



Descifrando el recetario de Da Vinci

Juan Adrián Lara Araiz

Resumen

El presente artículo pretende explorar una de las facetas ocultas, o bien más desconocidas, del reconocido artista Leonardo Da Vinci, aquella que atañe al mundo culinario. Se ha hecho una investigación a fondo del paso de Da Vinci por el mundo de la cocina, los sabores y el buen gusto, partiendo desde su más tierna infancia hasta llegar a sus excéntricos experimentos con los alimentos durante su etapa adulta. Igualmente, se presenta una recopilación de sus más celebres recetas con el objetivo de otorgar una perspectiva más amplia de cómo es que el famoso artista pretendía transformar el arte de la cocina y como, aun si es algo desconocido, marcó en dicho mundo un hito solo comparable al que desencadenó en el entendimiento del cuerpo humano y su forma de ser representado.

Palabras clave: *Cocina, platillo, apuntes, experimento, invento*

Introducción

No se tiene certeza, y es posible que jamás pueda tenerse, de si los textos que se presentan en el libro *Los apuntes de cocina* son de Leonardo, o no. Sí se sabe que Leonardo se desempeñó como Maestro de Banquetes en la Corte de Ludovico Sforza, el moro, señor de Milán en aquellos días.

El incierto destino que han tenido los textos de Da Vinci desde su muerte -separándose para volverse a reunir, pasando por manos de príncipes y reyes, comerciantes o coleccionistas-, hace que, posiblemente, el listado de textos con el que nos encontramos hoy difiera bastante respecto del ordenamiento original. Asimismo, hay que considerar la posibilidad de que muchos fragmentos se han perdido, quizá, para siempre.

Conocido en un inicio como *Códice Romanoff*, fue redescubierto en 1981 con la siguiente nota: “Este trabajo, que es una copia que yo, Pasquale Pisapia, realicé del manuscrito de Leonardo da Vinci que se halla en el Museo Ermitage de Leningrado” (Routh y Routh, 2003). En el texto son nombrados numerosos personajes, miembros o visitantes de la Corte de Ludovico, como Galeazzo Sanseverino, el matemático Luca Pacioli, el novelista Giorgio Merula, o el gran arquitecto Donato Bramante. Dicha información eleva la certeza de que las notas fueron escritas por Leonardo, dado el toque irónico y sentido del humor que muchos le reconocían.

Según afirman sus editores, la edición en la cual se ha cimentado el presente trabajo fue alterada, es decir, ordenada de manera sistemática, los apuntes dispersos de Da Vinci no se encontraban de manera secuencial. Como resultado, su obra ha quedado dividida en nueve apartados: 1. Las recetas de Leonardo, 2. Platos que realmente detesto y que, sin embargo, Battista insiste en servirme, 3. Platos simples, 4. Consejos y observaciones, 5. Acerca de los vegetales, 6. Acerca de algunas hierbas y sus propiedades curativas, 7. Más observaciones sobre propiedades de algunos vegetales, 8. Los inventos culinarios, 9. Modales y usos en la mesa (acerca de los modales de mi señor Ludovico y sus invitados en la mesa).

Biografía culinaria de Leonardo

Leonardo nació, presuntamente, en Vinci, un pequeño poblado de las afueras de Florencia, el sábado 15 de abril de 1452, “a la tercera hora de la noche”, llamada así porqué, como explica Bramly (2005), en aquella

época las horas se contaban a partir del Ave María del atardecer; es decir, de la hora del ocaso (que serían las 22:30 horas). Hijo ilegítimo de Ser Piero da Vinci, famoso notario de Florencia, y de una dama de aquel poblado, llamada Caterina. Al estilo de los rusos y los árabes, los contemporáneos de Leonardo designaban a la mayoría de los individuos con su nombre de pila, seguido de los de sus antepasados en línea ascendente o, a veces, con el nombre de su lugar de origen, que puede convertirse en su apellido o una especie de nombre de familia. Así, Leonardo sería “Leonardo di Piero d’Antonio da Vinci”; o sea, “hijo de Maese Piero y éste a su vez de Antonio, originario de la ciudad de Vinci” (Bramly, p.43).

Caterina tenía a la sazón veintidós años y se la supone hija de campesinos, trabajadora agrícola o sirvienta de mesón. Tiempo después se casó con Antonio di Piero di Andrea di Giovanni Buti, apodado ‘l’Accattabriga’ (el pendenciero), quien llevaría a Caterina a vivir con él a Campo Zeppi, a poco más de dos kilómetros de la aldea Vinci. Tendrían cinco hijos más, lo que significaba cinco medios hermanos para Leonardo.

