







La cocina encuentada de

El Greco

Teresa Pérez Hernández



Para mis hijos, que no paran de descubrirme la vida.

Y en el recuerdo, para mi padre que un día, hace muchos años,
me descubrió a El Greco.

c. 2014, de esta obra Teresa Pérez Hernández
www.lacocinaencuentada.com

c. 2014, de esta edición Junta de Castilla - La Mancha

Coordinación editorial Teresa Pérez Hernández

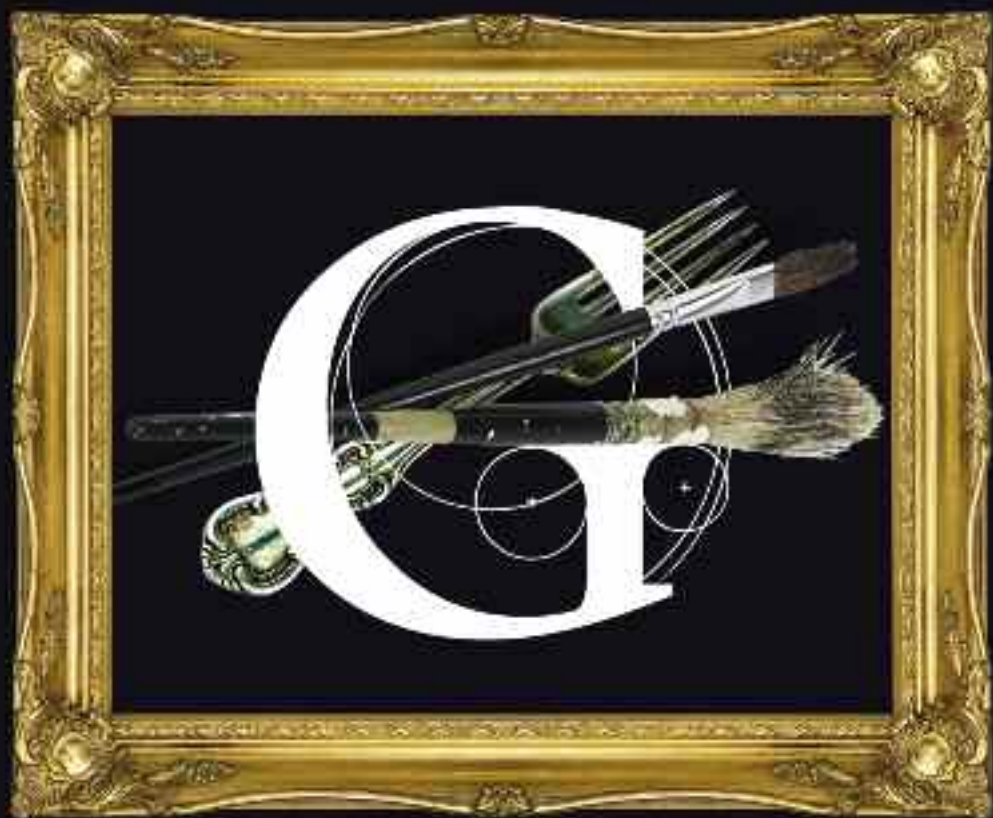
Textos Teresa Pérez Hernández
Dirección de arte y diseño Coral Corona – CmásC Publicidad
Ilustraciones José Luis García Morán
Fotografía Óscar J. González
Ceramista José M^a Gil Martín
Colaboradores

Primera edición Enero de 2014

ISBN

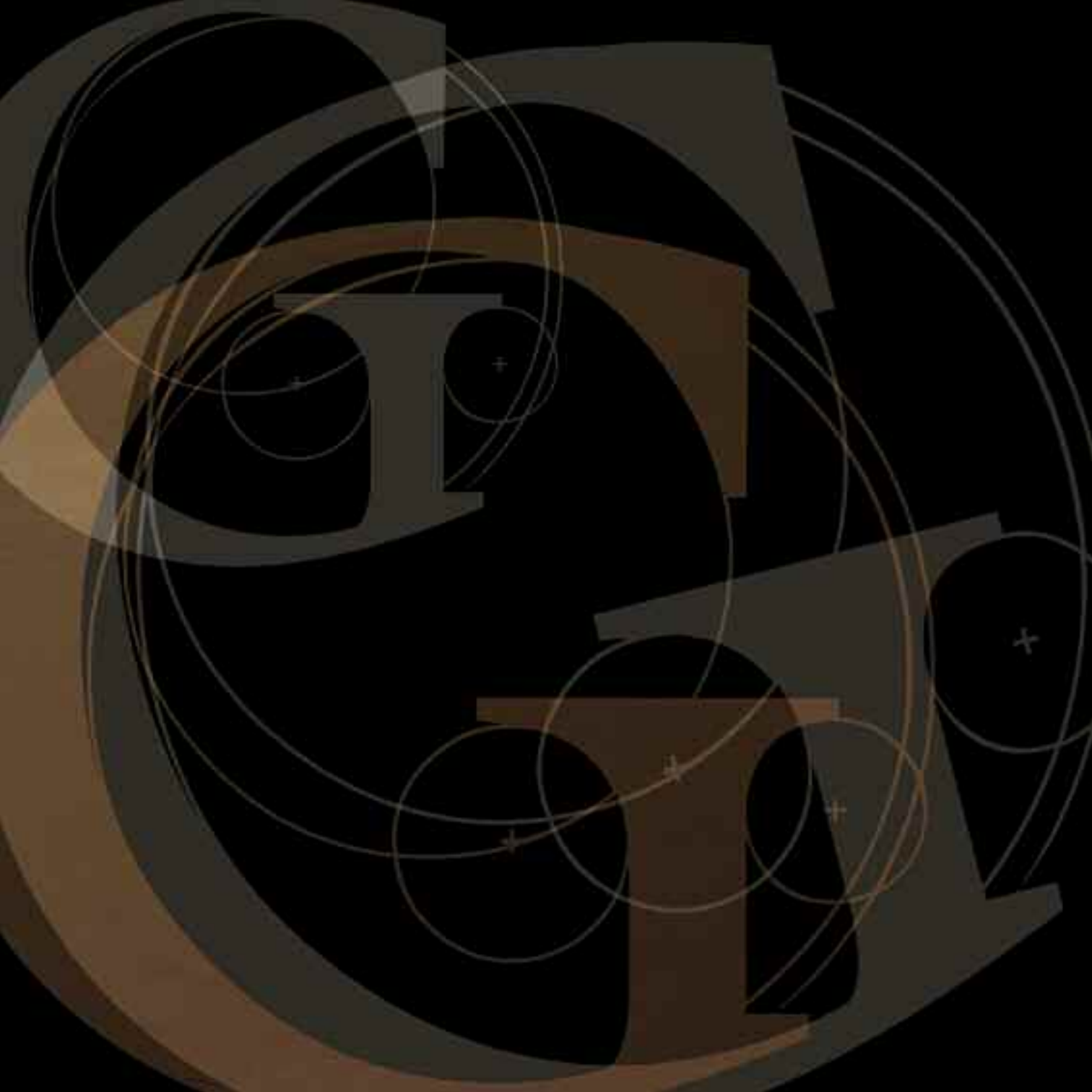
Depósito Legal

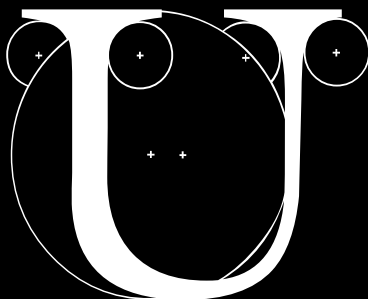




Índice

Prólogo Institucional	11
1 Introducción desde Creta • Ensalada aromática (Variante Horiátiki)	14
2 Estancia en la Serenísima • Boquerones marinados (Variante Sarde in saor)	20
3 Roma • Saltimbocca a la romana	26
4 Adiós Roma • Pato a la Scappi	32
5 Bienvenida Madrid • Roscón de Reyes	38
6 Recomenzando en Toledo • Cocido violeta de tres vuelcos	44
7 Jerónima y Manuel • Frutillas de sartén	50
8 Felipe II y su Escorial • Manjar blanco de pescado	56
9 Toledo, recurso y meta • Conejo en escabeche	62
10 Reinención • Tortilla de Cuaresma	68
11 De boda en Esquivias • Entremeses	74
12 El milagro de Orgaz • Carcamusas	80
13 Reencuentro en Toledo • Rosquillas de Ajonjolí	86
14 Serena Madurez • Tiznao con bacalao	92
15 Dueño de su genio y despedida • Sopas de vino	98
Epílogo	104
Personajes	106
Equipo	113
Bibliografía	116
Agradecimientos	118





na de las visiones más bellas que el ser humano puede disfrutar es contemplar la salida o la puesta del sol en cualquier punto del litoral de la cuenca del Mediterráneo.

El paso lento de los minutos parece convertirse en un prelude de la eternidad cuando nuestros sentidos se envuelven en una fantástica melodía de colores, que van cambiando con una gama de matices casi infinita, que recoge la totalidad del conjunto cromático que compone la Creación.

Esta sensación placentera despierta nuestra curiosidad, que rápidamente empieza a ser recompensada por una variada oferta de olores y sabores que nos remiten a lugares remotos. El Mare Nostrum es una cuenca receptora de culturas, tradiciones e ideas, que, acrisoladas por sus cálidas aguas, han dado lugar a grandes creaciones, fantásticas leyendas, épicas historias, hazañas inverosímiles.

Esta confluencia de las más variadas fuentes explica el surgimiento de genios artísticos que a lo largo de diversas generaciones han sabido asumir y expresar esta riqueza patrimonial. El Greco constituye, sin duda, uno de esos excepcionales artistas que han logrado mostrar con su magisterio una nueva forma de representar el rico legado de raíces mediterráneas. Como un Odiseo en busca de su patria, Domenico Theotocopulo, inició un viaje para intentar asentar su patria creativa, que le llevó desde su tierra natal, Creta, hasta Italia, para culminar su travesía en la España de Felipe II, donde El Escorial y Toledo cobraban un especial protagonismo.

Esta trayectoria vital fructificó en la configuración de un estilo muy personal, único e irreplicable, que marcó los cimientos para nuevas fórmulas de expresión artística, algunas de las cuales tardaron varios siglos en ser desarrolladas. Muchas personas influyeron en la configuración de la personalidad estética de El Greco y algunas de ellas aparecen en estas páginas, exponiendo desde una novelada visión su relación con el pintor cretense.

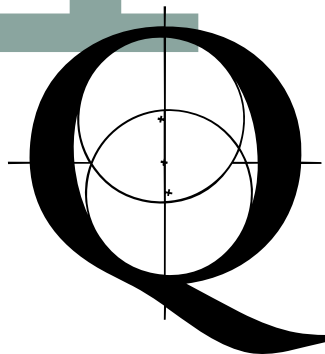
El Mediterráneo ha generado variadas expresiones artísticas, pero su ecléctico atractivo también ha sido el génesis de una rica tradición culinaria que se pone de manifiesto a través de amplia gama de propuestas gastronómicas que deleitan hasta al más exigente de los paladares. En la obra que presentamos aunamos literatura, pintura y gastronomía para ofrecer una particular invitación al disfrute de los sentidos con el objetivo de aproximarnos a la cultura de una forma amena, mostrando, además, nuestro compromiso con un estilo de vida saludable que se resume en una serie de recetas inspiradas en la cocina mediterránea, que nos ayudarán a conocer mejor la figura de El Greco y nos animarán a degustar unos platos que nos ayudarán a hacer de Castilla la Mancha una comunidad más activa, física y culturalmente.

Disfruten con el color y el sabor de nuestra cocina encuentada de El Greco.





Introducción desde Creta



Uerrán ustedes saber quién soy y yo pienso que mi obra habla por mí.

Sé, porque me interesa y me incumbe, que no tienen mucha información sobre mi persona, quizá por ello he decidido contarles algunas cosas.

Me llamo Domenicos Theotocopoulos, aunque me llaman El Greco.

Nací en la isla de Creta, territorio por aquél entonces, perteneciente a la Serenísima república de Venecia, la mayor metrópoli de Europa en aquellos años.

Hablábamos de mi origen. Griego, sí, pero igualmente hubiera podido ser bizantino, musulmán o, tal vez, turco.

Aunque mi lengua fuera el griego, oficialmente, Creta no fue griega hasta 1913 y sin embargo, mi isla es la cuna histórica de la civilización Griega y por extensión de toda la civilización occidental. Paradojas de la historia.

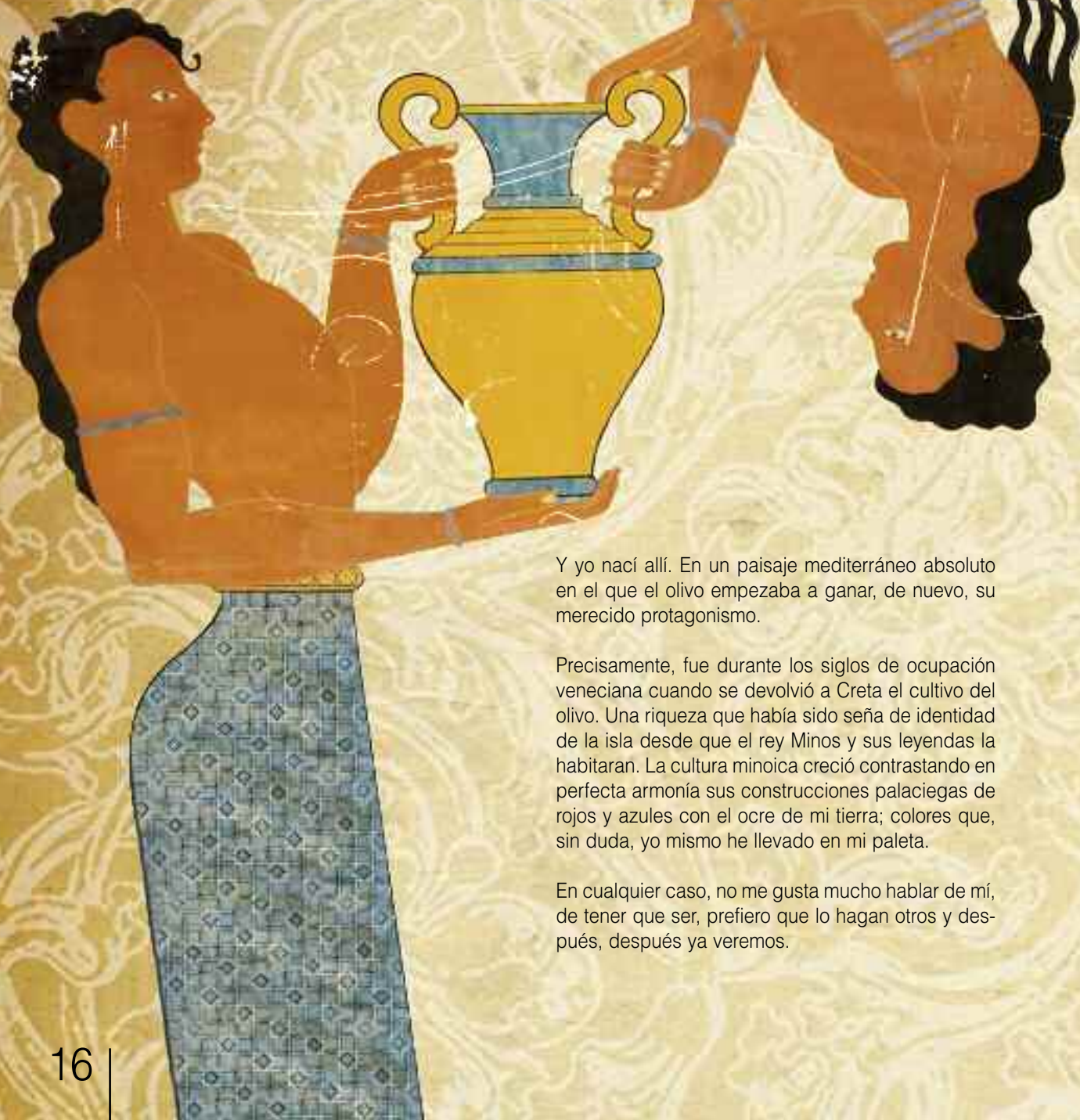
Llegué a este mundo en la luminosa ciudad que entonces se llamaba Candía y hoy Heraklion, capital de la isla de Creta. Como decía, corría el año 1541, cuando nací -aunque he leído que nací dos veces, pero de eso hablaré más adelante- en una familia con sentimiento religioso y buenas relaciones comerciales. Era, lo que se dice, una familia acomodada sobre la que mucho se ha escrito a fuerza de no saber casi nada. De hecho no hay información contrastada de todo esto que les cuento hasta que en 1582 fui interprete en el proceso inquisitorial contra Michel Rizo.

Acostúmbrense, lectores curiosos; los procedimientos judiciales serán una constante en mi vida. Incómodos para mí, desde luego, pero para ustedes y para los historiadores y curiosos que desean conocer mi biografía, ciertamente una bendición.

Me gusta hablar de mi tierra, no soy el único. Una de las mejores descripciones que he tenido el placer de leer es la de un paisano de nombre Nikos Kazantzakis -lo conocerán por ser el autor de Zorba el griego-. Mi compatriota describió así el paisaje de nuestra tierra: "El paisaje cretense es como la buena prosa: no está recargado, es vigoroso, reservado, y expresa lo esencial con recursos sencillos".

DOMENIKOS





Y yo nací allí. En un paisaje mediterráneo absoluto en el que el olivo empezaba a ganar, de nuevo, su merecido protagonismo.

Precisamente, fue durante los siglos de ocupación veneciana cuando se devolvió a Creta el cultivo del olivo. Una riqueza que había sido seña de identidad de la isla desde que el rey Minos y sus leyendas la habitaran. La cultura minoica creció contrastando en perfecta armonía sus construcciones palaciegas de rojos y azules con el ocre de mi tierra; colores que, sin duda, yo mismo he llevado en mi paleta.

En cualquier caso, no me gusta mucho hablar de mí, de tener que ser, prefiero que lo hagan otros y después, después ya veremos.

