

En el arte, la historia de los alimentos

Teresa I. Fortoul van der Goes



Bodegón con membrillo, repollo, melón y pepino, Juan Sánchez Cotán, ca. 1602

*“Que tu medicina sea tu alimento,
y el alimento tu medicina”.*

HIPÓCRATES

La iconografía no solo incluye figuras humanas y de animales, o espléndidos paisajes que acompañan a estas imágenes; también presenta muestras de lo que se alimentaban en las épocas en las que se realizó la pintura, su preparación y el estatus social asociado a estos. Las expresiones artísticas, desde la antigüedad hasta la era contemporánea, funcionan como un espejo de las dinámicas culturales y sociales relacionadas con la alimentación. Varias de estas obras han permitido el estudio de algunos componentes que se han modificado o extinguido con el tiempo; incluso hacen posible estudiar la evolución de la dieta humana y descubrir especies vegetales extintas¹.

El arte pictórico que representa alimentos funciona como un valioso documento histórico. Las

pinturas en tumbas egipcias muestran procesos de elaboración de cerveza y consumo de vino. En el arte clásico, figuras como Dionisio simbolizaban el misterio de la vida y la muerte a través del consumo de estas bebidas.

Desde épocas antiguas, en frescos se aprecian frutas u otros elementos de lo que sería la dieta local y de la época. En España, a este tipo de pinturas las llaman bodegones.

A lo largo de los siglos, los artistas han plasmado la apariencia real de los productos de su época, lo que revela cambios morfológicos sorprendentes. En el medievo, los alimentos no fueron un tema frecuente; sin embargo, durante el siglo XVI, con un interés renovado en coleccionar plantas, insectos, animales y otros objetos extraños —en lo que se conoció como gabinete de curiosidades—, los mecenas encargaban a los pintores ciertos tipos de elementos. Un ejemplo de estas tendencias es un cuadro de Bartolomeo Bimbi de 1715, encargado



Melangoli, limoni e limette, Bartolomeo Bimbi, 1715

por Cosimo III de Médici, quien tenía atracción por los cítricos, que en la obra *Melangoli, limoni e limette* son los protagonistas del cuadro¹.

En el siglo XVII, este tema se hace recurrente, y son las pinturas holandesas o italianas las que registran ciertos cambios en las verduras o en las frutas. En la pintura de Giovanni Stanchi (1645-1672) se muestran sandías muy diferentes a las que conocemos hoy en día. Las berenjenas eran blancas; los plátanos, con forma semejante a la de los pepinos actuales y con más semillas; y los tomates eran más pequeños. Las zanahorias eran blancas, amarillas o moradas; esto se puede apreciar en el cuadro del pintor neerlandés Pieter Aertsen (1553). En otro cuadro de Jan Mortel (1703) se aprecia una mazorca con algunos granos negros, que, en este caso, se sugiere que se debe a contaminación bacteriana, frecuente en esa época. El caso del plátano se observa en el cuadro de Albert Eckhout (ca. 1610-1665), en el que se notan pencas con plátanos más redondeados que los actuales².

Fray Bernardino de Sahagún recopila en su obra *Historia general de las cosas de la Nueva España* — también conocido como *Códice Florentino*— todo lo que observó durante su estancia en la Nueva España y registró lo que constituía la dieta del pueblo tras la conquista de México, que consistía en maíz, variedades de frijol, calabaza, semillas como las de chía y girasol; incluye al tomate, chayote, jícama, cebolla, piña, yuca, aguacate, maracuyá y calabacín. Gracias a esta recopilación se conoce la dieta de esa época no solo por descripción, sino por la ilustración preservada en el Códice³.

Mientras que en el pasado la comida en el arte solía ser un encargo de mecenas o parte de un gabinete de curiosidades, en la época moderna responde a obsesiones personales y memorias.

