**El arte como fuente para la historia agraria: el caso de las plantas americanas en la pintura europea de la Edad Moderna. Usos y condicionamientos**

**Art as a source for agrarian history. The case of American plants in European painting of the Modern Age. Uses and conditionings**

**Vanessa Quintanar Cabello**

**Universidad Complutense de Madrid**

**vanequin@ucm.es**

**ORCID: 0000-0003-1671-8087**

**Resumen:** El objetivo de este estudio es comprobar la validez de las obras artísticas como fuente de interés para la historia agraria, tomando como ejemplo la llegada, aclimatación y consumo de especies vegetales procedentes de América a Europa en la Edad Moderna. Para ello se ha tomado como base de estudio tanto fuentes primarias como secundarias relevantes para el caso y se ha elaborado una base de datos y un banco de imágenes a partir de las obras localizadas en los catálogos disponibles en instituciones de referencia. A partir del análisis de los textos e imágenes recopilados, se han localizado las principales aportaciones que las obras de arte proporcionan al estudio de ese fenómeno, pero también las dificultades que presenta su utilización.

**Palabras clave:** Arte; Historia agraria; América; Europa; Edad Moderna

**Summary:** The purpose of this study is to test the validity of artistic works as a source of interest for agrarian history, taking as an example the arrival, acclimatization, and consumption of plant species from America to Europe in the Modern Age. For this purpose, both primary and secondary sources relevant to the case have been used as a basis for the study, a database and an image bank have been created from the art works found in the catalogues available in reference institutions. From the analysis of the texts and images collected, the main contributions that the works of art provide to the study of this phenomenon have been identified, as well as the difficulties that their use presents.

**Keywords**: Art; Agrarian history; America; Europe; Modern Age

“The testimonies about the past offered by images are of real value, supplementing as well as supporting the evidence of written documents (…) They offer access to aspects of the past that other sources do not reach. Their testimony is particularly valuable in cases where texts are few and thin, the case of the informal economy, for instance, or of the view from below, or of changes in sensibility”. Burke, 2001: 184-185.

1. **Las obras artísticas como fuente para la historia agraria. Objetivos, metodología y criterios de selección del estudio**

El presente estudio tiene como objetivo principal demostrar la validez de las obras artísticas como fuente para la historia agraria, tomando para ello como base uno de los principales fenómenos acaecidos en la Historia Moderna europea en este campo, como fue la llegada de cultivos americanos al Viejo Continente. A lo largo de este estudio se mostrarán diversos usos del arte en la reconstrucción de este hecho, empleando para ello ejemplos concretos en los que las obras de arte arrojan información de utilidad sobre aspectos tan relevantes como la cronología de llegada, la paulatina evolución de los cultivos o los diferentes usos otorgados en las diferentes regiones. Pero, para que este estudio sea completo, también se ha incluido en el análisis aquellos condicionamientos que todo historiador debe tener en cuenta a la hora de emplear el arte como fuente, tales como los factores estéticos de cada época o las inercias en la representación sin vínculo con la realidad histórica.

Para ello, y dado el alto número de especies vegetales que llegaron de América a Europa en las décadas posteriores a 1492 se ha considerado necesario a efectos de este estudio restringir el análisis solo a aquellos cultivos que cumplieran dos premisas: haber logrado un impacto considerable en la agricultura europea y, al mismo tiempo, tener una presencia significativa en las obras artísticas realizadas paralelamente al proceso de aclimatación y desarrollo. El motivo de este criterio es asegurarse una muestra lo suficientemente amplia como para ser significativa y que avale por tanto las conclusiones del estudio. Entre los cultivos que cumplen ambas premisas se encuentran: el maíz, las cucurbitáceas americanas, el pimiento y el tomate y, en menor medida, la patata y la batata, cuya representación artística es muy restringida en el periodo analizado, pero que puntualmente también pueden aportar información útil sobre el cultivo, usos alimenticios e ideas otorgados a estos alimentos hasta su generalización.

La amplitud del territorio abarcado en este estudio ha hecho también necesaria una selección de zonas que, acorde con las fuentes secundarias empleadas, tuvieron una gran relevancia en la difusión temprana de estas especies. Por ello nos centraremos en aquellos territorios pertenecientes a la Monarquía Hispánica en el momento de la llegada de estos alimentos, pues a ella le correspondió, al menos en los primeros momentos, un papel esencial en el traslado y difusión de semillas y plantas por buena parte del continente. En este sentido, la Península Ibérica, el área de los Países Bajos e Italia son las áreas de cultivo y también artísticas sobre las que se ha centrado el análisis.

Una vez establecidos los criterios y límites de nuestro estudio, la metodología empleada ha tenido en cuenta dos elementos esenciales para su elaboración: la localización de bibliografía necesaria para la comprensión profunda del contexto y circunstancias históricas que rodearon la llegada, aclimatación y consumo de nuevos alimentos americanos y la localización de un número considerable de imágenes que sirviera como soporte sólido para el análisis y conclusiones.

Para la localización de información se han empleado tanto fuentes primarias como secundarias de relevancia para nuestro estudio. En el primer caso, se han tenido en cuenta especialmente los testimonios ofrecidos por los cronistas de Indias (José de Acosta, Pedro Mártir de Anglería, etc.), pues sus declaraciones sirven para enmarcar el conocimiento, las ideas y los prejuicios que surgieron en los primeros momentos de contacto con la naturaleza americana. Dentro de las fuentes secundarias, se han tenido en cuenta aquellos trabajos que, bien dentro de una historia general de la alimentación o bien mediante el análisis de alimentos concretos, aportan información relevante sobre el proceso histórico a partir del cual se pretende construir el análisis de las obras artísticas.

Por lo que concierne a la localización y clasificación de imágenes, se ha manejado un considerable número de catálogos generales, como los de la Fondazione Zeri de la Universidad de Bolonia o Collectie Nederland del departamento gubernamental de patrimonio cultural holandés, así como los elaborados por los principales museos donde se encuentran obras clave para nuestro estudio (Museo del Prado, Rijksmuseum, Museo del Louvre, etc.). A partir de la localización de obras de interés, se ha elaborado una base de datos donde se han recogido los datos esenciales de las obras y se ha consignado su posible utilidad como fuente para la historia, siguiendo el objetivo principal de este estudio. Paralelamente, se ha elaborado un banco de imágenes con los mismos criterios que la base de datos.

1. **Una aproximación al objeto de estudio. Estado de la cuestión**

El descubrimiento de cientos de especies vegetales es quizás uno de los hechos que, a la larga, más impacto tuvo como consecuencia de la llegada de los europeos a tierras americanas. Sus huella a nivel agrícola, económico y social supuso una transformación solo comparable a la derivada de la introducción y diseminación de cultivos realizada previamente en Europa por los romanos y los árabes.

Muchas de estas plantas no pudieron ser cultivadas en el Viejo Continente debido a las especiales condiciones para su crecimiento, como es el caso del cacao, pero otras muchas fueron llevadas y adaptadas a las distintas geografías europeas con un éxito extraordinario en algunos casos. Maíz, tomates, pimientos o patatas acabaron constituyendo una providencial ayuda frente a las hambrunas de los siguientes siglos y se erigieron incluso en elementos indispensables en los campos y en las mesas de todo el continente.

Este fenómeno ha sido abundantemente estudiado desde distintos puntos de vista. Desde el campo de la historia agraria, se puede citar la obra de Fernández y González (1990) sobre la denominada “agricultura viajera”. Desde la historia de la alimentación, no puede eludirse la aportación de Flandrin y Montanari (2011) que dedican numerosas páginas a esta cuestión dentro de su afamada historia de la alimentación. En otras ocasiones, los estudios se han centrado de manera monográfica en cultivos concretos, como la célebre obra de Redliffe Salaman (primera edición, 1949) sobre la historia de la patata o la dedicada al cultivo y comercio del chocolate de los Coe (1996) o Nikita Harwich (2008). Si por algo destacan estas y otras publicaciones dedicadas a este cuestión es la variedad de fuentes empleadas para confirmar la importancia que estos cultivos americanos tuvieron en distintos ámbitos. Compraventas notariales, sentencias, libros de cuentas, recetarios y hasta la literatura han servido como fuente documental de valioso peso a la hora de reconstruir este complejo proceso. Sin embargo, otras fuentes no parecen haber acaparado hasta el momento el interés de los historiadores. Es el caso de las obras de arte.

