

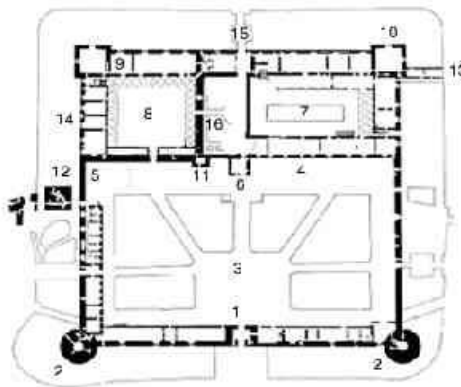
TRABAJO PRACTICO ESPECIAL
 INSTALACIONES ESPECIALES

Esquicio con técnica libre de la remodelación de
 la cocina del Castello Sforza por Leonardo da Vinci. Milán, hacia 1490

Objetivo del TP: En el nivel 2 tratamos la complejidad en las instalaciones edilicias. No siempre es sencillo visualizar, comprender y expresar en imágenes ciertas instalaciones especiales. Por esto a partir de la lectura de "Los apuntes de cocina" de Leonardo da Vinci esquematizaremos sobre una hoja de 35 x 50 cm y con la técnica que deseemos imágenes que muestren una idea de la remodelación que realizó Leonardo a las cocinas del Castello Sforza. Centraremos la atención en los sistemas de evacuación de humos, provisión de agua caliente, barredoras automáticas, filtros de agua, sistema contra incendios, sistema de abastecimiento continuo de combustible, entre otros.

Para amenizar el trabajo se han incluido algunas recetas de sus apuntes junto a las recomendaciones que le realizara a su señor Ludovico sobre el comportamiento que debían seguir los invitados en los banquetes.

Por otra parte este TP facilitará comprender la tarea del Arquitecto en un tiempo y lugar determinados con los recursos materiales y tecnológicos disponibles. En negritas se encuentra el texto de referencia y se ha dejado el capítulo completo para evitar descontextualizar los eventos.



Imágenes del Castello Sforza en el centro de Milán, Italia.

"Biografía culinaria" de Leonardo da Vinci

Toda la vida de Leonardo parece haber estado atravesada por un profundo interés gastronómico. En esta sintética "biografía culinaria" pretendemos mostrar el profundo interés que sintiera por ollas y fogones el gran artista y pensador del Renacimiento.

Leonardo nació en Vinci, un pequeño poblado de las afueras de Florencia, el 15 de Abril de 1452. Hijo ilegítimo de Ser Piero da Vinci, un famoso notario de Florencia y de una dama de Vinci de nombre Caterina, su padre contrae matrimonio pocos meses después con una dama florentina y su madre con un pastelero desocupado de Vinci, de nombre Accatabrina di Piero del Vacca. Los primeros años de Leonardo transcurren entre los dos hogares, pero es Accatabrina el que le inculca su amor por los dulces y los placeres de la cocina, y le permite hacer figuras en mazapán que deja endurecer al sol. Es pues, de Accatabrina de quien Leonardo adquiere el placer y el interés por la comida que lo acompañará toda su vida.

Sin embargo, después de cumplir los diez años, su padre lo reclama y Leonardo se traslada definitivamente a Florencia, y pocos años después, en 1469, ingresa como aprendiz en el taller de gran Verrocchio, el más famoso maestro de la época y experto matemático, escultor, pintor y herrero. Allí conoce a Sandro Botticelli, también aprendiz.

Poco tiempo después, Leonardo ya se encuentra en problemas ya que mientras asimila diligentemente, aunque no sin objeciones, las enseñanzas del maestro, tienen tiempo también para atiborrarse con las golosinas que le envía Accatabrina. Verrocchio lo castiga por glotón, y la pena consiste en pintar un ángel en el panel izquierdo del Bautismo de Cristo que Verrocchio está pintando para la Iglesia de San Salvi. El ángel de Leonardo termina por dominar el cuadro en su totalidad, y éste deja de ser la burla del resto de los aprendices.

Pasados tres años de aprendizaje, Leonardo debe comenzar a mantenerse por su cuenta, y comienza a atender por las noches la conocida taberna Los Tres Caracoles de Florencia, ubicada en el Ponte Vecchio. Con ello logra



complementar el dinero que recibe por algunos encargos que Verrocchio le confía. Sin embargo, en la primavera de 1473, todos los cocineros de Los Tres Caracoles mueren misteriosamente envenenados y Leonardo pasa a hacerse cargo de las cocinas, abandonando el taller de Verrocchio, quien se enoja con su discípulo.



Leonardo, sin embargo, no dura mucho como maestro de cocinas de Los Tres Caracoles. Horrorizado por la "triste polenta" acompañada de salsas y carnes irreconocibles que constituyen el plato más frecuente, insiste en servir a los clientes sus nuevos platos, delicados y (de acuerdo con su creencia) apropiados para los tiempos que corren: rodajas de pan negro decoradas con hojas de albahaca dispuestas geométricamente y pequeñas porciones de exquisitos manjares. Poco tiempo después, debe correr para salvar el pellejo cuando los comensales, reclamando algo más sólido para sus estómagos, invaden la cocina a sangre y fuego. Vencido, retorna al taller de Verrocchio, donde continúa trabajando en el Bautismo de Cristo.