Entre aquellos que han buscado en los datos de la historia para hacer que coincidan con los míos con el objetivo de conocerme mejor, los hay a los que admiro tanto por su tesón y rigor como por su capacidad intuitiva para dibujar un personaje, en cierto modo, muy parecido a mí. A otros no tanto.

Porque, amables lectores, mi vida personal fue y seguirá siendo una incógnita para todos aquellos que carezcan de la curiosidad y la intuición suficientes, y también del conocimiento histórico de la época, como para aventurarse a sacar sus propias conclusiones.

Como verán no soy tan griego como suponían. Mi hogar, que lo fue hasta que cumplí los veinticinco años, estaba en Candía, allí comencé a interesarme por la pintura hasta que fui atrapado irremisiblemente por ella, y eso que lo mejor estaba por llegar.

La historia me brindaba su momento tardobizantino mostrándome delicadas figuras en dos dimensiones cuya técnica conseguí dominar muy pronto. Creta, mi isla, me ofrecía su incomparable luz para transformar los colores.

Dicen que sin maestro conocido, y yo lo corroboro, conseguí hacerme un hueco como pintor y llegué a obtener el reconocimiento de "maestro", lo que me dio la posibilidad de ganarme la vida pintando y no, por ejemplo, saqueando barcos, como cuentan que se ganaba la vida mi hermano mayor.

Manoussos, que me sacaba 10 años, anduvo primero recaudando impuestos y después, por gracia

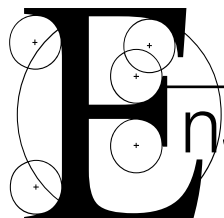
del Dux de Venecia, consiguió una patente de corso para ejercer la piratería contra los turcos... Ciertamente eran tiempos complicados, tanto que al parecer, mi estimado hermano cometió el error de asaltar un barco italiano... aquello dio al traste con su fortuna y con su estilo de vida.

Pero no nos desviemos, que todo es empezar a hablar y la conversación se pierde entre trazos y pliegues. Sobre todo si de quien hay que hablar es de los otros.

Como decía, me fui abriendo camino hasta el punto de conseguir licencia para subastar un cuadro de estilo postbizantino *La pasión de nuestro señor Jesucristo Dorado*. Y esto no es que lo diga yo, que ya he avanzado que de mí digo más bien poco, es que lo atestiguan documentos oficiales. Creo que conseguí más de setenta ducados y con eso y algo más, escuché la llamada de la metrópoli, de la capital de la República Serenísima, de Venecia.

¿Qué buscaba yo en Venecia?





Introducción desde Creta

Ensalada aromática

(Variante de Horiátiki)

Ingredientes

- Tomate
- Queso de cabra
- Pimientos verdes
- Cebolleta
- Pepino
- Aceitunas Volos (se pueden sustituir por arbequina)
- Aceite de oliva aromatizado con ajo
- Apio fresco
- Zumo de limón
- Orégano
- Sal marina



Se lavan y cortan las verduras. Tomates en trozos, pepino en finas láminas, apio en tiras finísimas, al igual que las cebolletas y los pimientos verdes



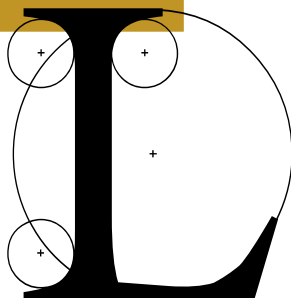
Se prepara el aliño con el zumo de limón, el orégano y la sal. Se corta el queso de cabra en cubitos y se macera en el aliño durante una hora aproximadamente.



Se emplata la ensalada colocando primero el pepino y luego pimientos, el apio y los tomates. Se añade el queso de cabra y las aceitunas y se salpica la cebolleta. La ensalada puede servirse en bol o en pequeños canapés.



Estancia en la Serenísima



a verdad es que no recuerdo con exactitud qué fue lo que más me atrajo de Venecia.

Bien es cierto que había oído hablar de la fama de sus artistas y que, por aquél entonces, se hallaban en el punto máximo de producción.

Y también lo es que

sentía gran curiosidad por el tratamiento del color colocándolo por encima del diseño. Algo que rompía absolutamente con la tradición pictórica.

El caso es que llegué a la Serenísima en buen momento. Dicen que fui alumno de Tiziano. Nadie como el Maestro para hablar sobre el asunto.

-Tiziano: Querido Doménico, no es fácil asumir el ser maestro de un maestro. Tú llegaste a Venecia en el momento justo y mi técnica impulsó un poco más tu genio.

Buscabas color y luz y en mi taller se trabajaban ambas cosas.

-EG: Me deslumbró la luz, maestro, la importancia de esos colores que manejabais con generosidad

y dominio. Me deslumbraron vuestros colegas Tintoreto y Veronés.

-Tiziano: Y sin embargo, no quisiste quedarte. ¿Venecia era demasiado mundana para ti?

Recuerdo que, por entonces, te ofrecía introducirte en la sociedad y no sé si mi relación con el rey español, Felipe II, tuvo que ver con tu posterior marcha a la península ibérica.

-EG: Es posible, maestro, es posible.

-Tiziano: La duda, la posibilidad abierta, la reflexión interior. Esas eran, en su mayoría, las respuestas de El Greco.

De haber venido de otro, quizá me hubiera ofendido, pero el maestro Tiziano contaba más de ochenta años cuando nos encontramos en Venecia, sus conclusiones sobre mi carácter, como mínimo, merecían todo mi respeto.

Del taller de Tiziano recuerdo, con especial interés, la obra que el maestro pintó justo el año de mi partida: San Sebastián.

Contaban por el taller que Tiziano, perfeccionista impenitente según sus discípulos, se había inspirado







en *El Apolo de Belvedere* para el cuerpo del santo. Quizá esa sea la explicación por la que, más de cuatrocientos años después, muchos hablen del cuadro de San Sebastián como un icono gay. Y no lo digo yo, un servidor sencillamente se hace eco de los comentarios que escucha por aquí y por allá.

Y por allá, por la Serenísima, se escuchaban muchas cosas. Recuerdo, concretamente, la llegada de ingenios que facilitaban las reuniones en torno a la mesa que, si bien el genial Leonardo se había empeñado en aconsejar sobre la importancia de la frugalidad y la cautela a la hora de darse a la comida y a la bebida, sus *Notas de Cocina* y los usos de la época desmentían y desmienten ese pretendido comedimiento.

Entre los ingenios destacó la llegada del tenedor. No se hizo popular entonces pero supuso todo un acontecimiento. Recuerdo que decían que la Reina gastronoma, Catalina De Médicis, lo usaba con arte y dominio lo mismo para comer que para rascarse la espalda.

Junto al tenedor y coincidiendo con mi partida hacia Roma, llegaron también la recetas de uno de los cocineros más destacados de la culinaria mundial, Bartolomeo Scappi, como muchos de ustedes sabrán, autor de *Opera dell'arte del cucinare* y cocinero privado del Papa Pío V quien llegó a hablar de él como “el Miguel Ángel de la cocina”.

Arte y gastronomía de la mano, así ha sido y así será.

Scappi me precedió en su llegada a España. Yo llegué en carne y hueso, él en papel. Resulta que Scappi llegó en un libro, bajo el brazo del español Granado Maldonado. Digamos irónicamente que Maldonado, a modo de homenaje, incluyó al genial Scappi en su libro recopilatorio “*Oficial de cocina residente en esta Corte*”.

En cualquier caso, tal vez el maestro Tiziano tenía razón y si la Serenísima me cautivó, no fue suficiente para permanecer allí. No acabé de encontrar mi lugar.

-**Tiziano:** Quizá porque no estaba allí. Venecia no era suficiente para ti.

-**EG:** Puede ser maestro, el caso es que deseaba ir a Roma. No tenía allí contactos, pero la suerte y mi talento jugaron de mi parte.

A mi llegada tuve la fortuna de conocer al que se convertiría en amigo y protector, Julio Clovio, al que llegaron a llamar “El Miguel Ángel de la miniaturas”. Miguel Ángel, siempre Miguel Ángel.

B

Estancia en la Serenísima

Boquerones marinados

(Variante de Sarde in saor)

ingredientes

- Boquerones
- 2 cebollas
- Vinagre de vino blanco
- Aceite de oliva
- Pasas
- Piñones
- Harina de trigo
- Pimienta verde entera
- Sal sin refinar



Mientras se calienta el aceite de oliva en una sartén, se limpian los boquerones, se retiran las cabezas y se destripan. Se secan los cuerpos con un paño y se enharinan.



Cuando el aceite está en el punto de fritura, se fríen los boquerones hasta que queden dorados y crujientes; se escurren y se reservan.



Se calienta de nuevo el aceite y se sofríen las cebollas, luego se añaden los piñones y las pasas con la pimienta, la sal y el vinagre. Se echa el adobo sobre los boquerones y se deja reposar el plato en un sitio fresco durante 48 horas.



3 Roma

Capítulo

D

e nuevo un papel pone un poco de luz sobre mi velada biografía de emigrante –como un profesor contemporáneo de ustedes, lectores, ha calificado genéricamente mi periplo vital-. Una carta en la que mi amigo Giulio Clovio me recomienda

a la casa del cardenal Alejandro Farnesio. Creo que era en estos términos:

"Acaba de llegar a Roma un alumno de Tiziano, un joven candiota, el cual, a mi parecer, es del pequeñísimo número de aquellos que sobresalen en pintura; y entre otras cosas ha hecho un autorretrato que ha llenado de admiración a todos los pintores presentes en Roma. Yo desearía vivamente colocarlo bajo Vuestra Santa Ilustrísima y Reverendísima protección, siendo solamente necesario ayudarlo a vivir, alojándolo hasta que logre salir de su penuria..."

Don Giulio Clovio

-Giulio Clovio: Sí Doménico, el texto fue, si no idéntico, muy similar. Sin embargo, hay quien dice que llegaste a Roma sabiendo que, tras la muerte de

Miguel Ángel, sería posible lograr encargos interesantes. Talento no te faltaba.

-EG: Cada cual busca su lugar. En mi caso y gracias a usted me asignaron un ático en la residencia Farnesio desde donde pude intentar introducirme en la sociedad romana.

-Giulio Clovio: Lo tenías todo a favor; el retrato veneciano que me hiciste era una excelente carta de presentación para el círculo del cardenal y, más adelante, afianzaste tu reputación con *Muchacho encendiendo una candela*.

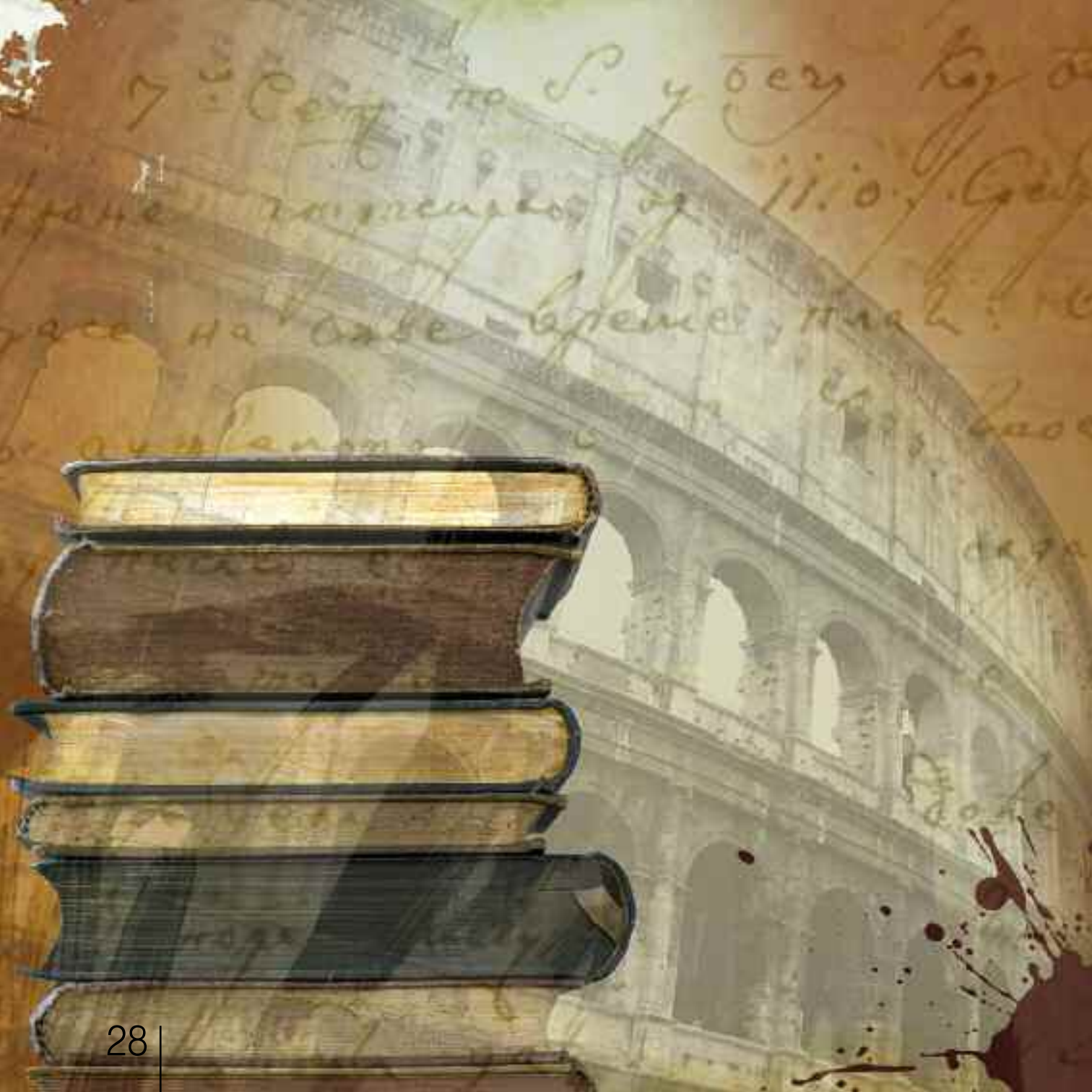
-EG: No llegué a sentir que mi reputación se afianzara a pesar de que, por momentos, sentía merecerlo.

Sin embargo, es cierto que me codee con los mejores gracias a la amistad con el bibliotecario de la casa Farnesio, Fulvio Orsini.

-Giulio Clovio: Recuerdas su nombre.

-EG: Imposible no hacerlo; él era uno de los grandes humanistas del siglo y tenía un alto concepto de mi obra.

-Giulio Clovio: Entiendo. Continúa, continúa.



-EG: Decía que gracias a Fulvio Orsini y a las reuniones que propiciaba entre los intelectuales de Roma, conocí a dos eruditos españoles muy considerados en los círculos romanos: el Canónigo de Toledo, Pedro Chacón y Luis de Castilla, hijo del Deán de la Catedral de Toledo.

-Giulio Clovio: Otra posible señal en tu biografía de tu posterior viaje a España.

-EG: Es posible, quizá.

Recuerdo que en 1572 entré en la Academia de San Lucas, de este modo logré integrarme entre los artistas de la ciudad y en cuanto a que entrara como miniaturista... Muchos han querido ver en ello un deshonra; yo no lo vi así en absoluto. Recuerden que la mano que me había abierto la puerta de la sociedad de Roma era el prestigioso miniaturista Giulio Clovio.

-Giulio Clovio: Sí, Doménico, pero tú no tenías interés alguno en ser miniaturista. Tú apuntabas más alto. ¿Por qué querías tener taller propio si, al final, tampoco te quedaste en Roma?

-EG: Tenía que intentarlo. Buscaba encargos grandes que sirvieran para dar a conocer mi obra. Yo también aspiraba a la fama que les había sido dada a otros.

-Giulio Clovio: ¿Y llegaron?

-EG: De sobra sabéis que no, amigo Giulio. Tuve encargos de particulares que, si bien me procuraban un sustento, no me permitían exponer mi pintura al cien por cien. Mis obras resolvían las composiciones de una manera diferente. Hablaron de mi frescura, mi trazo, de mi facilidad para incorporar los escenarios de la técnica italiana. Yo, había viajado a Verona, había estado en Vicenza, había admirado a Palladio y a Serlio, sus fondos arquitectónicos estaban en mis obras... Me sentía henchido de gracia e inspiración. Yo quería hacer algo grande.

-Giulio Clovio: ¿Por eso le hiciste aquella oferta al Papa Pío V?

-EG: ¿Y por qué no iba a hacerla? ¿Porque trataba de enmendar a otro artista que se llamaba Miguel Ángel?



Saltimbocca a la romana

Roma

ingredientes

- 8 escalopes de ternera finos
- 8 lonchas de jamón ahumado
- Perejil
- Sal sin refinar
- 2 manzanas golden
- 2 cebollas
- Tomate triturado
- 50 g de mantequilla
- Harina
- Pimienta recién molida
- 1 vaso de vino *chianti* tinto



uno

Se extienden los filetes sobre una superficie seca. Se untan con mantequilla por una cara y se espolvorean con pimienta. Se coloca una loncha de jamón y unas hojas de perejil encima.



dos

Se enrollan cuidadosamente los filetes y se pasan con un palillo para que no se desmonten. Mientras, se calienta una sartén de aceite de oliva a fuego vivo. Se fríen los rollitos y se reservan con un poco de sal.



tres

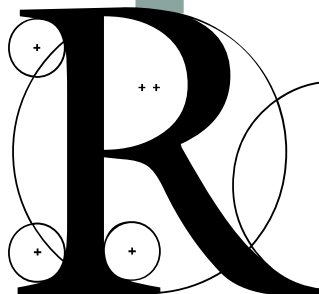
En una sartén se sofríen la cebolla y la manzana en mantequilla, se añade la harina y, cuando el sofrito tome color, el tomate y la pimienta. Se remueve y se incorpora el vino. En tres minutos se vierte sobre los rollitos y se sirve caliente.



4

Capítulo

Adiós Roma



Roma me apretaba y no porque se me quedara pequeña, me apretaba aquí, en el orgullo.