Quizás lastradas por su consideración simbólica o decorativa, las piezas artísticas raramente han sido consideradas como una fuente fiable y digna de consideración al abordar un fenómeno agrícola como el que nos ocupa. En el mejor de los casos, y salvo honrosas excepciones, el arte ha sido empleado a menudo como forma de corroborar gráficamente lo indicado por otras fuentes. Entre esas honrosas excepciones, merece sin duda destacarse la labor realizada por Giulia Caneva (1992, 2018) y, especialmente, Jules Janick que, en sus estudios (2006, 2010, 2011, 2014), han confirmado el importante valor documental que el arte, en especial los frescos italianos en este caso, tienen a la hora de estudiar el fenómeno de la llegada y adaptación de cultivos americanos en Europa.

El planteamiento de Janick sirve pues como punto de partida de este estudio, que pretende ampliar tanto la cronología, como la geografía y los géneros artísticos analizados por el historiador de la botánica estadounidense, con el objetivo de mostrar que el arte puede ser una fuente documental válida y de interés para la reconstrucción de la llegada y adaptación de alimentos americanos en las sociedades europeas de la Edad Moderna y que, por extensión, puede serlo para la reconstrucción de hechos históricos vinculados con fenómenos agrarios. Sin embargo, y con el objetivo de que este estudio sea lo más completo posible, se indicarán también aquellos condicionantes que, como todas las fuentes, deben tenerse en cuenta con el objetivo de no caer en importantes errores de interpretación.

1. **El arte como fuente para determinar cronologías de llegada y desarrollo de cultivos americanos**

Sin lugar a duda, uno de los usos más destacados del arte en relación con la llegada de cultivos americanos es su utilidad a la hora de establecer o al menos corroborar el momento de llegada y primera difusión de los cultivos americanos. Con ello las obras artísticas se erigen como una fuente a la altura de otras comúnmente empleadas, como crónicas de Indias o cartas, y se adelanta en ocasiones a la otra gran fuente gráfica del momento: el grabado científico.

Una buena muestra de ello lo constituye la temprana representación del maíz (*Zea mays*) en las artes europeas. Cereal admirado desde el propio Cristóbal Colón[[1]](#footnote-1), sabemos por las propias palabras del almirante que en fecha tan temprana como 1498 ya era cultivado en Castilla[[2]](#footnote-2). Pocas décadas después, Alonso de Herrera (1513) confirmaba la presencia de “borona” en el norte de España haciendo referencia al cereal americano[[3]](#footnote-3) y en 1511, Pedro Mártir de Anglería señalaba en una carta el envío de granos de maíz a Italia[[4]](#footnote-4).

Como sucedió con otros cultivos, los turcos resultaron decisivos para su introducción en el resto de Europa, probablemente vía Italia (Janick y Caneva, 2005: 78) y aunque su uso oficial fue en un principio el de alimento para animales, Flandrin (2011: 697) indica que rápidamente pasó a formar parte del consumo humano, especialmente en aquellas zonas cuyos cereales tradicionales eran difícilmente panificables, como el mijo o el panizo. Tal era el caso del suroeste de Francia, Portugal, norte de Italia o Albania. Este hecho pudo resultar clave para amortiguar las hambrunas en estas regiones, tal y como indican Crescini (1992: 175-176) para Italia o Benassar (2001: 131) para el caso del norte peninsular.

El interés despertado por el cereal entre cronistas y agricultores tuvo su referendo en el campo del conocimiento científico. Y autores de absoluta referencia como Charles L’Écluse o Leonhart Fuchs[[5]](#footnote-5) dedicaron elogiosas páginas a este cultivo. De especial interés es este último caso, pues en su obra *De historia stirpium commentarii insignes* (1542) incluyó la que durante mucho tiempo fue considerada la primera imagen del maíz en Europa. Realizada por Albrecht Meyer, trasladada al bloque de madera para su impresión por Heinrich Füllmaurer y cortada posteriormente por Veit Rudolf Speckle (Janick y Caneva, 2005: 71), la obra muestra una representación estilizada de la planta, aunque concede una escasa importancia a la mazorca, que aparece integrada entre las hojas. Con mucha mayor precisión y variedad será posteriormente mostrada por Jacobus Theodorus (Tabernaemontanus) en su *Eicones plantarum* (1590) o por John Gerard en *The herball, or, Generall historie of plantes* (1597).

Sin embargo, mucho antes de que apareciera representado el maíz en dichas obras, el cereal americano hizo su aparición en el arte. Tal y como ha demostrado Jules Janick (2011), en fechas tan tempranas como 1515-1518, es decir, apenas veinte años después de su llegada a Europa, lo encontramos representado en los frescos de la Villa Farnesina de Roma. Concretamente, en la Logia de Cupido y Psique, cuyos frescos fueron realizados por Giovanni da Udine. En fechas similares, aunque con una identificación más dudosa, Janick y Caneva (2005: 75) indican su posible presencia en la Logia de Rafael del palacio del Vaticano, realizada entre 1517 y 1519 por el mismo autor.

Poco después que el grabado de Fuchs y antes que otros libros de botánica, el maíz da el salto a la pintura, de la mano del singular artista Giuseppe Arcimboldo y ya en 1563 lo encontramos formando parte de la alegoría del *Verano*. Esta representación resulta de especial interés, pues este y otro retrato con presencia del cereal americano en su obra (*Retrato de Rodolfo II como Vertumno*, 1591[[6]](#footnote-6)) (Figura 1) fueron realizados por encargo de la Corte de Viena, lo que nos ofrece una nueva pista en la cronología de la expansión de este cultivo en esa parte del continente.



Figura 1. Giuseppe Arcimboldo, Retrato de Rodolfo II como Vertumno (1591). Skokloster Castle (número de inventario: 11615).

Al igual que el maíz, otros cultivos que pueden servirse del arte a la hora de fijar cronologías en su llegada y primera adaptación son las cucurbitáceas americanas (fundamentalmente la *Cucurbita pepo*, la *Cucurbita maxima*, la *Cucurbita moschata* y, en menor medida, la *Sechium edule*). A diferencia del maíz, las fuentes documentales no resultan tan esclarecedoras en este caso y su llegada, posiblemente por varias vías, resulta difícil de reconstruir. Sabemos que Pedro Mártir de Anglería envió semillas de calabaza al cardenal Ascanio Sforza, secretario del Estado del Vaticano, en fecha tan temprana como 1494, según se indica en una carta fechada el 3 de mayo de ese año (Janick y Harry, 2006) y que, probablemente, en 1498 Americo Vespucio pudo traer semillas de diversas especies de calabaza tras su viaje al Golfo de México (Janick, 2014: 1219).

Esta falta de documentos para la reconstrucción de su presencia en Europa hace por lo tanto más acuciante que en el caso del maíz la búsqueda de otras fuentes que ayuden a determinar el momento de su llegada. Gracias de nuevo a Fuchs sabemos que en 1542 al menos la *cucurbita pepo* era cultivada en el continente europeo. Lo sabemos gracias a su descripción, pero sobre todo a la presencia de la imagen que acompaña el texto y que, tal y como ocurría con el maíz, no muestra una gran precisión a la hora de representar los frutos situando además su origen de manera errónea en Turquía. La cronología que nos aporta Fuchs, sin embargo, parece distar bastante de la realidad y así nos lo confirman de nuevo los frescos de Villa Farnesina, en cuya Logia de Cupido y Psique volvemos a encontrar varios ejemplares de *cucurbita maxima* y *cucurbita pepo* (Janick y Harry, 2006).

