



Primera página del Libro de cocina de Ruperto de Nola

“Por más que los eruditos hayan escrito y escriban, los libros y las noticias no son tan abundantes, aunque también podemos pensar que, para el siglo XVI, son suficientes. Avancemos una tesis lapidaria: el pueblo practica una cocina de supervivencia y la clase alta confía en sus cocineros. Es más, la rígida disociación de las clases sociales –valga el anacronismo– sugiere que la masa popular practica una cocina basada en la tradición y en la supervivencia, mientras que los grupos acomodados –curas, caballeros, cortesanos y nobles– suelen contratar un cocinero, al que responsabilizan de su despensa y de su estómago”¹.

Nos cuenta Josef Pérez² que es falsa la idea del origen alemán de Carlos I de Castilla y Aragón y V del Sacro Imperio Germánico, pues si examinamos su genealogía estaba emparentado siete veces con las casas reales de Francia, cinco con la casa real de Castilla, dos con la alta nobleza de Castilla, cuatro con la casa real de Aragón y cinco con la casa real de Portugal, cuatro con los Habsburgo y dos con las casas reales de Inglaterra. En definitiva corría por sus venas mucha más sangre ibérica que alemana aunque hubiera heredado de los Habsburgo un prognatismo acusado que también le venía por parte castellana, pues a Enrique IV, hermano de Isabel la Católica, le llamaban el de *las quijadas luengas y tendidas de la parte de ayuso*. Este prognatismo le impedía masticar correctamente

¹ Pérez Escotado, Javier: *Crítica de la razón gastronómica*. Editorial Global Rhythm Press. Barcelona 2006, p. 155.

² Pérez, Josef: *Carlos V*. Ediciones Temas de Hoy S.A. Madrid 1999, p. 13 y sgtes.

originándole problemas de salud. Pero no sólo heredó de sus antepasados el mentón prominente, también heredó de su abuelo Maximiliano y de su padre Felipe *el Hermoso* una voracidad pantagruélica. De hecho su padre Felipe murió de un corte de digestión aunque lo más probable es su muerte estuviera verdaderamente relacionada con una infección tóxico-alimenticia³.

Esta voracidad rayana en la glotonería acompañó a Carlos V toda su vida y como hemos dicho le venía de la corte borgoñona. El 8 de septiembre de 1517 Carlos de Gante, inició su viaje hacia España. Era esperado en Laredo pero un temporal alteró el rumbo. La llegada a España no fue como estaba prevista, ya que una tormenta varió el destino de la flota y llegó a Villaviciosa en Asturias con gran alarma de sus habitantes que no esperaban tal visita y que en un primer momento confundieron con un ataque enemigo.

Una vez en tierra la comitiva real se dirigió a Tordesillas para ver a su madre y que ésta aceptara compartir el trono, cosa que la reina Juana aceptó sin perder ningún título. También en Tordesillas se ocupó de los funerales de su padre Felipe el Hermoso que permanecía sin sepultar en el convento de Santa Clara. Desde allí partió para reunirse con el cardenal Cisneros que estaba actuado como regente sin que dicho encuentro se llegara a producir por la muerte del eclesiástico. Se reunió también con su hermano Fernando a quién no conocía y en torno al cual se habían reunido algunos nobles descontentos. El infante Fernando le aseguró su fidelidad poniendo fin a los rumores sobre el enfrentamiento entre los hermanos.

Solucionados los asuntos de familia Carlos se encaminó a Valladolid donde enero de 1518 se iniciaron las sesiones de las Cortes y se encontró con los primeros problemas. En primer lugar el rechazo por parte de la nobleza castellana de los consejeros flamencos a los que, el rey, había concedido mercedes que consideraban exageradas. A pesar de estas desconfianzas, el joven rey consiguió que las Cortes le proporcionaran dinero para hacer frente a los musulmanes en el frente oriental en apoyo de su abuelo el emperador Maximiliano.

En marzo de 1518 Carlos I partió de Valladolid hacia Aragón con su hermano Fernando y con Germana de Foix, reina viuda de Fernando el Católico. En mayo de 1518 entró en Zaragoza y pocos días después se reunieron las Cortes de Aragón. Carlos quería lo mismo que en Castilla: la fidelidad de las Cortes aragonesas y dinero, consiguiendo bastante menos del obtenido en Valladolid. Iniciado el viaje hacia Barcelona muere Maximiliano I y se inicia la elección del nuevo emperador. En febrero de 1519 Carlos llegó a la ciudad condal reuniéndose pronto las Cortes catalanas, permaneciendo en esta ciudad hasta 1520 y allí le llegó la noticia de su nombramiento como emperador.

A partir de 1528 el emperador empezó a sufrir ataques de gota. Cuando éstos se producen los médicos recomiendan una dieta estricta, lo que además de provocar el enfado de Carlos V, no es respetada en absoluto. En la época se decía que la gota se cura tapando la boca, cosa que nunca fue aceptada por él. Uno de los platos más valorados por el monarca era la olla podrida, que se podía elaborar hasta con trece tipos de carne. El papa Julio III con fecha 19 de marzo de 1554 concedió bula al emperador con la dispensa

³ Gargantilla Madera, Pedro: *Historia clínica del Emperador*. En "Carlos V y la quiebra del humanismo político en Europa (1530-1558)". Coord. por José Martínez Millón. Madrid 2001, p. 333-340 (vol. 4)

extraordinaria de no guardar el ayuno eucarístico, lo que sirvió para incrementar su voracidad⁴.

