

EL UNIVERSAL CONVITE
ARTE Y ALIMENTACIÓN EN LA SEVILLA
DEL RENACIMIENTO

JUAN CLEMENTE RODRÍGUEZ ESTÉVEZ

EL UNIVERSAL CONVITE
ARTE Y ALIMENTACIÓN EN LA SEVILLA
DEL RENACIMIENTO

GRANDES TEMAS
CÁTEDRA

1.ª edición, 2021

Ilustración de cubierta: *Melocotones* [Lámina 4/A4], Catedral de Sevilla, arco de ingreso a la Sacristía Mayor (foto: J. C. Rodríguez Estévez).

Esta obra ha recibido una ayuda a la edición
del Ministerio de Cultura y Deporte



Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaren, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.



© Juan Clemente Rodríguez Estévez, 2021
© Ediciones Cátedra (Grupo Anaya, S. A.), 2021
Juan Ignacio Luca de Tena, 15. 28027 Madrid
Depósito legal: M. 6.439-2021
ISBN: 978-84-376-4273-4
Printed in Spain

*A Inma y a nuestros hijos:
Francisco, Juan y David.
Por todos los momentos robados*

*Escuchadme atentos y comeréis bien,
saborearéis platos sustanciosos.*

Isaías 55, 2.

Prefacio

En el año 1990, cuando cursaba mis estudios de Historia del Arte en la Universidad de Sevilla, me propuse realizar un pequeño trabajo sobre el programa decorativo del arco de ingreso a la Sacristía Mayor de la catedral hispalense. Ya entonces, cautivado con el universo que se abría ante mis ojos, decidí emprender una aventura que, aplazada *sine die*, hace no mucho retomé y ahora toca a su fin.

La sacristía, una de las grandes joyas del Renacimiento español, se comunica con el templo catedralicio a través de un arco dotado de un potente intradós, cuya superficie reticular contiene sesenta y ocho platos con alimentos, cuidadosamente esculpidos en piedra. Formando *a priori* un conjunto ornamental, situado en un espacio de tránsito, cada uno de aquellos platos fue concebido con una identidad propia, una especie de bodegón pétreo, dotado de un acusado carácter naturalista.

El libro que tienen en sus manos se plantea como la exploración de una obra extraordinaria que, partiendo de esta gran urbe del Renacimiento, nos permite emprender un largo viaje a través del arte y la ciencia, la alimentación y la cocina, la cultura y la espiritualidad de una época. Se trata de un reto que su autor no podría haber afrontado sin la inestimable aportación de un nutrido

grupo de investigadores, especialistas en las más diversas disciplinas, amigos todos, que han convertido esta aventura en un hecho gozoso y que en ningún caso deben compartir las carencias del trabajo, solo atribuibles a quien lo firma.

En primer lugar, quisiera aclarar que esta investigación se ha realizado en el marco del Proyecto I+D financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad *Diego de Riaño, Diego de Siloé y la transición del Gótico al Renacimiento en España* (HAR, 2016-76371-P), cuya dirección comparto como investigador principal con mi colega Antonio Luis Ampliato. Sin él este libro no habría sido posible. Más allá de su entusiasta apoyo, de sus lúcidas y minuciosas observaciones, compartió conmigo la tarea de fotografiar los platos. Una buena parte de las imágenes contenidas en el apéndice final se debe a su impecable labor.

Por otra parte, quisiera dedicar un agradecimiento especial al Exmo. Cabildo Metropolitano de la Catedral de Sevilla, que, en la figura de D. Francisco Ortiz (delegado de Administración y Patrimonio), siempre me ofreció las condiciones necesarias para desarrollar mi labor investigadora en el templo; tarea, además, facilitada por Jaime Navarro (conservador del edificio), Margarita López (coordinadora de Actividades y Protocolo), Isabel González Ferrín (Archivo de la Catedral y

Biblioteca Colombina) y el resto del personal dedicado a la gestión y difusión del patrimonio catedralicio.

En un primer momento, resultaron valiosas las consideraciones de Rocío Limón (especialista en gastronomía sevillana), de José Antonio Zaiño y su esposa Ana, dueños del restaurante Casa Rufino de Isla Cristina (Huelva), así como de Jaime Rodríguez Laza, cocinero del restaurante El Faro, de Huelva. Junto a ellos, quisiera tener un recuerdo para mis queridos amigos Manuel Vicente Rodríguez y José Ignacio Nudi, quien fuera director de la revista *Trofeo*, además de un experimentado cazador.

