

Banquetes eucarísticos en el arte novohispano. La portada de San Agustín de Acolman¹

Juan Clemente Rodríguez Estévez
(Universidad de Sevilla, España)

De Sevilla a Nueva España

Después de varios años de preparativos, en 1532 se iniciaba en la catedral de Sevilla la obra de la Sacristía Mayor bajo la dirección del maestro Diego de Riaño. Para comunicar el nuevo espacio renacentista con el templo gótico se abrió un gran arco, en cuyo intradós, entre 1533 y 1535, se tallaron en piedra sesenta y ocho platos con alimentos y una bolsa con monedas [Fig. 1]. Aquel insólito repertorio se caracterizaba por su concepción genuinamente culinaria y por el acusado naturalismo de la mayor parte de las viandas, cuyos modelos se hallaban en las mesas sevillanas de la época. Con una capacidad extraordinaria para reflejar el auge de una ciudad estimulada por un activo ambiente científico y espiritual, parecía interpretar lo que era un gran banquete eucarístico.



Fig. 1. Catedral de Sevilla, arco de ingreso a la Sacristía Mayor (1533-1535).

Retomando una tradición que hunde sus raíces en los orígenes del cristianismo, interpretada en la Sevilla de la época con particular personalidad por Francisco de Osuna en su *Gracioso convite* (Sevilla, 1530), el sacramento se concebía como una gran cena, un “Universal convite” al que todos sin excepción estaban invitados, prefigurando el banquete celestial (Rodríguez Estévez 2021, 395-410). Convenientemente ataviados, al pasar bajo el arco en su camino hacia el altar mayor, en lo que era un auténtico ritual de paso, los oficiantes sentían la grandeza del sacramento y la promesa de la salvación eterna. De este modo, en un ambiente profundamente marcado por el pensamiento erasmista, se consagró una obra que convierte la comida en una expresión gozosa, en la cual el placer medido de los sentidos y la virtud conviven armoniosamente (Rodríguez Estévez 2021, 358-364).

¹ El presente trabajo se ha realizado en el marco del Proyecto de Investigación I+D+i “En torno a la primera globalización: circulaciones y conexiones entre el Atlántico y el Mediterráneo (1492-1824)” (Ref. US-1262566), financiado por el Programa Operativo FEDER Andalucía. IP.1: Juan José Iglesias Rodríguez; IP2: José Manuel Díaz. Período: 2020-2021.

Terminada la sacristía en 1543 con la culminación de su monumental cúpula, el recuerdo de aquel banquete se proyectó a ambos lados del Atlántico. En primer término, su rastro puede seguirse en la provincia de Cádiz. A mediados del siglo XVI, se reprodujeron dieciséis platos en la sacristía de la iglesia de Santa María de Arcos de la Frontera; y, con un perfil más modesto, se representaron dos nuevos ejemplares en el arco de ingreso a la capilla de Santiago, situada en la parroquia de Santa María de la O de Sanlúcar de Barrameda, y en la portada de la iglesia de Santa María Coronada de Medina Sidonia (Rodríguez Estévez 2021, 411-415).

La huella de aquella empresa perduraría en España en fechas posteriores. En la iglesia del monasterio cisterciense de Sobrado de los Monjes (La Coruña), en un contexto parecido al de la obra hispalense, el acceso a la sacristía renacentista que acompaña a la capilla mayor recibió un nuevo conjunto de platos con alimentos. Esta obra, que Bonet Correa (1966, 89) fecha en torno a 1569-1572 y atribuye al maestro cántabro Juan de Herrera, “no el maestro de El Escorial”, ofrece un repertorio más tosco, pero sumamente interesante.

De vuelta a Sevilla, en las yeserías barrocas que adornan las bóvedas de la nave central en la iglesia de Santa María de la Blanca, ejecutadas entre 1663 y 1665 (Morales 2010, 146-157), se incorporaron varios platos con viandas, acompañados de mazos de frutas. Por otra parte, en un contexto ajeno a la escultura religiosa, se han relacionado con el repertorio de la sacristía mayor las viandas representadas la Galera Real de don Juan de Austria, cuya decoración se llevó a término en Sevilla, en 1571.²

Todos estos conjuntos merecen un análisis más detallado, que esperamos afrontar próximamente. Pero antes, incluso, de que se ejecutara la obra gallega, los banquetes pétreos viajaron a tierras americanas donde, con particular brillo, la herencia del modelo hispalense se vio revigorizada con savia nueva. En 1533, cuando se afrontaba la ejecución de los platos de la sacristía de la catedral, embarcaron en Sevilla los primeros miembros de la orden agustina, camino de Nueva España (Rubial García 1989, 12). Ausentes en las primeras campañas de evangelización, se incorporaron a la actividad desempeñada por franciscanos y dominicos; y, tras superar las primeras dificultades, a mediados del siglo XVI, levantaron grandes conventos, cuya monumentalidad llegó a ser objeto de la crítica y desaprobación de las propias autoridades civiles y religiosas del virreinato.³

² En su reciente libro, Camarero (2021, 69-71), al estudiar las fuentes que inspiraron el programa iconográfico de la Galera Real, defiende que los platos con alimentos representados con la técnica de la taracea en los asientos de la carroza de popa hallan un antecedente directo en el conjunto escultórico de la sacristía hispalense. Este interesante trabajo ofrece una síntesis actualizada de su tesis doctoral (Camarero 1999), un estudio crítico de la *Descripción de la Galera Real* firmada por Juan de Mal-Lara, figura clave en la concepción de dicho programa y autor de un texto indispensable para el estudio de una embarcación que, desgraciadamente, no sobrevivió a los graves daños sufridos en la batalla de Lepanto.

Ciertamente, los platos de la sacristía hispalense podrían considerarse un precedente para esta obra que, no obstante, se distancia sensiblemente tanto en su materialidad, como en su propósito, de marcado carácter profano, y en su tratamiento, presidido por un tono alegórico de inspiración clásica, ajeno al naturalismo del repertorio catedralicio, donde lo culinario de manifiesta de un modo explícito.

³ A partir de una abundante documentación, este tema ha sido ampliamente tratado por la historiografía dedicada al estudio de la religión y la arquitectura en Nueva España. Ricard ([1947] 2014, 274-282) en su obra clásica *La conquista espiritual de México* ofreció una ponderada valoración sobre este asunto en el contexto general de la actividad edilicia de las órdenes mendicantes. Por otra parte, posteriormente, Jesús Miguel Palomero Páramo (1990, 577-596) ha indagado en los fundamentos que pudieron justificar dicha actitud por parte de la orden agustina, destacando: la normativa estética implantada por San Agustín, la rápida “criollización” de la orden y el afán de competencia y ostentación de sus religiosos, la inspiración en los modelos de la orden jerónima, el alto nivel de cualificación de sus operarios y la “tiranía espiritual” que ejercieron los frailes sobre los indígenas.

En el seno de esta intensa actividad, asociada al primer Renacimiento novohispano, se erigieron suntuosas portadas en el ingreso a los templos. En ellas era habitual la presencia abundante de frutos en festones y cornucopias; y –además– en un selecto grupo formado por los cuatro ejemplares que nos ocupan, se recogen los citados platos con viandas. Son los de San Agustín de Acolman, San Pablo de Yuririapúndaro, los Santos Reyes de Metztitlán y San Nicolás Tolentino de Actopan. Mencionados en la obra pionera de Romero de Terreros (1921, 9-10), la filiación sevillana de estos testimonios se debe a Toussaint (1927, 35) y Angulo Íñiguez (1945, 352); de lo cual se hizo eco Morales (1984, 10) en su estudio monográfico sobre la sacristía hispalense, cuando aludía a su arco de entrada. A pesar del interés de este ciclo escultórico, hasta fechas muy recientes no ha sido objeto de una atención específica por parte de los investigadores. Los trabajos de Griñó Andrés (2007) sobre Acolman, de González de Leyva (2008) sobre Yuririapúndaro, y de Moreno Vidal (2016 y 2018) sobre Actopan y Metztitlán, con enfoques y resultados diferentes, plantean un esfuerzo por caracterizar e interpretar este legado, el cual aún carece de un estudio de conjunto.



Fig. 2. Convento de San Agustín de Acolman, portada de la iglesia (1560).

Cuatro portadas novohispanas

En su obra clásica sobre el arte y la arquitectura hispanoamericana, Angulo Íñiguez (1945, 348-355), al estudiar las fundaciones agustinas de Nueva España, siguiendo criterios estilísticos, reunió tres de las portadas en cuestión bajo el epígrafe “El maestro de la portada de Acolman y su escuela. Yuririapúndaro. Metztitlán”. De este modo, fijaba la idea, luego ampliamente aceptada, de que la portada de San Agustín de Acolman fue un modelo para las demás [Fig. 2].

