

Gastronomía

IDEA ORIGINAL DE Blanca Ugarte

ADAPTACIÓN DE Teresa de la Vega

La alimentación no es sólo fuente de sustento, sino también vehículo de culto, manifestación de riqueza, ritual social y placer convivial que pone en juego a la totalidad de los sentidos y nutre el espíritu. Un conocido dicho sostiene que «comemos más por los ojos que por la boca» pues el arte culinario, que es creatividad y color a semejanza de la pintura, atrae a la vista. Como en un laboratorio de alquimia, entre redomas, tarros, pinceles y espátulas, el cocinero y el artista han transformado sus materias primas —azafrán, bayas, aceite de nuez o de linaza, caseína, cola de pescado, vinagre y yema de huevo— en una creación que, en virtud de la oposición entre lo crudo y lo cocido, marca el tránsito de la naturaleza a la cultura.

Con este recorrido gastronómico, la colección Thyssen-Bornemisza espera satisfacer el apetito del visitante, ofreciéndole un estímulo para el paladar y un festín para la mirada.

[HALL CENTRAL]

JAN VAN KESSEL III (atribuido)
Amberes, 1654–Madrid, 1708

Vista de la Carrera de San Jerónimo y el Paseo del Prado con cortejo de carrozas, 1686

Óleo sobre lienzo. 164 x 445 cm
CTB.1998.81

ESTE RECORRIDO GASTRONÓMICO comienza ante una vista de la confluencia entre la Carrera de San Jerónimo y el Paseo del Prado, el lugar donde en la actualidad se encuentra el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza. La pintura ofrece una visión de esta zona tal y como debía de ser en los años del reinado de Carlos II. Allí acudía la sociedad elegante de la capital, pero también los miembros de las clases popu-

lares, para ver y ser vistos, celebrar meriendas y festejos e intercambiar noticias.

Las fuentes y los aguadores eran comunes en las calles de Madrid antes de que las viviendas tuvieran un suministro de agua corriente. Según un *Tratado sobre el agua*, fechado en 1637, «una de las grandes virtudes de los españoles es que beben mucha agua, al no ser tan aficionados al vino como otros europeos».

Si el visitante examina el lienzo con atención, descubrirá asimismo una churrera. Las vendedoras de churros y porras, las denominadas «frutas de sartén» de origen árabe, tan populares en la repostería española y muy difundidas por Latinoamérica, ya no son figuras habituales en las calles madrileñas, pero su imagen evoca un rico legado gastronómico que, al igual que el patrimonio artístico, es un bien inalienable que habremos de conservar y valorar.



MAESTRO DE LA VIRGO INTER VIRGINES

(seguidor de). Activo en Delft entre c. 1483 y 1498

La Última Cena, c. 1485

Óleo sobre tabla. 69,7 x 38 cm

INV. 270 (1956.5)



[SALA 3] EN ESTA REPRESENTACIÓN DE LA ÚLTIMA Cena, durante la cual se sella una Nueva Alianza entre Dios y los hombres con la institución de la Eucaristía, Cristo, con san Juan en su regazo, da a Judas el pan mojado en vino, identificando de este modo a quien lo iba a entregar horas después.

Durante la Pascua judía se conmemoraba la liberación del pueblo de Israel de la esclavitud en Egipto. Su nombre, *Pesah*, significa «salto» por el «salto que dio Dios sobre las casas del pueblo de Israel», cuyas jambas y dinteles habían sido pintadas con sangre de cordero para así salvar a sus primogénitos de la plaga que acabaría diezmando a los egipcios. Durante su celebración, los alimentos adquieren una especial importancia simbólica al recordar las experiencias de la esclavitud, el éxodo y la libertad.

Aunque la Biblia no nos proporciona detalles sobre el menú, pues los Evangelios mencionan sólo el pan y el vino, convertidos en alimento espiritual que señala

el camino hacia la vida eterna, podemos suponer que la fuente vacía en el centro de la mesa contendría un cordero, uno de los alimentos consumidos durante la Pascua, prefiguración —según la óptica cristiana— del sacrificio de Jesús, que se ofrece como víctima para la salvación de la humanidad. En algunas obras del Renacimiento, sin embargo, se opta por alternativas curiosas: Duccio di Buoninsegna, en una tabla destinada a la Maestà de la catedral de Siena, representa un cochinillo, criatura impura de acuerdo con la ley mosaica; Zanino di Pietro, en un fresco de San Giorgio en San Polo di Piave, pinta cangrejos de río; y Leonardo da Vinci, en la Última Cena más famosa de toda la Historia, un plato con lo que parece ser una anguila, animales igualmente proscritos por los preceptos judíos. Quizás se trate de una alusión al rechazo por parte del cristianismo de la distinción entre alimentos puros e impuros propia de los hebreos.

