
La representación del *Allium cepa*. Desde lo decorativo a lo documental

Eva Calvo
ecalvo@uji.es

I. Resumen

El presente estudio gira en torno a la representación del *Allium cepa*, en el que se demuestra cómo su representación puede llegar a tener diferentes significados según el autor que la representa. Para ello se han seleccionado cinco obras de diferentes épocas en las que la hortaliza, conocida como la cebolla, es representada en una obra de arte.

El estudio se ha dividido en dos bloques. En el primero se realiza un recorrido breve por la historia de la hortaliza y de su propagación por todo el mundo y en el segundo se procede al análisis de las obras y de los artistas seleccionados.

Palabras clave: *Allium cepa*, cebolla, arte, bodegón, cerámica, mundo vegetal, hortaliza, sentidos, pintura de castas.

II. Introducción

El término *Allium* hace referencia a una serie de productos agrícolas del género al que pertenecen ajos, cebollas, puerros y cebolletas, hortalizas muy utilizadas en la cuenca del Mediterráneo y muy valoradas desde la antigüedad por sus múltiples propiedades. Este grupo, caracterizado por un fuerte olor y sabor, ha sido empleado tanto para la elaboración de medicamentos, como condimento alimenticio e incluso como ofrenda a los dioses.

Su importancia en la vida cotidiana de las diferentes culturas hizo que pronto fuese representada tanto en esculturas como en la arquitectura, pintura, orfebrería, etcétera. El trabajo que a continuación se presenta gira en torno a la representación del *Allium cepa* en un conjunto de cinco obras creadas por diferentes artistas, en diferentes lugares y periodos de la historia. Lo que se pretende mostrar en el estudio es cómo un mismo elemento puede tener diferentes significados dependiendo del momento de su creación, su contexto, su lugar en la composición y la relevancia que le otorgue el propio autor.

III. Objetivos y metodología

El punto de partida de este trabajo es la explicitación de la estructura de este. El objetivo principal del estudio es mostrar al lector cómo todos los elementos de una obra precisan de la atención del lector para un mayor entendimiento, a la vez que se pretende reflexionar sobre ciertos elementos que siempre son sometidos, inconscientemente, a un segundo plano de análisis.

Para poder conseguirlo se ha realizado una fase heurística destinada a la búsqueda de documentación que aporte información a nuestro tema de trabajo tanto en artículos como en monografías, que nos puedan

ofrecer información acerca de la hortaliza. No obstante, la búsqueda no solo se limitará a las publicaciones sobre el vegetal concreto sino que se ampliará a las verduras en general puesto que tanto las notas de página como la bibliografía aportada en otros estudios puede resultarnos útil e interesante.

De igual modo, se han localizado museos con colecciones de pintura de naturaleza muerta puesto que podemos encontrarnos entre ellas representaciones de la cebolla. Así, por ejemplo, hemos hallado las pinturas de castas de Miguel Cabrera en el Museo de América que están acompañadas por frutos y hortalizas entre los que hemos encontrado los de nuestro estudio. Para ello se han utilizado diferentes buscadores de Internet y se han realizado las consultas en español, inglés, italiano y francés. Una vez recopilada toda la documentación y conseguidas las obras que se desean comentar se ha procedido a redactar el trabajo.

Tras la localización se ha procedido a la fase hermenéutica con la lectura del material conseguido. Una vez finalizado dicho trabajo se ha procedido al análisis de la documentación, siguiendo el método de la Historia de la Cultura sugerido por el profesor Víctor Mínguez y la profesora Inmaculada Rodríguez, de la Universitat Jaume I. Este procedimiento tiene en cuenta diferentes corrientes historiográficas de la Historia del Arte, aspectos históricos, sociales, culturales, económicos y los puramente artísticos para realizar un análisis completo. Es decir, se partirá de la lectura realizada de una serie de publicaciones y documentos históricos, se examinará su contenido y se buscará vincular a las obras sobre las que gira nuestra investigación. Finalmente, se tendrá en cuenta el contexto histórico y social, para dotar de significado a los diferentes documentos, a los referentes literarios y documentales, y para comprender toda la significación de los mismos, su trascendencia y su importancia en el marco histórico y político.

