***Bueno para comer, Bueno para salvarse, Bueno para ser: la alimentación en la Sevilla del Seiscientos desde una perspectiva antropológica.***

David Florido-del-Corral y Félix Talego Vázquez.

Departamento de Antropología Social y Grupo de Investigación GEISA.

**1. Introducción: la alimentación desde la perspectiva antropológica**

En un trabajo centrado en formas de alimentación, *Good to eat* (Bueno para comer)*,* el renombrado antropólogo Marvin Harris[[1]](#footnote-1) quería rebatir una propuesta del también reconocido etnólogo francés, Levi-Strauss, quien había lanzado, no sin cierta intención provocativa, que los alimentos eran “buenos para pensar”; esto es, servían para acceder a los valores y significados que las sociedades ponen en juego a través de los hábitos alimentarios. Como escribía una colega, la alimentación puede ser considerada como un “fértil laboratorio para el estudio de la cultura”[[2]](#footnote-2). En la primavera de 2018, al calor de las celebraciones del “Año Murillo” en Sevilla, dos establecimientos de restauración organizaban un taller de cocina de la época del pintor. Se explicaban distintos platos, su atribución a los diferentes grupos sociales, los manjares habituales y los especiales. Quienes participaron usaban la comida para trasladarse en el tiempo, atraídos por una suerte de “retrogastronomía” que les permitía, además de nutrirse, satisfacer expectativas y sensaciones sobre la imaginación histórica. Esta es la perspectiva que adoptamos aquí, pues así lo exige la Antropología[[3]](#footnote-3): atender a la diversidad de dimensiones que pueden ser reconstruidas a partir de un análisis de la alimentación, si damos el necesario salto de los alimentos a sus contextos: abastecimiento, sus formas de preparación y de consumo, las relaciones sociales a que dan lugar, los protocolos que los acompañan, los grupos sociales a los que están destinados, sus significados ideológicos y morales, ya sean de orden social o religiosos… Se trata de una perspectiva que podemos aplicar, ésa es nuestra intención, a la representación de modos de alimentación en los cuadros del pintor sevillano.

Mientras que en un primer apartado abordaremos las formas de suministro para tener un panorama sobre los alimentos disponibles en la Sevilla del Seiscientos, nos detendremos a continuación en la relación entre la alimentación y los pobres, los menesterosos, dada la importancia religiosa que la caridad tenía como ideología en la cultura barroca[[4]](#footnote-4). Abordamos en el siguiente capítulo las alacenas, cocinas y banquetes de la clase poderosa. Detendremos nuestra mirada tanto en la pintura religiosa como en los denominados “cuadros de género”. En unos y otros veremos recreaciones de alimentos para nutrirse, para salvar el alma, para mostrar la posición social, con el objeto de hacer reflexionar el espectador: alimentos buenos para comer, para salvarse, para situarse en el mapa social y establecer relaciones sociales.

**2. Alimentación y sociedad en la Sevilla de Murillo.**

**2.1. Abastecimiento: productos y modos de organizar el abastecimiento.**

Es un hecho que el nacimiento de Bartolomé Esteban Pérez (Murillo por su abuela materna) (1617) coincidió con el inicio de un prolongado proceso de crisis económica, que tuvo efectos sociales devastadores duraderos, *“un pauperismo masivo diezmado por períodos de hambre y de enfermedad en el centro del país”[[5]](#footnote-5)*. Los buenos rendimientos agro-ganaderos y el abundante abastecimiento de pescado en todo el territorio hispano, atestiguado por las fuentes hasta la primera década del siglo XVII, empieza a declinar desde ese momento, y mantendrán su bajo tono a lo largo de la vida de Murillo (1617-1682). Valga como botón de muestra el poco rendimiento de las almadrabas en la centuria, una de las industrias alimentarias más conspicuas de Andalucíay de una de las casas más afamadas en el Sur, los Medina Sidonia[[6]](#footnote-6). El esplendor de esta actividad había sido parejo al de la expansión del viñedo en Andalucía Occidental en el siglo XVI, tanto en Córdoba como en Jerez, así como a la consolidación del aceite en toda la vega de Sevilla. La razón no era sólo el poderío de la metrópolis sevillana, sino también la fuerte demanda del nuevo territorio de expansión colonial en América[[7]](#footnote-7). Sin embargo, a partir de la década de 1620-1630 esta pujanza empezó a declinar, como queda demostrado en las pinturas de Murillo que tienen que ver con la caridad, el reparto de alimento a pobres y las duras condiciones de vida, representadas en algunos de sus “cuadros de género”[[8]](#footnote-8). La crisis económica motivó, y fue agravada por, las medidas fiscales de Corona, señoríos y concejos, que pusieron en marcha todo tipo de tasas y controles cada vez más rigurosos (sobre descargas, compra-ventas, portazgos…) generando todo tipo de protestas entre productores y el abigarrado y complejo conjunto de operadores comerciales y agentes encargados de la distribución.

