

1 D. H. Lawrence, “Introduction to these paintings”, D. H. Lawrence: *Late Essays and Articles*, Volume 2, Ed. James T. Boulton, Cambridge University Press, 2004, p. 212.

Of Apples Fig. 1-3

Apples are undoubtedly the most celebrated objects in the still life paintings of Paul Cézanne. In 1929, the novelist, poet and sometime fascist D. H. Lawrence singled out the “timid little conventional man” and his pictorial struggles as a crucial galvanising force for painting in its battle with cliché. Lawrence felt for Cézanne and Cézanne felt for apples. In his 1981 book *Francis Bacon: Logique de la sensation* philosopher Gilles Deleuze would later feel for Lawrence, Cézanne, apples, and Bacon. Lawrence greatly admired the capacity of Cézanne’s works for organic objectivity, true-to-life solidity and real substance. He eschewed the prevailing interpretations of Cézanne’s achievements as formalist or optical. Apples. Or rather, their literal, luminous embodiment, gave him thought. Lawrence coined the stubbornly physical word “appleyness” to convey this. Reality does not reside behind a mystic veil of pigment — this was the notion Lawrence had in mind. It is something inherent and incarnate in the physical *thingness* of things, a quality to be tickled by the senses and much as to be beheld by the mind. Evidently Lawrence did not merely divine appleyness to be a quality of pomaceous fruit. Unfortunate women also appear primarily as apples in Cézanne — they are just being permanently *there*. (Lawrence startlingly imagines giving some advice to a generic Cézanne life model: “Oh, be an apple, and leave out all your thoughts, all your feelings, all your mind and all your personality, which we know all about and find boring beyond endurance. Leave it all out — and be an apple!”¹) And yet apples in Cézanne’s paintings lead the way by appearing elusively as themselves, at rest and yet full of abundant vitality. Cézanne had long become dissatisfied with merely what the eye registered of an apple from the one side that could be seen. He was after an intuitive instinct for knowing, grasping and feeling the fruit in its roundness: a true appleyness of the imagination.

Of Carrots and Of Fingers Fig. 4-6

Several notable French dishes are named after a town in the Somme *département* of northern France that is said to produce the best carrots in the nation due to its chalky soils — Crécy-en-Ponthieu. In fact, almost every Gallic recipe in which carrots play the starring role commemorates the town. Yet the soup is also claimed by England on the basis that on 26 August 1346 it was reportedly served to the victorious soldiers at the eponymous Battle of Crécy, when Edward III of England comprehensively defeated Philip VI of France. Despite being heavily outnumbered, the decisive power of Edward’s forces at Crécy was due to a tactical innovation in the deployment of archery on the European battlefield. The longbow, a tall heavy bow made of yew, was carried by a unit of around 5,000 men; it is estimated each of the longbowmen could fire up to a rate of six arrows per minute. The relentless storm of arrows launched against the French-led troops would have been as devastating psychologically as it was physically. It is commonly claimed that the use of the “V”-sign as an obscene gesture used in Britain and British-influenced countries including Malta derives from the

ballistic prowess of the English longbowmen of the Hundred Years' War, of which Crécy formed a key victory, and yet it is most often associated with accounts of the later Battle of Agincourt of 1415. In the build up to the battle, it is said that the English troops believed that the first two fingers of any captured archer would be mutilated by the French. They would be unable to draw their weapons again. Yet following another French defeat, the victorious English longbowmen brandished their intact fingers in a mocking show of defiance. The gesture of crossing fingers to avert bad fortune or to invalidate promises may derive from symbolism that predates the Christian cross — the notion of fortuitous intersecting paths. This recipe for Potage Crécy is adapted from the National Training School of Cookery, London's *High-class cookery recipes*, 1909.

Carrot Soup à la Crécy (Potage Crécy)

Ingredients.

Six large Carrots.
Two Onions.
One head of Celery.
Four ounces [c. 110 g] of raw Ham or Bacon.
Two ounces [c. 55 g] of Butter.
Three pints [c. 1.5 l] of Stock.
Half a gill [c. 70 ml] of Cream.
Half a teaspoonful of Caster Sugar.
Pepper and Salt, and a handful of cooked Rice.

Peel off the red part of the carrots, and put into a stewpan with the onions sliced, the celery cut up, and the ham cut up, add the butter, put the lid on close and simmer over the fire gently for ten minutes, then add two pints of stock and simmer gently till the vegetables are tender. Drain off the stock, pound the carrots, etc., in the mortar, add the stock they were cooked in and one pint more, pass all through a tammy-cloth or fine hair-sieve. Return this puree to the stew pan, and stir it over the fire till it boils, then stand it by the fire to clear itself of all grease, which must be taken off with a spoon as it rises. Let it boil gently for a quarter of an hour, add the cream, half a teaspoonful of sugar, a little pepper and salt. Serve with plainly cooked rice or with some fried croutons handed separately.

