

Comentario nuevo a un libro viejo:

El Arte Cisoria del marqués de Villena

Por Benito Madariaga
Veterinario

El conocimiento de las fórmulas gastronómicas y de la etiqueta de la mesa, tal como se realizaba en épocas pasadas, tiene siempre gran interés para un estudio comparativo e incluso interpretativo de la mentalidad y costumbres reinantes en un momento histórico concreto.

El libro de don Enrique de Aragón, más conocido por el nombre de Marqués de Villena, posee, en este sentido, un auténtico valor cuando se trata de conocer el catálogo alimenticio de su tiempo, las reglas higiénicas que se seguían y los instrumentos culinarios manejados en la mesa. El *Tratado del Arte de cortar del cuchillo o Arte Cisoria*, escrito por Villena en 1423, constituye el primer libro de cocina de la lengua castellana, a la vez que un tratado de higiene y de la etiqueta en los modos de comer.

Los datos que se tienen acerca del biotipo constitucional del autor de este libro, proceden de Fernán Pérez de Guzmán, quien de una forma clara y concisa, le retrata como un tipo pícnico o digestivo. «Pequeño de cuerpo e grueso, el rostro blanco e colorado, muy sutil en la poesía e muy copioso y mezclado en diversas ciencias. Sabía hablar muchos lenguajes; comía mucho y era muy inclinado al amor de las mujeres» (1).

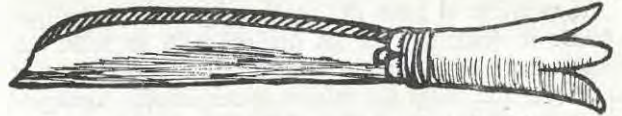
Su afición a comer y beber mucho dieron a su rostro, blanco por naturaleza, un tinte sanguíneo característico de los amantes de la buena mesa. El hecho de que encontrara placer en el frecuente ejercicio de los banquetes, le dio, sin duda, un cabal conocimiento de todo lo que estaba relacionado con la técnica culinaria.

En su tratado completísimo sobre *El Arte Cisoria*, el marqués de Villena, expone los grados del oficio de cortar y de las personas que deben elegirse para realizar este menester. Escribe igualmente acerca de los castigos a que se hacen merecedores quienes faltan en el oficio.

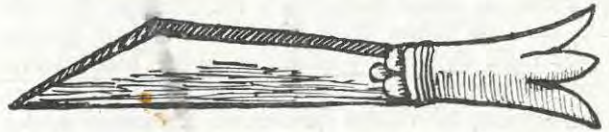
Cuando refiere las recomendaciones higiénicas que debe seguir el cortador de cuchillo ante el rey, unas aluden a la persona e indumentaria del cortador y otras a las formas cómo debía realizar su cometido (barba raída, cabellos peinados, uñas cortas, dientes limpios,

bien lavado rostro y manos, no hablará, ni hará malos gestos en el momento de cortar, etcétera).

Los instrumentos que se utilizaban en el siglo XV, eran bastante diferentes de los actuales: cuchillos de muy diversas formas y cortes, brocas y tridentes para



Cuchillo de menor tamaño, más grueso de tajo y la punta roma con esquinadura derecha. Con éste cortan las cosas duras y quebrantan los huesos.



Cuchillo con punta aguda y tajo derecho, medianamente grueso. Con éste parten huesos y dan golpes en las cañas para quebrar y cortar cosas gruesas y duras.



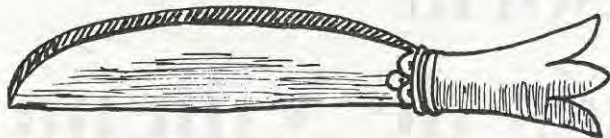
Cuchillo para quebrar también huesos.

trinchar y sujetar la carne, **cuchar**, **punganes** para abrir moluscos, el **perero** para mondar las frutas, saleros, lienzos o paños para la limpieza de la boca y manos, manteles, etc.

En el capítulo VI que trata de los alimentos que se acostumbraban a cortar, hace un catálogo de las viandas que se comían en la época, tanto de las especies domésticas y de caza, como de aves, pescados, mariscos, frutas, etc. Por esta relación sabemos que se comían, igual que en la actualidad, los animales corrientes de abasto y los de caza, así como embutidos, vegetales, pasteles y turrones. Refiere que el caballo se utilizaba en Turquía y Tartaria con este fin y que su carne es más «muelle» que la vacuna.