El sistema de abastecimiento, extraordinariamente regulado para conseguir la “garantía alimentaria”, se basaba en asegurar pan, carne (ganado y aves), pescado, aceite, vino y especiería. A ello se unía en ocasiones la leña y el carbón vegetal o las luces[[9]](#footnote-9). Sería ésta la base alimentaria, a la que sumar aportes complementarios de huevos, miel, frutas frescas o secas, legumbres secas, hortalizas, quesos, sal y especias. Las ordenanzas de ciudades regulaban los pósitos y alhóndigas de grano, pieza básica del sistema de abastecimiento. Sus responsables se esforzaban por conocer precios y cosechas, buscando siempre asegurar pan barato, lo que hacía del comercio del grano, y de otros víveres, un tráfico regulado y administrado, distinto a una mercancía sin más. El objetivo era evitar intermediarios, acaparamientos y movimientos especulativos que, a pesar de todo, se daban –y provocaban revueltas-. Las Ordenanzas establecían lugares de venta, horarios, control de pesos y medidas, exigían condiciones higiénicas de los establecimientos, precios máximos, prohibiciones de determinados suministros (por ejemplo, determinados alimentos en tabernas y bodegas). El incremento de tasas sobre el tráfico permitía a los concejos mantener la política de “trabajos públicos, asistencia, pan barato y los diversos festejos”[[10]](#footnote-10).

El sistema de proveimientos de carne o pescado se basaba en un mercado organizado por el Concejo, mediante otorgamientos a los “obligados” (ya individuos, ya compañías), a quienes desde el poder local les definían precios y cantidades en cada momento a cambio de un monopolio. Cuando las condiciones coyunturales no eran propicias, las autoridades debían estimular adjudicaciones o hacerse cargo directamente del servicio[[11]](#footnote-11). A partir de los obligados se abría un reguero de regateros, esportilleros y regatonas, dedicadas al pormenor, que veremos representados en niños y niñas vendedores en los cuadros de Murillo. El Cabildo de Sevilla percibía gran cantidad de granos de diezmos y rentas y se proveía de carnes para el abastecimiento de la ciudad gracias a los terrenos comunes y de propios que poseía, sobre todo, en la zona marismeña del Bajo Guadalquivir[[12]](#footnote-12). Los agricultores pretendían labrar para vides y grano los terrenos comunales de pasto, en una intensa lucha por la tierra que enfrentaba a quienes pretendían mantener sus privilegios y quienes deseaban transformar algunas de las condiciones socio-económicas. El sistema entrará en decadencia a lo largo del siglo XVII y los presupuestos concejiles dedicados a seguridad alimentaria se centrarán cada vez más en distribuciones alimentarias a indigentes y a importar grano, lo que sembrará el terreno para la irrupción de la picaresca, como realidad social y como tópico literario y artístico. La situación de las familias e individuos pobres era muy sensible a que las coyunturas afectaran el precio del trigo, y las sequías eran agravadas por los acaparamientos de grano por parte de las familias poderosas, de modo que la inflación de su precio podía producir agitación social, e incluso revueltas, como ocurrió en Sevilla en el virulento “motín de la Feria” en 1652[[13]](#footnote-13).

Ahora bien, el cuadro general de la España del Siglo de Oro no es suficiente para entender la economía en Sevilla, de la que Pierre Vilar llegó a decir que “valía cinco o seis Barcelonas”[[14]](#footnote-14), debido a su condición metropolitana en el comercio americano. Esta rol favoreció la afluencia de plata, con la que vinieron, además de riqueza dineraria, desigualdades, carestías y coyunturas de alza y crisis muy acusadas. Como recuerda Domínguez Ortiz, los salarios no eran suficientes, pese a ser altos, para afrontar alzas de precios, en una economía en la que todavía había muchos intercambios en especie como medio de pago. Como veremos, la posición social de cada quién diferenciaría dos modos alimentarios muy distintos: uno de base amplia en alimentos y recetas, el otro reducido y deficitario. Productos como el azúcar eran más bien de lujo, y llama la atención la escasa presencia de alimentos procedentes del territorio americano, especialmente de frutas y hortalizas (tomate, pimiento) que tendrán un papel alimentario tan importante con el paso del tiempo[[15]](#footnote-15) (lámina 1). Sin embargo, el chocolate (bebido) se fue afianzando como práctica social entre los estamentos aristocráticos, mientras que la papa-patata empezó a ser bastimento entre las clases populares desde el siglo XVII, a pesar de no acceder a las cocinas aristocráticas hasta dos siglos después, olvidada por ilustrados, que sólo la describían como una planta[[16]](#footnote-16).

