una reflexión sobre las bondades del maíz, especialmente en comparación con el trigo. Sobre ello, Cieza de León llega a decir «es mejor que alguno de trigo que se tiene por bueno» (en Pérez-Samper, 1996: 99-100).

Pocos años después, comentando la proeza de Cristóbal Colón, Francisco López de Gómara (1511 - c. 1564) narra en *La istoria de las Indias y conquista de Mexico* (1552) el momento en que Cristóbal Colón presenta a los Reyes Católicos algunos de los productos procedentes de América. Sobre el maíz, Gómara señala que los reyes «maravilláronse que no hubiese trigo allá, sino que todos comiesen pan de aquel maíz» (López de Gómara, 1852: 167). Un poco más adelante, el propio López de Gómara ofrece una interesante reflexión sobre la preferencia de los indios por el maíz en detrimento del trigo, señalando algunas de sus posibles ventajas:

Es, en fin, el maíz cosa muy buena y que no lo dejarán los indios por el trigo, según tengo entendido. Las causas que dan son grandes, y son estas: que están hechos á este pan, y se hallan bien con él; que les sirve el maíz de pan y vino; que multiplica mas que trigo, que se cría con menos peligros que trigo, así de agua y sol como de aves y bestias; que se hace mas sin trabajo, pues un hombre solo siembra y coge mas maíz que un hombre y dos bestias trigo (López de Gomara, 1852: 289).

Una importante aportación a las primeras descripciones del maíz, que contiene además un elogiosa y detallada descripción de su uso por parte de los aborígenes, fue realizada por el explorador italiano Girolamo Benzoni (1519-1570) en *La historia del mondo nuouo* (1565), que incluía además una representación del modo de realizar el pan a partir del maíz (**Figura 74**). Unos años más tarde, en su obra *Americae pars quarta: sive insignis et admiranda historia de reperta primum Occidentali* (1594) se incluye también una representación del maíz, en este caso en forma de mazorca y dentro de un cesto que contiene los frutos más importantes aportados por el continente (**Figura 75**).

Aún más positiva es la descripción y opinión ofrecida por José Acosta (c. 1540- 1600) en su *Historia natural y moral de las Indias* (1590). En ella, Acosta señala:

El grano del maíz, en fuerza y sustento, pienso que no es inferior al trigo: es más grueso y cálido, y engendra sangre: por donde los que de nuevo lo comen, si es con demasía, suelen padecer hinchazones y sarna (Acosta, 1792: 226, Libro IV).

Esta actitud positiva hacia el cereal americano viene refrendada por la detallada descripción que hace Acosta de los múltiples usos que tanto los «indios» como los «españoles» hacen del maíz en América. Pese a todo, y como corresponde a la visión general de superioridad que los europeos tenían

frente a la alimentación y las costumbres indígenas, Acosta se decanta en última instancia por el trigo, otorgando un meritorio segundo lugar al maíz americano:

En fin, repartió el Criador á todas partes su gobierno: á este orbe dio el trigo, que es el principal sustento de los hombres: á aquel de Indias dio el maíz, que tras el trigo tiene el segundo lugar, para sustento de hombres y animales (Acosta, 1792: 226, Libro IV).

También en forma de pan, como bebida llamada «atoli» o como acompañamiento de carnes es presentado por Francisco Hernández (c. 1515 – c. 1578) en su *Historia natural de la Nueva España*, que recoge los datos de su primera exploración en territorio mexicano realizada entre 1571 a 1576. Como otros autores, Hernández alaba la calidad de este producto al indicar:

(...) lejos de reprobalo lo alabo grandemente, y no entiendo cómo los españoles, imitadores diligentísimo de lo extranjero y que tan bien saben aprovechar los inventos ajenos, no han adaptado todavía a sus usos ni han llevado a sus tierras y cultivado este género de grano, que usado convenientemente es sobremanera saludable tanto para los sanos como para los enfermos, de fácil cultivo, que nace ubérrima y segurísimamente casi en cualquier suelo y está poco sujeto a los perjuicios de la sequía y demás rigores del cielo y de la tierra, y mediante el cual podrían tal vez librarse del hambre y de los innumerables males que de ella derivan (Hernández, 2007: 92)



Figura 74



Figura 75 (detalle)

Además de una imagen positiva, los cronistas de Indias aludieron en varias ocasiones al hecho de que el producto se encontraba desde fechas muy tempranas en Europa. Así lo constatan no solo dichas crónicas, sino numerosas fuentes históricas.

A partir de ellas sabemos que en los primeros años del siglo XVI ya era producido el maíz en España, primero en Andalucía y Castilla y posteriormente, y con mucho arraigo, en el norte, donde pudo llegar gracias a los marineros vascos, que lo llevaron desde el sur de la península (Almodóvar, 2003: 104). Así lo constata una breve mención en la obra de Alonso de Herrera (1470-1539) *Obra de agricultura* (1513), en la que señala que «otra semilla hay que en las montañas ácia Vizcaya llaman borona, es de la propiedad del panizo. Lo que se dixo aquí del panizo, se entienda de ella» (De Herrera, 1790: 34).

Además de ensayos de agricultura, numerosos documentos, especialmente ordenanzas de toda la geografía española (ver De Paz, 2013), constatan que el maíz había adquirido un considerable peso en la agricultura española a mediados del siglo XVI. Tal y como ocurriría con la patata, el maíz tuvo un fuerte arraigo en el norte de España, en especial, en Galicia y Asturias. Como señala Benito Jerónimo Feijóo, el alimento habitual del campesinado gallego era paz de maíz y berzas cocidas, tal vez alguna sardina, o almeja (en Pérez Samper, 2019: 198).

Como ocurrió con otros productos procedentes de América, a partir de España el maíz se introdujo rápidamente por toda Europa a través de varias rutas, llegando hasta Turquía probablemente a través de Italia (Janick y Caneva, 2005: 78). Aunque el trigo continuó siendo sin lugar a duda el cereal por excelencia, encontramos algunas áreas donde el maíz comenzó a ser utilizado no solo como forraje para los animales, sino como alimento para las personas. Esto ocurrió en aquellas regiones

donde la alimentación estaba tradicionalmente basada en el mijo o en el panizo, cereales pobres y difícilmente panificables a los que el maíz remplazó poco a poco. Así ocurrió en el suroeste de Francia, donde al maíz se lo denominaba mijo de España o mijo grueso; y también en Portugal, en el norte de Italia y en Albania (Flandrin, 2011: 697).

Además de la tradición, periodos concretos de hambruna empujaron a esas zonas al consumo de maíz. Como señala Crescini (1992: 175-176) en el caso concreto del norte de Italia, los episodios de hambruna vividos desde el siglo XVI favorecieron la adaptación y consumo del maíz en las regiones de Lombardía, Véneto y Piamonte.

Una situación similar sucedió en el norte de España. Como señala Benassar (2001: 131), desde el comienzo del siglo XVI el maíz supera a otros cereales en toda la franja norte de España, lo que tendrá un fuerte impacto positivo en la economía de las regiones del norte y permitirá la desaparición progresiva de los periodos de hambre. Esto fue especialmente relevante en Asturias, donde «el estudio de los graneros familiares elaborado a partir de los inventarios de bienes demuestra que maíz representa al menos la mitad –y, en ocasiones, los dos tercios– de las reservas de alimentos de las familias» (Benassar, 2010: 222).

Pese a lo irrefutable de todos estos datos que confirman su paso al consumo humano, valorar la importancia en la dieta de las clases bajas resulta sin embargo difícil de cuantificar, tal y como sucede a menudo a la hora de valorar los comportamientos y actitudes de las clases subalternas del pasado, debido, fundamentalmente y como señala Carlo Ginzburg (2019:13), a la escasez de testimonios. Respecto a ese problema general aplicado al caso del maíz, señala Flandrin:

La historia del maíz, al haber sido cultivado primeramente por los campesinos en su huerto, si pagar el diezmo ni los cánones señoriales, adolece de haber dejado pocas huellas en los archivos, y la reconstrucción de su historia resulta difícil (Flandrin, 2011: 698).

Esta misma situación debió darse en España, donde:

El cultivo del maíz (...) debió practicarse en las pequeñas huertas peninsulares, exentas de pago de diezmos y censos, por lo que su introducción, destinada a satisfacer, en principio, la alimentación animal, apenas han quedado datos reflejados en la documentación disponible. El producto debió ser consumido en las cocinas de las clases menesterosas tras el notable incremento poblacional ocurrido en la Península durante la segunda mitad del siglo XVI, probablemente en sustitución del trigo (González Bueno, 2004:13-14).

Además de su paulatina introducción en la dieta europea, otro de los aspectos que conviene señalar es el modo de preparación del cereal americano a su llegada a Europa. Así, pese a los detallados relatos de los cronistas sobre el modo de preparación por parte de los indígenas, al llegar a Europa el maíz trató de convertirse en pan de la misma manera que el trigo, lo que, sin duda, suponía un freno para el cereal americano, pues era menos

apto para ello. A pesar de ello, en algunas regiones, como Asturias, el pan de maíz siguió siendo mayoritario durante siglos, como constata a finales del siglo XVIII Joseph Townsend en su *Viaje por España*, al señalar que en Asturias su pan «made of corn, has neither barn nor leaven, but is unfermented, and in the state of dough» (Townsend, 1792: 14, vol. 2).

Más exitosa fue la preparación en forma de torta, como la *dacsa* valenciana (Pérez-Samper, 1996: 102-103) o en forma de gachas, especialmente en el norte de Italia y suroeste de Francia, donde desde hacía mucho tiempo eran grandes consumidores de polenta:

polenta blanca hecha con mijo, en la Edad Media, después polenta gris, de trigo sarraceno y finalmente, polenta amarilla de maíz, que hizo desaparecer a sus predecesoras. Así mismo, en el suroeste de Francia se fabricaba la *milhade* o *millasse*, con mijo o panizo en un principio y después con maíz, a partir del siglo XVII (Flandrin, 2011:754).

Sin embargo, fuera cual fuese la preparación, existe un amplio consenso entre los historiadores de la alimentación a la hora de afirmar que su consumo estuvo confinado durante siglos a las clases más necesitadas. Como señala Pérez-Samper:

El maíz era fundamentalmente un alimento de la necesidad, que sólo las dificultades materiales podían hacer apetecible y agradable para las gentes. Su alta productividad, sin duda alguna el factor más favorable para su confrontación con los cereales tradicionales no era suficiente para determinar su prestigio fácil, que tardaría mucho en llegar (Pérez-Samper, 1996: 101).

El desprestigio de su consumo se hizo más agudo con la aparición de la enfermedad de la pelagra, identificada por primera vez en Asturias hacia 1730 (Flandrin, 2011: 698), producida por una ingesta continua del maíz sin complementarlo con otros productos, tal y como hacían en América.

3.2.2 La presencia del maíz en los recetarios de la Edad Moderna

A tenor de lo anteriormente comentando, no resulta extraño constatar que los recetarios de la Edad Moderna mantuvieran, con alguna excepción, un riguroso silencio sobre el maíz como ingrediente digno de un recetario. Recordemos que la mayor parte de estas

obras tenían como destinatarios principales las clases más adineradas, para las que el maíz era un alimento completamente ajeno.

En consecuencia, algunas de las recetas en las que el maíz fue introducido en la cocina tradicional (pan, gachas, acompañamiento en guisos humildes ...) no tenían cabida en los recetarios españoles. Ni siquiera aparece en las obras destinadas a las clases humildes o que optaban por un modo de vida austero, como *El cocinero religioso* de Antonio Salsete, en el siglo XVII, o el *Nuevo arte de cocina* de Juan de Altamiras, escrito ya en el siglo XVIII, donde sí aparecen otros productos americanos consumidos por las clases humildes, como el tomate o el pimiento.

Por lo tanto, los recetarios españoles de la Edad Moderna no ofrecen información relevante para conocer el uso del maíz que sí viene refrendado por otras fuentes. La clave, de nuevo, puede encontrarse en el hecho ya comentado de que este producto entró a formar parte de la alimentación de los europeos de una manera oficiosa. Durante muchos años, «los campesinos tendían más a cultivarlo en sus propios huertos o parcelas para el consumo personal, pues no estaba aún sujeto a los mismo diezmos e impuestos que sus cultivos básicos de trigo» (Cowan, 2009:214). Este uso discreto y humilde del maíz hace pensar que las recetas pasarían de unas generaciones a otras a través de la tradición oral y no escrita, lo que justificaría que no fuera mencionado por ningún recetario escrito en España entre los siglos XVI y XVIII. Una excepción a esta norma es mencionada por Pérez Samper (2019: 198) al señalar que, en forma de polenta, el maíz fue servido en la mesa real en el siglo XVIII, porque era del agrado de Isabel de Farnesio.

La ausencia generalizada del maíz en los recetarios europeos, no obstante, conoce también alguna excepción. En Italia, concretamente, se menciona el maíz en el famoso recetario de Bartolomeo Scappi (1500-1577) publicado en 1570. Según indica Massimo Montanari (2007: pos. 444) el gran cocinero italiano incluyó una receta de gachas realizadas a base de «formentone grosso», es decir, de maíz. Según explica Montanari, la inclusión en los recetarios destinados a las clases altas de este y otros productos consumidos por las clases populares no fue tan infrecuente como podría pensarse, al menos en el caso italiano. Sin embargo, explica Montanari, para su introducción en el recetario de la élite debían seguirse dos métodos fundamentales: «Il meccanismo prevalente é quello dell'accumulo, che aggiunge ingredienti nobili a un prodotto semplice, o accosta vivande nobili a preparazioni semplici» (Montanari, 2007: pos. 463).

Como consecuencia de este mecanismo, los recetarios de época moderna reflejan que la frontera entre alimentación noble y popular no era tajante ni infranqueable, al menos en el caso italiano:

Non è vero che la cultura delle classi subalterne e l'oralità che la esprimeva sono irrimediabilmente perdute. L'una e l'altra sono state trasmesse dai testi scritti e dalla cultura dominante, con un'evidenza formale e sostanziale dovuta anche al modo con cui i procedimenti di preparazione delle vivande sono descritti e, presumibilmente, realizzati (Montanari, 2007: pos. 427).

La reflexión de Montanari resulta de sumo interés para nuestro estudio, porque, como veremos posteriormente en el apartado dedicado al arte, esta transferencia y permeabilidad entre cultura popular y cultura de élites no fue exclusiva de los recetarios. Y también, como en el caso que acabamos de analizar, veremos que su inclusión en el arte pasará en algunos casos por el empleo de unos códigos y métodos concretos.

3.2.3 La presencia del maíz en la literatura de la Edad Moderna

Al igual que otras fuentes, el maíz también se hizo un hueco, discreto pero significativo, en la literatura europea y en concreto en la literatura del Siglo de Oro español, tanto en poesía como en teatro. A continuación exponemos algunos ejemplos de sus diferentes usos y connotaciones en textos literarios.

Dentro de la poesía, encontramos menciones al maíz con diferentes matices. Por un lado, se nombra el cereal americano con el objetivo de caracterizar la personalidad o actitud de algún personaje a partir de uno de sus rasgos más destacados: la profusión de granos de su mazorca. Así aparece en un romance de Luis de Góngora (1561–1627):

Luego mostró más rebueltas
que trae granos el maíz,
diziendo: «No soy muger
de las con quien vos cutís,
y muy poquito aprouecha
sotana y sobrepelliz,
para lo mucho que cuesta
sacar la primer rayz (Góngora, 1998: 256).

Aún más interesante es la mención en otro romance de Lope de Vega (1562-1635), donde se establece una comparación entre el trigo y el maíz, en la que, cómo no podía ser de otra manera, el trigo sale victorioso:

Porque ha de hacer Compañía
que por Él vaya a morir
desde la dichosa España
hasta las islas de Ofir.
Que adonde el fiero Luzbel
sembraba torpe maíz,
han de sembrar pan del cielo
con ricas aguas de abril (Lope de Vega, 1969: 547)

Mejor imagen del maíz transmite el propio Lope en su obra *El Nuevo Mundo, descubierto por Cristóbal Colón*, donde, dentro de una extensa relación de todos los frutos naturales que ofrece América señala:

Pues de frutas y maiquiz,
cazaví, miel, cocos, chiles,
y otras, cuya agua destiles
de su sabrosa raíz.
Es tierra, y dichosa y bella,
y mucho más mi afición,
que no hay rica posesión [1250]
que se compare con ella (Lope de Vega, 1919: 38)

También resulta de interés la inclusión del maíz en el poema épico de Alonso de Ercilla (1533-1594) *La Araucana* (1569), que relata la conquista española del área chilena y donde el cereal americano es seleccionado por el autor como elemento significativo a la hora de describir el paisaje:

No estaba nuestro campo aún asentado
ni puestas en lugar las demás cosas,
cuando de aquella parte y deste lado
hendiendo por las aguas espumosas,
cargadas de maíz, fruta y pescado
arribaron piraguas presurosas,
refrescando la gente desvalida,
sin rescate, sin cuenta ni medida (Ercilla, 1993: 937)

También ubicado en terreno americano, y con un tono laudatorio, se menciona el maíz en la obra de Tirso de Molina (fray Gabriel Téllez, 1579-1648) *Amazonas en las Indias* (1635), donde destaca al maíz como uno de los productos esenciales del comercio en aquella zona e indica la gran importancia que ha tenido este y otros productos americanos en la cocina española:

porque acuden las vecinas
naciones a su comercio
y les dan por adquirirla
maíz, algodón, venados
y mantas con que se vistan.
Crecen de modo estas plantas
que llevándose a Castilla
un árbol solo pudiera
sazonar cuantas cocinas
tiene la gula en España,
y estarále agradecida
a don Gonzalo Pizarro
que descubrió su conquista (Tirso de Molina, 1993: 80)

Con la misma intención de mostrar la generosa naturaleza americana, Tirso de Molina vuelve a usar el maíz como ejemplo en *La lealtad contra la envidia* (1629) donde, al comentar la riqueza que atesora Cuzco, uno de los personajes señala:

Sume el que en números trata,
si puede, tanta riqueza;
o vos, que fuistes testigo
con los demás castellanos,
que hasta las trojes y granos
del maíz, que es vuestro trigo,
de ciento en ciento arrimadas,
oro afirma quien las sueña (Tirso de Molina, 1993: IV, 48).

Un testimonio curioso de la importancia de este producto en la alimentación cotidiana de América lo encontramos de la mano de un personaje nacido en Lima, pero que vive en España, en el entremés de López de Armesto *Los nadadores de Sevilla y Triana* (1674). El «negro», como se le denomina en la obra, preguntado por lo que hacía en Lima, contesta:

De andar por cayes y prazas
vendiendo maní tustaro,
pipián, leche cuajara,
charque, tamales, maíz
camarón, chochoca, paltas,
ají, chicha, chiltomates,
plantanicos y guayabas;
congrejo con su candillo,
y con salpimienta papas,
y otras dos mil pulquerías (Armesto, 1991: 191-192).

Finalmente, como señala Manuel de Paz (2013), la literatura del Siglo de Oro recurre al maíz no solo para describir ambientes y personajes americanos, sino también a un grupo de españoles que usó de manera significativa el cereal americano: los gallegos. Como

señala de Paz, son varias las obras que asocian a personajes gallegos populares con el maíz. Destaca la obra de Tirso de Molina *La Gallega Mari-Hernández*, donde uno de los personajes, como declaración de amor, señala:

Compraremos vacoriños
(Que los gallegos son bravos),
Un prado en que sembrar nabos,
Diez cabras y dos rociños;
Cogeremos ya el centeno,
Ya la boroa, ya el millo,
Buen pan este, aunque amarillo,
Sano el otro, aunque moreno (en De Paz, 2013: 167).

O el lacayo Carballo, que ante la amenaza del anciano García de Sa, recurre en su respuesta a actividades agrícolas típicas de su Galicia natal, tales como moler el maíz o plantar nabos:

García
Pues escuchad advertido
Aquellos golpes que dan
Allí fuera.
Carballo
Oigo, que están
Desahuciándome al oído:
Sudando estoy por mil cabos:
¿Majan granzas ganapanes?
¿Por dicha en casa hay batanes?
¿Muelen maíz? ¿Plantan nabos? (en De Paz, 2013: 167).

3.2.4 La presencia del maíz en los tratados científicos de la Edad Moderna

La llegada de un nuevo cereal procedente de América no solo suscitó el interés de los literatos. También los científicos de la época se fijaron rápidamente en esta planta y solicitaron su presencia en los jardines botánicos que crecían en toda Europa y que servían para que los científicos pudieran conocer de primera mano las características de estas novedosas plantas.

Así, encontramos el maíz en uno de los jardines botánicos más importantes de Europa, el fundado en 1590 en la ciudad de Leiden y cuyo primer director fue el mismo Charles L'Écluse (1526-1609) (Hernández Bermejo, 1995: 258-259). En su catálogo de 1601 aparece consignado el maíz junto a otros productos como el tomate o la patata.

Como parece lógico, Sevilla albergó otro de los jardines botánicos más importantes centrados en el estudio de las nuevas plantas americanas, entre las cuales también se encontraba el maíz (Hernández Bermejo, 1995: 262). Así pues, los científicos no solo se interesaron por este cereal, sino que hicieron todo lo posible por cultivarlo y estudiarlo de primera mano.

El resultado de estos estudios comenzó rápidamente a dar sus frutos y a lo largo del siglo XVI encontramos frecuentes menciones al maíz en tratados científicos de toda Europa. A continuación, señalaremos los más importantes.

Una de las primeras menciones en textos científicos la encontramos en la segunda edición de la obra de Jean Ruelle (1479? -1537) *De natura stirpium*, publicada en 1537, un año después de la edición original. En esta segunda edición incluyó cuatro productos americanos: el guayaco, el brasil, los pimientos y el maíz (López Piñero y López Terrada, 1997: s.p.). En cuanto a la referencia concreta al maíz, Ruelle la incluye dentro del libro II, capítulo 27, dedicado al mijo (*milium*) y lo denomina «*milium sarracenicum quasi peregrinum*» (Ruelle, 1537: 320-322). Indica que se trata de una planta conocida desde hacía unos quince años que «los franceses cultivan actualmente como adorno en los jardines» (López Piñero y López Terrada, 1997: s.p.).

Otro de los primeros testimonios del maíz en un libro científico europeo se encuentra en *De historia stirpium commentarii insignes* publicada en 1542 por Leonhart Fuchs (1501-1566). Como será habitual en los primeros comentarios sobre el maíz, Fuchs sitúa erróneamente su origen en Turquía, lo que le lleva a denominarla *Fruementum turcicum*. Según Fuchs, desde Turquía habría sido introducido en Europa occidental (Pardo-Tomás y López Terrada, 1993: 10). En concreto, señala:

este grano, como otras muchas cosas, pertenece al género de las que nos han llegado de otros lugares. Ha venido a Alemania desde Grecia y Asia, por lo que se llama *Turcicum frumentum*, ya que actualmente la cruel Turquía ocupa toda Asia. Los alemanes, teniendo también en cuenta los lugares de donde proceden lo denominan *Türkisch korn* (en Pardo-Tomás y López Terrada, 1997: 82).

El origen de este equívoco, según Janick y Caneva (2005: 78), pudo estar en la intensa actividad comercial entre Turquía y Venecia, durante la cual se produjo la entrada de este cultivo en el norte de Italia. Como veremos en el caso de otros alimentos procedentes de

América, Fuchs erró en el origen de los cuatro introducidos en esta obra (*Capsicum annuum* L., *Zea mays* L., *Cucurbita pepo* L. y *Tagetes patula* L.).

Frente a la visión errónea de Fuchs, Rembert Dodoens (1517-1585) sitúa sin lugar a duda en América el origen del maíz en su *Stirpium historiae* (1583). En el apartado denominado «De Frumento Turcico sive Maizo», Dodoens señala con mucha precisión que «de ninguna manera procede del Asia sometida al dominio turco, ni de Oriente, sino de Occidente, de América y las islas vecinas, de donde llegó primero a España y desde allí a las otras zonas de Europa» (en López Piñero y López Terrada, 1997: s.p.).

Al igual que Dodoens, Pietro Andrea Gregorio Mattioli (1501-1577) también ubicó correctamente el origen del maíz en su obra *Commentarii secundo aucti, in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei de medica materia* (1559), donde, además del maíz, ya incluía otros productos procedentes de América, como la calabaza o el pimiento (Fernández y González, 1990: 38). En un breve comentario dentro del apartado dedicado a los cereales, Mattioli indica el origen americano del maíz y señala el error cometido por Ruelle:

Milium est indicum, quod tamen non animadvertit Ruellius alioqui maximus Plinis sectator. Milium intra hos decem annos ex India in Italiam invectum est, nigrum colore, amplum grano, arundineum culmo (Mattioli, 1559: 256).

Sin duda una de las mayores aportaciones del siglo XVI para el conocimiento del maíz y otros cultivos americanos la realizó el botánico español Nicolás de Monardes con su exitosa *Primera y segunda y tercera partes de la Historia Medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales, que sirven en Medicina* (1574), en la que presentaba al Nuevo Mundo como una especie de botica ilimitada (Bleichmar, 2017: 51). Su mención al maíz es breve, pero elogiosa. De él señala:

el mayz es de tanta sustancia como nuestro trigo y en ninguna parte tiene veneno ni ponzoña, antes es sano y haze buen estómago: hazese pan del, como se hace del caçauí, porque lo muelen y con agua lo amassan y en una caçuela cuezen unos bollos que dello se hacen (Monardes, 1574: 117).

Una de las obras donde se hizo más patente la influencia del botánico español fue en la de Andrea Cesalpino (1519-1603), en cuyo *De plantis libri XVI* (1583) aparecen

numerosos datos sobre plantas americanas. En el caso concreto del maíz, Cesalpino toma como referencia fuentes anteriores a Monardes y no realiza ninguna aportación novedosa.

Otro de los tratados científicos en los que se retoma el debate sobre el origen de la planta es el *Herbario Nuovo* (1585) de Castore Durante (1529-1590). Sin ningún tipo de dudas. Durante ubica el origen del maíz en América al señalar que «Il grano indiano, malamente chiamano alcuni formento Turco; percioche s'è portato dall'Indie occidentali e non di Turchi» (Durante, 1585: 217).

También encaminado a rebatir las ideas de Fuchs, Joachim Camerarius (1500-1574) apoya la tesis americana de Dodoens (López Piñero y López Terrada, 1997: s.p.). En su obra *Hortus medicus et philosophicus* (1588), señala:

Maiz rubrum, luteum et varium, Frumentum Turcicum Fuchsii, fed potius Indicum triticum dicendum, cum no ex Asia fed Indijs primum fuerit allatum. Miliun Indicum vult esse Dodonaeus (Camerarius, 1588: 94).

El interés de la obra de John Gerard (1545-1612) *The herball, or, Generall historie of plantes* (1597) reside en la detallada descripción de la llegada y difusión del maíz al señalar que:

These kinds of Graine were first brought into Spaine, and then into other provinces of Europe, out of Asia which is in the Turkes Dominions, as also out of America and the Ilans adioyning from the east and west Indies, and Virginia or Norembega, where they use to sowe or fet it, and to make bread of it, where it growth much higher than in other countries (Gerard, 1597: 77).

Como ya señalamos, uno de los botánicos más destacados de la Edad Moderna, Charles de L'Écluse o Carolus Clusius (1525-1609), tuvo conocimiento del maíz al poco de llegar a Europa. Como atestigua su intensa actividad epistolar, pudo recibir directamente de España algunos ejemplares para su cultivo en el jardín de Leiden que él mismo dirigía. Así, en una carta remitida por Juan de Castañeda a L'Écluse con fecha 17 de septiembre de 1600, el español le indica que dispone de unas «yerbas de Indias» y que se las enviará, en caso de que no disponga de ellas en su jardín. Entre estas «yerbas» se encuentra el «maíz carriaco» (Barona, 1998: 79-80).

Un año después, en su *Rariorum plantarum historia* (1601) encontramos un capítulo menor titulado *Panicum*. En este capítulo:

Tras aludir al frecuente uso como alimento del *Panicum vulgare* (*Setaria italica* (L.) Beauv.) en toda Alemania, Hungría y Bohemia, ofrece una breve descripción del *Panicum Americanum* (*Zea mays* L.) y da detallada noticia de una mazorca de pie y medio de longitud y de forma cónica que le había enviado su corresponsal londinense James Garet, ilustrándola incluso con un grabado (López Piñero y López Terrada, 1997: s.p.).

Para finalizar este análisis de la presencia del maíz en las obras de carácter científico, es necesario destacar la obra de Caspar Bauhin (1560-1624) *Pinax theatri botanici* (1623) que constituyó un verdadero índice resumen de las plantas más importantes comentadas por autores del siglo XVI. Entre ellas se encontraba el maíz, de la que recoge las principales denominaciones dadas por los autores más importantes, así como una descripción sintética de sus principales características externas, destacando la variedad de colores que podían presentar sus mazorcas (Bauhin, 1623: 25-26).

3.2.5 Del texto a la imagen: el maíz en ilustraciones científicas de la Edad Moderna

Como acabamos de ver, el interés de los científicos por el cereal americano fue intenso y el debate principal se centró de manera muy significativa en el origen de la planta. Además de estos testimonios, las obras científicas presentan un gran interés para este estudio, pues muchas de las descripciones aparecen acompañadas de imágenes.

Durante mucho tiempo se pensó que la representación del maíz en la obra *De historia stirpium commentarii insignes* (1542) de Leonhart Fuchs (**Figura 76**) era la primera imagen del cereal americano en Europa. Sabemos de esta imagen que fue realizada del natural por Albrecht Meyer, trasladada al bloque de madera para su impresión por Heinrich Füllmaurer y cortada posteriormente por Veit Rudolf Speckle (Janick y Caneva, 2005: 71). Destaca especialmente por la bella estilización en la representación de la planta y la poca importancia relativa que su autor concede a las mazorcas, que aparecen integradas dentro de la planta y no como elemento aislado, como se mostrarán en otras ilustraciones científicas posteriores. En cuanto a la representación de las mazorcas en sí:

(it) shows a multi-tillered plant containing five ears with silks arising from the tip of the ear; one of the ears shows four rows of kernels exposed suggesting the ear is eight-rowed but the woodcut image is crude at this point (Janick y Caneva, 2005: 71).

En la siguiente década, el médico español Andrés Laguna (c. 1510-1559) publicó en su *Acerca de la materia medicinal, y de los venenos mortíferos* (1555) un grabado con la imagen del «miliun indicum». Al igual que en caso de Fuchs, la representación se centra en la planta en su conjunto y las mazorcas aparecen integradas dentro de la planta (**Figura 77**).

Unos años más tarde, encontramos de nuevo una representación del maíz en la obra *Stirpium historiae* (1583) de Rembert Dodoens (**Figura 78**). De hecho, su representación se asemeja mucho a la mostrada en la obra de Fuchs. Así, la planta del maíz aparece representada completa y en ella se insertan varias mazorcas. Sin embargo, a diferencia de la anterior, en la obra de Dodoens se aísla una de las mazorcas para mostrar con mayor detenimiento su peculiar imagen (Dodoens, 1583: 500). A partir de esta obra, la presencia aislada del maíz será constante en las representaciones de carácter científico.



Figura 76



Figura 77



Figura 78



Figura 79

Este es el caso de la imagen del maíz que aparece en el *Herbario Nuovo* (1585) de Castore Durante (**Figura 79**), donde se inserta junto al texto una pequeña ilustración que muestra dos mazorcas caracterizadas por un gran esquematismo.

La principal obra de Jacobus Theodorus (Tabernaemontanus) (1595-1590), *Eicones plantarum* (1590), supone un hito en lo que concierne a la representación de las especies americanas llegadas a Europa (**Figura 80**). En su obra «se reprodujo buena parte de los grabados sobre especies americanas aparecidos hasta entonces en los tratados alemanes y neerlandeses de materia médica y botánica, así como en las ediciones centroeuropeas de Mattioli» (López Piñero y López Terrada, 1997: s.p.).

En muchos casos, Tabernaemontanus distingue y representa distintos tipos de una misma planta tomando como criterios principales los aspectos externos, como el color. Este es el caso del maíz, del que distingue hasta veintitrés tipos diferentes (*nigrum*, *album*, *spadiceum*, *aureum*, *violaceum*...). A diferencia de la representación de Fuchs, en esta serie de ilustraciones del maíz la planta prácticamente desaparece y la imagen se centra exclusivamente en la mazorca, con un alto grado de detalle en cada uno de los elementos (Tabernaemontanus, 1590: 264-273).

Con gran semejanza a las imágenes del maíz de Tabernaemontanus, encontramos representado el maíz en toda su variedad en la obra de John Gerard *The herball, or, Generall historie of plantes* (1597) (**Figura 81**). Así, la obra incluye una serie de ilustraciones tanto de la planta como de los diferentes tipos de maíz, que resultan en algunos casos idénticas a las representaciones del *Eicones plantarum*.

En el área de los Países Bajos, cabe destacar la presencia del maíz en el *Libri Picturati*, colección de más de 1.400 acuarelas estilizadas realizadas en la segunda mitad del siglo XVI en los Países Bajos del Sur. En ella encontramos un total de cinco acuarelas

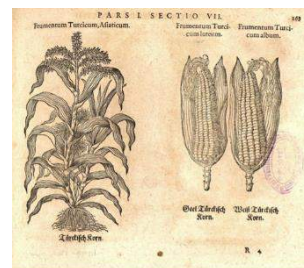


Figura 80



Figura 81

dedicadas a la planta del maíz (**Figura 82**) que representan las diferentes partes de la planta, así como diversos ejemplos de mazorca, en varias fases de crecimiento y de diferentes variedades.

También resulta de interés la representación que encontramos en la vasta serie de dibujos de Anselmus Boëtius de Boodt (1550-1632), realizada por encargo del emperador Rodolfo II. Entre las láminas dedicadas al mundo vegetal, este autor flamenco incluyó dos representaciones de la mazorca del maíz, una del tipo rojo y otra del amarillo (**Figura 83**).

Por último, resulta de especial interés la representación del maíz presente en el *Rariorum plantarum historia* de Charles L'Écluse (**Figura 84**). En esta obra, la descripción de la planta viene acompañada de un tipo peculiar de mazorca, notablemente diferente a las aparecidas en obras anteriores. Sin embargo, y como veremos a continuación, a pesar de la extraña apariencia de la mazorca presentada por L'Écluse, el arte confirma la existencia de esta variedad en Europa y lo hace con varias décadas de antelación respecto a la obra del botánico flamenco.

3.2.6 El maíz en el arte de la Edad Moderna

3.2.6.1 Primeras imágenes del maíz en el arte europeo

Tal y como vimos en el caso del pavo americano (*Melleagris gallopavo*), las villas renacentistas italianas albergaron a los pocos años de su llegada a Europa las primeras imágenes del maíz. Así, en fechas tan tempranas como 1515-1518 encontramos el primer testimonio gráfico del maíz en Europa, situado en la logia de Cupido y Psique en la villa romana de Agostino Chigi conocida como Villa Farnesina (Janick, 2011). Como ha demostrado Janick, los frescos de esta logia, realizados por Giovanni Martini da Udine (1487-1564), se adelantan así varias décadas a las primeras representaciones del maíz en otros documentos, tales como obras científicas, donde habrá que esperar hasta 1542 para ver una primera representación en la obra de *De historia stirpium commentarii insignes* de Leonhart Fuchs.



Figura 82

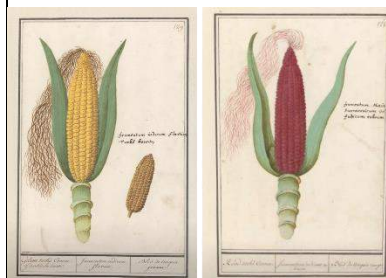


Figura 83



Figura 84

Además del escaso margen de tiempo entre la llegada del cereal americano y su representación en el arte, destaca en estas primeras representaciones su precisión y alto grado de realismo. Así, el maíz no aparece como un cultivo genérico conocido por fuentes indirectas, sino que en los frescos de la Villa Farnesina su autor representa hasta tres tipos diferentes de maíz, agrupados en ocho grupos diferentes de mazorcas distribuidos a lo largo de los festones que adornan la sala (**Figura 85**). Con ello se confirmaría no solo la precoz adaptación del cultivo en Europa, pues la representación tan solo dista 22 o 24 años de su llegada, sino que también ayuda a determinar el inicio del cultivo de determinadas especies de maíz en Europa y a confirmar que diversos tipos de maíz fueron cultivados de manera simultánea desde el principio (Janick y Caneva, 2005: 77).



Figura 85 (detalle)



Figura 86



Figura 87

Con un carácter más ambiguo en su representación, otro de los ejemplos tempranos de representación del maíz en el arte europeo podría encontrarse en la Loggia de Rafael del palacio del Vaticano, realizada entre 1517 y 1519 también por Giovanni Martini da Udine (**Figuras 86 y 87**). Con un esquema muy similar al de la Villa Farnesina, el fresco de la logia vaticana está enmarcado por festones llenos de flores, frutos y pájaros, entre los cuales se encuentran dos grupos de mazorcas de maíz: un grupo de tres mazorcas, de las cuales dos están dañadas, lo que dificulta su segura identificación, y un grupo de dos mazorcas. Tanto en uno como en otro caso, y a pesar del realismo ya señalado, Janick y Caneva (2005: 76) advierten de la existencia de posibles licencias artísticas en algunos casos, que pudieron incluir cambios de escala o ciertas estilizaciones que no se correspondían exactamente con el modelo real.

Junto a estas primeras imágenes, Janick y Caneva (2005: 78-79) consignan otras representaciones del maíz en Italia durante la primera mitad del siglo XVI: Giovanni da Udine vuelve a representar el cereal americano en 1540 en el Palazzo Grimani de Venecia, y poco después aparece una mazorca de maíz esculpida en las puertas de madera del Palacio Ducal. Ya en 1559, el maíz vuelve a aparecer en dos frescos de Giambattista

Zelotti en la Villa Emo, cerca de Venecia, uno como atributo de Proserpina y otro en la personificación del verano (**Figura 88**). La representación en este caso tendría además un significado especial, pues según constata la documentación de la época, la familia Emo fue uno de los grandes propulsores del cultivo del maíz en la zona (Wundram, 1993: 169).

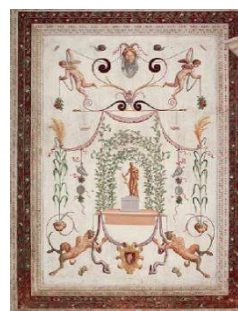


Figura 88

Al igual que otros productos americanos, el artista italiano Giuseppe Arcimboldo (1527-1593) fue pionero en la representación del maíz en la pintura. El cereal americano aparece representado en varias obras del pintor italiano, como en *Verano* (1563) (**Figura 89**)⁶⁹ y en *Retrato de Rodolfo II como Vertumno* (1590) (**Figura 90**)⁷⁰.



Figura 89

La representación del verano, que formaba parte de la serie de retratos dedicados a las estaciones realizada para el emperador Rodolfo II, contiene los productos de la tierra más importantes que maduraban en la época estival:



Figura 90

The figure of Summer shows which vegetables in sixteenth-century Europe ripened during that season. There are peaches, garlic, artichoke, cherries, cucumber, peas, maize, aubergine (eggplant), strawberries and wheat (Berdiner, 2004: 212).

Pero, como señala el propio Berdiner, la representación realizada por Arcimboldo no solo tiene como objetivo mostrar los alimentos propios de cada estación y ser, por lo tanto, un símbolo del paso del tiempo. El objetivo de esta y las otras figuras que componen la serie es simbolizar la abundancia y la fertilidad eterna de la naturaleza. Para ello recurre de manera significativa a dos tipos fundamentales de productos: vegetales que gozaban de buena fama en la época y eran consumidos por la clase alta, como las frutas de árbol (melocotón, peras, ciruelas, cerezas...) y productos esenciales de la dieta popular, como el trigo o el propio maíz, que reemplaza a la oreja de la figura representada.

Con un carácter de retrato propiamente dicho, aunque conformado por frutas, verduras y flores, realizó unos años más tarde *Retrato de Rodolfo II como Vertumno*. El carácter

⁶⁹ Kunsthistorisches Museum Wien (número de inventario: GG_1589).

⁷⁰ Skokloster Castle (número de inventario: 11615).

en este caso es más personalizado y los elementos que lo conforman tienen como objetivo mostrar los rasgos más definitorios del retratado. El simple hecho de ser representado como Vertumno, dios romano que simbolizaba la metamorfosis y la eterna regeneración de la naturaleza, parece marcar el tono laudatorio del cuadro y justifica la inclusión de plantas y flores de todas las épocas del año. De nuevo, como en el caso del verano, la mazorca de maíz sirve para componer la oreja del retratado.

3.2.6.2 Desarrollo de la imagen del maíz en el arte del siglo XVII

Países Bajos meridionales y República holandesa

Con el inicio del siglo XVII la expansión del cereal americano por toda Europa es advertida por los artistas, en especial, por los pintores de los Países Bajos, que, como veremos a continuación, lo introdujeron además en diversos géneros pictóricos.

Al igual que otros productos americanos, el maíz se incorpora en el siglo XVII a las escenas de género mitológico que alcanzaron una gran difusión en la zona. Uno de los primeros ejemplos lo encontramos en la obra *Cibeles y las Estaciones dentro de un festón de frutas* (1615-1618)⁷¹, de Hendrick van Balen y Jan Brueghel el Viejo (**Figura 91**). En esta ocasión, el maíz aparece integrado dentro del festón que rodea a la diosa de la fertilidad siguiendo el esquema figurativo desarrollado en aquella época. Resulta llamativo que la mazorca, en este caso de maíz rojo, no aparezca junto a los productos más modestos del festón, como nabos o zanahorias, situados en la parte inferior del festón, sino en la parte media, a la misma altura que el trigo (este se sitúa a la derecha y la mazorca a la izquierda).



Figura 91 (detalle)

En fechas próximas, y también acompañado de animales del Nuevo Mundo, el maíz vuelve a aparecer en la obra *Tres ninfas con el cuerno de la abundancia* (1615-1617) (**Figura 92**)⁷², de Pedro Pablo Rubens y Frans Snyders. Se trata de una de las ocho obras que Rubens trajo consigo

⁷¹ Museo del Prado (número de catálogo: P001414).

⁷² Museo del Prado (número de catálogo: P001664).

desde Amberes en 1628, aunque la documentación no permite asegurar si fue por encargo de Felipe IV o un regalo de la archiduquesa Isabel Clara Eugenia, tía del rey y gobernadora de Flandes en aquel momento. En ella aparecen tres ninfas realizadas por Rubens en torno a una cornucopia y un cesto de frutas al que acuden diversos animales, ejecutados por Snyders, al igual que la cornucopia. De entre todos los productos de la naturaleza que caracterizan a las figuras, destaca la presencia de dos mazorcas de maíz en la mano del personaje de la izquierda. Resulta especialmente significativa su presencia si tenemos en cuenta que en el boceto de esta obra⁷³ (**Figura 93**) no aparecen las mazorcas de la versión definitiva. Esta adición podría contemplarse como un guiño al destinatario final de las obras, el rey Felipe IV, y al buen gobierno de todos sus territorios, más si tenemos en cuenta que, además de las mazorcas de maíz, la versión definitiva incluye dos animales también de origen americano, un mono y un loro, que tampoco están presentes en el boceto.



Figura 92 (detalle)



Figura 93



Figura 94 (detalle)

Ese mismo año, el propio Rubens sitúa también el maíz acompañando a un personaje alegórico dentro de su obra *Los cuatro ríos del paraíso* (1615)⁷⁴. Se trata de una pintura encuadrada dentro de la temática de la alegoría de los continentes, que alcanzó una gran difusión en esta época, según ha demostrado Friedrich B. Polleroß (2001). Lo que resulta más llamativo en este caso es que el maíz sirve no para coronar al personaje que simboliza al continente americano, como parecería más propio, sino al personaje que representa la alegoría de África (**Figura 94**), mientras que el personaje masculino que representa a América aparece coronado con unos pequeños chiles rojos.

⁷³ Dulwich Picture Gallery (número de acceso: DPG043).

⁷⁴ Kunsthistorisches Museum Wien (número de inventario: Gemäldegalerie, 526).

En clara relación con las obras anteriores, la obra *La diosa Ceres con los símbolos de la fertilidad* (ca. 1630), atribuida a Abraham Janssens (1575-1632), en colaboración con Franz Snyders y Jan Wildens, vuelve a dar un papel protagonista al maíz (**Figura 95**)⁷⁵. En este caso, la cornucopia que sostiene la diosa en su mano izquierda contiene dos mazorcas de maíz. También como en casos anteriores, la presencia de un producto americano no se realiza de manera aislada, sino que, junto a productos ya esenciales en la dieta europea como las zanahorias, nabos o ajos, se encuentran productos de origen americano, como pimientos y calabazas. También en esta ocasión la diosa aparece rodeada de dos animales procedentes de América, un tití y un guacamayo. La clara relación entre esta obra y la anterior puede deberse a la intervención en ambos casos de Frans Snyders, pintor especializado en bodegones y animales y autor con bastante probabilidad de ambos conjuntos.



Figura 95 (detalle)



Figura 96 (detalle)



Figura 97 (detalle)

Por último, también formando parte de una cornucopia, encontramos una mazorca de maíz en la obra *Las cuatro estaciones* (primera mitad del siglo XVII)⁷⁶, atribuida a Cornelis de Vos que, pese al carácter alegórico de su título, representa a algunos dioses, como Baco, que centra la escena, o la figura femenina que porta el maíz y que podría identificarse como Ceres (**Figura 96**).

Junto a obras de carácter mitológico, el cereal americano se incorpora en este siglo a escenas religiosas, en concreto, al tipo de representación empleado para las imágenes de devoción de la Virgen que surgieron como reacción a las ideas protestantes y que consistía en introducir una imagen de la Virgen dentro de un festón de flores y frutas. Un ejemplo de ello lo encontramos en *La Virgen y el Niño en un cuadro rodeado de flores y frutas* (1617-1620)⁷⁷, de Rubens y Brueghel el Viejo (**Figura 97**), donde el cereal americano aparece como parte de la guirnalda que rodea la imagen de la Virgen y que fue realizada

⁷⁵ Colección Gerstenmaier (Madrid).

⁷⁶ Museo del Prado (número de catálogo: P003666).

⁷⁷ Museo del Prado (número de catálogo: P001418).

por Brueghel. La representación del maíz, en este caso, puede ponerse en relación con la ya comentada en *Cibeles y las Estaciones dentro de un festón de frutas*. Tanto la variedad de maíz presentada (maíz rojo), como la posición, a media altura, se asemejan claramente. Sin embargo, en esta ocasión, el maíz se representa en una posición más discreta que en la imagen de Cibeles, mientras que las espigas de trigo se sitúan en una posición más elevada (parte superior derecha). También, como en los casos anteriores, los frutos del festón están siendo comidos por animales exóticos, entre ellos monos del Nuevo Mundo, papagayos y conejillos de Indias. Además de reflejo de la nueva fauna y flora, estos animales podrían asumir simbologías morales y emblemáticas, como en el caso del papagayo, que podría representar la prudencia o los simios, la lujuria (Díaz Padrón, 1995: 290).

Otro ejemplo de este tipo de uso de la imagen del maíz es *Guirnalda de frutas con la Sagrada Familia* del pintor flamenco Cornelius Van Huynen (**Figura 98**)⁷⁸, donde volvemos a encontrar dos mazorcas de maíz de la variedad roja en la parte superior izquierda. El contraste

entre el amarillo de las hojas y el rojo de los granos va en consonancia con las tonalidades predominantes en toda la obra, por lo que podría entenderse que la selección de esta variedad obedece a cuestiones meramente estéticas. En cuanto al esquema compositivo de la obra, puede apreciarse una relación con las obras realizadas por Joris Van Son (1623-1667), artista flamenco que también incluyó el maíz en numerosas ocasiones, como en *Alegoría de la vida humana* (**Figura 99**)⁷⁹, *Guirnalda de flores y frutos que rodea una representación de la Virgen y el Niño* (**Figura 100**)⁸⁰; dentro de la guirnalda que rodea el relieve de un rostro (**Figura 101**)⁸¹; en el *Cartouche de piedra con guirnalda de frutas y flores* (1664) (**Figura 102**)⁸² o en *Racimos de naranjas, limones,*



Figura 98 (detalle)



Figura 99 (detalle)



Figura 100 (detalle)

⁷⁸ Museo del Prado (número de catálogo: P002166).

⁷⁹ Walters Art Museum (número de acceso: 37.2623).

⁸⁰ Musée Boucher de Perthes (número de inventario: sans_inv_45; BDP).

⁸¹ Colección privada.

⁸² SMK. Galería Nacional de Dinamarca (número de inventario: KMSsp290).

peras y otras frutas, mazorcas de maíz y nueces que decoran un cartouche de piedra (1661)⁸³ (**Figura 103**), entre otros ejemplos.

Dentro de obras de carácter religioso, pero en un plano alegórico, volvemos a encontrar el maíz en la obra del pintor flamenco Alexander Coosemans (1627-1689) *Alegoría de la Eucaristía* (segunda mitad del siglo XVII)⁸⁴ donde un cáliz es rodeado por sendas cornucopias que contienen alguno de los frutos de la naturaleza asociados habitualmente a representaciones cristianas, tales como la hoja de la vid, el trigo, las uvas o la granada. Entre ellos se incluye, de manera significativa, una mazorca de maíz, situada en la cornucopia de la izquierda (**Figura 104**).

También tienen carácter alegórico, pero al margen de cualquier contenido religioso, otros de los cuadros que en los Países Bajos incluyeron el cereal americano a lo largo del siglo XVII. En este caso se trata de obras centradas en la alegoría de la naturaleza, exaltando su abundancia y generosidad. En este sentido resulta paradigmática la obra *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven (**Figura 105**)⁸⁵, síntesis de todas las características de este tipo de cuadros que alcanzaron gran protagonismo en la pintura de gabinete de la época y que fueron ejecutados por algunos de los artistas más relevantes de aquel tiempo, como Rubens o Hendrick Van Balen (Mena, 2014: 132). En el centro de la composición aparece una figura femenina con seis pechos que representa la fertilidad y a su alrededor aparece un gran número de especies vegetales y animales de todo el mundo. Entre ellas, muy cerca de la figura y junto a otros productos como la granada o el trigo, aparecen dos mazorcas de maíz, uno de la variedad amarilla y otra de la variedad roja. Como vimos en ejemplos anteriores, el cereal americano no aparece como único representante americano en este tipo de obras:

calabazas, pimientos, pavos o girasoles son algunos de los productos procedentes de



Figura 101 (detalle)



Figura 102 (detalle)



Figura 103 (detalle)



Figura 104 (detalle)

⁸³ Colección privada.

⁸⁴ Musée de Tessé (número de inventario: LM 10.96).

⁸⁵ Museo del Prado (número de catálogo: P001402).

América destinados a mostrar en el cuadro la abundancia y la variedad de productos proporcionados por la naturaleza.

A pesar de la notable presencia del maíz en obras de tipo mitológico, religioso y alegórico, su uso más frecuente en la pintura de los Países Bajos en el siglo XVII fue, sin lugar a duda, en el género de la naturaleza muerta, donde encontramos una docena de obras que incluyen el cereal americano. A su abundante presencia en la pintura, tanto holandesa como flamenca, hay que sumarle el hecho significativo de que el maíz fuera a menudo incluido en bodegones que podríamos catalogar de contextos selectos (por el entorno arquitectónico o por los demás productos que lo acompañan).

Dentro de los bodegones situados en contextos selectos, encontramos mazorcas de maíz representadas tanto en espacios cerrados como abiertos. Dentro del primer tipo destaca la representación del maíz en la obra de la pintora holandesa Maria van Oosterwyck (1630-1693) *Vanitas* (1668) (**Figura 106**)⁸⁶, pues la presencia del cereal americano no tiene un mero valor documental sino que es empleado por la artista como un elemento más que refuerza la idea principal del cuadro, es decir, la vanidad y la futilidad de la condición humana. En este sentido, el trozo de mazorca cumple la misma función simbólica que la mariposa, la calavera, las espigas de trigo o las flores.

También con un posible significado simbólico lo encontramos en la obra *Bodegón con cesta de frutas, maceta, plato de melocotones y jamón* (**Figura 107**)⁸⁷ de Jan Davidsz. de Heem (1606-1684), donde la mazorca de maíz aparece junto a productos propios de las clases altas, como el jamón, la fruta de hueso o las flores, o, de manera especial, en algunas obras del pintor holandés Abraham Mignon (1640-1679), que las incluyó en varios de sus suntuosos bodegones. Es el caso de *Bodegón con frutas y una copa sobre la pata del gallo*



Figura 105 (detalle)



Figura 106 (detalle)



Figura 107 (detalle)

⁸⁶ Kunsthistorisches Museum (número de inventario: 5714).

⁸⁷ Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 5/12/ 1969, n. 133)

(ca. 1660), donde la sencillez de una mazorca de maíz o unas espigas de trigo contrastan con la copa de oro, una copa roemer con vino o varios cítricos **(Figura 108)**⁸⁸ sobre los que se posan insectos asociados habitualmente a la idea de la vanidad, como las mariposas. Con elementos muy similares lo encontramos de nuevo en *Bodegón con frutas y un jilguero*, donde el maíz vuelve a parecer acompañado de alimentos lujosos como una gran langosta y objetos de oro y plata **(Figura 109)**⁸⁹.

Junto a los bodegones situados en estancias suntuosas, encontramos el maíz también en otros ubicados en un contexto exterior, a menudo junto a ruinas y animales amenazantes, lo que conecta con la idea del paso del tiempo y la inevitable decadencia mostrada en la obra ya citada de Maria van Oosterwyck. En este contexto, entre lo excesivo y lo decadente, volvemos a encontrar el maíz entre los alimentos esparcidos por el suelo en la obra del pintor flamenco Pieter Gijssels (1621-1690) *Bodegón cerca de una fuente* (ca.1680) **(Figura 110)**⁹⁰. Los alimentos, situados junto a una fuente en una villa lujosa, aparecen nuevamente acosados por varios animales, entre ellos algunos de origen americano, como los conejillos de Indias, un tití o un loro. Por último, dentro de esa idea que mezcla la exuberancia de la naturaleza con el exceso y la belleza a punto de corromperse, destaca la obra de Frans Snyders *Frutas y verduras con un mono, un loro y una ardilla* **(Figura 111)**⁹¹, donde varias mazorcas de maíz rojas y amarillas yacen en el suelo a punto de ser devoradas por varios animales.



Figura 108 (detalle)



Figura 109 (detalle)



Figura 110 (detalle)



Figura 111 (detalle)

Frente a esta variante del bodegón, que podríamos calificar de decadente, en otras ocasiones los bodegones exteriores que incluyen el maíz presentan un mayor orden, conformando una especie de guirnalda. Es el caso del cuadro anónimo *Bodegón con fruta*,

⁸⁸ Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-269).

⁸⁹ Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-266).

⁹⁰ Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-2213).

⁹¹ Musée du Louvre (número de inventario: INV 1850).

fuelle con tritones, loro, cortinas y columna en un paisaje (**Figura 112**)⁹², donde aparece una mazorca que combina granos rojos y amarillos y otras dos de la variedad amarilla, y especialmente del cuadro de Peeter Boel (1622/1623-1674) *Florero y frutas con cisne muerto* (**Figura 113**)⁹³, donde el pintor flamenco mezcla en una sola obra una escena de caza (una liebre, un venado y el gran cisne) y la representación de animales vivos (loros, simios, gallos y gallinas) situados entre magnificas guirnaldas de flores y frutas. En este variopinto contexto de lujo, apuntalado por la rica bandeja de oro sostenida por la figura de un guerrero y un friso arquitectónico semienterrado, contrasta la presencia de varias mazorcas semiocultas en la guirnalda.

Además de su inclusión en contextos lujosos, cabe destacar la presencia de mazorcas de maíz en sencillos bodegones protagonizados por frutas. Así, encontramos mazorcas en pequeñas naturalezas muertas protagonizadas por melocotones, uvas, granadas, melones o cítricos. Es el caso de *Bodegón con frutas y un pájaro* (ca. 1670) (**Figura 114**)⁹⁴, de un seguidor de Jan Pauwel Gillemans (1618-1675) donde una mazorca solitaria forma parte de una guirnalda; *Frutas, cesta, insectos y mariposas sobre fondo de nicho de piedra* (**Figura 115**)⁹⁵ de Abraham Mignon, donde las frutas aparecen en una

cesta que se desborda y el maíz parece a punto de caerse fuera de la imagen; *Naturaleza muerta con fruta*, de Rachel Ruysch (1664-1750) (**Figura 116**)⁹⁶; o el bodegón anónimo con el mismo nombre (**Figura 117**)⁹⁷. Dentro de este grupo cabe destacar, por último, un bodegón anónimo (**Figura 118**)⁹⁸ que sitúa las frutas dentro de una cornucopia. Este hecho, unido a que la mazorca de maíz aparece junto a unas espigas de trigo, hace pensar necesariamente en la influencia que pudo ejercer en su autor la descripción que Cesare



Figura 112 (detalle)



Figura 113 (detalle)



Figura 114 (detalle)

⁹² Galerie Mullenmeister.

⁹³ Museo de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando (número de inventario: 0649).

⁹⁴ Dulwich Picture Gallery (número de acceso: DPG433)

⁹⁵ Musée du Louvre (número de inventario: INV 1858).

⁹⁶ Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 6/12/1995, n. 170).

⁹⁷ Ubicación desconocida. Fuente: Fondazione Zeri.

⁹⁸ Colección privada (subastado en Asta Sotheby's, Múnaco, el 15/16/06/1990, n. 504).

Ripa (**Figura 119**) hacía de la representación de la Abundancia en su célebre obra *Iconología* (1593) y que gozó de gran influencia en la época.

Además de su notable presencia en la pintura de los Países Bajos, el maíz también fue incluido dentro de las artes decorativas de la época. Un interesante ejemplo lo encontramos en varios diseños de festones realizados en 1655 por Hubert Quellinus (1619-1687) para un conjunto de pilastras ubicadas en el Ayuntamiento de Ámsterdam (**Figura 120**)⁹⁹.

Dentro de las artes decorativas, merecen una mención especial los tapices procedentes de los Países Bajos que adornaron palacios y espacios religiosos. En ellos, la presencia del maíz resulta también significativa. Ya desde el siglo XVI encontramos algunos ejemplos de representación en la serie de tapices realizados por Pannemaker para Felipe II y que estaba consagrada a los dioses Vertumno y Pomona (ca. 1545-1550). Las escenas de tipo amoroso que protagonizan la serie siguen con gran fidelidad la narración de Ovidio, marcada por la transformación de Vertumno hasta vencer la indiferencia amorosa de Pomona. Enmarcando una de las escenas, en concreto la plasmada en el segundo paño de la serie, el artista incluye una mazorca de maíz dentro de la guirnalda (**Figura 121**)¹⁰⁰. El contexto para su inclusión no puede ser más propicio, pues se trata de la transformación de Vertumno en segador, como confirmaba la inscripción latina en la cenefa superior, actualmente desaparecida: «foeni seca e trvcatō gramine» («Con el heno cortado es un segador»). La inclusión del cereal americano en este contexto podría entenderse, pues, como una actualización de la historia donde, además del ancestral trigo, se representa el cereal procedente del Nuevo Mundo.



Figura 115 (detalle)



Figura 116 (detalle)



Figura 117 (detalle)



Figura 118 (detalle)

⁹⁹ Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-AO-22-1S-3).

¹⁰⁰ Patrimonio Nacional. Palacio Real de Madrid (Comedor de Gala). Serie 16.

También dentro de un contexto mitológico, aunque sin una justificación tan clara como en el caso anterior, volvemos a encontrar el maíz ya en el siglo XVII en una serie protagonizada por Teseo y realizada por Jan Raes el Joven (ca. 1630) para Felipe IV. En concreto, el maíz aparece en el quinto paño de la serie, que representa el momento en el que Teseo recibe de Anfítrite la sortija de Minos, y en el séptimo paño, en el que Teseo presenta a los reyes de Creta la cabeza del Minotauro.

Tal y como ocurría en el caso de los cuadros, los tapices de temática religiosa también acogen la figura del maíz dentro de sus cenefas decorativas. En concreto, encontramos varios ejemplos en la conocida serie *El Triunfo de la Eucaristía* que la archiduquesa Isabel Clara Eugenia encargó a Pedro Pablo Rubens entre 1625 y 1627 y que fueron tejidos en los talleres de Jan II Raes, Jacob I Geubels, Hans Vervoert y Jacques Fobert. El destino de estos tapices no era otro que el de decorar la iglesia del monasterio de las Reales Descalzas de Madrid durante las principales fiestas eucarísticas, en especial la Octava del Corpus y los Oficios del Viernes Santo. Con esta ambiciosa obra, Rubens y la archiduquesa declaraban su profundo compromiso con la causa de la Contrarreforma (Brown, 1999: 106).

El artista flamenco realizó la versión pictórica y seis de estas tablas se conservan en el Museo del Prado. Además de las escenas religiosas, el diseño de todos ellos incluía la presencia de ricos festones donde:

Rubens invocó las estrategias flamencas del ilusionismo desarrolladas en los dos decenios precedentes por colegas especializados. En cuadros de devoción como la Virgen y el Niño en un cuadro rodeado de flores y frutas, la minuciosa guirnalda cuelga en un paisaje y rodea la escena central de la Virgen con el niño, cuya inmediatez contradice la presentación de imagen icónica. Las guirnaldas de frutas, verduras y flores del *Triunfo de la Eucaristía* honran análogamente la largueza divina (Vergara y Woollett, 2014: 26).



Figura 119 (detalle)



Figura 120 (detalle)



Figura 121 (detalle)

Y dentro de ellas, el maíz aparece en numerosas ocasiones junto a frutos de la naturaleza de larga tradición iconográfica como las uvas, las granadas o las manzanas, aunque, como veremos a continuación, su presencia es irregular, pudiendo ser representado en los dibujos preparatorios, pero no en el tapiz final y viceversa.

Mazorcas de maíz se insertan en la cenefa de uno de los cuatro paños de la serie que representan prefiguraciones eucarísticas, en concreto, el que narra *El encuentro entre Abraham y Melquisedec* (**Figura 122**)¹⁰¹, considerado este último por los teólogos una prefiguración de Cristo y sus ofrendas, como un antecedente de la Santa Cena y de la institución de la Eucaristía (Vergara y Preciado: 2010, 23 y Vergara y Woollett, 2014: 64). En este caso, junto a un racimo de uvas se representan sendas mazorcas de maíz que penden de la guirnalda sostenida por un amorcillo en la parte superior de la imagen¹⁰² en la obra preparatoria de Rubens, pero no aparece así en el tapiz final, donde las mazorcas son sustituidas por una hoja de parra (Vergara y Woollett, 2014: 24).



Figura 122 (detalle)



Figura 123 (detalle)



Figura 124 (detalle)

De manera aún más destacada, el maíz se halla presente en sendos tapices dedicados a *Los santos defensores de la Eucaristía* (**Figura 123**)¹⁰³ y *Los cuatro evangelistas* (**Figura 124**)¹⁰⁴. En el primer caso, resulta llamativo que, como en el caso de *Tres ninfas con el cuerno de la abundancia*, Rubens no incluya la mazorca de maíz en la tabla preparatoria y que finalmente esta sea incluida en el diseño final del tapiz. Donde sí aparece representada en la tabla preparatoria es en el caso del tapiz dedicado a *Los cuatro evangelistas*, donde el maíz aparece en los extremos de la guirnalda sostenida por sendos *putti*. Finalmente, en el caso del *Triunfo de la Iglesia* (**Figura 125**)¹⁰⁵, al contrario de lo que ocurría en *El encuentro entre Abraham y Melquisedec*, el maíz no aparece en el cuadro preparatorio, pero sí en el tapiz final y hasta en dos ocasiones, en el extremo

¹⁰¹ Museo del Prado (número de catálogo: P001696).

¹⁰² El diseño del tapiz se encuentra en el Museo del Prado (número de catálogo: P001696).

¹⁰³ Monasterio de las Descalzas Reales de Madrid (número de inventario 00618366).

¹⁰⁴ La obra preparatoria del tapiz realizada por Rubens se encuentra en el Museo del Prado (número de catálogo: P001702). El tapiz se encuentra en Monasterio de las Descalzas Reales de Madrid (número de inventario 00610322).

¹⁰⁵ Monasterio de las Descalzas Reales de Madrid (número de inventario 00610325).

derecho del festón y en el izquierdo, acompañado en ambos casos por cucurbitáceas (Vergara y Woollett, 2014: 72).

Italia

Al igual que en los Países Bajos, la presencia del maíz en obras del siglo XVII italiano es frecuente. Sin embargo, frente a los distintos contextos en los que se situaba en el norte de Europa, en Italia podemos hablar de una cierta homogeneidad en su representación y siempre dentro del género del bodegón.

En primer lugar, destaca el hecho de que prácticamente todas las representaciones del cereal americano se realizan en bodegones ubicados en exteriores. Sin embargo, a diferencia de lo que ocurría con este tipo de bodegones en los Países Bajos, los espacios que ocupan son indeterminados, sin un paisaje o unas ruinas que ayuden a ubicar la composición. El plano en este tipo de obras es más cerrado y centrado en el bodegón, por lo que apenas se vislumbra un pequeño trozo de tierra o de cielo. Ejemplo de ello son *Bodegón con caza, canasta de verduras, setas y frutas* (1650-1689) (**Figura 126**)¹⁰⁶, de autor desconocido, donde una mazorca de maíz aparece junto a otros elementos en un contexto campestre indeterminado, o la *Naturaleza muerta con fruta* (siglos XVII-XVIII) (**Figura 127**)¹⁰⁷ de Pietro Navarra, donde apenas se vislumbra un elemento arquitectónico escondido entre los frutos.

Además de insertarse en bodegones exteriores, otra de las características de las obras italianas del siglo XVII donde aparece el maíz es el aparente sentido caótico de las escenas.



Figura 125 (detalle)



Figura 126 (detalle)



Figura 127 (detalle)

¹⁰⁶ Colección privada. Situado en Florencia en 1996 (fuente: Fondazione Zeri).

¹⁰⁷ Colección privada. Situado en Florencia en 1992 (fuente: Fondazione Zeri).



Figura 128 (detalle)



Figura 129 (detalle)

En la gran mayoría de las imágenes, el maíz aparece desparramado junto a los otros frutos por el suelo formando composiciones de gran dinamismo, como la sinuosa composición del *Bodegón con fruta y mazorca de maíz* (1662-1675), de Angelo María Rossi (c. 1662-1675) **(Figura 128)**¹⁰⁸ o la distribución por grupos de *Bodegón con fruta, setas y mazorca de maíz* (1662-1675) **(Figura 129)**¹⁰⁹ del mismo autor, así como el anónimo *Bodegón con fruta y mazorca de maíz* **(Figura 130)**¹¹⁰. Como contrapunto al aparente caos de la mayoría de las composiciones, encontramos alguna excepción que recuerda al esquema compositivo de los Países Bajos. Tal es el caso del anónimo lombardo *Bodegón con floreros, pescados, caza, setas y fruta* (1600-1624)¹¹¹ **(Figura 131)**, cuya estructura recuerda a las



Figura 130 (detalle)



Figura 131 (detalle)

ya citadas *Alegoría de la Eucaristía*, de Alexander Coosemans, o *Alegoría de la vida humana* (1658-1660), de Joris Van Son.

Además de las composiciones dramáticas y el aparente caos, el estado en el que se encuentran en este tipo de obras los frutos presentados, incluido el propio maíz, contribuye a dar sensación de decadencia y de un mundo a punto de descomponerse. En seis de los ejemplos encontrados aparecen mazorcas de maíz picoteadas y con apariencia de ser más un desecho que un bello fruto de la naturaleza.

Como acabamos de indicar, este tipo de representación no es exclusiva del maíz, sino que prácticamente todos los frutos presentados aparecen en un estado que indica su inminente podredumbre: con manchas, especialmente las peras y las manzanas, o abiertos y a medio comer, como las granadas o los melones. Especiales signos de decadencia encontramos en los ya citados bodegones de Angelo María Rossi *Bodegón con fruta, setas y mazorca de maíz* y *Bodegón con fruta y mazorca de maíz*, donde aparecen varios frutos

¹⁰⁸ Museo della Natura Morta, Poggio a Caiano (inventario 1890, número 7615).

¹⁰⁹ Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, 8/07/1988, n. 97).

¹¹⁰ Colección privada (subastado en Asta Finarte, Milán, el 4/04/1995, n. 49).

¹¹¹ Colección privada. Reseñado por última vez en la Galleria Lorenzelli de Bérgamo en 1982.

a punto de echarse a perder, entre ellos, sendas mazorcas de maíz que parecen haber sido mordisqueadas en el extremo superior.

Junto a ese contexto marcado por cierto caos y decadencia, otro de los rasgos que caracteriza la representación del maíz en las obras italianas del siglo XVII es su presentación junto un número restringido de productos. A diferencia de los Países Bajos, donde el maíz aparecía representado junto a productos diversos tanto del mundo vegetal como animal, en los ejemplos localizados en el caso italiano su agrupación se realiza de manera mayoritaria junto a frutas y, dentro de estas, a un grupo muy limitado: en prácticamente todas las composiciones el maíz se presenta junto a uvas, granadas, peras, melones, calabazas y melocotones. De manera mucho más puntual aparece junto a frutos secos, como castañas y nueces, y productos del campo, como las setas.

Curiosamente, y a diferencia de los pintores del norte, los artistas italianos no vincularon el maíz y el trigo en sus representaciones y no se han encontrado ejemplos de representación conjunta de ambos cereales.

Además de las frutas, junto al maíz aparecen de manera muy puntual otros productos, como la caza, en el mencionado *Bodegón con caza, canasta de verduras, setas y frutas* o el pescado en *Bodegón con floreros, pescados, caza, setas y fruta*. Resulta significativo para nuestro estudio la asociación del maíz con otro producto americano, el cacao, en la obra *Bodegón con fruta, ajo, olla y caja para chocolate fino* (1660-1709) de Agostino Stringa (c. 1640-c.1709)(**Figura 132**)¹¹². La asociación se justifica dado que el



Figura 132 (detalle)

cereal americano fue utilizado en forma de harina como ingrediente común para la preparación del chocolate a la taza, por lo que la presencia de ambos en la obra podría no ser aleatoria, sino como parte de los ingredientes de una receta.

¹¹² Museo Civico d'Arte di Modena. Sin número de inventario.

Un último rasgo característico de la representación del maíz en los ejemplos localizados en la pintura italiana del siglo XVII es la presencia, a partir de la segunda mitad del siglo, de animales que acompañan al cereal americano. Si hasta ese momento la presencia de animales estaba implícita, por el hecho de aparecer medio comidos algunos de los alimentos representados, a partir de la segunda mitad encontramos varios ejemplos en los que la presencia de los animales culpables del destrozo se hace explícita. Entre ellos destaca de manera significativa la presencia de las aves: pájaros pequeños, como en el anónimo *Bodegón con fruta y pájaro* (1650-1749) (**Figura 133**);¹¹³ papagayos, como en la obra de Angelo Maria Rossi *Bodegón con fruta, mazorca de maíz y papagayo* (1662-1675) (**Figura 134**)¹¹⁴; o pavos, gallinas y búhos en la obra



Figura 133 (detalle)



Figura 134 (detalle)



Figura 135 (detalle)



Figura 136 (detalle)

Pavo con gallina, búho, mazorcas y cesto de panes (1680-1720) de Giovanni Agostino Cassana (1660-1720) (**Figura 135**)¹¹⁵, donde además el maíz aparece picoteado de manera explícita por la gallina y por tanto es presentado como alimento de aves de corral. Además de las aves, encontramos un conejo agazapado entre los frutos del anónimo napolitano *Bodegón con conejo, castañas, nísperos, mazorca y uva* (**Figura 136**)¹¹⁶.

Frente a la presencia de animales, la representación humana junto al maíz es prácticamente nula. La única asociación del maíz con una figura humana la encontramos en la obra de Giulio Carpioni (c. 1613-1678) *Putto con festón de frutas* (1613-1678)¹¹⁷ (**Figura 137**), donde la figura del niño alado se acerca a un festón repleto de una gran variedad de frutos, entre los que se encuentran dos mazorcas de maíz.

¹¹³ Ubicación desconocida.

¹¹⁴ Museo della Natura Morta, Poggio a Caiano (inventario 1890, número 7579).

¹¹⁵ Colección privada (subastado en Asta Dorotheum, Viena, el 9-10/03/1993, n. 45).

¹¹⁶ Colección privada. Reseñado por última vez en el mercado anticuario de Milán en 1981 (fuente: Fondazione Zeri).

¹¹⁷ Colección privada. Reseñado por última vez en el mercado anticuario de Bérgamo, sin fecha (fuente: Fondazione Zeri).

España

Como en el caso del pavo, de nuevo la presencia del cereal americano es prácticamente nula en la pintura española del siglo XVII. Tan solo se ha localizado una obra donde podría estar representado el maíz, aunque su clasificación no es completamente segura. Se trata de la pintura *Bodegón con cenacho de guindas y cesto de melocotones y maíz* de Juan Sánchez Cotán (1560-1627), señalada por Peter Cherry (1999: 83), y que, según el historiador, ya aparece en el inventario de 1603, con lo que sería una representación temprana del cereal americano (**Figura 138**).

Junto a este único ejemplo pictórico localizado, encontramos también una representación del maíz en las artes decorativas españolas. Se trata de un plato (**Figura 139**)¹¹⁸ realizado entre 1651 y 1733 en la provincia de Teruel y en cuya decoración vegetal aparecen tres mazorcas de maíz distribuidas forma vertical radial y separadas por tallos o roleos rematados en hojas.

3.2.6.3 Siglo XVIII

Países Bajos meridionales y República holandesa

La representación del maíz en la pintura de los Países Bajos del siglo XVIII no desaparece, pero su uso se normaliza y aparece como un elemento ya codificado dentro de un tipo concreto de bodegón sencillo en su composición, de pequeño tamaño y centrado en la representación de los frutos del verano. Si comparamos los ejemplos localizados, encontramos una gran similitud tanto en el esquema compositivo como en los elementos que acompañan al cereal americano.



Figura 137 (detalle)



Figura 138



Figura 139 (detalle)

¹¹⁸ Museo Nacional de Artes Decorativas de Madrid (número de inventario: CE03785).

Así, su presencia suele incluirse en bodegones situados en espacios indeterminados conformados por frutas y flores. Los frutos elegidos para acompañar al maíz suelen ser restringidos y con preferencia por los de verano (melón, melocotón, níspero, ciruela, uvas...) junto a frutos secos que remitirían al otoño: las castañas aparecen en la obra *Bodegón con fruta, nido con huevos, mariposa, caracol y lagarto o la nuez* (1711) de Rachel Ruysch¹¹⁹ (**Figura 140**); y las nueces en *Bodegón con fruta, flores y mazorca de maíz* (1786) (**Figura 141**)¹²⁰ de Paul Theodor van Brussel (1754-1795).



Figura 140 (detalle)

También los tipos de flores y plantas que acompañan al maíz son restringidos, destacando la rosa y la enredadera. Otro elemento que ya apreciamos en el siglo anterior y que en esta centuria parece convertirse en un lugar común es su asociación con las espigas de trigo, presentes en la mayor parte de los ejemplos localizados.



Figura 141 (detalle)

Por último, otro elemento más que demuestra el alto grado de codificación de las imágenes en las que se inserta el maíz en la pintura del siglo XVIII de los Países Bajos es la presencia de una serie de animales asociados desde siglos anteriores con la *vanitas* y el paso del tiempo, tales como mariposas, caracoles, hormigas o moscas y que están presentes en todas las obras localizadas.



Figura 142 (detalle)

Frente a los elementos que podríamos denominar estandarizados, hay que destacar un cambio leve respecto a los ejemplos del siglo anterior en la posición del maíz dentro de la composición. Así, aparece de manera más destacada, ocupando la parte central de la imagen, en obras como *Bodegón con flores y frutas* (1800-1808) (**Figura 142**)¹²¹ de Jan Evert Morel o la ya citada de Paul Theodor van Brussel.

¹¹⁹ Galleria degli Uffizi (inventario 1890, número 1276).

¹²⁰ Colección privada. Ubicación desconocida.

¹²¹ Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-706).

Junto a la presencia del maíz en bodegones, también destaca la presencia del cereal americano en sendas obras dedicadas a la alegoría del verano realizadas por Jacob de Wit (1695-1754) (**Figuras 143 y 144**). En el caso del diseño de 1740¹²², sabemos que esta obra formaba parte de un ciclo dedicado a las estaciones y que fue encargada por Cornelis Hop para adornar las sobrepuertas de su casa. En la alegoría del verano, el maíz, junto al trigo y varias frutas de verano, se convierte en los atributos de los *putti* que protagonizan la escena. El protagonismo del maíz es aún más evidente en el diseño de 1743¹²³, donde este cereal se erige como el único atributo reconocible de la época estival.



Figura 143 (detalle)



Figura 144 (detalle)

Italia

En el caso de la pintura italiana del siglo XVIII, encontramos un marcado carácter continuista en la representación del maíz. Así, el cereal americano, tal y como veíamos en el siglo anterior, es presentado en la mayor parte de las ocasiones dentro de escenas de corral y es mostrado de manera explícita como alimento para las aves. Así, en las obras *Gallo, gallinas y pollitos* (ca. 1720) de Felice Boselli (1650-1732) (**Figura 145**)¹²⁴ y en *Gallo y cesto con huevos* (segunda mitad del siglo XVIII) de Nicola Levoli (1728- 1801) (**Figura 146**)¹²⁵ observamos que las aves son representadas picoteando los granos del maíz. De manera más sutil, pero evidente, aparecen varias mazorcas de maíz junto a un gallo en *Bodegón con vajilla, maíz y gallo* (segunda mitad del siglo XVIII) también de Nicola Levoli (**Figura 147**)¹²⁶.

¹²² Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-3231).

¹²³ Rijksmuseum (número de objeto: RP-T-1898-A-3755).

¹²⁴ Colección privada. Reseñado por última vez en Bérghamo en 1973 (fuente: Fondazione Zeri).

¹²⁵ Colección privada (subastado en Asta Finarte, Milán, el 17/12/1987, n. 65/a).

¹²⁶ Colección privada. Ubicación desconocida.

Junto a la representación del maíz como alimento para las aves, encontramos algún ejemplo puntual que remite nuevamente a su presentación dentro de bodegones situados en espacios exteriores y donde aparece junto a otros elementos dispersos por el suelo. Es el caso de la obra *Bodegón con flores, setas, mazorcas de maíz, plato de bizcochos y vino* (ca. 1751), atribuida a Giacomo Desti (1751-1779) (**Figura 148**)¹²⁷. Tal y como aparecía en el siglo anterior, el maíz es representado junto a frutas como la manzana, la pera o la ciruela, así como frutos del campo como las setas. Sin embargo, en esta ocasión la presencia humana se hace más



Figura 148 (detalle)



Figura 149 (detalle)



Figura 150 (detalle)

patente, al aparecer junto a estos frutos una merienda que parece estar siendo disfrutada en ese preciso instante.

Frente al carácter continuista de las obras anteriormente mencionadas, cabe destacar en el contexto italiano una obra que muestra de manera explícita y novedosa su uso como parte de la alimentación humana. Se trata de la obra de Pietro Longhi (1701-1785) que lleva por título *La polenta* (ca. 1725) (**Figura 149**)¹²⁸. En ella, el plato elaborado a partir de harina de maíz protagoniza la escena y la composición del cuadro. Resulta significativo que Longhi, que dedicó sus primeras composiciones a escenas de la vida cotidiana protagonizadas por personajes del mundo rural, elija precisamente este plato como símbolo de la alimentación humilde y lo erija como el protagonista de la escena. Resulta igualmente significativo que, pese a lo humilde del alimento, la escena no muestre un ambiente pobre y degradado, sino sencillez y alegría.



Figura 145 (detalle)



Figura 146 (detalle)



Figura 147 (detalle)

¹²⁷ Colección privada (subastado en Asta Farsetti, Prato, el 10/05/1998, n. 178).

¹²⁸ Museo del Settecento veneziano di Ca' Rezzonico (inventario 1305).

También resulta de interés el hecho de que unos años más tarde apareciese de nuevo la polenta protagonizando una *Escena de género* (ca. 1750) (**Figura 150**)¹²⁹ realizada por un seguidor de Longhi. La relevancia de esta obra reside en el contexto en el que se inserta el tradicional plato italiano, un ambiente notablemente más distinguido que el de la imagen precedente. Esta imagen confirmaría, por tanto, la generalización del consumo de la polenta a lo largo del siglo XVIII en Italia.

España

Como en siglos precedentes, la presencia del maíz en el arte español sigue siendo muy discreta. Tan solo se han encontrado dos ejemplos de representación en la muestra empleada.

En el género pictórico, el maíz se ha localizado en una sola obra poco conocida del bodegonista Luis Meléndez (1716-1780): *Bodegón con manzanas y maíz* (1736-1780) (**Figura 151**)¹³⁰. Por sus características y cronología, podría haber formado parte de la serie de 44 bodegones encargados para el Gabinete de Historia Natural que estaba componiendo el futuro Carlos IV. Comparte con ellos el tamaño reducido (35×45 cm), así como la presentación de los alimentos en un lugar interior, pero indeterminado. De ser así, no obstante, se trataría de una de las piezas más sencillas de la serie, al no contar con ningún tipo de utensilio de cocina como acompañamiento de los alimentos y estar formado tan solo por dos productos: el maíz, que ocupa un lugar destacado, y un humilde grupo de manzanas.



Figura 151



Figura 152

Junto a la posible obra de Meléndez, las artes decorativas españolas dejan también un solitario testimonio del maíz en un jarro de cerámica realizado en Villafeliche (Zaragoza) del siglo XVIII (**Figura 152**)¹³¹. Entre los elementos decorativos que presenta el jarro, se encuentra lo que parece ser una mazorca de maíz esquemática situada en el cuerpo bajo el pico vertedor.

¹²⁹ Ubicación desconocida.

¹³⁰ Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 26/06/1964, n. 150).

¹³¹ Museo Nacional de Artes Decorativas (número de inventario: CE02286).

3.2.7 Síntesis de las principales tendencias en la representación del maíz

Como acabamos de ver, el maíz se puede considerar como uno de los productos americanos más ambivalentes en cuanto a su recepción y consideración. Por un lado, fue durante siglos un alimento consumido exclusivamente por animales domésticos y personas paupérrimas, pero, por otro, contó desde los primeros contactos europeos con una imagen positiva sobre sus cualidades alimenticias.

Como vimos al comienzo del capítulo, cronistas de Indias y científicos destacaron desde un primer momento el gran potencial de este alimento y el papel extraordinario desempeñado en las sociedades americanas. A diferencia de otros productos emparentados con alimentos ya conocidos y que eran objeto de graves prejuicios, como los de la familia de las solanáceas (tomate, pimiento), el maíz se asimiló rápidamente a otros cereales que gozaban de gran consideración en Europa, como el mijo, el panizo y especialmente el trigo, base de la alimentación europea.

Su aceptación por parte de los europeos pudo deberse, por tanto, a dos tipos de razones: por una parte, razones intrínsecas al propio producto. Como vimos en el apartado inicial, el maíz gozó de buenas críticas desde los primeros contactos con los europeos. Pese a las inevitables comparaciones con el trigo, que casi siempre resultaba más ventajoso a ojos de los europeos, se dieron a conocer con gran rapidez varias ideas positivas sobre el maíz durante el periodo analizado, en especial gracias a las crónicas de Indias y los libros científicos de la época.

Como constatan varias fuentes, se trataba de un producto con un alto valor alimenticio, como comprobaron en primera persona conquistadores y colonizadores, incluido el propio Hernán Cortés (ver Cortés, 1866). Estas mismas fuentes reflejan, además, que era un producto con unos rendimientos muy altos, comparables a los del trigo, con el que además no entraba en competencia dentro del ciclo agrario, y se adaptaba mejor a territorios lluviosos, como el norte de España o los Países Bajos.

Junto a estas razones, también cabe destacar las razones históricas que pudieron promover una imagen positiva del maíz. Así, ante las fluctuaciones en el precio del trigo, las epidemias y los constantes problemas de abastecimiento durante el periodo analizado, el maíz se erigió como un alimento útil para la supervivencia de millones de personas en

toda Europa, como, por ejemplo, el norte de España, donde su cultivo «fue como un milagro que vino a eliminar las hambres durante un siglo y medio y que permitió un desarrollo real de la región» (Benassar, 2001: 221).

Quizás esto explica que, a pesar de ser un alimento producido y consumido por las clases populares, encontrara puntualmente un hueco en las mesas más poderosas. Es el caso de Italia donde, como vimos, fue introducido en el famoso recetario de Bartolomeo Scappi de 1570. Sin embargo, como ya quedó señalado entonces, su paso a las mesas más distinguidas fue posible gracias al uso de métodos concretos, esencialmente, agregar ingredientes nobles a un producto simple o añadir preparaciones simples como acompañamiento de comidas nobles, como ha analizado Massimo Montanari.

Pero el uso de determinados procedimientos para su inclusión no se limitó a cuestiones meramente alimenticias si analizamos su representación en el arte. También los artistas europeos emplearon diferentes estrategias para salvar la brecha entre la teoría, que marcaba el carácter benévolo del cereal americano, y la práctica, que relegaba su consumo a animales y personas en situación de extrema necesidad.

Uno de los métodos para la inclusión del maíz en el arte europeo fue su introducción como elemento dentro de la representación alegórica de la naturaleza, donde tenían cabida todos los productos incluidos en la Gran Cadena del Ser. Así, en representaciones que tenían como objetivo mostrar la abundancia natural y que, por tanto, suprimían la jerarquía entre los productos nacidos en la naturaleza, resultaba pertinente la inclusión de productos modestos como el maíz. Aunque este uso se hace patente desde sus primeras representaciones en los frescos italianos, quizás el ejemplo más claro de los señalados es en la obra *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven, donde, junto a productos considerados exquisitos, como pavos o cítricos, así como las flores más veneradas, aparece una gran cantidad de productos humildes, entre ellos el maíz. Por lo tanto, en este caso su inclusión no tiene por objeto ensalzar este producto por sí mismo, sino la naturaleza en su conjunto. Sin embargo, el hecho de que sea seleccionado frente a otros cereales y al mismo nivel que las espigas del trigo en numerosos casos podría reflejar un especial aprecio hacia el cereal americano por parte de la población de los Países Bajos.

Junto a su inclusión en alegorías de la naturaleza, otro de los procedimientos parece ser, a la luz de los ejemplos localizados, la representación junto con otros productos que

simbólicamente se han asociado al cristianismo, especialmente la vid, el trigo o la granada. Quizás el ejemplo más evidente de esta asociación es la obra ya señalada *Alegoría de la Eucaristía* de Alexander Coosemans. En este punto conviene destacar la intensa asociación que el maíz y la granada tienen en las obras procedentes de los Países Bajos. Son numerosos los ejemplos en los que ambos frutos son representados juntos, incluso en contigüidad espacial, como en el bodegón de Abraham Mignon *Bodegón con frutas y un jilguero* o en el ya citado anónimo holandés donde ambos aparecen dentro de una cornucopia. Su morfología semejante, donde destaca su multiplicidad de granos, e incluso su color (en numerosas ocasiones se elige la variedad roja de maíz o aquellas mazorcas que combinan granos amarillos y rojos), hacen fácil la asimilación iconográfica de ambos frutos, por lo que no sería descartable que hubiera una transferencia de las connotaciones simbólicas y que el maíz cumpliera en algunos casos el mismo objetivo simbólico que la granada, vinculada en la tradición cristiana a conceptos como la castidad o la resurrección (García Garrido, 2004: 128).

Otro de los métodos utilizados por los artistas para su inclusión fue a través de contraste. Así, resulta llamativo que el maíz se introduzca en algunas escenas dominadas por el lujo desmedido, como en el bodegón de Abraham Mignon *Bodegón con frutas y una copa sobre la pata del gallo*, así como en *Bodegón cerca de una fuente* de Pieter Gijssels. Dado el carácter excesivo e incluso decadente de estas escenas, no hay que descartar la posibilidad de que el maíz fuera representado en ellas como contrapunto moral ante los excesos y se convirtiera en este contexto tan poco probable para un fruto modesto en una verdadera llamada a la humildad.

Un cuarto método que los artistas europeos pudieron seguir para introducir el maíz en el arte sería su presentación implícita o explícita como alimento de animales, algo que aparece de manera puntual en obras de los Países Bajos (como en la obra de Snyder *Frutas y verduras con un mono, un loro y una ardilla*) y de manera insistente en obras procedentes de Italia. En este último caso encontramos, por un lado, numerosos bodegones de exterior donde los productos aparecen medio comidos, pero sin presencia de animales, como en los de Angelo María Rossi. Junto a estos, a mediados del siglo XVII y especialmente en el siglo XVIII, son diversos los ejemplos en los que el maíz aparece picoteado explícitamente por aves de corral, como varias escenas de Nicola Levoli. Habrá que esperar al siglo XVIII y de nuevo en el contexto italiano para encontrar las primeras

representaciones del maíz como alimento humano, en la ya citada obra de Pietro Longhi *La Polenta*.

Junto a los diversos métodos que los artistas europeos emplearon para poder introducir un producto que gozaba de buena imagen teórica, pero que en la práctica estaba relegado a los más necesitados, conviene subrayar en este último apartado, y a tenor de los ejemplos mostrados, la sutil evolución que tuvo su representación en el arte de la Edad Moderna. A diferencia de otros productos ya analizados, como el pavo, la evolución del modelo iconográfico del maíz fue mucho más matizada y, en algunos casos, vino marcada por los primeros ejemplos surgidos en Europa. Este es el caso del uso del maíz como representación de la abundancia natural, modelo que queda ya fijado en sus primeras representaciones en el siglo XVI, tanto en los frescos de la Villa Farnesina como en las obras de Giuseppe Arcimboldo.

Será en los Países Bajos donde su representación adquirirá sutiles connotaciones a lo largo del siglo XVII. Desde connotaciones religiosas (junto a otros alimentos tradicionales como la vid, el trigo o la granada) a significados morales (como contrapunto a la sobreabundancia y advertencia contra los excesos). Por último, no será hasta finales del siglo XVII y, especialmente, durante el siglo XVIII y dentro del contexto italiano, cuando el maíz adquirirá finalmente una dimensión puramente alimenticia, especialmente de animales y, de manera muy puntual, de personas.

Atendiendo a razones geográficas, los Países Bajos vuelven a concentrar el mayor número de representaciones del cereal americano. En el caso de Italia, si bien se ha encontrado un número significativo de obras, en la mayor parte de los casos se trata de obras menores, muchas de ellas anónimas, lo que contrasta frente a su inserción en obras importantes de autores destacados como Rubens o Brueghel el Viejo en los Países Bajos. También, como en el caso del pavo, vuelve a destacar la ausencia del maíz en el arte español. Su presencia, salvo su incierta representación en una obra de Sánchez Cotán y en un discreto cuadro de Meléndez en el siglo XVIII, se limita a las artes decorativas y en un número muy reducido. La razón de su ausencia en el arte español quizás se encuentre en la ubicación geográfica del cultivo del maíz en la península a lo largo del periodo analizado. Como ya vimos en el apartado introductorio, el maíz tuvo un peso importante en la franja norte española, área sumida en la pobreza y muy alejada de los circuitos artísticos durante la Edad Moderna. A diferencia de España, el maíz sí resultó

importante en áreas donde el desarrollo de este cultivo y el desarrollo artístico iban de la mano. Es el caso del norte de Italia y de los Países Bajos. Ello quizás podría explicar que su presencia fuese mucho mayor y que su representación fuera mucho más rica en matices simbólicos en estas zonas. Además, como en el caso del pavo, determinados géneros pudieron facilitar su inclusión en estas áreas, como es el caso de las alegorías de la naturaleza o las imágenes de la Virgen rodeadas de guirnaldas en los Países Bajos, donde el maíz ejemplificaba perfectamente la idea de una naturaleza generosa y salvadora, tal y como tradicionalmente lo habían hecho las espigas de trigo.

Un último aspecto sobre el que conviene reflexionar en este apartado es la importancia que tiene la representación del maíz en el arte de Edad Moderna europea en relación con otras fuentes documentales y gráficas.

Por un lado, y como ya vimos con anterioridad, Jules Janick ha demostrado que, con la temprana representación del maíz en la Villa Farnesina en torno a 1515, el arte se adelanta varias décadas a las primeras representaciones del maíz en otras fuentes documentales, como las obras científicas, donde habrá que esperar hasta 1542 para ver una primera representación del maíz en la obra de *De historia stirpium commentarii insignes* de Leonhart Fuchs. Con ello, el arte ayuda decididamente a establecer la fecha de llegada y difusión temprana del maíz en Italia, y consecuentemente en otras áreas, como España, donde necesariamente el maíz habría llegado antes, aunque no se encuentren testimonios gráficos de ello.

Tan importante como esto es la capacidad del arte de reflejar con precisión la diversidad genética del maíz que llegó y se desarrolló en Europa durante los primeros siglos. Como han demostrado los estudios de Janick y Caneva, el arte sirve para documentar los diferentes tipos de maíz cultivados y consumidos en Europa en las primeras décadas. Un buen ejemplo de ello es la peculiar tipología de mazorca que nos encontramos en la Villa Farnesina y que se asemeja considerablemente a la tipología mostrada por L'Écluse en 1601, pero con 80 años de antelación con respecto a la representación del botánico flamenco.

Además de este peculiar ejemplo, tanto en la Villa Farnesina como, de manera especial, en las representaciones del maíz en los Países Bajos durante el siglo XVII, observamos un afán de los artistas por mostrar los diferentes tipos de maíz, de la misma

manera que lo había hecho, por ejemplo, el botánico Jacobus Theodorus (Tabernaemontanus) en su *Eicones plantarum*. En algunos casos, los artistas llegan a incluir distintas variedades dentro de una misma obra, como en el ya citado cuadro de Snyders *Frutas y verduras con un mono, un loro y una ardilla*.

Por último, gracias a su representación, el arte constata el predominio que las variedades amarillas fueron adquiriendo paulatinamente en Europa, pues de la considerable variedad del siglo XVII pasamos a una representación prácticamente uniforme del maíz en la centuria siguiente.

Frente a este especial interés documental de la representación del maíz en el arte de la Edad Moderna europea, conviene, no obstante, señalar las limitaciones y condicionantes artísticos que deben tenerse en cuenta a la hora de valorar al arte como fuente para la historia en este caso.

En primer lugar, si nos atenemos a los ejemplos localizados, podemos afirmar que el arte no contextualiza de manera fiel el cultivo y consumo del maíz. De todas las obras localizadas, tan solo un ejemplo en el siglo XVIII nos muestra el maíz en el que sería su contexto habitual, es decir, en las casas de las clases más desfavorecidas. A diferencia de otros productos, como el pavo, que sí aparece habitualmente dentro del contexto de lujo y ostentación donde se encontraba en la realidad, el maíz es sacado de su contexto habitual y elevado a menudo al plano de lo simbólico, como alegoría de la naturaleza o como metáfora con connotaciones religiosas o morales.

Este uso fuera de su contexto habitual, las cocinas humildes, puede explicar que su presentación en el arte sea siempre sin cocinar, en mazorcas, tal y como se encuentra en la naturaleza. El maíz no aparece como un alimento, como sí ocurría, por ejemplo, con el pavo. Incluso, a diferencia de otros productos como el chocolate, donde a menudo se muestran los instrumentos para su preparación, observamos que en ninguna de las representaciones localizadas del maíz aparecen elementos que hagan pensar que las mazorcas allí representadas van a ser asadas o convertidas en polenta; en definitiva, que van a ser transformadas en alimento.

En la transición entre la realidad y el arte, por lo tanto, observamos que el maíz ha quedado despojado de su connotación más inmediata, la de alimento de las clases

humildes, y este valor ha sido sustituido por otras connotaciones asociadas a la belleza de sus formas o a su capacidad para representar la generosidad de la naturaleza. En definitiva, y teniendo en cuenta los métodos ya señalados para su representación en el arte, puede afirmarse que, para que un producto ajeno a las clases pudientes como el maíz pudiera tener cabida en la representación artística de la Edad Moderna, este tuvo que pasar por un proceso de descontextualización y recontextualización que lo llevó de un plano humilde a otro simbólico y no real. Habrá que esperar a mediados del siglo XVIII, momento en el que la consideración social del maíz cambió notablemente, para encontrar una representación del maíz más acorde con el uso que desde hacía siglos le daban millones de personas en toda Europa.

3.3 LA DIFUSIÓN DEL PIMIENTO (*CAPSICUM ANNUUM*) EN EUROPA Y SU REFLEJO EN EL ARTE DE LA EDAD MODERNA

3.3.1 La llegada y desarrollo del pimiento en Europa

Como en el caso de otros productos ya analizados, el pimiento (*Capsicum annuum*) llegó a Europa a través de España tras el contacto que el propio Cristóbal Colón tuvo con esta hortaliza en su primer encuentro con América. Resulta fundamental recordar que uno de los grandes objetivos de la expedición comandada por Colón era abrir una ruta alternativa para llegar hasta Asia y sus ansiados productos, entre los cuales sobresalían las especias y, muy especialmente, la pimienta. Por ello, no parece casualidad el interés extremo que el propio Colón mostró desde un primer momento por la solanácea americana, de la que destacó en primer lugar su capacidad para sustituir a la pimienta (de la que precisamente tomó su nombre). Así, el propio Colón escribía el 15 de enero de 1493: «Hay mucho axi, que es su pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la hallan muy sana. Puedense cargar cincuenta carabelas cada año en aquella Española» (Colón, 1892: 153). Además de esta significativa declaración, el «ají» se encontraba entre los productos que Colón presentó al regreso de su encuentro con América a los Reyes Católicos, lo que puede entenderse como una manera de demostrar la utilidad de la expedición patrocinada por ellos. Encontrar un sustituto más barato y, sobre todo, que se pudiera cultivar en España era, sin lugar a duda, una de las noticias más prometedoras de la iniciativa colombina.

El éxito que parecían augurar las palabras de Colón tuvo su refrendo en los años siguientes, en los que el pimiento se difundió por toda Europa. Según explica Esther Katz (2009), en su difusión fueron clave dos imperios: el de Carlos V, que se encargó de difundirlo especialmente por Italia y Europa occidental, y el imperio otomano, encargado de darlo a conocer en el este de Europa y en el Mediterráneo, así como en los Balcanes (Katz, 2009: 214).

A pesar de esta rápida difusión por toda Europa, los usos de esta planta americana diferían enormemente entre países, al menos durante el siglo XVI. Así, a lo largo de ese siglo, el pimiento tuvo dos usos fundamentales en Europa: como planta ornamental, en países como Inglaterra o Alemania, en cuyos jardines ya encontramos ejemplares a mediados de la centuria (Fernández y González, 1990: 37); y con un uso culinario,

especialmente como sustituto de la pimienta y en menor medida como hortaliza, con especial incidencia en España e Italia. Esta diversidad de usos pudo estar marcada por razones climáticas, pues, como señala Flandrin (2011: 701), donde se integró el pimienta en las dietas alimenticias fue allí donde pudo aclimatarse, es decir, sobre todo en España e Italia, así como en Hungría y los países eslavos del sur. En el resto de los países, donde las condiciones climáticas dificultaban la adaptación de la planta americana, se mantuvo durante mucho tiempo su función fundamental de ornamento.

En el caso concreto de España, la primicia de su llegada, unida al enorme interés que el propio Colón había mostrado por este fruto americano, hizo que en la península se observara esta planta con curiosidad desde el principio y se explorasen en poco tiempo sus diversas posibilidades culinarias. Esto explica que no haya prácticamente ningún cronista de Indias, botánico o médico de la España de la época, que no la nombre en sus textos. A modo de recopilación, mostraremos algunas ideas que transmitieron sobre el fruto recién descubierto.

Según recoge Pérez Samper (1996), muchos de los cronistas se centraron en describir con detalle los usos que del pimienta hacían los pobladores del actual México. Así, por ejemplo, Bernardino de Sahagún realiza una prolija descripción de los vendedores de chile en el mercado de Tenochtitlán y comenta que este fruto estaba presente prácticamente en todos los platos y bebidas a la venta en los puestos callejeros (en Pérez Samper, 1996: 110-111).

Además de estos usos culinarios más comunes, otros cronistas dieron cuenta de costumbres más macabras, como la de emplear el pimienta como aderezo para las víctimas humanas de los banquetes aztecas, según recoge, entre otros, Bernal Díaz del Castillo (1632: 60).

Junto a estas descripciones de sus usos primigenios, otros cronistas reflejan cómo fue la recepción y las primeras ideas que sobre este producto se tuvieron en Europa. Así, por ejemplo, José Acosta confirma en su *Historia natural y moral de las Indias...* (1590) que se trata de un producto bien conocido al señalar:

Pero la natural especería que dio Dios á las Indias de occidente, es la que en Castilla llaman pimienta de las Indias, y en Indias por vocablo general tomado de la primera tierra

de Islas que conquistaron, nombran axí, y en lengua del Cuzco se dice uchú, y en la de México chili. Esta es cosa ya bien conocida; y así hay que tratar poco de ella, solo es de saber, que cerca de los antiguos Indios fue muy preciada, y la llevaban á las partes donde no se da, por mercadería importante (Acosta, 1792: 236).

En cuanto a su propia valoración, Acosta da cuenta de sus virtudes, pero también alerta de sus principales peligros:

Comido con moderación ayuda al estómago para la digestión, pero si es demasiado tiene muy ruines efectos, porque de suyo es muy cálido, y humoso y penetrativo, por donde el mucho uso de él en mozos es perjudicial a la salud, mayormente del alma, porque provoca a sensualidad (Acosta, 1792 :237)

En esa misma línea se encuentra la información que sobre el pimientó muestra Francisco Hernández en su *Historia natural de la Nueva España*, donde confirma en primer lugar su enorme éxito en España. Así, al hablar del «chilli o pimienta mexicana», señala que se trata de:

vainas llamadas por los haitianos ajíes, por los antiguos, según algunos, pimientos, y por los españoles pimienta de Indias. Y aunque hace mucho tiempo fue llevado a España, donde es muy estimada y se siembra en los huertos y en macetas como adorno y para su uso (Hernández, 2007: 59-60).

Pero, además de esta confirmación y tal como señala Acosta, Hernández realiza una apreciación que confirma los prejuicios que las solanáceas en general, y el pimientó en particular, tenían en Europa y que se centraba en la relación entre sus características y un aumento de la sensualidad en sus comensales. Como Acosta, Hernández asegura que el pimientó era «perjudicial al alma, porque provoca sensualidad» (Hernández, 2007: 13).

Junto a las crónicas de Indias, sin lugar a duda, uno de los textos del siglo XVI que mejor confirman la presencia y valoración de la «pimienta de indias» en España es la *Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en medicina...* (1574) de Nicolás Monardes (1493-1588). El botánico y médico español dedica un capítulo específico al fruto americano, confirma su difusión y enorme variedad, además de ofrecer una visión muy positiva del fruto, tanto en su vertiente alimenticia como médica. De ella señala:

No quiero dexar de dezir de la Pimiento que traen de las Indias, que no solo sirve a medicina, pero es excelentísima, la qual es conocida en toda España, porque no ay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada, por la hermosura del fruto que lleva [...]. Echan unas flores blancas de que sale el fruto, que es en diversas formas: unos pimientos son largos, otros redondos, otros de hechura de melones, otros de cerezas, pero todos son al principio quando no están maduros muy verdes y maduros muy colorados, con un color muy gracioso (...) Conforta mucho, resuelve ventosidades, son buenos para el pecho y para los fríos de complexión; calienta y conforma, corroborando los miembros principales. Es caliente y seca, casi en quarto grado (Monardes, 1574: 24V- 25).

Quizás el reconocimiento de todas estas virtudes por parte de cronistas, botánicos y médicos ayudó al pimiento a asentarse en la dieta de las clases populares españolas. De hecho, documentos posteriores a los citados nos confirman que, un siglo más tarde, el pimiento formaba ya parte de la dieta habitual en España y que determinadas regiones, como Murcia y Extremadura, concentraban buena parte de su cultivo (Katz, 2009: 215). A su consumo fresco o en seco en forma de guindilla, se unirá con fuerza a lo largo del siglo XVII su preparación como pimentón, ingrediente fundamental en la elaboración de los productos de matanza, lo que llegó a disparar su precio durante la centuria (Almodóvar, 2003: 101).

El enorme crecimiento del consumo del pimiento en España tuvo además otra consecuencia. Unido a otros productos tradicionales, como el ajo o la cebolla, el pimiento sirvió para asentar la idea de que la cocina popular española se define esencialmente por platos especiados y de sabor intenso (Piedrafita, 2014: 53), donde los citados ingredientes tienen un papel fundamental y son considerados, implícita o explícitamente, como algo marginal en aquella época, cuando no directamente de mal gusto por las clases más pudientes. Como señala Pérez Samper (1998: 80), los olores y sabores fuertes como los de estos productos eran juzgados por viajeros y miembros de las clases más pudientes como rústicos y villanos, considerándolos productos plebeyos e impropios de su clase, como veremos más adelante.

Además de España, el apartado de la introducción del pimiento en Europa no estaría completo, por su trascendencia posterior, sin una mención a su rápida introducción en Italia. La península itálica fue, sin duda, otra de las áreas europeas que conoció una veloz

difusión y adaptación del pimiento, además de ser esencial para el desarrollo de nuevas variedades.

Según Crescini (1992), «il peperone (*Capsicum longum e annuum*) era già coltivato in Italia agli inizi del Cinquecento», como testimonian diversos escritos, entre los que destaca lo señalado por Constanzo Felici en su obra *Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo* (1572), donde indica:

Vi sono molti che, tirati da quella acutezza delpevere, usano nelli luor cibi quella siliqua o cornetto rosso (ancora che vi sia del quasi rotondo) che comunemente si chiama pevere rosso e pevere d'India e siliquastro, che si vede da noi per le finestre spesso coltivato ne' vasi (en Crescini, 1992: 173).

Además del testimonio de Felici, quizás la prueba más clara de la presencia del pimiento en Italia a mediados del siglo XVI se encuentra en la obra del médico y naturalista Pietro Andrea Mattioli. Como señala Crescini, en la edición de 1557 de su célebre obra *Discursos*, indica:

ha questa pianta foglie simili al solatro degli horti, i fiurigialletti, il frullo lungo à modo di cornerri, verde da prima, et poscia nel maturarsi così rosso et liscio che par fatto di corallo, et il seme dentro a questo, picciolo, bianco, piatto come le lenticchie, et così acuto, che ogni leggiero gusto abbruscia valorosamente la lingua, il palato, e le fauci... (en Crescini, 1992: 173).

Por su parte, la edición de 1568 sirve para confirmar definitivamente su uso y difusión en Italia:

Connumerasi ancora fra le specie del pepe quel cornuto che volgarmente si chiama pepe d'India o come vogliono altri siliquastro, acutissimo nel gusto. Nasce questo trasportato nei nostri paesi et ormai fatto per tutto volgare (en Crescini, 1992: 173).

3.3.2 La presencia del pimiento en los recetarios de la Edad Moderna

Como acabamos de ver, el pimiento se convirtió ya en las primeras décadas del siglo XVI en una hortaliza producida y consumida de manera exclusiva por las clases populares y, sobre todo, en una alternativa barata a la pimienta. Esto explica que los grandes

recetarios del siglo XVI y XVII, destinados por lo general a las clases altas, guarden un casi unánime silencio con respecto a la solanácea americana.

A pesar de este silencio generalizado, algunas notas puntuales nos confirman su uso como ingrediente para recetas populares. Así, Mattioli señalaba que los pimientos se preparaban fritos en aceite con sal y pimienta (en Long, 1995: 248). Y en fecha tan temprana como 1565, el científico Nicolás Monardes indicaba lo siguiente en la ya citada *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*:

Usan dellos en todos los guisados y potages, porque hace mejor gusto, que la pimienta común. Hecho tajadas, y echadas en caldo, es salsa excelentísima, usan dellos en todo aquello que situen las especias aromáticas que traen de Maluco y de Calicud. Difieren en que las dela India cuestan muchos ducados; estrora no cuesta más que sembrarla, porque en una planta ay especias para todo el año, con menos daño, y más provecho nuestro (Monardes, 1580: 19)

Al margen de estas tempranas referencias, habrá que esperar a finales del siglo XVII para que un recetario napolitano nos confirme su presencia como ingrediente en la receta de la salsa de tomate. Será en *Lo scalco alla moderna*, recetario publicado en 1694 por Antonio Latini (1642-1692). De manera muy significativa, Latini denominaba a esta salsa de «estilo español» y contenía, además de pimientos, tomate, cebolla, sal, aceite y vinagre, en lo que bien pudo haber sido una adaptación hispana a la receta original de la salsa de tomate azteca (Pérez Samper, 1996: 109).

En España, el pimienta también se encuentra ausente de los recetarios de referencia de la época y ni Granado ni Martínez Montañón lo mencionan en sus obras. Sin embargo, aproximadamente por las mismas fechas en que aparecía mencionado en el recetario de Latini, el pimienta es nombrado también por primera vez en un recetario español. Se trata de *El cocinero religioso*, escrito bajo seudónimo por Antonio Salsete entre mediados del siglo XVII y principios del siglo XVIII y que tenía como destinataria a la comunidad jesuita. En él encontramos un considerable número de menciones a productos americanos, destacando la presencia del pimienta, que es citado hasta en once ocasiones (Piedrafita, 2014: 53-54) con dos tipos de presentaciones:

Salsete únicamente los emplea «colorados», sin rabos ni pepitas, secos y pulverizados como conservante, en la cura de jamones, morcillas y adobos de lomo y manteca, y

advierte en el recetario de la matanza «que sirve para que se mantenga sin rancio». Cuando los consume en verde, significa en fresco y los emplea únicamente para su encurtido, como hace con alcaparras, pepinos y aceitunas (Salsete, 1995: Introducción, XXIII).

El pimiento aparece en este recetario sobre todo como sinónimo de «pimentón», como una de las especias que él considera «bastas», además del «gengibre (sic), calandro y cominos» (Salsete, 1995: 5) y como encurtido. Su importancia dentro de la comunidad jesuita viene refrendada en este recetario no solo por su considerable presencia, sino también por su inclusión dentro del apartado en el que el autor ofrece una lista con los productos y cantidad de provisiones que toda comunidad religiosa debe poseer para asegurar el alimento de sus miembros. Dentro de esta lista se incluyen los pimientos, aunque no se especifica la cantidad de la que debe disponer la comunidad (Salsete, 1995: 138b).

Los dos usos que ofrece Salsete, como especia barata y como encurtido, serán los mostrados por los recetarios españoles a lo largo del siglo XVIII. Así, en el anónimo *Común modo de guisar que observaban en las Casas*, su uso aparece limitado a su presentación como pimentón, es decir, como especia «basta», a menudo acompañando a ajos y cominos (Anónimo, 1818: 42, 43, 44, 66) además de otras especias de su categoría, y en contraposición a lo que el autor denomina «especia fina», es decir, «azafrán, clavo, nuez moscada y pimienta» (Anónimo, 1818: 69). Por su parte, el recetario de Juan de la Mata *Arte de repostería en que se contiene todo género de hacer dulces...*, publicado en 1747, presenta el pimiento como ingrediente para encurtidos y aparece siempre junto a otros productos típicos de los encurtidos españoles, como aceitunas, alcaparras o pepinos (De la Mata, 1747: 160).

Un uso corriente en la cocina popular que, sin embargo, no parecen recoger los recetarios de comienzos de la edad moderna es el de ingrediente para hacer chorizos. Como señala Pérez Samper (2019: 186), un recetario español del siglo XVI que se encuentra en la Biblioteca Palatina de Parma contiene una receta para hacer chorizos pero, entre sus numerosos ingredientes, no se señala el pimentón, por lo que cabe pensar que su característico color rojo llegaría tiempo después.

A tenor de la información que nos ofrecen los recetarios de la Edad Moderna, por lo tanto, se desprende que el uso mayoritario del pimientó en España durante todo el periodo analizado fue como sustituto de la pimienta (como pimentón o guindilla) o bien como encurtido, mientras que, en las breves menciones localizadas en Italia, parece que su uso más extendido en esa zona era el de hortaliza fresca y base para salsas.

3.3.3 La presencia del pimientó en la literatura de la Edad Moderna

En contraste con los recetarios, otro tipo de obras, las de carácter literario, se hicieron eco de la llegada y difusión del pimientó con mayor rapidez y profusión.

Resulta llamativo que las primeras menciones a la solanácea americana en obras españolas se hallen en ensayos de tipo médico, destinados al cuidado del cuerpo y, en especial, al cuerpo de la mujer. Así, ya en 1541 lo encontramos mencionado en el libro de Damián Carbón (S. XVI-1542) *Libro del arte de las comadres o madrinas y del regimiento de las preñadas y paridas y de los niños* (1541), centrado en los cuidados de la mujer durante el embarazo y el parto. En el apartado dedicado a los problemas de apetito de las embarazadas, Carbón recomienda:

Las mujeres empero doctas de esperiencias: dan del simiente de la mostaza con vino y hallan lo muy bueno: y si quereys hazer experimento. Tomad pimientó y zinzibero zedoario: de cada vno dos dramas: simiente de mostaza vna drama: açucar tres dramas todo sea poluorizado y mezclado. Del qual poluo le daran media cucharada de plata con vn trago de vino tinto en ayunas (Carbón, 1541: 21v).

El *Libro intitulado del parto humano* (1580), de Francisco Núñez, también recomienda su uso como remedio para calmar algunas de las dolencias aparejadas al embarazo:

Beua agua caliente,
y lauese con ella, y majese la simiente
del agua casto, que se dize
pimientó, y la alegría, y la ceuada
de tres meses, y saquese el
çumo destas tres cosas, y mesclese
con miel, y dese a beuer a la ama (Núñez, 1580: 121).

Por último, dentro de este tipo de obras dedicadas a los cuidados del cuerpo, pero en un contexto muy diferente, en el *Libro del ejercicio corporal y de sus provechos* (1553) de Cristóbal Méndez (1500-1556) se hace una mención al pimientó en el apartado «De

los efectos del ejercicio y cómo fue hallada la lumbre según los antiguos». En dicho apartado, el autor ejemplifica lo que pudo representar el descubrimiento del fuego por parte de los hombres primitivos con la actividad cotidiana de los «indios de Nueva España», que, según Méndez:

quando van camino cargados, no llevan para comer sino dos palos que ellos bien conocen, y un poco de sal y otro poco de maíz; y, llegando donde ay agua, ponen sus cargas y menean sus palos uno con otro y hazen lumbre, y tuestan su maíz y qualquier yerva comen con su sal. Y si hallan algún animalejo, como lagartija o algún gusano o otra cosa ansí, hazen su comida, y si hallan o llevan algún pimientto que llaman axí, es la comida muy honrada (Méndez, 1996: 267).

Pero no solo los ensayos se hicieron rápidamente eco de los usos que el pimientto alcanzó en pocas décadas en las mesas españolas. Las novelas y poesías también mostraron un marcado interés por el uso de esta nueva hortaliza. Como muestra Isabel Amado Doblas (2002a), son numerosos los ejemplos de utilización del pimientto, con diversas connotaciones y en conjunción especial con otro fruto procedente de América, el tomate, así como con el producto base por excelencia de las clases populares españolas, el ajo (Amado, 2002a: 362).

Una de las primeras menciones a sus usos culinarios la encontramos en *La lozana andaluza* (1528) de Francisco Delicado (c. 1480-c. 1550), cuando uno de los personajes, criticando a una mujer, señala «que un julio le di el otro día para ellas, y nunca me convidó a la pimentada que me dijo» (Delicado, 2004: 173).

Una mención similar al uso del pimientto lo encontramos en *Rinconete y Cortadillo* (1613) de Miguel Cervantes (1547-1616), donde se describe una comida que incluye una receta en la que, al parecer del escritor, se abusa del pimientto:

Ida la vieja, se sentaron todos alrededor de la estera, y la Gananciosa tendió la sábana por manteles; y lo primero que sacó de la cesta fue un grande haz de rábanos y hasta dos docenas de naranjas y limones, y luego una cazuela grande llena de tajadas de bacalao frito. Manifestó luego medio queso de Flandes, y una olla de famosas aceitunas, y un plato de camarones, y gran cantidad de cangrejos, con su llamativo de alcaparrones ahogados en pimientos, y tres hogazas blanquísimas de Gandul (Cervantes, 1831: 62).

Dentro de esta presentación del pimienta en la literatura, hay que destacar su introducción en un interesante libro, *Diálogos de John Minsheu* (1599), presentado originalmente en dos idiomas, español e inglés, para facilitar el aprendizaje de la lengua castellana en la Inglaterra de los Tudor y que mostraba interesantes aspectos de la vida sociocultural española. Con un carácter sumamente didáctico, uno de sus personajes explica detalladamente el uso que del pimienta se hace en España desde su llegada:

GUILLERMO.— Pues bien os podré yo decir una cosa que España no produce.

ALONSO.— ¿Cuál es?

GUILLERMO.— Especiería, que al fin lo traéis de la India.

ALONSO.— Tenéis razón, que esa sola le falta a España; pero, como vos dixistes, también se cría en ella con que se podría suplir esa falta.

GUILLERMO.— ¿Qué es?

ALONSO.— En lugar de pimienta, se cría una yerba que llamamos pimienta, cuya simiente es de tanta fuerza y de el propio efecto que la pimienta, que viene de Indias; en lugar de clavos, usan muchos de los ajos y, si no fuese por un mal olorillo que tienen, son más sabrosos que esotros; de azafrán gran cantidad se coge en España; jeníbrea de pocos días acá se ha comenzado a plantar en ella y se da bien.

GUILLERMO.— A lo menos no me negaréis ser más fértil tierra en general Inglaterra que España (Anónimo, 2004: 56).

Otra de las fuentes literarias que confirman su total implantación en España es la literatura de viajes, donde no solo se corrobora el uso (y abuso) del pimienta en la dieta de los españoles, sino que, además, la extrañeza que genera en los viajeros extranjeros muestra hasta qué punto su uso no estaba difundido en el siglo XVII en países como Inglaterra o Francia.

Así, por ejemplo, Bartolomé Joly destaca en su *Viaje por España* (1603-1604) el uso intensivo que los españoles hacían del pimienta y la extraña costumbre de desayunarlos humedecidos en sal y vinagre (en Pérez Samper, 1996: 113). Ese uso tan particular parece confirmarlo Madame D'Aulnoy que, durante su viaje por España en 1679, señala:

Almorzamos juntos y quisieron convencerme para que comiera de cierto fruto llamado pimienta, largo como un dedo y de un picor tan fuerte que a poco que se meta en la boca pónese ésta como rescoldo. Se deja encurtir mucho tiempo el pimienta en sal para quitarle

la fuerza. Este fruto se da en España, y no lo he visto en los demás países donde he estado (en Pérez Samper, 1996: 113).

En esa misma línea se encuentra el relato del inglés Willughby, que señala con extrañeza en sus textos cómo los españoles se deleitan mucho con la guindilla y cómo la mezclan con todas sus salsas, o el del francés marqués de Langle, que indica en sus escritos que los hidalgos aragoneses siguen siendo muy aficionados al ajo y a la guindilla, ese «fruto largo como el dedo [...] que tiene el gusto de la pimienta» y que cuando se come deja «durante todo el día la boca ardiente y el aliento a fuego» (Flandrin, 2011: 830).

Por último, cabe recordar la referencia que Jouvin realiza en su famoso *El Viajero de Europa* (1672), donde relata que, de camino a Toledo desde Madrid:

Nous y déjeûnâmes d'une paire de *Pimento*, qui est un fruit long environ comme le doigt, d'un goust fort comme le poivre, qu'on fait tremper long-temps à cause de cela dans le sel et le vinaigre ; c'est une plante qui porte ce fruit, dont les Espagnols en déjeûnent ordinairement, et font grand festin, lors qu'ils en ont un couple (Jouvin, 1672: 125).

Además de esta descripción, centrada en sus usos culinarios tanto por parte de autores españoles como extranjeros, el pimiento alcanza en la literatura española otros interesantes usos y connotaciones derivados de su color y forma, a partir de los cuales los escritores establecen relaciones con características, sentimientos y pasiones humanas.

Así, por ejemplo, el llamativo color rojo sirve a algunos autores del Siglo de Oro para presentar la indumentaria de los personajes, generalmente con carácter crítico o irónico. Por ejemplo, de la mano de Francisco de Quevedo, se nos presenta al mismismo Cid de la siguiente manera:

Andaba entonces el Cid
más galán que Girineldos,
con botarga colorada
en figura de pimientos (Quevedo, 1969: 307).

En otras ocasiones, sirve para mostrar el carácter enérgico de los personajes, como en *La pícara Justina* (1605) de Francisco López de Úbeda (c. 1560-1605), donde su protagonista señala:

Muchos estudiantes pasaban por el camino a las fiestas, mas como el rumor de mis trazas y la fama de mis burlas les había dado zahumerio de pimientto, y aun de rebenque, no había hombre dellos que me osase encarar más que si yo fuera hosquillo jarameño y ellos volteados, yo el perro de Alba y ellos Jerosolimitos (López de Úbeda, 1977: 370).

Pero, sin lugar a duda, su uso más extendido en la literatura española de la época es como metáfora del amor y del sexo. Su color rojo, su forma y su condición picante permiten una fácil relación con las relaciones sexuales y, especialmente, con el sexo masculino.

Con connotaciones amorosas lo encontramos, por ejemplo, en el poema de Cosme de Salinas y Borja que recoge Pedro Espinosa (1578-1650) en su *Primera parte de las flores de poetas ilustres* (1605):

No pica tanto a monjas el pimientto.
Como el amor, sin ser pimientto, pica;
Que antes que recetara en su botica (Salinas, 1605: 116)

Y ya en un plano más terrenal, dos últimos ejemplos que muestran las asociaciones con que los literatos del Siglo de Oro dotaron a la solanácea americana. Por un lado, el pimientto se introduce en una escena de alto contenido erótico en una de las rimas de Bartolomé de Argensola (1562-4.II.1631):

Si tan pegado al rostro hablar le dexas,
Liçe, al tosko Batilo tan de asiento,
¿qué mucho que él dilate el parlamento
con que te está lamiendo las orejas?
Húmedas las ha puesto y más bermejas
que su misma nariz y que vn pimientto,
deslustradas las perlas de su aliento
o de lo neçio de sus dulces quexas (Argensola, 1951: 497).

Pero, sin duda, la referencia literaria donde las connotaciones sexuales alcanzan un nivel más obvio es en un romance atribuido a Luis de Góngora, donde, al relatar los elementos del huerto de una viuda, el pimientto aparece asociado directamente al sexo masculino, junto a otras metáforas de índole sexual (ver Pedrosa, 2005: 1379-1380).

Lo que más gusto le daua
de la ortalixa y el huerto
era, según imagino,
vn colorado pimientto,
porque otro como aquel

tubo, su marido Diego:
 el tiempo se lo robó,
 que todo lo rroba el tiempo;
 en su estancia le metía
 con la hescarcha en el himbierno,
 y al sol le pedía en berano
 que se humane con su tiesto:
 Ai, pimientto quemador
 -le decía por requiebro-,
 colorado estáis aora,
 y nacisteis verdinegro;
 natura os bistió de grana,
 color graue, alegre y bueno;
 a los hojos hos venís,
 Y entraís por ellos al cuerpo.
 Si la olla pongo tarde,
 Vos coceís la carne luego;
 Y si no puedo comer,
 Me abris la gana de presto.
 Si descolorida estoy,
 Me prestais el color vuestro;
 Alegráisme el corazon,
 Que si vos nunca me alegre (Góngora, 1998: 176-177)

Observamos, por tanto, a través de todos estos ejemplos, que el pimientto alcanzó en la literatura española un variado tipo de connotaciones, desde la mera presentación de ingrediente esencial en la dieta de las clases populares hasta metáfora del amor y el sexo. Como señala Amado (2002a: 362), este amplio uso de connotaciones pone «de manifiesto el conocimiento y la popularidad» del pimientto, cuya forma, características y usos debían constituir un saber compartido por los lectores de los siglos XVI y XVII.

3.3.4 La presencia del pimientto en los tratados científicos de la Edad Moderna

Una de las primeras menciones al pimientto americano en obras científicas europeas se encuentra en la obra de Jean de la Ruelle (1474-1537) *De natura stirpium* (1536). Como resulta lógico, dado el escaso margen de tiempo entre su descubrimiento y la publicación de esta obra, la ubicación y clasificación resultan muy ambiguas. Así, lo encontramos mencionado dentro del capítulo destinado al «Cardamomum» (*Amomum cardamomum* Mat. y *Elettaria cardamomum* Mat.) y aparece de alguna manera identificado con él (Ruelle, 1537: 286-287).

Dos años más tarde, Hieronymus Bock (1498-1554) dedica un capítulo al pimientto en su tratado *New Kreütter Buch von Unterscheydt, Würckung und Namen so in Teütschen Landen wachsen* (1539) bajo el título «Von Teutschen Pfeffer». De nuevo, como en el

caso anterior, volvemos a encontrar un origen erróneo de la planta, al indicar que se trata de una de las nuevas plantas descubiertas en la navegación «por Asia y Libia». Sin embargo, a partir de la diferente forma de sus frutos, señala la existencia de dos tipos: la «pimienta alemana» o «índica» y otra «hispanica» (en López Piñero y López Terrada, 1996: s.p.). Otra interesante aportación sobre las características de la planta americana la ofrece Fuchs, que en 1543 subraya el sabor amargo de las hojas y el picor de las semillas además de destacar que la planta tiene todas las propiedades de la pimienta negra (en Daunay *et. al.*, 2008: 73). El mayor interés de esta obra será, sin embargo, y como veremos en el siguiente apartado, la detallada representación tanto de la planta como del fruto.

También en términos elogiosos realiza una descripción Dodoens, señalando su uso para dar sabor y color a las carnes y reseñando su valor medicinal, como alimento caliente y seco en tercer grado (en Daunay *et. al.*, 2008: 73).

La imagen positiva desde un punto de vista médico quedó reforzada en 1565 con la ya mencionada publicación del tratado de Monardes *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*, obra fundamental para el conocimiento de las especies americanas llegadas a Europa y que conoció diversas ediciones. En esta obra, Monardes ofrece interesantes datos no solo sobre el origen y características «de la pimienta de las Indias», sino que sirve como crucial testimonio de la rápida difusión que el pimiento tuvo en España y su gran variedad.

A pesar de las claras indicaciones de Monardes sobre su origen, John Gerard vuelve a ofrecer en *The Herball or Generall Historie of Plantes* (1597) un origen ambiguo de la planta americana. Su descripción, no obstante, resulta de interés al analizar dos de sus variantes e indicar dos de los factores claves para su correcto desarrollo, el calor y el sol:

These plantes are brought from de forren countries, as Ginnie, India, and those parts, into Spaine and Italy: from where we have received feeds for our English gardens, where the come to fruite bearing: but the cod doth nor come to that bright red colour wich naturally it is possessed with, which hath hapned by reason of these unkindely yeeres that are past but expect better when God shall sende us a hot and temperate yeere (Gerard, 1597 : 292).

Como no podía ser de otra manera, el pimiento no faltó entre las plantas que Charles L'Écluse recibió desde España para su jardín de Leiden. Como señala la carta remitida

por Juan de Castañeda a L'Écluse con fecha 13 de marzo de 1602: «y en cumplimiento de las semillas que Vm. pide imbío a Vm. una caxa pintada que acá llamamos de Flandes con las simientes siguientes (...) pimientos dulces que sirven por acefrán» (en Barona, 1998: 88-89). La presencia del pimiento aparece, además, confirmada por el catálogo de 1601 del jardín de Leiden, donde se menciona la solanácea americana (Hernández Bermejo, 1995: 259).

Por último, dentro de las primeras descripciones del pimiento en los tratados científicos, sobresale la obra de John Parkinson *Theatrum botanicum, the theatre of plants or the universall and complete herbal* (1640), donde señala que tiene propiedades medicinales beneficiosas, como virtudes analgésicas y diuréticas, pero de nuevo vuelve a presentarse un halo de escepticismo frente a esta solanácea:

Capsicum pepper reportedly provokes blisters on the skin and various disorders, such as weeping, sneezing, coughing, and, in extreme cases, vomiting.

Parkinson observes that if a capsicum pepper fruit, whether green or dry, is put into a mother after delivery, it will make her sterile forever (Daunay *et. al.*, 2008: 73).

3.3.5 Del texto a la imagen: la representación del pimiento en tratados científicos

Acorde al estudio realizado por Daunay *et. al.* (2008), la primera representación del pimiento en un texto europeo se encuentra en el *Codex amphibiorum* (1521) de la Biblioteca Nacional de Austria (**Figura 153**). En él, aparece representado lo que podría ser una planta de *C. frutescens*. Destaca de esta primera representación el afán por mostrar el fruto en diferentes estados dentro de la misma planta, inmaduro y verde por un lado y maduro y marrón por otro.



Figura 153

También sobresale en esta primera imagen un elemento que será frecuente en su posterior representación, la muestra de uno de los frutos abiertos longitudinalmente, con el fin de poder observar las semillas de su interior. Por último, destaca la presencia de una persona

dentro de la ilustración llevándose uno de esos pimientos a la boca, lo que, según Daunay *et. al.* (2008: 66) sería un mensaje inequívoco de que se trata de una planta comestible.

Dos décadas después de la publicación de esta imagen, aparece representado el pimiento por primera vez en un libro científico de la mano de Leonard Fuchs en *De historium stirpium* (1542). Frente a los errores en su descripción y origen, destaca la precisión de su representación, donde Fuchs



Figura 156



Figura 157



Figura 158

incluye hasta tres tipos diferentes de pimiento, al que denomina *siliquatum*: el *siliquatum maius et minus*, el *siliquatum oblongus* (Figura 154), de tipo fino y alargado, y el *siliquatum latum* (Figura 155), de tipo redondeado.

Además de la variada presentación, destaca que, al igual que en el caso anterior, uno de los pimientos aparece abierto con el fin de mostrar sus semillas picantes. Con ello parece querer incidirse en que su valor fundamental se encuentra en sus semillas, que funcionan como sustituto barato de la pimienta.

Otras variedades son presentadas por el propio Fuchs en su *Neuer Kräuterbuch* (1543), donde aparecen hasta tres tipos diferentes de pimiento ya designados con el nombre de *Pfeffer*: el que denomina como «pimiento de las indias ancho» (Figura 156), el «pimiento de Calicut» (Figura 157) y el «pimiento indio largo» (Figura 158). Además de la variedad en las formas y el hecho de representar de nuevo algunos frutos abiertos, como en el caso del pimiento de Calicut, en esta serie de dibujos destaca la variedad de colores, escasa en las representaciones científicas hasta ese momento, al aparecer representado también el pimiento verde.