Of a Corinthian Maid Fig. 7-10

Pliny the Elder's *Naturalis Historia* was almost completed at the time of his death, shortly following the eruption of Vesuvius in AD 79. This early encyclopaedia gives an account of an anecdote that has had an almost primordial effect on subsequent reflexions on the origins of painting, sculpture, drawing, and the metaphysics of art. It all started with a shadow. A Corinthian maid — daughter of Butades, a potter from Sicyon — was so in love with a

young man that in order to remember him when he was about to leave for war, she drew an outline of his face from the shadow cast on a wall by a lamp. The “technology” of painting. Her father pressed clay into the image profile. The Corinthian maid's tracing of the contour of her lover's shadow would have been, in the classical mind, irrevocably intertwined with the palpability and ritual of loss. The *eidola*, the spirits of the dead, were referred to as shadows, yet the potter's daughter had created an image that magically visualised a someone who would likely never return to her again. Pliny's alluring tale was a prevalent metaphor for feminine devotion and faithfulness in Romantic late 18th century painting. Moreover, it appears to underscore the elements which condemn painting to be an insubstantial practice of mimesis, of appearances — merely a response to, or a correspondence with, the genuine truth of the world as seen by the eye. Yet it is the *act* of the Corinthian maid that indicates her utter endorsement of visuality — the making of the painting encounters a way of seeing of the world beyond that which merely shows itself. A myth exists through its retellings. She delineates the line of her lover not as a replacement or a substitution for him, but as a way of making the shadow explicit — of making his absence visible through being cast somewhere elsewhere than on her.

Of Grapes and Of Laughter Fig. 11-14

Pliny's extensive accounts of realism and perfection in art demonstrate just to what degree truthfulness and accuracy appear to have dominated artistic objectives in the Ancient world. Although not the sole criterion for greatness, diligence in the drive for verisimilitude was extremely valued. The aforementioned *Naturalis Historia* is spiced with several fables concerning rival painters, the power of images and animal perception. A painting of a horse by Apelles is said to have made other horses whinny in approval. Another painting of a snake frightened away birds. Yet the most celebrated account involves a digression that concerns a contest between the great painters Parrhasius and Zeuxis. The competition took place of the stage of a theatre. Zeuxis, of Heraclea, was wealthy and lived ostentatiously. He brought an exquisite painting of grapes. The growing of grapes was emblematic of the sense of prosperity and mastery entrenched in Greek Classical culture at large. Good grapes were the dividends of dependable governance, vibrant agrarianism, patience, expertise and necessary investment over time. Zeuxis's celebration had rendered a glistening bunch of the viniferous fruit in such an astonishingly realistic manner that birds fluttered down to where the picture was displayed. The skill of the arrogant Parrhasius, of Ephesus, lay in minute detail and accurate proportion. Parrhasius tricked his rival with an image of a curtain so lifelike that Zeuxis thought that the real picture had been hidden behind it. The luring of the avian judges had delivered an initial verdict, yet was trumped by the utter bewilderment of a fellow artist through summoning the expectation of something that was precisely not there. One assumes that the birds, discovering that the grapes of Zeuxis could not be eaten, soon flew away. Zeuxis, vanquished, conceded the prize with dignity. According to legend, several years later he made a painting of an old woman as Venus. He found it so hilarious that he died laughing.

Of Nettle Soup Fig. 15

One day Saint Columba was walking near his monastery in Iona, Scotland, when he met an old woman who was gathering nettles. After asking why, she responded to the abbot that her cow was pregnant and not producing milk. While waiting expectantly for the new calf, she had been making do with a simple broth made from the wild leaves for sustenance, instead of the nourishing milk. Columba reflected that if, in her anticipation, this woman could survive on such a pauper's diet, he too should endure it while waiting for God's everlasting Kingdom. "Give me nettle broth every night," he told his servant, "without butter or milk". His monks were dismayed by the strict regime, yet everyone began to notice how well he looked. After several weeks, the ascetic Columba too became perplexed at his robust well-being. He went to the kitchen. He examined the cooking pot. Then he examined the stick that the cook had been using to stir the soup. He discovered that the cook had hollowed it out like a tube so that he could secretly enrich the soup with milk. Richard Mabey's *Flora Britannica* (1996) records the following version of the sixth-century recipe.

St. Columba's Broth

Pick young stinging nettles before the end of June, when they are four or five inches high — one handful for each person. Boil, drain, chop and return to pan with water and milk. Reheat, sprinkle in fine oatmeal or oats, stirring until thick. For present-day tastes eat with toast and grated cheese, or peeled soft boiled egg.

Of Notebooks and Of Articulations Fig. 16–21

It is recorded that on 8 August 1914, the Austrian-British philosopher Ludwig Josef Johann Wittgenstein started keeping a diary. On left-hand pages he noted private remarks in an illegible code, and on the right-hand pages he wrote philosophical comments in regular script. Wavy underlining indicated doubt about a particular formulation; when he was no longer indecisive about a phrase, he would cross out such undulations. "Manuscript 183", written during Wittgenstein's stay in Cambridge in 1930–1932, contains no such protective code — its intensely personal remarks expose the autobiographical and the overtly philosophical in a sustained confrontation. The prose of his notebooks is awkward and more-or-less readable is its quest for disclosure, never elegant in its scrutiny and procedure. Words are uttered or expressed, drawing and picturing come to their aid in an ongoing attempt at describing and offering precision.

