

## LOS PRODUCTOS AMERICANOS EN LA PINTURA: EL PIMIENTO EN EL BODEGÓN DE VELÁZQUEZ

*Jesús Moreno Gómez*

### RESUMEN

En el estudio del Descubrimiento, de sus trascendentales consecuencias en orden al intercambio de productos que con él se inicia y la consiguiente revolución alimentaria, es habitual el uso de fuentes tales como el testimonio de los cronistas, tratados medicinales y de naturalistas, las alusiones literarias, los recetarios de cocina ... Sin embargo, la presencia de las plantas y frutos venidos de Indias en la obra pictórica apenas han sido objeto de análisis. Este artículo fija su atención en el primer producto americano presente en un cuadro y en el autor que en su obra lo refleja.

**Palabras claves:** Velázquez, pimiento, bodegón, pintura de género.

En la metodología, tanto investigadora como de aplicación didáctica de la Historia, siempre se ha considerado la imagen como una parte fundamental. A través de ella se nos ofrece la posibilidad de captar, no sólo la expresión estética de la cultura que la crea, sino un sin fin de datos de esa propia cultura: personajes, indumentaria, expresiones folklóricas, cosmovisión de sus creadores, lugar del ser humano en ella, magia, religiosidad, Poder, percepción psicológica de la realidad, expresión del mundo interior del autor; su intencionalidad proyectiva entre sus coetáneos, y de futuro, ... todo esto se "lee" en la imagen como medio para abordar la Ciencia Histórica y su enseñanza. Es obvio que esta fuente no sólo no es incompatible con los documentos escritos, sino que ambos medios se complementan y enriquecen al historiador o simplemente al lector del tiempo pretérito.

La tarea que nos ocupa, como ámbito de investigación tiene que ver con la Historia, con el Arte y con las consecuencias que para la civilización –primero española, luego europea y a la postre universal– tuvo el Descubrimiento del Nuevo Mundo. Nos referimos a cómo, cuándo, por quién y en qué contexto se reflejan en la pintura los numerosos productos venidos de las Indias Occidentales. En el marco de un trabajo más ambicioso que pre-

tende abarcar la plasmación pictórica de todos los seres naturales y enseres llegados de América, queremos fijar nuestro interés en principio, en uno de ellos, por ser el primero y de más popular consumo: *el pimiento*.

La especificidad del análisis consiste en hacer converger tres vectores: "la revolución ecológica" que se origina tras el Descubrimiento, como consecuencia del intercambio de productos entre el Viejo y el Nuevo Mundo; la "naturaleza muerta" y el bodegón, como aportaciones de la sensibilidad tardorrenacentista y barroca; y la representación que de los productos venidos de aquellas partes y del entorno dentro del cuadro donde se ambienta, hacen los artistas.

Hasta ahora, tanto en la investigación como en la didáctica de la Historia del Arte, es concretamente en la pintura, lo frecuente es que se atiende más al estilo del autor, a su personalidad, a la genialidad, en su caso; a la calidad de la obra, desde el punto de vista de la evolución de las escuelas o a lo largo de la vida del propio artista, a los valores pictóricos: composición, perspectiva, color, estudio de la luz, pincelada; realismo, simbolismo, veracidad o autenticidad que transmite al espectador ...; en suma, se tiende más al "cómo", que al "qué".

La metodología que se pretende ensayar con el trabajo en curso invierte los términos: se da prioridad al "qué" sobre el "cómo". 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 en su conjunto desde la perspectiva estrictamente artística. Es el "cuadro-crónica" de naturaleza, o el "cuadro-crónica" de costumbres, vistos a través de los elementos en él reflejados lo que reclama nuestra atención. Y ello porque, hasta ahora, este último ha sido el aspecto menos valorado en el conjunto de datos que cabe extraer de la contemplación de una obra; y asimismo, porque a través de la observación de los frutos allí representados podemos formular hipótesis acerca de cuánto tienen de uso común de las gentes entre los coetáneos, o cuánto de novedoso o exótico, y que el autor quiere darlo a conocer en primicia para mostrar su existencia, estimular la curiosidad del observador, e incluso suscitar el deseo de su consumo.

En el análisis así concebido, los "ingredientes" y objetos dejan de ser meras referencias formales desde las que se pretende deducir la destreza y maestría de su creador, para cobrar una dimensión sociológica con proyección en el estudio de su cultivo, consumo alimentario, elaboración culinaria ... Es obvio que tal enfoque requiere el complemento de otras fuentes: crónicas, obras literarias, tratados de cocina, etc.