Figura 154



Figura 155

La variedad es también la característica principal de la representación del pimiento en las obras de Georg Oelinger (1487-1557). Tanto en la representación incluida en un manuscrito de 1553 (ver Daunay *et. al.*, 2008: 67) como en las que se incluyen en el *Magnarum Medicine partium herbariae et zoographiae imagines*, realizado junto a Samuel von Quicchelberg, ofrece una imagen variada del fruto americano. Así, en el citado manuscrito aparecen dos imágenes, «what appears to be *C. chinense*, with calyx constriction and the presence of two fruits per internode» y una segunda imagen que «displays a new morphological type with very shrivelled, pendant, and yellow fruits» (**Figura 159**) (Daunay *et. al.*, 2008: 67). Esa misma variedad aparece en su *Magnarum Medicine* junto a otra de color rojo muy oscuro, así como otras dos representaciones, una más redondeada y otra más alargada, representando nuevamente los frutos con diferentes grados de maduración (**Figura 160**).



Figura 159



Figura 160



Figura 161

Otra interesante aportación a la representación científica del pimiento la ofrece Ulisse Aldrovandi que, en su herbario completado a finales del siglo XVI, situaba hasta tres tipos diferentes de pimiento en la misma planta, incluido uno de tipo globular que no había sido representado hasta la fecha (Daunay *et. al.*, 2008: 68) (**Figura 161**).



Figura 162

Ese mismo tipo globular lo encontramos en los álbumes de Boëtius de Boodt realizados entre 1596 y 1610. Curiosamente, los rasgos parecen asemejarse más a los del tomate que a los de los pimientos. Sin embargo, el autor no deja lugar a la duda al inscribir en la lámina «indiaensche Peper / Piper Brasilicum. / Poivre du Brésil» (**Figura 162**).

El pimiento también tiene cabida en el *Libri Picturati* de finales del siglo XVI, donde un rotundo pimiento del tipo alargado y punta redondeada centra la composición. El fruto

aparece en medio de la planta, en la que se observan otros frutos menos maduros, por su color verde y su pequeño tamaño, así como las ramas, las hojas y las raíces (**Figura 163**).

Una nueva aportación a la amplísima gama ofrecida por los científicos del siglo XVI es la representada por L'Obel en su *Seu stirpium historia* (1576), donde muestra una tipología pequeña, erecta, agrupada, lisa, oblonga, dentada y con un cáliz parcialmente curvado, que podría representar la variedad *Capsicum pubescens*, una especie estrictamente sudamericana (Daunay *et. al.*, 2008: 70) (**Figura 164**).

Con el siglo XVII el interés por el pimiento no decae entre los científicos europeos y son numerosas las descripciones y representaciones tanto de la planta como del fruto. De entre todas



Figura 165



Figura 166



Figura 163



Figura 164

ellas destaca por su prodigalidad la obra de

Basilius Besler (1561-1629) *Hortus Eystettensis* (1613) donde encontramos hasta 15 variedades diferentes de pimientos, con una descripción y una representación de la misma, constituyendo un verdadero compendio de las principales variedades llegadas desde América y adaptadas en Europa: *piper indicum maximum longum* (**Figura 165**); *piper indicum minus recurvis siliquis* (**Figura 165**); *piper indicum medium* (**Figura 166**); *piper indicum bifurcata siliqua erecta* (**Figura 167**); *piper indicum minimum erectum* (**Figura 167**); *piper indicum aureum latum* (**Figura 168**); *piper indicum siliquis flavis* (**Figura 168**); *piper minimum siliquis rotundis* (**Figura 169**); *piper indicum rotundum maximum* (**Figura 169**); *piper indicum medium longum erectum* (**Figura 170**); *piper indicum maximum rotundum erectum* (**Figura 170**); *piper indicum orbiculatum medium* (**Figura 171**); *piper indicum rotundum aculeatum* (**Figura 171**); *piper indicum cordatum* (**Figura**

172); *piper indicum cordatum oblongum* (**Figura 172**). En esta variada muestra, se encuentran

15 different capsicum peppers, including new types with diverse combinations of size, shape (about half are globular, half somewhat oblong), fruit position (11 pendant, 4 erect), and color (13 red, 2 yellow) (Daunay *et. al.*, 2008: 70).

			
Figura 167	Figura 168	Figura 169	
			
	Figura 170	Figura 171	
			
	Figura 172	Figura 173	

Aún más prolija es la representación que John Parkinson realiza en su *Theatrum botanicum* (1640), donde presenta hasta 18 tipos diferentes de pimienta con diversas formas y posiciones dentro de la planta. Sin embargo, a diferencia de Besler, no incluye ninguna variedad nueva. Lo que destaca en esta representación respecto a las anteriores es la presentación de algunos frutos aislados de la planta **(Figura 173)**.



Figura 174

En el siglo XVIII se mantuvo el interés por las representaciones científicas del pimienta, dando continuidad al gran desarrollo de la presentación del pimienta en los libros científicos de la centuria anterior.

Continuando con la línea marcada en el siglo XVII de elaborar una especie de compendio de la gran variedad de especies de pimienta, en la obra de Johann Wilhelm Weinmann (1683-1741) *Phytanthoza iconographia* (1737-1745) vuelve a representarse una decena de variedades del pimienta, aunque más descontextualizada que en casos anteriores, al presentar los frutos junto a unas ramas y flores **(Figura 174)**.



Figura 175

También en el siglo XVIII encontramos representaciones en las que se hace evidente el cambio en la presentación de las especies que tuvo lugar durante ese siglo, marcado por una mayor precisión y carácter analítico. Un buen ejemplo de ello es la representación



Figura 176

que Elizabeth Blackwell (1707-1758) hace de la planta americana **(Figura 175)** en su *A Curious Herbal: Containing Five Hundred Cuts of the Most Useful Plants* (1739). En ella observamos que el pimienta es presentado en la planta con diferentes grados de maduración y fuera de ella, con un corte transversal y otro longitudinal. Además, aparece una representación individual de la planta, las hojas y las flores.

Frente al carácter más preciso y científico, en el siglo XVIII también encontramos, por último, representaciones más estilizadas y artísticas, como en el dibujo del «pepperoni di

Spagna grandi e dolci» que se encuentra en la obra de Giorgio Bonelli *Hortus Romanus juxta systema Tournefortianum* (1772-1793) (**Figura 176**).

3.3.6 El pimienta en el arte de la Edad Moderna

3.3.6.1 Primeras imágenes del pimienta en el arte europeo

Tal y como sucedía en los productos anteriormente analizados, el arte italiano parece ser pionero en la representación del pimienta dentro del arte europeo, si bien, en esta ocasión, lo hace con varias décadas de retraso respecto a las obras científicas.

Como ocurrió con el maíz y otros productos americanos, la primicia en su representación pictórica parece recaer en la figura de Giuseppe Arcimboldo o, en su defecto, en algunos de sus seguidores. Como recoge Jesús Moreno (2015: 87-96), hasta en tres obras diferentes podemos observar su presencia: en *Otoño* (1563)¹³² (**Figura 177**); *Verano* (1573)¹³³ (**Figura 178**) y en *Vertumno* (1591) (**Figura 179**)¹³⁴. Acompañados en los tres casos por mazorcas de maíz, aparecen varios pimientos formando parte del cuerpo o el rostro de sus figuras antropomorfas, o bien como adorno de estas. Así, en el primer caso, el pimienta configura la nariz y las clavículas de la figura; también la nariz es representada con un pimienta en *Verano*. Por último, dos pimientos sirven como una especie de «galardón» (Moreno, 2015: 96) en la obra *Vertumno*, de autoría confirmada de Arcimboldo. En los tres casos, los pimientos se presentan rojos y brillantes y, por tanto, más como un elemento de la naturaleza que como un alimento o un condimento. Su forma, además, ayuda al pintor lombardo a representar diferentes partes del cuerpo, pues, gracias



Figura 177 (detalle)



Figura 178 (detalle)



Figura 179 (detalle)

¹³² Museo Tosio Martinengo di Brescia.

¹³³ Colección privada (Sussex.UK. Ex-Eduard James Foundation).

¹³⁴ Skokloster Castle (número de inventario: 11615).

a la variedad del fruto ya existente en Europa, Arcimboldo hace uso de algunas variedades redondeadas o más puntiagudas, según la necesidad de la representación.

Además de las obras de Arcimboldo y seguidores, una posible representación temprana, bajo una tipología muy diferente y original, pero siempre dentro del contexto italiano, se encuentra en la obra *Retrato de una dama* (ca. 1585) de Scipione Pulzone (1544-1598) (**Figura 180**)¹³⁵. Sin duda, uno de los elementos más destacados del elegante retrato es el enorme rubí que cuelga del cuello de la dama,



Figura 180 (detalle)

«una piedra irregular, periforme y rematada con esmeraldas de pequeño tamaño que forman un tallo con tres hojas, una pieza realmente singular en la joyería renacentista» (Ruiz Gómez, 2008: 316). Como señala Ruiz Gómez, si se tratase de un pimiento, como parece altamente probable, podría entenderse esa pieza de joyería como un elemento de gran originalidad, que conectaría a su dueña con las novedades que por aquel momento llegaban desde América y que la caracterizaría en consecuencia por su gran cosmopolitismo.

3.3.6.2 Desarrollo de la imagen del pimiento en el arte del siglo XVII

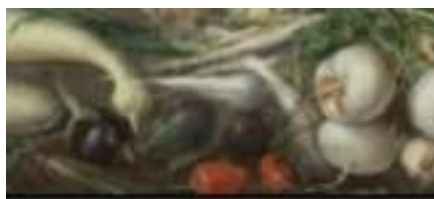
Países Bajos meridionales y República holandesa

Frente al silencio de los artistas de los Países Bajos en el siglo XVI en lo que atañe a la representación del pimiento, a lo largo de la siguiente centuria la solanácea americana se incorpora a la pintura de esta zona con una notable diversidad, tanto en la representación misma del producto como en los contextos en los que se ubica.

En primer lugar, y a tenor de los ejemplos localizados, podemos destacar cierta sensibilidad de los artistas de los Países Bajos hacia la considerable variedad de este fruto existente ya por esas fechas en Europa, tal y como nos muestran las fuentes científicas. Por una parte, encontramos la variedad que ya aparecía en algunas representaciones del siglo XVI italiano del pimiento mediano, rojo y de punta redondeada en obras como *La*

¹³⁵ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001029).

Abundancia de Brueghel el Joven (**Figura 181**)¹³⁶ o en *El Paraíso y los Cuatro Elementos* de Denis van Alsloot (1573-1625/1626) y Hendrik de Clerck (**Figura 182**)¹³⁷. Pero también encontramos en cuadros coetáneos variedades alargadas y puntiagudas, como las mostradas en el *Bodegón con calabazas* (1657) de Jan Anton van der Baren (1615-1687) (**Figura 183**)¹³⁸ o en *Vertumno y Pomona en la terraza de un palacio* de Peeter Gijssels (**Figura 184**)¹³⁹, o incluso gruesas y redondeadas, como en la obra de la peculiar serie de Albert Eckhout (c.1610-1665) *Bodegón de frutas tropicales* (1641-1643) (**Figura 185**)¹⁴⁰.

		
Figura 181 (detalle)	Figura 182 (detalle)	Figura 183 (detalle)
		
Figura 184 (detalle)	Figura 185 (detalle)	

A la variedad tipológica que encontramos en la pintura de los Países Bajos hay que unir la variedad en la presentación de esta hortaliza, no solo como un producto vegetal apto para el consumo humano, sino también bajo otras facetas. Como hortaliza fresca y apetecible para el consumo la encontramos en diversos ejemplos, como en *Bodegón de verduras en un paisaje* (1660) de Pseudo-Jan van Kessel II (**Figura 186**)¹⁴¹ o *Bodegón*

¹³⁶ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001402).

¹³⁷ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001409).

¹³⁸ Kunsthistorisches Museum de Viena, Gemäldegalerie (número de inventario: 5716).

¹³⁹ Staatliches Museum Schwerin (número de inventario/catálogo: G 3855).

¹⁴⁰ National Museum of Denmark (número de inventario/catálogo: 92).

¹⁴¹ Colección privada (subastado en Sotheby's el 07/07/2005, lot. nr. 102).

con flores y frutas de Martin van Dorne (**Figura 187**)¹⁴², donde los pimientos aparecen en el suelo con otras hortalizas que parecen apenas recogidas del campo.



Figura 186 (detalle)



Figura 187 (detalle)

Pero además de esta presentación, en la pintura de los Países Bajos también encontramos reflejado otro de los usos que tuvieron los pimientos, especialmente en las casas más adineradas del norte de Europa. Como ya vimos, la delicadeza de la planta del pimiento y su llamativo fruto hizo que a menudo tuviera un fin puramente ornamental, tal y como les sucedió a otras plantas americanas, como las del tomate o la patata. Buen ejemplo de ello se encuentra en la pintura ya mencionada *Vertumno y Pomona en la terraza de un palacio* de Peeter Gijssels, donde alrededor de los protagonistas se encuentran diversas plantas cuyos frutos rojos o rosas parecen aludir claramente a la escena de tipo amoroso que relata la obra. Plantas de fresas, frambuesas, rosas y pimientos, junto a otros frutos rojos dispersos por el suelo, como tomates o cerezas, rodean a los personajes principales.

Pero la presentación del pimiento en la pintura del siglo XVII de los Países Bajos no se limita a documentar sus usos más habituales en aquella zona. Además de como hortaliza fresca y de ornamento dentro de una escena galante, el pimiento adquiere connotaciones simbólicas y llega a ser presentado como un atributo de los dioses. De nuevo, como otros alimentos procedentes de América, encontramos el pimiento en escenas que representan la alegoría de la abundancia. Tales son los casos de las citadas *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven o *El Paraíso y los Cuatro Elementos* de Denis van Alsloot y Hendrik de Clerck, donde, de manera significativa, el pimiento es presentando de manera prácticamente idéntica, tanto en su forma (rojo, mediano y de punta redondeada), como en su posición (a los pies de la diosa Ceres y prácticamente en el límite inferior del cuadro).

¹⁴² Colección privada (subastado en Veilinghuis Bernaerts, Amberes, el 06/05/2013, lot. nr. 442).

Junto a los tipos y modos de presentación del pimiento, otro elemento a destacar en estos ejemplos es la ubicación dentro de la composición de las obras. En este sentido, hay



Figura 188 (detalle)



Figura 189 (detalle)



Figura 190 (detalle)



Figura 191 (detalle)

que destacar que el pimiento suele ubicarse de manera mayoritaria en la parte inferior del cuadro, especialmente caído en el suelo, como en *Bodegón de flores, frutas y pimiento* de Gaspar Peeter Verbruggen (1635-1681) **(Figura 188)**¹⁴³, así como en los casos ya mencionados de Dorne, Pseudo-Jan Van Kessel II o Jan Brueghel el Joven, o bien apoyado sobre una repisa, como en los ejemplos ya señalados de Eckhout o Van der Varen. De manera excepcional, los pimientos pueden aparecer en el centro de la composición, como en el caso de la planta de pimiento que acompaña al grupo principal en la obra de Gijssels o dentro de una cesta en la obra de Albert Eckhout *Bodegón de cocoteros en flor, frutos secos y pimientos rojos* (1641-1643) **(Figura 189)**¹⁴⁴. Incluso llega a situarse en la parte superior de la imagen, como en el caso de la obra *Guirnalda de frutas y verduras* de Jan Van den Hecke (1620-1684) **(Figura 190)**¹⁴⁵, donde un solitario pimiento se ubica en la parte superior derecha, o en la composición de Jan Mortel *Arreglo de frutas y una mazorca de maíz en un pedestal de piedra* **(Figura 191)**¹⁴⁶, en la que sendos pimientos que parecen colgar de una rama se ubican en la parte superior de la imagen.

En muchos de estos ejemplos parece evidente que su ubicación está determinada por el contraste cromático que el pimiento, siempre de color rojo intenso, produce dentro de la obra. Así, son muchos los ejemplos en los que la composición del cuadro aparece marcada por manchas dispersas de color rojo, rosa o naranja. En ocasiones, estas

¹⁴³ Palais des Beaux-Arts de Lille (número de inventario/catálogo: 791).

¹⁴⁴ National Museum of Denmark (número de inventario/catálogo: N.101).

¹⁴⁵ Colección privada (exhibido en Gallery Pintelon, Aalst, 2006).

¹⁴⁶ Colección privada (subastado en Koller, Zürich, el 15-20/09/2014, lot. nr. 3053).

«manchas» sirven para marcar las líneas de la composición, como en los casos señalados de Van der Varen o el *Bodegón de frutas tropicales* de Albert Eckhout, donde los elementos de color intenso de la imagen, entre los que se encuentran los pimientos, marcan una composición de tipo triangular o diagonal, respectivamente. En otros casos, el pimiento, unido a otros elementos de colores similares, tales como tomates, flores, cerezas, granadas, higos, etc., tienen como función dar dinamismo a la composición y por ello se encuentran dispersos por toda la imagen, como en los ejemplos ya reseñados de Jan Brueghel el Joven, Verbruggen o Dorne.

Además de la relación cromática, el pimiento establece una interesante relación con los demás productos en los ejemplos hallados. En la mayor parte de ellos encontramos una unión que podríamos denominar ecléctica y sin mucha relación con la consideración social de los diferentes productos representados, pues el pimiento y otros elementos de la naturaleza considerados socialmente humildes en el siglo XVII se unen con elementos que gozaban de gran consideración, sin que la composición marque jerarquías claras entre ellos. Los ejemplos más obvios de esto son las mencionadas obras alegóricas de *La Abundancia* y *El Paraíso y los Cuatro Elementos*, donde, además del pimiento y otros productos humildes, como coles o nabos, aparecen frutas de árbol, mariscos o pavos sin que se explicita una jerarquía entre ellos, como ya ha quedado señalado. Lo fundamental en este tipo de representaciones parece ser la muestra de la generosidad natural y no tanto la jerarquía social entre los alimentos. Pero este contraste no es exclusivo de las obras alegóricas. La guirnalda de Jan van den Hecke o el bodegón de Jan Mortel unen sin discriminación productos humildes y productos distinguidos.

Otras veces, sin embargo, sí puede apreciarse una mayor relación entre el pimiento y los demás productos representados, bien teniendo en cuenta el uso o bien su origen. Así, en la obra del Pseudo-Jan van Kessel apreciamos que el pimiento se inserta dentro de un humilde bodegón campesino, conformado por todas las verduras de uso común entre las clases populares o, en el caso de los mencionados bodegones de Eckhout, se aprecia el deseo del artista de mostrar los maravillosos frutos de la naturaleza de América del Sur, lo que justifica que el pimiento aparezca junto a otros frutos originarios de la zona, como la piña, la chirimoya o el maracuyá.

Por último, dentro de este análisis, señalaremos el tipo de géneros en los que la pintura realizada en los Países Bajos a lo largo del siglo XVII inserta la solanácea americana. Tal

y como sucedía con otros productos procedentes de América, encontramos representado el pimiento en diversos géneros pictóricos. Resulta lógico que uno de los géneros donde se aprecia una significativa presencia sea el de la naturaleza muerta, aunque con las características peculiares que acabamos de señalar. Sin embargo, la representación del pimiento no se ciñe a los bodegones y se observa un aprecio de los artistas por esta solanácea que tiene cabida dentro de obras de géneros muy diversos: de tipo alegórico (*La Abundancia*), escenas que mezclan lo alegórico y lo religioso (*El Paraíso y Los Cuatro Elementos*) u obras de tipo mitológico, como el *Vertumno y Pomona en la terraza de un palacio* de Peeter Gijssels.

Italia

Durante el siglo XVII, la representación del pimiento en el arte italiano refuerza su presencia, no solo en la pintura, sino también en la escultura. Así, uno de los primeros ejemplos de esta centuria lo encontramos en la Catedral de Pisa (**Figura 192**), en cuyas puertas aparece esculpida la solanácea americana. En concreto, varios ejemplares de pimiento de tamaño medio se encuentran en los marcos de piedra de las puertas de bronce de la catedral, realizados en torno a 1601 (Daunay *et al.*, 2008: 68).

También como hortaliza, pero ya dentro del contexto de naturaleza muerta, encontramos a inicios del siglo XVII una representación del pimiento a comienzos del siglo en la obra *Bodegón con fruta, verdura y jarrón de flores* (1607) (**Figura 193**)¹⁴⁷ del Maestro de Hartford, donde la solanácea americana

aparece en el ángulo inferior derecho de la imagen junto a un tomate. El intenso color y el brillo de ambos productos americanos parecen ayudar a marcar la composición, salpicada de tonalidades rojas por todo el lienzo. De nuevo, como en los casos señalados de Arcimboldo, su representación vuelve a hacerse como hortaliza fresca y no hay ninguna referencia a su uso como especia.



Figura 192 (detalle)



Figura 193 (detalle)

¹⁴⁷ Galleria Borghese (número de inventario: 54).

A partir de este ejemplo, todas las obras italianas localizadas de esta centuria presentan características muy similares y podemos hablar de una homogeneidad general en la representación de la solanácea americana.

En primer lugar, todas las representaciones halladas muestran, como en el siglo anterior, una única tipología de pimientos. Frente a la gran variedad que aparece en los tratados científicos (véase por ejemplo el *Hortus Eystettensis* de Basilius Besler publicado en 1613), la pintura italiana continúa centrada en la representación de un único tipo de pimiento, mediano o pequeño y de color rojo brillante.

Continúa también su representación exclusiva como hortaliza fresca en el contexto italiano. Incluso, en algunos casos, podemos ver los frutos todavía unidos a las ramas de la planta, como en el caso del anónimo del siglo XVII *Bodegón con fruta en mesa, verduras, báscula y plato roto* (**Figura 194**)¹⁴⁸, donde una rama cuajada de pimientos atraviesa diagonalmente la composición, proporcionando además un gran dinamismo a la escena, donde se contrapone el «equilibrio» que proporciona la balanza en el centro superior de la imagen con las líneas diagonales y el plato roto en la parte inferior del cuadro. En otros casos, su frescura nos la transmite el brillo extremo de los frutos, como en *Bodegón con caza, aves, frutas y verduras* (ca. 1680), atribuido a Felice Boselli (**Figura 195**)¹⁴⁹, donde varios pimientos rojos y muy brillantes aparecen en una escena otoñal.

Otro de los rasgos comunes a prácticamente todos los ejemplos localizados en la pintura italiana del XVII es la posición que el pimiento ocupa dentro de la composición. Salvo excepciones, el pimiento aparece casi siempre caído en el suelo y, por tanto, ocupa con frecuencia los ángulos inferiores, con especial predilección por el lado derecho, como cierre de la composición. Tales son los casos ya comentados del Maestro de Hartford o



Figura 194 (detalle)



Figura 195 (detalle)



Figura 196 (detalle)

¹⁴⁸ Colección privada (en el mercado anticuario en Bérgamo, sin fecha reseñada).

¹⁴⁹ Galerie Michel Descours (sin número de inventario).

de Felice Boselli, al igual que en el *Bodegón con verduras* (**Figura 196**)¹⁵⁰ atribuido a Camillo Berti, donde los pimientos aparecen directamente esparcidos por la tierra, o el *Bodegón con fruta y verduras*, atribuido a Giuseppe Recco (1634-1695) (**Figura 197**)¹⁵¹, donde un solitario pimiento aparece en una repisa semiculto entre otras hortalizas. Como excepción a esta norma, puede destacarse su posición dentro del *Bodegón de hortalizas y paisaje, campesino y animal de carga* de Francesco Della Quosta (1639-1723) (**Figura 198**)¹⁵², donde los pimientos aparecen dentro de la cesta junto con otros vegetales, como tomates.



Figura 197 (detalle)

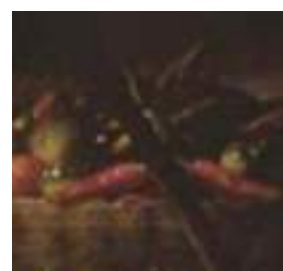


Figura 198 (detalle)

En relación con la característica anterior, los pimientos, dado su intenso color rojo, funcionan como contraste cromático dentro de la gran mayoría de las composiciones localizadas, tal y como veíamos en el caso de los Países Bajos. Resulta especialmente evidente en el ya comentado ejemplo de Boselli, en el que los pimientos se sitúan en el ángulo inferior



Figura 199 (detalle)

izquierdo y establecen una relación visual con otros elementos de color rojo de la composición (rábanos en la parte media y manzanas en el ángulo superior izquierdo), o en la obra de Luca Forte (c. 1615-1670) *Bodegón con una cesta de uvas, granadas, membrillos, albaricoques, melones y pimientos* (**Figura 199**)¹⁵³, donde los pimientos conforman dos de los extremos de un triángulo compositivo que se cierra en el vértice superior con una granada abierta.

Otro elemento que merece mencionarse es el tipo de alimentos que acompañan al pimiento en las composiciones italianas del siglo XVII. A excepción de la mencionada obra de Boselli, la totalidad de los ejemplos muestran a la solanácea americana acompañada exclusivamente de frutas, verduras y hortalizas. En aquellos casos en los que

¹⁵⁰ Colección privada. Reseñado por última vez en Lombardía en 1986(fuente: Fondazione Zeri).

¹⁵¹ Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 26/05/1978, n. 29).

¹⁵² Colección particular. Reseñado por última vez en Madrid, sin fecha (fuente: Fondazione Zeri).

¹⁵³ Colección privada. Reseñado por última vez en Galleria Lorenzelli, Bérgamo, 1985 (fuente: Fondazione Zeri).

aparece junto a frutas, podríamos hablar de una combinación contrastante, pues mientras que las frutas representadas pertenecen al grupo de productos que gozaban de alta consideración, como es el caso de las frutas de árbol, las verduras y hortalizas suelen ser humildes, como coles, zanahorias o lechugas. Este es el caso del ya mencionado *Bodegón con fruta en mesa, verduras, báscula y plato roto*, donde los pimientos aparecen junto a zanahorias, lechugas, melocotones, higos o peras. Este contraste se hace aún más evidente en el caso del bodegón de Boselli, donde los pimientos y otros humildes productos del campo contrastan con la delicadeza de la volatería que aparece en la escena.

Frente a esta unión de contrastes, cuando el pimiento aparece exclusivamente junto a verduras y hortalizas, podríamos hablar de conjuntos más homogéneos dominados por la humildad. Quizás el caso más evidente sea el *Bodegón con vegetales* atribuido a Camillo Berti, donde los pimientos aparecen representados al lado del repollo, el pepino, la endivia, el nabo y el apio. Aún más contextualizado dentro de un ambiente humilde es el mencionado cuadro de Della Quosta, donde se pueden apreciar al fondo dos figuras de campesinos que, con total probabilidad, serán quienes hayan recolectado el gran conjunto de humildes verduras y hortalizas que protagonizan la composición y quienes las degusten. Dentro de los productos que acompañan al pimiento en estas obras, podemos destacar la presencia significativa de otros productos procedentes de América, especialmente el tomate, además de la calabaza, el maíz y la batata.

Por último, y a tenor de todos los ejemplos localizados, hay que destacar que la pintura italiana del siglo XVII solo incluye el pimiento dentro de escenas de naturaleza muerta. Frente a los ejemplos ya señalados de los Países Bajos, donde el pimiento acompañaba también escenas de tipo religioso o alegórico, en este caso el pimiento se representa exclusivamente como producto natural y destinado al consumo, especialmente de los más humildes.

España

A diferencia de otros productos americanos ya analizados, el pimiento sí contó con una significativa presencia en la pintura española del siglo XVII. Como veremos a continuación, su variado uso en la gastronomía española (como hortaliza, como sustituto de la pimienta o como aderezo para los tradicionales embutidos españoles) tuvo su fiel reflejo en el arte.

En primer lugar, si tenemos en cuenta las variedades de pimiento de las que el arte español se hace eco, hay que destacar la notable presencia, aunque no exclusiva, de la variedad pequeña, alargada y puntiaguda denominada comúnmente con el nombre de guindilla. Esta variedad, cuya característica principal es el picor, se encuentra en obras de temática muy diversa, como en el cuadro mitológico *Vertumno y Pomona* (1626) de Van der Hamen (**Figura 200**)¹⁵⁴ o en la alegoría del *Otoño* (1638), de Francisco Barrera (**Figura 201**)¹⁵⁵. Además de esta variedad, aunque con una presencia mucho más restringida, encontramos la variedad de pimiento ancha. Uno de los escasos ejemplos sería el del anónimo *Bodegón con pimientos y cabeza de cordero* (**Figura 202**)¹⁵⁶, donde un par de pimientos forman parte de los ingredientes de un guiso a punto de prepararse en la olla que aparece a la izquierda de la imagen.



Figura 200 (detalle)



Figura 201 (detalle)



Figura 202 (detalle)

La selección de las variedades de pimiento realizada por los artistas españoles puede ponerse en relación con los usos que la hortaliza americana tuvo a lo largo de toda la Edad Moderna española. Así, puede indicarse que su uso más común fue el de ser sustituto económico de la pimienta. Como ya quedó indicado anteriormente, el propio Cristóbal Colón señalaba que el ají era la pimienta de los nativos americanos, gracias al picor que proporcionaba a las comidas. Para ser empleado con este fin, sin embargo, el pimiento debía colocarse en ramos, en un lugar elevado y seco hasta que el fruto se deshidratase completamente. De esta manera, podría ser utilizado a lo largo de todo el año como eficaz sazónador de todo tipo de guisos. Y es así, precisamente, cómo lo encontramos con frecuencia en el arte español, en alguna fase de este proceso.

¹⁵⁴ Colección Banco de España (número de inventario: P_119).

¹⁵⁵ Museo de Bellas Artes de Sevilla (número de inventario: DJ0326P).

¹⁵⁶ Colección privada. Reseñado por última vez en el mercado anticuario de Florencia, consignado antes de 1985 (fuente: Fondazione Zeri).

Una de las muestras más claras del inicio de este proceso lo encontramos en la ya mencionada obra *Otoño* de Francisco Barrera, donde observamos a un muchacho que

realiza la vendimia al lado del cual se encuentran alimentos propios de finales del verano e inicio del otoño. Entre ellos, encontramos una ristra de pimientos colgados en la parte superior izquierda que aún conservan cierto brillo y tersura, lo que nos hace pensar que han sido colocados a secar recientemente. Esas mismas características presentan los pimientos puestos a secar en otras obras, como en el cuadro *Cestas con ciruelas e higos y un melón sobre una repisa con pimientos, uvas y membrillos colgados* (1630-1644) del pintor de origen flamenco Miguel de Pret (1595-1644) (**Figura 203**)¹⁵⁷, donde, de nuevo, la estacionalidad viene marcada por el resto de los productos (uvas, membrillos, melón...) y, entre ellos, se encuentra una ristra de pimientos que apenas ha comenzado a secarse. Todavía con signos de frescura lo encontramos también en la obra *Bodegón con canasta de melones y verduras*, atribuida a Blas de Ledesma (**Figura 204**)¹⁵⁸.



Figura 203 (detalle)



Figura 204 (detalle)



Figura 205 (detalle)



Figura 206 (detalle)

En contraste con la relativa frescura de los anteriores ejemplos, donde el pimiento acaba de ponerse a secar, son numerosos los ejemplos en los que el fruto se representa ya completamente seco y listo para ser utilizado. En estos casos, el pimiento aparece ya sobre la mesa de trabajo al lado de otros ingredientes. Quizás los ejemplos más conocidos sean los del propio Diego de Velázquez (1599-1660), que presenta la guindilla en primer término en dos de sus principales obras de la etapa sevillana, *Cristo en casa de Marta y María* (1618) (**Figura 205**)¹⁵⁹ y *Vieja friendo huevos* (1618) (**Figura 206**)¹⁶⁰. Dada la fecha temprana de ambas obras, puede deducirse que su introducción pudo influir en obras posteriores de temática similar, como el *Pícaro en cocina* (ca.

¹⁵⁷ Colección privada (colección Abelló).

¹⁵⁸ Colección privada (colección Marqués de Maraño).

¹⁵⁹ National Gallery de Londres (número de inventario: NG1375).

¹⁶⁰ National Galleries of Scotland (número de acceso: NG 2180).

1620) de Francisco López Caro (1598-1661) (**Figura 207**)¹⁶¹, donde dos pimientos secos vuelven a aparecer en primer término entre los ingredientes del plato que se dispone a preparar el muchacho que protagoniza la escena, o semi escondido en el caso de la obra *Bodegonera* (**Figura 208**)¹⁶², atribuido al pintor Francisco de Herrera el Viejo (c. 1590-c. 1654).

Frente a una representación cuantitativamente significativa del pimiento seco y como especia, su presentación como hortaliza fresca en el arte español del siglo XVII es más discreta y dentro de contextos muy variados. Lo encontramos caído en el suelo junto a otros productos de la naturaleza en la ya mencionada *Vertumno y Pomona* de Juan van der Hamen (1596-1631), pero también como ingrediente vegetal en el citado *Bodegón con pimientos y cabeza de cordero* y, de manera especial, entre los elementos para la comida que se está preparando en la célebre *Cocina de los ángeles* (1646) de Bartolomé Esteban Murillo (c.1618-1682) (**Figura 209**)¹⁶³.

Por último, encontramos escasos ejemplos de su uso como pimentón, es decir, como sazónador de embutidos, especialmente como ingrediente esencial del chorizo. Tan solo

se han localizado un par de ejemplos en las obras anónimas de *Bodegón con figura* (**Figura 210**)¹⁶⁴ y *El Bodeguero* (**Figura 211**)¹⁶⁵, donde encontramos sendas ristras de chorizos, en el primer caso puesto a secar y en el segundo ya en un plato preparados para ser consumidos.

Otro aspecto que conviene tener en cuenta en este análisis es la posición que la solanácea americana ocupa dentro de las composiciones localizadas en la pintura española del siglo XVII. En este sentido, resulta llamativa la posición destacada que ocupa en la mayor parte de los ejemplos encontrados.



Figura 207 (detalle)

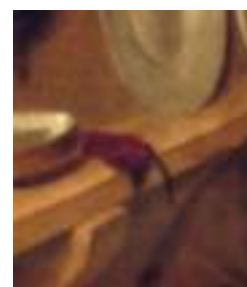


Figura 208 (detalle)

¹⁶¹ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P008219).

¹⁶² Colección particular. Cuadro mencionado y reproducido en Hervás (2018: 49).

¹⁶³ Musée du Louvre (número de inventario: MI 203).

¹⁶⁴ Museo de Pontevedra (número de inventario: 4105). Localizado en Hervás (2017).

¹⁶⁵ Museum Boijmans Van Beuningen (número de acceso: BRL 2004 SK-A-2962).

		
Figura 209 (detalle)	Figura 210 (detalle)	Figura 211 (detalle)

Por un lado, son varios los ejemplos en los que el pimiento se ubica en el centro de la imagen. Por citar algunos ejemplos, el pimiento centra la composición en el *Bodegón de cocina* (ca. 1664) de Mateo Cerezo (1637-1666) (**Figura 212**)¹⁶⁶, el *Bodegón con cesta de frutas, taza, taza, pepino y pimientos*, atribuido a Francisco de Zurbarán (1598-1664) (**Figura 213**)¹⁶⁷ o el anónimo *Octubre* (**Figura 214**)¹⁶⁸.

		
Figura 212 (detalle)	Figura 213 (detalle)	Figura 214 (detalle)

Cuando no se sitúa en el centro de la imagen, a menudo el pimiento sirve para marcar las principales líneas de composición. Los casos más evidentes son los de dos obras ya citadas *Otoño*, de Francisco Barrera, y *Bodegón con canasta de melones y verduras*, atribuida a Blas de Ledesma. En ambos casos, la ristra de pimientos ubicada en el extremo superior izquierdo sirve para marcar la diagonal compositiva que estructura ambas obras. En el caso de la mencionada obra de Miguel de Pret, la ristra de pimientos marca el inicio de la composición horizontal del cuadro, al igual que en el *Bodegón con*

¹⁶⁶ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P003159).

¹⁶⁷ Colección privada (Kredisin Foundation).

¹⁶⁸ Colección privada (subastado en Alcalá Subastas, Madrid, el 2-4/10/ 2018, lote 530).

cesta de frutas y sandía, atribuido al maestro de Stirling-Maxwell (**Figura 215**)¹⁶⁹. Por último, los pimientos también se ubican en los extremos de composiciones triangulares, como en los casos del anónimo *Bodegón con pan, verduras, vajilla y mono* (**Figura 216**)¹⁷⁰, donde los pimientos se sitúan en el ángulo inferior izquierdo, o en *Bodegón con frutas y verduras*, de Antonio Ponce (1608-c. 1667) (**Figura 217**)¹⁷¹, donde los pimientos se ubican en el ángulo inferior derecho.

Incluso cuando ocupa una parte más modesta de la composición el pimiento puede alcanzar gran relevancia. Los ejemplos más evidentes son los de las dos obras de Velázquez, donde, pese a que el pimiento se sitúa en la parte inferior de la imagen, el hecho de colocarlo en un primer plano, y gracias a su color llamativo, especialmente en el caso de *Cristo en casa de Marta y María*, consigue tener una presencia compositiva significativa. Este mismo resultado se obtiene en el *Pícaro en cocina* de López Caro e incluso en la *Bodegonera*, donde, a pesar de situarse al fondo de la composición, alcanza gran peso compositivo gracias a otros elementos de la imagen que llevan la mirada hasta este elemento medio oculto.



Figura 215 (detalle)



Figura 216 (detalle)



Figura 217 (detalle)

Por último y en relación con lo anterior, los pimientos ayudan a estructurar la composición creando un contraste cromático. El caso más evidente es su presencia en *Vertumno y Pomona*, donde la solanácea se ubica en la parte inferior del cuadro junto a otros elementos naturales dominados por los colores amarillos, naranjas y rojos, que contrastan con la oscuridad reinante en la mitad superior del cuadro.

Otro de los elementos clave para comprender la manera en la que los artistas españoles del siglo XVII insertaron la hortaliza americana en sus representaciones es la conjunción de este fruto con otros productos. Si tenemos en cuenta este elemento, podemos destacar

¹⁶⁹ Museo Nacional de Arte de Cataluña. Reportado en 2016 en almacenaje de una colección privada.

¹⁷⁰ Colección privada (mercado anticuario de Roma. Reportado antes de 1976).

¹⁷¹ Colección privada (mercado anticuario de Madrid, sin fecha consignada. Referencia en Jordan B.W., *Spanish Still Life in the Golden Age 1600-1650*, 1985: 173-174).

que la mayor parte de los productos que acompañan al pimiento podrían catalogarse de humildes. Ajos, cebollas, tomates, huevos... son productos que aparecen habitualmente aparejados al pimiento y que constituían la base alimenticia de las clases populares españolas del siglo XVII.

Sin embargo, además de la representación con productos con los que el pimiento compartía la misma consideración humilde, es significativo que este aparezca también al lado de productos que podrían asociarse a clases más acomodadas, en especial, la carne, sugiriendo la presencia de la guindilla como ingrediente habitual en los guisos y platos que se realizaban a base de tan preciados alimentos. Resulta especialmente llamativa su presencia en una despensa opulenta como la que muestra el bodegón alegórico del otoño de Francisco Barrera, donde, junto al pimiento, observamos la presencia de aves, caza y pescados. Igualmente destaca en la abundante despensa de *Bodegón de cocina*, de Mateo Cerezo, donde el pimiento en forma de guindilla acompaña a aves, un cordero, una cabeza de ternera y diversos utensilios de cocina propios de las clases acomodadas. Sin llegar a ese grado de contraste, encontramos a menudo el pimiento representado con delicadas frutas de árbol, como peras, granadas e higos, en un número considerable de bodegones.

En clara relación con la humildad del producto se encuentra el último elemento de análisis, esto es, los géneros en los que encontramos el pimiento en la pintura del siglo XVII español. Pues si en un género destaca la presencia del pimiento, es en el género costumbrista. A tenor de los ejemplos localizados, las cocinas de personajes humildes a menudo se convierten en el lugar ideal para su inclusión. Las ya citadas obras de Velázquez o López Caro son buena muestra de ello, pues el pimiento se erige como una especie de símbolo de humildad de las cocinas más sencillas. En este sentido, cobra un papel especialmente relevante en el caso de *Cristo en casa de Marta y María*, donde el concepto de humildad tiene un papel central en la parábola bíblica que relata la obra. Además de la humildad, la guindilla también funciona como atributo de otras características menos loables de las clases más necesitadas. Es el caso de la mencionada *Bodegonera* anónima, donde, como señala Hervás (2018: 50), parece representarse la historia de un engaño: la bodegonera muestra un envoltorio en el que solía guardarse la pimienta; sin embargo, el pimiento que aparece semioculto en el fondo parece indicarnos que la bodegonera está engañando a sus clientes, haciéndoles creer que es pimienta y no guindilla con lo que sazona sus platos. La picaresca y el deseo de engañar son vicios de

las clases populares que, como vemos, también aparecen simbolizados a través del pimiento.

Además de escenas de cocina, el bodegón como género independiente también acoge buen número de representaciones del pimiento. En este sentido, y tal y como ha sido señalado anteriormente, se trata de bodegones cuyo contenido en general podemos catalogar de humilde, si bien encontramos ejemplos «eccléticos» en los que productos humildes como la cebolla, el ajo o el propio pimiento se representan junto a productos propios de las clases pudientes, como la carne o frutas delicadas.

Dentro de los géneros, también merece una especial consideración el hecho de que el pimiento se incluya en dos escenas ligadas a la religión. Se trata de las ya mencionadas *Cristo en casa de Marta y María* de Velázquez y la *Cocina de los ángeles* de Murillo. A pesar de ser cuadros de temática religiosa, comparten una misma idea que justificaría su presencia: ambos ensalzan el valor de la humildad cristiana. Como ya señalamos en el caso del cuadro de Velázquez, este es uno de los mensajes fundamentales que transmite la parábola bíblica. Y, sin lugar a duda, la humildad es también uno de los principios que regía la orden monástica de los franciscanos, orden que encargó la obra a Murillo para su convento sevillano. El pimiento, pues, unido a otros ingredientes presentes en la cocina de la orden, sirve para reflejar con gran fidelidad los principios de austeridad y humildad por los que se regía.

Por último, es interesante mostrar su presencia en un género con escaso recorrido en España como es el de carácter mitológico. Es el caso de *Vertumno y Pomona* de Van der Hamen, que junto con la obra del Museo del Prado *Ofrenda a Flora* fue encargada por el conde de Solre, noble flamenco y capitán de la Guardia Real de Arqueros (Cherry, 2002: 109-110), lo que explicaría el desarrollo de un tema tan poco solicitado por los mecenas españoles. Tal y como veíamos en su representación en la pintura de los Países Bajos, el pimiento aparece aquí como un atributo de la generosidad de los dioses ligados a la fertilidad de la naturaleza, en este caso, el de la diosa Pomona. Su forma y colorido, además, armonizan perfectamente con el bodegón de frutas y hortalizas que acompaña a la diosa, lo que justifica su inclusión.

3.3.6.3 Siglo XVIII

El siglo XVIII supone un descenso considerable en la representación del pimiento en todas las áreas artísticas analizadas. A pesar de ello, y aunque predominan los mismos rasgos de representación que observamos en el siglo anterior, cabe destacar alguna novedad. Dichas novedades, como veremos, pueden ponerse en relación con la evolución que el propio pimiento tuvo dentro de la gastronomía europea a lo largo del siglo XVIII, cuando la consideración social de las verduras y hortalizas que durante siglos habían sido proscritas por médicos y cocineros mejoró considerablemente, lo que trajo como consecuencia su generalización en las mesas europeas, con independencia de su poder económico.

En lo que respecta a su representación artística, en el caso de los **Países Bajos meridionales y República holandesa**, tan solo se ha localizado un ejemplo realizado por el ya mencionado artista Jan Mortel, *Arreglo floral* (1705) (**Figura 218**)¹⁷². Tal y como vimos en el apartado dedicado al siglo XVII en los Países Bajos, en esta ocasión el pimiento vuelve a aparecer junto a otros frutos y sobre todo flores, sin que haya una relación directa entre el conjunto de elementos. Dada la presencia del color rojo como elemento dinamizador del cuadro (flores, granadas, cerezas...), su justificación parece encontrarse fundamentalmente en sus características físicas y no tanto en sus connotaciones en tanto que alimento o producto de la naturaleza.



Figura 218 (detalle)



Figura 219 (detalle)

En el caso de **Italia**, si bien se han localizado más ejemplos que en el caso de los Países Bajos, el número es sensiblemente inferior al del siglo anterior. Sus características son similares a las de la centuria precedente, aunque se observan pequeñas diferencias.

Por una parte, la tipología de pimiento seleccionada para su representación sigue siendo muy similar a la del siglo anterior, pequeño, de color rojo y de punta redondeada. Sin embargo, también encontramos representada la variedad verde en la obra *Bodegón con frutas, platos, aceite*

¹⁷² De Mesdag Collectie (número de inventario/catálogo: 270^a).

y *cesta de la compra* (1766) de Sebastiano Ceccarini (**Figura 219**)¹⁷³. En todos los casos, sin embargo, el pimiento sigue siendo representado exclusivamente como producto fresco, como hortaliza, tal y como se representaba en el siglo anterior.

Otra pequeña modificación se observa en cuanto al lugar que ocupa en las representaciones localizadas. A diferencia de su representación en el siglo XVII italiano, observamos que el pimiento ya no aparece caído en el suelo, sino que se ubica de manera mucho más ordenada, lo que sin duda enfatiza su función como ingrediente de cocina y no como un mero producto de la naturaleza. Así, lo encontramos encima de una mesa con otros ingredientes, como en *Bodegón con verduras, canasta de peras y gallo* de Giovanni Francesco Briglia (1737-1794) (**Figura 220**)¹⁷⁴, donde aparecen sendos pimientos que comparten mesa con otros productos de la huerta como coles, berenjenas, rábanos o nabos. Otras veces, lo encontramos en platos, como en *Bodegón con rodajas de pescado, cajas de moluscos, cesta de higos, melón y verduras* de Giacomo Nani (1698-1770) (**Figura 221**)¹⁷⁵, donde varios pimientos comparten un plato con otras verduras de hoja indeterminadas.



Figura 220 (detalle)



Figura 221 (detalle)

Además de su posición, encontramos algunas pequeñas variaciones en el contexto en el que se inserta. Sin abandonar el género del bodegón, el pimiento suele venir acompañado de otros productos humildes de la huerta. Cebollas, coles, ajos, etc. son los compañeros habituales de representación. Pero, además de estos productos, observamos en este siglo la inclusión de elementos que contextualizan estos productos dentro de la vida del campo. Así, por ejemplo, prácticamente en todas las representaciones encontramos utensilios empleados en el mundo rural para la recolección o el transporte de los productos de la huerta, tales como cestas de mimbre en el anónimo *Bodegón con una cesta de frutas, verduras y frutos secos* (**Figura 222**)¹⁷⁶ o la ya mencionada de Giacomo Nani, o bien cestas de esparto, como en la obra de Giovanni Francesco Briglia.

¹⁷³ Colección privada (mercado anticuario de Pesaro, Italia, en 1991).

¹⁷⁴ Ubicación desconocida.

¹⁷⁵ Colección privada (subastado en Asta Christie's, Milán, el 29/11/ 2006, n. 53).

¹⁷⁶ Colección privada (mercado anticuario de Roma. Consignado antes de 1972).

En algunos casos, además, esta dimensión rural viene reforzada por un paisaje de fondo, como en la obra de Sebastiano Ceccarini, e incluso por una figura humana que recolecta los frutos del campo, como la mujer que protagoniza la escena de *Bodegón con verduras y figura femenina* de Felipe Boselli (**Figura 223**)¹⁷⁷.

Pero, además de esta representación junto a elementos rurales y humildes, el pimiento se incorpora ocasionalmente como ingrediente en contextos más selectos, como en el caso de la mencionada obra de Nani, donde el pimiento aparece junto a un considerable despliegue de utensilios de cocina (ánfora, barril, platos, enfriador...) o frutas delicadas, como el higo.

Por último, en el caso de **España**, la representación de la solanácea americana en el siglo XVIII sufre un importante retroceso y su presencia en obras de este siglo es muy escasa, aunque también con algunas novedades.

En primer lugar, conviene hacer notar que la variedad presentada de manera mayoritaria ya no es, como veíamos en el siglo anterior, la de tipo alargado y rojo, sino la gruesa y redondeada que se conoce comúnmente en España como

«pimiento morrón», variedad que carece de picor y que se consume tanto roja como verde. Ambas aparecen representadas, por ejemplo, en sendas obras de José López Enguïdanos (1751-1812) *Bodegón con pimientos y verduras con pato* (**Figura 224**)¹⁷⁸ o *Bodegón con pescado, pimientos, tomate y limón* (**Figura 225**)¹⁷⁹.



Figura 222 (detalle)



Figura 223 (detalle)

¹⁷⁷ Colección privada (Collezione Meli Lupi).

¹⁷⁸ Colección privada (en Brisigotti, Londres. Consignado en 1993 y 1995. Referido en Porzio A., «Ancora su Giacomo Ceruti pittore di natura morta. Qualche novità e alcune considerazioni sulla mostra di Bergamo», en *Parma per l'Arte*, 2014: 95-96).

¹⁷⁹ Colección privada (en Brisigotti, Londres. Consignado en 1993 y 1995. Referido en Porzio A., «Ancora su Giacomo Ceruti pittore di natura morta. Qualche novità e alcune considerazioni sulla mostra di Bergamo», en *Parma per l'Arte*, 2014: 95-96).

También, y a diferencia del siglo anterior, el pimiento deja de representarse como sustituto de la pimienta y, por tanto, seco o en proceso de secado en ristras, y se presenta casi exclusivamente como hortaliza fresca. La relación de esta hortaliza con los demás productos es más evidente que en la centuria anterior y el pimiento aparece así de manera más clara como ingrediente de una receta que está a punto de prepararse. Tan solo se ha localizado un ejemplo en el que el pimiento es utilizado en forma de pimentón como sazónador de embutidos. Es el caso de *Bodegón con chorizos, jamón y recipientes* (1772) de Luis Meléndez (**Figura 226**)¹⁸⁰, que forma parte de la ya mencionada serie de productos definitorios de la gastronomía española realizado por el autor.



Figura 224 (detalle)



Figura 225 (detalle)



Figura 226 (detalle)



Figura 227 (detalle)

Por último, en cuanto al contexto del producto, este se circunscribe en exclusiva al género del bodegón en el siglo XVIII, pero, tal y como ya se apuntaba en el siglo anterior, no solo unido a productos humildes. Así, junto a productos sencillos y con los que suele coincidir en infinidad de recetas de la gastronomía española, como el ajo o la cebolla, lo vemos también representado junto a productos más nobles, como el pescado o el pato en las ya citadas obras de Enguídanos, o cerca de numerosos utensilios de cocina, como platos, fruteros o botellas de cristal, en el caso del anónimo *Bodegón con una cesta de frutas y verduras* (**Figura 227**)¹⁸¹, lo que nos muestra de manera gráfica la generalización de su uso en el siglo XVIII, con independencia de su poder adquisitivo.

¹⁸⁰ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P000916).

¹⁸¹ Colección privada (última consignada en Barcelona en 1967. Referencia en Palloni G., «Cucine e deschi tra Romagna e Marche nel XVIII secolo. Il Maestro delle ceramiche romagnole e i Ceccarini», en *La natura morta di Federico Zeri*, 2015: 147, 148, 151 nota 43).

3.3.7 Síntesis de las principales tendencias en la representación del pimiento

Como acabamos de analizar en este capítulo, el pimiento se erigió como uno de los productos americanos más rápidamente adaptados a la dieta de los europeos, con especial incidencia en España e Italia. Sin embargo, durante siglos esta aceptación distó mucho de ser generalizada, quedando su consumo relegado por mucho tiempo a las clases populares. La explicación a este hecho puede encontrarse tanto en las propias características de la planta como en las ideas que sus primeros conocedores transmitieron sobre el fruto americano, así como en otros usos dados a este fruto en las primeras décadas.

Por un lado, como vimos a través de los escritos de los cronistas de Indias y especialistas como Monardes, la planta del pimiento se caracterizó a su llegada por una rápida adaptación y una sobresaliente facilidad para su cultivo en el sur de Europa. Como señalaba el propio Monardes, «no ay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada». Se trataba pues de un producto asequible que, a diferencia, por ejemplo, del pavo, cuyos delicados cuidados ya analizamos en el capítulo correspondiente, o el cacao, que necesariamente constituía un producto de importación, todo el mundo podía cultivar y consumir. Sin lugar a duda, ese hecho supuso una buena noticia para las clases populares, que mejoraron la variedad de su dieta, pero al mismo tiempo pudo desalentar a las clases pudientes a asimilarlo a la suya, basada, como ya vimos en anteriores apartados, en el prestigio social y en la jerarquía a través del consumo de alimentos. La dicotomía pimienta-pimiento constituía así una marca inexorable de clase a nivel alimenticio, pues el consumo de una u otro marcaba claramente la capacidad económica del comensal, que adquiría un producto de importación y selecto para sazonar sus alimentos o lo hacía a través de un producto asequible y de autoconsumo.

Junto a su facilidad en el cultivo y el consumo, otro elemento decisivo para su consideración inicial fueron las ideas transmitidas por sus primeros conocedores y estudiosos. Estas ideas hicieron referencia tanto a sus efectos sobre el ser humano como a sus posibles usos.

En lo que respecta a sus efectos, podemos señalar que la consideración del pimiento es ambivalente. Así, si por una parte encontramos descripciones elogiosas que indican que «ayuda al estómago para la digestión» (Acosta) o «conforta mucho, resuelve

ventosidades (sic), son buenos para el pecho y para los fríos de complexión» (Monardes), también puede observarse un enorme recelo por parte de un gran número de autores. El principal peligro mencionado es su capacidad para incitar a la sensualidad. El propio Acosta señalaba sus características teniendo en cuenta la teoría de los humores, al indicar que se trataba de un alimento «cálido, y humoso y penetrativo», lo que podía tener efectos adversos, en especial en aquellas personas con fuertes inclinaciones a la cólera o a los placeres carnales. En este punto conviene señalar que este prejuicio no era exclusivo del pimiento, sino de toda la familia botánica a la que pertenece, la de las solanáceas, cuyos frutos eran víctima de todo tipo de prejuicios desde hacía siglos. La belladona, el beleño y la mandrágora, pertenecientes a la misma familia, eran plantas alucinógenas, utilizadas por brujos y chamanes durante la Edad Media (Long, 1995: 223-224) y eran acusadas de incitar a la sensualidad o de causar todo tipo de enfermedades. Las ideas sobre el pimiento y sus efectos se basaban pues, a partes iguales, en la observación práctica y en los prejuicios que desde hacía siglos había respecto a la familia botánica a la que pertenecía.

En cuanto a las ideas referidas a sus posibles usos, es el propio Cristóbal Colón quien, desde su primera mención («Hay mucho axi, que es su pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la hallan muy sana. Puedense cargar cincuenta carabelas cada año en aquella Española»), ya hace referencia a su capacidad para sustituir a la preciada y costosa pimienta asiática por sus cualidades gustativas y enfatiza también su abundancia y facilidad para el cultivo. Esta idea de sustituto barato de la pimienta prenderá con fuerza en diversas partes de Europa y marcará profundamente su carácter eminentemente popular. Además de los cronistas, voces tan autorizadas en el campo científico como Fuchs o Dodoens ensalzaron, como vimos en el apartado correspondiente, su capacidad de sustituir a la pimienta y sus cualidades para avivar determinados productos, en especial la carne. Junto a las ideas transmitidas en el campo científico, los silencios en otro tipo de documentos resultan igual o más elocuentes al respecto del carácter popular del pimiento. Así, el silencio generalizado de los recetarios de la época, con la excepción en España de *El cocinero religioso* de Antonio Salsete, destinado a la comunidad jesuita, y *Lo scalco alla moderna* de Antonio Latini en Italia, pudo desanimar definitivamente a su consumo entre las clases pudientes.

Pero, en este punto, cabe recordar que el pimiento no solo se empleó como alternativa económica a la pimienta. Su consumo como hortaliza fresca y como sazónador barato de

carnes y embutidos tras un proceso de secado y molido en forma de pimentón fueron algunos de los otros usos que conoció el pimientó en los primeros siglos de su implantación. Sin embargo, estos usos, si bien ponían en evidencia su gran versatilidad, no hacían otra cosa que incidir de nuevo en su carácter popular, pues, especialmente en los siglos XVI y XVII, las verduras y hortalizas seguían asociándose a la dieta popular, al igual que los productos de matanza que servían como base para los embutidos.

Como contrapunto, y dada su trascendencia en su representación artística, no podemos dejar de recordar en este apartado un último uso anecdótico del pimientó, especialmente en los países del norte de Europa. Este era el de planta ornamental, pues la belleza estética de sus frutos la convirtieron en adorno ideal de jardines y palacios, en especial en aquellos lugares donde, por razones climáticas, su cultivo extensivo resultaba altamente difícil en las primeras décadas, como era el caso de Inglaterra o Alemania.

Características, ideas y usos marcaron por tanto la consideración social del pimientó en los primeros siglos de desarrollo y consumo en Europa. Pero también marcaron, como hemos visto, su representación literaria y artística.

La literatura es, como vimos, uno de los espacios artísticos donde las ideas generalizadas sobre el pimientó se ponen en evidencia de una manera más clara. Su carácter popular y su asociación con la sensualidad marcan la presencia de esta solanácea americana en los textos literarios, como vimos en el apartado correspondiente. Respecto a la primera idea, podemos recordar los numerosos testimonios que la literatura de viajes nos deja al respecto, donde una mezcla de curiosidad y desagrado marcan las descripciones de las costumbres alimenticias de las clases populares españolas, entre las que se incluía el abuso del pimientó. Pero no solo los escritores extranjeros ponían el acento en el marcado carácter popular y por tanto rústico y poco refinado del pimientó. Cervantes, por ejemplo, con una especial capacidad para retratar tipos humanos a través de sus acciones y atributos, muestra también un cierto desagrado ante un plato que contiene «alcaparrones ahogados en pimientos» en *Rinconete y Cortadillo*.

Pero, junto a ese carácter popular y ordinario, el pimientó también sirve en la literatura como metáfora de rasgos y comportamientos humanos, basándose en las características intrínsecas del fruto, como su carácter picante y explosivo, así como en los efectos reales (enrojecimiento de la piel) o atribuidos (aumento del apetito sexual).

Esta última connotación, la de tipo sexual, destaca sobremanera en la presencia del pimiento en la literatura. Su carácter picante, la consideración antes señalada de ser un producto que invita a la sensualidad, su color rojo asociado al amor y la pasión y la forma fálica del fruto lo convertían en una metáfora fácil del acto sexual y, muy concretamente, del aparato sexual masculino. De manera sutil o directamente procaz, el pimiento es referenciado en numerosas piezas literarias españolas, muy en especial, a lo largo del siglo XVII, como vimos en el apartado correspondiente.

Al igual que en la literatura, las características, los usos y las ideas iniciales sobre el pimiento marcaron también su representación en las bellas artes europeas a lo largo de la Edad Moderna.

Como ya ha quedado señalado, el cultivo y consumo del pimiento estuvo muy marcado por cuestiones climatológicas y materiales. El espacio, pues, resultó determinante para su implantación y asimilación a la dieta. Resulta por ello lógico que, en países como España e Italia, donde su cultivo y consumo se desarrolló rápidamente, la representación fuera anterior a otras zonas con un desarrollo más discreto de la planta. Pero esta suposición se revela cierta solo en parte. Así, si bien es cierto que las primeras representaciones del pimiento parecen localizarse en Italia, no ocurre así lo mismo en España, donde tenemos que esperar hasta el siglo XVII para encontrarnos representada la solanácea americana. Además, ya en el siglo XVII, observamos una presencia significativa del pimiento en las obras de los Países Bajos, no muy diferente en términos numéricos a las otras dos áreas analizadas.

En lo que sí difieren, y en este punto sí podemos hablar de una mayor fidelidad con respecto a los datos ofrecidos por otros documentos, es al uso que del pimiento observamos en las representaciones de las diferentes áreas. Como vimos, en el caso de Italia, el uso culinario mayoritario, el de hortaliza fresca, coincide con el de su representación más difundida, como hortaliza fresca junto a otras frutas y verduras, como en los bodegones ya señalados atribuidos a Felice Boselli o a Giuseppe Recco. Por su parte, el uso más destacado del pimiento en la alimentación española del siglo XVII como sustituto de la pimienta determina también su representación más habitual en la pintura española de este siglo, como vimos en numerosos bodegones y escenas de cocina. Por detrás de este uso se encontraba su empleo como hortaliza, y lo mismo ocurre en el arte. Finalmente, como ya hemos señalado en diferentes ocasiones, el papel ornamental de la

planta del pimiento tuvo una especial relevancia en los países del norte de Europa, entre los cuales se encontraría el área de los Países Bajos analizada. Y, efectivamente, encontramos en esa zona un significativo número de representaciones donde el pimiento no aparece como un alimento, sino que cumple una labor ornamental u estética, a veces directa, como en el caso de la planta que adorna el *Vertumno y Pomona en la terraza de un palacio* de Peeter Gijssels, y a veces en forma de atributo, como en la alegoría de *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven. Incluso la escasa relación del pimiento con otros productos dentro de los bodegones podría verse como un mayor énfasis en sus atributos estéticos y no tanto en su valor como alimento.

Esta relativa fidelidad en la representación de los usos del pimiento se produce no solo en el espacio sino en el tiempo. Así, la evolución en la consideración del pimiento, que fue ganando espacio en las dietas europeas a medida que se producía una revalorización de las verduras y hortalizas, y su adaptación a terrenos en principio más hostiles también puede apreciarse en algunos detalles de obras del siglo XVIII. Así, por ejemplo, en el caso de la pintura italiana del siglo XVIII señalamos un cambio en los lugares donde se encontraba el pimiento, que pasa de ser representado tirado en el suelo a hacerlo de manera mucho más ordenada y enfatizando su función como ingrediente de cocina. Es también el caso de España, donde observamos cómo a menudo el pimiento aparece en el siglo XVIII en un contexto más acomodado, lo que nos hablaría de una generalización del uso del pimiento con independencia del poder adquisitivo.

Esta relativa fidelidad tanto en el espacio como el tiempo resulta decisiva en términos artísticos. Especialmente, resulta decisiva a la hora de condicionar los géneros pictóricos en los que el pimiento podía tener cabida. Así, resulta lógico que la asociación del pimiento con un alimento, bien como hortaliza, bien como sustituto de la pimienta, condicione e incluso limite su representación a géneros vinculados directamente con la alimentación, como el bodegón o las escenas centradas en la representación de la vida cotidiana, tal y como sucede de manera generalizada en España o Italia. Por el contrario, un uso minoritario y ornamental, como en el caso de los Países Bajos, permitía una mayor libertad creativa y, por tanto, la posibilidad de insertarlo en contextos diversos e imaginativos, como el mitológico, el alegórico o el religioso, donde el pimiento podía seguir cumpliendo su función ornamental, o bien dentro de bodegones cuyos elementos

no parecen atenerse a unas coordenadas espacio-temporales concretas ni a un criterio jerárquico claro (al lado de flores o con productos más nobles).

Si la representación del pimiento se corresponde con bastante fidelidad a los usos concretos que tuvo en tiempos y espacios distintos, en otros aspectos se aleja de su función documental. El caso más evidente tiene lugar a la hora de mostrar la variedad de este fruto. Como pudimos ver en el apartado dedicado a la representación científica del pimiento, uno de sus rasgos diferenciales respecto a otros productos americanos llegados a Europa es la enorme variedad tipológica existente no sólo en América, sino también en Europa, donde, desde un primer momento, llegaron decenas de variedades que fueron cultivadas en jardines botánicos y huertos. Sin embargo, si comparamos la enorme variedad representada en los textos científicos y su representación artística, hay que concluir que el arte tiende a seleccionar drásticamente el tipo de pimiento en su representación, especialmente en aquellas zonas donde su uso era más intenso, como España o Italia, mientras que en los Países Bajos apreciamos una mayor tendencia a reflejar la variedad. Como vimos a lo largo del análisis, se impone casi sin excepción el tipo de pimiento rojo, mediano y con punta afilada. Atendiendo a los usos, podemos justificar esa simplificación en el hecho de que este era el tipo de pimiento mayoritariamente consumido, al menos en el siglo XVII, y por tanto más accesible para los pintores y más reconocible para su público. Este vínculo entre uso y selección de variedades se puede apreciar también en el siglo XVIII español, donde el desarrollo del denominado pimiento «morrón» en su variedad tanto roja como verde tiene su correspondencia artística en algunas obras, como las ya mencionadas de Enguídanos.

Las características y usos del pimiento resultan por tanto decisivos para comprender su representación en la pintura europea de la Edad Moderna. Pero a estos dos elementos hay que sumar el de las ideas que afectaron profundamente a su representación, pues a partir de ellas el pimiento se carga de connotaciones de muy diversa índole.

Por un parte, las bellas artes no escapan al vínculo entre el pimiento y la sensualidad, y su presencia parece casi obligatoria en escenas de tipo amoroso, especialmente cuando sus protagonistas están relacionados directamente con la fertilidad natural, como en los ejemplos de *Vertumno y Pomona en la terraza de un palacio* de Peeter Gijssels o en la obra con idénticos protagonistas de van der Hamen. Sin embargo, el hecho de que el pimiento sea representado de manera mayoritaria en bodegones parece dejar poco margen

para la sensualidad explícita. La connotación sexual de determinadas representaciones en este tipo de escenas no resulta evidente, aunque no debería descartarse en algunos casos.

Mucho más recorrido tiene la connotación que vincula el pimiento con las ideas de pobreza y humildad. Esta idea se refuerza a través de diferentes elementos: por un lado, su inserción dentro de escenas de carácter popular, en especial, las del género costumbrista español, donde el pimiento se erige prácticamente en metáfora de las clases populares y su humilde condición. A ello también contribuyen los demás productos que lo acompañan en sus escenas, tanto en el caso de Italia como de España, donde a menudo encontramos el pimiento junto a otros productos idiosincrásicos de la dieta popular, como el ajo o la cebolla. Por último, algunos usos explícitos del pimiento, como hortaliza o sobre todo como sustituto de la pimienta, inciden en esa idea de pobreza y humildad del producto. Pero esa idea de humildad adquiere, como vimos, una dimensión religiosa en algunos casos, como los ya señalados de *Cristo en casa de Marta y María* de Velázquez o de *La Cocina de los Ángeles* de Murillo. En ambos ejemplos, la humildad no es solo un rasgo de los personajes que aparecen en la escena, sino un valor religioso defendido por la historia que narra el cuadro de Velázquez o que propugna la orden que encargó el cuadro a Murillo. Por último, además de esa idea de humildad, material o espiritual, el pimiento sirve también para calificar otros rasgos menos loables de los personajes que aparecen en la escena. Es el caso de la ya comentada obra *La Bodegonera* en la que el pimiento sirve como metáfora del engaño y las malas artes que en ocasiones se atribuían a los miembros más menesterosos de la sociedad.

Vemos por tanto hasta qué punto las características, usos e ideas sobre el pimiento condicionaron su representación artística. Además de estos, sin embargo, conviene tener en cuenta cuestiones estrictamente artísticas y estéticas que pudieron ayudar al pimiento a tener una presencia cuantitativamente considerable en la pintura de la Edad Moderna europea. Como hemos señalado a lo largo del análisis de las obras, su forma y especialmente su color pudieron convertirlo en un elemento interesante para los pintores a la hora de vertebrar la composición y crear contrastes cromáticos. Son numerosos los ejemplos a lo largo de este capítulo que muestran cómo el intenso color rojo del pimiento sirve para delinear las principales líneas de composición o marcar los puntos esenciales, por ejemplo, en el caso de composiciones triangulares. En otras sirve como arranque en la «lectura» del cuadro y en otras, como cierre. Su potente colorido sirve pues en muchos

casos como apoyo para estructurar al cuadro. En otras ocasiones, sin embargo, se emplea para dispersar los focos de interés del cuadro y funciona creando contrastes cromáticos con frutos oscuros o dando luminosidad a zonas en sombra. De esta manera, observamos que, junto a los condicionantes físicos y sociales, la representación del pimiento en la Edad Moderna se vio influida, por último, por cuestiones puramente estéticas que, en este caso, pudieron ayudarle a tener una presencia significativa en la pintura europea de la Edad Moderna.

3.4 LA DIFUSIÓN DE LA BATATA (*IPOMOEA BATATAS*) EN EUROPA Y SU REFLEJO EN EL ARTE DE LA EDAD MODERNA

3.4.1 La llegada y desarrollo de la batata en Europa

Uno de los primeros alimentos que Cristóbal Colón encontró a su llegada a La Española y a los que prestó más atención fueron las batatas (*Ipomoea batatas*), designadas por el Almirante como «mames» o «ajes». Según nos relata Bartolomé de las Casas en su *Relaciones y Cartas de Cristóbal Colón*, apenas unos días después de su encuentro casual con la isla, el Almirante menciona unos alimentos que con casi total seguridad hacen referencia a las batatas. Así, señala el 4 de noviembre de 1492: «Estas tierras son muy fértiles: ellos las tienen llenas de mames, que son como zanahorias, que tienen sabor de castañas» (Casas, 1892a: 55). En otras partes del texto, se menciona la existencia de un «pan de ajes» (viernes, 21 de diciembre de 1492) o se las nombra como parte de una comida (domingo 13 de enero y viernes 25 de enero de 1493). Pocos años más tarde, Pedro Mártir de Anglería confirma en *De orbe novo* (1516) la presencia en La Española de unas raíces de excelente sabor que en lengua arawak reciben el nombre de «ages» y en otros escritos confirma que han sido enviados varios ejemplares de este alimento al papa.

Otra de las fuentes encargadas del relato del primer viaje de Colón confirma no solo el temprano encuentro del Almirante con la convolvulácea americana, sino también su traslado a Europa al regreso de su primer viaje, tan solo unos meses después de su descubrimiento en la actual Haití. Así, en *La primera parte de la Historia natural de las Indias* (1552) de Francisco López de Gomara, se indica que Colón «presentó a los reyes el oro y cosas que traía del otro mundo (...) Probaron el axí, especia de los indios, que les quemó la lengua, y las batatas, que son raíces dulces, y los gallipavos» (Gomara, 2000: 28V).

Pocos años más tarde, el propio Colón confirmará que «sus semillas, fértiles y provistas de tantos sabores, fueron transportadas a España, para que no faltasen en nuestro mundo» (en Pardo-Tomás y López Terrada, 1993: 154). Esta rápida llegada a la península ibérica aparece corroborada por otras fuentes, como la de Andrés Navagero, que en su *Viaje por España* (1524-1526) señala: «Vi yo en Sevilla muchas cosas de las Indias y tuve y comí las raíces que llaman batatas, que tienen sabor de castañas» (Navagero, 1983:

40), lo que confirma que ya por aquellas fechas, la batata se había convertido en un cultivo totalmente asimilado en el campo andaluz y, desde ahí, conocido en el resto de España.

Paralelamente a su desarrollo en España, numerosos cronistas de Indias incluyeron a la batata en sus relatos, con una visión predominantemente positiva y ampliando la comparación del recién descubierto alimento con otros ya conocidos.

Es el caso de Martín Fernández de Enciso, que en su *Suma de geografía que trata de todas las partidas y provincias del mundo* (1519) compara la batata con el nabo, aunque con una clara preferencia por la primera: «Ay otras raýzes como nabos que se llaman ajes e batatas, pero las batatas son mejores» (Fernández de Enciso, 1519: s.p.).

Sin duda, uno de los mayores admiradores de la recién descubierta batata fue Gonzalo Fernández de Oviedo, que en su *Sumario de la Natural Historia de las indias* (1526) realiza numerosas menciones a este alimento. En su relato destacan dos elementos: la precisión a la hora de describir las diferencias entre las batatas y otros alimentos similares y, en segundo lugar, la comparación elogiosa de sus propiedades gustativas.

Sobre el primer punto, Fernández de Oviedo señala:

debajo de tierra nascen unas mazorcas como nabos o zanahorias; los ajes tiran a un color como entre morado azul e las batatas más pardas; y asadas son excelente y cordial fruta así los ajes como las batatas, pero las batatas son mejores (Fernández de Oviedo, 1950: 234).

Sobre las delicadas cualidades gustativas, destaca su ventaja respecto a los ajes y compara su delicadeza con la del mismísimo mazapán:

Para mí yo tengo creydo que los ajes é batatas tienen mucho deudo ó similitud, salvo que las batatas hacen mucha ventaja a los ajes, e son más delicadas e melosas; assi como se aventajan unas mançanas de otras, e las camuesas sobre todas, assi entre los ajes, hay unos mejores que otros (Fernández de Oviedo, 1851: 274).

Batatas es un grand mantenimiento para los indios en aquesta isla Española e otras partes, e de los presciosos manjares que ellos tienen, y muy semejantes a los ajes en la vista, y en sabor muy mejores; puesto que, a mi parescer todo me paresce una cosa, o cuasi, en la vista, en el cultivar, y aun mucho en el sabor; salvo que la batata es más delicada fructa o

manjar, y el cuero o corteza más delgada, y el sabor aventajado y de mejor digestión. Una batata curada no es inferior, en el gusto, a gentiles mazapanes (Fernández de Oviedo, 1851: 35-36).

Una gran atención merece también la batata parta Bartolomé de las Casas, que en su *Apologética historia sumaria* ofrece una prolija descripción de la preparación de las batatas para conseguir que «sean muy mucho buenas»:

Estas raíces de ajos y batatas no tienen cosa de ponzoña y puédense comer crudas y asadas y cocidas, pero asadas son más buenas. Y para que sean muy mucho buenas, las batatas especialmente que son de más delicada naturaleza, hanlas de poner ocho o diez días al sol, rociadas primero y aun lavadas con un escudilla de salmuera -más agua que sal- y cubiertas por encima de rara yerba porque no les dé todo el sol. Lo cual hecho, las que se quieren comer asadas, metidas en el rescoldo del fuego hasta que ellas estén tiernas, salen enmeladas como si las sacasen de un bote de conserva; y si las quieren cocidas hinchan una olla de ellas y echen dentro una escudilla de agua, no para cocellas sino porque la olla estando seca en el principio no se quiebre, y cubran la olla con hojas de la planta dellas o de vides o de otras hojas buenas para que no salga el vaho fuera, y cociendo así una o dos o tres horas o lo que menester fuere, porque no han menester mucho (Casas, 1992: s.p.).

Similares testimonios encontramos a lo largo de los siglos XVI y XVII, algunos de los cuales confirman su presencia en otras partes de América y en España, como en el caso de Pedro Pizarro, que en su *Relación del descubrimiento y conquista de los reinos del Perú* (1571) nos confirma que «Ay unas rraíces que se comen por fructa: llámolas rraíces porque se crían debajo la tierra y echan la rrama fuera, que llaman camotes, que en las yslas las llaman patatas ya estas las ay en España: sabrán lo ques» (Pizarro, 1986: 251). Ese mismo matiz de familiaridad introduce Antonio Herrera y Tordesillas, que, en su *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y tierra firme* (1601) indica que «las batatas (a todos muy conocidas), que son raíces que parecen nabos, negros de fuera y de dentro blanquísimas, cómense crudas y cocidas, y tienen sabor de buenas castañas» (Herrera y Tordesillas, 1934-1935: 410). Un último testimonio de la implantación de la batata en España es la interesante reflexión que José de Acosta realiza en su *Historia natural y moral de las Indias* (1590), donde explica el intenso intercambio de «raíces» entre Europa y América:

Aunque en los frutos que se dan sobre la tierra es más copiosa y abundante la tierra de acá, por la gran diversidad de árboles frutales y de hortalizas; pero en raíces y comidas debajo de tierra paréceme que es mayor la abundancia de allá, porque en este género acá hay rábanos, y nabos y zanahorias, y chicorias y cebollas, y ajos, y algunas otras raíces de provecho; allá hay tantas que no sabré contarlas. Las que ahora me ocurren, ultra de las papas que son lo principal, son ocas y yanaocas, y camotes y batatas, y jícamas y yuca, y cochuchu y cavi, y tótor y maní, y otros cien géneros que no me acuerdo. Algunos de éstos se han traído a Europa, como son batatas, y se comen por cosa de buen gusto, como también se han llevado a Indias las raíces de acá, y aún hay esta ventaja, que se dan en Indias mucho mejor las cosas de Europa que en Europa las de Indias; la causa pienso ser que allá hay más diversidad de temple que acá, y así es fácil acomodar allá las plantas al temple que quieren (Acosta, 1987: 258-259)

A través estos y otros muchos testimonios, además de la alta consideración con la que valoraron la batata sus primeros conocedores, se pone de manifiesto también la variedad de nombres con la que fue designada. En estos primeros relatos aparece como aje, ñame, batata, camote, boniato y patata, dependiendo la lengua original a partir de la cual se construyera el nombre: batata del taíno (y «patata» como deformación fonética), boniato como voz caribeña, aje de la lengua arawak y camote, del náhuatl *camohtli*. En otras ocasiones, el nombre otorgado se debe a una atribución errónea, lo que es especialmente habitual en las primeras menciones, en las que se la denomina «ñame», aunque rápidamente se matizan las distinciones entre los diferentes tipos de cultivo.

A su llegada a España, el término batata o patata se impuso al resto de nombres, predominando el término «patata» hasta la llegada del tubérculo andino que, como veremos más adelante, sembró una gran confusión lingüística y supone de hecho el principal escollo para los historiadores de ambos alimentos.

En todo caso, y con tan favorable carta de presentación, resulta lógico que la batata fuese acogida con entusiasmo por los españoles. Sin embargo, y a diferencia de otros productos americanos, los condicionamientos de esta planta impedían su cultivo en otras partes de Europa y lo limitaban extraordinariamente dentro la península ibérica. Procedente de la América tropical, para su cultivo se requieren temperaturas muy suaves que no descendan de los 14 ° C, lo que restringe su producción a determinadas zonas, muy en especial a áreas muy concretas de la provincia de Málaga. Esto hizo que, durante mucho tiempo se denominasen «batatas/patatas de Málaga» en España y «batatas/patatas

de España» en el resto de Europa. Se trataba, por tanto, de un producto muy escaso, costoso fuera de España y muy apreciado por sus cualidades gustativas, en especial por la suntuosidad de su carne y por su dulzor. Con estas características cumplía todos los requisitos para convertirse en objeto de deseo de las clases más pudientes, como así ocurrió. Como afirma Redcliffe Salaman, «a partir de 1493, la batata formaba parte, invariablemente, de los cargamentos de los barcos procedentes de Haití y del oeste» (Salaman, 1991: 84-85) y en Londres era considerada un «manjar exquisito» (p. 153), consiguiéndose como hortaliza fresca a finales del verano y como dulce escarchado durante todo el año. Además de las mesas más pudientes, los jardines botánicos también recibieron con interés la raíz caribeña, que se encuentra en el siglo XVI y XVII tanto en los jardines de Sevilla, como en Italia (Hernández Bermejo, 1995: 258 y 262).

Junto a sus cualidades gustativas, uno de los aspectos que la hacían especialmente atractiva en los primeros siglos fue el hecho de ser considerada un potente afrodisíaco, lo que hacía que la alta sociedad europea estuviese dispuesta a pagar un precio muy elevado por su consumo. A pesar de que esta creencia carecía absolutamente de base científica, estuvo profundamente arraigada en el pueblo y fue incluso apoyada por científicos y médicos del siglo XVII (Salaman, 1991: 501). Las razones que explican esta curiosa asignación podrían encontrarse tanto en su forma como sobre todo en su carácter raro e inaccesible:

No está nada claro por qué o dónde adquirió la batata estas características. Su forma, que suele ser algo alargada, posiblemente sugiera cierta semejanza con un falo, considerando que estas fantasías no son difíciles de crear si el deseo de hacerlo está presente, aunque no se sabe si esta es la base real del mito. Si la forma de una hortaliza fuera el factor determinante, entonces las zanahorias deberían haber conseguido una reputación similar bastantes siglos antes, pero no había sido así. Parece más probable que la idea surgiera del hecho de que el empleo de afrodisíacos y las circunstancias en que permitían sólo estaban a disposición de los ricos, pues los productos utilizados eran caros. Un lujo raro y costoso, especialmente si se importaba, tendía a adquirir por estas razones, si no por otras, atributos exóticos. Esta idea no es desconocida a nuestra propia generación, como lo manifiestan las ostras y el champaña de la *jeunesse-dorée* de la preguerra (Salaman, 1991: 502).

Esta rápida acogida hace que, ya en el siglo XVIII, la batata sea un alimento totalmente familiar, cuya preparación es conocida por todos, a tenor de la afirmación de Gregorio

Mayans en sus *Orígenes de la lengua española* (1737), donde señala que la batata es «la raíz dulce tan conocida de todos, después que en Málaga ha provado tan bien» (Mayans, 1737: 371) o a la definición que de ella nos ofrece el *Diccionario de Autoridades* (1726):

BATATA. s. f. Planta que cultivada y sembrada echa una raíz algo mayor de las que llaman Papas, larga y tortuosa: por de dentro es amarilla, y por defuera parda: es mui sabrosa y dulce, y aunque de ella se hacen diversos dulces y almíbares mui delicados, con especialidad es mas grata al paladar assada, y rociada despues con vino y azúcar. En España se crían muchas en las [i.574] cercanías de Málaga. Algunos la llaman Patáta, y assi se halla tambien escrito; pero lo común es con b. Lat. Radix quaedam optimi saporis, quae Americis partibus advecta, provenit etiam in Hispania. MARM. Descripc. de Afric. tom. 1. fol. 16. El principal sustento de los Negros son unas raíces como batátas. ALFAR. fol. 178. Orejónes de Aragón, batátas de Málaga. ACOST. Hist. Ind. lib. 4. cap. 18. Las que agóra me ocurren, ultra de las papas que son lo principal, son ocas, y yanaócas, y camótes, y batátas, y xiquimas ... Algunos de estos se han trahido à Europa, como son batátas, y se comen por cosa de buen gusto.

3.4.2 La presencia de la batata en los recetarios de la Edad Moderna

Como acabamos de ver, la batata fue un producto apreciado desde su llegada a España. A sus cualidades gustativas se sumaban dos aspectos que la hacían especialmente atractiva para las clases altas: se trataba de un producto escaso y, por tanto, prestigioso y constituía una buena materia prima para realizar las recetas dulces, omnipresentes al final de las comidas y durante las meriendas diarias de las clases pudientes.

De esta manera, resulta lógico que algunos de los recetarios más importantes publicados en la Edad Moderna se hicieran eco del gusto por este alimento como ingrediente, especialmente utilizado en repostería.

Así lo encontramos en el *Libro del arte de cocina* de Diego Granado (1599), que incluye una receta titulada «Carne de limón y batatas» y en la que ofrece pasos detallados para crear una pasta dulce:

Los limones han de ser maduros y cortados por en medio y echarlos en salmuera que sea templada y en pasando ocho días sacarlos y tener dispuesta agua hirviendo, y sin lavarlos de la salmuera, echarlos dentro y cuezan con mucho fuero hasta que estén tiernos hasta el extremo, y en estándolo apartarlos de la lumbre y rebajarlos en otra agua tibia y no en la que se cocieron y después de un rato, quitarles el agua y, ahora sí, lavarlos muy bien, y si

todavía no estuvieren muy tiernos, volverles a dar otro hervor y si éste no fuere menester, no fuera necesario, ir sacándolos y exprimiéndolos y majándolos en un mortero de piedra.

La batata se ha de lavar en dos aguas y tener al fuego dispuesta una paellera con agua hirviendo y echarlas dentro y que cuezcan bien hasta que fácilmente se puedan mondar y luego límpiense, májense y luego pésese una libra de batatas y otra (460 gr.) de limones y a éstas se les añadirá dos libras y media de azúcar (1.150 grs.) y si se quiere se pueden echar dos docenas de almendras, muy bien majadas, y quedará todo más suave. Cuando esta «carne» se hubiere de juntar, ha de estar el azúcar muy clarificado y a punto aunque no tanto como para los duraznos y en estándolo echarlo dentro y cuezca a fuego manso y en haciendo blanco el suelo de la paellera o el cazo, estará hecho y cocido y se habrá de apartar de la lumbre y añádale su almizcle y se le dejará enfriar un poquito, y se le echará en sus cajas y éstas se pondrán al sol cuatro días; si fuera para bocadillos no han de cocer tanto como para pasar a las cajas (Granado, 1599: 383-384).

Con muchos menos detalles, la batata aparece en el recetario *El cocinero religioso*, firmado bajo seudónimo por Antonio Salsete. De manera sucinta, se explica que el mejor modo de cocinarlas es asarlas. También ofrece una breve receta de las batatas cocidas con vino y azúcar y otra receta de batatas en escudilla (Salsete, 1995: 119-119b).

Ya en el siglo XVIII volvemos a encontrar mencionada la batata en recetarios españoles. En el anónimo *Común modo de guisar que observaban en las Casas* se ofrece la receta de una «escudilla de batatas» en la que se indica que «estas escudillas se sirven después de los postres. Del mismo modo se componen las manzanas, membrillos, peros, peras y otras frutas» (Anónimo, 1994: 52). Por su parte, en *Arte de repostería en que se contiene todo género de hacer dulces* (1747), obra de referencia de la repostería española, su autor, Juan de la Mata, ofrece dentro del apartado «Modo de confitar todo suerte de frutas, jaleas, mermeladas y conservas» una receta para realizar este tipo de presentaciones con «batatas de Málaga en seco y en líquido» (Mata, 1747: 48) y una «compota de batatas de Málaga» (Mata, 1747: 67).

3.4.3 La presencia de la batata en la literatura de la Edad Moderna

Como ya mencionamos anteriormente, la confusión terminológica entre la batata y la patata resulta una barrera para tener una absoluta certeza de si los literatos de la Edad Moderna hacían referencia a la patata o a la batata en sus escritos. Solo la cronología y el contexto pueden dar pistas sobre el alimento al que hacen referencia.

El principal problema estriba en que los términos patata y batata fueron usados indistintamente para referirse a la *ipomea batatas* desde su llegada y hasta bien entrado el siglo XVIII, siendo el término «patata» el más comúnmente empleado. El problema, lógicamente, se produce con la llegada de la *solanum tuberosum*, conocida a su llegada a Canarias y Andalucía con el nombre de origen, papa. Pero, salvo esta excepción geográfica, en el resto de España comienza a ser denominada también como «patata» y de ahí la imposibilidad de saber en muchos casos a qué alimento se hace referencia. Las explicaciones que se han dado para este equívoco son variadas y van desde una simple confusión fonética de la p y la b, hasta razones de tipo religioso, por la coincidencia del nombre del humilde tubérculo andino con la máxima autoridad de la jerarquía eclesiástica (ver Moreno, 2010: 6).

Un ejemplo de esta confusión es el caso de una de las tempranas menciones a la «patata» en las letras españolas de la mano de la mismísima Santa Teresa de Jesús. No se trata en este caso de una obra literaria propiamente dicha, sino de una carta fechada el 19 de diciembre de 1577 en la que la religiosa escribe a la madre María de San José del convento sevillano de El Carmen para agradecerle el envío de una serie de alimentos, entre los cuales se encuentran unas «patatas»:

Sea con vuestra reverencia siempre, mi hija. La suya recibí, y con ella las patatas y el pipote y siete limones: todo vino muy bueno; mas cuesta tanto el traer que no hay para qué me envíe vuestra reverencia mas cosa ninguna, que es conciencia. (Santa Teresa, 1861: 158).

Dos argumentos apoyan la teoría de que son «batatas» a lo que se refiere Santa Teresa de Jesús. En primer lugar, el hecho de que las batatas se cultivasen en el sur de España (de donde procede el envío) y que no pudieran hacerlo en Ávila debido a su clima frío, al igual, por ejemplo, que los limones que acompañan la remesa de comida. En segundo lugar, el carácter excepcional de este producto, más propio de un regalo que las humildes y recién llegadas patatas.

En ocasiones el contexto que nos ayuda a saber de qué producto hablan los literatos es el modo de preparación que aparece descrito. Así, por ejemplo, en *El hijo de los leones* de Lope de Vega, deducimos que se trata de batatas, pues estas son cocinadas con vino, que era una de las maneras más comunes de prepararlas:

BATO
Flore, y flor de nuesa aldea,
Tú, por quien abril se ríe,
Por mas que le desafíe
El es que el agua desea;
Flora más bella que natas
Y que guindas y pernil,
Y en vino asadas patatas (Lope de Vega, 1855: 489)

También servida como postre, parece claro que solo puede referirse a las batatas Luis de Góngora en uno de sus *Romances* cuando dice:

luego, vn pastelón hechiso
con vna caña y dos yemas,
y por postre vna patata
con dos limas de conserba.
Comió tanto de lo dulce
que le dio vn dolor de muelas
y vna alteración de madre
que pensé que se muriera (Góngora, 1998: 450).

Además de por el contexto, encontramos menciones puntuales más o menos seguras a la convolvulácea antillana en los literatos españoles, con diversas connotaciones.

Una de ellas es la connotación sensual de la que gozó la batata. Considerada popularmente como un producto afrodisíaco, los literatos del Siglo de Oro no dejaron escapar la oportunidad de incluirla en escenas amorosas. Así, por ejemplo, Luis de Góngora en *A otra monja que le avía pedido unas castañas y batatas* (1611) dice:

No me pidáis más, hermanas,
castañas con este frío,
que enjertas os las envío
y las volvéis regoldanas;
fruta que por las mañanas,
habiendo batatas bellas,
hace parir las doncellas,
milagros de monjas son,
que, sin obra de varón,
paren hijos para ellas (Góngora, 2000: 325).

Según Amado Doblas (2001: 279), Góngora es el único literato que nombra de manera correcta a la «batata», algo que, según la autora, podría deberse a que, «como buen andaluz con residencia en una provincia cercana a la de Málaga donde eran tan

abundantes, conociera muy bien la convolvulácea y la designara con el apelativo aborígen» (Amado, 2001: 279).

Otra de las connotaciones desarrolladas por la literatura es la que se vincula la batata con las ideas de riqueza y (sobre)abundancia. Así, la batata aparece en ocasiones en la descripción de una opípara comida, cuya descripción tiene connotaciones claramente exageradas. Es el caso de su mención en *El alcaide de sí mismo* (1636) de Calderón de la Barca (1600-1681), donde uno de sus personajes enumera los platos de la comida desproporcionada que se dispone a realizar:

BENITO. Que me vaya
es mejor, que no he comido,
a comerme una empanada
de ternera, doze pollos,
diez conejos, seis tortadas,
diez chorizos, quatro quesos,
mil peros, treinta batatas,
que con esto Freno Rico
de Cecina bien lo passa.
A Dios, que me voy a hartar (Calderón, 2003a: s.p.)

A menudo, la calidad del producto viene aparejada a su origen, normalmente Málaga, de donde, a tenor de la documentación, procedían las batatas de mayor calidad. Un buen ejemplo de ello se encuentra en el *Guzmán de Alfarache* (1599), donde aparece la batata en la siguiente descripción:

Tenía monseñor un arcón grande, que usan en Italia, de pino blanco. Aun en España he visto muchos de ellos, que suelen traer de allá con mercaderías, especialmente con vidros o barros. Este estaba en la recámara para su regalo, con muchos géneros de conservas azucaradas, digo secas. Allí estaba la pera bergamota de Aranjuez, la ciruela ginovisca, melón de Granada, cidra sevillana, naranja y toronja de Plasencia, limón de Murcia, pepino de Valencia, tallos de las Islas, berenjena de Toledo, orejones de Aragón, patata de Málaga. Tenía camuesa, zanahoria, calabaza, confituras de mil maneras y otro infinito número de diferencias, que me traían el espíritu inquieto y el alma desasosegada (Aleman, 1992: 439).

Su uso como santo y seña de la provincia de Málaga aparece también empleado en el anónimo *Estebanillo González* (1646), donde su protagonista señala:

Habiéndome asegurado que en la ciudad de Málaga hacían levas de mozos de jábega unos pescadores antiguos con patentes de armadores, y que daban cincuenta reales a cualquier bisoño que se alistase debajo de sus redes, dejé la Sabinilla, y me fui al promontorio de la pasa y la almendra y al piélagos de la patata (Anónimo, 1646).

Una última connotación destacable dentro de su presencia en la literatura española es la que la relaciona, a través de su peculiar morfología, con las manos de personajes abyectos. Este es el caso de la obra de Vicente Espinel (1550-1624) *Marcos de Obregón* (1618), donde, a la hora de describir a una ventera desagradable, señala:

Lleguéme a la ventera, que era una mujer coja y mal tallada: tenía las narices tan romas, que si se reía, quedaba sin ellas: los ojos parecían de capirote de disciplinante: echaba un tufo de ajos y vino por unos dientes entresacados y pardos, bastante a ahuyentar todas las víboras de Sierra Morena; las manos parecían manojos de patatas; solo tenía que notar la limpieza, que parecía haber salido del naufragio de los Condes de Carrión (Espinel, 1999: s.p.).

El enorme prestigio alcanzado por las batatas, como vimos, no se limitó a España y uno de los lugares donde alcanzó mayor fama fue en las islas británicas. Por ello, no resulta de extrañar que este alimento no pasara desapercibido para uno de los grandes literatos de la época, William Shakespeare (1564-1616). Según señala Redcliffe Salaman, Shakespeare cita en dos ocasiones a las batatas, aunque bajo el nombre de «potatoes». Sin embargo, las fechas de publicación (1599 y 1602) dejan poco lugar a la duda de que se trataba de batatas (Salaman, 1991: 502-503). Así, en *Las alegres comadres de Windsor* (*The Merry Wives of Windsor*), Falstaff señala:

My doe with the black scut! Let the sky rain potatoes; let it thunder to the tune of «Green Sleeves», hail kissing-comfits, and snow ringoes; let there come a tempest of provocation, I will shelter me here (Shakespeare, 1599: Act V. escena V).

El uso que Shakespeare realiza en esta ocasión resulta especialmente interesante para transmitir las ideas que había en Inglaterra sobre la batata. Por un lado, el carácter de comida delicada, preparada como una golosina azucarada. Por otra parte, su vinculación con el amor, que puede comprenderse dentro de la idea comúnmente compartida en la época de que las batatas excitaban la libido de quienes las consumían.

Este segundo sentido sensual aparece aún más claramente representado en la segunda cita de Shakespeare del tubérculo americano, cuando Tersites declama en *Troilo y Cresida* (*Troilus and Cressida*): «How the devil luxury, with his fat rump and potato finger, tickles these together! Fry, lechery, fry!» (Shakespeare, 1602: Acto V, escena II). Además de las connotaciones sexuales, Shakespeare hace otro de los usos frecuentes en la literatura de este tubérculo, este es, emplear su forma, que a veces aparece con una especie de «dedos», para compararla con las manos de un ser monstruoso como el diablo.

Según señala Salaman en un capítulo dedicado por completo a la cuestión, este tipo de connotaciones fueron frecuentes en la literatura inglesa, siendo a menudo mucho más procaces que en el caso de Shakespeare.

Junto a las connotaciones sensuales, su referencia como un producto caro y exquisito en la literatura inglesa resulta también habitual. Sirva como ejemplo la obra de Thomas Heywood (ca. 1570-1641), *The English traveller* (1633), donde un joven ordena una cena y tras enumerar una larga serie de manjares exquisitos, concluye con un:

Caviar, esturión, anchoas, ostras en escabeche; sí, Y unas empanadas de patatas; además de todo lo que crea más raro y costoso (acto i, escena II, en Salaman, 1991: 509).

3.4.4 La presencia de batata en los tratados científicos de la Edad Moderna

La curiosidad que la batata despertó entre cocineros y literatos tuvo su refrendo también en el campo de la ciencia. De esta manera, a lo largo del siglo XVI encontramos referencias al tubérculo en las obras científicas más importantes, como las de L'Écluse, Gerard o L'Obel. Sin embargo, antes que estas menciones, las propiedades de la batata fueron ya extensamente comentadas por dos médicos españoles: Francisco Hernández y Nicolás Monardes.

Respecto al «camotli» o batata, Hernández describe con detalle las diversas variedades existentes en Centroamérica y destaca sus propiedades nutricionales:

Dicha raíz es buena para comerse cruda, asada o cocida, u en distintas viandas que se preparan con ella; tiene sabor muy parecido al de las castañas, y suministra un alimento semejante, bueno, aunque craso y propio para producir flatulencia (Hernández, 2007: 29).

Por su parte, en su *Primera y segunda y tercera partes de la Historia Medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales, que sirven en Medicina* (1574), Monardes ofrece datos muy interesantes sobre las diferentes formas de preparación, la facilidad de su cultivo y los peligros de su ingesta cruda. Además, confirma la llegada de la batata directamente desde Málaga hasta el puerto de Sevilla:

Las batatas, que es fructa común en aquellas tierras, tengo yo por mantenimeinto de mucha sustancia, y que son medias entre carnes y fructas, verdad es que son ventosas pero esto se les quita con asarlas, mayormente si se echaren en vino fino: hacense dellas conserva muy excelente, como carne de membrillos y bocadillos y cubiertas, y lladas, y hacen potages, cozinaz, tortas dellas muy excelentes: son subiecto para hazer sobre ellas cualquier conserva y qualquir guisado: y tantas en España, que traen de Velez Málaga cada año aquí a Sevilla, diez y doce Caravelas cargadas dellas: siembrase dellas mismas puestas las más chicas, o pedaços de las grandes en sus camellas de tierra labradas, y nasce muy bien, y en ocho meses están las rayzes muy gordas, que se pueden comer y usar dellas: son templadas y guisadas o assadas ablandan el vientre, crudas no son buenas de comer porque son muy ventosas y duras de digistion (Monardes, 1574: 117- 117 v.).

Tan solo un par de años más tarde, el propio Charles de L'Écluse incluyó la batata entre los cultivos analizados en su *Rariorum aliquot stirpium per Hispanias observatarum historia* (1576). Sobre ella ofrece L'Écluse numerosos datos: por un lado, confirma su procedencia del Nuevo Mundo y su desarrollo en el sur de España («principatum autem obtinet Malacaenata, quae et Gades et Hispalis usque deferri solet», p. 297) y señala que, aunque ha llegado algún ejemplar a Bélgica, no puede cultivarse en territorios fríos («habuimus etiam aliquoties in Belgio satis recentes, sed quae germinare noluerint, frigidiore nimirum regione», p. 297). Además, señala los diferentes nombres con los que es conocida («batatas», «camotes», «amotes» y «ajes», p. 299) e indica las diferentes maneras de consumirla, especialmente «cruda aut cocta».

Además del análisis ofrecido en esta obra, la correspondencia de L'Écluse confirma que el botánico recibió batatas de sus contactos en España, fundamentalmente de Simón de Tovar (c. 1528-1596) y Juan de Castañeda. Así, en la carta remitida por este último a L'Écluse fechada el 17 de septiembre de 1600 le indica que le enviará unas «yerbas de Indias» si no dispone de ellas y, entre estas, se encuentra el «boniato o batata blanca» (Barona y Gómez, 1998: 79-80).

Algo antes de que L'Écluse confirmara su conocimiento en el norte de Europa, otro botánico flamenco, Matthias de L'Obel (1538-1616), incluía la batata en su *Stirpium adversaria nova* (1571) bajo el nombre de «battades» e «ignames» y señalaba que en inglés recibía el nombre de «potades». Destaca su «sapor gratus» aunque señala la necesidad de condimentarla para evitar su condición insulsa («coque gustu insulsae sunt, nisi condiantur: saleque aceto et oleo interdum eduntur et vino perfunduntur», p. 317). Este mismo autor volvió a incluir el tubérculo americano en su famoso *Plantarum seu stirpium historia* de 1576 (p.69).

Otra de las obras de referencia de la botánica del siglo XVI que también recoge datos interesantes sobre la batata es la *Historia generalis plantarum* de Jacques Dalechamps (1586). En la segunda parte de la obra, dedica el capítulo CXXXVII al «igname, batata, agis» (pp. 1909-1910). De ella destaca su sabor a castaña, pero más tierna y dulce, puntualiza el origen geográfico de las diferentes denominaciones conocidas («in Brasilia et hispaniola insula vocata batata dicitur, quod in terra Themistitam agis, in Sancta Thomae insula, igname», p. 1909) y de nuevo señala la mejor manera de prepararla («Editur ab ipsis incolis aut cruda, aut cocta: nunc Hispalis etiam in deliciis, ob saporis iucunditatem et teneritatem, praesertim si in cineribus cocta et exteriore pelle repurgata et in talleolas facta ex pauxillo vino», p. 1910).

En esta misma línea se sitúa la obra de Castore Durante *Herbario Nuovo*, cuya primera edición data de 1585. Llama la atención que Durante se pregunte todavía si la planta de la batata da frutos o flores («non si sa ancora se fa frutto o fiore»), pero sí parece conocer al menos la variedad blanca de la batata. Sitúa correctamente su origen en las islas del Nuevo Mundo, «donde e stata trasportata in Spagna». Y, tal y como señalan autores anteriores, indica que la mejor manera de degustarla es cocida en cenizas, con vino y azúcar (Durante, 1617: 66).

El famoso herbario de John Gerard a finales del siglo XVII tampoco dejó de incluir el tubérculo que, importado desde España, hacía las delicias de las clases más adineradas de las islas británicas. Sin embargo, su denominación como «potatoes» y el hecho de ubicar su origen en Perú, marcarían el principio de una gran confusión entre la batata y la patata. No obstante, otros elementos de su descripción no dejan lugar a dudas de que Gerard está hablando de batatas. Por ejemplo, el hecho de indicar que su cultivo exige una temperatura suave, como él mismo señala a partir de su experiencia:

the potatoes grow in India, Barbarie, Spaine and other hotte regions, of which Iplanted divers rootes (that I bought at the exchange in London) in my garden, where they flourished until winter, at which time they perished and rotted (Gerard, 1597: 780).

Siguiendo textos anteriores, destaca su especial sabor y aporte nutricional («whose nutriment is as it were meane between flesh and fruit»), advierte de sus peligros si se consume cruda («though somewhat windie») y señala la manera más común de consumirla («rosted in the embers», «sopped in wine») (Gerard, 1597: 780).

En los tratados del siglo XVII se confirman algunos de los tópicos que desde la ciencia, pero también desde la sociedad, se asignaron a las batatas en décadas anteriores. Un buen compendio de su consideración científica y social lo encontramos en los *Prodromos* de Bauhin (1619) donde indica:

Nuestros habitantes (en Basilea) las asan a veces entre los rescoldos del mismo modo que los tubérculos (trufas) y tras quitarle la cutícula las comen con pimienta; otros, tras asarlas y limpiarlas, las cortan en rodajas y le vierten encima salsa de carne para excitar a Venus, pues hacen aumentar el semen; otros las consideran útiles para los inválidos, ya que creen que es un buen alimento. No alimentan menos que las castañas y las zanahorias y son flatulentas (en Salaman, 1991: 123).

Por su parte, la descripción de Parkinson en su *Paradisi in sole* (1629) se asemeja más a la descripción propia de un recetario que a la de un tratado científico:

Las patatas españolas se asan en los rescoldos y, tras mondarlas, pelarlas o partirlas en rodajas, se ponen en un saco con un poco de azúcar, o sin ella, siendo muy delicado su sabor. Se suelen utilizar para hacer pasteles con castañas, azúcar y otras cosas, constituyendo un plato exquisito y caro. Los confiteros las prefieren y las escarchan como otras varias cosas y así preparadas tiene un sabor muy delicado, aptas para acompañar otros platos (en Salaman, 1991: 124-125).

3.4.5 Del texto a la imagen: la imagen de la batata en tratados científicos

El interés que los botánicos europeos mostraron a lo largo del siglo XVI por el tubérculo antillano se confirma no solo por sus numerosas descripciones, sino por la inclusión de imágenes junto a prácticamente todas las descripciones localizadas.

Junto a la atenta descripción que Charles de L'Écluse hacía de la batata en su *Rariorum aliquot stirpium per Hispanias observatarum historia* (1576), el botánico flamenco incluyó una imagen a página entera de la planta de la batata (**Figura 228**). Observamos, sin embargo, el carácter sintético de la misma, concentrada en las hojas y muy especialmente en el tubérculo, que protagoniza la imagen y que nace de la base misma de los numerosos tallos de la planta.



Figura 228

Matthias de L'Obel también incluyó la imagen de la batata en su *Stirpium adversaria nova* (1571), donde aparecen representados cuatro tubérculos, uno de ellos seccionado parcialmente con el objetivo de ver su apariencia interna (**Figura 229**). Se trata de una imagen prácticamente idéntica a la que unos años más tarde mostraría L'Écluse en su *Rariorum plantarum historia* (1601) (**Figura 230**), junto a la imagen de la planta que ya publicó en 1576.



Figura 229

La imagen seleccionada por Jacques Dalechamps en su *Historia generalis plantarum* de (1586) vuelve a otorgar el protagonismo a toda la planta, en un grabado muy similar al mostrado por L'Écluse, donde un tubérculo de tamaño considerable arranca de la base de numerosos tallos rematados en un gran número de las características hojas triangulares de la planta (**Figura 231**).



Figura 230



Figura 231

Ese mismo protagonismo de la planta lo encontramos en el *Libri Picturati*, donde la doble acuarela aparece ocupada casi en su totalidad por las ramas y hojas de la planta. Entre ellas, destaca un ejemplar de batata fino y alargado (**Figura 232**).



Figura 232



Figura 233

Semejante esquema lo encontramos en la obra de Castore Durante *Herbario Nuovo*, aunque con un tamaño reducido de la planta, lo que aún resalta más la importancia del tubérculo (**Figura 234**).

El gran compendio de imágenes botánicas que fue el *Eicones Plantarum* (1590) de Tabernaemontanus también se ocupó de la planta de la batata, aunque bajo el confuso nombre de *Sisarum Peruvianum*. Al igual que en los casos anteriores, aunque con una orientación



Figura 234



Figura 235



Figura 236

más vertical, Tabernaemontanus quiso mostrar íntegra la planta, pero con un papel muy destacado de un gran tubérculo, que centra la parte inferior de la imagen (**Figura 234**). Idéntica imagen fue utilizada unos pocos años más tarde por John Gerard en su *The Herball, or, Generall historie of plantes* (1597) (**Figura 235**), que incluye la denominación de *Sisarum Peruvianum*, a la que añadió *Batata Hispanorum, potatus or Potatoes*.

Aunque la obra de Francisco Hernández se remonta al siglo XVI, es en la edición de 1651, publicada en Roma bajo el título *Nova plantarum, animalium et mineralium Mexicanorum historia*, donde encontramos representada la planta de la batata. Frente a la gran profusión de tallos y hojas de los anteriores grabados, destaca la sencillez de la imagen que acompaña a la descripción de Hernández, en cuya planta solo se representan unos cuantos tallos de los que penden delicadamente unas pocas hojas. A cambio, esta imagen nos ofrece uno de los pocos ejemplos de representación de las flores de la planta. Por último, también destaca la representación, ligeramente antropomorfa, del tubérculo (**Figura 236**).



Figura 237

La representación de la batata continúa durante el siglo XVII. Algunos ejemplos se encuentran en el *Hortus Indicus Malabaricus* (1683) de H.A. Van Rhee de tot Drakestein (1636-1691), centrado en la flora del estado indio de Kerala y que incluye una bella representación de la

batata. La planta queda reducida a unos cuantos tallos y el protagonismo lo tiene un tubérculo alargado, junto al cual el autor coloca una batata que comienza a desarrollarse y, aparte, media batata que muestra el interior del tubérculo (**Figura 237**).

También con un carácter estilizado aparece representada la planta de la batata en la obra de Abraham Munting (1626-1683) *Naauwkeurige beschryving der aardgewassen* (1696), donde, al contrario que en los ejemplos anteriores, el protagonismo recae en la planta, adornada por varias flores con forma acampanada. A diferencia del resto de representaciones, en este caso son dos tubérculos los que penden de la planta, que parece flotar en el aire. En la parte inferior, la imagen aparece rematada con una cartela que indica «Batata purgativae» (**Figura 238**).



Figura 238



Figura 239



Figura 240

Pero, sin duda, el ejemplo de mayor estilización y refinamiento lo encontramos en la obra del botánico holandés Jan Moninckx (1656-1714), *Moninckx atlas* (1682-1709), en cuyo cuarto volumen se encuentra una bella imagen de la planta de la batata en la que, a diferencia del resto de imágenes, el autor omite por completo el tubérculo y se centra exclusivamente en la planta y, de manera muy especial, en las bellas flores con forma de campanilla (**Figura 239**).

Ese mismo esteticismo se desprende de la célebre obra *Metamorphosis insectorum surinamensium* (1705) de Maria Sibylla Merian, cuyo trabajo destaca por la relación estética entre los insectos autóctonos y las plantas de las que se alimentan frente al modo tradicional de representar las plantas de manera aislada y descontextualizada (Bleichmar,

2017: 116). En su obra aparece representada una imagen simplificada pero muy estilizada de la planta de la batata, entre la que se encuentran los insectos que protagonizan la obra, así como una gran flor. Solo uno de los tallos de la planta es representado completamente y al final de este se ubica una batata sobre la que descansa un insecto (**Figura 240**).

3.4.6 La batata en el arte de la Edad Moderna

3.4.6.1 Siglo XVI

A pesar de que la batata fue uno de los primeros productos americanos en llegar a Europa y de gozar desde el principio de una excelente reputación en todo el continente, especialmente entre las clases altas, lo primero que llama la atención al analizar su presencia en el arte de la Edad Moderna es su escasísima representación. Así, frente a la relativa prodigalidad con la que los científicos la incluyeron en sus tratados de botánica o medicina, la convolvulácea antillana está totalmente ausente de la representación artística europea en el siglo XVI, y muy escasamente representada en los siglos XVII y XVIII. Sin embargo, se han localizado unos cuantos ejemplos que pueden ayudarnos a apuntar la consideración social de la batata y también a comprender su llamativa ausencia.

3.4.6.2 Siglo XVII

Países Bajos meridionales y República holandesa

En la pintura de los Países Bajos se ha localizado un solo ejemplo de representación de la batata en el siglo XVII. Su contexto, sin embargo, no nos remite a América, sino al sudeste asiático, donde el pintor Andries Beeckman (1628-1664) recibió el encargo de representar, entre otros elementos, la fauna y la flora de la zona. En una de estas obras, *Bodegón con fruta exótica y una cacaúta blanca* (mediados del siglo XVII)¹⁸² (**Figura 241**), una batata aparece en una mesa repleta de frutas tropicales, como la papaya, la piña o el plátano, coronada por una llamativa cacaúta blanca que enfatiza el exotismo fascinante del conjunto.

¹⁸² Colección privada (subastado en Bukowskis, Estocolmo, el 2/12/2003, lot.nr. 396).

Italia

También se ha localizado un único ejemplo de representación de la batata en la pintura italiana del siglo XVII, dentro de la obra *Florero, frutas y verduras* (ca. 1607)¹⁸³ del Maestro di Hartford (**Figura 242**). Sin embargo, este bodegón destaca por la gran cantidad de alimentos procedentes de América que atesora, hasta un total de cuatro. La batata, que aparece entera y de un tamaño considerable, ocupa un lugar relativamente importante, al cerrar la composición en el extremo inferior derecho, junto a varios pimientos y un tomate. La batata, junto a un singular número



Figura 241 (detalle)



Figura 242 (detalle)

de alimentos, se inserta, pues, en un verdadero canto a la variedad natural no exento, sin embargo, de una cierta lectura moral. Así, el lagarto (*Lacertilia*) y el lagarto verde (*Lacerta viridis*) que aparecen en el centro de la imagen, animales ambos de sangre fría, podrían interpretarse como una llamada al sosiego y el buen discernimiento por parte del hombre ante la multitud de opciones que se le presentan y que podrían estar representadas por el enorme número de alimentos y flores que conforman el bodegón.

España

Quizás el caso más curioso de representación de la batata en el siglo XVII lo constituye la obra de Francisco de Zurbarán *Limones, naranjas y una rosa* (1633)¹⁸⁴ (**Figura 243**), donde, paradójicamente, no se observa a simple vista la presencia de la batata. Durante la restauración de la obra, que se encuentra actualmente en la Norton Simon Foundation (California, EE. UU.), se descubrió, sin embargo, que Zurbarán había incluido en la versión inicial un plato de batatas confitadas situado entre los



Figura 243



Figura 244 (detalle)

¹⁸³ Galería Borghese (número de inventario: 54).

¹⁸⁴ Norton Simon Museum (número de acceso: F.1972.06.P).

limones y la canasta de naranjas (**Figura 244**) y que, a tenor del resultado final, decidió suprimirlo en la versión definitiva.

Aunque el pintor no dejó indicado el motivo de esta supresión, algunos autores (véase Julio Ortega, 2013) señalan que pudo deberse al carácter doméstico, cotidiano y sensual de este postre. Su dulzura, enfatizada por la característica capa de azúcar de esta típica preparación española remitía directamente al lujo y la sensualidad. Si se tiene en cuenta que este bodegón ha querido verse de manera mayoritaria como un homenaje a la Virgen (véase, por ejemplo, Gállego, 1984), parecería que un alimento de estas características estaría fuera de lugar. Esta misma tensión entre lo que se representa y lo que se omite afecta al contenido de la taza, que algunos han querido ver como una taza de agua y otros como una taza de chocolate, como veremos en el apartado referido a este producto. De ser así, de nuevo la tensión entre la pureza y la sensualidad quedaría demostrada en esa taza vacía.

Sea o no cierta esta interpretación, lo cierto es Zurbarán no desechó completamente este motivo y, en torno a las mismas fechas, realizó un pequeño cuadro dedicado en exclusiva a un plato de batatas escarchadas idéntico al suprimido en *Limones, naranjas y una rosa*. En esta obra, titulada *Bodegón con plato de fruta escarchada* (**Figura 245**)¹⁸⁵, este alimento se convierte en protagonista absoluto, sin alimentos que lo complementen y apenas un trozo de mesa como contexto.

3.4.6.3 Siglo XVIII

Los dos únicos ejemplos de representación de la batata localizados en el siglo XVIII se encuentran en la obra del pintor español Pedro de Acosta, concretamente en sus lienzos *Trampantojo con diversos objetos* (**Figura 246**)¹⁸⁶ y *Trampantojo de objetos y animales* (**Figura 247**)¹⁸⁷, realizados entre 1741 y 1755. Según Andrés Sánchez López (2006: 90),



Figura 245

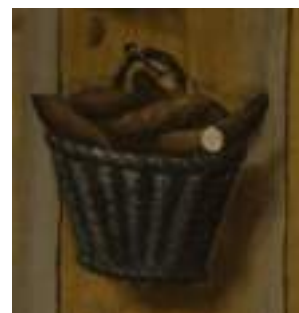


Figura 246 (detalle)



Figura 247 (detalle)

¹⁸⁵ Colección privada. Mencionado en Jordan W.B. y Cherry P., *Spanish Still Life from Velázquez to Goya*, 1995: 103-104.

¹⁸⁶ Real Academia de Bellas Artes de San Fernando (número de inventario: 0162).

¹⁸⁷ Real Academia de Bellas Artes de San Fernando (número de inventario: 0202).

ambos cuadros forman parte de una serie junto a una tercera composición, que también se encuentra en la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando de Madrid.

Los objetos que aparecen representados no parecen guardar relación entre sí y «vemos mezcladas frutas, peces, batatas, instrumentos de música, pistolas y muchos más objetos» (Sánchez López, 2006: 90), por lo que el objetivo de las obras no parece tanto la de crear un universo pictórico como mostrar la maestría del pintor a la hora de representar diferentes superficies. En este sentido, la cesta de batatas que aparece representada en ambos cuadros permitiría al pintor exhibir su habilidad a la hora de pintar superficies rugosas, mostrando así las piezas enteras y también una de ellas cortada longitudinalmente, lo que deja ver la textura interior del tubérculo.

A través de estas representaciones dieciochescas observamos además dos cuestiones interesantes: por un lado, que la batata no aparece relacionada con los demás elementos, como sí ocurría en el siglo anterior. Ya no forma parte de un grupo dedicado a exaltar la variedad natural, como en el Maestro de Hartford, o a representar el exotismo, como en el caso de Andries Beeckman. Por otra parte, cabe destacar su carácter absolutamente cotidiano, junto a objetos y alimentos totalmente familiares para el público del siglo XVIII. Sin embargo, y a pesar de ello, hay que señalar que el contexto de ambos cuadros sigue transmitiendo un cierto carácter de distinción: instrumentos musicales, armas, chocolateras o piezas de caza nos siguen remitiendo a ambientes acomodados, donde la batata gozaba de buena reputación desde su llegada a Europa a finales del siglo XV.

3.4.7 Síntesis de las principales tendencias en la representación de la batata

La batata fue, como vimos al inicio de este capítulo, uno de los primeros productos americanos que llegaron a Europa de la mano del mismísimo Colón. El propio Almirante y los primeros cronistas que conocieron de primera mano la convolvulácea antillana coincidieron unánimemente en destacar las delicadas y gratas características gustativas de este alimento, consumido con fruición por las sociedades que ocupaban las islas caribeñas. Comparada a menudo con las castañas, como en el caso de Andrés Navagero, los cronistas, destacaron su textura y su dulzor («una batata curada no es inferior, en el gusto, a gentiles mazapanes», Fernández de Oviedo) y no ahorraron en explicaciones a la hora de mostrar la mejor manera de consumirla («no tienen cosa de ponzoña y puédense comer crudas y asadas y cocidas, pero asadas son más buenas», Bartolomé de las Casas).

Estos cronistas, además, también dieron cuenta del rápido grado de implantación de la batata en España, como Pedro Pizarro («camotes, que en las yslas las llaman patatas ya estas las ay en España: sabrán lo ques»). Pero no fueron las únicas fuentes que confirmaron la llegada, el cultivo y, especialmente, la imagen positiva que los europeos tenían de la batata, especialmente preciada como postre entre las clases altas. Así, por ejemplo, recetarios de referencia en la época, como el *Libro del arte de cocina* de Diego Granado o el *Arte de repostería en que se contiene todo género de hacer dulces* de De la Mata, introdujeron el tubérculo en varias de sus recetas, al igual que otros recetarios anónimos de la Edad Moderna, como el firmado por Antonio Salsete o el anónimo *Común modo de guisar que observaban en las Casas*.

La literatura, como vimos, tampoco se mantuvo al margen de este ansiado producto y mostró, a veces con admiración, a veces en tono de burla, la pasión despertada por este alimento. Destacaron los literatos del Siglo de Oro algunas de las más preciadas recetas («en vino asadas patatas», en Lope de Vega, o «por postre una patata con dos limas de conserva», en Luis de Góngora) o mostraron el deseo incontrolado de comerlas («a comerme una empanada/ de ternera, doze pollos/ diez conejos, seis tortadas/ diez chorizos, quatro quesos/ mil peros, treinta batatas», Calderón de la Barca). Otros no desaprovecharon la fama de afrodisiacas que tuvieron durante mucho tiempo, dotándolas, con fines humorísticos, de efectos casi milagrosos («fruta que por las mañanas/ habiendo batatas bellas/ hace parir las doncellas», Luis de Góngora). Con ese mismo sentido amoroso-sensual lo encontramos en uno de los grandes literatos de la época, William Shakespeare, que llega a presentar una escena amorosa remachada con una colorida lluvia de batatas.

El éxito rotundo de la batata viene, por último, confirmado por la literatura científica. Autores de la talla de L'Écluse, Gerard o L'Obel, entre otros muchos, destacaron las múltiples propiedades de la batata e incluso, como en el caso de Nicolás Monardes, se deleitaron ofreciendo una prolija descripción de su preparación. Junto a las descripciones, estos y otros autores incluyeron a menudo representaciones de la planta, situando en un lugar muy destacado de la imagen el tubérculo, que en ocasiones incluso se representaba de manera aislada, como vimos en el caso de L'Écluse.

Frente a este éxito en diversas fuentes documentales, resulta llamativo el rotundo silencio que las artes plásticas ofrecieron a lo largo de la Edad Moderna a la hora de mostrar la batata. Resulta llamativo que un producto que, como el pavo, había gozado del

favor de las clases pudientes desde su llegada, no contara con un refrendo artístico. Ante este contraste, se apuntan a continuación varias razones que podrían explicar la discretísima presencia de la convolvulácea americana en el arte europeo de la Edad Moderna.

Por un lado, y a diferencia del ya mencionado pavo, el cultivo de la batata fue durante siglos un fenómeno extremadamente limitado en Europa. La necesidad de un clima caluroso confinó su cultivo durante bastante tiempo al sur de España, con especial implantación en ciertas áreas de la provincia de Málaga que disponen de un clima propicio para su cultivo, lo que reducía extraordinariamente su difusión. Esto convertía a la batata en una auténtica rareza, un producto de importación para el resto de Europa, lo que, en parte, podría explicar el limitado acceso a este alimento y, por tanto, su escasa presencia en la representación artística.

Junto a ello, dos elementos relacionados directamente con cuestiones artísticas pudieron dificultar su presencia en la pintura. Como vimos anteriormente, dos de las maneras más comunes de consumir la batata en la época eran entera y asada o bien

confitada. La representación de ambas preparaciones, sin embargo, presenta importantes problemas para el artista y también para el historiador del arte. Así, si bien es cierto que se han localizado gran cantidad de bandejas de dulces confitados en bodegones tanto españoles como de los Países Bajos, la identificación de los frutos a partir de los cuales se han elaborado dichos dulces resulta en muchos casos muy compleja. Salvo en aquellos alimentos que conservan la forma, como las guindas o las peras, en el resto de las frutas escarchadas resulta arriesgado afirmar con total seguridad si se trata de uno u otro fruto. En el caso concreto de la batata, su color anaranjado podría confundirse, por ejemplo, con el de la calabaza. Incluso, si los elementos de la bandeja no están nítidamente



Figura 248 (detalle)



Figura 249 (detalle)



Figura 250 (detalle)

representados, podría confundirse con algunas piezas de bollería. Resulta por tanto muy compleja tanto su representación como su identificación. Con esta presentación, tan solo el enorme talento de Zurbarán nos permite afirmar que se trata, sin duda, de batatas confitadas lo mostrado en su obra *Bodegón con plato de fruta escarchada*. Por el contrario, se han descartado otras obras para las que, dado el alto grado de ambigüedad, no podría afirmarse con seguridad qué fruto aparece representado. Tal es el caso, por ejemplo, de los bodegones de Juan van der Hamen *Bodegón con loza y dulces* (ca. 1627) **(Figura 248)**¹⁸⁸ o los dos del mismo autor ubicados actualmente en la Academia de Bellas Artes de San Fernando **(Figura 249 y Figura 250)**¹⁸⁹.

En el caso de las batatas enteras, crudas o asadas, la dificultad para su representación no resulta menor. Dada su forma y también su color, si la pericia del artista no es sobresaliente, si no hay un deseo de individualizar este alimento o si el contexto en el que se inserta no es suficientemente revelador, resulta fácil confundir la batata con otro tipo de tubérculos, raíces e incluso piedras. Tan solo la rotunda individualidad mostrada en el caso de la obra del Maestro de Hartford o el contexto exótico de la obra de Andries Beeckman nos permiten afirmar con seguridad que lo ahí representado son, efectivamente, batatas.

A pesar de los escasos ejemplos localizados y de las dificultades para su correcta identificación, podemos apuntar, sin embargo, algunos rasgos que cabe poner en relación con lo señalado por otras fuentes.

Así, el cuadro de Zurbarán que, como sabemos, formaba parte de uno de sus bodegones más conocidos, confirma la función culinaria predilecta de la batata: servir como postre. Su naturaleza dulce y su textura melosa la convertían en un digno sustituto de las castañas o el mazapán. Tal y como le ocurrirá a otro producto americano, la calabaza, se considerará una materia prima digna de recetas distinguidas. El hecho de ser un ingrediente para recetas dulces, unida a su ya comentada escasez en Europa, convertían a la batata en un candidato perfecto a ocupar un lugar destacado en la alimentación elitista de las clases acomodadas. Esta asociación con un contexto acomodado puede observarse

¹⁸⁸ Museo Thyssen-Bornemisza (número de inventario: 180 (1935.9)).

¹⁸⁹ Academia de Bellas Artes de San Fernando (números de inventario: 1174 y 1175).

en la obra de Zurbarán en la que finalmente fue eliminada y donde tanto las frutas y flores como los elementos de la vajilla nos remiten a un ambiente refinado.

El hecho de que, en última instancia, Zurbarán decidiera eliminar el plato de batatas confitadas nos remite, además, a otra de las ideas asociadas a la batata durante siglos, esto es, su relación con los conceptos de sensualidad y placer. Como ya se ha comentado, posiblemente el hecho de que se considerara un elemento «fuera de lugar» en un cuadro que pretendía ser un homenaje a la Virgen, evidencia el carácter sensual de este fruto, considerado popularmente afrodisíaco. El hecho de eliminarlo en una escena de simbolismo religioso resulta, por tanto, tanto o más significativo que su presencia, por ejemplo, en escenas literarias relacionadas con la gula o la fogosidad amorosa.

Además de las connotaciones de riqueza y sensualidad, la batata entra también de la mano de Andries Beeckman dentro del universo de lo exótico. La batata, junto a otros productos tropicales encabezados por una cacaúta blanca, sirven como sinécdoque artística en la que la «parte» (elementos escogidos de la fauna y la flora) sirve para caracterizar el «todo» (el mundo exótico de los trópicos).

Por último, el ejemplo del bodegón del Maestro de Hartford introduce una connotación diferente de la batata y que será una constante en el caso de los frutos procedentes de América: la batata como un elemento para representar la generosidad y variedad de la naturaleza. Entre decenas de alimentos, el artista ha seleccionado, como ya señalamos, hasta cuatro procedentes de América, que, junto a otros frutos, ayudan a enfatizar ese carácter variado y alegre de los alimentos que suministra la naturaleza.

En contraste con ese universo variado de significaciones, los dos únicos ejemplos localizados en el siglo XVIII, los aportados por Pedro de Acosta, muestran la batata dentro de una cotidianidad evidente. Su presencia ya no resulta llamativa y ha quedado despojada de cualquier connotación exótica o exuberante. De todos los rasgos que aparecen en el siglo anterior, tan solo parece mantenerse el de un contexto relativamente acomodado sugerido por el resto de los elementos que acompañan al cesto de batatas y que serían de uso preferencial (aunque no exclusivo) de las clases pudientes dieciochescas, tales como armas, aves de caza o chocolateras.

3.5 LA DIFUSIÓN DE LAS CUCURBITÁCEAS AMERICANAS EN EUROPA Y SU REFLEJO EN EL ARTE DE LA EDAD MODERNA

3.5.1 La llegada y desarrollo de las cucurbitáceas americanas en Europa

Sin duda, unos de los cultivos americanos que mejor acogida tuvieron entre los europeos fueron los frutos pertenecientes a la familia de las cucurbitáceas. Esta familia botánica, conocida y apreciada desde hacía siglos en Europa gracias a representantes tan destacados como el melón, la sandía, el pepino o la denominada «calabaza del peregrino» (*Lagenaria siceraria*), creció gracias a las numerosas especies descubiertas en América. Tres, sin embargo, fueron las especies americanas que alcanzaron un mayor grado de aceptación y desarrollo en Europa: la *Cucurbita pepo*, la *Cucurbita maxima*, la *Cucurbita moschata* y, en menor medida, la *Sechium edule*.

La enorme familiaridad con este tipo de cultivos explica que, desde los primeros contactos, los españoles dejaran constancia de su presencia a través de sus escritos, comenzando por el propio Cristóbal Colón. Sin embargo, diversos autores (Patiño, Pardo-Tomás y López Terrada), han constatado la dificultad para saber si estas primeras menciones se referían a las cucurbitáceas comestibles, como las ya mencionadas, o si, con más probabilidad, se refieren sobre todo a cucurbitáceas no comestibles, generalmente especies de *Lagenaria*, cuya cáscara era utilizada para el transporte de agua. No será hasta la obra de Gonzalo Fernández de Oviedo cuando queden claramente diferenciadas en un texto europeo los dos tipos de cucurbitáceas americanas. Así, en su *Historia general y natural de las Indias*, Fernández de Oviedo hace referencia tanto a las calabazas de agua, usadas como medio de transporte y conservación (Oviedo, 1851-1855: 276), como a las que se usan «para hacer potajes» (Oviedo, 1851-1855: 279). Por su parte, en *Sumario de la natural Historia de las Indias* se refiere con bastante probabilidad al zapallo, denominándolo, de manera significativa, «melón»:

Hay asimismo melones que siembran los indios, y se hacen tan grandes, que comúnmente son de media arroba, y de una, y más (...) y son macizos, y por dentro blancos, y algunos amarillos, y tienen gentiles pepitas cuasi de la manera de las calabazas, y guárdanlos para el entre año; y lo tienen por muy principal mantenimiento y son muy sanos, y cómense cocidos a manera de cachos de calabazas, y son mejores que ellas (Oviedo, 1995: 129).

Pocos años más tarde, Cabeza de Vaca (1507-1560) menciona de nuevo la calabaza al describir en sus *Naufragios* la dieta habitual aborigen:

En nueve días de camino, desde Apalache hasta allí, llegamos. Y cuando fuimos llegados, hallamos toda la gente de él, ida, y las casas quemadas, y mucho maíz y calabazas y frísoles, que ya todo estaba para empezarse a coger (Cabeza de Vaca, 2013: 33)

Una de las más completas descripciones de las numerosas especies de cucurbitáceas en América viene recogida en la *Historia natural de la Nueva España* de Francisco Hernández. Bajo el nombre de «ayotli», Hernández hace una descripción precisa de ocho tipos diferentes de calabaza, incluyendo aquellas que no son comestibles o que así lo considera el autor. Así, por ejemplo, indica que la calabaza «cabelluda» no sirve para comer («inútil como alimento»). Además, realiza una detallada descripción de sus propiedades siguiendo la teoría hipocrática y hace una interesante comparación con las cucurbitáceas europeas:

Todas las variedades carecen, como las nuestras, de sabor y olor, proporcionan nutrición fría y húmeda, buena para la mesa y apropiada para alimentar a los que padecen fiebres y ardor de riñones, aunque preparadas con azúcar son menos saludables y agradables que las nuestras (Hernández, 2007: 57-58).