[Lámina 1]

**2.2. Alimentación de artesanos, jornaleros, pobres y menestorosos.**

Como se ha dicho, la comida de los estamentos pobres –un grupo muy amplio, heterogéneo y numeroso- era escasa en variedad y proteínas, por mucho que las autoridades concejiles pretendiesen la garantía alimentaria, auspiciada también por prácticas de caridad. La comida se realizaba a base de pan, cocidos –con predominio de verduras como nabos y más garbanzos que lentejas, consideradas éstas “dañinas”-[[17]](#footnote-17) y el “carnero verde” (guiso de carnero con salva de perejil) eran plato común[[18]](#footnote-18). El pescado seguía siendo sustento muy importante por preceptos religiosos. Los viajeros de la época atestiguan la existencia de una comida caliente para el almuerzo, más una frugal cena a base de pan, frutas, aceitunas y queso. En el campo andaluz ya está atestiguado una sopa de agua, pan, ajos y vinagre, claro precedente del gazpacho[[19]](#footnote-19), que será enriqueciendo con pimiento y tomate cuando éstos se incorporen a la dieta. Junto a la alimentación doméstica, hemos de considerar la comida accesible en puestos, mesones y tabernas, en las que se distribuía, además de bebidas, tentempiés a base de carne o pescado secos, o guisos de despojos muy apreciados[[20]](#footnote-20).

Si bien es cierto que la sociedad hispalense del Seiscientos dio cobijo a un grupo de artesanos y negocios de comercio que tenían una posición más desahogada de lo habitual en la época, a partir del 1630 los datos del decaimiento económico son muy elocuentes. Un claro indicador es el aumento de niños expósitos por las condiciones de pobreza –mucho más que por honor sexual conforme avanzaba el siglo-[[21]](#footnote-21). Los repartos de pan en las puertas del Palacio Arzobispal y otras instituciones de caridad que atendían a los mendigos públicos y a los pobres “vergonzantes” –aquéllos que para defender su honra no reconocían públicamente su situación menesterosa- eran una situación común en la Sevilla de Murillo. La “sopa boba” se repartía en los conventos entre una muy variopinta población menesterosa: campesinos, artesanos, soldados, vagos..., que por distintas circunstancias no podían garantizar su sustento por sí mismos. La largueza y generosidad de los pudientes favorecía el aluvión de pobres de distintos orígenes, hasta colmatar las puertas de iglesias e instituciones de caridad para solicitar limosna privada y pública[[22]](#footnote-22). El propio Murillo colaboraba en los repartos de pan organizados por las parroquias y participó activamente en instituciones de caridad. Precisamente, Miguel de Mañara le encargó distintos lienzos para el programa iconográfico sobre las “Obras de misericordia corporales” que ideó para la decoración interior de la iglesia de la Caridad[[23]](#footnote-23). Dos de estos cuadros hacen referencia a las obligaciones caritativas de alimentar al pobre y al hambriento: “Santa Isabel de Hungría cuidando a los Tiñosos” (1672), y “La multiplicación de los panes y los peces” (1669/1670) –y dejando a un lado el que hace referencia a socorrer al sediento, *“*Moisés haciendo brotar el agua de la roca de Horeb” (1669/1770). En el primero se puede apreciar, en segundo plano, un atrio donde unos pobres son alimentados a mesa y mantel, mientras que en el segundo una muchedumbre espera el momento del milagro de la multiplicación de víveres. De todos modos, la caridad expresada mediante el reparto de alimentos ya había estado presente en su obra desde su primera etapa, como se demuestra en el “San Diego de Alcalá dando de comer a los pobres” (1645), destinado al Convento de San Francisco sevillano (lámina 2)

[Lámina 2].