Su padre contrajo matrimonio cuatro veces. La primera, en 1452, con Albiera de Givanni Amadori; la segunda en 1465, con Francesca di Maese Giuliano Lanfrendini. La causa de estos primeros dos divorcios fue la infecundidad de sus dos esposas. Por lo que en 1475 casó con Marguerita di Francesco di Jacopo di Guglielmo, teniendo seis hijos. Finalmente, en 1486, su cuarto matrimonio con Lucrezia de Guglielmo Cortigiani, con quien tuvo seis hijos más.

Los primeros años de Leonardo transcurrieron tanto en casa de su madre como de su padre, pero fue l’Accattabriga el que le inculcó amor por los dulces, por los placeres de la cocina, y por hacer figuras de mazapán que dejaba endurecer al sol. Es del padre de quien adquiere el placer y el interés por la comida, que lo acompañará toda la vida.

Tras cumplir diez años de edad su padre lo reclamó y junto con Leonardo se trasladó a Florencia, lo que le significó la separación de su madre. “La ruptura con la naturaleza, las montañas y las colinas, con los bosques y los campos, donde han transcurrido libremente sus primeros años; el fin de su infancia” (p.44).

En Florencia, en 1469, ingresó como aprendiz en el taller de Verrocchio, el más famoso maestro de la época por ser gran matemático, escultor, pintor y herrero. Ahí mismo conocerá a Sandro Botticelli. Tiempo después, Leonardo se encontraría en problemas, pues mientras asimila diligentemente las enseñanzas del maestro, se da tiempo para atiborrarse con las golosinas que le envía l’Accattabriga. Verrocchio lo castiga por glotón y la pena consiste en pintar un ángel en el panel izquierdo del *Bautismo de Cristo*, de la iglesia de San Salvi.

Después de tres años de aprendizaje Leonardo debe comenzar a mantenerse por cuenta propia. Por las noches atiende la taberna *Los Tres Caracoles*, en Florencia, y puede subsidiar sus gastos. Pero en 1473 todos los cocineros de la taberna mueren misteriosamente envenenados y Leonardo pasa a hacerse cargo de las cocinas, por lo que abandona el taller de Verrochio y éste se molesta con su discípulo.

Leonardo no dura mucho tiempo al mando de la cocina, pues frente “a la triste polenta”¹ que servían en *Los Tres Caracoles* él insistía en servir a los clientes platillos surgidos de su ingenio. Platillos delicados y (según el propio Da Vinci) apropiados para los tiempos que corrían: rodajas de pan negro decoradas con hojas de albahaca arregladas geométricamente y pequeños 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, regresa con Verrochio².

Leonardo consideraba a las costumbres culinarias como primitivas y creía en la necesidad de nuevos platillos más refinados. Lo invadían nuevas e ingeniosas ideas para crear artefactos que ahorraran trabajo en las arduas tareas culinarias. Por ejemplo, aparatos para rallar verduras, o lavar platos, o picar carne.

En 1478, tras una pelea entre bandas rivales de Florencia, *Los Tres Caracoles* termina desecho bajo un incendio que lo consume todo y, por aquel evento, surge en Leonardo la idea de abrir un local, improvisado donde se ofrecieran sus manjares culinarios, esto con la ayuda de Botticelli. Le llamaron *La Enseña de las Tres Ranas de Sandro y Leonardo*, pero, de nuevo, sus ideas culinarias fracasan. Además, se ve envuelto en un episodio similar al ocurrido en *Los Tres Caracoles*. Los próximos años serán poco rescatables en la vida de Leonardo, pues vaga por

¹ La polenta era el plato más corriente de la época y funcionaba a modo de base, a la que luego se le añadía casi cualquier cosa. Se la preparaba con trigo molido secado al sol, al que luego se le agregaba agua. En el caso de *Los Tres Caracoles*, la polenta se servía acompañada de salsas y carnes poco confiables, y constituía el platillo más frecuente y vendido de la taberna. Por tal motivo Leonardo tenía desprecio por ése platillo. Pero a partir de otros modos de prepararla, en el apartado titulado *Mis recetas de polenta favoritas* comenzaría a considerarla comestible.