He asserts: "I cannot (that is, do not want to) give up enjoyment. I don't want to give up enjoying & don't want to be a hero. I therefore suffer the piercing & shameful pain of forlornness. Despair has no end & suicide does not end it, unless one puts an end to it by pulling oneself together." Thoughts bear fruit on the page, images come into the mind unbidden. Wittgenstein continues: "The person who despairs is like a stubborn child who wants to have the apple. But one usually doesn't know what it means to break stubbornness. It means to break a bone in the

body (and make a joint where there wasn't one before). Old lumps of thought which a long time ago had already been pressing in the upper intestines come out later on some occasion. Then one notices a part of a sentence & sees: that's what I had always been meaning to say a few days ago."²

Of Peas Fig. 22–23

Depicting peas takes up the task of investigating what "significance" tramples under its feet. It calls for attention to the parts of the cosmos that are neglected by the mortal impulse to generate intensity and prodigiousness. Its attack on the esteem of human subjectivity shakes its very foundations. The human body, and its allure, is ousted. Narrative — the dramaturgy of significant things and beings — is ejected. And what we are made to see rescinds the very basis on which human priority is founded. Peas are not impressed by the classifications of accomplishment, finery or rarity. The person that they address and expect is fallible and has no name, a world apart from grandeur and from exclusivity. Everyone has to eat, even the celebrated and distinguished; this is a common reality, a dampening of rabid ambition in the face of an insoluble reality — starvation.*

*With apologies to Norman Bryson.

Of Pigment and Of Death

On the painter's palette, *caput mortuum* is a reddish purple pigment derived from iron(III) oxide and is synonymous with Venetian Red, Spanish Brown, Prussian Red, Nürnberg Red, Indian Red, Mars Violet, Colcothar — or Burnt Vitriol. In the alchemist's laboratory, the *caput mortuum* is a residue that remains. "Death's Head" in latin. From steps beyond to steps after (the application of solvents and coagulates, the preparation of tinctures, the sublimation of salts — substances macerating, materials substantiating) it is that which the nobler elements have left behind. In the philosophical writings of Georg Wilhelm Friedrich Hegel, *caput mortuum* comes to refer to the idea of a residuum of thought when conceived negatively as an utterly abstract cognitive process devoid of specificity and emotion. Thoughts strained off, left at the bottom of the flask. In alchemists' notebooks and formulae, *caput mortuum* was represented by the symbol of a skull. Known to entomologists as *Acherontia atropos*, the Death's-head Hawk moth is ignominious for the similarly shaped foreboding skull-shaped mark on its thorax. Painting goes in search of gold, and of mortal remains.

Of the Shaping Of Bread Fig. 25–27

The word *baguette* that gives its names to the bread so often said to be a symbol of France is most often translated as "wand", due to its resemblance to a magician's wand or a conductor's baton. A stick-like symbol of authority. Yet its vague origins suggest no such discipline, and

2 Ludwig Wittgenstein, "Movements of Thought: Diaries 1930–1932, 1936–1937", in *Ludwig Wittgenstein: Public and Private Occasions*, ed. James Klagge and Alfred Nordmann, Rowman & Littlefield, 2003, pp. 127–9.

the word for baker — *boulangier* — likely derives from *boules*, or balls, to suggest that exaggeratedly elongated breads are a relatively recent innovation. In nineteenth century Paris the *flûte* would have been a moniker for a popular chewy bread stick before any mention of the *baguette*. A variety of elongated shapes doubtless evolved because they allowed more loaves to fit in an oven, and yet the resultant promotion of golden crust over nebulous interior became something more than just a casual style. Bread forms made for restaurants became exceedingly long and large, longer even than the table on which they were sliced. In the years around 1870, unwieldy bundles of bread stretching to two metres or more in length, while only measuring around ten centimetres or so across, would have been a common sight in the Parisian streets. A set of laws governing baking and bakeries had come into force in 1863, wherein prices were set for standard bread forms. Accordingly, bakers had been producing ever-longer breads in order to escape the regulations. The term *pain de fantaisie* came to denote “fancy” daily bread made in such unusually pole-like shapes according to the whim of the baker. Furthermore in 1920 another set of laws dictated that bakers could effectively no longer work night shifts. The traditional labour-intensive routines and sourdough recipes that ensured fresh loaves could be ready for breakfast had to be modified. The convenient, yeasted dough and crackling crust of the daily *baguette* rose — without ever really being invented — to the occasion.