Situado muy cerca de la ciudad de México, el convento se fundó en 1539 y se concluyó hacia 1560, cuando se realiza la portada del templo. Atribuida por Marco Dorta

(1977, II 351-360) a Claudio de Arciniega, una hipótesis reforzada por estudios posteriores (Cuesta Hernández 2009, 108-120), se erigió bajo el patronazgo del virrey don Luis de Velasco, tal como se recoge en una de las inscripciones que adornan la propia fachada. Dotada de un solo cuerpo, sobre el que se instala la ventana del coro, la portada se concibió como un gran arco de triunfo articulado por cuatro columnas abalaustradas, acompañadas de un rico programa escultórico en el que destaca la presencia de San Pedro y San Pablo sobre peanas sostenidas por querubines, en los intercolumnios; la Anunciación, con el Arcángel y la Virgen, alojados en las enjutas del arco central; y dos frailes, en un plano inferior, en las jambas del propio arco. Las columnas, montadas sobre un moldurado basamento, sostienen un entablamento rematado en el centro por la figura de Dios niño con el orbe en la mano y dos ángeles músicos, y en los lados, por dos flameros y dos canéforos que portan cestas repletas de frutos [Fig. 3].



Fig. 3. Convento de San Agustín de Acolman, detalle de la portada con canéforos.

Fig. 4. Convento de San Agustín de Acolman, detalle de la portada con ángeles y frutos.

La presencia de estos dos personajes, junto con las flores que enmarcan el remate central de la portada y la ventana que preside la fachada, con los festones y guirnaldas que adornan las columnas [Fig. 4], parecen una expresa alusión a la abundancia, a los dones de la tierra, interpretados como una gracia divina en un contexto oferente reafirmado por los propios flameros. Finalmente, en el seno de este programa, adquieren un lugar especial los motivos contenidos en la doble rosca del arco, caracterizado por la abundante presencia de alimentos de diversa naturaleza.

La idea de que Claudio de Arciniega estuviera detrás de este modelo nos parece más que razonable, dadas las analogías con la fachada de Alcalá de Henares, donde su destacada presencia se halla plenamente documentada (Cuesta Hernández 2009, 63-66; López Torrijos 2018, 41-59). Como indica Cuesta Hernández (2009, 111-115), en el ejemplar novohispano no se percibe rastro alguno de grutescos, pero sí se hallan otros temas reseñables, alusivos al orden abalaustrado, las molduras y cartelas o los ángeles con guirnaldas. Más allá de estos detalles, el programa ornamental se despliega de un modo análogo sobre la superficie pétreo, con una factura limpia y tersa, como si se tratara de una composición dibujada sobre la piedra. Este aspecto ha sido tradicionalmente destacado por la historiografía clásica, la cual siempre consideró esta portada como uno de los ejemplares mexicanos dotado de mayor pureza en el contexto del primer

Renacimiento hispano. Sobre estas claves se concibe una obra que, además, parece incorporar elementos sevillanos, como son los cozones de evidente carácter eucarístico tallados sobre las columnas centrales, o los propios platos, a los que luego nos referiremos.



Fig. 5. Convento de San Pablo de Yuririapúndaro, portada de la iglesia (1566).

Ciertamente, la portada de Acolman es considerada una obra maestra en su género, cuyo impacto se dejó sentir en otros conventos de la orden, entre los que se halla el de San Pedro y San Pablo de Yuririapúndaro (Yuriria), atribuido al español Pedro del Toro. La portada del templo [Fig. 5], terminada en 1566, reproduce el modelo de Acolman, reinterpretado con gran libertad y audacia (González de Leyva 2008, 76-86).

El programa ornamental se despliega por toda la fachada, formando un gran lienzo decorativo de inspiración vegetal que integra la portada con la ventana del coro. Esta solución, atribuida por Toussaint (Angulo Íñiguez 1945, 354), Pablo de Gante (1954, 26-27) y otros autores posteriores a la mano de obra indígena, mantiene los rasgos básicos de Acolman en lo referente a su composición y a su programa iconográfico. Bajo la figura de San Agustín, que preside el conjunto sobre la ventana, aparecen las imágenes de San Pedro y San Pablo a los lados, la de Jesús escoltado por ángeles músicos y los porteadores con frutos, que ahora son cuatro, y se hacen acompañar por el cuerno de la abundancia; un gesto que refuerza la idea de exaltar los dones de la naturaleza, lo cual no pasó desapercibido para la literatura novohispana. Así, en el siglo XVIII, el agustino fray Matías de Escobar (Angulo Íñiguez 1945, 354) se expresaba en los siguientes términos sobre la fachada:

Es toda ella un vergel de flores y ramos. Pensil de piedras, de cuyo primor vive sentida la naturaleza, pues ve que el arte ha convertido en flores las piedras, obra que en tantos años no ha podido hacer. Entre este florido paisaje se ven bultos crecidos de los Príncipes Apostólicos San Pedro y San Pablo, y en lo más elevado Nuestro Padre Agustino, quizá diciéndonos son los jardines de las racionales flores, y esto significa estar entre aquellas rosas.



Fig. 6. Convento de los Santos Reyes de Metztlán, portada de la iglesia (ca. 1567). Foto: Carlos Plaza.

En este mismo contexto, Santiago Sebastián (1995, 124-125) plantearía una interpretación general de la portada, en la que se enfatiza el carácter oferente de los elementos mencionados:

[...] la portada conlleva la imagen del anuncio de la llegada de la Iglesia de Cristo al Nuevo Mundo. En las enjutas de la puerta está el tema de la Anunciación, es decir, de la venida de Cristo Salvador, fundador de la Iglesia, de la que los apóstoles Pedro y Pablo (colocados en los intercolumnios) serán sus piedras angulares. En el cuerpo intermedio tenemos tres hornacinas flanqueadas por sendas parejas de atlantes. La figura central es la de Jesús como Señor del Mundo al que honran dos ángeles músicos. Los atlantes portadores de cestas cargadas de frutos son una alusión a los indios americanos que ofrendan a la Iglesia los frutos de la tierra en señal de acción de gracias. Arriba, sobre la ventana, está la imagen de san Agustín [...].

La idea de relacionar las esculturas de los canéforos con las ofrendas llevadas por los indios al templo se ve reforzada por testimonios como el que ofrece Fray Toribio de Benavente “Motolinía” (2014 [1541], 79). El franciscano, en su *Historia de los indios de la Nueva España*, cuando habla “De las ofrendas que hacen los tlaxcaltecas el día de

Pascua de Resurrección” cuenta: “Otros traen alguna comida guisada, puesta en sus platos y escudillas, y ofrécnla entre las otras ofrendas”. Sin duda, se trata de un texto muy revelador que, al citar expresamente la presentación de platos preparados, también arroja luz sobre el sentido último de las viandas recogidas en los arcos de estas portadas.

Ciertamente, la hipótesis de Sebastián podría extrapolarse perfectamente a las dos portadas en cuestión, la de Acolman y la de Yuririapúndaro. De hecho, como señalara González de Leyva (2008, 29-30), en su descripción sobre esta última, el autor alude al tema de la Anunciación, el cual sólo aparece en la primera. En todo caso, su razonable lectura iconográfica nos parece interesante al proporcionar un marco general en el que se integran las viandas que nos ocupan. En lo concerniente a la obra de Yuririapúndaro, en el arco se reparten treinta y cuatro ejemplares, entre los cuales se hallan peras, melocotones, peces, manitas de cerdo, panes, racimos de uvas, granadas y otros frutos.

La fuerte implantación de los agustinos en el estado de Hidalgo favoreció la proyección del modelo de Acolman en una serie de portadas que abandonan la estética del convento de Yuriria en favor de un planteamiento más depurado y clasicista, tal como puede advertirse en los conventos de Ixmiquilpan y Metztitlán; ejemplar este último donde –además– se incorporaron nuevos platos con alimentos [Fig. 6].

El convento de los Santos Reyes de Metztitlán se fundó en 1536, erigiéndose en las décadas siguientes (Artigas 1996, 67-112). Su portada, realizada poco después que la de Acolman, hacia 1567, ofrece una fiel interpretación del modelo, lo cual justifica que Cuesta Hernández (2009, 129-134) la atribuyera igualmente a Claudio de Arciniega. En este caso, la rosca del arco se adorna con florones y cabezas de ángeles alados, alojándose las viandas en las pilastras cajeadas que lo soportan. Se trata de un repertorio más modesto, formado por cuatro platos a cada lado, con peces, una granada, melocotones y unas peras. Moreno Vidal (2018, 92-98), en su análisis iconográfico, plantea una interpretación simbólica de los ocho platos reproducidos, concediendo una gran importancia a las peras, cuya presencia en tres de ellos se relacionaría con un pasaje de la infancia de San Agustín.