IV. Historia

El *Allium cepa* posee un origen incierto ya que diferentes estudios han señalado Asia Occidental y el norte de África como posibles lugares de nacimiento de esta hortaliza y otros, en cambio, lo sitúan en Oriente Próximo, el Mediterráneo e incluso China (Cubero, 2003). En cambio, parece ser que el cultivo de la cebolla, partiendo de plantas silvestres, tiene una opinión más compartida y se sitúa en el norte de la India, Cachemira, Afganistán y regiones limítrofes (Castell, 1996: 13) Perteneciente a la familia de las *Aliceas*, la cebolla se menciona en la Biblia y el Corán y fue muy utilizada por los sumerios, egipcios, griegos y romanos, quienes la incluyeron tanto en tratados médicos como en sus dietas alimenticias e incluso en los rituales fúnebres, como mostraremos a continuación (Torija, Matallana y Chalup, 2013: 30).

En el continente asiático también fueron muy valoradas e incluso se incluyeron como plantas decorativas en los jardines chinos. En Egipto las cebollas se consumían crudas y se utilizaban como condimento

alimenticio. Además, se consideraba que proporcionaban fuerza por lo que eran el principal alimento de los encargados en construir las pirámides (Torija, Matallana y Chalup, 2013: 30). La cebolla egipcia, verde y alargada, estaba presente en los rituales funerarios tanto en las mesas de ofrendas como formando parte de los aderezos en las ceremonias fúnebres. Esto ha quedado demostrado en el hallazgo de tumbas con representaciones de dicha hortaliza que los arqueólogos han datado entre el 3200 y 2789 a. C. (Jones y Mann, 1963). No obstante, la cebolla también tuvo fuertes connotaciones religiosas y fue utilizada para el culto y cuidado de los vivos y de los muertos. Los egipcios creían que si enterraban cebollas junto a los muertos su fuerte olor les devolvería a la vida.

Graindorge afirma que la cebolla estaba vincula al dios solar (Eaton, 2013: 130) por lo que en su fiesta se ofrendaban collares hechos con esta hortaliza para el culto al difunto, colocándolas, en ocasiones sobre o dentro del cuerpo momificado. Así mismo, también se les dio uso para la momificación puesto que, por ejemplo, en la Dinastía XX se usaron para imitar los ojos de las momias (Torija, Matallana y Chalup, 2013: 30).

Su importancia en la medicina egipcia gira en torno a sus cualidades sanadoras y desinfectantes. En 1870 se descubrió un papiro en Egipto que recibió el nombre de Papiro de Ebers.¹ Este contiene recetas y remedios medicinales en jeroglíficos. Como consecuencia del descubrimiento, Georg Ebers publicó la monografía con todas sus recetas. Por lo que respecta a nuestra hortaliza, la cebolla proporcionaba salud, actuaba como antídoto ante la picadura de animales y favorecía el flujo sanguíneo. Además, se introducía en muchas recetas como, por ejemplo, el remedio para la diarrea (higos 1 / octava copa y uvas, masa de pan, maíz hoyo, fresca tierra, la cebolla y el saúco). Por otro lado, la cebolla también se utilizaba para el parto, era afrodisiaca, abría el apetito y era eficaz contra el mal de ojo. Así pues, con todo ello, podemos afirmar que su utilización, en el Antiguo Egipto, abarcó muchos ámbitos.

Del siglo II de nuestra era nos llega otro tratado médico desde la India llamado Charaka-Samhita² en el que dicho vegetal se utiliza como un excelente diurético y remedio contra enfermedades cardíacas, oculares o de las articulaciones.

Los griegos y romanos incluyeron la cebolla entre los alimentos principales de su dieta y fue muy utilizada por el ejército, puesto que consideraban que les proporcionaba fuerza. Su importancia la encontramos al ver cómo se perpetuó para la historia al introducirla en algunas de las esculturas clásicas. El griego Dioscórides (I d. C.), primer botánico médico científico, incluyó la cebolla en su tratado *Materia Médica* y entre sus virtudes resaltó que la hortaliza provocaba apetito,

1. El Papiro Ebers es uno de los tratados médicos más antiguos que se conservan (circa 1500 a. C.). Fue descubierto en 1862 entre los restos de una momia en la tumba de Assasif, en Luxor, por Edwin Smith. Tras ello el egiptólogo alemán Georg Eber lo compró y realizó la traducción.