El 3 de febrero de 1557 Carlos V llega a Yuste donde se acomoda en su pequeño palacio, junto al monasterio de los jerónimos, con buenos cuadros y tapices, valiosos muebles, una vajilla de plata y lujosos vestidos. Una vez allí su dieta consiste en:

“Fresas (acompañadas muchas veces de una escudilla de crema y nata), cerezas, melocotones... torreznos o bien cordero asado, buey o ternera al horno, hervidos o cocidos, conejos y capones al horno, liebres, perdices, truchas, pescado fresco, arenques, anchoas en conserva, toda clase de repostería, dulces compotas, mermeladas, barquillos, melones,... Para beber, cerveza o vino en cantidades enormes”⁵.

Guillermo Van Male, ayuda de cámara del emperador describe el apetito y los problemas que le ocasionaban con sus dolencias de gota y hemorroides. De la misma opinión era el secretario del embajador inglés Richard Morysine cuando en un banquete en 1550 se sorprendió al ver comer y beber a Carlos V. Es precisamente esta desmesurada glotonería la que le pondría en contacto con la primera edición impresa en catalán del “Libre de coch” publicada en Barcelona precisamente durante el tiempo que él permaneció allí. Publicación que se hizo por iniciativa del rey Fernando I de Nápoles, y como dice Isabel Moyano Andrés:

“Hecho curioso lo encontramos en que si la iniciativa de la publicación de la obra [el Libre de coch] se debió probablemente al propio rey Fernando I de Nápoles, es muy posible que su traducción al castellano [el Libro de Guisados] surgiese de otro soberano, el emperador Carlos V, que pudo conocer la cocina y el recetario de Nola durante su estancia en Barcelona, en febrero de 1520, dato que puede tener su confirmación en el hecho de que en la portada de la primera edición castellana figura, ocupando la mayor parte de ésta, el escudo imperial. Volverá a editarse en Logroño en 1529 por el mismo editor, y al menos cinco veces más en catalán y ocho en castellano durante el siglo XVI, hoy casi todas perdidas”⁶.

Lo que en la cita anterior se da como probable Manuel de Leza lo da como seguro:

“Otra de las curiosas obras impresas por Miguel de Eguía en Logroño fue el Libro de los guisados, del catalán Ruperto de Noya, publicado en 1529, que por tratarse del primer recetario de cocina que se editaba en castellano adquirió la mayor difusión... en la publicación de la mencionada obra, concurre la curiosa circunstancia de que el promotor de la edición logroñesa fuese el Alcaide de nuestra ciudad Diego Pérez Dávila, y a requerimientos del gran gastrónomo Carlos I, en ocasión de haberse hospedado en el Palacio que los Dávilas ocupaban en la misma, en el trayecto que siguió de Barcelona a la Coruña... que además de las fórmulas de Noya, se enriqueció con la adición de las recetas de la más típica cocina riojana, acaso por indicación también de aquel monarca, que como excelente catador, supo apreciar los platos de la región, en la mesa de nuestro Alcaide”⁷.

⁴ Pérez Jsef, op. cit. p. 240.

⁵ Ibidem p. 240 y sgts.

⁶ Moyano Andrés, Isabel: *La cocina escrita*. En “La cocina en su tinta” por Ferrán Adriá i Acosta, Isabel Moyano Andrés y María del Carmen Simón Palmer (coords.) Editado por el Ministerio de Cultura. Biblioteca Nacional, Madrid 2000, p. 23.

⁷ Leza, Jesús de: *Notas sobre Miguel de Eguía (impresor de Logroño en el siglo XVI)*. Publicado en la revista Berceo. Logroño s/f. Jesús de Leza es seudónimo que utilizaba el republicano español exiliado en México, Jesús Ruiz del Río para poder publicar en dicha revista en los años 50 del pasado siglo.

Este libro de cocina, el primero que se imprimió tanto en catalán como en castellano fue de gran influencia y difusión desde el momento de su publicación y prueba de ello es la cantidad de ediciones que tuvo hasta el siglo XIX, así como su influencia en posteriores publicaciones gastronómicas. De él dice el ilustre profesor baeciense Juan Cruz Cruz que:

“el *Libre de Coch* o *Libro de guisados* de Ruperto de Nola es quizás el documento más interesante que en la Península Ibérica existe sobre la antigua cocina catalana o aragonesa en la época renacentista, la que recoge una tradición gastronómica llena todavía de arte y sabor”⁸.

También se refiere a este libro Javier Pérez Escotado:

“Pero el gran recetario catalán de cocina es el *Libre de coch*, del enigmático Ruperto de Nola, ... La obra parece escrita a fines del siglo XV o principios del XVI... En cualquier caso, por las fechas de composición del libro, se puede decir que es producto del cambio de siglo o, mejor, se puede colocar en esa corriente renacentista que recupera géneros antiguos y, a través de la divulgación bibliográfica, amplía el número de los posibles lectores y usuarios de estos recetarios, a la vez que indica una tendencia, un interés social y cultural”⁹.

Personaje fundamental que interviene en la publicación del *Libro de guisados*, fue el impresor Miguel de Eguía (1495-1546), nacido en Estella donde también falleció y que era uno de los veintiocho hijos de un prolífico y rico mercader navarro.

Miguel de Eguía fue un impresor abundante y de gran calidad, culto, humanista y seguidor de las doctrinas de Erasmo. Residente en Navarra, se trasladó a Logroño tras el asesinato del obispo de Pamplona Nicolás de Echávarri en 1469 a consecuencia de las disputas entre agramoteses y beamonteses. Una vez en Logroño empezó a aprender las técnicas de impresión en la imprenta de Arnao Guillén Brocar con quien emparentó casándose con su hija. Brocar, de origen francés se autodenominaba en algunos colofones de sus libros *maestro de la emprenta en la ciudad de Logroño* y fue el primero que llevó la imprenta a esta ciudad en 1502, desde Pamplona donde la tuvo desde 1490 hasta 1501¹⁰.