Junto a los citados frescos, la pintura europea de nuevo corrobora su adaptación temprana a diversas regiones europeas. En Italia, su presencia aparece confirmada gracias a obras de los Bassano, como *Escena de mercado*, atribuida a Francesco Bassano[[7]](#footnote-7), o *Mercado* atribuida a Leandro Bassano[[8]](#footnote-8). En la corte austriaca, de nuevo de la mano de Arcimboldo aparece confirmado su cultivo gracias a sus cabezas compuestas en *Verano* (1563)[[9]](#footnote-9), así como en *Otoño* (ca. 1573)[[10]](#footnote-10) y *Retrato de Rodolfo II como Vertumno* (1591). Finalmente, en el área de los Países Bajos, los pintores nos ofrecen también un temprano testimonio que pone en evidencia su cultivo y desarrollo en el norte de Europa a mediados del siglo XVI. Obras alegóricas como *La Tierra* de Martin de Vos y especialmente pinturas protagonizadas por escenas cotidianas, como *La Cosecha* (ca. 1567)[[11]](#footnote-11) o *Mujer del mercado en el puesto de verduras* (1567)[[12]](#footnote-12), ambas de Peter Aertsen, así lo corroboran.

1. **El arte como fuente para mostrar la diversidad genética inicial de los cultivos llegados desde América**

Como complemento a lo anterior, el arte sirve como fuente fundamental a la hora de establecer las primeras variedades que llegaron a Europa y que tuvieron una considerable implantación. Esto es especialmente útil en el caso de familias botánicas tan variadas como las cucurbitáceas.

Si tomamos de nuevo la representación en primicia de las calabazas americanas en la Villa Farnesina, podemos afirmar que, prácticamente al mismo tiempo, llegaron a Europa un número considerable de variedades y que estas encontraron en el campo europeo un lugar fecundo para su cultivo. Entre ellas, destacan sin duda dos: la *cucurbita maxima* y la *cucurbita pepo*. Respecto a la primera, tal y como afirma Janick, las imágenes de *C. maxima* del festón incluyen hasta tres variedades distintas y tal variación de los frutos de *C. maxima* no fue documentada en Europa hasta la segunda mitad del siglo XVIII (Janick, 2006: s.p.). Por lo que respecta a la *cucurbita pepo*, Janick ha identificado hasta nueve imágenes en los citados frescos: una calabaza grande adornada por dos racimos de uvas; dos frutos pequeños inmaduros; y seis grupos formados por calabazas rayadas, oviformes y piriformes, algunas de ellas identificadas como comestibles y otras empleadas con fines ornamentales. Evidentemente, esta prueba confirmaría que, en un corto intervalo de tiempo, debieron introducirse en Europa varios tipos de cucurbitácea y lo hace, de nuevo, décadas antes que otras fuentes, como los grabados científicos donde, para encontrar una variedad semejante debemos esperar a 1583, cuando Dodoens muestra en su *Stirpium historiae pemptades sex* hasta seis especies diferentes: la *pepo rotundus minor*, la *pepo maior oblongus*, muy similar a la ofrecida por Fuchs; la *pepo rotundus maior*; la *pepo silvestris* y la *pepo latus*, cuyos frutos aparecen de nuevo escondidos entre las hojas y las flores aunque, quizás para compensarlo, añade además dos ejemplares separados bajo el título “peponis latioris fructus” (Quintanar Cabello, en prensa).

Un caso similar se plantea en el caso del maíz. Sin mostrar tanta variedad como en el caso de las cucurbitáceas, los frescos italianos evidencian cómo en las primeras décadas del siglo XVI llegaron y se cultivaron distintas variedades de maíz. En este caso, los cambios son sobre todo morfológicos, pues todos se presentan invariablemente con la variedad amarilla. Encontramos mazorcas de pequeño tamaño y grano grande tanto en Villa Farnesina como en las Logias Vaticanas y también una peculiar variedad con forma cónica similar a la que mostrará posteriormente Charles L’Écluse en su *Rariorum plantarum historia*. Poco después, la pintura también mostrará interés por la variedad de este cultivo y, en las citadas obras de Arcimboldo, nos encontramos desde variedades pequeñas y rojizas, como en *Verano* (1563), hasta mazorcas amarillas y de hileras muy regulares como su *Vertumno* (1591).

Frente a esta temprana representación de la variedad del cereal americano, los grabados científicos no mostrarán las numerosas variedades de maíz que llegaron de manera casi simultánea a Europa hasta finales del siglo XVI. Habrá que esperar hasta finales del siglo y de la mano de Theodorus (Tabernaemontanus) que, con su *Eicones plantarum* (1590), y frente a las representaciones solitarias de Fuchs o Dodoens, distingue y representa distintos tipos de maíz tomando como criterio fundamental el color, algo que se trasluce en la denominación de los distintos tipos (*nigrum*, *album*, *spadiceum*, *aureum*, *violaceum*…), llegando a distinguir un total de veintitrés variedades.

1. **El arte como muestra de la evolución biológica de los cultivos americanos en Europa**

Junto a la capacidad para fijar cronologías de entrada y mostrar la variedad inicial de las plantas comestibles americanas, el arte también resulta una fuente de interés a la hora de conocer cuál fue la evolución en las variedades predominantes de estos cultivos a lo largo del tiempo.

Sin duda, uno de los cultivos americanos donde se aprecia esta evolución a través del arte es el pimiento (*Capsicum annuum*), alimento que encontró un rápido acomodo en los campos del sur de Europa, tal y como nos confirma en fecha tan temprana como 1574 el médico Nicolás Monardes al afirmar que:

No quiero dexar de dezir de la Pimiento que traen de las Indias, que no solo sirve a medicina, pero es excelentísima, la qual es conocida en toda España, porque no ay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada, por la hermosura del fructo que lleva (Monardes, 1574: 24V- 25).

Junto a la Península Ibérica, Italia fue otro territorio trascendental para el cultivo de esta planta, presente desde inicios del siglo XVI, como confirma, por ejemplo, Constanzo Felici en su obra *Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo* (1572) al señalar que:

Vi sono molti che, tirati da quella acutezza del pevere, usano nelli luor cibi quella siliqua o cornetto rosso (ancora che vi sia del quasi rotondo) che comunemente si chiama pevere rosso e pevere d'India e siliquastro, che si vede da noi per le finestre spesso coltivato ne' vasi (en Crescini, 1992: 173).

Junto a estos testimonios, el arte se suma a lo largo del siglo XVI, pero sobre todo a partir del siglo XVII, como indicio claro de su cultivo. Su importancia en este caso radica no tanto en la variedad (el grabado científico muestra este punto con mucha mayor exactitud[[13]](#footnote-13)) sino sobre todo en la capacidad que presenta el arte para darnos a conocer la evolución respecto a las variedades que fueron predominantes a lo largo del tiempo.

En las tempranas representaciones de Arcimboldo dentro de las ya citadas obras de *Verano* y *Vertumno* y sobre todo en obras procedentes de los Países Bajos en el siglo XVII se nos muestra una variedad predominante, caracterizada por un fruto de mediano pequeño, color rojo brillante y de punta redondeada, tal y como se muestra en obras como en *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven[[14]](#footnote-14) (Figura 2) o en *El Paraíso y los Cuatro Elementos* de Denis van Alsloot y Hendrik de Clerck[[15]](#footnote-15).



Figura 2. Jan Brueghel el Joven, *La Abundancia* (ca. 1625). Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001402).

Junto a esta variedad, también encontramos otras más alargadas y puntiagudas, como en *Bodegón con calabazas* (1657) de Jan Anton van der Baren[[16]](#footnote-16) e incluso gruesas y redondeadas, anticipando las predominantes posteriormente, como en el cuadro de Albert Eckhout *Bodegón de frutas tropicales* (1641-1643)[[17]](#footnote-17). La representación temprana de esta variedad podría explicarse por el hecho de haber sido pintada no en Europa sino en América y tener, por tanto, acceso a tipos desconocidos en aquellos momentos en el Viejo Continente.

Frente a esta variedad en los Países Bajos, las pinturas de otras áreas se muestran mucho más restringidas. En el caso de Italia, el tipo de pimiento predominante es el ya señalado de tipo mediano o pequeño, color rojo brillante y punta redondeada, como en *Bodegón con caza, aves, frutas y verduras* (ca. 1680), atribuido a Felice Boselli[[18]](#footnote-18). Por su parte, en el caso de España, la variedad más destacada se corresponde a la alargada y puntiaguda, denominada comúnmente como guindilla y cuya principal característica es el picor. Esta variedad la encontramos, por ejemplo, en *Vertumno y Pomona* (1626)[[19]](#footnote-19) de Van der Hamen o en la alegoría del *Otoño* (1638), de Francisco Barrera[[20]](#footnote-20).

