

LA AZULEJERIA ROCOCO: LA COCINA VALENCIANA DEL PROVEEDOR DE NIEVE

INOCENCIO V. PEREZ GUILLEN
Universitat de València

El rococó valenciano, espléndido en tantas manifestaciones, crea un tipo de cocina —nos referimos por supuesto al ámbito y no a la gastronomía— que cuenta entre las aportaciones más originales de nuestro arte a la historia de la cerámica.

Las cocinas hispanas precedentes, aun en el siglo XVII, debían ser de una sobriedad espartana. Francisco Martínez Montañó, Cocinero Mayor del Rey Felipe III, proponía en 1611 (1) una cocina ideal que puede proporcionarnos una noción aproximada de las características de los espacios culinarios del primer barroco. Frente a este tipo de cocinas, a mediados del siglo XVIII va a surgir en Valencia otro con características que bien pueden etiquetarlo de rococó. La primera y radical diferencia es la aparición del chapado parietal ya presente sin embargo en cocinas europeas en el siglo anterior (2); esta diferencia, con ser importante, no afecta a la estructura general, pero lo más interesante es que esa cubrición cerámica va a ser concebida como un espejo que mostrará la propia cocina prolongando su espacio —una cocina pintada en la cocina real— y por ello tendrá un triple interés: documental, iconográfico y pictórico-espacial. La pintura cerámica valenciana en un momento en que técnicamente ha alcanzado una envidiable madurez, sobre todo en los efectos cromáticos deslumbrantes, hallará aquí un campo en el que realizará sin duda sus creaciones más originales.

LA COCINA DEL PROVEEDOR DE NIEVE

Denominamos así esta cocina a causa del pequeño panel junto al ingreso principal con una figura masculina a modo de las figuras de reci-

bimiento de la azulejería portuguesa con un cestillo con hielo —con nieve—. Es importante, aparte de su alta calidad técnica, porque es posiblemente la última de las cocinas rococó que quedan *in situ* en la ciudad de Valencia (3).

1. EMPLAZAMIENTO

La cocina se halla en un edificio en cuyo interiorismo han sido preservados algunos elementos rococó coetáneos, en torno al final del tercer cuarto del s. XVIII. Sobre todo la balaustrada de la escalera, de hierro plegado, que permitía las sinuosidades y asimetrías de la *rocaille* a un precio asequible, además de rejerías, carpintería y sobre todo abundantes restos de azulejería de serie del período constructivo que nos permiten establecer, como veremos, una cronología muy aproximada de la realización de los chapados culinarios. La cocina se halla, como es norma en el rococó valenciano, no en la planta noble ni en la baja, sino en la entreplanta, siguiendo sobre todo un criterio de funcionalidad, ya que así se evita el trasiego de provisiones y personal de servicio por la planta noble, a la vez que resulta un espacio muy asequible desde el exterior y sobre todo puede contar fácilmente con el agua proveniente del pozo que cada casa tenía entonces en la ciudad.

2. PLANTA

Se trata de un recinto único, rectangular, de 9,5 × 4.5 m. El predominio neto de una dimensión le confiere un carácter longuilíneo en exceso, explicable por la necesidad de dotarlo de iluminación natural, por un gran



Foto 1.

ventanal, elevado, que comunica directamente con la calle. Originalmente debió tener un solo acceso amplio, aunque actualmente tiene dos: uno angosto que permite el paso directo a la escalera y otro principal que comunica con el resto de las dependencias de la casa (4).

3. ESTRUCTURA Y ELEMENTOS ORIGINALES

Se mantiene en líneas generales la disposición original: una gran bancada adosada al muro opuesto al ingreso, de mármol rojo de gran belleza, aunque deteriorado por el uso continuo; incluye dos grandes pilas monolíticas y el hueco, cegado en la actualidad con un tablero del mismo tipo mármol, correspondiente al brocal del pozo que surtía de agua directamente a la cocina (5). Está también en este mismo sitio el soporte de hierro en forma de ménsula con volutas que sostenía la polea para alzar los recipientes con el agua. De igual modo parece *in situ* la gran campana del hogar con repisa en los bordes chapada frontalmente con «cintetas» (6). Se conservan las puertas de cuarterones de una gran alacena quizá algo anterior al chapado y en cualquier caso de clara inadecuación estilística. Hay una repisa corrida a 2 m de altura en el lado mayor frente al banco, con el canto frontal chapado que parece elemento original. En la cocina se realizaron con posterioridad al período constructivo las adiciones indispensables para mantener su uso al día, pero sin desvirtuar el conjunto, sobre todo en lo que atañe a la cubrición cerámica, que permane-

ce casi intacta (7). El taller de Cerámica Valenciana de J. Gimeno de Manises realizó en los años ochenta una intervención muy acertada que ha renovado algún azulejo deteriorado.