PARIS BORDONE

Treviso, 1500–Venecia, 1571

Retrato de una joven,

c. 1543-1550

Óleo sobre lienzo. 103 x 83 cm

INV. 55 (1936.5)



[SALA 6] LA DAMA DE PARIS BORDONE SUJETA con una cadena a un mono, animal que se asoció tradicionalmente al sentido del gusto y se convirtió en emblema de la gula. Tales alegorías, muy populares durante el manierismo y el Barroco, contenían a menudo un mensaje ambivalente, al considerar los sentidos como medios para la adquisición de conocimiento, pero también como incitación al pecado.

La opulenta belleza de la modelo sugiere el juego metafórico entre la comida y

el erotismo, pues como sentenció Terencio: *sine Cerere et Baco friget Venus*, es decir: «sin Ceres y Baco, Venus se enfría». El binomio secular entre sensualidad y gastronomía halló eco en las creencias populares. Así, se decía que los orígenes de ciertos tipos de pasta eran antropomórficos: los *tagliatelle* habrían sido inventados por un cocinero a imagen de la rubia cabellera de Lucrezia Borgia, mientras que los primeros *tortellini* fueron modelados a partir del ombligo de una dama complaciente.

CHRISTOPH AMBERGER
(?), c. 1505–Augsburgo, 1561/1562

Retrato de Matthäus Schwarz,
1542

Óleo sobre tabla. 73,5 x 61 cm
INV. 4 (1935.1)



[SALA 9] A MATTHAÜS SCHWARZ, QUIEN ESCRIBIÓ varios tratados sobre contabilidad y estuvo al servicio de los Fugger, poderosa familia de banqueros, se debe un fascinante libro conocido con el nombre de *Trachtenbuch* (hoy en el Herzog Anton Ulrich Museum de Brunswick). El manuscrito, de perfil biográfico, tiene 137 ilustraciones en las que se describen los trajes más importantes que Schwarz lució a lo largo de su vida. El documento es de gran importancia, pues facilita una valiosa información sobre la moda masculina de la época. Una de estas ilustraciones le retrata desnudo, a los 29 años, junto a una anotación que reza: «he engordado y ensanchado».

La preocupación por su imagen llegaría a su culminación con motivo de la celebración de la Dieta Imperial (*Reichstag*,

en idioma alemán) en Augsburgo en 1530, presidida por el archiduque Fernando I de Austria y su hermano, el emperador Carlos V. Schwarz encargó tres costosos modelos para la ocasión y procuró perder peso. En suma, hizo dieta para la Dieta.

Cuando posó para este retrato, Matthäus había recuperado su corpulencia y quizás fueron sus excesos alimentarios los causantes de su posterior apoplejía. En el alféizar de la ventana se ha dispuesto una copa de vino tinto —una alusión, quizás, a su carácter de *bon vivant* o a los orígenes de la fortuna familiar en el comercio vinícola— y una hoja donde se anotan detalles del personaje en un calendario y datos astrológicos. Merece la pena destacar otro singular detalle: un horóscopo trazado en letras de oro sobre el celaje.

JAN GOSSAERT
Maubeuge (?), c. 1478–Amberes (?), 1532

Adán y Eva, c. 1507-1508

Óleo sobre tabla. 56,5 x 37 cm
INV. 163 (1930.26)



[SALA 10] *Toda la historia de la humanidad
testimonia
que la felicidad del hombre
—pecador hambriento—
depende considerablemente
de cuándo comió la manzana,
de la comida*

(Lord Byron)

Desde el momento en que Adán y Eva probaron el fruto prohibido en el Jardín del Edén, la comida ha desempeñado un papel significativo en las Sagradas Escrituras. Cabe señalar que el texto bíblico no especifica que se tratara de una manzana, por lo que en ocasiones los artistas prefi-

rieron representarlo como un albaricóque, un melocotón o un higo. Sí se mencionan en el Génesis las hojas de higuera en conexión con la caída, como símbolo de vergüenza por el pecado cometido. Finalmente se optó por la manzana a causa de una deriva semántica (de *malum*, manzana en latín, por semejanza con «mal») y por su identificación en el mundo clásico con la belleza y el placer, como testimonian ciertos mitos relativos al Jardín de las Hespérides o al Juicio de Paris, episodio al que podría aludir el cesto con manzanas representado en *Las cosquillas* de Pietro Longhi, obra expuesta en la Sala 18.