Una tercera mención ya claramente diferenciada la encontramos en la *Historia natural y moral de las Indias* de José Acosta, donde destaca la especial utilidad de las calabazas comestibles como ingrediente principal durante la cuaresma:

Pues las calabazas de Indias es otra monstruosidad, de su grandeza y vicio con que se crían, especialmente las que son propias de la tierra, que allá llaman capallos, cuya carne sirve para comer, especialmente en Quaresma, cocida ó guisada. Hay de este género de calabazas mil diferencias, y algunas son tan disformes de grandes, que dexandolas secar, hacen de su corteza, cortada por medio y limpia, cómo canastos, en que ponen todo el aderezo para una comida: de otros pequeños hacen vasos para comer ó beber, y labranlos graciosamente para diversos usos (Acosta, 1792: 235-236)

La llegada de las cucurbitáceas americanas a Europa resulta, como en el caso de otros alimentos, muy difícil de reconstruir. A la dificultad habitual para localizar documentos que consignen la entrada de productos procedentes de América se suma en este caso un segundo problema: la existencia previa de cucurbitáceas en Europa, lo que dificulta

todavía más saber si los textos hacen referencia a las cucurbitáceas americanas o a las ya conocidas. En este sentido, y como veremos más adelante, las fuentes gráficas, como las ilustraciones o el arte, resultan decisivas, si no para determinar la fecha exacta de entrada, sí al menos para confirmar su presencia en Europa.

Junto a esta variedad, diversos autores han señalado la existencia de varias vías de entrada posibles de las semillas de cucurbitáceas americanas. Así, por ejemplo, Jules Janick (2014) señala que Pedro Mártir de Anglería pudo haber enviado semillas de calabaza americana al cardenal Asconio Sforza, secretario del Estado del Vaticano, en fecha tan temprana como 1494, de acuerdo con una carta fechada el 3 de mayo de ese año (Janick, 2006). Otra de las primeras fuentes provendría de Amerigo Vesputio, que pudo traer dichas semillas tras su viaje por el Golfo de México en 1498 (Janick, 2014: 1219).

3.5.2 La presencia de las cucurbitáceas americanas en los recetarios de la Edad Moderna

La rápida y nutrida presencia de las cucurbitáceas americanas en las mesas europeas viene atestiguada por un gran número de fuentes entre las que se encuentran los recetarios. En el caso de España, puede afirmarse que todos los grandes recetarios de la Edad Moderna ofrecen un considerable número de preparaciones que incluyen estos frutos, con especial interés por la calabaza.

Una de las primeras menciones la encontramos en el *Libro de guisados manjares y potajes intitulado libro de cocina* de Rupert de Nola, realizado a comienzos del siglo XVI. En este recetario encontramos hasta tres recetas que incluyen la calabaza, siempre acompañada de carne: «Calabaças espessas con caldo de carne» (Nola, 2000: fol. xxvi); «Calabaças a la morisca» (fol. xxvii) y «Otra manera de calabaças» (fol. xxvii).

A finales del siglo XVI, uno de los recetarios más importantes de la Edad Moderna española confirma el enorme éxito de las cucurbitáceas americanas entre las mesas más distinguidas. Así, en el *Libro del arte de cocina* (1599) de Diego Granado encontramos hasta una decena de menciones a la calabaza, con dos funciones principales: como acompañamiento de carnes y dentro de recetas dulces. Su uso como acompañamiento de carne se asocia especialmente con rellenos, como en «Para hacer tortas de calabazas» (Granado, 1599: 151), «tortas de calabazas sin masa» (p. 151). También muestra recetas

de rellenos sin carne, como «Para hacer tortas de calabazas y cebollas» (p. 316). Por su cualidad dulce, la calabaza también es empleada a menudo en postres, como en «Para hacer escudilla de calabaza» (p. 375); «Para hacer escudilla de calabazas con leche de almendras» (p. 376); «Para hacer mazapán de calabaza» (p. 392); «Conserva de calabazas» (p. 395) y «Calabaza en tirillas» (p. 412), con la que finaliza el recetario. Junto a estos usos, destaca la importancia que tiene la calabaza en las recetas especialmente pensadas para la época de Cuaresma, como en «Para hacer escudilla de calabazas en día de cuaresma» (260) o «Para rellenar la calabaza en días de cuaresma» (p. 260), en este caso, rellena de huevos, queso, especias y otras verduras.

Pocos años más tarde, otro de los grandes recetarios españoles confirma la presencia de la calabaza como ingrediente imprescindible en las mesas más acomodadas. De hecho, Domingo Hernández Maceras elabora en su *Libro del arte de cocina* un capítulo dedicado a la manera de guisar la calabaza ofreciendo todo lujo de detalles:

Capítulo XVI. Cómo se ha de guisar la calabaza. Después de mondada la calabaza, se echará a cozer con sal.; luego se escurrirá con una coladera, y se freyrá un poco de cebolla en manteca de ganado o azeyte; y echarás la calabaza a freyr con la cebolla, y se tomarán especias molidas y un ajo, desatándolo todo con agua, y echándola toda en la caçuela de la calabaza; se le echarán de quatro a seys huecos conforme a la calabaza, y verduras picadas, açucar y atrás, quajándola con los huevos; y quando se sirviere a la mesa, se echarán açucar, y canela por encima, y si la quisieres dar frita, hazla ruedas, enbolviéndolas en harina y sal molida, y ha de estar la manteca o azeyte caliente, y se freyrá muy bien. También después de frita se puede bolver a reboçar con huecos y un poco de harina hecho un batido, y se tomarán las ruedas de la calabaza y se mojarán en el batido, friéndola y haciendo muchas torrijas, tomando miel, vinagre y especias, coziendolo todo, y se echará por encima los platos açucar y canela, y es un plato muy regalado, para día de carne y pescado (Hernández Maceras, 1999: 83).

Junto a este capítulo, Hernández Maceras confirma algunos de los usos más asentados de este ingrediente: como sustituto de la carne en días de Cuaresma, en el capítulo XVII titulado «De otra diferencia de la mesma calabaza» (p. 84); como relleno de una empanada en el capítulo XXXVI; en conserva, en el capítulo XCVI; «De la conserva de calabaza» (138) y «De empanada inglesa de calabaza», donde indica que «es un plato muy regalado, si lo sabes hacer» (p. 99). Este último tipo de preparación tuvo, al parecer,

un enorme éxito en la época. Como señala Bartolomé Benassar (2001: 89), la tarta de calabaza era una de las recetas más demandadas a los panaderos en el siglo XVII.

Sin este tipo de presentación, pero con una presencia muy notable, el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* de Francisco Martínez Montañón, considerado el recetario español más importante del siglo XVII, incluye la calabaza en infinidad de platos, ofreciendo además todo tipo de detalles sobre sus diferentes presentaciones.

Para comenzar, Martínez Montañón incluye la calabaza entre los ingredientes de «Una comida por setiembre», que incluye un «Platillo de palominos con calabaza rellena». No solo el uso intensivo que hace Martínez Montañón de este ingrediente confirma la alta consideración que el cocinero de la Casa Real tenía sobre este alimento, sino que lo corrobora con sus palabras. Así, en la receta «Cómo se adereza la calabaza» señala:

Las calabazas es muy buena potagería; además de ser muy buenas para enfermos y para platillos de pollos, pichones ó aves, y para cualquiera de esta volatería. La perdigarás que esté medio cocida, y la calabaza también ha de estar perdigada y cortada, y menuda; armarás el platillo en un cacito ó cazuela, poniéndola volatería debaxo: luego freirás un poco de cebolla con tocino, echa allí la calabaza, ahogúese un poco, échalo todo en un cacillo sobre los pollos ó pichones; échale un poco de caldo cuanto se bañe, sazona con todas especias y un poco de verdura picada; y si tuvieres alguna caña de vaca échasela dentro en trozos, échale un poco de agraz en grano, porque las calabazas y el agraz todo viene en un tiempo, y déxalo apurar; y luego cuájalo con yemas de huevos y un poco de agrio: son los mejores platillos de todo el año (Montañón, 1611: 153r).

Además del «potage de calabaza» (p. 154), destaca de nuevo el hincapié que los cocineros de la Edad Moderna hacen en su gran polivalencia como acompañante tanto de carne como de pescado, algo especialmente importante durante la Cuaresma. Así, Martínez Montañón hace la distinción entre la «Calabaza rellena en día de pescado» (p. 154r.) y las «Calabazas en día de carne», en la que indica que «la calabaza en platillo ha de ser como la del día de pescado, salvo que en lugar de manteca de vacas ó aceite hade ser tocino frito en dados» (p. 156).

Junto a su función de acompañamiento de carnes y pescados, otra de las funciones esenciales en el recetario de Martínez Montañón es su uso como base para recetas dulces. Junto al azúcar, la canela, la leche y el zumo de limón y naranja, la calabaza sirve para

hacer recetas exquisitas como la «Calabaza frita» (p. 157), «Sopa de calabaza redonda» (p. 158), el «Calabazate» (p. 293r.) o los «Bocados de calabaza» (p. 294). El gusto por este alimento lleva a Martínez Montaña a ofrecer una receta impropia de las clases acomodadas, como el mismo señala en la receta «Potage de calabaza redonda» (p. 158), donde indica que «este platillo no es muy bueno para mesas regaladas, mas es bueno para personas particulares en sus casas».

Este último comentario apunta a que la calabaza no era de uso exclusivo de las clases acomodadas. Algo que viene confirmado por sendos recetarios de finales del siglo XVII y principios del siglo XVIII destinados a públicos más humildes. Es el caso del anónimo firmado por Antonio Salsete *El cocinero religioso* y el anónimo *Común modo de guisar que observaban en las Casas*.

En *El cocinero religioso* el uso mayoritario de la calabaza es el de ingrediente principal en recetas de verduras. En este sentido, destaca la frecuente unión de la calabaza con otro alimento americano, el tomate, como en «cuajado de yerbas» (Salsete, 1995: 25), en «Otro guiso con huevos» (p. 75b) o en la «Escarapela» (pp. 109b-110), entre otras. Llama también la atención el alto grado de especialización mostrado por su autor en el uso de las cucurbitáceas, pues especifica en varios casos el tipo de calabaza que debe emplearse atendiendo a la receta. Así, para la receta de «Gañotes» indica que debe emplearse una «calabaza larga» (p. 29b), mientras que la «colorada» se sirve cocida y mondada con aceite, vinagre y orégano (p. 109) y la «blanca» sirve para hacer boronía (109b). Por último, tal y como veíamos en recetarios anteriores, la calabaza es empleada como ingrediente para recetas dulces. Así, en el apartado dedicado a los arropes, nombra a la calabaza (p. 129).

Semejantes usos encontramos en el anónimo *Común modo de guisar que observaban en las Casas*, donde la calabaza forma parte esencial de algunas de las recetas más conocidas de la cocina popular española de la época. Desde la «Boronía de calabaza» junto a ajos, tomate, comino y pan (Anónimo, 1818: 61) y la «Escarapela de calabaza» (p. 61-62) hasta su uso en dulce, como la «Calabaza en arropo» donde se especifica que «en las vasijas donde se guardare se ha de rociar con ajonjolí y matalahuga. Del mismo modo se componen membrillos y berenjenas» (p. 65).

Los recetarios del siglo XVIII incorporan pocas novedades al consumo de la calabaza. Uno de los más significativos se encuentra en el *Arte de repostería* de Juan de la Mata, donde introduce un apartado de «Ensaladas cocidas de todos géneros» que incluye entre sus ingredientes la calabaza y los tallos de la calabaza, que pueden aderezarse según «la moda española» con ajos fritos en aceite, vinagre y pimienta, o bien «a la francesa» con aceite, vinagre, sal y pimienta (de la Mata, 1747: 163). Junto a esta receta, acorde con el creciente gusto por las verduras experimentado a lo largo del siglo XVIII, de la Mata vuelve a incluir la calabaza entre los ingredientes para recetas dulces dentro del apartado «De diferentes frutas, batatas de Málaga en seco y en líquido» (48), donde se indica que «muchos cuecen la calabaza en quatro días o más» junto al azúcar y alguna «agua olorosa» como el azahar (p. 50).

Por último, destaca su gran presencia en el *Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia* de Juan de Altamiras, que confirma el continuado gusto por las cucurbitáceas americanas en la segunda mitad del siglo XVIII. Hasta siete recetas tienen como protagonista a la calabaza en este recetario. Destaca su presencia en las denominadas «Escudillas», tanto en su versión salada en «Escudilla de Calabaza» (Altamiras, 1767: 129) como dulce en «Escudilla de calabaza con leche, caldo de carne, y miel» (p. 32). Además, también en línea con la tendencia a los platos exclusivamente compuestos por verduras, ya señalada por Juan de la Mata, encontramos recetas compuestas especialmente por verduras, aunque la calabaza mantiene un gran protagonismo, como confirma el título en «Calabaza asada» (p. 129-130); «Calabaza de otro modo» (p. 130) o «Calabaza rehogada» (p. 131). Resulta llamativo que, para defender la sencillez de estas recetas, el mismo de la Mata señale sobre una de ellas:

sale bien, y á muchos les gusta cocida con agua, y sal: después ponle un poco de aceyte crudo, y pimienta; porque hay gustos de los de primera clase, que vienen á parar en simples; más contra el gusto no hay disputa, aunque se lleve el crédito de preñado (de la Mata, 1767: 131).

3.5.3 La presencia de las cucurbitáceas americanas en la literatura de la Edad Moderna

Los textos literarios refrendan la enorme popularidad que las cucurbitáceas tenían en todas las capas de la sociedad. Sin embargo, la diferenciación entre las cucurbitáceas de origen americano y europeo resulta en este caso aún más complicado que en otras fuentes,

pues solo el contexto puede ayudarnos a dilucidar a qué tipo de calabaza hacen referencia y, en muchas ocasiones, este contexto resulta claramente insuficiente.

A la hora de seleccionar los ejemplos que sirvan de muestra para comprobar los diferentes usos que desde la literatura se dio a la calabaza, se ha eliminado, en primer lugar, todas aquellas referencias que mencionaran la calabaza en tanto que contenedor de bebidas, especialmente el agua y el vino. Dada la gran tradición europea previa al descubrimiento de las cucurbitáceas americanas, se ha considerado que el tipo de calabaza al que hacen referencia es o podría ser fundamentalmente del tipo europeo.

Por el contrario, se han considerado dos tipos de menciones. Por un lado, las que hacen referencia a la calabaza en cuanto a alimento, pues, a tenor de otras fuentes, fueron las calabazas americanas las que lograron en pocas décadas imponerse a las ya existentes para esta función. En segundo lugar, aquellas menciones referidas genéricamente al fruto, generalmente como elemento de comparación o metáfora.

Un primer uso de la calabaza en la literatura de la Edad Moderna la presenta en su función esencial, es decir, la de alimento. En este sentido, los literatos parecen sumarse a la buena consideración de este alimento, especialmente por su condición dulce. Así, por ejemplo, Luis de Góngora destaca su dulzura, pero también su simpleza como alimento en conserva:

Su edad (ya habéis visto el diente),
entre mozuela y rapaza:
pocos años en chapines,
con reverendas de dama.
Señor padre era un buen viejo,
señora madre, una paila;
dulce pero simple gente,
conserva de calabaza (Góngora, 1998: 151)

Por su parte, su carácter delicado es destacado por Mateo Alemán en su *Guzmán de Alfarache* cuando se detiene a describir todas las mercancías del arcón de un monseñor:

Tenía monseñor un arcón grande, que usan en Italia, de pino blanco. Aun en España he visto muchos dellos, que suelen traer de allá con mercaderías, especialmente con vidros o barros. Este estaba en la recámara para su regalo, con muchos géneros de conservas azucaradas, digo secas. Allí estaba la pera bergamota de Aranjuez, la ciruela ginovisca, melón de Granada, cidra sevillana, naranja y toronja de Plasencia, limón de Murcia,

pepino de Valencia, tallos de las Islas, berenjena de Toledo, orejones de Aragón, patata de Málaga. Tenía camuesa, zanahoria, calabaza, confituras de mil maneras y otro infinito número de diferencias, que me traían el espíritu inquieto y el alma desasosegada (Aleman, 1992: 439).

Aparejado a su uso como alimento, y con claros tintes humorísticos, encontramos también algún ejemplo de sus supuestos usos medicinales de la mano de Lope de Vega, que en *La Dorotea* señala:

BEL. Si se la quieres quitar, ponle una calabaza en los pechos; que no lo digo yo, sino Hipócrates.

GER. ¿En eso se metió aquel de los Aphorismos? La vida nos diera. Aun si fuera para mí, ya no importara; pero mejor lo hizo la naturaleza. Deso estoy libre, gracias a Dios, y de dolor de muelas.

LAU. ¿Cómo te han de doler si no las tienes? (Vega: 1988: 245).

Un segundo nivel de lectura lleva a los literatos a establecer una comparación de la calabaza con el cuerpo humano y muy especialmente con la cabeza. Un buen ejemplo de lo primero se encuentra en una divertida escena del *Lazarillo de Tormes*, donde el sonido del cuerpo al caer contra el suelo es comparado con el que hace una calabaza:

—¡Sus! Saltá todo lo que podáis, porque deis deste cabo del agua.

Aun apenas lo había acabado de decir, cuando se abalanza el pobre ciego como cabrón y de toda su fuerza arremete, tomando un paso atrás de la corrida para hacer mayor salto, y da con la cabeza en el poste, que sonó tan recio como si diera con una gran calabaza, y cayó luego para atrás medio muerto y hendida la cabeza.

—¿Cómo, y olistes la longaniza y no el poste? ¡Olé, olé! —le dije yo (Anónimo, 1994: 45).

Pero, sin duda, la comparación más recurrente en la literatura es con la cabeza, no solo por la forma sino también porque su naturaleza, hueca por dentro, resulta de gran utilidad para atacar la escasa inteligencia de ciertos personajes, como en *El celoso de Velásquez* de Velasco (c. 1560? -c. 1620), donde un personaje indica «quiero capitular antes con aquellos mis señores, que cabeza sin lengua a calabaza se parece» (Velásquez de Velasco,

2000: 355). En ocasiones, de la comparación se pasa a la sustitución, como en los versos de Cervantes o de Quevedo:

Después desta mudanza que hizo el cielo,
o Venus, o quien fuese, que no importa
guardar puntualidad como yo suelo,
no veo calabaza, o luenga o corta,
que no imagine que es algún poeta
que allí se estrecha, encubre, encoge, acorta (Cervantes, 1995: 1305)

Es tu cara peregrina
–la dije con voz muy grave–,
calabaza es tu cabeza,
bordón tu nariz gigante (Quevedo, 1969-1971: III, 169).

Un tercer uso de esta cucurbitácea es la que asocia las características de este fruto con rasgos humanos, generalmente negativos. Uno de estos rasgos es la soberbia, resumido por Juan de Zabaleta en sus *Errores celebrados*, donde señala:

Innumerables hombres hay de gran dignidad, de grande puesto, que son muy humildes y que con la humildad quedan en soles. La calabaza no se levanta del suelo, pero en el suelo se ensancha y se ahueca de modo que no hay suelo en que quepa y luego el fruto que da no vale nada. Muchos hombres hay de abatida fortuna que no hay quien se averigüe con ellos. Son soberbios y altivos y luego, cuanto hacen es un poco de calabaza. No es mejor la víbora, porque anda el pecho en la tierra, que el águila que vuela sobre las nubes (Zabaleta, 1972: 131).

En esa misma línea se expresa Lope de Vega cuando habla de la calabaza en *La Arcadia*, destacando de ella su naturaleza «vacía/soberbia y presuntuosa» (Lope de Vega, 1975: 387).

Otro de los rasgos humanos que encontramos aparejados a la calabaza es la fragilidad humana. Para ello, Baltasar Gracián menciona de manera significativa un emblema de Alciato:

Hácese un mixto muy ingenioso de la similitud y disimilitud, con dos términos. De esta suerte formó su emblema el prudente Alciato, pintando una desvanecida calabaza trepando por las ramas de un pino, para significar la frágil felicidad en aquélla y la permanente en ésta (Gracián, 1993: 412-413).

Por último, encontramos una comparación de la calabaza con la dejadez y la molicie en *La lozana andaluza*, cuando su protagonista compara a un personaje con una menestra de calabaza:

Germán: ¡Ojo a Dios, señora Lozana!

Lozana: Andá, que ya no's quiero bien, porque dejastes a la Dorotea, que os hacía andar en gresca, por tomar a vuestra Lombarda, qu'es más dejativa que menestra de calabaza.

Germán: ¡Pues pese al mundo malo! ¿Habían de turar para siempre nuestros amores? Por vida del embajador, mi señor, que no pasaréis de aquí si no entráis (Delicado, 1994: 305).

3.5.4 La presencia de las cucurbitáceas americanas en los tratados científicos de la Edad Moderna

El gran interés que gastrónomos y literatos mostraron por las cucurbitáceas americanas tuvo su continuidad en el campo científico, de manera que los grandes tratados científicos de los siglos XVI y XVII se ocuparon con generosidad de estas, incluyendo en buena parte de los casos imágenes sobre la planta y los frutos.

Una de las primeras menciones de la *cucurbita pepo* se la debemos a Fuchs, que en su *Historia Stirpium* (1542) ofrece una detallada descripción acompañada de la que, durante mucho tiempo, se consideró la primera imagen europea de una cucurbitácea americana, pero que recientemente ha sido descartada, como veremos en el siguiente apartado.

Junto a la descripción de Fuchs, otra de las primeras inclusiones de las cucurbitáceas americanas en textos científicos europeos se la debemos a Mattioli, que en sus *Comentarii* incluye el siguiente comentario tras referirse a las calabazas euroasiáticas:

Hay otros géneros de calabazas exóticas en Italia que desde hace tiempo pueden conseguirse frescas en invierno. Dicen que llegan a Italia desde las Indias Occidentales, por lo cual son llamadas por muchos índicas (Mattioli, 1559: 292. Traducción en López Piñero y López Terrada, 1997: s.p.)

En sendos capítulos anteriores al dedicado a las calabazas euroasiáticas («De Cucurbita»), Dodoens incluye en su *Stirpium historiae pemptades sex* extensos comentarios sobre las cucurbitáceas americanas bajo el título de «De Pepone» y «De

Pepone sylvestri» acompañados de numerosos grabados sobre los diferentes tipos de cucurbitáceas americanas, lo que constataría su alto grado de desarrollo y variedad en territorio europeo a mediados del siglo XVI.

Más superficialmente, Bock menciona la calabaza en su *De Stirpium...* Sin embargo, el autor muestra una gran confusión sobre su lugar de origen, situándolo en Siria y en Perú (en González Bueno, 2004: 15-16). Algo más explícito se muestra L'Óbel en su *Plantarum seu stirpium historia*, donde incide en su carácter húmedo y, por tanto, potencialmente peligroso y su necesidad de ser cocinada para su consumo. La parte más destacada en esta obra, especialmente en la edición de 1581, será la dedicada a la imagen, como veremos en el siguiente apartado.

Otra de las muestras desde el campo científico del importante grado de desarrollo alcanzado a finales del siglo XVI por las cucurbitáceas americanas la ofrece Gerard en su *The Herball, or, Generall historie of plantes*, donde, bajo el título de «of Melons or Pompions», señala que solo comentará un par de tipos, pero finalmente incluye la traducción literal de las cuatro de Dodoens (López Piñero y López Terrada, 1997). Además, confirma que en Inglaterra es muy común e indica algunas de las maneras más comunes de prepararla (Gerard, 1597: 775).

A comienzos del siglo XVII tenemos constancia de que la calabaza está presente en el jardín botánico de Leiden gracias, de nuevo, a la correspondencia que su director, Charles de L'Écluse, mantuvo con Juan de Castañeda. En concreto, en una carta remitida por Juan de Castañeda a L'Écluse con fecha 13 de marzo de 1602 le indica: «y en cumplimiento de las semillas que Vm. pide imbío a Vm. una caxa pintada que acá llamamos de Flandes con las simientes siguientes (...) Parra de calabazas largas leonadas y coloradas (Barona, 1998: 87-88).

Por último, la confirmación del enorme desarrollo que las cucurbitáceas americanas habían alcanzado en Europa en el siglo XVII viene de la mano de Caspar Bauhin, quien, en su *Pinax theatri botanici*, llega a señalar que «cucurbitarum species prope infinitae sunt» (Bauhin, 1623: 312).

3.5.5 Del texto a la imagen: la imagen de las cucurbitáceas americanas en tratados científicos

Como señalamos en el apartado anterior, durante mucho tiempo se consideró la imagen de la calabaza de la especie *cucurbita pepo* ofrecida por Fuchs en su *Historia stirpium* (1542) la primera imagen europea de una cucurbitácea americana, realizada tan solo cincuenta años después del primer viaje de Colón a tierras americanas. La imagen, sin embargo, no muestra una gran precisión a la hora de representar los frutos y aparece asignada incorrectamente al denominarla *Türckisch Cucumer*, es decir, sitúa su origen en el área de Turquía. No obstante, resulta apreciable que Fuchs incluya todas las partes de la planta, desde la raíz hasta las hojas, pasando por las flores y frutos con diferentes tamaños. Junto a esta imagen, Fuchs muestra también una representación de una *cucurbita maior* donde destaca el rotundo fruto central (**Figura 251**). Posteriormente, en su *New Kreüterbuch* (1543), Fuchs mostrará dos grabados a color, el mismo de la *cucurbita maior* que ya aparecía en la obra anterior y el de una *cucurbita pepo* (**Figura 252**).

Con mayor acierto, Mattioli sitúa correctamente el origen de la cucurbitácea que aparece representada en sus *Comentarii* (**Figura 253**), bajo la cartela *cucurbita indica*. Al igual que

Fuchs, Mattioli incluye también todos los elementos de la planta y los frutos aparecen entre las hojas, lo que dificulta en ocasiones su localización. Unos años más tarde, sin embargo, en su *De plantis Epitome utilissima* (1586), encontramos una imagen mucho más centrada en el fruto, que aparece tanto inserto en la planta como aparte y abierto con el fin de observar la disposición de las pepitas, que también aparecen representadas aparte (**Figura 254**). Destaca la mayor importancia que en esta representación se le concede a la otra parte comestible de la planta, la flor, que aparece representada también aparte y con un tamaño considerable.



Figura 251



Figura 252



Figura 253

Sin duda, la obra de Dodoens *Stirpium historiae pemptades sex* supone un hito en lo que a representación de las cucurbitáceas americanas se refiere. En el apartado dedicado a estas, Dodoens incluye hasta seis especies diferentes: la *pepo rotundus minor*, la *pepo maior oblongus*, muy similar a la ofrecida por Fuchs; la *pepo rotundus maior*; la *pepo silvestris* y la *pepo latus*, cuyos frutos aparecen de nuevo escondidos entre las hojas y las flores aunque, quizás para compensarlo, añade además dos ejemplares separados bajo el título «peponis latioris fructus» (**Figuras 255 y 256**).

Junto a Dodoens, la obra de L'Óbel sirve para confirmar a través de un considerable número de imágenes el alto grado de implantación, desarrollo y conocimiento de las cucurbitáceas americanas en el siglo XVI. Como en el caso de Dodoens, L'Óbel ofrece un gran número de tipos, pero, de manera mucho más explícita que Dodoens, L'Óbel se centra en algunos casos en el fruto. En concreto, en las ilustraciones que denomina *Melo pepo teres* y *Melo pepo compressius alter*, la representación se centra en exclusiva en la calabaza, que aparece, en el primer caso, abierta con el fin de ver la disposición de las pepitas en su interior y, aparte, tanto las pepitas como un trozo de esta. En el segundo caso, se representan dos frutos, uno cerrado y otro abierto, con dos pepitas al lado. El resto se asemeja al modo de representación de Dodoens y destaca que una de ellas contiene el término italiano para este fruto: «cucúrbita sive Zuccha» (**Figura 257**).



Figura 254



Figura 255 (detalle)



Figura 256 (detalle)



Figura 257 (detalle)

Como no podía ser de otra manera, el *Eicones plantarum* de Tabernaemontanus recoge a finales del siglo XVI la extensa variedad de la familia de las cucurbitáceas, tanto las ya conocidas desde hacía siglos en Europa como las de origen americano. En todos los casos, Tabernaemontanus inserta el fruto dentro de plantas completas, salvo en la *Pepo máximo oblongus*, donde aparece el fruto aislado. A pesar de ello, el tamaño considerable de los frutos permite distinguirlos entre la espesa hojarasca de las plantas (**Figura 258**).



Figura 258 (detalle)



Figura 259 (detalle)

La obra de Gerard continúa esa misma línea y en *The Herball, or, Generall historie of plantes* ofrece cerca de una decena de imágenes de las cucurbitáceas americanas, desde «the great long Pompion» hasta algunas poco conocidas como «the comered Indian Pompion», aunque muchas de ellas, incluida esta última, están tomadas directamente de la obra de Tabernaemontanus (**Figura 259**).



Figura 260 (detalle)

Con un carácter estético mucho más marcado encontramos también ejemplos en el siglo XVI. Es el caso del manuscrito *Magnarum medicine partium herbariae et zoographiae imagines* de Oelinger (1553), donde aparecen dos bellas representaciones, una centrada en la planta de la que penden numerosos frutos y una segunda centrada en un magnífico fruto que protagoniza la composición rodeado de bellas flores (**Figura 260**).



Figura 261

En esa línea de representación, encontramos hasta tres ejemplares de cucurbitáceas en el *Libri Picturati*, donde el protagonismo casi absoluto lo concentran los rotundos frutos. De manera minimalista, no obstante, se introduce la flor en una de las acuarelas, tanto dentro de la planta como aislada y presentada una sección de la misma (**Figura 261**).

También con un marcado carácter estético aparece representada en el ya reseñado álbum de Anselmus Boëtius de Boodt realizado entre finales del siglo XVI y principios del siglo XVII, donde la planta ha quedado reducida a una hoja solitaria y todo el protagonismo es concedido a un fruto rotundo acompañado de un pequeño pepino (**Figura 262**) y, bajo ellos, el nombre en holandés, latín y francés.

Sin apenas novedades iconográficas, Dalechamps confirma en su *Historia generalis plantarum* y su considerable despliegue de imágenes, muchas de ellas copiadas de obras anteriores, la gran variedad y el profundo conocimiento de este fruto. En su obra volvemos a encontrar hasta siete variedades, donde la única novedad reseñable es la variedad *cucurbita verrucosa* (**Figura 263**) de la que señala que «in hac verrucarum acrochordonum modo nodis plurimis tuberosus est, ludentis lasciuiantisque; naturae visendo spectaculo» (Daleschamps, 1586: 617).

El protagonismo del fruto, que ya apuntaban las representaciones científicas de finales del siglo XVI y principios del siglo XVII, aparece ya totalmente confirmado en la representación científica en obras posteriores. Quizás el caso más evidente sea el desarrollado en el *Phytanthoza iconographia* de Weinmann (**Figura 264**), que le dedica cinco láminas con un total de 19 variedades de calabazas y donde el protagonismo absoluto corresponde al fruto, quedando suprimido el resto de la planta a excepción de una lámina, donde aparecen las hojas y las flores. También aparecen estas en una lámina con marcado carácter estético en la obra de la *Hortus Romanus* de Giorgio Bonelli (1724-1782) (**Figura 265**).



Figura 266 (detalle)

Mención aparte merece la obra del botánico francés Antoine Duchesne, que recopiló en su *Essai sur l'histoire naturelle des courges* (1786) un total de 258 imágenes de cucurbitáceas, además de presentar un estudio en profundidad de esta familia botánica (**Figura 266**).



Figura 262



Figura 263



Figura 264 (detalle)



Figura 265

3.5.6 Las cucurbitáceas americanas en el arte de la Edad Moderna

Como señalamos en el apartado anterior, durante mucho tiempo se consideró la imagen mostrada en la obra de Fuchs la primera imagen de una cucurbitácea americana en Europa. Sin embargo, tal y como ha demostrado Jules Janick, la representación de estos frutos se remonta varias décadas y proviene no del campo científico, sino del artístico y libresco. En concreto, Janick ha demostrado recientemente que la primera imagen de una cucurbitácea americana se encuentra en un libro de oraciones conocido como *Les Grandes Heures d'Anne de Bretagne*, que contiene un gran número de ilustraciones y que fue realizado por Jean Bourdichon entre 1503 y 1508, tan solo una década después del regreso de Cristóbal Colón de tierras americanas (Janick, 2014: 1219). Se trataría, según Janick, de la representación de una calabaza no comestible perteneciente a la variedad *Cucurbita pepo subsp. Texana*.



Figura 267 (detalle)



Figura 268 (detalle)

Pocos años después de esta primera representación, las cucurbitáceas americanas hacen su aparición en el arte. Tal y como había ocurrido con otros alimentos americanos, las primeras imágenes artísticas se localizan en frescos italianos y, de nuevo, de la mano de Giovanni Martini da Udine en la Villa Farnesina. Entre los ricos festones que decoran la Loggia de Cúpido y Psique diseñados por Rafael Sanzio encontramos varias especies de cucurbitácea americana, según ha demostrado también Jules Janick (2006). Una de las especies representadas es la *cucurbita máxima* (**Figura 267**), de la que se incluyen varios ejemplares en los festones. Dos presentan un color naranja brillante y otra un color grisáceo, ésta última identificada por Caneva dentro de la especie *Citrullus colocynthis*. Un tercer grupo de *cucurbita máxima* presenta color blanco. Según Janick se trata de un testimonio esencial para la historia de la botánica porque:

The festoon images of *C. maxima* antedate the heretofore earliest generally recognized image of this species by more than a half-century. Furthermore, the images in the festoons include three distinct cultivars. Such variation of the fruits of *C. maxima* was not

documented in Europe, to our knowledge, until the latter half of the 18th century (Janick, 2006: s.p.).

El segundo grupo de cucurbitáceas americanas presentes en los festones de la Villa Farnesina pertenecen a la variedad *cucurbita pepo* (**Figura 268**), que presenta una enorme diversidad de formas. De ellas, Janick ha identificado hasta nueve imágenes: una calabaza grande adornada por dos racimos de uvas; dos frutos pequeños aparentemente inmaduros; y seis grupos formados por calabazas rayadas, oviformes y piriformes, algunas de ellas identificadas como comestibles y otras empleadas con fines ornamentales. Varias de estas calabazas aparecen acompañadas de las flores, pero no así de las hojas.

Según Janick, esta enorme variedad representada en la Villa Farnesina confirmaría que, en un corto intervalo de tiempo, debieron introducirse en Europa varios tipos de cucurbitácea prácticamente al mismo tiempo.

3.5.6.1 Siglo XVI

Flandes

A diferencia de otros productos americanos, la representación de las cucurbitáceas en el área de Flandes se produce de manera rápida y en una considerable variedad de géneros y soportes.

Sin duda, uno de los géneros que mejor y más rápido acogió las cucurbitáceas americanas fueron las escenas de mercado, donde la profusión de mercancías hacía propicia la inclusión de rotundas y coloridas calabazas. Entre sus representaciones podemos destacar sendas imágenes de Peter Aertsen (1508-



Figura 269 (detalle)



Figura 270 (detalle)

1575): *La Cosecha* (ca. 1567) **Figura 269**¹⁹⁰ y *Mujer del mercado en el puesto de verduras* (1567) **(Figura 270)**¹⁹¹. En ambos casos, tanto la posición como el tipo de calabaza representada son prácticamente idénticos. De manera oblicua, cerrada y junto a otras cucurbitáceas, como el melón y la sandía en el primer ejemplo, y junto a pepinos y una calabaza de vino en la segunda, en ambos casos se trata del mismo tipo de calabaza, perteneciente a la variedad «leonada» y de un tamaño considerable.

Otro elemento común es su inserción dentro de ambientes donde reina el abigarramiento y un cierto caos y en los que las frutas y verduras parecen presentarse sin ningún tipo de criterio, lo que podría ponerse en relación con ciertas lecturas morales sobre las actitudes de los personajes en la obra de Aertsen, especialmente en el caso de los personajes que se abrazan al fondo en *Mujer del mercado en el puesto de verduras*.

Con una calidad muy inferior, pero en la misma línea que Aertsen, podemos incluir el anónimo flamenco *Bodegón con verduras* **(Figura 271)**¹⁹², donde una anciana aparece en primer plano rodeada de su mercancía, con la que parece confundirse. Entre los alimentos a la venta, una calabaza redonda y de tamaño considerable cierra la composición en el ángulo inferior derecho.



Figura 271 (detalle)

Además de las escenas de mercado, otro de los géneros donde las cucurbitáceas americanas tuvieron una rápida presencia fue el de tipo alegórico, especialmente en escenas relacionadas con la naturaleza y protagonizadas por dioses vinculados a esta, o bien personificaciones de los elementos. Una de las primeras representaciones en este tipo de escenas la encontramos en *La Tierra* de Martin de Vos **(Figura 272)**¹⁹³, protagonizada por la



Figura 272 (detalle)

diosa Ceres, donde, según Díaz Padrón (1982: 8), «los distintos motivos responden a un claro contenido alegórico» siendo, por ejemplo, las flores «adormideras, narcisos y amapolas, atributos de la divinidad». En este contexto, la calabaza se inserta dentro del grupo conformado por las verduras, pero ocupa un lugar prominente, tanto por su forma

¹⁹⁰ Museo Boijmans Van Beuningen (número de inventario: 2436).

¹⁹¹ Gemäldegalerie (número de inventario: inv. 3/61).

¹⁹² Colección privada. En el mercado anticuario de Módena en 1985 (fuente: Fondazione Zeri).

¹⁹³ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P003327).

rotunda como por encontrarse al inicio de la composición, en el extremo izquierdo del cuadro. Destaca también por su hermoso colorido verde y amarillo, propio de la variedad leonada, también seleccionada en los cuadros de Aertsen.

Además de la pintura, grabados y artes decorativas de Flandes parecen confirmar también la rápida familiaridad de los artistas con las cucurbitáceas americanas.

Así lo muestra por ejemplo el tapiz vegetal **(Figura 273)**¹⁹⁴ conformado por una planta con grandes hojas en forma de cardo que alberga bellas aves en el centro de la imagen. Entre los frutos elegidos para la guirnalda que rodea la composición destaca una calabaza piriforme que pende justo encima de la cabeza del ave protagonista del tapiz. Aunque su identificación resulta más confusa, otros frutos del tapiz podrían ser otras variedades de calabaza y de calabacín.

También con carácter eminentemente ornamental encontramos de nuevo la calabaza en un aguafuerte anónimo protagonizado por dos rotundas calabazas acompañadas de adornos florales y de hojas **(Figura 274)**¹⁹⁵ o, con un carácter más complejo en un grabado alegórico titulado *Otoño. Cosecha de frutas y uvas* **(Figura 275)**¹⁹⁶ diseñado por Hendrick Goltzius y que forma parte de una serie dedicada a las estaciones. En él aparecen representados dos hombres que parecen a punto de degustar una copa de vino, mientras una mujer recoge un cesto de manzanas. Entre los alimentos que yacen en el suelo a la espera de ser recogidos, se distinguen dos calabazas, junto a cebollas, alcachofas y una coliflor. El sentido global de la imagen viene dado por la frase que cierra la composición (*en ego maturos Autumnus profero fructus, Efficioque mei ne sit spes vana*



Figura 273 (detalle)



Figura 274 (detalle)



Figura 275 (detalle)



Figura 276

¹⁹⁴ Rijksmuseum (número de objeto: BK-14553).

¹⁹⁵ Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-2012-79-51).

¹⁹⁶ Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-OB-10.684).

coloni) y que aparece en otros grabados posteriores, como en la alegoría del otoño de Magdalena Van de Passe (1600-1638) (**Figura 276**)¹⁹⁷.

Italia

Como ya vimos al comienzo de este apartado, Italia fue de nuevo el área estudiada que con mayor antelación representó las cucurbitáceas americanas en el ámbito artístico. Además de los frescos, la pintura italiana también refleja desde fechas tempranas la llegada y cultivo de estos frutos procedentes de América.

Y, también como en casos anteriores, la figura de Arcimboldo concentra algunas de las primeras imágenes de las cucurbitáceas americanas en sus retratos alegóricos referidos a las estaciones. Lo hace además con gran precisión, al seleccionar el calabacín como elemento para la personificación del verano y la calabaza en la del otoño.

Así, en la figura del *Verano* (1563) (**Figura 277**)¹⁹⁸, Arcimboldo incluye:

The figure of Summer shows which vegetables in sixteenth-century Europe ripened during that season. There are peaches, garlic, artichoke, cherries, cucumber, peas, maize, aubergine (eggplant), strawberries and wheat (Berdiner, 2004: 210-211).

Por su parte, en la representación del *Otoño* (ca. 1573) (**Figura 278**)¹⁹⁹, el retrato está conformado por «grapes, mushrooms, pumpkin, pear, apple, turnip and carrot» (Berdiner, 2004: 210-211).

En otra posición y con otra variedad, la calabaza vuelve a aparecer en un tercer cuadro de Arcimboldo, en esta ocasión en el *Retrato de*



Figura 277 (detalle)



Figura 278 (detalle)



Figura 279 (detalle)

¹⁹⁷ Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-1938-1418).

¹⁹⁸ Kunsthistorisches Museum (número de inventario: inv. GG 1589).

¹⁹⁹ Musée du Louvre (número de inventario: RF1964-32).

Rodolfo II como Vertumno (1591) (**Figura 279**)²⁰⁰, donde una calabaza ocupa la frente del retratado. En un magnífico análisis de la obra, Daniel Arasse señala que la inclusión de este elemento podría leerse en clave laudatoria o crítica:

En la descripción en verso que escribió para mayor gloria del cuadro, del modelo y de la pintura, Comanini llamó a esta cucurbitácea (calabaza) «pepone estivo» (pepónide estival), antes de desarrollar una larga y entusiasta glosa mitológica y agrícola que acaba por identificar, en el aspecto rugoso de la frente-calabaza, al «campesino alpino» que trabaja en la tierra y contribuye a alimentar a la región de Bohemia. Comanini extrae así un significado alegórico inscrito en el programa de la obra, pero al dar a la calabaza su nombre culto de origen griego, evita también llamarla por su nombre más corriente, zucca, que aislado y descontextualizado, restaría a este detalle toda resonancia gloriosa o mítica: calabaza, zucca, equivale en lenguaje familiar a cabeza, pero también a cabeza hueca, entre la imbecilidad y la locura leve... el emperador Rodolfo II, melancólico y raro, había entrado ya en la época en la que se realizó el retrato, en la fase de crisis moral y declive político que le llevaría a perder todo el sentido de la realidad de su poder, en beneficio de su hermano Matías (...) Bajo la brillante y filosófica alegoría de Vertumnus, dios etrusco de las cosechas de otoño, la calabaza-frente de Rodolfo sugiere, oscuramente, otra cosa, que sólo puede formularse en el silencio de esta forma (Arasse, 2008: 368-369).

Al margen de su uso alegórico y de sus posibles significados, la pintura italiana, al igual que en Flandes, también representó desde fechas muy tempranas las cucurbitáceas americanas en contextos cotidianos, tanto en escenas de mercado como en bodegones interiores. Sin duda, una de las apariciones más destacadas se encuentra en la *Vendedora de fruta* (ca. 1578) de Vincenzo Campi (**Figura 280**)²⁰¹. Entre el despliegue de la mercancía que se agrupa ordenadamente sobresale en el extremo superior de la composición triangular un cesto de calabazas que parecen pertenecer a las llamadas «verrugosas». A diferencia de las representaciones analizadas en Flandes, en esta ocasión se observa que uno de los frutos aparece abierto, algo que acabará convirtiéndose en una constante en el siglo posterior. De esta composición cabe destacar



Figura 280 (detalle)

²⁰⁰ Skokloster Castle (número de inventario: 11615).

²⁰¹ Pinacoteca Nazionale di Brera (número de inventario: inventario general n. 260; inventario napoleónico n. 196; registro cronológico n. 397).

también la enorme delicadeza de los otros productos con los que comparte representación. Higos, moras, albaricoques o cerezas conforman una mercancía selecta.

En escenas de mercado, pero con un carácter mucho más abigarrado, encontramos de nuevo la calabaza en varias escenas procedentes del taller de los Bassano. Con una presencia más dudosa, en *Escena de mercado*, atribuida a Francesco Bassano (**Figura 281**)²⁰² y, más claramente representada en el *Mercado* atribuido a Leandro Bassano (**Figura 282**)²⁰³, la cucurbitácea americana ocupa en ambos casos el ángulo inferior derecho de la imagen junto a la denominada «calabaza de vino». En el primer caso aparece abierta y en una cesta y en el segundo aparece cerrada y depositada directamente en el suelo, lo que podría apoyar la idea de que en el primer caso se trata de un melón y no de una calabaza.

Por último, también en un contexto cotidiano, cabe destacar su inclusión en el *Bodegón con fruta, verdura y jarrón de flores* del Maestro de Hartford, realizado a finales del siglo XVI o principios del siglo XVII y ya comentado en otros apartados (ver capítulos dedicados al pimiento y la batata). Junto a varios productos americanos, el bodegón contiene una bella representación de una calabaza voluminosa de la variedad denominada «leonada», muy similar a la que aparecía en las obras de Flandes. Al igual que en alguna obra ya comentada, como *La Tierra* de Martín de Vos, en esta ocasión se representa en vertical y abriendo la composición a la izquierda (**Figura 283**)²⁰⁴.

3.5.6.2 Siglo XVII

Países Bajos meridionales y República holandesa

A lo largo del siglo XVII, todos los géneros y temáticas en los que se representaban las cucurbitáceas americanas en el siglo anterior conocen un mayor desarrollo. Escenas



Figura 281 (detalle)



Figura 282 (detalle)



Figura 283 (detalle)

²⁰² Galleria Sabauda (número de inventario: inv. 581).
²⁰³ Kunsthistorisches Museum (número de inventario: Gemäldegalerie, 6010).
²⁰⁴ Galleria Borghese (número de inventario: inv. 54).

de tipo alegórico y mitológico, así como escenas de mercado y cocina y, especialmente, bodegones albergan un considerable número de representaciones en esta área.

De entre las obras de tipo alegórico destacan en número aquellas que aluden a la abundancia de la naturaleza y que alcanzaron un enorme éxito como pintura de gabinete. Estas pinturas aparecen protagonizadas por uno o varios personajes que encarnan la idea de una naturaleza fértil e inagotable. Pueden ser personajes inventados, como en el caso de *La Abundancia* (ca. 1625) de Jan Brueghel el Joven (**Figura 284**)²⁰⁵, protagonizado por una extraña figura femenina con seis pechos, o bien dioses (y especialmente diosas) relacionados con los elementos de la naturaleza, como en *La Abundancia y los Cuatro Elementos* (ca. 1615) de Hendrick Van Balen y Jan Brueghel el Viejo (**Figura 285**)²⁰⁶, en el que aparecen Ceres, Flora, Afrodita, Vesta y Juno, además de unos campesinos que representarían a los receptores de esa abundancia natural. Junto a estos, también en el Museo del Prado, encontramos otras dos obras consagradas a la abundancia natural donde la calabaza tiene un papel destacado: *La Abundancia y los cuatro elementos* de Jan Brueghel el Joven, copia del cuadro de Van Balen y Jan Brueghel



Figura 284 (detalle)



Figura 285 (detalle)



Figura 286



Figura 287 (detalle)

²⁰⁵ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001402).

²⁰⁶ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001399).

el Viejo (**Figura 286**)²⁰⁷, y *La Abundancia y los Cuatro Elementos* de Jan Brueghel el Viejo y Hendrik de Clerck (**Figura 287**)²⁰⁸. Todos ellos presentan rasgos comunes en la presentación de las cucurbitáceas americanas. Uno de esos rasgos es la representación del fruto abierto, que aparece en los cuatro ejemplos, gracias a lo cual pueden observarse las semillas contenidas en su interior. El hecho de que sean esas semillas el origen de nuevos frutos, unido a que otros frutos semejantes aparecen del mismo modo (por ejemplo, una sandía en la obra de Van Balen y Brueghel el Viejo) parece justificar este modo de representación como manera de incidir en el ciclo inagotable de la vida que transmite este tipo de obras.

Otro de los rasgos comunes en estas representaciones es la presencia de animales junto a las cucurbitáceas: pequeños ratones en la obra de Jan Brueghel el Viejo y Hendrik de Clerck, un macho cabrío en la obra de Van Balen y Brueghel el Viejo o un mono en *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven parecen acechar al delicioso fruto. El hecho de que algunos de estos animales se hayan asociado tradicionalmente a la sexualidad y la lujuria y que se encuentren comiendo los frutos o junto a ellos incidiría de nuevo en la idea de fertilidad y renovación constante de la naturaleza.

Un tercer elemento destacado en la representación de las cucurbitáceas en este tipo de escenas es la variedad mostrada, que incluye tanto las variedades americanas como las europeas. Observamos ejemplares de *cucurbita maxima* con sus características hojas en *La Abundancia y los Cuatro Elementos* Jan Brueghel el Viejo y Hendrik de Clerck o en la obra homónima de Hendrick Van Balen y Jan Brueghel el Viejo, donde además observamos ejemplares de *lagenaria siceraria* y de *cucurbita pepo*.

Por último, dentro de los rasgos comunes, cabe destacar su posición dentro del cuadro. En los cuatro casos, las cucurbitáceas se encuentran muy próximas a los personajes principales, especialmente a sus pies, por lo que podría decirse que, dada la contigüidad, las calabazas alcanzan prácticamente el estatus de atributo de las diosas relacionadas con la naturaleza.



Figura 288 (detalle)

²⁰⁷ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001400).

²⁰⁸ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001401).

En clara relación con los ejemplos anteriores, las cucurbitáceas también se insertan en un segundo grupo de escenas protagonizadas por esas mismas diosas o por otros miembros del Olimpo. Quizás uno de los ejemplos más interesantes se encuentra en *Ceres y Pan* (ca. 1620) de Frans Snyders y Pedro Pablo Rubens (**Figura 288**)²⁰⁹, donde, junto a la representación de la diosa de la agricultura y el dios de la ganadería, se ubica un bodegón conformado exclusivamente por cucurbitáceas: un melón, una sandía, una calabaza de la variedad *cucurbita maxima* y otras dos probablemente de la variedad *lagenaria siceraria*. Su tamaño desproporcionado y el hecho de encontrarse abiertas varias de ellas, unido al tono erótico de la escena, induce a pensar que su uso refuerza el carácter sensual de la escena, además de aludir a las ideas de fertilidad y renovación natural consustanciales a la presencia de estos dioses.



Figura 289 (detalle)

De nuevo Ceres, acompañada de un sátiro, un ángel y un niño que recoge espigas de trigo, vuelve a aparecer acompañada por varios tipos de cucurbitáceas en *Ceres en un paisaje con sátiros y ángeles* de Jan Van Kessel I (**Figura 289**)²¹⁰. Sendas parejas de las variedades *lagenaria siceraria* y lo que podrían ser *cucurbita maxima* se suman a un nutrido grupo de elementos vegetales en clara relación con el género alegórico.



Figura 290 (detalle)

Un último ejemplo dentro de este grupo aparece en el *Banquete de Aqueloo* de Hendrik de Clerck (**Figura 290**)²¹¹. Resulta llamativa su inclusión, dado el carácter acuático del dios y de la escena, que reproduce con fidelidad un episodio de las *Metamorfosis* de Ovidio. Pese al claro predominio de alimentos relacionados con el mar, la escena aparece rematada con pequeños bodegones vegetales que incluyen varias cucurbitáceas, entre ellas dos calabazas arrojadas por el suelo y a los pies de un angelote.



Figura 291

²⁰⁹ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001672).

²¹⁰ Historisches Museum Bamberg (número de inventario: inv. 138).

²¹¹ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001851).

Dentro de las imágenes de tipo alegórico y mitológico en las que se insertan las cucurbitáceas americanas, podemos señalar un tercer grupo donde aparecen calabazas asociadas a escenas alegóricas de carácter variado. Así, encontramos varios ejemplares de calabaza, entre las que podemos distinguir ejemplares de *cucurbita máxima* y *cucurbita pepo*, en las *Personificaciones de verano e invierno en un arco con constelaciones* de Jan Van de Velde el Joven (1593- c. 1641) (**Figura 291**)²¹², donde estos y otros frutos aparecen en medio de dos mujeres que representan el verano y el invierno.

También encontramos calabazas en retratos alegóricos como en el *Grupo alegórico retrato de los niños de Diederick Pietersz van Leyden van Leeuwen, burgomaestre de Leiden, y Alida Paets de Daniël Mijtens el Joven* (1644-1688) (**Figura 292**)²¹³, que se sitúa en un jardín junto a un templo clásico en el que aparecen cinco cucurbitáceas en primer término. Su identificación resulta confusa tanto por la ejecución como por el hecho de encontrarse en un ángulo en penumbra. Igualmente difícil resulta la justificación de estos frutos en el contexto general de la obra, que podría ir desde ser el atributo de los personajes hasta un mero ornamento.



Figura 292 (detalle)



Figura 293



Figura 294 (detalle)

Esa presencia extraña de las calabazas aparece también en otro tipo de obras donde la relación entre estas y otros elementos resulta poco clara. Es el caso de la *Serie de dibujos con flores y animales en un paisajes* (1600-1605 ca.) de Johann Hogenberg (1594-1614) (**Figura 293**)²¹⁴, donde encontramos en una misma imagen dos calabazas junto a un ciervo y unas flores denominadas «veronica aleilis». Esta extraña combinación de elementos es constante en toda la serie, donde encontramos representados juntos, por ejemplo, un oso polar y unas alcachofas, lo que hace pensar más en un efecto de sorpresa o humor que una posible relación alegórica.

²¹² Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-1898-A-20309).

²¹³ Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-4222).

²¹⁴ Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-2014-66-48).

Algo más claro podría ser el significado de su inclusión en la obra *Un ermitaño en unas ruinas* de Jan Adriaensz van Staveren (1614-1669) (**Figura 294**)²¹⁵, en la que, junto a un anciano sentado con un libro en su regazo, aparecen, a modo de contraste, un árbol seco y muerto frente a una vigorosa planta de calabaza americana con hojas frondosas, flores, un fruto brillante y otro que comienza a crecer.

Junto a un nutrido grupo de representaciones en clave alegórica, las cucurbitáceas americanas también se insertaron en el arte de los Países Bajos del siglo XVII en contextos que podríamos denominar cotidianos. Mercados, cocinas o alacenas se poblaron de calabazas, generalmente acompañadas de otros alimentos, en especial, vegetales.

Siguiendo la estela de Aertsen o Beuckelaer, pintores del siglo XVII continuaron representando escenas de mercado protagonizadas generalmente por figuras femeninas rodeadas de una abundante y variada mercancía. Es el caso de *Bodegón con frutas y verduras con Cristo en casa de Emaús al fondo* (ca. 1630) de Floris van Schooten (c. 1585/1588-1656) (**Figura 295**)²¹⁶ o *El Mercado de las verduras* (1662) de Hendrick Martensz (1610-1670) (**Figura 296**)²¹⁷. El carácter de ambas escenas es, sin embargo, sensiblemente diferente. La primera escena presenta la estructura que consiste en representar el tema principal al fondo de la imagen (la escena de Cristo en casa de Emaús) y ocupar el primer término con un variado bodegón vegetal compuesto por frutas (manzanas, cerezas, grosellas, albaricoques, peras, bayas, etc.) y verduras (espárragos, habas, guisantes, zanahorias, alcachofas, pepinos, remolachas, unas coles, cebollas y nabos). Dentro de este segundo grupo destaca la presencia de una voluminosa calabaza que tapa parcialmente a la mujer encargada de vender la mercancía. Por su parte, la escena de Hendrick Martensz suprime la escena religiosa y se presenta como una escena más banal y



Figura 295 (detalle)



Figura 296 (detalle)

²¹⁵ Rijksmuseum (número de objeto: SK-C-228).

²¹⁶ Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-2058).

²¹⁷ Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-717).



Figura 297 (detalle)



Figura 298 (detalle)



Figura 299 (detalle)



Figura 300 (detalle)

cotidiana. De nuevo una mujer es la encargada de vender los frutos de la tierra. Resulta significativa de nuevo la presencia de una enorme cucurbitácea, posiblemente *Cucurbita maxima* de tipo oblongo y, sobre todo, las pequeñas calabazas que se encuentran en una cesta próxima, una de las cuales es sostenida con la mano por la mujer, ofreciéndosela directamente al espectador, como confirma su mirada. Puede observarse de nuevo cómo, al igual que ocurría en las escenas de tipo alegórico, las calabazas tienden también a situarse en contigüidad con las protagonistas.

Junto a las escenas de mercado, dentro del ámbito cotidiano, se representan también calabazas en el ámbito doméstico. Resulta destacable su presencia en la obra *La cocina*

(1643) de David Teniers (1610-1690) (**Figura 297**)²¹⁸, donde dos voluminosas calabazas, una de las cuales sale parcialmente de la imagen, sirven para cerrar la composición del cuadro y del bodegón triangular que ocupa la parte derecha del mismo. Su rotundidad y su combinación de tonos verdes parecen servir de contrapunto a la figura de la derecha vestida con una llamativa casaca roja. En un ambiente más humilde y sin presencia física directa, encontramos también los restos de una calabaza en *Interior de una cocina rústica* de Willem Kalf (1619-1693) (**Figura 298**)²¹⁹.

Junto a estos ejemplos, si un tipo de escenas domésticas domina en la representación de las cucurbitáceas americanas es sin duda el bodegón. Son innumerables las escenas de naturaleza muerta en los Países Bajos que contienen las diferentes variedades americanas, por lo que solamente señalaremos unos cuantos ejemplos representativos.

²¹⁸ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001798).

²¹⁹ Musée du Louvre (número de inventario: 1411).

En primer lugar, podemos establecer una distinción atendiendo al lugar de ubicación de los bodegones. Así, observamos una presencia considerable de las calabazas en representaciones exteriores, que sitúan los frutos directamente en el suelo o incluso todavía en la planta, como en el caso de *Paisaje con frutas y verduras en primer plano* de Abraham Bloemaert (1566-1651) (**Figura 299**)²²⁰. Generalmente, en este tipo de composiciones el fruto aparece completamente cerrado, lo que indicaría que ha sido recolectado recientemente. Otro de los elementos comunes que se aprecia es la enorme variedad reflejada a través de las composiciones, donde difícilmente encontramos variedades repetidas. En ese sentido, destaca el *Bodegón de hortalizas* anónimo (**Figura 300**)²²¹, donde se representan hasta tres tipos diferentes de calabaza cerrando la composición en el extremo derecho de la imagen. Puede apreciarse un intenso afán por diferenciarlas, pues cada una de ellas presenta un color, forma y textura diferentes.

Otra de las calabazas americanas que presenta un gran atractivo pictórico en los bodegones exteriores es la *cucurbita verrucosa*, cuyas múltiples protuberancias la convertían, como señalaba Daleschamps, en un verdadero espectáculo de la naturaleza. Así aparece en *Bodegón con*



Figura 304 (detalle)

frutas, verduras y paisaje con ciervos atribuido a Frans Snyders (**Figura 301**)²²² o en *Bodegón con frutas y flores* de Abraham Brueghel (1631-1690) (**Figura 302**)²²³. Destacan, en este último caso, los

delicados elementos que las acompañan: frutas de hueso (frutas, melocotones) y un grupo de flores dentro de un lujoso jarrón con *protome leonina*. Ese carácter suntuoso aparece puntualmente en otros bodegones exteriores, como en el caso de



Figura 301 (detalle)



Figura 302 (detalle)



Figura 303 (detalle)

²²⁰ Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-3743).

²²¹ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P003690).

²²² Colección privada. En Sestieri (Roma) en 1961 (fuente: Fondazione Zeri).

²²³ Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 8/12/1995).

Bodegón con flores, frutas, cortina y papagayo en un jardín atribuido a David de Coninck (c. 1644- c. 1701) (**Figura 303**)²²⁴, donde, junto a dos grandes calabazas, flores y frutas delicadas como higos o granadas, aparecen lámparas, cortinas, bandejas o jarrones y, al fondo, una distinguida villa.

Junto a este tipo de representaciones en exterior, las cucurbitáceas americanas también tienen una notable presencia en bodegones de interior y también, como el caso anterior, se observa un gusto por mostrar la gran variedad de esta familia botánica. Sin embargo, a diferencia de los anteriores, en estos casos, la presentación de la calabaza es diferente y aparece muy a menudo abierta, bien agrietada por la acción del tiempo, como en *Bodegón con macetas, frutas, cobayas, monos, aves y perros* de Jan van Kessel I (**Figura 304**)²²⁵, o bien cortada y lista para ser utilizada, como en *Bodegón con cisne* de Paul de Vos (**Figura 305**)²²⁶. En otras ocasiones, sin embargo, las calabazas aparecen enteras y parcialmente ocultas, como en el caso de *Bodegón con frutas, verduras, caza, figura femenina, niño, perros y gato* atribuido a Frans Snyders (**Figura 306**)²²⁷. El hecho de permanecer semiocultas podría encontrarse en otro de los elementos comunes en este tipo de representación: el acecho de animales domésticos o salvajes que amenazan con arruinar el delicioso fruto. Perros y gatos en la citada obra de Snyders, loros en la *Despensa* de Paul de Vos (**Figura 307**)²²⁸, pájaros y monos en el ya mencionado *Bodegón con macetas* o incluso tortugas en el *Bodegón con plato de frutas, taza de fresas, calabaza y aves* de Jan Van Kessel I (**Figura 308**)²²⁹ amenazan el esplendor natural.



Figura 305 (detalle)



Figura 306 (detalle)



Figura 307 (detalle)



Figura 308 (detalle)

²²⁴ Musée des Beaux-Arts de Nantes (número de inventario: inv. 2031).

²²⁵ Galleria Doria Pamphilj (número de inventario: inv. FC 243).

²²⁶ Museo Lázaro Galdiano (número de inventario: 05588).

²²⁷ J. Paul Getty Museum (número de inventario: inv. 78.PA.207).

²²⁸ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001877).

²²⁹ Galleria Pallavicini.

Por último, otro de los elementos a destacar en este tipo de representaciones es el contexto claramente acomodado en el que se insertan. Así, frente al carácter ambivalente de los bodegones exteriores, en el caso de los bodegones de interior donde se ubican las cucurbitáceas americanas es claramente el de un ambiente distinguido donde tienen un especial protagonismo alimentos propios de las clases acomodadas, como las aves, por ejemplo, en *Una despensa* (1642) de Adriaen van Utrecht (**Figura 309**)²³⁰, presidida por un cisne y un pavo real o en el citado



Figura 309 (detalle)

Bodegón con cisne de Paul de Vos; la caza, como en la ya señalada *Despensa* de Paul de Vos, o las flores, como en el ya mencionado *Bodegón con frutas y flores* de Abraham Brueghel.

Italia

La presencia de las cucurbitáceas americanas en los bodegones italianos del siglo XVII alcanza un nivel inusitado entre los alimentos americanos analizados para este estudio. Solo en la base de datos de la Fondazione Zeri de la Universidad de Bolonia se han localizado cientos de bodegones italianos que incluyen entre sus alimentos alguna de las cucurbitáceas americanas, con una clara preferencia por la variedad *cucurbita maxima*. Se trata, sin embargo y salvo excepciones, de obras de escasa calidad, anónimas y que repiten hasta la saciedad el mismo esquema, tanto compositivo como en los elementos representados. Podría afirmarse que las cucurbitáceas americanas se convierten en una especie de lugar común en este tipo de composiciones. Pero no son las únicas, pues el número de elementos representados es muy limitado y a menudo se restringe a otras cucurbitáceas (melones, sandías), melocotones, higos y flores. En la mayor parte de las ocasiones, además, estos productos se representan en el exterior y muy a menudo posados directamente sobre el suelo, así como sobre repisas o bancos de carácter rústico. Ejemplos de este tipo de representación podrían ser *Bodegón con fruta y flores* de Aniello Ascione (c. 1680-1708) (**Figura 310**)²³¹ o el *Bodegón con uvas*,



Figura 310 (detalle)



Figura 311



Figura 312 (detalle)

²³⁰ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001852).

²³¹ Musée des Beaux-Arts et d'Archéologie de Besançon (número de inventario: inv. 857.6.1).

calabazas, melocotones, camarones, higos y moras atribuido a Michelangelo Cerquozzi (1602-1660) (**Figura 311**)²³². Con mayor calidad, pero con los mismos elementos y en un contexto indeterminado se encuentra el *Bodegón con sandías, calabaza y flores* de Giuseppe Recco (**Figura 312**)²³³, donde la calabaza contribuye a la estructura de color de la imagen formada por el rojo, el amarillo y el ocre y es representada con gran detallismo, matizando «las calidades descriptivas de la piel rugosa de la calabaza con gran confianza, trabajando directamente con la materia fresca» (Cherry, 2001: 122).

Con una profusión mucho menor, las cucurbitáceas americanas se insertan en escenas de mercado claramente deudoras de los modelos del norte de Europa, aunque con un carácter más intimista. Sus personajes muestran actitudes naturales, a veces precisamente en relación con su mercancía. En ese sentido, cabe destacar la obra *Niño olfateando una calabaza* del Maestro de la naturaleza muerta de Acquavella (**Figura 313**)²³⁴, donde el joven vendedor aprovecha su soledad para comprobar el grado de maduración de su mercancía, en este caso un par de calabazas que ya aparecen agrietadas y, por tanto, a punto de echarse a perder. También muestra una gran espontaneidad la vendedora de *Bodegón con cesta de frutas, flores, juego y figura femenina* de Pier Francesco Cittadini (1616-1681) (**Figura 314**)²³⁵, que parece espantar con su mano dos pájaros que amenazan con comer su mercancía, entre la que se encuentran dos rotundas calabazas. Un tercer ejemplo lo encontramos en *Bodegón con vendedor de pescado, niño y figura femenina con corona de flores* de Giacomo Fardella di Calvello (c. 1660-c. 1688) (**Figura 315**)²³⁶, donde un joven coloca una corona de flores a una vendedora mientras, al fondo, otra vendedora parece estar disponiendo los pescados, junto a los cuales se encuentran verduras y un gran ejemplar de *cucurbita maxima*.



Figura 313 (detalle)



Figura 314 (detalle)



Figura 315 (detalle)

²³² Mercado anticuario de Florencia. Consignado en 1989 (fuente: Fondazione Zeri).

²³³ Museo Cerralbo (número de inventario: 03868).

²³⁴ Colección privada (París). Citado en Laureati L., «Dal Maestro della natura morta Acquavella a Michelangelo Cerquozzi. Un'ipotesi di lavoro», en *La natura morta di Federico Zeri*, 2015: 175.

²³⁵ Pinacoteca Cívica di Cento.

²³⁶ Museo della Natura Morta (número de inventario Poggio Imperiale 1860, n. 133).

También dentro de escenas de la vida cotidiana, encontramos la presencia puntual de cucurbitáceas americanas en escenas domésticas, especialmente en interiores de cocina. En este sentido, cabe destacar la presencia constante de grandes calabazas en las cocinas de Giovanni Domenico Valentino (1639-1715), ya sea enteras y ocupando el primer plano de la imagen, como en *Interior de cocina* (**Figura 316**)²³⁷, o abierta y lista para ser preparada en *Cocina* (**Figura 317**)²³⁸.

Por último, aunque con una presencia testimonial, encontramos la calabaza dentro de escenas de tipo alegórico, como en la *Alegoría del olfato* de Giulio Carponi (1612-1679) (**Figura 318**)²³⁹, donde un amorcillo huele una flor, mientras que a sus pies se agrupan varias aves, frutas y algunos vegetales, entre las que se encuentra una gran calabaza en el extremo inferior izquierdo de la imagen.

España

Sin llegar al extenso número de obras localizado en el caso de Italia, para el área española también se ha hallado una cantidad considerable de ejemplos que incluyen las cucurbitáceas americanas en el siglo XVII. Tal y como ocurría en el caso italiano, son obras de limitada calidad y que copian una misma fórmula, tanto en lo referido a la estructura como a los elementos que acompañan a las calabazas. A diferencia de Italia, las calabazas suelen situarse en interiores, pero sí coincide la selección de frutas delicadas, preferentemente de la estación estival (higos, melocotones) o propias del otoño (setas, castañas). A diferencia también de Italia, no se han localizado representaciones de la calabaza en otros géneros artísticos más allá de los bodegones. Dentro de ellos, como veremos a



Figura 316 (detalle)



Figura 317 (detalle)



Figura 318 (detalle)

²³⁷ Convento di S. Pietro, Perugia. Mencionado en Porzio, F. y Zeri, F., *La natura morta in Italia*, 1989, v. I: 474

²³⁸ Palazzo degli Uffizi (número de inventario 1890, n. 9236).

²³⁹ Palazzo degli Uffizi, Corridoio Vasariano (número de inventario 1890: n. 8408).

continuación, encontramos la calabaza dentro de ambientes variados, que van desde contextos muy humildes hasta algunos de gran sofisticación.

Dentro del primer grupo, una de las primeras representaciones de cucurbitáceas americanas en el siglo XVII español es también, probablemente, la primera ilustración artística en Europa de un *Sechium edule*, conocido como chayote (Janick, 2010b, 2011), y que aparece en la obra *Bodegón con caza* (1600-1603) de Juan Sánchez Cotán (**Figura 319**)²⁴⁰ junto a otras cucurbitáceas (melón, pepino), verduras y volatería.

Además de esta representación excepcional, sobresale también por su calidad el *Bodegón de frutas y hortalizas* (1625) de Juan van der Hamen (**Figura 320**)²⁴¹. Se trata de una obra de juventud, dominada por una técnica de tradición tenebrista y un esquema compositivo de severa y grave simetría que le confiere una evidente monumentalidad (Pérez Sánchez, 1983). También contrasta con su producción posterior la selección de alimentos, entre los que encontramos algunos de extraordinaria sencillez, como las berenjenas, los pepinos o la propia calabaza, más en la línea de sus predecesores Sánchez Cotán o Zurbarán que de los alimentos representados posteriormente por Van der Hamen. La clave para esta selección podría encontrarse en el origen de este encargo:

La procedencia de esta obra, alguno de los monasterios desamortizados en 1835 y cuyas pinturas conformaron el antiguo Museo de la Trinidad, explicaría estos humildes frutos, tal vez sugerencias o recuerdos de los frutos de la huerta conventual para donde fue pintado (Ruíz, 2001: 224).

Con esa misma sencillez y elementos prácticamente idénticos, volvemos a encontrar la calabaza de la variedad *cucurbita maxima* junto a otra de la variedad *oblonga* en *Bodegón con calabaza y verduras*, realizado por un seguidor de Van der Hamen (**Figura 321**)²⁴² y que probablemente formaba



Figura 319 (detalle)



Figura 320 (detalle)



Figura 321 (detalle)

²⁴⁰ Art Institute of Chicago (número de referencia: 1955.1203).

²⁴¹ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001165).

²⁴² Museo Cerralbo (número de inventario: 03952).

parte de un conjunto de doce cuadros de la misma temática (Cherry, 2001: 169). De nuevo, berenjenas y pepinos, además de unos frutos rojos que podrían ser pequeños tomates o acerolas, una calabaza de la variedad *lagenaria siceraria* y un repollo conforman un bodegón dominado por una gran humildad y sencillez.

Algo más de sofisticación encontramos en los alimentos que acompañan a la calabaza en los anónimos *Bodegón con sandía, granadas, calabaza y melocotones* (Figura 322)²⁴³, *Bodegón con canasta de ciruelas, melocotones, peras y calabaza* (Figura 323)²⁴⁴ y *Bodegón con cesta de castañas, calabazas, champiñones y plato de fruta* (Figura 324)²⁴⁵. En todos ellos destaca la asociación de la calabaza con las frutas, especialmente las de verano (melocotón, melón, sandía, ciruela) y las de otoño (pera, manzana).



Figura 322 (detalle)



Figura 323 (detalle)



Figura 324 (detalle)



Figura 325 (detalle)



Figura 326 (detalle)

Frente a este tipo de bodegones, encontramos la calabaza americana también en un ambiente más distinguido, concretamente, en sendos bodegones atribuidos a Francisco Barrera: *Bodegón con pescado, verduras y caza* (Figura 325)²⁴⁶ y *Bodegón con cesta de frutas, caza y verduras* (Figura 326)²⁴⁷. En el primer caso, se trataría de una representación del mes de julio, donde encontramos sendas calabazas americanas, junto a una *lagenaria siceraria*, así como berenjenas, pepinos, higos y uvas, además de piezas de carne (conejo, volatería) y pescado y un considerable número de utensilios de cocina, situados todos ellos en repisas,

como es habitual en este pintor. En el segundo ejemplo, una calabaza de considerables dimensiones se sitúa en la parte superior de la

²⁴³ Colección privada. Consignado en el mercado anticuario de Barcelona en 1974 (fuente: Fondazione Zeri).

²⁴⁴ Colección privada (subastado en Asta Sotheby's, Mónaco, el 2/07/1993).

²⁴⁵ Colección privada. Consignado en el mercado anticuario de Madrid en 1979 (fuente: Fondazione Zeri).

²⁴⁶ Slovenská Národná Galéria (número de inventario: inv. 05451).

²⁴⁷ Colección privada (subastado en Asta Sotheby's, Mónaco, el 2-3/12/1988).

composición, conformada igualmente por varias frutas (manzana, granada, melocotón) y volatería.

Por último, y en esa misma línea, se encuentra también el anónimo *Bodegón con cajas, bandeja de frutas, calabazas y galletas* (**Figura 327**)²⁴⁸, donde encontramos la calabaza inserta entre productos especialmente codiciados por las clases pudientes, tales como dulces, frutas confitadas o jaleas, que son presentadas a la vista y guardadas en cajas. Junto a estos alimentos, el lujoso cortinaje del extremo izquierdo, que parece abrirse para dejar a la vista los excelentes alimentos, confirma que nos hallamos ante un contexto refinado.

3.5.6.3 Siglo XVIII

Países Bajos meridionales y República holandesa

Pocas novedades respecto a la representación de las cucurbitáceas tienen lugar en los Países Bajos durante el siglo XVIII. Desciende el número de representaciones y, cuando aparece, lo hace siguiendo esquemas de siglos anteriores.



Figura 327 (detalle)



Figura 328 (detalle)



Figura 329 (detalle)



Figura 330 (detalle)

²⁴⁸ Colección González (Madrid) consignado por última vez en 1965 (fuente: Fondazione Zeri).

Un ejemplo de ello lo encontramos en la obra *Bodegón con frutas* (ca. 1720) de Coenraet Roepel (1678-1748) (**Figura 328**)²⁴⁹, donde una gran calabaza de la variedad *cucurbita maxima* se representa semiescondida bajo frutas propias de la estación estival, como melocotones, ciruelas, membrillo, higos o uvas.

La única aportación que podemos mencionar en este siglo y que corrobora la absoluta familiaridad de los artistas y artesanos con este alimento americano es su incorporación a las artes decorativas. Tal y como ocurriera con el pavo americano, la calabaza, dada su forma y, posiblemente, el uso tradicional de determinadas variedades se prestaba para su utilización como recipiente contenedor de líquidos. Así, la encontramos en una serie de *Soperas* (ca. 1760-1800) (**Figura 329**)²⁵⁰ con forma de calabaza y rematadas en la tapa con una rama que contiene una pequeña calabaza y unas florecillas, acompañadas algunas de ellas por una gran hoja que sirve como plato de acompañamiento.

También dentro de las artes decorativas, encontramos otro ejemplo de representación en una figura femenina de porcelana (**Figura 330**)²⁵¹ realizada por la Porseleinfabriek Ludwigsburg. La imagen representa una jardinera que porta una cesta de flores en su brazo derecho y detrás de ella se encuentra un jarrón con calabazas contra el que se apoya una pala.

Italia

La representación de las cucurbitáceas americanas sigue siendo abundante en el área italiana a lo largo del siglo XVIII. En ella vemos, por un lado, una continuidad en los géneros en los que se insertan, pero, dentro de ellos, se observan algunas novedades acordes a los nuevos gustos pictóricos. En el caso de los bodegones, la representación de las cucurbitáceas americanas aparece, por una parte, como una especie de lugar común en composiciones preferentemente de la estación estival o bien como un producto totalmente familiar y asentado en las cocinas italianas. Así, en la misma línea trazada el siglo anterior, volvemos a encontrar calabazas



Figura 331 (detalle)



Figura 332 (detalle)

²⁴⁹ Museo Lázaro Galdiano (número de inventario: inv. 05563).

²⁵⁰ Rijksmuseum (número de objeto: BK-NM-13339; BK-NM-13339 A; BK-NM-13339B; BK-NM-13339C).

²⁵¹ Rijksmuseum (número de objeto: BK-1995-6).

en bodegones de exterior donde reina un cierto caos y donde los frutos parece que comienzan a pudrirse. Es el caso del *Bodegón con fruta, flores y papagayo* atribuido a Bartolomeo Bimbi (1648-1729) (**Figura 331**)²⁵², donde la calabaza aparece agrietada como otros frutos, especialmente las granadas, lo que parece ser un blanco fácil para el amenazante pájaro de la escena. Una variante algo más idealizada y sofisticada la encontramos en el *Bodegón con frutas y putti* atribuido a Giovanni Paolo Castelli (1659-1730) (**Figura 332**)²⁵³, donde unos angelillos parecen recoger una cosecha estival, entre la que se encuentra una semioculta calabaza, o en *Bodegón con instrumentos musicales, fruta, porcelana y tapete* de Cristoforo Munari (1667-1720) (**Figura 333**)²⁵⁴, donde, además de frutos propios del final del verano, como la sandía, las uvas o la calabaza, en este caso una *cucurbita verrucosa*, se encuentran un laúd y un violonchelo, además de un libro de música.

Dentro de este género cabe destacar dos obras de Bartolomeo Bimbi que tienen como protagonista absoluta a la cucurbitácea americana: *Calabaza doble* (**Figura 334**)²⁵⁵ y *Calabaza* (**Figura 335**)²⁵⁶. El primer ejemplo es una auténtica rareza, al presentarse dos ejemplares unidos; por su parte, la segunda imagen presenta dos calabazas, una cerrada y otra abierta completamente, lo que permite observar su interior, al que se le han quitado las semillas.

Junto a este tipo de bodegón claramente deudor de siglos anteriores, encontramos las cucurbitáceas americanas en contextos domésticos en los que los alimentos se presentan dentro de un contexto de acción, durante la preparación o degustación de los alimentos como ingredientes de recetas concretas y no como una selección aleatoria. Ejemplo de ello sería la obra de Cristoforo Munari *Bodegón con huevos, porcelana, fruta, jamón y vajilla* (**Figura 336**)²⁵⁷, donde parece que la escena ha sido abruptamente abandonada



Figura 333 (detalle)



Figura 334



Figura 335

²⁵² Gallerie Fiorentine, Florencia (fuente: Fondazione Zeri).

²⁵³ Colección privada en Padua, señalado en 2005. Mencionado en Bocchi G. y Bocchi U., *Pittori di natura morta a Roma. Artisti italiani 1630-1750*, 2005: 601, 609.

²⁵⁴ Galleria dell'Accademia de Florencia (número de inventario 1890, n. 5139).

²⁵⁵ Gallerie Fiorentine, Florencia (fuente: Fondazione Zeri).

²⁵⁶ Università degli Studi di Firenze, Museo di Storia Naturale (número de inventario collezione 1930, n. 342).

²⁵⁷ Pinacoteca Civica, Ascoli Piceno (Marche, Italia) (número de inventario: inv. 178).

dejando una botella de vino que se derrama y un plato de huevos sin comer. En el centro de la imagen se sitúan dos calabazas, una cerrada y otra que comienza a abrirse. En esa línea, pero con un tono mucho más ordenado, se incluye la obra de Carlo Magini, *Bodegón con calabazas, cebollas, botella, matraz y olla de cobre (Figura 337)*²⁵⁸, donde dos grandes calabazas de la variedad *cucurbita pepo* parecen conformar, junto a otros ingredientes, los preparativos de una receta.

		
Figura 336 (detalle)	Figura 337 (detalle)	Figura 338

or último, volvemos a encontrar un ejemplo interesante en el que la calabaza tiene un peso fundamental en la representación de vendedores de frutas y verduras. Se trata del anónimo *Figura femenina con calabazas*, en el que de nuevo destaca el tratamiento de la imagen con gran intimismo, pues en él se representa tan solo una mujer solitaria y ensimismada partiendo una de las dos calabazas para mostrar la calidad de la mercancía (Figura 338)²⁵⁹.

España

Son escasos los ejemplos de representación de la calabaza localizados en el siglo XVIII para el área española. Tan solo dos ejemplos anónimos y de modesta factura: *Bodegón con melón, recipientes y cucharas de madera (Figura 339)*²⁶⁰ y *Bodegón con*



Figura 339 (detalle)



Figura 340

²⁵⁸ Fondazione Cassa di Risparmio di Fano, Fano (Marche, Italia). Sin número de inventario.

²⁵⁹ St. John's College, University of Oxford. Sin número de inventario.

²⁶⁰ Museo Cerralbo (número de inventario: 03867).

*calabaza, verduras, pescados y salchichas (Figura 340)*²⁶¹. Las características de ambos cuadros son similares e insertan la calabaza en ambientes sencillos, rodeados de objetos y alimentos que en la fecha podían formar parte de cualquier hogar. En el primer caso, con un estilo claramente deudor de Luis Meléndez, una rotunda calabaza cerrada protagoniza un bodegón donde también se muestran una fuente de cerámica con tapadera de metal sobre otra fuente de loza gris, dos cucharas de madera y un cuchillo. Por su parte, el segundo ejemplo representa una calabaza abierta junto a un pescado, chorizos, apio y perejil.

3.5.7 Síntesis de las principales tendencias en la representación de las cucurbitáceas americanas

Las cucurbitáceas americanas fueron, a tenor de las fuentes analizadas, uno de los productos americanos que mayor consenso positivo lograron alcanzar desde que fueron localizadas a las pocas semanas del encuentro con América. La existencia previa de cucurbitáceas en Europa, incluidos otros tipos de calabaza como la *Lagenaria siceraria*, allanó el camino a las variedades americanas, que fueron asimiladas por los europeos con facilidad y rapidez, especialmente las pertenecientes a las variedades *Cucurbita pepo*, *Cucurbita máxima* y *Cucurbita moschata*, y fueron usadas de manera similar a las variedades ya conocidas, esto es, como alimento y como contenedor de líquidos.

Esta fácil asimilación resulta, sin embargo, una dificultad añadida para el historiador que emplea determinadas fuentes, como las crónicas de Indias, donde el empleo del término genérico «calabazas», o incluso «melones» en los textos más tempranos, impide saber a qué tipo de calabazas hacen mención, si bien el contexto lleva a pensar que se trata de especies de *Lagenaria*, pues se refieren a ellas sobre todo en calidad de contenedor de líquidos. Habrá que esperar hasta Francisco Hernández para saber con exactitud las variedades de cucurbitáceas conocidas hasta el momento y sus diversos usos, gracias a la precisa descripción de hasta ocho tipos diferentes de calabazas, distinguiendo las comestibles de las no comestibles.

Además de este problema, la rápida asimilación dificulta enormemente conocer el momento de su entrada en Europa, que podría haberse producido de manera casi

²⁶¹ Consignado por última vez en el Museu Nacional d'Art de Catalunya (fuente: Fondazione Zeri).

instantánea, como demostraría el envío de semillas por parte de Pedro Mártir de Anglería al cardenal Asconio Sforza en 1494, y con mucha probabilidad, por varias vías.

Otro de los escollos para el historiador en la reconstrucción de la historia de las cucurbitáceas americanas lo plantea una de las fuentes esenciales para los historiadores de la alimentación: los recetarios. Al igual que otras fuentes, el empleo del término genérico «calabazas» impide una reconstrucción con total garantía del origen y el tipo de calabazas que los gastrónomos y cocineros empleaban para elaborar sus recetas. En el caso de los recetarios españoles, habrá que esperar hasta el siglo XVIII para que un autor anónimo distinga en su obra *El cocinero religioso* distintos tipos de calabaza bajo términos genéricos como «calabaza larga», «calabaza colorada» o «calabaza blanca». Pese a estas dificultades, la notable presencia de las cucurbitáceas en los recetarios españoles confirmaría la más que probable aceptación de las variedades americanas, dada su gran polivalencia, tanto en recetas saladas como dulces. En el primer caso, resultan de especial interés en la elaboración de platos a consumir durante la Cuaresma, acompañando pescados o como ingrediente fundamental en platos vegetales. Como ingrediente dulce resultaba especialmente apreciada para rellenos y en conserva.

Al igual que las fuentes anteriores, la literatura tampoco se muestra precisa a la hora de reconstruir la llegada y uso de las cucurbitáceas americanas y, en muchas ocasiones, solo el contexto puede ayudarnos a dilucidar a qué tipo de calabaza hacen referencia. Como en casos anteriores, la literatura se muestra receptiva a este producto y hace un uso polivalente del mismo. En primer lugar, como alimento, recibe por lo general una buena consideración, especialmente por su cualidad dulce. Pero, además de la constatación de su consumo, y como es habitual en la literatura del momento, el uso de la calabaza como base para la metáfora también es muy frecuente. Pueden ser metáforas referidas al cuerpo y, muy especialmente, a la cabeza, no solo por la forma sino especialmente por su condición de hueca, lo que resulta de especial valía cuando se trata de criticar la escasa inteligencia de algún personaje. Pero, además, la calabaza sirve a los literatos para hablar de debilidades humanas, como la soberbia o la molicie.

Frente a la imprecisión mostrada por otras fuentes, las obras de carácter científico sí resultan de gran utilidad para conocer los usos y variedades que se desarrollaron en Europa. Salvo algunas confusiones en el origen de las calabazas americanas, que autores como Bock sitúan erróneamente en la zona de Siria, en general se ofrecen datos precisos

tanto sobre su origen como sobre sus características y usos. Pero si algo destaca en estas descripciones es el amplio desarrollo de la representación gráfica de las cucurbitáceas americanas.

Desde la imagen de Fuchs en su *Historia stirpium* de 1542, considerada durante mucho tiempo la primera imagen de una cucurbitácea americana en Europa, todas las grandes obras científicas de la época ofrecen detallados recursos visuales para mostrar la enorme variedad de esta familia botánica: seis especies diferentes incluye Dodoens en su *Stirpium historiae pemptades*, siete Dalechamps en su *Historia generalis plantarum* y hasta diecinueve Weinmann en su *Phytanthoza iconographia*. El *summum* de la representación de las cucurbitáceas llegará de la mano del botánico francés Antoine Duchesne, que en su *Essai sur l'histoire naturelle des courges* recopiló un total de 258 imágenes de cucurbitáceas. En casi todos los casos, estas imágenes vienen acompañadas de términos que tratan de describir la gran variedad atendiendo a la forma de los frutos (*rotundus*, *oblongus*, *latus*) y a su tamaño (*minor*, *maior*). En menor medida, la variedad de color es mostrada en estos tratados, destacando en este sentido la aportación de Leonhart Fuchs en su *New Kreüterbuch*, cuyas representaciones incluyen los dos colores característicos de sus frutos, el verde y el naranja. Sin embargo, habrá que esperar hasta el siglo XVIII para ver la amplia gama de matices cromáticos que presentan las cucurbitáceas americanas, siendo paradigmático el caso de *Phytanthoza iconographia* de Weinmann, donde se muestran con gran precisión las distintas tonalidades posibles del fruto.

Esta gran precisión en la representación científica de las cucurbitáceas americanas lleva también a algunos autores a mostrar imágenes aisladas de los frutos, como en el caso de L'Obel, que ofrece representaciones muy próximas a las que encontraremos en el arte, con frutos abiertos que dejan ver tanto el interior como las características semillas redondeadas que son la marca más clara de diferenciación respecto a otras cucurbitáceas como el melón.

Frente a la información imprecisa ofrecida por algunas fuentes y en línea con la proporcionada por los textos científicos, podemos afirmar que el arte resulta, en el caso de las cucurbitáceas americanas, una fuente de enorme interés para los historiadores y no solo por la ingente cantidad de obras donde estas aparecen representadas y que la convirtieron en un verdadero lugar común dentro del género de los bodegones, sino por otros elementos que señalaremos a continuación.

En primer lugar, por la precocidad en su representación. Si nos atenemos a los datos aportados por el historiador de la botánica Jules Janick, las primeras representaciones artísticas de las cucurbitáceas americanas, como vimos, se remontan a alrededor de 1515, es decir, treinta años antes de su primera representación científica de la mano de Fuchs. Su presencia en la Villa Farnesina resulta de vital importancia por dos motivos. El primero, porque permite establecer un marco cronológico bastante preciso de su llegada y desarrollo en Europa y, en segundo lugar, porque la enorme variedad que puede observarse ya en los frescos de la logia de Cupido y Psique permite afirmar que no fue una sola variedad de cucurbitácea la que llegó a Europa, sino diferentes tipos y, por consiguiente, de diferentes partes del continente americano, lo que apoyaría la tesis de que las múltiples variedades que llegaron a Europa lo hicieron por numerosas vías.

Pero la importancia del arte como fuente a la hora de reconstruir el desarrollo de este alimento en Europa va más allá. La precisión mostrada por los artistas a la hora de representar las diferentes variedades de cucurbitácea americana no es solo cuantitativa sino también cualitativa. En todas las áreas analizadas, pero muy especialmente en el caso de los Países Bajos, observamos un afán por parte de los artistas por mostrar la diversidad física de las calabazas.

Con formas, colores y tamaños variados, los artistas europeos aportan, tanto o más que los científicos, información valiosa sobre las variedades desarrolladas en Europa en los siglos XVI y XVII y muestran una enorme precisión en esta labor. En este punto, sin embargo, conviene introducir un elemento que, como en otros productos analizados en este estudio, condiciona, como no podía ser de otra manera tratándose de representación artística, la representación de las calabazas americanas, es decir, el factor estético. Así, aunque las cucurbitáceas resultan de por sí elementos de gran atractivo por sus formas sinuosas y colores llamativos, apreciamos una cierta tendencia a seleccionar determinadas variedades que resultan especialmente vistosas. Es el caso de la variedad conocida como «leonada», que observamos en obras como *La Tierra* de Martin de Vos, *Bodegón con fruta, verdura y jarrón de flores* del Maestro de Hartford o los ejemplares seleccionados por Peter Aertsen para sus mercados. Otra de las variedades que parece llamar la atención de los artistas por su rareza es la denominada «verrucosa», que aparece, entre otros, en *Bodegón con frutas, verduras y paisaje con ciervos* atribuido a Frans Snyders, *Bodegón con frutas y flores* de Abraham Brueghel o *Bodegón con instrumentos musicales, fruta,*

porcelana y tapete de Cristoforo Munari. Junto a estas variedades, que posiblemente tuvieron más peso en el arte que en los mercados y cocinas, las pinturas de la Edad Moderna europea ofrecen un vasto catálogo de *cucurbita maxima* y *cucurbita pepo*, en todas las formas y colores imaginables.

Además de ser una fuente interesante para conocer la variedad de cucurbitáceas americanas que poblaron los mercados y cocinas de toda Europa, el arte también confirma la alta estima que alcanzó entre todas las capas de la sociedad. Especialmente a través del género de los bodegones podemos confirmar su uso en cocinas humildes y, muy especialmente, en ambientes distinguidos. Así, a menudo la encontramos junto a frutas de hueso y delicados jarrones de flores, como en *Bodegón con frutas y flores* de Abraham Brueghel o *Bodegón con flores, frutas, cortina y papagayo en un jardín* atribuido a David de Coninck o, en el caso español, en despensas acomodadas llenas de piezas de caza y volatería, como en *Bodegón con pescado, verduras y caza* o *Bodegón con cesta de frutas, caza y verduras*, ambas atribuidas a Francisco Barrera. En menor medida, y especialmente en el caso de los artistas españoles, la calabaza también se inserta en contextos más humildes, rodeada de otras verduras, como repollos, pepinos o berenjenas, como en *Bodegón de frutas y hortalizas* de Juan van der Hamen o el anónimo *Bodegón con calabaza y verduras*.

También de manera indirecta, a través de los otros alimentos que la acompañan, puede inferirse el carácter polivalente de este fruto, considerado como una excelente base tanto para platos dulces como salados. Sin embargo, hay que señalar que no se ha localizado ningún caso en el que la calabaza sea presentada como un alimento ya preparado y no como materia prima. Por un lado, el hecho de ser representado en ocasiones exclusivamente con frutas, como en el anónimo español *Bodegón con canasta de ciruelas, melocotones, peras y calabaza* o en el *Bodegón con sandías, calabaza y flores* de Giuseppe Recco, parece querer indicarnos que nos hallamos ante un producto de naturaleza dulce y, por tanto, ingrediente ideal para postres. Pero el hecho de ser mostrado también junto a otras verduras, o incluso con carne y pescado, muy especialmente en el siglo XVIII, nos indica también sus posibilidades como ingrediente en platos salados. El arte, pues, corroboraría también en la agrupación de alimentos sus diversos usos en cocina, confirmados además por los recetarios de la época.

Pero, además de mostrar con gran precisión la variedad de esta familia botánica y confirmar la versatilidad de un producto que servía como base para platos dulces y salados, el arte también resulta de gran utilidad a la hora de confirmar otros posibles usos de naturaleza alegórica, otorgados popularmente a las cucurbitáceas americanas, tanto en lo que respecta a la naturaleza como al ser humano.

Por lo que respecta a la naturaleza, destacan dos usos esenciales mostrados por los artistas. Por un lado, las calabazas sirven como representación gráfica del paso de las estaciones. Así, encontramos varios ejemplos en los que las calabazas sirven como representación de las estaciones del verano y el otoño. En ese sentido, resulta destacable el doble uso que Arcimboldo hace de dos tipos de calabazas en sus cabezas compuestas del *Verano* y el *Otoño* o la obra de Barrera *Bodegón con pescado, verduras y caza* dedicada al mes de julio. Pero también en el contexto de los Países Bajos la volvemos a encontrar como representación de las estaciones estival y otoñal en un dibujo titulado *Otoño. Cosecha de frutas y uvas* y que forma parte de una serie dedicada a *Las Cuatro Estaciones*. Como refuerzo de este expresivo poder de representación de un tiempo concreto, se observa que en buena parte de los bodegones en los que se insertan calabazas estas vienen acompañadas de otros productos propios de la estación, como melocotones, uvas o sandías.

Junto a la representación del verano y el otoño a través de la calabaza, otro de los usos metafóricos relacionados con la naturaleza lo encontramos en las obras alegóricas destinadas a exaltar la abundancia y la fertilidad naturales. Como clave interpretativa, cabe recordar en este punto las palabras de José Acosta, que comentaba asombrado «las calabazas de Indias es otra monstruosidad, de su grandeza y vicio con que se crían, especialmente las que son propias de la tierra, que allá llaman zapallos». Dado el «vicio con que se crían», no parece casualidad que la calabaza aparezca en importantes obras dedicadas a esta temática, además de en otras protagonizadas por dioses relacionados con la naturaleza, como Ceres o Pan. Su posición dentro del cuadro y el modo de representarlas refuerzan, además, su importancia en estos cuadros. Así, por un lado, la cercanía con respecto a los personajes principales, como en el caso de *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven o *La Abundancia y los Cuatro Elementos* de Hendrick Van Balen y Jan Brueghel el Viejo, las convierte prácticamente en atributos principales de los personajes. Por otro lado, la forma de representarlas, en casi todos los casos abiertas y

con las semillas a la vista, refuerza el mensaje global de la obra. Este modo de representación no es exclusivo de las calabazas y puede apreciarse también en otras cucurbitáceas, como las sandías o los melones, así como en frutos caracterizados por su multiplicidad de granos, como la granada. El hecho de presentar a la vista las semillas, base indispensable para la regeneración de la naturaleza, podría incidir en la idea general de estas obras acerca de la fertilidad y renovación constante de la naturaleza. En este sentido, este sería un ejemplo más entre los muchos señalados en este estudio de asimilación por parte de los productos americanos de los usos metafóricos otorgados tradicionalmente a otros alimentos con los que comparte características físicas y que incluso pertenecen a la misma familia botánica, como es el caso de la sandía o el melón.

Junto a los usos alegóricos relacionados con la naturaleza en general, otro de los usos confirmados por otras fuentes, como la literatura, es el de asociar la calabaza con el cuerpo humano o con partes de este. Así, tal y como veíamos en el caso de los literatos del Siglo de Oro, los artistas también emplearon la calabaza como metáfora de la cabeza, siendo el caso más evidente el de Arcimboldo, que utiliza la calabaza hasta en tres ocasiones para conformar sus cabezas compuestas. Resulta especialmente significativo el caso del *Retrato de Rodolfo II como Vertumno* donde, como señala Daniel Arasse, podría entenderse como una crítica velada al estado mental del emperador en el momento de realización del retrato. En ese caso se trataría no solo de una mera metáfora física, sino también de rasgos morales o mentales (vanidad, falta de inteligencia, locura...).

Además de la cabeza, las sinuosas formas de las calabazas parecen, de manera más o menos evidente, aludir en algunas obras a partes del cuerpo relacionadas con la sexualidad. Quizás el caso más evidente es el de las desproporcionadas cucurbitáceas que yacen junto a la escena de cortejo en *Ceres y Pan* de Rubens y Snyders. Algo más sutil es la sensual relación que se establece entre las cucurbitáceas y las vendedoras de los mercados de los Países Bajos. Resultan reveladoras, en ese sentido, las escenas de *El Mercado de las verduras* de Hendrick Martensz, donde la vendedora ofrece al espectador una calabaza pequeña y redonda mientras sostiene con descaro la mirada, o *Bodegón con frutas y verduras, con Cristo en casa de Emaús al fondo* de Floris van Schooten, donde la calabaza se sitúa justo debajo de la cintura de la vendedora, sustituyendo sus rotundas curvas.

A tenor de todo lo anteriormente señalado parece confirmarse, pues, la importancia de la representación artística de las cucurbitáceas americanas a la hora de reconstruir su llegada y desarrollo en Europa, establecer cronologías, conocer la amplia diversidad de variedades que se cultivaron, así como los usos materiales y alegóricos que se le dieron a lo largo de la Edad Moderna. Sin embargo, llegados a este punto, conviene también señalar las dificultades que presenta esta fuente para el historiador. Así, y a pesar del esfuerzo realizado por los artistas para mostrar con precisión las diferentes formas y colores de las cucurbitáceas, lo cierto es que en muchos casos su identificación resulta compleja por dos motivos.

En primer lugar, porque, como ya ha quedado señalado anteriormente, a la llegada de las calabazas americanas ya existían en Europa varios tipos de calabazas cuyos rasgos físicos se asemejaban entre sí. Por ejemplo, ciertos tipos de *Lagenaria siceraria* se asemejan de forma notable a ciertos tipos de *Cucurbita pepo*, por lo que su identificación presenta muchas dudas incluso entre expertos botánicos, como puede comprobarse, por ejemplo, en las importantes discrepancias mostradas entre Jules Janick (2006) y Julia Caneva (1992) en la identificación de las variedades presentes en la Villa Farnesina. Esta imprecisión ha tenido como consecuencia que un número considerable de obras localizadas haya tenido que ser descartado de antemano, al no poder tener una mínima certeza de su origen.

Directamente relacionado con lo anterior, la forma y el color de determinadas calabazas se asemejan mucho a variedades concretas de melón (*cucumis melo*) de enorme parecido con la *cucurbita máxima* por su forma redondeada y el color de su pulpa. Como en el caso anterior, esta semejanza ha provocado la supresión de numerosos ejemplos donde no era posible la identificación con cierta garantía. Este problema es especialmente acentuado cuando el fruto se presenta cerrado, pues a menudo son las semillas, alargadas en el caso del melón y redondeadas en el caso de la calabaza, lo que permite identificar el fruto representado.

Consideramos, sin embargo, que estos problemas, comunes por otra parte a otras fuentes como la literatura o los recetarios, no invalidan en absoluto la importancia que el arte puede tener como fuente para documentar la llegada, desarrollo e ideas generadas en torno a las cucurbitáceas americanas a lo largo de la Edad Moderna europea.

3.6 LA DIFUSIÓN DEL TOMATE (*SOLANUM LYCOPERSICUM*)²⁶² EN EUROPA Y SU REFLEJO EN EL ARTE DE LA EDAD MODERNA

3.6.1 La llegada y desarrollo del tomate en Europa

La llegada y conquista de Tenochtitlan por parte de Hernán Cortés en 1521 permitió el primer contacto de los europeos con el tomate, producto totalmente integrado en la dieta náhuatl por aquel entonces. Así lo confirman algunas primeras crónicas de Indias, como la del fraile español Diego Durán, que, al describir la vida azteca a partir de testigos directos, señala que el tomate era común en las ofrendas religiosas y en los mercados (en Brand-Daunay y Janick, 2013: 7) o la de Bernardino de Sahagún, que, en su *Historia General de las cosas de Nueva España*, indica:

El que trata en tomates suele vender los que son gruesos y también los menudillos, y todos los que son de muchos y diversos géneros, según se trata en el texto, como son los tomates amarillos, colorados y los que están bien maduros. El que es mal tratante en esto vende los que están pudridos y machucados, y los que están aún azedos. Vende también los que aún no están bien maduros sino muy verdes, y cuando se comen rebuelven el estómago, ni dan sabor alguno, sino que provocan las reumas (Bernardino de Sahagún, 1830: 46).

Estas primeras noticias vienen refrendadas por otros cronistas, como Bernal Díaz del Castillo («nos querían matar, e comer nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas con sal, e agi, e tomates», Díaz del Castillo, 1632: 60), Francisco Cervantes de Salazar («los tomates son mayores que agraces; tienen su sabor, aunque no tan agrio; hay unos del tamaño de dixe, y otros grandes, mayores que limas, amarillos y colorados; échanse en las salsas y potajes para templar el calor del agí», Cervantes, 1914: 16) o José de Acosta («son frescos y sanos, y es un género de granos gruesos xugosos, y hazen gustoda salsa, y por si son buenos de comer», Acosta, 1590: 247), donde se deja constancia de los usos autóctonos, pero también se confirma la rápida asimilación de este producto por parte de los españoles que vivían en Nueva España.

A su llegada a Europa, cuya fecha exacta se desconoce, la adaptación de este novedoso producto presentaba algunos inconvenientes. El hecho de no parecerse a ningún vegetal conocido, su extraña consistencia, su carácter ácido cuando estaba verde y blando cuando

²⁶² Este estudio se centra en el cultivo conocido en España como tomate y en México como jitomate, para diferenciarlo del tomate o tomatillo, que en México designa comúnmente a la especie *Physalis ixocarpa*.

estaba maduro y su tendencia a desintegrarse durante la cocción convertían su preparación en un verdadero reto. Además, tenía al menos otros dos rasgos que frenaban su desarrollo en Europa: por un lado, el hecho de pertenecer a la familia de las solanáceas que, tal y como ha quedado señalado en otras partes de este estudio, contaba con fuertes prejuicios debido al carácter venenoso de otras plantas de la misma familia, como el beleño. Por último, teniendo en cuenta los planteamientos dietéticos de la época, el carácter frío y húmedo del tomate resultaba un fuerte impedimento que solo podía salvarse equilibrando sus cualidades a través del cocinado: su frialdad debía contrarrestarse con la adición de productos cálidos, como la pimienta, y su carácter húmedo quedaba contrarrestado con la cocción (López-Terrada, [s.a.]: 12).

Frente a todos estos inconvenientes, el tomate tuvo un gran aliado en el clima y el terreno mediterráneo a los que se adaptó con relativa facilidad y donde, además, no interfería con el cultivo de otras plantas tradicionales, lo que le permitió adoptar el papel de cultivo complementario, especialmente como base para las salsas, en los huertos del sur de Europa.

Tal y como sucedió con otros muchos alimentos procedentes de América, el sur de España fue el lugar de llegada y, previsiblemente, de primer consumo del tomate. Sin embargo, su entrada no consta oficialmente entre las mercancías registradas por la Casa de Contratación de Sevilla, lo que hace pensar que debió de realizarse de manera informal (Long, 1995: 246).

Otras fuentes indirectas, sin embargo, sí parecen confirmar su presencia en España. Es el caso de los libros de compras del Hospital de la Sangre de Sevilla, donde el 20 de julio de 1608 se consigna la compra de cuatro libras de tomates y el 17 de agosto de ese año aparecen dos entradas (Long, 1995: 226); anteriormente, también aparece en el tratado agronómico *Agricultura de Jardines* (1592) de Gregorio de los Ríos, jardinero de Felipe II y encargado del jardín botánico de Aranjuez, considerada la primera referencia escrita sobre el cultivo del tomate en España (Long, 1995: 226). Sobre ellos, denominados «pomates», de los Ríos señala que:

hay dos o tres maneras. Es una planta que lleva unas pomas aquarteronadas, vuelvense coloradas, no huelen; dicen son buenos para salsa, tienen simiente, suelen durar dos o tres años, quieren mucha agua (De los Ríos, 1592: 460).

Después de España, Italia fue, por varios motivos, uno de los nichos europeos más propicios al cultivo del tomate. Su clima y su suelo, así como el dominio por parte de la Monarquía Hispánica de vastos territorios en la península itálica, ayudaron a su rápida llegada y aclimatación. Junto a ello, cabe destacar la singular consideración que los italianos mostraban por las verduras frescas, consideradas por lo general en Europa comida de pobres y que, sin embargo, gozaban en esta zona de una notable presencia desde tiempos del imperio romano (Long, 1995: 229). Todo esto explica la dedicación con la que los botánicos italianos se emplearon para mejorar el tomate a través de la selección, convirtiéndolo en un fruto grande, rojo, brillante, liso y con la piel más dura que los primeros ejemplares desarrollados en Europa. Además, dada su limitada estacionalidad, se probaron con rapidez técnicas de deshidratación para tener acceso al fruto todo el año (Long, 1995: 231). Su rápida adaptación viene constatada por diversas fuentes, como la cita que sobre este fruto realiza el botánico Costanzo Felici (1525-1585) (1572):

Pomo d'oro, così detto vulgarmente dal suo intenso colore, overo pomo del Perù, quale è giallo overo è rosso gagliardamente - e questo o è tondo equalmente overo è distinto in fette come il melone - ancora lui da ghiotti ed avidi di cose nove è desiderato nel medesimo modo et ancora fritto nella padella come l'altro, accompagnato con succo de agresto, ma al mio gusto è più presto bello che buono (en Crescini, 1992: 177).

Crescini (1992: 177) da noticia de la que podría ser la primera mención del tomate en un texto italiano unos años antes de esta cita, y que estaría incluida en una carta enviada en 1531 por Ludovico Zappa al conde Lugrezio da Gambara. En ella, el remitente menciona algunos «arbori inusitati e novi e rari in questeparte» entre los cuales se encuentra el «pomi doro».

Aunque las condiciones climatológicas hacían difícil su cultivo en zonas más septentrionales, el tomate llegó a cultivarse en los jardines botánicos del norte, en especial el de Leiden, donde bajo la dirección de L'Écluse se cultivó el tomate, tal y como constata el catálogo de 1601 (Hernández Bermejo, 1995: 259).

3.6.2 La presencia del tomate en los recetarios de la Edad Moderna

A pesar de que su consumo parece confirmado entre las clases populares, al menos en España e Italia, no será hasta finales del siglo XVII cuando el tomate se considere un

ingrediente digno de aparecer en un recetario. Según la especialista en la historia del tomate Janet Long, la primera receta de salsa de tomate en Europa apareció en un recetario napolitano del siglo XVII. Bajo el título de *Lo scalco alla moderna* (1694), su autor Antonio Latini (1642-1692) recogía una receta que contenía tomates, pimientos, cebolla, sal, aceite y vinagre (Long, 1995a: 231) y que, de manera significativa tenía por nombre «salsa de estilo español» (Long, 1995b: 248), lo que parece traslucir que este tipo de preparaciones ya era común en España, que, a su vez, la habría tomado del estilo azteca (Long, 1995a: 231). La descripción de dicha salsa según Latini es la siguiente

Per fare altra salsa alla Spagnola

Piglierai due Poma d'oro, e un pezzetto di Cipolla, ogni cosa tritana minuta, con un poco de Peparolo purtrito, e di Piperna simile, col suo Sale e Ooglio, mescolerai ogni cosa insieme, e te ne potrai servire i Tondini, tanto in giorno di magro quanti di grasso (Latini, 1694: 162).

En España, el tomate no aparece en los recetarios más importantes de los siglos XVI y XVII, por lo que ni en la obra de Martínez Montañón ni en la de Granado encontramos este ingrediente. Según diversos autores (Simón Palmer, 2010; Pérez Samper, 1996), habrá que esperar al siglo XVIII para encontrar el tomate en los recetarios españoles y en algunos de los platos más conocidos, como el caso de la olla podrida, donde a partir de ese siglo se añadirá la salsa de tomate como acompañamiento ocasional (Pérez Samper, 2019:107).

A pesar de lo señalado por ambas autoras, si consideramos que la obra *El cocinero religioso*, publicada bajo el pseudónimo de Antonio Salsete, fue realizada a finales del siglo XVII, correspondería a este la primicia en el uso del tomate en un recetario español, mostrando además la gran versatilidad de este producto, lo que confirmaría el alto grado de conocimiento que ya por aquel momento debía tener la sociedad española sobre este producto. Como señala Víctor Manuel Sarobe Pueyo en la introducción a la reproducción facsímil de este recetario:

hasta la fecha se adjudica a Altamiras la primicia de su empleo. Salsete registra e incluso recomienda la presencia del tomare en crudo en ensalada. Da una sola forma de cocinarlos –en realidad es la salsa de tomates–, dos de conservarlo y en las otras nueve ocasiones lo empleó diciendo «estos más sirven para condimento, sazón y gracejo de los guisos, que

para el cuerpo del guisado. En habiendo tómatelo, todos son buenos cocineros (Sarobe, 1995: XXI-XXII).

Además de su versatilidad, destaca la insistencia de su autor en la limitada estacionalidad del producto. Así, en prácticamente todas las referencias al tomate, se añaden comentarios del tipo «cuando los hubiere» (p. 12b) o «tomates, si los hay» (p. 24b).

Su presencia también es muy importante en la obra anónima *Común modo de guisar que observaban en las Casas* (ca. 1700), libro de cocina de los jesuitas. En este recetario no solo aparece la salsa de tomates (Anónimo, 1994: 15), sino que acompaña a todo tipo de alimentos: pollos y gallinas (p. 29); ternera (p. 39); huevos (p. 52); escarolas y acelgas (p. 56); o calabaza (p. 61).

Ya a mediados del siglo XVIII, el tomate tiene una tímida presencia en el *Arte de repostería en que se contiene todo género de hacer dulces* de Juan de la Mata (1747), donde volvemos a encontrar una salsa de tomate «a la española» (de la Mata, 1747: 165) lo que confirma que a lo largo de la Edad Moderna este tipo de preparación había alcanzado un alto grado de difusión.

Veinte años más tarde, el otro gran recetario español del siglo XVIII, el *Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica* (1767) de Juan de Altamiras, hace un uso más elaborado del tomate, que aparece en la mayor parte de los casos como acompañamiento en recetas de carne: pebre (Altamiras, 1767: 6); cabeza de ternera guisada (p. 44); perdices (p. 62) y pollos (p. 64). En dos de las recetas, el tomate tiene, sin embargo, un papel fundamental: en el «abadejo con tomate» (p. 87-88) y especialmente en la receta «para conservar tomates»:

Quando estén medio crudos, échalos en aceyte frio, y los mantendrás todo el año, como si fe cogieran entonces de la mata; pero los has de coger antes de salir el Sol; y el aceyte sirve para qualquier cosa (Altamiras, 1767: 154).

3.6.3 La presencia del tomate en la literatura de la Edad Moderna

A pesar del paso relativamente rápido a la alimentación de las clases populares, el tomate tuvo una presencia relativamente escasa en la literatura española de la Edad

Moderna. Como señala Isabel Amado Doblas en un estudio sobre la presencia del pimiento y el tomate en la literatura del Siglo de Oro, «a diferencia del pimiento, (el tomate) no fue de tanta atención por parte de los cronistas y su difusión, al menos en Europa, fue mucho más tardía por los graves prejuicios que pesaban sobre él» (Amado, 2002a: 352).

Tal y como ocurre con el pimiento, el tomate sirvió a menudo como metáfora para explicar ciertas cualidades humanas, especialmente relacionadas con la sensualidad. Los rasgos físicos del tomate, su «atractivo colorido, orondez, blandura, excitante suavidad ácida» en palabras de Amado Doblas, resultaban apropiados para hablar de pasiones humanas, a veces con connotaciones humorísticas y en otras con un fuerte sesgo moralizante. En otras ocasiones, sin embargo, simplemente confirmaban sus usos más frecuentes, estos eran, en salsa o bien en ensalada, especialmente acompañado de pepino.

Este carácter descriptivo lo encontramos, por ejemplo, en la obra de Sor Marcela de San Félix (1605-1688), que en su coloquio espiritual *Muerte del apetito* señala:

Quisiera que una morcilla/ me hicieran, y un rellenco;/ no le hagan pequeñico,/ que es
sin límite mi hambre./ Alguna cosa fiambre/ quisiera, y una ensalada/ de tomates y
pepinos (San Félix: 1987: 79).

De la literatura de viajes proviene un segundo ejemplo. Así, Antoine Jouvin, al relatar una merienda realizada a lo largo de su viaje por España, llama la atención sobre un fruto novedoso para él y confirma sus usos más comunes:

Hicimos una merienda de tomates, que es una especie de fruto hecho en forma de
manzana roja, que crece en una planta de cerca de un pie de alta y que tiene un sabor tan
fuerte que los españoles se sirven de ella como especia en sus salsas o hacen con ella
ensaladas (Jouvin, 1952-1962: 603).

Su función como ingrediente principal en ensaladas se entremezcla con los rasgos del rostro de uno de los protagonistas en la obra de Tirso de Molina *El amor médico*, donde uno de los personajes dice: «¡Oh ensaladas de tomates/ de coloradas mejillas,/ dulces y a un tiempo picantes!» (en Long, 2003: 166).

Frente al uso descriptivo, encontramos el tomate dentro de escenas de tono jocoso, donde los rasgos físicos del tomate son utilizados para describir la actitud de los personajes. Este es el caso de *La hechicera* (1645) de Luis Quiñones de Benavente (c. 1581-1651), donde uno de sus personajes compara sus sensaciones con diversos alimentos:

si hay dádiva que suba de quilate,
porque no se deslice, soy tomate;
mas si es algún humilde presentillo,
dejo de ser tomate, y soy tomillo.
Si alguno por lo bravo me embaraza,
el humo se me sube y soy mostaza,
y metiéndole en una y otra adrolla,
le hago llorar, y entonces soy cebolla (Quiñones de Benavente, 1991: 168).

Similar es el uso que de él hace Francisco de Quevedo al indicar:

Fueran mis labios claveles
si en tiestos hubiera labios;
cuando pido, son tomates,
y pimientos cuando callo (Quevedo, 1843: 287).

El llamativo color del tomate también es empleado para referirse al rostro iracundo de un personaje, como en el relato de Francisco Santos *Día y noche de Madrid* (1663):

¿Has visto la pendencia de los dos? –preguntó Juanillo a Onofre–, pues aquel de las plumas en el sombrero es tropista y nunca ha servido de otra cosa, y cuando va a llegar gente se le muda el color del rostro, pues el que le ves ahora (afrenta de tomate maduro) se le vuelve pálido (Santos, 1847: 77).

Por último, cabe destacar la connotación moralizante en la mención realizada al tomate en la obra de Gómez de Tejada *Moralidades de flores y plantas*, donde su autor lo cita como símbolo de bondad «pero advierte en su insistencia aleccionadora, que la vistosidad del fruto, debida a su color, o la grata apariencia en el caso de la persona, pueden ser engañosos» (en Amado, 2002a: 359).

3.6.4 La presencia del tomate en los tratados científicos de la Edad Moderna

Frente al discreto papel del tomate en los textos literarios, la literatura científica de la época le otorgó un papel de mayor relevancia. Desde mediados del siglo XVI los principales tratados científicos europeos dedican muchas páginas a describir y representar

esta nueva solanácea llegada desde América. Para designarla, sin embargo, encontramos muchos titubeos que perdurarán durante décadas en diferentes lenguas: *Solanum pomiferum*, *Poma amoris*, *Pomum aureum*, *Solanum omiferum vel amoris*, *Solanum pomiferum aureum*, *Mala aurea*, *Aurea Apffelkraut*, *Gulden Appelen*, *Lycopersicum*, *Pomi d'oro*, *Pommes d'amours*, *Pommes dorées*, *Golden Apples*, *Apples of love*... fueron algunos de los términos empleados en diversas lenguas europeas para designar al tomate. A pesar de la variedad de nombres, tres elementos destacan en estas primeras denominaciones: por una parte, la asimilación del tomate con la manzana, que parece, a tenor de diversas nomenclaturas, el fruto que los europeos encontraron más parecido al recién descubierto. Por otra parte, destaca también la incidencia en el carácter dorado (*aureum*, *dorée*...), lo que parece confirmar que las primeras variedades introducidas en Europa debieron ser predominantemente amarillas. Un tercer elemento común a estas primeras nomenclaturas es su relación con el amor. La razón de este vínculo no parece clara a tenor de los textos, pero la creencia más generalizada tiende a considerar que se debe al color rojo cuando el fruto alcanza un alto grado de maduración y que se asocia tradicionalmente al amor y la pasión. Junto a estos elementos, también cabe destacar el hecho de que, desde fechas muy tempranas y atendiendo a algunos de los nombres otorgados (que incluían el término *solanum*), los europeos supieron que el tomate formaba parte la familia de las solanáceas, al igual que otros cultivos americanos como la patata o el pimiento.

Según señalan diversas fuentes, la primera mención del tomate en un texto científico se encuentra en la obra del italiano Pietro Andrea Mattioli (1544), concretamente en el capítulo dedicado a la mandrágora. En esta primera mención, el botánico italiano señala que recientemente ha llegado a Italia una especie de manzana roja (*mele rose*), verde al inicio y dorada cuando es recogida y que se prepara con aceite de oliva, sal y pimienta. En una publicación posterior (1554) Mattioli ofrece ya el nombre italiano para este fruto, «pomi d'oro» (en Brand-Daunay y Janick, 2013: 7).

Algún dato más nos ofrece Dodoens (1553) al señalar que se trataba de una planta que solo se podía apreciar en los jardines de ciertos botánicos, que florecía entre julio y agosto y se recolectaba en agosto y septiembre (en Brand-Daunay y Janick, 2013: 8). Según Long (1995a: 229), «a esta publicación se le atribuye el primer uso del nombre *poma-*

amoris o manzana del amor, cuya traducción fue adoptada por los franceses e ingleses. Con este apelativo, el tomate adquirió cierta fama de tener propiedades afrodisíacas.

Tomando la nomenclatura de Mattioli, el inglés Gerard (1597) la denomina «apples of love» y señala que solo crecen en lugares calurosos, como España e Italia. Destaca de su descripción también el hecho de mencionar su naturaleza acorde con los principios galénicos (frío/caliente/seco/húmedo) al calificarlo como un alimento «frío» y considera que proporciona muy escaso alimento («the yeeld very little nourishment to the body», Gerard, 1636: 346).

Sin duda, uno de los testimonios más valiosos del siglo XVI son los textos de Francisco Hernández, que en su *Historia natural de la Nueva España* realiza una completa descripción del proceso de crecimiento y maduración del tomate. Quizás la parte más interesante es aquella en la que Hernández, influenciado claramente por las ideas que vinculaban la forma de los frutos con las posibles enfermedades transmitidas por estos, señala sus potenciales efectos adversos: «además de ser rugosos tienen ciertas protuberancias irregulares que no sólo semejan las partes femeninas, sino también hemorroides y cuanto de horrible y obsceno puede verse en las mujeres» (Hernández, 2007: 77). A pesar de estos prejuicios, Hernández incluye en su descripción la receta originaria y parece, a tenor de sus palabras, que sus características mejoran con el cocinado: «se hace de ellos, molidos y mezclados con chili, una salsa muy agradable que mejorar el sabor de casi todas las viandas y alimentos y estimula el apetito. Su naturaleza es fría, seca y algo picante» (Hernández, 2007: 77).

Peor opinión aún le merece el tomate a Dalechamps, que ya en el siglo XVII en su *Histoire generale des plantes* señala que se trataba, ni más ni menos, de un alimento malo, corrupto y peligroso («il est dangereux d'en user», Delechamps, 1653, T I: 533). A pesar de estas advertencias, tanto Gerard como el propio Dalechamps confirman su uso culinario, habitualmente frito o cocido, con aceite, sal y pimienta, o como salsa para la carne, especialmente en Italia y España.

3.6.5 Del texto a la imagen: la imagen del tomate en tratados científicos

Aunque la primera imagen del tomate en Europa es objeto de debate (ver Daunay *et al.*, 2008), la primera imagen publicada en una obra de carácter científico pertenece a la ya mencionada obra de Dodoens (**Figura 341**), si bien la calidad del dibujo no permite distinguir los rasgos característicos de la planta ni su fruto. Posteriormente, Dodoens incluirá una representación más realista en sus textos (**Figura 342**), que será usada entre otros por L'Obel (**Figura 343**).

Por esas mismas fechas, una obra manuscrita de Oellinguer (**Figura 344**) contiene dos imágenes de plantas de tomates con numerosos frutos en racimos. Los frutos tienen un tamaño considerable y presentan grados de maduración diversos. Junto a estas dos imágenes, una tercera muestra la planta con una variedad de frutos más pequeña y de color amarillo.

También por esas fechas se incluye una nueva imagen del tomate en el *Códice de Viena* de Fuchs. Esta imagen, realizada por Albrecht Meyer entre 1549 y 1556, muestra varios frutos con diferentes morfologías y colores (**Figura 345**). También en la obra manuscrita de Gesner (1553 y 1565) se encuentran sendas imágenes (**Figura 346**), una centrada en la planta y las flores y otra en los frutos, mostrando el tomate en la rama, individualmente y con una sección que permite ver el interior.

Una de las representaciones más bellas del fruto la encontramos en el libro de miniaturas de historia natural conformado por varios volúmenes realizado por Joris Hoefnagel (ca. 1561). Entre estas miniaturas, encontramos dos representaciones del tomate (**Figura 347**): un rotundo tomate rojo, aplanado y



Figura 341



Figura 342



Figura 343



Figura 344 (detalle)



Figura 345

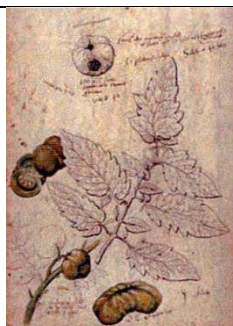


Figura 346 (detalle)



Figura 347 (detalle)



Figura 348

estriado²⁶³ junto a una bella flor, y una segunda representación²⁶⁴ de un tomate más pálido junto a varios tipos de flores e insectos.

Por su parte, unos años más tarde, el *Florilegium* de Camerarius recoge una representación de una rama con hojas, flores y frutos aplanados con diferentes grados de maduración (**Figura 348**).

En 1585, Castore Durante publica un dibujo que, bajo el título *Pomi d'oro*, representa la planta del tomate con un carácter más estilizado y con frutos ligeramente achatados y acanalados (**Figura 349**). Con un especial grado de concentración en el fruto aparece representada la planta del tomate en el *De plantis Epitome utilissima* (1586) de Mattioli, donde se muestran diversos frutos con tamaños y formas diferentes, incluida la representación con un corte longitudinal que permite ver su interior (**Figura 350**) y que más tarde será copiada por Zwinger (Daunay *et al.*, 2008).

Con un delicado estilo minimalista, a finales del siglo XVI, Aldrovandi publica una representación estilizada de una rama de tomate, con dos frutos, uno rojo y otro verde, así como una solitaria flor (**Figura 351**).

También con un alto grado de estilización, el tomate está presente en el *Libri Picturati* realizado a finales del siglo XVI en los Países Bajos meridionales. Al igual que en el caso de Aldrovandi, la representación se centra en un trozo de rama y otorga el protagonismo a seis tomates con diferentes grados de maduración, reflejados en los distintos colores y tamaños de los frutos. En toda la composición tan solo aparece una flor (**Figura 352**).

Tal y como ocurre con otros cultivos procedentes de América, Anselmus Boëtius de Boodt recoge en su obra comisionada por el emperador Rodolfo II una representación de la planta del tomate, que contiene, además,

²⁶³ Getty Museum (número de objeto: Ms. 20 (86.MV.527), fol. 102).

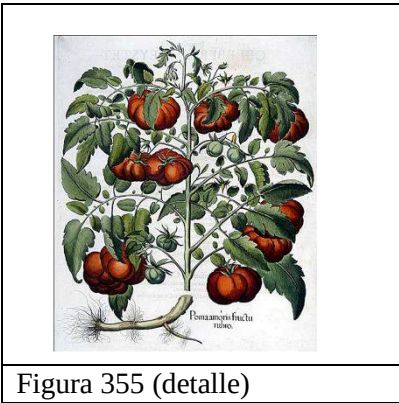
²⁶⁴ Getty Museum (número de objeto: Ms. 20 (86.MV.527), fol. 42).

el nombre que recibe en seis lenguas diferentes (**Figura 353**). Tanto las hojas como los frutos aparecen simplificados y estos últimos se muestran con dos colores, rojo y amarillo. A diferencia de otras representaciones, en esta se omiten las raíces de la planta.

		
Figura 349	Figura 350	Figura 351
		
Figura 352	Figura 353	Figura 354

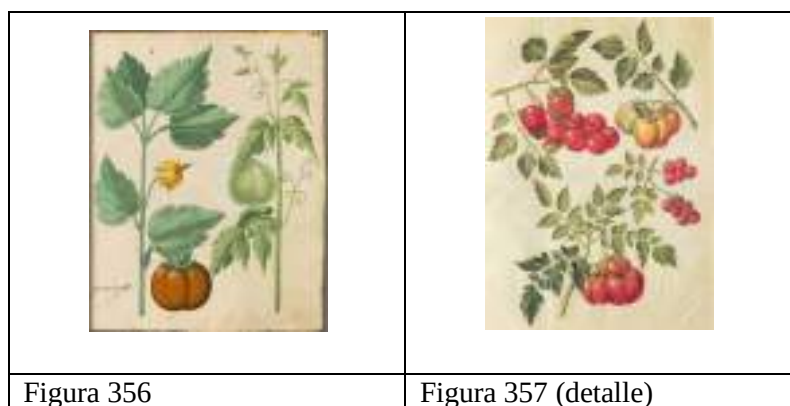
Con una estilización aún mayor, encontramos una acuarela que forma parte de un álbum de plantas medicinales compilado en Roma alrededor de 1610 (**Figura 354**)²⁶⁵. Con un estilo marcadamente minimalista, se representa un tallo con un tomate rojo y otro verde y, de manera separada, un tomate amarillo y las flores de la planta.

Una de las representaciones más importantes del tomate en las obras científicas es la realizada por Besler en su *Hortus Eystettensis* (1613), donde encontramos hasta tres representaciones de la planta del tomate (**Figura 355**), unas de color rojo y otras de color amarillo. En dos de ellas, se incluyen además las raíces, constituyendo unos de los escasos ejemplos localizados.



²⁶⁵ Royal Collection Trust (número de referencia: RL 27713).

Un par de años más tarde, encontramos una representación mucho más esquemática en el herbario *Hortulus Monheimensis* que se encuentra en la Biblioteca Estatal de Baviera. En la lámina numerada con el 144 aparece representado un rotundo tomate redondo y rojo que pende de un tallo con una flor y un fruto todavía verde en otra rama rematada por pequeñas flores blancas (**Figura 356**).



A mediados del siglo XVII se confirma la tendencia a la representación centrada en los frutos de la planta, quedando omitido o reducido al mínimo en muchos casos el resto de la planta. Es el caso de la bella representación del tomate que se encuentra en el *Gottorfer Codex* realizado por Hans Simon Holtzbecker (1649-1671) entre 1649 y 1659 (**Figura 357**) para reflejar la amplia variedad de plantas del Castillo de Gottorf (ducado de Schleswig, Alemania). En él se muestran hasta cuatro variedades de tomate, con diferentes tamaños, formas y colores. La planta queda reducida a la parte final de las ramas de la que penden los frutos²⁶⁶. Un segundo dibujo²⁶⁷ se centra en las hojas y las flores, aunque también aparecen dos variedades de tomate.

A lo largo del siglo XVIII se confirmarán las dos tendencias apuntadas en la centuria anterior: una mayor estilización de las representaciones y un mayor protagonismo del fruto frente al resto de la planta, incluidas las flores. Un bello ejemplo de comienzos del siglo viene de la mano de Maria Sibylla Merian (1647-1717) que, dentro de una serie de 23 láminas en acuarela, representa la parte final de una planta del tomate donde se concentra un gran número de frutos con numerosas protuberancias y en plena madurez.

²⁶⁶ Statens Museum for Kunst (número de inventario: KKSgb2950/82).

²⁶⁷ Statens Museum for Kunst (número de inventario: KKSgb2950/81).

Para completar el carácter esteticista de la representación, un pequeño pinzón se posa sobre la rama, coronada por una pequeña flor amarilla (**Figura 358**)²⁶⁸.

		
Figura 358	Figura 359	Figura 360
		
Figura 361	Figura 362	

Semejante protagonismo alcanzan los frutos en la lámina 938 de la obra de Johann Wilhelm Weinmann *Phytanthoza iconographia* (1737-1745), donde sendos tomates, uno rojo y otro verde, acaparan la imagen con su gran tamaño y protuberancias. Junto a ellos, otras dos variedades de tomate al lado de unas ramas coronadas por delicadas flores amarillas (**Figura 359**). Un tercer ejemplo del significativo protagonismo alcanzado por el fruto frente al resto de la planta lo encontramos en el *Hortus Romanus juxta systema Tournefortianum* (1772-1793) de Giorgio Bonelli, donde de nuevo protagoniza la representación un rotundo tomate con numerosas protuberancias y que contiene los tres principales colores que presenta el fruto (amarillo, verde y rojo), acompañado por el final de una rama con hojas de tamaño diferente y flores con diferentes grados de maduración (**Figura 360**).

Sin perder el protagonismo y una cierta estilización, las dos imágenes (**Figuras 361 y 362**) que nos ofrece Elizabeth Blackwell en su *A Curious Herbal: Containing Five Hundred Cuts of the Most Useful Plants* (1739) y en *Herbarium Blackwellianum* (1773)

²⁶⁸ Academia de Ciencias de Rusia, San Petersburgo (número de inventario: 10-89-11).

presentan un carácter más analítico. El esquema se repite en ambos casos y la autora representa una misma variedad de tomates con diferentes grados de maduración, de manera individual y en la planta, así como un corte transversal del fruto. Del resto de la planta se nos ofrece tan solo la parte final de una rama con unas hojas y flores de tamaño discreto.

Finalmente, con ese mismo esquema, Joseph Jacob Plenck (1738-1807) presenta de nuevo en la lámina 122 de su *Icones plantarum medicinalium* (Vol II, 1789) el fruto rojo y verde y un corte transversal del mismo. Además de la parte superior de una rama, Plenck incluye, aparte, las raíces de la planta (**Figura 363**).



Figura 363

3.6.6 El tomate en el arte de la Edad Moderna

A pesar del enorme interés despertado por la solanácea americana entre los científicos europeos, su presencia en el arte de la Edad Moderna europea no se afianzó hasta el siglo XVII, teniendo en cuenta los ejemplos localizados para este estudio. Así, en el siglo XVI solo se han localizado representaciones puntuales en los Países Bajos e Italia y ninguna en España. A partir del siglo XVII, sin embargo, la tendencia cambia de manera evidente y su presencia se hace patente en las tres áreas analizadas.