4. LA AZULEJERIA

Pueden diferenciarse en Valencia desde las primeras cocinas, de finales del segundo tercio del s. XVIII, chapados resueltos a base de azulejos con figura completa en cada pieza frente a los que representan escenas de gran amplitud que conciben como un todo único la superficie azulejada. Estos paneles pueden estar perfectamente adaptados a un emplazamiento preciso, es decir, estarían hechos por encargo y a medida del espacio arquitectónico, o bien, como sucedió ya a finales del s. XVIII, consistir en una serie de paños «adaptables» cuyas dimensiones menguaron progresivamente para aumentar de forma inversamente proporcional el grado de adaptabilidad hasta desembocar de nuevo en la figura completa —*avulsas*— en cada azulejo, meta lógica de un proceso, antes que nada industrial y económico». La cocina *Del proveedor de nieve* pertenece al primer tipo, es decir, está realizada para un ámbito preciso y se adapta a él de forma exacta; no se trata de un chapado completo —hasta el techo— como en otras cocinas del mismo período, sino de un zócalo corrido que cubre aproximadamente el tercio inferior de las paredes del recinto, alcanzando siempre la misma altura —2 m—; su concepción como prolongación ficticia del espacio real



Foto 2.

es mantenida tanto en la zona en que llega a ras de suelo, como en la parte de la bancada donde multiplica la superficie de la grada. Consta de 777 piezas (9) cuadradas de 21,5 a 22 cm. de lado y, presumiblemente, de 2 cm. de grosor, con un ligero derrame lateral para su adherencia y marcas dorsales de manganeso sin vidriar. Pueden diferenciarse en el conjunto cuatro paneles independientes, limitados por marcos fitomorfos con tallos trenzados y diversos frutos.

4.1. Panel del banco (fotos 1 y 2)

Es un panel longuilíneo de 5 × 38 azulejos, enmarcado sólo por los lados y por arriba como el resto de la cocina con ramas que ofrecen abundantes frutos: prunas, berenjenas, meloncillos, uvas negras, granadas, zanahorias entrelazadas, peras... y que no afecta a la zona inferior porque tal como venimos repitiendo ésta se concibe aquí como una prolongación del mármol de la superficie del banco culinario y en ella aparecerán los mismos objetos que habitualmente —el día de una comida señalada— habría en la casa en ese mismo lugar, como si se vieran reflejados en un espejo, y la zona inferior del cartucho ornamental rompería el ilusionismo y acabaría con la verosimilitud de la representación; están, eso sí, agrupados y dispuestos con un orden armónico, alineados tal como se veían en las naturalezas muertas, profundamente racionales a la vez que líricas de Chardin: una enorme fuente con frutas de otoño (brevas, granadas, uvas negras y de moscatel, peras y membrillos). Luego las

verduras (lechugas, berzas, alcachofas, berenjenas, cebollitas, cardos) y una cesta de mimbre con más frutas y verduras —«yerbas» se denominan en los manuales de cocina hispanos del momento—; a continuación, endivias, calabazas, una col y ajos tiernos. Más de media docena de huevos esperan la realización del *all i oli* para lo cual se cuenta con los ingredientes necesarios que esperan en el extremo derecho de la pintura. Hay también un cántaro que contendría el agua de mejor calidad para los guisos, tapado además, como es preceptivo, con una jarra de loza fina decorada en azul con un paisaje —¿de Manises?— que tiene en agua el perejil. Mas allá de una gran fuente de loza vidriada con salmonetes y en seguida de una ventana ficticia en pretendido *tromp l'oeil* por la que surgiendo de un misterioso fondo negro —sin duda para evidenciar el contraste con el chapado blanco y aumentar así su efecto ilusionista— por la que se asoma una mujer con un jarroncillo en las manos para tomar agua del pozo sobre cuyo brocal real se abre el vano pintado. Es este espacio reservado en otras ocasiones a una imagen religiosa (10) que velará allí por la salubridad del agua extraída, pero aquí resulta evidente una verdadera secularización que debe relacionarse con el talante de la familia que realizó el encargo. Más allá de la ventana continua la alineación de manjares, ahora de guisos elaborados: una gran cazuela de arroz al horno —vigilada de cerca por un famélico gato— sobre un minúsculo hornillo cerámico que la conservará a una temperatura adecuada; sendas cazuelas cerámicas planas con