2. Charaka-Samhita ha sido dividido en dos volúmenes y ambos los ha traducido al inglés Gabriel Van Loon. Se pueden consultar en línea.

diluía los humores y que era buena para el vientre, entre otras cosas. (Torija, Matallana y Chalup, 2013: 31). Asimismo, su importancia culinaria quedó reflejada en la obra *De re conquista* del experto en gastronomía romano Marco Gavio Apicio quien incluyó un total de 50 recetas que contenían cebolla. Por ejemplo, la receta número siete sería: calabazas fritas en puré, pimienta, aligustre,³ comino, orégano, cebolla (CEPAM), vino, *garum* y aceite, espesar con fécula en la cazuela y servir (Pastor Artigues, 1987: 23). El imperio romano, además, será quien introducirá el consumo de la hortaliza en las tierras conquistadas, de forma que propaga el consumo y desarrolla el cultivo durante la época de dominación imperial, igual que fueron los españoles quienes la transportarán al continente americano, como explicaremos a continuación.

V. La representación de la cebolla en diferentes soportes

La importancia del alimento hizo que la cebolla pronto apareciera en las representaciones artísticas, sobre todo en aquellas obras que reflejaban la vida cotidiana. Aun así, no fue esta su única forma de representación puesto que su función varía desde ser parte de un conjunto de elementos decorativos a convertirse en el elemento que da sentido a la obra. La mejor manera de entenderlo será analizando cinco autores y cinco obras diferentes.

La primera obra seleccionada es *Interior de la cocina con la parábola del hombre rico y del pobre Lázaro* de Pieter Cornelisz van Rijck (1588-1635) conservado en el Rijksmuseum de Ámsterdam (Figura 1). Pieter Cornelisz van Rijck fue un artista holandés, nacido en Delft, especialista en naturalezas muertas, que vivió en Venecia durante un largo periodo. Por ello su pintura tuvo una fuerte influencia italiana que se vio reflejada en sus pinturas de cocinas que realizó a la vuelta a Haarlem en 1602. La que mostramos a continuación es un ejemplo de ello. La fábula de *Hombre Epulón y pobre Lázaro* hace referencia a la historia de un acomodado hombre que comía y desechaba cantidades de comida todos los días y que nunca se preocupó por ofrecer, ni siquiera sus sobras, a un pobre, llamado Lázaro, que se sentaba todos los días a su puerta esperando la caridad del noble. El «mendigo», que hasta los perros le lamían las llagas, hubiera deseado saciarse con lo que caía de la mesa del rico. Cuando ambos murieron, el pobre fue llevado al cielo junto a Abraham, y el rico al infierno, lugar de donde pidió clemencia a Abraham, así como que enviara a Lázaro a que le sofocara sus llagas. Abraham le recordó el trato que había recibido Lázaro por su parte cuando estaban en el mundo de los vivos.

3 Este término está mal escrito. En realidad, se trata de *ligústico* puesto que *aligustre* es venenoso.



Figura 1. La fábula de *Hombre Epulón y pobre Lázaro*, Pieter Cornelisz van Rijck.
Rijksmuseum de Ámsterdam

El rico pidió que Lázaro volviera al mundo terrenal para avisar a su familia del daño que estaban ocasionando con el objetivo de que estos pudieran reparar en sus errores. «Tienen a Moisés y a los profetas: que los escuchen», contestó Abraham. El rico insistió en que la aparición de un muerto sería más eficaz. A dicha súplica este le replicó que si no escuchan a Moisés y a los profetas, aunque resucite uno de entre los muertos, no se convencerán (Chenoll Alfaro, 2000).

En la imagen que mostramos encontramos al fondo a la derecha la escena bíblica que narra la fábula. Observamos a Lázaro sentado en la puerta mirando a los ricos cómo disfrutaban de un banquete. La escena tiene una visión desde la cocina, muy típica en la pintura de su autor, en la que se encuentran un exceso de productos de alimentación que interpretamos como una alusión a la gula, apelativo que recibe el vicio por comer y beber más allá de las posibilidades, en las que se desperdicia la comida. Entre toda la comida hallamos el conjunto de las hortalizas formado por zanahorias, col, coliflor y una gran cantidad de cebollas dividida en dos grupos: por un lado las secas, que se encuentran trenzadas junto a la cocina de leña, y por otro un grupo de cebollas derramadas en el suelo. Aquí la cebolla no ocupa ni un lugar principal ni uno secundario, como tampoco pretende mostrar, a mi entender, ningún significado sino que forma parte de un conjunto de elementos vegetales.

En la misma época encontramos al pintor José de Ribera y Cucó, nacido en 1591 en Xàtiva (España) quien desarrolló toda su carrera en Italia: primero en Parma, después en Roma y finalmente en Nápoles, donde se instaló en 1616 y donde vivió hasta su muerte en 1652 (del Amo Horga, s.f.: 689). Su establecimiento en dicha ciudad –región que vivía una etapa de opulencia comercial y de fomento del mecenazgo artístico–

hizo que su pintura circulara por toda Europa de forma que se convirtió así en un referente para muchos.