Of Tongues Fig. 28–31

Salvatore, the hunchback monk of Umberto Eco’s 1980 medieval murder-mystery novel *Il nome della rosa* speaks with such elaborate peregrinism that all languages are both foreign and native to him at the same time. Languages’ sound systems, their sentence melodies and syntactic forms, are conjured into a garble that is entirely his own to form a malleable mishmash of English, Provençal dialect, Latin, other tongues, mother tongues and tongues-in-cheek. As the narrator relates, Salvatore speaks “all languages, and no language. Or, rather, he had invented for himself a language which used the sinews of the languages to which he had been exposed.”³ The status of the tongue — as a metaphor, a synecdoche for language, or a disembodied part of the body — is already ripe for slippages. Professional tasters spit. Yet the prevailing idea that clarity and order characterise good speech is not self-evident. Both native tongues and foreign tongues alike seem suspended to an even greater degree between the figurative and the literal when any definition of taste is involved. The study of gustation tells us that the tongue acts as a gatekeeper to the stomach in unison with the palette. Yet, what is at stake in the tantalising possibility of a standard taste, of sharing both language and sensation? What would it mean to use the same tongue?

Of Tulips Fig. 32

Bubbles arise, bulbs bloom, bubbles burst. Wild tulips are found in central Asia, on the slopes of the Tien Shan mountains range. They were first brought to Western Europe from Turkey some time during the sixteenth century. Yet thousands of new varieties had already

been coaxed into being, systematically cultivated and haphazardly modified by the tastes of sultans’ gardeners. Season upon season, closely-guarded stocks of bulbs produced explosions of delicate flowers; petals were cultivated to become elegant and serpentine, colours evermore sulphurous or burnished, names increasingly evocative and rarified. Value and countenance was being codified. In Europe the tulip quickly became the most celebrated of flowers, and by the 1620s the dense and localized network of bulb-addicts and dealers found in the Netherlands catalysed what is regarded as the first documented example of a financial bubble. The underlying science of plant breeding was poorly known. Variegated tulips with flame-like striations were desirable above all others, yet the appearance of the delicate patterns — now understood to have been caused by a virus — was volatile. Moreover, successive breeding stunted the plants. Supplies of certain rarified cultivars were often restricted to a handful of specimens and tulip collectors were exuberant, wealthy and competitive. Single bulbs reached opulent prices during the peak of this feverish tulip craze — more than the value of a grand canal-side house, more than a carpenter would have earned in a decade of carpentering.

By 1634 sales began to take place not just during the months when bulbs were actually blooming, and their quality could be assured, but year round. Speculation took root, and bulbs that were still in the ground started to be traded on paper. Most ominously, by the winter of 1636, sales were taking place by bulk weight. The “wind trade” took hold — sumptuous prices were made up out of thin air. Novice merchants entered the business with an inflated sense of connoisseurship and poorly versed in the social networks of bulb-lore. At the same time, rare tulip *liefhebbers* — floral enthusiasts — convinced themselves that they could play the wholesale game. The fervour peaked in the last days of January 1636, with outlandish prices being quoted even for humble varieties. By the end of the first week of February, the market had plummeted. Agreements were no longer honoured. News spread fast.

1 D. H. Lawrence, “Introduction to these paintings”, D. H. Lawrence: *Late Essays and Articles*, Volume 2, Ed. James T. Boulton, Cambridge University Press, 2004, p. 212.

Sobre manzanas Fig. 1-3

Las manzanas son, sin lugar a dudas, los objetos más célebres de los bodegones de Paul Cézanne. En 1929, D. H. Lawrence, poeta, novelista y, en alguna ocasión, fascista, destacó de manera particular las luchas pictóricas del «pequeño y tímido hombre convencional» como fuerza impulsora esencial de la pintura en su batalla contra lo tópico. Lawrence estaba fascinado por Cézanne y a Cézanne le fascinaban las manzanas. Más tarde, el filósofo Gilles Deleuze, en su libro de 1981 *Francis Bacon: Logique de la sensation*, se dejó fascinar también por Lawrence, Cézanne, las manzanas y Bacon. Lawrence admiraba sobretodo la objetividad orgánica, la robustez realista y la verosimilitud de los contenidos que le transmitían las obras de Cézanne. Evitó el discurso dominante sobre los logros de Cézanne que se basaba en algo meramente formalista y óptico. Las manzanas, o mejor dicho, su expresión literal, luminosa, le hacían pensar. Para poder transmitir esto, Lawrence acuñó una palabra tremendamente física *appleyness* [pomacidad]. La realidad no se descubre detrás de un místico velo de pigmentos —este era el concepto que Lawrence tenía en mente. Es algo inherente y encarnado en la materialidad física de las cosas, una cualidad hecha para aceptar las caricias de los sentidos como también para ser contemplada por el pensamiento. Evidentemente, Lawrence no adivinó esa *pomacidad* solo en las cualidades del fruto pomáceo. En Cézanne, la mujer desafortunada aparece principalmente también como una manzana —acaba estando *allí* permanentemente. (Sorprendentemente, Lawrence se imagina dándole consejos a una modelo genérica de Cézanne: «Oh, sé una manzana y aléjate de todo pensamiento, de todo sentimiento, de todas tus opiniones y de toda tu personalidad que conocemos bien y nos parece insoportablemente aburrida. Déjalo todo atrás —y sé una manzana»¹).¹ Y, sin embargo, las manzanas en Cézanne destacan por aparecer exclusivamente como son ellas mismas, en reposo pero llenas de vitalidad. Cézanne había quedado decepcionado con lo que solo el ojo puede ver en la parte de la manzana que está a la vista. Estaba buscando un instinto intuitivo para el pensamiento, palpando y percibiendo el fruto de su redondez: la verdadera *pomacidad* de la imaginación.

