

JUAN CLEMENTE RODRÍGUEZ ESTÉVEZ

EL UNIVERSAL CONVITE
ARTE Y ALIMENTACIÓN EN LA SEVILLA
DEL RENACIMIENTO

GRANDES TEMAS
CÁTEDRA

Índice

PREFACIO	11
INTRODUCCIÓN	15

PRIMERA PARTE

EL ARCO DE INGRESO A LA SACRISTÍA MAYOR DE LA CATEDRAL DE SEVILLA. PROYECTO Y EJECUCIÓN

CAPÍTULO PRIMERO. La Sacristía Mayor	25
CAPÍTULO II. El arco y la comisión de los siete	37
CAPÍTULO III. Baltasar del Río, obispo de Scala	49
CAPÍTULO IV. El replanteo del arco	61
CAPÍTULO V. El trabajo escultórico	73

SEGUNDA PARTE

LOS PLATOS EN SU CONTEXTO

CAPÍTULO VI. El trigo y el pan	93
CAPÍTULO VII. Jarra, bolsa, copa, botella	107
CAPÍTULO VIII. La carne y el queso	125
CAPÍTULO IX. La volatería	147
CAPÍTULO X. Pescado y marisco	165

CAPÍTULO XI. Verduras y hortalizas	183
CAPÍTULO XII. Fruta fresca	211
CAPÍTULO XIII. Frutos secos	245
CAPÍTULO XIV. Dulces y pasteles	257
CAPÍTULO XV. Ausencias	273

TERCERA PARTE

CLAVES PARA UNA INTERPRETACIÓN GENERAL

CAPÍTULO XVI. Bodegones de piedra	289
CAPÍTULO XVII. Arte y ciencia	317
CAPÍTULO XVIII. Cocina, arte y literatura	337
CAPÍTULO XIX. Abundancia, hambre y caridad	365
CAPÍTULO XX. Ofrendas	379
CAPÍTULO XXI. Un banquete eucarístico	395
EPÍLOGO. La proyección del convite en Andalucía y América	411
PLANOS	425
PLATOS [LÁMINAS]	439
NOTAS	461
BIBLIOGRAFÍA	505

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, compartí 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 Excmo. 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 *geometría 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 Be-goña 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.