ANÓNIMO VENECIANO

Activo c. 1570

La Última Cena, c. 1570

Óleo sobre lienzo. 121 x 190 cm

INV. 17 (1934.5)



[SALA 11] EN SU *DICCIONARIO DE COCINA*, ALEJANDRO Dumas (1802-1870) se pregunta: «¿Debemos acaso a las especias las obras maestras de Tiziano? Estoy tentado de creer que así es». El brillante colorido de los artistas venecianos eclosiona en un ambiente dominado por el brillo inestable del agua, el fulgor de los mosaicos y las sedas venidas de Oriente. Frente a la parsimoniosa simplicidad de la *Última Cena* de la Sala 3, este lienzo nos muestra un suntuoso banquete dentro de una refinada escenografía teatral en la que aparecen elementos seculares, como los sirvientes o los animales domésticos, que solían dar buena cuenta de los desperdicios arrojados al suelo.

En el ambiente de la cultura humanista, que elevó las aspiraciones de los artistas en busca de un mayor reconocimiento intelectual y social, surgen algunos célebres cocineros y autores de tratados gastronómicos, como Cervio, Platina, Scappi o Messisburgo, quienes recomiendan que los alimentos sean agradables a la vista, con un *bel colore*. Por otra parte, el pintor y teórico Federico Zuccaro estableció en sus escritos un paralelismo entre el noble arte de la pintura y la organización de un banquete, presididos por el discernimiento, el buen gusto, la variedad y la abundancia. No menos importante que los manjares era su presentación en vajillas de plata o de mayólica, que realizaban su atractivo visual, o los *trionfi da tavola* (extravagantes decoraciones efímeras de azúcar, mazapán o mantequilla), en cuyo diseño participa-

ron artistas tan afamados como Benvenuto Cellini, Giulio Romano, Giambologna y Pietro Tacca. De este escultor, autor de la estatua de Felipe IV en la madrileña Plaza de Oriente, cuenta un cronista que, durante la plaga de 1630, derritió el azúcar de sus creaciones y la mezcló con vino para fortalecer a sus ayudantes y evitar que huyeran con sus secretos de taller.

La sensibilidad y refinamiento empezaron entonces a vincularse indisolublemente a los placeres de la mesa. Los banquetes renacentistas no sólo satisfacían las necesidades nutricionales de los comensales o expresaban el status social del anfitrión; eran también un pretexto para que los invitados hicieran ostentación de sus buenas maneras y su elocuencia. Leon Battista Alberti (1404-1472), más conocido como arquitecto y tratadista, escribiría las *Intercenales*, una colección de piezas breves para ser leídas durante el festejo.

En 1494, un peregrino milanés se lamentaba a su paso por Venecia de la parsimonia de una cena a la que había asistido: «En mi opinión, los venecianos se conforman con el sustento que les proporciona el arte». Sin duda, el genio de sus artistas ha servido de alimento para la imaginación de los habitantes de la Serenísima, quienes ya en el siglo XX rindieron homenaje a sus pintores bautizando como *carpaccio* a la combinación de finas láminas de carne cruda y parmesano, o *bellini* a un cóctel, en recuerdo del cromatismo de estos dos artistas, cuyas obras podrá admirar el visitante en la Sala 7.

CLAUDIO DE LORENA
Chamagne (Lorena), 1604/1605–
Roma, 1682

***Paisaje idílico con la huida
a Egipto, 1663***

Óleo sobre lienzo. 193 x 147 cm
INV. 226 (1966.3)



[SALA 13] LA ATRIBUCIÓN A CLAUDIO DE LORENA de la invención del milhojas ilustra la relación privilegiada que, a lo largo de la historia, han mantenido los artistas con la cocina.

Nacido en 1600 en la región de Lorena, Claude Gellée manifestó desde joven su afición al arte, sin embargo, al ser de origen muy pobre, su biógrafo nos cuenta que compartía su tiempo entre la pastelería de su pueblo y los pinceles. Con el tiempo pudo dedicarse a su auténtica vocación, especializándose en refinados paisajes arcádicos.

No fue éste el único personaje del ámbito artístico que se dedicó a la actividad culinaria: el pintor Andrea del Sarto reprodujo el bautisterio de Florencia a base de salchichas y queso para adornar una mesa, el arquitecto Bernardo Buontalenti —según algunos testimonios— fue el creador del *gelato* y Cesare Ripa, el autor de un influyente libro de emblemas, *Iconología*, aparece mencionado en las fuentes como *trinciante* o trinchador al servicio de un cardenal.