### **La Revolución ecológica tras el Descubrimiento<sup>1</sup>**

A la hora de valorar la gesta del descubrimiento, conquista y colonización de las Indias, desde esta orilla, se suele poner el énfasis en la evangelización, en la cultura trasplantada, en la identidad idiomática ... Si se hace desde el punto de vista estrictamente

económico se resalta la afluencia de metales preciosos a Europa, a través de España; la consiguiente revolución de los precios, el avance del capitalismo, y el crecimiento y consolidación de una clase burguesa que, trascurridos dos siglos, daría al traste con el modelo del Antiguo Régimen. Sin embargo, no se destacan con igual rango los productos, allende el Atlántico, que verdaderamente llegaron a revolucionar la agricultura y la demografía en el Viejo Mundo, y que vinieron a poner término a periódicas hambrunas y al consecuente descenso o muy lento crecimiento demográfico: la *patata* y el *maíz*, principalmente. En frase de Eloy Terrón: "La genuina e inmarcesible gloria de España es haber aportado, primero, a Europa y, después, al mundo, productos tales como el de la patata, del maíz, de la judía, del pimiento y del tomate"<sup>2</sup>.

En realidad, el encuentro entre los dos mundos lo que provocó fue una "revolución ecológica" de consecuencias planetarias. De América a Europa han viajado, además de los ya citados: *batata*, *cacao*, *coco*, *vainilla*, *aguacate*, *papaya*, *piña tropical*, *chirimoya*, *zarzaparilla*... Animales comestibles: el *pavo*. De Europa a América: trigo, cebada, vid, caña de azúcar y café. Animales para nutrición humana o de carga: gallinas, y la ganadería ovina, bovina, caballar y porcina.

Visto desde hoy, es de tal extensión, profundidad y alcance la revolución que se inicia hace cinco siglos con el intercambio de productos, que cabe hacerse la pregunta: ¿seríamos capaces de elaborar una dieta sana, variada y equilibrada si prescindiéramos de los productos de origen americano?. **El Descubrimiento, en sus consecuencias alimentarias, se nos actualiza en el consumo de lo cotidiano.**

Pero claro es, para llegar a ser realmente efectiva esa aportación nutricia, que tuvo su correlato en la revolución demográfica, fue preciso que transcurrieran décadas –y a veces siglos– de ensayos e intentos de aclimatación de los nuevos vegetales en Europa, y cuyo primer punto de contacto con el Viejo Mundo es España, y más aún Andalucía.

Del encuentro e intercambio, en su desarrollo, cabe extraer unas notas características<sup>3</sup>:

La progresiva incorporación de los productos procedentes de Indias es una peculiaridad de la alimentación en la Edad Moderna; que, sin embargo y en general, mantuvo largamente prolongada la dieta bajomedieval.

El Viejo Mundo, por su parte, aporta todo un acervo de milenarias culturas que incluye a productos de África y Asia. El encuentro, desde la primera hora, está dotado de alcance revolucionario que abarca al orbe todo y lo que en él se cría.

Los cronistas, ante los desconocidos cultivos, hubieron de valerse de imágenes propias para la descripción en similitud con lo conocido y habitual. Así, al *maíz* se le compara con garbanzos; y su *panocha* a la del panizo; a *tortas de maíz* se les denomina pan; al *axi* o *chilli*, pimienta; a las *judías*, habas; al *guajalote*, gallina de Indias o gallipavo.

La nueva realidad es contemplada por los españoles con sorpresa y siempre desde la superioridad, en el convencimiento de pertenecer a una civilización más avanzada que les autorizaba a gobernar el mundo y de estar realizando, en frase de Gómara: "la mayor cosa después de la Criación del Mundo, sacando la Encarnación y Muerte del que lo crió".

Aunque las necesidades de intendencia obligaron a los conquistadores, desde el primer momento, a consumir lo que la tierra daba y comían los nativos, no fue fácil su adaptación a la dieta alimentaria indígena. Los productos de los indios les parecieron inferiores y poco nutritivos. Una cierta lógica se desliza en la mente del conquistador. La superior cultura de que se siente portador incluye, sin duda, unos alimentos y una culinaria mejor que la de los pueblos conquistados. El *maíz* y el *cazabe* los perciben como de poco alimento, frente al trigo. La actitud del español ante los nuevos productos se mantiene entre la curiosidad y el recelo. Curiosidad por lo nuevo, por su posible incorporación a su dieta. Recelo por proceder, como dicho queda de una cultura inferior y por lo tanto, de difícil integración en el sistema alimentario del conquistador.

Un intercambio de productos tiene lugar desde la primera hora. Al regreso de su primer viaje –abril de 1493– ya trae Colón para presentárselos a los Reyes a diez indios, *axí*, *batata*, *gallipavos* y *maíz*, y en septiembre cuando parte su segundo viaje, con diecisiete naves y mil quinientos hombres, ya porta trigo, vino, aceite y ganado; no sólo con el afán de su cría en las nuevas tierras, sino como necesidad imperiosa de consumo por los nuevos pobladores que no renuncian a sus hábitos alimentarios, no sólo por serles más aptos al gusto, sino por ser superiores a los indígenas. Durante la primera mitad del s. XVI, la mayor parte del comercio con las Indias está dedicado a productos alimenticios, hasta que su arraigo haga innecesaria su exportación.