Nuestro singular ciclo se cierra con la portada del convento de San Nicolás Tolentino de Actopan, la cual destaca por su monumentalidad y por la introducción de una composición esencialmente nueva. Fundado en 1548, sus elementos más antiguos se hallaban en construcción entre 1550 y 1560. La fachada del templo, posterior al año 1565, atiende a un modelo diferente, particularmente emparentado con el Renacimiento sevillano, con referencias como la portada de la iglesia de Santa María de Mesa en Utrera, atribuida a Martín de Gaínza, o la propia sacristía mayor.



Fig. 7. Convento de San Nicolás de Actopan, portada de la iglesia (posterior a 1565).

El cuerpo principal aparece articulado por dos pares de columnas de orden gigante, muy estilizadas y abiertas para alojar en el centro un gran arco abocinado, cuya superficie fue tratada con casetones y que funciona como un auténtico arco de descarga, bajo el cual se abre la portada propiamente dicha [Fig. 7]. Ésta, reproduciendo el mismo esquema, presenta dos pares de columnas, dispuestas en esviaje, flanqueando un arco de medio punto, presidido por los tondos de San Agustín y San Nicolás Tolentino, primer santo de la orden y titular del convento. De nuevo, su avanzada cronología plantea unas formas depuradas, con un programa ornamental que concede una gran importancia a los casetones dispuestos en los dos arcos.

Centrándonos en el arco abocinado, la rosca interior reproduce once cabezas de ángeles, mientras que las hiladas formadas por los radios extremos de la rosca aparecen dominadas por florones. Ambos elementos monopolizan la portada de Utrera. El resto de la superficie, entre florones y veneras, recoge un conjunto de platos con viandas. En total pueden contarse cuarenta y un ejemplares, con peces, frutas y verduras, cuya ejecución parece atender al trabajo de un taller diferente al que intervino en Acolman, Yuririapúndaro y Metztlán. Las molduras de los casetones son casi planas; los platos, en este caso octogonales, recibieron un tratamiento más esquemático; y las viandas, ofreciendo nuevos temas, carecen de la plasticidad de los ejemplares citados. Son muchas las influencias propuestas para esta portada, todas ellas recogidas por Cuesta Hernández (2009, 120-127), quien enfatiza la posible participación de Claudio de Arciniega. En todo caso, para el tema que nos ocupa, tal como observó Angulo Íñiguez (1945, 366-368), es difícil no reconocer la profunda huella del arco de ingreso a la sacristía hispalense. Aunque el trabajo escultórico de los platos se aleja del espíritu de la obra sevillana, la concepción general del arco nos remite directamente a ella.

Si reunimos los alimentos contenidos en los cuatro arcos mencionados, podemos reconocer ciento cuarenta motivos alimenticios, entre los cuales se cuentan hasta ciento diez platos con viandas. En el presente estudio, centraremos nuestra atención en la obra de San Agustín de Acolman, en la cual hallamos plenamente formulados los atributos esenciales, tanto formales como semánticos, de estos repertorios novohispanos.

Las viandas de Acolman



Fig. 8. San Agustín de Acolman, detalle del arco de la portada.

El programa ornamental de la portada de San Agustín había concedido una gran importancia a los productos alimenticios. Los frutos que penden de unas cintas en las columnas abalaustradas o aquellos otros reunidos en cestos portados por los canéforos que rematan el primer cuerpo ilustran este hecho. Sin embargo, es en el arco de acceso, lo cual no es ninguna casualidad, donde se concentran de un modo especial las viandas, esta vez interpretadas en un contexto genuinamente culinario [Fig. 8].



Fig. 9. San Agustín de Acolman, detalles de frutos en el frontal de la rosca externa del arco.

En el frente de la rosca externa cuelgan veinticuatro motivos frutales, doce a cada lado [Fig. 9]. Todos ellos penden de una cinta que parece de cuero, clavada por uno o dos puntos en la pared. En la mayor parte de los casos, se reproduce un solo ejemplar y, en

algunos otros, se reúnen varias frutas, formando una especie de racimos. Entre los productos representados se hallan: granadas, membrillos, racimos de uva, una calabaza de agua y varios frutos del cacao. Como puede observarse, en este conjunto aparecen alimentos introducidos desde Europa, como las granadas y la uva, y otros de origen local, como es el cacao, un elemento clave en la dieta de los nativos, dotado de una fuerte carga simbólica.

En este mismo plano, con absoluta continuidad, las pilastras cajeadas que soportan el arco muestran una cabeza de carnero con una anilla en la boca, de la que penden diversos frutos. Aunque muy dañadas, en el lado derecho aún pueden percibirse dos granadas y tres mazorcas de maíz [Fig. 4]; una especie americana que los españoles descubrieron en el Caribe durante el primer viaje de Cristóbal Colón y que resultaba básica en la dieta de las comunidades novohispanas. Si bien la presencia de estos productos atados por un lazo se integra en una vieja tradición clásica, los del arco, cogidos con tiras clavadas en la pared, nos ofrecen una visión más naturalista. Con todo su peso, estas frutas colgadas nos recuerdan a aquellas otras auténticas con las que se ornamentaban los arcos y las portadas de los espacios sagrados en las grandes festividades, pero también en un contexto más cotidiano, a esas piezas colgadas de un cordel con el objeto de preservarlas de visitantes indeseables; un tema luego retomado con particular ingenio por Sánchez Cotán en sus bodegones.

Este conjunto, formado por los ejemplares del arco y los soportes sobre los que carga, parece concebido como una especie de transición entre los motivos diseminados por la fachada y los platos propiamente dichos, que se reservan para el interior del propio arco, siguiendo así el modelo sevillano.



Fig. 10. San Agustín de Acolman, detalles de platos en el intradós de la rosca externa del arco.

En el intradós de la rosca externa, articulado con casetones, se disponen trece platos con alimentos [Figs. 8 y 10]. Los casetones, idénticos a los sevillanos, presentan una moldura de talón recto. En el interior de los platos, las viandas fueron talladas con esmero. Aún puede apreciarse la huella de la punta del compás, el rastro del cincel y de los abrasivos en su superficie. En este sentido, a diferencia del conjunto sevillano, donde se utilizó preferentemente el cincel dentado, en el caso de Acolman parece haberse empleado el

cíncel plano, lo cual resta una cierta plasticidad a las superficies [Fig. 11]. Por otra parte, se puede observar la presencia de una rica policromía, un recurso ausente en la catedral hispalense. El color blanco, el ocre, el albero y el negro, para marcar las líneas de los platos y los casetones, dotan a estas piezas de una nueva expresividad.

Entre los ejemplares señalados, aparecen productos nativos y otros de procedencia europea. De izquierda a derecha, se puede identificar: unos racimos de uvas, seis melocotones, lo que podría ser una sandía, diez limones, tres manitas de cordero o ternero, cuatro cabezas de ajos o tomates, un pavo acompañado de cuchillo y pimientos, un pastel, un plato con granada, membrillo y cacao, un guiso –probablemente– de frijoles, cuatro granadas, unas limas y unas rosquillas de pan acompañadas de un cuchillo y una porción de queso. Como puede advertirse, la uva (el vino) y el pan aparecen en los extremos, mientras que, en el centro, ocupando el lugar del pavo real sevillano, aparece un “pavo de Indias” o “guajolote” desplumado [Figs. 10.7 y 12], semejante a los ejemplares representados pocos años antes en el *Lienzo de Tlaxcala* [Fig. 13]. Sin duda alguna, es en el interior del arco donde el repertorio cobra una dimensión expresamente culinaria. Más allá de la presencia del cuchillo, aparecen alimentos manipulados como la fruta cortada en tajadas, productos elaborados como el pan y el queso, y platos cocinados como el pastel, las leguminosas o las carnes. Entre estas últimas, destaca el plato central, en el cual el pavo no sólo se ve acompañado por el cuchillo, sino que además incorpora algunos de los productos con los que se condimentaba su preparación, tal como ilustra la presencia de un pimiento.



Fig. 11. San Agustín de Acolman, detalle de plato con melocotones.

Fig. 12. San Agustín de Acolman, detalle de plato con pavo, pimiento y cuchillo.



Fig. 13. Hernán Cortés y Marina son recibidos por los tlaxcaltecas en Veyotlipan (Xatelolco). Copia de la lámina 28 del Lienzo de Tlaxcala (ca. 1552).

