

**El bodegón. Comer con los ojos**  
Gastronomía y pintura

Fundación Amics del MNAC  
Palau Nacional. Parque de Montjuïc, s/n  
08038 Barcelona  
Tel. (+34) 93 622 03 60, ext. 4500  
Fax (+34) 93 423 59 22  
amics@amicsdelmnac.org  
www.amicsdelmnac.org

#### **Empresas colaboradoras**

El Consorci de la Zona Franca de Barcelona  
Fundación Abertis  
Fundación ACS  
Fundación Banco Sabadell  
Grupo Planeta

#### **Patronato**

**Presidente** Sr. Miquel Roca Junyent

#### **Patrones**

Sr. José Manuel Lara Bosch  
Sr. Josep Oliu Creus  
Sr. Joan Oliveras Bagués  
Sr. Jaume Tomàs Sabaté  
Sr. Joan Uriach Marsal  
Sr. Carles Duarte Montserrat  
Sr. Miquel Molins Nubiola  
Sra. Eulàlia Serra Budallés  
Sra. Natàlia Martí Picó

#### **Secretaria**

Sra. Natàlia Martí Picó

#### **Vicesecretaria**

Sra. Maria de Solà-Morales Feliu

#### **Agradecimientos**

Con esta publicación la Fundación Amics del MNAC felicita las fiestas y agradece el compromiso, la confianza y las aportaciones de sus miembros y colaboradores para conseguir entre todos que el MNAC sea una institución cultural sólida y viva en nuestra sociedad, una referencia cultural de Cataluña.

Primera edición: noviembre de 2008  
© de la obra editorial, Fundación Amics del MNAC  
© del texto, Narcís Comadira  
© de las fotografías, Museu Nacional d'Art de Catalunya

Traducción  
Univerba

Diseño  
Toni Miserachs

Impresión  
Gráficas Sánchez

## **El bodeg3n. Comer con los ojos** **Gastronomía y pintura**

Conferencia pronunciada por el Sr. Narcís Comadira el 8 de octubre de 2008 en el auditorio del Museu Nacional d'Art de Catalunya dentro del ciclo "El museu a la ciutat".

**Narcís Comadira** (Girona, 1942) es escritor y pintor. Se licenció en historia del arte y fue lector en la Universidad de Londres. Su obra poética está reunida en *Formes de l'ombra* (2002) y, posteriormente, ha publicado *Llast* (2007). Ha escrito y estrenado teatro, como *La vida perdurable* (1992) o *El dia dels Morts* (1997). Su dedicación a la historia del arte y a la reflexión estética lo ha llevado al ensayo. *Sense escut* (1998) reúne papeles diversos, *L'ànima dels poetes* (2002), textos sobre poesía, y *Forma i prejudici* (2006) recoge sus estudios sobre el "Noucentisme". Ha comisariado exposiciones sobre Enric Casanovas, Joaquim Sunyer y Fidel Aguilar, las tres en las Salas Municipales de Girona. También *La paraula figurada*, en el MNAC, o *Vuit segles de llengua i literatura catalanes*, con Xavier Folch, en la Feria de Frankfurt.

Francesc Lacoma i Fontanet  
(Barcelona, 1784 – París, 1849)

*Bodegón*  
Óleo sobre lienzo  
París, 1808  
MNAC/MAC 10442



Que los hombres deben comer para sobrevivir es cosa sabida. Que son propensos al aburrimento, también. Que siempre han tenido presente la muerte, es una realidad. Que la han querido combatir con fuertes dosis de placer, una evidencia. Quizá por ello, ya en los albores de su historia, han ido refinando su alimentación, han ido introduciendo cambios, han procurado ampliar el abanico de los sabores, de los colores, de las texturas y las temperaturas de sus alimentos. La supervivencia estricta se ha ido convirtiendo en placer, en dosis de olvido, por tanto, en lucha simbólica contra la muerte; la segura última disolución de los sentidos se ha querido contrarrestar con una estimulación cada vez más sutil e intensa de los mismos, por ello la alimentación se ha ido convirtiendo en gastronomía. Ésta, pues, la gastronomía, es una escapatoria ante la presencia de la muerte. Y en esta batalla intervienen cada día más todos los sentidos, no sólo el gusto.