Transcurrido medio siglo del Descubrimiento, los testimonios de los cronistas –Díaz del Castillo, Fernández de Oviedo ...– dejan constancia de la feracidad de aquellas tierras, de la implantación de los nuevos productos y del laboreo por parte de los indígenas. “Los indios agora crían ganado de todas suertes y doman bueyes y aran las tierras y siembran trigo ... y hacen pan y biscocho” (Bernal Díaz del Castillo, 1553). Fernández de Oviedo, por su parte, (1535) destaca la proliferación de los naranjos, limoneros, árboles frutales, diversas verduras: apio, culantro, zanahorias, nabos y pondera la extensión de los ganados, particularmente el porcino: “En Nueva España ... no ha quince años que ningún puerco había de los de España... y se han hecho tantos y tan grandes hatos que ya las naos cargan de los tocinos”.

Se pone el énfasis en la proyección planetaria del intercambio de productos, pero es preciso subrayar que la colonización española realizó un proceso simultáneo en la difusión intraamericana de flora y fauna. La falta de conciencia por los aborígenes de los diferentes pueblos, culturas e Imperios residentes en el propio territorio americano y la consiguiente incomunicación hace que la presencia europea, desde el punto de vista botánico, agrícola y alimentario, actúe como agente unificador a escala continental americana.

En el conjunto del fecundo trueque son de significar los llamados productos de “ida y vuelta”: *café* y *azúcar*. Procedentes del viejo mundo, han alcanzado tan espectacular desarrollo en las nuevas tierras que son considerados de modo erróneo por muchos como genuinamente americanos.

En orden a la fauna, el balance global es manifiestamente favorable a Europa: ganado caballar, asnal, mular, vacuno, porcino, caprino, lanar y aves de corral. Frente al *pavo o*

*guajalote*, único animal comestible procedente de Indias y de rápida aceptación en la dieta europea.

El intercambio, con la excepción del Neolítico, originó —andando el tiempo— la más grande revolución nutricional de la Historia, a uno y otro lado del Atlántico. En Europa *maíz y patata* ponen término en el discurrir del s. XVIII a periódicas hambrunas. Por su parte, los habitantes del N° Mundo vivieron su revolución proteica de origen cárnico-láctico, prácticamente ausente de su dieta hasta la llegada de los europeos.

La difusión espacial de las especies vegetales venidas de Indias sigue por lo común este itinerario: Sevilla —puerta de América—, resto de España; después Italia por su especial vinculación con nuestra península, y más tarde Francia y otros países europeos. El Imperio Turco, por su parte, juega un importante papel difusor en sus áreas de dominio. “El Mediterráneo se convirtió en la época moderna, a través de España, en el área privilegiada de convergencia de los sistemas alimentarios del Viejo y del Nuevo Mundo”. (4)

La difusión experimentó ritmos cronológicos y sociales diferentes: pimiento, judías, chocolate, batatas y pavo se integraron de forma relativamente rápida. El tomate no triunfa hasta el s. XVIII; patata y maíz no se afirman hasta el S. XIX por carecer de reputación.

Desde el punto de vista de los colectivos sociales, *el pimiento*, a cuyo estudio más detallado se dedica el siguiente epígrafe, —por ser excelente sucedáneo de la pimienta y mucho más barato—, es el primero que se incorpora y muy rápidamente, y su aceptación se hace generalizada. *El chocolate*, también muy deseado, pero por su precio sólo en principio al alcance de las clases pudientes. No será hasta la segunda mitad del S. XVII y sobre todo a lo largo del S. XVIII cuando su consumo se popularice. Su triunfo se debe a ser una bebida de prestigio. *El pavo* también fue aceptado desde la primera hora por ser un ave, la carne más apreciada de la época. Goza de un triple renombre: alimentario, dietético y social.

*La papa y el maíz*, por contra, se consideran alimentos pobres, y de gentes menesterosas. Se asocian a épocas de escasez, de carestía y de hambre. Su consumo es la expresión del fracaso de la cosecha tradicional. Sólo consiguieron avanzar en aquellas regiones y épocas en que el secular sistema alimentario entró en crisis. En regiones de difícil crecimiento y desarrollo del trigo —Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco— y en épocas de crisis —fines del S. XVIII en toda Europa— es cuando maíz y papa experimentan un gran avance en los modelos nutricionales.

Desde el punto de vista sociológico es preciso resaltar que el lugar, junto a los productos tradicionales para el autoconsumo del campesino, donde se inicia el cultivo de los precedentes de aquellas tierras es la *huerta*: tomates, pimientos, patatas y judías. La renovación culinaria que la presencia de estos vegetales supone habrá de venir de las gentes sencillas que los cultivan. La *huerta* en este sentido cumple una triple función. De una parte, la despensa del pobre; de otra, lugar de aclimatación e innovación de cultivos, y por último, punto de partida para la renovación de la cultura culinaria popular. Las humildes huertas conventuales y los hambrientos campesinos se hallarán en la primera línea de

recepción y aceptación de los alimentos venidos de Indias, y rechazados por las más altas clases sociales.