El ajuar de las cocinas más humildes queda atestiguado en un buen número de cuadros, tanto religiosos como de género, que nos permiten reconstruir las piezas de loza y barro de los hogares sevillanos: cántaros, cantarillas, pucheros, jarras, alcarrazas, platos, pocillos, escudillas[[24]](#footnote-24), algunas de las cuales procederían de los numerosos talleres trianeros[[25]](#footnote-25). El barro ocupaba un lugar central, por encima de cuero o madera, entre los útiles contenedores de líquidos en España, por favorecer la frescura[[26]](#footnote-26). A partir del relato de viajeros extranjeros, Pleguezuelo afirma el elevado consumo de agua en España, tanto por el abuso de sal y especiería en las comidas como por la herencia musulmana. Así mismo, atestigua la práctica de lavarse las manos después de las comidas con agua de olor, o el papel fundamental de azacanes (aguadores), tan bien representados en la pintura del Seiscientos, que tanto distribuían agua desde sus fuentes de suministro a los hogares, como ofrecían su preciado producto entre los transeúntes.

Es en este contexto en el que podemos entender mejor el grupo de cuadros de género en el que se representan niños y/o ancianos en ambientes domésticos y callejeros, adquiridos, en su mayor parte, por los merchantes flamencos que acudían a la Sevilla cosmopolita de mediados del siglo XVII[[27]](#footnote-27). Algunos aparecen ya a mediados de la centuria, como el “Joven mendigo” o “Niño espulgándose” (lámina 3), que representa a un esportillero (mozos que realizaban recados de pequeños portes) y aguador; o el también célebre “Niños comiendo melón y uvas”, fechables hacia 1650, momento crítico tras el azote de la peste de 1649. Otros reflejan los ambientes domésticos de la clase de artesanos, como la “Anciana despiojando a un niño” (hacia 1660). Este tipo de producción se concentra en plena época de madurez del pintor, en la que se decide a representar, con un tono más jovial, este mundo de errabundos, azacanes y esportilleros que comercializan otros géneros al por menor. Sirvan como muestra “Niños jugando a los dados”, “Tres muchachos (dos golfillos y un negro)” (lámina 4), “Dos niños comiendo de una tartera” o “Vieja comiendo en una tartera”, todos de la década entre 1665 y 1675. Podríamos identificar a algunos de ellos como el creciente número de niños, probablemente expósitos, que se dedicarían a la mendicidad. Son cuadros para apreciar tanto los modestos utensilios usados para la alimentación (vajilla de barro, cántaros, cestos, esportillas tejidas, tarteras); como los alimentos básicos, en especial mendrugos de pan o piezas de fruta, elementos materiales que simbolizan esta realidad de claroscuros de la sociedad sevillana del momento, junto con algún perrillo, ya doméstico, ya vagamundo, que espera con impaciencia alguna miga.

[Lámina. 3. Lámina 4.]

**2.3. Alimentación de ricos.**

Las maneras de la mesa y la alimentación conformaban las reglas que definían y reproducían la diferencia estamental. La comida, como práctica social, no sólo es “buena para comer”, o “buena para salvarse”, sino que constituía un *habitus* de diferenciación y posicionamiento social. Los rasgos generales de este modo se caracterizan por la complejidad de la ceremonia, la abundancia de platos –lo que implicaba la posibilidad de elegir como signo de posición, pues no es imaginable una ingesta de las proporciones de las que hablan las fuentes disponibles-, la diversidad en los alimentos, la extravagancia de las recetas, el lujo de vajilla y ropa, las actitudes serviles de pajes y sirvientes[[28]](#footnote-28). Aún más, la organización del servicio doméstico puede entenderse como una representación a pequeña escala de la sociedad estamental, su naturaleza jerárquica y basada en relaciones verticales, de carácter clientelar, hasta la cúspide culminada en el monarca. Como recuerda el antropólogo Lisón Tolosana, en las maneras de la corte, “los que le ven comer [al Rey] están a cierta respetuosa distancia, separados por un cordón de guardas que cierra el círculo mágico”[[29]](#footnote-29).

Las familias deseaban enviar sus hijos a las casas señoriales para adquirir los modales que les permitiese quedar integrados en esa red clientelar, para las funciones de servicio, como si de un noviciado se tratase[[30]](#footnote-30). Fastuosos banquetes acompañaban ceremonias públicas en las que participasen las gentes principales. En la memoria escrita que ha quedado de éstos[[31]](#footnote-31), se describen no solo manjares[[32]](#footnote-32), sino también los asistentes, pues tanto unos como otros eran signo de la importancia del momento, poniendo de manifiesto la función simbólica de estos banquetes. Acompañados de regalos entre los huéspedes principales que sellaban así sus compromisos, la fastuosidad de tales ceremonias se expresaba con luminarias y fuegos, bailes de máscaras, saraos, corridas a caballo y lanceamiento de toros. Si las fiestas tenían un carácter más popular, se aderezaban, además, con luchas, juegos y competiciones, comedias en plazas públicas y dación de limosnas y comida a asilados, pobres vergonzantes, pobres de cárceles o comunidades religiosas[[33]](#footnote-33).

