

BODEGÓN CON COFRE DE ÉBANO DE ANTONIO PEREDA: UNA EXPOSICIÓN DE LA CULTURA MATERIAL DEL CHOCOLATE EN LA ESPAÑA MODERNA

STILL LIFE WITH AN EBONY CHEST BY ANTONIO PEREDA: AN EXHIBITION OF THE MATERIAL CULTURE OF CHOCOLATE IN MODERN SPAIN

María Pilar Ruiz López

Universidad de Murcia

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0568-2189>

mariapilar.ruizl@um.es

CÓMO CITAR ESTE ARTÍCULO / HOW TO QUOTE THIS ARTICLE:

Ruiz López, M. P. (2023). *Bodegón con cofre de ébano* de Antonio Pereda: una exposición de la cultura material del chocolate en la España moderna. *Imafronte*, 30, pp. 88-101.

RESUMEN

El descubrimiento del Nuevo Mundo supuso una revolución gastronómica. El chocolate fue uno de los alimentos que se introdujo con mayor velocidad en la sociedad española, permeándose desde las élites hasta las clases populares. Este manjar está rodeado de una serie de connotaciones nutricionales, estéticas y socioculturales que lo convirtieron en protagonista de muchos momentos de la vida cotidiana. A principios del XVII, los artistas españoles comenzaron a realizar naturalezas muertas satisfaciendo la demanda coleccionista, que ya se daba en el resto de Europa. Los “bodegones del chocolate” respondían a este interés, pues se valoraban las obras que resultaban producto de la vanguardia estética. Este artículo, a través de *Bodegón con cofre de ébano* (1652) de Antonio Pereda, compara y analiza las representaciones de otros maestros, que durante los siglos XVII y XVIII, también escogieron a este singular alimento junto a su exclusiva cultura material que participaba de la globalización comercial, gestada en la Edad Moderna.

Palabras clave: chocolate/cultura material/ naturaleza muerta/alimento/Antonio Pereda.

ABSTRACT

The discovery of the New World was a gastronomic revolution. Chocolate was the food that was introduced with the greatest speed in Spanish society, permeating from the elites to the popular classes. Around this delicacy there are a series of nutritional, aesthetic and sociocultural connotations that intensify it in the protagonist of many moments of daily life. At the beginning of the 17th century, Spanish artists began to make still-lives, satisfying the demand for collecting, which was already occurring in the rest of Europe. The “chocolate still-lives” responded to this interest, since works that resulted from the aesthetic avant-garde were valued. This article, through Antonio Pereda’s *Still-life with an Ebony Chest* (1652), compares and analyzes the works of other masters, during the 17th and 18th centuries, who also chose this unique food as the main theme, along with its exclusive material culture that participated in commercial globalization, gestated in the Modern Age.

Keywords: chocolate/material culture/still-life/chocolate service/food/Antonio Pereda.

1. INTRODUCCIÓN

El análisis de los códigos alimentarios permite contemplar aspectos de la vida cotidiana de una determinada época, ya que presentan modos de socialización en diferentes contextos culturales, políticos, religiosos y estéticos. El descubrimiento del Nuevo Mundo supuso una revolución a todos los niveles, entre ellos el gastronómico. El intercambio de productos produjo un mestizaje en la alimentación que provocó cambios en hábitos y costumbres muy arraigadas en la vieja Europa.

El chocolate, desde su origen en América, ha sido el centro de rituales sociales realizados en diferentes ámbitos. Fueron necesarias una serie de justificaciones para introducir su consumo con normalidad en la arraigada ideología europea. Tras su adaptación, tuvo una gran acogida en la sociedad española que, partiendo desde arriba, fue introduciéndose paulatinamente en todas las clases sociales. Para las élites, donde la opulencia y el cuidado por la apariencia eran la base de las relaciones de colectividad, el consumo del chocolate se convertía en la ocasión perfecta para exhibirse. No faltaba en las reuniones, siempre acompañado de los mejores enseres y dulces.

La recreación de productos comestibles, que tuvo su punto de partida en Flandes en el siglo XVI, se trasladó a España debido a las numerosas conexiones artísticas que existían en aquellas fechas entre ambos países. La producción de obras de este tipo respondía a la demanda del coleccionismo, de igual modo que el europeo, ante el valor de unas piezas que resultaban producto de la vanguardia estética (Cherry, 1999). Los artistas tuvieron que atender numerosos encargos por parte de las clases acomodadas que recogieron esta tendencia (Pérez Sánchez, 2010).

El estudio del chocolate junto a su cultura material implica el uso de una extensa literatura que engloba aspectos interdisciplinarios. Fue tan relevante desde su descubrimiento que existen importantes textos ya en los siglos XVII y XVIII, como los que hablan de su origen y consumo en la época precolombina (Colmenero de Ledesma, 1631; Bernal del Castillo, 1632), los que abordan perspectivas médicas y que plantean sus efectos sobre la salud física y mental (Juan de Cárdenas, 1609; Antonio Lavedán, 1796), los que atienden a la moral (León Pinelo, 1636), o los que explican sus diferentes elaboraciones y formas de consumo (Valverde Turices, 1624; Juan de la Mata, 1796).

De la misma manera, es muy amplia la bibliografía reciente que acoge al chocolate. Se trata en obras de historia de la alimentación global (Flandrin y Montanari, 2011; Freeman, 2007) y en los de la gastronomía española (Pérez Samper, 2019; Barrientos, 2018). También, existen numerosas obras monográficas sobre su historia (Coe y Coe, 2013; Harwich, 2018), así como investigaciones que atienden al proceso de asimilación por la cultura europea (Norton, 2006; Miller, 2017). Por otro lado, el estudio de la cultura material que acompañaba al chocolate ha sido también contemplado desde diferentes perspectivas, como los que se centran en las manufacturas (Pleguezuelo, 2000; Granados Nieto, 2014), en los significados (De Munck, 2014; Gerritsen y Riello, 2016), o desde la perspectiva de la producción y el comercio (Fattaciu, 2020; Gasch-Tomás, 2018).

