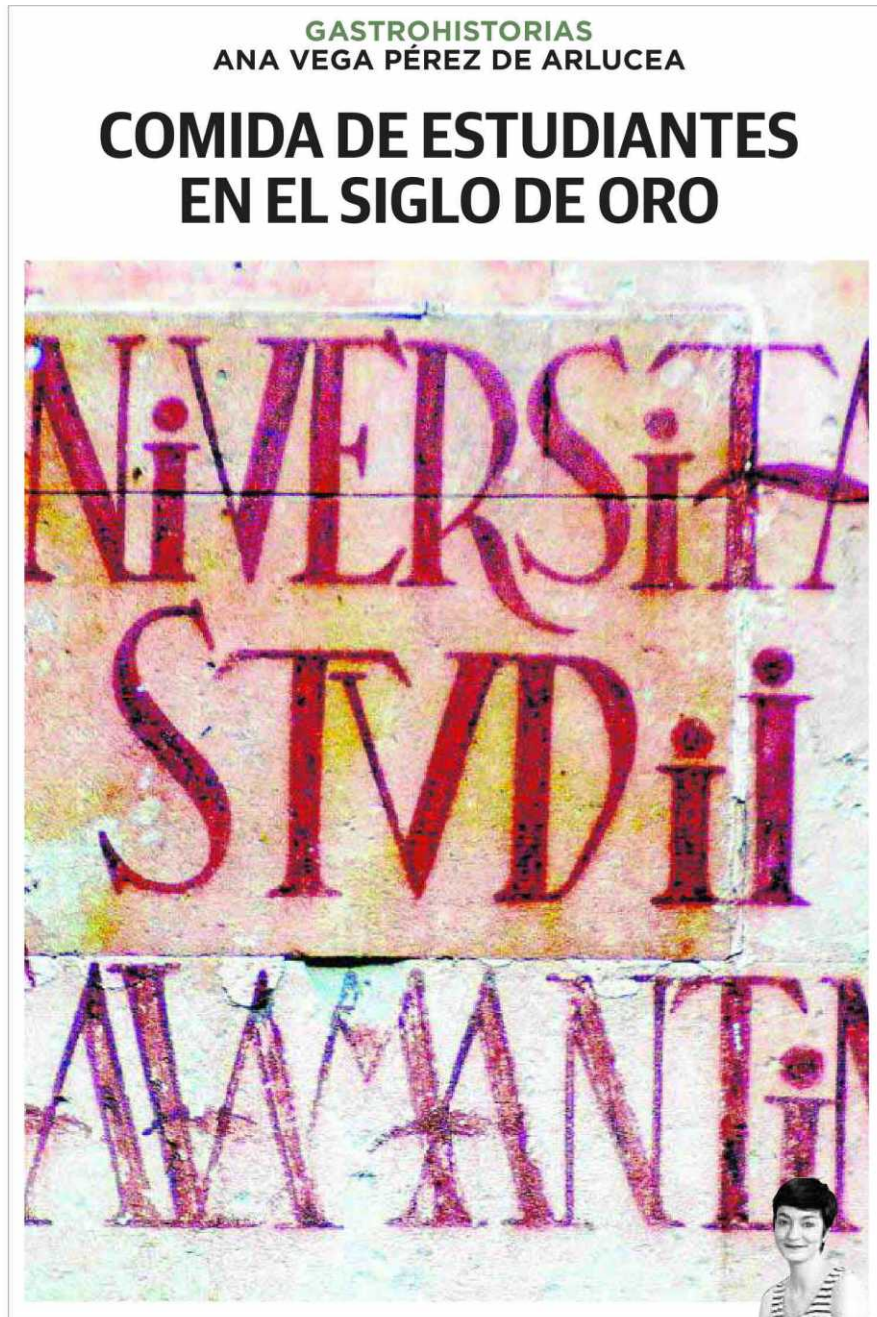




En 1607 se publicó un curioso recetario escrito por el cocinero de un colegio mayor de Salamanca

Si han tenido ustedes que leer alguna vez a Shakespeare en versión original del siglo XVI, sabrán que aparte de dominar el inglés es necesaria cierta imaginación para interpretarlo; hace 400 años los ingleses escribían de manera diferente a la actual e incluso pronunciaban su idioma de forma distinta. Nosotros sin embargo tenemos la suerte incomparable de entender de pe a pá cualquier texto en castellano, obviando la falta de tildes y alguna regla ortográfica. Y si no, vean el título del libro que les traigo hoy, escrito por un contemporáneo del bardo de Stratford-upon-Avon: 'Libro del arte de cocina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en cualquier tiempo, ansi de carne como de pescado, para sanos y enfermos y convalecientes; ansi de pasteles, tortas y salsas como de conservas y de principios y postres a la usança española de nuestro tiempo'. De 1607 y escrito por un cocinero salmantino, Domingo Hernández de Maceras.