El siglo XVIII, por su parte, trae interesantes novedades respecto a la presencia de variedades y grados de maduración a través del arte. Así, asistimos en esta centuria a la irrupción del pimiento verde, como en la obra *Bodegón con frutas, platos, aceite y cesta de la compra* (1766) de Sebastiano Ceccarini[[21]](#footnote-21) y, especialmente en el caso de España, a la inclusión de la variedad gruesa, redondeada y dulce conocida comúnmente como “pimiento morrón”[[22]](#footnote-22), variedad que carece de picor y que se consume tanto roja como verde. Ambos tipos aparecen, por ejemplo, en obras de José López Enguídanos: *Bodegón con pimientos y verduras con pato*[[23]](#footnote-23) o *Bodegón con pescado, pimientos, tomate y limón*[[24]](#footnote-24).

Junto al pimiento, otro de los cultivos americanos donde puede apreciarse la imposición paulatina de unas variedades sobre otras a través de su representación artística es, de nuevo, el maíz. Especialmente gracias a los artistas de los Países Bajos, puede observarse una creciente predominio de las variedades amarillas frente a las rojas o las que mezclan granos de ambos colores. Ese contraste se hace patente si comparamos la imagen del cereal americano en el siglo XVII con la predominante en la centuria siguiente.



Figura 3. Pedro Pablo Rubens y Jan Brueghel El Viejo*, La Virgen y el Niño en un cuadro rodeado de flores y frutas* (1617-1620) (detalle). Museo del Prado (número de catálogo: P001418).

De esta forma, en el siglo XVII se han localizado, por una parte, representaciones de las variedades amarillas y rojas simultáneamente en obras como *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven o *Frutas y verduras con un mono, un loro y una ardilla*[[25]](#footnote-25)de Frans Snyders. Solo de la variedad roja aparecen de manera muy especial en las guirnaldas que adornan representaciones de la Sagrada Familia o la Virgen, como en *Guirnalda de frutas con la Sagrada Familia* de Cornelius Van Huynen[[26]](#footnote-26),*La Virgen y el Niño en un cuadro rodeado de flores y frutas* (1617-1620)[[27]](#footnote-27) (Figura 3), de Rubens y Jan Brueghel El Viejo o las numerosas obras de Joris Van Son que incluyen el cereal americano. Por último, la variedad amarilla aparece en contextos muy variados, aunque se aprecia un uso especialmente intenso en las denominadas *Vanitas*, junto a productos lujosos, como en *Bodegón con cesta de frutas, maceta, plato de melocotones y jamón*[[28]](#footnote-28) de Jan Davidsz. de Heem o en varias obras de Abraham Mignon, como en *Bodegón con frutas y una copa sobre la pata del gallo* (ca. 1660)[[29]](#footnote-29) o *Bodegón con frutas y un jilguero*[[30]](#footnote-30).

Frente a este considerable diversidad, la imagen del maíz en las obras del siglo XVIII transmiten claramente el gradual pero inexorable predominio de las variedades amarillas frente a las otras. De esta forma, los ejemplos consignados para este periodo y área pertenecen exclusivamente a esta variedad, tal y como aparece en cuadros como *Bodegón con fruta, nido con huevos, mariposa, caracol y lagarto o la nuez* (1711) de Rachel Ruysch[[31]](#footnote-31) o *Bodegón con fruta, flores y mazorca de maíz* (1786) de Paul Theodor van Brussel (1754-1795)[[32]](#footnote-32), entre otros.

1. **El arte como muestra de los diferentes usos otorgados a los cultivos en las distintas regiones europeas**



Figura 4. Diego Velázquez, *Cristo en casa de Marta y María* (1618). National Gallery de Londres (número de inventario: NG1375) y Figura 5. Diego Velázquez, *Vieja friendo huevos* (1618). National Galleries of Scotland (número de acceso: NG 2180).

Como complemento al criterio temporal, las obras de arte también pueden ofrecer información valiosa desde el punto de vista espacial. Los diferentes usos otorgados a los cultivos americanos de forma simultánea en las diversas regiones europeas se hace patente en obras realizadas en España, Italia o los Países Bajos.

Como vimos en el apartado anterior, el pimiento fue uno de los cultivo que encontró más rápido acomodo en los terrenos del sur de Europa. Tres fueron los usos que, desde un primer momento, se dio a esta hortaliza. El propio Cristóbal Colón señaló la primera: “Hay mucho axi, que es su pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la hallan muy sana. Puedense cargar cincuenta carabelas cada año en aquella Española” (Colón, 1892: 153), es decir, como sustituto barato de la ansiada pimienta asiática. El segundo uso que se le dio fue el de sazonador de carnes y embutidos en forma de pimentón y, especialmente a partir del siglo XVII y sobre todo en el siglo XVIII, también como hortaliza fresca.

En el caso español, quizás condicionados por las noticias transmitidas por el propio Colón, su uso mayoritario durante el siglo XVII fue el de sustituto de la pimienta, esto es, como guindilla. Y así lo encontramos en numerosas obras de esta centuria, aunque, por su trascendencia artística, merecen destacarse dos obras de Diego Velázquez donde el pimiento en forma de guindilla adquiere un valor especial: *Cristo en casa de Marta y María* (1618)[[33]](#footnote-33) (Figura 4) y *Vieja friendo huevos* (1618)[[34]](#footnote-34) (Figura 5). Realizados durante su etapa sevillana, en ambas obras la guindilla sirve como elocuente muestra del uso mayoritario otorgado en las cocinas humildes como las representadas en sendos cuadros. Con esta misma idea de humildad, nos volvemos a encontrar los pimientos entre los sencillos ingredientes presentes en la célebre *Cocina de los ángeles* (1646) de Bartolomé Esteban Murillo[[35]](#footnote-35). No será hasta el siglo XVIII cuando el arte español constate su uso como hortaliza, como en las obras de José López Enguídanos *Bodegón con pimientos y verduras con pato*[[36]](#footnote-36) y *Bodegón con pescado, pimientos, tomate y limón*[[37]](#footnote-37).

Frente a ese carácter de especia, en Italia comenzó a ser empleado en fresco desde fechas tempranas. Así nos lo corrobora el arte, donde a menudo se representa el pimiento fresco y con destacado brillo, todavía en la rama, como en el caso del anónimo del siglo XVII *Bodegón con fruta en mesa, verduras, báscula y plato roto*[[38]](#footnote-38), o como parte de una representación de frutos recién recogidos, como el *Bodegón de hortalizas y paisaje, campesino y animal de carga* de Francesco Della Quosta[[39]](#footnote-39). Este mismo uso y acompañantes tendrá en obras del siglo XVIII italiano, como *Bodegón con verduras, canasta de peras y gallo* de Giovanni Francesco Briglia[[40]](#footnote-40) o *Bodegón con rodajas de pescado, cajas de moluscos, cesta de higos, melón y verduras* de Giacomo Nani[[41]](#footnote-41).

Frente a los usos como especia y hortaliza del sur de Europa, en el norte esta planta tuvo más dificultades para su cultivo, por lo que su uso culinario fue más restringido, otorgándole sin embargo otros usos. Entre ellos destaca, gracias a la belleza de sus frutos, su carácter ornamental. El arte, de nuevo, nos confirma este uso de diversas formas: presentado como una planta entre las macetas que adornan el jardín en *Vertumno y Pomona en la terraza de un palacio* de Peeter Gijsels[[42]](#footnote-42), y a veces en forma de atributo de dioses o figuras relacionadas con la generosidad natural, como en la citada alegoría de *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven o en *El Paraíso y los Cuatro Elementos* de Denis van Alsloot y Hendrik de Clerck. De manera más genérica, la escasa relación del pimiento con otros productos dentro de los bodegones podría verse como un mayor énfasis en sus atributos estéticos y no tanto en su valor como alimento (Quintanar Cabello, en prensa), como en *Bodegón de flores, frutas y pimiento* de Gaspar Peeter Verbruggen[[43]](#footnote-43).