HENDRICKTER BRUGGHEN
Utrecht o La Haya, 1588 (?)–Utrecht, 1629

***Esaú vendiendo su primogenitura,*
c. 1627**

Óleo sobre lienzo. 106,7 x 138,8 cm
INV. 393 (1981.16)



[SALA 20] CUENTA EL RELATO DEL GÉNESIS QUE Jacob, conocido después como Israel, «el que pelea con Dios», compró la primogenitura de su hermano Esaú por un plato de lentejas. Según la tradición, Jacob fue el segundo en nacer de los mellizos concebidos por Isaac y Rebeca. Durante el embarazo, los niños «luchaban» dentro del vientre de la madre, que recibió el mensaje divino de que dos naciones estaban formándose en su vientre, y que la representada por el hijo mayor serviría al menor. Rebeca siempre favoreció a Jacob, mientras que Isaac mostró su predilección por Esaú.

Un día Esaú llegó hambriento de la caza y le pidió a su hermano Jacob un guiso de lentejas que estaba comiendo. Éste, por consejo de su madre, le exigió el derecho de primogenitura a cambio del alimento, a lo que accedió Esaú, despreciando así los bienes espirituales que tal primogenitura implicaba por un beneficio material momentáneo y efímero. De ahí que en el habla popular se diga que alguien ha vendido su honor «por un plato

de lentejas». El plato de aceitunas que lleva su anciana madre ha sido interpretado como signo de aprobación divino, pues en el Antiguo Testamento la oliva es uno de los dones de la Tierra Prometida y su aceite, un elemento básico en la liturgia.

Otra posible interpretación de este episodio gira en torno al tránsito de las sociedades cazadoras-recolectoras a las sociedades agrícolas, simbolizado en la oposición entre la pieza cobrada por Esaú y las lentejas de Jacob. Por otra parte, resulta interesante que estas legumbres, de alto valor proteico, vayan acompañadas de un cítrico, pues parece demostrado que el hierro que contienen se asimila mejor en combinación con la vitamina C que aportan las naranjas y los limones.

La suave luz de la vela contribuye a dar a la escena un aura sagrada y testimonia la fascinación de los artistas septentrionales por los efectos de la iluminación artificial, como se observa —en esta misma sala— en *La Cena de Emaús* (c. 1633-1639) de Matthias Stom, obra en la que el pan aparece de nuevo como el alimento simbólico primordial.

[SALA 20]

CAESAR VAN EVERDINGEN

Alkmaar, c. 1617-1678

***Vertumno y Pomona*, c. 1637-1640**

Óleo sobre tabla. 47,9 x 38,9 cm

INV. 136 (1983.19)



CUENTA OVIDIO EN *LAS METAMORFOSIS* que Pomona, la diosa romana de los árboles frutales, los jardines y las huertas, no sentía ninguna atracción por los hombres, a pesar de ser requerida por todos los dioses campestres. Sólo Vertumno, divinidad del cambio estacional, la amaba de veras. Éste se valió de un ardid para ganarse su confianza: disfrazado de anciana fue a felicitarla por las frutas de sus árboles y, abrazándola de buen corazón, le reveló su verdadero rostro, resplandeciente de belleza, que logró cautivar a la joven diosa.

La historia, muy popular en la pintura holandesa, podría llevar implícita una advertencia hacia las jóvenes para que desconfíen de los engaños de la seducción, aunque también contenía quizás una reflexión sobre el propio carácter ilusionista de la pintura.

A los pies de Pomona se exhiben los frutos de sus desvelos: cítricos, higos —para los griegos, el don de Dionisos— y melones. Aunque éstos son antiquísimos pues se mencionan ya en los textos egipcios, en el Renacimiento se plantaron semillas de una variedad armenia especialmente dulce en los huertos papales de Cantalupo, cercanos a Tívoli, en los alrededores de Roma. Se dice que el Papa Pablo II murió de una indigestión de melones y que Inocencio XIII los usaba como copa para realzar el aroma del oporto.

En el siglo XVII los cantalupos se convirtieron en un manjar apreciado en Francia y en Italia, donde se cultivaban bajo una protección de vidrio para protegerlos de las inclemencias del tiempo y se regaban con agua endulzada con miel o azúcar.

[SALA 23]

EMANUEL DE WITTE

Alkmaar, c. 1617-Amsterdam, 1691/1692

***El antiguo mercado del pescado en el Dam, Amsterdam*, c. 1650**

Óleo sobre tabla. 55 x 44,8 cm

INV. 438 (1930.127)



EL SIGLO XVII FUE UNA ÉPOCA DE especial prosperidad para Holanda, en la que se produce una demanda inusitada de obras de arte por parte de la burguesía, que desea ver reflejados en ellas sus ideales y su forma de vida. Las abigarradas escenas de mercado celebran con la abundancia de productos la bonanza comercial, principal fuente de riqueza de las clases adineradas, transmitiendo una sensación de bienestar que parece conjurar el fantasma del hambre.