Tras mi paso por Venecia y el largo tiempo que llevaba ya entre los romanos, no hacía falta que nadie me dijera que mi calidad como

artista aumentaba día a día.

Yo mismo era consciente de que comenzaba a dominar el dibujo del cuerpo humano; el color y la perspectiva empezaban a mostrarme sus misterios y yo los utilizaba con soltura y facilidad. Atrás quedaba ya el temple sobre tabla, dominaba el óleo sobre lienzo y creía que era el momento de demostrarlo.

Perdido en mis consideraciones personales, paseaba por las calles de Roma, entraba en sus hosterías buscando algo agradable para comer. En las casas de alquiler nos estaba prohibido cocinar y, hasta que llegué a la casa Farnesio, no tuve más alternativa que visitar las tabernas para conseguir un plato caliente. Dicen que era una norma para evitar los incendios en una ciudad cuya población urbana crecía desmesuradamente.

La cocina romana y yo teníamos algo muy sutil en común. Mientras yo maduraba mi estilo, perfeccionaba mi trazo y ampliaba mi paleta absorbiendo colores, naturalismo, manierismo y sobre todo luz, mucha luz; Roma se esponjaba ante la llegada de productos de ultramar. Sus cocinas crecían en aromas, sabores y colores y sus cocineros perfeccionaban estilos y, probablemente sin saberlo, sentaban las bases para futuras generaciones.

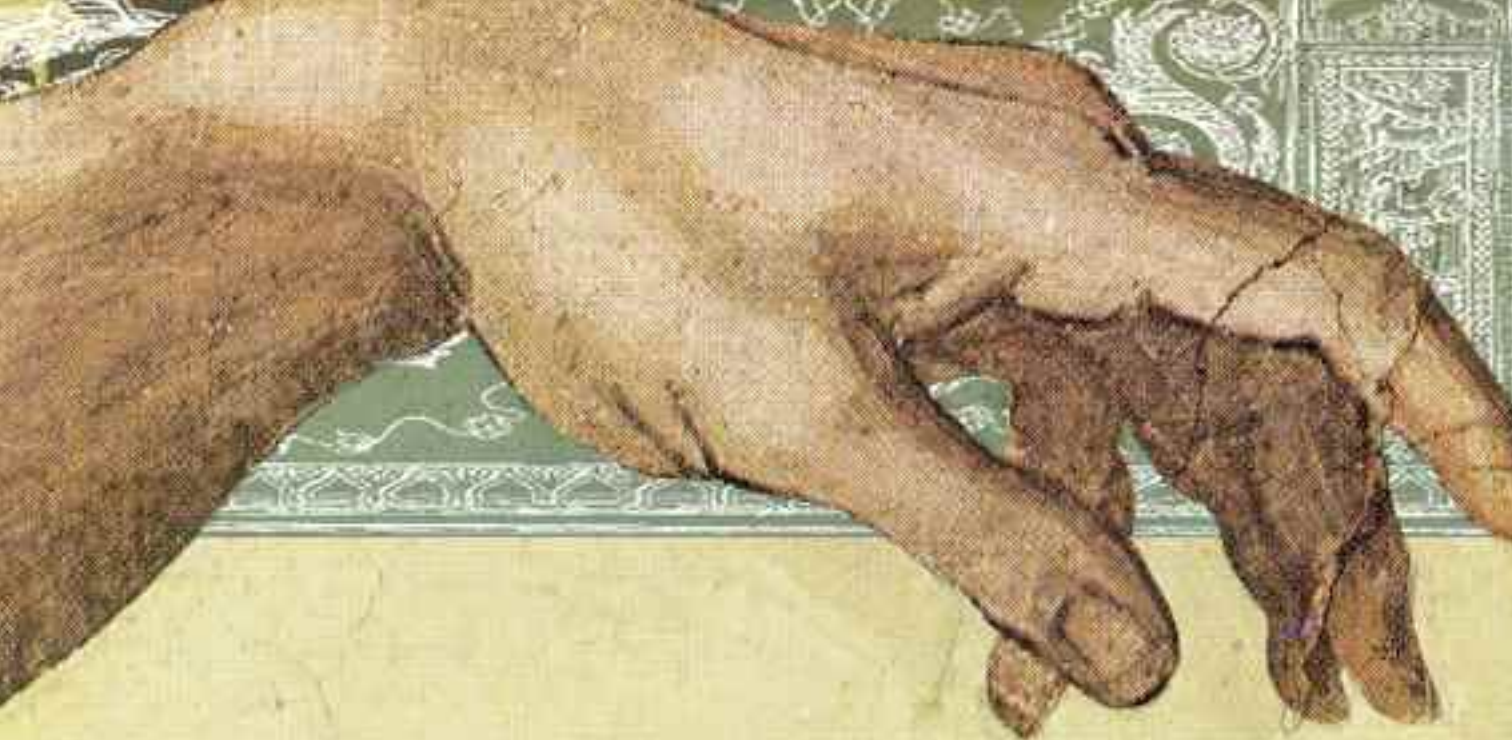
-Miguel Ángel: ¿Qué queréis decir? ¿Acaso consideraréis que sentasteis las bases para futuras generaciones?

-EG: Me alegro de escucharos, Miguel Ángel. No llegué a coincidir con vos en Roma, pero oí hablar de vos tanto y en tantos escenarios diferentes que es como si hubiéramos compartido tertulias y charlas con los demás intelectuales.

-Miguel Ángel: Ciertamente llegasteis tarde. Mi muerte se produjo seis años antes de vuestra llegada, pero eso no os impidió tratar mi memoria de forma ambigua; tan pronto me honrabais como queríais corregirme. Respondeíme, por favor, ¿realmente creéis que creasteis escuela?

-EG: Que lo crea o no, es cosa que carece de importancia. Sobre mi obra hay otros con más perspectiva





que yo para opinar, aunque he de destacar que, aquellos que realmente se han acercado a ella con ojos tan curiosos como sabios, se han mostrado de acuerdo.

-Miguel Ángel: Creía que vuestro objetivo era enmendar a los artistas consagrados de la época.

-EG: Quizá lo fue durante un momento de mi vida. Supongo que os referís a esa anécdota que se nos atribuye sobre vuestro *Juicio Final*.

-Miguel Ángel: Atribuida está y para la mayoría forma parte de vuestra historia e indirectamente de la mía. Según consta en las páginas de los libros que la recogen, fuisteis vos quien decidió acercarse a Pío V para ofrecerme a mejorar mi obra... prescindiendo de ella.

Pero, déjame recordar; creo que dijisteis que podríais hacer desaparecer mis frescos para pintar algo más decoroso. ¿Os asustaba mi naturalismo? ¿O acaso perseguíais el favor del Papa para conseguir, por fin, encargos de envergadura?

-EG: Creo que no recordáis que fue el Pontífice quien se sintió ofendido por los desnudos que habíais realizado.

-Miguel Ángel: Los tiempos cambiaban. La Contrarreforma también llegaba a la Roma del Renacimiento Tardío pretendiendo encorsetar el pensamiento, el arte y la audacia artística. Yo elegí asumir el riesgo de dejar que mis pinceles continuaran evolucionando. Creo que es lo que llaman "adelantarse a los tiempos".



-EG: Precisamente, querido colega. Nos unen más cosas de las que nos separan. Eso es lo que han dicho de mí y de mi obra.

-Miguel Ángel: De vuestra obra, como de la mía, se han dicho muchas cosas.

-EG: Por eso aprovecho estas páginas para contestar a las que considere.

Desde luego no fue a Miguel Ángel Buonarroti al único que no le sentó bien mi ofrecimiento a Pío V; la reacción de los pintores italianos ante mi "sugerencia" no se hizo esperar.

Las camarillas pusieron en marcha sus engranajes y sentí que poco o nada tenía que hacer ya en Roma.

Entonces, surgió España.

La Corte de Felipe II se acababa de trasladar a Madrid y buscaban, según decían por aquí y por allá, pintores destacados para participar en la decoración del Monasterio del Escorial.

Pato a la Scappi

Adiós Roma

ingredientes

- Un pato de unos dos kilos
- 250g de jamón cocido picado
- 1/2 botella de vino tinto
- 50 ml vinagre de vino tinto
- 30 g de azúcar sin refinar
- 75g de ciruelas pasas sin hueso
- Pimienta rosa entera
- Canela en polvo
- Nuez moscada
- Clavo de olor
- Pasas sultanas maceradas en vino dulce
- Sal sin refinar



Esta receta pertenece a Bartolomé Scappi, cocinero privado del Papa Pío V y gran innovador de la cocina del siglo XVI.



Se ralla la nuez moscada, se mezcla con los clavos, la canela y la pimienta y se echa a una cazuela con un fondo de aceite de oliva a fuego muy lento para que den todo el aroma.



Se añaden a la cazuela las ciruelas, las pasas sultanas, el azúcar, el vinagre, el vino tinto y el jamón y se mezcla todo con mimo, manteniendo el fuego muy bajo.



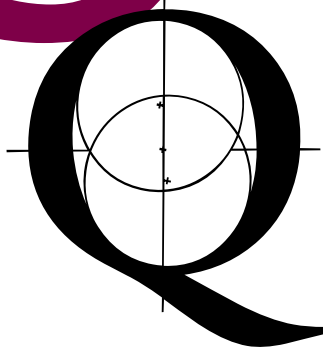
Se coloca el pato en la cazuela y se lleva a hervir tapada. Cuando rompe el hervor se pasa el pato al horno durante una hora aproximadamente a 150° C. Cuando el asado esté en su punto se pasa a una fuente y se sirve con la salsa aparte.



5

Capítulo

Bienvenida Madrid



uizá vi en Madrid la justa recompensa a mis desvelos por conseguir encargos merecedores de mi arte.

Mi biografía de emigrante culminaría con este viaje a España. A partir de mi llegada a la Corte, acompañado de mi inseparable y querido Francisco Preboste,

y dispuesto a conseguir el lugar que merecía, los viajes largos se transformaron en breves desplazamientos por Madrid, Toledo y sus alrededores. No en vano, ya no era un muchacho. Por aquél entonces tenía yo treinta y seis años y veintitrés contaba Francisco.

-Francisco Preboste: Fue un honor acompañaros.

-EG: Me alegra escuchar vuestra voz y, seguramente, no soy el único. Me consta la curiosidad que ha generado vuestra figura a mi lado desde nuestro encuentro en Roma hasta nuestra separación en Toledo más de cuarenta años después.

-Francisco Preboste: Muchas fueron las preguntas e infinitas las suposiciones.

-EG: Y lo siguen siendo. Cuanta más libertad dan los tiempos más libertades se toman las plumas. Dejémosles con sus conclusiones inconclusas; ambos sabemos de nuestra confianza y cariño.

-Francisco Preboste: Aprendí mucho junto a vos.

-EG: No tuvisteis nada que no hubierais ganado por vuestro propio mérito; de otro modo, no hubierais podido acompañarme en los negocios, colaborar en mi taller o cobrar los pagos en mi nombre. Pero antes de todo lo que vivimos en Toledo, tuvimos nuestro encuentro con el Madrid de la Corte de los Austrias. ¿Recordais, querido Francisco?

-Francisco Preboste: Recuerdo el impacto. Veníamos de Roma con la expectativa de encontrar una capital de la Corte a tono con sus pretensiones y con lo que habíamos oído acerca de ella y sin embargo no fue así. Al poco de vivir en nuestra casa de Toledo, me asaltó el pensamiento de no entender por qué tanto empeño en sacar a la Corte de la ciudad a causa de sus angostas calles y llevársela a Madrid que crecía, sin orden ni concierto, con calles tan estrechas y serpenteantes como las de la misma Toledo.

-EG: Sí, pero no os olvidéis de que la Corte, en Madrid, actuaba con más libertad que en Toledo.





Pocos nobles y representantes religiosos hacían la vida menos complicada. Bien es verdad que pronto Madrid multiplicaría su población pero, para entonces, ya estaba El Escorial en marcha.

-Francisco Preboste: Es mejor que no penséis demasiado en aquello.

-EG: Al contrario, querido Francisco, recordarlo me libera y me reafirma en la injusticia que se cometió con mi obra y mi persona.

-Francisco Preboste: Como deseáis.

-EG: Sin embargo, no será ahora cuando le preste atención a aquél momento, sin duda, determinante en mi vida. Hablábamos de vos y de mí, de nuestro establecimiento en Toledo, la más trentina de todas las ciudades españolas de la época. Hay que ver con que celeridad se consolidaban y ponían en práctica en Toledo los decretos del Concilio de Trento.

-Jusepe Martínez: Perdonad que os interrumpa.

-EG: ¿Sois vos, Jusepe? He de reconocer que me sorprende vuestra visita.

-Jusepe Martínez: El mismo, me quedo solo un instante, lo justo para recordaros que si bien Toledo era

trentina, como decís, vuestra casa no era exactamente el mejor ejemplo de recogimiento de la ciudad.

-EG: Me desconcertáis Jusepe, no sé a qué os referís. Y sin embargo me han llegado noticias de mal concepto que teníais de mi persona y de cómo hablabais de lo que ni yo mismo hablo: mi vida privada. En cualquier caso, no me asombran vuestra actitud ni las críticas sin fundamento que sobre mí y mi obra vertisteis y que han quedado para la historia. Al fin y al cabo siempre fuisteis más romano que veneciano, más de Miguel Ángel que de Tiziano.

-Jusepe Martínez: Lamento que las opiniones de otros sean para “El Greco” críticas infundadas. Yo no venía a hablar de vuestra obra, que considero más cercana a la locura que a la razón.

-EG: Ya veo, ya. ¿Y entonces?

-Jusepe Martínez: Si Toledo era trentina no ocurría así en vuestra casa. En ella, los ducados corrían entre los músicos que teníais contratados para amenizar vuestras comidas. Tampoco es fácil olvidar la forma en la que entrasteis en Toledo, dando a entender que no había en el mundo nada superior a vuestras obras.

-EG: Y como ya habéis dicho lo que veníais a decir, podéis marcharos.

Roscón de Reyes

Bienvenida Madrid

masa madre

- 70 g leche templada
- 10 g levadura fresca, diluida en la leche
- 1 cucharadita de azúcar
- 130 g harina de fuerza

Todo bien amasado en forma de pelota se coloca en un bol grande con agua caliente durante 10 minutos.

masa principal

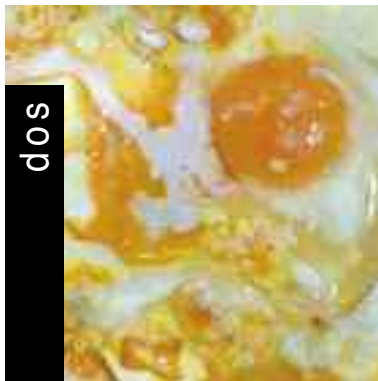
- 60 g leche
- 70 g mantequilla a temperatura ambiente
- 2 huevos a temperatura ambiente
- 20 g levadura fresca
- 450 gr harina de fuerza
- 1 pellizco sal
- 120 gr azúcar aromatizada con piel de 1+1/2 naranja rallada y piel de 1/2 limón rallado • Agua de azahar, embotellada en vidrio, al gusto.

curiosidad

El Roscón de Reyes tiene origen pagano y romano. Entre los esclavos se repartía un pan de fruta con un haba seca; el que la encontraba era rey por un día y presidía el banquete de los patricios y era aclamado y/o vilipendiado por las calles.



Poner la harina en forma de volcán y en el cráter mezclar todos los ingredientes anteriores empezando por 60 g de leche templada con la levadura diluida



Se tapa con un paño y se deja levar unas 4 h (se duplica o más). Pasado el tiempo se separan dos bolas y se deja descansar 5 minutos cada bola. Se da forma de roscón a las bolas y se cubren con un paño. Se dejan levar 2 o 3 h.

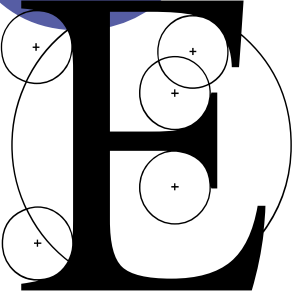


Se pintan con huevo y se adornan primero con azúcar bañada en agua de azahar y luego con la fruta y la almendra. Se mete en el horno precalentado entre 170° y 180° hasta que se cueza por dentro y por fuera se dore al gusto.



6

Capítulo



Recomenzando en Toledo

s cierto que la llegada a La Corte fue tan interesante como desalentadora.

El viaje emprendido desde Italia no fue, ni mucho menos, un viaje de esos que ahora llaman “de placer”. Por aquél entonces, iniciar un viaje significaba asu-

mir una serie de riesgos. Mejor que yo mismo, lo explica Núñez Florencio: “En un mundo que aún está lejos del concepto de ocio o de la medición compulsiva del tiempo, el viaje se presenta primariamente como un medio cuya necesidad o exigencia se acepta con cierta dosis de fatalismo. Viaja, por lo general, quien no tiene más remedio: viajar es incómodo, pesado, agotador, incluso peligroso; los caminos son malos e inseguros, la posibilidad de contraer enfermedades aumenta.”

Efectivamente, los que viajábamos era porque no teníamos más remedio. En mi caso, quería conquistar la Corte y lo intenté. Provisto de algunas cartas de recomendación y con algunos contactos intenté conseguir el favor de Felipe II como mecenas. No lo conseguí.

Felipe II era un gran admirador del Renacimiento italiano, buscaba el estilo veneciano, veneraba a Tiziano. Parecía, a todas luces, que yo era el hombre que necesitaba. Pero, por lo visto, los consejeros a los que el Monarca prestaba oído en la época de la Contrarreforma no estaban de acuerdo con mi opinión.

-Don Luis de Castilla: Quizá, sencillamente, vuestro estilo no encajaba con sus prioridades. Digamos que erais un hombre esencial y excesivamente renacentista, demasiado filosófico para un monarca tan religioso. ¿Podría ser?

-EG: Podría, podría ser, aunque algunos han dado en asegurar que siempre fui un artista oriental y que lo bizantino destacó en mi obra por encima de cualquier otra corriente artística. Fuera como fuere, los consejeros de El Rey tampoco estaban de mi parte. En cualquier caso, querido amigo, es grato escucharlos.