Otro de los cultivos americanos condicionados geográficamente en sus usos fue, sin duda, el tomate (*Solanum lycopersicum*), cuyas características y usos autóctonos fueron puestos en conocimiento de los españoles desde fechas muy tempranas. Entre otras descripciones, puede destacarse la acertada explicación de Francisco Cervantes de Salazar: “los tomates son mayores que agraces; tienen su sabor, aunque no tan agrio; hay unos del tamaño de dixe, y otros grandes, mayores que limas, amarillos y colorados; échanse en las salsas y potajes para templar el calor del ají” (Cervantes de Salazar, 1914: 16). En esa misma línea, José de Acosta indica su especial condición para servir de base para salsas: “son frescos y sanos, y es un género de granos gruesos jugosos, y hazen gustosa salsa, y por si son buenos de comer” (Acosta, 1590: 247).

Las alabanzas realizadas por los cronistas a las salsas a base de este fruto, y que servían incluso según su relato para aderezar carne humana[[44]](#footnote-44), fueron tomadas en cuenta a su llegada a Europa. Para ello contó con un gran aliado: el clima del sur de España e Italia, donde la solanácea americana se adaptó con gran facilidad, lo que permitió que su consumo se popularizase en poco tiempo en ambas regiones. Así lo constatan varias fuentes, como el tratado agronómico *Agricultura de Jardines* (1592) de Gregorio de los Ríos, jardinero de Felipe II y encargado del jardín botánico de Aranjuez, considerada la primera referencia escrita acerca del cultivo del tomate en España (Long, 1995: 226). Sobre ellos, denominados «pomates», de los Ríos vuelve a incidir en su carácter ideal para salsas: “hay dos o tres maneras. Es una planta que lleva unas pomas aquarteronadas, vuelvense coloradas, no huelen; dicen son buenos para salsa, tienen simiente, suelen durar dos o tres años, quieren mucha agua” (De los Ríos, 1592: 460).

En esa misma línea se sitúa el botánico italiano Costanzo Felici, que, en 1572, indica:

Pomo d'oro, così detto vulgarmente dal suo intenso colore, overo pomo del Perù, quale è giallo overo è rosso gagliardamente - e questo o è tondo equalmente overo è distinto in fette come il melone - ancora lui da ghiotti ed avidi di cose nove è desiderato nel medemo modo et ancora fritto nella padella come l'altro, accompagnato con succo de agresto, ma al mio gusto è più presto bello che buono (en Crescini, 1992: 177).

A pesar de estas pruebas, el carácter popular de esta receta impidió que durante mucho tiempo los recetarios, destinados habitualmente a las clases acomodadas, no incluyeran un ingrediente impropio de ese grupo social. Por ello, habrá que esperar hasta finales del siglo XVII cuando aparezca en un recetario italiano, *Lo scalco alla moderna* (1694), de Antonio Latini, cuya receta llevará el significativo nombre de “salsa allá Spagnola”[[45]](#footnote-45). Por esas mismas fechas, los recetarios españoles *El cocinero religioso*, publicado bajo el pseudónimo de Antonio Salsete, y *Común modo de guisar que observaban en las Casas* (ca. 1700), libro de cocina de los jesuitas, confirmaban su uso habitual en salsas para acompañar todo tipo de viandas.

Frente a este uso popular en España e Italia, su presencia en regiones septentrionales fue testimonial durante la Edad Moderna y su interés principal fue no su fruto, que difícilmente adquiría la madurez necesaria en aquellas latitudes, sino la de planta ornamental y curiosidad botánica.

De nuevo el arte resulta fundamental para esta cuestión. Si analizamos la presencia del tomate en el arte italiano y español, puede apreciarse que este se inserta de forma generalizada en bodegones donde, junto a los demás ingredientes, parecen constituir los preparativos de una comida.

En el caso de Italia, la solanácea americana aparece como acompañamiento especialmente indicado para piezas de carne y pescado, como en *Bodegón con trozo de pescado y tomates* de Felice Boselli[[46]](#footnote-46) o *Bodegón con caza, verdura y vajilla* de Gian Domenico Valentino [[47]](#footnote-47), entre otras. Semejante uso aparece representado en el arte español, donde a menudo aparece entre los alimentos propios de la época estival en bodegones de modesta factura, como el anónimo *Bodegón con cesto de fruta y jarrón de flores*[[48]](#footnote-48), donde, además del tomate, aparecen representadas frutas de verano como el albaricoque, el melón, el melocotón o la ciruela, o en la obra de Francisco Barrera de significativo título *Mes de agosto*[[49]](#footnote-49). En el siglo XVIII, la generalización de su consumo no solo en ambientes humildes sino también acomodados vendrá corroborada también por los artistas. Carlo Magini en el caso de Italia y Luis Meléndez en el caso español emplearán el tomate de manera habitual como reflejo de un uso totalmente consolidado en ambos países.

Frente a este carácter doméstico y cotidiano, las obras del norte de Europa nos recuerdan el carácter testimonial de este cultivo y su presencia suele introducirse dentro de un plano simbólico acerca de la futilidad de los placeres mundanos. Así puede entenderse su introducción dentro de una escena de *Vanitas* (1593) firmada por Jacob Hoefnagel[[50]](#footnote-50). Protagonizado por un cráneo en el centro de la imagen, el cuadro muestra diversos insectos y productos que son, por su propia naturaleza, bellos y efímeros, entre ellos un rotundo y bello tomate que comienza a ser devorado por los insectos. Otro uso alegórico dado por los artistas del norte de Europa al tomate será el de bella muestra de la generosidad natural en las alegorías de la abundancia que proliferarán en el siglo XVII, si bien, su reducido tamaño y su posición semioculta dentro del cuadro harán dudosa en ocasiones su asignación, como veremos en el siguiente apartado.

1. **Condicionamientos del arte como fuente para la historia agraria**

Atendiendo a lo señalado hasta ahora, las obras de arte pueden constituirse en una fuente de especial valor a la hora de reconstruir el complejo proceso de llegada y aclimatación de los cultivos americanos en Europa a lo largo de la Edad Moderna.

Sin embargo, como indicamos al comienzo, es necesario completar este análisis reflexionando sobre aquellos condicionantes intrínsecos al arte que deben ser tenidos en cuenta a la hora de emplear esta fuente para la historia agraria, con el fin de no caer en errores interpretativos o en la sobre interpretación. En este sentido, el arte presenta un problema similar al de cualquier fuente empleada por la historia. El contexto estético, social y económico marca, como en el caso de otras fuentes empleadas para esta misma cuestión, tanto la introducción o no de determinados elementos como la manera en la que estos son insertados en las obras artísticas.

En primer lugar, y considerando el propio carácter de la representación artística, es completamente necesario tener en cuenta los condicionamientos estéticos que, en el periodo histórico analizado, determinaron tanto lo que era apto para ser representado como la manera en la que debía plasmarse. Si nos referimos al arte de la Edad Moderna en Europa, dos conceptos resultan clave para ello: belleza y decoro. Respecto al primer concepto, ideas como la simetría, el orden o la regularidad se imponen desde la Antigüedad como ideales de belleza en Occidente. El decoro, por su parte, puede entenderse en este contexto como lo que es propio de un momento y que marca qué puede incluirse en una obra teniendo en cuenta su temática, destinatario o protagonistas, y que, en el caso de la época barroca, está directamente condicionado por la cuestión religiosa y las directrices marcadas desde la Contrarreforma.

De esta manera, si nos centramos en las cuestiones estéticas y de adecuación a los contextos, puede afirmarse que estas condicionan en buena medida la presencia de cultivos americanos en el arte. Así, en el lado más positivo se encontrarían aquellos alimentos que, dadas sus características, se adecuaban perfectamente a los parámetros estéticos de la época, tal es el caso del pimiento o el maíz.