En la casa aristocrática el mayordomo se encargaba de formar y controlar a los pajes y servidores en sus distintas especializaciones (camarero, despensero, botiller, cocinero…), así como de controlar la limpieza de la cocina, los utensilios y herramientas necesarios –que no eran la sartén o la olla para el fogón de los pobres, sino todo tipo de herramientas para envasar, cortar, cocinar, transportar-. El veedor concertaba con él los suministros, lo que le exigía estar al tanto de productos y precios, además de fiscalizar a los pajes compradores. Evitar sisas y desvíos de una parte de los abastecimientos era un asunto vital, especialmente para los productos como el azúcar, el vino o el aceite. La despensa se abastecía casi a diario, de modo que los cocineros debían ser igualmente controlados[[34]](#footnote-34), como queda acreditado por la picaresca que reinaba en las cocinas de las nobles casas, según constata el *Guzmán de Alfarache:* “*Despensero, cocinero, botiller, veedor y los más oficiales, todos hurtaban”*, para reseñar a continuación lo que “*se ahorraban*” los mozos: menudillos, jamón, ternero, carnero, salsas, especias, nieve, vino, azúcar, aceite, miel, velas, carbón o leña, todo lo cual, y más, era vendido en los mercados*[[35]](#footnote-35)*: Una casa señorial debía tener también un cocinero capaz de responder a la demanda de lujo con variedad de platos, dejando en buen lugar a la casa en fiestas y convites, para lo cual precisa del estudio, la innovación, además del dominio de su oficio, para lo que existían recetarios de referencia[[36]](#footnote-36).

La dieta de una noble casa la constituían una prolija variedad de platos de verduras (acelgas, berza, espinacas, alcachofas, habas verdes, nabos…); potajes (de cereales, de legumbres); pastas y arroces, empanadas y pasteles (sobre todo de las distintas partes de animales y de pescados); todo tipo de guisos carnes (cordero y cabrito, vaca y ternero, puerco y cochinillo, aves diversas), todos ellos con sus salsas; pescados, marinos y de agua dulce (atún, pajeles, lisas, sollo, salmonetes, merluza, barbos…), en guisos y escabeches; huevos y tortillas de distintas maneras, amén de postres a base de quesos, tortas, aceitunas, frutos secos, dulces, conservas y confituras, turrones, mazapanes…)[[37]](#footnote-37). Resulta imposible recoger la variedad de recetas y modos culinarios, que aparecen desarrollados convenientemente en Vallés Rojo[[38]](#footnote-38). El veedor era el encargado de garantizar que la presentación de platos recogiese el ritual y orden adecuados: los “principios” abrían los ágapes (ensaladas, frutas, verduras y embutidos); los “platos” (asados y guisos de carne y pescado, además de huevos, empanadas, tortas y pasteles) constituían el núcleo de la comida, que se cerraba con los “postres”, tanto salados (queso y aceitunas) como dulces, a base de confituras, frutas secas, preparados de huevos y masa frita[[39]](#footnote-39).

La vajilla se labraba en plata en las casas nobiliarias y estaba a cargo del “repostero de plata”, servidor de gran confianza, para cuidar y limpiar platos, cubertería, saleros, jarros, fuentes, vasos y tazas, bandejas, candeleros, perfumadores, graseros, aguamaniles, campanillas y arañas, además del “taller”, que incluía a los recipientes para aliñar y aderezar, incluido un palillero. Todo ello nos hace pensar en que se contemplaba el comensalismo en toda su prolijidad, para atender a las distintas necesidades y sentidos. El repostero vigilaba la limpieza de la vajilla en cada comida, realizada in situ por los mozos. *“Comer directamente sobre la mesa era digno de pobreza e incivilidad”*[[40]](#footnote-40), de modo que el servicio de mantelería también expresaba la dignidad y riqueza de la casa, al igual que la vajilla, la cocina y los comensales. El hilo blanco adamascado era signo de refinamiento. Esta misma autora explica que las mesas se vestían con tres ropas: una primera de protección, la segunda para secar las manos de los aguamaniles que se pasaban después de los platos y la última para dar ostentación, todo ello, junto con servilletas y toallas, a cargo del “Repostero de ropa blanca”. La etiqueta gobernaba la disposición de la mesa, que debía satisfacer no sólo los estómagos sino las reglas sociales, transmitiendo los significados oportunos para crear la atmósfera social adecuada. El tenedor, por ejemplo, sólo era esperable en las mesas más aristocráticas, y el plato era sustituido por el “taller”, bandeja de plata que acogía otro menaje. Era el “Maestresala” el que se encargaba de la mesa fuese una adecuada trasposición de la jerarquía social, reuniendo y diferenciando a un tiempo a los comensales. Así refiere la liturgia de la comida Hernández Samper, a partir del manual de Yelgo de Bázquez: “*una especie de procesión, de la cocina al comedor, en que el alimento era portado y acompañado de manera ceremonial por los servidores”*[[41]](#footnote-41), en la que se insiste en la importancia de respetar el orden debido de platos, los modos de servirlos y retirarlos, trinchar y aderezar y servir o cuidar el ambiente en la sala.