3.6.6.1 Siglo XVI

Flandes

A pesar de que el tomate se adaptó con mayor facilidad a las regiones meridionales europeas, encontramos a lo largo del siglo XVI algunos ejemplos puntuales que confirman la presencia e incluso el uso del tomate en la zona de Flandes.

Así, una de las primeras imágenes del tomate en el arte europeo se encuentra en una *Escena de mercado* (1569) de Pieter Aertsen (**Figura 364**)²⁶⁹. Sin embargo, a pesar de tratarse de una escena aparentemente cotidiana, tal y como indica el título de la obra, ciertos elementos muestran el alto grado de



Figura 364 (detalle)

²⁶⁹ Hallwyl Museum (número de inventario: XXXII: B.20).

simbolismo erótico del cuadro. La postura y mirada de la protagonista, el hombre que sostiene una zanahoria y con ello parece sugerir su capacidad sexual, o los numerosos frutos de formas fálicas parecen incidir en un erotismo más o menos velado. En ese contexto, un tomate conforma junto a un pepino y lo que parecen unos panes un conjunto entre lo naturalista y lo procaz.

También significativa es la presencia del tomate dentro de una escena de *Vanitas* (1593) firmada por Jacob Hoefnagel (**Figura 365**)²⁷⁰. Protagonizado por un cráneo en el centro de la imagen, el cuadro muestra diversos insectos y productos que son, por su propia naturaleza, bellos y efímeros. Unas flores, una manzana, varias mariposas y, en la parte derecha de la imagen, un tomate de tamaño considerable que está siendo consumido por unos insectos. De esta manera, el fruto americano se incluye entre los objetos susceptibles de simbolizar lo efímero de los placeres y de la belleza dentro de este subgénero pictórico, junto a otros elementos ya tradicionales de las *vanitas*, como las flores, los cráneos o las mariposas.



Figura 365 (detalle)

Italia

Tan sólo se ha localizado un ejemplo de una posible representación del tomate para esta área en el siglo XVI. Se trata de una *Guirnalda de flores y frutas con figuras* atribuida a Giovanni da Udine (**Figura 366**)²⁷¹, realizada en la primera mitad del siglo XVI. Aunque su atribución es dudosa, dada la escasa calidad de la imagen disponible de la obra, de ser efectivamente un tomate lo representado, constituiría una de las imágenes artísticas más tempranas de esta solanácea en Europa, que aparece en la guirnalda junto con melocotones, limones, pepinos, habas, acerolas y flores. A favor de la autoría atribuida por la Fondazione Zeri estaría el hecho de que Giovanni da Udine fue pionero en la inclusión de otros alimentos americanos en su obra, especialmente



Figura 366 (detalle)

²⁷⁰ Colección privada. Citado en Dacosta Kaufmann, T., *The School of Prague: Painting at the court of Rudolf II*, Chicago y Londres, University of Chicago Press, 1988: 208-209.

²⁷¹ Colección privada. Fotografía de la imagen disponible en la Fondazione Zeri (Foto INVN 163200, verso: nota autografa de F. Zeri: « Giovanni da Udine? / partic. di un quadro privato »).

en la Logia de Amor y Psique de la Villa de la Villa Farnesina, donde se encuentran calabazas, maíz, calabacines y quizás frijoles.

3.6.6.2 Siglo XVII

Países Bajos meridionales y República holandesa

Aunque la presencia del tomate sigue siendo discreta en los Países Bajos, se han localizado algunos ejemplos significativos que muestran cierta continuidad con las ideas plasmadas por los artistas del siglo anterior.

Uno de estos ejemplos se encuentra en la obra de Osias Beert (1580-1624). *Naturaleza muerta con alcachofas* (primera mitad del siglo XVII) (**Figura 367**)²⁷². Tal y como se representaba en la obra de Jacob Hoefnagel, aunque de un modo mucho más dramático, en esta ocasión aparecen representados objetos y alimentos de gran delicadeza, con una clara inclinación hacia las tonalidades rojas (frambuesas, manzanas o tomates). Sin embargo, de nuevo la presencia de insectos, las imperfecciones que presentan algunas frutas o el inestable plato de alcachofas en primer plano parecen



Figura 367 (detalle)



Figura 368 (detalle)

invitar a una reflexión sobre la futilidad de los placeres mundanos. Ello vendría reforzado, además, por la presencia del vino y el pan en el centro de la imagen, que podrían remitir a los símbolos de la Eucaristía como contrapunto al despliegue de los delicados y perecederos frutos representados.

Con connotaciones similares volvemos a encontrar con gran probabilidad al tomate en sendas obras de Frans Snyders. En *Dos monos saqueando una cesta de frutas* (**Figura 368**)²⁷³, la crítica a la vanidad y los excesos alcanza cotas de gran dramatismo en una escena protagonizada por dos monos capuchinos que saquean y devoran una cesta de frutas situada, probablemente, en una cocina. Con ello se otorga el protagonismo total del bodegón al hurto por parte de animales, elemento que habitualmente suele introducirse como elemento anecdótico en las escenas de género. Entre los frutos que se apiñan en la

²⁷² Musée de Grenoble (número de inventario: MG 434).

²⁷³ Musée du Louvre (número de inventario: RF3046).

cesta saqueada por los monos parece encontrarse un tomate rodeado de uvas, melocotones, peras, etc.

Con similares premisas, pero en un contexto campestre, volvemos a encontrarnos un conjunto de frutos naturales junto a una ardilla, un loro y un mono, así como un considerable número de insectos que amenazan el esplendor natural en *Frutas y verduras con un mono, un loro y una ardilla* (**Figura 369**)²⁷⁴. Entre el variado conjunto de alimentos se vislumbra un rotundo fruto rojo que podría ser un tomate, además de otros productos americanos, como el maíz o la calabaza.



Figura 369 (detalle)

Un último ejemplo localizado para esta área en el siglo XVII vuelve a incluir al tomate en un conjunto caótico de frutas y verduras asediado por un animal, en este caso, un perro. Se trata de *Bodegón con fruta, perro y jarrón ornamental* (segunda mitad del siglo XVII), cuya última atribución señala a David de Coninck como su autor (**Figura 370**)²⁷⁵. Junto al grupo vegetal, que comprende frutos ya abiertos y que comienzan a descomponerse, como una granada o una calabaza, tres bulbosos tomates aparecen recostados junto al imponente jarrón.



Figura 370 (detalle)

Italia

Como señalamos al inicio de este apartado, la representación del tomate se incrementa considerablemente en el arte italiano a lo largo del siglo XVII, apareciendo, en la mayor parte de los casos, en bodegones de carácter costumbrista y sin aparentes connotaciones simbólicas. Cabe destacar, además, que el nivel artístico de las piezas localizadas es, en general, discreto y en buena parte de los casos se trata de obras anónimas.

Antes de analizar su presencia en la producción pictórica, hay que hacer referencia a su representación a comienzos del siglo (1601) en formato escultórico y en un lugar tan

²⁷⁴ Musée du Louvre (número de inventario: 1850).

²⁷⁵ Colección privada. Fotografía de la imagen disponible en la Fondazione Zeri (Foto INVN 162363, verso: nota autografa de F. Zeri: «in Natura Morta Electa / fig. 947 as De Coninck / Roma, 17 / v. Monsù Aurora (De Marchi)»).

emblemático como las puertas de bronce de la catedral de Pisa (**Figura 371**), donde, tal y como señalan Daunay *et al.* (2008), aparecen representados varios tomates con un destacable realismo, tanto de los frutos (con sus abultamientos y estrías) como de sus hojas, que resultan perfectamente reconocibles.

Además de esta representación, los tomates aparecen en la pintura, bien recogidos en cestos, como en el anónimo *Bodegón con fruta, flores y tortuga* (**Figura 372**)²⁷⁶, o bien sueltos, por el suelo o en una repisa, junto con otros alimentos, como en el anónimo *Bodegón con cardo, sandía, melón, naranja y tubérculos* (**Figura 373**)²⁷⁷ o en *Bodegón con pescados y limones* (**Figura 374**)²⁷⁸ atribuido a Elena Recco. En algún caso, como en el anónimo *Bodegón con fruta y verdura* (**Figura 375**)²⁷⁹, los tomates aparecen todavía en la rama.

		
Figura 371 (detalle)	Figura 372 (detalle)	Figura 373 (detalle)
		
Figura 374 (detalle)	Figura 375 (detalle)	Figura 376 (detalle)

Una de las tendencias más destacables en las representaciones localizadas es la presencia del tomate junto a otros productos. En ese sentido, una parte considerable se

²⁷⁶ Colección privada. Consignado por última vez en Milán, en 1987 (fuente: Fondazione Zeri).

²⁷⁷ Ubicación desconocida. Fotografía de la imagen disponible en la Fondazione Zeri (Foto INVN 160093, verso: nota autografa de F. Zeri: «ML. Moriel F. / (echt?)»).

²⁷⁸ Colección privada. Consignado por última vez en Liubiana (fuente: Fondazione Zeri).

²⁷⁹ Colección privada. Consignado por última vez en el mercado anticuario de Florencia, en 1996 (fuente: Fondazione Zeri).

inserta dentro de grupos exclusivamente vegetales y con una variedad limitada. Así, uno de los alimentos que con mayor frecuencia aparece asociado a los tomates son las cucurbitáceas, tanto las europeas (sandía, melón), como las americanas (calabazas y calabacines), junto a las que aparecen, por ejemplo, en las ya mencionadas *Bodegón con fruta, flores y tortuga* o *Bodegón con cardo, sandía, melón, naranja y tubérculos*. Además de las cucurbitáceas, acompañan con frecuencia al tomate las berenjenas, como en *Bodegón con setas y vegetales* (**Figura 376**)²⁸⁰ o en *Pescados, verduras y champiñones* ambas de Gian Domenico Valentino (**Figura 377**)²⁸¹, así como las frutas de árbol y las uvas, como en *Bodegón con fruta, flores y tortuga* o en *Bodegón con fruta y verdura*.

En otras ocasiones, sin embargo, el tomate aparece en bodegones donde los protagonistas son piezas de carne o de pescado. En estos casos, el tomate parece presentarse más como ingrediente de una receta y, por tanto, subordinado al ingrediente principal que como un elemento más de la composición. Quizás el caso más evidente se encuentra en el *Bodegón con trozo de pescado y tomates* (finales del siglo XVII-inicios del siglo XVIII) de Felice Boselli (**Figura 378**)²⁸², donde la pieza de pescado ocupa prácticamente toda la composición, mientras que unos cuantos tomates en la parte inferior del cuadro junto a un mortero sugieren que nos encontramos ante los preparativos de una comida. Características similares presenta la obra coetánea de Elena Recco *Bodegón con pescados y limones*, donde un tomate se amontona junto a los demás ingredientes de la receta. Todavía más detallados son los bodegones de Gian Domenico Valentino *Bodegón con caza, verdura y vajilla* (**Figura 379**)²⁸³ y el ya reseñado *Pescados, verduras y champiñones*, donde, además de los ingredientes para la preparación de una comida que incluye carne o pescado junto con tomates, berenjenas o calabazas, el pintor representa todo tipo de utensilios de cocina necesarios para su preparación.



Figura 377 (detalle)



Figura 378 (detalle)

²⁸⁰ Colección privada. Referencia a la obra en Bocchi G. y Bocchi U., *Naturaliter. Nuovi contributi alla natura morta in Italia settentrionale e Toscana tra XVII e XVIII secolo*, 1998: 269-272, fig. 333.

²⁸¹ Palais Fesch, musée des Beaux-Arts (número de inventario: MFA852.1.552).

²⁸² Colección privada. Consignado por última vez en París, en 1984 (fuente: Fondazione Zeri).

²⁸³ Colección privada. Consignado por última vez en el mercado anticuario de Bérgamo, en 1985 (fuente: Fondazione Zeri).

		
Figura 379 (detalle)	Figura 380 (detalle)	Figura 381 (detalle)

Pero, además de su representación dentro de bodegones, el tomate aparece puntualmente en otros géneros pictóricos en la pintura italiana del siglo XVII. Así, por ejemplo, lo encontramos en una escena de carácter religioso, *Interior de la cocina y Cristo en casa de Santa Marta y Santa María Magdalena*, atribuido a Gian Domenico Valentino (**Figura 380**)²⁸⁴. Tal y como ocurría con representaciones anteriores, como las realizadas sobre ese mismo tema por Joachim Beuckelaer (ca. 1560) o Velázquez (1618), también la escena principal aparece en un lugar discreto en favor de los preparativos de una comida, entre cuyos ingredientes se encuentran numerosas verduras como el cardo, el repollo, el nabo, el apio y el tomate. Al igual que Velázquez introdujo el pimiento en forma de guindilla para representar esta escena (véase capítulo correspondiente), el pintor parece introducir aquí el tomate, junto a vegetales comunes en las cocinas italianas, como elemento para dar mayor veracidad y realismo al contexto cotidiano en el que se desarrolla el conocido pasaje bíblico.

Por último, resulta curiosa la presencia del tomate en una obra de tipo alegórico, la *Alegoría del Invierno* de Mario Nucci (1603-1673) (**Figura 381**)²⁸⁵. Su presencia resulta extraña por cuanto el tomate es un alimento estival por antonomasia. Según recoge la ficha catalográfica de la Fondazione Zeri, se trataría de una especie de tomate raramente representada y que daría sus frutos en invierno gracias a la selección realizada por los botánicos, por lo que esta representación tendría un especial valor documental.

²⁸⁴ Ubicación desconocida. Fotografía de la imagen disponible en la fototeca de la Fondazione Zeri.

²⁸⁵ Palazzo Chigi. Referencia en la obra Golzio V., *Documenti artistici sul Seicento nell'archivio Chigi*, 1939: 266-268, 278-280.

España

Tal y como ocurre en Italia, el tomate confirma su presencia en la pintura española a lo largo del siglo XVII, donde encontramos ejemplos de sobresaliente calidad firmados por artistas de la talla de Van der Hamen o Murillo. Junto a ellos, algunas obras de carácter anónimo y marcado carácter costumbrista confirman la popularidad que ya en ese siglo había alcanzado el tomate en España.

Tal y como sucedía en el caso de Italia, el bodegón es el género que con mayor asiduidad representa el tomate en este siglo. Se trata en varios casos, como señalábamos, de obras anónimas que no sobresalen por su calidad artística, pero que sí resultan interesantes como documentos para confirmar no solo la presencia del tomate en las cocinas españolas, sino incluso alguno de sus usos más habituales. Tal es el caso del anónimo atribuido a la escuela española *Bodegón con pescados, langostas, limones y pájaro* (**Figura 382**)²⁸⁶, donde aparecen los preparativos de una receta en la que los tres tomates representados serán, con total probabilidad, la base para una salsa que acompañará el pescado y el marisco.

En otras ocasiones no parecen representarse los preparativos de una receta, pero sí se observa un alto grado de verosimilitud al incluir el tomate dentro de un grupo vegetal relacionado claramente con el verano. Es el caso del anónimo *Bodegón con cesto de fruta y jarrón de flores* (**Figura 383**)²⁸⁷, donde, además del tomate, aparecen representadas frutas estivales como el albaricoque, el melón, el melocotón o la ciruela. Similar es el caso de otro anónimo, *Bodegón con sandía, uvas, flores, jarra y caza* (**Figura 384**)²⁸⁸, donde aparecen, entre otros, la sandía o el pepino.



Figura 382 (detalle)



Figura 383 (detalle)



Figura 384 (detalle)



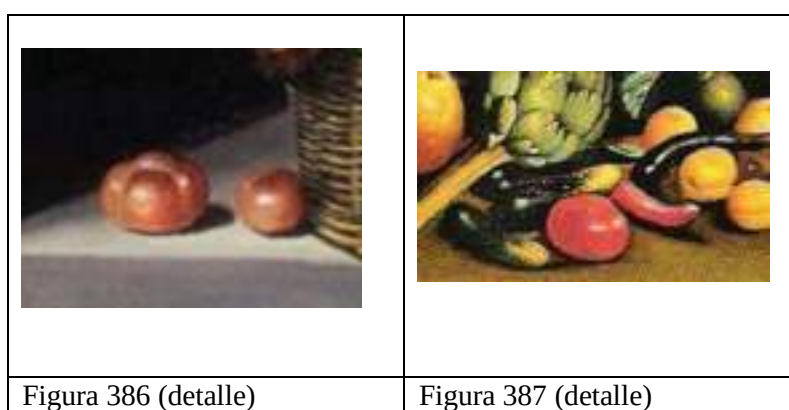
Figura 385 (detalle)

²⁸⁶ Colección privada (subastado Asta Finarte, Milán, el 17/12/2009).

²⁸⁷ Colección Schafer (Barcelona).

²⁸⁸ Colección privada. Consignado por última vez en el mercado anticuario de Madrid en 1981 (fuente: Fondazione Zeri).

En ocasiones, el conjunto se aleja de las coordenadas temporales y tiende a una cierta idealización. Es el caso de los dos bodegones realizados por Juan van der Hamen. Así, por ejemplo, en *Bodegón con frutero y bandeja de dulces* (ca. 1620) **(Figura 385)**²⁸⁹ aparecen junto al tomate limones y ciruelas, además de los dulces que se mantendrían al margen de la estacionalidad de las frutas y verduras de la composición. Además de cierta abstracción temporal, contrasta su presencia en el bodegón de Van der Hamen con el tono general de la obra, cuyos elementos remiten a un contexto aristocrático al que, teóricamente, no pertenecía el tomate. Algo más humilde es el tono del otro bodegón, *Bodegón con cesta de frutas y calabazas*, de atribución menos segura que la obra anterior **(Figura 386)**²⁹⁰, composición exclusivamente vegetal en la que se incluyen calabazas y calabacines, uvas, peras y ciruelas.



Pero, además de su inclusión en bodegones con un mayor o menor carácter documental, el tomate también pasa a formar parte de un determinado tipo de bodegones con ciertas aspiraciones simbólicas. En ellos, sus elementos no solo tienen un mero carácter representativo, sino que aspiran a reflejar ciertas ideas asociadas a la naturaleza, funcionando como metáfora o como sinécdoque visual. El propio van der Hamen otorga este uso al tomate en la representación del fruto en la obra ya comentada en el capítulo dedicado al pimiento *Vertumno y Pomona* (1626) **(Figura 387)**²⁹¹, cuyo bodegón a los pies de ambos dioses sirve como metáfora visual de la generosidad de la Naturaleza determinada por el transcurso de las estaciones y que incluye un tomate en el ángulo inferior derecho de la composición.

²⁸⁹ Colección Banco de España (número de inventario: inv. P-69).

²⁹⁰ Colección privada. En Moreno (2015: 173).

²⁹¹ Colección Banco de España (número de inventario: P_119).

En otras ocasiones, el tomate sirve, junto a otros alimentos, para simbolizar un tiempo concreto del calendario, el verano. Así aparece, por ejemplo, en la obra *Mes de agosto* de Francisco Barrera (**Figura 388**)²⁹², donde, además, este fruto es situado junto a un pimiento y dos recipientes con las letras «V» y «A», que parecen remitir al aceite y el vinagre. Las ciruelas y el paisaje de fondo, en el que puede observarse una escena de siega, completan el resumen visual del mes estival por antonomasia. Con un carácter aún más alegórico encontramos el tomate en la obra *Joven con una cesta de frutas (personificación del Verano)* (ca. 1640) de Bartolomé Esteban Murillo (**Figura 389**)²⁹³, donde su protagonista sostiene una pequeña cesta que contiene, junto a un tomate, pepinos, ciruelas o melocotones, además de portar en la cabeza unas espigas de trigo.

		
Figura 388 (detalle)	Figura 389 (detalle)	Figura 390 (detalle)

Por último, dentro del tipo de representación que, partiendo de una realidad cotidiana, tiene una aspiración metafórica, cabe destacar la presencia del tomate en la ya comentada obra de Murillo *La cocina de los ángeles* (1646) (**Figura 390**)²⁹⁴, donde los ingredientes de los que se sirven tan particulares cocineros ayudan, como comentábamos en el capítulo dedicado al pimiento, a encarnar gráficamente las ideas de pobreza y humildad en el ámbito religioso.

3.6.6.3 Siglo XVIII

La presencia del tomate en la pintura del siglo XVII de las áreas analizadas se confirma en la centuria siguiente en Italia y España, no así en los Países Bajos, donde no se han localizado ejemplos. En el caso de las dos áreas meridionales se observa un paulatino abandono de la representación con connotaciones de tipo alegórico y se opta por una

²⁹² Galería Nacional de Eslovenia (número de inventario: O 272).

²⁹³ National Gallery of Scotland (número de acceso: NG 2706).

²⁹⁴ Musée du Louvre (número de inventario: MI 203).

representación eminentemente documental, que confirma la absoluta familiaridad con este producto y su integración en la alimentación cotidiana, especialmente en el último cuarto de siglo, donde se concentra buena parte de los ejemplos localizados.

Italia

Salvo escasas excepciones, un solo pintor concentra todas las representaciones localizadas para esta área en el siglo XVIII: Carlo Magini.

Frente a las composiciones dominantes en el siglo anterior, donde el tomate aparece inserto en contextos de mayor libertad, las obras de Magini nos hablan de ambientes mucho más ordenados, donde todos los elementos aparecen en armonía y conforman en muchos casos la representación visual de una receta o de los preparativos de una comida. En general, puede afirmarse que el autor respeta tanto la estacionalidad de los productos como la coherencia de las recetas. Tal y como ocurría puntualmente en el siglo anterior, el tomate suele representarse junto a pescados, como los salmonetes de la obra *Bodegón con salmonetes en parrilla, tomates, botella de vino y cuchillo* (**Figura 391**)²⁹⁵, además de otros aderezos habituales, como el ajo o la cebolla. También se presenta como acompañamiento de la carne en *Bodegón con plato de carne, queso, verduras y vajilla* (**Figura 392**)²⁹⁶, donde, casi con total seguridad, el tomate sirve como base para la salsa junto a la cebolla. En otras ocasiones, sin embargo, la representación de Magini rompe con la lógica estacional, como cuando incluye tomates junto a dos productos propios del invierno, tales como el cardo y la naranja amarga en *Bodegón con piezas de cobre, lámpara de aceite, botella, verduras y huevos* (**Figura 393**)²⁹⁷.

Además de la coherencia respecto a otros alimentos, destacan los espacios en los que aparece representado el tomate, perfectamente ordenados y compuestos por un número considerable de utensilios de cocina, lo que deja



Figura 391 (detalle)



Figura 392 (detalle)



Figura 393 (detalle)

²⁹⁵ Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 26/01/1970, n. 104).

²⁹⁶ Colección Scharnowski, Múnich (Alemania). Mencionado en Zampetti P. (ed), *Carlo Magini*, 1990: 143 n. 108.

²⁹⁷ Colección privada. Citado en Zampetti P. (ed.), *Carlo Magini*, 1990: 141 n. 95.

traslucir un alto poder adquisitivo. Botellas, cubiertos, ollas, tazas, paños de cocina o cerámicas protagonizan obras como *Bodegón con piezas de cobre, cubiertos, alfarería y verduras* (**Figura 394**)²⁹⁸, complementados discretamente por un tomate, una manzana y una ristra de cebollas. En otras ocasiones, sin embargo, el protagonismo de la escena es de los ingredientes, como en la ya mencionada *Bodegón con piezas de cobre, lámpara de aceite, botella, verduras y huevos*, si bien los utensilios sirven para enmarcar y contextualizar la escena. En cualquiera de los casos, los alimentos, y en particular el abstractos, sino en contextos delimitados y marcados por una coherencia y un bienestar material.

		
Figura 394 (detalle)	Figura 395 (detalle)	Figura 396 (detalle)

Junto a la obra de Magini, cabe destacar alguna representación puntual en el arte italiano del XVIII. Es el caso del cuadro atribuido durante algún tiempo a Paul de Vos, pero que actualmente tiende a atribuirse al pintor italiano Francesco Giovanni Briglia (1737-1794). Se trata de la obra *Bodegón con caza, pesca y gatos que luchan* (segunda mitad del siglo XVIII) (**Figura 395**)²⁹⁹. Al estilo del pintor flamenco, unos gatos siembran el caos en una despensa donde encontramos todo tipo de alimentos sin tener en cuenta su improbable unión debido a las diferentes estacionalidades (melón, naranja, alcachofa, tomate...). Como fruto de la acción de los animales, el caos en la presentación de los elementos del bodegón es generalizado y los tomates aparecen por el suelo.

Otro de los autores que incluyó al menos en dos ocasiones el tomate en sus composiciones fue Giacomo Nani. En *Bodegón con pato y cabeza de ternera* (**Figura**

²⁹⁸ Colección privada. Consignado en la Galleria Lorenzelli (Bérgamo). Mencionado en AA.VV., *Arte Antica '95. Biennale di Antiquariato*, 1995: 34.

²⁹⁹ Colección privada (subastado en Asta Finarte, Roma, el 28/04/1981, n. 372). Las diferentes autorías de la obra vienen indicadas en la ficha correspondiente del cuadro dentro de la base de datos de la Fondazione Federico Zeri (en la base de datos, consignada con el título *Natura morta con ortaggi, pesci e gatti che si azzuffano*).

396)³⁰⁰ ubica el conjunto de alimentos en un improbable escenario rocoso típico de este autor (Sánchez López, 2006: 377), donde, además de tomates, representa un variado número de ingredientes, suficientes para componer una comida completa. Con semejantes premisas, pero en este caso acompañando a diversos pescados, vuelve a insertarlo en *Peces, atún y mariscos* (**Figura 397**)³⁰¹.

España

Tal y como ocurre en el caso de Italia con Carlo Magini, la mayor parte de las representaciones del tomate localizadas en España en el siglo XVIII corresponden a un pintor: Luis Meléndez. La solanácea americana se ha identificado hasta en ocho ocasiones en obras realizadas por el pintor español o atribuidas a él.



Figura 397 (detalle)

En casi todas ellas encontramos elementos comunes: su representación, en primer lugar, aparece por lo general en contextos domésticos, aunque sin excesivos detalles, reducidos apenas a una mesa donde descansan los alimentos y utensilios y que nos sitúa en una cocina. Son espacios organizados y limpios, aunque domina un orden relajado y aparentemente casual. Tanto los ingredientes como las vajillas y utensilios que acompañan al tomate nos hablan de un contexto acomodado, pero sin muestras de excesiva suntuosidad. El carácter ordenado y doméstico del espacio se proyecta también sobre los alimentos. En concreto, el tomate ya no aparece como un fruto de la naturaleza que pace libremente en el suelo de un espacio natural, como era el caso, por ejemplo, del tomate de *Vertumno y Pomona* de Van der Hamen o de ciertos bodegones italianos del siglo XVII. Podría afirmarse que, como ocurre en los bodegones de Magini, el tomate en los bodegones de Meléndez ha sido completamente «domesticado», pasando a ser un elemento más al servicio de una obra humana, la composición de una receta.

De esta manera, el tomate ya no se presenta como un elemento extraño, exótico, ajeno, sino como un alimento completamente familiar y cotidiano. Lo vemos como parte de los preparativos de un guiso de ave en *Bodegón con caza* (ca. 1770) (**Figura 398**)³⁰², junto

³⁰⁰ Palazzo de Caserta (número de inventario: 6697).

³⁰¹ Palazzo de Caserta. Citado en Sánchez López (2006): 386.

³⁰² North Carolina Museum of Art (número de objeto: G.52.9.177).

con una olla, un limón y unos paquetes donde habitualmente se guardaba la sal y la pimienta; en *Bodegón con pan, jamón, queso y verduras* (ca. 1772) aparece junto a una gran pieza de jamón y un chorizo, ajo, calabacines y perejil, complementados con queso e higos, en lo que parecen más bien los preparativos de una comida completa, rematada con pan y vino (**Figura 399**)³⁰³. También con jamón y un cesto de huevos aparece en *Bodegón con jamón, tomates, cesto de huevos y utensilios de cocina* (**Figura 400**)³⁰⁴. En otras ocasiones, la receta se limita a ingredientes vegetales, como en *Bodegón con tomates, cuenco de berenjenas y cebollas* (**Figura 401**)³⁰⁵ y el tomate aparece especialmente representado, hasta en tres ocasiones, con todos o parte de los ingredientes que conforman dos de la recetas tradicionales de la gastronomía española: la ensalada de tomate y pepino (Luna, 1994: 537), que ya veíamos mencionada en la literatura del siglo XVII, y el gazpacho. Tomate, pepino, pan, ajo, aceite y vinagre aparecen en *Bodegón con pepinos, tomates y recipientes* (1774) (**Figura 402**)³⁰⁶, considerado el último de la serie pictórica (Espinosa, 1989: 69-70) donde, además de los ingredientes, Meléndez hace un despliegue extraordinario de utensilios de cocina (véase Seseña, 2004). También hay representaciones totales o parciales en la obra atribuida *Bodegón con pepinos, tomates, pan y cebolla* (**Figura 403**)³⁰⁷ y en *Bodegón con pepinos, tomates y utensilios de cocina* (**Figura 404**)³⁰⁸.

La única excepción en la obra de Meléndez a este tipo de representación del tomate, que podríamos denominar «domesticada», sería *Bodegón con alcachofas, tomates, guisantes y peras en un paisaje* (ca. 1774), donde, encontramos de nuevo, como en la centuria anterior, un conjunto vegetal dejado de manera casual en lo que parece una naturaleza mínimamente bosquejada. En este caso, además, los elementos parecen seleccionados aleatoriamente y no semejan conformar los ingredientes de una receta (**Figura 405**)³⁰⁹.

Otros pintores españoles de la segunda mitad del siglo XVIII representaron el tomate bajo premisas similares a las ofrecidas por



Figura 398 (detalle)



Figura 399 (detalle)



Figura 400 (detalle)



Figura 401



Figura 402

Meléndez. Es el caso de José López Enguídanos, que, de nuevo, introduce al tomate entre los preparativos de una comida en un contexto doméstico, aunque con diversos matices: dentro de una composición más dinámica en *Bodegón con pescado, pimientos, tomate y limón* (Figura 406)³¹⁰, en un ambiente más ordenado en *Bodegón con plato de ajo y especias, mortero y jarra* (Figura 407)³¹¹, e incluso en un contexto distinguido en *Bodegón con frutas* (Figura 408)³¹².

		
Figura 403 (detalle)	Figura 404 (detalle)	Figura 405
		
Figura 406	Figura 407 (detalle)	Figura 408 (detalle)

³⁰³ Museum of Fine Arts of Boston (número de acceso: 39.40).

³⁰⁴ Colección Masaveu. Reproducido en Cherry, Peter, *Luis Meléndez still-life painter*, Madrid, Fundación Arte Hispánico, 2006: 494, fig. 114.

³⁰⁵ Colección privada. Reproducido en Cherry, Peter, *Luis Meléndez still-life painter*, Madrid, Fundación Arte Hispánico, 2006: 509, fig. 129.

³⁰⁶ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P000930).

³⁰⁷ Colección privada. En el mercado anticuario de Pésaro en 1995 (fuente: Fondazione Zeri).

³⁰⁸ Colección privada (subastado en Arcade Gallery, Londres, en 1985). Reseñado en Tufts E., *Luis Meléndez. Eighteenth-Century Master of the Spanish Still Life with a Catalogue Raisonné*, 1985: 97 n. 67.

³⁰⁹ Colección I. Shickman (EE. UU.). Según la página de subastas Christie's, la obra fue subastada el 01/05/2019 en la venta «Masterworks from the estate of Lila and Herman Shickman».

³¹⁰ Colección privada. Referencia en Porzio A., «Ancora su Giacomo Ceruti pittore di natura morta. Qualche novità e alcune considerazioni sulla mostra di Bergamo», *Parma per l'Arte*, 2014: 95-96.

³¹¹ Ubicación desconocida. La Fondazione Zeri, que conserva una imagen de la obra, lo atribuyó durante mucho tiempo a Nicola Levoli, pero la última atribución es a Enguídanos.

³¹² Colección particular. Referencia en Sánchez López (2006: 179, lám. 12).

Con mayor énfasis en el carácter cotidiano del producto, encontramos también representado el tomate en la obra de Félix Lorente (1712-1787). Con un fuerte tono costumbrista aparece representado en una *Escena de cocina* protagonizada por un pícaro muchacho y la pelea entre una gallina y un perro, durante la cual parecen haber volcado una cesta llena de carne (**Figura 409**)³¹³. Junto a piezas de carne, también carente de toda idealización y con una «dureza realista» (Sánchez López, 2006: 529), volvemos a encontrar representado un tomate en su obra *Bodegón de pollo y hortalizas*, en la que, junto a un ave que está siendo eviscerada, se sitúan de nuevo los ingredientes que conformarán la receta: tomates, pimientos y cebollas (**Figura 410**)³¹⁴.



Figura 409 (detalle)



Figura 410 (detalle)

3.6.7 Síntesis de las principales tendencias en la representación del tomate

El tomate pertenece a lo que podemos denominar como la «segunda remesa» de alimentos descubiertos e importados desde América procedentes del área de México. Son productos que fueron descubiertos durante la conquista de esa área, momento en el que, según el testimonio de los propios conquistadores, tuvieron la ocasión de conocer de primera mano las costumbres y hábitos de la población autóctona, incluida su alimentación. Fue entonces cuando conquistadores y cronistas descubrieron en mercados y pucheros que el tomate servía especialmente como ingrediente básico para hacer sabrosas salsas que, junto al chile, sazonzaban carnes y pescados. Incluso, en palabras de Bernal Díaz del Castillo, servían como aderezo para la carne humana («nos querían matar, e comer nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas con sal, e agi, e tomates»). Al margen de la veracidad de su testimonio, con el uso esencial de ser la base para salsas el tomate llegó y comenzó a desarrollarse en el sur de Europa en fecha indefinida, posiblemente hacia finales de la década de 1520.

Al igual que había ocurrido antes con el pimiento y posteriormente con la patata, el hecho de que los botánicos constataran su emparentamiento con la familia de las

³¹³ Actualmente la obra se encuentra en Alcocer Anticuarios (Madrid).

³¹⁴ Referencia en Sánchez López (2006: 333, lám. 242).

solanáceas frenó en buena medida su consumo. Esa cuestión, unida al hecho de no tener parangón con ningún fruto conocido (lo más similar que encontraron fueron, al parecer, las manzanas) y de las diferentes consistencias que presentaba según fuera la preparación, lo convertían en un vegetal difícil de asimilar. Ello explica, en buena medida, que durante mucho tiempo fuera un alimento exclusivo de las clases populares del sur de Europa, cuyas características climáticas hacían propicio su desarrollo. El sur de España y, muy especialmente, Italia fueron dos nichos naturales del tomate, que fue siendo modificado botánicamente a través de la selección hasta convertirlo en un fruto grande, rojo, brillante, liso y con la piel más dura que el que los cronistas habían visto en los mercados de México.

Su carácter popular explica su discreta presencia en los recetarios de la Edad Moderna, que hasta finales del siglo XVII o principios del siglo XVIII no incorporan el tomate. Es de nuevo en Italia donde parece encontrarse la primicia de su uso, gracias a la receta de la «salsa de estilo español» firmada por Antonio Latini en *Lo scalco alla moderna* (1694), aunque su nombre dejaría en evidencia que su uso se había generalizado en la península ibérica mucho antes. En el caso de España, su incorporación se produce especialmente en recetarios destinados a la comunidad monástica, dominada en muchas ocasiones por la vida austera y sin excesos, donde las verduras protagonizaban sus recetas. Es el caso del *Común modo de guisar que observaban en las Casas* (ca. 1700), que podría ser el primer recetario español en incorporarla. Unas décadas más tarde aparecerá tímidamente en *Arte de repostería en que se contiene todo género de hacer dulces* de Juan de la Mata (1747) y, ya con mayor presencia, en *Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica* (1767) de Juan de Altamiras, manteniendo, salvo excepciones, su función primigenia: la de servir como ingrediente para las salsas de carnes, pescados u otras verduras.

Su presencia en la literatura es también discreta, si bien sus llamativos rasgos, especialmente su color y forma esférica, fueron aprovechados para construir metáforas sobre ciertas cualidades humanas, especialmente ligadas con la sensualidad y las pasiones humanas. Otro de los usos en la literatura tiene connotaciones costumbristas, como forma de documentar la alimentación popular, especialmente a través de uno de los platos más conocidos: la ensalada de tomate y pepinos. Por último, y aunque de manera puntual, el tomate se presenta con connotaciones moralizantes, como en *Moralidades de flores y*

plantas, donde Gómez de Tejada se sirve del tomate para hablar del engaño que puede esconderse tras una apariencia bella y llamativa.

Frente al discreto papel en recetarios y obras literarias, las obras de carácter científico mostraron un considerable interés por este nuevo fruto. La práctica totalidad de los grandes botánicos de los siglos XVI y XVII se ocuparon en sus tratados de este fruto, que presentaba, sin embargo, algunas dificultades para su clasificación. La difícil asimilación con otros frutos ya conocidos llevó a mucho a establecer una comparación un tanto forzada y superficial con la manzana, lo que se tradujo en algunas de sus primeras nomenclaturas (*Poma amoris*, *Pomum aureum*, *Pomi d'oro*...). También su color cambiante dificultaba su clasificación: si se consideraba que su color predominante era el rojo, la nomenclatura se inclinaba por otorgarle adjetivos relacionados con el amor; si, por el contrario, se daba mayor relevancia al color amarillo, los adjetivos tendían a asimilarlo con el oro.

En oposición a estos titubeos en la nomenclatura, que revelan también dudas a la hora de definir sus características, la opinión sobre sus cualidades como alimento son más homogéneas y encontramos, por lo general, una baja consideración de su aportación a la nutrición humana («the yeeld very little nourishment to the body», Gerard). Además, su carácter frío y húmedo según el sistema galénico lo convertía, incluso, en un alimento peligroso para el cuerpo («il est dangereux d'en user», Delechamps, 1653). No obstante, numerosos tratados constatan su uso popular generalizado, empezando por el propio Mattioli, que ya en 1544 habla de unas «mele rose» que se preparan con aceite de oliva, sal y pimienta.

Junto a estas descripciones, destaca también su intensa representación gráfica en dichos tratados. Desde sus primeras representaciones de la mano de Dodoens, L'Obel o Oellinger, los textos científicos muestran un gran interés por las diferentes partes de la planta. Ramas, flores, raíces y frutos son a menudo representados con considerable detalle. Se observa, no obstante, como a lo largo del siglo XVII y especialmente en el siglo XVIII, el interés tiende a concentrarse en los frutos de la planta, que aparecen representados con mayor detalle (con varios tamaños, en varias fases de madurez, enteros o seccionados...), en detrimento de otras partes de la planta que van siendo omitidas o minimizadas, lo que podría indicarnos una paulatina mayor consideración del fruto como alimento.

Frente a este tipo de representación científica, el arte de la Edad Moderna europea reserva, en términos globales, un lugar relativamente discreto a la representación del tomate, aunque, como ya vimos en el apartado correspondiente, existe una diferencia considerable a nivel cuantitativo entre los siglos XVI y XVII con respecto al siglo XVIII. No obstante, en este punto cabe hacer referencia a las numerosas dudas sobre su identificación durante el proceso de localización de las imágenes, especialmente en los siglos XVI y XVII. Así, podría afirmarse que los titubeos y asociaciones del tomate y la manzana que acabamos de ver en el campo científico tuvieron su refrendo artístico. De esta manera, en numerosas ocasiones, especialmente cuando los frutos están insertos dentro de bodegones muy abundantes o en alegorías de la naturaleza, resulta prácticamente imposible dilucidar si lo representado es un tomate o una manzana. En caso de una patente ambigüedad, como, por ejemplo, en algunos elementos rojos semiocultos en *La Abundancia y los Cuatro Elementos* (1606), de Jan Brueghel el Viejo y Hendrik de Clerck (**Figura 411**)³¹⁵, se ha optado por descartar la imagen, por lo que el número de representaciones podría aumentar en caso de que el futuro cotejo de la documentación referida a esas obras resultara revelador en ese sentido.



Figura 411 (detalle)

En cuanto a las imágenes donde se ha identificado con seguridad el tomate a lo largo del siglo XVI, momento de la llegada del tomate a Europa, su presencia en el arte europeo es testimonial. Resulta llamativo que en España, área geográfica de entrada, no se haya localizado ninguna representación de la solanácea americana y que tan solo se haya localizado un ejemplo en Italia. Igualmente resulta llamativo que sean precisamente los Países Bajos, donde su adaptación a la tierra y el clima resultaba mucho más problemática, el área en la que encontramos dos ejemplos de representación.

El uso inicial que se hace en Italia y en los Países Bajos en estos escasos ejemplos localizados resulta, sin embargo, bastante revelador. Así, si en el ejemplo italiano el tomate aparece dentro de un festón de marcado corte naturalista junto a otros frutos de consumo cotidiano en la península itálica, en el caso de los Países Bajos su representación presenta fuertes connotaciones simbólicas. En la temprana representación de Pieter Aertsen en su *Escena de mercado*, su uso tiene fuertes connotaciones sensuales,

³¹⁵ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001401).

propiciadas por su forma y color, así como por su unión con otros elementos. Con connotaciones radicalmente diferentes, pero también dentro del plano simbólico, lo encontramos en la *Vanitas* de Jacob Hoefnagel, donde el tomate, junto a otros elementos, sirve como representación de la belleza y los placeres pasajeros. Ambos ejemplos, por tanto, parecen apuntar a que este fruto, ajeno a la cultura gastronómica de los Países Bajos en aquel momento, no tiene cabida de momento como simple reflejo de alimentos cotidianos y es usado solamente con fines alegóricos. Los artistas no parecen interesarse, pues, por su condición de alimento y exploran, en cambio, sus posibilidades como metáfora, derivadas de su forma y color.

Su presencia en el arte del siglo XVII en las tres áreas estudiadas no solo se hace más rica cuantitativamente, sino también en matices. En el caso de los ejemplos localizados en los Países Bajos, lo encontramos ya dentro del género del bodegón. Sin embargo, en todos ellos encontramos resabios morales y alegóricos que impiden considerar su presencia un mero testimonio de su consumo en aquella zona. Quizás los ejemplos más claros sean los dos bodegones firmados por Frans Snyder *Dos monos saqueando una cesta de frutas* y *Frutas y verduras con un mono, un loro y una ardilla*, donde sendos tomates solitarios se insertan en grupos vegetales a punto de ser desbaratados por monos, loros o ardillas. La lectura moral de esos pequeños animales que, con su glotonería y falta de decoro parecen a punto de arruinar la belleza natural, afecta evidentemente al papel del bello y rotundo tomate en ambos ejemplos, que de nuevo se acercaría al uso que Hoefnagel hacía en el siglo anterior. El tomate, como los otros elementos de sendos bodegones, no son meros testimonios de alimentos presentes en la dieta de los Países Bajos, sino «víctimas» simbólicas del paso del tiempo y las malas artes de sus indeseados protagonistas.

Frente a esas connotaciones simbólicas persistentes en los Países Bajos, los ejemplos localizados tanto en Italia como, ahora sí, en España, nos acercan a un tipo de representación más naturalista y cercana al documento gráfico de una realidad gastronómica. Adaptado ya en aquel momento a la dieta popular, especialmente en el sur de ambas áreas, no resulta sorprendente encontrarlo en un considerable número de bodegones, con un fuerte acento en lo popular, tanto por el resto de los alimentos que lo acompañan (fundamentalmente otros alimentos vegetales) como por la discreta calidad de las obras, especialmente en el caso italiano.

La calidad de los cuadros en los que se inserta el tomate en España durante el siglo XVII es considerablemente mayor. Obras de Francisco Barrera, Juan de van der Hamen o Murillo contienen tomates en papeles destacados. En ellas, además, el tomate aparece inserto en contextos no exclusivamente populares o humildes, lo que podría hablarnos de un paulatino cambio de mentalidad respecto a la solanácea americana. Así, por una parte, lo encontramos en la humilde *Cocina de los ángeles* de Murillo, junto a otros ingredientes modestos (varios de ellos americanos), lo cual podría resultar lógico dado el carácter generalmente vinculado a lo popular de este fruto. Más llamativa resulta su inclusión en bodegones que nos hablan de contextos claramente acomodados, como *Bodegón con frutero y bandeja de dulces* de Van der Hamen o *Mes de agosto* de Barrera, donde los tomates aparecen acompañando a alimentos y utensilios que claramente remiten a hogares de alto poder adquisitivo. Otros ejemplos localizados en esta área parecen confirmar una creciente estima por este fruto, en este caso dentro de un contexto alegórico. Es el caso de su inclusión en *Vertumno y Pomona* de Van der Hamen, donde el tomate aparece como atributo de los dioses ligados a la abundancia y la generosidad de la naturaleza, o de la *Alegoría del Verano* de Murillo, donde, entre los escasos elementos que sirven como atributo del joven que encarna la estación estival, se encuentra un rotundo tomate. Su poder evocador de la naturaleza y en concreto del momento del año de su recolección y consumo, parecen evidenciar ya un papel claramente asentado en el imaginario gastronómico español.

Las tendencias apuntadas por los pintores españoles del siglo XVII se asientan en la centuria siguiente tanto en esta misma área como en Italia.

Una de estas tendencias iniciadas en el siglo anterior opera, además, a nivel compositivo: el uso del tomate como elemento de referencia en la estructura de la imagen, bien situado en los vértices de estructuras triangulares o en el centro de la imagen. Si ya en el siglo XVII observamos esta tendencia en cuadros como *Bodegón con frutero y bandeja de dulces* de Juan van der Hamen o en *La cocina de los ángeles* de Murillo, en el siglo XVIII el tomate alcanza un decidido protagonismo compositivo en las obras de Magini o Meléndez. Sirva como ejemplo el *Bodegón con pepinos, tomates y recipientes* de Luis Meléndez, donde los tomates abren y cierran la composición. Tal y como ocurría en el caso ya reseñado del pimiento, a favor de esta posición de gran peso visual juegan sin duda su colorido brillante y su forma esférica rotunda, que resultan de gran ayuda a la

hora de delimitar visualmente la imagen y servir de contrapunto cromático, como resulta patente, por ejemplo, en *Bodegón con alcachofas, tomates, guisantes y peras en un paisaje* de Meléndez.

Además de asentarse esta tendencia a nivel compositivo, en el siglo XVIII también se confirma la desaparición paulatina de resabios alegóricos en torno a su figura, y su presencia tiene como función casi exclusiva la de servir como testimonio de una realidad gastronómica perfectamente asentada. El tomate ya no aparece como un elemento aislado, sino como parte de un todo, es decir, como parte de una receta en la que se erige como ingrediente esencial. Desaparece así por completo cualquier connotación exótica y aparece como un alimento doméstico y «domesticado», adaptado totalmente al gusto europeo. Las obras de Magini en Italia y Meléndez en España son claros ejemplos de esta representación del tomate como testimonio de una realidad gastronómica: como elemento esencial en ensaladas o como ingrediente básico de salsas con las que acompañar carnes y pescados.

Junto a esta culminación en el proceso de «domesticación» del tomate, también a nivel representativo, destaca por último en su imagen del siglo XVIII su inclusión en espacios neutros o incluso acomodados. Las connotaciones de alimento propio de gentes humildes desaparecen y dan paso a escenarios donde reina el orden y el desahogo material. Con ello el arte confirma lo que otros documentos también señalan, que el tomate está completamente asentado en la dieta mediterránea a finales del siglo XVIII.

3.7 LA DIFUSIÓN DEL CACAO (*THEOBROMA CACAO*) EN EUROPA Y SU REFLEJO EN EL ARTE DE LA EDAD MODERNA

3.7.1 Descubrimiento, llegada y difusión del chocolate en Europa

Cuando los españoles llegaron al continente americano, el árbol del cacao (*Theobroma cacao*) era ya considerado una planta especial que conectaba con la divinidad y cuyos frutos tenían prestigiosos usos, como servir de moneda o como materia prima para elaborar una bebida ritual.

Las características del cacaotero justificaban el especial tratamiento recibido. Árbol extremadamente delicado, no soporta cambios bruscos de temperatura, ni la luz directa, ni el viento, ni las lluvias irregulares, ni las altitudes demasiado elevadas, solo puede cultivarse entre los 20° de latitud norte y sur y se necesitan alrededor de cinco años para obtener el preciado fruto desde su plantación (Harwich, 2018: Posición 1560). Por si esto fuera poco, transformar los granos envueltos en una pulpa pegajosa en una bebida excelente exige un proceso complejo que incluye la fermentación, el secado, la torrefacción y la tritución de la materia prima (Harwich, 2018: Posición 283). Por todo ello, el cacao era, a la llegada de los españoles, un producto escaso y, por tanto, valioso socialmente. Tal y como reflejan los primeros textos referidos a la planta y sus frutos, los cronistas fueron rápidamente conscientes de este hecho.

Mucho se ha escrito sobre si el grano que echaban en «una escudilla de agua y bévenla y dezían los indios que consigo traía el Almirante que era cosa sanísima» (Colón, 2006: 190) que Cristóbal Colón menciona al final de su carta del 22 de diciembre de 1492 podría ser la primera referencia al cacao en un texto europeo. Según distintos autores (véase, por ejemplo, Pardo-Tomás y López Terrada, 1993), sin embargo, parece poco probable que aquellos granos hicieran referencia al cacao que, siguiendo testimonios posteriores como el de Fernández de Oviedo, no se encontraba en las islas a la llegada del Almirante, sino en tierra firme.

Sí parece más probable que Colón tuviese contacto con el cacao a finales del mes de julio de 1502, durante su cuarto viaje a pocas leguas de la actual Honduras. Se trataría de un contacto, no con la bebida, sino con las almendras del cacao que, según relataba

Bartolomé Colón, el hermano del Almirante, tenían en gran estima los habitantes de la zona (Harwich, 2018: Posiciones 474-75).

Tal y como señalan José Pardo-Tomás y María Luz López Terrada (1993), las primeras menciones seguras en textos europeos al cacao y sus diferentes usos, incluido el alimenticio, vendrían de la mano de Hernán Cortés y de Pedro Mártir de Anglería. El primero desembarcó en abril de 1519 en las costas de Tabasco y, ya en su primera carta informe al emperador Carlos V, hace mención del cacao, «un fruto como la almendra que ellos venden molido; y tiénenlo en tanto valor que se trata por monedas en toda la tierra y con ella se compran todas las cosas necesarias en los mercados y otras partes» (Cortés, 1886: 94).

Por su parte, Pedro Mártir de Anglería no solo hace mención del cacao en sus textos, sino que realiza, además, una de las primeras distinciones entre los diferentes usos que de este se hacía en Mesoamérica. Así, en la quinta de sus *Décadas del Nuevo Mundo*, redactada entre 1521 y 1523 para el papa Clemente VII, ofrece una distinción entre el cacao-moneda y el cacao-bebida (Harwich, 2018: Posición 496) e incluye además una expresiva alabanza a sus cualidades al indicar:

¡Oh, feliz moneda que da al humano linaje una bebida suave y útil, y a sus poseedores los libra de tartárea peste de la avaricia, porque no se la puede enterrar ni guardar mucho tiempo! (Anglería, 1944: 393).

Además, unos años más tarde, en su *Octava década*, redactada entre 1524 y 1525 cuando acababa de ser nombrado secretario del Consejo de Indias, Pedro Mártir de Anglería se complace otra vez en alabarle al papa Clemente VII las virtudes del «árbol de monedas». Esta vez expone en detalle cómo, a partir del cacao, se prepara esta «bebida para los ricos y nobles» (Anglería, 1944: 587).

Junto a sus usos más comunes, los primeros cronistas se centraron en la descripción física del árbol y su fruto. Para ello siguieron la estrategia habitual con los productos americanos recién descubiertos de asimilarlos a árboles y frutos de sobra conocidos por los europeos. Así, los frutos del cacaotero fueron comparados con sandías (Benzoni), piñas (Benavente) o melones (también Benavente). Y los frutos contenidos dentro de la

mazorca fueron comparados, casi de manera unánime, con las almendras (Harwich, 2018: Posición 695-6).

Otro de los elementos que centrarán la atención de los cronistas fueron los efectos sobre sus comensales. Quizás el más polémico de todos ellos lo constituía el aumento de la libido. Uno de los primeros en hacerlo notar es Bernal Díaz del Castillo que, al hablar de las costumbres de Moctezuma en su *Verdadera Historia de la Conquista de la Nueva España*, alude abiertamente a las propiedades afrodisíacas «de cierta bebida hecha del mismo cacao», que el soberano azteca usaba «para tener acceso con mugeres» (Díaz del Castillo, 1837, Vol. II: 93).

Sin mención a sus connotaciones afrodisíacas, pero sí como producto vinculado a las clases más poderosas, aparece retratado en la larga disertación que sobre el cacao hace Gonzalo Fernández de Oviedo en su *Historia General de las Indias*, al indicar que el bebedizo realizado a base de cacao solo era consumido por «los indios principales é los señores» (Fernández de Oviedo, 1851-1855, Lib. VIII, cap. XXX: 319). Además, Fernández de Oviedo proporciona otras ideas interesantes sobre sus usos más allá de los puramente alimenticios y comenta algunos de los prejuicios que su color y textura provocaban en los españoles. Sobre sus cualidades, Oviedo destaca sus virtudes curativas, especialmente como antídoto contra el veneno y las mordeduras (Harwich, 2018: Posición 559). Respecto a su aspecto, durante la descripción de los preparativos, Oviedo comenta cómo

para beberlo echan a la cantidad de treinta almendras molidas un cuartillo de agua, e deslíenlo en ella con la mano (...) teniendo en las manos la higüera, en que está desleído el cacao, échanlo a chorro desde dos palmos de alto, ò poco más ó menos, en el vaso vacío en el que lo han de beber, e levanta una espuma alta por çima, y assí lo beben, e paresçe que bebe hombre çurrapas e por tanto paresçe asqueroso al que no lo ha bebido. Mas al que lo usa, parésçe bien, é es de buen sabor e sanísimo bevrage (Oviedo, 1851-1855: 318).

Para rematar su descripción, y como veremos en el apartado dedicado a la imagen, Oviedo presenta una de las primeras ilustraciones del cacao, tanto del árbol como de sus frutos, además de la descripción de «unas maçorcas verdes é alumbradas, en parte de una

color de roxo, é son tan grandes como un palmo é menos, é gruesas como le muñeca del braço ó menos é mas, á proporción de su grandeça» (Harwich, 2018: Posición 525).

Junto a esta visión esencialmente positiva, también encontramos fuertes prejuicios hacia el cacao en textos tempranos. Como sucede con otros productos, Girolamo Benzoni será el contrapunto escéptico hacia la bebida americana, «il quale piu pare beveraggio da porci, che da huomini» (Benzoni, 1565: 103), en lo que parece otro ejemplo más de la visión negativa que el milanés tenía del imperio español de las Indias Occidentales y, en consecuencia, de todo lo que de allí proviniese. Resulta también interesante la relación que este autor establece entre el consumo de chocolate y el desarrollo de unas danzas indígenas llamadas «mitotes», que podían implicar a cientos de personas y que, a ojos del italiano, eran una muestra más de las desagradables prácticas culturales de los indígenas americanos (Bleichmar, 2017: 69-70).

Pero la visión de Benzoni distaba mucho de ser generalizada. Además de todas las virtudes ya señaladas, Bartolomé de las Casas ofrece otro rasgo que hace sumamente atractiva la bebida hecha a partir del cacao: su poder vigorizante y su capacidad para saciar la sed y el hambre. En palabras del religioso español:

... porque destas almendras tostadas y molidas hacen un polvo que echado en agua y batido con ella sale un brevaje fresquísimo que los indios y aun los españoles se van muchas leguas con solo ello sin otra cosa comer (Casas, 1992: s.p.).

Su carácter saciante viene confirmado también por los textos del escritor y comerciante italiano Francesco Carletti, para el que «quien bebe por la mañana uno de los tazones (que ellos llaman *chicchere*) [jícara]... es cosa cierta que durante todo el día se lo puede pasar sin otro sustento». Carletti, además, nos confirma la alta estima que tanto los nativos como los europeos desplazados a América tenían hacia este producto, incluidos «tanto los religiosos como las personas de calidad». Por último, añade una interesante connotación: su carácter adictivo, al señalar que «acostumbrándose a ella se vuelve cosa viciosa, y que con dificultad se puede dejar de beber cada mañana o durante el día por la tarde... Es por tanto, una sustancia adictiva» (Carletti, 1976: 61-63).

Otra de las aportaciones interesantes para comprobar el gran número de connotaciones adquiridas por el chocolate desde los primeros contactos con este producto la ofrece el

naturalista José de Acosta en su *Historia natural y moral de las Indias* (1589). Además de otras funciones y cualidades mencionadas por otros autores, Acosta nos ofrece dos ideas de sumo interés sobre el consumo del chocolate: la idea de convivialidad asociada a su consumo y el carácter eminentemente femenino que en pocos años adquirió en territorio americano. Sobre ello señala Acosta que:

el principal beneficio de este cacao es un brebaje que hacen que llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian, y es bebida preciada, y algunos que no están hechos a el, les haze a feo: porque tiene una espuma arriba, y un borbollón como de hezes, que cierto es mester mucho crédito para pasar con ello (Acosta, 1590, Libro IX: 251).

Sin embargo, una vez salvados los prejuicios que genera su apariencia física:

es la bebida preciada, y con que convidan a los señores que viene o pasan por su tierra los Indios: los Españoles y más las Españolas hechas a la tierra se mueren por el negro chocolate (Acosta, 1590, Libro IX: 251).

Puede observarse, por tanto, cómo apenas en unas décadas, el chocolate alcanza un alto grado de detalle dentro del imaginario europeo. Gracias a estos y otros escritos, el chocolate queda fijado en la mentalidad europea como una bebida de ricos y nobles, con virtudes curativas, así como gran capacidad para aumentar la libido sexual, vigorizar y saciar el hambre y la sed. Pero también como una bebida en esencia social y especialmente femenina, cuyo consumo continuado puede presentar algunos problemas para la salud y, sobre todo, ser sumamente adictivo. Como señala Pérez Samper (2019: 216), “la relación del chocolate con la corte imperial azteca, el servicio en copas de oro y su efecto afrodisíaco influyeron en el alto valor que le otorgaron los españoles”. Se trata, pues, de uno de los productos americanos que, salvo excepciones y una vez superados los prejuicios de su color y aspecto, mayor consenso generaron entre los cronistas. Además, todos los rasgos señalados condicionarán, como veremos más adelante, tanto su consumo como su representación.

Gracias a estas primeras aportaciones, el chocolate contó desde el principio con una fama merecida décadas antes de que los primeros cargamentos llegasen a España. Fue en 1585 cuando la primera carga desembarcó en Sevilla procedente de Veracruz (Harwich, 2018: posición 980) y, en pocos años, se produjo un fluido comercio y una intensificación en la explotación de las plantaciones de cacao con el fin de abastecer la demanda a ambos

lados del Atlántico. A ello contribuyó la adaptación al gusto europeo y su «hibridación», con el fin de «cruzar la barrera etnocéntrica del gusto y ser aceptado como una bebida normal por parte de los españoles y criollos» (Coe y Coe, 1996: 112-115), fundamentalmente mediante tres estrategias: la adición de ingredientes procedentes de Europa a la receta original, en especial el azúcar, la adición de especias conocidas y su consumo como bebida caliente y no fría como solían hacer los aztecas.

A pesar de este proceso de adaptación, tal y como señala Carmen Simón (2010), durante el siglo XVI el chocolate se mantiene prácticamente como un secreto disponible solo para la corte española. Los primeros cargamentos de chocolate procedente de América iban a parar directamente a la corte, donde a menudo llegaba como obsequio enviado directamente por los virreyes (Pérez Samper, 1996: 118), lo que explica que la documentación de Palacio no registre de manera oficial las primeras remesas (Simón, 1997: 61). Una vez en la corte, el preciado producto se guardaba en el guardajoyas, con el fin de evitar la tentación de su hurto. Y, durante décadas, de allí solo salía para consumo propio y para enviarlo a sus hijos en el extranjero, a otros reyes y al papa. Así, por ejemplo, Jerónimo de Barrionuevo señala en sus *Avisos* que 24.000 libras de chocolate habían sido enviadas como regalo por el duque de Alburquerque para los consejeros y monarcas y que se le perdonaban los derechos que debía abonar (Barrionuevo, 1892-1893: 124). A partir de su consumo limitado, se creó todo un ritual en torno a una serie de prácticas codificadas, que incluía un amplio despliegue de utensilios para su preparación, servicio y degustación³¹⁶. El hecho de formar parte de esa «red de consumo» se convirtió en sí mismo en un signo de distinción (Fattacciu, 2009: 61).

De esta manera, el chocolate se convirtió en pocos años en una bebida de moda entre las élites, primero españolas y después europeas, que se consumía tanto en ayunas como

³¹⁶ El desarrollo del comercio y consumo del chocolate en Europa trajo consigo un desarrollo paralelo de las artes decorativas, en concreto, todas aquellas relacionadas con la preparación, servicio y degustación del chocolate. Molinillos, jícara, chocolateras, tazas, tembladeras, macerinas... contribuyeron decisivamente a enriquecer el ritual del chocolate y a dotarlo, aún más, de prestigio social, debido a la riqueza de los materiales empleados para su elaboración (especialmente la cerámica y la plata), a su origen exótico (por ejemplo, los cocos engastados) y al delicado trabajo artesanal con el que se producían. De esta manera, se armonizaba la riqueza y distinción del continente y del contenido y, de paso, se subrayaba la opulencia y el buen gusto del anfitrión. Esta cuestión ha sido ampliamente tratada por diversos investigadores. Con carácter general, destacan las aportaciones, entre otras, de Portús (1993), Duarte (2005) o Abad-Zardoya (2015). Sobre la representación de la cerámica en el arte, destacan, entre otras, las aportaciones de Gutiérrez Alonso (1983) sobre la cerámica en la obra de Meléndez y muy especialmente la de Seseña sobre la presencia de cerámica en los bodegones en general (2000) y sobre su representación, en particular, en la obra de Velázquez (1991a y 1991b) y en la de Meléndez (2004).

para la merienda, especialmente entre las mujeres de la aristocracia (Huetz de Lemp, 2011: 784). Su creciente consumo provocó que, en pocas décadas, los cacaotales de México y Guatemala se agotaran y se crearan nuevas plantaciones en Venezuela, que pasó a ser casi en exclusiva el lugar de origen del cacao que se consumía en España en el siglo XVII.

A lo largo de ese siglo, el aumento creciente de la demanda se produjo no solo entre las clases altas. Su consumo comienza a extenderse a otras capas de la sociedad, hasta el punto de que las autoridades deben tomar cartas en el asunto. Así, una orden de los alcaldes de Casa y Corte de Madrid denunciaban en 1644 que

Hase introducido de manera el chocolate y su golosina, que apenas que hallara calle donde no haya uno, dos y tres puestos, donde se lava y vende, y a más de esto ni ha confitería ni tienda de la calle de Postas y de la calle Mayor y otras donde no se venda, y solo falta que haya también en las de aceite y vinagre (Luján, 1992: 32).

Por esta razón, las autoridades se vieron en la obligación de solicitar que «nadie ni en tiendas ni en su domicilio, ni en parte alguna podía vender chocolate como bebida» (en Llopis, 1981: 326-327).

Sin embargo, a pesar de las prohibiciones, el éxito del chocolate en la España del siglo XVII era imparable:

Se tomaba caliente, espumoso, endulzado con mucha azúcar para compensar su característico gusto amargo, y fuertemente especiado con canela, vainilla, pimienta y clavo. Se acompañaba de pan o pastas, especialmente de bizcochos. Después se solía beber un vaso de agua fresca. El chocolate no era sólo un placer individual, presente en desayunos y meriendas, sino que constituía el centro de las reuniones sociales, colaciones, agasajos y refrescos (Pérez Samper, 1998: 83).

Pese a su generalización, el factor económico seguía teniendo mucho peso a la hora de determinar la cantidad y, sobre todo, la calidad del chocolate degustado. Evidentemente, la calidad del chocolate que bebía la Casa Real poco tenía que ver con el que levantaba pasiones entre las clases populares. De hecho, uno de los problemas más graves que se derivó de su consumo fue el surgimiento de numerosas adulteraciones en el polvo de cacao. La más común de ellas fue la adición de sustancias harinosas con las que se

aumentaba el volumen del cacao y se disminuía considerablemente la calidad y el sabor de la bebida resultante (Pérez Samper, 1996: 123).

Además de las adulteraciones, otro de los efectos sociales conocidos del triunfo arrollador del chocolate fue el enorme escepticismo que generó entre los miembros de la Iglesia. Lejos de considerarlo un tema anecdótico, numerosos moralistas se vieron obligados a intervenir por miedo a que su consumo pudiera ir en contra de las normas que sobre el ayuno había establecido la Iglesia católica. La polémica se centraba en el hecho de si el chocolate podía consumirse o no durante el periodo de ayuno. Los defensores señalaban que, al fin y al cabo, se trataba de una bebida. Los detractores, sin embargo, argumentaban que sus especiales características saciantes lo convertían en un verdadero alimento y que, por tanto, debía evitarse su consumo.

Uno de sus principales detractores fue, sin duda, el moralista León de Pinelo que, para dar forma a su argumentación, publicó en 1636 su obra *Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*. Como resumen de su postura, baste señalar cómo, con cierta ironía, Pinelo respondía a los que señalaban que el chocolate era una simple bebida:

a este tono pudiera también decir, que la leche, el Atole, las poleadas, i aun unos huevos blandos, una pechuga de ave molida i desatada en caldo, por ser cosas que se beben no eran parte a quebrantar el ayuno (Pinelo, 1636: 113).

En esa misma línea planteará sus argumentos Gaspar Caldera de Heredia en su *Tribunal Medicum, Magicum y Politicum* (1638), donde señala que el chocolate, debido a su naturaleza, no puede ser consumido antes de comulgar (en Harwich, 2018: Posición 1445). Otros, sin embargo, plantean serias dudas sobre la validez de estos argumentos. Este es el caso del teólogo Tomás Hurtado que «recurre a la autoridad de santo Tomás de Aquino y a la casuística para volver a lanzar el debate. Si el chocolate se toma como medicina, no puede romper el ayuno» (Harwich, 2018: Posición 1447).

Hasta tal punto se desarrollará esta polémica que, finalmente, tendrá que dictar sentencia en 1662 el mismo cardenal Francesco Maria Brancaccio, recogida dos años después en su tratado *De chocolatis potu diatribe*. Según Brancaccio,

El chocolate es una bebida, comparable al vino o a la cerveza, y obedece por ende a la regla establecida por santo Tomás de Aquino según la cual: *liquidum non frangit jejunum*;

con tal, sin embargo, que no se contravenga la ley de la naturaleza que obliga a la templanza en toda cosa y que el chocolate no sea ingerido con la intención de quebrantar el mandamiento de la iglesia (Harwich, 2018: Posición 1454).

Al margen de las distintas posiciones, lo que esta polémica ponía en evidencia era la necesidad social de aplacar todos aquellos elementos que pudieran constituir una subversión de los principios sociales y religiosos establecidos, incluidos los alimentos procedentes de las colonias. Como señala Irene Fattacciu:

Cacao provoked strong reactions because it was linked to Mesoamerican culture, and its exotic associations with energy, sexuality and abundance made it a potentially subversive element both in the colonies and in Spain. The psychoactive qualities of cacao multiplied its subversive power: prepared with spices and accompanied by tobacco, chocolate became a stimulant able to confuse the senses of Europeans. This latter quality was the one that aroused polemics and caused sensation, but it was also the source of cacao's success in Europe (Fattacciu, 2009: 61).

Además de este riesgo, tampoco hay que soslayar los intereses económicos que se escondían detrás de ambas posiciones, pues detrás de esta polémica se encontraba también el interés económico que los jesuitas tenían por la explotación del cacao:

The Jesuits, the most powerful religious order in Latin America whose members were both avid chocolate consumers and major financers of cacao plantations, maintained that it did not break the fast, while the Dominicans took the opposite view (Fattacciu, 2009: 61-62).

Con la llegada del siglo XVIII, sin embargo, la polémica religiosa y social en torno al chocolate parece desvanecerse: el tema se trata con un mayor desapego y fundamentalmente desde un punto de vista médico. Más que realizar generalizaciones, la tendencia es hacer depender su consumo de los hábitos y la constitución individual, como defiende, por ejemplo, el médico Tomás Cortijo Herraiz en su *Discurso apologético médico astronómico* de 1729 (Fattacciu, 2009: 71). Por su parte, la obra de Antonio Lavedán *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y el chocolate*, de finales del siglo XVIII, sirve como compendio de todos los conocimientos atesorados a lo largo de los siglos precedentes, resume los elementos esenciales sobre su cultivo y uso como alimento, reflexiona sobre su dimensión social, incluye un apartado

sobre su uso en las enfermedades y confirma la tendencia a la simplificación en los ingredientes complementarios, ciñéndose a la canela (Pérez Samper, 1996: 122).

Junto a la casi total desaparición de la polémica desarrollada en el siglo anterior, el otro rasgo dominante en el siglo XVIII es la consolidación definitiva de su consumo en Europa y, especialmente, en España. Como resume Néstor Luján (1992: 30), «el chocolate fue la pasión casi obsesiva del siglo XVII, que se transmitió triunfal, al siglo XVIII». Así, en el caso concreto de España, puede hablarse de una verdadera edad de oro a partir ascenso al trono de la dinastía de los Borbones en 1700 (Harwich, 2018: Posición 1254), si bien continúa siendo un producto habitual en las clases medias y altas, mientras que para las clases populares se mantiene como lujo ocasional (Fattacciu, 2009: 77). Pero, con el nuevo siglo, el consumo de chocolate no solo cambia en términos cuantitativos, sino también cualitativos. Las ceremonias en torno al chocolate siguen siendo eminentemente sociales, pero los rituales se vuelven más relajados y en torno a esta merienda se organizan otras actividades complementarias, como juegos de sociedad o de cartas, charlas animadas o bailes (Fattacciu, 2009: 73).

Esta generalización tiene también consecuencias económicas, pues, para hacer frente a la demanda sostenida, Felipe V crea en 1728 la Compañía Guipuzcoana de Caracas, con la que trató de monopolizar el comercio del cacao y a través de la cual se exportaron entre 1730 y 1784 43.000 toneladas de cacao a España (Huetz de Lemps, 2011: 786). De esta manera, el chocolate se erige en todo un signo de identidad nacional que deja de ser un privilegio minoritario y alcanza a un sector amplio de la población (Abad-Zardoya, 2015: 113).

Pero, lógicamente, el furor causado por la bebida americana traspasó con relativa rapidez las fronteras españolas y a lo largo de la Edad Moderna se convirtió en un fenómeno europeo.

En el caso de Italia, tradicionalmente se asocia su llegada a la figura del ya mencionado Francesco Carletti quien, al parecer, lo habría introducido por primera vez en la corte del duque Fernando I de Medici en 1606. Sin embargo, es probable que las vías de entrada a Italia fueran múltiples y, entre ellas, pudo tener un papel fundamental la orden franciscana, en especial los conventos situados en las regiones de Umbría, Toscana y Véneto, que mantenían una estrecha relación con los conventos de la península ibérica,

por lo que el intercambio de este producto es altamente probable (Harwich, 2018: Posición 1064). Según precisa Huetz de Lemps (2011: 785), el chocolate ya era conocido en Florencia y Venecia en 1595 y a comienzos del siglo XVII se tiene ya constancia de su difusión en Nápoles. El éxito en la península itálica debió de ser bastante rápido y, a lo largo del siglo XVII, no solo ya es ampliamente conocido, sino que se establecen importantes núcleos de consumo y distribución en Perugia, Livorno, Nápoles y, sobre todo, Venecia, desde donde llegaría a Austria, Alemania y al imperio otomano (Harwich, 2018: Posición 1069).

Otra de las zonas de interés para nuestro estudio son los Países Bajos españoles, donde, según Harwich, el chocolate fue conocido con total probabilidad antes que en otras zonas europeas, como Francia o Inglaterra. Allí, a pesar de los prejuicios que generaba su imagen, pronto se convirtió en un lucrativo objeto de comercio:

A inicios del siglo XVII, el mismo Thoma Gage refiere la anécdota según la cual unos corsarios holandeses, después de haber capturado una nave española cargada de granos, «echana toda esta mercancía al mar [...] llamándola, en mal español, cagaruta de carnero». Esas «cagarutas de carnero» pronto se convertirán en una de las principales riquezas en juego en el fructífero contrabando al cual se dedican en todo el Caribe las naves que enarbolan la bandera de la Casa de Orange (Harwich, 2018: Posición 1140).

3.7.2 La presencia del chocolate en los recetarios de la Edad Moderna

Aunque no se trata de un recetario propiamente dicho, se considera que la primera receta para la elaboración del chocolate se encuentra en la obra de 1631 *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate diuidido en quatro puntos*, realizada por Antonio Colmenero de Ledesma. En ella, su autor no solo confirma la rápida expansión del chocolate

es tanto el número de gente que hoy bebe Chocolate, que no solamente en las Indias, adonde tuvo su origen y principio esta bebida, sino que también en España, Italia y Flandes es ya muy usual, y particularmente en la Corte (Colmenero, 1631: 1).

sino que también nos ofrece en detalle el proceso completo de su elaboración, desde la obtención de las almendras hasta la adición de especias y su servicio. Este texto también

destaca a nivel de imagen, pues en la versión en latín de la obra, publicada en 1644, aparece un frontispicio (**Figura 412**) que muestra:

al dios Neptuno que emerge de las aguas en su carroza, rodeado de tritones y de sirenas que tocan flauta y agitan unas panderetas en señal de alegría, para recibir de manos de una «India» con traje romano una caja sobre la cual se lee la inscripción: *Inda Chokolata* (Harwich, 2018: 963).

La rápida difusión de su receta, especialmente en la corte y en los establecimientos religiosos, puede explicar que los autores de los principales recetarios del siglo XVII, como el de Martínez Montañón, no considerasen necesario explicar lo que parecía de sobra conocido por los interesados.

No será hasta el siglo XVIII cuando el chocolate entre de lleno en los recetarios españoles. La razón principal podría encontrarse en la diversificación de su uso que tuvo lugar a lo largo de ese siglo. El chocolate ya no servía solo como materia prima para la bebida principal de desayunos y meriendas de las clases acomodadas, sino que era un ingrediente versátil, cada vez más presente en la repostería.



Figura 412

Un buen ejemplo de ello es el amplio espacio dedicado a este producto en el *Arte de repostería en que se contiene todo género de hacer dulces* (1747) de Juan de la Mata. En este recetario encontramos un apartado dedicado al chocolate, junto al té y al café (capítulo 32), y en él se confirma la razón de la frecuente omisión, tanto de su elaboración («y porque el modo ordinario de labrarle es tan común, le omitiremos», Mata, 1747: 144) como de la receta («el modo de hacerle en la Chokolatera para tomarle, se omite también, porque no hay parte, o casa, aun en la del más mítico Aldeano, que no se sepa por ser de sobra conocida», Mata, 1747: 145). De esta mención destacan también algunas novedades en la receta: la adición de más azúcar, que llega a tener la misma proporción que el cacao, la simplificación en la adición de especias, limitadas a la canela, la vainilla y el agua de azahar, y su mezcla con leche y no con agua (Pérez Samper, 1996: 121).

Además de este apartado, a lo largo de todo el recetario aparecen diferentes presentaciones que demuestran la gran versatilidad que el chocolate había alcanzado en

la repostería a mediados del siglo XVIII: en bizcocho (p. 86), en mazapán (p. 105), en espuma (p. 158) y, de manera muy significativa, en pastillas (p. 70), lo que podría considerarse un antecedente de las tabletas de chocolate.

Frente a los prolijos detalles del recetario de De la Mata, otro de los grandes recetarios españoles del siglo XVIII, el de Juan de Altamiras, no incluye ninguna receta del chocolate. Sin embargo, de manera significativa, se alude a la manera de prepararlo en dos ocasiones, al hablar de los huevos en espuma («los sacarás con espuma sobre algún plato de vizcochos, escudillándolos como el chocolate», Altamiras, 1767: 116) y de la leche helada («tendrás un molinillo de un dedo de recio, redondo como una cobertera, y le irás dando, como quien hace chocolate», Altamiras, 1767: 160), lo que de nuevo nos hablaría de la familiaridad de los lectores con la manera de elaborar esta bebida.

A diferencia de los recetarios del siglo XVII español, en los de otros países publicados en esa época sí encontramos algunas menciones a las diferentes maneras de usar el chocolate en cocina. En el caso de Italia, pueden destacarse las recetas manuscritas del cocinero boloñés Giuseppe Lamma, que incluyen «Chiecolata per bevanda», pero también las primeras inclusiones del chocolate dentro de la pastelería con su «zambelle e le schiumette di ziocolata» (en Lucchetti, 2011: 61). También dentro del contexto italiano, merecen destacarse los manuscritos de Carlo Nascia, cocinero de la corte de los Farnese en Parma, donde se menciona la «Suppa di biscottini alla savoiarda insuppatti di chiecolata», pero también se incluye el chocolate en recetas saladas, en concreto, en una receta de liebre asada con «salsa di chiecolata con zucaro» (Lucchetti, 2011: 40). Por último, dentro de Italia, destacan las siete menciones que al chocolate hace Antonio Latini en su *Lo scalco alla moderna* (1694), siempre servido al final, con frecuencia en frío y acompañado de sorbetes y frutas (Moreno, 2015: 783).

Por la trascendencia que el chocolate adquirirá en Francia, no podemos dejar de señalar algunas de las primeras menciones del chocolate en los recetarios franceses, en concreto, de la mano de François Massialot que en su *Cuisinier roial et bourgeois* de 1691 incluye la receta de una «macreuse [una negreta, especie de pato] al ragú con chocolate», retomada por lo menos hasta la tercera edición de la obra en 1698 (Harwich, 2018: Posición 1513).

3.7.3 La presencia del chocolate en la literatura de la Edad Moderna

Gracias al estudio sobre la presencia del cacao en la literatura del Siglo de Oro realizado por Isabel Amado Doblas y publicado en sendos artículos (2002b y 2003), conocemos en profundidad los rasgos que caracterizan su presencia en las letras españolas de la época.

En primer lugar, tal y como señala la autora (2003: 358-359), destaca su notable presencia en la literatura española de la época. Así, Amado señala que se trata del producto americano más citado por los literatos del Siglo de Oro español, con mucha diferencia sobre el resto. Su importancia viene, además, refrendada por el hecho de ser el único alimento americano al que se le dedicó una pieza teatral, el anónimo del siglo XVII *El chocolatero*, así como por ser el protagonista de un discurso laudatorio, el *Panegírico al chocolate* escrito en 1640 por el capitán Castro de Torres.

Otra de las características señaladas por la autora es su presencia especial en géneros populares, especialmente en piezas de teatro breve (entremeses, bailes, mojigangas, fin de fiesta, villancicos...), siendo mucho más discreta su presencia en obras de los principales autores del siglo, si bien, como veremos a continuación, el cacao no pasó inadvertido para los grandes literatos de la época.

Sobre la manera en la que es presentado el alimento, encontramos numerosas similitudes con los rasgos ya presentados por los cronistas de Indias. Así, salvo excepciones, la valoración que se ofrece del cacao es positiva. En ese sentido la literatura parece constatar el amplio consenso sobre el placer que produce su consumo, especialmente deseado por las clases populares. Encontramos, sin embargo, algunas excepciones a esta norma. De manera significativa, Calderón de la Barca alerta en una conversación entre el Género humano y el Albedrío, de la «plaga» de su consumo:

GÉNERO HUMANO ¡Ay, que en la esfera del mundo
anda un monstruo tan horrendo
que es en la tierra serpiente,
que es salamandra en el fuego,
que es huracán en el mar
y que es dragón en el viento!
ALBEDRÍO Sin duda es el chocolate
ese animal, porque creo
que él solo estuviera de
tantas especias compuesto.
Cuerpo de tal y de cual,
si tal y cual tienen cuerpo,
y qué pavora me ha dado,

mas ni me ha dado ni quiero
que me dé, porque eso es más
que una sierpe más o menos,
pues como esas serpientes yo
mirando estoy por momentos (Calderón de la Barca, 2003b: párrafo 43).

Otro de los grandes escritores del Siglo de Oro español que muestra fuertes reticencias hacia el consumo del chocolate es Francisco de Quevedo. Así, en su obra *El entremetido y la dueña y el soplón* (1627), en la que relata la llegada al infierno de los tres protagonistas, indica:

Allí llegaron el diablo del tabaco, y el diablo del chocolate, que aunque yo lo sospechaba, nunca los tuve por diablos del todo. Estos dijeron que ellos habían vengado a las Indias de España, pues habían hecho más mal en meter acá los polvos y el humo y jícara y molinillos, que el Rey Católico á Colón y á Cortés y á Almagro y á Pizarro; cuando era mejor y más limpio y más glorioso ser muertos a mosquetazos y a lanzadas, que á moquitas y estornudos y á regüeldos y á vaguidos y á tabardillos; siendo los chocolateros idólatras del sorbo, que se elevan y le adoran y se arroban; y los tabacanos como luteranos, si le toman en humo, haciendo el noviciado para el infierno; si en polvo para el romadizo (Quevedo, 1694: 502).

También como en las crónicas, la literatura muestra algunas de las características físicas y efectos de su consumo más comentadas por aquellos autores³¹⁷. Así, por ejemplo, encontramos menciones a su aspecto *a priori* poco atractivo, como en la obra de Agustín Moreto (c.1618-1669) *No puede ser* (1676), donde se indica: «cuerpo de Dios, que bien hecho! / cierto que parece caldo / de empanada de figón» (Moreto, 1828: 107). Este mismo autor menciona la relación con los dioses de la bebida americana en su obra *Santa Rosa* (1676): «pues puede nadie dudar / que ésta es bebida del Cielo? / Vengan jícara que ya / está la espuma saltando» (Moreto, 1671: 33). Tampoco se omiten sus cualidades vigorizantes, como aparece indicado en *El hijo de piedra* (1658) de Juan de Matos Fragoso (1609-1689): «Desta costumbre ratera / se originó el chocolate, / que es por el jugo, y la fuerza / el coco de las beuida» (Fragoso, 1658: 4-5). Por último, la literatura no se olvida de sus beneficios para la salud, como resume Castro de Torres en su *Panegírico*:

Alegra el corazón, y vuelve clara
La voz que ha muchos días que era yema;
El hígado refresca y lo repara;
El mal humor del bazo abrasa y quema.

³¹⁷ Las citas que se muestran a continuación han sido tomadas de Simón, 2010.

Del estómago débil cara á cara,
Saca á trompa tañida toda flema:
Y queda un hombre (¡singular grandeza!)
Como si lo sacaran de la pieza (Castro de Torres, 1887: 21).

Otro de los rasgos presentes en la literatura de la época es la presentación del chocolate como factor de jerarquía social entre los personajes. La cantidad en el consumo y especialmente la calidad del producto consumido marcan en la literatura del siglo XVII importantes diferencias económicas y sociales entre sus consumidores. Un perfecto resumen de la relación entre el cacao y la clase social la encontramos en el ya mencionado *Panegírico al chocolate*, donde su autor señala:

Hombres de letras son los que lo beben;
Los hombres ricos son los que lo comen;
Que ignorantes y pobres no se atreven
Que estas grandezas por su puerta asomen.
En jícara de oro se lo lleven
A los reyes; los príncipes lo tomen;
Participen los nobles cortesanos,
A cuitados se niegue y á villanos (Castro de Torres, 1887: 12)

También sobre esto resulta esclarecedora la descripción que Francisco Santos realiza en *Día y noche de Madrid* (1663) al relatar los reparos que los miembros de las clases acomodadas ponen a cualquier defecto que pudiera estropear una taza de chocolate:

Es un barrio el que habita de gente delicada, de estos que se visten con luz sin salir de la cama, muy cerradas las ventanas porque no entre aire, y si toman chocolate, y tiene a su parecer más azúcar de lo que ha menester, dicen que es húmeda y los ha hecho mal; otras veces dicen que está muy tostado el cacao; otras que la canela era fuerte; otras veces dicen que el pimientito los mata y luego llaman al médico (Santos, 1992 : 106).

El carácter especial de este producto americano es mostrado también por algunas referencias a sus primeros viajes a Europa, traído como una mercancía escasa y preciosa. Así aparece sutilmente mencionado en *Cuentos muy mal escritos* de Juan de Arguijo (1622):

En el convento de San Agustín, de Sevilla, criaban un carnero enano que discurría por toda la casa, dexando poco limpios los claustros, el capítulo y los lugares más frequentados. Acordaron los padres, para no tenerle encerrado, que le atasen una taleguilla debaxo de la cola que recogiese lo que caía en el suelo. Para esto ofreció fray Juan de Velasco un saquillo, en que le avían traído de Nueva España un poco de chocolate.

Pusiéronse al carnero de suerte que vino a caer hacia la parte de fuera el sobrescrito que la talega traxo de Indias, que no se le avía borrado y decía: Para fray Juan de Velasco (Arguijo, 1985: 475).

Al igual que señalaban algunos cronistas, la literatura también muestra el cacao como un producto eminentemente femenino, pues son las mujeres quienes lo consumen de manera mayoritaria en las obras del Siglo de Oro. En ocasiones, esta mención a la pasión despertada entre las mujeres viene acompañada de una evidente crítica al despilfarro femenino, como en la realizada por Tirso de Molina en *Amazonas en las Indias* (ca. 1632):

pudiérasme ejecutar
en colonias, alfileres,
guantes, bandas, rosas, dijes,
o más arriba en joyeles,
polleras, basquiñas, naguas,
y lo que este siglo teme:
en cajas de chocolate;
que para que desesperen
los Píramos en vellón,
conforme de allá me advierten,
el diablo inventó a Guaxaca,
Guatemalas y Campeches,
pues después que se conocen
en nuestra nación, se beben
en tres jícaras tres damas
cien escudos en dos meses (Tirso de Molina, 1993: 152-153).

De manera significativa también, la literatura no omite algunas de las polémicas que rodearon al consumo del cacao en la época. Así, encontramos referencias a la polémica del ayuno y la hipocresía con la que a veces se abordaba la cuestión, con el objetivo de salvar las prohibiciones y seguir disfrutando de este producto. Una referencia a esta cuestión la encontramos en *El pésame de la viuda* (1662) de Calderón de la Barca:

¡Jesús mil veces!
¿chocolate? ¿Una vianda
tan primorosa, viudas
habían de tomar?...
Porque bebida tan regalada
que no quebranta el ayuno,
a la viudedad quebranta
(Calderón de la Barca,
1989: 291).

Otro ejemplo interesante sobre la postura de los devotos consumidores frente a esta prohibición la encontramos en Francisco Santos *Las tarascas de Madrid* (1665), donde un impaciente ayunador espera la llegada del ansiado producto:

va a medio vestir por ello y, como es temprano, no halla tienda abierta. Al cabo de una hora se determina de llamar en una confitería; ábrele una muchacha, y entre esperezos, abriéndosele la boca y limpiándose los ojos, la pregunta: «¿Qué quiere?» Responde que dos reales de azúcar, y para media libra la dieron dos reales y medio. ¿Pero cómo había de faltar sisa en esto, si la hay en todo? Pésala seis onzas y parte con ellas a su casa y en el camino se come unos pedacillos que iban separados de uno grande. Llega a casa, y como ha tardado, la recibe el ayunador echándola cien maldiciones. Más valiera abstenerse de maldecir que de comer; pero este ayunador no hace uno ni otro. Empieza con gran prisa a dar voces «que encienda lumbre y ponga agua a calentar»; la moza abrevia lo posible; hace el chocolate, sácale una jícara de cosa de un. cuartillo y el ayunador echa dentro un bizcocho de buen tamaño, diciendo entre sí: «Parva materia es, no puede quebrantar el ayuno (Santos, 1976: 333-334).

Los textos literarios también hacen constante alusión a la «adulteración, sisa o desequilibrada proporción de ingredientes para abaratarlo» (Amado, 2003: 359), desgracia que padecían especialmente las clases populares que anhelaban su consumo, pero no podían permitirse la adquisición de un cacao de calidad. Un ejemplo gráfico de las adulteraciones a las que con frecuencia se sometía este producto lo encontramos en los Avisos de Jerónimo de Barrionuevo, donde señala:

Predicó en San Gil al Consejo Real un fraile descalzo y dijo había llegado á sus pies un penitente que mezclaba el chocolate con tierra de difuntos, que lo engrasaba mucho y hacía muy bueno, y que con esto lo vendía á subido precio (Simón, 2010: 60).

Además de todas estas connotaciones, la literatura española asoció, por último, el chocolate con otras características y actitudes humanas, destacando entre ellas las sensaciones que provoca la ingesta del chocolate y equiparándolas a las que provoca la pasión amorosa. Así lo muestra en sendas poesías Antonio Hurtado de Mendoza:

Aunque a picarte no llega,
hermosísima Señora,
ningún chocolate ahora,
que se toma, o que se juega,
ya que amor también te niega

su picazón, toma aquí
el naípe, entretente, y di,
que de un alma que ha ganado,
lo perdido, y lo pecado
todo queda para mí (Hurtado, 1947: Página II, 87)

Y:

Por vos Francisca gallarda
la fe verdadera tengo,
y de amante catalino
soy mariano caballero.
Si el chocolate os picare
(perdonad este concepto)
mucho más a mí me pican
vuestros ojos, diablos bellos.
Sin azafate os le envío,
que a nadie igualar os quiero,
pues en bella, y en belleza
sin igual os hizo el cielo.
Busquémonos algún día,
mas no a guisa de convento (Hurtado, 1947: Página II, 91)

3.7.4 La presencia del chocolate en los tratados científicos de la Edad Moderna

Además de cronistas, cocineros y literatos, los científicos europeos, especialmente desde el campo de la medicina y la botánica, ayudaron decisivamente al conocimiento y valoración de la planta del cacao y de su principal producto de consumo para los europeos, el chocolate.

En general, puede afirmarse que las virtudes señaladas por los cronistas fueron de alguna manera refrendadas por los médicos de la época. El peso de sus opiniones pudo ser decisivo para su inclusión en la dieta europea. Como señala Brian Cowan (2009: 197-231), la rápida aceptación del chocolate pudo deberse al hecho de que, en un principio, este se consideró especialmente por sus cualidades beneficiosas e incluso medicinales, por lo que encajaba también con el paradigma galénico imperante y rompía la barrera de los prejuicios, especialmente en las mesas nobles.

El caso más significativo es el de Francisco Hernández, nombrado «protomédico general de nuestras Indias, islas y tierra firme del mar Océano» por Felipe II y que puede considerarse como el primer europeo en clasificar las virtudes medicinales del cacao (Fattacciu, 2009: 63). Según Hernández, la naturaleza del cacao era templada, pero tendente a fría (Hernández, 2007: 87) y por ello, entre las numerosas aplicaciones

medicinales de esta planta, Hernández destaca su capacidad para bajar la fiebre. Sin embargo, según advierte el protomédico, con la adición de especias su naturaleza cambia y se convierte en un alimento caliente, de ahí su utilidad para mejorar a aquellos que «sufren destemplanza cálida del hígado o de alguna otra parte», así como eficaz método contra la disentería y para «excitar el apetito venéreo» (Hernández, 2007: 87-88). Sin embargo, también alerta de los peligros que puede producir el abuso en su consumo. Como señala en sus escritos, el uso excesivo de esta bebida «obstruye las vísceras, descompone el color y ocasiona caquexia y otras enfermedades incurables» (Hernández, 2007: 87).

También sobre sus peligros alerta el médico Juan de Cárdenas en su *Primera parte de los problemas y de los secretos maravillosos de las Indias*, publicado en México en 1591. No obstante, hace una importante distinción entre el cacao crudo y el tostado y molido. Es el cacao crudo el que, según Cárdenas, tiene efectos nocivos sobre la salud, pues en este estado:

[...] tiene la propiedad de estreñir el vientre, de detener de todo punto la regla, cerrar las vías de la orina, opilar el hígado, y mucho más el baço, privar el rostro de su vivo y natural color, debilitar la digestión del estomago, acortar terriblemente el aliento con un molesto cansancio, causar paroxismos y desmayos, y a las mujeres suffocacion o mal de madre, y sobre todo causa y engendra unas perpetuas ansias, y melancolías, y saltos de coraçon que parece al que le ha comido que el alma se le sale, y al cabo hemos visto muchas personas, que le vienen a hinchar, y dar en hidrópicos (Cárdenas, 1591: 106).

Frente a este carácter negativo, una vez tostado y molido, sus capacidades cambian completamente:

añadiéndole un poco de papilla de maíz: [...] vemos que engorda y sustenta al hombre, dándole sano y loable mantenimiento. Otrosí provoca la orina, es saludable remedio para toda opilación, ayuda a la digestión despierta el apetito, socorre y repara los males de madre, causa alegría, y pone fuerça al cuerpo (Cárdenas, 1591: 106r).

Además de esta alabanza, Cárdenas aporta un dato que su uso posterior en Europa confirmará, su idoneidad como desayuno y también como merienda. Señala Cárdenas:

La hora más apropiada... es por la mañana a las siete o a las ocho en ayunas (..) porque entonces el propio calor de esta sustancia [chocolate] ayuda a gastar todas aquellas flemas

que de la cena y comida del día pasado han quedado en el estómago, cuando se usa como medicina no se ha de tomar mucha. La segunda hora de usarse es a las cinco o seis de la tarde» (...) se presume que está hecha la digestión de lo que se comió mediodía, y entonces aprovecha para ayudarlo a distribuir con aquel calor para todo el cuerpo (Cárdenas, 1591: 117r).

Otra de las obras médicas de referencia sobre el cacao se publicó en Sevilla bajo el título de *Diálogo sobre los daños del tabaco y del chocolate* (1616), escrita por un boticario o médico andaluz llamado Bartolomeo Marradón. En ella, un médico, un indio y un burgués señalan en forma de conversación las ventajas y desventajas para el cuerpo de la ingesta de chocolate. A pesar de las diferentes opiniones, parece que Marradón tiene, en general, una imagen negativa de la bebida, a la que culpa de provocar «opilaciones, obstrucciones e hidropesías, tan frecuentes en las Indias» (Harwich, 2018: 1358). La importancia de este texto, sin embargo, no es solo médica, pues a través de su relato, Marradón pone de manifiesto «la tensión sin resolver entre el marco médico y las ansiedades persistentes sobre el chocolate como vehículo de diseminación de la cultura indígena» (Norton, 2008: 62).

En una mención más concreta pero muy significativa, conviene destacar la cita al chocolate realizada por Fray Agustín Farfán en su *Tratado breve de medicina y de todas las enfermedades* (1592) donde, al referirse a los problemas con la menstruación de algunas mujeres, se refiere al abuso del chocolate como una posible causa:

Estas dos cosas –ausencia de ejercicio y excesiva ingesta– hazen muy bien las mugeres de la nueva España, porque a todas horas del día y a muchas de la noche las verán comer golozinas. Mayormente el cacao comido y bebido, y este no ha de faltar. Otras se hartan de Chocolate, que es una bebida hecha de muchas cosas entresí muy contrarias, gruesas, y malas de digerir (Farfán, 1592: Libro I, 33).

En forma de monográfico, Juan de Barrios le dedica la obra *Libro en el cual se trata del chocolate, qué provecho haga, i si sea saludable o no, i en particular de todas las cosas que lleva, i qué receta convine para cada persona* (1609). Como en anteriores casos, Barrios hace un compendio de los beneficios que el chocolate tiene para la salud:

es de mucho nutrimento i sustento, i su sabor es entre amargo i dulce, su temperamento y complexión es templada, que declina a fría, i húmeda. Es bueno para los enfermos de

calenturas agudas, i se les puede dar con mezclarle con agua, i es muy buen bebida para mitigar el calor i la sed: es buena también para los que padecen destemplanças calientes en el hígado o en cualquier otra parte (en Moreno, 2015: 682).

Si bien advierte que «la demasiada bebida del cacao opila, i deslustra el buen color de la cara, enflaquece i buelve los cuerpos con abundancia de humores». Además, también recoge la creencia de que la bebida de chocolate aumenta el deseo sexual, aunque matiza que estos efectos pueden venir no del chocolate en sí, sino por las especias que suelen acompañarlo:

pimienta, canela, i anís, i baynillas, que por ser calientes levantan ventosidades, y estas ser instimuladoras del acto venéreo, i por esto que el chocolate es malo para los religiosos, ... es justo advertir que todo ello se retunde con las cosas más que lleva el chocolate, i peor es el vino i le beben los tales y en él como dice el Apóstol está la luxuria (en Moreno, 2015: 683).

Ya mencionado en el apartado referido a los recetarios, la obra de Colmenero de Ledesma *Curioso Tratado de la naturaleza y calidad del chocolate* (1631) es, ante todo, y a pesar de la importancia de su receta, un tratado médico de carácter divulgativo. En ella incide, como autores anteriores, en el carácter polivalente (frío/caliente) del chocolate según su presentación y advierte de nuevo del peligro que la ingesta masiva puede tener, esencialmente la obstrucción arterial y la ganancia de peso:

el que bebe mucho chocolate, como tiene partes pingües, no se puede distribuir tanta cantidad dellas por todo el sujeto, y las que quedan en las venas delgadas del hígado, es fuerza averlas de opilar y obstruir (Colmenero de Ledesma, 1631: 10).

las partes mantecosas [del cacao] son las que impinguan y engordan, y las calientes que entran en esta composición, le sirven de guía y vehículo para que passen por el hígado y las demás partes, hasta llegar a las carnosas..., que es [sustancia] caliente y húmeda, como lo es la mantecosa, convirtiéndose en sustancia del sujeto, lo aumenta e impingua (Colmenero de Ledesma, 1631: 11).

Frente al especial interés médico suscitado por el chocolate, desde el campo de la botánica europea se mostró bastante menos atención por la planta del cacao. Detrás de esta falta de interés podría encontrarse la imposibilidad de contar con ejemplares de la planta en los jardines botánicos europeos, dadas sus características especiales ya

reseñadas, lo que sin duda dificultaba mucho su estudio, especialmente en las primeras décadas después de su descubrimiento. En ese sentido, resulta significativo el poco interés mostrado por uno de los botánicos más importantes de la época, Charles de l'Écluse, entusiasta de otros cultivos americanos que, sin embargo, no parecía tener en gran estima al chocolate, aunque reconoce que tiene dos grandes virtudes, la de refrescar y la de saciar (en Harwich, 2018: 1356-1357). En concreto, L'Écluse le dedica un capítulo en *Exortorum libri decem* (1605: 55-56). El capítulo incluye, como veremos en el siguiente apartado, una representación de los frutos.

Además de esta mención, se han localizado algunas otras citas en los textos botánicos de los siglos XVI y XVII. El primero corresponde a Tabernaemontanus en su *Eicones plantarum* (1590), si bien se trata de una imagen y no de un texto descriptivo de sus características y efectos sobre la salud humana, por lo que lo analizaremos en el siguiente apartado.

También en la década de 1590 encontramos una mención en la obra de John Gerard *The Herball or Generall Historie of Plantes* (1597) acompañada de una imagen. Dentro del capítulo 157 («Of divers shorts of Indian fruits»), Gerard señala:

The Cocoa is a fruit well knowne in divers parts of America, for they some places use it in stead of money, and to make a drinke, of which, though bitter, they highly esteeme: the trees which bear them are but small, having long and narrow leaves, and will onely grow well in places shadowed from the Sun. The fruit is like and Almond taken out of his husk, and it is covered with a thin blacke skin, wherein is contained a kernel obliquely divided into two of three parts brownish, and distinguished with ash coloured veines, of an astringent and ungratefull taste (Gerard, 1597: 1551).

Unas décadas más tarde, Caspar Bauhin hace varias alusiones a la planta del cacao en su *Pinax theatri botanici* (1623). Aparece clasificada dentro del grupo de las «Amygdalus» y señala de ella:

Avellana Mexiocana cujus fructum indigent Cacao appellant quae Palmarum naturam obtinet» (...) «Fructus siliquis inclusus Amygdalaru speciem refert, cujus integrae naves plenae ex Guatemala afferuntur, cum hac in nova Hispania mercatores negotiantur, cum ipsis monetae usum praebeat et eleemosynae loco pauperibus distribuant: quare per

universam Americam multi usus: imo ex eo potum conficiunt quem Chocolate nuncupant Benzoni, Lugd (Bauhin, 1623: 442).

De manera más secundaria, al describir la «Oregioella», esto es, la llamada «flor de oreja», Bauhin indica que «ex quo Cacao potionem conficiunt» (Bauhin, 1623: 406).

Ya en pleno siglo XVII encontramos una nueva mención al cacao, junto a una representación de los frutos, en el *Theatrum botanicum, the theatre of plants or the universall and complete herbal* (1640) de John Parkinson. Tomando como fuente de información a Benzoni, Parkinson vuelve a destacar los delicados cuidados que precisa la planta («tree growing only in warme and wet, yet shadowed places, and therefore must be defended from light of the Sunne by having a tall tree planted to the Sunne ward of it»), describe sus frutos («an Almond like fruit») y, siguiendo la opinión de Benzoni, muestra su desagrado por la bebida realizada a partir del cacao:

a drink likewise the Indians make thereof called Chocolate, well pleasing and accepted with the greatest among them, who account nothing of more esteeme; but to the Christians, at the first it seemeth a wash sitter for hogs, yet by use even accepted by them also in the want of better (Parkinson, 1640: 1642).

Ya en el siglo XVIII, encontramos una singular mención en el *A Curious Herbal: Containing Five Hundred Cuts of the Most Useful Plants* de Elizabeth Blackwell, donde su autora se centra sobre todo en el uso social y consecuencias para la forma física de sus comensales:

Ex feminibus nucum Chokolada praeparari solet, quae hodierno inprimis tempore frequentissime potatur, et inter in medicamenta referri solet, quae nutriunt, ruborant, corpus obesum reddunt atque stimulant (Blackwell, 1760: Tab. 373).

3.7.5 Del texto a la imagen: la imagen del chocolate en tratados científicos

La escasez de menciones al cacao en los textos científicos condiciona, evidentemente, la presencia de imágenes científicas del cacao, tanto de la planta como de sus frutos. Entre sus escasas representaciones en obras científicas en comparación con otras plantas americanas, cabe destacar la mostrada por Francisco Hernández como acompañamiento de la explicación ya analizada. En ella (**Figura 413**) aparece representado el árbol completo del cacao, incluidas las raíces, así como los frutos en diferentes tamaños y, por

tanto, grados de maduración. Sin embargo, no aparece ninguna mazorca abierta y, por tanto, no se muestran representadas las almendras a partir de las cuales se obtiene el chocolate. A pesar de ello, la exactitud en la representación de los detalles refleja el conocimiento directo que Hernández pudo tener de la planta.

		
Figura 413	Figura 414	Figura 415
		
Figura 416	Figura 417	Figura 418

Además de la representación de Hernández, y tal y como señalamos en el apartado anterior, una de las primeras imágenes del cacao en textos botánicos del siglo XVI lo encontramos en el *Eicones plantarum* de Tabernaemontanus. A diferencia de otros cultivos de esta obra, donde el autor representa tanto la planta como los frutos, en el caso del cacao tan solo muestra una imagen imprecisa de las almendras (**Figura 414**).

También de tipo genérico es la representación realizada a finales del siglo XVI por John Gerard en *The Herball or Generall Historie of Plantes* (1597), centrada en las almendras del cacao (**Figura 415**). El autor prescinde del árbol, como Tabernaemontanus, y muestra cinco mazorcas, tres de ellas cerradas y dos abiertas, que presentan unas divisiones que sugieren la existencia de almendras de cacao en su interior.

Idéntica a la de Gerard es la representación que Charles L'Écluse hace en su *Exorticorum libri decem*, donde de nuevo se aprecian cinco mazorcas de cacao, dos de ellas abiertas en las que se intuyen las almendras de su interior (**Figura 416**).

A lo largo del siglo XVII continúa la representación de tipo genérico de los frutos del cacao. Buen ejemplo de ello se encuentra en la obra de John Parkinson *Theatrum botanicum, the theatre of plants or the universall and complete herbal* (1640) (**Figura 417**), donde volvemos a apreciar la representación de cinco mazorcas de cacao, algunas de ellas abiertas, pero sin una representación precisa de su contenido. Una excepción a esta tendencia la encontramos en la obra de referencia sobre el producto americano *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolate* (1685) de Philippe Dufour, donde se encuentra un grabado de fuerte carácter etnográfico en el que no solo aparece una rama del árbol y sus frutos, sino también un indio aborigen que prepara el chocolate con todos los instrumentos necesarios para su preparación y degustación (chocolatera, molinillo, coco) e incluso unas ramas de vainilla con las que solía prepararse la bebida (**Figura 418**).

Salvo esta excepción, las imprecisiones en las imágenes de los textos científicos de los siglos XVI y XVII, unidas a la ausencia casi total de la planta del cacao en las mismas parecen confirmar las dificultades que los botánicos europeos tenían para describirla y representarla. Estas limitaciones también servirían para explicar su total ausencia en algunos de los grandes tratados de botánica de esos siglos, a diferencia de otras plantas americanas que fueron tratadas con una profundidad considerable en obras como las de Bock, Fuchs, L'Obel o Besler, entre otros.

Habrá que esperar hasta el siglo XVIII para encontrar algunas representaciones científicas tanto de la planta como del fruto, si bien siguen siendo muy escasas. Destaca, en este sentido, la representación del cacao realizada por Maria Sibylla Merian en torno a 1705 en su cuaderno dedicado a Surinam. En este caso, se trata de una representación del natural y por ello encontramos la mazorca aún unida a la planta. Sin embargo, el afán descriptivo de la autora le lleva a mostrar una mazorca cerrada y otra abierta para poder observar tanto los granos del cacao como la masa blanquecina que los rodea (**Figura 419**).

También con un afán descriptivo y meticuloso, destacan sendas ilustraciones en el volumen segundo de la *Phytanthoza iconographia* (1737-1739) de Johann Wilhelm Weinmann. En una de ellas observamos la mazorca entera, con un corte transversal, dos almendras de cacao separadas, las hojas del cacaotero y una pequeña representación de cómo se insertarían las mazorcas dentro de las ramas. En la segunda ilustración se muestra una mazorca unida a una rama y con un corte a lo largo del fruto que deja ver cómo se encuentran las almendras del cacao dentro del fruto (**Figura 420**).

3.7.6 El chocolate en el arte de la Edad Moderna

3.7.6.1 Siglo XVI

Como ya vimos al inicio del capítulo, no fue hasta aproximadamente 1585 cuando los primeros cargamentos de cacao procedentes de Veracruz llegaron al puerto de Sevilla. Hasta entonces, su consumo era absolutamente minoritario y al margen del control mercantil.

Esto explicaría, en buena medida, el hecho de que no se haya localizado ninguna representación del chocolate a lo largo de esta centuria en ninguno de los territorios analizados para este estudio. Habrá que esperar hasta el siglo XVII para encontrarnos sus primeras representaciones en territorio europeo y con ciertas restricciones, pues en una de las zonas analizadas, los Países Bajos, no se han localizado ejemplos hasta comienzos del siglo XVIII.



Figura 419



Figura 420

3.7.6.2 Siglo XVII

Italia

A pesar de que, con el inicio del siglo XVII, el chocolate llegó a la península itálica y fue acomodándose al gusto de su aristocracia durante toda la centuria, su representación en el arte es muy escasa, reduciéndose la muestra a tan solo dos ejemplos, cuya datación cronológica los sitúa a finales del siglo o comienzos del XVIII. A pesar de su escasez, observamos en ellos algunos rasgos en común con su representación en el arte español,

donde el chocolate sí tuvo una mayor presencia en el siglo XVII, como veremos en el próximo apartado.

El elemento común más destacado en los dos ejemplos localizados es que el chocolate, como ingrediente o como producto final, no es representado explícitamente, sino que su presencia se deduce de la representación de objetos relacionados con él, como la caja contenedora de *Bodegón con fruta, ajo, vaso y caja de chocolate fino* de Agostino Stringa³¹⁸ (**Figura 421**), donde se observa en el centro de la composición una caja de madera que lleva impreso el cartel que anuncia su contenido: *chioccolata fina*. Aún más sutil es la «cita» al chocolate en el segundo ejemplo localizado, *Bodegón con vajilla y cítricos* de Giuseppe Ruoppolo³¹⁹ (**Figura 422**), en el que aparece una chocolatera entre



Figura 421 (detalle)



Figura 422 (detalle)

los utensilios de cocina dispersos por toda la escena y, junto a ella, una servilleta que podría servir para colocar la taza de chocolate.

El resto de objeto y alimentos localizados apenas guardan relación con el chocolate en este segundo caso, pero sí lo hacen en el cuadro de Stringa, donde, junto a la caja, aparecen apoyadas sendas mazorcas de maíz. Numerosos textos de la época desde las crónicas de Indias señalaban cómo una de las recetas originales del chocolate consistía en la adición de harina de maíz a la mezcla. Por ello, podemos deducir que la contigüidad de ambos elementos en la imagen nos estaría hablando de los ingredientes para la preparación de una bebida de chocolate. Lo mismo podría decirse del plato de nueces o los panes que se apoyan en la caja, pues tanto los frutos secos como el pan y los bollos eran elementos frecuentes en la preparación y el consumo en este tipo de bebidas. El resto de los alimentos

de la escena (manzanas, granadas, ajos, cebollas, etc.), que aparecen más alejados de la caja, no parecen guardar ninguna relación a priori con la caja de chocolate.

España

Como analizamos en el apartado introductorio, España fue durante décadas el lugar de consumo exclusivo del chocolate que procedía de América. Escondido en el guardajoyas

³¹⁸ Museo Civico di Modena. Sin número de inventario.

³¹⁹ Colección privada (subastado en Asta Finarte, Milán, el 21/04/1988, n. 105/b).

o enviado como regalo, el cacao fue durante un tiempo considerable un producto consumido en el entorno de la nobleza española.

Esto explica, en buena medida, que, en contraste con el silencio artístico de los Países Bajos y la escasez de ejemplos en Italia, en España sí encontremos un considerable número de representaciones en las que aparece el chocolate, aunque sea, en una abrumadora mayoría, de manera implícita.

Porque, tal y como indicábamos en el caso de Italia, si algo llama poderosamente la atención es que la imagen del chocolate en el arte español del siglo XVII se realiza generalmente a través de objetos y otros alimentos asociados indisolublemente a su preparación y consumo, pero el chocolate no se muestra de manera explícita, salvo alguna excepción. Son las chocolateras, molinillos, tazas, salvillas o



Figura 423

jarras de agua las que sirven para indicarnos que nos encontramos ante los preparativos de una típica merienda de la aristocracia española del siglo XVII. De entre todos estos objetos y por la especial relación geográfica con el producto analizado, merece destacarse la numerosa presencia de cerámica americana, especialmente procedente de la región mexicana de Tonalá, que gozó de buena fama en la época y que a menudo aparece representada en los bodegones donde aparecen servicios de chocolate, aunque también se muestran junto a otros productos y objetos para la preparación y degustación de comida³²⁰.

³²⁰ Peter Cherry enumera en su obra *Arte y Naturaleza. El Bodegón Español en el Siglo de Oro* algunas obras que representaron aisladamente este tipo de cerámica. Así, señala como ejemplos las obras de Juan de Espinosa (*Bodegón con manzanas, nuez abierta y cacharro de barro, uvas y bellotas colgando*, de col. particular; *Bodegón con uvas, flores y conchas*, Museo del Louvre; *Bodegón con uvas, vasija de barro y pájaro muerto*, Museo del Prado) o la obra de Van der Hamen *Bodegón con dulces y cerámica*, National Gallery of Art (Cherry, 1999: 210). Además, sobre ellos, señala: «los pequeños recipientes de cerámica roja que aparecen por primera vez en sus bodegones [de Van der Hamen] parecen ser importaciones de México, objetos exóticos que fueron muy populares en los bodegones de la tercera década del siglo [XVII]. La utilización de estos motivos en los bodegones de Van der Hamen les concede un cierto carácter urbano y elegante, sobre todo si lo comparamos con la insistente rusticidad de su coetáneo Juan Fernández, *El Labrador*, y con las ollas y cacerolas de los bodegones de Velázquez, moneda común incluso de bodegones de nuestros días» (Cherry, 1999: 173-4). Por su parte, Concepción García Saiz y José Luis Barrio Moya (1987) indican que «este tipo de cerámica tuvo un lugar reservado en muchos bodegones pintados a lo largo del siglo XVII, especialmente en la segunda mitad. Ya en 1648 el español Francisco de Palacios incluye una de ellas en su *Bodegón con panes de trenza* (Palacio Rohran, Austria) y Antonio de Pereda recurre en repetidas ocasiones a estas piezas para componer sus naturalezas muertas» (García Sáiz y Barrio Moya, 1987: 162).

Sin lugar a duda, uno de los mejores ejemplos de integración de la cerámica mexicana en una escena de servicio de chocolate se encuentra en la obra *Bodegón con un cofre de ébano* (1652) (**Figura 423**) de Antonio de Pereda³²¹. Como resume Bendiner (2004):

Antonio de Pereda's Still-life with Ebony Chest can serve as a Spanish example of the Baroque sideboard image, with fine pottery, expensive cookies, candies, the New World sensation –chocolate- in a special handled pot, all placed round a richly wrought chest of exotic wood. The sideboard image again offers an excuse to show off, and because it represents food just before actual eating begins, it also offers that important gustatory and medical aid- the stimulation of the appetite (Bendiner, 2004: 98).

Además de todos estos elementos, Berdiner destaca la presencia del cofre que da precisamente título a la obra y que, posiblemente, serviría para mantener guardado con llave el cacao, evitando así posibles hurtos. Y, en el colmo del detallismo, «in Pereda's cozy still-life, the chocolate accompanies not only some colonial Mexican pottery, but also a jar of water –a regular follow-up to the often-bitter brew» (Bendiner, 2004:171). Encontramos por tanto en esta pintura no solo la representación de un servicio de chocolate con todo tipo de detalles, sino el deseo claro de mostrar con ello el lujo y la distinción a través de objetos (y alimentos) exóticos solo disponibles en aquel momento para las élites. Como señala Carlos Duarte (2005), «la selección de objetos en los bodegones del Siglo de Oro es representativa –al menos en ciertas pinturas de Zurbarán y Pereda– de un concepto del lujo centrado sobre todo en el artículo exótico», como podían ser «jícaras de china, cocos, barro americanos y paños chocolateros» y venían a «ser algo así como un mapa del imperio español con escalas marcadas en los puntos clave del comercio de mercaderías exóticas: el lejano oriente y las Indias occidentales» (Duarte, 2005: 135-136).

		
Figura 424 (detalle)	Figura 425	Figura 426

³²¹ Museo del Hermitage (número de inventario: ГЭ-327).

Sin llegar a ese lujo de detalles, todos los ejemplos localizados muestran al menos un elemento que nos indica que estamos ante los preparativos de una bebida de chocolate. El más evidente es la chocolatera, que encontramos, por ejemplo, en el *Bodegón con servicio de chocolate* (ca.1640) de Juan de Zurbarán (**Figura 424**)³²², el *Bodegón con caza* (ca.1647) de Francisco Barrera (**Figura 425**)³²³ o en el *Bodegón con sandía* anónimo (**Figura 426**)³²⁴, entre otros.

Además de chocolateras, también encontramos en cuadros del siglo XVII español jícaras, como en el anónimo *Bodegón con fruta y vajilla* (**Figura 427**)³²⁵; salvillas para evitar el derramamiento del chocolate y depositar los bizcochos que solían acompañar la bebida, como puede apreciarse en *Limonas, naranjas, taza y rosa* (1633) de Francisco de Zurbarán (**Figura 428**)³²⁶; infernillos de carbón donde habitualmente se calentaba la bebida, como el que aparece en *Febrero. Bodegón de invierno* (1640) de Francisco Barrera (**Figura 429**)³²⁷ o molinillos para conseguir la espuma, como el que se muestra en *Bodegón con servicio de chocolate* (ca. 1640) de Juan de Zurbarán (**Figura 430**)³²⁸.

	
Figura 427 (detalle)	Figura 428
	
Figura 429	Figura 430

³²² Musée des Beaux-Arts et d'Archéologie de Besançon (número de inventario: 896.1.85).

³²³ En el mercado anticuario de Madrid en 1995. Mencionado en Jordan W.B. y Cherry P., *Spanish Still Life from Velázquez to Goya*, 1995: 108.

³²⁴ F. Mont, Nueva York (Fuente: Fondazione Zeri).

³²⁵ Colección privada (subastado en Asta Sotheby's el 14/01/1994, n. 121).

³²⁶ Norton Simon Museum (número de acceso: F.1972.06.P).

³²⁷ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P008213).

³²⁸ Museo de Arte Occidental y Oriental de Kiev (número de inventario: 51 ЖК).

Varios de estos elementos también se encuentran en *Bodegón con servicio de chocolate* de Juan de Zurbarán en el Museo de Besançon que:

Por sus elementos agrupados con cierta desmaña, aunque con aciertos excelentes en algunos pormenores, como la chocolatera, y por el tipo de iluminación, demasiado violenta y desequilibrada, es preciso rechazar la atribución que alguna vez se ha hecho a Francisco Zurbarán y aceptar como obra de Juan [Zurbarán] este curioso ejemplo de bodegón burgués, que sólo alude a los preparativos del chocolate y que no nos parece pueda interpretarse en clave alegórica o mística, aunque, al parecer, M. de Mirironde haya creído ver en él todos los elementos simbólicos de un regalo de esponsales (Pérez Sánchez, 1983: 87).

Además de sus rasgos, llamativamente «mundanos» y modernos para la época, o quizás en clara relación con ellos, esta obra destaca por ser el único cuadro español del siglo XVII localizado donde se representa explícitamente el chocolate, que asoma con claridad en la taza. Aunque sin presencia explícita del chocolate, esa modernidad y gusto por los detalles de Juan de Zurbarán se confirma en el ya mencionado *Bodegón con servicio de chocolate*, del Museo de Kiev donde «los objetos (...) pierden la fuerza solemne y monumental que nace del severo aislamiento en que los muestra Francisco, y tienden a agruparse en

composiciones complejas, de esquema triangular en profundidad» (Pérez Sánchez, 1983: 77). Además del esquema, la elección de los objetos parece reflejar los gustos e inclinaciones del pintor:

La pintura también se caracteriza por el tono refinado evocado por los exóticos detalles de la taza de esmalte mejicana, y las tazas de porcelana importadas, que contrasta con las sencillas tazas de agua, uno de los motivos más celebrados de los bodegones de Francisco de Zurbarán. En los que a esto se refiere, parece que el bodegón *à la mode* refleja lo que conocemos de la personalidad y amaneramientos sociales de este joven pintor. El impacto del cuadro en Sevilla se ve reflejado en el hecho de que inspiró toda una serie de imitaciones (Cherry, 1999: 259).

Una de estas posibles imitaciones sería, según Cherry y Jordan, «un bello cuadro de [Francisco] Barranco (**Figura 431**), *Bodegón con servicio de chocolate y pájaros*



Figura 431



Figura 432 (detalle)

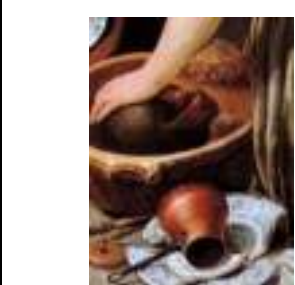


Figura 433 (detalle)

*muertos*³²⁹, firmado y fechado en 1647», cuyas «piezas de vajilla para tomar chocolate recuerdan el tema del bodegón de 1640 de Juan de Zurbarán» (Jordan y Cherry, 1995: 110).

Además de los objetos para la preparación y degustación del chocolate que sirven, salvo en el excepcional cuadro de Juan de Zurbarán, para representar indirectamente al chocolate, otro de los elementos que caracteriza su imagen en la pintura española del siglo XVII es el hecho de estar acompañado de otros alimentos. En este sentido, podemos hablar de dos tipos de alimentos.

Por un lado, en los ejemplos localizados se encuentran aquellos alimentos que se consumían asiduamente junto al chocolate, constituyendo así una merienda prototípica de la época. Destacan sobre todos estos alimentos los llamados barquillos de soletilla, que aparecen, entre otros, en *Melocotones, pescado, castañas, caja de dulces, molinillo de chocolate y jícara lacada* (ca.1635) de Antonio Ponce (**Figura 432**)³³⁰ o en los ya citados *Febrero. Bodegón de invierno* de Francisco Barrera y *Bodegón con un cofre de ébano* de Antonio de Pereda, entre otros. Además de los barquillos, otros bollos y tartas o incluso panes, como los que aparecen en *Escena de cocina (alegoría de la virtud perdida)* (ca.1650) de Antonio de Pereda (**Figura 433**)³³¹, completan la lista de alimentos ligados directamente al consumo del chocolate.

Pero, además de estos productos, el chocolate, o los preparativos de este, aparecen junto a otros alimentos que, a priori, no guardan relación con él. Destaca en este sentido la presencia de frutas: cítricos, como en *Limones, naranjas, taza y rosa* de Francisco de Zurbarán; manzanas (*Febrero. Bodegón de invierno* de Francisco Barrera) o frutas de verano, como melocotones (*Melocotones, pescado, castañas, caja de dulces, molinillo de chocolate y jícara lacada* de Antonio Ponce) o sandías (*Bodegón con sandía* anónimo). Además de las frutas, encontramos otros alimentos, como la volatería en *Bodegón con*

³²⁹ Ubicación desconocida. Mencionado con ilustración en Jordan, William B., y Cherry, Peter, *El bodegón español de Velázquez a Goya*, Madrid, El Viso, 1995: 110.

³³⁰ Colección particular, Barcelona. Citado por Moreno (2015: 820).

³³¹ Penrhyn Castle, The Douglas Pennant Collection (National Trust) (NT: 1421752).

caza de Francisco Barrera, así como en el *Bodegón con servicio de chocolate y pájaros muertos* de Francisco Barranco, o piezas de carne, en el mencionado *Febrero* de Barrera.

Sin ser propiamente un alimento, resulta llamativa la presencia de flores en tres de los ejemplos localizados. Destaca entre ellos uno de los pocos cuadros donde el género no es el bodegón, sino que se trata de una obra de temática religiosa: *La joven Virgen* (ca. 1632) de Francisco de Zurbarán (**Figura 434**)³³². Sobre la presencia de los diferentes elementos de este cuadro, incluidas varias florecillas esparcidas por el suelo, Norman Bryson señala:

La capacidad de ver lo que es insignificante con visión aclarada se presenta como un don espiritual y en la virgen joven los objetos de la naturaleza muerta (flores, libro, tijeras, tapiz, taza de chocolate, cesto de la ropa) son atributos de la santidad, signo de gracia y pureza (Bryson, 2007: 80).



Figura 434 (detalle)

Con una connotación muy diferente, el propio Bryson destaca también la presencia de las flores en otro bodegón de Francisco de Zurbarán, en este caso *Limones, naranjas, taza y rosa*. En este caso, desde el punto de vista de Bryson, la presencia de flores sería un signo de sensualidad que remite al sentido del olfato, acorde con el aroma del propio chocolate. Según Bryson, de este cuadro destaca «la cuidadosa colocación de la fruta y el ramito de flor de naranjo, e invoca la fragancia de la rosa y el aroma del chocolate en el momento de alzarlos de su sitio para captar su olor» (Bryson, 2007: 76). Una lectura muy diferente a la que hace sobre este bodegón Julián Gállego, para quien todos los elementos del cuadro de Zurbarán no son otra cosa que un homenaje a la Virgen (Gállego, 1984: 202), lo que conectaría con las connotaciones marianas que Bryson apreciaba en el caso de la representación de la virgen niña.

Con mayor seguridad puede dotarse de connotaciones sensuales la delicada flor que descansa junto a las jícaras apiladas en el *Bodegón* de Juan de Zurbarán del Museo de Besançon, pues, como ya señalamos anteriormente, predomina la sensualidad en todo el cuadro, así como el gusto por lo material y lujoso, una lectura más improbable en el caso de los cuadros de su padre.

³³² Metropolitan Museum of Art (número de acceso: 27.137).

Sea cual sea la connotación de las flores, su presencia al lado de alimentos *a priori* ajenos al chocolate debe entenderse no tanto como una manera de mostrar elementos de una receta, sino como una manera de contextualizar la escena dentro de un ambiente noble. El chocolate, junto a flores, codiciadas piezas de carne, volatería, bollos y dulces, así como una suntuosa vajilla, conforman un «paisaje gastronómico» que en el siglo XVII español solo era posible encontrar en las casas más acomodadas. Los alimentos que acompañan al chocolate (o a los preparativos de este) sirven, por tanto, para contextualizar socialmente lo representado, especialmente teniendo en cuenta que la mayor parte de las escenas están dominadas por un fondo neutro, por lo que resultaría difícil su ubicación en un espacio y un tiempo concretos, siendo el caso más evidente el del lujoso *Bodegón con un cofre de ébano* de Antonio de Pereda o la abigarrada despensa de *Febrero* de Barrera.

Un último elemento a tener en cuenta en la representación del chocolate en la pintura española del siglo XVII es la presencia humana en estas escenas. Sobre este elemento, hay que señalar que tan solo en una escena de las encontradas aparece representada la figura humana: *Escena de cocina (alegoría de la virtud perdida)*, de Antonio de Pereda. Si tenemos en cuenta el título y lo representado en este cuadro, resulta cuando menos significativo que la única presencia humana junto al chocolate o a los instrumentos para su preparación sea en una obra de fuertes connotaciones alegóricas negativas. Así, lo que vemos en la imagen no es otra cosa que una cocina que acusa los excesos del convite que acaba de finalizar. Rodeados de restos de comida y de decenas de utensilios de cocina desparramados por el suelo, la cocinera parece pedir ayuda al soldado, que, mientras la observa, se sirve vino. Tras el caos de la escena y el dramatismo de los personajes se esconde una imagen de fuerte simbolismo en la que Pereda parece advertir de las consecuencias de los excesos humanos y del riesgo que ello supone para la virtud. De entre todos los elementos, tres objetos situados en el suelo junto a la muchacha parecen resumir a la perfección esta idea: el candelero con la vela apagada y truncada, la cerámica rota y, sobre ella, una chocolatera cuya tapa y molinillo se han salido de su sitio con el impacto. Los personajes que aparecen no son, por tanto, aquellos que han degustado el fino chocolate como colofón del convite, sino los que, con su actitud poco virtuosa, han generado el caos que muestra el cuadro.

3.7.6.3 Siglo XVIII

Países Bajos meridionales y República holandesa

Con la llegada del siglo XVIII, el área de los Países Bajos se incorpora a la representación del chocolate y lo realiza siguiendo unos parámetros totalmente diferentes a los mostrados en Italia y España en la centuria anterior.

Lejos de la representación metonímica, a través de los utensilios, y anónima en su consumo, en cuanto a que no se apreciaba la presencia humana ni para su preparación ni para su degustación, los ejemplos localizados en esta zona muestran el consumo del chocolate de una manera abierta, explícita y llena de connotaciones positivas. A tenor de los ejemplos también puede afirmarse que la representación del chocolate, o mejor dicho de su degustación, alcanza en los Países Bajos una gran estandarización, por lo que prácticamente todos los ejemplos presentan los mismos rasgos generales.



Figura 435 (detalle)

Por una parte, como hemos señalado, la presencia de personas sirviendo o bebiendo chocolate es constante, aunque dentro de este rasgo, podemos hablar de dos tipos de grupos humanos: parejas o grupos más numerosos. Cuando el consumo del chocolate se representa en pareja, se trata de escenas de mayor intimidad, lo que se refleja en el uso de un plano más cerrado, que se concentra en los dos personajes y la mesa donde se deposita la vajilla. Este es el caso de *Doble retrato de Anthony*



Figura 436 (detalle)

Frederik Robbert Evert van Haersolte y Catharina Jacoba Johanna Taets van Amerongen (1775-1799) de Jakob Rousseau (**Figura 435**)³³³ o de la estampa de *El gusto* (1695-1724) de Jacob Gole (1660-1737) (**Figura 436**)³³⁴, que forma parte de una serie dedicada a los sentidos. En esta última apreciamos una especial intimidad y comunicación entre los personajes: la mujer le ofrece al hombre una taza y, según se indica en la leyenda que acompaña la imagen, parece que el caballero preferiría probar el *roosemond* en lugar de una taza de chocolate.

A diferencia de estos ejemplos, otras representaciones muestran grupos dentro de escenas de claro corte social, destacando en todos los casos el componente eminentemente

³³³ Colección privada. Consignado por última vez en 1976 (fuente: Fondazione Zeri).

³³⁴ Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-2001-1969).

femenino del encuentro. Dentro de este tipo de imágenes, encontramos grupos donde sus comensales parecen unidos por la amistad, como en *Interior de habitación con bebedoras de chocolate alrededor de una mesa* (1760) de François Eisen(**Figura 437**)³³⁵, o por lazos familiares como en *Interior de habitación con damas y muchachas elegantemente vestidas* (ca. 1760), también de François Eisen(**Figura 438**)³³⁶, donde aparecen cuatro figuras femeninas de diferentes edades. La presencia de niños no es excepcional en este tipo de escenas y en varios de los ejemplos localizados encontramos menores que merodean cerca de la mesa donde los adultos degustan el chocolate, como muestran los pícaros muchachos de *Chocolatada en un patio* (1729-1790) de Jan Josef Horemans el Joven (1714-1792) (**Figura 439**)³³⁷.

		
Figura 437	Figura 438	Figura 439 (detalle)

Con independencia del tipo de grupo que se concentre alrededor de una taza de chocolate, hay otros dos denominadores comunes: por un lado, la actitud y el tono de la escena, y, por otro, el carácter socioeconómico del contexto. Respecto del primer aspecto, en todos los ejemplos localizados predomina una patente *joie de vivre*. Sus personajes aparecen relajados, en medio de una conversación y disfrutando del momento. En torno al chocolate parece siempre respirarse un ambiente de tranquilidad y cordialidad. Por lo que respecta al contexto, en todas las representaciones se observa un ambiente claramente acomodado. Las estancias, el mobiliario, la riqueza de la vajilla... todo remite a un ambiente distinguido, incluso cuando la escena se desarrolla en el exterior, como en *Chocolatada en un patio*. A esta sensación también contribuye la presencia ocasional de personas que se encargan del servicio del chocolate, como en la ya mencionada *Interior de habitación con bebedoras de chocolate alrededor de una mesa*.

³³⁵ Colección privada (subastado en Sotheby's, Nueva York, el 17/10/1997, nr. de lote 171).

³³⁶ Colección privada (subastado en Sotheby's, Nueva York, el 17/10/1997, nr. de lote 171).

³³⁷ Colección privada (subastado en Christie's, Londres, el 13/12/1996, nr. de lote 284).