Sobre zanahorias y dedos Fig. 4-6

Un número prominente de platos franceses obtienen su nombre de Crécy-en-Ponthieu, un pueblo en el departamento de Somme en el norte de Francia que es conocido por producir las mejores zanahorias del país debido a sus suelos calizos. De hecho, casi todas las recetas galas en las que las zanahorias tienen un protagonismo destacado conmemoran ese lugar. Sin embargo, Inglaterra le disputa la sopa, basándose en que el 26 de agosto de 1346 se la sirvieron supuestamente a los soldados victoriosos de la epónima batalla de Crécy, cuando Eduardo III de Inglaterra derrotó ampliamente a Felipe VI de Francia. A pesar de ser superados en número, la decisiva superioridad de las fuerzas de Eduardo en Crécy se debió a una innovación táctica en el despliegue de los arqueros en los campos de batalla europeos. El arco largo inglés, robusto y hecho de tejo, lo llevaban una unidad de unos 5.000 hombres; se estima que cada uno de los arqueros podía lanzar una media de seis flechas por minuto. La lluvia implacable de flechas

lanzadas contra las tropas comandadas por Francia habría sido psicológica y físicamente devastadora. El símbolo de la «V» como gesto obsceno, usado en Gran Bretaña y países de influencia británica, incluida Malta, se atribuye comúnmente al poder balístico de los arqueros ingleses en la Guerra de los Cien Años, de la cual Crécy fue una de las victorias cruciales, aunque fueran las descripciones de la batalla de Agincourt en 1415 las que acabarían asociadas más a menudo a ella. En los momentos anteriores a la batalla, se dice que las tropas inglesas creían que los franceses les mutilarían los dos primeros dedos a cualquier arquero capturado. Así serían incapaces de volver a tensar sus arcos de nuevo. Sin embargo, tras sucesivas derrotas francesas, los victoriosos arqueros ingleses empezaron a blandir sus dedos intactos en un espectáculo de burla provocadora. El gesto de cruzar los dedos para evitar la mala suerte o anular promesas puede venir de un simbolismo anterior al de la cruz cristiana —la sensación de lo desconocido ante caminos que se cruzan. Esta receta de Potage Crécy es una adaptación extraída del *High-class cookery recipes*, publicada por la londinense National Training School of Cookery en 1909.

Sopa de zanahorias a la Crécy (Potage Crécy)

Ingredientes:

Seis zanahorias grandes
 Dos cebollas
 Un manojo de apio
 110 g de panceta o jamón
 55 g de mantequilla
 1,5 l de caldo
 70 ml de nata
 Media cucharadita de azúcar glasé
 Pimienta, sal, y un puñado de arroz cocido

Quítale la parte roja a las zanahorias y añádelas a una cazuela junto a las cebollas cortadas, el apio cortado y la panceta a trozos, añade la mantequilla, pon la tapa de la cazuela y ponla a cocer a fuego lento durante diez minutos, añade después un litro y medio de caldo y deja hervir lentamente hasta que las verduras estén tiernas. Escurre el caldo, tritura las zanahorias, etc., en el mortero, añade el caldo reservado y medio litro más, pásalo todo por un colador fino. Devuelve el puré resultante a la cazuela, y remuévelo sobre el fuego hasta que hierva, luego déjalo al lado del fuego hasta que suba la grasa, que debes retirar con una cuchara. Déjalo hervir todo lentamente durante un cuarto de hora, añade la nata, media cucharadita de azúcar, un poquito de pimienta y sal. Sírvela con arroz hervido o unos picatostes.

Sobre una criada de Corinto Fig. 7-10

La *Naturalis Historia* de Plinio el Viejo estaba casi terminada en el momento de su muerte, poco después de la erupción del Vesubio en el año 79 a. C. En esta precursora enciclopedia,

se narra una anécdota que ha tenido un efecto casi primordial en reflexiones posteriores sobre el origen de la pintura, la escultura, el dibujo y la metafísica del arte. Todo empezó con una sombra. Una criada corintia —hija de Butades, un alfarero de Sición— se enamoró tan profundamente de un joven que, para no olvidarse de él ya que estaba a punto de irse a la guerra, dibujó el perfil de su cara a partir de la sombra que una lámpara proyectaba en la pared. La «tecnología» de la pintura. Su padre agregó arcilla sobre el perfil de la imagen. El trazado que la criada corintia dibuja del contorno de la sombra de su amante estaría, en la mente clásica, irrevocablemente entrelazado a la tangibilidad y a rituales de despedida y duelo. Los *eidola*, los espíritus de los muertos se concebían como sombras, así y todo, la hija del alfarero crea una imagen que mágicamente visualizaba a alguien que, muy probablemente, nunca volvería a ella. Esta fascinante historia de Plinio era utilizada frecuentemente como metáfora de devoción y fidelidad femenina en la pintura romántica de finales del siglo XVIII. Además, parece poner de relieve todos esos elementos que condenan a la pintura a ser una práctica mimética insubstancial, dedicada a las apariencias —una simple respuesta a, o correspondencia con, la auténtica verdad del mundo tal como lo ven nuestros ojos. Sin embargo, es este acto de la criada corintia lo que nos indica su total compromiso con el concepto de visualidad —la práctica de la pintura descubre una manera de mirar el mundo más allá de aquello que solo simplemente se muestra. El mito solo existe si se recuenta. Ella traza el perfil de su amante, no como recambio o sustitución de él, sino como manera de hacer explícita la sombra —haciendo su ausencia visible al proyectarse en algún lugar fuera de ella.