América no cambió sustancialmente la alimentación del Viejo Mundo, pero la enriqueció extraordinariamente. Aunque no provocó una ruptura le dio variedad, nuevos sabores y nuevos colores. Quizás el popular gazpacho ya existente desde los iberos, con la incorporación del tomate y el pimiento, pudiera ser el ejemplo más notable de su enriquecimiento en olor, sabor y color. En todo caso, ambas solanáceas forman ya parte esencial de la dieta mediterránea.

Por último, como conclusión de este apartado es preciso señalar que el descubrimiento del Nuevo Mundo abrió, a una y otra orilla del Atántico, un nuevo capítulo de la historia de la alimentación. El proceso secular de incorporación de los productos intercambiados viene a constituir una peculiar característica y esencial signo de identidad de la modernidad histórica.

### **Pimiento.**

Por ser este el primer producto americano que se plasma en una obra pictórica, antes de iniciar su análisis en los cuadros donde se representa, procede hacer una breve semblanza de su valoración y aprecio tanto por los indios como por los españoles.

Acaso sea esta solanácea uno de los principales frutos procedentes de Indias en cuanto a su variedad y rápida difusión. Llama la atención desde el primer momento a Colón, y así lo refleja en el Diario de su primer viaje, en cuya anotación de 15 de enero de 1493 puede leerse: "También ay mucho axí, ques su pimienta, della que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana; puedense cargar cincuenta caravelas cada año en aquella Española"<sup>5</sup>. Ya de esta primera referencia colombina es preciso destacar lo que será una constante en todas las demás alusiones al "axí" o "ají" —que es como lo llamaban los tahínos—: su sabor picante, equivalente a la pimienta.

Por fin, parece que habían encontrado una de las deseadas especias, causa y motivo de las empresas descubridoras de portugueses y españoles, y la posible compensación económica. La estima de las cualidades de beneficio y lucro que en el "ají" se aprecian hace que probablemente sea esta "pimienta de las Indias" el producto que mayor volumen de importación alcanzó, ya que sin llegar a las optimistas previsiones del almirante tuvo su relevancia en el cómputo del comercio de las nuevas tierras hacia España. Chaunu<sup>6</sup> habla de una media de entre doce y veinte navíos para los años 1569-1590 de importación. El hallazgo —"ají"— de ser como la pimienta, unido a su abundancia, variedad y excelencia, explica, como ningún otro producto americano la atención y curiosidad que despierta entre los cronistas por sus propiedades dietéticas y hasta medicinales, reflejadas en la cantidad y calidad de los relatos y descripciones; la fruición y deleite con que los españoles lo consumen; y el temprano intento de aclimatación y su rápida difusión en tierras peninsulares.

No hay cronista (Bernardino de Sahagún, López de Gómara, Fernández de Oviedo, Padre José Acosta, Juan de Cárdenas...) que no se refiera a esta abundantísima especia, tanto en la Española como en México, donde se le denomina "chilli". Su aprecio entre los indígenas llega a tal punto que adquiere valor tributario y es producto sustancial en la vida de sus habitantes.

Las variedades picantes del pimiento provocarían su pronta y acelerada implantación en España y Europa, porque venía a ser un sucedáneo ideal de la tan ansiada pimienta y mucho más barato. La molturación de la guindilla daría lugar, entre nosotros, al popular *pimentón*. Sólo con su adaptación al clima mediterráneo llegaría a conseguirse la enorme variedad de pimientos que hoy conocemos —morrones, piquillo, padrón...— la mayoría ahora dulces. Pasó así de especia a hortaliza que es como hoy generalmente se consume<sup>7</sup>.

De los numerosos testimonios en relación con su aprecio, difusión y consumo hemos seleccionado las palabras del médico sevillano Nicolás de Monardes, tanto por su cualificado parecer acerca de las propiedades del pimiento, como por la descripción del ámbito de su cultivo y consumo en la propia Sevilla, y del que, sin duda el joven Velázquez tendrá vivencia cierta apenas dos décadas después. Dice así en su *Historia medicinal de las cosas que traen de nuestras Indias Occidentales (1565-74)*, referido a esta solanácea:

No quiero dexar de decir de la pimienta que traen de las Indias que no sólo sirve a medicina, pero es excelentísima: la cual 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 [ ...]. Usan dellos en todos los guisados y potages, porque haze mejor gusto que la pimienta común, hecho tajada, y echadas en caldo, es salsa excelentísima, usan dellos en todo aquello que sirven las especias aromáticas que traen de Maluco y de Calicut. Difieren en que las de las Indias cuestan muchos ducados; estotra no cuesta mas que sembrarla, porque en una planta hay especia para todo el año, con menos daño y más provecho nuestro", y termina ponderando sus cualidades medicinales: "Conforta mucho, resuelve ventosidades, son buenos para el pecho y para los fríos de complexión: calientan y confortan, corroborando los miembros principales<sup>8</sup>.