Sin embargo, sus experiencias en Los Tres Caracoles han puesto en marcha la inquieta cabeza leonardiana. Considera que las costumbres culinarias son primitivas poco adecuadas a los tiempos que corren y requieren un rápido cambio de rumbo, que deberá emprenderse en varias direcciones: no sólo nuevos platos, más refinados, sino nuevos ingenios para ahorrar trabajo en las arduas tareas de la cocina. Así llegarán sus aparatos para rallar, lavar, picar carne y otras cosas por el estilo. Es la época por la que empieza a utilizar sus famosos Cuadernos de Notas, que luego lo acompañarán toda su vida. Sin embargo, para llevar esto a la práctica deberá esperar un tiempo, y tendrá que mientras tanto, dedicarse a sus encargos de retratos y retablos y fabricarse una reputación como pintor.

Sin embargo, en 1478, una riña entre bandas rivales de Florencia acaba en un incendio que destruye completamente Los Tres Caracoles. Rápidamente, Leonardo y su amigo Sandro Botticelli abren allí un improvisado local, llamado La Enseña de las Tres Ranas de Sandro y Leonardo. Sin embargo, las ideas culinarias de Leonardo fracasan una vez más y el episodio de Los Tres Caracoles se repite.

Los años que vendrán no serán buenos para Leonardo: se



limita a vagar por Florencia, tocando su laúd (era un experto ejecutante e improvisador) dibujando y haciendo nudos. Sus encargos artísticos permanecen incabados. Después de sus anteriores experiencias ninguna taberna quiere tomarlo como cocinero, ni siquiera como ayudante. El único proyecto en el que compromete es inventar unos nuevos tipos de arietes y escaleras de asalto y enviarle a Lorenzo el Magnífico, quien por aquel entonces estaba en guerra con el Papa, unos modelos de mazapán de los artillugos. Leonardo los envía como muestra de buena voluntad y contribución al esfuerzo de la guerra, pero Lorenzo no comprende su intención y los modelos de Leonardo son presentados como exótico postre en una sobremesa y ávidamente devorados por los comensales.

Despechado y abrumado por sus fracasos culinarios, decide abandonar Florencia. Sin embargo, enterado de esto Lorenzo, le envía una carta de presentación para su amigo Ludovico Sforza, gobernante de Milán. Sin embargo, al abrir la carta, su desazón es enorme, ya que lo recomienda como gran ejecutante de laúd. Leonardo, no obstante, redacta su propia carta de presentación y parte hacia Milán en 1482, acompañado de su amigo Atalante Magliorotti, el músico.

En su carta se presenta como constructor, ingeniero, diestro pintor y consumado cocinero. Semejante presentación intriga a Ludovico, que le concede una audiencia, al cabo de la cual se halla tan impresionado por el joven artista que lo toma bajo su protección con el cargo de Consejero de Fortificaciones y Maestro de Banquetes y Ceremonias de la Corte. Por fin Leonardo se siente alguien, no un mero artista. Tiene a su disposición grandes talleres y sus propios servidores, se encuentra la Corte de Milán, a la que acuden soldados de fortuna, famosos sabios y representantes de potencias extranjeras. Es entonces cuando comienza las anotaciones reunidas en el *Códice Romanoff*.

No obstante, en un comienzo, el gran Ludovico sólo emplea a Leonardo como tañedor de laúd y para entretener a los comensales en las sobremesas contando bromas, acertijos y haciendo novedosos nudos. No demuestra el menor interés en los diseños de mazapán para fortificaciones que le presenta el creativo Leonardo: simplemente los engulle. Lo cierto es que Leonardo se las arregla para ocuparse con cosas más dignas de su talento, pintando retratos de algunas damas de la Corte, de los cuales, sin embargo, termina muy pocos. También trabaja en la gran estatua ecuestre de cuatro veces el tamaño natural del padre de Ludovico, que tampoco terminará nunca.

Con ocasión de un banquete muy especial como celebración de la boda de la sobrina de Ludovico, Leonardo por primera vez le comunica a Ludovico sus ideas culinarias, bastante similares a las que llevara a la práctica en Los Tres Caracoles y La Enseña de las Tres Ranas con resultado desastroso. El resultado es menos apocalíptico pero recibe una negativa: Ludovico le explica que no puede ofrecer platos tan frugales a sus invitados, ya que no es lo que él está acostumbrado a ofrecer ni lo que ellos esperan recibir. En consecuencia, deberá dirigir la preparación de toda clase de carnes y platos que considera bárbaros y sin gusto, y esto será siempre así durante su estadía en la corte Sforza.