Lo usaban para quitar la corteza de algunas frutas que mondaban y partían. Es el menor de todos.

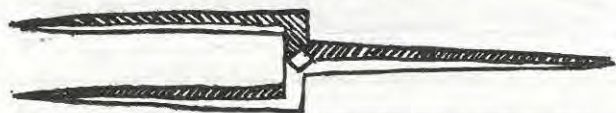


Cuchillo grande, ancho, de cazo grueso, de tajo derecho y la punta de encima redonda.

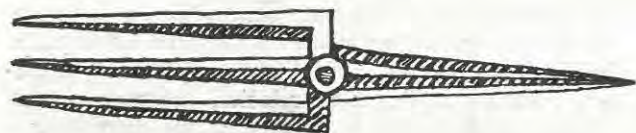
Desde el punto de vista bromatológico hay también algunas consideraciones francamente interesantes. Así, Villena dice que algunos comen las vísceras, pero que no constituyen un manjar propio para el rey. «Algunos comen la lengua, e tripas, e figados, e liuianos (pulmones), e non son en saor, nin sanidad tales, que se deuan dar entre gentes de bien, e delicada, e por ende sus tajos non curo de facer mención, nin de las otras partes fincables, que son menos conuenibles».

Al referirse al bazo del cerdo asegura también que «pocos lo comen, e en los mas puercos se halla dañado». La baja calidad alimenticia de esta víscera y el hecho de que todas las enfermedades infecto contagiosas de evolución aguda dejen trazas en ella, puede ser la explicación del escaso aprecio en que se la tenía.

La carne en fresco en esta misma especie, la cataloga como de difícil digestión y del corazón dice que «no se suele comer deste ni de otro animal, porque es de mala digestión y nunca se puede bien cocer». No pasó tampoco desapercibido este detalle a los contemporáneos de Villena quienes se percataron de los inconvenientes de esta carne proscrita en muchos regímenes alimenticios y por los textos sagrados de ciertas religiones. La dureza del tejido cardíaco, cuyo grosor y estructura es sabido le hacen fibroso, explica el escaso valor digestivo que se le concedía.



Broca que hacía el uso de un tenedor. Se fabricaban de plata u oro y servían para tomar las viandas y ponerlas delante sin tocar con las manos. Se podía coger igualmente pan, fruta, cortados o enteros. Con la punta únicamente moras, nueces, etc.



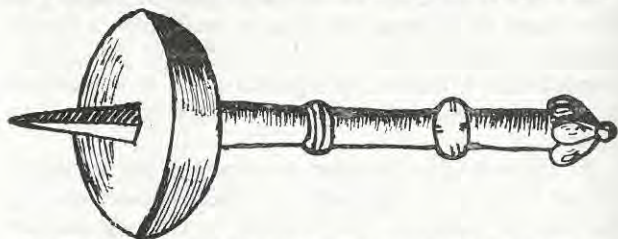
Tridente utilizado para sujetar la carne que se ha de cortar, así como para otros alimentos más firmes en los que no está indicado el uso de la broca.

Parecida a éste y de tres palmos de largo se utilizaba para tostar el pan.

Cuando trata de las categorías de las carnes menciona el lomo como la pieza más estimada, en tanto que «el cuello pocas veces ante señores se trae, porque es duro, e pequeña pieza».

La parte del libro que se refiere al tajo de los pescados que se comían en su tiempo, ofrece una relación completa que tiene en los momentos actuales cierto interés. Por ejemplo, cita en el menú de pescados, el congrio, el mero, el besugo, el lenguado, la dorada, la sardina, la anguila, etc., y entre los mariscos, langosta, langostino, ostras, almejas, caracoles y cangrejos. Igualmente alude a la ballena, cuya lengua asada constituía en la Edad Media— según refiere Maura Gamazo— un plato exquisito.

La distinción entre el salmón y la trucha no era muy exacta debido a los errores zoológicos que existían en la época en que vivió Villena. «El salmón que se hace



Perero, instrumento utilizado para mondar frutas (membrillos, peras, manzanas).

La cuchilla tenía medio dedo de alta y la cazoleta un tamaño poco menor que la palma de la mano.



Punganes. Instrumento agudo de dos puntas que se doblaba por medio y servía para trinchar caraco'es, almejas, etc., y para sacar la parte alimenticia.

de la trucha, cuando del agua dulce pasa a la salada, tiene su pescado glutinoso e tierno».