### La Naturaleza en la sensibilidad renacentista

Sabido es que desde los inicios de lo que venimos denominando Baja Edad Media, la Naturaleza comparece, si bien tímidamente, de nuevo en el Arte y en la Literatura. La dinámica evolutiva llevará a que en el Renacimiento este motivo experimente una verdadera eclosión, y así se convierta en escenario, ámbito y referencia obligada de artistas y escritores. Es una concepción de naturaleza amable, apacible, serena, al tiempo que exultante. Lugar de gozo y recreo: ríos, montes, valles, bosques frondosos, praderas ... surgen por doquier.

Pero, pese a este “amor al espacio o escenario natural”, no será hasta fines del s.XVI, cuando artistas de diferentes lugares de Europa comiencen a pintar bodegones como cuadro independiente; y este es un fenómeno de aparición sincrónica en varios países (Italia, Flandes y España), sin que aún se haya dado una explicación suficiente, tanto de lo tardío del hecho en sí, como de su simultaneidad.

No es este el lugar, ni el momento para elaborar una teoría acerca de la evolución del concepto de naturaleza muerta y del bodegón. Dejar constancia, eso sí, de que el peso de la Antigüedad es decisivo para el resurgimiento de este género, cuya fuente de información procede de la “Hª Natural” de Plinio el Viejo, (única historia conocida del arte antiguo) y de las “Imágenes” de Filóstrato el Viejo, que describe un imaginario mundo de pinturas en Nápoles.

La emulación de lo antiguo, la imitación del mundo natural, la alabanza que la literatura artística hace de la expresión pictórica cuyo culmen consiste en sobrepasar a la propia naturaleza, están en el origen mismo de este tardío género<sup>9</sup>.

En España, donde habría de tener brillantes seguidores, se inicia con la figura del toledano Blas de Prado (1546-1600), maestro de Juan Sánchez Cotán (1560-1627). No conocemos ninguna de sus obras por fuente directa, sólo la referencia de Francisco Pacheco – “Arte de Pintura”, 1649 – de que había realizado “lienzos de frutas, muy bien pintados”.

El primer bodegonista, cuyas casi mágicas obras han llegado hasta nosotros, es Juan Sánchez Cotán, el cartujo. Tras él una extensa pléyade constituye el elenco de nuestros mejores artistas: Velázquez, Van der Hamen y León, Francico Barrera, Felipe Ramírez, Juan de Arellano, Francisco de Zurbarán y su hijo Juan ... hasta Murillo; el gran Luis Meléndez en el s. XVIII, para concluir en el genio de Goya. Circunscribiéndonos al Siglo de Oro cabe decir, por tanto, que no hay pintor relevante que en algún momento de su carrera, no se sienta tentado por la naturaleza muerta, el bodegón o la pintura de género, y éste es particularmente el caso del genial sevillano.

Tributario del auge de la corriente bodegonista, **Diego Velázquez** (1599-1660) no se sustrae en el taller de su suegro Francisco Pacheco, como tampoco éste, a introducirse en la modalidad de pintura de género en que se representan personas y viandas, y cuyo nombre de “bodegón” proviene del que recibían los comedores populares, y esta peculiar faceta la va a practicar sólo en la etapa sevillana, es decir, en su juventud, entre 1617 y 1622: *Tres Músicos*, *El almuerzo*, *La Mulata*, *Cristo en casa de Marta*, *La Vieja friendo huevos* y *el Aguador de Sevilla*, constituyen, al día de hoy, su legado más notable en esta modalidad temática.

Los bodegones de Velázquez son la respuesta sumamente personal e inventiva a ciertas imágenes e ideas que pululan en el erudito círculo de Pacheco y que, sin duda, su joven discípulo tanto frecuenta. Su estímulo imaginario procede de fuera de España. Obras de italianos, como Vincenzo **Campi** (1530-93), o los flamencos, Pieter **Aertsen** (1508-75), su sobrino y principal discípulo, Joaquim **Beuckelaer** (1530-73) o Frans **Snyders** (1579-1657); copias o grabados de estos debieron de estar presentes entre las familias flamencas



acomodadas en la pujante Sevilla del trasiego indiano. La obra del joven Snyder "La cocinera", realizada hacia 1610, evidencia ser fuente de inspiración para Velázquez ocho años después, en la obra que a continuación se comenta<sup>10</sup>.

En orden al aspecto concreto del bodegón que nos ocupa, es decir, al valor del "qué", en cuanto crónica de lo cotidiano, de los objetos y personajes; y por la novedosa presencia de la "pimienta de Indias" procede fijar nuestra atención en dos de sus obras: *Jesús en casa de Marta y María* y *La vieja friendo huevos*, ambos fechados en 1618.

### Jesús en casa de Marta y María.

Se cataloga la obra en lo que la crítica ha dado en llamar "bodegones moralizantes" o "bodegones a lo divino". Es ésta una de las dos de Velázquez —la otra es *La Mulata*, con la cena de Emaús— en la que en un escenario cotidiano, —una modesta cocina, como tema principal— aparece una referencia evangélica en un cuadro que simula ser un espejo, como si se reflejara en él la escena religiosa con Cristo presente. En realidad lo que se percibe es "un cuadro dentro del cuadro".