Sin embargo, Ludovico se ha puesto al tanto del interés de Leonardo por la cocina, y le solicite que planifique una modificación para las cocinas del Castello Sforza, en el centro de Milán. Leonardo, encantado, pone en marcha su inventiva y creatividad. Se sienta en su gran estudio y de su lápiz comienzan a brotar las más fantásticas máquinas con las que alguien soñó equipar una cocina, para cubrir la necesidades que, para Leonardo, debe cubrir cualquier cocina que se precie: una fuente de fuego constante y una fuente agua hirviente constante. Aparatos para cortar, moler, pelar y limpiar. Otros para espantar los humos y mantener el aire límpido. Otros para mantener el suelo limpio. Tambores mecánicos, ya que con música los hombres trabajan mejor y, finalmente, un aparato que elimine las ranas del agua destinada para consumo humano.

Gracias a Matteo Bandelli, novelista de la Corte, conocemos algunos detalles acerca de qué fue lo que

Leonardo inventó, de los procedimientos que seguía y del resultado final de la aventura. Para cada necesidad un aparato, para cada aparato un considerable tiempo de estudio y exámenes: pasó días estudiando los fuegos de las distintas maderas para aislar el factor importante para obtener su fuente de fuego constante, y llegó a la conclusión que radicaba en el número de troncos, para lo cual inventó una sierra circular accionada por ocho caballos y cuatro hombres ubicada fuera de las cocinas que, mediante una cinta transportadora lleva los troncos junto al fuego. De este modo, pensaba Leonardo, se ahorra un hombre dentro de la cocina alimentando el fuego, pero pasaba por alto los que están afuera, además de los caballos. Vemos que la supuesta economía de esfuerzo de Leonardo es sólo aparente. Cosa similar sucede con el suministro de agua caliente, para lo que idea una especie de serpentina alimentada por carbón, que pasa a reemplazar a la vieja encargada de la tarea hasta el momento. Para mantener el suelo limpio diseña unos enormes cepillos giratorios acarreados por bueyes. Para mantener el aire limpio, instala grandes fuelles que cuelgan del techo.

Los aparatos para procesar alimentos son varios, desde un asador automático que gira más rápida o lentamente según la intensidad del fuego, pasando por una máquina rebanadora de pan y el moledor de ganado, un artefacto descomunal accionado por un pequeño ejército de hombres (y otro de caballos). La música será provista por tambores mecánicamente accionados y por tres hombres ejecutando un instrumento que se halla en fase de desarrollo y que él llama órgano de boca.

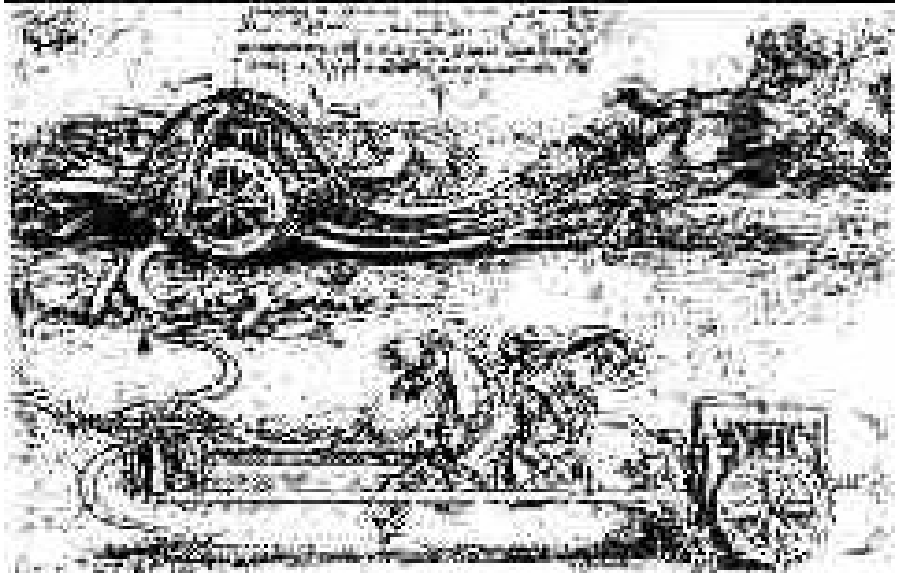
Además, agrega un sistema de lluvia artificial para casos de incendio y unas novedosas trampas para las ranas de los barriles del agua potable. Una vez que la fase de invención estuvo concluida, Leonardo pasó a la remodelación. Cayeron paredes y otras nuevas se levantaron, las remodelaciones llegaron a lo impensado: las nuevas cocinas de Leonardo ocupan la mitad del Gran Comedor del castillo, la armería contigua, los establos cercanos y las seis habitaciones que ocupa, en el piso superior, la madre de Ludovico. Éste, ante tamaña revolución, decide trasladarse al campo.