Se hacía indispensable un acercamiento riguroso al objeto de estudio desde el campo de las ciencias de la vida. Arturo Morales, catedrático de Zoología de la Universidad Autónoma de Madrid y reputado ictiólogo, contribuyó de un modo decisivo a la justa caracterización de algunos platos, además de compartir conmigo su sagaz capacidad de observación y su agudeza para integrar la información científica en el contexto de la historia de la cultura. En la Facultad de Biología de la Universidad de Sevilla, quisiera destacar a Juan Francisco Beltrán, especialista en vertebrados, que ofreció sus conocimientos y su valioso apoyo; y, de un modo muy especial, a Benito Valdés, académico y prestigioso botánico, por poner al servicio de este proyecto su erudito conocimiento, por sus minuciosas correcciones y sus sabios consejos. Aunque para los geólogos las piedras también gozan de vida propia, merece una mención aparte mi colega y amigo Teodosio Donaire, profesor de la Universidad de Huelva en este campo, quien me ayudó a caracterizar con criterio la naturaleza de los materiales empleados en nuestro conjunto escultórico.

Este trabajo presenta numerosas implicaciones relativas a la economía, la cultura y la espiritualidad de la época. En lo relativo a tales aspectos, en la Universidad de Sevilla encontré la colaboración de Manuel González Mariscal, experto en historia económica, quien generosamente me ofreció valiosos datos sobre el consumo alimenticio

en la Sevilla del siglo xvi y aclaró aspectos relevantes de su tesis doctoral sobre la materia; Salvador Rodríguez Becerra, antropólogo; Antonio Collantes de Terán, medievalista y referencia indispensable para quien se acerca a la historia de la ciudad, y los compañeros del Departamento de Historia Moderna, José Antonio Ollero, Manuel Fernández Chávez y Rafael Mauricio Pérez, a quien debo el acceso a algunos textos fundamentales. Junto a ellos, quisiera destacar a María de los Ángeles Pérez Samper (Universidad de Barcelona), toda una autoridad en los estudios sobre historia de la alimentación en nuestro país. Más allá de sus valiosos escritos, su apoyo supuso un impulso para la conclusión de este libro.

En la Escuela de Arquitectura de la universidad hispalense, agradezco la valiosa aportación del profesor Francisco Pinto, experto en la catedral de Sevilla; de José Antonio Ruiz de la Rosa, a quien debo mi iniciación en el complejo mundo de la *geometria fabrorum* y que realizó el levantamiento del arco de acceso a la sacristía para este libro; así como de Fernando Díaz, quien, inmerso en su tesis doctoral sobre el urbanismo del primer Renacimiento en Sevilla, recreó rigurosamente con sus dibujos el complejo catedralicio, ofreciendo una imagen de la ciudad inédita hasta ahora. En la Escuela de Bellas Artes, Alfonso Pleguezuelo, experto en historia de la cerámica, me ofreció agudas observaciones sobre los ajuares domésticos de la época.

En el campo de la Historia del Arte debo citar a Ricardo Nunes da Silva, por darme a conocer las peculiaridades de la ornamentación y la cultura alimenticia del Renacimiento portugués. Él y su maestro, Fernando Grilo, aprovecharon mis visitas a la Universidad de Lisboa para alentar la investigación en un momento aún incipiente. En España, contribuyeron con datos y sugerencias Begoña Alonso (Universidad de Cantabria), Javier Ibáñez (Universidad de Zaragoza), Joan Domenge (Universidad de Barcelona) y Amadeo Serra (Universidad de Valencia), a quien debo su dedicación y sabios consejos sobre algunos de los aspectos más sensibles del trabajo.

De nuevo, en la Universidad de Sevilla, mi más sentido reconocimiento para los compañeros del Departamento de Historia del Arte, el centro donde me formé y en el que desarrollo mi carrera docente e investigadora. Entre ellos, de un modo muy especial, quisiera mencionar a mi maestro Rafael Cómez Ramos, quien me mostró el camino para dar los primeros pasos en el oficio, siempre los más difíciles; a mis antiguos alumnos Enrique Infante y Rafael Japón; a Fernando Cruz Isidoro y su maestro Teodoro Falcón, quien supo ver el interés que merecía la figura del obispo de Scala; a Emilio Gómez Piñol, gran conocedor del arte hispanoamericano; a Teresa Laguna Paúl, máxima autoridad en todo lo relativo a la escultura de la catedral hispalense; y a Alfredo J. Morales, toda una referencia para quienes han estudiado el arte y la arquitectura del Renacimiento en Sevilla. Sin sus trabajos sobre la Sacristía Mayor, probablemente, este libro no existiría. Por ello, quisiera destacar su magisterio y sus valiosas apreciaciones. Además, a él y a sus discípulos Ignacio López, Manuel Gámez y Pedro Cruz debo un completo reportaje fotográfico sobre los platos conservados en el convento de Acolman (México). Este material me permitió iniciar mi trabajo sobre los conjuntos novohispanos antes de emprender mi decisivo viaje a tierras mexicanas, donde recibí la inestimable colaboración del profesor Luis Javier Cuesta, de la Universidad Iberoamericana.

Igualmente, quisiera mostrar mi gratitud a Manuel Peña, historiador de la Universidad de Córdoba, y, de un modo muy particular, a Raúl García

Bravo, responsable de la edición de este libro. Sus consejos y agudas observaciones resultaron fundamentales para que cobrara su forma definitiva.