Este planteamiento de la obra contraviene las convenciones de la pintura narrativa religiosa, en la que la historia bíblica ha de ejercer su protagonismo y prioridad sobre los detalles de la naturaleza muerta.

Fueron *Aertsen* y *Beuckelaer* —cuyas obras, a través de copias o grabaciones debió de conocer el joven Velázquez— quienes inventaron este ingenioso recurso compositivo siguiendo el espíritu del humanismo erasmista, el cual propugnaba que a través de las cosas familiares se podían hacer comprensibles las ideas más complejas<sup>11</sup>.

A los efectos de lo que interesa al presente trabajo ésta es la descripción de la escena:

En una humilde cocina dos figuras femeninas de edades bien distantes. Sobre una mesa se presentan las viandas: en un plato de loza cuatro besugos; otro contiene dos huevos enteros con cascarón y una cuchara; dos cabezas de ajos y algunos dientes diseminados, y en contacto directo con la mesa resalta una **guindilla roja** o **pimiento seco**, presumiblemente picante, pues tal es la preferencia de su consumo por su valor de pimienta, como ha quedado cumplidamente acreditado al tratar de esta solanácea. En un *almirez* la joven cocinera maja y mezcla los ingredientes para preparar una salsa como condimento del manjar principal que son los peces.

En cuanto a los enseres, destacar *el cantarillo* de barro vidriado en su mitad superior y cuyo contenido bien pudiera ser agua, vino o vinagre y difícilmente aceite, puesto que esta preciada grasa se contenía en un recipiente hecho de latón con el nombre específico, también de raíz árabe, de *alcuza*. El otro utensilio digno de comentario es el *almirez*, mortero de metal, característico en la cocina andalusí y que no sólo sirve para majar los condimentos, sino como tradicional instrumento musical de percusión entre pastores y gentes del ámbito rural. A tal punto era componente principal del ajuar culinario de la época, que

en los tres bodegones donde Velázquez recrea una cocina –“Cristo en casa...”, “la vieja friendo huevos” y “la mulata” – reproduce sendos almireces.

Lo que reclama la atención del espacio culinario observado cabe sintetizarlo así:

La humildad de los manjares, en manifiesto contraste con la superabundancia y exuberancia de los exhibidos en las cocinas flamencas.

**La representación pictórica por primera vez en la Historia de un producto americano**, y éste, por lo dicho al tratar esta hortense, no podía ser otro que el **pimiento** en forma de **guindilla**. Hubieron de transcurrir ciento veinticinco años desde el Descubrimiento para que el “axi” o el “chilli” tuvieran su expresión en el arte por primera vez en sus cuatro milenios de existencia. Tal honor le habría de estar reservado, aún sin ser consciente de ello, a Diego Velázquez.

La reproducción icónica del **pimiento** no se hace en el ámbito de espacios naturales abiertos; jardín, huerta, o maceta, sino en su uso culinario, ya seco, con su valor de **pimiento**. Monardes complementa la información en lo que a este respecto debió de ser diaria vivencia desde la infancia, en su Sevilla natal. A juzgar por la naturalidad y modestia con que representa la **guindilla**, no debía de ser consciente de que es el primer producto de nuestras Indias que merece los honores de su incorporación a un óleo. No la da a conocer como algo exótico, sino habitual. Para Velázquez es un dato de la realidad cotidiana el uso culinario de la solanácea, y por ello su nada llamativa presencia. No sólo pasó desapercibida en su trascendencia histórica para el autor, sino también a la crítica especializada posterior. Ni uno sólo de los grandes tratadistas de Velázquez (Alfonso E. Pérez Sánchez, Julián Gállego, José López-Rey, Jonathan Brown, William B. Jordan, Peter Cherry...) repara en la guindilla. Tampoco se recoge tal apreciación en obras de historia de la gastronomía ya clásicas como la de Martínez Llopis, por una parte, y Néstor Luján, por otra.

### **La vieja friendo huevos.**

Es probablemente una de las mejores obras de juventud del genio. En su entrenamiento, evidencia un progreso en cuanto a la composición, estudio de la luz y complejidad del cuadro, a la que no son ajenos la notable cantidad de utensilios y enseres de cocina. Las personas, –una anciana y un chaval–, sin duda son muy queridas por el pintor, al estar presentes cada una de ellas en un cuadro anterior y posterior. Así, la “vieja” es el mismo modelo de la “cocinera mayor” en el bodegón presumiblemente anterior, aunque del mismo año 1618, “*Cristo en casa de Marta y María*”, ya comentado; y el niño volverá a escena en la obra posterior, “*El aguador de Sevilla*” (1620).

El valor documental de esta modesta cocina es enorme; un espacio escénico oscuro, en una de cuyas paredes pende un canasto y un trapo en sus inicios blanco y manifiestamente mugriento. En la otra pared cuelga una *báscula romana*, imprescindible para las domésticas medidas de peso.