Este curioso recetario merece atención por varias razones. Una es que sólo existe una copia — que yo sepa — en la lejana biblioteca de la Universidad de Chicago (EE UU), otra es que fue el primer libro de cocina castellana impreso en España. Algún resabiado habrá por ahí que diga que no, que antes estuvo el 'Libro de guisados' de Ruperto de Nola (1525) y también el de Diego Granada (1599), pero si tenemos en cuenta que el de Nola fue escrito originalmente en Nápoles y en catalán, y que el de Granada es un simple copia-pegar del anterior y de otros autores italianos, sólo nos queda darle el primer puesto en los fogones de Castilla a nuestro amigo Maceras. Por si fueran pocos estos mimbres, su 'Libro del arte de cocina' destaca por ser una colección de platos relativamente sencillos y baratos, una rareza puesto que la mayoría de recetarios de la época fueron de índole cortesana y fastuosa.



Domingo Hernández de Maceras tuvo que atenerse siempre a un presupuesto concreto, sin demasiadas fruslerías, por ser cocinero de una institución en vez de en una gran casa aristocrática. Siendo niño entró como galopín de cocina en el co-

legio mayor de Oviedo en Salamanca, y allí siguió durante cuarenta años dando comer a varias generaciones de estudiantes. El colegio mayor de San Salvador (o de Oviedo) fue el cuarto y último colegio de la universidad salmantina y fue crea-

do en 1521 por el gallego Diego de Muros, obispo de Oviedo. Estas instituciones, que daban techo, comida y educación a estudiantes de origen humilde, se regían por un estricto código que indicaba los gastos admitidos en la manutención

de los colegiales. Las constituciones del colegio de Oviedo mandaban por ejemplo que no se ofrecieran más de seis preparaciones diferentes en cada comida y que a los estudiantes se les diera cada día «libra y media de carnero, o su valor los días de pescado». Esta ración de carne o su equivalente en huevos y pescado en días de vigilia se dividía entre comida y cena y se completaba con fruta, verdura, queso, algunos postres sencillos, pan y vino mezclado con agua.

Con este repertorio Domingo Hernández de Maceras supo construir un magnífico recetario basado, según sus propias palabras, en «un sinnúmero de invenciones y manjares delicadísimos». Ahora pensamos que los grandes cocineros tienen que ser siempre autores e innovadores, pero entonces no resultaba tan usual y que un sencillo trabajador estuviera tan orgulloso de su propia inventiva resulta enterredor.

Sin duda Maceras, acostumbrado al ambiente académico de la universidad, quiso darle a su libro un lustre de intelectualidad y pedagogía. En el prólogo al lector avisa de que su obra está dirigida a «los que quisieran usar y ejercer este arte en menos tiempo y con facilidad», y como si de un docto volumen de ciencias se tratara, lo estructuró en libros y capítulos como «capítulo de los cortes de viandas» o «libros de los guisados de carnero».

¿Y qué comían aquellos estudiantes salmantinos del Siglo de Oro? Pues cosas que nos suenan mucho, como carne estofada, empanadas de diversas clases, aves escabechadas, conejos en cazuela, pollos rellenos, garbanzos o caldo de lentejas. No faltaban en su mesa clásicos de los siglos XVI y XVII como la olla podrida, el carnero en salsa verde o el manjar blanco, ni tampoco ingredientes que a priori nos pueden parecer ajenos a la cocina salmantina como los calamares o la langosta. No lo inventó, pero ahí donde lo ven Maceras fue el primero en dar la receta de postres tan españolismos como las torrijas y al arroz con leche, que sin duda alegraron duras épocas de exámenes. Y ahora díganme que el señor Domingo Hernández de Maceras no se merece un sitio de honor en la historia de nuestra gastronomía. Aunque sólo sea por el bendito arroz con leche.