En el frente de la rosca interna, entre las cabezas aladas de unos angelitos, se muestran seis nuevos platos, que responden a tres tipos dispuestos simétricamente

[Fig. 8]. De abajo a arriba: unas peras, dos pepinos y dos peces [Fig. 14]. Llama la atención la coexistencia de las viandas con estas figuras aladas, acentuado el carácter simbólico del conjunto, marcado por una visión eminentemente celestial.

Esta impronta se percibe igualmente en el intradós de la rosca interna, donde se reproducen trece pequeños platos [Fig. 15]. En cinco de ellos aparece el corazón asaeteado, símbolo de los agustinos,⁴ que viene a incorporarse al rico elenco de referencias a la orden que patrocina la obra. Junto a estos motivos, de nuevo simétricamente dispuestos, a derecha e izquierda, de abajo a arriba: una granada, una berenjena, dos peras y siete melocotones o albaricoques. En total, en el arco aparecen cincuenta y siete motivos alimenticios, entre los cuales se cuentan veintisiete platos con comida; se han representado más de veinte productos europeos y americanos, con predominio de la fruta fresca, pero donde no faltan la carne, el pescado, el pan y los cocinados.

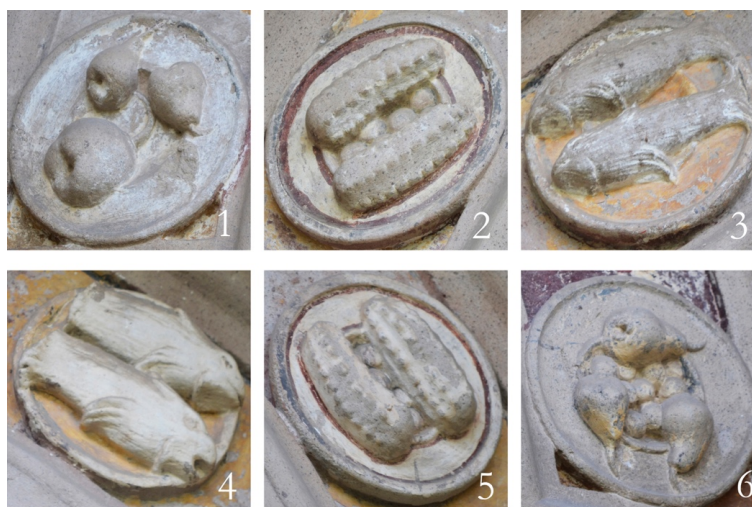


Fig. 14. San Agustín de Acolman, detalles de platos del frontal de la rosca interna del arco.

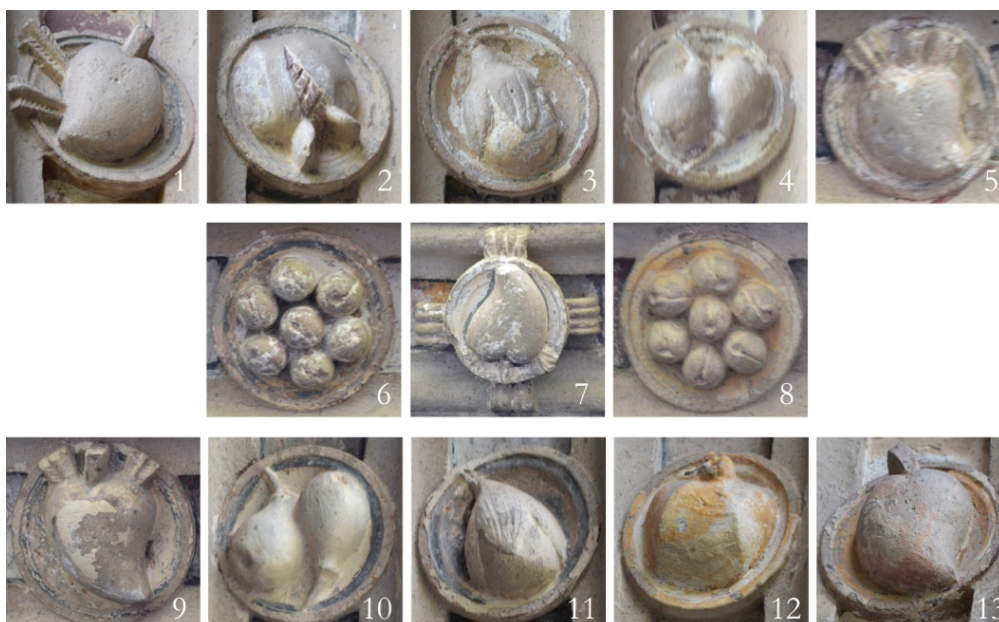


Fig. 15. San Agustín de Acolman, detalles de platos del intradós de la rosca interna del arco.

⁴ El origen de este lema se halla en un pasaje de las *Confesiones* de San Agustín (IX 2; 2015, 201): “Asaeteado habías tú nuestro corazón con tu caridad”. Una versión de este texto, alojada en una cartela sobre un corazón asaeteado, preside desde lo alto esta fachada: “SAGITAVERAS DOMINE COR MEVM CHARITATE TVA”.

Una interpretación sobre los banquetes novohispanos

La historiografía tradicional otorgó un lugar secundario a estos repertorios, relegando el análisis e interpretación de las viandas a un segundo plano. En lo relativo a esto último, apenas se había indagado en la naturaleza de su significado, ni tampoco se había planteado el lugar que ocupaban en la lectura general del programa iconográfico de estas portadas. No obstante, se pueden recuperar algunos testimonios de interés, los cuales centraron nuevamente los mayores esfuerzos en el caso de Acolman, donde se halla una referencia ineludible para la interpretación del resto de las obras.

En primer lugar, habría que remontarse a la obra de Romero de Terreros (1921, 9-10) quien, en el tercer tomo del *Arte Colonial*, al referirse a las viandas contenidas en el arco de ingreso a la iglesia de Acolman, afirma:

Al acercarse uno a admirar tan hermosa composición, extasía la vista el primor del detalle. La arquivolta interior de la puerta está decorada con bajo-relieves de querubines, alternando con frutas sobre platos; la exterior, con peras, uvas, manzanas, granadas y demás; y el intradós, con toda clase de viandas, –pescado, legumbres, aves– sobre trece platos, original alusión, según creemos, a la Última Cena.

La hipótesis del Marqués de San Francisco, luego recogida por Angulo Íñiguez (1945, 352), nos parece muy interesante en la medida en que otorga a la obra un significado eminentemente eucarístico. No obstante, ni Angulo Íñiguez, ni los historiadores posteriores mostraron mayor interés por este asunto. Así, en la monografía sobre el convento dirigida por Ortiz Lajous (1990, 19 y 106-17), donde algunos de los platos son reproducidos con detalle, se dice –sin mayor compromiso– que éstos “se han interpretado como las representaciones de los diezmos que los indígenas deberían ofrecer a la orden agustina por haberlos evangelizado”.

La idea de atribuir al programa una significación vinculada con la práctica del diezmo podría vincularse con la hipótesis de Morales (1984, 50) en relación con los platos de la Sacristía Mayor hispalense, en lo que fue la primera interpretación sobre dicha obra:

Indudablemente, toda esta serie de elementos reunidos constituyen una clara alusión a los diezmos y primicias, a los que se refiere el libro de los Números (cap. 17 y 18), que son ofrecidos a la divinidad y de los que la casta sacerdotal podía alimentarse, según las palabras pronunciadas por Dios al encomendar a Aarón y a sus descendientes la custodia y el culto del templo. Se trata, por lo tanto, de una primera alusión al alimento corporal, señalado en el Antiguo Testamento, que prelude el alimento espiritual de la Eucaristía del Nuevo Testamento.

Como puede observarse, en este caso, la idea se sitúa en los orígenes judaicos del diezmo, en torno a la institución del sacerdocio, y se concibe como una prefiguración de la Eucaristía; un asunto que, desde un primer momento, fue asociado por la historiografía con los repertorios estudiados y que, desde nuestra perspectiva, como hemos tenido oportunidad de plantear (Rodríguez Estévez 2021, 395-410), se halla en el centro del programa iconográfico, un hecho que –además– vinculábamos con una manifiesta orientación escatológica. Partiendo de esta premisa, proyectábamos dicha interpretación sobre las viandas novohispanas, donde percibíamos una particular interpretación, en la medida en que el banquete era llevado a la puerta de la iglesia, frente al atrio, incorporando la realidad alimenticia de Nueva España en un contexto marcado por la evangelización de la comunidad nativa [Fig. 16].



Fig. 16: Convento de Acolman, vista general de la fachada delante del atrio.