Aunque, en general, se trata de personas anónimas, la personalización en estas imágenes llega hasta el punto de mostrar en ocasiones a personas concretas degustando una taza de chocolate en la intimidad. Es el caso de la mencionada *Doble retrato de Anthony Frederik Robbert Evert van Haersolte y Catharina Jacoba Johanna Taets van Amerongen*, protagonizada por un alto cargo del Estado y alcalde de Harderwijk (Países Bajos).

Por último, cabe señalar que la presencia explícita de personas en torno al chocolate es mucho más intensa que la presencia del chocolate en sí. De hecho, de los ejemplos



Figura 440 (detalle)

localizados, solo en uno se aprecia claramente la bebida: en el *Doble retrato...* aparece el líquido cayendo en la taza de la mujer. En el resto de las escenas, se presenta el chocolate a punto de ser servido, como en *Interior de habitación con bebedoras de chocolate alrededor de una mesa* o en *Chocolatada en un patio*; ya servido, como se intuye del gesto de la mujer en *El gusto*; o a la espera de ser servido, como en *Interior de habitación con damas y muchachas*,

algo que puede deducirse del hecho de que en la mesa solo se encuentren las tazas y no la chocolatera.

Italia

A lo largo del siglo XVIII, los artistas italianos representaron el chocolate con mayor asiduidad de lo que lo habían hecho en el siglo anterior, donde su presencia, como vimos, era muy discreta.

	
Figura 441 (detalle)	Figura 442 (detalle)
	
Figura 443 (detalle)	Figura 444 (detalle)

A lo largo de esta centuria, encontramos dos maneras esenciales de representar el chocolate en el arte italiano. Por una parte, continuando con los escasos ejemplos localizados en el siglo XVII, el chocolate o los utensilios para su preparación aparecen dentro de una escena de bodegón. La diferencia fundamental con respecto a los ejemplos anteriores es la presencia explícita del chocolate. Lo encontramos en forma de tabletas en *Bodegón con cristalería, porcelana, dulces y vitrina* (1714) de Cristoforo Munari (**Figura 440**)³³⁸,

«unas onzas de chocolate en forma circular» (Cherry, 2001:1 160) en el anónimo de la escuela italiana *Bodegón con paño, azucarero, taza y bizcochos* (**Figura 441**)³³⁹ o ya preparado y en la taza en *Bodegón con chocolatera, dulces y florero* de Tommaso Realfonso (**Figura 442**)³⁴⁰. A pesar de imponerse la representación explícita del producto, en algún caso, no obstante, siguen apareciendo tan solo los elementos del servicio y no el chocolate en sí, como en *Bodegón con un plato de embutidos, huevos fritos, fruta y vajilla* (finales del siglo XVIII) de Carlo Magini (**Figura 443**)³⁴¹, en el que tan solo aparece una chocolatera apoyada en la repisa junto a otras piezas de la vajilla. Tanto si aparece el chocolate como si no, en su representación casi siempre aparece junto a otros alimentos con los que se consumía asiduamente, especialmente los bizcochos y las rosquillas, tal y como aparecen representados en la obra ya comentada de Cristoforo Munari.

Otro de los rasgos comunes en la representación del chocolate de los bodegones italianos del siglo XVIII es el contexto desenfadado e incluso caótico en el que se insertan. Un buen ejemplo de ello es el contraste entre el orden de los elementos situados en la

³³⁸ Colección privada, París. Consignado por última vez en 2000 (fuente: Fondazione Zeri). Citado en Benati D. y Peruzzi L., *La natura morta in Emilia e in Romagna. Pittori, centri di produzione e collezionismo fra XVII e XVIII secolo*, 2000: 233.

³³⁹ Museo Cerralbo de Madrid (número de inventario: 03917).

³⁴⁰ Colección privada. Mencionado en Porzio F. y Zeri F., *La natura morta in Italia*, 1989, v. II: 955.

³⁴¹ En el mercado anticuario de Bérgamo antes de 1985. Citado en Zampetti P., *Carlo Magini*, 1990: 133 n. 52.

vitrina en la obra de Munari y el caos del servicio de chocolate, donde la vajilla, los dulces y el propio chocolate parecen haber sido depositados sin ningún decoro. Sin llegar a ese grado de desorden, también encontramos muestras de desorganización en el bodegón de Realfonso, donde una bandeja y algunos bizcochos se mantienen inestables y un trozo de bollo aparece medio comido. Incluso las flores que acompañan la escena parecen a punto de caerse del jarrón.



Figura 445 (detalle)

Además de este tipo de representación dentro de escenas de bodegón, los artistas italianos se suman también a lo largo del siglo XVIII al tipo de imagen que ya veíamos en el caso de los Países Bajos y que también se observa en otras zonas de Europa fuera de nuestro estudio, como es el caso de Francia. También en el arte, el chocolate se convierte en un acto de sociabilidad. En ese sentido, resulta paradigmática su representación en la obra *La familia Martelli* (1777) de Giovan Battista Benigni (1736-1790) (**Figura 444**)³⁴², donde aparecen Niccolò di Marco Martelli y su esposa Maddalena Tempi, el camarero Filippo Neri Baldini, varios miembros de la familia, y aparte, el marqués Carlo Gerini con dos caballeros detrás de él que admiran la estatua de San Juan Bautista de Donatello. En primer plano se encuentran los dos hijos pequeños de Marco Martelli, que fueron agregados al retrato posteriormente. El motivo de tan multitudinario encuentro no es otro que la degustación de una taza de chocolate que porta el camarero situado detrás del grupo principal.

Con un grupo más reducido, en lo que podría denominarse una escena galante, se representa esa misma actividad en *Chocolate de la mañana* (segunda mitad del siglo XVIII) de Pietro Longhi (**Figura 445**)³⁴³, «retratista de cierta burguesía veneciana en cuadros de pequeño formato», en los que las escenas «adoptan un aire sencillo e íntimo que nos habla una vez más del nacimiento de un nuevo mundo» (Checa y Morán, 2001: 339). En este caso, Longhi representa a una mujer todavía recostada en su cama y acompañada de dos hombres esperando que les sea servido el chocolate por parte del sirviente que asoma en el margen izquierdo de la imagen.

³⁴² Palazzo Martelli (número de inventario: 40).

³⁴³ Ca' Rezzonico (número de inventario: 142).

Además del hogar, los espacios religiosos tampoco escapan a la costumbre del chocolate. Así lo muestra el cuadro *El Chocolate* (1740-1744) (**Figura 446**)³⁴⁴ de Alessandro Magnasco (1667-1749), donde una joven monja remueve delicadamente una taza de chocolate humeante, mientras las sirvientas hacen la cama y le arreglan la vestimenta.

Pero el consumo de chocolate se ha convertido a lo largo del siglo XVIII en una actividad tan cotidiana para determinadas clases sociales que el arte italiano incluso recoge escenas donde personajes solitarios degustan una taza de chocolate o están a punto de hacerlo. El caso más llamativo es el del *Retrato de la Infanta María Josefa* (ca. 1758) (**Figura 447**)³⁴⁵ de Giuseppe Bonito (1707-1789), donde aparece representada sosteniendo una taza de chocolate que parece desbordarse ante la atenta mirada de un pequeño perro.

Tal y como veíamos en el caso de los Países Bajos, el denominador común de todas estas representaciones en las que chocolate aparece junto a una o varias personas es el ambiente tranquilo y distendido de las escenas. Los personajes aparecen relajados, a menudo en actitud comunicativa o ajenos completamente al hecho de estar siendo representados, como la monja de Magnasco o los personajes de Longhi. En otros casos, como en el retrato de la familia Martelli, sus miembros parecen haber parado su actividad para ser retratados un instante y poder, a continuación, seguir disfrutando de su merienda.



Figura 446 (detalle)



Figura 447 (detalle)

Al igual que observamos en el caso de los Países Bajos, y a pesar de que a lo largo del siglo XVIII el consumo del chocolate había llegado a diversos grupos sociales, el consumo de este producto sigue asociándose en el arte italiano a las clases acomodadas e incluso aristocráticas. Resulta especialmente destacado el lujo que se desprende de la imagen de *La familia Martelli*, donde, además de la ya reseñada escultura del *San Juan Bautista* de Donatello, encontramos colgados en las paredes un significativo número de

³⁴⁴ Colección privada. Expuesto en la Galería Canesso (París) en una muestra dedicada a Alessandro Magnasco (25 de noviembre 2015 al 31 de enero de 2016) (fuente: Fondazione Zeri).

³⁴⁵ Colección privada. Exhibido en la Galería Caylus de Madrid, en la exposición *El Siglo de Caylus*, junio-julio 2007. Subastado en Sotheby's, Londres, el 8/12/2011.

cuadros, incluido el *Retrato del cardenal* de la escuela veneciana del siglo XVI que aún se conserva en la casa-museo de la familia, así como varios retratos de familiares ausentes. El lujo también resulta llamativo en el caso de *El Chocolate* de Alessandro Magnasco, cuya celda monástica contrasta con la austeridad habitual de este tipo de espacios: los muebles lujosos, los estucos, la mascota o el violoncelo parecen remitir más a un espacio aristocrático que religioso. También resulta llamativa su presencia explícita en un retrato de la familia real, como en el de Giuseppe Bonito, donde la infanta no solo no esconde su afición por la bebida de origen americano, sino que decide mostrarla como una seña de identidad.

España

Como vimos en el apartado de introducción, el consumo del chocolate aparece completamente normalizado en la vida de los españoles en el siglo XVIII, aunque sigue siendo fundamentalmente una costumbre cotidiana perteneciente a las clases acomodadas. De manera anecdótica, pero significativa, así parece demostrarlo una anotación realizada por Francisco de Goya en su *Cuaderno italiano*. En la página 41 de dicho cuaderno (**Figura 448**)³⁴⁶, junto a dos cabezas de perfil de un toro con la cornamenta en forma de lira y otro más abajo de cuernos más abiertos, el pintor escribió a lápiz negro la palabra «choco» y una «operación aritmética del margen superior izquierdo, cuyos rasgos coinciden con la indicación, a la derecha, de la cantidad de dinero, ‘3’, referida a una posible compra de chocolate» (Mena, 2013: 648), lo que parecería confirmar el gusto del pintor por esta bebida.

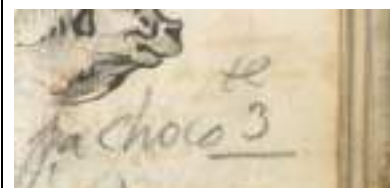


Figura 448 (detalle)

Al margen de la anécdota, el chocolate mantiene a lo largo del siglo XVIII su presencia en la pintura española, no solo con un número creciente de obras respecto a la anterior centuria, sino también de manera diferente. Además de la tradicional forma de representarse a través de escenas de bodegón del siglo precedente, el chocolate aparecerá en el siglo XVIII también dentro de escenas de carácter eminentemente social, como en otras áreas analizadas.

³⁴⁶ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: D006068/041).

Además de esto, se introducen interesantes novedades en la manera de representar el chocolate en los bodegones españoles del siglo XVIII.

La primera gran novedad en su representación dentro de los bodegones dieciochescos españoles es que, a diferencia de los del siglo anterior, el chocolate se muestra en muchos de ellos de manera explícita. Lo encontramos en forma de pastillas, por ejemplo, en el famoso *Bodegón con servicio de chocolate y bollos* (1770) (**Figura 449**)³⁴⁷ de Luis Meléndez y en el *Bodegón con panes, servicio de chocolate, uvas y melón* (**Figura 450**) del mismo autor³⁴⁸. Pero, sobre todo, aparece representado líquido y servido (o incluso ya consumido) en las tazas, como en las obras de Juan Bautista Romero, *Bodegón de fresas y chocolate* (ca. 1775) (**Figura 451**)³⁴⁹ o en *Bodegón* (**Figura 452**)³⁵⁰. Cuando se representan algunos objetos relacionados con el servicio del chocolate, especialmente en el caso de la chocolatera, estos ya no aparecen en sustitución del producto sino como un

		
Figura 449 (detalle)	Figura 450 (detalle)	Figura 451 (detalle)

elemento más del ajuar familiar no necesariamente relacionados con un servicio de chocolate, lo que incide aún más en el carácter absolutamente familiar de estos utensilios. Así, por ejemplo, encontramos una chocolatera entre otros cacharros y alimentos en *Bodegón con jamón, pan y sartenes* (**Figura 453**) de José López Enguñadano³⁵¹ o en el anónimo *Bodegón con caza, florero y fruta* (**Figura 454**)³⁵². Incluso los encontramos en una escena cotidiana de los tapices de Goya, *La Feria de Madrid* (1779) (**Figura 455**)³⁵³, donde aparece un vendedor que ofrece a dos elegantes caballeros y una dama mercancía muy diversa entre la que se encuentran dos chocolateras, situadas en el suelo.

³⁴⁷ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P000929).

³⁴⁸ Colección August Oetker.

³⁴⁹ North Carolina Museum of Art de Raleigh (número de objeto: G.52.9.184).

³⁵⁰ Museo de Bellas Artes de Bilbao (número de inventario: 82/428).

³⁵¹ Colección privada. Reseñado por última vez en Barcelona en 1954 (fuente: Fondazione Zeri).

³⁵² Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres. el 19/04/1995, n. 202).

³⁵³ Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P000779).



Figura 452 (detalle)

La segunda novedad, en clara relación con la anterior, es la enorme sensualidad que se muestra en la representación del chocolate en este tipo de imágenes. Con llamativa frecuencia encontramos cómo el contenido de la taza parece rebosar y salirse del recipiente, como en los ya mencionados bodegones de Romero. En otros casos, las tazas solo muestran ya los

restos de la bebida e incluso aparecen volcadas en la mesa, como en *Bodegón de merienda con melero, jarro, chocolatera y dos jícaras* de José López Enguídanos (**Figura 456**)³⁵⁴, ya de comienzos del siglo XIX. A diferencia de la invisibilidad del siglo XVII, el chocolate se muestra ahora explícitamente y sin eludir las connotaciones mundanas y sensuales que tuvo desde su llegada a Europa.

		
Figura 453 (detalle)	Figura 454 (detalle)	Figura 455 (detalle)
		
Figura 456 (detalle)	Figura 457	Figura 458 (detalle)

Estas marcas que denotan su consumo son la prueba indirecta de presencia humana en las escenas, que continúa sin mostrarse explícitamente, con la excepción de *La chocolatera* de Félix Lorente (**Figura 457**)³⁵⁵. Los servicios de chocolate ya no aparecen, pues, como conjuntos que están ahí para ser admirados, sino para ser disfrutados. La

³⁵⁴ Colección particular, Colombia. Expuesto en la exposición «In the presence of things: Four centuries of European Still-life Painting», Lisboa, Calouste Gulbenkian Foundation. 12 febrero-2 mayo 2010.

³⁵⁵ Colección Juan Abelló.

rigidez generalizada del siglo anterior da paso a composiciones más dinámicas e incluso, en algunos casos, dominadas por un cierto caos en el que alimentos e instrumentos aparecen representados con escaso decoro y entre los cuales encontramos, por ejemplo, un indolente gato, como en *Bodegón con chocolate, frutas y gatos* de Juan Pedro Peralta **(Figura 458)**³⁵⁶.

En contraste con ese cierto tono desenfadado, otros ejemplos mantienen el recato de la pasada centuria, como en el caso del *Bodegón con servicio de chocolate y bollos* de Meléndez. El contexto, en este caso, podría servir para explicar la formalidad conservadora de su representación. Este cuadro formaba parte de cuarenta y cuatro bodegones pintados entre 1759 y 1774 para el príncipe de Asturias, el futuro Carlos IV, que tenía como objetivo representar en pinturas los productos naturales de España. A pesar de la pretensión de Meléndez de ofrecer una mirada cuasi científica a su representación, los resultados en general distaron mucho de alcanzar dicho objetivo, lo que explicaría que finalmente la serie no fuera a parar al Real Gabinete de Historia Natural como pretendía Meléndez. Como señala Peter Cherry en la ficha catalográfica del Museo del Prado:

El asunto, tan alejado por su forma y contenido del mundo de la ilustración naturalista, no parece responder a ninguna justificación pseudocientífica que Meléndez pretendiera dar a sus obras para el príncipe de Asturias. En todo caso, sería un bodegón «costumbrista», reflejo de la desmedida afición en la época al chocolate.

Dicha pretensión, unida al especial destinatario de su obra, pudo llevar a Meléndez a realizar una representación conservadora y muy alejada de las imágenes mundanas de sus coetáneos, incidiendo mucho más en las calidades de los elementos representados que en la experiencia sensual en sí:

Temáticamente evocaría una experiencia familiar para la mayoría de los espectadores cortesanos, aunque la nota de particular elegancia que pone la lujosa taza de porcelana parece indicar que Meléndez lo pintó pensando en el rango social de un público regio y aristocrático³⁵⁷.

³⁵⁶ Real Academia de Bellas Artes de San Fernando (número de inventario: 1398).

³⁵⁷ Entrada en la Enciclopedia del Museo del Prado: <https://www.museodelprado.es/aprende/enciclopedia/voz/bodegon-con-servicio-de-chocolate-luis-melendez/c9dceb85-85b1-4fac-9892-16f7f94f0844>.

También la pretensión de rigurosidad le llevaría a representar con gran exactitud tanto las cantidades precisas de los ingredientes para su correcta preparación (Riley, 1999: 161) como todos los instrumentos necesarios para ello:

Meléndez nos documenta la forma y manera de prepararla y servirla: en una chocolatera de cobre de forma acilindrada con un pie y asa bastante larga; las sirvientas introducían en ella los trozos de chocolate que ya hemos visto, leche y azúcar. El cacao tenía que hervir, pero siendo siempre batidos con un molinillo dentado de madera -también llamado mano- al que se hacía girar entre las dos palmas de las manos juntas. Así son las chocolateras con mano que nos pinta Meléndez en un testimonio de mayor finura si lo comparamos con los demás bodegones. Efectivamente, al lado de la chocolatera en Bodegón con servicio de chocolate y bollos aparece una jícara sobre un plato de fino borde que ya no es de Talavera –porque se consideraba basta para el chocolate– sino china, de las muchas de que se traían de Europa por la Compañía de Indias. Para completar, Meléndez pinta bizcochos, bollos y molletes, y es que el chocolate a la española siempre se tomaba mojando en la taza el dulce o el pan. Debido a que contenido de la jícara o pocillo se debía derramar con frecuencia, el marqués de Macera, virrey del Perú, inventó la mancerina, un curioso artilugio consistente en un plato con un sostén en el centro para sujetar la jícara. (Cherry y Luna, 2004: 146- 148).

A diferencia de este carácter especialmente distinguido y preciso, este mismo autor presenta el chocolate en un tono más distendido y más cercano a las formas de sus coetáneos en *Bodegón con panes, servicio de chocolate, uvas y melón*, donde encontramos una «salva con pie que sostiene en su centro una taza mejicana de Guadalajara, y alrededor de ellas unas jícaras, también de Guadalajara (Méjico), muy próximas a la labor de Salvatierra de los Barros (Badajoz)» (Gutiérrez, 1983: 165). Además, la disposición tanto de la vajilla como de los bollos y los pequeños paquetes en los que solían guardarse las especias reflejan un tono mucho más relajado que en el anterior bodegón.

Junto a la presencia explícita del chocolate y una mayor sensualidad en la presentación de este producto, que denota además una innegable presencia humana en la escena, pero en clara relación con ellos, hay que destacar como rasgo de su imagen en el siglo XVIII español que el carácter de distinción y protocolo de estas escenas no es tan marcado como en el siglo anterior. Si bien encontramos elementos de las vajillas que solamente estarían al alcance de personas adineradas, especialmente en las obras de Romero que «expresan

un mundo de refinamiento y exquisitez, de sedas, encajes y porcelanas, un tanto singular en nuestra pintura» (Pérez Sánchez, 1983: 107), en general, parece que la representación del chocolate huye de la ostentuosidad del siglo XVII. Los exquisitos objetos de Pereda o las despensas rebosantes de Barrera dan paso a contextos más sencillos o desenfadados, con un mobiliario más discreto o que incluso desaparece, como en el *Bodegón de fresas y chocolate* de Romero, donde el mantel se ha colocado directamente sobre el suelo en lo que parece ser una «merienda veraniega al aire libre» conformada por «un postre de fresas, azúcar, chocolate, bizcochos y pan, sobre un limpiísimo mantel blanco con encajes». Todos estos elementos son «presentados como si estuvieran destinados a una sola persona: el espectador» (Jordan y Cherry, 1995: 171).

Otros elementos, sin embargo, mantienen una cierta continuidad con el modo de representación del siglo anterior. Uno de ellos son los alimentos que acompañan a este producto. Bollos, panecillos y bizcochos siguen siendo acompañamientos fijos en este tipo de representaciones. A su lado también aparecen con frecuencia los vasos de agua y las frutas, con alto grado de sofisticación en algunas ocasiones, como las fresas del ya mencionado *Bodegón de fresas y chocolate* de Juan Bautista Romero. Como interesante novedad cabe destacar cómo un par de cuadros se hacen eco de otras bebidas estimulantes que por aquellos momentos estaban teniendo un amplio desarrollo en Europa, en este caso el té, que aparece representado a través de una tetera en *Bodegón con té, chocolate y bizcochos* de Juan Bautista Romero (**Figura 459**)³⁵⁸ o servido en una taza, en el ya mencionado *Bodegón* de este mismo autor.



Figura 459 (detalle)

Pero los bodegones no fueron las únicas manifestaciones artísticas que a lo largo del siglo XVIII sirvieron para representar la difusión y el consumo del chocolate en España. Junto a estas escenas, las artes decorativas fueron un testigo especialmente valioso, pues en ellas el chocolate no es mostrado solo como un delicioso dulce, sino como el punto culminante de un evento social, el del «refresco». Según el Diccionario de autoridades, por «refresco» se conocía al «alimento moderado, ó reparo que se toma para fortalecerse y continuar en el trabajo, ó fatiga», pero también al «agasajo de bebidas, dulces y chocolate, que se da en las visitas,

³⁵⁸ Paradero desconocido. Mencionado en Jordan, William B., y Cherry, Peter, *El bodegón español de Velázquez a Goya*, Madrid, El Viso, 1995, fig. 143.

y otras concurrencias», siendo el agasajo el «refresco que se sirve por la tarde». Se organizaba con o sin un motivo especial y era un acto central en la sociabilidad del siglo XVIII (Alonso Santos, 2013: 44).

Quizás esta importancia social explica su representación en las artes decorativas españolas, especialmente en las cocinas de las casas más acomodadas, concebidas en aquel momento como el centro de la vida en el hogar, donde no solo se cocinaba, sino que servían de punto de encuentro para veladas y tertulias. Esta transformación de un espacio íntimo en un espacio social explica la moda de decorar las cocinas nobles con azulejos procedentes de las fábricas de Valencia, por lo que se conocieron popularmente con el nombre de «cocinas valencianas». Esta decoración

consiste à représenter sur les carreaux recouvrant les murs des cuisines tout ce qui pouvait se trouver dans une cuisine à cette époque. On y voit ainsi un répertoire d'ustensiles de cuisine de toute sorte. Les murs sont recouverts également comme d'échantillons de la nourriture consommée à l'époque, tant sucrée que salée. On y trouve enfin toutes les personnes qui avaient à faire dans ces cuisines (Beurville, 2013: 8).

Y dentro de estas escenas, el chocolate ocupa un lugar principal y exclusivo entre las bebidas estimulantes:

La dégustation du chocolat tient ici une place de tout premier plan (...) Et nous voyons dans ces cuisines défiler des plateaux pleins de tasses de chocolat. Ce qui est à noter ici c'est que contrairement au reste de l'Europe, le chocolat a l'exclusivité. On ne trouve dans ces cuisines ni café, ni thé, boissons si populaires au nord des Pyrénées (...) Y est représenté en détail la préparation de cette boisson. On nous y montre aussi bien les maîtres de maison et leurs invités que les domestiques occupés à les servir » (Beurville, 2013: 9).

Pero, además del producto, y a diferencia de su representación en los bodegones, la presencia humana no solo es patente en este tipo de representaciones, sino que adquiere un papel absolutamente principal. Como en un juego de espejos, los protagonistas de este tipo de eventos se convierten también en los protagonistas de las escenas:

mozos y mozas de cocina –con el inevitable gato ladrón–, cocineros y parejas de pajes con pelucas empolvadas, como los que sirven el refresco en el poema jocoserio de 1789 titulado Ceremonial de estrados y crítica de visitas. Por supuesto, no faltan las damas que

supervisan el trabajo de los sirvientes y los invitados que refrescan. Se repiten los símbolos de estatus, como las telas de indiana a la moda, los lazos y carambas y el criadito negro, un detalle, este sí, que comparten con la pintura francesa (Duarte, 2005: 133).

Uno de los ejemplos más completos de este tipo de representación lo constituye la cocina valenciana presente en el Museo Nacional de Artes Decorativas de Madrid (**Figura 460**)³⁵⁹, conformada por 1.385 azulejos originales y que perteneció a una casa-palacio de Valencia. En ella, la señora de la casa, vestida a la francesa, recibe todos los succulentos dulces preparados para el evento, incluidas las jícaras de chocolate, que son llevadas en una bandeja por una de las criadas. Un carácter más anecdótico presentan los azulejos que se conservan en el Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí (**Figura 461**)³⁶⁰, en los que aparece una criada con una bandeja de dulces y un criado

elegantemente ataviado con una peluca, calzón corto y casaca que porta una bandeja con jícaras de chocolate. La mirada despistada del criado o el abigarramiento de la bandeja provocan que una de las jícaras aparezca cayéndose accidentalmente de la bandeja.

Junto a la presencia explícita de personas preparando y disfrutando del chocolate, destaca en este tipo de representaciones el carácter ostentoso de las escenas. El objetivo no es mostrar la cotidianidad sino transmitir opulencia y riqueza. Además de la ya reseñada calidad de los ropajes que tanto amos como criados muestran en este tipo de escenas, uno de los elementos que sirve para transmitir esta idea de riqueza es la cantidad y calidad de los alimentos representados. Como explica con extraordinaria precisión Carmen Abad Zardoya (2013), el ceremonial del refresco incluía varias tandas de alimentos y bebidas en las que el chocolate constituía el clímax de la ceremonia. Dulces secos, confituras, huevos

cocidos, turrone, espumas o helados eran algunos de los dulces que se servían en este tipo de eventos y todos ellos son reflejados en estas cocinas. A su lado aparecen, además, alimentos que nada tenían que ver con el evento en sí y que solo tenían como fin mostrar la riqueza de la despensa de la casa. Recipientes con etiquetas de «Açeytunas sevillanas»,



Figura 460



Figura 461 (detalle)

³⁵⁹ Museo Nacional de Artes Decorativas de Madrid (número de inventario: CE05135).

³⁶⁰ Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí (número de inventario: CE1/00804).



«Almibar» o «Confitura de Binigani[m]» adornan, por ejemplo, el paramento del Museo de Artes Decorativas.

La riqueza del ambiente también se muestra cuando la escena se desarrolla al aire libre. Es el caso de la dieciochesca *La Chocatada* del Museo del Disseny de Barcelona **(Figura 462)**³⁶¹, cuya escena tiene lugar en un suntuoso jardín presidido por una fuente. Divididos en grupos, las actitudes diversas de los personajes, unidas a sus ricas vestimentas, dan a esta representación un carácter excepcionalmente escenográfico. La dimensión social del chocolate aparece representada en grado máximo en esta escena y los ademanes teatrales de sus personajes recuerdan la afectación de los protagonistas del dibujo sobre ese misma temática de Antoni Casanovas Torrents *La hora del chocolate* **(Figura 463)**³⁶².

Figura 462



Figura 463

3.7.7 Síntesis de las principales tendencias en la representación del cacao y el chocolate

Desde los primeros contactos con el cacao, los europeos fueron conscientes de que estaban ante un producto especial. Resultaba significativo, y así lo constataron sus primeros conocedores, que sus almendras fueran empleadas como moneda entre los aborígenes o que, a partir de ellas, se elaborase una bebida reservada a los rituales y relacionada con los dioses (de ahí que el propio Linneo hiciera referencia a su carácter sacro al designarla como *Theobroma cacao*).

Su carácter especial venía dado por la propia planta, cuyos delicados cuidados y lentitud para dar el preciado fruto la convertían, como vimos, en un cultivo apropiado para las clases menos necesitadas. Frente a la prodigalidad del maíz o de las cucurbitáceas, de crecimiento rápido y frutos abundantes, el cacao exigía una inversión de tiempo y dinero al alcance de muy pocos. Este carácter especial que ya desde su origen había desarrollado el cacao fue, como señalábamos, captado inmediatamente por los

³⁶¹ Museu del Disseny de Barcelona (número de registro: MCB 52770-0).

³⁶² Museu Nacional d'Art de Catalunya (número de registro: 027156-D). Diversos autores señalan como autor del dibujo a Manuel Tramulles i Roig, pero el museo que lo conserva lo atribuye actualmente a Antoni Casanovas.

primeros cronistas que tuvieron conocimiento directo de la planta y de los productos derivados. Dos características sobresalían y lo convertían en un producto extraordinario: sus cualidades como alimento y sus cualidades medicinales.

Como alimento, cronistas como Fernández de Oviedo («es de buen sabor e sanísimo bebraje»), José de Acosta («es la bebida preciada tanto de los indios como de los españoles») o Bartolomé de las Casas («un brevaie fresquísimo que los indios y aun los españoles se van muchas leguas con solo ello sin otra cosa comer») destacan el enorme gusto que los aborígenes tenían por el chocolate, así como la rápida adaptación de los europeos a su sabor. Como producto con propiedades medicinales, destacan las alabanzas realizadas por Francisco Hernández, que subraya su utilidad para los que «sufren destemplanza cálida del hígado o de alguna otra parte», Juan de Cárdenas («provoca la orina, es saludable remedio para toda opilación, ayuda a la digestión, despierta el apetito, socorre y repara los males de madre, causa alegría, y pone fuerza al cuerpo») o Juan de Barrios («es bueno para los enfermos de calenturas agudas (...) también para los que padecen destemplanças calientes en el hígado o en cualquier otra parte»).

Pero, en contraste con esta imagen positiva, conviene recordar que estos mismos autores y otros mostraron también desde el principio numerosas reservas sobre su uso (y especialmente sobre su abuso). Estas críticas comenzaban con el aspecto mismo del «brebaje» resultante. A la conocida sentencia de Benzoni («il quale piu pare beveraggio da porci, che da huomini»), el propio Fernández de Oviedo también reconocía el carácter desagradable de su aspecto, al señalar que «parece que bebe hombre zurrapas e por tanto parece asqueroso».

Además de las críticas a su aspecto, asimilable al barro o a las heces, los mayores reparos se concentraron en los aspectos adversos que su consumo excesivo producía en el cuerpo, lo que implícitamente demostraba que dicho abuso ya se estaba produciendo. Más que una constatación, podemos entrever una seria advertencia en las frases de Francisco Hernández («obstruye las vísceras, descompone el color y ocasiona caquexia y otras enfermedades incurables»); Bartolomé Marradón, para el que provocaba «opilaciones, obstrucciones e hidropesías, tan frecuentes en las Indias»; Juan de Barrios («la demasiada bebida del cacao opila, i deslustra el buen color de la cara, enflaquece i buelve los cuerpos con abundancia de humores») o Colmenero de Ledesma («las partes mantecosas [del cacao] son las que impinguan y engordan»).

Como corolario a los peligros que el chocolate parecía tener para la salud física, para sus primeros conocedores no pasaron inadvertidos tampoco sus efectos espirituales, pues su excesivo consumo incitaba a dos pecados capitales, la gula y la lujuria. Los efectos afrodisíacos que el producto parecía tener en sus tenaces consumidores son constatados por autores como Francisco Hernández, que señalaba su capacidad de «excitar el apetito venéreo», o Bernal Díaz del Castillo, que indicaba que Moctezuma la usaba «para tener acceso con mugeres». Por su parte, diversos autores subrayan su capacidad adictiva y su consumo descontrolado, como en el caso de Francesco Carletti («acostumbrándose a ella se vuelve cosa viciosa, y que con dificultad se puede dejar de beber cada mañana o durante el día por la tarde... Es por tanto, una sustancia adictiva») o José de Acosta, que incide en la pasión femenina por este producto («y más las españolas hechas a la tierra que se mueren por el negro chocolate»).

Puede observarse, por tanto, cómo el chocolate adquirió en muy poco tiempo un rico universo connotativo, donde el deseo y peligro, los efectos positivos y negativos para la salud física y espiritual, le daban un carácter problemático y de difícil encaje. Esta situación ha sido analizada desde diferentes puntos de vista por diversos historiadores especializados en este producto. Para una gran mayoría, encabezada por Sophie y Michael Coe, este carácter problemático fue salvado por los europeos adaptando este producto al gusto occidental, a través de la adición de especias ya conocidas y, sobre todo, con la adición del azúcar, que en poco tiempo cambió totalmente su carácter, pasando de ser una bebida eminentemente amarga a ser la bebida dulce por antonomasia. Otros autores, como Marcy Norton, minimizan estos cambios y consideran que la adaptación y el gusto por un producto considerado bárbaro es una muestra de las contradicciones e inconsistencias que se produjeron durante el dominio español en América. Sea como fuere, lo que las primeras descripciones ponen de manifiesto es, por un lado, el carácter excepcional de este producto y, por otro, el miedo a sus efectos para el cuerpo y el alma.

En buena medida esto explica la reacción que los europeos mostraron hacia al chocolate cuando las primeras remesas llegaron finalmente a Europa. Como vimos en el apartado dedicado a esta cuestión, el chocolate fue durante décadas una especie de secreto solo compartido por las élites más restringidas, considerado un artículo de lujo a la altura de las joyas y enviado como preciado regalo a reyes y papas. Cuando el secreto no pudo ser mantenido durante más tiempo, la compleja imagen de este producto no tardó en ser

objeto de debate y crítica, no solo desde el campo de la salud sino, muy especialmente, desde el terreno espiritual. Como ya vimos, numerosos teólogos, especialmente en España e Italia, cuestionaron a través de escritos consagrados enteramente a este tema si el consumo del chocolate podía suponer un perjuicio muy grave para los fieles que, considerándolo interesadamente o de buena fe una simple bebida, podían estar incurriendo en el grave pecado de quebrantar el ayuno cristiano. Este largo y complejo debate, en el que se invocaron a las grandes figuras de la cristiandad, confirmaba que los prejuicios que el chocolate había adquirido desde su conocimiento no solo no habían desaparecido, sino que se habían hecho más palpables durante su expansión en Europa, una vez constatada que la pasión por este producto no era solo una cuestión bárbara, ni siquiera algo propio de europeos que, asentados en aquellas tierras, habían corrompido su alma, sino algo que amenazaba con convertirse en un problema generalizado.

Además de los textos teológicos, otras fuentes, como la literatura, siempre sensible a las pasiones humanas, dejaron constancia de las acaloradas reacciones que este producto produjo entre los europeos. Su frecuente presencia en los textos del Siglo de Oro y los múltiples aspectos que sobre este producto se destacan en las obras literarias confirman las reacciones generadas y su poderoso simbolismo. En la literatura de la época el chocolate se asocia, evidentemente, al deseo. Infinidad de personajes, casi todos ellos femeninos, desean y consumen el chocolate de manera casi compulsiva. Pero el chocolate también sirve para transmitir la idea de un producto que marca la jerarquía social de los personajes. Por oposición a sus consumidores, casi únicamente personas de clases acomodadas, entre los personajes populares el chocolate se convierte en un objeto de deseo y, cuando consiguen consumirlo, se pone en evidencia que la calidad dista mucho de la del chocolate al que tienen acceso los personajes acomodados. En esos casos se habla a menudo de adulteraciones, uno de los graves problemas que sufrió el chocolate en su difusión y que, precisamente, confirmaba el deseo que toda la sociedad sentía por este producto, aunque hubiera una merma evidente en su calidad acorde con su precio.

Pero, además del deseo de ricos y pobres, algunos literatos utilizaron este producto para atacar las bajas pasiones humanas, entroncando de nuevo con las connotaciones morales que acompañaron al chocolate hasta Europa. Basta en este punto recordar las palabras de Francisco de Quevedo calificando a los «chocolateros» de «idólatras del sorbo, que se elevan y le adoran y se arroban», o a Calderón de la Barca, para el que el

chocolate puede ser considerado un «monstruo tan horrendo / que es en la tierra serpiente / que es salamandra en el fuego / que es huracán en el mar / y que es dragón en el viento».

A diferencia de la amplia presencia del chocolate en los textos literarios, este ocupa un discreto lugar en los recetarios de los siglos XVI y XVII. Sin embargo, esto no debe ser considerado como una prueba de su escasa presencia, al menos en España, donde, como vimos en el apartado inicial, se concentró casi en exclusiva su consumo durante décadas. El hecho de ser en un primer momento un producto tomado en secreto podría explicar que este no apareciera en los recetarios de referencia del momento. Pocas décadas después, cuando el chocolate dejó de ser una absoluta rareza de la monarquía española, su receta, transmitida con total seguridad de manera oral, era tan conocida que los cocineros no sentían que fuera necesaria su explicación. El propio Colmenero de Ledesma, autor de la que se considera la primera receta escrita del chocolate en 1631, así parece confirmarlo cuando señala que «es tanto el número de gente que hoy bebe chocolate, que no solamente en las Indias, adonde tuvo su origen y principio esta bebida, sino que también en España, Italia y Flandes es ya muy usual, y particularmente en la Corte».

Tampoco desde el campo de la botánica parece mostrarse un gran interés por este cultivo, lo que contrasta con el considerable interés mostrado por otros productos americanos, como el pimiento o el maíz. Su ausencia en grandes tratados de botánica como los de Bock, Fuchs, L'Obel o Besler resulta significativa. La imposibilidad de cultivar esta planta en territorio europeo y, por tanto, de tener acceso directo a la misma explicaría en buena medida ese silencio. En las breves menciones localizadas se realizan descripciones bastante generales («an astringent and ungratefull taste» de Gerard o «quare per universam Americam multi usus» de Caspar Bauhin), y en ellas se observa un uso de fuentes secundarias, en especial, la de Benzoni, como demuestra la descripción de Parkinson parafraseando al explorador italiano («wash sitter for hogs»).

La representación en estos tratados confirma el vago conocimiento que de la planta tuvieron los botánicos de los siglos XVI y XVII, donde a menudo son utilizadas las mismas imágenes o representaciones muy similares, dominadas por una gran imprecisión, como las mostradas por L'Écluse, Gerard o Tabernaemontanus. Habrá que esperar hasta el siglo XVIII para encontrar ilustraciones rigurosas de la planta y sus frutos, lo que indica no solo un mayor conocimiento sino, sobre todo, un acceso directo.

Frente a estas fuentes, ¿cómo refleja el arte de la Edad Moderna la llegada y consumo del chocolate?

Lo primero que cabe señalar, si comparamos la representación artística del chocolate con otros productos americanos, es la presencia relativamente escasa del cacao en el arte europeo de la Edad Moderna, tanto de la planta (de la que no se ha consignado ni una sola representación artística) como del chocolate. A diferencia de otros productos, como el pavo o el maíz, que son introducidos rápidamente en el arte europeo de aquella época, la representación del chocolate es mucho más tardía y no hace su aparición hasta el siglo XVII. Incluso en este siglo hay áreas donde permanece sin representación, como en el caso de los Países Bajos, o en las que su presencia es casi anecdótica, como en el caso de Italia. Ausente en el arte del siglo XVI, pues, el chocolate permanece aún una centuria más con una representación muy restringida y podría decirse que eminentemente española. Dos razones, ya apuntadas a lo largo del texto, podrían explicar esta escasa presencia.

Por un lado, el propio contexto de la llegada y difusión del chocolate. Como ya hemos visto a lo largo del capítulo, el cacao y el producto derivado del mismo, el chocolate bebido, fue durante muchos años un producto consumido casi exclusivamente por la nobleza española. Se trataba de una especie de «secreto culinario» que la monarquía española compartía de manera ocasional con familiares o miembros de otras casas reales o los papas. Este carácter casi «clandestino» podría explicar su ausencia en el campo de la representación a lo largo del siglo XVI y buena parte del siglo XVII en otras áreas europeas.

Junto a las razones históricas, otro elemento que podría resultar clave para el «ocultamiento» artístico del chocolate podría ser la polémica religiosa que generaba su consumo. Como ya vimos en el apartado correspondiente, el encaje del chocolate en la dieta de los europeos, tanto de aquellos que vivían en territorio americano como de aquellos que lo consumían en Europa, resultó problemático, pues su uso (y abuso) podía entrar en conflicto con los principios católicos, incitando a sus fieles a incurrir en graves pecados como el de la gula, la lujuria o el quebrantamiento del ayuno. Se trataba, pues, de un alimento paradójico que, por un lado, despertaba fuertes pasiones y, por otro, era considerado altamente peligroso para la integridad espiritual de sus consumidores y

también para su salud, como advirtieron los médicos desde los primeros contactos con este alimento.

Ambas razones parecen argumentos de peso para que los artistas y las personas que encargaban las obras prefirieran no hacer un excesivo alarde del consumo de este polémico producto. Estos mismos argumentos pueden ayudarnos a comprender la peculiar representación de este producto en el siglo XVII. Salvo la excepción ya comentada del *Bodegón con servicio de chocolate* de Juan de Zurbarán, la abrumadora mayoría de las representaciones localizadas de ese siglo no muestra el producto en sí. Se trata, en prácticamente todos los casos, de lo que podríamos denominar una representación metonímica en la que el continente sustituye al contenido. Chocolateras, molinillos o jícaras nos dan pistas sobre su contenido, pero el chocolate no se hace explícito.

En relación con esto, y junto los argumentos ya esgrimidos para su escasa y peculiar representación en el siglo XVII, podríamos añadir un tercer argumento de tipo propiamente artístico como es el carácter poco estético del producto. A diferencia de la belleza de las formas del maíz, el intenso color del pimiento o la fascinante anatomía del pavo, el chocolate presenta una forma poco concreta, al tratarse de un líquido, y un color desagradable a la vista. Comparado con el barro o las heces por sus detractores en aquella época, podemos deducir de estos comentarios que, a la vista, el chocolate no resultaba atractivo en absoluto y su aspecto suponía una auténtica barrera a superar antes de degustarlo. Así las cosas, parece plausible pensar que los artistas consideraran el chocolate como un producto difícil de representar y, sobre todo, de mostrar de manera atractiva, lo cual, unido a las razones anteriores, supondría también, por tanto, un freno para su representación artística.

Además de su representación metonímica, la ausencia directa o indirecta de presencia humana en las obras del siglo XVII incide también en una imagen de clandestinidad y secreto de este producto. Como vimos en el apartado correspondiente, tan solo un cuadro, *Escena de cocina (alegoría de la virtud perdida)* de Antonio de Pereda, nos muestra figuras humanas y, de manera muy significativa, se trata de una obra que nos habla de las fatales consecuencias de la falta de virtud y decoro.

Frente a la ausencia del producto y de sus comensales, lo que sí muestran de manera explícita los cuadros del siglo XVII es el contexto acomodado en el que se consumía el chocolate. Las estancias y, sobre todo, los objetos que rodean al producto, muchos ellos de importación y/o fabricados en materiales preciados, sirven, a falta del producto en sí y de sus comensales, para darnos una pista fiable del contexto en el que se producía su consumo.

Por contraste frente a estas características estables a lo largo del siglo XVII, destaca el significativo cambio que su representación experimenta a lo largo de la centuria siguiente, especialmente en la segunda mitad del siglo XVIII.

En primer lugar, y a diferencia de siglos anteriores, a lo largo de este siglo se han localizado representaciones en las tres áreas analizadas para este estudio. España, Italia y los Países Bajos producen durante esa centuria un número considerable de imágenes del chocolate.

La segunda gran diferencia se encuentra en la manera misma de representar el chocolate en estas obras. En contraste con la representación metonímica generalizada que observamos en el siglo XVII, los cuadros de la siguiente centuria sí muestran el producto mismo de manera explícita y variada. Lo vemos en forma de pastillas (*Bodegón con servicio de chocolate y bollos* de Luis Meléndez), tabletas (*Bodegón con cristalería, porcelana, dulces y vitrina* de Cristoforo Munari) o ya preparado como bebida (*Bodegón de fresas y chocolate* de Juan Bautista Romero).

La tercera diferencia importante entre la representación del chocolate en ambos siglos es la presencia directa o indirecta de personas en el siglo XVIII. En ese sentido, no obstante, podemos hablar de una sutil diferencia entre las zonas analizadas. Así, en el caso de España, los cuadros siguen sin mostrar explícitamente las figuras, con la excepción de *La chocolatera* de Félix Lorente, pero sí lo hacen de manera indirecta, al mostrar dulces a medio comer, tazas vacías o bizcochos sumergidos en las tazas a punto de ser degustados. En contraste con la pintura, las artes decorativas españolas, como las cocinas valencianas ya comentadas, sí muestran a los comensales. Esta muestra explícita, que en España se reserva a las artes decorativas, es la norma, sin embargo, en las otras áreas analizadas. Tanto en Italia como en los Países Bajos encontramos no solo a comensales genéricos, sino a personas concretas que decidieron ser representadas

degustando su bebida favorita. La infanta María Josefa, la familia Martelli o Anthony van Haersolte y su esposa Catharina van Amerongen son algunos ejemplos significativos de orgullosos consumidores de la bebida americana.

Lógicamente, detrás de este notable cambio en la representación podemos deducir un cambio de mentalidad general y respecto al consumo del chocolate en particular. A lo largo del siglo XVIII la polémica en torno a los prejuicios espirituales del chocolate queda completamente abandonada y sus comensales no parecen tener que mortificarse por su consumo. Además de ello, la pujanza económica y social de la clase burguesa, así como el paulatino predominio de una mentalidad que valoraba y fomentaba una actitud más sensual hacia la vida, con un creciente valor del ocio y las actividades que fomentasen la sociabilidad, ayudaron no solo a que el chocolate pudiera ser degustado y valorado sin prejuicios, sino a que se convirtiera en un verdadero ritual a través del cual las clases acomodadas encontraban una excusa cotidiana para sociabilizarse. Otro rasgo de esta mentalidad era también romper el rígido protocolo alimentario dominante en siglos anteriores, lo que explicaría que el chocolate sea representado en el siglo XVIII en contextos mucho más relajados e informales.

Frente a estas diferencias, el principal elemento de continuidad en las representaciones de ambos siglos es el contexto acomodado en el que se desarrolla. Así, en comparación con otras fuentes documentales que nos hablan de una generalización social en el consumo del chocolate a lo largo del siglo XVIII, con las lógicas diferencias de calidad, el arte sigue mostrando este producto en contextos exclusivamente pudientes, con independencia del área artística analizada. Tanto los objetos que rodean al chocolate como, ahora sí, las personas que lo degustan (especialmente sus indumentarias) transmiten la idea de que el chocolate sigue siendo un producto distinguido y el protagonista de un evento elitista. Su representación en contextos populares, tal y como encontramos en las fuentes literarias, por ejemplo, está totalmente ausente en el arte.

Por último, la presencia de figuras humanas también ayuda a confirmar lo que otras fuentes históricas ya venían señalando desde siglos anteriores: el carácter marcadamente femenino de las «chocolatadas». Este rasgo es especialmente acusado en el caso de los Países Bajos, donde las mujeres son las protagonistas absolutas de este tipo de escenas en las representaciones dieciochescas.

3.8 LA DIFUSIÓN DE PATATA (*SOLANUM TUBEROSUM*) EN EUROPA Y SU REFLEJO EN EL ARTE DE LA EDAD MODERNA

3.8.1 La llegada y desarrollo de la patata en Europa

A pesar de que diversas fuentes [Pardo-Tomás y López Terrada (1993), Almodóvar (2003)] señalan que la primera mención a la patata en un texto europeo fue la realizada por Cieza de León en su obra *La crónica del Perú* de 1553, lo cierto es que la patata aparece ya mencionada en un texto de Francisco Pizarro en fecha tan temprana como 1540. En concreto, en una instrucción fechada el 4 de junio de ese año e impartida junto a Fray Vicente de Valverde a Diego Verdejo «para regirse en la visita que iba a girar desde Chicama hasta Tucume», Pizarro señalaba:

Ansimismo como su magestad manda Aveis de traer Relaçion e Asentar por scripto la tierra que cada Caçique tiene y a vuestro paresçer quantas leguas son de ella poblado e si tiene disposiçion de mynas de plata / o de oro y si es tierra de mahiz / o de papas/ o chuño las sementeras que hazen e si tiene ganado por que de todo se lleue A su magestad Relaçion E conforme a aquella disposicion de la tierra que cada caçique tuviere e sabido de lo que a de servir se dara A cada vno el numero de los yndios que A de aver (Pizarro, 1986: 135).

Tras esta breve pero significativa mención en un texto escrito por el conquistador español, el texto de Cieza de León se detiene más en las características y usos de este tubérculo. La novedad que supone este tubérculo constituye todo un reto para su autor a la hora de describirlo. Comparado mayoritariamente con las «turmas de tierra», esto es, las trufas, Cieza de León hace también referencia a las castañas o incluso a las amapolas para describir las flores de la planta:

De los mantenimientos naturales fuera del maíz hay otros dos, que se tienen por principal bastimento entre los indios. Al uno llaman papas, que es a manera de turmas de tierra, el cual después de cocido, queda tan tierno por de dentro como castaña cocida, no tiene cáscara ni cuesco más que los tiene la turma de la tierra porque también nace debajo de la tierra como ella. Produce esta fruta una yerba ni más ni menos que la amapola (Cieza de León, 2005: 115).

Además de su descripción, en otras partes del texto, Cieza de León se detiene a describir la técnica empleada por los nativos para poder conservar las patatas mediante

su desecación, técnica conocida (y explotada económicamente) por los españoles que vivían en la zona:

El principal mantenimiento de ellos es papas, que son como turmas de tierra, según otras veces he declarado en esta historia, y éstas las secan al sol, y guardan de una cosecha para otra. Y llaman a esta papa después de estar seca chuño y entre ellos es estimada y tenida en gran precio, porque no tienen agua de acequias como otros muchos de este reino para regar sus campos, antes sí les falta el agua natural para hacer las sementeras, padecen necesidad y trabajo, si no se hallan con este mantenimiento de las papas secas. Y muchos españoles enriquecieron y fueron a España prósperos con solamente llevar de este chuño a vender a las minas de Potosí (Cieza de León, 2005: 254).

En torno a las mismas fechas de publicación de la obra de Cieza de León, Bartolomé de las Casas finalizaba la redacción de su *De las antiguas gentes del Perú*, en la que también incluye numerosas menciones a la patata, que forma parte, por ejemplo, de una larga lista de productos desconocidos para los españoles y que constituían la base de la alimentación de la población de la zona:

habían mandado edificar en los cerros muy altos y lugares cómodos, según la calidad y disposición de las provincias, muchas casas en renglera y juntas unas con otras, muy grandes, y éstas eran los depósitos de todas las cosas de provisión que había en todo el reino, que ninguna cosa faltaba. Unas estaban llenas del maíz o trigo, pan común de la tierra firme destas Indias, y frísoles, habas, papas, camotes, xícamas, que todas son raíces comestibles y buenas, con otras especies dellas (de las Casas, 1892b: 37).

A estas primeras menciones cabe sumar la aportación realizada en fechas tempranas por Gonzalo Fernández de Oviedo, que en su *Historia general y natural de las Indias* incide de nuevo en la gran riqueza desplegada por los hombres y mujeres de la región, que incluye ricas vajillas, animales y comida:

Allí se hobieron algunas vasijas de oro e plata, e más de cinco mil mujeres, e cuarenta mil ovejas que traían cargadas de maíz e de unas raíces que llaman papas, que son a manera de turmas de tierra (Fernández de Oviedo, 1992: s.p.).

Junto a estas primeras menciones, habría que sumar las cartas dirigidas al propio emperador y que también sirven para reflejar el interés que los españoles sentían por la peculiar y variada alimentación de la población autóctona. Es el caso de la misiva enviada

por Pedro de Valdivia a Carlos V fechada en Concepción el 15 de octubre de 1550, en la que describe con tono elogioso la riqueza de aquel pueblo:

Lo que puedo decir con verdad de la bondad desta tierra es, que cuantos vasallos de V. M. están en ella y han visto la Nueva España, dicen ser mucha más cantidad de gente que la de allá: es toda un pueblo e una simentera y una mina de oro, y si las casas no se ponen unas sobre otras, no pueden caber en ella más de las que tiene; próspera de ganado como lo del Perú, con una lana que le arrastra por el suelo; abundosa de todos los mantenimientos que siembran los indios para su sustentación, así como maíz, papas, quinoa, mare, ají y frísoles. La gente es crecida, doméstica y amigable y blanca y de lindos rostros, así hombres como mujeres (Valdivia, 1960: 67).

Una década más tarde, y como en el caso de otros productos americanos, el italiano Girolamo Benzoni también hace referencia al tubérculo andino en *La historia del mondo nuovo* (1565). A diferencia de los cronistas españoles, donde no se aprecia una valoración gustativa del producto, Benzoni señala que «hanno una certa maniera di radice, detta pape, che sono como tartuffoli, però di poco sapore» (Benzoni, 1565: 167).

Una década más tarde, el sobrino de Francisco Pizarro, Pedro Pizarro, ofrece interesantes datos sobre el porqué de la preferencia hacia la patata frente a otros cultivos en ciertas regiones americanas al señalar que:

Esta xente del Collao está poblada en una tierra fría alrededor de las lagunas que tengo dichas se hazen en estas prouinçias, que todas las del Collao, Quillacas Carangas no se dá maíz ni trigo, por la mucha frialdad de la tierra, sino unas papas a manera de turmas de tierra, que siembran los yndios en gran cantidad (Pizarro, 1986: 110).

Y poco más adelante subraya la gran cantidad de este tubérculo producida en Tarapacá:

Lucas Martínez [Vegaso], vezino de Arequipa, uno de los conquistadores de este rreyno, labraua estas minas porque tenía en encomienda este pueblo de Tarapacá. Pues labrando en una queba de donde primero sacauan plata para el Ynga, hallaua unas papas rredondas como a manera de turmas de tierra, quiero dezir como bolas rredondas, que los yndios llaman acá papas, un mantenimiento que comen los naturales del Collao, como tengo dicho. Halláuanse estas papas de plata sueltas entre la tierra, de peso de dozientos pesos, y de trezientos, y de quinientos, y de arroba y de dos arrobas, y a vezes de un quintal.

Labráuase esto con grandes costas y halláuase estas papas a tiempos, que se criauan en esta cueva (Pizarro, 1986: 190).

También el clima frío y hostil al cultivo de trigo y maíz es lo que justifica su consumo en opinión de Juan de Acosta que, en su *Historia natural y moral de las Indias*, le dedica un capítulo junto a la yuca. Según Acosta:

Otro extremo contrario es el que en otras partes de Indias quita el pan de trigo y de maíz, como es lo alto de la sierra del Pirú y las provincias que llaman del Collao, que es la mayor parte de aquel reino, donde el témpero es tan frío y tan seco que no da lugar a criarse trigo ni maíz, en cuyo lugar usan los indios otro género de raíces que llaman papas, que son a modo de turmas de tierra, y echan arriba una poquilla hoja. Estas papas cogen y déjanlas secar bien al sol, y quebrándolas hacen lo que llaman chuño, que se conserva así muchos días, y les sirve de pan, y es en aquel reino gran contratación la de este chuño para las minas de Potosí. Cómense también las papas así frescas, cocidas o asadas, y de un género de ellas más apacible que se da también en lugares caliente, hacen cierto guisado o cazuela, que llaman locro (Acosta, 1792: 230-231).

Ya a comienzos del siglo XVII, el inca Garcilaso de la Vega (1539-1616) hace una prolija descripción del proceso de secado de las patatas con la que se aseguraban su consumo todo el año:

En toda la provincia llamada Colla, en más de ciento y cincuenta leguas de largo, por ser la tierra muy fría, no se da el maíz, cógese mucha quínua, que es como arroz, y otras semillas y legumbres que fructificaban debajo de tierra, y entre ellas hay una que llaman papa: es redonda y muy húmeda, y por su mucha humedad dispuesta a corromperse presto. Para preservarla de corrupción la echan en el suelo sobre paja, que la hay en aquellos campos muy buena. Déjanla muchas noches al hielo, que en todo el año hiela en aquella provincia rigurosamente, y después que el hielo la tiene pasada, como sí la cocieran, la cubren con paja y la pisan con tiento y blandura, para que despiche la acuosidad que de suyo tiene la papa y la que el hielo le ha causado; y después de haberla bien exprimido, la ponen al sol y la guardan del sereno hasta que está del todo enjuta. De esta manera preparada, se conserva la papa mucho tiempo y trueca su nombre y se llama chuño. Así pasaban toda la que se cogía en las tierras del Sol y del Inca, y la guardaban en los pósitos con las demás legumbres y semillas (Garcilaso, 1800: 32-33).

En estas primeras descripciones sobre la patata observamos, por tanto, una significativa curiosidad por este tubérculo, que se inscribe dentro de la atracción general que los españoles sintieron hacia esa zona de América. La patata, sin embargo, y a diferencia de algunos cultivos procedentes de Centroamérica, no recibe un tratamiento personalizado y a menudo aparece inserta dentro de una descripción general de la alimentación junto a otros productos de la zona, como la yuca o la quinua, o incluso dentro de los rasgos generales de la población, sus costumbres, su riqueza o su apariencia física. Cuando sí aparece mencionada de manera individualizada, resulta significativo que sea a menudo para presentarla como uno de los pocos alimentos disponibles en los fríos e inhóspitos territorios del altiplano, quedando por tanto vinculada a la idea de un alimento consumido con frecuencia en caso de necesidad y a falta de productos más sabrosos. Este distanciamiento en la consideración del alimento se acentúa además por el hecho de que, salvo excepciones como la de Benzoni, apenas aparecen en estos primeros textos dedicados a la patata referencias a sus cualidades gustativas. Como hemos visto, en ellos solo encontramos someras descripciones físicas y menciones al proceso de deshidratación del tubérculo, a través del cual los nativos conseguían consumir patatas todo el año.

A pesar de las escasas valoraciones de sus cualidades como alimento, apenas veinte años después de la mención de Francisco Pizarro encontramos evidencias que demuestran la presencia de la patata en Europa. Gracias a su privilegiada situación geográfica, todo apunta a que fueron las islas Canarias el primer territorio perteneciente a Europa que albergó el cultivo de la patata en torno a 1560, a partir del cual fue llevada a diferentes puntos del continente. Así parecen demostrarlo diversos documentos, como el que indica que el mercader Juan Molina envió en 1567 a Luis Quesada, residente en Amberes, una remesa de patatas junto a otros productos como azúcar, vino, limones verdes y naranjas³⁶³. Pocos años más tarde, en 1574, otra remesa del tubérculo fue enviada a Francia por Juan Molina al mercader Hernando de Quintanadueñas, asentado en Ruán³⁶⁴.

Más problemática resulta la cronología de su entrada en la península ibérica. El origen de la confusión, como ya vimos en el capítulo dedicado a la batata, pudo estar en los grandes titubeos lingüísticos que durante años llevaron a denominar con el término «patata» tanto a la *solanum tuberosum* como a la *ipomea batatas*, por lo que solo el

³⁶³ A.H.P.L.P., PN Lorenzo de Palenzuela, n.º 826, f. 1.563 r. (en Lobo, 2008: 232-233).

³⁶⁴ A.H.P.L.P., PN Luis de Balboa, n.º 860, f. 115 v. (en Lobo, 2008: 232-233).

contexto puede ayudarnos a saber si se trataba de uno u otro producto. Cuando dicho contexto no existe, la valoración de si lo localizado es uno u otro producto resulta problemática. Este es el caso de su presencia en los libros de gastos de 1573 y 1576 del Hospital de las Cinco Llagas de Sevilla. Así, en el libro de gastos de 1573, el domingo 27 de diciembre, se registra dentro del apartado de gastos un asiento «de patatas, veinte mrs» y dentro de los gastos extraordinarios, se indica un asiento «de diez y nueve libras de patatas, ciento e seis mrs». Por su parte, dentro del libro de 1576, aparecen otros dos registros, «de una arroba de patatas, cuatro reales. CXXXVI [mrs]» (el 1 de diciembre) y «de una arroba de patatas, cuatro reales. CXXXVI [mrs]» (el sábado 15 de diciembre)³⁶⁵. Según diversos autores (Hawkes y Ortega, 1992), estas menciones constituirían la prueba del cultivo y el consumo de la patata en la península, mientras que otros autores (Pardo-Tomás y López Terrada, 1993) plantean serias dudas de que lo que realmente se consumiese en el hospital sevillano no fueran patatas sino batatas.

Una segunda mención, cuya identificación sí parece más clara, sitúa la patata en el norte de España a comienzos del siglo XVII. Se trata en concreto de la mención que el cardenal Jerónimo del Hoyo realiza en 1607 sobre el cultivo de la patata en el monasterio de Herbón (A Coruña), al indicar que en la huerta de dicho monasterio «hizo plantar patatas el Sr. Arzobispo don Francisco Blanco (1574-1581); diéronse muchas pero muy bastardas» (Hoyo, 1950: 172).

Hagan referencia o no a la patata estas menciones, un argumento a su favor sería el hecho de que algunas de ellas se produjeron en lugares donde se tiene constancia de un especial desarrollo de su cultivo desde finales del siglo XVI y todo el siglo XVII. Es el caso de Andalucía y el norte de España, con especial arraigo en Galicia.

Resulta poco sorprendente que Andalucía, puerta de entrada a Europa de los productos procedentes de América, conociera un desarrollo temprano del cultivo de la patata. Sorprende, sin embargo, su premura, si consideramos nuevamente que son «patatas» y no «batatas» de lo que habla Francisco Henríquez de Jorquera en sus *Anales de Granada* (1588-1646) en los que da cuenta de su cultivo en el campo de Alozaina y de Axarquía³⁶⁶.

³⁶⁵ Libros de gastos del Hospital de las Cinco Llagas de Sevilla, 1573 y 1576. ES. 41003.ADPSE. Hospital de las Cinco Llagas, leg. 108 B.

³⁶⁶ Referencia tomada en la entrada dedicada al autor en la base de datos de la Real Academia de la Historia (<http://dbe.rah.es/biografias/45470/francisco-henriquez-de-jorquera>).

Desde comienzos del siglo XVII, otra de las regiones españolas donde se implanta con fuerza su cultivo es en el norte de España y, muy especialmente, en Galicia y Asturias, «donde recibían nombres muy diversos: patatas, patacas, batatas, castañas marinas, castañolas, castañas de Indias, criadillas de tierra» (Pérez Samper, 1996: 128), o en el País Vasco, donde ya en el siglo XVI había comenzado una primera explotación a gran escala del tubérculo (Fernández-Armesto, 2014: 137). Como sucedió con el maíz, ya comentado en el capítulo correspondiente, la penuria económica y la escasez hicieron que estas regiones abrazasen su cultivo no solo como alimento para el ganado, sino también para alejar el fantasma de la inanición. Su consumo, junto al del maíz, fue clave para que la zona conociera, a partir de 1645, una sensible recuperación económica (Almodóvar, 2003: 111). Sin embargo, también como ocurría en el caso del maíz, resulta complicado medir el grado de implantación y consumo del tubérculo en el norte de España. Considerado oficialmente como alimento de animales, durante siglos se mantuvo en el discreto papel de producto de autoconsumo, al margen de la «voracidad recaudatoria» (Almodóvar, 2003: 103) y, por tanto, ausente de los documentos contables oficiales.

Una de las claves para entender el problema de su difusión en España es, tal y como le ocurrió al maíz, la dificultad que entrañaba su preparación. Como señala Pérez Samper (2019: 206), especialmente durante las primeras décadas después de su llegada, se intentó con insistencia, no consumirla tal y como hacían en América, sino convertirla en base para hacer pan, como sustituto del trigo en caso de malas cosechas. Pero, evidentemente, el pan de patata no alcanzaba la calidad del de trigo, lo que, sin duda, no ayudaba a su ya denostada fama en España.

Al igual que en determinadas zonas de la península ibérica, su presencia en otras zonas del continente europeo se produjo de manera relativamente rápida. Como ya vimos, desde Canarias se enviaban remesas a amigos y familiares a distintos puntos de Europa. Uno de los lugares donde la patata conoció una rápida acogida fue Flandes gracias, en buena medida, a Charles de L'Écluse, que la introdujo en 1580 (Flandrin, 2011: 609) y la cultivó en el jardín de Leiden, dirigido por él mismo, como constata su catálogo de 1601, donde la patata aparece entre los cultivos consignados (Hernández Bermejo, 1995: 259). Además, el mismo L'Écluse confirma el cultivo y consumo de la patata en Italia, como veremos en el siguiente apartado.

Junto a sus usos culinarios, la presencia de la patata en los jardines botánicos italianos parece confirmada: en 1590 aparece consignada en el jardín botánico de Padua y en 1608 es citada en el jardín botánico de Verona (Crescini, 1994: 176). Salaman adelanta a 1580 la llegada de la patata a Italia, tomando como base lo indicado en el siglo XIX por Putsche (Salaman, 1991: 108), lo que encajaría bien con la afirmación realizada por L'Écluse a comienzos del siglo XVII sobre el consumo habitual de la patata en la cocina popular italiana.

Mención aparte merece su introducción en las islas británicas, donde realidad y leyenda se entremezclan en una historia protagonizada por Sir Walter Raleigh y el capitán Drake que, según algunos relatos, habrían introducido la patata procedente del norte de América en Europa antes que los españoles. A pesar de lo inverosímil de este relato, fue tomado como cierto de forma generalizada durante dos siglos y medio, al menos en el norte de Europa (ver Salaman, 1991: 165-185).

Tanto en los Países Bajos como en Italia, así como en otras zonas de Europa, especialmente Alsacia o Lorena, la patata cumplió invariablemente la misma función: amortiguar la crisis de subsistencia generalizada que acuciaba a Europa desde finales del siglo XVI. Junto al maíz, la patata ayudó a evitar la muerte por inanición de millones de europeos y, con ello, a recuperar las curvas demográficas y sostener el crecimiento económico (Flandrin, 2011: 728). Como resume Massimo Montanari:

Furono, ancora, le ragioni della fame a introdurre la nuova pianta nel sistema agricolo e alimentare: se si mettono a confronto le date delle principali carestie con quelle di inizio delle coltivazioni di patate nei singoli territori, la coincidenza è impressionante (Montanari, 2013: Posición 368).

La necesidad y la comprobación empírica de que la patata no producía ninguno de los temidos efectos de otras plantas conocidas de su familia botánica, la de las solanáceas, permitió asentar su presencia en la alimentación del siglo XVIII. También a ello contribuyó el apoyo que desde la Ilustración se hizo del tubérculo andino, con Antoine-Augustin Parmentier a la cabeza.

La generalización de su consumo a lo largo del siglo XVIII en España viene ratificada por varias vías. Por un lado, la difusión de algunas recetas populares, en especial, una que se convertiría en todo un símbolo de la gastronomía española, la tortilla de patata. De

dudoso origen geográfico, su cronología parece situarse sin duda y a la luz de la documentación, en la segunda mitad del siglo XVIII (ver Pérez Samper, 2019: 209).

Junto a la difusión de recetas de gran aceptación popular, algunos libros de viajes escritos por autores extranjeros corroboran la difusión generalizada de la patata en España en el siglo XVIII. Como en el caso de otros productos americanos, su consumo llama poderosamente la atención de algunos de estos viajeros. Así, por ejemplo, Jean François Peyron comenta en su *Nouveau voyage en Espagne fait en 1777 et 1778*:

Les Patates furent apportées d'Amérique en Galice par les Espagnols, d'où elles se propagèrent ensuite dans le reste de l'Europe ; elles furent d'abord de Galice en Irlande, où elles abondèrent si fort, qu'elles sont presque devenues l'unique aliment du pays. Elles sont très-abondantes dans l'Andalousie (Peyron, 1782: 319-320).

El entusiasmo generado por este alimento a lo largo del siglo XVIII se desprende de algunos textos de la época, como el de *Voyage de Figaro en Espagne* de Jean-Marie-Jérôme Fleuriot, que señala:

Les pauvres mangent des pommes de terre. Plus précieuse mille fois, que tout l'or, du Nouveau monde, soit célèbre à jamais, délicieuse, abondante & salutaire racine ! Pomme de terre, multiplie, crois, germe par-tout, fois par-tout un signe sacré, un signe visible, qu'il existe un Dieu, qui du haut du ciel; veille à ce que tout le monde trouve ici-bas de quoi manger (Fleuriot, 1775 : 62).

Sin embargo, y a pesar de las ya por aquel entonces conocidas virtudes de la patata, el propio texto de Fleuriot incide de nuevo en un matiz importante que continúa vigente en la mentalidad dieciochesca: «les pauvres mangent des pommes de terre», es decir, todavía a finales del siglo XVIII sigue siendo considerado un alimento producido y consumido exclusivamente por gente humilde. Este desdén por sus cualidades gustativas también queda patente en la valoración que el *Diccionario de autoridades* (Tomo V, 1737) le dedica todavía al término «papas» en el siglo XVIII: «ciertas raíces que se crían debaxo de la tierra, sin hojas y sin tallo, pardas por de fuera y blancas por de dentro. Es comida insípida».

Estos prejuicios, presentes todavía en el siglo XVIII, no son más que el corolario del «retrato» poco favorecedor que las patatas recibieron desde su llegada a Europa. Pues si, como hemos visto, los cronistas transmitieron, salvo excepciones, una imagen

esencialmente neutra o incluso positiva, a su llegada a Europa la patata sufrió socialmente toda una serie de prejuicios que lastraron su desarrollo y la relegaron a un papel humilde y casi clandestino como alimento humano. A ello contribuyeron varias razones, entre las que destaca el hecho de provenir de territorios desconocidos (otros productos ya analizados, como el chocolate, sufrieron la misma desconfianza) o el hecho de ser la primera planta comestible que se cultivó en Europa a partir de tubérculos y no de semilla (Salaman, 1991: 131-132).

La patata fue también víctima de una creencia muy extendida en la época por la cual la forma de los frutos remitía a las enfermedades que podían transmitir, postura encabezada por el mismísimo Paracelso. Así, las protuberancias bulbosas en forma de dedo «pudieron recordar perfectamente las manos y los pies deformados de un desgraciado leproso, el temido parias de la Edad Media y el Renacimiento» (Salaman, 1991: 132). La patata siguió siendo acusada de la lepra en los siglos XVI y XVII e incluso en el siglo XVIII de importantes enfermedades como la escrófula, acusaciones vertidas entre otros por el médico suizo Daniel Laghaus en 1768 (Salaman, 1991: 133).

Junto a los prejuicios específicos hacía el tubérculo andino, la patata fue también víctima de los prejuicios que durante siglos habían tenido los miembros de la familia botánica a la que pertenece, la de las solanáceas, y que ya vimos en los apartados dedicados al pimiento y el tomate. Los europeos conocían bien el carácter venenoso de las bayas de algunos de sus «parientes», como la dulcamara, el estramonio o la belladona. Este hecho sembró cierta alarma entre los campesinos y también entre los eruditos, llegando incluso hasta el propio Linneo, que durante algún tiempo presentó objeciones a su consumo (Salaman, 1991: 139).

3.8.2 La presencia de la patata en los recetarios de la Edad Moderna

Habida cuenta de la consideración social de la patata en Europa hasta bien entrado el siglo XVIII, resulta lógico que su presencia en prácticamente nula en los recetarios analizados de la Edad Moderna, que, como hemos señalado en anteriores ocasiones, estaban destinados a las clases más favorecidas para las que la patata, simplemente, no era un alimento humano.

Pérez Samper retrasa su aparición puntual en los recetarios españoles al siglo XVIII y siempre acompañando a otras verduras (Pérez Samper, 1996: 130). Sin embargo, hay que señalar que en los recetarios anteriores se han localizado dos posibles menciones al tubérculo americano. El más significativo de ellos se encuentra en el prólogo al lector que Martínez Montañón realiza en su famoso *Arte de cocina* de 1611, aunque como en casos anteriores, es probable que se refiera a la batata y no a la patata. Allí señala:

Tampoco he querido meterme en oficio de nadie, sino en lo que toca al oficio de la cocina, por no enfrascar mucho al lector; antes advierta, que en el capítulo de las tortas que está escrito en el otro libro hay muchas suertes de tortas que no solo no son buenas, ni se deben hacer, más antes es impertinencia escribirlas, como son las de castañas, y otras de higos y de turmas de tierra, de nabos, de zanahorias y de patatas, ni de cerezas (Martínez Montañón, 1611: Prólogo).

Aunque dentro de este recetario no se ha localizado ninguna receta que contenga la patata entre sus ingredientes, resulta significativo el uso que Montañón hace de las llamadas «criadillas de tierra», es decir, las trufas, que el autor emplea en más de una decena de recetas. Algunas de ellas se asemejan de manera muy evidente a preparaciones que posteriormente serán realizadas con patatas:

Criadillas de tierra con huevos revueltos

Las criadillas de tierra podrás freír; luego batirás una docena de huevos; echar - les unos pocos de comino y sal, echar estos huevos sobre, las criadillas, y hacer huevos revueltos; y si le quisieres echar un poco de ajo podrás, friendo primero los ajos en la manteca ó aceite de las criadillas, para que quede allí un poco de gusto. Y advierte, que esto de ajo se ha de echar con mucha moderación; y lo mejor es asar primero ó freír los ajos, y luego freír las criadillas, y echar los ajos á mal. Otras muchas maneras pudiera poner aquí, como son tortas y costras con dulce: más fuera de las suertes que van aquí escritas, no me contenta ninguna (Martínez Montañón, 1611: 181r.).

Más clara es la alusión localizada en el anónimo *Común modo de guisar que observaban en las Casas* realizado en torno a 1700 y centrado en la elaboración de recetas más humildes. Al final de una receta del cardo, su autor indica «del mismo modo se guisan los tallos de acelgas, papas y tagarninas» (Anónimo, 1994: 56).

Y, ya sin ningún tipo de dudas, las patatas aparecen en el *Nuevo Arte de Cocina* (1745) de Juan de Altamiras donde, dentro de una receta de criadillas de tierra, cocinadas con aceite y ajo, señala en tono humorístico:

Las patatas se componen del mismo modo; y si comes muchas te advierto, estarás de tan buen ayre, y tan favorable, que con el ayre que soples puedes componer embarcación para ir al Papa, sino es que sea tan fuerte, que por romper las velas sea necesario su reparo, que no se hace a costa de patacas (Altamiras, 1745: 140-141).

3.8.3 La presencia de la patata en la literatura de la Edad Moderna

En comparación con otros productos americanos, la patata mereció escasa atención por parte de los literatos de la Edad Moderna. Su carácter extremadamente humilde y sus escasos atractivos físicos la convertían en un alimento indigno de ser mencionado. A diferencia del rotundo tomate, el rojo pimiento o el exótico pavo, la patata quedó también relegada en la literatura a un papel muy discreto.

Antes de mostrar los ejemplos localizados, hay que señalar que el término «patata» se ha encontrado en un considerable número de textos literarios. Sin embargo, a través del contexto, se ha observado que los autores hacían referencia a la «batata» y no a la «patata», siguiendo la ambigüedad etimológica ya señalada. En consecuencia, algunas de estas menciones se han incluido, como vimos, dentro del apartado dedicado a la batata, a pesar de usar el término «patata». Esta ambigüedad no es exclusiva de la literatura española, pues, como demostró Salaman (1991: 501-512), el término «patata» sirvió para designar durante siglos tanto a la batata como a la patata en varios idiomas, por lo que solo el contexto cronológico (la batata llegó a Europa mucho antes que la patata), social (la batata era un artículo de lujo) y simbólico (la batata fue considerada durante siglos un potente afrodisíaco) pueden ayudar a desentrañar esta dificultad y afirmar por ejemplo que, como ya vimos, es de batatas y no de patatas de lo que habla Shakespeare en *Las alegres casadas* (Salaman, 1991: 502).

Por lo que respecta a la literatura española, entre las escasas menciones localizadas que parecen referirse al tubérculo andino, podemos destacar su presencia en la obra de Lope de Vega. Así, podría referirse a él cuando menciona la figura de la patata cocida como metáfora del estado de ternura que espera conseguir de otro personaje en *La esclava de su galán*:

PEDRO
No creas en esas furias
Pídele la mano y saca
Por fuerza una lagrimilla,
Que se la moje al tomalla;
Que tú le verás más tierno
Que una cocida patata (Lope de Vega, 1855: 489)

También Lope de Vega parece recurrir de nuevo a la patata con tintes humorísticos en *El arenal de Sevilla*:

MULATA
¡Con mil honras, feo bergante!
¿No venga quien le quebrante
los huesos...?
SERVANDO
Diga, patata:
¿será el membrillo cocido
lacayo del Veinticuatro?
Porque desos no hay en cuatro,
si le desnudo el vestido
a la de me fecit Joanes,
para hacer cribas (Lope de Vega, 2002: s.p.)

Francisco de Quevedo parece hacer alusión a las patatas, vinculándolas con los andaluces y en un claro tono despectivo, en el poema heroico *Las Necedades y locuras de Orlando el enamorado*:

Los andaluces, de valientes feos,
Cargados de patatas y ceceos (Quevedo, 1859: 194)

Junto a los grandes literatos, el llamado teatro menor también ofrece alguna interesante mención a la patata. Es el caso del entremés *Los nadadores de Sevilla y Triana* de Gil López de Armesto y Castro, donde el personaje negro venido de América enumera todos los productos que vendía en aquellas tierras:

Pipián, leche cuajara,
Charque, tamales, maíz,
Camarón, chochoca, paltas,
Ají, chicha, chiltomates,
Platanicos y guayabas;
Congrejo con su candillo,
Y con salpimienta papas,
Y otras dos mil pulquerías (López de Armesto y Castro, 1991:191)

3.8.4 La presencia de la patata en los tratados científicos de la Edad Moderna

Frente a la escasa repercusión alcanzada por la patata en recetarios u obras literarias, el tubérculo americano despertó una gran curiosidad entre los botánicos de los siglos XVI y XVII de toda Europa.

Entre ellos destaca la figura de Charles de L'Écluse, considerado un verdadero promotor de la patata en Europa. El interés por este cultivo hizo que el botánico recibiera en 1588, cuando aún se encontraba en Viena, dos tubérculos enviados por el gobernador de Mons, Philippe de Sivry, que a su vez los había recibido de un representante papal (Daunay *et al.*, 2008). En 1601, ya como director del jardín botánico de Leiden, L'Écluse incluyó la patata en su *Rariorum plantarum historia* bajo el nombre de *Arachidna Theophraste Papas Peruanorum*, donde sitúa su origen en América, explica la manera en la que es consumida en Italia:

Mirari autem subit, cum tam vulgaris et frequens esset in quibusdam, ut aiunt, locis Italiae, ut ejus tuberibus cum vervecina carne coctis, non secus ac rapis et paslinacae radicibus vescerentur, imo etiam suis in pabulum cederent, hujus stirpis notitiam tam sero ad nos pervenisse; illud autem magis mirum Patavinae Scholae fuisse ignotam, antequam amicis, qui Patavii medicae arti operam dabant (L'Écluse, 1601: LXXX).

Cuatro años antes de la descripción de L'Écluse, encontramos una de sus tempranas descripciones en el *Phytopynax seu enumeratio plantarum* (1596) de Gaspard Bauhin, al que le debemos la designación de *solanum tuberosum*, lo que indica que el botánico suizo era consciente de su parentesco botánico con las solanáceas ya conocidas. Además, Bauhin añadió al nombre el término «esculentum» (comestible) en su obra posterior *Prodromus*, lo que señalaba de manera evidente que se trataba de un tubérculo apto para consumo humano. De hecho, en su *Phytopynax* señalaba que las patatas se comían de la misma manera que las trufas (Salaman, 1991: 102).

Un año después de la obra de Bauhin, aparece publicado el *Herball* de John Gerard donde, además de una prolija descripción, incluyó el que se considera la primera ilustración de la patata, como veremos en el siguiente apartado. Según indica Salaman, Gerard ya había mencionado la patata en el *Catalogue* de 1596, donde habla de la *paupus orbiculatus* (en la segunda edición de esta obra de 1599 la cataloga como *papus orbiculatus*, *patata híbrida*) (Salaman, 1991: 92).

Quizás por lo que es más conocida la descripción de Gerard es por las dos confusiones que su texto introdujo sobre la patata y que perduraron durante siglos. Según Janick (2014: 1221-1222):

Gerard is responsible for the confusion between potato, *Solanum tuberosum* (Indian name *papas*) and sweet potato, *Ipomea batatas* (Indian name *batatas*), because he labeled his printed illustration of potato, the first one to be published in Europe, *Battata Virginiana sive Virginianorum & Pappus, Potatoes of Virginia*; Virginia being the area where the tubers he grew in his garden came from.

Para añadir aún más confusión, Gerard indica:

the roote is thicke, fat, and tuberous, not much differing either in shape, colour, or taste from the common potatoes, saving that the rootes hereof are not so great nor long; some of them round as a ball, some oval or egge fashion; some longer, and others shorter: which knobbie roots are fastened unto the stalkes with an infinite number of threedie strings (Daunay *et al.*, 2008: 87).

El segundo error introducido por Gerard es el origen de este tubérculo, que el botánico inglés situaba en América del Norte, en concreto, en Virginia. Este capítulo fue, pues, el punto de partida de la fabulación que situaba en Virginia la procedencia de la patata, hoy abandonada hasta por la divulgación británica menos rigurosa (López Piñero y López Terrada, 1997).

Además de estas dos confusiones, Gerard confirma su uso culinario, al indicar que son usadas como:

food as also a meate for pleasure, equall in goodnesse and whole somenesse unto the same, being either rosted in the embers, or boyled and eaten with oyle, vinegar, and pepper, or dressed any other way by the hand of some cunning in cookerie (Gerard, 1636: 928).

Tan solo un año después de la publicación de la obra de Gerard, Pietro Andrea Mattioli publicaba en Italia su *Opera quae extant omnia* (1598), donde incluye una descripción de la patata acompañada de una imagen que denomina *Solanum tuberosum* siguiendo la nomenclatura asignada por Bauhin y confirma de nuevo sus usos culinarios: «aliquando enim Tuberum modo sub cineribus assant & cum pipere (alias palato, meo enim fatuus videtur gustus, vix arrideret) comedunt» (Mattioli, 1674: 758).

Ya en el siglo XVII, encontramos algunas descripciones que desarrollan ampliamente los rasgos más característicos de la planta y que confirman su uso culinario. Es conocida la mención realizada por Olivier de Serres en su *Le theatre d'agriculture et mesnage des champs* de 1600, donde las patatas son descritas ya no solo como una curiosidad botánica sino como una planta más del huerto y se confirma su implantación en otros países vecinos al señalar que «c'est arbuste dit Cartoufle, porte fruit de mesme nom semblable à truffes et par d'aucuns ainsi appelé, il est venu de Suisse, en Dauphiné, depuis peu de temps en ça» (Serres, 1651: 500). De su descripción destaca también la consideración positiva que hace de sus cualidades como alimento al señalar:

durante el invierno se guardan en arena en un sótano fresco, teniendo cuidado de que las ratas no encuentran un manjar tan exquisito, porque si lo hacen se comerían todas en un minuto (en Salaman, 1991: 103).

Junto a sus usos, algunas primeras descripciones científicas tampoco olvidan los prejuicios que pesaban sobre toda la familia botánica de las solanáceas. Es el caso de Bauhin, que en los Prodomos de su *Phytopinax* señala que a los borgoñones se les había prohibido hacer uso de la patata, que ellos denominaban «alcachofa de las Indias» por causar lepra (en Salaman, 1991: 105).

A pesar de los prejuicios, los textos científicos del siglo XVII no dejan lugar a la duda sobre el considerable grado de implantación de la patata en Europa. Es el caso de la descripción realizada por el español Bernardo de Cienfuegos, que, en su *Historia de las Plantas*, escrito entre 1627-1631, destaca su amplio desarrollo en Castilla:

Por el nombre común que ay en Castilla a donde se comen las rayzes de esta planta. Es papas y los que con más distinción hablan las llaman Papas del Peru, porque ay mucha abundancia destas rayzes en aquella Provincia de donde la trajeron a España y en la plaza pública de Madrid se venden con el nombre de Papas (Cienfuegos, 1627: 499).

Incluso describe las formas más comunes de prepararse:

Todas son por dentro blancas de pulpa tierna como la de las batatas, algo sosas y hongosas aunque de mucho suco, tiene algún tanto el sabor dulce y no mal gusto aunque algo aguanoso, cómense crudas, cocidas, assadas y en diferentes guisado con mucho picante y especias que aiuden a su humedad aquea (Cienfuegos, 1627: 500).

Por esas mismas fechas, el botánico inglés John Parkinson confirma también su uso habitual en las islas británicas. En su *Paradisi in sole paradisus terrestris* (1629) hace una distinción entre las «potatoes of Virginia» y las «potatoes of Canada» otorgando a estas segundas una mayor calidad. Sobre estas segundas señala cómo prepararlas:

Being put into seething water they are soone boyled tender, which after they bee peeleeed, sliced and stewed with butter, and a little wine, was a dish for a Queene, beeing as pleasant as the bottome of an Artichoke: but the too frequent use, especially being so plentifull and cheape, hath rather bred a loathing then a liking of them (Parkinson, 1904: 518).

A lo largo de la segunda mitad del siglo XVII se suceden las menciones en herbarios de toda Europa que, en buena medida, reproducen lo ya señalado, como en el *Stirpium Icones et Sciagraphia* (1666) de Dominicus Chabreaeus o el *Pinax rerum naturalium Britannicarum* (1667) de Christopher Merret (1614-1695). Algunos aportan datos curiosos, como en el *Historia Plantarum* (1686) de John Raym (1627-1705), donde hace una interesante alusión a su empleo como bebida (Salaman, 1991: 114).

3.8.5 Del texto a la imagen: la imagen de la patata en tratados científicos

Muchos de los textos mencionados en el apartado anterior fueron acompañados de imágenes que, con mayor o menor precisión, reflejaban los distintos aspectos de la planta, con especial interés en sus flores, por cuanto la planta de la patata fue usada durante los primeros siglos como planta ornamental, o en sus raíces y tubérculos, mostrando en muchos casos los tubérculos separados de la planta.

La primera imagen de la patata en Europa, sin embargo, no pertenece a ninguno de estos tratados. Se trata de una acuarela enviada por Philip de Sivry a L'Écluse y que actualmente se conserva en el Museo Plantin-Moretus de Amberes. La acuarela, titulada *Taratoufli, Papas Peruanum Petri Circae*, muestra de manera estilizada una rama de la

		
Figura 464	Figura 465	Figura 466

planta con sendas flores de color violáceo y, aparte, sin unión con la planta, se muestran dos patatas de diferente tamaño (**Figura 464**).

Unos años más tarde aparece por primera vez una imagen de la patata en un texto científico de la mano de John Gerard en su *Herball* (1597). A pesar de ser una imagen temprana, destaca el alto grado de detallismo. Dividida en dos, aparece por un lado un tallo de la planta con gran profusión de hojas y coronado por varias flores que se encuentran en distintas fases de crecimiento. A la derecha de esta imagen aparece la parte inferior de la planta, incluidas las raíces y los tubérculos. Estos aparecen ensamblados en la planta, pero también aparte, con diferentes tamaños, y uno de ellos se presenta parcialmente abierto, aunque el interior se muestra de manera bastante imprecisa (**Figura 465**).

Por esas mismas fechas, el herbario de Mattioli incluía también una imagen de la planta. En esta ocasión aparece en el lado izquierdo de la imagen una planta completa, incluidas las flores y las raíces con los tubérculos bajo el nombre de *solanum tuberosum esculentum* y a la derecha aparecen en detalle tanto las flores como los tubérculos subterráneos bajo el nombre de *solani tuberosi radix et fructus* (**Figura 466**).

Tal y como ocurre con otros cultivos americanos, el álbum de Anselmus Boëtius de Boodt comisionado por el emperador Rodolfo II contiene una imagen de la planta de la patata bajo el nombre en neerlandés, latín y francés. En este caso, y a diferencia de los dibujos coetáneos, la imagen se centra en la parte ornamental de la planta, el tallo, las hojas y las flores moradas, de las que incluso representa una separada de la planta. Sin embargo, ni las raíces ni los tubérculos aparecen en esta representación (**Figura 467**).

Con el comienzo del siglo XVII, L'Écluse muestra la planta de la patata en su *Rariorum Plantarum Historia* (1601). Sin embargo, esta imagen es idéntica a la localizada en el *Herball* de Gerard, por lo que la obra del botánico flamenco no aporta ninguna novedad en términos de imagen (**Figura 468**).

	
Figura 467	Figura 468
	
Figura 469	Figura 470

Un gran salto cualitativo en la representación científica de la patata la ofrece en 1613 Besler en su *Hortus Eystettensis*, donde muestra una bella imagen de la planta de la patata bajo la denominación de *Papas Peruanorum*. Con gran lujo de detalles y un marcado carácter estético, Besler representa una rama llena de flores violetas y hojas. Separada de la planta, aparece tras ella una patata de dimensiones considerables y numerosas protuberancias (**Figura 469**).

Quizás influenciada por la obra de Besler, encontramos una bella imagen de la flor de la patata en el *Hortulus Monheimensis*, herbario comisionado en 1615 por Wolfgang P. Brandt, gobernador local de Monheim (Bavaria). De manera mucho más esquemática que otros ejemplos coetáneos, en este florilegio aparece una imagen esquemática de la planta, conformada por una rama, dos flores violáceas, los frutos verdes y una patata (**Figura 470**).

Con clara influencia de la representación hecha por Matthioli, volvemos a encontrar una representación con un mayor carácter científico en la obra *Nova typis transacta navigatio novi orbis Indiæ occidentalis* (1621) de Caspar Plautius. En ella aparece, por un lado, la planta completa con los tubérculos insertos entre las raíces y, a la derecha, una representación idéntica a la realizada por Matthioli tanto de las flores como del fruto y de

un gran tubérculo. Cabe destacar que la imagen viene acompañada de la representación de otros dos frutos americanos, la piña y los ajos (**Figura 471**).

		
Figura 471	Figura 472	Figura 473

También con un marcado carácter ornamental representa Bernardo de Cienfuegos una planta de la patata en su manuscrito *Historia de las Plantas* (1627-1631). En este caso, la planta aparece completa y destaca por el gran número de tubérculos representados entre las raíces de una planta cuajada de flores y hojas (**Figura 472**).

Con un estilo abigarrado Parkinson representa la planta de la patata en su *Paradisi in sole paradisus terrestris* (1629). De nuevo encontramos una representación completa de la planta, con un importante número de tubérculos entre las raíces y flores en diferentes estadios de crecimiento (**Figura 473**). Salaman destaca de esta imagen el hecho de que la rama recuerde a un árbol completo, lo que, según este autor, podría deberse al nombre que adquirió temporalmente la patata en Alemania, *grübblingsbaum* o árbol de las trufas (Salaman, 1991: 111).

En los primeros años del siglo XVIII no se ofrecen imágenes novedosas de la patata e incluso se reutilizan imágenes ya publicadas. Es el caso de la representación de la *solanum tuberosum* en la obra de Theodor Zwinger *Theatrum Botanicum* (1744), que copia fielmente la imagen de la patata ofrecida por Matthioli un siglo y medio antes (**Figura 474**).

Con un carácter mucho más riguroso y analítico es representada la patata en la segunda mitad del siglo XVIII. Destacan las varias representaciones realizadas por Elizabeth Blackwell en su *Herbarium Blackwellianum* (1773). En esta obra encontramos hasta tres imágenes referidas a la *solanum tuberosum*: la primera (**Figura 475**) representa tan solo la parte superior de la planta, conformada por un tallo con hojas y flores. Además, la autora añade una representación de la flor mostrando hasta tres partes diferenciadas de la misma. La segunda imagen (**Figura 476**) se centra en los frutos redondos y verdes, representados tanto dentro de un ramo como en un corte transversal del fruto, y en los tubérculos, mostrando dos tipos diferentes de patata, tanto el tubérculo completo como en corte transversal. Por último (**Figura 477**), la tercera representación muestra la variedad *solanum tuberosum tuberosus nigraeautibus*, mostrando tanto el tallo, con hojas y flores, como los frutos, enteros y con corte transversal.

En esa misma línea se sitúa también la representación de la patata realizada por Josephi Jacobi Plenck en su *Icones plantarum medicinalium* (1789), cuya lámina 121 representa todos los elementos de la planta de la patata a excepción de las raíces (**Figura 478**). Aparece representado el tallo con las hojas y las flores y, en la parte inferior, aparece el fruto, entero y con un corte transversal, la flor completa y sus diversas partes y una patata completa.

Por último, y dada la importancia que la patata adquirió en Francia en el siglo XVIII, cabe destacar la representación realizada por Nicolas-François Regnault en *La botanique* (1769), donde ya aparece bajo el nombre de «pomme de terre». Aunque aparece la planta, con un tallo, hojas, frutos y flores, el protagonismo de la lámina recae en las patatas, algunas insertas todavía entre las raíces y otras individualizadas, tanto enteras como representadas con un corte transversal para observar el color y la apariencia interna (**Figura 479**).



Figura 474



Figura 475



Figura 476



Figura 477

3.8.6 La patata en el arte de la Edad Moderna

3.8.6.1 Siglo XVI

Como ya vimos en el apartado introductorio, la patata fue uno de los productos americanos que más tarde llegaron a Europa. A pesar de la dificultad ya señalada para indicar el momento preciso de su entrada en Europa, ésta puede fijarse en torno a 1570. No sorprende, por ello, su absoluta ausencia en el arte del siglo XVI en las tres áreas analizadas para este estudio, así como su tímida presencia en el siglo posterior, donde solo se han encontrado unos pocos ejemplos en los Países Bajos y en España.

3.8.6.2 Siglo XVII

Países Bajos meridionales y República holandesa

A pesar de su escasa presencia en el arte del siglo XVII, resulta significativo que, tan solo unas décadas después de su llegada a los Países Bajos, encontremos una más que posible representación del tubérculo andino. Concretamente, en 1616 parece representarse en *Figuras con canastas de frutas y cabras* (1616) (**Figura 480**)³⁶⁷, grabado de Jan van de Velde que forma parte de la serie *Ruinas en paisajes* formada por dieciséis imágenes y que fue publicada por Robert Badous, según reza la cartela que preside la imagen:

Vetusta ruinae et venustissima aliquot regiones, ad oculorum oblectamentum, et picturae adjumentum, à Ianne Veldio delineatae, ae formis expresssae, et a Roberto Badous iam primus publicatae.



Figura 478



Figura 479

³⁶⁷ Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-1898-A-20375).

En la imagen observamos una escena de mercado en la que hombres y mujeres acuden a comprar las verduras que varias señoras ofrecen en el centro de la imagen. En los cestos que centran el grabado, y también en el suelo, encontramos amontonadas diversas verduras y tubérculos, como calabazas o nabos. A la derecha de ese grupo, junto a dos grandes calabazas, encontramos lo que podría ser un cesto lleno de patatas, aunque su identificación, dado el carácter esquemático de las hortalizas, no puede asegurarse completamente.

Más segura parece la identificación en el grabado *Diligente sirvienta de cocina* (1676) de Jan van Somer (c. 1645-1699) (**Figura 481**)³⁶⁸, donde aparece representada una sirvienta de cocina pelando patatas, junto a un pato muerto y un repollo. Al margen de su posible interpretación, cuyos rasgos podrían remitir a la imagen de la pereza de Cesare Ripa, tanto el hecho de estar protagonizado por una sirvienta como que la comida principal sea un ave nos remite a un contexto relativamente acomodado, que rompe con la idea de la patata como un alimento consumido exclusivamente por animales o por gente paupérrima, al menos en el contexto de los Países Bajos.

A caballo entre el siglo XVII y el siglo XVIII encontramos un tercer ejemplo de representación de la patata en el área de los Países Bajos. Se trata de *Vieja y pequeña niña con verduras y frutas* de Norbert van Bloemen (1670-1746) (**Figura 482**)³⁶⁹. Especializado en escenas de género y paisajes italianizantes, Norbert van Bloemen vuelve a situar la patata, como había hecho van de Velde, en el contexto de una escena de mercado protagonizada en este caso por dos figuras femeninas, una mujer y una niña, que venden hortalizas

en un humilde puesto. La humildad viene reflejada por la sencillez del puesto de venta, que se reduce a una pequeña mesa para apoyar el cesto de manzanas y los asientos que intuimos bajo las dos figuras, así como por la mercancía vendida, que se limita a distintos tipos de coles y tubérculos, entre los cuales se encuentran unas cuantas patatas desperdigadas por el suelo. La humildad, en este caso, parece ser valorada con ojos



Figura 480 (detalle)



Figura 481



Figura 482 (detalle)

³⁶⁸ Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-1912-310).

³⁶⁹ Colección privada. Mencionado en Busiri Vici A., *Jan Frans Van Bloemen. Orizzonte e l'origine del paesaggio romano settecentesco*, 1974: 24-26 fig. 24.

críticos por el pintor, pues junto a la sencillez de los personajes y su mercancía, se une el caos y la indolencia que transmite la mercancía tirada por el suelo, actitud que parece estar siendo reprochada por la mujer, que gesticula ostentosamente ante la mirada perdida de la muchacha.

España

Como ya señalamos al principio de este apartado, la presencia de la patata en el arte español del siglo XVII es prácticamente inexistente. Tan solo se ha localizado una obra en la que el tubérculo andino estaría representado, aunque, de ser cierta su identificación, constituiría un ejemplo muy interesante por su especial protagonismo en la escena y por el contexto en el que se inserta la misma.



Figura 483 (detalle)

Se trataría de la obra de Bartolomé Esteban Murillo *San Diego de Alcalá dando de comer a los pobres* (1645-1646) (**Figura 483**)³⁷⁰, que viene acompañada por el siguiente rótulo:

Da de comer al Pobre y el prouecho / Reciué Diego de que el Pobre Coma / El Pobre Come y Diego satisfecho. / El dar las gracias por su quenta toma. / Mira en el Pobre a Dios y de su pecho / Caridad todos a Dios le ofrece Aroma / I a un tiempo exercitando vida activa / El Santo goza la corona dichosa.

Tal y como señala el título, la escena está protagonizada por San Diego, nacido en 1400 en la localidad sevillana de San Nicolás del Puerto y primer lego en el convento franciscano de Arruzafa (Córdoba). Canonizado en 1589 y objeto de gran veneración popular, San Diego fue conocido especialmente por un capítulo de su vida en el que se relata que el santo estaba a cargo de una olla de comida para indigentes cuando, de manera sorprendente, el número de asistentes superó con creces las expectativas. Ante esta situación, el santo recurrió a la oración y, gracias a ello, la olla no se agotaba nunca, pudiendo dar de comer así a todos los necesitados que habían acudido en busca de alimento. Este tipo de obras se insertaría dentro de lo que Checa y Morán denominan

³⁷⁰ Museo de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando (número de inventario: 0658).

«iconografía en torno al tema de la caridad», obras de arte encaminadas a mostrar que «la caridad era el único camino para la salvación» (Checa y Morán, 2001: 223).

En este caso concreto, el medio para llevar a cabo la acción caritativa es, precisamente, el principal alimento de esa olla que centra la composición de la obra de Murillo, donde podrían encontrarse representadas las patatas. Así lo afirma, por ejemplo, Bartolomé Benassar (2001: 197), en lo que constituiría la primera obra española en representar el tubérculo americano. A favor de este hecho podrían ofrecerse tres argumentos.

Por un lado, la patata, como la mayor parte de los productos americanos, entró en la península ibérica a través de Andalucía, por lo que parece lógico que uno de los mayores focos artísticos de la España del momento, situado en Sevilla, recogiese en primicia la representación de buena parte de los productos americanos. Al igual que el pimiento conoció una de sus primeras representaciones artísticas de la mano de Diego de Velázquez, resulta plausible que otro pintor andaluz fuese el encargado de representar por primera vez el tubérculo andino.

En segundo lugar, a favor de este argumento se encuentra la temática y el contexto en el que se insertaría la imagen de la patata, esta es, un contexto religioso ligado a las ideas de pobreza y caridad, elementos relacionados muy estrechamente a la consideración social de la patata en ese momento. Como ya vimos en el capítulo introductorio, algunos de los primeros testimonios ligan el consumo de la patata al mundo religioso (véase el testimonio del monasterio gallego de A Coruña) y a la pobreza, pues son las clases más menesterosas sus principales consumidores.

En este punto, conviene subrayar que religión y pobreza eran conceptos muy relacionados en la época a través de la práctica de la caridad. Como señala el propio Benassar en su análisis de la España de los Austrias, la caridad tuvo un papel central en la sociedad española ligada a la idea religiosa. Según este autor, la pobreza no se apreciaba en términos económicos, sino de acuerdo con una ética justificada por no pocos episodios del Nuevo Testamento:

Lejos de representar una plaga social, la pobreza equivalía a una gracia divina; además, era necesaria para pudiera ofrecer a todos los hombres la oportunidad de la salvación; a través de la práctica de la caridad, el rico, a pesar del riesgo espiritual que entraña su condición, podía salvarse (Benassar, 2001: 204)

Además del contexto geográfico y social en el que podría estar inserta la patata y su representación, un tercer elemento juega a favor de esta hipótesis y es la propia obra de Murillo. Como ya vimos en anteriores capítulos, el pintor incluye en ella otros productos americanos, en especial, en *La cocina de los ángeles*, donde son representados pimientos, tomates y calabazas. No parece, por tanto, descartable que un pintor sensible a la llegada de estos productos americanos pudiese incluir en sus obras a la patata, sin duda el producto americano que mejor podría representar ideas centrales en parte de su obra como son la pobreza y la humildad. Al igual que los otros productos americanos representados por el artista sevillano, la patata podría haber ayudado a Murillo a simbolizar a través de los alimentos estos conceptos, que pretendía ensalzar tanto a través tanto de su *Cocina de los ángeles* como de *San Diego de Alcalá dando de comer a los pobres*.

3.8.6.3 Siglo XVIII

Países Bajos meridionales y República holandesa

Las temáticas y contextos en los que se inserta la patata en el arte de los Países Bajos a lo largo del siglo XVII tienen continuidad en los escasos ejemplos localizados en el siglo XVIII. Así, a pesar de que el consumo de la patata se encamina en ese siglo hacia su normalización en toda Europa, su presencia artística sigue siendo muy limitada.

De nuevo volvemos a encontrar la patata en un contexto muy similar en la obra de Bloemen. Realizado con seguridad en el siglo XVIII, *Figuras femeninas con verduras, frutas y flores* (**Figura 484**) de Norbert Van Bloemen³⁷¹ vuelve a mostrarnos el tubérculo americano en una escena de mercado. En un contexto completamente italianizante, tres mujeres se disponen a vender su mercancía que, en esta versión, es algo más variada que en su obra anterior y contiene frutas, verduras, cereales (trigo) e incluso flores. Destaca este cuadro frente al anterior de Bloemen por una mayor riqueza en los personajes, cuyas vestimentas y ademanes parecen más delicados que el de los personajes de *Vieja y pequeña niña con verduras y frutas*. El escenario, que se asemeja más a un jardín palaciego que a un mercado, está acorde con este tono de mayor suntuosidad. Enmarcando la composición,



Figura 484

³⁷¹ Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 13/01/1979, n. 243).

las verduras y las flores crean una composición triangular en cuyo extremo superior se encuentra un delicado cesto de flores. En contraste, en los extremos inferiores, se encuentran, a la izquierda, algunas verduras y frutas y, a la derecha, un humilde conjunto de coles, raíces y tubérculos que yacen descuidados en el suelo, siendo en este tercer grupo donde se sitúan unas cuantas patatas. El contraste entre los grupos vegetales de la composición triangular, la suntuosidad del contexto y las vestimentas femeninas, unidas



Figura 485

a la potente iluminación de la niña que sostiene un ramo de espigas de trigo en el centro de la composición, hacen pensar que este cuadro, partiendo de un hecho cotidiano como es la venta ambulante en un mercado, tiene aspiraciones simbólicas mucho más evidentes que el anterior reseñado de Bloemen. En ese contexto, las patatas cobran un valor aún más evidente en su función de representar la humildad extrema. Las patatas no solo

están en el «vértice» vegetal más humilde, sino que se sitúan en el extremo del mismo, cerrando prácticamente la composición. Frente a ellas, por ejemplo, el trigo se presenta como un alimento central y protagonista y las flores se muestran en un estadio superior.

También como en el siglo anterior, encontramos la patata en el siglo XVIII dentro del contexto del hogar. Sin embargo, frente a la soledad de la sirvienta que pelaba patatas en el siglo anterior, en la siguiente centuria la encontramos dentro de un ambiente mucho más familiar y hogareño. En *Interior con familia orando alrededor de una mesa* de Rienk Jelgerhuis (1729-1806), realizado en la segunda mitad siglo XVIII (**Figura 485**)³⁷², encontramos a una familia sentándose a la mesa para comer mientras el padre bendice los alimentos. En el centro de la imagen una gran fuente de patatas preside la mesa. El ambiente, sin ser suntuoso, no trasmite una excesiva humildad y tanto los padres como los hijos aparecen vestidos con cierta formalidad. El orden y la pulcritud de la casa ayudan a transmitir la idea de un hogar en armonía. Incluso el pequeño animal de compañía parece ocupar su lugar con serenidad. Las patatas, en este contexto, refuerzan el sentido de humildad y sencillez, pero dichos rasgos se muestran más como valores morales que como rasgos sobrevenidos ante la escasez. La familia que rodea la fuente de patatas tiene un carácter muy diferente al que, por ejemplo, reflejará en el siguiente siglo Van Gogh en

³⁷² Colección privada (subastado en Glerum, Ámsterdam, el 6/11/2000, lot. nr. 107).

su famosa obra *Comedores de patatas* (1885)³⁷³, donde la humildad que parecen simbolizar las patatas remite más a la humildad material y a la dignidad que sus personajes muestran frente a la carestía. Cabe señalar que este tipo de imágenes no son exclusivas de los Países Bajos y en otras áreas no analizadas para este estudio encontramos también ejemplos que muestran cómo las patatas reforzaron su papel como símbolo de humildad moral en el ámbito familiar. Este sería también el caso, por ejemplo, de la obra del alemán Justus Juncker (1703-1767) *Idilio familiar* (**Figura 486**)³⁷⁴, cuyo título deja poco lugar a la duda sobre la armonía creada en torno a alimentos sencillos, como verduras o las patatas que están siendo peladas por la mujer de la casa.

Un tercer ejemplo localizado nos muestra un carácter muy diferente de la patata, en este caso, dentro de las artes decorativas. Se trata de un diseño para lámpara pintado a mano y protagonizado por una procesión carnavalesca (**Figura 487**)³⁷⁵. En esta peculiar procesión tres figuras con ademanes bufonescos desfilan con diferentes actitudes: el primero baila de manera desenfadada, el último desfila montado en un burro mientras golpea un tambor y el personaje de en medio marcha montado en una especie de patata gigante con ruedas tirada por una cabra. El carácter humorístico y popular de este tipo de desfiles carnavalescos refuerza la idea del tubérculo americano como un producto absolutamente asimilado en la cultura popular de los Países Bajos, que, frente a la gravedad moral de otras escenas, adquiere connotaciones humorísticas a través de su desmesurado tamaño y su insólita función.



Figura 486



Figura 487

³⁷³ Van Gogh Museum (número de objeto: s0005V1962).

³⁷⁴ Colección privada (subastado en Dorotheum, Viena, el 14/12/2005, lot. nr. 84).

³⁷⁵ Museum de Rotterdam (número de inventario: 61746-52).

España

También como en el siglo anterior, la presencia de la patata en el arte español del siglo XVIII es absolutamente testimonial. Tan solo se ha localizado un cuadro con presencia del tubérculo americano: *Bodegón con pájaros, uvas, peras, manzanas, patatas, higos y nueces*, atribuido a Luis Meléndez (**Figura 488**)³⁷⁶ y realizado entre 1736 y 1780. De confirmarse la autoría de Meléndez, se trataría de una composición más sencilla de lo habitual en este artista, con una serie de alimentos desperdigados por el suelo sin apenas ninguna marca de contexto. Su contenido y los alimentos representados serían también acordes a esta sensación de humildad. Productos



Figura 488

sencillos y cotidianos, como castañas, nueces, peras o la propia patata. La presentación de los mismos también redunda en esa idea de sencillez, pues todos ellos muestran imperfecciones, manchas, cáscaras rotas...; sin embargo, lejos de quitar prestigio a la obra, este rasgo resulta un elemento esencial en Meléndez, pues le sirve para mostrar su gran virtuosismo a la hora de representar las diferentes texturas y calidades, su capacidad y versatilidad para representar, por ejemplo, la piel translúcida y lisa de la uva frente a la rugosidad de las nueces o las patatas. Con estas diferentes texturas ahonda además en la idea de que, aunque todos los productos representados son humildes, hay grados de humildad, constituyendo el culmen de esta la tosca y poco agraciada patata.

Frente al silencio de la pintura, resulta destacada la presencia de la patata en las artes decorativas españolas. Es urgente, sin embargo, puntualizar que la representación de la patata no se centra en el tubérculo, sino en la planta y muy especialmente en la flor. Conviene recordar en este punto que uno de los usos dados a la planta de la patata durante los primeros siglos fue el de planta ornamental. El propio L'Écluse, en su descripción de la planta, señalaba en 1610:

de las axilas de las ramas gruesas surgen pedúnculos de unos 30 cm de longitud con doce o más flores elegantes de 2,5 cm de anchura y con una sola hoja plegada de tal manera que parece que hubiera cinco hojas distintas (Salaman, 1991: 105).

³⁷⁶ Colección privada. Mencionado en Salerno L., *La natura morta italiana. 1560-1805*, 1984: 377 y en Tufts E., *Luis Meléndez. Eighteenth-Century Master of the Spanish Still Life with a Catalogue Raisonné*, 1985: 124, n. 131.

Incluso recuerda Salaman que el mismísimo Luis XVI, para popularizar la patata, aceptó un ramo de flores de patata de Parmentier y que María Antonieta llevaba un ramito prendido en el pelo (Salaman, 1991: 711).

En España también se utilizó la delicada flor de la patata, de tonos que van desde el blanco hasta el violeta, como planta ornamental y de ahí, ya desde la segunda mitad del siglo XVII, se utilizó como uno de los motivos definitorio de la cerámica de Talavera, constituyendo una serie denominada «de la flor de la patata» cuyos motivos decorativos están protagonizados por unos tallos rematados en pequeñas hojas y suave policromía que enmarcan escenas de cacería o arquitecturas con pequeñas figuras. Las escenas que se presentan son a menudo galantes y los dibujos destacan por su gran dinamismo. El origen de los mismos podría encontrarse en los grabados de Callot, «que, a buen seguro, formaron parte de los materiales de trabajo de los alfareros» (VV. AA., 2002: 218).

En cuanto a su esquema cromático, está dominado por:

coloraciones amarilla, azul clara, naranja (dominantes) y blanca (predominante, y otras, tanto subdominantes como ocasionales (verde oliva y manganeso), cuya sugerencia origen corresponde a la características del aplicado a la serie homónima de la cerámica de Talavera (desde finales del siglo XVIII aproximadamente) (Gallego y Sanz, 2001: 389).

Por lo que respecta al tipo de piezas decoradas con este esquema, destacan los numerosos ejemplos de cerámicas relacionadas con la alimentación. La flor de la patata adorna bandejas (**Figura 489**)³⁷⁷, mancerinas (**Figura 490**)³⁷⁸, salvillas (**Figura 491**)³⁷⁹, jarras (**Figura 492**)³⁸⁰, cuencos (**Figura 493**)³⁸¹ o jarrones (**Figura 494**)³⁸².

Dentro de las representaciones que enmarcan la llamada «flor de la patata», encontramos piezas que han sido catalogadas como ejemplares eruditos de la serie de la flor de la patata por contener imágenes basadas en textos literarios, en especial seres de la mitología grecolatina. Es el caso del jarrón del Museo de Artes Decorativas, que presenta en uno de los lados de la panza un Pegaso atacado por una serpiente.

³⁷⁷ Museo de Bellas Artes de Sevilla (número de inventario: CE0020C y CE0021C).

³⁷⁸ Museo Nacional de Artes Decorativas (número de inventario: CE09197).

³⁷⁹ Museo Nacional de Artes Decorativas (número de inventario: CE09402).

³⁸⁰ Museo Nacional de Artes Decorativas (número de inventario: CE12134).

³⁸¹ Museo de Santa Cruz (número de inventario: DO2001/28/98).

³⁸² Museo de Artes y Costumbres Populares de Sevilla (número de inventario: DO00782A) y Museo Nacional de Artes Decorativas (número de inventario: CE00184).

Otro de los motivos habituales enmarcados por la flor de la patata son las iglesias, tanto de estilo barroco, como la representada en el citado jarrón del Museo de Artes Decorativas, como de estilo renacentista, como la representada en la mancerina del jarrón del Museo de Artes Decorativas.

		
Figura 489	Figura 490	Figura 491


Figura 492

		
Figura 493	Figura 494	Figura 495

Un tercer motivo que acompaña a la flor de la patata son elementos de la naturaleza, en especial los pájaros, como el ave zancuda de largo pico, posada en el suelo y pintada

en amarillo y ocre con perfil de manganeso que aparece en Museo Nacional de Artes Decorativas o el pequeño ejemplar que aparece jugando con un personaje infantil en una de las bandejas octogonales del Museo de Bellas Artes de Sevilla (CE0021C).

Como en este último caso, la figura humana aparece puntualmente en este tipo de cerámica. En ocasiones los protagonistas son niños, como la ya mencionada o el muchacho tocando la flauta en la otra bandeja del museo sevillano (CE0020C). En otros casos, son adultos, como en el jarrón del Museo de Artes y Costumbres Populares de Sevilla, que muestra en sus escenas principales la lucha de un león y un caballo, por un lado, y un hombre y una mujer a caballo, por el otro.

Junto a piezas relacionadas con la alimentación, el motivo decorativo de la flor de la patata alcanzó en el siglo XVIII piezas cerámicas con otros usos, pero siempre dentro del ámbito doméstico. Es el caso del tintero del Museo Arqueológico Nacional (**Figura 495**)³⁸³, cuyo reducido tamaño hace que la flor de la patata constituya el único elemento decorativo de la pieza.

3.8.7 Síntesis de las principales tendencias en la representación de la patata

Frente a la mayor parte de los alimentos americanos analizados, que procedían del área centroamericana y fueron, por tanto, localizados en los primeros años del encuentro y conquista de América, la patata tuvo que aguardar en el altiplano andino a que los conquistadores españoles llegaran y vieran en aquella zona una prometedora tierra que explotar.

La sociedad que allí encontraron llenó páginas de admiración por parte de los españoles. Su cultura, sus costumbres y, sobre todo, su oro, la convertían en el ansiado botín que los conquistadores soñaban desde su llegada al Nuevo Mundo. También su peculiar alimentación les llamó la atención, pues incluía productos recientemente conocidos, como el maíz o la yuca, y otros completamente inéditos, como la quinua o la patata.

En el caso de esta última, fueron numerosos los cronistas que destacaron el peculiar alimento al que se veían abocados las poblaciones del frío altiplano andino, que las

³⁸³ Museo Arqueológico Nacional (número de inventario: 53609).

consumían frescas y, sobre todo, desecadas, garantizándose así su consumo todo el año. El hecho de tratarse, pues, de una «comida de circunstancias» hizo que, frente a las profusas valoraciones de otros productos americanos, como la batata o las cucurbitáceas, los primeros testimonios guardasen una prudente distancia frente al tubérculo americano. En primer lugar, y tal como había ocurrido con otros productos, la reacción inmediata de los cronistas fue su asimilación con otros productos ya conocidos, especialmente las llamadas por entonces «turmas de tierra», es decir, la trufa. Así la encontramos descrita en autores como Cieza de León o Gonzalo Fernández de Oviedo.

Junto a su descripción a través de la comparación, las primeras crónicas se centraron en el uso que la población del altiplano hacía de ellas, especialmente, del proceso de desecado a partir del cual se obtenía lo que las poblaciones indígenas llamaban chuño, tal y como describe, entre otros, Juan de Acosta («Estas papas cogen y déjanlas secar bien al sol, y quebrándolas hacen lo que llaman chuño, que se conserva así muchos días, y les sirve de pan»). Incluso algunos nos indican que los españoles vieron en ellas una interesante fuente de ingresos, como Cieza de León («muchos españoles enriquecieron y fueron a España prósperos con solamente llevar de este chuño a vender a las minas de Potosí»).

A partir de estos datos esenciales, las crónicas no ofrecen demasiados detalles sobre las cualidades gustativas del producto. Algunos nos hablan de las diferentes formas de cocinarlo, como Juan de Acosta («Cómense también las papas así frescas, cocidas o asadas, y de un género de ellas más apacible que se da también en lugares caliente, hacen cierto guisado o cazuela, que llaman locro») o describen la apariencia después de su cocinado, como Cieza de León («después de cocido, queda tan tierno por de dentro como castaña cocida»). Pero pocos llegan a describir su sabor, más allá de generalidades, como la de Bartolomé de las Casas («que todas son raíces comestibles y buenas, con otras especies dellas») o de un cierto desdén, como el de Girolamo Benzoni («tiene un cierto tipo de raíces, llamadas papas, que son como trufas, pero con poco sabor»).

Los primeros textos referidos a la patata la presentan, por tanto, como un alimento de contingencia, pero de gran rendimiento y utilidad en caso de necesidad, y, por otro lado, como un alimento escasamente atractivo para el paladar europeo, que ignora o desdeña sus cualidades gustativas.

Con estas connotaciones llegó a Europa la patata en torno a 1570. Reconstruir su llegada y primer desarrollo en España sin embargo resulta, como vimos, muy problemático por razones lingüísticas. A su llegada, la patata se encontró con otro tubérculo, la batata, que desde hacía décadas era conocido, consumido y apreciado en Europa. Conocido con varios nombres, como «patata dulce», «patata de Málaga» o «patata de España», resulta en muchos casos un problema irresoluble saber si las primeras menciones a la «patata» en Sevilla o Galicia hacen referencia al tubérculo andino o a la batata. Al margen de la confusión y ambigüedad de estos primeros testimonios, otras fuentes históricas, resumidas magistralmente en la obra de Redcliffe N. Salaman *Historia e influencia social de la patata*, reflejan cómo este tubérculo es asimilado por las sociedades europeas de manera semejante a cómo lo hicieron los cronistas, esto es, como un alimento humilde y de contingencia, aunque quizás con un carácter aún más peyorativo. Cabe recordar de nuevo en este punto la visión europea de los alimentos y su jerarquía dentro de una cadena del ser, que tendía a considerar los alimentos que nacían bajo tierra como los productos más innobles de toda la naturaleza. Su aspecto poco favorecedor y el hecho de que desde fechas muy tempranas los científicos la emparentaran a la polémica familia botánica de las solanáceas acabaron de condenarla al ostracismo, siendo considerada durante siglos un alimento propio de animales o de gentes sumidas en la más extrema necesidad.

Sin embargo, paradójicamente, las hambrunas acaecidas en fechas posteriores y su carácter providencial en ciertas zonas de Europa, como el norte de España o Irlanda, irán transformando la visión que los europeos tenían de ella, pasando así de ser un alimento innoble y deleznable a un producto humilde, pero salvador, al ser capaz de sustentar a millones de personas y alejar así el peligro de la inanición. Pese a su revalorización, no obstante, el estigma de la patata como alimento de pobres continuará hasta bien entrado el siglo XVIII e incluso entre aquellos que alaban sus propiedades. Recordemos las palabras de Jean Marie Jérôme Fleuriot que en pleno siglo XVIII la califica como «deliciosa, abundante y saludable raíz», pero subraya al mismo tiempo que son los pobres los que las comen, o el *Diccionario de autoridades* de 1737 que remata su definición definiéndola como «comida insípida».

Frente a los estereotipos que las sociedades europeas mantuvieron durante siglos, los científicos europeos mostraron desde su llegada un gran interés por el tubérculo andino,

como vimos en el apartado correspondiente. El propio Charles de L'Écluse se erigió como promotor de su conocimiento y cultivo y destacó en su *Rariorum plantarum historia* su uso comestible. Bauhin, por su parte, le concedió el adjetivo de «esculentum» (comestible), con lo que confirmaba su uso como alimento humano y rechazaba los prejuicios vertidos sobre ella. Más elogioso se mostró aún el británico John Gerard, para el que no solo se trataba de un alimento humano, sino que era un producto delicioso («food as also a meate for pleasure, equall in goodnesse and whole somenesse unto the same»). En términos similares se expresaban el francés Olivier de Serres, para el que se trataba de «un manjar tan exquisito», o el español Bernardo de Cienfuegos, para el que la patata «tiene algún tanto el sabor dulce y no mal gusto». Este interés por las características y usos de la planta se vio, además, refrendado por la profusión de imágenes que acompañaron los textos científicos. En ellos, ya desde fechas muy tempranas, se observa un marcado interés por mostrar las diferentes partes de la planta, desde el tallo y las flores, que constituían un elemento de ornamentación en las casas más acomodadas de toda Europa, hasta los tubérculos que, desde los primeros tratados científicos, son mostrados de manera separada e individualizada, lo que subraya la importancia que por sí mismos tenían para los científicos.

Frente a ese carácter elogioso, otras fuentes se mostraron mucho más escépticas. Es el caso de la literatura. Como vimos, la patata apenas encontró un hueco en las páginas de los literatos europeos. Aunque su presencia resulta confusa por el problema lingüístico ya mencionado, los casos en los que el contexto nos confirma con cierta claridad que nos hallamos ante el tubérculo andino son muy escasos. En sus breves apariciones, la patata cumple dos funciones básicas. Como señalamos, se introduce dentro de una enumeración de alimentos y, de manera mucho más residual, encontramos la patata como metáfora, aprovechando alguna de sus cualidades, a veces con un fuerte carácter despectivo («Los andaluces, de valientes feos/ Cargados de patatas y ceceos», Quevedo).

Tampoco los recetarios muestran una especial consideración por el tubérculo andino, algo que, sin embargo, no debe extrañar, teniendo en cuenta, como se ha señalado en otras partes de este estudio, que este tipo de obras iban destinadas a las clases más acomodadas, para las que la patata no era un ingrediente propio de sus comidas. Como vimos en el apartado correspondiente, su presencia es testimonial en los recetarios de la Edad Moderna española y, en algunos casos, parece por el contexto que, de nuevo, se refieren

a las batatas y no a las patatas, como la mención que hace Montañón en su recetario de referencia *Arte de cocina* de 1611, donde habla de una empanada de «patata», aunque parece altamente improbable que se refiera al tubérculo andino sino más bien a la batata, ingrediente habitual en este tipo de recetas.

Al margen de esto, sus breves apariciones en los recetarios españoles son significativas y ahondan claramente en los tópicos y prejuicios que persiguieron a la patata durante siglos. Considerada un alimento humilde y propio de clases necesitadas o grupos que optaban voluntariamente por la vida sencilla y sin lujos, como determinados grupos religiosos, resulta lógico encontrarla en el anónimo *Común modo de guisar que observaban en las Casas*, realizado en torno a 1700 y centrado en la elaboración de recetas humildes, protagonizadas a menudo por verduras, como la receta del cardo, donde su autor señala que «del mismo modo se guisan los tallos de acelgas, papas y tagarninas». Junto a la consideración de alimento para pobres, muchos otros son los prejuicios que la acompañaron. Algunos de ellos fueron motivo de burla, como la idea de que las patatas provocaban flatulencias, lo que le lleva a Juan de Altamiras a realizar en su *Nuevo Arte de Cocina* (1745) una broma a costa de las patatas («si comes muchas te advierto, errarás de tan buen ayre, y tan favorable, que con el ayre que soples puedes componer embarcación para ir al Papa»).

Teniendo en cuenta todos estos elementos, si nos centramos ahora en la imagen que las fuentes artísticas transmiten de la patata, lo primero que hay que señalar es que estas van, por lo general, en línea con lo mostrado por el resto de fuentes. Así, lo primero que llama la atención es su escasísima presencia en el arte de la Edad Moderna. Frente a la notable presencia de otros alimentos americanos en el arte, y en contraste con el enorme interés mostrado desde el campo de la ciencia, la patata tiene en el arte europeo de los siglos XVI al XVIII una presencia testimonial.

Puntuales son sus representaciones en España y el área de los Países Bajos, y nula en el caso de Italia, donde no se ha localizado ni un solo ejemplo para todo el periodo analizado, pese a ser, como vimos, una de las primeras áreas europeas a donde llegó y fue consumida la patata, tal y como confirma el propio Charles de L'Écluse a inicios del siglo XVII.

En cuanto a las posibles razones que explican la presencia testimonial de la patata en el arte europeo de la Edad Moderna, podrían mencionarse dos: una vinculada a su consideración social y otra a razones puramente estéticas.

Por un lado, como ha quedado mostrado a lo largo del capítulo, la patata contaba ya desde su lugar de origen con una imagen de alimento de contingencia, propio de áreas donde los rigores del clima impedían el cultivo de otros alimentos. Esa imagen fue transmitida por los cronistas y, a su llegada a Europa, se vio agravada al entrar en contacto con el conjunto de ideas que la sociedad tenía en general sobre la alimentación y en particular sobre la familia a la que pertenecía el tubérculo andino. El mero hecho de ser un tubérculo nacido bajo tierra y de la familia de las solanáceas la convertía casi automáticamente en un alimento de escasa consideración social y sometido a todo tipo de prejuicios. Con semejantes estigmas, resultaba poco probable que los artistas encontraran en la patata un digno representante de la generosidad de la naturaleza, como sí lo fueron otros productos procedentes de América, como el maíz o la calabaza.

A la consideración social de la patata podemos sumar otro elemento que pudo ser decisivo para su discreta incorporación al arte moderno europeo: el factor estético. Su forma tosca y su color terroso la convertían en un alimento difícil de representar y que, a falta de una especial habilidad, podía ser tomado por una simple piedra, tal y como le ocurría a la batata. El factor estético, que pudo ser decisivo para la inclusión de otros alimentos americanos considerados socialmente humildes, como el pimiento o el maíz, jugaba en este caso en contra de la patata. Habrá que esperar al siglo XVIII para que sus rasgos sean tomados en cuenta. Con el objetivo de mostrar sus capacidades técnicas, la rugosidad e imperfecciones de la patata podían resultar atractivas para determinados artistas. Este es el caso de Meléndez, quien en su posible *Bodegón con pájaros, uvas, peras, manzanas, patatas, higos y nueces* realiza todo un alarde técnico que incluye la representación de la piel traslúcida de la uva o el fino plumaje de los pájaros. En ese contexto, la imperfección estética de la patata se convierte en una oportunidad de lucimiento para el artista.

Mucho antes, sin embargo, algunos artistas de la Edad Moderna europea supieron ver en su humilde consideración social y en su tosca estética elementos que hacían potencialmente de la patata un elemento de gran valor simbólico. Así puede afirmarse en la mayor parte de los ejemplos localizados tanto en España como en el área de los Países

Bajos, donde la patata llega a erigirse en un símbolo de la humildad, entendida en un doble plano, material y moral. La patata simboliza, por un lado, la pobreza digna de quienes la consumen, como los que protagonizan la obra de Murillo *San Diego de Alcalá dando de comer a los pobres*, o de quienes las venden, como en la *Vieja y pequeña niña con verduras y frutas* de Norbert Van Bloemen. Pero también simboliza la humildad moral de quienes, teniendo cierta holgura material, eligen una vida austera, como en *Interior con familia orando alrededor de una mesa* de Rienk Jelgerhuis. Aunque los ejemplos son escasos, la idea de humildad material y/o moral que transmiten estas imágenes resulta de sumo interés, pues sienta las bases de un tipo de representación casi prototípica de la patata que se desarrollará en el siglo XIX gracias, especialmente, a Vincent Van Gogh. La famosa escena de *Los comedores de patatas* o la digna humildad de los *Campesinos plantando patatas* beben claramente de estas imágenes creadas una centuria antes.

Dentro de esta idea resulta también destacable la asociación que las representaciones localizadas establecen con el mundo femenino. Son mujeres las que venden las patatas, las que las pelan en la soledad de una cocina, las que las sirven en la mesa. Sin ser evidente, parece establecerse un paralelismo entre el papel discreto y relegado de la vida social y mundana de unas y de otras. Son mujeres solitarias, como las *Figuras femeninas con verduras, frutas y flores* de Norbert van Bloemen o la *Sirvienta de cocina* de Jan van Somer; o ensimismadas, como las vendedoras de *Figuras con cestas de frutas y cabras* de Jan van de Velde o la esposa de *Interior con familia orando alrededor de una mesa* de Rienk Jelgerhuis. Podría decirse, por tanto, que el vínculo que se establece entre el alimento y los personajes representados, así como los valores que encarnan y simbolizan, se hace más evidente en el caso de los personajes femeninos.

Junto a la idea de humildad, material y moral, y en clara relación con el contexto social y religioso de la España del siglo XVII, destaca la vinculación simbólica de la patata con la idea de caridad cristiana en el caso de la obra de Murillo. Frente a la humildad material de sus protagonistas, la respuesta es la caridad de la Iglesia hacia los pobres, que se materializa, precisamente, en el alimento que los religiosos ofrecen a los más necesitados. La patata, en este caso, sería el vehículo a través del cual la necesidad de unos y la caridad de otros tienen su punto de encuentro, lo que explica el papel tan destacado que la gran olla de patatas tiene a nivel compositivo. En este caso, de nuevo el papel femenino es

puesto de relevancia, en esta ocasión al destacar la faceta maternal y protectora de las mujeres de la escena. La mujer que vela por los niños en el centro de la imagen o la que espera paciente su turno con un bebé en brazos ligando de nuevo a la mujer con el alimento, en su labor común de proteger y salvaguardar la integridad de los más débiles.

Frente a las ideas de humildad y caridad, encontramos un uso puntual de la patata dentro del terreno artístico que sirve como contrapunto a lo señalado hasta ahora. Se trata del ya analizado motivo de la flor de la patata, que se erige como elemento destacado dentro del repertorio artístico de los talleres cerámicos de Talavera de la Reina. Resulta interesante observar cómo el desdoblamiento que la planta de la patata tuvo en el imaginario europeo (la planta como ornamento de las clases acomodadas, el tubérculo como alimento de pobres) tiene su refrendo artístico. Así, observamos cómo la prestigiosa cerámica talaverana elige las delicadas flores de la planta de la patata para enmarcar escenas de corte naturalista, arquitecturas o escenas eruditas. Para ello, evidentemente, la planta es despojada de todo tipo de connotación alimenticia. Ni las raíces ni aún menos los tubérculos aparecen representados en estas piezas. El tallo, las hojas y, especialmente, los delicados pétalos de la flor son seleccionados como únicos elementos de esta planta dignos de incluirse en piezas de cerámica que formaban parte de ajuares acomodados, incluidos los de los propios reyes.