En 1511 Brocar y Eguía se trasladan a Alcalá de Henares donde trabajan juntos hasta 1523 en que tras la muerte de su jefe, Miguel de Eguía se hace cargo de la imprenta. De su taller en Alcalá, entre 1523 y 1537 que deja su actividad en esta población salen cerca de ciento sesenta ediciones de las obras, entre otros, de Antonio Nebrija, de Erasmo de Rotterdam, de Pedro Ciruelo, además de clásicos latinos y obras de tipo religioso:

“Pero, además de por su número, conviene destacar la perfección tipográfica y el carácter renovador que animan sus impresiones, ... mediante la renovación de los tipos y su adecuada combinación, el uso de la cursiva, las letrerías de diferente tamaño, la renovación de los elementos decorativos (orlas y adornos xilográficos de fuerte influencia alemana, variedad de iniciales decoradas con motivos vegetales o historias con elementos mitológicos o religiosos, etc.) que darán a las obras de su taller un aire renacentista,... fue uno de los impulsores del círculo erasmista alcalaíno y se dedicó a difundir su doctrina y sus tesis mediante la publicación de sus obras con gran éxito de ventas...”¹¹

⁸ Cruz Cruz, Juan: *El libro de cocina de Ruperto de Nola*. En Regusto Gastronomía y cultura alimentaria, blog del autor de 17/02/2015.

⁹ Pérez Escotado, J. opus cit. p. 158 y sgts.

¹⁰ Cátedra García, Pedro Manuel: *Capítulos de la historia comercial y cultural de la imprenta riojana (1507-1529)*. En Libro del famoso Marco Polo veneciano, Vol. 2, 2006 (Estudios) p. 139-185.

¹¹ Fuente Arranz, Fernando de la: *Miguel de Eguía*. Diccionario Biográfico de la Real Academia de la Historia.

Cuando se acabó la tolerancia de las doctrinas erasmistas, Eguía fue denunciado a la Inquisición en la causa contra el canónigo y teólogo Juan de Vergara, siendo encarcelado entre 1531 y 1533 año en que se le declaró inocente. A partir de este año se instaló definitivamente en su pueblo natal Estella. Seguramente escarmentado y atemorizado por el tiempo pasado en la cárcel bajo la Inquisición, en 1536 publica en la imprenta de Alcalá una obra contra el erasmismo:

“Miguel de Eguía, que tanto empeño había puesto en dar a conocer las obras de Erasmo, ahora estampó el único libro dedicado a atacarle que se conoce en lengua castellana, el *Libro del muy ilustre y doctísimo señor Alberto Pío, conde de Carpi, que trata de muchas costumbres y estatutos de la Iglesia y de nuestra religión christiana, mostrando su autoridad y antigüedad contra las blasfemias de Lutero y algunos dichos de Erasmo de Rotherodamo* (Alcalá 1 de enero de 1536). Su traductor, un dominico desconocido, se ensaña más con Erasmo que con Lutero considerándolo más peligroso”¹².

Hipólito Escolar se refiere a Miguel de Eguía en los siguientes términos:

“Brocar [Anaó Guillén Brocar]... Editó principalmente en Alcalá [de Henares], pero también en sus talleres de Valladolid, Toledo y Logroño... trayectoria que siguieron su yerno Miguel de Eguía y su hijo Juan regidores sucesivos del taller y personas muy cultas. En la casa de Eguía se reunían, ... las personas más cultas de la ciudad. Deseaba librar a España de la servidumbre de importar buenos libros extranjeros remontando la vulgaridad de la producción nacional”¹³.

De Ruperto de Nola, autor del *Libro de Guisados, Manjares y Potajes, intitulado Libro de Cocina*, publicado en Logroño en 1529 –que es la edición que manejamos– es poco lo que sabemos. Según el Diccionario Biográfico de la Real Academia de la Historia¹⁴ nació en Cataluña. El editor Diego Pérez Dávila, alcaide de Logroño, le añadió en la edición de 1525 el apellido Nola derivado aparentemente de un topónimo italiano. Félix Torres y Amat habla de una edición incunable, perdida, hecha en Toledo en 1477, en la que se decía que Ruperto de Nola era un cocinero aragonés y no catalán, que habría acompañado a Alfonso el Magnánimo en su expedición a Nápoles, donde ejerció de cocinero real. Muerto este rey fue confirmado en su puesto por el sucesor Fernando I que reinó hasta 1494. Ruperto de Nola, ya anciano, habría regresado a los territorios de la corona de Aragón con un manuscrito habiendo muerto poco después. Este recetario manuscrito con algunos añadidos fue traducido al catalán e impreso en Barcelona en 1520. El bombardeo y destrucción por parte de los aliados durante la Segunda Guerra Mundial del Archivo Real de Nápoles hace muy difícil el seguimiento de este cocinero en la corte napolitana.

El *Libro de cocina* de Ruperto de Nola en la edición de 1529 de Logroño¹⁵, editado en letra gótica de suma redondeada¹⁶, está precedido de una primera parte que podemos

¹² Goñi Gaztambide, José: *El Erasmismo en España*. En Scripta theologica: revista de la Facultad de Teología de la Universidad de Navarra, vol. 18, fasc. 1. 1986, p. 136-137.

¹³ Escolar, Hipólito: *Historia universal del libro*. Fundación Germán Sánchez Ruipérez. Biblioteca del Libro. Madrid 1993, p.421.

¹⁴ Artículo elaborado por M^a. de los Ángeles Pérez Samper y Antoni Riera Melis.

¹⁵ El libro de guisados, del que manejamos una edición facsímil de 1529, se puede descargar de internet en la página <http://estudiosindianos.org/autores/ruperto-de-nola/> que cuenta también con la edición de 1569 de amplia difusión por Hispanoamérica.