Su estilo naturalista fue evolucionando desde un principio más tenebrista hacia una estética más colorista y luminosa influenciada por el renacimiento veneciano y la escultura clásica. Junto a su pintura también encontramos cómo sus grabados alcanzaron un gran prestigio durante el siglo XVII. Reyes y virreyes, la propia Iglesia católica y los coleccionistas privados españoles se convirtieron en su mejor clientela y ello explica por qué el Museo del Prado tiene más de cuarenta obras del pintor (Fleta, 2015: 367).

Del gran número de obras realizadas por el artista hemos seleccionado su trabajo titulado *Los cinco sentidos*, que está formado por un total de cinco pinturas que aluden al olfato, la vista,⁴ el tacto, el gusto y el oído. De todos estos, el del olfato, contiene dos cebollas y un ajo que acompañan a una figura central. A diferencia de la obra tratada anteriormente, en la de Ribera, la hortaliza no forma parte del grupo sino que ocupa un lugar principal en la representación. Así pues, en esta ocasión, sí que podemos considerar que el vegetal está cargado de significado puesto que es el olor que desprende la que da sentido a la imagen. Sin él, la pintura, no podría representar uno de los cinco sentidos sino que podría mostrar, por ejemplo, el retrato de un anciano. Por otro lado, es interesante observar cómo la cebolla no se incluye como un elemento culinario, es decir, como parte de la imagen que muestra el sentido del gusto, sino que se ha utilizado para representar el olfato, que podría ser representado por muchos otros elementos.⁵



Figura 2. *El olfato*, José Ribera y Cucó

4. Interesante estudio sobre esta obra el que realiza Peter Mason y que se incluye en el apartado de bibliografía.

5. Para un mayor conocimiento de las obras del pintor –y en concreto del conjunto que forma la serie de *Los cinco sentidos*– cabe consultar el catálogo de la exposición «El joven Ribera» que se incluye en el apartado de bibliografía.

Pero no todas las representaciones de la hortaliza se realizarán sobre lienzo, sino que en el siglo XVIII formará parte de la obra artística realizada sobre el material de moda: la loza fina y porcelana. Durante los últimos años del siglo XVII tuvo lugar una serie de acontecimientos históricos que provocaron un cambio en la sociedad europea. Todo ello fue acompañado de una nueva corriente estética que fue motivada, o reforzada, por un aumento del consumo en las clases altas de la sociedad. El gusto por el lujo y la ostentación quedó reflejado en el aumento de la demanda de tapices, orfebrería y cerámica en general que demostraba el prestigio de quienes los poseían (Díaz Manteca, 1996: 13).

Asimismo, el disfrute de la comida en la mesa cambió durante estas décadas. Los platos únicos con abundante comida evolucionaron hacia un gran número de platos con mucha variedad de alimentos. Además se ensalzó el gusto por la comida líquida como eran caldos, sopas, salsas, etcétera, que precisaban de un material adecuado para mantener los líquidos (hasta el momento las comidas eran más sólidas) a la vez que pudiera aguantar los altos grados a los que se servía. Todo ello condujo a que la loza común evolucionara y esto, junto a un fuerte atractivo por el arte oriental, hizo que la porcelana se convirtiera en la obsesión para muchos.⁶

Para conseguir su fórmula, nobles y reyes fundaron Manufacturas y Reales Fábricas que abastecieran al mercado del preciado producto. Algunos la consiguieron y otros se tuvieron que conformar con fabricar la loza fina. Desde platos hasta figuras, mobiliario y piezas de devoción se crearon con este nuevo material, siendo la imaginación del artista la que marcó, en muchas ocasiones, la diferencia. Una de las piezas que mostraremos a continuación fue creada en la Real Fábrica de Loza Fina y Porcelana que el IX conde de Aranda creó en su condado de Alcañón en 1727. Como parte del conjunto de «platos de engaño» encontramos la cebolla de nuevo como protagonista (Calvo Cabezas, 2014: 139).



Figura 3. *Plato de engaño.* Real Fábrica de Loza Fina y Porcelana de Alcora

6. En oriente la porcelana alcanzaba el mismo estatus que en occidente recibían la pintura y la escultura, por lo que llegó el día que la escasa atención ofrecida por Europa hacia la porcelana dejó de ser eclipsada por la atracción tradicional hacia la seda.