La dama examina el género ante la atenta mirada de un perro famélico que podría en cualquier momento darle un bocado a alguno de los enormes pescados de escamas plateadas procedentes del mar del Norte. Vemos también como la niña toca la cola de otro pescado, y un detalle sorprendente es la presencia de una cigüeña que el pintor volverá a incluir en posteriores composiciones de semejante tema.

GABRIEL METSU

Leiden, 1629–Amsterdam, 1669

La cocinera, c. 1657-1662

Óleo sobre lienzo. 40 x 33,7 cm

INV. 285 (1930.74)



[SALA 23] DE LA COMPARACIÓN ENTRE ESTA OBRA y la anterior de Emmanuel de Witte emerge de nuevo la polaridad entre lo crudo y lo cocido, constituyéndose uno de los grandes objetos de reflexión de la investigación antropológica. La cocinera, retratada en su entorno habitual de trabajo, muestra con orgullo el fruto del mismo y, a través del asado, parece ofrecerse a sí misma con ademán pícaro a la mirada del espectador. Al pintor de este cuadro, Gabriel Metsu, especialista también en esce-

nas domésticas y costumbristas de mercados y tabernas, le debió de gustar la cocina, o quizás la cocinera, pues al menos en otras dos ocasiones repitió el tema.

Hay quien ha percibido en este ambiguo gesto una alusión erótica, reforzada por las perdices colgadas al fondo, tradicional símbolo de lascivia que aparece igualmente en dos obras que el visitante podrá admirar en la Sala 9, *La ninfa de la fuente*, de Lucas Cranach el Viejo, y *Hércules en la corte de Onfalia*, de Hans Cranach.

JACOB LUCASZ. OCHTERVELT

Rotterdam, 1634–Amsterdam, 1682

Comiendo ostras, c. 1665-1669

Óleo sobre tabla. 47,6 x 37,7 cm

INV. 304 (1930.82)



[SALA 23] EN LA MISMA SALA, EL VISITANTE PODRÁ contemplar una obra de Jacob Lucasz Ochtervelt, *Comiendo ostras*, donde la asociación intuitiva del sexo con la comida, al celebrar la abundancia y los placeres de los sentidos, despierta el instinto.

El manjar, que fue llamado *minnekruyden* (hierbas del amor) por el poeta holandés Jacob Cats, se prestaba a interpretaciones simbólicas, pues —se decía— del mismo modo que los sentimientos más

íntimos de una persona permanecen en lo más recóndito de su ser, el interior de la ostra está protegida firmemente por las valvas. Gracias a su supuesto poder afrodisíaco, las ostras se convertirían en ingrediente habitual del juego amoroso, como se observa igualmente en una obra de la colección Carmen Thyssen-Bornemisza, *Interior con dos mujeres y un hombre bebiendo y comiendo ostras*, de Pieter Hendricksz. de Hooch (Sala B).



WILLEM CLAESZ. HEDA

Haarlem, 1593/1594–1680

Bodegón con pastel de frutas y diversos objetos, 1634

Óleo sobre tabla. 43,7 x 68,2 cm

INV. 181 (1958.1)

[SALA 27]

DURANTE EL SIGLO DE ORO DE LA PINTURA holandesa, el bodegón o naturaleza muerta se emancipa de las representaciones religiosas y costumbristas para convertirse en un género pictórico autónomo. Más allá de su carácter decorativo y de su virtuosismo ilusionista, la sofisticada puesta en escena de las obras —como las de Willem Kalf, Willem van Aelst o Jan Jansz. van de Velde III— nos remite a la seducción de lo exótico y al

gusto por el lujo de los poderosos, a cuyas mesas afluyen los más preciados ingredientes como resultado de un lucrativo comercio: pasteles de carne, vinos de tonos ambarinos o de color rubí en bellas copas que realzan sus cualidades estéticas, cítricos procedentes de climas cálidos, azúcar —hasta entonces un bien escaso— en cuencos de porcelana...

Mucho se ha debatido sobre un supuesto mensaje admonitorio o moral de este tipo de composiciones que enlazaría con las *vanitas*, tan frecuentes en el siglo XVII. La presencia de relojes, las copas rotas o caídas, las cáscaras de frutos secos esparcidas sobre el mantel, los alimentos a medio consumir, aludirían al paso inexorable del tiempo que todo lo devora y a la futilidad de los placeres mundanos. Pero aquí radica la paradoja

pues, en tal caso, el rechazo de los bienes terrenos coexistiría con la opulenta indulgencia reinante en las residencias de la alta burguesía.