Finalmente, llega el día del estreno de las nuevas cocinas. Leonardo, muy temprano, ha debido ya afrontar una cuasi sublevación en las cocinas, ya que los cocineros no consideran lícito que se les pida que tallen una remolacha con los rasgos de Ludovico para cada comensal: su arte no llega a tanto. La comida se retrasa y los comensales están impacientes. Una hora más tarde de lo que debería haber comenzado el banquete, comienzan a oírse, provenientes de las nuevas cocinas, estruendos y gritos ensordecedores. Intrigados, Ludovico y un grupo de amigos se adelantan a ver qué sucede y encuentran un espectáculo desolador: todo está cubierto de agua, la máquina proveedora de leña se ha descontrolado y lanza leños sin detenerse, los fuelles del techo, en vez de echar fuera el humo hacen crecer desproporcionadamente las llamas, que se toman

peligrosas, los bueyes que arrastran el cepillo rodante están asustados y corren de un lado a otro... En fin, Leonardo siempre ha sido más fuerte en la teoría que en la práctica.

Sin embargo, Ludovico es un hombre comprensivo (al menos con Leonardo) y le sugiere que se traslade por un tiempo al campo, donde retrata a su famosa Dama del armiño, que no es otra que Cecilia Gallerani, una amante de Ludovico. También halla el tiempo necesario para realizar su segunda Virgen de las Rocas, que se encuentra actualmente en la National Gallery de Londres y había sido encargada por la Confraternidad de la Inmaculada Concepción, una especie de mafia de Milán a la que era imposible negarle nada y que se hallaba muy impaciente por su pintura mientras Leonardo modificaba las cocinas de Ludovico.

Por algunos años el castillo se mantiene en paz. Leonardo pinta retratos que casi nunca termina de las damas de la Corte y realiza maquetas en mazapán, gelatina y azúcar, de fortificaciones y puentes. Incluso llega a realizar en una versión



preliminar en arcilla la gran estatua ecuestre de del padre de Ludovico (que nunca termina porque Ludovico asegura que no es capaz de proporcionarle el bronce necesario). Ludovico sólo tiene una idea respecto de Leonardo: mantenerlo lejos de las cocinas. El único incidente que empaña estos años es el accidente que ocurre al hacer unos ensayos con el cortador automático de berros de Leonardo; que se desbanda y da muerte a varios miembros del personal de cocina así como a algunos jardineros. Con posterioridad, Ludovico utilizaría eficazmente el cortador como carro falcado contra las tropas invasoras francesas.

Usos años más tarde, tiene lugar una nueva tragedia gastronómica. Envalentonado por algunos éxitos previos, Leonardo da nuevamente rienda suelta a su inventiva, con motivo de la celebración de las bodas de Ludovico con Beatrice d'Este. Planea construir, en el patio del Palacio Sforza, una réplica del mismo de sesenta metros de largo, con bloques premoldeados de masa de pastel reforzada con nueces y pasas de uva y cubiertas con mazapán multicolor. Los invitados entrarían al castillo de pastel, se sentarían a una mesa de pastel y comerían (¡cómo no!) pastel. Sin embargo, Leonardo no tuvo en cuenta el poder de atracción que semejante masa de comida podía ejercer sobre las aves y los roedores de la región. Durante la noche se libró una batalla campal entre los hombres de Sforza y las alimañas, pero todo fue inútil: al amanecer, los hombres se encuentran enterrados hasta la cintura en masa de pastel, intentando quitar los cadáveres de los roedores.

Quizá debido a que su nueva esposa, (a la que Leonardo ha hecho un muy bello retrato) Ludovico se muestra de nuevo indulgente con él y le aconseja que visite al Prior de Santa Maria delle Grazie, que se halla en busca de quien realice una pintura en una pared desnuda del priorato. Esta pintura sería la última cena, quizá, la obra en la que Leonardo más trabajó. Sin embargo, pasados varios meses de encargado el trabajo, el Prior ya le escribía a Ludovico desconcertado ante el accionar de Leonardo y su cuadrilla de ayudantes que, al parecer, no hacían otra cosa que situar una y otra vez manjares y finos

vinos puntualmente solicitados al priorato sobre una mesa ubicada frente a la pared sobre la que el maestro iba a realizar su obra, mientras Leonardo observaba las disposiciones atentamente. Una vez terminada esta tarea, Leonardo ordenaba a sus ayudantes que comiesen, y él hacía lo propio, y así todos los días durante más de un año. El resto del tiempo lo pasaba en las cocinas, preparando los alimentos que luego acomodaría frente a la pared y, más tarde aún, comería. Hace cientos de bocetos de la mesa y de los platos dispuestos en ella, dejando a los comensales para el final. Raymond Perault, obispo de Gurk, envió una carta a sus superiores en Innsbruck que coincide con la descripción de la situación hecha por el Prior a Ludovico:

El maestro Leonardo dibujó un cartón con columnas y los límites de una mesa en la pared, bajo el cual hizo construir una tarima sobre la que se levanta una gran mesa, y en esa mesa sus ayudantes que, según yo creo, deberían de hallarse preparando colores, llevan alimentos y jarras de vino que Leonardo atentamente observa y dispone una y otra vez antes de dibujarlos. Más tarde ordena a todos que coman y beban. Según lo que me ha comentado el Prior, así ha sido desde el comienzo. El maestro Leonardo sólo se interesa por el contenido de la mesa y no (esto es obvio) por sus ocupantes.