La pintura, arte visual por excelencia, pero también intelectual, como todas las artes —Leonardo decía, recordémoslo: *la pittura é cosa mentale*—, arte de figuración, de representación, de imitación, de narración, pero arte de construcción de artefactos icónicos, emblemáticos, es también, como todas las artes, un antídoto contra la presencia de la muerte en la vida humana. Pero actúa de distinta forma. La gastronomía, como todos los placeres, quiere actuar sobre la muerte por la vía del olvido. La pintura, como el resto de artes, cuando es de verdad, actúa por la voluntad de ofrecer una presencia todavía más fuerte que la de la muerte. Pero siempre es una presencia que no la hace olvidar, al contrario.

La pintura ha tenido siempre, y es natural que haya sido así, una notable relación con la alimentación humana. Primero, en su narración de hechos humanos, nunca ha despreciado la presencia de los alimentos en sus escenarios. Los rebaños, el averío, el trigo, las uvas, el vino, los animales salvajes y los peces del mar aparecen a menudo en las representaciones de nuestros antepasados egipcios, griegos y romanos. Como fondos de las historias, como acompañantes de las actividades humanas, como elementos decorativos en cenefas y mosaicos, en urnas y cráteras. Más tarde, en nuestra edad media cristiana, el argumento que la pintura narra, ya sea las bodas de Canaán, la multiplicación de los panes y los peces o la última cena, es una excusa, y cada vez más, para empezar a poner unas mesas con todos los deta-

Juan Van der Hamen y León  
(Madrid, 1596 – 1631)

*Bodegón con la mesa puesta*  
Óleo sobre lienzo  
Hacia 1620  
MNAC/MAC 69104



lles. Desde aquel rotundo pez de Giotto en *La muerte del caballero de Celano*, en los muros de Asís, hasta el gran festín que pintó Veronese para San Giorgio Maggiore, ahora en el Louvre, por poner dos ejemplos, la presencia de la alimentación en la pintura muestra un enorme crecimiento. De ahí a convertirse en un género autónomo sólo hay un paso. Y, después, de pasar de representación a símbolo, otro.

Las sociedades acomodadas burguesas, nacidas del comercio, los holandeses en primer lugar, convertirán su bienestar, su riqueza, su confort alimentario, en bandera de su triunfo, si no sobre la muerte, sí al menos sobre la vida. La alimentación, los productos, las escenas de mercado, la abundancia de frutas y verduras, las carnicerías con los animales desollados y abiertos, las guirnaldas de salchichas, las vísceras, el averío con pluma o ya sin, la caza, liebres y perdices, las cocinas, inmensas, fastuosas, llenas de animales del mar y de la tierra, las mesas puestas, todo ello se convierte en

motivo de pintura. Aquel reproche que a menudo se nos hacía de pequeños cuando queríamos esto o aquello y después lo dejábamos en el plato —“es que coméis con los ojos”— se puede muy bien aplicar a esta etapa de la pintura representativa europea. Lo que era acompañamiento de una historia ha pasado a ser su protagonista. Lo que era considerado secundario, e incluso sin mérito, ha pasado a ser considerado tan difícil como otra cosa. Caravaggio decía que tan difícil es pintar un buen cuadro con frutas como uno con figuras humanas. Y es verdad. Pero para descubrir esta dificultad, era necesario que la gente, los clientes del pintor, se fijaran en ello, era necesario que la gente estuviera acostumbrada a ver la variedad de productos alimentarios, que supiera apreciar la viscosidad de una ostra y la costra de un brioche, las semillas de las fresas boscanas sobre la carne roja y el espesor algo ácido de la crema de leche, la pastosidad del dulce de membrillo y la transparencia dorada de un vino del Rin, las uvas como ágatas vivas y los melocotones como mejillas de adolescente... La pintura puede acoger a la comida como protagonista cuando la comida se ha convertido en protagonista de la vida. En Velázquez todavía tiene que haber una escena sagrada al fondo de la preparación culinaria. La historia narrada debe justificar la preparación de la comida. Y cuando esto no sucede, como en el caso de la vieja que prepara huevos fritos, allí no hay gastronomía, sólo hay supervivencia: en la España triste, pensar en las abundancias holandesas habría sido casi una