Mis últimas palabras de agradecimiento son para un grupo de personas muy especiales, compañeros de tertulia a los que regularmente fui enviando, plato a plato, los avances de una investigación que, por momentos, se volvía interminable: Fernando Campese, profesor de Historia Moderna de la Universidad de Sevilla, por sus sabias observaciones e infinita paciencia; Francisco Deco, profesor de Filología de la Universidad de Cádiz y magnífico poeta, por acompañarme en esta aventura, ofreciendo mil sugerencias, siempre al cuidado del texto; y, finalmente, mi hermano Sergio Rodríguez Estévez, arquitecto y urbanista. Más allá de sus observaciones indispensables, solo puedo decir que su profunda huella desborda ampliamente los límites de estas páginas.

Muchas de las valiosas aportaciones, de los datos y comentarios vertidos por las personas mencionadas se realizaron delante de un mantel. Podría decirse que todos participamos de un gran banquete que —ahora— pretendemos compartir con vosotros, estimados lectores.

Llegado este momento, rememorando las palabras que Erasmo pone en boca de Eusebio, en *El banquete religioso*, «os quiero avisar de una sola cosa: que cada uno traiga su salsa o condimento. Yo solo serviré los platos sin aliñar».

Que el apetito —por tanto— y el buen criterio completen lo ofrecido por el anfitrión.

Introducción

I

Este libro parte de una premisa fundamental: los sesenta y ocho platos que decoran el arco de ingreso a la Sacristía Mayor de la catedral hispalense se esculpieron tomando como modelo la propia realidad alimenticia de la ciudad del siglo xvi. No debe despreciarse la incorporación de formas y temas iconográficos capaces de inspirar ciertos aspectos del programa, pero —como intentaremos probar— el hábil maestro encargado de ejecutarlo lo hizo a partir de la directa y minuciosa contemplación de unos motivos que reprodujo fielmente. Este hecho justifica la carencia de antecedentes directos, su sorprendente originalidad, así como su impacto inmediato en el ornamento de la arquitectura religiosa hispánica a ambos lados del Atlántico. Ciertamente, la obra se incardina en una larga tradición artística que se remonta a la Antigüedad, del mismo modo que puede considerarse una expresión precoz del bodegón hispano. Pero, en lo que se refiere a sus orígenes más profundos, estos deben buscarse en la Sevilla del Renacimiento.

Elevar dicha afirmación a la categoría de premisa responde a una cuestión que penetra la concepción general del libro. En primer término, se plantean como objetivos fundamentales arrojar

luz sobre los protagonistas de la obra y las particulares circunstancias de su creación, así como identificar e interpretar cada uno de los elementos representados en el contexto del proyecto general para la sacristía. Pero, lejos de ceñir nuestro interés al propio arco, de agotar el problema en su dimensión estrictamente estética, el conjunto aparecía ante nosotros como un precioso documento, una puerta abierta a la cultura alimenticia de una ciudad vigorosa, conectada con las grandes urbes europeas del momento y situada en el centro de un vasto imperio.

Si considerásemos nuestra obra como un gran bodegón pétreo, como un conjunto de naturalezas muertas, podríamos aceptar las palabras de Norman Bryson (2005, 16-17) cuando afirma que este género se revela en la superficie de contacto entre tres áreas culturales: la que afecta a la vida de la mesa, conformada por los actos mentales asociados a comer y beber, por el universo de pequeños objetos que pueblan la vida cotidiana, relativos a la subsistencia y la manutención; el ámbito constituido por los campos semánticos que codifican la vida de la mesa por medio de discursos que la relacionan con aspectos culturales de otros campos (ideológicos, sociales, religiosos, etc.), y la propia técnica pictórica (en nuestro caso escultórica), entendida como una práctica

con sus metodologías, experiencias, condicionantes económicos y procesos semióticos.

Es en esta encrucijada donde se manifiesta el conjunto escultórico en toda su complejidad, allí donde confluye la realidad material y semántica de la obra artística con la del universo representado. Este libro se plantea como una exploración de esa particular geografía en la que ambos ámbitos dialogan, iluminándose mutuamente.

Podría objetarse que un enfoque diverso como este resulta demasiado ambicioso, que invita a tomar como pretexto la obra estudiada para hablar de todo aquello que —aun remotamente— se relaciona con ella. Sin embargo, merecía la pena tomar ciertos riesgos. Consideramos que, ante una obra como esta, escasamente documentada, en la que poco o casi nada se explicita, había que recrear el ambiente que la hizo posible, con el objeto de aproximarnos a su naturaleza más íntima.