Un elemento frecuente en los bodegones holandeses es el limón pelado, dotado de múltiples y muy versátiles implicaciones. La espiral de su piel al borde de la mesa provoca, a semejanza del filo del cuchillo donde se lee la firma del artista, una sensación de precario dinamismo e introduce una nota de vivo color. Pero también se prestaba a otro tipo de interpretaciones: su rugosa piel, se decía, desvela un fragante interior, del mismo modo que el cuerpo perecedero alberga un alma inmortal; y por otra parte, era símbolo de templanza ya que, según se creía, su jugo contrarrestaba los efectos del alcohol.

[SALA 27] FRENTE A LOS BODEGONES HOLAN-

deses, con su desordenada acumulación de objetos suntuarios que nos hablan de un mundo «masculino», de expansión ultramarina y éxito comercial, la disposición regular de los enseres y los dulces en la presente obra refleja una esfera más hogareña, «femenina», de alimentos cotidianos en blanco y tonos terrosos —ocre, anaranjado— que tienen el color

de la tradición. Los bodegones de Van der Hamen, deudores de las composiciones de Sánchez Cotán, son un paradigma de simplicidad. De ellos emana una imperturbable quietud, una atmósfera de recogimiento, que logran transfigurar los objetos humildes. «También entre los pucheros anda Dios», como reza el célebre dicho de Santa Teresa.

JUAN VAN DER HAMEN Y LEÓN
Madrid, 1596–1631

Bodegón con loza y dulces,
c. 1627

Óleo sobre lienzo. 77,4 x 100,6 cm
INV. 180 (1935.9)





CHARDIN
París, 1699–1779

**Bodegón con gato y pescado
y Bodegón con gato y raya, 1728**

Óleo sobre lienzo.
79,5 x 63 cm cada uno
INVS. 119 (1986.3) y 120 (1986.6)

[SALA 28]

dispone sobre el aparador los utensilios de cocina que indican que los alimentos están a punto de ser preparados y aderezados con la pimienta contenida en el mortero y los productos de la huerta, que en el siglo XVIII van desplazando a las costosas especias.

En el clima ilustrado del Siglo de las Luces, la cocina francesa va forjando su propia identidad, en un proceso que la llevaría a erigirse en una de las más refinadas del mundo. Tras la Revolución, el restaurante se convertirá en el nuevo templo de la gastronomía en el que degustar los refinados platos antes reservados a los salones aristocráticos. «La arquitectura es la más noble de las artes, siendo su más excelsa manifestación el arte del maestro pastelero», llegaría a afirmar Carême, genio de la cocina decimonónica, muy influenciado por la pintura en la plasticidad de sus creaciones.



TESTIGO DE LA PEQUEÑA BURGUESÍA, Chardin —de quien la colección Thyssen-Bornemisza posee, además de estas dos obras, un pequeño bodegón expuesto en la sala anterior—, gracias a la presencia del gato junto a los objetos inertes, y al contraste que ofrece el pescado seco con el salmón fresco y la raya, pero también gracias a su pincelada cálida y «mante-cosa», convierte en viva la naturaleza muerta. Bajo una luz sosegada, el pintor

[SALA 41]

GIACOMO BALLA
Turín, 1871–Roma, 1958

**Manifestación patriótica,
1915**

Óleo sobre lienzo. 101 x 137,5 cm
INV. 459 (1978.71)



ROJO, BLANCO Y VERDE SON LOS COLORES de la bandera italiana, y también de los ingredientes de la *pizza margherita* (tomate, mozzarella y albahaca) que, según la tradición, fue creada en junio de 1889 por un cocinero de la Pizzería Brandi de Nápoles para honrar a la reina Margarita de Saboya.

Aunque el tema de esta pintura nada tiene que ver con la gastronomía, pues forma parte de una serie dedicada a las manifestaciones celebradas en las calles de Roma para pedir la intervención de Italia en la Primera Guerra Mundial, decisión que finalmente se adoptó en mayo de 1915, cabe recordar que los provocadores futuristas agitaron la bandera de la revolución en todos los ámbitos de la vida. En 1930 se publicó el manifiesto de la cocina futurista, con el que declaraban

su hostilidad a la pasta, a la que acusaron de embrutecer al pueblo italiano.

Inauguraron en Turín un restaurante experimental, La Taberna del Santopaldar, donde proponían platos como el *anti-pasto intuitivo*, el *pollofiat* —cocinado sobre cojinetes de bolas que trasmitían el sabor del aluminio a la carne—, el *salmón de Alaska al rayo de sol con salsa Marte*, los *meteoritos alimenticios* o el *carneplastico*, sólo aptos para apetitos extravagantes.