Este tipo de obras eran creadas por la imaginación del artista que mostraba un juego entre lo real y la fantasía que revelaba la calidad del producto. Uno de los motivos que más se repitió en la producción de dicha fábrica fueron los frutos (Figura 3), pero en ocasiones también se introducían hortalizas e incluso alguna forma de animal. En el ejemplo podemos ver tres cebollas, un tomate y dos pimientos. Lo que se buscaba en este tipo de trabajos era confundir lo artificial con lo real para llevar a la confusión. Si era así, quedaba reflejado el fantástico trabajo de una pieza adquirida, o creada, por quien amenizaba la fiesta.

Con este ejemplo encontramos una nueva función de la hortaliza puesto que esta, aunque formara parte del conjunto de elementos principales, también era una de las encargadas de iniciar el juego entre lo real y la fantasía.

Al igual que con otras hortalizas y verduras, la cebolla llegó al continente americano a través de los españoles en los primeros tiempos de conquista. Formaba parte de los alimentos que viajaban en los barcos que cruzaban el océano puesto que su buena conservación hacía posible que se almacenara en las despensas. No obstante, parece que la incorporación de los cultivos europeos en el Nuevo Continente no fue aceptado en todos los lugares por igual. Al parecer, las tribus tropicales fueron más reacias a incorporar los nuevos cultivos a su dieta a causa del rechazo a las plantas foráneas. En cambio, la aprobación *voluntaria* a los cambios culturales fue mucho más acelerada. No obstante, la facilidad de cultivo de la cebolla en los climas templados americanos hizo que se incorporara finalmente a la cocina americana, y fue en la isla de Santo Domingo, junto al río Janique, el lugar donde se cultivaron por primera vez (Torija, Matallana y Chalup, 2013: 32).

Con la llegada de los habitantes procedentes de Europa al Nuevo Continente se empezaron a crear diferentes capas sociales a consecuencia de la mezcla entre los autóctonos y los llegados al lugar. Ante la necesidad de controlar los privilegios y disfrutes que debían recibir cada uno nació un fenómeno artístico conocido como «Pinturas de Castas», cuya producción encontramos en los virreinos de Nueva España y Perú.⁷ Su función era recoger las mezclas raciales del «español» (blanco europeo) y los nativos o los africanos que fueron importados como esclavos (Arbeteta Mira, 2007: 155). Aunque parece ser que esta ha sido la razón aceptada por la historiografía, tenemos que hacer mención a un trabajo muy interesante, «La pintura de castas: apología del mestizaje», en el que se reflexiona sobre el nacimiento de este género.

Lo verdaderamente interesante es la cantidad de datos visuales que se recogían en las series que se pintaron con esta temática, ya que las figuras se representaban con sus vestidos tradicionales y se acompañaban por elementos alusivos a sus oficios. Por esta razón, este género fue estudiado en un primer momento por los antropólogos y los etnólogos, y posteriormente, fue objeto de interés de los historiadores del arte.

7. Interesante estudio de Laura Catelli sobre las pinturas de castas que se realizan en Nueva España que se muestra en el apartado de bibliografía.

Las pinturas de castas reflejaban a las personas de modo realista y con su particular indumentaria y ofrecían un ambiente de armonía familiar. Estos individuos se representaban rodeados por frutos y hortalizas en la gran mayoría de los casos, que han sido muy interesantes para la historiografía, en general, y para nuestro estudio, en particular. Con ello, podemos documentar qué tipo de agricultura se cultivaba en el siglo XVIII y la podemos comparar en la de los diferentes virreinos. No obstante, hemos de tener ciertas reservas al considerar que este tipo de pinturas copiaban la realidad social, puesto que pocos campesinos dispondrían de ropas con tanta riqueza, ni el ambiente familiar sería tan idílico como el plasmado en las pinturas. Nicolás Sánchez-Albornoz lo califica como un género artístico de entretenimiento más próximo a las formas del estilo rococó que a la propia vida de las Indias.