II

Desgraciadamente, la historiografía local ha mostrado un acusado desinterés por los relieves contenidos en el arco. Ceán Bermúdez ([1804] 1981, 115-116), quien inaugura la literatura artística sobre la sacristía, inicia su descripción con el acceso al monumento. Sin apenas detenerse en el arco, concentraba su atención en las puertas de madera que lo cierran:

Hay en el medio un arco ladeado, en cuyos casetones se figuran platos de frutas, pollas y otros comestibles. Son de borne las dos hojas de la puerta, y lo mismo el tablero, que cierra el medio punto del arco, en el que se representa de medio relieve la muerte de Abel, y en las dos hojas dos cuerpos de arquitectura con dos evangelistas en los zócalos, otros dos en los frontones, y los santos Isidoro, Leandro, Justa y Rufina en el medio. Las ha trabajado Guillén el año de 1548, después de haber dado pruebas de su saber en la catedral de Toledo el de 1539.

En esta misma línea, José Gestoso ([1890] 1984, 399-400), en su *Sevilla monumental*, destacaba el valor de los batientes de madera, condicionado por el prestigio del maestro Guillén:

En el muro frontero a la verja de entrada hállase el arco que sirve de ingreso a la Sacristía; está trazado oblicuamente incluido en un cuerpo de arquitectura plateresca que forman dos columnas del orden compuesto, sobre el cual carga el correspondiente entablamento con su frontón. El intradós del referido arco vese enriquecido por casetones, cada uno de los cuales contiene un plato con una vianda. Magníficas son las puertas, cuyas dos hojas ostentan cada una un cuerpo de arquitectura con dos Evangelistas en los basamentos, otros dos en los frontones y los Santos Isidoro, Leandro, Justa y Rufina en los tableros centrales. Esta notable obra de escultura del más exquisito buen gusto, debida al maestro Guillén, que la hizo en 1548, remataba en un medio punto, en el cual mostrábase la muerte de Abel, que según los Sres. Amador de los Ríos y González de León condenó al fuego en 1818 el mayordomo D. Manuel Campo.

Habría que esperar casi un siglo para observar una nueva actitud hacia el conjunto escultórico del arco. Alfredo Morales (1984, 10), en su monografía indispensable sobre la Sacristía Mayor, le dedicó unos valiosos comentarios, en los que reparaba en su importancia y, siguiendo el testimonio de acreditados americanistas como Manuel Toussaint y Diego Angulo (1945, 352), señalaba su proyección en tierras mexicanas:

Cierran el acceso a la sacristía unas espléndidas puertas de madera que se decoran con relieves de los evangelistas y de los santos Isidoro, Leandro, Justa y Rufina, así como por motivos de grutescos. Tras ellas se dispone un arco en esviaje, cuyo intradós ofrece sesenta y ocho casetones en los que se representan platos con carnes, pescados, verduras, frutas, dulces y toda clase de viandas, jarras y copas y una bolsa con monedas. Tan llamativos e inusuales motivos ornamentales encontraron un eco inmediato en tierras mexica-

nas. Allí, los anónimos entalladores de la portada del convento agustino de Acolman las repitieron, sin la intencionalidad que tienen en Sevilla, en la arquivolta e intradós de la puerta de ingreso al templo. Idénticos temas se utilizaron en la portada de los conventos de Actopan y Yuririapúndaro, cuya relación con la sacristía sevillana son igualmente evidentes.

Además, entendiendo que el propio arco anunciaba el programa general de la sacristía, propuso una hipótesis para su interpretación, que pasa por ser la única publicada hasta el momento (Morales, 1984, 50):

Su intradós, dividido en sesenta y ocho casetones en los que se representan todo tipo de alimentos, bebidas e incluso monedas, empieza a señalar el mensaje que pretende transmitir todo el recinto. Indudablemente, toda esta serie de elementos reunidos constituyen una clara alusión a los diezmos y primicias, a los que se refiere el libro de los Números (cap. 17 y 18), que son ofrecidos a la divinidad y de los que la casta sacerdotal podía alimentarse, según las palabras pronunciadas por Dios al encomendar a Aarón y a sus descendientes la custodia y el culto del templo. Se trata, por lo tanto, de una primera alusión al alimento corporal, señalado en el Antiguo Testamento, que prelude el alimento espiritual de la Eucaristía del Nuevo Testamento.

Hasta aquí todo lo dicho sobre la obra que nos ocupa desde que fuera realizada hace casi quinientos años. Probablemente, este silencio explica por qué tan singular testimonio ha pasado desapercibido para el visitante que en masa acude al monumento. Situado a una cierta altura en un lugar de tránsito parcialmente iluminado, parcialmente cubierto por los batientes de las puertas abiertas al paso y precediendo el impactante espacio abovedado de la propia sacristía, este apenas se detiene para observarlo, considerándolo —a lo sumo— una curiosidad, mera anécdota.