Todos los sentidos intervenían en la celebración del *aerobanquete*: diversos perfumes llegaban a la mesa por medio de un ventilador para anunciar cada plato, cuya degustación se favorecía mediante la poesía y la música. En cuanto al tacto, era preciso tocar retales de seda y terciopelo o trozos de lija para participar en una experiencia estética multisensorial.

RICHARD ESTES
Kewanee, 1932

Nedick's, 1970

Óleo sobre lienzo. 121,9 x 167,6 cm

CTB.1993.10



[SALA 41] LA CADENA NEDICK'S NACIÓ EN NUEVA York en la década de 1920 y en poco tiempo se convirtió en uno de los iconos de la ciudad. En aquella época se estaba produciendo un cambio radical en los hábitos culinarios como resultado de la transformación de los procesos de elaboración y distribución en la industria alimentaria, a su vez motivados por complejos fenómenos como la industrialización, la incorporación masiva de la mujer al mercado de trabajo, la obsesión por la higiene, la voracidad consumista y la falta de tiempo para interrumpir el proceso productivo que impulsaba a los oficinistas que trabajaban en el centro de la ciudad a comer tan rápido como les fuera posible.

¿Y quién era capaz de servir un menú completo —hamburguesa, coca-cola y pa-

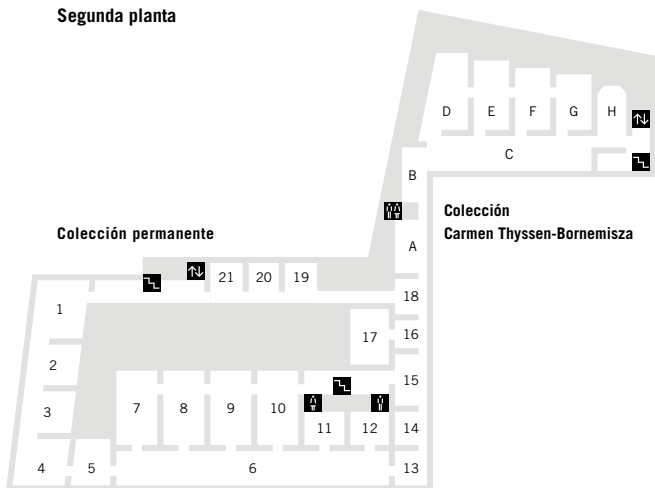
tatas fritas— en segundos? Nedick's, pionera de la comida rápida hasta ser desbancada por su rival McDonald's, cuyo primer autoservicio se abrió en Pasadena, California, en 1937, en respuesta a la dependencia que tenían sus habitantes del automóvil. Años después nacerían las cadenas que explotaban el filón «étnico»: pizzas napolitanas, tacos mejicanos, ramen japoneses, todos idénticos, sin sorpresas y por tanto sin personalidad.

Sin embargo, no sólo el precio, la celebridad o la funcionalidad han contribuido a su éxito. El transgresor placer de comer con las manos, las texturas crujientes o suaves y el sabor agrisado de las salsas reproducen sensaciones orales y placeres gustativos de la infancia, que es cuando se forja el paladar.

