

Pues con este lío que se ha armado por culpa del dichoso Código Da Vinci, que hasta han saltado los resortes de la creme de la cristiandad, me he dicho: ¡Vamos a ver quién era este pájaro que ocultaba tantos secretos!, y me he puesto al día. ¿Sería cazador?, me pregunté. Pues no parece que así fuera. Diseñó, al parecer con un éxito notable, diversas máquinas de guerra, que contribuyeron a que su Señor, Ludovico Sforza, pasara por el almirez a varios de sus más encarnizados enemigos, pero lo que se dice cazador, no me da a mí que lo fuera.

Lo que sí resulta curioso, es la afición del susodicho Leonardo por el ars culinaria. Se sabe que ejerció el noble oficio de cocinero para el mencionado Ludovico, y así reformó las cocinas del palacio, la manera de cocinar los alimentos, la higiene de los comensales y hasta su dieta. Y ahí fue donde se estrelló pues, siempre adelantado a su tiempo, quiso aplicar los principios de lo que cuatro siglos más tarde sería llamado nouvelle cuisine, es decir, raciones breves, mucha zanahoria, mucha verdurita y poco condumio. Los estómagos renacentistas se levantaron en armas y ese fue, afortunadamente, el final de una prometedora carrera como rey de los fogones.

Seguí investigando y me dije, vamos a ver si hacía merendolas con su cuadrilla, porque si él no cazaba, tal vez tuviera amigos que sí lo hicieran. Y tampoco. Parece que era un verdadero forofó de la sopa de verduras y poca cosa más. Un soso, vamos. En su libro de recetas apenas se encuentran preparaciones con animales cazados, todo lo más nos sugiere cómo debemos escabechar pajaritos, que digo yo si servirá también para las codornices. Primero, cuenta Da Vinci, deben desplumarse, cosa obvia para no empapuzarte con las plumas, añado yo. Después se hierven en un vino con vinagre, hierbas y sal, dejándolos de esta forma e hirviéndolos una vez cada mes hasta que todos los huesos se hayan ablandado. Esto ocurre normalmente a los tres meses, en el caso de las alondras, y a los seis si se trata de colimbos. De las codornices no dice nada, pero prefiero no arriesgar.

El conejo también lo ensaya, y así da una buena receta para elaborarle: “despellejad y destripad un conejo muerto”, despellejar al conejo en vivo me parece una crueldad del todo innecesaria, signore Leonardo, “el cual luego colocaréis en un alto espetón para que se ase con lentitud y cuando creáis que está completamente muerto” evidentemente no era cazador y si lo era, más vale que no conste en los anales de la profesión, “rociad sobre él un poco de sal y pimienta y servirlo con una polenta medianamente espesa”. ¡Venga ya!, salvando los siglos y los gustos, prefiero los guisados de nuestra tierra y estoy seguro de que el personal aplaude la idea.

Así pues, algo me dice que de lo poco salvable del ilustre personaje es una “pinturilla” que llaman La Gioconda, misteriosa sonriente que trae a todos locos por su enigma. Pero ni cazador, ni cocinero era. Otras cosas puede que sí hiciera y todos dicen que en verdad las hizo, pero sin las premisas anteriormente señaladas, me apuesto un completo a que no va a estar en el reino de los cielos.

(Publicado en Federcaza, Julio 2006)