Foto 3.

un lechal con ajos y un pato con guisantes que aguardan la hora del servicio, y un poco más lejos y para concluir, el mortero de mármol blanco, dos limones y tres cabezas de ajos secos bajo una aceitera de vidrio que cuelga en el muro para ligar la salsa con los huevos que aparecieron antes. Volviendo al extremo izquierdo volvemos a encontrar colgados, siempre de robustas escarpas, utensilios y alimentos selectos: una caracolera de barro perforado, una palmaria de latón, un brasero de cobre, una heladera y su cuchara especial también de cobre —en otra parte de la cocina se está fabricando el helado como veremos—, media docena de tordos, un capazo trenzado de esparto del que asoman unas anguilas vivas (11) una gran fuente oval de loza azul con chinerías centrales que recuerda el *Berain* que fabricó Alcora; un espléndido bacalao salado, dos buenas liebres, raspador, cuchillo, chocolatera, y pares de gallinas, ocas y patos de la Albufera... Por último, unas parrillas, la aceitera y dos candiles. Todo dispuesto para no ofrecer tregua al vacío, pero sin amontonamientos ni excesiva rigidez con la presumible espontaneidad de la adición de alcayatas parietales con criterios ergonómicos y funcionales en la cocina real.

Todo este panel estrecho completa uno de los lados mayores de la cocina y está acodado a la izquierda

sobre el lateral de la despensilla, que seguramente fue añadida como evidencia la falta de coordinación de las piezas que chapan su frente.

4.2. Panel de ingreso: el perro ladrón (foto 3)

Este, como los dos paneles restantes, representa la cocina en acción con personajes, muebles y enseres prácticamente de tamaño real sobre un plano que prolonga en los tres paños parietales el propio suelo de la cocina. Está entero aunque abierto para dar cabida a un acceso angosto, a cuyo otro lado se completa el marco fitomorfo, en una disposición que no debió ser, pues, la original. Tiene forma rectangular y 9×16 azulejos más un apéndice a la izquierda sobre el banco de 5×3 piezas todas cuadradas y de las mismas dimensiones que en el resto de la cocina. En la escena representada hay una sólida mesa circular de una pata (con trípode inferior con *rocaille* y una peculiar versión del *cabriolé* con filete y voluta sobre tacón) cubierta con un gran mantel blanco y sobre ella una serie de platos (una fuente con frutas, otra con pasteles de carne y una botella de vino) dispuestos para ser trasladados al comedor. Un gran mastín negro, sin embargo, trata de hurtar la carne guisada burlando, sin conseguirlo, al propio cocinero en trance de realizar el *all i oli*, con delantal y



Foto 4.

la cabeza totalmente cubierta con lienzos blancos; al percatarse se vuelve resuelto enarbolando la mano de madera de encina con la que se disponía a trabar la salsa. Ruperto de Nola ya había advertido sobre la inconveniencia de los perros en casa, tanto los de «halda», que quedarían reservados a las señoras y por tanto fuera de sus cocinas del s. XVI, como los de caza como el presente —hay otros falderos en la misma cocina— porque a la larga «traen mas daño y enojo que provecho y placer». Montañó ni los mencionaba, un siglo despues; ahora, en la cocina rococó, más íntima y familiar, hay perros y gatos por todas partes, como los había en presencia del propio Carlos III en su *Comida ante la Corte* que Luis Paret y Alcázar pinta estos mismos años; un pulcro camarero, galano como quería el tratadista y Nola reclamó, «siempre bien lucido y ataviado con paño y seda», lleva una fuente con un capón con trufas reverencialmente sobre un fino paño de hilo, mien-

tras un perrillo faldero huele y brinca denotando el aroma exquisito que el guiso desprende: un poco más allá, más pragmático, un gato —que habitualmente tenía reservados los latrocinios culinarios, caza ratones—. En este muro está el cucharrero de madera que describe Montañó, una espumadera, un aro posaplatos, una aceitera de hojalata y en el extremo izquierdo, sobre el banco, una elegante lámpara de aceite de cuatro luces con pantalla a la última moda. Unos tallos con ciruelas, calabacitas, granadas y uvas enmarcan el conjunto.