Sobre uvas y la risa Fig. 11-14

Los extensos relatos de Plinio sobre el realismo y la perfección en el arte demuestran hasta qué punto la veracidad y la fidelidad parecen haber dominado los objetivos artísticos del mundo antiguo. Aunque no era el único criterio para establecer la excelencia, la diligencia en busca de la verosimilitud era muy valorada. La anteriormente mencionada *Naturalis Historia* fue sazonada con varias fábulas sobre pintores rivales, el poder de las imágenes y sobre la percepción animal. Se dice que una pintura de un caballo hecha por Apeles hacía relinchar de aprobación a otros caballos. Otra pintura, la de una serpiente, asustaba a los pájaros. Pero el más famoso de los relatos aparece en una digresión centrada en la competición entre dos pintores ilustres, Parrasio y Zeuxis. La competición se llevó a cabo en el escenario de un teatro. Zeuxis que era de Heraclea, rico y vivía ostentadamente, trajo una bellísima pintura de unas uvas. El cultivo de la vid era símbolo de prosperidad y superación muy arraigado en la cultura de la Grecia antigua. Unas buenas uvas eran siempre fruto de una gestión fiable, de una agricultura enérgica, de paciencia, experiencia y de inversión necesaria a lo largo del tiempo. El talento de Zeuxis retrataba un racimo de uvas viníferas resplandecientes de una manera tan sorprendentemente realista que los pájaros volaban hacia donde la pintura se exponía. La habilidad del arrogante Parrasio, que era de Éfeso, consistía en el más mínimo cuidado del detalle y de las proporciones exactas. Parrasio engañó a su rival con la imagen de una cortina tan realista que Zeuxis se creyó que la pintura se hallaba escondida detrás de ella. Un señuelo a unos jueces alados produjo un primer veredicto, pero éste fue superado por el

absoluto desconcierto de un compañero de oficio a quien se le presentaba la posibilidad de algo que no estaba precisamente allí. Uno debería asumir que los pájaros, al descubrir que las uvas de Zeuxis no se podían comer, se fueran volando. Zeuxis, derrotado, le concedió la victoria dignamente. De acuerdo con la leyenda, unos años más tarde pintó el retrato de Venus envejecida. Le pareció tan cómico que se murió riendo.

Sobre la sopa de ortigas Fig. 15

Un día San Columba estaba paseando cerca de su monasterio en Iona, Escocia, cuando se encontró con una anciana que recogía ortigas. Después de preguntarle porqué, ella le dijo al abad que tenía una vaca embarazada pero que aún no producía leche. Mientras esperaba impaciente al nuevo ternero, para alimentarse, ella se las había arreglado con un simple caldo hecho de hierbas salvajes en lugar de la nutritiva leche. Columba consideró que si, en su anticipación, esa mujer pudo sobrevivir con una dieta tan pobre, él también debería someterse a esos rigores mientras esperaba el Reino Eterno de Dios. «Dame sopa de ortigas cada noche», le dijo a su criado «sin mantequilla ni leche». Sus monjes quedaron conmocionados por el rigor de su régimen, pero todos empezaron luego a notar su buen aspecto. Después de varias semanas, el ascético Columba se quedó asombrado de su propio estado de salud. Se fue a la cocina, examinó la olla y después examinó el palo con el que el cocinero removía la sopa. Descubrió que el cocinero lo había ahuecado como un tubo para poder enriquecer clandestinamente la sopa con leche. En la *Flora Britannica* (1996) de Richard Mabey se documenta la siguiente versión de una receta del siglo VI.

El caldo de San Columba

Recoge ortigas irritantes y jóvenes antes de finales de junio cuando son cuatro o cinco pulgadas de alto —un manojo por persona. Hiérvelas, cuélalas, córtalas y ponlas en la sartén con agua y leche. Recaliéntalas y espárcelas sobre gachas de avena, removiéndolo todo hasta que quede bien espeso. Para gustos actuales, pruébalas con una tostada y queso rayado, o con un huevo pasado por agua.

