

La culinaria: faceta desconocida de Leonardo da Vinci. Los laberintos del *Codex Romanoff*

Luis Alfonso Ramírez Vidal

Para las negras Annie y Mónica

Leonardo da Vinci y la comida

Se cumple el quinto centenario de la muerte de Leonardo da Vinci, un genio que, en términos generales, no necesita presentación. Aun así, vale la pena asomarse para contemplar a Leonardo da Vinci como un apasionado del arte magirita, tal vez una de las facetas menos conocidas de la vida de este afamado pintor, si bien no es del todo ignorado el interés que despertó en él la cocina.

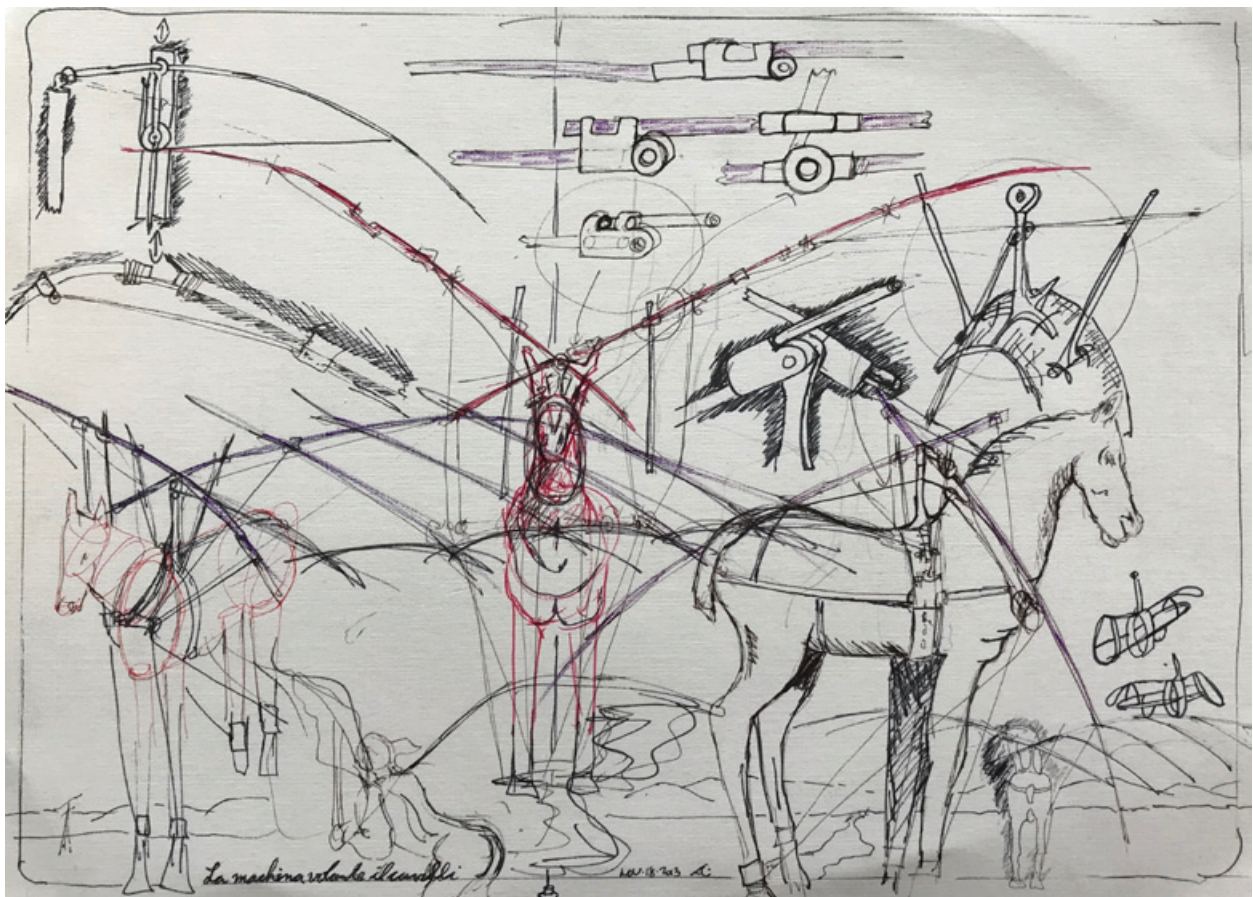
Todo parece indicar que Leonardo llegó a tener un restaurante, *Los tres caracoles*, con su amigo y socio Sandro Boticelli, sin importar que los restaurantes propiamente dichos fueran a surgir algo así como un siglo y medio más tarde. Sin embargo, como restaurador, Leonardo fue un fracasado, según lo prueban los hechos: dos veces quebró estrepitosamente en el oficio de manteles, acaso por mal cocinero — porque una cosa es que algo nos guste y otra, muy distinta, es hacerla bien — o por falta de clientes.