4.3. El pequeño panel del hielo (foto 4)

Situado junto a la entrada principal, consta de 9×4 azulejos y una sola figura, valorizada por ello de forma especial, con marco propio —lateral y superior como en las otras escenas—, como si de alguna forma la llegada de la nieve en pleno y ardoroso verano valenciano mereciera un aura de homenaje frutal al protagonista (12); viste con elegancia, es quizá el mayordomo, con casaca corta azul, con faldones muy abiertos para lucir el chaleco de distinto color pero entonado —turquesa— según la moda Luis XVI; lleva un fajín de seda listada, gorguera, medias bordadas, zapatos hebillados muy planos, también según las últimas directrices; peluca y tricornio galonado en punta delantera, a la suiza; su rostro, en contra de la habitual esquematización y consiguiente despersonalización en la pintura de azulejos del período, está más trabajado y no hay que descartar una referencia personal... Risueño parece dirigirse al muchacho que en la pared del fondo tiene entre manos dos grandes heladeras, advirtiéndole de algún suceso exterior al que se refiere con el índice extendido... seguramente en relación con las aguas heladas que eran postre indispensable entonces en ambigús, meriendas o postres en las grandes mesas (13).

4.4. El gran panel del lavamanos (fotos 5, 6 y 7)

Cubre prácticamente el resto de la cocina afectando a cinco planos distintos determinados: tres por la pilastra junto al acceso, a la izquierda; el cuarto por el lado mayor frente al banco, y finalmente, el quinto por el lado menor del fondo bajo el ventanal. A pesar de ello mantiene un único marco que repite muchos de los



Foto 5.

frutos vistos ya, además de limones, higos, albaricoques y, como remate, un tallo de maíz con panojas. En total 9×33 azulejos más un tramo de menor anchura bajo la ventana de 7×8 piezas (14). Este extenso panel refleja la auténtica cocina; al entrar, siguiendo el orden que pedía Montañón, un ingenioso dispositivo, un rodillo que gira a medida que va usándose la gran toalla blanca que pende de él; a continuación el complemento indispensable, un ligerísimo trípode de patas en *cabriolé* con rosca como soporte de un gran lebrillo *Berain* (como toda la loza representada) para el lavamanos, y sobre él una fuente cerámica con mascarón como las que podían verse en algunas sacristías; en seguida el tajo de madera cortada al hilo —es visible el veteado— en el que descansa, recién cortada con un enorme cuchillo la cabeza de un cordero. No falta encima el paño blanco para su higiénica cubrición, junto a un capazo de esparto trenzado. Luego viene el cortejo de los dulces: primero la dama encopetada con una cofia en abanico, redecilla, collar y grandes pendientes de perlas... algo pasada de moda en Francia quizá, sin los «infernales» tontillos (15) pero con enormes puños abotonados, bufanda cubriendo los hombros, franjas horizontales en los faldones... que recuerdan quizá aún el final del Luis

XIV. No importa, debía ser el no va más en la Valencia de 1775; serena, imperturbable, no se inmuta por el perrillo que sensatamente deja los huesos que le arrojaron (es reconocible un astrágalo) y codicia las tortas de canela, las barritas de dulce y otras golosinas que la mujer lleva en la bandeja de latón. A continuación el chocolate. Lo lleva un hombre. Se exhibe en el centro aislado y bien diferenciado del resto de los dulces. En una decena irreplicablemente ordenada de tazas de Alcora con sus correspondientes salvillas y decoración, otra vez azul. ¡Qué decir del chocolate en pleno siglo XVIII! Juan de la Mata, en el único tratado específico sobre dulcería publicado en España en la centuria, apenas dedica espacio a esta golosina... porque la considera tan conocida que explicar su preparación le parece una impertinencia. «El modo de hacerle en la chocolatera para tomarle se omite también porque no hay parte o casa aun en la del más rústico aldeano, que no se sepa». El chocolate además no sólo es una delicia, casi pecaminosa, sino que se cree dotado de numerosas cualidades terapéuticas: conforma el estómago; restablece el calor natural; destruye los humores malignos, incluso fortifica la voz (16). No hay cocina rococó sin él. Un poco más



Foto 6.