¹⁶ Martínez de Sousa, José: *Diccionario de Bibliología y ciencias afines*. Fundación Germán Sánchez Ruipérez. Biblioteca del Libro. Madrid 1993, p. 497.

dividir en la presentación y justificación de la obra, y otra sobre la organización de la casa del noble. Siguiendo el libro: Una presentación, un prólogo, una introducción, un primer capítulo *de cómo se han de cortar las viandas, de cómo se han de aguzar los cuchillos, de cómo se deve dar de beber a los señores, de servir a la mesa, de los officios de casa y un añadido sobre el regimiento de las casas de cavalleros y hombres ricos*¹⁷. En esta primera parte el editor, Diego Pérez Dávila alcaide de Logroño, consciente de la importancia de la imprenta y su poder de difusión, dirige el libro no sólo a la corte o a la nobleza, sino a un espectro social amplio, sabedor de que será muy difundido:

“Libro de guisados manjares y potages intitulado libro de cocina, en el qual está el regimiento de las casas de los reyes y grandes señores, y los oficiales de las casas dellos cada uno como an de servir su officio. Y en esta segunda impresión se ha añadido un regimiento de las casas de los cavalleros y gentiles hombres y religiosos de dignidades y personas de mediados estados y otros que tienen familia e criados en sus casas, e algunos manjares de dolientes y otras cosas en él añadidas, todo nuevamente revisto añadido y enmendado por su mismo autor... Con privilegio Imperial”¹⁸.

El editor o el impresor seguramente mienten cuando nos dicen que es el autor quien lo revisa y enmienda, pues lo más probable es que éste estuviera muerto cuando se hicieron las ediciones en catalán y castellano y fueran el propio editor o el impresor quienes lo corrigieron. En el prólogo dice:

“Prólogo del presente libro. Dirigido al serenísimo rey don Hernando de Nápoles. Compuesto por maestre Ruperto su cocinero mayor”¹⁹.

Como queda dicho, este rey Hernando no puede ser otro que Fernando I de Nápoles que en la edición catalana llama Ferrando. Alfonso V de Aragón pasó a ser rey de Nápoles el 26 de febrero de 1443 como Alfonso I de Nápoles hasta 1458 que murió. Le sucedió su hijo Fernando I (1423-1494) llamado “il Vecchio” porque estuvo reinando hasta los setenta y un años. Le siguió en 1494 Alfonso II (1448-1495) que abdicó en su hijo Fernando II (1469-1496). A éste le sucede Federico III. Después de unas disputas dinásticas Gonzalo Fernández de Córdoba tomó Nápoles en nombre de Fernando el Católico que estuvo en Nápoles durante siete meses hasta junio de 1507, que regresó a España, dejando allí un virreinato. Sólo Fernando I de Nápoles, reinó un tiempo suficiente para que su cocinero, que no era escritor, pudiera elaborar un libro de cocina.

En cuanto a los motivos para escribir el libro el mismo Ruperto nos da sus razones:

“Muchas vezes serenísimo rey e muy poderoso señor fue mandado por vuestra magestad a mí Ruberto vuestro muy leal siervo e criado y cozinero de vuestra casa real que hiziesse un tratado desta arte de mi officio porque quedase de mi alguna memoria a mis criados para que tuviessen algún fundamento en la dicha arte de adereçar de comer e guisar manjares e potages. O quizá vuestra magestad me lo mandó a fin que muriendo yo quedase en vuestra casa real alguno de mis criados que sucediesse en mi lugar porque no hiciesse falta mi servicio”²⁰.

¹⁷ En las transcripciones de las citas respetamos el texto original añadiendo las tildes y desarrollando las abreviaturas para facilitar la lectura.

¹⁸ Ruperto de Nola: *Libro de Guisados Manjares y Potajes intitulado Libro de Cocina*. Edición facsímil de libro publicado en Logroño en 1529, publicado por Librerías París-Valencia. Valencia 1985. Folio I, anverso. Desde ahora citaremos sólo el folio con indicación si es anverso “a” o reverso “r”.

¹⁹ Fol. I, r.

²⁰ Fol. I, r.

Y más adelante insiste en que el libro responde al mandato real y que no sólo contiene recetas culinarias sino también la organización del servicio de la casa:

“Más como quiera que sea por obedecer como fiel súbdito e criado en el mandamiento de vuestra magestad puse por obra lo que vuestra serenidad me fue mandado, en el qual libro o tractado, se contiene alguna manera de doctrina acerca del servicio, e de los servidores e oficiales de las casas de los reyes e grandes señores, e cavalleros, e otras personas de menos estados, e la manera de guisar de las viandas e potages, e salsas, así del tiempo del carnal como de la quaresma, e algunos guisados para enfermos de mucha sustancia, lo qual todo remito, e pongo debaxo de la enmienda de los que más que yo alcançan enesta arte”²¹.

Termina el prólogo indicándonos como primero se editó en catalán y luego en castellano y haciendo referencia al emperador Carlos V:

“Fue sacado este tratado de lengua catalana en nuestra lengua materna e vulgar castellano, en la ciudad de Toledo estando enella el Emperador don Carlos nuestro señor. Donde se acabó a ocho días del mes de Julio. Año de mil e quinientos e veinte e cinco. Y fue enmendado en la ciudad de Logroño por el mesmo que lo hizo imprimir en Toledo. Año de Mdxix.”²²

Sigue al prólogo una introducción así titulada por el autor donde hace una serie de consideraciones sobre las condiciones que debe reunir todo aquel servidor que entre a trabajar para un señor:

“Como sea cosa muy necesaria a los moços de tierna edad aprender el camino de las virtudes, mayormente a los que se deleytan en querer servir a los señores e personas de estado, e cavalleros, e otros de menor estado e condición para tomar criança e aprender otras cosas de gentileza que conviene que sepan los hijosdalgo, para ser más valerosos e saber como an de tratar a qualquier estado e condición de gentes...”²³

Continúa esta introducción con las condiciones que debe reunir el “trinchante” así como de la manera que debe cumplir con su oficio:

“... alguna doctrina de cortar a la mesa que es officio de trinchante, aunque apenas por escriptura se puede bien aprender ni mostrar por ser arte que quiere mucha esperiencia e uso, ... según la calidad de la carne e la corte desembuelta e limpiamente e alimpiar el cuchillo a menudo e las manos e guardarse de untar y ensuciarse lo más que pudiere e no deve hablar entre tanto que corta aunque alguno le pregunte si no fuere muy necessario ca esta es la principal cosa que a de tener él que a de servir a qualquier persona de grande o mediano o de estado o de qualquier condición que sea, y a de ser el servicio con mucho amor y fidelidad...”²⁴

Y más adelante sobre cómo deben coordinarse “trinchante”, “cozinero” y “despensero”:

“Tres officios ay en las casas de los señores que no pueden estar en paz e concordia. El trinchante y el despensero y cozinero porque si el despensero trae carne sin quebrantar los huesos que se deven quebrar ni trae las piezas que deve traer dize el cozinero que no sabe comprar ni es sufficiente para despensero, pues no trae buena carne ni gorda ni sabe escojer buenas piezas e a las vezes vienen a reñir. Dice allí mesmo el trinchante al cozinero que no sabe guisar de comer ni tiene habilidad para cozinero ni concierto ni tiento en su officio,

²¹ Fol. I, r y II, a.

²² Fol. II a.

²³ Fol. II, a.

²⁴ Fol. II, r.

porque cueze demasiadamente la carne, e no se puede cortar e que lo haze por hazerle caer en verguença e porque su señor riña con él e lo aborrezca. Y esta es la razón porque estos tres officios no pueden estar en paz, e porque se escusen entre ellos estas diferencias es menester que el despensero sea buen cozinero e buen trinchante y el trinchante que sea buen despensero y buen cozinero e desta manera estimándose y preciándose lo mejor que pudiere cada uno de su officio podrán bivar en buena paz amistad e gran concordia...”²⁵

Y sobre el cocinero establece cuatro condiciones para ser bueno en su oficio:

“... el buen cozinero a de tener quatro cosas sin las cuales no puede ser buen cozinero. La primera que sea muy limpio y que no tenga la condición del molinero que en quanto haze le duele el agua. La segunda que tenga el gusto de su señor. La tercera que tenga buenas manos rezias que no tenga temor del huego²⁶. La quarta que así en invierno como en verano no le enoje el fuego ni el humo sino sufrir con la mucha paciencia. Y el buen cozinero que tiene estas quatro cosas y es buen official, es mucha razón que el señor le favorezca e le trate muy bien y le haga mercedes. E no de lugar que ninguno de su casa le enoje ni le maltrate porque en ser este officio de tanta confiança es razón que sea muy mirado y bien tractado.”²⁷

Pasa el maestre Ruperto a explicar cómo se deben afilar los cuchillos y seguidamente a cómo dar de beber a los señores deteniéndonos especialmente en la salva o como nos indica la Real Academia de la Lengua en su séptima acepción: *Prueba que se hacía de la comida y bebida la persona encargada de servirla a los reyes y grandes señores, para asegurarse que no había en ellas ponzoña*. Donde describe minuciosamente todo el protocolo que ha de seguir el servicio tanto para servir agua o vino:

“...Y agora hablaré del servicio a la real de los grandes señores con salva. Y el servicio de las copas a los grandes no se puede hacer bien si no lo sirven dos personas el uno trae la copa e la taça de la salva y el otro trae el jarro de el agua y este descubre la copa y echa la agua sobre ella e después echar en la taça de la salva un poco del vino aguado y beber dello después que a dado la copa a su señor antes que beva y derramar lo que queda en la salva. E pasar a la mano derecha poniéndola debaxo de la copa porque el vino que cayere della lo recoja en la salva, la qual después que aya bevido tu señor, tornar la salva a la mano izquierda e tornar la copa con una gentil reverencia e muy baxa, y torne a cubrir con la sobrecopa el que viene con el copero, y esto antes que haga la reverencia.”²⁸

El maestre Ruperto es partidario de las cristalerías de vidrio sobre las de oro y plata y para ello da poderosas razones:

“Más realmente e en verdad que los grandes señores no deverían en ninguna manera beber vino sino en vasos de vidro. Mayormente en un vidro muy fino que se dice de selicornio, porque eneste tal vidro no se puede dar en ninguna manera a beber ponçoña, por quanto no es possible que la susfra el buen vidro sin quebrarse. Es por esta razón los grandes señores devrían beber antes en vasos de vidro que no en los de oro y plata”²⁹.

Pasa seguidamente a explicar el arte de servir la mesa en el que empieza explicando el modo e manera en que se ha de dar el agua para lavar las manos, todo con un protocolo

²⁵ Fol. V, r, y fol VI, a.

²⁶ En desuso fuego.

²⁷ Fol. VI, a y r.

²⁸ Fol. VII, a.

²⁹ Fol. VII, a y r.

exquisito matizando si está el señor solo o si está acompañado y según la categoría de los acompañantes con un ritual extremadamente matizado. En cuanto a la mesa nos dice el instrumental a colocar y el orden de colocación:

“A la mesa lo primero que se deve poner es el salero y luego los paños de mesa e los cuchillos y esto acabando de lavarse el señor, e quitada la tovaja³⁰ en que se enxugó las manos con una gentil reverencia de rodilla bien fecha, en un plato poner el pan y el paño de mesa y un cuchillo besando si es señor de título a quien se deve hazer salva e si comen otros cavalleros a su mesa poner a cada uno su paño de mesa e pan sin hazer reverencia a ninguno dellos sino solo al señor salvo si comiese con él algún hijo o hijos mayorazgos de algunos grandes porque a estos tales se les suele hacer reverencia y servir los platos cubiertos. Al señor se le a de mudar el plato de mesa cada vez que beve trayendo el plato cubierto y al tiempo que le da el paño descubrir el plato e besar el paño de mesa e dargelo.”³¹