Al hilo de este asunto, quisiera recuperar algunas reflexiones ofrecidas por Griño Andrés (2007, 32-40) en un breve artículo que desconocíamos y cuyo título resulta sumamente revelador, *La invitación al banquete divino o la puerta del comedor celestial en San Agustín de Acolman*. En primer lugar, el autor indaga en el potencial semántico de la portada, entendiendo que el propio templo se convierte en una puerta hacia la salvación. La vieja máxima bíblica *Haec est Domus Dei et Porta Coeli* (Gen 18, 17), tantas veces reproducida en los portales de los templos, parece estar presente en un discurso en el que, además, se exploran las connotaciones asociadas al lugar en el que se levanta, frente al atrio y junto a la capilla abierta del convento. La singularidad de la evangelización en Nueva España, operada sobre una comunidad que aún guardaba la memoria de su propia tradición religiosa, ocupa un lugar destacado en su discurso. Así, centrándose en los platos con viandas, incide en la idea de que aluden al alimento corporal como anuncio del alimento espiritual que se recibe en el interior del templo y que la dificultad para transmitir el hecho eucarístico a través de las dos especies habría facilitado la creación de un original programa, en el cual la idea del banquete se manifiesta a través de la convivencia de productos europeos, dotados de una aquilatada tradición simbólica, y otros tantos locales. De este modo, se propiciaba una empática relación con la comunidad indígena, la cual vería avivada su comprensión de la gracia divina a través del realismo con que fueron caracterizados los propios alimentos.

En su recorrido por los diferentes productos exhibidos, plantea un diálogo simbólico entre algunas de las viandas, explorando las analogías entre la granada y la mazorca de maíz, e indaga en la particular percepción de algunos elementos simbólicos importados desde Europa en el contexto en que se creó la obra. En este sentido, resulta interesante su reflexión sobre la presencia del corazón asaeteado, una clara alusión al emblema de los agustinos que, al situarse en un plato con el resto de las viandas, ofrecería ciertas resonancias alusivas al ritual azteca, donde el corazón tenía un carácter eminentemente sacrificial.

Entendemos que la interpretación de estos primeros programas cristianos desde una posición sincrética debe tratarse con mucha prudencia, pues los resultados han sido muy desiguales. Por una parte, resulta razonable pensar que, en la experiencia perceptiva de la comunidad novohispana, era tan importante el ideario de los patrocinadores, en este caso de los monjes agustinos, como la realidad espiritual de los propios receptores

indígenas, entre quienes se hallaban algunos de los autores que participaron en la ejecución de los programas. Pero, por otra parte, no debemos obviar que tales agentes operan en planos diferentes y resulta ineludible conceder una particular atención a los impulsores del proyecto y a las referencias propias que lo sostienen si queremos entender su propósito, antes de indagar en los efectos que estos mensajes pudieron tener en la comunidad.

Al hilo de este asunto, resulta destacable que el autor en su valioso texto no menciona los antecedentes hispanos del repertorio de San Agustín. Este asunto nos parece relevante, pues sólo contemplando la totalidad de los elementos que concurren en estas obras, podremos trazar las bases de un análisis completo que refleje la complejidad del problema.

En primer lugar, la idea de plantear la eucaristía como un banquete es un hecho que ya se había dado con antelación en la España del XVI. En nuestro trabajo, *El Universal Convite*, aludimos a la obra del místico Francisco de Osuna, quien defendía la práctica frecuente del sacramento, entendida como una especie de cena o banquete universal, cargado de beneficios y al que todos estaban invitados; una cena que prefiguraba el banquete celestial. Esta idea ocupó un lugar destacado en nuestro trabajo, en la medida en que entendíamos que se hallaba detrás del programa iconográfico del arco de la sacristía mayor hispalense (Rodríguez Estévez 2021, 395-410). Si aceptamos este hecho, las obras novohispanas, más que introducir una nueva idea, lo que harían sería adaptarla a las nuevas circunstancias. En este sentido, la iniciativa de sacar el banquete del espacio clerical de la sacristía y llevarlo al espacio público del atrio fue un cambio sensible, ligado a la necesidad de convocar a nuevos invitados, abriendo la Iglesia a su presencia.

En línea con lo dicho, la idea de incorporar productos procedentes de ambas tradiciones, las de los conquistadores y los conquistados, así como la orientación naturalista del repertorio, no deben interpretarse exclusivamente en clave local. La concepción naturalista de los repertorios, particularmente reseñable en el caso sevillano, parece un hecho consustancial a la idea de exhibir el banquete como una experiencia agradable a los sentidos, en la que –además– se manifestaba una extraordinaria curiosidad por la caracterización de la realidad, en concordancia con los presupuestos más genuinos de la plástica renacentista. Llevado el proyecto a tierras americanas, en Acolman se manifiesta el mismo esfuerzo naturalista, aunque cabe alguna matización. Las viandas conviven con elementos alegóricos, como las cabezas aladas de los ángeles y el corazón asaeteado de San Agustín. Este recurso se manifestará de un modo creciente en las obras posteriores hasta alcanzar en el ejemplar de Actopan una nueva dimensión, acentuada por el carácter esquemático con el que se caracterizaron las viandas.

Volviendo a Acolman, la idea de mantener esta actitud naturalista podría estar relacionada con los estímulos planteados por los agustinos en hacerse comprender ante la comunidad evangelizada. Sin embargo, este hecho, así como la reproducción de productos de diversa procedencia también estaría reflejando la realidad de una sociedad en plena transformación.

Asumiendo el compromiso adquirido en la obra hispalense, estos repertorios reproducen los dones de la naturaleza local y las peculiaridades del sistema alimentario asociado a ella, dos elementos profundamente marcados por «las consecuencias derivadas del encuentro de dos mundos».⁵ Por ello, abundan los frutos exóticos del nuevo continente, así como la gastronomía propia, tal como evidencia la presencia de los platos con pavo o del guiso de frijoles. Junto a ellos, nuevos alimentos aportados por los

⁵ Para todo lo referente a este asunto, resulta de gran interés la obra colectiva coordinada por Long (2018 [1996]).

españoles desde Europa se incorporan en tan particular banquete. Del mismo modo que en el arco español aparece el pimiento, en los ejemplares de Nueva España se reproducen los pepinos y berenjenas, melocotones y granadas, limones, peras y racimos de uva, arrastrando su larga trayectoria cultural.

Su presencia no sólo denota el conocimiento de los alimentos, sino también su explotación y consumo. En 1590, José de Acosta publicaba en Sevilla su *Historia natural y moral de las Indias*, una obra que, siguiendo la estela de los trabajos de Nicolás de Monardes y de Francisco Hernández, daba un nuevo paso en lo que se refiere al conocimiento científico sobre las especies que crecían en tierras americanas. En el capítulo 31 de su libro IV, trata un asunto que –por primera vez– era objeto de estudio y que –con frecuencia– no se ha tratado con la atención que merece. Se trata *De las plantas, y frutales que se han llevado de España a las Indias*, donde la tierra las hizo crecer generosamente, favoreciendo una profunda transformación del paisaje americano, de su capacidad productiva y de sus hábitos alimenticios.⁶ En aquella aventura, las fundaciones religiosas ocuparon un lugar relevante. Los huertos y las cocinas de estos conventos sirvieron de experiencia para el encuentro de unas tradiciones sobre las que se forjaría la nueva cocina mexicana. De ello da fe un texto recogido en una Relación Geográfica de tiempos de Felipe II, en el que se dice de la fundación agustina de Acolman: “Tiene un templo muy solemne de bóveda y una muy suntuosa portada de cantería, con su arquitectura, y una buena huerta dentro del monasterio, en que se coge cantidad de nueces

⁶ La obra del científico jesuita fue celebrada con una espléndida acogida, recibiendo numerosas ediciones en latín y en las más importantes lenguas de la Europa Moderna (López Piñero & López Terrada 1997, 126-134). En lo relativo al asunto que nos ocupa, el autor afirma (Acosta 1590, 270-272):

“Mejor han sido pagadas las Indias, en lo que toca a plantas, que en otras mercaderías, porque las que han venido a España son pocas y danse mal, las que han pasado de España son muchas y danse bien. No sé si digamos que lo hace la bondad de las plantas, para dar la gloria a lo de acá; o si digamos que lo hace la tierra, para que sea la gloria de allá. En conclusión, casi cuanto bueno se produce en España hay allá, y en partes aventajado, y en otras no tal, trigo, cebada, hortaliza y verdura y legumbres de todas suertes, como son lechugas, berzas, rábanos, cebollas, ajos, perejil, nabos, canarias, berenjenas, escarolas, acelgas, espinacas, garbanzos, habas, lentejas y, finalmente, cuanto por acá se da de esto casero y de provecho, porque han sido cuidadosos los que han ido, en llevar semillas de todo, y a todo ha respondido bien la tierra, aunque en diversas partes de uno más que de otro, y en algunas poco.