III

El historiador del arte suele afirmar que la obra de arte es su principal objeto de estudio y también su primera fuente de información. En lo relativo a nuestra investigación, la segunda parte de la afirmación debe ser suscrita con especial énfasis, si tenemos en consideración, más allá del vacío historiográfico, la ausencia de noticias directas relativas al proyecto escultórico y su ejecución. Tan solo disponemos de un documento que alude expresamente al arco de ingreso a la sacristía. Ello nos ha obligado a realizar un trabajo que ha sido, ante todo, un ejercicio de análisis e interpretación de la obra conservada, la cual, afortunadamente, ha llegado a nosotros en su integridad, si exceptuamos algunas leves mutilaciones y desprendimientos. Debo reconocer que este hecho, lejos de tomarse como una limitación, se ha afrontado como un estimulante reto que nos sitúa ante ella con las herramientas propias del oficio.

Se ha reproducido y registrado cada detalle, con el objeto de facilitar la identificación de los motivos representados y acumular toda la información posible sobre ellos. Esta se ha sistematizado, haciendo uso de gráficos y cartografías, para detectar las variables que conectaban los diferentes elementos, y se ha puesto en relación con ejemplos ajenos a la obra, para rastrear el origen de las composiciones, su naturaleza y proyección. Hemos procurado administrar con criterio este asunto. Por ello, se ha puesto un especial énfasis en la representación de alimentos en la Sevilla de la época, dedicando una particular atención a los testimonios conservados en la propia catedral. En cierto modo, este libro abre un nuevo itinerario a través de su rico patrimonio, rescatado en la medida en que pudiera arrojar nueva luz sobre el repertorio de la sacristía.

Por otra parte, en nuestra investigación hemos contado con la indispensable aportación de una vasta literatura especializada. Centrando la atención en la historiografía artística, conviene señalar que la naturaleza del proyecto exigía un

enfoque diverso. De este modo, se podría dibujar una serie de círculos concéntricos que, partiendo de los estudios sobre la Sacristía Mayor (Morales, 1984), se extienden a los trabajos sobre la Sevilla del Renacimiento, entre los cuales ocupa un lugar privilegiado la *Nueva Roma* de Vicente Lleó ([1979], 2012), para abrirse —finalmente— a otros de diversa índole sobre la cultura del humanismo o la imagen de la naturaleza y la alimentación. En lo relativo a esto último, destacan los estudios de Mirella Levi D’Ancona (1977 y 2001) sobre el simbolismo de las especies botánicas y animales reproducidas en la pintura italiana del Renacimiento. Estos trabajos pioneros abrieron el camino a biólogos (Signorini *et al.*, 2015) e historiadores de Italia (Impelluso, 2003; Malaguzzi, [2006] 2008), España (Moreno Gómez, 2015) y Portugal (Talhé Abambuja, 2009), quienes profundizaron en el conocimiento sobre la representación de la flora, la fauna y —de un modo más expreso— los alimentos en la pintura europea. En este contexto, merecen una mención aparte los estudios sobre el género de la naturaleza muerta y sus precedentes, ya fueran textos clásicos como los de Charles Sterling (1952) u otros más recientes como los de Norbert Schneider (2009), los cuales, aun abordando un fenómeno posterior que cuajó a finales del siglo XVI, ofrecían datos muy precisos, así como nuevas visiones sobre la representación de los alimentos en la Edad Moderna. Es un hecho ampliamente reconocido la existencia de un trasfondo religioso en ciertos bodegones. Al hilo de este asunto, teniendo en consideración la naturaleza de la obra que nos ocupa, estimamos de gran valor las aportaciones de una amplia historiografía que indaga en el carácter sagrado de los alimentos y su representación en el arte, concediendo una particular relevancia al tema de la Eucaristía, tanto en un contexto general (Vloberg, 1946) como en el ámbito español (Trens, 1952; Casas, 2011).

Nuestros intereses desbordaban ampliamente los de la literatura artística. La obra que nos ocupa debía entenderse en el contexto de la vida en la

catedral, a través de quienes la regentaban, los miembros del cabildo. Su formación, su orientación ideológica y espiritual, sus lecturas y sus preferencias estéticas se entrecruzan con los propios intereses y objetivos de la institución, investigados por la historiografía local (Álvarez, 1992 y 2014; Ollero, 2007 y 2013). Se trata de una realidad compleja que se incardina en un contexto marcado por los profundos cambios que sacudían la espiritualidad española de la época, los cuales hallan en Sevilla un foco de importancia capital, reflejado en la obra de autores clásicos y otros más recientes (Bataillon, [1966] 1979; Gil, 2000; Civale, 2007; Ollero, 2007; Pérez García, 2011 y 2013).