4. CONCLUSIONES GENERALES

Una vez analizadas las principales características de la representación de algunos alimentos americanos en el arte europeo de la Edad Moderna, estamos en disposición de retomar las hipótesis con las que iniciamos este estudio, con el fin de comprobar hasta qué punto, y a la luz de los datos obtenidos a lo largo de esta investigación, podemos considerarlas ajustadas a la realidad estudiada. Para ello, analizaremos en primer lugar las hipótesis parciales planteadas en la parte introductoria de este estudio y, finalmente, realizaremos una reflexión final sobre la pertinencia de la hipótesis general señalada al inicio acerca de la función del arte como documento fiable y útil para la reconstrucción de hechos históricos.

Tal y como quedó indicado en el apartado introductorio, podemos dividir las hipótesis en dos tipos. Por un lado, planteamos hipótesis que pretenden relacionar determinados factores (zonas de cultivo, acceso directo a los alimentos por parte de los artistas y desarrollo de géneros artísticos) con la intensidad de su representación, es decir, centradas en los aspectos cuantitativos de la misma. Un segundo bloque de hipótesis pretende relacionar una serie de factores (usos dados a los alimentos, usos según clase social, ideas y prejuicios) con la manera de mostrar dichos alimentos, es decir, se centran en cuestiones cualitativas de la representación.

Hipótesis cuantitativas

En primer lugar, dentro de las hipótesis que podemos denominar de tipo cuantitativo, planteamos en primer lugar la posible relación entre los espacios de llegada de los alimentos americanos y una mayor presencia en las representaciones artísticas en esas zonas. A tenor de los datos recabados a lo largo de esta investigación, podemos afirmar que esta hipótesis se cumple de manera parcial, solo en algunos casos y con determinados productos, pero no puede afirmarse que se produzca de una manera sistemática.

Un buen ejemplo de ello lo constituye precisamente el lugar de entrada de todos los productos procedentes de América: España. Su llegada al sur de la península supuso, sin duda, la primicia no solo en el conocimiento, sino en el cultivo de determinados alimentos que parecieron aclimatarse con cierta rapidez al clima del sur de España. Tomates, pimientos o batatas arraigaron en los campos y, a partir de ahí, con diferencias notables,

en los demás territorios de la península. Este rápido conocimiento no se tradujo, sin embargo, en una primicia en la representación artística, que, salvo en algunos casos, le corresponde a Italia. En concreto, los frescos de los palacios del centro de la península itálica y los cuadros de Arcimboldo mostraron estas novedades botánicas décadas antes de que aparecieran en el arte español.

Algunos casos resultan especialmente significativos, como el caso del maíz. Como señalamos en el capítulo dedicado al cereal americano, su presencia en el arte español es extremadamente limitada. Por el contrario, el área italiana mostró el maíz en el arte apenas unas décadas después de su llegada a Europa, anticipándose varias décadas a otras fuentes documentales, como las obras científicas. En el caso de los Países Bajos no encontramos muestras artísticas hasta el siglo XVII, pero su presencia significativa contrasta con el silencio artístico español también durante ese siglo. Lo mismo podría decirse de otros productos, como las cucurbitáceas americanas o el caso aún más llamativo del tomate, que aparece en obras del siglo XVI italiano e incluso en los Países Bajos, pero no lo hace en ninguna obra española localizada.

En otros casos, sin embargo, el hecho de que la llegada y primer consumo se produjera en España marca, sin lugar a duda, el origen de las obras localizadas. El caso más evidente en este sentido es el del chocolate. Considerado durante mucho tiempo, como vimos, un secreto de la corte española resulta totalmente lógico que el arte español acapare la práctica totalidad de las representaciones localizadas en el siglo XVII, con tan solo dos ejemplos italianos y ninguno precedente del área de los Países Bajos.

También en términos cuantitativos, planteamos al inicio de este estudio la hipótesis de que existe una relación entre el conocimiento directo de los productos por parte de los artistas y su representación artística. Consideramos que, a la luz de diversos ejemplos mostrados a lo largo de este estudio, este extremo parece confirmarse en un alto grado. Como muestra de ello, tomaremos tres ejemplos.

El primero se refiere a la representación del pimiento en la Andalucía de los siglos XVI y XVII. Como vimos en la parte introductoria del capítulo dedicado a esta hortaliza americana, su éxito popular en el sur de España fue casi instantáneo, especialmente como sustituto barato de la pimienta. Para ello, los pimientos debían secarse en ristras con lo que perdían toda el agua, pero conservaban su carácter picante.

Su presencia en las cocinas andaluzas, especialmente en las más humildes, debió de ser constante y por ello no resulta extraño que un considerable número de artistas andaluces incluyeran este producto precisamente en contextos populares y con un uso fiel a la realidad. Así lo atestigua, por ejemplo, la imagen atribuida a Blas de Ledesma, que constituye una de las primeras imágenes del pimiento en el siglo XVI español y donde una ristra de pimientos cuelga de una humilde despensa poblada de cebollas, puerros o coliflores. O como en *Cristo en casa de Marta y María y Vieja friendo huevos* de la etapa sevillana de Velázquez, donde no parece casualidad que el artista sevillano elija, entre los escasos ingredientes de ambas escenas, sendas guindillas ocupando el primer plano de las dos escenas. Dentro del contexto religioso, pero igualmente humilde, el pintor sevillano Bartolomé Esteban Murillo vuelve a introducir el pimiento entre los ingredientes de su *Cocina de los Ángeles*, obra destinada al Convento de San Francisco en Sevilla. Por último, en la *Bodegonera*, atribuida al también sevillano Francisco de Herrera el Viejo, el pimiento se convierte en uno de los pocos atributos del modesto espacio de venta. El hecho de que no solo empleen con asiduidad este producto típico de la cocina popular andaluza, sino que además lo ubiquen de manera tan certera en el contexto al que debía pertenecer en esa parte de España en los siglos XVI y XVII, hace pensar que el conocimiento directo y la familiaridad de los artistas andaluces con este alimento pudo propiciar su inclusión en numerosas obras.

Un segundo ejemplo, también en España, lo encontraríamos en la decoración de la Torre de la Reina en el Palacio de El Pardo de Madrid, lugar destinado fundamentalmente a la práctica de la caza y el paseo. Uno de los elementos omnipresentes en la decoración del edificio fue la representación de aves, entre las que se encontraban el pavo y otras especies de origen americano. Según García Frías (2005), para su representación Gaspar Becerra pudo tener dos fuentes que le permitieron conocer y pintar *ad vivum* estos animales: los propios bosques de El Pardo, que le proporcionaron los modelos vivos de las aves presentes en los frescos y, muy especialmente, la pajarera que Felipe II tenía en el Alcázar de Madrid y que contenía aves procedentes de América, Europa y África (García Frías, 2005: 66).

Un tercer ejemplo lo constituiría la obra de Jan Brueghel el Viejo. Como indicamos en algún punto de este estudio, es de sobra conocido el acceso que Brueghel tuvo a los jardines de los archiduques Alberto e Isabel Clara Eugenia y que contenían todo tipo de

especies animales y vegetales procedentes de todo el mundo, destacando de nuevo la colección de aves, que incluía, entre otras, gallinas de Indias, pavos reales blancos y de colores, urogallos, patos, faisanes, perdices, codornices, ruiseñores y canarios (Faber Kolb, 2005: 14), presentes especialmente en los palacios de Bruselas, Mariemont y Tervuren y de las que la archiduquesa solo se desprenderá al final de sus días (Thomas, 1999: 61).

Gracias a este acceso directo, Brueghel pudo tomar muestras del natural y utilizar, una y otra vez, dichos elementos para sus composiciones a partir de estos dibujos originales. Además de él, otros artistas de su entorno, incluido su hijo, Jan Brueghel el Joven, pudieron hacer uso de estos dibujos. Esto explicaría en buena medida el elevado número de elementos de la flora y fauna americanas en las obras de ambos artistas. De esta forma, no solo poblaron sus obras frutos como el maíz, el pimiento y las cucurbitáceas, o animales comestibles como el pavo, sino que junto a ellos, y como confirmación a este acceso directo a plantas y animales inaccesibles para el público en general, decenas de flores y animales americanos fueron representados con enorme exactitud por ambos, como puede apreciarse en obras como *La Virgen y el Niño en un cuadro rodeado de flores y frutas* de Jan Brueghel el Viejo o *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven. El especial interés de los archiduques por mostrar la enorme variedad presente en sus colecciones y jardines ha sido interpretado a menudo en términos políticos. Por un lado, como señala Faber Kolb, la convivencia de plantas y animales procedentes de todas las partes del mundo reflejaba el clima político en los Países Bajos durante la tregua de los doce años (1609-1621). Como señala Kolb:

In Brueghel's painting, antagonistic and hostile species, such as ducks and dogs and lions and horses, coexist harmoniously in a single landscape, possibly referring to the peace experienced by the Netherlands at the time (Faber Kolb, 2015: 74).

Una segunda lectura política, muy relevante para este estudio, destacaría que la representación de las especies procedentes de todos los rincones del mundo serviría como homenaje (y recuerdo) de las posesiones de los Habsburgo españoles.

En tercer lugar, formulamos la hipótesis según la cual existe una posible relación entre el desarrollo de determinados géneros en ciertas áreas geográficas y el número de alimentos americanos representados. Tal y como sucedía en el caso anterior,

consideramos que esta hipótesis viene confirmada por numerosos ejemplos localizados en el transcurso de esta investigación. Este punto resulta especialmente justificado recordarlo en caso del área de los Países Bajos, donde se han localizado diversos géneros artísticos donde se produce una especial concentración de alimentos procedentes de América.

En primer lugar, destaca su presencia en obras de tipo alegórico, en especial aquellas relacionadas con los Cuatro Elementos y aquellas que celebran la abundancia natural, temas que en ocasiones se presentan juntos y en los que se concentra un considerable número de especies americanas. Es el caso de *La Abundancia y los Cuatro Elementos* de Jan Brueghel el Viejo y Hendrick Van Balen o la copia realizada por Jan Brueghel el Joven. Este último es el autor de otro buen ejemplo donde la generosidad natural viene representada por elementos de la naturaleza americana, *La Abundancia*, donde encontramos representados el maíz, el pimiento, la calabaza y el pavo. Junto a ellos, tal y como ocurre en los otros dos casos señalados, los pintores incluyen además otros elementos de la flora y la fauna americanas, tales como monos del Nuevo Mundo, guacamayos, conejillos de Indias o girasoles.

Además de esta tipología, como vimos, también los encontramos en obras que representan elementos concretos de la naturaleza o alegorías de los sentidos. Un ejemplo del primer caso serían los numerosos conciertos de aves realizados por artistas como Snyders, donde el pavo americano tiene un papel permanente, junto a otras aves americanas, o las alegorías de *El Aire* o *La Tierra* de Martin de Vos. Sobre este último, además, hay claros indicios sobre su interés por la naturaleza americana, como demuestra su grabado titulado *América*³⁸⁴.

Por su parte, como ejemplo de presencia de elementos americanos en alegorías de los sentidos, cabe destacar su representación en la serie dedicada precisamente a los sentidos de Jan Brueghel el Viejo y Rubens, donde, además de un pavo listo para ser cocinado en

³⁸⁴ Biblioteca Nacional de España (ER/1599). En ella se la representaba como «una mujer desnuda que por toda indumentaria lleva un velo que cuelga de un brazalete» acompañada de una composición que trata de ilustrar sobre las características del país y de sus gentes y nos ofrece escenas que aluden a las «belicosidad de los indios» y otras que «nos hablan de la fauna y las costumbres de los habitantes del continente» (armadillos y otros que parecen llamas) (Pizarro Gómez, 1900: 216).

El Gusto, encontramos numerosas especies animales y vegetales procedentes de América en el resto de los cuadros de la serie.

En directa relación con este género, y en ocasiones fusionado con él, podemos destacar la presencia de alimentos americanos en otro género de gran desarrollo en la zona de los Países Bajos, el género mitológico. De esta manera, los alimentos americanos, en ocasiones incluidos en obras alegóricas como las anteriormente señaladas y en ocasiones escenificando conocidos pasajes mitológicos, aparecen con frecuencia como atributos de los dioses. Basta recordar como ejemplos destacados de ello el maíz en manos de la diosa Ceres en *Tres ninfas con el cuerno de la abundancia*, o las voluminosas cucurbitáceas que acompañan a *Ceres y Pan*, ambas de Rubens y Snyders.

Otro de los géneros desarrollados en el periodo analizado en la zona de los Países Bajos que sin duda ayudó a la incorporación de los productos americanos al arte europeo fue el género religioso, especialmente bajo dos tipologías. Una de ellas es la que representa escenas de paraíso terrenal y que a menudo acogieron diversos elementos americanos, en línea con lo presentado en las obras alegóricas. Es el caso del pavo que, lógicamente, no aparece en tanto que alimento sino como animal exótico junto a otras aves americanas en *El Paraíso Terrenal* de Pieter Brueghel el Joven o el pimiento en *El Paraíso y los Cuatro Elementos* de Hendrik de Clerck y Denis Van Alsloot.

También dentro del género religioso, hay que destacar la tipología que consistía en introducir una representación de la Virgen o, en su defecto, de la Sagrada Familia dentro de un festón cuajado de plantas y animales, elementos que adquirirían con frecuencia un carácter profundamente simbólico, «susceptibles incluso de una verdadera paraliturgia» (Checa y Morán, 2001: 235). En casos como *La Virgen y el Niño en un cuadro rodeado de flores y frutas*, de Rubens y Brueghel el Viejo, *Guirnalda de frutas con la Sagrada Familia* de Cornelius Van Huynen o *Guirnalda de flores y frutos que rodea una representación de la Virgen y el Niño* de Joris van Son encontramos alimentos americanos, destacando especialmente la presencia en todos ellos del maíz, sin duda uno de los alimentos americanos que, por su morfología y posible asimilación con la granada, más veces se incluyó en este tipo de escenas, junto a la calabaza y diversos animales del Nuevo Mundo. Esta segunda tipología tiene un valor especial, por cuanto fue promovida directamente por la Iglesia católica, en concreto por el cardenal Carlo Borromeo. Como han estudiado bajo diferentes puntos de vista Angelo Lo Conte (2016), David Freedberg

(1981), Pamela Jones (1993), Victor Stoichita (1997) o Susan Merriam (2011), se trata de un género devocional nacido de la colaboración intelectual entre Borromeo y Jan Brueghel el Viejo (Lo Conte, 2016: 67). Como ponen de manifiesto sus cartas, ambos tuvieron un papel activo en la configuración tanto del esquema como de los elementos y, por supuesto, a la hora de delimitar su función devocional basada en la idea de la contemplación de la belleza natural entendida como irradiación de la bondad y la perfección divinas (Lo Conte, 2016: 67). En este caso, por tanto, el desarrollo y éxito del género se debería a la capacidad de la naturaleza, la conocida y la novedosa, de ponerse al servicio de las ideas religiosas.

Sin lugar a duda, otro de los géneros desarrollados especialmente en el área de los Países Bajos y que permitió la incorporación de los alimentos americanos en el arte europeo fue el género del bodegón y, por extensión, escenas donde la alimentación tiene un peso específico, tales como escenas de mercado o de cocina. Son numerosos los ejemplos mostrados a lo largo de este estudio donde uno o varios alimentos de América aparecen entre las abigarradas naturalezas muertas de esa zona, tanto como representación independiente como insertos dentro de una narración. De entre todos ellos, cabe destacar la presencia del pavo, como en *Filopómenes descubierto* de Rubens y Snyders, *El Gusto, el Oído y el Tacto* de Jan Brueghel el Viejo, *Dispensa* de Peeter Boel o *Bodegón: liebre, pájaros muertos y pescados* de Alexander van Adrianssen; o ya preparado, como en *Naturaleza muerta con pastel de pavo* de Pieter Claesz, por citar solo unos cuantos ejemplos.

Junto al pavo, las cucurbitáceas americanas ocupa, como señalamos, un lugar muy destacado en los bodegones, mercados y escenas de cocina desde fechas muy tempranas. Desde *La Cosecha* o *Mujer del mercado en el puesto de verduras*, ambas de Pieter Aertsen, hasta las innumerables representaciones en bodegones de Frans Snyders, Abraham Brueghel, David de Coninck o Paul de Vos, por citar algunos ejemplos.

Junto al pavo y las cucurbitáceas, un tercer alimento americano con presencia significativa (y quizás portador de un mensaje moral) es el maíz, que se presenta como contrapunto a la riqueza imperante, por ejemplo, en *Bodegón con frutas y una copa sobre la pata del gallo* o *Bodegón con frutas y un jilguero*, ambos de Abraham Mignon, *Bodegón cerca de una fuente* de Pieter Gijssels o *Florero y frutas con cisne muerto*, atribuido a Peeter Boel.

De manera secundaria, otros géneros desarrollados en la época dieron cabida a alimentos americanos. Entre ellos, destacan aquellas obras que aportan una mirada sobre la realidad próxima al punto de vista científico o bien de tipo antropológico. Como ejemplo del primer caso, cabe recordar la representación de las *Cuatro partes del mundo* de Jan van Kessel el Viejo, donde aparecen varias representaciones del pavo en el que, al menos teóricamente, sería su hábitat natural. Sin embargo, y a pesar del estilo detallista, que imita la manera miniaturista de su abuelo Jan Brueghel el Viejo, la repetición del esquema («una ciudad situada detrás de un primer plano con animales de gran tamaño y de todas las especies») y el hecho de que este esquema sea el utilizado «por los grabadores del siglo XVI como Joris Hoefnagel o Adriaen Collaert» (Posada Kubissa, 2011: 129-130), hace dudosa la personalización del entorno. Con un carácter mucho más cercano a la mirada antropológica se encontraría la importante obra de Albert Eckhout, uno de los primeros pintores europeos que viajó hasta tierras americanas por encargo del conde de Nassau-Siegen para «dejar con sus obras testimonio de las nuevas tierras holandesas» (Posada Kubissa, 2011: 126). A través de sus bodegones, Eckhout dejó un verdadero muestrario de la naturaleza americana, incluyendo todo tipo de alimentos, tanto los analizados en este estudio (pimiento, calabazas) como otros (piñas, yuca). Como señala Teresa Posada sobre este autor:

los grabados de los minuciosos y detallados dibujos de Albert Eckhout contribuyeron a difundir el conocimiento de las nuevas especies de flora y fauna, así como de los habitantes de aquellas lejanas tierras y sus costumbres (Posada Kubissa, 2011: 126).

Según Bleichmar (2017: 101), además, los frutos en la obra de Eckhout son representados de manera prominente y rotunda, otorgándoles la misma importancia que otras naturalezas muertas holandesas podían dar a las piezas de oro o las vajillas de porcelana china.

Como complemento a lo hasta ahora señalado en cuanto a la relación entre géneros artísticos y representación de alimentos americanos, ofrecemos a continuación, dentro de las hipótesis cuantitativas, un desglose estadístico relacionando ambos criterios con el fin de arrojar más luz sobre la relación entre ambos parámetros.

TABLA 1. RELACIÓN ALIMENTO Y GÉNERO ARTÍSTICO. DATOS TOTALES

GÉNEROS	NÚMERO DE REPRESENTACIONES	PORCENTAJE
<i>Devocional/religioso</i>	23	6,18
<i>Mitológico/alegórico</i>	46	12,36
<i>Pintura de género</i>	248	66,67
<i>Paisaje</i>	41	11,02
<i>Retrato</i>	14	3,76
<i>TOTAL</i>	372	100%

Así, si tomamos el total de representaciones artísticas localizadas (372), destaca el hecho de que un total de 248 (un 66,67%) (TABLA 1) pertenecen a la pintura de género, que comprende, en este caso, bodegones, escenas de mercado y escenas en contextos domésticos. A este total se podrían añadir incluso algunas imágenes “híbridas”, como por ejemplo la obra de Velázquez *Cristo en casa de Marta y María*, donde un tema religioso se inserta dentro de un contexto doméstico.

Pero junto a la presencia de alimentos americanos en escenas de la vida cotidiana, también es de destacar su presencia en otro tipo de contextos. En ese sentido, sobresale su representación en obras de tipo mitológico y alegórico, donde los alimentos americanos encontraron un significativo hueco (46 imágenes, un 12,36%), como atributo de dioses grecorromanos y, muy especialmente, dentro de obras alegóricas destinadas a subrayar la generosidad y la abundancia de la naturaleza.

Aunque su peso es menor, resulta también destacable su presencia en obras de carácter devocional o religioso (un total de 23, un 6,18%). En este sentido, resulta remarcable su introducción dentro de los festones promovidos por Borromeo y Jan Brueghel el Viejo en obras en honor a la Virgen María y, por otra parte, en obras destinadas a mostrar algunos valores importantes dentro de la Iglesia católica, tales como la pobreza, la humildad y la caridad, para lo cual alimentos americanos como el pimiento, el tomate o la patata pudieron resultar atractivos artísticamente como medio de simbolizar dichos principios cristianos.

Otro de los géneros que contó con la presencia de alimentos americanos es el del paisaje, con un mayor o menor grado de realismo o abstracción (un total de 41, un 11,02%). Ello se debe fundamentalmente a su notable presencia en frescos italianos y españoles destinados a decorar palacios y a celebrar el esplendor de la naturaleza. En esa

misma línea, los productos americanos encontraron también un interesante hueco en las artes decorativas, donde a menudo aparecen insertos en paisajes más o menos realistas o incluso dando la forma al propio objeto (por ejemplo, soperas con forma de pavo o de calabaza).

Aunque de manera mucho más discreta, el género del retrato también se hizo eco de la llegada de alimentos procedentes de América (14 representaciones, un 3,76%). Su presencia se produce fundamentalmente a través de dos vías: como parte del retratado, como en el caso concreto de los peculiares retratos de Arcimboldo, y como atributo del retratado, como las tazas de chocolate en retratos aristocráticos.

Esta distribución de la representación por géneros se mantiene, aunque con matices, si tomamos cada uno de los productos analizados por separado.

Así, en algunos casos, el porcentaje de representaciones dentro de escenas de género es muy superior a la media en algunos productos, sobresaliendo los casos del pimiento (80,39% de la representaciones consignadas aparecen en escenas de ese tipo, TABLA 2); las cucurbitáceas (72,97%, TABLA 3), el tomate (83,33% TABLA 4) y el chocolate (81,82% TABLA 5). Un caso excepcional lo constituye la batata, en la que el 100% de sus representaciones se encuentran en escenas de género, aunque conviene recordar que tan solo se han encontrado seis ejemplos (TABLA 6).

TABLA 2. RELACIÓN ALIMENTO Y GÉNERO ARTÍSTICO. PIMIENTO

<i>GÉNEROS</i>	<i>NÚMERO DE REPRESENTACIONES</i>	<i>PORCENTAJE</i>
<i>Devocional/religioso</i>	2	3,92
<i>Mitológico/alegórico</i>	3	5,88
<i>Pintura de género</i>	41	80,39
<i>Paisaje</i>	1	1,96
<i>Retrato</i>	4	7,84
<i>TOTAL</i>	51	100%

TABLA 3. RELACIÓN ALIMENTO Y GÉNERO ARTÍSTICO. CUCURBITÁCEAS

GÉNEROS	NÚMERO DE REPRESENTACIONES	PORCENTAJE
<i>Devocional/religioso</i>	1	1,35
<i>Mitológico/alegórico</i>	11	14,86
<i>Pintura de género</i>	54	72,97
<i>Paisaje</i>	4	5,41
<i>Retrato</i>	4	5,41
<i>TOTAL</i>	74	100%

TABLA 4. RELACIÓN ALIMENTO Y GÉNERO ARTÍSTICO. TOMATE

GÉNEROS	NÚMERO DE REPRESENTACIONES	PORCENTAJE
<i>Devocional/religioso</i>	2	4,17
<i>Mitológico/alegórico</i>	4	8,33
<i>Pintura de género</i>	40	83,33
<i>Paisaje</i>	2	4,17
<i>Retrato</i>	0	0
<i>TOTAL</i>	48	100%

TABLA 5. RELACIÓN ALIMENTO Y GÉNERO ARTÍSTICO. CHOCOLATE

GÉNEROS	NÚMERO DE REPRESENTACIONES	PORCENTAJE
<i>Devocional/religioso</i>	1	2,27
<i>Mitológico/alegórico</i>	2	4,55
<i>Pintura de género</i>	36	81,82
<i>Paisaje</i>	3	6,82
<i>Retrato</i>	2	4,55
<i>TOTAL</i>	44	100%

TABLA 6. RELACIÓN ALIMENTO Y GÉNERO ARTÍSTICO. BATATA

GÉNEROS	NÚMERO DE REPRESENTACIONES	PORCENTAJE
<i>Devocional/religioso</i>	0	0
<i>Mitológico/alegórico</i>	0	0
<i>Pintura de género</i>	6	100
<i>Paisaje</i>	0	0
<i>Retrato</i>	0	0
<i>TOTAL</i>	6	100%

En otras ocasiones, la distribución de las representaciones atendiendo al género artístico está mucho más equilibrada. En esa tendencia destacan las imágenes del pavo (TABLA 7), que si bien se encuentran de manera mayoritaria en escenas de género (39,06%), su presencia también es considerable en otro tipo de escenas, como las de paisaje (25%) y las de carácter mitológico y alegórico (20,31%). Este resultado puede entenderse a la luz de lo ya señalado en el capítulo correspondiente sobre la doble función del pavo, como alimento y como animal exótico, lo que puede explicar en buena medida su representación en tanto que alimento o como elemento de una naturaleza realista o alegórica.

TABLA 7. RELACIÓN ALIMENTO Y GÉNERO ARTÍSTICO. PAVO

<i>GÉNEROS</i>	<i>NÚMERO DE REPRESENTACIONES</i>	<i>PORCENTAJE</i>
<i>Devocional/religioso</i>	8	12.50
<i>Mitológico/alegórico</i>	13	20,31
<i>Pintura de género</i>	25	39.06
<i>Paisaje</i>	16	25
<i>Retrato</i>	2	3,13
<i>TOTAL</i>	64	100%

Otro ejemplo de distribución equilibrada entre géneros es el de la patata (TABLA 8), que presenta el mismo porcentaje de representación tanto en escenas de género como en escenas de paisaje (47,06%). Ese dato viene dado por la considerable presencia de la patata, y más concretamente de la flor de la patata, en las artes decorativas, integrando paisajes o decoraciones naturalistas o abstractas.

TABLA 8. RELACIÓN ALIMENTO Y GÉNERO ARTÍSTICO. PATATA

<i>GÉNEROS</i>	<i>NÚMERO DE REPRESENTACIONES</i>	<i>PORCENTAJE</i>
<i>Devocional/religioso</i>	1	5,88
<i>Mitológico/alegórico</i>	0	0
<i>Pintura de género</i>	8	47,06
<i>Paisaje</i>	8	47,06
<i>Retrato</i>	0	0
<i>TOTAL</i>	17	100%

La distribución general de la representación respecto al género artístico se rompe también en el caso del maíz (TABLA 9), donde el género religioso y devocional se erige

como el tercer género donde más se integra el cereal americano (11,76%). Si tenemos en cuenta los ejemplos analizados en el capítulo correspondiente, este porcentaje se explica en buena medida en el gusto que los pintores del área de los Países Bajos mostraron a la hora de incluir el maíz dentro de los festones que a menudo enmarcaban dichas escenas. En especial, teniendo en cuenta los ejemplos localizados, su presencia es notable tanto en los festones de las imágenes devocionales marianas como en los tapices de tema religioso.

TABLA 9. RELACIÓN ALIMENTO Y GÉNERO ARTÍSTICO. MAÍZ

<i>GÉNEROS</i>	<i>NÚMERO DE REPRESENTACIONES</i>	<i>PORCENTAJE</i>
<i>Devocional/religioso</i>	8	11.76
<i>Mitológico/alegórico</i>	13	19.12
<i>Pintura de género</i>	38	55,88
<i>Paisaje</i>	7	10,29
<i>Retrato</i>	2	2.94
<i>TOTAL</i>	68	100%

Por último, cabe señalar el porcentaje homogéneamente bajo de la representación de alimentos americanos en el género del retrato, porcentaje que sería todavía más bajo sin la aportación imprescindible de los peculiares retratos de Arcimboldo, para el que determinadas formas, como las de la calabaza, el pimiento o el maíz, despertaron su interés como elementos adecuados para la composición de retratos, por su forma, pero también por sus posibles connotaciones simbólicas.

Hipótesis cualitativas

Dentro del bloque encaminado a analizar la manera de representar estos alimentos, que podemos denominar hipótesis de tipo cualitativo, consideramos en primer lugar la hipótesis de que existiera una correlación entre los usos dados a los alimentos analizados en las diversas zonas y por los diferentes grupos sociales y su representación artística. Teniendo en cuenta los datos obtenidos en este estudio, podemos señalar que esta hipótesis se cumple en buena parte de los casos, tanto en aquellos casos donde hay una representación abundante como en aquellos alimentos escasamente representados.

Dentro del grupo de alimentos con escasa representación, podemos destacar la rara, pero muy significativa, presencia de imágenes tanto de la patata como de la batata en el arte español. En el caso de la patata, la obra de Bartolomé Esteban Murillo *San Diego de*

Alcalá dando de comer a los pobres se ajusta con increíble precisión a la consideración y uso que la patata pudo tener en la España del siglo XVII, como alimento con carácter providencial capaz de paliar, junto a otros alimentos como el maíz, las hambrunas y carencias de las clases más menesterosas. En el extremo opuesto, tanto de su imagen como de su uso, se encontraría la batata, considerado una delicia entre las clases acomodadas españolas y un verdadero lujo en otras partes de Europa, dado que se trataba de un producto escaso y de importación. En el caso de España, la batata se presentaba a menudo bajo la forma fruta escarchada, junto a las tradicionales guindas o peras. Si observamos las escasas representaciones de este alimento en el arte es precisamente este el uso con el que se presenta, por ejemplo, de la mano de Francisco de Zurbarán en su *Bodegón con plato de fruta escarchada*.

Dentro del primer grupo destaca, sin duda, la representación general del pavo americano. Ya sea como mascota exótica o como alimento, el pavo aparece casi invariablemente vinculado en los siglos XVI y XVII a ambientes distinguidos y como ingrediente de grandes banquetes, tal y como confirman otras fuentes y se muestra en obras como *El Gusto* de Rubens y Snyder. Frente a ello, a lo largo del siglo XVIII, el carácter más popular con el que se representa el pavo refleja ajustadamente la evolución que sufrió en su uso social, alcanzando a lo largo de esa centuria a capas más modestas de la sociedad, como en *Naturaleza muerta con verdura, pavo, otras aves de corral y barquillos* de Viladomat.

En el caso de alimentos que tienen una mayor presencia en el arte europeo también parece confirmarse la relación directa entre los usos reales en determinadas zonas por parte de diferentes clases sociales y el modo de representarse en el arte. Un buen ejemplo de ello sería el caso citado del pimiento entre las clases populares españolas y su representación en el arte español. En contraste a este uso claramente alimenticio, el arte de otras zonas refleja usos alternativos otorgados al fruto y a la planta. Es el caso de los Países Bajos, donde durante mucho tiempo la planta del pimiento fue empleada más como ornamento que como alimento entre las clases acomodadas. Y así aparece, por ejemplo, en la estancia palaciega de *Vertumno y Pomona en la terraza de un palacio* de Peeter Gijssels. Aunque no de forma tan evidente, el pimiento se presenta a menudo en esta zona con fuertes connotaciones ornamentales (en jardines y escenas del Paraíso, por ejemplo) despojándose así de sus connotaciones alimenticias.

En esa misma línea estaría el tomate, que, por ejemplo, ocupa desde fechas muy tempranas un puesto entre los ingredientes de las despensas en el arte italiano, especialmente de aquellas más humildes. Acompañando a otras verduras o junto a carnes y pescados, su uso como base para salsas de todo tipo de platos de la gastronomía popular italiana parece confirmarse a través de las imágenes. Aún más evidentes son, en ese sentido, las pinturas del siglo XVIII tanto de Italia como de España, donde el tomate aparece junto a grupos de alimentos no aleatoriamente seleccionados, sino conformando verdaderas recetas, como ensalada o gazpacho en las obras de Luis Egidio Meléndez o platos de carne y pescado en la obra de Carlo Magini. Además, su presencia a lo largo de este siglo en contextos no necesariamente humildes refuerza la idea de una generalización de su consumo por parte de todas las capas de la sociedad.

Además de los espacios y las clases sociales, en las hipótesis de partida hicimos referencia a la importancia de las ideas y prejuicios sobre determinados productos y cómo estos podían afectar al modo de representarlos. En concreto, planteamos la existencia de una relación directa entre la consideración social de un alimento y su representación artística. A tenor de los ejemplos localizados, podemos señalar que este punto se presenta como el más problemático del estudio, pues en ocasiones, como veremos, las ideas sobre estos alimentos parecen influir de manera directa en su representación (u ocultamiento), mientras que en otros casos parece existir una contradicción entre las ideas teóricas que la sociedad tenía sobre un alimento y cómo este es representado por los artistas. Por último, analizaremos dentro de este punto algunos casos en los que las ideas en torno a estos alimentos justifican su inclusión como medio de potenciar la riqueza y el prestigio, no solo del cuadro en sí sino también de sus mecenas, que aparecen en ocasiones representados.

Como ejemplo de alimento en el que las ideas o prejuicios vertidos sobre él y su representación artística parecen estar en concordancia podría destacarse el caso del chocolate. Tal y como analizamos en el capítulo referido a este producto, su uso (y abuso) suscitó una fuerte polémica, especialmente en el terreno religioso, ya que su consumo era considerado peligroso, pues con él sus fieles podían incurrir en los pecados de la gula y la lujuria, además de quebrantar el ayuno católico. Frente a estas ideas de peligro vertidas desde la Iglesia, el chocolate suscitó una verdadera pasión entre las clases acomodadas, que lo consideraba un alimento cuasi divino e imprescindible en los actos de

socialización. Esta tensión irresoluble entre las ideas de peligro y fascinación suscitadas por el chocolate puede tener una traducción artística si observamos su representación en el arte español del siglo XVII. Por un lado, como ya señalamos en el apartado correspondiente, el hecho de que el chocolate sea representado metonímicamente (es decir, a través de los objetos de su preparación), pero no explícitamente, y que no haya indicios de presencia humana parece ir en línea con las ideas que consideraban el chocolate como algo prohibido y cuyo consumo no debía airearse públicamente. Pero, por otro lado, la riqueza que transmiten estas escenas, llenas de elementos de gran valor y sofisticación, parecen confirmar la idea de que se trataba de un producto excepcional propio de las élites. En claro contraste con este modo de representación, el abandono de ciertos prejuicios y el surgimiento de ideas que valoraban la sensualidad en el siglo XVIII parecen transmitirse también a través de las representaciones del chocolate en ese siglo, protagonizadas por representaciones explícitas tanto del chocolate como de sus comensales.

Frente a este ejemplo, donde ideas o prejuicios y representación artística parecen estar en sintonía, en otros casos podríamos hablar de una aparente y llamativa contradicción. El caso más evidente es el del maíz en los Países Bajos. Como vimos en el apartado dedicado a este alimento, frente a la baja consideración social del maíz, juzgado habitualmente como un alimento propio de animales o de personas en situación de extrema necesidad, aparece a menudo en el arte de esta zona acompañando a dioses grecolatinos relacionados con la naturaleza o a la Virgen María. Para ello, como vimos, los artistas siguieron toda una serie de estrategias, a través de las cuales el maíz quedaba despojado de su condición de alimento y aparecía como un elemento que evidenciaba la generosidad natural. Aun así, cabría preguntarse por qué los artistas de los Países Bajos eligieron de manera insistente este cereal con una clara connotación positiva.

Como señalábamos al principio de este punto, las ideas en torno a estos alimentos pudieron influir en determinados usos simbólicos. En concreto, los alimentos americanos pudieron servir como medio de dotar de mayor valor simbólico a la obra en sí (no solo la obra era valiosa sino todos los elementos contenidos en ella) y como medio de potenciar la imagen de poder y cosmopolitismo de los retratados.

Un buen ejemplo de ello sería la voluntad de los retratados de aparecer consumiendo una taza de chocolate, distinguida costumbre que ubicaba automáticamente al retratado

en un contexto acomodado y refinado. Tal es el caso de *La reina María Josefa*, de Giuseppe Bonito, o el retrato colectivo de *La familia Martelli*, de Giovan Battista Benigni. Así, la anecdótica presencia del chocolate en ambos retratos podría entenderse no solo como una forma de mostrar sus gustos personales y aficiones, sino de exponer al potencial público del cuadro su riqueza, refinamiento y cosmopolitismo a través del producto consumido y de los elegantes objetos de servicio.

Otro ejemplo peculiar de cómo la inclusión de la alimentos americanos pudo servir como forma de reforzar el carácter opulento y refinado tanto del cuadro en sí como de sus retratados lo encontramos en la peculiar joya con forma de pimienta que pende del cuello en *Retrato de una dama*, de Scipione Pulzone. Realizado tan solo unas décadas después de la llegada del pimienta a Europa, el hecho de que la dama encargase una joya con tan singular forma y que se hiciese retratar con ella muestra un deseo expreso de presentarse como una persona cosmopolita y moderna a través de este insólito objeto³⁸⁵.

Pero no solo en el género del retrato se pudieron utilizar los alimentos americanos como medio de reforzar una imagen de lujo y distinción, de la obra y de sus mecenas. Otro de los géneros fue sin duda el del paisaje, tanto en cuadros como muy especialmente en frescos que adornaban las estancias de refinados palacios, como los de Villa Farnesina o los de las Logias Vaticanas. Como en una especie de juego de espejos idealizado, los frescos servían así como una forma de reflejar el lujo y el exotismo que, con total seguridad, albergaban también los jardines de dichos palacios. Introducir de manera tan temprana, como hacen los palacios italianos, alimentos americanos tan insólitos para el momento como el maíz o las calabazas, sin duda, servía para reforzar la imagen de sus promotores y dueños, presentándolos así como personas de vasta cultura, muy pendientes de las novedades que los recientes descubrimientos geográficos

³⁸⁵ Resulta llamativo que, ya en el siglo XIX, dos alimentos denostados en la Edad Moderna por las clases altas, la patata y el maíz, fueran utilizados en el arte como símbolo de la imprescindible aportación de la ciencia al bienestar humano. Así pueden entenderse los ejemplares de ambos cultivos que Antoine Parmentier sostiene en su mano en *Retrato de Antoine Parmentier* (1812) de François Dumont (Figura 496).

comenzaban a aportar a Europa. Junto a esos alimentos, aves exóticas y monos del Nuevo Mundo, tanto en los jardines como en los frescos, apuntalaban ese mensaje de manera eficaz.

Por último, y como complemento a la anterior hipótesis, planteamos una hipótesis sobre la relación entre los modos de representación de estos alimentos en otras fuentes (recetarios, literatura, obras científicas) y su representación artística. Dentro de estas fuentes, consideramos de especial interés los puntos en común y las divergencias que pudieran existir entre la manera de representar los alimentos americanos en imágenes artísticas e imágenes científicas. Por ello, una última hipótesis parcial nos llevaba a plantear la teoría de que

ambos tipos de representación podían estar vinculados y tener importantes elementos en común. A partir de las imágenes obtenidas en uno y otro campo, podemos afirmar que esta hipótesis se cumple en algunos casos. Los más destacados, en este sentido, serían los casos de las cucurbitáceas y del maíz.

En el caso de las cucurbitáceas, observamos un interés común entre artistas y científicos por mostrar la variedad existente dentro de la rama americana de esta familia botánica. Tal y como vimos en el apartado correspondiente, desde fechas muy tempranas, tanto unos como otros muestran en sus obras las diversas especies, incidiendo en los diferentes tamaños, formas y colores. Además, desde la obra *Stirpium historiae pemptades sex* (1583) de Rembert Dodoens observamos un creciente interés de los científicos por los frutos, quedando el resto de la planta en un papel secundario a medida que avanzan los siglos e incluyendo en la casi totalidad de las obras localizadas imágenes donde el fruto aparece aislado. Un tercer elemento en común sería el modo de representarse, que en ocasiones alcanza un llamativo parecido. Es el caso, por ejemplo, del *Plantarum seu stirpium icones* de Matthias de L'Obel, donde los frutos no solo aparecen aislados, sino abiertos, mostrando el interior, tal y como aparecen, por ejemplo, en algunas alegorías de la Abundancia. En ambos casos, el objetivo es mostrar el interior y, muy concretamente, las semillas, aunque, lógicamente, con un fin diferente en cada



Figura 496

caso, de manera que frente al afán descriptivo en la obra de L'Obel, en el caso artístico, tal y como vimos, las semillas serían una potente imagen simbólica de la regeneración natural.

Un segundo ejemplo de concomitancia entre la representación científica y la representación artística se produce en el caso del maíz. Tal y como ocurría en el caso de las cucurbitáceas, desde fechas muy tempranas observamos en la representación científica un interés por la mazorca del maíz, especialmente desde su representación en el *Eicones plantarum* de Tabernaemontanus, quedando ausente el resto de la planta en imágenes posteriores, tal y como ocurre en el arte, donde la planta del maíz es ignorada por completo. Ambos tipos de representación comparten también el afán por mostrar la variedad, tanto en forma como en colores. En este sentido, podemos ver algunas similitudes interesantes entre ambos tipos de representación. Así, por ejemplo, destaca la similitud entre la imagen del maíz de 1596 realizada por el científico nacido en Brujas Anselmus Boëtius de Boodt, donde aparecen representadas sendas mazorcas, una de la variedad roja y otra de la variedad amarilla, y las representadas por Jan Brueghel el Joven en *La Abundancia*. Un caso similar se produce entre la representación de la peculiar variedad representada en el *Rariorum plantarum historia* (1601) de Charles de l'Écluse y enviada por su corresponsal londinense James Garet, y una de las variedades mostradas en la Villa Farnesina (1517), aunque, en este caso, a diferencia del anterior, la imagen artística se adelantaría varias décadas a la representación científica.

Frente a estos casos, sin embargo, encontramos también notables diferencias entre los modos de representación científica y artística referidos a los alimentos americanos. En algunos casos, la mayor diferencia estriba en el protagonismo de la imagen. Así, si en el caso del arte este protagonismo se centra casi invariablemente en los frutos, descontextualizados en la mayor parte de los casos de su planta de origen, en el caso de la representación científica fruto y planta aparecen casi siempre vinculados, en algunos casos de manera especial. Es el caso, por ejemplo, de la patata y la batata, donde los frutos comestibles, en este caso los tubérculos, aparecen vinculados en los siglos XVI y XVII a la totalidad de la planta. En este sentido, tanto la patata como la batata aparecen contextualizadas, a diferencia de lo que ocurre en su representación artística. Su protagonismo en la representación científica queda incluso, a veces, relegado al resto de la planta o a una parte, en concreto las flores, algo que no resulta extraño teniendo en

cuenta que uno de sus primeros usos era de tipo ornamental. En ocasiones, incluso, los científicos eliminan las raíces de la representación, como en el caso del grabado de la planta de la patata de Boëtius de Brodt o del *Moninckx atlas* de Jan Moninckx en el caso de la batata. Observamos, no obstante, algunos puntos en común en la representación de la patata en el siglo XVIII, donde podemos apreciar un mayor afán por parte de los científicos por individualizar la patata, ya no como parte de la planta, sino como un elemento individual que merece una especial consideración, lo que podría ponerse en relación con el cambio de actitud frente a este alimento durante esa centuria. Como puede observarse en las representaciones de Elizabeth Blackwell en su *Herbarium Blackwellianum*, de Jacob Plenck en su *Icones plantarum medicinalium* o de Nicolas-François Regnault en *La botanique*, parece clara la intención de individualizar la patata, que aparece aislada e incluso con un corte transversal que permite ver su interior. Ese afán por individualizar el fruto parece en línea con el modo de presentarlo en los escasos ejemplos artísticos localizados, como, por ejemplo, en la obra *Bodegón con pájaros, uvas, peras, manzanas, patatas, higos y nueces*, atribuida a Luis Meléndez.

Junto a la diferencia entre el protagonismo otorgado a los frutos en uno y otro modo de representación, una segunda diferencia observada se encuentra en el diferente interés por mostrar la variedad en uno y otro campo. Los casos más claros, en este sentido, son los del pimiento y el tomate. Tal y como vimos en el capítulo referido al pimiento, frente al marcado interés de los científicos por mostrar la amplia variedad de pimientos, como puede apreciarse por ejemplo en el *Hortus Eystettensis* de Basilius Besler o en la *Phytanthoza iconographia* de Johann Wilhelm Weinmann, los artistas seleccionan drásticamente las variedades representadas, dominando con claridad las variedades de pimiento mediano, rojo y de punta redondeada, o bien las variedades alargadas y puntiagudas e igualmente rojas. Tal y como señalamos en el apartado correspondiente, esta selección podría ponerse en relación con los usos que la hortaliza americana tuvo a lo largo de toda la Edad Moderna en las diferentes áreas analizadas, de manera que los artistas no buscaron, en este caso, mostrar la variedad, sino contextualizar tipologías concretas en lugares concretos.

En el caso del tomate, de nuevo puede observarse un claro interés por parte de los científicos por mostrar la variedad, en este caso no tanto en la forma, sino en el color. La presencia de las variedades amarillas y rojas se hace patente desde las tempranas

imágenes de Oelinger y Fuchs, aunque se observa un paulatino predominio de las variedades rojas a medida que avanza la cronología. En otros casos, la variedad de colores no hace referencia a la variedad del tomate, sino al estadio de maduración del fruto. Así, también se observa en numerosos casos, como en el *Florilegium* de Camerarius o en el *Phytanthoza iconographia* de Weinmann, un afán por representar el fruto en diferentes fases de madurez, lo que se traduce en distintos tamaños y en un color que va del verde al rojo. Este matiz tampoco está presente en el arte, donde los frutos aparecen desvinculados ya de la planta y totalmente maduros, e incluso a punto de echarse a perder por la acción del tiempo o de los animales que los acechan, como en el caso de la *Vanitas* de Jacob Hoefnagel o en *Frutas y verduras con un mono, un loro y una ardilla* de Frans Snyders.

Hipótesis de carácter general

Por último, dentro del apartado dedicado a las hipótesis, planteamos una idea de carácter general: aquella que señala que el arte es una fuente documental válida y de interés para la reconstrucción de la llegada y adaptación de alimentos americanos en las sociedades europeas de la Edad Moderna y que, por extensión, puede serlo para la reconstrucción de hechos históricos.

A partir de toda la documentación y análisis aportados a lo largo de este estudio y teniendo en cuenta lo revelado también por el análisis de las hipótesis parciales, podemos afirmar que esta hipótesis se revela cierta en un alto grado. Sin embargo, dado lo complejo de esta afirmación, consideramos que merece la pena una detenida reflexión sobre aquellos elementos que convierten a la representación artística en un documento de enorme interés para los historiadores, pero también aquellos otros rasgos y condicionantes que deben ser tenidos en cuenta al utilizar el arte como fuente histórica, con el fin de no incurrir en errores de interpretación y malograr así la información que pueden proporcionarnos las obras artísticas.

En primer lugar, y a la luz de los datos obtenidos a través de este estudio, podemos señalar algunos de los aspectos en los que el arte funciona como una fuente documental de gran valor para la reconstrucción de un hecho histórico como fue la llegada de alimentos procedentes de América a Europa.

Uno de los más destacados es, sin duda, el importante papel que el arte puede tener a la hora de establecer o, al menos, corroborar la fecha de llegada y difusión de los cultivos americanos. Tres buenos ejemplos de ello lo encontramos en los casos del pavo, el maíz, y las cucurbitáceas americanas.

En el caso del pavo, tal y como señalamos en el capítulo dedicado al ave americana, la cronología de su entrada y difusión no está completamente confirmada, pero la documentación disponible hace suponer que debió de llegar a España en torno a 1501-1512 y llegó a Italia entre 1517 y 1520. Además de las cartas, fuentes documentales fundamentales para la reconstrucción cronológica en este caso, el arte también puede realizar una destacada aportación a través de sus primeras representaciones. Así, como han demostrado algunos autores, las primeras representaciones de pavos americanos podrían ubicarse en frescos de las Logias Vaticanas realizados entre 1517 y 1519 y, con mayor seguridad, en los frescos de Villa Madama entre 1522 y 1523. Gracias al arte, por tanto, podrían confirmarse o matizarse las cronologías que ofrecen otras fuentes documentales.

Un caso similar ocurre con el maíz, pues, tal y como señalamos en el apartado correspondiente, parece demostrado que su primera representación se produjo de nuevo en forma de fresco y de nuevo en Italia, en concreto en la Villa Farnesina en fecha tan temprana como 1515. Con ello, como vimos, el arte se adelanta casi tres décadas a la primera representación científica del maíz de la mano de Leonhart Fuchs en su *De historia stirpium commentarii insignes*. Teniendo en cuenta que su entrada se produjo desde España y que, por tanto, se comenzaría a cultivar unos años antes, gracias a los testimonios artísticos puede corroborarse su entrada y primer cultivo a comienzos del siglo XVI, tal y como señalaba Colón en el relato de su tercer viaje a América, y su llegada a Italia se situaría en torno a la primera década del siglo XVI.

Un tercer ejemplo de cómo el arte puede ser una fuente de gran utilidad para establecer cronologías es el caso de las cucurbitáceas americanas. En este caso, además, resulta de especial interés, pues los documentos existentes dificultan el establecimiento de una cronología de entrada y difusión. A ello contribuye, como vimos, el hecho de que, probablemente, diversas especies procedentes de distintos puntos de América llegaron casi al mismo tiempo a varias áreas de Europa. Si las escasas fuentes apuntan a que los primeros especímenes llegarían a España a finales del siglo XV o principios del XVI, el

arte, de nuevo en el entorno italiano y de nuevo en los frescos de Villa Farnesina, nos ofrecen la corroboración de que, en torno a la primera década del siglo XVI, las cucurbitáceas americanas habían llegado y arraigado en territorio italiano, como parecen demostrar sus representaciones en fecha tan temprana como 1515, con treinta años de antelación con respecto a la primera representación científica de la mano de Fuchs.

Relacionado con lo anterior, un segundo aspecto que consideramos, a partir de los datos obtenidos con este estudio como una prueba de la utilidad que el arte puede tener como fuente para documentar este hecho histórico es su capacidad para mostrar la diversidad genética de los cultivos que llegaron y se desarrollaron en Europa durante los primeros siglos que siguieron al encuentro de América, con una variedad y precisión en algunos casos similar a otras fuentes, como las imágenes científicas, tal y como vimos en otro punto de este apartado. Especialmente en el caso de las cucurbitáceas y el maíz, especies caracterizadas por una considerable variedad de formas, el arte ayuda a conocer no solo las primeras variedades que arraigaron en Europa, gracias a imágenes tan tempranas como las de los frescos italianos, sino también aquellas que tuvieron un mayor arraigo en cada una de las zonas analizadas.

Este último punto resulta clave para comprender otro posible uso del arte como fuente para la historia. Al mostrar la variedad a lo largo del tiempo, el arte sirve también para apreciar la evolución biológica de los cultivos y el paulatino predominio de unas variedades sobre otras. Un buen ejemplo de ello sería el del pimiento, sin duda, uno de los cultivos americanos que mayores transformaciones sufrió desde su llegada a Europa procedente del área mexicana. Como ya vimos en el capítulo correspondiente a este cultivo, los botánicos italianos resultaron clave para adaptar el pimiento a las condiciones climatológicas y de terreno, gracias a lo cual los cultivos no solo fueron viables, sino que fueron modificando sus características, tanto morfológicas como también en aspectos tan significativos como su picor natural. De esta manera, a partir de las variedades que llegaron de América y, de forma destacada, de la variedad caracterizada por su color rojo, punta afilada e intenso picor, fueron apareciendo otras variedades de paredes más carnosas y escaso o nulo picor, cuyo uso principal no era como especia, sino como hortaliza, como los conocidos popularmente en España con el nombre de pimiento morrón y pimiento italiano. Estas variedades ganaron peso en las cocinas del siglo XVIII como consecuencia de la revalorización general de las hortalizas y verduras que se

produjo durante ese siglo y que tuvo una especial acogida en la gastronomía del sur de Europa. Pues bien, si analizamos su representación artística a lo largo del tiempo, especialmente en los casos de España e Italia, podemos apreciar también esta evolución. De esta manera, se observa por una parte que su representación a lo largo del siglo XVI (véase, por ejemplo, su presencia en las obras de Arcimboldo) y del XVII (véanse, por ejemplo, las obras de Felice Boselli en Italia o Diego Velázquez en España), aparece claramente dominada por la tipología que comúnmente se conoce como «guindilla». Frente al claro predominio de esta variedad, en su representación del siglo XVIII, especialmente en la segunda mitad del siglo, se aprecia un paulatino predominio de las variedades denominadas dulces, que cumplían ya no la función de especia, sino de hortaliza, como, por ejemplo, en las obras de Giacomo Nani en Italia o José López Enguídanos en España.

Otro buen ejemplo en el que el arte muestra la evolución de un cultivo americano en Europa es el del maíz. Especialmente en el caso de los Países Bajos, puede observarse una considerable variedad de formas y colores que, poco a poco, va haciéndose más homogénea a medida que nos acercamos al final del siglo XVIII. De esta forma, frente a la considerable variedad que apreciamos en obras del siglo XVII, donde observamos mazorcas de color amarillo y rojo (*La Abundancia* de Brueghel el Joven o *Frutas y verduras con un mono, un loro y una ardilla* de Frans Snyders), solo de color rojo (*Guirnalda de frutas con la Sagrada Familia* de Cornelius Van Huynen) o incluso de ambos colores en una misma mazorca (*Guirnalda* de Joris Van Son) pasamos a una representación casi monocroma en el siglo XVIII, dominada por la variedad amarilla. En el caso italiano, la paulatina estandarización del maíz se produce más en la morfología del fruto, que presenta una mayor variedad en los siglos XVI y XVII, tanto en la forma de la mazorca como de los granos, y poco a poco se va homogeneizando en el siglo siguiente, aunque en todos los casos se mantiene un rotundo predominio de la variedad amarilla.

Teniendo en cuenta que el arte puede ayudar a fijar cronologías, conocer las variedades biológicas que llegaron a Europa y su evolución, resulta plausible pensar que la historia del arte puede resultar una fuente de enorme interés no solo para los historiadores, sino también para aquellos estudios centrados en la reconstrucción histórica de la evolución de la vida, tales como la paleontología o la paleobotánica. Los testimonios gráficos que

ofrece el arte en este caso pueden ser un valioso punto de apoyo para la comprensión de los hallazgos dentro de estas áreas del saber, como demuestran los estudios realizados, entre otros, por Jules Janick, Giulia Caneva o Marie-Christine Daunay.

Si atendemos no al criterio temporal sino espacial, el arte también representa un documento de gran interés a la hora de confirmar los usos que estos cultivos tuvieron en diferentes regiones europeas. El contexto en el que se insertan los diferentes productos varía considerablemente según estos se encuentren dentro de escenas realizadas en España, Italia o los Países Bajos. Como ya vimos en el apartado dedicado a la hipótesis de una correlación entre los usos dados a los alimentos analizados en las diversas zonas y su representación artística, el ejemplo más claro de ello es el de los pimientos, aunque otros productos como la batata, la patata o el tomate también presentan un marcado acento local en su forma de representarse. A los ya reseñados en ese apartado, podría añadirse el caso del chocolate. En este caso, pese al ocultamiento en su representación en el siglo XVII, el arte resulta un documento fundamental para conocer el ritual que implicaba su consumo, especialmente todos los instrumentos que se hacían necesarios para su preparación y consumo. Gracias al arte, poseemos una valiosa información gráfica sobre el tipo de instrumentos empleados, los materiales considerados apropiados para este tipo de evento social o el origen de estos. Igualmente interesante resulta, a estos efectos, su representación en el siglo XVIII, pues la información sobre los usos de este producto se amplía a otras zonas. Sin embargo, curiosamente, el sesgo local se atenúa considerablemente y el contexto en el que se inserta su consumo es bastante homogéneo en las tres áreas analizadas. Con similares ademanes, vestimentas y entornos, gracias a estas imágenes podemos documentar una cierta internacionalización del ritual del chocolate. De esta manera, gracias a su representación en el siglo XVIII, puede documentarse ese paso de un uso local y peculiar del chocolate en el siglo XVII a un uso global y estandarizado en la centuria siguiente.

El chocolate es, precisamente, un buen ejemplo de otro de los aspectos en los que el arte puede resultar de gran valor como fuente para reconstruir un hecho histórico como el que nos ocupa. En concreto, la representación artística nos ayuda a comprender las ideas que los europeos crearon sobre el Otro, en este caso, sobre los pobladores de América, sus costumbres y su hábitat.

Como es bien sabido, especialmente gracias a fuentes tales como las crónicas de Indias, la reacción generalizada frente al conocimiento de la inédita naturaleza americana y sus pobladores se movió entre dos polos aparentemente contradictorios.

Por un lado, como reacción inmediata y casi instintiva, sus descubridores sintieron miedo hacia un mundo que desconocían. La apabullante naturaleza, sus extraños pobladores y sus aún más extrañas costumbres sembraron el pánico entre los europeos recién llegados, como perfectamente resume el pavor de Bernal Díaz del Castillo al decir que sus pobladores «nos querían matar, e comer nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas con sal, e agi, e tomates».

A esta reacción de miedo se sumó otra reacción previsible: la del prejuicio y la sensación de superioridad. Como resultaba lógico, todo aquello que encontrasen en aquellas tierras debía ser, por definición, inferior a lo ya existente en Europa. Sus costumbres, sus lenguas, sus dioses y también su alimentación. Sobre esto último, resultan reveladoras las constantes asimilaciones que los cronistas hicieron sobre alimentos desconocidos, comparándolos con cultivos ya conocidos y subrayando habitualmente la superioridad del cultivo europeo frente al americano. El caso más evidente es el del maíz, cuyos rasgos e importancia social lo hacían fácilmente asimilable al alimento europeo por antonomasia, el trigo. Son numerosas las comparaciones entre ambos cereales donde, si bien resulta vencedor el trigo, se hace evidente que los cronistas fueron conscientes desde el primer momento de que se encontraban ante un alimento que poco tenía que envidiar al cereal europeo.

En contraposición al miedo y el prejuicio, los primeros testimonios del encuentro entre europeos y americanos dejan traslucir también un sentimiento de fascinación hacia una naturaleza fértil y exuberante. Con mayor o menor entusiasmo, desde el propio Cristóbal Colón son innumerables los testimonios de sorpresa y atracción hacia formas de la naturaleza que se alejaban de lo visto hasta entonces y que ampliaban hasta lo incontable el número de especies vegetales y animales hasta ese momento conocidas.

La tensión entre el miedo y la fascinación de sus primeros conocedores ofrece testimonios necesariamente contradictorios y difícilmente concluyentes sobre lo que realmente pensaban sus autores. Pero esa tensión no se quedó en territorio americano, sino que viajó al otro lado del Atlántico junto a los primeros ejemplares de flora y fauna

americanas. Como muestra, por ejemplo, la literatura, los europeos parecían moverse desde el entusiasmo hasta el rechazo frente a estos nuevos cultivos.

El arte europeo, como hemos visto, también refleja esa tensión frente al Otro americano, si bien, como veremos a continuación, la imagen transmitida se inclinó de manera evidente hacia el terreno de la fascinación.

El arte europeo, no obstante, no fue ajeno a los prejuicios que pesaban sobre algunos cultivos. Tomemos por ejemplo el caso de las solanáceas que, como hemos indicado en diversas partes de este estudio, tenían mala reputación desde antes de la llegada de los «parientes» americanos. En el caso de las solanáceas americanas (tomate, pimiento y patata) sabemos también que tuvieron que sortear diversos prejuicios antes de su plena adaptación. Por ejemplo, en el caso del pimiento, su naturaleza excesivamente caliente hacía que fuera considerado un alimento que despertaba la pasión amorosa/sexual entre sus consumidores, idea propiciada además por su color rojo y su sugerente forma. Esta connotación, que vimos de manera evidente en la literatura, también puede apreciarse en el arte, donde puntualmente lo encontramos acompañando escenas de tipo amoroso. Baste recordar las escenas protagonizadas por Vertumno y Pomona de van der Hamen y Gijssels.

En el caso del tomate, sus connotaciones sexuales no vinieron tanto de su naturaleza como alimento sino, más bien, de nuevo por su forma y color. Nuevamente la literatura nos muestra numerosos ejemplos de esta asociación y el arte también parece hacer puntualmente referencia a ello, como vimos en la *Escena de mercado* de Pieter Aertsen o la ya citada escena de van der Hamen con Vertumno y Pomona como protagonistas.

En el caso de la patata, la confirmación de los fuertes prejuicios hacia este alimento vendría, más que por su representación, por el contundente silencio artístico que pesa sobre ella. La idea de un alimento innoble, sin duda, parece estar detrás del hecho de que, para un periodo de tres siglos en tres amplias regiones europeas, no se hayan localizado más de una decena de representaciones artísticas. Además, en los escasos ejemplos encontrados, las ideas de humildad y pobreza material aparecen con frecuencia asociadas a su representación, siendo el caso más evidente el de *San Diego de Alcalá dando de comer a los pobres* de Murillo. Sin embargo, hay que hacer notar que, frente a otras fuentes, la humildad representada por la patata en el arte carece, por lo general, de connotaciones negativas. Los personajes asociados a ellas no parecen innobles ni

embrutecidos, especialmente en el caso de los Países Bajos. Se trata por lo general de una pobreza digna o bien de una humildad elegida como modo de vida.

Un último ejemplo donde pueden apreciarse los prejuicios y un cierto temor hacia lo desconocido lo encontramos en la representación del pavo. La mala fama de esta ave, considerada difícil de criar, sucia y especialmente violenta se pone de manifiesto en varias representaciones donde se incide en su carácter hostil hacia otras especies, como puede apreciarse en *Lucha de un gallo y un pavo* de Frans Snyders, *Pavo y gallo* de Paul de Vos o el anónimo *Aves peleando*. Estos prejuicios e ideas alcanzan incluso un plano simbólico de la mano de Peter Bruegel, donde el pavo se erige como atributo de la personificación de la envidia.

Junto a todos estos ejemplos, y tal y como señalamos al comienzo de este punto, el chocolate fue, sin duda, uno de los alimentos americanos donde la tensión entre fascinación y prejuicios se hizo más palpable. La pasión despertada entre los europeos desde su primer contacto en América y su consumo irracional entre la aristocracia a su llegada a Europa chocaban frontalmente con las acusaciones vertidas por la Iglesia católica de incitar a la gula, la lujuria y el quebrantamiento del ayuno. El hecho de que su representación sea muy baja en comparación con otros productos y que se muestre su consumo, pero no el producto ni sus consumidores, induce a pensar que en el siglo XVII la tensión se resolvió a favor de los prejuicios. Por el contrario, su muestra explícita y el contexto de placer y disfrute que muestran las representaciones del siglo XVIII parecen evidenciar que en esa centuria (y hasta nuestros días) la tensión acerca del consumo del chocolate se resolvió a favor de la fascinación y el deleite.

Pero la representación del chocolate en el siglo XVIII no es la única muestra en la que los artistas europeos se decantaron por la fascinación a la hora de representar alimentos americanos. De hecho, a la luz de los ejemplos localizados, puede afirmarse que esta fue la actitud predominante. Para ello, los artistas mostraron su fascinación por esta nueva naturaleza destacando tres rasgos de esta.

En primer lugar, los artistas a menudo subrayaron el carácter fértil de sus plantas. Alimentos como el maíz o las cucurbitáceas, con sus semillas a la vista, transmitían la imagen de ser frutos que contenían en sí mismos un enorme potencial para multiplicarse y ofrecer alimento constante. Ello explica que algunos artistas, especialmente en los

Países Bajos, encontraran estos cultivos como elementos idóneos para caracterizar a dioses relacionados con la naturaleza, como Ceres, Pan o Cibeles, o bien para mostrar ideas como la resurrección o el papel unificador de la Iglesia en el caso de obras de carácter religioso.

En segundo lugar, los artistas incidieron en el carácter bello de muchos de estos productos. Además de los casos reseñados del maíz y las cucurbitáceas, podríamos recordar el interesante uso que numerosos artistas dieron en sus composiciones a cultivos como el tomate o el pimiento. Gracias a sus llamativos colores y a sus formas, ambos sirvieron a menudo para estructurar la composición de numerosos bodegones, sirviendo como puntos de apertura o cierre o como contraste frente a elementos más oscuros. De esta manera, los artistas parecieron tener más en cuenta cuestiones estéticas que las ideas o prejuicios que pudieran estar asociados a ellos. Un bello ejemplo de esto podría ser el *Bodegón con frutero y bandeja de dulces* de Juan van der Hamen, donde el artista parece obviar la consideración social y uso del tomate y decide incluirlo junto a un frutero y unas bandejas cuajadas de delicados dulces.

Un último rasgo a través del cual los artistas parecieron decantarse por la fascinación en la presentación de alimentos americanos fue incidir en la exuberancia de sus formas. En este punto cabe recordar la presencia de un animal de formas tan peculiares como el pavo americano en escenas relacionadas con el Paraíso o en contextos idílicos en los que se insertan historias mitológicas o alegóricas. A pesar de los prejuicios ya señalados contra esta ave, el pavo, junto a otras aves americanas, como el guacamayo, la amazona frentiazul o el tucán, sirvió a los artistas europeos para representar una naturaleza exuberante y cuasi ultraterrenal gracias a sus formas irreales³⁸⁶. Como participante en el Arca de Noé, como ave del paraíso terrenal o acompañando a dioses, especialmente a aquellos relacionados con el aire o la música, el pavo representa de forma versátil la exuberante naturaleza americana y demuestra la fascinación que los artistas europeos debieron sentir hacia ella.

Como acabamos de ver, por tanto, son muchos los argumentos a favor del uso del arte como fuente para la historia. Sin embargo, con el fin de ofrecer un análisis completo y

³⁸⁶ Sobre la presencia de fauna y flora americanas en la pintura europea, ver Quintanar Cabello, Vanessa, «'In questa parto alcuni inconita et non peiu uisto': flora y fauna americanas en las colecciones del Museo del Prado», *Bol. R. Soc. Esp. Hist. Nat.* 8 (2021): 27-42.

acorde a los resultados obtenidos en el caso concreto que nos ocupa, se hace necesario, por último, apuntar algunos condicionamientos que, como cualquier otra fuente documental, presenta el arte y que conviene tener muy en cuenta para una correcta utilización e interpretación a la hora de documentar un determinado hecho o periodo histórico.

En primer lugar, y dado el propio carácter de la representación artística, conviene tener en cuenta los condicionamientos estéticos que, en cada periodo histórico, han determinado tanto lo representado como la manera de representarse. Así, para el periodo artístico que nos ocupa, conceptos como la belleza o el decoro, entendido como lo que es propio de un determinado contexto, resultan clave para comprender tanto la presencia y ausencia de determinados productos como los modos y contextos de su representación. De esta manera, si nos centramos en las cuestiones estéticas y de adecuación a los contextos, puede afirmarse que estas condicionan en buena medida la presencia de los productos analizados.

Así, en un extremo se encontrarían aquellos alimentos que, atendiendo a los parámetros estéticos del momento, se adecúan perfectamente a los parámetros de belleza y decoro de la época, lo que se traduce un alto número de representaciones. Quizás los casos más evidentes en este sentido son el maíz, el pavo y el pimienta.

En el caso del maíz, como ya hemos analizado a lo largo de este estudio, su alta consideración estética puede venir determinada en buena medida por su fácil asimilación con otros alimentos de larga tradición iconográfica cristiana, en concreto, su asociación con cultivos caracterizados por la multiplicidad de frutos. De esta forma, la asociación morfológica parece propiciar una transmisión de las connotaciones alegóricas de estos. Este es el caso del trigo, las uvas y la granada, con las que, como vimos, aparece a menudo representado, especialmente en los Países Bajos. Son numerosos los casos en los que el cereal americano aparece asociado a uno o varios de estos productos, especialmente en obras de tipo religioso. Baste recordar su presencia conjunta en obras de Cornelius van Huynen, Joris van Son o Alexander Coosemans, entre muchas otras. Su presencia, además, va más allá de la pintura y alcanza importantes piezas con claros fines decorativos, lo que confirmaría el valor estético concedido al maíz por los artistas de la Edad Moderna. Un buen ejemplo de ello sería su presencia en varios de los tapices o, al

menos, en los dibujos preparatorios de la serie de *El Triunfo de la Eucaristía* diseñada por Rubens para el Monasterio de las Descalzas Reales de Madrid.

Junto a las formas del maíz, asimilables a otros alimentos de gran poder iconográfico, un segundo elemento estético pudo ayudar a su inclusión: el color, o, mejor dicho, los dos colores característicos de este alimento: el amarillo dorado y el rojo, tonalidades que hacían propicia su inclusión en obras religiosas, muy en especial en imágenes de la Virgen con el niño. El color amarillo dorado, asociado desde la Antigüedad a lo sagrado, y el rojo, vinculado tradicionalmente a la sangre de Cristo y la Pasión, constituían no solo notas de color de gran poder visual a nivel compositivo, sino que también resultaban de gran ayuda a la hora de construir y dar coherencia al relato de las imágenes.

Un segundo ejemplo donde belleza y decoro parecen ir de la mano es el caso del pavo americano. Este «milagro de la naturaleza», en palabras de Conrad Heresbach, con sus fascinantes formas que incluían el cambio de color de ciertas partes de su cuerpo, cumplía todos los requisitos para ser incorporado a la representación artística, especialmente aquella destinada a materializar ideas abstractas o espacios ultraterrenales, como los mostrados en las obras alegóricas, mitológicas o determinadas escenas religiosas, especialmente las ubicadas en el Paraíso. Centradas en mostrar la belleza existente en el mundo conocido, el pavo tenía un lugar privilegiado en ellas junto a otras aves americanas de parecido exotismo y belleza.

Pero además de bello, el pavo, ya no como animal, sino como alimento, resultaba decoroso en determinados contextos, en concreto en contextos marcados por el lujo. Por ello, como alimento resulta un elemento de gran interés para los artistas a la hora de mostrar, por ejemplo, los preparativos de un banquete, como en *El Gusto* o en *Filopómenes descubierto*, o la despensa de una casa acomodada, como en *Una despensa* de Adriaen Van Utrecht o en *Bodegón: liebre, pájaros muertos y pescados* de Alexander van Adrianssen.

Pero la belleza y el decoro no se ciñen solo a contextos acomodados. También en ambientes humildes o que, al menos, no destacan por la ostentosis de su contenido, otros alimentos americanos se ajustaron a estos parámetros, lo que pudo propiciar su considerable presencia. Es el caso del pimienta.

Por un lado, las formas y, muy especialmente, el color bello y llamativo jugaron, como ya hemos señalado, a favor de su inclusión para vertebrar las composiciones o dar una nota de color y contraste a la imagen. Abriendo la composición, como vimos en *Cestas con ciruelas e higos y un melón sobre una repisa con pimientos, uvas y membrillos colgados* de Miguel de Pret, o cerrándola, como en *Bodegón con caza, aves, frutas y verduras* de Felice Boselli, las potentes manchas rojas ayudan a la lectura y estructuran la imagen.

Pero, además de su belleza, el pimiento resultaba especialmente apropiado dentro de determinados contextos. Es el caso de los ambientes humildes en la España del siglo XVII. Así, si el pavo resultaba totalmente adecuado para mostrar gráficamente espacios y contextos de lujo, el pimiento resultaba un elemento interesante para caracterizar un ambiente humilde, tanto doméstico, como en *Vieja friendo huevos* de Velázquez o *Bodegón con canasta de melones y verdura* atribuido a Blas de Ledesma, como de carácter religioso, como en *La cocina de los ángeles* de Murillo.

Frente a aquellos alimentos para los que sus características estéticas pudieron propiciar una abundante representación, conviene también recordar aquellos que pudieron verse perjudicados por estos condicionamientos y, por tanto, ver mermada su presencia aunque tuvieran una buena consideración social. Este es el caso del chocolate y la batata.

En el caso del chocolate, y al margen de las ideas y prejuicios ya comentados y que pudieron influir decisivamente en su inclusión en el arte, cabe destacar que su apariencia física pudo ser otro elemento en su contra. Como vimos en el apartado dedicado a su descubrimiento por parte de los europeos, a menudo el producto resultante era comparado con el barro o las heces, lo que no solo suponía una primera barrera para su degustación, sino que representaba un verdadero problema para representarlo de una manera artística, especialmente en el siglo XVII. Porque en este punto hay que señalar la notable diferencia de aspecto que tenía el chocolate a la taza elaborado en el siglo XVII con respecto al del siglo XVIII. Así, si la preparación en el siglo XVII presentaba un aspecto acuoso y desleído (véase uno de los pocos ejemplos de su representación en esta centuria en la obra de Juan de Zurbarán *Bodegón con servicio de chocolate*), en el siglo XVIII el chocolate se convierte en el líquido espeso y contundente que se conoce actualmente, lo que podía hacerlo más atractivo a la vista. Desde el punto de vista del decoro, simplemente cabe recordar las acusaciones vertidas por la Iglesia católica para comprender que su inclusión,

al menos explícita, pudo resultar problemática en el siglo XVII. Por el contrario, el abandono de estos prejuicios en la centuria siguiente pudo permitir no solo un cambio radical en su presentación, sino un aumento considerable de su presencia.

En el caso de la batata, como vimos en el capítulo dedicado a este producto, sus características físicas también pudieron suponer un verdadero problema para los pintores. Tanto en sus modos más habituales de preparación, asada o confitada, como cruda, suponía un reto para los artistas. Asada o confitada podía fácilmente confundirse con otros productos, como la calabaza. Entera podía confundirse con otros tubérculos o raíces, y si estaba postrada en el suelo siguiendo uno de los modelos de bodegón de la época, podía incluso confundirse con un trozo de tierra o con una piedra. Además de la especial pericia exigida, en cualquiera de los casos el resultado distaba mucho de ser bello según los parámetros de la época. Ni su color ni su forma imperfecta encajaban entre los bellos alimentos y objetos de los bodegones ni entre los espacios idílicos de las obras alegóricas y mitológicas. Además de su falta de belleza, en términos de decoro la batata podía resultar también problemática. Como vimos en el peculiar caso de su representación eliminada *a posteriori* en la obra *Limones, naranjas y una rosa* de Francisco de Zurbarán, la sensualidad y placer asociados a este alimento, considerado en la época como afrodisíaco, podía chocar frontalmente con el posible mensaje religioso del cuadro, lo que explicaría que, finalmente, fuese omitida en este cuadro y que, posiblemente, no tuviera cabida en ninguna imagen de carácter religioso.

Parecidos problemas estéticos a los de la batata planteaba la patata que, a falta de una especial pericia, podía ser considerada también un trozo de tierra o una piedra. Sin embargo, como apuntamos en el apartado dedicado al tubérculo americano, su carácter informe y su sencillez pudieron ayudarle a tener una presencia escasa, pero significativa. A diferencia de la batata, cuya inclusión planteaba serios problemas de decoro, en el caso de la patata su adecuación a contextos de humildad la convirtieron en un elemento poderoso para caracterizar personajes y escenas de gran pobreza y humildad, tanto material, como vimos en el caso de *San Diego de Alcalá dando de comer a los pobres* de Murillo, como espiritual, en el ejemplo de *Interior con familia* orando alrededor de una mesa de Rienk Jelgerhuis.

Junto a los condicionamientos estéticos que acabamos de señalar, otro de los elementos que conviene tener en cuenta a la hora de utilizar el arte como fuente documental es la

dificultad existente en determinados casos para la identificación categórica de los elementos a analizar. Este problema se hace patente cuando el arte sirve para documentar fauna y flora, pues el pequeño formato empleado en ocasiones y la mayor o menor precisión en su representación pueden condicionar drásticamente su utilidad como fuente documental. Los casos más claros en este estudio son los del tomate y las cucurbitáceas americanas.

En el caso del tomate, tal y como analizamos en el apartado correspondiente, la temprana equiparación de este insólito fruto con la manzana que observamos en otros campos, en especial en el científico, parece que tuvo su traslación al campo de las artes. Como vimos entonces, son numerosos los cuadros en los que resulta muy complicado afirmar si lo representado en un tomate o una manzana, como veíamos, por ejemplo, en el caso de *La Abundancia y los Cuatro Elementos* de Jan Brueghel el Viejo y Hendrik de Clerck. Este problema es especialmente acentuado en aquellas obras en las que se concentran pequeños frutos de discreto tamaño o aparecen solapados entre ellos, como en el caso de los bodegones o las alegorías de la naturaleza. Otra razón que puede explicar la ambigüedad en la representación es, simplemente, la escasa pericia a la hora de caracterizar un elemento y diferenciarlo con claridad de otros semejantes. La consecuencia en todos los casos es que un considerable número de obras localizadas debe ser descartado para el análisis final ante la imposibilidad de realizar una asignación certera y el riesgo de incluir elementos no pertinentes que podrían alterar el resultado del análisis.

Semejante es el caso de las cucurbitáceas americanas. Como ya quedó explicado en su apartado correspondiente, dos problemas condicionan la certera identificación de estas en el arte: por un lado, la existencia previa de otras calabazas en Europa, alguna de ellas con un considerable parecido tanto en forma como en el color, y, por otro lado, la semejanza externa con otras cucurbitáceas, en especial con el melón. Como el caso del tomate, esta ambigüedad ha conllevado la eliminación de la muestra de aquellas representaciones que, a falta de certezas o, al menos, de indicios, hicieran pensar que estamos ante una cucurbitácea americana.

Conviene sin embargo subrayar en este punto que las dificultades para la correcta identificación de especies no es en absoluto un problema exclusivo de la representación artística. Así, si nos referimos a fuentes escritas, encontramos cómo el empleo de un término genérico como «calabaza» hace igual o más difícil su correcta identificación en

fuentes tan habituales para la historia de la alimentación como las crónicas de Indias, la literatura o los recetarios. Un caso similar podría ser el de la famosa confusión entre los términos “patata” y “batata” en los tratados científicos de la época, que hace muy difícil la reconstrucción histórica del desarrollo de ambos cultivos en Europa.

Un tercer condicionante a tener en cuenta a la hora de emplear la información que nos transmiten las obras de arte sobre un determinado hecho histórico es la presencia inevitable de ciertas inercias en los esquemas de representación, lo que a veces va en detrimento de su utilidad como fuente documental. Aunque no es un problema acuciante en el caso de nuestro estudio, podemos destacar algún caso puntual en el que las inercias a la hora de introducir un determinado alimento lastran o limitan su riqueza como documento. Un ejemplo de ello podría ser la representación del chocolate en todas las áreas analizadas.

Así, a pesar de la ya estudiada evolución en la presentación del chocolate en el arte europeo, en todos los ejemplos localizados encontramos un lugar común: su inserción invariable dentro de ambientes distinguidos. Este hecho, que parece ajustado a la realidad en el siglo XVI y parte del siglo XVII, no lo parece tanto en las décadas siguientes si tomamos en cuenta otras fuentes documentales, muy en especial la literatura. En ella, ya desde el siglo XVII, son constantes las alusiones al consumo de chocolate por parte de las clases populares, incidiendo muy a menudo en la diferencia de calidades y en las temidas adulteraciones que sufrían los más humildes a cambio de un precio más asequible de la preciada bebida. Este importante matiz en la historia del consumo del chocolate está completamente ausente en su representación artística donde, incluso a finales del siglo XVIII, se mantiene fijo en contextos distinguidos. En este caso, pues, el arte solo sería útil para mostrarnos un aspecto concreto de su consumo, esto es, el uso que de él hizo un grupo social determinado, pero resultaría insuficiente por sí solo para mostrar la evolución sociológica general en el consumo del chocolate.

Además del chocolate, otro ejemplo de este estudio que nos muestra las limitaciones del arte a causa de ciertas inercias en la representación es el caso del maíz. Así, a pesar de que otras fuentes documentales muestran con claridad su consumo humano desde su llegada a Europa, podríamos decir que los artistas hicieron un tenaz ocultamiento de esa realidad histórica. De esta manera, y con la única excepción de la obra *La polenta* de Pietro Longhi, si tomásemos la representación artística del maíz como fuente para conocer

su consumo humano durante la Edad Moderna llegaríamos a una conclusión totalmente errónea, a tenor de lo mostrado por otras fuentes. Como en el caso del chocolate, se hace necesario, en este caso, el uso complementario de otras fuentes históricas que completen los silencios artísticos.

Otro importante condicionante del arte en nuestro caso de estudio viene dado por el enfoque que determinados géneros otorgan a los alimentos. De esta manera, son numerosos los ejemplos localizados en los que el arte despoja al objeto de estudio de su condición esencial y primaria, en este caso, la de alimento, y lo sitúa al servicio de conceptos e ideas completamente ajenos a su condición fundamental. Con ello, el arte pierde su utilidad para mostrar el uso habitual y básico de estos alimentos, pero, a cambio, apunta ideas sugerentes sobre la consideración de dichos alimentos.

Este factor afecta en mayor o menor medida a la práctica totalidad de los alimentos americanos representados en escenas de tipo alegórico, mitológico o religioso en los Países Bajos. En ellos, pavos, pimientos, mazorcas de maíz o calabazas no son representados en tanto que alimentos, sino como representación gráfica de una idea esencial, la de la generosidad de la naturaleza, que es, en definitiva, la generosidad divina. Nada en ellos hace suponer que vayan a cumplir la función que tenían en la realidad, esta es, la de servir de sustento básico a las personas. Aparecen a menudo derramados por el suelo, siendo devorados por animalillos, descomponiéndose inevitablemente en el caso de los elementos vegetales, o en total libertad, en el caso del pavo.

Pero esta función simbólica y, por tanto, ajena a su función esencial no es exclusiva de estos géneros. También en los bodegones encontramos numerosos casos en los que los alimentos americanos no funcionan realmente como sustento para el cuerpo sino como auténticos símbolos al servicio de ideas tales como la futilidad de los bienes materiales o el inevitable paso del tiempo. Baste recordar en este punto la extraña presencia de mazorcas de maíz en los excesivos y decadentes bodegones de Abraham Mignon o el rotundo tomate acompañado de una calavera en la *Vanitas* de Jacob Hoefnagel.

Ahondando en la problemática dimensión metafórica de los alimentos en el arte, una dificultad añadida se produce cuando el significado simbólico puede estar asociado a los significados otorgados por la tradición pictórica a otros productos con los que aparecen relacionados. Como ya hemos señalado en diversas ocasiones, el maíz, debido a su forma

y colores, parece apropiarse de la simbología de productos similares como la granada, las uvas o el trigo. Con ellos comparte tanto la estructura de su forma (un fruto que contiene multiplicidad de elementos) como los colores (la variedad roja con la granada, la variedad amarilla con el trigo).

Otro ejemplo localizado dentro de este estudio sería el del pavo, emparentado, no solo genéticamente sino también artísticamente, con el pavo real, en su doble dimensión, tanto como animal decorativo como en su condición de alimento. La belleza y la rareza de las formas de ambos animales propició su inclusión conjunta en numerosas escenas relacionadas con el Paraíso o las alegorías de la naturaleza. Pero, además de las connotaciones ultraterrenales, ambos parecen compartir una simbología de connotaciones negativas. En concreto, la representación del pavo real como símbolo de la soberbia, elemento de larga tradición europea y codificado a través de la imagen de la soberbia de Cesare Ripa, se desprende de numerosos ejemplos a lo largo de este estudio. La transferencia de estas connotaciones al pavo americano es, si cabe, más evidente, sumando a la arrogancia del gesto habitual del pavo real una actitud violenta hacia sus iguales. En este sentido, el pavo americano no solo tomaría las connotaciones del pavo real, sino que las ahondaría aún más. De esta manera, para poder comprender la presencia del cereal americano en determinados contextos, especialmente el religioso, se hace necesario conocer también el significado de determinados productos con los que muy habitualmente comparte espacio pictórico.

Pero esta transferencia de significados entre ambas aves no se agota en su dimensión de animal exótico. También como alimento exquisito e ingrediente imprescindible en suntuosos banquetes, ambas aves comparten las connotaciones de lujo y ostentación que otorga a la escena su mera presencia. Sin embargo, el paulatino predominio del pavo americano frente al pavo real en las mesas europeas y su traslación al arte provocó que, gradualmente, el pavo americano no solo tomara prestada esta connotación positiva sino que llegara incluso a arrebatar al pavo real el privilegiado papel como símbolo de riqueza en los bodegones de toda Europa.

Como acabamos de analizar, y para finalizar, observamos pues que, junto a las grandes posibilidades que ofrece el arte como fuente para conocer determinados hechos históricos, existe un considerable número de condicionantes que deben tenerse muy cuenta en su

uso. En todo caso, ninguno de ellos sirve para invalidar su utilidad. Como señala al respecto Peter Burke:

el testimonio acerca del pasado que ofrecen las imágenes es realmente valioso, complementando y corroborando el de los documentos escritos (...) muestran ciertos aspectos del pasado a los que otros tipos de fuentes no llegan. Su testimonio resulta especialmente valioso cuando los textos son escasos o frágiles (Burke, 2001: 235-236).

Y, podría añadirse, también en aquellos casos, como el que centra este estudio, en los que se contraponen un complejo entramado de ideas, valores y hechos sobre los que su representación artística, ocupando un minúsculo espacio dentro del cuadro o protagonizando la escena, puede arrojar una nueva y esclarecedora luz.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Une fois analysées les caractéristiques principales de la représentation de certains aliments américains dans l'art européen de l'Époque Moderne, nous sommes en mesure de reprendre les hypothèses de départ de l'étude ci-présent afin de vérifier à quel point elles sont conformes à la réalité à la lumière des données obtenues au long de nos recherches. Pour cela, nous analyserons premièrement les hypothèses partielles formulées dans l'introduction de l'étude ci-présent et, ensuite, nous proposerons une réflexion finale sur la pertinence de l'hypothèse générale présentée au départ à propos de la fonction de l'art comme document utile et fiable pour la reconstitution de faits historiques.

Comme indiqué dans l'introduction, les hypothèses peuvent être classées en deux genres. D'une part, nous proposons des hypothèses visant à mettre en rapport certains facteurs (zones de culture, accès direct aux aliments de la part des artistes et développement des genres artistiques) avec la fréquence de la représentation, c'est-à-dire, des hypothèses axées sur les aspects quantitatifs de cette représentation. Un deuxième type d'hypothèse vise à mettre en rapport une série de facteurs (usage fait des aliments, consommation selon la classe sociale, idées et préjugés) avec la manière de représenter ces aliments, c'est-à-dire, des hypothèses axées sur les aspects qualitatifs de la représentation.

Hypothèses quantitatives

Premièrement, parmi les hypothèses que l'on pourrait dénommer quantitatives, nous proposons un possible rapport entre les lieux d'arrivée des aliments américains et une plus grande présence dans les représentations artistiques de ces régions. Sur la base des données obtenues lors des recherches, nous sommes en mesure d'affirmer que cette hypothèse est partiellement vérifiée, seulement dans certains cas et avec certains produits, mais on ne peut pas dire que ce rapport soit systématique.

Un bon exemple de cela est, précisément, le point d'entrée de tous les aliments provenant d'Amérique : l'Espagne. L'arrivée des produits américains au Sud de la péninsule ibérique représente certainement une première, non seulement en termes de connaissance, mais aussi en ce qui concerne la culture de certains aliments qui semblaient s'adapter rapidement au climat du Sud de l'Espagne. Les tomates, les piments ou les

patates douces ont rapidement occupé leur place dans les champs et dans les tables de la région et, à partir de là et avec des différences remarquables, dans le reste de la péninsule ibérique. Mais cette connaissance rapide n'a pas donné lieu à une représentation artistique précoce, qui correspond à l'Italie à quelques exceptions près. Plus précisément, les fresques des palais du centre de la péninsule italique et les toiles d'Arcimboldo ont montré ces nouveautés botaniques plusieurs décennies avant qu'elles soient présentes dans l'art espagnol.

Certains exemples, comme le maïs sont particulièrement représentatifs. Comme nous l'avons déjà expliqué dans le chapitre consacré à cette céréale américaine, sa représentation dans l'art espagnol est extrêmement limitée. En revanche, les artistes italiens ont représenté le maïs à peine quelques décennies après son arrivée en Europe, avec plusieurs décennies d'avance sur d'autres sources documentaires, comme les œuvres scientifiques. Aux Pays-Bas il faudra attendre le 17^{ème} siècle pour trouver des représentations artistiques, mais sa présence significative par la suite fait contraste avec le silence artistique qui prévaut également dans l'art espagnol de ce siècle.

Il en est de même pour d'autres produits, comme les cucurbitacées américaines ou, ce qui est encore plus frappant, les tomates, représentées dès le 16^{ème} siècle en Italie et même aux Pays-Bas, mais pas dans les œuvres espagnoles localisées.

En d'autres cas, cependant, le fait que l'arrivée et la consommation initiale aient eu lieu en Espagne marque sans aucun doute l'origine des œuvres localisées. L'exemple le plus évident de cela est le chocolat. Considéré pendant longtemps, comme nous l'avons vu, un secret de la cour des rois d'Espagne, il est tout à fait logique que l'art espagnol monopolise presque les représentations localisées au 17^{ème} siècle, contre seulement deux exemples italiens et aucun dans la région des Pays-Bas.

Toujours en termes qualitatifs, au début de cette étude nous avons évoqué un possible rapport entre la connaissance directe des produits de la part des artistes et leur représentation artistique. Nous estimons que, à la lumière des exemples montrés dans l'étude ci-présent, cette hypothèse semble confirmée en grande mesure. Les trois exemples suivants donnent une idée plus précise.

Le premier exemple fait référence à la représentation du piment en Andalousie au 16^{ème} et au 17^{ème} siècles. Comme nous l'avons déjà vu dans l'introduction du chapitre consacré à ce légume américain, son succès parmi la population du Sud de l'Espagne fut presque immédiat, surtout comme substitut du poivre à un prix abordable. Pour cela, les piments devaient être séchés attachés à des ficelles, procédé qui servait à leur faire perdre l'eau tout en conservant leur goût piquant.

Les piments étaient vraisemblablement très présents dans les cuisines andalouses, surtout les plus modestes, et il n'est donc pas surprenant qu'un nombre considérable d'artistes andalous ait représenté ce produit précisément en des contextes populaires et avec un usage proche de la réalité. C'est le cas, par exemple, de l'image attribuée à Blas de Ledesma qui constitue une des premières représentations du piment au 16^{ème} siècle espagnol et dans laquelle un chapelet de piments est représenté suspendu dans un modeste garde-manger peuplé d'oignons, poireaux et choux-fleurs. Ou de *Christ dans la maison de Marthe et Marie* ou *Vieille faisant frire des œufs*, deux toiles de l'étape sévillane de Velázquez dans lesquelles l'artiste situe deux piments rouges parmi les maigres ingrédients représentés au premier plan, certainement pas par hasard. Dans un contexte religieux, mais également modeste, le peintre de Séville Bartolomé Esteban Murillo introduit à nouveau le piment dans *La cuisine des anges*, toile destinée au couvent de San Francisco de Séville. Finalement, dans *Tavernière*, tableau attribué à Francisco de Herrera le Vieux, originaire de Séville lui aussi, le piment devient un des rares attributs du modeste établissement représenté. Le fait que non seulement ces peintres emploient de manière récurrente ce produit typique de la cuisine populaire andalouse, mais qu'ils le situent de manière aussi précise dans le contexte dans lequel on pouvait vraisemblablement le trouver dans cette région de l'Espagne au 16^{ème} et au 17^{ème} siècles, suggère que la connaissance directe et la familiarité des artistes andalous avec cet aliment a pu favoriser sa présence dans un grand nombre d'œuvres.

Un deuxième exemple peut être trouvé en Espagne dans la décoration de la Tour de la reine du palais d'El Pardo de Madrid, essentiellement conçu pour la chasse et les promenades. Un des éléments omniprésents dans la décoration intérieure est la représentation d'oiseaux, dont la dinde et d'autres espèces d'origine américaine. Selon García Frías (2005), l'artiste Gaspar Becerra aurait pu s'inspirer de deux sources pour connaître et peindre sur le vif ces animaux : les bois qui entourent le palais d'El Pardo,

avec des exemplaires vivants des oiseaux représentés dans les fresques et, plus particulièrement, la volière que le roi Philippe II possédait à l'Alcázar de Madrid et qui contenait des oiseaux d'Amérique, Europe et Afrique (García Frías, 2005 : 66).

Un troisième exemple serait l'œuvre de Jan Brueghel l'Ancien. Comme nous l'avons déjà indiqué auparavant dans l'étude ci-présent, il est prouvé que Brueghel avait accès aux jardins des archiducs Albert et Isabelle-Claire-Eugénie, qui accueillaient toutes sortes d'espèces animales et végétales du monde entier, en particulier une collection d'oiseaux qui comprenait, entre autres, des pintades, des paons blancs et de couleurs, des coqs de bruyère, des canards, des faisans, des perdrix, des cailles, des rossignols et des canaris (Faber Kolb, 2005 : 14), présents surtout dans les palais de Bruxelles, Mariemont et Tervuren, et auxquels l'archiduchesse ne renoncera qu'à la fin de sa vie (Thomas, 1999: 61).

Grâce à cet accès direct, Brueghel a pu réaliser des esquisses et les utiliser à maintes reprises pour ses compositions basées sur ces dessins originaux. À part lui, d'autres artistes de son entourage, dont son fils, Jan Brueghel le Jeune, ont pu faire usage de ces dessins. Cela expliquerait en grande partie le grand nombre d'éléments de la flore et de la faune américaines présents dans les œuvres de ces deux artistes. En effet, non seulement leurs œuvres sont truffées de produits tels que le maïs, les poivrons et les cucurbitacées ou d'animaux comestibles comme la dinde, mais tous deux ont également représenté avec une énorme précision des dizaines de fleurs et d'animaux américains, ce qui confirme leur accès à ces espèces inaccessibles au grand public, comme le prouvent des œuvres telles que *La vierge et l'enfant Jésus dans un cadre entouré de fleurs et de fruits* de Jan Brueghel l'Ancien ou *L'allégorie de l'abondance*, de Jan Brueghel le Jeune. L'intérêt particulier des archiducs pour montrer l'énorme variété présente dans leurs collections et leurs jardins a souvent été interprété en termes politiques. D'une part, comme le souligne Faber Kolb, la cohabitation de plantes et d'animaux provenant du monde entier reflétait l'atmosphère politique aux Pays-Bas pendant la Trêve de douze ans (1609-1621). Comme le souligne Kolb :

In Brueghel's painting, antagonistic and hostile species, such as ducks and dogs and lions and horses, coexist harmoniously in a single landscape, possibly referring to the peace experienced by the Netherlands at the time (Faber Kolb, 2015: 74).

Une deuxième lecture politique soulignerait que la représentation d'espèces du monde entier pourrait signifier un hommage aux possessions des Habsbourg espagnols.

Troisièmement, nous avons formulé l'hypothèse de l'existence d'une relation entre le développement de certains genres artistiques dans des zones géographiques particulières et le nombre d'aliments américains représentés. Comme dans le cas précédent, nous considérons que cette hypothèse est confirmée par de nombreux exemples trouvés dans nos recherches. Cet aspect se justifie particulièrement pour la région des Pays-Bas, avec une forte concentration d'aliments provenant d'Amérique dans certains genres artistiques.

Il faut souligner d'abord la présence de produits américains dans les œuvres allégoriques, notamment celles ayant un rapport avec les Quatre Éléments et celles qui célèbrent l'abondance naturelle, sujets parfois présentés ensemble et dans lesquels se concentrent un nombre considérable d'espèces américaines. C'est le cas de *L'abondance et les quatre éléments* de Jan Brueghel l'Ancien et Hendrick Van Balen ou de la copie réalisée par Jan Brueghel le Jeune. Ce dernier est l'auteur d'un autre exemple où la générosité naturelle est représentée par des éléments de la nature américaine, *L'abondance*, où sont représentés le maïs, les poivrons, la citrouille et la dinde. Tout comme dans les deux autres exemples cités, l'auteur représente également d'autres éléments de la flore et la faune américaines, tels que les singes du Nouveau Monde, les aras, les cochons d'Inde ou les tournesols.

On retrouve également des produits américains dans des œuvres qui représentent des éléments concrets de la nature ou des allégories des sens. Des exemples du premier cas seraient les nombreux ensembles d'oiseaux peints par des artistes tels que Snyders, dans lesquels la dinde américaine est omniprésente accompagnée d'autres oiseaux américains, ou les allégories de Martin de Vos sur *L'air* ou *La terre*. En ce qui concerne ce dernier, son intérêt pour la nature américaine est très évident, comme le prouve sa gravure intitulée *Amérique*¹, qui la représente comme « une femme nue ne portant qu'un voile suspendu à un bracelet » accompagnée d'une composition qui illustre les caractéristiques du pays et de ses habitants avec des scènes qui font allusion à la « bellicosité des indiens » et d'autres

¹ Biblioteca Nacional de España (ER/1599).

qui nous parlent « de la faune et des mœurs des habitants du continent » (des tatous et d'autres qui ressemblent à des lamas) (Pizarro Gómez, 1900: 216).

D'autre part, il faut souligner comme exemple de la présence d'aliments américains dans les allégories des sens la série réalisée par Jan Brueghel l'Ancien et Rubens, dans laquelle on retrouve, outre une dinde prête à être cuisinée dans *Le goût*, de nombreuses espèces animales et végétales originaires d'Amérique dans les autres tableaux de la série.

En rapport direct avec ce genre et, parfois, fusionné avec celui-ci, nous retrouvons la présence d'aliments américains dans un autre genre très développé aux Pays-Bas, les scènes mythologiques. Ainsi, les aliments américains, parfois représentés en des œuvres allégoriques comme celles mentionnées ci-dessus et parfois présents dans des scènes mythologiques, sont souvent présentés comme attributs divins. Il suffit de penser à des exemples notables, comme le maïs dans les mains de la déesse Cérès dans *Cérès et deux nymphes* ou les grandes cucurbitacées qui accompagnent *Cérès et Pan*, toutes deux de Rubens et Snyder.

Un autre genre développé dans la région des Pays-Bas au long de la période analysée qui a sans doute contribué à l'incorporation des produits américains à l'art européen est le genre religieux, en particulier deux typologies.

La première est celle qui représente des scènes du paradis, avec une présence habituelle de produits américains, tout comme dans les œuvres allégoriques. C'est le cas de la dinde, qui n'est pas représentée en tant qu'aliment mais comme animal exotique avec d'autres espèces américaines dans *Le paradis* de Pieter Brueghel le Jeune ou le piment dans *Paradis avec les quatre éléments* de Hendrik de Clerck et Denis Van Alsloot.

Dans le genre religieux il existe également une deuxième typologie consistant à introduire une représentation de la Vierge o, à défaut, de la Sainte-Famille, dans un feston peuplé de plantes et animaux, éléments qui avaient souvent des traits profondément symboliques, au point d'être susceptibles d'une « véritable paraliturgie » (Checa et Morán, 2001 : 235). Dans certains cas, comme *La vierge et l'enfant Jésus dans un cadre entouré de fleurs et de fruits*, de Rubens et Brueghel l'Ancien, *Guirlande de fruits avec la Sainte-Famille*, de Cornelius Van Huynen ou *Guirlande de fleurs et fruits entourant une représentation de la vierge et l'enfant Jésus* de Joris Van Son on retrouve plusieurs

aliments américains, avec la présence dans tous les cas du maïs, sans doute un des aliments américains avec une plus grande présence dans ce genre de scènes à cause de sa forme et son possible rapport avec la grenade, aux côtés de la citrouille et d'animaux divers du Nouveau Monde. Cette deuxième typologie possède une valeur spéciale, ayant été directement soutenue par l'Église catholique, plus précisément par le cardinal Carlo Borromeo. Conformément aux études diverses d'Angelo Lo Conte (2016), David Freedberg (1981), Pamela Jones (1993), Victor Stoichita (1997) ou Susan Merriam (2011), il s'agit d'un genre dévotionnel né de la collaboration intellectuelle entre Borromeo et Jan Brueghel l'Ancien (Lo Conte, 2016 : 67). Leurs lettres prouvent que les deux ont joué un rôle actif dans la définition aussi bien du schéma général que des éléments et, bien entendu, de la fonction dévotionnelle du genre, basée sur l'idée de la contemplation de la beauté naturelle comme irradiation de la bonté et la perfection divine (Lo Conte, 2016 : 67). Dans ce cas, le développement et le succès du genre est dû à la capacité de la nature, la nouvelle et celle déjà connue, de se mettre au service des idées religieuses.

Un autre genre particulièrement développé dans la région des Pays-Bas qui a permis d'incorporer la représentation des aliments américains dans l'art européen est sans doute celui de la nature morte et, par extension, les scènes dans lesquelles l'alimentation joue un rôle important, comme celles qui se déroulent dans les marchés ou les cuisines. Nous avons fourni au long de l'étude ci-présent de nombreux exemples dans lesquels un ou plusieurs aliments américains figurent parmi les riches natures mortes de cette région, aussi bien comme représentation indépendante qu'insérés dans un récit. Il faut souligner la présence dans ces exemples de la dinde, en général morte et prête à être cuisinée, comme dans *Philopoimène reconnu*, de Rubens et Snyder, *Allégorie de l'ouïe, du toucher et du goût*, de Jan Brueghel l'Ancien, *Garde-manger*, de Peeter Boel ou *Nature morte avec lièvre, oiseaux et poissons morts* d'Alexander van Adrianssen ; ou bien déjà cuisinée, comme dans *Nature morte à la tourte de dinde*, de Pieter Claesz, pour ne citer que quelques exemples.

Tout comme la dinde, les cucurbitacées américaines occupent très tôt une position de privilège dans les natures mortes, les marchés et les scènes de cuisine. De *La récolte* ou *Femme de marché avec étal de légumes*, toutes deux de Pieter Aertsen, aux innombrables

représentations dans les natures mortes de Frans Snyders, Abraham Brueghel, David de Coninck ou Paul de Vos, pour ne citer que quelques exemples.

Avec la dinde et les cucurbitacées, un troisième aliment avec une présence significative et peut-être porteur d'un message moral est le maïs, présenté comme contrepoint à la richesse dominante, comme par exemple dans *Nature morte aux fruits et une coupe en jambes de coq* ou *Nature morte aux fruits avec écureuil et chardonneret*, toutes deux d'Abraham Mignon, *Nature morte près d'une fontaine*, de Pieter Gijsels ou *Vase et fruits avec cygne mort*, attribuée à Peeter Boel.

D'autres genres développés à cette époque ont aussi donné leur place aux aliments américains. Parmi eux ressortent les œuvres qui présentent un point de vue presque scientifique ou bien anthropologique. Comme exemple du premier cas on peut mentionner la représentation des *Quatre parties du monde* de Jan Van Kessel l'Ancien, avec plusieurs dindes représentées dans leur milieu naturel, du moins théoriquement. Néanmoins, malgré le style détaillé qui imite les enluminures de son grand-père Jan Brueghel l'Ancien, la répétition du schéma (« une ville située derrière un gros plan avec des animaux de grande taille et de toutes les espèces ») et le fait que ce schéma soit celui employé « par les graveurs du 16^{ème} siècle comme Joris Hoefnagel ou Adriaen Collaert » (Posada Kubissa, 2011 : 129-130), rend douteuse la personnalisation de l'entourage.

Un caractère beaucoup plus proche au point de vue anthropologique définit l'œuvre d'Albert Eckhout, un des tout premiers peintres européens ayant voyagé en Amérique à la demande du comte de Nassau-Siegen pour « créer avec ses œuvres un témoignage des nouveaux territoires hollandais » (Posada Kubissa, 2011 : 126). Avec ses natures mortes, Eckhout a créé un véritable catalogue de la nature américaine, y compris des aliments de tout genre, aussi bien ceux analysés dans l'étude ci-présent que d'autres (ananas, manioc). Comme Teresa Posada a écrit sur cet auteur :

los grabados de los minuciosos y detallados dibujos de Albert Eckhout contribuyeron a difundir el conocimiento de las nuevas especies de flora y fauna, así como de los habitantes de aquellas lejanas tierras y sus costumbres (Posada Kubissa, 2011: 126).

Selon Bleichmar (2017 : 101), par ailleurs, les fruits sont représentés dans l'œuvre d'Eckhout de manière proéminente et catégorique, avec la même importance que d'autres

natures mortes des Pays-Bas octroyaient aux pièces en or ou aux vaisselles en porcelaine chinoise.

De manière complémentaire à ce qui a été dit jusqu'à présent à propos de la relation entre les genres artistiques et la représentation des aliments américains, le tableau ci-dessous présente des données statistiques concernant les hypothèses quantitatives mettant en rapport ces deux critères afin de mieux comprendre la relation entre ces deux paramètres.

TABLEAU 1. RELATION ENTRE LES ALIMENTS ET LES GENRES ARTISTIQUES. CHIFFRES GLOBAUX

<i>GENRE</i>	<i>NOMBRE DE REPRÉSENTATIONS</i>	<i>POURCENTAGE</i>
<i>Dévotionnel/religieux</i>	23	6,18
<i>Mythologique/allégorique</i>	46	12,36
<i>Peinture de genre</i>	248	66,67
<i>Paysages</i>	41	11,02
<i>Portraits</i>	14	3,76
<i>TOTAL</i>	372	100%

Ainsi, si l'on tient compte du chiffre total de représentations artistiques localisées (372), il ressort qu'un total de 248 (66,67 %) (TABLEAU 1) correspond à la peinture de genre, qui comprend dans ce cas les natures mortes, les scènes de marché et les scènes situées dans un contexte domestique. Ce groupe pourrait même comprendre certaines images « hybrides », comme par exemple l'œuvre de Velázquez *Christ dans la maison de Marthe et Marie*, dans laquelle un thème religieux est inséré dans un contexte domestique.

Mais, outre la présence d'aliments américains en des scènes de la vie quotidienne, il faut souligner leur présence en d'autres contextes. Notamment en des œuvres de type mythologique et allégorique, dans lesquelles les aliments américains ont trouvé une place significative (46 images, 12,36 %) en tant qu'attribut de dieux grégoromains et, plus particulièrement, dans des œuvres allégoriques destinées à mettre en valeur la générosité et l'abondance de la nature.

Même si elle est plus réduite, il faut également souligner la présence de produits américains en d'autres œuvres avec un caractère dévotionnel ou religieux (23 en tout, 6,18 %). Particulièrement remarquable est leur présence dans les festons promus par Borromeo et Jan Brueghel l'Ancien en des œuvres rendant hommage à la vierge Marie et,

par ailleurs, en des œuvres destinées à montrer des valeurs importantes pour l'Église catholique comme la pauvreté, l'humilité et la charité, pour ce dont certains aliments américains comme le piment, la tomate ou la pomme de terre pouvaient présenter des qualités artistiques symbolisant les principes chrétiens en question.

Un autre genre dans lequel les produits américains sont présents est le paysage, avec plus ou moins de réalisme et d'abstraction (41 en tout, 11,02 %). Cela est dû fondamentalement à leur présence remarquable dans les fresques italiennes et espagnoles destinées à décorer des palais et rendre hommage à la splendeur de la nature. Les produits américains ont trouvé également une place significative dans les arts décoratifs, souvent intégrés dans un paysage plus ou moins réaliste ou même prêtant leur forme aux objets eux-mêmes (par exemple, des soupières en forme de dinde ou de citrouille).

De manière beaucoup plus discrète, le genre du portrait s'est également fait l'écho de l'arrivée d'aliments provenant d'Amérique (14 représentations, 3,76 %). Ils sont présents essentiellement par deux voies : comme une partie du corps du sujet, comme c'est le cas pour les portraits très particuliers d'Arcimboldo, ou comme attribut de la personne dont le portrait est fait, comme les tasses de chocolat pour les portraits d'aristocrates.

Cette distribution de la représentation par genres est maintenue, avec quelques nuances, si l'on tient compte de chacun des produits analysés séparément.

Ainsi, dans certains cas, le pourcentage des représentations dans les scènes de genre est très supérieur à la moyenne pour certains produits, notamment le piment (80,39 % des représentations consignées correspondent à des scènes de ce genre, TABLEAU 2) ; les cucurbitacées (72,97 %, TABLEAU 3) ; les tomates (83,33 %, TABLEAU 4) et le chocolat (81,82 %, TABLEAU 5). La patate douce est un cas particulier, puisque 100 % de ses représentations correspond à des scènes de genre, mais il ne faut pas oublier que le nombre d'exemples trouvés est uniquement de six (TABLEAU 6).

TABLEAU 2. RELATION ENTRE L'ALIMENT ET LE GENRE ARTISTIQUE. LE PIMENT

	<i>GENRE</i>	<i>NOMBRE DE REPRÉSENTATIONS</i>	<i>POURCENTAGE</i>
	<i>Dévotionnel/religieux</i>	2	3,92
	<i>Mythologique/allégorique</i>	3	5,88
	<i>Peinture de genre</i>	41	80,39

<i>Paysage</i>	1	1,96
<i>Portrait</i>	4	7,84
<i>TOTAL</i>	51	100%

TABLEAU 3. RELATION ENTRE L'ALIMENT ET LE GENRE ARTISTIQUE.
CUCURBITACÉES

<i>GENRE</i>	<i>NOMBRE DE REPRÉSENTATIONS</i>	<i>POURCENTAGE</i>
<i>Dévotionnel/religieux</i>	1	1,35
<i>Mythologique/allégorique</i>	11	14,86
<i>Peinture de genre</i>	54	72,97
<i>Paysage</i>	4	5,41
<i>Portrait</i>	4	5,41
<i>TOTAL</i>	74	100%

TABLEAU 4. RELATION ENTRE L'ALIMENT ET LE GENRE ARTISTIQUE.
TOMATE

<i>GENRE</i>	<i>NOMBRE DE REPRÉSENTATIONS</i>	<i>POURCENTAGE</i>
<i>Dévotionnel/religieux</i>	2	4,17
<i>Mythologique/allégorique</i>	4	8,33
<i>Peinture de genre</i>	40	83,33
<i>Paysage</i>	2	4,17
<i>Portrait</i>	0	0
<i>TOTAL</i>	48	100%

TABLEAU 5. RELATION ENTRE L'ALIMENT ET LE GENRE ARTISTIQUE.
CHOCOLAT

<i>GENRE</i>	<i>NOMBRE DE REPRÉSENTATIONS</i>	<i>POURCENTAGE</i>
<i>Dévotionnel/religieux</i>	1	2,27
<i>Mythologique/allégorique</i>	2	4,55
<i>Peinture de genre</i>	36	81,82
<i>Paysage</i>	3	6,82
<i>Portrait</i>	2	4,55
<i>TOTAL</i>	44	100%

TABLEAU 6. RELATION ENTRE L'ALIMENT ET LE GENRE ARTISTIQUE.
PATATE DOUCE

<i>GENRE</i>	<i>NOMBRE DE REPRÉSENTATIONS</i>	<i>POURCENTAGE</i>

<i>Dévotionnel/religieux</i>	0	0
<i>Mythologique/allégorique</i>	0	0
<i>Peinture de genre</i>	6	100
<i>Paysage</i>	0	0
<i>Portrait</i>	0	0
<i>TOTAL</i>	6	100%

Parfois la distribution des représentations en fonction du genre artistique est beaucoup plus équilibrée. C'est le cas des représentations de la dinde (TABLEAU 7), présentes surtout dans des scènes de genre (39,06 %), mais avec une importance considérable en d'autres type de scène, comme les paysages (25 %) et celles de type mythologique et allégorique (20,31 %). Ce résultat peut être interprété à la lumière de ce qui est dit dans le chapitre correspondant à propos de la double fonction de la dinde en tant qu'aliment et animal exotique, ce qui explique en partie sa représentation comme aliment ou bien comme élément faisant partie d'une nature réaliste ou allégorique.

TABLEAU 7. RELATION ENTRE L'ALIMENT ET LE GENRE ARTISTIQUE.
DINDE

<i>GENRE</i>	<i>NOMBRE DE REPRÉSENTATIONS</i>	<i>POURCENTAGE</i>
<i>Dévotionnel/religieux</i>	8	12,50
<i>Mythologique/allégorique</i>	13	20,31
<i>Peinture de genre</i>	25	39,06
<i>Paysage</i>	16	25
<i>Portrait</i>	2	3,13
<i>TOTAL</i>	64	100%

Un autre exemple de distribution équilibrée entre les genres est celui de la pomme de terre (TABLEAU 8), avec le même pourcentage (47,06 %) pour les scènes de genre que pour les paysages. Ceci est dû à la présence remarquable de la pomme de terre, en particulier de sa fleur, dans les arts décoratifs, intégrant des paysages ou des décorations naturalistes ou abstraites.

TABLEAU 8. RELATION ENTRE L'ALIMENT ET LE GENRE ARTISTIQUE.
POMME DE TERRE

<i>GENRE</i>	<i>NOMBRE DE REPRÉSENTATIONS</i>	<i>POURCENTAGE</i>
<i>Dévotionnel/religieux</i>	1	5,88
<i>Mythologique/allégorique</i>	0	0
<i>Peinture de genre</i>	8	47,06

<i>Paysage</i>	8	47,06
<i>Portrait</i>	0	0
<i>TOTAL</i>	17	100%

La distribution générale de la représentation par rapport au genre artistique est brisée aussi dans le cas du maïs (TABLEAU 9), puisque le genre religieux et dévotionnel devient le troisième genre avec une présence plus fréquente de la céréale américaine (11,76%). Si l'on tient compte des exemples analysés dans le chapitre correspondant, ce pourcentage s'explique en grande partie par l'habitude des peintres des Pays-Bas d'introduire le maïs dans les festons qui encadraient souvent ces scènes. Sa présence est particulièrement remarquable aussi bien dans les festons des images consacrées à la vierge Marie que dans les tapisseries avec des motifs religieux.

TABLEAU 9. RELATION ENTRE L'ALIMENT ET LE GENRE ARTISTIQUE.
MAÏS

<i>GENRE</i>	<i>NOMBRE DE REPRÉSENTATIONS</i>	<i>POURCENTAGE</i>
<i>Dévotionnel/religieux</i>	8	11,76
<i>Mythologique/allégorique</i>	13	19,12
<i>Peinture de genre</i>	38	55,88
<i>Paysage</i>	7	10,29
<i>Portrait</i>	2	2,94
<i>TOTAL</i>	68	100%

Finalement il faut noter le faible pourcentage de la représentation d'aliments américains dans le genre du portrait, qui se maintient de manière homogène et qui serait encore plus faible sans l'apport indispensable des portraits très particuliers d'Arcimboldo, pour qui certaines variétés comme la citrouille, le piment ou le maïs présentaient un grand intérêt en tant qu'éléments utiles pour la réalisation de portraits, non seulement à cause de leur forme, mais aussi par ces éventuelles connotations symboliques.

Hypothèses qualitatives

Dans les chapitres visant à analyser la manière de représenter ces aliments, ce que l'on pourrait appeler les hypothèses qualitatives, nous considérons d'abord l'hypothèse d'une corrélation entre les usages donnés aux aliments analysés dans les différentes zones et par les différents groupes sociaux et leur représentation artistique. Compte tenu des données obtenues dans cette étude, nous pouvons souligner que cette hypothèse est vérifiée dans

de nombreux cas, aussi bien dans pour les aliments peu représentés que pour ceux qui apparaissent fréquemment.

Parmi le premier groupe ressort sans doute la représentation de la dinde américaine. Que ce soit comme animal exotique ou comme aliment, la dinde apparaît au 16^{ème} et au 17^{ème} siècles presque invariablement liée à des milieux raffinés et comme ingrédient de grands banquets, comme le confirment d'autres sources et le montrent des œuvres telles que *Le goût* de Rubens et Snyders. Face à cela, tout au long du 18^{ème} siècle, le caractère plus populaire conféré à la représentation de la dinde reflète fidèlement l'évolution subie par son usage social, qui a atteint tout au long de ce siècle des couches plus modestes de la société, comme dans *Nature morte aux légumes, dinde, autres volailles et gaufrettes* de Viladomat.

Dans le groupe des aliments peu représentés, nous pouvons souligner la présence rare, mais très significative, d'images de pommes de terre et de patates douces dans l'art espagnol. Dans le cas de la pomme de terre, l'œuvre de Bartolomé Esteban Murillo *San Diego de Alcalá donnant du pain aux pauvres* correspond très précisément à la considération et à l'usage que la pomme de terre pouvait avoir en Espagne au 17^{ème} siècle comme aliment providentiel, capable de soulager, avec d'autres aliments comme le maïs, les famines et les besoins des classes plus besogneuses. À l'extrême opposée, à la fois dans son image et dans son utilisation, se trouverait la patate douce, considérée comme un délice parmi les classes riches espagnoles et un véritable luxe ailleurs en Europe, étant donné qu'il s'agissait d'un produit rare et importé. Dans le cas de l'Espagne, la patate douce était souvent présentée sous forme de fruit confit, tout comme les traditionnelles griottes ou poires. C'est précisément l'usage représenté, par exemple, par Francisco de Zurbarán dans sa *Nature morte avec une assiette de fruits confits*.

Dans le cas des aliments plus présents dans l'art européen, la relation directe entre les usages réels dans certains domaines par les différentes classes sociales et la manière de les représenter dans l'art semble également se confirmer. Un bon exemple de ceci serait le cas déjà cité du piment parmi les classes populaires espagnoles et sa représentation dans l'art de ce même pays. Contrairement à cet usage clairement alimentaire, en d'autres régions la représentation artistique reflète des usages alternatifs donnés au légume et à la plante. C'est le cas des Pays-Bas, où la plante du piment a longtemps été utilisés plutôt comme ornement que comme aliment par les classes aisées. Et ainsi il apparaît, par

exemple, dans la salle palatiale de *Vertumne et Pomone dans les jardins d'une villa*, de Peeter Gijssels. De manière moins évidente, le piment est souvent représenté dans cette région avec de fortes connotations ornementales (dans les jardins et dans des scènes du paradis, par exemple), sans aucun lien avec l'alimentation.

Un dernier exemple illustrant cette relation entre usages et modes de représentation est celui de la tomate qui, présente depuis très tôt parmi les éléments des garde-mangers de l'art italien, notamment les plus modestes. Accompagné d'autres légumes ou aux côtés de viandes et poissons, son utilisation comme base pour toutes sortes de sauces et de plats de la gastronomie italienne populaire semble se confirmer à travers les images. Encore plus évidentes sont, dans ce sens, les peintures du 18^{ème} siècle en Italie et en Espagne, où la tomate est représentée avec des groupes d'aliments non choisis au hasard, mais formant de véritables recettes, comme la salade ou le gaspacho dans les œuvres de Luis Egidio Meléndez ou les plats de viande et de poisson dans l'œuvre de Carlo Magini. De plus, sa présence tout au long de ce siècle dans des contextes pas forcément humbles renforce l'idée d'une généralisation de sa consommation à toutes les couches de la société.

Outre les espaces et les classes sociales, dans les hypothèses initiales nous avons fait référence à l'importance des idées reçues et des préjugés sur certains produits et comment ceux-ci pouvaient conditionner leur représentation. Plus précisément, nous avons proposé l'existence d'une relation directe entre la considération sociale d'un aliment et sa représentation artistique. Sur la base des exemples localisés, il faut avouer que ce point se présente comme le plus problématique de l'étude ci-présent, car parfois, comme nous le verrons, les idées sur ces aliments semblent influencer directement leur représentation (ou leur absence), tandis que d'autres fois il semble y avoir une contradiction entre les idées théoriques que la société avait sur un aliment et la façon dont il est représenté par les artistes. Pour terminer, dans ce point nous analyserons quelques cas dans lesquels les idées sur ces aliments justifient leur inclusion comme un moyen de mettre en valeur la richesse et le prestige non seulement du tableau lui-même, mais aussi de ses mécènes, qui sont parfois représentés.

Un exemple d'aliment pour lequel les idées reçues ou préjugés exprimés à son sujet et sa représentation artistique semblent s'accorder est celui du chocolat. Comme nous l'avons analysé dans le chapitre consacré à ce produit, son utilisation (et son abus) a suscité beaucoup de controverses, notamment dans le domaine religieux, puisque sa

consommation était considérée comme dangereuse, car les amateurs de chocolat pouvaient encourir les péchés de gourmandise et de luxure, et aussi rompre le jeûne catholique. Face à ces idées de danger déversées par l'Église, le chocolat a suscité une véritable passion parmi les classes aisées, qui le considéraient comme un aliment quasi-divin et indispensable dans les actes de socialisation. Cette contradiction insoluble entre les idées de danger et de fascination suscitées par le chocolat peut avoir eu une traduction artistique si l'on tient compte de sa représentation dans l'art espagnol du 17^{ème} siècle. D'une part, comme nous l'avons déjà souligné dans la section correspondante, le fait que le chocolat soit représenté métonymiquement (c'est-à-dire à travers les objets nécessaires à sa préparation), mais pas explicitement, et qu'il n'y ait aucune indication de présence humaine semble correspondre aux idées qui considéraient le chocolat comme quelque chose d'interdit et dont la consommation ne devait pas être diffusée publiquement. Mais, d'un autre côté, le luxe transmis par ces scènes, pleines d'objets de grande valeur et de sophistication, semblent confirmer qu'il s'agissait d'un produit exceptionnel réservé aux élites. En contraste avec ce mode de représentation, l'abandon de certains préjugés et l'émergence au 18^{ème} siècle d'idées valorisant la sensualité semblent également se transmettre à travers les représentations du chocolat dans ce siècle, avec des représentations explicites à la fois du chocolat et des convives.

Face à cet exemple, où les idées et préjugés et la représentation artistique semblent s'accorder, en d'autres cas on pourrait parler d'une contradiction apparente et frappante. Le cas le plus évident est celui du maïs aux Pays-Bas. Comme nous l'avons vu dans le chapitre consacré à cet aliment, face à la faible considération sociale du maïs, généralement jugé comme un aliment destiné aux animaux ou aux personnes les plus besogneuses, dans cette région il est souvent représenté par les artistes en accompagnant des déités liées à la nature ou la vierge Marie. Pour ce faire, les artistes ont suivi une série de stratégies à travers lesquelles le maïs a été dépouillé de sa condition alimentaire pour apparaître comme une preuve de la générosité de la nature. Pourtant, on peut se demander pourquoi les artistes des Pays-Bas ont choisi de manière insistante de donner à cette céréale une forte connotation positive. Nous reviendrons sur cette idée dans le dernier point des conclusions ci-présent, mais pour l'instant nous nous contenterons de signaler que l'art, dans ce cas, pourrait aider à repenser les idées traditionnellement associées à certains aliments.

Comme nous l'avons souligné au début de ce point, les idées à propos de ces aliments pourraient avoir influencé certains usages symboliques. Plus précisément, les aliments américains pourraient avoir servi pour renforcer la valeur symbolique de l'œuvre elle-même (non seulement l'œuvre était-elle précieuse, mais tous les éléments qu'elle contenaient l'étaient aussi) et mettre en valeur les idées de pouvoir et cosmopolitisme des personnes représentées.

Un bon exemple de cela serait la volonté de la personne représentée de se montrer en consommant une tasse de chocolat, un usage distingué qui liait automatiquement la personne représentée à un contexte confortable et raffiné. C'est le cas du *Portrait de l'infante Marie-Josèphe de Bourbon avec un éventail et une tasse de chocolat*, de Giuseppe Bonito, ou du *Portrait de la famille de Niccolò Martelli au salon*, de Giovan Battista Benigni. Ainsi, la présence anecdotique du chocolat dans les deux portraits pourrait être vue non seulement comme un moyen de montrer les goûts et les habitudes des personnes représentées, mais aussi d'exposer leur richesse, leur raffinement et leur cosmopolitisme au public potentiel de la peinture à travers le produit consommé et les objets élégants employés pour le servir.

Un autre exemple particulier de la façon dont l'inclusion d'aliments américains pouvait servir pour renforcer le luxe et le raffinement de la peinture elle-même et des personnes représentées est le pendentif en forme de piment suspendu au cou de la femme représentée dans *Portrait d'une dame*, de Scipione Pulzone. Réalisé à peine quelques décennies après l'arrivée du piment en Europe, le fait que la dame ait commandé un bijou avec une forme si singulière et ait voulu être représentée en le portant témoigne d'une volonté expresse de se présenter comme une personne cosmopolite et moderne à travers cet objet peu habituel².

Mais cette utilisation des aliments américains pour renforcer les idées de luxe et distinction de l'œuvre et des mécènes ne se limite pas au genre du portrait. Un autre genre dans lequel cette pratique a été mise en œuvre est sans doute celui du paysage, aussi bien

² Il est frappant que, déjà au 19^{ème} siècle, deux aliments peu appréciés par les classes supérieures pendant l'Époque Moderne, la pomme de terre et le maïs, aient été utilisés dans l'art comme symbole de la contribution essentielle de la science au bien-être humain. C'est ainsi qu'il faut voir les spécimens de ces deux produits qu'Antoine Parmentier tient dans la main dans *Portrait d'Antoine Parmentier* (1812) de François Dumont.

dans les toiles que, tout particulièrement, dans les fresques qui ornaient les chambres des palais raffinés, comme à la Villa Farnesina ou aux loges du Vatican. Comme dans une sorte de jeu de miroirs idéalisé, les fresques ont servi à refléter le luxe et l'exotisme qui, certainement, dominaient également les jardins de ces palais. Présenter aussi tôt dans les palais italiens des aliments américains alors aussi rares que le maïs ou les citrouilles a sans aucun doute servi à renforcer l'image de leurs promoteurs et propriétaires, en les présentant ainsi comme des personnes d'une vaste culture, très attentives aux nouveautés que les découvertes géographiques commençaient à apporter en Europe. Parallèlement à ces aliments, des oiseaux exotiques et des singes venus du Nouveau Monde soutenaient efficacement ce message à la fois dans les jardins et dans les fresques.

Finalement, de manière complémentaire à l'hypothèse précédente, nous avons proposé une hypothèse à propos de la relation entre les modes de représentation de ces aliments dans d'autres sources (recettes, littérature, travaux scientifiques) et leur représentation artistique. Parmi ces sources, nous avons considéré particulièrement intéressants les points communs et les divergences pouvant exister entre la manière de représenter les aliments américains dans les images artistiques et les images scientifiques. Pour cette raison, une dernière hypothèse partielle nous a conduit à proposer une théorie selon laquelle les deux types de représentation pourraient être liés et avoir des éléments importants en commun. À partir des images obtenues dans les deux domaines, nous sommes en mesure d'affirmer que cette hypothèse est vérifiée dans certains cas, dont les plus remarquables seraient les cucurbitacées et le maïs.

Dans le cas des cucurbitacées, nous avons observé un intérêt commun chez les artistes et les scientifiques pour montrer la grande diversité que présentait la branche américaine de cette famille botanique. Comme nous l'avons vu dans le chapitre correspondant, scientifiques et artistes montrent très tôt les différentes espèces dans leurs œuvres, en soulignant les différentes tailles, formes et couleurs. De plus, à partir de *Stirpium historiae pemptades sex* de Rembert Dodoens (1583), nous observons un intérêt croissant de la part des scientifiques pour les fruits, le reste de la plante jouant un rôle secondaire au fil des siècles et comprenant dans presque tous les cas localisés des images où le fruit apparaît isolé. Un troisième élément en commun est le mode de représentation, qui atteint parfois une similitude frappante. C'est le cas, par exemple, du *Plantarum seu stirpium icones* de Matthias de L'Obel, où les fruits apparaissent non seulement isolés, mais ouverts,

montrant l'intérieur, tels qu'ils apparaissent, par exemple, dans certaines allégories de l'Abondance. Dans les deux cas, l'objectif est de montrer l'intérieur et, plus précisément, les graines, bien que, logiquement, avec un but différent dans chaque cas, de sorte que face au désir descriptif de l'œuvre de L'Obel, dans le cas de l'art, comme nous l'avons vu, les graines seraient une puissante image symbolique de la régénération naturelle.

Un deuxième exemple de concomitance entre représentation scientifique et représentation artistique se produit dans le cas du maïs. Comme pour les cucurbitacées, nous avons observé dès le début un intérêt pour l'épi de maïs dans la représentation scientifique, surtout depuis sa représentation dans l'*Eicones plantarum* de Tabernaemontanus, le reste de la plante étant absent des images ultérieures, tout comme dans l'art, où le plant de maïs est complètement ignoré. Les deux types de représentation partagent également le désir de montrer la diversité, tant dans la forme que dans la couleur. Dans ce sens, il existe des similitudes intéressantes entre les deux types de représentation. Ainsi le montre, par exemple, la similitude entre l'image du maïs de 1596 réalisée par le scientifique brugeois Anselmus Boëtius de Boodt, où sont représentés deux épis, un de la variété rouge et un autre de la variété jaune, et celles représentées par Jan Brueghel dans l'*Allégorie de l'Abondance*.

Un autre exemple est celui de la représentation de la variété particulière présente dans le *Rariorum plantarum historia* (1601) de Charles de l'Écluse qui, comme nous l'avons vu, lui avait été envoyée par son correspondant londonien James Garet, et une des variétés représentées dans la Villa Farnesina (1517), bien que, dans ce cas, contrairement à l'exemple précédent, l'image artistique aurait plusieurs décennies d'avance sur la représentation scientifique.

Face à ces cas, cependant, on trouve aussi des différences notables entre les modes de représentation scientifique et artistique en ce qui concerne les produits américains. La plus grande différence se trouve parfois dans l'importance accordée à l'image. Ainsi, si dans le cas de l'art le protagonisme correspond presque invariablement aux fruits, décontextualisés dans la plupart des cas de leur plante d'origine, dans la représentation scientifique, fruits et plantes apparaissent presque toujours liés, parfois d'une manière spéciale. C'est le cas, par exemple, de la pomme de terre et de la patate douce, où les fruits comestibles, en l'occurrence les tubercules, sont représentés au 16^{ème} et au 17^{ème} siècles avec la plante entière. Dans ce sens, la pomme de terre et la patate douce apparaissent

toutes deux contextualisées, contrairement à ce qui se passe dans leur représentation artistique. Leur protagonisme dans la représentation scientifique se concentre même parfois sur le reste de la plante ou sur une partie, particulièrement les fleurs, ce qui n'est pas étrange étant donné qu'une des premières utilisations de ces produits était de type ornemental. Parfois, les scientifiques vont jusqu'à éliminer les racines de la représentation, comme dans le cas de la gravure du plant de pomme de terre de Boëtius de Brodt (1596-1610) ou du *Moninckx atlas* (1682-1709) de Jan Moninckx pour la patate douce.