El niño con las dos manos ocupadas; en la derecha, destaca un *melón amarillo*, con una cuerda que lo circunvala en el sentido de “los meridianos” y “el ecuador” y termina en una presilla, dispuesta para suspender a la dulce cucurbitácea de un clavo o alcayata en una viga de la cámara, sin ningún contacto con la pared para evitar macas por las que iniciarse la putrefacción. Este elemental artilugio funicular permite conservar en óptimas condiciones la fruta durante las estaciones de otoño e invierno. En la mano izquierda un matraz con ¿vino o aceite?. Probablemente esto último, pues parece que la vieja “fríe huevos”, o ¿los cuece?. Si es aceite, aunque su recipiente propio es la alcuza (de latón), lo introduce por excepción en cristal, pues el joven Velázquez necesitaba “hacer mano”, y en cuanto tal, ejercitarse en el “dominio de los líquidos”, y hasta de los semilíquidos (las claras de huevo en trance de solidificación), de ahí la transparencia de la vasija.

Es preciso destacar, en todo caso, que no existe otro bodegón de Velázquez en que los fluidos se traten en tanta variedad de situaciones: oscuro en el vidrio, transparente y translúcido en la cazuela de barro que contiene ¿aceite o agua; friendo o acaso cociendo?. Los escoceses, ante la duda y para evitar la polémica titulan la obra *La Vieja cocinando huevos*, así no yerran.

En esta práctica, la destreza alcanza el culmen en su magistral *Aguador de Sevilla*, donde el líquido elemento por su nitidez, transparencia y diafanidad se hace protagonista: El higo en el fondo de la copa llena de agua y la cristalina gota del cántaro son insuperables.

El resto del ajuar es muy propio de una modesta cocina andaluza: un *anafe o anafre*, hornillo portátil de tradición andalusí, muy frecuente en los hogares populares del sur de España hasta no hace más de cuatro décadas y aún presente en las calles para el asado de castañas, introducidas en una olla con el fondo agujereado.

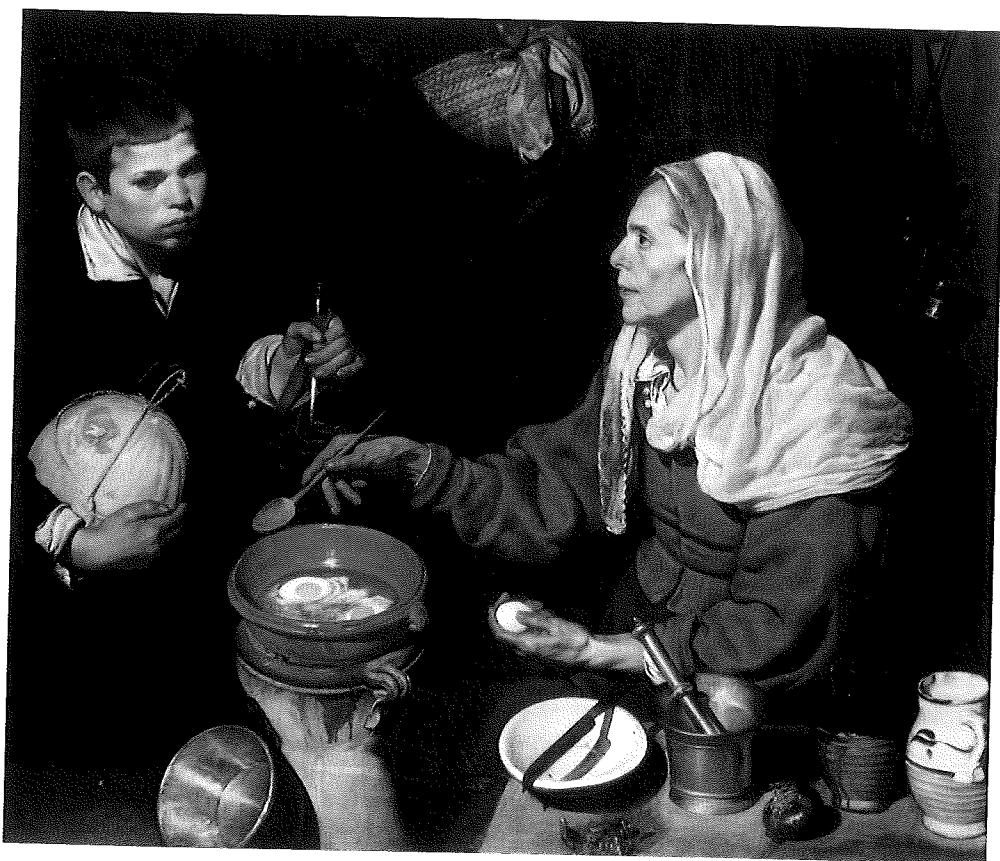
Un *recipiente de cobre* muy brillante apoyado al pie del fogón, similar al de *La mulata*. La cazuela de barro donde se cocinan los huevos, que no en sartén, hace pensar que aquéllos se guisan escalfados, porque para ser fritos el menaje al uso era la sartén.