Después de tantas vueltas, Leonardo acabó la pintura en tres meses. Sin embargo, sus ayudantes había preparado el muro de manera tan deficiente que los alimentos (realizados primero) comenzaron a desprenderse cuando Leonardo no había terminado todavía con las figuras. El interés de Leonardo por la comida nunca volvió a ser de tal intensidad como antes de realizar la última cena. Pareciera como si al pintar ese puré de nabos, esas rodajas de anguila y esos panecillos su declaración definitiva acerca del arte culinario hubiese sido formulada.

Sin embargo, la verdadera razón por la cual Leonardo ha alimentado a sus ayudantes y discípulos a costa del priorato es que Ludovico llevaba mucho tiempo sin pagarle su sueldo. Como compensación, ante la inminencia de una invasión francesa, le regala a Leonardo una pequeña viña en las afueras de Milán, que éste pone inmediatamente bajo la supervisión de Giovanni Battista, pariente de su cocinera, indicándole que lo haga rendir al máximo cuanto antes. Luego, cuando Ludovico le solicita a Leonardo que inspeccione todas sus fortalezas de los alrededores de Milán, dándole carta blanca, por si es necesario introducir en ellas modificaciones, *Leonardo se limita a ordenar que se vacíen los almacenes de municiones de todas las fortalezas y que sean transformados en cocinas*. No se sabe a ciencia cierta si esto se debe a algún tipo de resentimiento que Leonardo, quizá abrigara por razones económicas contra Ludovico, o a que, tal vez, creyera que se avecinaban tiempos de paz y soñara con ofrecer sus novedosos platos a los invasores u ocasionales viajeros.

El hecho es que cuando Luis XII invade al año siguiente Milán no halla más resistencia que el ejército de Ludovico, equipado (entre otras cosas) con el cortador de berros de Leonardo, ya que los soldados de las guarniciones están totalmente ebrios producto del vino procedente de sus propias viñas que Leonardo se empeña en venderles. El cortador de berros es el arma más eficaz de Ludovico, pero inútil a gran escala: poco tiempo después cae prisionero y Leonardo se va de gira gastronómica por Venecia en compañía de Luca Pacioli.

Entre 1500 y 1516 Leonardo vive años intranquilos, deambula de aquí para allá sin terminar ninguno de los emprendimientos pictóricos que le solicitan incluida la famosa Batalla de Angiari, trabaja en fortificaciones al servicio de los Borgia y vuelve, por iniciativa propia a Florencia para pintar su famosa Gioconda. En 1509 Leonardo se encuentra nuevamente en Milán, esta vez a las órdenes de Luis de Francia, y está al mando de una cuadrilla encargada de sustituir en Venecia un león de San Marcos por la Flor de Lis con cada victoria del rey. Más tarde diseña canales para él y, no se sabe bien cuando ni dónde, Leonardo inventa los spaghetti. Esto no es más que una simplificación, ya que los traídos originalmente de China por Marco Polo aún se conservaban, pero eran utilizados como adornos para decorar las mesas. A su vez, ya había existido la pasta en Italia: en Nápoles se preparaba una pasta bastante espesa, más parecida a la lasagna. Leonardo no hace otra cosa que alterar su forma, convirtiéndola en delgados hilos parecidos a cuerdas que, cortados y hervidos, constituyen aquello que

Leonardo llama *spago mangiabile* (esto es, cuerda comestible). Al comienzo no tienen mucho éxito, y por eso Leonardo provee otro gran invento: al agregarle un diente más al tenedor de dos dientes que se utiliza normalmente en las cocinas, llevando este nuevo utensilio a la mesa. Sin embargo, los spaghetti de Leonardo siguen sin conocer el éxito, mientras éste tiene más fe que nunca en su invento gastronómico y en la máquina que ha ideado para fabricarlos. Guardada en una gran caja de color negro, esta permanecerá a su lado por el resto de su vida.

Cansado de fracasos y de la inquieta vida llevada, en 1516 Leonardo se pone a las órdenes de Francisco, sucesor de Luis XII, que buscaba ganar fama como mecenas de las artes y se había aficionado a los spaghetti de Leonardo, ofreciéndole una elevada renta, una casa para que viva en él y, lo que más deseaba, una cocina en la que trabajar. Sin otro mecenas que valga la pena en Italia, acepta sin dudar un instante, y parte hacia el valle del Loira con Francesco Melzi, su viejo discípulo y Battista de Villanis, su antigua cocinera. Cruzan los Alpes a lomo de mula y llegan finalmente a la casa solariega de Cloux, a orillas del Loira, junto al gran palacio de Francisco. Allí pasará Leonardo lo que le queda de vida. No siente deseos de pintar ni de escribir en sus ya abultados cuadernos, sólo desea ordenarlos y redactar con ese material una enciclopedia. Los acontecimientos, sin embargo, no se desarrollan de ese modo. Secretamente, Enrique es un gran aficionado a la buena mesa y hace de Leonardo su coartada para visitar la cocina en secreto. Entre el gran palacio y la casa de Leonardo se construye un túnel secreto para que el rey pueda visitarlo más cómodamente y ambos pasan día tras día experimentando en la sencilla cocina de Cloux. Al fin Leonardo alcanza el modo de vida que siempre deseara.