Por otra parte, habría que ampliar la mirada más allá de la catedral, a través de la historia de la ciudad y sus circunstancias; la cual —a su vez— se veía reproducida en aquella de tal manera, que nos parecía ineludible construir un discurso en el que ambas realidades se vieran entretrejidas en una sola urdimbre. De este modo, partiendo de los trabajos de Peraza ([ca. 1535] 1996) y Morgado ([1587] 1981), testigos privilegiados de cuanto aconteció en la Sevilla del Quinientos, orientamos nuestro interés hacia las aportaciones más relevantes sobre producción agraria y abastecimiento de alimentos, sobre la actividad comercial, el consumo y los hábitos alimenticios (Collantes de Terán, 1984 y 1992; Montes, 1988; García-Baquero, 2006; Carpio Elías, 2010; González Mariscal, 2013). De nuevo nos hallamos ante un panorama desbordante que precisaba ser administrado con medida. Por ello, hemos optado por rescatar la memoria de aquella experiencia proyectándola sobre la propia realidad urbana. La expresión acuñada por Carolyn Steel (2008) «la comida da forma a nuestras ciudades» bien podría servir para el caso. De alguna manera, la geografía de la ciudad se ha confrontado con la del propio arco a través de la comida, para lo cual se ha contado con estudios publicados (Albarreda Freire, 2002) e investigaciones aún abiertas sobre la Sevilla del Renacimiento.

La necesidad de armar nuestro discurso sobre una base teórica acorde con nuestros propósitos

nos ha llevado a contar con la inestimable aportación de todo un campo forjado en torno a la historia de la alimentación; un campo amplio y diverso, desarrollado a lo largo del siglo xx y que, de la mano de la Escuela de Anales, se dotó de una orientación verdaderamente científica e interdisciplinar, que aspiraba a la construcción de una historia total. No es el lugar para recrear su fructífera trayectoria, por otra parte, ya relatada con solvencia (Pérez Samper, 2009, 105-162; Meyzie, 2010, 7-27). Pero sí convendría aludir a la existencia de un rico legado, en el que confluye la historia de la producción y del consumo alimenticio con un acercamiento biológico y científico, al que se suma la propia historia de la cocina. Se trata de una experiencia forjada por historiadores como Fernand Braudel (1961) y Bartolomé Bennassar (1961, 728-740), y antropólogos como Roland Barthes ([1961] 2006, 205-221). Sobre esta base, en las últimas décadas, se han desarrollado las aportaciones de otros autores, cuyos trabajos orientaron su interés hacia la alimentación entendida como un fenómeno eminentemente cultural (Flandrin, 1987; Laurieux, 1989; Montanari, 2006; Flandrin y Montanari, 2011). En este sentido, *El Universal Convite*, inicialmente planteado desde la historia del arte, se sitúa en un espacio que comparte los métodos e intereses cultivados por la historia de la alimentación, o —para ser más preciso— de la cultura alimentaria. En este sentido, el arte se convierte en un valioso campo de exploración, ya transitado por otros autores (Bodart y Boudier, 2013; Csergo y Desbuissons, 2018).

Más allá de las consideraciones teóricas que puedan desprenderse de esta afirmación, los estudios sobre la materia nos han aportado una valiosa información sobre este problema en la España de la época. Aunque con cierto retraso, la historiografía española sobre el tema se ha ocupado de esta materia con resultados muy valiosos, de la mano de autores como Jesús Contreras (1993), Juan Cruz (1991 y 1997), Néstor Luján ([1988] 2019), Manuel Martínez Llopis ([1989] 1998), Antoni Riera i Melis y otros muchos. Entre ellos,

quisiera destacar el caso singular del hispanobritánico Fernández-Armesto (2004), por desarrollar su labor e intereses fuera de nuestras fronteras, y el de María de los Ángeles Pérez Samper (2019), por presentar, tras una fructífera carrera, la última síntesis sobre la historia de la alimentación en España, obra que ha llegado a mis manos, justamente, cuando corrijo las pruebas de este libro.

La diversidad histórica y cultural del territorio peninsular nos obliga a tomar con prudencia experiencias desarrolladas fuera de Andalucía. Por ello, la información manejada se ha utilizado sobre la base de la acreditación de su conocimiento en la Sevilla de la época. En este caso, habría sido deseable un mayor desarrollo de la historiografía local, particularmente pobre en lo referente a la historia de la cocina. La obra tardía y —a la vez— pionera de Manuel Ferrand ([1985] 2001) apenas ha tenido eco entre los estudiosos locales. No obstante, contamos con fuentes muy valiosas, que nos permiten abordar aspectos relevantes de la investigación. Aunque carecemos de recetarios y libros sobre cocina específicamente sevillanos, disponemos de una aquilatada tradición en el campo de las ciencias de la naturaleza y de la medicina. En relación con la primera, habría que destacar *Kitab al-Filaha* de Ibn al-Awam (2003), un tratado de agricultura que, recogiendo los saberes atesorados por la Antigüedad en Oriente Próximo y el Mediterráneo, nos muestra la experiencia acumulada sobre el terreno por un científico afincado en la Sevilla almohade. En relación con la medicina, era habitual en los tratados de la época dedicar un amplio apartado al estudio de los alimentos y sus efectos en el cuerpo humano. En este contexto, habría que destacar la aportación de tres médicos afincados en la ciudad entre los siglos xii y xvi. El primero, el filósofo y galeno musulmán conocido en Europa como Avenzoar (1094-1162), nos dejó un valioso tratado sobre los alimentos, el *Kitab Al-Agdiya* (Abd al-Malik B. Zuhr, 1992), en el que exhibe sus amplios conocimientos sobre dietética. En la Sevilla cristiana, tras llegar de la corte papal en 1353, el médico