El carácter simétrico de las hileras de las mazorcas, unido a su estructura, que integra dentro de un fruto estructuras secundarias sin duda pudo ayudar al maíz a ser considerado un elemento interesante desde el punto de vista iconográfico. De hecho, su parecido estructural con alimentos de larga tradición iconográfica en el ámbito religioso, como el trigo, las uvas o la granada, puede explicar en buena medida su éxito en el arte europeo. En clara relación con este género, los colores propios de este fruto también pudieron ayudar a su rápida asimilación iconográfica: el color dorado, relacionado desde la Antigüedad con los dioses, y el rojo, vinculado tradicionalmente a la sangre de Cristo y la Pasión, lo hacían adecuado para obras protagonizadas por la Virgen o Cristo, como, por ejemplo, en *La Virgen y el Niño en un cuadro rodeado de flores y frutas* (1617-1620)[[51]](#footnote-51), de Rubens y Jan Brueghel El Viejo.

La belleza también contó a favor del pimiento, cuyo bello y llamativo color pudo favorecer su inclusión como vertebrador visual de las composiciones, lo que explica que muy a menudo aparezca en áreas importantes del cuadro. A modo de apertura, como en *Cestas con ciruelas e higos y un melón sobre una repisa con pimientos, uvas y membrillos colgados* (1630-1644) del pintor de origen flamenco Miguel de Pret[[52]](#footnote-52), o cerrándola, como en el ya señalado *Bodegón con caza, aves, frutas y verduras* de Felice Boselli. El pimiento, además de bello, resultaba también decoroso dentro de escenas populares, como elemento paradigmático de las clases más humildes en la España del siglo XVII. Esto explicaría su inclusión pertinente en obras tan importantes como *Vieja friendo huevos* de Velázquez o *La cocina de los ángeles* de Murillo.

Frente a estos alimentos que se beneficiaron de su estética y decoro, otros pudieron verse claramente perjudicados y, en consecuencia, aparecer en el arte como menos relevantes de lo que eran en realidad. Un buen ejemplo de ello es la batata (*Ipomoea batatas*), considerada en la época un producto exquisito y elitista y que, sin embargo, no encontró eco en el arte. Las características físicas de esta convolvulácea pudieron ser un freno para su representación. En su modo habitual de preparación, asada o confitada, debía ser un reto para los artistas y fácilmente podía ser confundida con otros alimentos, como la calabaza. Entera, dado su carácter informe y color, podía pasar por una piedra o un terrón. En términos de decoro, la batata también resultaba problemática, pues desde sus primeras descripciones, era asociada a cualidades afrodisiacas. Esto explicaría, por ejemplo, que en la obra *Limones, naranjas y una rosa* de Francisco de Zurbarán (1633)[[53]](#footnote-53), vinculada simbólicamente con la Virgen y que incluía en su versión inicial un plato de batatas confitadas, estas fueran finalmente suprimidas en la versión definitiva[[54]](#footnote-54).

Junto a los condicionamientos estéticos y de decoro, otro facto que debe tenerse en cuenta a la hora de emplear el arte como fuente es la dificultad existente en algunos casos para una identificación segura de los cultivos representados. Como vimos en el caso del tomate, este fruto resulta especialmente conflictivo, sobre todo cuando se inserta en alegorías de la abundancia, dado su pequeño tamaño y posición, por lo que puede ser fácilmente confundido con otros frutos, como manzanas o acerolas. La consecuencia de este problema es que algunas hipotéticas representaciones deben ser descartadas ante la imposibilidad de una asignación segura.

El mismo problema que encontramos con la imagen del tomate, aparece también en el caso de las cucurbitáceas americanas que, en algunas ocasiones, debido a las semejanzas en el color y en la forma, pueden ser confundidas con otras cucurbitáceas ya existentes en Europa, como el melón. Esto resulta todavía más difícil cuando el fruto se muestra cerrado y algunos elementos que pudieran ayudar a su correcta asignación, como las semillas, no aparecen mostrados. En este caso, sin embargo, conviene recordar que la ambigüedad no es un factor exclusivo de la representación artística. El caso más evidente en el caso de las cucurbitáceas es el de la literatura o los recetarios coetáneos, donde a menudo se hace referencia a “calabazas” sin especificar forma, color y, aún menos, su origen.

Un tercer factor que debe tenerse en cuenta a la hora de emplear el arte como fuente para la historia agraria es la necesidad de conocer las inevitables inercias en los esquemas de representación artística y que pueden lastrar en algunos casos su riqueza como fuente documental. En ese sentido, se ha observado que, en ocasiones, los artistas mantuvieron en algunos casos una imagen que ya no estaba acorde con el uso que los europeos estaban dando a algunos cultivos. Un ejemplo claro en el caso que nos ocupa es el del maíz. A pesar de que numerosas fuentes demuestran su consumo humano en el siglo XVII y todavía con mayor claridad en el siglo XVIII, el arte europeo siguió empleando el cereal americano bajo parámetros ornamentales y simbólicos sin ningún tipo de vinculación con la alimentación humana. De entre todas las representaciones localizadas, tan solo la obra dieciochesca *La polenta* (ca. 1725)[[55]](#footnote-55) de Pietro Longhi hace mención explícita a su condición de alimento. En este caso, por tanto, sería imprescindible el manejo de otras fuentes para reconstruir su consumo por parte de los europeos.

Este último punto conecta directamente con otro de los factores que afecta, en general, a la representación de alimentos en el arte: su inserción en cuadros, no en calidad de alimento, sino al servicio de conceptos ajenos a su condición esencial. El arte se aleja de esta manera de su carácter documental, aunque aporta ideas sugerentes sobre las mentalidades de aquellos que crearon y encargaron las obras. Este condicionante afecta en mayor o menor medida a todos los alimentos americanos representados en el arte europeo, especialmente cuando se insertan en escenas alegóricas, mitológicas o religiosas. En ellas aparecen no como alimentos listos para ser degustados sino como reflejo de la abundancia natural y la generosidad divina, como los numerosos alimentos presentes en la ya citada *La Abundancia* de Jan Brueghel el Joven, o como atributo de los dioses, como las mazorcas de maíz que sujeta entre las manos una de las protagonistas de *Tres ninfas con el cuerno de la abundancia* (1615-1617)[[56]](#footnote-56), de Rubens y Snyders. Esta función alejada de su condición esencial aparece incluso en aquellos géneros protagonizados por alimentos, los bodegones y escenas de cocina. De esta manera, en determinados contextos artísticos, como el holandés, los alimentos americanos son introducidos, no como testimonio de la alimentación de una determinada sociedad, sino como símbolos que alertan sobre cuestiones como la fugacidad de la belleza o la necesaria humildad frente a los bienes materiales. Ejemplo de lo primero podría ser la citada *Vanitas* de Jacob Hoefnagel, donde un rotundo tomate comienza a pudrirse por la acción de los insectos. Claro ejemplo de lo segundo serían algunas obras de Abraham Mignon, donde un improbable maíz sirve como contrapunto de bodegones ostentosos hasta lo decadente, como en *Bodegón con frutas y una copa sobre la pata del gallo* (ca. 1660), donde la sencillez de una mazorca de maíz contrasta con la presencia de una copa de oro, una copa *roemer* con vino o varios cítricos, o *Bodegón con frutas y un jilguero*, donde el maíz vuelve a parecer acompañado de alimentos lujosos, como una gran langosta y objetos de oro y plata.

Vemos, por tanto, que el arte, como cualquier otra fuente empleada para la historia, presenta ciertos condicionamientos que deben tenerse en cuenta pero que, en ningún caso, parecen invalidar su capacidad de transmitir información, a veces complementaria, a veces única, sobre uno de los fenómenos agrarios más importantes de la Edad Moderna europea.

1. **Conclusiones**

Como hemos visto a lo largo de este estudio, las obras de arte que se produjeron en Europa simultáneamente a la llegada y aclimatación de nuevas especies procedentes del Nuevo Mundo arrojan interesantes datos para el estudio de este fenómeno de importantes consecuencias agrarias, económicas, sociales y dietéticas.Como muestra de los diferentes usos otorgados a los cultivos, como medio para mostrar la diversidad genética de estas plantas desde el momento mismo de su llegada o como manera de observar de una forma gráfica y elocuente su evolución biológica, las obras artísticas son pruebas visuales de un proceso que, dada su enorme complejidad, precisa de muchas y muy diversas fuentes para su reconstrucción.