A través del floreciente género del bodegón a principios del siglo XVII, se representaron los alimentos junto a los elementos necesarios para su elaboración y consumo, entre ellos el chocolate. Por lo tanto, son esenciales los trabajos desde el punto de vista de la historia del arte como ensayos que profundizan sobre las naturalezas muertas (Bryson, 2005; Stochita, 2011), estudios de la pintura de género en España (Schneider, 1992; Jordan y Cherry, 1995; Aterido, 2002), trabajos que contemplan la demanda de los coleccionistas y su difusión (Pérez Sánchez, 2010; Luna, 2010) o los que los vinculan con una emergente época científica (Marcaida, 2011). También fundamentales son las investigaciones que tratan sobre la representación de los alimentos americanos en la pintura, pues aportan mucha información con respecto a los diferentes tratamientos (Moreno, 2015; Quintanar, 2021; Portús, 2018), así como son relevantes las centradas en la pintura de bodegones del siglo XVIII, que ayudan a tener una mayor perspectiva histórica (Sánchez López, 2007).



Figura 1. Antonio de Pereda, Bodegón con cofre de ébano, 1652. Museo Hermitage, San Petersburgo

Este artículo analiza la cultura material que rodeaba al chocolate durante la Edad Moderna a través de *Bodegón con dulces, vasijas y cofre de ébano* (1652) de Antonio de Pereda (1611-1678) (Fig.1). Fue realizado durante la década de 1650, cuando el artista frecuentaba las colecciones de la nobleza, conociendo en ellos ciertas novedades estilísticas que de algún modo dejarán huella en su obra. En este periodo parece estar en contacto con un medio más abierto y culto que el de los conventos, ambiente que tuvo que frecuentar tras la muerte de su maestro Juan Bautista Crescenzi (1577-1635). Muestra en sus bodegones un gusto por la atmósfera de refinamiento de las clases acomodadas que tenían una vida lujosa (Pérez Sánchez, 2010: 254). En la obra seleccionada se congregan una serie de objetos a modo de expositor; una compleja yuxtaposición de piezas colocadas en una disposición horizontal con la distribución de los objetos en zig-zag, heredada de sus predecesores como Juan van der Hamen, Espinosa y Labrador, entre otros. Además, Antonio de Pereda en esta magnífica obra plasma la preocupación por la representación de las diferentes texturas de las cosas, revelando una fuerte influencia flamenca. El estudio de ellas aporta mucha información: cuenta la historia de su uso, de su origen, su trayectoria de producción y venta, la elección por parte del artista y su significación (Gerritsen y Riello, 2016). Los enseres que se representaban en los bodegones del chocolate tenían una íntima relación con el producto compartiendo categorías como el exotismo, el vanguardismo y el elitismo, sobre todo en el siglo XVII.

Por lo tanto, la elección de esta obra es debida a la elevada concentración de elementos que servirán como hilo conductor en una comparativa con los diferentes tratamientos que les dieron otros artistas de la España barroca.

2. LA CHOCOLATERA Y EL MOLINILLO

El artista presenta, en la esquina derecha, los dos elementos esenciales para la elaboración de la bebida, la chocolatera y el molinillo. Según el Diccionario de Autoridades, la chocolatera es “el jarro de plata, cobre, azófar, ù barro, en que se hace el chocoláte, el qual es alto, y más ancho del medio que de los extrémós”. En ella se calienta el agua (o leche) para disolver el cacao. Los antecedentes de estas piezas se encuentran en América, aunque su tipología varió notablemente cuando se inventó el molinillo, pues se le añadió una tapadera con un orificio para insertarlo. Las originales, llamadas “de torno”, eran de madera y se pueden ver todavía en los mercados de México. Posteriormente, se realizaron en otros materiales como cobre, latón, loza, barro, porcelana y metales preciosos, estos últimos se usaban para los eventos públicos de las élites. El mango original era curvo, pero los franceses lo modificaron colocándolo recto. Esta innovación permitió que se pudiera servir con mayor facilidad, evitando salpicaduras (Coe y Coe, 2012: 175).

Eran relativamente frecuentes en el siglo XVII, pero su uso se extendió a lo largo del siglo siguiente, siendo un objeto que no podía faltar en la cocina de ninguna casa. Reflejo de su abundancia se ve en documentos de los capitulares catedralicios, los cuales demuestran que disponían de chocolateras en los interiores de sus hogares el 94,7% de ellos en el último tercio del siglo XVIII (Sanz de la Higuera, 2014: 305). En *El rezo del rosario* o *Escena de interior* (1785/95), Luis Paret y Alcázar (1746-1799) presenta el interior de una casa humilde de Madrid con un exiguo menaje, aunque la chocolatera la coloca en primer plano junto al hogar, destacando así su uso habitual también en las clases populares.

Pereda presenta una chocolatera de tamaño mediano, de cobre, de mango recto y sencillo. En *Febrero. Bodegón de invierno* (1640), Francisco Barrera (c. 1595-1658) representa una muy similar, aunque en un contexto diferente. Está en el exterior, rodeada de muchos alimentos y dentro de las ascuas, alusión directa al consumo en caliente del chocolate (Fig. 2). El mismo Antonio de Pereda en *Escena de cocina* (1650) en una esquina y volcada representa una de las mismas características. Juan Pedro Peralta (1686/88-1756) en *Bodegón de merienda con chocolatera, jícara y azucarillo, caja de dulce, vasos, pan, nueces, frutas y dos gatos* (1745) recoge una del mismo estilo un siglo después (Fig. 3).