Il existe cependant quelques points communs dans la représentation de la pomme de terre au 18^{ème} siècle, où l'on peut voir une plus grande volonté de la part des scientifiques d'individualiser la pomme de terre non seulement comme une partie de la plante mais comme un élément individuel qui mérite une attention particulière, qui pourrait être liée au changement d'attitude à l'égard de cet aliment au cours de ce siècle. Comme on peut le voir dans les représentations d'Elizabeth Blackwell dans son *Herbarium Blackwellianum*, de Jacob Plenck dans son *Icones plantarum medicalium* ou de Nicolas-François Regnault dans *La botanique*, il est évident qu'il existe l'intention d'individualiser la pomme de terre, représentée isolée et même avec une coupe transversale qui permet de voir l'intérieur. Cette volonté d'individualiser le fruit semble conforme à la manière de le présenter dans les rares exemples artistiques localisés, comme par exemple dans l'œuvre *Nature morte aux oiseaux, raisins, poires, pommes, pommes de terre, figues et noix*, attribuée à Luis Meléndez.

Parallèlement à la différence entre le protagonisme accordé aux fruits dans l'un et l'autre mode de représentation, une seconde différence entre le domaine scientifique et l'artistique serait l'intérêt porté à montrer les différentes variétés. Dans ce sens, les cas les plus évidents sont le piment et la tomate. Comme nous l'avons vu dans le chapitre consacré au piment, face à l'intérêt évident des scientifiques pour montrer la grande diversité des piments, comme par exemple dans le *Hortus Eystettensis* de Basilius Besler ou dans la *Phytanthoza iconographia* de Johann Wilhelm Weinmann, les artistes sélectionnent drastiquement les variétés représentées, avec une nette prédominance des variétés de piments de taille moyenne, couleur rouge et pointe arrondie, ou bien des variétés allongées et pointues et également rouges. Comme nous l'avons souligné dans le chapitre correspondant, cette sélection pourrait être liée aux usages que le légume

américain a eu tout au long de l'Époque Moderne dans les différentes régions analysées, de sorte que les artistes n'ont pas cherché dans ce cas à montrer la diversité, mais plutôt à contextualiser des typologies spécifiques dans des lieux particuliers.

Dans le cas de la tomate il existe aussi un intérêt évident de la part des scientifiques de montrer la diversité, pas tant dans la forme, mais plutôt dans la couleur. La présence des variétés jaunes et rouges est évidente dès les premières images d'Oelinger (vers 1553) et Fuchs, bien qu'une prédominance progressive des variétés rouges soit observée au fur et à mesure que le temps passe. Dans d'autres cas, la diversité de couleurs ne correspond pas à la variété de la tomate, mais à son stade de maturation. Ainsi, on observe également dans de nombreux cas, comme dans le *Florilegium* de Camerarius ou dans *Phytanthoza iconographia* de Weinmann, une volonté de représenter le fruit à différents stades de maturation, qui se traduit par des différences de taille et une couleur qui va du vert au rouge. Cette approche n'est pas non plus présente dans l'art, où les fruits sont représentés détachés de la plante et bien mûrs, parfois sur le point de se gâter en raison de l'action du temps ou des animaux, comme dans le cas de la *Vanité* de Jacob Hoefnagel ou dans *Fruits et légumes avec un singe, un perroquet et un écureuil* de Frans Snyders.

Hypothèses de caractère général

Enfin, dans la section consacrée aux hypothèses, nous proposons une idée générale : celle qui indique que l'art est une source documentaire valable et utile pour recréer l'arrivée et l'adaptation des aliments américains aux sociétés européennes de l'Époque Moderne et, par extension, pour la reconstitution d'événements historiques.

À partir de la documentation étudiée et des analyses réalisées tout au long de l'étude ci-présent, et compte tenu de ce qui a également été révélé par l'analyse des hypothèses partielles, nous pouvons affirmer que cette hypothèse est largement vérifiée. Cependant, compte tenu de la complexité de cette affirmation, nous considérons qu'il vaut la peine de réfléchir attentivement non seulement aux éléments qui font de la représentation artistique un document d'un intérêt immense pour les historiens, mais aussi aux autres particularités dont il faut tenir compte lors de l'utilisation de l'art comme source historique, afin de ne pas commettre d'erreurs d'interprétation et faire une mauvaise utilisation des informations que les œuvres artistiques peuvent fournir.

Tout d'abord, et à la lumière des données obtenues grâce à l'étude ci-présent, nous pouvons souligner certains aspects pour lesquels l'art fonctionne comme une source documentaire de grande valeur pour la reconstitution d'un événement historique tel que l'arrivée en Europe d'aliments provenant d'Amérique.

L'un des plus remarquables est, sans doute, le rôle important que l'art peut jouer pour établir ou du moins confirmer la date d'arrivée et de diffusion des produits américains. La dinde, le maïs et les cucurbitacées américaines fournissent trois bons exemples de cela.

Dans le cas de la dinde, comme nous l'avons souligné dans le chapitre qui lui est consacré, la chronologie de son entrée et diffusion n'est pas entièrement confirmée, mais la documentation disponible suggère qu'elle est vraisemblablement arrivée en Espagne vers 1501-1512 et en Italie entre 1517 et 1520. Outre les lettres, sources documentaires fondamentales pour la reconstruction chronologique dans ce cas, l'art peut aussi contribuer de manière exceptionnelle à travers les toutes premières représentations. Ainsi, comme certains auteurs l'ont montré, les premières représentations de dindes américaines peuvent être celles des fresques des loges du Vatican réalisées entre 1517 et 1519 et, plus probablement, les fresques de la Villa Madama entre 1522 et 1523. L'art permet donc de confirmer ou nuancer les chronologies proposées par d'autres sources documentaires.

Le maïs est un cas similaire, car, comme nous l'avons souligné dans le chapitre correspondant, il semble prouvé que sa première représentation s'est produite à nouveau sous la forme d'une fresque et également en Italie, plus précisément à la Villa Farnesina dès 1515. La représentation artistique a donc près de trois décennies d'avance sur la première représentation scientifique du maïs, faite par Leonhart Fuchs dans son *De historia stirpium commentarii insignes*. Compte tenu du fait que l'entrée du maïs s'est produite à travers l'Espagne et que, par conséquent, sa culture a dû commencer quelques années plus tôt, les témoignages artistiques permettent de confirmer son arrivée en Europe et les premières cultures au début du 16^{ème} siècle, comme le signale Colomb dans le récit de son troisième voyage en Amérique, et son arrivée en Italie se serait produite vers la première décennie du 16^{ème} siècle.

Un troisième exemple de l'utilité de l'art en tant que source documentaire pour établir des chronologies est celui des cucurbitacées américaines. Ce cas présente en outre un intérêt très particulier, car les documents existants rendent difficile l'établissement d'une

chronologie d'entrée et de diffusion. Comme nous l'avons vu, cela est dû en partie au fait que, très probablement, des espèces différentes provenant de différentes parties de l'Amérique sont arrivées presque simultanément à plusieurs régions d'Europe. Si les rares sources écrites suggèrent que les premiers spécimens seraient arrivés en Espagne vers la fin du 15^{ème} siècle ou au début du 16^{ème}, l'art confirme que dans la première décennie du 16^{ème} siècle les cucurbitacées américaines étaient déjà présentes et répandues dans le territoire de l'Italie, encore une fois dans les fresques de la Villa Farnesina, avec des représentations qui le prouvent dès 1515, trente ans avant la première représentation scientifique de Fuchs.

Lié à ce qui précède, et conformément aux résultats de l'étude ci-présent, un deuxième aspect qui peut être considéré comme une preuve de l'utilité potentielle de l'art pour documenter l'arrivée des aliments américains en Europe est sa capacité à montrer la diversité génétique des cultures développées en Europe au cours des premiers siècles qui ont suivi la rencontre avec l'Amérique, avec une variété et une précision dans certains cas à la hauteur des images scientifiques, comme nous l'avons vu auparavant dans cette même section. Surtout dans le cas des cucurbitacées et du maïs, espèces caractérisées par une grande diversité de formes, l'art permet de connaître non seulement les premières variétés enracinées en Europe, grâce à des exemples aussi précoces que ceux des fresques italiennes, mais aussi celles qui étaient plus profondément ancrées dans chacune des régions analysées.

Ce dernier point est essentiel pour comprendre un autre usage possible de l'art comme source documentaire historique. En montrant la variété au fil du temps, l'art sert aussi à étudier l'évolution biologique des cultures et la prédominance progressive de certaines variétés par rapport à d'autres. Un bon exemple de ceci est fourni par le piment, sans aucun doute un des produits américains qui a subi plus de changements depuis son arrivée en Europe en provenance de la région du Mexique. Comme nous l'avons déjà vu dans le chapitre correspondant, les botanistes italiens ont joué un rôle clé pour adapter le piment aux conditions météorologiques et du terrain, ce qui non seulement a rendu les cultures viables, mais a également modifié leurs caractéristiques, à la fois morphologiques et dans des aspects aussi importants que leur piquant naturel. Ainsi, à partir des variétés arrivées d'Amérique et, notamment, de la variété caractérisée par sa couleur rouge, sa pointe fine et son piquant intense, d'autres variétés plus charnues et peu piquantes ou pas piquantes

du tout sont apparues, utilisées comme légume et pas comme épice, comme celles connues en Espagne sous le nom de *pimiento morrón* et *pimiento italiano*. Ces variétés sont devenues de plus en plus présentes dans les cuisines du 18^{ème} siècle à la suite de la revalorisation générale des légumes qui a eu lieu au cours de ce siècle, avec un succès particulier dans la gastronomie du Sud de l'Europe.

L'analyse de la représentation artistique des piments au fil du temps, notamment dans les cas de l'Espagne et de l'Italie, permet aussi d'apprécier cette évolution. Ainsi, on observe d'une part que leur représentation tout au long du 16^{ème} siècle (par exemple dans les œuvres d'Arcimboldo) et du 17^{ème} siècle (par exemple dans les œuvres de Felice Boselli en Italie ou de Diego de Velázquez en Espagne) semble clairement dominée par la typologie du piment rouge piquant. En revanche, au 18^{ème} siècle, surtout dans la seconde moitié, on observe une prédominance progressive des variétés dites douces, qui n'étaient plus utilisées comme épices, mais comme légume, comme on le voit dans les œuvres de Giacomo Nani en Italie ou José López Enguïdanos en Espagne.

Un autre exemple pour lequel l'art montre l'évolution d'une culture américaine en Europe est celui du maïs. Surtout dans les Pays-Bas on observe une variété considérable de formes et de couleurs qui, peu à peu, deviennent plus homogènes à l'approche de la fin du 18^{ème} siècle. Ainsi, contrairement à la diversité remarquable existante dans les œuvres du 17^{ème} siècle, où l'on observe des épis jaunes et rouges (*Allégorie de l'Abondance* de Brueghel le Jeune ou *Fruits et légumes avec un singe, un perroquet et un écureuil* de Frans Snyders), uniquement rouges (*Guirlande de fruits avec la Sainte Famille* de Cornelius Van Huynen) ou même des épis des deux couleurs (*Guirlande* de Joris Van Son) on passe au 18^{ème} siècle à une représentation quasi monochrome dominée par la variété jaune. Dans le cas de l'Italie, la standardisation progressive de la représentation du maïs se produit davantage dans sa morphologie, qui présente une plus grande diversité au 16^{ème} et au 17^{ème} siècles, aussi bien en ce qui concerne la forme de l'épi que les graines, et s'homogénéise au 18^{ème} siècle, alors que la variété jaune prédomine à tout moment.

Considérant que l'art peut aider à établir des chronologies, à connaître les variétés biologiques arrivées en Europe et leur évolution, il est aussi possible de penser que l'histoire de l'art peut être une source d'un énorme intérêt non seulement pour les historiens, mais aussi pour les études ayant pour but la reconstitution historique de l'évolution de la vie, comme la paléontologie ou la paléobotanique. Les témoignages

graphiques fournis par l'art dans peuvent être précieux pour comprendre les découvertes dans ces domaines, comme le montrent les études réalisées, entre autres, par Jules Janick, Giulia Caneva ou Marie-Christine Daunay.

Si l'on privilégie les critères géographiques plutôt que les chronologiques, l'art représente aussi un document d'un grand intérêt pour confirmer les usages que les aliments venus d'Amérique ont eu dans les différentes régions européennes. Le contexte dans lequel les différents produits sont représentés varie considérablement selon qu'il s'agisse de scènes réalisées en Espagne, en Italie ou aux Pays-Bas. Comme nous l'avons déjà vu dans la section consacrée à présenter l'hypothèse d'une corrélation entre les usages donnés aux aliments analysés dans les différentes régions et leur représentation artistique, l'exemple le plus clair de cela est celui du piment, bien que d'autres produits comme la patate douce, la pomme de terre ou la tomate présentent également un fort accent local dans leur représentation. À ces exemples déjà examinés dans la section correspondante nous pourrions ajouter celui du chocolat. Dans ce cas, malgré la dissimulation dans sa représentation au 17^{ème} siècle, l'art est un document essentiel pour connaître le rituel que sa consommation impliquait, en particulier les instruments nécessaires à sa préparation et à sa consommation. Grâce à l'art, nous disposons de précieuses informations graphiques sur le type d'instruments utilisés, les matériaux jugés appropriés pour ce type d'événement social ou leur origine. La représentation du chocolat au 18^{ème} siècle est tout aussi intéressante à ces fins, car les informations sur les usages de ce produit sont étendues à d'autres domaines. Cependant, et curieusement, le biais local est considérablement réduit et le contexte dans lequel la consommation du chocolat est représentée est assez homogène dans les trois territoires analysés. Grâce à ces images nous pouvons documenter une certaine internationalisation du rituel de consommation du chocolat, avec des gestes, des vêtements et des décors similaires. Ainsi, grâce à sa représentation au 18^{ème} siècle, cette transition d'un usage local et particulier du chocolat au 17^{ème} siècle à une consommation globale et standardisée au siècle suivant peut être documentée.

Le chocolat est, justement, un bon exemple d'un autre des aspects dans lesquels l'art peut être d'une grande valeur en tant que source pour reconstituer un événement historique tel que l'arrivée d'aliments américains en Europe. Plus précisément, la représentation artistique permet de mieux comprendre les idées que les Européens ont créées sur l'Autre, dans ce cas, sur les peuples américains, leurs coutumes et leur habitat.

Comme on le sait, notamment grâce à des sources telles que les Chroniques des Indes, la réaction générale face à la nature américaine inédite et ses habitants oscillait entre deux pôles apparemment contradictoires.

D'une part, de manière immédiate et presque instinctive, les Européens ont eu peur d'un monde qui était pour eux inconnu. La nature accablante, ses habitants étranges et ses coutumes encore plus étranges ont semé la panique parmi les Européens juste arrivés, comme l'illustre le récit de Bernal Díaz del Castillo quand il a dit que les tribus locales « nos querían matar, e comer nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas con sal, e agi, e tomates ».

A cette peur s'ajoutait une autre réaction tout aussi logique : l'apparition de préjugés et du sentiment de supériorité. Comme il fallait s'y attendre, tout ce qu'il y avait dans ces terres devait être, par définition, inférieur à ce qui existait déjà en Europe. Leurs coutumes, leurs langues, leurs dieux et aussi leur nourriture. En ce qui concerne les aliments, les assimilations constantes faites par les chroniqueurs à propos d'aliments pour eux inconnus sont révélatrices, les comparant sans cesse à des cultures avec lesquelles ils étaient familiarisés et soulignant généralement la supériorité des produits européens par rapport aux américains. Le cas le plus évident est celui du maïs, dont les caractéristiques et l'importance sociale le rendaient facilement assimilable à l'aliment européen par excellence, le blé. Les comparaisons entre les deux céréales sont fréquentes et, bien que le blé l'emporte toujours, il est évident que les chroniqueurs étaient conscients dès le premier moment qu'ils avaient affaire à un aliment qui n'avait pas grand-chose à envier à la céréale européenne.

Avec la peur et les préjugés, les premiers témoignages de la rencontre entre Européens et Américains révèlent également un sentiment de fascination envers un milieu naturel fertile et exubérant. Avec plus ou moins d'enthousiasme, dès les premiers écrits de Christophe Colomb d'innombrables témoignages de surprise et d'attirance se succèdent envers des formes naturelles jamais vues et qui augmentaient à l'infini le nombre d'espèces végétales et animales connues.

La tension entre la peur et la fascination lors de ces premiers contacts donne lieu à des témoignages nécessairement contradictoires et peu concluants sur ce que pensaient réellement les auteurs. Mais cette tension a voyagé de l'autre côté de l'Atlantique avec les

premiers exemples de la flore et la faune américaines. Comme le montre la littérature, par exemple, les Européens semblaient hésiter entre l'enthousiasme et le rejet de ces nouveaux aliments.

L'art européen, on l'a vu, reflète également cette tension vis-à-vis de l'Autre américain, même si, comme nous le verrons par la suite, l'image transmise penchait très clairement vers la fascination.

Cependant, l'art européen, n'était pas étranger aux préjugés qui pesaient sur certaines cultures. Prenons par exemple le cas des solanacées qui, comme nous l'avons indiqué à plusieurs reprises dans l'étude ci-présent, avaient mauvaise réputation depuis bien avant l'arrivée des variétés américaines. On sait que les solanacées américaines (tomate, piment et pomme de terre) ont dû vaincre des préjugés divers avant de s'adapter complètement. Par exemple, dans le cas du piment, il était considéré à cause de son piquant excessif comme un aliment qui suscitait la passion amoureuse/sexuelle chez ses consommateurs, une idée également favorisée par sa couleur rouge et sa forme suggestive. Cette connotation, très évidente dans la littérature, est aussi présente dans l'art, où le piment accompagne parfois des scènes d'amour. Plus précisément, on le retrouve dans deux images représentant Vertumne et Pomone, l'une réalisée par Juan de Van der Hamen et l'autre par Peeter Gijssels.

Dans le cas de la tomate, ses connotations sensuelles provenaient moins de sa nature en tant qu'aliment que, à nouveau, de sa forme et de sa couleur. Une fois de plus, la littérature montre de nombreux exemples de cette association et l'art semble également y faire référence. Deux exemples de son utilisation avec une connotation sexuelle seraient l'étrange ensemble créé avec d'autres légumes dans *Scène de marché* de Pieter Aertsen ou la scène déjà mentionnée de Van der Hamen avec Vertumne et Pomone comme personnages principaux.

Dans le cas de la pomme de terre, la confirmation des forts préjugés envers cet aliment viendrait, plus que par sa représentation, par le très éloquent silence artistique qui pèse sur lui. L'idée qu'il s'agissait d'un aliment ignoble explique sans doute que pas plus d'une douzaine de représentations artistiques n'aient été recensées pour une période de trois siècles dans trois grandes régions européennes. De plus, dans les rares exemples trouvés, les idées d'humilité et pauvreté apparaissent fréquemment associées à la représentation,

le cas le plus évident étant celui de *San Diego de Alcalá donnant du pain aux pauvres* de Murillo. Cependant, il convient de noter que, par rapport à d'autres sources, l'humilité représentée par la pomme de terre dans l'art ne présente généralement pas de connotations négatives. Les personnages ne sont pas décrits comme ignobles ni avilis, surtout dans le cas des Pays-Bas. Il s'agit généralement d'une pauvreté digne ou d'une humilité choisie comme mode de vie.

Un dernier exemple permettant d'apprécier les préjugés et une certaine peur de l'inconnu est la représentation de la dinde. La mauvaise réputation de cet oiseau, jugé difficile à élever, sale et surtout violent, est mise en évidence par plusieurs représentations montrant son caractère hostile envers d'autres espèces, comme *Combat entre un coq et une dinde* de Frans Snyders, *Dinde et coq* de Paul de Vos ou l'anonyme *Combat d'oiseaux*. Ces préjugés et ces idées atteignent même un niveau symbolique chez Peter Bruegel, pour qui la dinde devient un attribut de la personnification de l'envie.

Avec tous ces exemples, et comme nous l'avons souligné ci-dessus, le chocolat est sans doute un des aliments américains pour lesquels la tension entre fascination et préjugés est devenue plus évidente. La passion des Européens par le chocolat dès les premiers contacts en Amérique et sa consommation irrationnelle au sein de l'aristocratie à son arrivée en Europe se heurtèrent aux accusations de l'Église catholique, selon laquelle la consommation de chocolat incitait à la gourmandise, à la luxure et à la rupture du jeûne. Le fait que sa représentation soit très rare par rapport à d'autres produits et qu'il soit représenté sans montrer le produit ni ses consommateurs fait penser qu'au 17^{ème} siècle la tension s'est résolue en faveur des préjugés. En revanche, sa représentation explicite et le contexte de plaisir et de jouissance montré par les exemples du 18^{ème} siècle indiquent qu'à partir d'alors (et jusqu'à nos jours) les tensions concernant la consommation de chocolat se sont résolues en faveur de la fascination et du plaisir.

Mais la représentation du chocolat au 18^{ème} siècle n'est pas le seul exemple de fascination de la part des artistes européens lors de la représentation des aliments américains. En effet, à la lumière des exemples localisés, on peut soutenir que cette attitude était dominante. Les artistes ont fait preuve de leur fascination envers cette nouvelle nature en mettant en évidence trois caractéristiques de celle-ci.

Tout d'abord, les artistes ont souvent souligné le caractère fertile des plantes américaines. Certains produits comme le maïs ou les cucurbitacées, avec leurs graines visibles, donnaient l'impression de contenir un énorme potentiel pour se multiplier et fournir des aliments en permanence. Cela explique pourquoi certains artistes, notamment aux Pays-Bas, les ont considérés appropriés pour caractériser des déités liées à la nature, telles que Cérès, Pan ou Cybèle, ou pour montrer des idées telles que la résurrection ou le rôle unificateur de l'Église pour les œuvres religieuses.

Deuxièmement, les artistes ont insisté sur la beauté de bon nombre de ces produits. Outre les exemples déjà analysés du maïs et les cucurbitacées, de nombreux artistes ont fait un usage intéressant de certaines cultures comme la tomate ou le piment dans leurs compositions. Grâce à leurs couleurs éclatantes et à leurs formes, ces deux produits ont souvent servi à structurer la composition de nombreuses natures mortes, servant de points d'ouverture ou fermeture ou de contraste avec des éléments plus sombres. En ce faisant, les artistes semblent prendre davantage en compte les questions esthétiques que les idées ou les préjugés éventuellement associées à ces aliments. Un bon exemple de cela pourrait être *Nature morte au plateau de fruits et friandises* de Juan van der Hamen, où l'artiste semble ignorer la considération sociale et l'usage de la tomate et décide de la représenter avec une coupe à fruits et des plateaux pleins de friandises délicates.

Un dernier trait à travers lequel les artistes ont montré leur fascination lors de la représentation des produits américains est l'insistance sur l'exubérance des formes. À cet égard, il convient de rappeler la présence d'un animal aux formes aussi particulières que la dinde américaine dans des scènes liées au paradis ou dans des contextes idylliques accueillant des récits mythologiques ou allégoriques. Malgré les préjugés déjà signalés dont elle était objet, la dinde, ainsi que d'autres oiseaux américains comme l'ara, l'amazone à front bleu ou le toucan, ont servi aux artistes européens pour représenter une nature exubérante et presque surnaturelle grâce à leurs formes irréelles. En tant que participant à l'Arche de Noé, en tant qu'habitant du paradis accompagnant des déités, en particulier celles liées à l'air ou à la musique, la dinde représente la nature américaine exubérante de manière polyvalente et montre la fascination que les artistes européens ont dû ressentir envers elle.

Comme nous venons de le voir, il existe donc de nombreux arguments en faveur de l'utilisation de l'art comme source pour l'étude de l'histoire. Cependant, afin d'offrir une

analyse complète et conforme aux résultats obtenus dans le cas ci-présent, il est nécessaire de signaler certaines contraintes présentées par l'art, comme par toute autre source documentaire, dont il convient tenir compte pour une interprétation correcte des informations fournies pour documenter un événement ou une période historique.

Premièrement, et compte tenu de la nature de la représentation artistique, il convient de tenir compte des contraintes esthétiques qui, à chaque période historique, déterminent non seulement ce qui est représenté mais aussi le mode de représentation. Ainsi, pour la période artistique en question, des concepts tels que la beauté ou le décorum, défini comme ce qui est propre à un certain contexte, sont essentiels pour comprendre la présence ou l'absence de certains produits et les modes et contextes de leur représentation. De cette manière, si l'on considère les aspects esthétiques et l'adaptation aux contextes, on peut dire que ceux-ci déterminent largement la présence ou l'absence des produits analysés.

Ainsi, d'un côté se trouveraient les aliments qui, compte tenu des critères esthétiques de l'époque, sont parfaitement adaptés aux paramètres de beauté et de décorum, ce qui se traduit par un nombre élevé de représentations. Les cas les plus évidents à cet égard sont peut-être le maïs, la dinde et le piment.

Dans le cas du maïs, comme nous l'avons déjà signalé tout au long de l'étude ci-présent, sa haute considération esthétique peut être largement déterminée par son assimilation à d'autres aliments de longue tradition iconographique chrétienne, en particulier, à des cultures caractérisées par la multiplicité des fruits. Les parallélismes morphologiques semblent donc favoriser une transmission de leurs connotations allégoriques. C'est le cas du blé, du raisin et de la grenade, aux côtés desquels, comme nous l'avons vu, il est souvent représenté, notamment aux Pays-Bas. Dans de nombreux cas la céréale américaine apparaît associée à un ou plusieurs de ces produits, notamment dans les œuvres religieuses. Il suffit de rappeler leur présence conjointe dans *Guirlande de fruits avec la Sainte Famille* de Cornelius Van Huynen, *Allégorie de la vie humaine* de Joris Van Son ou *Allégorie de l'Eucharistie* d'Alexandre Coosemans, entre autres. Sa présence dépasse même la peinture et atteint des pièces importantes avec des fins décoratives évidentes, ce qui confirmerait la valeur esthétique donnée au maïs par les artistes de l'Époque Moderne. Un bon exemple de ceci serait sa représentation dans plusieurs

tapisseries de la série du *Triomphe de l'Eucharistie* conçue par Rubens pour le monastère des Descalzas Reales de Madrid ou, du moins, dans les dessins préparatoires.

À part les formes du maïs, assimilables à d'autres aliments d'une grande puissance iconographique, un deuxième élément esthétique pourrait contribuer à sa représentation fréquente : la couleur ou, plutôt, les deux couleurs caractéristiques de cet aliment, jaune doré et rouge, qui le rendaient apte à être inclus dans les œuvres religieuses, en particulier dans les images de la Vierge à l'Enfant. La couleur jaune dorée, associée depuis l'Antiquité au sacré, et le rouge, traditionnellement lié au sang du Christ et à la Passion, constituaient non seulement des touches de couleur d'une grande puissance visuelle au niveau de la composition, mais étaient aussi très utiles pour construire le récit en images et lui donner plus de cohérence.

Un deuxième exemple où la beauté et le décorum semblent aller main dans la main est le cas de la dinde américaine. Ce « miracle de la nature », selon la définition de Conrad Heresbach, avec ses formes fascinantes qui incluaient le changement de couleur de certaines parties de son corps, avait tout pour être incorporé à la représentation artistique, en particulier celle destinée à matérialiser des idées abstraites ou des espaces féériques, comme ceux représentés dans les œuvres allégoriques, mythologiques ou certaines scènes religieuses, en particulier celles situées au Paradis. Dans ces espaces conçus pour montrer la beauté du monde connu, la dinde occupait une place de privilège avec d'autres oiseaux américains aussi beaux et exotiques.

Mais, outre sa beauté, la dinde était aussi appropriée comme aliment en d'autres contextes, notamment ceux marqués par le luxe. Par conséquent, en tant que nourriture, c'était un élément très utile pour les artistes voulant montrer, par exemple, les préparatifs d'un banquet, comme dans *Le goût* ou *Philopoïmène reconnu*, ou le garde-manger d'une maison aisée, comme dans *Un garde-manger* d'Adriaen Van Utrecht ou *Nature morte avec lièvre, oiseaux et poissons morts* d'Alexander van Adrianssen.

Mais la beauté et le décorum ne se limitent pas aux contextes aisés. D'autres aliments américains ont rempli aussi ces fonctions dans des décors plus modestes ou, du moins, sans ostentation, ce qui pourrait avoir favorisé leur présence considérable. C'est le cas du piment.

D'une part, les formes et, surtout, la couleur belle et éclatante du piment ont joué, comme nous l'avons déjà souligné, en faveur de sa représentation pour structurer les compositions ou donner une touche de couleur et de contraste à l'image. Soit pour ouvrir la composition, comme dans *Paniers avec prunes et figues et un melon sur une étagère avec piments, raisins et coings suspendus* de Miguel de Pret, ou pour la fermer, comme dans *Nature morte au gibier, oiseaux, fruits et légumes* de Felice Boselli, les puissantes taches rouges aident à lire l'image et à la structurer.

Mais, en plus de sa beauté, le piment était particulièrement approprié dans certains contextes. C'est le cas des décors modestes de l'Espagne du 17^{ème} siècle. Ainsi, si la dinde était tout à fait apte à représenter graphiquement des espaces et des contextes luxueux, le piment était intéressant pour caractériser un environnement modeste, aussi bien domestique, comme ceux montrés dans *Vieille faisant frire des œufs* de Velázquez ou *Nature morte au panier de melons et légumes*, attribué à Blas de Ledesma, que religieux, comme dans *La cuisine des anges* de Bartolomé Esteban Murillo.

Face à ces aliments dont les caractéristiques esthétiques pouvaient conduire à une représentation abondante, il convient également de rappeler ceux qui pouvaient être lésés par ces contraintes et, par conséquent, avoir une présence réduite même s'ils avaient une bonne estime sociale. C'est le cas du chocolat et des patates douces.

Dans le cas du chocolat, et en dehors des idées et préjugés déjà évoqués et qui ont pu influencer de manière décisive sa représentation dans l'art, il convient de noter que son aspect physique a pu jouer contre lui. Comme nous l'avons vu dans le chapitre consacré à sa découverte par les Européens, le produit obtenu était souvent comparé à de la boue ou des excréments, ce qui non seulement représentait une première barrière à sa consommation, mais aussi à sa représentation artistique, surtout au 17^{ème} siècle. Car il ne faut pas oublier la grande différence d'aspect que présentait le chocolat à cuire produit au 17^{ème} siècle par rapport à celui du 18^{ème} siècle. Ainsi, si la préparation au 17^{ème} siècle avait un aspect aqueux et grumeleux (il suffit de voir l'un des rares exemples de sa représentation au long de ce siècle dans l'œuvre de Juan de Zurbarán *Nature morte au service de chocolat*), au 18^{ème} siècle le chocolat est devenu le liquide épais et puissant que nous connaissons de nos jours, ce qui le rendait plus agréable à regarder.

Du point de vue du décorum, il convient simplement de rappeler les accusations d'incitation à la gourmandise, à la luxure et à la rupture du jeûne ecclésiastique pour comprendre que son inclusion, au moins explicite, aurait pu être problématique au 17^{ème} siècle. Au contraire, l'abandon de ces préjugés au siècle suivant a pu permettre non seulement un changement radical dans la représentation, mais aussi une augmentation considérable de sa présence.

Dans le cas des patates douces, comme nous l'avons vu dans le chapitre dédié à ce produit, ses caractéristiques physiques pouvaient également être un vrai problème pour les peintres. Aussi bien dans ses modes de préparation plus courants, rôtie ou confite, que crue, elle représentait un défi pour les artistes. Rôtie ou confite, il était facile de la confondre avec d'autres produits, comme la citrouille. Entière, elle pouvait être confondue avec d'autres tubercules ou racines, et placée à même sur le sol, conformément à l'un des schémas de nature morte de l'époque, elle pouvait même ressembler à un morceau de terre ou à une pierre. Outre l'expertise technique requise, le résultat était loin d'être beau selon les paramètres de l'époque. Par sa couleur et par sa forme imparfaite elle n'avait pas de place parmi les beaux aliments et objets des natures mortes ni dans les espaces idylliques des œuvres allégoriques et mythologiques.

À part son manque de beauté, en termes de décorum la patate douce pouvait également être problématique. Comme nous l'avons vu dans le cas particulier de sa représentation d'abord envisagée et éliminée par la suite dans l'œuvre *Citrons, oranges et une rose* de Francisco de Zurbarán, la sensualité et le plaisir associés à cet aliment, considéré à l'époque aphrodisiaque, pouvaient contredire l'éventuel message religieux, ce qui expliquerait son élimination dans la version finale du tableau et son absence dans toutes les images avec un caractère religieux.

La pomme de terre présentait des problèmes esthétiques similaires aux patates douces, et, faute d'une maîtrise particulière, elle pouvait également être prise pour un morceau de terre ou une pierre. Cependant, comme nous l'avons souligné dans la section consacrée à ce tubercule américain, son caractère informe et sa simplicité lui ont permis d'avoir une présence rare mais significative. Contrairement à la patate douce, dont la représentation posait de sérieux problèmes de décorum, dans le cas de la pomme de terre son adaptation à des contextes modestes en faisait un élément puissant pour caractériser des personnages et des scènes de grande pauvreté et humilité, aussi bien matérielle comme dans le cas de

San Diego de Alcalá donnant du pain aux pauvres de Murillo, que spirituelle, comme dans *Intérieur avec famille priant autour d'une table* de Rienk Jelgerhuis.

Outre les contraintes esthétiques que nous venons de signaler, un autre élément à prendre en compte lors de l'utilisation de l'art comme source documentaire est la difficulté existante dans certains cas pour identifier catégoriquement les éléments à analyser. Ce problème se fait plus évident lorsque l'art est utilisé pour documenter la faune et la flore, car le petit format parfois utilisé et la précision variable dans la représentation peuvent conditionner considérablement son utilité en tant que source documentaire. Les cas les plus évidents dans l'étude ci-présent sont ceux de la tomate et les cucurbitacées américaines.

Dans le cas de la tomate, comme nous l'avons analysé dans le chapitre correspondant, la comparaison précoce avec la pomme de ce fruit insolite, que nous avons observée dans d'autres domaines, notamment dans le domaine scientifique, semble avoir eu sa correspondance dans le domaine des arts. Comme nous l'avons indiqué, il existe de nombreux tableaux dans lesquels il est très difficile de dire si le fruit représenté est une tomate ou une pomme, par exemple, dans *L'abondance et les quatre éléments* de Jan Brueghel l'Ancien et Hendrik de Clerck. Ce problème est particulièrement accentué dans les œuvres dans lesquelles de petits fruits de taille discrète sont concentrés ou superposés, comme les natures mortes ou les allégories de la nature. Une autre raison qui peut expliquer l'ambiguïté de la représentation est, tout simplement, le manque de maîtrise technique pour caractériser un élément et le différencier clairement d'autres semblables. La conséquence dans tous les cas est qu'un nombre considérable d'œuvres localisées doit être rejeté pour l'analyse finale en raison de l'impossibilité de faire une identification précise et au risque d'inclure des éléments non pertinents qui pourraient perturber le résultat de l'analyse.

Il en va de même pour les cucurbitacées américaines. Comme nous l'avons déjà expliqué dans le chapitre correspondant, deux problèmes conditionnent leur identification précise dans l'art : d'une part, l'existence antérieure d'autres citrouilles en Europe, dont certaines avec une similitude considérable à la fois dans la forme et la couleur, et d'autre part, la similitude externe avec d'autres cucurbitacées, en particulier avec le melon. Comme dans le cas de la tomate, cette ambiguïté a conduit à éliminer de l'analyse les

représentations ne présentant pas de certitudes ou, du moins, d'indices, faisant penser qu'il s'agit d'une cucurbitacée américaine.

Cependant, il faut souligner à cet égard que les difficultés pour identifier correctement certaines espèces ne sont pas du tout un problème exclusif de la représentation artistique. Ainsi, en ce qui concerne les sources écrites, l'utilisation d'un terme générique comme « citrouille » rend tout aussi difficile, voire davantage, de l'identifier correctement dans des sources aussi communes à l'histoire de l'alimentation que les Chroniques des Indes, la littérature ou les livres de recettes. Un cas similaire pourrait être celui de la fameuse confusion entre la pomme de terre et la patate douce dans les traités scientifiques de l'époque, ce qui rend très difficile la reconstitution historique du développement des deux cultures en Europe.

Une troisième contrainte dont il faut tenir compte lors de l'utilisation des informations que les œuvres d'art nous transmettent sur un fait historique particulier est la présence inévitable de certains usages figés dans les schémas de représentation, ce qui nuit parfois à leur utilité comme source documentaire. Bien que ce ne soit pas un problème grave dans le cas de l'étude ci-présent, dans le cas particulier du chocolat ces usages limitent la valeur documentaire de sa représentation dans toutes les régions analysées.

Ainsi, malgré l'évolution déjà étudiée de la représentation du chocolat dans l'art européen, dans tous les exemples localisés on retrouve un lieu commun : son lien à un environnement distingué. Ce fait, qui semble conforme à la réalité du 16^{ème} siècle et une partie du 17^{ème}, ne l'est plus tellement dans les décennies suivantes si l'on tient compte d'autres sources documentaires, notamment la littérature. Dès le 17^{ème} siècle, les écrivains font constamment allusion à la consommation de chocolat par les classes populaires, en insistant très souvent sur la différence de qualité et les adultérations redoutées subies par les consommateurs plus modestes afin de pouvoir obtenir la précieuse boisson à un prix plus abordable. Cet aspect important dans l'histoire de la consommation du chocolat est totalement absent de sa représentation artistique, dans laquelle, même à la fin du 18^{ème} siècle, elle reste figée dans des contextes distingués. Dans ce cas, l'art ne serait donc utile que pour nous montrer un aspect concret de sa consommation, c'est-à-dire l'usage qu'un groupe social particulier en faisait, mais il ne suffirait pas à lui seul à montrer l'évolution sociologique générale de la consommation de chocolat.

À part le chocolat, un autre exemple de cette étude qui nous montre les limites de l'art dues à certaines inerties dans la représentation est le maïs. Ainsi, bien que d'autres sources documentaires indiquent clairement une consommation humaine depuis son arrivée en Europe, on pourrait dire que les artistes ont fait une dissimulation tenace de cette réalité historique. Donc, et à la seule exception de *La Polenta* de Pietro Longhi, si nous prenions la représentation artistique du maïs comme unique source pour connaître sa consommation humaine à l'Époque Moderne, nous arriverions à une conclusion totalement erronée, selon ce qui a été montré par d'autres sources. Comme dans le cas du chocolat, il est nécessaire d'avoir recours à d'autres sources historiques pour remplir les silences artistiques.

Une autre limitation importante de l'art pour l'étude qui nous occupe est liée à l'approche de certains genres artistiques envers les aliments. Ainsi, dans de nombreux exemples localisés l'artiste dépouille l'objet de sa condition essentielle et première, en l'occurrence celle de servir d'aliment, et le met au service de concepts et d'idées totalement étrangers à sa fonction fondamentale. L'art perd ainsi son utilité pour montrer l'usage habituel et basique de ces aliments, mais, en retour, fournit des idées suggestives sur la considération de ces aliments.

Cela concerne dans une plus ou moins grande mesure la quasi-totalité des aliments américains représentés dans les scènes allégoriques, mythologiques ou religieuses aux Pays-Bas. Les dindes, les piments, les épis de maïs et les citrouilles n'y sont pas représentés comme des aliments, mais comme une représentation graphique d'une idée essentielle, celle de la générosité de la nature, qui est, en définitive, la générosité divine. Rien ne suggère dans ces scènes le rôle qu'ils avaient en réalité, c'est-à-dire celui de nourrir les personnes. Ils sont souvent représentés écrasés au sol, dévorés par des animaux, se décomposant inévitablement dans le cas des éléments végétaux, ou en totale liberté dans le cas de la dinde.

Mais cette fonction symbolique et donc étrangère à leur fonction essentielle n'est pas exclusive à ces genres. Dans les natures mortes il existe également de nombreux exemples où les aliments américains ne servent pas vraiment comme nourriture du corps mais comme symboles au service d'idées telles que la futilité des biens matériels ou le passage inévitable du temps. Il suffit de penser à l'étrange présence d'épis de maïs dans les natures

mortes excessives et décadentes d'Abraham Mignon ou à la tomate très évidente accompagnée d'un crâne dans la *Vanité* de Jacob Hoefnagel.

En approfondissant davantage dans la dimension métaphorique des aliments dans l'art, une difficulté supplémentaire survient lorsque la signification symbolique peut être associée aux significations données par la tradition iconographique à d'autres produits auxquels ils sont assimilés. Comme nous l'avons déjà souligné à plusieurs reprises, le maïs, par sa forme et ses couleurs, semble s'approprier de la symbologie traditionnellement associée à des produits similaires comme la grenade, le raisin ou le blé. Il partage avec eux à la fois la structure de sa forme (un fruit qui contient une multiplicité d'éléments) et les couleurs (la variété rouge avec la grenade, la variété jaune avec le blé). Ainsi, pour comprendre la présence de la céréale américaine dans certains contextes, notamment religieux, il est nécessaire de connaître d'abord la signification de certains produits avec lesquels elle partage très souvent l'espace pictural.

Un autre exemple analysé dans l'étude ci-présent est celui de la dinde, liée, non seulement génétiquement mais aussi artistiquement, au paon, dans sa double dimension d'animal décoratif et d'aliment. La beauté et la rareté des formes de ces deux animaux ont conduit à leur représentation conjointe dans de nombreuses scènes liées au Paradis ou aux allégories de la nature. Mais, à part les éléments sacrés, les deux semblent partager des connotations négatives. Plus précisément, tout au long de l'étude ci-présent nous trouvons de nombreux exemples de représentation du paon comme symbole de l'orgueil, résultat d'une longue tradition européenne encodée à travers l'image de la superbe de Cesare Ripa. Le transfert de ces connotations à la dinde américaine est, si possible, plus évident, ajoutant à l'arrogance du geste habituel du paon une attitude violente envers ses pairs. La dinde américaine prendrait non seulement les connotations du paon, mais irait même plus loin.

Mais ce transfert de significations symboliques entre les deux oiseaux dépasse leur dimension d'animaux exotiques. Les deux partagent aussi en tant que mets exquis et ingrédients essentiels de banquets somptueux les connotations de luxe et ostentation conférées à la scène par leur seule présence. Cependant, la prédominance progressive de la dinde américaine par rapport au paon dans les menus européens et sa traduction dans la représentation artistique ont fait que, progressivement, la dinde américaine a non

seulement emprunté les connotations positives, mais a même pris au paon le rôle privilégié de symbole de richesse dans les natures mortes à travers l'Europe.

Tout cela indique que, aux côtés des grandes possibilités présentées par l'art comme source pour mieux connaître certains faits historiques, un nombre considérable de contraintes doit être pris en compte pour en faire un bon usage. Rien en tout cas qui permette de rejeter son utilité. Comme le souligne Peter Burke à cet égard :

the testimonies about the past offered by images are of real value, supplementing as well as supporting the evidence of written documents (...) They offer access to aspects of the past that other sources do not reach. Their testimony is particularly valuable in cases where texts are few and thin (Burke, 2001: 184-185).

Et, pourrait-on ajouter, aussi dans les cas où, comme dans l'étude ci-présent, s'oppose un réseau complexe d'idées, de valeurs et de faits pour lesquels la représentation artistique peut apporter une lumière nouvelle et éclairante, que ce soit en occupant un espace minuscule ou en tant que sujet principal d'un tableau.

5. RESUMEN DE LA TESIS

El encuentro y conquista de América fue, sin lugar a duda, uno de los acontecimientos más relevantes de la Edad Moderna. Sus consecuencias económicas, sociales y políticas alcanzaron en mayor o menor medida a todas las regiones europeas y a todas las capas de la sociedad. Uno de los aspectos que, a la larga, más consecuencias trajo consigo para la vida cotidiana de los europeos fue la introducción y adaptación de plantas y animales procedentes del continente americano, que llegaron a convertirse en parte esencial de las dietas europeas. Su impacto en la alimentación europea ha sido profundamente estudiado por los historiadores. Sin embargo, de entre todas las fuentes documentales empleadas (recetarios, obras científicas...), hay una que todavía no parece haber sido convenientemente analizada: las obras de arte.

De la constatación de este hecho surge la presente tesis doctoral, que tiene como principales objetivos:

1. Mostrar la relación que existe entre determinadas condiciones materiales, sociales, culturales e ideológicas y la representación de elementos ajenos a la cultura europea;
2. Analizar el valor de las representaciones artísticas como fuente para conocer el fenómeno de la llegada y aclimatación de los alimentos americanos a Europa, en comparación con otras fuentes empleadas tradicionalmente para el estudio de este hecho histórico;
3. Y analizar el valor general que el arte puede tener como fuente documental para la historia, sus límites, posibilidades y condicionamientos.

Para alcanzar estos objetivos se han establecido tres tipos de hipótesis: cuantitativas, cualitativas y de carácter general que, a la luz de este estudio, se han visto confirmadas en mayor o menor grado.

Las principales hipótesis y resultados han sido:

1. Existe una relación entre los espacios de llegada de los alimentos americanos y una mayor presencia en las representaciones artísticas en esas zonas. A tenor de los datos recabados, podemos afirmar que esta hipótesis se cumple de manera parcial, solo en algunos casos y con determinados productos, pero no de una manera sistemática.
2. Existe una relación entre el conocimiento directo de los productos por parte de los artistas y su representación artística. Consideramos que, a la luz de diversos ejemplos mostrados a lo largo de este estudio, este extremo se confirma en un alto grado.

3. Existe una posible relación entre el desarrollo de determinados géneros y el número de alimentos americanos representados. Consideramos que esta hipótesis viene confirmada por numerosos ejemplos localizados en el transcurso de esta investigación.
4. Existe una correlación entre los usos dados a los alimentos en las diversas zonas y grupos sociales y su representación artística. Teniendo en cuenta los datos obtenidos, podemos señalar que esta hipótesis se cumple en buena parte de los casos, tanto en aquellos casos donde hay una representación abundante como en aquellos alimentos escasamente representados.
5. Existe una relación directa entre las ideas y prejuicios sobre determinados productos y cómo estos son representados. A tenor de los ejemplos localizados, podemos señalar que este punto se presenta como el más problemático, pues en ocasiones las ideas sobre estos alimentos parecen influir de manera directa en su representación (u ocultamiento), mientras que en otros casos parece existir una contradicción entre su consideración social y su representación artística.
6. Existe una relación entre los modos de representación de estos alimentos en otras fuentes y su representación artística, en especial la imagen científica. A partir de las imágenes obtenidas en uno y otro campo, podemos afirmar que esta hipótesis se cumple solo en algunos casos, pero se observa un acercamiento general diferente en uno y otro campo.

Respecto a la hipótesis general, esta es, que el arte es una fuente documental válida y de interés para la reconstrucción de la llegada y adaptación de alimentos americanos en las sociedades europeas de la Edad Moderna y que, por extensión, puede serlo para la reconstrucción de hechos históricos, a partir de toda la documentación y análisis aportados a lo largo de este estudio podemos afirmar que esta hipótesis se revela cierta en un alto grado.

A través de este estudio se cree demostrado que el arte puede resultar una fuente de especial relevancia a la hora de:

1. Establecer o, al menos, corroborar la fecha de llegada y difusión de los cultivos americanos;
2. Mostrar la diversidad genética de los cultivos que llegaron y se desarrollaron en Europa, con una variedad y precisión en algunos casos similar a otras fuentes;
3. Confirmar los usos que estos cultivos tuvieron en diferentes regiones europeas;
4. Mostrar las reacciones que produjeron en los europeos estos alimentos.

Sin embargo, también a la luz de este estudio, se revelan algunos condicionamientos que deben tenerse en cuenta a la hora de emplear el arte como fuente:

1. Los condicionamientos estéticos que, en cada periodo histórico, determinan tanto lo representado como la manera de representarse. Así, para el periodo artístico que nos ocupa, conceptos como la belleza o el decoro resultan clave para comprender tanto la presencia y ausencia de determinados productos como los modos y contextos de su representación;
2. La dificultad existente en determinados casos para la identificación categórica de los elementos a analizar. Este problema se hace patente cuando el arte sirve para documentar fauna y flora, pues el pequeño formato empleado en ocasiones y la mayor o menor precisión en su representación pueden condicionar drásticamente su utilidad como fuente documental;
3. La presencia inevitable de ciertas inercias en los esquemas de representación, lo que a veces va en detrimento de su utilidad como fuente documental;
4. El enfoque que determinados géneros (alegóricos, mitológicos...) otorgan a los alimentos condiciona su valor como fuente, al despojarlos de su condición esencial y primaria, en este caso, la de alimento, y ponerlos al servicio de conceptos e ideas completamente ajenos a su condición fundamental. Con ello, el arte pierde utilidad para mostrar el uso habitual y básico de estos alimentos, pero, a cambio, apunta ideas interesantes sobre la consideración de dichos alimentos.

SUMMARY OF THE THESIS

The encounter and conquest of America was, without a doubt, one of the most relevant events of the Modern Age. Its economic, social, and political consequences reached, to a greater or lesser extent, all European regions, and all layers of society. One of the aspects that, in the long term, brought the most consequences for the daily life of Europeans was the introduction and adaptation of plants and animals from the American continent, which became an essential part of European diets. Their impact on European food has been deeply studied by historians. However, among all the documentary sources used (recipe books, scientific works...), there is one that still does not seem to have been properly analysed: works of art.

From the confirmation of this fact, the present doctoral thesis arises and has as its main objectives:

1. To show the relationship between some material, social, cultural, and ideological conditions and the representation of elements external to European culture.
2. To analyse the value of artistic representations as a source for understanding the phenomenon of the arrival and acclimatisation of American foods in Europe, in comparison with other sources traditionally used for the study of this historical phenomenon.
3. And to analyse the general value that art can have as a documentary source for history, its limits, possibilities, and determinants.

To achieve these objectives, three types of hypotheses have been established: quantitative, qualitative, and general which, in the light of this study, have been confirmed to a greater or lesser extent.

The main hypotheses and results have been:

1. There is a relationship between the arrival of American foodstuffs in some areas and a greater presence in artistic representations in those areas. According to the data collected, we can affirm that this hypothesis is partially fulfilled, only in some cases and with certain products, but not in a systematic way.
2. There is a relationship between the artists' direct knowledge of the products and their artistic representation. We consider that, in the light of various examples shown throughout this study, this extreme is confirmed to a high degree.

3. There is a possible relationship between the development of certain genres and the number of American foods represented. We consider that this hypothesis is confirmed by numerous examples located during this research.
4. There is a correlation between the uses given to foodstuff in different areas and social groups and their artistic representation. Considering the data obtained, we can point out that this hypothesis is fulfilled in many cases, both in those cases where there is abundant representation and in those where food is hardly represented.
5. There is a direct relationship between ideas and prejudices about certain products and how they are represented. Based on the examples found, we come to the conclusion that this point is the most problematic, since sometimes the ideas about these foods seem to influence directly their representation (or concealment), while in other cases there seems to be a contradiction between their social consideration and their artistic representation.
6. There is a relationship between the modes of representation of these foods in other sources and their artistic representation, especially the scientific image. From the images obtained in both fields, we can affirm that this hypothesis is only fulfilled in some cases, but a different general approach can be observed in both fields.

With respect to the general hypothesis, this is that art is a valid and interesting documentary source for the reconstruction of the arrival and adaptation of American foodstuff in European societies from the Modern Ages and that, by extension, it can be so for the reconstruction of historical phenomena. From all the documentation and analysis provided throughout this study, we can affirm that this hypothesis is revealed to be true to a high degree.

Through this study, it is demonstrated that art can be a source of special relevance when it comes to the reconstruction of historical facts:

1. Establishing or, at least, corroborating the date of arrival and diffusion of American crops.
2. Showing the genetic diversity of the crops that arrived and developed in Europe, with a variety and precision in some cases similar to other sources.
3. Confirming the uses that these crops had in different European regions.
4. Showing the reactions that these foodstuffs caused in Europeans.

However, also in the light of this study, some conditions are revealed that must be considered when using art as a source:

1. The aesthetic conditioning factors that, in each historical period, determine both what is represented and how it is represented. Thus, for the artistic period in question, concepts such as beauty or decorum are key to understanding both the presence and absence of certain products and the modes and contexts of their representation.
2. The existing difficulty in certain cases for the categorical identification of the elements to be analysed. This problem becomes evident when art serves to document fauna and flora, since the small format used on occasion and the greater or lesser precision in its representation can drastically condition its usefulness as a documentary source.
3. The inevitable presence of certain inertias in the schemes of representation, which sometimes goes to the detriment of its usefulness as a documentary source.
4. The approach which certain genres (allegorical, mythological, etc.) give to foodstuff conditions its value as a source by depriving it of its essential and primary condition (as food), and by placing it at the service of concepts and ideas completely alien to its fundamental nature. In this sense, art loses its usefulness in showing the habitual and basic use of these foods, but, in return, points out interesting ideas on the consideration of these foods.

RÉSUMÉ DE THÈSE

La découverte et exploration de l'Amérique a été, sans doute, l'un des événements majeurs de l'Époque Moderne. Ses conséquences économiques, sociales et politiques ont touché dans une plus ou moins grande mesure toutes les régions européennes et toutes les couches de la société. L'un des aspects qui, à long terme, a eu le plus de conséquences sur la vie quotidienne des Européens a été l'introduction et adaptation de plantes et animaux du continent américain, qui sont devenus une partie essentielle des régimes alimentaires européens. Leur impact sur l'alimentation européenne a été profondément étudié par les historiens. Cependant, parmi toutes les sources documentaires disponibles (livres de recettes, ouvrages scientifiques ...), il y en a une qui ne semble pas avoir été correctement analysée jusqu'à présent : les œuvres d'art.

La constatation de ce fait est à l'origine de thèse de doctorat ci-présent, dont les principaux objectifs sont :

1. Montrer la relation qui existe entre certaines conditions matérielles, sociales, culturelles et idéologiques et la représentation d'éléments étrangers à la culture européenne ;
2. Analyser la valeur des représentations artistiques comme source documentaire pour comprendre le phénomène de l'arrivée et acclimatation des aliments américains en Europe par rapport à d'autres sources traditionnellement utilisées pour étudier ce fait historique ;
3. Et analyser la valeur générale que l'art peut avoir comme source documentaire pour l'étude de l'histoire, ses limites, ses possibilités et ses contraintes.

Pour atteindre ces objectifs, trois types d'hypothèses ont été établis : quantitatives, qualitatives et générales, vérifiées dans une plus ou moins grande mesure par l'étude ci-présent.

Les principales hypothèses et résultats ont été les suivants :

1. Il existe une relation entre les lieux d'arrivée des aliments américains et une plus grande présence dans les représentations artistiques dans ces régions. À partir des données recueillies, nous sommes en mesure d'affirmer que cette hypothèse est partiellement vérifiée, uniquement dans certains cas et pour certains produits, mais pas de manière systématique.
2. Il existe une relation entre la connaissance directe des produits par les artistes et leur représentation artistique. Nous considérons que, à la lumière des différents exemples présentés tout au long de l'étude, ce point est largement vérifié.

3. Il existe une possible relation entre le développement de certains genres artistiques et le nombre d'aliments américains représentés. Nous considérons que cette hypothèse est confirmée par de nombreux exemples localisés au cours de nos recherches.
4. Il existe une corrélation entre les usages donnés aux aliments dans les différentes régions et par des groupes sociaux divers et leur représentation artistique. Compte tenu des données obtenues, nous pouvons affirmer que cette hypothèse est vérifiée dans de nombreux cas, aussi bien lorsque les représentations sont fréquentes que pour les aliments peu représentés.
5. Il existe une relation directe entre les idées et les préjugés sur certains produits et la manière dont ils sont représentés. Sur la base des exemples localisés, nous pouvons affirmer que ce point est le plus problématique, car parfois les idées sur ces aliments semblent influencer directement leur représentation (ou absence de représentation), alors que dans d'autres cas il semble y avoir une contradiction entre leur considération sociale et leur représentation artistique.
6. Il existe une relation entre les modes de représentation de ces aliments dans d'autres sources et leur représentation artistique, en particulier en ce qui concerne l'image scientifique. À partir des images étudiées provenant du domaine scientifique et du domaine artistique, nous pouvons affirmer que cette hypothèse n'est vérifiée que dans certains cas, mais qu'une approche générale différente est observée dans les deux cas.

Concernant l'hypothèse générale, c'est-à-dire que l'art est une source documentaire valable et utile pour la reconstitution de l'arrivée et adaptation des aliments américains aux sociétés européennes de l'Époque Moderne et que, par extension, il peut l'être pour la reconstitution de faits historiques, à partir de la documentation étudiée et de l'analyse réalisée tout au long de cette étude, nous pouvons affirmer que cette hypothèse est vérifiée en grande mesure.

Grâce à cette étude, nous pensons pouvoir affirmer que l'art peut être une source particulièrement utile pour :

1. Établir ou, du moins, confirmer la date d'arrivée et diffusion des cultures américaines ;
2. Montrer la diversité génétique des cultures qui sont arrivées et se sont développées en Europe, avec une richesse et une précision parfois similaires à d'autres sources ;
3. Confirmer les usages de ces cultures dans les différentes régions européennes ;
4. Montrer les réactions que ces aliments ont suscitées parmi les Européens.

Cependant, cette étude révèle également certaines contraintes dont il faut tenir compte lors de l'utilisation de l'art comme source :

1. Les conditionnements esthétiques qui, à chaque période historique, déterminent à la fois ce qui est représenté et la manière de le représenter. Ainsi, pour la période artistique en question, des concepts tels que la beauté ou le décorum sont essentiels pour comprendre la présence ou l'absence de certains produits et les modalités et les contextes de leur représentation ;
2. La difficulté qu'il existe dans certains cas pour l'identification catégorique des éléments à analyser. Ce problème devient plus évident lorsque l'art sert à documenter la faune et la flore, puisque le petit format employé parfois et la précision plus ou moins réussie dans sa représentation peuvent sérieusement limiter son utilité en tant que source documentaire ;
3. La présence inévitable de certaines inerties dans les schémas de représentation, ce qui nuit parfois à son utilité comme source documentaire ;
4. L'approche que certains genres (allégorique, mythologique...) donnent aux aliments conditionne la valeur de l'art en tant que source, en les dépouillant de leur condition essentielle et première, en l'occurrence celle de servir de nourriture, et les mettant au service de concepts et d'idées complètement étrangers à leur fonction fondamentale. Avec cela, l'art perd de son utilité pour montrer l'usage habituel et basique de ces aliments, mais, en retour, il fournit des idées intéressantes sur leur considération sociale.

6. BIBLIOGRAFÍA

FUENTES PRIMARIAS

Acosta, José de, *Historia natural y moral de la Indias: en que se tratan las cosas notables del cielo, y elementos, metales, plantas y animales dellas*, Sevilla, en casa de Juan de León, 1590.

Acosta, José, *Historia natural y moral de las Indias, en que se tratan las cosas notables...* Madrid, por Pantaleón Aznar, 1792.

Acosta, José de, *Historia natural y moral de las Indias*, Madrid, Historia 16, 1987.

Aldrovandi, Ulisse, *Monstrorum historia*, Bolonia, Marcus Antonivs Bernia Typis Nicolai Tebaldini, 1642.

Alemán, Mateo, *Primera parte de Guzmán de Alfarache*, Madrid, Cátedra, 1992.

Altamiras, Juan, *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*, Madrid, Impr. Real, 1745.

Anónimo, *Común modo de guisar que observaban en las Casas*, Sevilla, Portada Editorial, 1994.

Anónimo, *Lazarillo de Tormes*, Madrid, Cátedra, 1994.

Anónimo, *Diálogos de John Minsheu*, Alcalá de Henares, Centro Virtual Cervantes, 2004.

Argensola, Bartolomé Leonardo de, *Rimas*, Zaragoza, CSIC, 1951.

Arguijo Juan de, *Cuentos muy mal escritos*, Valencia, Albatros Hispanofila, 1985.

Barrionuevo, Jerónimo de, *Avisos: 1654-1658*, Madrid, impr. de M. Tello, 1892-1893.

Barrios, Juan de, *Libro en el cual se trata del chocolate, qué provecho haga, i si sea saludable o no, i en particular de todas las cosas que lleva, i qué receta convine para cada persona*, México, [s.n.], 1609.

Bauhin, Gaspard, *Phytopinax seu enumeratio plantarum*, Basilea, Per Sebastianum Henricpetri, 1596.

- Bauhin, Caspar, *Pinax theatri botanici*, Basilea, Sumptibus & typis Ludovici Regis, 1623.
- Belon, Pierre, *L'Histoire de la nature des oyseaux, avec leurs descriptions et naïfs portraits*, París, G. Corrozet, 1555.
- Benzoni, Girolamo, *La historia del mondo nuouo di M. Girolamo Benzoni milanese; la qual tratta dell'isole, & mari nuouamente ritrouati, & delle nuoue città da lui proprio vedute, per acqua & terra in quattordeci anni*, Venecia, appresso Francesco Rampazetto, 1565.
- Benzoni, Girolamo, *Americae pars quarta: sive insignis et admiranda historia de reperta primum Occidentali*, Francfurt, [Theodor de Bry], 1594.
- Besler, Basilius, *Hortus Eystettensis*, [Núremberg], [s.n.], 1613.
- Betanzos, Juan de, *Suma y narración de los incas*, Madrid, Atlas, 1987.
- Blackwell, Elizabeth, *A Curious Herbal: Containing Five Hundred Cuts of the Most Useful Plants*, Londres, John Nourse, 1739.
- Blackwell, Elizabeth, *Herbarium Blackwellianum [...] Centuria VI*, Nuremberg, Typis Ioannis Iosephi Fleischmanni, 1773.
- Bock, H., *New Kreütter Buch von Underscheydt, Würckung und Namen so in Teütschen Landen wachsen...*, Estrasburgo, Wendel Rihel, 1539.
- Bonelli, Giorgio, *Hortus Romanus juxta systema Tournefortianum*, Roma, Sumptibus Bouchard et Gravier ex typographia Pauli Junchi, 1772-1793.
- Cabeza de Vaca, Alvar, *Naufragios*, Madrid, Maxtor, 2013.
- Calderón de la Barca, Pedro, *Teatro cómico breve*, Kassel, Edition Reichenberger, 1989.
- Calderón de la Barca, Pedro, *El alcaide de sí mismo*, Madrid, Real Academia Española, 2003a.
- Calderón de la Barca, Pedro, *El divino cazador*, Alicante, Universidad de Alicante, 2003b.
- Camerarius, J., *Hortus medicus et philosophicus...*, Frankfurt, [Apud Johannem Feyerabend, impensis Sigismundo Feyerabendii, Heinricii Dackiet Petri Fischeri], 1588.

- Carbón, Damián, *Libro del arte de las comadres o madrinas y del regimiento de las preñadas y paridas y de los niños*, Palma de Mallorca, por Hernando de Cansoles..., 1541.
- Cárdenas, Juan de, *Primera parte de los problemas, y secretos maravillosos de las Indias*, México, en casa de Pedro Ocharte, 1591.
- Carletti, Francesco, *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo (1594-1606)*, México, UNAM, 1976.
- Casas, Fray Bartolomé de las, *Relaciones y Cartas de Cristóbal Colón*, Madrid, Librería de la viuda de Hernando, 1892a.
- Casas, Fray Bartolomé de las, *De las antiguas gentes del Perú*, Madrid, Tipografía de Manuel G. Hernández, 1892b.
- Casas, Fray Bartolomé de las, *Apologética historia sumaria*, Madrid, Alianza Editorial, 1992.
- Castro de Torres, Capitán, *Panegirico al Chocolate*, Sevilla, Imp. de E. Rasco, 1887.
- Cervantes de Salazar, Francisco, *Crónica de la nueva España*, Madrid, The Hispanic Society of America, 1914.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Rinconete y Cortadillo*, Barcelona, Imprenta de Bergnes, 1831.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Viaje del Parnaso*, Alcalá de Henares, Centro de Estudios Cervantinos, 1995.
- Cervantes Saavedra, Miguel de, *Don Quijote de la Mancha*, Madrid y Barcelona, Instituto Cervantes, Galaxia Gutenberg, Círculo de Lectores, 2004.
- Cesalpino, Andrea, *De plantis libri XVI*, Florencia, Apud Georgium Marescottum, 1583.
- Cienfuegos, Bernardo de, *Historia de las Plantas* (manuscrito), ¿1627-1631?
- Cieza de León, Pedro de, *Crónica del Perú y El Señorío de los Incas*, Caracas, Biblioteca Ayacucho, 2005.

- Colmenero de Ledesma, Antonio, *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate diuidido en quatro puntos*, Madrid, Francisco Martínez, 1631.
- Colón, Cristóbal, *Relaciones y cartas de Cristóbal Colón*, Madrid, Librería de la viuda de Hernando y C^a, 1892.
- Colón, Cristóbal, *Textos y documentos completos*, Madrid, Alianza Editorial, 1992.
- Colón, Cristóbal, *Diario de abordo*, Madrid, Edaf, 2006.
- Cortés, Hernán, *Cartas y relaciones de Hernán Cortés al Emperador Carlos V*, París, Imp. Central de los Ferro-Carriles A. Chaix y C^a, 1866.
- Dalechamps, Jacques, *Historia generalis plantarum [Pars prima]*, Lyon, Apud Gvlielmvm Rovilliv, 1586.
- Dalechamps, Jacques, *Histoire generale des plantes: contenant XVIII livres egalelement de partis en deux tomes*, Lyon, Chez Philip. Borde, Laur. Arnaud, & Cl. Rigaud, 1653.
- Delicado, Francisco, *La Lozana Andaluza*, Madrid, Cátedra, 1994.
- Delicado, Francisco, *La Lozana andaluza*, Sevilla, Fundación José Manuel Lara, 2004.
- Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Madrid, en la Imprenta del Reyno, [1632?].
- Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, París, Librería de Rosa, 1837.
- Dodoens, Rembert, *Stirpium historiae pemptades sex. Sive libri XXX*, Amberes, Ex officina Christophori Plantini, 1583.
- Duchesne, Antoine, *Essai sur l’histoire naturelle des courges*, [París], [Panckoucke], [1786?].
- Durante, Castore, *Herbario nuovo... con figure che rappresentano le vive piante, che nascono in tutta Europa, & nell’Indie orientali, & occidentali...* Roma, Jacomo Bericchia & Jacomo Tornieri, 1585.

- Durante, Castore, *Herbario nuovo*, Venecia, Appresso li Sessa, 1617.
- Ercilla, Alonso de, *La Araucana*, Madrid, Cátedra, 1993.
- Espinel, Vicente, *Vida del escudero Marcos de Obregón*, Alicante, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 1999.
- Farfán, Fray Agustín, *Tratado Breve de Mediçina, y de todas las enfermedades, que á cada passo se ofrecen*, México, Pedro Ochoorta, 1592.
- Fernández de Enciso, Martín, *Suma de geographia, que trata de todas las partidas e provincias del mundo en especial de las indias e trata largamente del arte del marcar etc.*, Sevilla, Jacobo Cronberger, 1519.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo, *Historia general y natural de las Indias*, Madrid, Imp. de la Real Academia de la Historia, 1851-1855.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo, *Sumario de la natural y general historia de las Indias*, México, Fondo de Cultura Económica, 1950.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo, *Historia general y natural de las Indias*, Madrid, Atlas, 1992.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo, *Sumario de la natural Historia de las Indias*, Bogotá, Universidad de Bogotá, 1995.
- Fleuriot, Jean-Marie-Jérôme, *Voyage de Figaro en Espagne*, Sevilla, [s.l.], 1775.
- Fuchs, L., *De historia stirpium commentarii insignes ... adjectis earundem vivis plusquam quingentis imaginibus...*, Basilea, in Officina Isingriniana, 1542.
- Fuchs, Leonhard, *Códice de Viena* [manuscrito sin publicar].
- Fuchs, Leonhart, *De historia stirpium commentarii insignes*, Lyon, Apud Balthazarem Arnolletum, 1551.
- Fuchs, Leonhart, *The New Herbal of 1543*, Colonia, Taschen, 2001.
- Gerard, John, *The herball or generall historie of plantes...*, Londres, John Norton, 1597.

- Gerard, John, *The herball, or, Generall historie of plantes*, Londres, printed by Adam Islip, Joice Norton and Richard Whitakers, 1636.
- Gessner Conrad, *Historia animalium*, [s.l.], apud Christoph Froschoverum, 1555.
- Gheeraerts, Marcus, *De Warachtighe fabulen der dieren*, Brujas, P. de Clerck, 1567.
- Góngora y Argote, Luis de, *Romances*, Barcelona, Quaderns Crema, 1998.
- Góngora y Argote, Luis de, *Poesías de 1611*, Madrid, Turner, 2000.
- Gracián, Baltasar, *El Criticón*, Madrid, Renacimiento, 1913.
- Gracián, Baltasar, *Agudeza y arte de ingenio*, Madrid, Turner, 1993.
- Granado Maldonado, Diego, *Libro del arte de cocina*, Lleida, Diputación, 1990 (edición original de 1599).
- Hernández de Maceras, Domingo, *Libro del arte de cocina*, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 1999 (edición original de 1607).
- Hernández, Francisco, *Nova plantarum, animalium et mineralium Mexicanorum historia*, Roma, typis Vitalis Mascardi, 1651.
- Herrera y Tordesillas, Antonio, *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y tierra firme*, Madrid, Real Academia de la Historia, 1934-1935.
- Herrera, Alonso de, *Agricultura general que trata de la labranza del campo y sus particularidades, crianza de animales, propiedades de las plantas que en ella se contienen y virtudes provechosas a la salud humana*, Madrid, por Don Josef de Urrutia, 1790.
- Hoyo, Jerónimo del, *Memorias del Arzobispado de Santiago* [transcripción del manuscrito original del año 1607 que se guarda en el Archivo de la Mitra Compostelana], Santiago de Compostela, Porto y Cie. Editores, 1950.
- Hurtado de Mendoza, Antonio, *Poesías*, Madrid, Real Academia Española, 1947.

- Jesús, Santa Teresa de, *Cartas de Santa Teresa de Jesús*, Madrid, M. Rivadeneyra, 1861.
- Jouvin, Albert (de Rochefort), *Le voyageur d'Europe, où sont les voyages de France, d'Italie et de Malthe, d'Espagne et de Portugal, des Pays Bas, d'Allemagne et de Pologne, d'Angleterre, de Danemark et de Suède*, París, D. Thierry Date d'édition, 1672.
- Jouvin, Antoine, “El viaje de España y Portugal”, en García Mercadal, J. (recop.), *Viajes de extranjeros por España y Portugal. Volumen II. Siglo XVII*, Madrid, Aguilar, 1952-1962.
- L'Écluse, Charles de, *Rariorum aliquot stirpium per Hispanias observatarum historia*, Amberes, Ex officina Christophori Plantini, 1576.
- L'Écluse, Charles de, *Rariorum plantarum historia*, Amberes, Ex officina Plantiniana Apud Ioannem Moretum, 1601.
- L'Ecluse, *Exorticorum libri decem*, Amberes, ex Officinâ Plantinianâ Raphelengii, 1605.
- Laguna, Andrés, *Acerca de la materia medicinal, y de los venenos mortíferos*, Salamanca, por Mathias Gast, 1563.
- Latini, Antonio, *Lo scalco alla moderna, overo L'arte di ben disporre li conviti, con le regole più scelte di scalcheria, insegnate, e poste in pratica, à beneficio de' professori, ed altri studiosi, da Antonio Latini da Colle Amato*, Nápoles, nella nuova stampa delli socii Dom. Ant. Parrino, e Michele Luigi Mutii, 1694.
- Lavedán, Antonio, *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate*, Madrid, en la Imprenta Real, 1796.
- León Pinelo, Antonio de, *Question moral: si el chocolate quebranta el ayuno eclesiastico: tratase de otras bebidas i confecciones que vsan en varias provincias*, Madrid, por la viuda de Iuan Gonçalez, 1636.
- L'Obel, Matthias de y Pena, Pierre, *Stirpium adversaria nova*, Londres, Excudebat prelum Thomae Purfoetii ad Lucretiae symbolum, 1571.
- L'Obel, Matthias de, *Plantarum seu stirpium historia*, Amberes, Ex officina Christophori Plantinii, 1576.

- López de Armesto y Castro, Gil, *Los nadadores de Sevilla y Triana. Entremés*, Madrid, Ediciones Atlas, 1991.
- López de Gomara, Francisco, *La historia general de las Indias, con todos los descubrimientos, y cosas notables que han acaescido enellas, desde que se ganaron hasta agora*, Amberes, en casa de Iuan Stelsio, 1554.
- López de Gómara, Francisco, *La istoria de las Indias y conquista de Mexico*, en Vedia, Enrique de (dir.), *Historiadores primitivos de Indias*, [s.l.], [s.n.], 1852-1853 (Madrid, Imp. y estereotipia de M. Rivadeneyra).
- López de Gómara, Francisco, *La primera parte de la Historia natural de las Indias*, Salamanca, CILUS, 2000.
- López de Úbeda, Francisco, *La pícara Justina*, Madrid, Editorial Nacional, 1977.
- Marradón, Bartolomeo, *Diálogo sobre los daños del tabaco y del chocolate*, Sevilla, por herederos de Gabriel Ramos Bejarano, 1616.
- Martínez Montiño, Francisco, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid, Por Luis Sánchez, 1611.
- Martire d'Anghiera, Pietro, *Décadas del nuevo mundo*, Buenos Aires, Editorial Bajel, 1944.
- Mata, Juan de la, *Arte de repostería en que se contiene todo género de hacer dulces...* Madrid, por Antonio Marín, 1747.
- Matos Fragoso, Juan de, *El hijo de la piedra*, Madrid, Por Julián de Paredes, 1658.
- Mattioli Pietro Andrea, *Commentarii in sex libros Pedacii Dioscoridis Anazarbei de Medica materia*, Venecia, per Nicolo de Bascarini, 1544.
- Mattioli, Pietro Andrea, *Commentarii secundo aucti, in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei de medica materia*, Venecia, Officina Valgrifiana, 1559.
- Mattioli Pietro Andrea, *De plantis Epitome utilissima*, Frankfurt, [Johann Feyerabend], 1586.
- Mattioli, Pietro Andrea, *Opera quae extant omnia*, Basilea, Sumptibus Joannis König, 1674.

- Mexía, Pedro de, *Diálogos eruditos*, Sevilla, en la imprenta de Hernando Diaz, 1570.
- Méndez, Cristóbal, *Libro del ejercicio corporal y de sus provechos*, León, Universidad de León, Servicio de Publicaciones, 1996.
- Merian, M.S., *De metamorphosibus insectorum Surinamensium, of te verandering der Surinaamsche insecten*, Ámsterdam, Voor den auteur, als ook by G. Valck, 1714.
- Molina, Tirso de (Fray Gabriel Téllez), *Amazonas en las Indias*, Kassel, Edition Reichenberger, 1993a.
- Molina, Tirso de (Fray Gabriel Téllez), *Trilogía de los Pizarros*, Kassel, Reichenberger, 1993b.
- Monardes, N. B., *Primera y segunda y tercera partes de la Historia Medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales, que sirven en Medicina*, Sevilla, en casa de Alonso Escrivano, 1574.
- Monardes, Nicolás, *Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal*, Sevilla, en casa de Fernando Diaz, 1580.
- Moninckx, J., *Moninckx atlas*, Ámsterdam, Allard Pierson, 1682-1709.
- Moreto, Agustín, *Santa Rosa del Perú*, Madrid, por Ioseph Fernandez de Buendia, 1671.
- Moreto, Agustín, *Segunda parte de las comedias de don Agustin de Moreto*, Valencia, en la Imprenta de Benito Macé, 1676.
- Moreto, Agustín, *Comedias escogidas: No puede ser. De fuera vendrá quien de casa nos echará, o la tía y la sobrina. El Caballero. La ocasión hace al ladrón*, Madrid, Ortega y Compañía, 1828.
- Munting, Abraham, *Naauwkeurige beschryving der aardgewassen waar in de veelerley aart en bijzondere eigenschappen der boomen, heesters, kruyden, bloemen, met haare vrugten, zaden, wortelen en bollen, neevens derzelver waare voort-teeling, gelukkige aanwinning, en heylzaame genees-krachten ... beschreeven worden*, Leyden, Francois Halma, 1696.
- Navagero, Andrés, *Viaje por España (1524-1526)*, Madrid, Turner, 1983.

- Nola, Rupert de, *Libro de guisados manjares y potajes intitulado libro de cozina*, Noia (A Coruña), Toxosoutos, [2000].
- Núñez, Francisco, *Libro intitulado del parto humano*, Alcalá de Henares, en casa de Iuan Gracian, 1580.
- Parkinson, John, *Theatrum botanicum, the theatre of plants or the universall and complete herbal*, Londres, Tho. Cotes, 1640.
- Parkinson, John, *Paradisi in sole paradus terrestres*, Londres, Mathuen & Co, 1904.
- Pizarro, Francisco, *Francisco Pizarro. Testimonio: documentos oficiales, cartas y escritos varios*, Madrid, CSIC, 1986a.
- Pizarro, Pedro, *Relación del descubrimiento y conquista de los reinos del Perú*, Lima, Pontificia Universidad Católica del Perú, 1986b.
- Plenck, Josephi Jacobi, *Icones plantarum medicinalium secundum systema Linnaei digestarum, cum enumeratione virium et usus medici, chirurgici atque diaetetici*, Viena, apud Rudolphum Graeffer et soc., 1788-1812.
- Quevedo, Francisco de, *Poesías de don Francisco de Quevedo Villegas, Cavallero de la Orden de Santiago...: tercera parte*, Bruselas, de la Empronta de Francisco Foppens..., 1670.
- Quevedo, Francisco de, *Obras de Don Francisco Quevedo y Villegas*, Amberes, Henrico y Cornelio Verdussen, 1697.
- Quevedo, Francisco de, *Poesía escojidas*, Madrid, Imprenta de Don Enrique Trujillo, 1843.
- Quevedo, Francisco de, *Poesías de Francisco de Quevedo*, Madrid, Ramón Campuzano, 1859.
- Quevedo, Francisco de, *Poesías*, Madrid, Castalia, 1969-1971.
- Quiñones de Benavente, Luis, *La hechicera*, Madrid, Cátedra, 1991.
- Ramírez Nuño, José A. y Delgado Ramírez, Clara Isabel (ed.), *Sor Marcela de San Félix Lope de Vega y Luján: obra poética completa*, Córdoba, Publicaciones del Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba, 1987.

- Reede tot Drakestein, Hendrik van, *Hortus Indicus Malabaricus*, Ámsterdam, sumptibus Johannis van Someren, et Joannis van Dyck, 1678-1703.
- Ríos, Gregorio de los, *Agricultura de jardines, que trata de la manera que se ha[n] de criar, gouernar, y conseruar las plantas*, Madrid, por P. Madrigal, 1592.
- Ruelle, J. de la, *De natura stirpium libri tres...*, Basilea, in Officina Frobeniana, 1537.
- Sahagún, Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México, Impr. del ciudadano A. Valdés, 1830.
- Salinas y Borja, Cosme, «No pica tanto a monjas el pimiento», en Espinosa, Pedro (recop.), *Primera parte de las flores de poetas ilustres*, Valladolid, Luis Sánchez, 1605.
- Salsete, Antonio (pseudónimo), *El cocinero religioso*, [Pamplona], Departamento de Educación, Cultura y Deporte, D.L., 1990.
- Salsete, Antonio (pseudónimo), *El cocinero religioso*, 2.^a edición, Pamplona, Gobierno de Navarra, 1995, 2 vols.
- Santos, Francisco, *Día y noche de Madrid*, París, Baudry, Librería Europea, 1847.
- Santos, Francisco, *Las tarascas de Madrid*, Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1976.
- Santos, Francisco, *Día y noche de Madrid*, Madrid, Comunidad de Madrid, 1992.
- Serres, Olivier de, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Ginebra, Samuel Chouët, 1651.
- Theodorus, Jacobus (Tabernaemontanus), *Eicones plantarum*, Frankfurt, [Nicolaus Bassaeus], 1590.
- Townsend, Joseph, *A journey through Spain in the years 1786 and 1787*, Londres, printed for C. Dilly, 1792.
- Townsend, Joseph, *Viaje por España en la época de Carlos III (1786–1787)*, Madrid, Turner, 1988.

- Valdivia, Pedro de, *Al Emperador Carlos V [Cartas que tratan del descubrimiento y conquista de Chile]*, Madrid, Biblioteca de Autores Españoles, 1960.
- Vázquez de Espinosa, Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, Washington, Smithsonian Institution, 1948.
- Vega, Lope de, *Comedias escogidas de Lope de Vega*, Madrid, Ribadeneyra, 1855.
- Vega, Lope de, *El nuevo mundo descubierto por Cristóbal Colón*, Madrid, [s.n.], 1919.
- Vega, Lope de, *Rimas Sacras*, Barcelona, Planeta, 1969.
- Vega, Lope de, *La Arcadia*, Madrid, Castalia, 1975.
- Vega, Lope de, *La Dorotea*, Madrid, Castalia, 1988.
- Vega, Lope de, *El arenal de Sevilla*, Alicante, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2002 (versión electrónica sin paginar).
- Velásquez de Velasco, Diego Alfonso, *El celoso*, Roma, Bulzoni Editore, 2000.
- Weinmann, Johann Wilhelm, *Phytanthoza iconographia, sive, Conspectus aliquot millium : tam indigenarum quam exoticarum, ex quatuor mundi partibus longâ annorum serie indefesoque studio*, Ratisbona, per Hieronymum Lentzium, 1737-1745.
- Zabaleta, Juan de, *Errores celebrados*, Madrid, Espasa-Calpe, 1972.
- Zwinger, Theodor, *Theatrum Botanicum*, Basilea, in Verlegung Hans Jacob Bischoffs, Buchhändlers, 1744.

FUENTES SECUNDARIAS

- Abad-Zardoya, Carmen, «Arte y ceremonia del refresco», en Museo Nacional de Artes Decorativas, *La cocina valenciana del Museo Nacional de Artes Decorativas Una relectura a través de la tecnología de Realidad Aumentada*, Madrid, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, 2013: 60-88.
- Abad-Zardoya, Carmen, «Es rocío celestial. El chocolate en las artes y las letras», en García Guatas, Manuel y Barbacil, Juan (coords.), *Los alimentos de llegaron de América. Actas del II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía*, Zaragoza, Academia Aragonesa de Gastronomía, 2015: 113-136.
- Ackerman, James S., «Early Renaissance “Naturalism” and Scientific Illustration», en Actas del Simposio *The Natural Sciences and the Arts: Aspects of Interaction from the Renaissance to the 20th Century: an International Symposium*, Upsala, Almqvist & Wiksell, 1985: 1-17.
- Almodóvar, Miguel Ángel, *El hambre en España: una historia de la alimentación*, Madrid, Oberon, [2003].
- Alonso Santos, Manuel, «La cocina de azulejos del Museo Nacional de Artes Decorativas», en Museo Nacional de Artes Decorativas, *La cocina valenciana del Museo Nacional de Artes Decorativas Una relectura a través de la tecnología de Realidad Aumentada*, Madrid, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, 2013: 39-59.
- Alpers, Svetlana, *La creación de Rubens*, Madrid, Editorial Antonio Machado, 2001 (edición original *Rembrandt's Enterprise: The Studio and the Market*, Chicago, University of Chicago Press, 1988).
- Alpers, Svetlana, *El arte de describir: el arte holandés en el siglo XVII*, Buenos Aires, Ampersand, 2016 (edición original *The Art of Describing: Dutch Art in the Seventeenth Century*, Chicago, University of Chicago Press, 1983).
- Amado Doblas, María Isabel, «Apunte bibliográfico acerca de la batata/patata en la literatura del Siglo de Oro», *Isla de Arriarán: revista cultural y científica*, 18 (2001): 275-288.

- Amado Doblas María Isabel, «Dos solanáceas indianas en la literatura el siglo de oro pimiento y tomate», *Isla de Arriarán: revista cultural y científica*, 19 (2002a): 351-364.
- Amado Doblas, María Isabel, «En el V Centenario del descubrimiento del cacao: el chocolate en la literatura del Siglo de Oro (I)», *Isla de Arriarán. Revista Cultural y Científica*, 20 (2002b): 265-282.
- Amado Doblas, María Isabel, «En el V Centenario del descubrimiento del cacao: el chocolate en la literatura del Siglo de Oro (II)», *Isla de Arriarán. Revista Cultural y Científica*, 21(2003): 337-360.
- Amado Doblas, María Isabel, «El pavo en el imaginario de la opulencia indiana, visto desde la literatura de siglo de oro», *Isla de Arriarán: revista cultural y científica*, 26 (2005): 263-286.
- Amelang, James S., «The new world in the old? The absence of empire in early Modern Madrid», *Cuadernos de historia de España*, 82 (2008): 147-164.
- Amelang, James S., «Food», en Levy, Evonne y Mills, Kenneth (eds.), *Lexicon of the Spanish Baroque. Transatlantic exchange and transformation*, Austin, University of Texas Press, 2014: 133-135.
- Arasse, Daniel, *El detalle*, Madrid, Abada Ediciones, 2008.
- Arbeteta Mira, Letizia, *El Tesoro del Delfín: Catálogo razonado*, Madrid, Museo Nacional del Prado, 2001.
- Arents, Prosper, *De Bibliotheek van Pieter Pauwel Rubens: een reconstructie*, Amberes, Vereniging der Antwerpse Bibliotheeken, 2000-2001.
- Ballón Aguirre, Enrique y Cerrón-Palomino, Rodolfo, *Terminología agraria andina: nombres quechumaras de la papa*, Lima, Centro Internacional de la Lima, 2002.
- Barona, Josep Lluís y Gómez Font, Xavier, *La correspondencia de Carolus Clusius con los científicos españoles*, Valencia, Universidad de Valencia, 1998.

- Baxandall, Michael, *Modelos de intención. Sobre la explicación histórica de los cuadros*, Barcelona, Blume, 1989 (edición original *Patterns of Intention: On the Historical Explanation of Pictures*, New Haven, Yale University Press, 1985).
- Benassar, Bartolomé, *La España del Siglo de Oro*, Barcelona, Crítica, 2001.
- Benassar, Bartolomé, *La España de los Austrias (1516-1700)*, Barcelona, Crítica, 2010.
- Bendiner, Kenneth, *Food in painting: from the Renaissance to the present*, Londres, Reaktion Books, 2004.
- Beurville, Jack de, «Décors de cuisines à Valence au XVIIIème siècle replacés dans leur contexte européen», en Museo de Artes Decorativas, *La cocina valenciana del Museo Nacional de Artes Decorativas Una relectura a través de la tecnología de Realidad Aumentada*, Madrid, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, 2013: 8-12.
- Bleichmar, Daniela, *Visual Voyages. Images of Latin American Nature from Columbus to Darwin*, New Haven y Londres, Yale University Press, 2017.
- Bourdieu, Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, Taurus, 1999 (edición original *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Les Éditions de Minuit, 1979).
- Brand-Daunay, M.-C. y Janick, J., «Early history and iconography of the Solanaceae: 3. Tomato», en *10. Solanaceae Conference: «geno versus pheno»*, Beijing, 2013, disponible en <https://hort.purdue.edu/newcrop/pdfs/sol-34-12.pdf>.
- Brook, Timothy, *El sombrero de Vermeer*, Barcelona, Tusquets, 2019 [versión Ebook].
- Brown, Christopher, «Rubens y los archiduques», en VV. AA., *El arte en la corte de los Archiduques Alberto de Austria e Isabel Clara Eugenia (1598-1633): un reino imaginado*, Madrid, Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V, 1999: 98-107.
- Bryson, Norman, *Volver a mirar. Cuatro ensayos sobre la pintura de naturalezas muertas*, Madrid, Alianza, 2007.

- Burke, Peter, *El Renacimiento italiano*, Barcelona, Crítica, 2000.
- Burke, Peter, *Visto y no visto. El uso de la imagen como documento histórico*, Madrid, Crítica, 2001.
- Burke, Peter, *¿Qué es la historia cultural?*, Barcelona, Paidós Ibérica, 2008.
- Caneva Giulia, *Il Mondo di Cerere nella Loggia di Psiche*, Roma, Fratelli Palombi, 1992.
- Checa, Fernando y Morán, José Miguel, *El Barroco*, Madrid, Istmo, 2001.
- Cherry, Peter, *Arte y Naturaleza. El Bodegón Español en el Siglo de Oro*, Madrid, Fundación de Apoyo a la Historia del Arte Hispánico, 1999.
- Cherry, Peter, *La pintura de bodegón en las colecciones del Museo Cerralbo*, Madrid, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, 2001.
- Cherry, Peter, *Flores españolas del Siglo de Oro. La pintura de flores en la España del siglo XVII*, Madrid, Museo Nacional del Prado, 2002.
- Cherry, Peter, *Luis Meléndez still-life painter*, Madrid, Fundación Arte Hispánico, 2006.
- Cherry, Peter y Luna, Juan J., *Luis Meléndez. Bodegones*, Madrid, Museo Nacional del Prado, 2004.
- Coe, Sophie y Coe, Michael, *The true History of Chocolate*, Londres, Thames and Hudson, 1996.
- Colomer, José Luis, *Arte y Diplomacia de la Monarquía Hispánica en el siglo XVII*, Madrid, Ed. Fernando Villaverde, 2003.
- Cowan, Brian, «Nuevos Mundos, nuevos paladares. Modas culinarias tras el Renacimiento», en Freedman, Paul (ed.), *Gastronomía: la historia del paladar*, Valencia, Universitat de València, 2009: 197- 231.
- Crawford, R.D., «Introduction to Europe and diffusion of domesticated turkeys from the America», *Arch. Zootec.*, 41 (1992) (extra): 307-314.

- Crescini, Arturo, «Piante d'America a Brescia e dintorni», en *Giornata bresciana di studi colombiani nel V centenario della scoperta dell'America. Atti del convegno di studi, 18 dicembre 1992*, Brescia, Ateneo di scienze, lettere e arti, 1994: 171-189.
- Crivelli, Giovanni, *Giovanni Brueghel pittor fiammingo, o Sue lettere e quadretti esistenti presso l'Ambrosiana*, Milán, Ditta Boniardi-Pogliani di E. Besozzi, 1868.
- Crosby, Alfred W., *Imperialismo ecológico. La expansión biológica de Europa, 900-1900*, Barcelona, Ed. Crítica/Historia y Teoría, 1988.
- Cuveland, Helga de, *Der Gottorfer Codex von Hans Simon Holtzbecker*, Worms, Wernersche, 1989.
- Daunay, Marie-Christine y Janick, Jules, «Early History and Iconography of the Solanaceae: 2. Potato», *SOL Newsletter* (2008): 5-7.
- Daunay, Marie-Christine, Laterro, Henri y Janick, Jules, «Iconography and History of Solanaceae: Antiquity to the 17th Century», *Horticultural Reviews*, 34 (2008): 1-111, disponible en <https://hort.purdue.edu/newcrop/pdfs/c01.pdf>.
- De Koning, Jan (dir.), *Drawn after nature [Libri Picturati]: the complete botanical watercolours of the 16th century*, Zeist, KNNV Publishing, 2008.
- De Grossi Mazzorin, Jacopo y Epifani, Ilaria, «Introduzione e diffusione in Italia di animali esotici dal Nuovo Mondo: il caso del tacchino (*Meleagris gallopavo* L.)», *Idomeneo*, 20 (2015): 55-74.
- Díaz Padrón, M., «Tres lienzos de Martín de Vos identificados en el Consejo de Estado y en la colección Osuna», *Boletín del Museo del Prado*, 3 (1982): 3-9.
- Díaz Padrón, Matías y Padrón Mérida, Aída, *El siglo de Rubens en el Museo del Prado. Catálogo razonado de pintura flamenca del siglo XVII*, Barcelona, Museo del Prado, 1995.
- Díaz Yubero, Ismael, «La evolución de la alimentación y la gastronomía en España», en *microsite* de la exposición *La Cocina en su tinta*, Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2011: 121-154, disponible en

http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/documentos/cocina_estudios_4.pdf.

Domingo, Xavier, *De la olla al mole*, Ediciones Cultura Hispánica, Madrid, 1984.

Duarte, Carlos F., *El arte de tomar el chocolate. Historia del coco chocolatero en Venezuela*, Editorial Ex Libris, Caracas, 2005.

Egmond, Florike, *Eye for Detail. Images of Plants and Animals in Art and Science, 1500-1630*, Londres, Reaktion Books, 2017.

Eiche, Sabine, *Presenting the Turkey: The Fabulous Story of a Flamboyant and Flavourful Bird*, Florencia, Centro Di, 2004.

Elias, Norbert, *El proceso de la civilización: investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Madrid, F.C.E. España, 1987.

Espinosa, María del Carmen, «Aportes documentales a los bodegones de Luis Meléndez», *Boletín del Museo del Prado*, 10 (1989): 67-77.

Faber Kolb, Arianne, *Jan Bueghel the Elder. The Entry of the Animals into Noah's Ark*, Los Ángeles, The J. Paul Getty Museum, 2005.

Falomir, M., *Los Bassano en la España del Siglo de Oro*, Madrid, Museo Nacional del Prado, 2001.

Fattacciu, Irene, «Cacao: From an exotic curiosity to a Spanish commodity. The diffusion of new patterns of consumption in eighteenth-century Spain», *Food and History. Revue de l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation*, 7/1 (2009): 53-78, DOI: <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.1.100635>.

Fernández, Joaquín y González, Ignacio (eds.), *La agricultura viajera. Cultivos y manufacturas de plantas industriales y alimentarias en España y en la América virreinal*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Real Jardín Botánico, Madrid, 1990.

- Fernández-Armesto, Felipe, «Food», en Levy, Evonne y Kenneth, Mills (eds.), *Lexicon of the Spanish Baroque. Transatlantic exchange and transformation*, Austin, University of Texas Press, 2014: 137-139.
- Flandrin, Jean Louis, «La distinción a través del gusto», en Ariès, Philippe y Duby, Georges (dirs.), *Historia de la vida privada*, vol. 3 (Del Renacimiento a la Ilustración), Madrid, Taurus, 1991: 253-291.
- Flandrin, Jean Louis, «La alimentación campesina en una economía de subsistencia», en Flandrin, Jean Louis y Montanari, Massimo (eds.), *Historia de la Alimentación*, Gijón, Trea, 2011: 743-780.
- Flandrin, Jean Louis, «Los tiempos modernos», en Flandrin, Jean Louis y Montanari, Massimo, *Historia de la Alimentación*, Gijón, Trea, 2011: 689-721.
- Flandrin, Jean Louis, «Opciones alimentarias y arte culinario (siglos XVI-XVIII)», en Flandrin, Jean Louis y Montanari, Massimo, *Historia de la Alimentación*, Gijón, Trea, 2011: 813-843.
- Freedberg, David, «The Origin and Rise of the Flemish Madonnas in Flower Garlands: Decoration and Devotion», *Münchener Jahrbuch der bildenden Kunst*, 32 (1981): 115-50.
- Gállego, Julián, *Visión y símbolos en la pintura española del Siglo de Oro*, Madrid, Cátedra, 1984.
- Gallego, Rosa y Sanz, Juan Carlos, *Diccionario Akal del Color*, Madrid, Akal, 2001.
- García Frías, Carmen, *Gaspar Becerra y las pinturas de la Torre de la Reina del Palacio de El Pardo*, Madrid, Patrimonio Nacional, 2005.
- García Garrido, Sebastián, «La Granada, símbolo de reyes y de la monarquía española», *Boletín de Arte*, 25 (2004): 127-148.
- García Saiz, Concepción y Barrio Moya, José Luis, «Presencia de cerámica colonial mexicana en España», *Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas*, XV/58 (1987): 103-111.

- Garrido Aranda, Antonio (coord.), *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1995.
- Geertz, Clifford, *The Interpretation of Cultures: Selected Essays*, Nueva York, Basic Books, 1973 [versión *Ebook*].
- Ginzburg, Carlo, «Morelli, Freud and Sherlock Holmes: Clues and Scientific Method», *History Workshop Journal*, 9/1(1980): 5–36.
- Ginzburg, Carlo, *Pesquisa sobre Piero*, Barcelona, Muchink Editores, 1984 (edición original *Indagini su Piero*, Turín, Einaudi, 1981).
- Ginzburg, Carlo, *El queso y los gusanos. El cosmos según un molinero del siglo XVI*, Barcelona, Península, 2019.
- Gómez, Joaquín *et al.*, *Las Aves en el Museo del Prado*, Madrid, SEO/BirdLife, 2010.
- González Bueno, Antonio, «La flora del paraíso: recepción de las plantas americanas en la literatura científica europea del Renacimiento», en *Memorias de la Real Sociedad Española de Historia Natural*, Tomo 3, 2004: 5-33.
- Grieco, Allen J., «Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento», en Flandrin, Jean Louis y Montanari (eds.), Massimo, *Historia de la Alimentación*, Gijón, Trea, 2011: 611-624.
- Gutiérrez, Alonso, L. C., «Precisiones a la cerámica de los bodegones de Luis Egidio Meléndez», *Boletín del Museo del Prado*, 12 (1983): 162-166.
- Hamilton, Earl J., «What the New World Gave the Economy of the Old», en Chiappelli, Fredi; Allen, Michael J. B. y Benson, Robert L., *First Images of America: The Impact of the New World on the Old*, Berkeley, University of California Press, 1976, vol. 2: 861-865.
- Harris, Marvin, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Madrid, Alianza, 2008 (edición original *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*, Nueva York, Simon & Schuster, 1985).

- Harms, Wolfgang, «On Natural and Emblematics in the 16th century», en *The Natural Sciences and the Arts: Aspects of Interaction from the Renaissance to the 20th Century: an International Symposium*, Upsala, Almqvist & Wiksell, 1985: 67-83.
- Harwich, Nikita, *Historia del chocolate*, Barcelona, Pensódromo 21, 2018.
- Hawkes, John Gregory y Ortega, Francisco, «The potato in Spain during the late 16th century». *Economic Botany*, 46 (1992): 86-97.
- Hernández, Francisco, *La alimentación de los antiguos mexicanos en la Historia natural de la Nueva España*, México, UNAM, 2007.
- Hernández Bermejo, J. Esteban, «El papel de los jardines botánicos en la introducción e intercambio de especies alimentarias», en Garrido, Antonio (comp.), *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera 1995: 255-278.
- Hervás, Gonzalo, «Bodegones habitados: Mercados, cocinas y despensas en la pintura española del siglo XVII», en Rodríguez, María del Amor y Peinado, José Antonio (coords.), *El Barroco: Universo de experiencias*, Córdoba, Asociación «Hurtado Izquierdo», 2017: 445-466.
- Hervás, Gonzalo, «"Y con rojos pimientos y ajos duros, también como el señor comió el esclavo": Francisco López Caro y los epígonos "bodegonistas" de Velázquez», en Chaín Andrés *et al.* (eds.), *La Alimentación en la Historia*, Salamanca, Universidad, 2018: 41-56.
- Huetz de Lemp, Alain, «Bebidas coloniales y el auge del azúcar», en Flandrin, Jean Louis y Montanari, Massimo, *Historia de la Alimentación*, Gijón, Trea, 2011: 781-796.
- Janick, Jules, «Plant Iconography and Art: Source of Information on Horticultural Technology», *Bulletin UASVM Horticulture*, 67/1 (2010): 11-23.
- Janick, Jules, «New World crops: iconography and history», *Acta Hort.*, 916 (2011): 93-104. DOI: 10.17660/ActaHortic.2011.916.9

- Janick, Jules, «Horticulture and Art», en Dixon, Geoffrey R. y Aldous, David E. (eds.), *Horticulture: Plants for People and Places*, vol. 3, Dordrecht, Springer (2014): 1197-1223.
- Janick, Jules y Caneva, Giulia, «The first images of maize in Europe», *Maydica*, 50 (2005): 71-80.
- Janick, Jules y González Reimers, Ana Luisa, «Juan Sánchez Cotán: El pintor místico de la Horticultura», *Horticultura global*, 293 (2010): 88-91.
- Janick, Jules y Paris, Harry S., «The cucurbit images (1515-1518) of the Villa Farnesina, Rome», *Annals of Botany*, 97/2 (2006): 165-76.
- Jones, Pamela, *Federico Borromeo and the Ambrosiana: Art Patronage and Reform in Seventeenth century Milan*, Cambridge, Cambridge University Press, 1993.
- Jordan, William B., y Cherry, Peter, *El bodegón español de Velázquez a Goya*, Madrid, El Viso, 1995.
- Katz, Esther, «Chili Pepper, from Mexico to Europe: Food, Imaginary and Cultural Identity», en Medina, F. Xavier; Ávila, Ricardo y Garine, Igor de (eds.), *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers Essays in Honour of Helen Macbeth*, Guadalajara (México), Universidad, 2009: 213-232.
- Kessler, Marni R, *Discomfort Food. The Culinary Imagination in Late Nineteenth-Century French Art*, Minneapolis y Londres, University of Minnesota Press, 2021.
- Kusukawa, Sachiko, «The sources of Gessner's pictures for the Historia Animalium», *Annals of Science*, 67.3 (2010): 303-28.
- Kusukawa, Sachiko, «Patron's Review: The role of images in the development of Renaissance natural history», *Archives of Natural History*, 38.2 (2011): 189-213.
- Kusukawa, Sachiko, *Picturing the book of nature*, Chicago, The University of Chicago Press, 2012.

- Labrador Arroyo, Félix y Pajarín Domínguez, Jorge (eds.), *Las legumbres del Rey. Mesa y alimentación en la Corte (siglos XVI-XIX)*, Madrid, Dykinson, 2020.
- Laca Menéndez de Luarda, Luis Ramón, «Las plantas americanas en la obra de Charles de l'Écluse: primeras citas en las cartas de Juan de Castañeda», *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 57/1 (1999): 97-107. DOI: <http://dx.doi.org/10.3989/ajbm.1999.v57.i1.192>.
- Lindorfer, Bianca, «Discovering taste: Spain, Austria, and the spread of chocolate consumption among the Austrian aristocracy, 1650–1700», *Food and History*, 7 (2009): 35-51.
- Lo Conte, Angelo, «Federico Borromeo e l'invenzione della ghirlanda di fiori: evoluzione lombarda di un genere pittorico», *Italian Studies*, 71/1 (2016): 67-81, DOI: <https://doi.org/10.1080/00751634.2015.1132607>.
- Lobo Cabrera, Manuel, *El comercio canario europeo bajo Felipe II*, Santa Cruz de Tenerife, Ediciones Idea, 2008.
- Long, Janet, «El tomate: de hierba silvestre de las Américas a denominador común en las cocinas mediterráneas», en Garrido, Antonio (comp.), *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera 1995a: 215-235.
- Long, Janet, «De tomates y jitomates en el siglo XVI», *Estudios de Cultura Náhuatl*, 25 (1995b): 239-252.
- Long, Janet (ed.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Autónoma, 2003.
- López Piñero, José María y López Terrada, María Luz, *La influencia española en la introducción en Europa de las plantas americanas (1493-1623)*, Valencia, Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia, Universitat de València – CSIC, 1997.
- López-Terrada, Maríaluz, «La historia de la llegada del tomate a Europa: una primera aproximación», *Traditom EU*. Disponible en http://traditom.eu/fileadmin/traditom/downloads/TRADITOM_La_Historia_de_la_llegada_del_tomate_a_Europa.pdf.

- Lucchetti, Tommaso, *Storia e Storie di cioccolato*, Ancona, Camera di Commercio di Ancona, 2011.
- Luján, Néstor, *Vida cotidiana en el Siglo de Oro español*, Barcelona, Planeta, 1992.
- Luna, Juan., «América en los bodegones de Luis Meléndez», en *Actas del Congreso Nacional, Madrid en el contexto de lo hispánico*, Madrid, Universidad Complutense, 1994, Tomo I: 535-540.
- Luna, Juan, *Los alimentos de España en la pintura. Bodegones de Luis Meléndez*, Madrid, Mercasa, 1995.
- Marcaida, José Ramón, *Arte y ciencia en el barroco español: historia natural, coleccionismo y cultura visual*, Sevilla, Fundación Focus-Abengoa, 2014.
- Martínez Llopis, Manuel, *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Editorial Nacional, 1981.
- Mayans, Gregorio, *Orígenes de la lengua española*, Valencia, Ayuntamiento de Oliva-Diputación de Valencia, 1984.
- Mena, Manuela, *Cuadernos italianos en el Museo del Prado: de Goya, José del Castillo, Mariano Salvador Maella*, Madrid, Museo Nacional del Prado, 2013.
- Mena, Manuela (ed.), *La belleza cautiva: pequeños tesoros del Museo del Prado*, Barcelona, Obra Social «La Caixa», 2014.
- Merriam, Susan, *Seventeenth-Century Flemish Garland Paintings: Still life, Vision and devotional image*, Surrey, Ashgate, 2011.
- Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma, Laterza, 2007 [version Ebook].
- Montanari, Massimo, *L'identità italiana in cucina*, Bari, Laterza, 2018 [version Ebook].
- Moreno Gómez, Jesús, «Los productos americanos en la pintura: el pimienta en el bodegón de Velázquez», *Isla de Arriarán*, XVIII (2001): 289-303.

- Moreno Gómez, Jesús, «De las Indias al Mediterráneo: la batata/patata, fruto de Málaga por antonomasia», *Isla de Arriarán: revista cultural y científica*, 35 (2010): 231-248.
- Moreno, Jesús, *La naturaleza de Indias en la plástica de la Edad Moderna* [Tesis doctoral], Málaga, Universidad de Málaga, 2015.
- Morgado García, Arturo, «La visión del mundo animal en la España del siglo XVII: El Bestiario de Covarrubias», *Cuadernos de Historia Moderna*, 36 (2011): 67-88, DOI: https://doi.org/10.5209/rev_CHMO.2011.v36.3.
- Nieto Alcalde, Víctor y Checa, Fernando, *El Renacimiento*, Madrid, Istmo, 2000.
- Norton, Marcy, «Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana», *Revista de Estudios Sociales*, 29 (2008): 42-69.
- Ogilvie, Brian W., *The science of describing. Natural history in Renaissance Europe*, Chicago, University of Chicago Press, 2006.
- Ogilvie, Brian W., «The pleasure of describing: Art and science in August Johann Rösel von Rosenhof's Monthly Insect Entertainment», en Thorsen, Liv Emma; Rader, Karen A. y Dodd, Ada (eds.), *Animals on display: The creaturely in museums, zoos, and natural history*, University Park, Penn State University Press, 2013: 77-100.
- Ogilvie, Brian W., «Maria Sibylla Merian et la mouche porte-lanterne du Surinam. Naissance et disparition d'un fait scientifique», en González-Bernaldo, Pilar e Hilaire-Peréz, Liliane (eds.), *Les savoirs-mondes: Mobilités et circulation des savoirs depuis le Moyen Âge*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2015: 147-57.
- Ogilvie, Brian W., «Visions of ancient natural history», en Curry, Helen Anne; Jardine, Nicholas; Secord, James Andrew y Spary, Emma C. (eds.), *Worlds of natural history*, Cambridge, Cambridge University Press, 2018: 17-32.
- Orlandi, Angela, «"hebbi il gallo et l'hebbi molto a caro". Cenni sull'introduzione e la diffusione del tacchino», *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, LI, 11 (2011): 75-84.
- Ortega, Julio, «O bodegón e a mescla: uma sintaxe transatlântica», en *Alea*, 15 (2013), DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S1517-106X2013000100007>.

- Pardo-Tomás, José y López Terrada, María Luz, *Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y Crónicas de Indias (1493-1553)*, Valencia, Cuadernos Valencianos de Historia de la Medicina y de la Ciencia 40, CSIC-UV - Instituto de Historia de la Medicina y de la Ciencia López Piñero (IHMC), 1993.
- Paz Sánchez, Manuel de, «El trigo de los pobres. La recepción del maíz en el Viejo Mundo», *Batey: Revista Cubana de Antropología Sociocultural*, 5 (2013): 142-174.
- Pedrosa, José Manuel, «El pozo como símbolo erótico: del Libros del Buen Amor y Góngora a La Regente y Miguel Hernández», en Piñero Ramírez, Pedro M., *Dejar hablar a los textos: homenaje a Francisco Márquez Villanueva*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 2005: 1375-1396.
- Peltonen, Matti, «Clues, Margins, and Monads: The Micro-Macro Link in Historical Research», *History and Theory*, 40/ 3 (2001): 347-359.
- Pérez Preciado, José Juan, «Los bodegones de Alexander Adriaenssen de la colección de Felipe IV y su primer poseedor: el archero real Jan Wymberg», en *In sapientia libertas: escritos en homenaje al profesor Alfonso E. Pérez Sánchez*, Madrid, Museo Nacional del Prado, 2007: 392-401.
- Pérez Samper, María de los Ángeles, «La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos», en *XIV Jornades d'Estudis Històrics locals. La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma, Institut d'Estudis Baleàrics. Govern Balear, Conselleria d'Educació, Cultura i Esports, 1996: 89-148.
- Pérez Samper, María de los Ángeles, *La alimentación en la España del siglo de oro*, Huesca, La Val de Onsera, 1998.
- Pérez Samper, María de los Ángeles, «La historia de la historia de la alimentación», *Chronica Nova*, 35 (2009): 105-162.
- Pérez Samper, María de los Ángeles, *Comer y beber: Una historia de la alimentación en España*, Madrid, Cátedra, 2019.

- Pérez Sánchez, Alfonso E., *Pintura española de bodegones y floreros de 1600 a Goya*, Madrid, Museo del Prado y Ministerio de Cultura, 1983.
- Peyron, Jean François, *Nouveau voyage en Espagne fait en 1777 et 1778*, Londres, P. Elmsly, 1782.
- Piedrafita Pérez, Elena, «Los alimentos de América, una difícil adaptación», en *Actas del II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía*, Huesca, 28 y 29 de marzo de 2014: 44-63.
- Pilcher, J., *¡Vivan los tamales!: la comida y la construcción de la identidad mexicana*, CONACULTA, México, 2001.
- Pizarro Gómez, F. J., «La iconografía del Nuevo Mundo y su repercusión en las artes españolas y portuguesas», en *Actas del V Simposio Hispano-Portugués en Historia del Arte*, Valladolid, Universidad de Valladolid, 1990: 215-226.
- Polleroß, Friedrich B., «Between science and art: the European representation of America, 1500-1800», en Krumrine, Mary Louise (ed.), *Art and the native American - perceptions, reality and influences*, Pennsylvania, University Park, 2001: 44-101.
- Pons, Anaclet y Serna, Justo, «Nota sobre la microhistoria. ¿No habrá llegado el momento de parar?», *Pasado y memoria*, 3 (2004): 255-263.
- Portús Pérez, Javier, «"Que están vertiendo claveles". Notas sobre el aprecio por la cerámica en el Siglo de Oro», *Espacio, Tiempo y Forma*, Serie VII, Historia del Arte, 6 (1993): 255-274.
- Posada Kubissa, Teresa, *El paisaje nórdico en el Prado. Rubens, Brueghel, Lorena*, Museo Nacional del Prado, Madrid, 2011.
- Quintanar Cabello, Vanessa, «'In questa parto alcuni inconita et non peiu uisto': flora y fauna americanas en las colecciones del Museo del Prado», *Bol. R. Soc. Esp. Hist. Nat.* 8 (2021): 27-42.

- Riley, Gilliam, «Gastronomy in the Still-Life Paintings of Luis Meléndez», en Walker, Harlan (ed.), *Food in the Arts: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Devon, Prospect Books, 1999: 151-163.
- Ruiz Gómez, Leticia, *El retrato del Renacimiento*, Madrid, Museo Nacional del Prado, 2008.
- Ruiz, Leticia, *El Greco y la pintura española del Renacimiento: guía*, Madrid, Museo del Prado, Aldeasa, 2001.
- Salaman, Redcliffe N., *Historia e influencia social de la patata*, Madrid, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1991.
- Sampeck, Kathryn E., «Cacao Biology», *ReVista. Harvard Review of Latin America. The Biology of Culture*, XVI, 1 (2016): 5-9.
- Sánchez López, Andrés, *La Pintura de Bodegones y Floreros en España en el siglo XVIII* [Tesis doctoral], Madrid, Universidad Complutense de Madrid, 2006.
- Sánchez Téllez, Carmen, «El intercambio culinario tras el descubrimiento de América», *Estudios de historia social y económica de América*, 12 (1995): 217-224.
- Schorger, A. W., *The Wild Turkey: Its History and Domestication Hardcover*, Norman, University of Oklahoma Press, 1966.
- Seseña, Natacha, «El búcaro de las meninas», en *Velázquez y su tiempo. V Jornadas de arte*, Madrid, CSIC, 1991a: 39-48.
- Seseña, Natacha, «Los barroes y lozas que pintó Velázquez», *Archivo Español de Arte*, 254 (1991b): 171-179.
- Seseña, Natacha, «De lo pintado a lo vivo. Objetos y usos cotidianos en los bodegones de Luis Meléndez», en Luna, Juan J. y Cherry, Peter, *Luis Meléndez. Bodegones* [catálogo de exposición], Madrid, Museo Nacional del Prado, 2004: 119-153.
- Simón Palmer, María del Carmen, «Reflexiones acerca de la bibliografía antigua de cultura alimentaria», en Garrido Aranda, Antonio (coord.), *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1995: 17-34.

- Simón Palmer, Carmen, *La cocina de palacio (1561-1931)*, Madrid, Castalia, 1997.
- Simón Palmer, Carmen, «Las bebidas en el palacio real de Madrid en tiempo de los Austrias», en Garrido, Antonio (comp.), *Comer cultural. Estudios de cultura alimentaria*, Córdoba, Universidad de Córdoba, 2001: 155-171.
- Simón Palmer, Carmen, «El impacto del Nuevo Mundo en los fogones españoles», *Oltreoceano. Rivista sulle migrazioni*, 4 (2010): 51-63. DOI: 10.1400/197594.
- Stoichita, Victor, *The Self-Aware Image: An Insight into Early Modern Meta-Painting*, Cambridge, Cambridge University Press, 1997.
- Thomas, Werner, «La corte de Bruselas y la restauración de la casa de Habsburgo en Flandes: 1598-1631», en VV. AA., *El arte en la corte de los Archiduques Alberto de Austria e Isabel Clara Eugenia (1598-1633): un reino imaginado*, Madrid, Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V, 1999: 46-63.
- Tongiorgi Tomasi, Lucia, «La naturaleza muerta y ciencia de la naturaleza en Italia durante los siglos XVI y XVII», en Berger, John (coord.), *El Bodegón*, Galaxia Gutenberg y Círculo de Lectores, Madrid, 2000: 201-223.
- Valderrama, Mariano y Ugás, Roberto (coords.), *Ajíes peruanos, sazón para el mundo*, Bogotá, Asociación Peruana de Gastronomía), Universidad Nacional Agraria La Molina, Instituto Nacional de Innovación Agraria, Instituto de Investigaciones en Hotelería y Turismo de la Universidad de San Martín de Porres, 2009.
- VV.AA., *Diccionario de materiales cerámicos*, Madrid, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, 2002.
- Vergara, Alejandro y Pérez Preciado, J. J., *Rubens. Guía de la exposición*, Museo Nacional del Prado, 2010.
- Vergara, Alejandro y Woollett, Anne T. (eds.), *Rubens: El triunfo de la Eucaristía*, Madrid y Los Ángeles, Museo Nacional del Prado y J. Paul Getty Museum, 2014.

Wansink, Brian *et al.*, «Food Art Does Not Reflect Reality. A Quantitative Content Analysis of Meals in Popular Paintings», *Sage Open*, 6/3 (2016). DOI: <https://doi.org/10.1177/2158244016654950>.

Wundram, Manfred, *Andrea Palladio 1508-1580, Architect between the Renaissance and Baroque*, Colonia, Taschen, 1993.

BASES DE DATOS CONSULTADAS

Archivo fotografico e archivio di opere delle Gallerie degli Uffizi:

<http://fotoinventari.uffizi.it/it/>

Base de datos de pintores de la Real Academia de Artes de San Fernando:

<https://www.academiacoleccion.com/pinturas/autores.php>

Biblioteca Digital del Jardín Botánico de Madrid:

<http://bibdigital.rjb.csic.es/spa/index.php>

Biblioteca Nacional de España:

<http://catalogo.bne.es/uhtbin/webcat>

Bibliothèque Nationale de France:

<https://gallica.bnf.fr/accueil/?mode=desktop>

Biblioteca Real Academia de Gastronomía:

<http://realacademiadegastronomia.com/biblioteca/>

Catálogo Fondazione Zeri (Università di Bologna):

<http://catalogo.fondazionezeri.unibo.it>

Colección BBVA:

<https://www.coleccionbbva.com/es/>

Colección Museo del Prado:

<https://www.museodelprado.es/coleccion>

Collectie Nederland (Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap, Países Bajos):

<https://www.collectienederland.nl>

Corpus Diacrónico del Español (CORDE):

<http://corpus.rae.es/cordenet.html>

Diccionario de Autoridades (1736-1739):

<http://web.frl.es/DA.html>

Google Arts & Culture:

<https://artsandculture.google.com/>

Cultura Italia (Ministero per i beni e le attività culturali):

<http://www.culturaitalia.it/>

Images d'art :

<https://art.rmngp.fr/fr>

Internet Archive:

<https://archive.org>

Inventario Fototeca Tumidei online:

<http://www.fondazionezeri.unibo.it/it/fototeca/inventari/inventari-fototeca>

Joconde (Ministère de la Culture de France):

<http://www2.culture.gouv.fr/documentation/joconde/fr/pres.htm>

Musée du Louvre:

<https://www.louvre.fr/moteur-de-recherche-oeuvres>

Museum Plantin-Moretus Online Collection:

<https://search.museumplantinmoretus.be/home>

Plantillustrations.org:

<http://plantillustrations.org>

Red Digital de Colecciones de Museos de España:

<http://ceres.mcu.es/pages/SimpleSearch?index=true>

Rijksstudio:

<https://www.rijksmuseum.nl/en/search?q=&v=&s=>

The Biodiversity Heritage Library:

<https://www.biodiversitylibrary.org/>

Thesaurus Natura morta della Fototeca Zeri:

<http://www.fondazionezeri.unibo.it/it/fototeca/fototeca-zeri/natura-morta/il-thesaurus>

7. LISTADO DE REPRESENTACIONES, DIVIDIDO POR PRODUCTOS Y ORDEN CRONOLÓGICO

LISTADO DE IMÁGENES PAVO AMERICANO

GRABADOS E ILUSTRACIONES

- 1514-1562 ilustraciones del pavo de Virgil Solis.
- 1558 ilustración de un pavo de Peter Bruegel el Viejo titulada *Envidia*.
- 1567 ilustración de un pavo en *De Warachtighe fabulen der dieren* de Marcus Gheeraerts.
- 1596 ilustraciones del pavo de Hans Sibmacher.
- Siglo XVI ilustraciones del pavo de Hans Verhagen.
- Siglo XVI ilustraciones de Joris Hoefnagel.
- 1604 ilustración titulada *Zondeval*, de Jan Saenredam.
- 1614 ilustraciones de Claes Janz.
- 1635 ilustración en *Nova Belgica et Anglia Nova*, de Willem Janszoon Blaeu.
- 1671 ilustración en *Novi Belgii Hiod nunc Novi Jorck vocatur, Novae gr. Angliae & Partis Virginiae Accuratissima et Novissima Delineatiode*, de John Ogilvy.

IMÁGENES CIENTÍFICAS

- 1555 ilustración del pavo en *L'Histoire de la nature des oyseaux, avec leurs descriptions et naïfs portraits* de Pierre Belon.
- 1555 ilustración del pavo en *Historia animalium* de Conrad Gessner.
- 1577 ilustración del pavo en *Historia general de las cosas de la Nueva España*, de Bernardino de Sahagún.
- Siglo XVI ilustración del pavo en la obra *De monstrorum historia* de Ulisse Aldrovandi.
- 1680 ilustraciones en *Osteologia*, de Cornelis van Dyk.

IMÁGENES ARTÍSTICAS

- 1517-1519 posible representación de pavos americanos en las Logias Vaticanas, de Perin del Vaga y Giovanni da Udine.
- 1522-1523 representación de pavos americanos en los grutescos del Palazzo Madama, de Giovanni da Udine.

- 1545-1549 representación de un pavo en un tapiz de Agnolo Bronzino. Palazzo Pitti, Depositi Arazzi (número de inventario: 540 – Arazzi).
- 1560 representación de un pavo en un tapiz de Willem Pannemaker para el cardenal Granvela. Kunsthistorisches Museum de Viena, T. LXVI/2.
- 1561-1568 representación de pavos en los frescos de Gaspar Becerra en el Palacio de El Pardo (Madrid).
- 1567 escultura de un pavo de Jean de Boulogne, conocido como Giambologna. Capolavori del Museo Nazionale del Bargello (ficha ICCD OA: 09-00007372).
- 1570 (ca.) *La reconvención de Adán*, de Jacopo y Francesco Bassano. Museo del Prado (número de catálogo: P000021).
- 1570 (ca.) *Entrada de los animales en el arca de Noé*, de Jacopo Bassano. Museo del Prado (número de catálogo: P000022).
- 1570 (ca.) representación de pavos en los frescos de aviarios de la logia del papa Gregorio XIII del Vaticano, de Matthijs Bril.
- 1577 representación de pavos en frescos de aviarios de la Stanza degli Uccelli en Villa Medici, de Jacopo Zucchi.
- 1580 (ca.) *La gallinera*, de Vincenzo Campi. Picacoteca di Brera (número de inventario: 297).
- 1580 (ca.) *Pequeño mercado*, del taller de los Bassano. Salone degli Accademici de la Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona.
- Siglo XVI *Noé después del diluvio*, del taller de los Bassano. Museo del Prado (número de catálogo: P000023).
- Siglo XVI *Paraíso Terrenal*, del taller de los Bassano. Museo del Prado (número de catálogo: P006164).
- Siglo XVI *El Aire*, de Martin de Vos. Museo del Prado (número de catálogo: P003328).
- Segunda mitad del siglo XVI. *Cristo en casa de Marta y María*, de Vincenzo Campi. Gallerie Estensi (número de inventario: 4195).
- Siglo XVI-XVII retrato ilustrado de *Judas el Macabeo*, de Crispijn van de Passe. Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-1907-1932).
- 1603 retrato ilustrado de Jan Centen Coster, de Jacob Matham. Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-1883-A-6885).
- 1609 (ca.) *Filopómenes descubierto*, de Pedro Pablo Rubens y Frans Snyders. Museo del Prado (número de catálogo: P001851).

- 1610 (ca.) *Lucha de un gallo y un pavo*, de Frans Snyders. Museo del Hermitage (número de inventario: ГЭ-655).
- 1611 (ca.) representación de pavos en los frescos de aviarios de la logia del Palacio Rospigliosi Pallavicini, de Paul Bril.
- 1615 (ca.) *La abundancia y los cuatro elementos*, de Jan Brueghel el Viejo. Museo del Prado (número de catálogo: P001397).
- 1616 (ca.) representación de pavos en los frescos de aviarios de la Sala d'Apollon en Villa Aldobrandini, de Domenico Passignano.
- 1618 *El Gusto*, de Pedro Pablo Rubens y Jan Brueghel el Viejo. Museo del Prado (número de catálogo: P001406).
- 1620 (ca.) *El Gusto, el Oído y el Tacto*, de Jan Brueghel el Viejo. Museo del Prado (número de catálogo: P001404).
- 1623 (ca.) *Bodegón de caza con escena de taberna*, de Alejandro Loarte. The Matthiesen Gallery.
- 1625 (ca.) *La Abundancia*, de Jan Brueghel el Joven. Museo del Prado (número de catálogo: P001402).
- 1626 (ca.) *El Paraíso Terrenal*, copia realizada por Pieter Brueghel el Joven. Museo del Prado (número de catálogo: P001406).
- 1626 *La gallinera*, de Alejandro Loarte. Museo del Prado (número de catálogo: P008063).
- 1627 *Naturaleza muerta con pastel de pavo*, de Pieter Claesz. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-4646).
- 1630 (ca.) *Pavo y gallo*, de Paul de Vos. Museo Nacional de Varsovia (ID: M.Ob.2504 MNW).
- 1635-40 (ca.) *Atalanta y Meleagro cazando el jabalí de Calidón*, de Pedro Pablo Rubens. Museo del Prado (número de catálogo: P001662).
- 1638 *Invierno*, de Francisco Barrera. Museo de Arte de Sevilla (número de inventario: DJ0325P).
- 1642 *Una despensa*, de Adriaen Van Utrecht. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001852).
- 1645-1655 *Diógenes buscando a un hombre*, de Giovanni Benedetto Castiglione. Museo del Prado (número de catálogo: P000088).
- 1655 (ca.) *Aves peleando*, anónimo. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-80).

Mediados del s. XVII *Concierto de aves*, atribuido a Frans Snyders. Museo del Prado (número de catálogo: P007160).

Mediados del s. XVII *Grupo de aves*, de Frans Snyders. Gemäldegalerie Alte Meister (número de inventario: GK 116).

1660 *Las cuatro partes del Mundo*, de Jan van Kessel el Viejo. Museo del Prado (número de catálogo: P001554).

1678 (ca.) *Una bolsa de cazador en una terraza*, de Melchior d'Hondecoeter. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-171).

1680 (ca.) *Una gallina con pavos reales y un pavo*, de Melchior d'Hondecoeter. Rijksmuseum (número de objeto: SK-C-146).

Siglo XVII *Bodegón de aves*, anónimo. Museo del Prado (número de catálogo: P003115).

Siglo XVII *Bodegón de cocina*, del Maestro S. B. Museo del Prado (número de catálogo: P001990).

Siglo XVII *Bodegón: liebre, pájaros muertos y pescados*, de Alexander van Adrianssen. Museo del Prado (número de catálogo: P001342).

Siglo XVII *Despensa*, de Peeter Boel. Museo del Prado (número de catálogo: P001365).

Siglo XVII *El Paraíso Terrenal*, de Jan Brueghel el Viejo. Museo de Bellas Artes de Sevilla (número de inventario: CE0357P).

Siglo XVII *Orfeo y los animales*, atribuido a Rosa de Tívoli (Peter Roos). Museo del Prado (número de catálogo: P005445).

Siglo XVIII (principios) *Orfeo y los animales*, de Luca Giordano. Museo del Prado (número de catálogo: P007132).

1700-1730 (ca.) representación de un pavo en el tapiz *Paisaje boscoso con pájaros y vistas a un paisaje fluvial*, de Alexander Baert. Rijksmuseum (número de objeto: BK-KOG-3-B).

1705 *Pelea de un mono y un perro y fruta*, de Jan Weenix. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-463).

1725 (ca.) *Naturaleza muerta con verdura, pavo, otras aves de corral y barquillos*, de Antonio Viladomat. Museu d'Art de Catalunya (número de catálogo: 024278-000).

1750 (ca.) *Caja de rapé con Venus, Amor y un pavo*, anónima. Rijksmuseum (número de objeto: NG-2014-20).

1762 *Bodegón con pavo, salami, y vino*, de Mariano Nani. Colección privada.

1783 *Vendedor de aves con burro*, de Mariano Nani. Patrimonio Nacional, Real Palacio de Aranjuez (número de inventario: 10046826).

Segunda mitad del siglo XVIII cafetera con tapa de porcelana de la Real Fábrica de Porcelana de Berlín (Königlichen Porzellan Manufaktur). Museo del Prado (número de catálogo: O000182).

Siglo XVIII estuche para pavo de cristal, anónimo. Tesoro del Delfín, Museo del Prado. (número de catálogo: O002985).

Siglo XVIII pequeña figura de un pavo para belén navideño, escuela italiana, anónima. Museo Nacional de Artes Decorativas de Madrid (número de de inventario: CE25881).

Siglo XVIII pieza decorativa con aves de corral, anónima. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-1347).

Siglo XVIII soperas con forma de pavo, anónimas. Colección particular.

Siglo XVIII escultura de pavo en porcelana, de Johann Joachim Kändler. Staatliche Kunstsammlungen Dresden (número de inventario: PE 42).

Siglo XVIII *Una zorra devorando aves*, atribuido a Giacomo Nani. Museo del Prado (número de catálogo: P004337).

Siglo XVIII *Zorro atacando un pavo*, de Giacomo Nani. Colección particular.

1808-1812 *Pavo muerto*, de Francisco de Goya. Museo del Prado (número de catálogo: P000751).

LISTADO DE IMÁGENES MAÍZ

IMÁGENES EN CRÓNICAS DE INDIAS

1565 ilustración del maíz en *La historia del mondo nuouo*, de Girolamo Benzoni.

1594 ilustración del maíz en *Americae pars quarta: sive insignis et admiranda historia de reperta primum Occidentali*, de Girolamo Benzoni.

IMÁGENES CIENTÍFICAS E ILUSTRACIONES

1542 ilustración del maíz en *De historia stirpium commentarii insignes*, de Leonhart Fuchs.

1555 ilustración del maíz en *Acerca de la materia medicinal, y de los venenos mortíferos*, de Andrés Laguna.

1583 ilustración del maíz en *Stirpium historiae*, de Rembert Dodoens.

1585 ilustración del maíz en *Herbario Nuovo*, de Castore Durante.

1590 ilustración del maíz en *Eicones plantarum*, de Jacobus Theodorus (Tabernaemontanus).

1593 *Alegoría de la Abundancia*, de Cesare Ripa.

1596 *Maíz*, de Anselmus Boëtius de Boodt.

1597 ilustración del maíz en *The herball, or, Generall historie of plantes*, de John Gerard.

1601 ilustración del maíz en *Rariorum plantarum historia*, de Carolus Clusius.

Finales del siglo XVI ilustración del maíz en el *Libri Picturati*.

IMÁGENES ARTÍSTICAS

1517 representación del maíz en un fresco de la Sala de Cupido y Psique, Villa Farnesina, de Giovanni da Udine.

1519 representación del maíz en un fresco de las Logias Vaticanas, de Giovanni da Udine.

1559 representación del maíz en un fresco de la Villa Emo, de Giambattista Zelotti.

1563 *Verano*, de Giuseppe Arcimboldo. Kunsthistorisches Museum Wien (número de inventario: GG_1589).

1591 *Retrato de Rodolfo II en traje de Vertumno*, de Giuseppe Arcimboldo. Skokloster Castle (número de inventario: 11615).

Siglo XVI tapices de la serie de Vertumno y Pomona de Pannemaker. Patrimonio Nacional. Palacio Real de Madrid (Comedor de Gala). Serie 16.

1600 *Bodegón con cenacho de guindas y cesto de melocotones y maíz*, de Sánchez Cotán. Colección particular

1600-1624 *Bodegón con floreros, pescados, caza, setas y fruta*, anónimo. Colección privada. Reseñado por última vez en la Galleria Lorenzelli de Bérgamo en 1982.

1613-1678 *Putto con festón de frutas*, de Giulio Carpioni. Colección privada. Reseñado por última vez en el mercado anticuario de Bérgamo, sin fecha (fuente: Fondazione Zeri).

1615 *Ceres y dos ninfas*, de Pedro Pablo Rubens (boceto). Dulwich Picture Gallery (número de acceso: DPG043).