-Don Luis de Castilla: ¿Fue por eso que aceptasteis venir a Toledo?

-EG: Mi querido Luis, a vos no os puedo mentir. Sí, así fue; decidí replegarme, buscar nuevas oportunidades que me permitieran volver a avanzar en la dirección que yo buscaba.





-Don Luis de Castilla: Es decir, dar un paso atrás para tomar impulso.

-EG: Todo hombre tiene derecho a perseguir un sueño y el mío era El Monasterio de El Escorial. Desde allí sí se daría a conocer plenamente mi obra.

-Don Luis de Castilla: Ambición no os faltaba y, aunque inicialmente vuestro deseo fue permanecer en La Corte de Madrid, me alegró mucho saber que aceptabais el encargo de *El Expolio* en Toledo, pues sentí que las puertas de esta ciudad se abrían para vos.

-EG: Y así fue, amigo mío, pero ni eso ni los retablos del Convento de Santo Domingo, consiguieron mitigar mi ambicioso deseo de trabajar en El Escorial.

-Don Luis de Castilla: Y volvisteis a intentarlo con *El Sueño de Felipe II*.

-EG: Y con *Adoración del nombre de Jesús o Alegoría de la Liga Santa*, que no será por falta de nombres, aunque ese nuevo intento tampoco cuajó. Sin embargo, el mismísimo Monarca me encargó *El Martirio de San Mauricio*.

-Don Luis de Castilla: ¿Creéis que el Rey había visto ya *El Expolio* o los cuadros de Santo Domingo, de los que sé, y sabéis que digo la verdad, que os sentís especialmente orgulloso?

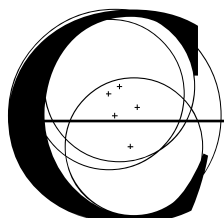
-EG: Estaba convencido de ello. Cuando su majestad visitó Toledo para el Corpus de 1579 tuvo que ver mis obras. En la Corte había un vacío indiscutible: la figura de Navarrete el Mudo había desaparecido. La muerte del pintor que gozaba del favor del Rey era una oportunidad para mí. Era la oportunidad por la que yo había apostado al salir de Roma.

-Don Luis de Castilla: Pero la emoción os pudo y el deseo de ser vos mismo no os permitió ser más sagaz y recordar que en la Corte, no sé si de boca de Fray Sigüenza o de Juan de Navarrete, “el mudo”, lo que se buscaba era “un pintor que pintara santos de modo que no quiten la gana de rezar en ellos”. Y vos, Doménico, parecíais ser el “pintor de la dispersión” en una España que se transformaba al dictado de la Contrarreforma.

-EG: Sí, eso se ha dicho, aunque también es cierto que el propio Fray Sigüenza afirmó que yo era un gran autor y que se veían cosas excelentes de mi mano.

-Don Luis de Castilla: Quizá llegaste, querido amigo, en un momento equivocado, a contracorriente de los tiempos.

-EG: Precisamente de eso estuve hablando el otro día con Miguel Ángel.



Recomenzando en Toledo

Cocido violeta de tres vuelcos

ingredientes

- 600 g de garbanzos de calidad óptima
- Apio
- Puerros
- Col Lombarda
- Zanahorias
- Patatas
- Chorizo curación media-baja
- Morcilla de arroz y cebolla
- Tocino de pringá
- 1/4 gallina sin piel
- 2 huesos blancos
- 100 g de “flor de ternera” semidesgrasada
- 2 huesos de jamón
- 1/2 kg Morcillo



La víspera, se ponen a remojo los garbanzos. Se pone la cazuela al fuego con los huesos de jamón, el hueso blanco, la “flor”, la gallina y el morcillo y se deja cocer a fuego lento durante una hora; sacando la espuma y la grasa al gusto. Se añaden las verduras, salvo la patata y los garbanzos en red.



Dos horas después, se retiran tres litros de caldo para la sopa en una cazuela separada y se hierven en ese caldo las patatas, cuando estén, se reservan y se echa la pasta de la sopa. En otra cazuela aparte, se cuecen durante una hora los chorizos y el tocino, la morcilla se añade en el último cuarto de hora.



Se sirve el cocido en tres vuelcos o platos: uno con la sopa, otro con los garbanzos y las verduras y otro con las carnes y embutidos. A partir de ahí, cada comensal puede combinar los vuelcos como quiera.



7 Jerónima y Manuel

D

on Luis de Castilla, sin duda, fue mi mentor en la llegada a Toledo en todos los sentidos. A él le debo los encargos que, más tarde, trajeron otros: *El Expolio* y las obras realizadas para El Convento de Santo Domingo. A él le debo la casa en la que me alojaba y los primeros amigos y conocidos que me abrieron las puertas de la sociedad toledana.

He de decir que, aunque mucho se ha dicho de su condición de trentina, en Toledo había una corriente intelectual que mucho distaba de ser subterránea. Yo me instalé en un viejo palacio del siglo XIV propiedad del Marqués de Villena.

En un principio no me planteé permanecer en Toledo mucho tiempo pero, salvo durante una breve etapa, los acontecimientos hicieron de ese palacio mi hogar hasta el final de mis días. Tanto en mi casa como en casa de otros intelectuales, se sucedieron un sin fin de relaciones sociales de las que, en ocasiones, no salí bien parado.

Sé que a muchos de ustedes les interesan esas relaciones sociales que unos califican de interesadas y otros de interesantes. Hablaremos de ellas, sin duda, más adelante. Ahora me gustaría zanjar un asunto a cerca de una persona que, de un modo u otro, supuso un punto de inflexión en mi vida: Jerónima de las Cuevas.

Tengo la certeza de que el interés por saber más de la madre de mi hijo es, en gran medida, pura curiosidad. ¿Qué más les da a ustedes conocer mi vida privada? ¿En qué va a modificar ese conocimiento el valor que le puedan dar a mi obra?

Siempre procuré que mi vida personal estuviera a resguardo de especulaciones y casi lo conseguí. De no haber sido por los trámites burocráticos y los pleitos que me vi obligado a iniciar para proteger mi honor y mi bolsillo, a estas alturas sería para ustedes un completo desconocido en lo que a mi vida privada se refiere.

Sin embargo, en el momento en que decidí convertirme en portavoz de mí mismo y de mi tiempo, comprendí que, tarde o temprano, tendría que rozar ciertos aspectos personales que están ya en boca de todos.



Esto no es para mí más que un juego de distracción y como tal lo planteo. Veremos hasta qué punto esa información que puedan conseguir, sacia su curiosidad y alumbrá mi persona.

Jerónima de las Cuevas es una mujer que entra en mi vida a través de la sociedad toledana para permanecer siempre en mi biografía. No es que yo reniegue de ella, es que lo que pasó, pasó y es cosa nuestra.

-Jerónima de las Cuevas: Decís bien, lo que pasó, pasado está, pero aún no se ha contado.

-EG: Jerónima, es un placer recibirlos. Dudé mucho de contar con vuestra presencia.

-Jerónima de las Cuevas: Aquí estoy Doménico, pero no como protagonista, solo soy vuestra acompañante.

-EG: Las mujeres siempre tan precisas.

-Jerónima de las Cuevas: Es preciso llamar a las cosas por su nombre, al menos cuando se puede. De mi relación con vos, sin embargo, ya hay que hablar de otra manera.

-EG: No quisiera sino ofrecer algún dato que saciara la curiosidad que hace cientos de años no se sacia y pasa de generación en generación como si mi vida privada fuera de su incumbencia.

-Jerónima de las Cuevas: Os conozco, Doménico, a mí no me tenéis que dar explicaciones. Es cierto que nos conocimos en Toledo al poco de llegar vos de Roma. Y más cierto aún que soy la

madre de vuestro único hijo, como también lo es que no convivimos como familia.

Quizá mi sangre fuera impura para aquellos tiempos, quizá yo ya tuviera marido cuando nos conocimos, quizá erais vos quien tenía esposa allá en Roma. Tal vez fui incapaz de resistirme a vuestra persona o tal vez buscabais compañía femenina para acallar algunas bocas que hablaban de vuestra intimidad con Francisco.

De aquellos meses recuerdo especialmente el embarazo y el nacimiento de Manuel y, luego, quizá la muerte por separarme de él.

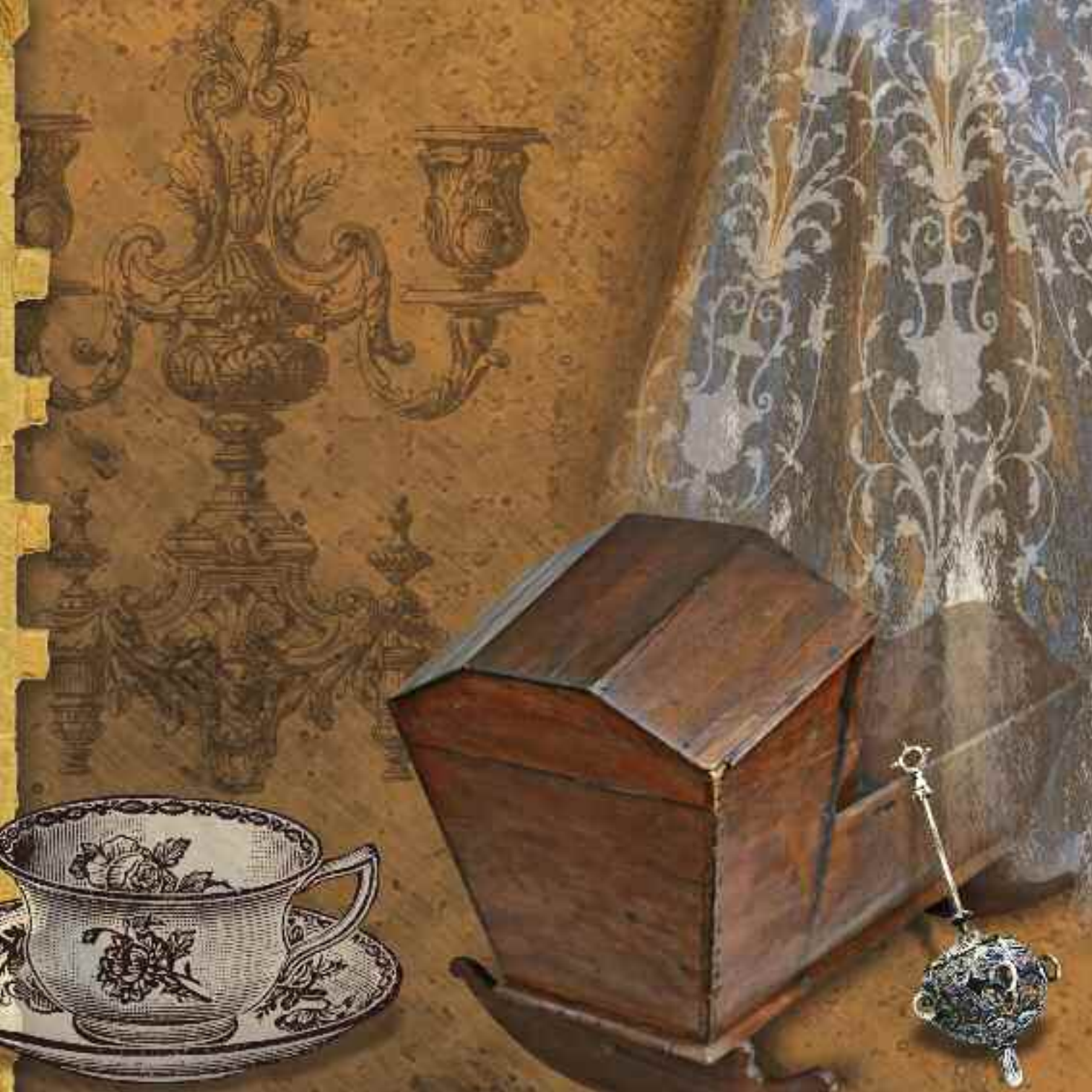
-EG: Vos y yo, Jerónima, sabemos que no importa si nos dejasteis al poco de nacer Manuel o si, despechada ante imponderables, os refugiasteis en un convento. No importa si volvisteis con los vuestros o si, sencillamente, lo nuestro no podía ser. Tener conocimiento real de aquellos hechos no va a cambiar ni la historia ni mi huella en ella.

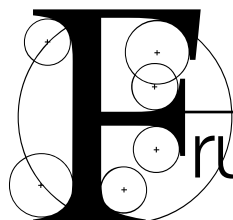
-Jerónima de las Cuevas: Dejemos las minucias, por favor. Manuel se quedó con vos, con Francisco y también convivió con su tío Manussos. Sé que se hizo vuestro ayudante y que llegó a tener su propia familia.

-EG: Así fue, sin más detalles. Manuel tuvo un hogar en Toledo, un oficio y dos matrimonios. Del segundo nacieron dos nietas. Ellas fueron mis herederas; se llamaban Claudia y María.

-Jerónima de las Cuevas: Nuestras nietas, Doménico que, en ocasiones, daís más detalles por lo que callais que por lo que contais.







Jerónima y Manuel

Frutillas de sartén

ingredientes

- 500 g harina blanca de trigo
- 250 ml de agua
- 250 ml de vino blanco semi-dulce
- Ralladura de 1 limón
- Canela en polvo
- Sal
- Piel de una naranja y de un limón
- Ajónjolí
- Anís grano
- Miel de azahar



Los pestiños, junto con churros y buñuelos, son las frutillas de sartén que más se conocen actualmente.

El secreto de su calidad está en los ingredientes y en la masa.



Para aromatizar el aceite de la fritura se fríen en una sartén honda la piel de naranja, la de limón, los granos de anís y el ajonjolí. Se cuela el aceite y se reserva.



Se prepara la masa con una pizca de sal, la harina y la piel de limón rallada. Se mezcla bien y se añade el vino, el agua y 175 ml de aceite aromatizado. Se amasa hasta que la masa se suelta de las manos, se extiende y se corta en rombos y se pliegan.



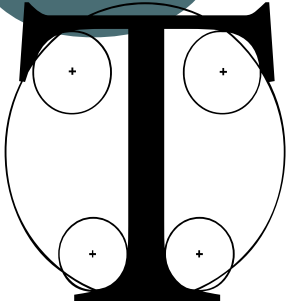
Se fríen las masas y se van pasando por una mezcla al 70/30 de miel y agua caliente para que sea absorbida por las frutillas y estén más jugosas. Se sirven frías.



8

Capítulo

Felipe II y su Escorial



erminado mi litigio con la Catedral por el pago de *El Expolio* –debo insistir en que siempre he considerado que un hombre ha de luchar por sus intereses, como muestra la larga lista de pleitos que adorna mi biografía- Llegó la oportunidad que estaba

esperando. Me llamaron de El Escorial. Felipe II estaba interesado en mi obra.

El Rey requería mis servicios, ya por conocer mi obra, ya porque yo se los ofreciera el día del Corpus de 1579, ¡eso qué más dará! El caso es que Felipe II me requería para El Escorial.

-Fray José de Sigüenza: Y vos no supisteis o no quisisteis complacer al Rey.

-EG: Pocas veces en mi vida he pintado para complacer a un cliente, siempre he intentado que el cliente pidiera lo que yo le quería ofrecer.

-Fray José: Quizá, en este caso debisteis ser más cauto y menos presuntuoso. El Contrato de “el Mudo”

lo decía bien claro al hablar sobre las obras que se pintaran para El Escorial: “Las cuales pinturas ha de hacer conforme a la voluntad de su Majestad y a su contento y satisfacción del padre prior o de las personas que para ello fuese servido nombrar”. Todo estaba en el contrato entre el pintor y la Congregación, hasta la altura de las figuras.

-EG: Como bien decís, ese contrato era con “el Mudo” no con mi persona.

-Fray José: Perspicacia y humildad, Greco, perspicacia y humildad. ¿Por qué no iba a servir para vos lo que había servido para el pintor favorito de su Majestad? ¿Acaso creéis que estabais exentos de compromisos con la Congregación por el simple hecho de ser vos mismo?


-EG: Yo, yo mismo, exactamente. Yo y mi técnica, mi uso del color, mi dominio de la luz, mi maestría en el dibujo, mi creatividad... Poco o nada tenía que ver con “el Mudo”. ¿Por qué no íbamos a ser tratados de diferente manera?

-Fray José: Sencillamente porque los planteamientos de “el Mudo” no eran dados por buenos por ser suyos, no era lo que “el Mudo” quería o deseaba plasmar en los lienzos.

PHILIPUS II REX HISPANIAE • ORBIS TERRAE







Escuchad de una vez por todas, Greco: “el Mudo” no hacía más que reflejar los deseos del Rey en sus obras; eso es lo que se esperaba de vos y de vuestro *San Mauricio* y *La legión tebana*.

Recuerdo otra parte del contrato que os puede interesar: “Y en las dichas figuras, no ponga gato ni perro ni otra figura que sea deshonesta, sino que todos sean santos y que provoquen a devoción”.

Sed sincero y decidme: ¿Creéis de verdad que vuestra obra, pensada para ocupar uno de los altares laterales de la iglesia de El Escorial, provocaba realmente devoción?

-EG: Para ello fue creada. El que a vos no os agrade no me causa más problema que el de vuestra influencia sobre el monarca, desde vuestro cargo de bibliotecario de El Escorial. ¿Acaso he de recordaros que afirmasteis que si mi obra estuviera realizada «con razón y con arte», gustaría a todos?

Quedaos con vuestro Tiziano español, como describíais a Navarrete “el Mudo” que a mí se me llega

la hora de comer y de ese placer, a poder ser acompañado de música, no me privo salvo en caso de necesidad.

Cierto es que no quiso el Rey mi cuadro, que hubo de dar una y mil vueltas como fantasma en el Monasterio antes de encontrar su lugar. Cierto es que fui rechazado, pero no lo es menos que no fue por falta de calidad de mi obra, sino por la cortedad de miras de los que tenían que juzgarla.

Y no digo que hubiera mala fe en ello, ni mucho menos. Sencillamente, llegué demasiado pronto donde, encima, no se me esperaba.