Figura 2. Francisco Barrera, *Febrero, bodegón de invierno*, 1640. Museo del Prado, Madrid



Figura 3. Juan Pedro Peralta, Bodegón de merienda con chocolatera, jícara y azucarillo, caja de dulces, vasos, pan, nueces, frutas y dos gatos (detalle), 1745. Museo de la Real Academia de BBAA de San Fernando, Madrid

Este modelo pequeño y manejable debió ser el más extendido en las dos centurias, aunque será en la representación de Luis Egidio Meléndez (1716-1780), *Servicio de chocolate*, donde el utensilio cobra un protagonismo singular (Fig. 4). Esta obra pertenece a la serie realizada para el Gabinete de Historia Natural del Príncipe de Asturias, que responde a un grupo que él mismo tituló: “un divertido gabinete con toda especie de comestibles que el clima español produce ...” (Luna, 2010: 163). El maestro elige una esbelta chocolatera de cobre de la que sobresale el palo de un largo molinillo, utilizado por el artista como eje compositivo, contrarrestando con el mango a la francesa que se prolonga hacia el fondo y sirve como punto de fuga. Con el virtuosismo que le caracterizaba, Luis Meléndez consigue plasmar a la perfección la materialidad de los objetos, produciendo un efecto casi hiperrealista (Rilley, 2010: 102).



Figura 4. Luis Egidio Meléndez, Servicio de chocolate con bollos, 1770. Museo del Prado, Madrid

El chocolate precolombino tenía una profunda raíz teológica y se utilizaba en ceremonias que suponían una auténtica experiencia somática. Era utilizado como ofrenda y entró en el sistema de creencias como una metáfora, como sustituto de la sangre en los rituales, siendo por lo tanto algo más que una bebida para degustar y disfrutar (Norton, 2008: 50). En este ritual la espuma tenía una gran importancia y se conseguía por decantación, como explicó Fray Bernardino de Sahagún en 1580, en *Historia General de Cosas de Nueva España* (Códice Florentino). Los españoles inventaron un nuevo objeto que producía espuma, pero de una forma más sencilla, el molinillo. Este utensilio supuso el cambio de la técnica del trasvasado de vasija a vasija por la de batir el chocolate dentro de la chocolatera y así conseguir una bebida sin grumos, ligada y con la valorada espuma. Ayuda a desleír el cacao batiéndolo con las dos manos. El invento fue descrito por Francisco Hernández por primera vez definiéndolo como “un palo agitador giratorio que hacía rodar entre las palmas de las manos para fabricar la espuma, en sustitución de precipitación indígena”. El médico Juan de Barrios fue el primero que consignara el vocablo (Moreno Gómez, 2015: 697). León Portilla afirmaba que la palabra molinillo tenía su origen en un sustantivo nahualt criollizado, derivado del verbo *molini*, que significaba “sacudir, agitar o mover” (Coe, 2012: 105). Su tipología era variada y de diferentes procedencias, pero siempre consistía en un palo de madera, cuyo extremo inferior tenía un abultamiento o rueda dentada que, al rotarlo con las manos, generaba espuma (Galindo, 2016). María Teresa de Austria, esposa de Luis XIV, según decían, no podía vivir sin la bebida de chocolate que le preparaba una de sus criadas, apodada “la Molina” por la habilidad que tenía en el arte del molinillo. La duquesa de Montpensier en sus *Memorias*, afirmaba que María Teresa buscaba disimular su pasión por el chocolate: “lo tomaba a escondidas y no quería que se supiera que lo tomaba” (Harwich, 2018: 81).

Similar al que representa Pereda se puede apreciar en *Naturaleza muerta con cuenco de chocolate* (1640) de Juan de Zurbarán (1620-1649), de cabeza grande y tres líneas de anillos y engranajes. Sin embargo, en *Naturaleza muerta con servicio de chocolate* (1640) el mismo maestro presenta un inestable molinillo, contrastando con las composiciones de su padre, con labrados y mucho más decorado, pero solo consta de dos anillos, por lo tanto, sería menos eficaz para conseguir espuma, aspecto probablemente irrelevante para el pintor (Fig. 6).

En *Melocotones, pescado, castañas, cajas de dulces y molinillo de chocolate* (1650), Antonio Ponce (1608-1667), en una composición al estilo de los Van der Hamen, muestra un molinillo muy similar al de Pereda, ofreciéndole mayor protagonismo y eliminando la chocolatera de la que aparece vinculado en el resto de los cuadros analizados (Fig. 5).



Figura 5. Antonio Ponce, Bodegón con melocotones, pescado, castañas, cajas de dulces y molinillo de chocolate (detalle), 1650. Colección particular, Barcelona

Comparando los bodegones de ambos siglos, se puede apreciar que en los del XVIII no aparecen los molinillos fuera de las chocolateras. Es muy probable que en el siglo XVII se le otorgara todavía mucha importancia a la espuma, de ahí la representación de los molinillos, es como si esta relevancia hubiera ido perdiendo fuerza y con el trascurso del tiempo se hubiera alejado de sus significaciones primigenias, perdiendo definitivamente sus connotaciones mítico-religiosas.

3. CERÁMICAS, VIDRIOS Y LOZAS

Encima del cofre de ébano, Pereda presenta una muestra de la variedad de cerámicas, cristalerías y lozas que se utilizaban en el siglo XVII. Hay que tener presente que en la Edad Moderna se produjo una temprana globalización, pues se conectaron todos los continentes. Los productos se movían por estas rutas comerciales en numerosos sentidos, produciéndose interconexiones que influían en los propios objetos de diferentes maneras. Las piezas, independientemente de su procedencia, podían tener características con notables influencias de otros lugares lejanos, cuyos objetos se movían por las vastas redes comerciales. Las manufacturas recibían y transmitían tendencias que se manifestaban en los lugares por los que circulaban (Gerritsen y Riello, 2016: 3). Pereda refleja esta circunstancia ya que encima del cofre dispone cinco piezas realizadas en diferentes estilos y materiales: dos vasijas de cerámica hechas con la técnica del *enchinado* de Tonalá (México), una botella de cristal transparente con agua y una jarra de cristal oscuro con incrustaciones de plata de origen europeo y un bol italiano de mayólica (Krahe, 2014: 239).