Repetidamente le ruega Francisco (para poder imitarla y hacer de los spaghetti el plato nacional de Francia) que le revele al secreto de la misteriosa caja negra, pero Leonardo rehúsa una y otra vez. Así pasa el tiempo a orillas del Loira. Leonardo accede a regalarle a Francisco su Gioconda y su San Juan, pero no la caja negra. También lo decepciona negándose a pintar el retrato de su amante Babou de la Bourdaisiere, aduciendo artritis y otras excusas que parecen razonables. Ante la insistencia del rey, Leonardo encarga a su discípulo Melzi que se ocupe del retrato de Babou como Clementina y añade unos toques de pincel ocasionalmente, sólo cuando Francisco llega a visitarlo.

Leonardo lleva esta vida y es feliz durante tres años, hasta que muere en 1519. En su testamento, lega la mitad de sus viñas a Salai y la otra mitad a su cocinera Battista. Sus efectos personales y sus escritos pasan a manos de Francesco Melzi. Cuando abre la misteriosa caja negra, Melzi la halla vacía y jamás se vuelve a hablar de lo que le pudo haber ocurrido a lo que contenía.

Nota: Para ilustrar la presente edición, con la intención de otorgarle un atractivo extra, nos hemos permitido interpretar algunos dibujos del gran Leonardo en clave gastronómica.

Rafael Galvano

ALGUNAS RECETAS DE LEONARDO

Testículos de carnero con crema y miel

Quíteles la piel a los testículos de un carnero y sumérjalos durante algunas horas en agua fría. Córtelos en finas rodajas, añádales pimienta y sal (Pietro Monti aconseja ponerles también un poco de azafrán para mejorar el color) y cocínelos hasta que estén tiernos en manteca. Deje que se enfrien, agréguales miel y crema y sívalos. Este es el modo correcto de preparar testículos de camero, por más que Mi Señor insista en que los quiere calientes, teniéndolos por el acompañamiento ideal para su puré de nabos.

Pietro Monti afirma que se los debe rallar sobre otros alimento para realzar su sabor, al igual que se hace con las trufas blancas de Alba, ya que tienen un sabor muy parecido al de éstas.

Rabos de cerdo con polenta

Este plato es de mi propia invención, por más que mi amigo Massimo Cipolini sostenga que lo tomé de su cocina.

Se deben tomar treinta colas de cerdo, limpiarlas y quitarle

los huesos de modo tal que el cuero no se rompa. Después rellenarlas con cualquier cosa que esté a la mano (algo de carne magra de cerdo, una anchoa). Ponerlas en una cacerola con agua fría, que se debe condimentar con unas cebollas y semillas de clavel molidas. Hervir durante una hora a fuego lento, retirar las colas, quitarles el agua y pasarlas por la prensa. Dejar que se revivifiquen por espacio de dos horas, envolverlas con una fina capa de polenta y ponerlas en el horno media hora, o hasta que esté crocante y dorada la polenta. Son las preferidas de mis hermanos y siempre que los visito las preparo.

Platos que realmente detesto (Pero que, sin embargo, Battista insiste en servirme)

Cabra con gelatina

Me dijo Battista que lo primero que hay que hacer es prepara una "gelatina", para lo que deben tomarse las patas de cuarenta vacas, atadas y limpias, y se las debe dejar en remojo en agua fría por espacio de cuatro horas. Luego se las coloca en una olla con vinos blancos, vinagre fuerte, agua y una anchoa pequeña. Se las debe cocinar revolviéndolas y retirando la espuma que se forma en la superficie cuidadosamente, y después de cuatro horas se les añade un poco de canela y de pimienta (lo necesario para quitarles el hedor). De este modo se continúa hasta que se haya reducido el líquido a una tercera parte y entonces se deben agregar diez yemas de huevo batidas. Se lo cuele a través de un paño tres veces y se pone el líquido que resulta por encima de una cabra. Se debe poner en una fuente y dejarlo en un rincón frío y húmedo hasta que la gelatina se afirme y permita ver la cabra a través. Mi amigo Voconio tiene siempre en su despensa uno de estos platos, de modo tal que lo puede ofrecer en cualquier momento sin necesidad de cocinarlo. Yo no guardo en mi despensa un plato de este tipo, y Voconio mismo no come del suyo porque le aumenta la bilis.

Nabos incomedibles

Battista acostumbra cocer los nabos debajo de una capa de brasas, después aguarda a que estén fríos y los corta en rebanadas muy finas junto con algo de queso que no esté muy maduro. Luego unta con manteca de cerdo una olla y primero coloca una capa de queso picado muy fino y otra de nabos por encima, y continúa así hasta llenar la olla. Lo rocía con hierbas y manteca de cerdo y lo cocina una hora. Le advierto: este plato no es aconsejable para usted. Hizo que Irzio, mi amigo, despertara por la noche con fuertes dolores en los muslos. Déjelo mejor para el glotón de Dominiziano que traga cualquier cosa o para los que pelean en las tabernas.