² Al respecto, en varios apuntes de Da Vinci se anota el sentido hostil cuando describe a este tipo de platillos basados en carne como bárbaros: “Mi Señor desprecia las comidas sencillas que preparo para sus banquetes e insiste en servir sus bárbaros platos. Es mi deber hacer todo lo posible para hacerlos más bellos” (a los modales y usos en la mesa).

Florenia tocando el laúd, ninguna taberna desea contratarlo y sus pinturas permanecen inacabadas.

Decidido, en 1482, Leonardo abandona Florenia y parte hacia Milán para presentarse ante Ludovico Sforza. En su carta se describe como constructor, ingeniero, diestro pintor y consumado cocinero. Semejante perfil intriga a Ludovico, quien le concede una audiencia al cabo de la cual se halla tan impresionado por el joven artista que lo toma bajo su protección. Le otorga entonces el cargo de Consejero de Fortificaciones y Maestro de Banquetes y Ceremonias de la Corte.

Cierto día, durante un banquete ofrecido en celebración de la boda de la sobrina de Ludovico, Da Vinci le comunica a éste sus ideas culinarias, muy similares a las que llevó a la práctica en *Los Tres Caracoles* y en *a Enseñanza de las Tres Ranas de Sandro y Leonardo*. El resultado fue menos apocalíptico, pero recibe una negativa: Ludovico no puede ofrecer platos tan frugales a sus invitados. No es lo que él está acostumbrado a ofrecer, ni sus invitados a recibir. En consecuencia, deberá dirigir la preparación de toda clase de carnes y platos que considera bárbaros y sin gusto, y así será durante su estadía en la Corte Sforza.

Sin embargo, para cumplirle cierto capricho a Leonardo, Ludovico deja en sus manos la remodelación de la cocina, con base en sus inventos y toda su creatividad, los cuales están ideados para cubrir las necesidades que se presenten en cualquier cocina. Por ejemplo, aparatos para procesar alimentos; un asador automático; una máquina rebanadora de pan; el moedor de ganado; un sistema de lluvia artificial para casos de incendio; aparatos para disipar el humo y mantener el aire limpio; tambores mecánicos -ya que con música los hombres trabajan mejor-; o un aparato que elimine a las ranas del agua destinada a consumo humano.

En la remodelación cayeron paredes y otras nuevas se levantaron. La cocina ahora ocupaba la mitad del gran comedor del castillo. Pero, el día del estreno, Leonardo desde muy temprano tuvo que apaciguar una potencial revuelta, pues los cocineros no consideraban lícito tallar el rostro de Ludovico en una remolacha y servirla a cada comensal. El banquete se retrasó y los comensales comenzaron a impacientarse. Una hora más tarde empezaron a oírse estruendos y gritos ensordecedores provenientes de la nueva cocina. Intrigados, Ludovico y un grupo de amigos se adelantaron a ver qué ocurría. Cuál sería su sorpresa ante un espectáculo desolador y catastrófico: todo estaba cubierto de agua; la máquina que proveía la leña se había descontrolado y lanzaba leños al fuego sin parar; los dispositivos que había implantado para disipar el humo de la cocina sólo incrementaron el fuego y los bueyes que arrastraban el cepillo rodante se asustaron y corrían de un lado a otro.

Ludovico se mantuvo siempre comprensivo con Leonardo, pero se encargó de alejarlo de la cocina: le sugería amablemente que pasara una temporada a Verengano, un campo próximo a siempre que provocaba algún desastre. Le encargaba trabajos pictóricos y el castillo se mantuvo en paz por un tiempo. Sus trabajos culinarios de fortificaciones y puentes se mantenían sólo en maquetas de mazapán, gelatina y azúcar. Ludovico sólo tenía una idea sobre Da Vinci: mantenerlo lejos de las cocinas.

El único incidente que empañó aquel periodo fue durante los ensayos con el cortador automático de becerros de Leonardo. Este perdió el control y dio muerte a varios miembros del personal de cocina y a algunos jardineros. Finalmente, aquel artefacto se emplearía como arma para la guerra, adaptado como carro falcado contra las tropas invasoras francesas.

Años más tarde otra catástrofe gastronómica ocurriría, cuando, con motivo de la celebración de las nupcias de Ludovico con Beatrice d'Este, Leonardo tuvo la grandiosa idea de hacer bloques de masa de pastel, reforzados con nueces, pasas, y cubiertos con mazapán multicolor. Su plan era que los invitados entraran a un castillo de pastel, se sentaran en una mesa de pastel y comieran (con todo derecho) pastel. Pero un factor que no tomó en cuenta fueron las aves y los roedores de la región. La batalla campal entre soldados, aves y roedores fue desastrosa. Aquéllos no pudieron resguardar las puertas del magnífico castillo y éstos ganaron el botín.