De árboles, los que más generalmente se han dado allá, y con más abundancia, son naranjos y limas y cidras y fruta de este linaje. Hay ya en algunas partes montañas y bosques de naranjales, lo cual, haciéndome maravilla, pregunté en una isla, ¿quién había henchido los campos de tanto naranjo? Respondiéronme que acaso se había hecho porque cayéndose algunas naranjas y pudriéndose la fruta, habían brotado de su simiente, y de la que de éstos y de otros llevaban las aguas a diversas partes, se venían a hacer a aquellos bosques espesos; parecióme buena razón. Dije ser ésta la fruta que generalmente se haya dado en Indias, porque en ninguna parte he estado de ellas donde no haya naranjas, por ser todas las Indias tierra caliente y húmeda, que es lo que quiere aquel árbol; en la sierra no se dan, tráense de los valles o de la costa. La conserva de naranjas cerradas que hacen en las islas es de la mejor que yo he visto allá, ni acá.

También se han dado bien duraznos, y sus consortes melocotones, y priscos, y albarcoques, aunque éstos más en Nueva España; en el Perú, fuera de duraznos, de esotros hay poco, y menos en las islas. Manzanas y peras se dan, pero moderadamente; ciruelas, muy cortamente; higos, en abundancia, mayormente en el Perú; membrillos, en todas partes, y en Nueva España de manera que por medio real nos daban cincuenta, a escoger; granadas también asaz, aunque todas son dulces; agras no se han dado bien. Melones, en partes los hay muy buenos, como en Tierra Firme y algunas partes del Perú. Guindas, ni cerezas, hasta ahora no han tenido dicha de hallar entrada en Indias; no creo es falta del temple, porque le hay en todas maneras, sino falta de cuidado o de acierto. De frutas de regalo apenas siento falte otra por allá. De fruta basta y grosera faltan bellotas y castañas, que no se han dado hasta ahora, que yo sepa, en Indias. Almendras se dan, pero escasamente. Almendra y nuez y avellana va de España para gente regalada. Tampoco sé que haya nísperos, ni serbas, ni importan mucho. Y esto baste para entender, que no falta regalo de fruta asaz”.

de España, y guindas y cerezas y ciruelas en cantidad”.⁷ La portada de cantería y la huerta, dos ámbitos unidos a través de estos platos que encarnan la cuidada observación de una naturaleza en plena transformación y el ansia de trascender de un cristianismo renovado por la empresa evangelizadora.

Llegados a este punto, cabría plantearse por qué estos cuatro testimonios aparecen ligados a la obra de la orden de San Agustín. En primera instancia, habría que aludir a las conocidas pretensiones de una orden que, rivalizando con franciscanos y dominicos, afrontó empresas particularmente monumentales. Esto, como se ha dicho, fue objeto de preocupación por parte de las autoridades del virreinato, por cuanto suponía un gasto excesivo en recursos humanos y materiales. En dicho contexto, podría explicarse, hasta cierto punto, el interés por incluir en sus empresas repertorios de prestigio, asociados a los centros más influyentes de la metrópolis, entre los cuales destacaba la obra recién acabada de la sacristía hispalense. Pero estas pretensiones podrían hacerse extensivas a otras instituciones, como la orden dominica y, sin embargo, el repertorio que nos ocupa sólo aparece en los casos estudiados.

Por otra parte, podría establecerse una explicación vinculada a los arquitectos y entalladores contratados por la orden, los cuales habrían mantenido un vínculo directo con la obra de la sacristía o, cuando menos, recibido el influjo de dicha obra durante su necesaria estancia en Sevilla, antes de embarcar hacia tierras americanas. Desgraciadamente, disponemos de pocos datos relativos a este asunto. Los maestros mayores de la catedral hispalense y sus colaboradores fueron requeridos en varias ocasiones para trabajar en América⁸ y no sería descartable que alguno de los entalladores vinculados con la obra catedralicia viajara a Nueva España, lo cual podría favorecer el desarrollo del programa que nos ocupa, incluso bajo la dirección de un maestro ajeno a ella. En verdad, éste parece haber sido el caso. Los estudios más recientes sobre las portadas de Acolman, Metztlán y Actopan refuerzan la posible autoría de Claudio de Arciniega, cuya obra anterior se documenta en tierras castellanas entre 1524 y 1554, con una reveladora participación en la fachada de la Universidad de Alcalá de Henares, y que acabaría convirtiéndose en el arquitecto más importante de la época en el Virreinato (Cuesta Hernández 2009, 55-72). La trayectoria profesional de Arciniega, ajena a la arquitectura andaluza, no supone ningún obstáculo para certificar el vínculo establecido entre las portadas novohispanas y la de Sevilla. Como se ha dicho, su obligado paso por la capital hispalense le permitiría conocer las novedades que ofrecía la arquitectura local y la posible participación de escultores forjados en el taller catedralicio podría haber facilitado la transmisión directa del modelo. No obstante, más allá de que tales circunstancias hubieran podido favorecer dicha transmisión, no parecen suficientes por sí mismas. Del mismo modo que no podemos otorgar a la mano de obra indígena la responsabilidad última de introducir elementos locales en el programa, tampoco parece razonable atribuirlo a los miembros españoles del taller de escultura. Por otra parte, la trayectoria de Claudio de Arciniega, por sí sola, tampoco explica la presencia exclusiva del tema en los templos agustinos. De hecho, el programa con los platos aparece en Yuriria, donde resulta muy improbable su participación, y no volvemos a verlo en su obra documentada en México.

⁷ Este texto recogido por López Guzmán (2007, 221) muestra cómo, en contra de lo que opinaba el padre José de Acosta, quien pensaba que las guindas y las cerezas se hallaban ausentes en las Indias por “la falta de cuidado o de acierto” (*vid.* nota 6), los hábiles monjes de San Agustín habían logrado su perfecta aclimatación.

⁸ Así ocurrió desde fechas muy tempranas, en relación con Alonso Rodríguez (Rodríguez Estévez 2010, 313-317) y con el propio Martín de Gáinza, quien fue invitado por el obispo de México, fray Juan de Zumárraga (1468-1548), para que se hiciera cargo de sus proyectos (Angulo Íñiguez 1945, 352). Finalmente, ninguno de ellos acudió a tierras americanas.

Sin duda alguna, la explicación debe buscarse en el seno de la orden agustina y en la orientación ideológica que vertebraba su proyecto evangelizador. Las figuras de Pedro y Pablo, los dos grandes apóstoles que abrieron el cristianismo al mundo, acompañan en Acolman la escena de la Anunciación y a la figura de Niño Dios con el orbe en la mano. La historia de la salvación aparece así sintetizada junto a una abundante presencia de frutos, que parecen cubrirlo todo. En un primer registro, los porteadores que aparecen en Acolman, y que en Yuriria se reproducen junto al cuerno de la abundancia, nos hablan de los dones de la naturaleza, del propio Dios creador, cuya explotación quedaba en manos de las comunidades religiosas; al mismo tiempo se exhiben como figuras oferentes en un contexto postrero, reforzado por la abundante presencia de ángeles y querubines. Junto a ellos, los platos con alimentos podrían ampliar esta última visión, en un contexto marcado por la estimulación de los sentidos, como evidencia también la presencia de flores y de ángeles músicos⁹. En el *Códice Franciscano* puede leerse: “es... muy necesario el ornato y aparato de las iglesias para levantarles el espíritu y moverlos a las cosas de Dios, porque su natural es tibio y olvidadizo de las cosas interiores, ha menester ser ayudado con la apariencia exterior” (Ricard 2014 [1933], 275). Podría decirse que, a partir de esta premisa, los agustinos plantearon su propio discurso.

Si aceptamos la influencia del conjunto de la sacristía hispalense, es difícil ignorar el sentido eucarístico de estos repertorios; un tema que había intuido el Marqués de San Francisco, al afirmar sobre Acolman que se trataba de una alegoría de la Última Cena, y que indaga en las profundas raíces de la comida como elemento sacralizado en la tradición cristiana.¹⁰ En este sentido, nos parece fundamental destacar que la orden había ocupado un lugar destacado en la defensa del sacramento. San Agustín se hallaba entre los autores más señalados que habían fundamentado su base teológica y ello marcó la orientación de una comunidad que, tras la conmoción producida por las tesis del fraile agustino Martín Lutero, reaccionó activamente, en lo que fue un acto de reafirmación militante. Este hecho se puso de manifiesto tras su incorporación en el proceso de evangelización abierto en América, donde se preocupó por darle un lugar activo a la comunidad indígena.