Intestinos hervidos

No tiene importancia qué clase de intestinos utilice, lávelos bien, hiérvalos junto con un hueso de cerdo y, una vez cocidos, trócelos en pedazos no muy grandes. Use una mezcla de un poco de salvia y jengibre molidos y un poco de azafrán para unirlos. Mezcle todo con algo de uvas ácidas y caldo gordo, páselo a través del tamiz y hiérvalo por seis minutos revolviendo constantemente con una cuchara. Cuando se halla sobre el plato es un líquido espeso y muy pesado, pero, sin embargo, muchos afirman que es nutritivo y algo afrodisíaco, así como bueno para aquellos que sufren de los oídos o del hígado. Yo, en cambio, prefiero usarlo como pegamento.

Anguilas bien hervidas

Para cocinar anguilas, según mi amigo Bramante, el secreto es que sólo se les debe quitar la piel pero no los huesos antes de prepararlas y deben permanecer sólo tres minutos en el agua hirviendo. Es imposible, en realidad, digerir la carne a causa del escaso tiempo de cocción, pero Bramante tiene aquí también un secreto: se debe cortar la anguila en trozos de medio pulgar de tamaño, rociarlos con miel y mantenerlos en la boca por veinte minutos (y degustar el delicioso sabor de la anguila por todo ese rato). Esto también explica por qué Bramante mueve siempre la boca mientras trabaja, ya que está desgustando sus anguilas.

Platos simples

Estos son algunos de mis platos sencillos que presentaría

a Mi señor Ludovico si supieses que no va a rechazarlos debido a su delicadeza y pedir en su lugar carne con huesos.

- # Seis coles hervidas y huevas de esturión y natillas en el centro.
- # Una cebolla de mediano tamaño hervida encima de una rodaja del mejor queso de búfalo con una aceituna negra cortada en cuatro coronándola.
- # Una ciruela, cortada en cuatro, puesta encima de una delgada lonja de carne secada durante tres meses al sol. A un costado, una ramita de manzano florecido.
- # Un huevo duro de gallina, pelado, con la yema ahuecada y mezclada con pimienta y piñas.
- # Hígado de una vaca joven, molido finamente con algo de sabor a salvia y pimienta. Acompañarlo con polenta o pan.
- # Un hipocampo y un camarón pequeño apenas hervidos y después pelados, con natillas por encima.
- # Espinacas hervidas y picadas. Por encima, un huevo escalfado y unos huevos rotos acompañados por queso de búfalo alrededor.
- # Tres hipocampos tallados en zanahoria cruda, una alcaparra sobre cada rodaja y mucha salsa de anchoas.

Más platos para personas pobres

- # Polenta y una hierba. Agregue a su polenta algo de tanacetos
- # Polenta y dos hierbas. Agregue a su polenta algo de tanacetos y algunas flores de saúco secas.
- # Polenta y tres hierbas. Agregue algo de tantacetos, flores de saúco secas y jugo de amapolas rojas. Para festines y eventos especiales.

Pastillas de vaca

Los priores de San Angelo, que se alimentan de estas pastillas en Cuaresma y también para mantener a sus campaneros fuertes, siguen el siguiente método: Reducen a una esencia tres vacas. Las hierven y luego ponen la carne en la prensa, hasta que su peso sólido es sólo de 400 escrúpulos. Después lo ponen en una pequeña marmita junto con 6 ettos (unos 450 gramos) de azúcar siciliana preparada por el boticario del priorato y hierven la mezcla hasta que se transforma en Esencia. Después trasladan la caldera hasta la parte más alta del priorato y dejan caer la Esencia gota por gota con una cuchara de madera encima de una plancha de mármol puesta sobre el suelo, y allí se forman las pastillas. Según me han comentado, éstas son tan nutritivas que un hombre podría sobrevivir tres días alimentándose sólo de agua y estas pastillas. He tomado la decisión de preguntarle al Prior si podría reducir seis cerdos para hacer pastillas de cerdo, seis ovejas para hacer pastillas de oveja y las ancas de 200 ranas para preparar pastillas de rana. Pienso en las tropas de Mi señor Ludovico y en cuánto se beneficiarían al no tener que llevar en las campañas vacas y cerdos.

Acerca del pepino y sus variados usos

Al pepino se lo puede comer crudo (pelado y sin las semillas) y también cocido. Sin embargo, algunos tallan en él variadas caras, utilizándolo como decoración, mientras otros le buscan los más curiosos fines, tal como Elena Bastibari, que por jugarle con uno fue a parar a la hoguera.

Mi Señor lo prefiere a cualquier otra cosa como laxante y Mi Señora Beatriz pide cada noche seis de ellos y se pone su jugo en la cara, atribuyendo a ello la belleza de su cutis, que muchos destacan sin duda alguna. Yo sólo pido un pepino en salmuera.