Foto 7.

allá el bufete de los dulces mantiene aún otra bandeja similar a la que porta la dama y que otro hombre joven con casaca verde de vistosas botonaduras y ricamente galonada va a retirar para servirla. Sobre la mesa, cubierta también con un gran mantel blanco que debe ocultar su improvisada estructura, se ven, en sendas fuentes, un bizcocho y frutas confitadas. Para acabar, como en otras cocinas, la apoteosis: el *arnadí* cubierto de frutas escarchadas y ramitos de flores de tela que lleva el más maduro de los sirvientes, luciendo por ello vestimenta más discreta aunque de impecable corrección. La escena termina con una escoba ilusoriamente apoyada en la pared que ¡al ser de azulejos! la refleja, evidenciando así la doble función conceptual del chapado, la de cubrición de la cocina real y la de fondo cerámico de la representación. Pero el mismo panel —ya que no hay solución de continuidad— se prolonga en el lado inferior de la ventana, donde hallaremos una mujer joven limpiando pescado sobre una mesa rústica enarbolando un gran cuchillo mientras un veloz gato la ha sorprendido con un rápido salto hurtándole una de las piezas... Ensimismada, parece no haber reparado en ello. Es una de las escenas más repetidas en las cocinas valencianas, aunque con diversos matices, y tiene una larga tradición de probable origen napolitano. Junto a la mujer, algo más atrás, un muchacho seguramente el mozo de cocina, manipula, haciéndolo girar

entre sus brazos, el cubo de madera (con el desagüe superior correspondiente y la tapa) que contiene la garrapiñera de estaño, la nieve y la sal para la fabricación de los helados... A pesar de su dedicación viste impecablemente y lleva la inevitable peluca con una larguísima trenza sobre la espalda. Junto a él, un enorme perro manchado —de excelente dibujo— parece concentrado royendo un hueso; más atrás un cántaro blanco, quizá con leche. La leche helada era indispensable en los ágapes y meriendas, no sólo privadas sino en convites oficiales y aun entre los muros conventuales más austeros como los Capuchinos de Valencia (17). El ilusionismo y la idea característicamente rococó de involucrar al espectador en la escena se cumplen aquí enteramente: el muchacho mira a través de toda la cocina real al proveedor de hielo —de nieve— que aparece junto al ingreso en un plano paralelo pero lejano como vimos; llega en su auxilio y lo salvará del trance menor llevando a buen término su esperado cometido. Todas estas figuras (cocinero, pinche, proveedores, damas, sirvientes) están realmente en la cocina a ras de suelo y podrían conversar con sus ocupantes habituales, ellos mismos de carne y hueso, ante un muro de azulejos ficticio/real del que penden, de trecho en trecho, objetos de uso necesario en la cocina o diversos alimentos: velas, un braseiro y su manecilla avenerada de bronce, dos liebres, una ristra enorme de guindillas, dos patos, en fin.

4.5. Marco frutal de la despensa

A estos cuatro paneles hay que añadir el marco frutal lateral de la puerta de la pequeña despensa, de sólo dos hileras de 9 azulejos, y unas piezas de serie en el ángulo del fondo derecho con un trenzado de hojas y cintas del mismo período que el resto de la azulejería.

5. CRONOLOGIA Y FABRICACION

Aunque no se conoce documento que determine con seguridad una fecha determinada —sería un registro de gasto en los libros familiares de cuentas— hay una serie de elementos que nos permiten determinar con bastante precisión los años en que se realizó la cocina:

a) La azulejería de serie que persiste en la cocina y en el resto del edificio documentada en otros casos.

b) Las características tipológicas, estilísticas y técnicas de la pintura cerámica de la propia cocina.

c) Ciertos elementos iconográficos como la moda vestimental que marca referencias *post quem* incuestionables, como ciertos muebles y objetos que quedan también reflejados en la pintura.

Los tres aspectos son coherentes y vienen a confirmar una fecha de fabricación en torno a 1775.

