

Victoria I. González
Pérez*



Leonardo da Vinci, *Notas de cocina de Leonardo da Vinci. La afición desconocida de un genio* (comp. y ed. Shelagh y Jonathan Rout, trad. Martha Eras). Ediciones Temas de hoy, Madrid, 14ª ed., 2003, 243 pp.

Hablar de Leonardo da Vinci es hablar de genio, de inventos sofisticados para su época, de pinturas perdurables y muchas otras cosas por el estilo, pues transitó con facilidad por los caminos de la arquitectura, de la música, la escultura, la literatura y el diseño. Pero referirse a este hombre como cocinero, pareciera ser poco atinado. Sin embargo,

al decir de los autores de este libro increíble, la gran pasión de Leonardo, como muchos le conocemos, fue precisamente la gastronomía.

Esta obra contiene desde la presentación y el prólogo algunas referencias sobre las costumbres alimenticias de los italianos de la época, así como algunos datos biográficos muy pertinentes para que, quienes no conozcamos bien la vida de Da Vinci, tengamos un acercamiento previo a esta gran figura del Renacimiento, antes de proceder a la incursión en el recetario propiamente dicho.

Es así que, a través de esas referencias, nos enteramos que su padre no se casó con la madre de Leonardo, sino con una joven de 16 años, y aquélla con un repostero desempleado de nombre Accatabriga di Piero del Vacca. Este hecho, quizás poco relevante, tuvo un gran impacto sobre nuestro personaje, pues, por un lado, su padre trató de darle una educación formal, colocándolo

en el taller del escultor-pintor Verrocchio, en tanto su padrastró se aplicó en conducirlo por los suculentos caminos del arte culinario. Gracias a esto último, Leonardo trabajó como jefe de cocina en la taberna Los Tres Caracoles, situada a un lado del Puente Vecchio, en Florencia. Posteriormente, junto con su amigo Sandro Botticelli, abre otro espacio llamado La Enseña de las Tres Ranas, donde, al igual que en el anterior negocio, sus platos fueron poco apreciados por los hambrientos clientes, que desesperados ante los novedosos platos, agredían con frecuencia al cocinero.

Decepcionado y en busca de mejores alternativas viajó a Milán, donde se presentó ante Ludovico Sforza, bajo cuya protección habría de permanecer cerca de treinta años. Tratando de renovar la rudimentaria cocina del palacio, Leonardo demostrará una vez más su inventiva, proyectando desde recetas extrañas, hasta diver-

sos artefactos, como un asador automático, un cascanueces mecánico, picadoras de carne, cortadoras de vegetales y hasta una máquina para elaborar espaguetis. Alguno de ellos, por cierto, utilizado con mejores resultados como arma de guerra por Ludovico.

Quizá la más genial de sus ideas fue la elaboración de un pastel con la forma del castillo de los Sforza en tamaño real, que fue devorado por los ratones y otros depredadores la noche antes de que se utilizara. Es conveniente mencionar que todos sus inventos e ideas fueron un desastre permanente, una especie de pesadilla para su mecenas que, sin embargo, siempre lo protegió. También se le atribuye haber descubierto la servilleta y el tenedor, pues, ante todo, procuró y fomentó que se guardaran modales convenientes durante la comida.

Sus apuntes, recetas e indicaciones se encuentran reunidas en el llamado *Código Romanoff*, descubierto

en 1981, pero que se encuentra rodeado de dudas acerca de su autenticidad. Sin embargo, es a partir de ese documento que surge el recetario que se nos presenta en este libro. Entre las notas del texto se pueden encontrar, por ejemplo, su proyecto de diseñar otras máquinas para su cocina como “una para desplumar patos, una para cortar cerdos en taquitos, una para moler cerdos, otra para prensar ovejas”, preguntándose a continuación: “Mas, ¿cómo las haré funcionar? ¿Por viento o por agua? ¿Por ruedas dentadas y manivelas? ¿Por la fuerza de los bueyes y los campesinos?”.

Sus recetas están descritas en forma prolija. Entre ellas, quizás algunas resultan extrañas a nuestros paladares, como los testículos de cordero con miel y nata, o bien, las que dedica a las “personas pobres y gentes groseras”, como el pastel de cabeza de cabra. También menciona “los platos de aborrezco (pero que,

sin embargo, la buena Battista insiste en servirme)” como la cabra en gelatina, el pudín de mosquito blanco o los nabos incomedibles.

En fin, una guía gastronómica para quienes aprecian degustar platillos exóticos, pero también un texto sobre una parte ignorada de la biografía de Da Vinci y de la historia de las costumbres alimenticias de los italianos del Renacimiento, deducidas de unas recetas escritas con desenfado, con gracia y precisión. Un libro generoso y esclarecedor que invita desde el inicio a terminar su lectura.

*Docente de la UACJ.

Ricardo León García*



Comer en el cine

Comer es el acto que necesitamos realizar de manera cotidiana por el simple motivo de la subsistencia. Pero comer es también darle gusto al cuerpo, a los sentidos. El acto de comer, la comida misma, también se convierten en armas de presión y control para lograr los más disímiles fines.

El cine ha tocado de manera recurrente el tema de la comida como algo mucho más que una situación ambiental o meramente de relleno. Para hablar de ello, me referiré a tres películas que quizá no se puedan rentar en los videoclubes comerciales y menos conseguir en la televisión que

combina anuncios de *fast food* y productos milagro con peleas de box y culebrones infames. Me refiero a *La gran comilona*,¹ *El festín de Babette*² y *Vatel*.³

Posiblemente este trío de películas resulten una afrenta a los 1400 millones de personas que en este mundo viven por debajo de la línea de pobreza y que jamás podrán imaginarse siquiera lo que en estos filmes se representa como posibilidad de consumo. En los tres casos, por otro lado, la comida y el acto de consumirla adquieren características que van mucho más allá de la simple satisfacción de las necesidades vitales, para convertirse en un mecanismo de plena satisfacción de los sentidos, un homenaje al cuerpo mismo y una forma de hacer aprovechar este culto al cuerpo para manifestar inconformidad ante las presiones de la vida propuesta por el capitalismo salvaje, para agradecer la generosidad con la generosidad misma y demostrar que existen formas de vida más