Todos estos recipientes eran utilizados para contener agua sugiriendo así su estrecha relación con el consumo del chocolate. El hábito de beber mucha agua en España era una costumbre reforzada por la tradición cultural musulmana y mudéjar. Las normas de Corán limitaban el uso del vino y, por lo tanto, el consumo de agua era mayor. Estos hábitos permanecieron de alguna forma vivos entre los cristianos y, junto al clima y los fuertes condimentos de la gastronomía española, incentivaban el consumo del líquido elemento.

Madame D'Aulnoy, en *Viaje por España* (1678) menciona: “Hay la costumbre aquí, antes de tomar chocolate, beber agua muy fresca; pretenden que es malsano no hacerlo” (Pleguezuelo, 2000: 126). En la biografía de Carlos III se vuelve a resaltar: “Después del chocolate bebía un gran vaso de agua; pero no el día que salía por la mañana, por no verse preciso de bajar del coche” (Fernández Núñez, 1898: 49). Antonio Lavedan, cirujano del ejército de Carlos III, en su libro *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate* (1796) afirmaba:

“La diferencia en el modo de usarle impide también el punto fijo que usar la curiosidad; porque unos beben agua antes de él, otros después, otros en medio de tomarlo y también después. Estos modos, unas veces los forja la aprensión de cada uno, otras los fabrica el gusto. Otras veces es por dictamen de los Profesores, y en esto hay tanta variedad de pareceres como de Individuos”.

Todo esto explica la presencia del agua en la mayoría bodegones dedicados al chocolate. Se disponía en recipientes de vidrio y de barro. Los que más se utilizaban eran los llamados “barros”, de los cuales los más usuales eran los búcaros y las alcarrazas. Estos recipientes servían para refrescar y proporcionar agradables aromas, siendo considerados los de Tonalá del Virreinato de Nueva España los más aromáticos. Había mucha diversidad de barros, entre los que destacan los “barros finos de lo romano”, que estaban inspirados directamente en piezas de plata labrada, algunos con relieves y otros con bruñidos. Las alcarrazas eran fabricadas con una masa blanquecina, entre ellas eran las “trianeras de cascarón de huevo” las más valoradas, pues se realizaban con una pasta extremadamente fina y precisaban de mucha calidad técnica para su realización. Muchas piezas de plata repujada y de vidrio soplado sirvieron de modelo para la creación de este tipo de cerámicas (Pleguezuelo, 2000: 136). Los principales centros de producción, aunque se producían en muchos lugares de la Península, fueron Portugal (Estremoz), Extremadura (Badajoz y Salvatierra) y las dos Castillas

(Talavera y Saelices). Francisco de Zurbarán (1598-1664) en su famoso *Bodegón con cacharros* (1650) expuso una magistral muestra de estos dos tipos de barro o cerámicas blancas y rojas.

Otro tipo de jarra muy utilizado en la época y que aparece en numerosas representaciones de naturalezas muertas con otras temáticas, es el “jarro frailer” o de cerámica esmaltada con dos asas finas y alargadas. Pereda presenta una que tiene decoraciones florales en tres colores, lo más seguro del último tercio del siglo XVI o primer tercio del siglo XVII, procedente de Talavera (Krahe, 2014: 239). Años antes, Francisco de Zurbarán, en *San Hugo en el refectorio de los cartujos* (1635) ya expuso una de la misma tipología con un ornato más austero, y Barrera (Fig. 2) incorpora otra del mismo estilo, aunque, al estar de perfil, no permite distinguir si tenía una o dos asas, pero la finura de ésta hace suponer la existencia de otra igual. Estos ejemplos confirman el uso común de este tipo de cerámicas antes de la década de los 50. Los pequeños desconchados que Pereda representa en la jarra pueden referir a esta circunstancia, pues estos desperfectos reflejan que el propietario la tendría ya tiempo o incluso fuera heredada.

En la esquina derecha de la mesa, aparece una bandeja plata sobre la que reposan tres tazas y una cuchara. Estos pocillos específicos para tomar chocolate se llaman jícaras. El Diccionario de Autoridades define *xícara*: “vaso de loza en forma de cubilete pequeño, en que se toma el chocolate...”. La bebida prehispánica se tomaba en vasijas fabricadas expresamente para su consumo. Se realizaban con la cáscara del fruto del jícaro (*Crecencia sujete L.*) y los mexicas los llamaban *tecomalt* y *xicalli*. Los españoles las usaban desde finales del s. XVI y principios del XVII, como demuestran los documentos de varios barcos, pues las compraban junto al chocolate (Norton, 2006: 683). Las formas de las originales eran muy parecidas a las dos que se ven representadas en el cuadro de Antonio Ponce (Fig. 5). Eran pequeños boles decorados con figuras geométricas en forma de grecas. Algunas estaban labradas con relieves de flores, que reflejaban la vegetación de la zona, animales domésticos y, en ocasiones, personas. Pereda presenta encima del cofre un bol del mismo estilo, aunque este recipiente es de mayólica italiano, sus decoraciones en colores vistosos, con flores, hojas, medallones y una figura alada recuerdan a las jícaras precolombinas. Este recipiente es otro ejemplo de la fusión estilística que existía en estos momentos de intercambios comerciales globales, donde una pieza realizada en Europa participaba de la estética americana (Gerritsen y Riello, 2016: 5).