Ludovico se mostró indulgente debido -tal vez- a su esposa, y aconsejó a Da Vinci visitar al Prior de Santa María delle Grazie, donde, tras más de un año de sólo comer manjares, beber vinos y contemplar durante largo tiempo el muro donde debería pintar, logra plasmar su obra más conocida: *La última cena*. (Dato curioso es que nuestro pintor puso más énfasis en la forma y utensilios de la mesa que en los comensales de la imagen, a quienes, al parecer, sitúa en segundo plano)

El interés de Leonardo por la comida nunca volvió a ser de tal intensidad como antes de pintar *La última cena*. Pareciera como si al plasmar ese puré de nabos, o esas rodajas de anguila o esos panecillos, su declaración definitiva acerca del arte culinario hubiese sido formulada. Además, el hecho de que *La última cena* hubiese sido comenzada y terminada en tan sólo tres meses pudiera deberse a las deudas que Ludovico tenía con él, pues llevaba mucho tiempo sin pagarle su sueldo. Después de una invasión a Milán, Ludovico cae prisionero y Leonardo se va de gira gastronómica por Venecia, al lado de Luca Pacioli.

En 1516³, sin otro mecenas que valga la pena en Italia, se pone a las órdenes Francisco I, sucesor de Luis XII, y parte hacia el valle del Loira con Francesco Melzi, su viejo discípulo, y Battista de Villanes, su antigua cocinera. Da Vinci pasa los últimos años de su vida a lado de Francisco I. Ahí, con Francesco visitaba en secreto la cocina a través de un túnel secreto. Además de experimentarla, Leonardo alcanzó el modo de vida que siempre deseó durante tres años, hasta su muerte en 1519.

Algunos modales y recomendaciones de Leonardo

En general, los platillos y recetas de Da Vinci tienen el problema de que no se tienen contempladas las cantidades de los ingredientes. No obstante ha de considerarse que sus apuntes se basaban en los banquetes a donde asistía una suma considerable de invitados.⁴

Para organizar un banquete -desde la perspectiva de Leonardo-, se necesita establecer los lugares que ocuparán los comensales, así como delimitar los modales que debían seguir tanto Ludovico Sforza como sus invitados a la mesa. Los lugares de aquellos que padecieran enfermedades “muy horribles” -como sífilis o escrófula- o tuvieran heridas abiertas o úlceras, debían estar ubicados entre personas de menor rango que Ludovico, o junto a personalidades extranjeras. Quienes sufran de hipo, espasmos nerviosos y depresiones, o sean gangosos, no deben estar cerca de Ludovico, ni tampoco estar juntos uno con otro, ya que mantener una conversación con ellos puede ser en extremo aburrido. Quienes padezcan la peste deben estar ubicados lejos de Ludovico, en una mesa de madera de baja calidad, de modo que después se la pueda quemar e igualmente sus vasos y utensilios deben ser destruidos. Adicionalmente, las personas que los hayan atendido deben ser relevadas del servicio por treinta días para determinar si han sido contagiadas, después de ese lapso podrán volver a sus tareas, no así aquellas que fueron contagiadas, a quienes se les deberá despedir por el bien de todos y el suyo propio.

³ Entre 1500 y 1516 se cree que Leonardo agregó un diente más al tenedor de dos dientes, que se utilizaba normalmente en las cocinas, y llevó a este nuevo utensilio a la mesa.

⁴ Véase, por ejemplo, la receta de Sopa de caballo. Se preparaba similar a la sopa de vaca, pero en vez de emplear tres zanahorias usaba tres cebollas, anotando que “un caballo alcanza para darle de comer a doscientas personas”.

Según Da Vinci, una vez acomodados en las mesas los comensales debían seguir una serie de preceptos. Tal proceder surgió de sus propias observaciones, pues muchas costumbres a la hora de sentarse a la mesa le parecían indecorosas e indignas. Por ejemplo, atar conejos a las sillas de los invitados para que pudieran limpiarse la grasa de las manos en el lomo de los animales, los cuales después de la comida eran recogidos y llevados al lavadero, ensuciando con su hedor la ropa con la que se los lavaba.