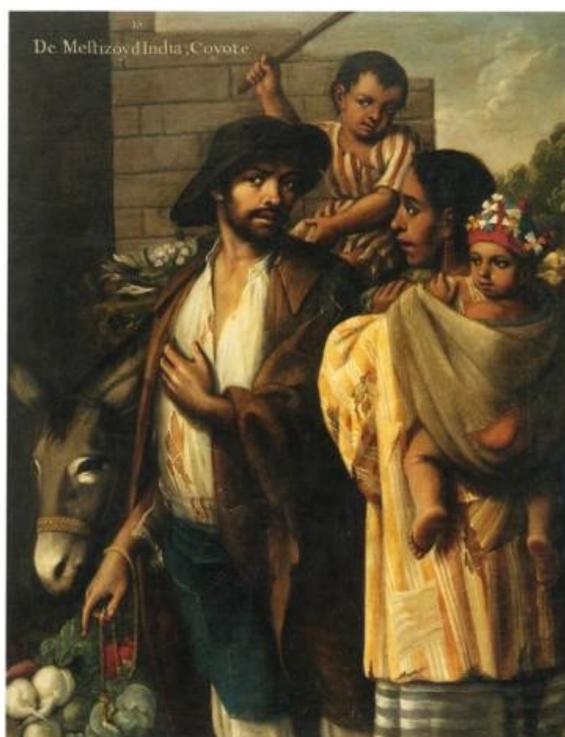


Figura 4. *De Mestizo y de India, Coyote*, Miguel Cabrera, ca. 1763. Colección de Elisabeth Waldo-Dentzel, Multicultural Music and Art Foundation of Northridge, California

De los artistas que trabajaron en la capital del virreinato de la Nueva España en el siglo XVIII, el más completo y que más temática abarcó fue Miguel Cabrera, pues su actividad recoge tanto la producción pictórica como el diseño de retablos o tómulos desde 1740 hasta su fallecimiento, en 1768. De su taller surgieron numerosas series de cuadros de temática religiosa y civil. Fue el gran representante de la sociedad criolla de su momento con sus pinturas de castas, que hoy en día se conservan en el Museo de América de Madrid (Gila Medina, 2006).

Por lo que refiere a la hortaliza que centra nuestro estudio, encontramos como Cabrera reflejó su existencia en el continente americano en sus famosas pinturas de castas. Lo que nos resulta curioso

tras realizar un análisis de las series es que la cebolla siempre acompaña al indio, a la mestiza y al hijo de ambos, que recibe el nombre de coyote (Figura 4). Si tomamos al pie de la letra que la función de estas pinturas era mostrar las diferentes etnias y sus oficios, podríamos pensar que el cultivo de la hortaliza era muy común en estas etnias o que ellos eran más numerosos en los lugares idóneos para el cultivo de la cebolla. No obstante, Cabrera no fue el único pintor de castas y contamos con otros autores de prestigio e incluso muchos anónimos. Un ejemplo es el que mostramos a continuación, fechado en las últimas décadas del siglo XVIII y que se encuentra en el Museo de América de Madrid.



Figura 5. *De tente en el aire y mulata, Albarrasado*, Anónimo. Museo de América, Madrid

En la imagen encontramos un puesto de venta de frutos y hortalizas propias de la Nueva España, en la cartelera inferior aparecen todas las frutas nombradas pero en cambio ninguna hortaliza. Personalmente, considero que no hay duda en pensar que justamente en el centro, bajo el brazo de la mulata, encontramos tres cebollas blancas. En la actualidad, México es el principal exportador de cebolla mundial y el 90 % de su cosecha es de la variedad de cebolla blanca. Ello nos lleva a pensar que existen posibilidades de que estamos en lo cierto, si tenemos en cuenta, además, que es un ingrediente fundamental en la gran mayoría de los platillos tradicionales mexicanos.

Resumiendo lo expuesto hasta ahora, observamos como una misma hortaliza, además de formar parte del conjunto pictórico y de dar sentido a la obra, puede tener la función de documentar e informar a quien iba dirigida la obra. Siguiendo esta línea, encontramos el quinto de nuestros ejemplos. Los bodegones o naturalezas muertas son obras de arte en las que sus elementos principales son frutos, hortalizas, animales, utensilios de cocina y otros objetos naturales representados en un espacio interior o exterior. El género lo encontramos ya en la antigüedad,

en los mosaicos que adornaban las *culinas* romanas,⁸ y fue evolucionando en el transcurso de los años y llegó incluso a tener un simbolismo religioso y alegórico.

En el siglo XVIII el género evoluciona hacia representaciones con una alta riqueza en color y formas, que pretenden mostrar la comida cotidiana con todo detalle. Un buen ejemplo lo encontramos en el pintor napolitano Luis Egidio Meléndez, nacido en Nápoles pero que hizo la gran parte de su obra en Madrid. Gran número de sus bodegones fue creado en la década de 1770 para el servicio de la corona, concretamente para las colecciones personales del entonces príncipe de Asturias y posterior monarca Carlos IV. El conjunto está compuesto por cuarenta y cuatro piezas de un realismo impresionante que fueron expuestas en el Palacio de Aranjuez y que hoy en día se conservan, la gran mayoría, en el Museo del Prado (Espinosa Martín, 1989: 67).