converso Juan de Aviñón redactaba su *Sevillana medicina* hacia 1384 (Aviñón, [1545] 2000). Aun tratándose de una obra relativamente convencional, insertada en la rica tradición hipocrático-galenica cultivada en la época, sus referencias sobre las propiedades de los alimentos de consumo cotidiano en la ciudad han resultado fundamentales. Durante largo tiempo, este manuscrito —probablemente escrito en latín— pasó de mano en mano, a través de varios médicos locales, hasta llegar por vía familiar al tercero de nuestros personajes, el afamado Nicolás de Monardes, quien publicó una edición castellana del mismo en 1545. La figura de Monardes, más allá de este trabajo y de su propia contribución al estudio de ciertos alimentos como los cítricos, trascendería por su estudio de las hierbas traídas de América con fines medicinales, cuyo impacto en la Europa del momento es reconocido por la historiografía actual (Monardes, [1580] 1989).

Ciertamente, la relación entre las aportaciones de los galenos y la propia realidad alimenticia debe ser matizada (Montanari, 2006, 48-54). Por ello, junto con estas aportaciones, y los trabajos científicos y sobre cocina localizados en las bibliotecas sevillanas, hemos hecho acopio de cuantas noticias estaban a nuestro alcance sobre los usos alimenticios en la Sevilla del siglo XVI. Todo ello ha contribuido a tejer un discurso que, necesariamente, nos devolvía a los platos contenidos en el arco de la sacristía, ahora cargado con una nueva significación.

IV

El Universal Convite fue concebido como una exploración planteada desde diversos puntos de vista, a través de un conjunto de estrategias ideadas para reflejar aspectos de muy diversa naturaleza, con el objeto de evitar un discurso cerrado, de potenciar las relaciones que hacían de la obra un ejemplar extraordinario que trasciende la propia realidad local.

En una primera parte, se abordan una serie de aspectos que entendemos indispensables, antes de afrontar el estudio iconográfico de los platos. Se hacía necesario presentar el proyecto de la sacristía y su ejecución. Es en el seno de esta empresa donde irrumpe la obra del arco de ingreso, asociada a la iniciativa de una serie de canónigos de la catedral, probablemente, liderados por el obispo de Scala. A falta de nuevos datos, en sus biografías, en sus intereses espirituales e ideológicos hallamos la clave para entender un programa ideado con la colaboración de su maestro mayor, Diego de Riaño. La figura de este último nos permite explorar la concepción del arco, entendido como soporte de la obra escultórica. Precisamente, este último asunto cierra la primera parte del libro. En un viaje que desemboca en la realidad material de los platos, se afronta una pregunta fundamental: ¿cómo fueron esculpidos? De la mano del maestro entallador que dirigió los trabajos, se ofrece una aproximación a los materiales y los procedimientos, tomando como referencia las propias huellas conservadas en la obra. El registro minucioso de estas huellas nos ha permitido ofrecer una reconstrucción general del proceso, la cual estimamos fundamental para la comprensión del propio programa escultórico.

Llegados a este punto, la segunda parte afronta una nueva cuestión de vital importancia: ¿qué representan los platos? o, formulada de otra manera, ¿qué podría decirnos cada uno de los platos acerca de su naturaleza y significado? Asumiendo que estos conforman nuestra fuente de información básica y que cada ejemplar recibió un tratamiento propio, se aborda con una estrategia basada en el estudio individualizado de los elementos que componen el programa. Se trataba de desarrollar un análisis que, partiendo de una cuidada descripción de cada ejemplar, permitiera una interpretación básica de este, en el contexto de la Sevilla del Renacimiento y en relación con toda una larga tradición iconográfica.

Una aplicación radical de este principio habría desembocado en una obra enciclopédica, que desbordaba los límites de un ensayo como el que nos

ocupa. Por otra parte, corríamos el riesgo de enredarnos en la espesura de los detalles, haciendo tedioso el camino para el lector. Se hacía pertinente, por tanto, aliviar ese tránsito, planteando una agrupación de los elementos en una serie de categorías que, además, ofreciera nuevos registros. De este modo, los diferentes productos representados se han reunido en familias: el trigo y el pan, el agua y el vino, las carnes de cuadrúpedo, las de ave, el pescado y el marisco, las verduras y hortalizas, la fruta fresca, los frutos secos, los dulces y pasteles. Estas categorías, moldeadas por las ciencias de la naturaleza, el aprovisionamiento de los alimentos, su preparación y uso en la mesa, nos permitían colocar frente a la realidad representada en los platos la de la propia ciudad. La correspondencia entre estos dos ámbitos resultó tan productiva que decidimos incorporar un último capítulo dedicado a las ausencias, lo cual, además de ofrecer nuevos matices sobre el hilo argumental que justificaba la elección de los motivos, permitía completar ese gran fresco sobre la alimentación en la ciudad que se alzaba ante nosotros.