Como era común en la época, las comidas se acompañaban de vino, cuya calidad era síntoma de la posición social de los comensales. En las casas aristocráticas y en la corte, un mueble aparador acogía la exposición de jarras y copas, de metales preciosos y finos vidrios y porcelanas, cuya riqueza ornamental y finura expresaban el estatus de la casa. El botiller era el encargado, tanto de los caldos como del aspecto de este mueble auxiliar. Al igual que en el servicio de platos, los pajes y criados habían de observar un ceremonial en la dispensa de bebida. La “salva”, el acto de probatura del vino antes de su servicio por un servidor –el “gentilhombre de copa”, acompañado por el de “servilleta” y los encargados de las hachas o velas-, se mantenía como señal de respeto, poniendo de manifiesto la importancia de este ritual en los usos a la mesa de la época. Esta ritualidad era aún más exacerbada si se dedicaba a la señora de la casa, por ser exigida mayor cortesía[[42]](#footnote-42).

A Murillo no le solicitan pinturas de estos ambientes, de modo que sólo a través de un modo indirecto, en pinturas de carácter religioso y con una intención claramente moralista, podemos acceder a su recreación pictórica. Así, de la serie dedicada al Hijo Pródigo destaca “La disipación del hijo pródigo” (1660-1665) (lámina 5), por estar la escena centrada por las lujosas viandas y vajillas de un banquete, quedando implícita la lujuria, además, por la presencia de cortesanas y el músico, todo lo cual contrasta vivamente con la pobreza del resto de representaciones de alimentación, tanto en los cuadros de género como en los religiosos. Otra representación de la mesa de los miembros de la aristocracia de la segunda mitad siglo XVII puede verse en “Las bodas de Caná” (1670), en que además de la comida y las cántaras ya vacías de vino se observa el lujo orientalizante en el mantel, signo de los intercambios de productos con el lejano oriente, a pesar de que la metrópolis comercial había entrado ya en una crisis acusada.

[Lámina 5]

**A modo de reflexión final: las dimensiones del comer.**

Ha resultado evidente que la alimentación, entendida de modo comprehensivo, no sólo servía para comer, sino para expresar la posición social y los valores de la época. En este sentido, queremos destacar como idea central la función moralizante que tuvieron tanto las prácticas alimentarias (o una parte de ellas), como la representación de alimentos en la obra de Murillo. Por un lado, la pintura religiosa en la que el reparto de comida sirve como *leit motiv* de las prácticas de caridad en las que el propio pintor participaba, como correspondía, en una sociedad jerárquica –esto es, organizada sobre la desigualdad de las distintas clases de personas-, a quien tenía cualidad, prestigio y capacidad para ello[[43]](#footnote-43). La dación de limosna, el reparto de alimentos, santificaba, como queda refrendado en distintos cuadros religiosos del pintor, que solían formar parte de series encargadas tanto para comunidades conventuales como para instituciones de caridad. Pero esa misma pintura religiosa, cuando ponía el foco en la recreación de pasajes bíblicos y representaba banquetes, podía servir para alertar sobre el lujo, como hemos visto.

Se ha discutido sobre si los cuadros de género tenían la intención de llamar la atención de la sociedad –sobre la situación de pobreza y mendicidad crecientes- o se deben más a las exigencias de una próspera clientela de burgueses europeos. En cualquier caso, sí se puede diferenciar el tono más sombrío y crudo de los cuadros de su primera época (“Niño despiojándose”) de la jovialidad y despreocupación de los niños de su etapa de madurez, por muy pobres que pareciesen. Nos quedamos con su valor testimonial de un nutrido grupo de población, niños y niñas que deambulaban entre la picaresca, el vagabundeo o/y el servicio de distribución de agua y frutas.