A la luz de lo analizado se observa que esta utilidad es especialmente valiosa para el estudio de algunos cultivos. En este sentido, puede destacarse la gran cantidad de información que el arte aporta para la reconstrucción de la historia del maíz en Europa. Las especies que llegaron, su rápida aclimatación o la gradual imposición de las variedades amarillas se muestran con claridad en las pinturas realizadas por artistas principales de la época, como Rubens o Jan Brueghel el Viejo. Algo similar puede decirse del pimiento, donde, además de todo lo anterior, el arte permite conocer los distintos usos que le otorgaron los diversos territorios europeos. De la mano de Velázquez corroboramos por ejemplo su omnipresencia en las cocinas populares españolas, mientras que los cuadros de Magini o José López Enguídanos nos confirman su consumo preferente como hortaliza a partir del siglo XVIII.

Pero, como también aparece constatado en este estudio, el empleo del arte como fuente requiere un esfuerzo adicional por parte del historiador por comprender algunas de las claves que determinan el arte de cualquier época. Criterios estéticos, temáticos o religiosos, por citar solo algunos, subyacen con claridad en las representaciones artísticas de los cultivos americanos. Conocerlos y tenerlos en cuenta resulta imprescindible para una correcta interpretación de la información que los artistas de aquella época nos transmitieron al incluir, en un lugar recóndito o como protagonistas, alimentos destinados a cambiar para siempre la alimentación del Viejo Continente.

1. **Referencias bibliográficas**

Acosta, José de (1590). *Historia natural y moral de la Indias: en que se tratan las cosas notables del cielo, y elementos, metales, plantas y animales dellas*. Sevilla: en casa de Juan de León.

Anglería, Pedro Mártir de (1989). *Décadas del nuevo mundo*. Madrid: Polifemo.

Benassar, Bartolomé (2001). *La España del Siglo de Oro*. Barcelona: Crítica.

Burke, Peter (2001), *Eyewitnessing. The Uses of Images as Historical Evidence*. Londres: Reaktion Books.

Caneva, Giulia (1992). *Il Mondo di Cerere nella Loggia di Psiche*. Roma: Fratelli Palombi.

Caneva, Giulia y Sgamellotti, Antonio (coords.) (2018). *I colori della prosperità: frutti del vecchio e Nuovo Mondo*. Roma: Accademia Nazionale dei Lincei.

Cervantes de Salazar, Francisco (1914), *Crónica de la nueva España*. Madrid: The Hispanic Society of America.

Coe, Sophie y Coe, Michael (1996). *The true History of Chocolate*. Londres: Thames and Hudson.

Colón, Cristóbal (1892). *Relaciones y cartas de Cristóbal Colón*. Madrid: Librería de la viuda de Hernando y Cª.

Crescini, A. (1992), “Piante d'America a Brescia e dintorni”. En: *Giornata bresciana di studi colombiani nel V centenario della scoperta dell'America. Atti del convegno di studi, 18 dicembre 1992*. Brescia: Ateneo di scienze, lettere e arti (pp. 171-189).

Dacosta Kaufmann, T. (1988). *The School of Prague: Painting at the court of Rudolf II*. Chicago y Londres: University of Chicago Press.

Fernández, Joaquín y González, Ignacio (eds.) (1990). *La agricultura viajera. Cultivos y manufacturas de plantas industriales y alimentarias en España y en la América virreinal*. Barcelona: Lunwerg.

Flandrin, Jean Louis y Montanari, Massimo (eds.) (2011). *Historia de la Alimentación*. Gijón: Trea.

Flandrin, Jean Louis (2011). “Los tiempos modernos”. En: Flandrin, Jean Louis y Montanari, Massimo, *Historia de la Alimentación*. Gijón: Trea (pp. 689-721).

Fuchs, L. (1542). *De historia stirpium commentarii insignes ... adjectis earundem vivis plusquam quingentis imaginibus*…Basilea: In Officina Isingriniana,

Harwich, Nikita (2018). *Historia del chocolate*. Barcelona: Pensódromo 21.

Herrera, Alonso de (1790). *Agricultura general que trata de la labranza del campo y sus particularidades, crianza de animales, propriedades [sic] de las plantas que en ella se contienen y virtudes provechosas a la salud humana*. Madrid: Por Don Josef de Urrutia.

Janick, Jules y Paris, Harry S, (2006. The cucurbit images (1515-1518) of the Villa Farnesina, Rome. *Annals of Botany* (97/2), 165-176.

Janick, Jules (2010). Plant Iconography and Art: Source of Information on Horticultural Technology. *Bulletin UASVM Horticulture* (67/1), 11-23.

Janick, Jules (2011). New World crops: iconography and history. *Acta Hortic*. (916), 93-104. DOI: 10.17660/ActaHortic.2011.916.9

Janick, Jules (2014). “Horticulture and Art”. En: Geoffrey R. Dixon y David E Aldous (eds.), *Horticulture: Plants for People and Places*. Dordrecht: Springer (pp. 1197-1223).

Janick, Jules y Caneva, Giulia (2005), The first images of maize in Europe. *Maydica* (50), 71-80.

Latini, Antonio (1694). *Lo scalco alla moderna, overo L'arte di ben disporre li conviti, con le regole più scelte di scalcheria, insegnate, e poste in prattica, à beneficio de' professori, ed altri studiosi, da Antonio Latini da Colle Amato*. Nápoles: nella nuova stampa delli socii Dom. Ant. Parrino, e Michele Luigi Mutii.

Long, Janet (1995). “El tomate: de hierba silvestre de las Américas a denominador común en las cocinas mediterráneas”. En Antonio Garrido (comp.), *Cultura alimentaria de España y América.* Huesca: La Val de Onsera (pp. 215-235).

Monardes, Nicolás (1574). *Primera y segunda y tercera partes de la Historia Medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*, *que sirven en Medicina*. Sevilla: En casa de Alonso Escrivano.

Ortega, Julio (2013). O bodegón e a mescla: uma sintaxe transatlántica. *Alea* (15), s.p. DOI: http://dx.doi.org/10.1590/S1517-106X2013000100007.

Pardo-Tomás, José y López Terrada, María Luz (1993). *Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y Crónicas de Indias (1493-1553)*- Valencia: CSIC-UV-Instituto de Historia de la Medicina y de la Ciencia López Piñero.

Paz Sánchez, Manuel de (2013). El trigo de los pobres. La recepción del maíz en el Viejo Mundo. *Batey: Revista Cubana de Antropología Sociocultural* (5), 142-174.

Quintanar Cabello, Vanessa (en prensa). *La representación de alimentos americanos en las artes y las ciencias de la Edad Moderna europea (siglos XVI-XVIII).* Madrid:Ediciones Doce Calles.

Ríos, Gregorio de los (1592). *Agricultura de jardines, que trata de la manera que se ha[n] de criar, gouernar, y conseruar las plantas*. Madrid: Por P. Madrigal.

Salaman, Redcliffe (1991). *Historia e influencia social de la patata*. Madrid: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

