

Reseña de:

Juan Clemente Rodríguez Estévez, *El Universal Convite. Arte y alimentación en la Sevilla del Renacimiento*, Ediciones Cátedra, 2021, pp. 528

Rafael JAPÓN

Universidad Autónoma de Madrid
rafael.japon@uam.es

En la Catedral de Sevilla se preparó hace casi cinco siglos un singular banquete que ha pasado casi desapercibido, pero sigue listo para ser servido. Este se compone de 68 platos con viandas esculpidas en piedra entre 1533 y 1535, los cuales se presentan en el arco de entrada a la Sacristía Mayor, uno de los espacios sacros más importantes y complejos de la España del Renacimiento. Por su ubicación, este excepcional conjunto ha sido considerado solamente por su faceta ornamental, pero guarda un profundo mensaje que ha sido silenciado hasta este momento. En *El Universal Convite*, Juan Clemente Rodríguez Estévez, profesor titular de la Universidad de Sevilla, invita a los lectores a explorar la historia alimentaria de la Sevilla del siglo XVI, entendida como un fenómeno eminentemente cultural, a través del estudio de cada uno de estos platos, y a descubrir la génesis histórico-artística de esta obra. Para ello, ha unido brillantemente un vasto conocimiento interdisciplinar que abarca materias muy dispares de las Humanidades y de las Ciencias Naturales, una perfecta simbiosis que se erige como un modelo metodológico para futuras investigaciones.

Estos relieves forman parte de la renovación estética de la Catedral – y de Sevilla – iniciada con motivo de los preparativos para la boda del emperador Carlos V e Isabel de Portugal en 1526, cuando la ciudad se revistió de formas clásicas, convirtiéndose en una suerte de *Nueva Roma*. Los vínculos que esta obra comparte con Italia, tanto en un plano artístico como en su propia concepción, son numerosos. En este sentido, Rodríguez Estévez propone firmemente – solucionando un silencio documental – que detrás de su



encargo y del programa iconográfico estuvo un grupo de religiosos encabezado por el Obispo de Scala, Baltasar del Río. Este clérigo desarrolló su vida entre la capital andaluza y Roma, donde sirvió a la causa española, llegando a contar con el favor de Julio II, León X y Clemente VII. Allí debió adentrarse en la cultura humanista que influenciaría tanto a sus escritos como a las obras artísticas que encargó, entre las que se encuentra su fastuoso monumento funerario esculpido en talleres genoveses.

El espectador no puede apreciar desde el suelo los detalles de cada plato, por lo que se ha realizado una campaña fotográfica sin precedentes en esta ocasión que ha permitido descubrir las huellas del trabajo escultórico e identificar todos los elementos que componen este banquete. Así, Rodríguez Estévez ha podido deducir que la mayoría de los alimentos se encuentran representados en el momento anterior a ser preparados en la cocina, desvelando que los escultores se basaron en modelos reales. No se conoce ningún repertorio gráfico que los artistas pudieran tomar como referencia, por lo que su extrema originalidad lo convierte en un antecedente del género del bodegón naturalista un siglo antes de su aparición. Sin embargo, se han buscado los precedentes y los consecuentes de la representación de cada alimento y su simbolismo en el estudio individual de cada ejemplar, incluyéndolos en una suerte de catálogo que ayuda a comprender la importancia que tienen para la cultura visual internacional.

En la revisión historiográfica de este género se deberá tener en cuenta este conjunto, pues su ubicación lo impregna además de un mensaje eucarístico similar en concepto al de las obras de los maestros barrocos. En los veintiún capítulos que conforman las tres grandes secciones del volumen, surgen continuamente referencias a obras literarias y artísticas italianas, desde la Antigüedad hasta la Edad Moderna, demostrando la permeabilidad de la sociedad sevillana a esta cultura foránea. Se citan, por ejemplo, *Dell'arte del cucinare* (1570) de Bartolomeo Scappi, cuyas ilustraciones han servido, entre otros, para identificar los diversos tipos de cuchillos que se integran en los platos, así como otros escritos de carácter científico, como *Di Pedacio Dioscoride* (1544) de Petrus Andreas Matthiolus. En el ámbito de la cultura visual, se han utilizado numerosas imágenes para comparar y estudiar los ejemplos sevillanos. Muestra de ello son los relieves de vegetales y guirnaldas del Ara Pacis, y más concretamente la representación del algarrobo, una planta a la que se ha recurrido en contadas ocasiones en contextos artísticos, pero que tiene un protagonismo inusitado asimismo en la *Puerta del Paraiso* del Baptisterio de San Juan de Florencia, realizada por Ghiberti. Del mismo modo, la insólita inclusión del pepino en un contexto religioso se aprecia vinculado a la Virgen María en las obras de artistas italianos como Carlo Crivelli y Luca della Robbia. Además, la idea de representar una mesa con los alimentos colocados sobre ella antes de ser cocinados encuentra un paralelo pictórico en las escenas secundarias de algunos cuadros de los Bassano.

En este repertorio aparece también el pimiento, un fruto importado desde América pocos años después de su descubrimiento, demostrándose que cuando se estaba esculpiendo el arco, esta verdura ya era un habitual en las mesas sevillanas. Esto evidencia un cambio en la dieta española, pero la ausencia de otros productos con el mismo origen, como la batata y el maíz, plantea diversos interrogantes. Especialmente porque este último se encuentra representado en ciertas pinturas realizadas en fechas anteriores, como

aquellas ejecutadas entre 1517 y 1518 por Giovanni da Udine, bajo la dirección de Rafael Sanzio, en los muros del Palazzo della Farnesina en Roma. Según Rodríguez Estévez, estas ausencias hallan una lógica explicación en el valor culinario dado a estas verduras, el cual era mucho menor por entonces al que tenían los demás alimentos incluidos en el arco. Sevilla, como centro de distribución entre Europa y América, recibía los productos alimentarios y los impulsos culturales de ambas latitudes, creando con ellos nuevos productos al ligarlos a su propia tradición. En este arco de platos no solo se aprecian rasgos de la cultura italiana, sino también del pasado islámico y de las costumbres de las naciones nórdicas, creando un modelo que se proyectaría hacia el Nuevo Mundo. Así, la decoración arquitectónica basada en platos de comidas en contextos religiosos se incorporó a otros templos españoles y americanos, como puede verse en la iglesia del convento de San Agustín de Acolman, un interesante conjunto que conserva la policromía.

El mensaje de exaltación eucarística de esta obra entronca con el pensamiento humanista erasmista, por el que se comenzó a entender la mesa como un placer terrenal desprovisto de malicia. El conocimiento de la producción literaria de Erasmo de Róterdam y de Juan Luis Vives por parte de la comisión que encargó este conjunto resulta fundamental para comprender el programa iconográfico de toda la sacristía. Tanto es así que el autor del volumen ha identificado en la decoración de este espacio un retrato del propio Erasmo.

El discurso está repleto de planos conceptuales y de cientos de ilustraciones de distinta naturaleza que ayudan al lector a entender una compleja realidad. Uniendo diversas metodologías – entre las que se encuentra la del *connoisseurship* –, se alcanza a descubrir los frutos intelectuales que esconde este excepcional banquete pétreo. Cabe destacar las palabras de Giulio Carlo Argan cuando, al hablar de la aparición del bodegón a finales del siglo XVI, se refería al hecho de que este género propone en la pintura una nueva concepción del espacio, pues invita al espectador a indagar sobre el significado de un objeto que está fuera de su contexto natural. Una experiencia que sin duda era vivida ya desde la centuria precedente por aquellos que cruzaban el arco de la sacristía sevillana.