También los alimentos tienen un orden en el tiempo de servirlos, aunque aquí nos indica un cierto relativismo pues las costumbres varían según el gusto de los señores:

“Primeramente la fruta e tras ella un potage e luego lo assado. Después otro potage e lo cozido tras el potage, salvo si es manjar blanco que esté se suele dar al principio tras la fruta. Agunos señores ay que comen al principio lo cocido y después lo assado...y porque ay tantas novedades cada día en la manera del servicio de la mesa por esto hago fin en lo que toca a esto pues es tan común a todos.”³²

El siguiente apartado lo dedica a los oficios necesarios en una casa real o noble para la organización de la misma estableciendo un orden jerárquico entre ellos y haciendo narración de las actividades que a cada oficio corresponde y diversas consideraciones sobre la actitud y el comportamiento de cada uno de ellos. Así el mayordomo es el más alto oficio en la escala al que todos deben obediencia porque después del señor,

“a de ser acatado por todos los de la casa... porque es lugarteniente del señor y sobre todos los oficios tiene cargo salvo sobre el secretario porque es oficio de gran confiança y sabe los secretos del señor”³³.

El maestresala:

“... no tiene otro cargo sino tener la casa bien ordenada y en honestidad y en tanto concierto que lo que enella estuviere, esté de muy buena grazia y tan luzido que haga gozo a todos los que a ella los pajes de doctrinarlos en cosas de gentileza y buena criança y no hagan cosa mal hecha...”³⁴

El camarero:

“El camarero es un officio que quasi es como secretario, y éste debe tener la cámara de su señor bien ordenada y adereçada y quando su señor quiere reposar o acostarse a destar siempre con él sin hacer falta ninguna vez, sino fuesse enviándole su señor o entendiendo en cosas de su servicio necessarias, a destar siempre al acostar y levantar del señor teniéndole su ropa limpia...”³⁵

³⁰ Toalla.

³¹ Fol. VIII, a.

³² Fol. VIII a y r.

³³ Fol. VIII r.

³⁴ Fol. IX a.

³⁵ Fol. IX a.

El guardarropa:

“El guarda ropa es dicho guardián de las cosas del señor, que le fueren encomendadas en su apartamiento que se dize en españa recámara no deve dexar entrar ningún hombre estrangero ni muchas veces a los de casa sino bien pocas vezes y a las de tener a muy buen recaudo”³⁶

El copero:

“El copero debe ser ombre muy limpio e de noble condición no liviano ni muy risueño sino muy reposador discreto porque en tal tiempo podría dar alguna risada o hablar que caería en verguença si la tuviesse, assi como trayendo la copa a su señor...”³⁷

Del trinchante ya habló en la introducción así que pasamos a lo que nos dice el maestre Ruperto del oficio de veedor:

“...es officio de mucha fiança y de onra en casa de un señor y de mucha fidelidad. Su cargo es sobre el despensero porque a de ver lo que compra si vale el precio que él lo trae, e de saber el precio de todas las cosas... y hazer buscar lo mejor y más barato... y tener siempre bastecida la despensa e botillería de todas las cosas...de tomar cada día cuenta al despensero... ver las cuentas de la despensa juntamente con el mayordomo porque dé razón delo que se gasta...”³⁸

El despensero:

“El despensero se dize así porque despiende o gasta la hazienda de su señor para viandas necesarias e mantenimientos para comer, assi para la mesa de su señor como para las de la gente e compañía de la casa, e para tener bastecida la despensa de las mejores viandas que se hallaren a de ser hombre rezio, e diligente, e discreto, e muy sabio en saber sufrir importunidades de algunos que ay en casa de los señores terribles de condición y de mal contentamiento, deve ser gracioso no sobervio ombre sin vicios cuydadoso en lo que a de hazer solícito casto enemigo de juegos... proveydo de buena conciencia... contentar a la gente... e darles algunos potajes de poca costa e cozido a la mañana, e a la tarde porque da mucho contentamiento a la gente las sopas e caldo aunque les den menos carne lo sufren teniendo el vientre lleno de las sopas darles de almorzar porque no hurten el pan en la mesa, e teniendo hartura no hurtarán lo que no han menester, traer siempre escribanía y papel para escrevir todo lo que compra porque de otra manera, olvidársele a mucha parte de ello.”³⁹

Del oficio de cocinero *ya se dixo en los capítulos pasados que es officio de grandíssima fiança* por lo que pasamos al de caballero:

“... es de harta onrra en casa de los señores, e a de ser madrugador para dar enxemplo a la gente que tiene a su cargo para que madruguen a sacar los cavallos e mulas que son a su cargo e las enfrenen... e desque ayan comido sacarlas como dicho es a almoçar⁴⁰ y estregar e limpiar... y después tornarlas a su lugar... apartándoles antes el estiércol podrido porque las bestias estén siempre limpias... e desque ayan bien bevido hacerles su pienso de cebada e paja... e requerirlas contino de agua y tener limpias las bestias e los pesebres que la limpieza las hace engordar mucho... e a de ayudar a cavalgar e apear a su señor, e mandar ensillar la bestia que él persona...”⁴¹

³⁶ Fol. IX r.

³⁷ Fol. X a.

³⁸ Fol. X r.

³⁹ Fols. X r. y XI a.

⁴⁰ Estregar a las caballerías con la almoaza para limpiarlas.

⁴¹ Fol. XI a y r.