Así, tenemos otros artistas que demuestran cierta predilección temática; por ejemplo, el sinnúmero de donas de Emily Eveleth que, de solo mirarlas, se antojan²; las manzanas de Martha Chapa, tema que seleccionó como recuerdo del detalle de

su padre, quien le dejaba una cada noche⁴ o las sandías de Rufino Tamayo, una obsesión desde su infancia, cuando ayudaba a su familia en el mercado de La Merced⁵.

El arte alberga todo tipo de propuestas; en relación con los alimentos, no hay límite. Los artistas de cada época y lugar pintan aquello que les obsesiona o lo que les aporta algo. Actualmente se rompen esquemas; antes, era un reflejo de lo accesible a la mesa de los mecenas o de lo que los rodeaba. Un pedazo de historia queda grabado en cada cuadro para la posteridad.

La UNAM promueve que el profesional de la salud posea un acervo cultural que integre las humanidades para ser un médico excepcional. En la *Revista de la Facultad de Medicina de la UNAM* y sus publicaciones hermanas (como la *Gaceta FacMed*), la relación entre la comida y el arte se aborda frecuentemente desde una perspectiva de Humanidades Médicas. Esta visión conecta la nutrición no solo como un proceso biológico, sino como un fenómeno cultural y estético.

En diversos artículos de divulgación y ensayos dentro de la facultad, se analiza cómo la pintura histórica sirve como un catálogo de la dieta de épocas pasadas⁶.

En *Salud y cultura alimentaria en México* — una publicación de *La Revista Digital Universitaria* (RDU)— se destaca que la alimentación es un “acto unificador” que mezcla la necesidad física con la expresión artística y social. En él, se analiza el maíz, el chile y el frijol no solo por sus propiedades nutraceuticas, sino como elementos estéticos y simbólicos en la identidad mexicana⁷.

Es lógico que la comida esté presente en el arte, ya que la vida gira en torno al sustento. La manera en que los alimentos se consiguen, se preparan y se presentan es fundamental en cualquier cultura. Por ello, examinar el papel de la comida en el arte puede incluso revelar aspectos desconocidos del pasado o ayudarnos a entender las idiosincrasias que han generado la sociedad en la que vivimos⁸. ●



Bodegón con frutas, Louise Moillon, 1637

REFERENCIAS

1. González-Feyre C. Un apetitoso paseo por la historia de los bodegones en el arte. *El País* [Internet]. 2022 Jul 12. Disponible en: <https://elpais.com/>
2. Artsy. Delicious obsession: Emily Eveleth paints doughnuts in all their sugary glory [Internet]. 2016. Disponible en: <https://www.artsy.net/>
3. Rivera-Bautista MF, Narváez-Barragán DA. La alimentación y nutrición en el México prehispánico. *La Unión de Morelos* [Internet]. 2021 Mar 8. Disponible en: <https://launion.com.mx/Cultura>
4. Cultura. Los colores de las manzanas. *El Siglo de Torreón* [Internet]. 2017 Sep 25. Disponible en: <https://www.elsiglo-detorreon.com.mx/>
5. Fortoul van der Goes T. Entre el día y la noche. *Rev Fac Med (Mex)*. 2023;66(6):62-5.
6. Sánchez A. El arte de la comida: un vínculo entre la nutrición y las humanidades médicas. *Gac Fac Med UNAM* [Internet]. 2023 Aug 21 [citado 2026 Abr 23];66(15):10-11. Disponible en: <http://gaceta.facmed.unam.mx/index.php/2023/08/21/el-arte-de-la-comida/>
7. Gómez Delgado Y, Velázquez Rodríguez EB. Salud y cultura alimentaria en México. *Rev Digit Univ* [Internet]. 2019;20(1). Disponible en: <https://www.revista.unam.mx/2019v20n1/salud-y-cultura-alimentaria-en-mexico/> doi:10.22201/codeic.16076079e.2019.v20n1.a6
8. De la Encina D. La comida en el arte. *Arte y Cultura Científica* [Internet]. 2025 Oct 13 [citado 2026 Abr 23]. Disponible en: <https://www.webnode.com/es/>