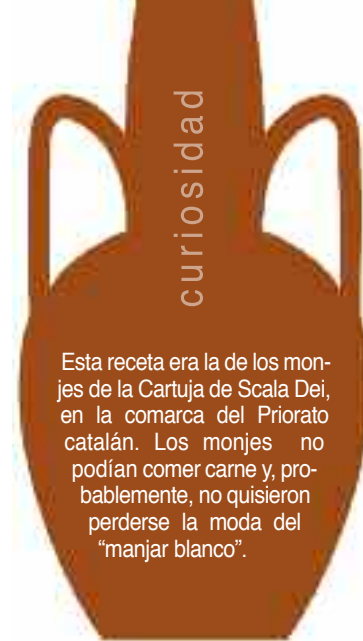
M

Felipe II y su Escorial

Manjar blanco de pescado

ingredientes

- 1 Pescadilla o merluza de 2 kg, aproximadamente
- Leche de vaca semidesnatada
- Leche de almendras
- Harina de arroz
- Azúcar refinada



Esta receta era la de los monjes de la Cartuja de Scala Dei, en la comarca del Priorato catalán. Los monjes no podían comer carne y, probablemente, no quisieron perderse la moda del “manjar blanco”.



Se limpia la pescadilla, se separa en dos lomos, sin piel ni espina, y se deshace con los dedos en un plato. Hay que tener especial cuidado en conseguir que la carne del pescado quede libre de espinas.



Se echa el pescado desmigado en un cazo profundo y se cubre con leche. Se calienta la mezcla mientras se bate para desmigar bien el pescado. Se va incorporando suavemente la harina y más leche, si fuera necesario.

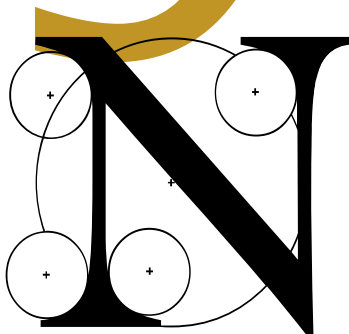


Se añade el azúcar, sin dejar de remover para que no se cuajen grumos, hasta que la crema tenga consistencia de natilla. Se sirve caliente sin más compañía que el pan.



Capítulo 9

Toledo, recurso y meta



i yo mismo hubiera podido imaginar que Toledo acabaría siendo mi hogar. Ciertamente no me lo esperaba pasados los cuarenta, con las puertas de los ansiados encargos de la Corte cerradas y con el lastre de haber pleiteado contra la Catedral por el

célebre caso de *El Expolio* en el que salí perdiendo.

No me faltaban amigos ni admiradores. No sería en la Corte, no sería en la Catedral, pero yo tenía la certeza de que, de alguna manera, llegaría mi momento.

Y estábamos en la década de los 80, en una ciudad que apenas sesenta años antes había sido capital de la Corte del Reino, capital del imperio español conducido por Carlos I y que, ahora, era conocida por muchos, miopes a juicio mío, como la capital de los conventos.

Decían que, con el traslado de la Corte a Madrid, a Toledo solo le había quedado la Iglesia y que se había convertido en la segunda Roma.

Eso decían los que desconocían que, tras la Puerta de la Bisagra, un Toledo diferente bullía entre las callejas y los patios. Conventos había muchos, iglesias en buen número, eso a mi persona le satisfacía por lo que pudieran engordar los encargos. Pero Toledo era también una ciudad cómoda, bien provista de reuniones y encuentros en los que las buenas tertulias, los buenos platos y la mejor música se podían encontrar sin demasiada dificultad.

-Antonio de Covarrubias: Yo puedo dar fe de todo ello.

-EG: Qué satisfacción, Antonio, que vengáis a corroborar mis palabras; no sabéis lo que llevo lidiado con opiniones infundadas sobre mi vida, mi arte y mi persona.

-Antonio de Covarrubias: No podíais esperar menos de mí, como amigo y como hombre.

-EG: En esos momentos que estoy detallando, sabéis bien que no esperaba mucho, aunque lo seguía ansiando todo.

-Antonio de Covarrubias: Os he escuchado hablar de la Toledo trentina y no he podido disimular una sonrisa. Como sabéis, el mismo Felipe II tuvo a bien enviarme personalmente a Concilio de Trento, de



adornata sub... z magnis populorū vocib⁹ hec anlare



manera que podéis fiarme autoridad para las palabras que diga.

-EG: La tenéis, Antonio, como hombre, como amigo y como la personalidad jurídica que os reconocen Toledo entero y la historia sin excepción.

-Antonio de Covarrubias: Es cierto, amigo Doménico, que Toledo era una ciudad oscurecida por el traslado de la Corte, pero no lo es menos que su proximidad a Madrid, a El Escorial, la colocaban también en una posición privilegiada. En ella vivían grandes eruditos e intelectuales que, como bien decís, no hacían miramientos a buenas y jugosas reuniones. A esas reuniones acudían hombres que la historia ha destacado como sobresalientes. Recordaréis a don Luís de Góngora, por ejemplo.

-EG: A él, que de mí ha dejado recuerdo imborrable legándome un epitafio que también da que hablar, y a otros muchos que fueron colegas de charlas interminables, prolongadas en sesiones de encuentros que me transportaban a las maravillosas conversaciones romanas con Fluvio Orsini y tantas y tan variadas amistades que tuve la oportunidad de cultivar entonces.

-Antonio de Covarrubias: Me sorprendéis con esa nube de melancolía. Recodad que ha sido Toledo quien finalmente os ha otorgado la inmortalidad artística. La misma Toledo en la que, casi puedo decir "de la noche a la mañana", tiene lugar el prodigioso auge de vuestro taller.

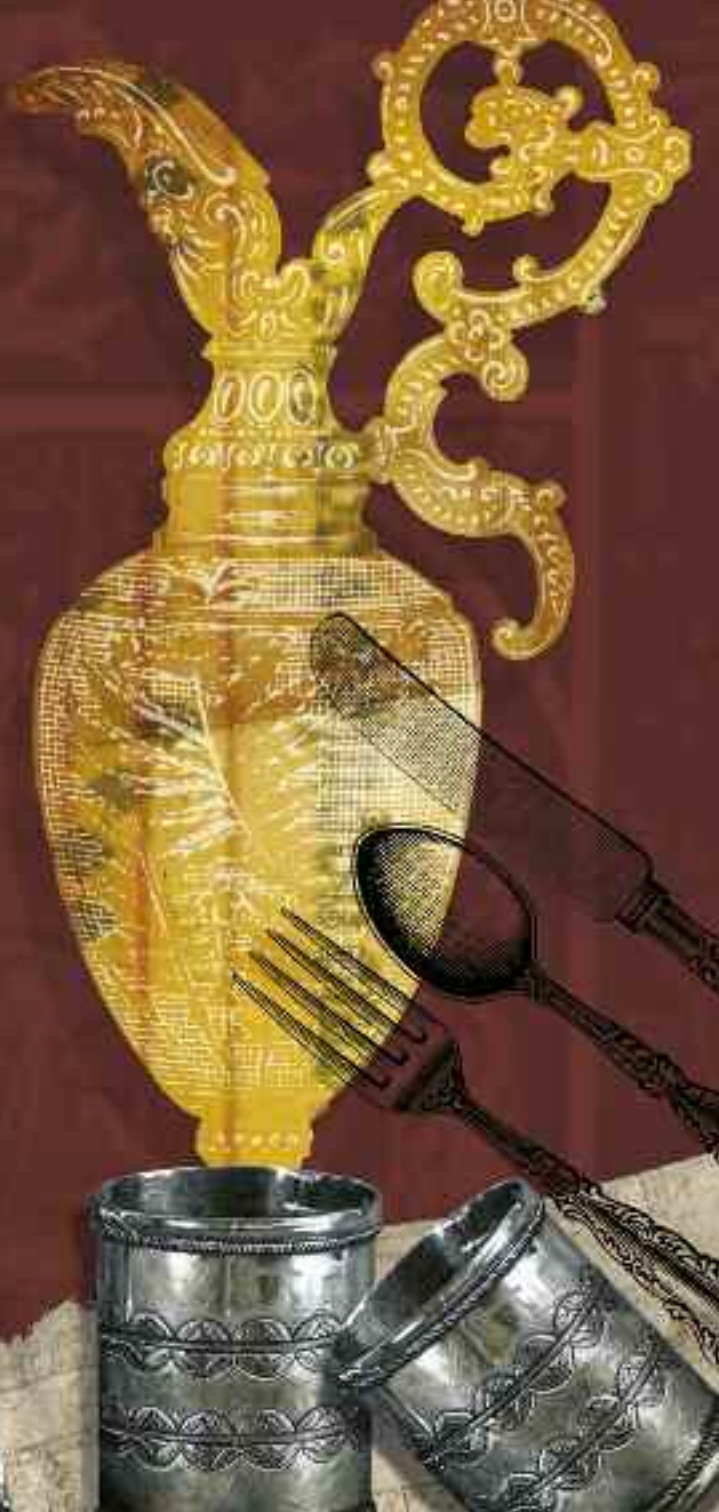
-EG: No, querido Antonio, ni olvido ni quito a Toledo lo que le pertenece.

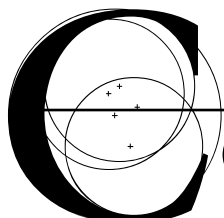
-Antonio de Covarrubias: Como seguramente conoceréis, hay muchos que dudan de ese reconocimiento que manifestáis y ciertamente aducen razones que respaldan sus argumentos. Aseguran que Toledo y nosotros, vuestros amigos versados en el arte italiano, el griego y la filosofía, fuimos el bálsamo para un corazón herido y para un orgullo maltratado.

-EG: ¿Y esas palabras qué demuestran? ¿Acaso cualquier hombre no se sentiría herido ante el rechazo irracional de los frutos de su más preciado talento? ¿Consideráis, quizá, que las opiniones vertidas por los que eran sombra del Rey y por el Rey mismo, no deberían haberme rozado? ¿Es que pensáis que no tengo alma o corazón?

-Antonio de Covarrubias: Calmáos, querido amigo, no ha sido mi intención irritaros justo ahora que vuestra vida comienza a tener un objetivo tan merecido como sólido. Hablaba por mi boca palabras de otros y por vuestra respuesta veo que aún no está asentado el daño ni restañadas las heridas.

-EG: Hay cicatrices que jamás se cierran pero que no impiden seguir adelante aprovechando las ventajas brindadas por unos a costa de los desprecios de otros. Vos, que me ofrecisteis vuestra amistad entonces, lo tenéis de sobra conocido.





Toledo, recurso y meta

Conejo en escabeche

ingredientes

- Un conejo
- 5 dientes de ajo
- Pimentita blanca en grano
- Vinagre de vino blanco
- 1 vaso de vino semi-seco
- Laurel
- Clavo de olor
- Tomillo
- Romero
- 1 cebolla grande
- 3 zanahorias
- Aceite de oliva



La mayor parte del clavo que se consume en el mundo proviene de Tanzania, Zanzíbar e Indonesia.



uno

Se sofríe despacio el conejo troceado hasta que se dore por las dos partes y se reserva en la cazuela de hierro. En la misma sartén del conejo se hace un sofrito con la cebolla en trozos, las zanahorias cortadas y los dientes de ajo.



dos

Se añade el sofrito a la cazuela donde reposa el conejo y se utiliza la sartén para tostar ligeramente las hierbas aromáticas, el clavo y la pimienta. Se incorpora esta mezcla a la cazuela.



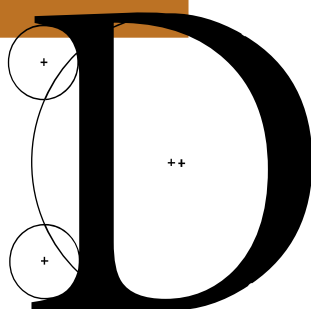
tres

Se añade el vinagre y el vino con un chorrito de zumo de limón y se deja reposar un mínimo de 24 horas antes de disfrutar de un sabor antiguo y delicioso.



Capítulo 10

Reinvención



e nuevo vuelta al principio. Parece que recomenzar era mi destino y así lo asumí.

Era necesario planificar un modelo de trabajo. Probablemente no volvería a tener la oportunidad que el destino me había arrebatado tantas veces en mi vida.

El favor de los príncipes no estaría a mi alcance, pero eso no me iba a arredrar.

Lo primero fue mirar a mi alrededor, buscar recursos, recapitular. Para poner en marcha esta nueva etapa tuve, una vez más, a Francisco a mi lado.

Toledo era un buen lugar para nuestros proyectos y teníamos la sabiduría y los contactos necesarios para llevarlos a cabo.

-Don Andrés Núñez de Madrid: Y no os referís solo a contactos como el mío, ¿verdad Greco?

-EG: No, don Andrés, no solo, y mire que como mi párroco fue uno de los contactos más destacados. Sin embargo, estaba pensando en alguien a

quien conocí mejor a través de usted. La casualidad es caprichosa.

-Don Andrés Núñez de Madrid: Sin duda os ayudé a introducirlos en algunos círculos pero, bien sabe Dios que os valíais muy bien vos solo. ¿De quién me habláis entonces?

-EG: Durante mi estancia en Italia, supe de la existencia de un escritor español tan cualificado para su arte como rebelde y hasta atolondrado, según algunos círculos.

Permitidme que os explique que si yo me movía en los círculos del cardenal Farnesio, él lo hacía en los del joven cardenal Acquaviva y claro, los círculos acaban por tocarse en una ciudad que hervía como un caldero.

Como decía, supe de su existencia y ocurrió gracias a Orsini que, probablemente de manera intencionada, nos hizo coincidir en una ocasión.

-Don Andrés Núñez de Madrid: Me habláis, sin duda, de don Miguel.

-EG: Siempre me ha interesado vuestra perspicacia; se os asoman las horas de confesionario atando cabos, don Andrés. En cualquier caso, con duda o sin ella, aquél joven escritor me cautivó; había algo



en sus ojos, en su manera de estar, inquieta pero serena a la vez. Era como si estuviera esperando a que se revelara alguna verdad indiscutible, como si aguardara la respuesta a una pregunta vital. Nunca he podido olvidar aquella expresión.

-Don Andrés Núñez de Madrid: Ya veo por dónde vais, hijo mío. Mucho se ha hablado de eso, Doménico, mucho se ha escrito sobre esa mirada y sobre el cuadro que vos realizasteis años después, bajo el enigmático nombre de *El caballero de la mano en el pecho*.

-EG: Y no seré yo, bien me conocéis, quien desvele sin motivo el misterio y rompa el juego de las hipótesis; pero me gusta comentar con vos aquellos días en que hice de la técnica del retrato una de mis especialidades.

-Don Andrés Núñez de Madrid: ¡Y tanto, Doménico! Se ha llegado a afirmar, y no sin razón a juicio mío, que eres uno de los más grandes retratistas que en la historia han sido. Pero volvamos a nuestra conversación anterior. ¿Recordáis entonces las presentaciones oficiales entre Miguel y tú?

-EG: Por supuesto que recuerdo ese momento; fue un día de invierno, un día 12 de diciembre en 1584.

No era un día cualquiera, don Miguel se casaba con la joven Catalina en Esquivias.

-Don Andrés Núñez de Madrid: ¿Te acuerdas del motivo de nuestra presencia en Esquivias? Andábamos en conversaciones por el encargo de *El Entierro del Conde Orgaz* y yo tuve que desplazarme al pueblo para atender mis obligaciones familiares para con la hija de mi hermana Elvira. El tiempo apremiaba y os sugerí la posibilidad de acompañarme para intentar cerrar los flecos que nos quedaban.

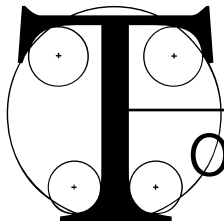
-EG: Y que no quedaron cerrados entonces, siento recordaros.

-Don Andrés Núñez de Madrid: Sois grande, Greco y a fe mía que si fuerais menos quisquilloso vuestra grandeza aumentaría.

-EG: De poco serviría una grandeza mayor en estos tiempos de miopes. Pero a lo que vamos y me preguntáis: sí, recuerdo Esquivias, lo recuerdo perfectamente.







Reinvención

Tortilla de Cuaresma

ingredientes

- 7 huevos
- 2 patatas terciadas
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 100 g de bacalao desalado
- Perejil
- Aceite de oliva



El devoto rey francés Carlomagno, llegó a publicar en una de sus Capitulares del siglo VII, que sería condenado a muerte el que comiera carne en periodo de Cuaresma.



Se pelan y cortan las patatas para tortilla y se escurre el bacalao que previamente se habrá desalado durante 24 horas con un cambio de agua. Se pone a calentar el aceite en una sartén.



Se fríen las patatas con la cebolla añadiendo el pimiento verde cuando ya están empezando a pocharse. Se batan los huevos para tortilla con un chorrillo de agua y el perejil picado.



Se mezcla la fritura con el bacalao y se remueve todo bien, se añade el huevo, poco a poco y sin parar de remover. Se deja reposar la mezcla unos minutos y se cuaja la tortilla en la sartén.



De boda en Esquivias

¿Cómo olvidar aquel acontecimiento inesperado?

El invierno se había precipitado congelando en mi memoria el rechazo del *San Mauricio*. Meditabundo y herido una vez más, me había decidido a acompañar a don Andrés a Esquivias.

Un desvío y un bache profundo me distrajeran de los pensamientos que se empeñaban en conservar, como mala cicatriz, aquel asunto de El Escorial.

-Miguel de Cervantes: Y en el camino, si mal no recuerdo, vuestro carro rompió la rueda.

-EG: Creo que fue más bien el eje del ingenio en el que viajábamos don Andrés y yo mismo el que provocó el accidente y, por casualidad, nuestro encuentro.

-Miguel de Cervantes: Donde estuviera una buena montura que se quitaran los carruajes, que no daban más que problemas.

-EG: Don Andrés no podía cabalgar y, por deferencia hacia él, alquilamos un carruaje.