Incomprensible para Leonardo era el hecho de que Ludovico limpiara su cuchillo con la ropa de sus compañeros de mesa. De ahí sus instrucciones sobre evitar sentarse encima de la mesa, de espaldas o en la falda de otro invitado. No tomar la comida de su vecino sin pedirle permiso. No colocar trozos de comida masticados a medias en su plato, sin primero preguntarle. No limpiar el cuchillo en la ropa de él. Otras recomendaciones eran: evitar poner comida en los bolsillos o en las botas, para comerla después; comer fruta y devolverla a la fuente; escupir frente, o al lado, de los comensales; pellizcar o golpear al vecino; dar codazos y hacer ruidos con la nariz; llevar el dedo a la nariz o al oído mientras se conversa; soltar pájaros en la mesa; hacer sugerencias lujuriosas a los pajes de Ludovico, o jugar con sus cuerpos; conspirar en la mesa (a menos que sea con Ludovico) o golpear a los sirvientes (únicamente en defensa propia), y deberá abandonarse la mesa si se está a punto de vomitar u orinar.

Algunas recetas y sus propiedades

Varias de las recetas que aparecen a lo largo de los Apuntes pudieran resultar bastante exóticas, o inclusive poco comestibles, al grado de parecer un poco (o bastante) asquerosas. A continuación, se presentan algunas de ellas.

- *Cabra con gelatina*. La cual evitaba guardar Leonardo en su despena, pues aumenta la bilis.
- *Budín de Saúco*. Beneficioso para aquellos que sufren de hemorroides y melancolía. Pero no gustaba de este platillo debido a su olor y su sabor.
- *Budín de mosquito blanco*. Plato de muy lenta digestión y no aconsejable para aquellos que padecen la Peste.
- *Un plato español*. Le fue servido a Leonardo por su amigo Galba, cuando visitó Sicilia, recubierto con azúcar; le produjo náuseas. Da

Vinci advierte al lector, o al comensal, mantenerse apartado de este platillo. No es muy alimenticio, produce náuseas, vértigo y debilidad en las rodillas y en la vista. Narra que en Florencia hay una taberna donde no sirven otra cosa, porque, en sus palabras, “están locos”.

- *Nabos incomibles*. Plato no aconsejable para nadie. Produjo que su amigo Irzio despertara por la noche con fuertes dolores en los muslos. Recomendado para gente glotona, que traga cualquier cosa, o para quienes pelean en las tabernas.
- *Anguila en medallones*. Productora de locura, frecuentemente.
- *El pastel de zarcillos*. Deben recogerse zarcillos de árboles que no sean visitados por las ardillas, ya que sus excrementos les dan sabor amargo. Además, si se llega a ingerir este platillo con mucha frecuencia, provocará locura. Algunas veces -afirma Da Vinci- familias completas murieron tras comerlo.
- *Intestinos hervidos*. Que es básicamente un líquido espeso y pesado, utilizado como pegamento por Leonardo.
- *Negreta hervida*. Es de gran importancia quitarle la piel, ya que es grasienta, fea, maloliente y tiene mal sabor para cualquiera, exceptuando a los perros salvajes.
- *Sopa de nabizas*. Hay personas que afirman que la nabiza y el repollo, en cualquiera de sus formas, es comida apropiada sólo para quienes son de fuerte contextura (labradores, acarreadores de piedras, carniceros), y que los inválidos, los bibliotecarios, las personas pequeñas o de digestión delicada debieran mantenerse apartados de ambos. Sin embargo, para Leonardo las nabizas y repollos deberían tornar fuerte a una digestión débil, pues -según él- ha visto revivir a una vaca moribunda y alegrarse a una cabra enferma después de comerlos.
- *Un cordero de manteca*. Receta similar al pastel de abeja, pues en ambas sólo se trata de modelar un cordero, o una abeja. Se utiliza manteca bien dura (colocándola en agua helada) para hacer el modelo de un cordero, y se pone en el agua helada nuevamente.
- *Sopa de castañas*. Buena contra las mordeduras de las arañas campestres y para pegar las hojas de los libros.
- *Omelet para burros*. Ponga todos sus huevos podridos dentro de un recipiente, bátalos junto con algo de miel rancia y unas semillas de comino, y déselo a sus burros junto con el forraje por la mañana.
- *Salchicha falsa*. Si no posee un cerdo para preparar el embutido, mezcle grasa de cerdo con un poco de polenta. Añada algunos arándanos y rellene las ubres de una vaca con la mezcla.