Y aún podrían abordarse más cuestiones, que por las limitaciones de espacio no podremos desarrollar, porque ¿no es cierto que el cuadro “Lactación o aparición de la Virgen a San Bernardo” (hacia 1655), en el que el joven monje recibió el don de la elocuencia tras haber soñado que libaba la leche que manaba del seno de la Virgen, nos permitiría elucubrar sobre el poder taumatúrgico de este preciado alimento en el imaginario católico? Del mismo modo, podríamos entender la representación de la “Última cena” (1650), lienzo encargado por la hermandad sacramental de Santa María la Blanca, en la que el foco –visual, pero también simbólico- es puesto en el cáliz que centra la composición. Es el vino, uno de los baluartes de la tríada mediterránea, como sangre divina transubstanciada, lo que se sugiere en el cuadro. Sólo estos dos ejemplos nos ayudan a entender la riqueza de representaciones, en este caso de carácter religioso, que recubren los alimentos en la época. De ahí el título de nuestro trabajo, una invitación a considerar las funciones sociales y simbólicas de los alimentos, pues a través de ellos la sociedad del Seiscientos buscaba la salvación, refrendar su prestigio o, sencillamente, buscarse la vida, y así fue como lo representó uno de sus más conspicuos observadores, Bartolomé Esteban Murillo.