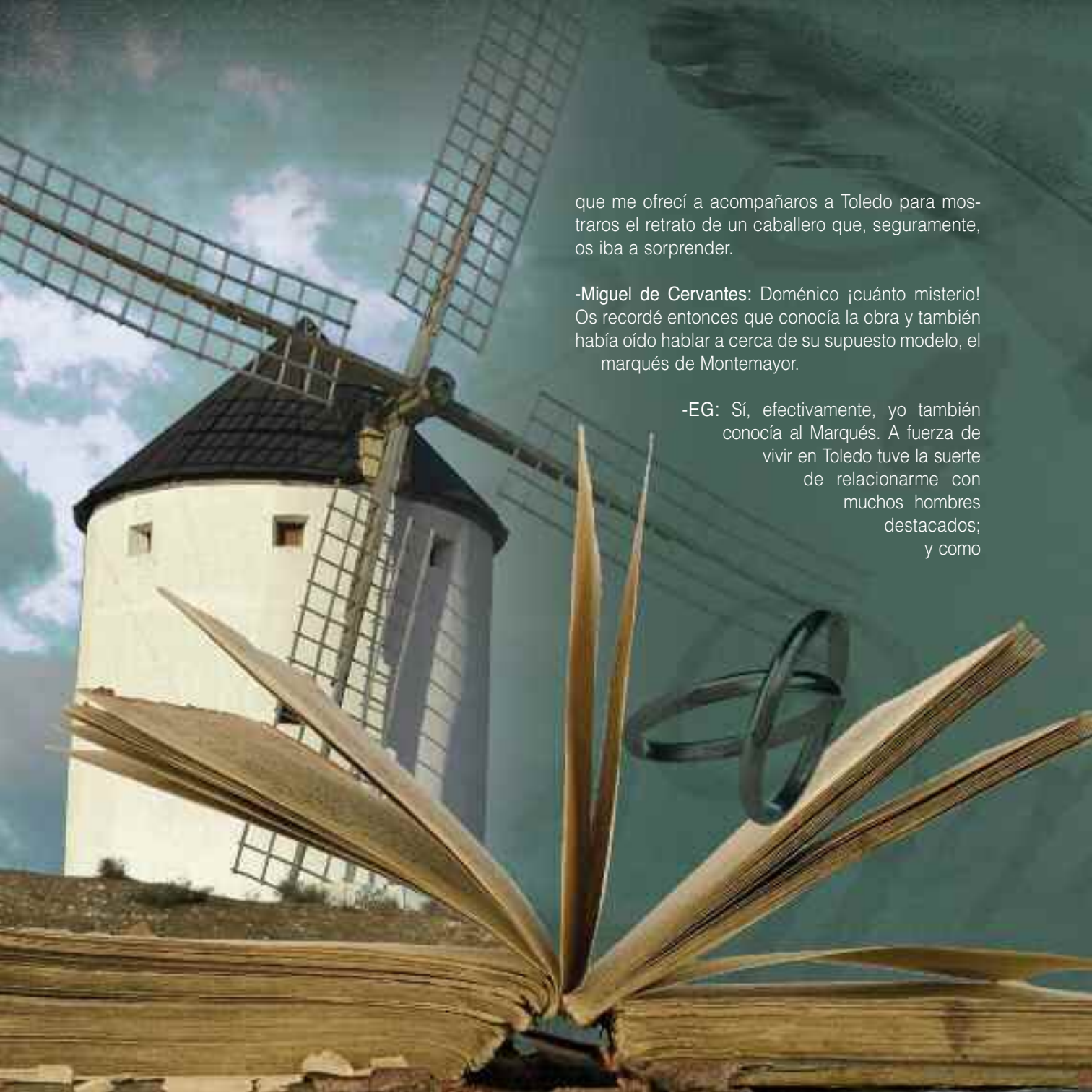
-Miguel de Cervantes: Tal vez hubiera sido mejor hacer caso a vuestro Rey, don Felipe II, en esta ocasión al menos, y seguir el valioso consejo que, decían, le había dado a su propio hijo y que se extendió por la corte como la pólvora: “viajar por los reinos no es útil ni decente”.

-EG: Mi deber era acompañar a don Andrés. De todos modos, decidme Miguel ¿queréis decir que yo debería hacer caso al monarca porque vos os plegáis en vuestros escritos a los deseos del cliente? ¿Qué ha quedado de aquel muchacho contestatario y rebelde con quien me encontré en Roma?

-Miguel de Cervantes: Lepanto y Argel habían sido buenos bálsamos para mi apasionado carácter, pero no os engañéis, Doménico, bajo aquella apariencia tranquila seguía palpitando la misma sed de aventura que me llevó a alistarme contra el turco. Sencillamente había pasado a experimentar la intensidad de la vida a través de mi pluma. ¿Acaso no os ocurría a vos lo mismo con vuestros pinceles? ¿Dónde estaba aquel joven orgulloso y arrogante que paseaba su genio y atrevimiento por los salones de Roma?

-EG: Se encontraba ante vos, viviendo una vida que le parecía ajena, sacándole provecho. Recuerdo





que me ofrecí a acompañaros a Toledo para mostraros el retrato de un caballero que, seguramente, os iba a sorprender.

-**Miguel de Cervantes:** Doménico ¡cuánto misterio! Os recordé entonces que conocía la obra y también había oído hablar a cerca de su supuesto modelo, el marqués de Montemayor.

-**EG:** Sí, efectivamente, yo también conocía al Marqués. A fuerza de vivir en Toledo tuve la suerte de relacionarme con muchos hombres destacados; y como

además veo que conocéis la obra ya podemos cambiar de tema.

-Miguel de Cervantes: Permitidme entonces preguntaros por el objetivo de aquella noche, tan lejos de vuestro epicentro cultural y profesional.

-EG: Yo viajaba con Don Andrés por motivos de negocios. ¿Y qué hacíais vos en aquél cruce, tan lejos de vuestros anteriores destinos de ultramar?

-Miguel de Cervantes: Yo no viaja con Don Andrés pero, de algún modo, también mi futuro estaba ligado a su persona. Por avatares del destino y de la mano del párroco, había conocido a la joven Catalina con la que, como sabéis vos y la historia, me desposaría al día siguiente.

-EG: Quedé desconcertado entonces y no me desdigo ahora. Sabía de vos y vuestras aventuras, había tenido ocasión de oír hablar de vuestra carrera y de vuestra pasión por una mujer casada, Ana Franca. ¿Cómo no sorprenderme al conocer que ibais a casaros con una jovencita y reclusos en el pequeño pueblo de Esquivias?

-Miguel de Cervantes: Doménico, siempre tan incisivo. Toledo y sus cercanías eran, efectivamente, un gallinero en el que cualquier noticia corría rauda, aunque fuera a contra viento, y más si se trataba de un cotilleo sobre personas públicas, como era el caso.

Ana Franca, como bien decís, fue una pasión, Catalina, por su parte, representaba la calma; además, he de confesar, ya que estamos entre hombres de mundo, que el hecho de que a su madre viuda no le gustara el matrimonio ponía, quizá, el contrapunto de aventura del que, coincido con vos, carecía el acontecimiento.

En cualquier caso, Doménico, yo me casaba en Esquivias, eso no significaba en modo alguno, que fuera a permanecer allí para siempre.

Y sobre vuestro desconcierto, qué puedo decir más que la verdad: no me sorprendió lo más mínimo. Al fin y al cabo sabía que hablabais por experiencia; vos vivíais en Toledo después de haber conocido tanto mundo. ¿A qué se debía? ¿Quizá habíais encontrado en Toledo el reconocimiento que tanto ansiabais?

-EG: Quizá, Miguel, quizá.

-Miguel de Cervantes: Os invité al enlace y aceptasteis. No sé si con curiosidad por conocer mi destino inmediato o, tal vez, por conocer hidalgos y caballeros con los que ampliar vuestro círculo de amistades y, quién sabe, quizá aumentar los encargos. Espero que fuera lo primero porque en mi boda, como tuvisteis ocasión de comprobar, se contaban los asistentes con los dedos de la mano.

-EG: Sobre mis motivos, como sobre el misterio del caballero castellano de mi lienzo, que decida cada cual lo que le convenga.

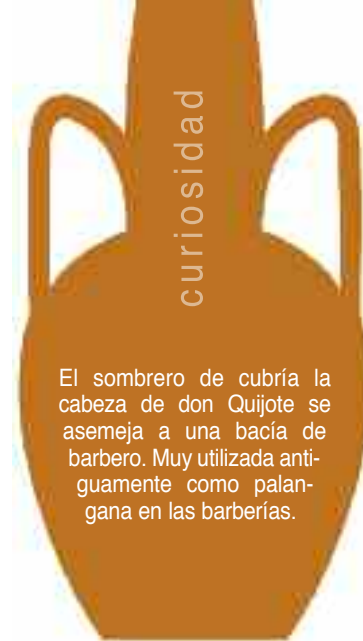
E

ntremeses

De boda en Esquivias

ingredientes

- Cochinillo troceado
- Ajo, perejil, laurel, guindilla
- Calabacines
- Pimientos verdes, pimientos rojos y cebolla
- Tomate natural triturado
- Queso manchego de curación media
- Mermelada de higos



El sombrero de cubría la cabeza de don Quijote se asemeja a una bacia de barbero. Muy utilizada antiguamente como palan-gana en las barberías.



uno

Cochinillo cochifrito

Se cuece el cochinillo cortado en tajadas pequeñas, se escurre y se sofríe en una sartén con ajo, perejil, guindilla y una hojita de laurel.



dos

Pisto

Se cortan los pimientos, la cebolla y los calabacines en juliana gorda y se sofríen en una sartén. Se añade el tomate natural triturado y se deja a fuego lento una hora.



tres

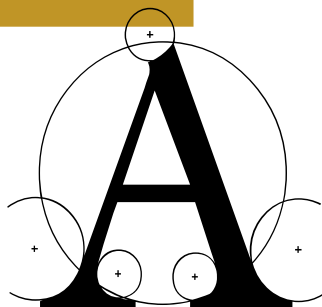
Queso

Manchego mezcla de curación media larga cortado en triángulos acompañado, por ejemplo, de mermelada de higos.



Capítulo 12

El milagro de Orgaz



l regreso de Esquivias, la posibilidad de pintar *El Entierro de Orgaz* comenzó a consolidarse. Los herederos de Orgaz habían perdido el pleito iniciado por don Andrés para que siguieran pagando la renta anual a la que se habían comprometido

tras el fallecimiento del Caballero de Orgaz.

-Don Andrés Núñez de Madrid: No podía ser de otro modo, Doménico. Nadie sino tú, como ha quedado demostrado para todos los años que hayan de venir, podía ser capaz de plasmar mejor el momento de la muerte del señor de Orgaz. Como ya os dije en una ocasión: sois grande, Greco.

-EG: Me encontré sin saberlo con la obra que, al menos en Toledo, me colocaría en el lugar que me correspondía.

-Don Andrés Núñez de Madrid: Ya os he advertido que menos quisquilloso y más humilde, Doménico.

-EG: Y os escucho, pero permitidme continuar.

Santo Tomé, mi parroquia, se me figuraba como el mejor de los escenarios. El momento histórico que debía plasmar, el más adecuado para mis pinceladas y, la libertad con que me obsequiasteis para llevar a cabo el encargo, la mejor de las licencias.

-Don Andrés Núñez de Madrid: La verdad es que recuerdo haberte dado algunas instrucciones como que debía haber público observando el milagro o que los santos Esteban y Agustín debían depositar al difunto señor de Orgaz en la sepultura y ¡ah sí, ya recuerdo! También que la escena debía tener lugar durante el oficio por los difuntos.

-EG: Que oficiabais vos.

-Don Andrés Núñez de Madrid: No me déis tanto protagonismo en la escena, Doménico, eso solo os corresponde a vos. Algún párroco tenía que haber y me tocó a mí.

-EG: En cualquier caso os confieso que, con o sin instrucciones, es muy probable que la parte terrenal de la obra hubiera tenido el mismo aspecto; sin embargo, no hubo instrucción ni norma para la parte superior del cuadro. Hacedme caso si insisto en agradecer esta libertad, sabéis que no soy hombre de muchos cumplidos.



-Don Andrés Núñez de Madrid: Me doy por satisfecho con el resultado. Y mira que pleitos y dinero me costó. Quizá no gozabais del favor de los príncipes pero, en aquella ocasión, parecíais trabajar para el mismísimo monarca.

¿Tendríais a bien saciar una curiosidad que me acompaña desde que vi la escena completa? ¿A qué introducir nobles y reconocibles toledanos en la obra? ¿Buscabais quizá complacer su vanidad para posibles frutos futuros?

-EG: Veo que no dais puntada sin hilo, don Andrés. Permitidme antes un apunte; sé de qué penosos pleitos habláis porque fue mi mano la que los inició y no por soberbia o avaricia, sino por orgullo.

-Don Andrés Núñez de Madrid: Creedme, Doménico; no dudo ni de una de las letras que habéis pronunciado.

-EG: Me agrada hablar con vos, pero ahora mismo me está reclamando un invitado tan imprevisible como acertado.

Sin embargo, no quisiera dejar nuestra conversación a medias ni vuestra curiosidad sin saciar sobre el asunto de los modelos terrenales que elegí. Digamos que los nobles pasaron a la posteridad por vez primera en *El Entierro* y, en cogiéndole el gusto, me pidieron después que los inmortalizara individualmente.

-Don Andrés Núñez de Madrid: Ya veo, ya. Y, antes de irme, ¿podría conocer la identidad de vuestra visita?

-EG: ¡Cuánta curiosidad! Os tengo dicho, párroco, que se os asoman las horas de confesionario, aunque ahora vuestra curiosidad es acertada. Precisamente a vos os conviene saber de este asunto; se trata de don Diego Granado Maldonado, el cocinero más importante de España.

-Don Andrés Núñez de Madrid: Ya que decís que tengo interés en el asunto, contadme a santo de qué mantenéis conversaciones con él. Según cuentan, se trata de un cocinero especializado en las lechugas de otros huertos... Ya me entendéis, hijo mío.

-EG: Eso dicen por los salones de Madrid. A mí no me importa si imita, copia o inventa. Lo que busco es su ingenio y maestría en la cocina y las presentaciones de los banquetes.

-Don Andrés Núñez de Madrid: ¿Acaso tenéis previsto deslumbrar a Toledo con un banquete?

-EG: Tenemos, párroco, tenemos. Con una parte del dinero que me paguéis haremos una celebración en mi casa para que todos puedan comentar mi obra.

-Don Andrés Núñez de Madrid: ¿Tan seguro estáis de vuestro poder de convocatoria, Greco?

-EG: Mirad la parte terrenal de *El Entierro del señor de Orgaz* y decidme si consideráis que yerro.

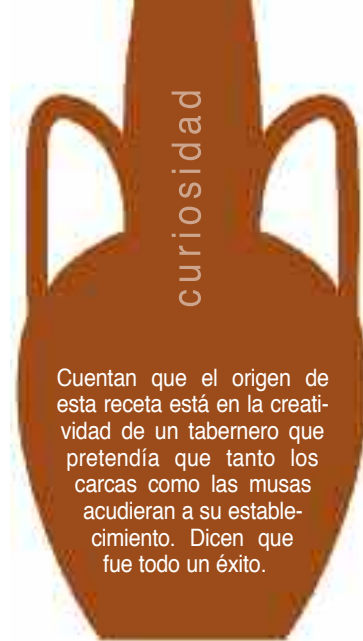


Carcamusas

El milagro de Orgaz

ingredientes

- 1 kg de solomillo y magro de cerdo en trozos
- 150 g de chorizo
- 250 ml de caldo casero de carne
- 400 ml de tomate natural
- 1 Cebolla
- 5 dientes de ajo
- 250 g de guisantes
- Pimentón picante
- 250 ml de vino blanco seco
- Sal



Cuentan que el origen de esta receta está en la creatividad de un tabernero que pretendía que tanto los carcas como las musas acudieran a su establecimiento. Dicen que fue todo un éxito.



En una sartén con fondo de aceite se saltea la carne; se reserva y en la misma sartén se sofríe el ajo y la cebolla. Cuando estén doraditos se añade el chorizo, se da unas vueltas y se reserva.



Se mezcla la carne con el contenido de la sartén y se remueve para que se contagien los sabores. Se añade el pimentón, el vino y el tomate y, en cinco minutos, más o menos, el caldo.

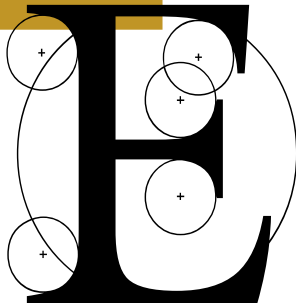


Se remueve todo con firmeza pero con suavidad y se deja a fuego medio durante un cuarto de hora. Se deja reposar un poco y se sirve calentito y con pan cerca, porque la salsa es irresistible.



Capítulo 13

Reencuentro en Toledo



l Entierro me abrió muchas puertas pero, como muchos han recogido con sus plumas, yo era persona de grupos pequeños, de relaciones cercanas, de amigos y de confidentes.

Decían que contactos y méritos para acudir a los cigarrales no me faltaban. Es cierto, así era; otra cosa es que a mí me apeteciera participar en aquellas reuniones.

Me movía con facilidad entre quienes valoraban el arte en Toledo a pesar de que, como es sabido, el castellano nunca fue mi fuerte.

Sin embargo, viene al caso recordar que la colonia de griegos había aumentado en la ciudad y que, por mi cuna cretense, yo dominaba su idioma. No sabría decir con exactitud qué era lo que me atraía de ellos: nuestros rasgos culturales comunes, nuestra condición de emigrados, nuestra necesidad de encontrar hilos de nuestra tierra en cualquier tela... Como digo, lo desconozco.

Por entonces, la llegada de mi hermano Manussos me acercó a aquel grupo de compatriotas que, aunque poco aportaban a mi carrera artística, bien es cierto que alimentaban esos vestigios bizantinos que anidaban entre mis pinceles y que varios especialistas han sabido interpretar mucho tiempo después.

-Manousos: Sin embargo, ayudabas a los griegos en sus asuntos con traducciones certeras que les facilitaban los trámites para iniciar una nueva vida.