1615 *Ceres y dos ninfas* [actualmente renombrada como *Tres ninfas con el cuerno de la abundancia*], de Pedro Pablo Rubens y Frans Snyders. Museo del Prado (número de catálogo: P001664).

- 1615 *Los cuatro ríos del paraíso*, de Pedro Pablo Rubens. Kunsthistorisches Museum Wien (número de inventario: Gemäldegalerie, 526).
- 1615-1618 *Cibeles y las Estaciones dentro de un festón de frutas*, de Jan Brueghel el Viejo. Museo del Prado (número de catálogo: P001414).
- 1617-1620 *La Virgen y el Niño en un cuadro rodeado de flores y frutas*, de Jan Brueghel el Viejo. Museo del Prado (número de catálogo: P001418).
- 1625 Tapiz *El encuentro entre Abraham y Melquisedec* en la serie *El Triunfo de la Eucaristía* de Rubens. Museo del Prado (número de catálogo: P001696).
- 1625 Tapiz *Los santos defensores de la Eucaristía* en la serie *El Triunfo de la Eucaristía* de Rubens. Monasterio de las Descalzas Reales de Madrid (número de inventario 00618366).
- 1625 Tapiz *Los cuatro evangelistas* en la serie *El Triunfo de la Eucaristía* de Rubens. Monasterio de las Descalzas Reales de Madrid (número de inventario 00610322).
- 1625 Tapiz *El Triunfo de la Iglesia* en la serie *El Triunfo de la Eucaristía* de Rubens. Monasterio de las Descalzas Reales de Madrid (número de inventario: 00610325).
- 1625 (ca.) *La Abundancia*, de Jan Brueghel el Joven. Museo del Prado (número de catálogo: P001402).
- 1630 (ca.) *La diosa Ceres con los símbolos de la fertilidad*, atribuida a Abraham Janssens. Colección Gerstenmaier (Madrid).
- 1650 Plato, anónimo. Museo Nacional de Artes Decorativas de Madrid (número de inventario: CE03785).
- 1650-1674 *Florero y frutas con cisne muerto*, atribuido a Peter Boel. Museo de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando (número de inventario: 0649).
- 1650-1689 *Bodegón con caza, canasta de verduras, setas y frutas*, anónimo. Colección privada. Situado en Florencia en 1996 (fuente: Fondazione Zeri).
- 1650-1749 *Bodegón con fruta y pájaro*, anónimo. Ubicación desconocida.
- 1655 *Diseño de festones*, de Hubert Quellinus. Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-AO-22-1S-3).
- 1660-1679 *Bodegón con frutas y una copa sobre la pata del gallo*, de Abraham Mignon. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-269).
- 1660-1709 *Bodegón con fruta, ajo, olla y caja para chocolate fino*, de Agostino Stringa. Museo Civico d'Arte di Modena. Sin número de inventario.

- 1661 *Racimos de naranjas, limones, peras y otras frutas, mazorcas de maíz y nueces que decoran un cartouche de piedra*, de Joris Van Son. Colección privada.
- 1662-1675 *Bodegón con fruta y mazorca de maíz*, de Angelo María Rossi. Museo della Natura Morta, Poggio a Caiano (inventario 1890, número 7615).
- 1662-1675 *Bodegón con fruta, mazorca de maíz y papagallo*, de Angelo Maria Rossi. Museo della Natura Morta, Poggio a Caiano (inventario 1890, número 7579).
- 1662-1675 *Bodegón con fruta, setas y mazorca de maíz*, de Angelo María Rossi. Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, 8/07/1988, n. 97).
- 1664 *Cartouche de piedra con guirnalda de frutas y flores*, de Joris Van Son. Colección privada.
- 1668 *Vanitas*, de Maria van Oosterwyck. Kunsthistorisches Museum (número de inventario: 5714).
- 1670 *Bodegón con frutas y un pájaro*, de Jan Pauwel Gillemans. Dulwich Picture Gallery (número de acceso: DPG433).
- 1680 (ca.) *Bodegón cerca de una fuente*, de Pieter Gijssels. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-2213).
- 1680-1720 *Pavo con gallina, búho, mazorcas y cesto de panes*, de Giovanni Agostino Cassana. Colección privada (subastado en Asta Dorotheum, Viena, el 9-10/03/1993, n. 45).
- 1690-1749 *Naturaleza muerta con fruta*, de Pietro Navarra. Colección privada. Situado en Florencia en 1992 (fuente: Fondazione Zeri).
- Siglo XVII *Bodegón con fruta y mazorca de maíz*, anónimo. Colección privada (subastado en Asta Finarte, Milán, el 4/04/1995, n. 49).
- Siglo XVII *Frutas, cesta, insectos y mariposas sobre fondo de nicho de piedra*, de Abraham Mignon. Musée du Louvre (número de inventario: INV 1858).
- Siglo XVII (primera mitad) *Las Cuatro Estaciones*, atribuido a Cornelis de Vos. Museo del Prado (número de catálogo: P003666).
- Siglo XVII *Guirnalda de frutas con la Sagrada Familia*, de Cornelius Van Huynen. Museo del Prado (número de catálogo: P002166).
- Siglo XVII *Alegoría de la vida humana*, de Joris Van Son. Walters Art Museum (número de acceso: 37.2623).

Siglo XVII *Guirnalda de flores y frutos que rodea una representación de la Virgen y el Niño*, de Joris Van Son. Musée Boucher de Perthes (número de inventario: sans_inv_45; BDP).

Siglo XVII *Alegoría de la Eucaristía*, de Alexander Coosemans. Musée de Tessé (número de inventario: LM 10.96).

Siglo XVII *Bodegón con cesta de frutas, maceta, plato de melocotones y jamón*, de Jan Davidsz. de Heem. Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 5/12/1969, n. 133).

Siglo XVII *Bodegón con frutas y un jilguero*, de Abraham Mignon. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-266).

Siglo XVII *Frutas y verduras con un mono, un loro y una ardilla*, de Frans Snyders. Musée du Louvre (número de inventario: INV 1850).

Siglo XVII *Bodegón con fruta, fuente con tritones, loro, cortinas y columna en un paisaje*, anónimo. Galerie Müllenmeister.

Siglo XVII *Naturaleza muerta con fruta*, de Rachel Ruysch. Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 6/12/1995, n. 170).

Siglo XVII *Naturaleza muerta con fruta*, anónimo. Ubicación desconocida. Fuente: Fondazione Zeri.

Siglo XVII *Bodegón*, anónimo. Colección privada (subastado en Asta Sotheby's, Mónaco, el 15/16/06/1990, n. 504).

Siglo XVII *Bodegón con conejo, castañas, nísperos, mazorca y uva* anónimo italiano. Colección privada. Reseñado por última vez en el mercado anticuario de Milán en 1981 (fuente: Fondazione Zeri).

1711 *Bodegón con fruta, nido con huevos, mariposa, caracol y lagarto o la nuez*, de Rachel Ruysch. Galleria degli Uffizi (inventario 1890, número 1276).

1720 *Gallo, gallinas y pollitos*, de Felice Boselli. Colección privada. Reseñado por última vez en Bérgamo en 1973 (fuente: Fondazione Zeri).

1725 (ca.) *La polenta*, de Pietro Longhi. Museo del Settecento veneziano di Ca' Rezzonico (inventario 1305).

1736-1780 *Bodegón con manzanas y maíz*, de Luis Meléndez. Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 26/06/1964, n. 150).

1740 *Verano*, de Jacob de Wit. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-3231).

1743 *Verano*, de Jacob de Wit. Rijksmuseum (número de objeto: RP-T-1898-A-3755).

- 1750 Jarro, anónimo. Museo Nacional de Artes Decorativas (número de inventario: CE02286).
- 1750 (ca.) *Escena de género*, seguidor de Pietro Longhi. Ubicación desconocida.
- 1750-1800 *Bodegón con vajilla, maíz y gallo*, de Nicola Levoli. Colección privada. Ubicación desconocida.
- 1750-1800 *Gallo y cesto con huevos*, de Nicola Levoli. Colección privada (subastado en Asta Finarte, Milán, el 17/12/1987, n. 65/a).
- 1751 (ca.) *Bodegón con flores, setas, mazorcas de maíz, plato de bizcochos y vino*, de Giacomo Desti. Colección privada (subastado en Asta Farsetti, Prato, el 10/05/1998, n. 178).
- 1786 *Bodegón con fruta, flores y mazorca de maíz*, de Paul Theodor van Brussel. Colección privada. Ubicación desconocida.
- 1800-1808 *Bodegón con flores y frutas*, de Jan Evert Morel. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-706).

LISTADO DE IMÁGENES PIMIENTO

IMÁGENES CIENTÍFICAS

- 1521 ilustración del pimiento en *Codex amphibiorum*.
- 1542 ilustración del pimiento en *De historium stirpium*, de Leonard Fuchs.
- 1543 ilustraciones del pimiento en *Neuer Kräuterbuch*, de Leonard Fuchs.
- 1553 ilustración del pimiento en *Magnarum Medicine partium herbariae et zoographiae imagines*, de Georg Öllinger.
- Segunda mitad del siglo XVI ilustración del pimiento en *Herbario*, de Ulisse Aldrovandi.
- 1576 ilustración del pimiento en *Seu stirpium historia*, de Matthias de L'Obel.
- Finales del siglo XVI ilustración del pimiento en el *Libri Picturati*.
- 1596-1610 Ilustraciones del pimiento por encargo de Rodolfo II a Boëtius de Boodt.
- 1613 ilustración del pimiento en *Hortus Eystettensis*, de Basilius Besler.
- 1640 ilustración del pimiento en *Theatrum botanicum*, de John Parkinson.
- 1737-1745 ilustración del pimiento en *Phytanthoza iconographia*, de Johann Wilhelm Weinmann.

1739 ilustración del pimiento en *A Curious Herbal: Containing Five Hundred Cuts of the Most Useful Plants*, de Elizabeth Blackwell.

1772-1793 ilustración del pimiento en *Hortus Romanus juxta systema Tournefortianum*, de Giorgio Bonelli.

IMÁGENES ARTÍSTICAS

1563 *Otoño*, atribuido a Giuseppe Arcimboldo. Museo Tosio Martinengo di Brescia.

1573 *Verano*, atribuido a Giuseppe Arcimboldo. Colección privada (Sussex.UK. Ex-Eduard James Foundation).

1585 *Retrato de una dama*, de Scipione Pulzone. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001029).

1591 *Vertumno*, de Giuseppe Arcimboldo. Skokloster Castle (número de inventario: 11615).

1606-1609 *El Paraíso y los Cuatro Elementos*, de Denis van Alsloot y Hendrik Clerck. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001409).

1607 *Florero de flores, frutas y verduras*, del Maestro de Hartford. Galleria Borghese (número de inventario: 54).

1618 *Cristo en casa de Marta y María*, de Diego Velázquez. National Gallery de Londres (número de inventario: NG1375).

1618 *Vieja friendo huevos*, de Diego Velázquez. National Galleries of Scotland (número de acceso: NG 2180).

1620 (ca.) *Pícaro en cocina*, de Francisco López Caro. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P008219).

1625 (ca.) *La Abundancia*, de Jan Brueghel el Joven. Museo del Prado (número de catálogo: P001402).

1626 *Vertumno y Pomona*, de Juan van der Hamen. Colección Banco de España (número de inventario: P_119).

1630-1644 *Cestas con ciruelas e higos y un melón sobre una repisa con pimientos, uvas y membrillos colgados*, de Miguel de Pret. Colección privada (colección Abelló).

1641-1643 *Bodegón de cocoteros en flor, frutos secos y pimientos rojos*, de Albert Eckhout. National Museum of Denmark (número de inventario/catálogo: N.101).

1641-1643 *Bodegón de frutas tropicales*, de Albert Eckhout. National Museum of Denmark (número de inventario/catálogo: 92).

- 1644 (ca.) *Bodegón de cocina*, de Mateo Cerezo. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P003159).
- 1646 *La cocina de los ángeles*, de Bartolomé Esteban Murillo. Musée du Louvre (número de inventario: MI 203).
- 1653 *Otoño*, de Francisco Barrera. Museo de Bellas Artes de Sevilla (número de inventario: DJ0326P).
- 1657 *Bodegón con calabazas*, de Jan Anton van der Baren. Kunsthistorisches Museum de Viena, Gemäldegalerie (número de inventario: 5716).
- 1660 (ca.) *Bodegón de verduras en un paisaje*, de Pseudo-Jan van Kessel II. Colección privada (subastado en Sotheby's el 07/07/2005, lot. nr. 102).
- 1670 *Guirnalda de frutas y verduras*, de Jan van den Hecke. Colección privada (exhibido en Gallery Pintelon, Aalst, 2006).
- Principios del siglo XVII relieve de un pimiento en las puertas de la Catedral de Pisa.
- Siglo XVII *Vertumno y Pomona en la terraza de un palacio*, de Peeter Gijssels. Staatliches Museum Schwerin (número de inventario/catálogo: G 3855).
- Siglo XVII *Bodegón con flores y frutas*, de Martin van Dorne. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-706).
- Siglo XVII *Bodegón de flores, frutas y pimiento*, de Gaspar Peeter Verbruggen. Palais des Beaux-Arts de Lille (número de inventario/catálogo: 791).
- Siglo XVII *Arreglo de frutas y una mazorca de maíz en un pedestal de piedra*, de Jan Mortel. Colección privada (subastado en Koller, Zürich, el 15-20/09/2014, lot. nr. 3053).
- Siglo XVII *Bodegón con fruta en mesa, verduras, báscula y plato roto*, anónimo. Colección privada (en el mercado anticuario en Bérgamo, sin fecha reseñada).
- Siglo XVII *Bodegón con caza, aves, frutas y verduras*, de Felice Boselli. Galerie Michel Descours (sin número de inventario).
- Siglo XVII *Bodegón con verduras*, atribuido a Camillo Berti. Colección privada. Reseñado por última vez en Lombardía en 1986(fuente: Fondazione Zeri).
- Siglo XVII *Bodegón con fruta y verduras* de Giuseppe Recco. Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 26/05/1978, n. 29).
- Siglo XVII *Bodegón de hortalizas y paisaje, campesino y animal de carga*, de Francesco Della Quosta. Colección particular. Reseñado por última vez en Madrid, sin fecha (fuente: Fondazione Zeri).

Siglo XVII *Bodegón con una cesta de uvas, granadas, membrillos, albaricoques, melones y pimientos*, de Luca Forte. Colección privada. Reseñado por última vez en Galleria Lorenzelli, Bérgamo, 1985 (fuente: Fondazione Zeri).

Siglo XVII *Bodegón con pimientos y cabeza de cordero*, anónimo. Colección privada. Reseñado por última vez en el mercado anticuario de Florencia, consignado antes de 1985 (fuente: Fondazione Zeri).

Siglo XVII *Bodegón con canasta de melones y verdura*, atribuido a Blas de Ledesma. Colección privada (colección Marqués de Marañón).

Siglo XVII *Bodegonera*, atribuido a Francisco de Herrera el Viejo. Colección particular. Cuadro mencionado y reproducido en Hervás (2018: 49).

Siglo XVII *Bodegón con figura*, anónimo. Museo de Pontevedra (número de inventario: 4105). Localizado en Hervás (2017).

Siglo XVII *Bodeguero*, anónimo. Museum Boijmans Van Beuningen (número de acceso: BRL 2004 SK-A-2962).

Siglo XVII *Bodegón con cesta de frutas, taza, taza, pepino y pimientos*, atribuido a Francisco de Zurbarán. Colección privada (Kredisin Foundation).

Siglo XVII *Octubre*, anónimo. Colección privada (subastado en Alcalá Subastas, Madrid, el 2-4/10/ 2018, lote 530).

Siglo XVII *Bodegón con cesta de frutas y sandía*, del Maestro de Stirling-Maxwell. Museo Nacional de Arte de Cataluña. Reportado en 2016 en almacenaje de una colección privada.

Siglo XVII *Bodegón con pan, verduras, vajilla y mono*, anónimo. Colección privada (mercado anticuario de Roma. Reportado antes de 1976).

Siglo XVII *Bodegón con frutas y verduras*, de Antonio Ponce. Colección privada (mercado anticuario de Madrid, sin fecha consignada. Referencia en Jordan B.W., *Spanish Still Life in the Golden Age 1600-1650*, 1985: 173-174).

1772 *Bodegón con chorizos, jamón y recipientes*, de Luis Meléndez. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P000916).

Siglo XVIII *Arreglo floral*, de Jan Mortel. De Mesdag Collectie (número de inventario/catálogo: 270^a).

Siglo XVIII *Bodegón con frutas, platos, aceite y cesta de la compra*, de Sebastiano Ceccarini. Colección privada (mercado anticuario de Pesaro, Italia, en 1991).

Siglo XVIII *Bodegón con verduras, canasta de peras y gallo*, de Giovanni de Francesco Briglia. Ubicación desconocida.

Siglo XVIII *Bodegón con rodajas de pescado, cajas de moluscos, cesta de higos, melón y verduras*, de Giacomo Nani. Colección privada (subastado en Asta Christie's, Milán, el 29/11/ 2006, n. 53).

Siglo XVIII *Bodegón con una cesta de frutas, verduras y frutos secos*, anónimo. Colección privada (mercado anticuario de Roma. Consignado antes de 1972).

Siglo XVIII *Bodegón con verduras y figura femenina*, de Felipe Boselli. Colección privada (Collezione Meli Lupi).

Siglo XVIII *Bodegón con pimientos y verduras con pato*, de José López Enguítanos. Colección privada (en Brisigotti, Londres. Consignado en 1993 y 1995. Referido en Porzio A., «Ancora su Giacomo Ceruti pittore di natura morta. Qualche novità e alcune considerazioni sulla mostra di Bergamo», en *Parma per l'Arte*, 2014: 95-96).

Siglo XVIII *Bodegón con pescado, pimientos, tomate y limón*, de José López Enguítanos. Colección privada (en Brisigotti, Londres. Consignado en 1993 y 1995. Referido en Porzio A., «Ancora su Giacomo Ceruti pittore di natura morta. Qualche novità e alcune considerazioni sulla mostra di Bergamo», en *Parma per l'Arte*, 2014: 95-96).

Siglo XVIII *Bodegón con una cesta de frutas y verduras*, anónimo. Colección privada (última consigna en Barcelona en 1967. Referencia en Palloni G., «Cucine e deschi tra Romagna e Marche nel XVIII secolo. Il Maestro delle ceramiche romagnole e i Ceccarini», en *La natura morta di Federico Zeri*, 2015: 147, 148, 151, nota 43).

LISTADO DE IMÁGENES BATATA

IMÁGENES CIENTÍFICAS

1571 ilustración de la batata en *Plantarum seu stirpium icones*, de Mattias de L'Obel.

1585 Imagen de la batata en *Herbario Nuovo*, de Castore Durante.

1586 imagen de la batata en *Historia generalis plantarum*, de Jacques Dalechamps.

1590 imagen de la batata en *Eicones Plantarum*, de Jacobus Theodorus (Tabernaemontanus).

1597 imagen de la batata en *The Herball, or, Generall historie of plantes*, de John Gerard.

Finales del siglo XVI ilustración de la batata en el *Libri Picturati*.

1601 ilustración de la batata en *Rariorum plantarum historia*, de Charles L'Écluse.

1651 ilustración de la batata en *Rerum medicarum Novae Hispaniae Thesaurus*, de Francisco Hernández.

1682-1709 ilustración de la batata en *Moninckx atlas*, de Jan Moninckx.

1686 ilustración de la batata en *Hortus Indicus Malabaricus*, de H.A. van Rheede tot Drakestein.

1696 ilustración de la batata en *Naauwkeurige beschrijving der aardgewassen*, de Abraham Munting.

1714 ilustración de la batata en *De metamorphosis insectorum Surinamensium, of te verandering der Surinaamsche insecten*, de Maria Sibylla Merian.

IMÁGENES ARTÍSTICAS

1607 (ca.) *Florero, frutas y verduras*, del Maestro di Hartford. Galleria Borghese (número de inventario: 54).

1633 *Limonos, naranjas y una rosa*, de Francisco de Zurbarán. Norton Simon Museum (número de acceso: F.1972.06.P).

1633 (ca.) *Bodegón con plato de fruta escarchada*, de Francisco de Zurbarán. Colección privada. Mencionado en Jordan W.B. y Cherry P., *Spanish Still Life from Velázquez to Goya*, 1995: 103-104.

Mediados del siglo XVII *Bodegón con frutas exóticas y una cacatúa blanca*, de Andries Beeckman. Colección privada (subastado en Bukowskis, Estocolmo, el 2/12/2003, lot.nr. 396).

1741-1755 *Trampantojo con diversos objetos*, de Pedro de Acosta. Real Academia de Bellas Artes de San Fernando (número de inventario: 0162).

1741-1755 *Trampantojo de objetos y animales*, de Pedro de Acosta. Real Academia de Bellas Artes de San Fernando (número de inventario: 0202).

LISTADO DE IMÁGENES CUCURBITÁCEAS

IMÁGENES CIENTÍFICAS

1542 ilustraciones de cucurbitáceas en *Historia stirpium*, de Fuchs.

1543 ilustraciones de cucurbitáceas en *New Kreüterbuch*, de Fuchs.

1553 ilustraciones de cucurbitáceas en *Magnarum medicine partium herbariae et zoographiae imagines*, de Oellinger.

1559 ilustraciones de cucurbitáceas en *Comentarii*, de Mattioli.

1581 ilustraciones de cucurbitáceas en *Plantarum seu stirpium icones*, de L'Obel.

1583 ilustraciones de cucurbitáceas en *Stirpium historiae pemptades sex*, de Dodoens.

1586 ilustraciones de cucurbitáceas en *Historia generalis plantarum*, de Dalechamps.

1586 ilustraciones de cucurbitáceas en *De plantis Epitome utilissima*, de Mattioli.

1590 ilustraciones de cucurbitáceas en *Eicones plantarum*, de Tabernaemontanus.

1596-1610 ilustraciones de cucurbitáceas, de Anselmus Boëtius de Boodt.

1597 ilustraciones de cucurbitáceas *The Herball...*, de Gerard.

Finales del siglo XVI ilustraciones de las cucurbitáceas en el *Libri Picturati*.

1737-1745 ilustraciones de cucurbitáceas en *Phytanthoza iconographia*, de Weinmann.

1772-1793 ilustraciones de cucurbitáceas en *Hortus Romanus*, de Giogio Bonelli.

Siglo XVIII ilustraciones de cucurbitáceas en *Essai sur l'histoire naturelle des courges*, de Antoine Duchesne.

IMÁGENES ARTÍSTICAS

1515-1518 imágenes de las cucurbitáceas en frescos de la Villa Farnesina, de Giovanni Martini da Udine.

1563 *Verano*, de Giuseppe Arcimboldo. Kunsthistorisches Museum (número de inventario: inv. GG 1589).

1591 *Vertumno*, de Giuseppe Arcimboldo. Skokloster Castle (número de inventario: 11615).

Siglo XVI representación de cucurbitáceas en el tapiz con festón de aves y caracoles, anónimo de Países Bajos del sur. Rijksmuseum (número de objeto: BK-14553).

Siglo XVI Aguafuerte con ramo de frutas y calabazas, anónimo. Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-2012-79-51).

Siglo XVI *Otoño. Cosecha de frutas y uvas*, anónimo. Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-OB-10.684).

Siglo XVI *La Cosecha*, de Pieter Aertsen. Museo Boijmans Van Beuningen (número de inventario: 2436).

Siglo XVI *Mujer del mercado en el puesto de verduras*, de Pieter Aertsen. Gemäldegalerie (número de inventario: inv. 3/61).

Siglo XVI *La Tierra*, de Martin de Vos. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P003327).

Siglo XVI *Bodegón con verduras*, anónimo flamenco. Colección privada. En el mercado anticuario de Módena en 1985 (fuente: Fondazione Zeri).

Siglo XVI *El Otoño*, de Giuseppe Arcimboldo. Musée du Louvre (número de inventario: RF1964-32).

Siglo XVI *Escena de mercado*, atribuido a Francesco Bassano. Galleria Sabauda (número de inventario: inv. 581).

Siglo XVI *Vendedora de fruta*, de Vincenzo Campi. Pinacoteca Nazionale di Brera (número de inventario: inventario general n. 260; inventario napoleónico n. 196; registro cronológico n. 397).

Siglo XVI *Bodegón con fruta, verdura y jarrón de flores*, del Maestro de Hartford. Galleria Borghese (número de inventario: 54).

1600-1605 (ca.) *Serie de dibujos con flores y animales en un paisaje*, de Johann Hogenberg. Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-2014-66-48).

1606 *La Abundancia y los Cuatro Elementos*, de Jan Brueghel el Viejo y Hendrik de Clerck. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001401).

1609 (ca.) *Filopómenes descubierto*, de Pedro Pablo Rubens y Frans Snyders. Museo del Prado (número de catálogo: P001851).

1610 (ca.) *Banquete de Aqueloo*, de Hendrik de Clerck. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001851).

1615 (ca.) *La Abundancia y los Cuatro Elementos* de Hendrick Van Balen y Jan Brueghel el Viejo. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001399).

1620 (ca.) *Ceres y Pan*, de Frans Snyders y Pedro Pablo Rubens (taller de). Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001672).

1625 (ca.) *La Abundancia*, de Jan Brueghel el Joven. Museo del Prado (número de catálogo: P001402).

1630 (ca.) *Bodegón con frutas y verduras con Cristo en casa de Emaús al fondo*, de Floris van Schooten. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-2058).

1642 *Una despensa*, de Adriaen van Utrecht. Museo del Prado (número de catálogo: P001852).

1643 *La cocina*, de David Teniers. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001798).

1650-1668 *Un ermitaño en unas ruinas*, de Jan Adriaensz van Staveren. Rijksmuseum (número de objeto: SK-C-228).

1662 *El Mercado de las verduras*, de Hendrick Martensz. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-717).

Siglo XVII *Paisaje con frutas y verduras en primer plano*, de Abraham Bloemaert. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-3743).

Siglo XVII *Personificaciones de verano e invierno en un arco con constelaciones*, de Jan van de Velde (II). Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-1898-A-20309).

Siglo XVII *Interior de una cocina rústica*, de Willem Kalf. Musée du Louvre (número de inventario: 1411).

Siglo XVII *Grupo alegórico retrato de los niños de Diederick Pietersz van Leyden van Leeuwen, burgomaestre de Leiden, y Alida Paets*, de Daniël Mijtens (II). Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-4222).

Siglo XVII *Bodegón con cisne*, de Paul de Vos. Museo Lázaro Galdiano (número de inventario: 05588).

Siglo XVII *Despensa*, de Paul de Vos. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001877).

Siglo XVII *La Abundancia y los cuatro elementos*, de Jan Brueghel el Joven. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001400).

Siglo XVII *Bodegón de hortalizas*, anónimo. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P003690).

Siglo XVII *Bodegón con frutas, verduras y paisaje con ciervos*, de Frans Snyders. Colección privada. En Sestieri (Roma) en 1961 (fuente: Fondazione Zeri).

Siglo XVII *Bodegón con frutas, verduras, caza, figura femenina, niño, perros y gato*, atribuido a Frans Snyders. J. Paul Getty Museum (número de inventario: inv. 78.PA.207).

Siglo XVII *Bodegón con macetas, frutas, cobayas, monos, aves y perros*, de Jan van Kessel I. Galleria Doria Pamphilj (número de inventario: inv. FC 243).

Siglo XVII *Ceres en un paisaje con sátiros y ángeles*, de Jan van Kessel I. Historisches Museum Bamberg (número de inventario: inv. 138).

Siglo XVII *Bodegón con plato de frutas, taza de fresas, calabaza y aves*, de Jan van Kessel I. Galleria Pallavicini.

- Siglo XVII *Bodegón con frutas y flores*, de Abraham Brueghel. Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 8/12/1995).
- Siglo XVII *Bodegón con flores, frutas, cortina y papagayo en un jardín*, de David de Coninck. Musée des Beaux-Arts de Nantes (número de inventario: inv. 2031).
- Siglo XVII *Bodegón con sandías, calabaza y flores*, de Giuseppe Recco. Museo Cerralbo (número de inventario: 03868).
- Siglo XVII *Bodegón con uvas, calabazas, melocotones, camarones, higos y moras*, atribuido a Michelangelo Cerquozzi. Mercado anticuario de Florencia. Consignado en 1989 (fuente: Fondazione Zeri).
- Siglo XVII *Niño olfateando una calabaza*, del Maestro de la naturaleza muerta Acquavella. Colección privada (París). Citado en Laureati L., «Dal Maestro della natura morta Acquavella a Michelangelo Cerquozzi. Un'ipotesi di lavoro», en *La natura morta di Federico Zeri*, 2015: 175.
- Siglo XVII *Bodegón con cesta de frutas, flores, juego y figura femenina*, de Pier Francesco Cittadini. Pinacoteca Cívica di Cento.
- Siglo XVII *Alegoría del olfato*, de Giulio Carponi. Palazzo degli Uffizi, Corridoio Vasariano (número de inventario 1890: n. 8408).
- Siglo XVII *Cocina*, de Giovan Domenico Valentino. Palazzo degli Uffizi (número de inventario 1890, n. 9236).
- Siglo XVII *Interior de cocina*, de Giovan Domenico Valentino. Convento di S. Pietro, Perugia. Mencionado en Porzio, F. y Zeri, F., *La natura morta in Italia*, 1989, v. I: 474.
- Siglo XVII *Bodegón con fruta y flores*, de Aniello Ascione. Musée des Beaux-Arts et d'Archéologie de Besançon (número de inventario: inv. 857.6.1).
- Siglo XVII *Bodegón con vendedor de pescado, niño y figura femenina con corona de flores*, anónimo. Museo della Natura Morta (número de inventario Poggio Imperiale 1860, n. 133).
- Siglo XVII *Bodegón de frutas y hortalizas*, de Juan van der Hamen. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001165).
- Siglo XVII *Bodegón con calabaza y verduras*, anónimo (escuela de van der Hamen). Museo Cerralbo (número de inventario: 03952).
- Siglo XVII *Bodegón con pescado, verduras y caza*, de Francisco Barrera. Slovenská Národná Galéria (número de inventario: inv. 05451).

- Siglo XVII *Bodegón con cesta de frutas, caza y verduras*, de Francisco Barrera. Colección privada (subastado en Asta Sotheby's, Mónaco, el 2-3/12/1988).
- Siglo XVII y *Bodegón con calabaza, verduras, pescados y salchichas*. Consignado por última vez en el Museu Nacional d'Art de Catalunya (fuente: Fondazione Zeri).
- Siglo XVII *Bodegón con sandía, granadas, calabaza y melocotones*, anónimo. Colección privada. Consignado en el mercado anticuario de Barcelona en 1974 (fuente: Fondazione Zeri).
- Siglo XVII *Bodegón con canasta de ciruelas, melocotones, peras y calabaza*, anónimo (seguidor de Blas de Ledesma). Colección privada (subastado en Asta Sotheby's, Mónaco, el 2/07/1993).
- Siglo XVII *Bodegón con cesta de castañas, calabazas, champiñones y plato de fruta*, anónimo (seguidor de Blas de Ledesma). Colección privada. Consignado en el mercado anticuario de Madrid en 1979 (fuente: Fondazione Zeri).
- Siglo XVII-XVIII *Bodegón con cajas, bandeja de frutas, calabazas y galletas*, anónimo. Colección González (Madrid) consignado por última vez en 1965 (fuente: Fondazione Zeri).
- 1720 *Bodegón con frutas*, de Coenraet Roepel. Museo Lázaro Galdiano (número de inventario: inv. 05563).
- 1766 (ca.) Figura femenina con un cesto de flores, Porseleinfabriek Ludwigsburg. Rijksmuseum (número de objeto: BK-1995-6).
- Siglo XVIII Sopera con forma de calabaza de los Países Bajos. Rijksmuseum (número de objeto: BK-NM-13339).
- Siglo XVIII *Bodegón con fruta, flores y papagayo*, atribuido a Bartolomeo Bimbi. Gallerie Fiorentine, Florencia (fuente: Fondazione Zeri).
- Siglo XVIII *Bodegón con fruta y putti*, atribuido a Giovanni Paolo Castelli. Colección privada en Padua, señalado en 2005. Mencionado en Bocchi G. y Bocchi U., *Pittori di natura morta a Roma. Artisti italiani 1630-1750*, 2005: 601, 609.
- Siglo XVIII *Bodegón con instrumentos musicales, fruta, porcelana y tapete*, de Cristóforo Munari. Galleria dell'Accademia de Florencia (número de inventario 1890, n. 5139).
- Siglo XVIII *Bodegón con huevos, porcelana, fruta, jamón y vajilla*, de Cristoforo Munari. Pinacoteca Civica, Ascoli Piceno (Marche, Italia) (número de inventario: inv. 178).

Siglo XVIII *Calabaza doble*, de Bartolomeo Bimbi. Gallerie Fiorentine, Florencia (fuente: Fondazione Zeri).

Siglo XVIII *Calabaza*, de Bartolomeo Bimbi. Università degli Studi di Firenze, Museo di Storia Naturale (número de inventario inventario collezioni 1930, n. 342).

Siglo XVIII *Bodegón con calabazas, cebollas, botella, matraz y olla de cobre*, de Carlo Magini. Fondazione Cassa di Risparmio di Fano, Fano (Marche, Italia). Sin número de inventario.

Siglo XVIII *Figura femenina con calabazas*, anónimo. St. John's College, University of Oxford. Sin número de inventario.

Siglo XVIII *Bodegón con melón, recipientes y cucharas de madera*, del taller de Luis Meléndez. Museo Cerralbo (número de inventario: 03867).

Siglo XVIII *Bodegón con calabaza, verduras, pescados y salchichas*, anónimo. Consignado por última vez en el Museu Nacional d'Art de Catalunya (fuente: Fondazione Zeri).

LISTADO DE IMÁGENES TOMATE

IMÁGENES CIENTÍFICAS

1549-1556 ilustración del tomate en el *Códice de Viena*, de Fuchs.

1553 ilustración del tomate, de Dodoens.

1553 y 1565 ilustración del tomate en manuscritos de Gesner.

1553 (ca.) ilustración del tomate en un manuscrito de Oellinger.

1574 ilustración del tomate en *Trium Priorum de Stirpium Historia*, de Dodoens.

1576 ilustración del tomate en el *Seu stirpium historia*, de L'Obel.

1576-1589 ilustración del tomate en el *Florilegium*, de Camerarius.

1585 ilustración del tomate en *Herbario nuovo*, de Castore Durante.

1586 ilustración del tomate en *De plantis Eptome utilissima*, de Mattioli.

Finales del siglo XVI ilustración del tomate, de Aldrovandi.

1591-1596 Miniatura en manuscrito caligráfico de Bocksay, realizado por Joris Hoefnagel.

1596-1610 ilustración del tomate, de Anselmus Boëtius de Boodt.

Finales del siglo XVI ilustración del tomate en el *Libri Picturiati*.

1610 ilustración del tomate en un álbum de plantas medicinales compilado en Roma, anónimo.

1613 ilustración del tomate en *Hortus Eystettensis*, de Besler.

1615 ilustración del tomate en el *Hortulus Monheimensis*.

1649-1659 ilustración del tomate en el *Gottorfer Codex*, de Hans Simon Holtzbecker.

1705 (ca.) ilustración del tomate de Maria Sibylla Merian.

1737-1745 ilustración del tomate en *Phytanthoza iconographia*, de Wilhelm Weinmann.

1739 ilustración del tomate en *A Curious Herbal: Containing Five Hundred Cuts of the Most Useful Plants*, de Elizabeth Blackwell.

1772-1793 ilustración del tomate en *Hortus Romanus juxta systema Tournefortianum*, de Giorgio Bonelli.

1773 ilustración del tomate en *Herbarium Blackwellianum*, de Elizabeth Blackwell.

1789 ilustración del tomate en *Icones plantarum medicinalium* (Vol II), de Josephi Jacobi Plenck.

IMÁGENES ARTÍSTICAS

1569 *Escena de mercado*, de Pieter Aertsen. Hallwyl Museum (número de inventario: XXXII: B.20).

1593 *Vanitas*, de Jacob Hoefnagel. Colección privada. Citado en Dacosta Kaufmann, T., *The School of Prague: Painting at the court of Rudolf II*, Chicago y Londres, University of Chicago Press, 1988: 208-209.

Última década siglo XVI *Guirnalda de flores y frutas con figuras*, atribuida a Giovanni da Udine.

1607 (ca.) *Bodegón con flores, frutas y verduras*, del Maestro de Hartford. Galleria Borghese (número de inventario: 54).

Principios siglo XVII relieve de un tomate en las puertas de bronce de la Catedral de Pisa.

Primera mitad del siglo XVII *Naturaleza muerta con alcachofas*, de Osias Beert. Musée de Grenoble (número de inventario: MG 434).

1620 *Frutas y verduras con un mono, un loro y una ardilla*, de Frans Snyders. Musée du Louvre (número de inventario: 1850).

1626 *Vertumno y Pomona*, de Juan van der Hamen. Colección Banco de España (número de inventario: P_119).

1640 (ca.) *Joven con una cesta de frutas (personificación del Verano)*, de Bartolomé Esteban Murillo. National Gallery of Scotland (número de acceso: NG 2706).

1646 *La cocina de los ángeles*, de Bartolomé Esteban Murillo. Musée du Louvre (número de inventario: MI 203).

1650 *Dos monos saqueando una cesta de frutas*, de Frans Snyders. Musée du Louvre (número de inventario: RF3046).

Segunda mitad del siglo XVII *Bodegón con fruta, perro y jarrón ornamental*, atribuido a David de Coninck. Colección privada. Fotografía de la imagen disponible en la Fondazione Zeri (Foto INVN 162363, verso: nota autografa de F. Zeri: «in Natura Morta Electa / fig. 947 as De Coninck / Roma, 17 / v. Monsù Aurora (De Marchi)»).

Siglo XVII *Bodegón con fruta, flores y tortuga*, anónimo. Colección privada. Consignado por última vez en Milán, en 1987 (fuente: Fondazione Zeri).

Siglo XVII *Bodegón con cardo, sandía, melón, naranja y tubérculos*, anónimo. Ubicación desconocida. Fotografía de la imagen disponible en la Fondazione Zeri (Foto INVN 160093, verso: nota autografa de F. Zeri: «ML. Moriel F. / (echt?)»).

Siglo XVII *Bodegón con pescados y limones*, atribuido a Elena Recco. Colección privada. Consignado por última vez en Liubliana (fuente: Fondazione Zeri).

Siglo XVII *Bodegón con fruta y verdura*, anónimo. Colección privada. Consignado por última vez en el mercado anticuario de Florencia, en 1996 (fuente: Fondazione Zeri).

Siglo XVII *Bodegón con setas y vegetales*, anónimo. Colección privada. Referencia a la obra en Bocchi G. y Bocchi U., *Naturaliter. Nuovi contributi alla natura morta in Italia settentrionale e Toscana tra XVII e XVIII secolo*, 1998: 269-272, fig. 333.

Siglo XVII *Pescados, verduras y champiñones*, de Gian Domenico Valentino. Palais Fesch, musée des Beaux-Arts (número de inventario: MFA852.1.552).

Finales del siglo XVII-inicios del siglo XVIII *Bodegón con trozo de pescado y tomates*, de Felice Boselli. Colección privada. Consignado por última vez en París, en 1984 (fuente: Fondazione Zeri).

Segunda mitad del siglo XVII *Bodegón con caza, verdura y vajilla*, de Gian Domenico Valentino. Colección privada. Consignado por última vez en el mercado anticuario de Bérgamo, en 1985 (fuente: Fondazione Zeri).

Segunda mitad del siglo XVII *Interior de la cocina y Cristo en casa de Santa Marta y Santa María Magdalena*, atribuido a Gian Domenico Valentino. Ubicación desconocida. Fotografía de la imagen disponible en la fototeca de la Fondazione Zeri.

Siglo XVII *Alegoría del Invierno*, de Mario Nucci. Palazzo Chigi. Referencia en la obra Golzio V., *Documenti artistici sul Seicento nell'archivio Chigi*, 1939: 266-268, 278-280.

Siglo XVII *Bodegón con pescados, langostas, limones y pájaro*, anónimo de la escuela española. Colección privada (subastado Asta Finarte, Milán, el 17/12/2009).

Siglo XVII *Bodegón con cesto de fruta y jarrón de flores*, anónimo. Colección Schafer (Barcelona).

Siglo XVII *Bodegón con sandía, uvas, flores, jarra y caza*, anónimo. Colección privada. Consignado por última vez en el mercado anticuario de Madrid en 1981 (fuente: Fondazione Zeri).

Siglo XVII *Bodegón con frutero y bandeja de dulces*, de Juan van der Hamen. Colección Banco de España (número de inventario: inv. P-69).

Siglo XVII *Bodegón con cesta de frutas y calabazas*, de Juan van der Hamen. Colección privada. En Moreno (2015: 173).

Siglo XVII *Mes de agosto*, de Francisco Barrera. Galería Nacional de Eslovenia (número de inventario: O 272).

Segunda mitad del siglo XVIII *Bodegón con caza*, de Luis Meléndez. North Carolina Museum of Art (número de objeto: G.52.9.177).

Segunda mitad del siglo XVIII *Bodegón con pan, jamón, queso y verduras*, de Luis Meléndez. Museum of Fine Arts of Boston (número de acceso: 39.40).

Segunda mitad del siglo XVIII *Bodegón con jamón, tomates, cesto de huevos y utensilios de cocina*, de Luis Meléndez. Colección Masaveu. Reproducido en Cherry, Peter, Luis Meléndez *still-life painter*, Madrid, Fundación Arte Hispánico, 2006: 494, fig. 114.

Segunda mitad del siglo XVIII *Bodegón con tomates, cuenco de berenjenas y cebollas*, de Luis Meléndez. Colección privada. Reproducido en Cherry, Peter, Luis Meléndez *still-life painter*, Madrid, Fundación Arte Hispánico, 2006: 509, fig. 129.

Segunda mitad del siglo XVIII *Bodegón con pepinos, tomates y recipientes*, de Luis Meléndez. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P000930).

Segunda mitad del siglo XVIII *Bodegón con pepinos, tomates, pan y cebolla*, de Luis Meléndez. Colección privada. En el mercado anticuario de Pésaro en 1995 (fuente: Fondazione Zeri).

Segunda mitad del siglo XVIII *Bodegón con pepinos, tomates y utensilios de cocina*, de Luis Meléndez. Colección privada (subastado en Arcade Gallery, Londres, en 1985). Reseñado

en Tufts E., *Luis Meléndez. Eighteenth-Century Master of the Spanish Still Life with a Catalogue Raisonné*, 1985: 97, n. 67.

Segunda mitad del siglo XVIII *Bodegón con alcachofas, tomates, guisantes y peras en un paisaje*, de Luis Meléndez. Colección I. Shickman (EE. UU.). La obra fue subastada el 01/05/2019 en Christie's dentro de la venta «Masterworks from the estate of Lila and Herman Shickman».

Segunda mitad del siglo XVIII *Bodegón con pescado, pimientos, tomate y limón*, de José López Enguídanos. Colección privada. Referencia en Porzio A., «Ancora su Giacomo Ceruti pittore di natura morta. Qualche novità e alcune considerazioni sulla mostra di Bergamo», *Parma per l'Arte*, 2014: 95-96.

Segunda mitad del siglo XVIII *Bodegón con plato de ajo y especias, mortero y jarra*, de José López Enguídanos. Ubicación desconocida. La Fondazione Zeri, que conserva una imagen de la obra, lo atribuyó durante mucho tiempo a Nicola Levoli, pero la última atribución es a Enguídanos.

Segunda mitad del siglo XVIII *Bodegón con frutas*, de José López Enguídanos. Colección particular. Referencia en Sánchez López (2006: 179, lám. 12).

Segunda mitad del siglo XVIII *Escena de cocina*, de Félix Lorente. Actualmente la obra se encuentra en Alcocer Anticuarios (Madrid).

Segunda mitad del siglo XVIII *Bodegón de pollo y hortalizas*, de Félix Lorente. Referencia en Sánchez López (2006: 333, lám. 242).

Siglo XVIII *Bodegón con salmonetes en parrilla, tomates botella de vino y cuchillo*, de Carlo Magini. Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 26/01/1970, n. 104).

Siglo XVIII *Bodegón con plato de carne, queso, verduras y vajilla*, de Carlo Magini. Colección Scharnowski, Múnich (Alemania). Mencionado en Zampetti P. (ed.), *Carlo Magini*, 1990: 143, n. 108.

Siglo XVIII *Bodegón con piezas de cobre, lámpara de aceite, botella, verduras y huevos*, de Carlo Magini. Colección privada. Citado en Zampetti P. (ed.), *Carlo Magini*, 1990: 141, n. 95.

Siglo XVIII *Bodegón con piezas de cobre, cubiertos, alfarería y verduras*, de Carlo Magini. Colección privada. Consignado en la Galleria Lorenzelli (Bérgamo). Mencionado en AA.VV., *Arte Antica '95. Biennale di Antiquariato*, 1995: 34.

Siglo XVIII *Bodegón con caza, pesca y gatos que luchan*, de Francesco Giovanni Briglia. Colección privada (subastado en Asta Finarte, Roma, el 28/04/1981, n. 372). Las diferentes autorías de la obra vienen indicadas en la ficha correspondiente del cuadro dentro de la base de datos de la Fondazione Federico Zeri (en la base de datos, consignada con el título *Natura morta con ortaggi, pesci e gatti che si azzuffano*).

Siglo XVIII *Bodegón con pato y cabeza de ternera*, de Giacomo Nani. Palazzo de Caserta (número de inventario: 6697).

Siglo XVIII *Peces, atún y mariscos*, de Giacomo Nani. Palazzo de Caserta. Citado en Sánchez López (2006): 386.

LISTADO DE IMÁGENES CACAO Y CHOCOLATE

IMÁGENES CIENTÍFICAS

1590 imagen del fruto del cacao en *Eicones plantarum*, de Tabernaemontanus.

1597 imagen del fruto del cacao en *The Herball or Generall Historie of Plantes*, de John Gerard.

Siglo XVI imagen de la planta del cacao de Francisco Hernández.

1605 imagen del fruto del cacao en *Exorticatorum libri decem*, de Charles L'Écluse.

1640 imagen del fruto del cacao en *Theatrum botanicum, the theatre of plants or the universall and complete herbal*, de John Parkinson.

1685 *Imagen del cacao en Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolate* de Philippe Dufour.

1701-1705 Grano de cacao con metamorfosis de la polilla del camote en el cuaderno dedicado a Surinam, de Maria Sibylla Merian.

1737-1739 representación de la planta del cacao y su fruto en *Phytanthoza iconographia*, de Johann Wilhelm Weinmann.

IMÁGENES ARTÍSTICAS

1632 (ca.) *La joven Virgen*, de Juan de Zurbarán. Metropolitan Museum of Art (número de acceso: 27.137).

1633 *Limones, naranjas, taza y rosa*, de Francisco de Zurbarán. Norton Simon Museum (número de acceso: F.1972.06.P).

- 1635 (ca.) *Melocotones, pescado, castañas, caja de dulces, molinillo de chocolate y jícara lacada*, de Antonio Ponce. Colección particular, Barcelona. Citado por Moreno (2015: 820).
- 1640 *Febrero. Bodegón de invierno*, de Francisco Barrera. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P008213).
- 1640 (ca.) *Bodegón con servicio de chocolate*, de Juan de Zurbarán. Musée des Beaux-Arts et d'Archéologie de Besançon (número de inventario: 896.1.85).
- 1640 (ca.) *Bodegón con servicio de chocolate*, de Juan de Zurbarán. Museo de Arte Occidental y Oriental de Kiev (número de inventario: 51 ЖК).
- 1647 *Bodegón con servicio de chocolate y pájaros muertos*, de Francisco Barranco. Ubicación desconocida. Mencionado con ilustración en Jordan, William B., y Cherry, Peter, *El bodegón español de Velázquez a Goya*, Madrid, El Viso, 1995: 110.
- 1647 (ca.) *Bodegón con caza*, de Francisco Barrera. En el mercado anticuario de Madrid en 1995. Mencionado en Jordan W.B. y Cherry P., *Spanish Still Life from Velázquez to Goya*, 1995: 108.
- 1650 (ca.) *Escena de cocina (alegoría de la virtud perdida)*, de Antonio de Pereda. Penrhyn Castle, The Douglas Pennant Collection (National Trust) (NT: 1421752).
- 1652 *Bodegón con un cofre de ébano*, de Antonio de Pereda. Penrhyn Castle, The Douglas Pennant Collection (National Trust) (NT: 1421752).
- 1695-1724 *El gusto*, de Jacob Gole. Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-2001-1969).
- Siglo XVII *Bodegón con fruta, ajo, olla y caja para chocolate fino*, de Agostino Stringa. Museo Civico d'Arte di Modena. Sin número de inventario.
- Siglo XVII *Bodegón con vajilla y cítricos*, de Giuseppe Ruoppolo. Colección privada (subastado en Asta Finarte, Milán, el 21/04/1988, n. 105/b).
- Siglo XVII *Bodegón con fruta y vajilla*, anónimo. Colección privada (subastado en Asta Sotheby's el 14/01/1994, n. 121).
- Siglo XVII-XVIII *Bodegón con sandía*, anónimo. Mont, Nueva York (Fuente: Fondazione Zeri).
- 1714 *Bodegón con cristalería, porcelana, dulces y vitrina*, de Cristoforo Munari. Colección privada, París. Consignado por última vez en 2000 (fuente: Fondazione Zeri). Citado en Benati D. y Peruzzi L., *La natura morta in Emilia e in Romagna. Pittori, centri di produzione e collezionismo fra XVII e XVIII secolo*, 2000: 233.

- 1729-1790 *Chocolatada en un patio*, de Jan Josef Horemans. Colección privada (subastado en Christie's, Londres, el 13/12/1996, nr. de lote 284).
- 1740-1744 *El chocolate*, de Alessandro Magnasco. Colección privada. Expuesto en la Galería Canesso (París) en una muestra dedicada a Alessandro Magnasco (25 de noviembre de 2015 al 31 de enero de 2016) (fuente: Fondazione Zeri).
- 1745 *Bodegón con chocolate, frutas y gatos*, de Juan Pedro Peralta. Real Academia de Bellas Artes de San Fernando (número de inventario: 1398).
- 1755 (ca.) *Bodegón con panes, servicio de chocolate, cesta de uvas y melón*, de Luis Meléndez. Colección August Oetker.
- 1758 (ca.) *La reina María Josefa*, de Giuseppe Bonito. Colección privada. Exhibido en la Galería Caylus de Madrid, en la exposición *El Siglo de Caylus* (junio-julio de 2007). Subastado en Sotheby's, Londres, el 8/12/2011.
- 1760 *Interior de habitación con bebedoras de chocolate alrededor de una mesa*, de François Eisen. Colección privada (subastado en Sotheby's, Nueva York, el 17/10/1997, nr. de lote 171).
- 1760 *Interior de habitación con damas y muchachas elegantemente vestidas*, de François Eisen. Colección privada (subastado en Sotheby's, Nueva York, el 17/10/1997, nr. de lote 171).
- 1770 *Bodegón con servicio de chocolate y bollos*, de Luis Meléndez. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P000929).
- 1771 *Anotación en Cuaderno italiano*, de Francisco de Goya. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: D006068/041).
- 1775 (ca.) *Bodegón de fresas y chocolate*, de Juan Bautista Romero. North Carolina Museum of Art de Raleigh (número de objeto: G.52.9.184).
- 1775-1799 *Doble retrato de Anthony Frederik Robbert Evert van Haersolte y Catharina Jacoba Johanna Taets van Amerongen*, de Jakob Rousseau. Colección privada. Consignado por última vez en 1976 (fuente: Fondazione Zeri).
- 1777 *La familia Martelli*, de Giovan Battista Benigni. Palazzo Martelli (número de inventario: 40).
- 1779 *La feria de Madrid*, de Francisco de Goya. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P000779).

- Siglo XVIII *Bodegón con paño, azucarero, taza y bizcochos*, anónimo italiano. Museo Cerralbo de Madrid (número de inventario: 03917).
- Siglo XVIII (primera mitad) *Bodegón con chocolatera, dulces y jarrón de flores*, de Tommaso Realfonso. Colección privada. Mencionado en Porzio F. y Zeri F., *La natura morta in Italia*, 1989, v. II: 955.
- Siglo XVIII (primera mitad) *Bodegón con caza, florero y fruta*, anónimo. Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres. el 19/04/1995, n. 202).
- Siglo XVIII *La chocolatera*, de Félix Lorente. Colección Juan Abelló.
- Siglo XVIII *Bodegón con té, chocolate y bizcochos*, de Juan Bautista Romero. Paradero desconocido. Mencionado en Jordan, William B., y Cherry, Peter, *El bodegón español de Velázquez a Goya*, 1995, fig. 143.
- Siglo XVIII *Cocina valenciana* del Museo Nacional de Artes Decorativas. Museo Nacional de Artes Decorativas de Madrid (número de inventario: CE05135).
- Siglo XVIII (segunda mitad) *Chocolate de la mañana*, de Pietro Longhi. Ca' Rezzonico (número de inventario: 142).
- Siglo XVIII (segunda mitad) *Bodegón*, de Juan Bautista Romero. North Carolina Museum of Art de Raleigh (número de objeto: G.52.9.184).
- Siglo XVIII (segunda mitad) *Bodegón con jamón, pan y sartenes*, de José López Enguádanos. Colección privada. Reseñado por última vez en Barcelona en 1954 (fuente: Fondazione Zeri).
- Siglo XVIII (segunda mitad) Panel de azulejos en el Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí. Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí (número de inventario: CE1/00804).
- Siglo XVIII (segunda mitad) *La Chocolatada* del Museo del Disseny de Barcelona. Museu del Disseny de Barcelona (número de registro: MCB 52770-0).
- Siglo XVIII (segunda mitad) *La hora del chocolate*, de Antoni Casanovas Torrents. Museu Nacional d'Art de Catalunya (número de registro: 027156-D). Diversos autores señalan como autor del dibujo a Manuel Tramulles i Roig, pero el museo que lo conserva lo atribuye actualmente a Antoni Casanovas.
- Siglo XVIII (segunda mitad) *Bodegón con un plato de embutidos, huevos fritos, fruta y vajilla*, de Carlo Magini. En el mercado anticuario de Bérgamo antes de 1985. Citado en Zampetti P., *Carlo Magini*, 1990: 133, n. 52.

Siglo XVIII-XIX *Bodegón de merienda con melero, jarro, chocolatera y dos jícara*s, de José López Enguídanos. Colección particular, Colombia. Expuesto en la exposición *In the presence of things: Four centuries of European Still-life Painting*, Lisboa, Calouste Gulbenkian Foundation (12 febrero al 2 mayo de 2010).

LISTADO DE IMÁGENES PATATA

IMÁGENES CIENTÍFICAS

1588 primer grabado de la planta de la patata, anónimo.

1596-1610 ilustración de la planta de la patata, de Boëtius de Brodt.

1597 ilustración de la planta de la patata en *Herball...*, de John Gerard.

1598 ilustración de la planta de la patata en el *Herbario*, de Andrea Matthioli.

1601 ilustración de la planta de la patata en *Rariorum Plantarum Historia*, de Charles L'Ecluse.

1613 ilustración de la planta de la patata en *Hortus Eystettensis*, de Besler.

1615 ilustración de la planta de la patata en *Hortulus Monheimensis*.

1621 ilustración de la patata en el *Nova typis transacta navigatio novi orbis Indiæ occidentalis*, de Caspar Plautius.

1627-1631 ilustración de la planta de la patata en *Historia de las Plantas*, de Bernardo de Cienfuegos.

1629 ilustración de la planta de la patata en su *Paradisi in sole paradisus terrestris*, de Parkinson.

1744 ilustración de la planta de la patata en *Theatrum Botanicum*, de Zwinger.

1769 ilustración de la planta de la patata en *La botanique*, de Nicolas-François Regnault.

1773 ilustraciones de la planta de la patata en *Herbarium Blackwellianum*, de Blackwell.

1789 ilustración de la planta de la patata en *Icones plantarum medicinalium*, de Jacobi Plenck.

IMÁGENES ARTÍSTICAS

1616 *Figuras con cestas de frutas y cabras*, de Jan van de Velde (II). Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-1898-A-20375).

1645-1646 *San Diego de Alcalá dando de comer a los pobres*, de Bartolomé Esteban Murillo. Museo de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando (número de inventario: 0658).

1676 *Sirvienta de cocina*, de Jan van Somer. Rijksmuseum (número de objeto: RP-P-1912-310).

Finales siglo XVII-principios siglo XVIII *Vieja y pequeña niña con verduras y frutas*, de Norbert Van Bloemen. Colección privada. Mencionado en Busiri Vici A., *Jan Frans Van Bloemen. Orizzonte e l'origine del paesaggio romano settecentesco*, 1974: 24-26, fig. 24.

Siglo XVII-XVIII Jarra con motivo de flor de la patata, anónimo. Museo Nacional de Artes Decorativas (número de inventario: CE12134).

Siglo XVII-XVIII Cuenco con motivo de flor de la patata, anónimo. Museo de Santa Cruz (número de inventario: DO2001/28/98).

Siglo XVII-XVIII Jarrón con motivo de flor de la patata, anónimo. Museo de Artes y Costumbres Populares de Sevilla (número de inventario: DO00782A).

Finales del XVII-principios del XVIII Jarrón con motivo de flor de la patata. Museo Nacional de Artes Decorativas (número de inventario: CE00184).

Primera mitad del siglo XVIII *Figuras femeninas con verduras, frutas y flores*, de Norbert Van Bloemen. Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 13/01/1979, n. 243).

Segunda mitad siglo XVIII *Interior con familia orando alrededor de una mesa*, de Rienk Jelgerhuis. Colección privada (subastado en Glerum, Ámsterdam, el 6/11/2000, lot. nr. 107).

Siglo XVIII *Idilio familiar*, de Justus Juncker. Colección privada (subastado en Dorotheum, Viena, el 14/12/2005, lot. nr. 84).

Siglo XVIII Linterna de carnaval, anónimo. Museum de Rotterdam (número de inventario: 61746-52).

Siglo XVIII Tintero con motivo de flor de la patata, anónimo. Museo Arqueológico Nacional (número de inventario: 53609).

Siglo XVIII Bandeja con motivo de flor de la patata, anónimo. Museo de Bellas Artes de Sevilla (número de inventario: CE0020C y CE0021C).

Siglo XVIII Mancerina con motivo de flor de la patata, anónimo. Museo Nacional de Artes Decorativas (número de inventario: CE09197).

Siglo XVIII Salvilla con motivo de flor de la patata, anónimo. Museo Nacional de Artes Decorativas (número de inventario: CE09402).

Siglo XVIII *Bodegón con pájaros, uvas, peras, manzanas, patatas, higos y nueces*, de Luis Meléndez. Colección privada. Mencionado en Salerno L., *La natura morta italiana. 1560-1805*, 1984: 377, y en Tufts E., *Luis Meléndez. Eighteenth-Century Master of the Spanish Still Life with a Catalogue Raisonné*, 1985: 124, n. 131.

8. ANEXOS

PAVO



Figura 1. Ilustración en *Historia general de las cosas de la Nueva España* de Bernardino de Sahagún. 1577.



Figura 2. Ilustración en *L'Histoire de la nature des oyseaux, avec leurs descriptions et naïfs portraits* de Belon. 1555.



Figura 3. Ilustración en *Historia animalium* de Conrad Gessner. 1555.



Figura 4. Representación del pavo en *De monstrorum historia* de Ulisse Aldrovandi. Siglo XVI.

PAVO

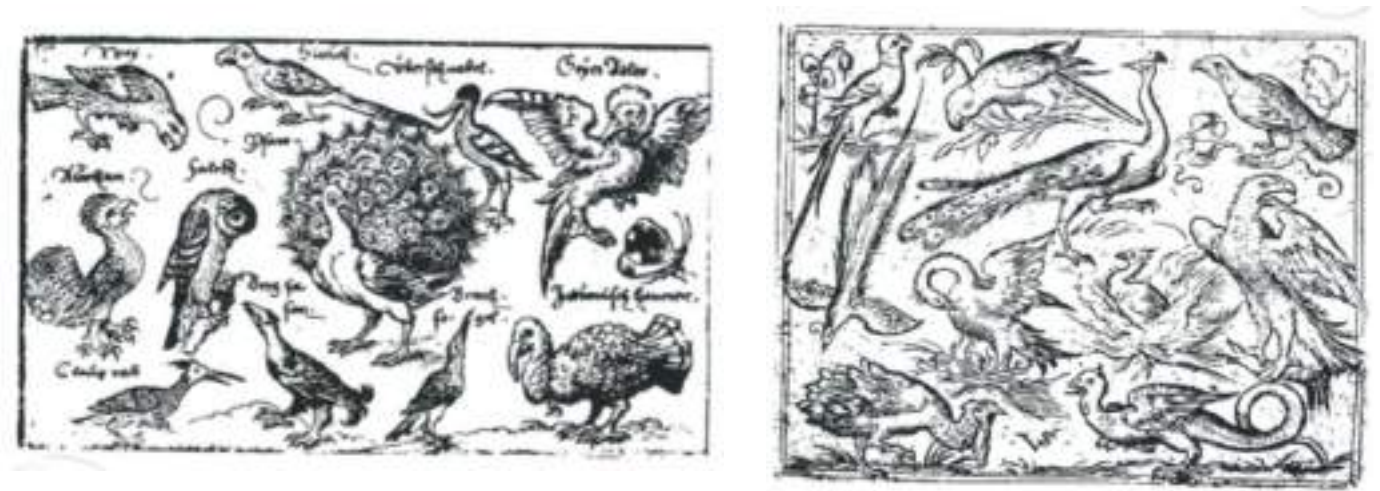


Figura 5. Ilustraciones de Virgil Solis. 1514-1562.



Figura 6. Ilustraciones del pavo de Hans Verhagen. Siglo XVI.



Figura 7. Ilustraciones del pavo en *Osteologia* de Cornelis van Dyk. 1680.



Figura 8. Ilustraciones del pavo de Hans Sibmacher. 1596.



Figura 9. Ilustraciones del pavo de Claes Janz. 1614.



Figura 10. Ilustración de Peter Brueghel titulada *Envidia*. 1558.



Figura 11. Retrato ilustrado de Judas el Macabeo de Crispijn van de Passe. Siglos XVI- XVII.



Figura 12. Retrato ilustrado de Jan Centen Coster de Jacob Matham. 1603.



Figura 13. Ilustración titulada *Zondeval* de Jan Saenredam. 1604.



Figura 14. Ilustración en *Nova Belgica et Anglia Nova* de Willem Janszoon Blaeu. 1635.



Figura 15. Ilustración en *Novi Belgii Hiod nunc Novi Jorck vocatur, Novae gr. Angliae & Partis Virginiae Accuratissima et Novissima Delineatio* de John Ogilvy. 1671.



Figura 16. Posible representación de pavos en las Logias Vaticanas de Perin del Vaga y Giovanni da Udine. 1517-1519.



Figura 17. Representación de pavos americanos en el Palazzo Madama de Giovanni da Udine. 1522-1523.

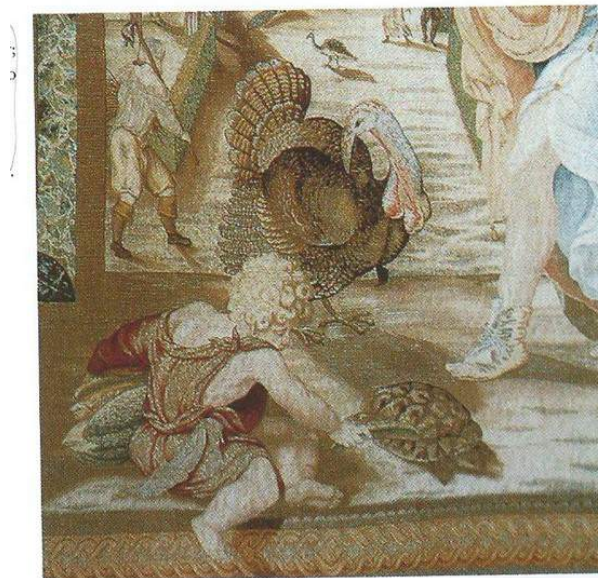


Figura 18. Representación de un pavo en un tapiz de Agnolo Bronzino. 1545-1549.



Figura 19. Escultura de un pavo americano realizada por Jean de Boulogne, conocido como Giambologna. 1567.



Figura 20. *Entrada de los animales en el arca de Noé* de Jacopo Bassano. ca. 1570.



Figura 21. *Noé después del diluvio* del taller de los Bassano. Siglo XVI.



Figura 22. *Paraíso Terrenal* del taller de los Bassano. Siglo XVI.



Figura 23. *La reconvención de Adán* de Jacopo y Francesco Bassano. ca. 1570.



Figura 24. *Pequeño mercado* del taller de los Bassano. ca. 1580.



Figura 25. *La gallinera* de Vincenzo Campi. ca. 1580.



Figura 26. *Cristo en casa de Marta y María* de Vincenzo Campi. Segunda mitad del siglo XVI.



Figura 27. Frescos de aviarios en la *Stanza degli Uccelli* en Villa Medici de Jacopo Zucchi. 1577.



Figura 28. Frescos de aviarios en la loggia del Palacio Rospigliosi Pallavicini de Paul Bril. ca. 1611.



Figura 29. *El Aire* de Martin de Vos. Siglo XVI.



Figura 30. Representación de un pavo en un tapiz realizado por Willem Pannemaker para el Cardenal Granvela. 1560.



Figura 31. Frescos de Gaspar Becerra en el Palacio de El Pardo (Madrid). 1561-1568.



Figura 32. *Diógenes buscando a un hombre* de Giovanni Benedetto Castiglione. 1645-1655.



Figura 33. *Filopómenes descubierto* de Pedro Pablo Rubens y Frans Snyder. ca. 1609.



Figura 34. *Las cuatro partes del Mundo* de Jan van Kessel el Viejo. 1660.

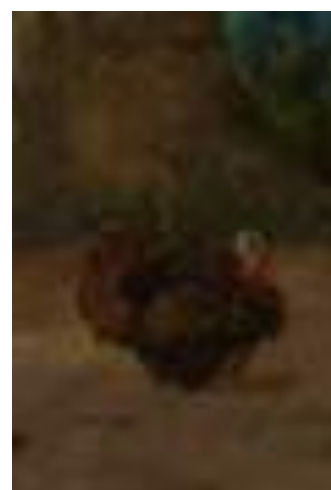


Figura 35. *Una bolsa de cazador en una terraza* de Melchior d'Hondecoeter. ca. 1678.

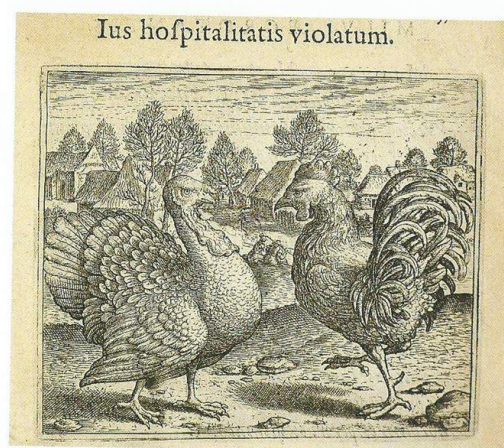


Figura 36. Ilustración en *De Warachtighe fabulen der dieren* de Marcus Gheeraerts. 1567.



Figura 37. *Lucha de un gallo y un pavo* de Frans Snyders. ca. 1610.



Figura 38. *Pavo y gallo* de Paul de Vos. ca. 1630.



Figura 39. *Aves peleando* anónimo. ca. 1655.



Figura 40. *Una gallina con pavos reales y un pavo* de Melchior d'Hondecoeter. ca. 1680.



Figura 41. *El Paraíso Terrenal*, copia realizada por Pieter Brueghel el Joven. ca. 1626.



Figura 42. *La abundancia y los cuatro elementos* de Jan Brueghel el Viejo. ca. 1615.



Figura 43. *El Gusto* de Pedro Pablo Rubens y Jan Brueghel el Viejo. 1618.



Figura 44. *El Gusto, el Oído y el Tacto* de Jan Brueghel el Viejo. ca. 1620.



Figura 45. *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven. ca. 1625.



Figura 46. *Concierto de aves* atribuido a Frans Snyders. Mediados del siglo XVII.



Figura 47. *Orfeo y los animales* atribuido a Rosa de Tívoli (Peter Roos). Siglo XVII.



Figura 48. *Grupo de aves* de Frans Snyders. Mediados del siglo XVII.



Figura 49. *Atalanta y Meleagro cazando el jabalí de Calidón* de Pedro Pablo Rubens. ca. 1635.



Figura 50. *Despensa* de Pieter Boel. Siglo XVII.



Figura 51. *Bodegón de aves* anónimo. Siglo XVII.



Figura 52. *Bodegón: liebre, pájaros muertos y pescados* de Alexander van Adriaenssen. Siglo XVII.



Figura 53. *Naturaleza muerta con pastel de pavo* de Pieter Claesz. 1627.



Figura 54. *Una despensa* de Adriaen Van Utrecht. 1642.



Figura 55. *Bodegón de caza con escena de taberna* de Alejandro Loarte. ca. 1623.



Figura 56. *La gallinera* de Alejandro Loarte. 1626.



Figura 57. *Invierno* de Francisco Barrera. 1638.



Figura 58. *Orfeo y los animales* de Luca Giordano. Principios del siglo XVIII.



Figura 59. *Zorro atacando un pavo* de Giacomo Nani. Siglo XVIII.



Figura 60. *Una zorra devorando aves* atribuido a Giacomo Nani. Siglo XVIII.



Figura 61. *Vendedor de aves con burro* de Mariano Nani. 1783.



Figura 62. *Bodegón con pavo, salami y vino* de Mariano Nani. 1762.



Figura 63. *Pelea de un mono y un perro y fruta* de Jan Weenix. 1705.



Figura 64. *Naturaleza muerta con verdura, pavo, otras aves de corral y barquillos* de Antonio Viladomat. ca. 1725.



Figura 65. *Pavo muerto* de Francisco de Goya. 1808-1812.



Figura 66. *Pieza decorativa con aves de corral* anónima. Siglo XVIII.



Figura 67. Tapiz *Paisaje boscoso con pájaros y vistas a un paisaje fluvial* de Alexander Baert. ca. 1700-1730.



Figura 68. Caja de rapé con Venus, Amor y un pavo anónima. ca. 1750.



Figura 69. Pequeña figura de un pavo para belén navideño de la escuela italiana. Siglo XVIII.



Figura 70. Estuche para pavo de cristal anónimo. Siglo XVIII.



Figura 71. Cafetera con tapa de porcelana de la Real Fábrica de Porcelana de Berlín (Königlichen Porzellan Manufaktur). Segunda mitad del siglo XVIII.



Figura 72. Escultura en porcelana de Johann Joachim Kändler. Siglo XVIII.



Figura 73. Sopera con forma de pavo anónima. ca. 1760.

MAÍZ



Figura 74. Ilustración en *La historia del mondo nuovo* de Girolamo Benzoni. 1565.



Figura 75. Ilustración en *Americae pars quarta: sive insignis et admiranda historia de reperta primum Occidentali* de Girolamo Benzoni. 1594.



Figura 76. Ilustración en *De historia stirpium commentarii insignes* de Leonhart Fuchs. 1542.



Figura 77. Ilustración en *Acerca de la materia medicinal, y de los venenos mortíferos* de Andrés Laguna. 1555.



Figura 78. Ilustración en *Stirpium historiae* de Rembert Dodoens. 1583.



Figura 79. Ilustración en *Herbario Nuovo* de Castore Durante. 1585.

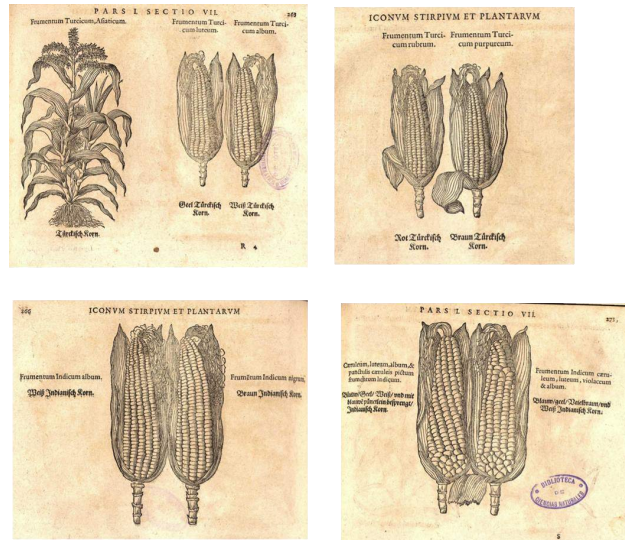


Figura 80. Ilustraciones en *Eicones plantarum* de Jacobus Theodorus (Tabernaemontanus). 1590.



Figura 81. Ilustraciones en *The herball, or, Generall historie of plantes* de John Gerard. 1597.



Figura 82. Ilustraciones en el *Libri Picturati*. Siglo XVI.

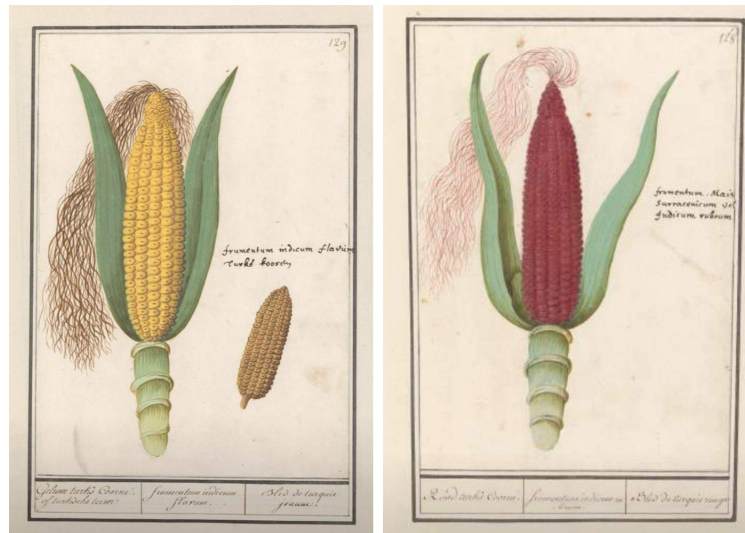


Figura 83. Ilustración del maíz de Anselmus Boëtius de Boodt. 1596.

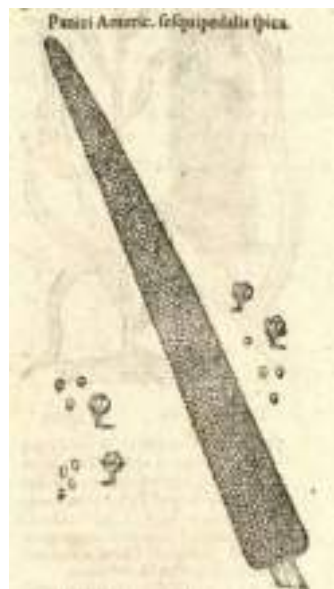


Figura 84. Ilustración del maíz en *Rariorum plantarum historia* de Charles L'Écluse. 1601.

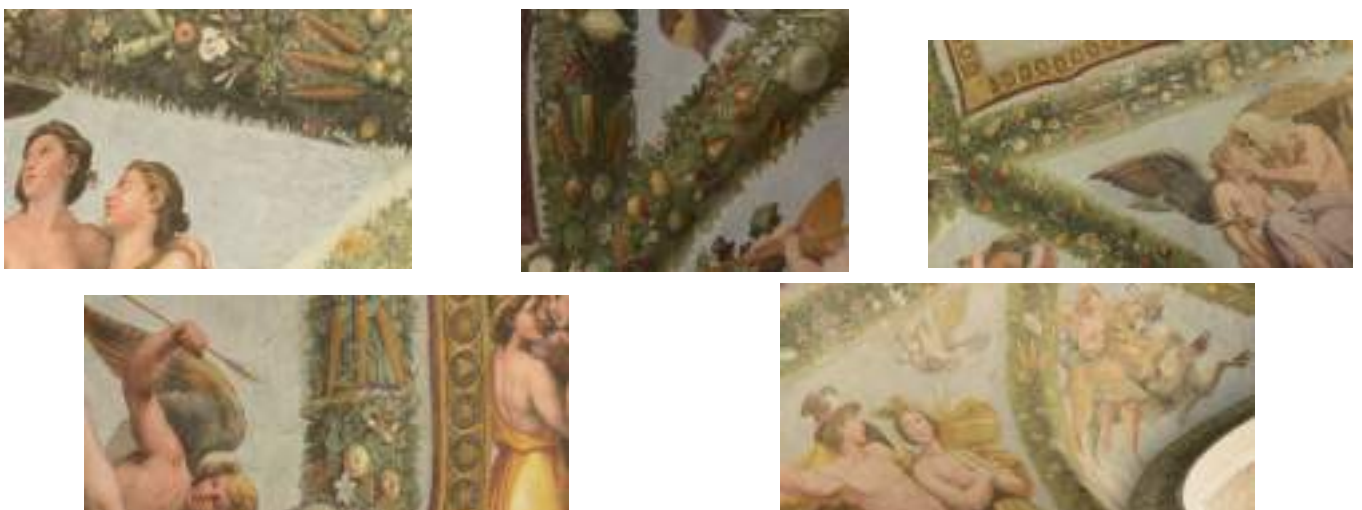


Figura 85. Representaciones del maíz en los frescos de la Villa Farnesina, sala de Cupido y Psique, de Giovanni da Udine. 1517.



Figura 86. Representaciones del maíz en los frescos de las Logias Vaticanas de Giovanni da Udine. 1519.



Figura 87 Representaciones del maíz en los frescos de las Logias Vaticanas de Giovanni da Udine. 1519.

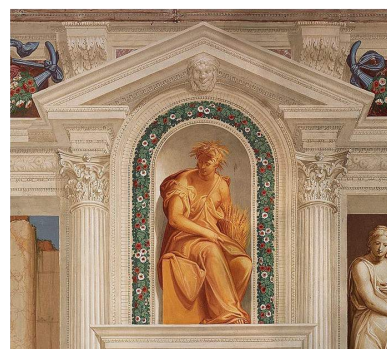
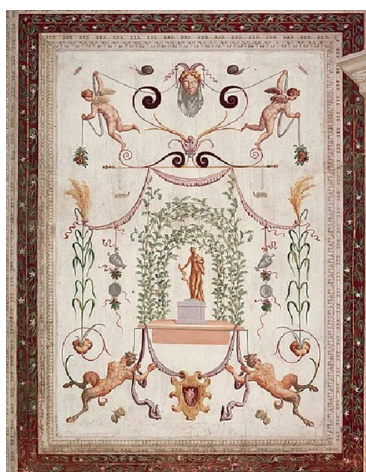


Figura 88.. Representaciones del maíz en los frescos de Villa Emo de Giambattista Zelotti. 1559.



Figura 89. *Verano* de Giuseppe Arcimboldo. 1563.



Figura 90. *Retrato de Rodolfo II en traje de Vertumno* de Giuseppe Arcimboldo. 1591.



Figura 91. *Cibeles y las Estaciones dentro de un festón de frutas* de Hendrick van Balen y Jan Brueghel el Viejo. 1615-1618.



Figura 92. *Tres ninfas con el cuerno de la abundancia* (antes titulada *Ceres y dos ninfas*) de Rubens y Snyders. 1615.



Figura 93. Boceto de *Ceres y dos ninfas* de Rubens. 1615.



Figura 94. *Los cuatro ríos del Paraíso* de Rubens. 1615.



Figura 95. *La diosa Ceres con los símbolos de la fertilidad* atribuido a Abraham Janssens. ca. 1630.



Figura 96. *Las Cuatro Estaciones* atribuido a Cornelis de Vos. Primera mitad del siglo XVII.



Figura 97. *La Virgen y el Niño en un cuadro rodeado de flores y frutas* de Jan Brueghel el Viejo. 1617-1620.



Figura 98. *Guirnalda de frutas con la Sagrada Familia* de Cornelius Van Huynen. Siglo XVII.



Figura 99. *Alegoría de la vida humana* de Joris Van Son. Siglo XVII.



Figura 100. *Guirnalda de flores y frutos que rodea una representación de la Virgen y el Niño* de Joris Van Son. Siglo XVII.



Figura 101. *Guirnalda* de Joris Van Son. Siglo XVII.



Figura 102. *Cartouche de piedra con guirnalda de frutas y flores* de Joris Van Son. 1664.



Figura 103 *Racimos de naranjas, limones, peras y otras frutas, mazorcas de maíz y nueces que decoran un cartouche de piedra* de Joris Van Son. 1661.



Figura 104. *Alegoría de la Eucaristía* de Alexander Coosemans. Siglo XVII.



Figura 105. *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven. ca. 1625.



Figura 106. *Vanitas* de Maria van Oosterwyck. 1668.



Figura 107. *Bodegón con cesta de frutas, maceta, plato de melocotones y jamón* Jan Davidsz. de Heem. Siglo XVII.



Figura 108. *Bodegón con frutas y una copa sobre la pata de un gallo* de Abraham Mignon. ca. 1660.



Figura 109. *Bodegón con frutas y un jilguero* de Abraham Mignon. Siglo XVII.



Figura 110. *Bodegón cerca de una fuente* de Pieter Gijssels. ca. 1680.



Figura 111. *Frutas y verduras con un mono, un loro y una ardilla* de Frans Snyder. Siglo XVII.



Figura 112. *Bodegón con fruta, fuente con tritones, loro, cortinas y columna en un paisaje* anónimo. Siglo XVII.



Figura 113. *Florero y frutas con cisne muerto* atribuido a Peeter Boel. 1650-1674.



Figura 114. *Bodegón con frutas y un pájaro* atribuido a un seguidor de Jan Pauwel Gillemans. ca. 1670.



Figura 115. *Frutas, cesta, insectos y mariposas sobre fondo de nicho de piedra* de Abraham Mignon. Siglo XVII.



Figura 116. *Naturaleza muerta con fruta* de Rachel Ruysch. Siglo XVII.



Figura 117. *Naturaleza muerta con fruta* anónimo. Siglo XVII.



Figura 118. *Bodegón* anónimo. Siglo XVII.



Figura 119. *Alegoría de la Abundancia* de Cesare Ripa. 1593.



Figura 120. Diseño de festones de Hubert Quellinus. 1655.



Figura 121. Tapices de Vertumno y Pommona de Pannemaker. Siglo XVI.



Figura 122. *El encuentro entre Abraham y Melquisedec* de la serie *El Triunfo de la Eucaristía* de Rubens. 1625.



Figura 123. *Los santos defensores de la Eucaristía* de la serie *El Triunfo de la Eucaristía* de Rubens. 1625.



Figura 124. *Los cuatro evangelistas* de la serie *El Triunfo de la Eucaristía* de Rubens. 1625.



Figura 125. *El Triunfo de la Iglesia* de la serie *El Triunfo de la Eucaristía* de Rubens. 1625.



Figura 126. *Bodegón con caza, canasta de verduras, setas y frutas* anónimo italiano. Siglo XVII.



Figura 127. *Naturaleza muerta con fruta* de Pietro Navarra. Siglo XVII-XVIII.



Figura 128 *Bodegón con fruta y mazorca de maíz* de Angelo María Rossi. 1662-1675.



Figura 129. *Bodegón con fruta, setas y mazorca de maíz* de Angelo María Rossi. 1662-1675.



Figura 130. *Bodegón con fruta y mazorca de maíz* anónimo italiano. Siglo XVII.



Figura 131. *Bodegón con floreros, pescados, caza, setas y fruta* anónimo italiano. Siglo XVII.



Figura 132. *Bodegón con fruta, ajo, olla y caja para chocolate fino* de Agostino Stringa. 1660-1709.



Figura 133. *Bodegón con fruta y pájaro* anónimo italiano. Siglo XVII-XVIII.



Figura 134 *Bodegón con fruta, mazorca de maíz y papagayo* de Angelo Maria Rossi. 1662-1675.



Figura 135. *Pavo con gallina, búho, mazorcas y cesto de panes* de Giovanni Agostino Cassana. 1680-1720.



Figura 136. *Bodegón con conejo, castañas, nísperos, mazorca y uva* anónimo italiano. Siglo XVII.



Figura 137. *Putto con festón de frutas* de Giulio Carpioni. 1613-1678.



Figura 138. *Bodegón con cenacho de guindas y cesto de melocotones y maíz* de Juan Sánchez Cotán. 1600.



Figura 139. *Plato* anónimo español. 1650.



Figura 140. *Bodegón con fruta, nido con huevos, mariposa, caracol y lagarto* de Rachel Ruysch. 1711.



Figura 141. *Bodegón con fruta, flores y mazorca de maíz* de Paul Theodor van Brussel. 1786.



Figura 142. *Bodegón con flores y frutas* de Jan Evert Morel. ca. 1800.



Figura 143. *Verano* de Jacob de Wit. 1740.



Figura 144. *Verano* de Jacob de Wit. 1743.



Figura 145. *Gallo, gallinas y pollitos* de Felice Boselli. 1720.



Figura 146. *Gallo y cesto con huevos* de Nicola Levoli. 1750-1800.



Figura 147. *Bodegón con vajilla, maíz y gallo* de Nicola Levoli. 1750-1800.



Figura 148. *Bodegón con flores, setas, mazorcas de maíz, plato de bizcochos y vino* de Giacomo Desti. ca. 1751.



Figura 149. *La polenta* de Pietro Longhi. ca. 1725.



Figura 150. *Escena de género* de seguidor de Pietro Longhi. ca. 1750. 1780.



Figura 151. *Bodegón con manzanas y maíz* de Luis Meléndez. 1736-1780.



Figura 152. *Jarro* anónimo español. 1750.

PIMIENTO



Figura 153. Ilustración del pimiento en el *Codex amphibiorum*. 1521.



Figura 154. Ilustración del pimiento en *De historium stirpium* (*siliquastrum maius et minus* y *siliquastrum oblongum*) de Fuchs. 1542.



Figura 155. Ilustración del pimiento en *De historium stirpium* (*siliquastrum latum*) de Fuchs. 1542.



Figura 156. Ilustración del pimienta en *Neuer Kräuterbuch* (pimiento de las indias ancho) de Fuchs. 1543.



Figura 157. Ilustración del pimienta en *Neuer Kräuterbuch* (pimiento de Calicut) de Fuchs.1543.



Figura 158. Ilustración del pimienta en *Neuer Kräuterbuch* (pimiento indio largo) de Leonard Fuchs. 1543.



Figura 159. Ilustración del pimienta en *Magnarum Medicine partium herbariae et zoographiae imagines* (manuscrito) de Georg Öllinger. 1553.



Figura 160. Ilustración del pimienta en *Magnarum Medicine partium herbariae et zoographiae imagines* de Georg Öllinger. 1553.



Figura 161. Ilustración del pimienta en *Herbario* de Ulisse Aldrovandi. Primera mitad del siglo XVI.



Figura 162. Ilustración del pimientto en *Indiaensche Peper / Piper Brasilicum / Poivre du Brésil* de Boëtius de Boodt. 1596-1610.



Figura 163. Ilustración del pimientto en *Libri Picturati*. Siglo XVI.



Figura 164. Ilustración del pimientto en *Seu stirpium historia* de Matthias de L'Obel. 1576.



Figura 165. Ilustración del pimientto en *Hortus Eystettensis* (*piper indicum maximum longum* y *piper indicum minus recurvis siliquis*) de Basilius Besler. 1613.



Figura 166. Ilustración del pimienta en *Hortus Eystettensis* (*piper indicum medium*) de Basilius Besler. 1613.



Figura 167. Ilustración del pimienta en *Hortus Eystettensis* (*piper indicum bifurcata siliqua erecta* y *piper indicum minimum erectum*) de Basilius Besler. 1613.



Figura 168. Ilustración del pimienta en *Hortus Eystettensis* (*piper indicum aureum latum* y *piper indicum siliquis flavis*) de Basilius Besler. 1613.



Figura 169. Ilustración del pimienta en *Hortus Eystettensis* (*piper minimum siliquis rotundis* y *piper indicum rotundum maximum*) de Basilius Besler. 1613.



Figura 170. Ilustración del pimienta en *Hortus Eystettensis* (*piper indicum medium longum erectum* y *piper indicum maximum rotundum erectum*) de Basilius Besler. 1613.



Figura 171. Ilustración del pimienta en *Hortus Eystettensis* (*piper indicum orbiculatum medium* y *piper indicum rotundum aculeatum*) de Basilius Besler. 1613.



Figura 172. Ilustración del pimientto en *Hortus Eystettensis* (*piper indicum cordatum* y *piper indicum cordatum oblongum*) de Basilius Besler. 1613.



Figura 173. Ilustración del pimientto en *Theatrum botanicum* de John Parkinson. 1640.

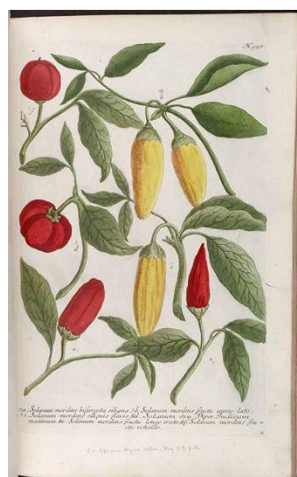


Figura 174. Ilustración del pimientto en *Phytanthoza iconographia* de Johann Wilhelm Weinmann. 1737-1745.



Figura 175. Ilustración del pimientto en *A Curious Herbal: Containing Five Hundred Cuts of the Most Useful Plants* de Elizabeth Blackwell. 1739.



Figura 176. Ilustración del pimientto en *Hortus Romanus juxta systema Tournefortianum* de Giorgio Bonelli. 1772-1793.



Figura 177. *Otoño* atribuido a Giuseppe Arcimboldo. 1563.



Figura 178. *Verano* atribuido a Giuseppe Arcimboldo. 1573.



Figura 179. *Vertumno* de Giuseppe Arcimboldo. 1591.



Figura 180. *Retrato de una dama* de Scipione Pulzone. 1585.



Figura 181. *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven. Ca. 1625.



Figura 182. *El Paraíso y los Cuatro Elementos* de Denis van Alsloot y Hendrik Clerck. 1606-1609.



Figura 183 *Bodegón con calabazas* de Jan Anton van der Baren. 1657.



Figura 184. *Vertumno y Pomona en la terraza de un palacio* de Peeter Gijssels. Siglo XVII.



Figura 185. *Bodegón de frutas tropicales* de Albert Eckhout. 1641-1643.



Figura 186. *Bodegón de verduras en un paisaje* de Pseudo-Jan van Kessel II. ca. 1660.



Figura 187. *Bodegón con flores y frutas* de Martin van Dorne. Siglo XVII.



Figura 188. *Bodegón de flores, frutas y pimienta* de Gaspar Peeter Verbruggen. Siglo XVII.



Figura 189. *Bodegón de cocoteros en flor, frutos secos y pimientos rojos* de Albert Eckhout. 1641-1643.



Figura 190. *Guirnalda de frutas y verduras* de Jan van den Hecke. 1670.



Figura 191. *Arreglo de frutas y una mazorca de maíz en un pedestal de piedra* de Jan Mortel. Siglo XVII.



Figura 192. Relieve de un pimiento en la Catedral de Pisa (detalle). Principios del siglo XVII.



Figura 193. *Florero de flores, frutas y verduras* del Maestro de Hartford. 1607.



Figura 194. *Bodegón con fruta en mesa, verduras, báscula y plato roto* anónimo. Siglo XVII.



Figura 195. *Bodegón con caza, aves, frutas y verduras* de Felice Boselli. Siglo XVII.



Figura 196. *Bodegón con verduras* atribuido a Camillo Berti. S. XVII.



Figura 197. *Bodegón con fruta y verduras* de Giuseppe Recco. Siglo XVII.



Figura 198. *Bodegón de hortalizas y paisaje, campesino y animal de carga* de Francesco Della Quosta. Siglo XVII.



Figura 199. *Bodegón con una cesta de uvas, granadas, membrillos, albaricoques, melones y pimientos* de Luca For- te. Siglo XVII.



Figura 200. *Vertumno y Pomona* de Juan van der Hamen. 1626.



Figura 201. *Otoño* de Francisco Barrera. 1638.



Figura 202. *Bodegón con pimientos y cabeza de cordero* anónimo. Siglo XVII.



Figura 203. *Cestas con ciruelas e higos y un melón sobre una repisa con pimientos, uvas y membrillos colgados* de Miguel de Pret. 1630-1644.



Figura 204. *Bodegón con canasta de melones y verdura* atribuido a Blas de Ledesma. Siglo XVII.



Figura 205. *Cristo en casa de Marta y María* de Diego Velázquez. 1618.



Figura 206. *Vieja friendo huevos* de Diego Velázquez. 1618.



Figura 207. *Pícaro en cocina* de Francisco López Caro. ca. 1620.



Figura 208. *Bodegonera* atribuido a Francisco de Herrera el Viejo. Siglo XVII.



Figura 209. *Cocina de los ángeles* de Bartolomé Esteban Murillo. 1646.



Figura 210. *Bodegón con figura* anónimo. Siglo XVII.



Figura 211. *El Bodeguero* anónimo. Siglo XVII.



Figura 212. *Bodegón de cocina* de Mateo Cerezo. ca. 1644.



Figura 213. *Bodegón con cesta de frutas, taza, taza, pepino y pimientos* atribuido a Francisco de Zurbarán. Siglo XVII.



Figura 214. *Octubre* anónimo. Siglo XVII.



Figura 215. *Bodegón con cesta de frutas y sandía* del Maestro de Stirling-Maxwell. Siglo XVII.



Figura 216. *Bodegón con pan, verduras, vajilla y mono* anónimo. Siglo XVII.



Figura 217. *Bodegón con frutas y verduras* de Antonio Ponce. Siglo XVII.



Figura 218. *Arreglo floral* de Jan Mortel. Siglo XVIII.



Figura 219. *Bodegón con frutas, platos, aceite y cesta de la compra* de Sebastiano Ceccarini. Siglo XVIII.



Figura 220. *Bodegón con verduras, canasta de peras y gallo* de Giovanni Francesco Briglia. Siglo XVIII.



Figura 221. *Bodegón con rodajas de pescado, cajas de moluscos, cesta de higos, melón y verduras* de Giacomo Nani. Siglo XVIII.



Figura 222. *Bodegón con una cesta de frutas, verduras y frutos secos* anónimo. Siglo XVIII.



Figura 223. *Bodegón con verduras y figura femenina* de Felipe Boselli. Siglo XVIII.



Figura 224. *Bodegón con pimientos y verduras con pato* de José López Enguídanos. Siglo XVIII.



Figura 225. *Bodegón con pescado, pimientos, tomate y limón* de José López Enguídanos. Siglo XVIII.



Figura 226. *Bodegón con chorizos, jamón y recipientes* de Luis Meléndez. 1772.



Figura 227. *Bodegón con una cesta de frutas y verduras* anónimo. Siglo XVIII.

BATATA



Figura 228. Ilustración de la batata en *Rariorum aliquot stirpium per Hispanias observatarum historia* de Charles L'Écluse. 1576.



Figura 229. Ilustración de la batata en *Stirpium adversaria nova* de Matthias de L'Obel. 1571.



Figura 230. Ilustración de la batata en *Rariorum plantarum historia* de Charles L'Écluse. 1601.



Figura 231. Ilustración de la batata en *Historia generalis plantarum* de Jacques Dalechamps. 1586.



Figura 232. Ilustración de la batata en el *Libri Picturati*. Siglo XVI.



Figura 233. Ilustración de la batata en *Herbario Nuovo* de Castore Durante. 1585.



Figura 234. Ilustración de la batata en *Eicones Plantarum* de Jacobus Theodorus (Tabernaemontanus). 1590.



Figura 235. Ilustración de la batata en *The Herball, or, Generall historie of plantes* de John Gerard. 1597.



Figura 236 Ilustración de la batata en *Nova plantarum, animalium et mineralium Mexicanorum historia* de Francisco Hernández. 1651.



Figura 237. Ilustración de la batata en *Hortus Indicus Malabaricus* de H.A. van Rhee de tot Drakestein. 1683.



Figura 238. Ilustración de la batata en *Naauwkeurige beschryving der aardgewassen* de Abraham Munting. 1696.



Figura 239. Ilustración de la batata en *Moninckx atlas* de Jan Moninckx. 1682-1709.



Figura 240- Ilustración de la batata en *Metamorphosis insectorum surinamensium* de Maria Sibylla Merian. 1705.



Figura 241. *Bodegón con fruta exótica y una cacatúa blanca* de Andries Beeckman. Siglo XVII.



Figura 242. *Florero, frutas y verduras* del Maestro de Hartford. ca. 1607.



Figura 243. *Limonos, naranjas y una rosa* de Francisco de Zurbarán. 1633.



Figura 244. Radiografía de *Limonos, naranjas y una rosa* de Francisco de Zurbarán. 1633.



Figura 245. *Bodegón con plato de fruta escarchada* de Francisco de Zurbarán. ca. 1633.



Figura 246. *Trampantojo con diversos objetos* de Pedro de Acosta. 1741- 1755.



Figura 247. *Trampantojo de objetos y animales* de Pedro de Acosta. 1741- 1755.



Figura 248 *Bodegón con loza y dulces* de Juan van der Hamen. ca. 1627.



Figura 249. *Bodegón* de Juan van der Hamen. Siglo XVII.



Figura 250. *Bodegón* de Juan van der Hamen. Siglo XVII.

CUCURBITÁCEAS

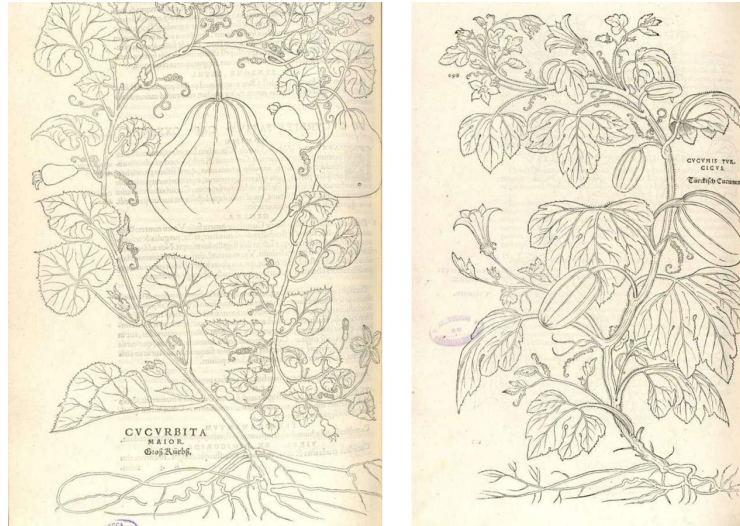


Figura 251. Ilustración de las cucurbitáceas en *Historia stirpium* de Leonhart Fuchs. 1542.



Figura 252. Ilustración de las cucurbitáceas en *New Kreüterbuch* de Leonhart Fuchs. 1543.



Figura 253. Ilustración de las cucurbitáceas en *Comentariorum* de Pietro Andrea Mattioli. 1559.



Figura 254. Ilustración de las cucurbitáceas en *De plantis Epitome utilissima* de Pietro Andrea Mattioli. 1586.



Figura 255. Ilustración de las cucurbitáceas en *Stirpium historiae pemptades sex* de Rembert Dodoens. 1583.



Figura 256. Ilustración de las cucurbitáceas en *Stirpium historiae pemptades sex* de Rembert Dodoens. 1583.



Figura 257. Ilustración de las cucurbitáceas en *Plantarum seu stirpium icones* de Matthias de L'Obel. 1581.



Figura 258. Ilustración de las cucurbitáceas en *Eicones plantarum* de Tabernaemontanus. 1590.



Figura 259. Ilustración de las cucurbitáceas en *The Herball, or, Generall historie of plantes* de John Gerard. 1597.



Figura 260. Ilustración de las cucurbitáceas en *Magnarum medicine partium herbariae et zoographiae imagines* de Georg Oellinger. 1553.



Figura 261. Ilustración de las cucurbitáceas en el *Libri Picturati*. Siglo XVI.



Figura 262. Ilustración de las cucurbitáceas en *Álbum* de Anselmus Boëtius de Boodt. 1596-1610.



Figura 263. Ilustración de las cucurbitáceas en *Historia generalis plantarum* de Jacques Dalechamps. 1586.



Figura 264. Ilustración de las cucurbitáceas en *Phytanthoza iconographia* de Weinmann. 1737-1745.



Figura 265. Ilustración de las cucurbitáceas en *Hortus Romanus* de Giogio Bonelli. 1772-1793.



Figura 266. Ilustración de las cucurbitáceas en *Essai sur l'histoire naturelle des courges* de Antoine Duchesne. 1744-1829.



Figura 267. Representación de cucurbitáceas en los frescos de Villa Farnesina de Giovanni da Udine. Siglo XVI.



Figura 268. Representación de cucurbitáceas en los frescos de Villa Farnesina de Giovanni da Udine. 1515-1518.



Figura 269. *La Cosecha* de Pieter Aertsen. Siglo XVI.



Figura 270. *Mujer del mercado en el puesto de verduras* de Pieter Aertsen. Siglo XVI.



Figura 271. *Bodegón con verduras* anónimo flamenco. Siglo XVI.



Figura 272. *La Tierra* de Martin de Vos. Siglo XVI.



Figura 273. *Tapiz vegetal* anónimo. Siglo XVI.



Figura 274. *Racimo de frutas con calabazas* anónimo flamenco. Siglo XVI.



Figura 275. *Otoño. Cosecha de frutas y uvas*, dentro de la serie *Las Cuatro Estaciones*, anónimo flamenco. Siglo XVI.



Figura 276. *Alegoría del otoño* de Magdalena Van de Passe. Siglo XVI.



Figura 277. *Verano* de Giuseppe Arcimboldo. 1563.



Figura 278. *El Otoño* de Giuseppe Arcimboldo. Siglo XVI.



Figura 279. *Retrato de Rodolfo II como Vertumno* de Giuseppe Arcimboldo. 1591.



Figura 280. *Vendedora de fruta* de Vincenzo Campi. Siglo XVI.



Figura 281. *Escena de mercado* atribuido a Francesco Bassano. Siglo XVI.



Figura 282. *Mercado* atribuido a Leandro Bassano. Siglo XVI.



Figura 283. *Bodegón con fruta, verdura y jarrón de flores* de Maestro de Hartford. Siglo XVI.



Figura 284. *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven. ca. 1625.



Figura 285. *La Abundancia y los Cuatro Elementos* de Hendrick van Balen y Jan Brueghel el Viejo. ca.1625.



Figura 286. *La Abundancia y los cuatro elementos* de Jan Brueghel el Joven. Siglo XVII.



Figura 287. *La Abundancia y los Cuatro Elementos* de Jan Brueghel el Viejo y Hendrik de Clerck. 1606.



Figura 288. *Ceres y Pan* de Frans Snyders y Pedro Pablo Rubens (taller de). ca. 1620.



Figura 289. *Ceres en un paisaje con sátiros y ángeles* de Jan van Kessel I. Siglo XVII.



Figura 290. *Banquete de Aqueloo* de Hendrik de Clerck. ca. 1610.



Figura 291. *Personificaciones de verano e invierno en un arco con constelaciones* de Jan van de Velde (II). Siglo XVII.



Figura 292. Grupo alegórico retrato de los niños de Diederick Pietersz van Leyden van Leeuwen, burgomaestre de Leiden, y Alida Paets de Daniël Mijtens (II). Siglo XVII.



Figura 293. Serie de dibujos con flores y animales en un paisaje de Johann Hogenberg. ca. 1600-1605.



Figura 294. Un ermitaño en unas ruinas de Jan Adriaensz van Staveren. 1650-1668.



Figura 295. *Bodegón con frutas y verduras, con Cristo en casa de Emaús al fondo* de Floris van Schooten. ca. 1630.



Figura 296. *El Mercado de las verduras* de Hendrick Martensz. 1662.



Figura 297. *La cocina* de David Teniers. 1643.



Figura 298. *Interior de una cocina rústica* de Willem Kalf. Siglo XVII.



Figura 299. *Paisaje con frutas y verduras en primer plano* de Abraham Bloemaert. Siglo XVII.



Figura 300. *Bodegón de hortalizas* anónimo. Siglo XVII.



Figura 301. *Bodegón con frutas, verduras y paisaje con ciervos* de Frans Snyders. Siglo XVII.



Figura 302. *Bodegón con frutas y flores* de Abraham Brueghel. Siglo XVII.



Figura 303. *Bodegón con flores, frutas, cortina y papagayo en un jardín* de David de Coninck. Siglo XVII.



Figura 304. *Bodegón con macetas, frutas, cobayas, monos, aves y perros* de Jan van Kessel I. Siglo XVII.



Figura 305. *Bodegón con cisne* de Paul de Vos. Siglo XVII.



Figura 306. *Bodegón con frutas, verduras, caza, figura femenina, niño, perros y gato* atribuido a Frans Snyders. Siglo XVII.



Figura 307. *Despensa* de Paul de Vos. Siglo XVII.



Figura 308. *Bodegón con plato de frutas, taza de fresas, calabaza y aves* de Jan van Kessel I. Siglo XVII.



Figura 309. *Una despensa* de Adriaen van Utrecht. 1642.



Figura 310. *Bodegón con fruta y flores* de Aniello Ascione. Siglo XVII.



Figura 311. *Bodegón con uvas, calabazas, melocotones, camarones, higos y moras* atribuido a Michelangelo Cerquozzi. Siglo XVII.



Figura 312. *Bodegón con sandías, calabaza y flores* de Giuseppe Recco. Siglo XVII.



Figura 313. *Niño olfateando una calabaza* del Maestro de la naturaleza muerta de Acquavella. Siglo XVII.



Figura 314. *Bodegón con cesta de frutas, flores, juego y figura femenina* de Pier Francesco Cittadini. Siglo XVII.



Figura 315 *Bodegón con vendedor de pescado, niño y figura femenina con corona de flores* de Fardella di Calvello. Siglo XVII.



Figura 316. *Interior de cocina* de Domenico Valentino. Siglo XVII.



Figura 317. *Cocina* de Domenico Valentino. Siglo XVII.



Figura 318. *Cupido con jarrón tallado de flores, verduras y patos* de Giulio Carponi. Siglo XVII.



Figura 319. *Bodegón con caza* de Juan Sánchez Cotán. ca. 1600-1603.



Figura 320. *Bodegón de frutas y hortalizas* Juan van der Hamen. Siglo XVII.



Figura 321. *Bodegón con calabaza y verduras* de un seguidor de Van der Hamen. Siglo XVII.



Figura 322. *Bodegón con sandía, granadas, calabaza y melocotones* anónimo español. Siglo XVII.



Figura 323. *Bodegón con canasta de ciruelas, melocotones, peras y calabaza* anónimo español. Siglo XVII.



Figura 324. *Bodegón con cesta de castañas, calabazas, champiñones y plato de fruta* anónimo español. Siglo XVII.



Figura 325. *Bodegón con pescado, verduras y caza* de Francisco Barrera. Siglo XVII.



Figura 326. *Bodegón con cesta de frutas, caza y verduras* de Francisco Barrera. Siglo XVII.



Figura 327. *Bodegón con cajas, bandeja de frutas, calabazas y galletas* anónimo español. Siglo XVII– XVIII.



Figura 328 *Bodegón con frutas* de Coenraet Roepel. 1720.



Figura 329. Sopera con forma de calabaza. Siglo XVIII.

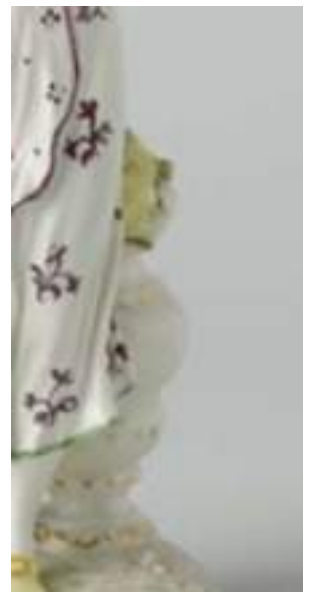


Figura 330. Figura femenina con un cesto de flores de la Porseleinfabrick Ludwigsburg. ca. 1766.



Figura 331. *Bodegón con fruta, flores y papagayo* atribuido a Bartolomeo Bimbi. Siglo XVIII.



Figura 332. *Bodegón con fruta y putti* de Giovanni Paolo Castelli. Siglo XVIII.



Figura 333. *Bodegón con instrumentos musicales, fruta, porcelana y tapete* de Cristóforo Munari. Siglo XVIII.



Figura 334. *Calabaza doble* de Bartolomeo Bimbi Siglo XVIII.



Figura 335. *Calabaza* de Bartolomeo Bimbi. Siglo XVIII.



Figura 336. *Bodegón con huevos, porcelana, fruta, jamón y vajilla* de Cristóforo Munari. Siglo XVIII.



Figura 337. *Bodegón con calabazas, cebollas, botella, matraz y olla de cobre* de Carlo Magini. Siglo XVIII.



Figura 338. *Figura femenina con calabazas* anónimo italiano. Siglo XVIII.



Figura 339. *Bodegón con melón, recipientes y cucharas de madera* del taller de Luis Meléndez. Siglo XVIII.



Figura 340. *Bodegón con calabaza, verduras, pescados y salchichas* anónimo español. Siglo XVIII.

TOMATE



Figura 341. Ilustración del tomate en *Trium Priorum de Stirpium Historia* de Dodoens. 1553.



Figura 342. Ilustración del tomate de Dodoens. 1574.



Figura 343. Ilustración del tomate en el *Seu stirpium historia* de L'Obel. 1576.



Figura 344. Ilustración del tomate de Oellinger. ca. 1553.



Figura 345. Ilustración del tomate en el *Códice de Viena* de Fuchs. 1549-1556.

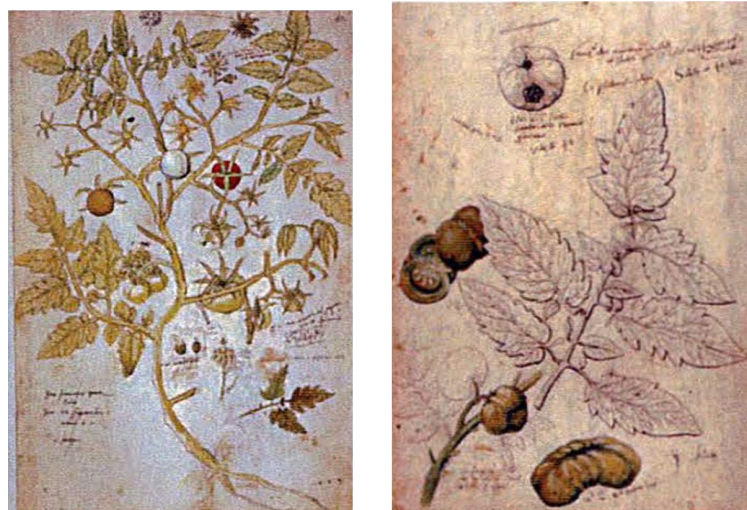


Figura 346. Ilustración del tomate en manuscritos de Gesner. 1553 y 1565.



Figura 350. Ilustración del tomate en *De plantis Epitome utilissima* de Mattioli. 1586.



Figura 351. Ilustración del tomate de Aldrovandi. Finales del siglo XVI.



Figura 352. Ilustración del tomate en el *Libri Picturati*. Siglo XVI.



Figura 353. Ilustración del tomate de Anselmus Boëtius de Boodt. 1596 -1610.



Figura 354. Ilustración del tomate en álbum de plantas medicinales compilado en Roma. ca. 1610.



Figura 355. Ilustración del tomate en *Hortus Eystettensis* de Besler. 1613.



Figura 356. Ilustración del tomate en el *Hortulus Monheimensis*. 1615.



Figura 357. Ilustración del tomate en el *Gottorfer Codex* de Hans Simon Holtzbecker. 1649-1659.



Figura 358. Ilustración del tomate de Maria Sibylla Merian. ca. 1705.



Figura 359. Ilustración del tomate en *Phytanthoza iconographia* de Wilhelm Weinmann. 1737-1745.



Figura 360. Ilustración del tomate en *Hortus Romanus juxta systema Tournefortianum* de Giorgio Bonelli. 1772-1793.



Figura 361. Ilustración del tomate en *A Curious Herbal: Containing Five Hundred Cuts of the Most Useful Plants* de Elizabeth Blackwell. 1739.



Figura 362. Ilustración del tomate en *Herbarium Blackwellianum* de Elizabeth Blackwell. 1773.



Figura 363. Ilustración del tomate en *Icones plantarum medicinalium* de Josephi Jacobi Plenck. 1789.



Figura 364. *Escena de mercado* de Pieter Aertsen. 1569.



Figura 365. *Vanitas* de Jacob Hoefnagel. 1593.



Figura 366. *Guirnalda de flores y frutas con figuras* atribuida a Giovanni da Udine. Última década siglo XVI.



Figura 367 *Naturaleza muerta con alcachofas* de Osias Beert. Primera mitad del siglo XVII.



Figura 368 *Dos monos saqueando una cesta de frutas* de Frans Snyders. Siglo XVII.



Figura 369. *Frutas y verduras con un mono, un loro y una ardilla* de Frans Snyder. Siglo XVII.



Figura 370. *Bodegón con fruta, perro y jarrón ornamental* atribuido a David de Coninck. Segunda mitad del siglo XVII.



Figura 371. Relieve de un tomate en las puertas de bronce de la Catedral de Pisa. Principios del siglo XVII.



Figura 372. *Bodegón con fruta, flores y tortuga* anónimo. Siglo XVII.



Figura 373. *Bodegón con cardo, sandía, melón, naranja y tubérculos* anónimo. Siglo XVII.



Figura 374. *Bodegón con pescados y limones* atribuido a Elena Recco. Siglo XVII.



Figura 375. *Bodegón con fruta y verdura* anónimo. Siglo XVII.



Figura 376. *Bodegón con setas y vegetales* anónimo. Siglo XVII.



Figura 377. *Pescados, verduras y champiñones* de Gian Domenico Valentino. Siglo XVII.



Figura 378. *Bodegón con trozo de pescado y tomates* de Felice Boselli Finales del siglo XVII-inicios del siglo XVIII.



Figura 379. *Bodegón con caza, verdura y vajilla* de Gian Domenico Valentino. Segunda mitad del siglo XVII.



Figura 380. *Interior de la cocina y Cristo en casa de Santa Marta y Santa María Magdalena* atribuido a Gian Domenico Valentino. Segunda mitad del siglo XVII.

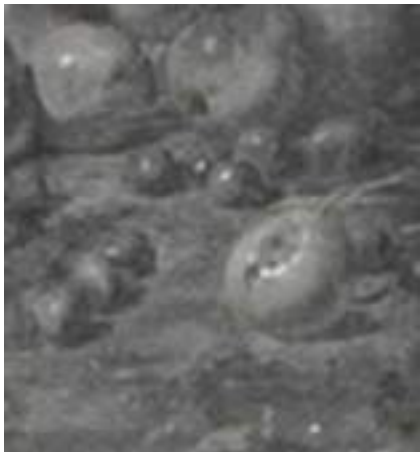


Figura 381. *Alegoría del Invierno* de Mario Nucci. Siglo XVII.



Figura 382. *Bodegón con pescados, langostas, limones y pájaro* anónimo. Siglo XVII.



Figura 383. *Bodegón con cesto de fruta y jarrón de flores* anónimo. Siglo XVII.



Figura 384. *Bodegón con sandía, uvas, flores, jarra y caza* anónimo. Siglo XVII.



Figura 385. *Bodegón con frutero y bandeja de dulces* de Juan van der Hamen. Siglo XVII.



Figura 386. *Bodegón con cesta de frutas y calabazas* de Juan van der Hamen. Siglo XVII.



Figura 387. *Vertumno y Pomona* de Juan van der Hamen. 1626.



Figura 388. *Mes de agosto* de Francisco Barrera. Siglo XVII.



Figura 389. *Joven con una cesta de frutas (personificación del Verano)* de Bartolomé Esteban Murillo. ca.1640.



Figura 390. *La cocina de los ángeles* de Bartolomé Esteban Murillo. 1646.



Figura 391. *Bodegón con salmonetes en parrilla, tomates botella de vino y cuchillo* de Carlo Magini. Siglo XVIII.



Figura 392. *Bodegón con plato de carne, queso, verduras y vajilla* de Carlo Magini. Siglo XVIII.



Figura 393. *Bodegón con piezas de cobre, lámpara de aceite, botella, verduras y huevos* de Carlo Magini. Siglo XVIII.



Figura 394. *Bodegón con piezas de cobre, cubiertos, alfarería y verduras* de Carlo Magini. Siglo XVIII.



Figura 395. *Bodegón con caza, pesca y gatos que luchan* de Francesco Giovanni Briglia. Siglo XVIII.



Figura 396. *Bodegón con pato y cabeza de ternera* de Giacomo Nani. Siglo XVIII.



Figura 397. *Peces, atún y mariscos* de Giacomo Nani. Siglo XVIII.



Figura 398. *Bodegón con caza* de Luis Meléndez. Segunda mitad del siglo XVIII.



Figura 399. *Bodegón con pan, jamón, queso y verduras* de Luis Meléndez. Segunda mitad del siglo XVIII.



Figura 400. *Bodegón con jamón, tomates, cesto de huevos y utensilios de cocina* de Luis Meléndez. Segunda mitad del siglo XVIII.



Figura 401. *Bodegón con tomates, cuenco de berenjenas y cebollas* de Luis Meléndez. Segunda mitad del siglo XVIII.



Figura 402. *Bodegón con pepinos, tomates y recipientes* de Luis Meléndez. Segunda mitad del siglo XVIII.



Figura 403. *Bodegón con pepinos, tomates, pan y cebolla* de Luis Meléndez. Segunda mitad del siglo XVIII.



Figura 404. *Bodegón con pepinos, tomates y utensilios de cocina* de Luis Meléndez. Segunda mitad del siglo XVIII.



Figura 405. *Bodegón con alcachofas, tomates, guisantes y peras en un paisaje* de Luis Meléndez. Segunda mitad del siglo XVIII.



Figura 406. *Bodegón con pescado, pimientos, tomate y limón* de José López Enguídanos. Segunda mitad del siglo XVIII.



Figura 407. *Bodegón con plato de ajo y especias, mortero y jarra* de José López Enguídanos (atribuido). Segunda mitad del siglo XVIII.



Figura 408. *Bodegón con frutas* de José López Enguídanos. Segunda mitad del siglo XVIII.



Figura 409. *Escena de cocina* de Félix Lorente. Segunda mitad del siglo XVIII.



Figura 410. *Bodegón de pollo y hortalizas* de Félix Lorente. Segunda mitad del siglo XVIII.



Figura 411. Detalle de *La Abundancia y los Cuatro Elementos*. 1606.

CACAO



Figura 412 Frontispicio de *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate dividido en quatro puntos* de Antonio Colmenero de Ledesma. 1631.



Figura 413. Ilustración del cacao en la obra de Francisco Hernández. Siglo XVI.

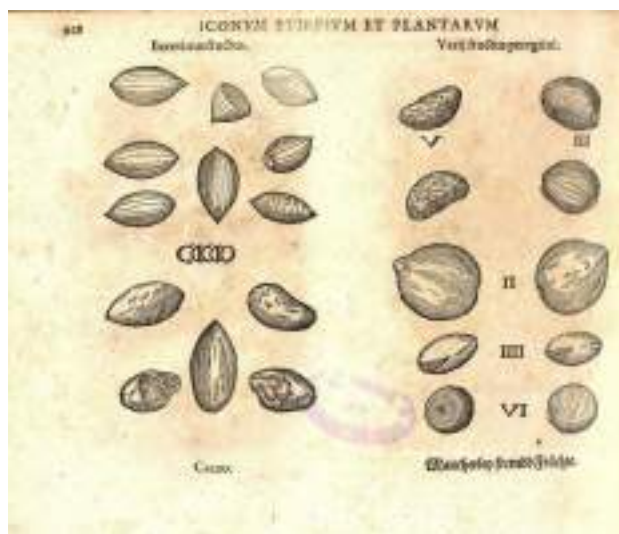


Figura 414 Ilustración del cacao en *Eicones plantarum* de Tabernaemontanus. 1590.



Figura 415. Ilustración del cacao en *The Herball or Generall Historie of Plantes* de John Gerard. 1597.



Figura 416. Ilustración del cacao en *Exorticatorum libri decem* de Charles L'Écluse. 1605.



Figura 417. Ilustración del cacao en *Theatrum botanicum, the theatre of plants or the universall and complete herbal* de John Parkinson 1640.



Figura 418. Ilustración del cacao en *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolate* de Philippe Dufour. 1685.



Figura 419. Ilustración del cacao en el *Cuaderno de Surinam* de Maria Sibylla Merian. 1705.



Figura 420. Ilustración del cacao en *Phytanthoza iconographia* de Johann Wilhelm Weinmann. 1737-1739.



Figura 421. *Bodegón con fruta, ajo, vaso y caja de chocolate fino* de Agostino Stringa. Siglo XVII.



Figura 422. *Bodegón con vajilla y cítricos* de Giuseppe Ruoppolo. Siglo XVII.



Figura 423. *Bodegón con un cofre de ébano* de Antonio de Pereda. 1652.



Figura 424. *Bodegón con servicio de chocolate* de Juan de Zurbarán. ca. 1640.



Figura 425. *Bodegón con caza* de Francisco Barrera. ca. 1647.



Figura 426. *Bodegón con sandía* de anónimo español. Siglo XVII.



Figura 427. *Bodegón con fruta y vajilla* anónimo español. Siglo XVII.



Figura 428. *Limones, naranjas, taza y rosa* de Francisco de Zurbarán. 1633.



Figura 429. *Febrero. Bodegón de invierno* de Francisco Barrera. 1640.



Figura 430. *Bodegón con servicio de chocolate* de Juan de Zurbarán. ca. 1640.



Figura 431. *Bodegón con servicio de chocolate y pájaros muertos* de Francisco Barranco. 1647.



Figura 432. *Melocotones, pescado, castañas, caja de dulces, molinillo de chocolate y jícara lacada* de Antonio Ponce. Siglo XVII.



Figura 433. *Escena de cocina (alegoría de la virtud perdida)* de Antonio de Pereda. ca. 1650.



Figura 434. *La joven Virgen* de Francisco de Zurbarán. ca. 1632.



Figura 435. *Doble retrato de Anthony Frederik Robbert Evert van Haersolte y Catharina Jacoba Johanna Taets van Amerongen* de Jakob Rousseau. 1775-1799.



Figura 436. *El gusto* de Jacob Gole. 1695-1724.



Figura 437. *Interior de habitación con bebedoras de chocolate alrededor de una mesa* de François Eisen. 1760.



Figura 438. *Interior de habitación con damas y muchachas elegantemente vestidas* de François Eisen. 1760.



Figura 439. *Chocolatada en un patio* de Jan Josef Horemans. 1729-1790.



Figura 440. *Bodegón con cristalería, porcelana, dulces y vitrina* de Cristoforo Munari. 1714.



Figura 441. *Bodegón con paño, azucarero, taza y bizcochos* de la escuela de Tommaso Realsonso. Siglo XVIII.



Figura 442. *Bodegón con chocolatera, dulces y jarrón de flores* de Tommaso Realsonso. Siglo XVIII.



Figura 443. *Bodegón con un plato de embutidos, huevos fritos, fruta y vajilla* de Carlo Magini. Siglo XVIII.



Figura 444. *La familia Martelli* de Giovan Battista Benigni. 1777.



Figura 445. *Chocolate de la mañana* de Pietro Longhi. Siglo XVIII.



Figura 446. *El chocolate* de Alessandro Magnasco. ca. 1740.



Figura 447. *La reina María Josefa* de Giuseppe Bonito. ca. 1758.

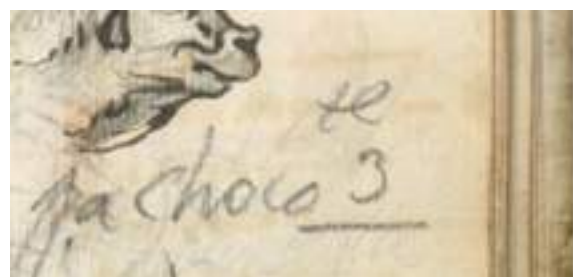


Figura 448. Anotación en *Cuaderno italiano* de Francisco de Goya. 1771.



Figura 449. *Bodegón con servicio de chocolate y bollos* de Luis Meléndez. 1770.



Figura 450. *Bodegón con panes, servicio de chocolate, cesta de uvas y melón* de Luis Meléndez. ca. 1755.



Figura 451. *Bodegón de fresas y chocolate* de Juan Bautista Romero. ca. 1775.



Figura 452. *Bodegón* de Juan Bautista Romero. Siglo XVIII.



Figura 453. *Bodegón con jamón, pan y sartenes* de José López Enguídanos Siglo XVIII.



Figura 454. *Bodegón con juego, florero y fruta* anónimo. Siglo XVIII.



Figura 455. *La feria de Madrid* de Francisco de Goya. 1779.



Figura 456. *Bodegón de merienda con melero, jarro, chocolatera y dos jícaras* de José López Enguídanos. Siglo XVIII-XIX.



Figura 457. *La chocolatera* de Félix Lorente. Siglo XVIII.



Figura 458. *Bodegón de merienda con chocolate, jícara y azucarillo, caja de dulce, vasos, pan, nueces, frutas y dos gatos* de Juan Pedro Peralta. Siglo XVIII.



Figura 459. *Bodegón con té, chocolate y bizcochos* de Juan Bautista Romero. Siglo XVIII.



Figura 460. Cocina valenciana del Museo Nacional de Artes Decorativas de Madrid. Siglo XVIII.



Figura 461. Panel de azulejos del Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí. Siglo XVIII.



Figura 462. *La Chokolatada* del Museo del Disseny de Barcelona. Siglo XVIII.



Figura 463. *La hora del chocolate* de Antoni Casanovas Torrents. Siglo XVIII.

PATATA



Figura 464. Ilustración de la planta de la patata anónima. 1588.



Figura 465. Ilustración de la planta de la patata en *The Herball...* de John Gerard. 1597.



Figura 466. Ilustración de la planta de la patata en el *Herbario* de Mattioli. 1598.



Figura 467. Ilustración de la planta de la patata de Boëtius de Brodt. 1596-1610.

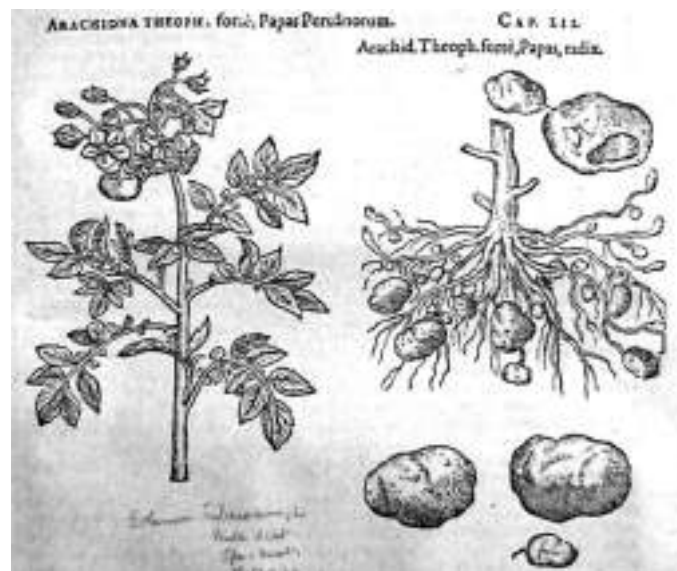


Figura 468. Ilustración de la planta de la patata en el *Rariorum Plantarum Historia* de Charles L'Écluse. 1601.



Figura 469. Ilustración de la planta de la patata en *Hortus Eystettensis* de Basilius Besler. 1613.



Figura 470. Ilustración de la planta de la patata en *Hortulus Monheimensis*. 1615.



Figura 471. Ilustración de la planta de la patata en *Nova typis transacta navigatio novi orbis Indiae occidentalis* de Caspar Plautius. 1621.



Figura 472. Ilustración de la planta de la patata en *Historia de las Plantas* de Bernardo de Cienfuegos. 1627-1631.



Figura 473. Ilustración de la planta de la patata en *Paradisi in sole paradisis terrestres* de John Parkinson. 1629.



Figura 474. Ilustración de la planta de la patata en *Theatrum Botanicum* de Theodor Zwinger. 1744.



Figura 475. Ilustración de la planta de la patata en *Herbarium Blackwellianum* de Elizabeth Blackwell. 1773.



Figura 476. Ilustración de la planta de la patata en *Herbarium Blackwellianum* de Elizabeth Blackwell. 1773.



Figura 477. Ilustración de la planta de la patata en *Herbarium Blackwellianum* de Elizabeth Blackwell. 1773.



Figura 478. Ilustración de la planta de la patata en *Icones plantarum medicinalium* de Jacobi Plenck. 1789.



Figura 479. Ilustración de la planta de la patata en *La botanique* de Nicolas-François Regnault. 1769.



Figura 480. *Figuras con cestas de frutas y cabras* de Jan van de Velde. 1616.



Figura 481. *Diligente sirvienta de cocina* de Jan van Somer. 1676.



Figura 482. *Vieja y pequeña niña con verduras y frutas* de Norbert Van Bloemen. Siglo XVII-XVIII.



Figura 483. *San Diego de Alcalá dando de comer a los pobres* de Bartolomé Esteban Murillo. 1645-1646.



Figura 484. *Figuras femeninas con verduras, frutas y flores* de Norbert Van Bloemen. Siglo XVIII.



Figura 485. *Interior con familia orando alrededor de una mesa* de Rienk Jelgerhuis. Siglo XVIII.



Figura 486. *Idilio familiar* de Justus Juncker. Siglo XVIII.



Figura 487. *Linterna de carnaval* anónimo. Siglo XVIII.



Figura 488. *Bodegón con pájaros, uvas, peras, manzanas, patatas, higos y nueces* atribuido a Luis Meléndez. Siglo XVIII.



Figura 489. Bandejas con motivo de “flor de la patata”. Siglo XVII-XVIII.



Figura 490. Mancerina con motivo de “flor de la patata”. Siglo XVII-XVIII.



Figura 491. Salvilla con motivo de “flor de la patata”. Siglo XVII- XVIII.



Figura 492. Jarra con motivo de “flor de la patata”. Siglo XVII- XVIII.



Figura 493. Cuenco con motivo de “flor de la patata”. Siglo XVII- XVIII.



Figura 494. Jarrones con motivo de “flor de la patata”. Siglo XVII-XVIII.



Figura 495. Tintero con motivo de “flor de la patata”. Siglo XVII-XVIII.



Figura 496. Retrato de Antoine Parmentier de François Dumont. 1812.