Es interesante la descripción que hace el autor de la forma de preparar los camarones los cuales «sin quitarles algo los ponen enteros, e muchos en uno». Y añade respecto al marisco que los cangrejos, si bien tienen poca carne, es sabrosa y se come con las manos.

No se concede menos importancia en el libro al tajo de las cosas que nacen de la tierra: frutas, verduras, tubérculos, etc. La preparación de las setas la explica en estos términos: «Las xetas serán asadas en brasas e limpiadas de la ceniza, quintanles el pezon que es su rayz de peor disistión». De los hongos afirma que es vianda malsana, aunque sabrosa.

Sin concederles demasiada extensión Villena ha dejado también la relación de otros alimentos que precisaban igualmente del arte del cortador, y que se consumían también en su tiempo. «Ay allende desto otras cosas de cortar conpuestas así como queso, e huebos fritos, o en tortilla, quesadas e tortas e fojaldres e

juncadas, e otras desta condición que non es necesario alongar el decir en sus cortaduras».

Existe también en la obra a que nos estamos refiriendo, una relación de «viandas que se comen por medicina», mención que figura en otros muchos libros de la época que tratan de este mismo tema.

Las carnes y su supuesto valor terapéutico es el siguiente: «...la carne del ome para las quebraduras de los huesos; e la carne del perro por calzar los dientes; la carne del tasugo viejo por quitar el espanto, e temor del corazón; la carne del milano para quitar la sarna; la carne de la habubilla para aguzar el entendimiento; la carne del caualllo para facer ome esforzado; la carne de león para ser temido; la carne de la encebra, para quitar pereza,»... etc.

Durante la Edad Media era corriente la ingestión de manjares raros en cuanto al gusto y procedencia de los mismos y así nos enteramos por Maura Gamazo (2) que los alemanes gustaban consumir la cigüeña, el grajo, la grulla, etc. Villena coincide también en cuanto al gusto extravagante por ciertos animales como el erizo, el tasugo, tortugas, etc., y asegura que los labradores andaluces comían las cigarras y los franceses e italianos las culebras.

Merece mención especial la explicación que ofrece en uno de sus capítulos del proceso de la digestión que opina se hace de ocho maneras, de las cuales cuatro tienen lugar fuera del cuerpo, mientras las cuatro restantes se llevan a cabo en su interior.

La primera consiste en «el escorrimiento de la sangre e destinación de los crudos umores» que posee la carne, y la segunda se realiza por la acción del fuego mediante el cocimiento. La tercera y cuarta se refieren a la división o desmenuzamiento que primero se hace con el cuchillo y después con los dientes. Las otras

restantes que tienen lugar dentro del organismo se realizan «en la boca del estómago por el calor natural, en el fondón, en el hígado por el calor nativo que separa lo espeso de lo sutil, enviando a los miembros la parte que les conviene» y es finalmente en cada miembro donde se desecha lo superfluo y la parte nutriente se convierte, como dice Villena, en humana carne. (3).

Junto a estas observaciones de fisiología aparecen en **El Arte Cisoria** otras recomendaciones de índole técnica sobre la conservación, limpieza y afilado de los cubiertos o utensilios de cocina, artes y reglas de cortar con el cuchillo, etc.

Es éste, en definitiva, un libro de apreciable interés para conocer la historia de la gastronomía española, así como para la reseña de los platos que se consumían durante el siglo XV en aquellos banquetes a los que Villena fue asiduo asistente.

BIBLIOGRAFIA

1. Cfr. FERNÁN PÉREZ DE GUZMÁN: *Generaciones y semblanzas*, edición «Autores Españoles», LXVIII, página 710.
2. Cfr. GABRIEL MAURA GAMAZO: *Rincones de la Historia*. «Colección Austral», Espasa-Calpe, pág. 107. Madrid, 1955.
3. Para la edición que hemos consultado, véase *Arte Cisoria o Tratado del Arte del Cortar del Cuchillo*, que escribió don Enrique de Aragón, Marqués de Villena: La da a luz, con Licencia del Rey Nuestro Señor, la Biblioteca Real de San Lorenzo de El Escorial. En Madrid, en la Oficina de Antonio Marín, año de 1766.



vitamiven ad y ade

HIDROSOLUBLE BUCAL

Elevada concentración vitamínica con facilidad de administración.