# Una cocina que el tiempo se llevó

Posted on 1 de marzo de 2006 by Pilar Bueno

En una cuidada edición se presenta por primera vez al público español uno de los libros clásicos de la cocina italiana, *Del arte de cocinar*, de Bartolomeo Scappi, cocinero de altos dignatarios de la Iglesia romana –incluidos nada menos que cinco papas, como nos informa el documentado estudio preliminar de Juan Luis Suárez Granda– entre 1536 y 1567, y nombrado cocinero privado del papa Pío V, lo cual no deja de ser una paradoja.Veamos por qué. Michele Ghislieri –el posterior Pío V– fue un dominico entregado en cuerpo y alma a la pobreza y a la piedad monacales que, y este es sólo un ejemplo, aconsejaba comer poco contra los calores del verano. Como papa jamás dejó de practicar rigurosamente el ayuno, lo que apoyaría la suposición de Suárez Granda en su introducción, según la cual el título de cocinero privado fue simplemente honorífico pues, añado yo, con toda probabilidad el piadoso pontífice jamás gozó de las habilidades coquinarias del maestro Scappi. Y ello no sólo por su personalidad –mezcla de bondad y campechanía en el trato cotidiano con una vida ascética y una obstinación doctrinal extrema, pues no debe olvidarse que antes que papa fue comisario de la Inquisición en Roma–, sino también porque su conducta en la silla de Pedro, a diferencia de otros papas conocidos por su glotonería, le llevó, amén de a la santidad, a dedicar toda su atención a impulsar durante los seis años de su pontificado las reformas propuestas por el Concilio de Trento, editando nada menos que el Catecismo, el Breviario y el Misal romanos, obras que sentaron las bases sobre las cuales se edificó la vida espiritual de la Iglesia hasta la segunda mitad del siglo XX, demostrando de paso que un pontificado breve –como sucedería siglos después con el de Juan XXIII– puede resultar enormemente fructífero para la Iglesia católica.

Pero vayamos ahora al libro de Scappi, cocinero no se sabe a ciencia cierta si nacido en Venecia o en Bolonia y autor del libro que ahora pone en nuestras manos una editorial que en su colección «La comida de la vida» había publicado con anterioridad algunos títulos interesantes en este campo. El libro de Scappi, como bien señala Suárez Granda, es heredero de una tradición muy italiana que prestaba gran atención al equilibrio entre salud, placer culinario y observancia de las reglas de ayuno y abstinencia, así como las referentes a la dietética y la higiene. En la página 43 de su estudio se ofrece al lector interesado un cuadro muy claro con algunos de los más conocidos tratados de cocina antiguos. Se echa de menos, no obstante, la referencia a tres libros anteriores al de Scappi que avalan esas características, que a buen seguro éste conoció y que, me atrevo a aventurar, influyeron en el plan y los propósitos de su *Arte de cocinar*. Me refiero a la obra de Hortensio Lando,