Durante el siglo XVII, en los Países Bajos se incrementó el comercio con China a través de la Compañía Neerlandesa de las Indias Orientales. Esto hizo que se importara mucha cerámica que adquirirían las elites sociales. Ante la fuerte demanda de este tipo de piezas surgió el afán de conseguir una porcelana de calidad que rivalizara con la oriental. Así en Delft se desarrolló una poderosa industria de loza fina blanca con decoraciones en azul de figuras y paisajes típicos de la zona, que se extendió por todos los países europeos, como se puede observar en el caso de la taza que Pereda sitúa a la derecha de la bandeja. Al lado, hay otra jícara más pequeña de Manises (Valencia) con una decoración característica de loza dorada con pequeñas cenefas y guirnalda florales naturalistas que se puso de moda en el siglo XVII. Esto provocó que se fabricaran en el siglo XVIII en la Real Fábrica d’Alcora en Castellón (Melchor, 2006: 51), extendiéndose esta tipología de loza dorada de Manises por toda la Península, como muestra Francisco Barrera en *Febrero. Bodegón de invierno* (Fig.2), diez años antes de la que aparece en la obra de Pereda.

La jícara desportillada situada detrás de las comentadas, parece ser mucho más fina. Está ornada con un borde en azul y un paisaje en el mismo color sobre fondo blanco. Por su delicadeza se puede considerar que es de porcelana china. Su decoración es comparable a las de primer periodo Xangxi (1666/90), pero el cuadro está datado en 1652 por lo que habría que emplazarla en el periodo Shunzhi temprano (1644/61) (Krahe, 2015: 240). Realizada diez años antes, en la obra de Juan de Zurbarán, *Naturaleza muerta con servicio de chocolate* (Fig. 6), se puede apreciar una pieza con una decoración de paisaje fluvial del mismo estilo, que encaja con la datación anterior. Por otro lado, a través de la calidad técnica, Pereda representa esta taza con el borde roto, aludiendo directamente a su utilización, manifestando intencionadamente que los enseres, a pesar de su valor, se usaban con frecuencia.



Figura 6. Juan de Zurbarán, Naturaleza muerta con servicio de chocolate, 1640. Museo de arte de Kiev

Otras piezas muy valoradas son las que procedían de la Compañía de las Indias, como la de *Servicio de chocolate* de Luis Egidio Meléndez (Fig. 2) o la de Juan Pedro Peralta (Fig. 3). Estas jícaras eran de una gran finura con toques orientales. Llama la atención que tuvieran influencias asiáticas viniendo de América, pero existen documentos que afirman el uso de jícaras de porcelana china en Nueva España antes de que se hiciera en el Viejo Mundo, evidentemente desde que se abrió la ruta del Galeón de Manila (Gash Tomás, 2018: 165).

En definitiva, se puede apreciar la amplia variedad de cerámicas que circulaban por los mercados de la España de la Edad Moderna. La demanda de estos objetos incentivaba enormemente la economía, aumentando aún más en el siglo XVIII. Cada vez se fueron haciendo más delicadas y los materiales eran de mejor calidad, convirtiendo a las vajillas en un espejo de posición social.

Un elemento muy importante en el consumo de chocolate era la mancerina. Este objeto no aparece representado en la obra de Pereda, pero su singularidad merece una mención en este artículo. El Diccionario de Autoridades define mancerina: “especie de plato o salvilla, con un hueco en medio, donde se encaja la jícara, para servir chocolate con seguridad que no se vierta. Diósele este nombre por haber sido su inventor el Marqués de Mancera”. Según la tradición el Marqués de Mancera, virrey de Perú, era muy dado a realizar fiestas y recepciones en las que había todo tipo de entretenimientos y agasajos, en las que el momento álgido era realizar el ritual del chocolate, servido en lujosas tazas colocadas en bellos platos. Parece ser que en una de estas reuniones se derramó una jícara sobre el vestido de una dama, lo cual violentó tremendamente al Marqués. A raíz de esta situación el Marqués de Mancera se planteó el reto de encontrar una solución para que no se volviera a repetir este incidente. Así pues, ideó una abrazadera sobre el platillo para dar estabilidad y seguridad a la jícara. Este invento pasó rápidamente a la Península Ibérica y se realizaron en diferentes materiales como loza, cerámica, porcelana y, las más lujosas, en plata y oro (Alonso Benito, 2013: 42).

En *Mujer vertiendo chocolate en una mancerina* (1753), Félix Lorente (1712-1787) plantea un bodegón dedicado al chocolate en el que, excepcionalmente, aparece la figura humana, recogiendo las influencias del siglo anterior flamencas y, sobre todo italianas (Fig. 7). La sirvienta, bien vestida, está preparando un servicio de chocolate para los señores de la casa. Lorente muestra, de una manera intimista y cotidiana, los elementos necesarios para la elaboración y servicio del manjar. Aunque la calidad artística deja mucho que desear en cuanto a la perspectiva y a la composición, el artista valenciano muestra una magnífica exposición de elementos para el chocolate. La mujer vierte la bebida en una jícara que está inserta en una mancerina de porcelana blanca, de la Real Fábrica d'Alcora (Castellón), próxima a la ciudad de origen de la obra y que se por aquellas fechas se encontraba en su máximo esplendor.



Figura 7. Félix Lorente, Mujer vertiendo chocolate en una mancerina, 1753. Colección privada

El artista valenciano, Juan Bautista Romero (1756- 1804), recrea en *Naturaleza muerta con fresas y chocolate* (1775-1790), una pieza con un estilo muy similar a la anterior, realizada en porcelana blanca con la abrazadera calada en óvalos. Aunque este cuadro lo hizo en su etapa de madurez madrileña, hace pensar en la conexión que tuvo con la obra de Félix Lorente en los inicios de su carrera (Sánchez López, 2006, p. 271) (Fig. 8).