Figura 6. *Dos perdices, cebollas, ajos y vasijas*, Luis Egidio Meléndez. Museo Nacional del Prado, Madrid

El propio Meléndez pretendía que estos fueran un documento sobre las diferentes frutas y verduras autóctonas de España, por lo que nuevamente el producto vegetal se utiliza con un carácter informativo, como en el caso de las pinturas de castas. Entre sus trabajos de bodegón, resaltaré uno de los dos en el que el tema de la caza acompaña a la naturaleza muerta. Se trata de dos perdices de plumaje multicolor que se utilizan como elementos centrales en la composición. Junto a ellas, las cabezas y dientes de ajo. En segundo plano, dos lebrillos de Alcorcón conteniendo tres platos de loza decorada, de la serie de la adormidera, catalogada, según algunos especialistas, como procedente de la cerámica realizada en Talavera o del Puente del Arzobispo.⁹ Parece que la escena muestra el momento previo a empezar un guiso en el que se cocinarán las

8. Un ejemplo lo encontramos en el mosaico que se halló en Málaga (Balil Illana, 1983)

9. Para un mayor conocimiento de la loza que representa el pintor, sugerimos la lectura del estudio que realiza Luis Carlos Gutiérrez Alonso titulado «Precisiones a la cerámica de los bodegones de Luis Egidio Meléndez»

perdices acompañadas de las cebollas y ajos en el lebrillo y que, después, se servirán en los platos para que se consuman.

El pintor no solo plasmó la cebolla común en sus trabajos sino que también hizo lo mismo con otras especies procedentes de la cebolla. Por ejemplo, podemos citar el trabajo «Bodegón: pescados, cebolletas, pan y objetos diversos» en el que se comparten muchos elementos en la anterior obra.

VI. Conclusiones

Tras realizar el análisis de diferentes obras en las que aparece representada la cebolla, podemos concluir con las siguientes reflexiones. La primera de ellas es que un mismo elemento puede ofrecer un significado muy diferente dependiendo del protagonismo que un autor le otorgue, es decir, puede formar parte de un conjunto de elementos en el que si fuese sustituida la obra no cambiaría su sentido, o ser precisamente el elemento que da sentido a toda la obra. Inconscientemente, parece que nuestra mente solo otorgue dicho protagonismo a las personas, animales, grandes paisajes o conjuntos arquitectónicos y que desplace injustamente a un segundo plano a otros. Un claro ejemplo lo podemos observar en la pintura de José Ribera y Cucó, *El olfato*, en la que parece que no hay duda alguna de que el protagonista de la obra es el anciano y, en cambio, son los ajos y la cebolla los que dan el sentido. Esto nos muestra la importancia que juega en el arte la lectura del título que otorga el artista a su trabajo.

Por otro lado, también resulta muy interesante poder extraer información del género de las pinturas de castas. Aunque existan diferentes interpretaciones sobre la intención que se persiguió al ser creadas, lo que no deja lugar a dudas es que es una fuente de información fundamental sobre la cultura colonial americana. El análisis de estas obras, junto a estudios de otras disciplinas, nos puede proporcionar gran información. Por ejemplo, y centrándonos en el estudio de la hortaliza que nos ocupa, la duda de si eran o no cebollas lo representado en estas pinturas se despeja teniendo en cuenta estudios agrónomos actuales en los que se confirman que México es el mayor exportador mundial de esta hortaliza. Y no de cualquier cebolla, sino de la blanca, que es la variedad que más se asemejaba a las representadas. Tal vez esto no es suficiente para afirmarlo completamente puesto que 250 años son una gran distancia temporal, pero al menos nos indica que no estamos tan equivocados.

Sobre los bodegones de Luis Egidio Meléndez que hemos tratado, parece que existe un poco de controversia si fue Carlos III o Carlos IV quien los encargó al pintor. Sin pretender entrar en debates históricos, sea un rey u otro, considero que es fundamental para su entendimiento conocer el motivo por el que fueron realizados. Su obra no fue un simple encargo para embellecer un lugar concreto, sino que se buscaba documentar las hortalizas que en ese momento se cultivaban en España.