- *León Marino*. Ni su mirada triste y gentil evita que sean comidos. Leonardo disgusta de comer a este animal, ya que su carne es dura y tiene mal olor: “Las personas de Ravena hierven la grasa de estos animales todo el día para fabricar los famosos laxantes y, del mismo modo, la gente de estos lugares da la grasa de los leones marinos a sus hijos para que la mastiquen y por ello crecen con tal olor a pescado que jamás pueden quitarse tal hedor del cuerpo, por lo que se casan solamente entre ellos”.
- *Puerco espín*. La carne de puerco espín salada es un buen remedio para quienes padecen de incontinencia nocturna, pues regula el flujo de orín.
- *Oso*. La grasa de oso frotada en la cabeza evitará caídas mayores, e incluso provocará el crecimiento de nuevo cabello.

Apuntes

- Acerca de las cabras. “En mis cocinas no hay lugar para ninguna cabra. Cuando están vivas huelen mal y se comen todo, mis mesas y bancos incluidos. Muertas huelen aún peor. Para liberarse de la hediondez de las cabras, *librese de las cabras*”.
- Acerca de las hierbas. “Si las vacas comen solamente hierbas y las ovejas lo mismo y sobreviven, y yo como vacas y ovejas para no caer enfermo... ¿por qué no podríamos todos comer hierbas? Salai⁵ será de ayuda para proseguir con esta cuestión”.
- “Los huevos que han sido bendecidos por un sacerdote poseen igual sabor que otros huevos cualesquiera”.
- Acerca de la carne y el pan. “He pensado en colocar una rodaja de pan en medio de dos rodajas de carne... ¿Cómo llamaré a este plato?”. (Es Leonardo el inventor del sándwich, o como él lo llamaba: *pan sorpresa*.)

Salai, como ‘conejillo de Indias’

Como en una de las notas ya se señaló, Salai -amigo, aprendiz y seguidor de Leonardo- era usado como conejillo de Indias en algunas de

⁵ Salai era alumno y seguidor de Leonardo. Su imagen sirvió de modelo en la pintura dedicada a Juan el Bautista. Pero también Da Vinci lo usaba como ‘conejillo de Indias’ para experimentar sus recetas en las personas.

las recetas (y experimentos). En los *Apuntes* se hace referencia a que Da Vinci le hará comer exclusivamente hierbas.⁶ La segunda receta en que se menciona su nombre hace referencia a las partes del cerdo: “La cabeza del cerdo se puede cocinar en su totalidad, exceptuando dos cosas, ya que nunca supe de alguien que consumiera los ojos del cerdo. (*Salai deberá probarlos por mí*). Debido a esto, afirmo que entre todos los animales el mejor amigo del hombre es el cerdo”.

Cierto día, Leonardo debía encontrarse con Maquiavelo y César Borgia para discutir con ellos sobre sus conocimientos acerca de los venenos. “Salai se ha negado a prestarme su ayuda en mis experimentos desde que me halló colocando en su comida cantidades incrementadas de estricnina y belladona, y se negó a aceptar mis explicaciones y a comprender que lo hacía persiguiendo como fin aumentar su resistencia frente a las sustancias que pudiesen atacarlo. (...) Acerca de otros venenos, como la serpentería, el tanaceto, el ruibarbo, etc., *no estoy seguro de sus efectos a causa del egoísmo de Salai*”.⁷

Finalmente, para terminar, Da Vinci describe la lectura que realizó del *De re Culinaria* (escrito por Coelius Apicius). “El hombre estaba loco. ¿A quién le agradaría hoy en día comer lirón con miel, puerros estofados en miel y después cubiertos con vísceras de atún o lenguas de grullas y cigüeñas?”. Del mismo modo, y después de leer los *Apuntes*, ¿a quién le agradaría, o tendría la loca idea, de comer testículos de carnero con crema y miel, o gelatina de pescado, o sopa de caballo, o pastel de cabeza de cabra?

Bibliografía

- Routh, J. y Routh, S. (2003) *Los Apuntes de Cocina de Leonardo da Vinci*. España: Astri.
- Bramly, S. (2005). *Leonardo da Vinci*. México: Diana.

⁶ Existe una primera referencia a Salai, pero se basa en los huevos que él cocina y que llevan por nombre ‘Huevos a la Salai’, en honor a su inventor.

⁷ N. sobre los venenos. Según Leonardo, éstos deben administrarse antes de las comidas, pues en el estómago vacío actúan mucho más rápido y sólo se necesita una dosis pequeña. Del mismo modo, es mejor para el anfitrión, porque no verá interrumpidas las diversiones que preparó para sus invitados por la agonía de la víctima.