Figura 8. Juan Bautista Romero, Naturaleza muerta con fresas y chocolate, ca. 1775/90. Museo de arte Carolina del Norte

Las jícaras y los recipientes para líquidos suelen aparecer representados sobre una bandeja o salvilla de plata, peltre u otro metal. La plata era un metal muy valorado por su escasez, pero su uso se extendió por todos los continentes tras descubrirse las minas de Potosí (Bolivia) por los españoles. La demanda de China por la plata fue enorme donde se creaban numerosas piezas de este metal que a su vez compraban los europeos, era un comercio de ida y vuelta que relacionaba estéticamente ambos países (Gerritsen y Riello, 2015: 5).

4. OTROS ACOMPAÑANTES

Dentro de los bodegones del chocolate, en casi todas las ocasiones, los pintores acompañaban al chocolate con más o menos dulces. En los refrescos destacaba la exquisitez, la fantasía y el capricho, todo era dulce, considerado como el manjar más exquisito y refinado de la época. Representaban la consagración del prestigio del dulce, sabor que marcaba los gustos de la época, y por el que casi todos sentían gran debilidad. En el siglo XVIII, se consumía a todas horas y no podía haber evento que no tuviera platos cuyo principal sabor fuera el dulce. Pero en ambos siglos, el chocolate siempre iba acompañado de pan, picatostes, bizcochos y ensaimadas (Pérez Samper, 2019: 233). Pereda representa, sobre una tela de lino, bizcochos alargados y esponjosos, los llamados por Juan de la Mata (1747), “vizcochos de Saboya”, ideales para mojar. Este tipo de dulce aparece en todas las obras que se han mencionado: en la de Francisco Barrera, Antonio Ponce, Luis Egidio Meléndez, Juan de Zurbarán, Félix Lorente, Juan Bautista Romero y Juan Pedro Peralta, este último lo muestra mojado en el chocolate. Es un hecho que los artistas de diferentes zonas geográficas de España (Madrid, Sevilla, Valencia) representaron dulces muy parecidos en todas ellas. Las modas que se difundían no solo afectaban a los alimentos o a los objetos, sino también a las elaboraciones y recetas.

En algunos de los bodegones aparece el producto sin elaborar de la forma en que adquiriría en el mercado. Antonio Lavedan explicó cómo se preparaba el chocolate para conservarlo y transportarlo: “... y después aún así caliente se hecha en moldes de hoja de la lata o de madera, según costumbre arbitraria; algunas veces se extiende encima del papel formando rollos o pastillas, en donde se fija y se pone sólida en poco tiempo”. Pereda pintó el chocolate en cajas y en pastillas cilíndricas, mientras que Luis Meléndez (Fig. 4) lo presenta en pastillas envueltas en papel blanco, que era la forma de comercializarlo más usual en el Siglo de las Luces.

El cofre de ébano también remite a la cultura material, exótica y lujosa, que rodeaba a la elite. El empleo de la madera de ébano se remonta a la Edad Media, importada vía Venecia desde el este y sureste de África, una madera muy valiosa cuyas incrustaciones de marfil daban mayor valor al objeto. Los cajones abiertos y cerrados hacen, al igual que la jícara desportillada, referencia al uso. Las llaves insertas en uno de ellos aluden directamente al valor del chocolate. Había dos razones por las que el consumo del chocolate, sobre todo, en el siglo XVII, estaba reservado para las élites sociales: el elevado precio y la escasez, ambos consecuencia de su necesaria importación, pues era imposible el cultivo en tierras peninsulares y europeas. Era una bebida de prestigio, cuya degustación se inicia en la cúspide de la escala social, siendo demandada poco a poco por los demás colectivos. En 1632, la Corona introdujo un impuesto especial al consumo del chocolate incluyendo los dos aditivos más utilizados, la vainilla y el azúcar. A pesar de esto se fue extendiendo el deseo de consumirlo y provocó una consecuencia evidente, la falsificación¹. Para evitarlo hubo que regular su venta como se ve en documentos de la Villa de Madrid donde se expone la adulteración de sus ingredientes, engaño en las proporciones, corrupción de los alcaldes, etc. Ya en la segunda mitad del siglo XVII estaba tan difundido que se tomaba a cualquier hora. Félix Lorente (Fig. 5) también incluye las llaves en su representación, colocándolas encima de la mesa, en primer plano, y dando a entender que esta sirvienta era la autorizada para disponer del valorado alimento.

Por último, el maestro expone tres tipos de telas: el terciopelo rojo de la mesa y una pequeña pieza de lino que envuelve los dulces, ambas de origen europeo, pues desde la Edad

¹ “Predicó en San Gil al Consejo Real un fraile descalzo y dijo había llegado á, sus pies un penitente que mezclaba el chocolate con tierra de difuntos, que lo engrasaba mucho y hacía muy bueno, y que con esto lo vendía á subido precio. Es cierto.” (Barrionuevo, Jerónimo de (1654-1658) *Avisos*, RAE: Banco de datos (CORDE) [en línea]. Corpus diacrónico del español. <<http://www.rae.es>>

Media se realizaban estos textiles ya en Europa. La tela o servilleta que sale de un cajón con vivos colores evoca su origen americano. Barrera (Fig. 2) y Ponce (Fig. 5) también recurren a la presencia de este tipo de tela muy similar al lado de las jícaras, con colorido y diseño que recuerdan a la tradición decorativa precolombina (Gerritsen y Riello, 2016: 7).

5. CONCLUSIÓN

Los bodegones tienen la capacidad de congelar la realidad, así, al abstraer los objetos de su función, hacen que se conviertan en piezas de colección imperecederas. Más, si cabe, en los productos de poca duración como es el caso de los comestibles, convirtiéndose en una cultura material efímera que al representarla se perpetúa y de esta manera se hace incorruptible, cumpliendo así los deseos del coleccionista de perpetuar las cosas y perpetuarse a través de ellas (Marcaida y Pimentel, 2011: 166).