En relación con este asunto, podemos reunir algunos testimonios muy reveladores. Ricard (2014 [1947], 214-218) recrea el debate abierto en torno a la participación de los nativos en el sacramento, a lo cual se oponían importantes sectores de la Iglesia, al entender que, convertidos hacía poco, no eran capaces de percibir el valor y la grandeza del sacramento. En este sentido, destaca que la orden agustina “mostró siempre particular confianza en la capacidad espiritual de los indios” y que miembros destacados de la misma, como fray Nicolás de Ágreda defendían expresamente la administración de la eucaristía. Es en este contexto, en el que debe situarse la publicación en 1573 de la obra del agustino fray Pedro de Agurto, titulada *Tractado de que se deuen administrar los*

⁹ En relación con la importancia concedida a las ceremonias y, en particular, a la música en el proceso evangelizador de las comunidades nativas, podríamos destacar un testimonio recogido por Ricard (2014 [1933], 214-218). Se trata del fragmento de una misiva dirigida por el obispo Juan de Zumárraga al emperador Carlos: “[...] la experiencia muestra cuánto se edifican de ella los naturales, son muy dados a la música, y los religiosos que oyen sus confesiones nos lo dicen, que más que por las predicaciones se convierten por la música, y los vemos venir de partes remotas para la oír”.

¹⁰ Sobre los banquetes cristianos y su sentido eucarístico, se recomienda la lectura de algunos trabajos: Feeley-Harnik (1994); Grimm (1996); la tercera parte de la *Historia de la alimentación*, dirigida por Flandrin & Montanari (2011 [1996], 319-361), titulada “De la Antigüedad tardía a la Alta Edad Media (siglos V-X)”; y Rosell (2015, 229-252). Más allá de estas obras de carácter histórico, podrían ser de gran utilidad algunos estudios realizados desde una perspectiva teológica: la primera parte de la obra *La mesa compartida. Estudios del NT desde las ciencias sociales*, Aguirre (1994, 17-133), titulada “Jesús y las comidas en el Evangelio de San Lucas”; y los capítulos que dedica a estos asuntos Wirzba (2019, 194-293).

sacramentos de la sancta Eucharistia y extremaunction a los indios de esta Nueva España.

En relación con este mismo asunto, Kubler (1948, 14) afirma: “Respecto a los órdenes mendicantes, los agustinos desplegaron un humanismo más radical, insistiendo más en la alta capacidad moral de los indios que sus colegas franciscanos y dominicos, y admitiendo al indio en la comunión y la extremaunción, sacramentos que a veces los franciscanos negaban a los indios”.

Más recientemente, esta misma idea sería compartida por Rubial García (1989, 150), en su obra *El convento agustino y la sociedad novohispana*: “En cuanto a la Eucaristía, los agustinos, que mostraron siempre una gran confianza en la capacidad espiritual del indígena, se la dieron desde fechas tempranas y defendieron la aptitud de los naturales para recibirla. En casi todos los pueblos que tenían los agustinos la comunión era bastante frecuente”.

En este contexto, la idea de rescatar el programa eucarístico de la sacristía sevillana parece tomar un sentido propio. No podemos descartar la influencia de la obra de Osuna, cuya difusión en Nueva España fue amplia, documentándose tanto en bibliotecas particulares como conventuales.¹¹ También habría que tener en cuenta la penetración de las ideas erasmistas en México desde fechas muy tempranas (Kubler 1948, 1-21), lo cual habría favorecido una nueva percepción, más positiva, sobre la comida en el marco de la espiritualidad cristiana. Sin embargo, más bien parece el resultado de una profunda reflexión sobre las posibilidades de dicho programa en un ámbito nuevo, en el que la transmisión de los valores simbólicos del tema resultaba particularmente compleja. En este sentido, en línea con lo que afirmaba Griñó Andrés, quisiera recuperar los comentarios sobre este asunto de Octavio Paz (1983, 26), al hilo de una sugerente reflexión sobre la dificultad para traducir los valores espirituales de un lenguaje a otro:

Tanto en el Antiguo como en el Nuevo Testamento aparecen continuamente alusiones a la viña. No es extraño: se trata de una religión nacida en el mundo mediterráneo. La metáfora central del cristianismo está ligada al cultivo de la viña y a su producto: el vino de uvas. El misterio de la eucaristía, la transubstanciación, consiste en el cambio del vino en sangre divina y del trigo en carne de Dios. Fueron inmensas las dificultades de los misioneros para explicar este misterio a pueblos que no conocían ni el vino ni el pan de trigo. Para esos pueblos no eran novedad los conceptos religiosos de metamorfosis y mutación –son los ejes que hacen girar a las mitologías de todas las sociedades– pero no era fácil que aceptasen la palabra cristiana sin conocer sus términos reales: el vino y el trigo. En México había realidades parecidas a las de Castilla –el vino de pulque y el maíz al pan de trigo– pero sus funciones eran distintas. Aunque había ritos fundados en la unión del maíz y la sangre, su parecido con la hostia era demasiado lejano. En cuanto al pulque: no era el agente mágico de una transubstanciación como el vino.

Si volvemos nuestra mirada sobre la portada de Acolman, no faltan los racimos de uva, ni tampoco el pan. Pero todos ellos forman parte de un conjunto penetrado por la idea de la comida, expuesta explícitamente. La Eucaristía, concebida de nuevo como un

¹¹ Fernández del Castillo (1914, 471-494), en su obra *Libros y libreros en el siglo XVI*, publicó un listado de 1573 con libros prohibidos que debían recogerse. Entre ellos, destaca la abundante presencia de *Los Abecedarios* de Osuna, citados en más de diez ocasiones y localizados en bibliotecas de particulares y religiosos. En casi todos los casos, se pide que se compruebe si junto a esta obra, se halla *El convite gracioso del Sacramento*.

gran banquete, se convertía en un eficaz instrumento evangelizador, al transmitir elocuentemente la promesa de la salvación. En este sentido, su presencia en la entrada del templo, anunciando la buena nueva parece cargarse con un especial significado. “Quien no come mi carne y bebe mi sangre no conocerá el reino de los cielos” (Juan 6, 23). La Eucaristía era la puerta al reino de Dios, y así se manifestó frente al atrio, donde se operaban las grandes celebraciones de una comunidad cristiana renovada con la savia de los pueblos indígenas. Rememorando el banquete de la parábola evangélica,¹² aparecían como los nuevos convidados a la mesa celestial.

Conclusiones

El banquete de Acolman debe entenderse en el contexto general de la portada en la que se inserta. Concebida como el anuncio de una nueva fe, consagrada a un mensaje de salvación, se manifiesta en la entrada de la casa de Dios como una puerta a la Jerusalén celeste.

En el seno de esta idea general, toma cuerpo la presencia de los frutos, exhibidos como una expresión de la abundancia, entendida como una gracia divina en un contexto de carácter oferente.

En el marco de este plan, la presencia de productos marcados por una impronta genuinamente culinaria parece aludir a una concepción eucarística. La Eucaristía, entendida como un banquete al que todos están invitados, en un momento en el que se planteaban serias objeciones a la plena participación de los indígenas que habían abrazado el cristianismo. Un banquete que trasciende la práctica cotidiana del sacramento y que, en un contexto escatológico, escenifica la propia idea del banquete celestial.

De este modo, a través de una práctica indispensable para la supervivencia como es la alimentación, se condensa la creación, la revelación y la promesa de la vida eterna; la historia completa de la salvación al pasar bajo el arco para ingresar en el templo, consagrado a la práctica de la liturgia cristiana. Como en Sevilla, los platos se instalan en el intradós del arco. Su efecto simbólico, como en todo ritual de paso, opera cuando físicamente se traspasan los umbrales del templo. En este sentido, el programa abandona el espacio clerical de la sacristía para abrirse a la comunidad, reunida en el atrio del templo; donde hombres y mujeres, sin excepción, son invitados a la mesa del Señor.

El mensaje debía ser entendido de un modo sencillo, favoreciendo la comprensión del misterio eucarístico, tan extraño a los nativos a través de las dos especies. Esta idea debió también reforzar otro elemento que en el arco sevillano resultaba muy característico. Nos referimos a su acusado naturalismo. La concepción de un repertorio que tomaba como referencia a la propia naturaleza, observada con un rigor insólito, se traslada a tierras novohispanas hasta las últimas consecuencias. Es decir, lejos de reproducirse en su literalidad los modelos sevillanos, son los productos cultivados en las huertas del convento y manipulados en sus cocinas los que se incorporan al banquete.