Esto es muy diferente a, por ejemplo, la primera de las obras tratadas, en las que la cebolla, junto al resto de hortalizas, forma parte de un conjunto de alimentos que aluden a la gula. Por ello, los trabajos que buscaban documentar deben ser objeto de un estudio más profundo puesto que estamos seguros que entre sus elementos existe más información de las que pretendían mostrar. Por ejemplo, en el bodegón que tratamos, aparecen todos los ingredientes necesarios para la elaboración de un guiso. Aparece la carne (perdices), los condimentos alimenticios (cebolla y ajos), el recipiente para su elaboración (el lebrillo) y los platos para servir. Esto nos puede llevar a pensar que no solo se pretende mostrar los productos de la época sino también la cocina tradicional.

VII. Bibliografía

AMO HORGA, L. M. del (2001): «María Magdalena y San Antonio de Padua, de José de Ribera del Escorial a la Academia», *El Monasterio del Escorial y la pintura: actas del Simposium*, Real Centro Universitario Escorial - María Cristina, p. 687-708.

ARBETEA, L. (2007): «Precisiones iconográficas sobre algunas pinturas de la colección del Museo de América, basadas en el estudio de la joyería representada», en *Anales del Museo de América*, 15, p. 141-171.

BALIL, A. (1989): «Un bodegón en mosaico hallado en Marbella», *Baética: Estudios de arte, geografía e historia*, 6, p. 159-174.

CALVO, E. (2014): *La Real Fábrica del conde de Aranda en Alcora: El programa ilustrado reflejado en sus piezas*, Trabajo Final de Grado, Universitat Jaume I, Castellón de la Plana.

CASTELL, V. (1996): «Híbridos de cebolla», en *Horticultura*, 116, p. 13-23.

CATELLI, L. (2012): «Pintores criollos, pinturas de castas y colonialismo interno: los discursos raciales de las agencias criollas en la Nueva España del periodo virreinal tardío», *CILHA*, 17, p. 146-174.

CHENOLL, R. R. (2000): «Un capítulo neotestamentario sobre el más allá: el rico Epulón y el pobre Lázaro», *Baética: Estudios de arte, geografía e historia*, 22, p. 313-332.

CUBERO, J. I. (2003): *Introducción a la mejora genética vegetal*, Mundi-Prensa, Madrid.

DÍAZ, E. et al. (1996): *Alcora, un siglo de arte e industria*, Bancaixa, Castellón de la Plana.

EATON, K. (2013): *Ancient Egyptian Temple Ritual: Performance, Patterns and Practice*, Routledge, Nueva York.

ESPINOSA, M. C. (1989): «Aportes documentales a los bodegones de Luis Meléndez», *Boletín del Prado*, 28, p. 67-78.

FLETA, J. (2015): «José de Ribera y el realismo barroco de sus niños», *Pediatría integral*, núm. 19, p. 365-367.

GILA, L. (2004): «Un cuadro inédito de Miguel Cabrera el del Cristo de Burgos de la Iglesia del Carmen del ex convento de San Ángel, en México, D.F.», *Anales del Museo de América*, 12, p. 205-216.

GUTIÉRREZ ALONSO, L. C. (1983): «Precisiones a la cerámica de los bodegones de Luis Egidio Meléndez», *Boletín del Museo del Prado*, vol. 4, 12, p. 162-166.

JONES, H. A. y L. K. MANN (1963): *Vegetables Production*, Van Nostrand Reinhold, Nueva York.

MASON, P. (2012): «El catalejo de Ribera. Observaciones sobre *La vista* de la primera serie de *Los cinco sentidos*», *Boletín del Museo del Prado*, núm. 30, p. 50-61.

MILICUA J. y J. PORTUS (ed.) (2011): *El joven Ribera*, Museo Nacional del Prado, Madrid.

PASTOR, B. (1997): *Apicio. Cocina romana*, Coloquio, Madrid.

TORIJA, M. E., M. C. MATALLANA y N. CHALUP (2013): «El ajo y la cebolla: de las medicinas antiguas al interés actual», *Boletín de la Real Sociedad Española de Historia Natural. Sección biológica*, Tomo 107, núm. 1-4, p. 29-37.

VAN LOON, Gabriel. «Charaka-Samhita», Vol.1, en <https://ayurinfo.files.wordpress.com/2011/09/charak-samhita-handbook-vol-i-edited-by-gabriel-van-loon.pdf> [última consulta el 27 de noviembre de 2018].

VAN LOON, Gabriel. «Charaka-Samhita», Vol.2, en <https://ayurinfo.files.wordpress.com/2011/09/charak-samhita-handbook-vol-ii-edited-by-gabriel-van-loon.pdf> [última consulta el 27 de noviembre de 2018].