Sobre libros de notas y sobre articulaciones Fig. 16-21

Está documentado que el 8 de agosto de 1914, el filósofo austro-británico Ludwig Josef Johann Wittgenstein empezó a escribir un diario. En las páginas de la izquierda, anotó observaciones privadas en un código ilegible y, en las páginas de la derecha, redactó comentarios filosóficos en escritura normal. Un subrayado ondulado indicaba duda sobre alguna formulación particular; cuando dejaba de tener dudas sobre la frase, tachaba las ondulaciones. El «Manuscrito 183», escrito durante la estancia de Wittgenstein en Cambridge en 1930-1932, no contiene este código de protección —sus observaciones intensamente personales muestran lo autobiográfico y lo evidentemente filosófico en un estado de

confrontación prolongada. La prosa en sus libros de notas es torpe y a menudo, si intentamos leerla, es ilegible, poco elegante, tanto en su escrutinio como en su elaboración. Las palabras, dichas o pronunciadas, son socorridas por el dibujo y las imágenes en un intento continuo de descripción y oferta de precisión.

Declara: «No puedo (es decir, no quiero) renunciar al disfrute. No quiero renunciar a disfrutar & no quiero ser un héroe. Por eso sufro el lacerante & humillante dolor del abandono. La desesperación no tiene final & el suicidio no se lo pone, a no ser que se le ponga un final sacando fuerzas de flaqueza.» Los pensamientos se apoderan de la página y las imágenes aparecen espontáneamente. Wittgenstein continúa: «El desesperado es como el niño caprichoso que quiere una manzana. Pero no se sabe normalmente lo que significa romper el capricho. Significa romper un hueso del cuerpo (y hacer una nueva articulación donde antes no la había). Viejos fragmentos de pensamiento que han oprimido desde hace tiempo arriba en el intestino salen después en alguna ocasión. Entonces observa uno una parte de una frase & se da cuenta: esto era lo que desde hace días quería decir.»²

Sobre guisantes Fig. 22-23

Retratar guisantes consiste en analizar lo que el «significado» aplasta bajo su peso. Pide estar atentos a las partes del cosmos que son olvidadas por el impulso mortal de generar intensidad y maravilla. Sus ataques a la estima de la subjetividad humana sacuden sus cimientos. El cuerpo humano y sus encantos son eliminados. La narrativa —la dramaturgia de las cosas y los seres significativos— es descartada. Y lo que estamos hechos para ver anula la misma base sobre la que se fundan las prioridades humanas. Los guisantes no se inmutan por listados de logros, galas o rarezas. Las personas a las que se dirigen y esperan son débiles y no tienen nombre, están lejos de toda grandeza y exclusividad. Todos tenemos que comer, los famosos y distinguidos también; es una realidad compartida, el empujamiento de ambiciones violentas enfrentadas a una realidad irresoluble —la inanición.*

* Con el perdón de Norman Bryson.

Sobre pigmentos y sobre la muerte

En la paleta del pintor el *caput mortuum* es un pigmento púrpura derivado del óxido de hierro y parecido al rojo veneciano, el pardo español, el rojo de Prusia, el rojo Núremberg, el rojo indio, el violeta marte, el colcótar —el vitriolo quemado. En el laboratorio del alquimista, el *caput mortuum* es un residuo que perdura. Significa «cabeza muerta» en latín. Del más allá a lo más cercano (la aplicación de disolventes y cuajos, la preparación de tinturas, la sublimación de sales —substancias macerándose, materiales conformándose), se trata de todo aquello que los elementos nobles han dejado depositado. En los escritos filosóficos de Georg Wilhelm Friedrich Hegel, el uso de *caput mortuum* se refiere a un concepto de pensamiento residual, al concebirse negativamente como un proceso cognitivo totalmente abstracto sin ningún tipo

² Ludwig Wittgenstein, *Movimientos del Pensar: Diarios 1930-1932, 1936-1937*, ed. Ilse Somavilla, Pre-Textos, 2000, pp. 127-9.

de especificidad o emoción. Pensamientos descartados, olvidados en el fondo del matraz. En los libros de notas y fórmulas de los alquimistas, el *caput mortuum* era representado con el símbolo de una calavera. Conocida por los entomólogos como la *Acherontia atropos*, la mariposa esfinge de la muerte es infame por la presagiosa forma en su tórax que nos recuerda a una calavera. La pintura va en busca de oro y de restos mortales.

Sobre las formas del pan ^{Fig. 25-27}

La palabra *baguette*, que da nombre al pan que muchas veces dicen ser el símbolo de Francia, la traducen casi siempre como «vara», debido a su parecido con las varitas de los magos o con la batuta de los directores de orquesta. Un símbolo de autoridad con forma de palo. Su origen, sin embargo, no nos sugiere tanta disciplina y la palabra para panadero —*boulangier*— probablemente proviene de *boules*, o bolas, insinuando que esos panes de exagerada forma alargada son una innovación relativamente reciente. En el París del siglo XIX, la *fiûte* era el nombre que se le daba a unos populares palitos de pan duro, sin que hiciera mención de la *baguette* todavía. No hay duda que una variedad de formas alargadas evolucionó porque permitía más barras dentro del horno y, así y todo, la promoción resultante de una corteza crujiente, más que de un interior nebuloso, se convirtió en algo más que una tendencia casual. Las formas de los panes para restaurantes se volvieron extremadamente largas y grandes, más largas que las mismas mesas donde se cortaban. En los años cercanos a 1870, fardos de pan de difícil manejo, de hasta dos metros o más de largo, aunque solo midieran alrededor de diez centímetros de ancho, se podían ver habitualmente en las calles parisinas. En 1863, un conjunto de leyes entró en vigor regulando panaderías y pastelerías, en ellas se establecían los precios de los diferentes tipos de panes. Los panaderos, en consecuencia, empezaron a producir panes cada vez más largos para evitar regulaciones. El término *pain de fantaisie* significa pan «caprichoso» hecho al antojo de cada panadero en forma de varas extraordinarias. Es más, en 1920, otro conjunto de leyes dictó que los panaderos ya no podían trabajar el turno de noche. Las intensas rutinas de la masa fermentada y de las recetas tradicionales tuvieron que ser modificadas. El fácil uso de masa de levadura y la crujiente corteza de la *baguette* diaria (sin realmente ser inventada) se pusieron a la altura de las circunstancias.