*Commentario de le piú notabili e mostruose cose d´Italia, & altri luoghi, di lingua Aramea in Italiana tradotto, nelquale s´impara, & prendesi istremo piacere.Vi si è poi aggionto un breve Catalogo delli inventori de le cose chi si mangiano, et si bevono, nuovamente ritrovato, et da Messer anonymo di Utopia composto*, publicado en 1548 y en el cual, con el deseo de ofrecer lo que hoy calificaríamos de guía gastronómica, se presentan consejos económicos, higiénicos y recomendaciones a favor de la templanza. Pocos años después, en 1558, se publicó en Padua *Discorsi intorno alla vita sobria*, de Alvise Cornaro, libro deudor de la casuística medieval en su rigurosa enumeración de reglas tales como el tiempo que debería transcurrir entre el almuerzo y la comida, las horas aconsejables para realizar esta última y la cena, la importancia del ejercicio, el poder calorífico de la carne, la forma y la temperatura a la cual debería beberse el vino, cómo masticar y otras muchas. Por último, en 1560, apareció el tratado de Domenico Romoli, *La singolare dottrina*, en el cual su autor dedica tres libros a describir los productos y los platos confeccionados con ellos, precisando los que resultan recomendables en cada estación, comenzando el 10 de marzo de 1546, primer día de Cuaresma, y concluyendo a finales de marzo del año siguiente.
Scappi organizó su obra en seis libros y un epílogo que detalla cómo fueron las exequias del papa Pablo III y algunos detalles de la alimentación de los señores cardenales que en solemne cónclave eligieron a su sucesor, Julio III. En el primero de los seis libros, el autor adoctrina a un supuesto discípulo respecto a las cualidades que deben adornar a un cocinero, los conocimientos básicos de los productos, algunas técnicas de conservación de los mismos y la relación de utensilios imprescindibles. Los libros segundo, tercero y quinto responden a un patrón semejante: preparaciones básicas de los productos y amplios recetarios de los mismos: carne en el libro segundo –el más extenso–, pescado en el tercero, y pasteles y lo que denomina «otras labores de masa», es decir, empanadas, tortas y buñuelos básicamente, en el quinto. A continuación del libro tercero Scappi presenta al lector en veintiocho láminas los utensilios de cocina utilizados por los cocineros de la alta aristocracia vaticana, que no dejan de despertar interés si bien parecen menos ingeniosos, aun cuando acaso fuesen más prácticos, que los ideados por Leonardo, tal y como se muestran en sus *Notas de Cocina* de 1475. El libro sexto está dedicado a los enfermos, que también deben comer, y comienza analizando la calidad de algunas aguas para la cocción para después indicar cómo deben hervirse de acuerdo con los ingredientes que en ellas se mezclen –por ejemplo, especias como la canela, el anís, el azúcar, las uvas pasas, la chicoria o la cebada– para concluir con un recetario de caldos, consomés, sopas, picadillos o guisos diversos.

Suárez Granda nos advierte que para no engrosar en demasía un libro de por sí voluminoso, en esta edición se ha decidido no incluir en su totalidad el libro cuarto, dejándolo reducido a una relación de cómo presentar los platos y los utensilios imprescindibles para el servicio de «cualquier Gran Príncipe» en su viaje. Por comprensibles que sean las razones que hayan

movido a los editores a tomar esta decisión, es de lamentar que no dispongamos de la lista de platos, con arreglo a los días y meses del ciclo anual, que Scappi preparó para sus ilustres patrones, pues esa lista respondía a la arraigada tradición, que continuó en Italia hasta el siglo XVIII, de ofrecer platos y productos que iban variando según el ciclo de las estaciones y la oferta del mercado. No es fácil realizar un juicio somero del recetario que Scappi reúne en su libro.Algunos de los rasgos destacados de la cocina practicada por el cocinero papal son acertadamente subrayados en el estudio preliminar de la edición aquí reseñada y poco puede añadirse a las observaciones de Suárez Granda. Reconociendo, como él indica, las limitaciones técnicas de su tiempo y los cuidados que en ocasiones muestra respecto al tratamiento de las materias primas, afirmar que «sienta las bases de la cocina moderna» parece una afirmación un tanto entusiasta. Sí es cierto que exhibe una constante preocupación por utilizar los productos adecuados a cada temporada, pero la complicación de sus recetas rara vez permite preservar el gusto natural de aquéllos, siempre emboscados en salsas compuestas de elementos heterogéneos y elaboradas sin un criterio orientador que indique qué se pretende con ellas. Son igualmente contadas las ocasiones en las cuales se observa un mínimo de respeto por las texturas y, en cambio, la reiteración es el principio motor de centenares de sus recetas.Tampoco parece que la presentación del plato le preocupe en demasía: véanse sino las instrucciones contenidas en el libro cuarto recogidas en la presente edición o la explicación de sus innumerables recetas.A ello se une el empleo de ingredientes que no sólo repugnarían al gusto actual –guiso de puerco espín, empanada de ubre de vaca o de mollejas, ojos, orejas, testículos con su envoltura de cabrito–, sino que tampoco se encuentran en libros anteriores al suyo como el *Libro de Cozina*, de Ruperto de Nola, publicado por primera vez en 1520 y, en este aspecto, bastante más comedido si olvidamos la inaudita receta de «Gato Assado como se quiere comer».A cambio, Scappi hace referencias a exquisiteces como el caviar y la trufa, aun cuando ésta se desperdicie en preparaciones como la sopa de trufas que nos ofrece en la receta CCLXIV del libro tercero (p. 412).