-EG: Digamos que practicaba para no olvidar mi idioma y se producía un intercambio de intereses. Pero, no hablemos solo de mí, querido Manussos. Decíme: ¿qué hay por Venecia? Son ya casi quince años los que hace que me marché de la Serenísima y aún sueño con ella.

-Manousos: Venecia se cansa, hermano. Los nuevos caminos del mar recortan su influencia y también sus dominios.

-EG: Por favor, Manussos, siempre tan preocupado por los asuntos económicos y políticos. Habladme de Venecia, de la Serenísima, de sus pintores y artistas, de sus reuniones, de sus triunfos eternos, que



ΑΓΓΕΛΟΣ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΟΣ



del desgaste del tiempo, creedme hermano, empiezo a saber ya demasiado.

-Manousos: Si os referís a vuestro maestro Tiziano, creí que sabíais de su muerte...

-EG: Tiziano es inmortal, Manussos; pero a pesar de ello, sí, sé que Tiziano dejó Venecia un año antes de que yo llegará a España.

-Manousos: Pues poco más puedo contaros. Dicen que con Tintoretto y Veronés se mantiene viva la Escuela Veneciana aunque, como bien decís, hermano, mis campos de acción son otros; los del arte son los vuestros. Y hablando de caminos: decidme, ¿hacia dónde nos dirigimos?

-EG: Venid, Manussos, es por aquí. El griego Damaskinós casa a su hija con un caballero español y me ha pedido que le ayude con los papeles. Ya véis hermano que mis campos de actuación se han abierto a nuevas materias; ahora se me dan bien los papeles.

-Manousos: Os sigo, Doménico. Dicen que, a fuerza de pleitos, os habéis convertido en un especialista en las leyes y su lenguaje.

-EG: A la fuerza ahorcan, Manussos. Uno tiene que defender sus intereses. Pero dejemos eso, la casa de Damaskinós está cerca y no quiero perder el hilo de nuestra conversación. Me interesa la continuidad; Tiziano me enseñó a creer en ella, por eso quiero crear escuela.

-Manousos: Vuestro taller es ya una escuela. Los encargos van creciendo. ¡Cuántos pagarían por entrar a vuestro servicio para aprender! Conseguiríais un buen dinero, hermano.

-EG: Me interesa el dinero, pero no es mi campo, Manussos. No se trata de que entre el que pueda pagar, sino el que sea capaz de demostrar que lo merece. Un día quisiera contar con mi hijo en el taller.

-Manousos: ¿Y Manuel quiere?

-EG: No solo es que él quiera o deje de quererlo. Le he visto las trazas, el talento. Ha demostrado que merece una oportunidad.

Dejemos el tema por ahora, hermano que ese es el huerto de la casa y el mismo Damaskinós viene a nuestro encuentro.



PELOPONNESO

Olimpia
Corinto
Micenas
Epidauro
Esparta

Tebos

Eretria
Maraton

Aletras

SALAMINA

LYDIA

Efeso

Priene

Mileto

SANTORIN

Mediterraneo

CRETA

RODAS

EUROPA

ASI

AFRICA

Rosquillas de ajonjolí

Reencuentro en Toledo

ingredientes

- 500 g de harina
- 200 g de azúcar sin refinar
- 150 ml de aceite de oliva
- 2 huevos a temperatura ambiente
- Piel rallada de un limón
- Ajonjolí
- Canela molida
- Un chorrito de aguardiente



Se colocan todos los ingredientes, excepto la harina, en un bol y se mezclan con una cuchara de palo. Se va añadiendo la harina poco a poco. Cuando la mezcla es homogénea se amasa hasta que se separa de las manos con facilidad.



Con la masa preparada se van cortando pedacitos y se va dando forma a la rosquilla, al gusto del consumidor. Mientras tanto se pone a calentar una sartén con aceite de oliva.

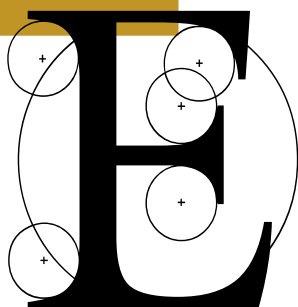


Se fríen las rosquillas y, según van saliendo, se rebozan en una mezcla de azúcar y ajonjolí y se ponen sobre una superficie lisa para que se enfríen.



Capítulo 14

Serena madurez



l taller y Manuel, esa era mi vida. Mi fiel Francisco seguía a mi lado y Manussos continuaba viviendo con nosotros en Toledo.

Y vivíamos bien, no cabe duda, teníamos el viento a favor. Más de diez años después de

mostrar *El Entierro de Orgaz*, por fin había llegado mi momento.

Hasta comienzos del XVII, los encargos se sucedieron sin tregua. Llegó el del Colegio de doña María de Aragón en Madrid, el del Monasterio de Guadalupe o el de la Capilla de San José en Toledo.

Era imposible asumir aquella ingente cantidad de trabajo y no estaba dispuesto a decir que no. El taller creció.

-Manuel: Y yo con él, aunque ya no era tan niño. De hecho, llegué a dudar de si me permitíais trabajar con vos por mis méritos o para que me hiciera cargo del pequeño Tristán.

-EG: Poco o nada necesitaba Luis Tristán de los

cuidados de nadie. A sus trece años sabía cuidarse bien solo y, aunque no tenía trazas de genio, había algo en él que me llamaba poderosamente la atención; quizá esa forma de saber guardar el equilibrio entre la pasión y la técnica.

En cuanto a vos, Manuel, de sobra está justificar vuestra presencia en el taller. Como en su día le dije a vuestro tío Manussos, sencillamente merecíais la oportunidad.

-Manuel: Fuisteis buen ejemplo, aunque, como sucede a menudo, no solo aprendí de vuestro estilo, vuestra visión o vuestro interés por la arquitectura; vuestras formas para los negocios también hicieron mella en mi manera de manejarme en asuntos económicos.

-EG: No es solo mi influencia, Manuel; la vida enseña que uno ha de pelear por lo que quiere y si la vía son los tribunales, pues sea. En cualquier caso, Preboste ha sido mi representante y socio, algo habréis aprendido también de él.

-Manuel: Eso sin duda, él defendía vuestros intereses. Lo entendí perfectamente a lo largo de los años que viví con vos y acabé poniéndolo en práctica en mi vida posterior. Para los libros y la historia ha quedado mi litigio con el Hospital de Tavera y sus consecuencias.



-EG: Volvamos al taller, Manuel; son gratos momentos los que acuden a mi mente. Recuerdo que cuando el taller comenzó a despegar, vos desplegasteis vuestra alas.

-Manuel: Así fue, pero no volé muy lejos. El taller siguió siendo una segunda casa tras mi matrimonio con Alfonsa y el nacimiento de vuestro primer nieto, Gabriel.

De hecho traje a mi colega y amigo, Orozco para que colaborara con nosotros en el taller cuando la familia al completo dejamos las casas de Pantoja y volvimos a las casas del marqués de Villena. En ellas, el taller comenzó a trabajar a pleno rendimiento, los encargos se contaban por decenas y, si a ello añadimos vuestro gusto por las copias...

-EG: Tienes razón, Manuel. Demasiados pinceles para un mismo estilo: Francisco, Tristán, Orozco, Pedro López o tú mismo... En ocasiones, tantos pintores en el taller acababan por distraerme. Y me consta que no soy el único que duda de la autoría de alguno de mis cuadros.

-Manuel: En efecto, mucho se ha hablado de vuestras obras y de los nombres que las firmaron. Cuando decidisteis daros de alta en censo de artistas del

Consejo Arzobispal, era previsible que los encargos volverían a subir como la espuma y que harían falta más pinceles en el taller.

-Francisco de Pantoja: Te lo dije, Greco, ¿lo recuerdas? Saltaba a la vista.

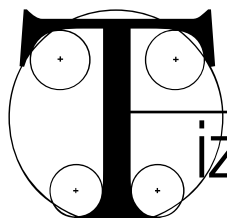
-EG: ¡Querido Francisco! Siempre estaré en deuda con vos.

-Francisco de Pantoja: Como casero, puede; como amigo, las di todas por pagadas. Pero no os visito para hablar de deudas sino de dudas, de esas dudas que se han alzado como sombras para dilucidar si vuestro pincel trazó camino en ésta o aquella obra que salió de vuestro taller. La verdad es que vos mismo sembrasteis para recoger estas incertidumbres repitiendo versiones de vuestras obras como si, más que un taller, fuerais poseedor de una imprenta.

-EG: No creo que fuera para tanto, amigo Pantoja. Ahí está mi *Piedad*, la que llaman de Niarchos; una sola obra.

En cualquier caso, pienso que es mejor que lo decidan los que se cuestionan y que otorguen a cada uno lo que corresponda. Luego, el público, que crea lo que le convenga.



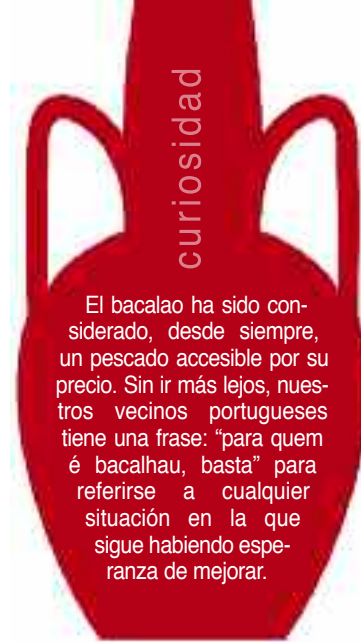


Serena madurez

iznao con bacalao

ingredientes

- Bacalao en salazón de buena calidad
- Pimientos rojos carnosos
- Aceite de oliva



El bacalao ha sido considerado, desde siempre, un pescado accesible por su precio. Sin ir más lejos, nuestros vecinos portugueses tiene una frase: “para quem é bacalhau, basta” para referirse a cualquier situación en la que sigue habiendo esperanza de mejorar.



Se pone a desalar el bacalao la noche anterior y se cambia el agua una vez. Si el bacalao fuera muy alto se dan 12 horas más al proceso y un cambio más de agua.



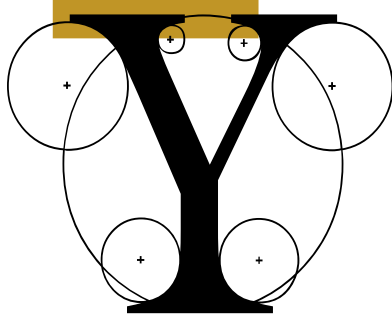
Se lavan y secan los pimientos rojos carnosos y grandes y se asan en el horno untados con aceite de oliva. Se sacan se pelan y se reservan.



Se desmiga el bacalao con las manos para que quede en trozos pequeños y para librarlo de posibles espinas; se mezcla con las tiras del pimiento asado. Se pasa por la sartén a fuego fuerte y se sirve.



Dueño de su genio y despedida



o no era consciente, pero debí intuirlo.

Toledo renacía como faro aventajado del barroco y de la contra-reforma.

La vida cambiaba. Mi hijo Manuel era padre de Gabriel y yo me

seguía desgastando haciendo lo que había hecho siempre: pintar como sentía que debía hacerlo.

Vientos nuevos soplaban con fuerza por nuevos caminos. Por un camino marchó Tristán y el viento se llevó a Francisco.

Luis Tristán se marchó a Italia. ¡A Italia con diez y seis años! ¿Cómo no comprenderlo?

Francisco, sencillamente se fue.

Manuel tomó las riendas del taller, si bien yo me seguí reservando el derecho de aceptar encargos.

-Gregorio Angulo: Manuel tomó las riendas como socio porque en lo que se refiere a los encargos, tú y solo tú seguías teniendo la última palabra.

-EG: Gregorio, amigo, qué alegría escucharos. Vos estabais cerca en aquellos días. Fue una suerte para Manuel que accedierais a ser el padrino de su hijo.

-Gregorio Angulo: Lo hice por muchas cosas, pero sobre todo por vos. No quería distanciarme de la que también consideraba mi familia.

-EG: ¿Distanciaros? ¿Cómo sería eso posible, si erais una fuente inagotable de bienestar para nosotros? Lo mismo nos ayudabais en algún apuro económico, y los dos sabemos que fueron varias y variadas las ocasiones, que conseguíais encargos para el taller.

-Gregorio Angulo: Sobre los que vos teníais, insisto, la última palabra. Pero ahora, disculpadme el atrevimiento; me acompaña otra visita que quería hablar con vos y me he permitido el lujo de invitarlo a vuestra casa.

-EG: Lamento la brevedad de nuestro encuentro, sobre todo por lo certero de vuestras palabras: es cierto, yo decidía. Llegó el retablo para la Capilla Ovalle en la Iglesia de San Vicente y lo acepté. Llegó el retablo mayor y dos laterales para la Iglesia del Hospital de Afuera y lo acepté también... Y decidme, ¿quién es esa visita que os acompaña?



-Francisco Pacheco: Yo mismo, Greco. ¿Dais vuestro permiso?

-EG: Lo tenéis Pacheco, ¿cómo negarme a recibir al artista dueño de los pinceles más destacados de Sevilla?

-Francisco Pacheco: Como siempre lo habéis hecho todo, a las claras.

-EG: A las claras os digo que es un honor recibiros en mi taller que es mi casa y la vuestra.

-Francisco Pacheco: Veo que es verdad lo que cuentan sobre vuestra minuciosidad en el estudio previo de los cuadros que componéis, todos esos originales al óleo pintados a pequeña escala lo corroboran. ¿Son todas vuestras obras?

-EG: Qué observador, Pacheco. Me gusta entretenerme y lo tengo ya por hábito. Si andáis desocupado podéis ojearlos; veréis que sí, están todas y cada una de las obras que he realizado.

-Francisco Pacheco: ¿Se trata de una costumbre de vuestra tierra o la adquiristeis en Italia, junto a “los grandes”?

-EG: No sabría deciros, querido colega. Pero decidme vos ¿a quién os referís con “los grandes”?

-Francisco Pacheco: Sé que trabajasteis y aprendisteis junto a Tizziano...

-EG: Me tranquilizáis, colega, ya veo que hablamos el mismo idioma.

-Francisco Pacheco: No os entiendo ¿qué esperabais escuchar?

-EG: Disculpadme. Por un momento pensé que me ibais a hablar de “los grandes” en referencia a Miguel Ángel Buonaroti.

-Francisco Pacheco: ¿Y qué mal habría en ello? Se trata de uno de los artistas con más renombre...

-EG: Miguel Ángel, un buen hombre que, sin embargo, no sabía pintar.

-Francisco Pacheco: Una vez más hacéis honor a vuestra fama, Greco. Nunca dejaréis de asombrar a quien os escuche.

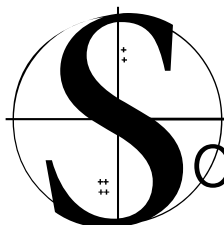
-EG: Decidme, ¿habéis cenado? Me disponía a tomar unas sopas de vino en este instante; quizá deseéis acompañarme.

-Francisco Pacheco: Será un honor.

Aquella cena fue agradable, como todas las que siguieron después hasta una, un mes de abril de 1614, en la que sentí que ya estaba cansado y era hora de retirarme.





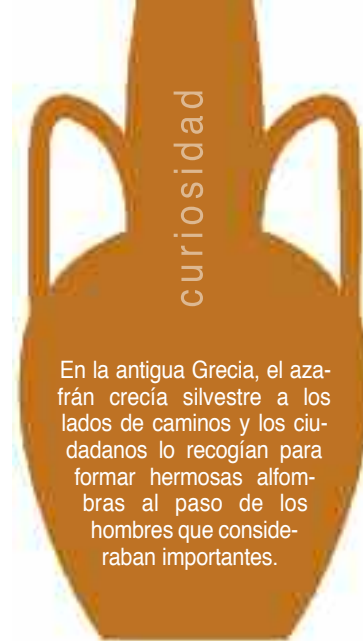


Dueño de su genio y despedida

Sopas de vino

ingredientes

- 6 rebanadas de pan
- 1 punta de jamón
- Puerro
- Col verde
- Aceite de Oliva
- Azafrán
- Hierbabuena
- Tomillo
- Pimienta blanca
- Vino tinto manchego
- Sal



Se pone la cazuela con tres litros de agua, la punta de jamón y las verduras y se lleva a ebullición. En el momento que rompe el hervor, se añade el tomillo y la hierba buena.



En un mortero se deshace el azafrán con la sal y se añade al caldo que debe cocer durante dos horas. Conviene desgrasar el caldo un poco para que quede más ligero.



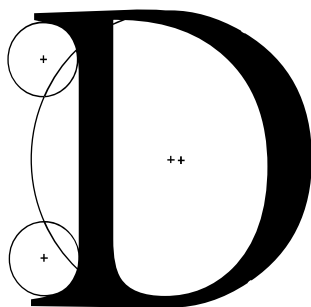
Se añade el vino, se deja cocer un cuarto de hora más y se apaga el fuego. Se ponen las rebanadas de pan, tostadas con aceite, en un plato y, si se desea, se añaden a la sopa unos torrecillos fritos que le darán un toque especial.



EPÍLOGO

El tiempo de las miradas

Se ha cerrado el telón, se acabó la genial desmesura



Dicen que nací dos veces; no es cierto. Mi nacimiento tuvo lugar en Creta una sola vez. Sin embargo, la huella que he dejado, el tiempo se encarga de esconderla y descubrirla.

Cambian los tiempos, cambian los pensamientos y los hombres y

mujeres ven las cosas con miradas nuevas.

Padre del modernismo para Kandinski; inspirador para el cubismo de Picasso, admirado y defendido por Cézanne... Aunque también ¿a qué no decirlo? para don Federico Madrazo, que fue director de El Prado, un dolor de cabeza tras otro por “no poder arrojar del Museo caricaturas tan absurdas”. Así eran otras miradas sobre mi obra.

Y don Benito Pérez Galdós, que no se quedó atrás acusándome de alucinado, de pintar con falso color figuras escuálidas, terroríficas... ¿A qué seguir?