Todo lo que rodeaba al chocolate estaba integrado dentro de la estética del momento, mostrándose con su escenificación propia. Pereda lo presenta con gran barroquismo a través de la acumulación de elementos, incluso con teatralidad escenográfica (Pérez Sánchez, 1978). La comparación entre los diferentes tratamientos que utilizaron los artistas que eligieron este tema, muestra cómo un mismo producto alimenticio es representado, teniendo en cuenta las connotaciones que tienen el acto de comer y su cultura material como reflejo de la sociedad y, en consecuencia, de aspectos antropológicos, sociológicos, económicos y artísticos (Bryson, 2005). Como afirma Quintanar Cabello con respecto a los bodegones del chocolate: “En el siglo XVII los objetos realizan una representación metonímica en la que el continente sustituye al contenido, mientras que en el siglo XVIII aparece el producto de una manera más explícita” (2022: 182).

Separar el chocolate de la cultura material que lo rodeaba sería dejar de lado una parte esencial de este manjar. Los enseres eran especialmente escogidos para cada ocasión, convirtiendo el momento de su ingesta en algo extraordinario dentro de la cotidianidad del día, de esta manera los artistas lo representaban acompañado de todo lo necesario para su elaboración y consumo. Era un alimento prestigioso por lo que sus complementos también debían de gozar de las mismas características; debían ser exclusivos, valiosos, vanguardistas y, si era posible, exóticos.

Los objetos mostrados por Pereda son la punta del iceberg de la ingente cantidad de productos que se movían en el comercio global de la Edad Moderna. Desde el cofre de ébano hasta las telas utilizadas, pasando por los recipientes, forman un rincón exquisito, que expone la moda y el gusto del momento. El caso del chocolate tiene la particularidad del prestigio del propio producto; fue tan valorado que lo eligieron como asunto principal en numerosas obras, lo que solo pasa excepcionalmente con otros alimentos. Otras veces aparece inserto en escenas con otros productos como integrante de gastronomía de la España de la Edad Moderna, otorgándole un papel más secundario. Los artistas analizados lo plasmaron inserto en diferentes contextos y momentos, y en su afán por captar la naturaleza de las cosas, consiguieron perpetuar la fusión cultural material que se dio en los siglos XVII y XVIII, siendo, entre otras muchas cosas, ventanas abiertas a la realidad del momento.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alonso Benito, J. (2013). En torno a las mancerinas de plata del Museo Nacional de Artes Decorativas. En J. Rivas Carmona, J., *Estudios de platería: San Eloy*. Murcia: Universidad de Murcia, 39-49. <http://hdl.handle.net/10201/84352>
- Amado Doblas, M. I. (2002). En el V centenario del descubrimiento del cacao: chocolate en la literatura del Siglo de Oro. En *Isla del Arriarán*, XX, 265-282.
- Aterido, Á. (2005). Génesis y evolución del primer bodegón en España. En Portús, J., *El Arte en la España del Quijote*. Ciudad Real: Museo de Ciudad Real, 55-80.
- Baño Martínez, F. del, (2008). *Estancias del uso y representación al servicio de las catedrales españolas durante el Barroco*. Murcia: Universidad de Murcia (Tesis doctoral)
- Barrientos Martín, C. (2018). El chocolate ¿producto de lujo o curativo? Su uso en el Hospital de San Juan de Dios de Granada (ss. XVII-XVIII). En Andrés Chaín, M., Gutiérrez

- Hernández, A., Ortega Martínez, P. & Poveda Arias, P., *La alimentación en la historia*. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 211-225.
- Bryson, N. (2005). *Volver a mirar: Cuatro Ensayos Sobre La Pintura De Naturalezas Muertas*. Madrid: Alianza Editorial.
 - Cárdenas, J. d. (2003). *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. México: Maxtor.
 - Castillo, B. D. (2005). *Historia verdadera de la conquista de Nueva España*. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. <https://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc90213>
 - Cherry, P. (1999). *Arte y naturaleza. El Bodegón Español en el Siglo de Oro*. Madrid: Fundación a la Historia del Arte Hispánico.
 - Coe, S. D., & Coe, M. D. (1996). *The True History of Chocolate*. London: Thames & Hudson.
 - De Munk, B. (2014). *Artisans, products and gifts: rethinking the history of material culture in Early Modern Europe*. Oxford University Press, 39-74. <http://www.jstor.org/stable/24545174>
 - Fattaciu, I. (2009). Cacao: From an exotic curiosity to a Spanish commodity. The diffusion of new patterns of consumption in eighteenth-century Spain, *Food and History, Revue Européen d'Histoire dl'alimentation*, 7(1), 53-78. <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.1.100635>
 - Fattaciu, I. (2020). *Empire, Political Economy and the Diffusion of Chocolate in the Atlantic World*. New York: Routledge <http://doi.org/10.4324/9781003015956>.
 - Fernán Nuñez, C. (1898). *Vida de Carlos III, Tomo I*. Madrid: Libros de Antaño. <https://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc542n8>
 - Flandrin, J.L. & Montanari, M. (2011). *Historia de la alimentación*. Madrid: Trea.
 - Freeman, P. (2007). *Food. The History of Taste*. London: Thames & Hudson.
 - Galindo, E. (2014). Producción de espuma en el chocolate con el molinillo tradicional. *Rdu. Revista digital universitaria*, vol. 15, 5, 11.
 - Gasch Tomás, J. L. (2018). *The Atlantic World and the Manila Galleons: Circulation, Market, and Consumption of Asian Goods in the Spanish Empire, 1565–1650*. Leiden/Boston: Brill.
 - Gerritsen, A. & Riello, G. (2016). *The Global Lives of Things*. London and New York: Routledge.
 - Granados Nieto, A. J. (2014). La cultura material en el Madrid de la Edad Moderna. En *Veinticinco años después: Avances en la Historia Social y Económica de Madrid*. Madrid, 194-214.
 - Gómez Díaz, D. (2002). Buen alimento, mejor pensamiento: el consumo en un convento almeriense a fines del siglo XVII. *Manuscripts* 20, 133-155.
 - Harwich Vallenilla, N. (2018). *Historia del chocolate*. Pensódromo. <https://elibro.net/es/ereader/univum/106188?page=1>
 - Jordan, W., & Cherry, P. (1995). *El bodegón español: de Velázquez a Goya*. Madrid: El Viso.
 - Krahe, C. (2014). *Chinese porcelain and other orientalia and exotica in Spain during the Habsburg dynasty*. Leiden: University of Leiden. <https://hdl.handle.net/1887/28741>
 - Lavedán, A. (1796). *Tratado sobre los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate*. Madrid: Imprenta Real. <https://bibdigital.rjb.csic.es/idurl/1/16401>
 - Ledesma, A. C. (1631). *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*. Madrid: Francisco Martínez. http://catalogo.bne.es/uhtbin/cgisirsi/x/0/0/57/5/3?searchdata1=438944{CKEY}&searchfield1=GENERAL^SUBJECT^GENERAL^^&user_id=WEBSERVER
 - Luna, J. J. (2010). *El bodegón español en el Prado*. Madrid: Museo Nacional del Prado.
 - Marcaida, J. R. (2011). *Juan Eusebio Nieremberg y la ciencia del Barroco. Conocimiento y representación de la naturaleza en la España del siglo XVII*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid. <http://hdl.handle.net/10486/7757>
 - Marcaida, J. & Pimentel, J. (2011). Dead Natures or Still Lifes? Science, Art, and Collecting in the Spanish Baroque. En Bleichmar, D. & Mancall, P., *Collecting Across Cultures. Material Exchanges in the Early Modern Atlantic World* (pp. 99-115). Philadelphia: University of Pennsylvania.
 - Mata, J. d. (1746). *Arte de repostería*. Madrid: Imprenta Joseph García Lanza. http://catalogo.bne.es/uhtbin/cgisirsi/x/0/0/57/5/3?searchdata1=4458634{CKEY}&searchfield1=GENERAL^SUBJECT^GENERAL^^&user_id=WEBSERVER
 - Miller, J. (2017). *Cacao Cravings: Europe's Assimilation and Europeanization of Chocolate Drinking from Mesoamerica, 1492-1700 C.E.* *Inquiries Journal*. <http://www.inquiriesjournal.com>