La influencia de otras cocinas y de materias primas importadas a Italia es notable, concretamente tanto en las especias como en productos ampliamente extendidos por la cuenca mediterránea. Como ejemplo de lo primero puede citarse la mutua influencia entre las cocinas italiana y española de la época y, en cuanto a lo segundo, cabe destacar la insistente utilización de la nuez moscada, la canela, el clavo, las uvas o la naranja amarga –curiosamente nunca del limón–, todo ello limitado por el lógico desconocimiento de los productos del Nuevo Mundo. A este respecto llama la atención que Scappi ofrezca al menos dos recetas –la CLXXXV en la página 228 y la LXXXVIII en la página 529– que tienen como base el maíz, del que dice: «En Lombardía se halla en gran cantidad» y «que se utiliza mucho en la cocina de Lombardía». La razón de mi extrañeza es doble: primero porque esta

gramínea se conoció a raíz de los viajes colombinos, pero no está muy claro cuándo se introdujo en España: hay autores que incluso afirman que fue en 1604 y por obra y gracia del gobernador de Florida, Gonzalo Méndez de Cancio, que la llevó a Asturias. Posteriormente llegaría a otros países del Viejo Continente: en los libros franceses sobre la materia únicamente se hallan referencias muy aisladas al maíz a partir de la segunda mitad del siglo XVI y en Italia hubo que esperar al setecientos para encontrarlo utilizado en la confección de la «polenta gialla di mais», plato que muy probablemente constituyó su tarjeta de visita en la cocina transalpina. Por último, extraña en cierto modo la escasa variedad de pastas que se encuentra en el recetario de Scappi. ¿Sería porque todavía no se conocía otro producto americano que constituiría su base: la salsa de tomate?

En conclusión, el libro de Scappi –cuidadosamente traducido al español, por cierto– puede atraer en nuestros días a dos tipos de lectores: a aquellos interesados en la historia de la cocina y de los alimentos –es decir, a quienes les importa conocer cómo hemos llegado hasta aquí Véase el «Prólogo del autor», en Felipe Fernández-Armesto, *Historia de la comida*. *Alimentos, cocina y civilización*, Barcelona, Tusquets, 2004. – o a un círculo de lectores más amplio que, de una u otra manera, comulgan con la afirmación del etnólogo y sociólogo francés Lévi-Strauss según la cual «la cocina de una sociedad constituye un lenguaje que inconscientemente traduce su estructura» Claude Lévi-Strauss, *L'origine des manièresde table*, París, Plon, 1968.. Ambos grupos hallarán en su lectura motivos para la satisfacción de su curiosidad gastronómica y para el enriquecimiento de su acervo histórico.Ahora bien, si alguien abre sus páginas con la intención de encontrar un recetario para sorprender hoy en la cocina, mi consejo sería que se abstuviera de su lectura. Casi todo lo que comían o bebían aquellos glotones de los dos últimos tercios del siglo XVI y que nuestro cocinero papal recoge en sus más de ochocientas recetas nos parece hoy simplemente incomible. Pero ello no mengua el interés que para un lector informado, o simplemente curioso, ofrece un libro que muestra con nitidez en la ya lejana fecha de 1570 un rasgo que la cocina italiana ha conservado hasta nuestros días: a saber, que en ella predomina más la combinación que la invención y en la cual su evolución reposa no tanto en la creatividad –concebida como motor conceptual para innovar en la utilización de materias primas y en la aplicación a las mismas de los adelantos técnicos, abriendo así caminos a pautas gastronómicas renovadas–, sino, más bien, en la variación respecto a unas pautas establecidas. ¡Que no es poco, desde luego!

---

**Autor:** Bartolomeo Scappi

**Edicion:** Trea, Gijón

**Paginas:** 740 pp.

**Precio:** 85 €
**Titulo:** DEL ARTE DE COCINAR