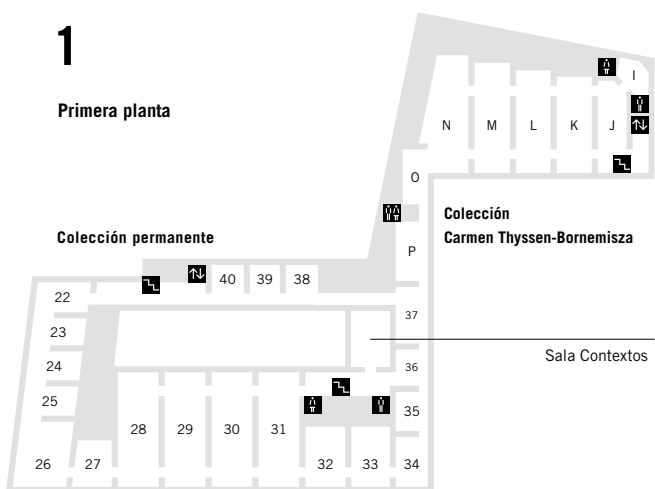
Bibliografía

- BRYSON, Norman: *Volver a mirar: cuatro ensayos sobre la pintura de naturalezas muertas*. Madrid, Alianza Editorial, 2005.
- CHAMORRO, María Inés: *Gastronomía del Siglo de Oro español*. Barcelona, Herder, 2002.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe: *Historia de la comida*. Barcelona, Tusquets, 2004.
- FLANDRIN, Jean-Louis y MONTANARI, Massimo (dir.): *Historia de la alimentación*. Asturias, Ediciones Trea, 2011.
- FREEDMAN, Paul (ed.): *Gastronomía. Historia del paladar*. Comunidad Valenciana, Universitat de València, 2009.
- LUJÁN, Néstor: *Historia de la gastronomía*. Barcelona, Editorial Folio, 1997.
- MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel: *Historia de la gastronomía española*. Huesca, La Val de Onsera, 1995 (Prólogo de Rafael Chirbes).
- MONTANARI, Massimo (comp.): *El mundo en la cocina: historia, identidad, intercambios*. Barcelona, Paidós Ibérica, 2004.
- MONTANARI, Massimo: *La comida como cultura*. Asturias, Ediciones Trea, 2006.
- REDON, Odile; SABBAN, Françoise y SERVENTI, Silvano: *Delicias de la gastronomía medieval*. Madrid, Anaya & Mario Muchnik, 1996. (Prólogo de Georges Duby).
- ROWLEY, Anthony: *Una historia mundial de la mesa*. Asturias, Ediciones Trea, 2008.
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne: *Historia natural y moral de los alimentos*, 9 vols. Madrid, Alianza Editorial, 1991.
- VALLÉS ROJO, Julio: *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*. Junta de Castilla y León, 2007.
- VV. AA.: *El bodegón*. Barcelona, Galaxia Gutenberg, 2000.

Segunda planta



Primera planta



Planta baja



- | | | | |
|--|-----------------------|--|-----------------------|
| | Cafetería-Restaurante | | Guardarropa |
| | Servicios | | Audioguías |
| | Ascensor | | Tienda-Librería |
| | Escaleras | | Ascensor minusválidos |
| | Información | | Sala de lactancia |
| | Taquilla | | Amigos del Museo |

Segunda planta

- 1 Primitivos italianos
- 2 Pintura alemana y española siglo XV
- 3 Primitivos neerlandeses
- 4 Pintura italiana siglo XV
- 5 El retrato en el Renacimiento
- 6 Galería Villahermosa
- 7 Pintura italiana siglo XVI
- 8 9 Pintura alemana siglos XV y XVI
- 10 Pintura neerlandesa siglo XVI
- 11 Tiziano, Tintoretto, Bassano, El Greco
- 12 Caravaggio y el Barroco
- 13 14 15 Pintura italiana, francesa y española siglo XVII
- 16 17 18 Pintura italiana siglo XVIII
- 19 Pintura flamenca siglo XVII
- 20 Pintura flamenca y holandesa siglo XVII
Corrientes italianizantes
- 21 Pintura holandesa siglo XVII
Retratos
- A Pintura italiana siglo XVII
- B Pintura flamenca y holandesa siglo XVII
- C Galería de vistas y paisaje siglos XVIII-XIX
- D Pintura siglo XVII
- E F Pintura norteamericana siglo XIX
- G Pintura europea siglo XIX
Naturalismo
- H Pintura europea siglo XIX
Impresionismo

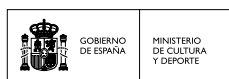
Primera planta

- 22 23 24 25 26 Pintura holandesa siglo XVII
Escenas de la vida cotidiana, interiores y paisajes
- 27 Naturalezas muertas siglo XVII
- 28 Pintura francesa e inglesa siglo XVIII
- 29 30 Pintura norteamericana siglo XIX
- 31 Pintura europea siglo XIX
Romanticismo, Naturalismo y Realismo
- 32 33 Pintura europea siglo XIX
Impresionismo y postimpresionismo
- 34 35 36 37 38 Pintura europea primera mitad siglo XX
Expresionismos
- 39 40 Realismos de entreguerras
- I Zona de descanso
- J Pintura norteamericana siglo XIX
Impresionismo
- K L M Pintura europea siglo XIX
Impresionismo y postimpresionismo
- N O Pintura europea primera mitad siglo XX
Expresionismos
- P Primeras vanguardias

Planta baja

- 41 42 Pintura europea primera mitad siglo XX
El cubismo y su estela
- 43 Pioneros de la abstracción
- 44 Dadá y surrealismo
- 45 Surrealismo y nuevo orden
- 46 Pintura norteamericana siglo XX
Expresionismo abstracto y su entorno
- 47 Abstracción y figuración en la posguerra europea
- 48 Neodadaísmo y arte pop

El Museo Thyssen-Bornemisza colabora en diversas exposiciones temporales, actividad que requiere el préstamo de obras de la Colección. Su ausencia ocasiona sustituciones puntuales en salas, metódicos cambios de instalación o la disposición de cartelas específicas con información sobre el préstamo de la pintura. Rogamos disculpen las molestias que estos ajustes les puedan ocasionar.



THYSSEN-BORNEMISZA
MUSEO NACIONAL

www.museothyssen.org