1. Marvin HARRIS: *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*; Madrid, Alianza, 1989. [↑](#footnote-ref-1)
2. Isabel GONZÁLEZ TURMO: *Comida de rico, comida de pobre;* Sevilla, Editorial Universidad de Sevilla (edición digital) [1995], 2017, p. 19. [↑](#footnote-ref-2)
3. Jesús CONTRERAS: “Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología”, *Fundamentos de Antropología*, 2 (1993), pp. 42-51. [↑](#footnote-ref-3)
4. Paz MORENO FELIÚ: *El bosque de las gracias y sus pasatiempos*; Madrid, Editorial Trotta, 2011. [↑](#footnote-ref-4)
5. Bartolomé BENNASSAR: *La España del Siglo de Oro*; Barcelona, Crítica, 1990. [↑](#footnote-ref-5)
6. Sobre la importancia del suministro de pescado como fuente de proteína en todo el horizonte de la sociedad de la España moderna, baste considerar que el pescado se consumía casi un tercio de los días del año en el Antiguo Régimen, convirtiéndose en un símbolo de pertenencia a la comunidad cristiana, frente a judíos y moriscos: David FLORIDO y Loïc MÉNANTEAU: “Geohistoria de las Almadrabas del Golfo Ibero-Marroquí. Siglos (XVI-XXI)”. *Historia de la Pesca en el ámbito del Estrecho*, vol II; Sevilla, Consejería de Agricultura y Pesca y Consejería de Innovación Ciencia y Empresa, 2006. pp. 855-926. [↑](#footnote-ref-6)
7. BENNASSAR, op. cit., p. 133 [↑](#footnote-ref-7)
8. Enrique VALDIVIESO: *Murillo;* Madrid, Alianza, 1994. [↑](#footnote-ref-8)
9. BENNASSAR, op.cit., p. 139. [↑](#footnote-ref-9)
10. BENNASSAR, op.cit., p. 139. [↑](#footnote-ref-10)
11. BENNASSAR, op.cit., p. 140. [↑](#footnote-ref-11)
12. Antonio DOMÍNGUEZ ORTÍZ: *Historia de Sevilla. La Sevilla del siglo XVII;* Sevilla: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Sevilla [1984] 2006, p. 120. [↑](#footnote-ref-12)
13. José CONTRERAS GAY: “Penuria, desorden y orden social en la Andalucía del siglo XVII”. *Jornadas sobre los marginados en el mundo medieval y moderno*. Almería: Instituto de Estudios Almerienses. 2000, pp. 211-226. [↑](#footnote-ref-13)
14. DOMÍNGUEZ ORTIZ, op.cit., p. 116. [↑](#footnote-ref-14)
15. Julio VALLÉS ROJO: *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*;Valladolid,Junta de Castilla y León, 2007. [↑](#footnote-ref-15)
16. Emmánuel LIZCANO: “La guerra de las patatas: de la *papa* indígena a la *solanum tuberosum* ilustrada, pasando por la *patata*”. *Las patatas y las cosas. Lurpeko Istorioak*; San Sebastián, Fundación Cristina Enea, 2013, pp. 8-24. [↑](#footnote-ref-16)
17. VALLÉS ROJO, op. Cit, p. 193. [↑](#footnote-ref-17)
18. Mª Ángeles HERNÁNDEZ SAMPER: “Estilo de servir a príncipes. La cocina de un Grande de España en el Siglo de Oro”, *Trocadero*, 12-13 (2001), pp. 315-359, p. 333. [↑](#footnote-ref-18)
19. VALLÉS ROJO, op. Cit, p. 192. [↑](#footnote-ref-19)
20. VALLÉS ROJO, op. Cit, p. 193. [↑](#footnote-ref-20)
21. León C. ÁLVAREZ SANTALÓ: *Marginación social y mentalidad en la Andalucía Occidental: Expósitos en Sevilla (1613-1910)*; Sevilla, Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, 1980. [↑](#footnote-ref-21)
22. Las *Memorias de todas las parroquias de Sevilla y de las necesidades y pobres que hay en ellas* constituyen, según el historiador sevillano, una excelente fuente para conocer esta situación. Vid. Antonio DOMÍNGUEZ ORTIZ: “La Sevilla de Murillo”. *Bartolomé Esteban Murillo (1617-1682)*. Ministerio de Cultura, Fundación Juan March, 1982, pp. 41-54. [↑](#footnote-ref-22)
23. VALDIVIESO, op.cit. [↑](#footnote-ref-23)
24. Alfonso PLEGUEZUELO: “Cerámicas para el agua en el Barroco español: una primera aproximación desde la literatura y la pintura”, *Ars Longa*, 9-10 (2000), pp. 123-138. [↑](#footnote-ref-24)
25. En mayo de 2018 la Universidad Internacional Menéndez Pelayo y el ayuntamiento de Sevilla han organizado una muestra y un ciclo de conferencias bajo el título: ‘Lozas Barrocas. La cerámica en los lienzos de Murillo’. [↑](#footnote-ref-25)
26. PLEGUEZUELO, op. Cit, 130 (basándose en Covarrubias). [↑](#footnote-ref-26)
27. VALDIVIESO, op. Cit, p. 48. [↑](#footnote-ref-27)
28. Mª Ángeles HERNÁNDEZ SAMPER: “Estilo de servir a príncipes. La cocina de un Grande de España en el Siglo de Oro”, *Trocadero*, 12-13 (2001), pp. 315-359. [↑](#footnote-ref-28)
29. Carmelo LISÓN TOLOSANA: *La imagen del rey. Monarquía, realeza y poder ritual en la Casa de los Austrias;* Madrid, Espasa Calpe, 1991, p. 128. [↑](#footnote-ref-29)
30. HERNÁNDEZ SAMPER, op.cit., p. 317. [↑](#footnote-ref-30)
31. Jenaro ALENDA y MIRA: *Relaciones de solemnidades y fiestas públicas de España*;Madrid, Sucesores de Rivadeneyra,1903. [↑](#footnote-ref-31)
32. ALENDA, op. Cit, p. 351. [↑](#footnote-ref-32)
33. ALENDA, op.cit. [↑](#footnote-ref-33)
34. HERNÁNDEZ SAMPER, op.cit., p. 326. [↑](#footnote-ref-34)
35. Mateo ALEMÁN: *Guzmán de Alfarache. Atalaya de la vida humana. Primera Parte*; Madrid, Ediciones Castilla, [1599] 1953, p. 234. [↑](#footnote-ref-35)
36. Mª Ángeles HERNÁNDEZ SAMPER: “Los recetarios españoles de cocina, siglos XV-XVIII”. En *Codici del gusto*, Milán: Francoangeli, 1992, pp.152-184. Por señalar algunos: El *Libro del arte de cozina* de Diego Granado (1599) –con sucesivas reediciones en el siglo; la *Opera* de Bartolomeo Scappi (1570); el *Arte de cozina, pastelería, bizcochería y conservería* de Martínez Montiño (1611), o *El Libro del Arte de Cozina*, de Domingo Hernández de Maceras (1607). [↑](#footnote-ref-36)
37. Mª Ángeles HERNÁNDEZ SAMPER: *La alimentación en España en el Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras*;Huesca, La Val de Onsera, 1998. [↑](#footnote-ref-37)
38. VALLÉS ROJO, op. cit. [↑](#footnote-ref-38)
39. HERNÁNDEZ SAMPER, 2001, op.cit., p.339-340. [↑](#footnote-ref-39)
40. HERNÁNDEZ SAMPER, op.cit., p.344. [↑](#footnote-ref-40)
41. HERNÁNDEZ SAMPER, op.cit., p 348. El artículo analiza la obra de Miguel Yelgo de Bazquez, *Estilo de servir a Príncipes, con exemplos morales de servir a Dios*, publicada en Madrid en 1614. [↑](#footnote-ref-41)
42. HERNÁNDEZ SAMPER, op.cit., p. 356-357. [↑](#footnote-ref-42)
43. MORENO FELIÚ, op.cit. [↑](#footnote-ref-43)