Sobre lenguas ^{Fig. 28-31}

Salvatore, el monje jorobado de *Il nome della rosa*, la novela de misterio y asesinato medieval que Umberto Eco publicó en 1980, habla con un tan elaborado «peregrinismo» que, en todo momento, todas las lenguas son para él igual de extranjeras que propias. Los sistemas sonoros de los lenguajes, las melodías de sus oraciones y sus formas sintácticas, las metía en una tergiversada mezcla totalmente suya para formar un maleable batiburrillo de inglés, de dialecto provenzal, de latín, de otras lenguas, de otras lenguas maternas y de bromas. Tal como nos relata el narrador, Salvatore habla «todas las lenguas, y ninguna. O sea que se había inventado una lengua propia utilizando jirones de las lenguas con las que había estado en contacto...».³ La situación de la

lengua —como metáfora, como sinécdoque de lenguaje, o como parte arrancada del cuerpo— ya está dada a deslices. Degustadores profesionales escupid. Pero es que el concepto predominante que sostiene que la claridad y el orden caracterizan el buen hablar está en entredicho. Cuando alguna definición de gustos entra en juego, ambos tipos de lenguas, las propias y las extranjeras, parecen estar suspendidas entre lo figurativo y lo literal más pronunciadamente. Cualquier estudio del sentido del gusto nos dice que la lengua actúa, junto con el paladar, de portero del estómago. Pero ¿qué se gana con la posibilidad tentadora de un gusto estándar, de compartir ambos, sensación y lenguaje? ¿Qué significaría usar la misma lengua?

Sobre los tulipanes ^{Fig. 32}

Las burbujas se elevan, los bulbos germinan, las burbujas explotan. Los tulipanes salvajes crecen en Asia central, en las laderas de la cordillera de Tian Shan. Llegaron a Europa occidental desde Turquía en algún momento del siglo XVI. Pero ya miles de variedades habían sido forzadas a existir, cultivadas sistemáticamente y modificadas caprichosamente al antojo de los jardineros de los sultanes. Temporada tras temporada, suministros bien guardados de bulbos producían explosiones de delicadas flores, los pétalos se cultivaban para ser elegantes y serpentinos con colores cada vez más evocativos y exclusivos. Su valor y aspecto estaban siendo codificados. En Europa, el tulipán se convirtió pronto en la flor más valorada y, por la década de 1620, la densa red de adictos y comerciantes de bulbos establecida en Holanda sufrió lo que se conoce como el primer ejemplo de burbuja financiera. La ciencia implícita en el cultivo de plantas se entendía poco. Tulipanes jaspeados con estrías como llamaradas eran apreciados por encima de todos los demás, aunque la presencia de estos delicados diseños —ahora conocidos por haber sido causados por un virus— era volátil. Y encima, un cultivo intensivo atrofió el crecimiento de las plantas. Los suministros de cultivares exclusivos eran, a menudo, restringidos a un puñado de especímenes y los coleccionistas de tulipanes se convirtieron en ricos exuberantes y competitivos. En el punto álgido de esta febril locura, un simple bulbo podía adquirir precios desorbitados —más que el valor de una casa en los grandes canales, más de lo que hubiera ganado un carpintero trabajando una década.

En 1634 las ventas empezaron a darse no solo durante los meses cuando los bulbos empiezan a germinar y su calidad puede ser constatada, sino a lo largo de todo el año. Empezó la especulación, comenzó a negociarse en papel con los bulbos que todavía estaban en los campos. Peor aún, en el invierno de 1636, las ventas se hicieron a granel. Se impuso el *windhandel* (negocio de aire) —precios excesivos aparecían de la nada. Comerciantes inexpertos entraron en el negocio con un sentido desproporcionado de su maestría y poco acostumbrados a las redes sociales de culto al bulbo. Al mismo tiempo, los *liefhebbers* —entusiastas florales— de tulipanes raros se convencieron de que podían entrar en el negocio de la venta al mayor. La locura alcanzó su punto álgido en los últimos días de enero de 1636, con precios extravagantes incluso para variedades modestas. A finales de la primera semana de febrero, el mercado cayó en picado. Los acuerdos previos ya no serían respetados. La noticia se propagó rápidamente.