Acerca de los procedimientos indecorosos en la mesa de Mi Señor Ludovico

Hay ciertos procedimientos indecorosos que debe evitar todo invitado a la mesa de Mi Señor Ludovico (este catálogo está basado en observaciones que realicé a lo largo del último año entre los que se sentaron a esta mesa):

Ningún invitado se deberá sentar encima de la mesa, ni de espaldas, ni en la falda de otro invitado.

No deberá poner su pierna encima de la mesa.

No pondrá para comer su cabeza en el plato.

No tomará la comida de su vecino sin pedirle permiso antes

No colocará trozos de su propia comida masticados a medias en el plato de su vecino sin primero preguntarle.

No limpiará su cuchillo en la ropa del vecino.
 No tallará sobre la mesa con su cuchillo.
 No pondrá comida de la mesa en su bolso ni en su bota para comerla después.
 No limpiará su armadura en la mesa.
 No morderá la fruta y la devolverá a la fuente.
 No escupirá frente a él.
 Ni tampoco a un costado.
 No pellizcará ni golpeará a su vecino.
 No dará codazos ni hará ruidos con la nariz.
 No hará caras feas ni girará los ojos.
 No se llevará el dedo a la nariz ni al oído mientras conversa.
 No hará modelos, ni nudos, ni encenderá fuego sobre la mesa (a no ser que se lo pida Mi Señor).
 No soltará sus pájaros en la mesa.
 Así como tampoco escarabajos ni víboras.
 No tocará el laúd o algún otro instrumento que pudiera molestar a su vecino (a no ser que se lo pida Mi Señor).
 No cantará, ni hará discursos, ni gritará, ni dirá acertijos obscenos si a su lado hay una dama.
 No conspirará en la mesa (a no ser que lo haga con Mi Señor)
 No hará a los pajes de Mi Señor sugerencias lujuriosas ni jugará con sus cuerpos.
 No se tirará encima de su vecino en tanto esté sentado a la mesa.
 No golpeará a los sirvientes (sólo puede hacerlo en caso de su propia defensa).
 Deberá abandonar la mesa si está por vomitar.
 Y lo mismo si tiene que orinar.

Acerca de los hábitos alimenticios de algunos de la alta sociedad a quienes conoci

En el séquito de Mi Señor César Borgia hay tantos catadores que mientras ellos la prueban la comida se enfría. Estoy seguro de que jamás ha probado siquiera un plato tibio.
 Mi Señor Maximiliano Sforza debe ser ubicado en la mesa en las cercanías de una puerta abierta, ya que no se cambia nunca la ropa interior y cuando ha terminado de comer tiene la poca higiénica costumbre de soltar sus hurones en la mesa para que éstos se coman la comida de los otros.
 Su Santidad, durante la Cuaresma, come poco y mantiene en

el rostro un gesto piadoso. Sin embargo, deja la mesa temprano y se encamina a sus habitaciones privadas, (con cocineros, cocinas y buena comida) y se contenta allí con codomiz, negreta y capón.

Hijo de su hermana, el cardenal Salviati, acostumbra pedir un plato de habas aparte en la mesa cuaresmal, aduciendo que no puede, como lo hacen los demás, comerlas con aceite, (por más que es un toscano, nutrido a base de habas con aceite) sino con abundante manteca. Lo cierto es que lo que tiene en su plato son testículos de pollo y no habas. (Este es el supremo sacrificio que hace en Cuaresma nuestro cardenal de Florencia).

Aunque no durante Cuaresma, Su Santidad acostumbra permitir que los sacerdotes que ocupan las mesas más bajas lancen sus sopas y sus pollos a aquellos que visiten sus mesas, bailar encima de las mesas y golpear en la cara a los que no deseen unirse a ellos.

Mi Señora Beatriz posee las más delicadas costumbres: para comer lleva sus manos cubiertas con guantes blancos, que se cambia tres veces cada vez que come. Es mi deseo que todos fuesen como ella.

Acerca de cuál es el modo en que deben ubicarse en la mesa los asesinos

Si para la comida hay planeado un asesinato, es claro que se debe ubicar al asesino en las cercanías de su víctima (si a su izquierda o a su derecha, esto depende de] método que emplee el asesino), dado que de este modo se interrumpirá menos la conversación, al mantenerse la acción circunscripta dentro de un pequeño sector. La fama de Ambrogio Descarte, asesino principal de Mi Señor César Borgia, radica en su habilidad para llevar a cabo su cometido sin que ningún comensal lo note, con excepción de su víctima.

Una vez que el cadáver (y, si las hay, también las manchas de sangre) ha sido retirado por los sirvientes, lo usual es que el asesino abandone también la mesa, dado que, algunas veces, podría su presencia perturbar la digestión de aquellos que estén sentados cerca suyo.

Para la ocasión, un buen anfitrión siempre tendrá pronto un nuevo invitado que permanecerá esperando afuera hasta que llegue el momento de pasar a integrar la mesa.