Sabemos también que ejecutó una obra en la que se recrea la última cena de Jesús, algo que hizo por encargo de la orden dominica. Pero ese cuadro resulta un poco extraño a ojos de cualquier observador: hay poca comida para muchos invitados. Se ha dicho con cierta suspicacia que, por los años en que pintaba *La última cena* (1495-1498), Leonardo se encontraba con los bolsillos limpios, que la parca pitanza no daba tregua y que no tenía cómo dar de



Alejandro Castaño, *Leonardo y yo*, copia Xerox e intervención con tinta, 2005

comer y menos pagar a sus ayudantes y oficiales para llevar a buen término sus encargos, que no eran pocos. Discurrió entonces la idea de llamar a sus auxiliares a sentarse cual apóstoles en la mesa — surtida por los dominicos —, para que fungieran de modelos y fueran pintados, pero una vez terminadas las distintas viandas y calmados el hambre y la sed, decía no tener más inspiración y dejaba para otro día su tarea. Así les dio de comer y les pagó por años, todo a costa de la orden. ¡Dos años soportaron los religiosos semejante carga!



Alejandro Castaño, *Estudio de caballo volador*, tinta sobre papel, 2013

Así que, a un lado de tanta precariedad, el que quizá sea el hecho culinario más llamativo asociado a Leonardo es el hallazgo, en 1981, en el Museo del Hermitage en San Petersburgo, del *Codex Romanoff*, publicado en español como las *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*. Estas notas que, según los expertos, habrían sido dictadas por el mismísimo Leonardo a un tal Pascuale Pisapia, incluyen no sólo recetas — como era de esperarse — sino también extravagantes y extrañas recomendaciones a los comensales; por ejemplo, cómo comportarse en la mesa de su señor Ludovico Sforza. Cabe anotar que si hoy en día las observaciones comensalísticas — si se me permite la expresión — son requisito acucioso, no lo eran hace quinientos años, pues aquellas gentes rústicas a duras penas conocían la cuchara, ni qué decir de sentarse como gente decente: eso

apenas se estaba volviendo tema en los palacios de los grandes señores. Para dar una idea sugestiva de lo que sucedía por entonces: a falta de servilletas, a la silla de cada comensal, se dice, se ataba un conejo para que allí se limpiara las manos. Ya podemos imaginar el hedor y las infecciones que pululaban en los banquetes de la época. El dato puede resultar apócrifo, pero no descabellado, dadas las limitaciones de aquel tiempo para suministrarse aparejos.¹

El *Codex Romanoff*

En la época en que, presumiblemente, Leonardo escribió el *Codex*, el encuentro americano con Europa apenas iniciaba y algunos alimentos estaban lejos de ser consumidos por los

Europeos que apenas salían de fuertes hambrunas y pestes. Por eso, las notas no incluyen recetas con maíz, papas, cacao, mandiocas, ni, mucho menos, tomate, elemento clave para la futura culinaria italiana. Se encuentran preparaciones rústicas cuya técnica era, esencialmente el cocido. A los ricos correspondía comer aves y animales de caza, pan blanco y especias; los pobres, cuando podían, comían cerdo y habas, y condimentaban con sal porque la sal es de la gleba: es el sabor característico de la culinaria pobre. Comida fresca para los primeros y, para los segundos, comida de dudosa procedencia. El *Codex*, es importante aclararlo, es un libro para la nobleza, para la corte de Ludovico Sforza: se trata de una culinaria escrita, y si los pobres poco sabían del buen comer, mucho menos sabían leer.

A Leonardo se le han atribuido varios inventos culinarios, entre ellos la escoba, la servilleta, una máquina para hacer espaguetis y un cortador de berros gigante. Asimismo, se cuenta que terminó por mejorar el cuchillo de mesa, el cual se hizo romo con el fin de que los comensales no se mataran en plena comensalía. Para los orientales, recuerda Norbert Elias en *El proceso de la civilización* (1939), poner un arma en la mesa es cosa de bárbaros, pues ¿cómo puede comerse con gente que está armada? Esa es una de las razones, entre otras, por las cuales en esas latitudes el instrumento básico del comensal son los palillos, ya que el guerrero y el cocinero son los únicos que pueden portar armas. El *Codex* también se refiere a esos inventos. De acuerdo con el documento, por ejemplo, Leonardo también habría inventado el tenedor al ponerle un tercer diente al instrumento previamente conocido, concibiendo así un nuevo cubierto con mejor agarre; también hay un apunte sobre un sacacorchos para zurdos, y otro sobre el gran cortador de berros, el que, por accidente, habría matado a dieciséis servidores durante la demostración, razón por la cual fue posteriormente utilizado

por Ludovico Sforza como arma de guerra contra otro reino.

En el *Códex* también hay notas llamativas sobre las maneras de mesa. Si algo se prohibía era porque la gente lo hacía y, de esa suerte, las notas nos permiten enterarnos de una serie de comportamientos que dejarían estupefacta hoy a cualquier persona. Los albores del siglo XVI se dejaban venir, casi con un nuevo Levítico en las maneras de la mesa: al parecer, los europeos del oeste estaban descubriendo su cuerpo, y lo hacían gracias al advenimiento de los nuevos instrumentos de cocina, pero, también, ocurría porque la clase noble, influyente en la vida privada de sus súbditos, recomendaba entre otras cosas no hablar con la boca llena, no limpiarse en los manteles, no tirarse pedos delante de los invitados, no meterse los dedos en los orificios, cualesquiera fueran estos: “¡Válgame Dios! Eso es de gente rústica”, se lee en el *Codex*. Además, se recomendaba no sonarse la nariz mientras se comía y, mucho menos, meter en la fuente comida ya probada.