Seguir porque la vida fluye, es imparable y a unos les suceden otros que descubren lo que aquellos no

apreciaron en sus miradas. Fue Meier Graefe quien se sintió abrumado por mi obra: “no porque sea grande, sino porque es nueva”. Eran los inicios del siglo XX.

Y esa novedad, por suerte, cautivó a mi amigo que, a fuerza de estudiarme, es ya de mi casa, José Álvarez de Lopera. Él entró en mis ciudades, en mis casas; conoció a mis amigos, enemigos y contactos. Él habló de mí y de mi obra como nadie jamás lo había hecho, con el tesón de un estudioso apasionado por el objeto de su estudio, sí, pero con la libertad y cautela de un amigo.

Vienen días en los que mi nombre va a sonar más veces y en más plazas; así son los aniversarios.

Con estas páginas confío en haber aplacado, que no calmado, curiosidades antiguas y haber incendiado otras nuevas.

Al final volverá la calma y lo que se mantendrá inmutable será mi obra, por más palabras que se viertan sobre ella; permanecerá exactamente igual que quedó hace cuatrocientos años, concluida.

Les dejo, no les entretengo más, aunque tan cierto es que he partido como que nunca he estado tan presente.



Δομήνικος Θεοτοκόπουλος 1614

P

ersonajes

-EL GRECO

Candía –Creta 1541 / Toledo 1614

-ÁLVAREZ DE LOPERA, JOSÉ

1950 Algarinejo, Granada / 2008 Madrid.

Doctor en Filosofía y Letras y Jefe de Conservación de Pintura Española en el Museo de El Prado. Así consta en su biografía, aunque lo que más claramente se aprecia en su obra es la pasión y rigor con la que ha investigado sobre El Greco. Gracias a Álvarez de Lopera, hemos conseguido conocer un poco mejor a uno de los artistas más complicados, prodigiosos y vanguardistas de todos los tiempos.

-BUONAROTI, MIGUEL ÁNGEL

1475 Caprese Michelangelo / 1564 Roma.

Reconocido como de los artistas más relevantes del Renacimiento italiano, destacaba principalmente por su dominio del dibujo y la escultura. Entre sus obras más destacadas están la cúpula de la Capilla Sixtina, cuyas pinturas desagradaron profundamente a Pío V, y la escultura “El David”.

-CÉZANNE

1839 Aix en Provence, Francia / 1906 Aix en Provence, Francia.

De nuevo un pintor trasgresor con su época que abrió las puertas a las vanguardias bebiendo de las fuentes clásicas que Tiziano había abierto y El Greco había llevado hasta sus últimas consecuencias siglos atrás. De hecho, Cezanne cuenta entre sus obras con varios lienzos en los que no ocultaba su imitación del estilo de el Candiota al que admiraba.

-CLOVIO, GIULIO

1498 Croacia / 1578 Roma.

Pintor miniaturista de quien decían que hacía tantos detalles fascinantes con el pincel, que el ojo humano

apenas los podía percibir. Fue amigo de El Greco y admirador de Miguel Ángel. De hecho, era conocido como el “Miguel Ángel de las miniaturas”.

-DE ANGULO, GREGORIO

Regidor de Toledo y poeta. Amigo íntimo de El Greco y su familia, hasta el punto de ser el padrino del primer nieto del artista. Consejero fiel, avalista y valedor de El Greco. Muy cercano a Lope de Vega.

-DE CASTILLA, DON LUIS

Hijo de Diego de Castilla, dean de la catedral de Toledo. Intelectual de la época, habitual de los círculos italianos del Cardenal Farnesio. Personaje de cierta relevancia social en Toledo que tomó a El Greco bajo su protección en señal de la amistad que los unía. Fue albacea del testamento de El Greco.

-DE CERVANTES SAAVEDRA, MIGUEL

1547 Alcalá de Henares / 1616 Madrid.

Uno de los máximos representantes de las letras españolas. Escritor construido a base de experiencias y talento. Muy joven viaja a Italia y, desde allí, a luchar en la batalla de Lepanto. Cae preso en Argel. Vuelve a España y se instala en Esquivias donde contrae matrimonio, para retornar a sus viajes, en este caso por Andalucía, dos años después.

-DE COVARRUBIAS, ANTONIO

Toledo 1524 / 1602.

Era hijo del arquitecto Alonso de Covarrubias. Un brillante intelectual que dominaba a la perfección el latín y el griego. Estudió leyes en Salamanca y llegó a ser Ministro Togado del Consejo Real de Castilla. Muchos estudiosos de la obra de El Greco, quien retrató a Covarrubias en varias ocasiones, aseguran que es uno de los nobles que figuran en “El Entierro de Orgaz”.

-DE SIGÜENZA, FRAY JOSÉ

1544 Sigüenza / 1606 El Escorial.

Personaje muy destacado del reinado de Felipe II, tanto por su proximidad al Rey, que lo tenía en gran estima, como por su dominio del castellano. Fue designado bibliotecario de El Escorial y también atacado por La Inquisición, cuya sombra logró esquivar.

-DE LAS CUEVAS, JERÓNIMA

Personaje misterioso, donde los haya, con biografías tan inciertas como numerosas. Parece demostrado que tuvo un hijo con El Greco, el único hijo del artista, en 1578. Por lo demás, se desconoce si era una mujer casada o de sangre impura, por tener antepasados moros o judíos, o una artesana residente en Toledo.

-FARNESIO, CARDENAL ALEJANDRO

Valentano 1520 / Roma 1589.

Personaje destacado de la época perteneciente a una de las familias más influyentes en el mundo de la cultura y las artes de la Roma del Renacimiento.

-FELIPE II

Valladolid 1527 / El Escorial 1598.

Llamado El Prudente con un papel determinante en la historia mundial del siglo XVI. Era una persona muy celosa de su tiempo y su trabajo. Católico devoto y practicante. Sentía una pasión muy marcada por el arte, especialmente por el religioso. Uno de sus logros personales más destacados fue la construcción del Monasterio de El Escorial.

-GRANADO MALDONADO, DIEGO

Cocinero del siglo XVI y autoproclamado “Cocinero oficial de la Corte de Madrid”, Diego Granado es un personaje curioso que encaja más en la figura de un recopilador que en la de un creativo. Fue él quien recopiló las recetas del famoso Scappi en el “Libro del arte de cocina”.

-KANDINSKY, VASÍLI

1866 Moscú / 1944 Neuilly-Sur-Seine, Francia.

Pintor y profesor que comenzó con estilo naturista precipitándose en la abstracción tras un viaje a París en 1909. Respira el postimpresionismo y se sumerge en el expresionismo alemán donde descubre a El Greco, figura vanguardista respetada y muy valorada por esta corriente artística.

-MARTINEZ, JUSEPE

Zaragoza 1600 / Zaragoza 1682.

Pintor, grabador y escritor español que viajó a Italia para conocer la obra de pintores como Giddo Reni y Domenicino. A su regreso cosecha un éxito moderado en su tierra y tiempo después se convierte en el responsable de la educación artística de don Juan de Austria.

-NAVARRETE “EL MUDO”, JUAN

Logroño 1526 / 1579 Toledo.

Sordomudo desde su temprana juventud, este pintor supo ganarse el favor de Felipe II con sus obras religiosas y piadosas. Fiel seguidor de la Escuela Veneciana, se dice que fue alumno de Tiziano. Realizó varios encargos del Rey para El Escorial, donde era un referente para los demás pintores.

-MADRAZO, FEDERICO

1815 Roma / 1894 Madrid.

Intelectual y pintor educado en la disciplina neoclásica. Estudia dibujo con Ingres en París, es cofundador de la revista “El Artista” y pasa una temporada en Roma estudiando dibujo, de nuevo, con Overbeck. A su regreso es valorado y solicitado y llega a ser director de El Prado, donde deja claro que sus convicciones artísticas chocan con las de El Greco.

-MARÍAS FRANCO, FERNANDO

1949.

Catedrático de Historia del Arte de la UAM con una trayectoria profesional en la que destacan, especialmente, sus apasionados estudios y aproximaciones a El Greco, al que considera: “un pintor excepcional y trasgresor: el primer artista moderno de este país”. Marías aplica sobre la pintura del artista cretense una mirada rigurosa basada en la biblioteca y las notas del propio artista.

-MEIER GRAEFE, JULIUS

1867 Pesitza, Banat, Hungría / 1935 Vevey, Suiza.

Destacadísimo crítico de arte y novelista durante la sucesión de los movimientos artísticos Impresionista y post-impresionista. Muy considerado en Alemania, Inglaterra o Francia. Maier Graefe, admirador de El Greco, lo describe como un artista expresionista y por lo tanto, terriblemente adelantado a su tiempo.

-NÚÑEZ DE MADRID, ANDRÉS

Párroco de Santo Tomé, parroquia que correspondía a El Greco. Cultivó una gran amistad con el artista, no exenta de altibajos que siempre se resolvieron de forma positiva para ambos. Fue él quien contrató a El Greco para el cuadro de “El Entierro de Orgaz” en el que él mismo oficia la ceremonia, y quien acabó poniendo dinero de su bolsillo para pagar dicho encargo.

-ORSINI, FULVIO

Roma 1529 / 1600 Roma.

Familiar del Cardenal Alejandro Farnesio. Erudito y amante de las artes, estuvo al frente de la biblioteca del Cardenal y fue responsable de las reuniones de uno de los círculos de intelectuales más selectos de la Roma de la época. Gran coleccionista de arte, entre sus propiedades se encontraban, al parecer, varias obras de El Greco a quien tomó bajo su protección.

-PACHECO, FRANCISCO

1564 Sanlúcar de Barrameda / 1644 Sevilla.

Destacado intelectual, respetado tertuliano, censor de la inquisición y pintor que se movió entre las aguas del manierismo y el barroco. A su taller acudió, como alumno, Velázquez, que acabaría convirtiéndose en su yerno.

-PÉREZ GALDÓS, BENITO

1843 Las Palmas de Gran Canaria / 1920 Madrid.

Estudiante de derecho, elige la carrera literaria como cronista, novelista y dramaturgo. El naturismo es el estilo en el que se siente más cómodo. Como anécdota, destacar su relación, semisecreta, con la escritora Emilia Pardo Bazán.

-PICASSO, PABLO

1881 Málaga / 1973 Mougins, Francia.

Artista multidisciplinar creador del movimiento cubista. La crítica le atribuye herencia artística de El Greco en cuanto a tratarse de dos creadores por encima de modas, usos y convenciones. Probablemente, Picasso conoció la obra de El Greco en sus tempranos años de formación en la escuela de San Fernando y el impacto de aquél encuentro tuvo consecuencias en toda la obra del genial creador.

-PREBOSTE, FRANCISCO

1554.

Compañero y, previsiblemente, socio de El Greco durante gran parte de su vida. Es probable que se conocieran en Roma y que Francisco comenzara como su ayudante. Posteriormente viajaron juntos a España y residieron en Toledo, como mínimo, hasta 1607, año en el que se deja de tener documentación sobre él.

-SCAPPI, BARTOLOMEO

Aproximadamente: 1500 / 1577.

Cocinero referente del Renacimiento italiano y espejo para las cocinas de toda Europa. Fue el precursor de recetas elaboradas con productos llegados de América y llegó a ser cocinero del Papa Pío V, Gran Inquisidor, que se refería a su cocinero como el “Miguel Ángel de la cocina”.

-THEOTOCOPULI, MANOUSSOS

1531 Creta / Toledo.

Hermano mayor de El Greco, ejerció, presumiblemente, gran influencia sobre él en la infancia. Vivió en Candía colaborando con el dux de Venecia, hasta que problemas financieros lo llevaron a Toledo. Allí convivirá, hasta su muerte, junto a su hermano y su sobrino Manuel –llamado así en homenaje a su tío- y Francisco Preboste.

-THEOTOCOPULI, MANUEL

1478 Toledo / 1631.

Hijo natural de El Greco y Jerónima de las Cuevas. Convivió con su padre y compartió y continuó su taller si bien, estaba más dotado para la arquitectura que para la pintura.

-TIZIANO

Pieve di Cadore, Italia 1485 / República Serenísima de Venecia 1576.

Alumno de Bellini llegará a dominar el color y la luz mucho más que sus maestros convirtiéndose en uno de los máximos representantes de la Escuela Veneciana. Sus contemporáneos y colegas lo llamaba “el sol entre las estrellas”.

Su vida fue larga y su trayectoria pictórica variada; tanto que muchos especialistas dudan de la autenticidad de algunas de las obras que se le atribuyen.





Teresa Pérez Hernández

Escritora

Directora de La Cocina Encuentada y madre, ha desarrollado una extensa carrera trabajando en prensa, radio y especialmente en varias cadenas de televisión como TVE o Antena 3 y también como responsable de contenidos, guionista y presentadora de dos programas de cocina: “Cocíname un cuento” y “Cocina donde quieras”.

Desde hace más de diez años y en compañía del mejor equipo multidisciplinar, diseña y dirige el Proyecto La Cocina Encuentada del que forma parte este nuevo libro desde el que se sigue defendiendo la lectura, la educación y la buena alimentación como bases para una vida mejor.



Coral Corona

Dirección de arte y diseño

Licenciada en Bellas Artes por la Universidad de Salamanca.

Desarrolla su profesión, tanto en el ámbito del diseño gráfico y publicitario, como en el mundo del diseño de joyas, muebles, moda y complementos.

Actualmente es socia-fundadora de CmásC Publicidad, Agencia de reconocido prestigio en Salamanca, donde continúa disfrutando con su trabajo.



José Luis G. Morán

Ilustración

Comenzó su actividad profesional en el desaparecido diario El Adelanto de Salamanca con dieciocho años, y trabajando para agencias de publicidad. Licenciado en Bellas Artes por la Universidad de Salamanca y Oficial de Complemento del Ejército de Tierra por la Academia de Infantería de Toledo.

Ilustrador independiente, ha trabajado en ilustración editorial y publicitaria, y diseño gráfico Concept Artist en cine de animación y video juegos. Ha ejercido como profesor en Enseñanzas Medias y Universidad y es, desde hace diecisiete años, el viñetista de opinión de La Gaceta Regional de Salamanca.



Óscar J. González

Fotografía

Licenciado en Biología por la Universidad de Salamanca.

Trabaja como fotógrafo para el Museo Casa Lis de Salamanca.

Ha publicado varios libros, así como fotografías en boletos de Lotería Nacional.

Colaborador del Periódico de Catalunya. Ha conseguido premios de fotografía a nivel nacional e internacional.



José María Gil

Cerámica

A los doce años se traslada a Madrid. Después de muchos avatares del destino, la cerámica se cruza en su camino y se gradúa en la Escuela oficial de Cerámica en 1987. Ha compartido talleres con diferentes ceramistas y colaborado en obra cerámica para varias ciudades, sobre todo Madrid. Ha realizado cursos y viajes formativos nacionales e internacionales que han afianzado e incrementado su pasión por este arte. Actualmente vive en Segovia y trabaja el estudio de las formas del torno, las engalbas decantadas y la acción del fuego de leña sobre ellas.

Dirige e imparte clases en el Aula de Cerámica de la U.A.M. de Madrid.

Bibliografía

-“El Greco: La obra esencial”

José Álvarez de Lopera. ISBN 9788477370475

-“El Greco”

Fernando Marías. ISBN 9788489569119

-“El Greco. Historia de un pintor extravagante”

Fernando Marías. ISBN 9788415042655

-“Con la salsa de su hambre”

Rafael Núñez Florencio. ISBN 9788420641478

-“Notas de cocina”

Leonardo da Vinci. ISBN 9788484604938

-“Cielos de Toledo”

Ricardo Martín García. María Antonia Reicas Peces. ISBN 8477884102

-“La alimentación en la España del siglo de oro”

M^a Ángeles Pérez Samper. ISBN 9788488518347

-“El Cocinero de Damasco”

Jordi Colobrants. Salem Khaabbaz. ISBN 9788484183600

-“Culinaria Italia”

H. F. Ullman. ISBN 9783833151019

-“La Cocina Griega”

Köneman. ISBN 9783833134371

-“Cocina de Reyes y Pobres”

Gloria San Juan. ISBN 9788466201728

-“El Greco, desde Candia a Toledo”

Cecilio Guerrero Malagón. ISSN 02106310

-“Terre a terre”

Amanda Powley. Philip Taylor. ISBN 9781906650049

-“Miscelánea gastronómica de Schott”

Ben Schott ISBN 9788476697146

-“El insigne hidalgo Miguel de Cervantes”

Francisco Troya. ISBN 8421831399

-“A la mesa con Don Quijote y Sancho”

Pedro Plasencia. ISBN 9788466314633

-“La ruta de las especias”

Sheldon Greenberg, Elisabeth Lambert Ortiz. ISBN 9788476280881

-“El Mono Obeso”

José Enrique Campillo Álvarez. ISBN 9788484328544

-“Una Historia Natural de los Sentidos”

Diane Ackerman. ISBN 9788433913555

-“La Gramática de la fantasía”

Gianni Rodari. ISBN 847279217X

-“Total Cooking ”

Miguel Sánchez Romera. ISBN 8446023586978

-“Sabores que saben”

Alejandro Arribas Jimeno. ISBN 9788420643114

-“La alimentación y la vida”

Francisco Grande Covián. ISBN 9788483063286

-“Las artes culinarias perdidas”

Lynn Alley. ISBN 8497770250

-“Dietética Medieval”

Juan Cruz Cruz. ISBN 9788488518224



Gracias a Javier, por su confianza, y a Pilar y Óscar por su apuesta.

Gracias a Coral, sin ella no hubiera sido posible, y a todo el equipo por su aportación. Gracias a Luisi por su apoyo incondicional y a Sol por sus cuidados. Gracias a mi familia y amigos por sus ideas y su paciencia en esta maravillosa y vertiginosa aventura.

Gracias a todos los investigadores que, con sus estudios apasionados de la figura de Doménico Theotocópoulos, nos han dado luz para realizar este libro.

Y gracias, en fin, a El Greco; a su arrebatador carácter, a su misterio y a su celo. Señuelos que, una vez probados, nos han arrastrado, en agradecida y sedienta carrera, por las páginas de este proyecto que ahora es real.