Francisco de Zurbarán  
(Fuente de Cantos, 1598 – Madrid, 1664)

*Bodegón con plato de membrillos*  
Óleo sobre lienzo  
1633-1664  
MNAC/MAC 10092



blasfemia. O cuando Sánchez Cotán compone alguna de sus magníficas ventanas, en ellas se encuentra la humildad de los productos, muy pocos, y una visión que tiende más a la metafísica que a la gastronomía. O en el propio Zurbarán, los limones, los membrillos, las bandejas de plata, las terracotas, la jícara de chocolate, todo es austero, conventual; sólo esa rosa desvanecida o la flor de naranjo confieren una ligera y gratuita sensualidad a la escena.

Sólo una sociedad burguesa rica como la holandesa podía instituir el género que hemos acabado denominando “naturaleza muerta”. Sin embargo, ellos lo denominaban *still-leven*, vida adormecida, o vida quieta. Los franceses lo tradujeron por *nature morte* y de aquí pasó al catalán y al español. Los españoles, sin embargo, habían introducido ya muy pronto el concepto de *bodegón*, que tiene más que ver con la despensa que con la mesa puesta, es decir, tiene incluso más relación con la supervivencia que con el placer. Los

catalanes se lo hemos copiado con la palabra “bodegó”. Los ingleses lo tenían muy fácil y, simplemente, grafieron *still life*. Es igual, lo que ahora nos importa es la autonomía de la pintura alimentaria como género y darnos cuenta de que el hecho gastronómico dura muy poco en estos cuadros de género, o al menos, dura poco de una forma estricta. Las escenas de mercado y las de cocina, evidentemente, tienen algo que ver y, sobre todo, las denominadas “mesas puestas”, que en holandés reciben el nombre de *ontbijtjes*. Es en este tipo de pinturas donde la gastronomía aparece con más esplendor. Ya no se trata de un amontonamiento de productos en un mercado, ni de su espacio de elaboración, la cocina, sino de la comida en la mesa, de lo que se consume en un ágape concreto. Por ejemplo, en *Mesa puesta*, de Nicolas Gillis, aparecen dos quesos secos distintos, fruta fresca y frutos secos, fresas, manzanas, una naranja, nueces y almendras, higos y pan. Y vino blanco y vino tinto. De todas formas, ni en casos así debemos engañarnos. El interés puramente gastronómico es muy leve. Creo que las cosas aparecen más por su condición visual que por su coherencia gustativa. El pintor busca una composición agradable, busca las posibilidades coloristas de los manjares, busca, por qué esconderlo, cosas difíciles de representar —las transparencias del interior de un limón, la pelusa de la piel de un albaricoque— que le permitan mostrar su habilidad ilusionista, y justifiquen el precio del cuadro, a menudo muy ele-

vado. Busca, dado que hace pintura, un sentido plástico. Y otra cosa muy importante que hace que muy pronto desaparezca la estricta gastronomía de estas pinturas: la simple representación de los alimentos, ya sea de los productos tal cual o elaborados, enseguida empieza a tomar un sentido simbólico. El barroco introduce, en este mundo de placeres gustativos, visuales y táctiles —carnes rosadas del jamón, carnes viscosas de las ostras, carnes escondidas dentro del buey de mar o del bogavante, turgentes de las aceitunas o las cerezas— la idea de la corrupción. En estas magníficas mesas puestas, junto a las copas de cristal fino o de plata, entre manjares exquisitos, encima de manteles de damasco y con encajes, aparece un ratón, un escarabajo, un gusano. La amenaza inminente y siempre constante sobre las cosas, sobre los placeres, sobre nuestros propios cuerpos. La gastronomía, una de las fuentes de placer, arma que lucha por la vía del olvido contra la presencia de la muerte, en estas pinturas, enseguida se nos revela como portadora de la propia muerte. Si, al principio, la comida era un acompañamiento de una historia, ahora se ha convertido en el soporte de otra. Se inventan las denominadas *vanitas*, donde, dispuestas a modo de bodegón, las frutas han sido sustituidas por calaveras, a las que hacen compañía joyas, flores, armas y libros —todo vanidad— y, a menudo, una copa vacía y trabucada, símbolo del placer agotado. Pero volvamos a la comida: no siempre la vanidad del placer está tan radical y