Los azulejos de serie son idénticos a algunos de la Cocina Dorda del Museo Nacional de Artes Decorativas en Madrid y a otros de numerosos chapados valencianos entre 1770-1780 como el zócalo de la capilla de San José en la iglesia del Convento de Santa Ursula de Valencia, contiguo a la fábrica de azulejos de Vicente Navarro en la que debieron realizarse estas y otras cocinas análogas (18); también se ven en el trasagrario de la Virgen del Olivar en Alacuás (Valencia) o en la iglesia del Salvador de Requena. El trenzado de hojas y cintas, junto a la despensa, es idéntico al que hay en el zócalo de la escalera del Hospital de Pobres Sacerdotes de Valencia con fecha inserta de 1782. Algunos de los ramos frutales que enmarcan los paneles son iguales, en fin, a los de los descansillos de la escalera de la casa de los Miquel en Benicarlo comprados en Valencia en 1776, y la propia cocina tiene características técnicas —pigmentos, perfilado, iconografía en general— idénticas a la

de esta misma casa o la de la casa Ochando de Requena. Todas podrían considerarse como de una primera generación caracterizada por la concepción del chapado parietal como un alto zócalo —que sólo cubre parcialmente el muro—, una cierta rigidez en las figuras, menores en este caso, que se muestran solemnes y parsimoniosas, aunque íntimas y amables; hay una rotunda nitidez en todos los objetos representados, una asombrosa maestría en el perfilado y un deslumbrante cromatismo sin par en la azulejería europea del último cuarto del s. XVIII: verdes, azules verdosos, turquesas y amarillos irrepitidos en la historia de la azulejería valenciana e hispánica, que se perderán dos decenios más tarde cuando el experimentalismo cromático irrumpa para salvar de la estereotipación y de la crisis fin de siglo a la industria cerámica de la ciudad de Valencia, La realización en la capital en los inicios del último cuarto del siglo XVIII no ofrece, por consiguiente, en este caso, duda alguna.

NOTAS

(1) Martínez Montañón, Francisco, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*: compuesta por... Barcelona, Imprenta de María Angela Martí viuda, en la plaza de San Jaime, 1763. La primera edición es de 1611; de nuevo había sido impresa en Madrid en 1623. La obra se llegó a editar veinticinco veces hasta 1823. Interesa especialmente el primer capítulo, «De la limpieza de la cocina y del gobierno que ha de tener el Cocinero Mayor en ella». En el prólogo critica severamente al «otro Libro» que no llega a mencionar con su título aunque se refiere sin duda al de Diego Granado, *Libro del arte de cocina en el cual se contiene el modo de guisar, de comer en cualquier tiempo, así de carne como de pescado, para sanos y enfermos y convalecientes...* por Diego Granado, Oficial de Cocina residente en esta Corte, Madrid, Luis Sánchez, 1599. Hay una edición facsímil a cargo de Joaquín de Val. Madrid, 1971.

(2) Así las cocinas de la reina Mary, hija de Guillermo III de Orange, en sus residencias inglesas de Het Loo o Appeldoorn con diseños de Daniel Marot y azulejos fabricados en Delft sobre 1686; las grandes cocinas a base de enormes floreros parietales y piezas de figura completa en monocromía azul o manganeso y pequeños paneles con chinerías, persisten hasta mediados del s. XVIII; la más conocida es la del Amalienburg, en el castillo de Nymphenburg, en Baviera, entre 1734 y 1739. A pesar de su entorno arquitectónico rococó, nada tienen que ver con las valencianas, mucho más complejas en su concepción pictórico-espacial.

(3) Dedicamos un estudio pormenorizado a esta cocina, que cuenta además con una relativamente abundante bibliografía desde su inclusión por Manuel Escrivá de Romani en su *Historia de la cerámica de Alcora* en 1919, en nuestro artículo «La cerámica arquitectónica del rococó hispano: azulejerías del palacio del Marqués en Benicarló», actualmente en prensa.

(4) Se trata de un caserón de probable origen gótico reformado profundamente en el siglo XVIII que conserva en la actualidad la estructura prácticamente intacta del período rococó. Respetamos el anonimato requerido por la propiedad.