Siguiendo con los utensilios: *cuchillo*, con marcada sombra, como en *El almuerzo*; *almirez*, ya señalada su importancia en *Cristo...*; *cantarillo*, réplica del presente en este último; y *jarro*, muy semejante por sus características al que figura en *La mulata*. En cuanto a los manjares sólidos, el ya referido *melón*; una *cebolla roja* en lugar de los ajos; y aquí, no una, sino **dos guindillas**, de cuya observación deja constancia Brown, pero sin valorar, ni ponderar la primicia de su representación, ni la primacía de Velázquez en la autoría. De nuevo repite el motivo, ahora doble de “la pimienta de Indias”. Lo mismo con pescado en *Marta y María* que para sazonar huevos fritos, esta especia es *excelentísima*; **muy popular**, “no hay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada ...; usan dellos [pimientos] en todos los guisos” y **muy barato**; “no cuesta más que sembrarlo”. Velázquez, probablemente sin conocer la obra del médico sevillano, pinta lo que Monardes escribe. Ambos narran con rigurosa veracidad el común dominio del pimiento y la guindilla entre las gentes sevillanas.

Es preciso observar desde el punto de vista culinario que los ingredientes que acompañan a la guindilla son respectivamente, ajo y cebolla, lo que viene a confirmar el gusto



Cristo en casa de Marta y María, 1618. Óleo sobre lienzo, 60 x 103,5 cms. Londres, The National Gallery



*Vieja friendo huevos.* 1618. Edimburgo, The National Gallery of Scotland

por los sabores fuertes y picantes de la tradicional cocina española, destacado en las fuentes literarias coetáneas y en los comentarios de los viajeros que nos visitan.

De otra parte, la reiterada presencia de esta especia en dos de sus obras, no sólo puede ser atribuida a su familiaridad con el producto, sino a una necesidad de adquirir destreza con el pincel. Las arrugas, sinuosidades y angulosidad de planos de las guindillas y más en *la vieja*, que son dos y en contacto, constituyen un valioso motivo y un reto para el perfeccionamiento del joven artista en el taller del maestro.

### A modo de conclusión

Para que fuera Velázquez el primero en la representación pictórica del pimiento se requería un conjunto de circunstancias todas ellas concurrentes, a saber:

- a) el hallazgo de *la pimienta de India* como ideal sucedáneo de la pimienta tradicional.
- b) su rápida aclimatación; divulgación y consumo por su bajo precio.
- c) Sevilla puerta de América y, por tanto, lugar de llegada de los productos del N° Mundo y donde antes se intenta su implantación y se inicia su consumo.
- d) el bodegón como género independiente comienza en la década de los noventa del siglo XVI, y con él se crea el marco pictórico capaz de acoger a la popular solanácea.
- e) Velázquez nace precisamente el último año de la década y cuando empieza su aprendizaje sí está de moda la representación de la naturaleza muerta y la pintura de género y en ella da sus primeros pasos –composición, volúmenes, luz, color ...– y nada más natural y a su alcance, que una escena culinaria de la vida cotidiana en la ciudad donde nació y habita; y en ese contexto el **pimiento-guindilla**, que ciertamente carece en sí mismo de atractivo estético pero que está presente en todos los platos; y además, por su tamaño y peculiar configuración, resulta idóneo para “hacer mano”. He aquí, pues, los factores que determinan, tanto la **primicia del pimiento en su recreación pictórica, en cuanto producto de Indias, como la primacía del sevillano en su autoría.**

El pimiento, en forma de guindilla, en fin, y por la mano de Velázquez, se convierte en el primer producto venido de América que alcanza los honores de su representación en una obra de arte.

## NOTAS

- 1 MORENO GÓMEZ, J. "Productos americanos y gastronomía andaluza". I. *Arriarán* n° XI, pp. 24-25.
- 2 TERRÓN, E., *España, encicijada de cultivos alimentarios*, Ministerio de Agricultura, 1992, p. 71
- 3 Cfr. PÉREZ SAMPER, M<sup>a</sup> A. La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos, pp 89-99. XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals. *La Mediterrànie, area de convergència de Sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*. Institut d'Estudis Balearics. Palma 29 nov.-2 dic. 1995
- 4 PÉREZ SAMPER, M<sup>o</sup> I. *Op. Cit.* P. 96
- 5 GARCIA PARIS J., *Intercambio y difusión de plantas de consumo entre el Nuevo y el Viejo Mundo*. Madrid, 1991 p. 96
- 6 CHAUNU, H.P. *Seville et l'Atlantique (1504-1650)*, Vol VI, T.2 París 1956. En García Paris, *Op. Cit.* p. 97
- 7 MORENO GÓMEZ, J. *Op. Cit.* P.425-429
- 8 MONARDES, N. *H<sup>a</sup> Medicinal de las cosas que traen de nuedtras Indias Occidentales*. Reedición, Sevilla 1988, pp. 24 y -25.
- 9 JORDAN, W.B y CHERRY, p. *El Bodegón Español: De Velázquez a Goya* . Madrid. 1995, pp.13-14
- 10 *Ibidem* pp. 36-37.
- 11 *Ibidem* p. 40.