Y termina la relación de oficios con la siguiente consideración:

“... e por el presente baste lo que está dicho de los officios que son de casa de los señores porque como dicho es el servicio es de tal manera que no se puede mostrar sino por uso e muy buena práctica y pues se ha dicho del regimiento de las casas de los príncipes e grandes señores, dezir se ha del regimiento de las casas de los cavalleros e personas de medianos estados que tienen rentas e servidores y biven con onrra y estado según su posibilidad cada uno.”⁴²

A continuación se extiende el *Libro de cocina* en una serie de consideraciones sobre el comportamiento de los señores que titula *Regimiento de las casas de cavalleros y hombres ricos* que comienza con un *Añadido* que dice:

“Doctrina saludable para la governación de las casas de los caballeros y personas de medianos estados es como se han de tratar con su familia según dice San Bernardo y aunque estos negocios mortales por la mayor parte estén sujetos a accidentes de fortuna, no por ello los sabios varones dejaron de dar ley justa y regla santa para que los hombres cuerdos puedan bivar con buen concierto y razón, y estén proveydos con remedios provechosos para se defender contra las desdichas que pueden acontecer.”⁴³

Sobre el gasto:

“El gasto de tu persona e casa, sea menor que tu renta y facultad que si son iguales, pueden acaecer casos sin pensar e infortunios por donde te pierdas y bivas penado e abatido... Lo que gastas con el pobre te será agradecido, lo que gastas en auctoridad de tu estado es honroso, lo que gastas con vagamundos es vituperable, lo que gastas con tus amigos es conveniente a razón. El gasto suntuoso de bodas y desposorios, más es señal de liviandad que de honor, en este artículo ten por costumbre de conferir e cotejar la ansia del gastar con el trabajo del ganar.”⁴⁴

Sobre la gula:

“La comida de tus familias sea moderada antes coman manjares gruesos que delicados donde nasce la gula desordenada que es un vicio incorregible que con so la muerte se acaba. La gula en el ombre es una lepra incurable que se acrecienta con el vivir. En los días festivos y de pascuas el comer sea algo habundante, e no desordenado, por manera que satissfagas a la necesidad y no a la fantasía... Procura quanto pudieres que haya pleito entre la bolsa y la gula...”⁴⁵

Sobre la diligencia contra la pereza:

“Diligencia en el señor es virtud muy estimada... ca el descuydo en el gobernador es un fuego cruel que quema la casa por quatro partes... Los infortunios y pereza suelen andar en compañía... Nunca oy más vana esperança que la del negligente perezoso, espera que dios hará sus negocios estándose él dormiendo en ociosidad... Assí que se ciega y bive engañado contemplando lo que puede dios e no lo que manda.”⁴⁶

Se extiende el autor en consideraciones sobre la venta de pan, los amigos y los enemigos y sobre la mujer:

⁴² Fol. XI r.

⁴³ Fol. XI r y XII a.

⁴⁴ Fol. XII a.

⁴⁵ Fol. XII a.

⁴⁶ Fol. XII r.

“La mujer que tienes si es virtuosa ónrrala como discreto, que la tal es corona de su marido. Empero si no estal y supieres su trayción, este saber es herida incurable, mitigar se ha tu dolor quando supieres que ay otra peor que la tuya en fama vida e condición e si la tuya es consuelo para otros más te valiera no ser nascido que casado. La pena justa de la perversa mujer era que biva la enterrassen. Si la quieres corregir digo que mejor se castiga con risa que con palo que si está endurecida el castigo pienso la hará peor.”⁴⁷

Terminadas estas consideraciones sobre la gobernación de las casas de los señores Ruperto de Nola inicia su discurso gastronómico:

“Agora torno a mi propósito primero que comencé, e hablaré en la arte de la cozina que es el fin más principal para el que fue hecho e ordenado este libro e daré algunas doctrinas de hazer muchas salsas e manjares, e primero diremos de las especias, de las salsas comunes como se han de hazer, e pimientas de clarea, polvoras de duque y salsa de pavo e otras cosas, e deveys saber que de quantos manjares ay en el mundo son la flor estas tres e más principales y son estas: Salsa de pavo, Mirrauste⁴⁸ e manjar blanco⁴⁹, las quales deven ser coronadas de una corona real por cada una por sí, porque comúnmente son la flor de todas las otras, e primeramente de la salsa común.”⁵⁰

Nada más iniciar las recetas de las salsas hace una aclaración sobre el peso de las especias: “I en los pesos de las especias en las boticas son desta manera una libra es doze onças, una onça ocho dragmas, una dragma tres escrúpulos, de otra manera más clara puedes entender esto la dragma pesa tres dineros el escrúpulo es peso de un dinero e un escrúpulo son xx granos de trigo”⁵¹.

En cuanto a las recetas propiamente dichas hemos de decir que la edición logroñesa de 1529 consta de 243, mientras que la de 1525 de Toledo 236 y la edición catalana de 1520 de 203. De hecho en la edición que manejamos aparecen a veces junto a los títulos de las recetas los términos *enmendado* o *añadido*.

Como es lógico por las fechas de publicación de las distintas ediciones y su proximidad con el descubrimiento, no aparecen entre los componentes culinarios los productos americanos que más tarde se incorporarían a la dieta española.

Entre las especias que más se utilizan destacan la canela, el clavo, la pimienta, el azafrán y la nuez moscada. Otros condimentos que abundan son el jengibre, las almendras, los piñones, el azúcar, la sal, el queso (especialmente el queso aragonés), los huevos y la miel. Para freir y sofreir, normalmente tocino y ocasionalmente aceite de oliva. Carnes todas de ganado y de caza, incluido el gato asado cuya receta incluimos por lo inaudito de ser un plato consumido en mesa real:

“El gato que esté gordo tomarás y degollarlo as y después de muerto cortarle la cabeça y echarla a mal porque no es para comer que se dize que comiendo de los sesos podría perder el seso e juicio el que la comiere. Después desollarlo muy limpiamente e abrirlo e limpiarlo bien y después envolverlo en un trapo de lino limpio y soterrarlo debaxo de tierra donde a de estar un día e una noche y después sacarlo de allí e ponerlo a assar en un assador y assarlo

⁴⁷ Fol. XIII a.