- com/a?id=1669
- Molina, A. (2013). *Mujeres y hombres en la España ilustrada*. Madrid: Cátedra.
 - Moreno Gómez, J. (2015). *La naturaleza de las Indias en la plástica de la Edad Moderna*. Málaga: Universidad de Málaga.
 - Norton, M. (2006). *Tasting Empire: European Internalization of Mesoamerican Aesthetics*. *The American History Review*, 111 (3), 660-691.
 - Pérez Samper, M. A. (2019). *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España*. Madrid: Cátedra.
 - Pérez Samper, M.A. (2001). Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII. *Cuadernos de Historia Moderna*, 26, 11-55.
 - Pérez Sánchez, A. (2010). *Pintura barroca en España, 1600-1750*. Madrid: Cátedra.
 - Pérez Sánchez, A. (1978). *D. Antonio de Pereda (1611-1678) y la pintura madrileña de su tiempo*. Madrid: Dirección General del Patrimonio Artístico, Archivos y Museos.
 - Pérez Tenessa, A. (2000). La fabulosa historia del chocolate. *Revista española de estudios agrosociales y pesqueros*, 186, 265-278.
 - Pinelo, L. (1636). *Question Moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*. Madrid: González, Juan (viuda de). <https://ucm.on.worldcat.org/search?queryString=bq:5325291368>
 - Pleguezuelo, A. (2000). Cerámicas para el agua en el barroco español: una primera aproximación desde la literatura y la pintura. *Ars Longa: cuadernos de arte*, 9-10, 123-138.
 - Portús, J. (2018). Alimentación y pintura: El Siglo de Oro. En Andrés Chaín, M., Gutiérrez Hernández, A., Ortega Martínez, P. & Poveda Arias, P., *La alimentación en la Historia*. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 19-40.
 - Quintanar Cabello, V. (2018). La función documental del arte: La llegada de los productos americanos tras el descubrimiento y su reflejo en el arte de la Edad Moderna. En M. Andrés Chaín, M., Gutiérrez Hernández, A., Ortega Martínez, P. & Poveda Arias, P., *La alimentación en la Historia*. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 71-83.
 - Quintanar Cabello, V. (2022). "Liquidum no fragit ieiunum": la polémica religiosa en torno al chocolate y su reflejo en el arte de la Edad Moderna". En *Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos*. 25-26 noviembre, 2021, Valencia, España, 171-183. <https://doi.org/10.4995/EGEM2021.2021.13337>
 - Sánchez López, A. (2007). *La pintura de bodegones y floreros en España en el siglo XVIII*. Madrid: Publicaciones Universidad Complutense de Madrid.
 - Sanz de la Higuera, F. (2013). Clero catedralicio y consumo de chocolate en el Burgos del Setecientos. *El futuro del pasado*, 5, 299-315.
 - Schneider, N. (1992). *Naturaleza muerta: apariencia real y sentido de las cosas. La naturaleza muerta en la Edad Moderna temprana*. Colonia: Benedikt Taschen.
 - Simón Palmer, M. C. (2010) El impacto del Nuevo Mundo en los fogones españoles. *Otrotceano. Rivista sulle migrazioni*, 4, 51-63. <https://doi.org/10.1400/197594>.
 - Stoichita, V. I. (2011). *La invención del cuadro: arte, artífices y artificios en los orígenes de la pintura europea*. Madrid: Cátedra.
 - Valverde, T. (1624). *Discurso del chocolate*. <https://hdl.handle.net/2027/uc1.31822031019235>