Leonardo: ¿precursor de la *Nouvelle cuisine*?

Un libro es un trampolín que nos lanza a otro libro. El *Codex* —es llamativa la coincidencia— se articula bastante bien con *El proceso de la civilización* de Elias. Ambos libros comulgan, se complementan. Pareciera que Elias se hubiera inspirado en y copiado a Leonardo —por supuesto, esto es un exabrupto—; especialmente, pareciera que hubiera algo del *Codex* en el capítulo segundo de Elias, “La ‘civilización’ como transformación específica del comportamiento humano”. La mesa y el universo culinario implican siempre una pedagogía: comer no es un comportamiento natural; nadie nace sibarita o con un gusto por el café o el sabor amargo, y de ahí que a veces

resulte complicado enseñarle a una persona a comer a la manera de otra cultura. Pues bien, para la época en que se escribe el *Codex*, las clases nobles estaban creando los modos de distinguirse de la clase pobre y uno de ellos fue el culinario.

Cuando se publicó el *Codex* y se degustaron los primeros bocados de sus páginas, muy pronto todos se entregaron al banquete y, con la llenura y el hartazgo naturales, nadie reparó en los detalles de la obra, en el estilo del autor, en los dibujos y, menos, en los indicios de época. La obra había caído bien entre los interesados del mundillo culinario, y su historia era como una especie de parveada en patio de casa grande. A los cuatro vientos se dijo que Leonardo era el precursor de la *Nouvelle cuisine* y, de un brochazo, el genio del Renacimiento había desplazado —lógicamente, sin saberlo— a Chapel, Jean, Pierre y Alain, los grandes cocineros del movimiento. El libro se volvió objeto de culto entre estudiantes de cocina que decían sentirse inspirados por Leonardo. Poco faltó para que al artista le otorgaran una Estrella Michelin, que seguro la hubiera merecido si hubiera sido él quien escribió el *Codex*. Pero eso, realmente, no ocurrió.

El autor del libro no es Leonardo, sino el crítico culinario José Carlos Capel, presidente del Madrid Fusión, quien confesó, años después, que se había tratado de una broma. En 2011, en un artículo de *El País* de España, escribió: “Todos sabemos que la historia está llena de mentiras. O de interpretaciones tergiversadas, que más o menos es lo mismo. Os hago este comentario porque me asombra comprobar cómo a partir de una aventura inventada se ha creado un mito. Me refiero al libro *Notas de Cocina de Leonardo da Vinci*, casi un dogma en ciertas escuelas de cocina del que, según la editorial Temas de Hoy (Planeta), se llevan vendidos 75.000 ejemplares”. Y, acto seguido, relata que en 1998 conoció un libro en inglés, *Leonardo's kitchen notebooks*, escrito por dos

historiadores para divertir explícitamente a los lectores y que se publicó un día de inocentes. Junto con una editora española, Ymelda Navajo, Capel decidió publicarlo en español como si fuera original, y para ello se cuidó de eliminar dos gazapos: “Como director solo retiraré dos trampas de bulto que los autores habían introducido. Dos ingredientes como las alubias y el maíz, productos americanos que a principios del XVI eran desconocidos en Europa. En cambio, respetamos los dibujos originales como el de la máquina de pelar patatas, artefacto absurdo porque tampoco estos tubérculos habían llegado al puerto de Sevilla”.

Como quiera que haya sido, fama y figura nunca han abandonado a Leonardo, y no debemos culpar a las almas crédulas por tragarse el bocado del *Codex*: al fin y al cabo, con él se sumaba al artista un mérito más. El documento llegó cual epifanía a un mundo —el culinario— que esperaba algo para seguir fortaleciéndose. Hoy en día, poco importa que todo hubiera sido nada más que una pifia y, a fin de cuentas, el destino de los grandes hombres es dar de qué hablar —a como dé lugar— en el mundo de los vivos.

Nota

- ¹ Sobre este tema de la historia de la cultura material en la mesa y la cocina y del panorama europeo, recomiendo al lector el libro *La importancia del tenedor. Historias, inventos y artilugios en la cocina*, de Bee Wilson (Madrid, Turner Noema, 2013); asimismo, el pequeño y hermosísimo ensayo “Europa hace quinientos años. Comidas, bebidas y enfermedades” de Abel López (incluido en *Un mundo jamás imaginado 1492-1992*, Bogotá, Santillana, 1992, pp. 47-55).

Luis Alfonso Ramírez Vidal. Antropólogo de la Universidad de Antioquia y Maestro en Ciencias Antropológicas de la Universidad Autónoma Metropolitana (Iztapalapa, México). Actualmente se desempeña como profesor en la Universidad de Antioquia y en el Colegio Mayor de Antioquia.