Esta idea, más allá de incardinarse en la tradición figurativa del arte del Renacimiento, más allá de reflejar la importancia que la realidad descubierta despertó en los conquistadores, parece tener un sustento religioso, en la medida en que el banquete celestial forma parte de un imaginario que se nutre de la vida cotidiana.

Así, el banquete refleja una realidad nueva, en la cual los productos americanos que formaban parte de la tradición culinaria local se encuentran con aquellos otros que,

¹² Dicha parábola, con algunas variantes, fue recogida en los Evangelios de San Lucas (Luc 14, 12-24), donde se escenifica una gran Cena, y de San Mateo (Mat 22, 1-14), donde se alude a un banquete nupcial que prefigura la Cena de las bodas del Cordero (Apoc 19, 9). El relato contenido en estos pasajes se ha interpretado como una referencia al llamamiento que Dios hace a todas las personas, sin importar la raza o condición social, para acceder al Reino de los Cielos.

llegados desde Europa, encontraron acomodo en las mesas novohispanas. En este fecundo ambiente se forjó la cocina tradicional mexicana, expresión de lo que fue la primera cocina global.

Obras citadas

- Acosta, José de. *Historia natural y moral de las Indias*. Sevilla: Casa de Juan León, 1590.
- Aguirre, Rafael. *La mesa compartida. Estudios del NT desde las ciencias sociales*. Santander: Sal Terrae, 1994.
- Agurto, fray Pedro de. *Tractado de que se deuen administrar los sacramentos de la Sancta Eucharistia y extremaunction a los indios de esta Nueva España*. México: Espinosa, 1573.
- Agustín, San. *Confesiones. Contra los académicos*. Barcelona: RBA/Gredos, 2015.
- Angulo Íñiguez, Diego. *Historia del Arte Hispanoamericano*. Barcelona: Salvat Editores, 1945, vol. I.
- Artigas, Juan Benito. *Metztitlán, Hidalgo. Arquitectura, siglo XVI*. [Tesis doctoral] Universidad Nacional Autónoma de México, 1996.
- Benavente “Motolinía”, Fray Toribio. *Historia de los indios de la Nueva España*. Madrid: Real Academia Española, 2014 [1541].
- Bonet Correa, Antonio. *La arquitectura en Galicia durante el siglo XVII*. Madrid: CSIC, 1966.
- Camarero Calandria, Emma. *Descripción de la Galera “Real” de Don Juan de Austria: comentarios y edición crítica de la obra del maestro Juan de Mal-Lara*. [Tesis doctoral inédita]. Universidad de Sevilla, 1999. Enlace: <https://idus.us.es/handle/11441/111567> [consulta: 26/05/2021].
- . *La galera Real de Lepanto. Arte, propaganda y poder en la España del siglo XVI*. Córdoba: Almuzara, 2021.
- Cuesta Hernández, Luis Javier. *Arquitectura del Renacimiento en Nueva España. “Claudio de Arciniega, Maestro Mayor de la obra de la Yglesia Catedral de esta Ciudad México*. México D. F.: Universidad Iberoamericana, 2009.
- Feeley-Harnik, Gillian. *The Lord’s Table. The Meaning of Food in Early Judaism and Christianity*. Washington/London: Smithsonian Institution Press, 1994.
- Fernández del Castillo, Francisco. *Libros y libreros en el siglo XVI*. México D. F.: Fondo de Cultura Económica/Archivo General de la Nación, 1982.
- Flandrin, Jean-Louis & Montanari, Massimo. *Historia de la alimentación*. Gijón: Trea, 2011 [1996].
- Gante, Pablo de. *La arquitectura de México en el siglo XVI*. México D.F.: Editorial Porrúa, 1954.
- González de Leyva, Alejandra. *Yuriria. Construcción, historia y arte de un convento agustino*. México D. F.: UNAM, 2008.
- Grijalva, Fray Juan de. *Historia de la orden de San Agustín en la Nueva España*. México D. F.: Imprenta Victoria, 1926.
- Grimm, Veronika E. *From Feasting to Fasting. The Evolution of a Sin. Attitudes to Food in Late Antiquity*. London/New York: Routledge, 1996.
- Griño Andrés, Amador: “La invitación al banquete divino o la puerta del comedor celestial en San Agustín de Acolman.” *La Colmena* 55 (jul.-sept. 2007): 32-40.
- Kubler, George. *Mexican Architecture of the sixteenth century*. New Haven: Yale University Press, 1948.
- Long, Janet (Coord.). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México D. F.: UNAM, [1996] 2018.
- López Piñero, José M.^a; y López Terrada, M.^a Luz. *La influencia española en la introducción en Europa de las plantas americanas (1493-1623)*. Valencia: Universidad de Valencia/CSIC, 1997.

- López Torrijo, Rosa. "De entalladores, figuras y mensajes." En *La fachada del Colegio Mayor de San Ildefonso. Construcción, evolución y restauraciones (1553-2018)*. Madrid: Universidad de Alcalá, 2018. 41-59.
- Marco Dorta, Enrique. "Claudio de Arciniega, arquitecto de la catedral de México." En *Actas del XXIII Congreso Internacional de Historia del Arte. España entre el Mediterráneo y el Atlántico, Granada, 1973*. Granada: Universidad de Granada, 1977, vol. II. 351-360.
- Morales, Alfredo J. *La Sacristía Mayor de la Catedral de Sevilla*. Sevilla: Diputación Provincial de Sevilla, 1984.
- . *La piel de la arquitectura. Y serías sevillanas de los siglos XVII y XVIII*. Sevilla: Diputación Provincial de Sevilla, 2010.
- Moreno Vidal, Carmen Fabiola. "Análisis estilístico e iconográfico de la portada del templo de San Nicolás Tolentino en Actopan, Hidalgo." *Boletín de Monumentos históricos* 37 (mayo-agosto 2016): 47-61.
- . "Análisis iconográfico de la portada del templo de los Santos Reyes de Metztlán, Hidalgo." *Eikón Imago* 13 (2018): 79-122.
- Ortiz Lajous, Jaime dir. *San Agustín de Acolman*. México D. F.: Teléfonos de México, 1990.
- Osuna, Francisco de. *Gracioso convite de las gracias del sancto sacramento del altar*. Burgos, Juan de Junta, 1537 [1.^a ed. Sevilla, 1530].
- Palomero Páramo, Jesús Miguel. "El convento agustino en Nueva España: concepto de grandeza." En Isacio Rodríguez Rodríguez coord. *Actas del Congreso Internacional V Centenario Agustinos en América y Filipinas (Valladolid, 16-21 abril, 1990)*. Valladolid: Estudio Agustiniano, 1990. 577-617.
- Paz, Octavio. *Sombras de obras. Arte y literatura*. Barcelona: Seix Barral, 1983.
- Ricard, Robert. *La Conquista Espiritual de México. Ensayo sobre el apostolado y los métodos misioneros de las órdenes mendicantes en la Nueva España de 1523-1524 a 1572*. México D. F.: Fondo de Cultura Económica, 2014 [1947].
- Rodríguez Estévez, Juan Clemente. *El Universal Convite. Arte y alimentación en la Sevilla del Renacimiento*. Madrid: Cátedra, 2021.
- Romero de Terreros, Manuel. *Arte colonial*. México: Librería Cultura, 1921, vol. III.
- Rosell Nebreda, Sergio. "El papel de la eucaristía en el nuevo Testamento y su recepción e interpretación en la tradición reformada." En *El alimento de los dioses. Sacrificio y consumo de alimentos en las religiones antiguas*. Sevilla: Universidad de Sevilla, 2015. 229-252.
- Rubial García, Antonio. *El convento agustino y la sociedad novohispana (1533-1630)*. México D. F.: UNAM, 1989.
- Sebastián, Santiago; Monterrosa, Mariano & Terán, José Antonio. *Iconografía del arte del siglo XVI en México*. Zacatecas: Gobierno del Estado de Zacatecas/Universidad Autónoma de Zacatecas, 1995.
- Toussaint, Manuel. "La arquitectura religiosa en la Nueva España durante el siglo XVI". En *Iglesias de México (Vol. VI, 1525-1925)*. México D. F.: Publicaciones de la Secretaría de Hacienda, 1927. 9-73.
- . *Arte colonial en México*. México D. F.: UNAM, 1962 [1948].
- Vilchis Esquivel, Luz del Carmen. *Modelos formales en la Portada de la Iglesia de San Agustín de Acolman*. México D. F.: Palibrio, 2018.
- Wirzba, Norman. *Food and Faith. A theology of Eating*. Cambridge: Cambridge University Press, 2019.