⁴⁸ Según la RAE: Salsa que generalmente se hacía de leche de almendras, pan rallado, azúcar y canela, y que, espesada, se ponía a cocer con palominos ya medio asados y cortados en pequeños trozos.

⁴⁹ Según la RAE: Plato compuesto normalmente de pechugas de gallina mezcladas con azúcar, leche y harina de arroz.

⁵⁰ Fol. XV a.

⁵¹ Fol. XV r.

al fuego e comenzándose de assar untarlo con bue ajo e azeite y en acabándolo de untar açotarlo bien con una verdasca y esto se a de hazer hasta que esté bien assado untándolo e açotándolo, y desde que esté assado cortarlo como si fuese conejo o cabrito e ponerlo en un plato grande e tomar del ajo y azeite desatado con buen caldo de manera que sea bien ralo y echalo sobre el gato y puedes comer dél porque es muy buena vianda.”⁵²

Otra de las recetas curiosas es el *Arroz en caçuela al horno*⁵³, que no es otro que el famoso plato alicantino arroz con costra, cuya naturaleza se disputan Elche y Orihuela.

Entre las verduras destacan la calabaza, las berenjenas, las espinacas, las borrajas, la endivia y las acelgas. El caldo de gallina, el de carnero y la leche de cabra son componentes abundantes de muchos guisos sean estos dulces o salados.

Tiene un apartado especial de recetas para *dolientes y enfermos*, que han perdido el apetito o tienen fiebre⁵⁴.

En cuanto a los pescados son muy abundantes y se encuentran bajo el epígrafe de *Aquí se fenecen las viandas del tiempo del carnal. Tatado para guisar e aparejar las viandas del tiempo quaresmal*⁵⁵. Los pescados utilizados son la lamprea, el salmón, la trucha, el barbo, la saboga (sábalo), el emperador (pez espada), el esturión, el dentol (dentón), el congrio, la morena, el atún, la lisa, las sardinas, escorfenos, bogas, calamares y jibia, y como marisco sólo aparece la langosta. Termina este apartado de recetas de cuaresma con una serie de platos vegetarianos.

Terminan las recetas con el siguiente colofón:

“Deo gratias.

*Fue imprimido este libro segunda vez en la ciudad de Logroño por Miguel de eguía, a despensas de Diego Pérez Dávila alcaide de la dicha ciudad. E se acabó el año de Mil.d.xxix de noviembre.”*⁵⁶

Sigue a este colofón una tabla alfabética de las recetas con indicación del folio en el que se encuentran.

No pretendemos entrar en la gastronomía del *Libro de guisados*, sino señalar su importancia histórica al ser el primer libro de cocina impreso, lo que le dio una ventaja considerable al contar con la imprenta como elemento difusor, permitiéndole una influencia considerable en todos los territorios de habla hispana.

Esta obra nos da una visión de la comunidad palaciega, que sirvió de ejemplo para casas señoriales, extendiendo unos protocolos y dando difusión a una cocina hasta entonces restringida a unos pocos privilegiados. Junto a otras obras de la época que marcaron los tiempos del Renacimiento, también esta contribuyó a popularizar los rituales de la organización señorial y a extender una gastronomía que dan carácter renacentista a este libro de cocina. Prueba de todo ello es la amplia difusión que tuvo lo que viene indicado por el número de ediciones que tuvo:

“Hay un hecho importantísimo en la historia de la cocina española, e importantísimo en la historia de España... Y este hecho es la aparición, hacia 1477, del *Libre de Coch* escrito en catalán por el maestre Rubert, e impreso en Barcelona, reeditado varias veces durante el siglo XVI, arreglado al castellano, más que traducido por iniciativa seguramente del

⁵² Fol. XLII a. y r.

⁵³ Fol. XXVII r. y fol. XXVIII a.

⁵⁴ Fol. XXXIII r. a fol. XXXVII a.

⁵⁵ Fol. LV a. a fol. LXIX a.

⁵⁶ Fol. LXIX a.

Emperador Carlos V, e impreso en Toledo en 1525, durante aquella instancia del César en la imperial ciudad, ...

La importancia del hecho no está solamente en que apenas nacida la Imprenta y apenas instalada en España, se publique un libro de cocina y se reimprima a los pocos años y se traduzca del catalán al otro idioma español y se edite en Toledo, en Logroño, en Madrid, en Medina del Campo, en Zaragoza y en otros lugares hasta cerca de veinte veces en menos de siglo y cuarto,... lo que prueba que la nación sabía comer, comía bien y quería comer mejor, ... Pero además, es que el maestro Rubert, el Ruperto de Nola, imaginado o disfrazado por el alcaide de Logroño Diego Pérez Dávila, protegido de Carlos V... fue sin duda, un cocinero aragonés que acompañó a Alfonso V el Magnánimo a la conquista de Nápoles y dirigió allí las cocinas reales durante este largo reinado y parte del de su sucesor Fernando I.⁵⁷

No quedó limitada a España la difusión del libro de cocina que comentamos, en Amberes se hizo una edición en 1556⁵⁸ y también se extendió por Hispanoamérica⁵⁹, incluso hoy sigue siendo una referencia en la búsqueda de los orígenes de nuestra cocina, lo que se pone de manifiesto en las innumerables referencias que de dicho libro de cocina aparecen en las redes sociales.

⁵⁷ Pérez, Dionisio: *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*. Madrid 1929. Edición facsímil de Editorial MAXTOR. Valladolid 2005, p. 19-21.

⁵⁸ Lope Toledo, José María: *La imprenta en la Rioja*. Publicado en la revista Berceo, nº 57, 1960.

⁵⁹ Cárcer y Disdier, Mariano de: *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*. Universidad Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Históricas. México 1995, p.233. También en formato PDF: <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html> desde el 31 de julio de 2017.