brutalmente expuesta. A veces sólo es insinuada sutilmente: como en *Frutas y pasteles*, de Georg Flegel, donde, entre platos de peras, melocotones y uva, higos secos, nueces y avellanas, un melón, membrillo, pan y pasteles y peladillas, en un rincón, imperceptible, sobre un trapo de impecable hilo, hay una mosca. Ya es suficiente para decirnos que podemos imaginar que puede haber puesto sus huevos portadores de putrefacción sobre los alimentos que hemos ingerido, huevos que quizá tomarán nuestro placer en enfermedad y quizá también en ineludible corrupción. Y si no queremos pensar todo esto, basta con la presencia de este insecto de vida fugaz para hacernos pensar en la fugacidad de la nuestra.

¿Tendremos, por tanto, que concluir que no hay una pintura realmente gastronómica, una pintura que nos hable de la mesa simplemente como fuente de placer, como lugar de confort? ¿Una pintura donde la comida sólo se represente a sí misma, donde no sea utilizada ni como anécdota o comparsa, ni como apoyo de una alegoría? ¿Quizá Chardin, ya a finales del XVIII? ¿Cézanne? No, Cézanne no. En sus cuadros, las manzanas y las cebollas y las naranjas son utilizadas como alegoría del mundo entero. Quizá sólo Matisse, en sus bodegones, como, por ejemplo, en *La desserte rouge*, donde frutas, frutero, pan y vino se mezclan con las flores de la pared y los manteles en una danza alegre, sensual, alocada, sin ninguna sombra de culpa, y Bonnard, en

Luis Egidio Meléndez  
(Nápoles, 1716 – Madrid, 1780)

*Bodegón con manzanas, uvas,  
melones, pan, jarra y botella*  
Óleo sobre lienzo  
Hacia 1771  
MNAC/MAC 24246



aquellas mesas puestas con unos envidiables almuerzos, con las tazas y las confituras, los brioches y el azucarero, la luz baja y cálida y las personas de la casa sentadas tranquilas, como en *La porte ouverte*, en que la mesa puesta, delante de la puerta que da al campo, se convierte en tierra fértil y paraíso de luz y color. O *La nappe aux carreaux rouges*, donde el perro pide un bocado a la mujer que desayuna y ésta le da un terroncito de azúcar, haciendo extensiva la felicidad del gusto a los animales; o incluso *La table*, donde frutas, pastelillos, la cesta del pan, los manteles blancos, todo configura un envidiable aire de felicidad. Éstas sí son quizá pinturas que podemos entender como representantes del gozo de la gastronomía. Pero lo curioso es que estos actos gastronómicos evocados por Matisse y por Bonnard son actos sencillos, cotidianos, actos que no quieren saber nada de refinamientos excesivos, pinturas que no

se complacen en representar complicadas elaboraciones culinarias con productos sofisticados. Son actos de cada día: desayuno, merienda, ágapes en la mesa familiar, en la confiada calma de una civilizada manera de entender el hecho de comer. Quizá su tema no es la gastronomía sino sencillamente la vida, la compañía, el confort, el refugio, y, por tanto, la gastronomía tiene sólo, otra vez, un papel secundario, de comparsa.

Esa lucha simbólica contra la muerte que representa la gastronomía —es decir, la sensibilidad y la inteligencia transformando la pura manutención para la supervivencia en placer— quizá deberemos concluir que ha pasado por la pintura sin dejar demasiado rastro que no sea servicial. Quizá, cuando intervienen los ojos, la comida se transforma en otra cosa. Quizá cuando comemos con los ojos, cuando miramos la comida por su color o su forma o su presentación, estamos construyendo un artefacto mental que va más allá del placer gustativo que nos pueda dar. Quizá la comida, cuando pasa a ser pintada, o a ser mirada como para ser pintada, deja de referirse al placer y entra de lleno en el territorio de la reflexión sobre la naturaleza humana. En el territorio de la filosofía...