

## CURIOSIDADES BIBLIOGRAFICAS

### NUESTROS PREDECESORES

El titulado "*Livret Nouveau*", publicado el año 1530, parece ser el libro más antiguo impreso en francés y que trate del deporte de la pesca.

No se conoce otro ejemplar sino el "unicum" de la biblioteca del finado barón James de Rothschild, Sobre tan raro opúsculo anota el erudito Emile Picot en el catálogo dedicado a la citada biblioteca los siguientes pormenores:

El "*Livret Nouveau*" forma parte de una recopilación de obras impresas en el siglo XVI que se han conservado en un tomo encuadernado. Figuran en el volumen 22 composiciones en prosa o en verso.

De entre esos 22 trabajos, solamente dos eran ya conocidos de antemano. Los 20 restantes son de título desconocido y entre ellos se encuentra el "*Livret Nouveau*", que lleva el n.º de orden XX.

Todas las piezas del tomo están impresas con los mismos caracteres. La letra gótica alterna con la itálica y proceden evidentemente de la misma oficina tipográfica. Ninguno de los trabajos está fechado, pero tres de ellos, los señalados con los números VI, IX y XVIII, llevan la rúbrica: LYON.

Examinando diversos libros estampados en Lyon durante el siglo XVI, se comprueba que los caracteres de imprenta corresponden a los empleados por "Jacques Moderne", también llamado "Grand Jacques", del que conocemos varias producciones salidas de sus prensas entre 1529 y 1156. Este "*Jacques Moderne*" de Pinguento como a veces firmaba, era originario de la Istria. Publicó varias recopilaciones de música y se sabe que fué además maestro de capilla de Notre Dame de Confor (según Tetis).

No llegó a dominar del todo la lengua francesa, al menos en los primeros años de su carrera. Así el "*Livret Nouveau*", que tiene trazas de haber sido compuesto por él, o probablemente traducido de algún manual italiano, ofrece una singular mezcla de formas francesas, saboyanas e italianas.

El título, que podríamos traducirlo por "*Libreto Nuevo*", va seguido de la enumeración de las XXXVII recetas para coger peces,

patos y pajarillos con las manos, anzuelos, redes, etc., e ilustrado con un ingenuo grabado de la época tallado en madera.

Abarca la obrita escasamente un pliego o sea unas 16 páginas, de la que se ha hecho una tirada en facsimil, limitada a 100 ejemplares numerados en cifras árabes de 1 a 100.

Las fórmulas de preparación de los cebos, ungüentos y otros artificios son muy pintorescas y hasta mágicas. Los procedimientos y

**Liuret nouveau**  
 Auquel font contenuz. ꝛꝛꝛ:  
 Receptez: ꝛ puez de pierre  
 poiffos: Lanes: ꝛ yseaulx  
 avec les mains: ꝛ odars:  
 filerz: ꝛ orfes. ꝛc.



empirismos para conservar todos esos ingredientes son extraordinarios.

En esos mejunques se mete de todo: desde la miel, el azafrán, los huevos de gallina negra, el fiemo de caballo y las criadillas y riñones de castor. No hay pez que se resista a tan succulentos bocados. Tampoco faltan recetas infalibles para cazar patos y otras aves acuáticas. E indicaciones especiales para pescar en diferentes horas del día y cambiar de procedimiento según las estaciones del año. Esto nos parece muy razonable; más que la eficacia de preparar cebos con higadillos de cabrito o mesaterio de becerro...

Los gusanos son un recurso muy vulgar y socorrido, que merece aun hoy en día el desprecio más olímpico de las especies distinguidas de la etiología. Por eso nos recomendamos el "Libreto" el empleo de sanguijuelas para pesca del barbo. También son excelentes como cebo los grillos de los prados, los saltamontes, escarabajos y demás coleópteros.

Para pescar en aguas profundas y remansos, recurre el "*Livret Nouveau*" a la alquimia: dos onzas de plata, sal de nitro, azufre, cal, etc., etc. Y claro está, con esta pócima los peces no tienen otro remedio que salir a la superficie, en donde se les coge con las manos.

Otra forma de pescar en las "nasas" —que también damos en euskera este nombre al muelle o dársena y al cesto estilo butrino— es empleando ciertas hierbas cual la menta, impregnadas de man-teca de cerdo. Se envuelven las hierbas en un trapo que se deja colgar dentro del agua y acuden toda clase de anguilas y peces.

De este estilo es el resto del recetario. No puede menos de figurar en él el viejo engaño o espejismo causado por unas monedas de plata y algunos trozos de leña podrida metidos en una botella bien cerrada con cera y pez. La fluorescencia atraerá a la cesta del pescador una maravillosa pesca. La última receta del "Libreto" es de grosera cocina: sangre humana, una onza de azafrán, harina de centeno, todo adobado con sebo de cabra. Este "sebo" me parece un mal "cebo". Pero este pobre bibliómano se los ofrece todos a sus amigos del "Urmia" por si quieren hacer la experiencia.

No dudo que, desde que se publicó el "*Livret Nouveau*", hace cuatro siglos, hayan progresado mucho las artes de pesca. La lástima es que no haya progresado en la misma proporción la forma de aumentar y conservar la riqueza piscícola, haciéndola compatible con la civilización industrial en que vivimos. A conseguirlo debemos encaminar nuestros esfuerzos, creando el "Nuevo Código" de pesca que las necesidades imponen.

A. L.