1. Cristóbal Colón anotó en su diario el 16 de octubre de 1492 a la hora de hablar de la Isla Fernandina: «ella es isla verde y llana, y fertilísima, y no pongo duda que todo el año siembran panizo y cogen, y así todas otras cosas» (en Pardo-Tomás y López Terrada, 1993: 145). [↑](#footnote-ref-1)
2. y hicieron traer pan, y de muchas maneras frutas e vino de muchas maneras blanco e tinto, mas no de uvas…; y asimismo debe de ser dello de maíz, que es una simiente que hace una espiga como una mazorca de que llevé yo allá, y hay ya mucho en Castilla, y parece que aquel que lo tenía mejor lo traía por mayor excelencia, y lo daba en gran precio (en De Paz Sánchez, 2013: 143). [↑](#footnote-ref-2)
3. «otra semilla hay que en las montañas ácia Vizcaya llaman borona, es de la propiedad del panizo. Lo que se dixo aquí del panizo, se entienda de ella» (De Herrera, 1790: 34). [↑](#footnote-ref-3)
4. Como señala en una carta remitida a Cardenal Vicecanciller Vizconde Ascanio Sforza en la Primera Década de su *Orbe Novo*, entre las muestras de la naturaleza americana que le envía a través de un “portador”, se encuentran “ciertos granos blancos y negros del trigo con que hacen el pan” (Mártir de Anglería, 1989: 26). [↑](#footnote-ref-4)
5. Sabemos que Charles L’Écluse cultivó maíz en su jardín de Leiden, uno de los jardines botánicos más importantes de la Europa del momento. Por su parte, Fuchs señaló sobre el cereal americano alabó sus propiedades, pero erró en su origen, al señalar que este grano, como otras muchas cosas, pertenece al género de las que nos han llegado de otros lugares. Ha venido a Alemania desde Grecia y Asia, por lo que se llama Turcicum frumentum, ya que actualmente la cruel Turquía ocupa toda Asia. Los alemanes, teniendo también en cuenta los lugares de donde proceden lo denominan *Türckisch korn* (en Pardo-Tomás y López Terrada, 1997: 82). [↑](#footnote-ref-5)
6. Skokloster Castle (número de inventario: 11615). [↑](#footnote-ref-6)
7. Galleria Sabauda (número de inventario: inv. 581). [↑](#footnote-ref-7)
8. Kunsthistorisches Museum (número de inventario: Gemäldegalerie, 6010). [↑](#footnote-ref-8)
9. Kunsthistorisches Museum (número de inventario: inv. GG 1589). [↑](#footnote-ref-9)
10. Musée du Louvre (número de inventario: RF1964-32). [↑](#footnote-ref-10)
11. Museo Boijmans Van Beuningen (número de inventario: 2436). [↑](#footnote-ref-11)
12. Gemäldegalerie (número de inventario: inv. 3/61). [↑](#footnote-ref-12)
13. Entre las representaciones más variadas en el ámbito botánico, cabe destacar la realizada por de Basilius Besler en su *Hortus Eystettensis* (1613) donde encontramos hasta 15 variedades diferentes de pimientos, con una descripción y una representación de la misma, constituyendo un verdadero compendio de las principales variedades llegadas desde América y adaptadas en Europa*,* o la efectuada por John Parkinson en su *Theatrum botanicum* (1640), donde presenta hasta 18 tipos diferentes de pimiento con diversas formas y posiciones dentro de la planta. [↑](#footnote-ref-13)
14. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001402). [↑](#footnote-ref-14)
15. Museo Nacional del Prado (número de catálogo: P001409). [↑](#footnote-ref-15)
16. Kunsthistorisches Museum de Viena, Gemäldegalerie (número de inventario: 5716). [↑](#footnote-ref-16)
17. National Museum of Denmark (número de inventario/catálogo: 92). [↑](#footnote-ref-17)
18. Galerie Michel Descours (sin número de inventario). [↑](#footnote-ref-18)
19. Colección Banco de España (número de inventario: P\_119). [↑](#footnote-ref-19)
20. Museo de Bellas Artes de Sevilla (número de inventario: DJ0326P). [↑](#footnote-ref-20)
21. Colección privada (mercado anticuario de Pesaro, Italia, en 1991). [↑](#footnote-ref-21)
22. En este sentido, el arte se muestra igual de riguroso que el grabado científico, donde, por las mismas fechas que las obras de Enguídanos aparece representada esta variedad llamada a tener una presencia destacada en los campos españoles en obras como *Hortus Romanus juxta systema Tournefortianum* (1772-1793) de Giorgio Bonelli que, de manera significativa, la denomina como “pepperoni di Spagna grandi e dolci”. [↑](#footnote-ref-22)
23. Colección privada (en Brisigotti, Londres. Consignado en 1993 y 1995. Referido en Porzio A., «*Ancora su Giacomo Ceruti pittore di natura morta. Qualche novità e alcune considerazioni sulla mostra di Bergamo*»*,* en *Parma per l'Arte*, 2014: 95-96). [↑](#footnote-ref-23)
24. Colección privada (en Brisigotti, Londres. Consignado en 1993 y 1995. Referido en Porzio A., «*Ancora su Giacomo Ceruti pittore di natura morta. Qualche novità e alcune considerazioni sulla mostra di Bergamo*»*,* en *Parma per l'Arte*, 2014: 95-96). [↑](#footnote-ref-24)
25. Musée du Louvre (número de inventario: INV 1850). [↑](#footnote-ref-25)
26. Museo del Prado (número de catálogo: P002166). [↑](#footnote-ref-26)
27. Museo del Prado (número de catálogo: P001418). [↑](#footnote-ref-27)
28. Colección privada (subastado en Asta Christie's, Londres, el 5/12/ 1969, n. 133) [↑](#footnote-ref-28)
29. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-269). [↑](#footnote-ref-29)
30. Rijksmuseum (número de objeto: SK-A-266). [↑](#footnote-ref-30)
31. Galleria degli Uffizi (inventario 1890, número 1276). [↑](#footnote-ref-31)
32. Colección privada. Ubicación desconocida. [↑](#footnote-ref-32)
33. National Gallery de Londres (número de inventario: NG1375). [↑](#footnote-ref-33)
34. National Galleries of Scotland (número de acceso: NG 2180). [↑](#footnote-ref-34)
35. Musée du Louvre (número de inventario: MI 203). [↑](#footnote-ref-35)
36. Colección privada (en Brisigotti, Londres. Consignado en 1993 y 1995. Referido en Porzio A., «*Ancora su Giacomo Ceruti pittore di natura morta. Qualche novità e alcune considerazioni sulla mostra di Bergamo*»*,* en *Parma per l'Arte*, 2014: 95-96). [↑](#footnote-ref-36)
37. Colección privada (en Brisigotti, Londres. Consignado en 1993 y 1995. Referido en Porzio A., «*Ancora su Giacomo Ceruti pittore di natura morta. Qualche novità e alcune considerazioni sulla mostra di Bergamo*»*,* en *Parma per l'Arte*, 2014: 95-96). [↑](#footnote-ref-37)
38. Colección privada (en el mercado anticuario en Bérgamo, sin fecha reseñada). [↑](#footnote-ref-38)
39. Colección particular. Reseñado por última vez en Madrid, sin fecha (fuente: Fondazione Zeri). [↑](#footnote-ref-39)
40. Ubicación desconocida. [↑](#footnote-ref-40)
41. Colección privada (subastado en Asta Christie's, Milán, el 29/11/ 2006, n. 53). [↑](#footnote-ref-41)
42. Staatliches Museum Schwerin (número de inventario/catálogo: G 3855). [↑](#footnote-ref-42)
43. Palais des Beaux-Arts de Lille (número de inventario/catálogo: 791). [↑](#footnote-ref-43)
44. Como señala Díaz del Castillo 1632: 60), «nos querían matar, e comer nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas con sal, e ají y tomates». [↑](#footnote-ref-44)
45. “Per fare altra salsa alla Spagnola: Piglierai due Poma d’oro, e un pezzetto di Cipolla, ogni cosa tritana minuta, con un poco de Peparolo purtrito, e di Piperna simile, col suo Sale e Oglio, mescolerai ogni cosa insieme, e te ne potrai servire i Tondini, tanto in giorno di magro quanti di grasso” (Latini, 1694: 162). [↑](#footnote-ref-45)
46. Colección privada. Consignado por última vez en París, en 1984 (fuente: Fondazione Zeri). [↑](#footnote-ref-46)
47. Colección privada. Consignado por última vez en el mercado anticuario de Bérgamo, en 1985 (fuente: Fondazione Zeri). [↑](#footnote-ref-47)
48. Colección Schafer (Barcelona). [↑](#footnote-ref-48)
49. Galería Nacional de Eslovenia (número de inventario: O 272). [↑](#footnote-ref-49)
50. Colección privada. Citado en Dacosta Kaufmann (1988): 208-209. [↑](#footnote-ref-50)
51. Museo del Prado (número de catálogo: P001418). [↑](#footnote-ref-51)
52. Colección privada (colección Abelló). [↑](#footnote-ref-52)
53. Norton Simon Museum (número de acceso: F.1972.06.P). [↑](#footnote-ref-53)
54. Sobre la presencia y supresión de este elemento, ver Ortega, 2013. [↑](#footnote-ref-54)
55. Museo del Settecento veneziano di Ca' Rezzonico (inventario 1305). [↑](#footnote-ref-55)
56. Museo del Prado (número de catálogo: P001664). [↑](#footnote-ref-56)