En la confluencia de ambos aspectos surge un discurso que nos permite identificar e interpretar cada uno de los platos. Una vez localizados y descritos minuciosamente, se ha recreado su presencia en la ciudad a través de su abastecimiento y consumo, abordando —finalmente— el problema de su significación, con consideraciones relativas a su naturaleza estética y simbólica. Respecto a esto último, evitando un discurso excesivo que convirtiera el texto en un diccionario de símbolos, se hacía imprescindible situar cada caso en el seno de una tradición que, ya fuera de un modo explícito o inercialmente evocado, acababa viéndose reflejada en el arco. Al hilo de este asunto, habría que destacar la importancia del repertorio de imágenes contenidas en este libro. Cada uno de los platos, atendiendo a un mismo modelo, ha sido cuidadosamente reproducido en un apéndice que, además de tratarse de un instrumento fundamental, pretende compartir con el lector el goce de la obra. Junto a este repertorio, el cuerpo de

texto se ve acompañado por reproducciones que aportan nuevos matices, así como por otras ajenas al arco y que resultan fundamentales para su justa contextualización.

A través de esta exploración, se hacía acopio de un caudal de datos y referencias que debía ser interpretado en su conjunto. En la tercera parte, se ofrece un estudio general de la obra, observada a través de diversas perspectivas, orientadas por una marcada transversalidad. Nuestra estrategia nos lleva, en primer término, a centrarnos en los problemas de la representación y sus claves semánticas, lo que nos permitirá bucear —entre otras cosas— en la cultura del bodegón y sus precedentes. Es en este contexto donde se abordan algunos aspectos fundamentales para emprender un viaje a través de diferentes esferas, que nos permite transitar desde la realidad de la representación hacia el universo de lo representado. La primera de ellas nos sitúa ante un problema antiguo, el de la relación entre el arte y la ciencia. Dicho aspecto se torna esencial en una obra en la cual la aportación de la geometría y las ciencias de la naturaleza evidencia el lugar destacado que Sevilla ocupó en la cultura de la época. La obra muestra un acusado interés por la naturaleza, pero no es menos cierto que este se orienta de un modo específico hacia la realidad alimenticia y gastronómica de la Sevilla del siglo xvi. Afortunadamente, los estudios planteados desde la historia del abastecimiento y del urbanismo, de la actividad económica y la vida cotidiana en la ciudad, nos ofrecen la posibilidad de recrear el telón de fondo sobre el que se eleva el repertorio escultórico.

Cada uno de estos discursos nos permite desgarnar nuevas claves, establecer nuevas relaciones y profundizar en una interpretación general que, progresivamente, parece ir tomando cuerpo con sus propios campos semánticos. En esta búsqueda, los problemas ideológicos y religiosos van cobrando un marcado protagonismo. Conviene recordar que nos hallamos en un espacio religioso y que el sentido último de la obra se consagra a un mensaje esencial, el mismo que se recoge en el tí-

tulo de nuestro libro. Ese mensaje emerge con fuerza, a la vez que se dibuja con mayor nitidez la figura de sus protagonistas, aquellos que forjaron esta compleja obra coral.

Parece inevitable percibir, a través de este conjunto de textos, un orden ascendente, sellado con el último capítulo. No obstante, ello obedece a un impulso fundamentalmente narrativo. Se ha evitado la construcción finalista de un mecanismo de relojería, de un cosmos dotado de una incontrovertible coherencia. Cualquier intento en este sentido no dejaría de ser una invención estéril. Prefiero compartir con el lector todos los registros que cohabitan en la obra en un mismo plano, con sus objetivos fundamentales y sus particulares circunstancias, conformando un pequeño universo que refleja la vida palpitante de una ciudad en plena transformación. Queda, por tanto, la obra

abierta, a través de un conjunto de relatos incompletos. Esperamos, en todo caso, que cada uno de ellos haya tocado aspectos sensibles de la obra, que haya auspiciado nuevas posibilidades.

Finalmente, a modo de epílogo, se aborda la proyección de esta obra en el mundo hispánico, a ambos lados del Atlántico: una serie de trabajos emparentados con la sacristía de la catedral hispalense nos hablan del impacto inmediato que tuvo el arco.

Con todo, la importancia de este trasciende la influencia directa ejercida por los hombres que protagonizaron el proyecto sevillano. La calidad de la obra ejecutada, la singularidad de su naturaleza y su capacidad para retratar una de las grandes urbes del momento lo convierten en una obra extraordinaria, luego olvidada hasta hacerse un silencio que ahora pretendemos romper para goce de todos.