(5) Con la llegada del agua potable a Valencia en 1850 tras la erección de la primera fuente pública —la de la plaza del Negrito— comenzaron a aparecer auténticas fuentes de agua corriente en el interior de las casas más pudientes mediante un sistema de suscripciones. Poco después comenzaron a prohibirse los pozos con órdenes de ser cegados y enrunados debido sobre todo a las epidemias de cólera asociadas a la falta de salubridad de las aguas subterráneas urbanas.

(6) Las *cintetas* son azulejos de pequeño formato —los más pequeños fabricados en el s. XVIII en Valencia—; de formato rectangular y $13 \times 5 \times 1,5$ cm ap. con una cara vidriada, repiten generalmente motivos idénticos a los de los mamperlanes y se utilizan como en esta ocasión para chapar cantos o realizar cenefas. Aquí tienen tallos ondulados, hojas, cápsulas y flores acampanadas amarillas; son del mismo momento de realización de la cocina. La denominación es constante en la abundante documentación que conocemos a lo largo de todo el siglo XVIII.

(7) Las adiciones afectan a la totalidad del pavimento, en la actualidad de hexágonos rojos pulidos, y que debió ser de grandes tableros cerámicos bruñidos, vulnerables y altamente erosionables, por lo que sería necesaria su sustitución; también los tendidos eléctrico y del gas con su correspondiente grifería; estas instalaciones han afectado poco al chapado porque fueron razonablemente ubicadas en la zona inmediatamente superior al zócalo y las caídas verticales paralelas a las líneas de despiece del mismo. La carpintería de la bancada, aunque antigua debe ser posterior al s. XVIII, igual que la cocina de hierro fundido y los hornillos que totalizan cuatro fuegos.

(8) Puede verse al respecto Inocencio V. Pérez Guillén, apartado «Las cocinas», en el capítulo «La cerámica del neoclasicismo, academicismo y romanticismo», en *Historia del Arte Valenciano*, IV. Valencia, 1989, pág. 373.

(9) Sin contar las *cintetas* del chapado de la repisa ni los azulejos blancos ni alguna pequeña adición de serie en la parte de la despensa junto a la ventana.

(10) San Vicente Ferrer en la cocina reconstruida en el palacio del Barón de Vallvert en Valencia, o la Virgen del Carmen en la cocina del Museo Nacional de Artes Decorativas procedente de Valencia..., por ejemplo.

(11) Es el mismo capazo que en otras cocinas es llevado por un proveedor que trata de asustar a las mozas y que tiene innegables connotaciones eróticas.

(12) Sobre el comercio tradicional de la nieve en Valencia, tipologías de los neveros, etc., vease Segura Martí, José María, «La industria de la nieve en las montañas alicantinas» en *Narria*, 37-38, 1985, págs. 2 a 11. Se incluye abundante bibliografía al respecto.

(13) Juan de la Mata en su *Arte de repostería en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turrones y natas, bebidas heladas de todos géneros, rosolis, mis-telas etc.*, Madrid, Antonio Martín, 1747, pgs. 145-146, da precisas instrucciones al respecto tanto de las recetas como de los instrumentos necesarios para hacer los helados, siendo la nieve y la sal elementos imprescindibles. Vienen a coincidir con los aquí representados.

(14) Este panel contiene además tres pequeñas adiciones de recortes de azulejos que corrigen defectos en la nivelación que originó una apertura en cuña de la línea de despiece en tres zonas; la mujer que limpia pescado; la escoba; ángulo del fondo izquierdo. Todas estas adiciones parecen antiguas.

(15) Un manuscrito valenciano contemporáneo achaca la invención de los «tontillos» o «guardainfantes» a la reina Isabel de Inglaterra, con objeto de disimular sus continuas preñeces, siendo además soltera (!), y su empleo en España es causa de un perenne enojo divino... BUV, Manuscrito 659, pág. 220v. (post. a 1749).

(16) Mata, Juan de la, *Arte de repostería*, op. cit., págs. 143-144.

(17) Manuscrito, 659, op. cit., pág. 244. El manuscrito procede de la biblioteca del antiguo convento de Capuchinos de Valencia.

(18) Respecto a la fábrica valenciana de Vicente Navarro puede I. Vicente Pérez Guillén, *La pintura cerámica valenciana del s. XVIII*, Valencia, 1991, págs. 39 ss.